

ugolini

MiniGEL

MANUALE D'ISTRUZIONI

OPERATOR'S MANUAL



DICHIARAZIONE DI CONFORMITÀ CE

Noi Ugolini spa, via dei Pioppi, 33 20090 Opera Milano ITALY dichiariamo, sotto la nostra responsabilità, che l'apparecchio DISTRIBUTORE DI BEVANDE FREDDE - Marca: UGOLINI S.p.A. - Fabbricante: UGOLINI S.p.A. - Modelli: MiniGEL 1 - 230V 50Hz sono conformi alle seguenti Normative:

- EN ISO 12100-1 (2003)
- EN ISO 12100-2 (2003)
- EN60335-1(2002) + A1/A11(2004) + A12 (2006) + A2 (2006)
- EN60335-1/A13(2008) : 2007-11
- EN60335-2-24 (2003) + A11 (2004) + A1 (2005) + A2 (2007)
- EN60335-2-75 (2003) + A1 (2005) + A11 (2006)
- EN62233:2008-11; EN62233:2009-04;
- EN 55014 -1(2006); EN 55014-2(1997)+ A1(2001)
- EN 61000-3-2(2006); EN 61000-3-3(1995) +A1(2001)+A2(2005)

In ottemperanza alle Direttive 2006/42/CE, 2006/95/CE, 2004/108/CE.

EC DECLARATION OF CONFORMITY

We Ugolini spa, via dei Pioppi, 33 20090 Opera Milano ITALY declare, under our responsibility, that the apparatus COLD DRINK DISPENSER - Trademark: UGOLINI S.p.A. - Manufacturer: UGOLINI S.p.A. - Model: MiniGEL 1 - 230V 50Hz are in conformity with the following Standards:

- EN ISO 12100-1 (2003)
- EN ISO 12100-2 (2003)
- EN60335-1(2002) + A1/A11(2004) + A12 (2006) + A2 (2006)
- EN60335-1/A13(2008) : 2007-11
- EN60335-2-24 (2003) + A11 (2004) + A1 (2005) + A2 (2007)
- EN60335-2-75 (2003) + A1 (2005) + A11 (2006)
- EN62233:2008-11; EN62233:2009-04;
- EN 55014 -1(2006); EN 55014-2(1997)+ A1(2001)
- EN 61000-3-2(2006); EN 61000-3-3(1995) +A1(2001)+A2(2005)

Following the provisions of the Directives 2006/42/CE, 2006/95/CE, 2004/108/CE.

DECLARATION DE CONFORMITE CE

Nous Ugolini spa, via dei Pioppi, 33 20090 Opera Milano ITALY déclarons, sous notre responsabilité, que les appareil DISTRIBUTEUR REFROIDISSEUR DE BOISSONS - Marque: UGOLINI S.p.A. - Constructeur: UGOLINI S.p.A. - Modèle: MiniGEL 1 - 230V 50Hz sont conformes aux Normes suivantes:

- EN ISO 12100-1 (2003)
- EN ISO 12100-2 (2003)
- EN60335-1(2002) + A1/A11(2004) + A12 (2006) + A2 (2006)
- EN60335-1/A13(2008) : 2007-11
- EN60335-2-24 (2003) + A11 (2004) + A1 (2005) + A2 (2007)
- EN60335-2-75 (2003) + A1 (2005) + A11 (2006)
- EN62233:2008-11; EN62233:2009-04;
- EN 55014 -1(2006); EN 55014-2(1997)+ A1(2001)
- EN 61000-3-2(2006); EN 61000-3-3(1995) +A1(2001)+A2(2005)

Conformément aux Directives 2006/42/CE, 2006/95/CE, 2004/108/CE.

EG-ÜBEREINSTIMMUNGSERKLÄRUNG

Wir Ugolini spa, via dei Pioppi, 33 20090 Opera Milano ITALY erklären auf eigene Verantwortung, daß die Gerät KALTGETRÄNKE DISPENSER - Marke: UGOLINI S.p.A. - Hersteller: UGOLINI S.p.A. - Modell : MiniGEL 1 - 230V 50Hz mit den folgenden Normen übereinstimmen:

- EN ISO 12100-1 (2003)
- EN ISO 12100-2 (2003)
- EN60335-1(2002) + A1/A11(2004) + A12 (2006) + A2 (2006)
- EN60335-1/A13(2008) : 2007-11
- EN60335-2-24 (2003) + A11 (2004) + A1 (2005) + A2 (2007)
- EN60335-2-75 (2003) + A1 (2005) + A11 (2006)
- EN62233:2008-11; EN62233:2009-04;
- EN 55014 -1(2006); EN 55014-2(1997)+ A1(2001)
- EN 61000-3-2(2006); EN 61000-3-3(1995) +A1(2001)+A2(2005)

Gemäß den EWG-Richtlinien 2006/42/CE, 2006/95/CE, 2004/108/CE.

DECLARACIÓN DE CONFORMIDAD CE

Nosotros Ugolini spa, via dei Pioppi, 33 20090 Opera Milano ITALY declararamos, bajo nuestra responsabilidad, que los aparato DISTRIBUIDOR DE BEBIDAS FRIAS - Marca: UGOLINI S.p.A. - Fabricante: UGOLINI S.p.A. - Modelo: MiniGEL 1 - 230V 50Hz responden con las siguientes Normativas:

- EN ISO 12100-1 (2003)
- EN ISO 12100-2 (2003)
- EN60335-1(2002) + A1/A11(2004) + A12 (2006) + A2 (2006)
- EN60335-1/A13(2008) : 2007-11
- EN60335-2-24 (2003) + A11 (2004) + A1 (2005) + A2 (2007)
- EN60335-2-75 (2003) + A1 (2005) + A11 (2006)
- EN62233:2008-11; EN62233:2009-04;
- EN 55014 -1(2006); EN 55014-2(1997)+ A1(2001)
- EN 61000-3-2(2006); EN 61000-3-3(1995) +A1(2001)+A2(2005)

En cumplimiento de las Normas 2006/42/CE, 2006/95/CE, 2004/108/CE.

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


Ugolini/spa
L'Amministratore Delegato

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



Ai sensi dell'art.13 del Decreto Legislativo 25 Luglio 2005, n.151 "Attuazione delle Direttive 2002/95/CE, 2002/96/CE e 2003/108/CE, relative alla riduzione dell'uso di sostanze pericolose nelle apparecchiature elettriche ed elettroniche, nonché allo smaltimento dei rifiuti".

Il simbolo del cassonetto barrato riportato sull'apparecchiatura o sulla sua confezione indica che il prodotto alla fine della propria vita utile deve essere raccolto separatamente dagli altri rifiuti.

La raccolta differenziata della presente apparecchiatura giunta a fine vita è organizzata e gestita dal produttore. L'utente che vorrà disfarsi della presente apparecchiatura dovrà quindi contattare il produttore e seguire il sistema che questo ha adottato per consentire la raccolta separata dell'apparecchiatura giunta a fine vita.

L'adeguata raccolta differenziata per l'avvio successivo dell'apparecchiatura dismessa al riciclaggio, al trattamento e allo smaltimento ambientalmente compatibile contribuisce ad evitare possibili effetti negativi sull'ambiente e sulla salute e favorisce il reimpiego e/o riciclo dei materiali di cui è composta l'apparecchiatura.

Lo smaltimento abusivo del prodotto da parte del detentore comporta l'applicazione delle sanzioni amministrative previste dalla normativa vigente.



Pursuant to the European Directives 2002/95/EC, 2002/96/EC and 2003/108/EC, on restricting the use of hazardous substances in electric and electronic equipment and on the disposal of waste material.

The crossed out wheeled bin symbol applied to equipment or packaging means that the product should be collected separately from other types of waste at the end of its useful life.

The separate collection of equipment that has reached the end of its life cycle is organised and managed by the manufacturer. A user that wishes to dispose of this product should therefore contact the manufacturer and follow the instructions given with respect to the separate collection of obsolete equipment.

Correct separate collection and the subsequent recycling, treatment and environmentally compatible disposal of discarded equipment is of aid in avoiding possible negative effects for the environment and people's health and facilitates the re-use or recycling of the materials of which the equipment is made.

Illegal disposal of this product on part of the owner will give way to the application of administrative fines as provided by current laws.



Conformément aux Directives européennes 2002/95/CE, 2002/96/CE et 2003/108/CE, relatives à la réduction de l'utilisation de substances dangereuses dans les appareils électriques et électroniques, ainsi qu'à l'élimination conforme et au recyclage des déchets.

Le symbole de la poubelle barrée indiqué sur l'appareil ou sur sa boîte indique qu'à la fin de sa vie utile ce produit doit être éliminé séparément des autres déchets et conformément aux lois en vigueur en la matière.

La collecte différenciée de cet appareil à la fin de sa vie utile, est organisée et gérée par le producteur. Par conséquent, lorsque l'utilisateur souhaitera jeter cet appareil il devra contacter le producteur et respecter le système que ce dernier aura mis en place pour réa-

lisier la collecte différenciée des appareils arrivés à la fin de leur vie utile.

La collecte différenciée correctement effectuée, suivie de l'envoi des appareils éliminés au recyclage, avec traitement et élimination des déchets dans le plus strict respect de l'environnement, est une procédure fondamentale qui contribue à éviter les possibles effets négatifs sur notre environnement et sur notre santé, et qui favorise la réutilisation et/ou le recyclage des matériaux qui composent ces appareils.

L'élimination abusive de ce produit par son propriétaire comporte l'application de sanctions administratives sévères, prévues par la réglementation en vigueur.



Laut EG-Richtlinien 2002/95/EG, 2002/96/EG und 2003/108/EG zur Beschränkung der Verwendung gefährlicher Stoffe in elektronischen Geräten sowie zur Abfallsorgung.

Das Symbol des durchgestrichenen Abfallcontainers auf der Packung gibt an, dass das Produkt zum Ende seiner Lebensdauer getrennt von den anderen Abfällen entsorgt werden muss.

Die getrennte Abfallsammlung dieses Geräts am Ende seiner Lebensdauer wird vom Hersteller organisiert und verwaltet. Der Nutzer, der das Gerät entsorgen möchte, muss sich daher mit dem Hersteller in Verbindung setzen und das System befolgen, das dieser angewendet hat, um das Altgerät der getrennten Abfallsammlung zuzuführen.

Eine angemessene Mülltrennung, die das Altgerät zur Wiederverwertung und umweltverträglichen Entsorgung führt, trägt dazu bei, mögliche negative Auswirkungen auf die Umwelt und die Gesundheit zu vermeiden und fördert die Wiederverwertung bzw. das Recycling der Materialien, aus denen das Gerät besteht.

Die unerlaubte Entsorgung des Produkts durch den Benutzer zieht die Anwendung der von der geltenden Richtlinie vorgesehenen Ordnungsstrafen nach sich.



En virtud de las Directivas europeas 2002/95/CE, 2002/96/CE y 2003/108/CE, relativas a la reducción del uso de sustancias peligrosas en los aparatos eléctricos y electrónicos, así como a la eliminación de residuos.

El símbolo del contenedor tachado que aparece impreso sobre el aparato o sobre su embalaje indica que al finalizar la vida útil del producto éste nunca debe depositarse junto al resto de residuos.

La recogida selectiva de este equipo cuando llegue al final de su vida útil la gestionará y organizará el fabricante. El usuario que desee deshacerse de este equipo deberá ponerse en contacto con el fabricante y seguir el sistema que éste haya adoptado para permitir la recogida selectiva del aparato que haya llegado al final de su vida útil.

La recogida selectiva adecuada para el posterior reciclaje, tratamiento y eliminación del equipo inservible, compatible con el medio ambiente, contribuye a evitar posibles efectos negativos para el medio ambiente y para la salud y favorece la reutilización y/o el reciclaje de los materiales de los que está compuesto el equipo.

La eliminación inadecuada del producto por parte de su propietario comportará la aplicación de las sanciones administrativas previstas por la normativa vigente.

GARANZIA

1. L'apparecchio è garantito per un periodo di dodici mesi dalla data di acquisto. Tale data viene certificata dalla ricevuta e/o fattura fiscale e/o da un documento attestante l'avvenuta consegna dell'apparecchio all'acquirente.

2. Per garanzia si intende la sostituzione o riparazione gratuita delle parti componenti l'apparecchio riconosciute difettose all'origine, per vizi di fabbricazione a condizione che: A- il difetto di funzionamento dell'apparecchio sia stato -a pena di decadenza- denunciato per iscritto dall'acquirente al produttore entro otto giorni dalla scoperta del difetto stesso; B-ove l'acquirente abbia diritto alla garanzia, sarà dovere di Ugolini s.p.a. provvedere -a sua insindacabile discrezione- alla sostituzione integrale dell'apparecchio, ovvero alla sostituzione o riparazione delle sole parti di esso riconosciute difettose all'origine, per vizi di fabbricazione.

3. Sono escluse dalla garanzia le parti dell'apparecchio aventi funzione estetica e/o ornamentale, nonché le parti che dovessero risultare difettose a causa -o per effetto- di circostanze non connesse a vizi di fabbricazione ovvero a negligenza, imperizia o trascuratezza nell'uso, installazione errata o, comunque, difforme rispetto le istruzioni fornite dal produttore, manutenzione errata o eseguita da personale non autorizzato da Ugolini s.p.a., o, comunque, effettuata in modo difforme rispetto alle istruzioni fornite dal produttore, (ivi) trasporto eseguito in modo inidoneo o, comunque, con modalità differenti rispetto quelle indicate dal produttore; sono altresì esclusi dalle prestazioni in garanzia gli interventi tecnici inerenti l'installazione e l'allacciamento agli impianti di alimentazione elettrica o idrica.

4. E' esclusa dalla garanzia la responsabilità del produttore per l'ipotesi in cui l'apparecchio determini la distruzione o il deterioramento di una cosa diversa dall'apparecchio stesso; è, inoltre, esclusa la responsabilità del produttore per eventuali danni che possano, direttamente o indirettamente, derivare a persone e/o cose per

effetto della -e/o in correlazione alla- mancata o inesatta osservanza di tutte le prescrizioni indicate nel manuale di istruzioni allegato all'apparecchio; nelle ipotesi in cui il produttore sia tenuto a rispondere dei danni subiti dall'acquirente, il risarcimento non potrà in ogni caso comportare, a carico di Ugolini s.p.a., un esborso superiore al prezzo versato dall'acquirente per l'acquisto del prodotto.

5. Sono escluse dalla garanzia anche tutte le spese di trasporto.

6. L'intervento di riparazione dell'apparecchio deve essere effettuato presso Ugolini s.p.a., ovvero presso uno dei laboratori autorizzati dalla medesima; le spese di trasporto, ed i rischi ad esso connessi, sono interamente a carico dell'acquirente; ove l'intervento di riparazione sia effettuato a domicilio, l'acquirente sarà tenuto a corrispondere il diritto fisso di chiamata in vigore presso il produttore alla data dell'intervento.

7. Trascorsi dodici mesi dall'acquisto, decade il diritto di garanzia e l'assistenza verrà esplicata addebitando, oltre alle spese di manodopera, anche il costo delle parti sostituite e quelle di trasporto.

8. Sono esclusi la sostituzione dell'apparecchio ed il prolungamento della garanzia a seguito di intervenuto guasto.

9. E' escluso dalla garanzia l'apparecchio la cui targa di identificazione risulti mancata, asportata o comunque in condizioni tali da non rendere possibile l'identificazione certa dell'apparecchio stesso.

10. Tale garanzia è valida solo nel territorio in cui l'acquirente ha la propria sede legale alla data dell'acquisto dell'apparecchio.

Questo apparecchio è coperto da uno o più dei seguenti brevetti e/o altre domande di brevetto depositate:

This dispenser is manufactured under one or more of the following U.S.patents and/or other pending patents:

Cet appareil est couvert par un ou plusieurs des brevets suivants et/ou autres demandes de brevet déposées:

Dieses Gerät ist durch eines oder mehrere der folgenden Patente und/oder andere eingetragene Patentanmeldungen geschützt:

Este aparato está cubierto por una o varias de las siguientes patentes y/o otras solicitudes de patente ya registradas:

U.S.A. 4,900,158 - U.S.A. 4,696,417 - U.S.A. 5,713,214 - U.S.A. 5,906,105

1 CARATTERISTICHE TECNICHE

		MINIGEL 1	MINIGEL 2	MINIGEL 3
Contenitori trasparenti smontabili	n	1	2	3
Capacità singolo contenitore, circa	l	6	6	6
Dimensioni:				
larghezza	cm	20	39	59
profondità	cm	48	48	48
altezza	cm	62	62	62
Peso netto, circa	kg	25	45	61
Peso lordo, circa	kg	27	48	64
Motocompressore ermetico				
Condensatore a ventilazione forzata				
Salvamotore				
Livello di rumorosità inferiore a 70 dB (A)				



IMPORTANTE

Caratteristiche elettriche: leggere i dati riportati sulla targa di ogni singolo distributore; questa è situata nella parte inferiore del pannello frontale, dietro il cassetto raccogli-gocce di destra. I numeri di matricola degli apparecchi (preceduti dal simbolo #) sono riportati sul telaio al di sotto del pannello posteriore. I dati riportati sulla targa sono sempre quelli a cui fare riferimento.

E' riservato il diritto di modifica del presente manuale senza preavviso.

2 INTRODUZIONE

E' necessario leggere attentamente questo libretto di istruzioni allo scopo di conoscere tutte le caratteristiche del distributore. Come tutti i prodotti meccanici, anche questo distributore richiede pulizia e cura. Il suo buon funzionamento inoltre può essere compromesso da eventuali errori compiuti dall'operatore durante le fasi di smontaggio e pulizia. Per questo motivo è importante che le procedure di smontaggio, lavaggio, sanitizzazione e rimontaggio, essendo operazioni giornaliere, siano conosciute senza possibilità di errore a chi utilizza il distributore.

3 INSTALLAZIONE

1 Estrarre il distributore dall'imballo, che è consigliabile conservare per future necessità.



IMPORTANTE

Nelle operazioni di trasporto o sollevamento, il distributore non deve mai essere afferrato per i contenitori trasparenti o i cilindri evaporatori. Il fabbricante non risponde dei danni provocati dalle suddette errate manovre.

2 Controllare che il distributore non abbia subito danni da trasporto. In caso contrario, provvedere immediatamente ad effettuare il reclamo presso il vettore.

3 Appoggiare il distributore su un banco in grado di sostenerne il peso, anche a carico completo, **tenendo presente quanto detto all'avvertimento IMPORTANTE del prece-**

dente punto 1.

4 Lasciare uno spazio libero di almeno 15 cm attorno a tutto il distributore per non ostacolare il flusso d'aria di raffreddamento.

5 Controllare la stabilità dell'apparecchio regolando eventualmente i piedini in altezza. Nel caso in cui con il distributore venga fornita una serie di piedini alti (100 mm circa), questa deve essere sostituita a quella originale.

6 Prima di collegare elettricamente il distributore controllare che la tensione di rete sia quella corretta indicata in targa. Collegare il distributore a una rete monofase, servendosi di una presa completa di messa a terra secondo quanto stabilito dalle norme vigenti. Se il distributore è fornito senza spina, collegare al cavo una spina conforme alle norme vigenti nel vostro paese, provvista di spinotto o contatti di terra ed adatta a correnti di almeno 10 A 250 V (per aree aventi tensioni di 220-230 V 50-60 Hz) e 20 A 250 V (per aree aventi tensioni di 100-115 V 50-60 Hz). Nel caso si volesse realizzare un collegamento fisso alla rete, collegare il cavo ad un interruttore a parete di tipo bipolare con apertura dei contatti di almeno 3 mm. Non usare prolunghe per collegare elettricamente l'apparecchio.



ATTENZIONE

Assicurarsi che l'apparecchio sia correttamente collegato a terra; in caso contrario è possibile causare shock elettrici alle persone o danneggiare il distributore.

7 Il distributore non esce prelavato e sanitizzato dalla fabbrica. Prima dell'uso esso deve essere smontato, lavato e sanitizzato seguendo quanto previsto nelle presenti istruzioni al capitolo 5.3 PULIZIA.



IMPORTANTE

Posizionare l'apparecchio in maniera tale che la spina del cavo di alimentazione sia facilmente accessibile.

4 PER UN FUNZIONAMENTO SICURO E CORRETTO



IMPORTANTE

Questo apparecchio non è fatto per essere utilizzato da bambini o persone con ridotte capacità mentali o sensoriali, o con mancanza di esperienza o sufficiente conoscenza a meno che venga predisposta una supervisione o istruzione sull'uso dell'apparecchio da una persona responsabile della loro sicurezza. I bambini devono essere controllati per evitare che giochino con l'apparecchio.

1 Non usare il distributore prima di aver letto il presente libretto d'istruzioni.

2 Non usare il distributore se non correttamente collegato a terra.

3 Non usare prolunghe per collegare elettricamente il distributore.

4 Non mettere in funzione il distributore se i pannelli non sono al loro posto e bloccati con viti.

5 Non ostacolare il flusso d'aria di raffreddamento; lasciare uno spazio libero di almeno 15 cm attorno a tutto il distributore.

6 Non introdurre dita o oggetti nelle fessure dei pannelli e nell'apertura del rubinetto.

7 Non smontare la vasca, **non** rimuovere mescolatori o pannelli per pulizia o manutenzione senza assicurarsi che il distri-

butore sia scollegato elettricamente.

5 ISTRUZIONI PER L'USO



ATTENZIONE

Se il cavo di alimentazione è danneggiato, esso deve essere sostituito dal costruttore o dal suo servizio assistenza tecnica o, comunque, da una persona con qualifica simile, in modo da prevenire ogni rischio.

Per rimuovere il coperchio del contenitore, premere il tasto superiore e far scorrere il coperchio stesso verso la parte anteriore del contenitore.

Nel caso sia presente la serratura per la chiusura di sicurezza del coperchio, ruotare la chiave in senso antiorario per sbloccare il tasto di apertura (vedere figura 2).



IMPORTANTE

Quando il coperchio non è installato, tanto il mescolatore quanto il raffreddamento non funzionano e sul display viene visualizzato il messaggio "COV".

1 Lavare e sanitzare il distributore prima di utilizzarlo seguendo quanto previsto nelle presenti istruzioni al capitolo 5.3 LAVAGGIO.

2 Riempire i contenitori con il prodotto desiderato, tenendo conto che questo, durante la lavorazione, aumenterà di volume. Per questo motivo i contenitori non devono essere riempiti fino alla massima capacità.

Per la preparazione di granite considerare un aumento di volume pari a circa il 10%.

Per la preparazione di gelati considerare un aumento di volume pari a circa il 30%.

3 Nel caso si utilizzino basi liquide o in polvere, appositamente preparate per gelati o granite, seguire attentamente le istruzioni del produttore.

4 Nel caso si utilizzino prodotti naturali per la preparazione di granite (per esempio succo di limone, arancio o caffè), sciogliere 150-200 grammi di zucchero in ogni litro di prodotto.

5 Nel caso si utilizzino basi liofilizzate da diluire con latte o acqua, preparare il prodotto in un recipiente separato e versarlo nei contenitori della macchina solo dopo essersi assicurati che questo sia omogeneo e che la polvere sia ben stemperata.



IMPORTANTE

In ogni caso, ottenuta la miscela, il suo grado Brix (contenuto percentuale di zucchero) deve essere superiore a 13.

Non utilizzare mai la macchina con sola acqua.



IMPORTANTE

Utilizzare il distributore solamente con prodotti alimentari.

6 Agire sui comandi (vedere capitolo 5.1 DESCRIZIONE DEI COMANDI).

7 Il distributore deve funzionare ininterrottamente: il sistema di raffreddamento di ogni contenitore si arresterà automaticamente quando il prodotto sarà pronto per la distribuzione mantenendo la densità impostata. I dispositivi di mescolazione

continueranno a funzionare.

5.1 DESCRIZIONE DEI COMANDI

Il distributore è provvisto di un interruttore generale, di una tastiera e di un display per la visualizzazione della temperatura del prodotto. Tramite la tastiera è possibile selezionare la modalità di funzionamento del distributore. Sono disponibili le seguenti modalità di funzionamento:

PRODUZIONE GELATO O GRANITA: in questa modalità il distributore prepara gelato o granita in base al prodotto presente nel contenitore.

CONSERVAZIONE PRODOTTO: in questa modalità il distributore mantiene il prodotto liquido ad una temperatura idonea alla sua conservazione. Questa funzione risulta utile nelle ore notturne per mantenere inalterata la qualità del prodotto e contenere il consumo di energia elettrica.

LAVAGGIO: in questa modalità il mescolatore ruota velocemente ed il raffreddamento non è abilitato. Questa funzione risulta utile durante il lavaggio e la sanitzazione della macchina per evitare che la soluzione sanitzante venga raffreddata.

INTERRUTTORE GENERALE

L'interruttore generale è collocato sotto il distributore stesso, sul lato sinistro. La sua funzione è la seguente:

Posizione 0 : il distributore è spento.

Posizione I : il distributore è abilitato al funzionamento ma si trova in modalità Stand-by. La sola spia risulta accesa.

TASTIERA COMANDI

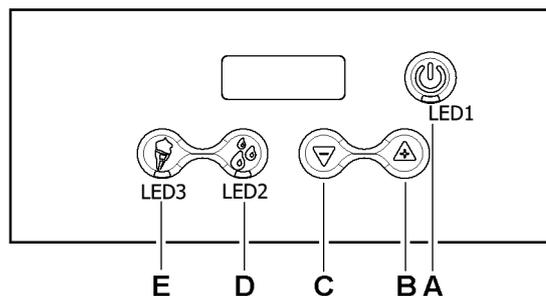


figura 1

Le funzioni dei tasti presenti sulla tastiera sono le seguenti:

Tasto A Se premuto per 2 secondi permette di passare dalla modalità Stand-by alla modalità di funzionamento e viceversa. In modalità di funzionamento il mescolatore ruota ed il raffreddamento è abilitato.

Se premuto brevemente quando la macchina è in funzione permette di accendere e spegnere le luci del distributore, se presenti.

Tasto B se premuto attiva la funzione PRODUZIONE GELATO O GRANITA. Tale modalità di funzionamento è confermata dall'accensione della spia H, lampeggiante o continua.

Tasto C se premuto attiva la funzione CONSERVAZIONE. Tale modalità di funzionamento è confermata dall'accensione della spia G, lampeggiante o continua.

Tasto D se premuto in modalità PRODUZIONE GELATO O GRANITA incrementa la densità del prodotto.

Tasto E se premuto in modalità PRODUZIONE GELATO O GRANITA decrementa la densità del prodotto.

PER IL FUNZIONAMENTO DEL DISTRIBUTORE

Mettere l'interruttore generale in posizione I. La spia rossa sarà accesa.

Tenere premuto il tasto A fino a quando il distributore non si avvia.

Selezionare tramite i tasti B o C la modalità di funzionamento desiderata:

Tasto B se si desidera preparare GELATO O GRANITA.

Tasto C se si desidera solamente conservare il prodotto.

FUNZIONI AGGIUNTIVE

REGOLAZIONE DELLA DENSITÀ

Durante il funzionamento in modalità PREPARAZIONE GELATO O GRANITA premendo i tasti D ed E è possibile regolare la densità del prodotto, (valore minimo 1, valore massimo 10). La regolazione eseguita in fabbrica è al valore 6, idoneo alla preparazione di gelato. Per la preparazione dei vari prodotti fare riferimento ai seguenti valori:

Granita: regolare la densità tra 1 e 3.

Sorbetto: regolare la densità tra 2 e 5.

Gelato: regolare la densità tra 5 e 7.

MODALITÀ LAVAGGIO

Quando il distributore si trova in modalità CONSERVAZIONE, tenendo premuto per tre secondi il tasto C viene attivata la modalità LAVAGGIO, durante la quale il display visualizza "-- --". In questa modalità il mescolatore ruota ma il raffreddamento non è abilitato.

Utilizzare questa funzione durante il lavaggio e la sanitizzazione della macchina per evitare che la soluzione sanitizzante venga raffreddata.

Premendo un tasto qualsiasi il distributore esce dalla modalità LAVAGGIO e torna alla modalità di funzionamento CONSERVAZIONE.

ALLARME TEMPERATURA

La visualizzazione della temperatura sul display è normalmente fissa. Qualora lampeggi, significa che il prodotto è rimasto per un certo tempo al di sopra della temperatura massima di conservazione ed è quindi opportuno verificare l'eventuale deterioramento del prodotto stesso.

Per azzerare l'allarme e tornare alla visualizzazione fissa è necessario tenere premuto per tre secondi il tasto B.



IMPORTANTE

La temperatura di conservazione del prodotto è regolata in fabbrica a 4°C.

AVVISO DI PRODOTTO PRONTO

Durante la fase di preparazione del prodotto la spia H lampeggia. Quando il prodotto è pronto la spia H cessa di lampeggiare.

BLOCCO TASTIERA

E' possibile bloccare la tastiera al fine di impedire l'accesso ai comandi del distributore. Per fare questo è necessario tenere premuti per due secondi contemporaneamente i tasti B e C. L'avvenuto blocco viene segnalato da un lampeggio del display. Tutti i comandi sono a questo punto bloccati.

Per sbloccare la tastiera è necessario tenere premuti nuovamente i tasti B e C per tre secondi. L'avvenuto sblocco viene segnalato da un lampeggio del display.

PROTEZIONE CONTRO DENSITÀ ECCESSIVA

In caso di densità eccessiva del prodotto, al fine di evitare danni al distributore, tanto il raffreddamento quanto il mescolatore vengono arrestati per tre minuti e sul display viene visualizzato uno dei seguenti messaggi: "AL03", "AL06" oppure "AL08". Dopo tre minuti tanto la mescolazione quanto il raffreddamento vengono riavviati e l'impostazione precedente della densità viene diminuita di un livello.

Per azzerare il messaggio di allarme e tornare alla visualizzazione fissa è necessario tenere premuto per tre secondi il tasto B.

5. 2 SUGGERIMENTI

1 Il tempo necessario per ottenere la refrigerazione del prodotto varia a seconda di diversi fattori quali ad esempio la temperatura ambiente, la temperatura iniziale del prodotto, il suo contenuto di zucchero (grado Brix) e di grassi e la regolazione della densità.

2 Rabboccando i contenitori con prodotto già preraffreddato si aumenta ulteriormente l'efficienza del distributore.

3 Per diminuire ulteriormente i tempi di ripristino ed aumentare quindi l'autonomia del distributore, rabboccare le vasche quando il livello del prodotto è sceso a metà evaporatore.

4 Per la buona conservazione del prodotto, il distributore deve funzionare anche durante la notte, quantomeno in posizione CONSERVAZIONE PRODOTTO.

5 Il funzionamento notturno in posizione CONSERVAZIONE PRODOTTO elimina inoltre la possibile formazione di ghiaccio (per condensazione dell'umidità atmosferica) all'esterno dei contenitori.

6 Non spegnere mai il distributore quando è presente prodotto nei contenitori. Se non viene raffreddato il prodotto può deteriorarsi. Inoltre, se non viene mescolato, esso può aggregarsi e formare dei blocchi di ghiaccio. Facendo ripartire il mescolatore in queste condizioni (senza attendere che il ghiaccio sia sciolto), il distributore potrebbe danneggiarsi.

7 Ogni distributore di questo genere deve emettere calore. Se però tale emissione dovesse sembrare eccessiva, controllare che nessuna fonte di calore venga a trovarsi nei pressi del distributore stesso e, in particolare, in prossimità dei pannelli grigliati. Assicurarsi inoltre che il flusso d'aria non venga ostacolato dalla vicinanza di pareti, scatole o altro. Lasciare almeno 15 cm di spazio libero intorno al distributore. Verificare infine che il filtro posto al di sotto del pannello posteriore risulti pulito.

5. 3 PULIZIA

1 Pulizia e lavaggio sono fondamentali per garantire la perfetta conservazione del gusto del prodotto e la massima efficienza del vostro distributore. Le procedure descritte nel seguito devono essere considerate di carattere generale e possono variare per effetto della regolamentazione sanitaria vigente.

2 Prima dello smontaggio per il lavaggio, il distributore deve essere svuotato del prodotto. Procedere come segue:

- tramite le tastiere selezionare la modalità di funzionamento PULIZIA
- se necessario attendere che il prodotto diventi liquido
- posizionare un recipiente sotto ogni rubinetto e svuotare i contenitori
- riempire i contenitori con acqua e lasciar funzionare il distributore in modalità PULIZIA per alcuni minuti. Svuotare quindi i contenitori.
- tenere premuto il tasto A per spegnere il distributore
- spegnere l'interruttore generale

5. 3. 1 SMONTAGGIO



ATTENZIONE

Prima di procedere allo smontaggio di qualsiasi componente disconnettere sempre elettricamente l'apparecchio togliendo la spina dalla presa.

1 Per rimuovere il coperchio del contenitore, premere il tasto superiore e far scorrere il coperchio stesso verso la parte anteriore del contenitore.

Nel caso sia presente la serratura per la chiusura di sicurezza

del coperchio, ruotare la chiave in senso antiorario per sbloccare il tasto di apertura (vedere figura 2).

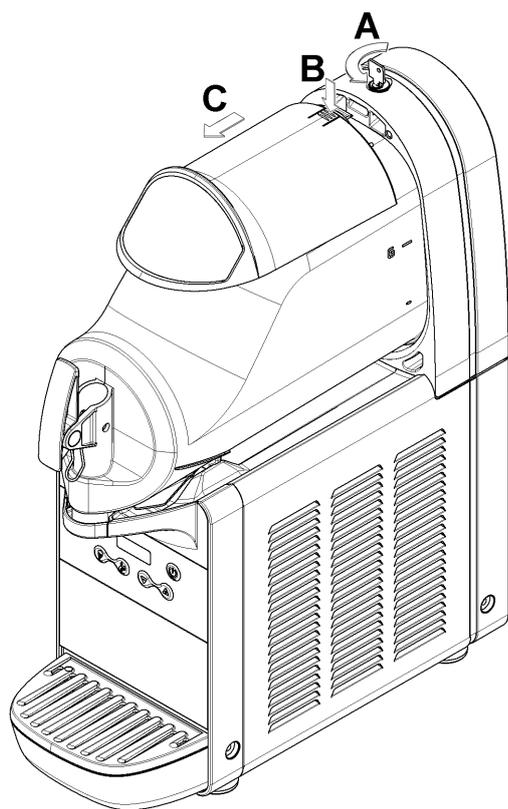


figura 2

2 Per smontare il contenitore è necessario spingere verso l'alto l'apposita leva (vedere figura 3) e quindi sfilare il contenitore stesso (vedere figura 4).

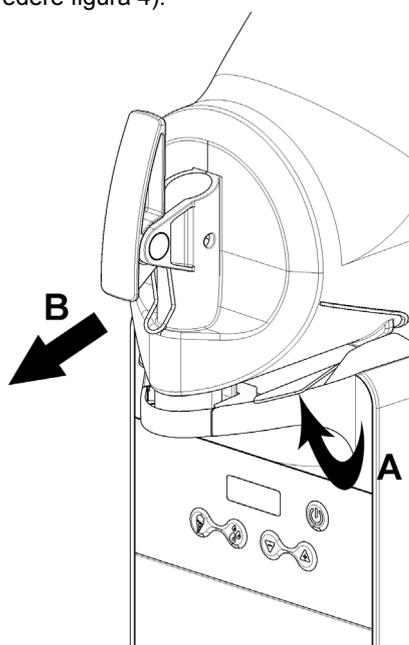


figura 3

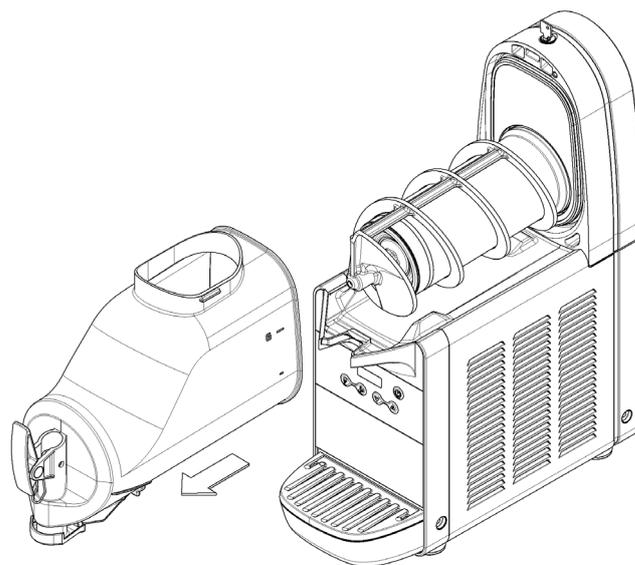


figura 4

3 Rimuovere il mescolatore sfilandolo dal cilindro evaporatore. Quindi rimuovere il giunto esagonale (vedere figura 5).

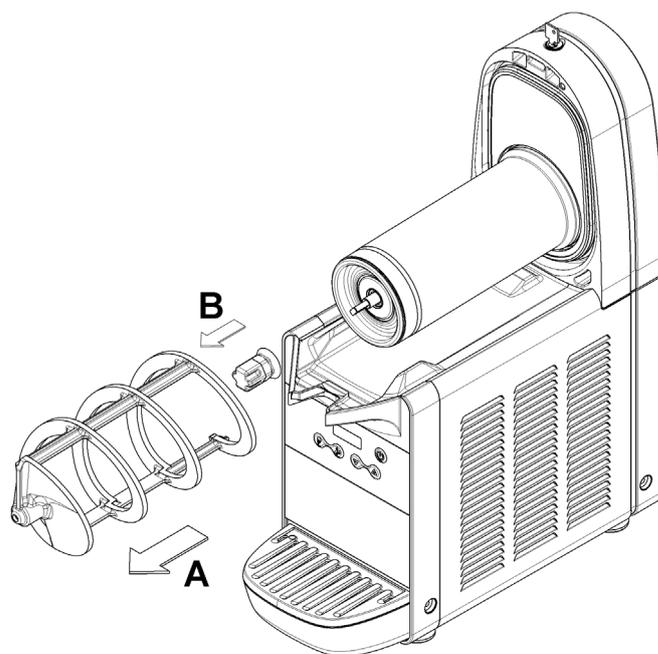


figura 5

4 Togliere la guarnizione dalla apposita sede (vedere figura

6).

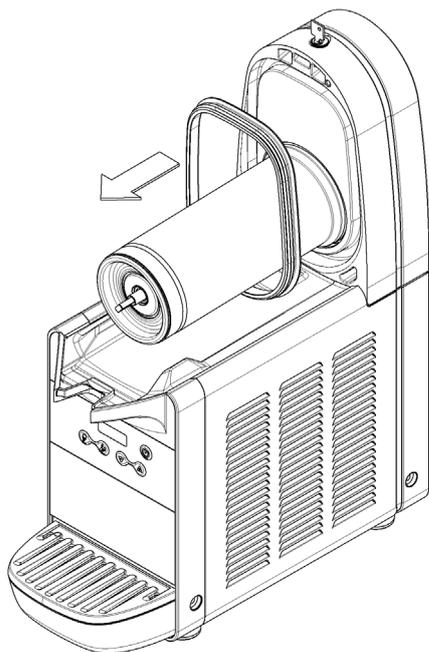


figura 6

5 Smontare il rubinetto seguendo la sequenza indicata (vedere figura 7).

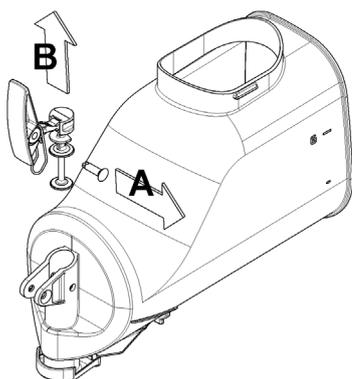


figura 7

- 6** Rimuovere il cassetto raccogliogocce e svuotarlo.
- 7** Rimuovere dal contenitore il restrittore di flusso (vedere

figura 8).

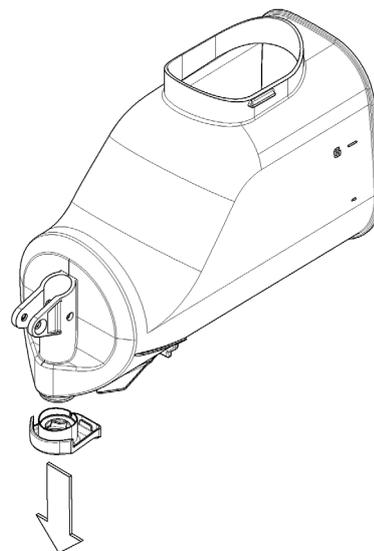


figura 8

5. 3. 2 LAVAGGIO



IMPORTANTE

Non lavare alcun componente della macchina in lavastoviglie.



ATTENZIONE

Prima di qualsiasi intervento di pulizia disconnettere sempre elettricamente il distributore estraendo la spina dalla presa o spegnendo l'interruttore esterno a parete.

- 1** Preparare in una bacinella circa quattro litri di acqua calda (45-60°C) e detersivo specifico rispettando con attenzione le prescrizioni del fabbricante; una soluzione troppo concentrata può infatti causare danni alle parti da lavare, mentre una troppo diluita può non detergere a sufficienza. Non usare detersivi abrasivi.



IMPORTANTE

Al fine di prevenire danni al distributore utilizzare solo detersivi compatibili con le parti in plastica.

- 2** Usare una spazzola adatta e lavare accuratamente con la soluzione detergente tutte le parti a contatto con la bevanda.



ATTENZIONE

Durante il lavaggio del distributore non usare eccessiva quantità di acqua in vicinanza dei componenti elettrici; in caso contrario è possibile causare shock elettrici o danneggiare il distributore.

- 3** Lavare i cilindri evaporatori usando una spazzola con setole

morbide.

4 Risciacquare tutte le parti lavate, con acqua corrente.

5. 3. 3 SANITIZZAZIONE DEL DISTRIBUTORE SMONTATO

La sanitizzazione deve essere eseguita immediatamente prima di mettere in funzione il distributore; evitare che questo rimanga inattivo per lungo tempo dopo la sanitizzazione.

1 Prima di iniziare le procedure descritte nel seguito lavarsi le mani con un sapone antibatterico.

2 Preparare in una bacinella circa otto litri di soluzione di acqua calda (45-60°C) e prodotto sanitizzante approvato dalle autorità del vostro paese rispettando le specifiche del produttore. In mancanza di un prodotto sanitizzante specifico, preparare una soluzione di acqua e ipoclorito di sodio (varechina) in proporzione di 1 cucchiaino ogni 2 litri di acqua.

3 Immergere nella soluzione tutte le parti da sanitizzare per il tempo indicato dal fabbricante del prodotto.

4 Fare asciugare all'aria, su una superficie pulita, le parti sanitizzate.

5 Asciugare le parti esterne del distributore senza usare panni abrasivi.

5. 3. 4 RIMONTAGGIO

1 Inserire il cassetto raccogli gocce nella sua sede.

2 Lubrificare il pistone rubinetto, il giunto esagonale ed il mescolatore nei punti indicati in figura 9 utilizzando esclusivamente il grasso in dotazione con la macchina o altro **grass** per uso alimentare.

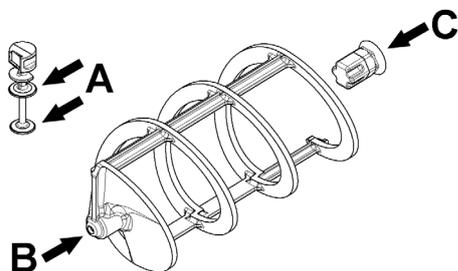


figura 9

3 Rimontare il rubinetto sul contenitore con sequenza inversa rispetto a quella di figura 8.

4 Rimontare la guarnizione del contenitore nella apposita sede.

NOTA: la tesa di maggior diametro deve essere appoggiata

alla parete posteriore (vedere figura 10).

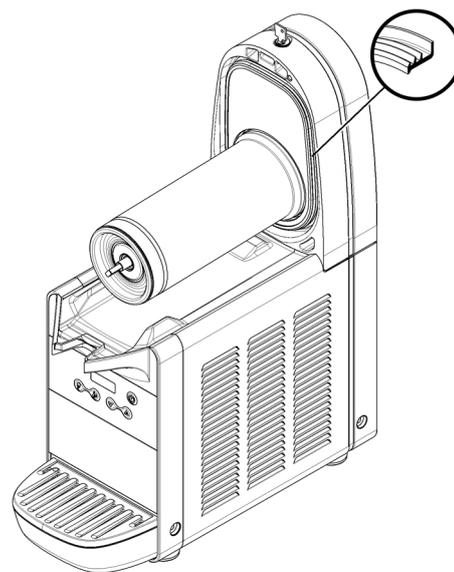


figura 10

5 Rimontare il giunto esagonale e quindi il mescolatore (vedere figura 11).

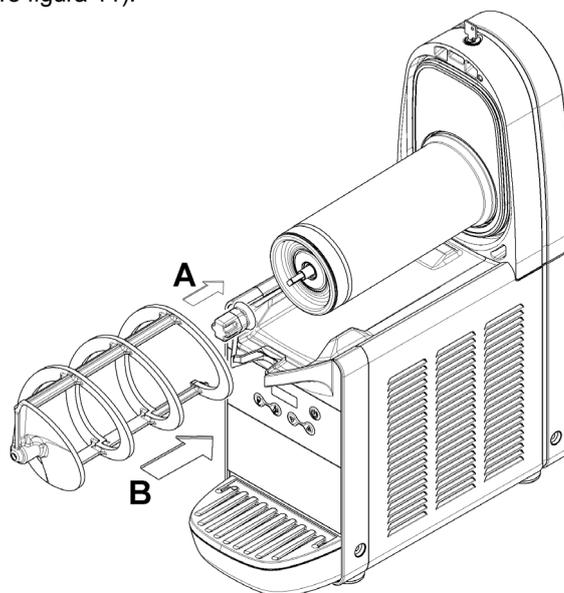


figura 11

6 Rimontare il contenitore spingendolo verso la parete posteriore, accertandosi che calzi correttamente sulla guarnizione. La leva di bloccaggio si abbasserà fino ad appoggiarsi al piano

gocciolatoio (vedere figura 12).

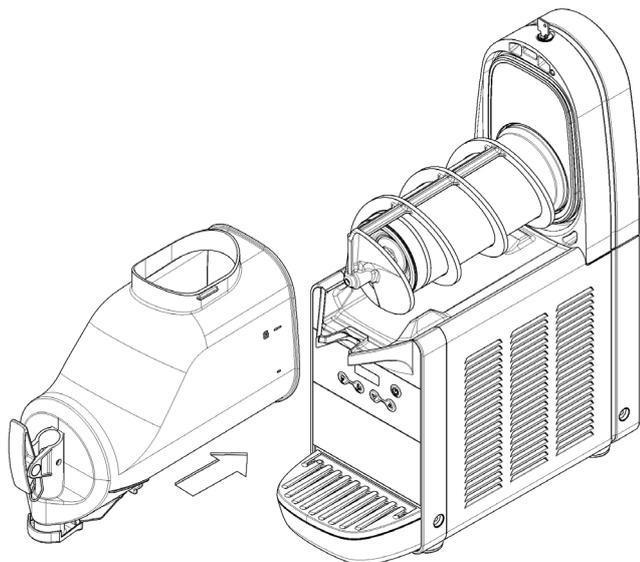


figura 12

7 Risciacquare con bevanda fresca in modo da eliminare ogni possibile residuo di soluzione sanizzante dal fondo dei contenitori. Asciugare l'interno dei contenitori con un tovagliolo di carta del tipo "usa e getta".

5. 4 SANITIZZAZIONE DEL DISTRIBUTORE MONTATO

La sanitizzazione dell'apparecchio montato, precedente la sua messa in funzione, può essere eseguita, se necessario, solo come ulteriore precauzione in aggiunta alla sanitizzazione dell'apparecchio smontato descritta in precedenza ma mai in sostituzione di essa.

1 Preparare in una bacinella una soluzione di acqua e prodotto sanizzante approvato dalle autorità del vostro paese rispettando le specifiche del produttore. In mancanza di un prodotto sanizzante specifico, preparare una soluzione di acqua e ipoclorito di sodio (varechina) in proporzione di 1 cucchiaino ogni 2 litri di acqua.

2 Versare la soluzione nei contenitori.

3 Usando una spazzola adeguata strofinare la soluzione su tutte le parti al di sopra del livello della soluzione e sulla parte inferiore del coperchio.

4 Installare il coperchio e fare funzionare il distributore in modo da permettere alla soluzione di agitarsi per circa 2 minuti.

5 Svotare i contenitori dalla soluzione sanizzante attraverso i rubinetti e poi eliminarla.

6 Risciacquare con bevanda fresca in modo da togliere ogni possibile residuo di soluzione sanizzante dal fondo dei contenitori.

7 Non procedere ad ulteriori operazioni di risciacquo.

6 MANUTENZIONE

1 Ogni giorno: controllare il distributore e verificare che non ci siano perdite di prodotto dalle guarnizioni. Se si notano perdite, controllare prima di tutto che i componenti del distributore sia correttamente montati, quindi verificare che le guarnizioni non necessitino di lubrificazione e infine che non siano difettose o usurate, in tal caso sostituirle con ricambi originali del

fabbricante.



ATTENZIONE

Prima di qualsiasi intervento di pulizia disconnettere sempre elettricamente il distributore estraendo la spina dalla presa.

2 Ogni mese: verificare che la guarnizione del giunto esagonale non sia usurata. Se lo fosse, sostituire il giunto stesso con un ricambio originale del fabbricante (vedere figura 13).

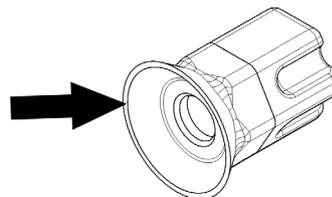


figura 13

3 Ogni mese: eliminare la polvere accumulata sul filtro del condensatore posto sul lato posteriore della macchina (vedere figura 14).

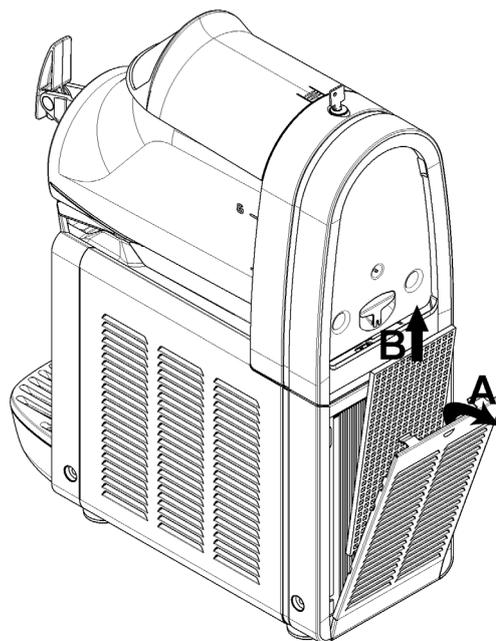


figura 14



ATTENZIONE

Fare attenzione alle alette del condensatore in quanto taglienti.

6. 1 MANUTENZIONE (SOLO A CURA DEL SERVIZIO DI ASSISTENZA)



IMPORTANTE

Lo schema elettrico del distributore è riportato sulla parte interna del pannello lato rubinetto.



IMPORTANTE

Al fine di prevenire danni al distributore le parti in plastica devono essere lubrificate solo con il grasso fornito dal fabbricante o con altro grasso compatibile con parti in plastica.

OGNI ANNO

1 Togliere tutti i pannelli e pulire l'interno della macchina compresa la base e l'interno dei pannelli.

Non rimuovere mai il materiale anticondensa posto attorno al tubo di uscita dell'evaporatore (il tubo in rame collocato a destra del motoriduttore). Se detto materiale risultasse mancante o andasse perduto, sostituire con ricambi originali del fabbricante.

2 Rimuovere eventuali tracce di prodotto trafilato all'interno dell'evaporatore estraendo l'apposito cassetto come indicato (vedere figura 15).

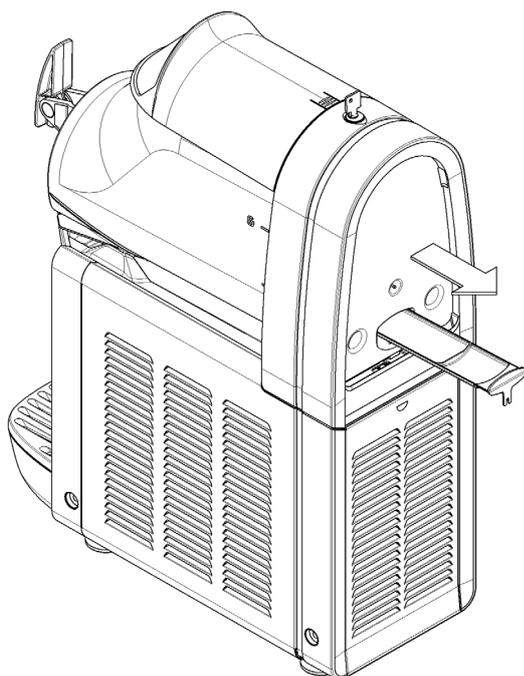


figura 15

1 TECHNICAL CHARACTERISTICS

		MINIGEL 1	MINIGEL 2	MINIGEL 3
Transparent removable bowls	n	1	2	3
Capacity of each bowl, approx.	l	6	6	6
Dimensions:				
width	cm	20	39	59
depth	cm	48	48	48
height	cm	62	62	62
Net weight, approx.	kg	25	45	61
Gross weight, approx.	kg	27	48	64
Hermetic compressor				
Air-cooled condenser				
Overload protector				
Noise level lower than 70 dB (A)				



IMPORTANT

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

We reserve the right to amend this manual without notice.

2 INTRODUCTION

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

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

3 INSTALLATION

1 Remove the dispenser from the packaging, which you should keep in case it is needed in the future.



IMPORTANT

When transporting or lifting the dispenser, never pick it up by the transparent containers or the evaporator cylinders. The manufacturer is not liable for damage caused by such mishandling.

2 Check that the dispenser has not been damaged during transport. If it has, make a report to the carrier immediately.

3 Position the dispenser on a bench capable of supporting the weight, even at full load, **bearing in mind the IMPORTANT warning in point 1 above.**

4 Allow a minimum clearance of at least 15 cm all around the dispenser so as not to impede the flow of cooling air.

5 Check the stability of the device, adjusting the height of the feet if necessary. In the event that the dispenser is provided

with a series of high feet (approximately 100 mm), these must replace the original ones.

6 Before plugging in the dispenser, check that the mains voltage is the same as that indicated on the data plate. Connect the dispenser to a single phase network, using an outlet complete with earthing as defined by current standards. If the dispenser has no plug, connect one to the cable that complies with applicable regulations in the country of use, equipped with earth contacts or a jack and suitable for currents of at least 10 A 250 V (for areas with voltages of 220-230 V 50-60 Hz) and 20 A 250 V (for areas with voltages of 100-115 V 50-60 Hz). If you prefer to create a fixed connection to the mains, connect the cable to a bipolar wall switch with contact opening of at least 3 mm. Do not use extension cables to connect the device to the mains.



ATTENTION

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

7 The dispenser does not leave the factory pre-washed and sanitised. Before use, it must be disassembled, washed and sanitised, following the instructions in Chapter 5.3 CLEANING.



IMPORTANT

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

4 TO OPERATE SAFELY



IMPORTANT

This device is not meant to be used by children or persons with mental or sensory impairment, or with lack of sufficient knowledge or experience unless supervision or instruction is provided concerning the use of the device by a person responsible for their safety. Children should be supervised to ensure they do not play with the device.

1 Do not use the dispenser without reading this instruction booklet first.

2 Do not use the dispenser if it is not properly earthed.

3 Do not use extension cables to connect the dispenser to the mains.

4 Do not operate the dispenser if the panels are not in place and secured with screws.

5 Do not impede the flow of cooling air. Allow a minimum clearance of at least 15 cm (6") all around the dispenser.

6 Do not put fingers or objects into the slots in the panels and in the opening of the tap.

7 Do not disassemble the tank or remove the mixers or panels for cleaning or maintenance without ensuring that the dispenser is unplugged.

5 OPERATING PROCEDURES



ATTENTION

If the power cable is damaged, it must be replaced by the manufacturer, by the manufacturer's technical support service or by a similarly qualified person in order to prevent any risk.

To remove the lid of the container, press the top key and slide the lid towards the front of the container. If there is a safety lock for the lid, turn the key in an anti-clockwise direction to release the open key (see figure 2).



IMPORTANT

When the lid is not installed, neither the mixer nor the cooling feature work, and the display shows the message "COV".

- 1 Wash and sanitise the dispenser before using it, following the instructions in Chapter 5.3 WASHING.
- 2 Fill the container with the desired product, bearing in mind that, during processing, the volume will increase. For this reason, the containers must not be filled to maximum capacity. To prepare granita, consider an increase in volume of around 10%. To prepare ice creams, consider an increase in volume of around 30%.
- 3 If using liquid or powder bases, specially prepared for ice creams or granita, follow the manufacturer's instructions carefully.
- 4 If using natural products to prepare granita (for example lemon juice, orange juice or coffee), dissolve 150-200 grams of sugar in each litre of product.
- 5 If using freeze-dried bases to be diluted with milk or water, prepare the product in a separate container and only pour it into the machine containers after making sure that it is homogeneous and that the powder is well dissolved.



IMPORTANT

In any case, once the mixture is obtained, its degrees Brix (sugar content percentage) must be greater than 13. Never use the machine with water only.



IMPORTANT

Use the dispenser with food products only.

- 6 Using the controls (see Chapter 5.1 DESCRIPTION OF CONTROLS).
- 7 The dispenser must operate without interruption: the cooling system for each container will automatically stop when the product is ready to be dispensed, maintaining the set density. The mixing devices will still continue to operate.

5.1 DESCRIPTION OF CONTROLS

The dispenser is equipped with an ON/OFF switch, a keypad and a product temperature display. It is possible to select the dispenser operating mode using the keypad. The following operating modes are available:
ICE CREAM OR GRANITA PRODUCTION: in this mode, the dispenser prepares ice cream or GRANITA depending on the

product in the container.

PRODUCT STORAGE: in this mode, the dispenser keeps the liquid product at a temperature suitable for storage. This is useful at night to maintain the quality of the product and limit the consumption of electricity.

WASHING: in this mode, the mixer rotates at a high speed and cooling is not enabled. This function is useful while washing and sanitising the machine to prevent the sanitising solution from being cooled.

ON/OFF SWITCH

The ON/OFF switch is located under the dispenser itself, on the left-hand side. Its function is as follows:

- Position 0 : the dispenser is off.
- Position I : the dispenser is enabled for operation but is in standby mode. Only the F LED is on.

CONTROL KEYPAD

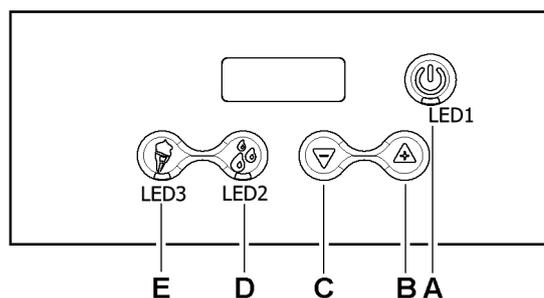


figure 1

The functions of the keys on the keypad are as follows:

- Key A** If pressed for 2 seconds, this allows the user to switch from standby mode to operating mode and vice versa. In operating mode, the mixer rotates and cooling is enabled. If pressed briefly while the machine is running, it allows users to turn the dispenser lights, if any, on and off.
- Key B** If pressed, this activates the ICE CREAM OR GRANITA PRODUCTION function. This operating mode is confirmed when LED H lights up, either flashing or continuously.
- Key C** If pressed, this activates the STORAGE function. This operating mode is confirmed when LED G lights up, either flashing or continuously.
- Key D** If pressed in ICE CREAM OR GRANITA PRODUCTION mode, this increases the density of the product.
- Key E** If pressed in ICE CREAM OR GRANITA PRODUCTION mode, this decreases the density of the product.

FOR DISPENSER OPERATION

Set the ON/OFF switch to I. The red LED F will be on. Hold down key A until the dispenser starts up.

Use keys B or C to select the desired dispenser operating mode:

- Key B** If you want to prepare ICE CREAM OR GRANITA
- Key C** If if you just want to store the product.

ADDITIONAL FUNCTIONS

ADJUSTING THE DENSITY

During operation in ICE CREAM OR GRANITA PREPARATION mode, by pressing keys D and E, it is possible to adjust the density of the product (minimum value 1, maximum value 10).

MINIGEL

The adjustment set in the factory is at a value of 6, suitable for the preparation of ice cream. For the preparation of various products, refer to the following values:

Granita: adjust the density to between 1 and 3.
Sorbet: adjust the density to between 2 and 5.
Ice cream: adjust the density to between 5 and 7.

WASHING MODE

When the dispenser is in STORAGE mode, holding down key C for three seconds activates WASHING mode, during which the display shows "--.--". In this mode, the mixer rotates but cooling is not enabled.

Use this function while washing and sanitising the machine to prevent the sanitising solution from being cooled.

When any key is pressed, the dispenser exits WASHING mode and returns to STORAGE mode.

TEMPERATURE ALARM

The temperature shown on the display is usually fixed. If flashing, this means that the product has remained above the maximum storage temperature for a certain amount of time and it is therefore appropriate to test for possible deterioration of the product.

To reset the alarm and return to the fixed display, hold down key B for three seconds.



IMPORTANT

The product storage temperature is factory set at 4 °C.

PRODUCT READY ALERT

During the preparation of the product, LED H flashes. When the product is ready, LED H stops flashing.

KEY LOCK

The keypad can be locked to prevent access to the dispenser commands. To do this, hold down keys B and C at the same time for two seconds. The lock is shown when the display flashes.

All the controls are locked at this point.

To unlock the keypad, hold down again keys B and C for three seconds. The unlock is shown when the display flashes.

PROTECTION AGAINST EXCESSIVE DENSITY

In the case of excessive density of the product, in order to prevent damage to the dispenser, both cooling and the mixer are stopped for three minutes and the display shows one of the following messages: "AL03", "AL06" or "AL08". After three minutes, both mixing and cooling are restarted and the previous density setting is reduced by one level.

To reset the alarm message and return to the fixed display, hold down key B for three seconds.

5.2 OPERATION HELPFUL HINTS

- 1 The time required to obtain the cooling of the product varies depending on several factors such as the ambient temperature, the initial temperature of the product, its sugar content (degrees Brix) and fat content and the density adjustment.
- 2 Topping up the containers with product that is already pre-cooled further increases the efficiency of the dispenser.
- 3 To further reduce recovery time and thus increase the autonomy of the dispenser, fill up the tanks when the level of product has fallen to the halfway point of the evaporator.
- 4 To store the product correctly, the distributor must also operate at night, at least in the PRODUCT STORAGE position.
- 5 Night operation in the PRODUCT STORAGE position also eliminates the possible formation of ice (due to condensation of atmospheric moisture) on the outside of the containers.
- 6 Never turn off the dispenser when there is product in the containers. If not cooled, the product may deteriorate. Furthermore, unless it is mixed, it may stick together and form blocks of ice. If the mixer is restarted in these conditions (without waiting for the ice to melt), the dispenser may be

damaged.

7 All dispensers of this kind must emit heat. If, however, this emission seems excessive, check that no source of heat is located near the dispenser itself and, in particular, near the grid panels. Also make sure that the airflow is not impeded by the proximity of walls, boxes or similar. Leave at least 15 cm free space around the dispenser. Finally, check that the filter located below the rear panel is clean.

5.3 CLEANING

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

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

- use the keypad to select the CLEANING operating mode
- if necessary, wait until the product becomes liquid
- place a container under each tap and empty the containers
- fill the containers with water and allow the dispenser to operate in CLEANING mode for a few minutes. Then empty the containers.
- hold down key A to switch off the dispenser
- turn the ON/OFF SWITCH to OFF

5.3.1 DISASSEMBLY



ATTENTION

Before disassembling any component, always unplug the device from the mains.

- 1 To remove the lid of the container, press the top button and slide the lid towards the front of the container. If there is a safety lock for the lid, turn the key in an anti-clockwise direction to release the open button (see figure 2).

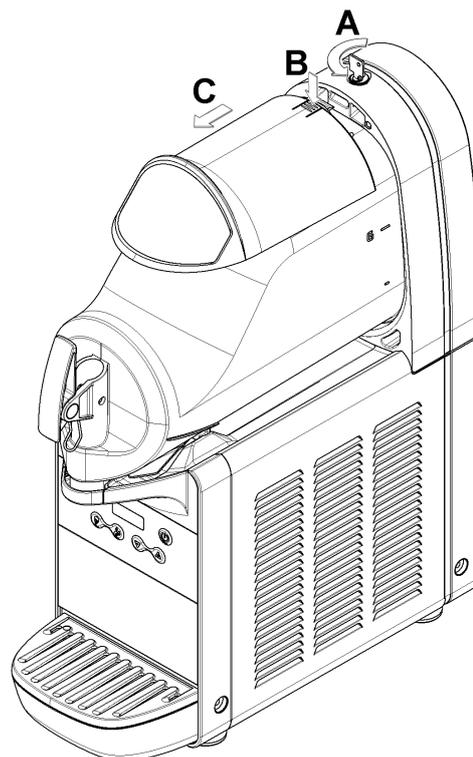


figure 2

2 To remove the container, push the lever upwards (see figure 3) and then remove the container itself (see figure 4).

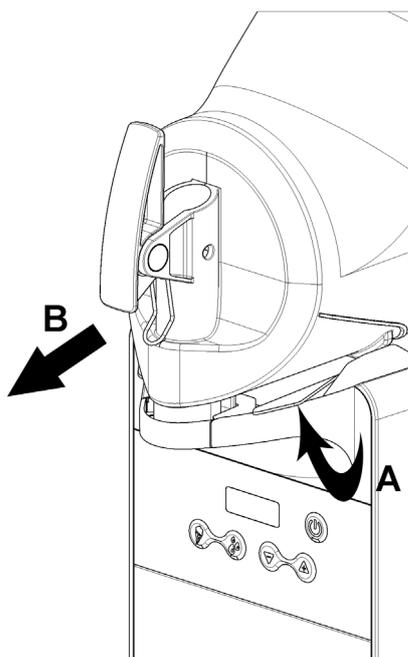


figure 3

Then remove the hexagonal joint (see figure 5).

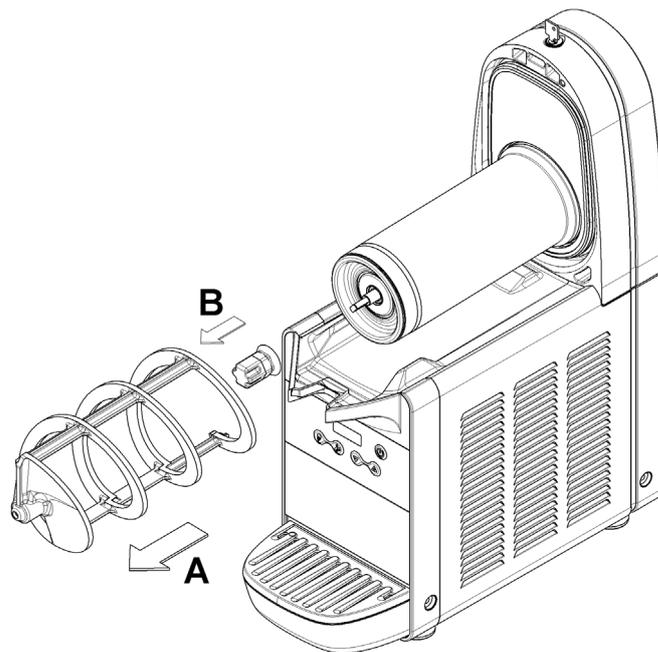


figure 5

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

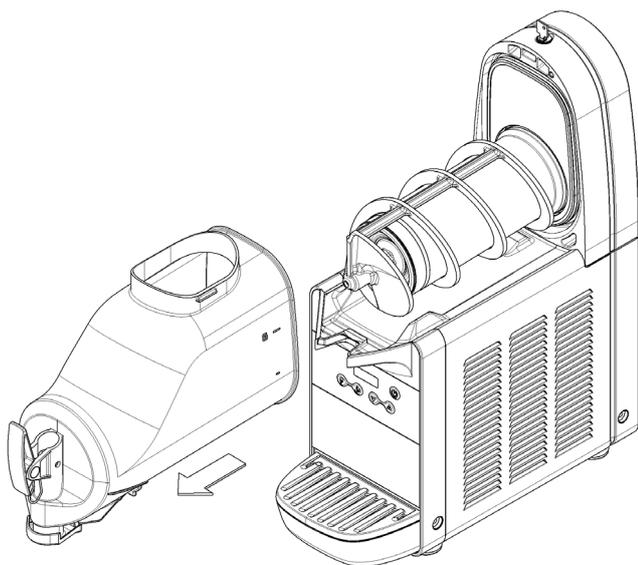


figure 4

3 Remove the mixer by sliding it out of the evaporator

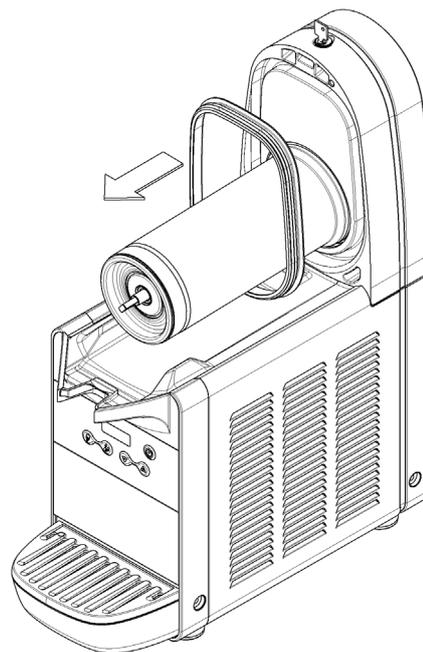


figure 6

5 Disassemble the tap by following the order given (see figure

7).

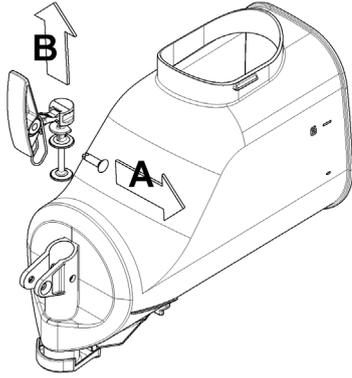


figure 7

- 6 Remove the drip tray and empty it.
- 7 Remove the flow restrictor from the container (see figure 8).

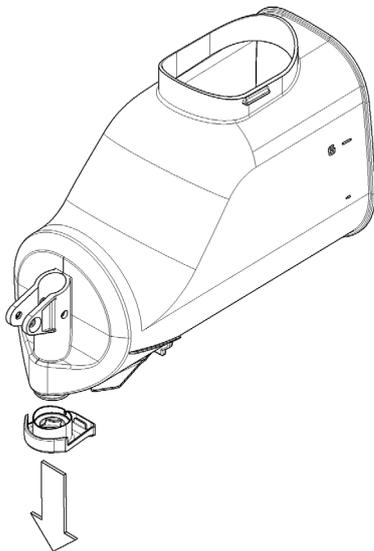


figure 8

5. 3. 2 CLEANING



IMPORTANT

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



ATTENTION

Before any cleaning operation, always unplug the dispenser from the mains or turn off the external wall switch.

- 1 Pour about four litres of hot water (45-60 °C) and specific detergent into a basin, carefully respecting the manufacturer's instructions. A solution that is too strong can, in fact, damage the parts to be washed, while a solution that is too diluted may

not clean enough. Do not use abrasive detergents.



IMPORTANT

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

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



ATTENTION

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

- 3 Wash the evaporator cylinders using a soft brush.
- 4 Rinse all parts washed using tap water.

5. 3. 3 SANITIZING

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

- 1 Before starting the procedures described below, wash your hands with antibacterial soap.
- 2 Pour about eight litres of a solution made of hot water (45-60 °C) and sanitising product approved by the authorities in your country into a basin, according to the manufacturer's specifications. In the absence of a specific sanitising product, prepare a solution of water and sodium hypochlorite (bleach) at a ratio of 1 tablespoon per 2 litres of water.
- 3 Immerse all parts to be sanitised in the solution for the time indicated by the product manufacturer.
- 4 Allow the sanitised parts to air dry on a clean surface.
- 5 Dry the external parts of the dispenser without using abrasive cloths.

5. 3. 4 ASSEMBLY

- 1 Slide the drip tray into place..
- 2 Lubricate the tap piston, the hexagonal joint and the mixer at the points indicated in figure 9, using only the grease that came with the machine or other grease for use with food.

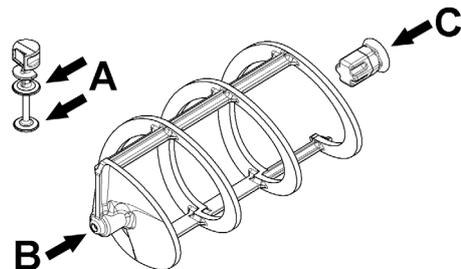


figure 9

- 3 Reassemble the tap on the container in reverse order compared to that shown in figure 8.
- 4 Replace the container gasket.
N.B. the rim with the greater diameter must be rested on the

rear wall (see figure 10).

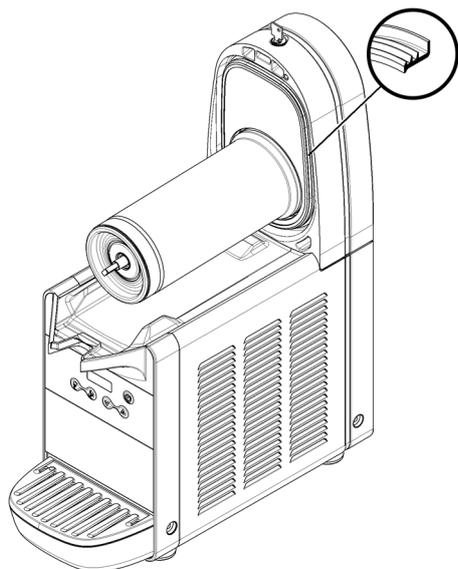


figure 10

5 Reassemble the hexagonal joint and then the mixer (see figure 11).

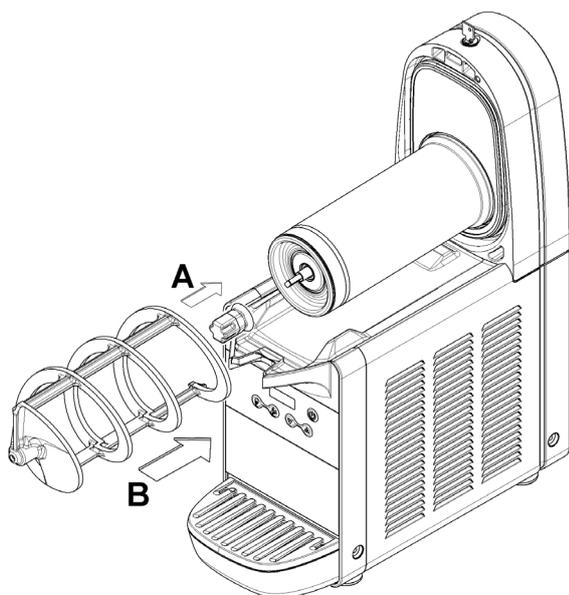


figure 11

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

12).

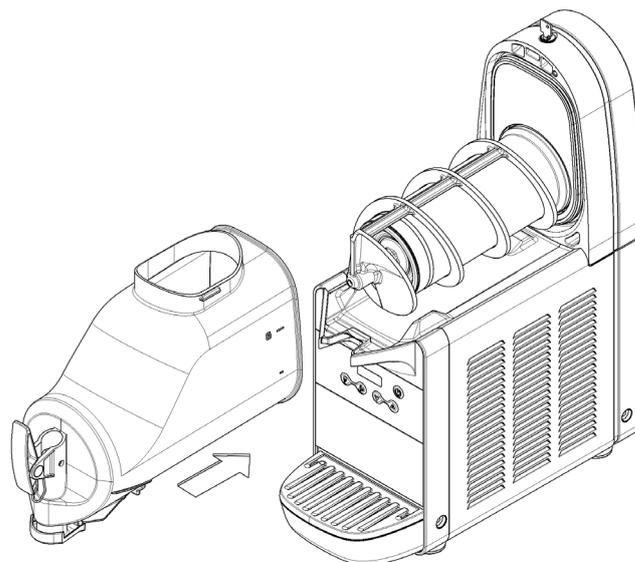


figure 12

7 Rinse using a cool beverage in order to eliminate any remaining sanitising solution from the bottom of the containers. Dry the inside of the containers with a disposable paper towel.

5. 4 IN-PLACE SANITIZATION

Sanitising the assembled device, prior to putting into service, should only be performed, if necessary, as an additional precaution to the sanitisation of the disassembled devices described previously, never instead of it.

- 1 Prepare a solution of water and sanitising product approved by the authorities in your country in a basin, according to the manufacturer's specifications. In the absence of a specific sanitising product, prepare a solution of water and sodium hypochlorite (bleach) at a ratio of 1 tablespoon per 2 litres of water.
- 2 Pour the solution into the containers.
- 3 Using a suitable brush, wipe the solution onto all parts above the level of the solution and on the underside of the lid.
- 4 Install the lid and operate the dispenser in order to allow the solution to be stirred for about 2 minutes. Drain the sanitising solution from the containers through the taps and then dispose of it.
- 5 Rinse using a cool beverage in order to eliminate any remaining sanitising solution from the bottom of the containers. Do not perform further rinsing.

6 ROUTINE MAINTENANCE

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



ATTENTION

Before any cleaning operation, always unplug the dispenser from the mains.

2 Every month: check that the hexagonal joint gasket is not worn. If it is, replace the joint itself with an original spare part

MINIGEL

from the manufacturer (see figure 13).

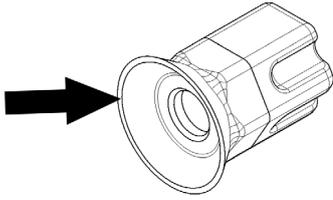


figure 13

3 Every month: remove the dust from the condenser filter on the back of the machine (see figure 14).

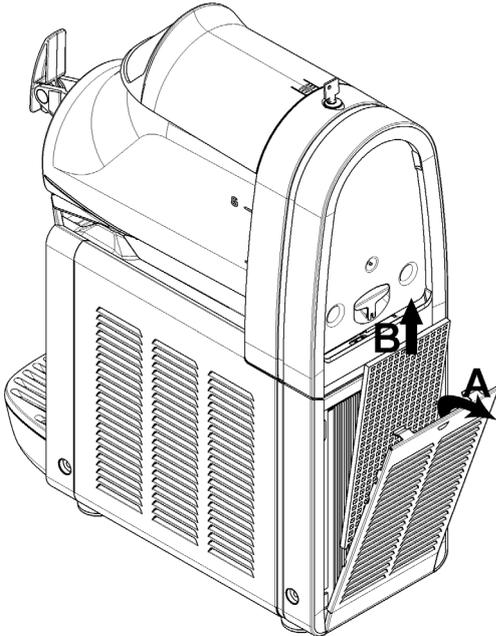


figure 14

with original spare parts from the manufacturer.

2 Remove any traces of product from the inside of the evaporator by removing the tray as shown (see figure 15).

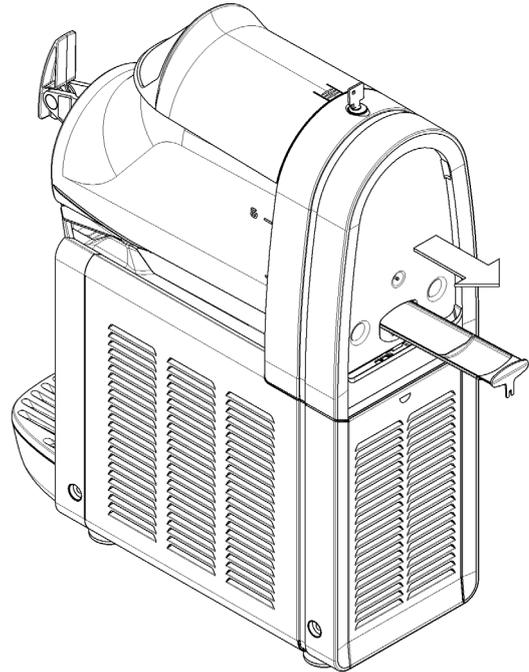


figure 15



ATTENTION

Beware of the condenser fins as they are sharp.

6. 1 MAINTENANCE (TO BE CARRIED OUT BY QUALIFIED SERVICE PERSONNEL ONLY)



IMPORTANT

The dispenser wiring diagram is shown on the inside of the tap side panel.



IMPORTANT

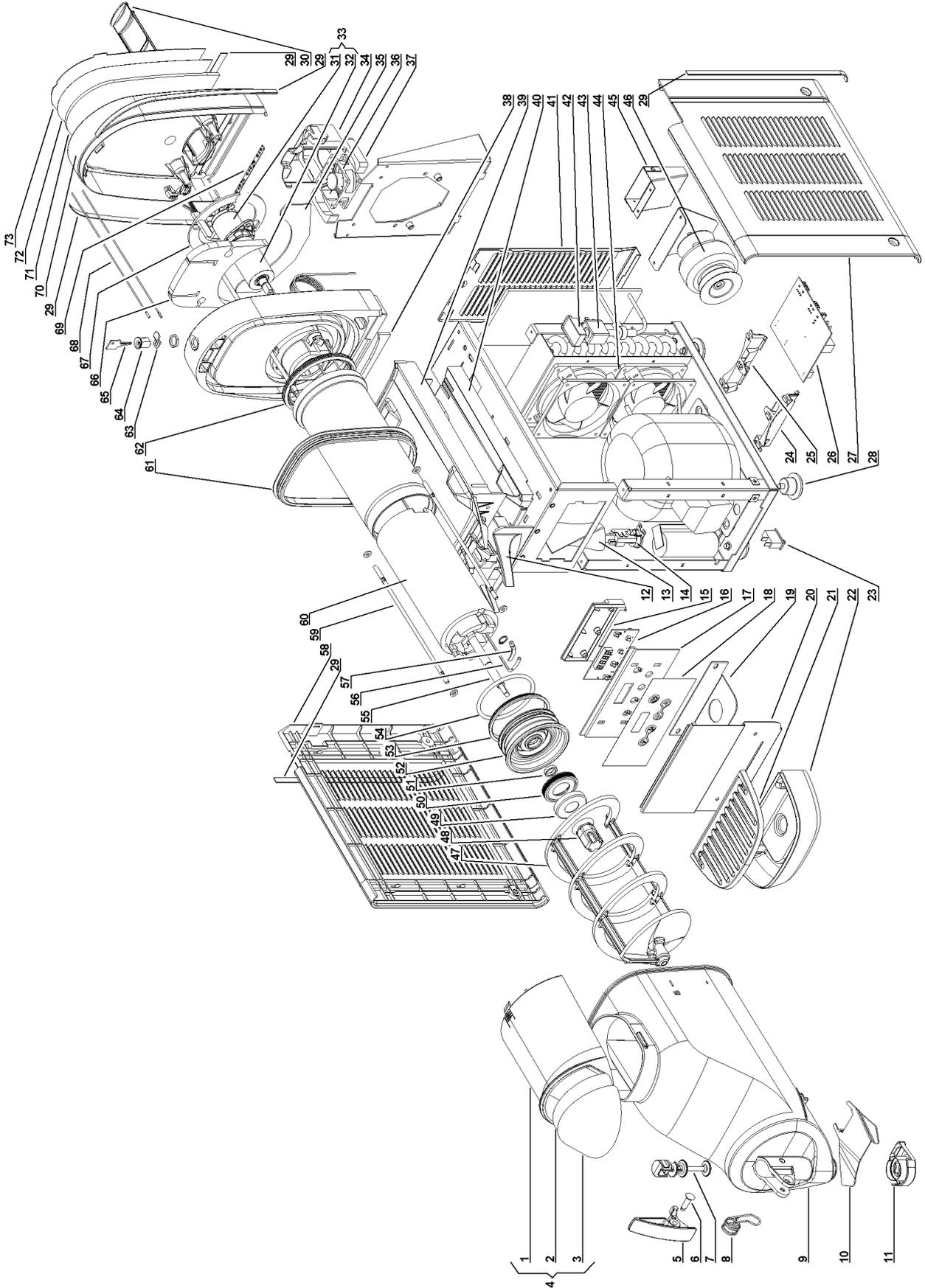
In order to prevent damage to the dispenser, the plastic parts must only be lubricated with the grease supplied by the manufacturer or with another type of grease compatible with plastic parts.

1 Annually: Remove all the panels and clean the inside of the machine including the base and the inside of the panels. Never remove the anti-condensation material wrapped around the evaporator outlet tube (the copper tube located to the right of the geared motor). If said material is missing or lost, replace

I
GB

ELENCO RICAMBI

SPARE PARTS LIST



1	2Q000-00801	Cappello con magnete	cover Magnet
2	2Q000-04100	Fotografia per cappello	Photography for cover
3	2Q000-04000	Copertura trasparente	Transparent Cover
4	3Q000-00400	Cappello completo	Hat Full
5	2Q000-01500	Leva rubinetto	Lever faucet
6	2Q000-05300	Perno per leva rubinetto	Pin for lever faucet
7	2Q000-01600	Pistone rubinetto	Piston valve
8	2Q000-02100	Molla rubinetto	Valve spring
9	2Q000-00700	Contenitore	Container
10	2Q000-02200	Leva bloccaggio contenitore	Container locking lever
11	2Q000-01000	Restrittore di flusso	Flow restrictor
12	2Q000-00900	Frontale di chiusura piano	Front closure plan
13	22800-12700	Protezione passabloccacavo	Protection passabloccacavo
14	22800-05500	Passabloccacavo	Passabloccacavo
15	2Q000-04500	Coperchio supporto scheda display	Support cover for the display board
16	2Q000-01400	Scheda display	Display card
17	2Q000-01300	Supporto scheda display	Support display board
18	2Q000-04400	Adesivo tastiera	Keyboard Stickers
19	2Q000-05400	Staffa supporto cassetto raccogliocce	Bracket drip tray
20	2Q000-03200	Pannello lato rubinetto	Dispensing side panel
21	2Q000-01100	Griglia cassetto raccogliocce	Drip tray cover
22	2Q000-01200	Cassetto raccogliocce	Drip tray
23	22800-24300	Interruttore a 2 posizioni	2-position switch
24	2Q000-03910	Supporto guida SX scheda di potenza	Trainer SX power board
25	2Q000-03900	Supporto guida DX scheda di potenza	Trainer DX power board
26	2Q000-02900	Scheda di potenza	Power board
27	3Q000-00200	Pannello laterale DX	Right side panel
28	22800-10000	Piedino livellatore	Leveling foot
29	3Q000-00900	Kit estetico completo	Full body kit
30	2Q000-02600	Vassoio raccogli impurita evaporatore	Impurities collector tray evaporator
31	2Q000-07500	Motore	Engine
32	2Q000-02700	Riduttore	Gearbox
33	3Q000-00000	Motoriduttore completo	Gearmotor
34	2Q000-01700	Convogliatore per sbrinamento vasca	Conveyor for defrosting bath
35	2Q000-06100	Chiusura spalla aerazione principale	Closing shoulder the main ventilation
36	22600-01000	Motore ventilatore per sbrinamento 24 Vdc	Fan motor for defrosting 24 Vdc
37	2Q000-05900	Isolante per ventilatore sbrinamento	Insulator for fan defrost
38	2Q000-05800	Isolante tra spalla e piano raccogli condensa	Insulating between floor and shoulder trap
39	2Q000-00400	Piano raccogli condensa	Floor trap
40	2Q000-06200	Coibentazione inferiore piano raccogli condensa	Insulation below floor trap
41	2Q000-03300	Pannello lato opposto rubinetto	Panel side tap
42	22800-23799	Coperchietto bobina elettrovalvola	Solenoid coil cover
43	***	Bobina per elettrovalvola gas	Coil for solenoid gas
44	22800-07600	Motore ventilatore 230V 50/60HZ	Fan motor 230V 50/60HZ
44	22800-07601	Motore ventilatore 115V 60HZ	Fan motor 115V 60HZ
45	2Q000-05700	Convogliatore principale	Main conveyor
46	2Q000-02800	Trasformatore toroidale 230V 50Hz	Toroidal transformer 230V 50Hz
46	2Q000-02801	Trasformatore toroidale 115V 60Hz	Toroidal transformer 115V 60Hz
47	2Q000-02500	Raschiatore esterno	External scraper
48	2Q000-01900	Innesto esagonale per albero	Hexagonal Coupling Shaft
49	2Q000-06400	Calotta per tappo evaporatore	Cap for plug evaporator
50	2Q000-06300	Guarnizione per calotta tappo evaporatore	Gasket for evaporator cap cap
51	22800-22615	Anello di tenuta	Sealing ring
52	2Q000-02000	Tappo per evaporatore	Plug for evaporator
53	22700-00000	Guarnizione anteriore	Front seal
54	22700-02300	OR	OR
55	2Q000-03700	Prolunga albero motore	Extension shaft
56	22700-02900	Sonda di temperatura	Temperature probe
57	22700-01001	Porta sonda di temperatura	Temperature Probe
58	3Q000-00300	Pannello laterale SX	Side Panel SX
59	2Q000-06700	Tirante per evaporatore	Tie evaporator
60	2Q000-06600	Coibentazione interna evaporatore	Evaporator Insulation
61	2Q000-05100	Guarnizione contenitore	Seal container
62	22700-00100	Guarnizione posteriore	Rear seal
63	2Q000-05000	Levetta serratura (opt)	Lever Lock (opt)
64	22805-02210	Serratura per cappello(opt)	Lock for hat (opt)
65	22805-02360	Chiave serratura (opt)	Key Lock (opt)
66	2Q000-06000	Isolante spalla portaevaporatore	Insulating shoulder portaevaporatore
67	2Q000-06500	Coibentazione adesiva centrale	Central Insulation Adhesive
68	2Q000-03500	Sensore di prossimità reed	Proximity Sensor Reed
69	2Q000-07100	Striscia led (opt)	LED Strip (opt)
70	2Q000-01801	Coperchio spalla (vers. no luce)	Cover shoulder (ver. no light)
70	2Q000-01851	Coperchio spalla (vers. con luce)	Cover shoulder (ver. with light)
71	2Q000-07000	Schermo luminoso (opt)	Bright screen (opt)
72	2Q000-04300	Fotografia coperchio per spalla	Cover photo for shoulder
73	2Q000-04200	Copertura trasparente per coperchio spalla	Transparent cover to cover shoulder

Ordinare con sigla riportata sul pezzo

Please order what printed on piece

ugolini



ugolini

Ugolini spa
Via dei Pioppi, 33 - 20090 Opera - (MI)
Tel. 02.530059.1 - Fax. 02.530059260
www.ugolinispa.com
E-Mail: sales@ugolinispa.com

2425_99 R0.4 11C09