

Manuale d'uso e manutenzione	Pag.2
Operator's manual	Page 14
Manuel d'utilisation et d'entretien	Page 26





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

Gentile Cliente,
ci congratuliamo con Lei per aver scelto un
prodotto di qualità che sicuramente
risponderà alle Sue aspettative.
RingraziandoLa per la preferenza accordataci,
la invitiamo cortesemente a prendere attenta
visione del presente manuale d'uso e
manutenzione.

Publicazione emessa da:

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

Edizione: 09/2018

Revisione: 01

© 2018 – SPM Drink Systems

Tutti i diritti di riproduzione del presente manuale sono riservati alla **SPM DRINK SYSTEMS**, la riproduzione anche parziale è vietata.

Le descrizioni e le illustrazioni sono riferite alla specifica macchina/impianto in oggetto. **SPM DRINK SYSTEMS** si riserva il diritto di apportare in qualsiasi momento tutte le modifiche che riterrà opportune alla produzione di serie.

Il presente manuale:

è parte integrante della fornitura e deve essere letto attentamente al fine di un utilizzo corretto, in conformità ai requisiti essenziali di sicurezza;

è elaborato secondo le disposizioni della **Direttiva Macchine 2006/42/CE** e riporta le informazioni tecniche necessarie per svolgere correttamente tutte le procedure in condizioni di sicurezza;

deve essere conservato con cura (protetto in un involucro trasparente e stagno per evitarne il deterioramento) e deve accompagnare la macchina durante tutta la sua vita, compresi eventuali passaggi di proprietà. In caso di smarrimento o deterioramento è possibile riceverne una copia facendo richiesta alla **SPM DRINK SYSTEMS** segnalando i dati riportati sulla targhetta d'identificazione

SPM DRINK SYSTEMS declina ogni responsabilità per uso improprio della macchina/impianto e/o per danni causati in seguito ad operazioni non contemplate in questo manuale.



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

INDICE

1. AVVERTENZE E CONSIGLI IMPORTANTI	4
2. CORREDO DELL' APPARECCHIO	4
3. SPECIFICHE TECNICHE	4
4. POSIZIONAMENTO	5
5. COLLEGAMENTO ALLA RETE ELETTRICA	6
6. OPERAZIONI DI AVVIAMENTO e MODALITA' D'USO	7
7. OPERAZIONI DI PULIZIA E SANITIZZAZIONE	9
8. AVVERTENZE	12
9. CONTROLLO E SOSTITUZIONE DELLE GUARNIZIONI	13
Stoccaggio estivo	13
Stoccaggio prodotto	13
10. ESCLUSIONE DI RESPONSABILITA'	13
11. WIRING DIAGRAM	38



S.P.M. Drink Systems S.p.a. - 41057 Spilamberto (MO) Italy - Via Panaro, 2/b
Tel +39 059. 789811 - Fax +39 059.781761
E-mail: info@spm-ics.it - www.spm-ics.it
Cod. Fisc. e Partita IVA 03195610369 - REA MO - 366925 - AEEIT13060000008071
Cap. Soc. € 2.000.000,00 i.v. - Foro Competente: MODENA - Cod. Ident. CEE IT03195610369

1. AVVERTENZE E CONSIGLI IMPORTANTI

Il presente manuale d'uso ed installazione è parte integrante dell'apparecchio e dovrà essere conservato per qualsiasi consultazione. Salvo diversa indicazione, il presente manuale è rivolto all'operatore (personale che usa quotidianamente l'apparecchio) e al manutentore (personale qualificato per installazione e/o manutenzione). Le parti del manuale rivolte solo al manutentore verranno opportunamente evidenziate. Leggere attentamente le avvertenze contenute nel presente manuale prima di installare ed utilizzare l'apparecchio. Il presente apparecchio è stato progettato per la produzione di cioccolate calde e prodotti simili. Al momento del ricevimento di questo apparecchio assicurarsi che il codice di identificazione dello stesso corrisponda a quello da Voi ordinato e riportato sempre sui documenti di trasporto e cioè:

- "nome apparecchio" seguito dal numero di matricola progressivo. Questo apparecchio è destinato solo ed esclusivamente all'uso per il quale è stato concepito ed il costruttore non può essere ritenuto responsabile per eventuali danni dovuti ad un uso improprio.

Il presente apparecchio non è da intendersi adatto all'uso da parte di bambini di età inferiore agli 8 anni e di persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali, o prive di esperienza e conoscenza, a meno che siano state supervisionate o istruite riguardo all'uso dell'apparecchio da una persona responsabile della loro sicurezza. I bambini dovrebbero essere supervisionati per assicurarsi che non giochino con l'apparecchio. Le operazioni di pulizia e sanitizzazione non possono essere effettuate da bambini se non attentamente supervisionati.

Il presente apparecchio non è adatto all'uso esterno. Il presente apparecchio non è adatto all'installazione in luoghi in cui può essere utilizzato un getto d'acqua. Il presente apparecchio deve essere

installato in luoghi dove possa essere controllato da personale qualificato. Non posizionare bombole con gas infiammabile vicino a questa apparecchiatura.

Questa apparecchiatura è stata progettata per applicazioni quali:

- Aree cucina per staff in negozi, uffici o altri ambienti lavorativi;
- Aree comuni in hotel, motel o altri ambienti residenziali in genere;
- Bed and breakfast, catering ed applicazioni simili

2. CORREDO DELL'APPARECCHIO

Al momento dell'apertura all'interno dell'imballo si troveranno i seguenti elementi:

- il presente manuale di uso e manutenzione,
- la dichiarazione di conformità CE;
- 1 tubetto di lubrificante (vaselina).

3. SPECIFICHE TECNICHE

Caratteristiche tecniche ed elettriche dell'apparecchio

Tutte le caratteristiche tecniche ed elettriche dell'apparecchio sono riportate sulla targhetta matricola applicata all'interno dell'apparecchio e qui sotto riprodotta.



Sulla targhetta vengono riportati:

- Modello;
- Numero di matricola;
- Caratteristiche elettriche in Volt/ Hz;
- Assorbimento max in Watt;
- Corrente max in Amp;
- Peso in kg;
- Temperatura ambiente di utilizzo della macchina compresa fra i 24 ed i 30°C.

Le dimensioni di ingombro dell'apparecchio sono:

Lola 3

- BASE 235mm
- ALTEZZA 435mm (+40mm con porta pubblicità)
- PROFONDITA' 280mm

Lola 6

- BASE 270mm
- ALTEZZA 465mm (+40mm con porta pubblicità)
- PROFONDITA' 320mm

Rumorosità

Il livello di pressione acustica continuo, equivalente, ponderato è inferiore a 70 dB.

In caso di guasto:

Nella maggior parte dei casi, gli eventuali inconvenienti tecnici sono risolvibili con piccoli interventi; suggeriamo perciò di leggere attentamente il presente manuale, prima di contattare il costruttore o il centro di assistenza.

Smaltimento


Importante

Tutti gli elementi dell'imballaggio non devono essere lasciati alla portata dei bambini in quanto potenziali fonti di pericolo.

Importante

Nel rispetto dell'ambiente, non disperdere gli elementi dell'imballaggio ma conservarli in modo da poterli riutilizzare qualora necessario (i.e. stoccaggio invernale).



Il simbolo  indica che l'apparecchio non può essere smaltito come rifiuto comune, ma deve essere smaltito secondo quanto stabilito dalla direttiva europea 2003/108/EC (Waste Electrical and Electronics Equipments - WEEE) e dalle legislazioni nazionali derivanti, per prevenire possibili conseguenze negative per l'ambiente e per la salute umana. Per il corretto smaltimento dell'apparecchio, contattate il punto vendita presso cui avete acquistato l'apparecchio oppure il nostro servizio post vendita.

4. POSIZIONAMENTO

SOLO PER MANUTENTORE

L'installazione e le successive operazioni di manutenzione, devono essere effettuate da personale specializzato ed addestrato all'uso dell'apparecchio, secondo le norme in vigore.

a) Dopo aver tolto l'imballo **conservarne tutti gli elementi per lo stoccaggio invernale** ed assicurarsi dell'integrità dell'apparecchio.

!IMPORTANTE!

Tutti gli elementi dell'imballaggio non devono essere lasciati alla portata dei bambini in quanto potenziali fonti di pericolo.

b) Appoggiare l'apparecchio su una superficie orizzontale e solida facendo in modo che la carrozzeria dell'apparecchio sia ben areata (almeno 20 cm di spazio libero, fig.1), installare l'apparecchio in un ambiente asciutto ed evitare di installarlo vicino a fonti di calore. **La temperatura ambiente di utilizzo macchina deve essere compresa tra i 24°C e i 30°C.**

c) Controllare che la tensione di rete corrisponda a quella indicata sulla targhetta matricola e che la potenza disponibile sia adeguata a quella richiesta dall'apparecchio. Inserire la spina in una presa di corrente munita del polo di terra, eliminando prese multiple.

PER ULTERIORI PRECAUZIONI, LEGGERE ATTENTAMENTE IL PARAGRAFO "COLLEGAMENTO ALLA RETE ELETTRICA".

d) L'installazione deve essere effettuata secondo le istruzioni del produttore. Un mancato rispetto di tali indicazioni può compromettere la funzionalità dell'apparecchio.

Importante

La messa a terra è necessaria e obbligatoria a termine di legge. Prima di effettuare qualsiasi operazione di pulizia o manutenzione straordinaria assicurarsi di aver scollegato l'apparecchio dalla rete togliendo la spina di alimentazione.

In caso di guasto o mal funzionamento spegnere l'apparecchio e staccare la spina.

5. COLLEGAMENTO ALLA RETE ELETTRICA

SOLO PER MANUTENTORE

Prima di inserire la spina nella presa di alimentazione, come già spiegato nel paragrafo precedente, è necessario che per la Vostra sicurezza prendiate attenta visione delle seguenti precauzioni:

- Accertarsi che il collegamento sia effettuato ad un impianto dotato di un efficace messa a terra come previsto dalle vigenti normative di sicurezza (fig.1). Il costruttore non può essere quindi considerato responsabile per eventuali danni causati dalla mancata messa a terra dell' impianto.
- Verificare sempre le specifiche elettriche sulla targhetta di ogni singolo apparecchio, i dati di targa rimpiazzano sempre quelli riportati sul presente manuale.
- E' indispensabile, per una corretta e sicura installazione, predisporre un'apposita presa comandata da un interruttore magnetotermico con distanza d'apertura dei contatti uguale o superiore a 3mm, conforme alle vigenti normative nazionali di sicurezza.
- Non usare mai prese multiple o prolungh.
- Accertarsi che il cavo di alimentazione per tutta la sua lunghezza non venga in nessun modo schiacciato.
- Per staccare la spina, dopo aver sempre staccato l'interruttore generale, afferrare la stessa effettuando trazione dolce.

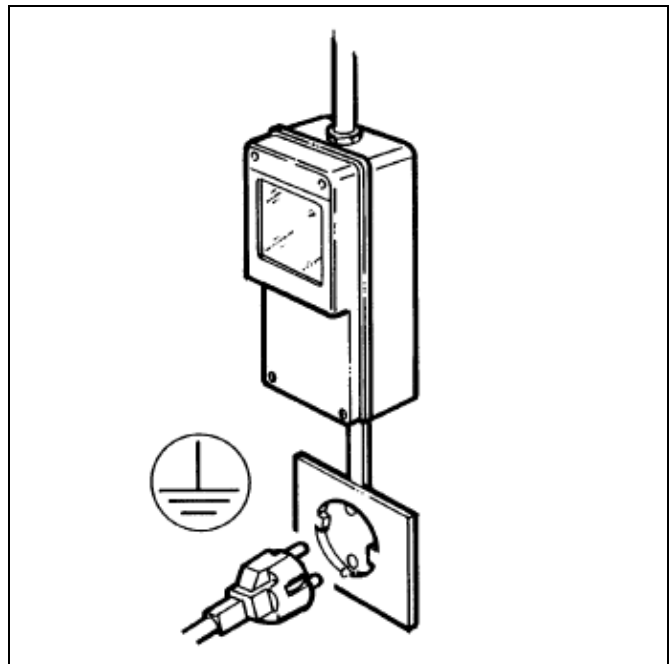


Fig. 1

Importante

SE IL CAVO DI ALIMENTAZIONE E' DANNEGGIATO, ESSO DEVE ESSERE SOSTITUITO DAL COSTRUTTORE O DAL SUO SERVIZIO DI ASSISTENZA O COMUNQUE DA UNA PERSONA CON QUALIFICA SIMILARE , IN MODO DA PREVENIRE OGNI RISCHIO.

6. OPERAZIONI DI AVVIAMENTO e MODALITA' D'USO

!ATTENZIONE!

PRIMA DI EFFETTUARE IL PRIMO AVVIAMENTO DELLA MACCHINA, PROCEDERE ALLE OPERAZIONI DI PULIZIA E SANITIZZAZIONE DESCRITTE AL CAPITOLO 7

- Diluire e miscelare, in un recipiente a parte, il prodotto con acqua o latte secondo le indicazioni del produttore (vedi figura 2).

NOTA: si definisce prodotto il risultato della miscelazione di acqua o latte con il preparato per ottenere cioccolata calda e prodotti simili.

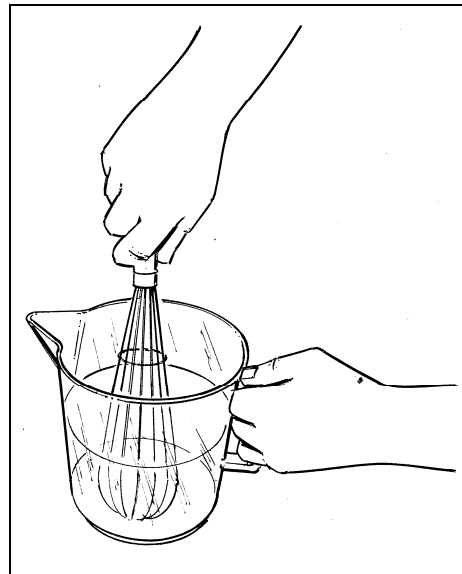


Fig. 2

- Inserire la spina nella presa di alimentazione elettrica (fig. 3).

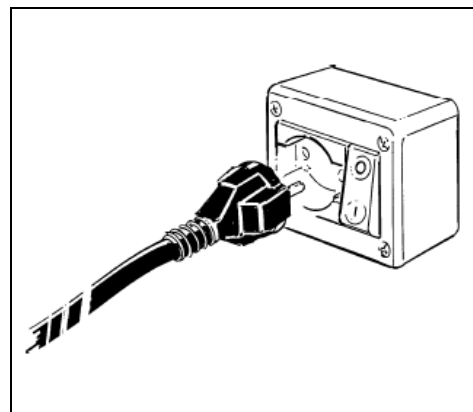


Fig. 3

- Sollevare il coperchio e versare il prodotto all'interno del contenitore (A). Accendere la macchina tramite l'interruttore (B), regolare il termostato (C) alla temperatura massima (fig.4). Attendere che il prodotto sia a temperatura per essere erogato.



Attenzione

Prima di versare il prodotto all'interno del contenitore A, accertarsi sempre che la girante E sia correttamente montata sull'albero centrale; il non rispetto di questa prescrizione può provocare danni all'apparecchio.



Attenzione

Versare sempre una quantità di prodotto in grado di coprire completamente il fondo della vasca ed aggiungere prodotto ogniqualvolta il fondo stesso risultasse anche solo parzialmente scoperto in modo da mantenerlo sempre completamente coperto. Il mancato rispetto di queste prescrizioni può provocare danni all'apparecchio.

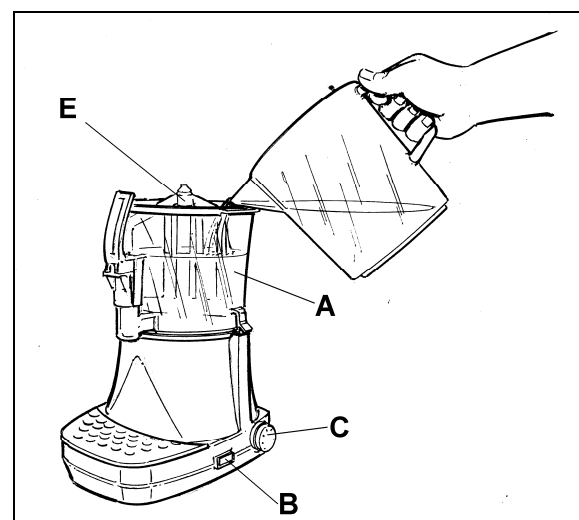


Fig. 4

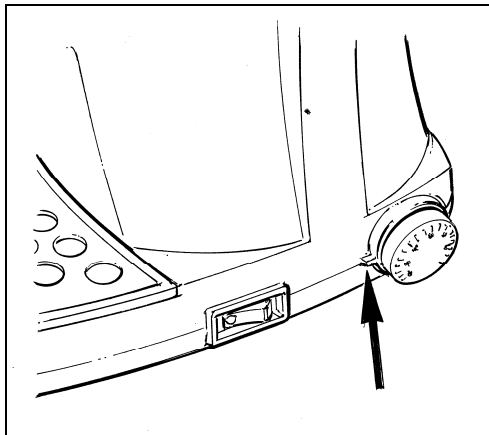


Fig. 5

- Per regolare il termostato alla temperatura desiderata ruotare la ghiera fino a quando tale temperatura non corrisponderà alla tacca di regolazione indicata in figura 5.

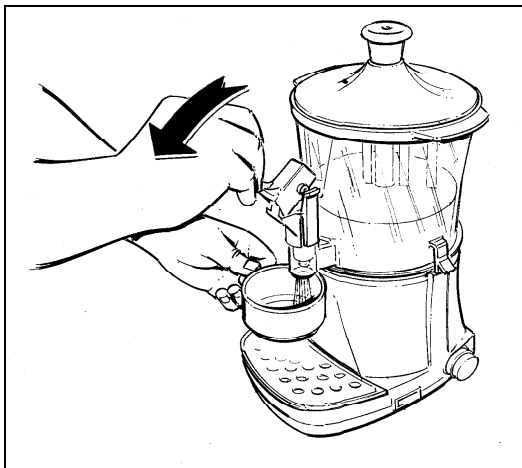


Fig. 6

- Per erogare il prodotto posizionare la tazza sotto al rubinetto e tirare la leva come mostrato in figura 6.

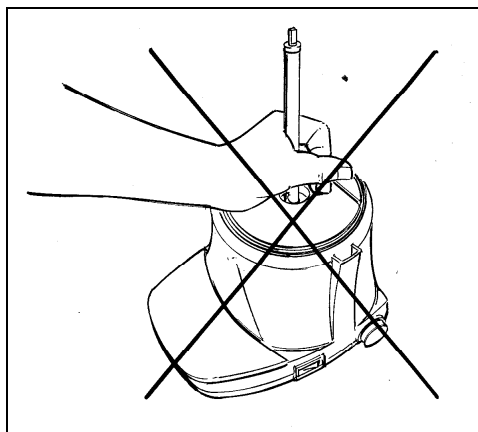


Fig. 7

⚠ Attenzione ⚠
RISCHIO BRUCIATURE



In mancanza della pentola non mettere mai le mani sulla piastra (vedi fig. 7).

7. OPERAZIONI DI PULIZIA E SANITIZZAZIONE

Al fine di avere sempre un buon funzionamento dell'apparecchio e di rispettare le vigenti normative sanitarie, è indispensabile effettuare frequentemente e dettagliatamente le operazioni di pulizia e sanitizzazione descritte in seguito, assicurandosi sempre che la persona adibita a tali operazioni, si sia in precedenza lavata e sanitizzata le mani e gli avambracci.

Nel caso di prolungato inutilizzo dell'apparecchio (stagionalità) eseguire sempre tali operazioni prima di rimettere in funzione la macchina.

Né la casa costruttrice della macchina, né il quella produttrice del preparato alimentare introdotto nella stessa, possono essere ritenute responsabili per eventuali danni che possono direttamente o indirettamente derivare a persone in conseguenza della mancata osservanza di tutte le prescrizioni indicate nel presente manuale e concernenti specialmente le avvertenze in tema di pulizia e sanitizzazione dell'apparecchio.



Attenzione

Onde evitare rischi di shock elettrico, durante le operazioni di pulizia, non spruzzare acqua sugli interruttori ed evitare che i componenti elettrici interni vengano a contatto con l'acqua ed i prodotti utilizzati.



Attenzione

Per prevenire la formazione di batteri usare solo prodotti approvati per la disinfezione di oggetti in plastica e gomma, il mancato rispetto di queste procedure può provocare rischi alla salute.

NOTA BENE: è responsabilità dell'utilizzatore essere consapevole delle normative vigenti in modo da rispettare le leggi federali, statali o locali, in termini di frequenza di pulizia e conservazione dei prodotti utilizzati.

Le procedure descritte in seguito sono essenziali per impedire la formazione di batteri e mantenere così la macchina in ottime condizioni igieniche.

Si consiglia di eseguire tali procedure **quotidianamente** e comunque rispettando sempre le normative in vigore.



Attenzione

Onde evitare rischi di shock elettrico o di contatto con parti mobili, durante le operazioni di smontaggio e rimontaggio, assicurarsi che tutti gli interruttori siano nella posizione off e che il cavo di alimentazione sia scollegato dalla rete.

- Spegnerne la macchina tramite l'interruttore (B) (fig. 4) e scollegare il cavo di alimentazione dalla presa elettrica.

- Munirsi del sanificante americano KAY-5® e prepararlo in modo da ottenere una diluizione di 100ppm (una bustina di KAY-5® da 1 Oz + 2 ½ galloni di acqua), il prodotto sanificante deve sempre essere conforme alla 40 CFR §180.940.

!IMPORTANTE!

Il tipo e la concentrazione utilizzata del sanificante deve essere conforme alle normative vigenti nel paese di utilizzo.

IMPORTANTE

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

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

- Rimuovere il coperchio.

- Con l'utilizzo di due presine, onde evitare di scottarsi, afferrare e sollevare verso l'alto il contenitore (A). Quest'ultimo e l'agitatore (E) si sganceranno automaticamente dalla propria sede (fig. 8).

- Raffreddare il contenitore (A) (per esempio immergendolo in acqua fredda).

- Smontare il rubinetto dalla vasca premendo contemporaneamente sulle due alette di blocco e sollevarlo in modo da estrarlo dalla propria sede (fig.9).

- Scomporre il rubinetto in tutti i suoi componenti tenendo premuto verso il basso il

corpo e sfilando la leva dalla propria sede (fig.10).



Attenzione

Per prevenire la formazione di batteri rimuovere e pulire sempre anche gli o-ring; il non rispetto di questa prescrizione può provocare rischi alla salute delle persone.

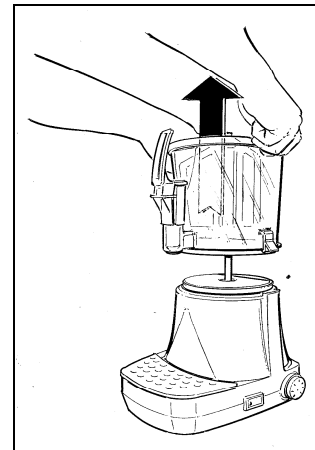


Fig. 8

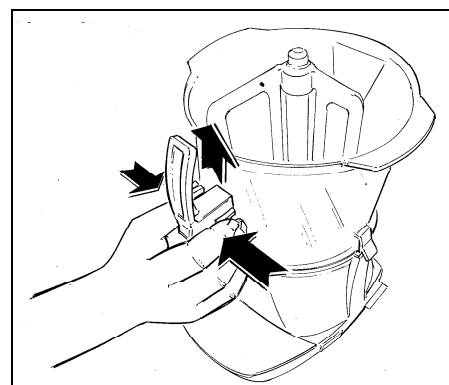


Fig. 9

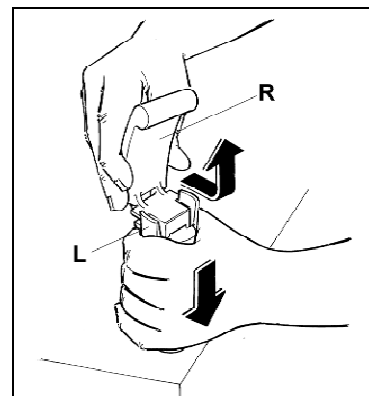


Fig. 10

- Appoggiare il contenitore A su di una superficie piana (fig. 11). Impugnare con una mano l'asta centrale e con l'altra tirare verso l'esterno la leva F (fig 11) in modo da poter scomporre la vasca nel fondo in inox e nel cilindro di plastica trasparente che la compongono.
- Rimontare la girante E verificandone il corretto accoppiamento con l'albero.

- Rimuovere la guarnizione G dal fondo in inox in cui è alloggiata.

- Per togliere la vaschetta raccogli gocce sollevarla e tirarla nel senso della freccia (fig. 13).

- Lavare accuratamente ognuno di questi componenti con acqua calda e detersivo per stoviglie.

IMPORTANTE

Non utilizzare detersivi o polveri abrasive, questi prodotti potrebbero danneggiare la vasca e gli altri componenti con cui vengono a contatto.

ATTENZIONE

Per effettuare queste operazioni di lavaggio non utilizzare mai la lavastoviglie in quanto questi componenti potrebbero risultarne gravemente danneggiati.

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

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

- Procedere al rimontaggio eseguendo al contrario le operazioni di smontaggio.

- In fase di montaggio posizionare la guarnizione G come mostrato in fig 12.

- Al fine di facilitare il montaggio, cospargere di vaselina o altro lubrificante idoneo la sede del contenitore (A) a contatto con la guarnizione (G) (fig. 12).

- Tirare verso l'esterno la leva (F) e spingendo verso il basso (fig 12) inserire la vasca nella sua sede.

-Accertarsi che la guarnizione sia correttamente posizionata nella sua sede in modo che non interferisca con la rotazione della girante.

- Rimontare il rubinetto avendo cura di cospargere con grasso di vaselina le guarnizioni per agevolare lo scorrimento dello stesso nella propria sede fino al completo inserimento.

!ATTENZIONE!

Il non perfetto scorrimento del rubinetto ne compromette la tenuta.

- Rimontare la vaschetta raccogli gocce.

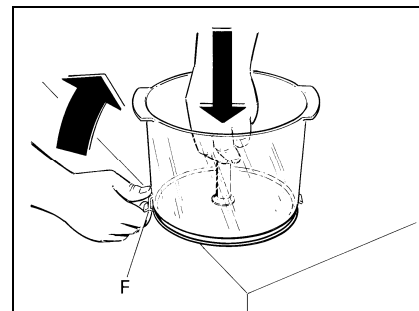


Fig. 11

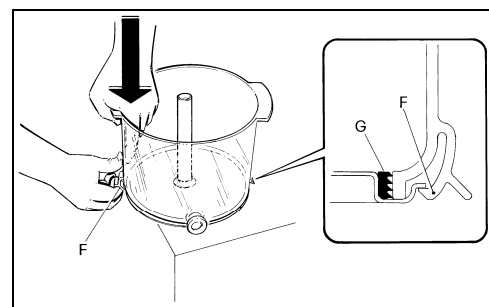


Fig. 12

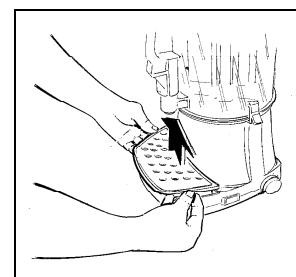


Fig. 13

SANITIZZAZIONE

Qualora la macchina rimanga ferma per alcuni giorni dopo essere stata pulita e disinfettata accuratamente come descritto nel capitolo 7, al momento del riavvio è necessario effettuare le operazioni di sanitizzazione descritte in seguito.

- Sollevare il coperchio.
- Riempire la vasca di acqua ed aggiungere il prodotto per la disinfezione di oggetti ad uso alimentare seguendo attentamente le dosi prescritte dalla ditta produttrice dello stesso.
- Dopo aver riposizionato il coperchio far funzionare il mescolatore e lasciare agire per il tempo necessario, anch'esso specificato dal produttore.

IMPORTANTE

Non lasciare il sanitizzante nella vasca per periodi di tempo superiori a quelli prescritti dal produttore

- Svuotare la vasca aprendo e chiudendo almeno 10 volte il rubinetto in modo da sanitizzare anche la zona di passaggio prodotto.
- Risciacquare accuratamente ripetendo le stesse operazioni utilizzando però solo acqua potabile al posto del sanitizzante.
- Dopo aver accuratamente eseguito queste operazioni la macchina è pronta per essere utilizzata.

8. AVVERTENZE

- Ogni volta che si riposiziona la pentola sulla piastra assicurarsi che la sonda (K) sia perfettamente a contatto con il fondo della pentola stessa (vedi fig. 14).

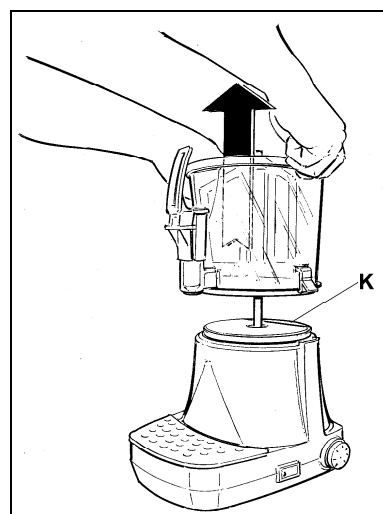


Fig. 14



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

9. CONTROLLO E SOSTITUZIONE DELLE GUARNIZIONI

GUARNIZIONE VASCA

La guarnizione di tenuta fra il fondo in inox ed il cilindro in plastica trasparente che compongono la vasca va sostituita ogni 12 mesi a seconda dello stato di usura e del livello di manutenzione e lubrificazione.

GUARNIZIONI (O-RING) RUBINETTO

Gli o-ring di tenuta del rubinetto di erogazione prodotto vanno sostituiti ogni volta che appaiono usurati. Queste guarnizioni vanno lubrificate ogni volta che la macchina viene rimontata dopo la pulizia e controllata attentamente onde evitare perdite indesiderate.

Stoccaggio estivo

Per proteggere la macchina durante i periodi di inattività come l'estate, è importante immagazzinarla correttamente come descritto in seguito:

- Disconnettere la macchina da qualsiasi fonte di energia.
- Smontare, lavare e sanificare tutte le parti a contatto con il prodotto come descritto nel capitolo 7.
- Pulire anche i pannelli esterni.
- Rimontare accuratamente tutti i componenti, protetta dalla polvere e da altri agenti contaminanti.
- Posizionare la macchina in un luogo asciutto.
- Coprire la macchina completamente montata con l'imballo originale in modo che venga

Stoccaggio prodotto

Poiché la conservazione del prodotto utilizzato dipende dalla temperatura e dalla durata dello stoccaggio, è assolutamente necessario fare riferimento alle istruzioni ed alle specifiche del produttore stesso in modo da evitare rischi alla salute a causa del deperimento del prodotto dovuto ad erronee condizioni di mantenimento.

10. ESCLUSIONE DI RESPONSABILITA'

La casa costruttrice declina ogni forma di responsabilità per eventuali danni che possono direttamente o indirettamente derivare a persone, cose, animali in conseguenza della mancata osservanza di tutte le prescrizioni indicate nel presente manuale e concernenti specialmente le avvertenze in tema di installazione, uso e manutenzione dell'apparecchio.

Il produttore non risponde delle eventuali inesattezze imputabili ad errori di stampa, di trascrizione o di traduzione contenute nel presente manuale; si riserva di apportare quelle modifiche che ritenesse necessarie o utili, anche nell'interesse dell'utilizzatore, senza pregiudicare le caratteristiche essenziali di funzionalità e sicurezza.



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

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

Published by:

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

Edition: 09/2018

Revision: 01

© 2018 – SPM Drink Systems

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

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

This manual:

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

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



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

INDEX

1. IMPORTANT WARNINGS AND ADVICES	16
2. EQUIPMENT KIT	16
3. TECHNICAL SPECIFICATIONS	16
4. POSITIONING	17
5. CONNECTION TO THE POWER SUPPLY MAINS.....	18
6. START-UP PROCEDURES AND OPERATING INSTRUCTIONS	19
7. CLEANING AND DAILY SANITIZING PROCEDURES.....	21
8. WARNINGS	24
9. CONTROL AND REPLACEMENT OF SEALS	25
Summer storage	25
Product storage.....	25
10. DISCLAIMER	25
11. WIRING DIAGRAM.....	38



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

1. IMPORTANT WARNINGS AND ADVICES

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

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

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

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

This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.

This equipment is not suitable for outdoor use. This machine is not suitable for installation in locations where water jets are used.

The appliance is only to be installed in locations where its use and maintenance is restricted to trained personnel.

Do not store explosive substances such as aerosol cans with a flammable propellant in this appliance.

This appliance is intended to be used in household and similar applications such as

- staff kitchen areas in shops, offices and other working environments;
- farm houses and by clients in hotels, motels and other residential type environments;
- bed and breakfast type environments;
- catering and similar non-retail applications.

2. EQUIPMENT KIT

In the packaging of this equipment you will find also:

- operator's manual,
- 1 tube of Vaseline grease lubricant to be used for machine maintenance;
- EC declaration of conformity.

3. TECHNICAL SPECIFICATIONS

Technical and electrical specifications

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



The plate specifies:

- Model: XX
- n°: XX
- Electrical specifications: Volt/ Hz
- Max. absorption (Watt)
- Max. current (Amp)
- Machine ambient working temperatures between 24°C and 30°C.

Dimensions and weight:

Lola 3

- Width 235mm
- Height 435mm (+40mm con porta pubblicità)
- Depth 280mm

Lola 6

- Width 270mm
- Height 465mm (+40mm con porta pubblicità)
- Depth 320mm

Noise emissions

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

In the event of breakdown:

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

Disposal




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

Important

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



This symbol:  means that the machine cannot be disposed as common waste. It must be handled in compliance with the provisions of European directive 2003/108/EC (Waste Electrical and Electronic Devices - WEEE) and the resulting national legislation, in order to prevent any potential damage to the environment and to create health risks. In order to correctly dispose of the device, please contact the distributor from which you purchased it or our after-sales service.

4. POSITIONING

FOR MAINTENANCE WORKER ONLY

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

- a) Remove the packing and preserve it in order to reuse for winter storage.



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

- b) Make sure the machine is in perfect condition.

- b) Rest the machine on a sturdy, horizontal surface making sure it is well ventilated by leaving a gap of 20 cm around it and do not install it near heat sources (fig.1); **we recommend you to maintain a room temperature between 24 and 30°C.**

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

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

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

Important

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

5. CONNECTION TO THE POWER SUPPLY MAINS

FOR SERVICEMAN ONLY

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

- The machine's electrical safety is only guaranteed when it is connected to a suitable earth system, structured as provided by the national safety current regulations (fig.1). Therefore, the manufacturer cannot be held responsible for any damage due to failure of the grounding system of the machine.

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

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

- Never use extensions or multiple adaptors.

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

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

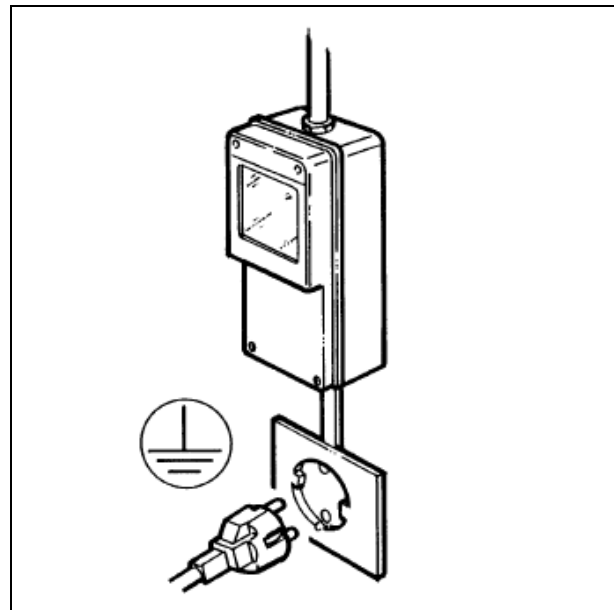


Fig. 1

Important

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

6. START-UP PROCEDURES AND OPERATING INSTRUCTIONS

!!IMPORTANT!

BEFORE STARTING THE MACHINE, CARRY OUT THE CLEANING AND SANITISING PROCEDURES DESCRIBED IN CHAPTER 7.

- Dilute and mix the product in a separate container according to the manufacturer's instructions (see fig.2).

NOTE: "mix" is the result of the blending between water or milk with the powder to make hot chocolate and similar products.

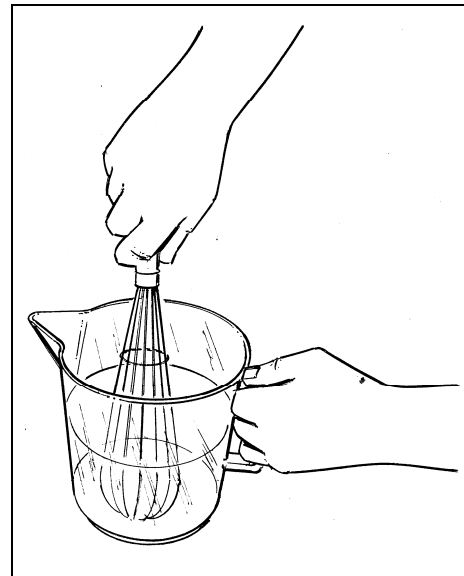


Fig. 2

- Plug the machine to the electric supply (fig.3).

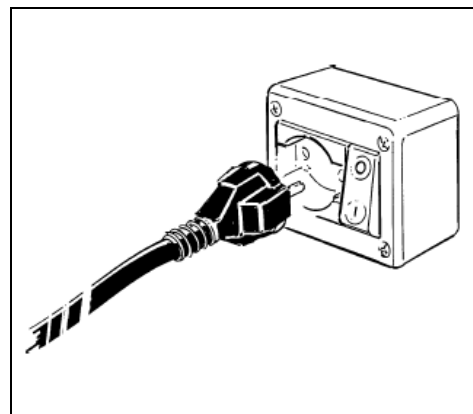


Fig. 3

- Lift up the lid and pour the product into container (A) and turn the machine on at switch (B). Put the thermostat (C) at the maximum temperature (see fig.4). Wait for the product to reach the right temperature to be dispensed.



Attention

Before pouring product into the container A, make sure the mixing element E has been correctly assembled on the central shaft; failure to do so could damage the machine.



Attention

Always pour a quantity of product able to completely cover the base of the bowl and always pour fresh product when the base is also only partially visible in order to completely cover it back; failure to do so could damage the machine.

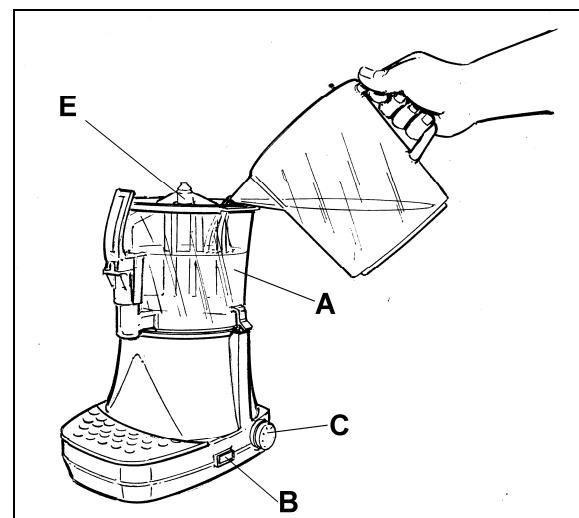


Fig. 4

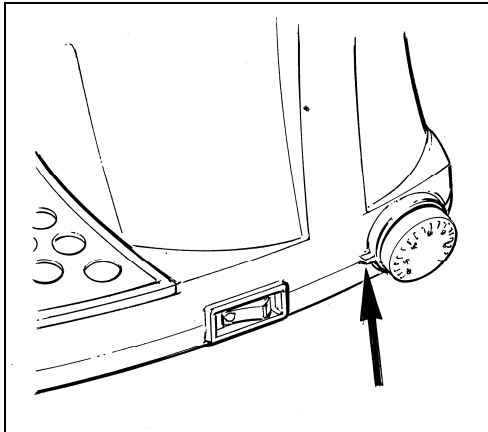


Fig. 5

- In order to regulate the desired temperature, rotate the thermostat knob until this temperature will match the plastic pin indicated by the arrow in figure 5.

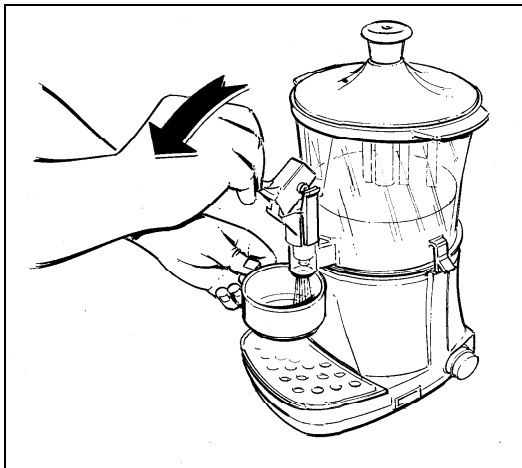


Fig. 6

- Once the desired product temperature is reached, in order to dispense product, place a cup under the tap and lower the lever as shown in figure 6.

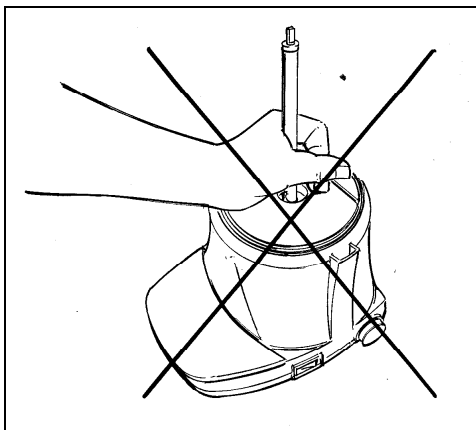


Fig. 7

⚠ Attention ⚠
BURNS RISK



Never touch the plate with hands when the container is not positioned in its place (see fig. 7).



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

7. CLEANING AND DAILY SANITIZING PROCEDURES

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

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



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



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

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

The procedures described below are essential to prevent the formation of bacteria and keep the appliance in good hygienic condition.

We recommend that you perform these procedures daily and in any case in accordance with current regulations at the frequency of federal, state or local regulatory agencies.

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

⚠ Caution ⚠

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

- Turn off the machine with switch (B) (see fig. 4) and unplug it at the mains.
- Bring KAY-5[®] Sanitizer/Cleaner with a 100ppm dilution (1 Oz packet of KAY-5[®] + 2 ½ gallons of water) (the sanitizing product shall comply with 40 CFR §180.940).

!IMPORTANT!

The type and concentration of sanitizing agent shall comply with 40 CFR §180.940

!IMPORTANT!

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

- Wash and sanitize your hands and forearms otherwise use clean and sanitized gloves.
- Remove the lid.
- Using two container holders, in order to avoid burns hands, grasp container (A) and lift it upwards. The container and mixer (E) will be automatically released from their seat (see fig. 8).
- Cool the container (A) (by dipping it in cold water, for example).
- Simultaneously press the two securing tabs and lift the tap to extract it from its seat (see fig.9).
- Disassemble the tap by keeping the body pressed down and slipping the lever from its seat (fig.10).

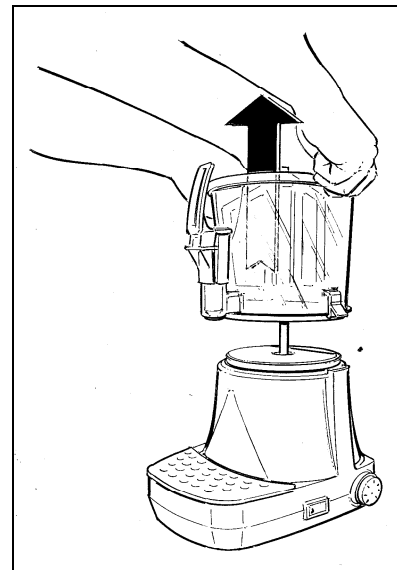


Fig. 8

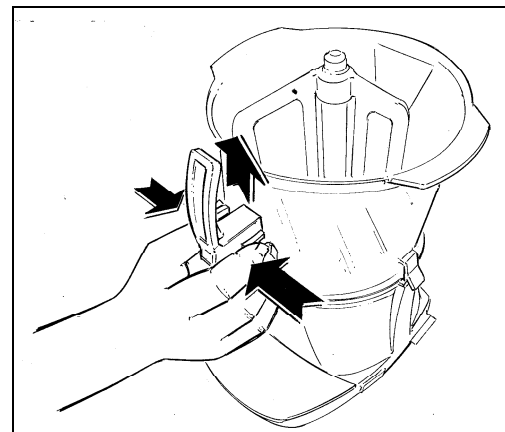


Fig. 9

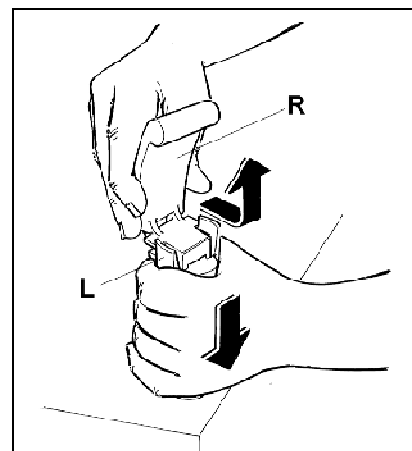


Fig. 10

⚠ Caution ⚠

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

-Place the container (A) on a flat surface (fig. 11). Grasp the central shaft with one hand and pull lever F (fig 7) outwards with the other in order to disassemble the bowl into the stainless steel base and the transparent cylinder.

- To remove the drip tray (P) lift up it and pull it in the direction of the arrows as shown in fig. 13.

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

IMPORTANT

Do not use too aggressive sanitizers or detergents, these kind of products could damage the bowl and the other components.

CAUTION

Never perform these washing operation with a dish washing machine; failure to do so could seriously damage the unit's parts.

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

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

- Once performed all these cleaning and sanitizing procedures, it's possible to reassemble all the components.

- When fitting, position the seal (G) as shown in fig 12.

- In order to facilitate fitting operations, spread Vaseline or another suitable lubricant over the seat of the container (A) where it comes into contact with the seal (G) (fig. 12).

- Pull the lever (F) outwards, pushing the tank downwards so that it fits into its seat (fig 12).

- Re-insert the tap spreading Vaseline on the O-rings to facilitate sliding the tap in its seat until completely inserted.

- Re-assemble the mixer back on the shaft and check for their correct coupling.

- Check for the G gasket position in order to avoid any possible interference with the mixer rotation.

!Warning!

If the tap does not perfectly slide into position, the sealing hold will be endangered.

- Reassemble the drip tray.

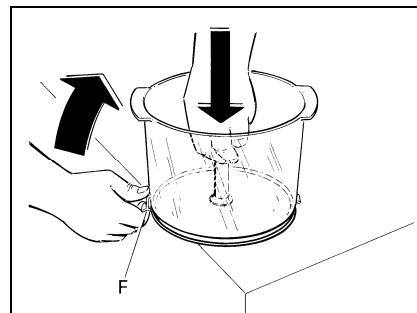


Fig. 11

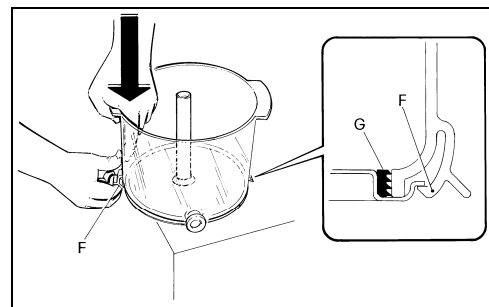


Fig. 12

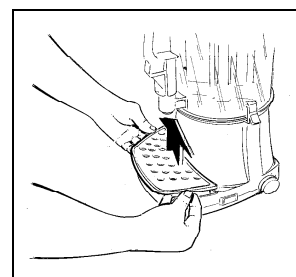


Fig. 13

SANITIZING

Whenever the machine has remained unused for some days after been cleaned and sanitized as described in the chapter 10, the sanitizing procedures described below must be performed just prior to start-up the machine.

- Remove the main cover and the secondary one.
- Pour sanitizing solution into the bowl carefully following the manufacturer prescriptions.
- After restoring the main cover, switch on the machine and let the auger rotating (all control board LED switched off) leaving the sanitizing solution for the time specified by its producer.

IMPORTANT

Never let the sanitizer inside the bowl longer than the producer prescriptions.

- Drain the solution by opening the plunger to allow the bowl to empty. Open and close the plunger at least 10 times during draining to sanitize the product way out area also.
- Thoroughly rinse repeating these operations with clean water instead of sanitizer solution.
- Now the machine is ready to be used.

8. WARNINGS

- Anytime that you replace the grasp container on the plate, make sure that the probe (K) touches the bottom of the grasp container perfectly (see fig. 14).

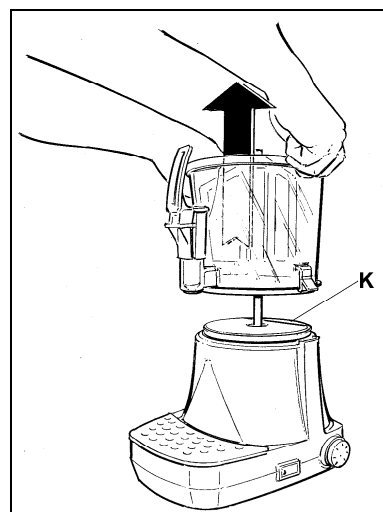


Fig. 14



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

9. CONTROL AND REPLACEMENT OF SEALS

BOWL GASKET

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

DISPENSE VALVE O-RING

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

Summer storage

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

- Disconnect all power to the freezer.
- Disassemble, wash and sanitize all parts that come into contact with the mix as described in chapter 7.
- Clean also all the exterior panels.
- Reassemble all these parts.
- Cover the machine with the original package to protect it from dust or other contaminating elements.
- Place the machine in dry location.

Product storage

Since the safety of the product used with this unit depends upon the temperature and the duration of storage, it is necessary to refer directly to the food product producer instruction and specifications in order to correctly manage it and in order to avoid any possible safety issue.

10. DISCLAIMER

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

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



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

Cher Client,
Nous vous félicitons d'avoir choisi un produit
de qualité qui répondra certainement à vos
attentes.
Nous vous remercions pour l'attention que
vous nous avez accordée et nous vous
invitons à lire attentivement le présent
manuel d'utilisation et d'entretien.

Publication émise par :

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

Édition : 09/2018
Révision : 01
© 2018 – SPM Drink Systems

Tous les droits de reproduction du présent manuel sont réservés à **SPM DRINK SYSTEMS**, la reproduction même partielle est interdite.

Les descriptions et les illustrations se rapportent à la machine/installation en objet. **SPM DRINK SYSTEMS** se réserve le droit d'apporter, à n'importe quel moment, toutes les modifications jugées utiles à la production en série.

Le présent manuel :

- fait partie intégrante des accessoires et doit être lu attentivement pour une utilisation correcte, en conformité aux demandes essentielles de sécurité ;
- est élaboré selon les dispositions de la **Directive Machines 2006/42/CE** et comporte toutes les informations techniques nécessaires pour effectuer correctement toutes les procédures dans des conditions de sécurité ;
- doit être conservé soigneusement (protégé dans une pochette transparente étanche pour ne pas l'abîmer) et devra accompagner la machine durant toute sa vie, y compris lors d'éventuelles cessions de propriété. En cas de perte ou de détérioration, il est possible d'en recevoir une nouvelle copie en adressant la demande à **SPM DRINK SYSTEMS** et en communiquant les données sur la plaque d'identification

SPM DRINK SYSTEMS décline toute responsabilité pour une utilisation incorrecte de la machine/installation et/ou pour des dommages survenus à la suite d'opérations non indiquées dans ce manuel.



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

TABLE DES MATIÈRES

1. AVERTISSEMENTS ET CONSEILS IMPORTANTES	28
2. ACCESSOIRES DE L'APPAREIL	28
3. SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES.....	28
4. POSITIONNEMENT.....	29
5. RACCORDEMENT AU RÉSEAU ÉLECTRIQUE.....	30
6. OPÉRATIONS DE DÉMARRAGE ET MODE D'UTILISATION	31
7. OPÉRATIONS DE NETTOYAGE ET D'ASSAINISSEMENT	33
8. AVERTISSEMENTS	36
9. CONTRÔLE ET CHANGEMENT DES JOINTS	37
Stockage estival	37
Stockage produit	37
10. EXCLUSION DE RESPONSABILITÉ	37
11. WIRING DIAGRAM... Errore. Il segnalibro non è definito.	



S.P.M. Drink Systems S.p.a. - 41057 Spilamberto (MO) Italy - Via Panaro, 2/b
Tel +39 059. 789811 - Fax +39 059.781761
E-mail: info@spm-ics.it - www.spm-ics.it
Cod. Fisc. e Partita IVA 03195610369 - REA MO - 366925 - AEEIT13060000008071
Cap. Soc. € 2.000.000,00 i.v. - Foro Competente: MODENA - Cod. Ident. CEE IT03195610369

1. AVERTISSEMENTS ET CONSEILS IMPORTANTS

Le présent manuel d'utilisation et d'installation fait partie intégrante de l'appareil et devra être conservé en vue de futures consultations. Sauf indications contraires, le présent manuel est destiné à l'opérateur (personnel utilisant quotidiennement l'appareil) et au technicien (personnel qualifié pour l'installation et/ou l'entretien). Les parties du manuel destinées uniquement au technicien seront signalées. Lire attentivement les avertissements contenus dans le présent manuel avant d'installer et d'utiliser l'appareil. Cet appareil a été conçu pour la production de chocolats chauds et de produits similaires. Au moment de la réception de cet appareil, assurez-vous que le code d'identification de celui-ci correspond à celui que vous avez commandé et toujours reporté sur les documents de transport c'est à dire :

- "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 utilisé. 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 :

- **Zones de cuisine pour le personnel dans des magasins, des bureaux et autres environnements de travail ;**
- **Espaces communs dans des hôtels, des motels et autres lieux résidentiels en général ;**
- **Chambres d'hôtes, restauration et applications similaires**

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).

3. SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES

Caractéristiques techniques et électriques de l'appareil

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



Sur la plaquette il est inscrit :

- Modèle ;
- Numéro de matricule ;
- Caractéristiques électriques en Volt/Hz ;
- Absorption max en Watt ;
- Courant Max en Amp ;
- Poids en kg ;
- Température ambiante d'utilisation de la machine comprise entre 24 et 30°C.

Les dimensions d'encombrement de l'appareil sont :

Lola 3

- BASE 235mm
- HAUTEUR 435mm (+40mm avec porte-publicité)
- PROFONDEUR 280mm

Lola 6

- BASE 270mm
- HAUTEUR 465mm (+40mm avec porte-publicité)
- PROFONDEUR 320mm

Bruit

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

En cas de panne :

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

Mise au rebut


Important

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

Important

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



Le symbole  indique que l'appareil ne peut être jeté comme déchet ordinaire, mais doit être mis au rebut selon la directive européenne 2003/108/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.

4. POSITIONNEMENT

Seulement pour le technicien

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

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

!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.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 30°C.**

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

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

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

Important

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

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

5. 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.1).
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.

- 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.

- 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 A ÉVITER TOUS LES RISQUES.

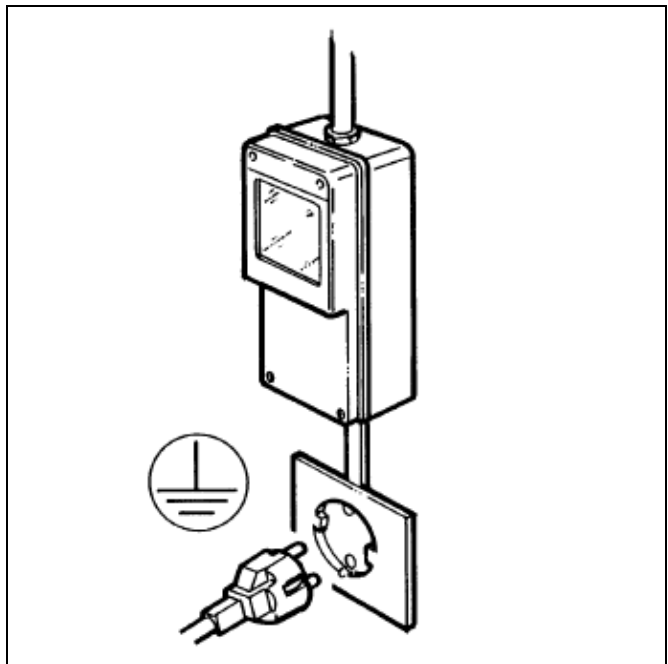


Fig. 1

6. OPÉRATIONS DE DÉMARRAGE ET MODE D'UTILISATION

!ATTENTION!
AVANT D'EFFECTUER LE PREMIER DÉMARRAGE DE LA MACHINE, PROCÉDER AUX OPÉRATIONS DE NETTOYAGE ET D'ASSAINISSEMENT DÉCRITES AU CHAPITRE 7

- Diluer et mélanger, dans un récipient à part, le produit avec de l'eau ou du lait selon les instructions du producteur (voir figure 2).

NOTE : on définit produit le résultat du mélange d'eau ou de lait avec la préparation pour obtenir du chocolat chaud et des produits similaires.

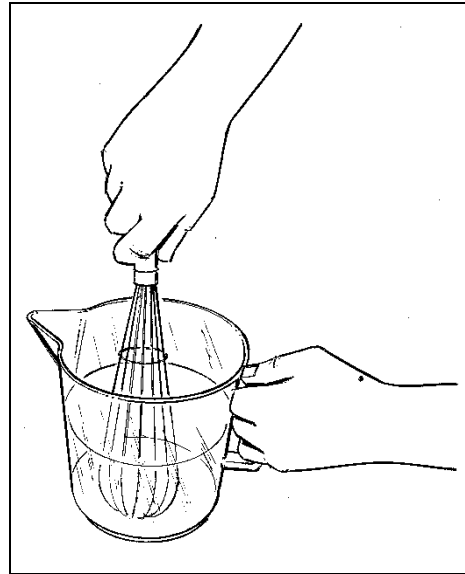


Fig. 2

- Insérer la fiche dans la prise d'alimentation électrique (fig. 3).

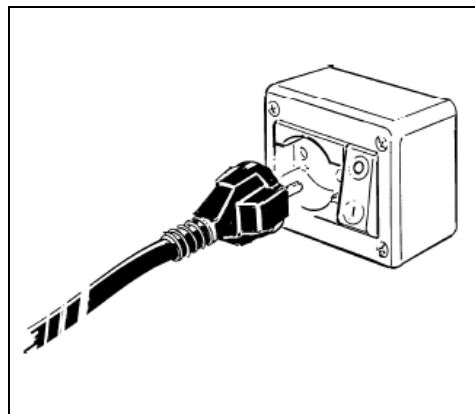


Fig. 3

- Soulever le couvercle et verser le produit à l'intérieur du conteneur (A). Allumer la machine moyennant l'interrupteur (B), régler le thermostat (C) à la température maximale (fig.4). Attendre que le produit soit à température pour être distribué.



Attention

Avant de verser le produit à l'intérieur du conteneur A, toujours s'assurer que la roue à ailettes soit montée correctement sur l'arbre central, le non-respect de cette prescription peut provoquer des dommages à l'appareil.



Attention

Toujours verser une quantité de produit en mesure de couvrir complètement le fond du bac et ajouter du produit même si le fond n'est que partiellement découvert de manière à ce qu'il soit toujours complètement couvert. Le non-respect de ces prescriptions peut provoquer des dommages à l'appareil.

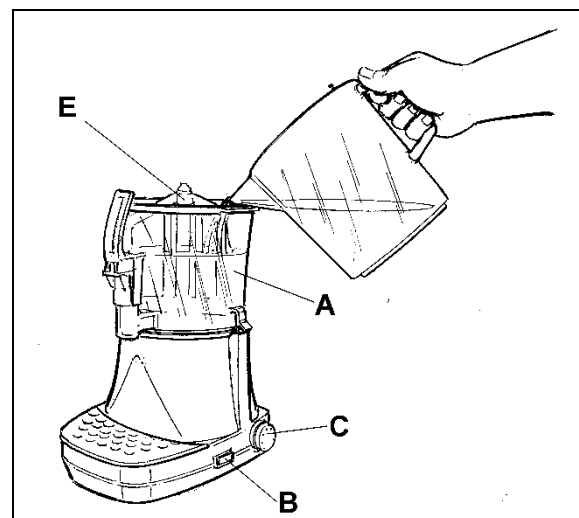


Fig. 4

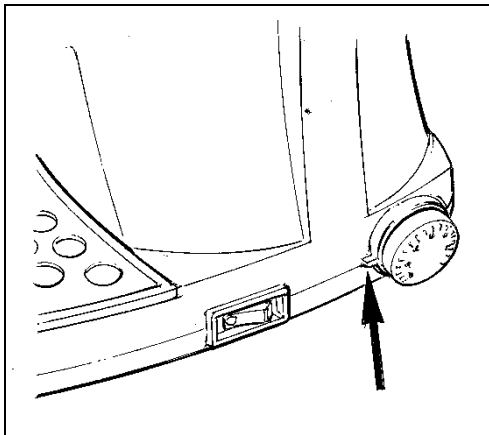


Fig. 5

- Pour régler le thermostat à la température souhaitée tourner la bague jusqu'à ce que cette température corresponde à l'encoche de réglage indiquée sur la figure 5.



Fig. 6

- Pour distribuer le produit, placer la tasse sous le robinet et tirer le levier comme sur la figure 6.

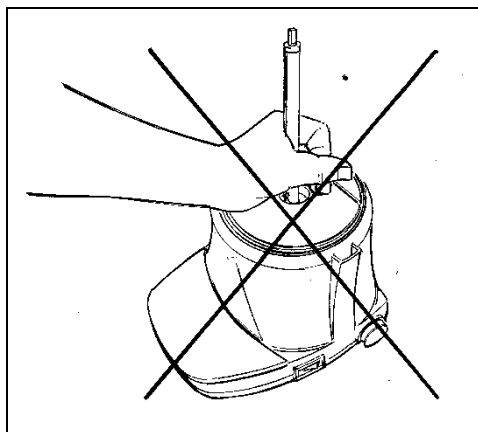


Fig. 7



En l'absence du bol ne pas mettre les mains sur la plaque (voir fig. 7).



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

7. 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.



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



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

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

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



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.

- Éteindre la machine à l'aide de l'interrupteur (B) (fig. 4) et débrancher le câble d'alimentation de la prise électrique.

- Se munir du produit d'assainissement américain KAY-5® et le préparer de manière à obtenir une dilution de 100ppm (un sachet de KAY-5® de 1 Oz + 2 ½ gallons d'eau), le produit d'assainissement doit toujours être conforme à la 40 CFR §180.940.

!IMPORTANT!

Le type et la concentration utilisée du produit d'assainissement doit être conforme aux réglementations en vigueur dans le pays d'utilisation.

IMPORTANT

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

- Se laver et se désinfecter soigneusement les mains avant de procéder aux opérations de nettoyage ou utiliser des gants propres et assainis.

- Retirer le couvercle.

- À l'aide de deux maniques, afin d'éviter de se brûler, saisir et soulever vers le haut le conteneur (A). Ce dernier et l'agitateur (E) se décrocheront automatiquement de leur logement (fig. 8).

- Refroidir le conteneur (A) (par exemple en l'immergeant dans de l'eau froide).

- Démontez 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.9).

- 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.10).



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.

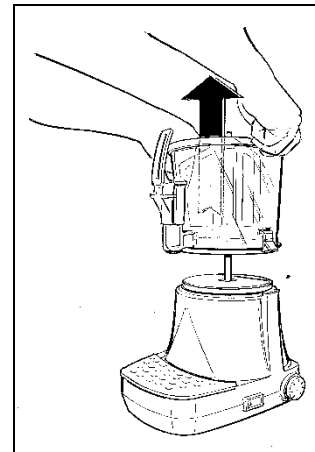


Fig. 8

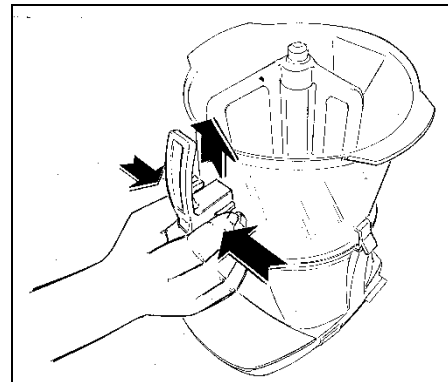


Fig. 9

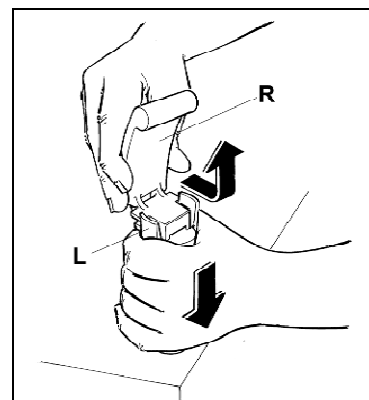


Fig. 10

- Poser le conteneur A sur une surface plane (fig. 11). Saisir d'une main la tige centrale et de l'autre tirer le levier F vers l'extérieur (fig 11) de manière à pouvoir désassembler le fond en inox et le cylindre en plastique transparent qui composent le bac.

- Enlever le joint G du fond en acier inox où il est logé.

- Pour enlever le bac ramasse-gouttes le soulever et le tirer dans le sens de la flèche (fig. 13).

- Laver 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.

- Bien 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 (KAY-5 prévoit 1-2 minutes d'immersion sans rinçage).

- Après avoir respecté les durées correctes de désinfection, enlever tous les composants et les laisser sécher sur une surface propre.

- Procéder au remontage en effectuant les opérations de démontage dans le sens inverse.

- Durant la phase de montage positionner le joint G comme montré sur la fig 12.

- Afin de faciliter le montage, parsemer de vaseline ou autre lubrifiant approprié le siège du conteneur (A) en contact avec le joint (G) (fig. 12).

- Tirer vers l'extérieur le levier(F) et en poussant vers le bas (fig 12) insérer le bac dans son logement.

- Remonter la roue à ailettes E en vérifiant son accouplement correct avec l'arbre.

- S'assurer que le joint soit positionné correctement dans son logement de sorte qu'il n'interfère pas avec la rotation de la roue à ailettes.

- Remonter le robinet 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.

- Remonter le ramasse goutte.

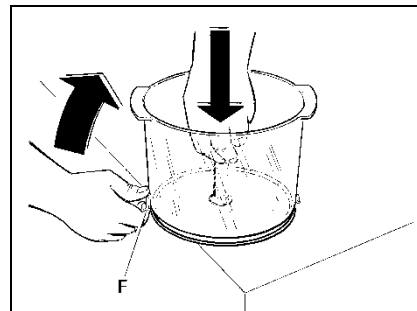


Fig. 11

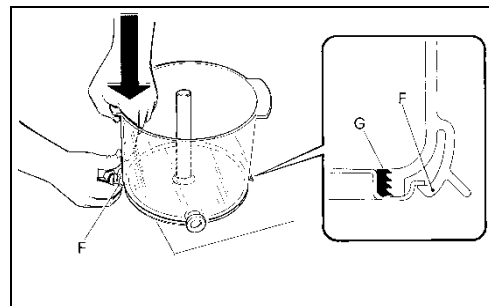


Fig. 12

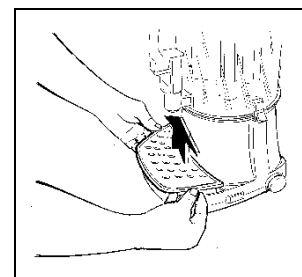


Fig. 13

ASSAINISSEMENT

Dans le cas où la machine reste arrêtée pendant quelques jours après avoir été nettoyée et désinfectée soigneusement comme décrit dans le chapitre 7, au moment de la remise en marche il est nécessaire d'effectuer les opérations d'assainissement décrites ci-dessous.

- Soulever le 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 et laisser agir le temps nécessaire, indiqué, lui aussi par le fabricant.

IMPORTANT

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

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

8. AVERTISSEMENTS

- Chaque fois que l'on repositionne le bol sur la plaque, s'assurer que la sonde (K) soit parfaitement en contact avec le fond du bol (voir fig. 14).

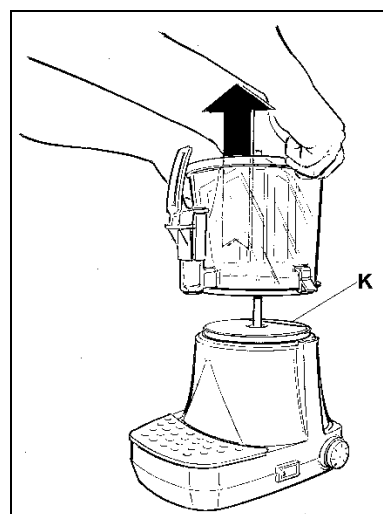


Fig. 14

9. CONTRÔLE ET CHANGEMENT DES JOINTS

JOINT DU BAC

Le joint d'étanchéité entre le fond en inox et le cylindre en plastique transparent qui composent le bac doit être changé tous les 12 mois suivant l'état d'usure et le niveau d'entretien et de 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.

Stockage estival

Pour protéger la machine durant les périodes d'inactivité comme l'été, 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 7.
- Nettoyer également les panneaux externes.
- Remonter soigneusement tous les éléments.
- Ranger la machine dans un endroit sec.
- 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.

Stockage produit

Puisque la conservation du produit utilisé dépend de la température et de la durée de stockage, il faudra absolument se référer aux instructions et aux spécifications de son producteur pour éviter tout risque en termes de santé, causé par la détérioration du produit due à de mauvaises conditions de conservation.

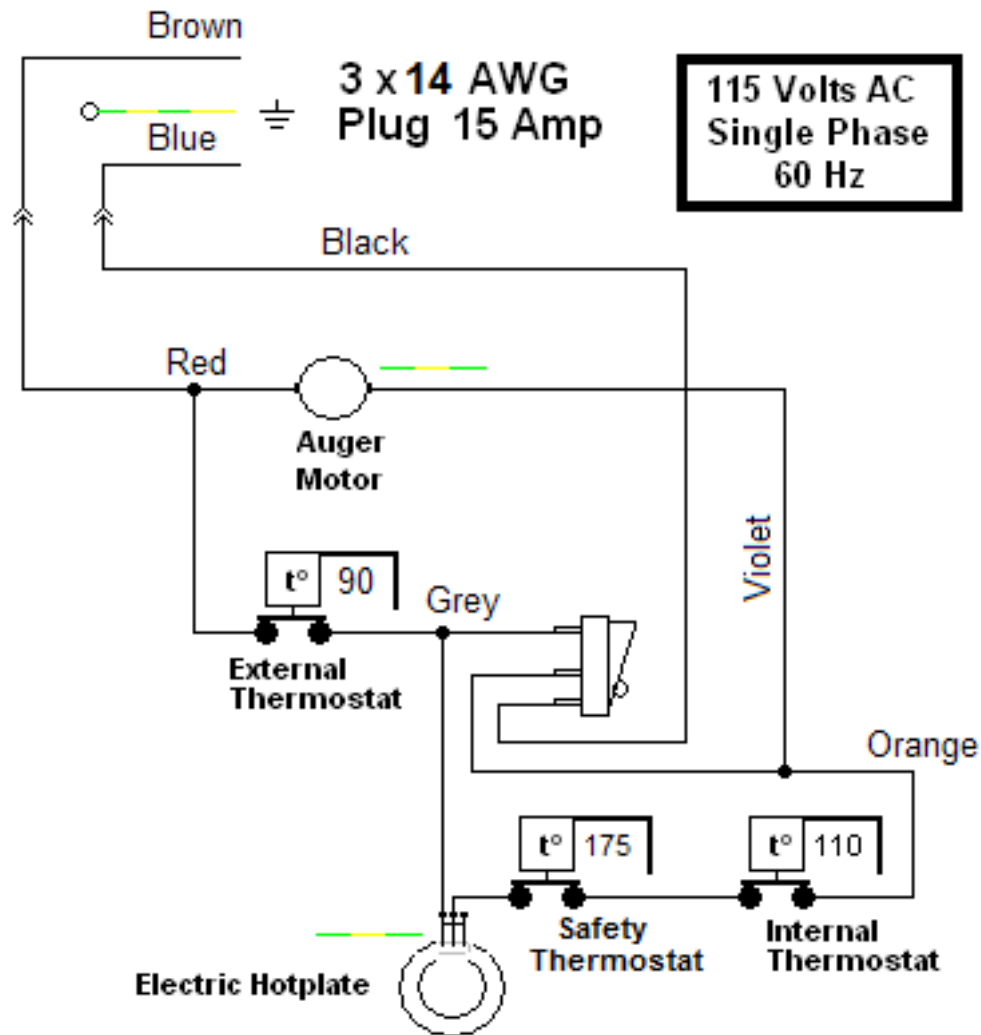
10. EXCLUSION DE RESPONSABILITÉ

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.

11.WIRING DIAGRAM

SCHEMATIC WIRING DIAGRAM FOR LOLA





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



Confermo alla normativa RoHS

Questo apparecchio è conforme alla direttiva europea 2002/95/CE e successive modifiche per quanto riguarda la restrizione all'uso di sostanze pericolose nella produzione di apparecchiature elettriche ed elettroniche.



Smaltimento

Ai sensi della direttiva RAEE 2002/96/CE e successiva modifica 2003/108/CE questa apparecchiatura viene contrassegnata con il seguente simbolo del contenitore di spazzatura con ruote barrato. " INFORMAZIONE AGLI UTENTI: Ai sensi dell'art. 13 del Decreto Legislativo 25 Luglio 2005 n. 151 - Attuazione delle Direttive 2002/95/CE e 2002/96/CE, relative alla riduzione dell'uso di sostanze pericolose nelle apparecchiature elettriche ed elettroniche, nonché allo smaltimento dei rifiuti. Il simbolo del cassonetto barrato indica che il prodotto, alla fine della sua vita utile, deve essere raccolto separatamente dagli altri rifiuti. L'utente deve conferire l'apparecchiatura giunta a fine vita ad idonei centri di raccolta differenziata dei rifiuti elettrici ed elettronici, oppure consegnarla al rivenditore al momento dell'acquisto di nuova apparecchiatura di tipo equivalente, in ragione di uno ad uno. L'adeguata raccolta differenziata per l'avvio successivo al trattamento e allo smaltimento ambientalmente compatibile contribuisce ad evitare possibili effetti negativi sull'ambiente e sulla salute e favorisce il reimpiego e il riciclo dei materiali di cui è composta l'apparecchiatura. Lo smaltimento abusivo del prodotto da parte dell'utente comporta l'applicazione delle sanzioni amministrative di cui al D.Lgs. n.22/1997 registro AEE IT1306000008071."



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

Company
with certified quality
management system
UN EN ISO 9001



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



Service/Tech Calls

Grindmaster-Cecilware

4003 Collins Lane, Louisville, KY 40245 USA
Phone: 502.425.4776 Toll Free: 800.695.4500
Fax: 502.425.4664
Web: gmcw.com Email: info@gmcw.com