CLIMA HOSTELERÍA

B-frozen 6-10 Smart

MANUAL DE INSTRUCCIONES



DICHIARAZIONE DI CONFORMITÀ CE

Noi Milano Dispensers S.p.A. – Via Mario Ugolini, 3 – 27010 Torrevecchia Pia – Pavia - Italy dichiariamo, sotto la nostra responsabilità, che l'apparecchio DISTRIBUTORE DI BEVANDE FREDDE - Marca: Milano Dispensers S.p.A. - Fabbricante: Milano Dispensers S.p.A. - Modelli: B-frozen 6.1/6.2/6.3 Smart, Smart ETC - B-frozen 10.1/10.2/10.3 Smart, Smart ETC - 230V 50Hz sono conformi alle seguenti Normative:

- EN60335-1 (2012) + A14 (2019)
- EN60335-2-24 (2010) + A2 (2019)
- EN60335-2-75 (2004) + A12 (2010)
- EN 55014-1 (2017)
- EN 55014-2 (2015)
- EN 61000-3-2 (2019); EN61000-3-3 (2013) + A1 (2019)

In ottemperanza alle Direttive 2014/30/CE, 2014/35/CE, 2006/42/CE.

EC DECLARATION OF CONFORMITY

We Milano Dispensers S.p.A. – Via Mario Ugolini, 3 – 27010 Torrevecchia Pia – Pavia - Italy declare, under our responsibility, that the apparatus COLD DRINK DISPENSER - Trademark: Milano Dispensers S.p.A. - Manufacturer: Milano Dispensers S.p.A. - Model: B-frozen 6.1/6.2/6.3 Smart, Smart ETC - B-frozen 10.1/10.2/10.3 Smart, Smart ETC - 230V 50Hz are in conformity with the following Standards:

- EN60335-1 (2012) + A14 (2019)
- EN60335-2-24 (2010) + A2 (2019)
- EN60335-2-75 (2004) + A12 (2010)
- EN 55014-1 (2017)
- EN 55014-2 (2015)
- EN 61000-3-2 (2019); EN61000-3-3 (2013) + A1 (2019)

Following the provisions of the Directives 2014/30/CE, 2014/35/CE, 2006/42/CE.

DECLARATION DE CONFORMITE CE

Nous Milano Dispensers S.p.A. – Via Mario Ugolini, 3 – 27010 Torrevecchia Pia – Pavia - Italy déclarons, sous notre responsabilité, que les appareil DISTRIBUTEUR REFROIDISSEUR DE BOISSONS - Marque: Milano Dispensers S.p.A. - Constructeur: Milano Dispensers S.p.A. - Modèle: B-frozen 6.1/6.2/6.3 Smart, Smart ETC - B-frozen 10.1/10.2/10.3 Smart, Smart ETC - 230V 50Hz sont conformes aux Normes suivantes:

- EN60335-1 (2012) + A14 (2019)
- EN60335-2-24 (2010) + A2 (2019)
- EN60335-2-75 (2004) + A12 (2010)
- EN 55014-1 (2017)
- EN 55014-2 (2015)
- EN 61000-3-2 (2019); EN61000-3-3 (2013) + A1 (2019)

Conformément aux Directives 2014/30/CE, 2014/35/CE, 2006/42/CE.

EG-ÜBEREINSTIMMUNGSERKLÄRUNG

Wir Milano Dispensers S.p.A. – Via Mario Ugolini, 3 – 27010 Torrevecchia Pia – Pavia - Italy erklären auf eigene Verantwortung, daß die Gerät KALTGETRÄNKE DISPENSER - Marke: Milano Dispensers S.p.A. - Hersteller: Milano Dispensers S.p.A. - Modell : B-frozen 6.1/6.2/6.3 Smart, Smart ETC - B-frozen 10.1/10.2/10.3 Smart, Smart ETC - 230V 50Hz mit den folgenden Normen übereinstimmen:

- EN60335-1 (2012) + A14 (2019)
- EN60335-2-24 (2010) + A2 (2019)
- EN60335-2-75 (2004) + A12 (2010)
- EN 55014-1 (2017)
- EN 55014-2 (2015)
- EN 61000-3-2 (2019); EN61000-3-3 (2013) + A1 (2019)

Gemäß den EWG-Richtlinien 2014/30/CE, 2014/35/CE, 2006/42/CE.

DECLARACIÓN DE CONFORMIDAD CE

Nosotros Milano Dispensers S.p.A. – Via Mario Ugolini, 3 – 27010 Torrevecchia Pia – Pavia - Italy declararamos, bajo nuestra responsabilidad, que los aparato DISTRIBUIDOR DE BEBIDAS FRIAS - Marca: Milano Dispensers S.p.A. - Fabricante: Milano Dispensers S.p.A. - Modelo: B-frozen 6.1/6.2/6.3 Smart, Smart ETC - B-frozen 10.1/10.2/10.3 Smart, Smart ETC - 230V 50Hz responden con las siguientes Normativas:

- EN60335-1 (2012) + A14 (2019)
- EN60335-2-24 (2010) + A2 (2019)
- EN60335-2-75 (2004) + A12 (2010)
- EN 55014-1 (2017)
- EN 55014-2 (2015)
- EN 61000-3-2 (2019); EN61000-3-3 (2013) + A1 (2019)

En cumplimiento de las Normas 2014/30/CE, 2014/35/CE, 2006/42/CE.

UKCA DECLARATION OF CONFORMITY

We Milano Dispensers S.p.A. – Via Mario Ugolini, 3 – 27010 Torrevecchia Pia – Pavia - Italy declare, under our responsibility, that the apparatus COLD DRINK DISPENSER - Trademark: Milano Dispensers S.p.A. - Manufacturer: Milano Dispensers S.p.A. - Model: B-frozen 6.1/6.2/6.3 Smart, Smart ETC - B-frozen 10.1/10.2/10.3 Smart, Smart ETC - 240V 50Hz are in conformity with the following Standards:

- EN60335-1 (2012) + A14 (2019)
- EN60335-2-24 (2010) + A2 (2019)
- EN60335-2-75 (2004) + A12 (2010)
- EN 55014-1 (2017)
- EN 55014-2 (2015)
- EN 61000-3-2 (2019); EN61000-3-3 (2013) + A1 (2019)

Following the provisions of the Regulation S.I. 2016:1091, S.I. 2016:1101, S.I. 2008:1597.

vedere targa dati sulla macchina
see data plate on the machine
voir la plaque sur l'appareil
siehe Dispenser Typenschild
ver la placa del distribuidor

(luogo ed anno di prod. - place and mfr. year - lieu et an de production
Produktionsort und Produktionsjahr - lugar y año de producción)

Milano Dispensers S.p.A.
L'Amministratore Delegato

1 INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD ELÉCTRICA

1 Antes de conectar la alimentación eléctrica del distribuidor, verifique que la tensión de red sea la correcta, indicada en la placa. Conecte el distribuidor a una red monofásica, utilizando un enchufe con toma de tierra, en cumplimiento de las normas vigentes. Si la desconexión del aparato de la red eléctrica se realiza mediante un interruptor unipolar, este debe garantizar una distancia de apertura de los contactos que permita la desconexión completa, en las condiciones previstas para la categoría de sobretensión III.

2 No utilice alargaderas para conectar el aparato a la alimentación eléctrica.

3 En caso de deterioro del cable de alimentación, este debe ser sustituido por el fabricante, por el servicio de asistencia técnica o por una persona con cualificación similar, para prevenir cualquier riesgo.

4 El aparato no es apto para ser utilizado ambientes exteriores.

5 El aparato se debe instalar en posición vertical y siempre manejado con cuidado. Si, incluso durante el transporte, se ha colocado en posición horizontal, espere 4 horas después de la instalación antes de comenzar.

6 Antes de cualquier operación de limpieza, desconecte siempre la alimentación eléctrica del distribuidor, extrayendo la clavija de la toma.

7 No quite los paneles para realizar operaciones de limpieza o mantenimiento, hasta verificar que el distribuidor está desconectado de la alimentación eléctrica.

8 Este aparato no puede ser utilizado por niños.

9 Evite que los niños jueguen con el aparato.

10 Este aparato no puede ser utilizado por personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o sin experiencia y conocimientos, a menos que hayan recibido asistencia y capacitación para el uso seguro del aparato y comprendan los peligros que este implica.

11 El acceso al interior del distribuidor está reservado a personas con conocimiento y experiencia con el aparato, especialmente si se trata de operaciones relacionadas con la seguridad y la higiene.

2 INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD HIGIÉNICA

1 Este aparato está destinado al uso doméstico o similar.

2 Para su correcto funcionamiento, la temperatura ambiente debe estar comprendida entre +5 y +32 °C.

3 Utilice el aparato exclusivamente para enfriar los líquidos indicados.

4 No introduzca sustancias o líquidos peligrosos o tóxicos en el aparato.

3 CARACTERISTICAS TECNICAS

		B-Frozen 6.1 smart	B-Frozen 6.2 smart	B-Frozen 6.3 smart	B-Frozen 10.1 smart	B-Frozen 10.2 smart	B-Frozen 10.3 smart
Contenedores transparentes desmontables	n	1	2	3	1	2	3
Capacidad de cada contenedor, aproximada	l	6	6	6	10	10	10
Dimensiones:							
ancho	cm	20	40	60	20	40	60
largo	cm	50	50	50	51	51	51
alto	cm	60	60	60	68	68	68
Peso neto, aproximado	kg	26	42	57	27	45	62
Peso bruto, aproximado	kg	28	45	61	29	48	66
Motocompresor hermético							
Condensador a ventilación forzada							
Guardamotor							
Nivel de ruido inferior a 70dB (A)							



IMPORTANTE

Características eléctricas: leer los datos que aparecen en la placa de cada distribuidor que se encuentra situada en la parte inferior del panel frontal, detrás del cajón recogedor de gotas de la derecha. Los números de serie de los aparatos (precedidos del símbolo #) aparecen debajo el bastidor. Los datos que aparecen en la placa de características son los que se tienen que tomar siempre como punto de referencia.

Queda reservado el derecho de modificación del presente manual sin aviso previo.

4 INTRODUCCION

Es necesario leer atentamente este manual de instrucciones con el objetivo de conocer todas las características del distribuidor.
Como todos los productos mecánicos, también este distribuidor necesita limpieza y cuidados. Su buen funcionamiento se podría ver comprometido, además, por eventuales errores efectuados por el operador durante las fases de desmontaje y limpieza. Esta es la razón por la que es importante que el usuario del distribuidor conozca, sin posibilidad de cometer errores, los procedimientos de desmontaje, lavado, desinfección y reensamblado, puesto que se trata de operaciones diarias.

5 INSTALACIÓN

1 Extraer el distribuidor del embalaje que se aconseja conservar para futuras necesidades.



IMPORTANTE

Durante las operaciones de transporte o elevación, no se puede sujetar nunca el distribuidor por los recipientes transparentes o los cilindros evaporadores. El fabricante no responde de los desperfectos provocados por este tipo de maniobras erróneas.

2 Controlar si el distribuidor ha sufrido desperfectos durante el transporte. En caso positivo, será necesario efectuar inmediatamente la reclamación a la compañía de transportes.
3 Apoyar el distribuidor sobre un mostrador capaz de sostener su peso, incluso con el máximo de la carga, teniendo presente lo que se ha dicho en el aviso IMPORTANTE del punto 1 precedente.

ATTENCION

Al colocar el aparato, asegúrese de que el cable de alimentación no quede atrapado ni dañado.

4 Dejar un espacio libre de por lo menos 15 cm alrededor de todo el distribuidor para no obstaculizar el flujo de aire de enfriamiento.
5 Controlar la estabilidad del aparato regulando eventualmente los pies en altura. Si con el distribuidor se suministra una serie de pies altos (100 mm aproximadamente) se tendrá que sustituir la serie original con la suministrada.

ATTENCION

Asegurarse de que el aparato se encuentre correctamente conectado a tierra; en caso contrario se podrían producir descargas eléctricas en las personas o deterioros en el distribuidor.

6 El distribuidor no sale de fábrica prelavado y desinfectado. Antes del uso tiene que desmontarse, lavarse y desinfectarse siguiendo las instrucciones previstas que se encuentran presentes en el capítulo 7.3 LIMPIEZA.

IMPORTANTE

Colocar el aparato de forma que la clavija del cable de alimentación se encuentre fácilmente accesible.

7 Si viene requerido de las normas vigentes locales, es posible transformar el aparato a una conexión permanente, según el National Electrical Code (NEC) y NFPA 70. En tal caso retirar el paso de cable bloqueo y si es necesario, agrandar el agujero en la base del panel de acero para facilitar el paso del conducto.

6 PARA UN FUNCIONAMIENTO SEGURO Y CORRECTO

1 **No** utilizar el distribuidor antes de haber leído el presente manual de instrucciones.
2 **No** utilizar el distribuidor si no está correctamente conectado a tierra.
3 **No** poner en funcionamiento el distribuidor si los paneles no se encuentran en su lugar y fijados con los tornillos.
4 **No** introducir los dedos u objetos en las ranuras de los paneles y en la apertura del grifo.
5 **No** desmontar el contenedor, no quitar los mezcladores o paneles para limpieza o manutención sin cerciorarse que el distribuidor esté desenchufado del suministro de corriente.
6 El cárter siempre debe estar cerrado.
7 **No** vierta productos alimenticios dentro del dispensador a una temperatura superior a 40°C.

7 INSTRUCCIONES DE EMPLEO

Para abrir la tapa del recipiente, pulsar la tecla superior y deslizar la tapa hacia la parte anterior del recipiente.
Si la máquina dispone de cerradura para el cierre de seguridad de la tapa, girar la llave en el sentido contrario al de las agujas del reloj y desbloquear la tecla de apertura (ver figura 9).
1 Lavar y desinfectar el distribuidor antes de utilizarlo siguiendo las instrucciones previstas que se encuentran presentes en el capítulo 7.3 LAVADO.
2 Llenar los recipientes con el producto deseado, teniendo en cuenta que durante la elaboración aumenta de volumen. Es por esta razón que los recipientes no se tienen que llenar hasta el máximo de su capacidad. Para la preparación de granizados es necesario considerar un aumento de volumen equivalente a aproximadamente el 10%.
3 Si se utilizan bases líquidas o en polvo, especialmente preparadas para granizados, seguir atentamente las instrucciones del fabricante.
4 Si se utilizan productos naturales para la preparación de granizados (por ejemplo zumo de limón, naranja o café), diluir 150-200 gramos de azúcar por cada litro de producto.
5 Si se utilizan bases liofilizadas para diluir con leche o agua, preparar el producto en un recipiente a parte y añadirlo a los recipientes de la máquina sólo después de haberse asegurado que es homogéneo y que el polvo se ha diluido correctamente.

IMPORTANTE

En cualquier caso, tras la obtención de la mezcla, su grado Brix (contenido en porcentaje de azúcar) tiene que ser superior a 13.
No utilizar nunca la máquina sólo con agua.

IMPORTANTE

Utilizar el distribuidor sólo con productos alimentarios.

6 Accionar los comandos (véase capítulo 7.1 DESCRIPCIÓN DE LOS COMANDOS).
7 El distribuidor tiene que funcionar de forma ininterrumpida: el sistema de enfriamiento de cada recipiente se detendrá de forma automática cuando el producto estará listo para la distribución manteniendo la densidad configurada. Los dispositivos de mezclado continuarán funcionando.
8 Si usa el dispensador con productos a base de leche, nunca lo apague. Cuando no esté en uso, active la función de almacenamiento.

7. 1 DESCRIPCION DE LOS MANDOS

El distribuidor está provisto de un interruptor general y de un interruptor para la luz. Cada uno de los contenedores está provisto de un interruptor para arrancar la mezcla y para seleccionar el tipo de refrigeración del producto. En efecto, es posible obtener tanto bebidas frías como productos helados como granizados o sorbetes.

DISTRIBUIDOR CON GAS REFRIGERANTE R448a O R452a

Cuando se selecciona la función bebida, la temperatura de dicha bebida está regulada por el correspondiente termostato. Cuando se selecciona la función granizado la densidad del producto se regula con el correspondiente tornillo de ajuste que se encuentra en cada una de las paredes posteriores del

distribuidor (para regular la temperatura y la densidad ver el capítulo 7.2 SUGERENCIAS).
Todos los interruptores están colocados en la parte frontal del distribuidor (lado grifos) y están protegidos con una ventanilla apropiada (ver figura 1).

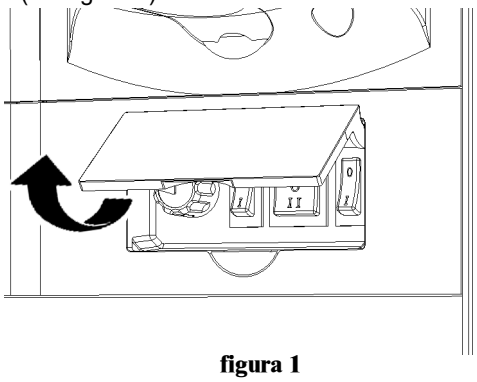
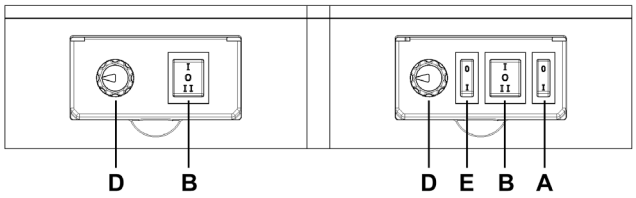


figura 1

Las funciones de los mandos del distribuidor se ilustran a continuación:



Interruptor general (A)

Posición 0 : el distribuidor está apagado.

Posición I : el distribuidor está habilitado para el funcionamiento. Ventilador en función.

Interruptor luces (E) (si está presente)

Posición 0 : luces tapa apagadas.

Posición I : luces tapa encendidas.

Interruptor mezcladores y refrigeración (B)

Posición I : mezcladores y refrigeración en función. Posición BEBIDA.

Posición 0 : mezcladores y refrigeración apagados.

Posición II : mezcladores y refrigeración en función. Posición GRANIZADO.

Termostato (D)

Rotación en sentido horario : bebida más fría

Rotación en sentido antihorario : bebida menos fría

Para el funcionamiento del distribuidor:
1 Colocar el interruptor general en la posición I.
2 Ajustar los interruptores mezcladores y refrigeración:
- en la posición I si se quiere refrigerar el producto sin helarlo
- en la posición II si se quiere obtener el granizado.
3 Poner el interruptor luces en la posición I para encender las luces.

DISTRIBUIDOR CON GAS REFRIGERANTE R290

Cuando se selecciona la función bebida, la temperatura de dicha bebida está la configurada en fábrica a 4°C. Cuando se selecciona la función granizado la densidad del producto se regula con el correspondiente tornillo de ajuste que se encuentra en cada una de las paredes posteriores del distribuidor (para regular la temperatura y la densidad ver el capítulo 7.2 SUGERENCIAS).
Todos los interruptores están colocados en la parte frontal del distribuidor (lado grifos) y están protegidos con una ventanilla apropiada (ver figura 2).

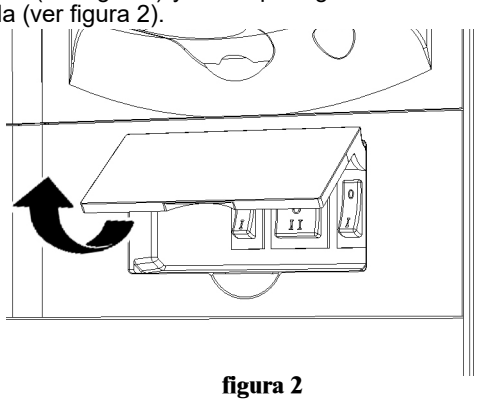
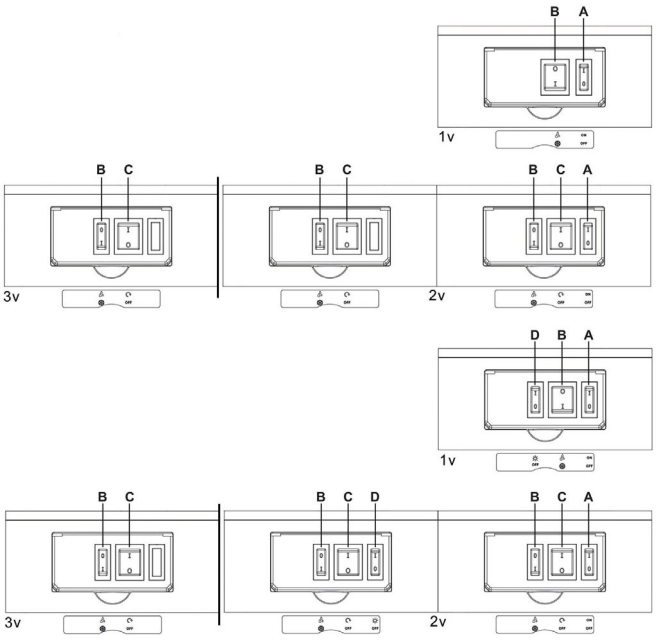


figura 2

Las funciones de los controles del distribuidor son una de las versiones que se enumeran a continuación.

PRIMERA VERSIÓN:



Interruptor general (A)

Posición 0 : el distribuidor está apagado.

Posición I : el distribuidor está habilitado para funcionar. Ventilador funcionando (solo 2.3 tanques).

Interruptores (B) para mezclador y refrigeración (1 tanque) o refrigeración (2/3 tanques)

Posición 0 : mezclador y refrigeración en funcionamiento (1 cuba). Refrigeración en funcionamiento (2/3 tanques). Posición de BEBIDA.

Posición I : mezclador y refrigeración en funcionamiento (1 cuba). Refrigeración en funcionamiento (2/3 tanques). Posición GRANITA.

Interruptores (C) mezcladores (2/3 tanques)

Posición 0 : mezclador y refrigeración del grupo apagados.

Posición I : mezclador y refrigeración de la unidad en marcha.

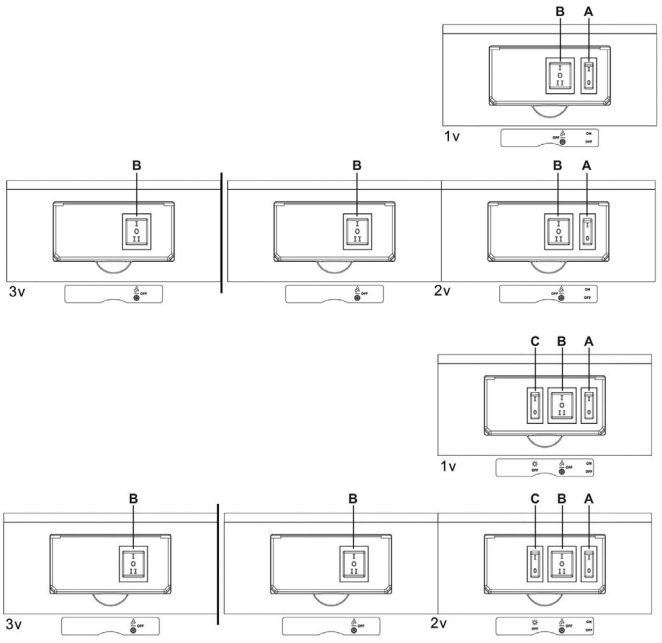
Interruptor de luz (D) (si está presente)

Posición 0 : luces de la tapa apagadas.

Posición I : luces de la tapa encendidas.

Para el funcionamiento de la máquina expendedora:
1 Ponga el interruptor principal en la posición I.
2 1 bol - ajustar el interruptor (B):
- en la posición 0 si desea enfriar el producto sin congelarlo.
- en posición I si quieres hacer granizado.
2/3 cubas - poner el interruptor (C) en posición I para iniciar la refrigeración del grupo. Ajuste el interruptor (B):
- en la posición 0 si desea enfriar el producto sin congelarlo.
- en posición I si quieres hacer granizado.
3 Coloque el interruptor de luces en la posición I para encender las luces.

SEGUNDA VERSIÓN:



Interruptor general (A)

Posición 0 : el distribuidor está apagado.

Posición I : el distribuidor está habilitado para funcionar. Ventilador funcionando.

Interruptores mezcladores y de refrigeración (B)

Posición I : mezcladores y refrigeración en funcionamiento. Posición de BEBIDA.

Posición 0 : mezcladores y refrigeración apagados.

Posición II : mezcladores y refrigeración en funcionamiento. Posición GRANITA.

Interruptor de luz (C) (si está presente)

Posición 0 : luces de la tapa apagadas.

Posición I : luces de la tapa encendidas.

Para el funcionamiento de la máquina expendedora:
1 Ponga el interruptor principal en la posición I.
2 Ajuste los interruptores mezcladores y de refrigeración:
- en la posición I si desea enfriar el producto sin congelarlo
- en la posición II si desea hacer granizado.
3 Coloque el interruptor de luces en la posición I para encender las luces.

VERSIÓN ETC:

Las funciones de control del distribuidor son las siguientes (ver figura 1):

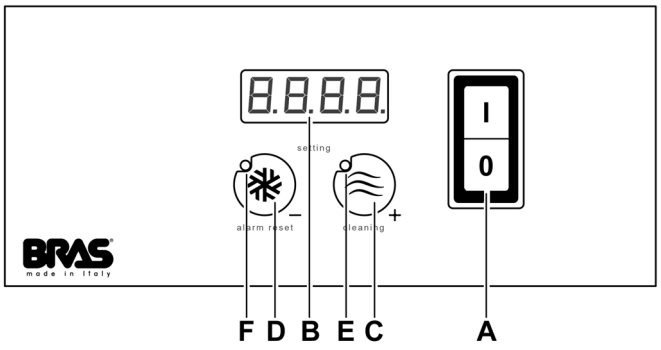


figura 3

Interruptor general (A)

Posición 0 : el distribuidor está apagado.

Posición I : el distribuidor está en funcionamiento. El ventilador está en marcha.
Si la máquina es de un solo contenedor el mezclador también está en marcha.

Pulsadores mezclador y refrigeración (C) y (D)

Pulsador C : pulsado activa la función BEBIDA. Esta modalidad de funcionamiento queda confirmada por la iluminación del piloto "E"

Pulsador D : pulsado activa la función GRANIZADO. Esta modalidad de funcionamiento queda confirmada por la iluminación del piloto "F"

En máquinas con varios recipientes, pulsando la tecla correspondiente a la modalidad de funcionamiento activa, es posible apagar tanto el mezclado como la refrigeración del recipiente correspondiente. Esta selección se confirma con la parada del mezclador y con el apagado de ambos indicadores luminosos (E) y (F). Pulsando una de las dos teclas (C) o (D) es posible reactivar la función correspondiente.

En máquinas con varios recipientes y equipadas con una luz para la tapa, el interruptor de encendido está (A) en la segunda cabecera comenzando desde la derecha.

Display (B)
Visualiza la temperatura del producto presente en el contenedor

Alarma de temperatura: la visualización de la temperatura es normalmente fija. Una indicación intermitente indica que el producto ha estado un cierto tiempo por encima de la temperatura máxima de conservación y por tanto es oportuno verificar un eventual deterioro del mismo.
Para cerrar la alarma y volver a la visualización normal es necesario mantener presionado el pulsador "D" durante tres segundos.

IMPORTANTE

En caso de que el distribuidor se haya puesto en marcha con el depósito conteniendo producto a temperatura superior a la de conservación, el indicador de temperatura seguirá parpadeando. De todos modos es posible cerrar la alarma y pasar a la visualización normal presionado el pulsador "D" durante tres segundos.

IMPORTANTE

La temperatura de conservación del producto se regula en fábrica a 4ºC.

Modalidad de limpieza: manteniendo pulsada la tecla (C) durante tres segundos se activa la modalidad LIMPIEZA y la pantalla de visualización visualiza " --.-- ". En esta modalidad el mezclador gira pero el enfriamiento no está activado. Esta función es muy útil durante el enjuague, el lavado y la sanitización de la máquina para evitar que se enfríe el contenido del recipiente. De todas formas, es siempre posible salir de la modalidad limpieza pulsando cualquier tecla.

Regulación de la temperatura en modalidad BEBIDA: la temperatura óptima de las bebidas (para el funcionamiento del distribuidor como refrigerador de bebidas y no como granizador) se regula en fábrica a 4°C. Si se desea modificar esta temperatura es necesario mantener pulsadas de forma contemporánea durante dos segundos las teclas (C) y (D), la temperatura configurada y el piloto (E) parpadearán y mediante las teclas (C) y (D) será posible regular la temperatura. Después de unos segundos inoperante, en el display volverá la visualización de la temperatura corriente.

Regulación de la temperatura mínima en modalidad GRANIZADO: es posible regular la temperatura mínima del producto cuando la máquina funciona en modalidad granizado. La temperatura mínima se regula en la fábrica a -10°C, para variarla es necesario mantener pulsadas durante dos segundos y de forma contemporánea las teclas (C) y (D) entrando de esta forma en modalidad regulación temperatura bebida en la que el piloto (E) parpadea. Por lo tanto será necesario pulsar de nuevo las teclas (C) y (D) durante dos segundos entrando de esta forma en modalidad regulación temperatura mínima granizado en la que la temperatura configurada y el piloto (F) parpadearán. Mediante las teclas (C) y (D) será posible regular la temperatura. Después de unos segundos inoperante, en el display volverá la visualización de la temperatura corriente.

Para el funcionamiento del distribuidor:

Accionar el interruptor general a la posición "I"

Seleccionar, para cada contenedor, a través de los pulsadores "C" y "D" la modalidad de funcionamiento deseada.

- Pulsador "C" si desea enfriar el producto sin congelarlo
- Pulsador "D" si desea obtener granizado

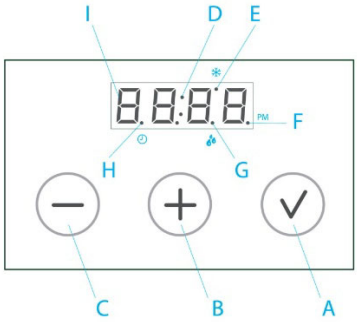
Función Lavado: durante la operación de saneamiento del distribuidor puede ser necesario activar el mezclador sin activar la refrigeración. Para ello es necesario mantener presionado el pulsador "C" durante tres segundos. La activación de esta función se confirma mediante la visualización "--.- - " en la pantalla del termostato.

Presionando cualquier pulsador el distribuidor saldrá de la función Lavado regresando al funcionamiento normal.

7. 2 TEMPORIZADOR DE DESCONGELACIÓN (OPCIONAL NO CON VERSIÓN ETC)

El temporizador de descongelación, ubicado en el lado derecho de la unidad, cambia en automático el dispensador del modo de granita/día al modo de bebida/noche y viceversa. Esto significa que durante los periodos de descongelación la granita congelada se fundirá hasta la temperatura de ajuste del termostato, y una vez que ha finalizado el periodo de descongelación, el producto se vuelve a congelar automáticamente hasta la viscosidad de ajuste de la granita.

El temporizador de descongelación está equipado con una pantalla de cuatro dígitos, algunos puntos de señalización y tres teclas cuyas funciones son las siguientes:



A Tecla de confirmación

B Tecla de incremento

C Tecla de disminución

D Puntos de segundos

E Punto del modo granita/día

F Punto de PM

G Punto del modo bebida/noche

H Punto de APAGADO/ENCENDIDO del temporizador de descongelación

Para operar el temporizador de descongelación proceder de la siguiente manera:

1 **AJUSTAR LA HORA DEL DÍA**
Presionar las teclas A y B simultáneamente para acceder al modo de ajuste de la hora actual. Presionar las teclas B y C para ajustar los valores individuales y presionar la tecla A para confirmar y pasar a la siguiente selección. Se deben ajustar los siguientes valores:
a.Modo horario europeo o americano: los valores "24" o "12" se iluminarán de forma intermitente en la pantalla.
b.Ajuste de la hora actual: los primeros dos dígitos se iluminarán de forma intermitente en la pantalla.
c.Ajuste de los minutos actuales: los segundos dos dígitos se iluminarán de forma intermitente en la pantalla.
Tras finalizar, la hora actual se mostrará en la pantalla y los dos puntos (D) se iluminarán de forma intermitente.
Si se selecciona el modo horario americano, el punto F se encenderá durante las horas post meridiem.

2 **PROGRAMAR EL TEMPORIZADOR DE DESCONGELACIÓN**
Presionar las teclas A y C simultáneamente para acceder al modo de ajuste de los intervalos de descongelación. El ajuste siempre empezará partiendo de la hora 00:00 y el modo granita/día indicado por el punto E. Presionar las teclas B y C para incrementar o disminuir la hora en intervalos de 15 minutos, y presionar la tecla A para modificar el modo de operación desde granita/día, indicado por el punto E, hasta refresco/noche, indicado por el punto G, y viceversa.
Para ajustar los intervalos, debe seleccionar si el aparato tiene que estar en modo de granita/día o de bebida/noche a las 00:00 presionando la tecla A y, a continuación, presionar la tecla B hasta alcanzar la hora a la que quiere cambiar el modo de operación. Ahora presione nuevamente la tecla A para cambiar el modo y los puntos E o G se encenderán para indicar el modo seleccionado. Es posible desplazarse hacia arriba y hacia abajo usando las teclas B y C para comprobar los intervalos de tiempo de descongelación. Es posible cambiar el modo de operación cada 15 minutos. Para salir del modo de ajuste de los intervalos de descongelación es necesario ajustar la hora a las 23:45 (11:45 PM), presionar la tecla B y el mensaje "end" (fin) se mostrará en la pantalla y, a continuación, presionar la tecla A para confirmar la salida.

3 **TEMPORIZADOR ENCENDIDO/APAGADO**
Una vez finalizada la programación, el temporizador de descongelación está todavía desactivado y "----" se muestra en la pantalla. Presionar la tecla A durante tres segundos para activar el temporizador de descongelación y viceversa. El punto H indicará el estado del temporizador.
Nota: cuando el temporizador de descongelación está desactivado, la función de descongelación está APAGADA (la máquina funciona como si no estuviera equipada con temporizador de descongelación).

8 SUGERENCIAS

1 Regulación de la densidad: la densidad óptima del granizado ha sido ya ajustada en fábrica. Si se quiere variar dicha densidad girar con un destornillador el correspondiente tornillo de ajuste situado en cada una de las paredes posteriores del distribuidor (ver figura 4):
- hacia derecha (sentido horario) para obtener un granizado más denso (el índice F en la ventanilla G se desplazará hacia abajo).
- hacia izquierda (sentido antihorario) para obtener un granizado menos denso (el índice F en la ventanilla G se desplazará hacia arriba).

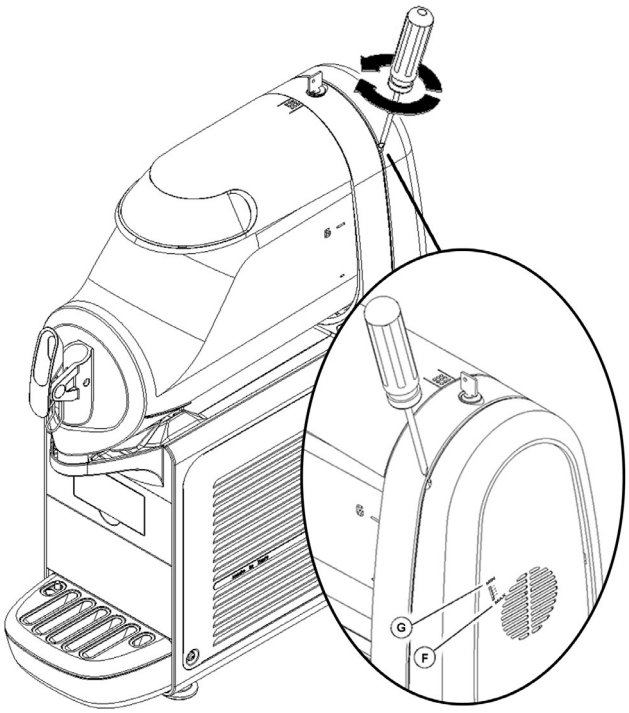


figura 4

2 Regulación de la temperatura: la temperatura óptima de las bebidas (para el funcionamiento del distribuidor como refrigerador de bebidas y no como granizador) ha sido regulada en la fábrica. Si se quiere variar su valor, girar el pomo colocado en cada una de los paneles portainterruptores**:**
- hacia derecha (sentido horario) para obtener una bebida más fría.
- hacia izquierda (sentido antihorario) para obtener una bebida menos fría.

NOTA : la regulación de la temperatura de la bebida se hace efectiva solamente cuando el interruptor mezcladores y refrigeración correspondiente se encuentra en la posición Bebida.

3 El tiempo necesario para obtener la refrigeración del producto varía en función de distintos factores como por ejemplo la temperatura ambiente, la temperatura inicial del producto, su contenido de azúcar (grado Brix) y la regulación de la densidad.

4 Llenando los contenedores con producto ya enfriado previamente se aumenta ulteriormente la eficiencia del distribuidor.

5 Para disminuir los tiempos de restablecimiento y, por lo tanto, aumentar la autonomía del distribuidor, volver a llenar cuando el nivel del producto desciende a mitad evaporador.

6 Para conseguir una buena conservación del producto, el distribuidor debe funcionar también durante la noche, por lo menos en la posición Bebida. Si esto no fuera posible y los productos permanecieran en los contenedores con el distribuidor parado es conveniente, una hora antes de apagar el aparato, llevar los interruptores mezcladores y refrigeración en la posición I; ésto evita la formación de bloques o crostas de hielo que podrían dañar los dispositivos mezcladores. En el caso en que se formasen dichos bloques de hielo, estos deberían ser quitados antes de volver a poner en función el distribuidor. El funcionamiento nocturno en la posición Bebida elimina además la posible formación de hielo (debido a la condensación de la humedad atmosférica) en el exterior de los contenedores.

7 No parar jamás los mezcladores cuando hay granizado en los contenedores; si no se mezcla, dicho granizado puede agregarse y formar un único bloque de hielo. Volviendo a arrancar los mezcladores en estas condiciones (sin esperar que el hielo se derrita) pueden dañarse.

8 El distribuidor está provisto de una junta magnética para la transmisión del movimiento a los mezcladores.Para prevenir daños al aparato, en caso de bloqueo de los mezcladores debido a bloques de hielo u otro dentro de los contenedores, la junta magnética se encarga de desconectar automáticamente la transmisión del movimiento.
Dicha situación puede ser identificada tanto por el bloqueo de los mezcladores como por un ruído intermitente que proviene del aparato. En este caso es necesario parar inmediatamente el distribuidor, vaciar el contenedor interesado y eliminar la causa del bloqueo.

9 Todo distribuidor de este tipo debe despedir calor. Si el calor producido fuera excesivo, controlar que ninguna fuente de calor se encuentre cerca del distribuidor y, en modo particular, cerca de las rejillas de los paneles. Cerciorarse además, que el flujo de aire no esté obstaculizado por paredes cercanas, cajas u otras cosas. Dejar por lo menos 15 cm de espacio libre alrededor del distribuidor.

10 El aparato solo puede ser utilizado con productos de repostería.

8. 1 LIMPIEZA

1 La limpieza y el lavado son fundamentales para garantizar la perfecta conservación del gusto de la bebida y la máxima eficiencia de vuestro distribuidor. Los procedimientos descritos a continuación deben ser considerados de carácter general y pueden variar por efecto de la reglamentación de higiene vigente.

2 Antes del desarmado para el lavado del distribuidor debe quitarse todo el producto. Proceder como sigue:
- poner el interruptor general en la posición I;
- poner los interruptores mezcladores/refrigeración en la posición I;
- posicionar un recipiente debajo del grifo y vaciar los contenedores;
- poner todos los interruptores en la posición 0.

8. 1. 1 DESMONTAJE DEL ECOAT (OPCIONAL)

1 Apoye la parte derecha del recuperador sobre una superficie. Coloque el recipiente en su interior.(ver figura 5)(ver figura

6).

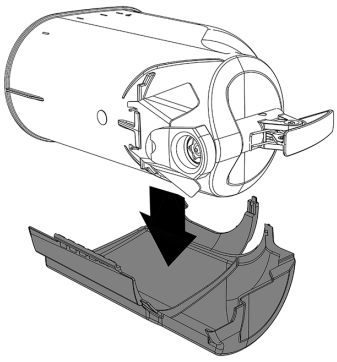


figura 5

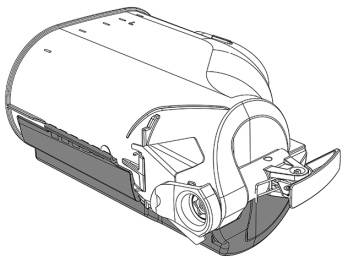


figura 6

2 Coloque la parte izquierda del recuperador, haciendo coincidir el encaje evidenciado. Cierre a presión las dos partes. (ver figura 7)(ver figura 8).

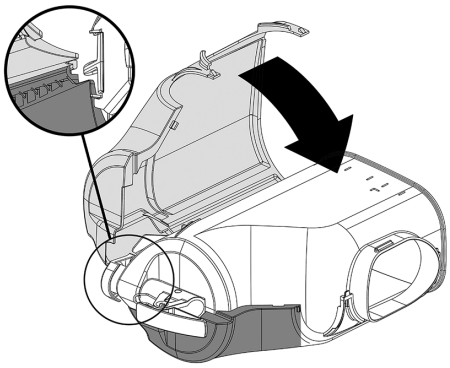


figura 7

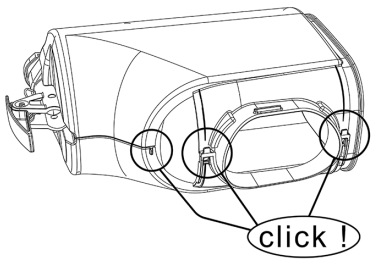


figura 8

8. 1. 2 DESMONTAJE

ATTENCION

Antes de iniciar el desmontaje de cualquier componente desconectar siempre eléctricamente el aparato sacando la clavija del enchufe.

1 Para quitar la tapa del recipiente, pulsar la tecla superior B y deslizar la tapa C hacia la parte anterior del recipiente. Si la máquina dispone de cerradura para el cierre de seguridad de la tapa A, girar la llave en el sentido contrario al de las agujas del reloj y desbloquear la tecla de apertura (ver figura 9).

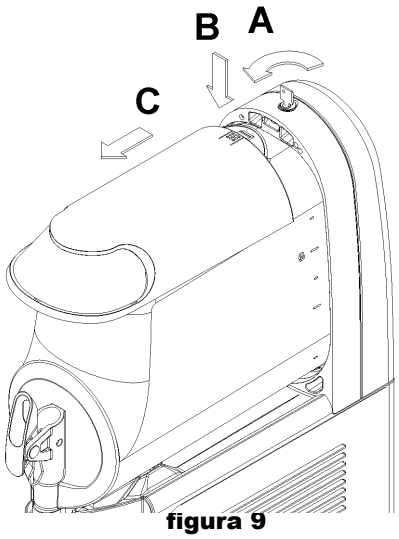


figura 9

2 Para desmontar el recipiente es necesario empujar hacia arriba la palanca correspondiente A (ver figura 10) y luego

sacar el recipiente hacia delante B (ver figura 11).

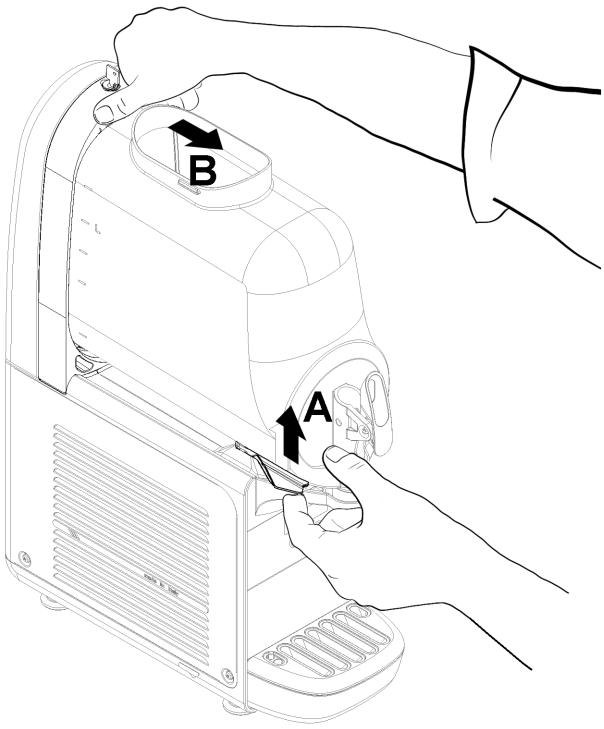


figura 10

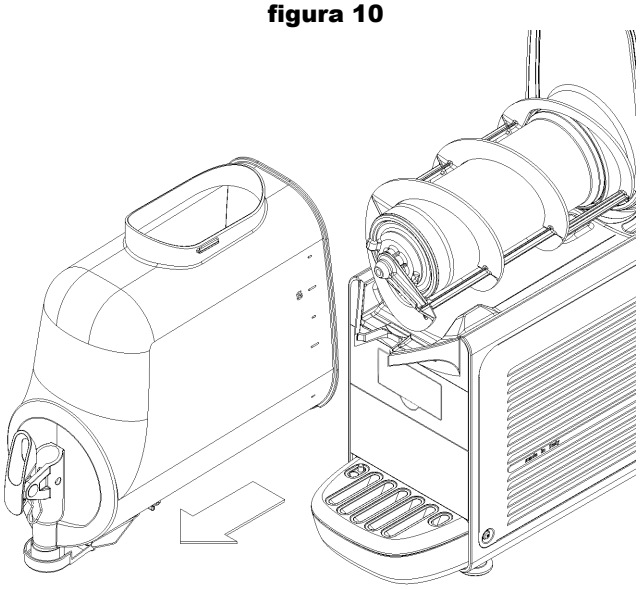


figura 11

3 Quitar el mezclador A sacándolo del cilindro evaporador.

Luego retirar el empalme hexagonal B (ver figura 12).

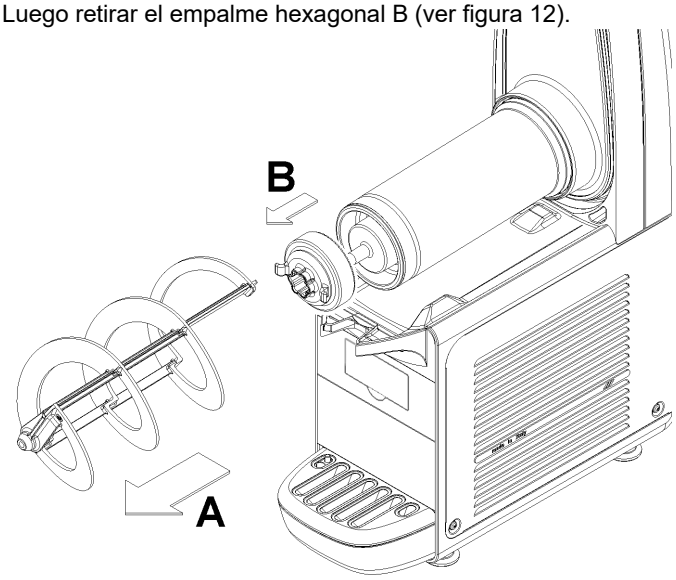


figura 12

4 Sacar la guarnición del correspondiente alojamiento (ver figura 13).

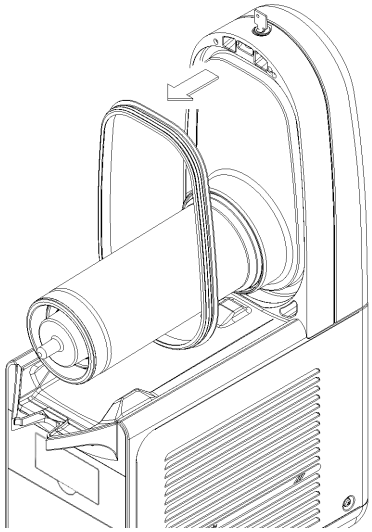


figura 13

5 Desmontar el grifo de erogación siguiendo la secuencia indicada (ver figura 14).

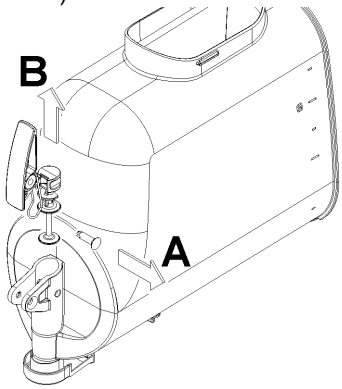


figura 14

6 Sacar el cajón recogedor de gotas y vaciarlo.

7 Sacar del recipiente el restrictor de flujo (ver figura 15).

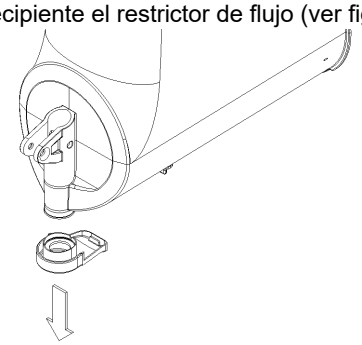


figura 15

8. 1. 3 LAVADO

IMPORTANTE

No lavar ningún componente de la máquina en el lava-vajillas.

ATTENCION

Antes de llevar a cabo una intervención de limpieza, desconectar siempre eléctricamente el distribuidor sacando la clavija del enchufe o apagando el interruptor exterior de pared.

1 Preparar en un recipiente aproximadamente cuatro litros de agua caliente (45-60°C) y detergente específico respetando con atención las indicaciones del fabricante; una solución demasiado concentrada puede provocar en efecto desperfectos en las partes que se tienen que lavar, mientras una demasiado diluida puede no limpiar de forma suficiente. No utilizar detergentes abrasivos.

IMPORTANTE

Para prevenir desperfectos al distribuidor utilizar sólo detergentes compatibles con las partes de plástico.

2 Utilizar un cepillo adecuado y lavar cuidadosamente con la solución detergente todas las partes que están en contacto con la bebida.

ATTENCION

Durante el lavado del distribuidor no utilizar una cantidad excesiva de agua cerca de los componentes eléctricos; en caso contrario se podrían producir descargas eléctricas en las personas o deterioros en el distribuidor.

3 Lavar los cilindros evaporadores utilizando un cepillo con cerdas suaves.

4 Enjuagar todas las partes lavadas con agua corriente.

8. 1. 4 HIGIENIZACION DEL DISTRIBUIDOR DESMONTADO

La higienización debe efectuarse inmediatamente antes de poner en función el distribuidor; evitar que este permanezca inactivo por mucho tiempo despúes de haber sido higienizado.

La desinfección debe realizarse cada vez que el distribuidor vuelva a funcionar con un nuevo producto.

1 Antes de iniciar los procedimientos descritos a continuación es necesario lavarse las manos con un jabón antibacteriano.

2 Preparar en un barreño aproximadamente ocho litros de solución de agua caliente (45-60°C) y producto desinfectante aprobado por las autoridades del propio país respetando las especificaciones del fabricante. Si no se dispone de un producto desinfectante específico, preparar una solución de agua e hipoclorito de sodio (lejía) con una proporción de 1 cucharada cada 2 litros de agua.

3 Sumergir en la solución todas las partes que se tienen que desinfectar durante el tiempo indicado por el fabricante del producto.

4 Dejar secar las partes desinfectadas sobre una superficie limpia.

5 Secar las partes externas del distribuidor sin utilizar trapos abrasivos.

8. 1. 5 MONTAJE DEL ECOAT (OPCIONAL)

1 Abra las dos partes (debe oírse un clic). (ver figura 16).

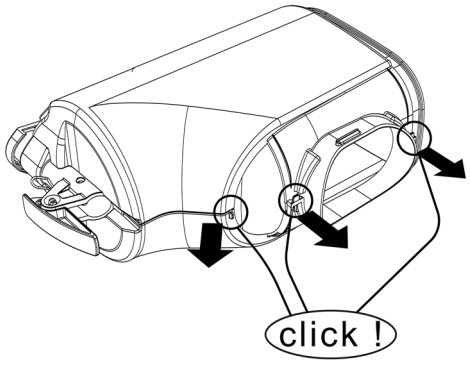


figura 16

2 Quite la parte izquierda del recuperador y, a continuación,

la derecha. (ver figura 17)(ver figura 18).

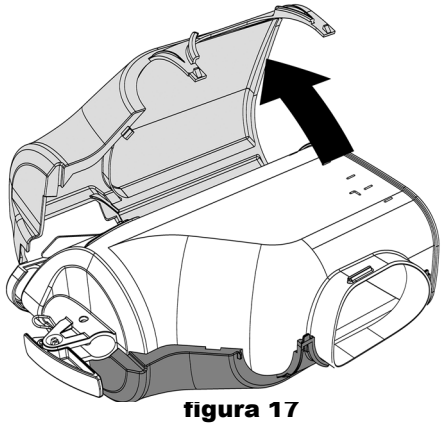


figura 17

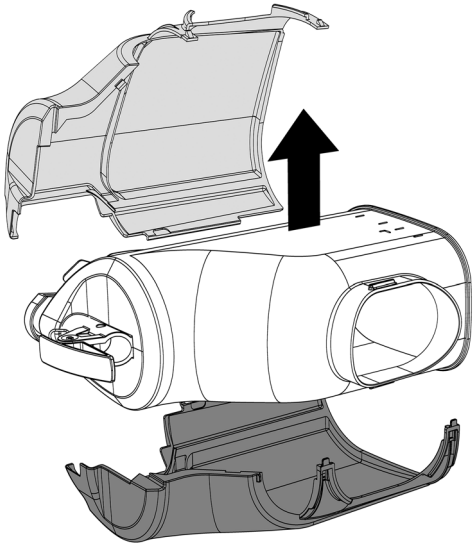


figura 18

8. 1. 6 REMONTAJE

1 Introducir el cajón recogedor de gotas en su alojamiento.
2 Lubrificar el pistón del grifo de erogación, el empalme hexagonal y el mezclador en los puntos indicados en la figura 19 (B-Frozen 6) o figura 20 (B-Frozen 10) utilizando exclusivamente la grasa que se entrega de serie con la máquina u otra grasa para uso alimentario.

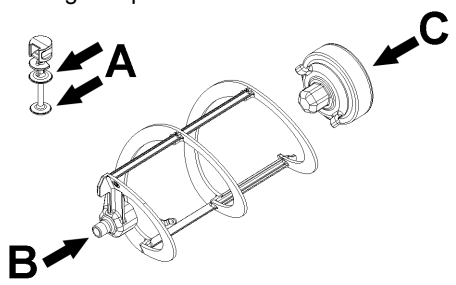


figura 19

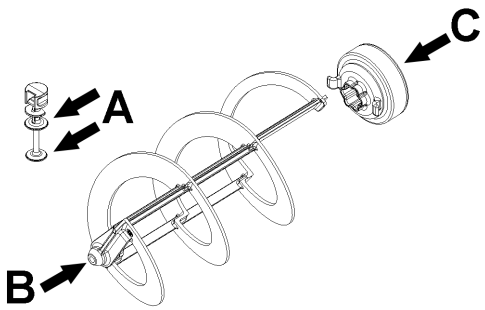


figura 20

3 Montar de nuevo el grifo de erogación en el recipiente con secuencia inversa respecto a la de la figura 19 o figura 19.
4 Montar de nuevo la guarnición del recipiente en el alojamiento correspondiente.
NOTA: el ala de mayor diámetro tiene que apoyarse a la pared posterior (ver figura 21).

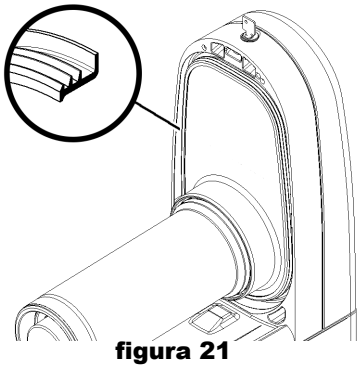


figura 21

5 Montar de nuevo el empalme hexagonal y luego el mezclador (ver figura 22).

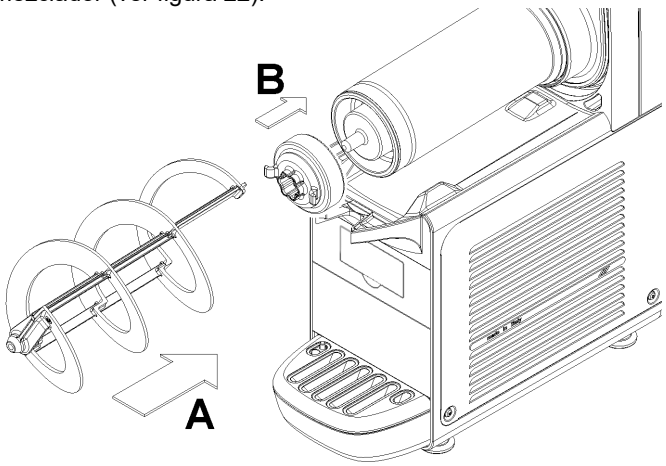


figura 22

6 Montar de nuevo el recipiente empujándolo hacia la pared posterior, asegurándose que encaje correctamente sobre la

guarnición. La palanca de bloqueo descenderá hasta apoyarse sobre la plataforma de goteo (ver figura 23).

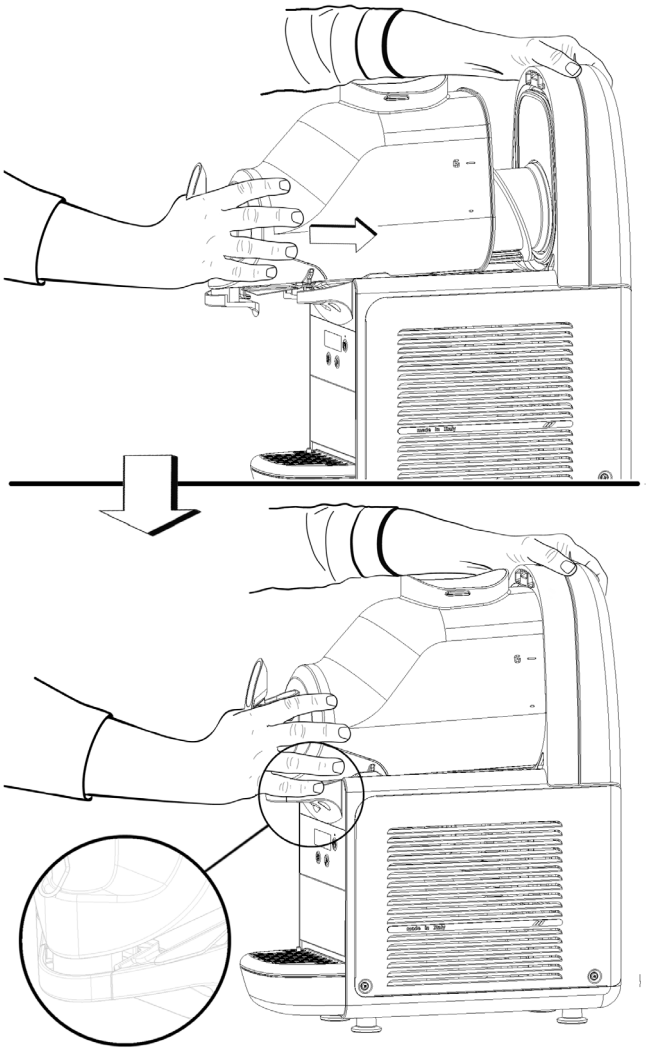


figura 23

7 Enjuagar con agua limpia de forma que se elimine cualquier posible resto de solución desinfectante del fondo de los recipientes. Secar el interior de los recipientes con una servilleta de papel del tipo “usar y tirar”.

8. 2 HIGIENIZACION DEL DISTRIBUIDOR MONTADO

La desinfección del aparato montado, precedente a su puesta en funcionamiento, se puede llevar a cabo, en caso necesario, sólo como ulterior precaución además de la desinfección del aparato desmontado descrita con anterioridad, pero nunca sustituyéndola.

1 Preparar en un barreño una solución de agua y producto desinfectante aprobado por las autoridades del propio país respetando las especificaciones del fabricante. Si no se dispone de un producto desinfectante específico, preparar una solución de agua e hipoclorito de sodio (lejía) con una proporción de 1 cucharada cada 2 litros de agua.

2 Introducir la solución en los recipientes.

3 Utilizando un cepillo adecuado, frotar la solución por todas las partes por encima del nivel de la solución y en la parte inferior de la tapa.

4 Colocar la tapa y hacer funcionar el distribuidor, para permitir que la solución se mueva, durante 2 minutos.

5 Sacar del recipiente el restrictor de flujo (ver figura 15).

6 Vaciar los recipientes de la solución desinfectante a través de los grifos de erogación y luego eliminarla.

7 Enjuagar con agua limpia para eliminar cualquier posible resto de solución desinfectante del fondo de los recipientes.

8 No efectuar otras operaciones de enjuague.

9 MANUTENCION

1 Cada día: controlar el distribuidor y comprobar que no presente pérdidas de producto por las juntas. Si se notan pérdidas, controlar primero de todo que los componentes del distribuidor se encuentren montados correctamente, luego comprobar que las juntas no necesiten lubrificación y por último que no sean defectuosas o estén desgastadas, en tal caso será necesario sustituirlas con piezas de recambio originales del fabricante.

2 Cada mes: eliminar el polvo acumulado en el filtro del condensador situado en el lado posterior de la máquina (ver figura 24).

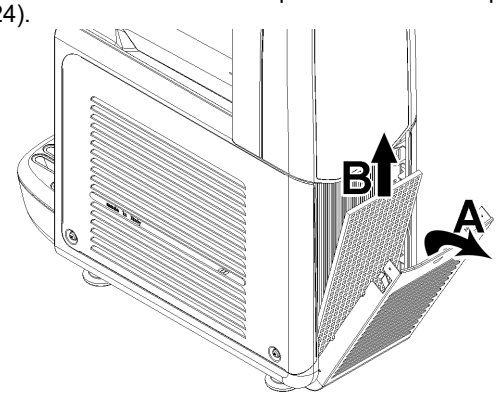


figura 24

ATTENCION

Prestar atención a las aletas del condensador puesto que son cortantes.

3 En caso de ruidos anómalos, desconecte el enfriador y consulte al servicio técnico.

4 En caso de falla, desconecte la máquina para evitar su reencendido imprevisto.

5 Después de cualquier operación de reparación, vuelva a colocar todos los componentes en su posición original (por ejemplo, cárteres y tornillos).

9. 1 MANUTENCION (SOLAMENTE POR EL SERVICIO POSTVENTA)

IMPORTANTE

Para prevenir desperfectos en el distribuidor, las partes de plástico se tienen que lubrificar sólo con la grasa suministrada por el fabricante o con otra grasa compatible con partes de plástico.

CADA AÑO : Sacar todos los paneles y limpiar el interior de la máquina, incluida la base y el interior de los paneles.

No eliminar nunca el material anti condensación situado alrededor del tubo de salida del evaporador (el tubo en cobre colocado a la derecha del motor reductor). Si dicho material no se encontrara en la máquina o se perdiera, sustituir con piezas de recambio originales del fabricante.