



**513855**

**SCBA-SCBF**

***Owner's Manual***

## 1 SAFETY PRECAUTIONS

**1** Before connecting the dispenser to the power source, check that the voltage shown on the rating plate matches your electricity supply. Connect the dispenser to a single-phase supply through a grounded outlet as required by current regulations.

**2** Do not use extension cables to connect the dispenser.

**3** To avoid any risks, if the power cable is damaged, it must be replaced by the manufacturer, by an authorized technician or by a similarly qualified person.

**4** The dispenser is not suitable for outdoor use.

**5** The dispenser must be installed in the upright position.

**6** Before cleaning, always disconnect the dispenser by removing the plug from the outlet.

**7** Always disconnect the dispenser before removing any of the panels for cleaning or maintenance work.

**8** Do not use a water jet to clean the dispenser.

**9** This dispenser must not be operated by children.

**10** Do not let children play with the dispenser.

**11** This dispenser must not be used by persons unless they have been trained regarding the safe use of the dispenser and understand the risks involved.

**12** Only persons who know and have practical experience of the dispenser are permitted access to the inner components of the dispenser, especially when dealing with issues regarding safety and hygiene.

**13** For the dispenser to operate correctly, ambient temperature must be between +41° and +89°F.

**14** Use the dispenser to cool the indicated liquids only.

**15** Do not introduce dangerous or toxic liquids to the dispenser.

## 2 TECHNICAL CHARACTERISTICS

	SCBA118-37	SCBA128-37	SCBA168-37	SCBF118-37	SCBF128-37	SCBF168-37
Transparent removable bowls	1	2	3	1	2	3
Capacity of each bowl, approx.	gal	1.5	1.5	1.5	2.5	2.5
Dimensions:						
width	in	7.8 6	15. 6	23. 6	7.8 15.6	23.6
depth	in	18. 9	18. 9	18. 9	18.9 18.9	18.9
height	in	24	24	24	27.9 27.9	27.9
Net weight, approx.	lb	55	90	125 55	99	134
Gross weight, approx.	lb	25	44	60	27 48	64
Hermetic compressor						
Air-cooled condenser						
Overload protector						
Noise level less than 70 dB (A)						



### IMPORTANT

Electrical characteristics: read the data on the plate of each individual dispenser. This is located at the bottom of the front panel, behind the drip tray on the right. The serial numbers of the devices (preceded by the symbol #) are shown on the frame below. Always refer to the data shown on the plate.

We reserve the right to amend this manual without notice.

## 3 INTRODUCTION

Read this instruction booklet carefully in order to familiarize yourself with all aspects of the dispenser.

Like all mechanical products, this machine requires cleaning and maintenance. Good operation can also be affected by any errors made by the operator during disassembly and cleaning. For this reason, in the case of daily operations such as disassembly, cleaning, sanitizing and reassembly, it is important that the person using the dispenser is aware of the procedures and can perform them without making errors.

The warranty for the SCBA and SCBF machines is as follows: Five years on compressor; Three years on electrical board; Two years on non-wear parts; One year labor.



Every machine includes White Glove Service. One call does it all – customer service, technical service, parts or warranty information, installation, startup, sales, on-site service dispatch and much more. Available 24 hours a day, seven days a week year-round. Contact White Glove Service at 800-319-9549

## 4 UNPACK THE MACHINE

- 1 Remove the dispenser from the packaging, which you should keep in case it is needed in the future.
- 2 Check that the dispenser has not been damaged during transport. If it has, make a report to the carrier immediately.  
**NOTICE:** Do not lay the machine on its side or back.
- 3 Position the dispenser on a bench capable of supporting the weight, even at full load.
- 4 Allow a minimum clearance of at least 6" all around the dispenser so as not to impede the flow of cooling air.
- 5 Check the stability of the device, adjusting the height of the legs if necessary. If the dispenser is provided with taller legs (approximately 4"), these must replace the original ones.



### ATTENTION

Make sure the device is properly grounded, otherwise you may cause electric shocks to persons or damage to the dispenser.

- 6 The dispenser does not leave the factory washed and sanitized. Before use, it must be disassembled, washed and sanitized, following the instructions in Chapter 7.4 CLEANING.



### IMPORTANT

Place the device in such a way that the power cable is easily accessible.

- 7 If required by local regulations, it is possible to have the dispenser permanently connected to electrical power supply, ref. National Electrical Code (NEC) and NFPA 70. If this is the case, remove the terminal block and, if necessary, enlarge the hole on the sheet base, to allow the conduit entry.

## 5 TO OPERATE SAFELY

- 1 Do not operate the dispenser without reading this operator's manual.
- 2 Do not operate the dispenser unless it is properly grounded.
- 3 Do not operate the dispenser unless all panels are secured with screws.
- 4 Do not put objects or fingers in panel louvers or spigot outlet.
- 5 Do not remove bowls, augers, or panels for cleaning or routine maintenance unless the dispenser is disconnected from its power source.
- 6 The cover must remain closed at all times.

## 6 OPERATING PROCEDURES

To remove the top cover from the bowl, press the lock button and slide the cover towards the front of the bowl. If there is a safety lock for the cover, turn the key in an counterclockwise to unlock (see figure 2).

- 1 Wash and sanitize the dispenser before using it, following the instructions in Chapter 7.3 WASHING.
- 2 Fill the bowl with the desired product. The maximum liquid mix is as follows: SCBA machines 1.5 gallons, and SCBF

machines 2.5 gallons.

- 3 If using liquid or powder bases, specially prepared for granita, follow the manufacturer's instructions carefully.
- 4 If using natural products to prepare granita (for example lemon juice, orange juice or coffee), dissolve 3.5 - 7 ounces of sugar in each quart of product.

- 5 If using freeze-dried bases to be diluted with milk or water, prepare the product in a separate bowl and only pour it into the machine bowls after making sure that it is homogeneous and that the powder is well dissolved.



### MIX & RECIPE GUIDELINES

**NOTICE:** Amount of Sugar - The sugar level of the mix or recipe must be between 10-17%. Mixes with sugar levels outside of this range will not freeze properly. Less than 10%, the machine may over-freeze the mix. Greater than 17%, the machine will have difficulty freezing the mix.

**NOTICE:** Custom Recipes When using a custom recipe instead of a commercial mix, Stoelting strongly recommends using a refractometer to measure the sugar content.

**NOTICE:** Using Alcohol - Alcohol is an anti-freeze. Replace NO more than ¼ of the water required in the recipe with alcohol.



### IMPORTANT

Use the dispenser with food products only.

- 6 The dispenser must operate without interruption: the cooling system for each bowl automatically stops when the product is ready to be dispensed, maintaining the set density. The augers continue to operate.

## 6. 1 DESCRIPTION OF CONTROLS

The dispenser is equipped with a main switch together with a touchpad and a screen for each bowl. These devices allow setting the dispenser operation mode. The following modes are available:

**STANDBY:** the dispenser is filled and it is ready to start.

**GRANITA MAKING:** the dispenser makes granitas according to the product in the bowl.

**PRODUCT PRESERVATION:** the dispenser keeps the liquid product at a suitable temperature for its preservation. This mode can be selected during the night, since it allows maintaining the product quality while reducing energy consumption.

**WASHING:** only the mixers work, the cooling system is stopped. This mode can be selected during the dispenser washing.

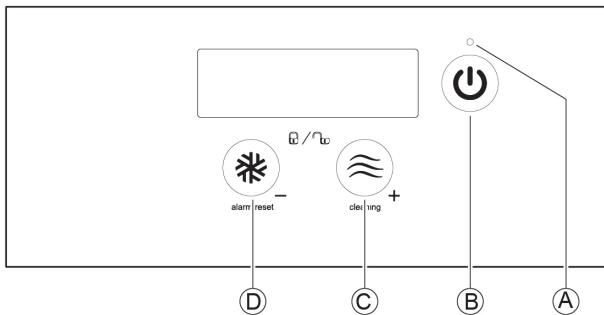
### MAIN SWITCH

The main switch is located under the dispenser, on the left side. It has the following functions:

Position 0 : the dispenser is off.

Position I : the dispenser can work but it is in Standby mode. Only pilot light (A) is on.

## CONTROL KEYBOARD

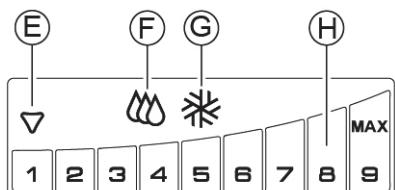


**figure 1**

The keys have the following functions:

- Pilot light A      On the right bowl: if it is on, it indicates that the machine is in Standby mode; if it is off, it indicates that the machine is working; if it flashes, it indicates that the right bowl only is off.  
On the left bowl: if it is off, it indicates that the bowl is working; if it flashes it indicates that the bowl is off.
- Standby key (B)      On the right bowl: if it is pressed for two seconds, it allows turning on and off the whole machine; if it is pressed quickly while the machine is working, it allows turning on and off a single bowl (on machines with multiple bowls only).  
If it is pressed twice quickly: it allows turning on and off the cover lights.  
On the left bowl: if it is pressed quickly while the machine is working, it allows turning on and off a single bowl.
- Product Preservation Key (C)      If it is pressed quickly, it allows increasing density. If it is pressed one second while the machine is running in the Granita making mode, it allows switching to the Product Preservation mode. If it is pressed one second while the machine is running in the Product Preservation mode, it allows switching to the Washing mode.
- Granita Making key (D)      If it is pressed quickly, it allows decreasing density. If it is pressed one second while the machine is running in the Product Preservation mode, it allows switching to the Granita Making mode.  
If it is pressed one second while the machine is running in the Granita Making mode, it allows resetting possible alarms.

**The display shows the following icons:**



- Compressor icon (E)      It shows the condition of the cooling solenoid valve.  
Icon off: solenoid valve closed  
Icon flashing: delay timer on  
Icon on: solenoid valve open

- Product Preservation icon (F)      If it is on, it shows that the machine is in the Product Preservation mode.

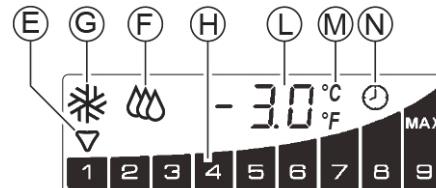
Granita making icon (G)      If it is on, it shows that the machine is in the Granita Making mode.

Density bar (H)      It shows the set density value and the alarms.

## HOW TO START THE DISPENSER

Turn the main power switch to position I. Pilot light (A) hopper be on showing that the dispenser is ready to work.  
Keep button (B) pressed until the dispenser starts.  
Select the operation mode and the desired product density by means of keys (C) or (D).

**The smart display (optional) shows the following icons, too:**



Compressor icon (E)      It shows the condition of the cooling solenoid valve.  
Icon off: solenoid valve closed  
Icon flashing: delay timer on  
Icon on: solenoid valve open

Product Preservation icon (F)      If it is on, it shows that the machine is in the Product Preservation mode.

Granita making icon (G)      If it is on, it shows that the machine is in the Granita Making mode.

Density bar (H)      It shows the set density value and the alarms.

Current time (L)      Displays the current time and/or product temperature.

°C/°F scale icon (M)      temperature scale set (°C or °F).

Timer icon (N)      when this symbol is lit, the timer is operating.

## TIMER

### DAY/NIGHT TIMER

This control board has a clock module which is used to automatically switch from day mode to night mode and vice versa at preset times.

**NOTE:** On machines with multiple bowls, the timer is only present on the right control and its settings apply to all bowls.

When the machine is in Standby, the current time is displayed with two flashing points separating the second and third digit to indicate the seconds.

The current time and the mode switching times can only be set when the machine is in Standby mode using the following keys:  
Setting of current time and temperature scale (°C / °F)Key B + Key C

Setting of mode switching time intervalsKey B + Key D  
Timer ON/OFF Key D pressed for 5 seconds

### SETTING OF CURRENT TIME

Press keys B and C simultaneously to enter the current time setting mode. Press keys C and D to make the individual settings and press key B to conform and move on to the next selection. The following must be set in this order:

**1** The number 24 or 12 are displayed and the second two digits flash.

**2** Setting of current time. The first two digits flash as well as the third or fourth digit if the 12 hr mode is selected.

**3** Setting of minutes. The second two digits flash.

### SETTING OF MODE SWITCHING TIME INTERVALS

Press keys B and D simultaneously to enter the switching time

interval setting mode. The setting always starts from 00:00 and the first time with the day mode, indicated by a lit G icon. Press keys C and D to increase or decrease the time shown on the display by intervals of 15 minutes and press key B to modify the operating mode from day to night and vice versa. To adjust the intervals, you must select whether the machine should be in night or day mode at 00:00 by pressing key B and then press key C until you reach the time you want to change mode. Now press key B to switch mode and the icon comes on to indicate that the mode has changed. Scroll backwards and forwards using keys C and D to check the switching time intervals. You can set mode switching for every 15 minutes. When you reach 23:45 press key C again to quit the switching time interval setting.

If the 12 hr mode has been selected, A or P is indicated on the third or fourth figure (denoting AM or PM).

#### TIMER ON/OFF

If you press key D for 5 seconds when the machine is in Standby mode, the day/night timer is activated. The icon N indicates the state of the timer. The default value the first time the machine is switched on is timer OFF.

**NOTE:** The keypad lock also has affects the Standby mode and therefore the possibility of adjusting the clock.

#### TEMPORARY SUSPENSION OF TIMER

When the timer is activated and the machine is operating in Day Mode, the timer can be temporarily suspended so that the operating mode can be manually adjusted. To do this, hold down the night key for two seconds, when the timer icon flashes you can select the Night Mode or Cleaning on any bowl. Press the day key again to reactivate the timer.

## 6. 2 ADDITIONAL FUNCTIONS

#### LIGHT SWITCHING ON/OFF

By pressing key standby (B) twice quickly, lights can be turned on and off. When the machine is in the Granita Making mode, lights are always on; when the machine is in the Product Preservation mode, lights are always off.

#### DENSITY ADJUSTMENT

When the machine is working in the Granita Making mode, it is possible to adjust product density by pressing keys C or D briefly.

The factory set value is 5, which is recommended to make granitas.

#### WASHING MODE

When the dispenser is in the Product Preservation mode, by pressing key C for two seconds, the Washing mode is enabled. In such a case, the auger turns but cooling is disabled.

Use this mode during the machine washing and sterilization to prevent the cleaning solution from cooling.

By pressing any key, the dispenser exits from the Washing mode and returns to the Product Preservation mode.

#### ALARM DISPLAY

If a fault occurs during the dispenser operation, an alarm message is displayed. One of the elements on the density bar happens to flash showing the corresponding alarm number. To find a detailed alarm list, please refer to the Service Manual.

#### COMPRESSOR CONDITION

The compressor condition is shown above the first density bar of the right bowl:

- Off: compressor off
- Flashing: start delay timer on

- On: compressor on

#### TOUCHPAD LOCK

It is possible to lock the touchpad to prevent access to the dispenser controls by keeping keys C and D pressed together for two seconds.

By pressing keys C and D at the same time again, the touchpad is unlocked.

## 6. 3 OPERATION HELPFUL HINTS

**1** The time required to make servable product varies depending on several factors such as the ambient temperature, the initial temperature of the product, its sugar content (degrees Brix) and fat content and the density adjustment.

**2** Filling the bowls with product that is already pre-cooled further increases the efficiency of the dispenser.

**3** To further reduce recovery time, refill the bowls when the level of product is below the halfway point of the evaporator.

**4** To store the product correctly, the dispenser must also operate at night, at least in the PRODUCT STORAGE position.

**5** Night operation in the PRODUCT STORAGE position also eliminates the possible formation of ice (due to condensation of atmospheric moisture) on the outside of the bowls.

**6** Never turn off the dispenser when there is product in the bowls. If not cooled, the product may deteriorate. Furthermore, unless it is mixed, it may stick together and form blocks of ice. If the mixer is restarted in these conditions (without waiting for the ice to melt), the dispenser may be damaged.

**7** All dispensers of this kind emit heat. If, however, this emission seems excessive, check that no source of heat is located near the dispenser itself and, in particular, near the louvered panels. Also make sure that the airflow is not impeded by the proximity of walls, boxes or similar. Leave at least 6" free space around the dispenser. Finally, check that the filter located behind the rear panel is clean.



#### ATTENTION

The access to the service area is restricted to persons having safety/hygiene knowledge and practical experience on the dispenser.

- 8** The product is for use with confectionery drinks only.

## 6. 4 CLEANING

**1** Cleaning and washing are essential to guarantee the perfect preservation of the taste of the product and the maximum efficiency of your dispenser. The procedures described below should be considered general in nature and may vary due to local health regulations.

**2** Before disassembly for washing, the dispenser must be emptied. Proceed as follows:

- use the touchpad to select the CLEANING operating mode
- if necessary, wait until the product becomes liquid
- remove the flow restrictor from the bowl (see figure 8)
- place a bucket under each spigot and empty the bowls
- fill the bowls with water and allow the dispenser to operate in CLEANING mode for a few minutes. Then empty the bowls.
- hold down key A to switch off the dispenser
- turn the main power switch OFF

## **6. 4. 1 DISASSEMBLY**

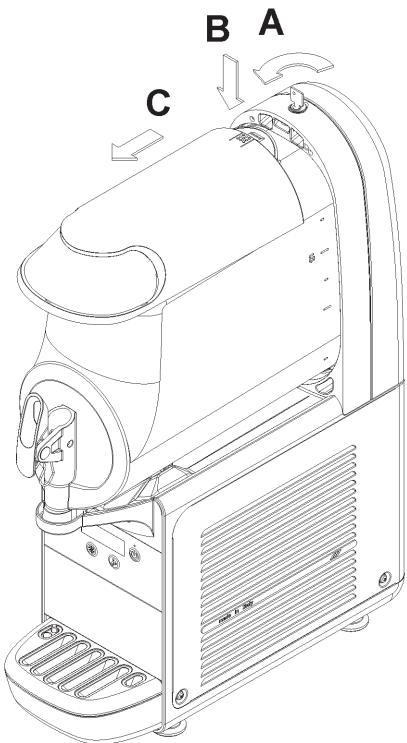
and then remove the bowl (see figure 4).



### **ATTENTION**

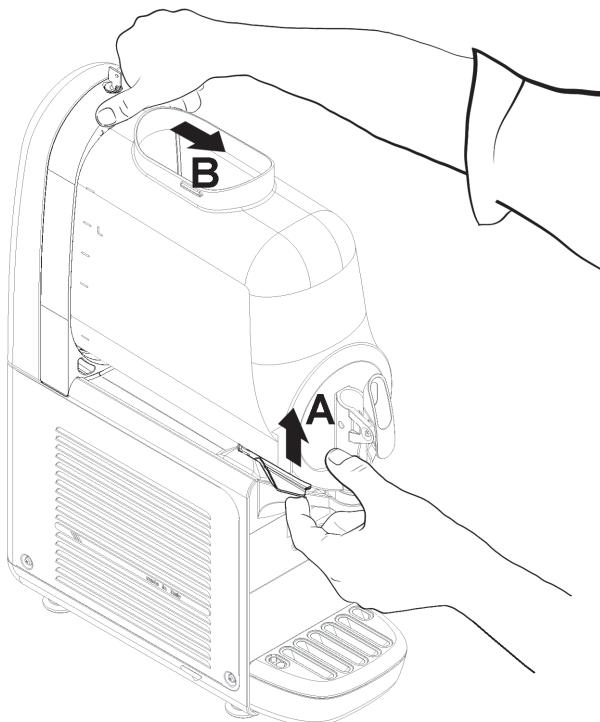
Before disassembling any component, always disconnect the dispenser from the power source.

- 1 To remove the cover of the bowl, press the lock button and slide the lid towards the front of the bowl.  
If there is a safety lock for the lid, turn the key counterclockwise to unlock (see figure 2).

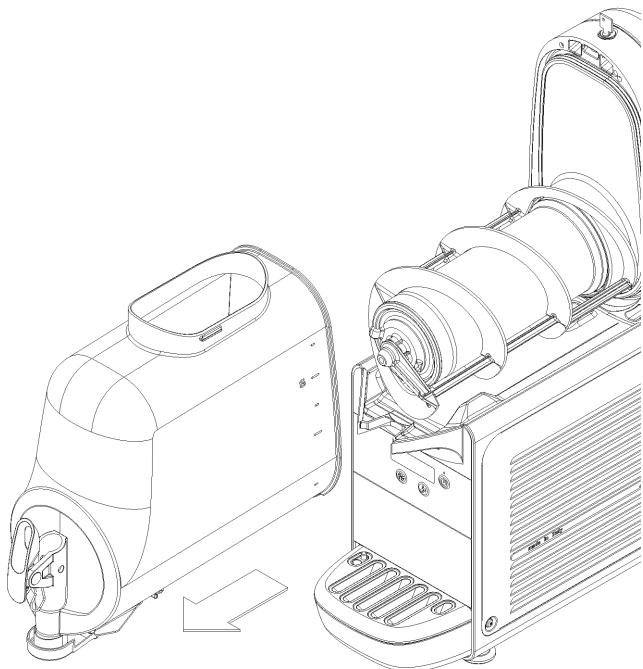


**figure 2**

- 2 To remove the bowl, push the lever upwards (see figure 3)



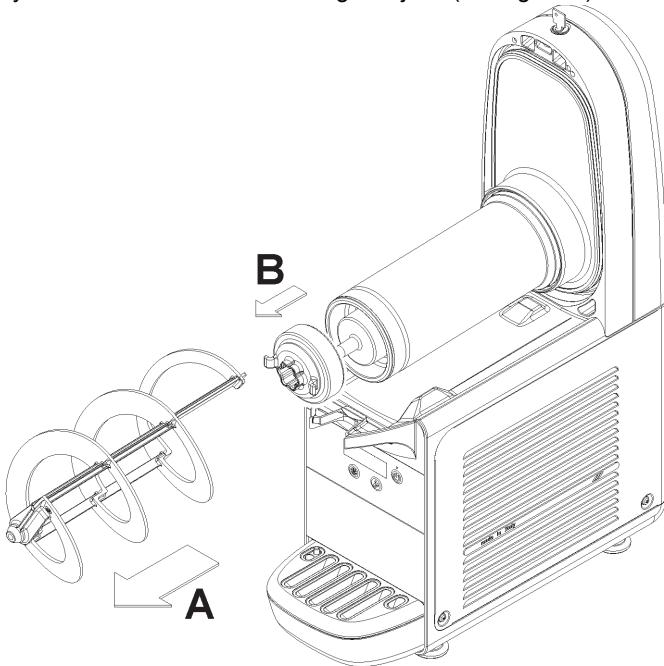
**figure 3**



**figure 4**

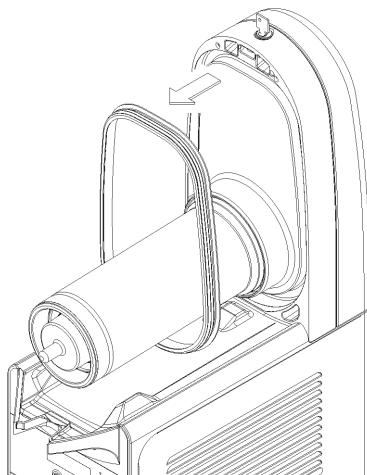
- 3 Remove the auger by sliding it out of the evaporator

cylinder. Then remove the hexagonal joint (see figure 5).



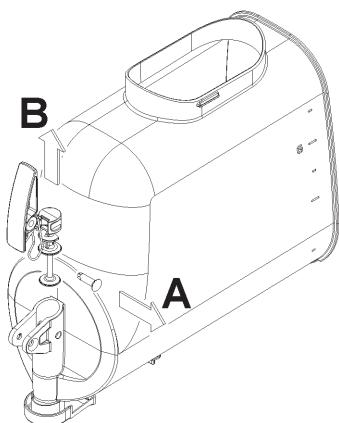
**figure 5**

**4** Remove the gasket from its housing (see figure 6).



**figure 6**

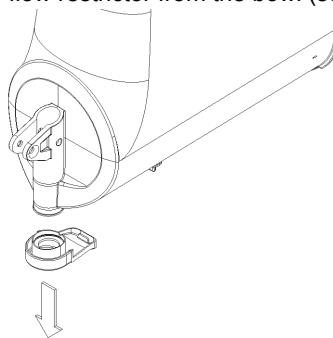
**5** Disassemble the spigot by following the order given (see figure 7).



**figure 7**

**6** Remove the drip tray and empty it.

**7** Remove the flow restrictor from the bowl (see figure 8).



**figure 8**

#### **6. 4. 2 CLEANING**



##### **IMPORTANT**

Do not wash any part of the machine in a dishwasher.



##### **ATTENTION**

Before any cleaning operation, always disconnect the dispenser from the power source.

**1** Pour about one gallon of 90-110 °F water and mild detergent into a bucket, following the manufacturer's instructions. A solution that is too strong can, in fact, damage the parts to be washed, while a solution that is too diluted may not clean enough. Do not use abrasive detergents.



##### **IMPORTANT**

In order to prevent damage to the dispenser, use only detergents that are compatible with the plastic parts.

**2** Use a suitable brush and wash all the parts in contact with the beverage thoroughly with the detergent solution.



##### **ATTENTION**

While washing the dispenser, do not use excessive amounts of water around the electrical components. This could cause electric shocks or damage to the dispenser.

**3** Wash the evaporator cylinders using a soft brush.

**4** Rinse all parts washed using tap water.

#### **6. 4. 3 SANITIZING**

Sanitizing must be done immediately before starting up the dispenser. Do not allow the dispenser to remain idle for a long time after sanitization.

**1** Before starting the procedures described below, wash your hands with antibacterial soap.

**2** Prepare 2 gallons of Stera-Sheen sanitizing solution according to the manufacturer's instructions.

**3** Immerse all parts to be sanitized in the solution for the time indicated by the product manufacturer.

**ENGLISH**  
**SCBA & SCBF**

- 4 Allow the sanitized parts to air dry on a clean surface.
- 5 Dry the external parts of the dispenser without using abrasive cloths.

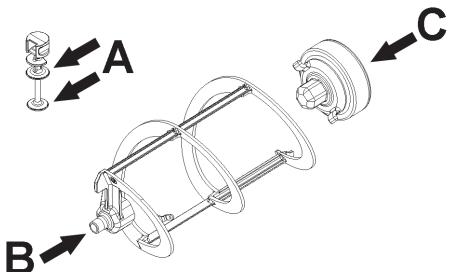
figure 12).

#### 6. 4. 4 ASSEMBLY

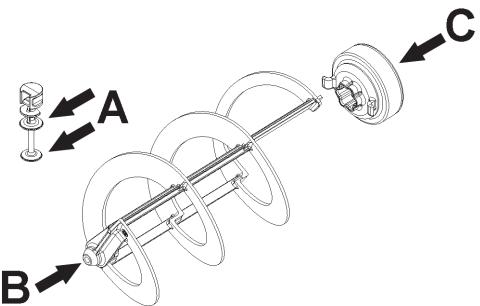
**NOTE:** Total Blend sanitary lubricant, or equivalent must be used when lubrication of parts is specified. Total Blend can be used to lubricate parts and also as a spline lubricant. Do not use more than one packet of Total Blend per freezing cylinder.

**NOTE:** The United States Department of Agriculture and the Food and Drug Administration require that lubricants used on food processing equipment be certified for this use. Use lubricants only in accordance with the manufacturer's instructions.

- 1 Slide the drip tray into place.
- 2 Lubricate the spigot piston, the hexagonal joint, and the auger at the points indicated in figure 9 (SCBA) or figure 10 (SCBF), using only Total Blend or other food grade sanitary lubricant.



**figure 9**

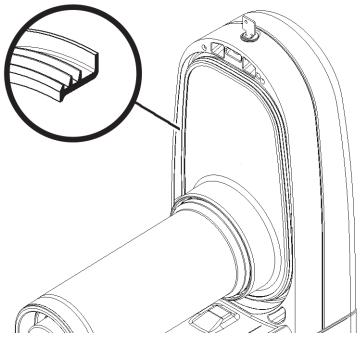


**figure 10**

- 3 Reassemble the spigot on the bowl in reverse order compared to that shown in figure 9.

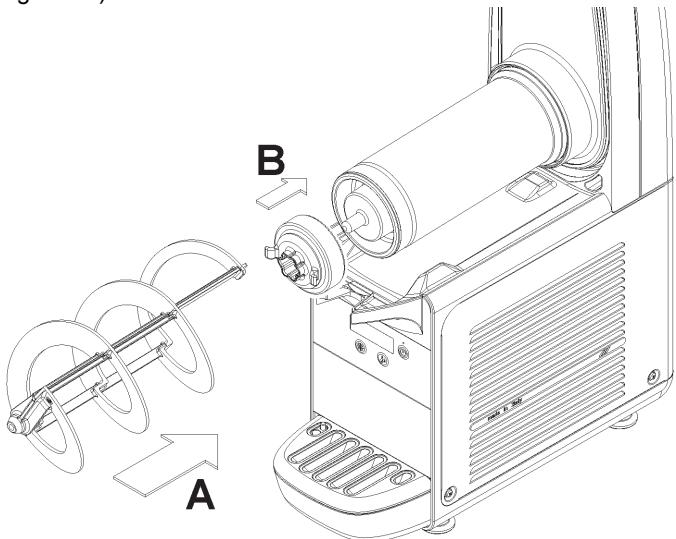
- 4 Replace the bowl gasket.

**NOTE:** the rim with the greater diameter must be rested on the rear wall (see figure 11).



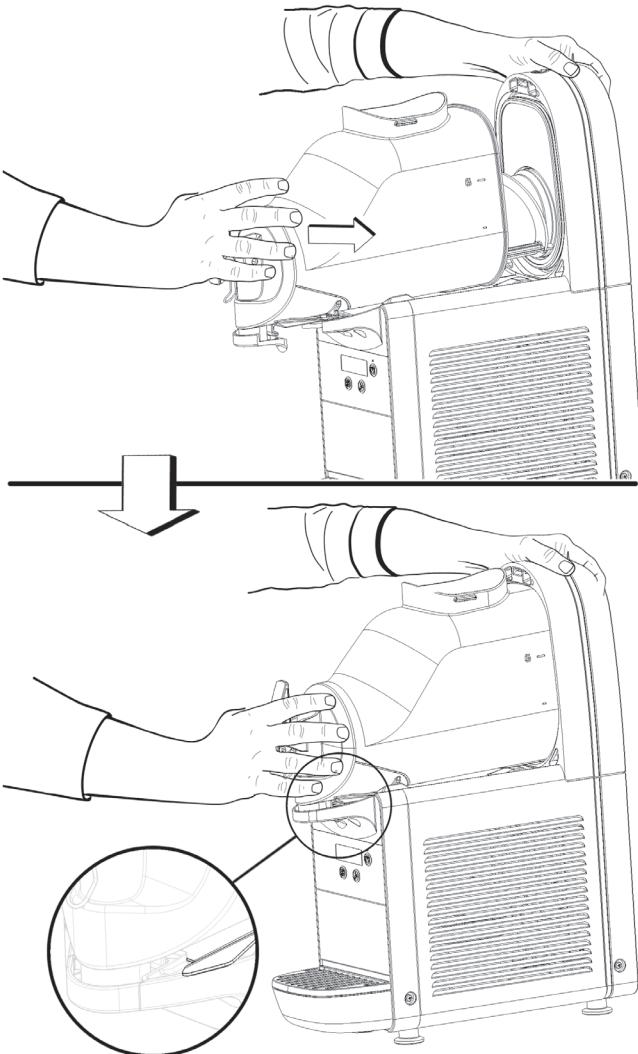
**figure 11**

- 5 Reassemble the hexagonal joint and then the auger (see



**figure 12**

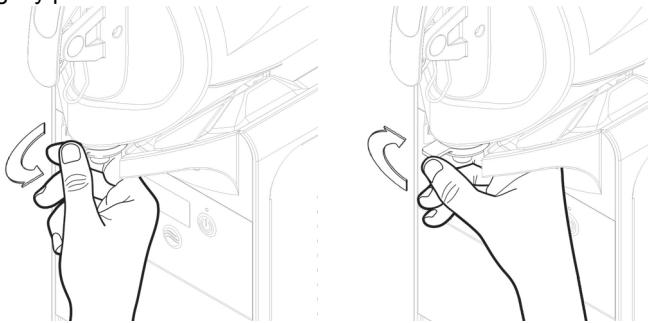
- 6 Replace the bowl by pushing it towards the back wall, making sure it fits properly onto the gasket. The locking lever will be lowered until it rests on the drip tray surface (see figure 13).



**figure 13**

- 7 For cold drink dispensing or cleaning install the Cold Drink Restrictor (BR0313). To install remove the condensation ring,

clip the cold drink restrictor on the end of the spigot. To remove or disassemble place thumb on cold drink restrictor tab and lightly pull down to remove.



the back of the machine (see figure 14).

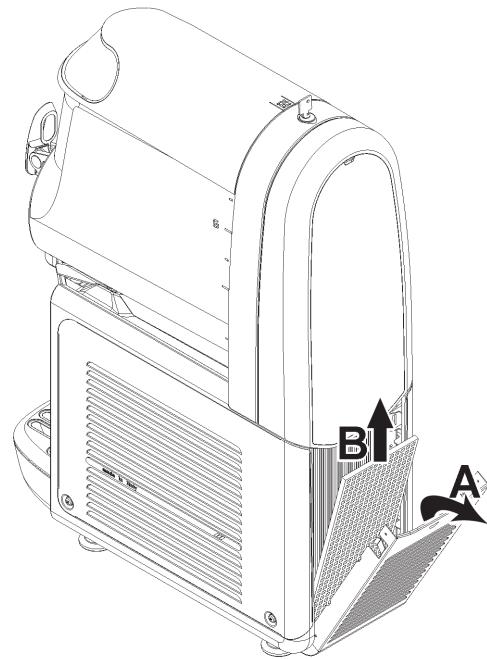


figure 14

## 6. 5 IN-PLACE SANITIZATION

- 1 Prepare 2 gallons of Stera-Sheen sanitizing solution according to the manufacturer's instructions.
- 2 Pour the solution into the bowls.
- 3 Using a suitable brush, wipe the solution onto all parts above the level of the solution and on the underside of the cover.
- 4 Install the cover and operate the dispenser in order to allow the solution to be stirred for about 2 minutes. Drain the sanitizing solution from the bowls through the spigots and then dispose of it.
- 5 Remove the flow restrictor from the bowl (see figure 8).

## 6. 6 FREEZE DOWN & OPERATION

- 1 Place a container under the spigot and rinse the bowl with mix to flush out any remaining sanitizing solution.
- 2 Fill the bowls with chilled mix.
- 3 Turn on the main power.
- 4 Press the power/standby button then press and hold the freeze button for 1 second to start freezing product.
- 5 Once freezing, the snowflake icon displays on the screen and the density bars are displayed.
- 6 Momentarily press the freeze or clean button to increase or decrease density.

## 7 ROUTINE MAINTENANCE

**1 Every day:** inspect the dispenser and check for leaks of product from the gaskets. If you notice leaks, first make sure that the components of the dispenser are properly installed, then check that the gaskets do not require lubrication and finally that they are not worn or damaged. If they are, replace them with original spare parts from the manufacturer.

**2 Every month:** remove the dust from the condenser filter at



### ATTENTION

Beware of the condenser fins as they are sharp.

3 In case of strange noise or failure, disconnect the dispenser from the power source and call for service.

## 7. 1 MAINTENANCE (TO BE CARRIED OUT BY QUALIFIED SERVICE PERSONNEL ONLY)



### IMPORTANT

In order to prevent damage to the dispenser, the plastic parts must only be lubricated with Total Blend or with another food grade sanitary lubricant compatible with plastic parts.

**Annually:** Remove all the panels and clean the inside of the dispenser including the base and the inside of the panels.

Never remove the anti-condensation material wrapped around the evaporator outlet tube (the copper tube located to the right of the geared motor). If said material is missing or lost, replace with original spare parts from the manufacturer.

## **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.

**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** No utilice chorros de agua para la limpieza.

**9** Este aparato no puede ser utilizado por niños.

**10** Evite que los niños jueguen con el aparato.

**11** 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.

**12** 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 CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS**

			SCBA118-37	SCBA128-37	SCBA168-37	SCBF118-37	SCBF128-37	SCBF168-37
Contenedores transparentes desmontables	n	1	2	3	1	2	3	3
Capacidad de cada contenedor, aproximada	l	6	6	6	10	10	10	10
<b>Dimensiones:</b>								
ancho	cm	20	40	60	20	40	60	60
largo	cm	50	50	50	50	50	50	50
alto	cm	62	62	62	70	70	70	70
Peso neto, aproximado	kg	23	41	57	25	45	61	61
Peso bruto, aproximado	kg	25	44	60	27	48	64	64
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 INTRODUCCIÓN**

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.

**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 5.3 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 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 6).

**1** Lavar y desinfectar el distribuidor antes de utilizarlo siguiendo las instrucciones previstas que se encuentran presentes en el capítulo 5.3 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 5.1 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.

### 7. 1 DESCRIPCION DE LOS MANDOS

El distribuidor está provisto de un interruptor general, además de un teclado y una pantalla por cada contenedor. Estos dispositivos permiten programar el modo de funcionamiento del distribuidor. Se pueden seleccionar los modos siguientes:

**STANDBY:** el distribuidor es alimentado y está listo para funcionar.

**PRODUCCIÓN GRANIZADO:** el distribuidor prepara granizado según el producto presente en el contenedor.

**CONSERVACIÓN PRODUCTO:** el distribuidor mantiene el producto líquido a una temperatura adecuada para su conservación. Este modo es útil durante las horas nocturnas ya que mantiene inalterada la calidad del producto reduciendo el consumo de energía eléctrica.

**LAVADO:** funcionan sólo los mezcladores; el sistema de enfriamiento no funciona. Este modo es útil durante las operaciones de lavado del distribuidor.

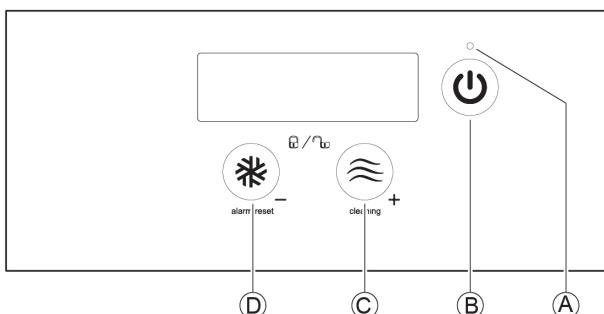
**INTERRUPTOR GENERAL**

El interruptor general se encuentra bajo el distribuidor, en el lado izquierdo. Tiene la función siguiente:

Posición 0 : el distribuidor está apagado.

Posición I : el distribuidor puede funcionar pero está en el modo Standby. Sólo la luz indicadora (A) está encendida.

#### TECLADO DE MANDOS.



**figura 1**

Las teclas tienen las funciones siguientes:

Luz indicadora (A)

En el contenedor derecho: si está encendida, indica máquina en Standby; si está apagada, indica máquina en función; si parpadea indica que sólo el contenedor derecho está apagado.  
En el contenedor izquierdo: si está apagada, indica contenedor en función; si parpadea indica contenedor apagado.

Tecla Standby (B)

En el contenedor derecho: si se presiona dos segundos, permite encender y apagar toda la máquina, si se presiona rápidamente cuando la máquina está funcionando, permite encender y apagar cada contenedor (sólo en máquinas con contenedores múltiples).  
Si se presiona rápidamente dos veces: permite encender y apagar las luces de la tapa.  
En el contenedor izquierdo: si se presiona rápidamente cuando la máquina está funcionando, permite encender y apagar cada contenedor.

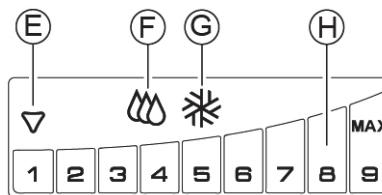
Tecla Conservación Producto (C)

Si se presiona rápidamente permite aumentar/disminuir la densidad. Si se presiona un segundo mientras el modo Producción Granizado está activo, permite pasar al modo Conservación Producto. Si se presiona un segundo mientras el modo Conservación Producto está activo, permite pasar al modo Lavado.

Tecla Producción Granizado (D)

Si se presiona rápidamente permite disminuir la densidad. Si se presiona un segundo mientras el modo Conservación Producto está activo, permite pasar al modo Producción Granizado.  
Si se presiona un segundo mientras el modo Producción Granizado está activo, permite anular las alarmas eventuales.

En la pantalla aparecen también los iconos siguientes:



Icono electroválvula (E)

Indica el estado de la electroválvula de control del enfriamiento.

Icono apagado: electroválvula cerrada

Icono parpadeante: temporizador de retraso en curso

Icono encendido: electroválvula abierta

Icono Conservación Producto (F)

Si está encendido, indica que la máquina está en el modo Conservación producto.

Icono Producción Granizado (G)

Si está encendido, indica que la máquina está en el modo Producción Granizado.

Barra densidad (H)

Permite visualizar el valor de densidad programado y las alarmas.

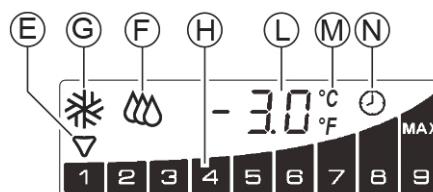
#### PARA ARRANCAR EL DISTRIBUIDOR

Poner el interruptor general en posición I. La luz indicadora (A) se enciende indicando que el distribuidor está listo para funcionar.

Mantener pulsada la tecla (B) hasta que el distribuidor se pone en marcha.

Seleccionar el modo de funcionamiento y la densidad del producto mediante las teclas (C) o (D).

En la pantalla aparecen también los iconos siguientes (smart - opcional):



Icono electroválvula (E)

Indica el estado de la electroválvula de control del enfriamiento.

Icono apagado: electroválvula cerrada

Icono parpadeante: temporizador de retraso en curso

Icono encendido: electroválvula abierta

Icono Conservación Producto (F)

Si está encendido, indica que la máquina está en el modo Conservación producto.

Icono Producción Granizado (G)

Si está encendido, indica que la máquina está en el modo Producción Granizado.

Barra densidad (H)

Permite visualizar el valor de densidad programado y las alarmas.

Hora actual (L)

Permite visualizar la hora actual y/o la temperatura del producto.

Ícono escala °C/°F (M)

Escala de temperatura regulada (°C o °F).

Ícono temporizador (N)

Cuando este símbolo está encendido, el temporizador está en funcionamiento.

#### TEMPORIZADOR

##### TEMPORIZADOR DÍA/NOCHE

Esta tarjeta de mandos está dotada de un módulo reloj

mediante el cual se controla la conmutación del modo DÍA al modo NOCHE y viceversa, en forma automática y a horarios preestablecidos.

**Nota:** En las máquinas con cubas múltiples, el temporizador está presente solo en la tarjeta de la pantalla principal y sus regulaciones tienen efecto para todas las cubas.

Cuando la máquina está en stand-by, en la pantalla se visualiza la hora actual con dos puntos de separación entre el segundo y el tercer dígito intermitentes, que indican los segundos.

Las regulaciones de la hora actual y de los horarios de conmutación se pueden realizar solo cuando la máquina está en stand-by, con los siguientes botones:

Regulación de hora actual y escala de temperatura (°C/°F)  
botón B + botón C

Regulación de intervalos de conmutación  
botón B + botón D  
Temporizador ON/OFF botón D pulsado durante 5 segundos

#### REGULACIÓN DE LA HORA ACTUAL

Pulsando simultáneamente los botones B y C, se accede al modo de regulación de la hora actual. Cada regulación se realiza con los botones C y D, y la confirmación y el paso a la siguiente selección se realizan con el botón B. En orden, se debe regular:

- 1 Representación de la hora actual: europea o americana. El valor 24 o 12 se visualiza intermitentemente en las dos segundas cifras.
- 2 Regulación de la hora actual. Parpadean las dos primeras cifras y, en caso de representación americana, la indicación A/P en la tercera o cuarta cifra.
- 3 Regulación de los minutos. Parpadean las dos segundas cifras.

#### REGULACIÓN DE LOS INTERVALOS DE CONMUTACIÓN

Pulsando simultáneamente los botones B y D, se accede al modo de regulación de los intervalos de conmutación. La regulación comienza siempre por la hora 00:00 y, la primera vez, por el modo día, indicado por el ícono G encendido. Pulsando los botones C y D, aumenta o disminuye la hora visualizada en la pantalla con intervalos de 15 minutos; pulsando el botón B, se modifica el modo de funcionamiento de día a noche y viceversa. Para regular los intervalos, es necesario definir si a las 00:00 horas la máquina debe estar en modo NOCHE o en modo DÍA, pulsando el botón B. Prosiga con el botón C hasta la hora a la que desea cambiar de modo; a continuación, pulse el botón B para conmutar el modo (el encendido del ícono correspondiente confirma el cambio). Recorriendo hacia adelante y hacia atrás la hora con los botones C y D, se pueden verificar los intervalos de conmutación. Se puede regular un cambio de modo cada 15 minutos. Una vez alcanzadas las 23:45 horas, si se pulsa nuevamente el botón C, se sale de la programación de los intervalos de conmutación.

Si se ha seleccionado la representación americana (12 h), la indicación A o P se visualiza en la tercera o cuarta cifra.

#### TEMPORIZADOR ON/OFF

Solo cuando la máquina está en modo stand-by, pulsando durante 5 segundos el botón D se puede activar o desactivar el temporizador DÍA/NOCHE. El ícono N indica el estado del temporizador. El valor por defecto del temporizador durante el primer encendido es OFF.

**Nota:** El bloqueo de los teclados también tiene efecto sobre el modo STAND-BY y, por lo tanto, sobre la posibilidad de regular

el reloj.

#### SUSPENSIÓN TEMPORAL DEL TEMPORIZADOR

Cuando el temporizador está activo y la máquina funciona en modo DÍA, es posible suspender temporalmente este último para poder modificar manualmente el modo de funcionamiento. Para hacerlo es necesario mantener pulsado durante dos segundos el botón NOCHE; el ícono temporizador parpadea y es posible seleccionar el modo NOCHE o CLEANING para una cuba cualquiera. Pulsando nuevamente el botón DÍA, el temporizador se reactiva.

## 7. 2 FUNCIONES ADICIONALES

#### ENCENDIDO/APAGADO DE LAS LUCES

Presionando rápidamente la tecla **standby** (B) dos veces, las luces se encienden y se apagan. Cuando la máquina está encendida en el modo Producción Granizado, las luces siempre están encendidas; cuando la máquina está en el modo Conservación Producto, las luces siempre están apagadas.

#### REGULACIÓN DE LA DENSIDAD

Durante el funcionamiento en el modo Preparación Granizado, presionando brevemente las teclas C o D se puede regular la densidad del producto.

El valor de fábrica es 5, apto para preparar granizados.

#### MODO LAVADO

Cuando el distribuidor está en el modo Conservación Producto, manteniendo presionada la tecla C dos segundos, se activa el modo Lavado. En este modo el mezclador gira pero el enfriamiento no está activo.

Seleccionar este modo durante el lavado y la desinfección de la máquina para evitar que la solución desinfectante se enfrie. Presionando una tecla cualquiera el distribuidor sale del modo Lavado y vuelve al modo de funcionamiento Conservación Producto.

#### VISUALIZACIÓN ALARMAS

En caso de avería durante el funcionamiento del distribuidor, se activa una alarma. Uno de los elementos de la barra de densidad parpadea indicando el número de alarma correspondiente. Consultar el Manual de Servicio para una lista detallada de las alarmas.

#### ESTADO COMPRESOR

El elemento 1 de la barra de densidad del contenedor derecho indica el estado de funcionamiento del compresor:

- Apagado: compresor apagado
- Parpadeante: temporizador retraso de arranque en curso
- Encendido: compresor encendido

#### BLOQUEO TECLADO

Se puede bloquear el teclado para impedir el acceso a los mandos del distribuidor manteniendo pulsadas las teclas C y D contemporáneamente dos segundos.

Pulsando nuevamente las teclas C y D al mismo tiempo, el teclado se desbloquea.

## 7. 3 SUGERENCIAS

- 1 El tiempo necesario para obtener la refrigeración del producto varía según diversos factores como por ejemplo la temperatura ambiente, la temperatura inicial del producto, su contenido de azúcar (grado Brix) y de grasas y la regulación de la densidad.
- 2 Acabando de llenar los recipientes con producto ya preenfriado se aumenta ulteriormente la eficiencia del distribuidor.
- 3 Para disminuir ulteriormente los tiempos de restablecimiento y aumentar por lo tanto la autonomía del distribuidor, llenar las cubas cuando el nivel del producto ha disminuido hasta la mitad del evaporador.
- 4 Para la buena conservación del producto, el distribuidor tiene que funcionar también durante la noche, por lo menos en la posición de CONSERVACIÓN del producto.
- 5 El funcionamiento nocturno en la posición CONSERVACIÓN del producto elimina además la posible formación de hielo (por condensación de la humedad atmosférica) en la parte exterior de los recipientes.
- 6 No apagar nunca el distribuidor cuando se encuentra presente producto en los recipientes. Si no se enfria, el producto, puede deteriorarse. Además, si no se mezcla, el producto puede pegarse y formar bloques de hielo. Haciendo funcionar de nuevo el mezclador en estas condiciones (sin esperar que el hielo se haya disuelto), el distribuidor podría deteriorarse.
- 7 Cada distribuidor de este tipo tiene que emitir calor. Pero si esta emisión pareciera excesiva, controlar que ninguna fuente de calor se encuentre en los alrededores del distribuidor y, especialmente, cerca de los paneles con rejillas. Asegurarse también de que el flujo de aire no se vea obstaculizado por la cercanía de paredes, cajas u otro. Dejar un espacio libre de por lo menos 15 cm alrededor del distribuidor. Comprobar por último que el filtro situado detrás del panel posterior esté limpio.



### ATTENCION

El acceso a la zona de servicio está limitado a personas preparadas en materia de seguridad e higiene y que disponen de conocimientos prácticos sobre el aparato.

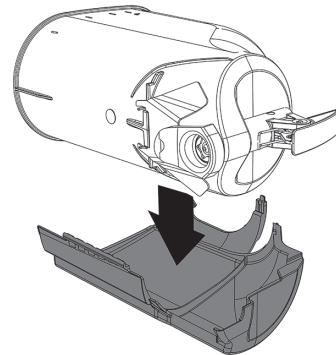
- 8 El aparato solo puede ser utilizado con productos de repostería.

## 7. 4 LIMPIEZA

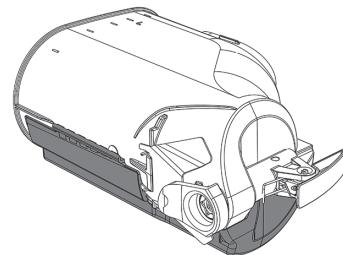
- 1 La limpieza y el lavado son fundamentales para garantizar la perfecta conservación del gusto del producto y la máxima eficiencia de su distribuidor. Los procedimientos descritos a continuación tienen que considerarse de carácter general y pueden variar por efecto de la reglamentación sanitaria vigente.
- 2 Antes del desmontaje para el lavado, el distribuidor tiene que vaciarse del producto. Efectuar lo siguiente:
  - mediante el teclado seleccionar la modalidad de funcionamiento LIMPIEZA;
  - en caso necesario esperar que el producto se vuelva líquido;
  - sacar del recipiente el restrictor de flujo (ver figura 12);
  - colocar un recipiente debajo de cada grifo de erogación y vaciar los recipientes;
  - llenar los recipientes con agua y dejar funcionar el distribuidor en modalidad LIMPIEZA durante algunos minutos. Luego vaciar los recipientes;
  - mantener pulsada la tecla A para apagar el distribuidor;
  - apagar el interruptor general.

## 7. 4. 1 DESMONTAJE DEL ECOAT (OPCIONAL)

- 1 Apoye la parte derecha del recuperador sobre una superficie. Coloque el recipiente en su interior.(ver figura 2)(ver figura 3).

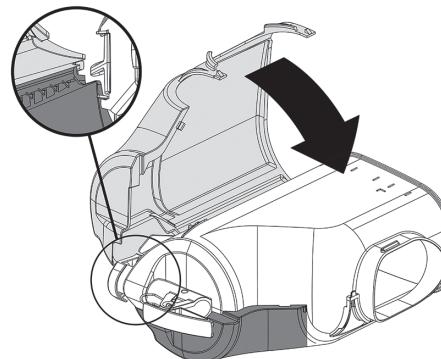


**figura 2**

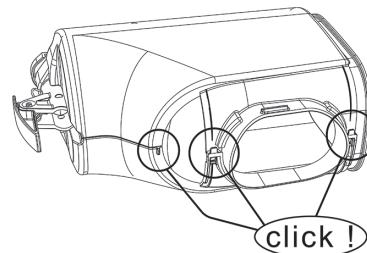


**figura 3**

- 2 Coloque la parte izquierda del recuperador, haciendo coincidir el encaje evidenciado. Cierre a presión las dos partes. (ver figura 4)(ver figura 5).



**figura 4**



**figura 5**

## 7. 4. 2 DESMONTAJE

el recipiente hacia delante B (ver figura 8).



### 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 6).

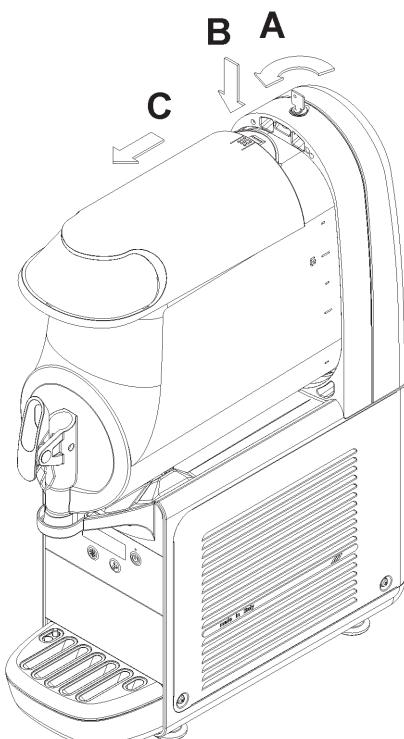


figura 6

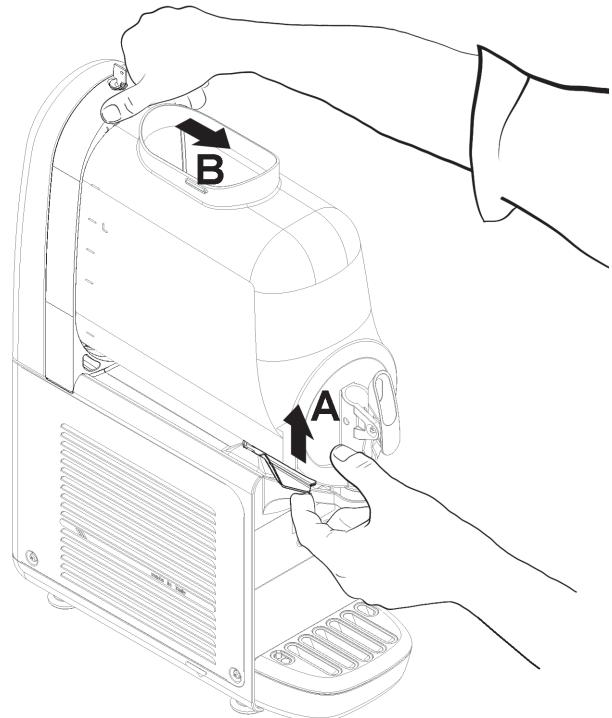


figura 7

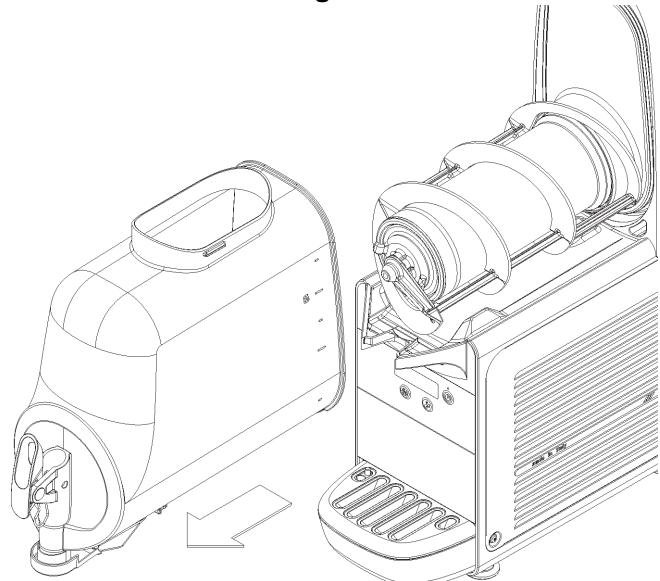
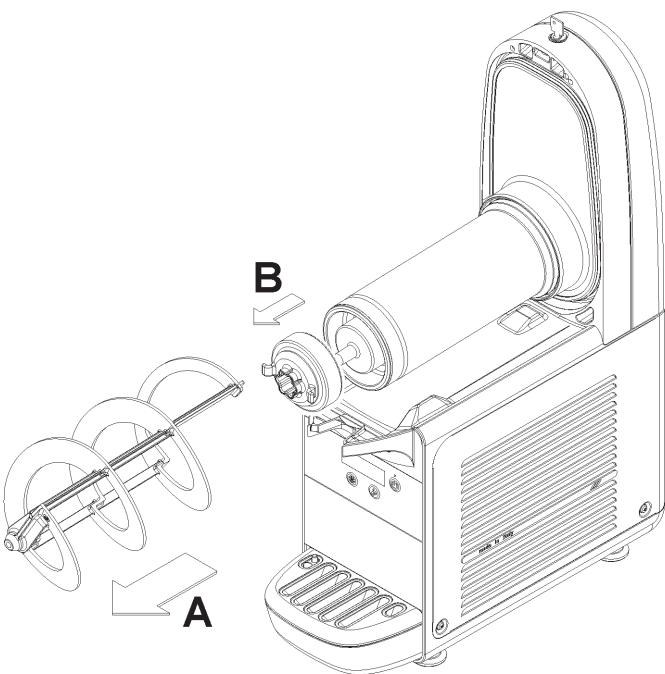


figura 8

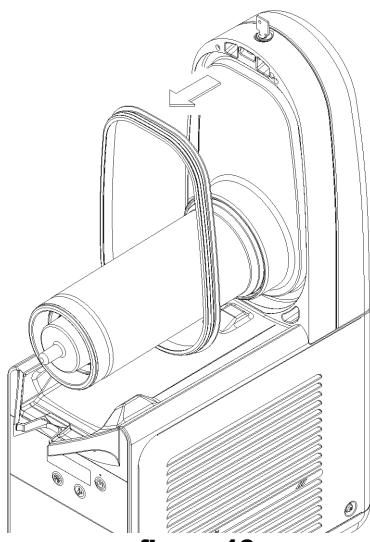
- 3 Quitar el mezclador A sacándolo del cilindro evaporador.

Luego retirar el empalme hexagonal B (ver figura 9).



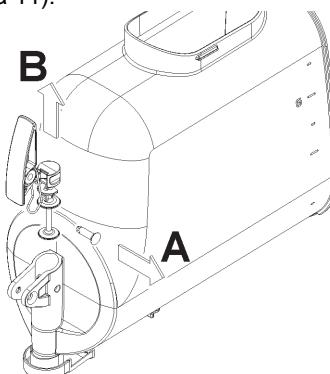
**figura 9**

**4** Sacar la guarnición del correspondiente alojamiento (ver figura 10).



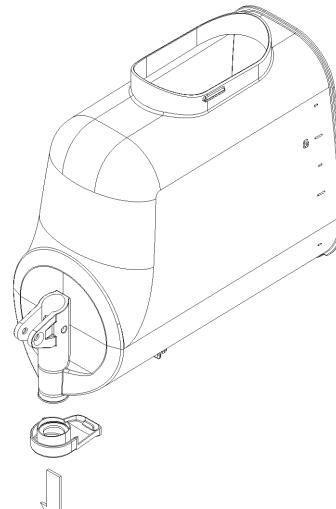
**figura 10**

**5** Desmontar el grifo de erogación siguiendo la secuencia indicada (ver figura 11).



**figura 11**

- 6** Sacar el cajón recogedor de gotas y vaciarlo.
- 7** Sacar del recipiente el restrictor de flujo (ver figura 12).



**figura 12**

#### **7. 4. 3 LAVADO**



##### **IMPORTANTE**

No lavar ningún componente de la máquina en el lavavajillas.



##### **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.

#### **7. 4. 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 después de haber sido higienizado.**

**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.

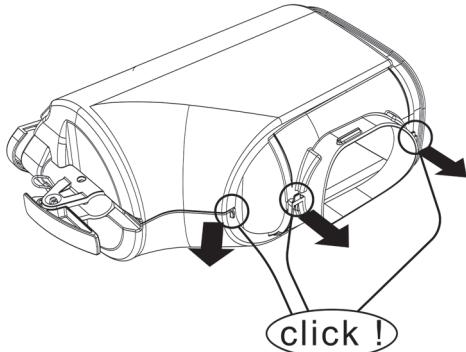
**3** Sumergir en la solución todas las partes que se tienen que desinfectar durante el tiempo indicado por el fabricante del producto.

**4** Dejar secar las partes desinfectadas sobre una superficie limpia.

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

#### **7. 4. 5 MONTAJE DEL ECOAT (OPCIONAL)**

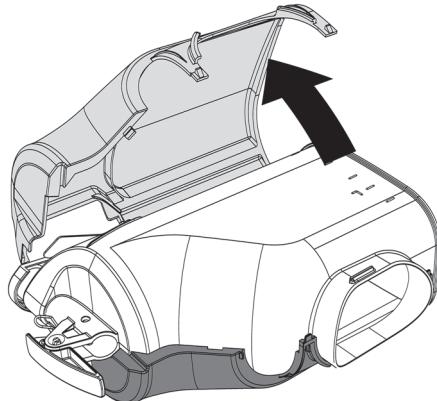
**1** Abra las dos partes (debe oírse un clic). (ver figura 13).



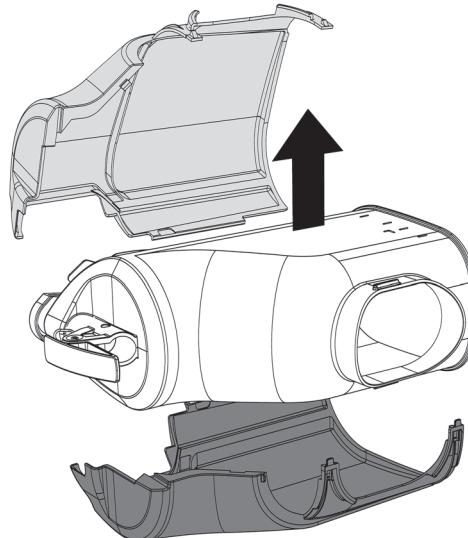
**figura 13**

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

la derecha. (ver figura 14)(ver figura 15).



**figura 14**



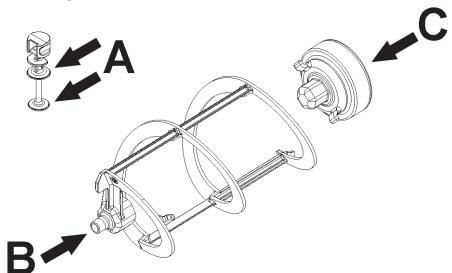
**figura 15**

#### **7. 4. 6 REMONTAJE**

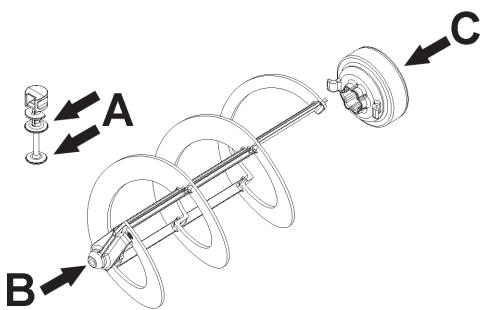
**1** Introducir el cajón recogedor de gotas en su alojamiento.

**2** Lubrificar el pistón del grifo de erogación, el empalme hexagonal y el mezclador en los puntos indicados en la figura 16 (B-Frozen 6) o figura 17 (B-Frozen 10) utilizando exclusivamente la grasa que se entrega de serie con la

máquina u otra grasa para uso alimentario.



**figura 16**

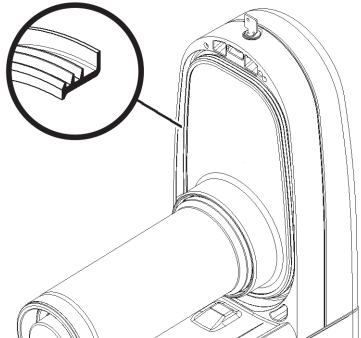


**figura 17**

**3** Montar de nuevo el grifo de erogación en el recipiente con secuencia inversa respecto a la de la figura 16 o figura 16.

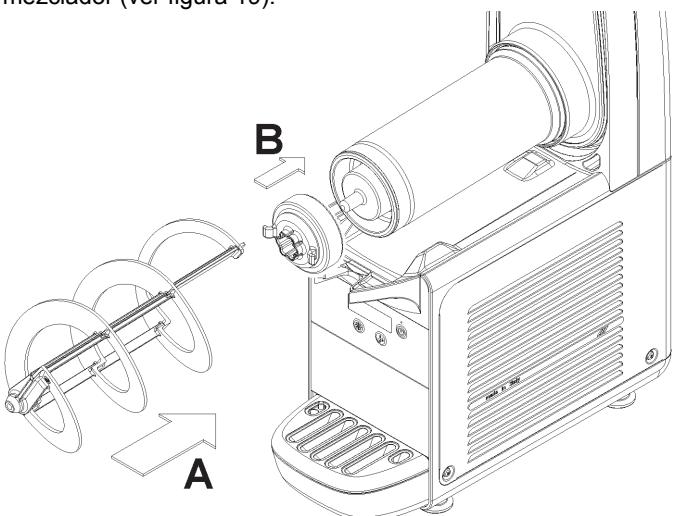
**4** Montar de nuevo la guarnición del recipiente en el alojamiento correspondiente.

NOTA: el ala de mayor diámetro tiene que apoyarse a la pared posterior (ver figura 18).



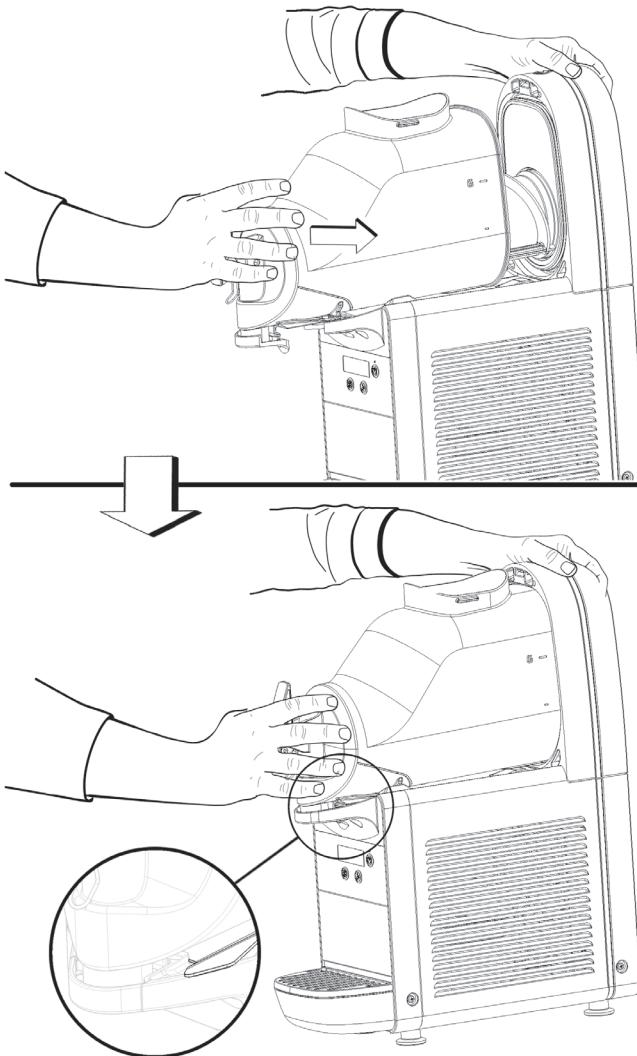
**figura 18**

**5** Montar de nuevo el empalme hexagonal y luego el mezclador (ver figura 19).



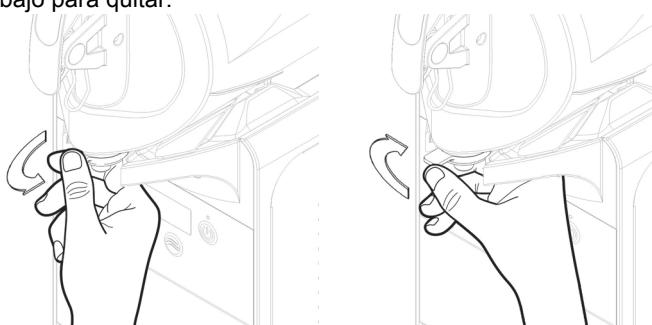
**figura 19**

**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 20).



**figura 20**

**7** Para la dispensación o limpieza de bebidas frías, instale el Restrictor de bebidas frías (BR0313). Para instalar, retire el anillo de condensación, sujeté el restrictor de bebida fría en el extremo de la espita. Para quitar o desmontar el pulgar del lugar en la lengüeta del restrictor de bebida fría, tire hacia abajo para quitar.



## 7. 5 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 12).

**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.

## 8 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 21).

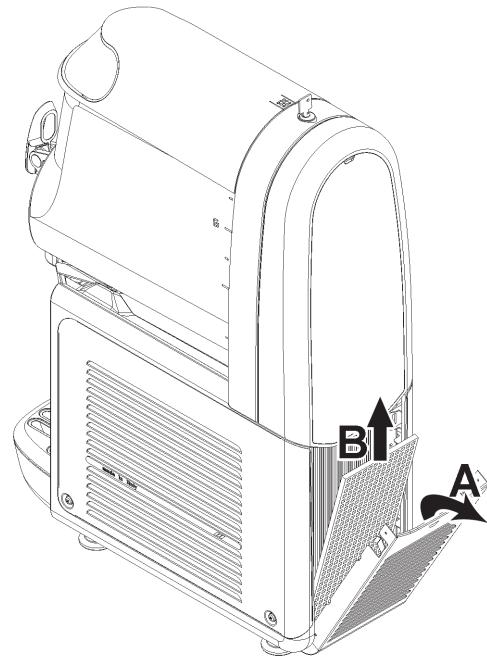


figura 21



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

## 8. 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.

## **1 CONSIGNE DE SÉCURITÉ EN MATIÈRE ÉLECTRIQUE**

**1** Avant d'effectuer le branchement électrique du distributeur, vérifier que la tension secteur est bien celle qui figure sur la plaquette signalétique. Brancher le distributeur sur un réseau monophasé en utilisant une prise munie d'un système de mise à la terre conforme aux prescriptions des normes en vigueur. En cas de déconnexion de l'appareil du réseau électrique par le biais d'un interrupteur unipolaire, cet interrupteur doit garantir une distance d'ouverture des contacts permettant la déconnexion totale dans les conditions de la catégorie de surtension III.

**2** Ne pas utiliser de rallonges pour effectuer le branchement électrique de l'appareil.

**3** Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant ou son service technique d'assistance ou, quoi qu'il en soit, par une personne en possession de compétences similaires, et ce, afin d'écartier tout risque.

**4** L'appareil n'est pas conçu pour être utilisé à l'extérieur.

**5** L'appareil doit être installé en position verticale.

**6** Avant une quelconque intervention d'entretien, débrancher systématiquement le distributeur en enlevant la fiche de la prise.

**7** Ne pas démonter les panneaux lors des opérations de nettoyage ou d'entretien avant de s'être assuré que le distributeur est bien débranché.

**8** Ne pas utiliser de jet d'eau pour effectuer le nettoyage.

**9** Cet appareil ne peut pas être utilisé par des enfants.

**10** Éviter que des enfants jouent avec l'appareil.

**11** Cet appareil ne peut pas être utilisé par des personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites ou qui ne disposent pas de l'expérience et des connaissances suffisantes, sauf si celles-ci ont reçu l'assistance nécessaire et suivi une formation pour utiliser l'appareil en toute sécurité et qu'elles comprennent les dangers inhérents à son emploi.

**12** L'accès à la partie interne du distributeur est limité aux personnes qui disposent des connaissances et de l'expérience pratique nécessaires de l'appareil, notamment en matière de sécurité et d'hygiène.

## **2 CONSIGNE DE SÉCURITÉ EN MATIÈRE D'HYGIÈNE**

**1** Cet appareil est destiné à être utilisé dans le cadre d'applications domestiques ou similaires.

**2** Pour garantir son bon fonctionnement, la température ambiante doit être comprise entre +5 et +32 °C.

**3** Utiliser l'appareil exclusivement pour refroidir les liquides indiqués.

**4** Ne pas introduire de substances ni de liquides dangereux ou toxiques à l'intérieur de l'appareil.

## **3 CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES**

	n	SCBA118-37	SCBA128-37	SCBA168-37	SCBF118-37	SCBF128-37	SCBF168-37
Réservoirs transparents démontables	1	1	2	3	1	2	3
Capacité chaque réservoir, environ	l	6	6	6	10	10	10
<b>Dimensions:</b>							
largeur	cm	20	40	60	20	40	60
profondeur	cm	50	50	50	50	50	50
hauteur	cm	62	62	62	70	70	70
Poids net, environ	kg	23	41	57	25	45	61
Poids brut, environ	kg	25	44	60	27	48	64
Motocompresseur hermétique							
Condenseur à ventilation mécanique							
Protège-moteur							
Niveau de bruit inférieur à 70 dB (A)							



### **IMPORTANT**

**Caractéristiques électriques : lire les données figurant sur la plaquette signalétique de chaque distributeur située dans la partie inférieure du panneau de façade, derrière le plateau récolte-gouttes de droite. Les numéros de série des appareils (précédés du symbole #) sont gravés en dessous le châssis. Les données figurant sur la plaquette signalétique sont les seules auxquelles il faut toujours se référer.**

Nous nous réservons le droit d'apporter des modifications sans préavis.

## **4 INTRODUCTION**

Il convient de lire attentivement ce livret d'instructions afin de bien maîtriser toutes les caractéristiques du produit.

Comme tous les produits mécaniques, ce distributeur nécessite lui aussi un nettoyage et un entretien. En outre, son bon fonctionnement peut être compromis par d'éventuelles erreurs commises par l'opérateur durant les opérations de démontage et de nettoyage. C'est la raison pour laquelle il est important que les procédures de démontage, lavage, désinfection et remontage, qui sont des opérations quotidiennes, soient parfaitement assimilées, sans possibilité d'erreurs, par l'utilisateur du distributeur.

## **5 INSTALLATION**

**1** Extraire le distributeur de l'emballage qu'il est conseillé de conserver pour toute nécessité future.



### **IMPORTANT**

**Durant le transport ou les manœuvres de levage, ne jamais saisir le distributeur par les bacs transparents ou les cylindres d'évaporation. Le fabricant décline toute responsabilité en cas de dommages provoqués par de telles manœuvres erronées.**

- 2** Vérifier que le distributeur n'a pas subi de dégâts durant le transport. Si tel est le cas, faire immédiatement une réclamation auprès du transporteur.
- 3** Poser le distributeur sur un support en mesure de soutenir son poids, y compris avec une charge complète, **en tenant compte de l'avertissement IMPORTANT mentionné au point 1 qui précède.**
- 4** Prévoir un espace de 15 cm au moins tout autour du distributeur pour ne pas obstruer le flux d'air de refroidissement.
- 5** Vérifier la stabilité de l'appareil en réglant, le cas échéant, la hauteur des pieds. Si le distributeur est livré avec un jeu de pieds en hauteur (100 mm environ), celui-ci devra alors remplacer le jeu d'origine.



### ATTENTION

**Veiller à ce que l'appareil soit correctement mis à la terre ; dans le cas contraire, il se peut que les personnes subissent des chocs électriques ou que le distributeur soit endommagé.**

- 6** Le distributeur n'a été ni lavé, ni désinfecté en usine. Avant toute utilisation, il convient donc de le démonter, de le laver et de le désinfecter en suivant les indications décrites au chapitre 5.3. NETTOYAGE de ce livret.



### IMPORTANT

**Placer l'appareil de manière à ce que la prise du câble d'alimentation soit aisément accessible.**

- 7** Si demandé par les réglementations locales en vigueur , il est possible de collerger de façon permanent l'appareil à l'électricité, selon les normes National Electrical Code (NEC) et NFPA 70. En ce cas enlever le borne fixage cable , et si nécessaire , agrandir le trou de la base en toile , pour consentir l'entrée du conduit.

## 6 POUR UN FONCTIONNEMENT CORRECT ET SANS DANGER

- 1** Ne pas utiliser le distributeur avant d'avoir lu ce carnet d'instructions.
- 2** Ne pas utiliser le distributeur s'il n'est pas branché correctement à la terre.
- 3** Ne pas mettre le distributeur en fonction si les panneaux ne sont pas à leur place et bloqués avec des vis.
- 4** Ne pas introduire les doigts ou des objets dans les fissures des panneaux et dans l'ouverture du robinet.
- 5** Ne pas démonter le réservoir, ni enlever les mélangeurs ou les panneaux pour le nettoyage ou l'entretien sans s'être assuré que le distributeur est débranché de l'électricité.
- 6** Le couvercle doit toujours être fermé.

## 7 MODE D'EMPLOI

Pour enlever le couvercle du bac, appuyer sur la touche supérieure et faire glisser le couvercle vers l'avant du bac.

Si le couvercle est équipé d'une serrure de sûreté pour sa fermeture, tourner la clé en sens antihoraire pour déverrouiller la touche d'ouverture (voir figure 6).

- 1** Laver et désinfecter le distributeur avant de l'utiliser en suivant les indications décrites au chapitre 5.3 LAVAGE.
- 2** Remplir les bacs avec le produit désiré, en tenant compte que celui-ci augmentera de volume durant la transformation.

C'est la raison pour laquelle les bacs ne doivent pas être remplis à ras bord.

Pour la préparation des granités, considérer une augmentation du volume égale à 10 % environ.

- 3** En cas d'utilisation de bases liquides ou en poudre, spécialement préparées pour les granités, suivre attentivement les instructions du fabricant.

- 4** Si l'on utilise des ingrédients naturels pour la préparation des granités (par exemple, du jus de citron, d'orange ou du café), faire fondre 150 à 250 grammes de sucre par litre de produit.

- 5** Si l'on utilise des bases lyophilisées à diluer dans du lait ou de l'eau, préparer le produit dans un récipient à part, puis le verser dans les bacs de la machine, mais pas avant d'avoir vérifié qu'il est homogène et que la poudre est bien délayée.



### IMPORTANT

**Dans tous les cas de figure, le degré Brix (teneur en sucre) du mélange obtenu doit être supérieur à 13. Ne jamais utiliser la machine qu'avec de l'eau.**



### IMPORTANT

**Utiliser le distributeur uniquement avec des produits alimentaires.**

- 6** Agir sur les commandes (voir Chapitre 5.1 DESCRIPTION DES COMMANDES).

- 7** Le distributeur doit fonctionner sans interruption : le système de refroidissement de chacun des bacs s'arrête automatiquement lorsque le produit est prêt à être distribué en maintenant la densité configurée. Les dispositifs de mélange continuent à fonctionner.

## 7. 1 DESCRIPTION DES COMMANDES

Le distributeur est équipé d'un interrupteur général, et d'un clavier et d'un afficheur pour chaque conteneur. Ils permettent d'établir le mode de fonctionnement du distributeur. Les modes suivants sont disponibles:

**STANDBY:** le distributeur est alimenté et prêt pour le fonctionnement.

**PRODUCTION DU GRANITE:** le distributeur prépare du granite selon le produit présent dans le conteneur.

**CONSERVATION DU PRODUIT:** le distributeur maintient le produit liquide à une température adéquate pour sa conservation. Ce mode est utile pendant la nuit afin de maintenir inchangée la qualité du produit et limiter la consommation d'énergie électrique.

**LAVAGE:** seulement les mélangeurs fonctionnent, non le système de refroidissement. Ce mode est utile pendant les opérations de lavage du distributeur.

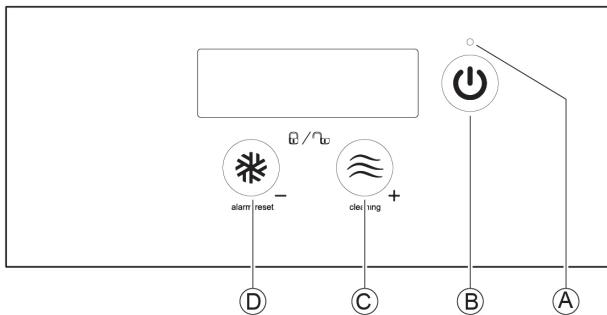
### INTERRUPTEUR GENERAL

L'interrupteur général se trouve sous le distributeur, sur le côté gauche. Sa fonction est la suivante:

Position 0 : le distributeur est éteint.

Position I : le distributeur est habilité au fonctionnement mais il est en mode Standby. Seulement le témoin (A) est allumé.

## CLAVIER DES COMMANDES



**figure 1**

Les fonctions des touches sont les suivantes:

### Témoin (A)

Sur la cuve droite: s'il est allumé, il indique que la machine est en Standby; s'il est éteint, il indique que la machine est en marche, alors que s'il clignote, il indique que seulement la cuve droite est éteinte.  
Sur la cuve gauche: s'il est éteint, il indique que la cuve est en marche; s'il clignote, il indique que la cuve est éteinte.

### Touche Standby (B)

Sur la cuve droite: si elle est pressée pour deux secondes, elle permet de mettre en marche et d'éteindre toute la machine; si elle est pressée rapidement quand la machine est en marche, elle permet de mettre en marche et d'éteindre une cuve individuellement (seulement avec une machine à cuves multiples).  
Si elle est pressée rapidement deux fois: elle permet de mettre en marche et d'éteindre les lumières du couvercle.  
Sur la cuve gauche: si elle est pressée rapidement quand la machine est en marche, elle permet de mettre en marche et d'éteindre une cuve individuellement.

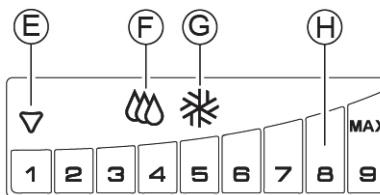
### Touche Conservation Produit (C)

Si elle est pressée rapidement, elle permet d'augmenter/de réduire la densité. Si elle est pressée pour une seconde quand on est en mode Production Granité, elle permet de passer en mode Conservation Produit. Si elle est pressée pour une seconde quand on est en mode Conservation Produit, elle permet de passer en mode Lavage.

### Touche Production Granité (D)

Si elle est pressée rapidement, elle permet de réduire la densité. Si elle est pressée pour une seconde quand on est en mode Conservation Produit, elle permet de passer en mode Production Granité.  
Si elle est pressée pour une seconde quand on est en mode Production Granité, elle permet de mettre à zéro toute alarme éventuelle.

Les icônes suivantes sont aussi présentes sur l'afficheur :



### Icône électrovanne (E)

Indique l'état de l'électrovanne de contrôle du refroidissement.  
Icône éteinte: électrovanne fermée  
Icône clignotante: temporisateur de retard en cours  
Icône allumée: électrovanne ouverte

### Icône Conservation Produit (F)

Si elle est éteinte, elle indique que la machine est en mode de Conservation Produit.

### Icône Production Granité (G)

Si elle est allumée, elle indique que la machine est en mode Production Granité.

### Barre densité (H)

Permet d'afficher la valeur de densité actuellement établie et les alarmes.

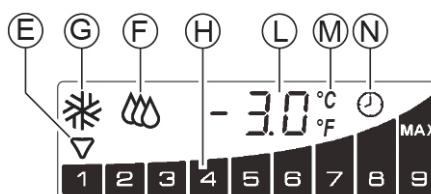
## POUR LE FONCTIONNEMENT DU DISTRIBUTEUR

Mettre l'interrupteur général en position I. Le témoin (A) sera allumé pour indiquer que le distributeur est prêt pour le fonctionnement.

Tenir pressée la touche (B) jusqu'à faire démarrer le distributeur.

Sélectionner le mode de fonctionnement et la densité du produit désirée au moyen des touches (C) ou (D).

Les icônes suivantes sont aussi présentes sur l'afficheur (smart - en option):



### Icône électrovanne (E)

Indique l'état de l'électrovanne de contrôle du refroidissement.  
Icône éteinte: électrovanne fermée  
Icône clignotante: temporisateur de retard en cours  
Icône allumée: électrovanne ouverte

### Icône Conservation Produit (F)

Si elle est éteinte, elle indique que la machine est en mode de Conservation Produit.

### Icône Production Granité (G)

Si elle est allumée, elle indique que la machine est en mode Production Granité.

### Barre densité (H)

Permet d'afficher la valeur de densité actuellement établie et les alarmes.

### Heure actuelle (L)

Permet l'affichage de l'heure actuelle et/ou de la température du produit.

### Échelle échelle °C/°F (M)

échelle de température paramétrée (°C ou °F).

### Icône minuteur (N)

quand ce symbole est allumé, le minutier est en marche.

## MINUTEUR

### MINUTEUR JOUR/NUIT

Cette fiche commandes est dotée d'un module horloge qui

permet de gérer automatiquement la commutation du mode jour au mode nuit et vice-versa à des heures prédéterminées.

**N.B. :** Sur les machines à bacs multiples, le minuteur ne sera présent que sur la carte écran maître et ses paramétrages s'appliqueront à tous les bacs.

Quand la machine est en Standby, l'écran affiche l'heure actuelle avec deux points de séparation entre le deuxième et le troisième chiffre clignotant pour indiquer les secondes.

Tous les réglages - aussi bien de l'heure actuelle que des heures de commutation - ne pourront être effectués que si la machine est en mode Standby. Ils s'effectuent à l'aide des touches suivantes :

Réglage heure actuelle et échelle de température (°C/°F)

Touche B + Touche C

Réglage intervalles de commutation Touche B + Touche D

Minuteur MARCHE/ARRÊT Touche D appuyée pendant 5 secondes

#### RÉGLAGE DE L'HEURE ACTUELLE

Appuyer simultanément sur les touches B et C permet d'entrer en mode réglage de l'heure actuelle. Les réglages individuels se feront à l'aide des touches C et D ; la confirmation et le passage à la sélection suivante via la touche B. Dans l'ordre, il sera nécessaire de régler :

- 1 Mode d'affichage de l'heure actuelle (affichage européen ou américain). La valeur 24 ou 12 s'affichera en clignotant sur les deux dernières chiffres.
- 2 Réglage de l'heure actuelle. Les deux premiers chiffres clignoteront et, si vous êtes en mode américain, A/P sur le troisième ou quatrième chiffre.
- 3 Réglage des minutes. Les deux dernières chiffres clignoteront.

#### RÉGLAGE DES INTERVALLES DE COMMUTATION

Appuyer simultanément sur les touches B et D permet d'entrer en mode réglage des intervalles de commutation. Le réglage partira toujours de l'heure 00:00 et, la première fois, du mode jour indiqué par l'icône G allumée. Appuyer sur les touches C et D permettra d'augmenter ou de réduire l'heure affichée sur l'écran par intervalle de 15 minutes. Appuyer sur la touche B permettra de modifier le mode de fonctionnement de jour à nuit et vice-versa. Pour régler les intervalles, il faut sélectionner si à 00:00 la machine doit se trouver en mode nuit ou en mode jour en appuyant sur la touche B puis poursuivre avec la touche C jusqu'à l'heure à laquelle vous souhaitez changer de mode. À ce stade, il est nécessaire d'appuyer sur la touche B pour commuter le mode. Ce changement sera indiqué par l'allumage de l'icône correspondante. Faire défiler l'heure en avant ou en arrière à l'aide des touches C et D vous permet de vérifier les intervalles de commutation effectifs. Il est virtuellement possible de paramétrier un changement de mode toutes les 15 minutes. Quand vous arrivez à 23h45, le fait d'appuyer à nouveau sur la touche C vous permet de sortir de la programmation intervalles de commutation.

Si vous avez sélectionné l'affichage américain (12h), l'indication A ou P s'affichera sur le troisième ou quatrième chiffre.

#### MINUTEUR MARCHE/ARRÊT

Uniquement lorsque la machine se trouve en mode Standby, appuyer 5 secondes sur la touche D vous permet d'activer ou de désactiver le minuteur jour/nuit. L'icône N indiquera alors l'état du minuteur. La valeur par défaut au premier allumage est minuteur ARRÊT.

**N.B. :** Le verrouillage des claviers s'applique aussi au mode

Standby et donc également à la possibilité de régler l'horloge.

#### SUSPENSION TEMPORAIRE MINUTEUR

Quand le minuteur est actif et que la machine fonctionne en Mode Jour, il est possible de suspendre temporairement ce dernier de manière à pouvoir modifier manuellement le mode de fonctionnement. Pour ce faire, il faut maintenir enfoncée pendant deux secondes la touche nuit. L'icône minuteur clignote et il est alors possible de sélectionner le Mode Nuit ou Cleaning sur n'importe quel bac. Appuyer à nouveau sur la touche jour permet de réactiver le minuteur.

## 7. 2 FONCTIONS ADDITIONNELLES

#### ALLUMAGE/EXTINCTION DES LAMPES

En pressant rapidement deux fois la touche **standby** (B) les lampes sont allumées et éteintes. Avec la machine allumée en mode de Production Granité les lampes sont toujours allumées, en mode de Conservation Produit les lampes sont toujours éteintes.

#### REGLAGE DE LA DENSITE

Pendant le fonctionnement en mode Préparation Granité en pressant brièvement les touches C ou D il est possible de régler la densité du produit.

Le réglage effectué par le fabricant atteint la valeur de 5, indiquée pour la préparation du granité.

#### MODE LAVAGE

Quand le distributeur est en mode Conservation Produit, le mode de Lavage est habilité en pressant pour deux secondes la touche C. En ce mode le mélangeur tourne mais le refroidissement n'est pas habilité.

Utiliser ce mode pendant le lavage et a désinfection de la machine pour éviter que la solution désinfectante soit refroidie. En pressant n'importe quelle touche le distributeur quitte le mode de Lavage et retourne au mode de fonctionnement Conservation Produit.

#### AFFICHAGE DES ALARMES

Au cas où une anomalie se produirait pendant le fonctionnement du distributeur, elle sera signalée par un message d'alarme adéquat. Un des éléments de la barre de densité clignotera pour indiquer le numéro d'alarme correspondante. Pour une liste détaillée des alarmes se référer au Manuel de Service.

#### ETAT COMPRESSEUR

L'élément 1 de la barre de densité de la cuve de droite indique l'état de fonctionnement du compresseur.

- Eteint: compresseur éteint
- Clignotant: temporisateur retard de démarrage en cours
- Allumé: compresseur allumé

#### VERROUILLAGE CLAVIER

Le clavier peut être verrouillé afin d'empêcher l'accès aux commandes du distributeur. Pour faire cela il faut presser pour deux secondes simultanément les touches C et D.

En pressant de nouveau simultanément les touches C et D le clavier est déverrouillé.

### 7. 3 SUGGESTIONS

- 1** Le temps nécessaire pour obtenir la réfrigération du produit varie en fonction de différents facteurs, tels que la température ambiante, la température initiale du produit, sa teneur en sucre (degré Brix) et en graisses et le réglage de la densité.
- 2** Le fait de remplir les bacs avec un produit déjà pré-refroidi renforce le rendement du distributeur.
- 3** Pour diminuer davantage les temps de remise en marche et augmenter l'autonomie du distributeur, remplir les bacs lorsque le niveau du produit a atteint la moitié de l'évaporateur.
- 4** Pour optimiser la conservation du produit, il est important que le distributeur fonctionne aussi durant la nuit, au moins en mode CONSERVATION DU PRODUIT.
- 5** Le fonctionnement nocturne en mode CONSERVATION DU PRODUIT élimine par ailleurs la formation éventuelle de glace (en raison de la condensation de l'humidité atmosphérique) à l'extérieur des bacs.
- 6** Ne jamais éteindre le distributeur lorsque les bacs contiennent du produit. S'il n'est pas refroidi, le produit risque de se détériorer. De plus, il peut s'agglutiner et former des glaçons s'il n'est pas mélangé. La remise en marche du mélangeur dans ces conditions (sans attendre que la glace fonde) risque d'endommager le distributeur.
- 7** Tous les distributeurs de cette catégorie doivent dégager de la chaleur. Si toutefois la chaleur produite semble excessive, contrôler l'absence de sources de chaleur à proximité du distributeur, notamment au voisinage des grilles des panneaux. S'assurer par ailleurs que le flux d'air n'est pas obstrué par la présence de cloisons, de boîtes ou autres aux alentours du distributeur. Prévoir un espace de 15 cm au moins autour du distributeur. Pour finir, vérifier que le filtre situé en dessous du panneau arrière n'est pas encrassé.



#### ATTENTION

L'accès à la zone de service est exclusivement réservé aux personnes formées aux règles de sécurité/d'hygiène et à l'utilisation de l'appareil.

- 8** Ce produit ne peut être utilisé qu'avec des confiseries.

### 7. 4 NETTOYAGE

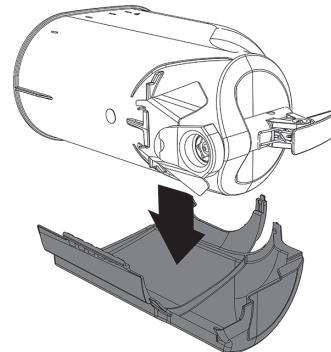
**1** Le nettoyage et le lavage du produit sont fondamentaux pour garantir la parfaite conservation du produit et de son goût ainsi que le rendement élevé du distributeur. Les procédures décrites ci-après présentent un caractère général et sont susceptibles de varier en fonction des règlements sanitaires en vigueur.

**2** Le produit doit être vidé avant de démonter le distributeur pour le laver. Procéder comme suit :

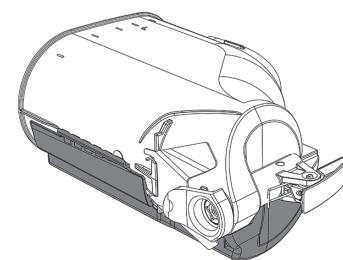
- sélectionner sur le clavier le mode de fonctionnement NETTOYAGE
- le cas échéant, attendre que le produit devienne liquide
- enlever le réducteur de débit du bac (voir figure 12)
- placer un récipient sous chaque robinet et vider les bacs
- remplir les bacs d'eau et laisser le distributeur marcher en mode NETTOYAGE pendant quelques minutes. Vider ensuite les bacs.
- la touche A enfoncée pour éteindre le distributeur
- éteindre l'interrupteur général

### 7. 4. 1 DÉMONTAGE DU ECOAT (EN OPTION)

- 1** Poser la partie droite du couvercle enveloppant sur un plan. Placer le récipient à l'intérieur.(voir figure 2)(voir figure 3).

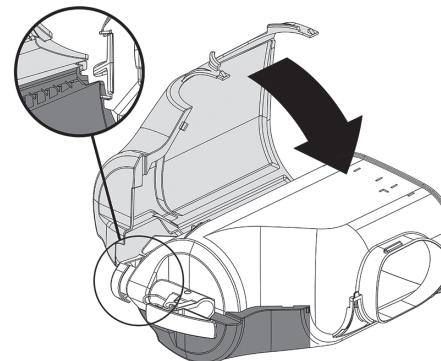


**figure 2**

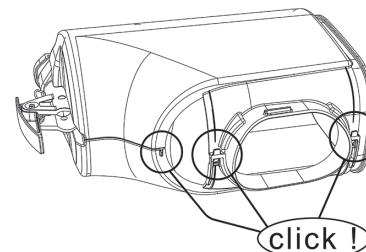


**figure 3**

- 2** Placer la partie gauche du couvercle enveloppant en veillant à bien faire correspondre l'emboîtement indiqué. Fermer maintenant en faisant cliquer les deux parties. (voir figure 4)(voir figure 5).



**figure 4**



**figure 5**

## 7. 4. 2 DEMONTAGE

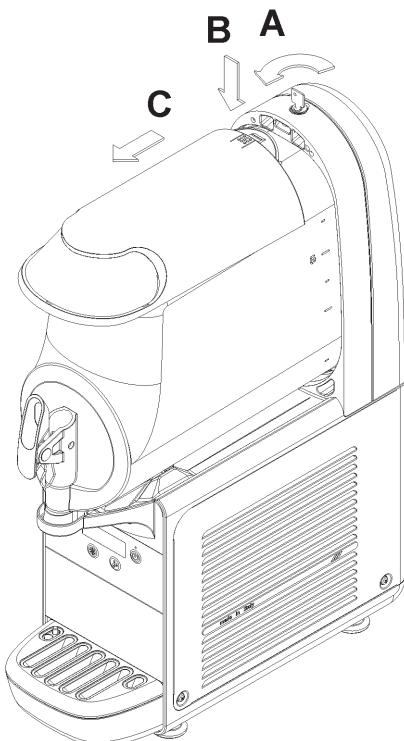
(voir figure 7) vers le haut, puis extraire le bac (voir figure 8).



### ATTENTION

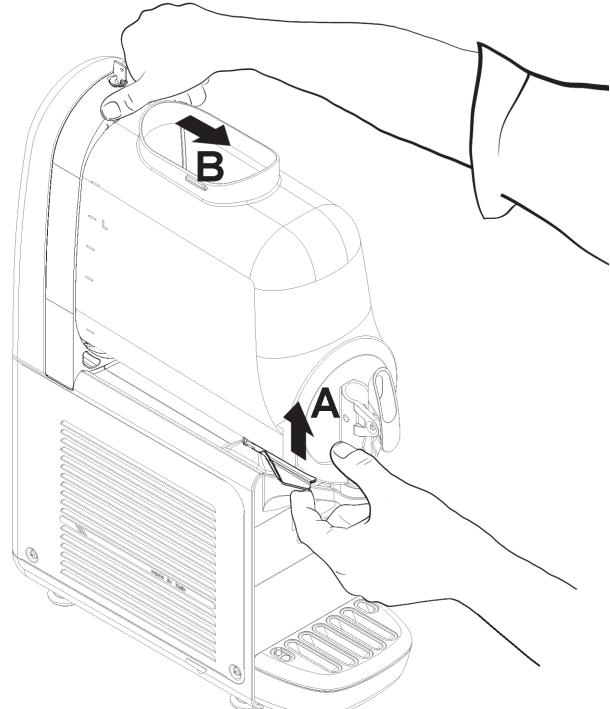
Avant de procéder au démontage des composants, couper systématiquement le courant qui alimente l'appareil en débranchant la fiche de la prise.

- 1 Pour enlever le couvercle du bac, appuyer sur la touche supérieure et faire glisser le couvercle vers l'avant du bac.  
Si le couvercle est équipé d'une serrure de sûreté pour sa fermeture, tourner la clé en sens antihoraire pour déverrouiller la touche d'ouverture (voir figure 6).

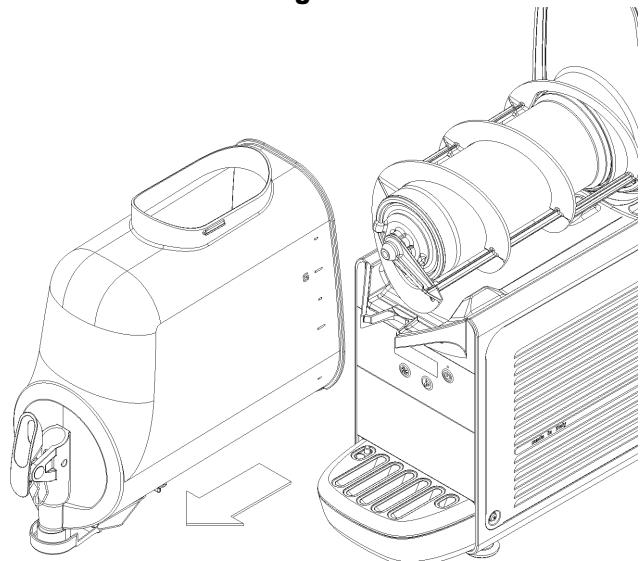


**figure 6**

- 2 Pour démonter le bac, pousser le levier prévu à cet effet



**figure 7**

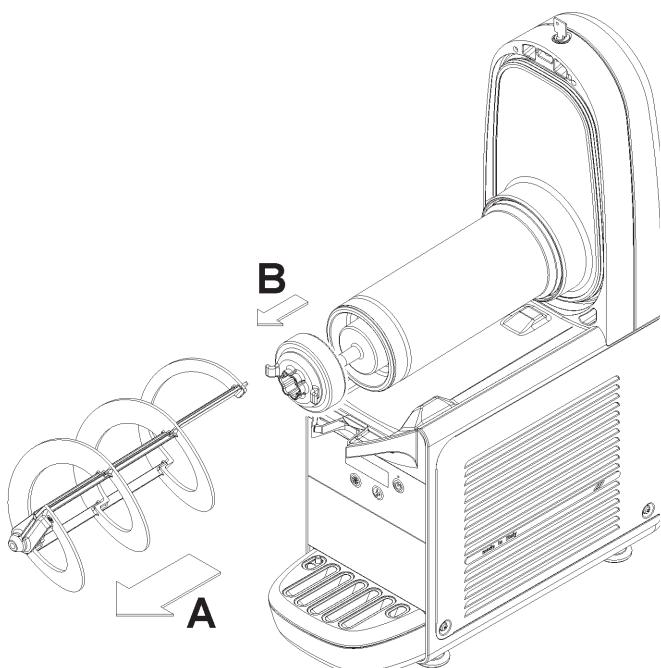


**figure 8**

- 3 Ôter le mélangeur en l'extrayant du cylindre d'évaporation.

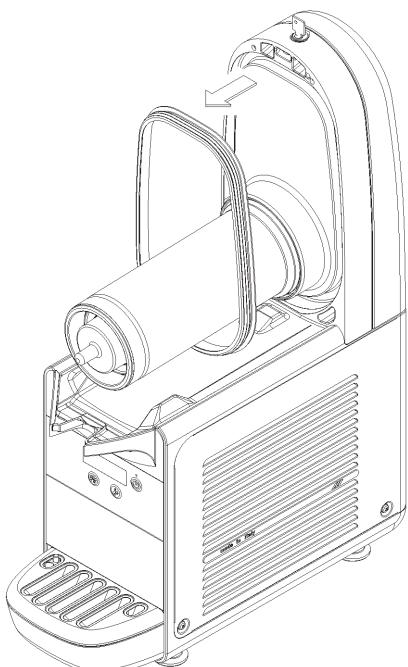
Enlever ensuite le joint hexagonal (voir figure 9).

figure 11).



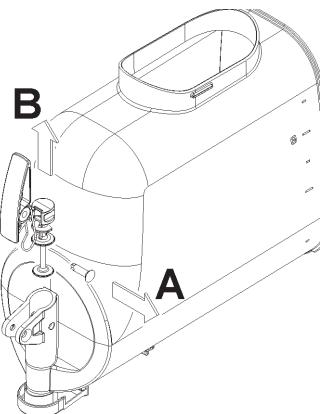
**figure 9**

**4** Ôter la garniture de son logement (voir figure 10).



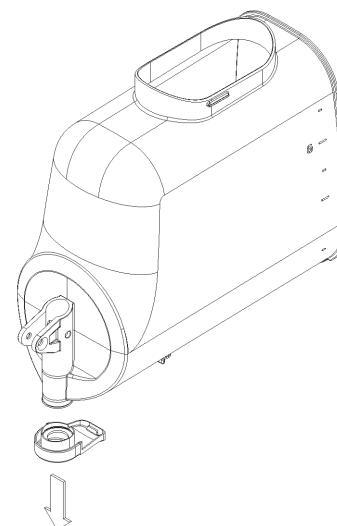
**figure 10**

**5** Démonter le robinet en suivant la séquence indiquée (voir



**figure 11**

- 6** Ôter le plateau récolte-gouttes et le vider.
- 7** Enlever le réducteur de débit du bac (voir figure 12).



**figure 12**

#### **7. 4. 3 LAVAGE**



##### **IMPORTANT**

Ne pas laver les composants de la machine dans le lave-vaisselle.



##### **ATTENTION**

Avant une quelconque intervention de nettoyage, débrancher systématiquement le distributeur en enlevant la fiche de la prise ou en éteignant l'interrupteur mural extérieur.

- 1** Préparer environ quatre litres d'eau chaude (45-60 °C) et de détergent spécifique dans une bassine en respectant scrupuleusement les prescriptions du fabricant ; une solution trop concentrée peut en effet occasionner des dommages aux pièces à laver, alors qu'une solution trop diluée peut ne pas

nettoyer suffisamment. Ne pas utiliser de détergents abrasifs.



### IMPORTANT

Afin de prévenir toute détérioration du distributeur, utiliser uniquement des détergents compatibles avec les pièces en plastique.

**2** Utiliser une brosse adaptée et laver soigneusement avec la solution détergente toutes les pièces en contact avec la boisson.



### ATTENTION

Pendant le lavage du distributeur, ne pas utiliser de trop grandes quantités d'eau à proximité des composants électriques ; dans le cas contraire, des chocs électriques peuvent se produire ou le distributeur peut être endommagé.

**3** Laver les cylindres d'évaporation à l'aide d'une brosse en soie souple.

**4** Rincer toutes les pièces lavées à l'eau du robinet.

#### 7. 4. 4 DESINFECTION DU DISTRIBUTEUR DEMONTE

La désinfection doit être effectuée tout de suite avant de mettre le distributeur en marche ; éviter qu'il ne reste trop longtemps inactif après la désinfection.

**1** Avant de commencer les procédures décrites ci-après, se laver les mains avec un savon antibactérien.

**2** Verser environ huit litres d'eau chaude (45-60 °C) et de désinfectant agréé par les autorités sanitaires locales dans une bassine en respectant les spécifications du fabricant. En l'absence d'un produit désinfectant spécifique, préparer un mélange d'eau et d'hypochlorite de sodium (eau de javel) à raison d'1 cuillère pour 2 litres d'eau.

**3** Faire tremper toutes les pièces à désinfecter dans la solution pendant la durée indiquée par le fabricant du produit.

**4** Poser les pièces désinfectées sur une surface propre et laisser sécher à l'air.

**5** Sécher les parties extérieures du distributeur sans utiliser de chiffons abrasifs.

#### 7. 4. 5 REMONTAGE DU ECOAT (EN OPTION)

**1** Ouvrir les deux parties en les faisant cliquer. (voir figure 13).

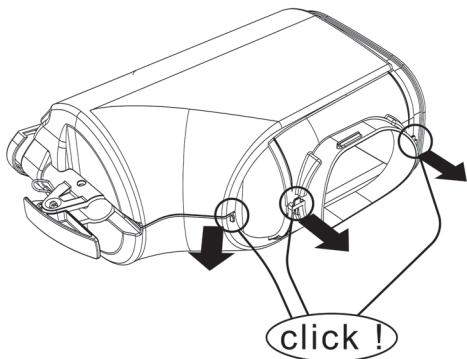
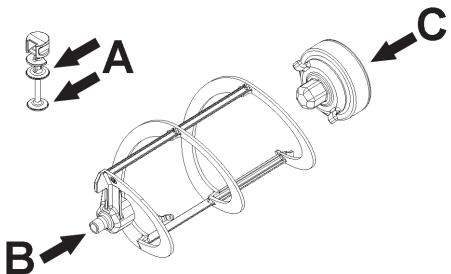


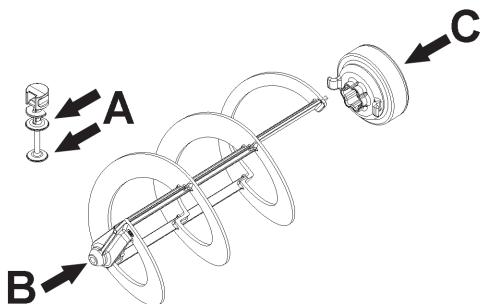
figure 13

**2** Retirer la partie gauche du couvercle enveloppant puis la

prévue pour un usage alimentaire.



**figure 16**

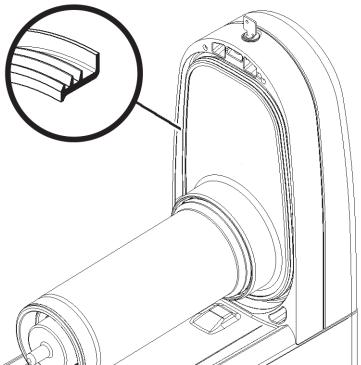


**figure 17**

**3** Remettre le robinet en place sur le bac en effectuant les opérations de la (voir figure 16) (voir figure 17) en sens inverse.

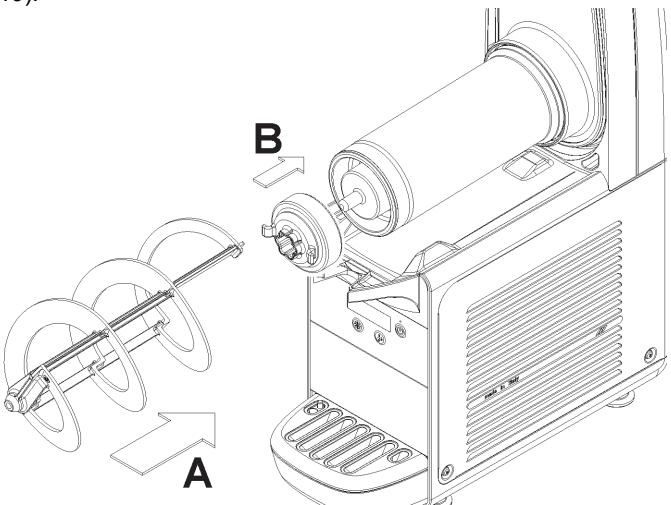
**4** Remonter la garniture du conteneur dans le logement correspondant.

REMARQUE : le bord qui présente le plus grand diamètre doit s'appuyer sur la cloison arrière (voir figure 18).



**figure 18**

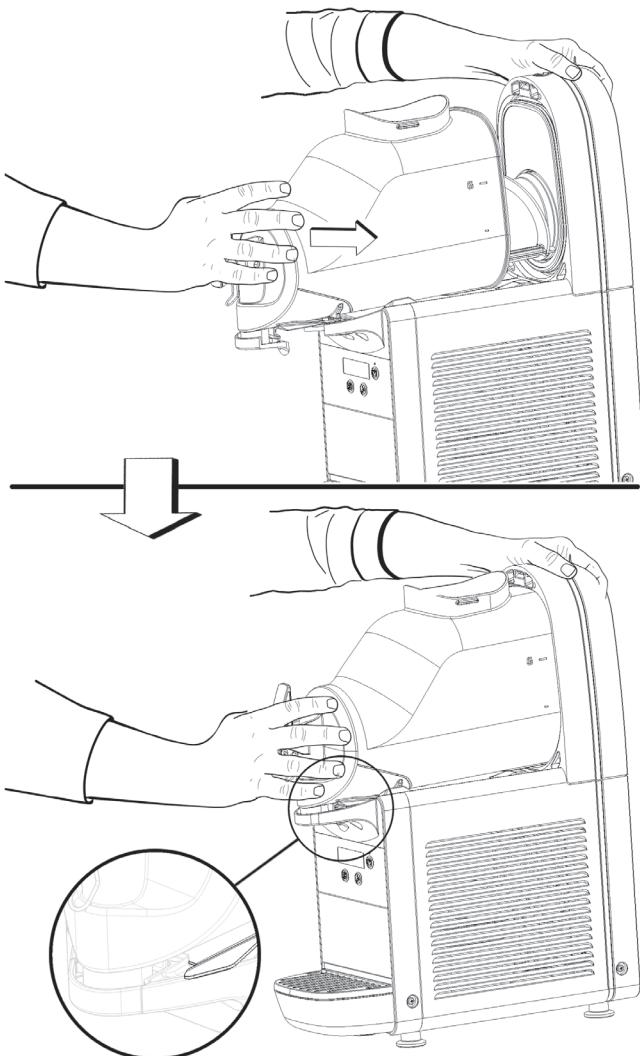
**5** Remonter le joint hexagonal, suivi du mélangeur (voir figure 19).



**figure 19**

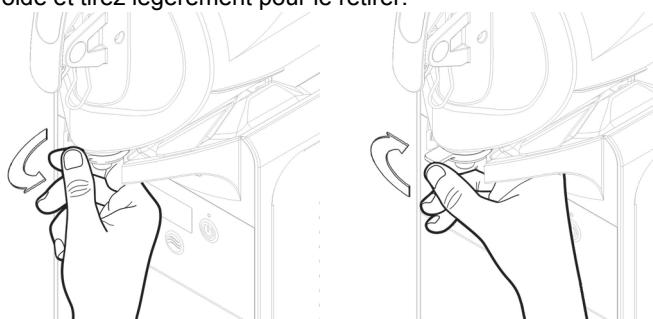
**6** Remonter le bac en le poussant vers la cloison arrière et en

vérifiant qu'il s'emboîte bien dans la garniture. Le levier de blocage doit s'abaisser jusqu'à ce qu'il repose sur le plateau récolte-gouttes (voir figure 20).



**figure 20**

**7** Pour la distribution de boissons froides ou le nettoyage, installez le restricteur de boissons froides (BR0313). Pour installer l'anneau de condensation, fixez le restricteur de boisson froide au bout du robinet. Pour retirer ou désassembler le pouce, placez l'onglet sur l'onglet du restricteur de boisson froide et tirez légèrement pour le retirer.



## 7. 5 DESINFECTION DU DISTRIBUTEUR

### MONTE

La désinfection de l'appareil monté, avant sa mise en service, peut être effectuée si besoin est ; il s'agit uniquement d'une mesure de précaution supplémentaire qui vient s'ajouter à la désinfection de l'appareil démonté décrite au point précédent, mais qui ne la remplace nullement.

**1** Préparer un mélange d'eau chaude et de désinfectant agréé par les autorités sanitaires locales dans une bassine en respectant les spécifications du fabricant. En l'absence d'un produit désinfectant spécifique, préparer un mélange d'eau et d'hypochlorite de sodium (eau de javel) à raison d'1 cuillère pour 2 litres d'eau.

**2** Verser la solution dans les bacs.

**3** À l'aide d'une brosse appropriée, étaler la solution sur toutes les pièces au dessus du niveau de la solution ainsi que sur la partie inférieure du couvercle.

**4** Monter le couvercle et mettre le distributeur en marche de façon à agiter la solution pendant 2 minutes environ.

**5** Enlever le réducteur de débit du bac (voir figure 12).

**6** Vider la solution désinfectante des bacs en ouvrant les robinets et l'éliminer.

**7** Rincer avec une boisson fraîche de façon à éliminer d'éventuels résidus de solution désinfectante qui auraient pu se déposer sur le fond des bacs.

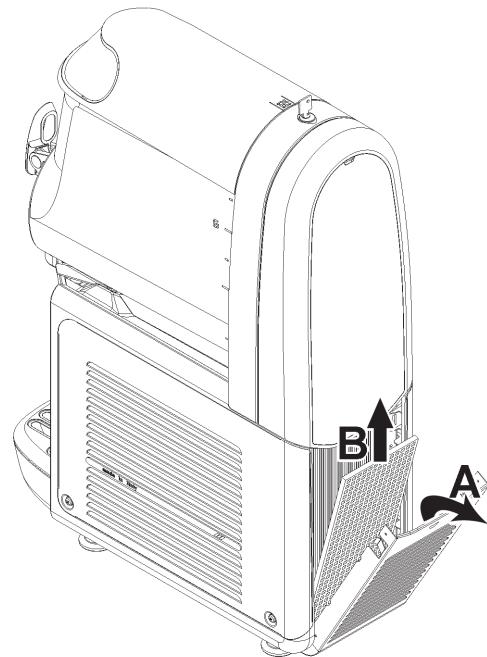
**8** Ne pas rincer ultérieurement.

## 8 ENTRETIEN

**1 Tous les jours** : inspecter le distributeur et s'assurer que les garnitures ne fuient pas et ne laissent pas le produit s'échapper. Si l'on note la présence de fuites, commencer par vérifier que les composants du distributeur sont correctement montés, puis s'assurer que les garnitures n'ont pas besoin d'être lubrifiées et qu'elles ne sont ni défectueuses ni usées ; dans le cas contraire, remplacer par des pièces de rechange d'origine fournies par le fabricant.

**2 Tous les mois** : ôter la poussière qui s'est accumulée sur le filtre du condensateur situé sur le panneau arrière de la

machine (voir figure 21).



**figure 21**



### ATTENTION

Prendre garde au tranchant des ailettes du condenseur.

**3** Si l'appareil est bruyant, débrancher le refroidisseur et contacter le Service après-vente.

**4** En cas de panne, débrancher la machine étant donné qu'elle peut redémarrer de manière inopinée.

**5** Remettre tous les composants, comme les vis et les couvercles, dans leur position initiale après réparation.

### 8. 1 ENTRETIEN (A EFFECTUER UNIQUEMENT PAR LE SERVICE D'ASSISTANCE)



### IMPORTANT

Afin de prévenir l'endommagement du distributeur, les pièces en plastique doivent être uniquement lubrifiées avec la graisse fournie par le fabricant ou avec une graisse adaptée aux pièces en plastique.

**TOUS LES ANS** : Enlever tous les panneaux et nettoyer l'intérieur de la machine, y compris l'embase et l'intérieur des panneaux.

Ne jamais ôter le dispositif anti-condensation placé autour du tuyau d'évacuation de l'évaporateur (le tuyau en cuivre situé à droite du motoréducteur). En cas d'absence ou de perte du dispositif, le remplacer par des pièces de rechange d'origine fournies par le fabricant.

**1. Scope:**

Stoelting, A Vollrath Company ("Stoelting") warrants to the first user (the "Buyer") that the Stoelting-branded freezer equipment (the "Equipment") will be free from defects in materials and workmanship under normal use and proper maintenance for the period listed below in the Warranty Period section. All warranty periods begin on the date of original install or one (1) year from the shipping date, whichever occurs first. This warranty is subject to all conditions, exceptions, and limitations contained herein.

**2. Disclaimer of Other Warranties:**

**THIS WARRANTY IS EXCLUSIVE; AND STOELTING HEREBY DISCLAIMS ANY IMPLIED WARRANTY OF MERCHANTABILITY OR FITNESS FOR PARTICULAR PURPOSE.**

**3. Remedies:**

Stoelting's sole obligations, and Buyer's sole remedies, for any breach of this warranty shall be, at Stoelting's option, one of the following: repair or replacement of the affected component at Stoelting's plant in Kiel, Wisconsin, or refund of the purchase price of the affected Equipment. Stoelting, through an Authorized Stoelting Provider, will deinstall/reinstall the affected component from/into the equipment ("Labor") for the period listed below in the Warranty Period section. These obligations/remedies are subject to the conditions that Buyer (a) signs and returns to Stoelting, upon installation, the Start-Up and Training Checklist for the affected equipment, (b) gives Stoelting prompt written notice of any claimed breach of warranty within the applicable warranty period, and (c) delivers the affected equipment to Stoelting or its designated service location, in its original packaging/crating, also within that period. Buyer shall bear the cost and risk of shipping to and from Stoelting's plant or designated service location.

**4. Warranty Period:**

Equipment	Part	Part Warranty Period	Labor Warranty Period
Soft Serve & Shake	Freezing Cylinders	Five (5) Years	Twelve (12) Months
	Hoppers		
	Compressors		
	Drive Motors		
	Speed Reducers		
	Augers		
Frozen Uncarbonated Beverage	Evaporator	Five (5) Years	Twelve (12) Months
	Compressors		
	Drive Motors		
	Speed Reducers		
Custard & Batch	Freezing Cylinders	Two (2) Years	Twelve (12) Months
	Hoppers		
	Compressors		
	Drive Motors		
	Speed Reducers		
	Beaters		
Dipping Cabinets & Display Cabinets	Auger Shafts	Twelve (12) Months	Twelve (12) Months
	All components		
Frozen Beverage / Granita Dispenser	Compressors	Five (5) Years	Twelve (12) Months
	Electronic Board	Three (3) Years	
	All other components	Two (2) Years	
AutoVend	All components	Twelve (12) Months	Twelve (12) Months
Crème Whippers	Compressors	Two (2) Years	Twelve (12) Months
	Motors		
	Condensers		
All equipment	All other components not specified above	Twelve (12) Months	Twelve (12) Months

**5. Conditions:**

- a) If the date of the original installation cannot be verified, these warranty periods begin one (1) year from the shipping date. It is the responsibility of the seller to disclose this information to the Buyer at the time of sale.
- b) Stoelting shall not be responsible to provide any remedy under this warranty with respect to any component that fails by reason of negligence, abnormal use, misuse or abuse, faulty repair made by others, use with parts or equipment not manufactured or supplied by Stoelting, any modification or alteration of any parts or equipment, or damage in transit.
- c) This warranty is valid only if the Equipment is installed and serviced by an Authorized Stoelting Provider and only if new, genuine Stoelting parts are used.
- d) The Equipment installation location must have suitable conditions as explained in the Stoelting operators manual, specification sheet, and/or technical manual including but not limited to, ambient temperature, water supply parameters, and space requirements.
- e) The Authorized Stoelting Provider must return defective parts, at Stoelting's discretion, for credit.
- f) Any refrigerant other than that specified on the Equipment model identification nameplate voids this warranty.

**6. Exceptions:**

This warranty does **NOT** cover any of the following

- a) Costs associated with installation labor, disposal of equipment being replaced, and shipping costs of replacement parts or Equipment.
- b) Cleaning, maintenance or lubrication of the Equipment as outlined in the Stoelting operators manual.
- c) This warranty does not extend to parts, sometimes called "wear parts", which are generally expected to deteriorate and to require replacement as equipment is used, including but limited to o-rings, auger flights, auger seals, auger support bushings, and drive belts. All such parts are sold **AS IS**.
- d) External components including but not limited to hoses, piping, or electrical equipment.
- e) Labor and travel charges due to return trips or waiting if the Authorized Stoelting Provider is prevented from promptly starting service work upon arrival. This exception includes labor charges incurred for limited access facilities including, but not limited to, government and military buildings, and airports.
- f) Failure, damage, or repairs due to faulty installation, misapplication, abuse, lack of service, or improper service, unauthorized alteration, improper operation as indicated in the Stoelting operators manual, including but not limited to failure to properly assemble and/or clean, improper tool usage, or use of unapproved lubrication, or cleaning and sanitizing supplies.
- g) Any costs associated with electricity, including utility increases, from any reason whatsoever.
- h) Damage resulting from the use of refrigerant other than that specified on the Equipment model identification nameplate.
- i) The use of this equipment as a rental asset negates all warranties associated with the equipment.
- j) Any special, indirect or consequential property or commercial damage of any nature whatsoever, if the jurisdiction allows this exclusion.
- k) Costs not covered by the Stoelting Travel Pay policy. Stoelting covers only the first trip travel which is a flat rate by mileage one-way from the service company's home location to the job site. The flat rate is calculated as follows:
  - 0-50 Miles      \$85
  - 51-110 Miles    \$127
  - 111-160 Miles   \$165
  - Over 160 Miles   The maximum reimbursed by Stoelting is \$165

Any travel costs not covered may be invoiced to the customer.

**7. Limitations:**

**THE REMEDIES SET FORTH IN THIS WARRANTY SHALL BE THE SOLE LIABILITY STOELTING AND THE EXCLUSIVE REMEDY OF BUYER WITH RESPECT TO EQUIPMENT SUPPLIED BY STOELTING; AND IN NO EVENT SHALL STOELTING BE LIABLE FOR ANY INCIDENTAL OR CONSEQUENTIAL DAMAGES, INCLUDING AS EXAMPLES BUT NOT INTENDED TO BE LIMITED TO DOWNTIME, OVERHEAD, MATERIALS, PERFORMANCE PENALTIES, LOST SALES, LOST PROFITS, PRODUCT LOSS, OR PROPERTY DAMAGES, WHETHER FOR BREACH OF WARRANTY OR OTHER CONTRACT BREACH, NEGLIGENCE OR OTHER TORT, OR ON ANY STRICT LIABILITY THEORY.**

