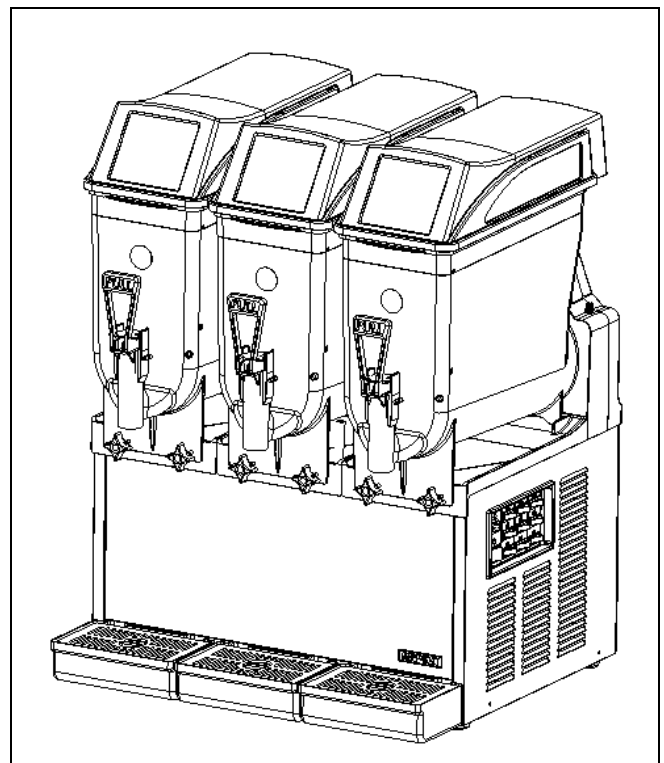




**S.P.M. Drink Systems S.p.a.** - 41057 Spilamberto (MO) Italy - Via Panaro, 2/b  
Tel +39 059. 789811 - Fax +39 059.781761  
E-mail: info@spm-ice.it - www.spm-ice.it  
Cod. Fisc. e Partita IVA 03195610369 - REA MO - 366825 - AEEIT13060000008071  
Cap. Soc. € 2.000.000,00 i.v. - Foro Competente: MODENA - Cod. Ident. CEE IT03195610369

**GRANITORE  
SLUSH MACHINE  
MACHINE À GRANITÉS**

**Frosty2  
Frosty3**



**MANUALE D'USO E MANUTENZIONE  
OPERATOR'S MANUAL  
MANUEL D'UTILISATION ET  
D'ENTRETIEN**

**ITALIANO  
ENGLISH  
FRANÇAIS**

**PAG.2  
PAGE 20  
PAGE 39**



**100%  
MADE IN ITALY**



**S.P.M. Drink Systems S.p.a.** - 41057 Spilamberto (MO) Italy - Via Panaro, 2/b  
Tel +39 059. 789811 - Fax +39 059.781761  
E-mail: info@spm-ice.it - www.spm-ice.it  
Cod. Fisc. e Partita IVA 03195610369 - REA MO - 366825 - AEEIT1306000008071  
Cap. Soc. € 2.000.000,00 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: 01/2019

Revisione: 02

© 2019 – 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.** - 41057 Spilamberto (MO) Italy - Via Panaro, 2/b  
Tel +39 059. 789811 - Fax +39 059.781761  
E-mail: info@spm-ice.it - www.spm-ice.it  
Cod. Fisc. e Partita IVA 03195610369 - REA MO - 366825 - AEEIT13060000008071  
Cap. Soc. € 2.000.000,00 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 DI AVVIAMENTO	8
9. VERSIONE MECCANICA - SPIEGAZIONE DEGLI INTERRUITORI E RELATIVO USO	9
10. MODALITA' D'USO	10
11. OPERAZIONI DI PULIZIA E SANITIZZAZIONE QUOTIDIANA	11
12. MANUTENZIONE STRAORDINARIA	16
Pulizia filtro condensatore	16
Controllo e sostituzione delle guarnizioni	17
Stoccaggio invernale	17
13. ESCLUSIONE DI RESPONSABILITA'	17
14. GUIDA ALLA RISOLUZIONE DEI	18
15. SCHEMA ELETTRICO -WIRING DIAGRAM	57



**S.P.M. Drink Systems S.p.a.** - 41057 Spilamberto (MO) Italy - Via Panaro, 2/b  
Tel +39 059. 789811 - Fax +39 059.781761  
E-mail: info@spm-ice.it - www.spm-ice.it  
Cod. Fisc. e Partita IVA 03195610369 - REA MO - 366825 - AEEIT13060000008071  
Cap. Soc. € 2.000.000,00 i.v. - Foro Competente: MODENA - Cod. Ident. CEE IT03195610369

## 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, sorbetti e prodotti simili preparati miscelando acqua o latte con sciroppi.**

**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 persone (incluso bambini) 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.**

**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 deve essere installato in luoghi dove possa essere controllato da personale qualificato.**

## 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 e 1 guarnizione a ventosa per ciascuna vasca.

## 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 verticale 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.



**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.



**S.P.M. Drink Systems S.p.a.** - 41057 Spilamberto (MO) Italy - Via Panaro, 2/b  
Tel +39 059. 789811 - Fax +39 059.781761  
E-mail: info@spm-ice.it - www.spm-ice.it  
Cod. Fisc. e Partita IVA 03195610369 - REA MO - 366825 - AEEIT1306000008071  
Cap. Soc. € 2.000.000,00 i.v. - Foro Competente: MODENA - Cod. Ident. CEE IT03195610369

### 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 all'apparecchio 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 e qui sotto riprodotta.



Sulla targhetta vengono riportati:

- Modello;
- Numero di matricola;
- Caratteristiche elettriche in Volt/ Hz;
- Assorbimento max in Watt;
- Corrente max in Amp;
- Peso in kg;

Le dimensioni di ingombro dell'apparecchio sono:

### **Frosty2**

- Altezza 83 cm.
- Larghezza 41 cm.
- Profondità 56 cm.
- Peso 53 kg.

### **Frosty3**

- Altezza 83 cm.
- Larghezza 61 cm.
- Profondità 56 cm.
- Peso 85 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/CE (Waste Electrical and Electronics 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'imballaggio **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 orizzontale e solida facendo in modo che la carrozzeria dell'apparecchio sia ben areata (**almeno 8 in di spazio libero tutto intorno**, 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 ed i 100°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.

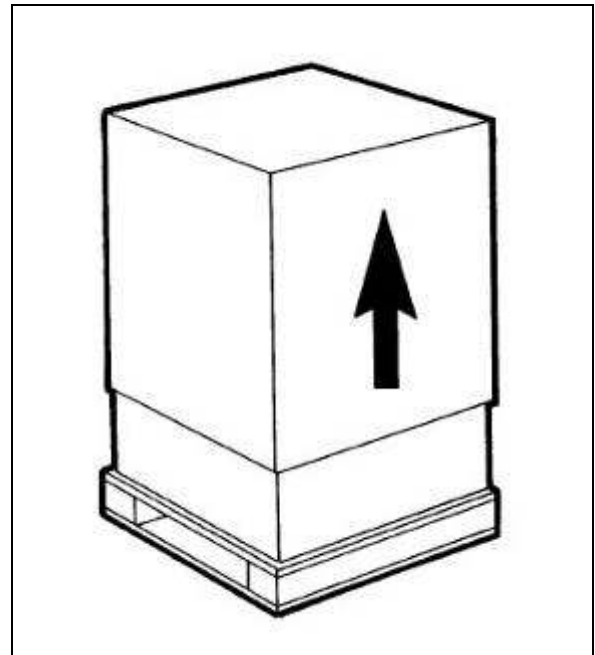


Fig. 1

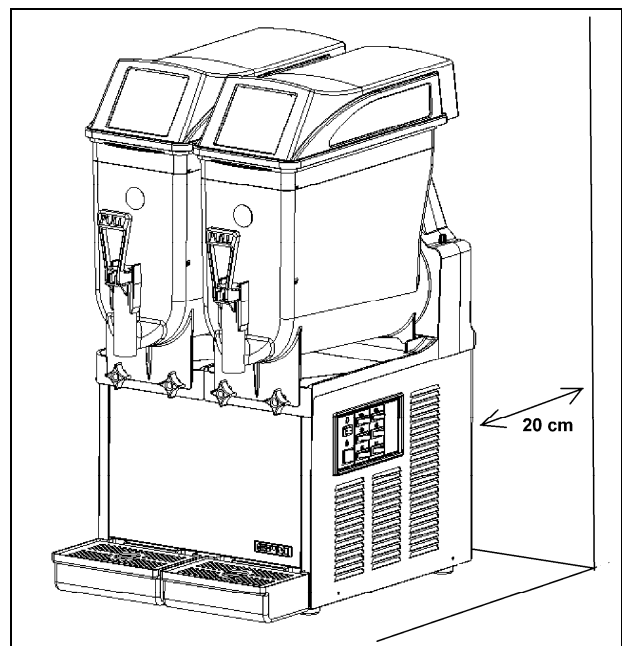


Fig. 2

## 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.

- Non ostruire le griglie di ventilazione e di dissipazione del calore in quanto una cattiva aerazione, oltre a determinare la diminuzione di rendimento ed un cattivo funzionamento, può provocare seri danni all'apparecchio.

- 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 prolunghie.

- 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.

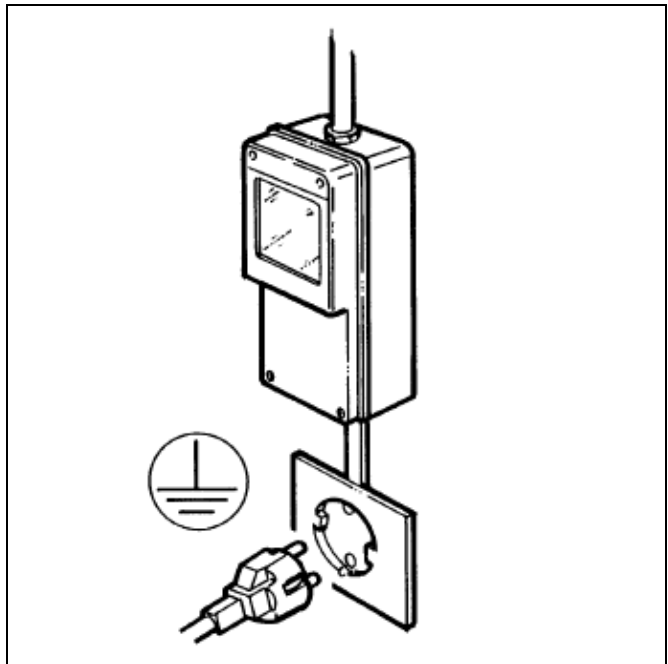


Fig. 3

**- 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 DI AVVIAMENTO

### **!ATTENZIONE!**

**PRIMA DI EFFETTUARE IL PRIMO AVVIAMENTO DELLA MACCHINA, PROCEDERE ALLE OPERAZIONI DI PULIZIA E SANITIZZAZIONE DESCRITTE NEL CAPITOLO 12**

- Diluire e miscelare, in un recipiente a parte, lo sciroppo con acqua secondo le indicazioni del produttore (vedi figura 4); non versare mai polveri secche, cristalli o sciroppo concentrato direttamente nella vasca vuota.

### **!ATTENZIONE!**

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

**NON USARE MAI SOLO ACQUA.**

- Rimuovere il coperchio principale (fig.5).
- Rimuovere il sotto coperchio trasparente (fig.6).
- Versare il prodotto ottenuto nella vasca rispettando la capienza massima di 12 litri (vedi fig.7).
- Riposizionare il sotto coperchio e successivamente il coperchio principale, avendo cura che quest'ultimo preme sul dispositivo di sicurezza.

### **Nota**

Frosty è dotata di un efficace dispositivo di sicurezza, a tutela dell'operatore, che entra in funzione con il sollevamento del coperchio e determina l'automatico ed immediato arresto di tutti gli organi in movimento.

**Nel caso in cui il coperchio non sia correttamente posizionato, la macchina non entrerà quindi in funzione.**

- Inserire la spina nella presa di alimentazione elettrica ed attivare l'interruttore generale.

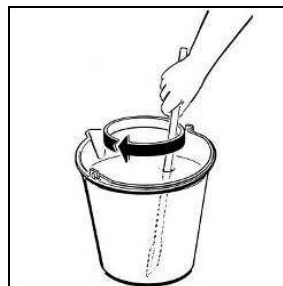


Fig. 4

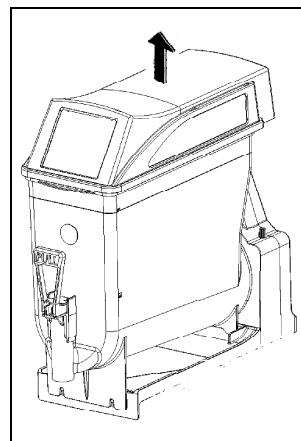


Fig. 5

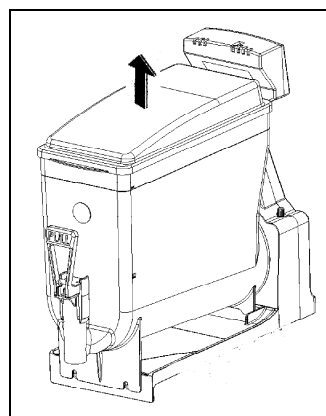


Fig. 6

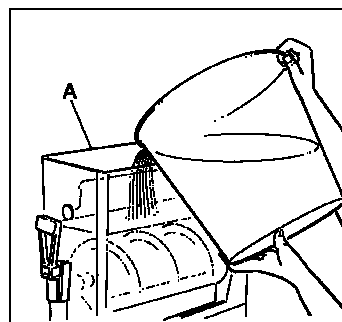


Fig. 7

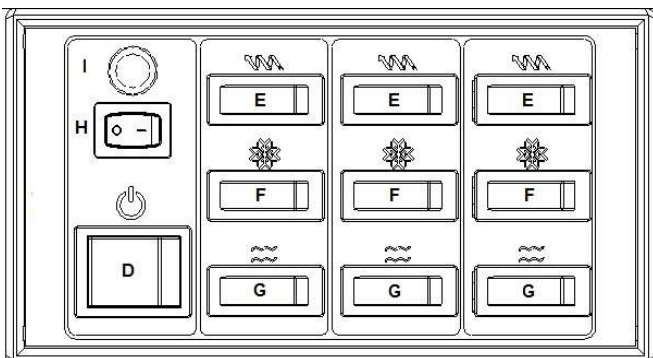


## 9. VERSIONE MECCANICA - SPIEGAZIONE DEGLI INTERRUTTORI E RELATIVO USO

- a) Attivare l'interruttore generale D;  
b) Ogni vasca è comandata da 3 interruttori che azionerete come segue:

- per ottenere granita o sorbetto: selezionare l'interruttore (E) per avviare gli organi miscelatori (la contemporanea accensione del led verde, collocato sull'interruttore, conferma l'avvenuta selezione), successivamente selezionare l'interruttore (F) per azionare l'impianto frigorifero.
- Per ottenere bibita fredda: selezionare l'interruttore (E) per avviare gli organi miscelatori (la contemporanea accensione del led verde, collocato sull'interruttore, conferma l'avvenuta selezione), successivamente, selezionare l'interruttore (G) per azionare il sistema di raffreddamento a temperatura positiva.
- per poter lavare e sanitzizzare più facilmente la macchina, azionare il solo interruttore E in modo da far ruotare gli organi miscelatori evitando che l'impianto frigorifero entri in funzione.

- c) Il tasto H consente di accendere e spegnere le luci LED dei coperchi



**! Attenzione !**

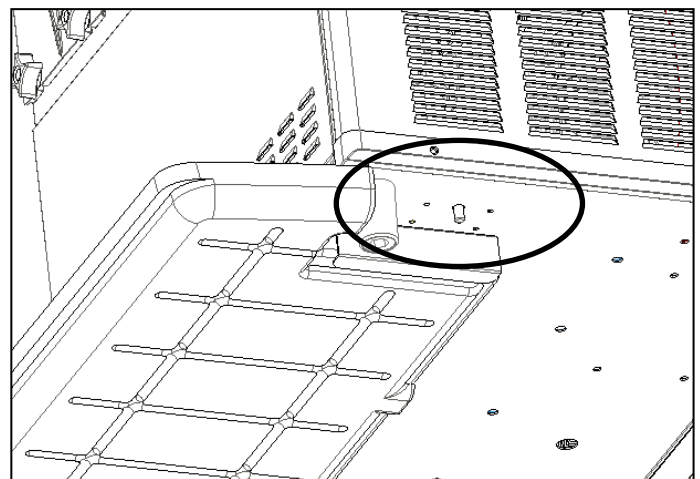
Nel caso in cui la macchina venga spenta alla sera, con le vasche piene, anche parzialmente, si può verificare la formazione di uno strato di ghiaccio solido in superficie, per effetto della naturale separazione del prodotto non mescolato. In tal caso, prima di riaccendere la macchina è necessario accertarsi che il prodotto sia completamente sciolto onde evitare danni alla coclea miscelatrice.

**!Importante!**

Le modalità defrost (mantenimento notturno) e lavaggio non devono essere utilizzate al posto delle operazioni di pulizia e sanitzizzazione alla frequenza prescritta dalle normative vigenti.

### Allarme CUT/OUT ed intervento pressostato di sicurezza

Qual'ora la macchina sia provvista di allarme CUT OUT, l'accensione della spia rossa I segnala l'intervento del pressostato di sicurezza che va dunque riarmato manualmente. Il pulsante di riarmo manuale è situato sotto la macchina in prossimità del fianco destro come evidenziato nell'immagine sottostante.



## 10. MODALITA' D'USO

- a) Per erogare il prodotto, posizionare il bicchiere sotto al rubinetto e tirare la leva come mostrato in figura 8.

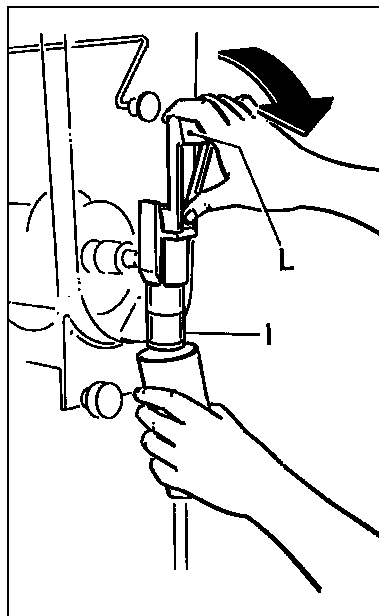


Fig. 8

- b) **Regolazione della consistenza:** per variare la consistenza del prodotto, agire sul pomello di regolazione A collocato nel retro della macchina (fig. 9); come evidenziato dalla scala B, girando in senso orario, il prodotto diventerà meno denso, girando in senso antiorario, il prodotto diventerà più denso.

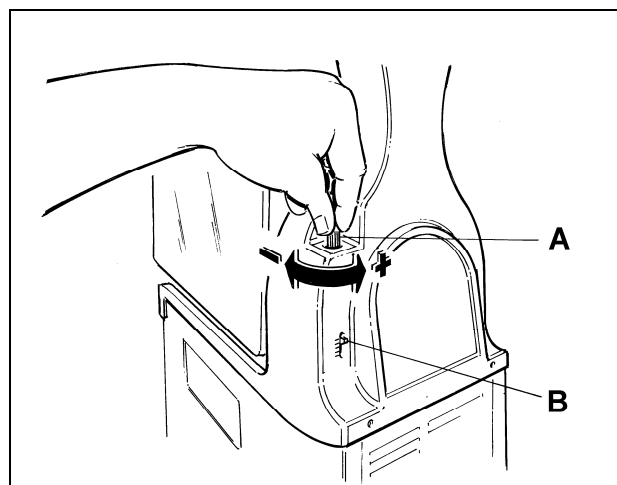


Fig. 9

### ⚠ 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.

### ⚠ Attenzione ⚠

Quando il livello della granita all'interno della vasca è sotto il livello minimo, onde evitare che il prodotto diventi troppo denso, è necessario provvedere al rabbocco della vasca.

## 11. 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 e gomma, 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, se il prodotto usato è deperibile, e comunque rispettando sempre le normative in vigore.**

## PULIZIA E SANITIZZAZIONE QUOTIDIANA

- Disattivare l'impianto frigorifero (disattivando o il tasto con il fiocco di neve o quello con le onde) e far funzionare la macchina con il solo mescolatore in movimento per una decina di minuti.

- Svuotare la vasca dal prodotto rimanente.



**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.**

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

- Rimuovere sia il coperchio principale che il sotto coperchio trasparente poi riempire la vasca con acqua tiepida in modo da facilitare lo scioglimento dello zucchero residuo e poi svuotare tutta l'acqua prima di procedere con il punto successivo.

- Estrarre il dispositivo di miscelazione superiore (O) spingendolo leggermente all'indietro per poterlo disincastare dalla propria sede (vedi fig. 10).

- Svitare e sfilare i pomelli (fig.11) ed abbassare delicatamente la vasca come indicato in figura 11 e contemporaneamente tirarla verso l'esterno in modo da poterla liberare dalla sua sede.

- Premere contemporaneamente sulle due alette di blocco Q e sollevare il rubinetto I per estrarlo dalla propria sede (vedi fig.12).

- Smontare il rubinetto tenendo premuto verso il basso il corpo L sfilando al leva R dalla propria sede (vedi fig.13).



**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.**

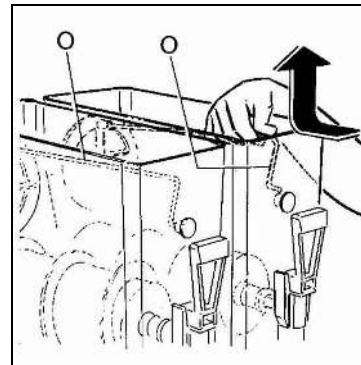


Fig. 10

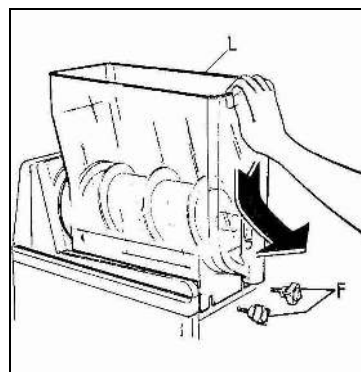


Fig. 11

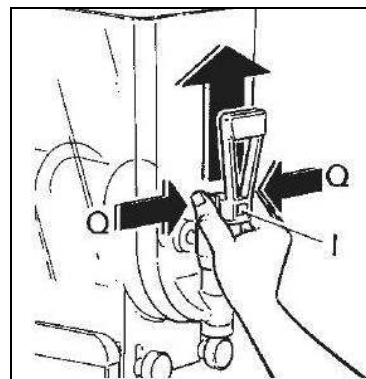


Fig. 12

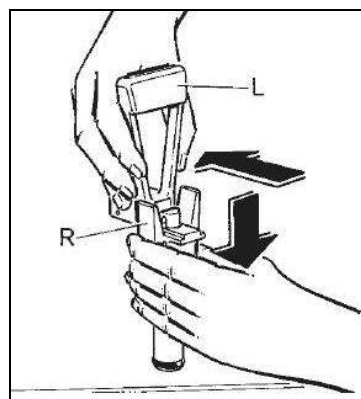


Fig. 13

- Svitare il pomello di fissaggio S in senso orario (filettatura sinistra) e procedere all'estrazione del gruppo di miscelazione U e delle guarnizioni di tenuta X e T (vedi fig.14).

**⚠ Attenzione ⚠**

**Evitare l'uso di detersivi abrasivi che possono danneggiare la superficie dei componenti. Non lavare tali componenti nella lavastoviglie in quanto parti come la vasca o la spirale potrebbero venire danneggiate.**

- Lavare accuratamente ogni parte rimossa con acqua tiepida e detersivo per piatti delicato.

- 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.**

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

**⚠ IMPORTANTE ⚠**

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

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

- Lavare accuratamente l'evaporatore Z ed il piano raccogli condensa Y con una spugna imbevuta di acqua pulita, rimuovendo ogni residuo di prodotto (vedi fig.15).

- Ripetere le stesse operazioni con una spugna pulita imbevuta di sanificante e lasciare asciugare.

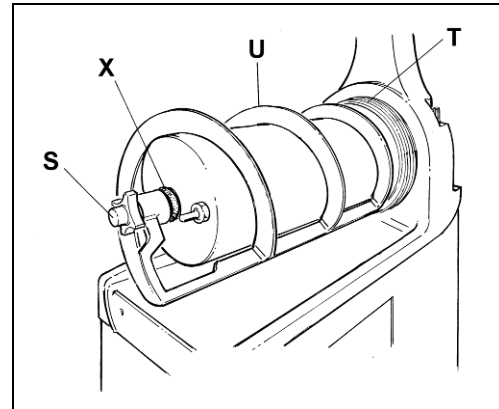


Fig. 14

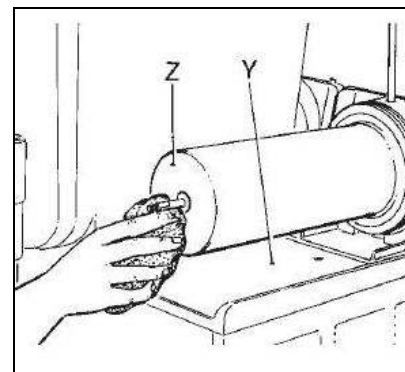


Fig. 15

Una volta eseguite accuratamente tutte queste operazioni di pulizia, 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 sanitizzata e che la persona adibita al rimontaggio si sia accuratamente lavato e sanitizzato le mani e gli avambracci.*

- Procedere al rimontaggio del gruppo di miscelazione (fig.14) attenendosi alle seguenti operazioni:

- Spalmare la guarnizione a ventosa X con grasso di vaselina per ridurre l'attrito e limitarne l'usura (fig.16).
- Rimontare la guarnizione T prestando attenzione al verso (fig.17).
- Rimontare la spirale U avendo cura che il codolo di trascinamento si incastri perfettamente con l'albero di guida.
- Fissare tutti i componenti avvitando il pomello S in senso antiorario.

- Rimontare la vasca collocandola nella propria sede accertandosi che faccia esattamente tenuta con la guarnizione T (vedi fig.18). Per agevolare il rimontaggio consigliamo inoltre di lubrificare la parte posteriore della vasca nel punto in cui la stessa combacia con la guarnizione di tenuta.

- Fissare la vasca con gli appositi pomelli ed avvitare saldamente, senza però esercitare una forza eccessiva.

### **IMPORTANTE**

**Non serrare eccessivamente i pomelli di fissaggio vasca, una forza eccessiva potrebbe danneggiare la filettatura e/o la vasca stessa.**



Fig. 16

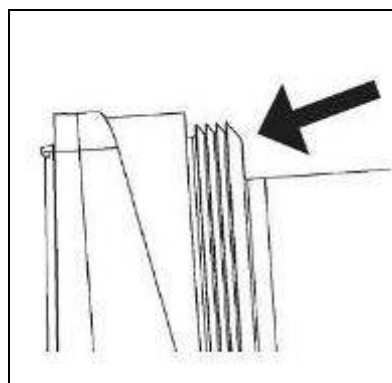


Fig. 17

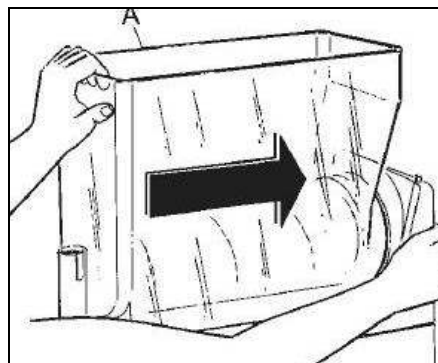


Fig. 18

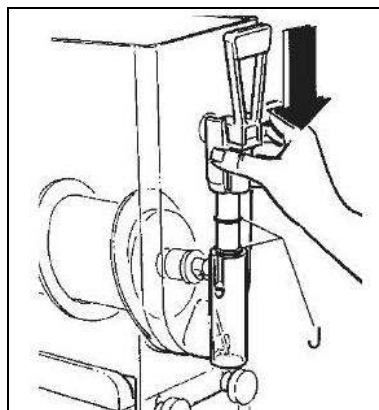


Fig. 19



- Rimontare il rubinetto avendo cura di cospargere con grasso di vaselina le guarnizioni J per agevolare lo scorrimento del rubinetto nella propria sede fino a completo inserimento (vedi fig.19).

**!ATTENZIONE!**

***Il non perfetto scorrimento del rubinetto compromette la tenuta dello stesso.***

- Procedere al rimontaggio del dispositivo di miscelazione superiore (O) facendo in modo che la sua corona dentata sia in fase con quella inferiore in modo da facilitare il perfetto incastro del perno anteriore nella propria sede collocata sulla vasca (vedi fig. 20).

- Smontare la vaschetta raccogliacqua (AA) ruotandola leggermente verso l'alto e tirandola verso l'esterno (vedi fig. 21).

- Lavare accuratamente ogni sua parte.

- Procedere al rimontaggio seguendo le operazioni sopracitate al contrario.

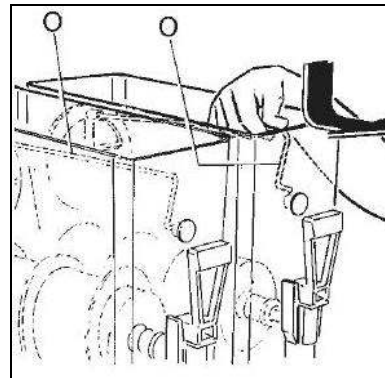
- Una volta eseguite le operazioni di pulizia procedere alla sanitizzazione della macchina come descritto in seguito.

**SANITIZZAZIONE DOPO PERIODI DI INATTIVITA'**

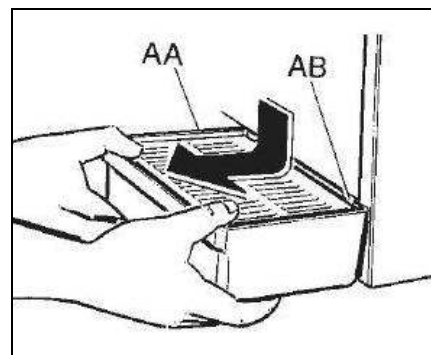
Qualora la macchina rimanga ferma per alcuni giorni dopo essere stata pulita e disinfettata accuratamente come descritto in precedenza, al momento del riavvio è necessario effettuare le operazioni di sanitizzazione descritte in seguito.

- Sollevare prima il coperchio di sicurezza, poi il sotto coperchio.

- Munirsi del sanizzante 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 sanizzante deve sempre essere conforme alla 40 CFR §180.940.



**Fig. 20**



**Fig. 21**

- Riempire la vasca di acqua ed aggiungere il prodotto per la disinfezione di oggetti ad uso alimentare seguendo attentamente le dosi prescritte dalla ditta produttrice dello stesso.

- Dopo aver riposizionato il coperchio far funzionare il mescolatore e lasciare agire per il tempo necessario, anch'esso specificato dal produttore.



### IMPORTANTE

**Non lasciare il sanificante 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 sanificare anche la zona di passaggio prodotto.
- Risciacquare accuratamente ripetendo le stesse operazioni utilizzando però solo acqua potabile pulita al posto del sanificante.
- Dopo aver accuratamente eseguito queste operazioni la macchina è pronta per essere utilizzata.

## 12. 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 filtro condensatore*

Al fine di garantire un buon rendimento dell'impianto frigorifero **si raccomanda di mantenere pulito il condensatore effettuandone frequentemente la pulizia** come descritto in seguito:

- Togliere la tensione all'apparecchio e scollegare il cavo di alimentazione.
- Rimuovere il pannello che protegge il condensatore.
- Pulire le alette del condensatore rimuovendo la polvere da quest'ultimo con acqua o con un aspirapolvere (vedi fig.22).
- Rimontare il pannello di protezione.

### **!ATTENZIONE!**

**Qualora il filtro condensatore non venga mantenuto pulito, ciò potrebbe causare danni alla macchina ed annullare la garanzia.**

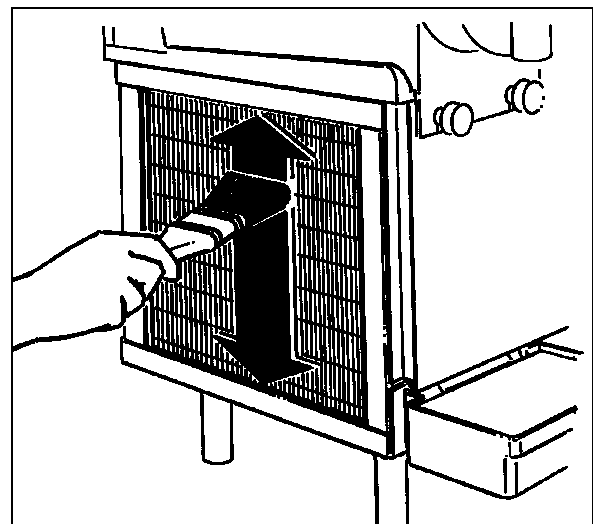


Fig. 22



**S.P.M. Drink Systems S.p.a.** - 41057 Spilamberto (MO) Italy - Via Panaro, 2/b  
Tel +39 059. 789811 - Fax +39 059.781761  
E-mail: [info@spm-ice.it](mailto:info@spm-ice.it) - [www.spm-ice.it](http://www.spm-ice.it)  
Cod. Fisc. e Partita IVA 03195610369 - REA MO - 366825 - AEEIT1306000008071  
Cap. Soc. € 2.000.000,00 i.v. - Foro Competente: MODENA - Cod. Ident. CEE IT03195610369

## **Controllo e sostituzione delle guarnizioni**

### **BOCCOLA RIGIDA EVAPORATORE**

La guarnizione rigida inserita nel frontale del cilindro evaporatore va sostituita ogni 9/12 mesi a seconda dello stato di usura e del livello di manutenzione e lubrificazione.

### **GUARNIZIONE VASCA**

La guarnizione posta sul retro della vasca va sostituita ogni 12 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.

### **GUARNIZIONE A VENTOSA**

La guarnizione a ventosa posta sulla parte frontale dell'evaporatore va sostituita ogni 3 mesi e comunque ogni volta che appare usurata. Questa guarnizione va lubrificata con il grasso di vaselina in dotazione ogni volta che viene rimontata dopo la pulizia.

## **Stoccaggio invernale**

Per proteggere la macchina durante lunghi periodi di inattività come l'inverno, è importante sistemarla 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 (vedi capitolo 11).

- 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.

## **13. 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.

La lingua ufficiale è l'Italiano dunque 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.



## 14. GUIDA ALLA RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

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

<b>Problema</b>	<b>Possibile causa</b>	<b>Soluzione</b>
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 DEFROST</li> <li>Il condensatore è sporco e pieno di polvere</li> <li>La ventola non sta funzionando</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>Ripristinare la modalità CONGELAMENTO</li> <li>Pulire il condensatore come descritto</li> <li>Controllare i collegamenti elettrici, se disconnessi riconnettere e se ancora non funziona, 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>Le parti elettriche del compressore non funzionano</li> <li>Alcuni collegamenti elettrici sono incompleti</li> <li>Il compressore è difettoso</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Sostituire i componenti che non funzionano</li> <li>Verificare le connessioni e sistemare quelle incomplete</li> <li>Sostituire il compressore</li> </ul>
La macchina raffredda troppo rallentando o bloccando la rotazione della spirale	<ul style="list-style-type: none"> <li>Il grado zuccherino del prodotto è troppo basso</li> <li>La vite di regolazione consistenza è tarata ad un valore troppo alto</li> <li>La leva del micro-switch di durezza è piegata ed non va a contatto con il moto-riduttore</li> <li>Il livello del prodotto nella vasca è troppo basso</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Verificare il brix del prodotto e correggere</li> <li>Regolare la vite di durezza verso il "-" per ridurre la consistenza del prodotto</li> <li>Raddrizzare la leva con delle pinze e ripristinare il corretto contatto</li> <li>Aggiungere prodotto o spegnere l'impianto di refrigerazione</li> </ul>
La macchina è rumorosa	<ul style="list-style-type: none"> <li>Le pale della ventola urtano alcuni dei componenti interni</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <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 fornitura elettrica è momentaneamente interrotta</li> <li>Alcune connessioni elettriche sono incomplete</li> <li>Il motoriduttore è difettoso</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Controllare che sulla linea sia effettivamente presente corrente.</li> <li>Verificare le connessioni e sistemare quelle incomplete</li> <li>Sostituire il motoriduttore</li> </ul>
La vasca perde	<ul style="list-style-type: none"> <li>Una delle guarnizioni non è posizionata correttamente</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Rimontare correttamente la guarnizione o, se è il caso, sostituirla</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>
Il prodotto finisce nella vaschetta raccogli gocce attraverso il tubo di drenaggio	<ul style="list-style-type: none"> <li>La spirale e la guarnizione a ventosa non è stata rimontata correttamente</li> <li>La guarnizione a ventosa o la boccola di tenuta dell'albero sono danneggiati o usurati</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Smontare e rimontare correttamente il sistema di mescolamento</li> <li>Smontare e sostituire le guarnizioni</li> </ul>
Il mescolatore non gira	<ul style="list-style-type: none"> <li>Alcune connessioni elettriche sono incomplete</li> <li>Il motoriduttore è difettoso</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Verificare le connessioni e sistemare quelle incomplete</li> <li>Sostituire il motoriduttore</li> </ul>



**S.P.M. Drink Systems S.p.a.** - 41057 Spilamberto (MO) Italy - Via Panaro, 2/b  
 Tel +39 059. 789811 - Fax +39 059.781761  
 E-mail: [info@spm-ice.it](mailto:info@spm-ice.it) - [www.spm-ice.it](http://www.spm-ice.it)  
 Cod. Fisc. e Partita IVA 03195610369 - REA MO - 366825 - AEEIT1306000008071  
 Cap. Soc. € 2.000.000,00 i.v. - Foro Competente: MODENA - Cod. Ident. CEE IT03195610369

<b>Problema</b>	<b>Possibile causa</b>	<b>Soluzione</b>
Il mescolatore risulta rumoroso durante la rotazione	<ul style="list-style-type: none"> <li>• La guarnizione a ventosa è stata sostituita senza essere lubrificata correttamente</li> <li>• La spirale di mescolamento non è stata rimontata correttamente</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Smontare, pulire, sanitzizzare e lubrificare correttamente la guarnizione</li> <li>• Smontare e rimontare correttamente la spirale e tutto il sistema di mescolamento</li> </ul>
La spia rossa sul pannello comandi è accesa	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Il filtro è sporco e deve essere pulito</li> <li>• La macchina è posizionata troppo vicino ad un muro o ad altri oggetti che ne limitano il flusso d'aria di raffreddamento facendo sì che la macchina lavori a temperature troppo alte</li> <li>• Il filtro non è montato correttamente</li> <li>• La macchina è stata posizionata vicino ad altre fonti di calore che la fanno lavorare a temperature troppo elevate</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Smontare, pulire e rimontare il filtro come descritto</li> <li>• Riposizionare le macchina in modo da massimizzare la ventilazione</li> <li>• Installare correttamente il filtro</li> <li>• Riposizionare le macchina in modo da massimizzare la ventilazione</li> </ul>



**S.P.M. Drink Systems S.p.a.** - 41057 Spilamberto (MO) Italy - Via Panaro, 2/b  
Tel +39 059. 789811 - Fax +39 059.781761  
E-mail: [info@spm-ice.it](mailto:info@spm-ice.it) - [www.spm-ice.it](http://www.spm-ice.it)  
Cod. Fisc. e Partita IVA 03195610369 - REA MO - 366825 - AEEIT13060000008071  
Cap. Soc. € 2.000.000,00 i.v. - Foro Competente: MODENA - Cod. Ident. CEE IT03195610369

Dear Customer,  
We would like to congratulate you for choosing this high-quality product, that will certainly meet all your expectations. We thank you for the preference reserved to our company and we invite you to carefully read the following instruction manual before machine's start up.

Published by:

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

Edition: 01/2019

Revision: 02

© 2019 – SPM Drink Systems

All copying rights are reserved to SPM DRINK SYSTEMS; copying, even partial, is illegal.

The descriptions and illustrations refer to the specific machine at issue. **SPM Drink Systems** reserves the right to modify at any time the equipment for mass production.

This manual:

- is integral part of the supply and must be carefully read, in order to be properly used, in compliance with the essential safety requirements;
- has been drafted by following the dispositions **2006/42/CE** and reports the technical information that are necessary to correctly run all the procedures, under safety conditions;
- must be carefully kept (protected by a transparent, watertight wrapping, in order to avoid any damage) and must go with the machine during its life, including potential changes of ownership. In case of loss or damage, it's possible to ask for a copy to **SPM DRINK SYSTEMS**, pointing out the information stated on the identification label;

**SPM DRINK SYSTEMS** declines all responsibility for a wrong usage of the machine and/or damages caused by operations not provided for in this manual..



**S.P.M. Drink Systems S.p.a.** - 41057 Spilamberto (MO) Italy - Via Panaro, 2/b  
Tel +39 059. 789811 - Fax +39 059.781761  
E-mail: info@spm-ice.it - www.spm-ice.it  
Cod. Fisc. e Partita IVA 03195610369 - REA MO - 366825 - AEEIT1306000008071  
Cap. Soc. € 2.000.000,00 i.v. - Foro Competente: MODENA - Cod. Ident. CEE IT03195610369

## INDEX

1. IMPORTANT WARNINGS AND ADVICES	
.....	22
2. EQUIPMENT KIT	22
3. TRANSPORT TIPS	22
4. LIFTING TIPS	22
5. TECHNICAL SPECIFICATIONS	23
6. POSITIONING	24
7. CONNECTION TO THE POWER SUPPLY	
MAINS	25
8. START-UP PROCEDURES	26
9. MECHANICAL CONTROL BOARD	27
10. OPERATING INSTRUCTIONS	28
11. DAILY CLEANING AND SANITIZING	
PROCEDURES	29
12. SPECIAL MAINTENANCE	35
Condenser cleaning	35
Control and replacement of seals	36
Winter storage	36
13. DISCLAIMER	36
14. TROUBLESHOOTING GUIDE	37
15. SCHEMA ELETTRICO -WIRING	
DIAGRAM	57

## 1. IMPORTANT WARNINGS AND ADVICES

**This installation and operation manual is an integral part of the equipment and must be kept for future consultation.**

**Unless otherwise stated, this manual is addressed to operators (staff members who uses the equipment on a daily basis) and to servicemen (staff members qualified to carry out the installation and/or maintenance). The parts of the manual addressed only to servicemen are pointed out accordingly. Please read carefully the warnings listed here below before installation and start-up of the equipment.**

**This equipment has been designed to produce slushes, sorbets and similar products.**

**Upon receipt of the equipment, make sure that its part number matches the one specified in the order, which can be found on all the delivery documents.**

**This equipment is exclusively destined to the purpose for which it was designed. The manufacturer cannot be held responsible for any damage due to improper use.**

**This equipment is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, without supervision or instruction concerning its use by a person responsible for their safety. Children should be supervised to ensure that they do not play with the machine.**

**This equipment is not suitable for outdoor use. This machine is not suitable for installation in locations where water jets are used. This equipment must be installed in places where it can be controlled by qualified staff.**

## 2. EQUIPMENT KIT

In the packaging of this equipment you will find also:

- operator's manual,
- 1 tube of Vaseline grease lubricant to be used for machine maintenance;
- EC declaration of conformity;
- 1 drip tray and 1 suction gasket for each bowl.

## 3. TRANSPORT TIPS

To prevent the oil held in the hermetic compressor running into the cooling circuit, the device must be carried, stored and handled in the upright position, following the direction instructions on the packing. If the device is accidentally or intentionally (for transportation reasons) kept in any other position, it must be set again in the correct position at least twenty minutes before start-up procedures, in order to let the oil flow back into the compressor.

## 4. LIFTING TIPS

Each machine is equipped with a special wooden pallet that allows the handling with standard forklift trucks.



Never lift the machine alone, but always seek the assistance of another operator.

To prevent and avoid any damage to the machine, all loading and unloading operations should be carried out with special care. The equipment can be lifted, with either a manual or engine-powered lifting truck, by positioning the forks in the base section of the unit.

**The following operations should always be avoided:**

- to turn upside down the machine;
- to drag the machine with ropes or others;
- to lift the machine with slings or ropes
- to shake or rattle the machine and its packaging.





**S.P.M. Drink Systems S.p.a.** - 41057 Spilamberto (MO) Italy - Via Panaro, 2/b  
Tel +39 059. 789811 - Fax +39 059.781761  
E-mail: info@spm-ice.it - www.spm-ice.it  
Cod. Fisc. e Partita IVA 03195610369 - REA MO - 366825 - AEEIT13060000008071  
Cap. Soc. € 2.000.000,00 i.v. - Foro Competente: MODENA - Cod. Ident. CEE IT03195610369

The machine must be stored in a dry place with temperatures from 0°C to 40 °C. No more than 2 machines should be stacked on top of each other, taking care to maintain the vertical position, as shown by the arrows on the carton.

## 5. TECHNICAL SPECIFICATIONS

### Technical and electrical specifications

All the machine's technical and electrical specifications are stated on the identification plate, positioned in the internal part of the equipment; a sample is shown here below.



The plate specifies:

- Model: XX
- n°: XX
- Electrical specifications: Volt/ Hz
- Max. absorption (Watt)
- Max. current (Amp)

Dimensions and weight:

#### **Frosty2**

- Height 83 cm.
- Width 41 cm.
- Depth 56 cm.
- Weight 53 kg.

#### **Frosty3**

- Height 83 cm.
- Width 61 cm.
- Depth 56 cm.
- Weight 85 kg.

### Noise emissions

The continuous, equivalent, weighted level of acoustic pressure is below 70 dB.

### In the event of breakdown:

In most cases, any technical problem can be settled with slight interventions (please see the troubleshooting guide at the end of this manual); we therefore recommend you to carefully read this handbook before contacting the manufacturer or service centre.

### Disposal




All the parts of the packaging must be kept beyond the range of children, as they might represent a potential safety/health risk.

### **Important**

In respect of the environment, please dispose the packaging as illustrated.



This symbol:  means that the machine cannot be disposed as common waste. It must be handled in compliance with the provisions of European directive 2002/96/CE (Waste Electrical and Electronic Devices - WEEE) and the resulting national legislation, in order to prevent any potential damage to the environment and to create health risks.

In order to correctly dispose of the device, please contact the distributor from which you purchased it or our after-sales service.

## 6. POSITIONING

### *FOR SERVICEMAN ONLY*

**The installation and subsequent servicing operations must be carried out by skilled members who have been trained to use the device and in compliance with the regulations in force.**

- a) Remove the packing (fig.1), preserve it in order to reuse for winter storage and make sure the machine is in perfect condition.

### **!CAUTION!**

**All the parts of the packaging must be kept beyond the range of children, as they might represent a potential safety/health risk.**

- b) Rest the machine on a sturdy, flat surface making sure it is well ventilated by **leaving a gap of 8 in all around it** and do not install it near heat sources (fig.2); **we recommend you to maintain a room temperature between 75 and 100°F.**

- c) Check that the power mains voltage meets the specifications on the equipment identification plate and that the output available meets the device's power requirements. Fit the plug into an earthed socket, removing all multiple adaptors.

### **FOR FURTHER PRECAUTIONS, READ THE SECTION "CONNECTION TO THE ELECTRICITY MAINS" CAREFULLY.**

- d) The installation must be carried out in accordance with the manufacturer's instructions. Failure to comply with the positioning and installation instructions may impair the machine's operation.

### **Important**

You are legally required to provide a suitable grounding system for the equipment. Before carrying out any cleaning and/or special maintenance on the device, make sure it is disconnected from the mains by unplugging it. In the event of a breakdown or malfunctioning, switch off the device and remove the plug.

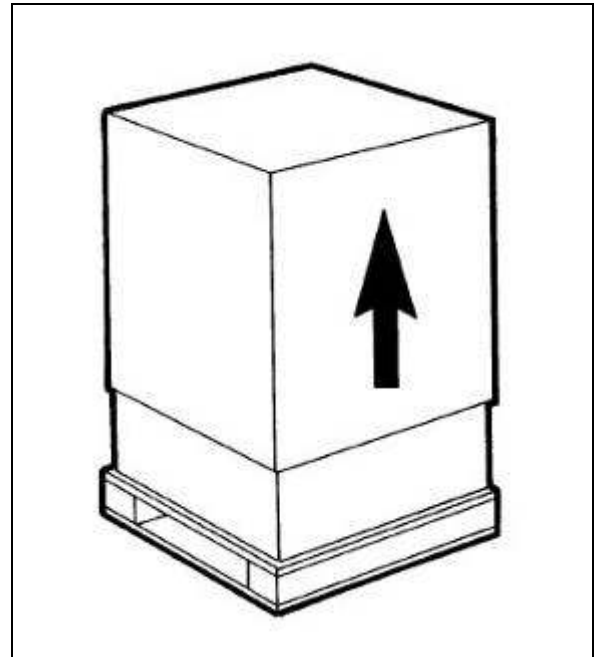


Fig. 1

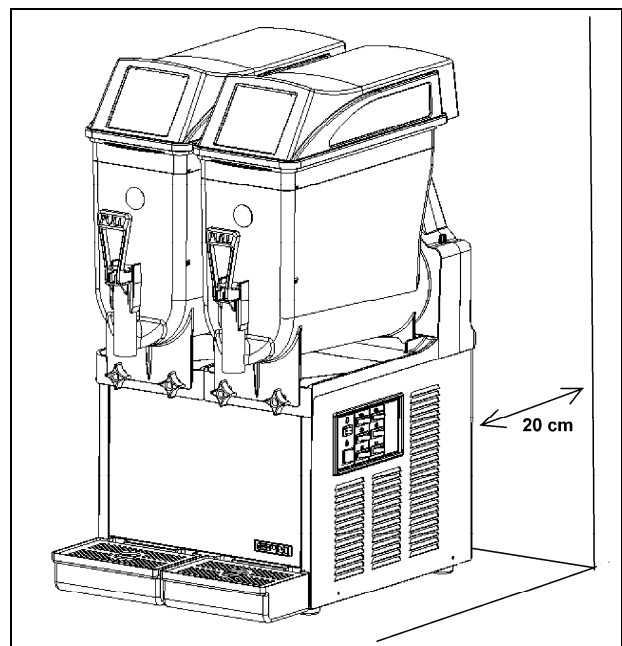


Fig. 2

## 7. CONNECTION TO THE POWER SUPPLY MAINS

### FOR SERVICEMAN ONLY

Before fitting the plug in the power supply socket, for your own safety, as already mentioned in the previous paragraph, please read the following precautions.

- The machine's electrical safety is only guaranteed when it is connected to a suitable earth system, structured as provided by the national safety current regulations (fig.3). Therefore, the manufacturer cannot be held responsible for any damage due to failure of the grounding system of the machine.

- Do not obstruct the ventilating grill and heat dispersion grill, since an insufficient ventilation may not only reduce the efficiency of the machine, causing it to function inadequately, but may also cause serious damage to the machine.

- Always verify electrical specifications on the data plate of each machine. Data plate specifications always replace the information of this manual.

- For a safe and correct installation, it is essential to provide a suitable socket controlled by a thermal cut-out switch whose contacts are at least 3 mm apart, in accordance with the current national safety regulations (see fig.3).

- Never use extensions or multiple adaptors.

- Check the power lead along its entire length to make sure it is not crushed in any way.

- To unplug the device, first disconnect the power supply with the switch, then grip the plug and gently pull it out.

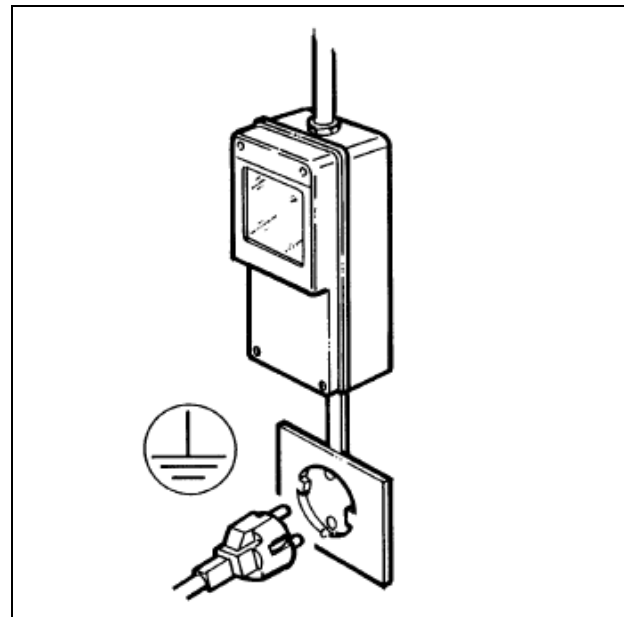


Fig. 3

**- 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.**

### **Important**

IF THE POWER CABLE IS DAMAGED, IT MUST BE REPLACED BY THE MANUFACTURER, ITS AFTER SALE SERVICE OR BY QUALIFIED PERSONNEL, TO PREVENT ANY POSSIBLE RISK.

## 8. START-UP PROCEDURES

**!IMPORTANT!**  
**BEFORE STARTING THE MACHINE, CARRY OUT  
 THE CLEANING AND SANITISING PROCEDURES  
 DESCRIBED IN CHAPTER 10.**

- 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 between the **12** and the **14%**; a lower concentration could seriously damage the mixing parts, as well as the gearmotors.  
**NEVER USE ONLY WATER.**

- Remove the main cover (see fig.5).
- Remove the secondary transparent cover (fig.6).
- Pour the mix obtained into the bowl respecting the maximum capacity of 12 litres (see fig.7).
- Restore the secondary transparent cover and then the main one making sure to have it pushing against the security system.

### Note

Frosty is equipped with a very efficient safety mechanism designed to protect the operator; it is activated when cover is lifted. This device automatically and immediately stops all moving parts.

**If the main cover is not correctly positioned, the unit will not work.**

- Insert the plug into the electrical power outlet.
- Activate the main switch.

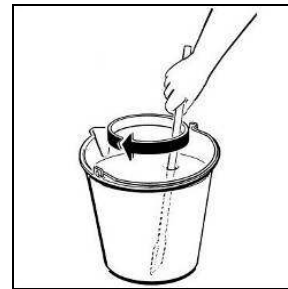


Fig. 4

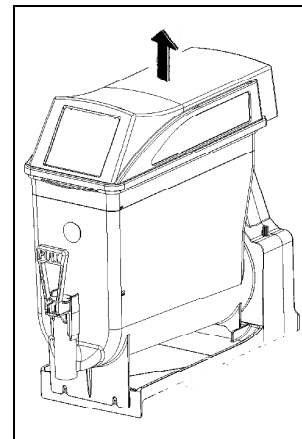


Fig. 5

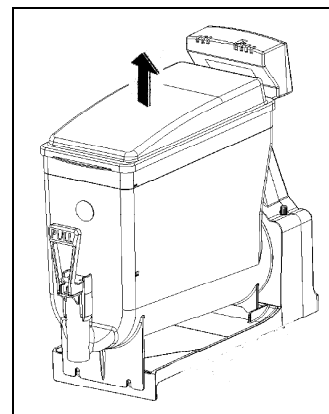


Fig. 6

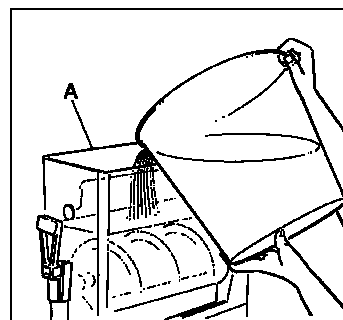
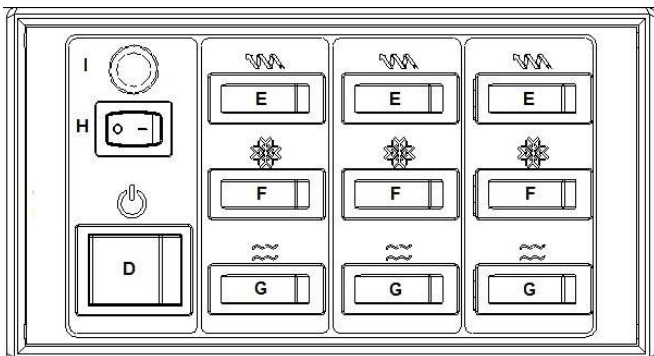


Fig. 7

## 9. MECHANICAL CONTROL BOARD

- a) Activate the general switch (D);
- b) Each tank is controlled by three switches which are activated as follows:
- In order to make ice slush or sorbets: first select the switch (E) to start up the mixer components (the green LED on the switch will light up to confirm the selection has been made), then select the switch (F) to activate the cooling system.
  - In order to make cold drinks: first select the switch (E) to start up the mixer components (the green LED on the switch will light up to confirm the selection has been made), then select the switch (G) to activate the cooling system at a positive temperature.
  - In order to clean the machine: select only the switch (E) in order to start up the mixer components without the intervention of the refrigerating system.
- c) The (H) switch controls the covers' LED lights.



### **! Warning !**

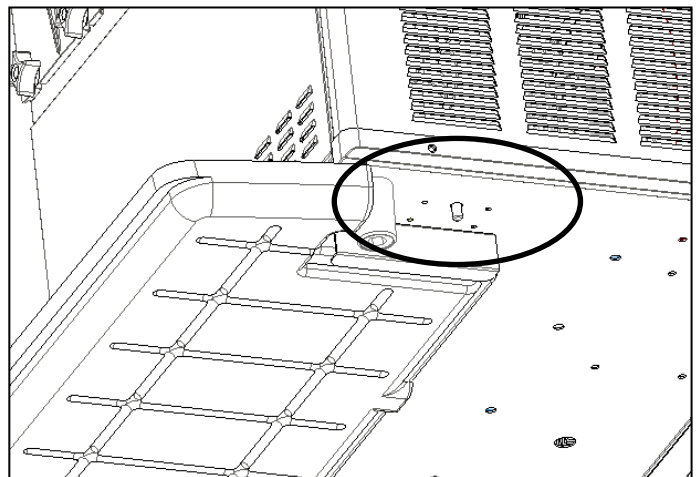
*If the machine is turned off at night, with the bowls filled, or just partially filled, a layer of solid ice may form on the surface, due to the natural separation of the unmixed product. In this case, before turning the machine back on, it is necessary to verify for the product complete melting in order to prevent damage to the mixing auger.*

### **!Important!**

Defrost or wash modes are not to be used in lieu of proper cleaning or sanitization procedures at the frequency of federal, state or local regulatory agencies.

### **CUT/OUT alarm and safety pressure switched intervention**

If the unit is equipped with the safety pressure switch, the red light I on the unit right side, advises the user when the safety pressure switch has been activated and needs to be manually re-activated. The manually re-start button is seated under the unit near the right side as indicated by the picture below.



## 10. OPERATING INSTRUCTIONS

a) To dispense the product, position the cup under the tap and pull the dispensing lever (see figure 8).

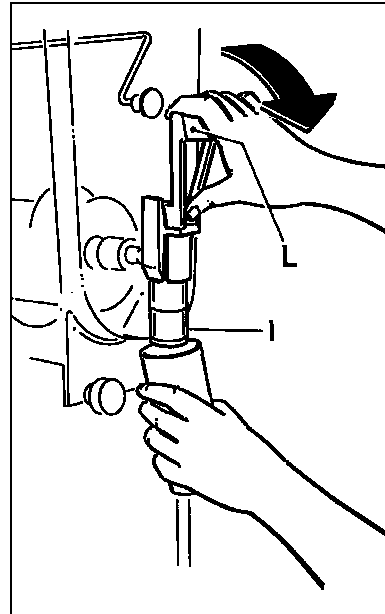


Fig. 8

b) **Adjusting the consistency:** to alter 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.



### Caution

When the level of the slush inside the bowl is below the minimum, to prevent the product from becoming too thick, it is necessary to refill the bowl.

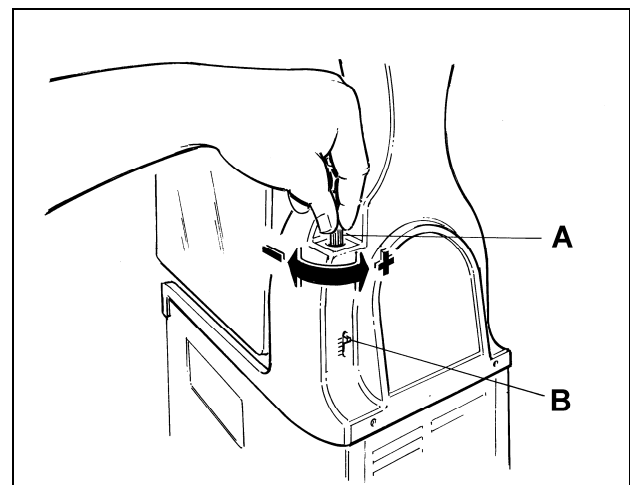


Fig. 9

## 11. DAILY CLEANING AND SANITIZING PROCEDURES

In order to maintain the machine in like-new operating condition and to respect current regulations, it's absolutely necessary to frequently and carefully perform the cleaning and sanitizing operations as described below.

In case of prolonged shutdown (winter storage), the machine must be disassembled, washed and sanitized according to the instructions in this manual before start-up to ensure the best possible cleanliness.



**Electric shock hazard. Do not splash water on switches or allow water to flow onto electrical components inside the machine.**



**To prevent bacteria growth, use only sanitizers approved for plastic and rubber objects, failure to do so could create a health hazard.**

**NOTE:** it is responsibility of the operator to be aware of and conform to the requirements of current local, state and federal laws concerning the frequency of cleaning and conservation of products used.

The cleaning instructions explained in this section are essential procedures to remove bacteria and maintain a sanitarily clean machine.

***We recommend to perform the cleaning and sanitizing procedures every day, when using perishable products, at the frequency of federal, state or local regulatory agencies.***

The machine and the mix manufacturers decline all responsibility to damage that directly or indirectly derives from people, animals, as consequence of failure to comply with all cleaning and sanitation instructions indicated in this manual.

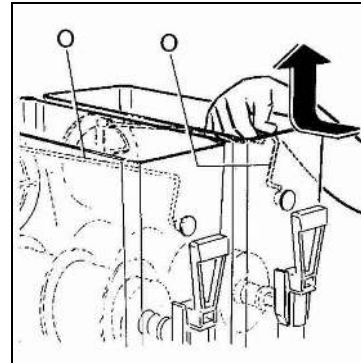


- Empty the bowl of any remaining product.
- Remove both the main lid and then the transparent one.
- Fill the bowl with lukewarm water to help melt off any sugar residuals and drain this water before proceeding with the next step.

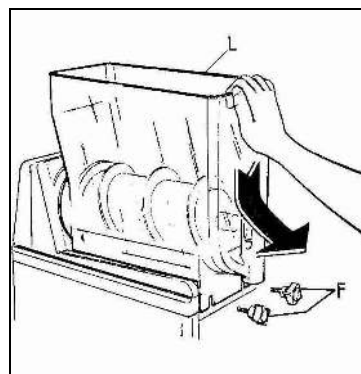
**⚠ Caution ⚠**

**To avoid electrical shock or contact with moving parts, before proceeding with the disassembling operations, make sure all switches are in "OFF" position and that the main power supply is disconnected.**

- Pull out the upper mixing device (O) by pushing it slightly backwards, to remove it from its fixed position (see figure 10).
- Unscrew and slip off the knobs then lower the bowl to eliminate any product residue through the dispensing tap.



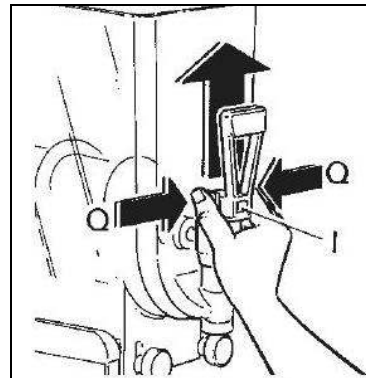
**Fig. 10**



**Fig. 11**

- Slightly move down the bowl as shown in figure 11 while pulling it outwards, this operation will help fully removing it from its seating.

- 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 12).

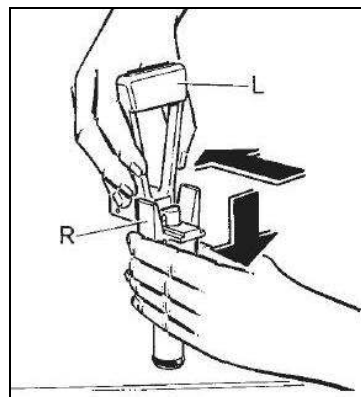


**Fig. 12**

- Disassemble the dispensing tap by keeping the indicated part (R) pressed down and slipping off the dispensing lever (L) (see figure 13).
- Thoroughly wash each single part with hot water and mild dishwashing detergent, rinse well, and reassemble the parts.

**⚠ Caution ⚠**

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



**Fig. 13**

- Unscrew the securing bolt (S) in the direction of the arrow (threading on the left), pull off of the mixing unit (U), and remove the sealing washers (X) and (T) (see figure 14).



**Caution**

**Avoid the use of abrasive cleaners that can damage the finish. Do not put the parts in a dishwasher. Dishwasher may damage some parts such as the clear plastic bowls and auger gears.**

- Thoroughly wash all the removed components with hot water and mild dishwashing detergent, but do not use abrasive detergents or powders that can damage the bowl.

- 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**

- Rinse well and then place all the components in the sanitizer solution; for proper sanitizing the parts must remain fully plunged as recommended by the sanitizer manufacturer (KAY-5 sanitizer suggest at least 1-2 minutes).



**IMPORTANT**

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

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

- Thoroughly wash the evaporator and the drip tray surfaces with a sponge soaked with the sanitizer (see fig.15), leave at least 1-2 minutes and let it dry, do not rinse.

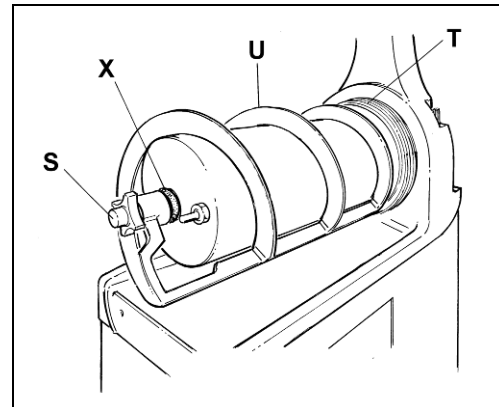


Fig. 14

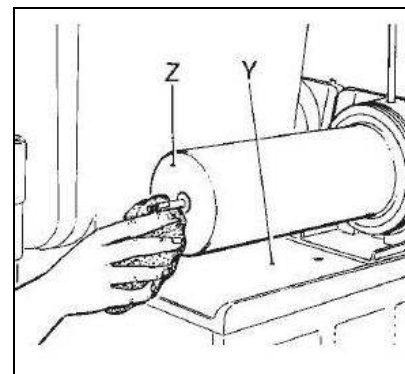


Fig. 15

**Once performed all these cleaning and sanitizing procedures, it is possible to reassemble all the components.**

*The correct assembly of the device is essential to prevent leakage of product and damage of the machine. To assemble the machine you will need an approved lubricant (such as Vaseline).*

*Make sure all parts have been washed and sanitized before assembling. Persons assembling the machine must first wash and sanitize their hands and forearms with an approved sanitizer.*

- Mount the mixing system back together (fig.14), according to the following procedures:

- Spread the suction gaskets (X) with Vaseline grease to reduce friction and thus limit wear (fig.16).
- Mount the bowl seal (T) making sure it faces the right direction (fig.17).
- Assemble the scraper auger (U), making sure the head is perfectly engages with the driving shaft.
- Secure all the parts into place by screwing the bolt (S) in a counter clockwise direction.

- Mount the bowl back on, positioning it into place, and making sure that it has a tight hold on its gasket (see figure 18). To facilitate this procedure, we also suggest that the rear part of the bowl be lubricated at the point in which it fits together with its sealing.

- Secure the bowl by tightening the two knobs, without exerting excessive pressure.

**IMPORTANT**

**Do not over tighten the bowl knobs. Excessive force could damage the thread and/or the bowl itself.**

- 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 (see figure 19).

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



Fig. 16

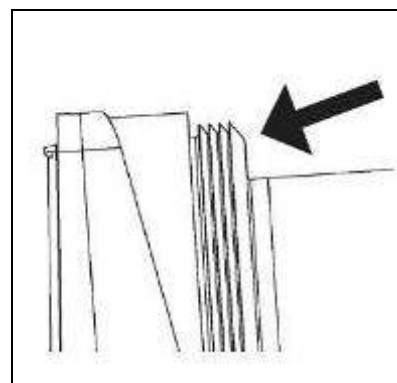


Fig. 17

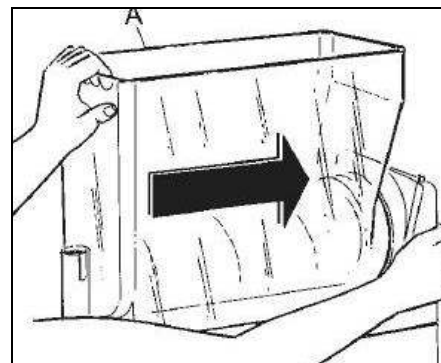


Fig. 18

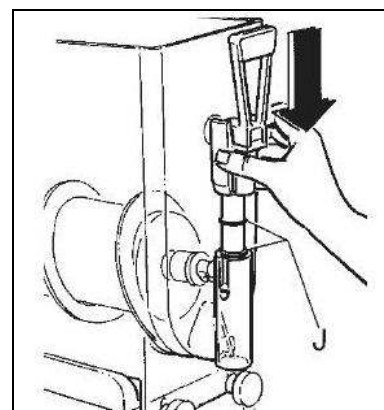


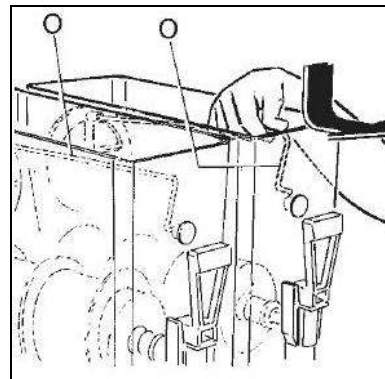
Fig. 19

- Reassemble the upper mixing unit (O) so that its toothed crown is aligned with the lower crown. This will allow the front pin to fit perfectly into its fixed position on the bowl (see figure 20).

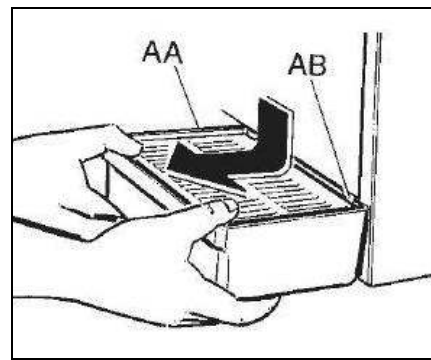
- Remove the liquid-collector tray (AA) turning it slightly upwards and pulling it forward (see figure 21). Wash each part thoroughly, then reassemble the parts by inversely following the procedures described above.

- Plug the unit back into appropriate power supply the machine is now ready to operate again.

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



**Fig. 20**



**Fig. 21**



**S.P.M. Drink Systems S.p.a.** - 41057 Spilamberto (MO) Italy - Via Panaro, 2/b  
Tel +39 059. 789811 - Fax +39 059.781761  
E-mail: [info@spm-ice.it](mailto:info@spm-ice.it) - [www.spm-ice.it](http://www.spm-ice.it)  
Cod. Fisc. e Partita IVA 03195610369 - REA MO - 366825 - AEEIT13060000008071  
Cap. Soc. € 2.000.000,00 i.v. - Foro Competente: MODENA - Cod. Ident. CEE IT03195610369

## **SANITIZING**

Whenever the machine has remained unused for some days after been cleaned and sanitized as described in the chapter 11, the sanitizing procedures described below must be performed just prior to start-up the machine.

- Remove the main cover and the secondary transparent one.

- Fill the 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.

- After restoring the main cover, switch on the machine and let the auger rotating leaving the sanitizing solution for the time specified by its producer.

### **IMPORTANT**

**Never let the sanitizer inside the bowl for more than 15 minutes.**

- Drain the solution by opening the plunger to allow the bowl to empty. Open and close the plunger at least 10 times during draining to sanitize the product way out area also.

- Thoroughly rinse repeating these operations with clean water instead of sanitizer solution.

- Now the machine is ready to be used.

## 12. SPECIAL MAINTENANCE



**Caution**

**Before proceeding with any maintenance operation, it is compulsory to switch off the machine and unplug it from the mains.**

### *Condenser cleaning*

In order to guarantee good cooling system performance, the condenser must be well cleaned **every month**.

How to reach it:

- Switch off the power supply and disconnect the power cable.
- Remove the side panel protecting the condenser.
- Clean the condenser fins properly with a soft brush or a vacuum cleaner (see figure 22).
- reassemble the panel back in place.

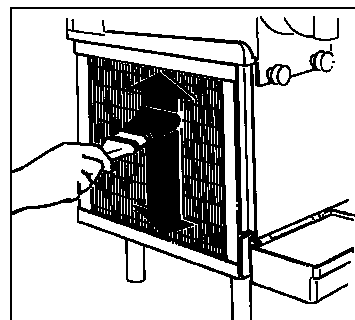


Fig. 22

### **!ATTENTION!**

**Failure to maintain a clean condenser will cause damage to the unit and consequently void the warranty.**



**S.P.M. Drink Systems S.p.a.** - 41057 Spilamberto (MO) Italy - Via Panaro, 2/b  
Tel +39 059. 789811 - Fax +39 059.781761  
E-mail: [info@spm-ice.it](mailto:info@spm-ice.it) - [www.spm-ice.it](http://www.spm-ice.it)  
Cod. Fisc. e Partita IVA 03195610369 - REA MO - 366825 - AEEIT1306000008071  
Cap. Soc. € 2.000.000,00 i.v. - Foro Competente: MODENA - Cod. Ident. CEE IT03195610369

## **Control and replacement of seals**

### **CILINDER HARD GASKET**

Replace every 9 to 12 months according to the conditions of use and level of maintenance. This part should be lubricated during every cleaning operation.

### **BOWL GASKET (LOCATED AT THE REAR OF BOWL)**

Replace it every 12 months according to the conditions of use and level of maintenance.

### **DISPENSE VALVE O-RING**

The dispense valve o-rings should be replaced as necessary when wear is evident. Lubricate them each time they are replaced or the dispense valve is removed for cleaning.

### **SUCTION GASKET**

Replace every 3 months according to the conditions of use and level of maintenance. This part should be lubricated during the re-assembly after every cleaning with Vaseline.

## **Winter storage**

To protect the unit during seasonal shutdown, it's important to properly store the machine using the following procedures:

- Disconnect all power to the freezer.
- Disassemble, wash and sanitize all parts that come into contact with the mix as described in chapter 11.
- Clean also all the exterior panels.
- Reassemble all these parts.
- Cover the machine with the original package to protect it from dust or other contaminating elements.
- Place the machine in dry location.

## **13. DISCLAIMER**

The manufacturer declines all responsibility for any damage that directly or indirectly might be brought on to people, things, animals, as a consequence of failure to comply with all instructions given in this manual with the warnings concerning installation procedures, use and maintenance of the machine.

The manufacturer cannot be held responsible for possible mistakes due to printing, copying or translating errors contained in this manual. In addition, the manufacturer reserves the right to modify what deemed necessary or useful for the machine, as well as for the benefit of the user, yet at the same time maintaining the essential operative and safety characteristics of said machine.



## 14. TROUBLESHOOTING GUIDE

**NOTE: the following procedures must be performed by a qualified service technician.**

Problem	Possible cause	Solution
The machine does not cool, or cools only partially and the compressor is running	<ul style="list-style-type: none"> <li>The space around the machine is inadequate for ventilation</li> <li>The refrigeration system is working in DEFROST mode</li> <li>The condenser filter is clogged with airborne particles</li> <li>Fan motor is not running</li> <li>Refrigerant is leaking</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Allow at least 20cm between the machine and anything next to it; keep it away from heat sources</li> <li>Return to FREEZE mode</li> <li>Clean the filter</li> <li>Check the fan motor's electrical connections and, if disconnected, reconnect. If still not operating, replace the motor</li> <li>Locate the leak, eliminate it and recharge the system</li> </ul>
The machine does not cool, or cools only partially and the compressor is not running	<ul style="list-style-type: none"> <li>Electrical components of the compressor are not functioning</li> <li>Some electrical connections are not complete</li> <li>The compressor is malfunctioning</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Replace the malfunctioning components</li> <li>Check the contacts and correct those incomplete</li> <li>Replace the compressor</li> </ul>
The machine over-freeze, making the auger movement slow or stopped	<ul style="list-style-type: none"> <li>The product brix is too low</li> <li>The screw setting for the consistency control system is set too far toward the "+" position</li> <li>The limit micro-switch arm is bent away from the gear motor and prevents contact</li> <li>The level of the product in the bowl is too low</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Check the product brix and correct</li> <li>Reset the screw toward the "-" position to produce a thinner consistency product</li> <li>Using pliers, straighten the limit switch arm</li> <li>Add more product or turn the refrigeration "Off"</li> </ul>
The machine is noisy	<ul style="list-style-type: none"> <li>The fan motor blades are hitting internal components</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Check and correct</li> </ul>
The main power switch is "ON" but the unit is not running	<ul style="list-style-type: none"> <li>The fuses are blown</li> <li>Some electrical connections are not complete</li> <li>The gear motor is malfunctioning</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Replace the fuses</li> <li>Check the contacts and correct those incomplete</li> <li>Replace the gear motor</li> </ul>
The bowl is leaking	<ul style="list-style-type: none"> <li>One of the bowl seal is not in place</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Replace or reposition the seal</li> </ul>
The dispensing valve is leaking	<ul style="list-style-type: none"> <li>The dispensing valve has been incompletely or incorrectly replaced in its position</li> <li>The free movement of the valve is impeded</li> <li>Dispensing valve o-rings are damaged</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Reassemble and replace</li> <li>Clean and lubricate the valve and the valve cylinder with the lubricant provided with the machine</li> <li>Replace the o-rings</li> </ul>
Product is flowing into drip tray through drainage pipe	<ul style="list-style-type: none"> <li>The bell shaped seal between the front of the cylinder and the auger hub has not been reinstalled properly</li> <li>The bell shaped shaft seal or the spindle bushing seal is damaged or worn</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Find the seal and put it back in place</li> <li>Replace the damaged/worn seal and check the condition of the drive shaft</li> </ul>
The auger is not turning	<ul style="list-style-type: none"> <li>Some electrical connections are not complete</li> <li>The control board is faulty</li> <li>The gear motor is malfunctioning</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Check the contacts and correct those incomplete</li> <li>Replace the control board</li> <li>Replace the gear motor</li> </ul>



**S.P.M. Drink Systems S.p.a.** - 41057 Spilamberto (MO) Italy - Via Panaro, 2/b  
Tel +39 059. 789811 - Fax +39 059.781761  
E-mail: [info@spm-ice.it](mailto:info@spm-ice.it) - [www.spm-ice.it](http://www.spm-ice.it)  
Cod. Fisc. e Partita IVA 03195610369 - REA MO - 366825 - AEEIT1306000008071  
Cap. Soc. € 2.000.000,00 i.v. - Foro Competente: MODENA - Cod. Ident. CEE IT03195610369



<b>Problem</b>	<b>Possible cause</b>	<b>Solution</b>
The auger is creating noise as it rotates	<ul style="list-style-type: none"><li>• The bell shaped shaft seal has been replaced without lubrication or is damaged</li><li>• The auger has been incompletely or incorrectly reassembled</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Replace or clean and lubricate with the lubricant provided with the machine</li><li>• Check and correct</li></ul>
The CUT OUT light on the right side panel is on	<ul style="list-style-type: none"><li>• The filter is dirty and needs to be cleaned</li><li>• The unit is positioned too close to a wall or other object restricting air flow and causing the machine to run at a higher temperature</li><li>• The filter is not properly installed</li><li>• The unit has been installed near a heat source, such as a coffee machine, ice maker or cold beverage machine which expels hot air from its vents, causing the machine to run at a high temperature.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Clean and replace filter following instructions</li><li>• Reposition unit to maximize ventilation space (see installation figures)</li><li>• Properly install filter see</li><li>• Reposition unit to maximize ventilation space (see installation figures)</li></ul>



**S.P.M. Drink Systems S.p.a.** - 41057 Spilamberto (MO) Italy - Via Panaro, 2/b  
Tel +39 059. 789811 - Fax +39 059.781761  
E-mail: info@spm-ice.it - www.spm-ice.it  
Cod. Fisc. e Partita IVA 03195610369 - REA MO - 366825 - AEEIT13060000008071  
Cap. Soc. € 2.000.000,00 i.v. - Foro Competente: MODENA - Cod. Ident. CEE IT03195610369

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 émise par:

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

Édition: 01/2019  
Révision: 02  
© 2019 – 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'abîmer) 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.



**S.P.M. Drink Systems S.p.a.** - 41057 Spilamberto (MO) Italy - Via Panaro, 2/b  
Tel +39 059. 789811 - Fax +39 059.781761  
E-mail: info@spm-ice.it - www.spm-ice.it  
Cod. Fisc. e Partita IVA 03195610369 - REA MO - 366825 - AEEIT13060000008071  
Cap. Soc. € 2.000.000,00 i.v. - Foro Competente: MODENA - Cod. Ident. CEE IT03195610369

## TABLE DES MATIÈRES

1. AVERTISSEMENTS ET CONSEILS IMPORTANTES .....	41
2. ACCESSOIRES DE L'APPAREIL .....	41
3. CONSEILS UTILES POUR LE TRANSPORT .....	41
4. CONSEILS UTILES POUR LE SOULÈVEMENT .....	41
5. SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES.....	42
6. POSITIONNEMENT.....	43
7. RACCORDEMENT AU RÉSEAU ÉLECTRIQUE.....	44
8. OPÉRATIONS DE DÉMARRAGE .....	45
9. VERSION MÉCANIQUE - DESCRIPTION DES INTERRUPTEURS ET DE LEUR UTILISATION .....	46
10. MODALITÉ D'UTILISATION .....	47
11. OPÉRATIONS DE NETTOYAGE ET D'ASSAINISSEMENT QUOTIDIENNES	48
12. ENTRETIEN EXTRAORDINAIRE .....	53
Nettoyage du filtre condensateur .....	53
Contrôle et changement des joints .....	54
Stockage hivernal.....	54
13. EXCLUSION DE RESPONSABILITÉ .....	54
14. GUIDE DE RÉOLUTION DES .....	55
15. SCHEMA ELETTRICO -WIRING DIAGRAM .....	57



**S.P.M. Drink Systema S.p.a.** - 41057 Spilamberto (MO) Italy - Via Panaro, 2/b  
Tel +39 059. 789811 - Fax +39 059.781761  
E-mail: info@spm-ice.it - www.spm-ice.it  
Cod. Fisc. e Partita IVA 03195610369 - REA MO - 366825 - AEEIT13060000008071  
Cap. Soc. € 2.000.000,00 i.v. - Foro Competente: MODENA - Cod. Ident. CEE IT03195610369

## 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, de sorbets et de produits similaires, préparés par mélange d'eau ou de lait avec des sirops.

Au moment de la réception de cet appareil, assurez-vous que le code d'identification de ce dernier corresponde bien à celui que vous avez commandé et qu'il soit toujours bien indiqué sur les documents de transport, à savoir:  
- "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 personnes (y compris les enfants) 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.

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. Le présent appareil doit être installé dans un lieu où il

**pourra être contrôlé par un personnel qualifié.**

## 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 goutte et 1 joint à ventouse pour chacun des bacs.

## 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 ;
- traîner l'appareil avec des cordes ou autre ;
- soulever l'appareil avec des élingues ou des cordes
- secouer ou de faire subir de fortes secousses à l'appareil 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 et reproduites ci-dessous.



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 ;

Les dimensions d'encombrement de l'appareil sont:

#### **Frosty2**

- Hauteur 83 cm.
- Largeur 41 cm.
- Profondeur 56 cm.
- Poids 53 kg.

#### **Frosty3**

- Hauteur 83 cm.
- Largeur 61 cm.
- Profondeur 56 cm.
- Poids 85 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/CE (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) Poser l'appareil sur une surface horizontale et solide de manière à ce que la carrosserie de l'appareil soit bien ventilée (**au moins 8 in d'espace libre tout autour**, fig.2), installer l'appareil dans un environnement sec et éviter de l'installer près d'une source de chaleur. **La température ambiante d'utilisation de la machine doit être comprise entre 75 et 100°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.

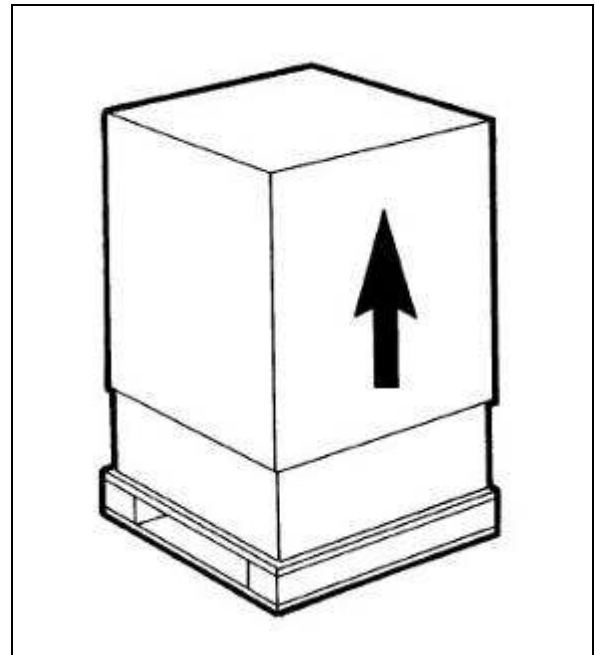


Fig. 1

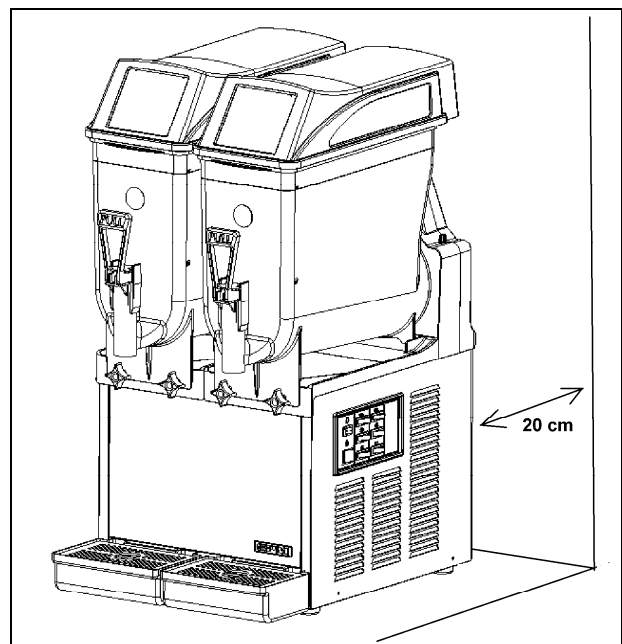


Fig. 2



## 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.

- Ne pas boucher les grilles d'aération et de dissipation de la chaleur car une mauvaise ventilation, outre à diminuer le rendement et entraver le fonctionnement, pourrait également provoquer de sérieux dommages à l'équipement.

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 À ÉVITER TOUS LES RISQUES.

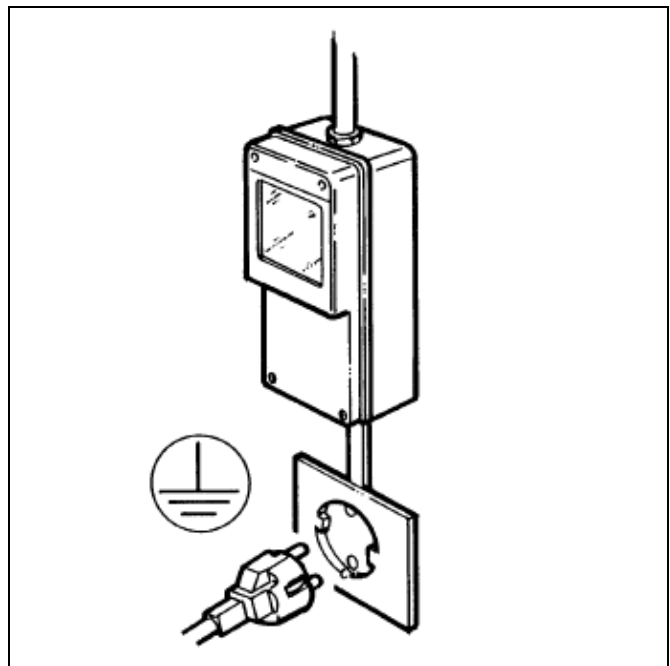


Fig. 3

**- 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

### **!ATTENTION!**

**AVANT D'EFFECTUER LE PREMIER DÉMARRAGE DE LA MACHINE, PROCÉDER AUX OPÉRATIONS DE NETTOYAGE ET D'ASSAINISSEMENT DÉCRITES AU CHAPITRE 12**

- 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 entre **12** et **14%** ; une concentration inférieure pourrait endommager sérieusement les organes mélangeurs et les moteurs.

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

- Retirer le couvercle principal (fig.5).
- Retirer le sous-couvercle transparent (fig.6).
- Verser le produit obtenu dans le bac en respectant la capacité maximale de 12 litres (voir fig.7).
- Remettre le sous-couvercle puis le couvercle principal, en veillant à ce qu'il soit bien en contact avec le dispositif de sécurité.

### **Note**

Frosty est doté d'un dispositif de sécurité efficace pour la protection de l'opérateur, qui entre en fonction lors du soulèvement du couvercle et qui détermine l'arrêt automatique et immédiat de tous les éléments en mouvement.

**Si le couvercle n'a pas été positionné correctement, la machine ne se mettra pas en marche.**

- Insérer la fiche dans la prise de l'alimentation en électricité et tourner l'interrupteur général.

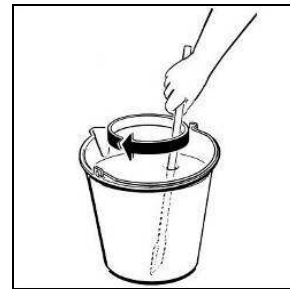


Fig. 4

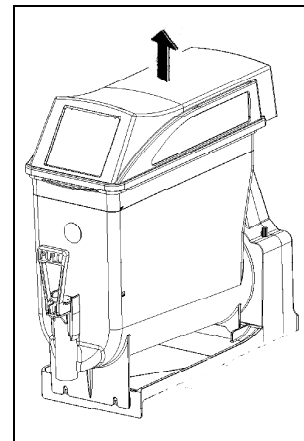


Fig. 5

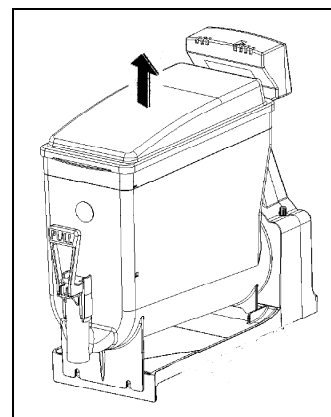


Fig. 6

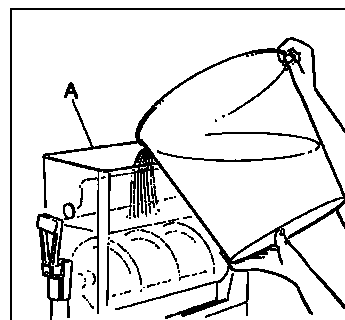


Fig. 7

## 9. VERSION MÉCANIQUE - DESCRIPTION DES INTERRUPTEURS ET DE LEUR UTILISATION

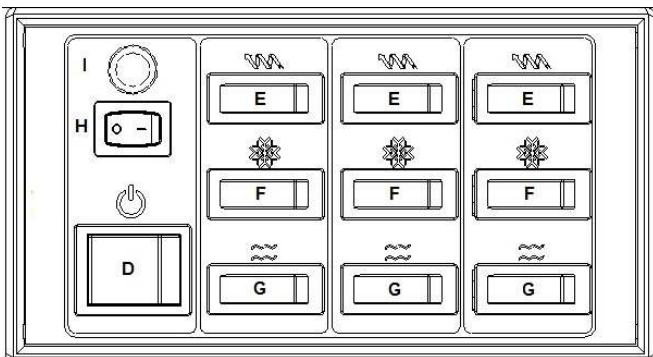
- a) Activer l'interrupteur général D ;  
b) Chaque bac est commandé par 3 interrupteurs que vous actionnerez comme suit :

- pour obtenir un granité ou un sorbet : sélectionner l'interrupteur (E) pour démarrer les organes mélangeurs (l'allumage simultané de la led verte, placée sur l'interrupteur, confirme que la sélection a été effectuée), ensuite sélectionner l'interrupteur (F) pour actionner l'installation frigorifique.

- Pour obtenir une boisson froide : sélectionner l'interrupteur (E) pour démarrer les organes mélangeurs (l'allumage simultané de la led verte, placée sur l'interrupteur, confirme que la sélection a été effectuée), ensuite sélectionner l'interrupteur (G) pour actionner le système de refroidissement à température positive.

- pour pouvoir laver et stériliser plus facilement la machine, actionner le seul interrupteur E de manière à faire tourner les organes mélangeurs en évitant que l'installation frigorifique se mette en marche.

- c) La touche H permet d'allumer et d'éteindre les lumières LED des couvercles



**!Attention!**

Lorsque le soir, on éteint la machine alors que les bacs sont encore pleins (même partiellement), il se peut qu'une couche de glace solide se forme en surface, ceci est dû à la séparation naturelle du produit non mélangé. Dans ce cas, avant de redémarrer la machine, il faudra s'assurer que le produit est bien complètement dissous pour éviter d'endommager la vis d'Archimède mélangeuse.

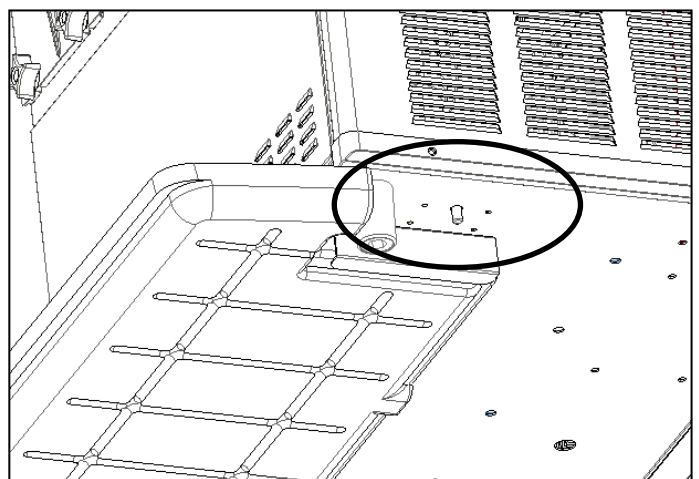
**! Important!**

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

### Alarme CUT / OUT et intervention du pressostat de sécurité

Si la machine est équipée d'une alarme CUT OUT, le voyant rouge I signalera l'intervention du pressostat de sécurité, qui doit être réinitialisé manuellement.

Le bouton de réinitialisation manuelle est situé sous la machine, près du côté droit, comme indiqué dans l'image ci-dessous.



## 10. MODALITÉ D'UTILISATION

- c) Pour distribuer le produit, placer le verre sous le robinet et tirer le levier comme sur la figure 8.

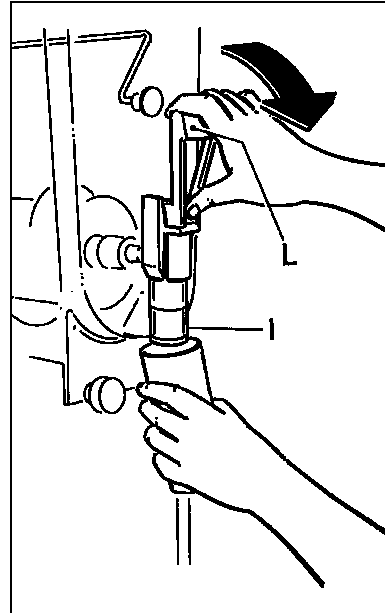


Fig. 8

- d) **Réglage de la consistance:** pour régler la consistance du produit, agir sur le pommeau de réglage A situé à l'arrière de la machine (fig. 9); comme l'indique l'échelle B, si on le tourne dans le sens des aiguilles d'une montre, le produit deviendra moins dense, si c'est le contraire, il 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.

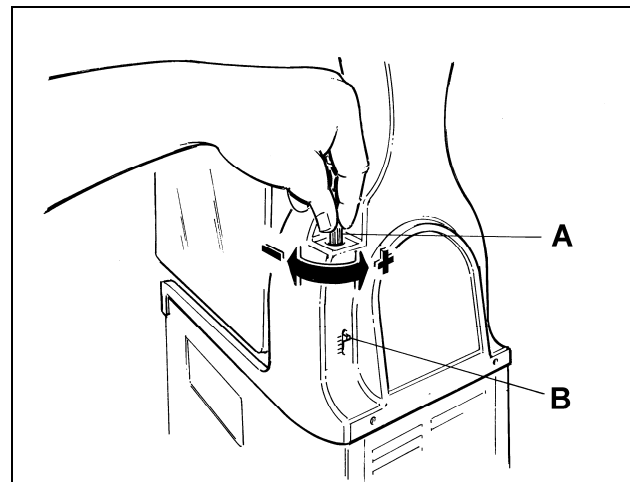


Fig. 9



**Attention**

Lorsque le niveau de granité à l'intérieur du bac est inférieur au niveau minimum, il faut remplir le bac à ras bords afin que le produit ne devienne pas trop dense.

## 11. 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.



**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.**



**Pour éviter la formation de bactéries utiliser uniquement des produits agréés pour la désinfection des objets en plastique et en caoutchouc. Le non-respect de cette procédure peut entraîner des risques pour 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 convient de procéder ainsi tous les jours, surtout si le produit utilisé est périssable et, quoi qu'il en soit, toujours en respectant les normes en vigueur.**

## NETTOYAGE ET ASSAINISSEMENT QUOTIDIEN

- Désactiver l'installation frigorifique (en désactivant soit la touche avec le flocon de neige soit celle avec les vagues) et faire fonctionner la machine pendant une dizaine de minutes, uniquement avec le mélangeur en mouvement.

- Vider le bac du produit restant.



**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.**

- Se laver et se désinfecter soigneusement les mains avant le nettoyage ou utiliser des gants propres et désinfectés.

- Enlever le couvercle principal ainsi que le sous-couvercle transparent.

- Remplir le bac avec de l'eau tiède laquelle facilitera la dissolution du sucre résidu puis vider toute l'eau avant de procéder à la prochaine étape.

- Extraire le dispositif de mélange supérieur (O) en le poussant légèrement en arrière pour pouvoir le désencastrer de son logement (voir fig. 10).

- Dévisser et retirer les pommeaux (fig.11)

- Abaisser délicatement le bac comme le montre la figure 11 tout en le tirant vers l'extérieur afin de pouvoir le libérer de son logement.

- Appuyer simultanément sur les ailettes du bloc Q et soulever le robinet I afin de l'extraire de son propre emplacement (voir fig.12).

- Démontez le robinet en maintenant le corps L vers le bas et en retirant le levier R de son emplacement (voir fig.13).



**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.**

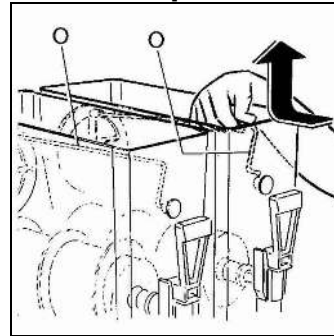


Fig. 10

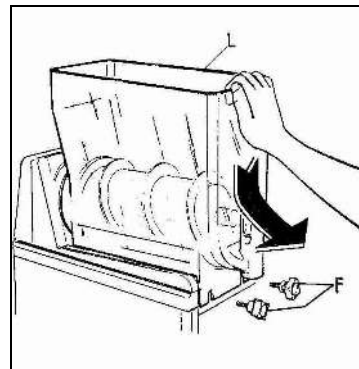


Fig. 11

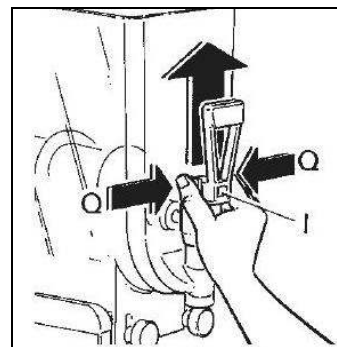


Fig. 12

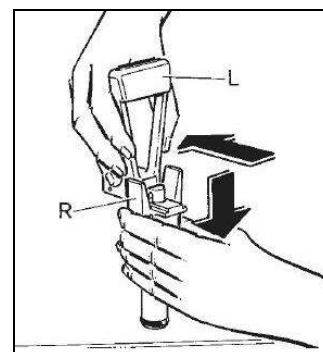


Fig. 13



- Dévisser le pommeau de fixation S dans le sens des aiguilles d'une montre (filetage gauche) et procéder à l'extraction du groupe de mélange U et des joints d'étanchéité X et T (voir fig.14).



**Éviter d'utiliser des détergents abrasifs susceptibles d'endommager la surface des composants. Ne pas laver ces composants au lave-vaisselle car les éléments tels que le bac et la spirale pourraient s'abîmer.**

- Laver soigneusement toutes les parties libres à l'eau tiède et avec un produit vaisselle doux.

- Utilisez le désinfectant américain KAY-5® et préparez-le pour obtenir une dilution de 100 ppm (un sachet de 1 oz O-2 + 2 ½ gallon d'eau). Le produit désinfectant doit toujours être conforme à la norme 40 CFR §180.940. .

**! IMPORTANT!**

**Le type et la concentration du désinfectant utilisé doivent être conformes à la réglementation en vigueur dans le pays d'utilisation.**

- Bien rincer et immerger chaque partie dans le produit désinfectant en respectant les doses et les durées d'immersion suggérées par le fabricant du même produit (KAY-5 offre une immersion de 1 à 2 minutes sans rinçage).



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

- Une fois que les délais de désinfection corrects ont été observés, retirez tous les composants et laissez-les sécher sur une surface propre.

- Lavez soigneusement l'évaporateur Z et le bac de condensation Y à l'aide d'une éponge imbibée d'eau claire, en éliminant tout produit résiduel (voir fig.15).

- Répéter les mêmes opérations avec une éponge propre imbibée de désinfectant et laisser sécher.

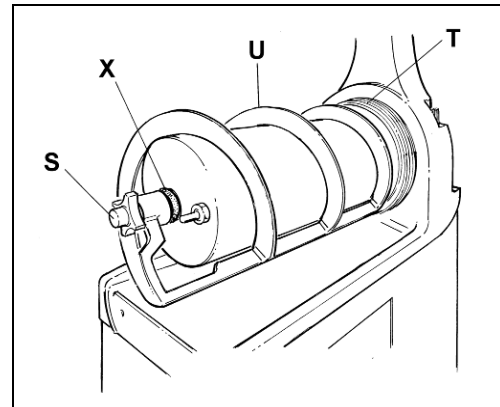


Fig. 14

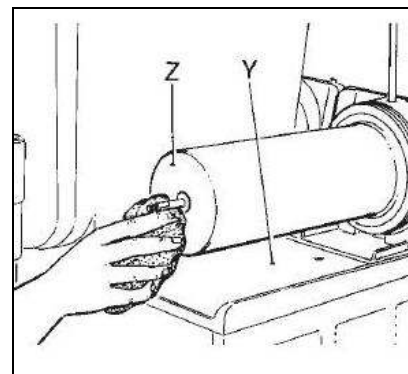


Fig. 15



Une fois exécutées toutes ces opérations de nettoyage 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.*

- Procéder au remontage du groupe de mélange (fig.14) en vous conformant aux étapes suivantes:

- Enduire de vaseline le joint à ventouse X afin de réduire tout frottement et de limiter son usure (fig.16).
- Remplacer le joint T en faisant attention au sens (fig.17).
- Remonter la spirale U en veillant à ce que la queue d'entraînement s'encastre parfaitement sur l'arbre guide.
- Fixer tous les éléments en vissant le pommeau S dans le sens contraire des aiguilles d'une montre.

- Remonter le bac en le replaçant dans son logement et en vous assurant qu'il adhère parfaitement au joint T (voir fig.18). - Pour faciliter le remontage, nous conseillons également de lubrifier la partie postérieure du bac, là où elle adhère au joint d'étanchéité.

- Fixer le bac à l'aide des pommeaux spéciaux et visser solidement, sans toutefois exercer de trop grande force.

### IMPORTANT

**Ne pas serrer excessivement les pommeaux de fixation du bac, une force excessive peut endommager le filetage et/ou le bac lui-même.**



Fig. 16

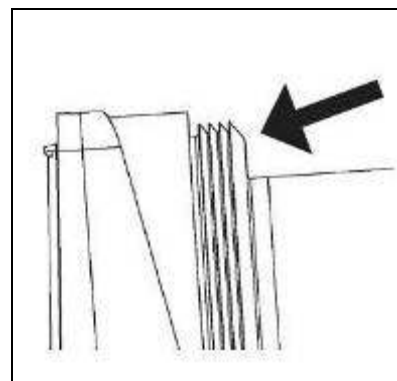


Fig. 17

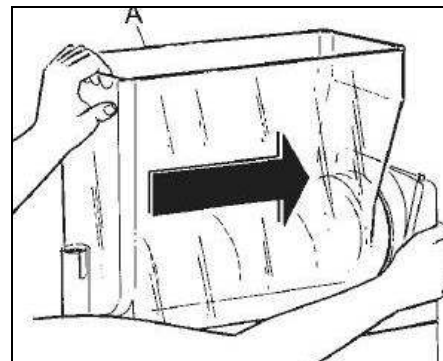


Fig. 18

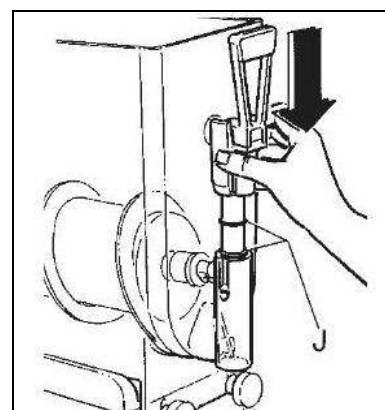


Fig. 19

- Remonter le robinet en ayant soin d'enduire de vaseline les joints J et faciliter ainsi le glissement du robinet dans son propre siège jusqu'à sa complète insertion (voir fig.19)

**!ATTENTION!**

**Le non parfait coulissement du robinet compromet son étanchéité.**

- Procéder au remontage du dispositif de mélange supérieur (O) en faisant en sorte que sa couronne dentée soit en phase avec celle inférieure de manière à faciliter le parfait encastrement de l'axe avant dans son logement situé sur le bac (voir fig. 20).

- Démontez le bac de récupération gouttes (AA) en le tournant légèrement vers le haut et en le tirant vers l'extérieur (voir fig.21).

- Le laver soigneusement dans toutes ses parties.

- Procéder au remontage en suivant les opérations susmentionnées dans le sens inverse.

- Une fois les opérations de nettoyage terminées, procédez à la désinfection de la machine comme décrit ci-dessous.

**ASSAINISSEMENT APRÈS DES PÉRIODES D'INACTIVITÉ**

Si la machine est restée en arrêt pendant quelques jours, après un soigneux nettoyage et désinfection, comme décrit précédemment, il conviendra d'effectuer d'autres procédures d'assainissement avant sa remise en marche que voici:

- Soulever d'abord le couvercle puis le sous-couvercle.

- Utilisez le désinfectant américain KAY-5® et préparez-le pour obtenir une dilution de 100 ppm (un sachet de 1 oz O-2 + 2 ½ gallon d'eau). Le produit désinfectant doit toujours être conforme à la norme 40 CFR §180.940.

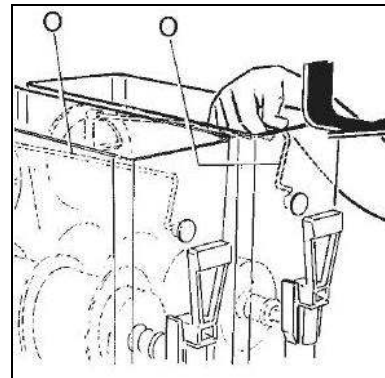


Fig. 20

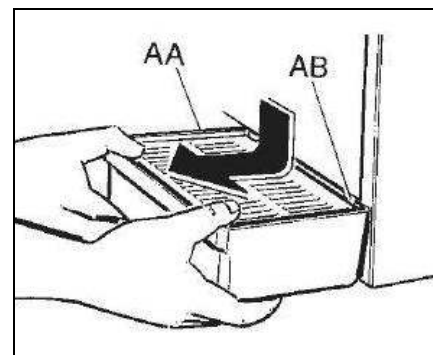


Fig. 21

- Remplissez le réservoir avec de l'eau et ajoutez le produit pour la désinfection des aliments en respectant scrupuleusement les doses prescrites par le fabricant.

- Après avoir repositionné le couvercle, faire fonctionner le mélangeur et laisser agir le temps nécessaire, indiqué, lui aussi 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 potable à la place du produit d'assainissement.
- Après avoir soigneusement exécuté ces opérations la machine est prête à être utilisée.

## 12. ENTRETIEN EXTRAORDINAIRE



**Attention**

**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 filtre condensateur

Si l'on veut garantir un bon rendement de l'installation frigorifique, **il convient de maintenir le condensateur propre en le nettoyant régulièrement** de la façon décrite ci-après :

- Couper le courant de l'appareil et débrancher le câble d'alimentation;
- Enlever le panneau qui protège le condensateur.
- Nettoyer les ailettes du condensateur en éliminant la poussière de ce dernier avec de l'eau ou un aspirateur (voir fig.22).
- Remonter le panneau de protection.

### !ATTENTION!

**Si le filtre condensateur n'est pas maintenu en propreté, cela pourrait endommager la machine au point d'en annuler la garantie.**

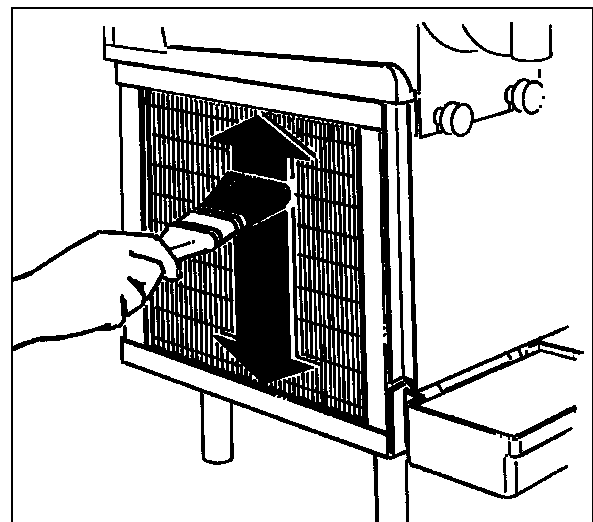


Fig. 22



**S.P.M. Drink Systems S.p.a.** - 41057 Spilamberto (MO) Italy - Via Panaro, 2/b  
Tel +39 059. 789811 - Fax +39 059.781761  
E-mail: [info@spm-ice.it](mailto:info@spm-ice.it) - [www.spm-ice.it](http://www.spm-ice.it)  
Cod. Fisc. e Partita IVA 03195610369 - REA MO - 366825 - AEEIT13060000008071  
Cap. Soc. € 2.000.000,00 i.v. - Foro Competente: MODENA - Cod. Ident. CEE IT03195610369

## **Contrôle et changement des joints**

### **DOUILLE RIGIDE ÉVAPORATEUR**

Le joint rigide inséré dans l'avant du cylindre de l'évaporateur doit être remplacé tous les 9/12 mois, en fonction de son état d'usure et de son niveau d'entretien et de lubrification.

### **JOINT DU BAC**

Le joint placé derrière le bac doit être changé tous les 12 mois selon l'état d'usure et du niveau de l'entretien et de la 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.

### **JOINT À VENTOUSE**

Le joint à ventouse placé à l'avant de l'évaporateur doit être changé tous les 3 mois et de toute façon chaque fois qu'il semble usé. Ce joint doit être lubrifié à l'aide de vaseline (en hommage) chaque fois qu'on le remonte après son nettoyage.

## **Stockage hivernal**

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

- Débrancher la machine de toute source d'énergie.

- Démontez, lavez et assainissez tous les éléments en contact avec le produit (voir chapitre 11).

- 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.

## **13. 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.

La langue originale étant l'Italien, le producteur n'est pas responsable en cas d'inexactitudes dans ce manuel qui pourraient être imputées à des erreurs d'impression, de transcription ou de traduction; il se réserve donc le droit d'apporter les changements qu'il jugera nécessaires ou utiles, dans l'intérêt de l'utilisateur également, sans que les caractéristiques essentielles de fonctionnement et de sécurité soient compromises.



## 14. GUIDE DE RÉOLUTION DES PROBLÈMES

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

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 DEFROST</li> <li>Le condenseur est sale et plein de poussières</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>Restaurer le mode CONGÉLATION</li> <li>Nettoyer le condenseur selon la description</li> <li>Contrôler les raccordements électriques, en cas de débranchement les rebrancher et si cela ne fonctionne toujours pas, changer 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>Les parties électriques du compresseur ne fonctionnent pas</li> <li>Certains raccordements électriques sont incomplets</li> <li>Le compresseur est défectueux</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Changer les composants qui ne fonctionnent pas</li> <li>Vérifier les raccordements et compléter ceux qui ne le sont pas</li> <li>Changer le compresseur</li> </ul>
La machine refroidit trop et ralentit ou bloque la rotation de la spirale	<ul style="list-style-type: none"> <li>Le degré en sucre du produit de sucre est trop faible</li> <li>La vis de réglage consistance est réglée à une valeur trop élevée</li> <li>Le levier du micro-interrupteur de dureté est plié et n'entre pas en contact avec le motoréducteur</li> <li>Le niveau de produit dans le bac est trop bas</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Vérifier le degré brix du produit et le corriger</li> <li>Régler la vis de dureté vers le "-" afin de réduire la consistance du produit</li> <li>Redresser le levier à l'aide de pinces et rétablir le bon contact</li> <li>Ajouter du produit ou éteindre le système de refroidissement</li> </ul>
La machine est bruyante	<ul style="list-style-type: none"> <li>Les pales du ventilateur percutent certains des composants internes</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <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 fourniture électrique est momentanément interrompue</li> <li>Certains raccordements électriques sont incomplets</li> <li>Le motoréducteur est défectueux</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Contrôler que le courant soit effectivement présent sur la ligne.</li> <li>Vérifier les raccordements et compléter ceux qui ne le sont pas</li> <li>Changer le motoréducteur</li> </ul>
Le bac a des fuites	<ul style="list-style-type: none"> <li>Un des joints n'est pas positionné correctement</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Remonter correctement le joint ou, si besoin, le changer</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>
Le produit finit dans le bas ramasse-goutte à travers le tube de drainage	<ul style="list-style-type: none"> <li>Le joint à ventouse, le moyeu du mélangeur et le pommeau de fixation n'ont pas été remontés correctement</li> <li>Le joint à ventouse ou la douille d'étanchéité de l'arbre sont endommagés ou usés</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Démonter et remonter correctement le système du mélangeur</li> <li>Démonter et changer les joints</li> </ul>
Le mélangeur ne tourne pas	<ul style="list-style-type: none"> <li>Certains raccordements électriques sont incomplets</li> <li>Le motoréducteur est défectueux</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Vérifier les raccordements et compléter ceux qui ne le sont pas</li> <li>Changer le motoréducteur</li> </ul>
Le mélangeur fait du bruit durant la rotation	<ul style="list-style-type: none"> <li>Le joint à ventouse a été changé sans être correctement lubrifié</li> <li>La spirale du mélangeur n'a pas été remontée correctement</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Démonter, nettoyer, assainir et lubrifier correctement le joint</li> <li>Démonter et remonter correctement la spirale et tout le système du mélangeur</li> </ul>



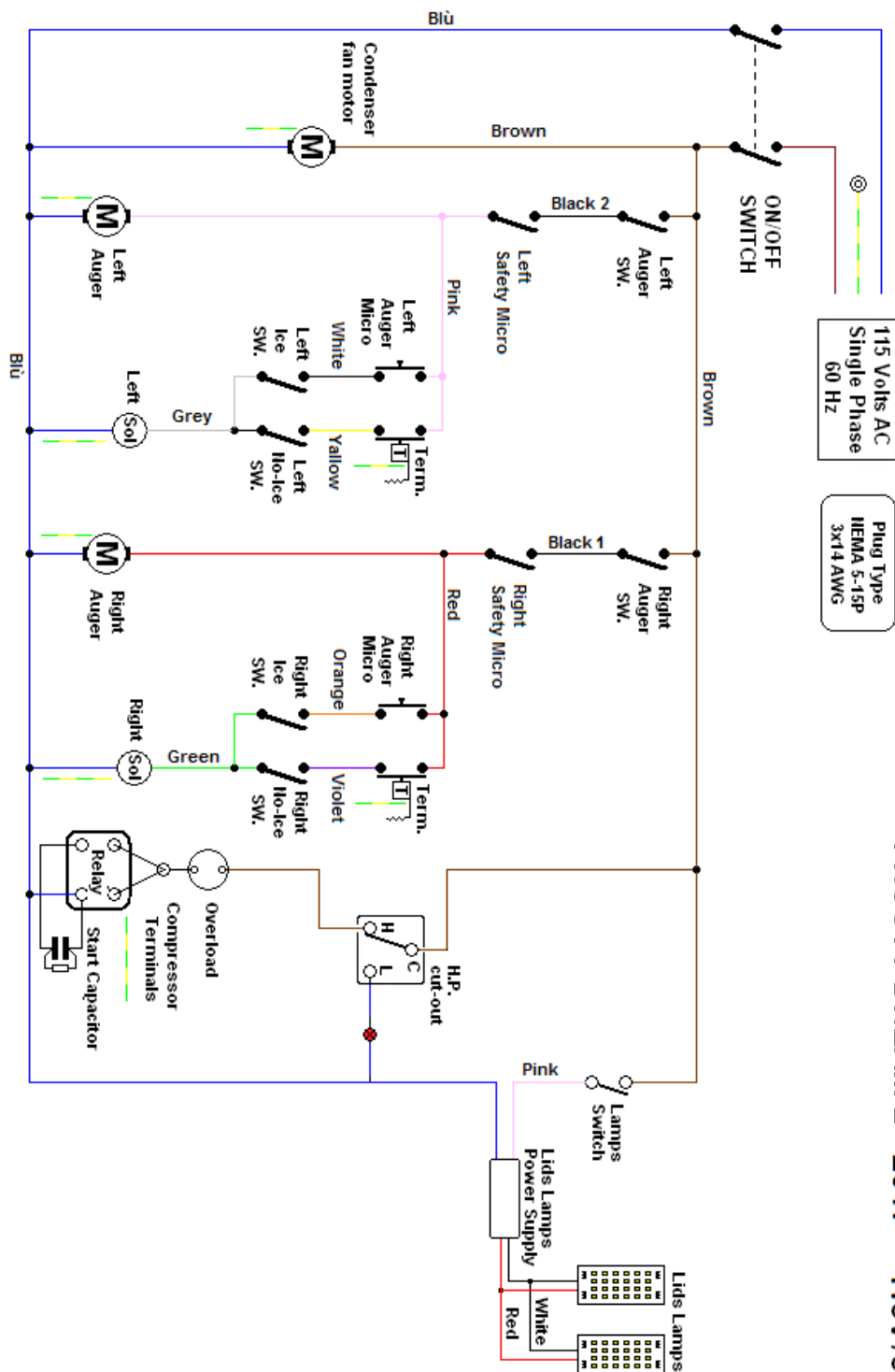
**S.P.M. Drink Systems S.p.A.** - 41057 Spillamberto (MO) Italy - Via Panaro, 2/b  
Tel +39 059. 789811 - Fax +39 059.781761  
E-mail: info@spm-ice.it - www.spm-ice.it  
Cod. Fisc. e Partita IVA 03195610369 - REA MO - 366825 - AEEIT1306000008071  
Cap. Soc. € 2.000.000,00 i.v. - Foro Competente: MODENA - Cod. Ident. CEE IT03195610369



<b>Problème</b>	<b>Cause possible</b>	<b>Solution</b>
Le mélangeur est bruyant pendant la rotation	<ul style="list-style-type: none"><li>• Le joint à ventouse a été remplacé sans être correctement lubrifié</li><li>• La spirale de mélange n'a pas été remontée correctement</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Démontez, nettoyez, désinfectez et lubrifiez correctement le joint</li><li>• Démontez et remontez la spirale et l'ensemble du système de mélange correctement</li></ul>
Le voyant rouge sur le panneau de commande est allumé.	<ul style="list-style-type: none"><li>• Le filtre est sale et doit être nettoyé</li><li>• La machine est placée trop près d'un mur ou d'autres objets limitant le débit d'air de refroidissement, ce qui la fait fonctionner à des températures trop élevées.</li><li>• Le filtre n'est pas monté correctement</li><li>• La machine a été placée à proximité d'autres sources de chaleur, ce qui la fait fonctionner à des températures trop élevées</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Retirez, nettoyez et remplacez le filtre comme décrit.</li><li>• Repositionner les machines pour maximiser la ventilation</li><li>• Installer le filtre correctement</li><li>• Repositionner les machines pour maximiser la ventilation</li></ul>

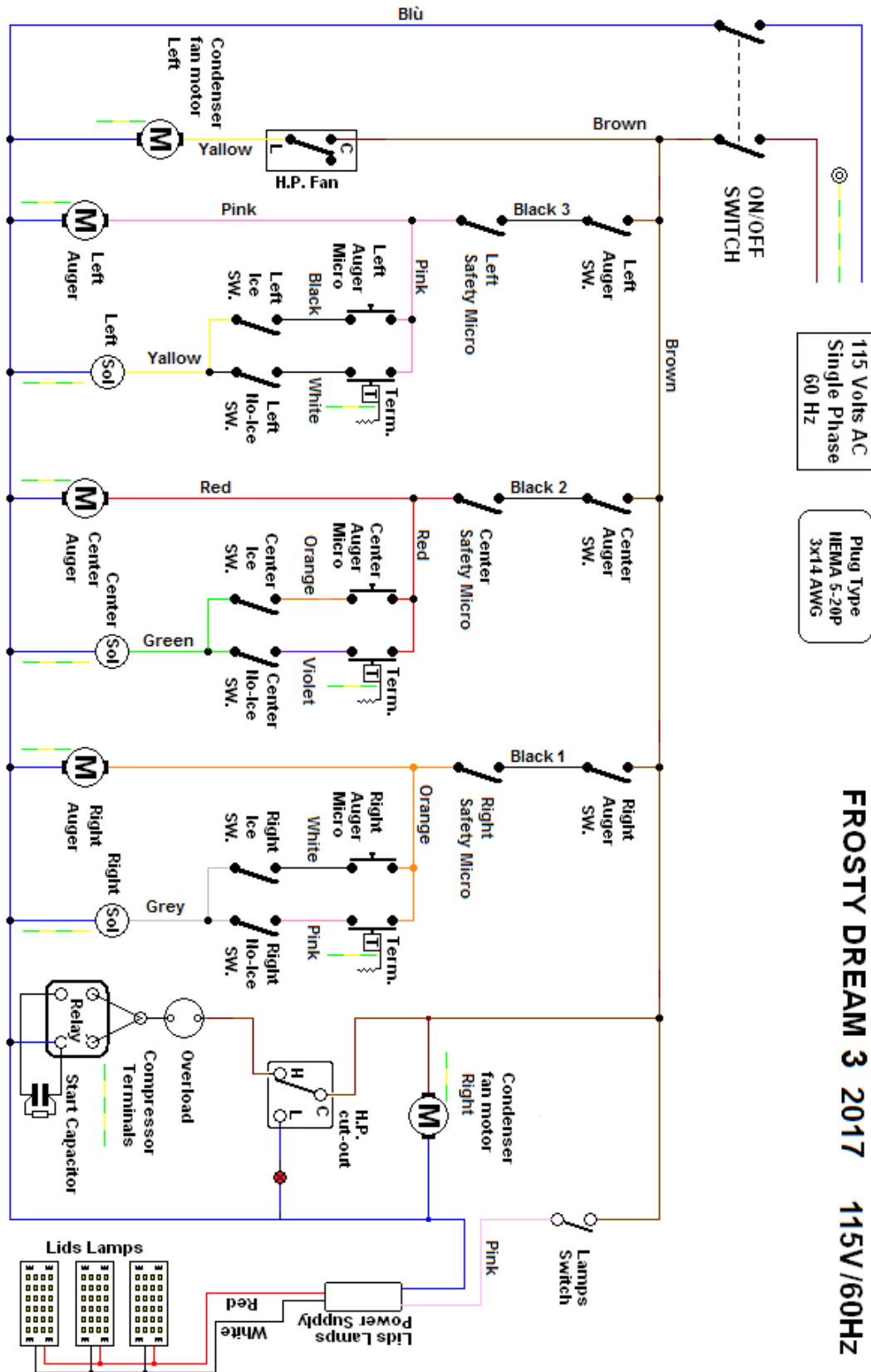


### 15. SCHEMA ELETTRICO -WIRING DIAGRAM



FROSTY DREAM 2 2017 115V/60HZ







**S.P.M. Drink Systems S.p.a.** - 41057 Spilamberto (MO) Italy - Via Panaro, 2/b  
Tel +39 059. 789811 - Fax +39 059.781761  
E-mail: info@spm-ice.it - www.spm-ice.it  
Cod. Fisc. e Partita IVA 03195610369 - REA MO - 366825 - AEEIT1306000008071  
Cap. Soc. € 2.000.000,00 i.v. - Foro Competente: MODENA - Cod. Ident. CEE IT03195610369



**Confermo 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.** - 41057 Spilamberto (MO) Italy - Via Panaro, 2/b  
Tel +39 059. 789811 - Fax +39 059.781761  
E-mail: info@spm-ice.it - www.spm-ice.it  
Cod. Fisc. e Partita IVA 03195610369 - REA MO - 366825 - AEEIT1306000008071  
Cap. Soc. € 2.000.000,00 i.v. - Foro Competente: MODENA - Cod. Ident. CEE IT03195610369

Company  
with certified quality  
management system  
UN EN ISO 9001



S.P.M. Drink Systems S.p.A. - 41057 Spillamberto (MO) Italy - Via Panaro, 2/b

Tel +39 059. 789811 - Fax +39 059.781761

E-mail: [info@spm-ice.it](mailto:info@spm-ice.it) - [www.spm-ice.it](http://www.spm-ice.it)

Cod. Fisc. e Partita IVA 03195610369 - REA MO - 366825 - AEEIT1306000008071

Cap. Soc. € 2.000.000,00 i.v. - Foro Competente: MODENA - Cod. Ident. CEE IT03195610369



**Crathco**<sup>®</sup>

## Service/Tech Calls

### Grindmaster-Cecilware

4003 Collins Lane, Louisville, KY 40245 USA

Phone: 502.425.4776 Toll Free: 800.695.4500

Fax: 502.425.4664

Web: [gmcw.com](http://gmcw.com) Email: [info@gmcw.com](mailto:info@gmcw.com)