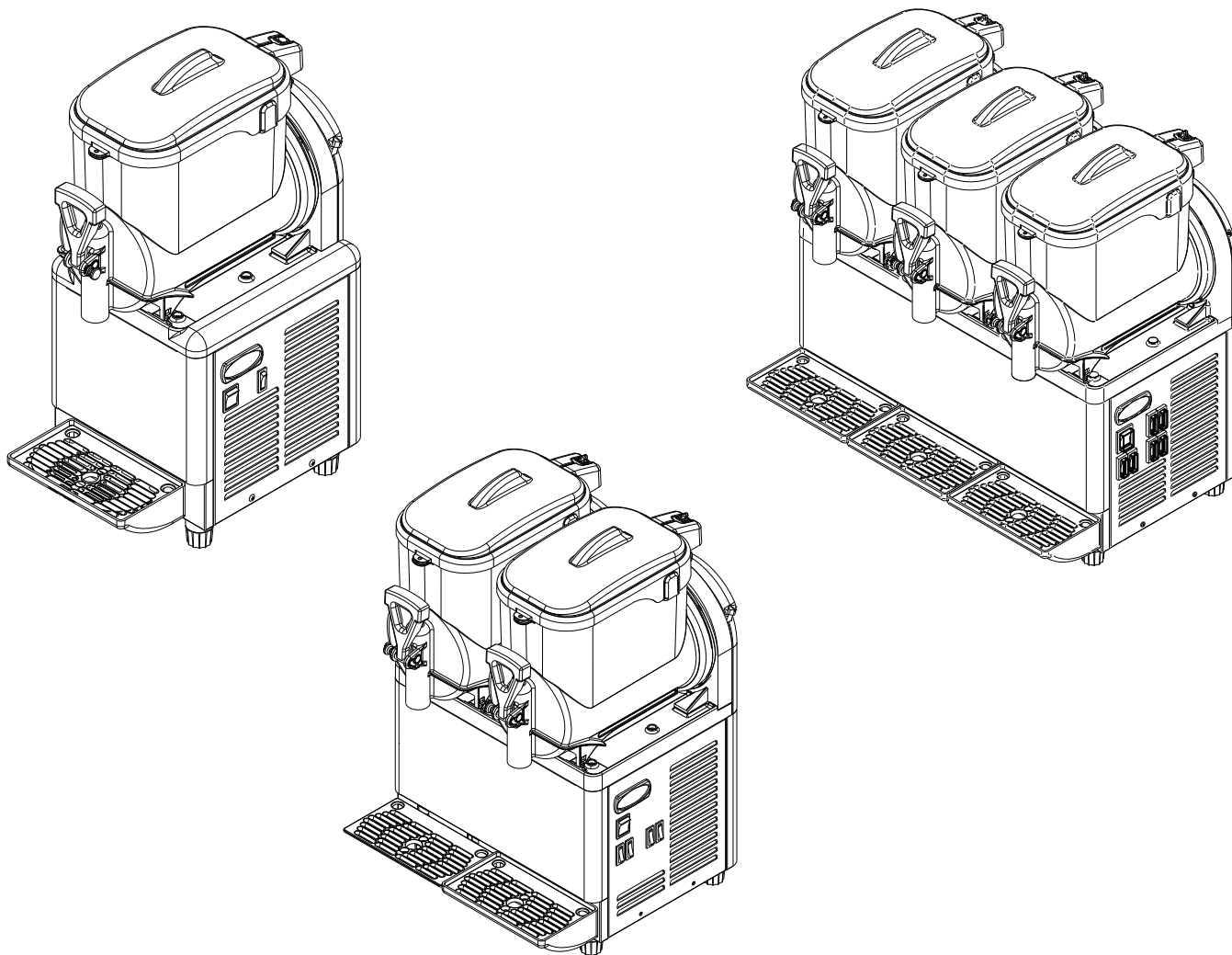




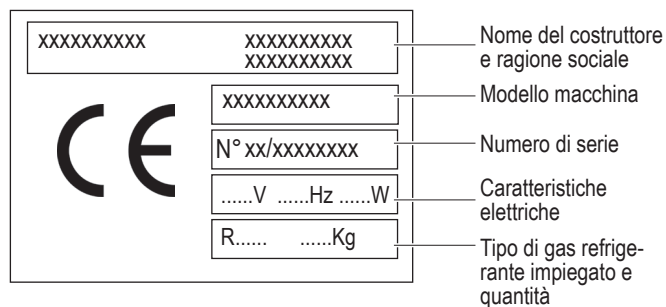
Granitore - Granizadora - Granita machine Gramolate-Geräts - Distributeur de granités

MANUAL DE EMPLEO

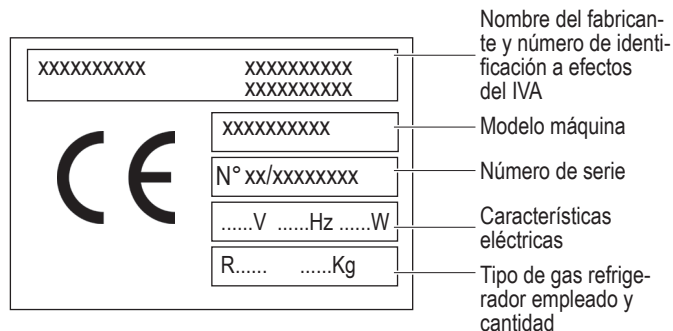
Leer atentamente estas instrucciones de uso antes de utilizar la máquina



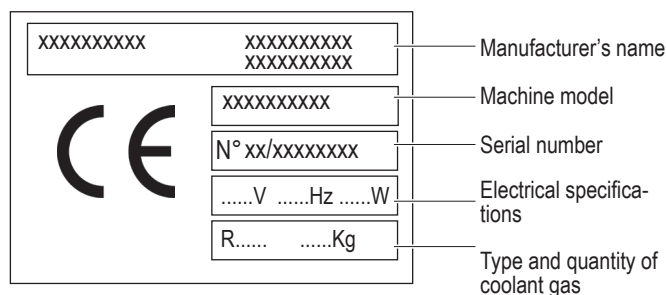
Ogni macchina riporta in targa dati le seguenti informazioni:



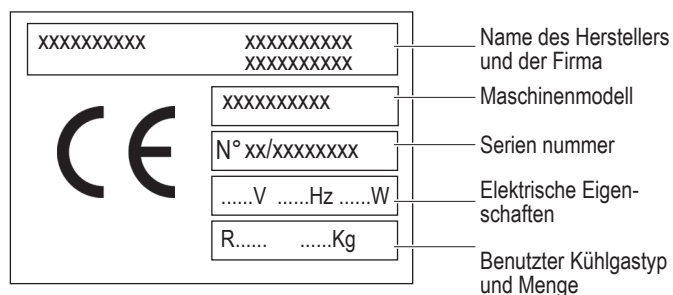
Cada máquina contiene en la placa de datos las siguientes informaciones:



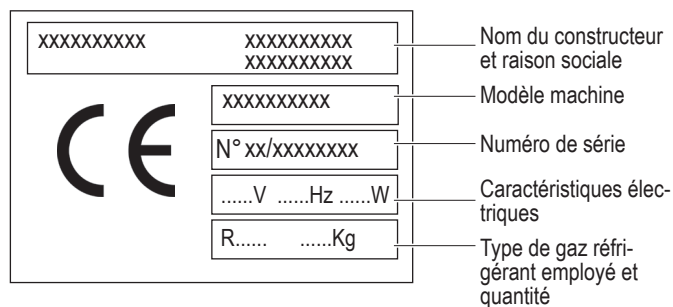
The rating plate on each machine bears the following information:



Jede Maschine gibt auf dem Datenschild die folgenden Informationen an:



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



SUMARIO

1. INFORMAC. DE CARÁCTER GENERAL	3	6.6. Arranque Granizadora 2/3 (graniz./bebida helada)...	12
1.1. Fabricante	3	6.7. Puesta en marcha Granizadora 2/3	13
1.2. Personal encargado	3	6.8. Regulación de la consistencia del granizado	14
1.3. Estructura del manual	3	6.9. Suministro granizado	14
1.3.1. Objetivo y contenido.....	3	6.10. Situaciones de emergencia.....	14
1.3.2. Destinatarios	3	6.11. Visualizador temperatura producto en cuba	14
1.3.3. Conservación	3		
1.3.4. Símbolos utilizados	3	7. PROCEDIM. DE LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO.....	15
2. DESCRIPCIÓN DE LA MÁQUINA.....	4	7.1. Vaciado de las cubas	15
2.1. Uso previsto de la máquina.....	4	7.1.1. Vaciado Granizadora 1 (granizado).	15
2.2. Principales componentes	4	7.1.2. Vaciado Graniz. 1 (granizado/bebida helada).....	16
2.3. Datos técnicos.....	5	7.1.3. Vaciado Granizadora 2/3 (granizado).	16
2.4. Panel de mandos	5	7.1.4. Vaciado Graniz. 2/3 (granizado/bebida helada).	17
3. SEGURIDAD.....	7	7.2. Desmontaje del grifo	17
3.1. Normas generales de seguridad	7	7.3. Desmontaje de la cuba y de la tapa.....	18
3.2. Funciones de parada	8	7.4. Lavado e higienización de los componentes	18
3.3. Placas	8	7.5. Ensamblaje de los componentes lavados.....	19
4. DESPLAZAMIENTO Y ALMACENAMIENTO	8	7.6. Higienización del evaporador	20
4.1. Embalaje	8	7.7. Limpieza de la cubeta receptora de goteo	20
4.2. Transporte y desplazamiento	8	7.8. Sustitución batería visualizador de temperatura	21
4.3. Almacenamiento	8	7.9. Limpieza del condensador	21
5. INSTALACIÓN.....	9	7.9.1. Limpieza del condensador graniz. de 1 cuba.....	22
5.1. Lista de accesorios de serie.....	9	7.9.2. Limpieza del condensador graniz. de 2/3 cubas.....	22
5.2. Montaje y emplazamiento	9	7.10. Mantenimiento periódico	23
5.3. Tratamiento del embalaje.....	9	8. DESGUACE	23
5.4. Enlace eléctrico.....	9	9. PROBLEMAS, CAUSAS Y REMEDIOS.....	24
6. FUNCIONAMIENTO	10	10. ESQUEMA ELECTRICO GRANIZADORA.....	25
6.1. Preparación del producto	10		
6.2. Arranque Granizadora 1 (granizado)	10		
6.3. Arranque Granizadora 1 (graniz./bebida helada).....	11		
6.4. Puesta en marcha Granizadora 1	11		
6.5. Arranque Granizadora 2/3 (granizado)	11		

1. INFORMAC. DE CARÁCTER GENERAL

1.1. Fabricante

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

1.2. Personal encargado

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

Operador

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

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

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

Técnico especializado

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

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



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

1.3. Estructura del manual

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

1.3.1. Objetivo y contenido

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



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

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



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

1.3.2. Destinatarios

Este manual está destinado a operadores y técnicos especializados.

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

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

1.3.3. Conservación

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

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

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



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

1.3.4. Símbolos utilizados

PELIGRO GENÉRICO



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

PELIGRO DE SUFRIR CHOQUE ELÉCTRICO



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

ADVERTENCIA



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

PROHIBICIÓN



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

PROHIBICIÓN DE APAGAR LOS INCENDIOS CON AGUA



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

PROTECCIÓN PERSONAL



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

TÉCNICO ESPECIALIZADO



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

ÓRGANOS MÓVILES



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

2. DESCRIPCIÓN DE LA MÁQUINA

2.1. Uso previsto de la máquina

La máquina de uso profesional que está utilizando, es idónea para la producción de granizados y bebidas frías. En el caso de que se utilice con productos a base de leche y/o cuando las leyes lo prevean según los productos utilizados, tiene que contar con la opción “visualizador de temperatura” del producto en la cuba. Además, hay que respetar imperativamente las normas vigentes para los productos utilizados.

Según cuál sea la versión elegida, la máquina puede contar con una de las siguientes funciones o combinación de las mismas:

- bebida helada;
- iluminación producto en cuba;
- bloqueo automático del sinfín al retirar la tapa;
- visualización de la temperatura del producto en cuba.

2.2. Principales componentes

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

- A Tapa cuba
- B Regulador de densidad
- C Cuba
- D Panel de mandos
- E Termostato electrónico
- F Pies
- G Cuba receptora de goteo
- H Rejilla
- I Suministrador producto
- L Palanca de suministro producto

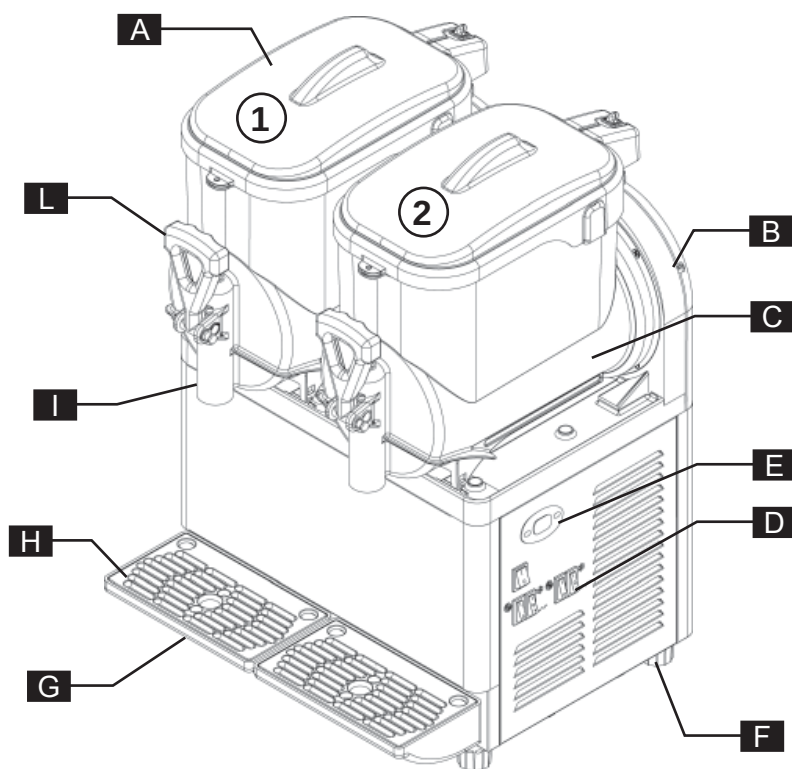


Fig.1



A fin de facilitar la lectura de las instrucciones, en la presente publicación se utilizan las siguientes abreviaturas:

Granizadora 1 (granizado), identifica la Granizadora de (1) una cuba con función sólo de granizado;
Granizadora 1 (granizado/bebida helada), identifica la Granizadora de (1) una cuba con función granizado y bebida helada;
Granizadora 2 (granizado), identifica la Granizadora de (2) dos cubas con función sólo de granizado;
Granizadora 2 (granizado/bebida helada), identifica la Granizadora de (2) dos cubas con función granizado y bebida helada.
Granizadora 3 (granizado), identifica el Granizadora a (3) tres cubas con sólo la función granizado.
Granizadora 3 (granizado/bebida refrigerada), identifica la Granizadora a (3) tres cubas con la función granizado y bebida refrigerada.

2.3. Datos técnicos

A continuación se indican los datos y las características técnicas.

Modelo	Granizadora 1	Granizadora 2	Granizadora 3
Dimensiones L x P x H (mm).	260 x 400 x 630	400 x 400 x 630	600 x 400 x 630
Peso (kg). (cuba vacía)	22	33	47
Potencia máxima consumida (W).	Véase placa de datos técnicos situada en el costado de la máquina		
Tensión de funcionamiento (V).			
Temperatura de funcionamiento	Min. 20°C Max. 32°C		
Número de cubas	1	2	3
Capacidad de cada cuba agua (l)	5		
Presión sonora	<< 70 dB _A		
Clase.	N		



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



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

2.4. Panel de mandos

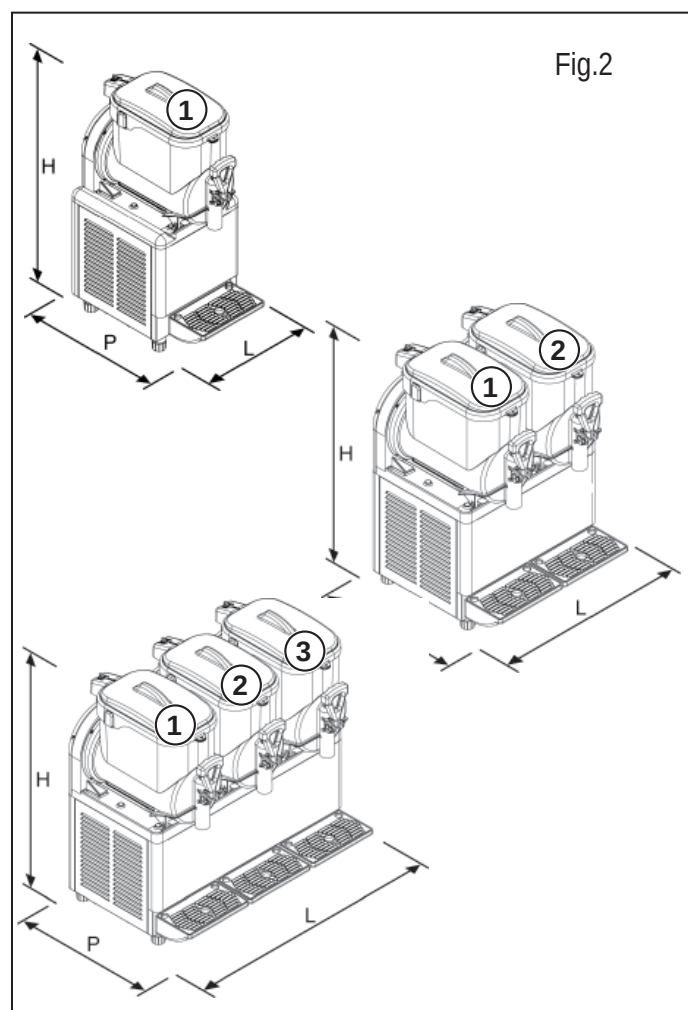


Fig.2

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

GRANIZADORA 1 (GRANIZADO) - (FIG.3)

Los mandos presentes en el panel son los siguientes:

A. Interruptor General: su función es la de gobernar:

- el encendido de la máquina y del motorreductor que acciona el sinfín de mezcla del producto en la cuba.
- la desactivación de todas las funciones presentes en la máquina.

B. Interruptor Sistema refrigerante: permite gobernar el encendido y apagado del sistema refrigerante.

GRANIZADORA 1 (GRANIZADO/BEBIDA) - (FIG.4)

Los mandos presentes en el panel son los siguientes:

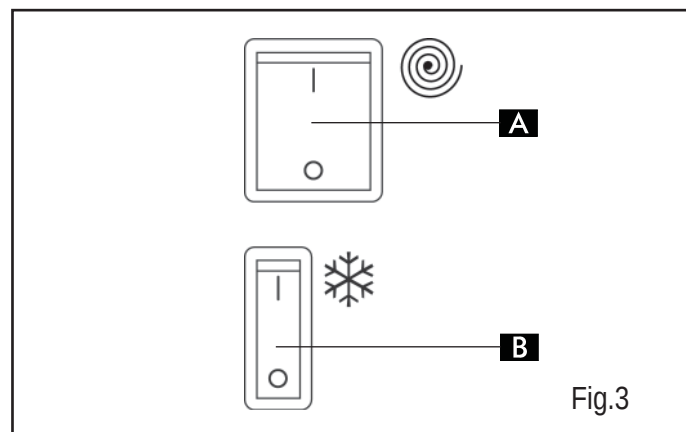


Fig.3

A. Interruptor General: cuya función es la de gobernar:

- el encendido de la máquina y del motorreductor que acciona el sinfín de mezcla del producto en la cuba.
- la desactivación de todas las funciones presentes en la máquina.

B. Desviador del sistema refrigerante:

- en posición "0" el sistema refrigerante se encuentra desactivado;
- en posición "I" el sistema refrigerante se encuentra activado para la producción de granizados;
- en posición "II" el sistema refrigerante se encuentra activado para la producción de bebidas frías.

GRANITORE 1 TERMOSTATO ELETTRONICO (GRANITA/FRIGOB.) - (FIG.5)

Los mandos de la máquina están en el panel situado en la parte lateral.

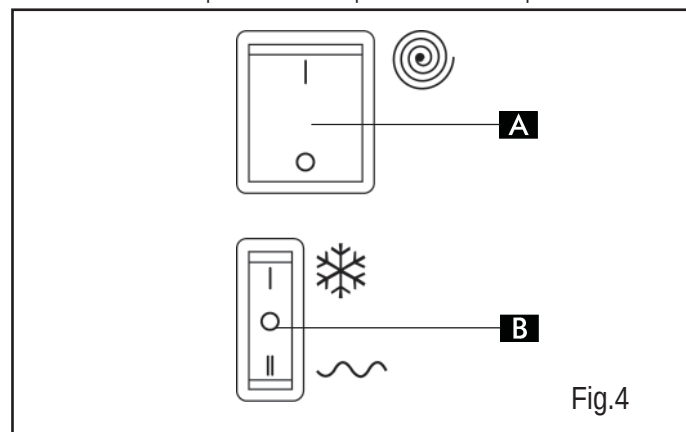
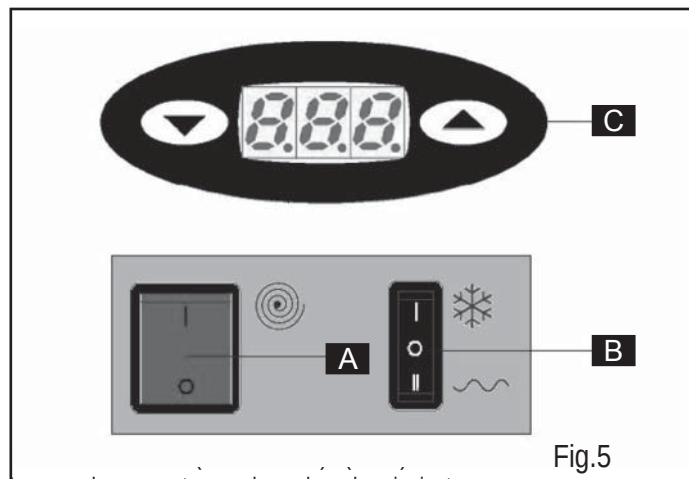


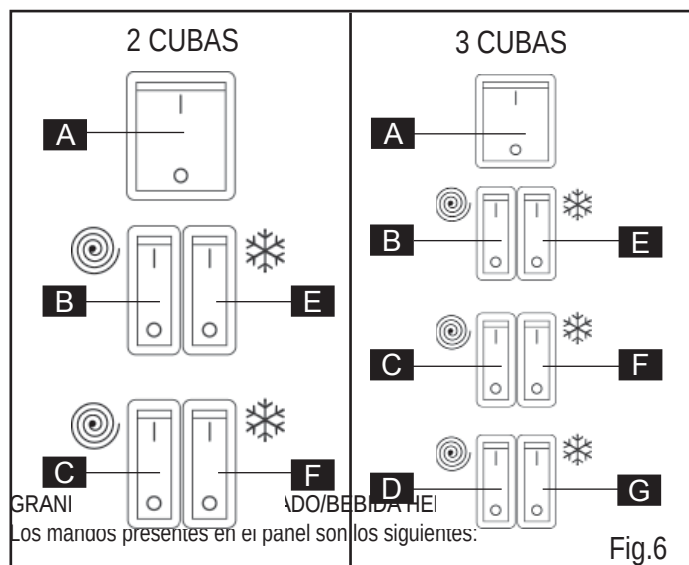
Fig.4

- A. **Interruptor General:** tiene la función de dirigir:
- el encendido de la máquina y del movimiento del tornillo transportador;
 - el apagado de todas las funciones presentes en la máquina;
- B. **Desviador instalación frigorífico:**
- en la posición "0" la instalación frigorífico está desactivada;
 - en la posición "I" la instalación trabaja en función granizado;
 - en la posición "II" la instalación frigorífico trabaja en función frigo-bebida;
- C. **Pantalla electrónica termostato electrónico:**
- muestra la temperatura del producto en la cuba;



Los mandos presentes en el panel son los siguientes:

- A. **Interruptor General:** tiene la función de dar/quitar tensión a toda la máquina.
- B. **Interruptor mezclado en cuba 1:** tiene la función de controlar el encendido y apagado del motorreductor que acciona el tornillo sinfín de mezclado del producto de la cuba 1.
- C. **Interruptor mezclado en cuba 2:** tiene la función de controlar el encendido y apagado del motorreductor que acciona el tornillo sinfín de mezclado del producto de la cuba 2.
- D. **Interruptor mezclado en cuba 3:** tiene la función de controlar el encendido y apagado del motorreductor que acciona el tornillo sinfín de mezclado del producto de la cuba 3.
- E. **Interruptor instalación refrigeración cuba1:** tiene la función de controlar el encendido y apagado de la instalación de refrigeración de la cuba 1.
- F. **Interruptor instalación refrigeración cuba 2:** tiene la función de controlar el encendido y apagado de la instalación de refrigeración de la cuba 2.
- G. **Interruptor instalación refrigeración vasca 3:** tiene la función de controlar el encendido y apagado de la instalación de refrigeración de la cuba 3.



Los mandos presentes en el panel son los siguientes:

- A. **Interruptor General:** cuya función es la de dar/quitar tensión a la máquina en su conjunto.
- B. **Interruptor mezclado en cuba 1:** tiene la función de controlar el encendido y apagado del motorreductor que acciona el tornillo sinfín de mezclado del producto de la cuba 1.
- C. **Interruptor mezclado en cuba 2:** tiene la función de controlar el encendido y apagado del motorreductor que acciona el tornillo sinfín de mezclado del producto de la cuba 2.
- D. **Interruptor mezclado en cuba 3:** tiene la función de controlar el encendido y apagado del motorreductor que acciona el tornillo sinfín de mezclado del producto de la cuba 3.
- E. **Desviador instalación refrigeración cuba 1:**
- en la posición "0" la instalación refrigeración está desactivada;
 - en la posición "I" la instalación refrigeración está activada para la producción de granizados;
 - en la posición "II" la instalación refrigeración está activada para la producción de bebidas frías.
- F. **Desviador instalación refrigeración cuba 2:**
- en la posición "0" la instalación refrigeración está desactivada;
 - en la posición "I" la instalación refrigeración está activada para la producción de granizados;
 - en la posición "II" la instalación refrigeración está activada para la producción de bebidas frías.
- G. **Desviador instalación refrigeración cuba 3:**
- en la posición "0" la instalación refrigeración está desactivada;
 - en la posición "I" la instalación refrigeración está activada para la producción de granizados;
 - en la posición "II" la instalación refrigeración está activada para la producción de bebidas frías.

GRANITORE 2/3 TERMOSTATO ELCTRÓNICO (GRANITA/FRIGO-B.) -

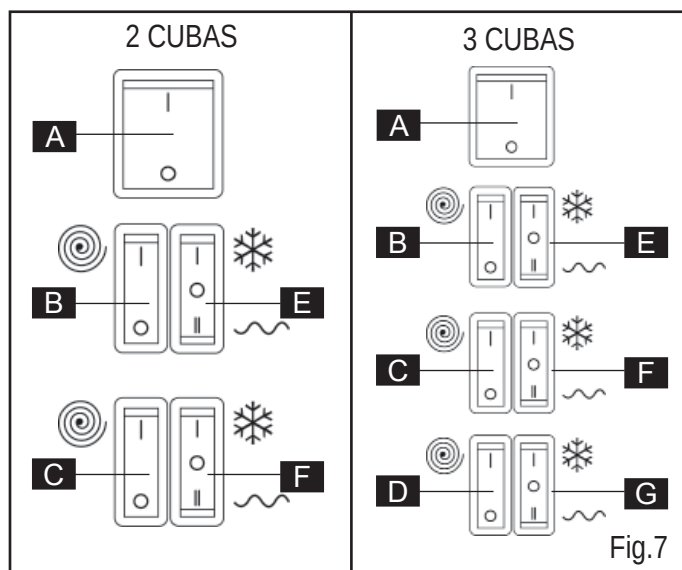


Fig.7

(FIG.8)

Los mandos de la máquina están en el panel situado en la parte lateral.

- A. Interruptor General: tiene la función de dar/quitar tensión a toda la máquina.
B. Interruptor mezcla: tiene la función de dirigir el encendido y el apagado del motorreductor que acciona el tornillo transportador.
C. Pantalla electrónica termostato electrónico:
- muestra la temperatura del producto en la cuba;

D. Desviador instalación frigo:

- en la posición "0" la instalación frigorífico está desactivada;
- en la posición "I" la instalación frigorífico está activada para la producción de granizados;
- en la posición "II" la instalación frigorífico está activada para la producción de bebidas frías.

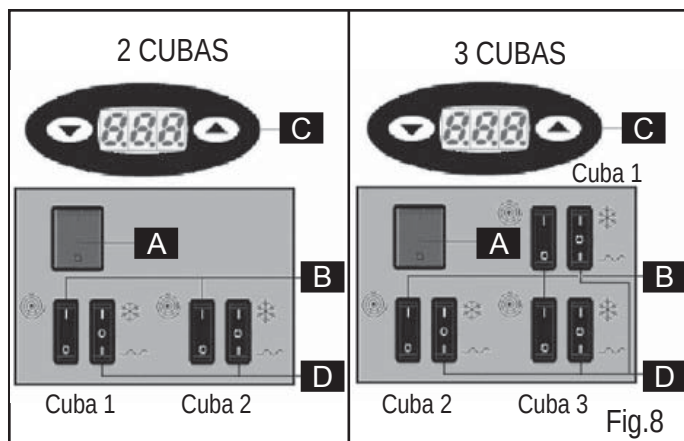


Fig.8

3. SEGURIDAD



3.1. Normas generales de seguridad

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



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

Es de considerar como uso impropio:

- cualquier uso diferente del previsto y/o con aplicación de técnicas diferentes de aquellas ilustradas en esta publicación;

- cualquier intervención que se efectúe en la máquina en contraste con las indicaciones expuestas en esta publicación;
- todo uso después de alteraciones de componentes y/o de dispositivos de seguridad;
- todo uso después de reparaciones efectuadas con uso de componentes no autorizados por el fabricante;
- la instalación de la máquina al aire libre.

3.2. Funciones de parada

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

3.3. Placas

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

4. DESPLAZAMIENTO Y ALMACENAMIENTO



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

4.1. Embalaje

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

DIMENSIONES Y PESO DE LA MÁQUINA EMBALADA

	Anchura (L) mm	Profundidad (P) mm	Altura (H) mm	Peso kg
Granizadora 1 cuba	320	420	745	24
Granizadora 2 cuba	460	420	745	36
Granizadora 3 cuba	660	420	745	51

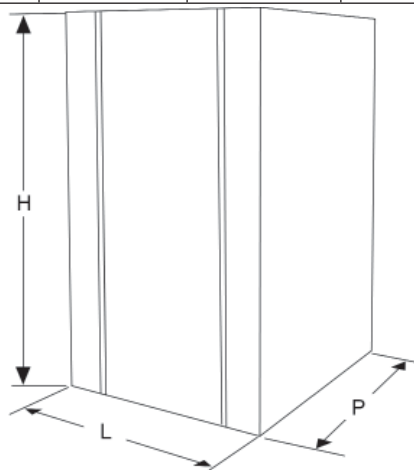


Fig.9



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

4.2. Transporte y desplazamiento



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

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

La máquina debe ser desplazada en posición vertical y sólo después de haber vaciado todas las cubas de los productos que las mismas contienen. Elevar la máquina embalada y transportarla procediendo con cautela; evítense trayectos accidentados, prestando atención a las dimensiones y posibles piezas sobresalientes.



Atención. Está prohibido practicar cortes adicionales en el embalaje.

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

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

4.3. Almacenamiento



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

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

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

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



Fig.10

5. INSTALACIÓN



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

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



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



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

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

5.1. Lista de accesorios de serie

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

5.2. Montaje y emplazamiento

El operador debe efectuar las siguientes verificaciones:

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



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

En figura 9 se indican las distancias mínimas necesarias para efectuar la instalación.

A continuación se indican los espacios requeridos para los accesos:

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

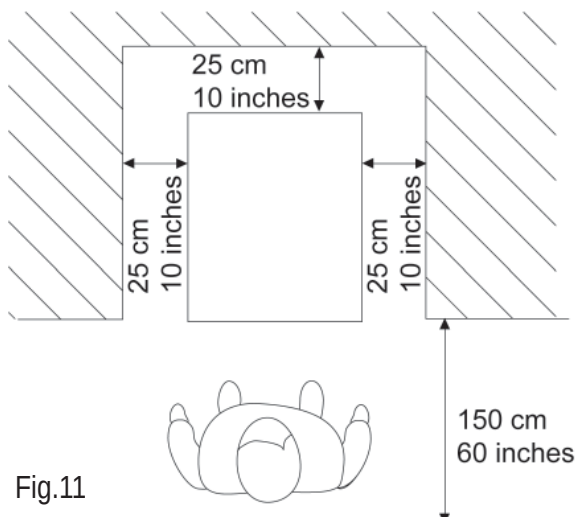


Fig.11



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

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

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



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

5.3. Tratamiento del embalaje

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

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

5.4. Enlace eléctrico



Esta operación debe ser ejecutada sólo por personal técnico especializado.

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

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

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

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



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

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



Queda prohibido:

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

6. FUNCIONAMIENTO

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

6.1 Preparación del producto



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

NO USAR NUNCA SÓLO AGUA



Fig.12

Diluir y mezclar en un recipiente el CONCENTRADO con AGUA según las indicaciones del productor. LA MEZCLA OBTENIDA DEBE TENER UN CONTENIDO MÍNIMO DE AZÚCAR DE 13° BRIX. Atención, ya que una concentración menor puede dañar los sinfines mezcladores y/o los motorreductores mismos.

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

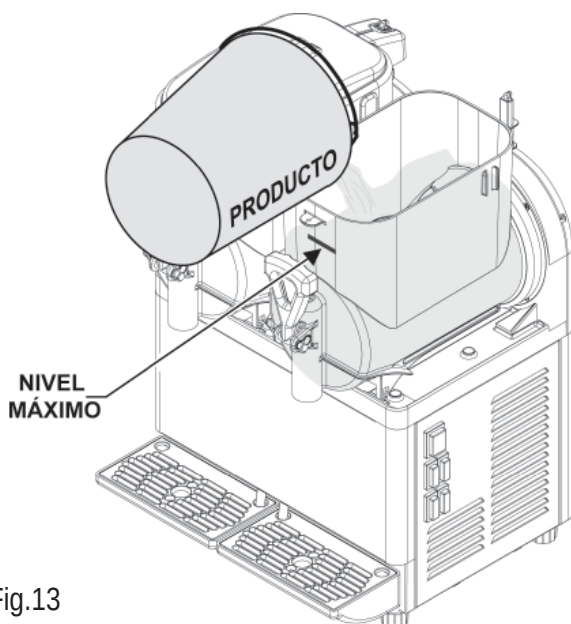


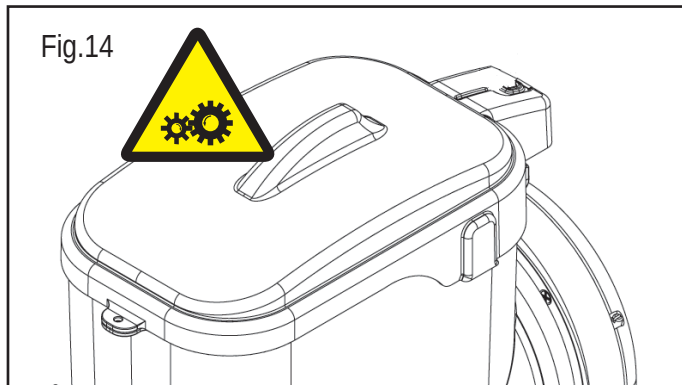
Fig.13



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

Después de haber vertido el producto en la cuba, cerrar esta última con la tapa.

Fig.14



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

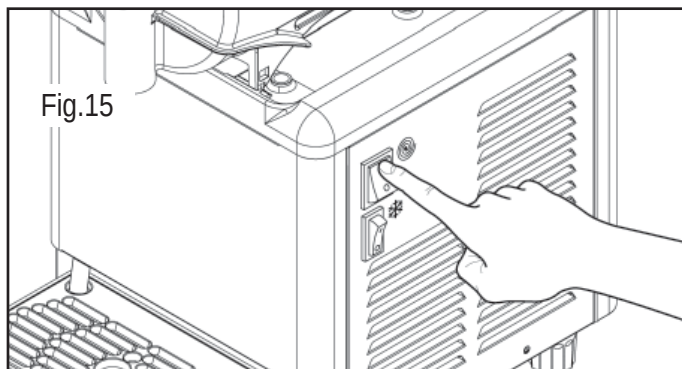


Atención. Dentro de la cuba se encuentran órganos móviles que pueden causar lesiones; apagar la máquina y desconectar el enchufe respecto de la toma de corriente antes de intervenir dentro la cuba.

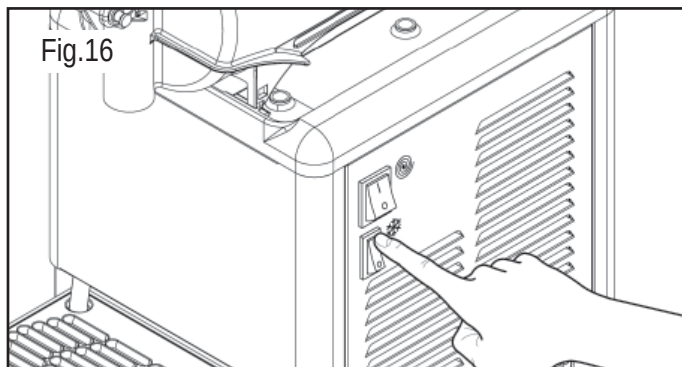
6.2. Arranque Granizadora 1 (granizado)

La cuba de la máquina estándar se gobierna mediante dos interruptores que deben ser accionados de la siguiente forma:

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



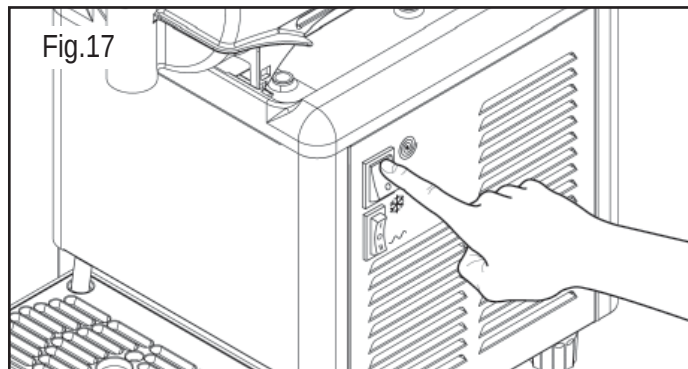
Interruptor ❄ en pos. "I": sistema refrigerante en funcionamiento.



6.3. Arranque Granizadora 1 (graniz./bebida helada)

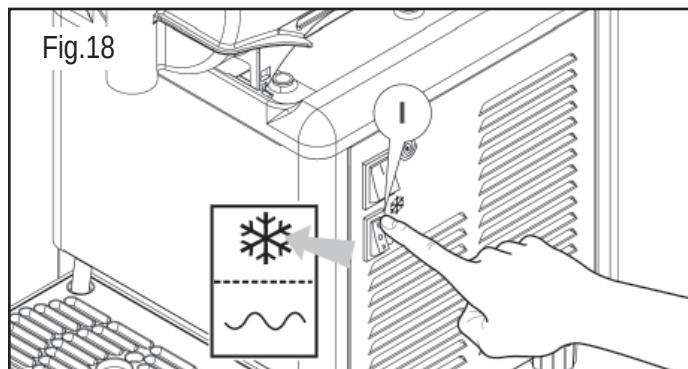
La cuba de la máquina con función bebida helada se gobierna mediante un interruptor y un desviador que deben ser accionador de la siguiente forma:

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



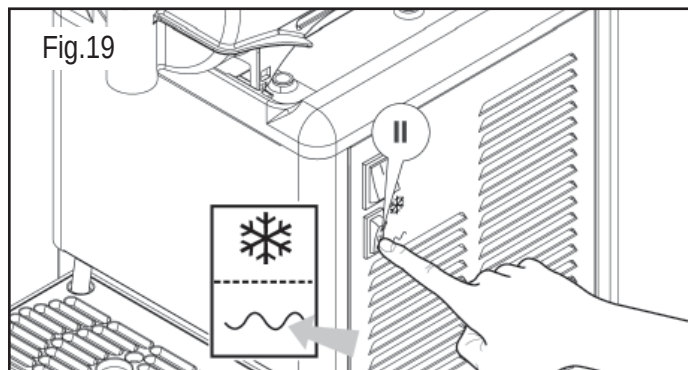
Para obtener un GRANIZADO:

Desviador (B) en pos. "I" sistema refrigerante en función (hielo).



Para obtener una BEBIDA FRÍA:

Desviador (B) en pos. "II" sistema refrigerante en función (bebida).



6.4. Puesta en marcha Granizadora 1 (Termostato electrónico)

Interruptor (A) en posición "I": Máquina en tensión y mezclador en marcha.

Para obtener un GRANIZADO:

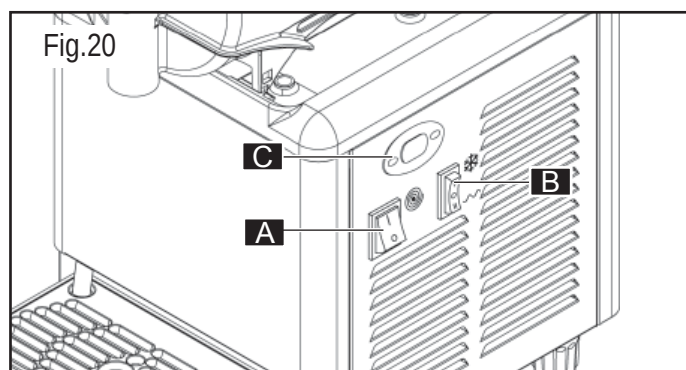
Interruptor (B) en posición "I": Instalación refrigeración en marcha (granizado).

Para obtener una BEBIDA FRÍA:

Interruptor (B) en posición "II": Instalación refrigeración en marcha (bebida).

Para inhabilitar la REFRIGERACIÓN (solo agitación):

Desviador (B) en posición "0": Instalación refrigeración inhabilitada (sólo agitación).



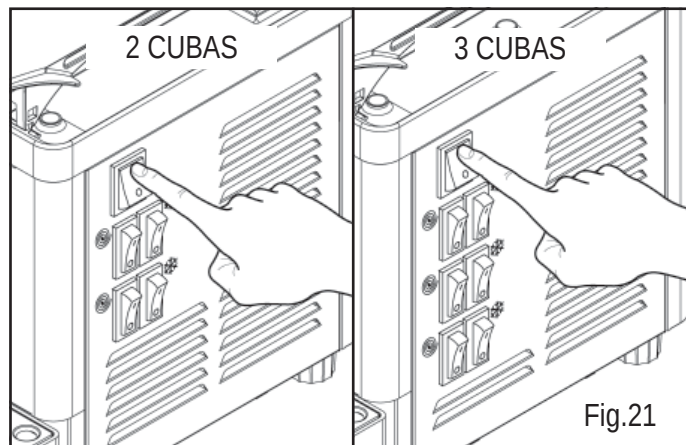
ALARMAS

En caso de sonda averiada la pantalla electrónica muestra el letrero A1. La salida de regulación y la programación están inhabilitadas.

6.5. Arranque Granizadora 2/3 (granizado)

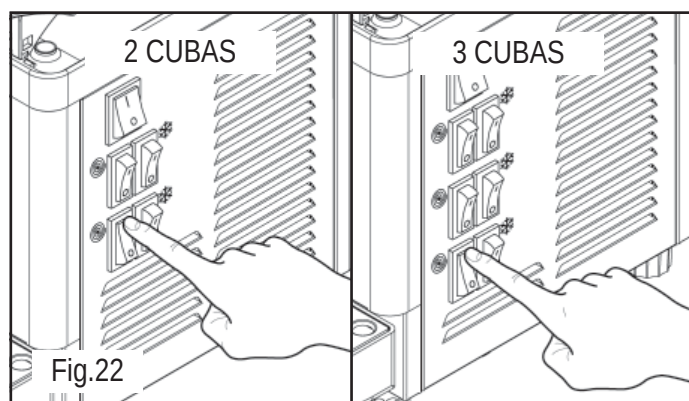
Para más sencillez se mostrará cómo accionar sólo la cuba derecha; para accionar las otras cubas es suficiente realizar la misma secuencia de operaciones en los interruptores de las otras cubas.

Interruptor en posición "I": máquina en tensión.



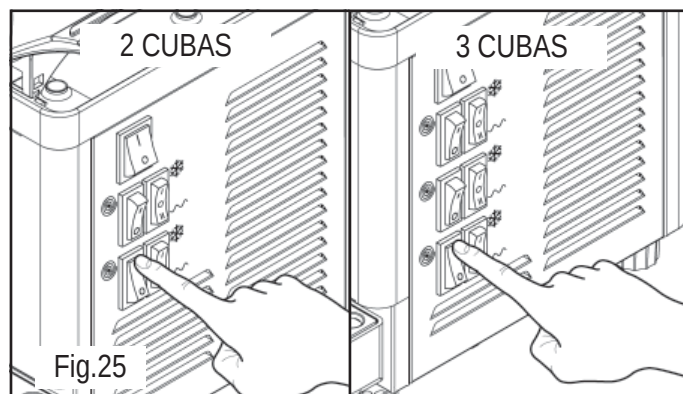
Cada cuba es gobernada mediante dos interruptores que deben ser accionados de la siguiente forma:

Interruptor  en posición "I": mezclador en funcionamiento.

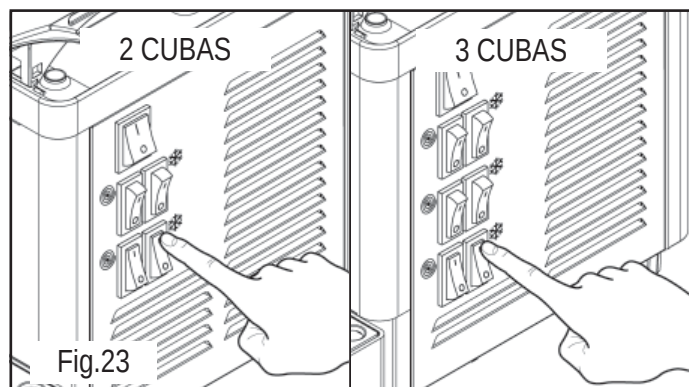


Cada cuba de la máquina con función granizado/bebida helada se gobierna mediante un interruptor y un desviador que deben ser accionados de la siguiente forma:

Interruptor  en posición "I": mezclador en funcionamiento.

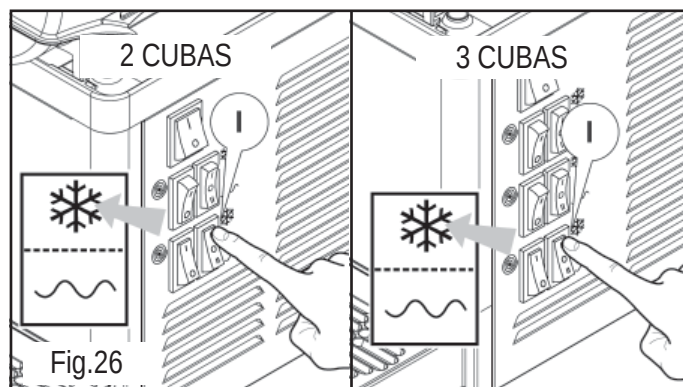


Interruptor  en posición "I": sistema refrigerante en funcionamiento.



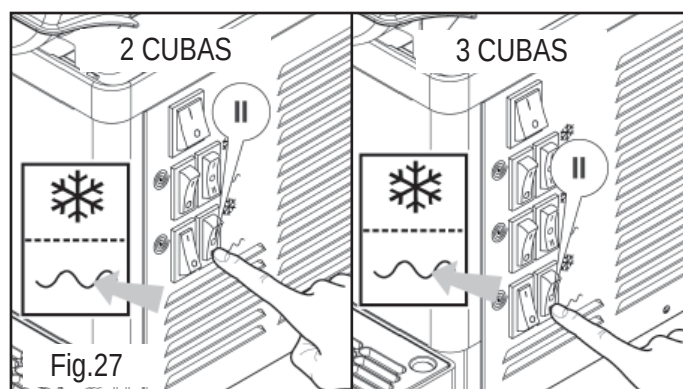
Para obtener un GRANIZADO:

Desviador  : en pos. "I" sistema refrigerante en funcionamiento (hielo).



Para obtener una BEBIDA FRÍA:

Desviador  : en pos. "II" sistema refrigerante en funcionamiento (bebida).

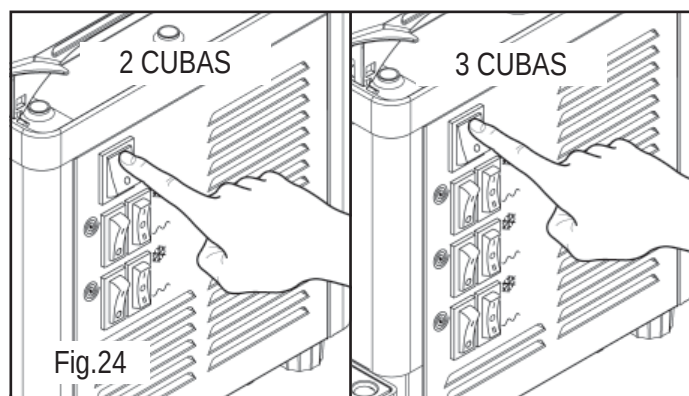


Nota. El sistema refrigerante es accionado sólo si el interruptor  está en posición "I" (mezclador en funcionamiento).

6.6. Arranque Granizadora 2/3 (graniz./bebida helada)

Para más sencillez se mostrará cómo accionar sólo la cuba derecha; para accionar las otras cubas es suficiente realizar la misma secuencia de operaciones en los interruptores de las otras cubas.

Interruptor en posición "I": máquina en tensión.



Nota: El sistema refrigerante es accionado sólo si el interruptor  está en posición "I" (mezclador en funcionamiento).

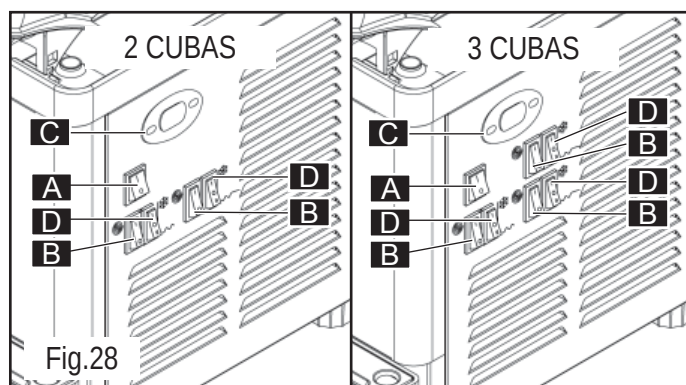
6.7. Puesta en marcha Granizadora 2/3 (Termostato electrónico)

Interruptor (A) en posición "I": Máquina en tensión.
Interruptor (B) en posición "I": Mezcladores en marcha.

Para obtener un GRANIZADO:
Desviadores (D) en posición "I": Instalación refrigeración en marcha (granizado).

Para obtener una BEBIDA FRÍA:
Desviadores (D) en posición "II": Instalación refrigeración en marcha (bebida).

Para inhabilitar el REFRIGERADOR (solo agitación):
Desviadores (D) en posición "0": Instalación refrigeración inhabilitada (sólo agitación).



ALARMAS

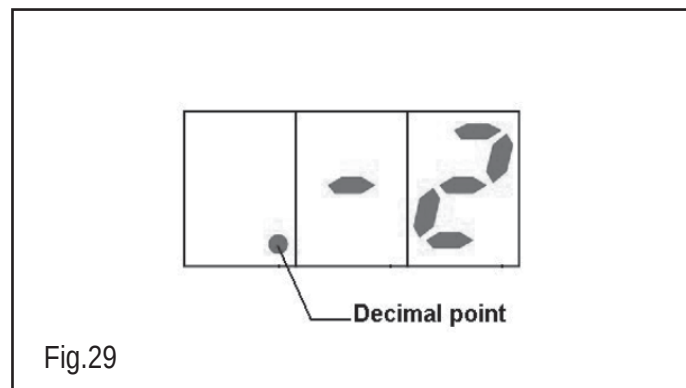
En caso de sonda averiada la pantalla electrónica muestra los siguientes mensajes de alarma:

- "A1": Sonda cuba 1 desconectada
- "A2": Sonda cuba 1 en corto circuito
- "A3": Sonda cuba 2 desconectada
- "A4": Sonda cuba 2 en corto circuito
- "A5": Sonda cuba 3 desconectada
- "A6": Sonda cuba 3 en corto circuito

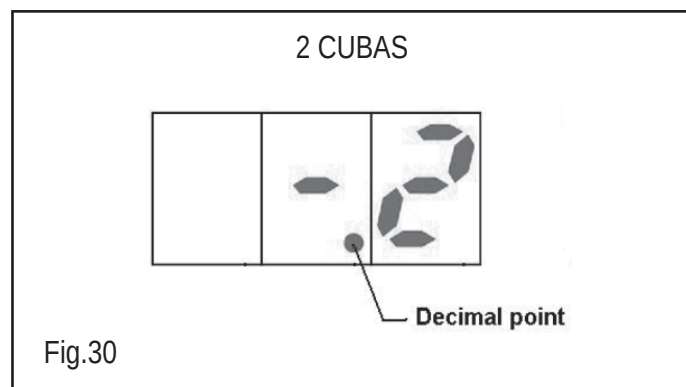
Durante el funcionamiento, el termostato electrónico muestra la temperatura del producto en las cubas mostrando cíclicamente cada 3 segundos la temperatura del producto de una cuba y después de la otra.

Para entender a qué cuba se refiere la temperatura mostrada por el termostato electrónico hay que tomar referencia a cual decimal point está visualizado.

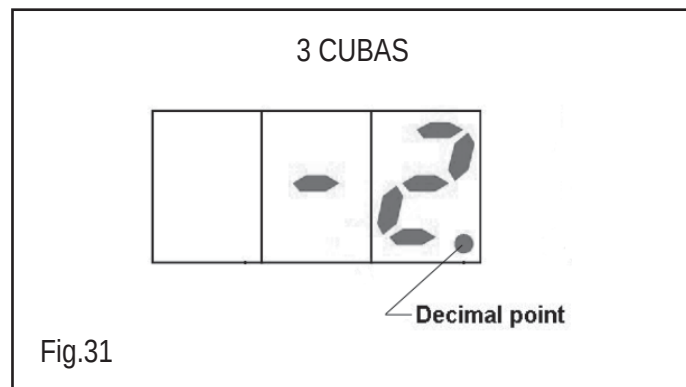
Si el decimal point visualizado está a la izquierda, la temperatura indicada se refiere a la cuba 1 (Ver Fig.2 Página 5).



Si el decimal point visualizado es central, la temperatura indicada se refiere a la cuba 2 (Ver Fig.2 Página 5).



Si el decimal point visualizado es a la derecha, la temperatura indicada se refiere a la cuba 3 (Ver Fig.2 Página 5).



Nota: Si durante el empleo de la máquina inadvertidamente se tuviera que apagar el termostato electrónico, para reactivarlo apretar la tecla . Si el termostato electrónico ya no se reactivara, apagar la máquina y dirigirse al centro de asistencia.



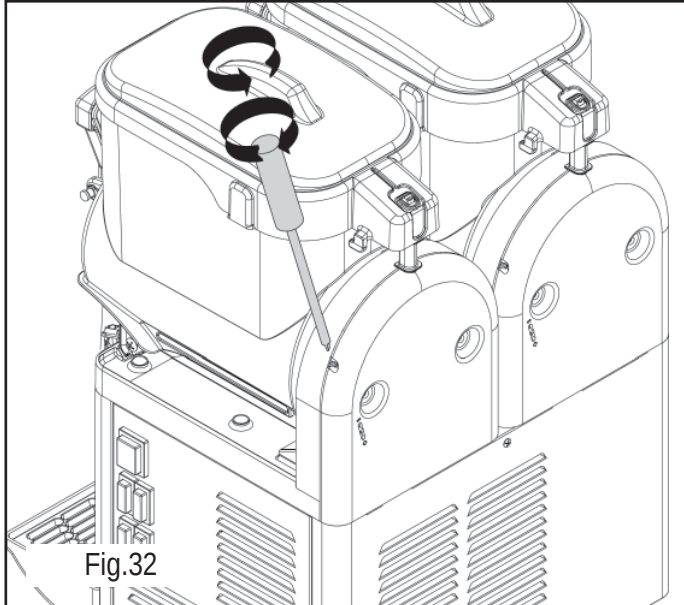
Atención: Durante el empleo de la máquina, el termostato electrónico tiene que estar siempre activo para poder visualizar siempre la temperatura del producto en las cubas.

6.8. Regulación de la consistencia del granizado

Es posible modificar la consistencia del granizado (+/-) regulando la misma mediante el tornillo ilustrado en el dibujo de la siguiente forma: +/MAXI: mayor consistencia, -: menor consistencia.

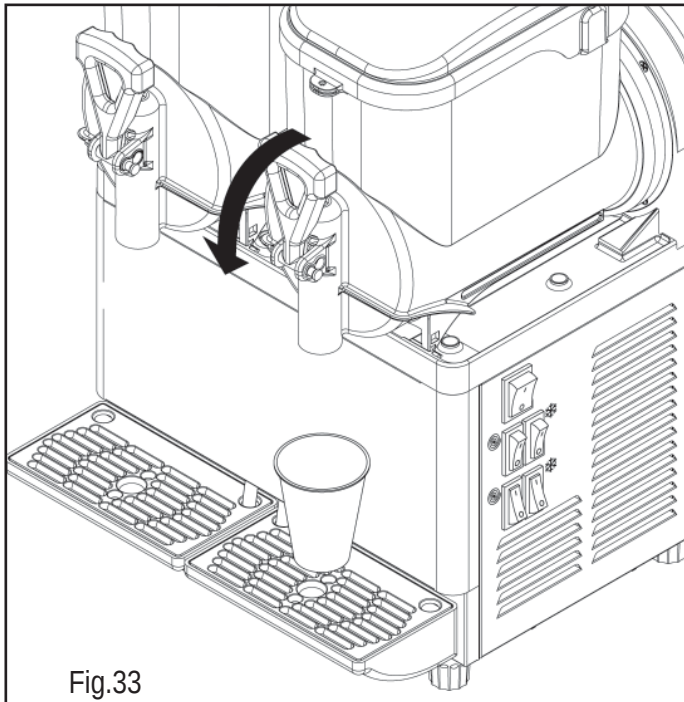


La regulación puede ser realizada manualmente o utilizando un destornillador plano idóneo.



6.9. Suministro granizado

Para tomar la bebida operar con la palanca del grifo.



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

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



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

o bien:

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

6.10. Situaciones de emergencia



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

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



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

6.11. Visualizador temperatura producto en cuba

Como alternativa al termostato electrónico la máquina puede estar equipada con uno o más termómetros sólo para la visualización de la temperatura del producto presente en la cuba.

En el caso que la máquina esté dotada con visualizador de temperatura verificar periódicamente la correspondencia entre el valor establecido de la temperatura y aquella real en la cuba mediante un termómetro de gas.

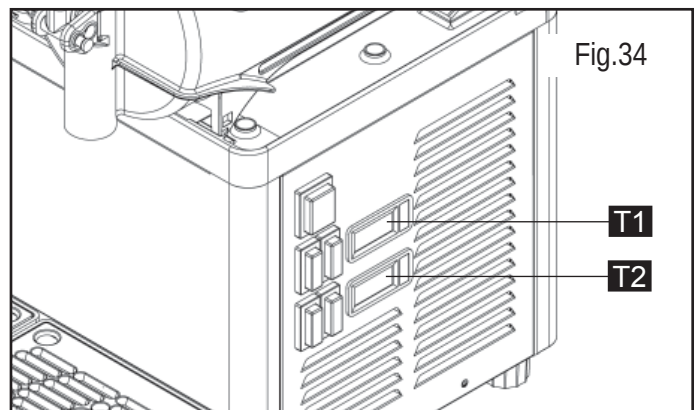


Nota importante. El termómetro es opcional; para algunos mercados (en función de las normas vigentes) es instalado como componente estándar de la máquina.

En la máquina con una cuba, el termómetro indica la temperatura del producto presente en el interior de la cuba misma.

En la máquina con dos/tres cubas:

- T1; muestra la temperatura del producto presente en la cuba 1;
- T2; muestra la temperatura del producto presente en la cuba 2.
- T3; muestra la temperatura del producto presente en la cuba 3.



7. PROCEDIM. DE LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO



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



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

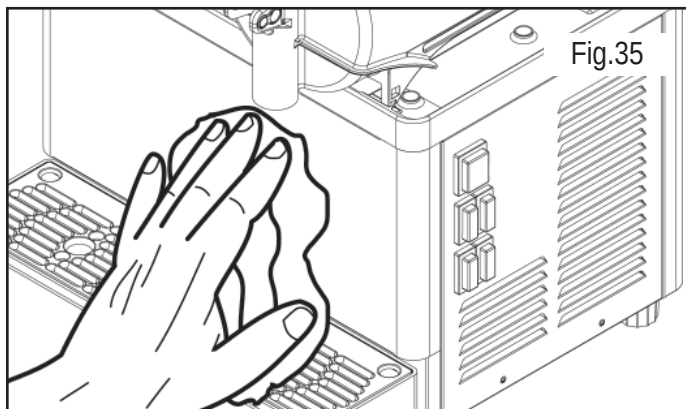
Al efectuar los trabajos de Limpieza o Mantenimiento, aplicar lo que se describe a continuación:

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

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



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



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



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

7.1. Vaciado de las cubas

Antes de limpiar cada cuba es necesario retirar de ellas el producto precedentemente preparado.

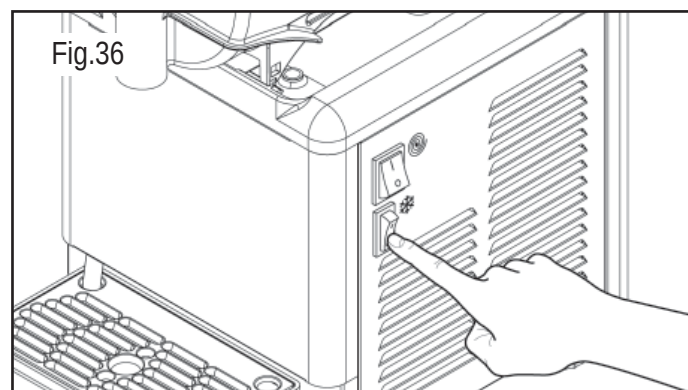
Para efectuar la limpieza precedente al primer uso no es necesario vaciar la cuba; consúltase al respecto el apartado 7.2.

Para mayor sencillez se mostrará solamente cómo vaciar las máquinas sin termostato electrónico y visualizador de temperatura.

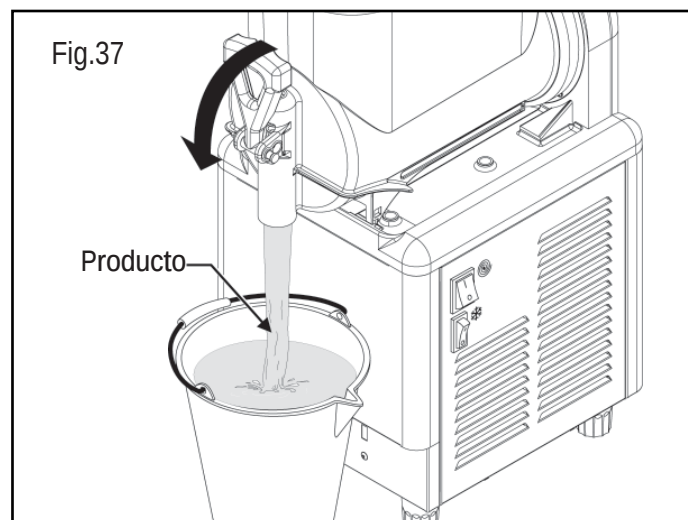
Para los modelos con termostato electrónico y visualizador de temperatura es válido el procedimiento abajo mencionado.

7.1.1. Vaciado Granizadora 1 (granizado)

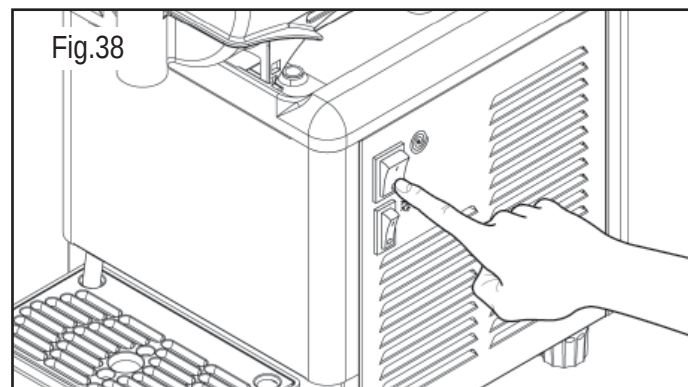
Con la máquina encendida, disponer el interruptor ❄ en pos. "0", sistema refrigerante detenido.



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

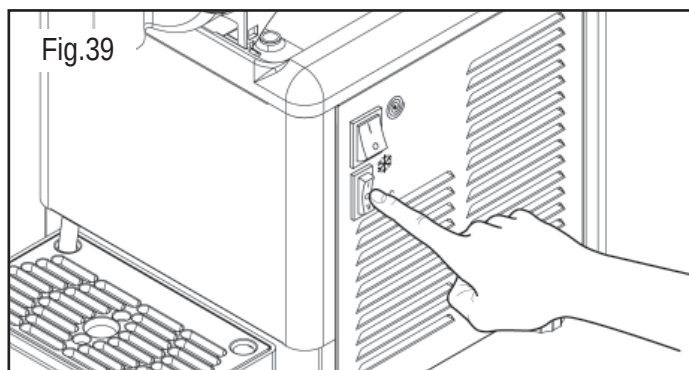


Por último, disponer en Off el interruptor general/mezclador y desconectar el enchufe respecto de la toma de corriente.

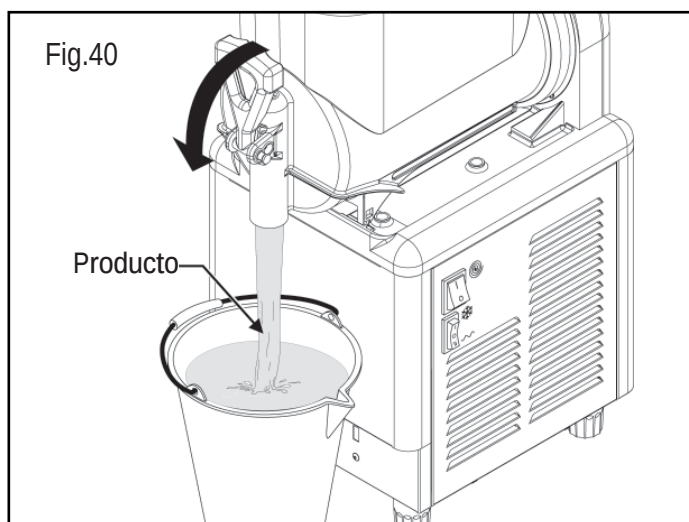


7.1.2. Vaciado Graniz. 1 (granizado/bebida helada)

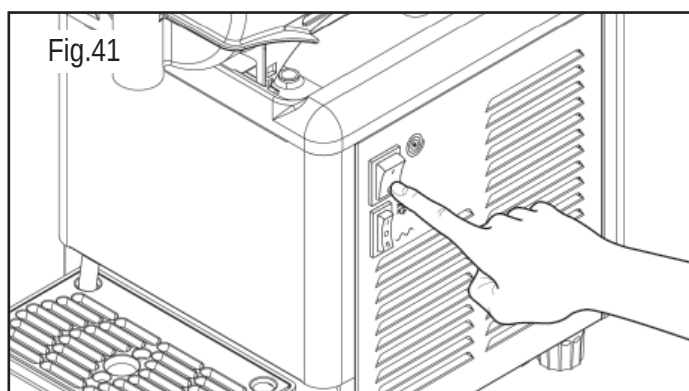
Con la máquina encendida, disponer el desviador  sistema refrigerante en "0" (sistema refrigerante detenido).



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



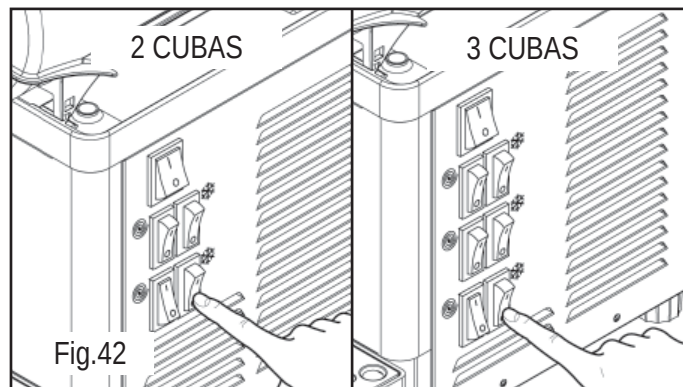
Por último, disponer en Off el interruptor general/mezclador y desconectar el enchufe respecto de la toma de corriente.



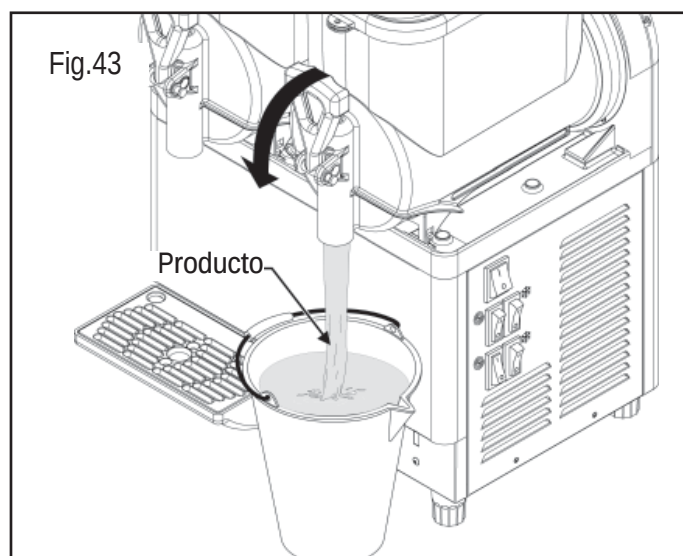
7.1.3. Vaciado Granizadora 2/3 (granizado)

Para mayor sencillez se mostrará cómo vaciar sólo la cuba derecha; para vaciar las otras cubas es suficiente realizar la misma secuencia de operaciones mediante los mandos de las otras cubas.

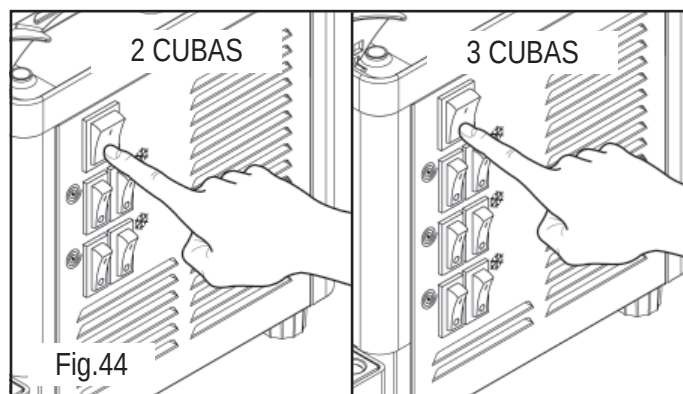
Con la máquina encendida, disponer el interruptor  en pos. "0", sistema refrigerante detenido.



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



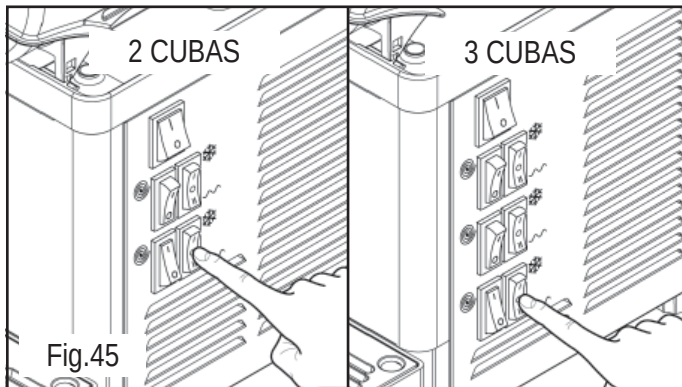
Por último, disponer en Off el interruptor mezclador y el interruptor general; desconectar el enchufe respecto de la toma de corriente.



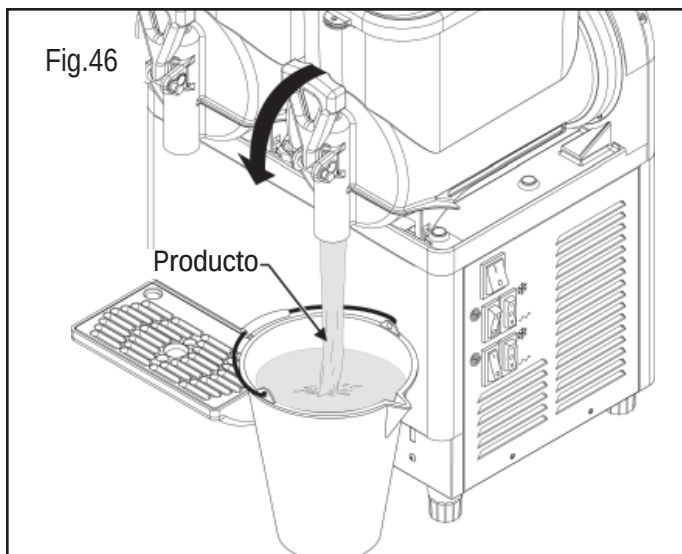
7.1.4. Vaciado Granizadora 2/3 (granizado/bebida refrigerada)

Para mayor sencillez se mostrará cómo vaciar sólo la cuba derecha; para vaciar las otras cubas es suficiente realizar la misma secuencia de operaciones mediante los mandos de las otras cubas.

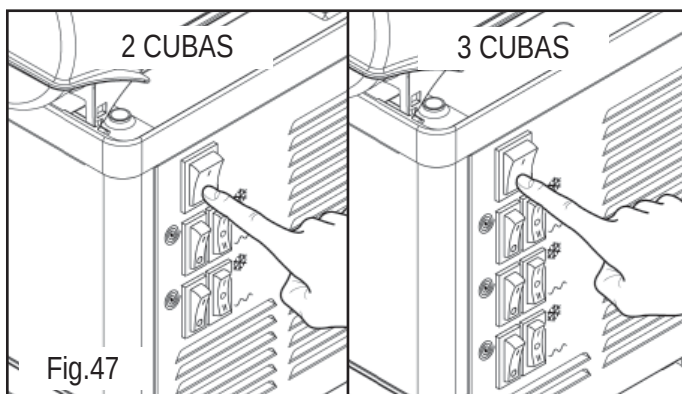
Con la máquina encendida, disponer el desviador sistema refrigerante  en "O" (sistema refrigerante detenido).



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



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

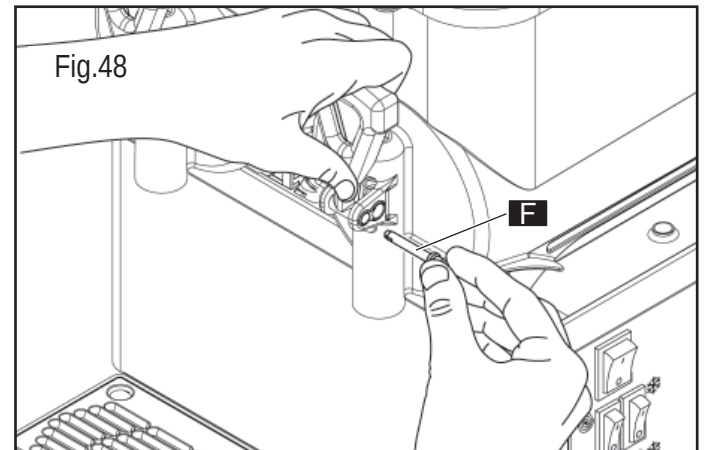


7.2. Desmontaje del grifo

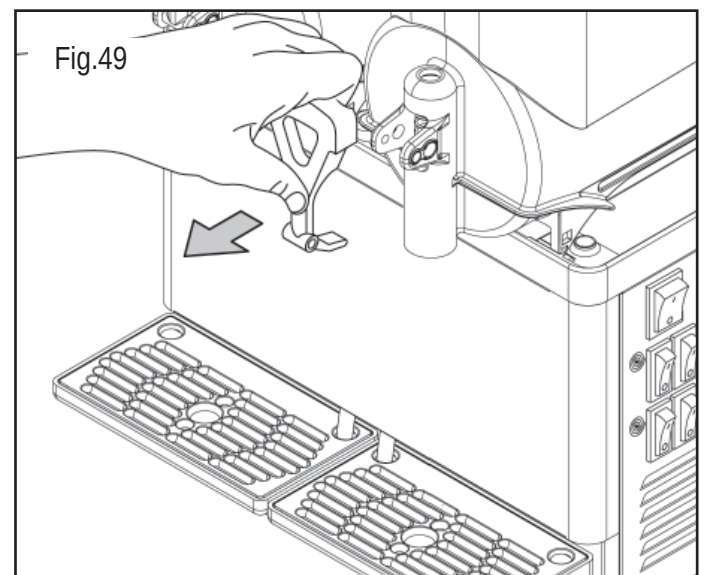
Antes de desmontar la cuba es conveniente desmontar el grifo; sucesivamente, el grifo deberá ser reinstalado sólo una vez que la cuba ha sido correctamente reinstalada.

Para desmontar el grifo proceder de la siguiente forma:

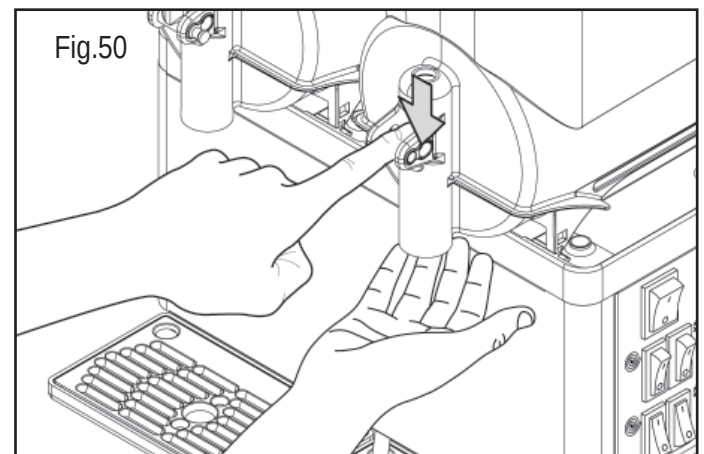
- 1 manteniendo inmóvil la palanca del grifo, quitar el perno (F);



- 2 quitar la palanca;



- 3 extraer el resorte y el cuerpo del grifo empujándolos con un dedo hacia abajo.



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

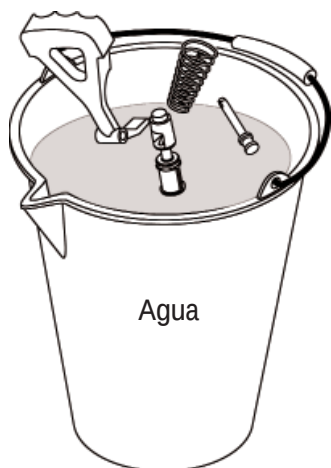


Fig.51



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

7.3. Desmontaje de la cuba y de la tapa

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

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

- 1 Desmontar la tapa; Por motivos de seguridad, en las versiones BRS las palas espirales se detienen cuando se retira la tapa del depósito.

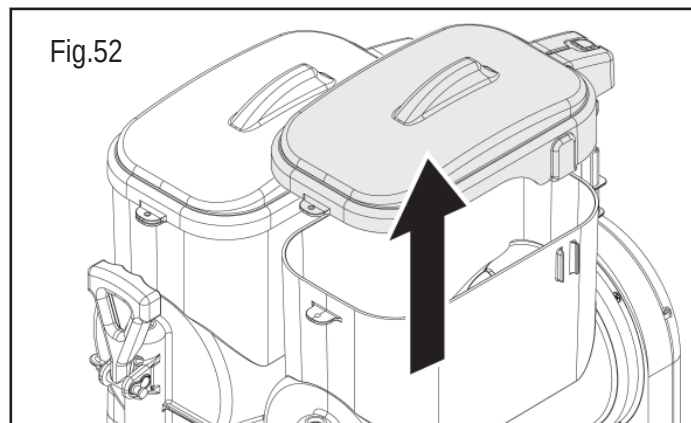


Fig.52

- 2 desmontar la cuba elevando su parte delantera hasta desengancharla;

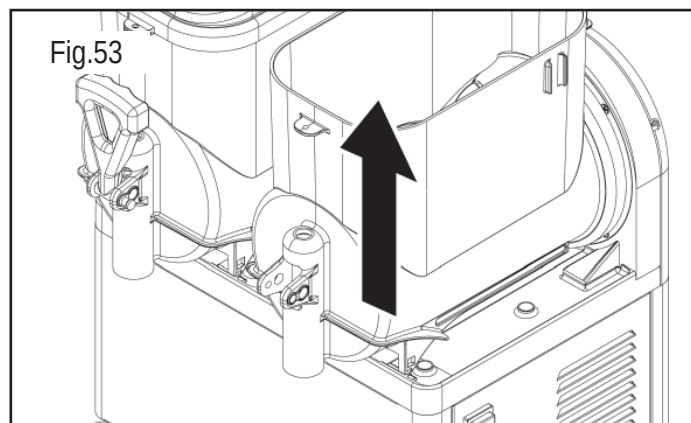


Fig.53

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

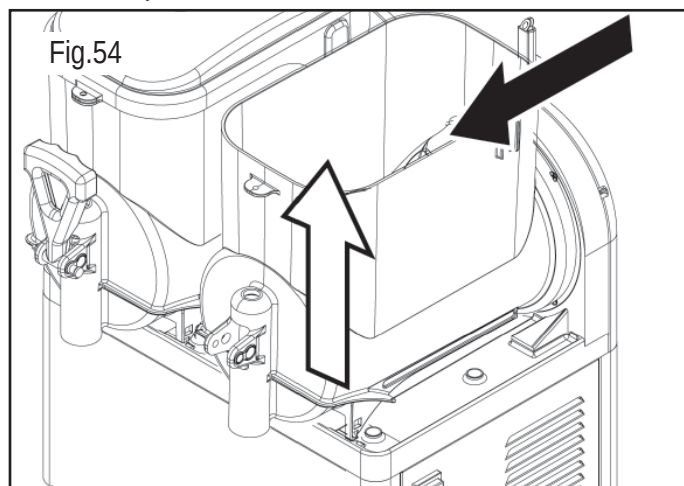


Fig.54

- 4 extraer el sinfín y quitar las guarniciones (A) y (B).

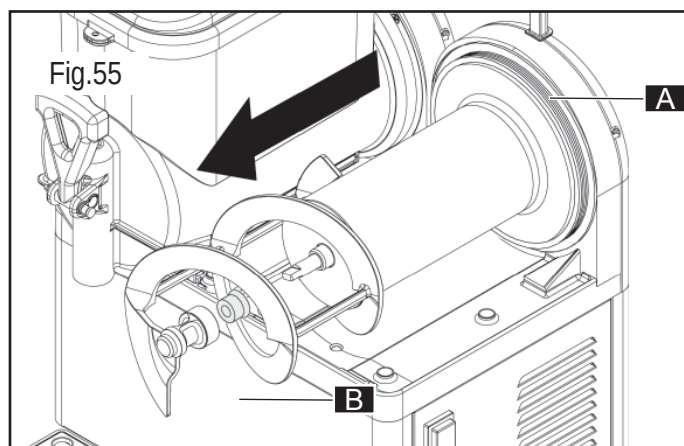


Fig.55

7.4. Lavado e higienización de los componentes

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



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

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

- 1 llenar un fregadero con detergente y agua caliente (50/60 °C);
- 2 lavar los componentes desmontados en esta solución detergente;
- 3 enjuagar con agua caliente controlando que no queden trazas de lubricante;
- 4 llenar otro fregadero con una solución higienizante preparada en agua;
- 5 sumergir los componentes desmontados en la solución higienizante (usar el producto higienizante respetando las instrucciones de su envase);
- 6 enjuagar con agua limpia;
- 7 colocar los componentes sobre una superficie limpia y hacerlos secar.

Utilizar un paño húmedo para eliminar del evaporador todo residuo de producto.

Lavar e higienizar el soporte y el plano de apoyo de la cuba.

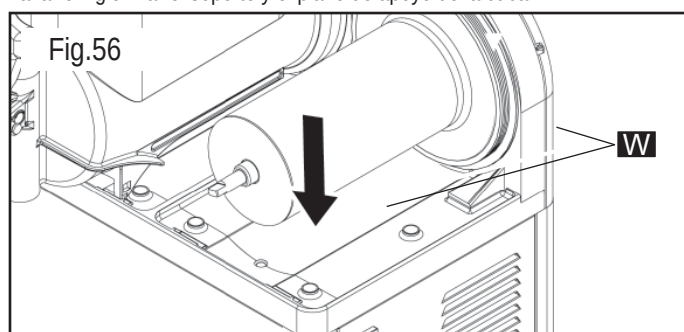


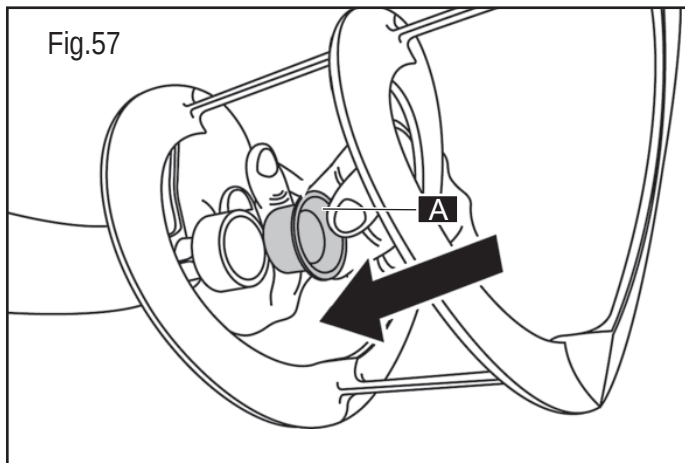
Fig.56

7.5. Ensamblaje de los componentes lavados

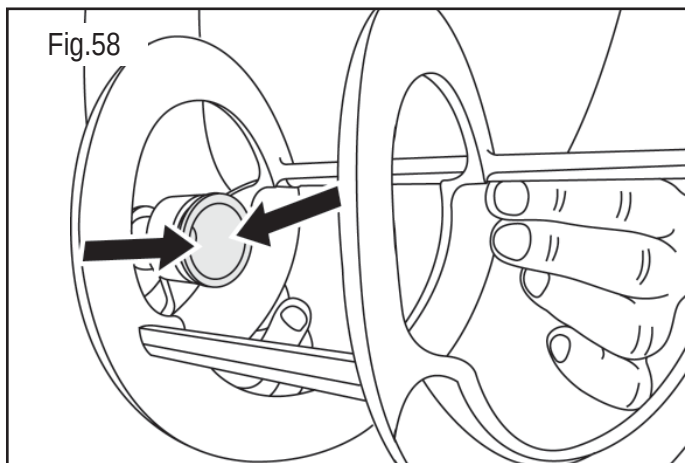
Los componentes lavados e higienizados deben ser reensamblados con gran atención.

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

Instalar la guarnición (A) en el sinfín procediendo de la manera ilustrada en la figura fig.57.

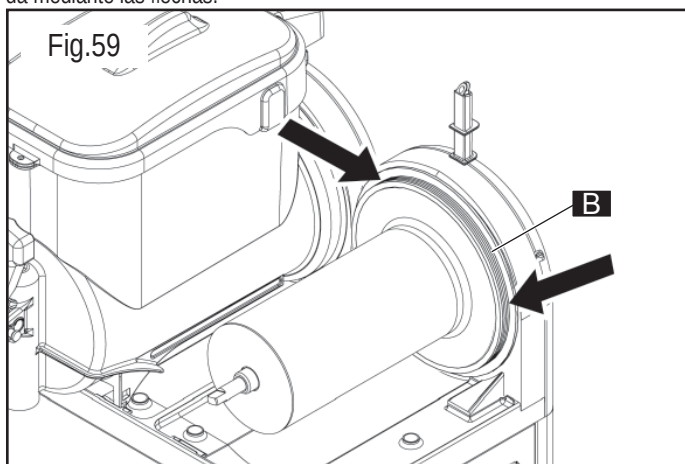


Lubricar la guarnición (A) en las zonas indicadas en la figura 58, utilizando la vaselina suministrada adjunta.



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

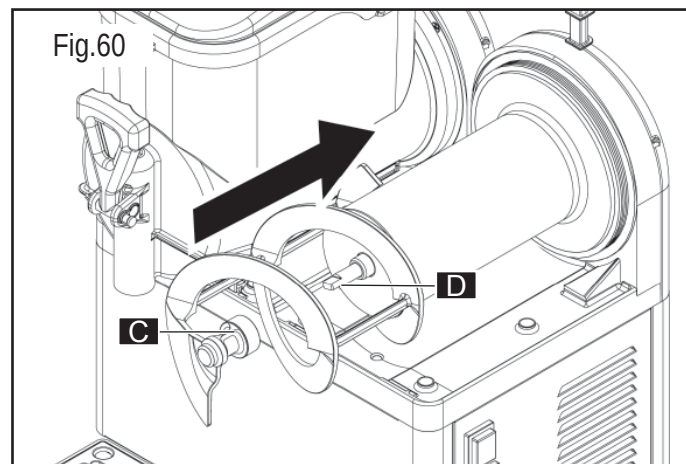
Instalar la guarnición (B) lubricándola con vaselina en toda la superficie indicada mediante las flechas.



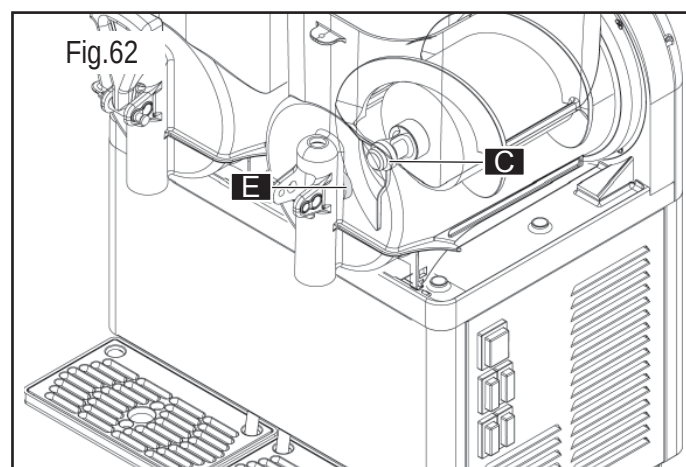
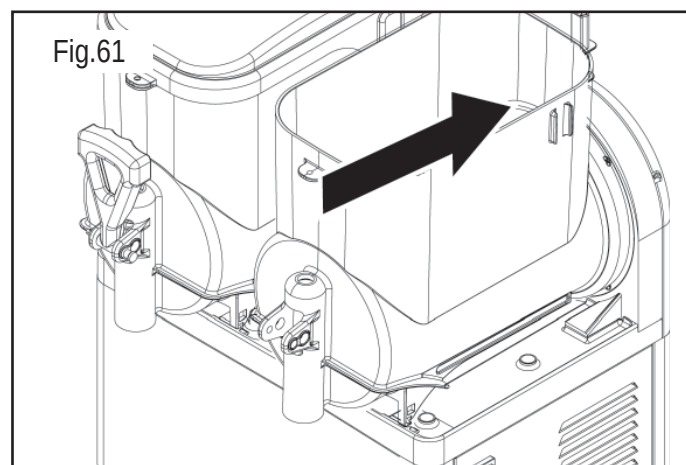
Introducir el sinfín haciendo enganchar el cabezal (C) en el eje (D).



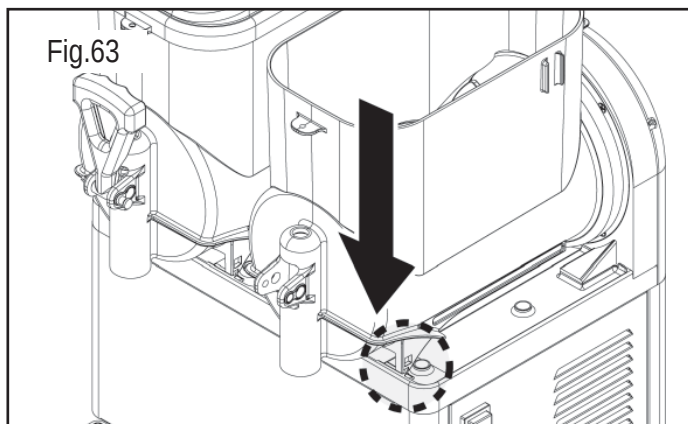
Nota. El enganche del sinfín se obtiene haciéndolo girar.



Posicionar la cuba en su alojamiento; levantar un poco el cabezal (C) del sinfín haciéndolo coincidir con el alojamiento (E) de la cuba (Fig.61-62).



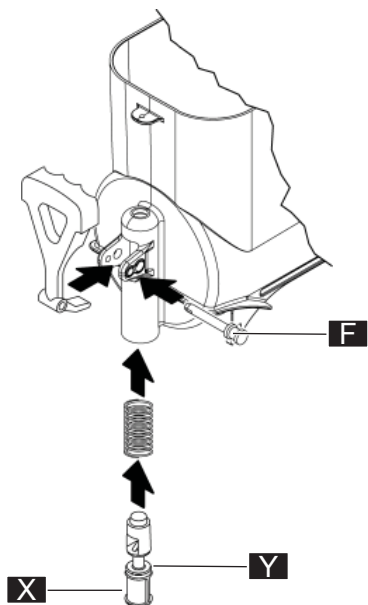
Presionar la cuba hacia abajo hasta obtener su enganche con la superficie, tal como se ilustra en la figura.



Para montar el grifo, proceder de la siguiente forma:

- 1 lubricar adecuadamente el tapón (X) y la junta tórica (Y) con la vaselina suministrada adjunta;
- 2 introducir el resorte y el cuerpo del grifo por la parte inferior del grifo;
- 3 manteniendo presionado el cuerpo del grifo hacia arriba, introducir la palanca y engancharla en su alojamiento;
- 4 manteniendo inmóvil la palanca del grifo, introducir el perno (F).

Fig.64



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

Nota. La falta de lubricación del tapón o de la junta tórica puede provocar pérdidas de producto a través del grifo.

7.6. Higienización del evaporador

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

Proceder de la siguiente forma:

- 1 preparar la solución higienizante en un recipiente (aplicar las instrucciones que aparecen en el envase del producto higienizante);
- 2 verter la solución higienizante en la cuba;
- 3 dejar actuar durante el tiempo necesario (véanse instrucciones del higienizante);
- 4 vaciar la cuba del higienizante a través del grifo.

A continuación enjuagar la cuba y el evaporador para eliminar todo posible residuo de higienizante.



Atención. El enjuague de la cuba destinado a eliminar la solución higienizante debe efectuarse de la manera indicada en el envase del higienizante mismo y respetando las normas higiénicas vigentes en el país de uso de la máquina.

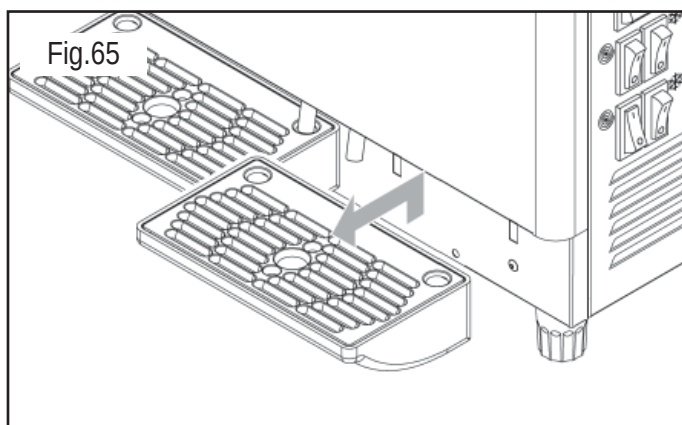
7.7. Limpieza de la cubeta receptora de goteo

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



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

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



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

Secar los componentes lavados.

Reinstalar la rejilla sobre la cubeta.

Montar el tubo de descarga en la respectiva abertura.

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

7.8. Sustitución batería visualizador de temperatura

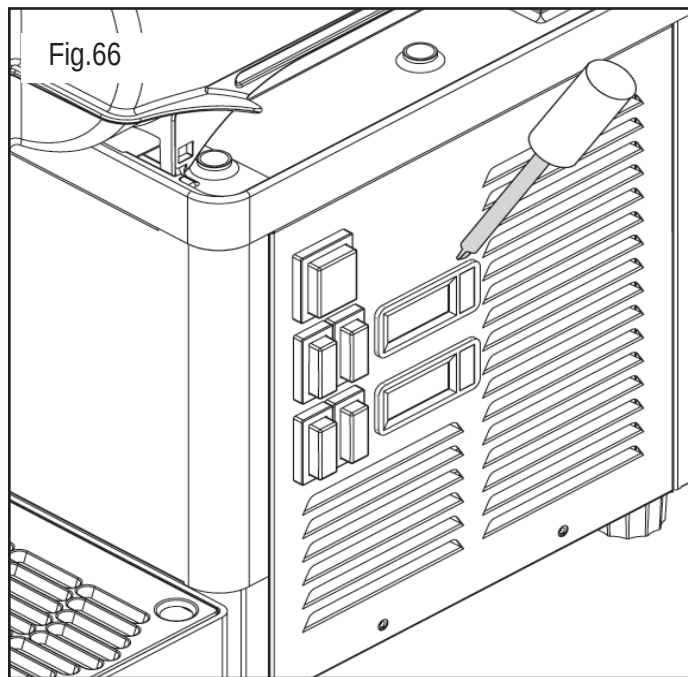
Para funcionar correctamente los termómetros deben ser alimentados por separado mediante una pila de 1,5 V cód. GPA76.



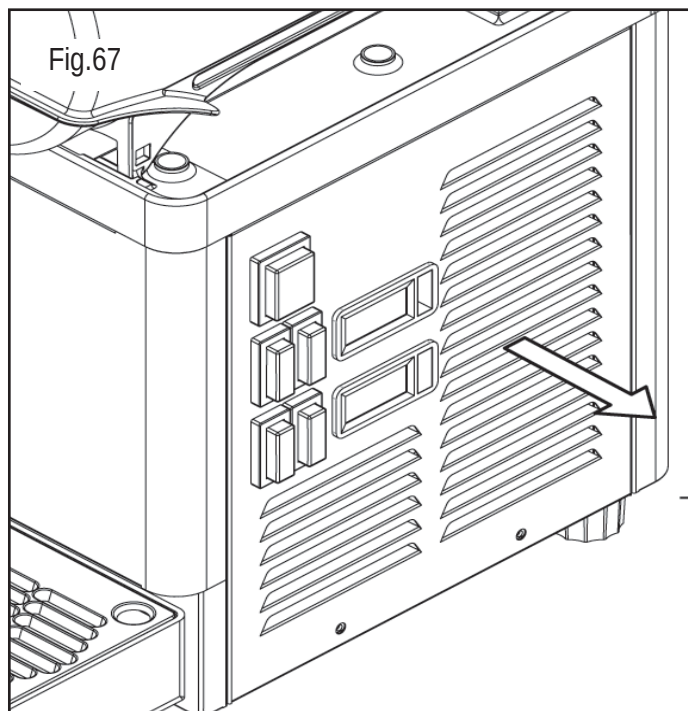
¡Atención! Cualquier intervención en la tapa deberá realizarse sólo de modo manual. No usar ningún tipo de herramienta que pueda dañar el termómetro.

Para sustituir la pila se deberá proceder de la siguiente manera:

- utilizando un destornillador retirar la portezuela frontal;



- sustituir la pila presente en su alojamiento respetando las polaridades indicadas;



- cerrar el compartimiento pila con la respectiva tapa.



Nota. Cerrar la tapa manualmente; en caso de que esta operación presente dificultades se deberá controlar que la pila haya quedado correctamente posicionada.

Advertencias:

- No instalar una pila usada ni de tipo diferente de la que se debe sustituir.
- En caso de no utilizar la máquina durante un largo período se deberá extraer la pila de su alojamiento y conservarla en un lugar adecuado.
- La duración de la pila nueva, en condiciones normales de uso, es de aproximadamente un año.
- La pila agotada debe ser eliminada en conformidad con lo dispuesto por las normas vigentes en el país de uso de la máquina.

7.9. Limpieza del condensador



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



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



Atención. Antes de limpiar el condensador se deberá apagar la máquina y desconectar el enchufe respecto de la toma de corriente.



Atención. Quitando los cárteres se obtiene acceso a algunas superficies cortantes de la máquina



Un condensador sucio puede comprometer el funcionamiento de la máquina.

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



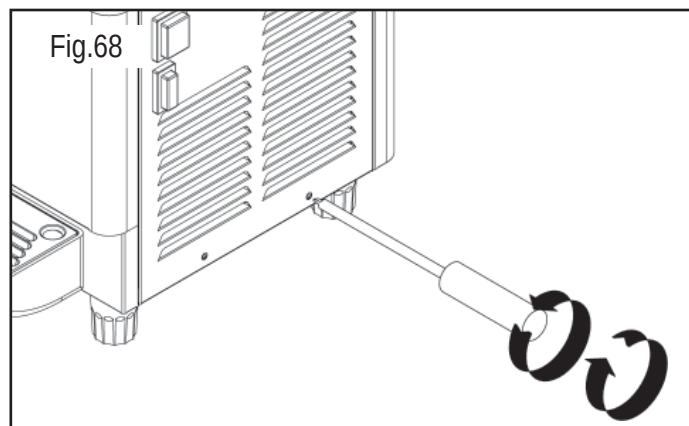
Está prohibido usar la máquina incluso con un solo panel (frontal, trasero o lateral) no correctamente montado. La limpieza del condensador no debe ser efectuada por el operador.

7.9.1. Limpieza del condensador graniz. de 1 cuba

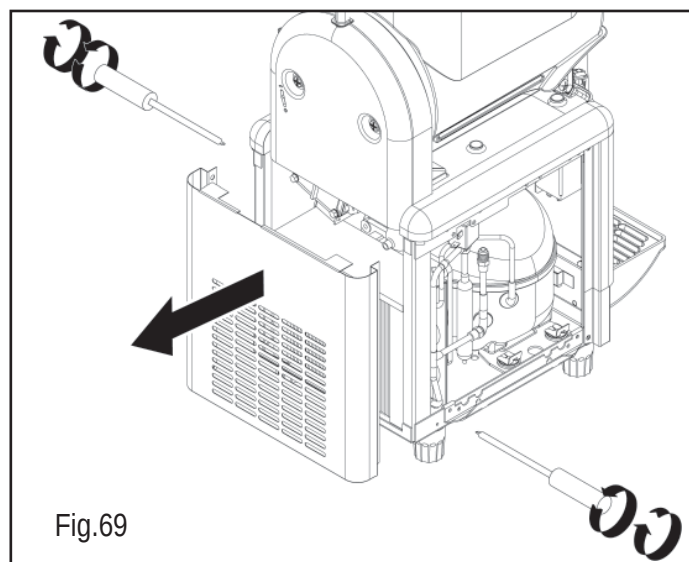
Utilizar un destornillador idóneo para desmontar los cárteres de protección.

CONFIGURACIÓN 1

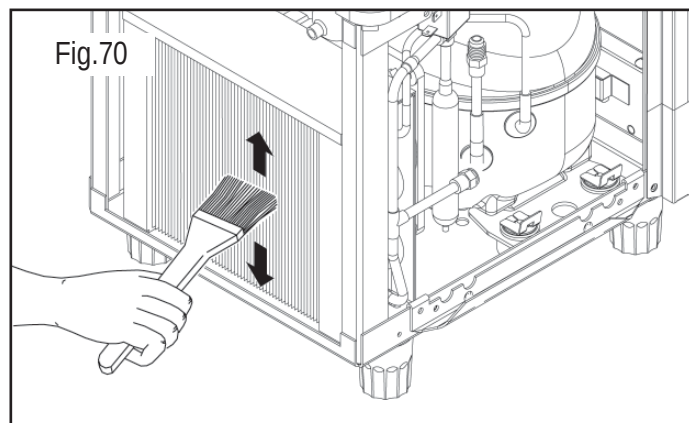
Quitar las protecciones laterales desenroscando los tornillos que las mantienen fijadas a la máquina.



Retirar el cárter trasero después de haber destornillado los tornillos utilizados para fijarlo a la estructura (los tornillos están a la derecha y a la izquierda).



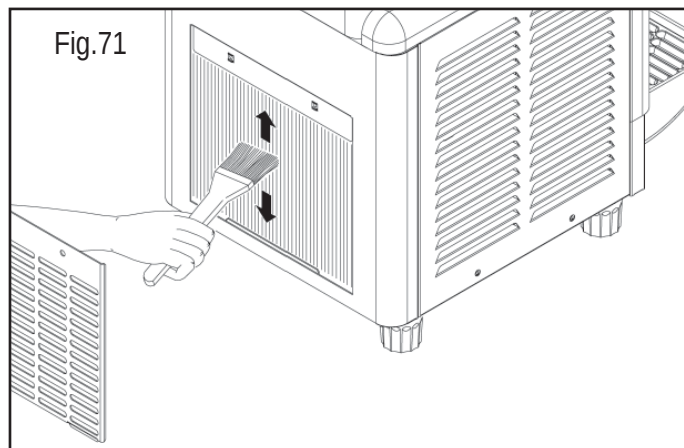
Una vez desmontados los cárteres, utilizar un pincel seco para remover el polvo acumulado internamente durante el funcionamiento.



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

CONFIGURACIÓN 2

Sacar los pomos de bloqueo de la puerta trasera, quitar la puerta y limpiar el condensador con la ayuda de un pincel seco.

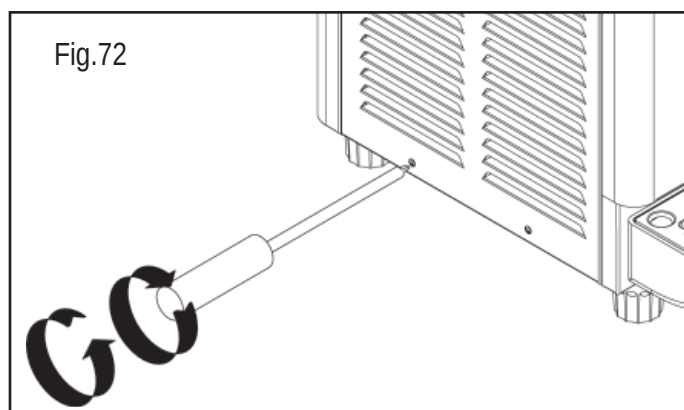


Después de haber limpiado el condensador cuidadosamente volver a montar la puerta trasera.

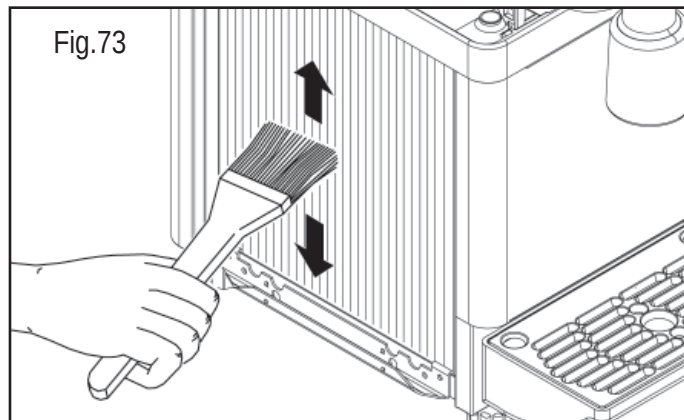
7.9.2. Limpieza condensador Granizadora 2/3 cubas

El cárter de protección puede ser fijado mediante el uso de tornillos o clips mecánicos.

Para desmontar los cárteres fijados con tornillos utilizar un destornillador; en cambio, los cárteres fijados con clips pueden ser extraídos manualmente sin uso de herramientas.



Una vez desmontados los cárteres, utilizar un pincel seco para remover el polvo acumulado internamente durante el funcionamiento.



Después de haber limpiado el condensador con precisión, reinstalar el cárter desmontado en precedencia.

7.10. Mantenimiento periódico



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

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



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



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

8. DESGUACE



Los aparatos eléctricos y electrónicos deben ser eliminados de conformidad con la Directiva Europea 2012/19/UE.

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



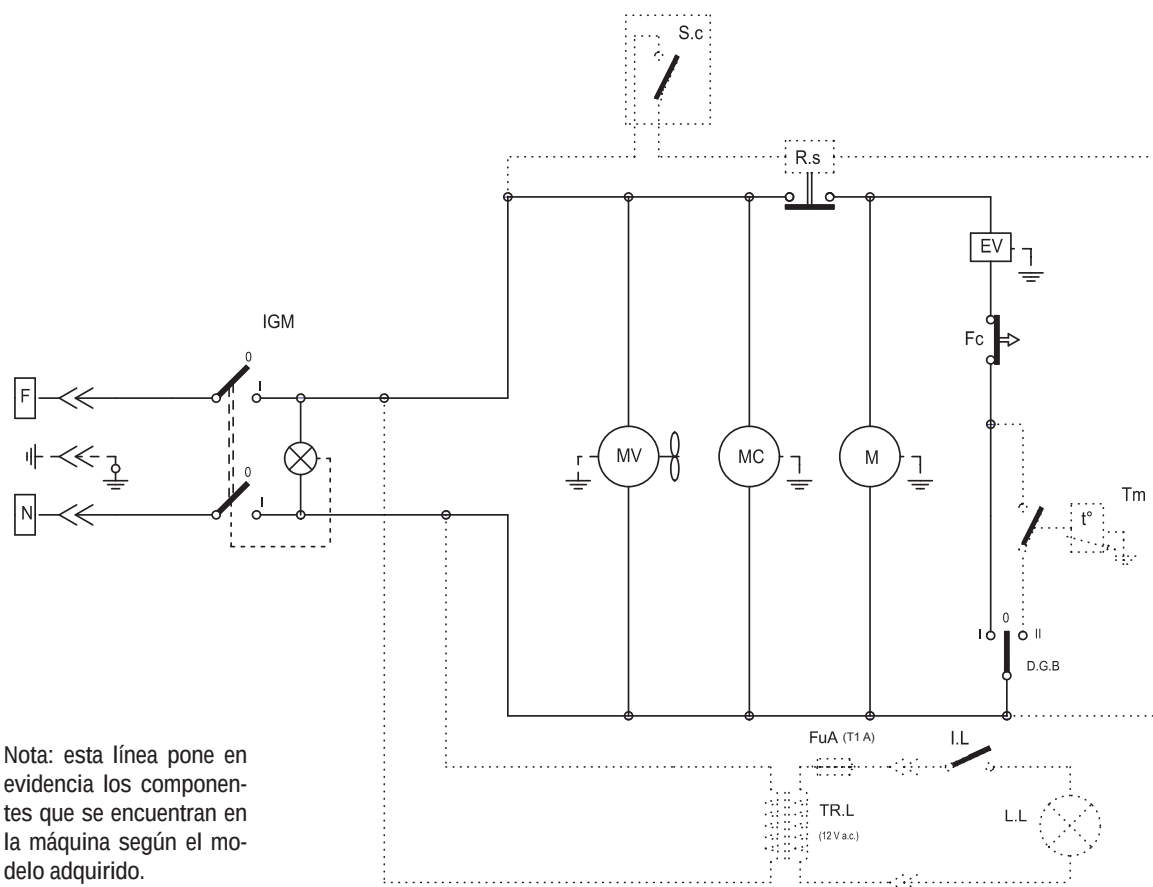
El símbolo  del recogedor de basura tachado se encuentra sobre todos los productos para recordar las obligaciones de recogida selectiva.

Observando correctamente todas las disposiciones que se refieren a la eliminación de los productos viejos, se contribuirá a la protección del medioambiente.

9. PROBLEMAS, CAUSAS Y REMEDIOS

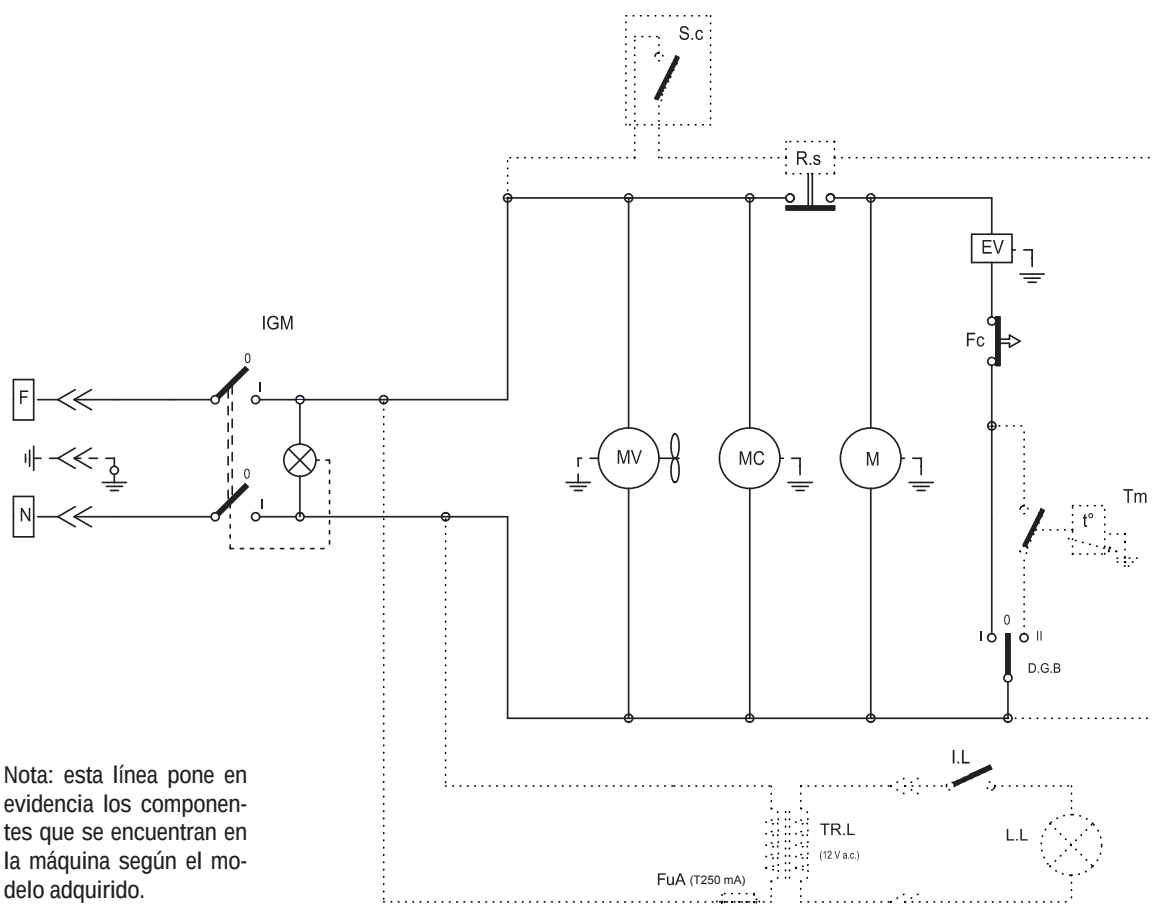
Problemas	Causas	Remedios
La máquina no se enciende.	Interruptor general en Off (en posición "O") (Cap. 6)	Disponer el interruptor en posición "I".
	Enchufe no conectado.	Conectar el enchufe a una toma adecuada.
Grifo con pérdida (sale líquido por debajo).	Tapón del grifo no lubricado (Fig. 64).	Lubricar tapón y junta tórica.
	Tapón dañado.	Sustituir el tapón.
Grifo con pérdida (sale líquido por arriba).	Junta tórica dañada.	Sustituir la junta tórica.
	Junta tórica no lubricada (Fig. 64).	Lubricar tapón y junta tórica.
Pérdida de producto en la parte trasera de la cuba.	Cuba no correctamente montada (Apart. 7.5).	Controlar el montaje de la cuba.
	Junta de la cuba no lubricada (Fig. 59).	Lubricar la cuba de modo correcto.
	Junta dañada.	Sustituir la junta.
El sinfín no gira.	Interruptor en posición "O" (Cap. 6).	Disponer el interruptor en posición "I".
	Hay bloques de hielo dentro del recipiente.	Apague el aparato, deje que se descongele el producto y compruebe que el producto esté diluido correctamente.
	La tapa del depósito no está puesta (Versiones BRS)	Colocar la tapa del depósito (Versiones BRS)
La máquina no produce granizado.	Interruptores en posición "O" (Cap. 6).	Disponer los interruptores en posición "I".
	Máquina en proximidad de fuentes de calor.	Cambiar posición de la máquina (Cap. 5).
	Máquina con ventilación insuficiente.	
	Condensador sucio (Apart. 7.9).	Llamar al técnico especializado para que efectúe la limpieza del condensador.
	Regulación errónea de la consistencia (Apart. 6.6).	Regular correctamente la consistencia.
Sinfín ruidoso.	Junta delantera montada de modo erróneo (Fig. 57).	Montar correctamente la junta.
	Junta no lubricada (Fig. 58).	Lubricar correctamente la junta.
El termómetro no señala la temperatura	Pila descargada	Sustituir la pila (Apart. 7.8.)
	Anomalía de funcionamiento en la sonda	Llamar al técnico especializado
No sale producto por el grifo	Hay bloques de hielo dentro del recipiente.	Apague el aparato, deje que se descongele el producto y compruebe que el producto esté diluido correctamente.
En caso de malfuncionamiento de la máquina no especificado en esta tabla o de remedio inapropiado para resolver un determinado problema, sírvase contactar con un técnico especializado.		

ESQUEMA ELECTRICO GRANIZADORA DE 1 CUBA (115V - 60HZ)



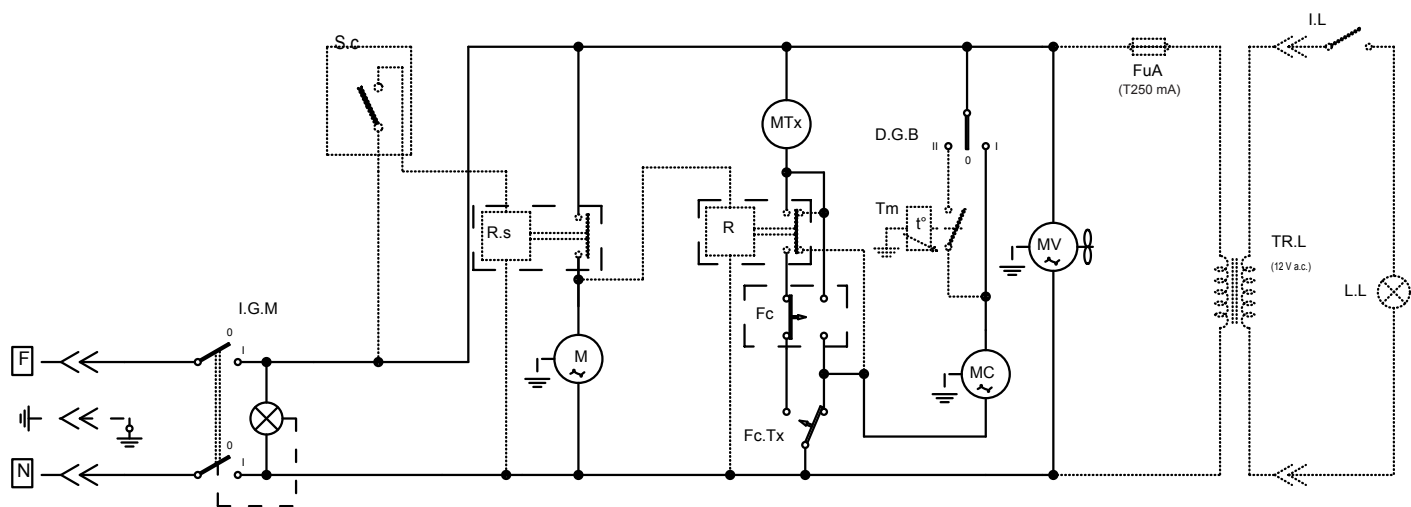
Nota: esta línea pone en evidencia los componentes que se encuentran en la máquina según el modelo adquirido.

ESQUEMA ELECTRICO GRANIZADORA DE 1 CUBA (230V - 50HZ)



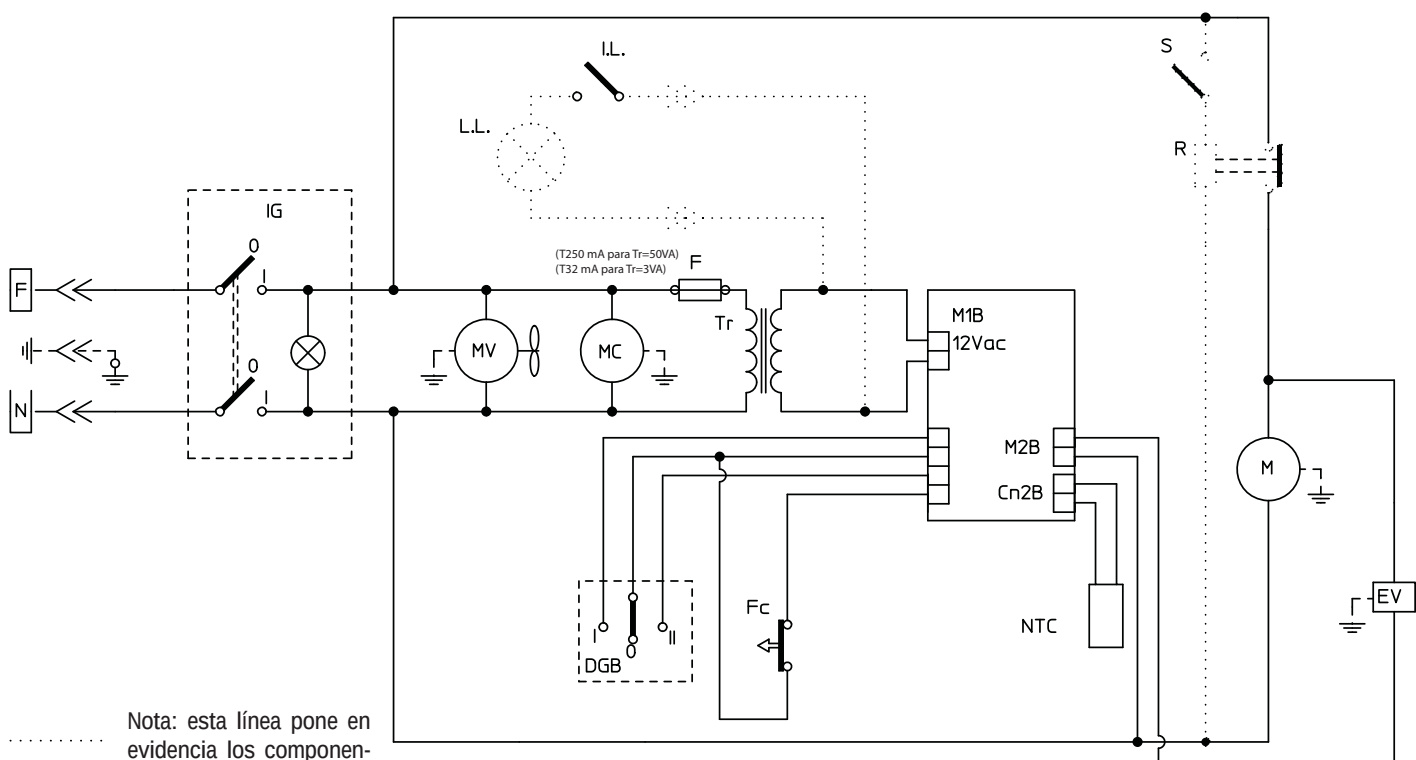
Nota: esta línea pone en evidencia los componentes que se encuentran en la máquina según el modelo adquirido.

ESQUEMA ELECTRICO GRANIZADORA DE 1 CUBA (230V - 50HZ) CON TEMPORIZADOR CICLICO



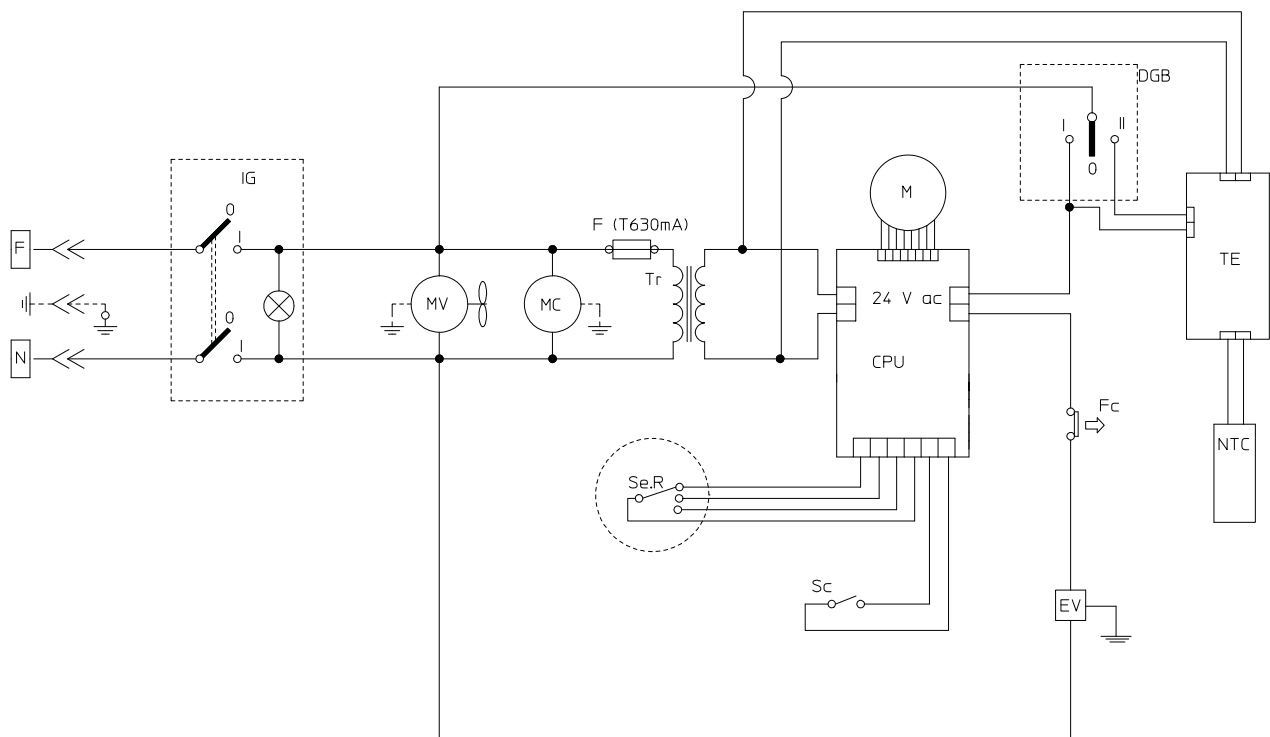
..... Nota: esta línea pone en evidencia los componentes que se encuentran en la máquina según el modelo adquirido.

ESQUEMA ELÉCTRICO GRANIZADOR 1 CUBA CON TERMOSTATO ELECTRÓNICO (230 V – 50 HZ) VERSIÓN TS-E.

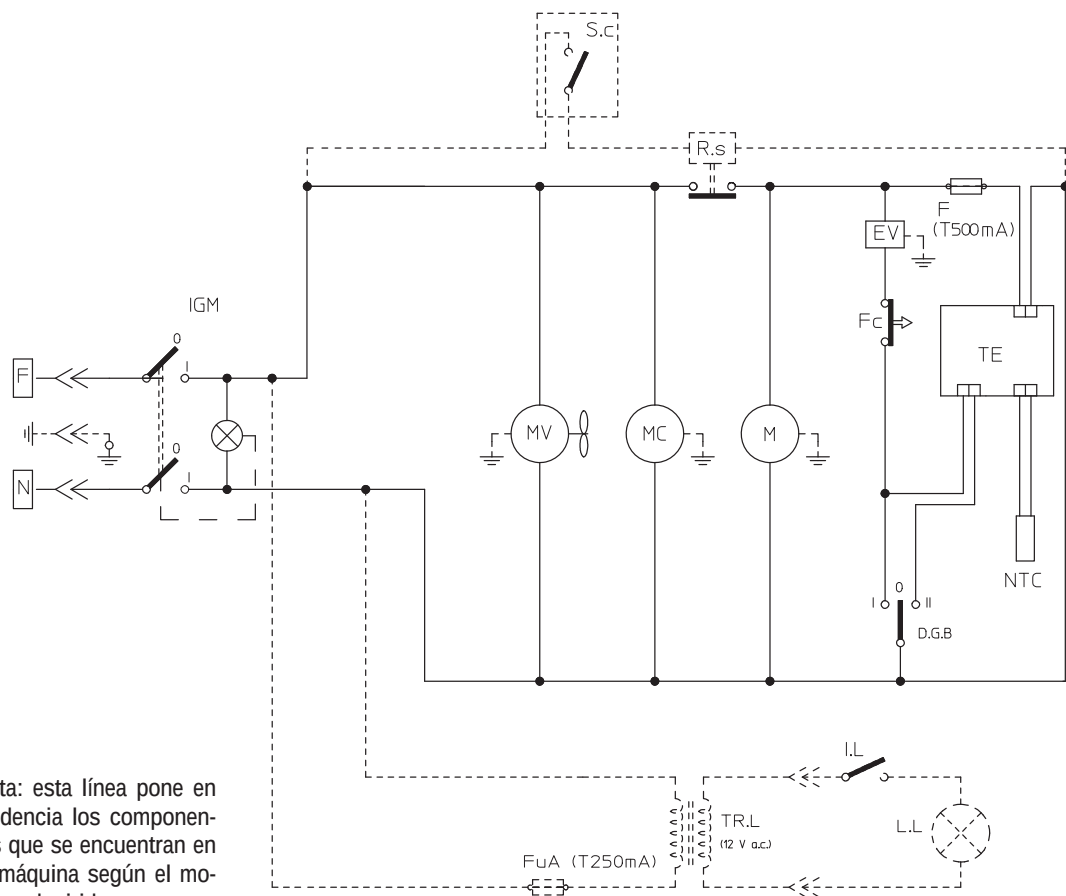


Nota: esta línea pone en evidencia los componentes que se encuentran en la máquina según el modelo adquirido.

ESQUEMA ELÉCTRICO GRANIZADOR 1 CUBA BRS (230 V – 50 HZ) VERSIÓN TS-E.

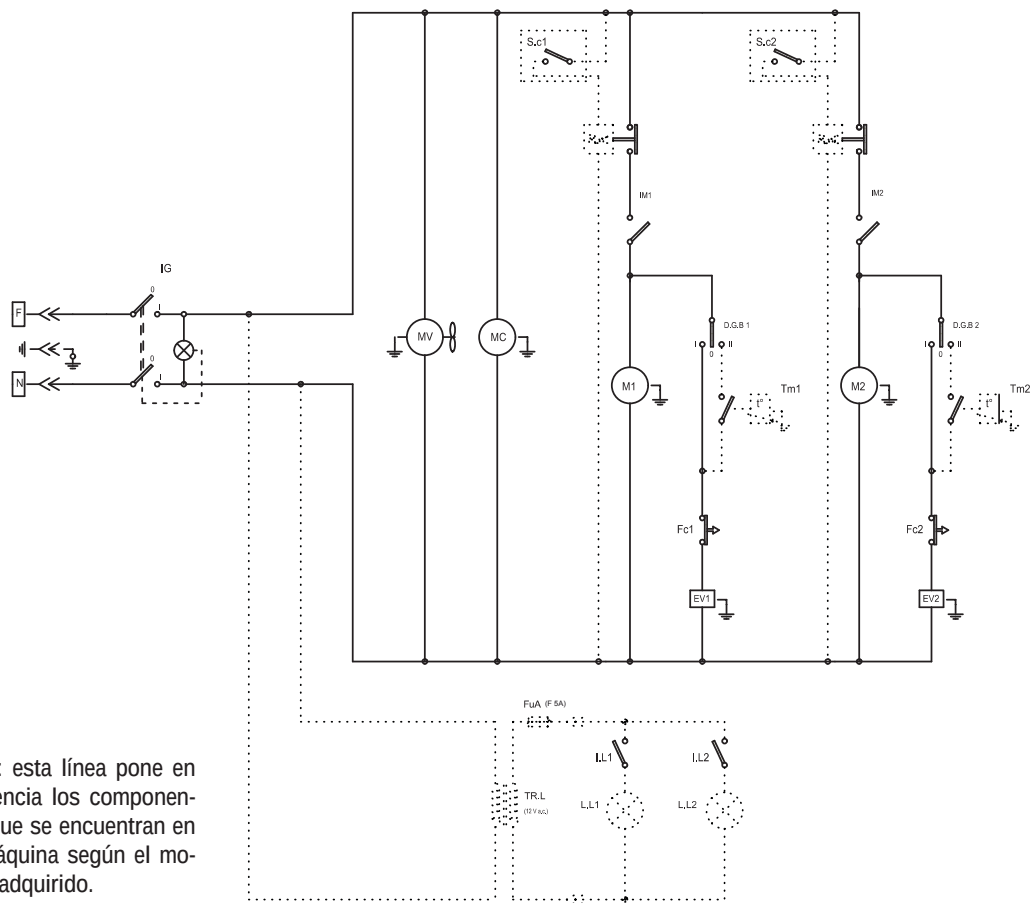


ESQUEMA ELÉCTRICO GRANIZADOR 1 CUBA (230 V – 50 HZ) VERSIÓN TS-V.



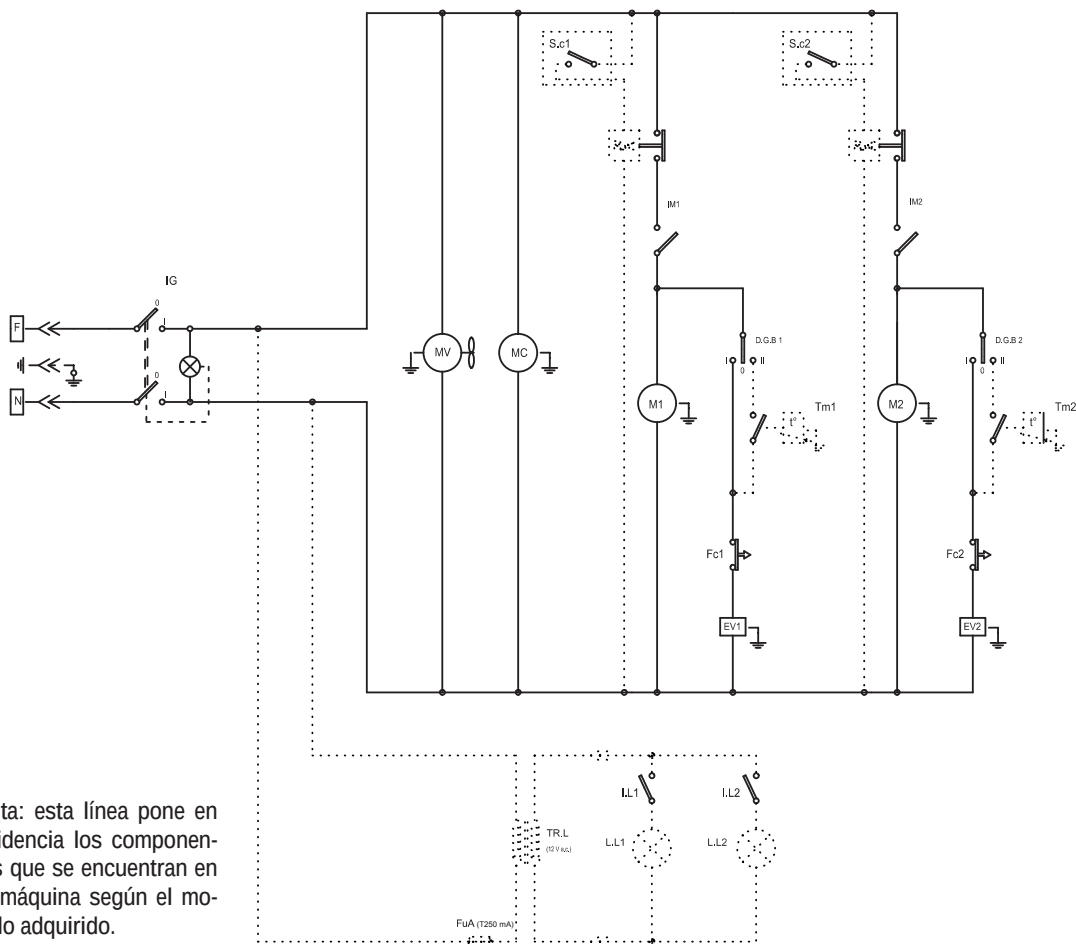
Nota: esta línea pone en evidencia los componentes que se encuentran en la máquina según el modelo adquirido.

ESQUEMA ELECTRICO GRANIZADORA DE 2 CUBAS (115V - 60HZ)



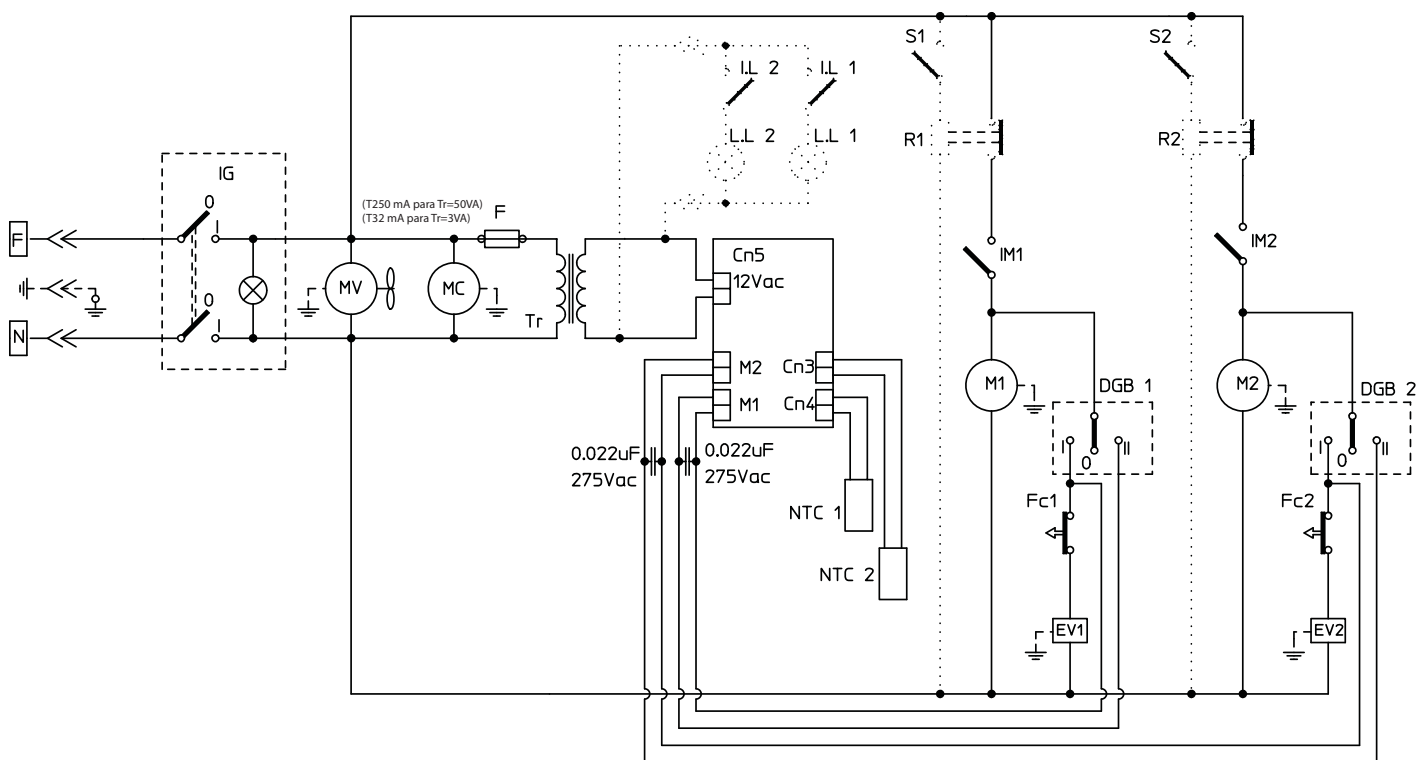
Nota: esta línea pone en evidencia los componentes que se encuentran en la máquina según el modelo adquirido.

ESQUEMA ELECTRICO GRANIZADORA DE 2 CUBAS (230V - 50HZ)



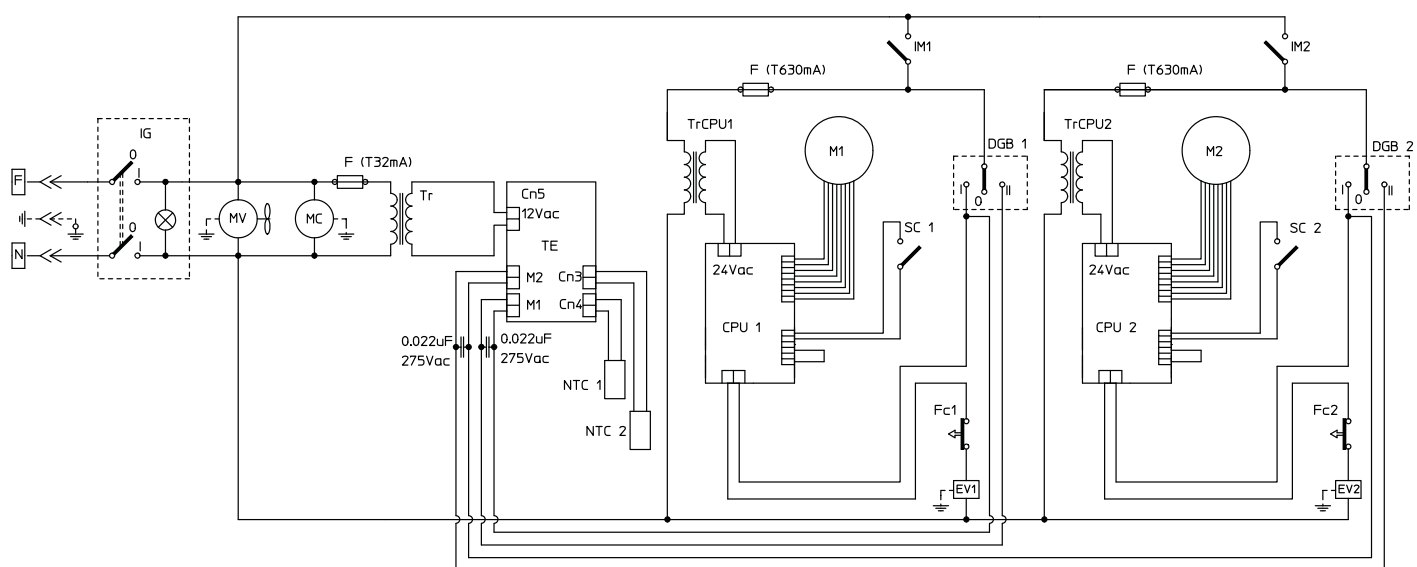
Nota: esta línea pone en evidencia los componentes que se encuentran en la máquina según el modelo adquirido.

ESQUEMA ELÉCTRICO GRANIZADOR 2 CUBAS CON TERMOSTATO ELECTRÓNICO (230 V – 50 HZ) VERSIÓN TS-E.

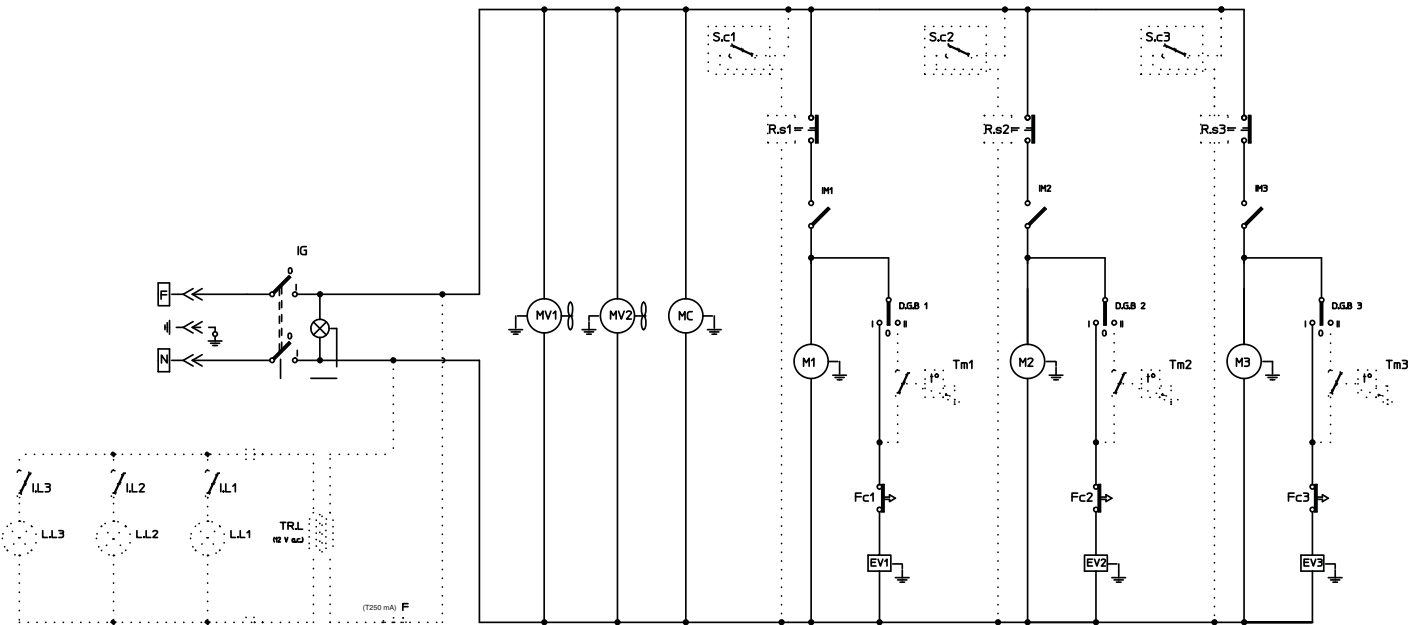


Nota: esta línea pone en evidencia los componentes que se encuentran en la máquina según el modelo adquirido.

ESQUEMA ELÉCTRICO GRANIZADOR 2 CUBA BRS (230 V – 50 HZ) VERSIÓN TS-E.

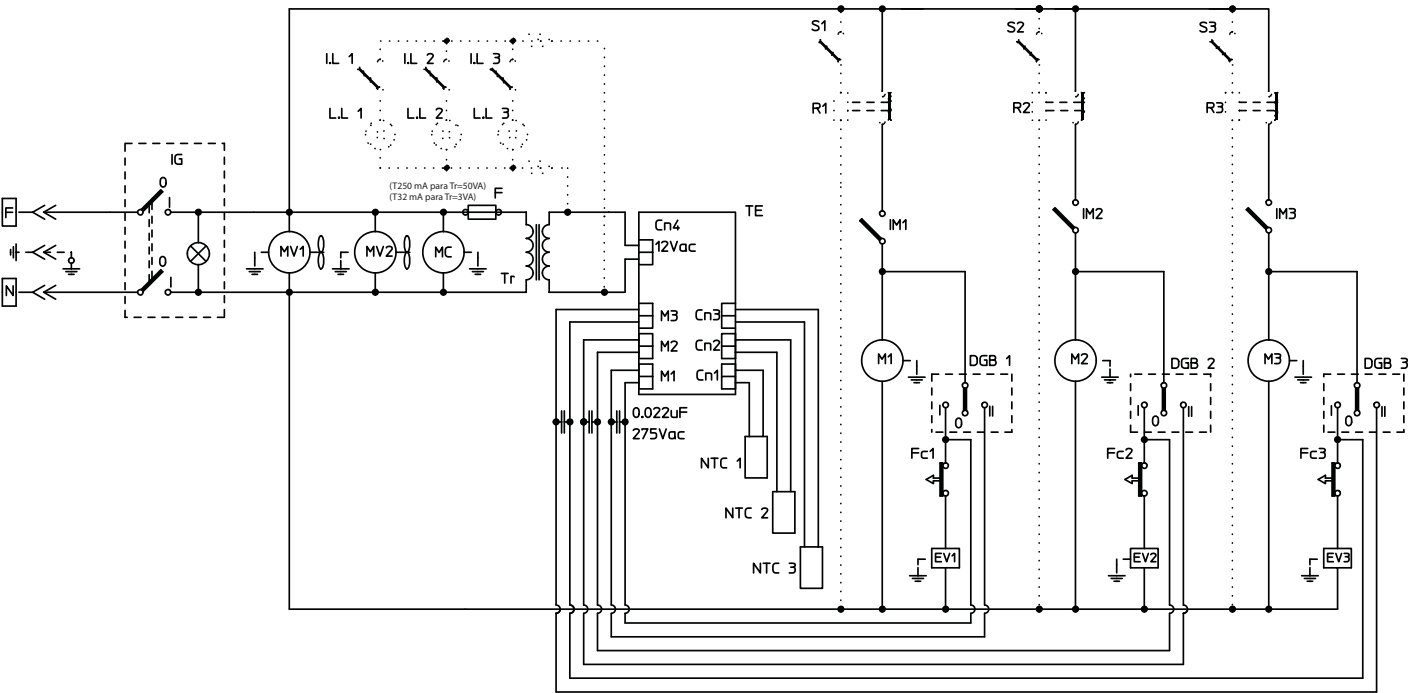


ESQUEMA ELECTRICO GRANIZADORA DE 3 CUBAS (230V - 50HZ)



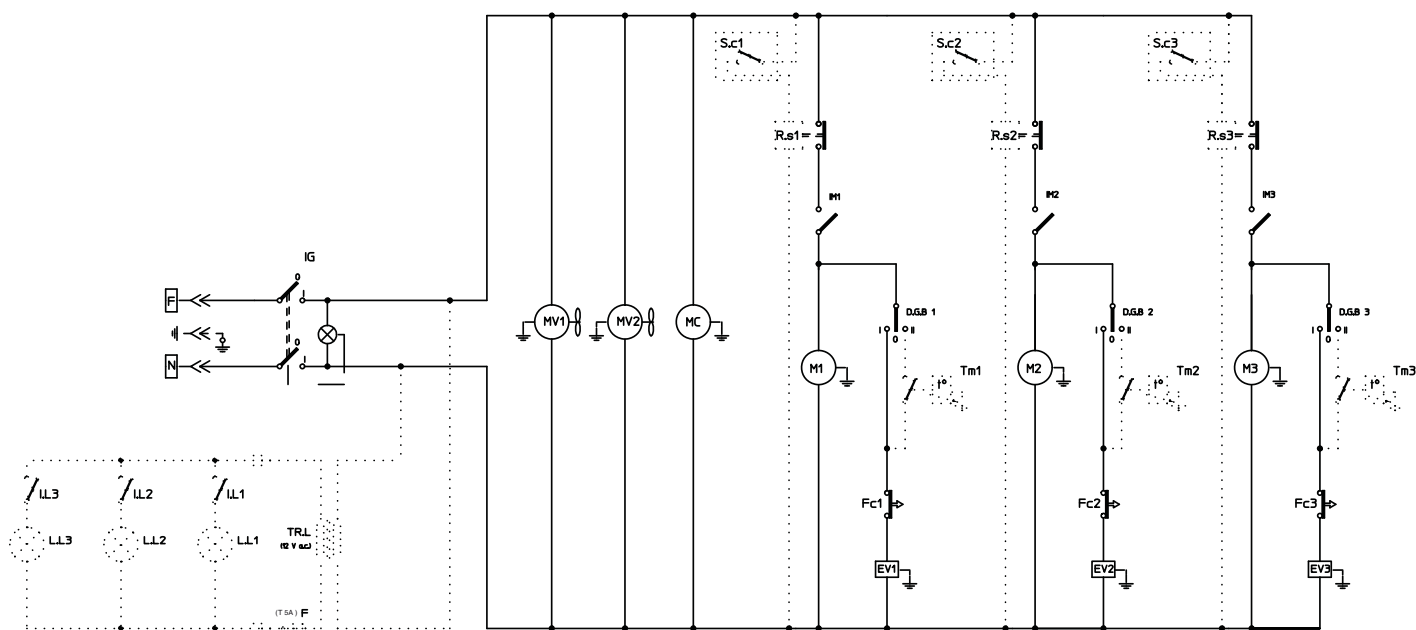
Nota: esta línea pone en evidencia los componentes que se encuentran en la máquina según el modelo adquirido.

ESQUEMA ELÉCTRICO GRANIZADOR 3 CUBAS CON TERMOSTATO ELECTRÓNICO (230 V – 50 HZ) VERSIÓN TS-E.



Nota: esta línea pone en evidencia los componentes que se encuentran en la máquina según el modelo adquirido.

ESQUEMA ELECTRICO GRANIZADORA DE 3 CUBAS (115V - 60HZ)



Nota: esta línea pone en evidencia los componentes que se encuentran en la máquina según el modelo adquirido.

LEYENDA

Den.	Descripción
CPU	Tarjeta Electrónica
D.G.B	Desviador Granizado/Bebida
D.G.B.1	Desviador Granizado/Bebida helada Cuba 1 (sistema refrigerante cuba 1)
D.G.B.2	Desviador Granizado/Bebida helada Cuba 2 (sistema refrigerante cuba 2)
D.G.B.3	Desviador Granizado/Bebida helada Cuba 3 (sistema refrigerante cuba 3)
EV	Electroválvula gas
EV1	Electroválvula gas cuba 1
EV2	Electroválvula gas cuba 2
EV3	Electroválvula gas cuba 3
F	Fusible transformador
Fc	Interruptor limitador ajuste dureza granizado
Fc1	Interruptor limitador ajuste dureza granizado cuba 1
Fc2	Final-carrera regulación dureza granizado cuba 2
Fc3	Final-carrera regulación dureza granizado cuba 3
FcTx	Disyuntor automático temporizador
Fu.A	Fusible transformador
I.G	Interruptor general
I.G.M.	Interruptor general/Motor mezcladora
I.L	Interruptor luz tapa cuba
I.L1	Interruptor luz tapa cuba 1

Den.	Descripción
I.L2	Interruptor luz tapa cuba 2
I.L3	Interruptor luz tapa cuba 3
IGM	Interruptor general
IM1	Interruptor motor mezcladora cuba 1
IM2	Interruptor motor mezcladora cuba 2
IM3	Interruptor motor mezcladora cuba 3
L.L	Luz tapa cuba
L.L1	Luz tapa cuba 1
L.L2	Luz tapa cuba 2
L.L3	Luz tapa cuba 3
M	Motor mezcladora
M1	Motor mezclador cuba 1
M2	Motor mezcladora cuba 2
M3	Motor mezclador cuba 3
MC	Motor compresor
MTx	Motor temporizador
MV	Motor ventilador
MV1	Motor ventilador 1
MV2	Motor ventilador 2
N.T.C.	Sonda temperatura cuba
N.T.C.1	Sonda temperatura cuba 1
N.T.C.2	Sonda temperatura cuba 2
N.T.C.3	Sonda temperatura cuba 3
R	Relè
R.s	Relé sensor
R.s1	Relé sensor cuba 1
R.s2	Relé sensor cuba 2
R.s3	Relé sensor cuba 3
R1	Relé accionamiento cuba 1
R2	Relé accionamiento cuba 2
R3	Relé accionamiento cuba 3
S	Sonda tapa cuba
S.c	Sensor tapa
S.c1	Sensor tapa cuba 1
S.c2	Sensor tapa cuba 2
S.c3	Sensor tapa cuba 3
S1	Sonda tapa cuba 1
S2	Sonda tapa cuba 2
S3	Sonda tapa cuba 3
TE	Termóstato electrónico
Tm	Termóstato
Tm 1	Termóstato cuba 1
Tm 2	Termóstato cuba 2
Tm 3	Termóstato cuba 2
Tr	Transformador
TR.L	Transformador

