

## MP

Manuale d'uso e manutenzione

Pag.2

Operator's manual

Page 20

Manuel d'utilisation et d'entretien

Page.38

# Crathco



**S.P.M. Drink Systems S.p.A.** - Via Panaro 2/b 41057 Spilamberto (MO) Italy  
Tel. +39 059 789811 – Fax +39 059 781761  
infospm@electroluxprofessional.com – www.spm-ice.it  
Cod. Fisc e P.IVA 03195610369 – REA MO 366825 – AEEIT1306000008071  
Cap. Soc. € 2.000.000 i.v. – Foro competente: MODENA – Cod. ident. CEE IT03195610369

Gentile Cliente,  
ci congratuliamo con Lei per aver scelto un  
prodotto di qualità che sicuramente  
risponderà alle Sue aspettative.  
RingraziandoLa per la preferenza accordataci,  
la invitiamo cortesemente a prendere attenta  
visione del presente manuale d'uso e  
manutenzione.

Pubblicazione emessa da:

**SPM DRINK SYSTEMS S.p.a.**  
**Via Panaro n° 2**  
**41057 Spilamberto (MO)**

Edizione: 11/2021

Revisione: 08

© 2021 – SPM Drink Systems

Tutti i diritti di riproduzione del presente manuale sono riservati alla **SPM DRINK SYSTEMS**, la riproduzione anche parziale è vietata.

Le descrizioni e le illustrazioni sono riferite alla specifica macchina/impianto in oggetto. **SPM DRINK SYSTEMS** si riserva il diritto di apportare in qualsiasi momento tutte le modifiche che riterrà opportune alla produzione di serie.

Il presente manuale:

è parte integrante della fornitura e deve essere letto attentamente al fine di un utilizzo corretto, in conformità ai requisiti essenziali di sicurezza;

è elaborato secondo le disposizioni della **Direttiva Macchine 2006/42/CE** e riporta le informazioni tecniche necessarie per svolgere correttamente tutte le procedure in condizioni di sicurezza;

deve essere conservato con cura (protetto in un involucro trasparente e stagno per evitarne il deterioramento) e deve accompagnare la macchina durante tutta la sua vita, compresi eventuali passaggi di proprietà. In caso di smarrimento o deterioramento è possibile riceverne una copia facendo richiesta alla **SPM DRINK SYSTEMS** segnalando i dati riportati sulla targhetta d'identificazione

**SPM DRINK SYSTEMS** declina ogni responsabilità per uso improprio della macchina/impianto e/o per danni causati in seguito ad operazioni non contemplate in questo manuale.



**S.P.M. Drink Systems S.p.A.** - Via Panaro 2/b 41057 Spilamberto (MO) Italy  
Tel. +39 059 789811 - Fax +39 059 781761  
infospm@electroluxprofessional.com - www.spm-ice.it  
Cod. Fisc e P.IVA 03195610369 - REA MO 366825 - AEEIT1306000008071  
Cap. Soc. € 2.000.000 i.v. - Foro competente: MODENA - Cod. ident. CEE IT03195610369

## INDICE

1. AVVERTENZE E CONSIGLI IMPORTANTI	4
2. CORREDO DELL'APPARECCHIO	4
3. INDICAZIONI UTILI PER IL TRASPORTO	4
4. INDICAZIONI UTILI PER IL SOLLEVAMENTO	4
5. SPECIFICHE TECNICHE	5
6. POSIZIONAMENTO	6
7. COLLEGAMENTO ALLA RETE ELETTRICA	7
8. OPERAZIONI D'AVVIAMENTO E MODALITA' D'USO	8
Pannello di controllo	9
Regolazione della consistenza	11
9. OPERAZIONI DI PULIZIA E SANITIZZAZIONE QUOTIDIANA	12
10. MANUTENZIONE STRAORDINARIA	17
Pulizia del condensatore	17
Controllo e sostituzione delle guarnizioni	18
Stoccaggio invernale	18
Stoccaggio prodotto	18
11. ESCLUSIONE DI RESPONSABILITA'	18
12. GUIDA ALLA RISOLUZIONE DEI PROBLEMI	19
13. WIRING DIAGRAM	56

## 1. AVVERTENZE E CONSIGLI IMPORTANTI

Il presente manuale d'uso ed installazione è parte integrante dell'apparecchio e dovrà essere conservato per qualsiasi consultazione. Salvo diversa indicazione, il presente manuale è rivolto all'operatore (personale che usa quotidianamente l'apparecchio) e al manutentore (personale qualificato per installazione e/o manutenzione). Le parti del manuale rivolte solo al manutentore verranno opportunamente evidenziate. Leggere attentamente le avvertenze contenute nel presente manuale prima di installare ed utilizzare l'apparecchio. Il presente apparecchio è stato progettato per la produzione di granite e prodotti similari. Al momento del ricevimento di questo apparecchio assicurarsi che il codice di identificazione dello stesso corrisponda a quello da Voi ordinato e riportato sempre sui documenti di trasporto e cioè:

- "nome apparecchio" seguito dal numero di matricola progressivo. Questo apparecchio è destinato solo ed esclusivamente all'uso per il quale è stato concepito ed il costruttore non può essere ritenuto responsabile per eventuali danni dovuti ad un uso improprio.

Il presente apparecchio non è da intendersi adatto all'uso da parte di bambini di età inferiore agli 8 anni e di persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali, o prive di esperienza e conoscenza, a meno che siano state supervisionate o istruite riguardo all'uso dell'apparecchio da una persona responsabile della loro sicurezza. I bambini dovrebbero essere supervisionati per assicurarsi che non giochino con l'apparecchio. Le operazioni di pulizia e sanitizzazione non possono essere effettuate da bambini se non attentamente supervisionati.

Il presente apparecchio non è adatto all'uso esterno. Il presente apparecchio non è adatto all'installazione in luoghi in cui può essere utilizzato un getto d'acqua. Il presente apparecchio è destinato ad un uso professionale e deve essere installato in luoghi dove possa essere controllato da

personale qualificato. **Non posizionare bombole con gas infiammabile vicino a questa apparecchiatura.**

Questa apparecchiatura è stata progettata per applicazioni quali:

- Aree cucina per staff in negozi, uffici o altri ambienti lavorativi;
- Aree comuni in hotel, motel o altri ambienti residenziali in genere;
- Bed and breakfast, catering ed applicazioni simili

## 2. CORREDO DELL'APPARECCHIO

Al momento dell'apertura all'interno dell'imballo si troveranno i seguenti elementi:

- il presente manuale di uso e manutenzione,
- la dichiarazione di conformità CE;
- 1 tubetto di lubrificante (vaselina);
- 1 vaschetta raccogli gocce.

## 3. INDICAZIONI UTILI PER IL TRASPORTO

Al fine di evitare che l'olio contenuto nel compressore ermetico defluisca nel circuito refrigerante, è necessario trasportare, immagazzinare e movimentare l'apparecchio in posizione verticale rispettando le indicazioni poste sull'imballo. Nel caso in cui l'apparecchio sia stato accidentalmente o volutamente per ragioni di trasporto, tenuto in posizione non verticale è necessario, prima del suo avviamento, tenerlo per circa 3-4 ore in posizione eretta in modo che l'olio ritorni nel compressore.

## 4. INDICAZIONI UTILI PER IL SOLLEVAMENTO

Ogni apparecchio è munito di un apposito bancale in legno che ne permette lo spostamento utilizzando gli usuali mezzi di movimentazione e di sollevamento.

**!Attenzione!**

***Non sollevare mai l'apparecchio singolarmente, ma con l'aiuto di un altro operatore.***

Per non provocare danni all'apparecchio, le manovre di carico e scarico sono da effettuarsi con particolare cura. E' possibile sollevare l'apparecchio, con carrello elevatore, a motore o manuale, posizionando le pale nella parte sottostante dello stesso.

#### **Va, invece, evitato di:**

- rovesciare l'apparecchio;
- trascinare l'apparecchio con funi od altro;
- sollevare l'apparecchio con imbracature o funi
- scuotere o dare scossoni al distributore ed al suo imballo.

Per lo stoccaggio è necessario che l'ambiente sia asciutto e con temperature comprese tra 0°C e 40 °C. Con l'imballo originale è possibile sovrapporre non più di 2 apparecchi avendo cura di mantenere la posizione verticale indicata dalle frecce sull'imballo.

## **5. SPECIFICHE TECNICHE**

### Caratteristiche tecniche ed elettriche dell'apparecchio

Tutte le caratteristiche tecniche ed elettriche dell'apparecchio sono riportate sulla targhetta matricola applicata all'interno dell'apparecchio.

Sulla targhetta vengono riportati:

- Modello;
- Numero di matricola;
- Caratteristiche elettriche in Volt/ Hz;
- Assorbimento max in Watt;
- Corrente max in Amp;
- Peso in kg;
- Temperatura ambiente di utilizzo della macchina compresa fra i 24 ed i 36°C (tra i 75°F e i 97°F).

Le dimensioni di ingombro dell' apparecchio sono:

#### **MP**

- Altezza 80 cm.
- Larghezza 36 cm.
- Profondità 70 cm.
- Peso 70 kg.

#### **MP1HC**

- Altezza 86 cm.
- Larghezza 54 cm.
- Profondità 71 cm.
- Peso 86 kg.

#### **MP2**

- Altezza 86 cm.
- Larghezza 54 cm.
- Profondità 71 cm.
- Peso 101 kg.

### Rumorosità

Il livello di pressione acustica continuo, equivalente, ponderato è inferiore a 70 dB.

### In caso di guasto:

Nella maggior parte dei casi, gli eventuali inconvenienti tecnici sono risolvibili con piccoli interventi; suggeriamo perciò di leggere attentamente il presente manuale, prima di contattare il costruttore o il centro di assistenza.

### Smaltimento


#### **Importante**

Tutti gli elementi dell'imballaggio non devono essere lasciati alla portata dei bambini in quanto potenziali fonti di pericolo.

#### **Importante**

Nel rispetto dell'ambiente, non disperdere gli elementi dell'imballaggio ma conservarli in modo da poterli riutilizzare qualora necessario (i.e. stoccaggio invernale).



Il simbolo  indica che l'apparecchio non può essere smaltito come rifiuto comune, ma deve essere smaltito secondo quanto stabilito dalla direttiva europea 2003/108/EC (Waste Electrical and Electronic Equipments - WEEE) e dalle legislazioni nazionali derivanti, per prevenire possibili conseguenze negative per l'ambiente e per la salute umana. Per il corretto smaltimento dell'apparecchio, contattate il punto vendita presso cui avete acquistato l'apparecchio oppure il nostro servizio post vendita.

## 6. POSIZIONAMENTO

### SOLO PER MANUTENTORE

L'installazione e le successive operazioni di manutenzione, devono essere effettuate da personale specializzato ed addestrato all'uso dell'apparecchio, secondo le norme in vigore.

a) Dopo aver tolto l'imballo **conservarne tutti gli elementi per lo stoccaggio invernale** ed assicurarsi dell'integrità dell'apparecchio (fig.1).

### **!IMPORTANTE!**

**Tutti gli elementi dell'imballaggio non devono essere lasciati alla portata dei bambini in quanto potenziali fonti di pericolo.**

b) Appoggiare l'apparecchio su una superficie piana facendo in modo che la carrozzeria dell'apparecchio sia ben areata, lasciare almeno 8 inch di spazio libero su tutti i lati in modo da permettere una buona areazione (fig.2).  
Installare l'apparecchio in un ambiente asciutto ed evitare di installarlo vicino a fonti di calore.  
**La temperatura ambiente di utilizzo macchina deve essere compresa tra i 75° F e i 97° F.**

c) Controllare che la tensione di rete corrisponda a quella indicata sulla targhetta matricola e che la potenza disponibile sia adeguata a quella richiesta dall'apparecchio. Inserire la spina in una presa di corrente munita del polo di terra, eliminando prese multiple.

**PER ULTERIORI PRECAUZIONI, LEGGERE ATTENTAMENTE IL PARAGRAFO "COLLEGAMENTO ALLA RETE ELETTRICA".**

d) L'installazione deve essere effettuata secondo le istruzioni del produttore. Un mancato rispetto di tali indicazioni può compromettere la funzionalità dell'apparecchio.

### **Importante**

La messa a terra è necessaria e obbligatoria a termine di legge. Prima di effettuare qualsiasi operazione di pulizia o manutenzione straordinaria assicurarsi di aver scollegato l'apparecchio dalla rete togliendo la spina di alimentazione.

In caso di guasto o mal funzionamento spegnere l'apparecchio e staccare la spina.

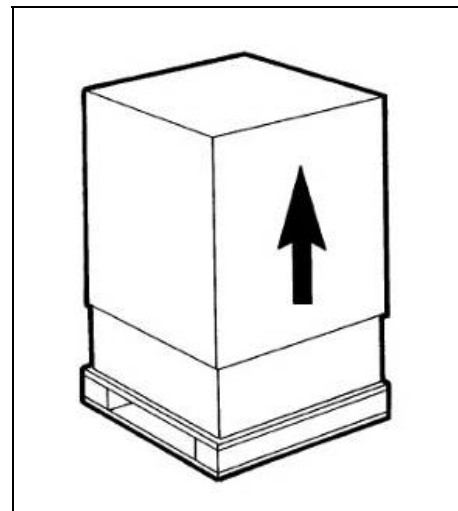


Fig. 1

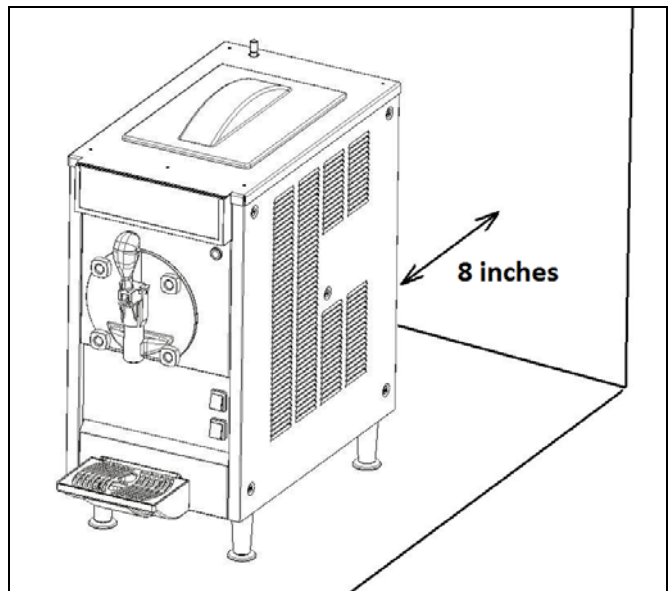


Fig. 2

## 7. COLLEGAMENTO ALLA RETE ELETTRICA

### SOLO PER MANUTENTORE

Prima di inserire la spina nella presa di alimentazione, come già spiegato nel paragrafo precedente, è necessario che per la Vostra sicurezza prendiate attenta visione delle seguenti precauzioni:

- Accertarsi che il collegamento sia effettuato ad un impianto dotato di un efficace messa a terra come previsto dalle vigenti normative di sicurezza (fig.3). Il costruttore non può essere quindi considerato responsabile per eventuali danni causati dalla mancata messa a terra dell' impianto.

- Verificare sempre le specifiche elettriche sulla targhetta di ogni singolo apparecchio, i dati di targa rimpiazzano sempre quelli riportati sul presente manuale.

- E' indispensabile, per una corretta e sicura installazione, predisporre un'apposita presa comandata da un interruttore magnetotermico con distanza d'apertura dei contatti uguale o superiore a 3mm, conforme alle vigenti normative nazionali di sicurezza (fig.3).

- Non usare mai prese multiple o prolungh.

- Accertarsi che il cavo di alimentazione per tutta la sua lunghezza non venga in nessun modo schiacciato.

- Per staccare la spina, dopo aver sempre staccato l'interruttore generale, afferrare la stessa effettuando trazione dolce.

### **Importante**

SE IL CAVO DI ALIMENTAZIONE E' DANNEGGIATO, ESSO DEVE ESSERE SOSTITUITO DAL COSTRUTTORE O DAL SUO SERVIZIO DI ASSISTENZA O COMUNQUE DA UNA PERSONA CON QUALIFICA SIMILARE, IN MODO DA PREVENIRE OGNI RISCHIO.

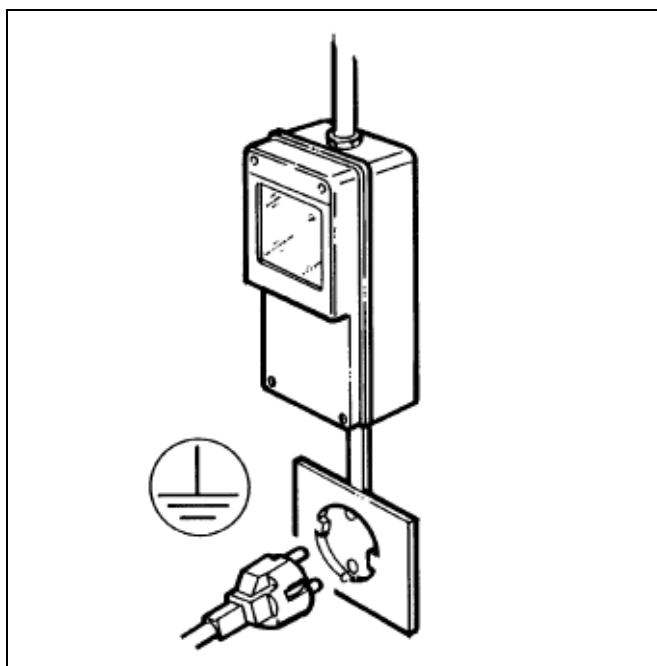


Fig. 3

- Se richiesto dalle normative locali, è possibile collegare l'apparecchio permanentemente all'alimentazione elettrica, rif. National Electrical Code (NEC) e NFPA 70. Nel caso sia necessario, è necessario rimuovere il pannello laterale destro, scollegare il cavo di alimentazione dal cablaggio della macchina, rimuoverlo dalla macchina e sostituirlo con il cavo permanente rispettando il codici locali.

## 8. OPERAZIONI D'AVVIAMENTO E MODALITA' D'USO

### **!ATTENZIONE!**

**LA GAMMA MP VIENE FORNITA CON UNA VITE DI BLOCCO POSTA SUL PANNELLO POSTERIORE, RIMUOVERE TALE VITE PRIMA DI AVVIARE L'APPARECCHIATURA (FIG.4) E CONSERVARLA ATTENTAMENTE ONDE POTERLA RIMONTARE IN CASO DI SUCCESSIVE SPEDIZIONI.**

### **!ATTENZIONE!**

**PRIMA DI EFFETTUARE IL PRIMO AVVIAMENTO DELLA MACCHINA, PROCEDERE ALLE OPERAZIONI DI PULIZIA E SANITIZZAZIONE DESCRITTE AL CAPITOLO 9**

- Diluire e miscelare, in un recipiente a parte, lo sciroppo con acqua secondo le indicazioni del produttore; non versare mai polveri secche, cristalli o sciroppo concentrato direttamente nella vasca vuota.

### **!ATTENZIONE!**

Accertarsi che la miscela abbia un contenuto di zucchero di circa il **12-14%**; una minor concentrazione può seriamente danneggiare gli organi miscelatori ed i motori stessi.

**NON USARE MAI SOLO ACQUA.**

### **!ATTENZIONE!**

Non utilizzare mai la macchina con prodotti diversi da quelli specifici per granita, il mancato rispetto di questa indicazione potrebbe danneggiare irreparabilmente alcuni componenti della stessa o far sì che la macchina non funzioni correttamente.

- Rimuovere il coperchio della vasca superiore (fig.5).

- Versare il prodotto nella vasca superiore (fig.6) ed attendere che defluisca all'interno del cilindro di congelamento considerando che la capienza del cilindro è di circa 8 litri (2.1 galloni) mentre quella della vasca superiore è di circa 10 litri (2,6 galloni) per la MP ed MP2, circa 20 (5,3 galloni) per la MP1HC.

- Riposizionare il coperchio sulla vasca, inserire la spina ed attivare l'apparecchiatura secondo la modalità desiderata.

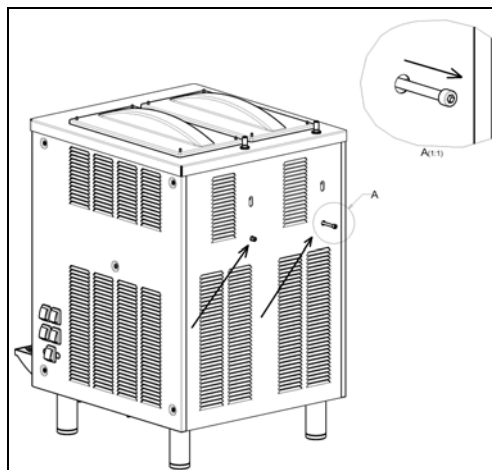


Fig. 4

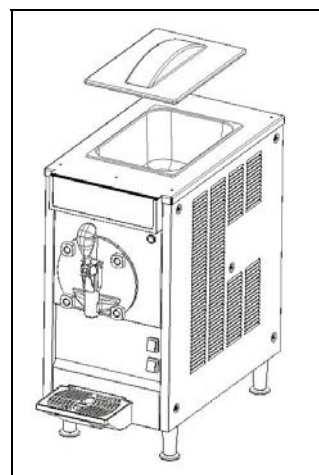


Fig. 5

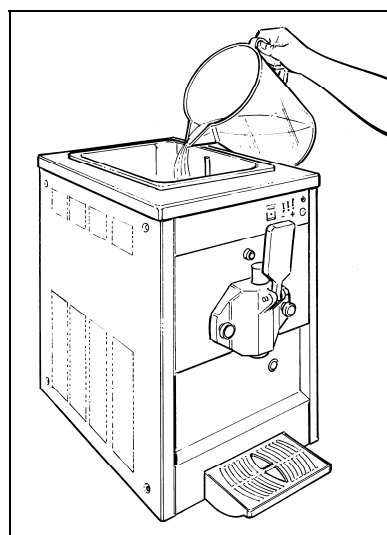


Fig. 6



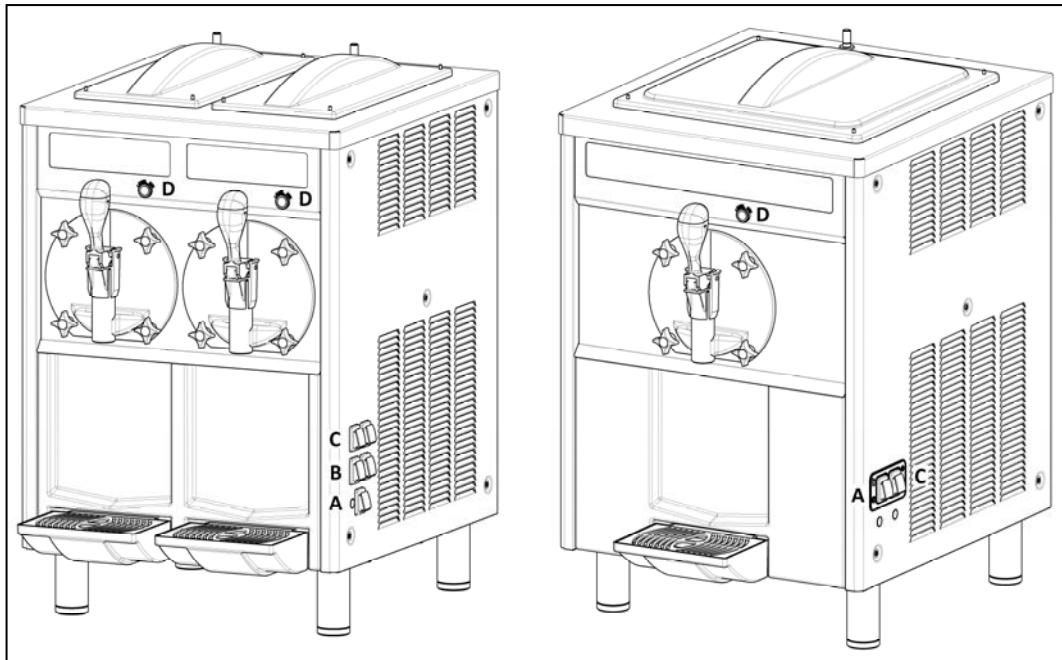


Fig. 7

## Pannello di controllo

MP1

E: interruttore principale a tre posizioni:



L/O: macchina spenta



Fiocco di neve: impianto frigo attivo



Wash: lavaggio, impianto frigorifero spento

F: selezione modalità impianto frigorifero:



Granita: modalità congelamento



Defrost: modalità mantenimento notturno (stand-by)

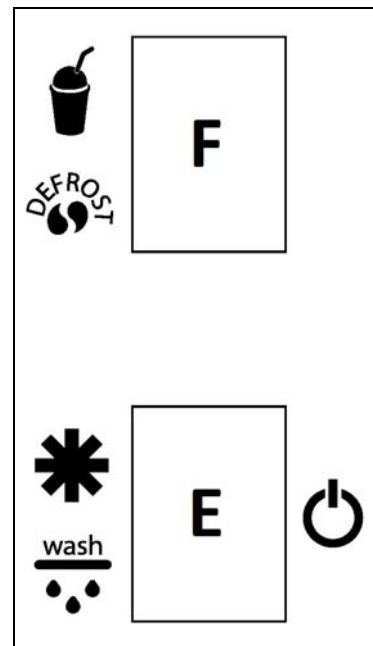


Fig. 8a

D: spia arancione livello prodotto vasca superiore basso.

## MP1HC ed MP2

A: interruttore principale (solo nella MP1HC attiva anche la rotazione dell'agitatore).

B: (solo MP2): interruttore attivazione rotazione agitatore destro e sinistro secondo posizione.

C: interruttore gestione impianto frigorifero:



**Fiocco di neve:** modalità congelamento



**Wash:** lavaggio

Stand-by



**Stand-by:** modalità mantenimento notturno (defrost)

CO (Cut Out): l'accensione di una delle due spie rosse CO segnala l'intervento del pressostato di sicurezza.

Quando la temperatura interna della macchina supera il valore limite impostato dalla casa costruttrice, si accende una delle due spie rosse CO (fig.8b) ed il funzionamento dell'impianto frigorifero è inibito onde evitare di danneggiare il compressore.

Il sistema va automaticamente in modalità "OFF" dove il compressore è disattivato e solo gli agitatori continuano a funzionare in modo da evitare la formazione di blocchi di ghiaccio.

Quando ciò accade è necessario:

- Spegnere tutti gli interruttori.
- Valutare le condizioni e le relative azioni da intraprendere descritte nella guida alla risoluzione dei problemi.
- Premere il pulsante di riarmo manuale situato sotto la macchina in prossimità del fianco destro (verso la parte posteriore).

D: spia arancione livello prodotto vasca superiore basso.

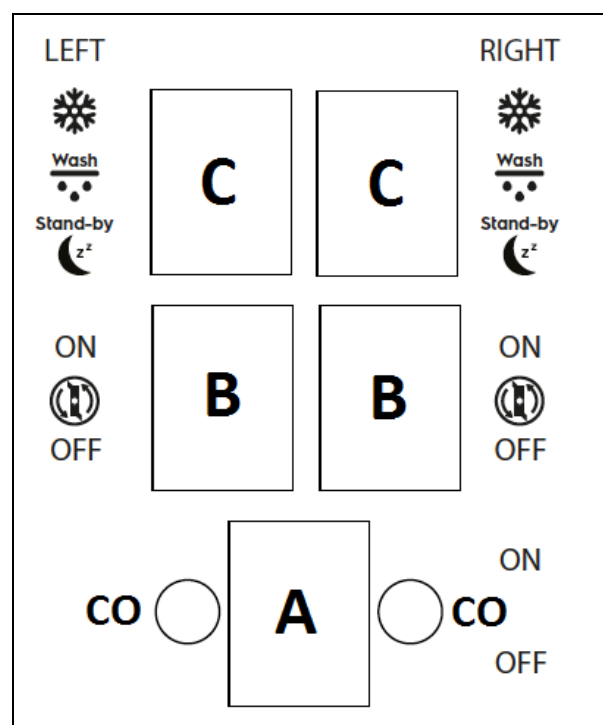
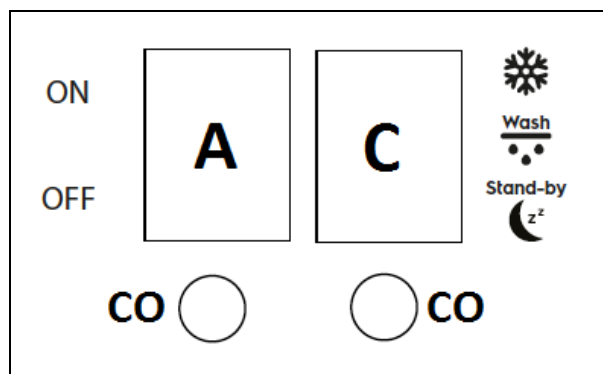


Fig. 8b

- Durante la modalità lavaggio (wash con le goccioline) verrà attivata solamente la rotazione dell'organo di miscelazione e l'impianto frigorifero rimarrà disattivato.

- Durante la modalità congelamento, la macchina trasformerà il prodotto in granita secondo la consistenza impostata; durante il mantenimento notturno (stand-by o defrost) l'impianto frigorifero manterrà il prodotto ad una bassa temperatura positiva secondo le impostazioni.

### **!Importante!**

Durante la modalità stand-by assicurarsi che la vasca superiore sia vuota.

### **!Importante!**

Le modalità defrost (mantenimento notturno o stand-by) e lavaggio non devono essere utilizzate al posto delle operazioni di pulizia e sanitizzazione.

## **Regolazione della consistenza**

- Per variare la consistenza del prodotto, agire sul pomello di regolazione collocato sul retro della parte superiore della macchina (fig. 9); ruotandolo in senso orario, il prodotto diventerà meno denso, ruotandolo invece in senso antiorario, il prodotto diventerà più denso.

### **!Attenzione!**

Questo dispositivo agisce solo sulla consistenza del prodotto da erogare (più o meno denso) e non agisce assolutamente sulla temperatura di raffreddamento dello stesso.

- Quando il livello della granita all'interno della vasca è sotto il livello minimo, sul frontale si accende la spia arancione D (fig.7); onde evitare che ci sia una eccessiva formazione di ghiaccio all'interno del cilindro, è necessario procedere al rabbocco del serbatoio superiore.

### **!ATTENZIONE!**

Il mancato ripristino del livello prodotto può causare seri danni all'apparecchio.

- Per erogare il prodotto, posizionare il bicchiere sotto al rubinetto e tirare la leva come mostrato in figura 10.

### **!ATTENZIONE!**

Attivando la modalità congelamento, l'impianto frigorifero entra in funzione; onde evitare che l'apparecchio si danneggi, prima di attivarlo assicurarsi sempre che il cilindro sia completamente pieno di prodotto.

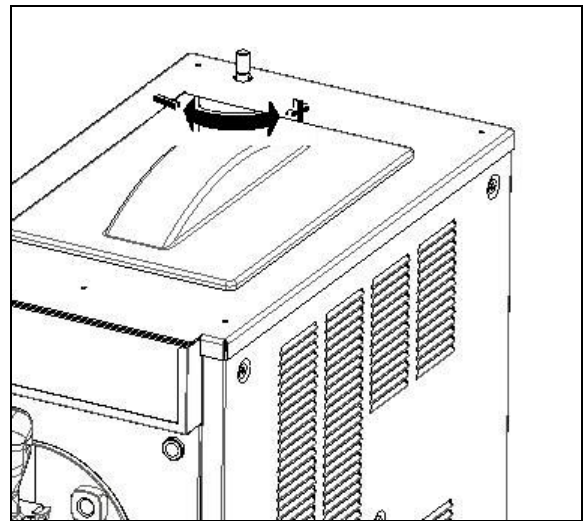


Fig. 9

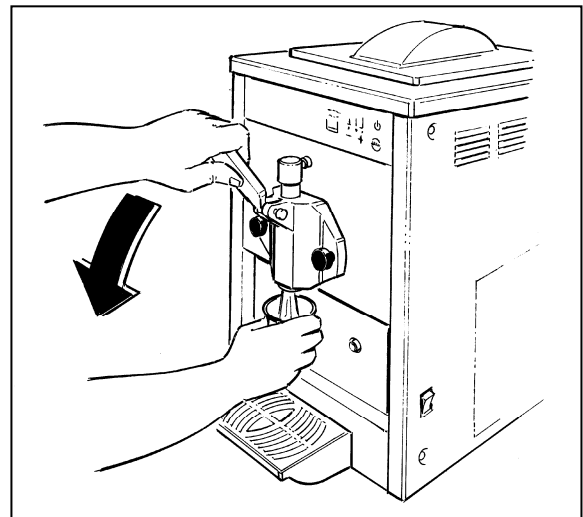


Fig. 10

## 9. OPERAZIONI DI PULIZIA E SANITIZZAZIONE QUOTIDIANA

Al fine di avere sempre un buon funzionamento dell'apparecchio e di rispettare le vigenti normative sanitarie, è indispensabile effettuare frequentemente e dettagliatamente le operazioni di pulizia e sanitizzazione descritte in seguito, assicurandosi sempre che la persona adibita a tali operazioni, si sia in precedenza lavata e sanitizzata le mani e gli avambracci.

Nel caso di prolungato inutilizzo dell'apparecchio (stagionalità) eseguire sempre tali operazioni prima di rimettere in funzione la macchina.

Né la casa costruttrice della macchina, né il quella produttrice del preparato alimentare introdotto nella stessa, possono essere ritenute responsabili per eventuali danni che possono direttamente o indirettamente derivare a persone in conseguenza della mancata osservanza di tutte le prescrizioni indicate nel presente manuale e concernenti specialmente le avvertenze in tema di pulizia e sanitizzazione dell'apparecchio.



**Attenzione**

**Onde evitare rischi di shock elettrico, durante le operazioni di pulizia, non spruzzare acqua sugli interruttori ed evitare che i componenti elettrici interni vengano a contatto con l'acqua ed i prodotti utilizzati.**



**Attenzione**

**Per prevenire la formazione di batteri usare solo prodotti approvati per la disinfezione di oggetti in plastica, gomma ed acciaio inox, il mancato rispetto di queste procedure può provocare rischi alla salute.**

**NOTA BENE:** è responsabilità dell'utilizzatore essere consapevole delle normative vigenti in modo da rispettare le leggi federali, statali o locali, in termini di frequenza di pulizia e conservazione dei prodotti utilizzati.

Le procedure descritte in seguito sono essenziali per impedire la formazione di batteri e mantenere così la macchina in ottime condizioni igieniche.

Si consiglia di eseguire tali procedure **quotidianamente** e comunque rispettando sempre le normative in vigore.

- Disattivare l'impianto frigorifero portando il tasto A sulla posizione di lavaggio.

- Munirsi del sanificante americano KAY-5® e prepararlo in modo da ottenere una diluizione di 100ppm (una bustina di KAY-5® da 1 Oz + 2 ½ galloni di acqua), il prodotto sanificante deve sempre essere conforme alla 40 CFR §180.940.

### **!IMPORTANTE!**

**Il tipo e la concentrazione utilizzata del sanificante deve essere conforme alle normative vigenti nel paese di utilizzo.**

### **IMPORTANTE**

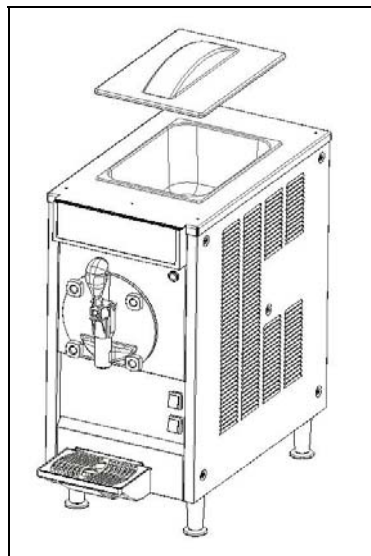
**Attenersi in maniera scrupolosa alle prescrizioni del prodotto utilizzato per quanto riguarda i tempi e le modalità di conservazione dello stesso.**

- Rimuovere il coperchio come mostrato in figura 11.

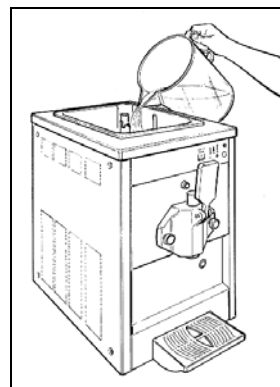
- Svuotare il cilindro di congelamento dal prodotto residuo agendo sulla leva di erogazione fino ad esaurimento.

- Riempire la vasca superiore con acqua calda (fig.12) ed attendere alcuni minuti.

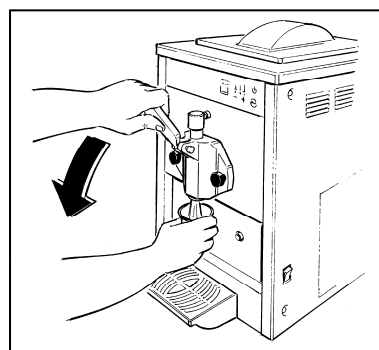
- Svuotare il cilindro e ripetere le stesse operazioni finché dallo stesso non esce acqua limpida (fig.13).



**Fig. 11**



**Fig. 12**



**Fig. 13**



**Attenzione**

**Onde evitare rischi di shock elettrico o di contatto con parti mobili, durante le operazioni di smontaggio e rimontaggio, assicurarsi che tutti gli interruttori siano nella posizione off e che il cavo di alimentazione sia scollegato dalla rete.**

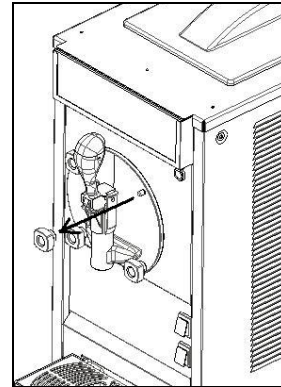
- Posizionare l'interruttore generale A sulla posizione neutra e disconnettere il cavo di alimentazione dalla rete.

- Svitare i pomelli di fissaggio e rimuovere la flangia frontale (fig. 14 e 15).

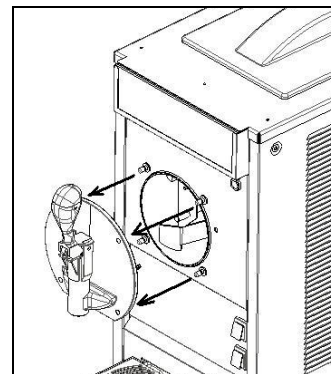
- Lavarsi e disinfettarsi accuratamente le mani prima di procedere alle operazioni di pulizia oppure utilizzare guanti puliti e sanitizzati.

- Premere contemporaneamente sulle due alette di blocco Q e sollevare il rubinetto I per estrarlo dalla propria sede (vedi fig.16).

- Smontare il rubinetto tenendo premuto verso il basso il corpo L sfilando al leva R dalla propria sede (vedi fig.17).



**Fig. 14**

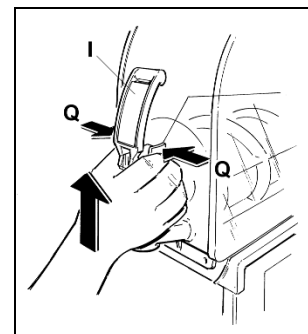


**Fig. 15**

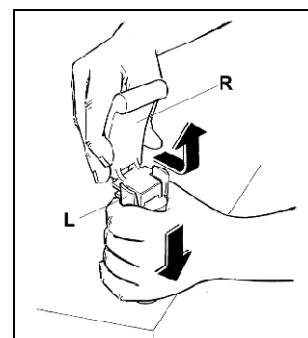


**Attenzione**

**Per prevenire la formazione di batteri rimuovere e pulire sempre anche gli o-ring e le loro sedi; il non rispetto di questa prescrizione può provocare rischi alla salute delle persone.**



**Fig. 16**



**Fig. 17**

- Estrarre la spirale di miscelazione (fig.18).

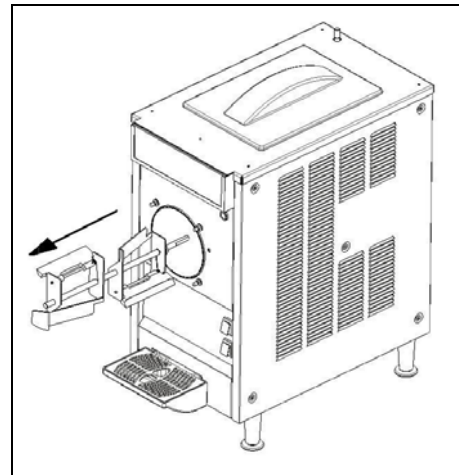
- Lavare accuratamente ognuno di questi componenti con acqua calda e detersivo per stoviglie.

- Risciacquare bene ed immergere ogni parte nel prodotto sanizzante seguendo le dosi ed i tempi di immersione suggeriti dal produttore dello stesso (KAY-5 prevede 1-2 minuti di immersione senza risciacquo).

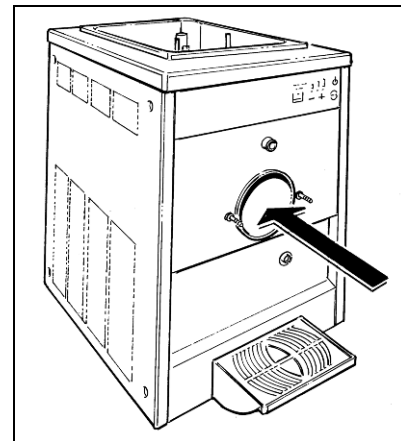
- Una volta rispettati i corretti tempi di disinfezione, rimuovere tutti i componenti e lasciarli asciugare su una superficie pulita.

- Lavare accuratamente il cilindro di congelamento e la vasca superiore, rimuovendo ogni residuo di prodotto con una spugna pulita imbevuta di sanizzante prestando attenzione di bagnare completamente tutte le superfici per almeno 60 secondi. Lasciare poi asciugare ed assicurarsi di seguire le normative locali cogenti (vedi fig.19).

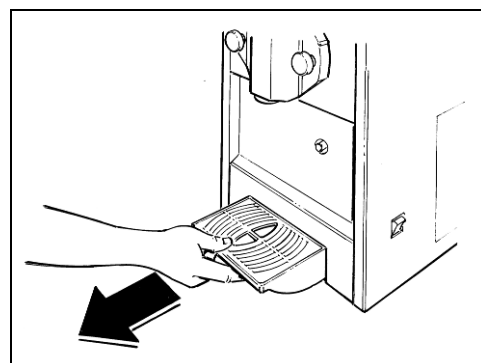
- Smontare la vaschetta raccogli gocce tirandola leggermente verso l'esterno (fig.19) e lavarla accuratamente con acqua calda e detersivo per stoviglie.



**Fig. 18**



**Fig. 19**



**Fig. 20**

Una volta eseguite accuratamente tutte queste operazioni di pulizia e sanificazione, si può procedere al rimontaggio dei componenti.

*Il corretto assemblaggio della macchina è molto importante per prevenire perdite di prodotto ed il danneggiamento della stessa.*

*Per assemblare la macchina è necessario disporre di un lubrificante approvato (Vaselina).*

*Assicurarsi sempre che ogni parte sia stata correttamente lavata e sanizzata e che la persona adibita al rimontaggio si sia accuratamente lavata e sanizzata le mani e gli avambracci.*

- Inserire la spirale con cura nel cilindro facendo in modo che il codolo posteriore entri perfettamente nella sua sede all'interno del cilindro (fig.21).

### **!ATTENZIONE!**

Durante l'inserimento della spirale all'interno del cilindro afferrare entrambi i pattini come indicato in modo da mantenerli chiusi e permettere così il loro inserimento all'interno del cilindro.

- Rimontare il rubinetto avendo cura di cospargere con grasso di vaselina le guarnizioni per agevolare lo scorrimento del rubinetto nella propria sede fino a completo inserimento.

### **!ATTENZIONE!**

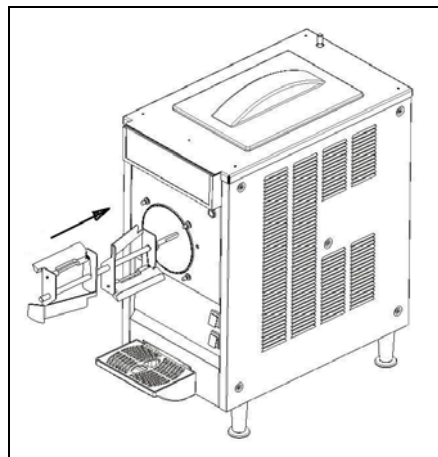
Il non perfetto scorrimento del rubinetto ne compromette la tenuta.

- Lubrificare accuratamente la guarnizione di tenuta della flangia frontale e rimontarla facendo in modo che il perno di centraggio dell'agitatore vada ad accoppiarsi alla sua sede (fig.22).

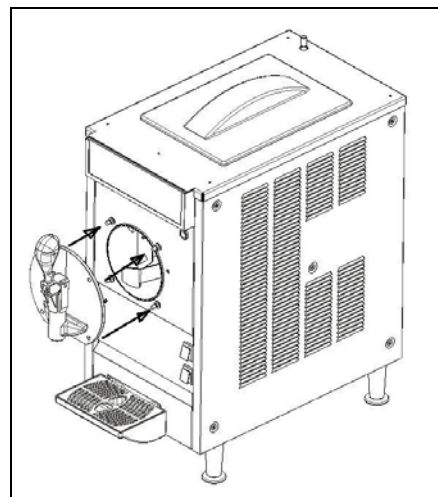
- Bloccare la flangia avendo cura di avvitare fino in fondo tutti e quattro i pomelli di fissaggio ed avendo cura di completare il serraggio in maniera alternata ruotando e serrandoli uno alla volta in maniera alternata in modo da evitare un accoppiamento errato.

- Rimontare la vaschetta raccogli gocce (fig.23).

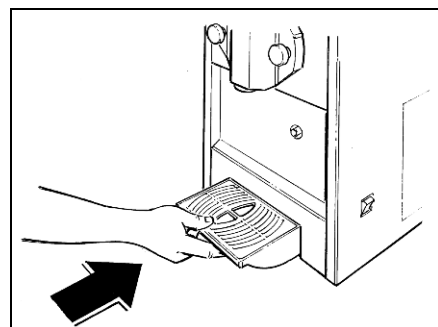
- Una volta eseguite le operazioni di pulizia procedere alla sanificazione della macchina come descritto in seguito.



**Fig. 21**



**Fig. 22**



**Fig. 23**



## SANITIZZAZIONE

Qualora la macchina rimanga ferma per alcuni giorni dopo essere stata pulita e disinfettata accuratamente come descritto nel capitolo 9, al momento del riavvio è necessario effettuare le operazioni di sanitizzazione descritte in seguito.

- Sollevare il coperchio.
- Munirsi del sanitizzante americano KAY-5<sup>®</sup> e prepararlo in modo da ottenere una diluizione di 100ppm (una bustina di KAY-5<sup>®</sup> da 1 Oz + 2 ½ galloni di acqua), il prodotto sanitizzante deve sempre essere conforme alla 40 CFR §180.940.
- Riempire la vasca superiore di acqua e prodotto per la disinfezione di oggetti ad uso alimentare seguendo attentamente le dosi prescritte dalla ditta produttrice dello stesso.
- Far funzionare la macchina in funzione lavaggio e lasciare agire per il tempo necessario, anch'esso specificato dal produttore.

### IMPORTANTE

**Non lasciare il sanitizzante nella vasca per periodi di tempo superiori a quelli prescritti dal produttore**

- Svuotare la vasca aprendo e chiudendo almeno 10 volte il rubinetto in modo da sanitizzare anche la zona di passaggio prodotto.
- Risciacquare accuratamente ripetendo le stesse operazioni utilizzando però solo acqua pulita al posto del sanitizzante.
- Dopo aver accuratamente eseguito queste operazioni la macchina è pronta per essere utilizzata.

## 10. MANUTENZIONE STRAORDINARIA



**Attenzione**

**Prima di procedere a qualsiasi operazione di manutenzione, è obbligatorio spegnere l'apparecchio e staccare il cavo di alimentazione dalla presa di corrente.**

### ***Pulizia del condensatore***

Al fine di garantire un buon rendimento dell'impianto frigorifero, è indispensabile effettuare una buona pulizia del condensatore almeno **una volta al mese od ogniqualvolta il livello di intasamento lo imponga.**

Per potervi accedere:

- Togliere la tensione all'apparecchio disattivando l'interruttore generale e scollegando il cavo di alimentazione;
- Pulire il condensatore situato sotto la macchina o sul fianco sinistro con un aspiratore fino a quando non è stata rimossa tutta la polvere.

### IMPORTANTE

**Non usare mai il cacciavite o qualsiasi altro oggetto appuntito per rimuovere lo sporco accumulatosi fra le lamelle del condensatore.**



## **Controllo e sostituzione delle guarnizioni**

### **GUARNIZIONE FLANGIA FRONTALE**

La guarnizione sulla flangia frontale va sostituita ogni 6 mesi a seconda dello stato di usura e del livello di manutenzione e lubrificazione.

### **GUARNIZIONI (O-RING) RUBINETTO**

Gli o-ring di tenuta del rubinetto di erogazione prodotto, vanno sostituiti ogni volta che appaiono usurati. Queste guarnizioni vanno lubrificate ogni volta che la macchina viene rimontata dopo la pulizia e controllata attentamente onde evitare perdite indesiderate.

## **Stoccaggio prodotto**

Poiché la conservazione del prodotto utilizzato dipende dalla temperatura e dalla durata dello stoccaggio, è assolutamente necessario fare riferimento alle istruzioni ed alle specifiche del produttore stesso in modo da evitare rischi alla salute a causa del deperimento del prodotto dovuto ad erronee condizioni di mantenimento.

## **Stoccaggio invernale**

Per proteggere la macchina durante i periodi di inattività come l'inverno, è importante immagazzinarla correttamente come descritto in seguito:

- Disconnettere la macchina da qualsiasi fonte di energia.
- Smontare, lavare e sanificare tutte le parti a contatto con il prodotto come descritto nel capitolo 9.
- Pulire anche i pannelli esterni.
- Rimontare accuratamente tutti i componenti.
- Coprire la macchina completamente montata con l'imballo originale in modo che venga protetta dalla polvere e da altri agenti contaminanti.
  
- Posizionare la macchina in un luogo asciutto.

## **11. ESCLUSIONE DI RESPONSABILITA'**

La casa costruttrice declina ogni forma di responsabilità per eventuali danni che possono direttamente o indirettamente derivare a persone, cose, animali in conseguenza della mancata osservanza di tutte le prescrizioni indicate nel presente manuale e concernenti specialmente le avvertenze in tema di installazione, uso e manutenzione dell'apparecchio.

Il produttore non risponde delle eventuali inesattezze imputabili ad errori di stampa, di trascrizione o di traduzione contenute nel presente manuale; si riserva di apportare quelle modifiche che ritenesse necessarie o utili, anche nell'interesse dell'utilizzatore, senza pregiudicare le caratteristiche essenziali di funzionalità e sicurezza.

## 12. GUIDA ALLA RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

**NOTA BENE: le seguenti procedure devono essere eseguite da un tecnico qualificato**

Problema	Possibile causa	Soluzione
La macchina non raffredda o raffredda solo parzialmente ed il compressore funziona	<ul style="list-style-type: none"> <li>Lo spazio di ventilazione attorno alla macchina è inadeguato</li> <li>La macchina sta funzionando in modalità lavaggio</li> <li>La ventola non funziona</li> <li>C'è una perdita di refrigerante</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Lasciare almeno 20cm di spazio libero attorno alla macchina e non posizionarla vicino ad altre fonti di calore</li> <li>Attivare l'impianto frigorifero disattivando la modalità lavaggio ed attivando quella di raffreddamento</li> <li>Verificare le connessioni elettriche, se necessario sostituire la ventola</li> <li>Individuare la perdita, eliminarla e ricaricare l'impianto</li> </ul>
La macchina non raffredda o raffredda solo parzialmente ed il compressore non funziona	<ul style="list-style-type: none"> <li>È intervenuto il pressostato di sicurezza</li> <li>Le parti elettriche del compressore non funzionano</li> <li>Collegamenti elettrici disconnessi</li> <li>Il compressore è difettoso</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Riarmare il pressostato dopo aver risolto la causa di intervento</li> <li>Sostituire i componenti che non funzionano</li> <li>Verificare le connessioni elettriche</li> <li>Sostituire il compressore</li> </ul>
La macchina è rumorosa	<ul style="list-style-type: none"> <li>La spirale e tutte le sue parti non sono state montate correttamente</li> <li>Le pale della ventola urtano alcuni dei componenti interni</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Smontare la spirale e assemblare correttamente le parti</li> <li>Verificare e sistemare</li> </ul>
L'interruttore principale è in posizione ON ma la macchina non funziona	<ul style="list-style-type: none"> <li>La flangia frontale non è stata posizionata correttamente</li> <li>Collegamenti elettrici disconnessi</li> <li>L'interruttore è rotto</li> <li>La scheda elettronica è difettosa</li> <li>Il motore agitatore è difettoso</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Posizionare correttamente la flangia frontale</li> <li>Verificare le connessioni elettriche</li> <li>Sostituire l'interruttore</li> <li>Sostituire la scheda elettronica</li> <li>Sostituire il motore agitatore</li> </ul>
La macchina funziona e la vasca superiore è piena di prodotto liquido ma dal rubinetto non esce niente	<ul style="list-style-type: none"> <li>Il tubo di collegamento fra la vasca superiore ed il cilindro è ostruito</li> <li>Il filo scaldante del tubo di collegamento non funziona</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Controllare e liberare il tubo di collegamento</li> <li>Stabilire le cause del mal funzionamento e risolvere</li> </ul>
Il rubinetto perde	<ul style="list-style-type: none"> <li>Il rubinetto non è stato rimontato correttamente</li> <li>Il movimento del rubinetto è impedito</li> <li>Gli o-ring di tenuta sono danneggiati o usurati</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Smontare e rimontare correttamente il rubinetto</li> <li>Pulire il rubinetto e la sua sede e lubrificare con il grasso di vaselina in dotazione</li> <li>Sostituire gli o-ring</li> </ul>
La flangia frontale perde	<ul style="list-style-type: none"> <li>L'o-ring di tenuta non è stato lubrificato</li> <li>L'o-ring di tenuta non è stato assemblato correttamente</li> <li>I pomelli di fissaggio non sono stati serrati correttamente</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Smontare la flangia e lubrificare accuratamente l'o-ring</li> <li>Smontare la flangia e l'o-ring per poi procedere al corretto assemblaggio dello stesso</li> <li>Smontare la flangia e serrare nuovamente i pomelli</li> </ul>
Il mescolatore non gira	<ul style="list-style-type: none"> <li>La flangia frontale non è montata correttamente</li> <li>Collegamenti elettrici disconnessi</li> <li>La scheda elettronica è difettosa</li> <li>Il motore agitatore è difettoso</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Montare la flangia frontale correttamente</li> <li>Verificare le connessioni elettriche</li> <li>Sostituire la scheda elettronica</li> <li>Sostituire il motore agitatore</li> </ul>
Il mescolatore risulta rumoroso durante la rotazione	<ul style="list-style-type: none"> <li>L'insieme spirale-pattini raschiatori e boccola tenuta posteriore non è stata montata correttamente</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Smontare e montare correttamente tutto l'insieme del sistema di mescolamento</li> </ul>



**S.P.M. Drink Systems S.p.A.** - Via Panaro 2/b 41057 Spilamberto (MO) Italy  
Tel. +39 059 789811 – Fax +39 059 781761  
infospm@electroluxprofessional.com – www.spm-ice.it  
Cod. Fisc e P.IVA 03195610369 – REA MO 366825 – AEEIT1306000008071  
Cap. Soc. € 2.000.000 i.v. – Foro competente: MODENA – Cod. ident. CEE IT03195610369

Dear Customer,  
We would like to congratulate you for having chosen this high-quality product that we feel sure will meet all your expectations.  
We thank you for choosing our products and we invite you to read this operator's manual carefully.

**Published by:**

**SPM DRINK SYSTEMS S.p.a.**  
**Via Panaro n° 2**  
**41057 Spilamberto (MO)**

Edition: 11/2021  
Revision: 08  
© 2021 – SPM Drink Systems

All reproduction rights of this manual are reserved to **SPM DRINK SYSTEMS**. Reproduction, even partial, is prohibited.

Descriptions and illustrations relate to the specific machine/equipment in question. **SPM DRINK SYSTEMS** reserves the right to introduce appropriate modifications to the machine/equipment in production at any time.

This manual:

is an integral part of the supply and must be read carefully in order that the machine is properly used, in compliance with essential safety requirements

has been drafted in accordance with the provisions of **Machinery Directive 2006/42/EC** and provides the technical information necessary to properly perform all procedures in conditions of safety

must be carefully preserved (protected in a transparent and waterproof cover to avoid deterioration) and must accompany the machine throughout its life, including any changes of ownership. In case of loss or damage, it is possible to request a copy from **SPM DRINK SYSTEMS**, reporting the data shown on the identification plate

**SPM DRINK SYSTEMS** declines any responsibility for improper use of the machine/equipment and/or for damage caused by operations not provided for in this manual.



**S.P.M. Drink Systems S.p.A.** - Via Panaro 2/b 41057 Spilamberto (MO) Italy  
Tel. +39 059 789811 – Fax +39 059 781761  
infospm@electroluxprofessional.com – www.spm-ice.it  
Cod. Fisc e P.IVA 03195610369 – REA MO 366825 – AEEIT1306000008071  
Cap. Soc. € 2.000.000 i.v. – Foro competente: MODENA – Cod. ident. CEE IT03195610369

## TABLE OF CONTENTS

1. IMPORTANT WARNINGS AND ADVICE	22
2. SUPPLIED WITH THE APPLIANCE	22
3. ADVICE FOR TRANSPORT	22
4. ADVICE FOR LIFTING	22
5. TECHNICAL SPECIFICATIONS	23
6. POSITIONING	24
7. CONNECTING TO MAINS POWER	
SUPPLY	25
8. START-UP PROCEDURES AND METHOD OF USE	26
Control panel	27
Adjusting the consistency	29
9. DAILY CLEANING AND SANITISING	30
10. EXTRAORDINARY MAINTENANCE	35
Cleaning the condenser	35
Checking and replacing the seals	36
Winter storage	36
Product storage	36
11. DISCLAIMER	36
12. TROUBLESHOOTING GUIDE	37
13. WIRING DIAGRAM	56

## 1. IMPORTANT WARNINGS AND ADVICE

This operator's and installation manual is an integral part of the appliance and should be kept for future consultation. Unless otherwise stated, this manual is intended for the operator (staff using the equipment on a daily basis) and maintainer (staff qualified for installation and/or maintenance). The parts of the manual addressed only to the maintainer will be highlighted accordingly. Carefully read the instructions contained in this manual before installing and using the appliance. This appliance has been designed for the production of slushes and similar products. Upon receipt of this appliance make sure that the identification code of the same corresponds to that ordered by you and appearing on all transport documents, namely:

- "appliance name" followed by the serial number. This appliance is intended solely for the use for which it was designed and the manufacturer cannot be held responsible for any damage due to improper use.

This appliance is not intended for use by children under 8 years old nor by persons with reduced physical, sensory or mental capabilities, nor those lacking experience and knowledge, unless they have been supervised or instructed concerning use of the appliance by a person responsible for their safety. Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance. Cleaning and sanitising cannot be carried out by children if not carefully supervised.

This appliance is not suitable for outdoor use nor for installation in places where jets of water can be used. This appliance is intended for professional use and must be installed in places where it can be inspected by qualified staff. Do not place inflammable gas cylinders near this appliance.

This appliance is designed for applications such as:

- Staff kitchen areas in shops, offices and other working environments

- Common areas in hotels, motels and other residential environments
- Bed and breakfast, catering and similar applications

## 2. SUPPLIED WITH THE APPLIANCE

At the time it is opened, inside the packaging you will find the following items:

- This Operator's manual;
- Declaration of CE Conformity
- 1 tube of lubricant (vaseline);
- 1 drip tray;
- 1 brushes kit for easy cleaning.

## 3. ADVICE FOR TRANSPORT

To prevent the oil contained in the hermetic compressor draining into the cooling circuit, the device must be transported, stored and handled in the upright position, following the instructions on the packaging. If the appliance has been accidentally, or intentionally for reasons of transport, held in a non-vertical position it is necessary, before starting up, to keep it for about 3-4 hours in an upright position so that the oil returns to the compressor.

## 4. ADVICE FOR LIFTING

Each appliance is equipped with a special wooden pallet that allows it to be moved using the usual vehicles for handling and lifting.



***Never lift the appliance alone, always seek the help of another operator.***

To avoid damage to the appliance, loading and unloading operations should be carried out with particular care. It is possible to lift the appliance with forklifts, motorised or manual, placing the forks under the appliance.

### The following operations should always be avoided:

- overturning the appliance
- dragging the appliance with ropes or similar means
- lifting the appliance with slings or ropes
- shaking or jolting the appliance and its packaging

The appliance must be stored in a dry place with temperatures from 0°C to 40°C. In the original packaging up to 2 appliances can be stacked on top of each other, taking care to maintain the vertical position, as shown by the arrows on the packaging.

## 5. TECHNICAL SPECIFICATIONS

### Technical and electrical characteristics of the appliance

All technical and electrical characteristics of the appliance are shown on the data plate inside the appliance.

The plate indicates:

- Model
- Serial number
- Electrical characteristics - volts/Hz
- Max consumption - watts
- Max current - amps
- Weight - kg

Ambient operating temperature for the appliance is between **75 and 97°F**.

The dimensions of the appliance are:

#### MP

- Height 80 cm
- Width 36 cm
- Depth 70 cm
- Weight 70 kg

#### MP1HC

- Height 86 cm.
- Width 54 cm.
- Depth 71 cm.
- Weight 86 kg.

#### MP2

- Height 86 cm.
- Width 54 cm.
- Depth 71 cm.
- Weight 101 kg.

### Noise

A-weighted equivalent continuous sound pressure level is less than 70 dB.

### In case of breakdown:

In most cases, technical problems can be resolved with minor interventions. We therefore recommend you to read this manual carefully before contacting the manufacturer or service centre.

### Disposal


#### **Important**

The packaging must be kept out of the reach of children as it represents a potential safety/health hazard.

#### **Important**

For the sake of the environment, do not dispose of the packaging, but keep it so that you can reuse it if necessary (i.e. winter storage).



The  symbol means that the appliance cannot be disposed of as common waste. It must be handled in compliance with the provisions of European directive 2003/108/EC (Waste Electrical and Electronic Devices - WEEE) and the resulting national legislation, in order to prevent any potential damage to the environment and to avoid health risks. For correct disposal of the appliance, contact the store at which you bought the appliance or our after-sales service.

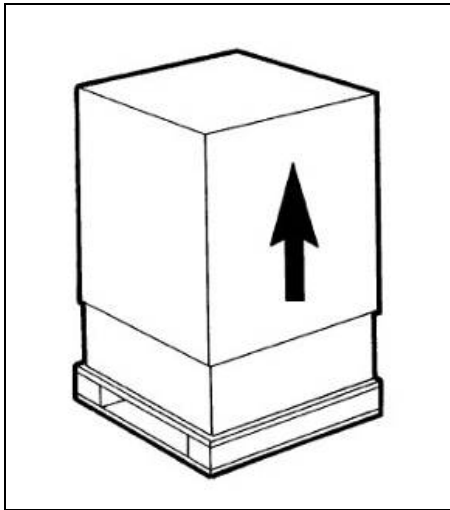


Fig. 1

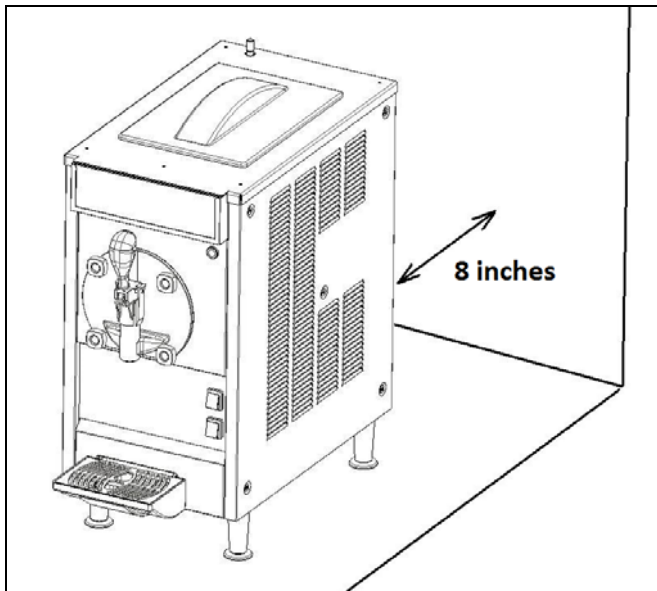


Fig. 2

## 6. POSITIONING

### FOR MAINTENANCE STAFF ONLY

**Installation and subsequent maintenance operations must be carried out by staff qualified and trained in the use of the appliance in accordance with the regulations in force.**

a) After removing the packaging, **preserve all parts of it for winter storage** and ensure the integrity of the appliance (fig. 1).

### **!IMPORTANT!**

**The packaging must be kept out of the reach of children as it represents a potential safety/health hazard.**

b) Place the appliance on a solid and flat surface leaving at least 8 inches of free space on all sides to allow for good ventilation (fig.2). Install the appliance in a dry area and avoid installing it near heat sources. **The ambient operating temperature should be between 75 and 97° F.**

c) Check that the mains voltage corresponds to that indicated on the data plate and the power available is appropriate for the requirements of the appliance.

Insert the plug into an earthed socket, avoiding multiple sockets.

**FOR FURTHER PRECAUTIONS, READ THE "CONNECTING TO MAINS POWER SUPPLY" SECTION CAREFULLY.**

d) The installation must be performed according to the manufacturer's instructions. Failure to comply with these instructions may impair operation of the appliance.

### **Important**

Earthing is necessary and required by law.

Before carrying out any cleaning or extraordinary maintenance be sure to disconnect the appliance from the mains by removing the power plug.

In case of breakdown or malfunction switch off the appliance and unplug it.



## 7. CONNECTING TO MAINS POWER SUPPLY

### FOR MAINTENANCE STAFF ONLY

Before inserting the plug into the power socket, as already explained in the previous section, it is necessary that you carefully read the following instructions for your own safety:

- Make sure the connection is made to a system with an effective earth as required by current safety standards (fig. 3). The manufacturer cannot be held responsible for any damage caused by failure to earth the system.

- Always check the electrical specifications on the data plate of each appliance which will always supersede those shown in this manual.

- It is essential, for proper and safe installation, to provide a socket controlled by a circuit breaker with contact opening distance equal to or greater than 3 mm, in accordance with applicable national safety regulations (fig. 3).

- Never use extension cables or multiple sockets.

- Make sure that the power lead is not crushed in any way along its full length.

- To remove the plug, having always first disconnected the main switch, grasp the plug and pull gently.

#### **Important**

IF THE POWER LEAD IS DAMAGED, IT MUST BE REPLACED BY THE MANUFACTURER OR BY ITS SERVICE CENTRE OR BY A SUITABLY-QUALIFIED PERSON IN ORDER TO AVOID HAZARDS.

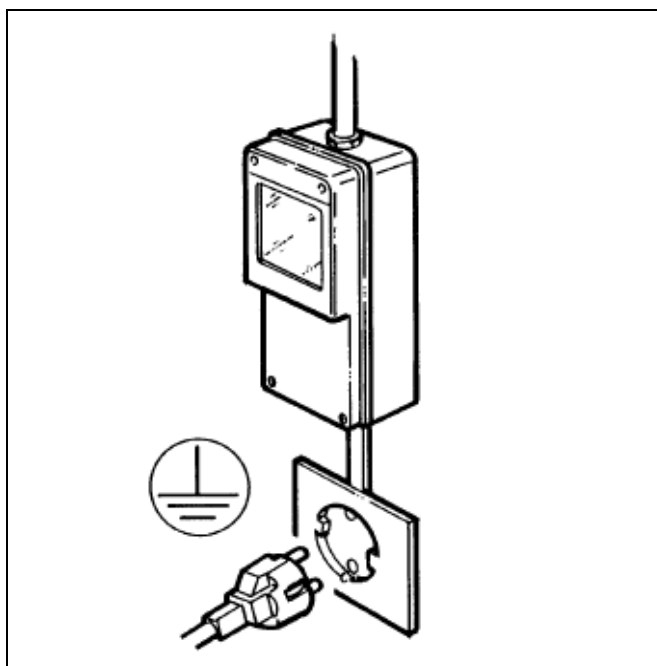


Fig. 3

- If required by local regulations, it is possible to have the appliance permanently connected to electrical power supply, ref. National Electrical Code (NEC) and NFPA 70. If this is the case, it is necessary to remove the right side panel, disconnect the power cable from the machine wiring, remove it from the machine and replace it with the permanent cable by respecting the local codes.

## 8. START-UP PROCEDURES AND METHOD OF USE

**!CAUTION!**  
**THE MP RANGE IS SUPPLIED WITH A LOCK SCREW PLACED ON THE REAR PANEL, REMOVE THIS SCREW BEFORE STARTING THE EQUIPMENT (FIG.4) AND KEEP IT CAREFULLY SO THAT IT CAN BE RE-ASSEMBLED IN CASE OF NEXT SHIPMENTS.**

**!ATTENTION!**  
**BEFORE STARTING THE APPLIANCE, THE FIRST TIME, CARRY OUT THE CLEANING AND SANITISING PROCEDURES DESCRIBED IN CHAPTER 9.**

- Dilute and mix the product in a separate container according to the manufacturer's instructions (see fig.4); never pour dry powder, crystals, or concentrate into a dry bowl.



**Caution**

Make sure that the mixture has a sugar content near the **12-14%**; a lower concentration could seriously damage the mixing parts, as well as the gear motors.

**NEVER USE ONLY WATER.**

**!ATTENTION!**

Never use the appliance with unsuitable products different from the specific slush ones. Failure to observe this instruction may cause irreparable damage to components of the appliance or causing unexpected performances during the functioning.

- Remove the top tank lid (fig. 5).

- Pour the mix obtained into the upper tank (fig.6) and wait until it has drained into the freezing cylinder considering that the cylinder capacity is almost 8 litres (2.1 gallons) while that of the upper tank is about 10 litres (2.6 gallons) for the MP and MP2, about 20 (5.3 gallons) for the MP1HC.

- Reposition the lid on the tank, insert the plug and activate the equipment according to the desired mode.

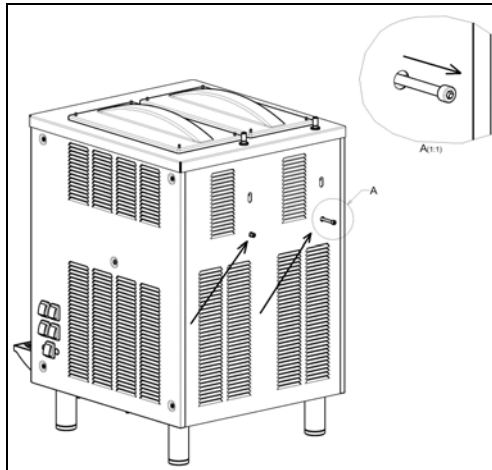


Fig. 4

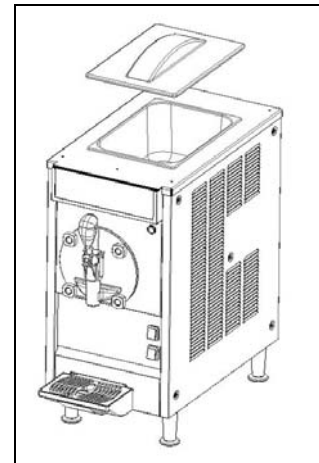


Fig. 5

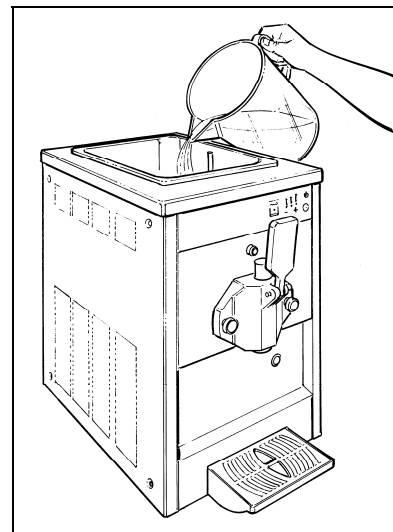


Fig. 6

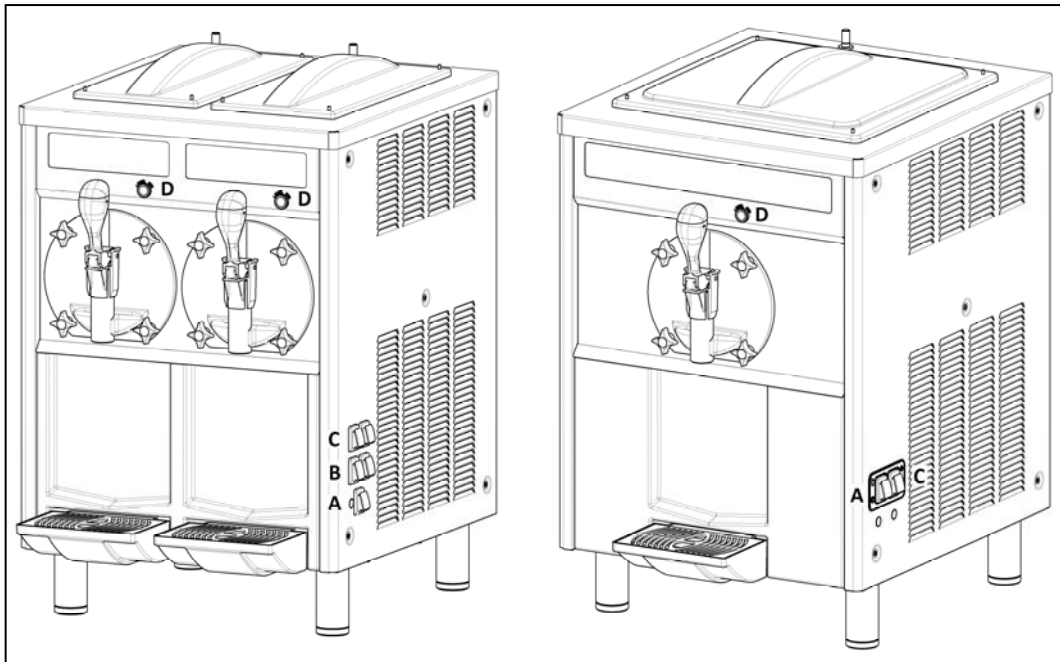




Fig. 7


## Control panel

MP1


E: three position main switch:


 L/O: machine off

 Snoflake: refrigeration system on

wash  
 Wash: washing, refrigeration system off

F: refrigerating system mode selection

 Granita: freezing mode

DEFROST  
 Defrost: night mode (stand-by)

D: upper tank low product level orange light.

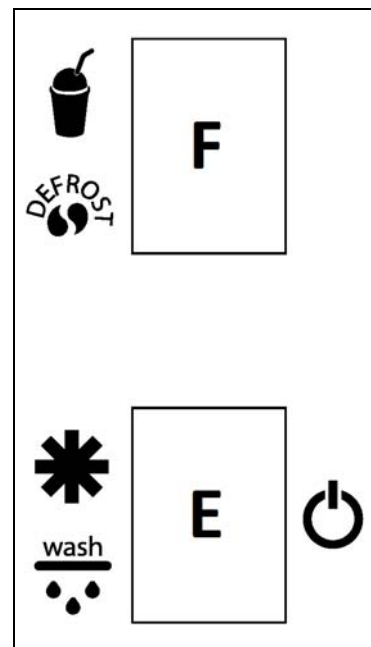


Fig. 8a

## MP1HC ed MP2

A: main switch (only in the MP1HC it also activates the rotation of the agitator).

B (MP2 only): right and left agitator rotation activation switch according to position.

C: refrigeration system management switch:



**Snowflake:** freezing mode



**Wash:** washing mode

Stand-by



**Stand-by:** night mode (defrost)

CO (Cut Out): the lighting of one of the two red CO lights underlines the intervention of the safety pressure switch.

When the internal temperature of the machine exceeds the limit value set by the manufacturer, one of the two red CO lights turns on (fig.8b) and the operation of the refrigeration system is inhibited in order to avoid damaging the compressor.

The system automatically goes into "OFF" mode where the compressor is deactivated and only the agitators continue to operate in order to avoid the formation of ice blocks.

When this happens, it is necessary:

- Turn off all switches.
- Consider the conditions and related actions to be taken outlined in the troubleshooting guide.
- Press the manual reset button located under the machine near the right side (towards the rear).

D: upper tank low product level orange light.

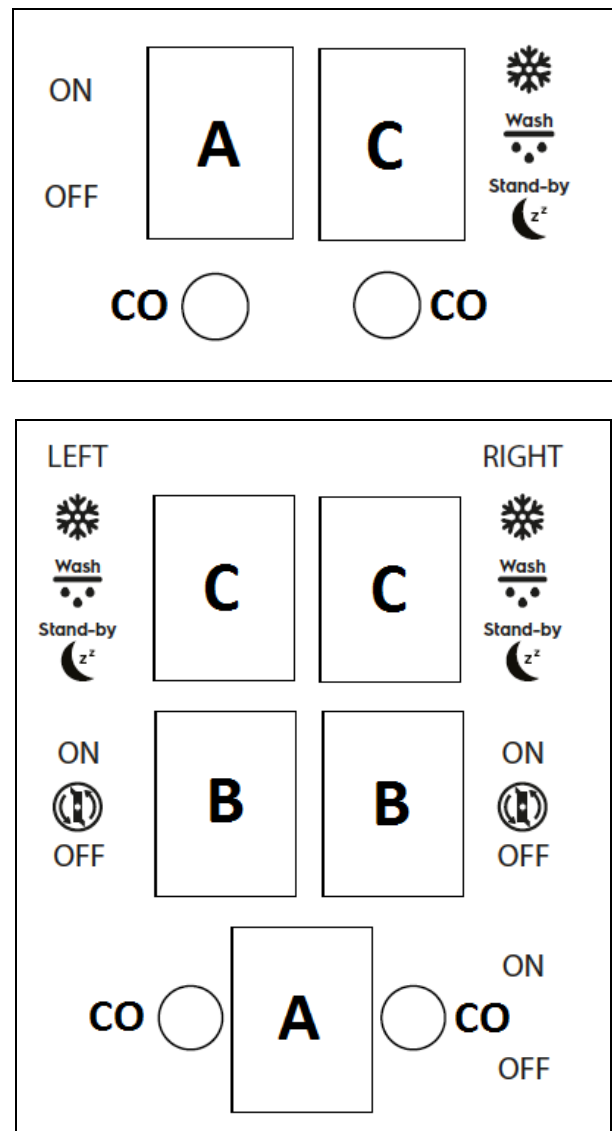


Fig. 8b

- During the wash mode only the mixing unit rotation will be activated while the refrigerating system will be off.

- During the freeze mode, the machine will work in order to produce slush at the set consistency; during the defrost mode (stand-by or night mode as well), the machine will work in order to keep the product at a low positive temperature set by the internal thermostat.

### **!!Important!**

During defrost mode make sure that the upper tank is empty.

### **!!Important!**

Defrost or wash modes are not to be used in lieu of proper cleaning or sanitization procedures.

## ***Adjusting the consistency***

- In order to modify the consistency of the product, turn the screws located on the back of the machine in the following way: clockwise to make the product less dense, counter clockwise to make the product denser (see figure 9).

### **!!Important!**

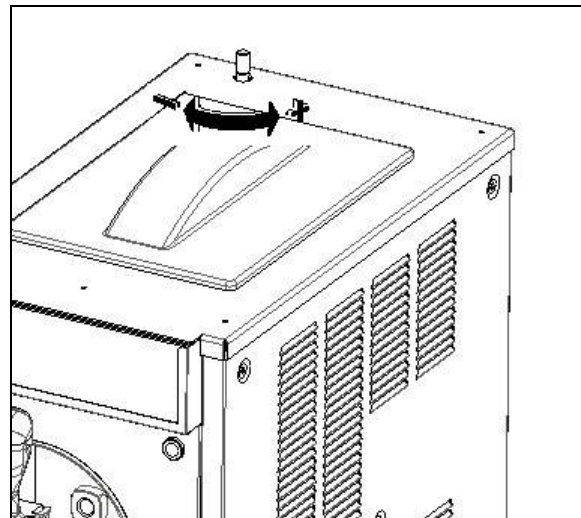
This device only changes the consistency of the product to be dispensed. It does not affect the cooling temperature of the product.

- When the level of the slush inside the upper tank is below the minimum the D orange light (fig.7) turns on the machine front side; to prevent the product from becoming too thick inside the freezing cylinder, it is necessary to refill the upper tank. Failure to do so could damage some mechanical components of the unit.

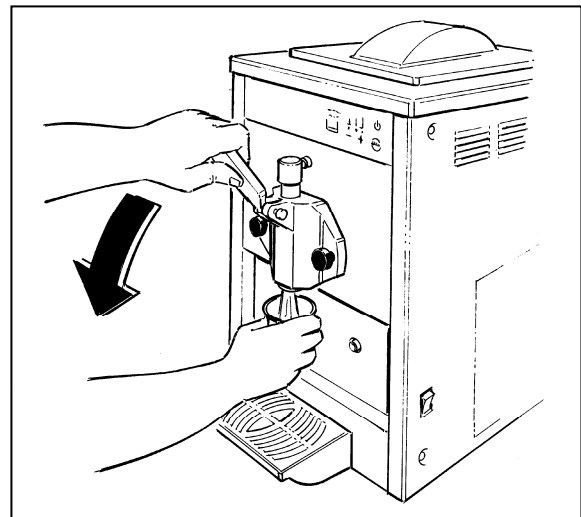
- To dispense, place a glass under the tap and pull the lever as shown in fig.10.

### **!ATTENTION!**

On pushing the power button on the snowflake position, the cooling system comes into operation. To prevent the appliance being damaged, always make sure you have already introduced the mix into the cylinder before activating the cooling system.



**Fig. 9**



**Fig. 10**

## 9. DAILY CLEANING AND SANITISING

In order that the appliance always functions correctly and to comply with the applicable hygiene regulations, it is essential to carry out the procedures for cleaning and sanitising described below frequently and step by step, ensuring that the person performing such operations has previously washed and disinfected hands and forearms.

In the case of prolonged disuse (seasonal) of the appliance, always perform these operations before restarting the appliance.



**Attention**

**To avoid the danger of electrical shock during cleaning, do not spray water on the switches and ensure that the internal electrical components do not come into contact with the water and products used.**



**Attention**

**To prevent the formation of bacteria only use products approved for sanitising plastic, rubber and stainless steel objects. Failure to comply with these procedures may result in risks to health.**

**NOTE:** It is the responsibility of the operator to be aware of current federal, state or local regulations on the frequency of cleaning and conservation of products used.

The procedures described below are essential to prevent the formation of bacteria and keep the appliance in good hygienic condition.

We recommend that you perform these procedures **daily** and in any case in accordance with current regulations at the frequency of federal, state or local regulatory agencies.

Neither the manufacturer of the appliance, nor the producer of the food preparation introduced into it, shall be held liable for any damage that may directly or indirectly occur to persons as a result of failure to observe all the instructions given in this manual, and especially concerning the warnings regarding cleaning and sanitising the appliance.

- Switch off the cooling system by switching the power button A on the wash position.

- Bring KAY-5® Sanitizer/Cleaner with a 100ppm dilution (1 Oz packet of KAY-5® + 2 ½ gallons of water) (the sanitizing product shall comply with 40 CFR §180.940).

**!!IMPORTANT!**

**The type and concentration of sanitizing agent shall comply with 40 CFR §180.940**

**!!IMPORTANT!**

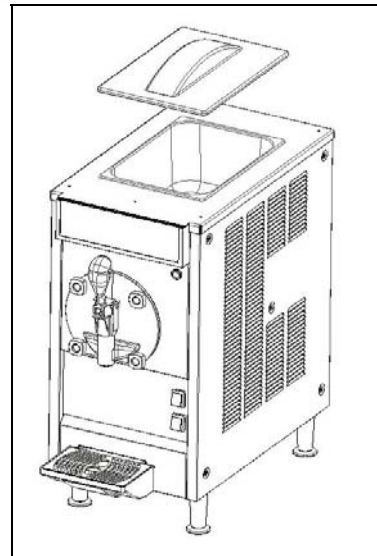
**Carefully follow the instructions of the sanitizer manufacturer with regard to timing and method of use.**

- Remove the cover as shown in fig. 11.

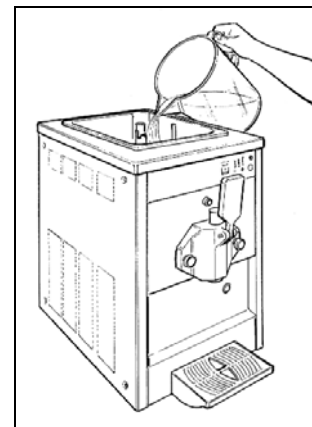
- Empty the remaining product from the freezing cylinder using the dispenser lever until nothing further comes out.

- Fill the top tank with hot water (fig. 12) and wait a few minutes.

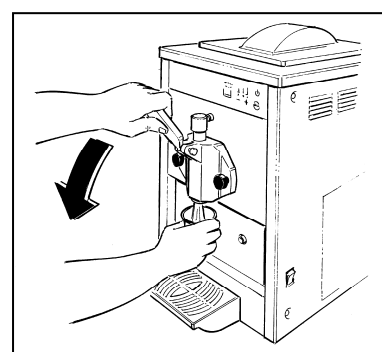
- Empty the cylinder and repeat the same steps until the water coming out is clear (fig. 13).



**Fig. 11**



**Fig. 12**



**Fig. 13**

## ⚠ Attention ⚠

To avoid risk of electrical shock or contact with moving parts during dismantling and reassembly, make sure all switches are in the off position and that the power lead is disconnected from the mains.

- Turn off the main switch A (neutral position) and disconnect the power lead from the mains.

- Unscrew the security knobs and remove the front flange (fig. 14 and 15).

- Wash and disinfect hands thoroughly before performing cleaning operations otherwise use clean and sanitized gloves.

- Simultaneously apply pressure to the two securing tabs (Q), and lift the dispensing tap (I) to pull it out of its fixed position (see figure 16).

- Disassemble the dispensing tap by keeping the indicated part (R) pressed down and slipping off the dispensing lever (L) (see figure 17).

- Thoroughly wash each single part with hot water and mild dishwashing detergent/soap, rinse well, and dip each piece in the sanitising product according to the doses and immersion times suggested by its manufacturer.

## ⚠ Caution ⚠

To prevent bacteria growth, remove all o-rings when cleaning.  
Failure to do so could create a health hazard.

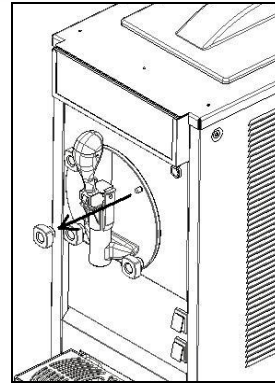


Fig. 14

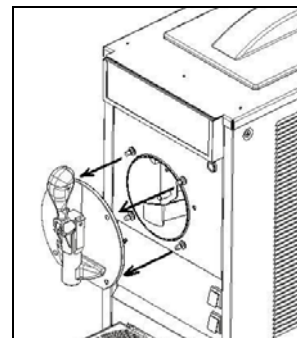


Fig. 15

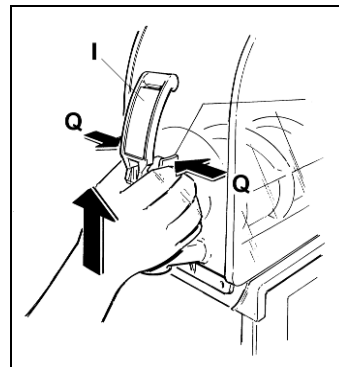


Fig. 16

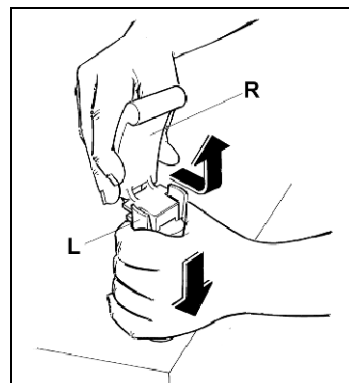


Fig. 17



- Extract the beater and all components mounted on it (fig. 18).

- Wash each of these components thoroughly with hot water and washing-up liquid.

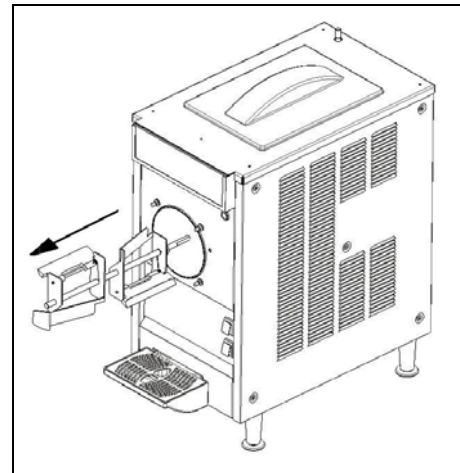
- Rinse well and dip each piece in the sanitising product according to the doses and immersion times suggested by its manufacturer (KAY-5 sanitizer suggest 1-2 minutes).

- Once the correct times for sanitising have been followed, remove and dry all components on a clean surface. DO NOT RINSE.

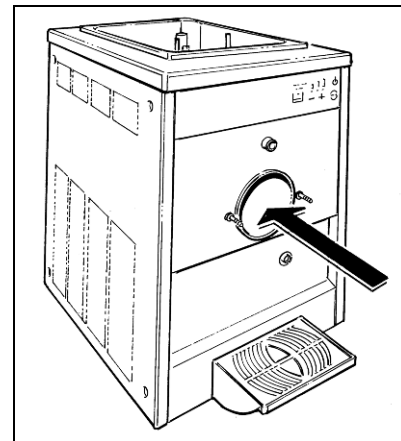
- Wash the freezing cylinder and top tank thoroughly, removing any remaining product with a clean sponge soaked with the sanitizing solution making sure to completely wet all surfaces for at least 60 seconds. Let air dry. Follow local health ordinances (see figure 19).

- Remove the drip tray by pulling it gently outwards (fig. 20)

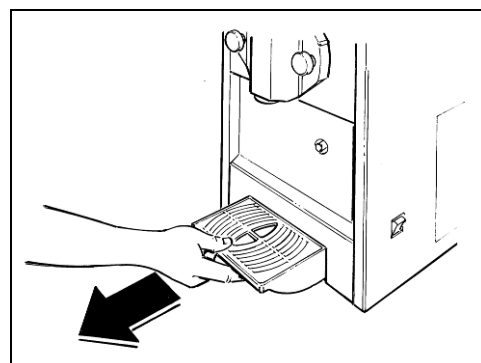
- Wash it with hot water and mild dishwashing detergent/soap and then rinse well.



**Fig. 18**



**Fig. 19**



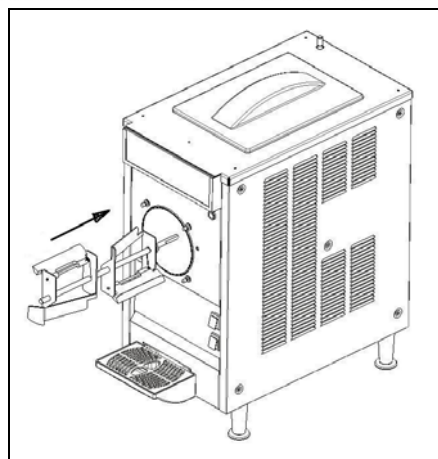
**Fig. 20**

Once you have performed all these cleaning and sanitising operations thoroughly, you can reassemble the components.

*The correct assembly of the appliance is very important to prevent mix leakage and damage to the appliance.*

*To assemble the appliance you must have an approved lubricant (Vaseline) available.*

*Always make sure that all parts have been properly washed and sanitised and that the person carrying out the reassembly has thoroughly washed and disinfected hands and forearms.*



**Fig. 21**

- Insert the beater carefully into the cylinder making sure that the rear shank fits perfectly in its seat within the cylinder (fig. 21).

**!ATTENTION!**

During the insertion of the beater inside the cylinder, grasp both the scrapers in order to keep them in position during the insertion.

- Reassemble the parts of the dispensing tap, making sure that the gaskets (J) are lubricated with Vaseline grease so that the tap slides smoothly back into its fixed position, until it's completely inserted.

**!Important!**

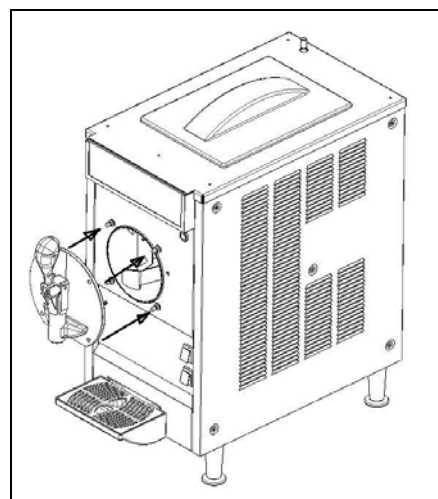
**The not perfect sliding of the tap compromises its own seal.**

- Carefully lubricate the sealing gasket of the front flange and refit it back so that the locating pin mates with its seat (fig. 22).

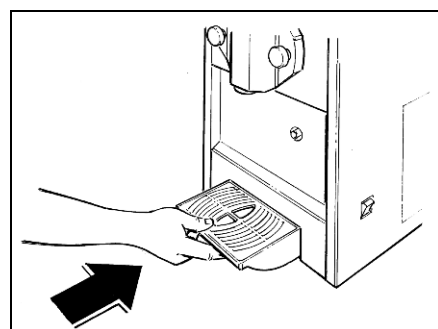
- Once you have correctly mounted the flange, screw the security knobs right down tightening them alternatively in order to avoid any risk of wrong coupling.

- Place the drip tray back into their position.

- Once cleaned, before starting up the machine perform the sanitizing procedure as described in the next page.



**Fig. 22**



**Fig. 23**

## SANITISATION

If the appliance has not been used for some days after being thoroughly cleaned and sanitised as described in Chapter 9, at restart the following sanitising operations should be carried out.

- Take off the lid.
- Fill the top tank with water and sanitizer for objects for food use (use KAY-5<sup>®</sup> Sanitizer/Cleaner with a 100ppm dilution (1 Oz packet of KAY-5<sup>®</sup> + 2 ½ gallons of water) (the sanitizing product shall comply with 40 CFR §180.940), carefully following the doses prescribed by the manufacturer of the same.
- Start the appliance in wash mode and leave for the time specified by the manufacturer.

### IMPORTANT

**Do not leave the sanitizer in the tank for periods in excess of those prescribed by the manufacturer**

- Empty the tank by opening and closing the tap at least 10 times in order to sanitise the mix flow zone too.
- Rinse thoroughly by repeating the same steps but using only clean water in place of the sanitizer.
- After carefully performing these operations the appliance is ready for use.

## 10. EXTRAORDINARY MAINTENANCE



**Before carrying out any maintenance, you must switch off the appliance and unplug the power lead from the socket.**

### *Cleaning the condenser*

In order to ensure good performance of the cooling system, it is essential to clean the condenser at least **once a month, or whenever the level of clogging necessitates it.**

To gain access:

- Switch off the power to the appliance by turning off the main switch and disconnect the power lead.
- Clean the condenser positioned under the machine or on the left side with a vacuum until all the dust has been removed.

### IMPORTANT

**Never use a screwdriver or any other sharp object to remove dirt accumulated between the fins of the condenser.**



## ***Checking and replacing the seals***

### **FLANGE SEAL**

The front side flange seal should be replaced every 6 months depending on the state of wear and the level of maintenance and lubrication.

### **TAP (O-RING) SEALS**

The o-ring seals of the dispensing tap should be replaced whenever they appear worn. These seals should be lubricated each time the appliance is reassembled after cleaning and checked carefully in order to avoid unwanted leaks.

### ***Winter storage***

To protect the appliance during periods of inactivity such as winter, it is important to store it properly as described below:

- Disconnect the appliance from the power source.
- Dismantle, wash and sanitise all parts in contact with the mix as described in Chapter 9.
- Also clean the exterior panels.
- Reassemble all components carefully.
- Cover the completely reassembled appliance with the original packaging so that it is protected from dust and other contaminants.
- Position the appliance in a dry place.

## ***Product storage***

Since the conservation of the product used depends on the temperature and duration of storage, it is absolutely necessary to refer to the instructions and specifications of the manufacturer in order to avoid health risks due to deterioration of the product under incorrect conservation conditions.

## **11. DISCLAIMER**

The manufacturer declines any liability for damage that may occur directly or indirectly to persons, property and animals as a result of failure to observe all the instructions given in this manual and especially the warnings concerning installation, use and maintenance of the appliance.

The manufacturer is not liable for any inaccuracies due to printing, transcription or translation errors contained in this manual. The right is reserved to make any necessary or useful changes, also those in the interest of the user, without compromising the essential functional and safety features.

## 12. TROUBLESHOOTING GUIDE

**NOTE: The following procedures must be performed by qualified technical staff**

Problem	Possible cause	Solution
The appliance does not cool, or cools only partially, and the compressor is running	<ul style="list-style-type: none"> <li>The space around the appliance is inadequate for ventilation</li> <li>The appliance is operating in wash mode</li> <li>The fan is not functioning</li> <li>There is a loss of coolant</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Allow at least 20 cm of free space around the appliance and place it away from other heat sources</li> <li>Turn on the cooling system by turning off wash mode and activating cooling mode</li> <li>Check the electrical connections, if necessary, replace the fan</li> <li>Find the leak, eliminate it and recharge the system</li> </ul>
The appliance does not cool, or cools only partially, and the compressor is not running	<ul style="list-style-type: none"> <li>The safety pressure switch has tripped</li> <li>Electrical components of the compressor are not functioning</li> <li>Some electrical connections are disconnected</li> <li>Defective compressor</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Reset the pressure switch after resolving the cause of intervention</li> <li>Replace non-functioning components</li> <li>Check electrical connections</li> <li>Replace the compressor</li> </ul>
The appliance is noisy	<ul style="list-style-type: none"> <li>The beater and its components have not been installed correctly</li> <li>The fan blades are impacting internal components</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Dismantle the beater and reassemble the parts correctly</li> <li>Check and adjust</li> </ul>
The main switch is in the ON position but the appliance does not run	<ul style="list-style-type: none"> <li>The front flange has not been positioned correctly</li> <li>Some electrical connections are disconnected</li> <li>The switch is broken</li> <li>The electronic panel is defective</li> <li>The agitator motor is defective</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Correctly position the front flange</li> <li>Check electrical connections</li> <li>Replace the switch</li> <li>Replace the electronic panel</li> <li>Replace the agitator motor</li> </ul>
The appliance is running and the top tank is filled with liquid product but nothing comes out of the tap	<ul style="list-style-type: none"> <li>The pipe connecting the upper tank with the lower freezing cylinder is clogged</li> <li>The heating wire of the connecting tube does not work</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Check and unclog the connecting pipe</li> <li>Establish the causes of the malfunction and resolve</li> </ul>
The tap is leaking	<ul style="list-style-type: none"> <li>The tap has not been reassembled correctly</li> <li>The movement of the tap is impeded</li> <li>The O-ring seals are damaged or worn</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Dismantle and reassemble the tap correctly</li> <li>Clean the tap and its housing and lubricate with the Vaseline supplied</li> <li>Replace the O-rings</li> </ul>
The front flange is leaking	<ul style="list-style-type: none"> <li>The sealing o-ring has not been lubricated</li> <li>The sealing o-ring has not been assembled correctly</li> <li>The fixing knobs have not been tightened correctly</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Disassemble the flange and carefully lubricate the o-ring</li> <li>Disassemble the flange and the o-ring and then proceed with the correct assembly of the same</li> <li>Remove the flange and tighten the knobs again</li> </ul>
The beater does not turn	<ul style="list-style-type: none"> <li>The front flange is not mounted correctly</li> <li>Some electrical connections are disconnected</li> <li>The electronic panel is defective</li> <li>The agitator motor is defective</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Mount the front flange correctly</li> <li>Check electrical connections</li> <li>Replace the electronic panel</li> <li>Replace the agitator motor</li> </ul>
The beater is noisy during rotation	<ul style="list-style-type: none"> <li>The beater, scrapers and/or rear seals are not fitted correctly</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Remove and install the mixing unit components correctly</li> </ul>
Buttons do not respond to being pressed	<ul style="list-style-type: none"> <li>The keypad is defective</li> <li>The electronic panel is blocked or defective</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Replace the keypad</li> <li>Turn the appliance off and on and if the problem persists, replace the panel</li> </ul>



Cher Client,  
Nous vous félicitons d'avoir choisi un produit  
de qualité qui répondra certainement à vos  
attentes.  
Nous vous remercions pour l'attention que  
vous nous avez accordée et nous vous  
invitons à lire attentivement le présent  
manuel d'utilisation et d'entretien.

**Publication éditée par :**

**SPM DRINK SYSTEMS S.p.a.**  
**Via Panaro n° 2**  
**41057 Spilamberto (MO)**

Édition : 11/2021  
Révision: 08  
© 2021 – SPM Drink Systems

Tous les droits de reproduction du présent manuel sont réservés à **SPM DRINK SYSTEMS**, la reproduction même partielle est interdite.

Les descriptions et les illustrations se rapportent à la machine/installation en objet. **SPM DRINK SYSTEMS** se réserve le droit d'apporter, à n'importe quel moment, toutes les modifications jugées utiles à la production en série.

Le présent manuel:

fait partie intégrante des accessoires et doit être lu attentivement pour une utilisation correcte, en conformité aux demandes essentielles de sécurité;

est élaboré selon les dispositions de la **Directive Machines 2006/42/CE** et comporte toutes les informations techniques nécessaires pour effectuer correctement toutes les procédures dans des conditions de sécurité ;

doit être conservé soigneusement (protégé dans une pochette transparente étanche pour ne pas l'abimer) et devra accompagner la machine durant toute sa vie, y compris lors d'éventuelles cessions de propriété. En cas de perte ou de détérioration, il est possible d'en recevoir une nouvelle copie en adressant la demande à **SPM DRINK SYSTEMS** et en communiquant les données sur la plaque d'identification

**SPM DRINK SYSTEMS** décline toute responsabilité pour une utilisation incorrecte de la machine/installation et/ou pour des dommages survenus à la suite d'opérations non indiquées dans ce manuel.



## TABLE DES MATIÈRES

1. AVERTISSEMENTS ET CONSEILS IMPORTANTS .....	40
2. ACCESSOIRES DE L'APPAREIL .....	40
3. CONSEILS UTILES POUR LE TRANSPORT .....	40
4. CONSEILS UTILES POUR LE SOULÈVEMENT .....	40
5. SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES.....	41
6. POSITIONNEMENT.....	42
7. RACCORDEMENT AU RÉSEAU ÉLECTRIQUE .....	43
8. OPÉRATIONS DE DÉMARRAGE ET MODE D'UTILISATION .....	44
Panneau de commande.....	45
Réglage de la consistance .....	47
9. OPÉRATIONS DE NETTOYAGE ET D'ASSAINISSEMENT QUOTIDIENNES	48
10. ENTRETIEN EXTRAORDINAIRE .....	53
Nettoyage du condensateur .....	53
Contrôle et changement des joints .....	54
Stockage hivernal.....	54
Stockage produit .....	54
11. EXCLUSION DE RESPONSABILITÉ .....	54
12. GUIDE DE RÉOLUTION DES PROBLÈMES .....	55
13. WIRING DIAGRAM.....	56

## 1. AVERTISSEMENTS ET CONSEILS IMPORTANTS

Le présent manuel d'utilisation et d'installation fait partie intégrante de l'appareil et devra être conservé en vue de futures consultations. Sauf indications contraires, le présent manuel est destiné à l'opérateur (personnel utilisant quotidiennement l'appareil) et au technicien (personnel qualifié pour l'installation et/ou l'entretien). Les parties du manuel destinées uniquement au technicien seront signalées. Lire attentivement les avertissements contenus dans le présent manuel avant d'installer et d'utiliser l'appareil. Cet appareil a été conçu pour la production de granités et de produits similaires. Au moment de la réception de cet appareil, assurez-vous que le code d'identification de celui-ci correspond à celui que vous avez commandé et toujours reporté sur les documents de transport c'est à dire :

- "nom de l'appareil" suivi du numéro de matricule progressif. Cet appareil est destiné uniquement et exclusivement à l'utilisation pour laquelle il a été conçu et le fabricant ne peut être tenu pour responsable pour d'éventuels dommages causés par une utilisation incorrecte. Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des enfants d'âge inférieur à 8 ans et par des personnes ayant une incapacité physique, sensorielle ou mentale, ou manquant d'expérience et de connaissances, à moins qu'ils ne soient surveillés ou formés sur l'utilisation de l'appareil par une personne responsable de leur sécurité. Les enfants doivent être surveillés pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil. Les procédures de nettoyage et d'assainissement ne peuvent pas être effectuées par des enfants à moins qu'ils ne soient attentivement supervisés. Le présent appareil n'est pas adapté à l'utilisation en extérieur. Le présent appareil n'est pas adapté pour une installation dans un lieu où un jet d'eau est susceptible d'être utilisé. Cet appareil est destiné à un usage professionnel et doit être installé dans un lieu où il pourra être contrôlé par un personnel qualifié. Ne pas placer de bombonnes contenant des gaz inflammables près de cet équipement.

Cet équipement a été conçu pour des applications telles que :

- Zones de cuisine pour le personnel dans des magasins, des bureaux et autres environnements de travail ;
- Espaces communs dans des hôtels, des motels et autres lieux résidentiels en général ;
- Chambres d'hôtes, restauration et applications similaires

## 2. ACCESSOIRES DE L'APPAREIL

Au moment de l'ouverture de l'emballage il y aura à l'intérieur les éléments suivants :

- le présent manuel d'utilisation et d'entretien,
- la déclaration de conformité CE ;
- 1 tube de lubrifiant (vaseline);
- 1 ramasse gouttes.

## 3. CONSEILS UTILES POUR LE TRANSPORT

Afin d'éviter à l'huile contenue dans le compresseur hermétique de s'écouler dans le circuit réfrigérant, il est nécessaire de transporter, emmagasiner et déplacer l'appareil en position verticale en respectant les indications sur l'emballage. Si jamais l'appareil a été accidentellement, ou volontairement pour des raisons de transport, mis en position non verticale, il est nécessaire avant le démarrage de le garder pendant 3-4 heures en position verticale de façon à ce que l'huile retourne dans le compresseur.

## 4. CONSEILS UTILES POUR LE SOULÈVEMENT

Chaque appareil est muni d'une palette en bois spéciale pour en permettre le déplacement en utilisant les moyens habituels de déplacement et de levage.

**!Attention!**

***Ne soulevez jamais l'appareil en étant seul, mais avec l'aide d'un autre opérateur.***



Afin de ne pas endommager l'appareil, les manœuvres de chargement et de déchargement sont à effectuer avec beaucoup de soins. Il est possible de soulever l'appareil, avec un chariot élévateur motorisé ou manuel, en positionnant les lames dans la partie située en-dessous de celui-ci.

#### **Par contre, éviter de :**

- renverser l'appareil ;
- trainer l'appareil avec des cordes ou autre ;
- soulever l'appareil avec des élingues ou des cordes
- secouer ou de faire subir de fortes secousses au distributeur et à son emballage.

Pour le stockage il est nécessaire que l'air ambiant soit sec et que la température se situe entre 0°C et 40°C. Avec l'emballage original il est possible de superposer pas plus de 2 appareils en ayant soin de maintenir la position verticale indiquée par les flèches sur l'emballage.

## **5. SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES**

### Caractéristiques techniques et électriques de l'appareil

Toutes les caractéristiques techniques et électriques de l'appareil sont reportées sur la plaquette de matricule située à l'intérieur de l'appareil.

Sur la plaquette il est inscrit :

- Modèle ;
- Numéro de matricule ;
- Caractéristiques électriques en Volt/Hz ;
- Absorption max en Watt ;
- Courant Max en Amp ;
- Poids en kg ;
- Température ambiante d'utilisation de la machine comprise entre 24 et 36°C (entre 75 et 90°F).

Les dimensions d'encombrement de l'appareil sont:

#### **MP**

- Hauteur 80 cm.
- Largeur 36 cm.
- Profondeur 70 cm.
- Poids 70 kg.

#### **MP1HC**

- Hauteur 86 cm.
- Largeur 54 cm.
- Profondeur 71 cm.
- Poids 86 kg.

#### **MP2**

- Hauteur 86 cm.
- Largeur 54 cm.
- Profondeur 71 cm.
- Poids 101 kg.

### Bruit

Le niveau de pression acoustique continue, équivalente, pondérée est inférieur à 70 dB.

### En cas de panne :

Dans la majeure partie des cas, les éventuels inconvénients techniques sont résolus par de petites interventions; c'est pourquoi nous vous conseillons de lire attentivement le présent manuel avant de contacter le fabricant ou le centre d'assistance.

### Mise au rebut


#### **Important**

Aucun élément d'emballage ne doit être laissé à la portée des enfants étant une potentielle source de danger.

#### **Important**

Par respect pour l'environnement, ne pas jeter les éléments d'emballage mais les conserver de manière à pouvoir les réutiliser au moment nécessaire (ex. stockage hivernal).



Le symbole  indique que l'appareil ne peut être jeté comme déchet ordinaire, mais doit être mis au rebut selon la directive européenne 2003/108/EC (Waste Electrical and Electronics Equipments - WEEE) et les lois nationales qui en découlent, pour éviter de possibles conséquences négatives sur l'environnement et la santé humaine.

Pour connaître le moyen adéquat pour mettre au rebut l'appareil, contactez le point de vente auprès duquel vous avez acheté l'appareil ou bien notre service après-vente.

## 6. POSITIONNEMENT

*Seulement pour le technicien*

**L'installation et les opérations successives de manutention, doivent être effectuées par un personnel spécialisé et formé à l'utilisation de l'appareil, selon les normes en vigueur.**

a) Après avoir retiré l'emballage **en conserver tous les éléments pour le stockage hivernal** et s'assurer de l'intégrité de l'appareil (fig.1).

**!!IMPORTANT!**

**Aucun élément d'emballage ne doit être laissé à la portée des enfants étant une potentielle source de danger.**

b) Placer l'appareil sur une surface plane en faisant en sorte que la carrosserie de l'appareil soit bien ventilée, laissez au moins 8 pouces d'espace libre de tous les côtés pour permettre une bonne ventilation (fig.2). Installer l'appareil dans un lieu sec et éviter de l'installer en proximité de sources de chaleur. **La température ambiante d'utilisation de la machine doit être comprise entre 75 et 90°F.**

c) Contrôler que la tension du réseau correspond à celle indiquée sur la plaquette de matricule et que la puissance disponible soit adaptée à celle demandée par l'appareil. Brancher dans une prise de courant avec terre, en éliminant les prises multiples.

**POUR DES PRÉCAUTIONS SUPPLÉMENTAIRES, LIRE ATTENTIVEMENT LE PARAGRAPHE "RACCORDEMENT AU RÉSEAU ÉLECTRIQUE".**

d) L'installation doit être effectuée selon les instructions du producteur. Un manquement à ces indications peut compromettre le fonctionnement de l'appareil.

### Important

La mise à terre est nécessaire et est obligatoire par la loi. Avant d'effectuer n'importe quelle opération de nettoyage ou d'entretien extraordinaire, s'assurer d'avoir débranché l'appareil du réseau électrique en retirant la fiche d'alimentation.

En cas de panne ou de mauvais fonctionnement éteindre l'appareil et le débrancher.

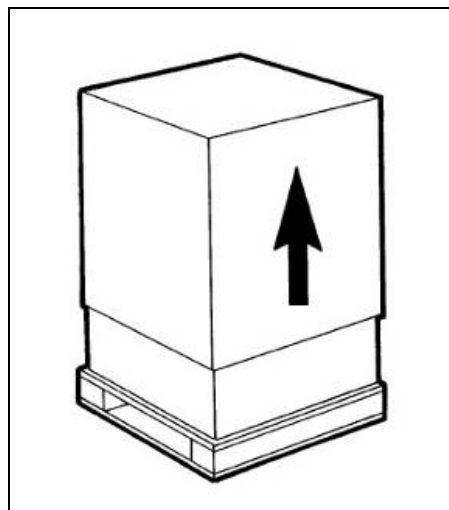


Fig. 1

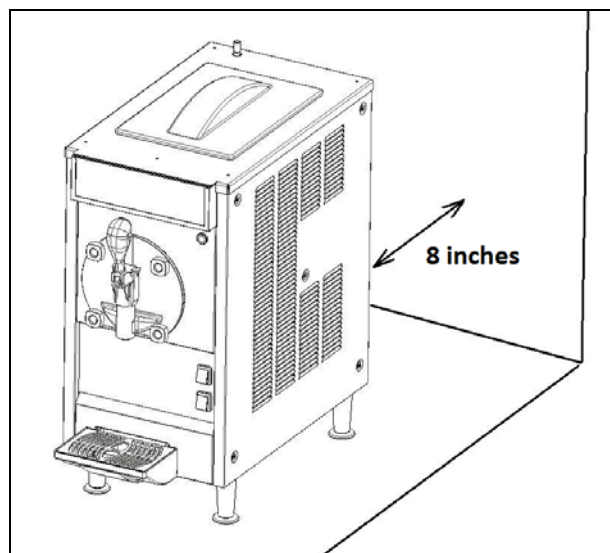


Fig. 2

## 7. RACCORDEMENT AU RÉSEAU ÉLECTRIQUE

*Seulement pour le technicien*

Avant de brancher la prise d'alimentation, comme déjà expliqué dans le paragraphe précédent, il est nécessaire pour Votre sécurité que vous preniez connaissance des précautions suivantes :

- S'assurer que le raccordement est effectué à une installation dotée de mise à la terre efficace comme il est prévu par la réglementation de sécurité en vigueur (fig.3).  
Le fabricant ne peut être considéré comme responsable pour d'éventuels dommages causés par un manque de mise à la terre de l'installation.

- Toujours vérifier les spécifications électriques sur la plaquette de chaque appareil, les données de la plaquette remplacent toujours celles reportées dans le présent manuel.

- Il est indispensable, pour une installation sûre et correcte, de disposer d'une prise spéciale commandée par un interrupteur magnéto-thermique avec une distance d'ouverture des contacts égale ou supérieure à 3mm, conforme à la réglementation nationale de sécurité en vigueur (fig.3).

- Ne jamais utiliser de prises multiples ou de rallonges.

- S'assurer que les câbles d'alimentation ne sont à aucun endroit écrasés.

- Pour débrancher la prise, toujours après avoir débranché l'interrupteur général, saisir celle-ci en tirant doucement.

### Important

SI LE CÂBLE D'ALIMENTATION EST ABIMÉ, IL DOIT ÊTRE CHANGÉ PAR LE FABRICANT OU PAR SON SERVICE D'ASSISTANCE OU BIEN PAR UNE PERSONNE AYANT UNE QUALIFICATION SIMILAIRE, DE MANIÈRE A ÉVITER TOUS LES RISQUES.

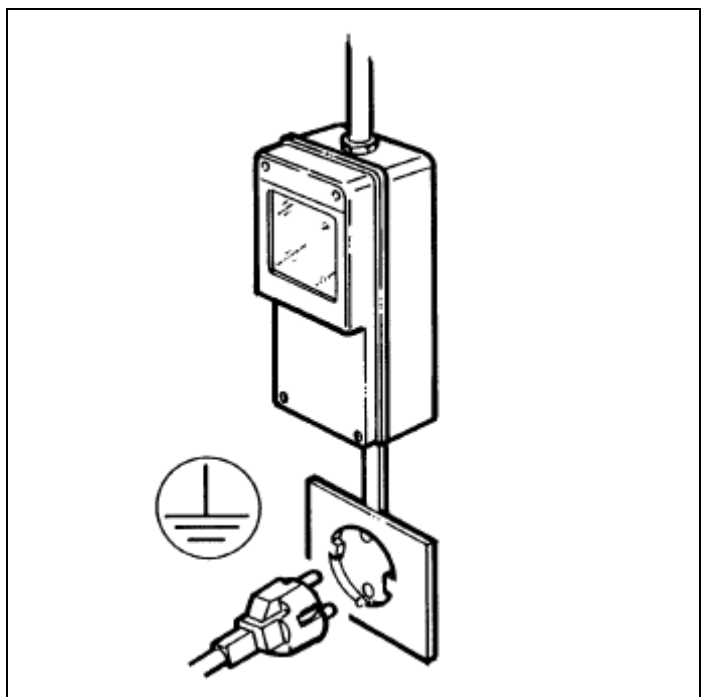


Fig. 3

- Si les réglementations locales l'exigent, il est possible de connecter l'appareil en permanence à l'alimentation électrique, réf. National Electrical Code (NEC) et NFPA 70. Si nécessaire, retirez le panneau latéral droit, débranchez le câble d'alimentation du faisceau de câbles de la machine, retirez-le de la machine et remplacez-le par le câble permanent conformément aux codes locaux.

## 8. OPÉRATIONS DE DÉMARRAGE ET MODE D'UTILISATION

### **!MISE EN GARDE!**

**LA GAMME MP EST FOURNIE AVEC UNE VIS DE VERROUILLAGE PLACÉE SUR LE PANNEAU ARRIÈRE, ENLEVEZ CETTE VIS AVANT DE DÉMARRER L'ÉQUIPEMENT (FIG.4) ET DE LE GARDER SOIGNEUSEMENT AFIN DE LE RÉASSEMBLER EN CAS DE PROCHAINE EXPÉDITION.**

### **!ATTENTION!**

**AVANT D'EFFECTUER LE PREMIER DÉMARRAGE DE LA MACHINE, PROCÉDER AUX OPÉRATIONS DE NETTOYAGE ET D'ASSAINISSEMENT DÉCRITES AU CHAPITRE 9**

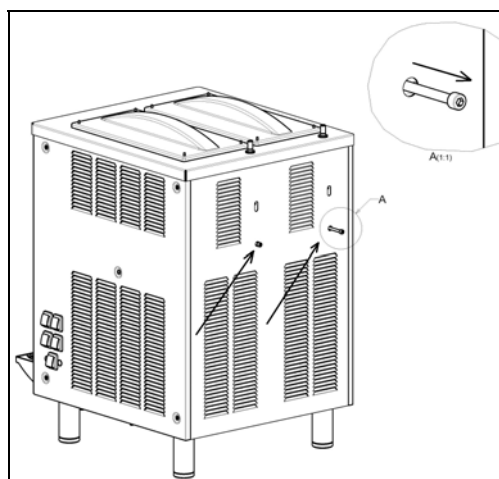


Fig. 4

- Dans un récipient à part, diluer et mélanger le sirop avec de l'eau, selon les indications du fabricant (voir figure 4); ne jamais verser de poudres sèches, de cristaux ou de sirop concentré directement dans le bac vide.

### **!ATTENTION!**

Vérifier que la teneur en sucre du mélange est d'environ de **12-14%** ; une concentration inférieure pourrait endommager sérieusement les éléments mélangeurs et les moteurs eux-mêmes.

**NE JAMAIS UTILISER QUE DE L'EAU.**

### **!ATTENTION!**

Ne jamais utiliser la machine avec des produits autres que ceux spécifiques au granité, le non-respect de cette indication pourrait endommager certains composants de façon irréversible ou faire en sorte que la machine ne fonctionne pas correctement.

- Retirer le couvercle du bac supérieur (fig.5).

- Verser le produit dans le réservoir supérieur (fig. 6) et attendre qu'il s'écoule dans le cylindre de congélation en considérant que la capacité du cylindre est d'environ 8 litres (2,1 gallons) tandis que celle du réservoir supérieur est d'environ 10 litres (2,6 gallons) pour le MP et le MP2, environ 20 (5,3 gallons) pour le MP1HC.

- Repositionner le couvercle sur le réservoir, insérer le bouchon et activer l'équipement selon le mode souhaité.

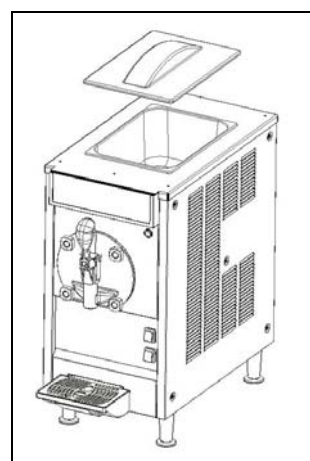


Fig. 5

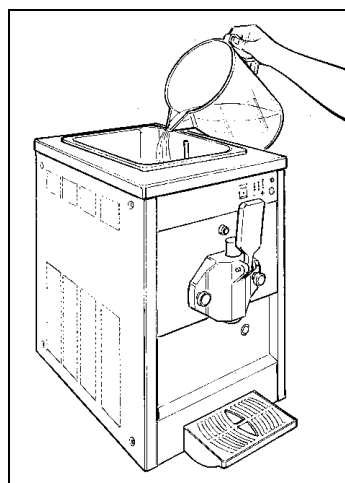


Fig. 6

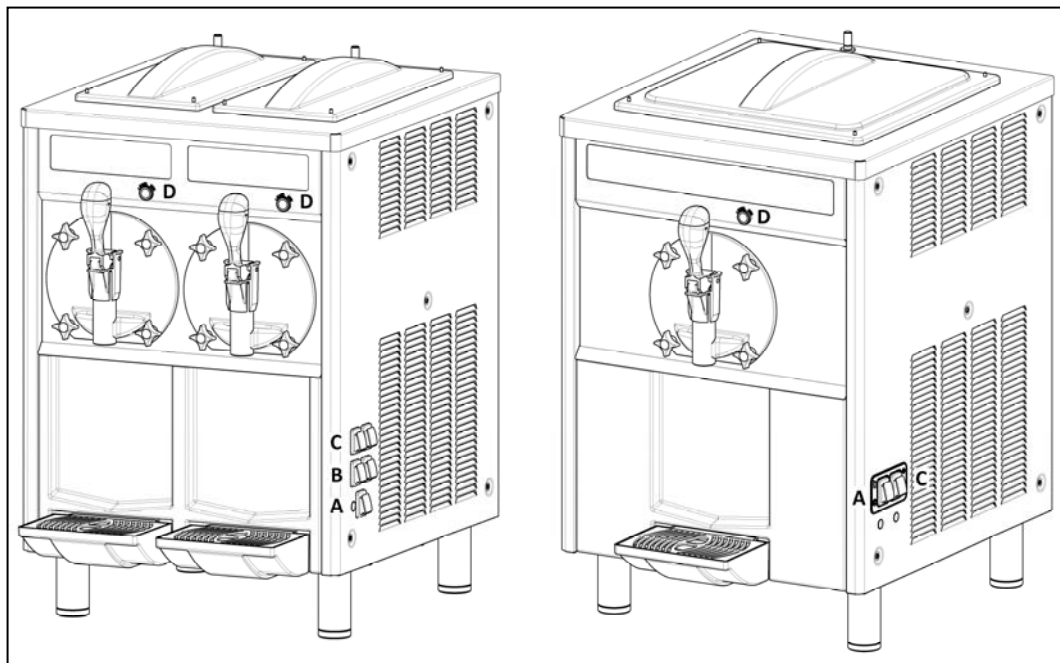


Fig. 7

## Panneau de commande

### MP1

E: interrupteur principal à trois positions :



**I/O**: machine éteinte



**Flocon de neige**: système de réfrigération actif



**Wash**: lavage, système de réfrigération éteint

F: sélection du mode du système de réfrigération:



**Granita**: mode congélation



**Defrost**: mode maintenance de nuit (stand-by)

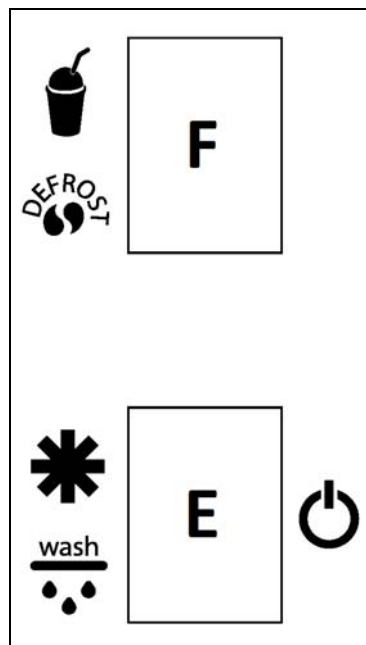


Fig. 8a

D: voyant orange niveau bas du réservoir supérieur.

## MP1HC ed MP2

A : interrupteur principal (uniquement dans le MP1HC il active également la rotation de l'agitateur).

B : (MP2 uniquement) : interrupteur d'activation de la rotation de l'agitateur droit et gauche selon la position.

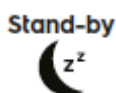
C : interrupteur de gestion du système de réfrigération :



**Flocon de neige**: mode congélation



**Wash**: lavage



**Stand-by**: mode d'entretien de nuit (defrost)

CO (Cut Out): l'allumage d'un des deux voyants rouges CO signale l'intervention du pressostat de sécurité.

Lorsque la température interne de la machine dépasse la valeur limite fixée par le constructeur, l'un des deux voyants CO rouges s'allume (fig.8b) et le fonctionnement du système de réfrigération est inhibé afin d'éviter d'endommager le compresseur.

Le système passe automatiquement en mode « OFF » où le compresseur est désactivé et seuls les agitateurs continuent de fonctionner afin d'éviter la formation de blocs de glace.

Lorsque cela se produit, il est nécessaire:

- Éteignez tous les interrupteurs.
- Tenez compte des conditions et des actions connexes à entreprendre décrites dans le guide de dépannage.
- Appuyez sur le bouton de réarmement manuel situé sous la machine près du côté droit (vers l'arrière).

D: voyant orange niveau bas du réservoir supérieur.

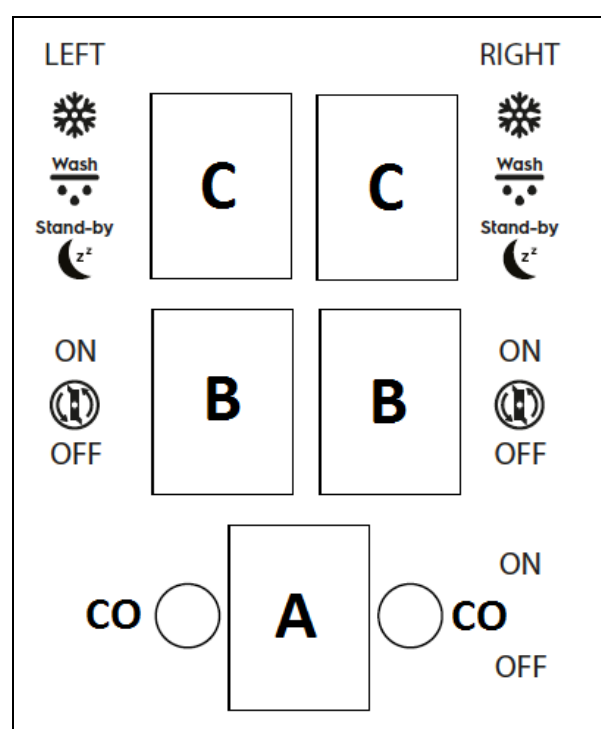
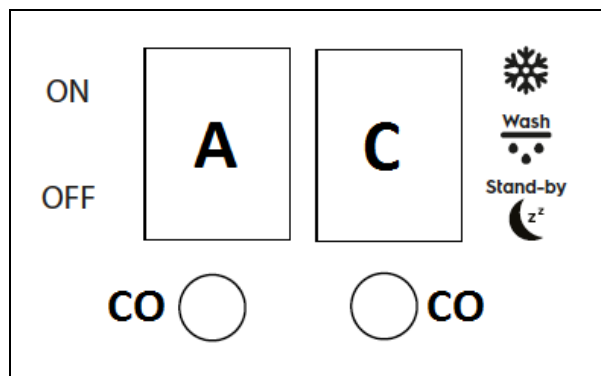


Fig. 8b

- Pendant le mode lavage (lavage avec gouttes) seule la rotation de l'organe de mélange sera activée et le système de réfrigération restera désactivé.

- Pendant le mode congélation, la machine transformera le produit en neige fondue selon la consistance définie ; pendant la maintenance de nuit (veille ou dégivrage) le système de réfrigération maintiendra le produit à une température positive basse selon les réglages.

### **!Important!**

Pendant le mode de dégivrage, assurez-vous que le réservoir supérieur est vide.

### **!Important!**

Les modes de dégivrage (conservation nocturne) et lavage ne doivent pas être utilisés à la place des opérations de nettoyage et d'assainissement à la fréquence prescrite par les réglementations en vigueur.

## **Réglage de la consistance**

- Pour régler la consistance du produit, agir sur le pommeau de réglage situé à l'arrière de la partie supérieure de la machine (fig. 9) ; en le tournant dans le sens des aiguilles d'une montre, le produit deviendra moins dense, en le tournant dans le sens inverse des aiguilles d'une montre, le produit deviendra plus dense.

### **!Attention!**

Ce dispositif n'agit que sur la consistance du produit à distribuer (plus ou moins dense) et absolument pas sur la température de refroidissement de ce dernier.

- Lorsque le niveau du granité à l'intérieur du bac est inférieur au niveau minimum le voyant C s'allume (fig.7) sur la façade ; afin d'éviter qu'il y ait une formation excessive de glace à l'intérieur du cylindre, il faut procéder à la remise à niveau du réservoir supérieur.

### **!ATTENTION!**

Le non rétablissement du niveau produit peut causer de sérieux dommages à l'appareil.

- Pour distribuer le produit, placer le verre sous le robinet et tirer le levier comme sur la figure 10.

### **!ATTENTION!**

En pressant la touche de mise en marche sur la position avec le flocon de neige, l'installation frigorifique entre en fonction ; pour éviter d'endommager l'appareil, assurez-vous toujours, avant de l'activer, d'avoir déjà introduit le produit dans le cylindre.

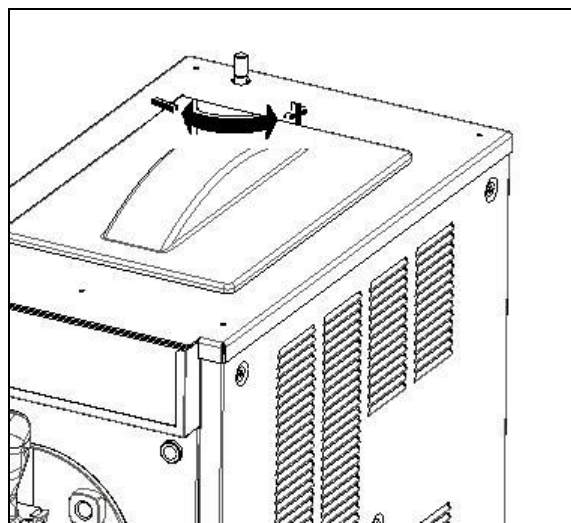


Fig. 9

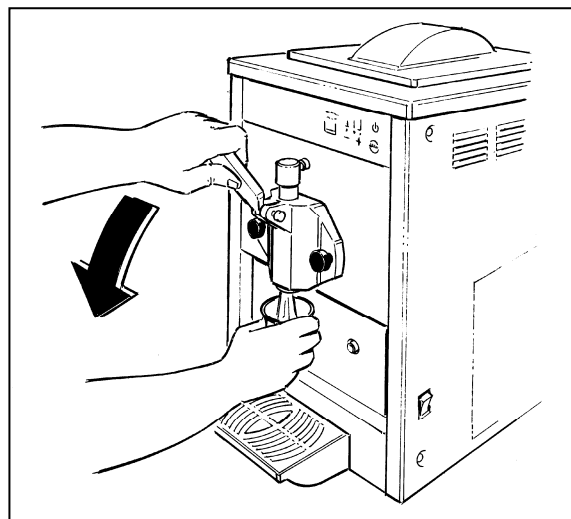


Fig. 10

## 9. OPÉRATIONS DE NETTOYAGE ET D'ASSAINISSEMENT QUOTIDIENNES

Afin d'avoir toujours un bon fonctionnement de l'appareil et de respecter les normes sanitaires en vigueur, il est indispensable d'effectuer fréquemment et soigneusement les opérations de nettoyage et d'assainissement décrites ci-dessous, en s'assurant toujours que la personne devant effectuer ces opérations, s'est d'abord lavée et assainie les mains et les avant-bras.

Si durant une période prolongée l'appareil ne devait plus être utilisé (arrêt saisonnier) toujours exécuter ces opérations avant de remettre en marche la machine.



**Attention**

**Afin d'éviter tout risque d'électrocution, durant les opérations de nettoyage, ne pas asperger d'eau les interrupteurs et éviter que les composants électriques internes soient en contact avec l'eau et les produits utilisés.**



**Attention**

**Pour éviter la formation de bactéries utiliser uniquement des produits approuvés pour la désinfection des objets en plastique, en caoutchouc et en acier inox, un manquement à cette procédure peut avoir des risques sur la santé.**

**NOTA BENE** : Il est de la responsabilité de l'utilisateur de connaître la législation en vigueur de manière à respecter les lois fédérales, de l'État ou locales, en terme de fréquence de nettoyage et de conservation des produits utilisés.

Les procédures décrites à la suite sont essentielles pour empêcher la formation des bactéries et pour maintenir ainsi la machine dans des conditions d'hygiène optimales. Il est conseillé d'exécuter ces procédures **quotidiennement** et en respectant toujours les normes en vigueur.

Ni le fabricant de la machine, ni le fabricant de la préparation alimentaire introduite dans celle-ci, peuvent être tenus pour responsables d'éventuels dommages causés à des personnes suite à des manquements aux prescriptions contenues dans le présent manuel et concernant particulièrement les avertissements sur le nettoyage et l'assainissement de l'appareil.



- Désactiver l'installation frigorifique en mettant la touche A sur la position de lavage.

- Se munir du produit d'assainissement américain KAY-5® et le préparer de manière à obtenir une dilution de 100ppm (un sachet de KAY-5® de 1 Oz + 2 ½ gallons d'eau), le produit d'assainissement doit toujours être conforme à la 40 CFR §180.940.

### !!IMPORTANT!

**Le type et la concentration utilisée du produit d'assainissement doit être conforme aux réglementations en vigueur dans le pays d'utilisation.**

### IMPORTANT

**S'en tenir scrupuleusement aux prescriptions du produit utilisé en ce qui concerne les durées et les modes de conservation de ce dernier.**

- Retirer le couvercle comme indiqué en figure 11.

- Vider le cylindre de congélation du produit résidu en agissant sur le levier de distribution jusqu'à épuisement.

- Remplir le bac supérieur avec de l'eau chaude (fig.12) et attendre quelques minutes.

- Vider le cylindre et répéter les mêmes opérations jusqu'à ce soit que l'eau qui sorte soit limpide (fig.13).

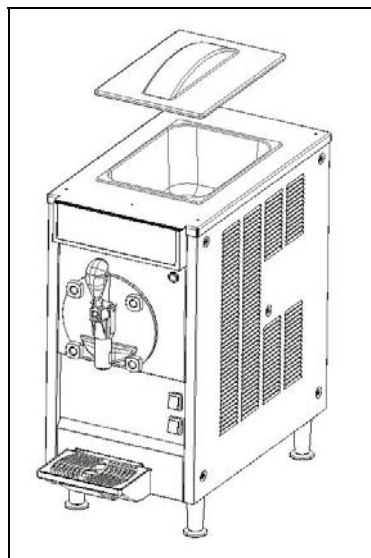


Fig. 11

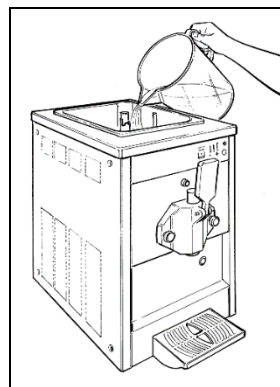


Fig. 12

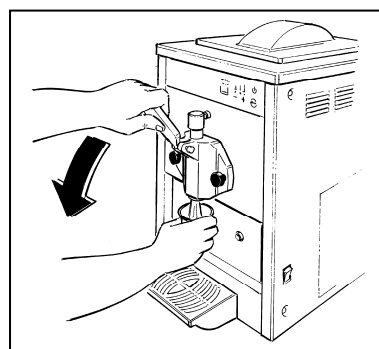


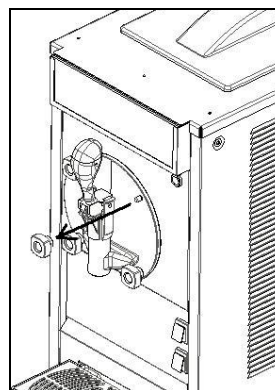
Fig. 13



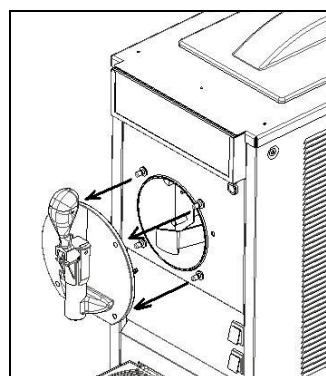
**Attention**

**Afin d'éviter tout risque d'électrocution ou de contact avec les éléments mobiles, durant les opérations de démontage et de montage, s'assurer que tous les interrupteurs sont sur off et que le câble d'alimentation est débranché du réseau électrique.**

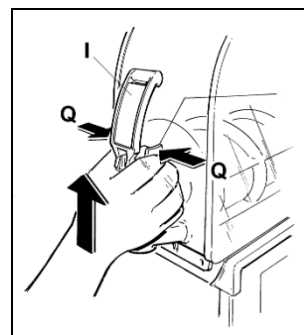
- Positionner l'interrupteur général A sur la position neutre et débrancher le câble d'alimentation du réseau électrique.
- Dévisser les boutons de fixation et enlever la bride avant (fig. 14 et 15).
- Se laver et se désinfecter soigneusement les mains avant de procéder aux opérations de nettoyage ou utiliser des gants propres et assainis.
- Appuyer simultanément sur les ailettes du bloc Q et soulever le robinet I afin de l'extraire de son propre emplacement (voir fig.16).
- Démontez le robinet en maintenant le corps L vers le bas et en retirant le levier R de son emplacement (voir fig.17).



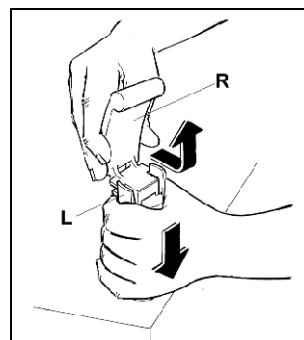
**Fig. 14**



**Fig. 15**



**Fig. 16**



**Fig. 17**



**Attention**

**Pour éviter la formation de bactéries, retirer et nettoyer également toujours les joints toriques (o-ring) et leurs emplacements; un manquement à cette prescription peut avoir des risques sur la santé des personnes.**

- Extraire la spirale de mélange (fig.18).

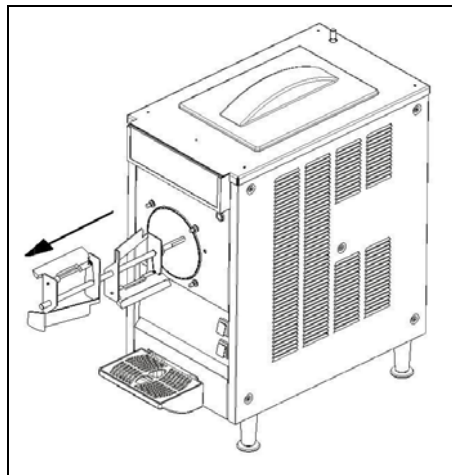
- Laver soigneusement chacun de ces éléments avec de l'eau chaude et du liquide vaisselle.

- Bien rincer et immerger chaque élément dans le produit d'assainissement en suivant les doses et les durées d'immersion suggérées par le producteur de celui-ci (KAY-5 prévoit 1-2 minutes d'immersion sans rinçage).

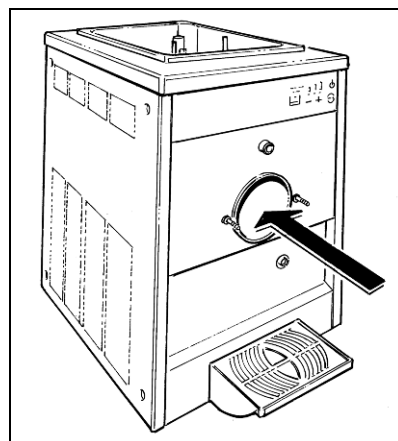
- Après avoir respecté les durées correctes de désinfection, enlever tous les composants et les laisser sécher sur une surface propre.

- Laver soigneusement le cylindre de congélation et le bac supérieur en éliminant tout résidu de produit à l'aide d'une éponge propre imbibée de produit d'assainissement en veillant à mouiller complètement toutes les surfaces pendant au moins 60 secondes. Laisser ensuite sécher et s'assurer de suivre les réglementations locales indérogables (voir fig.19).

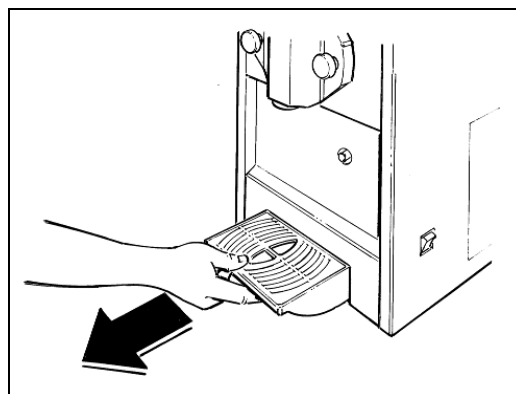
- Démonter le ramasse gouttes en le tirant légèrement vers l'extérieur (fig.19) et le laver soigneusement à l'eau chaude et liquide vaisselle.



**Fig. 18**



**Fig. 19**



**Fig. 20**

Une fois exécutées toutes ces opérations de nettoyage et d'assainissement, procéder au remontage des éléments.

*L'assemblage correct de la machine est très important pour éviter des pertes du produit et l'endommagement de celle-ci.*

*Pour assembler la machine, il est nécessaire de disposer d'un lubrifiant approuvé (vaseline).*

*Toujours s'assurer que chaque élément a été correctement lavé et assaini et que la personne devant effectuer le remontage s'est soigneusement lavée les mains et les avant-bras.*

- Insérer la spirale avec soin dans le cylindre en faisant en sorte que la queue arrière entre parfaitement dans son siège à l'intérieur du cylindre (fig.21).

### **!ATTENTION!**

Durant l'insertion de la spirale à l'intérieur du cylindre saisir les deux patins comme indiqué de manière à les maintenir fermés et permettre ainsi leur insertion à l'intérieur du cylindre.

- Remonter le robinet en ayant soin d'enduire de vaseline les joints et faciliter ainsi le glissement du robinet dans son propre siège jusqu'à sa complète insertion.

### **!ATTENTION!**

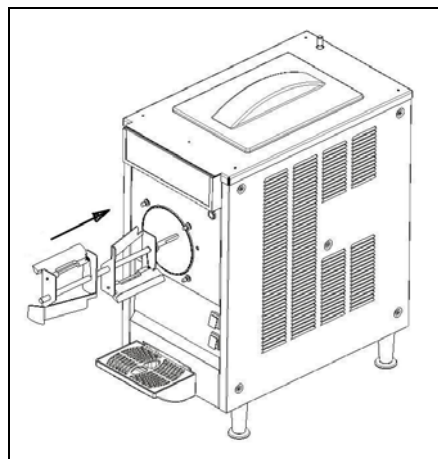
Un glissement imparfait du robinet peut compromettre l'étanchéité.

- Lubrifier soigneusement le joint d'étanchéité de la bride avant et le remonter en faisant en sorte que le goujon de centrage de l'agitateur aille se coupler dans son emplacement (fig.22).

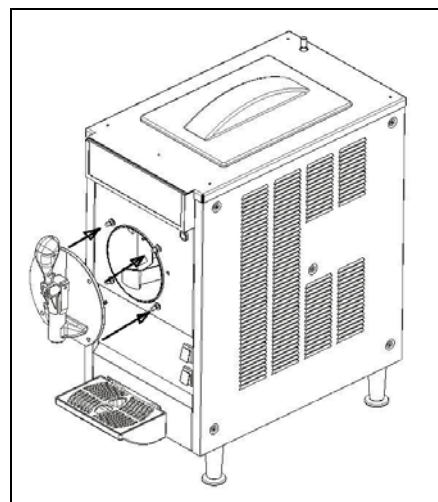
- Bloquer la bride en veillant à visser à fond les quatre pommeaux de fixation et en veillant à compléter le serrage de manière alternée en tournant et en les serrant un à la fois de façon alternée de sorte à éviter un accouplement erroné.

- Remonter le ramasse goutte (fig.23).

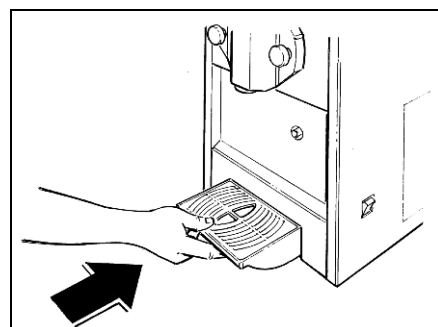
- Après avoir effectué les opérations de nettoyage procéder à l'assainissement de la machine comme décrit ci-après.



**Fig. 21**



**Fig. 22**



**Fig. 23**

## ASSAINISSEMENT

Dans le cas où la machine reste arrêtée pendant quelques jours après avoir été nettoyée et désinfectée soigneusement comme décrit dans le chapitre 9, au moment de la remise en marche il est nécessaire d'effectuer les opérations d'assainissement décrites ci-dessous.

- Soulever le couvercle.
- Se munir du produit d'assainissement américain KAY-5® et le préparer de manière à obtenir une dilution de 100ppm (un sachet de KAY-5® de 1 Oz + 2 ½ gallons d'eau), le produit d'assainissement doit toujours être conforme à la 40 CFR §180.940.
- Remplir le bac supérieur d'eau et de produit pour la désinfection des objets à usage alimentaire en suivant attentivement les doses prescrites par la société du fabricant de celui-ci.
- Faire fonctionner la machine en fonction lavage et laisser agir pendant le temps nécessaire, lui-aussi, spécifié par le fabricant.

### IMPORTANT

**Ne pas laisser le produit d'assainissement dans le bac pendant une période supérieure à celle prescrite par le producteur**

- Vider le bac en ouvrant et en fermant au moins 10 fois le robinet de manière à assainir également la zone de passage du produit.
- Rincer de nouveau soigneusement en répétant les mêmes opérations en utilisant par contre uniquement de l'eau claire à la place du produit d'assainissement.
- Après avoir soigneusement exécuté ces opérations la machine est prête à être utilisée.

## 10. ENTRETIEN EXTRAORDINAIRE



**Avant de procéder à toute opération d'entretien, il est obligatoire d'éteindre l'appareil et de débrancher le câble d'alimentation de la prise électrique.**

### *Nettoyage du condensateur*

Pour garantir la bonne efficacité de l'installation frigorifique, il est indispensable d'effectuer un bon nettoyage du condensateur au moins **une fois par mois, ou chaque fois que le niveau d'engorgement le requiert.**

Pour y accéder :

- Couper le courant de l'appareil en désactivant l'interrupteur général et en débranchant le câble d'alimentation;
- Nettoyer le condensateur situé sous la machine ou sur le côté gauche à l'aide d'un aspirateur tant que la poussière n'aura pas disparu.

### IMPORTANT

**Ne jamais utiliser de tournevis ou n'importe quel autre objet pointu pour retirer la saleté accumulée entre les lamelles du condensateur.**

## **Stockage produit**

### **Contrôle et changement des joints**

#### **JOINT BRIDE AVANT**

La garniture, sur la bride avant, doit être remplacée tous les 6 mois, en fonction de son état d'usure et de son niveau d'entretien et de lubrification.

#### **JOINTS TORIQUES (O-RING) DU ROBINET**

Les joints toriques d'étanchéité du robinet de sortie du produit doivent être changés chaque fois qu'ils semblent usés. Ces joints doivent être lubrifiés toutes les fois que la machine est remontée après le nettoyage et contrôlés attentivement afin d'éviter les fuites indésirables.

### **Stockage hivernal**

Pour protéger la machine durant les périodes d'inactivité comme l'hiver, il est important de l'emmagasiner correctement comme décrit ci-dessous:

- Débrancher la machine de toute source d'énergie.
- Démontez, lavez et assainissez tous les éléments en contact avec le produit comme décrit dans le chapitre 9.
- Nettoyer également les panneaux externes.
- Remonter soigneusement tous les éléments.
- Couvrir complètement la machine montée avec l'emballage d'origine de manière à ce qu'elle soit protégée de la poussière et des autres agents contaminants.
- Ranger la machine dans un endroit sec.

Puisque la conservation du produit utilisé dépend de la température et de la durée de stockage, il faudra absolument se référer aux instructions et aux spécifications de son producteur pour éviter tout risque en termes de santé, causé par la détérioration du produit due à de mauvaises conditions de conservation.

## **11. EXCLUSION DE RESPONSABILITÉ**

La maison constructrice décline toute forme de responsabilité pour tout dommage qui peut directement ou indirectement être subi par des personnes, des choses, des animaux résultant d'un manque de suivi des prescriptions énoncées dans le présent manuel et en particulier en ce qui concerne les avertissements relatifs à l'installation, l'utilisation et l'entretien de l'appareil.

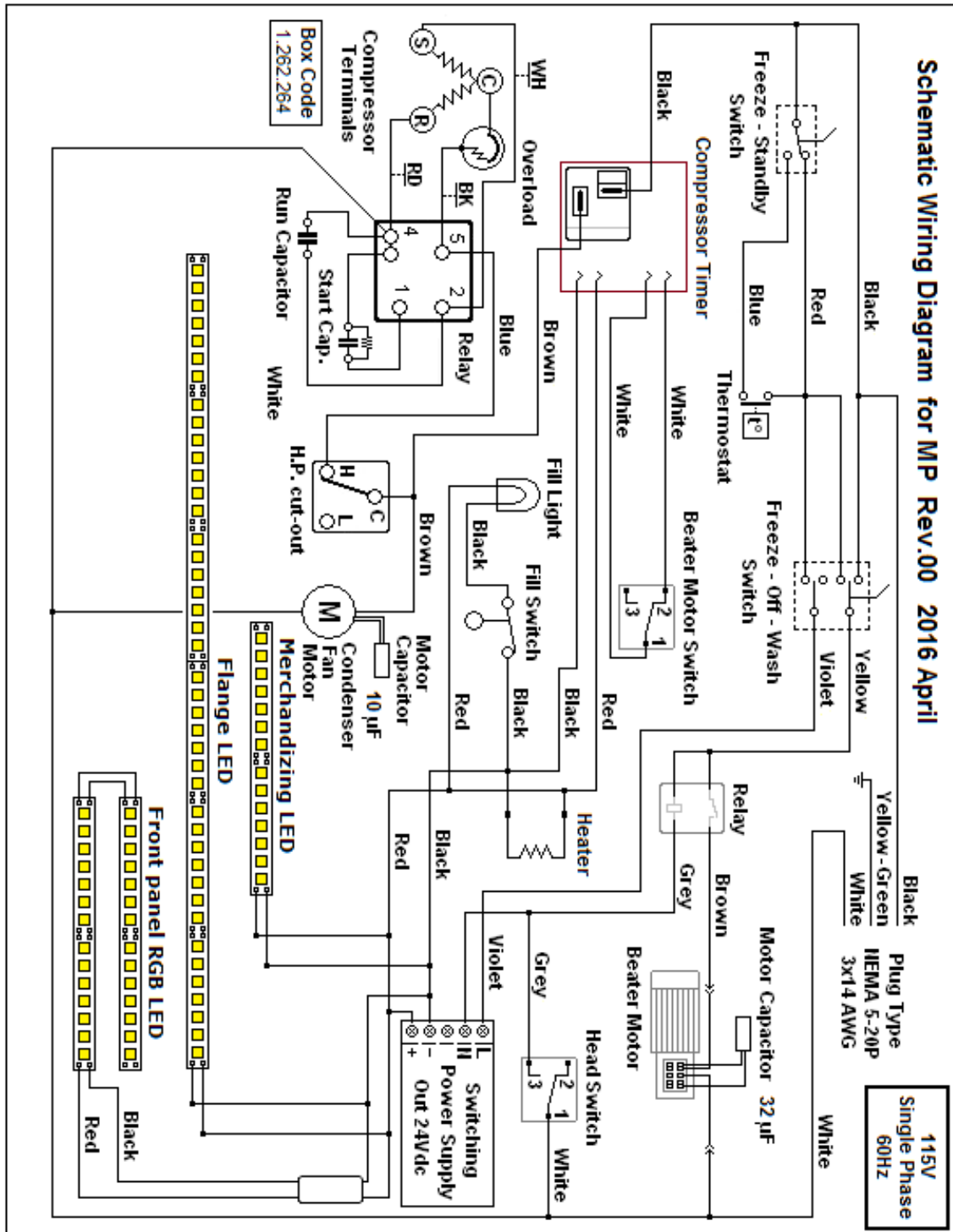
Le producteur n'est pas responsable des éventuelles inexactitudes dues à des erreurs d'impression, de transcription ou de traduction contenues dans ce manuel; celui-ci se réserve le droit d'apporter des changements qu'il jugerait nécessaires ou utiles, également dans l'intérêt de l'utilisateur, sans compromettre les caractéristiques essentielles de fonctionnement et de sécurité.

## 12. GUIDE DE RÉOLUTION DES PROBLÈMES

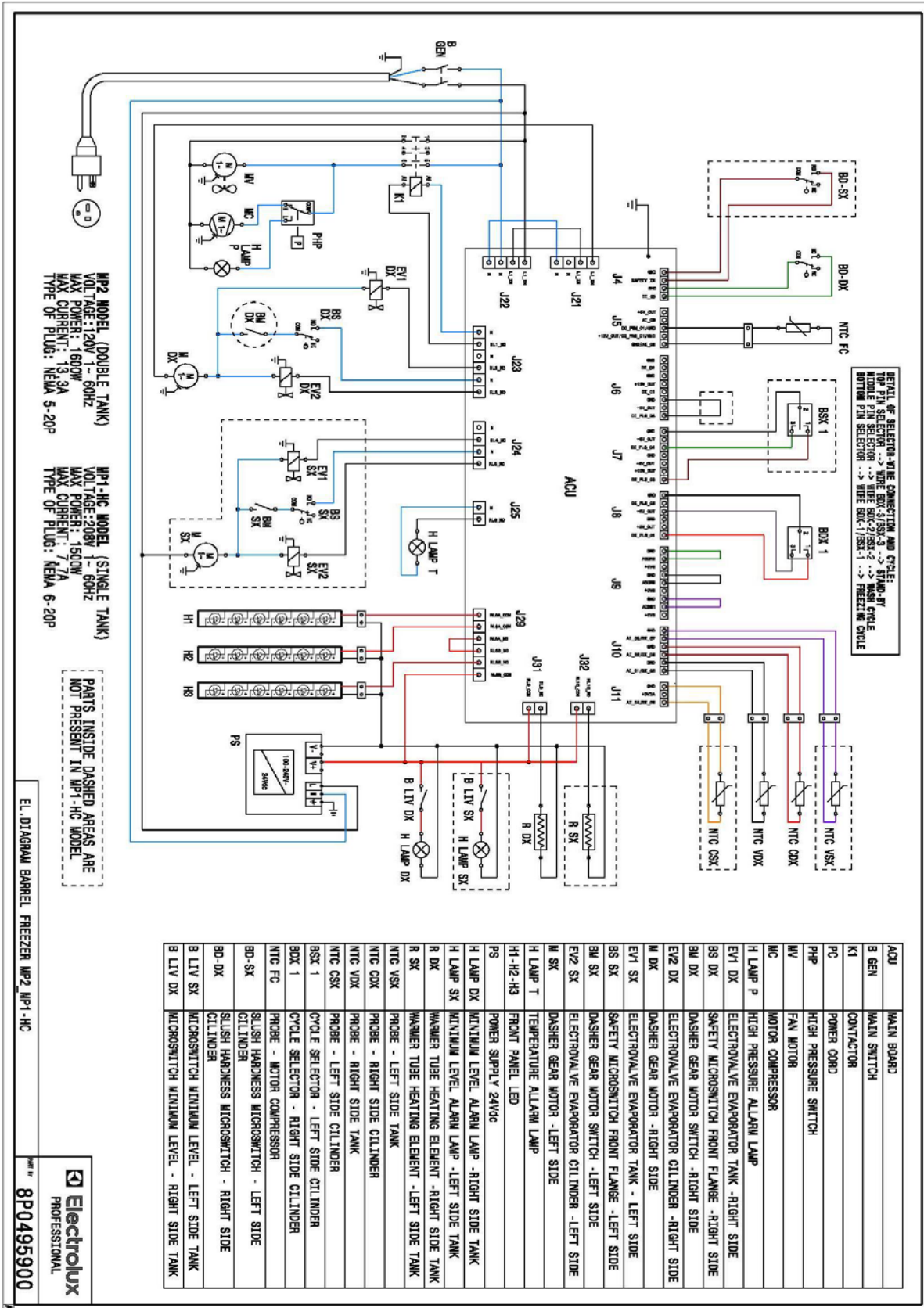
**NOTA BENE: Les procédures suivantes doivent être exécutées par un technicien qualifié**

Problème	Cause possible	Solution
La machine ne refroidit pas ou refroidit seulement à moitié et le compresseur fonctionne	<ul style="list-style-type: none"> <li>L'espace de ventilation autour de la machine n'est pas adapté</li> <li>La machine fonctionne en mode lavage</li> <li>Le ventilateur ne fonctionne pas</li> <li>Il y a une perte de réfrigérant</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Laisser au moins 20cm d'espace libre autour de la machine et ne pas la placer près d'une autre source de chaleur</li> <li>Activer l'installation frigorifique en désactivant la modalité lavage et en activant celle de refroidissement</li> <li>Vérifier les connexions électriques, et, si nécessaire, remplacer le ventilateur</li> <li>Déterminer la fuite, l'éliminer et recharger l'installation</li> </ul>
La machine ne refroidit pas ou refroidit seulement à moitié et le compresseur ne fonctionne pas	<ul style="list-style-type: none"> <li>Le pressostat de sécurité s'est déclenché</li> <li>Les parties électriques du compresseur ne fonctionnent pas</li> <li>Branchements électriques déconnectés</li> <li>Le compresseur est défectueux</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Réinitialiser le pressostat après avoir résolu la cause de l'intervention</li> <li>Changer les composants qui ne fonctionnent pas</li> <li>Vérifier les connexions électriques</li> <li>Changer le compresseur</li> </ul>
La machine est bruyante	<ul style="list-style-type: none"> <li>La spirale et toutes ses pièces ne sont pas montées correctement</li> <li>Les pales du ventilateur percutent certains des composants internes</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Démonter la spirale et assembler correctement les pièces</li> <li>Vérifiez et ajuster</li> </ul>
L'interrupteur principal est sur la position ON mais la machine ne fonctionne pas	<ul style="list-style-type: none"> <li>La bride avant n'a pas été positionnée correctement</li> <li>Branchements électriques déconnectés</li> <li>L'interrupteur est cassé</li> <li>La carte électronique est défectueuse</li> <li>Le moteur de l'agitateur est défectueux</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Bien positionner la bride avant</li> <li>Vérifier les connexions électriques</li> <li>Changer l'interrupteur</li> <li>Changer la carte électronique</li> <li>Remplacer le moteur agitateur</li> </ul>
La machine fonctionne et le bac supérieur est plein de produit liquide mais rien ne sort du robinet	<ul style="list-style-type: none"> <li>Le tuyau de raccordement entre le bac supérieur et le cylindre est bouché</li> <li>Le fil chauffant du tube de raccordement ne fonctionne pas</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Contrôler et libérer le tuyau de raccordement</li> <li>Établir les causes du dysfonctionnement et résoudre</li> </ul>
Le robinet a des fuites	<ul style="list-style-type: none"> <li>Le robinet n'a pas été remonté correctement</li> <li>Le mouvement du robinet est difficile</li> <li>Les joints d'étanchéité sont endommagés ou usés</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Démonter et remonter correctement le robinet</li> <li>Nettoyer le robinet et son logement et lubrifier avec la vaseline fournie</li> <li>Changer les joints</li> </ul>
La bride avant fuit	<ul style="list-style-type: none"> <li>Le joint torique d'étanchéité n'a pas été lubrifié</li> <li>Le joint torique d'étanchéité n'a pas été monté correctement</li> <li>Les boutons de fixation n'ont pas été correctement serrés</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Démonter la bride et lubrifier soigneusement le joint torique</li> <li>Démonter la bride et le joint torique puis procéder au montage correct de ceux-ci</li> <li>Retirer la bride et resserrer les boutons</li> </ul>
Le mélangeur ne tourne pas	<ul style="list-style-type: none"> <li>La bride avant n'est pas montée correctement</li> <li>Branchements électriques déconnectés</li> <li>La carte électronique est défectueuse</li> <li>Le moteur de l'agitateur est défectueux</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Monter la bride avant correctement</li> <li>Vérifier les connexions électriques</li> <li>Changer la carte électronique</li> <li>Remplacer le moteur agitateur</li> </ul>
Le mélangeur fait du bruit durant la rotation	<ul style="list-style-type: none"> <li>L'ensemble spirale-patins racleurs et douille d'étanchéité arrière n'a pas été correctement installée</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Démonter et remonter correctement tout l'ensemble du système de mélange</li> </ul>

### 13. WIRING DIAGRAM









**S.P.M. Drink Systems S.p.A.** - Via Panaro 2/b 41057 Spilamberto (MO) Italy  
Tel. +39 059 789811 - Fax +39 059 781761  
infospm@electroluxprofessional.com - www.spm-ice.it  
Cod. Fisc e P.IVA 03195610369 - REA MO 366825 - AEEIT1306000008071  
Cap. Soc. € 2.000.000 i.v. - Foro competente: MODENA - Cod. ident. CEE IT03195610369



#### Conforme alla normativa RoHS

Questo apparecchio è conforme alla direttiva europea 2002/95/CE e successive modifiche per quanto riguarda la restrizione all'uso di sostanze pericolose nella produzione di apparecchiature elettriche ed elettroniche.



#### Smaltimento

Ai sensi della direttiva RAEE 2002/96/CE e successiva modifica 2003/108/CE questa apparecchiatura viene contrassegnata con il seguente simbolo del contenitore di spazzatura con ruote barrato. "INFORMAZIONE AGLI UTENTI: Ai sensi dell'art. 13 del Decreto Legislativo 25 Luglio 2005 n. 151 - Attuazione delle Direttive 2002/95/CE e 2002/96/CE, relative alla riduzione dell'uso di sostanze pericolose nelle apparecchiature elettriche ed elettroniche, nonché allo smaltimento dei rifiuti. Il simbolo del cassonetto barrato indica che il prodotto, alla fine della sua vita utile, deve essere raccolto separatamente dagli altri rifiuti. L'utente deve conferire l'apparecchiatura giunta a fine vita ad idonei centri di raccolta differenziata dei rifiuti elettrici ed elettronici, oppure consegnarla al rivenditore al momento dell'acquisto di nuova apparecchiatura di tipo equivalente, in ragione di uno ad uno. L'adeguata raccolta differenziata per l'avvio successivo al trattamento e allo smaltimento ambientalmente compatibile contribuisce ad evitare possibili effetti negativi sull'ambiente e sulla salute e favorisce il reimpiego e il riciclo dei materiali di cui è composta l'apparecchiatura. Lo smaltimento abusivo del prodotto da parte dell'utente comporta l'applicazione delle sanzioni amministrative di cui al D.Lgs. n.22/1997 registro AEE IT1306000008071."



**S.P.M. Drink Systems S.p.A.** - Via Panaro 2/b 41057 Spilamberto (MO) Italy  
Tel. +39 059 789811 - Fax +39 059 781761  
infospm@electroluxprofessional.com - www.spm-ice.it  
Cod. Fisc e P.IVA 03195610369 - REA MO 366825 - AEEIT1306000008071  
Cap. Soc. € 2.000.000 i.v. - Foro competente: MODENA - Cod. ident. CEE IT03195610369

Company  
with certified quality  
management system  
UN EN ISO 9001

# Crathco

## For Warranty Service

### **Grindmaster-Cecilware**

4003 Collins Lane, Louisville, KY 40245 USA

Phone: 502.425.4776 Toll Free: 800.695.4500

Fax: 502.425.4664

Web: [www.grindmaster.com/service](http://www.grindmaster.com/service)