

Granitore - Granizadora - Granita machine Gramolate-Geräts - Distributeur de granités

MANUALE ISTRUZIONI

Leggere attentamente queste istruzioni d'uso prima di utilizzare la macchina

MANUAL DE EMPLEO

Leer atentamente estas instrucciones de uso antes de utilizar la máquina

OPERATING INSTRUCTIONS

Read these operating instructions carefully before using the machine

BETRIEBSANLEITUNG

Diese Bedienungsanleitung ist vor dem ersten Gebrauch der Maschine aufmerksam zu lesen

MODE D'EMPLOI

Lire attentivement ce mode d'emploi avant d'utiliser la machine

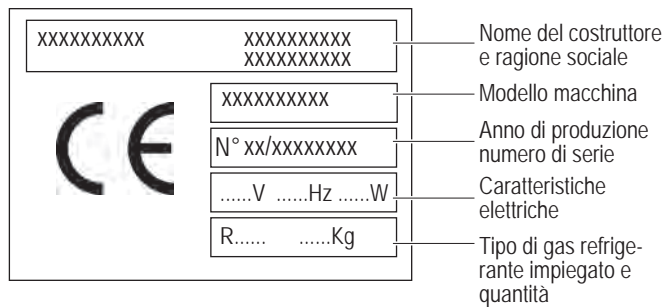


Per le macchine marcate CE si riporta quanto segue:

Il costruttore dichiara sotto la propria esclusiva responsabilità che la macchina alla quale si riferisce il presente manuale (vedi targa dati applicata in copertina alla presente), è conforme ai requisiti essenziali previste dalle seguenti direttive:

- 2006/42/CE Direttiva "Macchine"
- 2006/95/CE Direttiva "Bassa Tensione"
- 2004/108/CE Direttiva "EMC"
- 97/23/CE Direttiva "PED"
- 2004/1935/CE Regolamento "Materiali e oggetti a contatto con i prodotti alimentari"

Ogni macchina riporta in targa dati le seguenti informazioni:

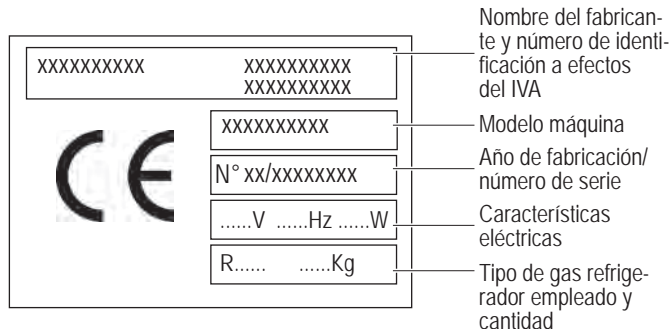


Para las máquinas con la marca CE se señala lo siguiente:

El fabricante declara bajo la propia exclusiva responsabilidad que la máquina a la cual se refiere el presente manual (ver placa de datos aplicada en la tapa de la presente), cumple los requisitos esenciales previstos por las siguientes directivas:

- 2006/42/CE Directiva "Máquinas"
- 2006/95/CE Directiva "Baja Tensión"
- 2004/108/CE Directiva "EMC"
- 97/23/CE Directiva "PED"
- 2004/1935/CE Reglamento "Materiales y objetos en contacto con los productos alimentarios"

Cada máquina contiene en la placa de datos las siguientes informaciones:

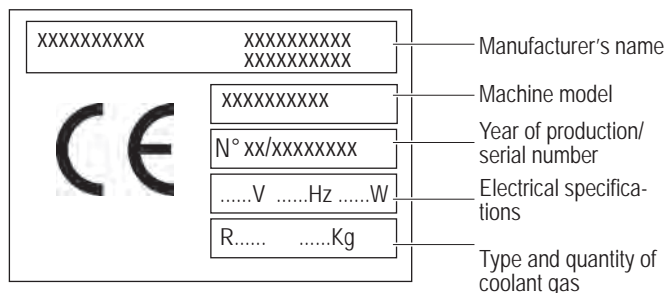


For machines with CE marking:

The manufacturer hereby declares, under its own exclusive responsibility, that the machine named in this manual (see the plate on the cover of the manual) conforms to the essential requirements of the following directives:

- 2006/42/CE "Machinery" Directive
- 2006/95/CE "Low Voltage" Directive
- 2004/108/CE "EMC" Directive
- 97/23/CE "PED" Directive
- 2004/1935/CE Regulation "Materials and items in contact with foodstuffs"

The rating plate on each machine bears the following information:

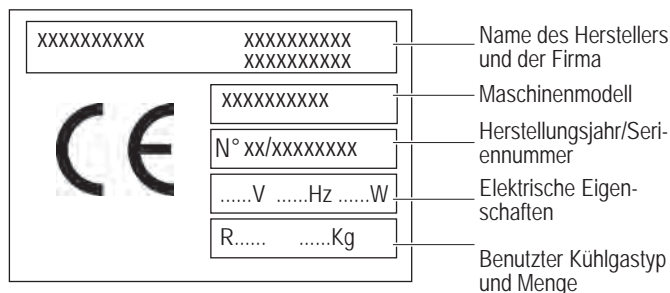


Für Maschinen mit CE-Kennzeichnung wird Folgendes angegeben

Der Hersteller erklärt in eigener Verantwortung, dass die Maschine, auf die sich das vorliegende Handbuch bezieht (siehe Datenschild, das auf dem Deckblatt des vorliegenden Handbuchs angebracht ist), den von den folgenden Richtlinien vorgeesehenen Mindestanforderungen entspricht:

- 2006/42/CE Richtlinie "Maschinen"
- 2006/95/CE Richtlinie "Niederspannung"
- 2004/108/CE Richtlinie "EMC"
- 97/23/CE Richtlinie "PED"
- 2004/1935/CE Verordnung "Materialien und Gegenstände in Kontakt mit Lebensmitteln"

Jede Maschine gibt auf dem Datenschild die folgenden Informationen an:

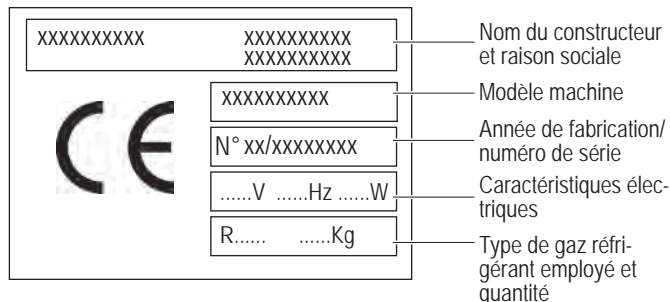


Pour les machines portant la marque CE:

Le constructeur déclare sous sa propre responsabilité que la machine faisant objet du présent manuel (voir plaquette de données présente en couverture), répond aux caractéristiques essentielles prévues par les directives:

- 2006/42/CE Directive "Machines"
- 2006/95/CE Directive "Basse Tension"
- 2004/108/CE Directive "EMC"
- 97/23/CE Directive "PED"
- 2004/1935/CE Règlementation "Matériaux et objets en contact avec les produits alimentaires"

Chaque machine est munie d'une plaquette de données contenant les informations suivantes:



Versione Italiana Pag.2 - IT
Istruzioni originali

Versión española Pag.2 - ES
Traducción de las instrucciones originales

English version Pag.2 - EN
Translation of the original instructions

Deutsche Version Pag.2 - DE
Übersetzung der originalanleitungen

Version française Pag.2 - FR
Traduction des instructions originales

SUMARIO

1. INFORMAC. DE CARÁCTER GENERAL	3
1.1. Fabricante	3
1.2. Personal encargado	3
1.3. Estructura del manual	3
1.3.1. Objetivo y contenido.....	3
1.3.2. Destinatarios	3
1.3.3. Conservación	3
1.3.4. Símbolos utilizados	3
2. DESCRIPCIÓN DE LA MÁQUINA.....	4
2.1. Uso previsto de la máquina.....	4
2.2. Principales componentes	4
2.3. Datos técnicos.....	5
2.4. Panel de mandos	6
3. SEGURIDAD.....	7
3.1. Normas generales de seguridad	7
3.2. Funciones de parada	7
3.3. Placas	7
4. DESPLAZAMIENTO Y ALMACENAMIENTO	8
4.1. Embalaje	8
4.2. Transporte y desplazamiento	8
4.3. Almacenamiento	8
5. INSTALACIÓN.....	9
5.1. Lista de accesorios de serie.....	9
5.2. Montaje y emplazamiento	9
5.3. Tratamiento del embalaje.....	9
5.4. Enlace eléctrico.....	9
6. FUNCIONAMIENTO	10
6.1. Preparación del producto	10
6.2. Puesta en marcha granizadora (productos helados de cuchara).....	10
6.3. Puesta en marcha granizadora (productos helados para beber)	11
6.4. Puesta en marcha granizadora (Función descongelado).....	11
6.5. Regulación de la consistencia del granizado	12
6.6. Suministro de producto	12
6.7. Situaciones de emergencia.....	12
7. PROCEDIM. DE LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO.....	13
7.1. Vaciado de las cubas	13
7.1.1. Vaciado Granizadora.....	13
7.2. Desmontaje del grifo	14
7.3. Desmontaje de la cuba y de la tapa.....	14
7.4. Lavado e higienización de los componentes	15
7.5. Ensamblaje de los componentes lavados.....	16
7.6. Higienización del evaporador	17
7.7. Limpieza de la cubeta receptora de goteo	18
7.8. Tapa luminosa	18
7.8.1. Sustitución de la bombilla	18
7.9. Limpieza del condensador	18
7.9.1. Limpieza del condensador graniz. de 1 cuba.....	19
7.9.2. Limpieza del condensador graniz. de 2/3 cubas.....	19
7.10. Mantenimiento periódico	19
8. DESGUACE.....	20
9. PROBLEMAS, CAUSAS Y REMEDIOS.....	20
10. ESQUEMA ELECTRICO GRANIZADORA.....	21
GARANTÍA.....	23

1. INFORMAC. DE CARÁCTER GENERAL

1.1. Fabricante

Las indicaciones relativas al fabricante se encuentran en la placa de datos que aparece reproducida en la primera y/o última página del manual.

1.2. Personal encargado

A la máquina pueden tener acceso dos encargados que realizan tareas específicas y son los que a continuación se indican.

Operador

Persona con adecuados conocimientos técnicos en cuanto a la preparación de los productos que la máquina utiliza para el suministro de granizados en conformidad con lo dispuesto por las normativas vigentes relativas a la higiene.

Persona que después de haber leído el presente manual esté en condiciones de efectuar:

- las normales operaciones de carga y/o sustitución de los productos de consumo;
- el correcto suministro del producto;
- la limpieza y la higienización de la máquina.

Técnico especializado

Persona que, después de haber leído este manual, está encargada de modo específico de la instalación, uso y mantenimiento de la granizadora y, por lo tanto:

- está en condiciones de efectuar intervenciones de reparación en caso de malfuncionamiento grave y tiene conocimiento del contenido del presente manual y de todas las informaciones relativas a la seguridad;
- está en condiciones de comprender cabalmente las instrucciones de este manual y de interpretar correctamente dibujos y esquemas;
- conoce las principales normas higiénicas, de prevención de accidentes, tecnológicas y de seguridad;
- tiene experiencia específica en cuanto al mantenimiento de granizadoras;
- sabe cómo comportarse en caso de emergencia, dónde encontrar los medios individuales de protección y cómo usarlos correctamente.



Está prohibido permitir el uso de la máquina a personas que no reúnan los requisitos antes indicados.

1.3. Estructura del manual

El cliente debe leer con máxima atención todas las informaciones e instrucciones que aparecen en este manual.

1.3.1. Objetivo y contenido

Este manual tiene por objeto proporcionar al cliente todas las informaciones necesarias para efectuar la instalación y el mantenimiento de la granizadora, así como para utilizarla.



Antes de efectuar cualquier operación en la máquina, los operadores y los técnicos especializados deben leer atentamente las instrucciones expuestas en el presente documento.

En caso de dudas sobre la correcta interpretación de las instrucciones rogamos contactarse con el fabricante para obtener las necesarias aclaraciones.



Está prohibido ejecutar cualquier operación sin haber leído y comprendido cabalmente el contenido del presente manual.

1.3.2. Destinatarios

Este manual está destinado a operadores y técnicos especializados.

Los operadores no deben ejecutar operaciones que están reservadas a los técnicos especializados.

El fabricante declinará toda responsabilidad por daños que deriven de la inobservancia de la precedente prohibición. El manual de instrucciones es parte integrante de la máquina adquirida y debe acompañarla siempre, incluso en caso de entrega de la misma a sucesivos propietarios.

1.3.3. Conservación

El manual de instrucciones debe ser conservado en inmediata proximidad de la máquina.

Para poder garantizar permanentemente la integridad y posibilidad de consulta del presente manual, se recomienda respetar las siguientes indicaciones:

- emplear el manual evitando dañarlo en todo o en parte;
- por ningún motivo quitar, arrancar ni reescribir partes del manual;
- conservar el manual en lugares protegidos contra humedad y calor a fin de impedir su deterioro y garantizar la legibilidad permanente del mismo en todas sus partes.



En caso de que este manual se extravíe o se dañe, se deberá solicitar de inmediato otra copia al fabricante o al distribuidor autorizado del país en que la máquina es empleada.

1.3.4. Símbolos utilizados

PELIGRO GENÉRICO



Indica un peligro que conlleva riesgo incluso mortal para el usuario. En este caso se debe proceder prestando máxima atención y respetando todas las instrucciones en cuanto a seguridad de intervención.

PELIGRO DE SUFRIR CHOQUE ELÉCTRICO



Indica al personal respectivo que, si no es ejecutada respetando la normativa de seguridad, la operación descrita conlleva riesgo de sufrir choque eléctrico.

ADVERTENCIA



Se refiere a una advertencia o nota sobre funciones esenciales o informaciones útiles. Se debe prestar máxima atención a los bloques de texto indicados mediante este símbolo.

PROHIBICIÓN



La presencia de esta señal indica las operaciones cuya ejecución debe evitarse absolutamente ya que conllevan peligro para el usuario y demás personas que operan en las proximidades de la máquina.

PROHIBICIÓN DE APAGAR LOS INCENDIOS CON AGUA



La presencia de esta señal indica la prohibición de apagar los incendios con agua o con cualquier sustancia que la contenga.

PROTECCIÓN PERSONAL



La presencia del símbolo expuesto al costado de la descripción comporta para el operador la obligación de uso de dispositivos de protección personal, ya que existe riesgo implícito de accidente.

TÉCNICO ESPECIALIZADO



Identifica las intervenciones que pueden ser ejecutadas sólo por personal técnico especializado.

ÓRGANOS MÓVILES



Identifica el peligro derivado de los órganos móviles presentes en la máquina. Apagar la máquina antes de efectuar cualquier operación.

2. DESCRIPCIÓN DE LA MÁQUINA

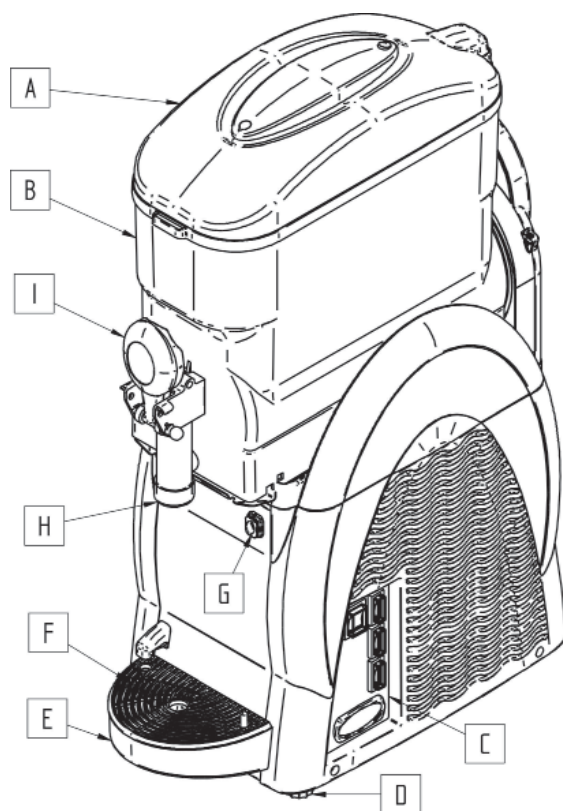
2.1. Uso previsto de la máquina

La máquina de uso profesional que están utilizando, es idónea para la fabricación de **cremas helado, cremas frías y parecidos**. En el caso de que se utilice con productos a base de leche y/o cuando las leyes lo prevean según los productos utilizados, tiene que contar con la opción "visualizador de temperatura" del producto en la cuba. Además, hay que respetar imperativamente las normas vigentes para los productos utilizados.

2.2. Principales componentes

Los principales componentes de la máquina, que varían según el modelo adquirido, son:

- A Tapa cuba
- B Cuba
- C Panel de mandos
- D Pies
- E Cuba receptora de goteo
- F Rejilla
- G Tecla de erogación facilitada
- H Suministrador producto
- I Palanca de suministro producto



2.3. Datos técnicos

A continuación se indican los datos y las características técnicas.

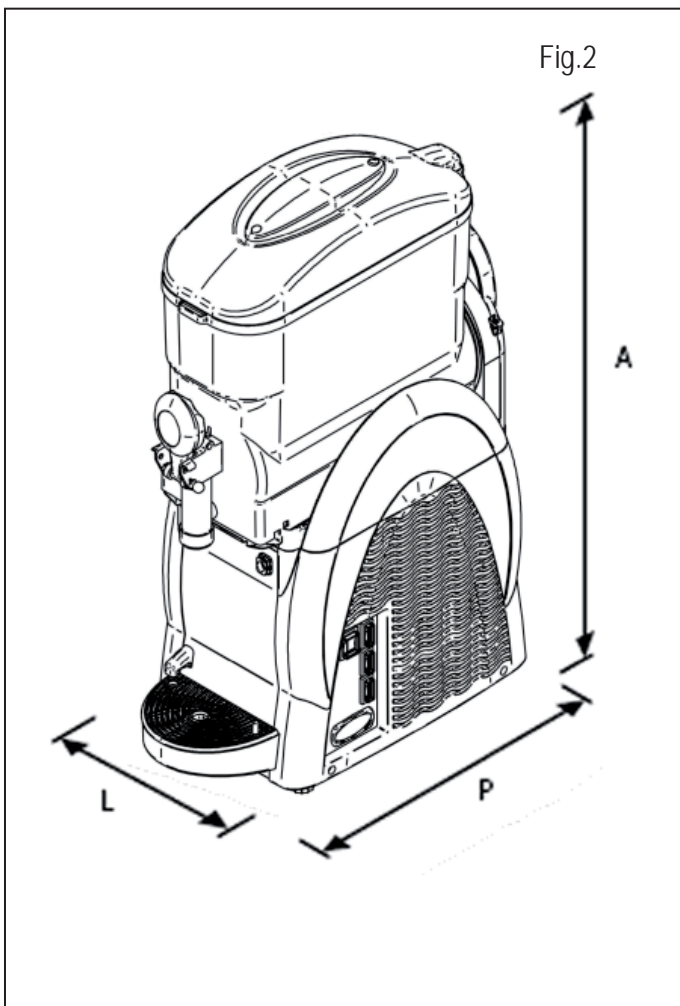
Modelo		Granizadora
Dimensiones L x P x H (mm).	Con tapa estándar	270 x 520 x 810
Peso (kg). (cuba vacía)		29
Potencia máxima consumida (W).	Véase placa de datos técnicos situada en el costado de la máquina	
Tensión de funcionamiento (V).		
Temperatura de funcionamiento		Min. 20°C Max. 32°C
Número de cubas		1
Capacidad de cada cuba agua (l)		4 (Producto líquido)
Presión sonora		$\ll 70 \text{ dB}_A$
Clase.		N



Nota. El fabricante se reserva el derecho de efectuar modificaciones a la máquina sin obligación de aviso previo.

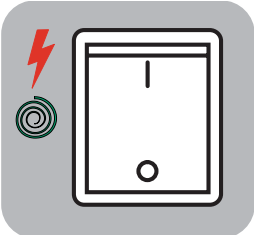
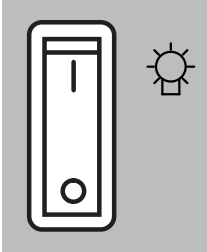
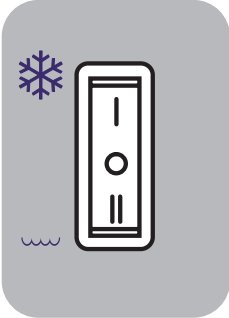
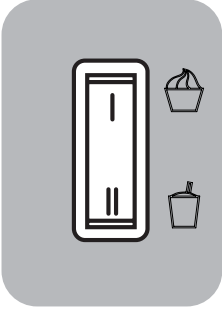





¡Atención! Cualquier modificación y/o instalación de accesorios adicionales deberá ser explícitamente aprobada y realizada por el fabricante.



2.4. Descripción funciones panel mandos

Los mandos de la máquina se encuentran en el respectivo panel situado en su parte lateral.

MANDO	MODELO	FUNCIÓN
	TODAS LAS VERSIONES	Interruptor General: su función es la de gobernar: <ul style="list-style-type: none"> - el encendido de la máquina y del motorreductor que acciona el sinfín de mezcla del producto en la cuba. - la desactivación de todas las funciones presentes en la máquina.
	TODAS LAS VERSIONES	Interruptor iluminación tapa: para encender/apagar la iluminación (si presente) sobre las tapas de las cubas.
	TODAS LAS VERSIONES	Interruptor desviador instalación frigorífica: <ul style="list-style-type: none"> - en posición "0" el sistema refrigerante se encuentra desactivado; - en la opción "I" la instalación frigorífica está activada para la fabricación de productos helados; - en la posición "II" la instalación frigorífica está activada para la función de descongelación.
	TODAS LAS VERSIONES	Interruptor desviador instalación frigorífica: <ul style="list-style-type: none"> - en la posición "I" el mezclado está ajustado para la fabricación de productos helados para cuchara (cremas de helado y parecidos); - en la posición "II" el mezclado está ajustado para la fabricación de productos helados para beber (cremas frías y parecidos).
	TODAS LAS VERSIONES	Pantalla: <ul style="list-style-type: none"> - Muestra en la pantalla las informaciones acerca del funcionamiento de la máquina. - Mediante las teclas   se puede regular la consistencia del producto.

3. SEGURIDAD



3.1. Normas generales de seguridad

- Léase atenta y enteramente el manual de instrucciones.
- El enlace a la red eléctrica debe efectuarse según lo establecido por las normas de seguridad vigentes en el país de uso.
- La toma de corriente a la cual conectar la máquina debe:
 - corresponder al tipo de enchufe instalado en la misma;
 - ser dimensionada respetando las indicaciones de la placa de datos presente en el costado de la máquina;
 - ser conectada a un sistema eficiente de contacto de tierra;
 - ser conectada a un sistema con diferencial y magnetotérmico.
- El cable de alimentación no debe:
 - entrar en contacto con ningún tipo de líquido: peligro de choque eléctrico y/o de incendio;
 - ser aplastado ni entrar en contacto con superficies cortantes;
 - ser utilizado para desplazar la máquina;
 - ser utilizado cuando está dañado;
 - ser manipulado con las manos húmedas o mojadas;
 - ser enrollado en madeja durante el funcionamiento de la máquina;
 - ser alterado.
- Queda prohibido:
 - instalar la máquina con modalidades diferentes de aquéllas ilustradas en el Cap. 5;
 - instalar la máquina en zonas en las que sea posible utilizar un chorro de agua;
 - utilizar la máquina en proximidad de sustancias inflamables y/o explosivas;
 - dejar al alcance de los niños bolsas de plástico, poliestirol, clavos, etc., ya que son potenciales fuentes de peligro;
 - dejar que los niños jueguen y permanezcan en proximidad de la máquina.
 - utilizar recambios no aconsejados por la empresa fabricante;
 - introducir cualquier modificación técnica en la máquina;
 - sumergir la máquina en cualquier tipo de líquido;
 - lavar la máquina con chorros de agua;
 - utilizar la máquina con modalidades diferentes de aquéllas indicadas en el manual;
 - utilizar la máquina en condiciones psicofísicas alteradas por influencia de drogas, alcohol, psicofármacos, etc.;
 - instalar la máquina sobre otros aparatos;
 - el uso de la máquina en ambientes potencialmente explosivos, agresivos o con alta concentración de polvos o sustancias aceitosas en suspensión en el aire;
 - el uso de la máquina en ambientes sujetos a riesgo de incendio;
 - el uso de la máquina para suministrar sustancias no previstas considerando las características de la misma.
- Antes de limpiar la máquina controlar que el enchufe esté desconectado de la toma de corriente. No lavar la máquina con bencina ni solventes de ninguna naturaleza.
- Toda reparación puede ser ejecutada sólo por un Centro de Asistencia Autorizado por el Fabricante y/o, en todo caso, por personal especializado y capacitado.
- No obstruir las rejillas situadas en los costados de la máquina.
- No colocar la máquina en proximidad de sistemas de calefacción (tales como estufas o radiadores).
- En caso de incendio utilizar extintores de anhídrido carbónico (CO₂). No utilizar agua ni extintores de polvo.



Todo uso impropio provocará la invalidación total de la garantía, declinando el fabricante toda responsabilidad por posibles lesiones a las personas y/o daños a las cosas que de ello deriven.

Es de considerar como uso impropio:

- cualquier uso diferente del previsto y/o con aplicación de técnicas diferentes de aquéllas ilustradas en esta publicación;
- cualquier intervención que se efectúe en la máquina en contraste con las

indicaciones expuestas en esta publicación;

- todo uso después de alteraciones de componentes y/o de dispositivos de seguridad;
- todo uso después de reparaciones efectuadas con uso de componentes no autorizados por el fabricante;
- la instalación de la máquina al aire libre.

3.2. Funciones de parada

Las funciones de parada de la máquina se obtienen mediante el interruptor general.

3.3. Placas

NINGUNA DE LAS PLACAS PRESENTES EN LA MÁQUINA PUEDE SER RETIRADA, CUBIERTA O DAÑADA, ESPECIALMENTE AQUÉLLAS QUE SE REFIEREN A LA SEGURIDAD.

4. DESPLAZAMIENTO Y ALMACENAMIENTO



Todas las operaciones ilustradas en el capítulo 4 son de exclusiva competencia de los técnicos especializados en elevación y desplazamiento de máquinas embaladas y desembaladas. En función de las características y del peso del aparato a desplazar, dichos técnicos deberán organizar las diferentes secuencias operativas y el empleo de medios adecuados de elevación y transporte, operando en todo momento con rigurosa aplicación de las normas vigentes en esta materia.



4.1. Embalaje

La máquina se envía lista para el uso, embalada en una caja de cartón. La caja de cartón está compuesta por una base y una cubierta, fijadas mediante dos cintas de nylon.

DIMENSIONES Y PESO DE LA MÁQUINA EMBALADA

	Anchura (L) mm	Profundidad (P) mm	Altura (H) mm	Peso kg
Granizadora	340	540	930	32

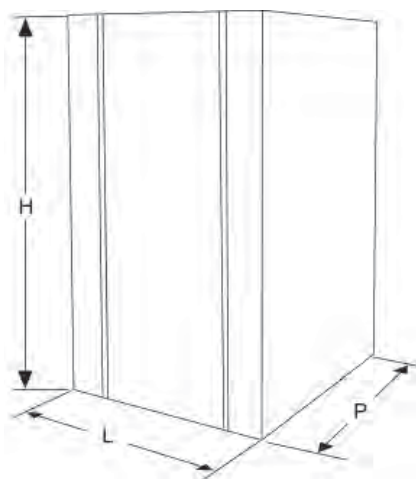


Fig. 3



Nota. Las dimensiones y el peso de la máquina embalada se indican de manera aproximada.

4.2. Transporte y desplazamiento



Controlar que ninguna persona esté presente dentro del radio operativo de elevación y desplazamiento de la carga y, en situaciones de particular dificultad, utilizar personal que controle los desplazamientos a efectuar.

El desplazamiento manual de la máquina debe ser efectuado al menos por dos personas.

La máquina debe ser desplazada en posición vertical y sólo después de haber vaciado todas las cubas de los productos que las mismas contienen.

Elevar la máquina embalada y transportarla procediendo con cautela; evitense trayectos accidentados, prestando atención a las dimensiones y posibles piezas sobresalientes.



Atención. Está prohibido practicar cortes adicionales en el embalaje.

Los daños que la máquina pueda sufrir durante su transporte y desplazamiento no están cubiertos por la GARANTÍA.

Reparaciones o sustituciones de piezas eventualmente dañadas deben efectuarse por cuenta y a cargo del cliente.

4.3. Almacenamiento



Antes de almacenar la máquina o al reactivarla después de un período de almacenamiento, será indispensable efectuar una cuidadosa limpieza e higienización de la máquina misma.

Atención. Al efectuar el almacenamiento no sobreponer más de dos granizadoras.

En caso de prolongada inactividad, la máquina debe ser almacenada adoptando las precauciones que correspondan considerando el lugar y el período previsto de almacenamiento, esto es:

- almacenar la máquina en lugar cerrado;
- proteger la máquina contra golpes y presiones;
- proteger la máquina contra humedad y oscilaciones térmicas elevadas;
- evitar que la máquina entre en contacto con sustancias corrosivas.

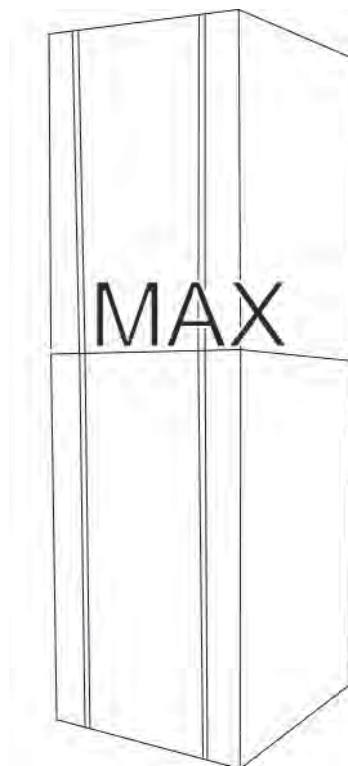


Fig.4

5. INSTALACIÓN



Todas las operaciones ilustradas en el capítulo 5 son de exclusiva competencia de técnicos especializados, los que deberán organizar las diferentes secuencias operativas y el empleo de medios adecuados para actuar en todo momento con rigurosa aplicación de las normas vigentes en esta materia.

La máquina debe ser instalada en el interior de un edificio iluminado, aireado y provisto de pavimento sólido, nivelado (inclinación inferior a 2°) y estable.



La máquina es del tipo con vigilancia, por lo que deberá ser instalada en un lugar en que pueda ser observada por personal capacitado.



Atención: está prohibido instalar la máquina en sitios donde pueda ser alcanzada, tocada y/o accionada por personas diferentes de las especificadas en el apartado 1.2.

La máquina debe funcionar en ambientes con temperatura comprendida entre 20 °C y 32 °C.

5.1. Lista de accesorios de serie

- **Vaselina:** para lubricar todas las piezas indicadas en el presente manual después de efectuar las operaciones de lavado e higienización.

5.2. Montaje y emplazamiento

El operador debe efectuar las siguientes verificaciones:

- que el local haya sido preparado para instalar la máquina;
- que la superficie de emplazamiento sea sólida, plana y estable;
- que el local reúna los requisitos previstos en cuanto a iluminación, aireación e higiene y que la toma de corriente sea de fácil acceso.



Deben dejarse libres espacios adecuados de acceso a la máquina a fin de que el operador pueda intervenir en ella sin dificultades y pueda también abandonar rápidamente el área de trabajo en caso de necesidad.

En figura 5 se indican las distancias mínimas necesarias para efectuar la instalación.

A continuación se indican los espacios requeridos para los accesos:

- a la botonera situada en la parte lateral derecha;
- a las unidades que puedan requerir intervención en caso de malfuncionamiento de la máquina.

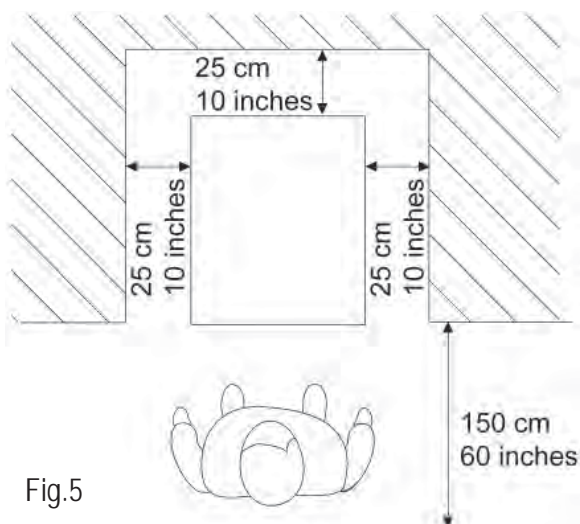


Fig.5



Nota. En la parte superior debe dejarse un espacio libre de 25 cm (10 pulgadas).

Una vez situada la máquina embalada en proximidad de la zona de emplazamiento, se deberá proceder de la siguiente forma:

1. cortar las cintas de nylon que mantienen cerrado el embalaje;
2. elevar la cubierta de cartón;
3. a continuación emplazar la máquina en el lugar previsto para ello.



Antes de poner en funcionamiento la máquina por primera vez se deberá efectuar una cuidadosa limpieza de los componentes de la misma además de la higienización de las piezas que entran en contacto con el granizado; para mayores detalles sírvase consultar el respectivo apartado.

5.3. Tratamiento del embalaje

Una vez abierto el embalaje, se recomienda subdividir según su tipo los materiales que lo componen y tratarlos según lo dispuesto por las normas vigentes en el país de destino.

Aconsejamos conservar el embalaje ya que podría ser útil para efectuar sucesivos desplazamientos o transportes de la máquina.

5.4. Enlace eléctrico



Esta operación debe ser ejecutada sólo por personal técnico especializado.

Antes de introducir el enchufe en la toma de corriente se deberá controlar que el interruptor general se encuentre en posición "0".

El enlace eléctrico de la máquina deberá ser realizado a cargo y bajo la responsabilidad del cliente.

La máquina debe ser conectada a la línea eléctrica mediante el enchufe ya presente en el cable eléctrico, considerando:

- las leyes y normas técnicas vigentes en el momento de efectuarse la instalación;
- los datos indicados en la placa de datos técnicos que está fijada en el costado de la máquina.



Atención. El punto de conexión de la toma de corriente debe ser de fácil acceso para el usuario, a fin de que pueda desconectar sin dificultades la máquina respecto de la línea eléctrica cada vez que ello sea necesario.

En caso de dañarse el cable de alimentación, para su sustitución se deberá contactar exclusivamente al fabricante o a un técnico especializado.



Queda prohibido:

- el uso de alargadores de cualquier tipo;
- sustituir el enchufe original;
- el uso de adaptadores.

6. FUNCIONAMIENTO

Antes de efectuar la primera puesta en funcionamiento el técnico especializado deberá verificar que la máquina esté correctamente instalada.

6.1 Preparación del producto



Atención. El producto puede ser vertido en la cuba sólo con máquina detenida y enchufe desconectado de la toma de corriente.

NO USAR NUNCA SÓLO AGUA

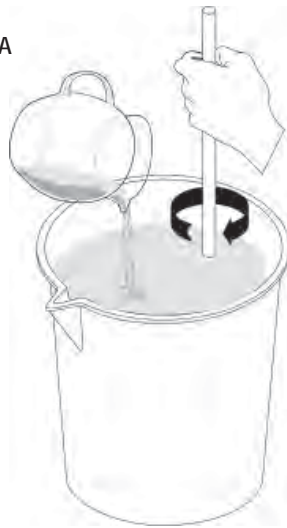


Fig.6

Diluir y mezclar en un recipiente el CONCENTRADO/PREPARADO según las indicaciones del fabricante. LA MEZCLA OBTENIDA HA DE TENER UN CONTENIDO MÍNIMO DE AZÚCAR DE 13° BRUX - Una menor concentración puede dañar los tornillos sin fin mezcladores y/o los mismos motorreductores.

NO INTRODUCIR LÍQUIDOS CALIENTES
(con temperaturas superiores a 25 °C)

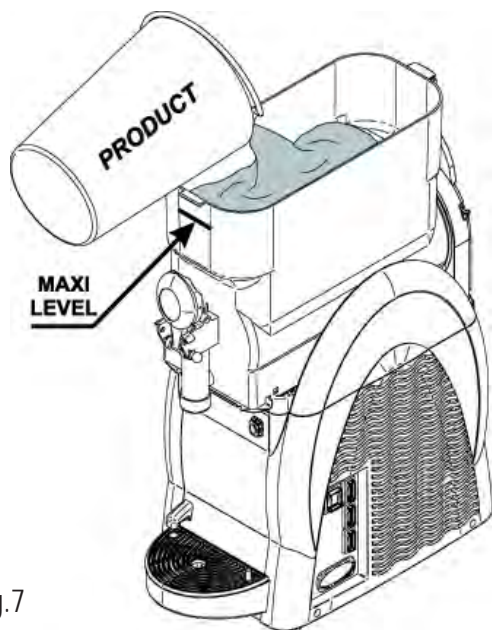


Fig.7



Verter el producto en la cuba prestando atención a fin de no superar el nivel máximo indicado.

Después de haber echado el producto en la cuba, cerrar ésta última con la tapa.

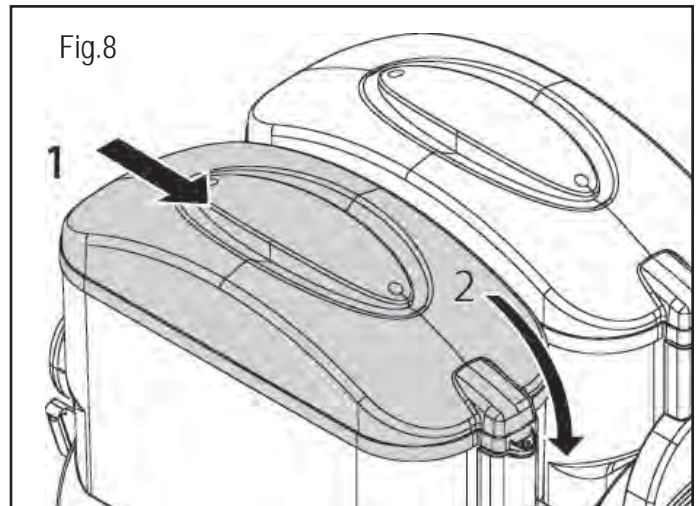


Fig.8

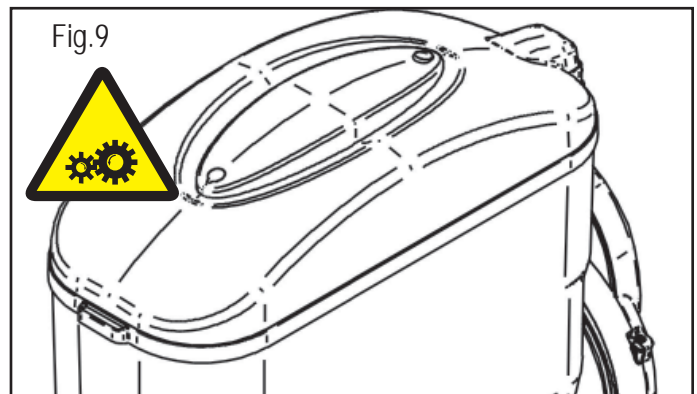


Fig.9



Atención. No poner en funcionamiento la máquina sin que la tapa esté cerrada. Antes de quitar la tapa, apagar la máquina y desconectar el enchufe respecto de la toma de corriente.




Atención. Dentro de la cuba se encuentran órganos móviles que pueden causar lesiones; apagar la máquina y desconectar el enchufe respecto de la toma de corriente antes de intervenir dentro la cuba.



La máquina cuenta con un dispositivo que sin la tapa correctamente colocada en la cuba, la máquina no entra en funcionamiento.

6.2. Puesta en marcha Granizadora (Productos helados de cuchara, ej. cremas helado y parecidas)

Interruptor  en posición "I": máquina en tensión y mezclador en funcionamiento.

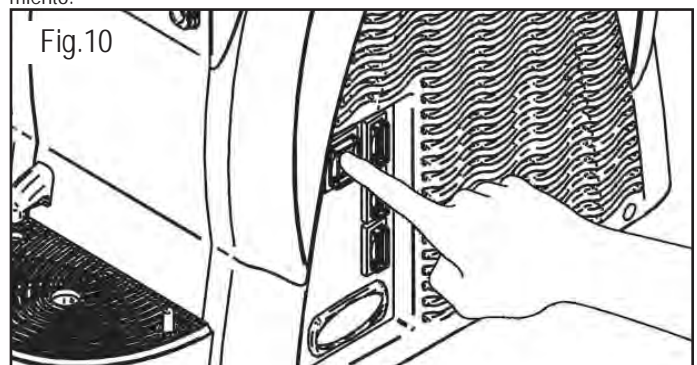
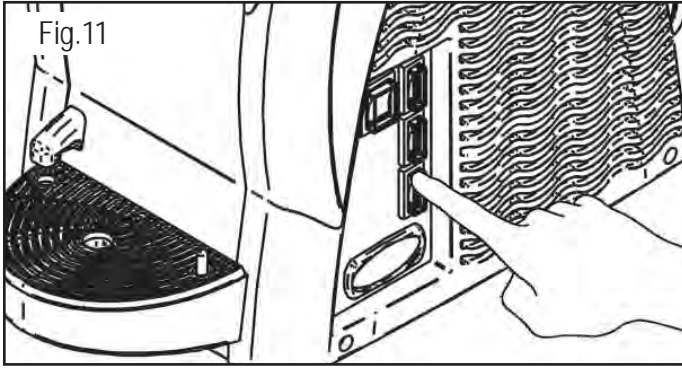

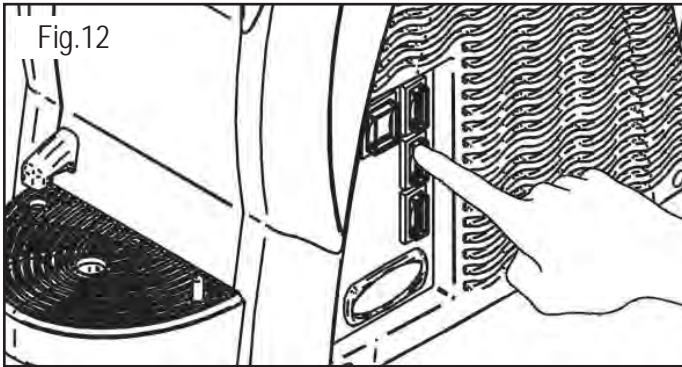


Fig.10


Interruptor  en pos. "I": instalación frigorífica en funcionamiento para la fabricación de productos helados.

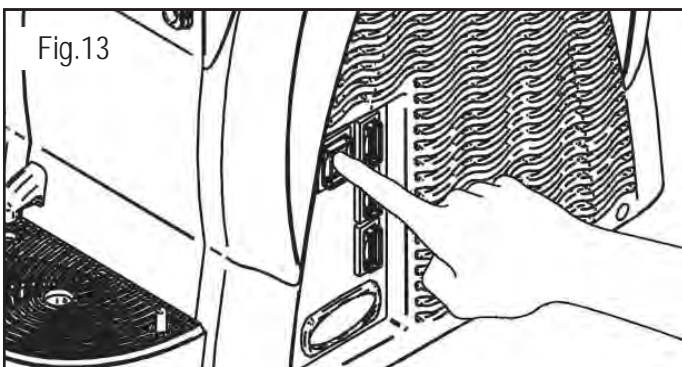


Interruptor  en pos. "I": mezclado ajustado para la fabricación de productos helados para gustar con cuchara

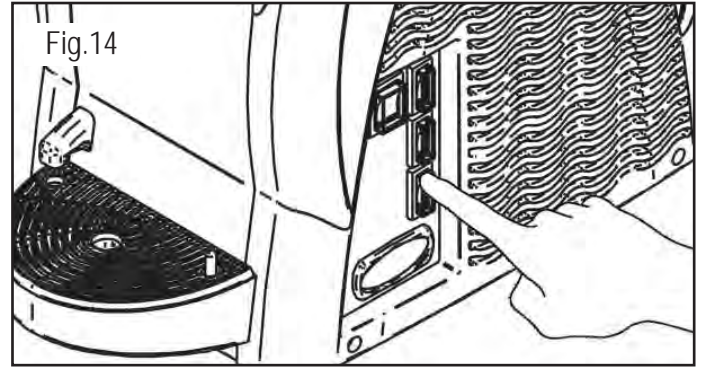



6.3. Puesta en marcha Granizadora (productos helados para beber, ej. cremas frías, polos de crema, etc.)

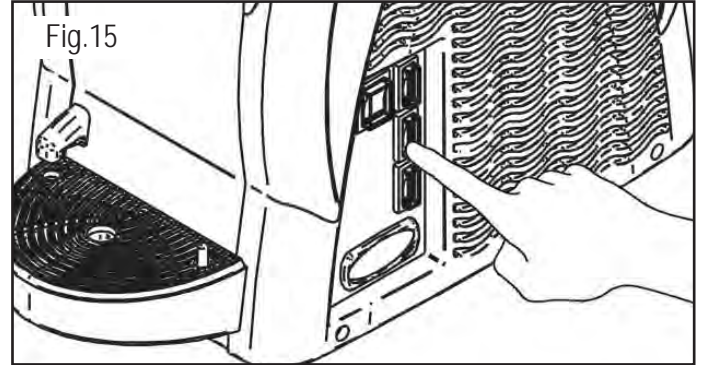
Interruptor  en posición "I": máquina en tensión y mezclador en funcionamiento.



Desviador : en pos. "I" instalación frigorífica en funcionamiento para la fabricación de productos helados.

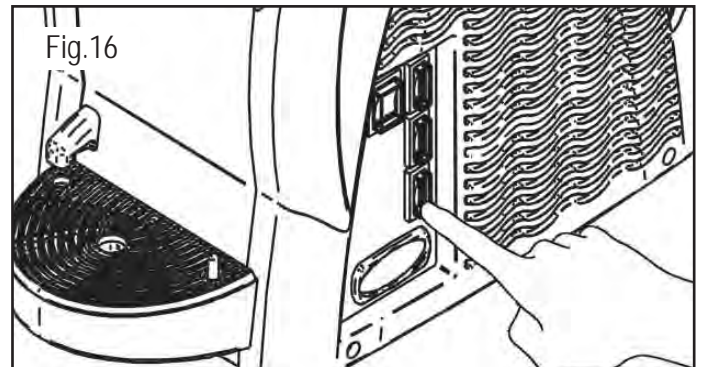



Interruptor  en pos. "II": mezclado ajustado para la fabricación de productos helados para beber.

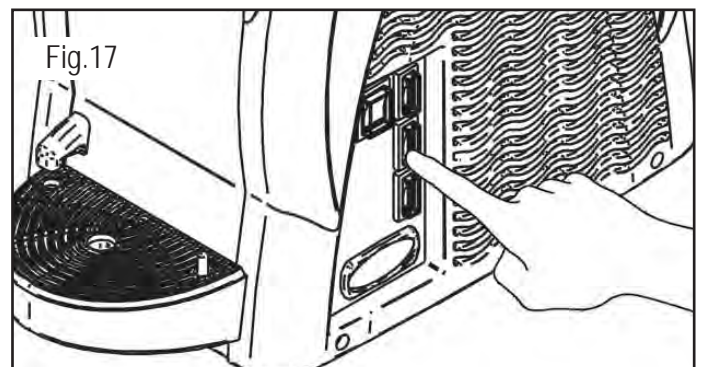


6.4. Puesta en marcha función descongelado

Desviador : en pos. "II" instalación frigorífica en función descongelación.



Interruptor  en pos. "II": mezclado ajustado para la función descongelación.



En la función descongelación la temperatura de funcionamiento esta entre los 3/4°C.

6.5. Regulación de la consistencia del producto

Colocando el desviador instalación frigorífica  en pos. "I" se puede variar la consistencia del producto usando las teclas   de la pantalla.

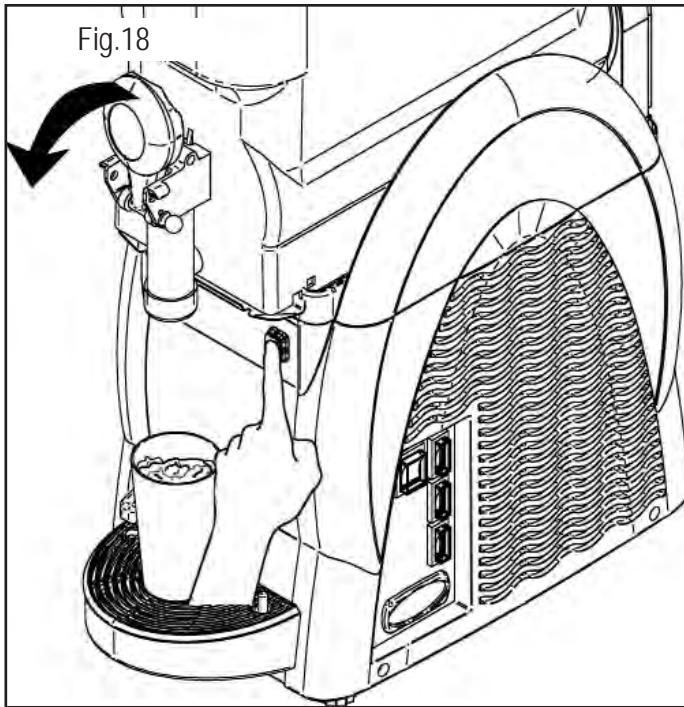
La regulación se puede efectuar en step de 1 a 16:

 : mayor consistencia

 : menor consistencia.

6.6. Suministro de producto

Para tomar la bebida operar con la palanca del grifo.



Para dispensar el producto, apretar el botón de erogación facilitada.



Controlar periódicamente la temperatura del producto en la cuba con un termómetro de gas para verificar que el producto esté siempre por debajo de la temperatura de conservación. No quitar nunca la alimentación a la máquina y no apagar nunca el interruptor general con el producto en la cuba todavía por consumir.



Si la máquina no se utiliza con continuidad, en caso de productos a base de leche, hay que:

- Rociar con disolución saneadora en la zona del grifo y en el mismo grifo (como alternativa de lavar con paño limpio y saneador);

o bien:

- Tomar una pequeña cantidad de producto del grifo antes de erogar la dosis para el cliente.

6.7. Situaciones de emergencia



ATENCIÓN. En caso de emergencia, para detener la máquina se debe presionar con energía el interruptor general disponiéndolo en posición -0-.

En caso de congelación, apagar la máquina y contactarse con el centro de asistencia o con un técnico especializado.



En caso de incendio se debe abandonar inmediatamente la zona para permitir la intervención de personal capacitado y equipado con medios de protección adecuados. Utilizar siempre extintores homologados. No emplear nunca agua ni otras sustancias no fiables.

7. PROCEDIM. DE LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO



La limpieza y el mantenimiento de los componentes externos de la máquina debe efectuarse disponiendo previamente el interruptor general en posición -0- y desconectando el enchufe respecto de la toma de corriente.



Antes de efectuar cualquier operación relativa a la limpieza y mantenimiento de la máquina, ponerse las protecciones personales (guantes, gafas, etc..) fijadas por las normativas de seguridad en vigor en el país donde se emplea la máquina.

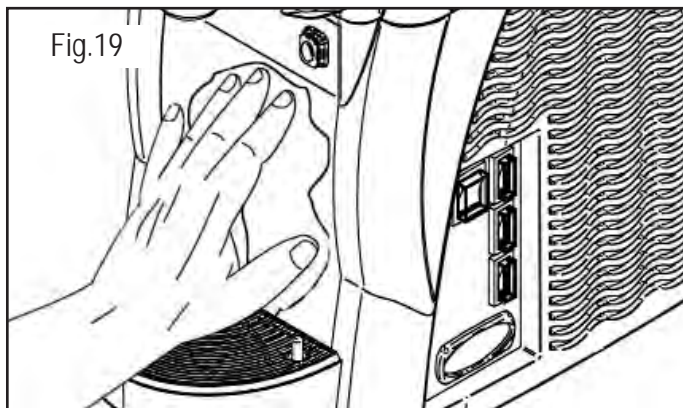
Al efectuar los trabajos de Limpieza o Mantenimiento, aplicar lo que se describe a continuación:

- ponerse guantes de protección para la prevención de accidentes;
- no utilizar solventes ni materiales inflamables;
- no utilizar esponjas abrasivas y/o metálicas para limpiar la máquina y sus componentes;
- prestar atención a fin de no dispersar líquidos en el ambiente;
- no lavar los componentes de la granizadora en lavavajillas;
- no utilizar un horno convencional ni microondas para secar piezas de la granizadora;
- no sumergir la máquina en agua;
- no aplicar a la granizadora chorros de agua de modo directo;
- lavar utilizando exclusivamente agua tibia y un higienizante adecuado conforme con el 21CFR1781010 (conforme con lo dispuesto por las normativas vigentes en el país de uso) que no provoque daños en los componentes de la máquina;
- al concluir estas tareas reinstalar y fijar correctamente todas las protecciones y cubiertas que han sido retiradas o abiertas.

La limpieza y la higienización son operaciones que deben efectuarse habitualmente con cuidado máximo a fin de garantizar la calidad de la producción y aplicar las necesarias normas higiénicas. La frecuencia mínima de las operaciones de limpieza y sanitización debe ser conforme a la norma indicada por los Estados federales o el Ente de control local con poder jurisdiccional.



La limpieza e higienización de la cuba se tiene que efectuar al menos una vez al día y en cualquier caso respetando las normas higiénicas vigentes en el país de empleo. Estas operaciones se tienen que realizar más a menudo en el caso en que las características del producto utilizado lo requieran; para más detalles consultar al suministrador del producto. En el caso en que la máquina no se use con una cierta continuidad durante el día, lavar con un paño limpio y solución higienizante la zona del grifo y el conducto de salida del producto, como se indica en la figura de abajo.



El uso de materiales inoxidables, plásticos y de gomas para la fabricación de dichos componentes, así como su forma particular, facilitan la ejecución de la limpieza pero no impiden la formación de bacterias y moho en caso de limpieza insuficiente.




Está prohibido limpiar o efectuar mantenimiento de la granizadora con el interruptor general en posición -1- y con el enchufe conectado en la toma de corriente.

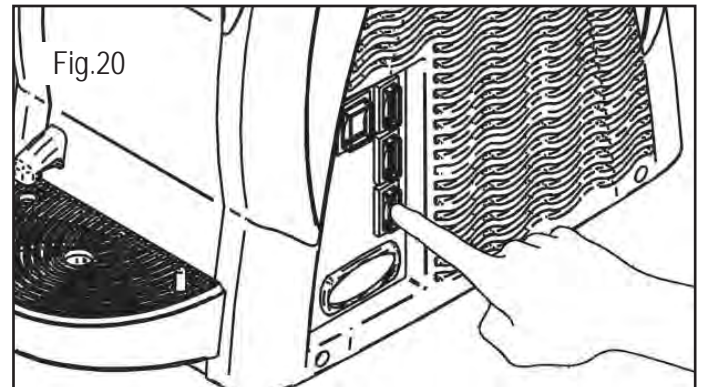
7.1. Vaciado cuba

Antes de limpiar la cuba hay que vaciarla completamente del producto que se ha preparado precedentemente.

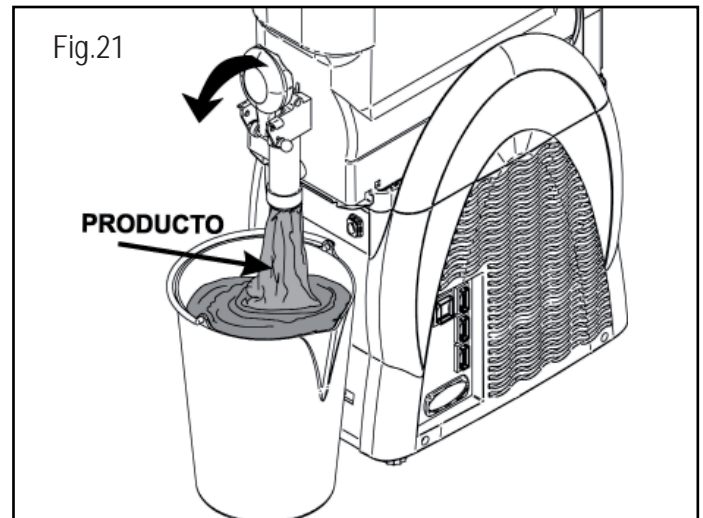
Para efectuar la limpieza precedente al primer uso no es necesario vaciar la cuba; consúltese al respecto el apartado 7.2.

7.1.1. Vaciado Granizadora

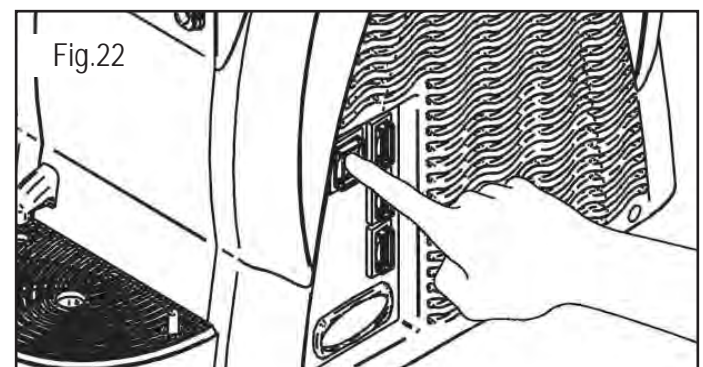
Con la máquina encendida, disponer el interruptor  en pos. "0", sistema refrigerante detenido.



A continuación vaciar la cuba, retirando enteramente el producto que contiene.



Por último, disponer en Off el interruptor general/mezclador y desconectar el enchufe respecto de la toma de corriente.

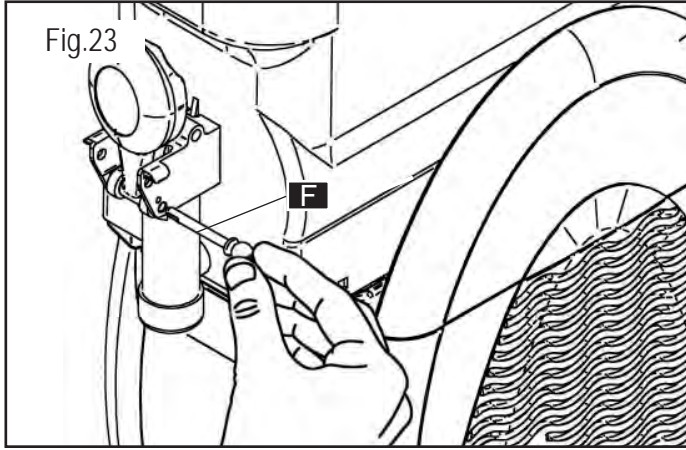


7.2. Desmontaje del grifo

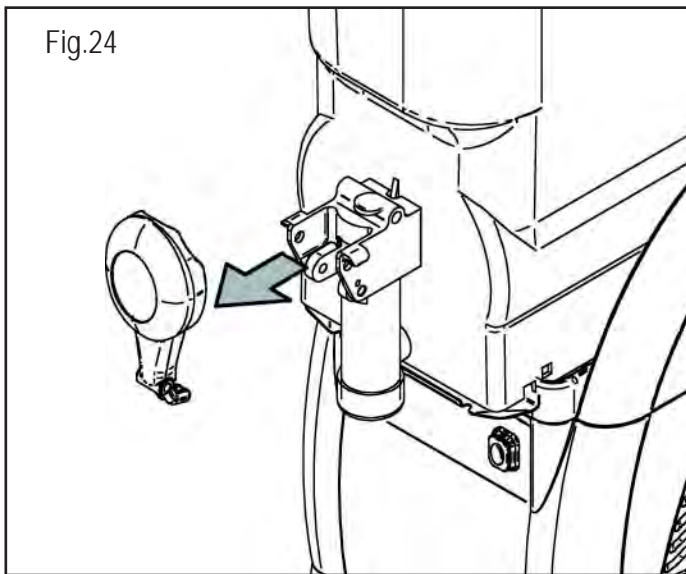
Antes de desmontar la cuba es conveniente desmontar el grifo; sucesivamente, el grifo deberá ser reinstalado sólo una vez que la cuba ha sido correctamente reinstalada.

Para desmontar el grifo proceder de la siguiente forma:

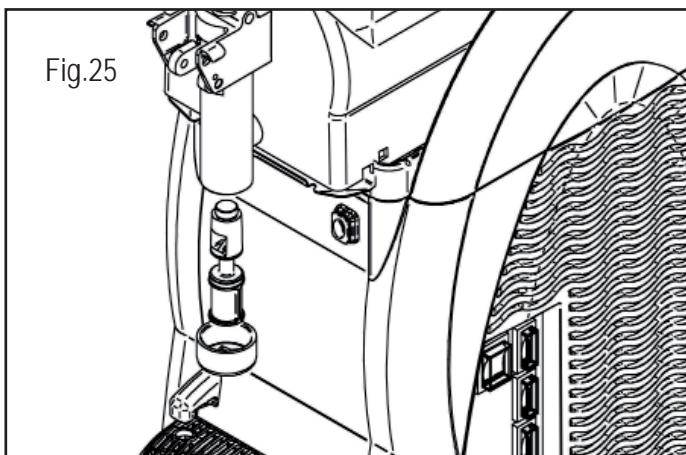
1 manteniendo inmóvil la palanca del grifo, quitar el perno (F);



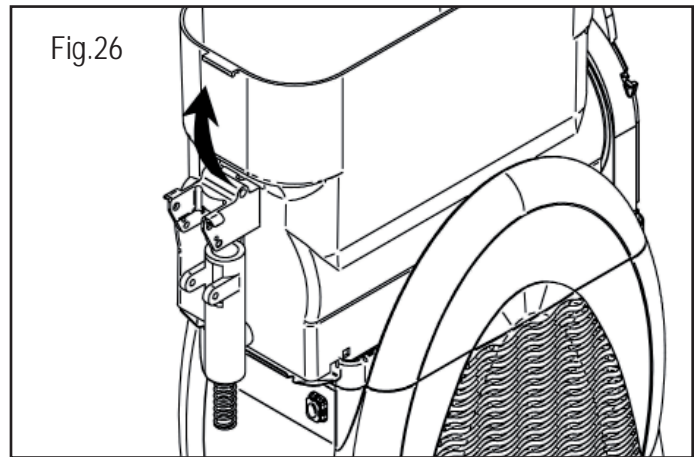
2 quitar la palanca;



3 Desmontar el pistón y la reducción a estrella.



4 extraer el casquillo y el muelle del grifo empujándolos con un dedo hacia arriba y abajo respectivamente.



Los componentes pueden ser depositados en una cubeta con agua caliente (aprox. 50 °C); sucesivamente deberán ser tratados de la manera ilustrada en el apartado 7.4.

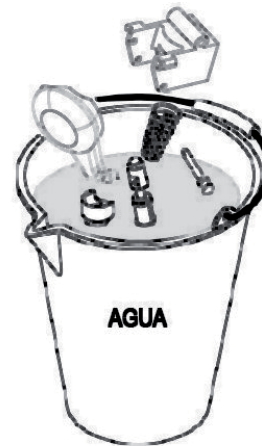


Fig.27



Está prohibido desmontar el grifo con presencia de producto o de cualquier otro líquido en la cuba.

7.3. Desmontaje de la cuba y de la tapa

El desmontaje de cada cuba presente en la granizadora es fundamental para poder efectuar una correcta limpieza e higienización de la máquina.

Para desmontar correctamente una cuba se debe proceder de la siguiente forma:

1 Quitar la tapa.

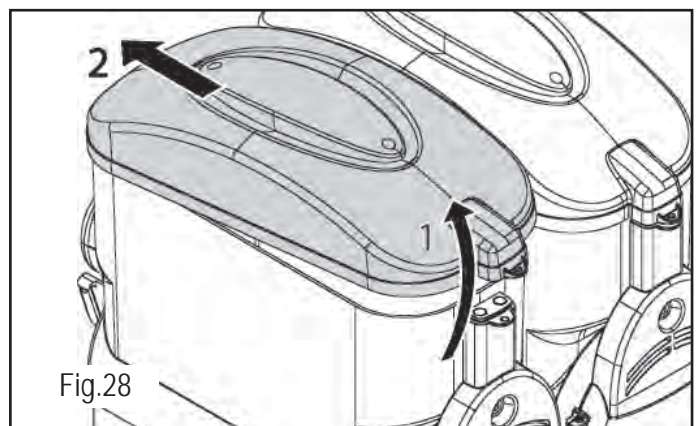
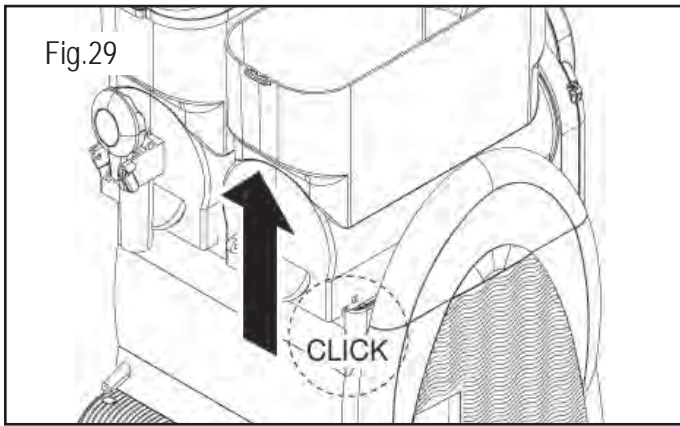
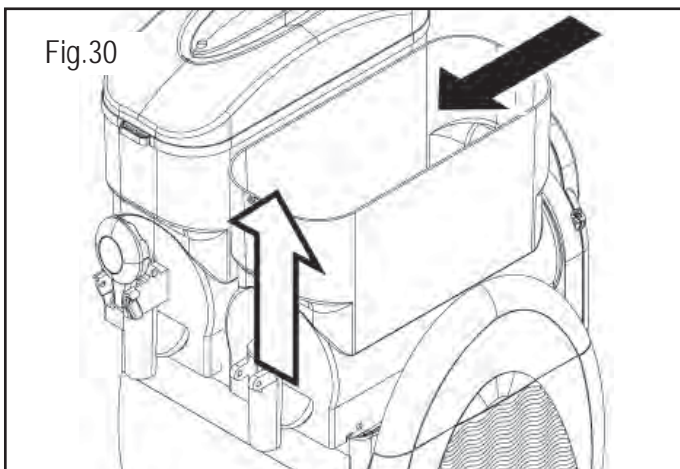


Fig.28

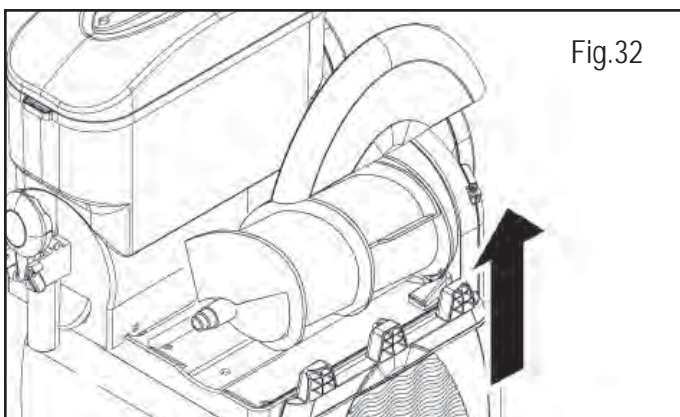
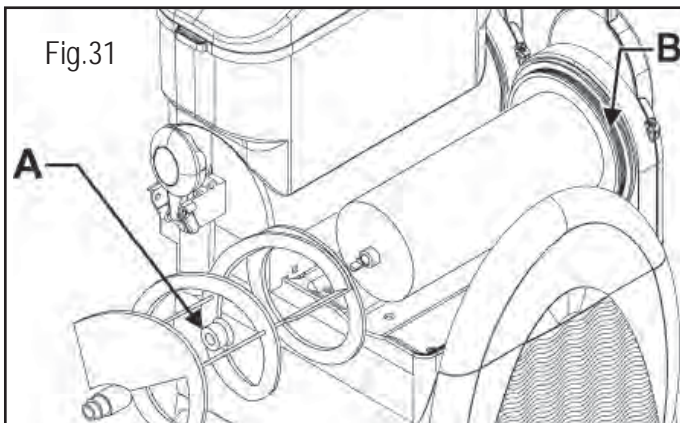
2 desmontar la cuba elevando su parte delantera hasta desengancharla;



3 empujando la parte trasera (aplicar pequeños golpes) hacer salir la cuba desde su alojamiento;



4 extraer el sinfín y quitar las juntas (A) y (B) y las cubiertas laterales. Limpiar los residuos de producto del evaporador con un paño húmedo.



7.4. Lavado e higienización de los componentes

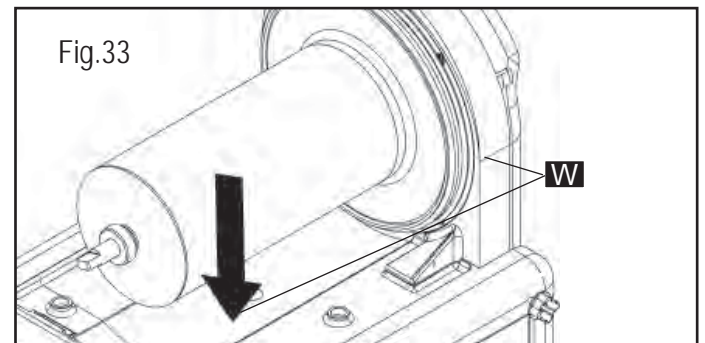
Todos los componentes precedentemente desmontados deben ser cuidadosamente lavados e higienizados.



Utilizar el producto higienizante aplicando las instrucciones expuestas en la etiqueta del producto mismo.

Para aplicar correctamente este procedimiento, se deberán realizar las siguientes operaciones:

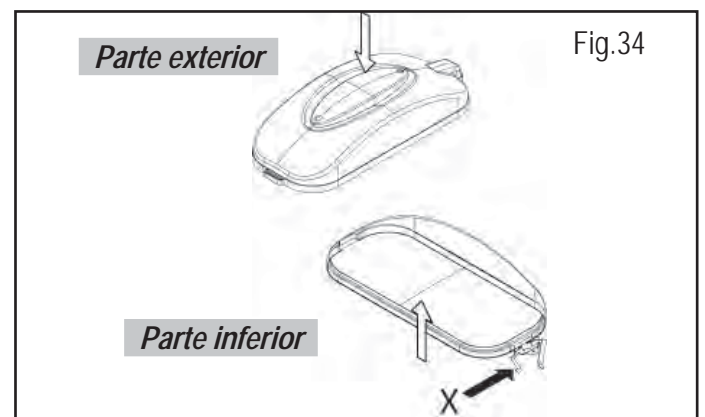
- 1 Llene el recipiente con un detergente mezclado con agua tibia;
- 2 Lave las piezas desmontadas, el tanque, la tapa y evaporador con una esponja empapada en la solución de detergente;
- 3 Lavar nuevamente con agua limpia;
- 4 Llenar otro recipiente con una solución desinfectante mezclado con agua caliente (siga las instrucciones del desinfectante para asegurarse 100 ppm de cloro disponible);
- 5 Sumerja los componentes desmontados en la solución desinfectante;
- 6 Deje los componentes desmontados en remojo en la solución durante 5 minutos;
- 7 Lavar nuevamente con agua limpia;
- 8 Coloque los componentes sobre una superficie limpia y secalos. Lavar e higienizar el soporte y la bandeja superior.



Atención. No sumergir en ningún líquido las tapas provistas de iluminación. Antes de efectuar las operaciones de limpieza y de higienización de la tapa, hay que desmontarlo de la máquina como descrito en el capítulo precedente.

Para limpiar correctamente la tapa luminosa siga los pasos siguientes:

1. limpie primero con un trapo limpio y húmedo la parte inferior de la tapa (en contacto con el producto)
2. limpie con un trapo limpio y húmedo toda la parte exterior
3. con una esponja humedecida con desinfectante desinfecte la parte inferior de la tapa; cuidado con no mojar los contactos (X)
4. deje actuar durante 30 minutos
5. enjuagar dos veces o más, sólo la parte inferior, con una esponja limpia humedecida con agua fresca.
6. poner la tapa en una superficie limpia y secalarla; secar primero la parte de abajo y luego la de fuera con un paño limpio.
7. vuelva a poner la tapa solo después de haber limpiado y desinfectado la cuba.



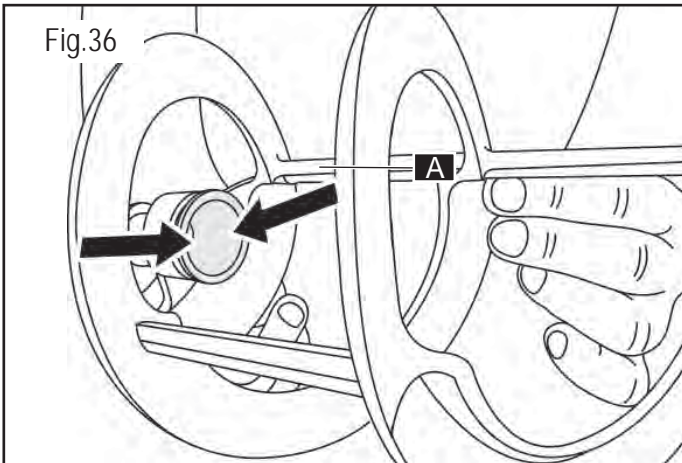
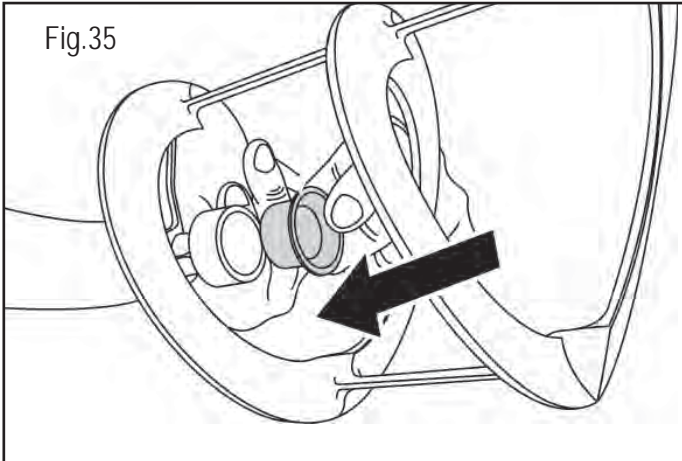
7.5. Ensamblaje de los componentes lavados

Los componentes lavados e higienizados deben ser reensamblados con gran atención.

Algunos componentes deben ser adecuadamente lubricados para garantizar su correcto funcionamiento.

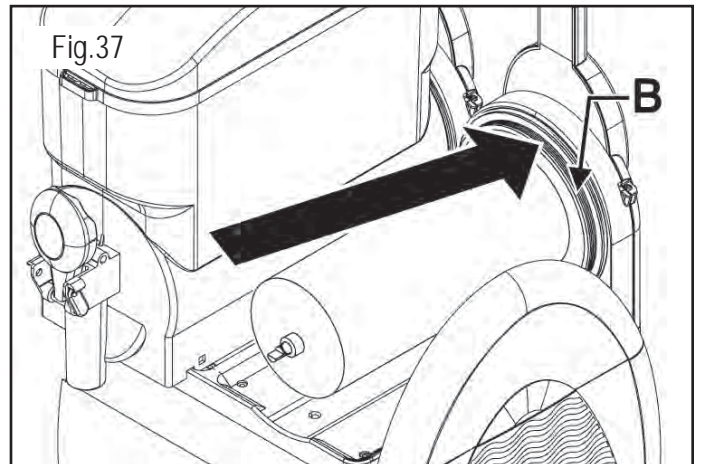
Instalar la guarnición (A) en el sinfín procediendo de la manera ilustrada en la figura fig. 35.

Lubricar la guarnición (A) en las zonas indicadas en la figura 36, utilizando la vaselina suministrada adjunta.



Nota importante: controlar siempre la integridad de la guarnición y sustituirla con otra nueva si se encuentra deteriorada. La guarnición (A) debe ser sustituida por lo menos una vez por año.

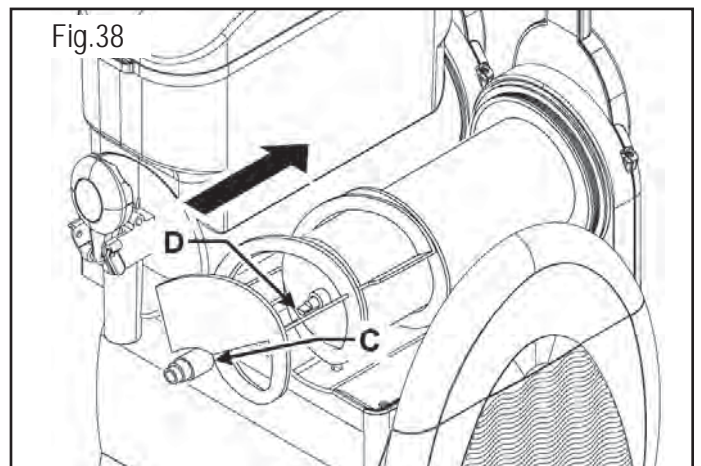
Instalar la junta (B) lubricándola con vaselina en toda la superficie indicada mediante las flechas.



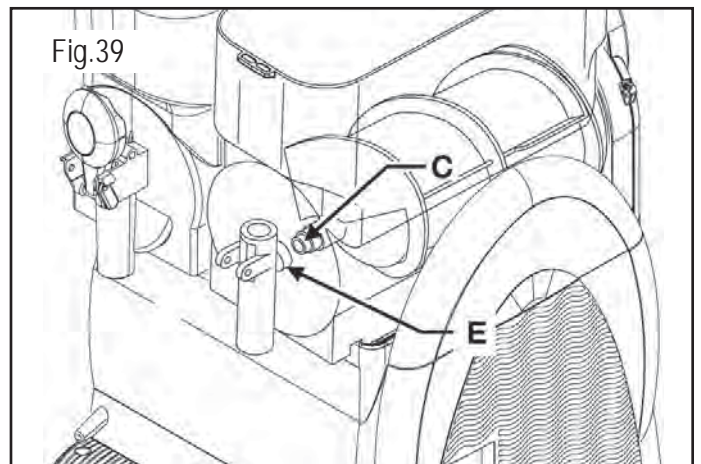
Introducir el sinfín haciendo enganchar el cabezal (C) en el eje (D).



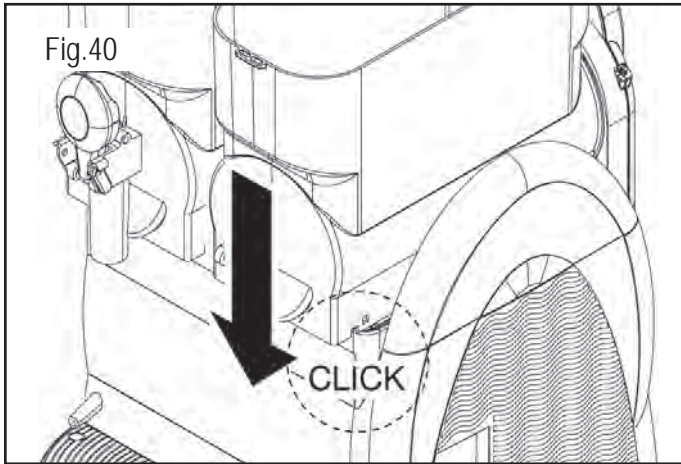
Nota. El enganche del sinfín se obtiene haciéndolo girar.



Colocar la cuba en su lugar; elevar ligeramente la cabeza (C) del tornillo sinfín haciéndolo empalmar con el alojamiento (E) de la cuba (Fig.38-39).



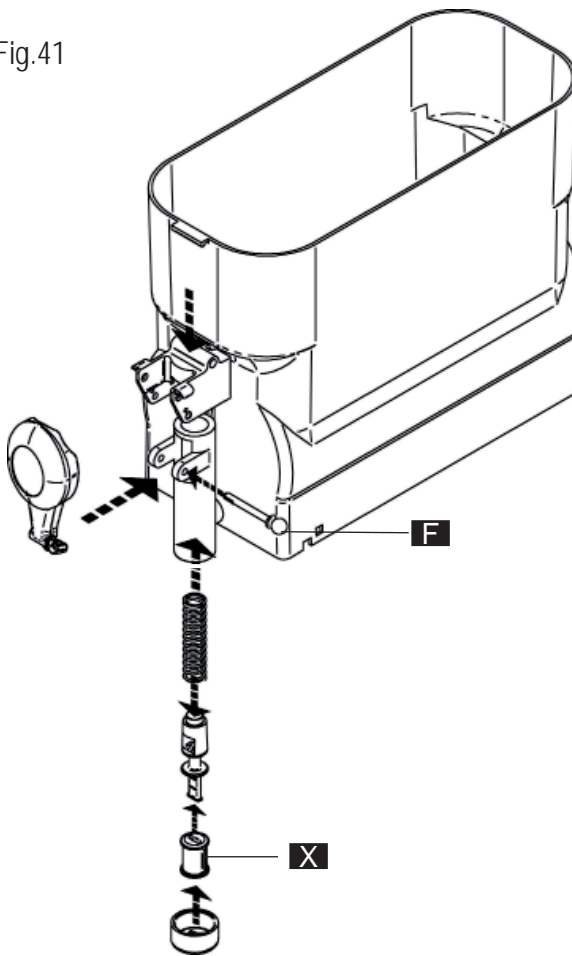
Presionar la cuba hacia abajo hasta obtener su enganche con la superficie, tal como se ilustra en la figura.



Para montar el grifo, proceder de la siguiente forma:

- 1 lubricar de manera idónea el pistón (X) con la vaselina suministrada;
- 2 introducir el resorte y el cuerpo del grifo por la parte inferior;
- 3 manteniendo presionado el cuerpo del grifo hacia arriba, introducir la palanca y engancharla en su alojamiento;
- 4 manteniendo inmóvil la palanca del grifo, introducir el perno (F).
- 5 volver a colocar la reducción de estrella.

Fig.41



Nota. Instalar correctamente los componentes, tal como se ilustra en la figura.

Nota: la falta de lubricación del tapón puede provocar el escape de producto por el grifo.

7.6. Higienización del evaporador

Antes de poner en funcionamiento la máquina se deberá higienizar el evaporador.

Proceder de la siguiente forma:

- 1 preparar la solución higienizante en un recipiente adecuado (siga las instrucciones del desinfectante para asegurarse 100 ppm de cloro disponible);
- 2 verter la solución higienizante en el depósito hasta cubrir completamente el evaporador;
- 3 dejar actuar la solución higienizante durante 5 minutos con la máquina en agitación;
- 4 apagar la máquina y vaciarla de solución higienizante abriendo el grifo.
- 5 Enjuagar el depósito y evaporador para eliminar los residuos de solución higienizante en modo agitación.



Atención. El depósito y evaporador deben ser cuidadosamente enjuagados para eliminar los restos de solución higienizante

7.7. Limpieza de la cubeta receptora de goteo

El vaciado y limpieza de la cubeta receptora de goteo deberá efectuarse diariamente.



Nota. Las operaciones de limpieza deben efectuarse en todas las cubetas presentes en la máquina.

Sujetando firmemente el tubo de descarga elevar la cubeta con la rejilla y extraerla desde su alojamiento tirando hacia afuera.

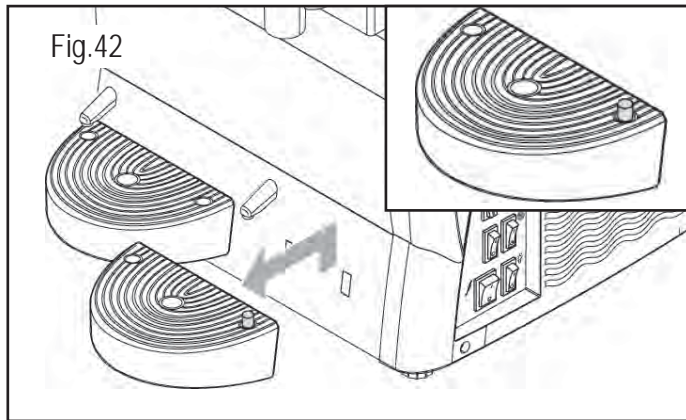
Lavar la cubeta y la rejilla por separado en agua tibia.

Secar los componentes lavados.

Reinstalar la rejilla sobre la cubeta.

Montar el tubo de descarga en la respectiva abertura.

Instalar la cubeta en su alojamiento y empujarla hacia abajo para fijarla a la máquina.



7.8. Tapa luminosa

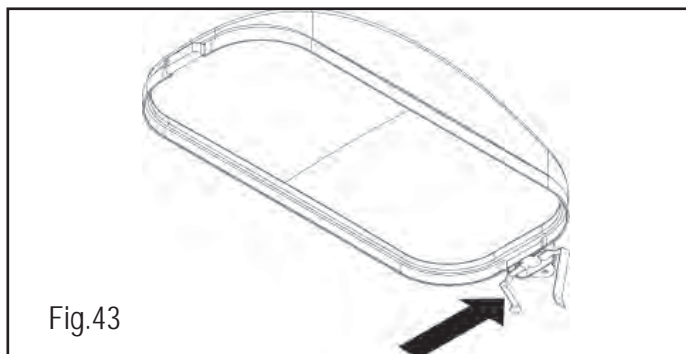


Del mantenimiento de la tapa luminosa se tiene que encargar exclusivamente el técnico especializado que tendrá que organizar todas las secuencias operativas y el uso de los medios adecuados para trabajar respetando rigurosamente las normas vigentes en materia.



Para el operador está prohibido desmontar cualquier componente de la tapa.

Limpiar los contactos de la tapa por un paño mojado y secar muy bien. Efectuar esta operación cuando la máquina está apagada.



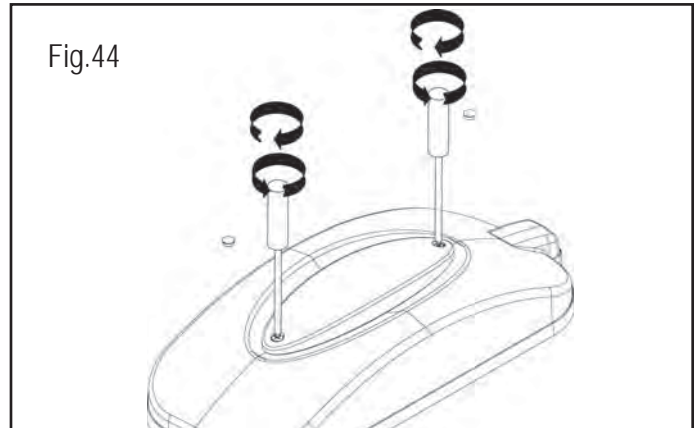
Atención: durante las operaciones de limpieza, poner atención en evitar de dañar (torcer, romper, etc.) los contactos; eventuales daños podrían causar un malfuncionamiento de la tapa que no está cubierta por la garantía.

7.8.1. Sustitución de la bombilla

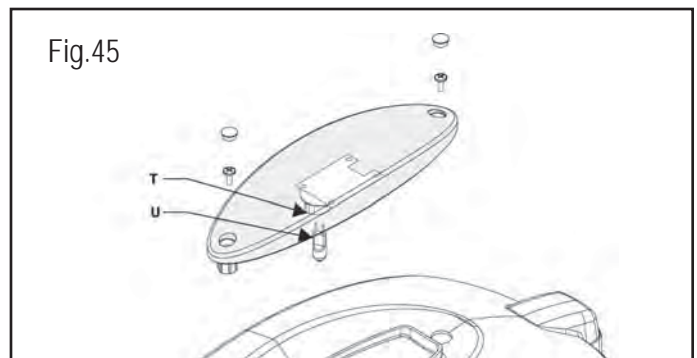


Hay que sustituir la bombilla con el interruptor general en la posición -0- y con la clavija desenchufada.

Quitar los tapones de protección; separar las dos partes de la tapa luminosa quitando los dos tornillos; para hacer esta operación utilizar un destornillador idóneo.



Quitar la bombilla "U" del portalámpara "T" y cambiarla por otra nueva. Volver a montar la tapa y poner los dos tornillos.



7.9. Limpieza del condensador



La limpieza del condensador es de exclusiva competencia del técnico especializado, que deberá respetar todas las secuencias operativas y emplear medios adecuados a fin de observar rigurosamente las normas vigentes en esta materia.



Efectuar una limpieza periódica del condensador instalado en el interior de la máquina.



Atención: quitando los cárteres se tiene acceso a algunas superficies cortantes de la máquina



Un condensador sucio puede comprometer el funcionamiento de la máquina.

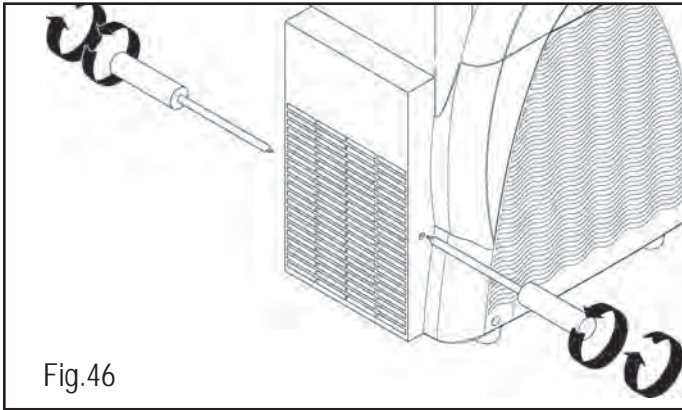
Para obtener acceso al condensador se deben retirar los cárteres de protección.



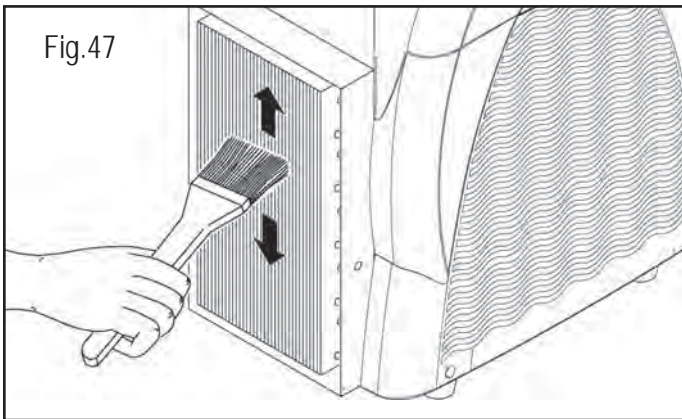
Está prohibido usar la máquina incluso con un solo panel (frontal, trasero o lateral) no correctamente montado. La limpieza del condensador no debe ser efectuada por el operador.

7.9.1. Limpieza del condensador Granitore 1-1FF

Utilizar un destornillador idóneo para desmontar los cárteres de protección.



Retirar el cárter trasero desenroscando para ello los tornillos que lo fijan al bastidor (los tornillos están instalados en los costados, a la derecha y a la izquierda).
Una vez desmontados los cárteres, utilizar un pincel seco para remover el polvo acumulado internamente durante el funcionamiento.

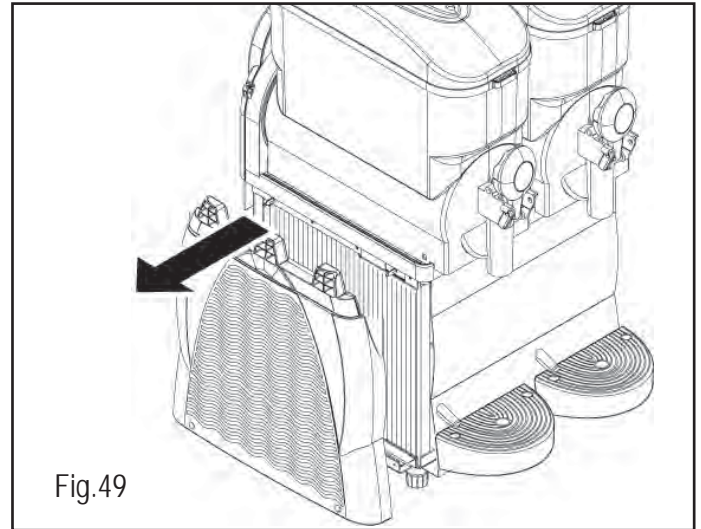
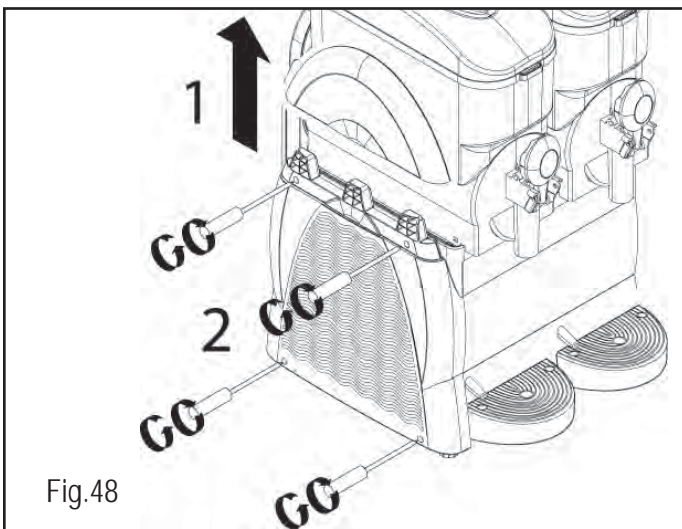


Después de haber limpiado el condensador con esmero, reinstalar todos los cárteres de protección.

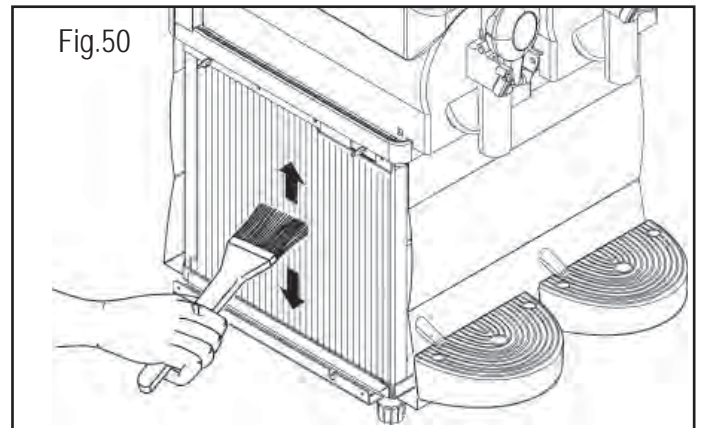
7.9.2. Limpieza del cond. Granitore 2/2FF-3/3FF

Para quitar el cárter siga los pasos siguientes:

- levante y quite completamente la parte superior del cárter
- quite los 4 tornillos que fijan el cárter



- después de haber quitado los 4 tornillos extraiga el cárter .
Una vez desmontados los cárteres, utilizar un pincel seco para remover el polvo acumulado internamente durante el funcionamiento.



Después de haber limpiado detenidamente el condensador, vuelva a montar todas las partes del cárter.

7.10. Mantenimiento periódico



El aparato tiene que ser controlado periódicamente, por lo menos una vez al año, por un técnico especializado.



Este control periódico sirve para mantener un nivel elevado de seguridad de todos los componentes instalados y del aparato en cuestión.

Si se desgasta una parte del aparato hay que cambiarla con un nuevo repuesto original.



Está prohibido utilizar el aparato incluso cuando un solo componente sea defectuoso o esté gastado. Está prohibido el mantenimiento periódico por parte del operador.


8. DESGUACE



Los aparatos eléctricos y electrónicos deben ser eliminados de conformidad con la Directiva Europea 2002/96/CE.

Estos aparatos NO pueden ser eliminados según el flujo normal de residuos sólidos urbanos, sino deben ser recogidos separadamente para optimizar la recuperación y el reciclado de los materiales que los componen.

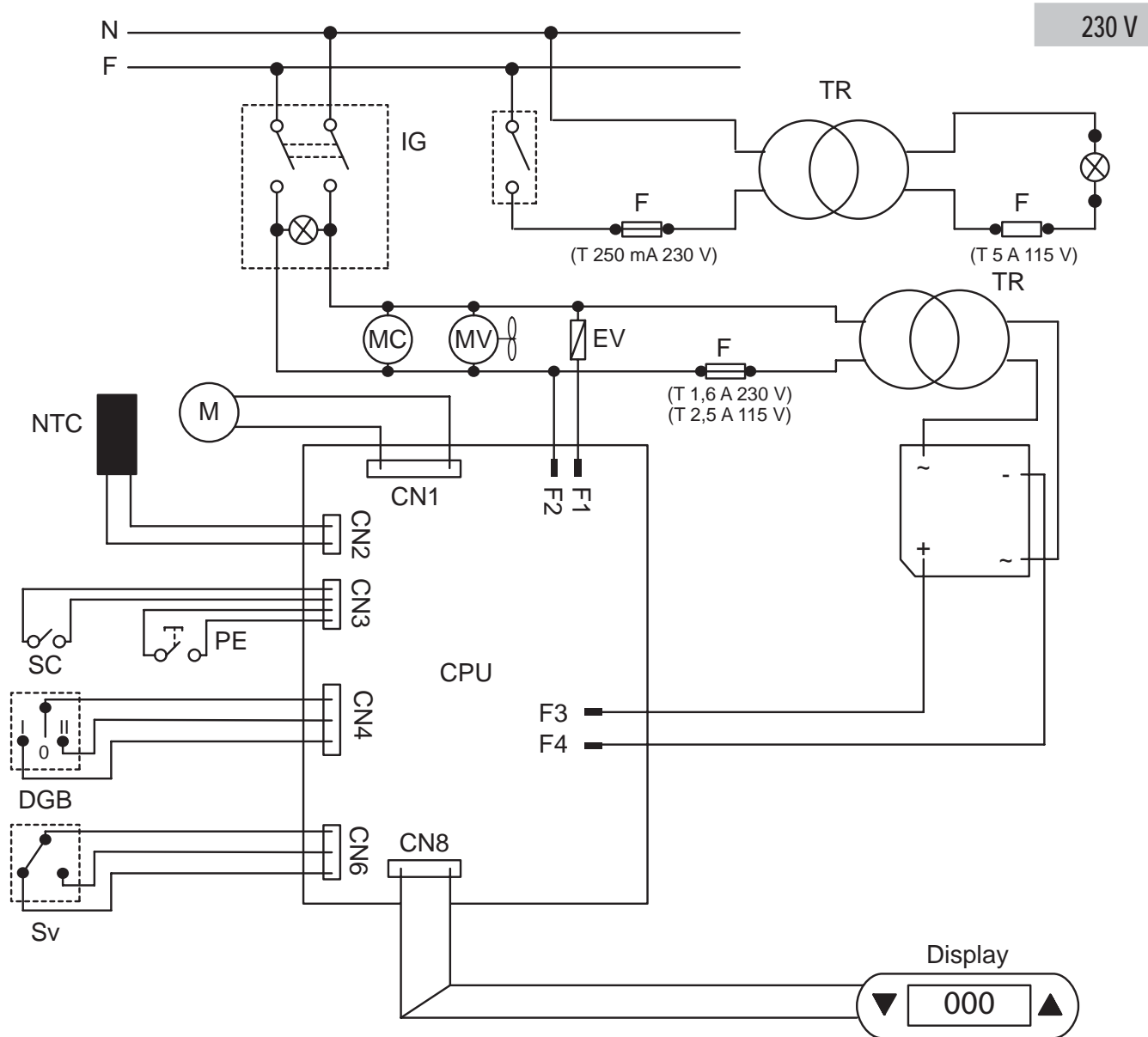


El símbolo  del recogedor de basura tachado se encuentra sobre todos los productos para recordar las obligaciones de recogida selectiva. Observando correctamente todas las disposiciones que se refieren a la eliminación de los productos viejos, se contribuirá a la protección del medioambiente.

9. PROBLEMAS - CAUSAS - REMEDIOS

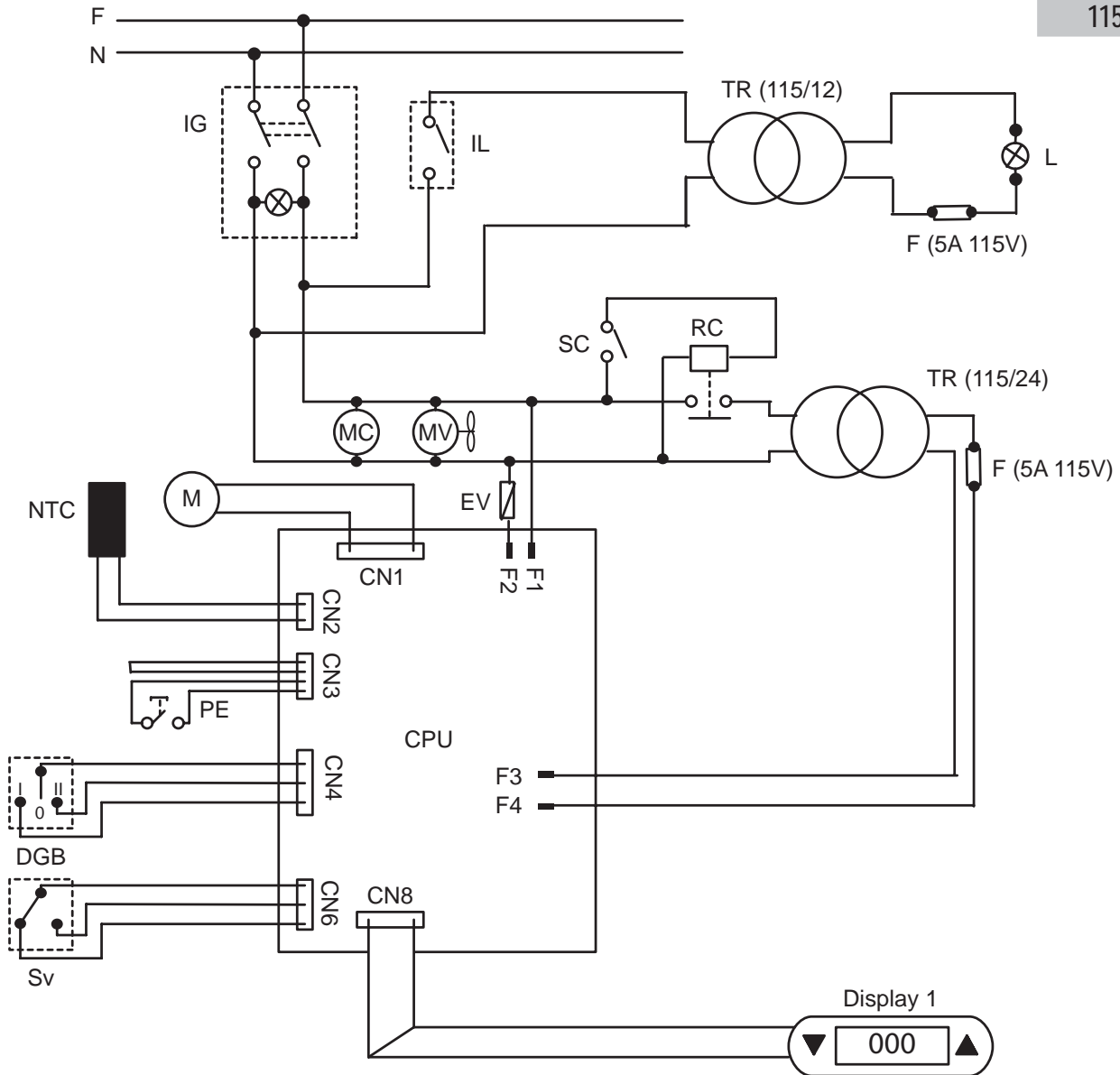
Problemas	Causas	Remedios
La máquina no se enciende.	Interruptor general en Off (en posición "0") (Cap. 6)	Disponer el interruptor en posición "I".
	Enchufe no conectado.	Conectar el enchufe a una toma adecuada.
Grifo con pérdida (sale líquido por debajo).	Tapón del grifo no lubricado (Fig. 41).	Lubricar tapón
	Tapón dañado.	Sustituir el tapón.
Pérdida de producto en la parte trasera de la cuba.	Cuba no correctamente montada (Apart. 7.5).	Controlar el montaje de la cuba.
	Guarnición de la cuba no lubricada (Fig. 36).	Lubricar la cuba de modo correcto.
	Guarnición dañada.	Sustituir la guarnición.
El sinfín no gira.	Interruptor en posición "0" (Cap. 6).	Disponer el interruptor en posición "I".
	Hay bloques de hielo dentro del recipiente.	Apague el aparato, deje que se descongele el producto y compruebe que el producto esté diluido correctamente.
La máquina no produce granizado.	Interruptores en posición "0" (Cap. 6).	Disponer los interruptores en posición "I".
	Máquina en proximidad de fuentes de calor.	Cambiar posición de la máquina (Cap. 5).
	Máquina con ventilación insuficiente.	
	Condensador sucio (Apart. 7.9.1).	Llamar al técnico especializado para que efectúe la limpieza del condensador.
Sinfín ruidoso.	Regulación errónea de la consistencia (Apart. 6.5).	Regular correctamente la consistencia.
	Guarnición delantera montada de modo erróneo (Fig. 35).	Montar correctamente la guarnición.
No sale producto por el grifo	Guarnición no lubricada (Fig. 36).	Lubricar correctamente la guarnición.
	Hay bloques de hielo dentro del recipiente.	Apague el aparato, deje que se descongele el producto y compruebe que el producto esté diluido correctamente.
La pantalla muestra A1 o A2	Sonda que funciona mal	Llamar al técnico especializado.
La pantalla muestra A3 y la máquina está detenida	El producto de la cuba resulta demasiado helado	Apagar la máquina. Esperar a que el producto se derrita un poco. Volver a encender la máquina y disminuir la regulación de la densidad del producto.
La pantalla muestra A4 y la máquina está detenida	No está la tapa en la cuba	Volver a colocar la tapa en la cuba. Si colocando la tapa el problema persiste, llamar al técnico especializado.
En caso de malfuncionamiento de la máquina no especificado en esta tabla o de remedio inapropiado para resolver un determinado problema, sírvase contactar con un técnico especializado.		

10. ESQUEMA ELECTRICO GRANIZADORA



LEYENDA

Den.	Descripción
I.G.	Interruptor general
M.C.	Motor compresor
M.V.	Motor ventilador
Ev.	Electroválvula gas
F.	Fusible
Tr.	Transformador
M	Motor mezcladora
Ntc	Sonda temperatura
C.P.U.	Tarjeta Electrónica
S.C.	Sensor tapa
P.e.	Pulsador erogación
D.G.B.	Desviador hielo / descongelación
S.v.	Selector velocidad



LEYENDA

Den.	Descripción
I.G.	Interruptor general
M.C.	Motor compresor
M.V.	Motor ventilador
Ev.	Electroválvula gas
F.	Fusible
Tr.	Transformador
M	Motor mezcladora
Ntc	Sonda temperatura
C.P.U.	Tarjeta Electrónica
S.C.	Sensor tapa
Pe.	Pulsador erogación
D.G.B.	Desviador hielo / descongelación
S.v.	Selector velocidad
L	Luces cubierta
IL	Interruptor luces cubierta
RC	Relé cubierta