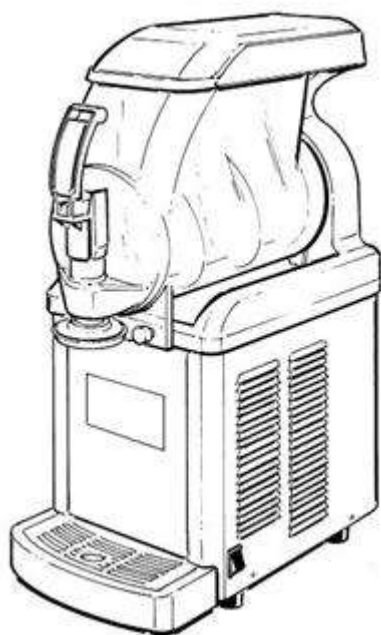
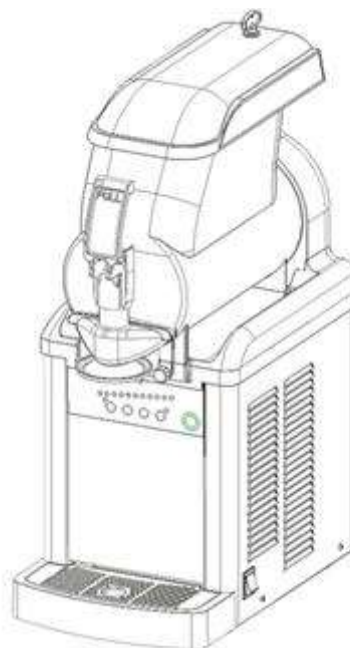


GT1 e GT2

R290, R452a ed R449



Touch



Push



Attention: risque d'incendie– R290

MANUEL D'EMPLOI ET D'ENTRETIEN

FRANÇAIS

PAGE 2

Le fabricant de cet appareil est

S.P.M. Drink Systems S.p.A. – Via Panaro 2/b 41057 Spilamberto (MO)

Tous les droits de reproduction de ce manuel lui sont réservés, la reproduction même partielle est interdite.

Les descriptions et illustrations se réfèrent à la machine/installation spécifique en question. Le fabricant se réserve le droit d'apporter à tout moment les modifications qu'il juge appropriées à la production standard.

Ce manuel :

il fait partie intégrante de la fourniture et doit être lu attentivement pour en faire un usage correct, dans le respect des exigences essentielles de sécurité ;

il est établi conformément aux dispositions de la Directive Machines 2006/42/CE et contient les informations techniques nécessaires pour effectuer correctement toutes les procédures dans des conditions de sécurité ;

il doit être stocké avec soin (protégé dans un boîtier transparent et étanche pour éviter toute détérioration) et doit accompagner la machine tout au long de sa vie, y compris en cas de changement de propriétaire. En cas de perte ou de détérioration, une copie peut être obtenue en demandant au fabricant, en reportant les données sur la plaque d'identification

Le fabricant décline toute responsabilité en cas d'utilisation incorrecte de la machine/installation et/ou en cas de dommages causés à la suite d'opérations non couvertes par ce manuel.

TABLE DES MATIÈRES

1. INSTRUCTIONS RELATIVES À LA SÉCURITÉ	4
Opérations de nettoyage et d'assainissement	5
2. ACCESSOIRES DE L'APPAREIL	11
3. CONSEILS UTILES POUR LE TRANSPORT	11
4. CONSEILS UTILES POUR LE SOULÈVEMENT	11
5. SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES.....	12
6. POSITIONNEMENT.....	13
7. RACCORDEMENT AU RÉSEAU ÉLECTRIQUE.....	14
8. OPÉRATIONS DE DÉMARRAGE	15
GT Touch.....	16
GT Push	22
9. ENTRETIEN EXTRAORDINAIRE	23
Nettoyage du condensateur	23
Contrôle et changement des joints	24
Stockage hivernal.....	24
10. INFORMATIONS UTILES SUR LES PRÉPARATIONS POUR GLACE.....	25
11. EXCLUSION DE RESPONSABILITÉ	25
12. GUIDE DE RÉOLUTION DES PROBLÈMES	26
13. WIRING DIAGRAM.....	28

1. INSTRUCTIONS RELATIVES À LA SÉCURITÉ

Le présent manuel d'utilisation et d'installation fait partie intégrante de l'appareil et devra être conservé en vue de

futures consultations. **S**auf indications contraires, le présent manuel est destiné à l'opérateur (personnel utilisant quotidiennement l'appareil) et au technicien (personnel qualifié pour

l'installation et/ou l'entretien). **Les** parties du manuel destinées uniquement

au technicien seront signalées. **L**ire attentivement les avertissements contenus dans le présent manuel avant d'installer et d'utiliser l'appareil.

Le présent appareil a été conçu pour la production de glaces soft, crèmes glacées, sorbets, crèmes froides, yaourts glacés, smoothies et produits similaires préparés en mélangeant de l'eau ou du lait avec des produits en poudre.

Au moment de la réception de cet appareil, assurez-vous que le code d'identification de ce dernier corresponde bien à celui que vous avez commandé et qu'il soit toujours bien indiqué sur les documents de transport, à savoir:
- "nom de l'appareil" suivi du numéro de matricule progressif.

Cet appareil est destiné uniquement et exclusivement à l'utilisation pour laquelle il a été conçu et le fabricant ne peut être tenu pour responsable pour d'éventuels dommages causés par une utilisation incorrecte.

Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des enfants d'âge inférieur à 8 ans et par des personnes ayant une incapacité physique, sensorielle ou mentale, ou manquant d'expérience et de connaissances, à moins qu'ils ne soient surveillés ou formés sur l'utilisation de l'appareil par une personne responsable de

leur sécurité. **Les** enfants doivent être surveillés pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.

Les procédures de nettoyage et d'assainissement ne peuvent pas être effectuées par des enfants à moins qu'ils ne soient attentivement supervisés.

Le présent appareil n'est pas adapté à

l'utilisation en extérieur. **Le** présent appareil n'est pas adapté pour une installation dans un lieu où un jet d'eau est susceptible d'être utilisée et ne doit pas être nettoyé avec des jets d'eau.

Le présent appareil doit être installé dans un lieu où il pourra être contrôlé par un personnel qualifié.

Ne pas placer de bombonnes contenant des gaz inflammables près de cet équipement.

Cet équipement a été conçu pour des applications telles que :

- **Z**ones de cuisine pour le personnel dans des magasins, des bureaux et autres environnements de travail ;
- **E**spaces communs dans des hôtels, des motels et autres lieux résidentiels en général ;
- **C**hambres d'hôtes
- **R**estauration et applications similaires

Installer l'appareil sur une surface horizontale et solide de manière à ce que la carrosserie de l'appareil soit bien ventilée (au moins 20 cm d'espace libre, fig.1), installer l'appareil dans un environnement sec et éviter de l'installer près

d'une source de chaleur. **La** température ambiante d'utilisation de la machine doit être comprise entre 24°C et 32°C (entre 75°F et 90°F).

Pour une installation sûre et correcte, il est indispensable de prédisposer une prise spéciale, commandée par un interrupteur magnétothermique, avec distance d'ouverture des contacts égale ou supérieure à 3mm, conforme à la réglementation nationale de sécurité en vigueur.

Si le câble d'alimentation est abîmé, il doit être changé par le fabricant ou par son service d'assistance ou bien par une personne ayant une qualification similaire, de manière à éviter tous les risques.

- ATTENTION : ne pas placer plusieurs prises ou blocs d'alimentation portables à l'arrière de l'appareil.

- ATTENTION : lors du positionnement de l'équipement, vérifiez que le câble d'alimentation n'est pas bloqué ni endommagé.

- ATTENTION : Gardez les ouvertures de ventilation, dans le boîtier de l'appareil ou dans la structure encastrée, libres de tout obstacle (CEI 60335-2-24)

- ATTENTION : ne pas utiliser de dispositifs mécaniques ou autres moyens pour accélérer le processus de dégivrage, autres que ceux recommandés par le fabricant (CEI 60335-2-24)

- ATTENTION : ne pas endommager le circuit frigorifique (CEI 60335-2-24)

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

Le présent manuel est aussi disponible sous un format alternatif sur notre site internet.

Opérations de nettoyage et d'assainissement

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

devant effectuer ces opérations, s'est d'abord lavée et assainie les mains et les avant-bras.

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

!Attention!

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

!Attention!

Pour éviter la formation de bactéries utiliser uniquement des produits agréés pour la désinfection des objets en plastique et en caoutchouc. Le non-respect de cette procédure peut entraîner des risques pour la santé.

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

Les procédures décrites à la suite sont essentielles pour empêcher la formation des bactéries et pour maintenir ainsi la machine dans des conditions d'hygiène optimales.

Il est conseillé d'exécuter ces procédures **quotidiennement** et en respectant toujours les normes en vigueur.

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

- **D**ésactiver l'installation frigorifique (en désactivant la touche avec le flocon de neige ou celle avec les vagues) et faire fonctionner la machine uniquement avec le mélangeur en mouvement (tous les LEDS sont éteints) pendant une dizaine de minutes.

- **S**e munir d'un produit commun adapté à la désinfection des objets en plastique et en caoutchouc (hypochlorite de sodium 2%), aux Etats-Unis utilisez le désinfectant approuvé KAY-5® et préparez-le pour obtenir une dilution de 100 ppm (un sachet de 1 oz O-2 + 2 ½ gallon d'eau). Le produit désinfectant doit toujours être conforme à la norme 40 CFR §180.940.

IMPORTANT

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

- **A**près avoir retiré la fermeture de la clé spéciale (fig.1), retirer d'abord le couvercle de sécurité, puis le sous-couvercle comme indiqué sur la figure 2.

- **R**emplir le bac avec de l'eau tiède (fig.3) et après avoir repositionné le couvercle afin de faire fonctionner le mélangeur (tous les LEDS sont éteints) pendant quelques minutes.

!ATTENTION!

GT est doté d'un dispositif de sécurité qui en empêche le fonctionnement lorsque le couvercle n'est pas correctement positionné dans son logement.

- **V**idez le bac et répéter les mêmes procédures jusqu'à ce soit que l'eau qui sorte soit limpide (fig.4).

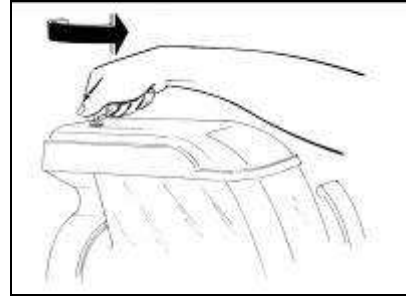


Fig. 1

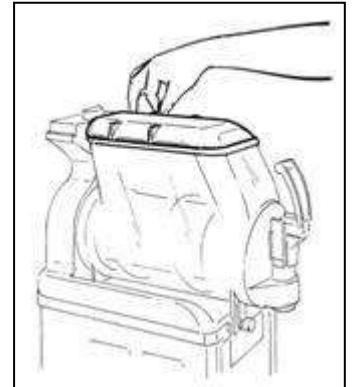
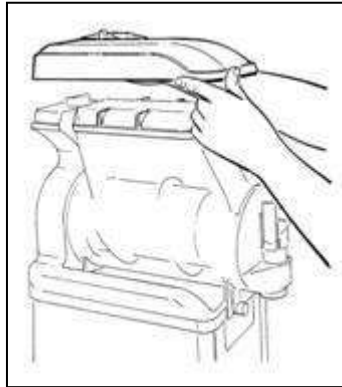


Fig. 2

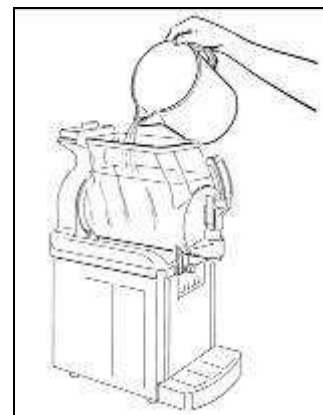


Fig. 3

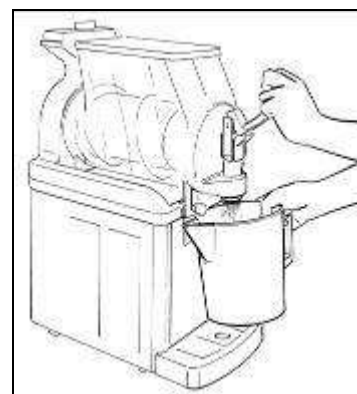


Fig. 4

!Attention!

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

- Désactiver l'interrupteur général A situé sur le côté droit de la machine et débrancher le câble d'alimentation du réseau électrique.
- Retirer le couvercle.
- Se laver et se désinfecter soigneusement les mains avant de procéder aux opérations de nettoyage.
- Dévisser et retirer les pommeaux (fig.5)
- Retirer l'accessoire servant à donner la forme classique d'étoile au produit qui en sort (fig.6).
- Démonter le robinet du bac en appuyant simultanément sur les deux ailettes du bloc et le soulever de manière à l'extraire de son logement (fig.7).
- Décomposer le robinet de tous ses éléments en maintenant la pression du corps vers le bas et en retirant le levier de son logement (fig.7).

!Attention!

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

- Tirer le bac vers l'extérieur et le libérer de son logement (fig.8).

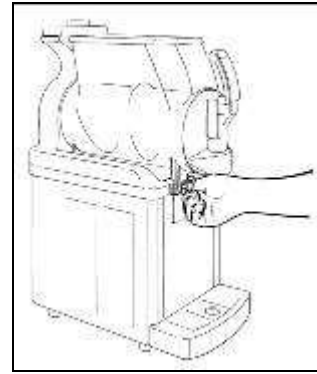


Fig. 5

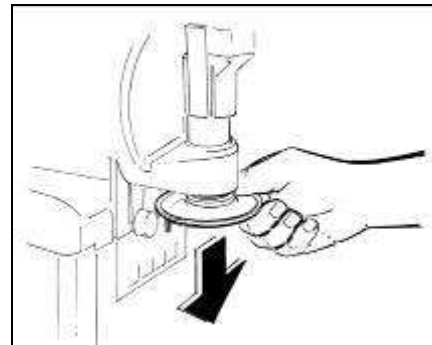


Fig. 6

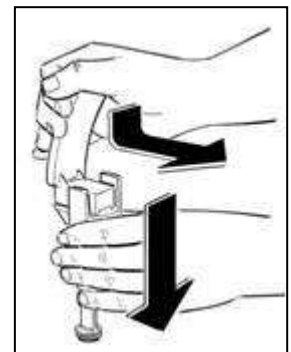
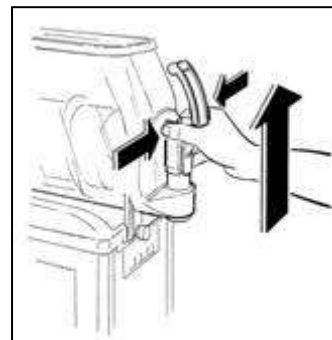


Fig. 7

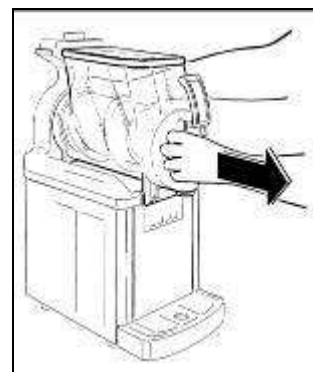


Fig. 8

- **D**évisser le pommeau de fixation dans le sens de la flèche (filetage gauche) et procéder à l'extraction du groupe de mélange et des joints d'étanchéité (fig.9).

- **D**émonter le bac de récupération gouttes en le tournant légèrement vers le haut et en le tirant vers l'extérieur (fig.10).

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

IMPORTANT

Ne pas utiliser de détergents ou de poudres abrasives, ces produits pourraient endommager le bac et les autres éléments avec lesquels ils pourraient entrer en contact.

ATTENTION

Pour effectuer ces opérations de lavage, ne jamais utiliser de lave-vaisselle car ces éléments pourraient en ressortir gravement endommagés

- **B**ien rincer et immerger chaque élément dans le produit d'assainissement en suivant les doses et les durées d'immersion suggérées par le producteur de celui-ci.

- **U**ne fois respectées les durées correctes de désinfection, rincer soigneusement chaque élément avec de l'eau claire et sécher avec un linge propre.

- **L**aver soigneusement l'évaporateur et la partie servant à recueillir la condensation, en retirant tous les restes du produit à l'aide d'une éponge imbibée de produit d'assainissement (voir fig.11).

- **R**épéter les mêmes opérations avec une éponge imbibée d'eau claire et essuyer soigneusement toute les surfaces avec un linge propre.

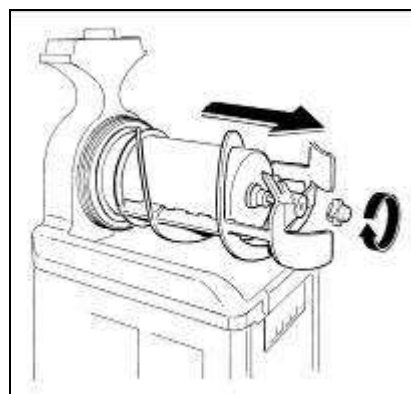


Fig. 9

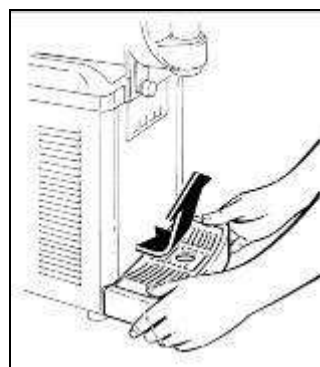


Fig. 10



Fig. 11

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

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

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

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

- Lubrifier avec soin la partie interne de la garniture à ventouse avec de la vaseline (fig.12).



Fig. 12

- Remonter la garniture arrière du bac et celle avant à ventouse, en portant attention au sens de la première comme montré sur la figure 13.

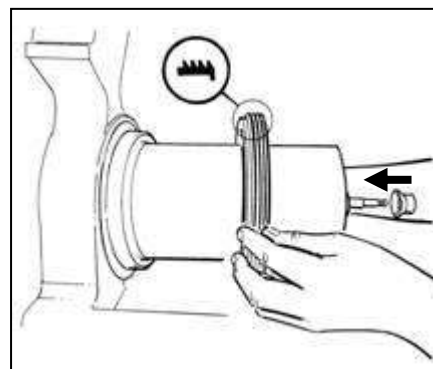


Fig. 13

- Remonter le mélangeur en s'assurant que la queue avant s'encastre parfaitement avec l'arbre rotatif.

- Fixer tous les éléments en vissant le pommeau dans le sens anti-horaire (fig.14).

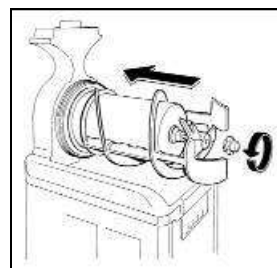


Fig. 14

- **L**ubrifier la partie postérieure du bac à l'endroit où celui-ci adhère avec son joint d'étanchéité (voir figure 15) ;

- **R**emonter le bac en le plaçant dans son logement et en s'assurant qu'il adhère exactement à son propre joint (voir figure 16).

- **F**ixer le bac en vissant les deux pommeaux à fond (fig.17).

IMPORTANT

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

- **R**emonter le robinet (fig.18) en ayant soin de mettre de la vaseline sur les garnitures pour faciliter le glissement de celui-ci jusqu'à insertion complètement dans son logement.

!ATTENTION!

Un glissement imparfait du robinet peut compromettre l'étanchéité.

- **R**emonter le dispositif en forme d'étoile sur le robinet de débit.

- Remonter le ramasse goutte.

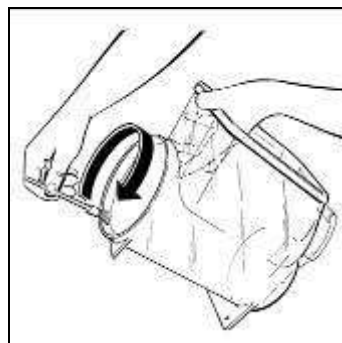


Fig. 15

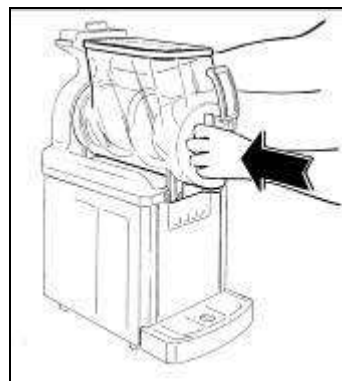


Fig. 16

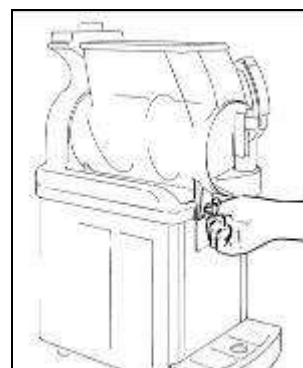


Fig. 17

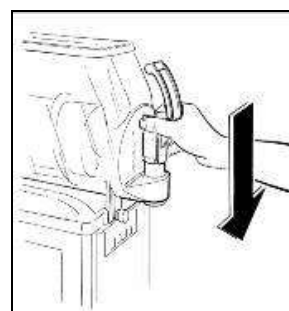


Fig. 18

ASSAINISSEMENT

Dans le cas où la machine reste arrêtée pendant quelques jours après avoir été nettoyée et désinfectée soigneusement comme décrit dans le chapitre 1, au moment de la remise en marche il est nécessaire d'effectuer les opérations d'assainissement décrites ci-dessous.

- Soulever d'abord le couvercle puis le sous-couvercle.
- Remplir le bac d'eau et ajouter le produit pour la désinfection des objets à usage alimentaire en suivant attentivement les doses prescrites par la société du fabricant de celui-ci.
- Après avoir repositionné le couvercle faire fonctionner le mélangeur (tous les LED éteints) et laisser agir pendant la durée nécessaire, également spécifiée par le producteur.

IMPORTANT

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

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

2. ACCESSOIRES DE L'APPAREIL

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

- le présent manuel d'utilisation et d'entretien,
- la déclaration de conformité CE ;
- 1 tube de lubrifiant (vaseline);
- 1 ramasse goutte et 3 garnitures à ventouse.

3. CONSEILS UTILES POUR LE TRANSPORT

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

4. CONSEILS UTILES POUR LE SOULÈVEMENT

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



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

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

Par contre, éviter de :

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

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

5. SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES

Caractéristiques techniques et électriques de l'appareil

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



Sur la plaquette il est inscrit :

- Modèle
- PNC - code de fabrication
- Numéro de série
- Caractéristiques électriques en Volt/Hz
- Absorption maximale en watts
- Courant maximal en ampères
- Classe climatique
- Gaz réfrigérant et quantité utilisée
- Marquages
- Constructeur

Caractère bruyant

Le niveau de pression acoustique continu équivalent pondéré est inférieur à 70 dB.

Classe climatique

La classe N indique une température ambiante d'utilisation de la machine comprise entre 24 et 32°C (entre 75°F et 90°F).

Les dimensions d'encombrement de l'appareil sont

	GT1		GT2	
Altezza	65 cm	25.59 in	65 cm	25.59 in
Larghezza	26 cm	10.24 in	45 cm	18.11 in
Profondità	42.5 cm	16.73 in	42.5 cm	16.73 in
Peso	28 kg	61.73 lb	46 kg	101.41 lb

Gaz réfrigérant

Parmi les types de gaz utilisés (R452a, R290 et R449) le R290 (Propane) est potentiellement inflammable et explosif.



Attention

Il est absolument nécessaire d'adopter toutes les précautions possibles afin d'éviter tout danger lié à la nature de ce gaz lors de toute opération ordinaire et/ou extraordinaire effectuée sur l'équipement lui-même.

En cas de panne:

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

Mise au rebut

Important

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

Important

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



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

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

6. POSITIONNEMENT

Seulement pour le technicien

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

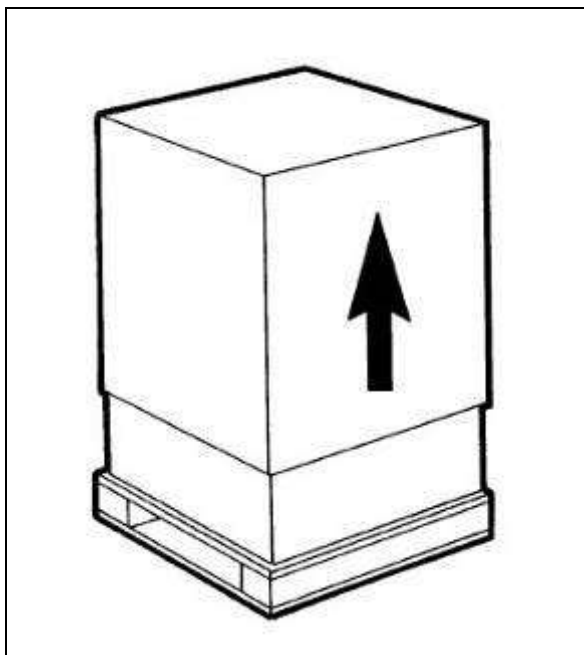


Fig. 19

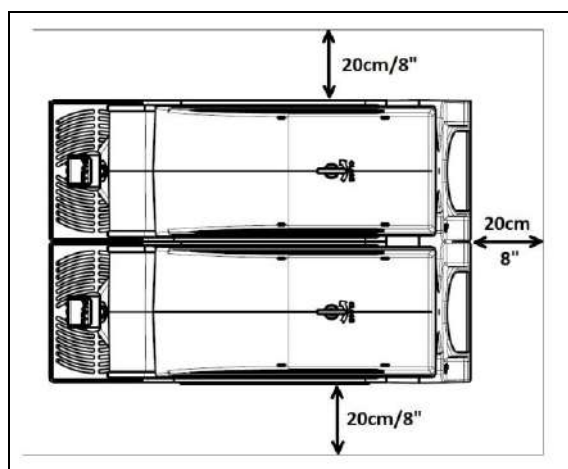


Fig. 20

a) Après avoir retiré l'emballage **en conserver tous les éléments pour le stockage hivernal** et s'assurer de l'intégrité de l'appareil (fig.19).

!IMPORTANT!

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

b) Poser l'appareil sur une surface horizontale et solide de manière à ce que la carrosserie de l'appareil soit bien ventilée (au moins 20 cm d'espace libre, fig.20), installer l'appareil dans un environnement sec et éviter de l'installer près d'une source de chaleur. **La température ambiante d'utilisation de la machine doit être comprise entre 24°C et 32°C (entre 75°F et 90°F).**

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

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

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

Important

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

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

7. RACCORDEMENT AU RÉSEAU ÉLECTRIQUE

Seulement pour le technicien

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

- S'assurer que le raccordement est effectué à une installation dotée de mise à la terre efficace comme il est prévu par la réglementation de sécurité en vigueur (fig.21).

Le fabricant ne peut être considéré comme responsable pour d'éventuels dommages causés par un manque de mise à la terre de l'installation.

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

- Il est indispensable, pour une installation sûre et correcte, de disposer d'une prise spéciale commandée par un interrupteur magnéto-thermique avec une distance d'ouverture des contacts égale ou supérieure à 3mm, conforme à la réglementation nationale de sécurité en vigueur (fig.21).

- Ne jamais utiliser de prises multiples ou de rallonges.

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

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

Important

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

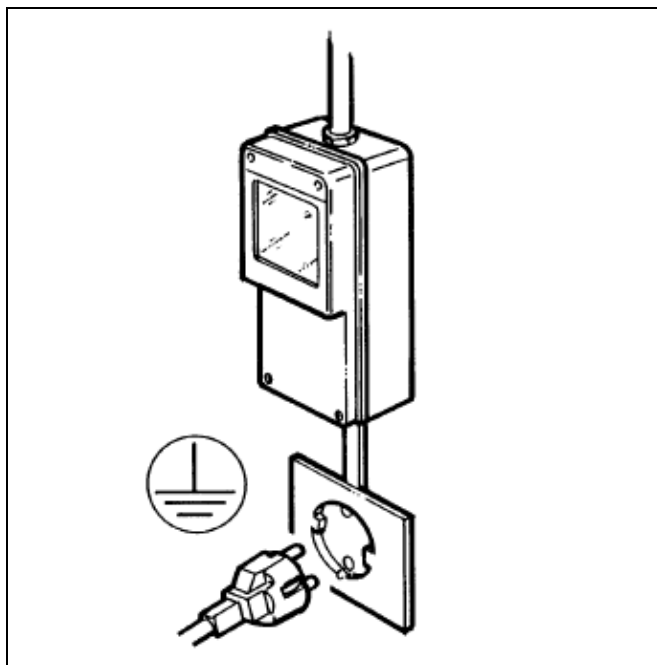


Fig. 21

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

8. OPÉRATIONS DE DÉMARRAGE

!ATTENTION!

AVANT D'EFFECTUER LE PREMIER DÉMARRAGE DE LA MACHINE, PROCÉDER AUX OPÉRATIONS DE NETTOYAGE ET D'ASSAINISSEMENT DÉCRITES AU CHAPITRE 10

Important : Ne pas utiliser la machine avec de l'eau ou de produit assainissement, ni en mode CONGÉLATION ni en mode DEFROST; cela pourrait endommager les organes de mélange.

- Diluer et mélanger, dans un récipient à part, le produit avec de l'eau ou du lait selon les instructions du producteur (voir figure 22).

NOTE: on définit produit le résultat du mélange d'eau ou de lait avec la préparation pour obtenir des glaces soft, crèmes glacées, sorbets, crèmes froides, yaourts glacés, smoothies ou produits similaires.

Ne pas introduire plus de 2,5 litres de produit liquide car durant le refroidissement le volume augmente pouvant dépasser la capacité maximale du bac (voir le chapitre sur la manière de calculer cette augmentation de volume).

- Verser le produit obtenu dans le bac (voir fig.23).

- Remettre en place d'abord le sous couvercle et ensuite le couvercle principal et le bloquer avec la clé spéciale.

Note

Toutes les machines de la série GT1 et GT2 sont dotées d'un dispositif de sécurité efficace pour la protection de l'opérateur, qui entre en fonction lors du soulèvement du couvercle et qui détermine l'arrêt automatique et immédiat de tous les éléments en mouvement.

Dans le cas où le couvercle n'a pas été correctement positionné, le mélangeur correspondant ne se mettra pas en marche.

- Insérer la fiche dans la prise d'alimentation électrique.

- Activer l'interrupteur général, le mélangeur se mettra automatiquement en fonction (fig.24).

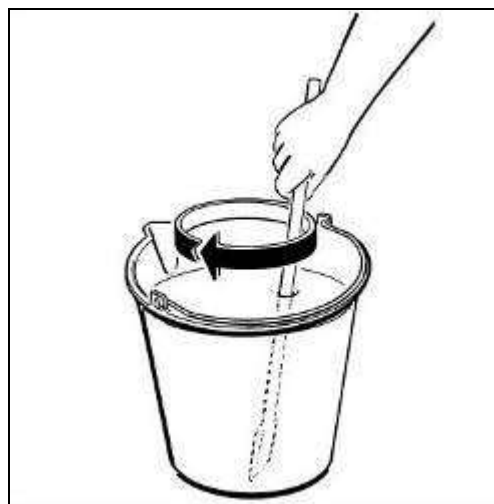


Fig. 22

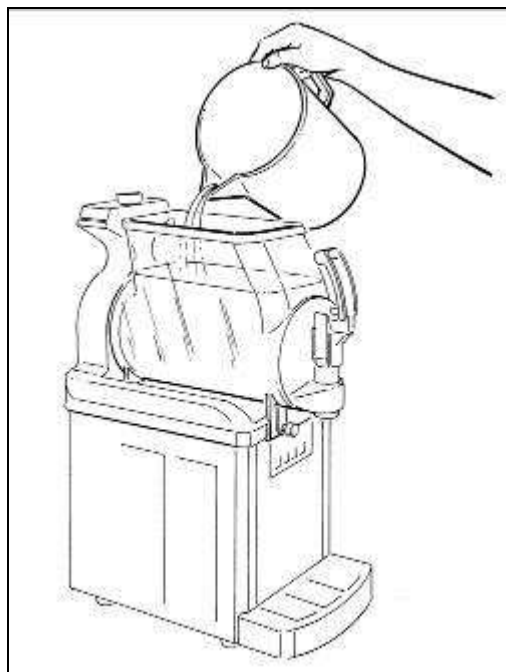


Fig. 23

GT Touch

- A la mise en marche de l'appareil apparait le menu principal de sélection (fig. 25); en appuyant sur l'un des boutons relatifs à un des produits prédéfinis, on entre dans la phase de préparation de ce produit (par exemple GLACE) et la machine commence à fonctionner selon les paramètres définis pour le produit sélectionné.

!ATTENTION!

Si jamais la machine ne se mettait pas en marche, contrôler la position du couvercle, GT est doté d'un dispositif de sécurité qui empêche le fonctionnement si celui-ci n'est pas correctement positionné dans son logement.

Le fonctionnement de la machine peut être divisé par phase, chacune d'elles ayant des paramètres de fonctionnement, telles que la vitesse de rotation, la durée et la température à laquelle amener le produit, prédéfinis.

PRÉPARATION PRODUIT

PHASE DE PRÉPARATION

La phase de préparation a pour but de mélanger et préparer le produit de manière à le porter à la bonne consistance et à la bonne température.

En bas à droite se trouvent deux boutons.

➤ "EXTRACTION"

En appuyant sur ce bouton, on entre dans la phase d'extraction; le but est celui d'augmenter la vitesse de rotation de la vis d'Archimède pour faciliter l'opération d'extraction du produit. La vitesse et la durée sont des paramètres prédéfinis.

Durant la phase de préparation sur le bouton "EXTRACTION" apparait l'inscription "-----", pour indiquer que le produit est en phase de préparation et qu'il n'est donc pas prêt pour la consommation (fig. 26).

La fonction d'extraction reste de toute façon active, donc si l'on appuie sur ce bouton durant la phase de préparation, après la période d'extraction la machine passe de suite à la phase de conservation interrompant celle de préparation. *Cette opération est utile en cas d'extinction et de remise en marche de la machine pour bypasser la phase de préparation.*

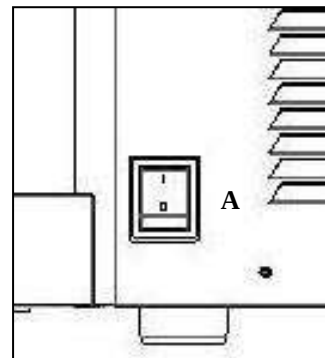


Fig. 24



Fig. 25

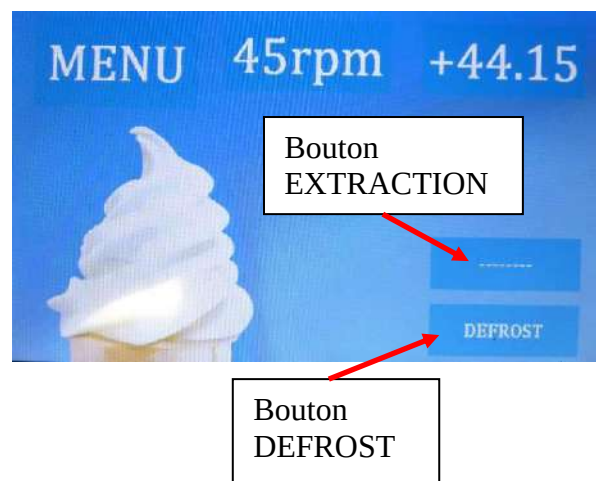


Fig. 26

➤ "DEFROST"

En appuyant sur ce bouton on entre dans la phase de DEFROST.

Cette phase est utile durant la période nocturne, en général on définit une vitesse de rotation plus lente et une température plus élevée pour réduire la consommation électrique tout en maintenant le produit froid et non périssable. L'état de DEFROST est reconnaissable par le fait que le bouton correspondant reste sélectionné et de couleur différente de celle du début (fig.27). Pour sortir de cette phase il suffit d'appuyer de nouveau sur le bouton.



Fig. 27

A la fin de la phase de DEFROST le produit est supposé avoir été porté à la bonne consistance et à la bonne température ce qui fait que la machine entre en phase de préparation identifiable par le bouton extraction caché par l'inscription "-----"

PHASE DE CONSERVATION

On entre dans la phase de conservation soit à la fin de la période de préparation soit après avoir appuyé sur le bouton extraction.

Cette phase est la phase de fonctionnement normal de la machine. Le produit a atteint la consistance voulue et est prêt à être servi, il doit donc être conservé dans ces conditions. Les paramètres définis sont ceux de la phase de conservation, vitesse de rotation prédéfinie et température réglée.



Fig. 28

Dans cette phase le bouton EXTRACTION est bien visible (fig.28).

Important : Ne pas utiliser la machine avec de l'eau ou du produit employé pour l'assainissement durant la phase de PRÉPARATION, durant celle de CONSERVATION, ni celle du DEFROST; les éléments effectuant le mélange pourraient être abimés.

- Une fois que le produit a atteint la consistance désirée, pour débiter, placer le verre sous le robinet, appuyer sur le bouton d'extraction et tirer le levier comme montré sur la figure 29.

La ligne GT est dotée d'un accessoire particulier pour donner une forme d'étoile au produit débité; en phase d'utilisation placer le verre sous celui-ci comme montré dans la fig.29.

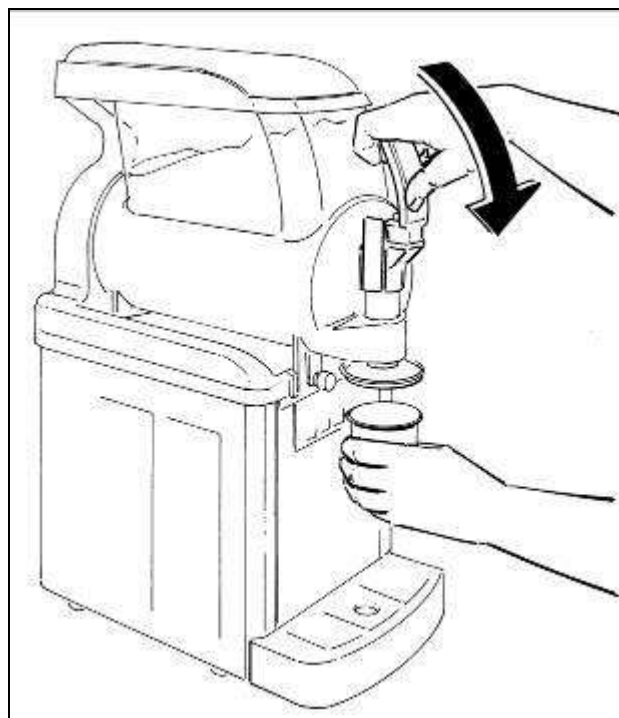


Fig. 29

PARAMÈTRES PRODUIT DURANT LE FONCTIONNEMENT

Il est également possible de modifier les paramètres du produit en phase de fonctionnement en entrant dans le MENU en appuyant sur le bouton en haut à gauche de la fenêtre de fonctionnement (par exemple celle de la figure 28).

La page des paramètres qui apparaît est celle reportée sur la figure 30.



Fig. 30

Il est possible de modifier tous les paramètres du produit:

PRÉPARATION (fig. 31) : il est possible de paramétrer la vitesse et la température de cette phase.



Fig. 31

EXTRACTION (fig. 32) : il est possible de paramétrer la vitesse et la durée d'extraction.



Fig. 32

CONSERVATION (fig. 33) : il est possible de paramétrer la vitesse et la température de cette phase.



Fig. 33

DEFROST (fig. 34) : il est possible de paramétrer la vitesse et la température relatives à cette phase spécifique.



Fig. 34

Si vous souhaitez définir des paramètres particuliers avant de faire fonctionner la machine il est nécessaire, avant de la mettre en marche, d'entrer dans le menu PARAMÈTRES (fig. 25) et de sélectionner le produit pour lequel vous désirez modifier les paramètres (fig. 35).

MENU PARAMÈTRES

Si à partir du menu principal, de suite après la mise en marche de la machine, on appuie sur le bouton PARAMÈTRES suivi du bouton MACHINE (fig. 17), on accède au menu des paramètres génériques de la machine (fig. 36).

LANGUE (fig. 37) : Il est possible de définir une langue au choix parmi l'italien, l'anglais et une troisième personnalisable.

HEURE (fig. 38) : il est possible de définir les heures et les minutes.

LAVAGE (fig. 36) : Une fois le bouton lavage sélectionné il est nécessaire de revenir au menu principal et de sélectionner le produit désiré; de cette façon la machine fonctionnera en mode lavage (seulement la rotation de la vis d'Archimède avec l'installation frigorifique désactivée) jusqu'à l'extinction; ce mode de fonctionnement a pour but de faciliter un premier nettoyage grossier du bac avant d'effectuer les opérations de nettoyage et d'assainissement décrites dans le chapitre 1.



Fig. 35



Fig. 36



Fig. 37



Fig. 38

HEURE DÉBUT DÉGIVRAGE (fig. 39) : Il est possible de programmer l'heure de début du dégivrage automatique.



Fig. 39

HEURE FIN DÉGIVRAGE (fig. 40) : Il est possible de programmer l'heure de fin du dégivrage automatique au terme de laquelle la machine recommencera à fonctionner en mode PRÉPARATION.

Durant le dégivrage automatique le bouton DÉGIVRAGE reste cependant actif.

ATTENTION : une fois le dégivrage automatique programmé, la machine le maintient automatiquement, ce qui signifie qu'en phase d'allumage il démarrera selon le mode correspondant à l'heure programmée.

ATTENTION : pour désactiver le dégivrage automatique il suffit de programmer les heures de début et fin dégivrage à la même valeur (par exemple toutes les deux sur 17). Cela signifie également qu'il n'est pas possible de faire commencer et terminer le dégivrage automatique dans la même heure (par exemple début 17h.00 et fin 17h.59).



Fig. 40

GT Push

- En activant l'interrupteur général A, placé sur le côté droit de la machine et, dans le cas d'une machine avec plusieurs bacs, même le plus petit (B pour le bac droit et C pour le bac gauche), le mélangeur interne du bac (fig.26) se met automatiquement en marche.

- Pour varier la consistance du produit, appuyer sur les touches ▼ et ▲ du clavier de commande; en agissant sur la touche ▲, on notera une augmentation des LED allumées et, par conséquent, sa consistance augmentera; au contraire, en agissant sur la touche ▼, le nombre de LED allumées diminuera avec une baisse conséquente de la consistance.

NOTE : lorsque la LED correspondant à la touche CONGÉLATION clignote, cela signifie que l'installation frigorifique est en fonctionnement.

NOTE : si vous désirez passer de la modalité CONGÉLATION à la modalité DEFROST, il faut désactiver la première via la touche avec le flocon de neige correspondante et activer la seconde avec les vagues. Inversement, si vous désirez passer de la modalité DEFROST à la modalité CONGÉLATION, il faudra d'abord désactiver la touche avec les vagues, puis activer celle avec le flocon de neige.

NOTE : lorsque les deux LED aux bords de l'échelle de consistance (le premier et le dernier) clignotent simultanément, cela signifie que le produit à l'intérieur du bac est sous du niveau minimum de la sonde et donc que la machine est en bloc; pour rétablir son bon fonctionnement, il faut ajouter le produit de façon à recouvrir la sonde.

- Une fois que le produit a atteint la consistance désirée, pour débiter, placer le verre sous le robinet et tirer le levier comme montré sur la figure 25.

Si vous désirez accélérer la distribution, appuyez sur la touche d'extraction rouge (fig.24 et 24bis) avant d'actionner le levier du robinet.

GT1 est pourvue d'un accessoire particulier qui donne une forme étoilée au produit débité; en phase d'utilisation placer le verre sous celui-ci comme montré dans la fig.25.

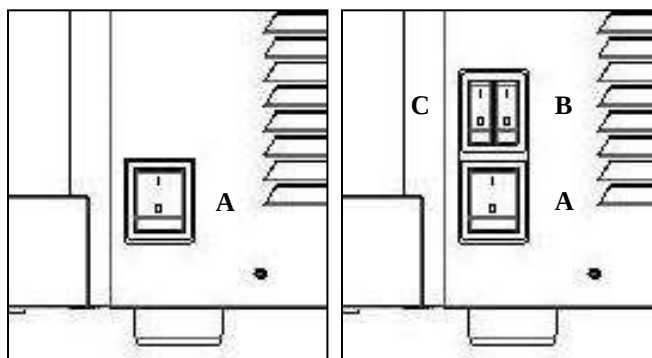


Fig. 41



Fig. 42



Fig. 43

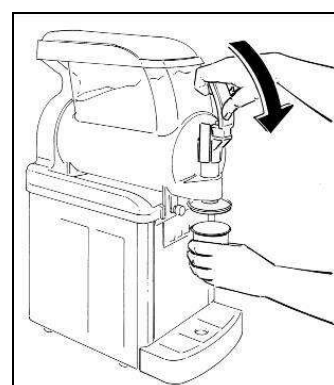


Fig. 44

9. ENTRETIEN EXTRAORDINAIRE



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

Nettoyage du condensateur

Afin de garantir un bon rendement de l'installation frigorifique, il est indispensable d'effectuer un bon nettoyage du condensateur **une fois par mois**.

Pour y accéder :

- Couper le courant de l'appareil en désactivant l'interrupteur général et en débranchant le câble d'alimentation;
- Pour la GT1 : - retirer le panneau postérieur en dévissant les deux vis qui le retiennent sur sa partie inférieure (fig.45);
- Pour la GT2 : - retirer le panneau latéral gauche en dévissant les deux vis qui le retiennent sur sa partie inférieure (fig.46);

- A l'aide d'un aspirateur retirer la poussière qui s'est infiltrée entre les lamelles du condensateur (fig.47).

IMPORTANT

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

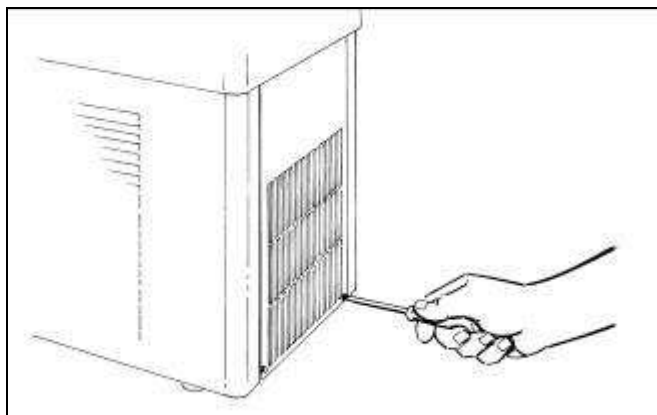


Fig. 45

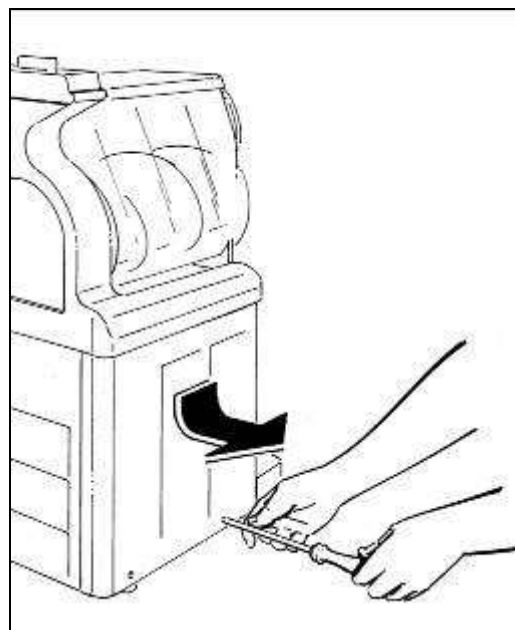


Fig. 46

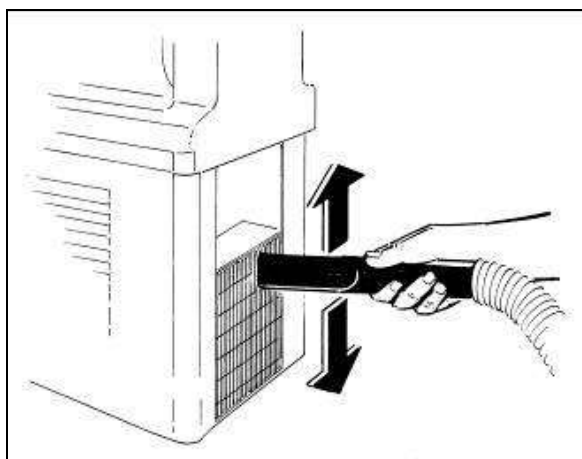


Fig. 47

Contrôle et changement des joints

JOINT DU BAC

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

JOINTS TORIQUES (O-RING) DU ROBINET

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

JOINT À VENTOUSE

Le joint à ventouse placé à l'avant de l'évaporateur doit être changé tous les 3 mois et de toute façon chaque fois qu'il semble usé. Cette garniture doit être lubrifiée chaque fois que la machine est remontée après le nettoyage avec la vaseline fournie.

DOUILLE RIGIDE ÉVAPORATEUR ET SA RONDELLE EN SILICONE

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

Stockage hivernal

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

- Débrancher la machine de toute source d'énergie.
- Démonter, laver et assainir tous les éléments en contact avec le produit comme décrit dans le chapitre 1.
- Nettoyer également les panneaux externes.
- Remonter soigneusement tous les éléments.
- Couvrir complètement la machine montée avec l'emballage d'origine de manière à ce qu'elle soit protégée de la poussière et des autres agents contaminants.
- Ranger la machine dans un endroit sec.

10. INFORMATIONS UTILES SUR LES PRÉPARATIONS POUR GLACE

AUGMENTATION DU VOLUME

Durant le passage de l'état liquide initial à celui dense et crémeux final, le produit augmente considérablement de volume; pouvoir quantifier une telle augmentation peut être très utile afin d'éviter de remplir outre-mesure le bac en introduisant une quantité excessive de produit.

En suivant ces opérations simples il sera possible de calculer le pourcentage d'une telle augmentation.

- Placer un récipient vide sur une balance et mettre la tare à zéro;
- Enlever le récipient, le remplir complètement du produit liquide, le peser et noter la valeur;
- Répéter les mêmes opérations en remplissant le récipient avec du produit ayant la densité désirée, peser et noter la valeur obtenue.
- Appliquer la formule suivante pour calculer le pourcentage d'augmentation du volume:

"Poids du produit liquide moins le poids du produit crémeux, divisé par le poids du produit crémeux puis multiplié par 100"

Exemple:

Poids d'un demi-litre de produit: 530g ;

Poids d'un demi-litre de produit crémeux: 380g;

Différence: 150g;

$150/380=0,4$

$0.4 \times 100 = 40\%$ d'augmentation de volume.

11. EXCLUSION DE RESPONSABILITÉ

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

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

12. GUIDE DE RÉOLUTION DES PROBLÈMES

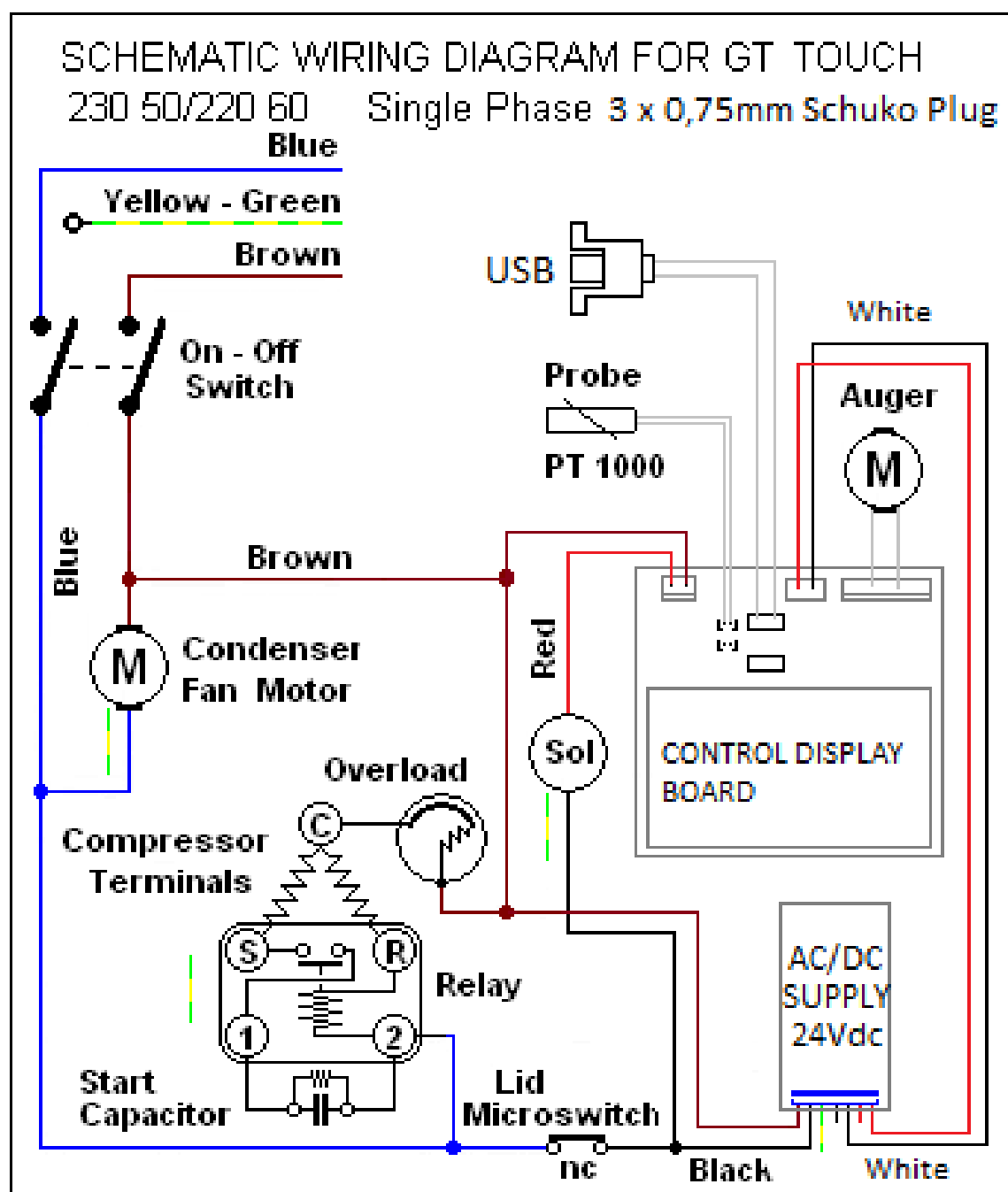
NOTA BENE : Les procédures suivantes doivent être exécutées par un technicien qualifié

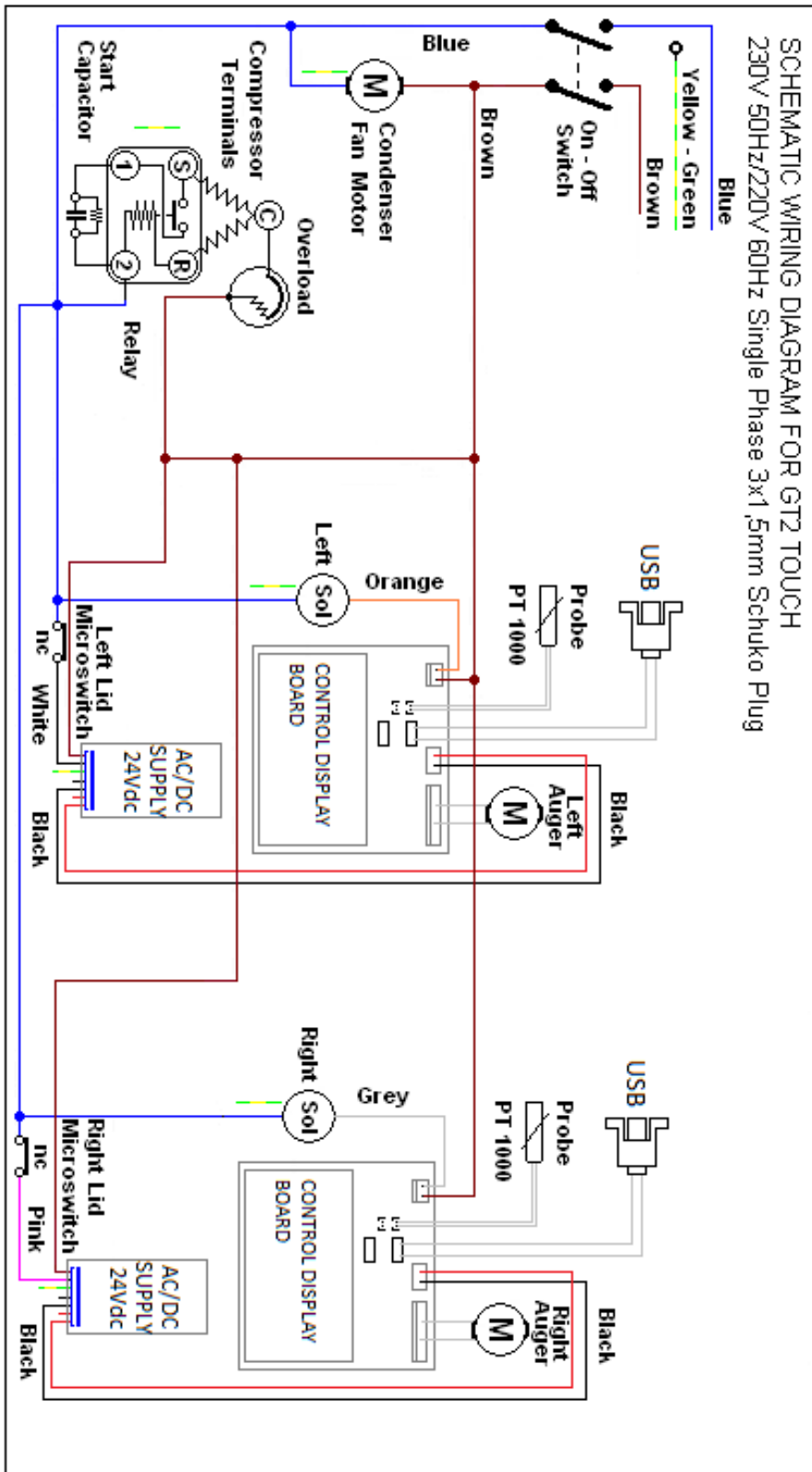
Problème	Cause possible	Solution
La machine ne refroidit pas ou refroidit seulement à moitié et le compresseur fonctionne	- L'espace de ventilation autour de la machine n'est pas adapté - La machine fonctionne en mode DEFROST - Les lamelles du condensateur sont sales ou pleines de poussière - Le ventilateur ne fonctionne pas - Il y a une perte de réfrigérant	- Laisser au moins 20cm d'espace libre autour de la machine et ne pas la placer près d'une autre source de chaleur - Restaurer le mode CONGÉLATION - Nettoyer le condensateur - Contrôler les raccordements électriques, en cas de débranchement les rebrancher et si cela ne fonctionne toujours pas, changer le ventilateur - Déterminer la fuite, l'éliminer et recharger l'installation
La machine ne refroidit pas ou refroidit seulement à moitié et le compresseur ne fonctionne pas	- Les parties électriques du compresseur ne fonctionnent pas - Certains raccordements électriques sont incomplets - Le compresseur est défectueux	- Changer les composants qui ne fonctionnent pas - Vérifier les raccordements et compléter ceux qui ne le sont pas - Changer le compresseur
La machine est bruyante	Les pales du ventilateur percutent certains des composants internes	Vérifiez et ajuster
L'interrupteur principal est sur la position ON mais la machine ne fonctionne pas	- Le couvercle principal n'a pas été repositionné correctement - Certains raccordements électriques sont incomplets - L'interrupteur principal est cassé - La carte électronique de commande est défectueuse - La fiche qui commande le moteur est défectueuse - Le motoréducteur est défectueux	- Positionner correctement le couvercle principal - Vérifier les raccordements et compléter ceux qui ne le sont pas - Changer l'interrupteur - Changer la carte de commande - Changer la carte du moteur - Changer le motoréducteur
Le bac a des fuites	Un des joints n'est pas positionné correctement	Remonter correctement le joint ou, si besoin, le changer
Le robinet a des fuites	- Le robinet n'a pas été remonté correctement - Le mouvement du robinet est difficile - Les joints d'étanchéité sont endommagés ou usés	- Démonter et remonter correctement le robinet - Nettoyer le robinet et son logement et lubrifier avec la vaseline fournie - Changer les joints
Le produit finit dans le bas ramasse-goutte à travers le tube de drainage	- Le joint à ventouse, le moyeu du mélangeur et le pommeau de fixation n'ont pas été remontés correctement - Le joint à ventouse ou la douille d'étanchéité de l'arbre sont endommagés ou usés	- Démonter et remonter correctement le système du mélangeur - Démonter et changer les joints
Le mélangeur ne tourne pas	- Le couvercle principal n'a pas été repositionné correctement - Certains raccordements électriques sont incomplets - La fiche qui commande le moteur est défectueuse - Le motoréducteur est défectueux	- Positionner correctement le couvercle principal - Vérifier les raccordements et compléter ceux qui ne le sont pas - Changer la carte du moteur - Changer le motoréducteur
Le mélangeur fait du bruit durant la rotation	- Le joint à ventouse a été changé sans être correctement lubrifié - La spirale du mélangeur n'a pas été remontée correctement	- Démonter, nettoyer, assainir et lubrifier correctement le joint - Démonter et remonter correctement la spirale et tout le système du mélangeur
La machine ne se refroidit pas et les deux LED situés aux bords de l'échelle de consistance (le premier et le dernier) clignotent en même	Le niveau du produit dans le bac est en dessous du niveau minimum de sonde et l'appareil est en bloc	Ajouter du produit jusqu'à ce que le niveau arrive à couvrir la sonde

GT Touch

Problème	Cause possible	Solution
Sur l'écran tactile apparait l'inscription "ERRORE EEPROM"	La mémoire de la carte électronique ne fonctionne pas correctement	Changer la carte
Sur l'écran tactile apparait l'inscription "ERRORE NAND"	La mémoire des images de la carte électronique ne fonctionne pas correctement	Changer la carte
Sur l'écran tactile apparait l'inscription "SOVRATEMPERATURA SCHEDA"	La température de la carte électronique est trop élevée	Trouver la cause et résoudre le problème
Sur l'écran tactile apparait l'inscription "ERRORE CODICE MACCHINA"	Le logiciel n'a pas été chargé correctement	Changer la carte

13. WIRING DIAGRAM

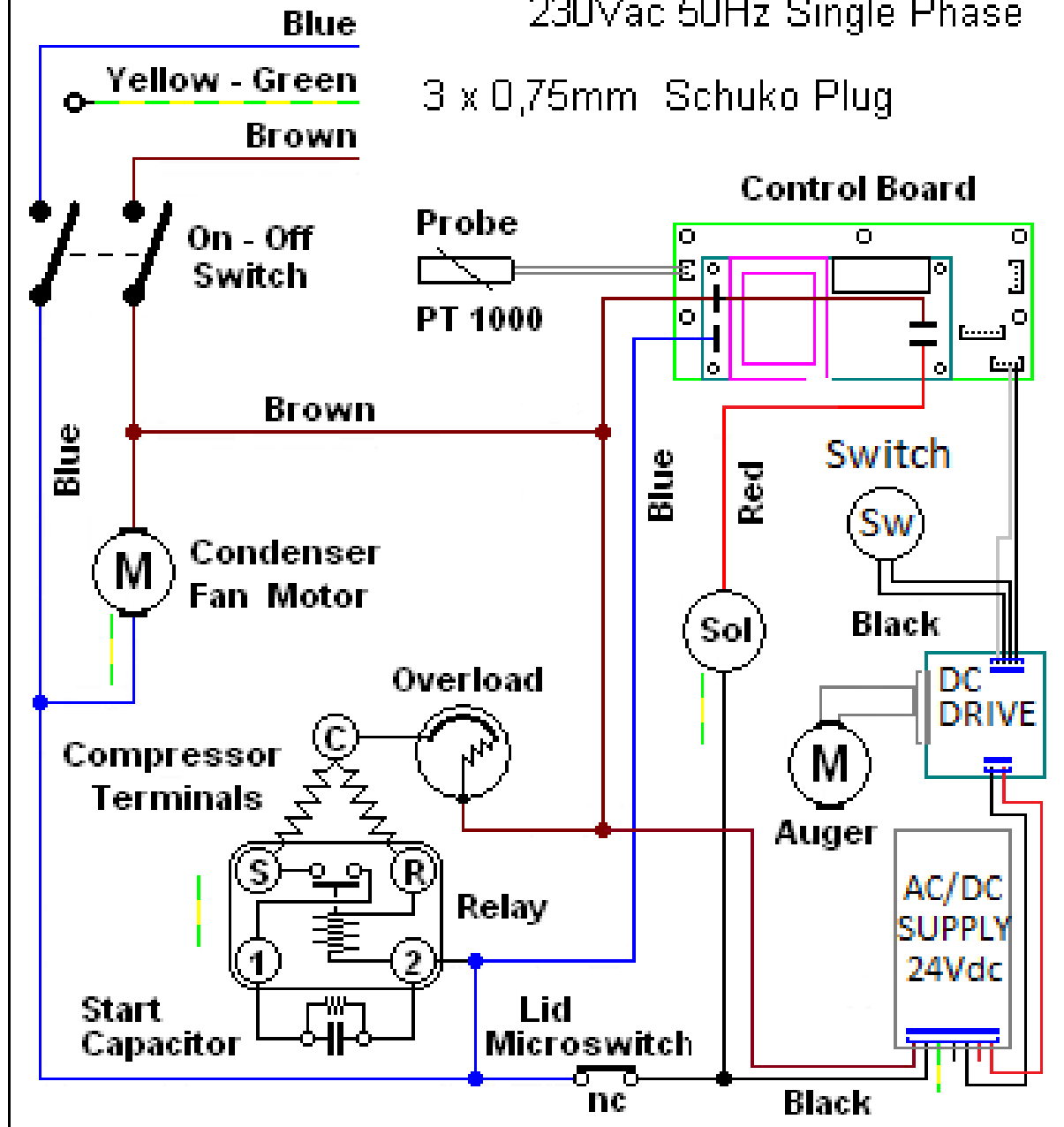


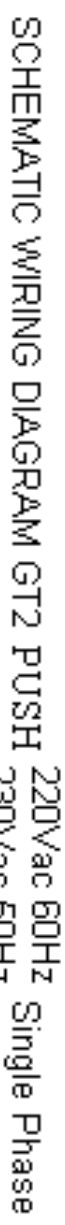


SCHEMATIC WIRING DIAGRAM FOR GT1 **PUSH**

230Vac 50Hz Single Phase

3 x 0,75mm Schuko Plug





ASSISTENZA TECNICA ITALIA

Mail:

infoservicek@electroluxprofessional.com

Tel. +39 059 782884

INTERNATIONAL CUSTOMER CARE

Mail:

SPM.aftersales@electroluxprofessional.com

Phone: +39 059 781761

US CUSTOMER CARE

Grindmaster-Cecilware

4003 Collins Lane, Louisville, KY 40245 USA

Phone: 502.425.4776 Toll Free: 800.695.4500

Fax: 502.425.4664

Web: www.grindmaster.com/service

ELECTROLUX PROFESSIONAL

Mail:

epr.techhelp@electroluxprofessional.com



S.P.M. Drink Systems S.p.A.
Via Panaro 2/b
41057 Spilamberto (MO)