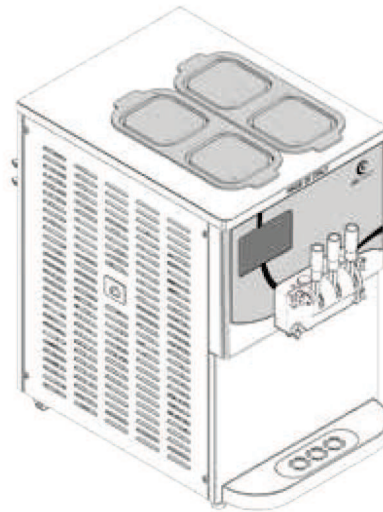
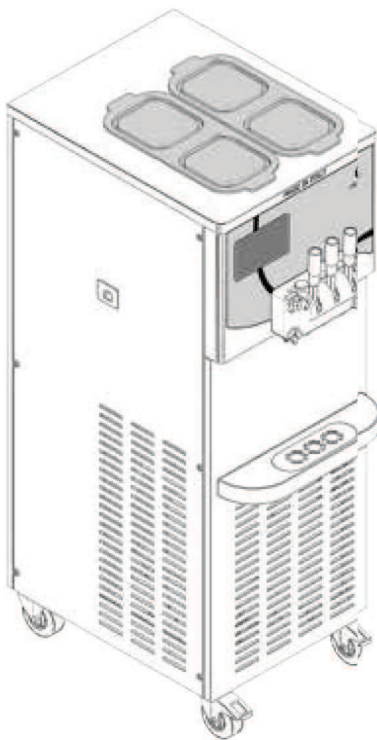
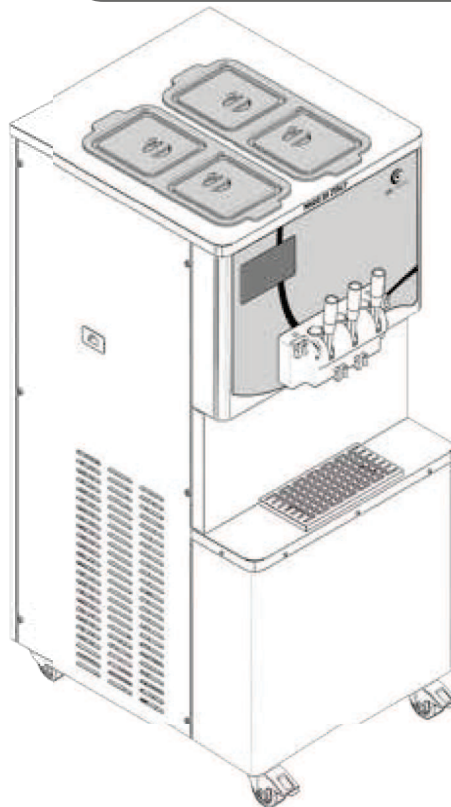




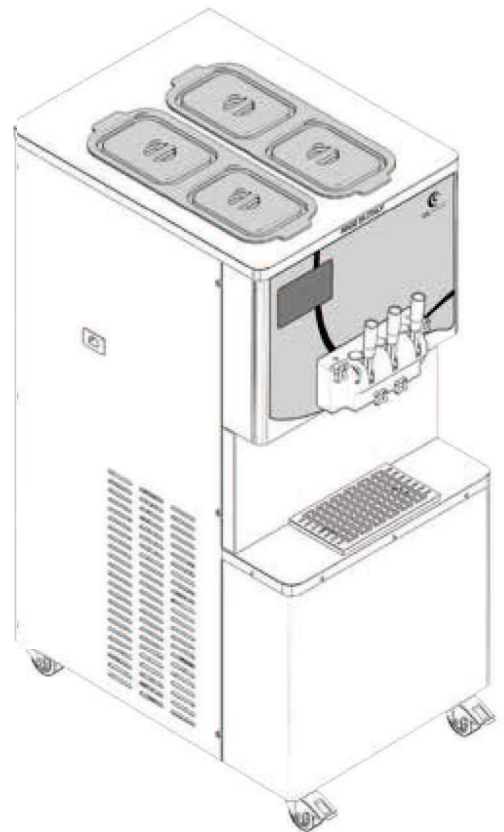
**BC 261 HTP**



**BV 261 HTP**



**MV 255 HTP**



**HV 255 HTP**

- I** Manuale d'uso e di istruzione
- UK** User and instruction manual
- F** Manuel d'emploi et d'instructions
- D** Installations- und Betriebsanleitung
- E** Manual de uso e instrucciones

| <b>I</b>                                          |     | <b>UK</b>                                         |     |
|---------------------------------------------------|-----|---------------------------------------------------|-----|
| <b>1. Qualifica del personale</b>                 | 6   | <b>1. Qualification of Personnel</b>              | 6   |
| <b>2. Istruzioni per l'installatore</b>           | 7   | <b>2. Instructions for installation</b>           | 7   |
| - Informazioni sulla sicurezza                    | 7   | - Safety information                              | 7   |
| - Trasporto                                       | 8   | - Transportation                                  | 9   |
| - Disimballaggio                                  | 8   | - Unpacking                                       | 9   |
| - Installazione                                   | 10  | - Installation                                    | 11  |
| - Posizionamento                                  | 10  | - Positioning                                     | 11  |
| - Allacciamento elettrico                         | 12  | - Electrical connection                           | 13  |
| - Allacciamento idrico                            | 16  | - Water connection                                | 17  |
| - Refrigerante                                    | 18  | - Refrigerant                                     | 19  |
| - Dati tecnici                                    | 18  | - Technical data                                  | 19  |
| <b>3. Istruzioni per l'operatore</b>              | 20  | <b>3. Instructions for the operator</b>           | 20  |
| - Premessa                                        | 20  | - Introduction                                    | 20  |
| - Garanzia                                        | 21  | - Warranty                                        | 21  |
| <b>4. Sicurezza</b>                               | 22  | <b>4. Safety</b>                                  | 22  |
| - Informazioni sulla sicurezza                    | 22  | - Safety information                              | 22  |
| - Rumorosità                                      | 22  | - Noise                                           | 22  |
| - Zone pericolose e rischi residui                | 22  | - Dangerous areas and residual risks              | 22  |
| - Usi previsti                                    | 23  | - Intended use                                    | 23  |
| - Soluzione detergente                            | 23  | - Cleaning solution                               | 23  |
| - Soluzione sanitizzante                          | 23  | - Sanitizing solution                             | 23  |
| <b>5. Identificazione componenti</b>              | 24  | <b>5. Identification of components</b>            | 24  |
| <b>6. Istruzioni per l'uso</b>                    | 34  | <b>6. Instructions for operation</b>              | 35  |
| - Assemblaggio dei vari componenti                | 36  | - Assembly of the various components              | 37  |
| - Sanitizzazione                                  | 52  | - Sanitization                                    | 53  |
| - Caricamento del prodotto                        | 56  | - Priming the machine                             | 57  |
| - Produzione                                      | 58  | - Production                                      | 59  |
| - Erogazione                                      | 58  | - Delivery                                        | 59  |
| - Gestione lunghi periodi di non erogazione       | 62  | - Long time without dispensing                    | 63  |
| - Ciclo HT (BC 261 HTP)                           | 64  | - HT cycle (BC 261 HTP)                           | 65  |
| - Ciclo HT (BV 261 HTP - MV 255 HTP - HV 255 HTP) | 72  | - HT cycle (BV 261 HTP - MV 255 HTP - HV 255 HTP) | 73  |
| - Procedure quotidiane di chiusura                | 80  | - Daily closing procedures                        | 81  |
| - Procedure quotidiane di apertura                | 80  | - Daily opening procedures                        | 81  |
| - Lavaggio                                        | 82  | - Cleaning                                        | 83  |
| - Smontaggio dei vari componenti                  | 92  | - Disassembly of the various components           | 93  |
| - Regolazioni                                     | 102 | - Adjustments                                     | 103 |
| - Punti di lubrificazione della macchina          | 106 | - Machine lubrication points                      | 107 |
| - Programma di manutenzione preventiva            | 108 | - Maintenance schedule                            | 109 |
| - Stoccaggio a lungo termine della macchina       | 110 | - Long-term storage of the machine                | 111 |
| - Smaltimento a fine vita                         | 110 | - Disposal at end of service                      | 111 |

**Nota: le informazioni contenute nel presente manuale possono essere modificate senza preavviso, in seguito alla continua ricerca**

**Note: the information contained in this manual is subject to modification without prior notice, due to on-going research.**

| <b>E</b>                                   |    |                                                   |     |
|--------------------------------------------|----|---------------------------------------------------|-----|
| <b>1. Cualificación del personal</b>       | 6  | - Solución detergente                             | 23  |
| <b>2. Instrucciones para el instalador</b> | 7  | - Solución esterilizante                          | 23  |
| - Información sobre la seguridad           | 7  | <b>5. Identificación componentes</b>              | 24  |
| - Transporte                               | 9  | <b>6. Instrucciones de uso</b>                    | 35  |
| - Desembalaje                              | 9  | - Ensamblaje de los varios componentes            | 37  |
| - Instalación                              | 11 | - Esterilización                                  | 53  |
| - Posicionamiento                          | 11 | - Carga del producto                              | 57  |
| - Conexión eléctrica                       | 13 | - Producción                                      | 59  |
| - Conexión hídrica                         | 17 | - Erogación                                       | 59  |
| - Refrigerante                             | 19 | - Gestión largos periodos de no erogación         | 63  |
| - Datos técnicos                           | 19 | - Ciclo HT (BC 261 HTP)                           | 65  |
| <b>3. Instrucciones para el operador</b>   | 20 | - Ciclo HT (BV 261 HTP - MV 255 HTP - HV 255 HTP) | 73  |
| - Introducción                             | 20 | - Procedimientos diarios de cierre                | 81  |
| - Garantía                                 | 21 | - Procedimientos diarios de apertura              | 81  |
| <b>4. Seguridad</b>                        | 22 | - Lavado                                          | 83  |
| - Información sobre la seguridad           | 22 | - Desmontaje de los componentes                   | 93  |
| - Nivel de ruido                           | 22 | - Regulación                                      | 103 |
| - Areas peligrosas y riesgos residuales    | 22 | - Puntos de lubricación del equipo                | 107 |
| - Usos previstos                           | 23 | - Programa de mantenimiento preventivo            | 109 |

| <b>F</b>                                          |     | <b>D</b>                                           |     |
|---------------------------------------------------|-----|----------------------------------------------------|-----|
| <b>1. Qualifications du personnel</b>             | 6   | <b>1. Qualifikation des Personals</b>              | 6   |
| <b>2. Instructions pour l'installateur</b>        | 7   | <b>2. Anweisungen für den Installateur</b>         | 7   |
| - Informations sur la sécurité                    | 7   | - Sicherheitshinweise                              | 7   |
| - Transport                                       | 9   | - Transport                                        | 9   |
| - Déballage                                       | 9   | - Auspacken                                        | 9   |
| - Installation                                    | 11  | - Installation                                     | 11  |
| - Mise en place                                   | 11  | - Positionierung                                   | 11  |
| - Branchement électrique                          | 13  | - Stromanschluss                                   | 13  |
| - Raccordement au réseau d'eau                    | 17  | - Wasseranschluss                                  | 17  |
| - Réfrigérant                                     | 19  | - Kühlmittel                                       | 19  |
| - Données techniques                              | 19  | - Technische Daten                                 | 19  |
| <b>3. Instructions pour l'opérateur</b>           | 20  | <b>3. Anweisungen für den Bediener</b>             | 20  |
| - Introduction                                    | 20  | - Vorwort                                          | 20  |
| - Garantie                                        | 21  | - Garantie                                         | 21  |
| <b>4. Sécurité</b>                                | 22  | <b>4. Sicherheitshinweise</b>                      | 22  |
| - Informations sur la sécurité                    | 22  | - Sicherheitshinweise                              | 22  |
| - Bruit                                           | 22  | - Geräuschentwicklung                              | 22  |
| - Zones dangereuses et risques résiduels          | 22  | - Gefährliche Bereiche und verbleibende Gefahren   | 22  |
| - Emplois prévus                                  | 23  | - Vorgesehene Anwendungen                          | 23  |
| - Solution détergente                             | 23  | - Reinigungslösung                                 | 23  |
| - Solution désinfectante                          | 23  | - Hygienisierungslösung                            | 23  |
| <b>5. Identification des pièces</b>               | 24  | <b>5. Identifizierung der Komponenten</b>          | 24  |
| <b>6. Instructions pour l'emploi</b>              | 35  | <b>6. Betriebsanleitung</b>                        | 35  |
| - Assemblage des différents composants            | 37  | - Zusammenbau der verschiedenen Komponenten        | 37  |
| - Désinfection                                    | 53  | - Hygienisierung                                   | 53  |
| - Chargement du produit                           | 57  | - Einfüllen des Produkts                           | 57  |
| - Production                                      | 59  | - Produktion                                       | 59  |
| - Distribution                                    | 59  | - Eisabgabe                                        | 59  |
| - Gestion de longues périodes sans distribution   | 63  | - Vorgehen bei längeren Ruhezeiten ohne Eisabgabe  | 63  |
| - Cycle HT (BC 261 HTP)                           | 65  | - HT-Zyklus (BC 261 HTP)                           | 65  |
| - Cycle HT (BV 261 HTP - MV 255 HTP - HV 255 HTP) | 73  | - HT-Zyklus (BV 261 HTP - MV 255 HTP - HV 255 HTP) | 73  |
| - Procédures quotidiennes de fermeture            | 81  | - Tägliche Schließverfahren                        | 81  |
| - Procédures quotidiennes d'ouverture             | 81  | - Tägliche Öffnungsverfahren                       | 81  |
| - Nettoyage                                       | 83  | - Waschen                                          | 83  |
| - Démontage des différentes pièces                | 93  | - Abmontieren der verschiedenen Komponenten        | 93  |
| - Reglages                                        | 103 | - Einstellungen                                    | 103 |
| - Points de lubrification de la machine           | 107 | - Schmierstellen der Maschine                      | 107 |
| - Programme d'entretien préventif                 | 109 | - Programm der vorbeugenden Wartung                | 109 |
| - Stockage de la machine à long terme             | 111 | - Langfristiges Lagern der Maschine                | 111 |
| - Élimination en fin de vie                       | 111 | - Entsorgung am Lebensende                         | 111 |

**Remarque : suite à nos recherches continues, les informations contenues dans le présent manuel peuvent être modifiées sans aucun préavis.**

**Hinweis: Die in dieser Anleitung enthaltenen Informationen können aufgrund der stetigen Forschung ohne Vorankündigung geändert werden.**

|                                                  |     |
|--------------------------------------------------|-----|
| - Detención del equipo por un período prolongado | 111 |
| - Eliminación del equipo                         | 111 |

**Nota: Las informaciones que contiene el presente manual se pueden modificar sin aviso previo si lo requieren las investigaciones oportunas.**

I

UK

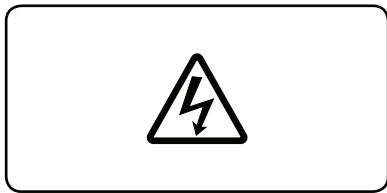


**ATTENZIONE:  
PERICOLO GENERICO**

Questo simbolo significa che prima di compiere qualunque operazione è necessario leggere e attenersi alle indicazioni di sicurezza contenute nel presente manuale.  
 In caso di dubbio, contattare il personale qualificato.

**WARNING:  
GENERIC HAZARD**

This symbol indicates that, before any operation, the safety prescriptions contained in this manual must be read thoroughly and complied with.  
 In case of doubt, contact only qualified personnel.



**ATTENZIONE:  
PERICOLO DI FOLGORAZIONE**

Questo simbolo segnala che, se non eseguita nel rispetto delle normative di sicurezza, l'operazione descritta presenta il rischio di folgorazione.

**WARNING:  
RISK OF ELECTROCUTION**

This symbol indicates that, the described operation can present the risk of electrocution, if it is not carried out in compliance with safety prescriptions.

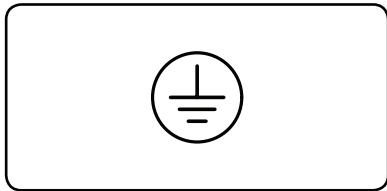


**ATTENZIONE:  
BORDI TAGLIANTI**

Questo simbolo indica la presenza di bordi taglienti che possono causare gravi lesioni.

**WARNING:  
SHARP EDGES**

This symbol indicates the presence of sharp edges, which can cause serious injury.

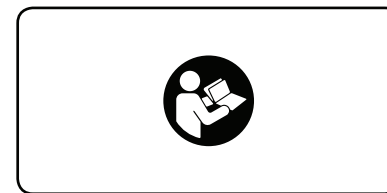


**ATTENZIONE:**

La macchina deve essere messa a terra in modo adeguato.  
 La mancata osservanza delle presenti istruzioni può causare ferite personali gravi, in seguito a scossa elettrica.

**WARNING:**

The machine shall be properly earthed.  
 Inobservance of these instructions can cause serious personal injury, due to electrocution.



**NOTA:**

Questo simbolo segnala informazioni il cui contenuto è particolarmente importante per il personale interessato.

**NOTE:**

This symbol indicates that the information is very important for the concerned personnel.



**F**
**ATTENTION:  
DANGER GÉNÉRIQUE**

Ce symbole veut dire que, avant de faire n'importe quelle opération, il faut lire les indications de sécurité contenues dans le présent manuel et les observer.  
En cas de doute, veuillez contacter le personnel qualifié.

**ATTENTION:  
RISQUE D'ÉLECTROCUTION**

Ce symbole signale que, si l'opération décrite n'est pas exécutée dans le respect des normes de sécurité, elle présente le risque d'électrocution.

**ATTENTION:  
BORDS TRANCHANTS**

Ce symbole indique la présence de bords tranchants qui peuvent causer de graves lésions.

**ATTENTION:**

La machine doit être mise à la terre de manière adéquate.  
Le non respect des présentes instructions peut causer des blessures personnelles graves dues à une décharge électrique.

**NOTE :**

Ce symbole signale des informations dont le contenu est particulièrement important pour le personnel intéressé.

**D**
**ACHTUNG:  
ALLGEMEINE GEFAHR**

Dieses Symbol bedeutet, dass vor Ausführung jedes beliebigen Arbeitsganges die in der vorliegenden Anleitung enthaltenen Sicherheitshinweise zu lesen und einzuhalten sind.  
Im Zweifelsfall kontaktieren Sie bitte das Fachpersonal.

**ACHTUNG:  
STROMSCHLAGEGEFAHR**

Dieses Symbol bedeutet, dass der beschriebene Arbeitsgang bei Nichteinhaltung der Sicherheitsvorschriften die Gefahr eines Stromschlags mit sich bringt.

**ACHTUNG:  
SCHARFE KANTEN**

Dieses Symbol macht auf das Vorhandensein von scharfen Kanten aufmerksam, die zu schweren Verletzungen führen können.

**ACHTUNG:**

Die Maschine muss angemessen geerdet werden.  
Die Nichtbeachtung der vorliegenden Anweisungen kann zu schweren Verletzungen aufgrund eines Stromschlags führen.

**HINWEIS:**

Dieses Symbol macht auf Informationen aufmerksam, deren Inhalt für das betroffene Personal besonders wichtig ist.

**E**
**ATENCIÓN:  
PELIGRO GENERAL**

Este símbolo significa que antes de realizar cualquier operación es necesario leer y respetar las indicaciones de seguridad detalladas en el presente manual.  
En caso de duda, contactar con el personal especializado.

**ATENCIÓN: PELIGRO  
DE DESCARGAS ELÉCTRICAS**

Este símbolo significa que, si no se cumplen las normativas de seguridad, la operación que se describe conlleva un elevado peligro de descargas eléctricas.

**ATENCIÓN:  
BORDES AFILADOS**

Este símbolo indica la presencia de bordes afilados que podrían ocasionar lesiones graves.

**ATENCIÓN:**

La conexión a tierra de la máquina se debe realizar de forma adecuada.  
El incumplimiento de las instrucciones podría ser la causa de lesiones personales graves debidas a descargas eléctricas.

**NOTA:**

Este símbolo significa que hay informaciones cuyo contenido es muy importante para el personal interesado.

# 1

## QUALIFICA DEL PERSONALE QUALIFICATION OF PERSONNEL QUALIFICATIONS DU PERSONNEL QUALIFIKATION DES PERSONALS CUALIFICACIÓN DEL PERSONAL

I

In funzione del grado di preparazione e della responsabilità, il personale addetto alla macchina si differenzia in:

### OPERATORE

Persona addetta alla gestione della macchina in grado di svolgere semplici mansioni, quali l'accensione della macchina, l'erogazione del prodotto finale, le operazioni di carico e scarico del prodotto, le operazioni di pulizia e altre semplici operazioni di manutenzione elementare. L'operatore è privo di competenze tecniche specifiche.

### TECNICO QUALIFICATO

La normativa vigente definisce il tecnico qualificato una persona che, per competenza ed esperienza, nonché per conoscenza delle relative norme, prescrizioni di sicurezza e condizioni di servizio, è in grado di riconoscere ed evitare ogni possibile danno alla macchina ed è stato autorizzato dal responsabile della sicurezza ad eseguire tutti i tipi di intervento.

### TECNICO GEL MATIC

Tecnico qualificato messo a disposizione dal produttore per interventi particolarmente complessi, in situazioni particolari.

UK

According to their level of education and responsibility, the personnel in charge of the machine can be:

### OPERATOR

Person in charge of operating the machine, able to perform simple tasks, such as start-up of the machine, delivery of the final product, operations of product loading and unloading, cleaning operations and other simple basic maintenance operations. The operator has no specific technical skills.

### QUALIFIED TECHNICIAN

The existing regulations define as qualified technician a person who, for his expertise and experience, as well as knowledge of relevant standards, safety requirements and conditions of service, is able to recognize and avoid any possible damages to the machine and is authorized to perform all types of intervention by the Head of safety.

### GEL MATIC TECHNICIAN

Qualified technician made available by the manufacturer for particularly complex interventions, in particular situations.

F

En fonction du degré de préparation et de responsabilité, le personnel préposé à la machine peut être différencié ainsi:

### OPÉRATEUR

Personne préposée à la gestion de la machine, en mesure d'effectuer de simples tâches, comme allumer la machine, distribuer le produit final, charger et décharger le produit, nettoyer, et autres opérations simples d'entretien élémentaire. L'opérateur n'a pas de compétences techniques spécifiques.

### TECHNICIEN QUALIFIÉ

La norme en vigueur définit le technicien qualifié comme une personne qui, par sa compétence et son expérience, par sa connaissance des normes relatives, des prescriptions de sécurité et des conditions de service, est en mesure de reconnaître tout dommage possible à la machine et donc de l'éviter, et a été autorisé par le responsable de la sécurité à exécuter tous les types d'interventions sur la machine.

### TECHNICIEN GEL MATIC

Technicien qualifié mis à disposition par le producteur pour des interventions particulièrement complexes, dans certaines situations particulières.

D

Aufgrund seiner Ausbildung und Verantwortung gliedert sich das mit Aufgaben an der Maschine betraute Personal in:

### BEDIENER

Mit der Bedienung der Maschine betraute Person, die in der Lage ist, einfache Aufgaben auszuführen wie Einschalten der Maschine, Ausdosieren des Endprodukts, Einfüllen und Entleeren des Produkts, Reinigung und sonstige einfache, elementare Wartungsarbeiten. Der Bediener verfügt über keine spezifischen technischen Kompetenzen.

### FACHTECHNIKER

Nach den geltenden Normen ist ein Fachtechniker eine Person, die aufgrund ihrer Kompetenzen und Erfahrung sowie aufgrund der Kenntnis der entsprechenden Normen, Sicherheitsvorschriften und Betriebsbedingungen in der Lage ist, jeden möglichen Schaden an der Maschine zu erkennen und zu vermeiden und vom Sicherheitsverantwortlichen zur Ausführung jeder Art von Eingriffen berechtigt wurde.

### GEL MATIC-TECHNIKER

Für besonders komplexe Eingriffe in besonderen Situationen vom Hersteller zur Verfügung gestellter Fachtechniker.

E

En función del grado de preparación y de la responsabilidad, el personal encargado de la máquina puede ser:

### OPERADOR

Persona encargada de la gestión de la máquina que se ocupa de desempeñar funciones sencillas como por ejemplo el encendido de la máquina, la erogación del producto final, las operaciones de carga y descarga del producto, las operaciones

de limpieza y otras operaciones de mantenimiento sencillas. El operador no tiene competencias técnicas específicas.

### TÉCNICO ESPECIALIZADO

La normativa vigente define al técnico especializado a la persona que, por su competencia y experiencia, así como por su conocimiento de las normas en vigor, prescripciones y condiciones de servicio, sabe reconocer y

evitar cualquier posible daño en la máquina y que ha recibido la autorización del responsable de seguridad para que realice cualquier tipo de intervención.

### TÉCNICO GEL MATIC

Técnico especializado que el fabricante pone a disposición para intervenciones complejas o en situaciones especiales.

## I

## INFORMAZIONI SULLA SICUREZZA

Nella progettazione e nella realizzazione di questa macchina sono stati adottati i criteri e gli accorgimenti volti a soddisfare i requisiti essenziali di sicurezza previsti dalle direttive CE di competenza e dalle norme armonizzate europee (si veda la Dichiarazione di conformità fornita insieme alla macchina). In tutti gli altri paesi al di fuori dell'Unione Europea, la macchina deve essere installata in ottemperanza alla normativa in vigore a livello locale. Contattate le autorità locali se avete ulteriori domande in merito.

Il costruttore non si assume alcuna responsabilità per eventuali danni a persone, animali o cose derivanti dal mancato rispetto delle norme di sicurezza e dalle raccomandazioni contenute nella documentazione fornita.

Il tecnico qualificato che effettua l'installazione è tenuto a istruire adeguatamente l'utente circa le misure di sicurezza da rispettare.

La macchina non può essere utilizzata da persone (compresi i bambini) con capacità sensoriali o motorie ridotte, ovvero persone senza conoscenza né esperienza, se non debitamente sorvegliate o istruite in merito all'utilizzo della macchina da parte della persona responsabile della loro sicurezza. I bambini devono essere sorvegliati, per evitare che giochino con la macchina.

La macchina presenta parti meccaniche in movimento che raggiungono temperature elevate e parti elettriche sotto tensione che possono causare gravi danni a persone o cose.

I responsabili della sicurezza devono inoltre vigilare affinché:

- gli interventi di manutenzione vengano effettuati con regolarità
- la documentazione relativa al funzionamento e alla manutenzione della macchina sia sempre disponibile nei pressi della postazione di lavoro.

## E

## INFORMACIÓN SOBRE LA SEGURIDAD

En la proyectación y producción de este equipo han sido adoptados todos los criterios y las medidas necesarias para satisfacer los requisitos esenciales de seguridad previstos en las directivas CE de incumbencia y en las normas armonizadas europeas (ver la Declaración de conformidad entregada con el equipo).

En cualquier país fuera de la Unión Europea, la máquina se instalará conformemente a la normativa

## UK

## SAFETY INFORMATION

The machine has been designed and built according to the standards and foresight required to meet the main safety requirements prescribed by relevant EC directives and European harmonized standards (see EC Declaration of conformity supplied with the machine). In all other countries outside the European Union, the machine must be installed in accordance with the regulations in force locally. Contact local authorities in case of further questions about it.

The manufacturer cannot be held liable for consequent damage to people, things or animals, resulting from the failure to comply with safety regulations and warnings contained in the supplied documentation.

The trained technician responsible for installing the machine shall instruct the user appropriately on the safety measures to be adopted

The machine is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning the use of the unit by a person responsible for their safety. Children should be supervised to ensure that they do not play with the machine.

The machine has moving parts that can reach high temperatures, and electrical parts that can cause serious damage to people or property.

The safety managers must also ensure that:

- maintenance operations are carried out regularly
- the documentation concerning the operation and maintenance of the machine is always available near the workplace.

en vigor a nivel local. En caso de duda al respecto, contactar con las autoridades locales.

El fabricante no se asume ninguna responsabilidad por eventuales daños a personas, animales o cosas derivados de la falta de observación de las normas de seguridad y de las recomendaciones contenidas en la documentación suministrada.

El técnico especializado que efectúa la instalación es el encargado de instruir adecuadamente a los

## F

## INFORMATIONS SUR LA SECURITE

Dans la conception et la réalisation de cette machine, ont été adoptés les critères et les solutions garantissant le respect des conditions essentielles de sécurité requises par les directives CE en la matière et par les normes harmonisées européennes (voir la Déclaration de conformité fournie avec la machine). Dans tous les pays hors de l'Union Européenne, la machine doit être installée dans le respect de la réglementation en vigueur au niveau local. Contacter les autorités locales si vous avez d'autres questions à ce sujet.

Le constructeur décline toute responsabilité en cas d'éventuels dommages aux personnes, aux animaux ou aux choses provoqués par le non-respect des normes de sécurité et des recommandations contenues dans la documentation fournie.

Le technicien qualifié préposé à l'installation est tenu d'instruire l'utilisateur de manière adéquate sur les mesures de sécurité à respecter.

La machine ne doit pas être utilisée par des personnes (y compris les enfants) dont les capacités sensorielles ou motrices sont réduites, ou encore par des personnes sans connaissances ni expérience, à moins qu'elles ne soient surveillées ou n'aient été instruites sur l'utilisation de la machine par la personne responsable de leur sécurité. Les enfants doivent être surveillés, pour éviter qu'ils ne jouent avec la machine.

La machine présente des pièces mécaniques en mouvement qui atteignent des températures élevées, et des pièces électriques sous tension qui peuvent causer des dommages graves aux personnes ou aux biens.

En outre les responsables de la sécurité doivent veiller à ce que :

- les interventions d'entretien soient effectuées régulièrement
- la documentation relative au fonctionnement et à l'entretien de la machine soit toujours disponible à proximité du poste de travail.

usuarios acerca de las medidas de seguridad a respetar.

Las personas (niños incluidos) con capacidades sensoriales o motoras reducidas, es decir sin conocimiento de la máquina ni experiencia, no podrán manejar la máquina salvo bajo supervisión o instrucciones específicas del personal de seguridad. Vigilar siempre a los niños para que no jueguen con la máquina.

La máquina se compone de varias partes en movimiento que alcanzan

## D

## SICHERHEITSHINWEISE

Aufgrund der bei der Planung und beim Bau dieser Maschine angewandten Kriterien und Vorgehen entspricht diese den SicherheitsGrundanforderungen gemäß den einschlägigen EG Richtlinien und den harmonisierten europäischen Normen (siehe mitgelieferte Konformitätserklärung). In allen Ländern außerhalb der Europäischen Union ist die Maschine in Einhaltung der örtlich geltenden Normen zu installieren. Für weitere diesbezügliche Fragen setzen Sie sich bitte mit den örtlichen Behörden in Verbindung.

Der Hersteller lehnt jede Haftung für eventuelle Schäden an Personen, Tieren oder Gegenständen ab, die auf eine Nichteinhaltung der Sicherheitsvorschriften und der in den gelieferten Unterlagen enthaltenen Empfehlungen zurückzuführen sind.

Der installierende Fachtechniker hat die Benutzer ausreichend über die zu befolgenden Sicherheitsmaßnahmen zu unterrichten.

Die Maschine darf nicht von Personen (einschließlich Kindern) mit verminderten sensorischen und motorischen Fähigkeiten bzw. von Personen ohne Kenntnisse und Erfahrungen bedient werden, wenn sie bei der Benutzung der Maschine nicht von der Person überwacht werden, die für ihre Sicherheit verantwortlich ist.

Die Kinder müssen überwacht werden, um zu vermeiden, dass sie mit der Maschine spielen.

In der Maschine sind hohe Temperaturen erreichende Bewegungsteile sowie unter Strom stehende elektrische Teile vorhanden, die schwerwiegende Schäden an Personen und Gegenständen verursachen können.

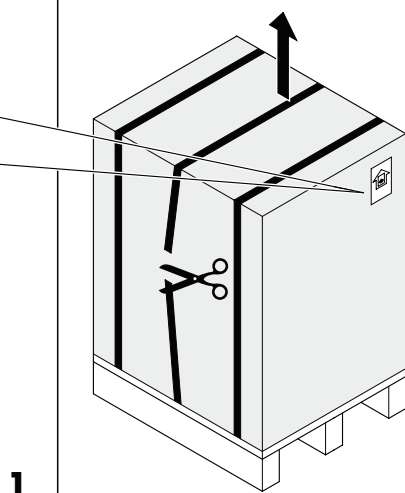
Die Sicherheitsverantwortlichen haben überdies darüber zu wachen, dass:

- die Wartung regelmäßig ausgeführt wird
- die Unterlagen bezüglich Betrieb und Wartung der Maschine immer in der Nähe des Arbeitsplatzes verfügbar sind.

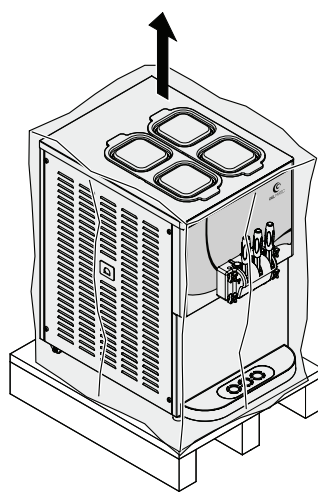
temperaturas elevadas y partes eléctricas bajo tensión que pueden ocasionar lesiones graves a personas y daños a objetos.

Los encargados de la seguridad, además deberán supervisar que:

- las intervenciones de mantenimiento se llevan a cabo con regularidad
- la documentación relativa al funcionamiento y al mantenimiento de la máquina esté siempre disponible y a mano cerca del puesto de trabajo.

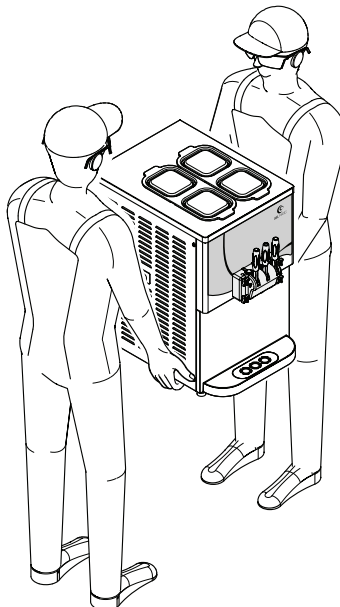
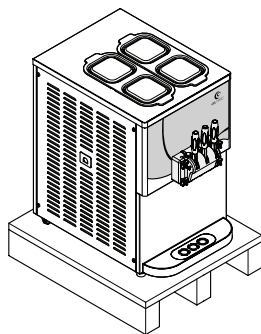


1

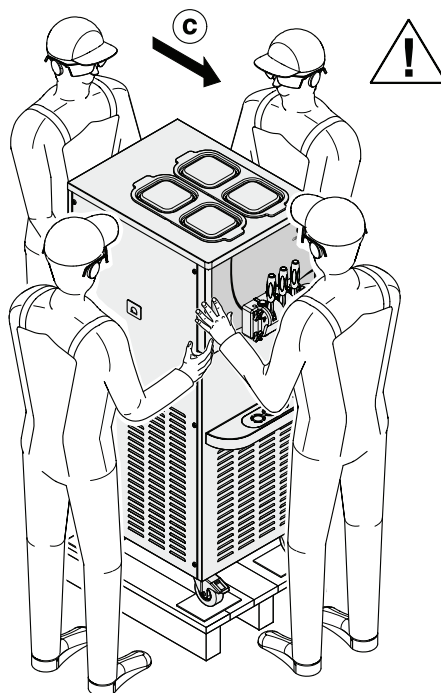
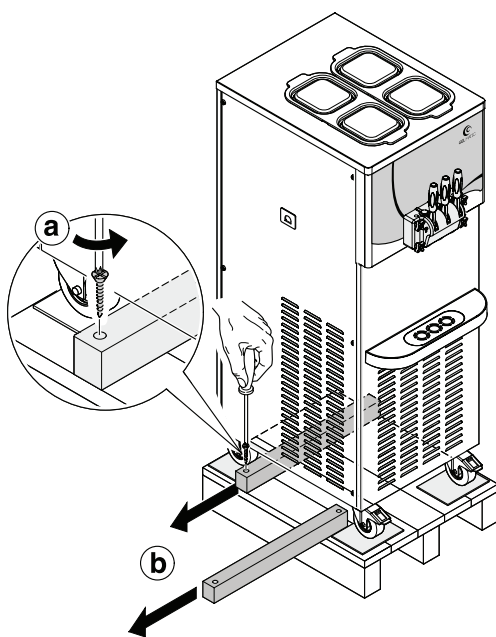


2

## COUNTERTOP MACHINES



## VERTICAL MACHINES



3

## I

### TRASPORTO

E' necessario trasportare, immagazzinare e movimentare la macchina in posizione verticale, rispettando le indicazioni riportate sull'imballo.

Tramite il dispositivo TILTWATCH applicato sull'imballo (1), verificare sempre che durante il trasporto la macchina sia stata movimentata in posizione verticale.

Qualora il dispositivo TILTWATCH segnali una manovra scorretta, segnalare l'accaduto al trasportatore, seguendo le istruzioni riportate sul dispositivo in questione.

Il costruttore non risponde di danni causati dai trasportatori. Il destinatario è tenuto a controllare la merce e a rivolgere eventuali reclami al trasportatore che ne è il solo responsabile.

### DISIMBALLAGGIO

Esaminare l'area dove si intende installare la macchina prima di toglierla dall'imballo, accertandosi che tutti gli eventuali pericoli che si possono presentare per l'unità stessa o per l'operatore siano stati presi in considerazione.

- 1) Verificare che l'imballo in cartone sia integro.
- 2) Liberare la macchina dall'imballo, quindi sfilarlo dall'alto (sia la scatola di cartone, sia il sacco in cellophane) (2).
- 3) Facendo molta attenzione, togliere la macchina dal bancale con l'aiuto di più persone (3).



### NOTA

Per le macchine verticali è necessario prima svitare i blocchi di fermo come indicato sulla figura.

- 4) Verificare l'integrità della macchina e, in caso di danneggiamenti visibili, informare immediatamente il venditore e chi ne ha effettuato il trasporto.

## UK

### TRANSPORTATION

It is compulsory to transport, store and handle the machine in vertical position, according to the instructions you can find on the package.

Always check the TILTWATCH device on the packaging (1), to make sure that the machine is kept upright during transit and movement.

Should the TILTWATCH device warn of incorrect handling, inform the carrier of the same following the instructions provided by the device itself.

The manufacturer cannot be held liable for any damage to the machine during transportation. The recipient is required to check the goods and claim any damages or loss from the carrier responsible for the same.

### UNPACKING

Check the area where the machine has to be installed, before removing it from its packaging, making sure that any possible dangers that may arise for the machine itself or the operator are taken into account.

- 1) Make sure that the cardboard box is not damaged.
- 2) Free the machine and extract it by lifting it out of its packaging (both the cardboard box and the cellophane bag) (2).
- 3) Remove the machine from its pallet very carefully (several people are required) (3).



#### NOTE

For vertical machines, first unscrew the locking blocks, as indicated in the figure.

- 4) Check that the machine is not damaged. If visibly damaged, inform the dealer and the carrier immediately.

## F

### TRANSPORT

La machine doit absolument être transportée, stockée et manutentionnée en position verticale, en respectant les indications indiquées sur l'emballage.

Au moyen du dispositif TILTWATCH, appliqué sur l'emballage (1), il faut toujours vérifier si pendant le transport la machine a été manutentionnée en position verticale.

Au cas où le dispositif TILTWATCH signifierait une manoeuvre incorrecte, il faut en informer le transporteur suivant les instructions indiquées sur le dispositif en question.

Le constructeur décline toute responsabilité en cas de dommages provoqués par les transporteurs. Le destinataire est tenu de contrôler la marchandise et de adresser toute réclamation éventuelle au transporteur, qui en est le seul responsable.

### DÉBALLAGE

Avant d'enlever la machine de l'emballage, examiner la zone où l'on veut installer la machine, en vérifiant que tous les dangers éventuels qui pourraient se présenter pour l'unité ou pour l'opérateur ont été pris en considération.

- 1) Vérifier que l'emballage en carton est intact.
- 2) Libérer la machine de l'emballage, et l'extraire par le haut (aussi bien la boîte en carton que le sac en cellophane) (2).
- 3) En faisant très attention, enlever la machine de la palette, avec l'aide de plusieurs personnes (3).



#### NOTE

Pour les machines verticales, il faut avant tout dévisser les blocs d'arrêt, comme indiqué sur la figure.

- 4) Vérifier l'intégrité de la machine et, en cas d'endommagements visibles, en informer immédiatement le vendeur ainsi que le transporteur.

## D

### TRANSPORT

Die Maschine ist in aufrechter Stellung und in Einhaltung der Angaben auf der Verpackung zu transportieren, zu lagern und zu handhaben.

Über den TILTWATCH-Indikator auf der Verpackung stets überprüfen (1), ob die Maschine während des Transports wirklich immer aufrecht gehalten wurde.

Falls der TILTWATCH-Indikator eine falsche Handhabung anzeigt, dem Transportunternehmer das Geschehene melden, wobei die auf dem Indikator selbst aufgeführten Anweisungen befolgt werden.

Der Hersteller haftet nicht für Schäden, die durch den Transportunternehmer verursacht wurden. Der Empfänger hat die Ware zu überprüfen und eventuelle Beanstandungen an den verantwortlichen Transportunternehmer zu richten.

### AUSPACKEN

Vor dem Auspacken den Bereich, wo die Maschine installiert werden soll, überprüfen und sicherstellen, dass alle eventuell auftretenden Gefahren für die Maschine selbst oder den Werker berücksichtigt wurden.

- 1) Sicherstellen, dass die Kartonverpackung unbeschädigt ist.
- 2) Die Maschine von der Verpackung befreien und die Verpackung dann von oben ausziehen (sowohl die Kartonschachtel als auch die Cellophanhülle) (2).
- 3) Die Maschine unter Mithilfe mehrerer Personen sehr vorsichtig von der Palette abnehmen (3).



#### HINWEIS

Bei Standmaschinen müssen vorher die Halteblöcke gemäß Abbildung abgeschraubt werden.

- 4) Sicherstellen, dass die Maschine unbeschädigt ist und bei eventuellen sichtbaren Beschädigungen sowohl den Verkäufer als auch das Transportunternehmen unverzüglich davon in Kenntnis setzen.

## E

### TRANSPORTE

Es necesario transportar, almacenar y desplazar el equipo en posición vertical respetando las instrucciones indicadas en el embalaje.

A través del dispositivo TILTWATCH aplicado sobre el embalaje (1), verificar siempre que durante el transporte el equipo haya mantenido la posición vertical.

En el caso que el dispositivo TILTWATCH señale una maniobra incorrecta, señalar el hecho al responsable del transporte siguiendo las instrucciones detalladas en el dispositivo en cuestión.

El fabricante no responde por los daños causados durante el transporte. El destinatario es el responsable de controlar la mercadería y a efectuar eventuales reclamos a la empresa de transporte, que es la responsable.

### DESEMBALAJE

Examinar el área donde se desea instalar la máquina antes de extraerla del embalaje comprobando que se haya tomado en cuenta cualquier peligro que pudiera ocasionar la máquina en sí o el operador.

- 1) Verificar que el envoltorio de cartón sea íntegro.
- 2) Liberar el equipo del embalaje, deslizando hacia arriba tanto la caja de cartón como el envoltorio plástico (2).
- 3) Con mucho cuidado, sacar el equipo de la tarima con la ayuda de otras personas (3).



#### NOTA

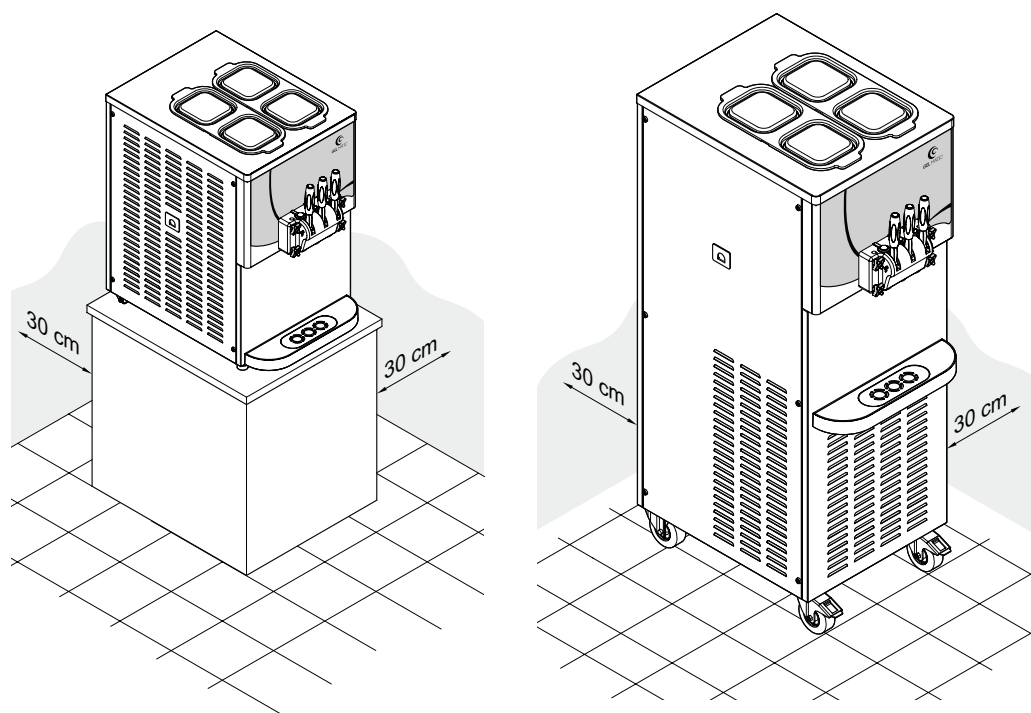
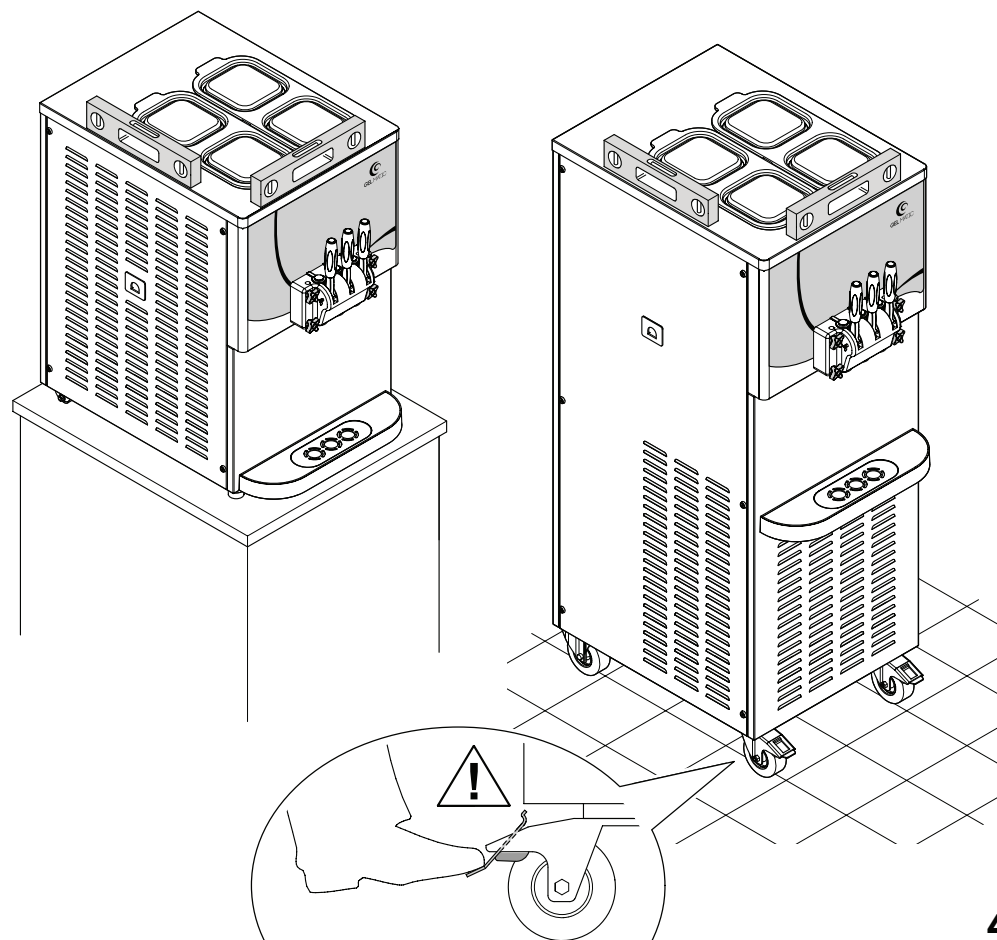
Para las máquinas de suelo, al principio es necesario de destornillar los bloques de fijación, como indicado en la figura.

- 4) Verificar la integridad del equipo y en caso de daños visibles informar inmediatamente al revendedor y a quien ha efectuado el transporte.



# 2

**ISTRUZIONI PER L'INSTALLATORE**  
**INSTRUCTIONS FOR INSTALLATION**  
**INSTRUCTIONS POUR L'INSTALLATEUR**  
**ANWEISUNGEN FÜR DEN INSTALLATEUR**  
**INSTRUCCIONES PARA EL INSTALADOR**



## 1

### INSTALLAZIONE

Secondo le istruzioni del costruttore, l'installazione deve essere effettuata da tecnici qualificati. L'installazione prevede le seguenti operazioni:

- posizionamento
- allacciamento elettrico e idrico
- collaudo
- spiegazione dei principi di funzionamento
- lavaggio e sanitizzazione
- avvio e utilizzo.

La macchina deve essere installata in ottemperanza alla normativa vigente. Se avete domande al riguardo, contattate le autorità locali.

Durante l'installazione e la manutenzione delle macchine Gel Matic, usate la massima attenzione per garantire che le pratiche di base sulla sicurezza vengano rispettate.

### POSIZIONAMENTO

1) Livellare la macchina sul piano di appoggio orizzontale o sul pavimento (4). Per le macchine da pavimento, ricordarsi di bloccare le ruote. Se per qualsiasi motivo si deve spostare la macchina usare estrema cautela. Per spostare in sicurezza la macchina sono necessarie più persone. La mancata osservanza di questa avvertenza può provocare lesioni personali o danni alla macchina.

2) Posizionare la macchina osservando una distanza minima di 30 cm dalle pareti, affinché l'aria possa circolare liberamente attorno alla stessa (5). Ciò consentirà un adeguato flusso d'aria per il condensatore.

Se queste distanze non vengono rispettate si potrebbe ridurre la capacità refrigerante della macchina, oppure causare danni permanenti al compressore.

Una cattiva areazione della macchina ne pregiudica il funzionamento e le prestazioni in termini di capacità produttiva (con possibili danni permanenti al compressore). Per le macchine raffreddate ad acqua non è necessario rispettare queste distanze.

Questa macchina NON deve essere installata in un'area vicina ad apparecchiature che possono generare getti o spruzzi d'acqua. NON usare getti o spruzzi d'acqua per sciacquare o pulire la macchina. A causa del mancato rispetto delle indicazioni sopracitate, si potrebbe presentare il rischio di folgorazione.

3) Non posizionare di fronte alla fotocellula oggetti riflettenti, come specchi, vetri o altre fotocellule.



## UK

### INSTALLATION

The machine should be installed by trained technicians, according to the manufacturer's instructions.

The installation includes the following operations:

- positioning
- electrical and water system connection
- testing
- explanation of the operation principles
- cleaning and sanitization
- start-up and use.

The machine must be installed in accordance with regulations in force.

If you have any questions, please contact your local authorities.

During the installation and maintenance of Gel Matic machines, use great care to ensure that basic safety practices are followed.

### POSITIONING

- 1) Level the machine on the horizontal supporting surface, or on the floor (4). For vertical machines, remember to lock casters.

If, for any reason, the machine must be moved, use extreme care.

To safely move the machine, several people are required.

Failure to observe this warning may cause personal injury or damage to the machine.

- 2) Position the machine, keeping a minimum clearance of approximately 30 cm from all sides to assure adequate air flow around the machine (5). This will allow an adequate air flow to the condenser. If these distances are not met, the cooling capacity of the machine may be reduced, or permanent damage to the compressor is possible.

Poor ventilation of the machine will affect the operation and performance in terms of production capacity (with possible permanent damage to the compressor).

For water cooled units, this minimum air clearance is not needed.

This machine should NOT be installed in an area close to equipment that can generate jets or sprays of water.

DO NOT use jets or sprays of water to wash or clean the machine.

Infringement of the above directions can generate a risk of electric shock.

- 3) Do not place any reflective objects in front of the photocell, such as mirrors, glasses or other photocells.

## F

### INSTALLATION

L'installation doit être effectuée selon les recommandations du constructeur par un technicien qualifié. L'installation prévoit les opérations suivantes:

- mise en place
- branchement électrique et raccordement au réseau d'eau
- essai
- explication des principes de fonctionnement
- nettoyage et désinfection
- mise en marche et utilisation.

La machine doit être installée dans le respect des normes en vigueur. Contactez les autorités locales si vous avez des questions à ce sujet.

Pendant l'installation et l'entretien des machines Gel Matic, utilisez le plus grand soin à garantir que les pratiques de base sur la sécurité sont respectées.

### MISE EN PLACE

- 1) Nivelier la machine sur le plan d'appui horizontal ou sur le sol (4). Pour les machines verticales, ne pas oublier de bloquer les roues. Si, pour n'importe quelle raison, vous devez déplacer la machine, prenez beaucoup de précautions. Pour déplacer la machine en toute sécurité, plusieurs personnes sont nécessaires. Le non respect de cet avertissement peut provoquer des lésions personnelles ou des dommages à la machine.

- 2) Positionner la machine en respectant une distance minimale des murs de 30 cm, pour que l'air puisse circuler librement autour de la machine (5). Cela permettra un flux d'air adéquat pour le condenseur. Si ces distances ne sont pas respectées, cela pourrait réduire la capacité réfrigérante de la machine ou bien causer des dommages permanents au compresseur. Une mauvaise aération de la machine aura une incidence négative sur son fonctionnement et sur ses prestations en termes de capacité de production (avec possibilité de dommages permanents sur le compresseur).

Pour les machines refroidies à eau, il n'est pas nécessaire de respecter ces distances.

Cette machine NE doit PAS être installée à proximité d'appareillages qui peuvent engendrer des jets ou des vaporisations d'eau. N'utilisez PAS de jets ni de vaporisations d'eau pour rincer ou nettoyer la machine. Le non respect des indications citées ci-dessus pourrait entraîner le risque d'électrocution.

- 3) Ne pas positionner en face de la cellule photoélectrique aucun objet réfléchissant, tel que les miroirs, les vitres ou d'autres cellules photoélectriques.

## D

### INSTALLATION

Die Installation hat nach den Anweisungen des Herstellers und durch Fachtechniker zu erfolgen. Die Installation sieht folgende Schritte vor:

- Positionierung
- Strom- und Wasseranschluss
- Prüfung
- Erklärung der Funktionsprinzipien
- Waschen und Hygienisierung
- Inbetriebnahme und Gebrauch.

Die Maschine ist in Einhaltung der geltenden Normen zu installieren. Bei diesbezüglichen Fragen setzen Sie sich bitte mit den örtlichen Behörden in Verbindung. Bei der Installation und der Wartung der Gel Matic-Maschinen ist höchste Aufmerksamkeit geboten, um die Einhaltung der grundlegenden Sicherheitsvorkehrungen sicherzustellen.

### POSITIONIERUNG

- 1) Die Maschine auf einer waagrecht-Abstelebene oder auf dem Boden nivellieren. (4). Bei Standmaschinen, nicht vergessen die Räder zu blockieren. Wenn die Maschine aus irgend einem Grund verschoben werden muss, ist höchste Sorgfalt geboten. Für ein sicheres Verschieben der Maschine sind mehr Personen erforderlich. Die Nichtbeachtung dieser Warnung kann zu Verletzungen oder zu Schäden an der Maschine führen.
- 2) Beim Aufstellen der Maschine einen Mindestabstand von 30 cm von den Wänden halten, damit die Luft um die Maschine frei zirkulieren kann (5). Dies ermöglicht einen angemessenen Luftstrom für den Kondensator. Dies ermöglicht einen angemessenen Luftstrom für den Kondensator. Eine Nichteinhaltung dieser Abstände könnte die Kühlleistung der Maschine vermindern oder dauernde Schäden am Kompressor verursachen. Eine schlechte Belüftung der Maschine beeinträchtigt deren Betrieb und deren Leistung hinsichtlich der Produktionskapazität (mit möglichen dauernden Schäden am Kompressor). Bei den wassergekühlten Maschinen ist das Einhalten dieses Abstands nicht erforderlich. Diese Maschine darf NICHT in einem Bereich in der Nähe von Geräten installiert werden, die einen Wasserstrahl oder Spritzwasser erzeugen können. KEINEN Wasserstrahl und KEIN Spritzwasser zum Waschen oder Reinigen der Maschine verwenden. Eine Nichteinhaltung der obigen Anweisungen könnte eine Stromschlaggefahr verursachen.
- 3) Vor die Fotozelle keine reflektierenden Gegenstände wie Spiegel, Glas oder andere Fotozellen positionieren. Die Maschine wurde ausschließlich zur Herstellung kalter Konditoreiprodukte, Eis am Stiel und Speiseeis zum Mitnehmen konstruiert.

## E

### INSTALACIÓN

La instalación debe ser efectuada siguiendo las instrucciones del fabricante por parte de técnico especializado. La instalación prevee las siguientes operaciones:

- posicionamiento.
- conexiones eléctrica y hídrica.
- prueba de funcionamiento.
- explicación de los principios de funcionamiento
- lavado y esterilización
- puesta en marcha y utilización.

La máquina se deberá instalar conforme a la normativa vigente. En caso de dudas al respecto, contactar con las autoridades locales.

Durante la instalación y el mantenimiento de las máquinas Gel Matic, prestar la máxima atención para que se cumplan las medidas de seguridad básicas.

### POSICIONAMIENTO

- 1) Nivelar el equipo sobre el plano de apoyo horizontal o el suelo. (4). Para las máquinas de suelo, recuerde de bloquear las rodas. Si por cualquier motivo fuera necesario desplazar la máquina, hacerlo con el máximo cuidado. Para mover la máquina es necesario que haya otras personas. El incumplimiento de esta regla podría ocasionar lesiones personales graves o daños en la máquina.

- 2) Ubicar el equipo observando una distancia mínima de 30 cm. de las paredes, en modo tal que el aire pueda circular libremente en torno al mismo (5). De esta forma, habrá un flujo de aire adecuado para el condensador.

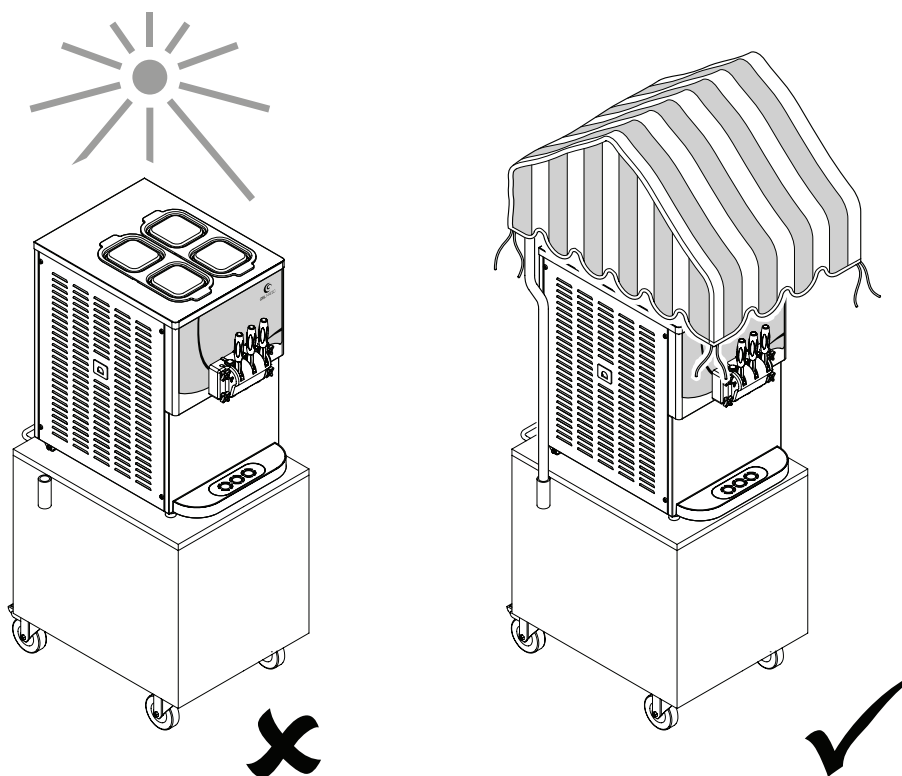
Al no respetar las distancias, podría verse reducida la capacidad refrigerante de la máquina o bien ocasionar daños permanentes al compresor.

La ventilación inadecuada de la máquina perjudica su funcionamiento y sus prestaciones en términos de capacidad productiva (con posibles daños permanentes al compresor).

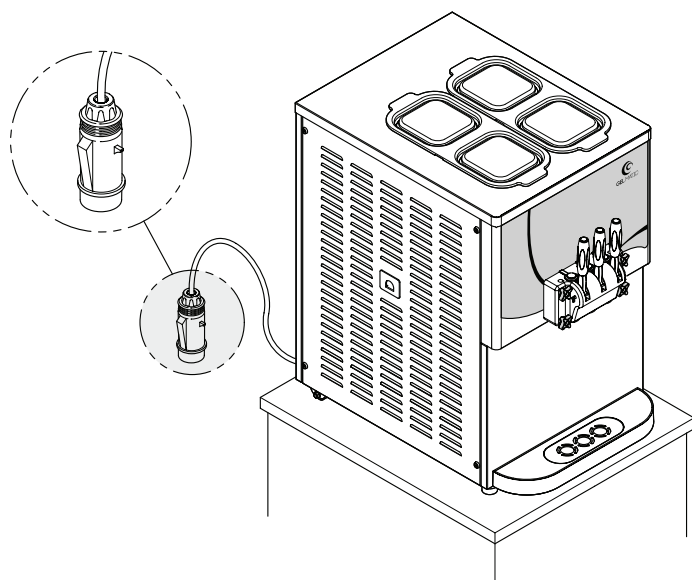
Para los equipos enfriados a agua no es necesario respetar esta distancia.

NO instalar este tipo de máquinas en una zona próxima a aparatos que puedan generar chorros de agua. NO usar chorros de agua para enjuagar o limpiar la máquina. El incumplimiento de las indicaciones detalladas podría ocasionar peligro de descargas eléctricas.

- 3) No colocar enfrente de la fotocélula ningún objeto reflectante, tal como espejos, vidrios u otras fotocélulas.



6



7

I

**ATTENZIONE**

Questa macchina deve essere messa a terra in modo adeguato. La mancata osservanza di quanto sopra specificato potrebbe causare lesioni personali da scossa elettrica.

**NOTA**

Da usarsi esclusivamente al coperto: questa unità è stata progettata per funzionare al chiuso, a temperature ambiente comprese tra i 10°C e i 30°C (50°F-86°F). La macchina funziona comunque correttamente in ambienti con temperature elevate fino a 40°C (104°F), anche se con prestazioni ridotte.

Non posizionare la macchina in un luogo direttamente esposto ai raggi del sole. In caso di collocazione all'aperto, provvedere a riparare la macchina con un ombrellone o altro (6).

Non lasciare la macchina a una temperatura ambiente oltre i valori consentiti.

**ALLACCIAMENTO ELETTRICO**

La macchina deve essere installata e collegata all'alimentazione elettrica da personale qualificato e in conformità a quanto previsto dalle normative vigenti in materia di sicurezza del lavoro.

Il personale autorizzato dovrebbe consultare il codice vigente della zona di competenza per quanto riguarda gli standard del settore sulle procedure di blocco/protezione della linea di alimentazione.

Prima di lavorare su attrezzature elettriche, il personale autorizzato deve rimuovere eventuali oggetti metallici, quali gioielli, anelli e orologi.

- 1) Effettuare tutte le operazioni di allacciamento elettrico con l'alimentazione disinserita. La mancata osservanza di queste istruzioni può provocare lesioni o morte da scossa elettrica o in seguito al movimento di parti pericolose, oppure danneggiare la macchina e comprometterne le prestazioni.
- 2) Per consentire l'allacciamento della macchina alla rete di alimentazione è necessario installare una spina di allacciamento di tipo industriale (7) opportunamente dimensionata alla corrente nominale della macchina.

## UK



### WARNING

This machine shall be properly earthed. Failure to comply with the foregoing may result in injury from electrical shock.



### NOTE

To be used only indoors: this unit is designed to work indoors at ambient temperature between 10°C and 30°C (50°F-86°F). The machine still operates properly in environments with high temperature up to 40°C (104°F), albeit with reduced performance. Do not place the machine on a site directly exposed to the sun. If outdoors, protect it with a sunshade or something else (6). Never leave the machine in a room at a temperature above the allowed values.

## ELECTRICAL CONNECTION

All installation and wiring operations should be carried out by trained personnel in accordance with current regulations on safety in the workplace.

Authorized personnel should consult the regulations applicable in the concerned area with regard to lock / protect the power line. Before working on the electrical equipment, authorized personnel shall remove any metal objects such as jewellery, watches and rings.

- 1) All electrical connections should be carried out with the power supply off. Failure to follow these instructions can result in injury or death from electrical shock or due to the movement of dangerous parts, or damage the machine and affect its performance.
- 2) To connect the machine to the electricity mains you need to fit an industrial plug (7) of the right value to suit the nominal rating of the machine.

## F



### ATTENTION

Cette machine doit être mise à la terre de manière adéquate. Le non respect de ce qui est indiqué ci-dessus pourrait causer des lésions personnelles dues à des décharges électriques.



### NOTE

Utiliser exclusivement dans un endroit couvert: cette unité a été conçue pour fonctionner dans un lieu fermé, à une température ambiante comprise entre 10°C et 30°C (50°F-86°F). De toute façon la machine fonctionne correctement dans des milieux où la température s'élève jusqu'à 40°C (104°F), même si les prestations seront alors réduites. Ne pas positionner la machine dans un lieu directement exposé aux rayons du soleil. En cas d'installation à l'extérieur, protéger la machine avec un parasol ou par un autre moyen (6). Ne pas laisser la machine à une température ambiante au-delà des valeurs admises.

## BRANCHEMENT ÉLECTRIQUE

La machine doit être installée et branchée à l'alimentation électrique par un personnel qualifié et conformément aux normes en vigueur en matière de sécurité sur le lieu de travail.

Le personnel autorisé doit consulter le code en vigueur dans leur zone de compétence, en ce qui concerne les normes du secteur sur les procédures de verrouillage / protection de la ligne d'alimentation électrique. Avant de travailler sur des outillages électriques, le personnel autorisé doit enlever tous les éventuels objets métalliques, comme bijoux, bagues, montres.

- 1) Effectuer tous les branchements électriques avec l'alimentation coupée. Le non respect de ces instructions peut provoquer des lésions ou la mort par électrocution ou à cause du mouvement de pièces dangereuses, ou bien provoquer des dommages à la machine et en compromettre les prestations.
- 2) Pour pouvoir brancher la machine sur secteur, il est nécessaire d'installer une fiche de connexion de type industriel (7), opportunément dimensionnée au courant nominal de la machine.

## D



### ACHTUNG

Diese Maschine muss angemessen geerdet werden. Die Nichtbeachtung der obigen Ausführungen könnte zu Verletzungen durch Stromschlag führen.



### HINWEIS

Nur an gedeckten Orten zum Einsatz bringen: Diese Maschine wurde für den Betrieb in Innenräumen, bei Umgebungstemperaturen zwischen 10°C und 30°C (50°F-86°F) konstruiert. Die Maschine funktioniert jedenfalls auch in Räumen mit hohen Temperaturen bis 40°C (104°F), jedoch mit reduzierter Leistung. Die Maschine nicht an einem Ort mit direkter Sonnenbestrahlung aufstellen. Beim Aufstellen im Freien die Maschine mit einem Sonnenschirm oder ähnlichem schützen (6). Die Maschine nie einer Temperatur über den zulässigen Umgebungstemperaturen aussetzen.

## STROMANSCHLUSS

Die Installation und der Anschluss der Maschine an das Stromnetz ist durch qualifiziertes Personal und in Einhaltung der geltenden Arbeitssicherheitsvorschriften auszuführen.

Das berechnete Personal sollte die im Zuständigkeitsgebiet geltenden Vorschriften bezüglich der handwerklichen Normen für die Sperrung/den Schutz der Versorgungsleitung zu Rate ziehen. Vor Arbeiten an elektrischen Geräten hat das berechnete Personal eventuelle Metallgegenstände wie Schmuck, Ringe und Uhren zu entfernen.

- 1) Das ganze Verfahren zum Stromanschluss ist bei ausgeschalteter Stromversorgung auszuführen. Die Nichtbeachtung dieser Anweisungen kann zu Verletzungen oder zum Tod durch Stromschlag oder infolge der Bewegung gefährlicher Teile oder zur Beschädigung der Maschine führen und deren Leistung beeinträchtigen.
- 2) Um die Maschine an das Stromnetz anschließen zu können, ist die Installation eines für den Nennstrom der Maschine bemessenen Industriesteckers erforderlich (7).

## E



### ATENCIÓN

La conexión a tierra de la máquina se debe realizar de forma adecuada. El incumplimiento de las indicaciones detalladas podría ocasionar peligro de descargas eléctricas.



### NOTA

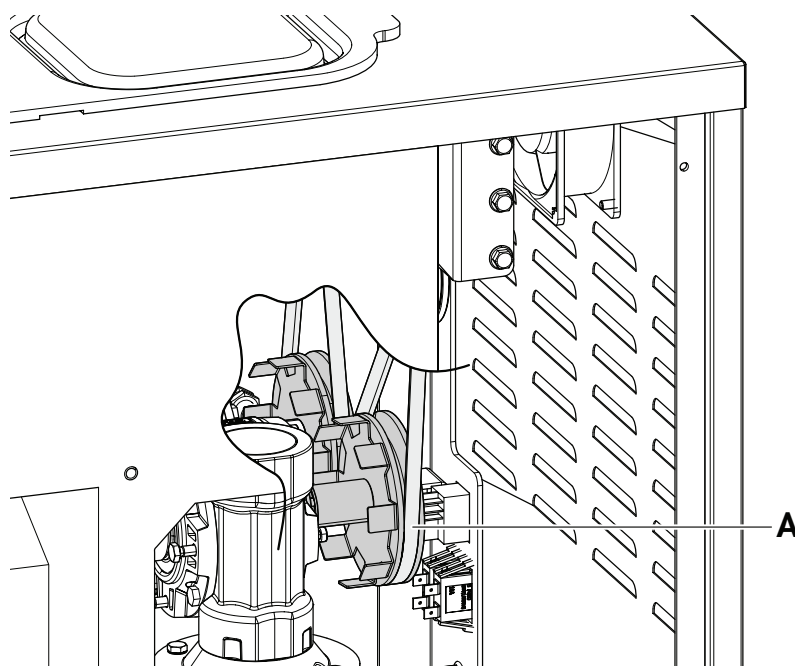
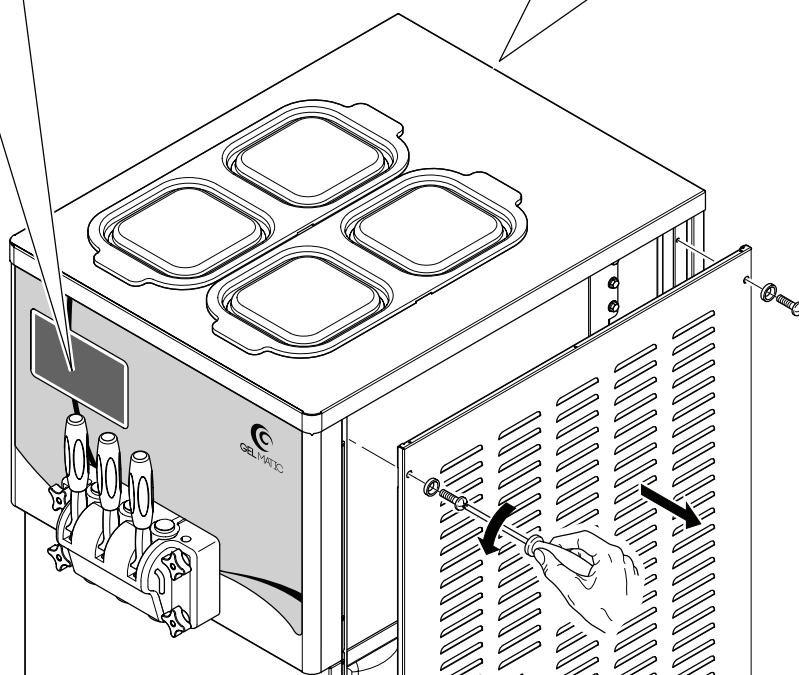
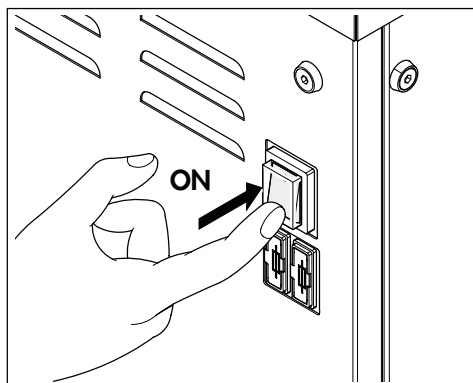
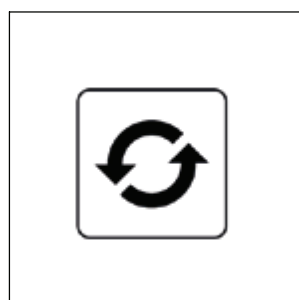
Usar sólo en una zona cubierta: esta máquina ha sido creada para que funcione en un lugar cerrado, a una temperatura comprendida entre los 10°C y los 30°C (50°F-86°F). De cualquier forma, la máquina sigue funcionando correctamente en lugares con temperaturas elevadas, hasta 40°C (104°F), aunque sus prestaciones quedarían reducidas. No posicionar el equipo en un lugar directamente expuesto a los rayos del sol. En caso de ubicación al exterior, proteger el equipo con una sombrilla o elemento similar (6). No exponer el equipo a una temperatura ambiente mayor a los valores permitidos.

## CONEXIÓN ELÉCTRICA

El equipo debe ser instalado y conectado a la red eléctrica por personal capacitado y en conformidad a cuanto previsto por las normativas vigentes en materia de seguridad en el trabajo.

El personal encargado debe consultar el código vigente de la zona de competencia relativa a los estándares del sector acerca de los procedimientos de bloque/protección de la línea de alimentación. Antes de trabajar con aparatos eléctricos, el personal encargado deberá quitarse cualquier objeto metálico, como por ejemplo joyas, anillos, relojes.

- 1) Efectuar todas las operaciones de conexión eléctrica con la alimentación desconectada. El incumplimiento de estas instrucciones podría ocasionar lesiones o muerte debido a descargas eléctricas o al desplazamiento de piezas peligrosas, o bien dañar la máquina o por lo tanto reducir sus prestaciones.
- 2) Para permitir la conexión del equipo a la red de alimentación es necesario instalar un enchufe de tipo industrial (7) adecuadamente dimensionado a la corriente nominal del equipo.



I

3) Verificare che la presa di corrente a cui sarà collegata la macchina sia protetta da un interruttore magnetotermico differenziale di sezionamento dimensionato all'assorbimento della potenza elettrica della stessa, come indicato sulla targhetta di identificazione della macchina. L'interruttore deve inoltre garantire l'apertura totale dei contatti di tutti i poli per la categoria di sovratensione III.

Il filo di terra di colore giallo e verde deve essere collegato ad una buona presa di terra. Collegare il filo blu al neutro. È assolutamente vietato l'uso di adattatori, prese multiple o prolunghe (per i modelli ad alimentazione monofase non è necessario rispettare la posizione del filo di neutro e di fase).

4) Per garantire il buon funzionamento e la durata di vita della macchina, assicurarsi che la linea di alimentazione sia ben dimensionata.

5) Il collaudo elettrico è da effettuare durante la fase di mantecazione del gelato, ovvero durante il funzionamento contemporaneo di compressore e motore, verificando che la tensione ai morsetti della presa di allacciamento della macchina alla rete di alimentazione elettrica non subisca variazioni inferiori o superiori al 10% della tensione nominale della macchina riportata sulla targa di identificazione. In caso di tensione insufficiente, non utilizzare la macchina onde evitare di danneggiare i suoi componenti.

6) Per le macchine con alimentazione trifase eseguire le seguenti operazioni di collaudo elettrico (8):

- accendere la macchina tramite l'interruttore posto sul pannello posteriore
- aprire il pannello mobile sul fianco destro della macchina
- impostare la macchina su LAVAGGIO
- guardando la macchina frontalmente, verificare che la ruota dentata (A) giri in senso orario nei modelli BC 261 HTP, BV 261 HTP; o in senso antiorario nei modelli MV 255 HTP, HV 255 HTP. In caso contrario, smontare la spina del cavo di alimentazione e invertire due fasi di alimentazione (la verifica del senso di rotazione non è necessaria per i modelli ad alimentazione monofase).

7) Se il cavo di alimentazione è danneggiato, al fine di evitare qualsiasi pericolo, deve essere sostituito dal produttore, da un tecnico Gel Matic o da un tecnico qualificato.

8



**UK**

- 3) Check that the power supply, to which the machine is connected, is protected by a magneto-thermal differential circuit breaker designed to absorb the machine electrical power, as indicated on the nameplate of the machine. The circuit breaker should also have a contact separation in all poles that provide full disconnection under overvoltage category III conditions. The earth wire coloured in green and yellow must be connected to good earth grounding. Connect the blue wire to neutral. Never use adaptors, multiple sockets or extension leads (for models with single-phase power, it is not necessary to respect the position of the neutral and phase wire).
- 4) To guarantee machine efficiency and long life, make sure that the power line is the right size.
- 5) The electrical tests are carried out during the ice cream freezing stage, i.e. when both the compressor and the motor are running. Check that the voltage at the terminals of the mains plug do not vary by +/- 10% the nominal rating of the machine (see technical data). Do not use the machine if the available voltage is too low to avoid damaging its components.
- 6) For three-phase units, carry out the following electrical test operations (8):
  - turn the machine on, using the switch placed on the rear panel
  - open movable panel on the right-hand side of the machine
  - set the machine to WASH mode
  - looking at the machine from the front, check that the gear wheel (A), turns clockwise for models BC 261 HTP, BV 261 HTP; or anti-clockwise for models MV 255 HTP, HV 255 HTP. If this is not the case, disassemble the power cable plug and invert two supply phases (it is not necessary to check the direction of rotation for the models with single-phase power supply).
- 7) If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, a Gel Matic technician or similarly qualified technicians in order to avoid any hazard.

**F**

- 3) Vérifier que la prise de courant à laquelle la machine sera reliée est protégée par un disjoncteur différentiel sectionneur dont les dimensions sont adaptées à l'absorption de la puissance électrique de la machine, telle qu'indiquée sur la plaque d'identification de la machine. Le disjoncteur doit en outre garantir l'ouverture totale des contacts de tous les pôles pour la catégorie de surtension III. Le fil de mise à la terre jaune et vert doit être relié à une bonne prise de terre. Raccorder le fil bleu à la phase neutre. Il est absolument interdit d'utiliser des adaptateurs, des prises multiples et des rallonges (pour les modèles avec alimentation monophasée ce n'est pas nécessaire de respecter la position du fil neutre et de phase).
- 4) Afin de pouvoir garantir le bon fonctionnement et la durée de vie de la machine, s'assurer que la ligne d'alimentation est bien dimensionnée.
- 5) L'essai électrique doit être effectué pendant la phase de foisonnement de la glace, c'est-à-dire quand le compresseur et le moteur sont en marche simultanément, tout en vérifiant que la tension aux bornes de la prise de connexion de la machine au secteur ne subisse pas de variations inférieures ou supérieures à 10% de la tension nominale de la machine, indiquée parmi les autres données techniques. En cas de tension insuffisante, ne pas utiliser la machine, pour éviter d'en endommager les composants.
- 6) Pour les machines avec alimentation triphasée, exécuter les opérations d'essai électrique suivantes (8):
  - mettre la machine en marche, en utilisant l'interrupteur placé sur le panneau arrière
  - ouvrir le panneau mobile sur le côté droit de la machine
  - programmer la machine sur NETTOYAGE
  - en regardant frontalement la machine, vérifier que la roue à encoches (A) tourne dans le sens des aiguilles d'une montre pour les modèles BC 261 HTP, BV 261 HTP; ou dans le sens contraire aux aiguilles d'une montre pour les modèles MV 255 HTP, HV 255 HTP. Dans le cas contraire, démonter la fiche du câble d'alimentation et inverser deux phases d'alimentation (la vérification du sens de rotation n'est pas nécessaire pour les modèles à alimentation monophasée).
- 7) Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le producteur lui-même, par un technicien Gel Matic ou par un technicien qualifié, afin d'éviter tous risques éventuels.

**D**

- 3) Sicherstellen, dass die Stromsteckdose, an welche die Maschine angeschlossen wird, durch einen für die Leistungsaufnahme derselben bemessenen Fehlerstromschutz- und Trennschalter geschützt wird, wie auf dem Typenschild der Maschine angegeben ist. Der Schalter muss außerdem garantieren, dass sich alle Pole für die Kategorie der Überspannung öffnen. Der gelb-grüne Erdungsleiter ist an eine gute Erdung anzuschließen. Der blaue Leiter wird an den Nullleiter angeschlossen. Die Verwendung von Adaptern, Mehrfach-Steckdosen oder Verlängerungen ist absolut untersagt (bei Modellen mit Einphasenversorgung ist es nicht erforderlich, die Position der Nullleiter und der Phase zu beachten).
- 4) Zur Sicherstellung einer perfekten Funktionstüchtigkeit und einer langen Lebensdauer der Maschine hat man sich zu versichern, dass die Versorgungsleitung entsprechend bemessen ist.
- 5) Die elektrische Prüfung ist während der Eisproduktionsphase, das heißt während der gleichzeitigen Funktion von Kompressor und Motor vorzunehmen, wobei man überprüft, ob die Spannung an den Klemmen der Steckdose zum Anschluss der Maschine an das Stromnetz keine Veränderungen erfährt, die 10% unter oder über der in den technischen Daten aufgeführten Nennspannung der Maschine liegen. Wenn die Spannung unzureichend ist, die Maschine nicht in Gebrauch nehmen, um eine Beschädigung ihrer Bestandteile zu vermeiden.
- 6) Bei Maschinen mit Drehstromversorgung ist die elektrische Prüfung in folgenden Schritten auszuführen (8):
  - Die Maschine über die Taste auf der Hinterplatte einschalten
  - Die abnehmbare Abdeckung auf der rechten Seite der Maschine öffnen
  - Die Maschine auf die Funktion WASCHEN stellen
  - Die Maschine von der Vorderseite ansehend sicherstellen, dass sich das Zahnrad (A) im Uhrzeigersinn in Modellen BC 261 HTP, BV 261 HTP; oder gegen den Uhrzeigersinn in Modellen MV 255 HTP, HV 255 HTP dreht. Andernfalls den Stecker des Netzkabels abmontieren und zwei Versorgungsphasen umkehren (bei Modellen mit Einphasenversorgung ist die Kontrolle der Drehrichtung nicht erforderlich).
- 7) Ist das Versorgungskabel beschädigt, muss es zur Vermeidung von Gefahren vom Hersteller, von einem Gel Matic-Techniker oder von einem qualifizierten Techniker ersetzt werden.

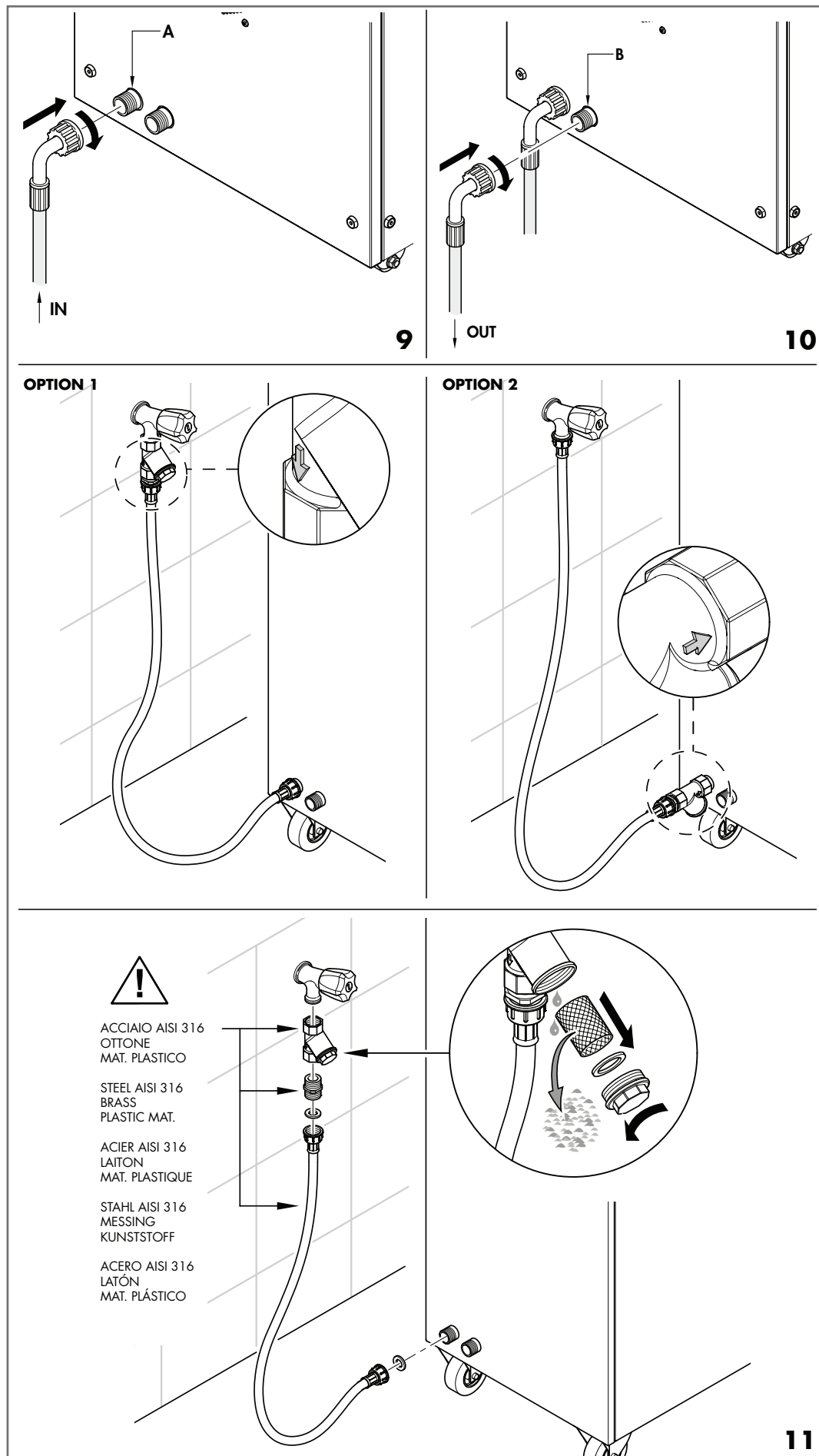
**E**

- 3) Comprobar que la toma de corriente a la que esté conectada la máquina esté protegida por un interruptor magnetotérmico diferencial con una sección adecuada a la absorción de la potencia eléctrica de la misma, tal y como figura en la ficha de identificación de la máquina. El interruptor debe también garantizar al apertura completa de los contactos de todos los polos para la categoría de sobretensión III. El cable de tierra de color amarillo y verde se deberá conectar a una buena toma de tierra. Conectar el cable azul al neutro. Está absolutamente prohibido el uso de adaptadores, fichas múltiples o prolongaciones (en los modelos con alimentación monofásica, no es necesario respetar la posición del cable neutro y de fase).
- 4) Para garantizar el buen funcionamiento y la vida útil del equipo, asegurarse que la línea de alimentación esté correctamente dimensionada.
- 5) La prueba eléctrica debe ser efectuada durante la fase de esponjamiento del helado, es decir durante el funcionamiento simultáneo de compresor y motor, verificando que la tensión a los bornes de la ficha de conexión del equipo a la red de alimentación eléctrica no sufra variaciones inferiores o superiores al 10% de la tensión nominal del equipo, especificada en los datos técnicos. En caso de tensión insuficiente, no utilizar el equipo a fin de evitar posibles daños a los componentes.
- 6) Para los equipos con alimentación trifásica seguir las siguientes operaciones de prueba eléctrica (8):
  - encender la máquina apretando el interruptor que se encuentra en el panel trasero
  - abrir el panel removible ubicado en el lateral derecho del equipo
  - configurar la máquina en LAVADO
  - mirando el equipo de frente, verificar que la rueda dentada (A), gire en sentido horario en los modelos BC 261 HTP, BV 261 HTP; o en sentido antihorario en los modelos MV 255 HTP, HV 255 HTP. En caso contrario, desmontar la ficha del cable de alimentación y invertir dos fases de alimentación (la verificación del sentido de rotación no es necesaria en los modelos con alimentación monofásica).
- 7) Si el cable de alimentación estuviera dañado, para evitar cualquier riesgo, es preciso que el fabricante, un técnico de Gel Matic o un técnico especializado lo sustituya.



# 2

**ISTRUZIONI PER L'INSTALLATORE**  
**INSTRUCTIONS FOR INSTALLATION**  
**INSTRUCTIONS POUR L'INSTALLATEUR**  
**ANWEISUNGEN FÜR DEN INSTALLATEUR**  
**INSTRUCCIONES PARA EL INSTALADOR**



## I

**NOTA**  
 Le seguenti operazioni devono essere eseguite da un tecnico qualificato.

**ATTENZIONE**  
 E' vietato togliere i pannelli laterali senza disinserire l'alimentazione elettrica.

**Allacciamento permanente**  
 L'allacciamento permanente può essere utilizzato se richiesto dalle normative locali. Di seguito le istruzioni per la conversione in allacciamento permanente:

1. Assicurarsi che la macchina sia scollegata elettricamente.
2. Rimuovere il pannello appropriato e individuare la connessione elettrica in cui è collegato il cavo di alimentazione.
3. Rimuovere le linguette di collegamento e il gancio del pressacavo. Rimuovere il cavo installato in fabbrica.
4. Far passare il cablaggio permanente in entrata attraverso il foro e un condotto per evitare qualsiasi piegatura.
5. Installare i morsetti del cablaggio di campo e collegare loro i cavi di alimentazione. Collegare due cavi di alimentazione. Fissare il filo di terra alla linguetta di messa a terra all'interno.
6. Assicurarsi che l'unità sia correttamente messa a terra prima di applicare corrente.

**! ATTENERSI ALLE NORMATIVE ELETTRICHE LOCALI!**

## ALLACCIAMENTO IDRICO

Per le macchine provviste di raffreddamento ad acqua, provvedere all'allacciamento a una torre di raffreddamento o alla rete idrica secondo la seguente procedura:

- 1) Collegare al raccordo **A** (ingresso) il tubo proveniente dalla rete idrica (**9**). La presa dell'acqua deve avere una pressione compresa tra 0,1 MPa e 0,8 MPa (1-8 bar) e una portata adeguata a smaltire il calore di condensazione. La temperatura di entrata dell'acqua non dovrebbe superare i 20°C (68°F).
- 2) Collegare al raccordo **B** (uscita) il tubo di scarico (**10**). La temperatura di uscita dell'acqua è di circa 40°C (104°F).

Si consiglia l'installazione di uno scarico dell'acqua ispezionabile in modo da controllare la quantità e la

**UK**

**NOTE**

The following steps must be performed by a qualified technician.


**WARNING**

Do not remove side panels without unplugging the power supply.

**Permanent wiring**

Permanent wiring may be employed if required by local codes. Instructions for conversion to permanent wiring are as follows:

1. Be sure the machine is electrically disconnected.
2. Remove the appropriate panel and locate the electrical connection where the supply cord is connected.
3. Remove the connection tabs and the strain relief hook. Remove the factory-installed cord.
4. Route incoming permanent wiring through the hole and a conduit in order to avoid any folding.
5. Install the field-wiring terminals and connect to them the power supply leads. Connect two power supply leads. Attach ground (earth) wire to the grounding lug inside.
6. Be sure the unit is properly grounded before applying power.



**FOLLOW YOUR LOCAL ELECTRICAL CODES!**

**WATER CONNECTION**

For machines equipped with water cooling, provide the connection to a cooling tower or to the water network according to the following procedure:

- 1) Connect the mains pipe to fitting **A** (inlet) **(9)**. The water supply must have a pressure between 0.1 MPa and 0.8 MPa (1-8 bar) and a flow rate adequate to dissipate the heat of condensation. The inlet water temperature should not exceed 20°C (68 °F).
- 2) Connect the drain pipe to fitting **B** (outlet) **(10)**. The outlet water temperature is approx. 40°C (104°F).

We recommend installing an easily inspectable drain tap to check the quantity and temperature of the waste water.

**F**

**NOTE**

Les opérations suivantes doivent être exécutées par un technicien qualifié.


**ATTENTION**

Il est interdit d'enlever les panneaux latéraux sans avoir auparavant débranché l'alimentation électrique.

**Filerie fixe**

Il est possible d'utiliser une filerie fixe, si les codes locaux l'imposent. Voir les instructions de conversion à la filerie fixe ci-dessous:

1. S'assurer que l'unité de réfrigération est débranchée de l'alimentation électrique.
2. Retirer le panneau approprié et trouver le branchement du cordon d'alimentation.
3. Dévisser le dispositif anti-traction, débrancher et retirer le cordon.
4. Acheminer la filerie fixe d'arrivée en passant par l'orifice de par une canalisation pour éviter toute pli.
5. Installer les bornes de connexion et les brancher aux conducteurs d'alimentation. Connecter deux fils d'alimentation. Relier le fil de terre à la cosse de terre.
6. S'assurer que l'unité est bien reliée à la terre, avant de la mettre sous tension.



**RESPECTER LES CODES ÉLECTRIQUES LOCAUX!**

**RACCORDEMENT AU RÉSEAU D'EAU**

Pour les machines avec refroidissement à l'eau, avoir soin de les raccorder à l'eau, avoir soin de les raccorder à un tour de refroidissement ou bien au réseau hydrique, en agissant de la façon suivante:

- 1) Connecter au raccord **A** (entrée) le tuyau provenant du réseau d'eau **(9)**. La prise d'eau doit avoir une pression comprise entre 0,1 MPa et 0,8 MPa (1-8 bar) et un débit adéquat pour éliminer la chaleur de condensation. La température d'arrivée de l'eau ne doit pas dépasser 20°C (68°F).
- 2) Connecter au raccord **B** (sortie) le tuyau d'évacuation **(10)**. La température de sortie de l'eau est d'environ 40°C (104°F).

On conseille l'installation d'un dispositif d'écoulement de l'eau qui puisse être inspecté, pour pouvoir contrôler

**D**

**HINWEIS**

Die folgenden Arbeiten sind durch einen Fachtechniker auszuführen.


**ACHTUNG**

Ohne vorheriges Ausschalten der Stromversorgung ist es verboten, die seitlichen Abdeckungen abzunehmen.

**Permanenter Anschluss**

Der permanente Anschluss kann gebraucht werden, wenn das örtlich geltende Normen erfordern. Folgen die Anweisungen für die Umwandlung in den permanenten Anschluss:

1. Sicherstellen, dass die Maschine elektrisch nicht angeschlossen ist.
2. Die richtige Abdeckung abnehmen und die elektrische Verbindung finden, wo das Netzkabel angeschlossen ist.
3. Verbindungslaschen und den Haken der Kabelkupplung entfernen. Das werkseitig installierte Kabel entfernen.
4. Die permanente Kabelleitung durch das Loch und den Leitungskanal durchführen lassen, um das Biegen zu vermeiden.
5. Feldverdrahtungsanschlüsse installieren und an sie Netzkabel anschließen. Zwei Netzkabel anschließen. Das Erdnungskabel an die Erdnungslasche innen befestigen.
6. Vor der Bestromung sicherstellen, dass die Einheit angemessen geerdet ist.



**BITTE DIE ÖRTLICHEN ELEKTRISCHEN VORSCHRIFTE BEACHTEN!**

**WASSERANSCHLUSS**

Bei Maschinen mit Wasserkühlung ist diese wie folgt an einen Kühlturm oder an das Wasserleitungsnetz anzuschließen:

- 1) Das vom Wasserleitungsnetz kommende Rohr an den Anschluss **A** (Eingang) anschließen **(9)**. Der Wasseranschluss muss einen Druck zwischen 0,1 MPa und 0,8 MPa (1-8 Bar) und eine angemessene Wassermenge zum Abbau der Kondensationswärme gewährleisten. Die Wassertemperatur im Eingang darf nicht über 20°C (68°F) liegen.
- 2) Das Abflussrohr an den Anschluss **B** (Ausgang) anschließen **(10)**. Die Wassertemperatur im Ausgang beträgt zirka 40°C (104°F).

Es wird empfohlen, einen Wasserabfluss mit Inspektionsmöglichkeit zu installieren, um die Menge und die Temperatur des Wassers im Abfluss

**E**

**NOTA**

Sólo el técnico especializado podrá llevar a cabo estas operaciones.


**ATENCIÓN**

Prohibido extraer los paneles laterales sin desconectar la alimentación eléctrica.

**Cableado permanente**

El cableado permanente puede ser empleado si es requerido por los códigos locales. Las instrucciones para la conversión a cableado permanente son las siguientes:

1. Asegurarse de que la máquina esté desconectada eléctricamente.
2. Retirar el panel apropiado y localizar la conexión eléctrica donde está conectado el cable de alimentación.
3. Retirar las lengüetas de conexión y el gancho de alivio de tensión. Retirar el cable instalado en fábrica.
4. Encaminar el cableado permanente entrante a través del agujero y un conducto para evitar cualquier plegado.
5. Instalar los terminales de cableado de campo y conectar los cables de alimentación. Conectar el cable de tierra a la toma de tierra al interior.
6. Asegurarse de que la unidad esté debidamente conectada a tierra antes de aplicar alimentación.



**¡RESPECTAR LOS CÓDIGOS ELÉCTRICOS LOCALES!**

**CONEXIÓN HÍDRICA**

Para las máquinas enfriadas por agua, es preciso conectarlas a una torre de enfriamiento o a la red hídrica respetando el procedimiento siguiente:

- 1) Empalmar a la conexión **A** (ingreso) el tubo proveniente de la red de agua **(9)**. La toma de agua debe tener una presión entre 0,1 MPa y 0,8 MPa (1-8 bar) y una capacidad adecuada a eliminar el calor de condensación. La temperatura de entrada del agua no debe superar los 20°C (68°F).
- 2) Empalmar a la conexión **B** (salida) el tubo de desagüe **(10)**. La temperatura de salida del agua no debe superar los 40°C (104°F).

Es conveniente la instalación de una descarga del agua accesible en modo de poder controlar la cantidad y la temperatura del agua de des-



GEL-MATIC ITALIA SRL  
ph. +39.035.525138  
info@gelmatic.com - www.gelmatic.com

ICE CREAM MACHINE SERIAL NUMBER  
MODEL **BV 261 HTP**  
MANUFACTURING DATE

**XXXXX**  
**AIR COOLED**  
**03-2020**

**MADE  
IN ITALY**

ELECTRIC POWER **3Ø 380-400 V~ 50Hz**  
POWER **3,5 kW 4,6 A IP X3**

GAS **R452A** GWP **2141**  
LEFT SIDE Q.TY **0,6 kg/ 21,16 oz** CO<sub>2</sub> EQ **1,28**  
RIGHT SIDE Q.TY **0,6 kg/ 21,16 oz** CO<sub>2</sub> EQ **1,28**

DESIGN PRESSURE - REFRIGERANT CIRCUITS

LOW/BASSE/MIN **210 psig/ 1,45 MPa**

HIGH/HAUTE/MAX **333 psig/ 2,30 MPa**

THIS UNIT CONTAINS FLUORINATED GREENHOUSE GASES IN A HERMETICALLY SEALED REFRIGERATION SYSTEM AS COVERED IN THE KYOTO PROTOCOL.

FOAM BLOWN WITH FLUORINATED GREENHOUSE GASES, HFC365mfc/227ea + HFC 245fa



**12**



temperatura dell'acqua di scarico.  
È necessario collocare il filtro depuratore fornito in dotazione all'entrata dell'acqua (**11**), allo scopo di evitare che impurità, incrostazioni o altro possano compromettere la tenuta della valvola pressostatica di regolazione o danneggiare il condensatore. Tale filtro va pulito e sostituito periodicamente.

Se l'acqua è particolarmente "dura" (con molto calcare), prevedere l'installazione di un impianto addolcitore, onde evitare l'intasamento da calcare del condensatore.

Si raccomanda l'impiego di tubi in gomma telata per pressioni di almeno 1000 Kpa (10 bar), con diametro interno di 10 mm. I tubi devono essere nuovi; non possono essere montati tubi usati.



#### ATTENZIONE

Si richiede l'installazione di un dispositivo antiriflusso sul collegamento dell'acqua in entrata. Si prega di consultare le normative locali, al fine di determinare la connessione appropriata.



#### NOTA

Procedere con il lavaggio (pag. 82) e la sanitizzazione (pag. 52).

#### REFRIGERANTE

Nel rispetto dell'ambiente, Gel Matic è orgogliosa di usare esclusivamente refrigeranti HFC a basso impatto ambientale. Il refrigerante HFC usato in questa macchina è generalmente considerato non tossico e non infiammabile.

Nonostante ciò, tutti i gas sotto pressione rappresentano dei pericoli potenziali e devono essere maneggiati con cura.

Se il liquido refrigerante entra in contatto con la cute si possono causare gravi danni ai tessuti.

Proteggere gli occhi e la pelle.

Se ci si ustiona, lavare immediatamente con acqua fredda.

Se le ustioni sono gravi, applicare impacchi di ghiaccio e contattare immediatamente un medico.

#### DATI TECNICI

Tutti i dati tecnici relativi alla macchina sono riportati sull'apposita targa di identificazione adesiva che trovate sulla stessa (**12**).

I dati dell'esempio riportato sulla figura sono da considerarsi solo a scopo illustrativo.

## UK

It is necessary to fit the purification filter supplied to the water inlet (11), in order to prevent impurities, scaling or other materials from compromising the tightness of the pressure valve or damaging the condensing unit. This filter should be cleaned and replaced at regular intervals.

If the water is especially "hard" (i.e. high calcareous content), fit a water softener to prevent scaling of the condenser.

We recommend using braided rubber hoses suitable for pressures of at least 1000 KPa (10 bar), with an inside diameter of 10 mm. We recommend using new pipes; do not fit used ones.



### WARNING

The installation of a non-return valve on the connection of incoming water is required. Please refer to local regulations, in order to define the appropriate connection.



### NOTE

Proceed with cleaning (pag. 83) and sanitization (pag. 53).

## REFRIGERANT

As for protection of the environment, Gel Matic is proud to use only environmentally friendly HFC refrigerants.

The HFC refrigerant used in this machine is generally considered non toxic and non flammable.

Nevertheless, all gases under pressure are potential hazards and must be handled with care.

If the refrigerant comes into contact with the skin, can cause severe damage.

Protect your eyes and skin. In case of burns, rinse immediately with cold water. If the burns are severe, apply ice packs and contact a doctor immediately.

## TECHNICAL DATA

All the technical data for this machine are indicated on the adhesive nameplate on the machine (12). The data of the example shown in the figure are to be considered for illustrative purposes only.

## F

la quantité et la température de l'eau d'évacuation. Il est nécessaire d'installer le filtre de dépuración fourni avec la machine à l'entrée de l'eau (11), afin d'éviter que les impuretés, les incrustations ou d'autre matériel puissent compromettre l'étanchéité de la vanne pressostatique ou endommager le condenseur. Ce filtre doit être nettoyé et remplacé périodiquement. Si l'eau est particulièrement «dure» (avec beaucoup de calcaire), il faut prévoir l'installation d'un adoucisseur d'eau, afin d'éviter l'obstruction du condenseur à cause du calcaire.

On recommande l'emploi de tuyaux en caoutchouc toilé pour pressions d'au moins 1000 Kpa (10 bars), avec diamètre interne de 10 mm. Les tuyaux doivent être neufs; ne pas utiliser de tuyaux d'occasion.



### ATTENTION

Il faut installer un dispositif anti-reflux sur le raccordement de l'eau en arrivée. Veuillez consulter les réglementations locales pour déterminer la connexion appropriée.



### NOTE

Poursuivre le nettoyage (pag. 83) et la désinfection (pag. 53).

## RÉFRIGÉRANT

Gel Matic est fière de respecter l'environnement en utilisant exclusivement des réfrigérants HFC ayant un faible impact sur l'environnement. Le réfrigérant HFC utilisé dans cette machine est considéré en général comme non toxique et non inflammable. Malgré cela, tous les gaz sous pression représentent des dangers potentiels, et doivent être manipulés avec grand soin.

Si le liquide réfrigérant entre en contact avec la peau, il peut causer de graves dommages aux tissus. Protéger les yeux et la peau. En cas de brûlures, laver immédiatement à l'eau froide.

Si les brûlures sont graves, appliquer des compresses de glace et contacter immédiatement un médecin.

## DONNEES TECHNIQUES

Toutes les données techniques relatives à la machine se trouvent sur la plaque adhésive prévue à cet effet, que vous trouverez sur la machine (12). Les données de l'exemple indiqué sur la figure doivent être considérées à simple titre d'exemple.

## D

kontrollieren zu können. Es ist notwendig, den mitgelieferten ReinigungsfILTER im Wassereinflaß (11) anzubringen, um die Möglichkeit auszuschließen, dass die Unreinheiten und Verkrustungen oder ähnliches die Dichtigkeit des Druckregelventils beeinträchtigen oder den Kondensator beschädigen. Dieser Filter ist regelmäßig zu reinigen und auszuwechseln.

Bei besonders "hartem" (sehr kalkhaltigem) Wasser soll die Installation einer Enthärteranlage vorgesehen werden, um eine Verstopfung des Kondensators durch Kalk zu vermeiden.

Es wird die Verwendung von Gummischläuchen mit Gewebebeschichtung für Drücke von mindestens 1000 kPa (10 Bar), mit Innendurchmesser von 10 mm. Die Röhre sollen neu sein; man darf nicht die gebrauchte Röhre benutzen.



### ACHTUNG

Am Wasseranschluss im Eingang ist die Installation einer Rückflusssperre erforderlich. Zur Ermittlung der richtigen Art des Anschlusses beziehen Sie sich bitte auf die örtlichen Normen.



### HINWEIS

Zum Waschen (S. 83) und zur Hygienisierung (S. 53) übergehen.

## KÜHLMITTEL

Im Zeichen des Umweltschutzes ist Gel Matic stolz darauf, ausschließlich umweltschonende HFC-Kühlmittel einzusetzen. Das in dieser Maschine zum Einsatz kommende HFC-Kühlmittel ist gilt im allgemeinen als ungiftig und nicht brennbar.

Trotzdem stellen alle unter Druck stehenden Gase eine potentielle Gefahr dar und sind deshalb sorgfältig zu handhaben. Eine Berührung der Kühlflißigkeit mit der Haut kann zu schweren Gewebeschädigungen führen. Augen und Haut sind zu schützen. Bei einer Verbrennung sofort mit kaltem Wasser waschen. Bei schweren Verbrennungen Eisumschläge anbringen und sofort einen Arzt aufsuchen.

## TECHNISCHE DATEN

Alle technischen Daten der Maschine sind auf dem entsprechenden Klebeetikett aufgeführt, das Sie sowohl auf der Maschine finden (12). Die in der Abbildung aufgeführten Daten sind nur als Beispiel zu betrachten.

## E

carga. Es necesario colocar el filtro depurador que viene de serie en la entrada del agua (11), a fin de evitar que las impurezas, las incrustaciones o similares puedan comprometer el buen funcionamiento de la válvula presostática de regulación o dañar el condensador. Dicho filtro debe ser limpiado y sustituido periódicamente. Si el agua es particularmente "dura" (con mucha caliza), prever la instalación de un sistema de purificación, con la finalidad de evitar la acumulación de caliza en el condensador. Se recomienda el empleo de tubos de goma telada para presiones de por lo menos 1000 Kpa (10 bar), con diámetro interno de 10 mm. Los tubos deben ser nuevos; no se pueden utilizar tubos de segunda mano.



### ATENCIÓN

Es necesario instalar un dispositivo antirreflujo en la conexión de entrada del agua. Consultar las normativas locales para determinar la conexión apropiada.



### NOTA

Continuar con el lavado (pág. 83) y la esterilización (pág. 53).

## REFRIGERANTE

En cuanto al respeto por el medioambiente, Gel Matic está orgullosa de utilizar sólo refrigerantes HFC con un impacto medioambiental reducido.

Generalmente el refrigerante HFC que se utiliza para esta máquina no se considera tóxico ni inflamable.

Sin embargo, todos los gases bajo presión representan un peligro potencial y se deben manejar con mucho cuidado.

Si el líquido refrigerante entra en contacto con la piel podría ocasionar graves lesiones en los tejidos. Proteger los ojos y la piel. En caso de quemaduras, lavar inmediatamente con agua fría.

En caso de quemaduras graves, poner hielo y contactar inmediatamente con un médico.

## DATOS TÉCNICOS

Todos los datos técnicos relativos al equipo son señalados en la correspondiente etiqueta adhesiva que se encuentra sobre el equipo (12). Los datos que aparecen en la imagen de ejemplo tienen finalidad ilustrativa.

## I

### PREMESSA

Gentile cliente, ci congratuliamo con lei per aver scelto un prodotto di qualità, che risponderà sicuramente alle sue aspettative.

La ringraziamo per la preferenza accordataci e la invitiamo cortesemente a prendere visione del presente manuale di istruzioni prima di utilizzare la sua macchina per gelato espresso.

La macchina è stata concepita esclusivamente per la produzione di gelato espresso e frozen yogurt. Ogni altro uso è da considerarsi improprio, pericoloso e sconsigliato. Leggere attentamente le avvertenze contenute nel presente manuale prima di installare e utilizzare la macchina. Il costruttore non si assume alcuna responsabilità per eventuali danni diretti o indiretti a persone o cose derivanti dall'uso della macchina in condizioni diverse da quelle previste, in particolare:

- dalla mancata osservanza degli usi previsti
- dall'utilizzo della macchina da parte di operatori non qualificati
- da interventi di manutenzione, regolazione e riparazione eseguiti da tecnici non qualificati
- dal tentativo di modifica della macchina che, oltre a essere estremamente pericoloso, comporta il decadimento di qualsiasi forma di garanzia
- dalla rimozione o manomissione dei dispositivi di sicurezza
- dall'utilizzo di ricambi non originali, in particolare per quei componenti che svolgono funzioni di sicurezza.

## UK

### INTRODUCTION

Dear Customer, thank you for choosing a quality product such as ours that we're sure will meet your expectations. Please read this instruction manual carefully before using your soft ice cream machine. The machine has been designed exclusively for the production of soft ice cream and frozen yogurt. Any use of this machine other than its intended use is to be considered improper, dangerous and not recommended.

Carefully read the warnings contained in this manual before installing and operating the unit. The manufacturer cannot be held liable for direct or consequential damage to people or property due to the use of the machine other than its intended purpose, in particular:

- non observance of the intended use
- use of the machine by untrained operators
- maintenance, adjustment and repair of the machine by untrained personnel
- tampering with the machine, which is not only dangerous, but will invalidate the machine warranty
- the removal of or tampering with safety devices
- the use of non original spare parts, especially for those components having safety functions.

## F

### INTRODUCTION

Cher Client, nous nous félicitons d'avoir choisi un produit de qualité, qui pourra sûrement répondre à vos attentes. Nous vous remercions de la confiance que vous avez bien voulu nous accorder et nous vous invitons à consulter attentivement ce manuel d'instructions avant d'utiliser votre machine à glace soft.

La machine a été exclusivement conçue et réalisée pour la production de glace à l'italienne et de frozen yogurt. Tout autre utilisation est à considérer impropre, dangereuse et non conseillée.

Lire attentivement les recommandations contenues dans cette notice, avant d'installer et d'utiliser la machine.

Le constructeur décline toute responsabilité en cas de dommages directs ou indirects aux personnes ou aux biens suite à l'utilisation de la machine dans des conditions différentes de celles qui sont prévues, en particulier:

- au non-respect des utilisations prévues
- à l'utilisation de la machine par des opérateurs non qualifiés
- aux interventions pour l'entretien, le réglage ou la réparation de la machine, effectuées par des techniciens non qualifiés
- à la tentative de modifier la machine, qui non seulement est extrêmement dangereuse, mais comporte aussi la déchéance de toute sorte de garantie
- à l'enlèvement ou à la manipulation des dispositifs de sécurité
- à l'utilisation de pièces de rechange non originales, en particulier pour les éléments qui ont des fonctions de sécurité.

## D

### VORWORT

Geschätzter Kunde, vorerst möchten wir Sie zur Wahl eines Qualitätsproduktes beglückwünschen, das Ihre Erwartungen ganz bestimmt erfüllen wird. Wir freuen uns über Ihre Wahl und bitten Sie freundlich, die vorliegende Betriebsanleitung durchzulesen, bevor Sie die Softeis-Maschine in Betrieb setzen.

Die Maschine wurde ausschließlich für die Herstellung von Softeis und Frozen Yogurt konstruiert.

Jede andere Anwendung ist als unzumutbar, gefährlich und unratsam zu betrachten.

Vor der Installation und dem Gebrauch der Maschine lesen Sie bitte die Hinweise dieser Anleitung aufmerksam durch.

Der Hersteller lehnt jede Haftung für eventuelle direkte oder indirekte Personen- oder Sachschäden ab, die auf einen Betrieb der Maschine unter anderen als den vorgesehenen Bedingungen zurückzuführen sind und insbesondere:

- auf die Nichteinhaltung der vorgesehenen Anwendungen
- auf den Gebrauch der Maschine durch nicht qualifiziertes Personal
- auf eine durch nicht qualifiziertes Personal ausgeführte Wartung, Einstellung und Reparatur
- auf einen Versuch, die Maschine abzuändern, was nicht nur äußerst gefährlich ist, sondern auch die Verwirkung jeder Art von Garantie bewirkt
- auf die Entfernung oder unrechtmäßige Veränderung der Sicherheitsvorrichtungen
- auf die Verwendung von Nicht-Original-Ersatzteilen, insbesondere was sicherheitsrelevante Komponenten betrifft.

## E

### INTRODUCCIÓN

Estimado cliente, lo felicitamos por haber elegido un producto de calidad que seguramente responderá a sus expectativas. Le agradecemos por su preferencia y lo invitamos amablemente a estudiar atentamente el presente manual de instrucciones antes de utilizar su equipo para helado soft. El equipo ha sido concebido exclusivamente para la producción de helado soft y frozen yogurt.

Cualquier uso diverso es considerado inapropiado, peligroso y desaconsejado.

Leer atentamente las advertencias contenidas en el presente manual antes de instalar y utilizar el equipo. El fabricante no se asume ninguna responsabilidad por eventuales daños directos o indirectos a personas o cosas derivados del uso del equipo en condiciones diversas a las previstas, en particular:

- de la falta de observación de los usos previstos.
- de la utilización del equipo por parte de personal no capacitado
- de intervenciones de mantenimiento, regulación y reparación efectuadas por personal no capacitado
- del tentativo de modificación del equipo, que, además de ser extremadamente peligroso, comporta la invalidación de cualquier tipo de garantía
- de la extracción o manipulación de los dispositivos de seguridad.
- del uso de piezas de repuesto no originales, en particular para los componentes que desempeñan funciones de seguridad.



**I**

Il manuale contiene informazioni di proprietà riservata e non può essere riprodotto, totalmente o parzialmente, senza il consenso del costruttore.

Il manuale deve essere conservato per tutta la vita della macchina.

Il presente manuale non esaurisce nel dettaglio ogni esigenza; per richiedere ulteriori informazioni, rivolgetevi al vostro rivenditore.

**GARANZIA**

Salvo indicazioni contrarie all'atto di vendita, la macchina e tutti i suoi componenti godono di una garanzia di 12 mesi contro eventuali difetti dei materiali e di costruzione, previo riconoscimento del difetto.

Eventuali danni derivanti da un utilizzo improprio della macchina non sono coperti da garanzia.

La garanzia è subordinata a quanto segue:

- all'esecuzione del collaudo da parte di personale tecnico abilitato o da un tecnico Gel Matic;
- alla puntuale spedizione da parte dell'acquirente del certificato di garanzia di cui è dotata ogni macchina (in busta chiusa a mezzo raccomandata R/R entro il termine di 15 giorni dalla consegna della macchina);
- all'utilizzo di pezzi di ricambio originali Gel Matic.

Il mancato rispetto delle prescrizioni del presente manuale implica il decadimento della garanzia.

**UK**

The information contained in this manual is private property and cannot be reproduced, totally or partially, without prior authorization by the manufacturer.

This manual should be kept in an easily accessible place for future reference.

This manual does not cover all issues in detail; for further information, contact your dealer.

**WARRANTY**

Unless otherwise indicated upon purchase of the machine, this machine and all its components are covered by a 12 month guarantee, provided the fault is recognized by the manufacturer.

Any damage or loss arising from improper use of this machine is not covered by the machine warranty.

The guarantee is subject to the following:

- final test, carried out by qualified technician or Gel Matic technician;
- prompt sending by the Purchaser of the warranty certificate accompanying each machine (in a sealed envelope and by means of registered letter with recorded delivery within 15 days from the delivery of the machine);
- use of original Gel Matic spare parts.

Failure to comply with the prescriptions of this manual will make the guarantee void.

**F**

Ce manuel contient des informations de propriété réservée, et ne peut être reproduit, ni intégralement ni partiellement, sans l'accord du constructeur. Ce manuel doit être conservé pendant toute la durée de vie de la machine, de manière à pouvoir être facilement consulté en cas de nécessité.

Le présent manuel ne décrit pas en détail toutes les exigences. Pour demander des informations supplémentaires, adressez-vous à votre revendeur.

**GARANTIE**

Sauf indications contraires à l'acte de vente, la machine et tous ses composants sont garantis pendant 12 mois, à condition que le défaut soit reconnu.

Les dommages éventuels résultant d'une utilisation improprie de la machine ne sont pas couverts par la garantie.

La garantie est subordonnée à ce qui suit:

- l'exécution de l'essai par le personnel technique autorisé ou par un technicien de Gel Matic;
- l'expédition ponctuelle, de la part de l'acheteur, du certificat de garantie livré avec la machine, dans une enveloppe fermée (par lettre recommandée avec accusé de réception, dans les 15 jours après la livraison de la machine);
- l'utilisation de pièces de rechange originales Gel Matic.

Le non respect des prescriptions du présent manuel entraîne la déchéance de la garantie.

**D**

Das Eigentum der in dieser Anleitung enthaltenen Informationen bleibt vorbehalten und diese darf deshalb ohne Zustimmung des Herstellers weder ganz noch teilweise reproduziert werden.

Die Anleitung ist während der ganzen Lebensdauer der Maschine aufzubewahren und soll bei Bedarf leicht zu finden sein.

Die vorliegende Anleitung kann nicht jedes Detail für jedes Bedürfnis erschöpfend behandeln; für weitere Informationen wenden Sie sich deshalb an Ihren Händler.

**GARANTIE**

Unter dem Vorbehalt einer gegenteiligen Angabe in der Verkaufsurkunde gilt bei anerkannten Mängeln für die Maschine und alle ihre Bestandteile eine Garantiefrist von 12 Monaten.

Eventuelle durch unzumutbaren Gebrauch der Maschine entstandene Schäden sind von der Garantie ausgeschlossen.

Die Garantie gilt unter der Bedingung, dass:

- die Abnahme durch anerkanntes Fachpersonal oder durch einen Techniker von Gel Matic ausgeführt wird;
- der Käufer den mit jeder Maschine mitgelieferten Garantieschein pünktlich (in geschlossenem Umschlag und durch Einschreiben mit Rückschein innerhalb einer Frist von 15 Tagen ab Auslieferung der Maschine) zusendet;
- Originalersatzteile von Gel Matic verwendet werden.

Die Nichteinhaltung der in der vorliegenden Anleitung enthaltenen Vorschriften führt zur Verwirkung der Garantie.

**E**

El manual contiene información de propiedad privada y no puede ser reproducido, ni total ni parcialmente, sin el consentimiento del fabricante.

El manual debe ser conservado por todo el período de vida útil del equipo para poder consultarlo si fuera necesario.

El presente manual no detalla cualquier tipo de exigencia; para más información, contactar con el revendedor.

**GARANTÍA**

Salvo indicaciones contrarias establecidas en el contrato de venta, el equipo y todos sus componentes tienen una garantía de 12 meses previo reconocimiento del defecto. Eventuales daños derivados de un uso inapropiado del equipo no son cubiertos por la garantía. La garantía dependerá de lo siguiente:

- de las pruebas que realice el personal técnico encargado o un técnico Gel Matic;

- la puntual expedición por parte del comprador del certificado de garantía del cual está dotado cada equipo (en sobre cerrado, a través de correspondencia certificada con aviso de retorno dentro del plazo de 15 días de la entrega del mismo);
- del uso de las piezas de repuesto originales Gel Matic.

El incumplimiento de las prescripciones del presente manual conlleva la anulación de la garantía.

## INFORMAZIONI SULLA SICUREZZA

Il costruttore non si assume alcuna responsabilità per eventuali danni a persone, animali o cose derivanti dal mancato rispetto delle norme di sicurezza e delle raccomandazioni contenute nella documentazione fornita. Questo apparecchio è destinato all'uso in applicazioni domestiche e simili, come:

- zone della cucina del personale in negozi, uffici e altri ambienti lavorativi;
- cascinie e da clienti in hotel, motel e altri ambienti di tipo residenziale;
- ambienti di tipo bed and breakfast;
- catering e applicazioni simili non al dettaglio.

L'apparecchio deve essere installato soltanto nelle ubicazioni in cui può essere sorvegliato da personale qualificato.

L'accesso all'area di servizio è limitato alle persone con conoscenza ed esperienza pratica sull'apparecchio, soprattutto in termini di sicurezza ed igiene.

## RUMOROSITÀ

Sia per le macchine con condensazione ad aria, sia per quelle con condensazione ad acqua, il livello di rumorosità (livello di pressione acustica continuo equivalente ponderato A) nel posto di lavoro è inferiore a 70dB(A).

## ZONE PERICOLOSE E RISCHI RESIDUI

L'accurata analisi dei rischi svolta dal fabbricante ha consentito di eliminare la maggior parte dei rischi connessi alle condizioni di utilizzo della macchina, sia previste che ragionevolmente prevedibili.

Durante alcune procedure d'intervento sulla macchina, segnalate di volta in volta all'interno del presente manuale, esistono rischi residui per l'operatore. Tali rischi residui possono essere eliminati seguendo attentamente le procedure indicate in questo manuale,

## INFORMACIÓN SOBRE LA SEGURIDAD

El fabricante no se asume ninguna responsabilidad por eventuales daños a personas, animales o cosas derivados de la falta de observación de las normas de seguridad y de las recomendaciones contenidas en la documentación suministrada. Este equipo está destinado para el uso en aplicaciones domésticas y similares, como:

- áreas de la cocina del personal en

## SAFETY INFORMATION

The manufacturer cannot be held liable for consequent damage to people, things or animals, resulting from the failure to comply with safety regulations and warnings contained in the supplied documentation.

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.

The appliance is only to be installed in locations where it can be overseen by trained personnel.

The access to the service area is restricted to persons having knowledge and practical experience of the appliance, in particular as far as safety and hygiene are concerned.

## NOISE

For both machines with air and water condensation, the noise level (A-weighted equivalent continuous sound pressure level) in the workplace is less than 70dB (A).

## DANGEROUS AREAS AND RESIDUAL RISKS

Careful analysis of risks carried out by the manufacturer has eliminated most risks relating to both possible and reasonably foreseeable operating conditions of the machine. Some of the intervention procedures on the machine, described in this manual, can cause residual risks for the operator. Residual risks can be eliminated by carefully following the procedures contained in this manual. In particular it is necessary to pay attention to install and power

tiendas, oficinas y otros entornos de trabajo;

- granjas y por clientes en hoteles, moteles y otros entornos de tipo residencial;
- entornos de tipo alojamiento con desayuno;
- catering y aplicaciones parecidas no al detalle.

El equipo debe ser instalado sólo en lugares donde pueda ser supervisado por personal cualificado.

El acceso a la zona de servicio se limita

## INFORMATIONS SUR LA SECURITE

Le constructeur décline toute responsabilité en cas d'éventuels dommages aux personnes, aux animaux ou aux choses provoqués par le non-respect des normes de sécurité et des recommandations contenues dans la documentation fournie. Cet appareil est destiné à l'utilisation dans des applications domestiques et similaires, comme:

- zones de la cuisine du personnel dans les magasins, les bureaux et autres environnements de travail;
- fermes et chez clients dans les hôtels, motels et autres environnements de type résidentiel;
- environnements de type bed and breakfast;
- traiteurs et applications similaires non de détail.

L'appareil ne doit être installé que dans des endroits où il peut être supervisé par du personnel qualifié. L'accès à l'aire de service est réservé aux personnes ayant de la connaissance et de l'expérience pratique de l'appareil, notamment en ce qui concerne la sécurité et l'hygiène.

## BRUIT

Aussi bien pour les machines avec condensation à l'air, que pour les machines avec condensation à l'eau, le niveau de bruit (niveau de pression acoustique continu équivalent pondéré A) sur le poste de travail est inférieur à 70dB(A).

## ZONES DANGEREUSES ET RISQUES RESIDUELS

L'analyse attentive des risques effectuée par le fabricant a permis d'éliminer la plupart des risques liés aux conditions d'utilisation de la machine, prévus ou raisonnablement prévisibles. Durant certaines procédures d'intervention sur la machine, signalées au fur et à mesure dans ce manuel, il existe des risques résiduels pour l'opérateur. Ces risques résiduels peuvent être éliminés en respectant scrupuleusement les procédures indiquées dans ce manuel, en particulier en effectuant le

a personas que tengan conocimientos y experiencia práctica del equipo, en particular en lo que se refiere a seguridad e higiene.

## NIVEL DE RUIDO

Tanto para las máquinas de condensación por aire, como para las de condensación por agua, el nivel de ruido (nivel de presión acústica continuo equivalente ponderado A) en el puesto de trabajo es inferior a 70dB(A).

## SICHERHEITSHINWEISE

Der Hersteller lehnt jede Haftung für eventuelle Schäden an Personen, Tieren oder Gegenständen ab, die auf eine Nichteinhaltung der Sicherheitsvorschriften und der in den gelieferten Unterlagen enthaltenen Empfehlungen zurückzuführen sind.

Diese Maschine ist für den Gebrauch in Haushalten und in vergleichbaren Umfeldern geeignet, wie z.B:

- Mitarbeiterküchen, Büros oder vergleichbare Arbeitsumgebungen;
- auf Bauernhöfen, in Hotels, Motels oder anderem Gastgewerbe;
- in Pensionen;
- Catering und andere Bereitstellungsgewerbe.

Diese Maschine darf nur unter der Aufsicht von geschultem Personal in Betrieb genommen werden.

Der Zugang zum Servicebereich ist auf Personen beschränkt, die Kenntnisse und praktische Erfahrungen mit dem Gerät haben, insbesondere was Sicherheit und Hygiene betrifft

## GERÄUSCHENTWICKLUNG

Sowohl bei den Maschinen mit Luftkondensator als auch bei jenen mit Wasserkondensator liegt die Geräuschentwicklung (der Abwertete äquivalente Dauerschalldruckpegel) am Arbeitsplatz unter 70 dB(A).

## GEFÄHRLICHE BEREICHE UND VERBLEIBENDE GEFAHREN

Eine sorgfältige Risikoanalyse des Herstellers hat es ermöglicht, den Großteil der mit dem Betrieb der Maschine verbundenen, vorauszusehenden oder möglichen Gefahren zu beseitigen. Bei gewissen Eingriffen an der Maschine, auf welche in der vorliegenden Anweisung von Mal zu Mal aufmerksam gemacht wird, bestehen jedoch verbleibende Gefahren für den Benutzer. Diese verbleibenden Gefahren können beseitigt werden, indem die in dieser Anleitung vorgegebenen

## AREAS PELIGROSAS Y RIESGOS RESIDUALES

Un profundo análisis de los riesgos por parte del fabricante ha permitido de eliminar la mayor parte de los riesgos residuales de la utilización del equipo, sean estos previstos o razonablemente predecibles. En algunas de las operaciones de intervención sobre el equipo, cada una de ellas señalada en este manual, existen riesgos residuales para el operador.

Tales riesgos pueden ser eliminados siguiendo atentamente los procedimientos indicados en este manual, en particular

**I**

prestando particolare attenzione a effettuare l'allacciamento elettrico in conformità a quanto previsto dalle normative di sicurezza sul lavoro.

**USI PREVISTI**

La macchina deve essere utilizzata unicamente per la produzione di gelato espresso e frozen yogurt, secondo quanto indicato nella premessa del presente manuale ed entro i limiti riportati qui di seguito:

- Tensione di alimentazione  $\pm 10\%$
- Temperatura minima aria  $5^{\circ}\text{C}$  ( $41^{\circ}\text{F}$ )
- Temperatura max aria  $40^{\circ}\text{C}$  ( $104^{\circ}\text{F}$ )
- Temperatura minima acqua  $5^{\circ}\text{C}$  ( $41^{\circ}\text{F}$ )
- Temperatura max acqua  $20^{\circ}\text{C}$  ( $68^{\circ}\text{F}$ )
- Pressione minima acqua 0,1 MPa (1 bar)
- Pressione massima acqua 0,8 MPa (8 bar)
- Umidità relativa aria max 85%

Non posizionare all'interno della macchina sostanze esplosive, quali bombole spray con propellente infiammabile.

**SOLUZIONE DETERGENTE**

Per garantire una corretta procedura di lavaggio, Gel Matic raccomanda l'utilizzo del prodotto STERA SHEEN Green Label con la seguente diluizione: 56,7 g/2 oz di STERA SHEEN Green Label in 7,57 litri/2 gal di acqua calda.

**SOLUZIONE SANITIZZANTE**

Per garantire una corretta procedura di sanitizzazione, Gel Matic raccomanda l'utilizzo del prodotto STERA SHEEN Green Label con la seguente diluizione: 56,7 g/2 oz di STERA SHEEN Green Label in 7,57 litri/2 gal di acqua calda.


**NOTA**

La soluzione detergente/sanitizzante non può restare a contatto con le parti metalliche e in plastica per un tempo superiore a 15 minuti. Altrimenti, le superfici possono corrodere. Nel caso di utilizzo di detergenti/sanitizzanti diversi da quello consigliato, consultare il produttore per accertarne l'idoneità all'uso.

**UK**

the machine in accordance with current regulations on safety in the workplace.

**INTENDED USE**

The machine must only be used for the production of soft ice cream and frozen yogurt, as indicated in the introduction to this manual and within the limits given below:

- Power supply voltage  $\pm 10\%$
- Minimum air temperature  $5^{\circ}\text{C}$  ( $41^{\circ}\text{F}$ )
- Max air temperature  $40^{\circ}\text{C}$  ( $104^{\circ}\text{F}$ )
- Minimum water temperature  $5^{\circ}\text{C}$  ( $41^{\circ}\text{F}$ )
- Max water temperature  $20^{\circ}\text{C}$  ( $68^{\circ}\text{F}$ )
- Minimum water pressure 0.1 MPa (1 bar)
- Maximum water pressure 0.8 MPa (8 bar)
- Air relative humidity max 85%

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

**CLEANING SOLUTION**

In order to ensure a proper cleaning procedure, Gel Matic recommends using STERA SHEEN Green Label product diluted as follows: 56.7 g/2 oz of STERA SHEEN Green Label in 7.57 litres / 2 gal of warm water.

**SANITIZING SOLUTION**

In order to ensure a proper sanitizing procedure, Gel Matic recommends using STERA SHEEN Green Label product diluted as follows: 56.7 g/2 oz of STERA SHEEN Green Label in 7.57 litres / 2 gal of warm water.


**NOTE**

The cleaning/sanitizing solution cannot stay in contact with metal and plastic parts for more than 15 minutes. Otherwise, the surfaces may corrode. In case of use of different cleaners/sanitizers than the recommended one, consult the manufacturer to ensure their suitability for use.

**F**

branchement électrique conformément aux normes en matière de sécurité sur le lieu de travail.

**EMPLOIS PRÉVUS**

Cette machine ne doit être utilisée que pour produire des glaces soft et du frozen yogurt, suivant ce qui est indiqué dans le préambule du présent manuel, et dans les limites indiquées ci-après:

- Tension d'alimentation  $\pm 10\%$
- Température minimum de l'air  $5^{\circ}\text{C}$  ( $41^{\circ}\text{F}$ )
- Température maximum de l'air  $40^{\circ}\text{C}$  ( $104^{\circ}\text{F}$ )
- Température minimum de l'eau  $5^{\circ}\text{C}$  ( $41^{\circ}\text{F}$ )
- Température maximum de l'eau  $20^{\circ}\text{C}$  ( $68^{\circ}\text{F}$ )
- Pression minimum de l'eau 0,1 MPa (1 bar)
- Pression maximum de l'eau 0,8 MPa (8 bar)
- Humidité relative max de l'air 85%

Ne pas placer de substances explosives à l'intérieur de la machine, tels que les bombes avec propulseur inflammable.

**SOLUTION DÉTERGENTE**

Pour assurer une correcte procédure de nettoyage, Gel Matic recommande l'utilisation du produit STERA SHEEN Green Label dilué comme suit: 56,7 g/2 oz de STERA SHEEN Green Label dans 7,57 litres/2 gal d'eau chaude.

**SOLUTION DÉSINFECTANTE**

Pour assurer une correcte procédure de désinfection, Gel Matic recommande l'utilisation du produit STERA SHEEN Green Label dilué comme suit: 56,7 g/2 oz de STERA SHEEN Green Label dans 7,57 litres/2 gal d'eau chaude.


**NOTE**

La solution détergente/désinfectante ne peut pas rester en contact avec les parties métalliques et en plastique pendant une période supérieure à 15 minutes. Sinon, les surfaces peuvent se corroder. Lors de l'utilisation de détergents/désinfectants autres que ceux recommandés, vérifier auprès du fabricant pour en déterminer l'aptitude à l'emploi.

**D**

Verfahren genau befolgt werden und indem man besonders darauf achtet, den Stromanschluss in Einhaltung der Arbeitssicherheitsvorschriften vorzunehmen.

**VORGESEHENE ANWENDUNGEN**

Die Maschine darf ausschließlich zur Herstellung von Softeis und Frozen Yogurt gemäß den Angaben in der Anleitung des vorliegenden Handbuchs und innerhalb der hiernach aufgeführten Grenzwerte verwendet werden:

- Versorgungsspannung  $\pm 10\%$
- Min. Lufttemperatur  $5^{\circ}\text{C}$  ( $41^{\circ}\text{F}$ )
- Max. Lufttemperatur  $40^{\circ}\text{C}$  ( $104^{\circ}\text{F}$ )
- Min. Wassertemperatur  $5^{\circ}\text{C}$  ( $41^{\circ}\text{F}$ )
- Max. Wassertemperatur  $20^{\circ}\text{C}$  ( $68^{\circ}\text{F}$ )
- Min. Wasserdruck 0,1 MPa (1 bar)
- Max. Wasserdruck 0,8 MPa (8 bar)
- Relative Luftfeuchtigkeit max. 85%

Keine Sprengstoffe wie Aerosoldosen mit brennbaren Treibmittel innerhalb der Maschine stellen.

**REINIGUNGSLÖSUNG**

Um ein korrektes Reinigungsverfahren zu gewährleisten, empfiehlt Gel Matic die Verwendung des Produkts STERA SHEEN Green Label in folgender Verdünnung: 56,7 g/2 oz STERA SHEEN Green Label in 7,57 1/2 gal warmem Wasser.

**HYGIENISIERUNGSLÖSUNG**

Um ein korrektes Hygienisierungsverfahren zu gewährleisten, empfiehlt Gel Matic die Verwendung des Produkts STERA SHEEN Green Label in folgender Verdünnung: 56,7 g/2 oz STERA SHEEN Green Label in 7,57 1/2 gal warmem Wasser.


**HINWEIS**

Die Reinigungs-/Hygienisierungslösung darf nicht länger als 15 Minuten in Kontakt mit den Metall- und Plastikteilen bleiben. Andernfalls können die Oberflächen korrodieren. Bei Verwendung anderer Reinigungsmittel/Hygienisierungsmittel als dem empfohlenen muss der Hersteller befragt werden, um deren Eignung sicherzustellen.

**E**

prestando atención a efectuar el enlace eléctrico conforme a cuanto previsto en las normativas de seguridad en el trabajo.

**USOS PREVISTOS**

La máquina se debe utilizar exclusivamente para la producción de helado soft y frozen yogurt, tal y como figura en la introducción del presente manual y respetando los límites que aparecen a continuación:

- Tensión de alimentación  $\pm 10\%$
- Temperatura mínima aire  $5^{\circ}\text{C}$  ( $41^{\circ}\text{F}$ )
- Temperatura máxima aire  $40^{\circ}\text{C}$  ( $104^{\circ}\text{F}$ )

- Temperatura mínima agua  $5^{\circ}\text{C}$  ( $41^{\circ}\text{F}$ )
- Temperatura máxima agua  $20^{\circ}\text{C}$  ( $68^{\circ}\text{F}$ )
- Presión mínima agua 0,1 MPa (1 bar)
- Presión máxima agua 0,8 MPa (8 bar)
- Humedad relativa aire máx 85%

No posicionar dentro de la máquina sustancias explosivas, tales como bombas con propelente inflamable.

**SOLUCIÓN DETERGENTE**

Para asegurar un correcto procedimiento de lavado, Gel Matic recomienda la utilización del producto STERA SHEEN

Green Label diluido como sigue: 56,7 g/2 oz de STERA SHEEN Green Label con 7,57 litros/2 gal de agua caliente.

**SOLUCIÓN ESTERILIZANTE**

Para asegurar un correcto procedimiento de esterilización, Gel Matic recomienda la utilización del producto STERA SHEEN Green Label diluido como sigue: 56,7 g/2 oz de STERA SHEEN Green Label con 7,57 litros/2 gal de agua caliente.


**NOTA**

La solución detergente/desinfectante no puede permanecer en contacto con las piezas de metal y de plástico durante un tiempo superior a 15 minutos. De lo contrario, las superficies se pueden corroer. En caso de uso de detergentes/desinfectantes diferentes de lo recomendado, consultar con el fabricante para determinar la aptitud para el uso.

I

Esploso generale macchina

BC 261 HTP

UK

Machine exploded view

F

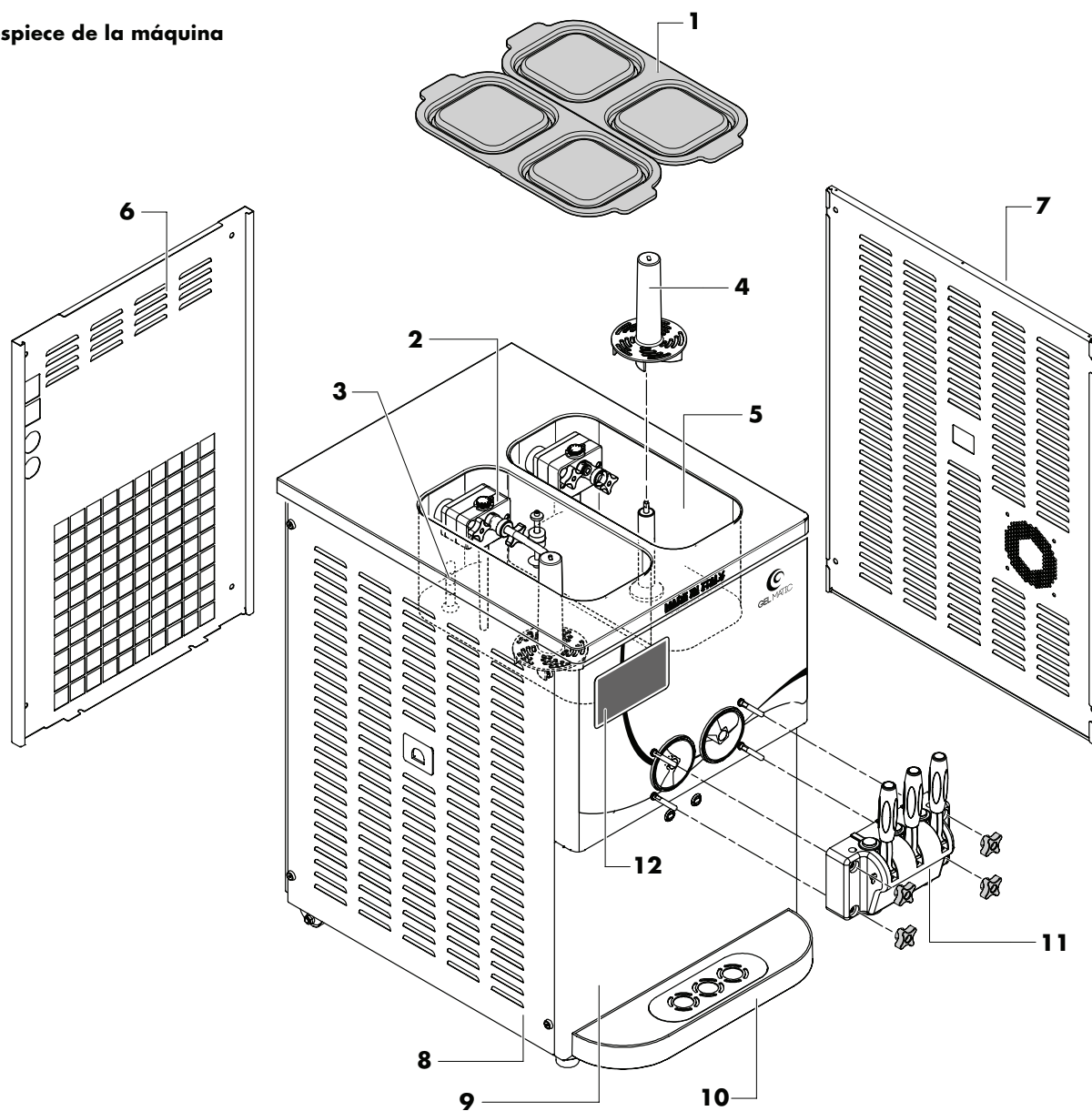
Vue éclatée générale de la machine

D

Gesamt-Explosionszeichnung der Maschine

E

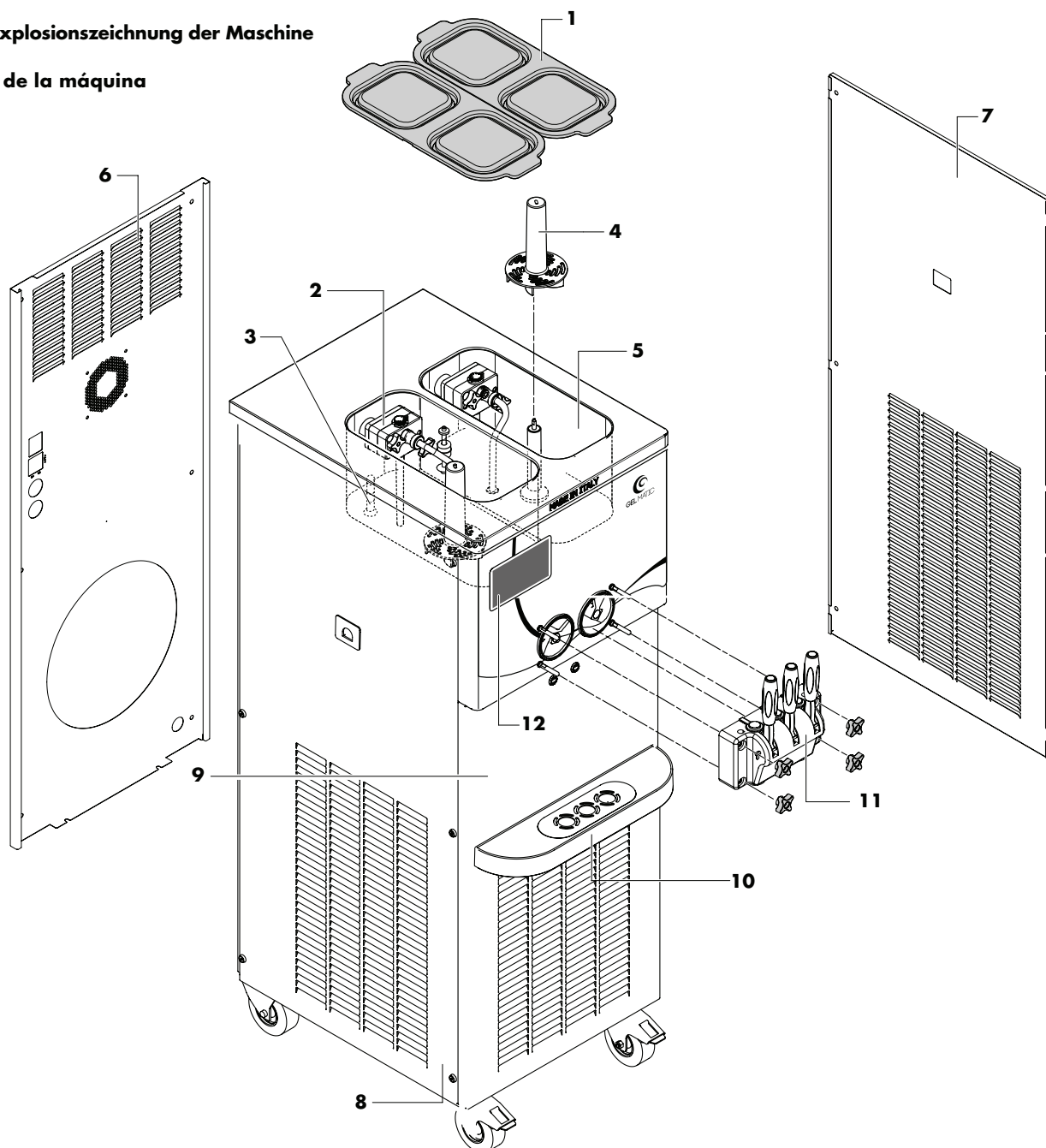
Despiece de la máquina



|   |                                                                                                             |    |                                                                                                                                                   |
|---|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1 | Coperchio vasca - Hopper lid - Couvercle cuve - Wannendeckel - Tapa cuba                                    | 7  | Pannello laterale destro - RH side panel - Panneau latéral droit - Seitliche Abdeckung rechts - Panel lateral derecho                             |
| 2 | Gruppo pompa - Pump unit - Groupe pompe - Pumpenaggregat - Grupo bomba                                      | 8  | Pannello laterale sinistro - LH side panel - Panneau latéral gauche - Seitliche Abdeckung links - Panel lateral izquierdo                         |
| 3 | Sensore di livello - Level sensor - Capteur de niveau - Niveausensor - Sensor de nivel                      | 9  | Pannello anteriore - Front panel - Panneau avant - Vordere Abdeckung - Panel delantero                                                            |
| 4 | Mixer - Mixer - Mixeur - Mixer - Mixer                                                                      | 10 | Vassoio raccogli-gocce - Drip tray - Egouttoir - Tropfschale - Bandeja recoge-gotas                                                               |
| 5 | Vasca di conservazione - Storage hopper - Cuve de conservation - Konservierungswanne - Cuba de conservación | 11 | Gruppo di erogazione - Dispensing door - Groupe de distribution - Ausgabereinheit - Grupo de erogación                                            |
| 6 | Pannello posteriore - Rear panel - Panneau arrière - Hintere Abdeckung - Panel posterior                    | 12 | Touch screen "In.Co.Di.S." - "In.Co.Di.S." Touch screen - Écran tactile "In.Co.Di.S." - "In.Co.Di.S." Touchscreen - Pantalla táctil "In.Co.Di.S." |

**BV 261 HTP**

- I** Esploso generale macchina
- UK** Machine exploded view
- F** Vue éclatée générale de la machine
- D** Gesamt-Explosionszeichnung der Maschine
- E** Despiece de la máquina



|          |                                                                                                             |           |                                                                                                                                                 |
|----------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>1</b> | Coperchio vasca - Hopper lid - Couvercle cuve - Wannendeckel - Tapa cuba                                    | <b>7</b>  | Pannello laterale destro - RH side panel - Panneau latéral droit - Seitliche Abdeckung rechts - Panel lateral derecho                           |
| <b>2</b> | Gruppo pompa - Pump unit - Groupe pompe - Pumpenaggregat - Grupo bomba                                      | <b>8</b>  | Pannello laterale sinistro - LH side panel - Panneau latéral gauche - Seitliche Abdeckung links - Panel lateral izquierdo                       |
| <b>3</b> | Sensore di livello - Level sensor - Capteur de niveau - Niveausensor - Sensor de nivel                      | <b>9</b>  | Pannello anteriore - Front panel - Panneau avant - Vordere Abdeckung - Panel delantero                                                          |
| <b>4</b> | Mixer - Mixer - Mixeur - Mixer - Mixer                                                                      | <b>10</b> | Vassoio raccogli-gocce - Drip tray - Egouttoir - Tropfschale - Bandeja recoge-gotas                                                             |
| <b>5</b> | Vasca di conservazione - Storage hopper - Cuve de conservation - Konservierungswanne - Cuba de conservación | <b>11</b> | Gruppo di erogazione - Dispensing door - Groupe de distribution - Ausgabereinheit - Grupo de erogación                                          |
| <b>6</b> | Pannello posteriore - Rear panel - Panneau arrière - Hintere Abdeckung - Panel posterior                    | <b>12</b> | Touch screen "In.Co.Di.S." - "In.Co.Di.S." Touch screen - Écran tactile "In.Co.Di.S." "In.Co.Di.S." Touchscreen - Pantalla táctil "In.Co.Di.S." |



I

Esploso generale macchina

UK

Machine exploded view

F

Vue éclatée générale de la machine

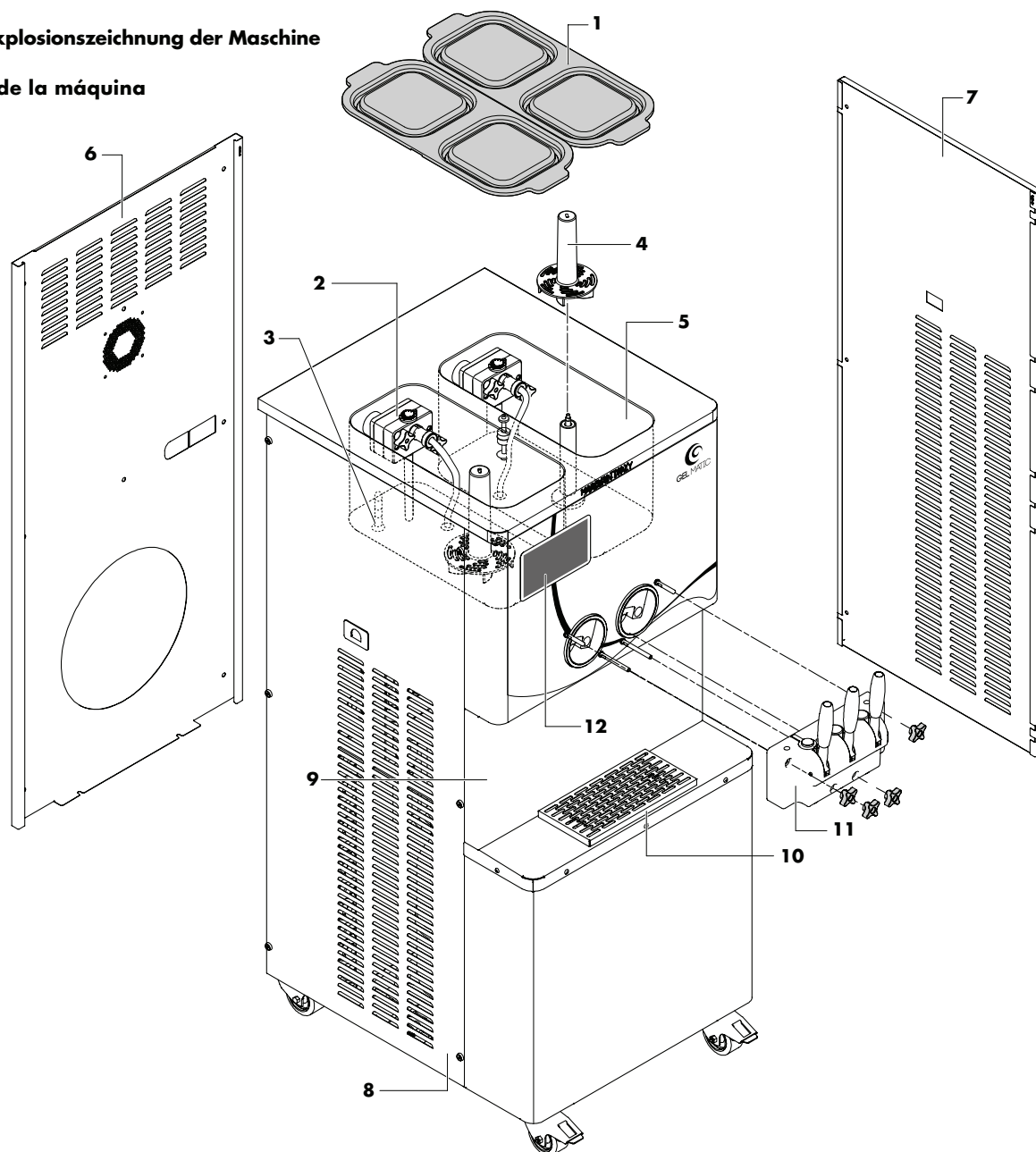
D

Gesamt-Explosionszeichnung der Maschine

E

Despiece de la máquina

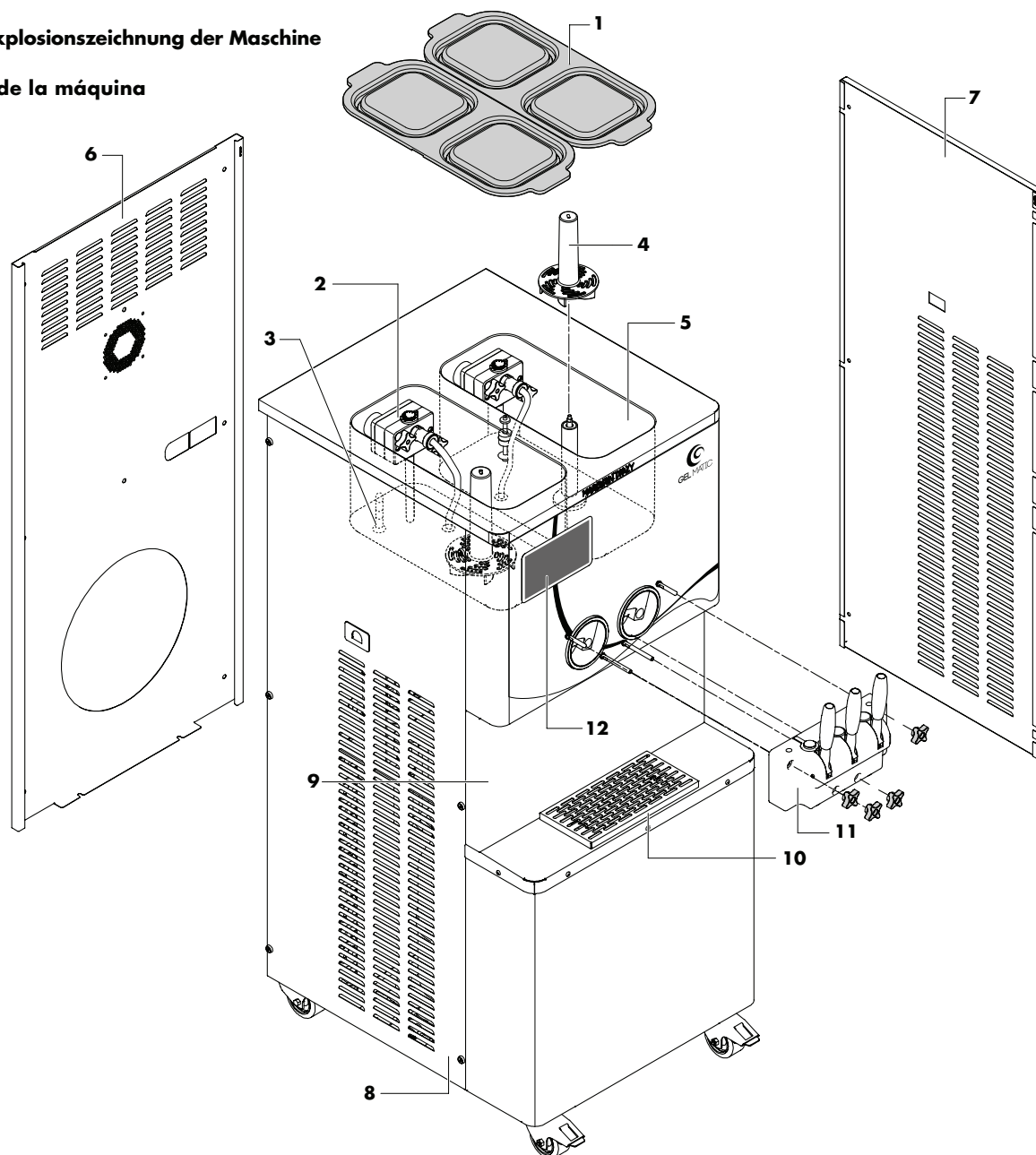
MV 255 HTP



|   |                                                                                                             |    |                                                                                                                                                 |
|---|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1 | Coperchio vasca - Hopper lid - Couvercle cuve - Wannendeckel - Tapa cuba                                    | 7  | Pannello laterale destro - RH side panel - Panneau latéral droit - Seitliche Abdeckung rechts - Panel lateral derecho                           |
| 2 | Gruppo pompa - Pump unit - Groupe pompe - Pumpenaggregat - Grupo bomba                                      | 8  | Pannello laterale sinistro - LH side panel - Panneau latéral gauche - Seitliche Abdeckung links - Panel lateral izquierdo                       |
| 3 | Sensore di livello - Level sensor - Capteur de niveau - Niveausensor - Sensor de nivel                      | 9  | Pannello anteriore - Front panel - Panneau avant - Vordere Abdeckung - Panel delantero                                                          |
| 4 | Mixer - Mixer - Mixeur - Mixer - Mixer                                                                      | 10 | Vassoio raccogli-gocce - Drip tray - Egouttoir - Tropfschale - Bandeja recoge-gotas                                                             |
| 5 | Vasca di conservazione - Storage hopper - Cuve de conservation - Konservierungswanne - Cuba de conservación | 11 | Gruppo di erogazione - Dispensing door - Groupe de distribution - Ausgabeeinheit - Grupo de erogación                                           |
| 6 | Pannello posteriore - Rear panel - Panneau arrière - Hintere Abdeckung - Panel posterior                    | 12 | Touch screen "In.Co.Di.S." - "In.Co.Di.S." Touch screen - Écran tactile "In.Co.Di.S." "In.Co.Di.S." Touchscreen - Pantalla táctil "In.Co.Di.S." |

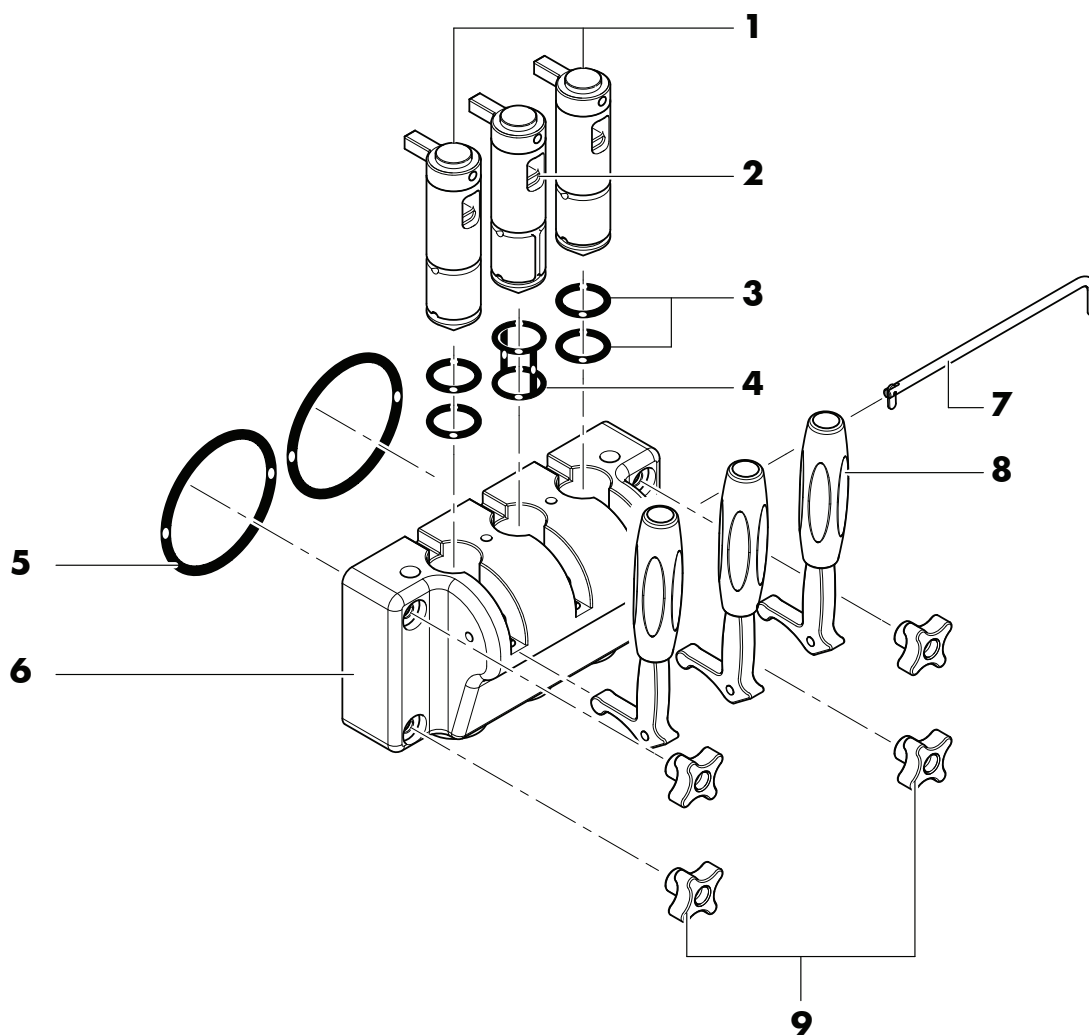
**HV 255 HTP**

- I** Esploso generale macchina
- UK** Machine exploded view
- F** Vue éclatée générale de la machine
- D** Gesamt-Explosionszeichnung der Maschine
- E** Despiece de la máquina



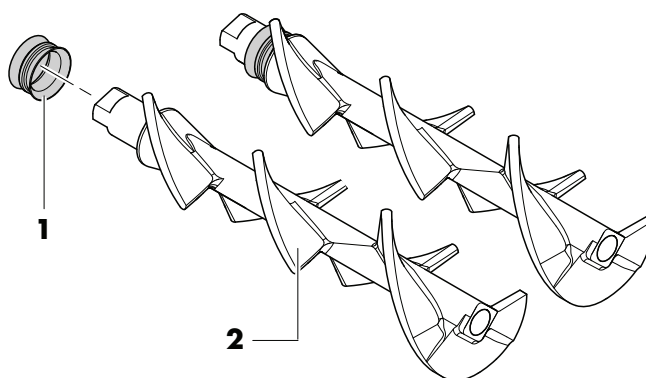
|          |                                                                                                             |           |                                                                                                                                                 |
|----------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>1</b> | Coperchio vasca - Hopper lid - Couvercle cuve - Wannendeckel - Tapa cuba                                    | <b>7</b>  | Pannello laterale destro - RH side panel - Panneau latéral droit - Seitliche Abdeckung rechts - Panel lateral derecho                           |
| <b>2</b> | Gruppo pompa - Pump unit - Groupe pompe - Pumpenaggregat - Grupo bomba                                      | <b>8</b>  | Pannello laterale sinistro - LH side panel - Panneau latéral gauche - Seitliche Abdeckung links - Panel lateral izquierdo                       |
| <b>3</b> | Sensore di livello - Level sensor - Capteur de niveau - Niveausensor - Sensor de nivel                      | <b>9</b>  | Pannello anteriore - Front panel - Panneau avant - Vordere Abdeckung - Panel delantero                                                          |
| <b>4</b> | Mixer - Mixer - Mixeur - Mixer - Mixer                                                                      | <b>10</b> | Vassoio raccogli-gocce - Drip tray - Egouttoir - Tropfschale - Bandeja recoge-gotas                                                             |
| <b>5</b> | Vasca di conservazione - Storage hopper - Cuve de conservation - Konservierungswanne - Cuba de conservación | <b>11</b> | Gruppo di erogazione - Dispensing door - Groupe de distribution - Ausgabereinheit - Grupo de erogación                                          |
| <b>6</b> | Pannello posteriore - Rear panel - Panneau arrière - Hintere Abdeckung - Panel posterior                    | <b>12</b> | Touch screen "In.Co.Di.S." - "In.Co.Di.S." Touch screen - Écran tactile "In.Co.Di.S." "In.Co.Di.S." Touchscreen - Pantalla táctil "In.Co.Di.S." |

- I** Esploso gruppo di erogazione  
**UK** Dispensing door exploded view  
**F** Vue éclatée du groupe de distribution  
**D** Explosionszeichnung Ausgabeeinheit  
**E** Despiece grupo de erogación



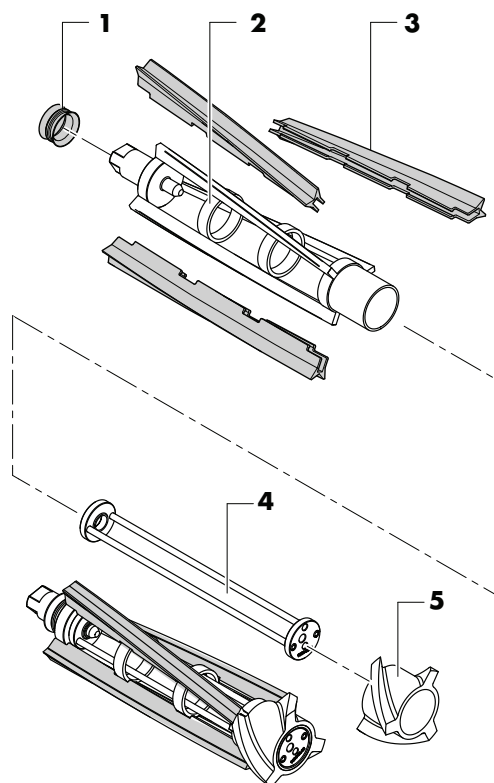
|   |                                                                                                                                                                                        |
|---|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1 | Pistone laterale - Lateral piston - Piston latéral - Seitlicher Kolben - Pistón lateral                                                                                                |
| 2 | Pistone centrale - Central piston - Piston central - Mittlerer Kolben - Pistón central                                                                                                 |
| 3 | Guarnizione O-ring pistone laterale - O-ring gasket for lateral piston - Joint torique pour piston latéral<br>O-ring Dichtung für Seitlicher Kolben - Junta tórica para pistón lateral |
| 4 | O-ring a gabbia - Cage O-ring- Joint torique en forme de cage - Käfig-O-Ring - Junta tórica en forma de jaula                                                                          |
| 5 | Guarnizione gruppo di erogazione - Dispensing door gasket - Joint groupe de distribution<br>Dichtung Ausgabeeinheit - Junta grupo de erogación                                         |
| 6 | Corpo erogatore - Dispensing door - Portillon - Ausgabeflansch - Cuerpo de erogación                                                                                                   |
| 7 | Perno fissaggio leva - Lever fastening pin - Pivot fixation levier - Hebel-Befestigungsbolzen - Pivote de fijación palanca                                                             |
| 8 | Leva di erogazione - Dispensing lever - Levier de distribution - Ausgabehebel - Palanca de erogación                                                                                   |
| 9 | Pomoli di serraggio - Fastening knobs - Écrous de serrage - Befestigungsknöpfe - Pomos fijadores                                                                                       |

- I** Esploso agitatore SP2
- UK** SP2 beater exploded view
- F** Vue éclatée de l'agitateur SP2
- D** Explosionszeichnung SP2-Rührwerk
- E** Despiece agitador SP2

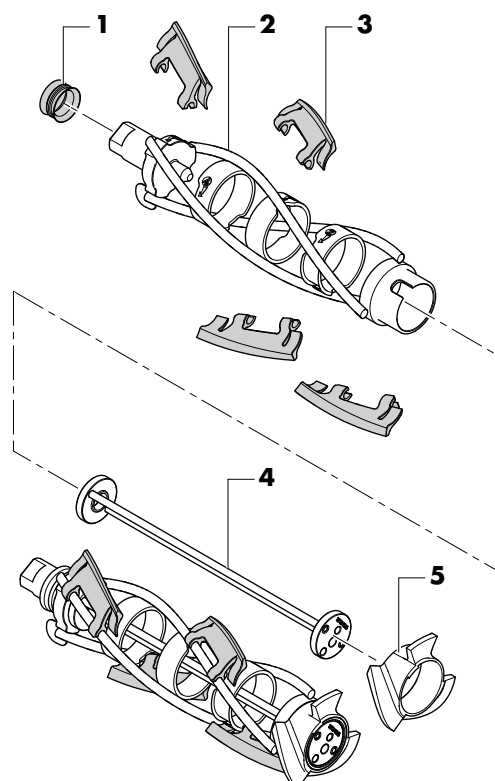


|          |                                                                                                        |
|----------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>1</b> | Guarnizione agitatore - Beater gasket - Joint agitateur - Dichtung Rührwerk - Junta hermética agitador |
| <b>2</b> | Agitatore - Beater - Agitateur - Rührwerk - Agitador                                                   |

- I** Esploso agitatore LS1  
**UK** LS1 beater exploded view  
**F** Vue éclatée de l'agitateur LS1  
**D** Explosionszeichnung LS1-Rührwerk  
**E** Despiece agitador LS1



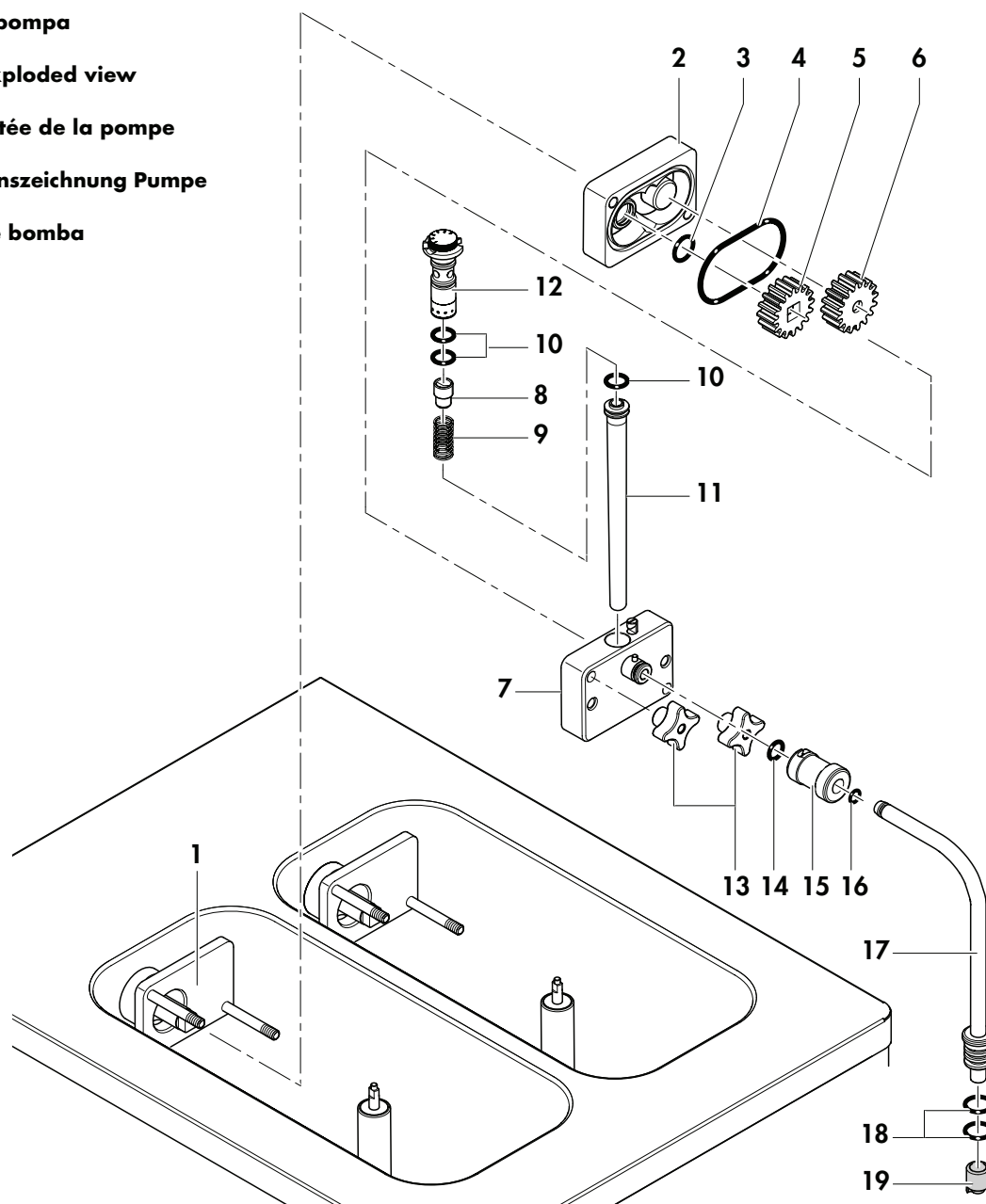
- I** Esploso agitatore SF1  
**UK** SF1 beater exploded view  
**F** Vue éclatée de l'agitateur SF1  
**D** Explosionszeichnung SF1-Rührwerk  
**E** Despiece agitador SF1



|   |                                                                                                                   |
|---|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1 | Guarnizione agitatore - Beater gasket - Joint agitateur - Dichtung Rührwerk - Junta hermética agitador            |
| 2 | Corpo agitatore - Beater body - Corps agitateur - Rührwerkkörper - Cuerpo agitador                                |
| 3 | Pattini agitatore - Beater scrapers - Patins agitateur - Rührwerk Schaber - Rodaderas agitador                    |
| 4 | Albero contrarotante - Counter rotating shaft - Arbre contrarotatif - Gegendrehende Welle - Árbol contrarrotativo |
| 5 | Coclea agitatore - Beater worm - Vis sans fin agitateur - Rührwerk Schnecke - Tornillo sinfin agitador            |



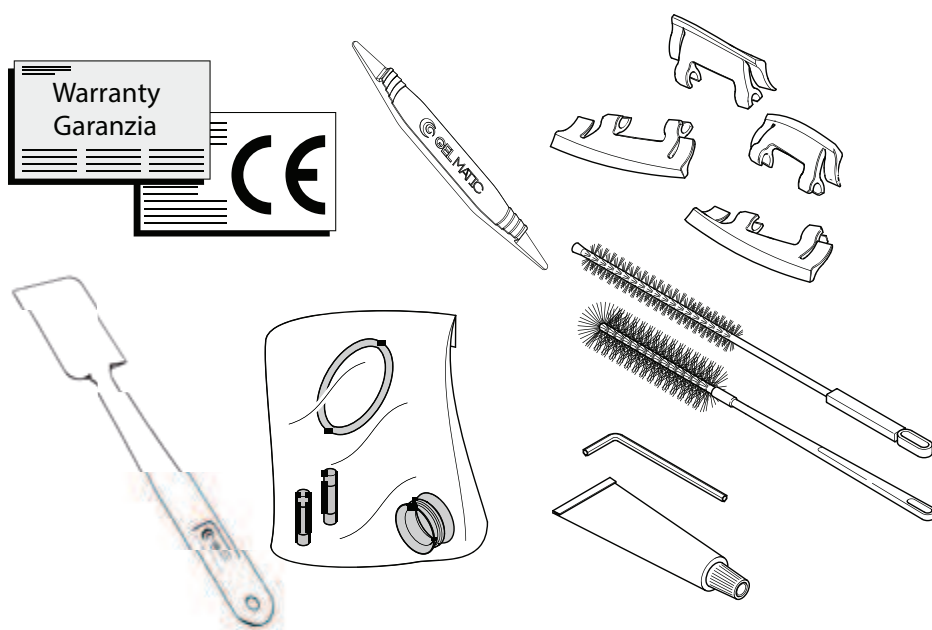
- I** Esploso pompa
- UK** Pump exploded view
- F** Vue éclatée de la pompe
- D** Explosionszeichnung Pumpe
- E** Despiece bomba



|           |                                                                                                               |           |                                                                                                                |
|-----------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>1</b>  | Attacco pompa - Pump connection - Raccord pompe - Pumpenanschluss - Enganche bomba                            | <b>11</b> | Tubo di aspirazione - Suction pipe - Tuyau d'aspiration - Ansaugrohr - Tubo de aspiración                      |
| <b>2</b>  | Corpo pompa - Pump body - Corps pompe - Pumpenkörper - Cuerpo bomba                                           | <b>12</b> | Regolatore overrun - Overrun regulator - Régulateur overrun<br>Overrun-regler - Regulador overrun              |
| <b>3</b>  | Guarnizione O-ring - O-ring gasket - Joint torique - O-Ring Dichtung - Junta tórica de sección circular -     | <b>13</b> | Pomoli di serraggio - Fastening knobs - Écrous de serrage - Befestigungsknöpfe - Pomos fijadores               |
| <b>4</b>  | Guarnizione corpo pompa - Pump body gasket - Joint corps pompe - Dichtung Pumpenkörper - Junta cuerpo bomba - | <b>14</b> | Guarnizione O-ring - O-ring gasket - Joint torique - O-Ring Dichtung - Junta tórica de sección circular -      |
| <b>5</b>  | Ingranaggio motore - Drive gear - Engrenage moteur - Antriebszahnrad - Engranaje matriz                       | <b>15</b> | Giunto a baionetta - Bayonet joint - Joint à baïonnette - Bajonettverschluss - Acoplamiento de bayoneta        |
| <b>6</b>  | Ingranaggio folle - Idle gear - Engrenage fou - Lehrlaufzahnrad - Engranaje intermediario                     | <b>16</b> | Guarnizione O-ring - O-ring gasket - Joint torique - O-Ring Dichtung - Junta tórica de sección circular -      |
| <b>7</b>  | Coperchio pompa - Pump cover - Couvercle pompe - Pumpendeckel - Tapa bomba                                    | <b>17</b> | Tubo di compressione - Compression pipe - Tuyau de compression - Druckrohr - Tubo de compresión                |
| <b>8</b>  | Valvola by-pass - By-pass valve - Soupape by-pass - By-pass-Ventil - Válvula de derivación -                  | <b>18</b> | Guarnizioni O-ring - O-ring gaskets - Joints toriques - O-Ring Dichtungen - Juntas tóricas de sección circular |
| <b>9</b>  | Molla by-pass - By-pass spring - Ressort by-pass - By-pass-Feder - Muelle de derivación -                     | <b>19</b> | Valvola di non ritorno - Non-return valve - Soupape anti-retour - Rückschlagventil - Válvula de retención -    |
| <b>10</b> | Guarnizione O-ring - O-ring gasket - Joint torique - O-Ring Dichtung - Junta tórica de sección circular -     |           |                                                                                                                |

# 5

## IDENTIFICAZIONE COMPONENTI IDENTIFICATION OF COMPONENTS IDENTIFICATION DES PIÈCES IDENTIFIZIERUNG DER KOMPONENTEN IDENTIFICACIÓN COMPONENTES



1

### CORREDO DELLA MACCHINA

Ogni macchina viene fornita con la seguente documentazione tecnica e pezzi a corredo (1):

- cartolina della garanzia
- certificato di conformità CE
- kit di ricambi utili (serie completa di guarnizioni per gruppo erogazione, pompa e fusibili di protezione)
- pattini raschianti
- chiave a brugola per la regolazione della velocità di uscita del gelato
- spazzolini per il lavaggio
- spatola Gel Matic
- un tubetto di grasso per la lubrificazione delle guarnizioni e dei componenti in plastica.
- utensile per estrazione O-ring.

### DEFINIZIONE SIMBOLI TOUCH SCREEN "IN.CO.DI.S." (2)

L'evoluto sistema In.Co.Di.S. con tecnologia touch screen LCD consente di comunicare facilmente con la macchina in qualsiasi fase di lavoro.



#### NOTA

Il sistema In.Co.Di.S. con tecnologia touch screen è un dispositivo molto delicato; è quindi necessario attenersi alle indicazioni di seguito descritte per un corretto utilizzo:

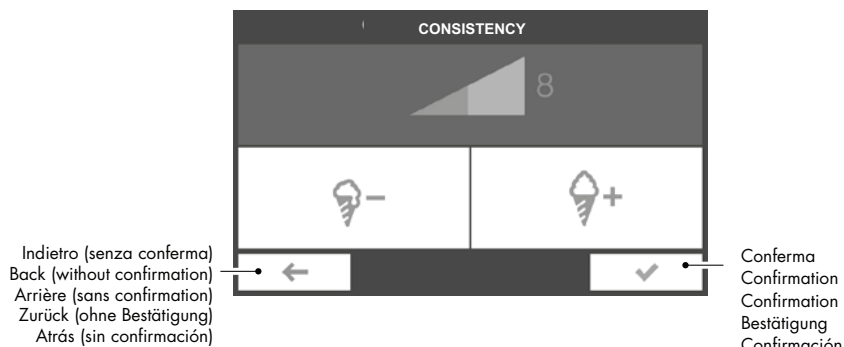
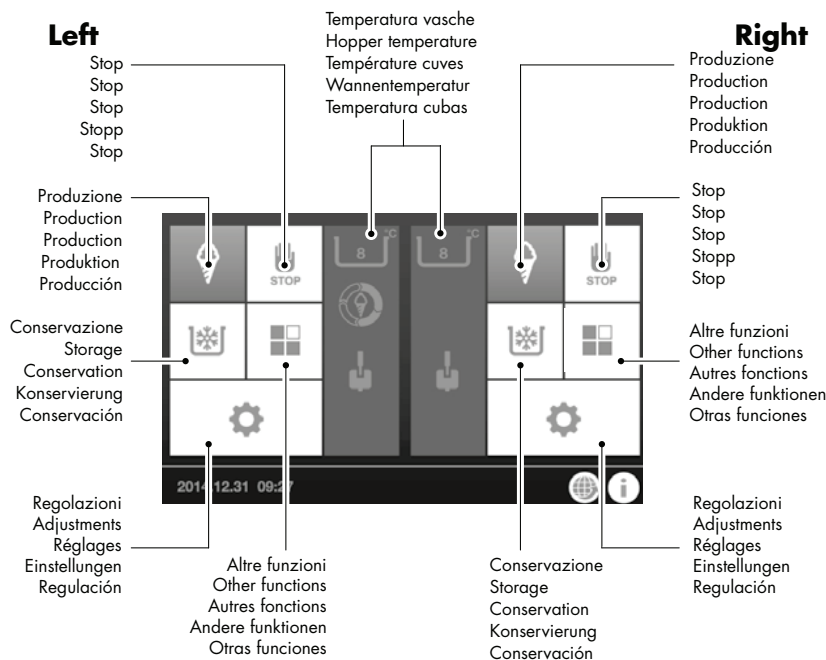
1) Per selezionare la funzione desiderata premere con il dito, per almeno 1 secondo, l'icona corrispondente. La funzione è attiva quando il relativo pulsante ha lo sfondo azzurro.

Premere per alcuni secondi per visualizzare l'Help On Board, che contiene approfondimenti sull'icona selezionata.

2) Non selezionare due icone contemporaneamente.

3) Premendo sul simbolo ←, si chiude la finestra visualizzata e si torna alla finestra precedente.

4) Premendo sul simbolo ✓, si conferma il valore impostato.



2

**UK**
**MACHINE EQUIPMENT**

Each machine is supplied with the following documentation and parts (1):

- warranty certificate
- declaration of conformity CE
- set of useful spare parts (complete set of gaskets for dispensing door pump and protection fuses)
- scraping blades
- Allen wrench for the adjustment of the output speed of the ice cream
- small cleaning brushes
- Gel Matic spatula
- food grease tube for lubrication of gaskets and plastic components.
- tool for O-ring removal.

**"IN.CO.DI.S." TOUCH SCREEN SYMBOLS DEFINITION (2)**

The advanced In.Co.Di.S. system, with LCD touch screen technology allows you to easily communicate with the machine at any operating step.


**NOTE**

The In.Co.Di.S. system, with touch screen technology, is a very delicate device, so it is necessary to follow the instructions below for its proper use:

1) To select the desired function, press the corresponding icon with your finger for at least 1 second. The function is enabled when the button has a blue background.

Press and hold it for a few seconds to view relevant Help On Board, which contains further information about the icon selected.

2) Do not select two icons at the same time

3) Press the symbol , to close the displayed window and go back to the previous one.

4) Press the symbol  to confirm the amended value.

**F**
**PIECES EN DOTATION DE LA MACHINE**

Chaque machine est fournie avec la documentation technique et le matériel suivants (1):

- certificat de garantie
- déclaration de conformité CE
- kit de pièces de rechange utiles (série complète de joints pour le groupe de distribution, pour la pompe et fusibles de protection)
- patins racleurs
- clé Allen pour le réglage de la vitesse de sortie de la glace
- petites brosses pour le nettoyage
- spatule Gel Matic
- un tube de graisse alimentaire pour la lubrification des joints et des composants en plastique.
- outil pour enlèvement joint torique.

**DÉFINITION SYMBOLES ÉCRAN TACTILE "IN.CO.DI.S." (2)**

Le système avancé In.Co.Di.S., avec technologie à écran tactile LCD, permet de communiquer facilement avec la machine à n'importe quel stade du travail.


**NOTE**

Le système In.Co.Di.S. avec technologie à écran tactile est un dispositif très délicat; pour l'utiliser correctement, il faut donc respecter les indications décrites ci-après:

1) Pour sélectionner la fonction désirée, appuyer du doigt, pendant au moins 1 seconde, l'icône correspondante. La fonction est activée lorsque le poussoir correspondant a le fond bleu.

Appuyer pendant plusieurs secondes pour afficher l'Help On Board, contenant un approfondissement sur l'icône sélectionnée.

2) Ne jamais sélectionner deux icônes à la fois.

3) En appuyant sur le symbole , on ferme la fenêtre affichée et l'on retourne à la fenêtre précédente.

4) Appuyez sur le symbole  pour confirmer la valeur modifiée.

**D**
**MASCHINENAUSSTATTUNG**

Jede Maschine wird mit den folgenden technischen Unterlagen und Ausstattungsteilen geliefert (1):

- Garantieschein
- EG-Konformitätserklärung
- Satz nützlicher Ersatzteile (komplette Serie von Dichtungen für Ausgabereinheit, Pumpe und Schutzsicherungen)
- die Schaber
- Inbusschlüssel für die Einstellung der Eisausgabegeschwindigkeit
- Bürsten für die Reinigung
- Gel Matic Spachtel
- eine Tube Speisefett zum Schmieren der Dichtungen und der Kunststoffbestandteile.
- das Werkzeug zum O-Ring-Entfernen.

**DEFINITION DER SYMBOLE TOUCHSCREEN "IN.CO.DI.S." (2)**

Das hochentwickelte In.Co.Di.S.-System mit LCD Touchscreen-Technologie ermöglicht in jeder Betriebsphase eine mühelose Mensch-Maschine-Kommunikation.


**HINWEIS**

Beim In.Co.Di.S.-System mit Touchscreen-Technologie handelt es sich um ein sehr empfindliches Gerät; es ist deshalb erforderlich, sich für den richtigen Gebrauch an die hiernach aufgeführten Anweisungen zu halten:

1) Zur Wahl der gewünschten Funktion mit dem Finger mindestens 1 Sekunde lang auf das entsprechende Symbol tippen. Die Funktion ist aktiv, wenn der Hintergrund der entsprechenden Taste grün ist.

Einige Sekunden lang drücken, um Help On Board anzuzeigen, das nähere Einzelheiten zur ausgewählten Ikone enthält.

2) Nie zwei Symbole gleichzeitig wählen.

3) Beim Drücken des Symbols  wird das angezeigte Fenster geschlossen, und man wechselt zum vorherigen Fenster.

4) Man bestätigt den modifizierten Wert durch Drücken von Symbol .

**E**
**ACCESORIOS DEL EQUIPO**

Cada equipo es entregado con la siguiente documentación técnica y accesorios (1):

- certificado de garantía
- certificado de conformidad CE
- kit de repuestos útiles (serie completa de juntas para grupo de erogación, bomba y fusibles de protección)
- rodaderas agitador
- llave Allen para regular la velocidad de salida del helado
- cepillos para la limpieza
- espátula Gel Matic
- un tubo de grasa para alimentación para la lubricación de las juntas y de los componentes de plástico.
- herramienta para extracción juntas tóricas.

**DEFINICIÓN SÍMBOLOS PANTALLA TÁCTIL "IN.CO.DI.S." (2)**

El nuevo sistema In.Co.Di.S. con tecnología touch screen LCD permite comunicar fácilmente con la máquina en cualquier fase de trabajo.


**NOTA**

El sistema In.Co.Di.S. con tecnología touch screen es un dispositivo muy delicado; es imprescindible respetar las instrucciones que figuran más abajo para que funcione correctamente:

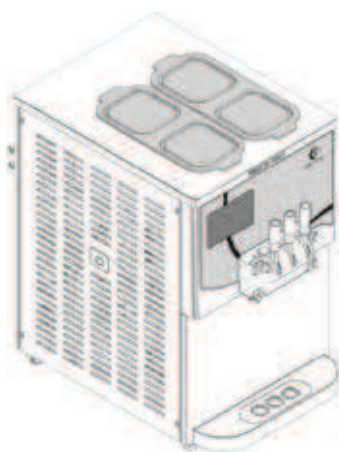
1) Para seleccionar la función deseada, pulsar durante al menos un segundo el icono correspondiente. La función se activará cuando la tecla se ponga azul.

Pulsar durante unos segundos para visualizar el Help On Board, que contiene una profundización del icono seleccionado.

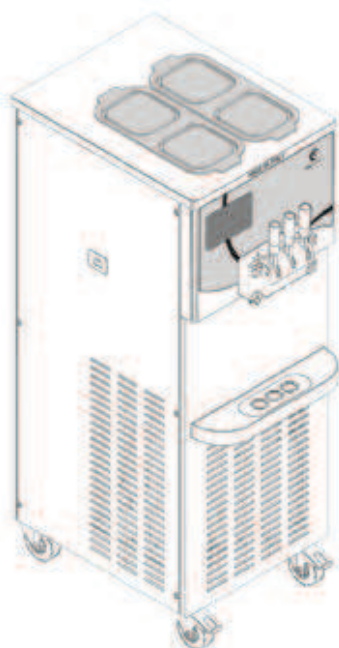
2) Se recomienda no seleccionar dos iconos simultáneamente.

3) Pulsando el símbolo  se cerrará la ventana visualizada y se volverá a la ventana anterior.

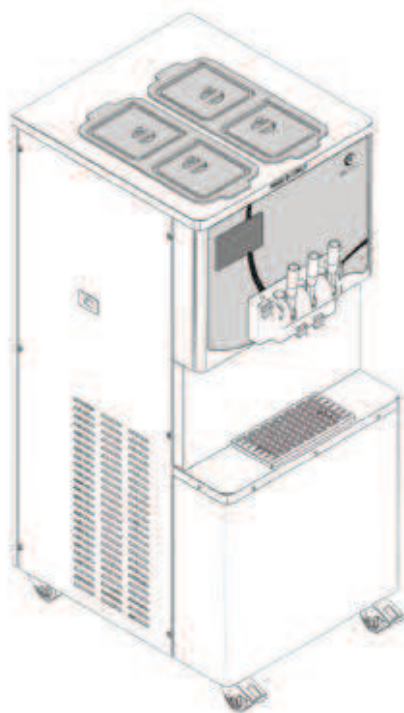
4) Pulsando en el símbolo , se confirma el valor modificado.



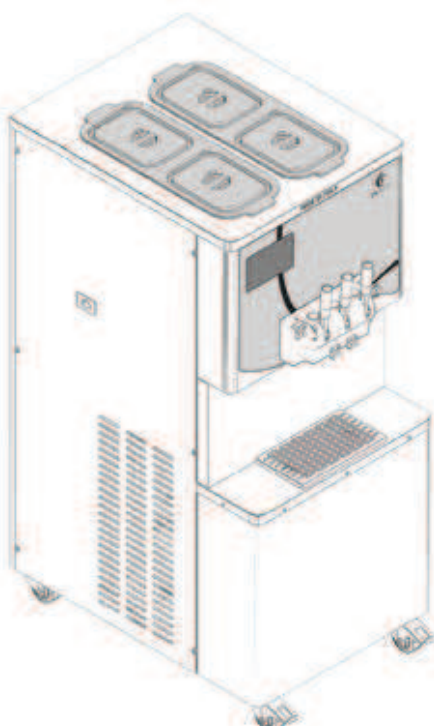
**BC 261 HTP**



**BV 261 HTP**



**MV 255 HTP**



**HV 255 HTP**

## I

La BC 261 HTP è una macchina da banco a due gusti, più uno misto, con sistema di alimentazione del prodotto con pompa di pressurizzazione a ingranaggi, per la produzione di gelato espresso e frozen yogurt. La macchina è dotata di due vasche di conservazione con capacità effettiva di carico da 10 litri e cilindro di mantecazione da 1,7 litri. È dotata di sistema HT (Heat Treatment) che, tramite un ciclo termico, permette di minimizzare la carica batterica e ridurre le operazioni di lavaggio.

La BV 261 HTP è una macchina da pavimento a due gusti, più uno misto, con sistema di alimentazione del prodotto con pompa di pressurizzazione a ingranaggi, per la produzione di gelato espresso e frozen yogurt. La macchina è dotata di due vasche di conservazione con capacità effettiva di carico da 10 litri e cilindro di mantecazione da 1,7 litri. È dotata di sistema HT (Heat Treatment) che, tramite un ciclo termico, permette di minimizzare la carica batterica e ridurre le operazioni di lavaggio.

La MV 255 HTP è una macchina da pavimento a due gusti, più uno misto, con sistema di alimentazione del prodotto con pompa di pressurizzazione a ingranaggi, per la produzione di gelato espresso e frozen yogurt. La macchina è dotata di due vasche di conservazione con capacità effettiva di carico da 17 litri e cilindro di mantecazione da 2,6 litri. È dotata di sistema HT (Heat Treatment) che, tramite un ciclo termico, permette di minimizzare la carica batterica e ridurre le operazioni di lavaggio.

La HV 255 HTP è una macchina da pavimento a due gusti, più uno misto, con sistema di alimentazione del prodotto con pompa di pressurizzazione a ingranaggi, per la produzione di gelato espresso e frozen yogurt. La macchina è dotata di due vasche di conservazione con capacità effettiva di carico da 20 litri e cilindro di mantecazione da 3,5 litri. È dotata di sistema HT (Heat Treatment) che, tramite un ciclo termico, permette di minimizzare la carica batterica e ridurre le operazioni di lavaggio.

Le seguenti istruzioni si riferiscono al momento in cui la mattina si entra nel locale e si trovano i vari componenti smontati e lasciati ad asciugare dalla sera precedente, dopo essere stati puliti.

Se dovete invece smontare la macchina per la prima volta o avete bisogno di istruzioni per arrivare a questo punto, consultate il paragrafo "Smontaggio dei vari componenti" contenuto nel presente manuale.



## UK

The BC 261 HTP is a two-flavour + mix countertop machine with pressurizing gear pump, for the production of express gelato, soft serve and frozen yogurt. The machine is equipped with two storage hoppers, with real loading capacity of 10 litres and 1.7-litre freezing cylinder. It is equipped with HT (Heat Treatment) system, which, thanks to a heat cycle, enables to minimize the bacterial load and extends the time before the machine needs to be cleaned.

The BV 261 HTP is a two-flavour + mix vertical machine with pressurizing gear pump, for the production of express gelato, soft serve and frozen yogurt. The machine is equipped with two storage hoppers, with real loading capacity of 10 litres and 1.7-litre freezing cylinder. It is equipped with HT (Heat Treatment) system, which, thanks to a heat cycle, enables to minimize the bacterial load and extends the time before the machine needs to be cleaned.

The MV 255 HTP is a two-flavour + mix vertical machine with pressurizing gear pump, for the production of express gelato, soft serve and frozen yogurt. The machine is equipped with two storage hoppers, with real loading capacity of 17 litres and 2.6-litre freezing cylinder. It is equipped with HT (Heat Treatment) system, which, thanks to a heat cycle, enables to minimize the bacterial load and extends the time before the machine needs to be cleaned.

The HV 255 HTP is a two-flavour + mix vertical machine with pressurizing gear pump, for the production of express gelato, soft serve and frozen yogurt. The machine is equipped with two storage hoppers, with real loading capacity of 20 litres and 3.5-litre freezing cylinder. It is equipped with HT (Heat Treatment) system, which, thanks to a heat cycle, enables to minimize the bacterial load and extends the time before the machine needs to be cleaned.

The following instructions are for the morning, when you enter the shop and find the various components removed the previous evening and dry, after cleaning.

If, instead, you have to disassemble the machine for the first time or you need directions to get to this point, see paragraph "Disassembly of the various components" in this manual.

## F

La BC 261 HTP est une machine de comptoir à deux parfums + mix, avec système d'alimentation du produit avec pompe de pressurisation à engrenages, pour la production de glace express, de glace soft ou de frozen yogurt. La machine est dotée de deux cuves de conservation avec capacité réelle de charge de 10 litres et cylindre de foisonnement de 1,7 litre. Elle est équipée du système HT (Heat Treatment) qui, à travers d'un cycle thermique, permet de minimiser la charge bactérienne et de réduire les opérations de lavage.

La BV 261 HTP est une machine verticale à deux parfums + mix, avec système d'alimentation du produit avec pompe de pressurisation à engrenages, pour la production de glace express, de glace soft ou de frozen yogurt. La machine est dotée de deux cuves de conservation avec capacité réelle de charge de 10 litres et cylindre de foisonnement de 1,7 litre. Elle est équipée du système HT (Heat Treatment) qui, à travers d'un cycle thermique, permet de minimiser la charge bactérienne et de réduire les opérations de lavage.

La MV 255 HTP est une machine verticale à deux parfums + mix, avec système d'alimentation du produit avec pompe de pressurisation à engrenages, pour la production de glace express, de glace soft ou de frozen yogurt. La machine est dotée de deux cuves de conservation avec capacité réelle de charge de 17 litres et cylindre de foisonnement de 2,6 litre. Elle est équipée du système HT (Heat Treatment) qui, à travers d'un cycle thermique, permet de minimiser la charge bactérienne et de réduire les opérations de lavage.

La HV 255 HTP est une machine verticale à deux parfums + mix, avec système d'alimentation du produit avec pompe de pressurisation à engrenages, pour la production de glace express, de glace soft ou de frozen yogurt. La machine est dotée de deux cuves de conservation avec capacité réelle de charge de 20 litres et cylindre de foisonnement de 3,5 litre. Elle est équipée du système HT (Heat Treatment) qui, à travers d'un cycle thermique, permet de minimiser la charge bactérienne et de réduire les opérations de lavage.

Les instructions suivantes se réfèrent au moment où, le matin, on entre dans le local et l'on trouve les différentes pièces démontées et laissées à sécher la veille au soir, après les avoir nettoyées.

Au contraire, si vous devez démonter la machine pour la première fois, ou si vous avez besoin d'instructions pour arriver à ce point, veuillez consulter le paragraphe «Démontage des différentes pièces» qui se trouve dans le présent manuel.

## D

BC 261 HTP ist eine Thekenmaschine für zwei Eissorten + mix mit der Zahnradpumpe zur Druckbeaufschlagung, zur Herstellung von Softeis und Frozen Yogurt. Die Maschine ist mit zwei Konservierungswannen 10 Liter Nutzinhalt und Produktionszylinder 1,7 Liter ausgestattet. Sie ist mit dem Wärmebehandlungssystem (Heat Treatment) ausgestattet, das, dank einem Wärmezyklus, ermöglicht, die bakterielle Belastung zu minimieren und die Zeit zu verlängern, bevor die Maschine gereinigt werden muss.

BV 261 HTP ist eine Standmaschine für zwei Eissorten + mix mit der Zahnradpumpe zur Druckbeaufschlagung, zur Herstellung von Softeis und Frozen Yogurt. Die Maschine ist mit zwei Konservierungswannen 10 Liter Nutzinhalt und Produktionszylinder 1,7 Liter ausgestattet. Sie ist mit dem Wärmebehandlungssystem (Heat Treatment) ausgestattet, das, dank einem Wärmezyklus, ermöglicht, die bakterielle Belastung zu minimieren und die Zeit zu verlängern, bevor die Maschine gereinigt werden muss.

MV 255 HTP ist eine Standmaschine für zwei Eissorten + mix mit der Zahnradpumpe zur Druckbeaufschlagung, zur Herstellung von Softeis und Frozen Yogurt. Die Maschine ist mit zwei Konservierungswannen 17 Liter Nutzinhalt und Produktionszylinder 2,6 Liter ausgestattet. Sie ist mit dem Wärmebehandlungssystem (Heat Treatment) ausgestattet, das, dank einem Wärmezyklus, ermöglicht, die bakterielle Belastung zu minimieren und die Zeit zu verlängern, bevor die Maschine gereinigt werden muss.

HV 255 HTP ist eine Standmaschine für zwei Eissorten + mix mit der Zahnradpumpe zur Druckbeaufschlagung, zur Herstellung von Softeis und Frozen Yogurt. Die Maschine ist mit zwei Konservierungswannen 20 Liter Nutzinhalt und Produktionszylinder 3,5 Liter ausgestattet. Sie ist mit dem Wärmebehandlungssystem (Heat Treatment) ausgestattet, das, dank einem Wärmezyklus, ermöglicht, die bakterielle Belastung zu minimieren und die Zeit zu verlängern, bevor die Maschine gereinigt werden muss.

Die folgenden Anweisungen gehen davon aus, dass man am Morgen das Lokal betritt und die verschiedenen Komponenten abmontiert vorfindet, wie sie am vorherigen Abend nach der Reinigung zum Trocknen ausgelegt wurden.

Wenn Sie die Maschine hingegen zum ersten Mal abmontieren müssen oder Anweisungen brauchen, wie Sie diese Situation erreichen, schlagen Sie bitte den in dieser Anleitung enthaltenen Abschnitt "Abmontieren der verschiedenen 35 Komponenten" nach.

## E

La BC 261 HTP es una máquina para mostrador de dos sabores + mix con sistema de alimentación del producto con bomba de presurización de engranajes, para la producción de helado rápido y yogur helado. La máquina dispone de dos cubas de conservación con capacidad efectiva de carga de 10 litros y de cilindro de mantecación de 1,7 litros. Está equipada con el sistema HT (Heat Treatment) que, a través de un ciclo térmico, permite minimizar la carga bacteriana y reducir las operaciones de lavado.

La BV 261 HTP es una máquina de suelo de dos sabores + mix con sistema de alimentación del producto con bomba de presurización de engranajes, para la producción de helado rápido y yogur helado. La máquina dispone de dos cubas de conservación con capacidad efectiva de carga de 10 litros y de cilindro de mantecación de 1,7 litros. Está equipada con el sistema HT (Heat Treatment) que, a través de un ciclo térmico, permite minimizar la carga bacteriana y reducir las operaciones de lavado.

La MV 255 HTP es una máquina de suelo de dos sabores + mix con sistema de alimentación del producto con bomba de presurización de engranajes, para la producción de helado rápido y yogur helado. La máquina dispone de dos cubas de conservación con capacidad efectiva de carga de 17 litros y de cilindro de mantecación de 2,6 litros. Está equipada con el sistema HT (Heat Treatment) que, a través de un ciclo térmico, permite minimizar la carga bacteriana y reducir las operaciones de lavado.

La HV 255 HTP es una máquina de suelo de dos sabores + mix con sistema de alimentación del producto con bomba de presurización de engranajes, para la producción de helado rápido y yogur helado. La máquina dispone de dos cubas de conservación con capacidad efectiva de carga de 20 litros y de cilindro de mantecación de 3,5 litros. Está equipada con el sistema HT (Heat Treatment) que, a través de un ciclo térmico, permite minimizar la carga bacteriana y reducir las operaciones de lavado.

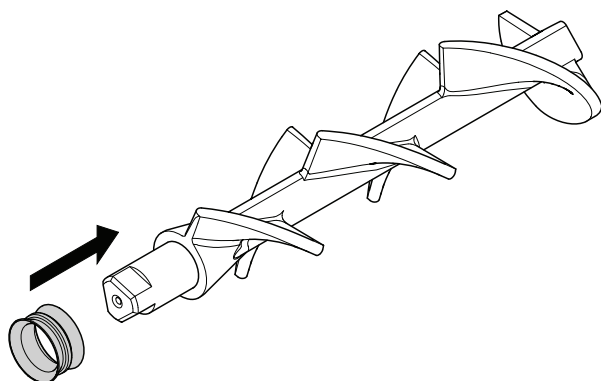
Las instrucciones siguientes se refieren al momento en que, por la mañana, se accede al local y se encuentran los distintos componentes desmontados y dejados desde la noche anterior para que se sequen tras haberlos limpiados.

En cambio, si fuera necesario desmontar la máquina por primera vez o si se requieren instrucciones para llegar hasta este punto, consultar el párrafo "Desmontaje de los componentes" que contiene el presente manual.

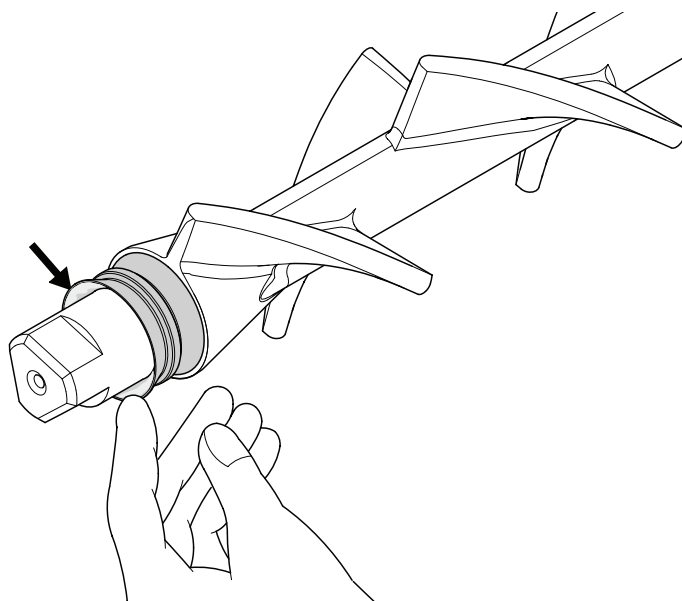




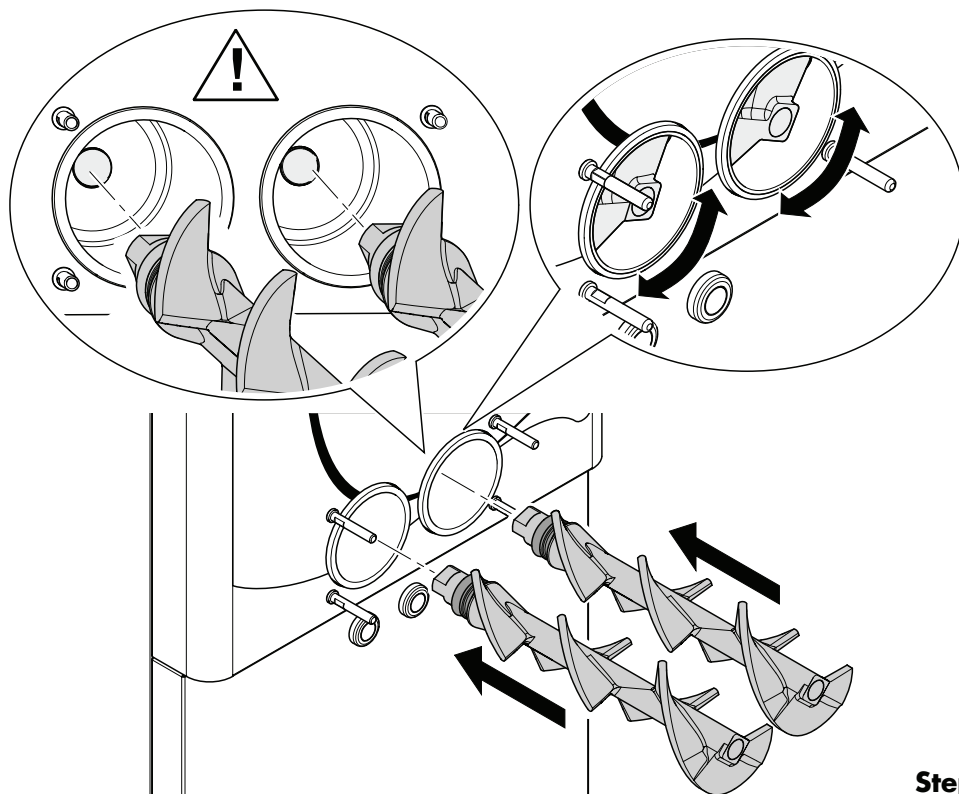
OFF



### Step 1



### Step 2



### Step 3

## I

### ASSEMBLAGGIO DEI VARI COMPONENTI



#### ATTENZIONE

Assicurarsi che l'interruttore di alimentazione sia spento (posizione OFF). La mancata osservanza di questa istruzione potrebbe causare gravi lesioni personali dovute alle parti in movimento.

### Assemblaggio agitatore SP2

#### Step 1

Montare la guarnizione dell'agitatore.

#### Step 2

Lubrificare la parte finale della guarnizione, che sarà in contatto con il cilindro, come indicato sulla figura.



#### NOTA

Verificare che la guarnizione non presenti segni di usura, screpolature o tagli.

#### Step 3

Inserire l'agitatore nel cilindro di mantecazione; allineare il foro in fondo all'agitatore, in modo da accoppiarlo all'albero di trasmissione.



#### NOTA

Ogni 6 mesi la guarnizione deve essere sostituita.

Ruotare leggermente l'agitatore, per assicurarsi che sia ben inserito sull'albero di trasmissione. Una volta in posizione, l'agitatore non deve fuoriuscire dal cilindro di mantecazione.



#### NOTA

Ripetere gli step 1-3 per l'altro agitatore.



#### NOTA

La differenza tra il bordo del cilindro e quello dell'agitatore non deve superare i 3 mm.

**UK**
**ASSEMBLY OF THE VARIOUS COMPONENTS**

 **WARNING**  
**Make sure the power switch is off (OFF).**  
 Failure to do so may cause serious personal injury due to moving parts.

**Assembly of the SP2 beater**  
**Step 1**  
 Install the gasket of the beater.

**Step 2**  
 Lubricate the final part of the gasket, which will be in contact with the cylinder, as indicated in the figure.

 **NOTE**  
 Check the gasket for signs of wear, cracks or cuts.

**Step 3**  
 Insert the beater in the freezing cylinder; align the hole at the bottom of the beater, so as to couple it to the drive shaft.

 **NOTE**  
 The gasket shall be replaced every 6 months.

Gently rotate the beater to make sure that it is firmly seated on the drive shaft.  
 Once in position, the beater must not protrude out of the freezing cylinder.

 **NOTE**  
 Repeat steps 1÷3 for the other beater.

 **NOTE**  
 The difference between the edge of the cylinder and that of the beater must not exceed 3 mm.

**F**
**ASSEMBLAGE DES DIFFÉRENTS COMPOSANTS**

 **ATTENTION**  
**Vérifier que l'interrupteur d'alimentation électrique est éteint** (position OFF).  
 Le non respect de cette instruction pourrait causer de graves lésions personnelles dues aux pièces en mouvement.

**Assemblage de l'agitateur SP2**  
**Step 1**  
 Monter le joint de l'agitateur.

**Step 2**  
 Lubrifier la partie finale du joint qui sera en contact avec le cylindre, comme indiqué sur la figure.

 **NOTE**  
 Vérifier que le joint ne montre aucun signe d'usure, ni de fissures ni de coupures.

**Step 3**  
 Insérer l'agitateur dans le cylindre de foisonnement; aligner le trou au fond de l'agitateur pour le coupler avec l'arbre de transmission.

 **NOTE**  
 Il faut remplacer le joint tous les 6 mois.

Tourner légèrement l'agitateur, pour vérifier qu'il est bien inséré sur l'arbre de transmission. Une fois dans sa position, l'agitateur ne doit plus sortir du cylindre de foisonnement.

 **NOTE**  
 Répéter les étapes 1÷3 pour l'autre agitateur.

 **NOTE**  
 La différence entre le bord du cylindre et celui de l'agitateur ne doit pas dépasser les 3 mm.

**D**
**ZUSAMMENBAU DER VERSCHIEDENEN KOMPONENTEN**

 **ACHTUNG**  
**Sicherstellen, dass der Versorgungsschalter ausgeschaltet ist** (OFF-Stellung).  
 Die Nichtbeachtung dieser Anweisung könnte zu schweren Verletzungen durch Bewegungsteile führen.

**Zusammenbau des SP2-Rührwerk**  
**Step 1**

Die Rührwerkdichtung anbringen.

**Step 2**  
 Das Ende der mit dem Zylinder in Kontakt kommenden Dichtung wie auf der Abbildung dargestellt schmieren.

 **HINWEIS**  
 Sicherstellen, dass die Dichtung keine Verschleißspuren, Risse oder Schnitte aufweist.

**Step 3**  
 Das Rührwerk in den Produktionszylinder einführen; die untere Öffnung so mit dem Rührwerk ausrichten, dass dieses mit der Antriebswelle gekoppelt werden kann.

 **HINWEIS**  
 Jede 6 Monate soll die Dichtung ersetzt werden.

Das Rührwerk leicht drehen um sicherzustellen, dass es richtig auf der Antriebswelle eingeführt ist.  
 Wenn sich das Rührwerk in der richtigen Position befindet, darf es nicht aus dem Produktionszylinder herausragen.

 **HINWEIS**  
 Die Schritte 1÷3 für das andere Rührwerk wiederholen.

 **HINWEIS**  
 Der Unterschied zwischen dem Zylinderrand und jenem des Rührwerks darf nicht mehr als 3 mm betragen.

**E**
**ENSAMBLAJE DE LOS VARIOS COMPONENTES**

 **ATENCIÓN**  
**Comprobar que el interruptor de alimentación esté apagado** (posición OFF).  
 El incumplimiento de las instrucciones podría ocasionar graves lesiones personales debido a las piezas en movimiento.

**Ensamblaje agitador SP2**  
**Step 1**  
 Montar la junta del agitador.

**Step 2**  
 Lubricar la parte final de la junta que entrará en contacto con el cilindro, tal y como aparece en la imagen.

 **NOTA**  
 Comprobar que la junta no esté desgastada, quebrada o cortada.

**Step 3**  
 Insertar el agitador en el cilindro de mantecación; alinear el orificio al final del agitador para que coincida con el árbol de transmisión.

 **NOTA**  
 Cada 6 meses, se debe sustituir la junta.

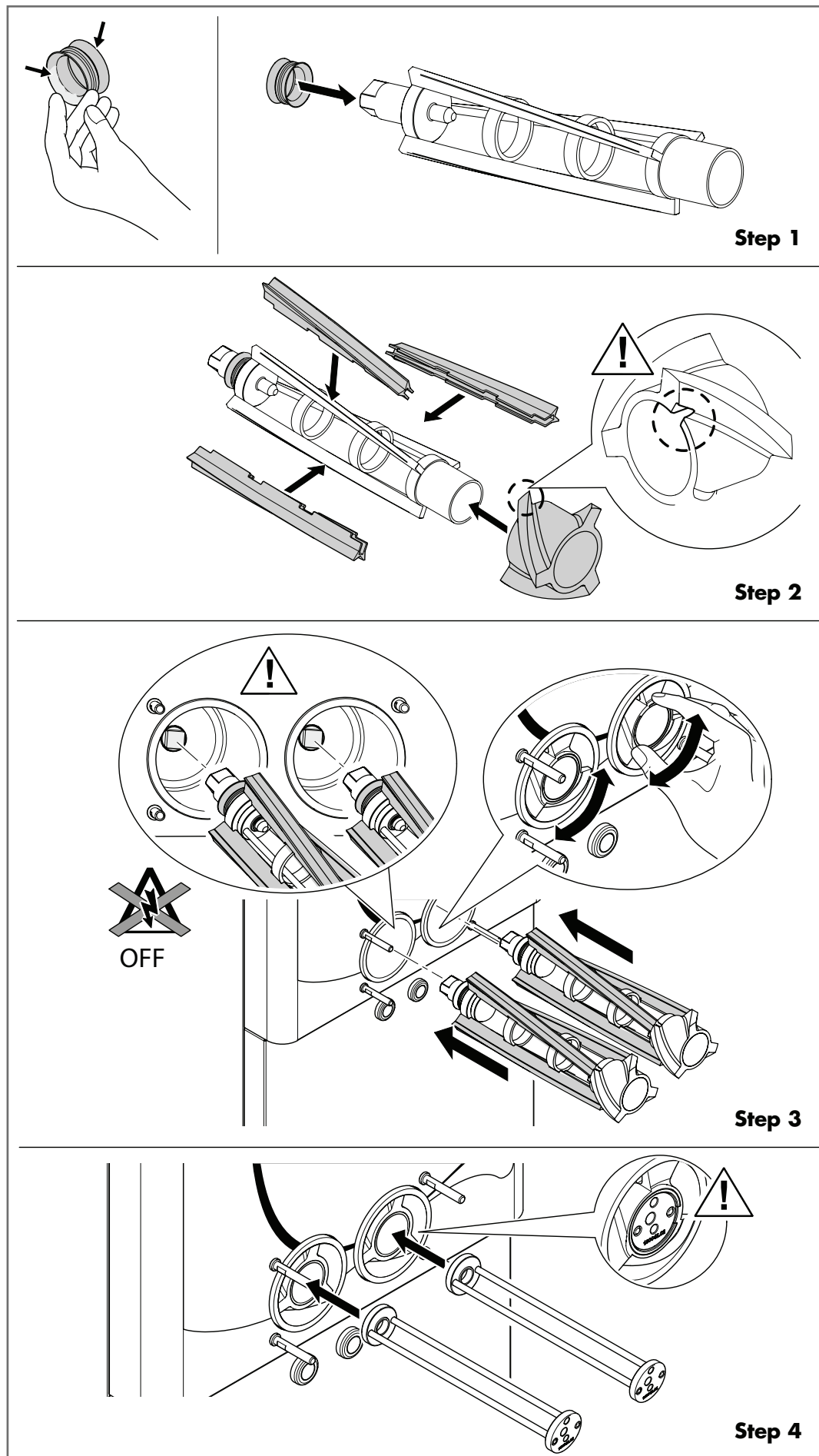
Girar ligeramente el agitador para comprobar que encaje bien con el árbol de transmisión. Una vez en posición, el agitador no debe salir del cilindro de mantecación.

 **NOTA**  
 Repetir los pasos 1÷3 para el otro agitador.

 **NOTA**  
 La diferencia entre el borde del cilindro y el del agitador no debe superar los 3 mm.

# 6

ISTRUZIONI PER L'USO  
INSTRUCTIONS FOR USE  
INSTRUCTIONS D'EMPLOI  
BETRIEBSANLEITUNG  
INSTRUCCIONES DE USO



I

## Assemblaggio agitatore LS1

### Step 1

Lubrificare la parte finale della guarnizione, che sarà in contatto con il cilindro, come indicato sulla figura. Montare la guarnizione dell'agitatore.



### NOTA

Verificare che la guarnizione non presenti segni di usura, screpolature o tagli.

### Step 2

Montare i 3 pattini sul corpo dell'agitatore.

Inserire la coclea e ruotarla leggermente in modo che la cava si trovi in corrispondenza del riscontro presente sul corpo dell'agitatore.

### Step 3

Inserire l'agitatore nel cilindro di mantecazione; allineare il foro in fondo all'agitatore, in modo da accoppiarlo all'albero di trasmissione.



### NOTA

Ogni 6 mesi la guarnizione deve essere sostituita.

Ruotare leggermente l'agitatore, per assicurarsi che sia ben inserito sull'albero di trasmissione.

Una volta in posizione, la coclea non deve fuoriuscire dal cilindro di mantecazione.



### NOTA

La differenza tra il bordo del cilindro e quello dell'agitatore non deve superare i 3 mm.

### Step 4

Inserire l'albero controrotante, prestando attenzione affinché i fori risultino posizionati come in figura.



### NOTA

Ripetere gli step 1÷4 per l'altro agitatore.

**UK**
**Assembly of the LS1 beater**
**Step 1**

Lubricate the final part of the gasket, which will be in contact with the cylinder, as indicated in the figure.

Install the gasket of the beater.


**NOTE**

Check the gasket for signs of wear, cracks or cuts.

**Step 2**

Mount the 3 scrapers on the beater body.

Insert the worm and rotate slightly so that the slot is in correspondence of the gauge on the beater body.

**Step 3**

Insert the beater in the freezing cylinder; align the hole at the bottom of the beater, so as to couple it to the drive shaft.


**NOTE**

The gasket shall be replaced every 6 months.

Gently rotate the beater to make sure that it is firmly seated on the drive shaft.

Once in position, the worm must not protrude from the freezing cylinder.


**NOTE**

The difference between the edge of the cylinder and that of the beater must not exceed 3 mm.

**Step 4**

Place the counter rotating shaft, making sure that the holes are positioned as shown in the figure.


**NOTE**

Repeat steps 1÷4 for the other beater.

**F**
**Assemblage de l'agitateur LS1**
**Step 1**

Lubrifier la partie finale du joint qui sera en contact avec le cylindre, comme indiqué sur la figure.

Monter le joint de l'agitateur.


**NOTE**

Vérifier que le joint ne montre aucun signe d'usure, ni de fissures ni de coupures.

**Step 2**

Monter les 3 patins sur le corps de l'agitateur.

Insérer la vis sans fin et la faire tourner légèrement de sorte que la rainure se trouve en correspondance avec la butée présente sur le corps de l'agitateur.

**Step 3**

Insérer l'agitateur dans le cylindre de foisonnement ; aligner le trou au fond de l'agitateur pour le coupler avec l'arbre de transmission.


**NOTE**

Il faut remplacer le joint tous les 6 mois.

Tourner légèrement l'agitateur, pour vérifier qu'il est bien inséré sur l'arbre de transmission.

Une fois dans sa position, la vis sans fin ne doit pas sortir du cylindre de foisonnement.


**NOTE**

La différence entre le bord du cylindre et celui de l'agitateur ne doit pas dépasser les 3 mm.

**Step 4**

Insérer l'arbre contrarotatif, en faisant attention à ce que les trous soient situés comme indiqué sur la figure.


**NOTE**

Répéter les étapes 1÷4 pour l'autre agitateur.

**D**
**Zusammenbau des LS1-Rührwerks**
**Step 1**

Das Ende der mit dem Zylinder in Kontakt kommenden Dichtung wie auf der Abbildung dargestellt schmieren.

Die Rührwerkichtung anbringen.


**HINWEIS**

Sicherstellen, dass die Dichtung keine Verschleißspuren, Risse oder Schnitte aufweist.

**Step 2**

3 Schaber auf dem Rührwerkkörper anbringen.

Die Schnecke einführen und leicht drehen, damit die Nut mit dem auf dem Rührwerkkörper vorhandenen Anschlag übereinstimmt.

**Step 3**

Das Rührwerk in den Produktionszylinder einführen; die untere Öffnung so mit dem Rührwerk ausrichten, dass dieses mit der Antriebswelle gekoppelt werden kann.


**HINWEIS**

Jede 6 Monate soll die Dichtung ersetzt werden.

Das Rührwerk leicht drehen um sicherzustellen, dass es richtig auf der Antriebswelle eingeführt ist.

Wenn sich das Rührwerk in der richtigen Position befindet, die Schnecke darf nicht aus dem Produktionszylinder herausragen.


**HINWEIS**

Der Unterschied zwischen dem Zylinderrand und jenem des Rührwerks darf nicht mehr als 3 mm betragen.

**Step 4**

Die gegendrehende Welle einführen und dabei darauf achten, dass die Löcher gemäß Abbildung positioniert sind.


**HINWEIS**

Die Schritte 1÷4 für das andere Rührwerk wiederholen.

**E**
**Ensamblaje agitador LS1**
**Step 1**

Lubricar la parte final de la junta que entrará en contacto con el cilindro, tal y como aparece en la imagen.

Montar la junta del agitador.


**NOTA**

Comprobar que la junta no esté desgastada, quebrada o cortada.

**Step 2**

Montar las 3 rodaderas en el cuerpo del agitador.

Insertar el tornillo sinfín y girarlo ligeramente hasta que la ranura coincida con el pivote del cuerpo del agitador.

**Step 3**

Insertar el agitador en el cilindro de mantecación; alinear el orificio al final del agitador para que coincida con el árbol de transmisión.


**NOTA**

Cada 6 meses, se debe sustituir la junta.

Girar ligeramente el agitador para comprobar que encaje bien con el árbol de transmisión.

Una vez en posición, el tornillo sinfín no debe salir del cilindro de mantecación.


**NOTA**

La diferencia entre el borde del cilindro y el del agitador no debe superar los 3 mm.

**Step 4**

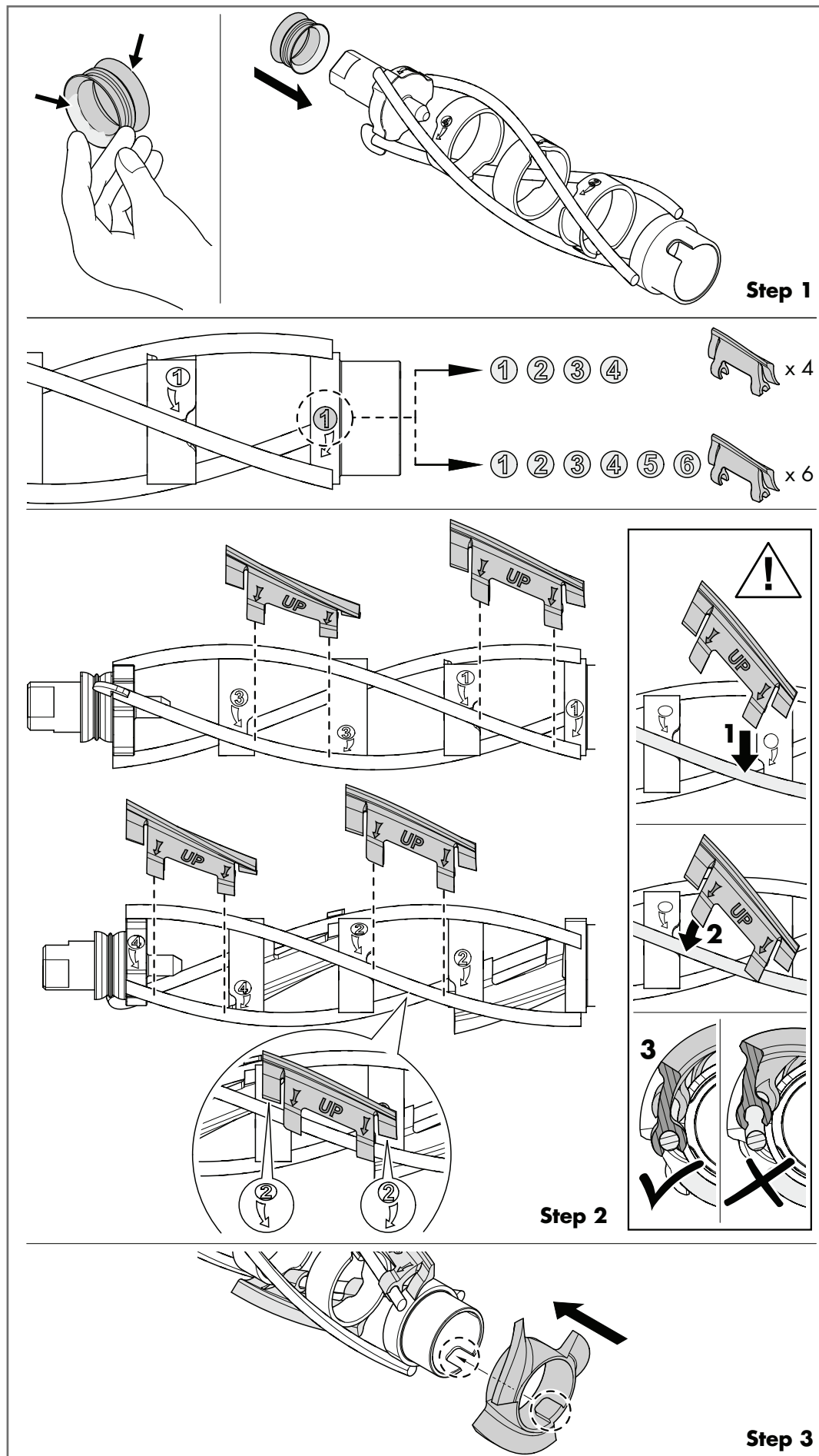
Insertar el árbol contrarrotativo prestando atención a que los orificios queden tal y como aparece en la imagen.


**NOTA**

Repetir los pasos 1÷4 para el otro agitador.

# 6

ISTRUZIONI PER L'USO  
INSTRUCTIONS FOR USE  
INSTRUCTIONS D'EMPLOI  
BETRIEBSANLEITUNG  
INSTRUCCIONES DE USO



I

## Assemblaggio agitatore SF1

### Step 1

Lubrificare la parte finale della guarnizione, che sarà in contatto con il cilindro, come indicato sulla figura. Montare la guarnizione dell'agitatore.



#### NOTA

Verificare che la guarnizione non presenti segni di usura, screpolature o tagli.

### Step 2

Montare i 4 pattini (BC 261 HTP - BV 261 HTP - MV 255 HTP), i 6 pattini (HV 255 HTP), sul corpo dell'agitatore, secondo la sequenza indicata dai numeri stampati sul corpo dell'agitatore. Assicurarsi che la scritta "UP" stampata sul pattino sia rivolta verso l'alto.



#### NOTA

Per un corretto montaggio, inclinare il pattino ed agganciare una pinza per volta. Assicurarsi che entrambe le pinze calzino sul perno in acciaio.

### Step 3

Inserire la coclea e ruotarla leggermente in modo che la cava si trovi in corrispondenza del riscontro presente sul corpo dell'agitatore.



## UK

### Assembly of the SF1 beater

#### Step 1

Lubricate the final part of the gasket, which will be in contact with the cylinder, as indicated in the figure.

Install the gasket of the beater.



#### NOTE

Check the gasket for signs of wear, cracks or cuts.

#### Step 2

Mount the 4 scrapers (BC 261 HTP - BV 261 HTP - MV 255 HTP), the 6 scrapers (HV 255 HTP), on the beater body, following the sequence indicated by the numbers printed on the beater body. Make sure the word "UP" printed on the scraper is pointing upwards.



#### NOTE

For proper assembly, tilt the scraper and hook the clamps one by one.

Make sure both clamps are fitted on the steel pin.

#### Step 3

Insert the worm and rotate slightly so that the slot is in correspondence of the gauge on the beater body.

## F

### Assemblage de l'agitateur SF1

#### Step 1

Lubrifier la partie finale du joint qui sera en contact avec le cylindre, comme indiqué sur la figure.

Monter le joint de l'agitateur.



#### NOTE

Vérifier que le joint ne montre aucun signe d'usure, ni de fissures ni de coupures.

#### Step 2

Monter les 4 patins (BC 261 HTP - BV 261 HTP - MV 255 HTP), les 6 patins (HV 255 HTP), sur le corps de l'agitateur, selon l'ordre indiqué par les numéros imprimés sur le corps de l'agitateur. S'assurer que le mot «UP» imprimé sur le patin est dirigé vers le haut.



#### NOTE

Pour un assemblage correct, incliner le patin et crocher une pince à la fois.

S'assurer que les deux pinces soient crochées au pivot en acier.

#### Step 3

Insérer la vis sans fin et la faire tourner légèrement de sorte que la rainure se trouve en correspondance avec la butée présente sur le corps de l'agitateur.

## D

### Zusammenbau des SF1-Rührwerks

#### Step 1

Das Ende der mit dem Zylinder in Kontakt kommenden Dichtung wie auf der Abbildung dargestellt schmieren.

Die Rührwerkichtung anbringen.



#### HINWEIS

Sicherstellen, dass die Dichtung keine Verschleißspuren, Risse oder Schnitte aufweist.

#### Step 2

4 Schaber (BC 261 HTP - BV 261 HTP - MV 255 HTP) oder 6 Schaber (HV 255 HTP) auf dem Rührwerkkörper anbringen, nach der Reihenfolge, die durch die gedruckten Zahlen auf dem Körper des Rührers angegeben ist. Sicherstellen, dass das Wort „UP“, das auf Schaber steht, nach oben zeigt.



#### HINWEIS

Für eine korrekte Montage, den Schaber neigen und eine Klemme auf einmal ankuppeln.

Sicherstellen, dass beide Klemmen an dem Stahlstift gut befestigt sind.

#### Step 3

Die Schnecke einführen und leicht drehen, damit die Nut mit dem auf dem Rührwerkkörper vorhandenen Anschlag übereinstimmt.

## E

### Ensamblaje agitador SF1

#### Step 1

Lubricar la parte final de la junta que entrará en contacto con el cilindro, tal y como aparece en la imagen.

Montar la junta del agitador.



#### NOTA

Comprobar que la junta no esté desgastada, quebrada o cortada.

#### Step 2

Montar las 4 rodaderas (BC 261 HTP - BV 261 HTP - MV 255 HTP), las 6 rodaderas (HV 255 HTP), en el cuerpo del agitador, según la secuencia indicada por los números impresos en el cuerpo del agitador. Asegurarse de que la palabra "UP" impresa en la rodadera está hacia arriba.



#### NOTA

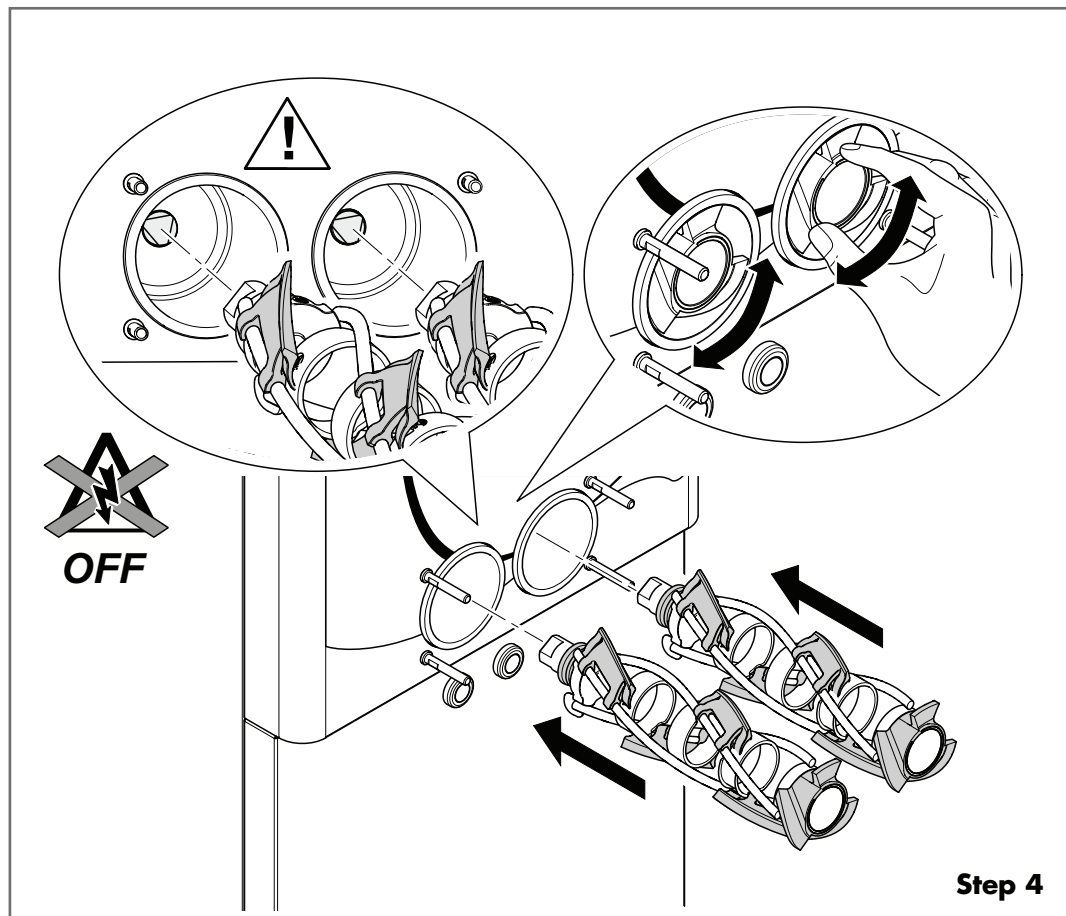
Para un montaje correcto, inclinar la rodadera y enganchar una pinza a la vez. Asegurarse que ambas las pinzas estén fijadas en el perno en acero.

#### Step 3

Insertar el tornillo sinfín y girarlo ligeramente hasta que la ranura coincida con el pivote del cuerpo del agitador.

# 6

ISTRUZIONI PER L'USO  
INSTRUCTIONS FOR USE  
INSTRUCTIONS D'EMPLOI  
BETRIEBSANLEITUNG  
INSTRUCCIONES DE USO



## Step 4

Inserire l'agitatore nel cilindro di manutenzione; allineare il foro in fondo all'agitatore, in modo da accoppiarlo all'albero di trasmissione.



### NOTA

Ogni 6 mesi la guarnizione deve essere sostituita.

Ruotare leggermente l'agitatore, per assicurarsi che sia ben inserito sull'albero di trasmissione.

Una volta in posizione, la coclea non deve fuoriuscire dal cilindro di manutenzione.



### NOTA

La differenza tra il bordo del cilindro e quello dell'agitatore non deve superare i 3 mm.

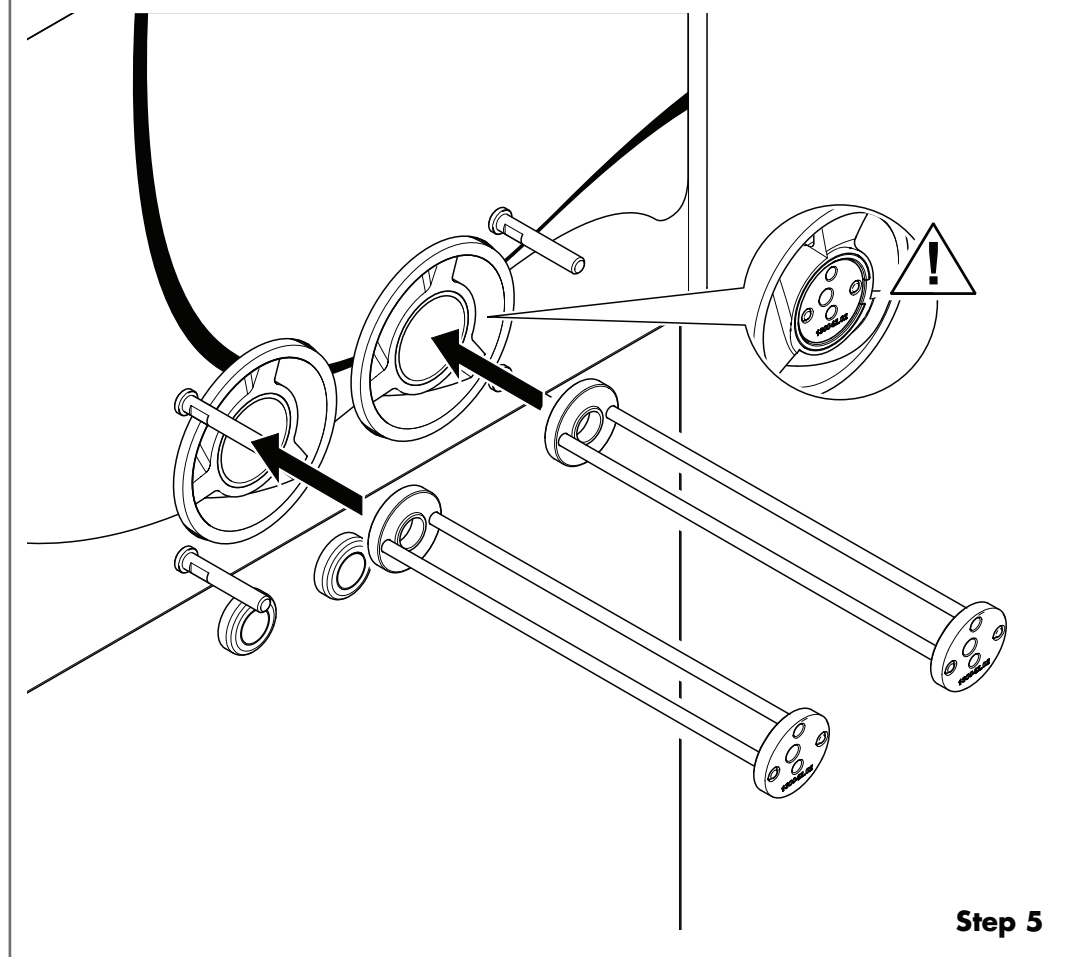
## Step 5

Inserire l'albero controrotante, prestando attenzione affinché i fori risultino posizionati come in figura.



### NOTA

Ripetere gli step 1÷5 per l'altro agitatore.



**UK**
**Step 4**

Insert the beater in the freezing cylinder; align the hole at the bottom of the beater, so as to couple it to the drive shaft.


**NOTE**

The gasket shall be replaced every 6 months.

Gently rotate the beater to make sure that it is firmly seated on the drive shaft.

Once in position, the worm must not protrude from the freezing cylinder.


**NOTE**

The difference between the edge of the cylinder and that of the beater must not exceed 3 mm.

**Step 5**

Place the counter rotating shaft, making sure that the holes are positioned as shown in the figure.


**NOTE**

Repeat steps 1÷5 for the other beater.

**F**
**Step 4**

Insérer l'agitateur dans le cylindre de foisonnement ; aligner le trou au fond de l'agitateur pour le coupler avec l'arbre de transmission.


**NOTE**

Il faut remplacer le joint tous les 6 mois.

Tourner légèrement l'agitateur, pour vérifier qu'il est bien inséré sur l'arbre de transmission.

Une fois dans sa position, la vis sans fin ne doit pas sortir du cylindre de foisonnement


**NOTE**

La différence entre le bord du cylindre et celui de l'agitateur ne doit pas dépasser les 3 mm.

**Step 5**

Insérer l'arbre contrarotatif, en faisant attention à ce que les trous soient situés comme indiqué sur la figure.


**NOTE**

Répéter les étapes 1÷5 pour l'autre agitateur.

**D**
**Step 4**

Das Rührwerk in den Produktionszylinder einführen; die untere Öffnung so mit dem Rührwerk ausrichten, dass dieses mit der Antriebswelle gekoppelt werden kann.


**HINWEIS**

Jede 6 Monate soll die Dichtung ersetzt werden.

Das Rührwerk leicht drehen um sicherzustellen, dass es richtig auf der Antriebswelle eingeführt ist.

Wenn sich das Rührwerk in der richtigen Position befindet, die Schnecke darf nicht aus dem Produktionszylinder herausragen.


**HINWEIS**

Der Unterschied zwischen dem Zylinderrand und jenem des Rührwerks darf nicht mehr als 3 mm betragen.

**Step 5**

Die gegendrehende Welle einführen und dabei darauf achten, dass die Löcher gemäß Abbildung positioniert sind.


**HINWEIS**

Die Schritte 1÷5 für das andere Rührwerk wiederholen.

**E**
**Step 4**

Insertar el agitador en el cilindro de mantecación; alinear el orificio al final del agitador para que coincida con el árbol de transmisión.


**NOTA**

Cada 6 meses, se debe sustituir la junta.

Girar ligeramente el agitador para comprobar que encaje bien con el árbol de transmisión.

Una vez en posición, el tornillo sinfín no debe salir del cilindro de mantecación.


**NOTA**

La diferencia entre el borde del cilindro y el del agitador no debe superar los 3 mm.

**Step 5**

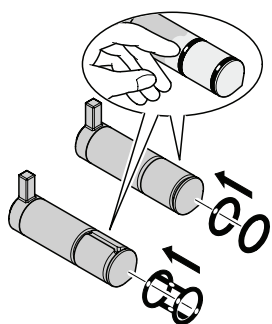
Insertar el árbol contrarrotativo prestando atención a que los orificios queden tal y como aparece en la imagen.


**NOTA**

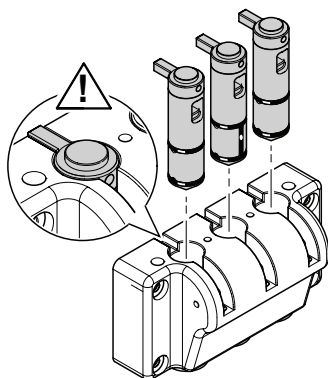
Repetir los pasos 1÷5 para el otro agitador.

# 6

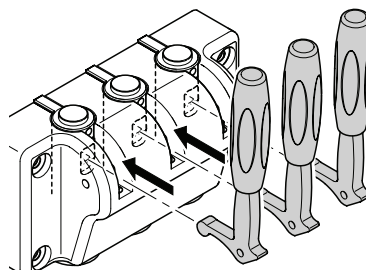
ISTRUZIONI PER L'USO  
INSTRUCTIONS FOR USE  
INSTRUCTIONS D'EMPLOI  
BETRIEBSANLEITUNG  
INSTRUCCIONES DE USO



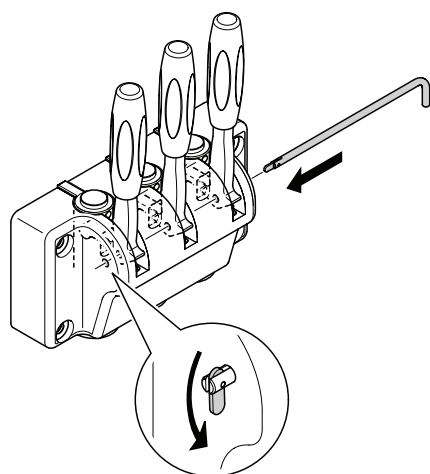
Step 1



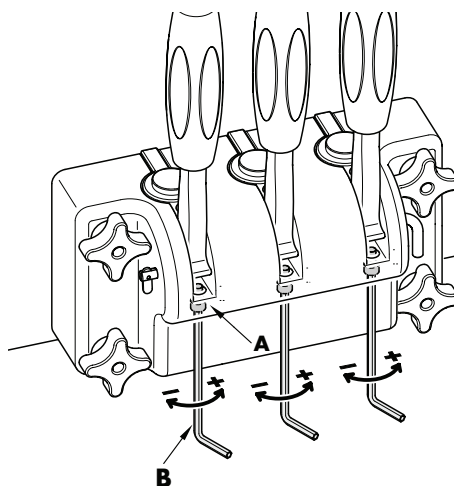
Step 2



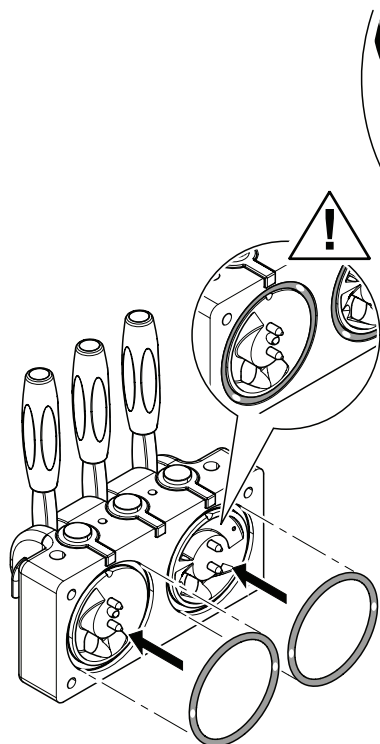
Step 3



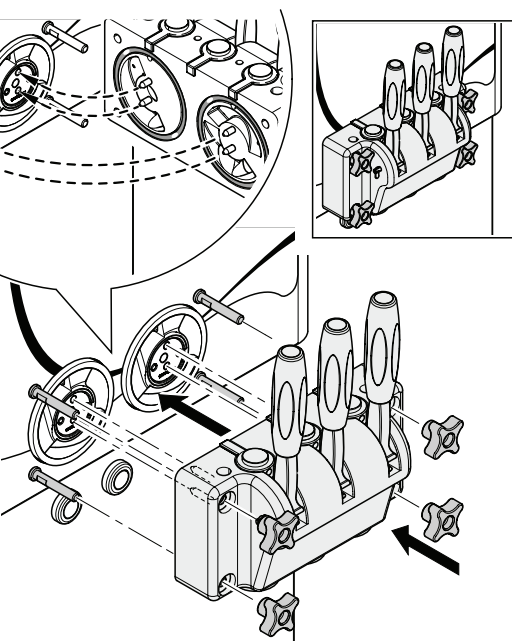
Step 4



3



Step 5



## I

### Assemblaggio gruppo di erogazione

#### Step 1

Montare gli O-ring nelle apposite sedi sui pistoni e lubrificarli.



#### NOTA

Per il pistone centrale utilizzare la guarnizione a gabbia.

#### Step 2

Inserire i pistoni nel corpo erogatore attraverso le aperture in alto, spingendo accuratamente fino in fondo.

#### Step 3

Inserire le leve nell'apertura dei pistoni.

#### Step 4

Inserire il perno di fissaggio delle leve.



#### NOTA

La leva è regolabile al fine di controllare la porzione, garantire la consistenza ottimale e contenere i costi. La leva viene normalmente regolata per poter erogare una porzione da 150g a 200g di prodotto (da 5,3oz a 7oz) in circa 12 secondi.

Per ridurre la velocità di erogazione, girare la vite di regolazione "A" (3) in senso antiorario, usando l'apposita chiave a brugola "B" (3) fornita in dotazione. Girarla in senso orario per aumentare la velocità di erogazione.

#### Step 5

Per montare il gruppo di erogazione, inserire prima le guarnizioni nelle apposite sedi sul retro dello stesso.

Far scivolare il gruppo di erogazione sui perni presenti sul frontale della macchina cercando di far coincidere i perni presenti sul gruppo stesso con i fori dell'albero controrotante.

Montare i pomoli di serraggio.

## UK

### Assembly of the dispensing door

#### Step 1

Install the O-rings in their seats on the pistons and lubricate them.



#### NOTE

For the central piston, install the cage gasket.

#### Step 2

Place the pistons on the dispensing door through the openings at the top, carefully pushing through.

#### Step 3

Insert the levers into the openings of the pistons.

#### Step 4

Insert the lever fastening pin.



#### NOTE

The lever is adjustable, in order to control the serving, ensuring the optimum consistency and reduce costs.

The lever is normally adjusted to deliver a serving of 150g to 200g of product (from 5.3 oz to 7oz) in about 12 seconds.

To reduce the rate of delivery, turn the adjusting screw "A" (3) counter-clockwise, using the appropriate Allen key "B" (3) supplied.

Turn clockwise to increase the rate of delivery.

#### Step 5

To assemble the dispensing door, first insert the gaskets in place on the back of it.

Make the dispensing door slide on the machine studs, so that the pins at the back of the door match with the holes on the counter rotating shaft. Fit the fastening knobs.

## F

### Assemblage du groupe de distribution

#### Step 1

Monter les joints toriques dans les sièges prévus sur les pistons et les lubrifier.



#### NOTE

Pour le piston central, monter le joint à cage.

#### Step 2

Insérer les pistons sur le portillon à travers les ouvertures. en les poussant soigneusement jusqu'au fond.

#### Step 3

Insérer les leviers dans les ouvertures des pistons.

#### Step 4

Insérer le pivot de fixation des leviers.



#### NOTE

Le levier est réglable pour qu'on puisse contrôler la portion de glace, garantir la meilleure consistance, et réduire les coûts. Le levier est réglé normalement pour pouvoir distribuer une portion de 150g à 200g de produit (de 5,3 oz à 7oz) en 12 secondes environ.

Pour réduire la vitesse de distribution, tourner la vis de réglage «A» (3) dans le sens contraire aux aiguilles d'une montre, en utilisant la clé Allen «B» spéciale (3) comprise dans la fourniture. La tourner dans le sens des aiguilles d'une montre pour augmenter la vitesse de distribution.

#### Step 5

Pour monter le groupe de distribution, insérer tout d'abord les joints dans les sièges prévus à l'arrière du groupe.

Faire glisser le groupe de distribution sur les goujons situés sur le devant de la machine, de manière que les pivots à l'arrière du groupe correspondent aux trous sur l'arbre contrarotatif.

Monter les écrous de serrage.

## D

### Zusammenbau der Ausgabereinheit

#### Step 1

Die O-Ringe in den entsprechenden Aufnahmen auf dem Kolben anbringen und schmieren.



#### HINWEIS

Für den mittleren Kolben die Käfigdichtung montieren.

#### Step 2

Die Kolben durch die oberen Öffnungen auf dem Flansch einführen, indem man sorgfältig darauf achtet, ihnen ganz einzuschieben.

#### Step 3

Die Hebel in die Öffnungen der Kolben einführen.

#### Step 4

Den Befestigungsbolzen der Hebel einführen.



#### HINWEIS

Der Hebel ist einstellbar, was es ermöglicht, nach Wunsch zu portionieren, die Konsistenz sicherzustellen und die Kosten zu beschränken. Der Hebel wird normalerweise so eingestellt, dass in ca. 12 Sekunden eine Portion von 150g bis 200g (5,3 bis 7 oz) Produkt ausgegeben wird.

Zur Verminderung der Ausgabegeschwindigkeit die Einstellschraube „A“ (3) unter Verwendung des mitgelieferten Inbusschlüssels „B“ (3) gegen den Uhrzeigersinn drehen. Diese im Uhrzeigersinn drehen, um die Ausgabegeschwindigkeit zu erhöhen.

#### Step 5

Zur Montage der Ausgabereinheit vorerst die Dichtungen in der entsprechenden Aufnahme auf deren Rückseite anbringen.

Die Ausgabereinheit auf die auf der Vorderseite der Maschine vorhandenen Stiftschrauben gleiten lassen, indem man die Bolzen der Ausgabereinheit mit den Öffnungen der gegen drehender Welle zusammenfallen lässt.

Die Befestigungsknöpfe anbringen.

## E

### Ensamblaje grupo de erogación

#### Step 1

Montar la juntas tóricas de sección circular en sus ubicaciones en los pistones y lubricarlos.



#### NOTA

Para el pistón central, montar la relativa junta.

#### Step 2

Insertar los pistones en el cuerpo de erogación por los orificios superiores empujando con cuidado hasta el fondo.

#### Step 3

Insertar las palancas en las aperturas de los pistones.

#### Step 4

Insertar el pivote de fijación de las palancas.



#### NOTA

La palanca se puede ir ajustando para controlar la ración de helado, garantizar la mejor textura y reducir los costes. Generalmente, la palanca se ajusta para poder erogar una ración de 150 - 200 gramos de producto (de 5,3oz a 7oz) en aproximadamente 12 segundos.

Para reducir la velocidad de erogación, girar el tornillo de ajuste "A" (3) en sentido antihorario con la ayuda de la llave Allen "B" (3) que viene de serie.

Girarla en sentido horario para aumentar la velocidad de erogación.

#### Step 5

Para desmontar el grupo de erogación, insertar primero las juntas en sus ubicaciones en la parte posterior del mismo.

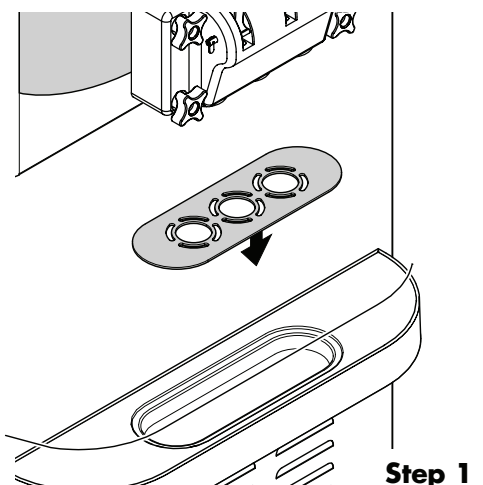
Dejar deslizar el grupo en los pernos situados en la parte anterior de la máquina intentando de hacer coincidir los pivotes situados en el mismo grupo con los agujeros del árbol contrarrotativo

Montar los pomos fijadores.

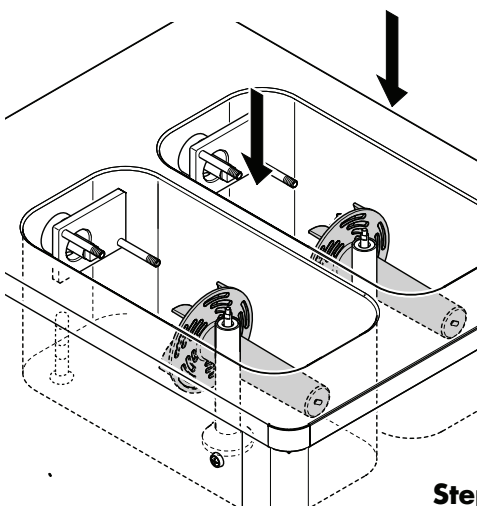


# 6

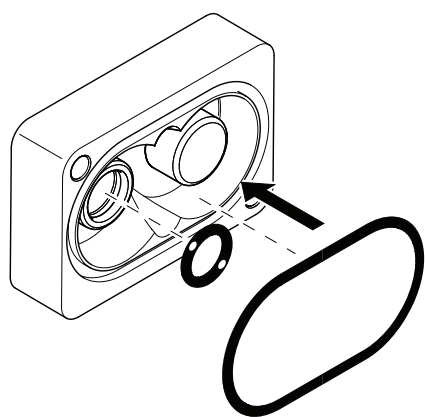
ISTRUZIONI PER L'USO  
INSTRUCTIONS FOR USE  
INSTRUCTIONS D'EMPLOI  
BETRIEBSANLEITUNG  
INSTRUCCIONES DE USO



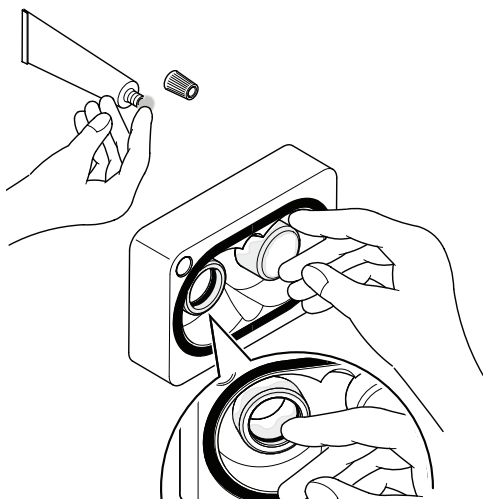
Step 1



Step 2



Step 1



## Assemblaggio pompa

### Step 1

Montare gli O-ring sul corpo pompa e lubrificare i perni di montaggio degli ingranaggi all'interno del corpo pompa. Delle guarnizioni presenti, lubrificare solo quella interna al perno dell'ingranaggio motrice, come indicato sulla figura.

### Step 2

Montare gli ingranaggi sul corpo pompa.

### Step 3

Far roteare gli ingranaggi, controllando che non siano bloccati ma liberi di ruotare.



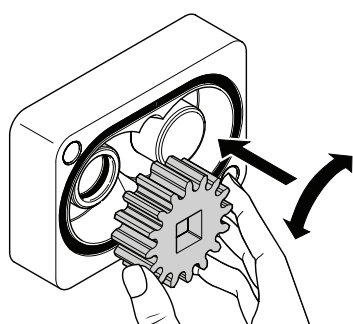
### NOTA

Ripetere gli step 1÷3 per l'altra pompa.

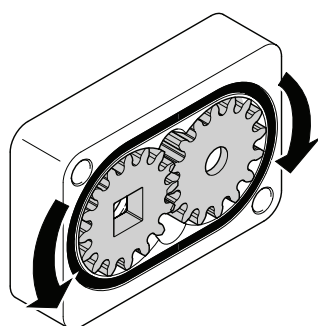
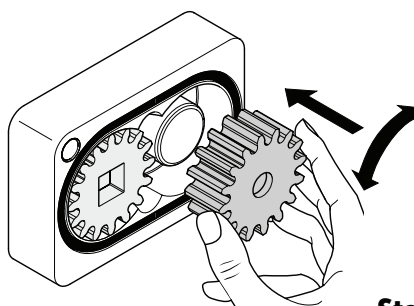


### ATTENZIONE

Prestare la massima attenzione agli urti o eventuali cadute che possano danneggiare gli ingranaggi. Onde evitare di rovinare la macchina e causare malfunzionamenti, NON utilizzare mai la macchina con ingranaggi danneggiati.



Step 2



Step 3

**UK**
**Assembly of the drip-tray and the mixer**
**Step 1**

Mount the drip tray below the dispensing door.

**Step 2**

Place the mixers on the bottom of the hoppers.

**F**
**Assemblage du ramasse-gouttes et du mixeur**
**Step 1**

Monter le petit bac égouttoir au-dessous du groupe de distribution.

**Step 2**

Mettre les mixeurs au fond des cuves.

**D**
**Zusammenbau der Tropfschale und des Mixers**
**Step 1**

Die Tropfschale unter der Ausgabeeinheit anbringen.

**Step 2**

Die Mixer auf dem Wannenboden positionieren.

**E**
**Ensamblaje recoge-gotas y mixer**
**Step 1**

Montar la bandeja recoge-gotas debajo del grupo de erogación.

**Step 2**

Posicionar los mixer en el fondo de las cubas.

**Assembly of the pump**
**Step 1**

Install the O-rings in the pump body and lubricate the pins of the gears inside the pump body.

As for the gaskets, lubricate only the one inside the drive gear pin, as shown in the figure.

**Step 2**

Mount the gears on the pump body.

**Step 3**

Rotate the gears, making sure they are not locked, but free to rotate.


**NOTE**

Repeat steps 1÷3 for the other pump.


**WARNING**

Pay full attention to any impact or fall that may damage the gears.

To avoid ruin the machine and cause malfunctioning, NEVER use the machine with damaged gears.

**Assemblage de la pompe**
**Step 1**

Monter les joints toriques dans le corps de la pompe et lubrifier les axes de montage des engrenages à l'intérieur du corps de la pompe. Parmi les joints présents, ne lubrifier que le joint situé à l'intérieur de l'axe de l'engrenage moteur, comme indiqué sur la figure.

**Step 2**

Monter les engrenages sur le corps de la pompe.

**Step 3**

Faire tourner les engrenage, en vérifiant qu'il ne soient pas bloqués, mais libres de tourner.


**NOTE**

Répéter les étapes 1÷3 pour l'autre pompe.


**ATTENTION**

Faire extrêmement attention aux chocs ou aux chutes éventuelles, qui pourraient endommager les engrenages. Afin d'éviter d'endommager la machine et causer des dysfonctionnements, NE JAMAIS l'utiliser avec les engrenages endommagés.

**Zusammenbau der Pumpe**
**Step 1**

Den O-Ring am Pumpenkörper anbringen und die Bolzen der Zahnräder im Pumpenkörper schmieren. Von den vorhandenen Dichtungen nur die innen am Bolzen des Antriebszahnrad vorhandene Dichtung schmieren, wie in der Abbildung dargestellt wird.

**Step 2**

Die Zahnräder am Pumpenkörper anbringen.

**Step 3**

Die Zahnräder drehen lassen und kontrollieren, dass sie nicht blockiert sind und sich frei drehen.


**HINWEIS**

Die Schritte 1÷3 für die andere Pumpe.


**ACHTUNG**

Jeden Aufprall oder ein eventuelles Herabfallen äußerst sorgfältig vermeiden, da dies die Zahnräder beschädigen könnte. Um eine Beschädigung der Maschine und Funktionsstörungen zu vermeiden, die Maschine nie mit beschädigten Zahnrädern verwenden.

**Ensamblaje bomba**
**Step 1**

Montar las juntas tóricas de sección circular en el cuerpo de la bomba y lubricar los pivotes de los engranajes dentro del cuerpo de la bomba. De todas las juntas, lubricar sólo la que hay dentro del pivote del engranaje motriz, tal y como aparece en la imagen.

**Step 2**

Montar los engranajes en la bomba.

**Step 3**

Hacer rotar los engranajes, asegurándose de que no estén bloqueados, pero libre de girar.


**NOTA**

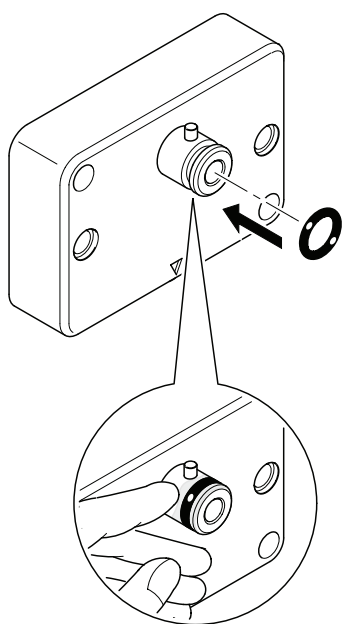
Repetir los pasos 1÷3 para la otra bomba.


**ATENCIÓN**

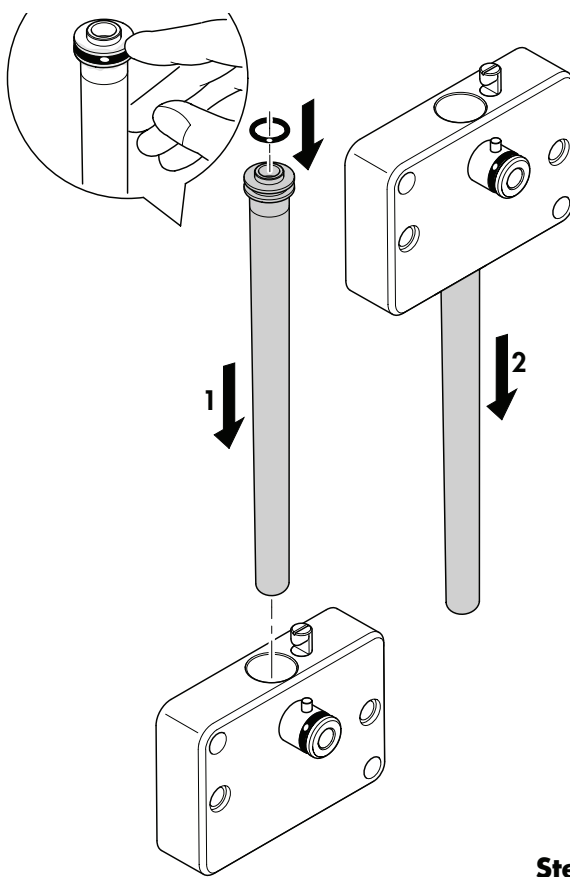
Prestar la máxima atención a cualquier golpe o caída que podría dañar los engranajes. A fin de evitar de dañar la máquina y causar averías, NO utilizar nunca la máquina con engranajes dañados.

# 6

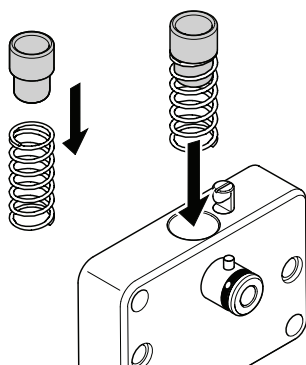
ISTRUZIONI PER L'USO  
INSTRUCTIONS FOR USE  
INSTRUCTIONS D'EMPLOI  
BETRIEBSANLEITUNG  
INSTRUCCIONES DE USO



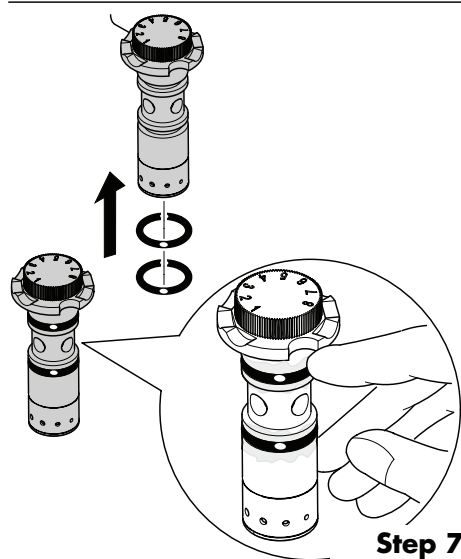
**Step 4**



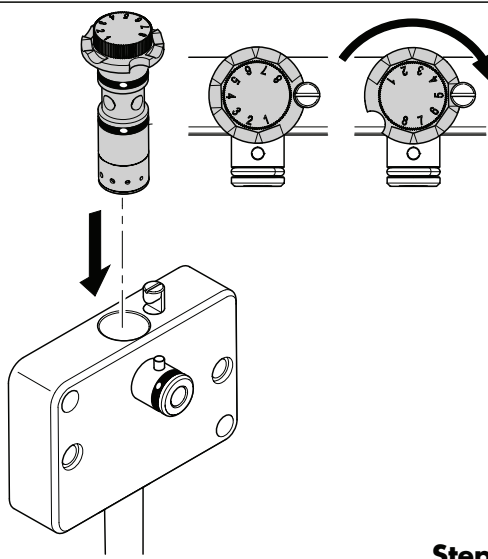
**Step 5**



**Step 6**



**Step 7**



**Step 8**

## Step 4

Montare l'O-ring sull'attacco presente sul coperchio pompa e lubrificarlo.

## Step 5

Montare l'O-ring sul tubo di aspirazione e lubrificarlo. Inserire il tubo di aspirazione nel coperchio pompa dall'alto e posizionarlo tirandolo verso il basso.

## Step 6

Inserire la valvola di by-pass nella molla. Inserire valvola e molla all'interno del coperchio pompa.

## Step 7

Montare i due O-ring sul regolatore overrun e lubrificarli.

## Step 8

Inserire il regolatore overrun completo nel coperchio pompa facendolo ruotare leggermente.

Far corrispondere la cava del regolatore con il perno del coperchio pompa, come indicato in figura. Premere e ruotare bloccandolo in una delle 8 posizioni disponibili (consultare il paragrafo "Regolazione Overrun").

**UK**
**Step 4**

Install the O-ring on the pump cover connection and lubricate it.

**Step 5**

Install the O-ring on the suction pipe and lubricate it.

Insert the suction pipe into the pump cover from the top and fit it in place by pulling it down.

**Step 6**

Insert the by-pass valve in the spring. Insert both the valve and the spring in the pump cover.

**Step 7**

Install the two O-rings in the overrun regulator and lubricate them.

**Step 8**

Insert the complete overrun regulator in the pump cover, slightly rotating it.

Match the regulator slot with the pump cover pin, as shown in the figure.

Press and rotate, locking it in one of the eight positions available (see paragraph "Overrun Adjustment").

**F**
**Step 4**

Monter le joint torique présent sur le couvercle de la pompe et le lubrifier.

**Step 5**

Monter le joint torique sur le tuyau d'aspiration et le lubrifier.

Insérer le tuyau d'aspiration dans le couvercle de la pompe par le haut et le positionner en le tirant vers le bas.

**Step 6**

Insérer la soupape de by-pass dans le ressort. Insérer la soupape et le ressort dans le couvercle de la pompe.

**Step 7**

Monter les deux joints toriques sur le régulateur d'overrun et les lubrifier.

**Step 8**

Insérer le régulateur d'overrun complet dans le couvercle de la pompe en le tournant légèrement.

Faire correspondre la cavité du régulateur avec le pivot du couvercle de la pompe, comme indiqué sur la figure.

Appuyer et tourner en le bloquant dans l'une des huit positions disponibles (consulter le paragraphe "Régulation de l'Overrun").

**D**
**Step 4**

Die O-Ring Dichtung auf den auf dem Pumpendeckel vorhandenen Anschluss anbringen und schmieren.

**Step 5**

Die O-Ring Dichtung auf das Ansaugrohr anbringen und schmieren. Das Ansaugrohr von oben in den Pumpendeckel einführen und positionieren, indem man es nach unten zieht.

**Step 6**

Das By-Pass-Ventil in die Feder einführen. Das Ventil und die Feder innerhalb des Pumpendeckels einführen.

**Step 7**

Zwei O-Ring Dichtungen in den Overrun-Regler anbringen und schmieren.

**Step 8**

Den kompletten Overrun-Regler durch leichtes Drehen in den Pumpendeckel einführen.

Die Nut des Reglers mit dem Bolzen des Pumpendeckels in Übereinstimmung bringen, wie es in der Abbildung dargestellt ist.

Unter Drücken drehen und diesen in einer der 8 Positionen blockieren (siehe Abschnitt „Overrun-Einstellung“).

**E**
**Step 4**

Montar la junta tórica de sección circular en el enganche situado en la tapa de bomba y lubricarlo.

**Step 5**

Montar la junta tórica de sección circular en el tubo de aspiración y lubricarlo.

Insertar el tubo de aspiración en la tapa de la bomba de la parte superior y colocarlo tirándolo hacia abajo.

**Step 6**

Insertar la válvula de retención en el muelle. Insertar la válvula y el muelle en la tapa de la bomba.

**Step 7**

Montar las dos juntas tóricas de sección circular en el regulador de overrun y lubricarlas.

**Step 8**

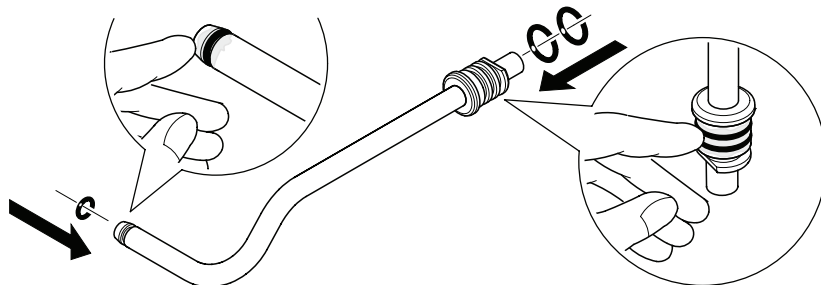
Insertar el regulador de overrun completo en la tapa de la bomba haciéndolo rotar ligeramente.

Hacer corresponder la ranura del regulador con el perno de la tapa de la bomba, como indicado en la imagen.

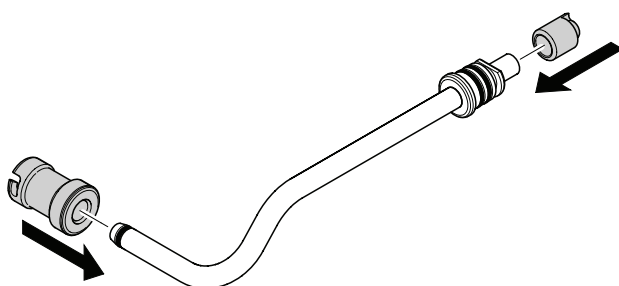
Presionar y rotar bloqueándolo en una de las 8 posiciones disponibles (consultar el párrafo "Regulación Overrun").

# 6

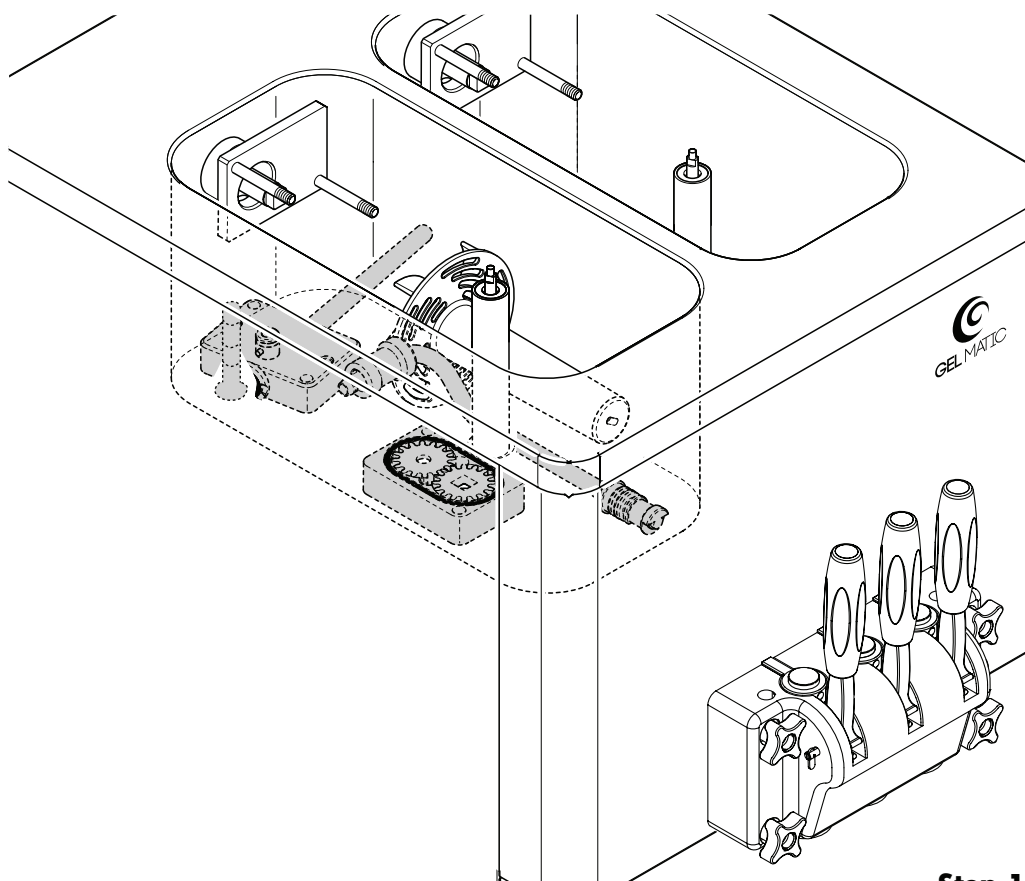
ISTRUZIONI PER L'USO  
INSTRUCTIONS FOR USE  
INSTRUCTIONS D'EMPLOI  
BETRIEBSANLEITUNG  
INSTRUCCIONES DE USO



**Step 9**



**Step 10**



**Step 11**

I

## Step 9

Montare gli O-ring sul tubo di compressione e lubrificarli.

## Step 10

Montare la valvola di non ritorno, senza lubrificare, e inserire l'attacco a baionetta.

## Step 11

Sistemare i componenti della pompa sul fondo della vasca per la sanitizzazione, come rappresentato sulla figura:

- corpo pompa completo di ingranaggi;
- tubo di compressione;
- coperchio pompa completo di tubo di aspirazione.



## NOTA

Ripetere gli step 4÷11 per l'altra pompa.



**UK**
**Step 9**

Install the O-rings on the compression pipe and lubricate them.

**Step 10**

Install the non-return valve, without lubricating, and insert the bayonet joint.

**Step 11**

Place the pump components on the hopper bottom for the sanitization, as shown in the figure:

- pump body complete with gears;
- compression pipe;
- pump cover complete with suction pipe.


**NOTE**

Repeat steps 4÷11 for the other pump.

**F**
**Step 9**

Monter les joints toriques sur le tuyau de compression et les lubrifier.

**Step 10**

Monter la soupape anti-retour, sans lubrifier, et insérer le joint à baïonnette.

**Step 11**

Disposer les composants de la pompe au fond de la cuve pour la désinfection, comme représenté sur la figure:

- corps de la pompe avec les engrenages;
- tuyau de compression;
- couvercle pompe avec le tuyau d'aspiration.


**NOTE**

Répéter les étapes 4÷11 pour l'autre pompe.

**D**
**Step 9**

Die O-Ring Dichtungen auf das Druckrohr anbringen und schmieren.

**Step 10**

Das Rückschlagventil anbringen ohne es zu schmieren, und den Bajonettverschluss einführen.

**Step 11**

Die Komponenten der Pumpe - wie in der Abbildung dargestellt - für die Hygienisierung auf den Wannensboden legen:

- Pumpenkörper komplett mit Zahnradern;
- Druckrohr;
- Pumpendeckel komplett mit Ansaugrohr.


**HINWEIS**

Die Schritte 4÷11 für die andere Pumpe.

**E**
**Step 9**

Montar las juntas tóricas de sección circular en el tubo de compresión y lubricarlas.

**Step 10**

Montar la válvula de retención, sin lubricar, y insertar el acoplamiento de bayoneta.

**Step 11**

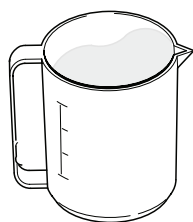
Posicionar los componentes de la bomba en el fondo de la cuba para su esterilización, tal y como aparece en la imagen:

- cuerpo bomba con engranajes;
- tubo de compresión;
- tapa bomba con tubo de compresión.

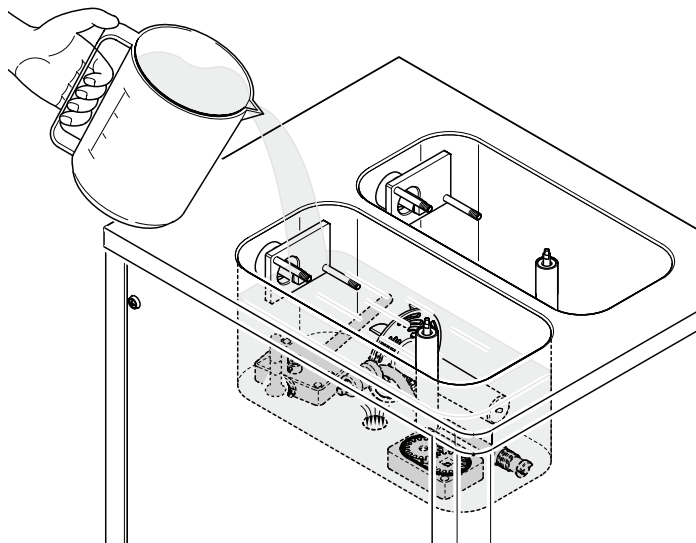

**NOTA**

Repetir los pasos 4÷11 para la otra bomba.

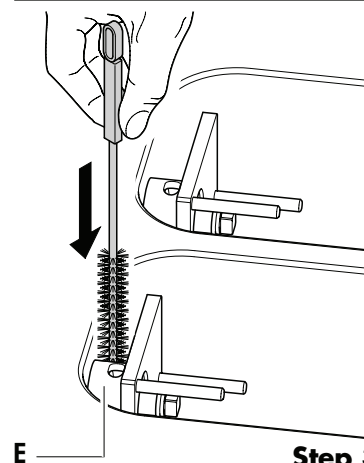
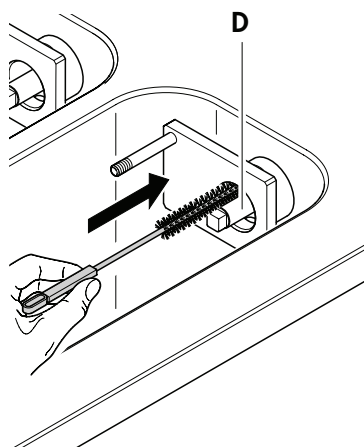
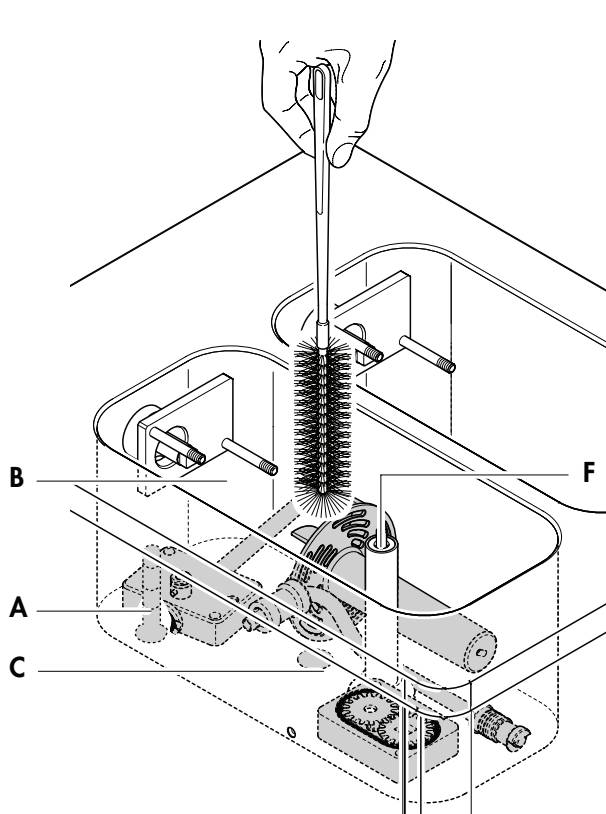
## SANITIZING SOLUTION



### Step 1



### Step 2



### Step 3

## I

### SANITIZZAZIONE

Per garantire una buona manutenzione ordinaria e rispettare le norme igieniche vigenti in ciascuna nazione o stato federale, è indispensabile effettuare quotidianamente o secondo la frequenza prevista dalle normative locali la sanitizzazione di tutti gli organi a contatto con la miscela di gelato e verificare che il personale mantenga la macchina sempre ben pulita.



#### NOTA

La procedura di sanitizzazione deve essere preceduta da quella di lavaggio (si veda il paragrafo "Lavaggio" contenuto nel presente manuale) ed eseguita appena prima di avviare una macchina.



#### NOTA

Assicurarsi di avere le mani ben pulite o di indossare guanti sterili prima di effettuare le seguenti operazioni.

### Step 1

Preparare una soluzione sanitizzante (consultare il paragrafo "Soluzione sanitizzante").



#### NOTA

Seguire le istruzioni sopraindicate, dato che una soluzione troppo concentrata potrebbe danneggiare i componenti, mentre una soluzione poco concentrata non assicurerebbe una pulizia adeguata.

### Step 2

Spruzzare della soluzione sanitizzante sul coperchio macchina, poi versare la restante soluzione sanitizzante sui diversi pezzi precedentemente sistemati sul fondo della vasca di conservazione e far scorrere il liquido all'interno del cilindro di mantecazione.



#### NOTA

Una volta sanitizzati i vari pezzi e la vasca, assicurarsi che le mani siano pulite prima di procedere alla fase successiva.

### Step 3

Mentre la soluzione passa nel cilindro, spazzolate per bene il sensore di livello "A" presente nella vasca, le pareti esposte "B" della vasca, il foro "C" di ingresso della miscela, i componenti della pompa, la zona intorno all'albero "D" e all'attacco pompa "E" e il mixer "F".

## UK

### SANITIZATION

To guarantee good routine maintenance and comply to current national or federal health regulations, you must clean all the organs coming into contact with the ice cream mix every day or according to the intervals set by the local regulations, and make sure that your staff always keep the machine really clean.



#### NOTE

Sanitization should be preceded by cleaning procedure (see paragraph "Cleaning" in this manual) and carried out just prior to start-up.



#### NOTE

Make sure your hands are well cleaned or wearing sterilized gloves before carrying out the following operations.

#### Step 1

Prepare a sanitizing solution, diluting (see paragraph "Sanitizing solution").



#### NOTE

Follow the above mentioned instructions, because a too high concentration may damage the components, whereas a too little concentration would not ensure a correct cleaning.

#### Step 2

Spray the machine cover with some sanitizing solution, then pour the remaining sanitizing solution on the various parts previously placed on the storage hopper bottom and let the liquid flow inside the freezing cylinder and the extension hose.



#### NOTE

Once the parts and the hopper are sanitized, make sure your hands are clean before proceeding to the next step.

#### Step 3

While the solution passes into the cylinder, brush the level sensor "A" in the hopper, the exposed walls "B" of the hopper, the hole "C" for the mix entry, the pump components, the area around the shaft "D" and the pump connection "E", and the mixer "F".

## F

### DÉSINFECTION

Pour assurer une bonne maintenance ordinaire et se conformer à la réglementation en matière de santé de chaque pays ou état fédéral, il est essentiel de désinfecter tous les jours, ou selon la fréquence demandée par la réglementation locale, tous les composants en contact avec le mélange de glace et s'assurer que le personnel maintienne la machine toujours propre.



#### NOTE

La désinfection doit être précédée par la procédure de nettoyage (voir paragraphe "Nettoyage" dans le présent manuel) et exécutée just avant la mise en marche.



#### NOTE

S'assurer d'avoir les mains bien propres ou de porter des gants stérilisés avant d'effectuer les opérations suivantes.

#### Step 1

Préparer une solution désinfectante (consulter le paragraphe "Solution désinfectante").



#### NOTE

Suivez les instructions susmentionnées, parce qu'une solution trop concentrée pourrait endommager les composants, tandis qu'une solution trop peu concentrée n'assurerait pas un nettoyage adéquat.

#### Step 2

Vaporiser de la solution désinfectante sur le couvercle de la machine, ensuite verser la solution désinfectante restante sur les pièces que vous avez mises au fond de la cuve de conservation, et faire couler le liquide à l'intérieur du cylindre de foisonnement et du tuyau de rallonge.



#### NOTE

Après avoir désinfecté les pièces et la cuve, vérifier que vos mains sont propres avant de procéder à la phase suivante.

#### Step 3

Pendant que la solution passe dans le cylindre, brosser bien le capteur de niveau «A» situé dans la cuve, les parois exposés «B» de la cuve, le trou «C» d'entrée du mélange, les composants de la pompe, la zone autour de l'arbre «D» et du raccord de la pompe «E», et le mixeur «F».

## D

### HYGIENISIERUNG

Um eine gute ordentliche Wartung zu gewährleisten und die geltende Hygienevorschriften von jedem Land oder Bundesland zu beachten, ist es unerlässlich, täglich oder nach der von lokalen Vorschriften erforderten Häufigkeit die Hygienisierung von allen Teilen im Kontakt mit der Eismischung durchzuführen und sicherzustellen, dass das Personal die Maschine immer sauber hält.



#### HINWEIS

Der Prozedur der Hygienisierung soll die des Waschens vorangehen (siehe den in dieser Betriebsanleitung enthaltenen Abschnitt "Waschen"), und sie soll kurz vor dem Starten der Maschine durchgeführt werden.



#### HINWEIS

Bevor die folgenden Schritte ausgeführt werden, darauf achten, dass die Hände gut gereinigt sind, oder sterile Handschuhe benutzen.

#### Step 1

Eine Hygienisierungslösung vorbereiten (siehe Abschnitt "Hygienisierungslösung").



#### HINWEIS

Den obengenannten Vorschriften folgen, da eine zu konzentrierte Lösung die Komponente beschädigen kann, während eine zu wenig konzentrierte Lösung die ausreichende Reinigung nicht garantieren kann.

#### Step 2

Den Wannendeckel mit der Hygienisierungslösung besprühen und den Rest der Hygienisierungslösung auf die verschiedenen, zuvor auf den Boden der Konservierungswanne gelegten Teile schütten und die Flüssigkeit in den Produktionszylinder fließen lassen.



#### HINWEIS

Nach der Hygienisierung der verschiedenen Teile und der Wanne vor dem Übergehen zur nächsten Phase sicherstellen, dass die Hände perfekt sauber sind.

#### Step 3

Während die Lösung durch den Zylinder fließt, den Niveausensor "A" in der Wanne, die Wannenhänge "B", die Einlauföffnung für die Mischung "C", die Pumpenkomponenten, den Bereich um die Welle "D" und den Pumpenanschluss "E" und den Mixer "F" gründlich abbürsten.

## E

### ESTERILIZACIÓN

Para garantizar un buen mantenimiento ordinario y respetar las normas de higiene vigentes en cada país o estado federal, es esencial efectuar, todos los días o de acuerdo a la frecuencia requerida por las regulaciones locales, la esterilización de todas las partes en contacto con la mezcla de helado y comprobar que el personal mantenga la máquina siempre muy limpia.



#### NOTA

El procedimiento de esterilización debe ser precedido por el del lavado (véase la sección "Lavado" en el presente manual) y realizado justo antes de empezar una máquina.



#### NOTA

Asegurarse de que las manos están limpias o usar guantes estériles antes de efectuar las operaciones siguientes.

#### Step 1

Preparar una solución esterilizante (consultar el párrafo "Solución esterilizante").



#### NOTA

Seguir las instrucciones indicadas arriba, como una solución demasiado concentrada podría dañar los componentes, mientras que una solución poco concentrada no proporcionaría una limpieza adecuada.

#### Step 2

Salpicar un poco de solución esterilizante en la tapa de máquina, luego volcar la solución esterilizante sobrante encima de las diferentes piezas precedentemente situadas en el fondo de la cuba de conservación y dejar que el líquido penetre en el cilindro de mantecación y en la Manguera de extensión.



#### NOTA

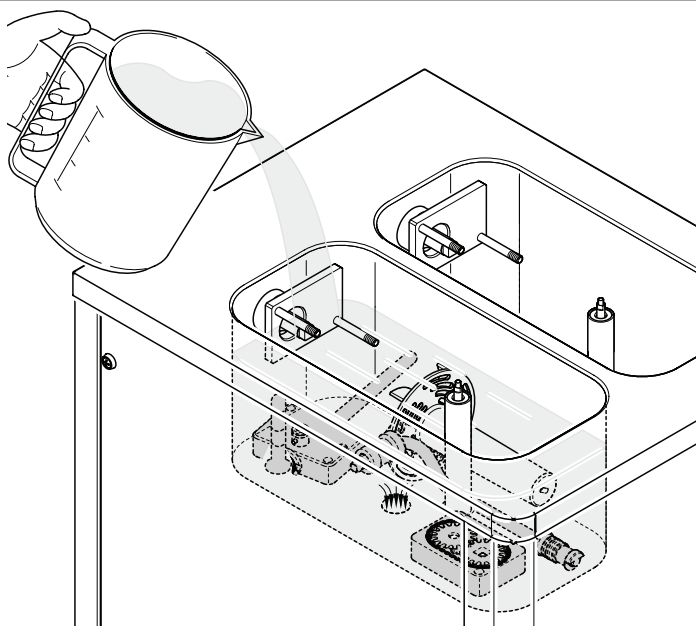
Tras esterilizar las piezas y las cubas, comprobar que las manos estén limpias antes de proceder a la fase siguiente.

#### Step 3

Mientras la solución pasa por el cilindro, cepillar bien el sensor de nivel "A" situado en la cuba, las paredes expuestas "B" de la cuba, el orificio "C" de entrada de la mezcla, los componentes de la bomba, la zona alrededor del árbol "D" y el enganche de la bomba "E" y el mixer "F".

# 6

**ISTRUZIONI PER L'USO**  
**INSTRUCTIONS FOR USE**  
**INSTRUCTIONS D'EMPLOI**  
**BETRIEBSANLEITUNG**  
**INSTRUCCIONES DE USO**



**Step 4**

## Step 4

Selezionare e lasciare la macchina su LAVAGGIO per 5 minuti. In questo modo si agiterà la soluzione sanizzante all'interno del cilindro.

## Step 5

Trascorsi 5 minuti, sistemare un secchio vuoto al di sotto del gruppo di erogazione e tirare la leva per far fuoriuscire tutta la soluzione.



## NOTA

Per facilitare la fuoriuscita della soluzione, assicurarsi che la macchina sia sistemata su un piano perfettamente orizzontale.

## Step 6

Montare il corpo pompa nel relativo attacco, prestando attenzione affinché l'ingranaggio motore risulti ben accoppiato con l'albero di sezione quadrata.

## Step 7

Montare il coperchio pompa e bloccare mediante i pomoli di serraggio.

## Step 8

Montare il mixer sull'apposito albero di trasmissione.



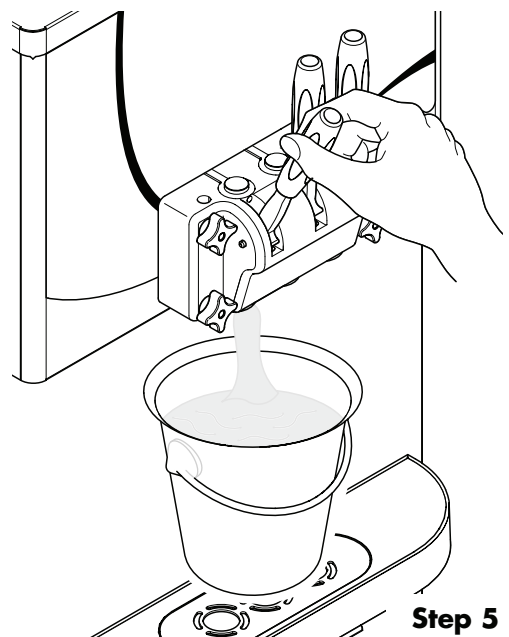
## NOTA

Ripetere gli step 1÷8 per l'altra vasca.

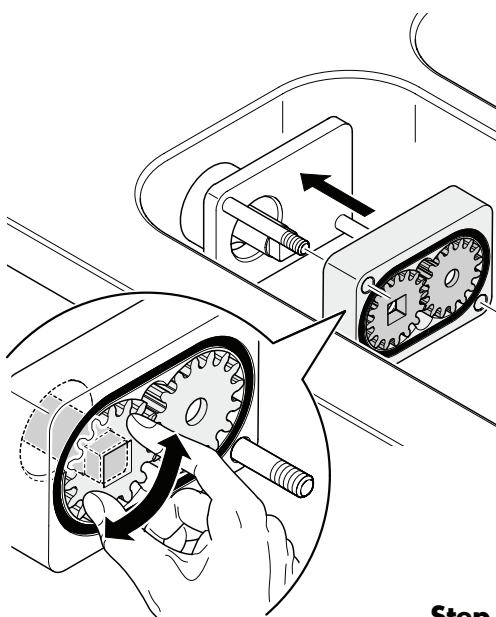


## NOTA

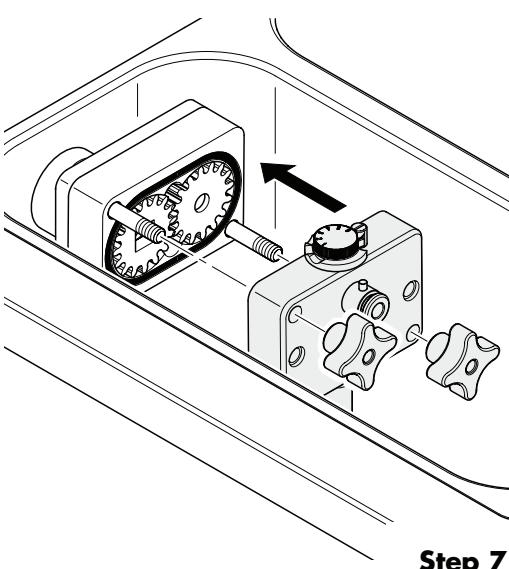
La modalità di CONSERVAZIONE non può essere utilizzata in sostituzione della corretta procedura di LAVAGGIO e SANITIZZAZIONE, la cui frequenza è stabilita in base alle norme igieniche vigenti in ciascuna nazione o stato federale.



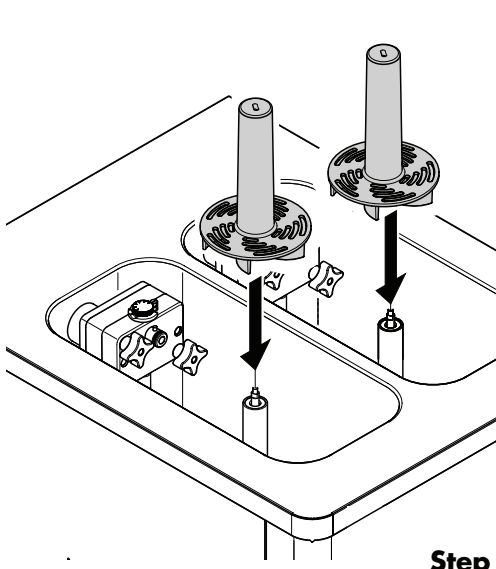
**Step 5**



**Step 6**



**Step 7**



**Step 8**

## UK

### Step 4

Set the machine on WASH for 5 minutes.  
In this way, the sanitizing solution will be stirred within the cylinder.

### Step 5

After about 5 minutes, place an empty bucket under the dispensing door and pull the lever to release all of the solution.



#### NOTE

To facilitate the release of the solution, make sure that the machine is placed on a perfectly horizontal surface.

### Step 6

Mount the pump on its connection, taking care that the drive gear is well coupled with the squared shaft.

### Step 7

Install the pump lid and lock by means of tightening knobs.

### Step 8

Place the mixer on the specific drive shaft.



#### NOTE

Repeat steps 1÷8 for the other hopper.



#### NOTE

STORAGE mode is not to be used in lieu of proper CLEANING and SANITIZING procedures, according to the intervals set by the current national or federal health regulations.

## F

### Step 4

Sélectionner la fonction NETTOYAGE pendant 5 minutes. De cette façon la solution désinfectante sera agitée à l'intérieur du cylindre.

### Step 5

Quand 5 minutes sont passées, mettre un seau vide sous le groupe de distribution, et tirer le levier pour faire sortir toute la solution.



#### NOTE

Pour faciliter la sortie de la solution, vérifier que la machine est installée sur une surface parfaitement horizontale.

### Step 6

Monter le corps de la pompe dans le raccord correspondant, en faisant attention à ce que l'engrenage moteur soit bien couplé avec l'arbre de section carrée.

### Step 7

Monter le couvercle de la pompe, et bloquer avec les écrous de serrage.

### Step 8

Monter le mixeur sur l'arbre de transmission prévu.



#### NOTE

Répéter les étapes 1÷8 pour l'autre cuve.



#### NOTE

La modalité de CONSERVATION ne peut pas être utilisée à la place des procédures de NETTOYAGE et de DÉSINFECTION, selon la fréquence demandée par la réglementation en matière de santé de chaque pays ou état fédéral.

## D

### Step 4

Die Maschine für 5 Minuten auf WASCHEN einstellen. So wird die Hygienisierungsflüssigkeit im Zylinder bewegt.

### Step 5

Nach einer 5 Minuten einen leeren Kübel unter der Ausgabeeinheit positionieren und den Hebel betätigen, um die ganze Flüssigkeit abfließen zu lassen.



#### HINWEIS

Zur Erleichterung des Abfließens der Lösung sicherstellen, dass die Maschine auf einer perfekt waagerechten Fläche steht.

### Step 6

Den Pumpenkörper am entsprechenden Anschluss anbringen und dabei darauf achten, dass das Antriebszahnrad richtig mit der Vierkantwelle gekoppelt ist.

### Step 7

Den Pumpendeckel montieren und mit den Befestigungsknöpfen fixieren.

### Step 8

Den Mixer auf der entsprechenden Antriebswelle anbringen.



#### HINWEIS

Die Schritte 1÷8 für die andere Wanne wiederholen.



#### HINWEIS

Die Betriebsart "KONSERVIERUNG" kann nicht anstelle der korrekten Prozedur des WASCHENS und der HYGIENISIERUNG verwendet werden, deren Frequenz auf der Basis der in jedem Land oder Bundesstaat geltenden Hygienevorschriften festgelegt wird.

## E

### Step 4

Seleccionar y dejar la máquina en LAVADO durante 5 minutos. De esta forma, la solución esterilizante se moverá dentro del cilindro.

### Step 5

Tras 5 minutos, posicionar un barreño vacío debajo del grupo de erogación y tirar de la palanca para que salga la solución.



#### NOTA

Para que la solución salga completamente, comprobar que la máquina esté encima de un plano perfectamente horizontal.

### Step 6

Montar el cuerpo de la bomba en el enganche correspondiente prestando atención a que el enganche motriz quede bien acoplado al árbol con sección cuadrada.

### Step 7

Montar la tapa de la bomba y bloquearla con los pomos de fijación.

### Step 8

Montar el mixer en el árbol de transmisión.



#### NOTA

Repetir los pasos 1÷8 para la otra cuba.



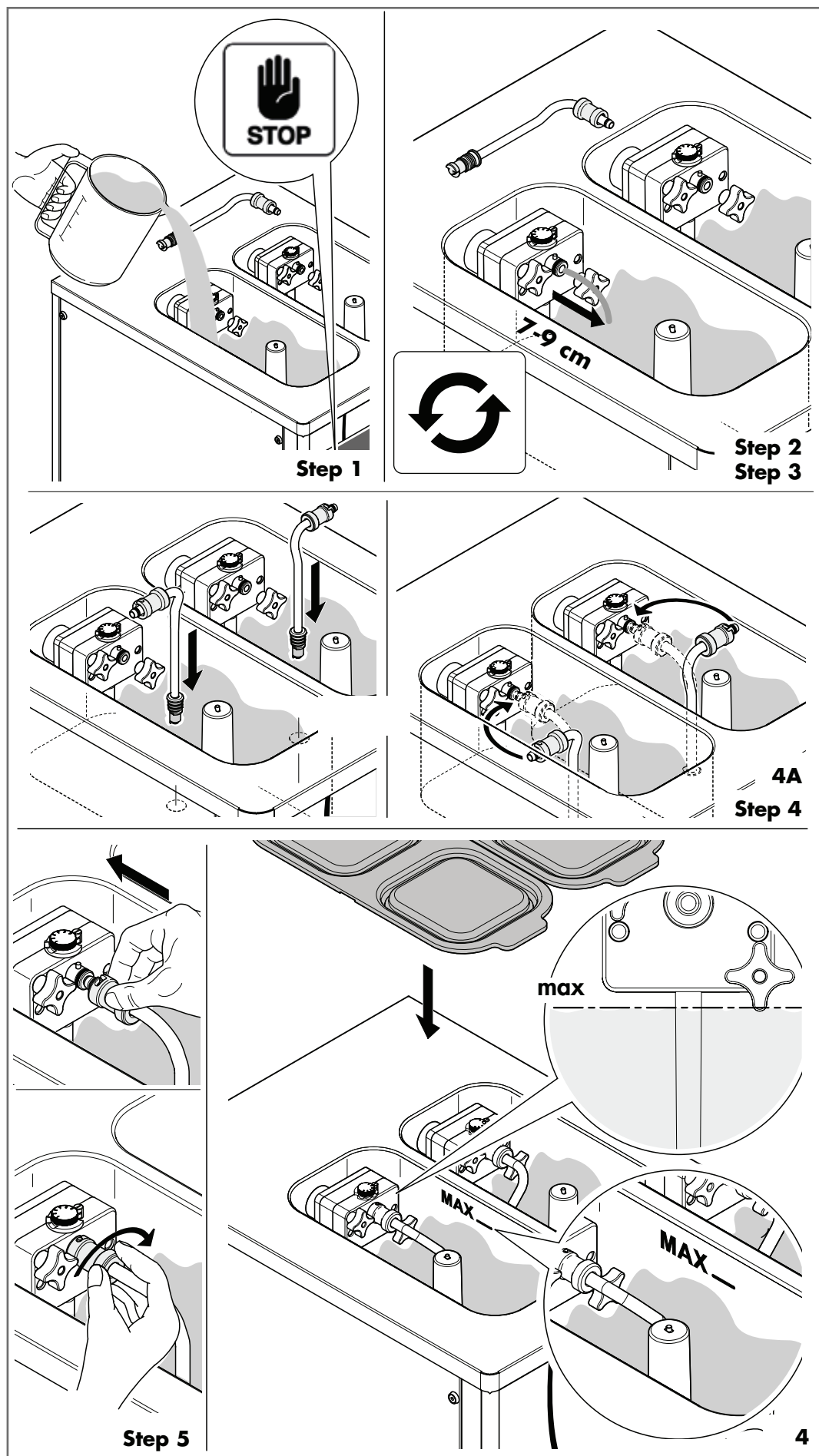
#### NOTA

La modalidad de funcionamiento CONSERVACIÓN no puede ser utilizada en lugar del procedimiento correcto de LAVADO y ESTERILIZACIÓN, cuya frecuencia está determinada por las normas de higiene vigentes en cada país o estado federal.



# 6

**ISTRUZIONI PER L'USO**  
**INSTRUCTIONS FOR USE**  
**INSTRUCTIONS D'EMPLOI**  
**BETRIEBSANLEITUNG**  
**INSTRUCCIONES DE USO**



## CARICAMENTO DEL PRODOTTO



### NOTA

Quando si carica la macchina, utilizzare solo della miscela appena preparata. Assicurarsi di utilizzare attrezzi sterili.



### NOTA

Assicurarsi di avere le mani ben pulite o di indossare guanti sterili prima di effettuare le seguenti operazioni.

### Step 1

Assicurarsi che la macchina sia su STOP. Appoggiare il tubo di compressione premontato sopra la macchina e versare la miscela nella vasca di conservazione. Attendere che la miscela sia scesa nel cilindro.



### NOTA

Il livello della miscela non deve mai superare l'indicazione MAX presente sulla vasca e comunque non deve mai raggiungere i fori di aspirazione dell'aria, come indicato sulla figura (4).

### Step 2

Per controllare la portata della pompa, attivarla tramite il touch screen.

### Step 3

Controllare che dal foro del coperchio esca la giusta quantità di prodotto. La miscela deve uscire in modo continuo e costante, generando un getto di circa 7/9 centimetri.

### Step 4

Inserire il tubo di compressione nell'apposito foro all'interno della vasca come indicato in figura e ruotarlo di 90° verso la pompa. Rispettare la posizione e il verso di rotazione del tubo di compressione così come indicato in figura (4A).

### Step 5

Inserire l'attacco a baionetta e ruotarlo in modo da fissare il tubo di compressione al corpo pompa.

## Sceita della miscela

La qualità del gelato dipende in gran parte dalla qualità della miscela utilizzata.

Per la preparazione e la conservazione della miscela, fare sempre riferimento alle indicazioni del fornitore del prodotto semilavorato senza modificare la ricetta e seguire i seguenti consigli:

- 1) Utilizzare solo miscele appositamente preparate per l'utilizzo nelle macchine a mantecazione espressa o, in alternativa, prodotte voi stessi la miscela con ingredienti naturali di prima qualità.
- 2) La temperatura della miscela non deve superare i 10°C (50°F). Nelle macchine a pompa si raccomanda l'utilizzo di miscele fluide e

**UK**
**PRIMING THE MACHINE**

**NOTE**

When priming the machine, use only freshly prepared mix. Make sure all tools used are sterilized.


**NOTE**

Make sure your hands are well cleaned or wearing sterilized gloves before carrying out the following operations.

**Step 1**

Make sure the machine is on STOP. Place the pre-mounted compression pipe above the machine and pour the mixture into the storage hopper. Wait for the mixture to go down into the cylinder.


**NOTE**

The level of the mix must never exceed the MAX sign on the hopper and, in any case, it must not reach the air intake holes, as indicated in the figure (4).

**Step 2**

In order to control the pump flow, activate it by the touch screen.

**Step 3**

Check that the right quantity of product comes out of the delivery hole in the cover. The mix should flow smoothly and continuously, producing a 7-9 cm jet.

**Step 4**

Insert the compression pipe into the hole inside the hopper, as indicated in the figure, and turn it 90° counter-clockwise towards the pump. Respect the position and the rotation direction of the compression pipe, as indicated in the figure (4A).

**Step 5**

Insert the bayonet joint and rotate it to secure the compression pipe to the pump body.

**Mix choice**

The quality of the ice-cream depends greatly on the quality of the mix used.

See the product supplier's instructions and follow the advice below to prepare and preserve the mix:

- 1) use only specially prepared mix for use in machines express freezing machines or, alternatively, make your own mix with quality natural ingredients.
- 2) the mix temperature should not exceed 10°C (50°F). In the pump fed units, we suggest using a fluid, not too thick mix, without lumps or fruit pieces bigger than 0,5 mm<sup>2</sup>, that might

**F**
**CHARGEMENT DU PRODUIT**

**NOTE**

Quand on charge la machine, n'utiliser que du mélange que l'on vient de préparer. S'assurer d'utiliser des outils stérilisés.


**NOTE**

S'assurer d'avoir les mains bien propres ou de porter des gants stérilisés avant d'effectuer les opérations suivantes.

**Step 1**

Vérifier que la machine est mise sur STOP. Mettre le tuyau de compression prémonté au-dessus de la machine, et verser le mélange dans la cuve de conservation. Attendre jusqu'à ce que le mélange soit descendu dans le cylindre.


**NOTE**

Le niveau du mélange ne doit jamais dépasser l'indication MAX présente sur la cuve, ni de toute façon atteindre les trous d'aspiration de l'air comme indiqué sur la figure (4).

**Step 2**

Pour contrôler le débit de la pompe, l'activer via l'écran tactile.

**Step 3**

Vérifier que la bonne quantité de produit sort du trou du couvercle. Le mélange doit sortir de manière continue et constante, en générant un flux d'environ 7/9 cm.

**Step 4**

Insérer le tuyau de compression dans le trou prévu à cet effet à l'intérieur de la cuve, comme indiqué sur la figure, et le faire tourner de 90° dans le sens contraire aux aiguilles d'une montre, vers la pompe. Respecter la position et le sens de rotation du tuyau de compression, comme indiqué sur la figure (4A).

**Step 5**

Insérer le raccord à baïonnette et le faire tourner de manière à fixer le tuyau de compression au corps de la pompe.

**Choix du mélange**

La qualité de la glace dépend en grande partie de la qualité du mélange utilisé. Pour les modalités de préparation et de conservation du mélange, toujours se reporter aux indications du fournisseur du produit, et se conformer aux prescriptions suivantes:

- 1) utiliser exclusivement des mélanges spécialement préparés pour l'utilisation n'utiliser que des mélanges spécialement préparés pour être employés dans les machines à foisonnement express, ou sinon vous pouvez aussi produire vous-même le mélange, avec des ingrédients naturels de première qualité.
- 2) la température du mélange ne doit pas dépasser les 10°C (50°F). Dans les machines à pompe, on

**D**
**EINFÜLLEN DES PRODUKS**

**HINWEIS**

Zum Befüllen der Maschine ausschließlich frisch zubereitete Mischung verwenden. Darauf achten, sterile Geräte zu gebrauchen.


**HINWEIS**

Bevor die folgenden Schritte ausgeführt werden, darauf achten, dass die Hände gut gereinigt sind, oder sterile Handschuhe benutzen.

**Step 1**

Sicherstellen, dass die Maschine auf STOPP gestellt ist. Das vormontierten Druckrohr über die Maschine legen und die Mischung in die Konservierungswanne eingießen. Warten, bis die Mischung ins Zylinder gelangen ist.


**NOTE**

Der Füllstand der Mischung darf die Markierung MAX auf der Wanne nie übersteigen und jedenfalls die Luftansaugöffnungen gemäß Angabe in Abbildung nie erreichen (4).

**Step 2**

Zur Kontrolle der Pumpleistung die Pumpe über den Touchscreen einschalten.

**Step 3**

Kontrollieren, dass aus der Öffnung im Deckel die richtige Produktmenge austritt. Die Mischung muss kontinuierlich und konstant mit einem Strahl von ca. 7/9 Zentimetern austreten.

**Step 4**

Das Druckrohr in das entsprechende Loch in der Wanne einführen, wie es in der Abbildung dargestellt ist, und um 90° zur Pumpe hin drehen. Die Position und die Drehrichtung des Druckrohrs beobachten, wie es in der Abbildung (4A) dargestellt ist.

**Step 5**

Den Bajonettverschluss einführen und so drehen, dass das Druckrohr am Pumpenkörper fixiert wird.

**Wahl der Mischung**

Die Qualität des Eises hängt weitgehend von der Qualität der verwendeten Mischung ab. Für die Zubereitung und die Konservierung der Mischung beachtet man die Anweisungen des Produktherstellers und befolgt die folgenden Ratschläge:

- 1) Nur speziell für den Gebrauch in Express-Softweismaschinen hergestellte Mischungen verwenden oder als Alternative können Sie die Mischung selbst mit natürlichen Zutaten erster Qualität zubereiten.
- 2) Die Temperatur der Mischung darf nie mehr als 10°C (50°F) betragen. Bei Maschinen mit Pumpe wird die Verwendung von flüssigen und nicht zähflüssigen Mischungen

**E**
**CARGA DEL PRODUCTO**

**NOTA**

Al cargar la máquina, es imprescindible utilizar sólo la mezcla que se acaba de preparar. Asegurarse de utilizar herramientas estériles.


**NOTA**

Asegurarse de que las manos están limpias o usar guantes estériles antes de efectuar las operaciones siguientes.

**Step 1**

Comprobar que la máquina esté en STOP. Apoyar el tubo de compresión montado anteriormente encima de la máquina y verter la mezcla en la cuba de conservación. Esperar hasta que la mezcla haya bajado en el cilindro.


**NOTE**

El nivel de la mezcla nunca deberá superar la indicación MAX marcada en la cuba y tampoco deberá alcanzar los orificios de aspiración del aire tal y como figura en la imagen (4).

**Step 2**

Para controlar el flujo de la bomba, activarla a través de la pantalla táctil.

**Step 3**

Comprobar que por el agujero de la tapa de bomba salga la cantidad correcta de producto. La mezcla debe salir de manera continua y constante, generando un flujo de alrededor 7/9 centímetros.

**Step 4**

Insertar el tubo de compresión en el orificio correspondiente dentro de la cuba tal y como aparece en la imagen y girarlo 90° hacia la bomba. Respetar la posición y el sentido de rotación del tubo de compresión tal y como figura en la imagen (4A).

**Step 5**

Insertar el acoplamiento de bayoneta y girarlo hasta que el tubo de compresión se fije al cuerpo de la bomba.

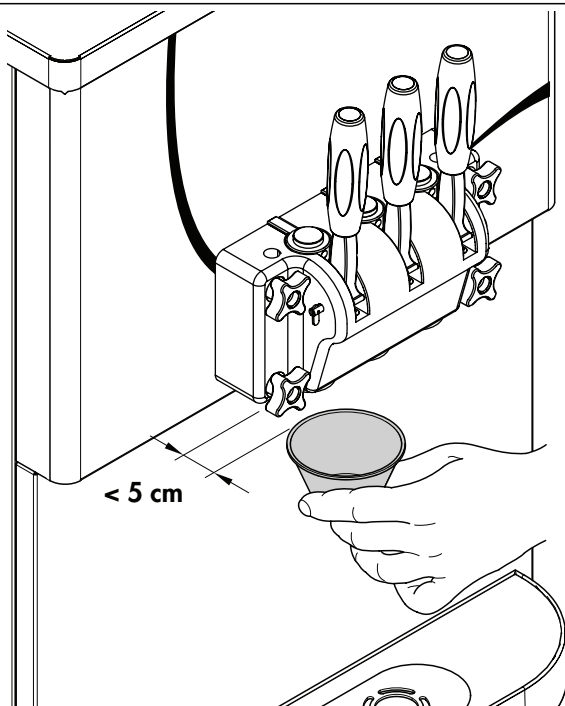
**Elección de la mezcla**

La calidad del helado depende en gran parte de la calidad de la mezcla utilizada. Para la preparación y la conservación de la mezcla, hacer siempre referencia a las indicaciones del proveedor del producto y seguir los siguientes consejos:

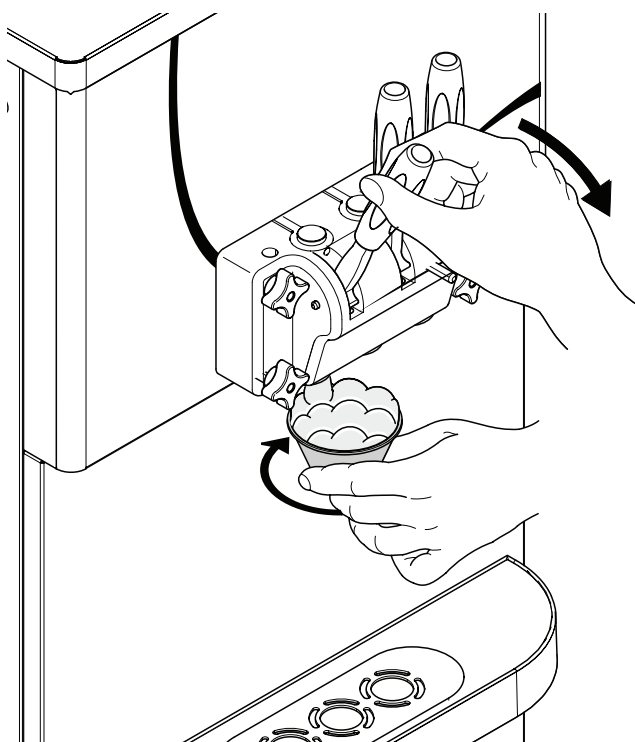
- 1) Utilizar sólo las mezclas que se hayan preparado para máquinas de mantecación rápida o, como alternativa, se puede producir una mezcla con ingredientes naturales de primera calidad.
- 2) la temperatura de la mezcla no debe superar los 10°C (50°F). En los equipos a bomba se recomienda el empleo de mezclas fluidas y poco densas, sin gru-



5



Step 1



Step 2

I

poco dense, senza la presenza di grumoli o pezzi di frutta superiori a 0,5 mm<sup>2</sup>, al fine di evitare un cattivo funzionamento della macchina e l'eventuale danneggiamento dell'agitatore, dovuta al mancato caricamento del cilindro di manutenzione.

**NOTA**

Ripetere gli step 1÷5 per l'altra vasca.

**PRODUZIONE**

Impostare la macchina in modalità PRODUZIONE (5).

Nella suddetta modalità di funzionamento, la macchina produce il gelato e mantiene in maniera automatica una scorta costante all'interno del cilindro. La miscela liquida si conserva a una temperatura refrigerata nella vasca di conservazione. Quando il motore e il compressore si arrestano, la macchina è pronta per l'erogazione del gelato.

**EROGAZIONE GELATO****Step 1**

Posizionare la coppetta o il cono sotto il gruppo di erogazione, assicurandosi che la distanza dalla fotocellula non superi i 5 cm.

Per estrarre il prodotto è sufficiente abbassare una delle leve di erogazione: leva di sinistra per la miscela contenuta nella vasca di sinistra; leva di destra per quella di destra; leva centrale per il gusto misto. Non appena il prodotto comincia a uscire, si consiglia di muovere la coppetta o il cono in senso circolare, in modo da conferire al gelato la caratteristica forma conica. Al termine dell'erogazione della porzione desiderata, chiudere la leva e muovere la coppetta o il cono velocemente verso il basso per finire la porzione a punta.

**Step 2**

Rispettare una certa regolarità nell'erogazione del prodotto: ogni 15 secondi circa (BC 261 HTP - BV 261 HTP) - 12 secondi circa (MV 255 HTP) - 10 secondi circa (HV 255 HTP), per porzioni da 75g. / 2,65 oz.

Se si oltrepassano i limiti di capacità produttiva indicati, la macchina potrebbe erogare gelato troppo molle, cioè non della giusta consistenza, oppure bloccarsi.

## UK

cause the malfunction of the machine and break the beater, due to failed loading of the freezing cylinder.



### NOTE

Repeat steps 1÷5 for the other hopper.

## PRODUCTION

Set the machine to PRODUCTION mode (5).

In the above mode of operation, the machine produces the ice cream and keeps in automatic a constant spare quantity inside the cylinder.

The liquid mix is kept at a refrigerated temperature in the storage hopper.

When the motor and the compressor stop, the machine is ready for the delivery of ice cream.

## DELIVERY OF THE ICE CREAM

### Step 1

Place the cup or the cone under the dispensing door, ensuring that the distance from the photocell does not exceed 5 cm.

To deliver the product, just lower one of the dispensing levers: the left-hand side lever for the flavour inside the left-hand hopper; the right-hand lever for the right-hand hopper and the central lever for the mixed flavour.

As soon as the product begins to exit, it is advisable to move the cup or the cone in a circular direction, so as to give the ice cream the characteristic conical shape.

After dispensing of the desired quantity, close the lever and move the cup or the cone quickly down to finish the tip of the shape.

### Step 2

Try to be regular in the distribution of the product: about every 15 seconds (BC 261 HTP - BV 261 HTP) - about every 12 seconds (MV 255 HTP) - about every 10 seconds (HV 255 HTP), for servings of 75g. / 2,65 oz. If you exceed the specified capacity, the machine may deliver too soft ice cream, that is not of the right consistency, or it may stop.

## F

conseille l'utilisation de mélanges fluides et peu visqueux, sans grumeaux ni pièces de fruits supérieurs à 0,5 mm<sup>2</sup>, afin d'éviter un mauvais fonctionnement de la machine ainsi que la cassure éventuelle de l'agitateur, due au non chargement du cylindre de foisonnement.



### NOTE

Répéter les étapes 1÷5 pour l'autre cuve.

## PRODUCTION

Programmer la machine en mode PRODUCTION (5).

Dans la modalité de fonctionnement susdite, la machine produit la glace et maintient de manière automatique une réserve constante à l'intérieur du cylindre. Le mélange liquide se conserve à une température réfrigérée dans la cuve de conservation. Quand le moteur et le compresseur s'arrêtent, la machine est prête pour la distribution de la glace.

## DISTRIBUTION DE LA GLACE

### Step 1

Positionner la coupelle ou le cornet sous le groupe de distribution, en vérifiant que la distance entre le cornet et la photocellule ne dépasse pas 5 cm.

Pour extraire le produit il suffit de baisser un des leviers de distribution: levier de gauche pour le parfum contenu dans la cuve de gauche, levier de droite pour la cuve de droite, et levier central pour le parfum mixte. Dès que le produit commence à sortir, nous vous conseillons de bouger la coupelle ou le cornet en sens circulaire, pour donner à la glace sa forme conique caractéristique. A la fin de la distribution de la portion désirée, fermer le levier et bouger rapidement la coupelle ou le cornet vers le bas pour finir la portion en pointe.

### Step 2

Respecter une certaine régularité dans la distribution du produit: toutes les 15 secondes environ (BC 261 HTP - BV 261 HTP) - les 12 secondes environ (MV 255 HTP) - les 10 secondes environ (HV 255 HTP), pour des portions de 75g. / 2,65 oz.

Si l'on dépasse les limites de capacité de production indiquées, la machine pourrait distribuer de la glace trop molle, n'ayant pas la bonne consistance, ou elle pourrait se bloquer.

## D

empfohlen, die keine Klümpchen oder Fruchstücke über 0,5 mm<sup>2</sup> enthalten, um Funktionsstörungen an der Maschine und eine eventuelle Beschädigung des Rührwerks, aufgrund der nichterfolgten Befüllung des Produktionszylinders zu verhindern.



### HINWEIS

Die Schritte 1÷5 für die andere Wanne wiederholen.

## PRODUKTION

Die machine auf die Betriebsart PRODUKTION stellen (5)

In der erwähnten Betriebsart stellt die Maschine das Eis her und hält automatisch einen konstanten Vorrat im Zylinder bereit. Die flüssige Mischung wird gekühlt in der Konservierungswanne aufbewahrt. Wenn der Motor und der Kompressor stillstehen, ist die Maschine für die Eisabgabe bereit.

## EISAUSGABE

### Step 1

Den Eisbecher oder die Eistüte unter die Ausgabereinheit halten und sicherstellen, dass der Abstand zur Lichtzelle nicht mehr als 5 cm beträgt.

Zum Herausziehen des Produkts einen der Abgabehebel senken: den linken Hebel für die Mischung im linken Behälter; den rechten Hebel für die Mischung im rechten Behälter; den mittleren Hebel für das gemischte Eis. Sobald das Produkt auszutreten beginnt wird empfohlen, den Eisbecher oder die Eistüte etwas im Kreis zu bewegen, um dem Eis seine charakteristische konische Form zu geben. Nach Ausgabe der gewünschten Portion den Hebel schließen und den Eisbecher oder die Eistüte schnell nach unten bewegen, damit die Portion mit einer Spitze endet.

### Step 2

Eine gewisse Regelmäßigkeit bei der Produktausgabe einhalten: ca. alle 15 Sekunden (BC 261 HTP - BV 261 HTP) - ca. alle 12 Sekunden (MV 255 HTP) - ca. alle 10 Sekunden (HV 255 HTP), für Portionen von: 75g. / 2,65 oz. Bei Überschreitung der angegebenen Produktionskapazitätsgrenzen könnte die Maschine zu weiches Eis d.h. Eis mit ungewünschter Konsistenz ausgeben, oder stoppen.

## E

mos y con trozos de fruta de no más de 0,5 mm<sup>2</sup>, a fin de evitar un mal funcionamiento del equipo y la posible rotura del agitador, debido a la falta de carga del cilindro de mantecación.



### NOTA

Repetir los pasos 1÷5 para la otra cuba.

## PRODUCCIÓN

Configurar la máquina en la modalidad de PRODUCCIÓN (5).

En esta modalidad de funcionamiento, la máquina produce el helado y conserva de forma automática y constante una parte de producto dentro del cilindro. La mezcla líquida se conserva a una temperatura refrigerada en la cuba de conservación. Cuando el motor y el compresor se paran, la máquina estará lista para la erogación del helado.

## EROGACIÓN HELADO

### Step 1

Posicionar la tarrina o el cucurucho debajo del grupo de erogación comprobando que la distancia de la fotocélula no supere los 5 cm.

Para la erogación del producto, basta con bajar una de las palancas de erogación: palanca de la izquierda para la mezcla de la cuba de la izquierda; palanca de la derecha para la de la derecha; palanca del medio para el sabor mixto. Cuando el producto empieza a salir, se recomienda mover la tarrina o el cucurucho en sentido circular para que el helado adquiera su forma cónica tan peculiar. Al finalizar la erogación de la ración de helado deseada, cerrar la palanca y mover la tarrina o el cucurucho rápidamente hacia abajo para que la ración tenga forma de punta.

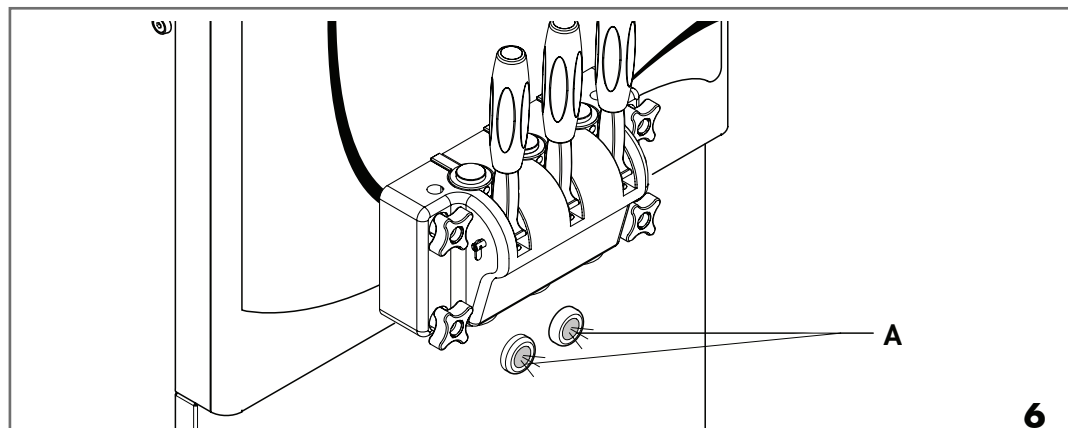
### Step 2

Respetar los tiempos de erogación del producto: aprox. cada 15 segundos (BC 261 HTP - BV 261 HTP) - aprox. cada 12 segundos (MV 255 HTP) - aprox. cada 10 segundos (HV 255 HTP), para raciones de 75g. / 2,65 oz. Si se superan los límites de capacidad productiva indicados, la máquina podría erogar helado demasiado blanco, con una consistencia inadecuada, o podría bloquearse.

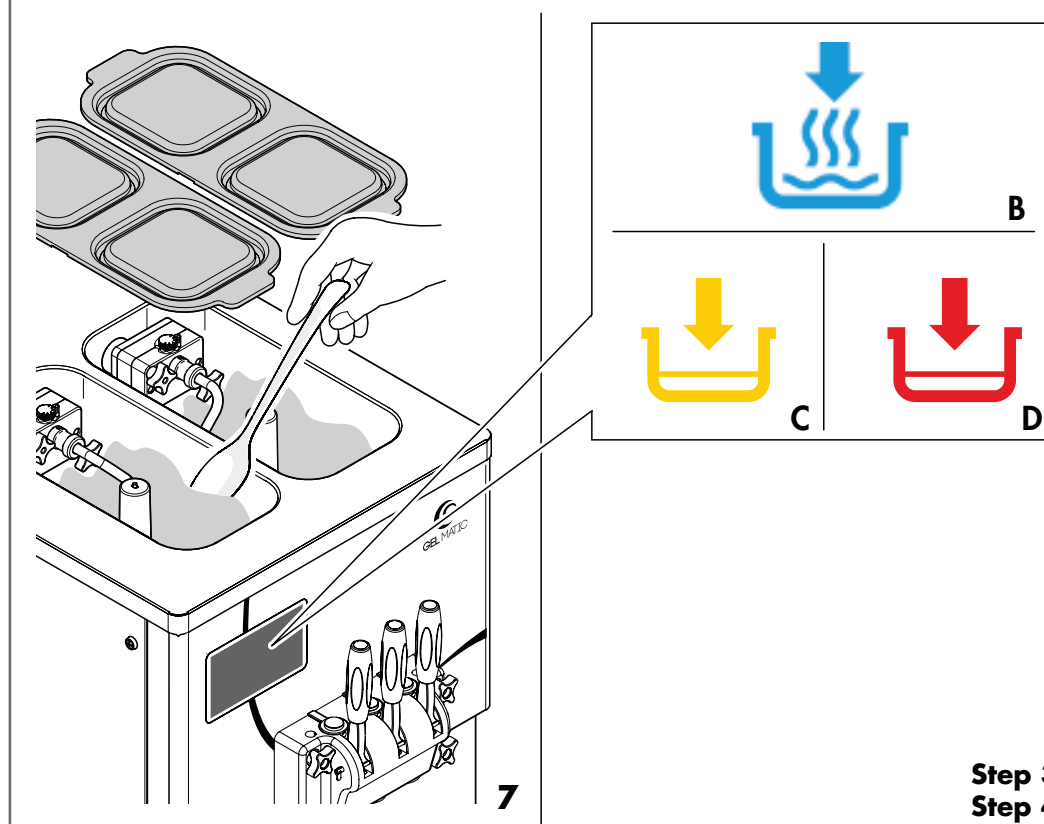


# 6

**ISTRUZIONI PER L'USO**  
**INSTRUCTIONS FOR USE**  
**INSTRUCTIONS D'EMPLOI**  
**BETRIEBSANLEITUNG**  
**INSTRUCCIONES DE USO**

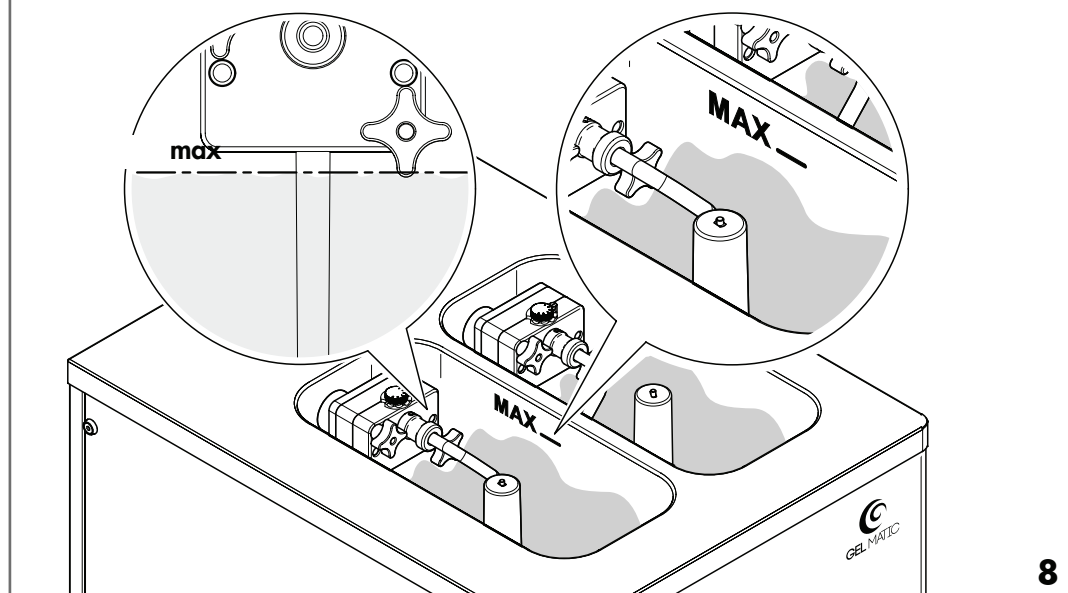


6



7

**Step 3**  
**Step 4**



8



## ATTENZIONE

Assicurarsi che la fotocellula "A" (6) sia pulita. Non posizionare di fronte alla fotocellula oggetti riflettenti, come specchi, vetri o altre fotocellule.



## ATTENZIONE

Ad eccezione delle operazioni di lavaggio, la macchina non deve MAI essere fatta funzionare con la presenza di acqua all'interno della vasca di conservazione. Il congelamento dell'acqua all'interno del cilindro causa la rottura dell'agitatore e il danneggiamento del sistema di trasmissione.



## NOTA

Per le macchine NON dotate di mixer, mescolare periodicamente durante la giornata la miscela, utilizzando una spatola in gomma (7), in modo da mantenere una temperatura uniforme all'interno della vasca ed evitare l'eventuale deposito di ghiaccio e la separazione degli ingredienti, specialmente dopo lunghi periodi di inattività. Si consiglia di ripetere l'operazione ogni 30 minuti.

## Step 3

Qualora la consistenza del gelato non soddisfi le vostre esigenze, consultare il paragrafo "Regolazione consistenza del gelato". Si consiglia di valutare la consistenza dopo aver erogato almeno 10 porzioni.

## Step 4

In modalità produzione, la macchina rileva tre livelli di miscela nella vasca:

- livello alto, adeguato alla produzione del gelato e al ciclo HT;
- livello basso HT (B), sotto il quale non è possibile eseguire il ciclo HT;
- livello basso, sotto il quale non è possibile proseguire la produzione. Appare un'icona gialla (C) e inizia un countdown. Una volta terminato, l'icona diventa rossa (D), la funzione produzione viene interrotta e la macchina commuta in funzione conservazione al fine di evitare il danneggiamento dei componenti.

Se l'utente cambia modalità e rilegna subito la modalità PRODUZIONE, l'icona diventerà rossa immediatamente.



## NOTA

Il livello della miscela non deve mai superare l'indicazione MAX presente sulla vasca e comunque non deve mai raggiungere il foro di aspirazione dell'aria, come indicato sulla figura (8).



## ATTENZIONE

Onde evitare il danneggiamento dell'agitatore all'interno del cilindro di mantecazione, non utilizzare MAI la macchina con la vasca completamente vuota.



**UK**

**WARNING**

Make sure the photocell "A" (6) is clean. Do not place any reflective objects in front of the photocell, such as mirrors, glasses or other photocells.


**WARNING**

NEVER operate the machine if there is water in the storage hopper, with the exception of the washing operations. In fact, water freezing inside cylinder might break the beater and damage the transmission unit.


**NOTE**

For machines WITHOUT mixer, stir the mixture periodically during the day, using a rubber spatula (7), so as to maintain a uniform temperature inside the hopper and to avoid any deposit of ice and the separation of ingredients, especially after long periods without dispensing. It is recommended to repeat the operation every 30 minutes.

**Step 3**

If the consistency of ice cream does not meet your needs, see paragraph "Adjusting the consistency of the ice cream". It is recommended to evaluate the consistency after delivering at least 10 portions.

**Step 4**

In production mode, the machine detects three levels of mixture in the hopper:

- high level, suitable to make ice cream and carry out the HT cycle;
- HT low level (B), below which the HT cycle cannot be carried out;
- low level, below which the production cannot be carried out. A yellow icon (C) is displayed and a countdown begins. Once elapsed, the icon turns red (D), the production function gets interrupted and the machine switches to storage mode to avoid damaging the components.

If the user changes mode and suddenly selects PRODUCTION mode again, the icon will turn red immediately.


**NOTE**

The level of the mix must never exceed the MAX sign on the hopper and, in any case, it must not reach the air intake hole, as indicated in the figure (8).


**WARNING**

To avoid damage to the beater inside the freezing cylinder, NEVER use the machine with the hopper completely empty.

**F**

**ATTENTION**

S'assurer que la photocellule «A» (6) soit bien propre. Ne pas positionner en face de la cellule photoélectrique aucun objet réfléchissant, tel que les miroirs, les vitres ou d'autres cellules photoélectriques.


**ATTENTION**

Sauf durant les opérations de nettoyage, la machine ne doit JAMAIS fonctionner avec de l'eau à l'intérieur de la cuve de conservation. La congélation de l'eau à l'intérieur du cylindre pourrait en effet provoquer la rupture de l'agitateur et endommager le système de transmission.


**NOTE**

Pour les machines SANS mixeur, mélanger le produit périodiquement pendant la journée, en utilisant une spatule en caoutchouc (7), de façon à maintenir une température uniforme à l'intérieur de la cuve et à éviter le dépôt éventuel de glace et la séparation des ingrédients, surtout après de longues périodes d'inactivité. Il est conseillé de répéter l'opération toutes les 30 minutes.

**Step 3**

Si la consistance de la glace ne satisfait pas vos exigences, consultez le paragraphe «Régler la consistance de la glace». On recommande d'évaluer la consistance après avoir distribué au moins 10 portions.

**Step 4**

En modalité production, la machine détecte trois niveaux de mélange dans la cuve:

- niveau haut, adéquat à la production de la glace et au cycle HT;
- niveau bas HT (B), audessous duquel on ne peut pas réaliser le cycle HT;
- niveau bas, audessous duquel on ne peut pas continuer la production. Une icône jaune (C) est affichée et un compte à rebours commence. Quand il termine, l'icône devient rouge (D), la fonction de production est suspendue et la machine se met en fonction de conservation afin d'éviter d'endommager les composants.

Si l'utilisateur change de modalité de fonctionnement et il retourne à la modalité PRODUCTION tout de suite, l'icône deviendra rouge immédiatement.


**NOTE**

Le niveau du mélange ne doit jamais dépasser l'indication MAX présente sur la cuve, ni de toute façon atteindre le trou d'aspiration de l'air comme indiqué sur la figure (8).


**ATTENTION**

Pour éviter que l'agitateur à l'intérieur du cylindre de foisonnement ne s'abîme, ne JAMAIS utiliser la machine avec la cuve complètement vide.

**D**

**ACHTUNG**

Es ist sehr wichtig, die Lichtzelle "A" (6) sauber zu halten. Vor die Fotozelle keine reflektierenden Gegenstände wie Spiegel, Glas oder andere Fotozellen positionieren.


**ACHTUNG**

Mit Ausnahme des Waschvorgangs darf die Maschine NIE laufen gelassen werden, wenn Wasser in der Konservierungswanne vorhanden ist. Ein Gefrieren des Wassers im Zylinder führt zur Beschädigung des Rührwerks und des Triebwerks.


**HINWEIS**

Bei NICHT mit Mixer ausgestatteten Maschinen die Mischung während des Tages regelmäßig mit einem Spachtel (7) umrühren, um die Temperatur in der Wanne gleichmäßig zu halten und eine eventuelle Eisablagung sowie vor allem nach längerer Ruhezeit das Trennen der Zutaten zu verhindern. Es ist empfohlen, die Operation jede 30 Minuten zu wiederholen.

**Step 3**

Falls die Eiskonsistenz nicht Ihren Wünschen entspricht, schlagen Sie bitte im Abschnitt "Einstellung der Eiskonsistenz" nach. Es wird empfohlen nach der Ausgabe von wenigstens 10 Portionen die Konsistenz zu beurteilen.

**Step 4**

In der Betriebsart Produktion erfasst die Maschine drei Mischungsniveaus in der Wanne:

- hohes Niveau, angemessen für die Speiseeisproduktion und HT-Zyklus;
- niedriges HT-Niveau (B), unterhalb dessen das HT-Zyklus nicht durchgeführt werden kann;
- niedriges Niveau, unterhalb dessen die Produktion nicht fortgeführt werden kann. Es erscheint eine gelbe Ikone (C) und es beginnt ein Countdown. Nach Beendigung wird die Ikone rot (D), die Funktion Produktion wird unterbrochen und die Maschine geht in die Funktion Konservierung über, um Beschädigungen an den Komponenten zu vermeiden.

Wenn der Nutzer den Modus wechselt und dann den PRODUKTION-Modus plötzlich erneut auswählt, wird sich das Symbol sofort rot färben.


**HINWEIS**

Der Füllstand der Mischung darf die Markierung MAX auf der Wanne nie übersteigen und jedenfalls die Luftansaugöffnung gemäß Angabe in Abbildung (8) nie erreichen.


**ACHTUNG**

Um eine Beschädigung des Rührwerks im Produktionszylinder zu vermeiden, die Maschine NIE bei komplett leerer Wanne laufen lassen.

**E**

**ATENCIÓN**

Asegurarse que la fotocélula "A" (6) esté limpia. No colocar enfrente de la fotocélula ningún objeto reflectante, tal como espejos, vidrios u otras fotocélulas.


**ATENCIÓN**

A excepción de las operaciones de lavado, el equipo no debe NUNCA ser puesto en funcionamiento con la presencia de agua al interno de la cuba de conservación. El congelamiento del agua al interno del cilindro causa la rotura del agitador y daña el sistema de transmisión.


**NOTA**

Para las máquinas que no dispongan de mixer, girar periódicamente la mezcla a lo largo del día utilizando una espátula de goma (7) para que la temperatura dentro de la cuba se mantenga constante y así evitar que se deposite hielo y se separen los ingredientes, especialmente después de largos periodos de inactividad. Se recomienda repetir la operación cada 30 minutos.

**Step 3**

Si la consistencia del helado no satisficiera vuestras exigencias, consultar el párrafo "Regulación consistencia del helado". Se recomienda evaluar la consistencia después de erogar al menos 10 porciones.

**Step 4**

En modalidad producción, la máquina detecta tres niveles de mezcla en la cuba:

- nivel alto, adecuado a la producción del helado y a la realización del ciclo HT;
- nivel bajo HT (B), bajo del cual no es posible realizar el ciclo HT;
- nivel bajo, bajo del cual no es posible continuar la producción. Un icono amarillo (C) aparece y empieza una cuenta atrás. Una vez terminada, el icono se vuelve rojo (D), la función de producción se interrumpe y la máquina se pone en función conservación para evitar daños en los componentes.

Si el usuario cambia de modalidad de funcionamiento y vuelve a seleccionar la modalidad PRODUCCIÓN enseguida, el icono se volverá rojo inmediatamente.


**NOTA**

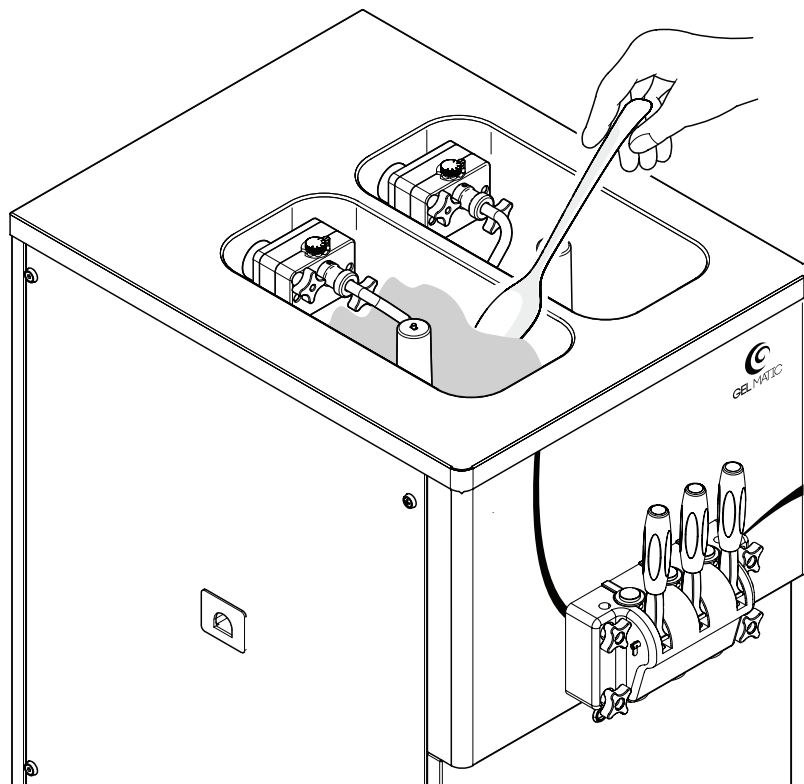
El nivel de la mezcla nunca deberá superar la indicación MAX marcada en la cuba y tampoco deberá alcanzar el orificio de aspiración del aire tal y como figura en la imagen (8).


**ATENCIÓN**

Para evitar que se dañe el agitador dentro del cilindro de mantecación, NO utilizar NUNCA la máquina con la cuba completamente vacía.



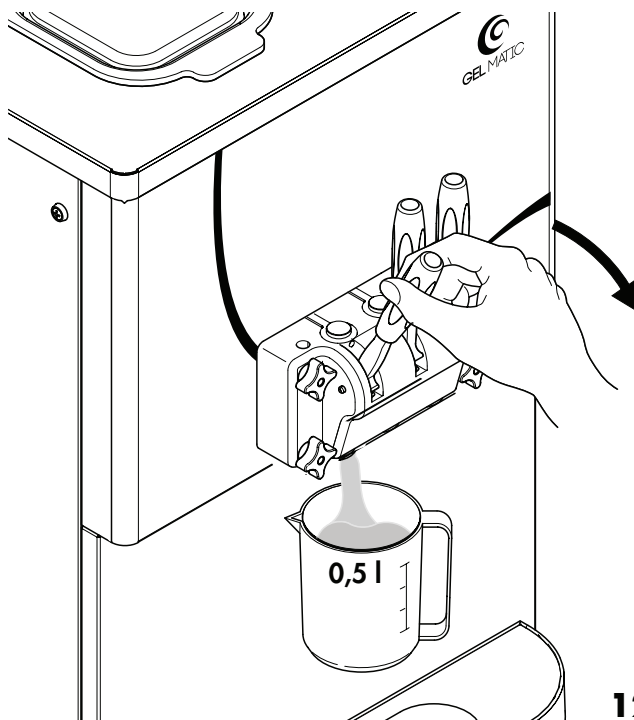
**9**



**10**



**11**



**12**

**I**

## GESTIONE LUNGI PERIODI DI NON EROGAZIONE

### Funzione di Conservazione

La modalità di CONSERVAZIONE predispone la macchina al raffreddamento di tutto il prodotto contenuto al suo interno a una temperatura compresa tra 2°C e 4°C (tra 36°F e 39°F), consentendo un notevole risparmio energetico durante le ore di non utilizzo della macchina (ore di chiusura o durante la notte).

La temperatura di conservazione della miscela è visualizzata sul display touch screen presente sul frontale della macchina (si veda il paragrafo "Visualizzazione della temperatura nella vasca di conservazione").

La funzione di conservazione NON può essere utilizzata per sostituire le procedure di lavaggio e sanitizzazione.

Per far funzionare la macchina in questa modalità, selezionare CONSERVAZIONE sul display touch screen (**9**).

### Ripristino produzione normale

1) Dopo una lunga permanenza della macchina in modalità CONSERVAZIONE, prima di passare alla fase di PRODUZIONE, è necessario mescolare per bene il prodotto all'interno della vasca (**10**).



### NOTA

In caso di riapertura giornaliera dopo la conservazione notturna, consultare il paragrafo "Procedure quotidiane di apertura".

2) Impostare la macchina in modalità PRODUZIONE (**11**).

3) Scaricare dal cilindro circa 0,5 l di miscela (BC 261 HTP - BV 261 HTP), 0,75 l di miscela (MV 255 HTP), 1 l di miscela (HV 255 HTP), riversandolo poi nella vasca (**12**).

4) Dopo qualche minuto di attesa, la macchina è nuovamente pronta per la normale erogazione di gelato.

## UK

### LONG TIME WITHOUT DISPENSING

#### Storage Function

The STORAGE mode makes the machine cool all the mix contained in the unit at an adjustable temperature from 2°C to 4°C (from 36°F to 39°F), saving a considerable amount of energy during slack periods (during closing times or at night). The mix storage temperature is displayed on the touch screen monitor placed on the front panel. To display the storage temperature, see paragraph: "Storage hopper temperature display".

The storage function can NOT be used to replace the procedures of cleaning and sanitizing.

To operate the machine in this mode, select STORAGE on the touch screen monitor (9).

#### Resetting normal production

- 1) After a long period when the machine has been in STORAGE mode, you will need to mix the product properly inside the hopper before going to PRODUCTION mode (10).



#### NOTE

In case of daily opening after overnight storage, see paragraph "Daily opening procedures".

- 2) Set the machine to PRODUCTION mode (11).
- 3) Take out about 0.5 l of mixture from the cylinder (BC 261 HTP - BV 261 HTP), 0.75 l of mixture (MV 255 HTP), 1 l of mixture (HV 255 HTP), pouring it back into the hopper (12).
- 4) Wait for a couple of minutes that the machine is ready for standard ice cream production.

## F

### GESTION DE LONGUES PÉRIODES SANS DISTRIBUTION

#### Fonction de conservation

La modalité de fonctionnement en CONSERVATION fait que la machine refroidit tout le produit contenu à une température comprise entre 2°C et 4°C (entre 36°F et 39°F), ce qui garantit une économie d'énergie considérable pendant les moments où la machine n'est pas utilisée (durant les heures de fermeture ou la nuit). La température de conservation du mélange est visualisée par l'écran tactile présent sur la façade de la machine.

Pour la visualisation de la température de conservation, voir le paragraphe: "Visualisation de la température de la cuve de conservation". On NE doit PAS utiliser la fonction de conservation pour remplacer les procédures de nettoyage et de désinfection.

Pour faire fonctionner la machine en cette modalité, programmer la fonction de CONSERVATION en utilisant l'écran tactile (9).

#### Rétablissement de la production normale

- 1) Après une longue permanence de la machine sur la modalité CONSERVATION, avant de passer à la phase de PRODUCTION, il est nécessaire de bien remuer le produit à l'intérieur de la cuve (10).



#### NOTE

En cas d'ouverture quotidienne après la conservation nocturne, consulter le paragraphe "Procédures quotidiennes d'ouverture".

- 2) Programmer la machine sur PRODUCTION (11).
- 3) Faire sortir du cylindre environ 0,5 l de mélange (BC 261 HTP - BV 261 HTP), 0,75 l de mélange (MV 255 HTP), 1 l de mélange (HV 255 HTP), en le versant de nouveau dans la cuve (12).
- 4) Après quelques minutes d'attente, la machine est de nouveau prête pour la distribution normale de glace.

## D

### VORGEHEN BEI LÄNGEREN RUHEZEITEN OHNE EISAUSGABE

#### Konservierungsfunktion

Die Funktionsart NACHTKONSERVIERUNG stellt die Maschine auf die Kühlung des ganzen darin enthaltenen Produkts auf eine von 2°C bis 4°C (von 36°F bis 39°F) regulierbare Temperatur ein, was eine beträchtliche Energieersparnis während der Ruhezeit der Maschine ermöglicht (in den Schließzeiten oder über Nacht). Die Konservierungstemperatur der Mischung wird durch dem Touchscreen-Display auf der Vorderseite der Maschine angezeigt (siehe Abschnitt "Anzeigen der Temperatur in der Konservierungswanne"). Die Konservierungsfunktion darf NICHT verwendet werden, um das Wasch- oder Hygienisierungsverfahren zu ersetzen.

Zum Gebrauch der Maschine in dieser Betriebsart wählt man KONSERVIERUNG auf dem Touchscreen-Display (9).

#### Wiederherstellen der normalen Produktion

- 1) Wenn die Maschine lange in KONSERVIERUNG geblieben ist, muss das Produkt in der Wanne gut vermischt werden, bevor man wieder zur Funktionsart PRODUKTION übergehen kann (10).



#### HINWEIS

Bei täglicher Wiedereröffnung nach der nächtlichen Konservierung ist der Abschnitt „Tägliche Öffnungsverfahren“ zu konsultieren.

- 2) Die Maschine auf PRODUKTION stellen (11).
- 3) Aus dem Zylinder ca. 0,5 l Mischung (BC 261 HTP - BV 261 HTP), 0,75 l Mischung (MV 255 HTP), 1 l Mischung (HV 255 HTP) entleeren und dann wieder in die Wanne gießen (12).
- 4) Nach einigen Minuten Wartezeit steht die Maschine erneut für die normale Eisausgabe bereit.

## E

### GESTIÓN LARGOS PERIODOS DE NO EROGACIÓN

#### Función de conservación

La modalidad de funcionamiento CONSERVACIÓN predispone el equipo al enfriamiento de todo el producto contenido en su interior a una temperatura regulable de 2°C a 4°C (de 36°F a 39°F), consintiendo un notable ahorro energético durante las horas de no utilización del equipo (horas de cierre o durante la noche). La temperatura de conservación de la mezcla se visualizará en la pantalla táctil en la parte delantera de la máquina (véase el párrafo "Visualización de la temperatura en la cuba de conservación").

La función de conservación NO puede sustituir los procesos de lavado y de esterilización.

Para poner en marcha la máquina en esta modalidad, seleccionar CONSERVACIÓN en la pantalla táctil (9).

#### Restablecimiento producción normal

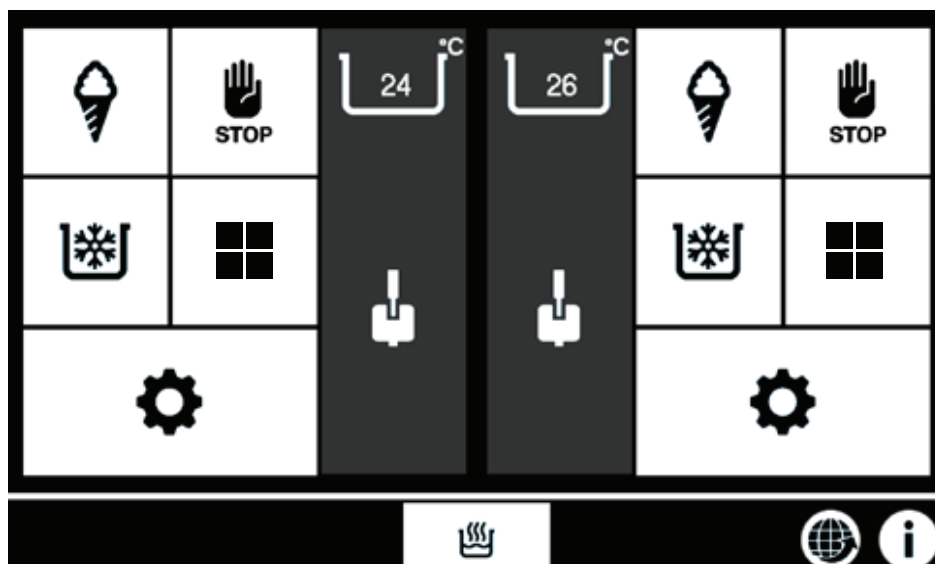
- 1) Después de una larga permanencia del equipo en CONSERVACIÓN, antes de pasar a la fase de PRODUCCIÓN es necesario mezclar cuidadosamente el producto dentro de la cuba (10).



#### NOTA

En caso de abertura diaria después de la conservación nocturna, ver el párrafo "Procedimientos diarios de abertura".

- 2) Configurar la máquina en PRODUCCIÓN (11).
- 3) Descargar del cilindro aproximadamente 0,5 l de mezcla (BC 261 HTP - BV 261 HTP), 0,75 l de mezcla (MV 255 HTP), 1 l de mezcla (HV 255 HTP), reagregándolo después en la cuba (12).
- 4) Después de algunos minutos de espera, el equipo está nuevamente listo para la normal erogación de helado.



## I

## CICLO HT: BC 261 HTP

### Introduzione

La funzione HT (Heat Treatment) consente di ridurre il più possibile la carica batterica e di allungare i tempi di servizio della macchina, prima di procedere alla pulizia.

Il ciclo HT avviene in 3 fasi:

1. FASE 1, "RISCALDAMENTO": sia nelle vasche che nei cilindri, il prodotto viene portato alla temperatura di 66° C. La durata massima di questa fase è di 90 minuti.
2. FASE 2, "MANTENIMENTO": il prodotto viene mantenuto alla temperatura di 66° C per 30 minuti.
3. FASE 3, "RAFFREDDAMENTO": il prodotto viene raffreddato alla temperatura di conservazione di 4° C. La durata massima di questa fase è di 120 minuti (**13**).



### NOTA

Se le normative locali richiedono valori di temperatura e tempi del ciclo HT diversi da quanto impostato di fabbrica, contattare un tecnico per modificare i parametri.

Durante le tre fasi del ciclo HT, il mixer presente all'interno della vasca è sempre in funzione per ottimizzare lo scambio termico.

È possibile eseguire il ciclo HT su entrambi i lati contemporaneamente o soltanto su uno.

Si raccomanda di effettuare il ciclo HT una volta al giorno, durante i momenti di non attività, e di effettuare il lavaggio della macchina, smontando e pulendo i componenti, almeno una volta ogni 14 giorni.



### NOTA

Gel Matic non garantisce l'efficacia del ciclo HT con prodotti a base di yogurt, consultare il produttore della miscela. Si consiglia di consultare il produttore della miscela anche per i prodotti che non contengono yogurt, al fine di assicurarsi che possano essere sottoposti al ciclo HT senza compromettere la qualità del gelato.

## UK

### HT CYCLE: BC 261 HTP

#### Introduction

The HT (Heat Treatment) function minimizes the bacterial load and extends the time before the machine needs to be cleaned.

The HT cycle takes place in 3 phases:

1. PHASE 1, "HEATING": the mix temperature is raised to 66° C both in the hoppers and the cylinders. Maximum duration of this phase is 90 minutes.
2. PHASE 2, "HOLDING": the mix is kept at a temperature of 66° C for 30 minutes.
3. PHASE 3, "COOLING": the mix is cooled to the storage temperature of 4° C. Maximum duration of this phase is 120 minutes **(13)**.



#### NOTE

If the HT cycle temperature values and times required by local regulations differ from those set in the factory, contact a technician to change the parameters.

During the three phases of the thermal cycle, the mixer inside the hopper is always spinning to optimize the heat exchange.

The HT cycle can be carried out on both sides at the same time or on one single side.

It is recommended to complete a heat treatment cycle daily, during the store closing time, and wash the machine, disassembling and cleaning its components, according to the frequency specified by your Federal State or local regulatory agencies.



#### NOTE

If the HT cycle temperature values and times required by local regulations differ from those set in the factory, contact a technician to change the parameters. It is advisable to contact the mixture manufacturer also in case of products without yogurt. Make sure they can be subject to HT cycle without compromising the ice cream quality.

## F

### CYCLE HT: BC 261 HTP

#### Introduction

La fonction HT (Heat Treatment) permet de minimiser la charge bactérienne et de prolonger le temps de service de la machine, avant de procéder au nettoyage.

Le cycle HT se déroule en 3 phases:

1. PHASE 1, «CHAUFFAGE»: le produit contenu dans les cuves, aussi bien que dans les cylindres, est chauffé jusqu'à la température de 66° C. La durée maximale de cette phase est de 90 minutes.
2. PHASE 2, «MAINTIEN»: le produit est maintenu à une température de 66° C pendant 30 minutes.
3. PHASE 3, «REFROIDISSEMENT»: le produit est refroidi à la température de conservation de 4° C. La durée maximale de cette phase est de 120 minutes **(13)**.



#### NOTE

Si les réglementations locales exigent des valeurs de température et des temps du cycle HT différents de ceux qui ont été configurés dans l'usine, contacter un technicien pour changer les paramètres.

Au cours des trois phases du cycle HT, le mélangeur présente à l'intérieur de la cuve est toujours en fonction afin d'optimiser l'échange de chaleur.

On peut exécuter le cycle HT sur les deux côtés en même temps ou seulement sur un.

Il est recommandé d'effectuer le cycle HT une fois par jour, pendant les périodes d'inactivité, et de procéder au nettoyage de la machine, en démontant et en nettoyant les composants, au moins une fois tous les 14 jours.



#### NOTE

Gel Matic n'assure pas l'efficacité du cycle HT avec les produits à base de yaourt, consulter le producteur du mélange. Il est recommandé de consulter le producteur du mélange également pour les produits qui ne contiennent pas du yaourt, en s'assurant qu'il peuvent être soumis au cycle HT sans compromettre la qualité de la glace.

## D

### HT-ZYKLUS: BC 261 HTP

#### Vorwort

Die HT-Funktion (Heat Treatment) erlaubt es, die bakterielle Belastung möglichst zu reduzieren und die Arbeitszeiten der Maschine vor der Reinigung zu verlängern.

Der HT-Zyklus verläuft in 3 Phasen:

1. PHASE 1, „ERWÄRMEN“: sowohl in Wannen als auch in Zylindern wird das Produkt auf eine Temperatur von 66° C gebracht. Die maximale Dauer dieser Phase ist 90 Minuten.
2. PHASE 2, „ERHALTUNG“: das Produkt wird bei einer Temperatur von 66° C für 30 Minuten gehalten.
3. PHASE 3, „ABKÜHLUNG“: das Produkt wird bis zur Konservierungstemperatur von 4° C abgekühlt. Die maximale Dauer dieser Phase ist 120 Minuten **(13)**.



#### HINWEIS

Wenn die lokalen Bestimmungen andere Temperaturwerte und andere Zeiten für den HT-Zyklus erfordern als werkseitig eingestellt, kontaktieren Sie einen Techniker, um die Parameter zu ändern.

Während der drei Phasen des HT-Zyklus ist der Wannenmischer immer im Betrieb, um den Wärmeaustausch zu optimieren.

Es ist möglich, den HT-Zyklus auf beiden Seiten gleichzeitig oder nur auf einer durchzuführen.

Es ist empfohlen, der HT-Zyklus einmal pro Tag, während der Nichtaktivität, und das Waschen der Maschine mit dem Abbauen und der Reinigung aller Komponenten mindestens einmal jede 14 Tage zu durchführen.



#### HINWEIS

Gel Matic garantiert nicht die Wirksamkeit des HT-Zyklus bei Joghurt-Produkten. Den Hersteller der Mischung kontaktieren. Es wird empfohlen, den Hersteller der Mischung auch für Produkte zu kontaktieren, die kein Joghurt enthalten, um sicherzustellen, dass sie dem HT-Zyklus ausgesetzt werden können, ohne die Speiseisqualität zu beeinträchtigen.

## E

### CICLO HT: BC 261 HTP

#### Introducción

La función HT (Heat Treatment) permite reducir al mínimo la carga bacteriana y prolongar el tiempo de servicio de la máquina, antes de proceder a limpiar.

El ciclo HT se lleva a cabo en 3 fases:

1. FASE 1, "CALENTAMIENTO": en las cubas y en los cilindros, el producto se lleva a una temperatura de 66° C. La duración máxima de esta fase es de 90 minutos.
2. FASE 2, "MANTENIMIENTO": el producto se mantiene a una temperatura de 66° C durante 30 minutos.
3. FASE 3, "ENFRIAMIENTO": el producto se enfría a la temperatura de conservación de 4° C. La duración máxima de esta fase es de 120 minutos **(13)**.



#### NOTA

Si las regulaciones locales requieren valores de temperatura y tiempos de ciclo HT diferentes de los establecidos en la fábrica, póngase en contacto con un técnico para cambiar los parámetros.

Durante las tres fases del ciclo HT, el mixer presente en el interior de la cuba está siempre en función para optimizar el intercambio de calor.

Se puede ejecutar el ciclo HT en ambos lados al mismo tiempo o sólo en uno.

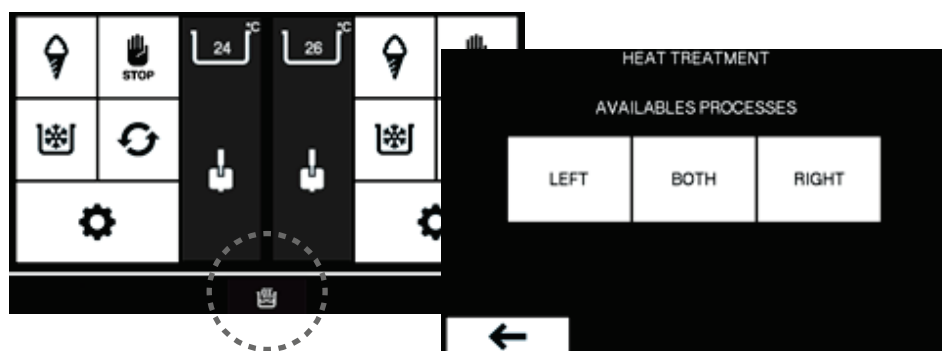
Se recomienda efectuar el ciclo HT una vez al día, durante los momentos de inactividad, y hacer el lavado de la máquina, desmontando y limpiando los componentes, al menos una vez cada 14 días.



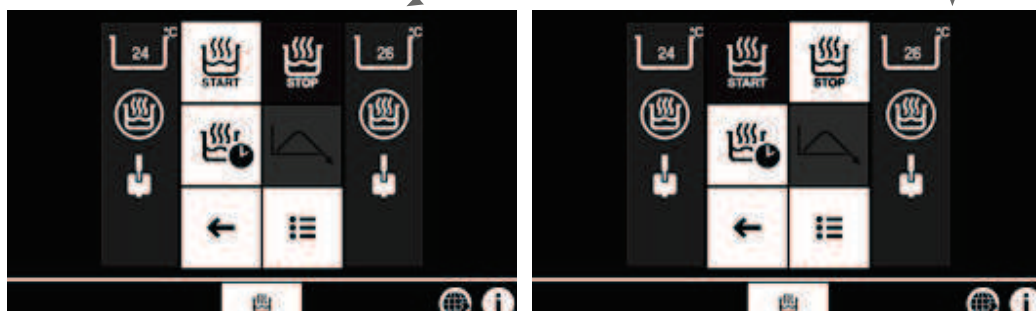
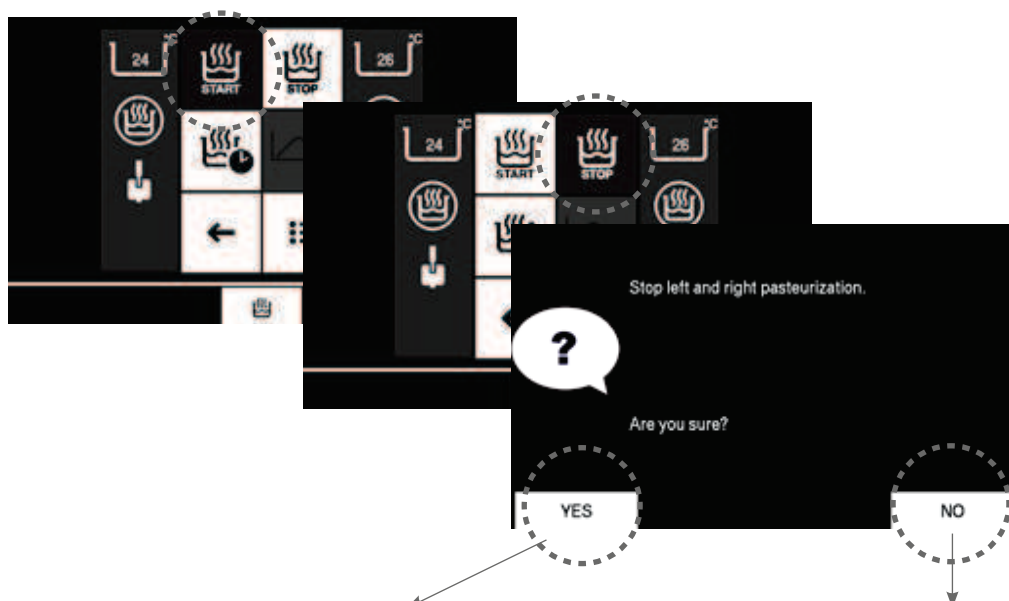
#### NOTA

Gel Matic no garantiza la efectividad del ciclo HT con los productos cuya base es el yogur, consultar el productor de la mezcla. Es aconsejable consultar el productor de la mezcla incluso en caso de productos sin yogur, para asegurarse que puedan ser sometidos al ciclo HT sin comprometer la calidad del helado.

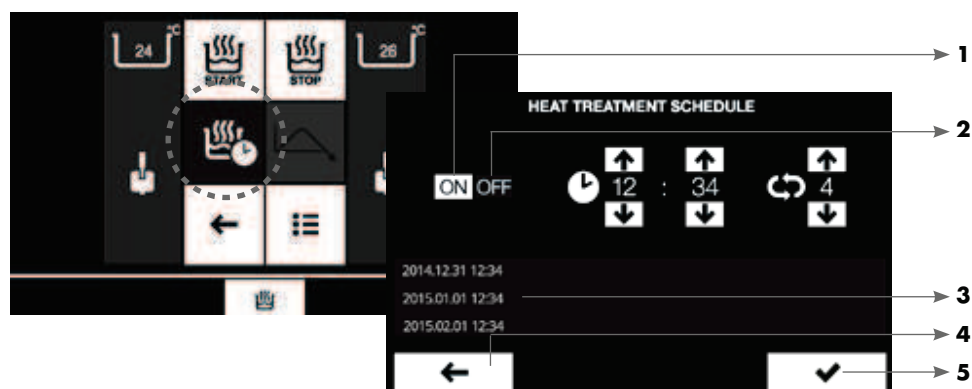




14



15



16

## I

**MODALITÀ DI AVVIO**

Tramite l'In.Co.Di.S., il ciclo HT può essere attivato in modo indipendente per ognuno dei due gusti.

Per avviare la funzione HT, accedere alla pagina dedicata:

- dalla home page premere l'icona  (14).

**NOTA**

Due o tre tasti (LEFT, BOTH, RIGHT) potrebbero essere disattivati in funzione del livello di prodotto nella vasca, in quanto è necessaria una quantità minima di miscela per poter eseguire il ciclo HT.

Il ciclo HT prevede due modalità di avvio, manuale o programmata.

**MODALITÀ MANUALE**

Premere  per avviare il ciclo HT in modalità manuale.



Premere  per arrestare il ciclo HT (15).

**MODALITÀ PROGRAMMATA**

Premere l'icona  per accedere alla programmazione del ciclo HT (16).

Per impostare l'avvio del ciclo HT usare le frecce .

1. Premere ON per attivare la funzione di ciclo HT programmato.
2. Premere OFF per disattivare la funzione di ciclo HT programmato.
3. Data e ora prossimi cicli HT programmati.
4. Tornare alla schermata precedente.
5. Salvare modifiche.

**ATTENZIONE**

NON tentare di erogare prodotto o di smontare la macchina durante il ciclo HT. Il prodotto è caldo e in pressione.

Quando l'intero ciclo HT è terminato, la macchina va in modalità CONSERVAZIONE.

**NOTA**

Il ciclo HT programmato non si avvia se la macchina è in modalità lavaggio o stop.

## UK

### START-UP MODES

Through the In.Co.Di.S., the HT cycle can be activated independently for each flavour.

In order to start the HT function, enter the dedicated page:

- On the home page, press  (14).



#### NOTA

Two or three keys (LEFT, BOTH, RIGHT) might be deactivated according to the product level inside the hopper. Indeed a minimum quantity of mix is needed to be able to carry out the HT cycle.

The HT cycle can be activated either in manual or programmed mode.

### MANUAL MODE

Press icon  to start the HT cycle manually.

Press  to stop the HT cycle (15).

### PROGRAMMED MODE

Press icon  to enter the HT cycle settings (16).

Use the arrows   to set the HT cycle start-up time.

- Press ON to activate the programmed HT cycle.
- Press OFF to deactivate the programmed HT cycle.
- Next programmed HT cycles date and hour.
- Go back to the previous screen.
- Save settings.



#### ATTENTION

DO NOT attempt to draw product or disassemble the unit during the HT CYCLE. The product is hot and under pressure.

When the entire HT CYCLE has been completed, the machine will turn to STORAGE mode.



#### NOTE

The programmed HT cycle does not start up if the machine is on wash or stop mode.

## F

### MODES DE DÉMARRAGE

À travers de l'In.Co.Di.S., le cycle HT peut être activé de manière indépendante pour chacun des deux parfums.

Pour démarrer la fonction HT, accéder à la page dédiée:

- à partir de la page d'accueil, appuyer sur l'icône  (14).



#### NOTE

Deux ou trois boutons (LEFT, BOTH, RIGHT) pourraient être désactivés en fonction du niveau de produit dans la cuve, puisque il est nécessaire une quantité minimale de mélange pour pouvoir exécuter le cycle HT.

Le cycle HT prévoit deux modes de démarrage, manuel ou programmé.

### MODE MANUEL

Appuyer  sur pour lancer le cycle HT en mode manuel.

Appuyer  sur pour arrêter le cycle HT (15).

### MODE PROGRAMMÉ

Appuyer sur l'icône  pour accéder à la programmation du cycle HT (16).

Pour configurer le démarrage du cycle HT, utiliser les flèches  .

- Appuyer sur ON pour activer la fonction de cycle HT programmé.
- Appuyer sur OFF pour désactiver la fonction de cycle HT programmé.
- Date et heure prochains cycles HT programmés.
- Retour à l'écran précédent.
- Enregistrer les modifications.



#### ATTENTION

NE PAS essayer de distribuer le produit ou de démonter la machine au cours du cycle HT. Le produit est chaud et sous pression.

Lorsque le cycle HT entier est terminé, la machine passe en mode CONSERVATION.



#### NOTE

Le cycle HT programmé ne démarre pas si la machine se trouve en modalité nettoyage ou stop.

## D

### ANLAUFMODUS

Durch das In.Co.Di.S. - System kann der HT-Zyklus unabhängig für jede der zwei Sorten aktiviert werden.

Um die HT-Funktion zu aktivieren, auf die entsprechende Seite zuzugreifen:

- auf der Startseite Symbol  drücken (14).



#### HINWEIS

Zwei oder drei Tasten (LEFT, BOTH, RIGHT) konnten deaktiviert werden, je nach dem Produktniveau in der Wanne, da es eine Mindestmenge der Mischung erforderlich ist, um den HT-Zyklus durchführen zu können.

Der HT-Zyklus sieht zwei Anlaufmodi vor: der manuelle oder der programmierte.

### DER MANUELEE MODUS



drücken, um der HT-Zyklus manuell zu starten.



drücken, um der HT-Zyklus zu stoppen (15).

### DER PROGRAMMIERTE MODUS

Das Symbol  drücken, um auf die Programmierung des HT-Zyklus zuzugreifen (16).

Um den Anlauf des HT-Zyklus einzustellen, die Pfeile gebrauchen  .

- ON drücken, um den programmierten HT-Zyklus zu aktivieren.
- OFF drücken, um den programmierten HT-Zyklus zu deaktivieren.
- Datum und Uhrzeit von programmierten HT-Zyklus.
- Rückkehr zum vorherigen Bildschirm.
- Änderungen speichern.



#### ACHTUNG

NICHT versuchen, während des HT-Zyklus das Produkt auszugeben oder die Maschine abzumontieren.

Das Produkt ist heiß und unter Druck. Wenn der gesamte HT-Zyklus zu Ende ist, übergeht die Maschine in die Betriebsart KONSERVIERUNG.



#### HINWEIS

Der programmierte HT-Zyklus wird nicht gestartet, wenn sich die Maschine in den Betriebsarten Waschen oder Stop befindet.

## E

### MODALIDADES DE ARRANQUE

A través del In.Co.Di.S., el ciclo HT se puede activar de forma independiente para cada uno de los dos sabores.

Para arrancar la función HT, acceder a la página dedicada:

- en la página inicial pulsar el icono  (14).



#### NOTA

Dos o tres botones (LEFT, BOTH, RIGHT) podrían ser desactivados en función del nivel de producto en la cuba, ya que se requiere una cantidad mínima de mezcla para poder ejecutar el ciclo HT.

El ciclo HT preve dos modalidades de arranque, manual o programada.

### MODALIDAD MANUAL



Pulsar  para arrancar el ciclo HT manualmente.



Pulsar  para parar el ciclo HT (15).

### MODALIDAD PROGRAMADA



Pulsar el icono  para acceder a la programación del ciclo (16).

Para configurar el arranque del ciclo HT utilizar las flechas  .

- Pulsar ON para activar la función de ciclo HT programado.
- Pulsar OFF para desactivar la función de ciclo HT programado.
- Fecha y hora próximos ciclos HT programados.
- Volver a la pantalla anterior.
- Guardar los cambios.



#### ATENCIÓN

NO intentar erogar el producto o desmontar la máquina durante el ciclo HT. El producto está caliente y bajo presión.

Una vez terminado el entero ciclo HT, la máquina pasa a la modalidad CONSERVACIÓN.

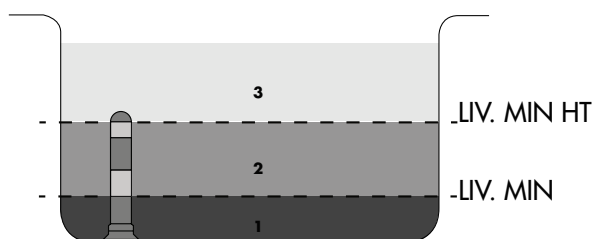


#### NOTA

El ciclo HT no arranca si la máquina está en modalidad lavado o stop.



17



18

I

### DEFINIZIONE SIMBOLI E DATI

Quando il ciclo HT è in corso, nella barra di informazione centrale compa-

re la relativa icona

L'icona della vasca di conservazione avrà un lampeggio di colore rosso quando sarà nella fase 1 di riscalda-

mento e un lampeggio azzurro quando sarà nella fase 3 di raffredda-

mento . All'interno dell'icona viene mostrata la temperatura della miscela contenuta nella vasca (17).

### BLOCCHI DEL CICLO HT

In determinate situazioni, errori e allarmi possono impedire il corretto svolgimento del ciclo HT.

Nello specifico, il ciclo HT non si avvia se:

- la quantità di miscela nella vasca di conservazione è inferiore al livello indicato in figura (18);
- la macchina è in modalità STOP o LAVAGGIO e il ciclo HT è di tipo programmato.

Il ciclo HT viene annullato e la macchina va in STOP se:

- non vengono rispettati i tempi massimi di riscaldamento (90 minuti) o di raffreddamento (90 minuti) o dell'intero ciclo (210 minuti);
- una sonda di temperatura è guasta;
- il blocco erogazione è smontato.

Il manifestarsi dei seguenti allarmi causa la sospensione del ciclo HT per 150 secondi, dopo i quali, se le condizioni di allarme non si ripresentano, la macchina ripristina il ciclo.

- Allarme sovraccarico compressore (protezione termica).
- Allarme sovraccarico motore agitatore (protezione termica).
- Allarme sovrappressione circuito frigorifero (mancanza di aria o acqua per il raffreddamento della macchina).

## UK

### SYMBOLS AND DATA DEFINITION

While the HT CYCLE is in progress, the relevant symbol appears in the central

information bar .

The storage hopper icon will be blinking red during phase 1-Heating

, and light blue during phase

3-Cooling . In the middle of the icon, the temperature of the mix stored in the hopper is displayed (17).

### HT CYCLE LOCKS

In some situations, errors and alarms may prevent the regular HT CYCLE from being executed.

In particular, the HT CYCLE cannot take place when:

- the quantity of mix in the storage hopper is lower than the level indicated in the figure (18);
- the machine is on STOP or WASHING mode and programmed start-up mode has been selected.

The HT CYCLE is cancelled and the machine switches to STOP mode if:

- the maximum heating or cooling time (90 minutes) or the whole cycle time (210 minutes) are exceeded;
- a temperature probe is damaged or broken;
- the dispensing door is disassembled.

The following alarms causes the HT cycle interruption for 150 seconds. If the alarm conditions disappear, the machine restores the HT cycle.

- Compressor overload alarm (thermal protection).
- Beater motor overload alarm (thermal protection).
- Refrigeration circuit overpressure alarm (lack of air or water to cool down the machine).

## F

### DÉFINITION SYMBOLES ET DONNÉES

Lorsque le cycle HT est en cours, l'icône correspondante apparaît dans

la barre d'information centrale .

L'icône de la cuve de conservation sera rouge clignotant au cours de la

phase 1 de chauffage , et bleu clignotant au cours de la phase 3 de

refroidissement . A l'intérieur de l'icône on montre la température du mélange contenu dans la cuve (17).

### BLOCAGES DU CYCLE HT

Dans certaines situations, des erreurs et alarmes peuvent empêcher le bon déroulement du cycle HT.

Plus précisément, le cycle HT ne démarre pas si:

- la quantité du mélange dans la cuve de conservation est inférieure au niveau indiqué sur la figure (18);
- la machine est en mode STOP ou LAVAGE et le cycle HT est de type programmé.

Le cycle HT est annulé et la machine passe en STOP si:

- le temps maximum de chauffage (90 minutes) ou de refroidissement (90 minutes) ou du cycle entier (210 minutes) n'est pas respecté;
- un capteur de température s'est avarié;
- le bloc de distribution est démonté.

L'occurrence des alarmes suivantes provoque la suspension du cycle HT pendant 150 secondes, après lesquels, si les conditions d'alarme ne se reproduisent plus, la machine réinitialise le cycle.

- Alarme surcharge compresseur (protection thermique).
- Alarme surcharge moteur agitateur (protection thermique).
- Suppression circuit frigorifique (manque d'air ou d'eau pour le refroidissement de la machine).

## D

### DEFINITION SYMBOLE UND DATEN

Während der HT-Zyklus im Gange ist, erscheint auf der zentralen Informationsleiste das entsprechende

Symbol .

Das Symbol der Konservierungswanne wird während der Phase 1

„Erwärmen“ rot  und während der Phase 3 „Abkühlung“ hellblau

blinken . Innerhalb des Symbols wird die Temperatur der in der Wanne erhaltenen Mischung gezeigt (17).

### BLOCKIERUNG DES HT-ZYKLUS

In bestimmten Situationen können Fehler und Alarme den ordnungsgemäßen Ablauf des HT-Zyklus verhindern.

Und zwar, der HT-Zyklus startet nicht, wenn:

- die Menge der Mischung in der Konservierungswanne niedriger ist als das auf der Figur (18) angezeigte Niveau;
- die Maschine auf die Betriebsart Stopp oder Waschen gestellt ist, während der programmierte Anlaufmodus des HT-Zyklus gewählt wurde.

Der HT-Zyklus wird abgebrochen und die Maschine schaltet auf die Stoppbetriebsart, wenn:

- die maximale Dauer des Erwärmens (90 Minuten) oder der Abkühlung (90 Minuten) oder des gesamten Zyklus (210 Minuten) nicht beachtet werden;
- eine Temperatursonde beschädigt ist;
- die Ausgabereinheit abmontiert ist.

Die Auslösung der folgenden Alarme verursacht das Aussetzen des HT-Zyklus für 150 Sekunden; wenn die Alarmbedingungen verschwinden, nimmt die Maschine den HT-Zyklus wieder auf.

- Alarm Kompressor Überlastung (Thermoschutz)
- Alarm Rührwerk Motor Überlastung (Thermoschutz)
- Alarm Kühlkreislauf Überlastung (Mangel an Luft oder Wasser zum Kühlen der Maschine).

## E

### DEFINICIÓN SÍMBOLOS Y DATOS

Cuando el ciclo HT está en curso, el icono correspondiente aparece en la

barra de información central .

El icono de la cuba de conservación estará rojo intermitente cuando estará

en la fase 1 de calentamiento  y azul intermitente cuando estará en la

fase 3 de enfriamiento . Dentro del icono se muestra la temperatura de la mezcla contenida en la cuba (17).

### BLOQUEOS DEL CICLO HT

En ciertas situaciones, errores y alarmas pueden impedir el correcto desarrollo del ciclo HT.

En concreto, el ciclo HT no arranca si:

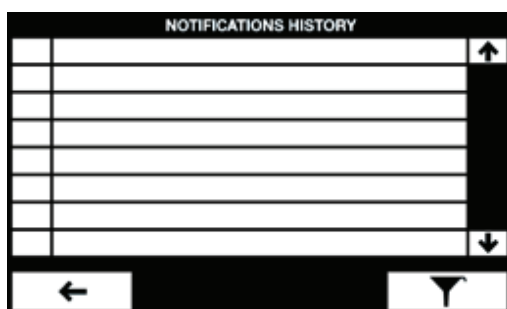
- la cantidad de la mezcla en la cuba de la conservación está inferior al nivel indicado en la figura (18);
- la máquina está en modalidad STOP o LAVADO y el ciclo HT es de tipo programado.

El HT ciclo se cancela y la máquina pasa a STOP si:

- no se respeta el tiempo máximo de calentamiento (90 minutos) o de enfriamiento (90 minutos) o del ciclo completo completo (210 minutos);
- un sensor de temperatura está dañado;
- el bloque erogación está desmontado.

Las siguientes alarmas causan la suspensión del ciclo HT durante 150 segundos, después de los cuales, si las condiciones de alarma no se repiten, la máquina reinicia el ciclo.

- Alarma sobrecarga compresor (protección térmica).
- Alarma sobrecarga motor agitador (protección térmica).
- Alarma Sobrepresión circuito frigorífico (falta de aire o agua para el enfriamiento de la máquina).



### STORICO NOTIFICHE

Per visualizzare lo storico delle notifiche, premere l'icona  presente sull'home page.

Premere l'icona  per accedere allo storico, che comprende notifiche informative, avvisi e allarmi (19).



## UK

### WARNING LOG

In order to display the history log, press the " on the home page.

Press icon  to enter the history log, which includes information, warnings and alarms (19).

## F

### HISTOIRE NOTIFICATIONS

Pour afficher l'historique des notifications, appuyer sur l'icône  présente sur la page d'accueil.

Appuyer sur l'icône  pour accéder à l'historique, qui comprend les notifications d'information, les avertissements et les alarmes (19).

## D

### HISTORIE DER MELDUNGEN

Um die Historie der Meldungen anzuzeigen, das Symbol  auf der Startseite zu drücken.

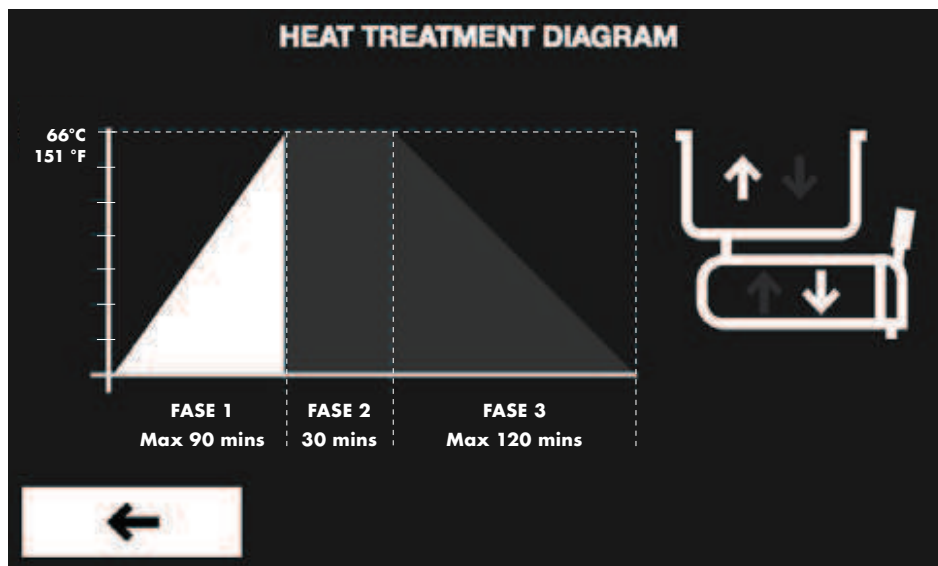
Das Symbol  drücken, um auf die Historie zuzugreifen, die die Informationsmeldungen, Warnungen und Alarme enthält (19).

## E

### HISTORIA NOTIFICACIONES

Para ver la historia de las notificaciones, pulsar el icono  presente en la página principal.

Pulsar el icono  para acceder a la historia, que incluye notificaciones de información, advertencias y alarmas (19).



### CICLO HT: BV 261 HTP, MV 255 HTP, HV 255 HTP

#### Introduzione

La funzione HT (Heat Treatment) consente di ridurre il più possibile la carica batterica e di allungare i tempi di servizio della macchina, prima di procedere alla pulizia.

Il ciclo HT avviene in 3 fasi:

1. FASE 1, "RISCALDAMENTO": sia nelle vasche che nei cilindri, il prodotto viene portato alla temperatura di 66° C. La durata massima di questa fase è di 90 minuti.
2. FASE 2, "MANTENIMENTO": il prodotto viene mantenuto alla temperatura di 66° C per 30 minuti.
3. FASE 3, "RAFFREDDAMENTO": il prodotto viene raffreddato alla temperatura di conservazione di 4° C. La durata massima di questa fase è di 120 minuti (**20**).



#### NOTA

Se le normative locali richiedono valori di temperatura e tempi del ciclo HT diversi da quanto impostato di fabbrica, contattare un tecnico per modificare i parametri.

Durante le tre fasi del ciclo HT, il mixer presente all'interno della vasca è sempre in funzione per ottimizzare lo scambio termico.

È possibile eseguire il ciclo HT su entrambi i lati contemporaneamente o soltanto su uno.

Si raccomanda di effettuare il ciclo HT una volta al giorno, durante i momenti di non attività, e di effettuare il lavaggio della macchina, smontando e pulendo i componenti, almeno una volta ogni 14 giorni.



#### NOTA

Gel Matic non garantisce l'efficacia del ciclo HT con prodotti a base di yogurt, consultare il produttore della miscela. Si consiglia di consultare il produttore della miscela anche per i prodotti che non contengono yogurt, al fine di assicurarsi che possano essere sottoposti al ciclo HT senza compromettere la qualità del gelato.

## UK

### HT CYCLE: BV 261 HTP, MV 255 HTP, HV 255 HTP

#### Introduction

The HT (Heat Treatment) function minimizes the bacterial load and extends the time before the machine needs to be cleaned.

The HT cycle takes place in 3 phases:

1. PHASE 1, "HEATING": the mix temperature is raised to 66° C both in the hoppers and the cylinders. Maximum duration of this phase is 90 minutes.
2. PHASE 2, "HOLDING": the mix is kept at a temperature of 66° C for 30 minutes.
3. PHASE 3, "COOLING": the mix is cooled to the storage temperature of 4° C. Maximum duration of this phase is 120 minutes (20).



#### NOTE

If the HT cycle temperature values and times required by local regulations differ from those set in the factory, contact a technician to change the parameters.

During the three phases of the thermal cycle, the mixer inside the hopper is always spinning to optimize the heat exchange.

The HT cycle can be carried out on both sides at the same time or on one single side.

It is recommended to complete a heat treatment cycle daily, during the store closing time, and wash the machine, disassembling and cleaning its components, according to the frequency specified by your Federal State or local regulatory agencies.



#### NOTE

If the HT cycle temperature values and times required by local regulations differ from those set in the factory, contact a technician to change the parameters. It is advisable to contact the mixture manufacturer also in case of products without yogurt. Make sure they can be subject to HT cycle without compromising the ice cream quality.

## F

### CYCLE HT: BV 261 HTP, MV 255 HTP, HV 255 HTP

#### Introduction

La fonction HT (Heat Treatment) permet de minimiser la charge bactérienne et de prolonger le temps de service de la machine, avant de procéder au nettoyage.

Le cycle HT se déroule en 3 phases:

1. PHASE 1, «CHAUFFAGE»: le produit contenu dans les cuves, aussi bien que dans les cylindres, est chauffé jusqu'à la température de 66° C. La durée maximale de cette phase est de 90 minutes.
2. PHASE 2, «MAINTIEN»: le produit est maintenu à une température de 66° C pendant 30 minutes.
3. PHASE 3, «REFROIDISSEMENT»: le produit est refroidi à la température de conservation de 4° C. La durée maximale de cette phase est de 120 minutes (20).



#### NOTE

Si les réglementations locales exigent des valeurs de température et des temps du cycle HT différents de ceux qui ont été configurés dans l'usine, contacter un technicien pour changer les paramètres.

Au cours des trois phases du cycle HT, le mélangeur présente à l'intérieur de la cuve est toujours en fonction afin d'optimiser l'échange de chaleur.

On peut exécuter le cycle HT sur les deux côtés en même temps ou seulement sur un.

Il est recommandé d'effectuer le cycle HT une fois par jour, pendant les périodes d'inactivité, et de procéder au nettoyage de la machine, en démontant et en nettoyant les composants, au moins une fois tous les 14 jours.



#### NOTE

Gel Matic n'assure pas l'efficacité du cycle HT avec les produits à base de yaourt, consulter le producteur du mélange. Il est recommandé de consulter le producteur du mélange également pour les produits qui ne contiennent pas du yaourt, en s'assurant qu'il peuvent être soumis au cycle HT sans compromettre la qualité de la glace.

## D

### HT-ZYKLUS: BV 261 HTP, MV 255 HTP, HV 255 HTP

#### Vorwort

Die HT-Funktion (Heat Treatment) erlaubt es, die bakterielle Belastung möglichst zu reduzieren und die Arbeitszeiten der Maschine vor der Reinigung zu verlängern.

Der HT-Zyklus verläuft in 3 Phasen:

1. PHASE 1, „ERWÄRMEN“: sowohl in Wannen als auch in Zylindern wird das Produkt auf eine Temperatur von 66° C gebracht. Die maximale Dauer dieser Phase ist 90 Minuten.
2. PHASE 2, „ERHALTUNG“: das Produkt wird bei einer Temperatur von 66° C für 30 Minuten gehalten.
3. PHASE 3, „ABKÜHLUNG“: das Produkt wird bis zur Konservierungstemperatur von 4° C abgekühlt. Die maximale Dauer dieser Phase ist 120 Minuten (20).



#### HINWEIS

Wenn die lokalen Bestimmungen andere Temperaturwerte und andere Zeiten für den HT-Zyklus erfordern als werkseitig eingestellt, kontaktieren Sie einen Techniker, um die Parameter zu ändern.

Während der drei Phasen des HT-Zyklus ist der Wannenmixer immer im Betrieb, um den Wärmeaustausch zu optimieren.

Es ist möglich, den HT-Zyklus auf beiden Seiten gleichzeitig oder nur auf einer durchzuführen.

Es ist empfohlen, der HT-Zyklus einmal pro Tag, während der Nichtaktivität, und das Waschen der Maschine mit dem Abbauen und der Reinigung aller Komponenten mindestens einmal jede 14 Tage zu durchführen.



#### HINWEIS

Gel Matic garantiert nicht die Wirksamkeit des HT-Zyklus bei Joghurt-Produkten. Den Hersteller der Mischung kontaktieren. Es wird empfohlen, den Hersteller der Mischung auch für Produkte zu kontaktieren, die kein Joghurt enthalten, um sicherzustellen, dass sie dem HT-Zyklus ausgesetzt werden können, ohne die Speiseeisqualität zu beeinträchtigen.

## E

### CICLO HT: BV 261 HTP, MV 255 HTP, HV 255 HTP

#### Introducción

La función HT (Heat Treatment) permite reducir al mínimo la carga bacteriana y prolongar el tiempo de servicio de la máquina, antes de proceder a limpiar.

El ciclo HT se lleva a cabo en 3 fases:

1. FASE 1, "CALENTAMIENTO": en las cubas y en los cilindros, el producto se lleva a una temperatura de 66° C. La duración máxima de esta fase es de 90 minutos.
2. FASE 2, "MANTENIMIENTO": el producto se mantiene a una temperatura de 66° C durante 30 minutos.
3. FASE 3, "ENFRIAMIENTO": el producto se enfría a la temperatura de conservación de 4° C. La duración máxima de esta fase es de 120 minutos (20).



#### NOTA

Si las regulaciones locales requieren valores de temperatura y tiempos de ciclo HT diferentes de los establecidos en la fábrica, póngase en contacto con un técnico para cambiar los parámetros.

Durante las tres fases del ciclo HT, el mixer presente en el interior de la cuba está siempre en función para optimizar el intercambio de calor.

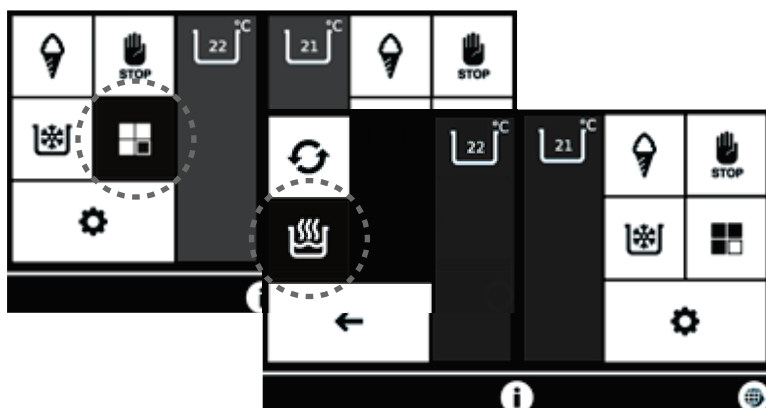
Se puede ejecutar el ciclo HT en ambos lados al mismo tiempo o sólo en uno.

Se recomienda efectuar el ciclo HT una vez al día, durante los momentos de inactividad, y hacer el lavado de la máquina, desmontando y limpiando los componentes, al menos una vez cada 14 días.

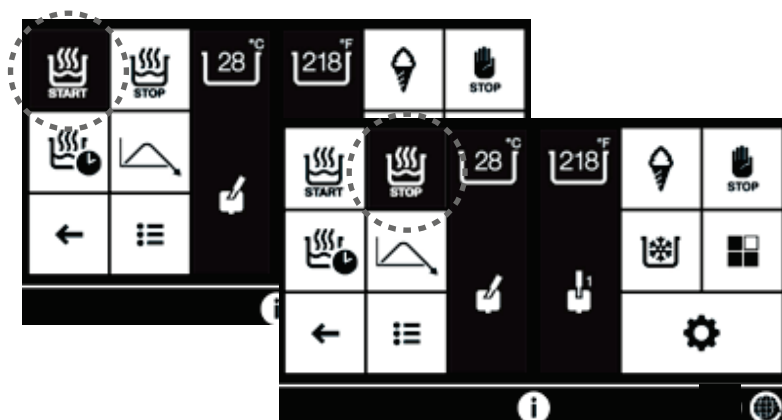


#### NOTA

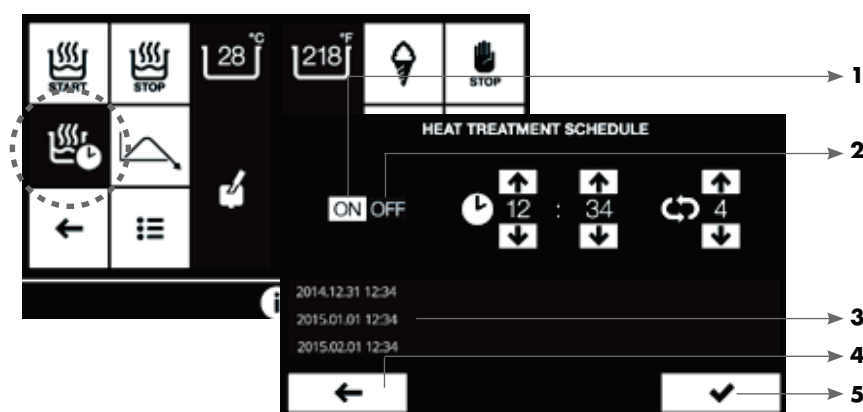
Gel Matic no garantiza la efectividad del ciclo HT con los productos cuya base es el yogur, consultar el productor de la mezcla. Es aconsejable consultar el productor de la mezcla incluso en caso de productos sin yogur, para asegurarse que puedan ser sometidos al ciclo HT sin comprometer la calidad del helado.



21



22



23

## I

**MODALITÀ DI AVVIO**

Tramite l'In.Co.Di.S., il ciclo HT può essere attivato in modo indipendente per ognuno dei due gusti.

Per avviare la funzione HT, accedere alla pagina dedicata:

- dalla home page premere "ALTRE FUNZIONI" 
- premere l'icona  (21).

Il ciclo HT prevede due modalità di avvio, manuale o programmata.

**MODALITÀ MANUALE**

Premere  per avviare il ciclo HT in modalità manuale.

Premere  per arrestare il ciclo HT (22).

**MODALITÀ PROGRAMMATA**

Premere l'icona  per accedere alla programmazione del ciclo HT (23).

Per impostare l'avvio del ciclo HT usare le frecce .

- Premere ON per attivare la funzione di ciclo HT programmato.
- Premere OFF per disattivare la funzione di ciclo HT programmato.
- Data e ora prossimi cicli HT programmati.
- Tornare alla schermata precedente.
- Salvare modifiche.

**ATTENZIONE**

NON tentare di erogare prodotto o di smontare la macchina durante il ciclo HT. Il prodotto è caldo e in pressione.

**NOTA**

Il ciclo HT programmato non si avvia se la macchina è in modalità lavaggio o stop.

## UK

### START-UP MODES

Through the In.Co.Di.S., the HT cycle can be activated independently for each flavour.

In order to start the HT function, enter the dedicated page:

- On the home page, press "OTHER FUNCTIONS" ,
- press  (21).

The HT cycle can be activated either in manual or programmed mode.

### MANUAL MODE

Press icon  to start the HT cycle manually.

Press  to stop the HT cycle (22).

### PROGRAMMED MODE

Press icon  to enter the HT cycle settings (23).

Use the arrows   to set the HT cycle start-up time.

1. Press ON to activate the programmed HT cycle.
2. Press OFF to deactivate the programmed HT cycle.
3. Next programmed HT cycles date and hour.
4. Go back to the previous screen.
5. Save settings.

### ATTENZIONE

DO NOT attempt to draw product or disassemble the unit during the HT CYCLE. The product is hot and under pressure.

When the entire HT CYCLE has been completed, the machine will turn to STORAGE mode.

### NOTE

The programmed HT cycle does not start up if the machine is on wash or stop mode.

## F

### MODES DE DÉMARRAGE

À travers de l'In.Co.Di.S., le cycle HT peut être activé de manière indépendante pour chacun des deux parfums.

Pour démarrer la fonction HT, accéder à la page dédiée:

- à partir de la page d'accueil, appuyer sur «AUTRES FONCTIONS» ,
- appuyer sur l'icône  (21).

Le cycle HT prévoit deux modes de démarrage, manuel ou programmé.

### MODE MANUEL

Appuyer  sur pour lancer le cycle HT en mode manuel.

Appuyer  sur pour arrêter le cycle HT (22).

### MODE PROGRAMMÉ

Appuyer sur l'icône  pour accéder à la programmation du cycle HT (23).

Pour configurer le démarrage du cycle HT, utiliser les flèches  .

1. Appuyer sur ON pour activer la fonction de cycle HT programmé.
2. Appuyer sur OFF pour désactiver la fonction de cycle HT programmé.
3. Date et heure prochains cycles HT programmés.
4. Retour à l'écran précédent.
5. Enregistrer les modifications.

### ATTENTION

NE PAS essayer de distribuer le produit ou de démonter la machine au cours du cycle HT. Le produit est chaud et sous pression.

Lorsque le cycle HT entier est terminé, la machine passe en mode CONSERVATION.

### NOTE

Le cycle HT programmé ne démarre pas si la machine se trouve en modalité nettoyage ou stop.

## D

### ANLAUFMODUS

Durch das In.Co.Di.S. - System kann der HT-Zyklus unabhängig für jede der zwei Sorten aktiviert werden.

Um die HT-Funktion zu aktivieren, auf die entsprechende Seite zuzugreifen:

- auf der Startseite „ANDERE FUNKTIONEN“  drücken,
- das Symbol  drücken (21).

Der HT-Zyklus sieht zwei Anlaufmodi vor: der manuelle oder der programmierte.

### DER MANUELEE MODUS

 drücken, um der HT-Zyklus manuell zu starten.

 drücken, um der HT-Zyklus zu stoppen (22).

### DER PROGRAMMIERTE MODUS

Das Symbol  drücken, um auf die Programmierung des HT-Zyklus zuzugreifen (23).

Um den Anlauf des HT-Zyklus einzustellen, die Pfeile gebrauchen  .

1. ON drücken, um den programmierten HT-Zyklus zu aktivieren.
2. OFF drücken, um den programmierten HT-Zyklus zu deaktivieren.
3. Datum und Uhrzeit von programmierten HT-Zyklus.
4. Rückkehr zum vorherigen Bildschirm.
5. Änderungen speichern.

### ACHTUNG

NICHT versuchen, während des HT-Zyklus das Produkt auszugeben oder die Maschine abzumontieren.

Das Produkt ist heiß und unter Druck. Wenn der gesamte HT-Zyklus zu Ende ist, übergeht die Maschine in die Betriebsart KONSERVIERUNG.

### HINWEIS

Der programmierte HT-Zyklus wird nicht gestartet, wenn sich die Maschine in den Betriebsarten Waschen oder Stop befindet.

## E

### MODALIDADES DE ARRANQUE

A través del In.Co.Di.S., el ciclo HT se puede activar de forma independiente para cada uno de los dos sabores.

Para arrancar la función HT, acceder a la página dedicada:

- en la página inicial pulsar "OTRAS FUNCIONES" ,
- pulsar el icono  (21).

El ciclo HT preve dos modalidades de arranque, manual o programada.

### MODALIDAD MANUAL

Pulsar  para arrancar el ciclo HT manualmente.

Pulsar  para parar el ciclo HT (22).

### MODALIDAD PROGRAMADA

Pulsar el icono  para acceder a la programación del ciclo (23).

Para configurar el arranque del ciclo HT utilizar las flechas  .

1. Pulsar ON para activar la función de ciclo HT programado.
2. Pulsar OFF para desactivar la función de ciclo HT programado.
3. Fecha y hora próximos ciclos HT programados.
4. Volver a la pantalla anterior.
5. Guardar los cambios.

### ATENCIÓN

NO intentar erogar el producto o desmontar la máquina durante el ciclo HT. El producto está caliente y bajo presión.

Una vez terminado el entero ciclo HT, la máquina pasa a la modalidad CONSERVACIÓN.

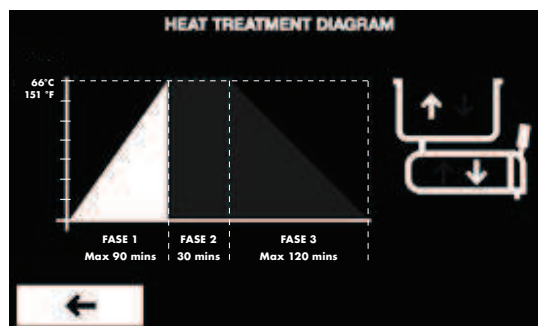
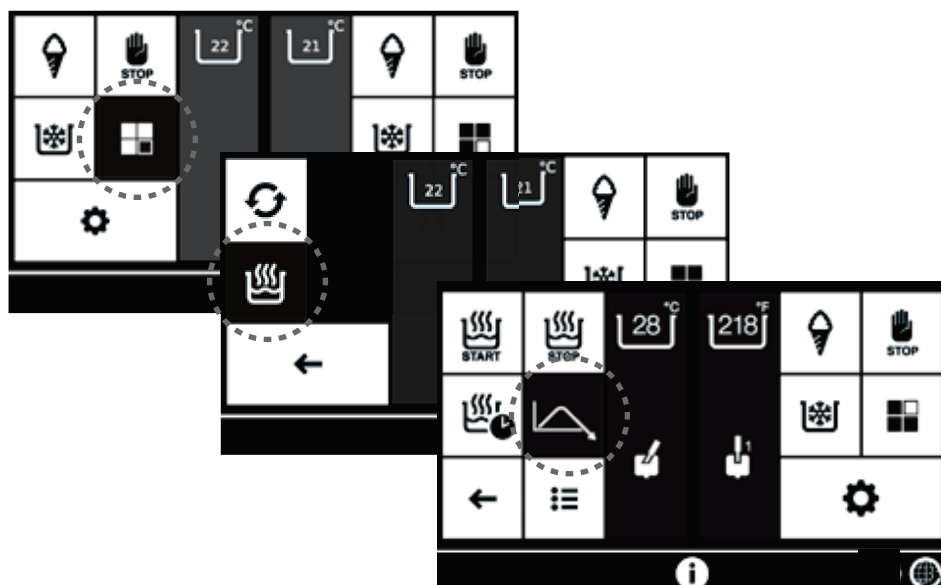
### NOTA

El ciclo HT no arranca si la máquina está en modalidad lavado o stop.

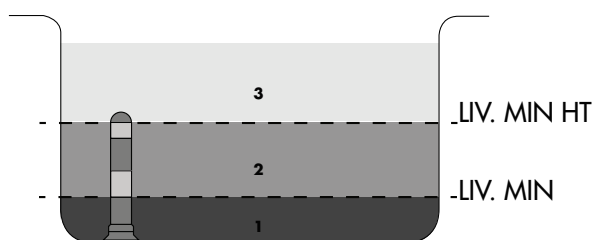




24



25



26

## I

**DEFINIZIONE SIMBOLI E DATI**

Quando il ciclo HT è in corso, nella barra di informazione centrale compa-

re la relativa icona

L'icona della vasca di conservazione avrà un lampeggio di colore rosso quando sarà nella fase 1 di riscalda-

mento e un lampeggio azzurro quando sarà nella fase 3 di raffredda-

mento . All'interno dell'icona viene mostrata la temperatura della miscela contenuta nella vasca (24).

Durante il ciclo HT, è possibile visualizzare una rappresentazione grafica del processo in corso (25). Nel grafico, sono visualizzate la fase 1, la fase 2 e la fase 3. In corrispondenza dei cambi di fase, viene visualizzata l'ora in cui il passaggio è avvenuto. A destra del grafico, sono rappresentati la vasca e il cilindro; la freccia rossa lampeggiante indica che il componente è in fase di riscaldamento, la freccia blu indica che è in fase di raffreddamento.

**BLOCCHI DEL CICLO HT**

In determinate situazioni, errori e allarmi possono impedire il corretto svolgimento del ciclo HT.

Nello specifico, il ciclo HT non si avvia se:

- la quantità di miscela nella vasca di conservazione è inferiore al livello indicato in figura (26);
- la macchina è in modalità STOP o LAVAGGIO e il ciclo HT è di tipo programmato.

Il ciclo HT viene annullato e la macchina va in STOP se:

- non vengono rispettati i tempi massimi di riscaldamento (90 minuti) o di raffreddamento (90 minuti) o dell'intero ciclo (210 minuti);
- una sonda di temperatura è guasta;
- il blocco erogazione è smontato.

Il manifestarsi dei seguenti allarmi causa la sospensione del ciclo HT per 150 secondi, dopo i quali, se le condizioni di allarme non si ripresentano, la macchina ripristina il ciclo.

- Allarme sovraccarico compressore (protezione termica).
- Allarme sovraccarico motore agitatore (protezione termica).
- Allarme sovrappressione circuito frigorifero (mancanza di aria o acqua per il raffreddamento della macchina).

## UK

### SYMBOLS AND DATA DEFINITION

While the HT CYCLE is in progress, the relevant symbol appears in the central



information bar. The storage hopper icon will be blinking red during phase 1-Heating

and light blue during phase 3-Cooling. In the middle of the icon, the temperature of the mix stored in the hopper is displayed (24).

During the HT CYCLE, a graphic representation of the ongoing process is available (25). The diagram shows phase 1, phase 2 and phase 3. Every time the machine switches from one phase to another, relevant time is displayed. Two icons placed on the right of the diagram represent the hopper and the cylinder. The red blinking arrow indicates that the component is being heated, the blue blinking arrow indicates that the component is being cooled.

During the HT CYCLE, a graphic representation of the ongoing process is available (25). The diagram shows phase 1, phase 2 and phase 3. Every time the machine switches from one phase to another, relevant time is displayed. Two icons placed on the right of the diagram represent the hopper and the cylinder. The red blinking arrow indicates that the component is being heated, the blue blinking arrow indicates that the component is being cooled.

During the HT CYCLE, a graphic representation of the ongoing process is available (25). The diagram shows phase 1, phase 2 and phase 3. Every time the machine switches from one phase to another, relevant time is displayed. Two icons placed on the right of the diagram represent the hopper and the cylinder. The red blinking arrow indicates that the component is being heated, the blue blinking arrow indicates that the component is being cooled.

### HT CYCLE LOCKS

In some situations, errors and alarms may prevent the regular HT CYCLE from being executed.

In particular, the HT CYCLE cannot take place when:

- the quantity of mix in the storage hopper is lower than the level indicated in the figure (26);
- the machine is on STOP or WASHING mode and programmed start-up mode has been selected.

The HT CYCLE is cancelled and the machine switches to STOP mode if:

- the maximum heating or cooling time (90 minutes) or the whole cycle time (210 minutes) are exceeded;
- a temperature probe is damaged or broken;
- the dispensing door is disassembled.

The following alarms causes the HT cycle interruption for 150 seconds. If the alarm conditions disappear, the machine restores the HT cycle.

- Compressor overload alarm (thermal protection).
- Beater motor overload alarm (thermal protection).
- Refrigeration circuit overpressure alarm (lack of air or water to cool down the machine).

## F

### DÉFINITION SYMBOLES ET DONNÉES

Lorsque le cycle HT est en cours, l'icône correspondante apparaît dans



la barre d'information centrale. L'icône de la cuve de conservation sera rouge clignotant au cours de la

phase 1 de chauffage, et bleu clignotant au cours de la phase 3 de

refroidissement. À l'intérieur de l'icône on montre la température du mélange contenu dans la cuve (24).

Au cours du cycle HT, on peut afficher une représentation graphique du processus courant (25). Dans le graphique, on affiche la phase 1, la phase 2 et la phase 3. En correspondance avec les changements de phase, l'heure dans laquelle la transition a eu lieu est affichée. À droite du graphique, la cuve et le cylindre sont représentés; la flèche rouge clignotante indique que le composant se trouve en phase de chauffage, la flèche bleue indique qu'il est en cours de refroidissement.

### BLOCAGES DU CYCLE HT

Dans certaines situations, des erreurs et alarmes peuvent empêcher le bon déroulement du cycle HT.

Plus précisément, le cycle HT ne démarre pas si:

- la quantité du mélange dans la cuve de conservation est inférieure au niveau indiqué sur la figure (26);
- la machine est en mode STOP ou LAVAGE et le cycle HT est de type programmé.

Le cycle HT est annulé et la machine passe en STOP si:

- le temps maximum de chauffage (90 minutes) ou de refroidissement (90 minutes) ou du cycle entier (210 minutes) n'est pas respecté;
- un capteur de température s'est avarié;
- le bloc de distribution est démonté.

L'occurrence des alarmes suivantes provoque la suspension du cycle HT pendant 150 secondes, après lesquels, si les conditions d'alarme ne se reproduisent plus, la machine réinitialise le cycle.

- Alarme surcharge compresseur (protection thermique).
- Alarme surcharge moteur agitateur (protection thermique).
- Surpression circuit frigorifique (manque d'air ou d'eau pour le refroidissement de la machine).

## D

### DEFINITION SYMBOLE UND DATEN

Während der HT-Zyklus im Gange ist, erscheint auf der zentralen Informationsleiste das entsprechende



Symbol. Das Symbol der Konservierungswanne wird während der Phase 1

„Erwärmen“ rot und während der Phase 3 „Abkühlung“ hellblau

blinken. Innerhalb des Symbols wird die Temperatur der in der Wanne erhaltenen Mischung gezeigt (24).

Während des HT-Zyklus ist eine grafische Darstellung des laufenden Prozesses verfügbar (25). Das Diagramm zeigt die Phase 1, die Phase 2 und die Phase 3. Jedes Mal, wenn die Maschine von einer zu der anderen Phase ändert, wird die relative Zeit gezeigt. Rechts vom Diagramm sind die Wanne und der Zylinder dargestellt; der rote blinkende Pfeil zeigt, dass die Komponente erwärmt wird; der blaue Pfeil zeigt, dass sie gekühlt wird.

### BLOCKIERUNG DES HT-ZYKLUS

In bestimmten Situationen können Fehler und Alarme den ordnungsgemäßen Ablauf des HT-Zyklus verhindern.

Und zwar, der HT-Zyklus startet nicht, wenn:

- die Menge der Mischung in der Konservierungswanne niedriger ist als das auf der Figur (26) angezeigte Niveau;
- die Maschine auf die Betriebsart Stopp oder Waschen gestellt ist, während der programmierte Anlaufmodus des HT-Zyklus gewählt wurde.

Der HT-Zyklus wird abgebrochen und die Maschine schaltet auf die Stoppbetriebsart, wenn:

- die maximale Dauer des Erwärmens (90 Minuten) oder der Abkühlung (90 Minuten) oder des gesamten Zyklus (210 Minuten) nicht beachtet werden;
- eine Temperatursonde beschädigt ist;
- die Ausgabereinheit abmontiert ist.

Die Auslösung der folgenden Alarme verursacht das Aussetzen des HT-Zyklus für 150 Sekunden; wenn die Alarmbedingungen verschwinden, nimmt die Maschine den HT-Zyklus wieder auf.

- Alarm Kompressor Überlastung (Thermoschutz)
- Alarm Rührwerk Motor Überlastung (Thermoschutz)
- Alarm Kühlkreislauf Überlastung (Mangel an Luft oder Wasser zum Kühlen der Maschine).

## E

### DEFINICIÓN SÍMBOLOS Y DATOS

Cuando el ciclo HT está en curso, el icono correspondiente aparece en la



barra de información central. El icono de la cuba de conservación estará rojo intermitente cuando estará

en la fase 1 de calentamiento, y azul intermitente cuando estará en la

fase 3 de enfriamiento. Dentro del icono se muestra la temperatura de la mezcla contenida en la cuba (24).

Durante el ciclo HT, se puede ver una representación gráfica del proceso en curso (25). En el gráfico, se muestran la fase 1, la fase 2 y la fase 3. En correspondencia con el cambio de fase, se muestra la hora en que se produjo la transición. A la derecha del gráfico, se representan la cuba y el cilindro; la flecha roja intermitente indica que el componente se está calentando, la flecha azul indica que se está enfriando.

### BLOQUEOS DEL CICLO HT

En ciertas situaciones, errores y alarmas pueden impedir el correcto desarrollo del ciclo HT.

En concreto, el ciclo HT no arranca si:

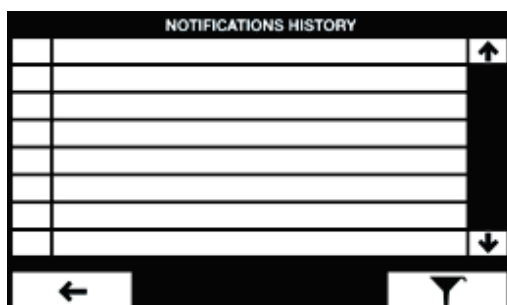
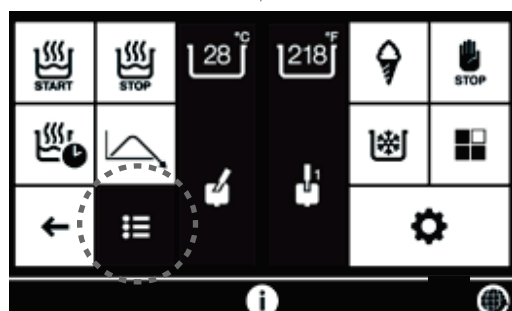
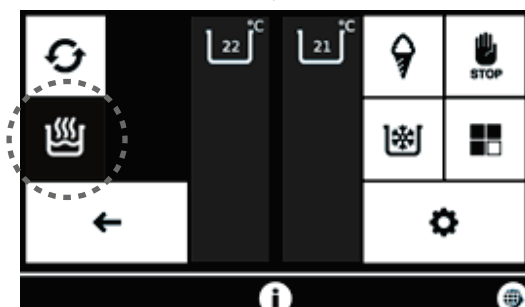
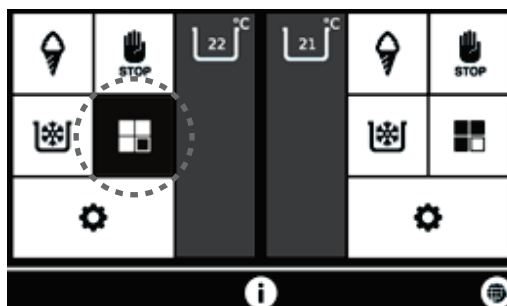
- la cantidad de la mezcla en la cuba de la conservación está inferior al nivel indicado en la figura (26);
- la máquina está en modalidad STOP o LAVADO y el ciclo HT es de tipo programado.

El HT ciclo se cancela y la máquina pasa a STOP si:

- no se respeta el tiempo máximo de calentamiento (90 minutos) o de enfriamiento (90 minutos) o del ciclo completo completo (210 minutos);
- un sensor de temperatura está dañada;
- el bloque erogación está desmontado.

Las siguientes alarmas causan la suspensión del ciclo HT durante 150 segundos, después de los cuales, si las condiciones de alarma no se repiten, la máquina reinicia el ciclo.

- Alarme sobrecarga compresor (protección térmica).
- Alarme sobrecarga motor agitador (protección térmica).
- Alarme Sobrepresión circuito frigorífico (falta de aire o agua para el enfriamiento de la máquina).



### STORICO NOTIFICHE

Per visualizzare lo storico delle notifiche, premere l'icona "ALTRE FUNZIONI"  presente sull'home page.

Premere l'icona  per selezionare la funzione CICLO HT.

Premere l'icona  per accedere allo storico, che comprende notifiche informative, avvisi e allarmi (27).

## UK

### WARNING LOG

In order to display the history log, press the "OTHER FUNCTIONS" icon

 on the home page.

Press icon  to select the HT CYCLE function.

Press icon  to enter the history log, which includes information, warnings and alarms (27).

## F

### HISTOIRE NOTIFICATIONS

Pour afficher l'historie des notifications, appuyer sur l'icône «AUTRES

FONCTIONS»  présente sur la page d'accueil.

Appuyer sur l'icône  pour sélectionner la fonction CYCLE HT.

Appuyer sur l'icône  pour accéder à l'historie, qui comprend les notifications d'information, les avertissements et les alarmes (27).

## D

### HISTORIE DER MELDUNGEN

Um die Historie der Meldungen anzuzeigen, das Symbol „ANDERE FUNK-

TIONEN"  auf der Startseite zu drücken.

Das Symbol  drücken, um die Funktion HT-ZYKLUS zu wählen.

Das Symbol  drücken, um auf die Historie zuzugreifen, die die Informationsmeldungen, Warnungen und Alarme enthält (27).

## E

### HISTORIA NOTIFICACIONES

Para ver la historia de las notificaciones, pulsar el icono "OTRAS FUN-

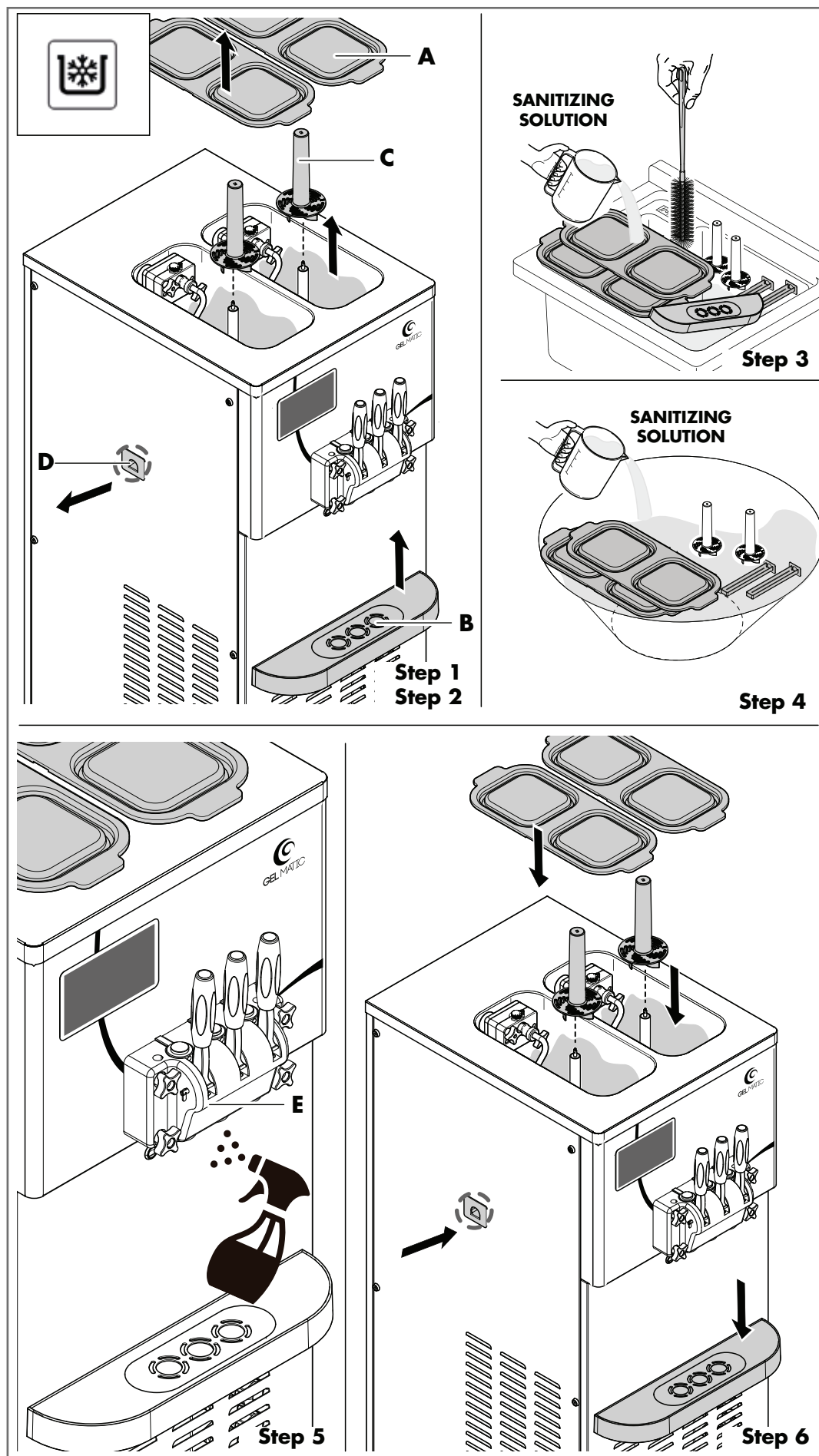
CIONES"  presente en la página principal.

Pulsar el icono  para seleccionar la función CICLO HT.

Pulsar el icono  para acceder a la historia, que incluye notificaciones de información, advertencias y alarmas (27).

# 6

**ISTRUZIONI PER L'USO**  
**INSTRUCTIONS FOR USE**  
**INSTRUCTIONS D'EMPLOI**  
**BETRIEBSANLEITUNG**  
**INSTRUCCIONES DE USO**



**I**

## PROCEDURE QUOTIDIANE DI CHIUSURA



### NOTA

Assicurarsi di avere le mani ben pulite o di indossare guanti sterili prima di effettuare le seguenti operazioni.

### Step 1

Impostare la macchina in modalità CONSERVAZIONE.

### Step 2

Rimuovere il coperchio vasca (A), il raccogli-gocce (B), il mixer (C) e la vaschetta raccogli-condensa (D).

### Step 3

Versare la soluzione sanizzante nel lavandino e spazzolare per bene i componenti smontati. Risciacquare con acqua pulita.

### Step 4

Immergere tutti i pezzi smontati nella soluzione sanizzante e lasciare agire per almeno 5 minuti. Mettere tutti i pezzi su una superficie pulita, asciutta e sanizzata e lasciarli asciugare all'aria.

### Step 5

Spruzzare la soluzione sanizzante sul gruppo di erogazione (E), spazzolarlo e asciugare con un panno.

### Step 6

Riposizionare il mixer nella vasca di conservazione. Riposizionare la vaschetta raccogli-condensa e il coperchio vasca.

### Step 7

Avviare il ciclo HT (vedi capitolo "CICLO HT")



### NOTA

Una volta che il ciclo HT è stato avviato, non può essere interrotto.

## PROCEDURE QUOTIDIANE DI APERTURA



### NOTA

Assicurarsi di avere le mani ben pulite o di indossare guanti sterili prima di effettuare le seguenti operazioni.

### Step 1

Verificare che il ciclo HT sia stato completato con successo.



### NOTA

Se il ciclo HT non è stato completato non è possibile l'erogazione del gelato. Riavviare il ciclo HT o pulire la macchina.

### Step 2

Spruzzare la soluzione sanizzante sul gruppo di erogazione (E), spazzolarlo e asciugare con un panno.



**UK**
**DAILY CLOSING PROCEDURES**

**NOTE**

Make sure your hands are well cleaned or wearing sterilized gloves before carrying out the following operations.

**Step 1**

Set the machine to STORAGE mode.

**Step 2**

Remove the hopper lid (A), the drip-tray (B), the mixer (C) and the condensate drip-tray (D).

**Step 3**

Pour the sanitizing solution into the sink and brush the components disassembled thoroughly. Rinse using clean water.

**Step 4**

Soak all the removed parts in the sanitizing solution and leave for at least 5 minutes. Place all pieces on a clean, dry, sanitized surface and let them dry.

**Step 5**

Spray the sanitizing solution on the dispensing door (E), brush it and dry by a cloth.

**Step 6**

Reposition the mixer in the storage hopper. Reposition the condensate drip-tray and the hopper lid.

**Step 7**

Start up the HT cycle (see chapter "HT CYCLE").


**NOTE**

Once the HT cycle has started, it cannot be interrupted.

**DAILY OPENING PROCEDURES**

**NOTE**

Make sure your hands are well cleaned or wearing sterilized gloves before carrying out the following operations.

**Step 1**

Make sure the HT cycle has been completed successfully.


**NOTE**

If the HT cycle has not been completed, it is not possible to deliver any ice cream. Restart the HT cycle or clean the machine.

**Step 2**

Spray the sanitizing solution on the dispensing door (E), brush it and dry by a cloth.

**F**
**PROCÉDURES QUOTIDIENNES DE FERMETURE**

**NOTE**

S'assurer d'avoir les mains bien propres ou de porter des gants stérilisés avant d'effectuer les opérations suivantes.

**Step 1**

Programmer la machine en mode CONSERVATION.

**Step 2**

Enlever le couvercle cuve (A), l'égouttoir (B), le mixeur (C) et la cuvette ramasse-condensation (D).

**Step 3**

Verser la solution désinfectante dans l'évier et brosser les composants démontés soigneusement. Rincer à l'eau claire.

**Step 4**

Immerger toutes les pièces démontées dans la solution désinfectante et laisser agir pendant au moins 5 minutes. Mettre toutes les pièces sur une surface propre, sèche et désinfectée et les laisser sécher à l'air.

**Step 5**

Vaporiser la solution désinfectante sur le groupe de distribution (E), le brosser et sécher avec un chiffon.

**Step 6**

Repositionner le mixeur dans la cuve de conservation. Repositionner la cuvette ramasse-condensation et le couvercle cuve.

**Step 7**

Démarrer le cycle HT (voir la section «CYCLE HT»).


**NOTE**

Une fois que le cycle HT a été démarré, il ne peut pas être interrompu.

**PROCÉDURES QUOTIDIENNES D'OUVERTURE**

**NOTE**

S'assurer d'avoir les mains bien propres ou de porter des gants stérilisés avant d'effectuer les opérations suivantes.

**Step 1**

S'assurer que le cycle HT a été complété avec succès.


**NOTE**

Si le cycle HT n'a pas été complété, la distribution de la glace n'est pas possible. Redémarrer le cycle HT ou nettoyer la machine.

**Step 2**

Vaporiser la solution désinfectante sur le groupe de distribution (E), le brosser et sécher avec un chiffon.

**D**
**TÄGLICHE SCHLIESSVERFAHREN**

**HINWEIS**

Bevor die folgenden Schritte ausgeführt werden, darauf achten, dass die Hände gut gereinigt sind, oder sterile Handschuhe benutzen.

**Step 1**

Die Maschine in die Betriebsart KONSERVIERUNG stellen.

**Step 2**

Die Wannendeckel (A), die Tropfschale (B), die Mixer (C) und die Kondenswasser-Schale (D) entfernen.

**Step 3**

Die Hygienisierungslösung ins Waschbecken gießen und die abmontierten Komponenten gründlich abbürsten. Mit sauberem Wasser abspülen.

**Step 4**

Alle abmontierten Teile in die Hygienisierungslösung tauchen und wenigstens 5 Minuten lang wirken lassen. Alle Teile auf eine saubere, trockene und hygienisierte Fläche legen und an der Luft trocknen lassen.

**Step 5**

Die Hygienisierungslösung auf die Ausgabeeinheit (E) spritzen, sie abbürsten und mit einem Tuch trocknen.

**Step 6**

Die Mixer wieder in der Konservierungswannen positionieren. Die Kondenswasser-Schalen und den Wannendeckeln wieder positionieren.

**Step 7**

Den HT-Zyklus starten (vgl. Kapitel „HT-ZYKLUS“).


**HINWEIS**

Der einmal gestartete HT-Zyklus kann nicht unterbrochen werden.

**TÄGLICHE ÖFFNUNGSVERFAHREN**

**HINWEIS**

Bevor die folgenden Schritte ausgeführt werden, darauf achten, dass die Hände gut gereinigt sind, oder sterile Handschuhe benutzen.

**Step 1**

Überprüfen, ob der HT-Zyklus erfolgreich beendet wurde.


**HINWEIS**

Wurde der HT-Zyklus nicht beendet, ist keine Speiseeisabgabe möglich. Den HT-Zyklus erneut starten oder die Maschine reinigen.

**Step 2**

Die Hygienisierungslösung auf die Ausgabeeinheit (E) spritzen, sie abbürsten und mit einem Tuch trocknen.

**E**
**PROCEDIMIENTOS DIARIOS DE CIERRE**

**NOTA**

Asegurarse de que las manos están limpias o usar guantes estériles antes de efectuar las operaciones siguientes.

**Step 1**

Configurar la máquina en la modalidad de CONSERVACIÓN.

**Step 2**

Quitar la tapa cuba (A), la bandeja recoge-gota (B), el mixer (C) y la bandeja recoge-condensación (D).

**Step 3**

Verter la solución esterilizante en un lavabo y cepillar los contenedores cuidadosamente. Enjuagar con agua limpia.

**Step 4**

Sumergir todas las piezas desmontadas en la solución esterilizante y dejar actuar durante al menos 5 minutos. Posicionar todas las piezas sobre una superficie limpia y seca y dejarlas que se sequen al aire.

**Step 5**

Rociar la solución desinfectante en el grupo de erogación (E), cepillarlo y secar con un paño.

**Step 6**

Reposicionar el mixer en la cuba de conservación. Reposicionar la bandeja recoge-condensación y la tapa cuba.

**Step 7**

Arrancar el ciclo HT (véase la sección "CICLO HT").


**NOTA**

Una vez que se ha iniciado el ciclo HT, no se puede interrumpir.

**PROCEDIMIENTOS DIARIOS DE APERTURA**

**NOTA**

Asegurarse de que las manos están limpias o usar guantes estériles antes de efectuar las operaciones siguientes.

**Step 1**

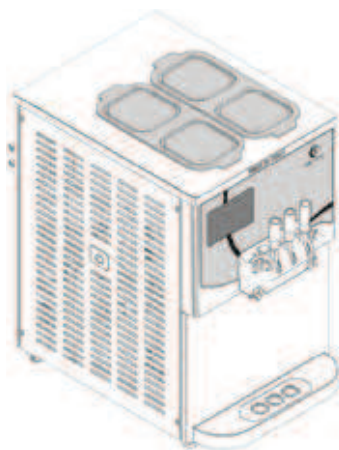
Asegurarse que el ciclo HT se concluyó con éxito.


**NOTA**

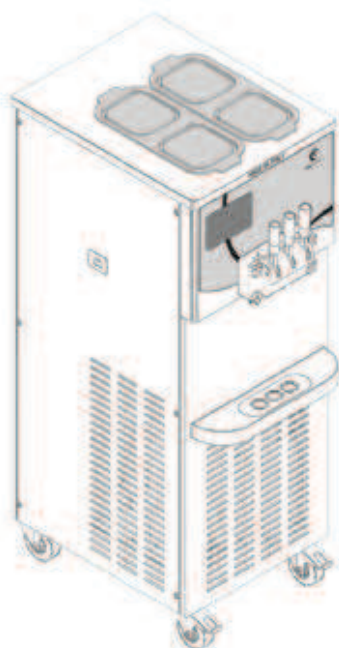
Si el ciclo HT no se ha concluido, no es posible erogar el helado. Reiniciar el ciclo HT o limpiar la máquina.

**Step 2**

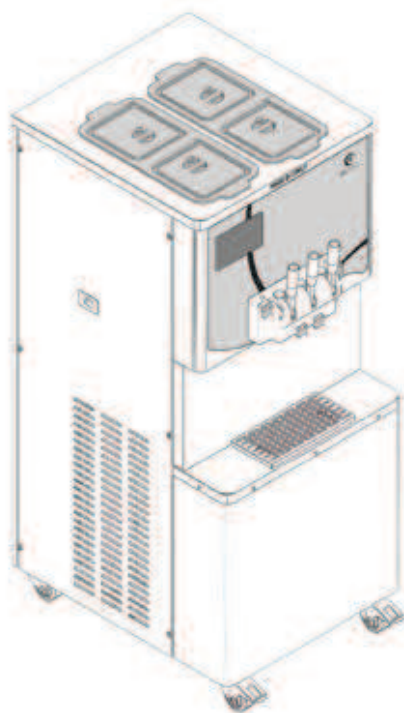
Rociar la solución desinfectante en el grupo de erogación (E), cepillarlo y secar con un paño.



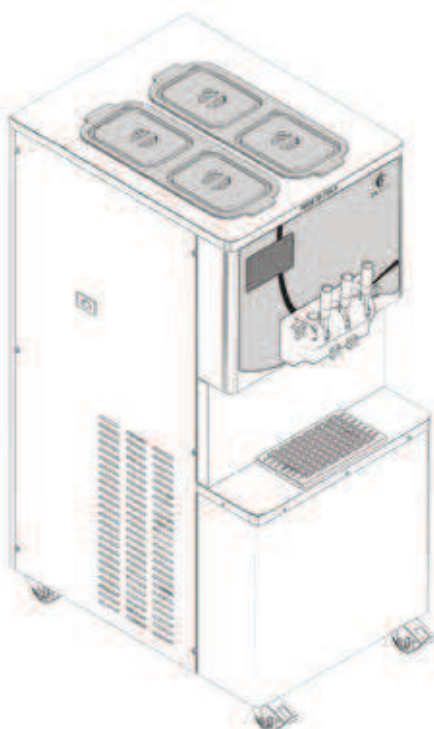
**BC 261 HTP**



**BV 261 HTP**



**MV 255 HTP**



**HV 255 HTP**

## I

### LAVAGGIO

**Periodicamente, la macchina deve essere lavata accuratamente e riavviata.**



#### NOTA

Assicurarsi di avere le mani ben pulite o di indossare guanti sterili prima di effettuare le seguenti operazioni.



#### NOTA

Le seguenti operazioni devono essere eseguite in aggiunta alle regolari procedure di pulizia giornaliera.



#### NOTA

Per la procedura di lavaggio, attenersi alle normative sanitarie locali.

La periodicità del lavaggio dipende da diversi fattori:

- le norme igienico-sanitarie nazionali, che stabiliscono la carica microbica consentita (pH)
- la quantità di gelato erogato (tempi di permanenza della miscela liquida all'interno della vasca di conservazione)
- le qualità batteriologiche della miscela utilizzata (le miscele preparate con latte in polvere o acqua hanno una durata superiore rispetto a quelle preparate con latte fresco e/o panna).



#### NOTA

Per le macchine che lavorano con prodotti a base di yogurt, si raccomanda il lavaggio del gruppo pompa ogni giorno. Si consiglia, inoltre, di lavare ogni 30 giorni il gruppo pompa con apposito detergente anticalcare, per eliminare il deposito/la calcificazione dello yogurt.

**UK**
**CLEANING**

**The machine must be thoroughly washed and restarted at regular intervals.**


**NOTE**

Make sure your hands are well cleaned or wearing sterilized gloves before carrying out the following operations.


**NOTE**

The following operations must be carried out in addition to the regular daily cleaning procedures.


**NOTE**

For the wash procedure, respect current local health regulations.

The intervals between each wash cycle depends on various factors:

- the local health and safety regulations establishing the accepted bacterial charge (pH)
- the amount of ice cream being delivered (permanence of the liquid mix inside the storage hopper)
- the bacterial levels of the mix used (mixes prepared with powdered milk or water last longer than those prepared using fresh milk and/or cream).


**NOTE**

For machines that work with products made from yogurt, it is recommended to clean the pump unit every day. Furthermore, it is recommended to wash every 30 days the pump unit with special limestone detergent, to remove the deposit / calcification of the yogurt.

**F**
**NETTOYAGE**

**Périodiquement, la machine doit être soigneusement lavée et redémarrée.**


**NOTE**

S'assurer d'avoir les mains bien propres ou de porter des gants stérilisés avant d'effectuer les opérations suivantes.


**NOTE**

Les opérations suivantes doivent être effectuées en plus des régulières procédures de nettoyage quotidien.


**NOTE**

Pour la procédure de lavage, se conformer aux règlements de santé locaux.

La fréquence de nettoyage dépend de plusieurs facteurs:

- des normes d'hygiène / sanitaires nationales qui déterminent la charge bactérienne admise (pH)
- de la quantité de glace débitée (temps de permanence du mélange liquide à l'intérieur de la cuve de conservation)
- des qualités bactériologiques du mélange utilisé (les mélanges préparés avec du lait en poudre ou avec de l'eau ont une durée supérieure aux mélanges préparés avec du lait frais et/ou de la crème).


**NOTE**

Pour les machines qui travaillent avec des produits à base de yaourt, nous vous recommandons de laver le groupe pompe chaque jour. En outre nous vous conseillons de nettoyer le groupe pompe tous les 30 jours avec un produit détergent spécial anticalcaire, pour éliminer le dépôt / la calcification du yaourt.

**D**
**WASCHEN**

**Die Maschine muss regelmäßig und gründlich gereinigt und neu gestartet werden.**


**HINWEIS**

Bevor die folgenden Schritte ausgeführt werden, darauf achten, dass die Hände gut gereinigt sind, oder sterile Handschuhe benutzen.


**HINWEIS**

Die folgenden Vorgänge müssen zusätzlich zu den regelmäßigen und täglichen Reinigungsverfahren ausgeführt werden.


**HINWEIS**

Für das Waschenverfahren sich an die örtliche sanitäre Vorschriften halten.

Die Häufigkeit des Waschens hängt von verschiedenen Faktoren ab:

- den nationalen hygienisch-sanitären Vorschriften, welche die zulässige Keimzahl (pH) festlegen
- der ausgegebenen Eismenge (Zeit des Verbleibens der flüssigen Mischung in der Konservierungswanne)
- der bakteriologischen Qualität der verwendeten Mischung (mit Milchpulver oder Wasser zubereitete Mischungen halten sich länger als mit Frischmilch und/oder Rahm zubereitete Mischungen).


**HINWEIS**

Bei Maschinen, die mit Produkten auf Joghurtbasis arbeiten wird empfohlen, das Pumpenaggregat täglich zu waschen. Überdies wird empfohlen, das Pumpenaggregat alle 30 Tage mit einem speziellen Kalkreiniger zu waschen, um die Ablagerungen/Kalkablagerungen des Joghurts zu beseitigen.

**E**
**LAVADO**

**Periódicamente, se debe lavar la máquina cuidadosamente y reiniciarla.**


**NOTA**

Asegurarse de que las manos están limpias o usar guantes estériles antes de efectuar las operaciones siguientes.


**NOTA**

Las siguientes operaciones deben realizarse además de los procedimientos regulares de limpieza diaria.


**NOTA**

Para el procedimiento de lavado, apegarse a las regulaciones locales de salud.

La periodicidad de la limpieza depende de varios factores:

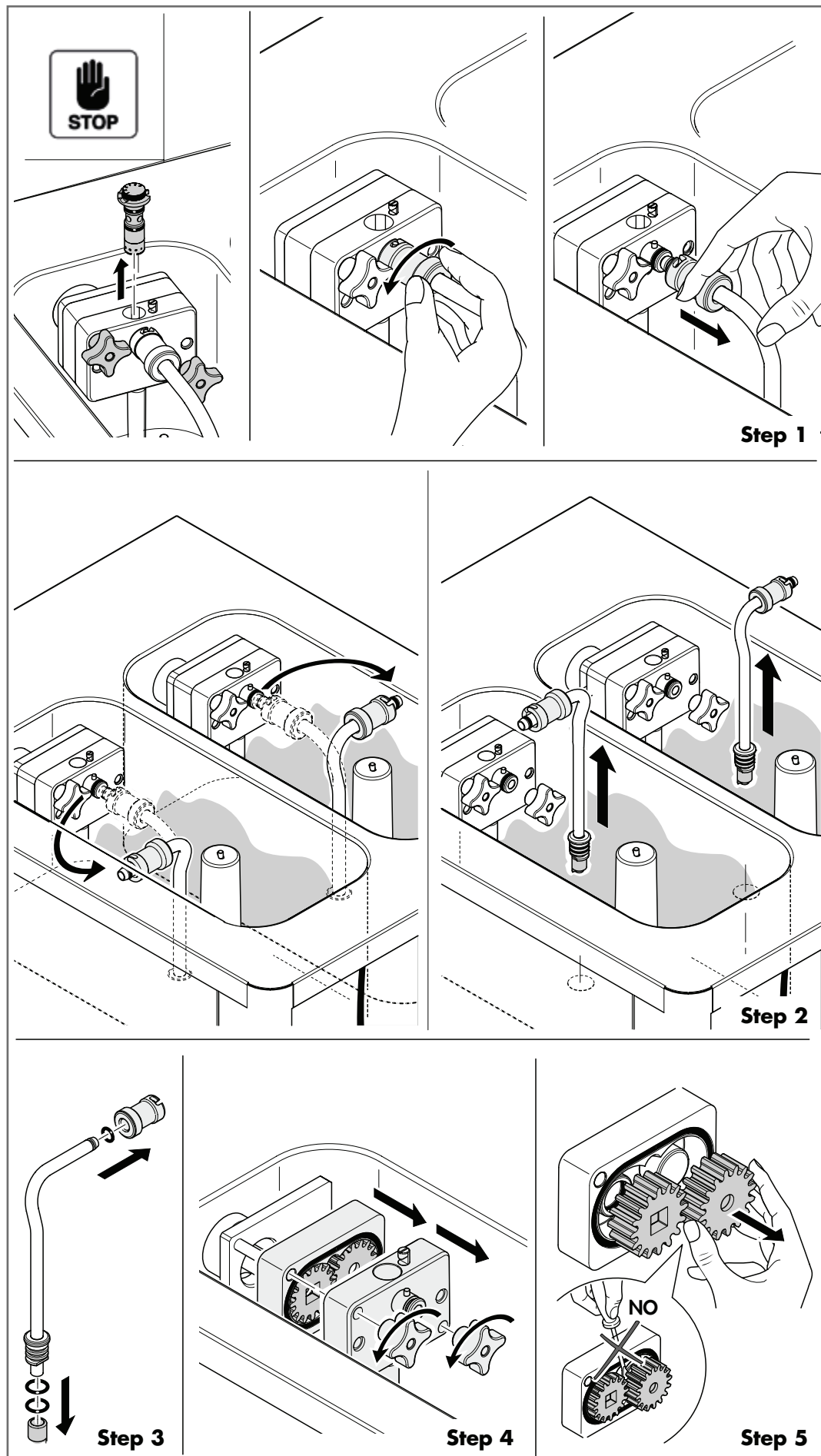
- las normas higiénico-sanitarias nacionales que determinan el nivel de contaminación bacterica consentida (pH)
- la cantidad de helado erogado (tiempo de permanencia de la mezcla líquida al interno de la cuba de conservación)
- la calidad bacteriológica de la mezcla utilizada (las mezclas preparadas con leche en polvo o agua tienen una duración superior respecto a las preparadas con leche fresca y/o crema)


**NOTA**

Para las máquinas que trabajan con productos cuya base es el yogur, se recomienda lavar a diario el grupo de la bomba. Además, se recomienda lavar cada 30 días el grupo de la bomba con un detergente específico antical para eliminar la suciedad/la calcificación del yogur.

# 6

ISTRUZIONI PER L'USO  
INSTRUCTIONS FOR USE  
INSTRUCTIONS D'EMPLOI  
BETRIEBSANLEITUNG  
INSTRUCCIONES DE USO



## NOTA

Il riutilizzo della miscela compromette l'effetto del lavaggio e della sanitizzazione. La miscela non può essere riutilizzata.

Se richiesto dalla normativa locale, seguire quotidianamente la seguente procedura.

Per facilitare il lavaggio, è consigliabile far sciogliere il gelato all'interno della macchina eseguendo le seguenti operazioni:

## Step 1

Impostare la macchina su STOP. Premere e ruotare il regolatore over-run per rimuoverlo.



## NOTA

Se la macchina ha ancora del prodotto al suo interno è necessario scaricare la pressione interna al cilindro (consultare il paragrafo "Smontaggio pompa").

Ruotare l'attacco a baionetta e staccarlo dal corpo pompa, come indicato sulla figura.

## Step 2

Ruotare il tubo di compressione di 90° ed estrarlo dalla vasca. Rispettare la posizione e il verso di rotazione del tubo di compressione così come indicato in figura.

## Step 3

Sfilare l'attacco a baionetta e togliere la valvola di non ritorno e le guarnizioni dal tubo di compressione.

## Step 4

Svitare completamente i pomoli di serraggio e togliere la pompa dalla vasca.

In sequenza togliere prima il coperchio pompa e di seguito il corpo pompa con i relativi ingranaggi.

## Step 5

Estrarre gli ingranaggi dal corpo pompa.



## ATTENZIONE

Non usare utensili per estrarre gli ingranaggi; aiutarsi con le mani e prestare la massima attenzione agli urti o eventuali cadute che possano danneggiarli.



**UK**

**NOTE**

The reuse of the mix adversely affects the washing and sanitization effect. The mix cannot be reused.

If required by local regulations, follow these steps every day. To make it easier to clean the machine, we recommend melting the ice cream left inside the machine as follows:

**Step 1**

Set the machine to STOP.

Press and rotate the overrun regulator to remove it.


**NOTE**

If the machine has still the product inside, it is necessary to release the pressure inside the cylinder (see paragraph "Disassembly of the pump").

Turn the bayonet joint and release it from the pump body, as indicated in the figure.

**Step 2**

Rotate the compression pipe by 90° and remove it from the hopper. Respect the position and the rotation direction of the compression pipe, as indicated in the figure.

**Step 3**

Remove the bayonet joint and remove the non-return valve and the gaskets from the compression pipe.

**Step 4**

Completely unscrew the fastening knobs and remove the pump from the hopper.

In this sequence, first remove the pump cover and then the pump body with its gears.

**Step 5**

Remove the gears from the pump body.


**WARNING**

Do not use tools to extract the gears; use your hands and pay attention to any impact or fall that can damage them.

**F**

**NOTE**

La réutilisation du mélange nuit à l'effet du lavage et de la désinfection. Le mélange ne peut pas être réutilisé.

Si la réglementation locale le requiert, suivre chaque jour la procédure suivante.

Pour faciliter les opérations de nettoyage, il est conseillé de faire liquéfier la glace à l'intérieur de la machine, en exécutant les opérations suivantes:

**Step 1**

Programmer la machine sur STOP.

Appuyer et tourner le régulateur d'overrun pour l'enlever.


**NOTE**

Si la machine a encore du produit à l'intérieur, il faut libérer la pression à l'intérieur du cylindre (consulter le paragraphe «Démontage de la pompe»).

Faire tourner le raccord à baïonnette et le détacher du corps de la pompe, comme indiqué sur la figure.

**Step 2**

Faire tourner le tuyau de compression de 90° et l'extraire de la cuve. Respecter la position et le sens de rotation du tuyau de compression, comme indiqué sur la figure.

**Step 3**

Enlever le raccord à baïonnette, et ôter du tuyau de compression la soupape anti-retour et les joints.

**Step 4**

Dévisser complètement les écrous de serrage et enlever la pompe de la cuve. En séquence, enlever tout d'abord le couvercle de la pompe et, ensuite, le corps de la pompe avec ses engrenages.

**Step 5**

Extraire les engrenages du corps de la pompe.


**ATTENTION**

Ne pas utiliser d'outils pour extraire les engrenages: s'aider avec les mains, et accorder le maximum d'attention aux chocs ou chutes éventuelles, qui pourraient les endommager.

**D**

**HINWEIS**

Die Wiederverwendung der Mischung beeinträchtigt die Wirksamkeit der Reinigung und der Hygienisierung. Die Mischung darf nicht wiederverwendet werden.

Wo die örtlichen Vorschriften dies verlangen, ist das folgende Verfahren täglich durchzuführen.

Um den Waschprozess zu erleichtern, ist es ratsam, das Eis im Produktionszylinder wie folgt schmelzen zu lassen:

**Step 1**

Die Maschine auf STOPP stellen.

Den Overrun-Regler drücken und drehen, um ihn zu entfernen.


**HINWEIS**

Wenn noch Produkt in der Maschine vorhanden ist, muss der Druck im Zylinder abgelassen werden (siehe Abschnitt „Abmontieren der Pumpe“).

Den Bajonettverschluss drehen und gemäß Abbildung vom Pumpenkörper lösen.

**Step 2**

Das Druckrohr um 90° drehen und dieses aus der Wanne ausnehmen. Die Position und die Drehrichtung des Druckrohrs beobachten, wie es in der Abbildung dargestellt ist.

**Step 3**

Den Bajonettverschluss ausziehen und das Rückschlagventil sowie die Dichtungen vom Druckrohr abnehmen.

**Step 4**

Die Befestigungsknöpfe komplett ausschrauben und die Pumpe aus der Wanne nehmen.

Nacheinander, zuerst den Pumpendeckel und dann den Pumpenkörper mit den Zahnrädern entfernen.

**Step 5**

Die Zahnräder aus dem Pumpenkörper nehmen.


**ACHTUNG**

Zum Abnehmen der Zahnräder keine Werkzeuge verwenden; von Hand arbeiten und äußerst sorgfältig darauf achten, jeden Aufprall oder ein Herabfallen zu vermeiden, da dies die Zahnräder beschädigen könnte.

**E**

**NOTA**

La reutilización de la mezcla compromite el efecto del lavado y de la esterilización. La mezcla no puede ser reutilizada.

Si lo requiriese la normativa local, cumplir diariamente con el procedimiento siguiente.

Para facilitar el lavado, es conveniente hacer derretir el helado dentro del equipo ejecutando las siguientes operaciones:

**Step 1**

Configurar la máquina en STOP.

Presionar y rotar el regulador de overrun para removerlo.


**NOTA**

Si todavía queda producto dentro de la máquina, es necesario descargar la presión interna del cilindro (consultar el párrafo "Desmontaje bomba").

Girar el acoplamiento de bayoneta y separarlo del cuerpo de la bomba tal y como aparece en la imagen.

**Step 2**

Girar el tubo de compresión 90° y extraerlo de la cuba.

Respetar la posición y el sentido de rotación del tubo de compresión tal y como figura en la imagen.

**Step 3**

Sacar el acoplamiento de bayoneta y extraer la válvula de retención y las juntas del tubo de compresión.

**Step 4**

Desenroscar por completo los pomos de fijación y extraer la bomba de la cuba.

En secuencia, primero quitar la tapa de la bomba y después el cuerpo de la bomba con sus engranajes.

**Step 5**

Extraer los engranajes del cuerpo de la bomba.


**ATENCIÓN**

No usar herramientas para extraer los engranajes, hacerlo con las manos y prestar la máxima atención para evitar golpes o caídas que podrían llegar a dañarlos.



## 6



Scaricare il prodotto, impostare la macchina su STOP. Inserire altri 6 litri (BC 261 HTP, BV 261 HTP) - 7 litri (MV 255 HTP) - 8 litri (HV 255 HTP) di acqua pulita per risciacquare; scaricare selezionando la funzione LAVAGGIO e azionando la leva erogazione. Scaricare il prodotto, impostare la macchina su STOP.

## UK

### Step 6

Remove the gaskets on the pump. Use the special tool, do not use screwdrivers and tools in order to avoid cutting the gaskets.

### Step 7

Remove the by-pass valve with its spring and O-ring gask

### Step 8

Remove the mixer, pulling it from its transmission shaft.

### Step 9

Pull the lever to pour out all the mix contained in the machine (hopper and cylinder).

### Step 10

Pour about 6 liters (BC 261 HTP - BV 261 HTP) - 7 liters (MV 255 HTP) - 8 liters (HV 255 HTP) of water into the hopper, if possible use warm water (max 40°C/104°F) and wait for 5 minutes. Use a brush to remove the ice cream leftovers from the hopper walls. Drain all the water using the lever. If necessary, pour more water (about 6 liters BC 261 HTP, BV 261 HTP - 7 liters MV 255 HTP - 8 liters HV 255 HTP) to remove any remaining product and drain again, by selecting WASH function and pulling the dispensing lever. Once released the product, set the machine to STOP.

### Step 11

Prepare a cleaning solution (see paragraph "Cleaning solution"). Pour about 6 liters (BC 261 HTP - BV 261 HTP) - 7 liters (MV 255 HTP) - 8 liters (HV 255 HTP) of cleaning solution into the storage hopper, thoroughly clean it, and drain by selecting WASH function and pulling the lever. Once released the product, set the machine to STOP.

Pour another 6 liters (BC 261 HTP, BV 261 HTP) - 7 liters (MV 255 HTP) - 8 liters (HV 255 HTP) of clean water to rinse. Select WASH function and pull the dispensing lever to drain.

Once released the product, set the machine to STOP.

## F

### Step 6

Enlever les joints présentes sur la pompe. Pour éviter de couper les joints, ne pas utiliser de tournevis ni d'outils, mais seulement l'instrument prévu à cet effet.

### Step 7

Enlever la soupape by-pass avec son ressort et les joints toriques présents sur le régulateur d'overrun.

### Step 8

Extraire le mixeur, en l'enlevant de l'arbre de transmission correspondant.

### Step 9

Évacuer complètement le mélange présent dans la machine (cuve, et cylindre) en actionnant le levier.

### Step 10

Verser dans la cuve environ 6 litres (BC 261 HTP - BV 261 HTP) - 7 litres (MV 255 HTP) - 8 litres (HV 255 HTP) d'eau, si possible chaude (max 40°C/104°F) et attendre 5 minutes. En utilisant une brosse, enlever les restes de glace des parois de la cuve. Vider toute l'eau en actionnant le levier. Si nécessaire, verser encore de l'eau (environ 6 litres BC 261 HTP, BV 261 HTP - 7 litres MV 255 HTP - 8 litres HV 255 HTP) pour éliminer tout résidu de produit et vider de nouveau, en sélectionnant la fonction NETTOYAGE et en actionnant le levier de distribution. Une fois vidé le produit, programmer la machine sur STOP.

### Step 11

Préparer une solution détergente (consulter le paragraphe «Solution détergente»). Verser environ 6 litres (BC 261 HTP - BV 261 HTP) - 7 litres (MV 255 HTP) - 8 litres (HV 255 HTP) de solution détergente dans la cuve de conservation, la nettoyer à fond, et procéder en sélectionnant la fonction NETTOYAGE et en actionnant le levier. Une fois vidé le produit, programmer la machine sur STOP. Verser encore 6 litres (BC 261 HTP, BV 261 HTP) - 7 litres (MV 255 HTP) - 8 litres (HV 255 HTP) d'eau claire pour rincer; vider en sélectionnant la fonction NETTOYAGE et en actionnant le levier de distribution. Une fois vidé le produit, programmer la machine sur STOP.

## D

### Step 6

Die an der Pumpe vorhandenen Dichtungen abnehmen. Das entsprechende Gerät und keine Schraubenzieher oder andere Werkzeuge verwenden, um Schnitte in den Dichtungen zu vermeiden.

### Step 7

Das By-Pass-Ventil mit der Feder und die O-Ring Dichtungen des Overrun-Reglers entfernen.

### Step 8

Den Mixer abnehmen, indem man ihn von der entsprechenden Antriebswelle abzieht.

### Step 9

Durch Ziehen des Hebels das gesamte in der Maschine (Wanne, und Zylinder) vorhandene Produkt ablassen.

### Step 10

In die Wanne ca. 6 Liter (BC 261 HTP - BV 261 HTP) - 7 Liter (MV 255 HTP) - 8 Liter (HV 255 HTP) möglichst warmes Wasser (max. 40°C/104°F) geben und 5 Minuten warten. Mit einer Bürste die Speiseeisreste von den Wänden der Wanne entfernen.

Durch Betätigen des Hebels das gesamte Wasser ablassen. Falls notwendig, weiteres Wasser (ca. 6 Liter BC 261 HTP, BV 261 HTP - 7 Liter MV 255 HTP - 8 Liter HV 255 HTP) eingeben, um alle Produktreste zu beseitigen, und erneut ablassen, indem die Funktion WASCHEN eingestellt und der Ausgabehebel betätigt wird. Das Produkt ablassen, die Maschine auf STOP stellen.

### Step 11

Eine Reinigungslösung vorbereiten (siehe Abschnitt „Reinigungslösung“). Ca. 6 Liter (BC 261 HTP - BV 261 HTP) - 7 Liter (MV 255 HTP) - 8 Liter (HV 255 HTP) Reinigungslösung in die Konservierungswanne geben, gründlich reinigen und ablassen, indem die Funktion WASCHEN eingestellt und der Hebel betätigt wird. Nachdem das Produkt abgelassen ist, die Maschine auf STOP stellen. Weitere 6 Liter (BC 261 HTP, BV 261 HTP) - 7 Liter (MV 255 HTP) - 8 Liter (HV 255 HTP) sauberes Wasser zum Spülen einlassen; ablassen, indem die Funktion WASCHEN eingestellt und der Abgabehebel betätigt wird. Nachdem das Produkt abgelassen ist, die Maschine auf STOP stellen.

## E

### Step 6

Sacar las juntas de la bomba. Utilizar la herramienta específica y no destornilladores u otros utensilios para evitar que se corten las juntas.

### Step 7

Quitar la válvula de retención con el muelle correspondiente y las juntas tóricas de sección circular situadas en el regulador de overrun.

### Step 8

Extraer el mixer del árbol de transmisión.

### Step 9

Descargar todo el producto presente en el equipo (cuba y cilindro) tirando la palanca.

### Step 10

Inserir en las cubas aproximadamente 6 litros (BC 261 HTP - BV 261 HTP) - 7 litros (MV 255 HTP) - 8 litros (HV 255 HTP) de agua, posiblemente caliente (máx 40°C/104°F) y esperar 5 minutos. Utilizando un cepillo, remover los residuos de helado de las paredes de la cuba. Descargar toda el agua a través de la palanca. Si es necesario, inserir otra agua (aproximadamente 6 litros BC 261 HTP, BV 261 HTP - 7 litros MV 255 HTP - 8 litros HV 255 HTP) para eliminar cualquier residuo de producto y descargar otra vez, seleccionando la función de LAVADO y tirando la palanca de erogación. Una vez descargado el producto, configurar la máquina en STOP.

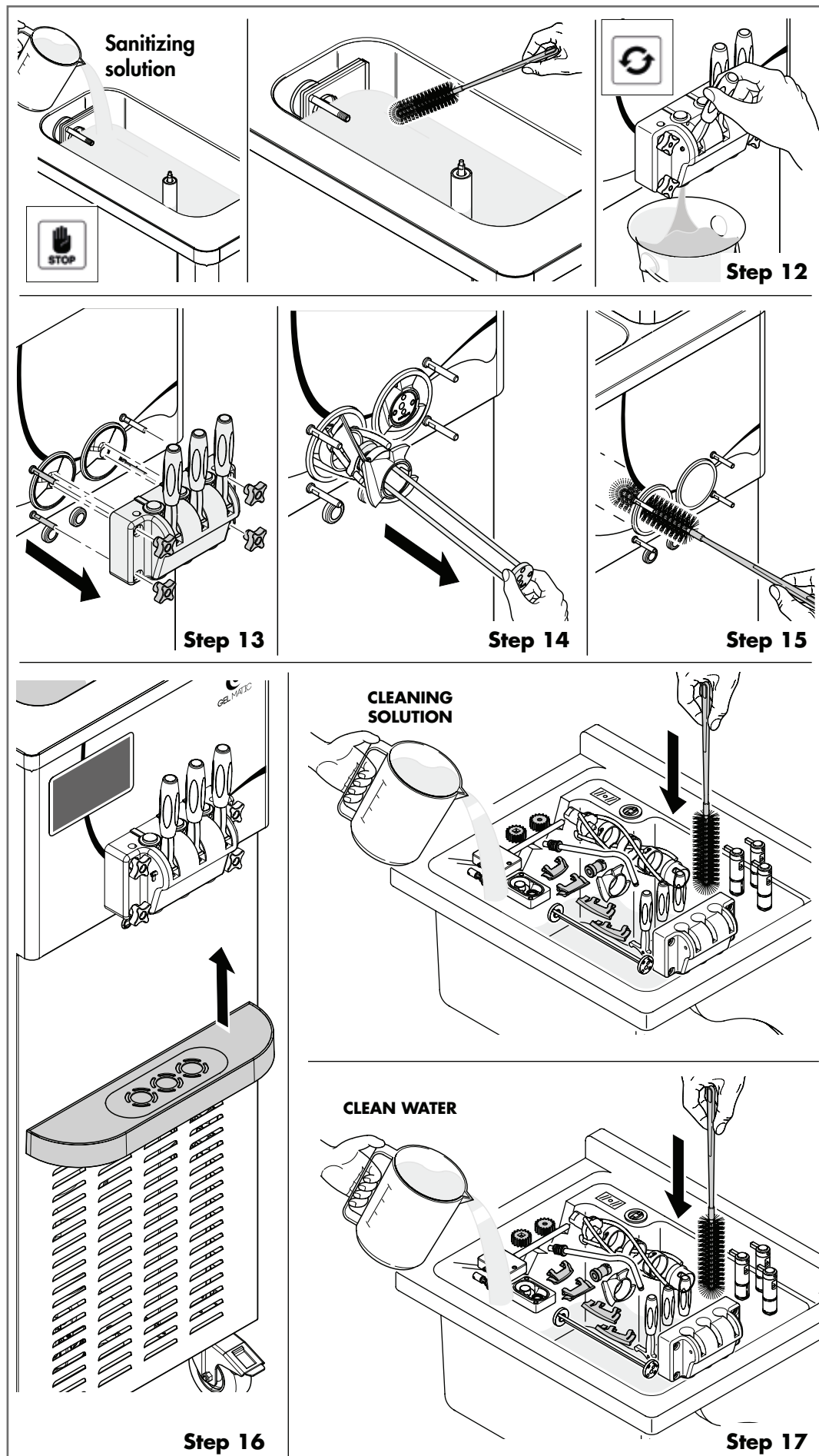
### Step 11

Preparar una solución detergente (consultar el párrafo "Solución detergente").

Inserir aproximadamente 6 litros (BC 261 HTP - BV 261 HTP) - 7 litros (MV 255 HTP) - 8 litros (HV 255 HTP) de solución detergente en la cuba de conservación, y limpiarla a fondo y descargar seleccionando la función de LAVADO y tirando la palanca. Una vez descargado el producto, configurar la máquina en STOP. Inserir otros 6 litros (BC 261 HTP, BV 261 HTP) - 7 litros (MV 255 HTP) - 8 litros (HV 255 HTP) de agua limpia para enjuagar; descargar seleccionando la función de LAVADO y tirando la palanca de erogación. Una vez descargado el producto, configurar la máquina en STOP.

# 6

**ISTRUZIONI PER L'USO**  
**INSTRUCTIONS FOR USE**  
**INSTRUCTIONS D'EMPLOI**  
**BETRIEBSANLEITUNG**  
**INSTRUCCIONES DE USO**



**I**

## Step 12

Preparare una soluzione sanizzante (consultare il paragrafo "Soluzione sanizzante").

Inserire circa 6 litri (BC 261 HTP - BV 261 HTP) - 7 litri (MV 255 HTP) - 8 litri (HV 255 HTP) di soluzione sanizzante nella vasca di conservazione, spazzolare a fondo e lasciare agire per 5 minuti. Scaricare selezionando la funzione LAVAGGIO e azionando la leva. Scaricato il prodotto, impostare la macchina su STOP.



## NOTA

Ripetere gli step 1÷12 per l'altra vasca.

## Step 13

Rimuovere poi il gruppo di erogazione (si veda il paragrafo "Smontaggio del gruppo di erogazione").

## Step 14

Smontare l'agitatore (si veda il paragrafo "Smontaggio dell'agitatore"), aggiungere la soluzione detergente e pulire a fondo il cilindro. Risciacquare con acqua pulita.



## NOTA

Ripetere lo step 14 per l'altro agitatore.

## Step 15

Immergere lo spazzolino nella soluzione sanizzante e spazzolare accuratamente il cilindro.

Asciugare con un panno sterile.

## Step 16

Smontare il raccogli-gocce e pulire a fondo.

## Step 17

Lavare tutti i componenti in lavastoviglie o nel lavandino, utilizzando gli spazzolini forniti in dotazione con la macchina e il detergente. Assicurarsi che venga rimosso ogni residuo di miscela e di lubrificante. Risciacquare con acqua pulita:

- pompa (completamente smontata)
- gruppo di erogazione (leva, pistoni e relative guarnizioni)
- agitatore (rimuovere la guarnizione dal fondo dell'agitatore, i pattini raschianti, la coclea e l'albero controrotante)
- mixer
- vaschetta raccogli-gocce.



## ATTENZIONE

Lavare le guarnizioni O-ring separatamente, evitando che finiscano nello scarico del lavandino/della lavastoviglie.

## UK

### Step 12

Prepare a sanitizing solution (see paragraph "Sanitizing solution"). Pour about 6 liters (BC 261 HTP - BV 261 HTP) - 7 liters (MV 255 HTP) - 8 liters (HV 255 HTP) of sanitizing solution into the storage hopper, brush thoroughly and leave for 5 minutes. Select WASH function and pull the dispensing lever to drain. Once released the product, set the machine to STOP.



#### NOTE

Repeat steps 1÷12 for the other hopper.

### Step 13

Remove the dispensing door (see paragraph "Disassembly of the dispensing door") and the cleaning solution. Rinse with clean water.

### Step 14

Remove the stirrer (see paragraph "Disassembly of the beater"), add the cleaning solution and thoroughly clean the cylinder. Rinse using clean water.



#### NOTE

Repeat step 14 for the other beater.

### Step 15

Soak the brush in the sanitizing solution and brush the cylinder thoroughly. Dry with a sterilised cloth.

### Step 16

Remove the drip-tray and clean thoroughly.

### Step 17

Wash all parts in the dishwasher or in the sink, using the brushes that come with the machine and the detergent. Make sure to remove any remaining mix and lubricant. Rinse using clean water:

- pump (fully disassembled)
- dispensing door (lever, pistons and relevant gaskets)
- beater (remove the gasket from the bottom of the beater, scraper blades, worm and counter rotating shaft)
- mixer
- drip-tray.



#### WARNING

Wash the O-rings separately, making sure they don't fall into the sink or the dish washing machine drainage.

## F

### Step 12

Préparer une solution désinfectante (consulter le paragraphe «Solution désinfectante»).

Verser environ 6 litres (BC 261 HTP - BV 261 HTP) - 7 litres (MV 255 HTP) - 8 litres (HV 255 HTP) de solution désinfectante dans la cuve de conservation, la brosser à fond et laisser agir pendant 5 minutes. Vider en sélectionnant la fonction NETTOYAGE et en actionnant le levier de distribution. Une fois vidé le produit, programmer la machine sur STOP.



#### NOTE

Répéter les étapes 1÷12 pour l'autre cuve.

### Step 13

Enlever le groupe de distribution (voir paragraphe «Démontage du groupe de distribution»).

### Step 14

Démonter l'agitateur (voir paragraphe «Démontage de l'agitateur»), ajouter détergente et nettoyer à fond le cylindre. Rincer à l'eau claire.



#### NOTE

Répéter l'étape 14 pour l'autre agitateur.

### Step 15

Immerger la brosse dans la solution désinfectante et brosser le cylindre à fond. Sécher avec un chiffon stérilisé.

### Step 16

Démonter l'égouttoir et nettoyer à fond.

### Step 17

Laver toutes les pièces en lave-vaisselle ou bien dans l'évier en utilisant les petites brosses fournies avec la machine et le détergent. Vérifier que tous les résidus de mélange et de lubrifiant ont été enlevés. Rincer à l'eau claire:

- pompe (complètement démontée)
- groupe de distribution (levier, pistons et joints logés sur le groupe)
- agitateur (enlever le joint du fond de l'agitateur, les patins racleurs, la vis sans fin et l'arbre contrarotatif)
- mixeur
- égouttoir.



#### ATTENTION

Laver les joints toriques séparément, en évitant qu'ils ne tombent dans la vidange de l'évier ou du lave-vaisselle.

## D

### Step 12

Eine Hygienisierungslösung vorbereiten (siehe Abschnitt „Hygienisierungslösung“).

Ca. 6 Liter (BC 261 HTP - BV 261 HTP) - 7 Liter (MV 255 HTP) - 8 Liter (HV 255 HTP) Hygienisierungslösung in die Konservierungswanne geben, gründlich bürsten und 5 Minuten einwirken lassen. Ablassen, indem die Funktion WASCHEN eingestellt und der Hebel betätigt wird. Nachdem das Produkt abgelassen ist, die Maschine auf STOP stellen.



#### HINWEIS

Die Schritte 1÷12 für die andere Wanne wiederholen.

### Step 13

Dann die Ausgabereinheit entfernen (vgl. Abschnitt „Abmontieren der Ausgabereinheit“).

### Step 14

Das Rührwerk abmontieren (vgl. Abschnitt „Abmontieren des Rührwerks“), die Reinigungslösung hinzugeben und den Zylinder gründlich reinigen. Mit sauberem Wasser abspülen.



#### HINWEIS

Den Schritt 14 für das andere Rührwerk wiederholen.

### Step 15

De Bürste in die Hygienisierungslösung tauchen und den Zylinder vorsichtig abbürsten. Mit einem sterilen Tuch trocknen.

### Step 16

Die Tropfschale abmontieren und gründlich reinigen.

### Step 17

Alle Komponenten im Geschirrspüler oder im Waschbecken mit den Bürsten, die mit der Maschine mitgeliefert wurden, und dem Reinigungsmittel reinigen. Sicherstellen, dass alle Rückstände der Mischung und des Schmiermittels entfernt werden. Mit sauberem Wasser abspülen:

- Pumpe (Komplett abmontiert)
- Ausgabereinheit (Hebel, Kolben und entsprechende Dichtungen)
- Rührwerk (die Dichtung am Ende des Rückwerks, die Schaber, die Schnecke und die gegen drehende Welle abnehmen)
- Mixer
- Tropfschale.



#### ACHTUNG

Die O-Ring Dichtungen separat waschen und dabei darauf achten, dass sie nicht in den Abfluss des Spülbeckens/der Geschirrspülmaschine geraten.

## E

### Step 12

Preparar una solución esterilizante (consultar el párrafo "Solución esterilizante"). Insertar aproximadamente 6 litros (BC 261 HTP - BV 261 HTP) - 7 litros (MV 255 HTP) - 8 litros (HV 255 HTP) de solución esterilizante en la cuba de conservación, cepillar a fondo y dejar actuar durante 5 minutos. Descargar seleccionando la función de LAVADO y tirando la palanca de erogación. Una vez descargado el producto, configurar la máquina en STOP.



#### NOTA

Répéter los pasos 1÷12 para la otra cuba.

### Step 13

Remover el grupo de erogación (véase el párrafo "Desmontaje del grupo de erogación").

### Step 14

Desmontar el agitador (véase el párrafo "Desmontaje del agitador"), añadir un poco de detergente y limpiar bien el cilindro. Enjuagar con agua limpia.



#### NOTA

Répéter el paso 14 para el otro agitador.

### Step 15

Sumergir el cepillo en la solución esterilizante y cepillar bien el cilindro. Secar con un paño estéril.

### Step 16

Desmontar la bandeja recoge-gotas y limpiar bien.

### Step 17

Lavar todos los componentes en el lavavajillas o en el fregadero utilizando los cepillos que vienen de serie junto a la máquina y el detergente. Comprobar que se elimine cualquier residuo de producto y de lubricante. Enjuagar con agua limpia:

- bomba (completamente desmontada)
- grupo de erogación (la palanca, los pistones y las guarniciones ubicadas en el grupo de erogación)
- agitador (remover la ventosa del fondo de la paleta, las rodaderas agitador, el tornillo sin fin y el árbol contrarrotativo)
- mixer
- bandeja recoge-gotas.



#### ATENCIÓN

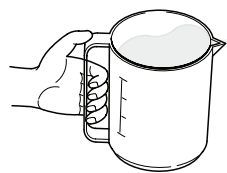
Lavar las juntas tóricas circulares separadamente evitando que acaben en el sumidero del fregadero/ del lavavajillas.



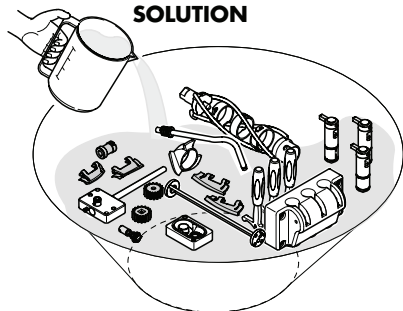
# 6

ISTRUZIONI PER L'USO  
INSTRUCTIONS FOR USE  
INSTRUCTIONS D'EMPLOI  
BETRIEBSANLEITUNG  
INSTRUCCIONES DE USO

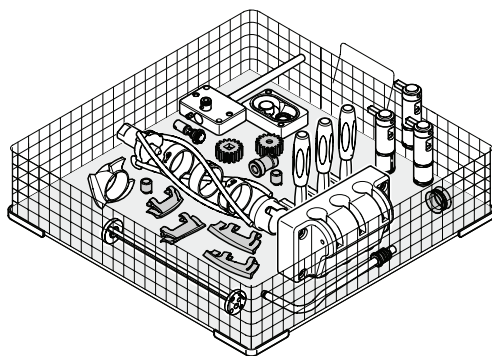
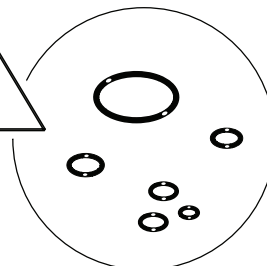
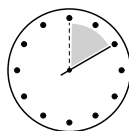
## SANITIZING SOLUTION



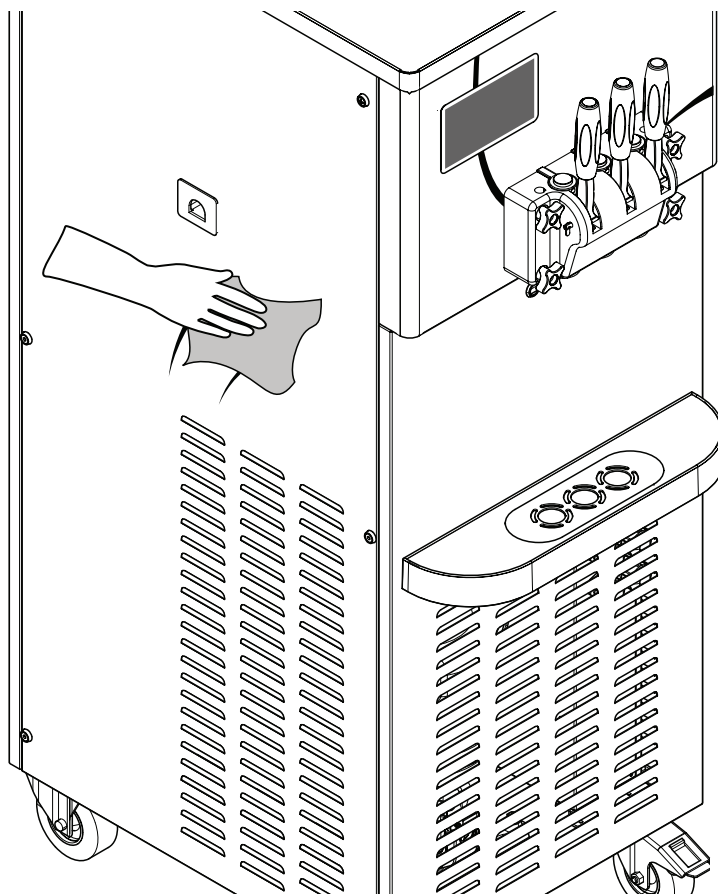
## SANITIZING SOLUTION



5 min



Step 18



A

I

## Step 18

Preparare una soluzione sanizzante (consultare il paragrafo "Soluzione sanizzante").



## NOTA

Seguire le istruzioni indicate sull'etichetta del prodotto sanizzante, dato che una soluzione troppo concentrata potrebbe danneggiare i componenti, mentre una soluzione poco concentrata non assicurerebbe una pulizia adeguata.

Immergere tutti i pezzi smontati nella soluzione sanizzante e lasciare agire per almeno 5 minuti.

Mettere tutti i pezzi su una superficie pulita, asciutta e sanizzata e lasciarli asciugare all'aria.

La pulizia dei pannelli laterali esterni deve essere effettuata con un panno o una spugna. Non utilizzare mai getti d'acqua che potrebbero danneggiare la macchina (A).



## ATTENZIONE

Dopo le operazioni di lavaggio, assicurarsi che non vi sia acqua residua all'interno della macchina. Il congelamento dell'acqua all'interno del cilindro durante il funzionamento della macchina potrebbe causare il danneggiamento dell'agitatore e del sistema di trasmissione.



## ATTENZIONE

Durante alcune operazioni di pulizia della macchina, è possibile comandare il movimento dell'agitatore anche dopo aver rimosso il gruppo di erogazione. Il rischio può essere eliminato pulendo la macchina con l'alimentazione elettrica disinserita.



## ATTENZIONE

L'intervento di pulizia con l'agitatore in movimento presenta un grave rischio di natura meccanica.



**UK**
**Step 18**

Prepare a sanitizing solution (see paragraph "Sanitizing solution").


**NOTE**

Follow the instructions on the sanitizing product label, as too strong a solution could damage the components, while a very concentrated solution does not ensure adequate cleaning.

Soak all the removed parts in the sanitizing solution and leave for at least 5 minutes.

Place all pieces on a clean, dry, sanitized surface and let them dry.

Use a soft cloth or sponge to clean the outside side panels. Never use pressurized water, as this may damage the machine (A).


**WARNING**

After washing operations, make sure that there is no residual water inside the machine. In fact, water freezing inside the cylinder during machine operation might damage the beater and the transmission unit.


**WARNING**

During some cleaning operations on the machine, it is possible to control the movement of the beater even when the dispensing door has been removed. To eliminate hazards, clean the machine when power supply is off.


**WARNING**

The moving beater is hazardous during cleaning (mechanical hazard).

**F**
**Step 18**

Préparer une solution désinfectante (consulter le paragraphe «Solution désinfectante»).


**NOTE**

Suivre les instructions indiquées sur l'étiquette du produit désinfectant, vu qu'une solution trop concentrée pourrait abîmer les pièces, tandis qu'une solution peu concentrée ne garantirait pas une propriété adéquate.

Immerger toutes les pièces démontées dans la solution désinfectante et laisser agir pendant au moins 5 minutes.

Mettre toutes les pièces sur une surface propre, sèche et désinfectée et les laisser sécher à l'air.

Le nettoyage des panneaux latéraux doit être effectué avec un chiffon ou une éponge. Ne pas utiliser des jets d'eau qui pourraient endommager la machine (A).


**ATTENTION**

Après les opérations de nettoyage, s'assurer qu'il n'y ait pas d'eau résiduelle à l'intérieur de la machine. La congélation de l'eau à l'intérieur du cylindre pendant le fonctionnement pourrait en effet endommager l'agitateur et le système de transmission.


**ATTENTION**

Pendant certaines opérations de nettoyage de la machine, il est possible de commander le mouvement de l'agitateur même si la tête de distribution a été enlevée. Le risque peut être éliminé en nettoyant la machine avec l'alimentation coupée.


**ATTENTION**

L'intervention de nettoyage avec l'agitateur en mouvement comporte un risque grave de nature mécanique.

**D**
**Step 18**

Eine Hygienisierungslösung vorbereiten (siehe Abschnitt „Hygienisierungslösung“).


**HINWEIS**

Die Anweisungen auf der Etikette des Hygienisierungsproduktes befolgen, denn eine zu starke Konzentration der Lösung könnte die Komponenten beschädigen, während eine zu niedrige Konzentration keine angemessene Reinigung sicherstellen würde.

Alle abmontierten Teile einschließlich des Rüssels in die Hygienisierungslösung tauchen und wenigstens 5 Minuten lang wirken lassen.

Alle Teile auf eine saubere, trockene und hygienisierte Fläche legen und an der Luft trocknen lassen.

Die äußeren Seitenwände sind mit einem Tuch oder einem Schwamm zu reinigen. Dazu nie einen Wasserstrahl einsetzen, da ein solcher die Maschine beschädigen könnte (A).


**ACHTUNG**

Nach dem Waschen sicherstellen, dass kein Wasser in der Maschine zurückgeblieben ist. Ein Gefrieren des Wassers im Zylinder während des Betriebs der Maschine könnte zur Beschädigung des Rührwerks und des Triebwerks führen.


**ACHTUNG**

Während gewisser Reinigungsschritte der Maschine kann die Bewegung des Rührwerks auch nach dem Abnehmen der Ausgabereinheit gesteuert werden. Eine solche Gefahr kann beseitigt werden, indem man die Maschine bei ausgeschalteter Stromversorgung reinigt.


**ACHTUNG**

Eine Reinigung bei in Bewegung stehendem Rührwerk stellt eine schwerwiegende verbleibende Gefahr mechanischer Art dar.

**E**
**Step 18**

Preparar una solución esterilizante (consultar el párrafo "Solución esterilizante").


**NOTA**

Respetar las instrucciones que figuran en la etiqueta del producto esterilizante ya que una solución demasiado concentrada podría dañar los componentes, mientras que una solución poco concentrada no garantizaría una limpieza adecuada.

Sumergir todas las piezas desmontadas en la solución esterilizante y dejar actuar durante al menos 5 minutos.

Posicionar todas las piezas sobre una superficie limpia y seca y dejarlas que se sequen al aire.

La limpieza de los paneles laterales externos debe ser efectuada con un paño o una esponja. No utilizar chorros de agua que pudieran dañar el equipo (A).


**ATENCIÓN**

Después de las operaciones de lavado, asegurarse que no queden residuos de agua dentro del equipo. El congelamiento del agua al interno del cilindro durante el funcionamiento del equipo podría dañar el agitador y el sistema de transmisión.


**ATENCIÓN**

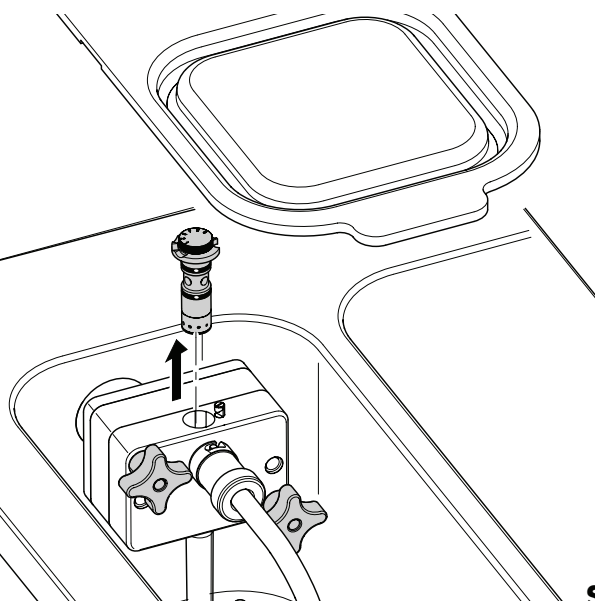
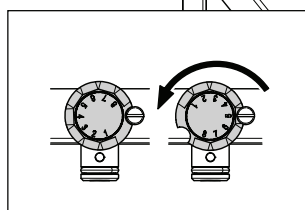
Durante algunas operaciones de limpieza del equipo, es posible accionar el movimiento del agitador aún después de la remoción del grupo de erogación. El riesgo puede ser eliminado limpiando el equipo con la alimentación eléctrica desconectada.


**ATENCIÓN**

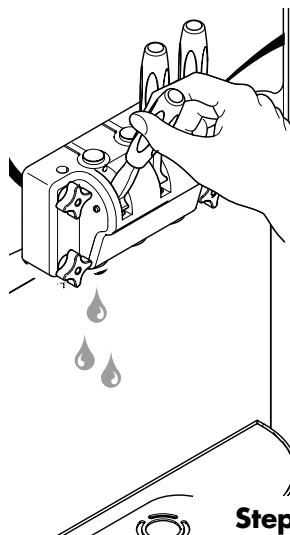
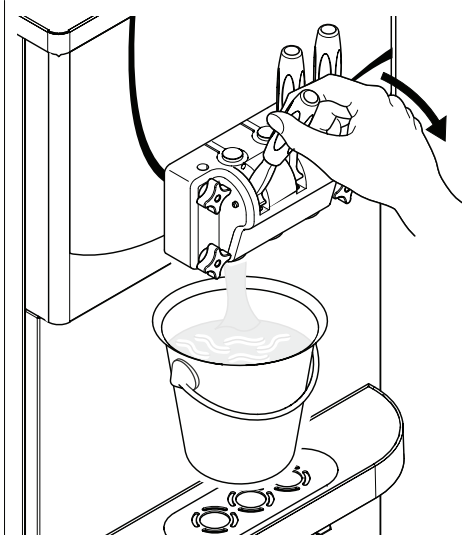
El intervento de limpieza con el agitador en movimiento presenta un grave riesgo de naturaleza mecánica.

# 6

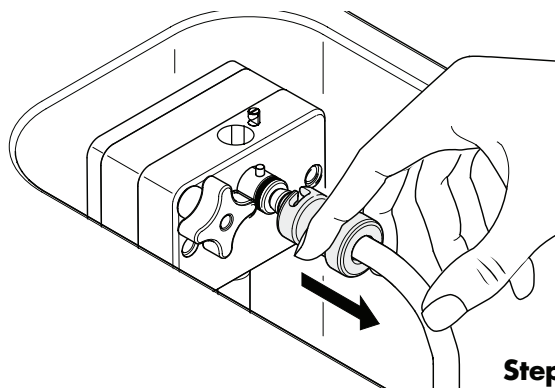
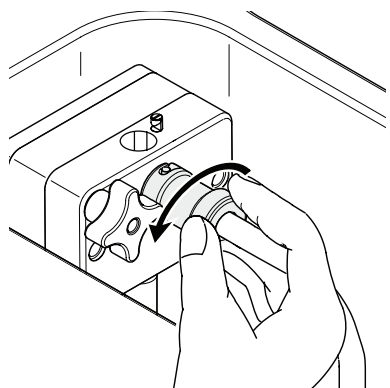
ISTRUZIONI PER L'USO  
INSTRUCTIONS FOR USE  
INSTRUCTIONS D'EMPLOI  
BETRIEBSANLEITUNG  
INSTRUCCIONES DE USO



**Step 1**



**Step 2**



**Step 3**

## I

### SMONTAGGIO DEI VARI COMPONENTI

#### Smontaggio pompa

##### Step 1

Se la macchina ha ancora del prodotto al suo interno è necessario scaricare la pressione interna al cilindro.

Assicurarsi che la macchina sia in modalità STOP e rimuovere il regolatore di overrun.

##### Step 2

Impostare la macchina su LAVAGGIO e, azionando la leva, scaricare un pò di prodotto (circa 1 litro) sino ad eliminare totalmente la pressione presente nella macchina (vasca e cilindro).

##### Step 3

Impostare la macchina su STOP.

Ruotare l'attacco a baionetta e staccarlo dal corpo pompa, come indicato sulla figura.

**UK**
**DISASSEMBLY OF THE  
VARIOUS COMPONENTS**
**Disassembly of the pump**
**Step 1**

If the machine has still the product inside, it is necessary to release the pressure inside the cylinder.

Make sure that the machine is in STOP mode, and remove the over-run regulator.

**Step 2**

Set the machine to WASH mode and, using the lever, release a bit of product (about 1 liter) up to totally eliminate the pressure present in the machine (hopper and cylinder).

**Step 3**

Set the machine to STOP.

Turn the bayonet joint and release it from the pump body, as indicated in the figure.

**F**
**DÉMONTAGE DES  
DIFFÉRENTES PIÈCES**
**Démontage de la pompe**
**Step 1**

Si la machine a encore du produit à l'intérieur, il faut libérer la pression à l'intérieur du cylindre.

Vérifier que la machine est en modalité de STOP, et enlever le régulateur d'overrun.

**Step 2**

Programmer la machine sur NETTOYAGE et, en actionnant le levier, décharger un peu de produit (1 litre environ) jusqu'à ce que la pression présente dans la machine (cuve et cylindre) soit totalement éliminée.

**Step 3**

Programmer la machine sur STOP.

Faire tourner le raccord à baïonnette et le détacher du corps de la pompe, comme indiqué sur la figure.

**D**
**ABMONTIEREN  
DER VERSCHIEDENEN  
KOMPONENTEN**
**Abmontieren der Pumpe**
**Step 1**

Wenn noch Produkt in der Maschine vorhanden ist, muss der Druck im Zylinder abgelassen werden.

Sicherstellen, dass die Maschine auf STOPP gestellt ist und den Over-run-Regler entfernen.

**Step 2**

Die Maschine auf WASCHEN stellen und durch Betätigung des Hebels etwas Produkt ausdosieren (ca. 1 Liter), bis der Druck in der Maschine (Wanne und Zylinder) komplett abgebaut ist.

**Step 3**

Die Maschine auf STOPP stellen.

Den Bajonettverschluss drehen und gemäß Abbildung vom Pumpenkörper lösen.

**E**
**DESMONTAJE DE LOS  
COMPONENTES**
**Desmontaje bomba**
**Step 1**

Si todavía queda producto dentro de la máquina, es necesario descargar la presión interna del cilindro.

Comprobar que la máquina esté en modalidad STOP e remover el regulador de overrun.

**Step 2**

Configurar la máquina en LAVADO y, activando la palanca, descargar un poco de producto (1 litro aproximadamente) hasta eliminar por completo la presión en la máquina (cuba y cilindro).

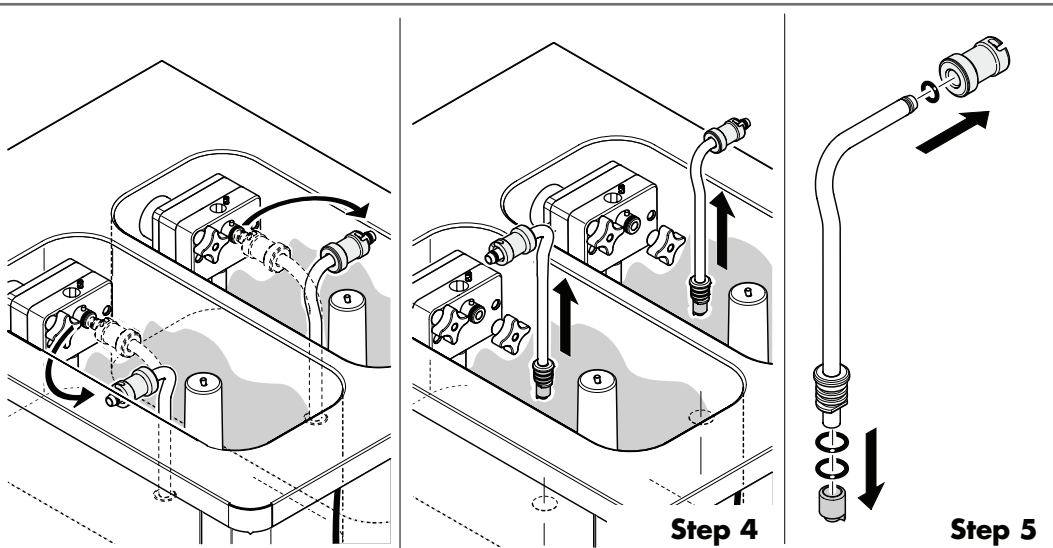
**Step 3**

Configurar la máquina en STOP.

Girar el acoplamiento de bayoneta y separarlo del cuerpo de la bomba tal y como aparece en la imagen.

# 6

ISTRUZIONI PER L'USO  
INSTRUCTIONS FOR USE  
INSTRUCTIONS D'EMPLOI  
BETRIEBSANLEITUNG  
INSTRUCCIONES DE USO



I

## Step 4

Ruotare il tubo di compressione di 90° ed estrarlo dalla vasca.  
Rispettare la posizione e il verso di rotazione del tubo di compressione così come indicato in figura.

## Step 5

Sfilare l'attacco a baionetta e togliere la valvola di non ritorno e le guarnizioni dal tubo di compressione.

## Step 6

Svitare completamente i pomoli di serraggio e togliere la pompa dalla vasca.

In sequenza togliere prima il coperchio pompa e di seguito il corpo pompa con i relativi ingranaggi.

## Step 7

Estrarre gli ingranaggi dal corpo pompa.



## ATTENZIONE

Non usare utensili per estrarre gli ingranaggi; aiutarsi con le mani e prestare la massima attenzione agli urti o eventuali cadute che possano danneggiarli.

## Step 8

Togliere le guarnizioni presenti sulla pompa.

Utilizzare l'apposito attrezzo e non cacciaviti o utensili onde evitare di tagliare le guarnizioni.

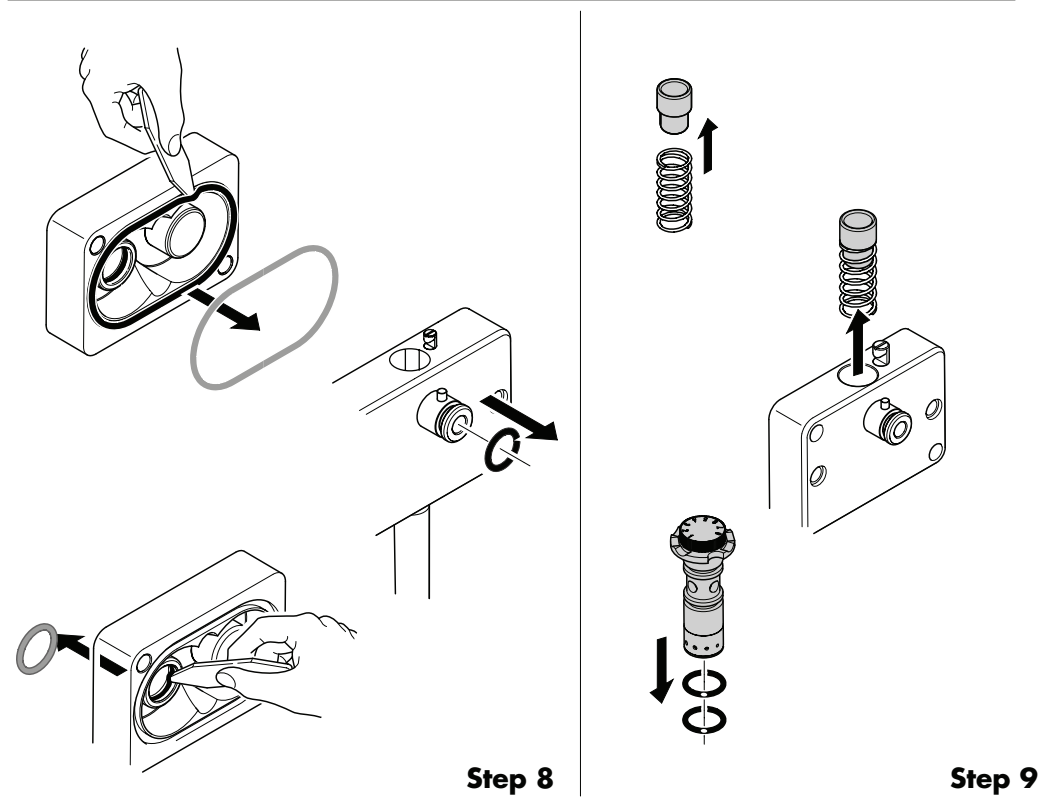
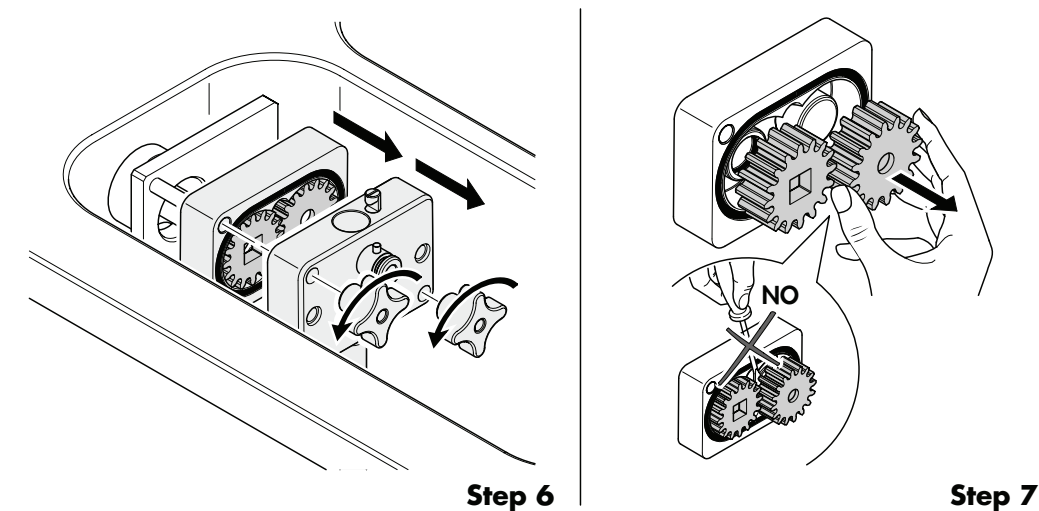
## Step 9

Togliere la valvola di by-pass con relativa molla e le guarnizioni O-ring presenti sul regolatore overrun.



## NOTA

Ripetere gli step 1÷9 per l'altra pompa.



**UK**
**Step 4**

Rotate the compression pipe by 90° and remove it from the hopper. Respect the position and the rotation direction of the compression pipe, as indicated in the figure.

**Step 5**

Remove the bayonet joint and remove the non-return valve and the gaskets from the compression pipe.

**Step 6**

Completely unscrew the fastening knobs and remove the pump from the hopper.

In this sequence, first remove the pump cover and then the pump body with its gears.

**Step 7**

Remove the gears from the pump body.


**WARNING**

Do not use tools to extract the gears; use your hands and pay attention to any impact or fall that can damage them.

**Step 8**

Remove the gaskets on the pump. Use the special tool, do not use screwdrivers and tools in order to avoid cutting the gaskets.

**Step 9**

Remove the by-pass valve with its spring and O-ring gaskets from the overrun regulator.


**NOTE**

Repeat steps 1÷9 for the other pump.

**F**
**Step 4**

Faire tourner le tuyau de compression de 90° et l'extraire de la cuve. Respecter la position et le sens de rotation du tuyau de compression, comme indiqué sur la figure.

**Step 5**

Enlever le raccord à baïonnette, et ôter du tuyau de compression la soupape anti-retour et les joints.

**Step 6**

Dévisser complètement les écrous de serrage et enlever la pompe de la cuve.

En séquence, enlever tout d'abord le couvercle de la pompe et, ensuite, le corps de la pompe avec ses engrenages.

**Step 7**

Extraire les engrenages du corps de la pompe.


**ATTENTION**

Ne pas utiliser d'outils pour extraire les engrenages: s'aider avec les mains, et accorder le maximum d'attention aux chocs ou chutes éventuelles, qui pourraient les endommager.

**Step 8**

Enlever les joints présentes sur la pompe.

Pour éviter de couper les joints, ne pas utiliser de tournevis ni d'outils, mais seulement l'instrument prévu à cet effet.

**Step 9**

Enlever la soupape by-pass avec son ressort et les joints toriques présents sur le régulateur d'overrun.


**NOTE**

Répéter les étapes 1÷9 pour l'autre pompe.

**D**
**Step 4**

Das Druckrohr um 90° drehen und dieses aus der Wanne ausnehmen. Die Position und die Drehrichtung des Druckrohrs beobachten, wie es in der Abbildung dargestellt ist.

**Step 5**

Den Bajonettverschluss ausziehen und das Rückschlagventil sowie die Dichtungen vom Druckrohr abnehmen.

**Step 6**

Die Befestigungsknöpfe komplett ausschrauben und die Pumpe aus der Wanne nehmen.

Nacheinander, zuerst den Pumpendeckel und dann den Pumpenkörper mit den Zahnrädern entfernen.

**Step 7**

Die Zahnräder aus dem Pumpenkörper nehmen.


**ACHTUNG**

Zum Abnehmen der Zahnräder keine Werkzeuge verwenden; von Hand arbeiten und äußerst sorgfältig darauf achten, jeden Aufprall oder ein Herabfallen zu vermeiden, da dies die Zahnräder beschädigen könnte.

**Step 8**

Die an der Pumpe vorhandenen Dichtungen abnehmen.

Das entsprechende Gerät und keine Schraubenzieher oder andere Werkzeuge verwenden, um Schnitte in den Dichtungen zu vermeiden.

**Step 9**

Das By-Pass-Ventil mit der Feder und die O-Ring Dichtungen des Overrun-Reglers entfernen.


**HINWEIS**

Die Schritte 1÷9 für die andere Pumpe.

**E**
**Step 4**

Girar el tubo de compresión 90° y extraerlo de la cuba.

Respetar la posición y el sentido de rotación del tubo de compresión tal y como figura en la imagen.

**Step 5**

Sacar el acoplamiento de bayoneta y extraer la válvula de retención y las juntas del tubo de compresión.

**Step 6**

Desenroscar por completo los pomos de fijación y extraer la bomba de la cuba.

En secuencia, primero quitar la tapa de la bomba y después el cuerpo de la bomba con sus engranajes.

**Step 7**

Extraer los engranajes del cuerpo de la bomba.


**ATENCIÓN**

No usar herramientas para extraer los engranajes, hacerlo con las manos y prestar la máxima atención para evitar golpes o caídas que podrían llegar a dañarlos.

**Step 8**

Sacar las juntas de la bomba.

Utilizar la herramienta específica y no destornilladores u otros utensilios para evitar que se corten las juntas.

**Step 9**

Quitar la válvula de retención con el muelle correspondiente y las juntas tóricas de sección circular situadas en el regulador de overrun.

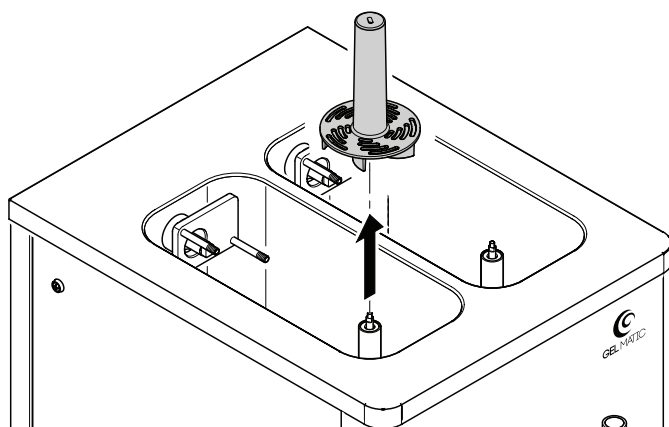

**NOTA**

Repetir los pasos 1÷9 para la otra bomba.



# 6

ISTRUZIONI PER L'USO  
INSTRUCTIONS FOR USE  
INSTRUCTIONS D'EMPLOI  
BETRIEBSANLEITUNG  
INSTRUCCIONES DE USO

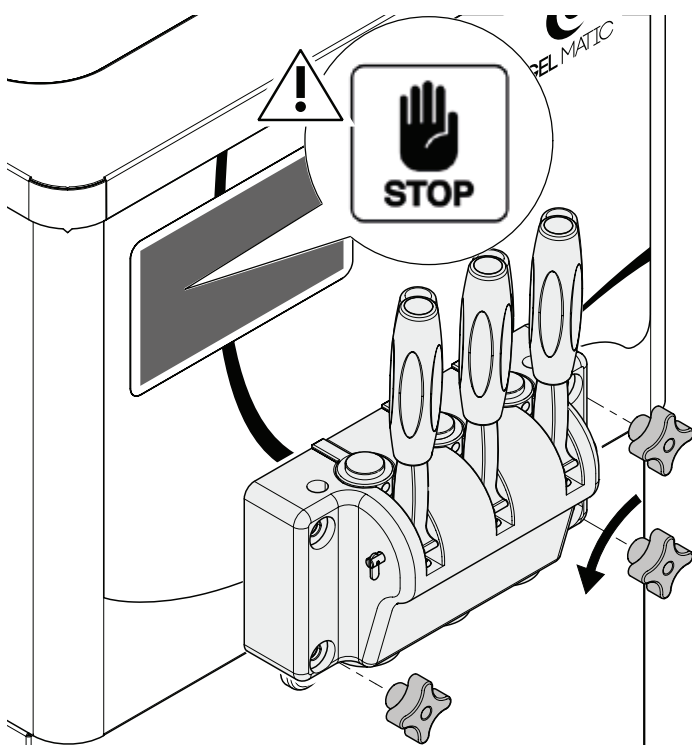


**Step 1**

## Smontaggio mixer

### Step 1

Estrarre i mixer, sfilandoli dai relativi alberi di trasmissione.



**Step 1**

## Smontaggio gruppo di erogazione

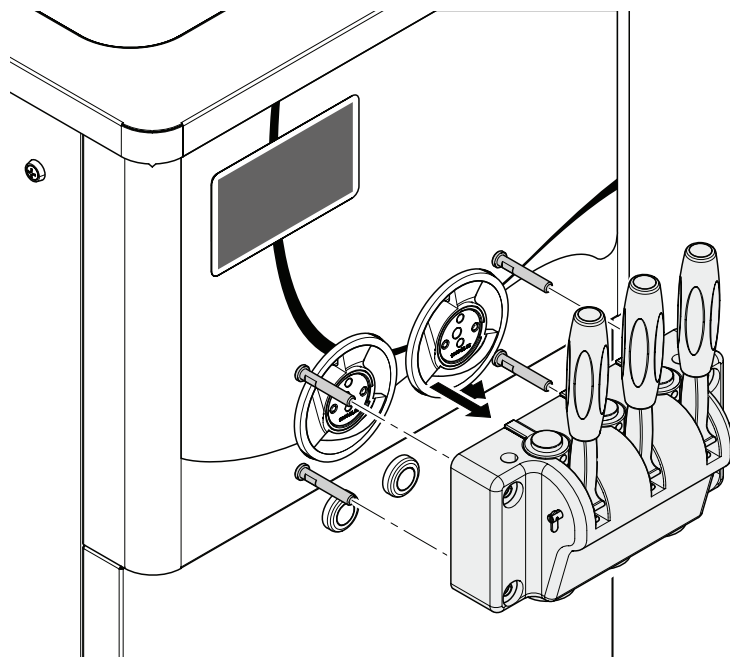
Prima di smontare il gruppo di erogazione, assicurarsi che la vasca e il cilindro siano vuoti e che l'alimentazione elettrica sia disinserita.

### Step 1

Svitare i pomoli di serraggio del gruppo di erogazione.

### Step 2

Estrarre il gruppo di erogazione.



**Step 2**

**UK**
**Disassembly of the mixer**
**Step 1**

Remove the mixers, pulling them from the shafts.

**F**
**Démontage du mixeur**
**Step 1**

Extraire les mixeurs, en les enlevant des arbres de transmission correspondants.

**D**
**Abmontieren des Mixer**
**Step 1**

Die Mixer abnehmen, indem man sie von den entsprechenden Antriebswelle abzieht.

**E**
**Desmontaje del Mixer**
**Step 1**

Extraer los mixer de los árboles de transmisión.

**Disassembly of the dispensing door**

Before removing the dispensing door, make sure that the hopper and the cylinder are empty and that the power supply is disconnected.

**Step 1**

Unscrew the knobs tightening the dispensing door.

**Step 2**

Remove the dispensing door.

**Démontage groupe de distribution**

Avant de démonter le groupe de distribution, vérifier que la cuve et le cylindre sont vides et que l'alimentation électrique est débranchée.

**Step 1**

Dévisser les écrous de serrage du groupe de distribution.

**Step 2**

Extraire le groupe de distribution.

**Abmontieren der Ausgabereinheit**

Vor dem Abmontieren der Ausgabereinheit sicherstellen, dass die Wanne und der Zylinder leer sind und die Stromversorgung ausgeschaltet ist.

**Step 1**

Die Befestigungsknöpfe der Ausgabereinheit ausschrauben.

**Step 2**

Die Ausgabereinheit ausziehen.

**Desmontaje del grupo de erogación**

Antes de desmontar el grupo de erogación, comprobar que la cuba y el cilindro estén vacíos y que la alimentación eléctrica esté desactivada.

**Step 1**

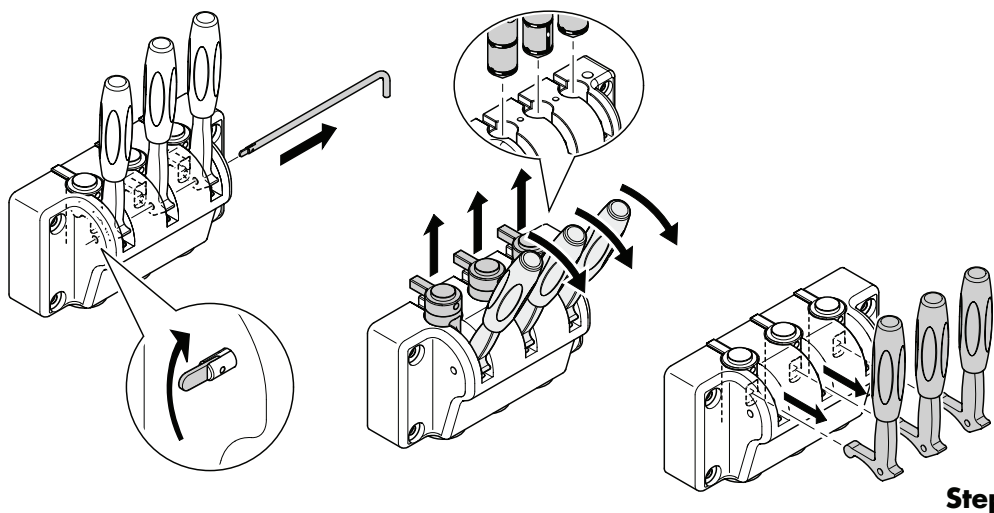
Desatornillar los pomos fijadores del grupo de erogación.

**Step 2**

Extraer el grupo de erogación.

# 6

ISTRUZIONI PER L'USO  
INSTRUCTIONS FOR USE  
INSTRUCTIONS D'EMPLOI  
BETRIEBSANLEITUNG  
INSTRUCCIONES DE USO



**Step 3**

## Step 3

Sfilare il perno di fissaggio delle leve. Con l'aiuto delle leve, estrarre i relativi pistoni.

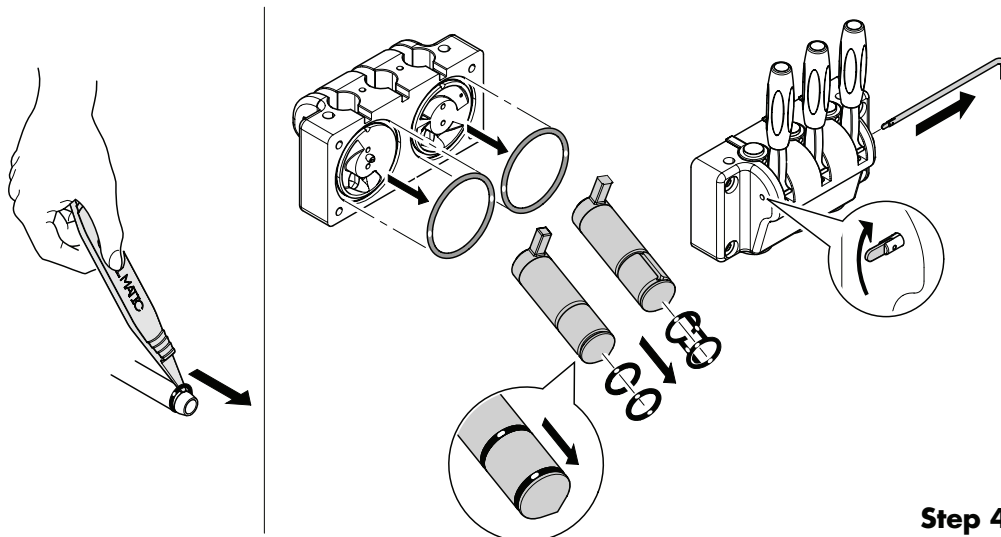
## Step 4

Rimuovere le guarnizioni presenti sul retro del gruppo di erogazione e gli O-ring dei pistoni, con l'aiuto dell'utensile per estrazione O-ring fornito in dotazione.



## ATTENZIONE

Assicurarsi che, durante le operazioni di smontaggio del gruppo di erogazione, la macchina sia sempre in modalità di STOP.



**Step 4**

## Smontaggio agitatore SP2

### Step 1

Sfilare l'agitatore dal cilindro.

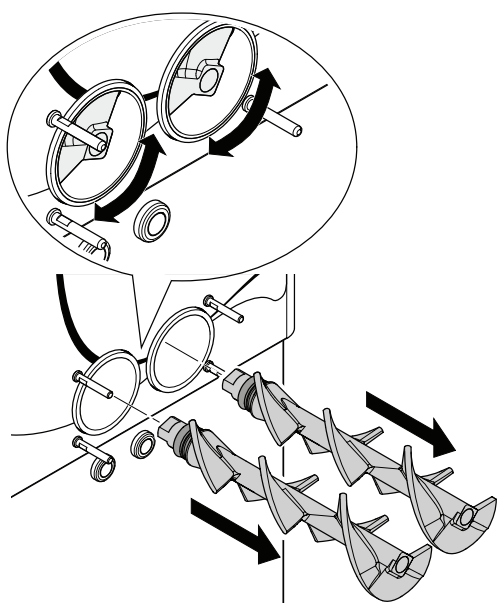
### Step 2

Rimuovere la guarnizione di tenuta.

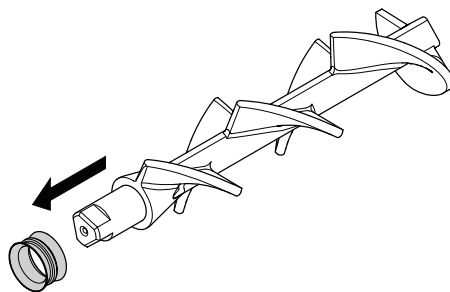


## NOTA

Ripetere gli step 1÷2 per l'altro agitatore.



**Step 1**



**Step 2**

## UK

### Step 3

Slide out the lever fastening pin and then extract the pistons, by using the levers.

### Step 4

Remove the gaskets on the back of the dispensing door and O-rings of the pistons with the help of the tool for O-ring removal supplied.



#### WARNING

Make sure that, during the disassembly of the dispensing door, the machine is always in STOP mode.

## F

### Step 3

Désenfiler la tige de fixation des leviers et, au moyen de ces leviers, extraire les pistons.

### Step 4

Enlever les joints à l'arrière du groupe de distribution et les joints toriques des pistons, à l'aide de l'outil pour enlèvement joint torique fourni.



#### ATTENTION

Vérifier que, pendant les opérations de démontage du groupe de distribution, la machine est toujours en mode STOP.

## D

### Step 3

Die Befestigungsbolzen der Hebel herausnehmen und die Kolben mit Hilfe der Hebel ausziehen.

### Step 4

Die Dichtungen auf der Rückseite der Ausgabereinheit und die O-Ringe der Kolben mit der Hilfe des mitgelieferten Werkzeugs zum O-Ring-Entfernen abnehmen.



#### ACHTUNG

Sicherstellen, dass die Maschine während des Abmontierens der Ausgabereinheit immer auf STOPP geschaltet ist.

## E

### Step 3

Quitar el perno de fijación de las palancas y, con la ayuda de las mismas, extraer los pistones.

### Step 4

Remove las juntas presente en la parte posterior del grupo de erogación y las juntas tóricas de sección circular de los pivotes, ayudándose con la herramienta para extracción juntas tóricas entregada.



#### ATENCIÓN

Comprobar que durante las operaciones de desmontaje del grupo de erogación, la máquina esté siempre en la modalidad de STOP.

## Disassembly of the SP2 beater

### Step 1

Remove the beater from the cylinder.

### Step 2

Remove the sealing gasket.



#### NOTE

Repeat steps 1÷2 for the other beater.

## Démontage de l'agitateur SP2

### Step 1

Enlever l'agitateur du cylindre.

### Step 2

Enlever le joint d'étanchéité.



#### NOTE

Répéter les étapes 1÷2 pour l'autre agitateur.

## Abmontieren des SP2-Rührwerk

### Step 1

Das Rührwerk aus dem Zylinder ziehen.

### Step 2

Die Dichtung abnehmen.



#### HINWEIS

Die Schritte 1÷2 für das andere Rührwerk wiederholen.

## Desmontaje del agitador SP2

### Step 1

Extraer el agitador del cilindro.

### Step 2

Extraer la junta hermética.

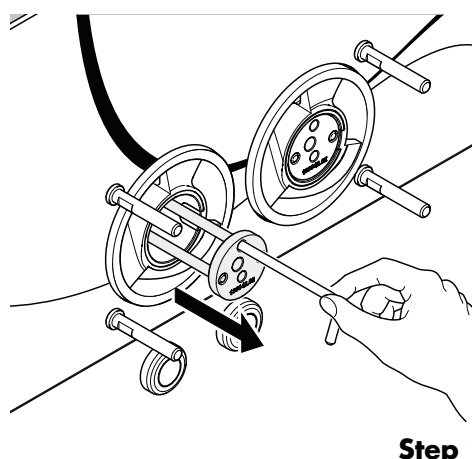
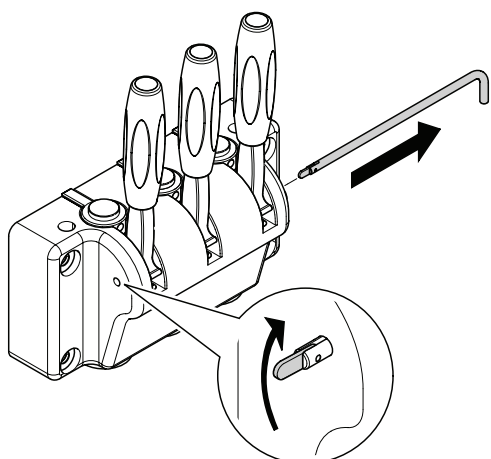


#### NOTA

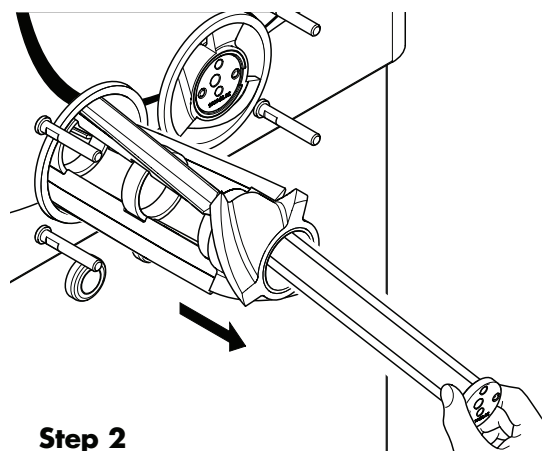
Repetir los pasos 1÷2 para el otro agitador.

# 6

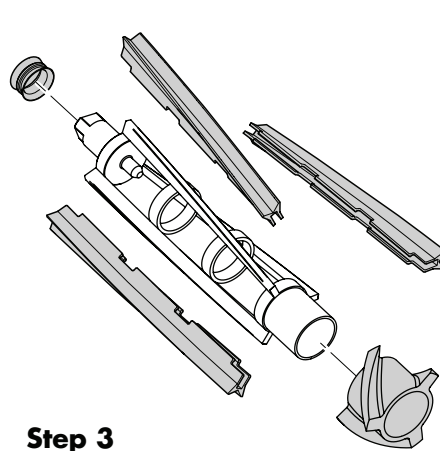
ISTRUZIONI PER L'USO  
INSTRUCTIONS FOR USE  
INSTRUCTIONS D'EMPLOI  
BETRIEBSANLEITUNG  
INSTRUCCIONES DE USO



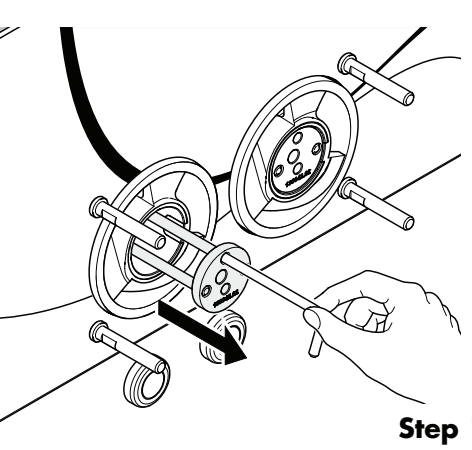
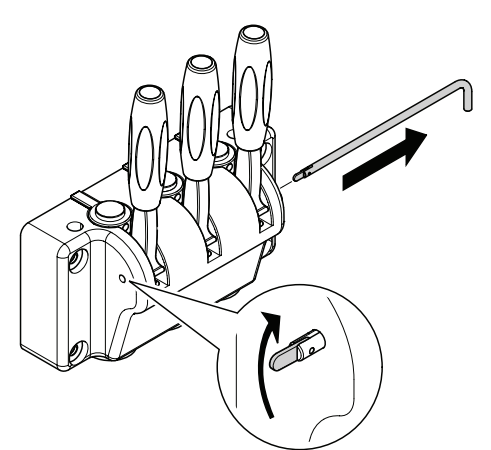
Step 1



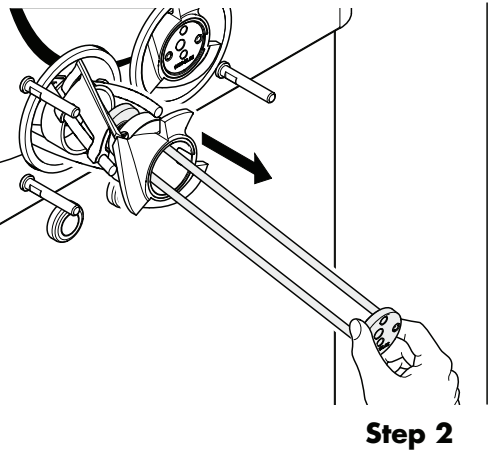
Step 2



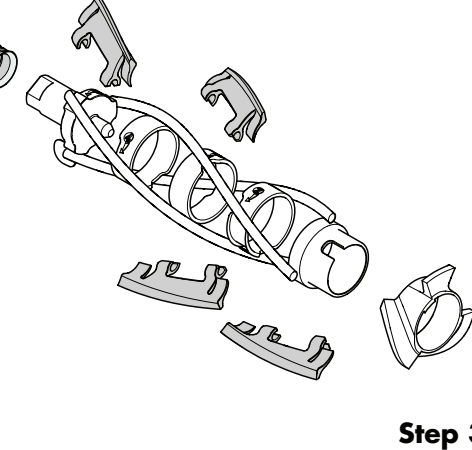
Step 3



Step 1



Step 2



Step 3

## I

### Smontaggio agitatore LS1

#### Step 1

Utilizzare il perno di fissaggio delle leve di erogazione per estrarre con facilità l'albero controrotante.

#### Step 2

Utilizzando l'albero controrotante estrarre il gruppo agitatore.

#### Step 3

Rimuovere la guarnizione di tenuta, la coclea e i pattini in teflon.



#### NOTA

Ripetere gli step 1÷3 per l'altro agitatore.

### Smontaggio agitatore SF1

#### Step 1

Utilizzare il perno di fissaggio delle leve di erogazione per estrarre con facilità l'albero controrotante.

#### Step 2

Utilizzando l'albero controrotante estrarre il gruppo agitatore.

#### Step 3

Rimuovere la guarnizione di tenuta, la coclea e i pattini in teflon.



#### NOTA

Ripetere gli step 1÷3 per l'altro agitatore.



**UK**
**Disassembly of the LS1 beater**
**Step 1**

Use the fastening pin of the dispensing levers to easily extract the counter rotating shaft.

**Step 2**

Using the counter rotating shaft, extract the beater unit.

**Step 3**

Remove the sealing gasket, the worm and teflon scrapes.


**NOTE**

Repeat steps 1÷3 for the other beater.

**F**
**Démontage de l'agitateur LS1**
**Step 1**

Pour extraire facilement l'arbre contrarotatif, utiliser le pivot de fixation des leviers de distribution.

**Step 2**

En utilisant l'arbre contrarotatif, extraire le groupe agitateur.

**Step 3**

Enlever le joint d'étanchéité, la vis sans fin et les patins en téflon.


**NOTE**

Répéter les étapes 1÷3 pour l'autre agitateur.

**D**
**Abmontieren des LS1-Rührwerks**
**Step 1**

Zum mühelosen Herausziehen der gegendrehenden Welle den Befestigungsbolzen des Ausgabehebels verwenden.

**Step 2**

Unter Verwendung der gegendrehenden Welle die Rührwerkeinheit ausziehen.

**Step 3**

Die Dichtung, die Schnecke und die Teflonschaber abnehmen.


**HINWEIS**

Die Schritte 1÷3 für das andere Rührwerk wiederholen.

**E**
**Desmontaje del agitador LS1**
**Step 1**

Utilizar el pivote de fijación de las palancas de erogación para extraer con facilidad el árbol contrarrotativo.

**Step 2**

Utilizando el árbol contrarrotativo, extraer el grupo del agitador.

**Step 3**

Sacar la junta hermética, el tornillo sinfín y las rodaderas de teflón.


**NOTA**

Repetir los pasos 1÷3 para el otro agitador.

**Disassembly of the SF1 beater**
**Step 1**

Use the fastening pin of the dispensing levers to easily extract the counter rotating shaft.

**Step 2**

Using the counter rotating shaft, extract the beater unit.

**Step 3**

Remove the sealing gasket, the worm and teflon scrapes.


**NOTE**

Repeat steps 1÷3 for the other beater.

**Démontage de l'agitateur SF1**
**Step 1**

Pour extraire facilement l'arbre contrarotatif, utiliser le pivot de fixation des leviers de distribution.

**Step 2**

En utilisant l'arbre contrarotatif, extraire le groupe agitateur.

**Step 3**

Enlever le joint d'étanchéité, la vis sans fin et les patins en téflon.


**NOTE**

Répéter les étapes 1÷3 pour l'autre agitateur.

**Abmontieren des SF1-Rührwerks**
**Step 1**

Zum mühelosen Herausziehen der gegendrehenden Welle den Befestigungsbolzen des Ausgabehebels verwenden.

**Step 2**

Unter Verwendung der gegendrehenden Welle die Rührwerkeinheit ausziehen.

**Step 3**

Die Dichtung, die Schnecke und die Teflonschaber abnehmen.


**HINWEIS**

Die Schritte 1÷3 für das andere Rührwerk wiederholen.

**Desmontaje del agitador SF1**
**Step 1**

Utilizar el pivote de fijación de las palancas de erogación para extraer con facilidad el árbol contrarrotativo.

**Step 2**

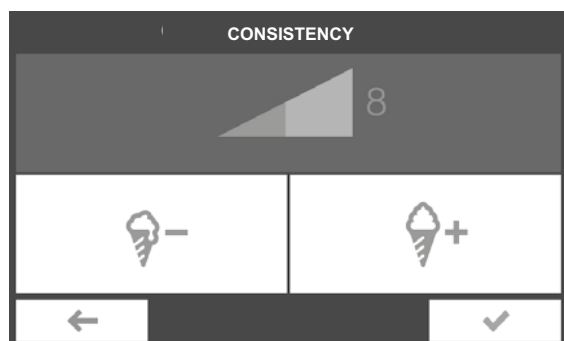
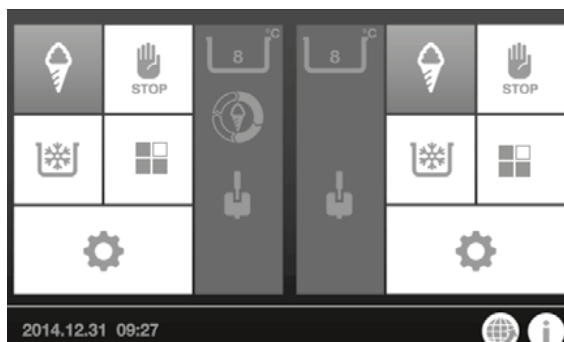
Utilizando el árbol contrarrotativo, extraer el grupo del agitador.

**Step 3**

Sacar la junta hermética, el tornillo sinfín y las rodaderas de teflón.


**NOTA**

Repetir los pasos 1÷3 para el otro agitador.



## I

## REGOLAZIONI

### Regolazione consistenza del gelato

Tramite l'In.Co.Di.S. è possibile regolare la consistenza del prodotto in un range di 10 valori.

#### Step 1

Per regolare la consistenza del prodotto, premere l'icona ⚙️.

#### Step 2

Premere l'icona ⚙️- per diminuire il valore e ottenere un gelato meno consistente.

Premere l'icona ⚙️+ per incrementare il valore e ottenere un gelato più consistente.

Per confermare premere l'icona ✓ mentre per tornare al menù principale premere l'icona ←.

Incrementare o decrementare i valori di non più di due unità alla volta.

#### Step 3

Attendere almeno 15 minuti ed erogare almeno 10 porzioni prima di valutare la nuova consistenza impostata.

Qualora il range di taratura non soddisfi le vostre esigenze, contattare il rivenditore, per variare il settaggio di regolazione della macchina.

#### Step 1

#### Step 2

#### Step 3

### Visualizzazione della temperatura della vasca di conservazione

La temperatura della miscela nella vasca è sempre visibile sulla schermata principale (1).

#### Step 1

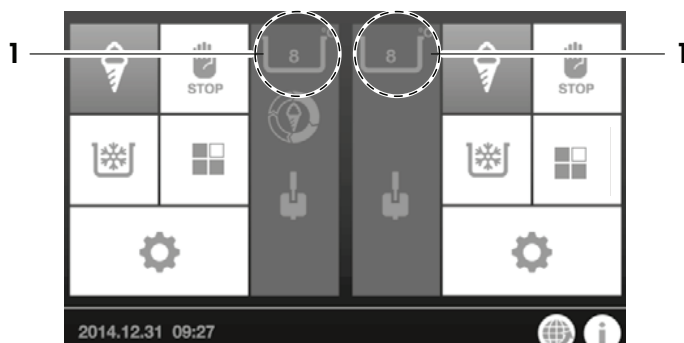
Dopo 60 minuti dalla messa in funzione, controllare che la temperatura della miscela nella vasca di conservazione sia compresa tra 2°C e 4°C (tra 36°F e 39°F).



#### NOTA

Al fine di evitare un rapido deterioramento della miscela, monitorare regolarmente che la temperatura di conservazione della miscela nella vasca sia inferiore a 4°C (39°F).

In caso contrario, contattare un centro assistenza.



## UK

### ADJUSTMENTS

#### Adjusting the ice cream consistency

Use In.Co.Di.S. device to adjust the consistency of your product. A range of 10 values is available.

##### Step 1

To adjust the product consistency, press key .

##### Step 2

Press  to reduce the value and so get a softer ice cream.  
Press  to increase the value and get a harder ice cream.  
Press  to confirm, press  to return to the main menu.

Increase or decrease the values of not more than two units at a time.

##### Step 3

Wait at least 15 minutes and deliver at least 10 servings before evaluating the new set consistency.

If the setting range does not meet your needs, please contact the dealer to vary the calibration of the machine.

#### Storage hopper temperature display

The mixture storage temperature inside the hopper is always displayed on the main menu (1).

##### Step 1

After 60 minutes since the machine start-up, check that the mix temperature in the storage hopper is between 2°C and 4°C (between 36°F and 39°F).



#### NOTE

In order to avoid rapid deterioration of the mixture, regularly monitor that the storage temperature of the mixture in the hopper is lower than 4°C (39°F). Otherwise, contact a service centre.

## F

### REGLAGES

#### Réglage de la consistance de la glace

Au moyen de l'In.Co.Di.S., il est possible de régler la consistance du produit dans une gamme de 10 valeurs.

##### Step 1

Pour régler la consistance du produit, appuyer sur la touche .

##### Step 2

Appuyer sur la touche  pour diminuer la valeur et obtenir une glace moins consistante.  
Appuyer sur la touche  pour augmenter la valeur et obtenir une glace plus consistante.  
Pour confirmer, appuyer sur la touche , tandis que pour retourner au menu principal, appuyer sur la touche .

Incrémenter ou décrémente les valeurs de pas plus de deux unités à la fois.

##### Step 3

Attendre au moins 15 minutes et débiter au moins 10 portions avant d'évaluer la nouvelle consistance programmée.

Si la gamme de réglage ne satisfait pas vos exigences, contacter le revendeur pour modifier la programmation du réglage de la machine.

#### Visualisation de la température de la cuve de conservation

La température du mélange dans la cuve est toujours visible sur l'écran principal (1).

##### Step 1

Après 60 minutes de la mise en marche, vérifier que la température du mélange dans la cuve de conservation est comprise entre 2°C et 4°C (entre 36°F et 39°F).



#### NOTE

Afin d'éviter une détérioration rapide du mélange, vérifier régulièrement que la température de conservation du mélange dans la cuve est inférieure à 4°C (39°F). En cas contraire, contacter un centre d'assistance.

## D

### EINSTELLUNGEN

#### Regulierung der Eiskonsistenz

Über das l'In.Co.Di.S.-System kann die Konsistenz des Produktes in einem Bereich von 10 Werten reguliert werden.

##### Step 1

Um die Konsistenz des Produkts einzustellen, auf das Symbol  zu drücken.

##### Step 2

Das Symbol  drücken, um den Wert zu verringern und das weichere Eis zu bekommen.  
Das Symbol  drücken, um den Wert zu erhöhen und das Eis von höheren Konsistenz zu bekommen.  
Zur Bestätigung das Symbol  drücken, während zum Rückkehr zum Hauptmenü das Symbol  drücken.

Das Erhöhen oder das Verringern von Werten soll nicht mehr als um zwei Einheiten auf einmal sein.

##### Step 3

Mindestens 15 Minuten warten und mindestens 10 Portionen ausdosieren, bevor die neu eingestellte Konsistenz beurteilt werden kann.

Falls der Bereich, auf welchen die Werte geeicht wurden, Ihre Bedürfnisse nicht befriedigt, kontaktieren Sie bitte den Wiederverkäufer, um diese Regulierungseinstellung zu verändern.

#### Anzeigen der Temperatur in der Konservierungswanne

Die Temperatur der Mischung in der Wanne ist immer auf dem Hauptbildschirm sichtbar (1).

##### Step 1

60 Minuten nach Inbetriebsetzung sicherstellen, dass die Temperatur der Mischung in der Konservierungswanne zwischen 2°C und 4°C (36°F und 39°F) liegt.



#### HINWEIS

Um ein schnelles Verderben der Mischung zu vermeiden, soll regelmäßig überwacht werden, dass die Konservierungstemperatur der Mischung in der Wanne unter 4°C (39°F) liegt. Andernfalls setzen Sie sich mit einem Kundendienstzentrum in Verbindung.

## E

### REGULACIÓN

#### Regulación consistencia del helado

A través l'In.Co.Di.S. es posible regular la consistencia del producto en un rango de 10 valores.

##### Step 1

Para ajustar la consistencia del producto, pulsar el icono .

##### Step 2

Pulsar el icono  para disminuir el valor y obtener un helado menos consistente.  
Pulsar el icono  para incrementar el valor y obtener un helado más consistente.  
Para confirmar, pulsar el icono , mientras para volver al menú principal pulsar el icono .

Incrementar o reducir los valores de no más de dos unidades a la vez.

##### Step 3

Esperar al menos 15 minutos y erogar 10 raciones antes de evaluar la nueva consistencia configurada.

En caso de que el rango de regulación no satisfaga sus exigencias, contactar el revendedor para variar la escala de regulación del equipo.

#### Visualización de la temperatura de la cuba de conservación

La temperatura de la mezcla en la cuba es siempre visible en la pantalla principal (1).

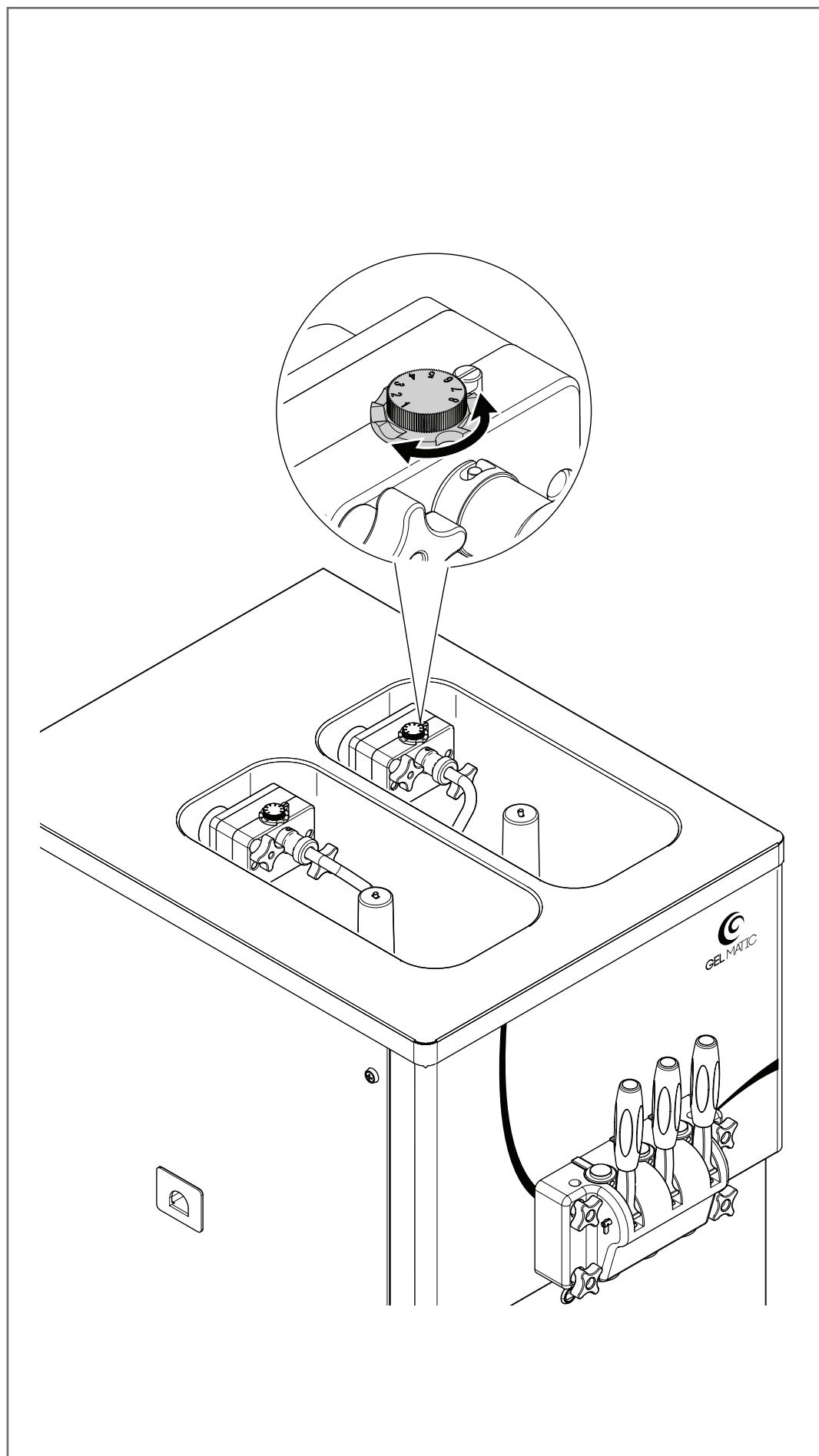
##### Step 1

Tras 60 minutos de la puesta en marcha, comprobar que la temperatura de la mezcla en las cubas de conservación sea entre 2°C y 4°C (36°F y 39°F).



#### NOTA

Para evitar que la mezcla se deteriore rápidamente, es preciso comprobar con regularidad que la temperatura de conservación de la mezcla en la cuba sea inferior a 4°C (39°F). En caso contrario, contactar con el centro de asistencia.



**I**

### **Regolazione "OVERRUN"**

La pompa di pressurizzazione a ingranaggi permette di regolare l'overrun, ovvero la quantità d'aria presente nel gelato erogato.

La scelta della percentuale di overrun varia a seconda della miscela impiegata: le miscele a base di latte e ricche di grassi hanno una maggiore capacità di assorbimento dell'aria, quindi la percentuale di overrun è normalmente più elevata rispetto alle miscele magre, come il frozen yogurt e i sorbetti alla frutta, che hanno invece una scarsa capacità di assorbimento dell'aria.

Per la regolazione dell'overrun, ruotare e posizionare la ghiera in una delle 8 differenti posizioni.

Si raccomanda di partire dalla posizione 5 e, se necessario, cambiare la regolazione di un valore per volta.

Per la regolazione dell'overrun, ruotare e posizionare la ghiera in una delle 8 differenti posizioni.

Per incrementare la percentuale di aria, ruotare e posizionare la ghiera su valori più bassi (minore è la quantità di miscela, maggiore è la quantità di aria).

Per decrementare l'overrun, ruotare e posizionare la ghiera su valori più alti (dal foro passa una quantità maggiore di prodotto, quindi l'aria diminuisce proporzionalmente).

Se il gelato erogato ha un aspetto lucido e non ben asciutto e consistente, è necessario incrementare la percentuale di overrun.

Se, durante l'erogazione, il gelato presenta evidenti bolle d'aria oppure il prodotto non esce in modo continuo e costante, si consiglia di ridurre l'overrun.

Nel caso in cui, pur variando l'overrun, non si riesca a ottenere un flusso continuo, è necessario verificare la fluidità del prodotto o contattare un centro assistenza.

**UK**
**“OVERRUN” adjustment**

The pressurizing gear pump allows adjusting the overrun, which is the amount of air present in the dispensed ice cream.

The choice of the overrun percentage varies depending on the mix used: milk-based mix and mix rich in fats have a greater air absorption capacity, and thus the overrun percentage is usually higher than with lean mix, such as frozen yogurt and fruit sorbets, which instead have a poor air absorption capacity.

For the overrun adjustment, rotate and set the ring nut to one of the 8 different positions.

We recommend starting from position 5 and, if necessary, change the setting one value at a time.

For the overrun adjustment, rotate and set the ring nut to one of the 8 different positions.

To increase the percentage of air, rotate the ring nut to lower values (the lower the quantity of mix, the greater the amount of air).

To decrease the overrun, rotate the ring nut to higher values (through the hole passes a greater amount of product, and then the air decreases in proportion).

If the delivered ice cream has a glossy appearance and is not dry and firm, it is necessary to increase the percentage of overrun.

If, during delivery, the ice cream shows clear air bubbles, or the product does not come out in a continuous and constant way, it is recommended to reduce the overrun.

In the event that, while varying the overrun, you can not get a continuous flow, it is necessary to check the fluidity of the product or contact the customer service centre.

**F**
**Réglage de l' «OVERRUN»**

La pompe de pressurisation à engrenages permet de régler l'«overrun», c'est-à-dire la quantité d'air présent dans la glace distribuée.

Le choix du pourcentage d'«overrun» varie en fonction du mélange employé: les mélanges à base de lait et riches en matières grasses ont une capacité d'absorption de l'air supérieure, par conséquent le pourcentage d'«overrun» est normalement plus élevé que celui des mélanges maigres comme le frozen yogurt et les sorbets aux fruits, qui ont une faible capacité d'absorption de l'air.

Pour le réglage de l'overrun, faire tourner et positionner la bague sur une des 8 différentes positions disponibles.

Il est recommandé de partir de la position 5 et, si nécessaire, modifier le réglage d'une valeur à la fois.

Pour le réglage de l'overrun, faire tourner et positionner la bague sur une des 8 différentes positions disponibles.

Pour incrémenter le pourcentage d'air, tourner et positionner la bague sur une valeur plus faible (plus la quantité de mélange est petite, plus la quantité d'air est grande).

Pour décrémenter l'overrun, tourner et positionner la bague sur une valeur plus haute (une plus grande quantité de produit passe par le trou, donc l'air diminue proportionnellement).

Si la glace distribuée a un aspect brillant et pas bien sec ni consistant, il faut incrémenter le pourcentage d'«overrun».

Si, pendant la distribution, la glace présente des bulles d'air évidentes, ou si le produit ne sort pas de manière continue et constante, nous vous conseillons de réduire l'«overrun».

Au cas où, même en faisant varier l'«overrun», on n'arriverait pas à obtenir un flux continu, il faudra vérifier la fluidité du produit, ou contacter un centre d'assistance.

**D**
**“OVERRUN”-Einstellung**

Die Zahnradpumpe zur Druckbeaufschlagung ermöglicht das Einstellen des Overrun, d.h. der im ausgegebenen Eis enthaltenen Luftmenge.

Die Wahl des Overrun-Prozentsatzes ist je nach der verwendeten Mischung unterschiedlich: Die Mischungen auf Milchbasis und fettreiche Mischungen können mehr Luft aufnehmen und deshalb ist in diesem Fall der Overrun-Prozentsatz höher als bei fettarmen Mischungen wie Frozen Yogurt und Fruchtsorbets, die hingegen wenig Luft aufnehmen können.

Zur Einstellung des Overrun die Nutmutter in eine der 8 verschiedenen Stellungen drehen und positionieren. Es ist empfohlen, von der Position 5 beginnen und, wenn notwendig, die Regulierung an einen Wert auf einmal ändern.

Zur Einstellung des Overrun die Nutmutter in eine der 8 verschiedenen Stellungen drehen und positionieren.

Zur Steigerung des Luftprozentsatzes die Nutmutter auf die niedrigeren Werte drehen und positionieren (je kleiner die Menge an Mischung, desto größer die Menge an Luft).

Zur Verminderung des Overrun die Nutmutter auf die höheren Werte drehen und positionieren (durch das Loch fließt eine größere Menge an Mischung, weshalb die Luft sich proportional verringert).

Wenn das ausgegebene Eis glänzt, nicht trocken ist und es ihm an Konsistenz fehlt, muss der Overrun-Prozentsatz erhöht werden.

Wenn das Eis beim Ausdosieren sichtbare Luftblasen aufweist oder das Produkt nicht kontinuierlich und konstant austritt wird empfohlen, den Overrun zu vermindern.

Falls trotz Veränderung des Overrun kein kontinuierliches Austreten erreicht werden kann, muss die Flüssigkeit des Produkts überprüft werden oder man setzt sich mit einem Kundendienstzentrum in Verbindung.

**E**
**Ajuste “OVERRUN”**

La bomba de presurización de engranajes permite regular el overrun, es decir, la cantidad de aire presente en el helado.

El porcentaje de overrun varía en función de la mezcla que se utilice: las mezclas a base de leche y ricas en grasas tienen una mayor capacidad de absorción del aire, por lo que el porcentaje de overrun es normalmente mayor que el de las mezclas menos grasas, como por ejemplo el yogur helado y los sorbetes de fruta que tienen una escasa capacidad de absorción de aire.

Para ajustar el overrun, girar y posicionar la tuerca en una de las 8 posiciones disponibles.

Se recomienda comenzar desde la posición 5 y, si es necesario, cambiar el ajuste de un valor por vez.

Para ajustar el overrun, girar y posicionar la tuerca en una de las 8 posiciones disponibles.

Para incrementar el porcentaje de aire, girar y posicionar la tuerca en valores más pequeños (cuanta menos cantidad de mezcla hay, mayor será la cantidad de aire).

Para reducir el overrun, girar y posicionar la tuerca en valores más grandes (del orificio para más cantidad de producto y por lo tanto el aire disminuye de forma proporcional).

Si el helado tiene un aspecto brillante y no está bien seco y consistente, es necesario incrementar el porcentaje de overrun.

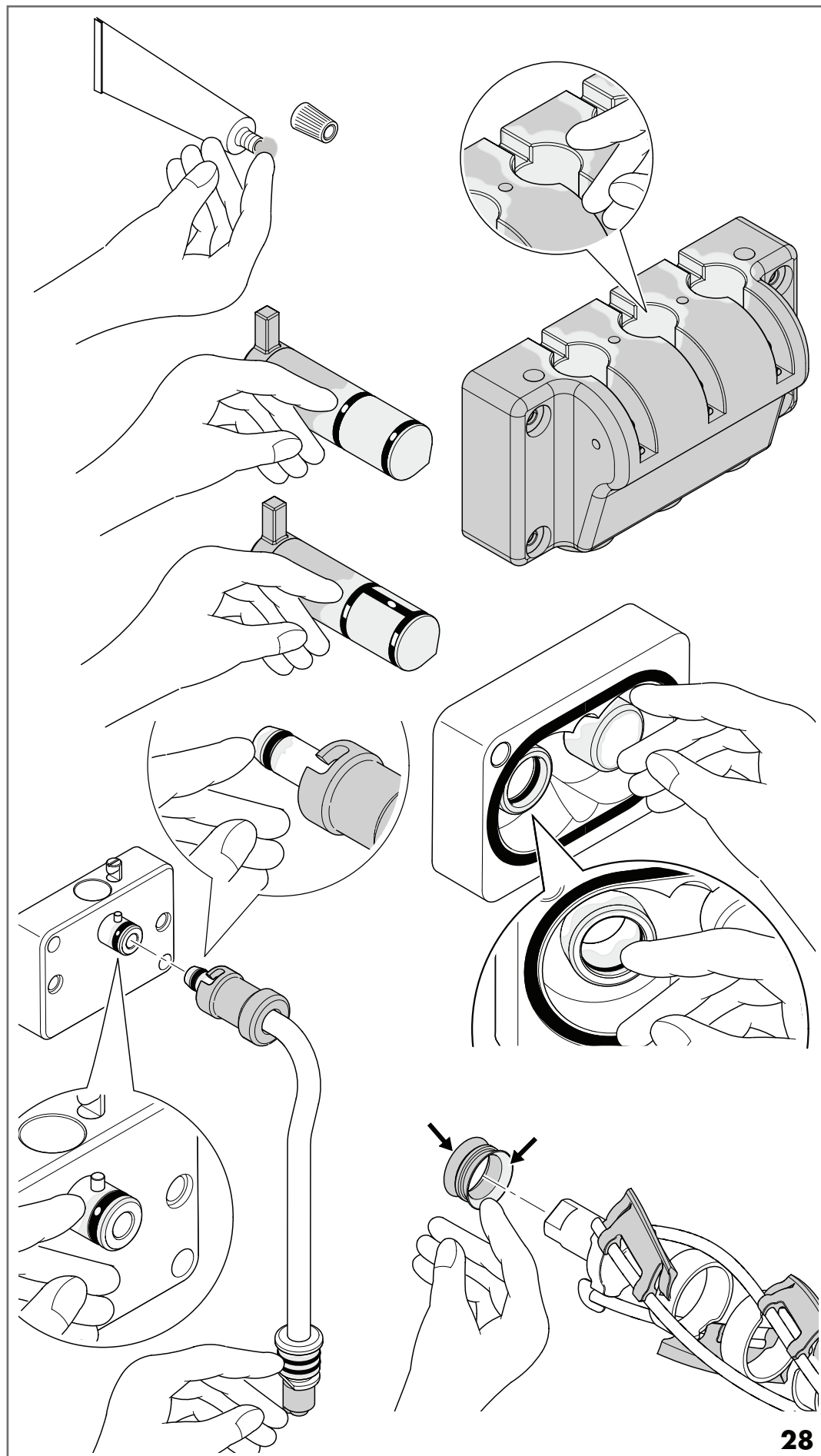
Si durante la erogación el helado presentara burbujas de aire o el producto no saliera de forma continua y constante, se recomienda reducir el overrun.

Si, a pesar de modificar el overrun, no se consiguiese un flujo continuo, será necesario comprobar la fluidez del producto o contactar con un centro de asistencia.



# 6

**ISTRUZIONI PER L'USO**  
**INSTRUCTIONS FOR USE**  
**INSTRUCTIONS D'EMPLOI**  
**BETRIEBSANLEITUNG**  
**INSTRUCCIONES DE USO**



**I**

## **PUNTI DI LUBRIFICAZIONE DELLA MACCHINA**

Una lubrificazione corretta e costante è molto importante per il buon mantenimento della macchina.

La lubrificazione degli organi indicati sulla figura (28) deve essere effettuata ogni qualvolta si lava la macchina.

Si raccomanda di utilizzare solo il grasso Haynes Lubri-Film Plus NSF.

In generale si devono lubrificare tutti i punti della macchina dove sono presenti delle guarnizioni.

**28**

**UK**
**MACHINE LUBRICATION  
POINTS**

Correct and constant lubrication is crucial to keep the machine in perfect condition and at top efficiency.

Lubricate the parts shown in the figure here **(28)** every time you clean the machine.

Always use Haynes Lubri-Film Plus NSF lubricant.

You generally need to lubricate all those points in the machine fitted with gaskets.

**F**
**POINTS DE LUBRIFICATION  
DE LA MACHINE**

Une lubrification correcte et constante est très importante pour le bon entretien de la machine.

La lubrification des organes indiqués sur la figure **(28)** à côté doit être effectuée chaque fois qu'on lave la machine.

On vous recommande d'utiliser seulement la graisse Haynes Lubri-Film Plus NSF.

En général il faut lubrifier tous les points de la machine où on trouve des joints.

**D**
**SCHMIERSTELLEN DER  
MASCHINE**

Eine korrekte und konstante Schmier-  
ung ist sehr wichtig, um die Maschine in gutem Zustand zu erhalten.

Die in der nebenstehenden Abbildung angegebenen Stellen sind **(28)** nach jedem Waschen der Maschine zu schmieren.

Man empfiehlt, nur das Fett Haynes Lubri-Film Plus NSF zu verwenden.

Im Allgemeinen sind alle Stellen der Maschine zu schmieren, wo Dichtungen vorhanden sind.

**E**
**PUNTOS DE LUBRICACIÓN  
DEL EQUIPO**

Una lubricación correcta y constante es muy importante para el buen mantenimiento del equipo.

La lubricación de los componentes indicados en la figura **(28)** en parte debe ser efectuada cada vez que se lava el equipo.

Se recomienda utilizar sólo el lubricante Haynes Lubri-Film Plus NSF.

En general se deben lubricar todos los puntos del equipo donde son presentes las juntas.



## PMP - Preventive Maintenance Program

### PROGRAMMA DI MANUTENZIONE PREVENTIVA

Presso i centri di vendita e assistenza Gel Matic è possibile concordare un programma di manutenzione preventiva e programmata, al fine di prolungare l'efficienza e la durata di vita della macchina.

Nella presente tabella sono indicate le operazioni da eseguire per preservare il corretto funzionamento della macchina. Gel Matic declina ogni responsabilità per eventuali danni derivanti dall'utilizzo della macchina senza aver eseguito le operazioni indicate.

|                                                                 | Descrizione<br>Description                                                                                                                       | Mesi / Months* |    |    |    |    |    |    |    |
|-----------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------|----|----|----|----|----|----|----|
|                                                                 |                                                                                                                                                  | 6              | 12 | 18 | 24 | 30 | 36 | 42 | 48 |
|                                                                 | Sostituzione o-ring<br><i>O-ring replacement</i>                                                                                                 |                | ■  |    | ■  |    | ■  |    | ■  |
|                                                                 | Sostituzione pattini agitatore<br><i>Beater scraper replacement</i>                                                                              |                | ■  |    | ■  |    | ■  |    | ■  |
|                                                                 | Sostituzione guarnizione agitatore<br><i>Beater gasket replacement</i>                                                                           | ■              | ■  | ■  | ■  | ■  | ■  | ■  | ■  |
| Solo per macchine a pompa<br><i>For pump-fed units only</i><br> | Sostituzione o-ring pompa<br><i>Pump o-ring replacement</i>                                                                                      |                | ■  |    | ■  |    | ■  |    | ■  |
|                                                                 | Sostituzione ingranaggi<br><i>Pump gear replacement</i>                                                                                          |                |    |    | ■  |    |    |    | ■  |
|                                                                 | Rettifica coperchio<br><i>Cover grinding</i>                                                                                                     |                |    |    |    |    | ■  |    |    |
|                                                                 | Revisione trasmissione pompa<br><i>Pump transmission overhaul</i>                                                                                |                |    |    |    |    | ■  |    |    |
|                                                                 | Sostituzione cinghie trasmissione pompa<br><i>Pump drive belt replacement</i>                                                                    |                |    |    | ■  |    |    |    | ■  |
|                                                                 | Controllo portata pompa<br><i>Pump flow rate check</i>                                                                                           | ■              | ■  | ■  | ■  | ■  | ■  | ■  | ■  |
|                                                                 | Pulizia approfondita pompa<br><i>Thorough pump cleaning</i>                                                                                      |                | ■  |    | ■  |    | ■  |    | ■  |
|                                                                 | Controllo sensore RPM<br><i>RPM sensor check</i>                                                                                                 |                | ■  |    | ■  |    | ■  |    | ■  |
|                                                                 | Controllo fissaggio organi trasmissione<br><i>Transmission components fastening check</i>                                                        |                | ■  |    | ■  |    | ■  |    | ■  |
|                                                                 | <b>Solo per macchine monofase / For single-phase machines only</b><br>Sostituzione condensatori motore<br><i>Motor run capacitor replacement</i> |                |    |    |    |    |    |    | ■  |
|                                                                 | Pulizia condensatore ad aria<br><i>Air condenser cleaning</i>                                                                                    | ■              | ■  | ■  | ■  | ■  | ■  | ■  | ■  |
|                                                                 | Controllo carica gas<br><i>Gas charge check</i>                                                                                                  | ■              | ■  | ■  | ■  | ■  | ■  | ■  | ■  |
|                                                                 | Controllo funzionamento ventilatori<br><i>Fan operation check</i>                                                                                | ■              | ■  | ■  | ■  | ■  | ■  | ■  | ■  |
|                                                                 | Controllo isolamento tubi in rame<br><i>Copper tube insulation check</i>                                                                         |                |    |    | ■  |    |    |    | ■  |
|                                                                 | Sostituzione kit relé e condensatore start e run<br><i>Relays kit and start and run capacitors replacement</i>                                   |                |    |    |    |    |    |    | ■  |
|                                                                 | Controllo aggiornamento software<br><i>Software update check</i>                                                                                 | ■              | ■  | ■  | ■  | ■  | ■  | ■  | ■  |
|                                                                 | Pulizia Q.E. polvere<br><i>Electrical board dust cleaning</i>                                                                                    |                |    |    | ■  |    |    |    | ■  |
|                                                                 | Sostituzione sensore RPM<br><i>RPM sensor replacement</i>                                                                                        |                |    |    |    |    |    |    | ■  |
|                                                                 | Controllo sonde di temperatura<br><i>Temperature probes check</i>                                                                                | ■              | ■  | ■  | ■  | ■  | ■  | ■  | ■  |

\*Gli intervalli di manutenzione indicati in questa tabella si riferiscono ad una macchina funzionante 12 mesi all'anno.  
The maintenance intervals indicated in this table refer to a machine working 12 months a year.

**UK**
**MAINTENANCE  
SCHEDULE**

At the Gel Matic sales and service centres, it is possible to subscribe a preventive and planned maintenance schedule, in order to extend the efficiency and lifetime of the machine.

This table indicates the operations to be carried out to preserve the correct machine operation. Gel Matic accepts no responsibility for any damage arising from the use of the machine without executing the operations stated.

**F**
**PROGRAMME  
D'ENTRETIEN PRÉVENTIF**

Il est possible de convenir avec les centres de vente et d'assistance de Gel Matic un programme d'entretien préventif et programmé, afin de prolonger l'efficacité et la durée de vie de la machine.

Ce tableau indique les opérations à faire pour assurer le bon fonctionnement de la machine. Gel Matic décline toute responsabilité pour tout dommage résultant de l'utilisation de la machine sans effectuer les opérations indiquées.

**D**
**PROGRAMM DER  
VORBEUGENDEN WARTUNG**

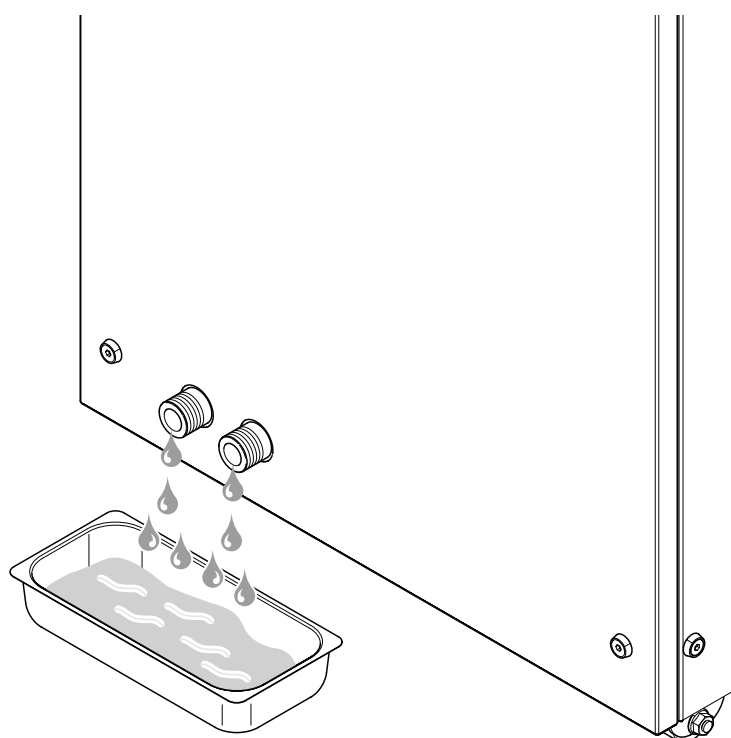
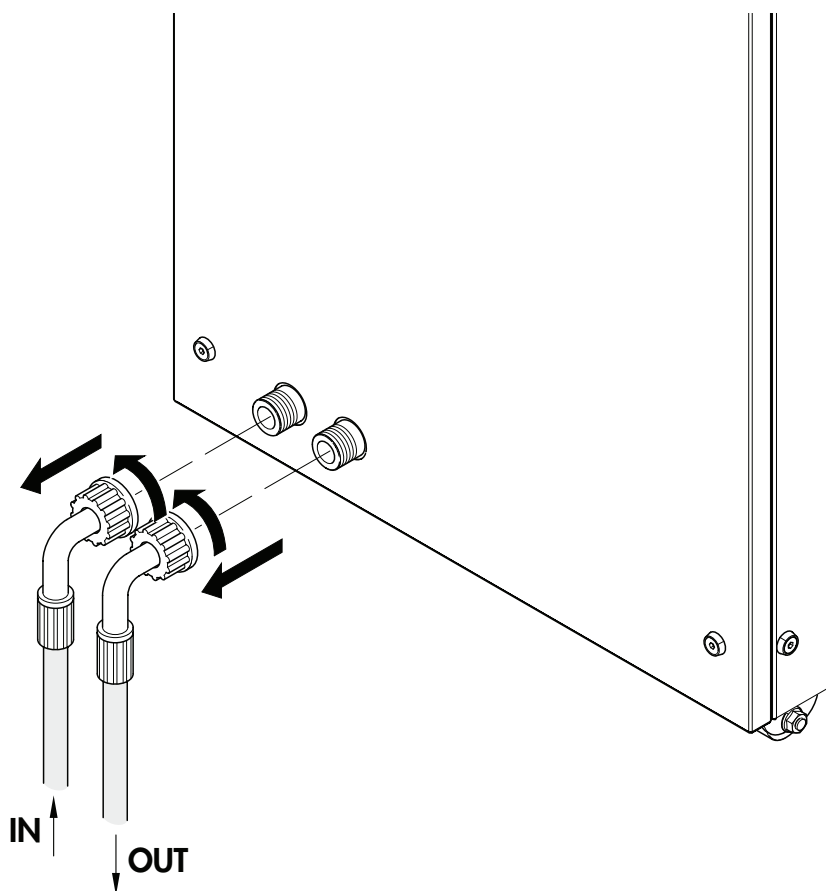
In den Vertriebs- und Kundendienstzentren von Gel Matic kann ein Programm für die vorbeugende und geplante Wartung vereinbart werden, um die Effizienz und die Lebensdauer der Maschine zu verlängern.

Diese Tabelle zeigt die Operationen zu durchführen, um den korrekten Betrieb der Maschine sicherzustellen. Gel Matic übernimmt keine Verantwortung für Schäden, die durch die Benutzung der Maschine ohne Ausführung der angegebenen Operationen entstehenden können.

**E**
**PROGRAMA DE  
MANTENIMIENTO PREVENTIVO**

En los centros de venta y asistencia Gel Matic es posible contratar un programa de mantenimiento preventivo y programado para mejorar y prolongar la eficiencia y la vida útil de la máquina.

Esta tabla muestra las operaciones que se deben realizar para garantizar el correcto funcionamiento de la máquina. Gel Matic no asume ningún tipo de responsabilidad en relación de los daños derivados de la utilización de la máquina sin llevar a cabo las operaciones indicadas.



## I

### STOCCAGGIO A LUNGO TERMINE DELLA MACCHINA

Se si necessita di stoccare la macchina per un lungo periodo (ad esempio durante il periodo invernale), assicurarsi che la macchina sia ben lavata, sterilizzata e asciutta. I componenti smontati sono da stoccare separatamente.

Per le macchine dotate di raffreddamento ad acqua, a fine stagione, al fine di evitare inconvenienti in caso di immagazzinaggio in ambienti dove la temperatura può scendere al di sotto di 0°C (32°F), è necessario togliere l'acqua dal circuito di condensazione.

Dopo aver chiuso l'acqua in entrata, scollegare i tubi e fare defluire completamente l'acqua contenuta nel circuito (29).

### SMALTIMENTO A FINE VITA

Smaltimento – RAEE (Rifiuti di Apparecchiature Elettriche ed Elettroniche).

Una volta raggiunta la vita tecnica e operativa della macchina, questa deve essere messa fuori servizio e in condizioni di non essere più utilizzata per gli scopi per cui era stata costruita. Portare la macchina in un deposito autorizzato per lo smaltimento.

 In conformità alla Direttiva Europea 2002/96/CE, nota anche come WEEE, la presenza sul prodotto o sull'imballo del simbolo riportato sulla figura indica che il prodotto stesso non deve essere smaltito secondo il normale flusso dei rifiuti solidi urbani. Al contrario è responsabilità dell'utente provvedere al corretto smaltimento della macchina in appositi punti di raccolta destinati al riciclaggio delle apparecchiature elettriche ed elettroniche inutilizzate. La raccolta differenziata di tali rifiuti consente di ottimizzare il recupero e il riciclaggio di materiali riutilizzabili, riducendo nel contempo i rischi legati alla salute dell'uomo e all'impatto ambientale. Per maggiori informazioni sul corretto smaltimento del prodotto, contattare le autorità locali o il rivenditore presso cui è stata acquistata la macchina.



## UK

### LONG-TERM STORAGE OF THE MACHINE

If you need to store the machine for a long period (e.g. over the winter), make sure that the machine is perfectly clean, sterilized and dry. All removable components should be stored separately.

In the case of water-cooled machines, to avoid problems during storage at the end of the season in rooms where the temperature may fall below freezing 0°C (32°F), you must drain all the water from the condensation circuit.

After closing the inlet tap, remove the hoses and allow all the water in the circuit to drain off **(29)**.

### DISPOSAL AT END OF SERVICE

Disposal - WEEE (Waste Electrical and Electronic Equipment).

At the end of its technical and operating life, the machine should be decommissioned, to be no longer used for its intended purpose. Give the machine to an authorized company for disposal.

 In accordance with European Directive 2002/96/EC, also known as WEEE, the symbol on the product or product packaging indicates that the product should not be disposed of in the normal flow of municipal solid waste.

Instead, it is your responsibility to ensure proper disposal of the machine placed in a separate collection for recycling of electrical and electronic equipment waste. The collection of this waste helps to optimize the recovery and recycling of reusable materials, while reducing risks to human health and environmental impact.

For more information on proper disposal of the product, contact your local authorities or dealer where you have purchased the machine.

## F

### STOCKAGE DE LA MACHINE A LONG TERME

S'il faut stocker la machine pour longtemps (par exemple pendant l'hiver), il faut s'assurer que la machine est bien nettoyée, stérilisée et sèche. Les composants démontés sont à emmagasiner séparément.

Pour les machines refroidies à eau, en fin de saison, afin d'éviter des inconvénients en cas de stockage dans des ambiances où la température peut descendre en dessous de 0°C (32°F), il est nécessaire de vider l'eau du circuit de condensation.

Après avoir fermé l'eau en entrée, désenfiler les tuyaux et faire sortir l'eau contenue dans le circuit **(29)**.

### ÉLIMINATION EN FIN DE VIE

Élimination - DEEE (Déchets d'Équipements Électriques et Électroniques).

Quand la durée technique et de fonctionnement de la machine est arrivée à échéance, elle doit être mise hors service. Apporter la machine dans un dépôt agréé pour l'élimination.

 Conformément à la Directive Européenne 2002/96/CE, aussi connue comme directive DEEE, la présence sur le produit ou sur l'emballage du symbole indiqué sur la figure indique que le produit ne doit pas être éliminé suivant le flux normal des déchets solides municipaux. Au contraire, son utilisateur est responsable de procéder à l'élimination correcte de la machine dans les points de collecte prévus, qui sont destinés au recyclage des appareils électriques et électroniques inutilisés. La collecte sélective de ces déchets permet d'optimiser la récupération et le recyclage des matériaux réutilisables, et réduit en même temps les risques liés à la santé humaine et à l'impact sur l'environnement.

Pour toutes informations supplémentaires sur l'élimination correcte du produit, veuillez contacter les autorités locales ou le revendeur chez qui vous avez acheté la machine.

## D

### LANGFRISTIGES LAGERN DER MASCHINE

Wenn die Maschine langfristig gelagert werden muss (zum Beispiel über den Winter) ist sicherzustellen, dass sie sauber gewaschen, sterilisiert und trocken ist. Die abmontierten Bestandteile sind separat zu lagern.

Um eventuelle Probleme bei der Lagerung der Maschine in Räumen, wo die Temperatur unter 0°C (32°F), sinken kann zu verhindern, ist bei Maschinen mit Wasserkühlung das Wasser bei Saisonende aus dem Kondensationskreislauf abzulassen.

Nachdem man den Wasserzulauf geschlossen hat, zieht man dazu die Rohre und lässt das im Kreislauf vorhandene Wasser komplett abfließen **(29)**.

### ENTSORGUNG AM LEBENSENDE

Entsorgung - RAEE (Abfälle von Elektro- und Elektronikgeräten).

Nach Abschluss der technischen Lebens- und Betriebsdauer der Maschine ist diese außer Betrieb zu setzen und in einen Zustand zu bringen, in welchem sie nicht mehr für ihren ursprünglichen Zweck eingesetzt werden kann. Die Maschine ist dann einem anerkannten Entsorger zuzuführen.

 Gemäß der Europäischen Richtlinie 2002/96/EG, auch als WEEE bekannt, bedeutet das Vorhandensein des in der Abbildung dargestellten Symbols auf dem Produkt, dass dieses nicht mit dem normalen Hausmüll entsorgt werden darf. Es liegt hingegen in der Verantwortung des Benutzers, für die richtige Entsorgung der Maschine über die entsprechenden Sammelstellen für das Recycling von alten Elektro- und Elektronikgeräten zu sorgen. Die getrennte Einsammlung von solchen Abfällen ermöglicht die Optimierung der Rückgewinnung und des Recycling von wiederverwendenden Materialien und mindert gleichzeitig die Risiken für Gesundheit und Umwelt. Für weitere Informationen zur richtigen Entsorgung des Produkts setzen Sie sich bitte mit den örtlichen Behörden oder mit dem Händler in Verbindung, bei dem die Maschine gekauft wurde.

## E

### DETENCIÓN DEL EQUIPO POR UN PERÍODO PROLONGADO

Si es necesario detener el equipo por un largo período (por ejemplo durante el período invernal), asegurarse que el equipo sea cuidadosamente lavado, esterilizado y seco. Los componentes desmontados deben ser almacenados separadamente.

Para los equipos dotados de enfriamiento a agua, a fin de estación, en modo de evitar inconvenientes en caso de almacenamiento en ambientes donde la temperatura pueda descender por debajo de 0°C (32°F), es necesario sacar el agua del circuito de condensación.

Después de haber cerrado la entrada de agua, desconectar los tubos y hacer fluir completamente el agua contenida en el circuito **(29)**.

### ELIMINACIÓN DEL EQUIPO

Eliminación - RAEE (Eliminación de Aparatos Eléctricos y Electrónicos).

Una vez agotada la vida técnica y operativa del equipo, esta debe ser puesta fuera de servicio.

Llevar el equipo a un depósito autorizado para su eliminación.

 En virtud de la Directiva Europea 2002/96/CE, conocida también con el nombre RAEE, si en el producto o en el embalaje aparece el símbolo que figura en la imagen significa que éste se deberá eliminar como si se tratara de normales desechos sólidos urbanos. Por el contrario, será responsabilidad del usuario proceder a la eliminación adecuada de la máquina en los puntos de recogida específicos destinados al reciclaje de los aparatos eléctricos y electrónicos inutilizables. La recogida de estos desechos permite optimizar la recuperación y el reciclaje de materiales reutilizables, reduciendo al mismo tiempo los riesgos relacionados con la salud del hombre y con el impacto medioambiental.

Para más información sobre la correcta eliminación del producto, contactar con las autoridades locales o con el revendedor al que se le ha comprado la máquina.



Head Office Showroom Production Site  
Via Zanica, 6C I - 24050 Grassobbio (BG)

Legal Head Office Production Site  
Via G. Galilei, 10 I - 24050 Orio al Serio (BG)

Tel. +39 035 525138  
[info@gelmatic.com](mailto:info@gelmatic.com) - [www.gelmatic.com](http://www.gelmatic.com)