



**513856**

**C111**

***Owner's Manual***

## 1 SAFETY PRECAUTIONS

- 1 Before connecting the machine to the power source, check that the voltage shown on the rating plate matches your electricity supply. Connect the machine to a single-phase supply through a grounded outlet as required by current regulations.
- 2 Do not use extension cables to connect the machine.
- 3 To avoid any risks, if the power cable is damaged, it must be replaced by the manufacturer, by an authorized technician or by a similarly qualified person.
- 4 The machine is not suitable for outdoor use.
- 5 The machine must be installed in the upright position.
- 6 Before cleaning, always disconnect the machine by removing the plug from the outlet.
- 7 Always disconnect the machine before removing any of the panels for cleaning or maintenance work.
- 8 This machine must not be used by persons unless they have been trained regarding the safe use of the machine and understand the risks involved.
- 9 Only persons who know and have practical experience of the machine are permitted access to the inner components of the machine, especially when dealing with issues regarding safety and hygiene.
- 10 This machine is intended exclusively for domestic and similar use.
- 11 For the machine to operate correctly, ambient temperature must be between +41° and +89°F.
- 12 Use the machine to cool the indicated liquids only.
- 13 Do not introduce dangerous or toxic liquids to the machine.

## 2 TECHNICAL CHARACTERISTICS

C111-37

Hopper capacity, approx	gal	1
Freezing Cylinder capacity, approx	gal	0.5
<b>Dimensions:</b>		
width	in	10.2
depth	in	22.4
height	in	28.7
Net weight, approx.	lbs	106
Gross weight, approx.	lbs	121
<b>Hermetic compressor</b>		
<b>Air-cooled condenser</b>		
<b>Overload protector</b>		
<b>Noise level less than 70 dB (A)</b>		



### IMPORTANT

**Electrical characteristics: read the data on the data plate of the machine; this data plate is located in the lower part of the front panel, behind the drip tray. The serial numbers of the machine (preceded by the symbol #) is indicated on the frame, at the rear of the machine, behind the condenser cover panel. Always refer to the data shown on the plate.**

The manufacturer reserves the right to amend this manual without notice.

## 3 INTRODUCTION

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

As with all mechanical products, this machine also requires cleaning and care. In addition, its correct operation may be compromised by possible errors made by the operator during the disassembly and cleaning operations. For this reason, it is important that the disassembly, cleaning, sanitizing and reassembly procedures - being everyday tasks - are familiar, without any room for error on the part of the machine user.

The warranty for the C111 is as follows: Five years on major components including: freezing cylinder, hopper, compressor and, drive motor; One year on non-wear parts and labor.



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

## 4 UNPACK THE MACHINE

1 Take the machine out of its packaging, which we recommend you keep for future requirements.

2 Make sure that the machine has not been damaged during transportation. If this is the case, immediately make a claim with your carrier.

**NOTICE:** Do not lay the machine on its side or back.

**NOTICE:** Do not lift the machine by the tank, auger, or handles. Only lift by grasping the bottom of the machine.

**NOTICE:** The machine must sit in the upright position for 24 hours before turning it on. This will allow the oil in the compressor to settle into place following shipping.

3 Place the machine onto a counter designed to withstand its weight, including when full.

4 Leave a clearance of at least 6" around the whole machine to avoid obstructing the cooling air flow.

5 Check the stability of the device, adjusting the height of the legs if necessary. If the dispenser is provided with taller legs (approximately 4"), these must replace the original ones.



### ATTENTION

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

6 The machine does not leave the factory washed and sanitized. Before use, it must be disassembled, washed and sanitized, following the instructions in 6. 4 CLEANING.



### IMPORTANT

**Position the machine in such a way that the power supply cable is easily accessible.**

## 5 TO OPERATE SAFELY

1 **Do not** use the machine before reading this instruction manual first.

2 **Do not** use the machine unless it is properly grounded.

3 **Do not** operate the machine if the panels are not in place and secured with screws.

4 **Do not** insert your fingers in panel louvers or spigot outlet.

5 **Do not** remove parts or panels for cleaning or maintenance without first making sure the machine is disconnected from the electricity supply.

6 The cover must remain closed at all times.

## 6 OPERATING PROCEDURES



### IMPORTANT

**Before use, clean and sanitize the machine according to the instructions provided in 6. 4 CLEANING.**



### IMPORTANT

**If the spigot assembly has not been installed, the machine cannot operate and the display shows the spigot assembly open icon (see figure 1).**



figure 1

This machine is equipped with a hopper designed to keep the mix refrigerated and a freezing cylinder for the production of the soft serve.

Every time soft serve is dispensed, the same quantity of soft serve mix feeds into the freezing cylinder from the hopper.

In order to obtain softer and lighter soft Serve, make sure that the carburetor is installed correctly. (see figure 2)

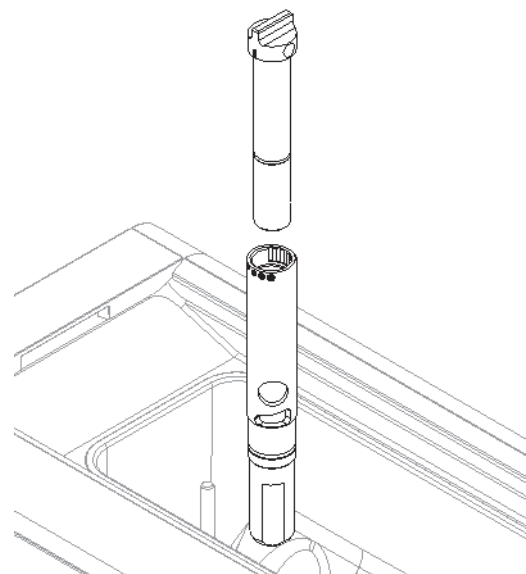
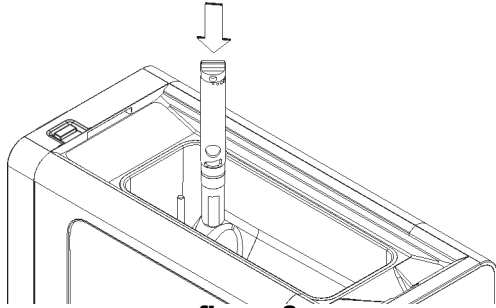


figure 2

For best results, the following steps must be performed in the order specified:

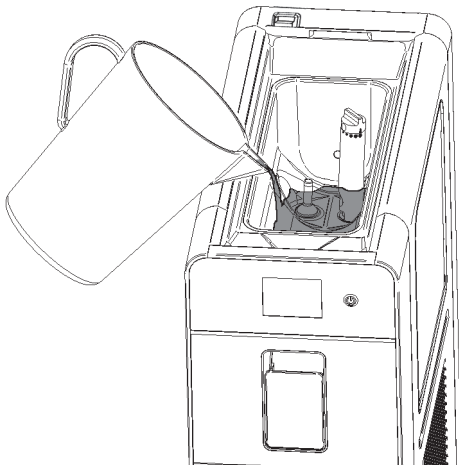
1 Insert the lower part of the carburetor into the mix inlet tube

in the hopper, making sure it is fully seated. (see figure 3)



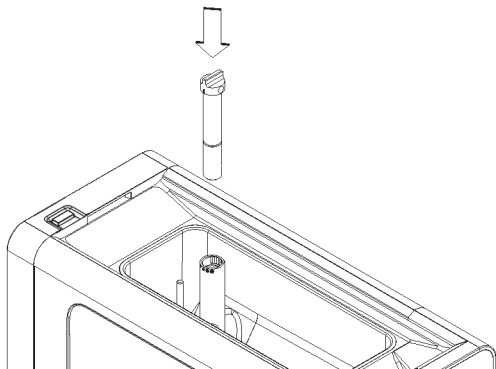
**figure 3**

**2** Pour mix into the hopper and wait for the freezing cylinder to fill. The cylinder is filled when no more air bubbles exit the holes in the carburetor. (see figure 4)



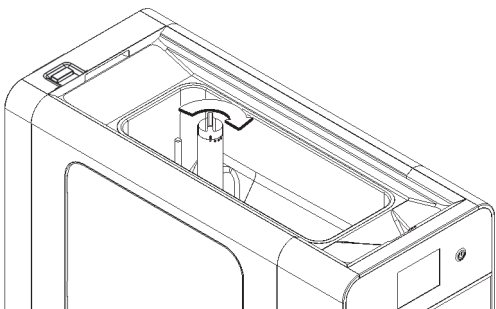
**figure 4**

**3** Insert the upper part of the carburetor into the lower one. (see figure 5)



**figure 5**

**4** Turn the carburetor fully clockwise to stop the mix entering the cylinder. (see figure 6)

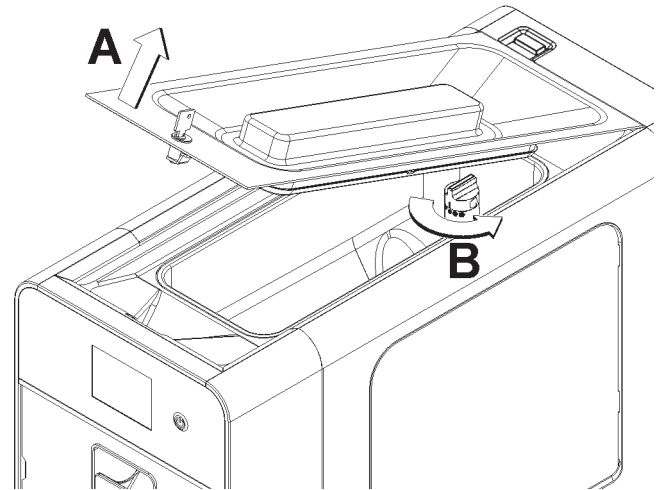


**figure 6**

**5** Install the hopper cover, turn the main power switch on, and start preparing soft serve. (See 6. 1 DESCRIPTION OF CONTROLS)

**6** When the product is ready, remove the hopper cover and turn the upper part of the carburetor counterclockwise to allow the mix to enter the freezing cylinder. (see figure 7) The quantity of air in the soft serve can be adjusted, keeping in mind that, starting from the closing position:

- complete rotation counterclockwise : fully open, lower quantity of air in the soft serve (low overrun)
- minimum rotation counter-clockwise : only open slightly, greater quantity of air in the soft serve (high overrun)



**figure 7**

**7** After making adjustments, install the hopper cover.



**IMPORTANT**

**Use the machine with foodstuff only. Not intended for household use.**

- 8** Dispense the soft serve using the spigot handle.
- 9** If the carburetor adjustments do not make the desired consistency, the mix can be modified as follows:  
Soft serve too soft : increase the amount of liquid (water or milk) from 5 % to 10 % of the total volume.  
Soft serve too hard : decrease the amount of liquid (water or milk) from 5 % to 10 % of the total volume.
- 10** The machine must operate continuously: the cooling system stops automatically when the product is ready to be dispensed. The auger speed decreases and only increases when dispensing. The cooling system and auger operate at default time intervals in order to restore the proper consistency to the product.

**6. 1 DESCRIPTION OF CONTROLS**

The machine has a main power switch, an on/off button and a touch display. The following operating modes are available:

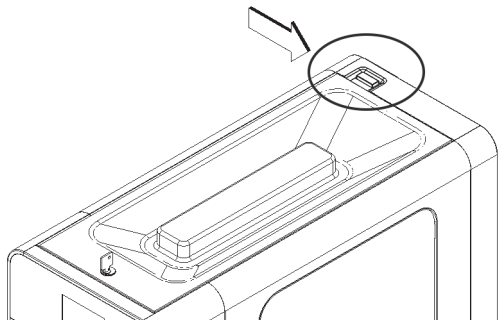
**SOFT SERVE PRODUCTION:** in this operating mode, the machine prepares soft serve.

**NIGHT MODE:** in this operating mode, the machine keeps the liquid mix at a suitable temperature to preserve it. This function is useful at night to keep the quality of the mix intact and limit electricity consumption.

**WASHING:** in this operating mode, cooling is disabled. This function is used during washing and sanitizing to prevent the solution used from being cooled and freezing.

### MAIN SWITCH

The main power switch is located on the top of the machine at the back.



Its function is as follows:

- Position 0 : machine is off
- Position I : machine enabled for operation but in Standby mode. Only indicator light Q is on.



### IMPORTANT

If you turn the machine off and back on at the main power switch, it will restart in the same operating mode it was in when it was switched off.

### ON/OFF BUTTON

The ON/OFF button P is located to the right of the touch display. If indicator light Q comes on, the machine is switched on and in standby mode, ready for operation. Hold down the ON/OFF button for one second to turn the machine on and off.

### TOUCH DISPLAY

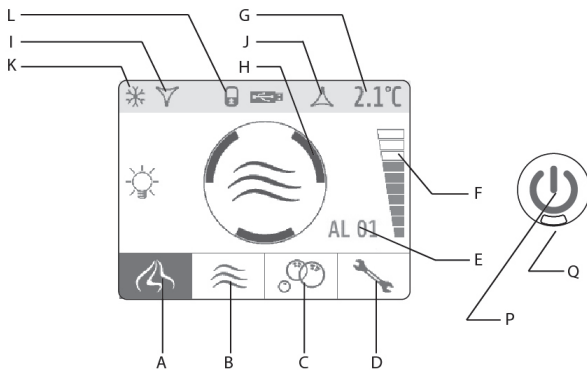


figure 8

The following icons appear on the display:

- A SOFT serve PRODUCTION icon; when pressed, the SOFT serve function is enabled.
- B NIGHT MODE icon; when pressed, the NIGHT MODE function is enabled
- C WASHING icon; when pressed, the WASHING function is enabled.
- D PARAMETERS icon; when pressed, adjustments can be made to the operating PARAMETERS.
- E Alarm code. Indicates an alarm and displays the relevant code.
- F Consistency bar. Indicates the set consistency level.
- G Mix temperature. Indicates the mix temperature in the hopper.

- H Status icon. Indicates the machine status (soft serve, night mode, washing, alarm) and the soft serve preparation status when the soft serve mode is enabled:  
red icon: soft serve not ready  
yellow icon: soft serve almost ready  
green icon: soft serve ready
- I Hopper cooling icon. Indicates that the hopper cooling is in operation.
- J Freezing cylinder cooling icon. Indicates that the freezing cylinder cooling is in operation.
- K Compressor icon. Indicates the compressor is in operation.
- L Display shut-down icon. Indicates that the touch display has shut down and no controls can be accessed.

### FOR MACHINE OPERATION

Turn the main power switch to position I. Red indicator light Q comes on.

Hold down button P until the machine starts up again.

Select the desired function using icons A, B, c or D.

### SOFT SERVE MODE

In this operating mode, the machine produces soft serve and the mix in the hopper is kept at a suitable temperature to preserve it. The soft serve preparation status is indicated on the display by the central icon and by the color of the arrows.(see figure 9)



figure 9

When the soft serve is ready, the auger slows down, the cooling system stops and the machine switches to serve mode. At default intervals (factory set to every 10 minutes), the auger increases speed and the cooling system runs to restore the proper soft serve consistency.

When the spigot is opened, the auger speed increases and the cooling system runs.

In order to produce soft serve, the hopper must contain a suitable quantity of mix. If the mix level gets low, the central icon displays low product.(see figure 10)



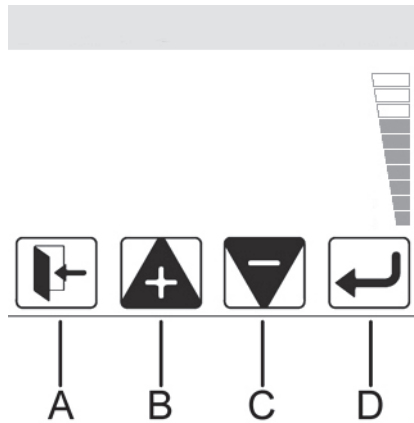
figure 10

### Consistency adjustment

The consistency of the soft serve can be adjusted on a scale of 1 to 10. To adjust, touch the graduated bar on the right-hand side of the touch display. The following controls are available:

- A Exit icon: Exits without making any changes.
- B Decrease icon: Decreases the consistency value.
- C Increase icon: Increases the consistency value.
- D Confirm icon: Confirms the value set.

(see figure 11)



**figure 11**

**NIGHT MODE**

In this operating mode, the mix in both the hopper and in the freezing cylinder is kept at a food safe temperature (factory set to 36°F) to preserve it. The display indicates the night mode icon. (see figure 12)



**figure 12**

When the mix has reached the set temperature, the auger slows down, the cooling system stops, and the machine switches to standby mode. At default intervals (factory set to every 10 minutes), the auger increases speed and the cooling system starts to retain the proper temperature.

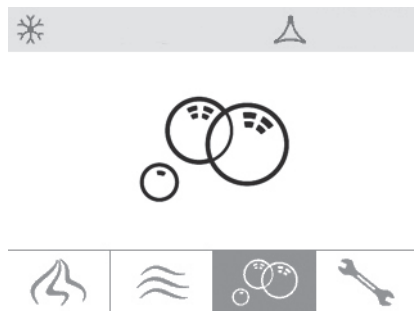


**IMPORTANT**

**The product temperature during night mode is factory set to 36°F.**

**WASHING MODE**

In this operating mode, the cooling system does not operate and the auger turns at a speed suitable for washing the machine. The display indicates the Washing icon. (see figure 13)

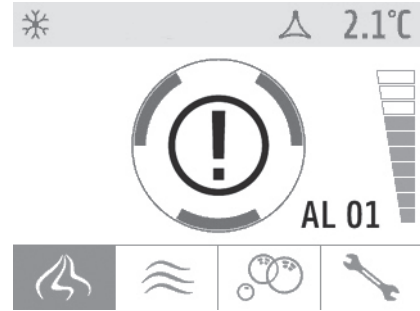


**figure 13**

**ALARMS**

The machine is fitted with a self-diagnosis system. In the event of a breakdown, the user is notified by the alarm icon on the display.

play. Press this icon to show the explanatory text relating to the alarm. (see figure 14)



**figure 14**

**MAINTENANCE ALARM (AL14)**

After every 1500 hours of operation it is necessary to replace the auger seal. After replacing the seal, the AL14 alarm must be reset.

To reset the alarm 14 is necessary:

- press parameters icon
- type user password (0000)
- press on hourglass icon
- press RESET button
- type user password (0000)
- press exit button

**6. 2 OPERATION HELPFUL HINTS**

The machine parameters are factory set to guarantee optimum operation. To prevent any risks of malfunctioning, the parameters must only be changed by the manufacturer, technical support, or other similarly qualified persons.

**6. 3 SUGGESTIONS**

**1** All machines of this kind emit heat. Should the heat generated be excessive, make sure that no heat sources are located near the machine and, specifically, near the louvered panels. Also make sure the air flow is not obstructed by the walls, boxes or other items. Leave a clearance of at least 6" all around the machine. Also make sure the filter situated behind the rear panel is clean.

**2** This machine is only intended for use with confectionery products.

**6. 4 CLEANING**

**1** Cleaning and washing the machine are vital to guarantee perfect preservation of product flavor and maximum efficiency of your machine. The procedures described below must be considered of a general nature and may vary due to local health and safety regulations.

**2** Before disassembling for washing, the machine must be emptied. Proceed as follows:

- 1 on the keypad, select the WASHING operating mode
- 2 if necessary, wait for the mix to liquify
- 3 place a bucket under the spigot and empty all the contents of the hopper and freezing cylinder
- 4 remove the hopper cover.  
If the cover is fitted with a safety lock, turn the key counter-clockwise. (see figure 15)

5 fill the hopper with water and allow the machine to operate in WASHING mode for a few minutes. Then empty the water out of the machine.

6 press and hold the ON/OFF button to turn off the machine

7 turn off the main power switch

### 6. 4. 1 DISASSEMBLY



#### ATTENTION

Before disassembling any component, always unplug the machine from the main power source.

1 Remove the hopper cover. (see figure 16)  
If the cover is fitted with a safety lock, turn the key counterclockwise. (see figure 15)

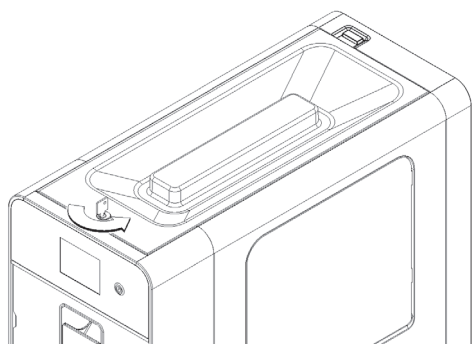


figure 15

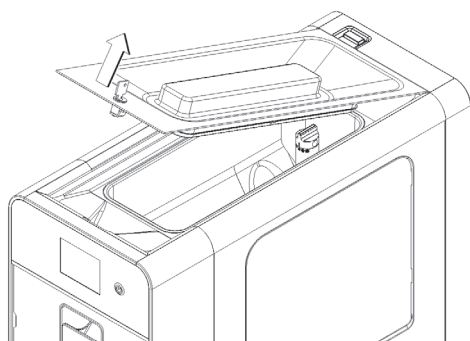


figure 16

2 If present, remove the auger in the hopper. (see figure 17)

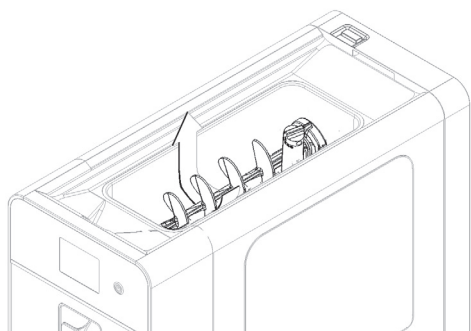


figure 17

3 Remove the carburetor, both the upper part that the lower

part and disassemble it. (see figure 18) and (see figure 19).

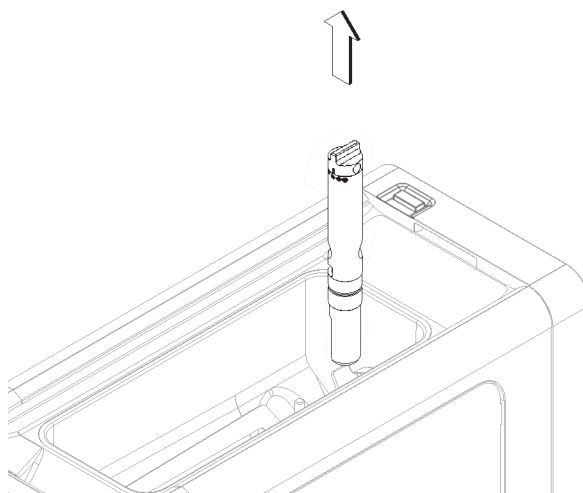


figure 18

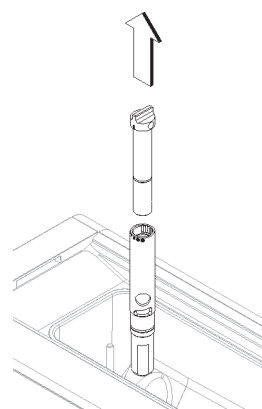


figure 19

4 Remove the front panel. (see figure 20)

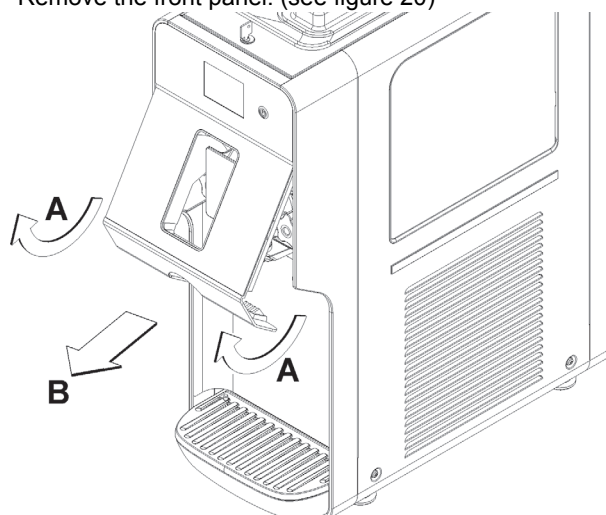
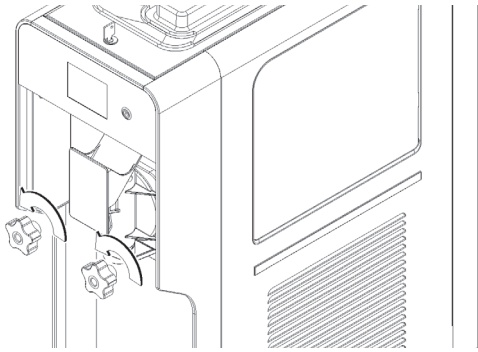


figure 20

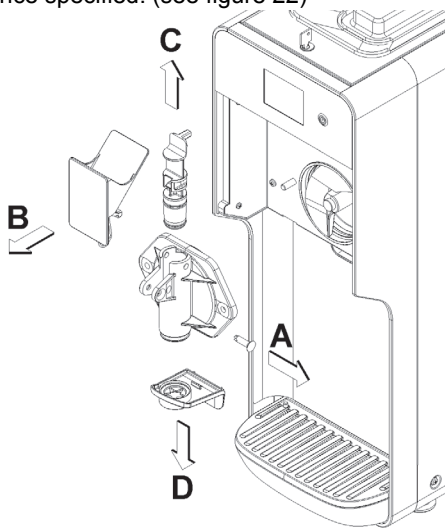
5 Unscrew both knobs from the spigot assembly. (see figure

21)



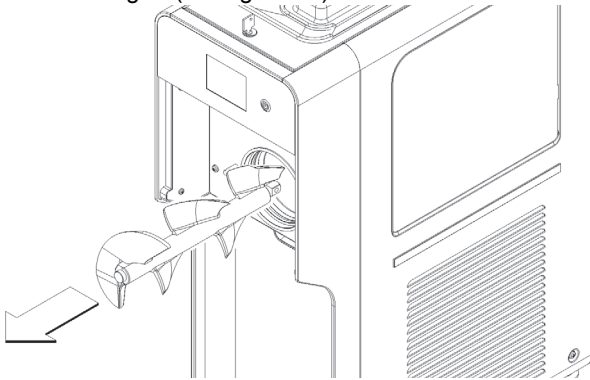
**figure 21**

**6** Remove the spigot assembly and disassemble it, following the sequence specified. (see figure 22)



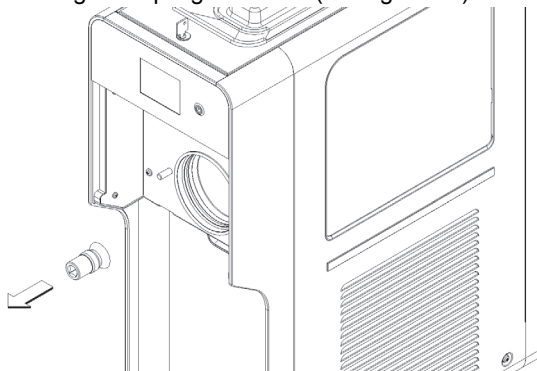
**figure 22**

**7** Remove the auger. (see figure 23)



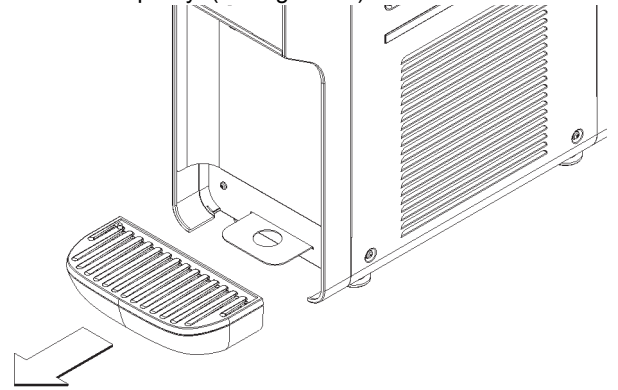
**figure 23**

**8** Remove the auger coupling and seal. (see figure 24)



**figure 24**

**9** Remove the drip tray. (see figure 25)



**figure 25**

**6. 4. 2 WASHING**



**IMPORTANT**

If the power supply cable is damaged, it must be replaced by the manufacturer or an authorized service provider to avoid all risk.



**ATTENTION**

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

**1** Fill a bucket with approximately one gallon of 90-110 °F water) and 1 oz of mild detergent (Stera-Sheen green label), following the manufacturer's instructions. A solution that is too concentrated may damage the parts to be washed, whereas one that is too diluted may not clean properly. Do not use any abrasive detergents.



**IMPORTANT**

In order to avoid damaging the machine, only use detergents that are compatible with plastic components.

**2** In order to avoid damaging the machine, only use detergents that are compatible with plastic components.



**ATTENTION**

When cleaning the machine, do not use excessive amounts of water around the electrical components. This could cause electric shocks or damage to the machine.

**3** Wash the freezing cylinder, the hopper, and the mix inlet tube using the brush supplied with the unit.

**4** Rinse all washed parts under running water.

**6. 4. 3 SANITIZING**

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

- 1 Before starting the procedures described below, wash your hands with antibacterial soap.
- 2 Prepare 2 gallons of Stera-Sheen sanitizing solution according to the manufacturer's instructions.
- 3 Immerse all parts to be sanitized in the solution for the time indicated by the product manufacturer.
- 4 Allow the sanitized parts to air dry on a clean surface.
- 5 Dry the external parts of the dispenser without using abrasive cloths.

#### 6. 4. 4 ASSEMBLY

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

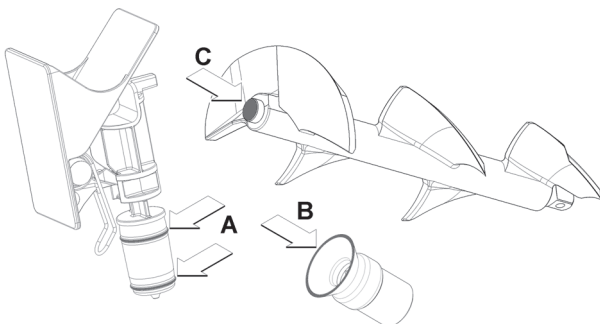
**NOTE:** The United States Department of Agriculture and the Food and Drug Administration require that lubricants used on food processing equipment be certified for this use. Use lubricants only in accordance with the manufacturer's instructions.

- 1 Install the drip tray.



#### IMPORTANT

Lubricate the spigot piston, the auger seal and the front of the auger in the points indicated in figure using only Total Blend or other food grade sanitary lubricant.



- 2 Install the auger coupling onto the auger and insert it into the freezing cylinder. Rotate the auger so that the coupling engages the drive shaft.
- 3 Assemble the spigot assembly by first inserting the spigot piston into the front door. Then install the handle onto the door and secure it with the pin. Refer to Figure 20.
- 4 Place the front door assembly onto the studs and secure with the knobs, tightening them carefully.

- 5 Reassemble the front panel. (see figure 26)

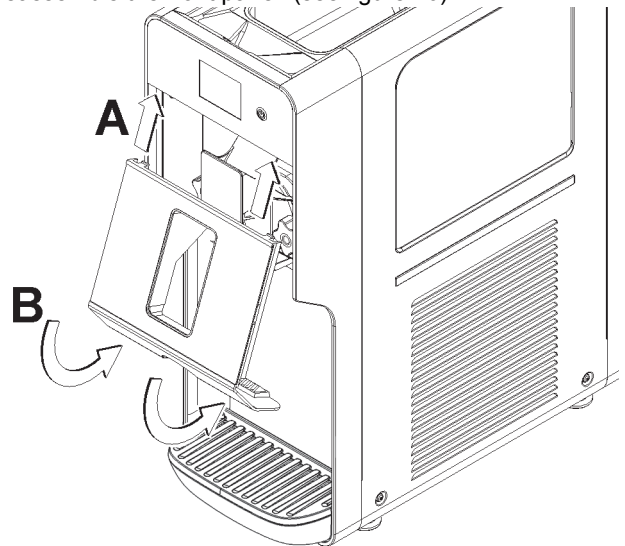


figure 26

- 6 Assemble the hopper auger taking care to insert the ends in the grooves in the hopper.(see figure 27)

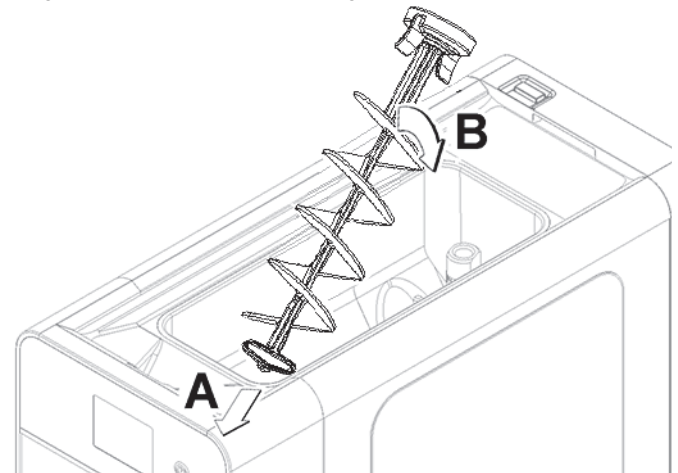


figure 27

#### 6. 4. 5 IN-PLACE SANITIZATION

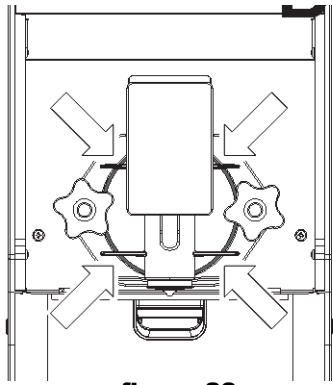
The sanitizing of the assembled machine prior to operation should be performed in addition to the sanitizing of the disassembled machine described herein above, and never instead of it.

- 1 Prepare 2 gallons of sanitizing solution according to the manufacturer's instructions (Steri-Sheen green label).
- 2 Pour the solution into the hopper.
- 3 Using a suitable brush, wipe the solution onto all the parts above the level of the solution including the underside of the hopper cover.
- 4 Install the cover and operate the machine for approximately 5 minutes.
- 5 Drain the sanitizing solution from the bowls through the spigots and then dispose of it.
- 6 Place a container under the spigot and rinse the machine with mix to flush out any remaining sanitizing solution.

#### 7 MAINTENANCE

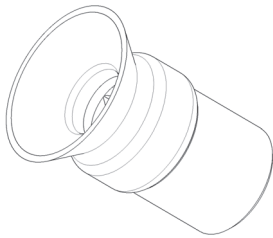
- 1 **Every day:** check the machine and make sure there are no leaks from the spigot assembly seal. If you notice a leak, first check that the components have been assembled correctly, then make sure the seal is not worn or damaged, in which case replace it with an original spare part from the manufacturer.

(see figure 28)



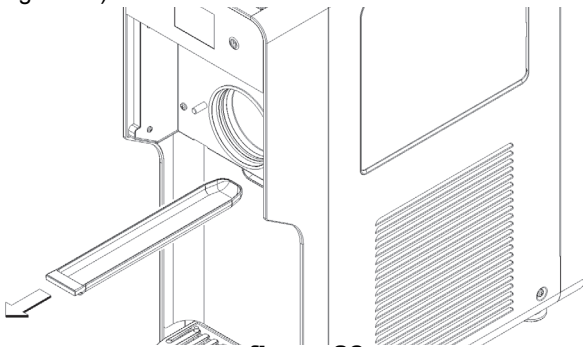
**figure 28**

**2 Every week:** make sure the auger seal is not worn or damaged. If it is, replace with an original spare part from the manufacturer. (see figure 29)



**figure 29**

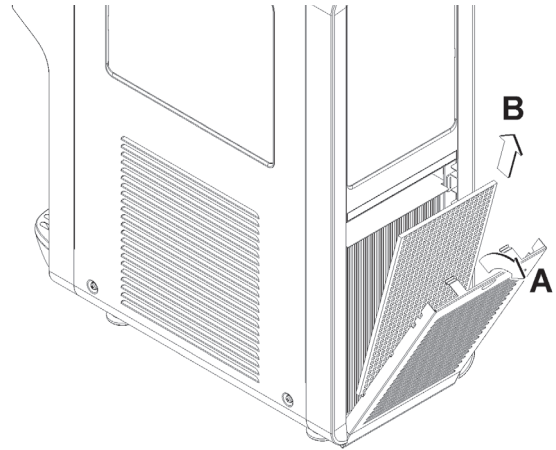
**3 Every week:** check for auger seal leaks by examining the drain tray (see figure 30). In case of a leak, make sure the auger seal is properly installed and not worn or damaged. If it is, replace with an original spare part from the manufacturer (see figure 29).



**figure 30**

**4 Every Month:** eliminate any dust that has built up on the condenser filter situated at the back of the machine. (see figure

31)



**figure 31**



**ATTENTION**

**Be careful with the condenser fins as they are sharp.**

**5** In case of strange noise or failure, disconnect the machine from the power source and call for service.





## 1 INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD ELÉCTRICA

**1** Antes de conectar la alimentación eléctrica del distribuidor, verifique que la tensión de red sea la correcta, indicada en la placa. Conecte el distribuidor a una red monofásica, utilizando un enchufe con toma de tierra, en cumplimiento de las normas vigentes. Si la desconexión del aparato de la red eléctrica se realiza mediante un interruptor unipolar, este debe garantizar una distancia de apertura de los contactos que permita la desconexión completa, en las condiciones previstas para la categoría de sobretensión III.

**2** No utilice alargaderas para conectar el aparato a la alimentación eléctrica.

**3** En caso de deterioro del cable de alimentación, este debe ser sustituido por el fabricante, por el servicio de asistencia técnica o por una persona con cualificación similar, para prevenir cualquier riesgo.

**4** El aparato no es apto para ser utilizado en ambientes exteriores.

**5** El aparato se debe instalar en posición vertical.

**6** Antes de cualquier operación de limpieza, desconecte siempre la alimentación eléctrica del distribuidor, extrayendo la clavija de la toma.

**7** No quite los paneles para realizar operaciones de limpieza o mantenimiento, hasta verificar que el distribuidor está desconectado de la alimentación eléctrica.

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

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

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

**11** Este aparato no puede ser utilizado por personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o sin experiencia y conocimientos, a menos que hayan recibido asistencia y capacitación para el uso seguro del aparato y comprendan los peligros que este implica.

**12** El acceso al interior del distribuidor está reservado a personas con conocimiento y experiencia con el aparato, especialmente si se trata de operaciones relacionadas con la seguridad y la higiene.

## 2 INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD HIGIÉNICA

**1** Este aparato está destinado al uso doméstico o similar.

**2** Para su correcto funcionamiento, la temperatura ambiente debe estar comprendida entre +5 y +32 °C.

**3** Utilice el aparato exclusivamente para enfriar los líquidos indicados.

**4** No introduzca sustancias o líquidos peligrosos o tóxicos en el aparato.

## 3 CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Capacidad aproximada del contenedor	l	4
Capacidad aproximada del evaporador	l	2
<b>Dimensiones:</b>		
ancho	cm	26
largo	cm	57
alto	cm	72
Peso neto, aproximado	kg	50
Peso bruto, aproximado	kg	55
Motocompresor hermético		
Condensador a ventilación forzada		
Guardamotor		
Nivel de ruido inferior a 70dB (A)		

C111-37



### IMPORTANTE

**Características eléctricas:** lea los datos presentes en la placa de cada distribuidor, situada en la parte inferior del panel frontal, detrás del cajón colector de gotas. Los números de serie de los aparatos (precedidos por el símbolo #) están indicados en el bastidor, en la parte posterior del aparato, detrás del panel de cobertura del condensador. Los datos de referencia de la máquina son los indicados en la placa.

El fabricante se reserva el derecho a modificar el presente manual sin preaviso.

## 4 INTRODUCCION

Lea atentamente este manual de instrucciones para conocer todas las características del distribuidor.

Como todos los productos mecánicos, también este distribuidor requiere limpieza y cuidado. Además, su correcto funcionamiento puede verse afectado por eventuales errores cometidos por el operador durante las fases de desmontaje y limpieza. Por este motivo, es importante que los procedimientos de desmontaje, lavado, esterilización y montaje, que son operaciones diarias, sean conocidos por quienes utilizan el distribuidor, sin posibilidad de error.

## 5 INSTALACIÓN

**1** Extraiga el distribuidor de su embalaje (que se recomienda conservar para su eventual uso en el futuro).

**2** Verifique que el distribuidor no haya sufrido daños durante el transporte. Si así fuera, realice inmediatamente la reclamación correspondiente al transportista.

**3** Apoye el distribuidor sobre una superficie capaz de soportar su peso, incluso con carga completa.

**4** Deje un espacio libre de al menos 15 cm alrededor del distribuidor, para no obstaculizar el flujo de aire de enfriamiento.

**5** Verifique la estabilidad del aparato, regulando —si es necesario— la altura de los pies. Si el suministro incluye una serie de pies altos (aproximadamente 100 mm), es necesario

utilizarlos para sustituir los pies originales.



**ATTENCION**

Verifique que el aparato esté correctamente conectado a tierra; en caso contrario, se podrían producir descargas eléctricas a las personas o daños en el distribuidor.

**6** El distribuidor no sale lavado y esterilizado de la fábrica. Por este motivo, antes del uso, debe ser desarmado, lavado y esterilizado, siguiendo las indicaciones contenidas en las presentes instrucciones (capítulo 7.4 LIMPIEZA).



**IMPORTANTE**

Coloque el aparato de tal forma que la clavija del cable de alimentación sea fácilmente accesible.

**6 PARA UN FUNCIONAMIENTO SEGURO Y CORRECTO**

- 1** No use el distribuidor hasta haber leído el presente manual de instrucciones.
- 2** No use el distribuidor si no está correctamente conectado. Si el grupo grifo no está instalado, el aparato no puede funcionar y en la pantalla se visualiza el ícono que representa el grupo grifo abierto (véase la figura 1).
- 3** No ponga en funcionamiento el distribuidor si los paneles no están en su sitio y bloqueados con tornillos.
- 4** No introduzca los dedos u objetos en las ranuras de los paneles ni en la abertura del grifo.
- 5** No quite partes o paneles para realizar operaciones de limpieza o mantenimiento, hasta verificar que el distribuidor está desconectado de la alimentación eléctrica.
- 6** La tapa debe permanecer siempre cerrada.

**7 INSTRUCCIONES DE USO**



**IMPORTANTE**

Antes del uso, lave y esterilice el distribuidor, siguiendo las indicaciones contenidas en las presentes instrucciones (capítulo 7.4.2 LAVADO).



**IMPORTANTE**

Si el grupo grifo no está instalado, el aparato no puede funcionar y en la pantalla se visualiza el ícono que representa el grupo grifo abierto (ver figura 1).

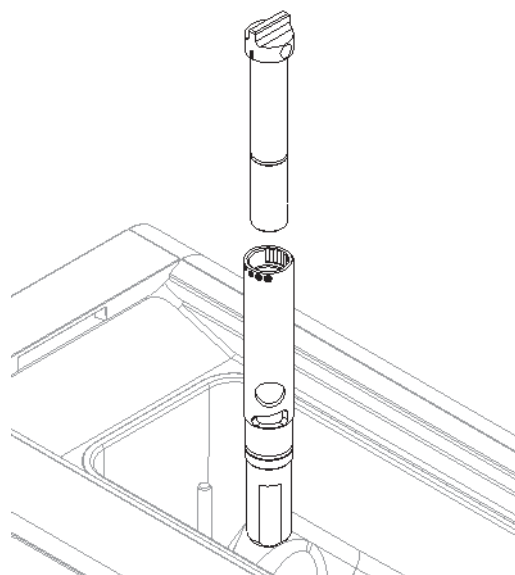


**figura 1**

Este aparato está dotado de una cuba superior, destinada a mantener refrigerado el producto base para la producción de helado, y un cilindro inferior para la producción de helado propiamente dicha.

Cada vez que se distribuye una porción de helado, la misma cantidad de preparado pasa por gravedad de la cuba superior al cilindro inferior.

Para obtener un helado más suave y ligero, es necesario que, junto con el producto base, también entre una cierta cantidad de aire en el cilindro. A tal fin, la máquina está dotada de un tubo de mezcla separado en dos partes. (ver figura 2)

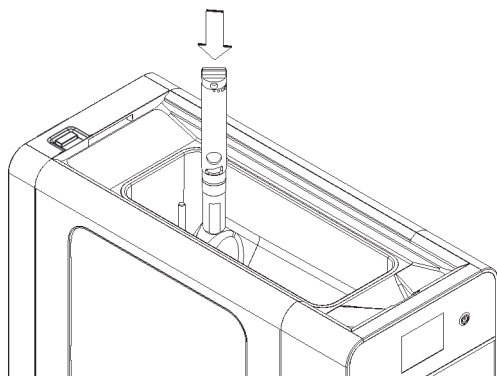


**figura 2**

Para obtener los mejores resultados, es necesario realizar las siguientes operaciones, en el orden indicado:

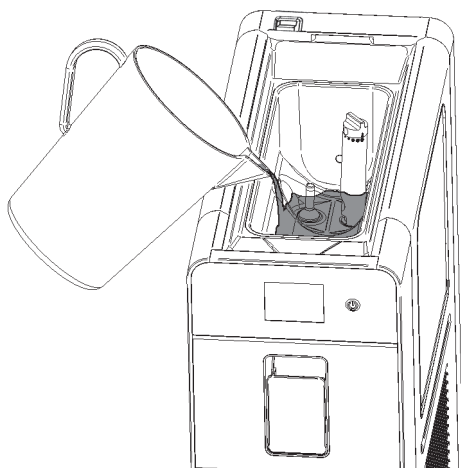
- 1** Introduzca la parte inferior del tubo de mezcla en el orificio de conexión entre la cuba y el cilindro, orientándolo de tal

forma que entre completamente en su alojamiento. (ver figura 3)



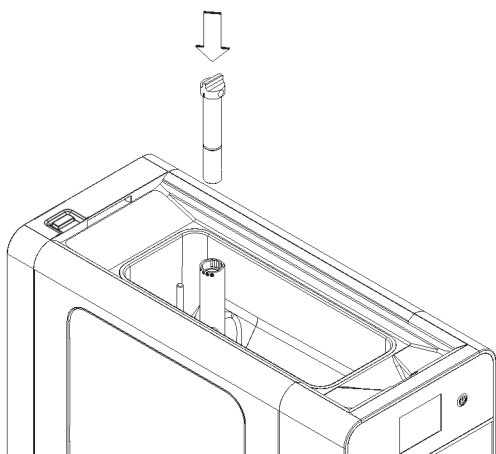
**figura 3**

**2** Vierta el preparado en la cuba superior y espere hasta que se llene el cilindro. Esta situación se verifica cuando ya no salen burbujas por los orificios presentes en el tubo de mezcla. (ver figura 4)



**figura 4**

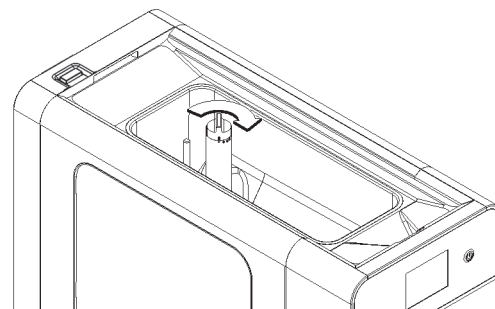
**3** Introduzca la parte superior del tubo de mezcla dentro de la parte inferior. (ver figura 5)



**figura 5**

**4** Gire completamente la parte superior del tubo de mezcla en sentido dextrógiro para cerrar la entrada del preparado al

cilindro. (ver figura 6)

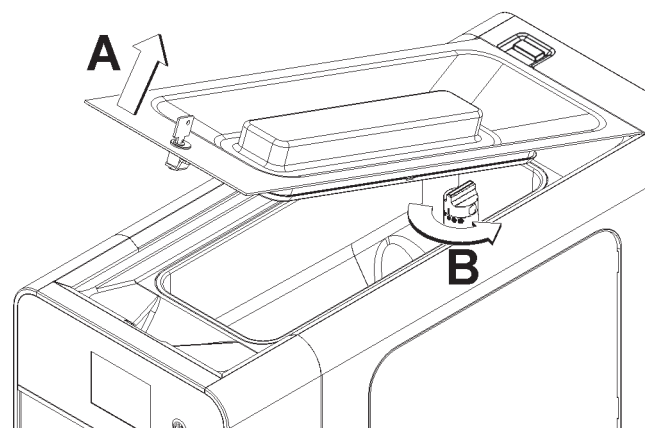


**figura 6**

**5** Cierre la tapa superior, encienda la máquina y comience la producción de helado (véase 7.1 DESCRIPCIÓN DE LOS MANDOS).

**6** Cuando el helado está listo, abra la tapa y gire la parte superior del tubo de mezcla en sentido levógiro para permitir la entrada del preparado en el cilindro inferior. Es posible regular la cantidad de aire presente en el helado, teniendo en cuenta que, a partir de la posición de fermeture:

- |                                         |   |                                                       |
|-----------------------------------------|---|-------------------------------------------------------|
| Rotación completa en sentido levógiro   | : | máxima apertura, menor cantidad de aire en el helado. |
| Rotación completa en sentido dextrógiro | : | mínima apertura, mayor cantidad de aire en el helado. |



**figura 7**

**7** Cierre nuevamente la tapa superior.



**IMPORTANTE**

Utilice el distribuidor solamente con productos alimentarios.

**8** La entrega de palanca de acción helado.

**9** En el caso en el que el ajuste de la densidad disponible no es suficiente para lograr el resultado deseado, la mezcla puede ser corregida como sigue:

Helado demasiado suave: aumentar la dosis de líquido, agua o leche, a un valor entre 5 y 10% del volumen total.

Helado demasiado compacto: disminuir la dosis de líquido, agua o leche, a un valor entre 5 y 10% del volumen total.

**10** El distribuidor debe funcionar en forma continua: el sistema de enfriamiento se detiene automáticamente cuando el producto está listo para su distribución. El dispositivo de mezcla disminuye su velocidad y la aumenta solo en el momento de la distribución. A intervalos preestablecidos, el sistema de enfriamiento se reactiva y el dispositivo de mezcla aumenta su velocidad para restablecer la correcta densidad del producto.

**7. 1 DESCRIPCIÓN DE LOS MANDOS**

El distribuidor está dotado de un interruptor general, un botón de encendido y una pantalla táctil. Están disponibles los siguientes modos de funcionamiento:

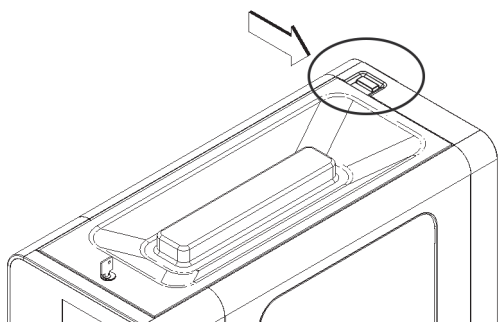
**PRODUCCIÓN DE HELADO.** En este modo de funcionamiento, el distribuidor produce helado.

**CONSERVACIÓN.** En este modo de funcionamiento, el distribuidor mantiene el preparado líquido a una temperatura idónea para su conservación. Esta función es útil durante las horas nocturnas, para mantener inalterada la calidad del preparado y reducir el consumo de energía eléctrica.

**LAVADO.** En este modo de funcionamiento, el enfriamiento no está habilitado. Esta función es útil durante el lavado y la esterilización de la máquina, para evitar que la solución utilizada se enfríe y se congele.

**INTERRUPTOR GENERAL**

El interruptor general esta posicionado en la parte de arriba del distribuidor, en el lado posterior.



Su función es la siguiente:

Posición 0 : máxima apertura, menor cantidad de aire en el helado.

Posición I : mínima apertura, mayor cantidad de aire en el helado.



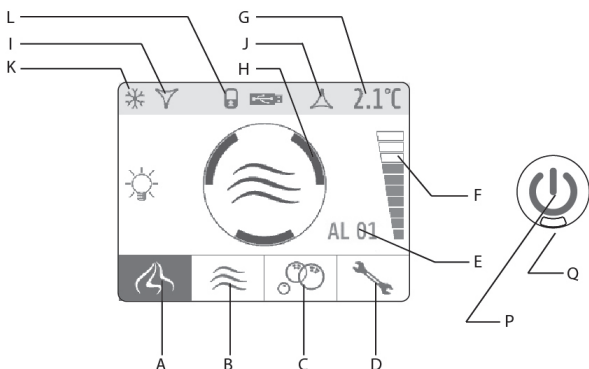
**IMPORTANTE**

**Apagando y reencendiendo el distribuidor con el interruptor general, el aparato se reenciende en el mismo modo de funcionamiento en el que se encontraba al ser apagado.**

**BOTÓN DE ENCENDIDO**

El botón de encendido P está situado a la derecha de la pantalla táctil. El encendido del piloto Q indica que el distribuidor está encendido y se encuentra en modo stand-by, listo para el funcionamiento. Manteniendo pulsado el botón P durante un segundo, es posible encender y apagar el distribuidor.

**PANTALLA TÁCTIL**



**figura 8**

En la pantalla están presentes los siguientes íconos:

- A Ícono PRODUCCIÓN HELADO: su presión activa la función HELADO.
- B Ícono CONSERVACIÓN: su presión activa la función CONSERVACIÓN.
- C Ícono LAVADO: su presión activa la función LAVADO.
- D Ícono PARÁMETROS: su presión permite regular los PARÁMETROS de funcionamiento.
- E Código de alarma: indica la presencia de una alarma y el código correspondiente.
- F Barra de densidad: indica el nivel de densidad regulada.
- G Temperatura del preparado: indica la temperatura del producto base contenido en la cuba superior.
- H Ícono ESTADO: indica el estado en que se encuentra el distribuidor (helado, conservación, lavado o alarma) y, cuando está activado el modo HELADO, el estado de producción del helado.  
Ícono rojo: helado no listo.  
Ícono amarillo: helado casi listo.  
Ícono verde: helado listo.
- I Ícono ENFRIAMIENTO CUBA SUPERIOR: indica que el enfriamiento de la cuba superior está en funcionamiento.
- J Ícono ENFRIAMIENTO CILINDRO INFERIOR: indica que el enfriamiento del cilindro inferior está en funcionamiento.
- K Icono COMPRESOR: indica el funcionamiento del compresor de refrigeración.
- L Icono COMPRESOR: indica el funcionamiento del compresor de refrigeración.

**PARA UTILIZAR EL DISTRIBUIDOR**

Ponga el interruptor general en posición I. Se enciende el piloto rojo Q.

Mantenga pulsado el botón P hasta que se encienda el distribuidor.

Seleccione la función deseada con los íconos A, B, C o D.

**MODO HELADO**

En este modo de funcionamiento, la máquina produce helado y el preparado en la cuba superior se mantiene a una temperatura idónea para su conservación. El estado de producción de helado es indicado en la pantalla por el icono central y por el color de las flechas. (ver figura 9)



**figura 9**

Cuando el helado está listo, el sistema de mezcla decelera, el sistema de enfriamiento se apaga y el aparato se pone en fase de espera de distribución. A intervalos preestablecidos (por defecto, 10 minutos), el sistema de mezcla acelera y el sistema de refrigeración se enciende para restablecer la correcta densidad del helado.

Cuando se abre el grifo de distribución, el sistema de mezcla acelera y el sistema de refrigeración se enciende.

Para producir helado, es necesario que en la cuba superior haya una adecuada cantidad de preparado. En caso contrario, el sistema de enfriamiento no se enciende y en la pantalla se

visualiza el ícono de falta de producto.



figura 10

### Regulación de la densidad

Es posible regular la densidad del helado en una escala de 1 a 10. Para realizar esta regulación, es necesario tocar la barra graduada situada en el lado derecho de la pantalla y acceder al modo DENSIDAD. Están disponibles los siguientes mandos:

- A Ícono SALIDA: para salir del modo de funcionamiento sin realizar modificaciones.
- B Ícono DISMINUCIÓN: para reducir el valor regulado.
- C Ícono AUMENTO: para aumentar el valor regulado.
- D Ícono CONFIRMACIÓN: para confirmar el valor regulado.

(ver figura 11)

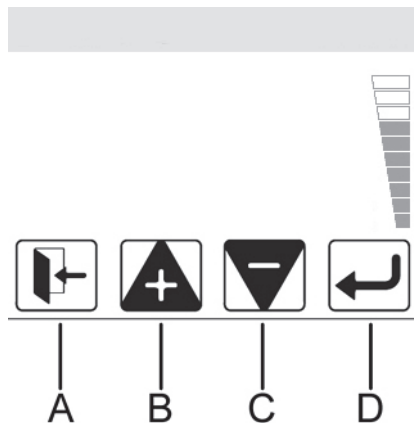


figura 11

### MODO CONSERVACIÓN

En este modo de funcionamiento, el preparado —tanto en la cuba superior como en el cilindro inferior— se mantiene a una temperatura idónea para su conservación. En la pantalla se visualiza el ícono CONSERVACIÓN. (ver figura 12)

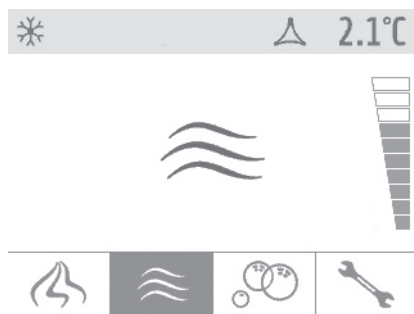


figura 12

Una vez que el preparado alcanza la temperatura regulada, el sistema de mezcla decelera, el sistema de enfriamiento se apaga y el aparato se pone en fase de espera. A intervalos preestablecidos (por defecto, 10 minutos), el sistema de mezcla acelera y el sistema de refrigeración se enciende para

restablecer la temperatura correcta.



### IMPORTANTE

La temperatura de conservación del producto está regulada de fábrica a 2 °C.

### MODO LAVADO

En este modo de funcionamiento, el sistema de enfriamiento no funciona y el sistema de mezcla gira a una velocidad idónea para el lavado de la máquina. En la pantalla se visualiza el ícono LAVADO. (ver figura 13)

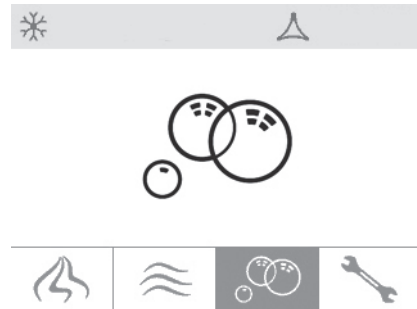


figura 13

### ALARMAS

La máquina está dotada de un sistema de autodiagnóstico. Si se verifica una disfunción, esta es indicada por la visualización en la pantalla del ícono de alarma. Pulsando este último, es posible visualizar el texto explicativo correspondiente a la alarma en curso. (ver figura 14)



figura 14

### ALARMA DE MANTENIMIENTO (AL 14)

Cada 1500 horas de funcionamiento es necesario reemplazar el sello colocado en el terminal de limpiaparabrisas. Se lleva a cabo dicha sustitución es necesario proceder a la AL14 de alarma de reinicio.

Para restablecer la alarma 14 es necesario:

- ícono de parámetros de la prensa
- tipo de contraseña de usuario (0000)
- pulse sobre el icono de reloj de arena
- pulse el botón RESET
- tipo de contraseña de usuario (0000)
- botón de salida de prensa

## 7. 2 PARÁMETROS DE FUNCIONAMIENTO

Los parámetros del aparato son preestablecidos en la fábrica para garantizar un correcto funcionamiento. Para evitar

disfunciones, su modificación solo puede ser realizada por el fabricante, por su servicio de asistencia técnica o por personas con cualificación similar.

15)

### 7.3 SUGERENCIAS

**1** Todos los distribuidores de este tipo liberan calor. Sin embargo, si la emisión de calor parece excesiva, verifique que no haya ninguna fuente de calor cerca del distribuidor y, en particular, cerca de las rejillas. Verifique también que el flujo de aire no sea obstaculizado por la cercanía de paredes, cajas, etc. Deje al menos 15 cm de espacio libre alrededor del distribuidor. Por último, verifique que el filtro situado debajo del panel posterior esté limpio.

**2** Este aparato está diseñado para funcionar exclusivamente con alimentos dulces.



#### ATTENCION

El uso del aparato está reservado a personas con seguridad, higiene, conocimiento y práctica suficientes para el uso correcto del aparato.

### 7.4 LIMPIEZA

**1** El lavado y la limpieza son esenciales para garantizar la perfecta conservación del sabor del producto y la máxima eficiencia del distribuidor. Los procedimientos descritos a continuación se deben considerar de carácter general y pueden variar en función de la reglamentación sanitaria vigente.

**2** Antes de desmontarlo para su lavado, es necesario vaciar completamente el distribuidor. Proceda en la forma siguiente:

- 1 Utilizando el teclado, seleccione el modo de funcionamiento LAVADO.
- 2 Si es necesario, espere hasta que el producto se vuelva líquido.
- 3 Coloque un recipiente debajo del grifo y vacíe todo el contenido de la cuba superior y del cilindro.
- 4 Quite la tapa.  
Si la tapa tiene cerradura, gire la llave en sentido levógiro. (ver figura 15)
- 5 Llene la cuba superior con agua y deje funcionar el distribuidor en modo LAVADO durante algunos minutos. A continuación, vacíe completamente el distribuidor.
- 6 Llene la cuba superior con agua y deje funcionar el distribuidor en modo LAVADO durante algunos minutos. A continuación, vacíe completamente el distribuidor.
- 7 Accione el interruptor general.

#### 7.4.1 DESMONTAJE



#### ATTENCION

Antes de proceder al desmontaje de cualquier componente, desconecte siempre la alimentación eléctrica del aparato, extrayendo la clavija de la toma.

**1** Quite la tapa superior. (ver figura 16) Si la tapa tiene cerradura, gire la llave en sentido levógiro y quitela. (ver figura

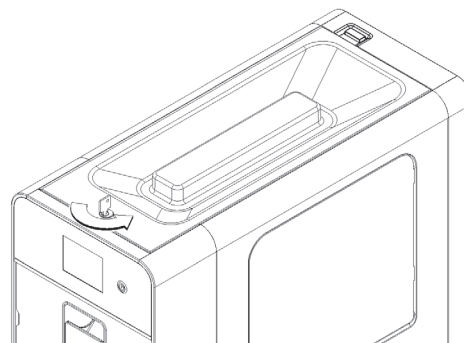


figura 15

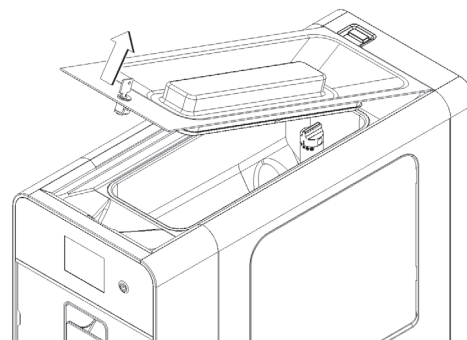


figura 16

**2** Si está presente, retire el mezclador cuenta alta. (ver figura 17)

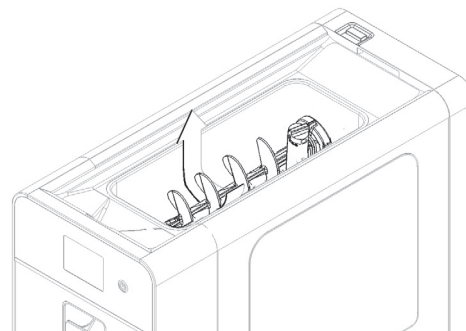
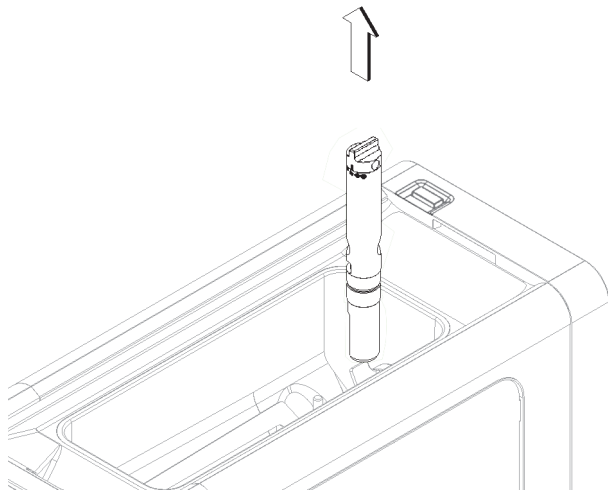


figura 17

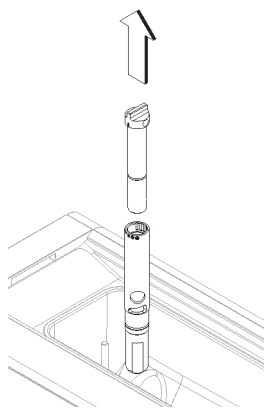
**3** Retire el tubo de mezcla, tanto en la parte superior que en la parte inferior.

**4** Quite el tubo de mezcla y desmóntalo (ver figura 18) y (ver

figura 19).

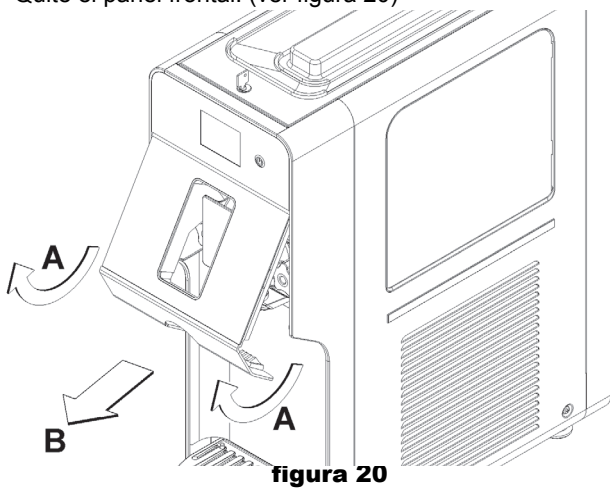


**figura 18**



**figura 19**

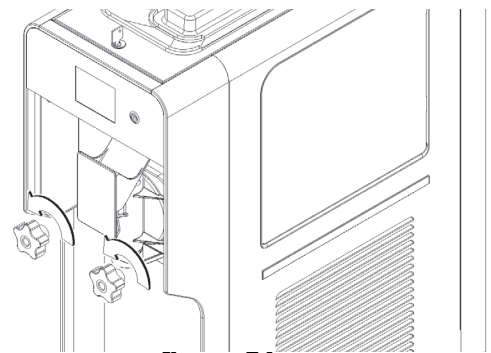
**5** Quite el panel frontal. (ver figura 20)



**figura 20**

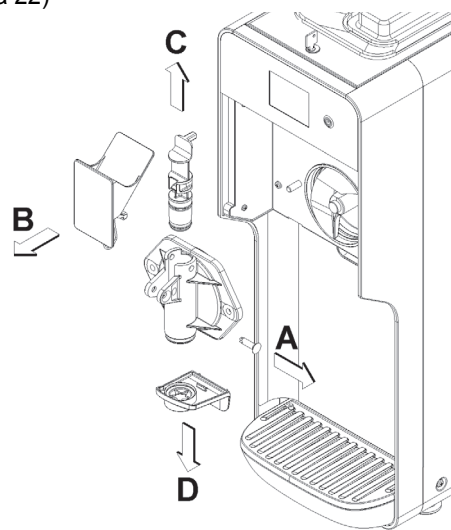
**6** Desenrosque ambos pomos de fijación del grupo grifo. (ver

figura 21)



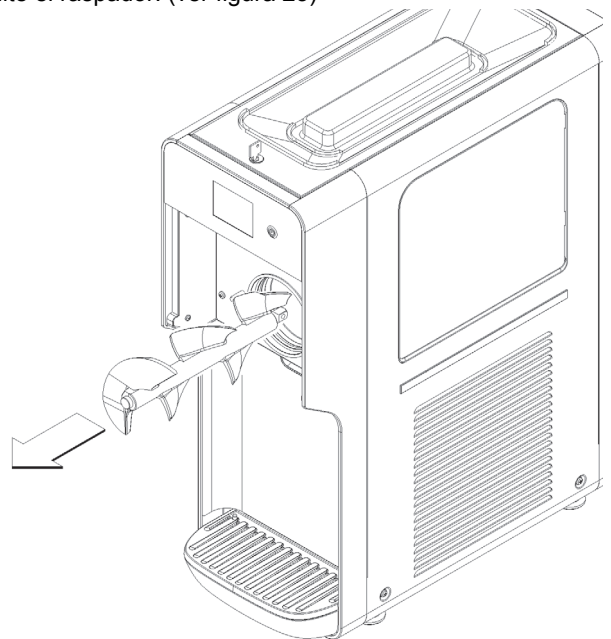
**figura 21**

**7** Desmonte el grupo grifo siguiendo la secuencia indicada. (ver figura 22)



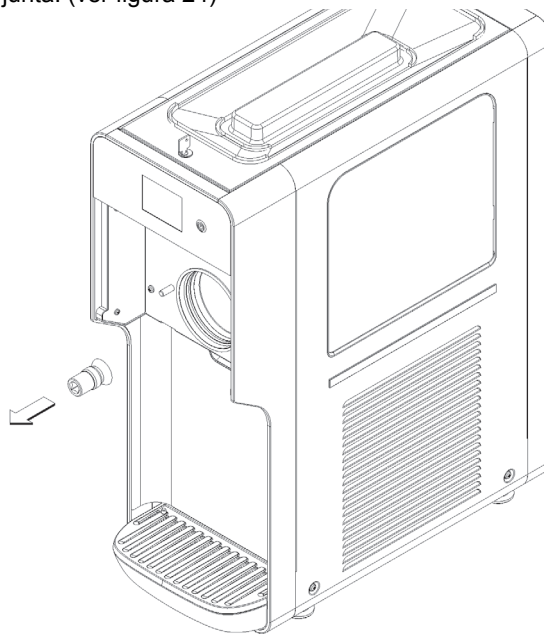
**figura 22**

**8** Quite el raspador. (ver figura 23)



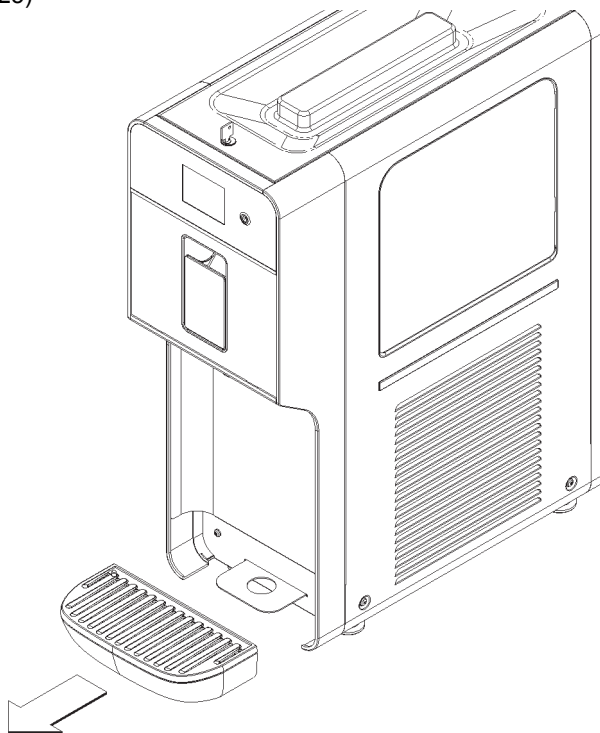
**figura 23**

9 Quite la junta. (ver figura 24)



**figura 24**

10 Extraiga el cajón colector de gotas de su alojamiento. (ver figura 25)



**figura 25**

## 7. 4. 2 LAVADO



### IMPORTANTE

No lave ningún componente de la máquina en el lavavajillas.



### ATTENCION

Antes de cualquier operación de limpieza, desconecte siempre la alimentación eléctrica del distribuidor, extrayendo la clavija de la toma o apagando el interruptor exterior de pared.

1 Prepare en una cubeta aproximadamente cuatro litros de agua caliente (45-60 °C) y 15 gr (1 oz) de detergente específico, proveedores (stera sheen green label); una solución demasiado concentrada puede dañar los componentes a lavar, mientras que una solución demasiado diluida puede no ser suficiente para garantizar una limpieza adecuada. No use detergentes abrasivos.



### IMPORTANTE

La temperatura de conservación del producto está regulada de fábrica a 2 °C.

2 Use un cepillo adecuado y lave cuidadosamente con solución detergente todas las partes en contacto con el producto.



### ATTENCION

Durante el lavado del distribuidor, no use una excesiva cantidad de agua cerca de los componentes eléctricos; en caso contrario, se podrían producir descargas eléctricas a las personas o daños en el distribuidor.

3 Lave el cilindro evaporador, la cuba superior y el orificio usando el cepillo en dotacion.

4 Enjuague todas las partes lavadas con agua corriente.

## 7. 4. 3 ESTERILIZACIÓN DEL DISTRIBUIDOR DESARMADO

La esterilización se debe realizar inmediatamente antes de poner el distribuidor en funcionamiento; evite que este permanezca inactivo durante mucho tiempo después de la esterilización.

1 Antes de comenzar los procedimientos que se describen a continuación, lávese las manos con jabón antibacteriano.

2 Prepare en una cubeta aproximadamente ocho litros de agua caliente (45-60 °C) y 30 gr (2 ozs) de solución proveedores (stera sheen green label).

3 Sumerja en la solución todas las partes a esterilizar durante el tiempo indicado por el fabricante del producto o, por lo meno, por 5 minutos.

4 Deje secar las partes esterilizadas al aire, sobre una superficie limpia.

5 Seque las partes externas del distribuidor sin usar paños abrasivos.

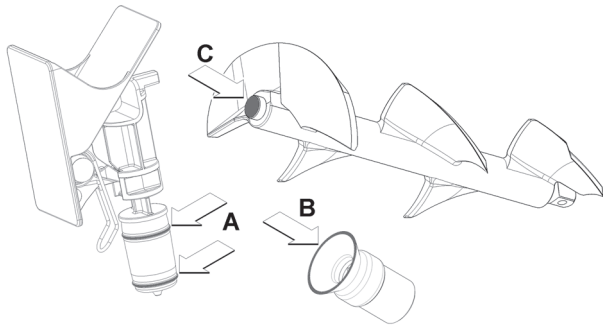
## 7. 4. 4 MONTAJE

- 1 Coloque el cajón colector de gotas en su alojamiento.

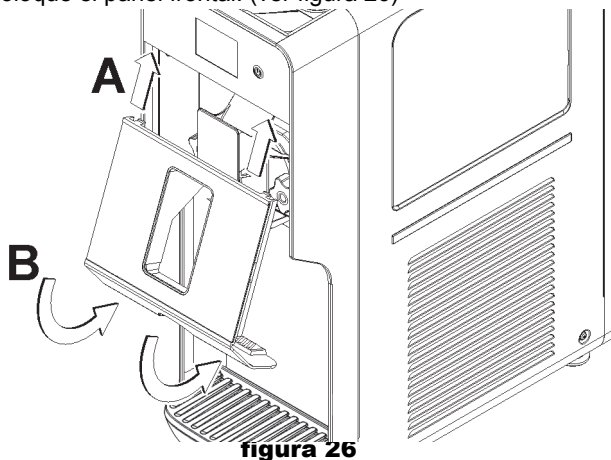


### IMPORTANTE

Lubrique el pistón del grifo, el enganche del raspador y la parte delantera del raspador en los puntos indicados en la figura, utilizando exclusivamente la grasa suministrada con la máquina u otra grasa para uso alimentario.



- 2 Vuelva a colocar la junta y el raspador siguiendo la secuencia inversa a la de desmontaje.
- 3 Coloque el grupo grifo siguiendo la secuencia inversa con respecto a la ilustrada en la figura 19, e introdúzcalo en su alojamiento.
- 4 Enrosque ambos pomos, apretándolos con cuidado.
- 5 Coloque el panel frontal. (ver figura 26)



- 6 Montar el mezclador juntos teniendo cuidado de insertar los

extremos en las ranuras en la cuenca alta.(ver figura 27)

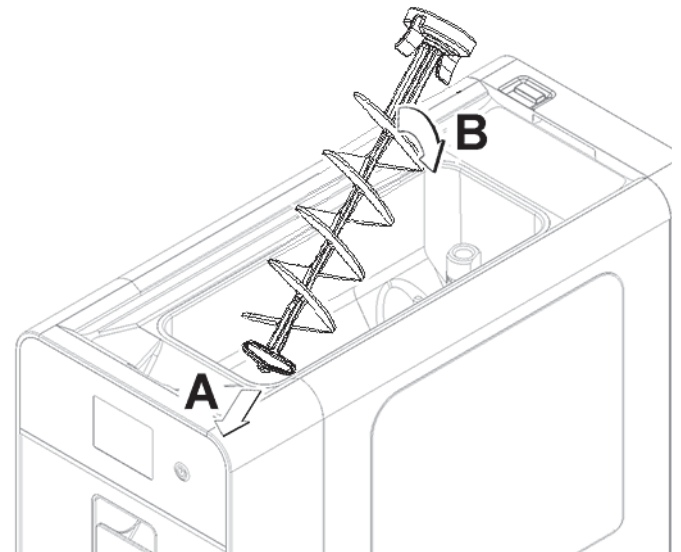


figura 27

## 7. 4. 5 ESTERILIZACIÓN DEL DISTRIBUIDOR ARMADO

La esterilización del aparato armado, antes de su puesta en funcionamiento, se debe realizar además de la esterilización del aparato desarmado descrita en el punto anterior, y no como alternativa a la misma.

- 1 Prepare en una cubeta aproximadamente cuatro litros de agua y 15 gr (1 oz) de solución proveedores (stera sheen green label).
- 2 Vierta la solución en el recipiente.
- 3 Usando un cepillo adecuado, frote la solución sobre todas las partes por encima del nivel de la solución.
- 4 Coloque la tapa y haga funcionar el distribuidor para agitar la solución durante aproximadamente 5 minutos.
- 5 Extraiga la solución esterilizante a través del grifo y elimínela.
- 6 Enjuague con agua corriente para eliminar todos los residuos de solución esterilizante del fondo de los recipientes.
- 7 No realice otras operaciones de enjuague.

## 8 MANTENIMIENTO

**1 Una vez por día:** controle el distribuidor y verifique que no haya pérdidas de producto a través de la junta del grupo grifo. Si se detectan pérdidas, verifique en primer lugar que los componentes estén colocados correctamente; a continuación, verifique que la junta no sea defectuosa y no esté desgastada; de ser así, sustitúyala con un repuesto original del fabricante. (ver figura 28)

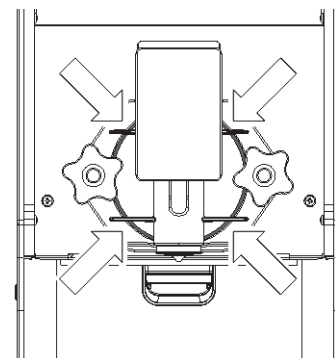
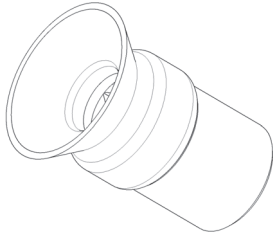


figura 28

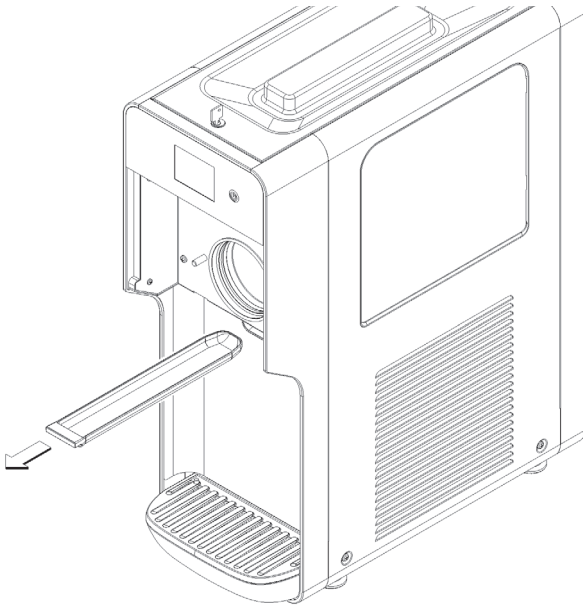
**2 Una vez por semana:** verifique que la junta del raspador no esté desgastada. de ser así, sustitúyala con un repuesto

original del fabricante. (ver figura 29)



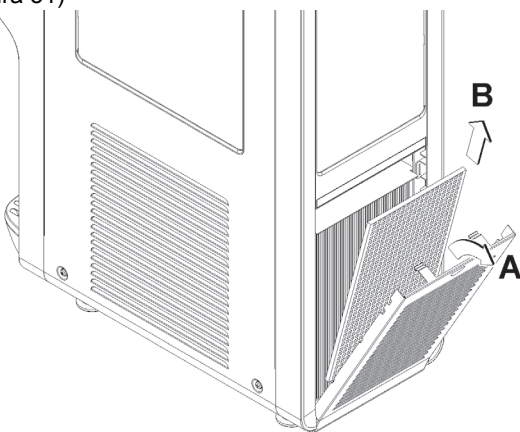
**figura 29**

**3 Una vez por semana:** verifique la presencia de eventuales pérdidas, extrayendo la bandeja (ver figura 30). Si hay verifique que la junta del raspador no esté desgastada. de ser así, sustitúyala con un repuesto original del fabricante (ver figura 29).



**figura 30**

**4 Una vez por mes:** elimine el polvo acumulado en el filtro del condensador, situado en la parte posterior de la máquina. (ver figura 31)



**figura 31**

se encienda improvisamente.

**7** Después de cualquier operación de reparación, vuelva a colocar todos los componentes (tapas, tornillos, etc.) en su posición original.



**ATTENCION**

Preste atención a las aletas del condensador, ya que son cortantes.

**5** En caso de ruido anómalo, desconecte la máquina y contacte con el servicio de asistencia.

**6** En caso de avería, desconecte la máquina para evitar que

## 1 CONSIGNE DE SÉCURITÉ EN MATIÈRE ÉLECTRIQUE

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

## 2 CONSIGNE DE SÉCURITÉ EN MATIÈRE D'HYGIÈNE

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

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

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

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

## 3 CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

Capacité du bac, environ	l	4
Capacité de l'évaporateur, environ	l	2
<b>Dimensions:</b>		
largeur	cm	26
profondeur	cm	57
hauteur	cm	72
Poids net, environ	kg	50
Poids brut, environ	kg	55
Motocompresseur hermétique		
Condenseur à ventilation mécanique		
Protège-moteur		
Niveau de bruit inférieur à 70 dB (A)		

C111-37



### IMPORTANT

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

Le fabricant se réserve le droit de modifier ce manuel sans préavis.

## 4 INTRODUCTION

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

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

## 5 INSTALLATION

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

**2** Vérifier que le distributeur n'a pas subi de dégâts durant le transport. Si tel est le cas, faire immédiatement une réclamation auprès du transporteur.

**3** Poser le distributeur sur un support en mesure de soutenir son poids, même entièrement chargé.

**4** Prévoir un espace de 15 cm au moins tout autour du distributeur pour ne pas obstruer le flux d'air de refroidissement.

**5** Vérifier la stabilité de l'appareil en réglant, le cas échéant, la hauteur des pieds. Si le distributeur est livré avec un jeu de

pieds en hauteur (100 mm environ), celui-ci devra alors remplacer le jeu d'origine.



### ATTENTION

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

**6** Le distributeur n'a été ni lavé, ni désinfecté en usine. Avant toute utilisation, il convient donc de le démonter, de le laver et de le désinfecter en suivant les indications décrites au chapitre 7.4 NETTOYAGE de ce livret.



### IMPORTANT

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

## 6 POUR GARANTIR LE BON FONCTIONNEMENT EN TOUTE SECURITE

- 1** Ne pas utiliser le distributeur avant d'avoir lu ce livret d'instructions.
- 2** Ne pas utiliser le distributeur s'il n'a pas été correctement mis à la terre.
- 3** Ne pas mettre le distributeur en marche tant que les panneaux ne sont pas en place et assujettis par des vis.
- 4** Ne pas introduire les doigts ou des objets dans les fentes des panneaux ni dans l'ouverture du robinet.
- 5** Ne pas enlever les composants ni les panneaux lors des opérations de nettoyage ou d'entretien avant de s'être assuré que le distributeur est bien débranché.
- 6** Le couvercle doit toujours rester fermé.

## 7 MODE D'EMPLOI



### IMPORTANT

Avant toute utilisation, laver et désinfecter le distributeur en suivant les indications décrites au chapitre 7.4.2 LAVAGE de ce livret.



### IMPORTANT

Si le groupe du robinet n'a pas été installé, l'appareil ne peut pas fonctionner et l'icône représentant le groupe du robinet ouvert s'affiche sur l'écran. (voir )



figure 1

Cet appareil est équipé d'un bac supérieur destiné à maintenir la réfrigération de la base de préparation de glace et d'un cylindre inférieur qui permet de produire la glace.

Chaque fois qu'une portion de glace est distribuée, une quantité égale de préparation passe par gravité du bac supérieur dans le cylindre inférieur.

Pour obtenir une glace plus aérée et légère, il faut faire en sorte qu'une certaine quantité d'air entre dans le cylindre en même temps que la base. C'est la raison pour laquelle l'appareil est équipé d'un tube de mélange spécial constitué de deux parties. (voir figure 2)

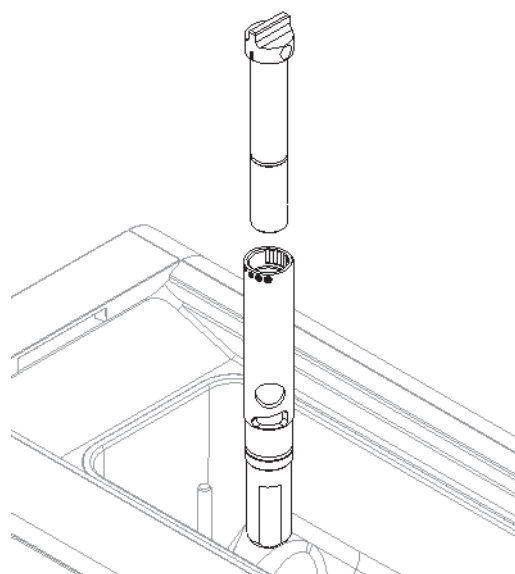


figure 2

Afin d'obtenir les meilleurs résultats, il faut exécuter les opérations suivantes dans l'ordre indiqué :

- 1** insérer la partie inférieure du tube de mélange dans le trou de raccordement spécial situé entre le bac et le cylindre en veillant à l'orienter de manière à l'introduire entièrement dans

son siège. (voir figure 3)

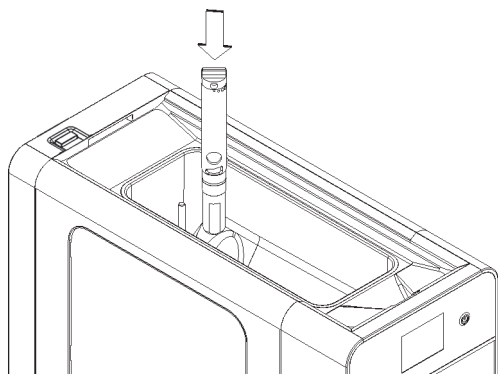


figure 3

**2** Verser la préparation dans le bac supérieur et attendre que le cylindre se remplisse. Le remplissage est terminé lorsqu'il n'y a plus de bulles d'air qui s'échappent par les trous pratiqués sur le tube de mélange. (voir figure 4)

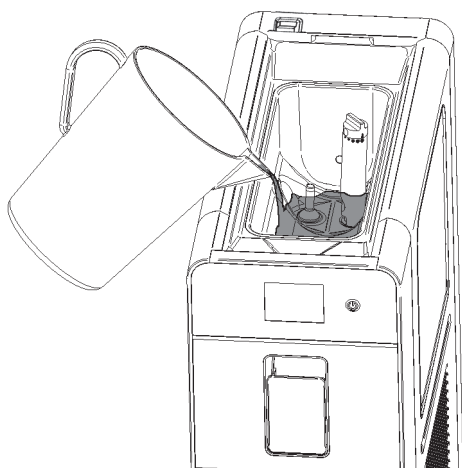


figure 4

**3** Insérer la partie supérieure du tube de mélange à l'intérieur de la partie inférieure. (voir figure 5)

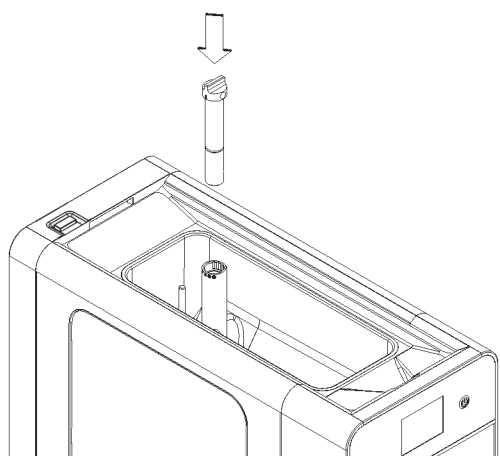


figure 5

**4** Tourner la partie supérieure du tube de mélange à fond dans le sens horaire pour fermer l'entrée de la préparation

dans le cylindre. (voir figure 6)

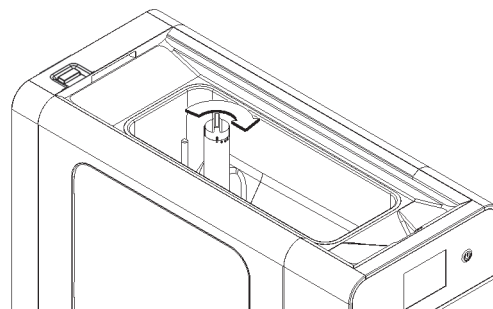


figure 6

**5** Fermer le couvercle supérieur, mettre la machine en marche et activer la préparation de la glace. (Voir 7.1 DESCRIPTION DES COMMANDES)

**6** Quand la glace est prête, ouvrir le couvercle et tourner la partie supérieure du tube de mélange dans le sens anti-horaire pour que la préparation puisse entrer dans le cylindre inférieur. (voir figure 7) :

Il est possible de régler la quantité d'air présente dans la glace d'après les informations suivantes, à partir de la position de fermeture :

rotation complète dans le sens anti-horaire : ouverture maximale, faible quantité d'air dans la glace

rotation minimale dans le sens anti-horaire : ouverture maximale, faible quantité d'air dans la glace

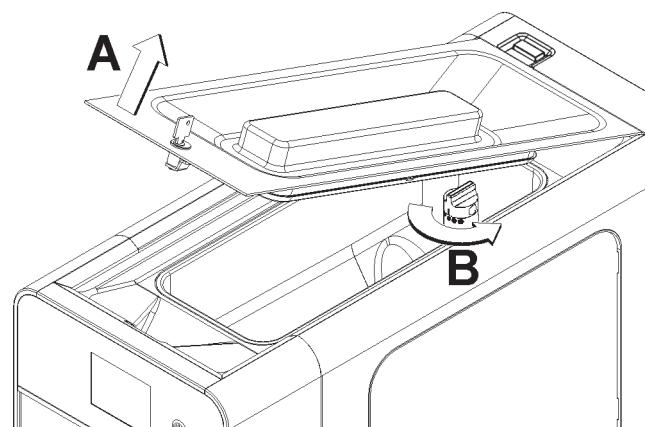


figure 7

**7** Refermer le couvercle supérieur.



### IMPORTANT

Utiliser le distributeur uniquement avec des produits alimentaires.

**8** Débitter la glace en utilisant le levier du robinet.

**9** Au cas où la portée de régulation de la densité ne soit pas suffisante pour obtenir le résultat désiré, le mélange peut être modifié comme suit:

Glace trop souple : augmenter la quantité de liquide, eau ou lait, d'une valeur entre 5% et 10% du volume total.

Glace trop compacte : réduire la quantité de liquide, eau ou lait, d'une valeur entre 5% et 10% du volume totale.

**10** Le distributeur doit fonctionner sans interruption : Le système de refroidissement s'arrête automatiquement quand le produit est prêt à être distribué. La vitesse du dispositif de mélange diminue et n'augmente qu'au moment de la distribution. À des intervalles de temps préétablis, le système de refroidissement se réenclenche et la vitesse du dispositif de mélange augmente pour rétablir la densité correcte du produit.

## 7. 1 DESCRIPTION DES COMMANDES

Le distributeur est équipé d'un interrupteur général, d'une touche de mise en marche et d'un écran tactile. Les modes de fonctionnement suivants sont disponibles :

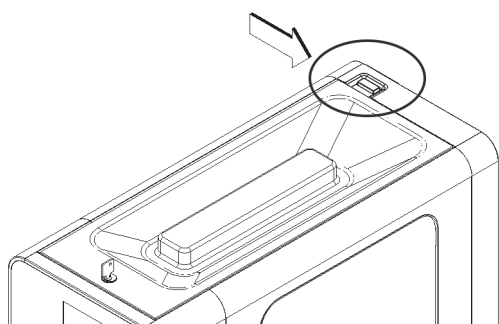
**PRODUCTION DE GLACE** : dans ce mode, le distributeur prépare la glace.

**CONSERVATION** : dans ce mode, le distributeur maintient la préparation liquide à une température adaptée à sa conservation. Cette fonction est utile durant les heures nocturnes afin de maintenir la qualité de la préparation inaltérée et de réduire la consommation d'énergie électrique.

**LAVAGE** : Dans ce mode, le refroidissement n'est pas habilité. Cette fonction est utile durant le lavage et la désinfection de la machine afin d'éviter que la solution utilisée ne refroidisse et gèle.

### INTERRUPTEUR GÉNÉRAL

L'interrupteur général est positionné au dessus du distributeur, dans la partie postérieure.



Sa fonction est la suivante :

- Position 0 : le distributeur est éteint.
- Position I : le distributeur est habilité à fonctionner, mais il est en mode Veille. Seul le voyant Q est allumé.



### IMPORTANT

**Lorsque l'utilisateur éteint puis rallume le distributeur à partir de l'interrupteur général, celui-ci se remet en marche dans le même mode de fonctionnement que celui dans lequel il se trouvait au moment où il a été éteint.**

### TOUCHE DE MISE EN MARCHÉ

La touche de mise en marche P est située à droite de l'écran tactile. L'allumage du témoin Q indique que le distributeur est allumé et qu'il est en veille, prêt à fonctionner. Il suffit de maintenir la touche P enfoncée pendant une seconde pour allumer et éteindre le distributeur.

### ÉCRAN TACTILE

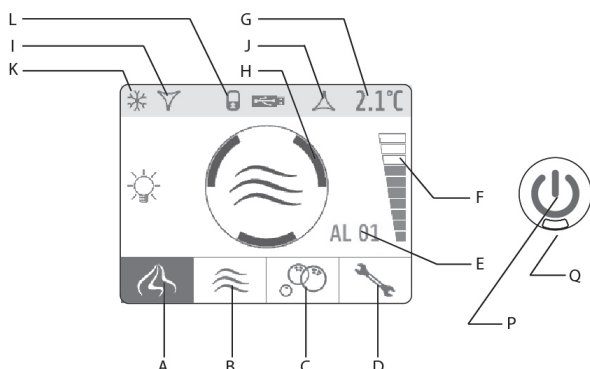


figure 8

Les icônes suivantes s'affichent sur l'écran :

- A Icône PRODUCTION GLACE : permet d'activer la fonction GLACE si elle est enfoncée.
- B Icône CONSERVATION : permet de passer à la fonction CONSERVATION si elle est enfoncée.
- C Icône LAVAGE : permet de passer à la fonction LAVAGE si elle est enfoncée.
- D Icône PARAMÈTRES : permet de régler les PARAMÈTRES de fonctionnement si elle est enfoncée.
- E Code d'alarme. Indique la présence d'une alarme et le code correspondant.
- F Barre de densité. Indique le niveau de densité paramétré.
- G Température de la préparation. Indique la température de la base contenue dans le bac supérieur.
- H Icône d'état. Indique l'état dans lequel se trouve le distributeur (glace, conservation, lavage, alarme) et, lorsque le mode Glace est activé, l'état de préparation de la glace :  
icône de couleur rouge : la glace n'est pas prête  
icône de couleur jaune : la glace est presque prête  
icône de couleur verte : la glace est prête
- I Icône de refroidissement du bac supérieur. Indique que le refroidissement du bac supérieur est en marche.
- J Icône de refroidissement du cylindre inférieur. Indique que le refroidissement du cylindre inférieur est en marche.
- K Icône du compresseur. Indique le fonctionnement du compresseur du réfrigérateur.
- L Icône du compresseur. Indique le fonctionnement du compresseur du réfrigérateur.

### POUR LE FONCTIONNEMENT DU DISTRIBUTEUR

Amener l'interrupteur général en position I. Le voyant rouge Q est allumé.

Maintenir la touche P enfoncée jusqu'à ce que le distributeur se mette en route.

Sélectionner à l'aide des icônes A, B, C ou D la fonction désirée.

### MODE GLACE

Dans ce mode, la machine produit de la glace et la préparation dans le bac supérieur est maintenue à sa température de conservation idéale. L'état de préparation de la glace est indiqué sur l'afficheur par l'icône centrale et par la couleur de la flèche. (voir figure 9)



figure 9

Quand la glace est prête, le système de mélange ralentit, le système de refroidissement s'arrête et l'appareil se met en phase d'attente de distribution. À des intervalles pré-réglés (réglage d'usine : 10 minutes), la vitesse du système de mélange augmente et le système de réfrigérateur se déclenche pour rétablir la densité correcte de la glace.

Lorsque l'utilisateur ouvre le robinet de mélange, la vitesse du système de mélange augmente et le système de réfrigérateur se déclenche.

Pour qu'il soit possible de produire de la glace, il faut qu'il y ait une quantité de préparation appropriée dans le bac supérieur. Dans le cas contraire, le système de refroidissement ne se déclenche pas et l'icône d'absence de produit s'affiche sur

l'écran. (voir figure 10)



figure 10

### Réglage de la densité

Il est possible de régler la densité de la glace sur une échelle de 1 à 10. Pour faire ce réglage, il faut effleurer la barre graduée placée du côté droit de l'écran et entrer en mode Densité. Les commandes suivantes sont disponibles :

- A Icône de sortie : permet de quitter le mode sans apporter de modifications.
- B Icône de diminution : permet de diminuer la valeur réglée.
- C Icône d'augmentation : permet d'augmenter la valeur réglée.
- D Icône de confirmation : permet de confirmer la valeur réglée.

(voir figure 11)

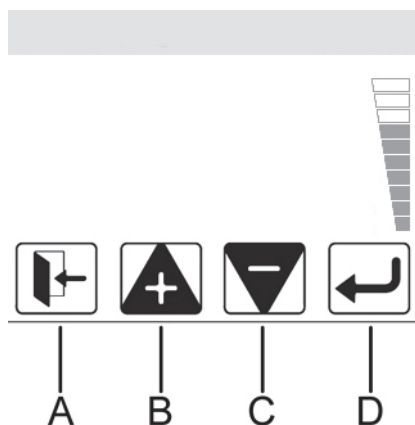


figure 11

### MODE CONSERVATION

Dans ce mode, la préparation dans le bac supérieur et dans le cylindre inférieur est maintenue à sa température de conservation idéale. L'icône de conservation s'affiche sur l'écran. (voir figure 12)

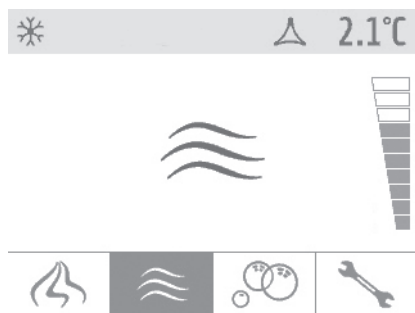


figure 12

Quand la préparation a atteint la température pré-réglée, le système de mélange ralentit, le système de refroidissement s'arrête et l'appareil se met en phase d'attente. À des intervalles pré-réglés (réglage d'usine : 10 minutes), la vitesse du système de mélange augmente et le système de réfrigérateur se

déclenche pour rétablir la température correcte.



### IMPORTANT

La température de conservation du produit est réglée en usine sur 2 °C.

### MODE LAVAGE

Dans ce mode, le système de refroidissement n'est pas en marche et le système de mélange tourne à une vitesse appropriée au lavage de la machine. L'icône de lavage s'affiche sur l'écran. (voir figure 13)

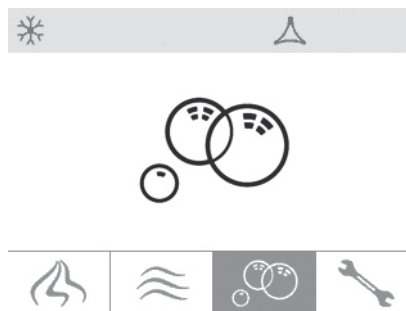


figure 13

### ALARMES

La machine est équipée d'un système de diagnostic automatique. En cas de dysfonctionnement, la défaillance est indiquée par l'affichage de l'icône d'alarme sur l'écran. Il suffit d'appuyer sur celle-ci pour afficher le texte explicatif de l'alarme en cours. (voir figure 14)



figure 14

### ENTRETIEN ALARM (AL 14)

Toutes les 1500 heures de fonctionnement est nécessaire de remplacer le joint d'étanchéité placé dans le terminal d'essuie-glace. Réaliser un tel remplacement est nécessaire de procéder à l'AL14 d'alarme de réinitialisation.

Pour réinitialiser l'alarme 14 est nécessaire:

- paramètres de presse icon
- type mot de passe utilisateur (0000)
- appuyez sur l'icône de sablier
- appuyez sur le bouton RESET
- type mot de passe utilisateur (0000)
- appuyez sur le bouton de sortie

## 7.2 PARAMÈTRES DE FONCTIONNEMENT

Les paramètres de l'appareil sont pré-réglés en usine pour garantir son fonctionnement optimal. Leur modification ne peut être effectuée que par le fabricant, son service d'assistance ou, dans tous les cas, par des personnes qui disposent d'une qualification similaire pour éviter tout risque de

dysfonctionnement.

(voir figure 15)

### 7.3 SUGGESTIONS

1 Tous les distributeurs de cette catégorie doivent dégager de la chaleur. Si toutefois la chaleur produite semble excessive, contrôler l'absence de sources de chaleur à proximité du distributeur, notamment au voisinage des panneaux munis de grilles. S'assurer par ailleurs que le flux d'air n'est pas obstrué par la présence de cloisons, de boîtes ou autres aux alentours du distributeur. Prévoir un espace de 15 cm au moins autour du distributeur. Pour finir, vérifier que le filtre situé en dessous du panneau arrière n'est pas encrassé.

2 Cet appareil est destiné à être utilisé exclusivement avec des confiseries alimentaires.



#### ATTENTION

L'utilisation de l'appareil est limitée aux personnes qui connaissent les consignes de sécurité/hygiène et savent l'utiliser correctement.

### 7.4 NETTOYAGE

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

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

1 sélectionner sur le clavier le mode de fonctionnement LAVAGE.

2 le cas échéant, attendre que le produit devienne liquide.

3 placer un récipient sous le robinet et vider l'ensemble du contenu du bac supérieur et du cylindre.

4 enlever le couvercle.

Si le couvercle est équipé d'une serrure de sûreté pour sa fermeture, tourner la clé dans le sens anti-horaire. (voir figure 15)

5 remplir le bac supérieur d'eau et laisser le distributeur marcher en mode LAVAGE pendant quelques minutes. Vider ensuite l'ensemble du distributeur.

6 remplir le bac supérieur d'eau et laisser le distributeur marcher en mode LAVAGE pendant quelques minutes. Vider ensuite l'ensemble du distributeur.

7 éteindre l'interrupteur général.

#### 7.4.1 DÉMONTAGE



#### ATTENTION

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

1 Enlever le couvercle supérieur. (voir figure 16)  
Si le couvercle est équipé d'une serrure de sûreté pour sa fermeture, tourner la clé dans le sens anti-horaire et l'enlever.

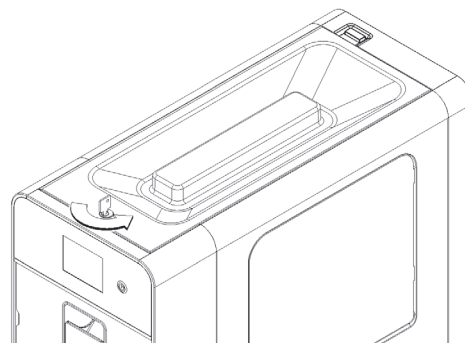


figure 15

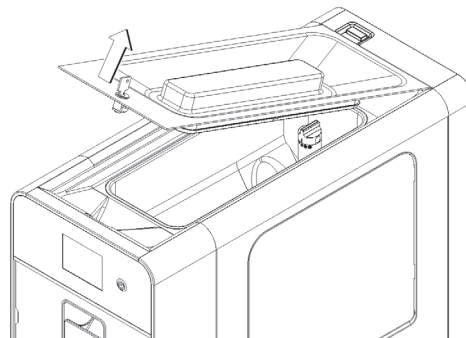


figure 16

2 Se il est présent, retirez le mélangeur de bassin supérieur. (voir figure 17)

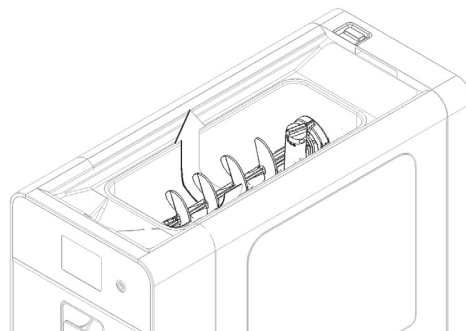
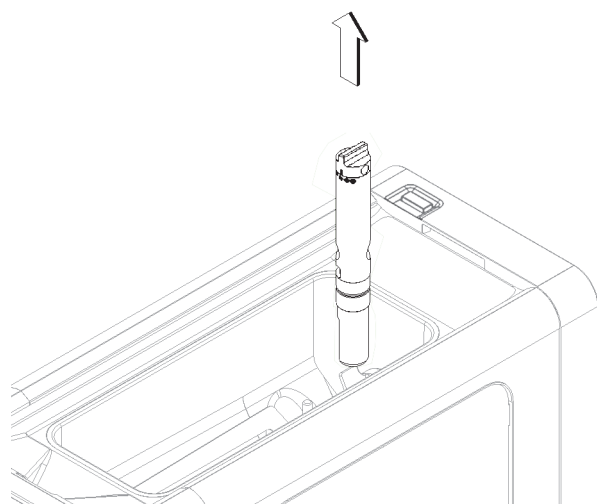


figure 17

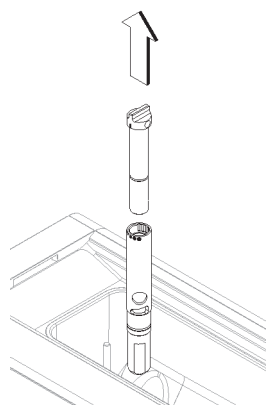
3 Retirez le tube de mélange, à la fois la partie supérieure que la partie inférieure.

4 Enlever le tube de mélange et le démonter (voir figure 18)

et (voir figure 19).

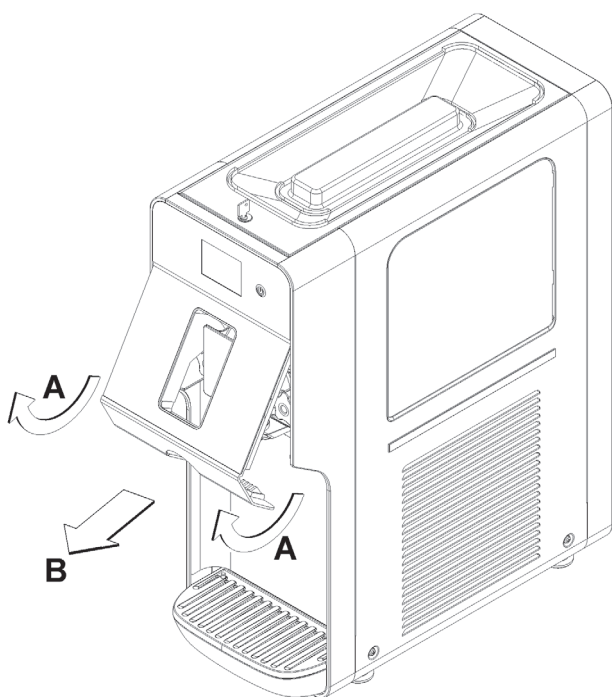


**figure 18**



**figure 19**

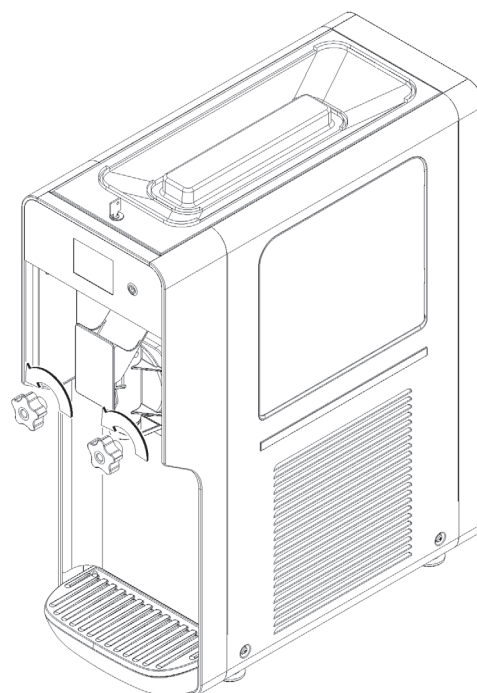
**5** Enlever le panneau de façade. (voir figure 20)



**figure 20**

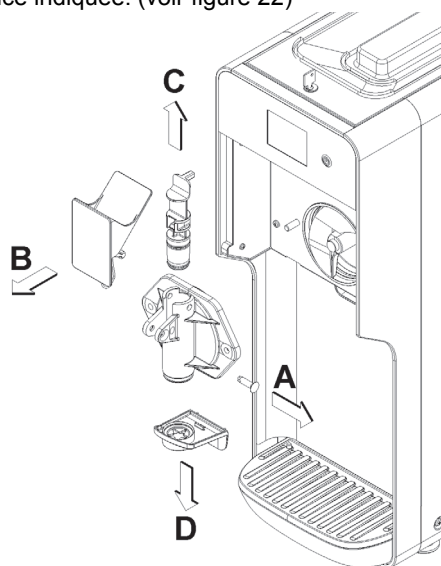
**6** Dévisser les deux poignées de fixation du groupe du

robinet. (voir figure 21)



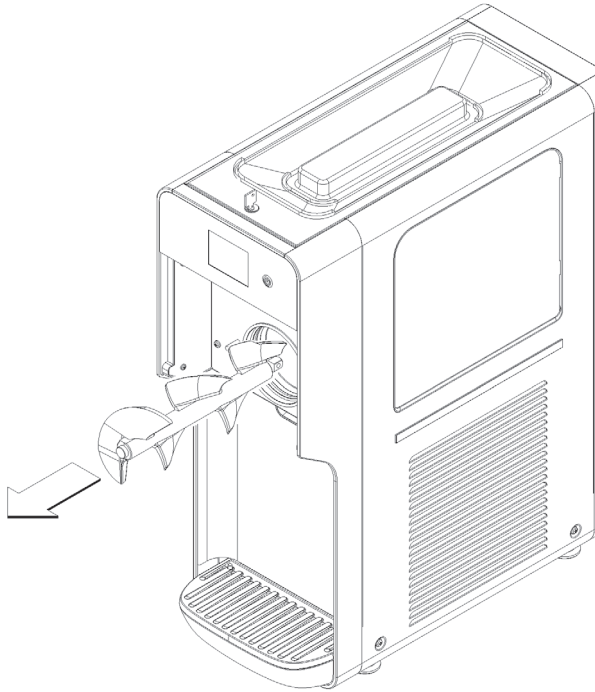
**figure 21**

**7** Enlever le groupe du robinet et le démonter en respectant la séquence indiquée. (voir figure 22)



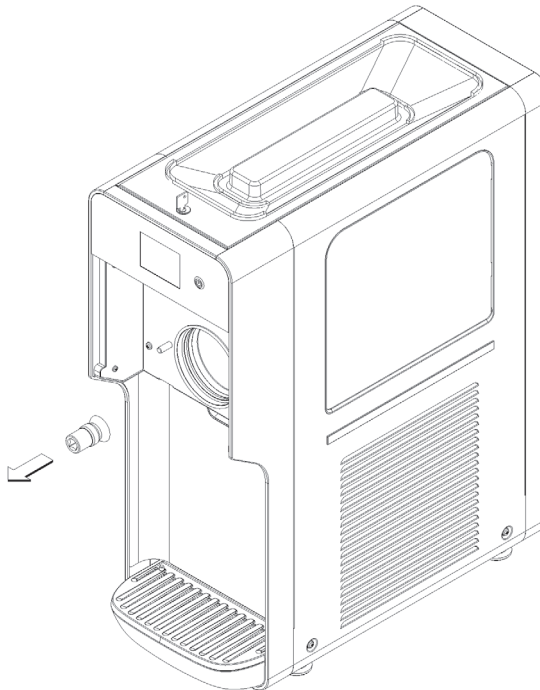
**figure 22**

**8** Enlever le racleur. (voir figure 23)



**figure 23**

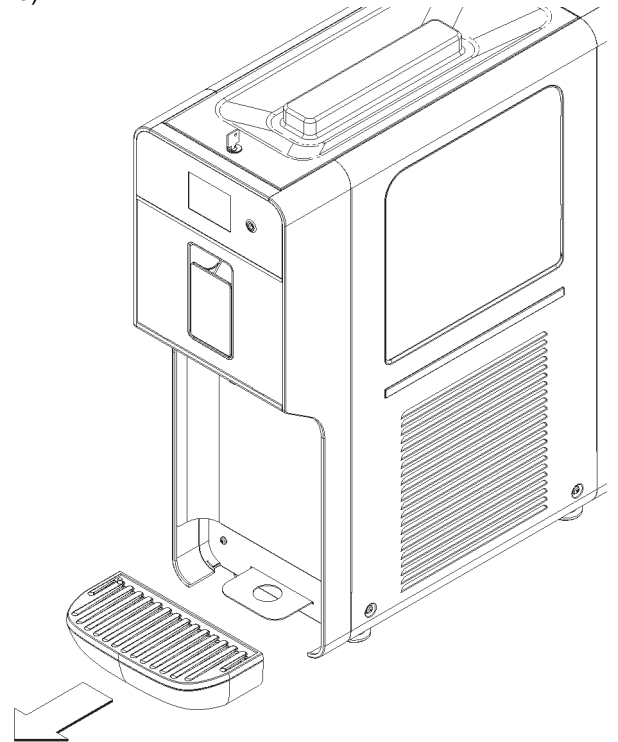
**9** Enlever le joint avec sa garniture. (voir figure 24)



**figure 24**

**10** Enlever le plateau récolte-gouttes de son logement. (voir

figure 25)



**figure 25**

#### **7. 4. 2 LAVAGE**



#### **IMPORTANT**

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



#### **ATTENTION**

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

**1** Préparer environ quatre litres d'eau chaude (45-60 °C) et 15 gr (1 oz) de détergent spécifique équipé (stera sheen green label); une solution trop concentrée peut en effet occasionner des dommages aux pièces à laver, alors qu'une solution trop diluée peut ne pas nettoyer suffisamment. Ne pas utiliser de détergents abrasifs.



#### **IMPORTANT**

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

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

boisson.



## ATTENTION

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

- 3 Laver le cylindre d'évaporation, le bac supérieur et le trou de connection à l'aide de la brosse en dotation.
- 4 Rincer toutes les pièces lavées à l'eau du robinet.

### 7. 4. 3 DÉSINFECTION DU DISTRIBUTEUR DÉMONTÉ

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

- 1 Avant de commencer les procédures décrites ci-après, se laver les mains avec un savon antibactérien.
- 2 Verser environ huit litres d'eau chaude (45-60 °C) et 30 gr (2 ozs) de désinfectant équipé (stera sheen green label);
- 3 Faire tremper toutes les pièces à désinfecter dans la solution pendant la durée indiquée par le fabricant du produit ou pour 5 minutes au moins.
- 4 Poser les pièces désinfectées sur une surface propre et laisser sécher à l'air.
- 5 Sécher les parties extérieures du distributeur sans utiliser de chiffons abrasifs.

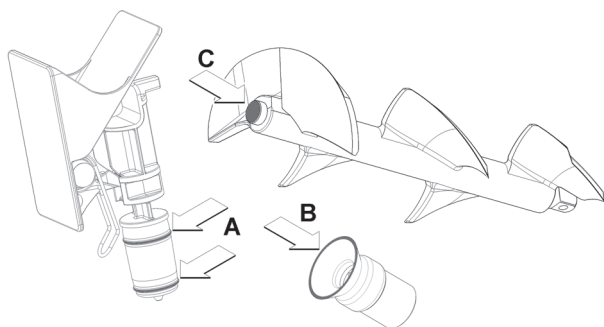
### 7. 4. 4 REMONTAGE

- 1 Introduire le plateau récolte-gouttes dans son logement.



## IMPORTANT

Lubrifier le piston du robinet, le raccord du racleur et la partie avant du racleur aux points indiqués dans la figure. Utiliser uniquement la graisse fournie avec la machine ou une autre graisse prévue pour un usage alimentaire.



- 2 Remonter le joint et le racleur en suivant la séquence inverse au démontage.
- 3 Remonter le groupe du robinet en suivant la séquence inverse à celle illustrée sur la Figure 19 et le remettre dans son siège.
- 4 Revisser les deux poignées en les resserrant précautionneusement.

- 5 Remonter le panneau de façade. (voir figure 26)

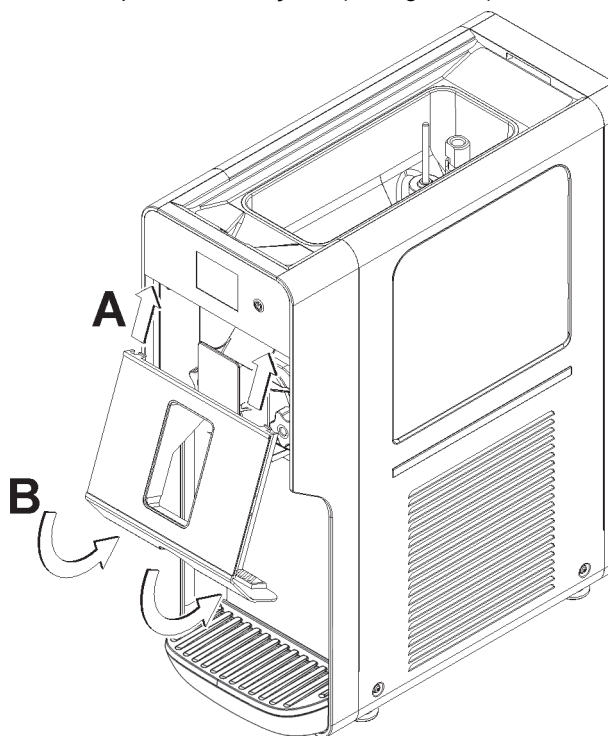
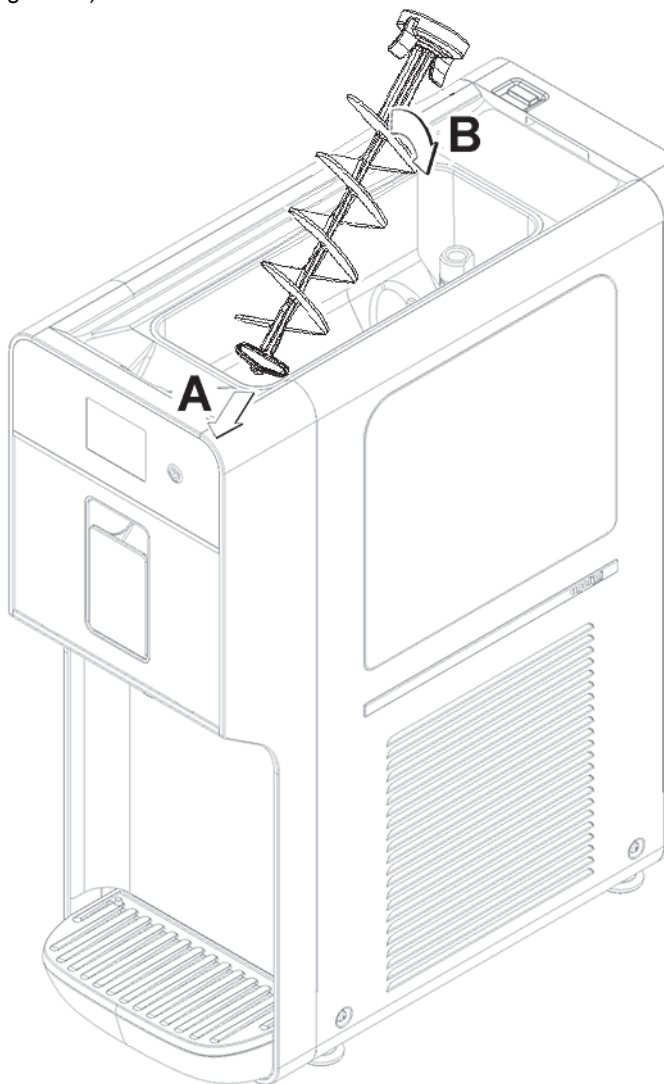


figure 26

- 6 Monter le mélangeur ensemble prenant soin d'insérer les extrémités dans les rainures dans le bassin supérieur.(voir

figure 27)



**figure 27**

#### 7. 4. 5 DÉSINFECTION DU DISTRIBUTEUR DÉMONTÉ

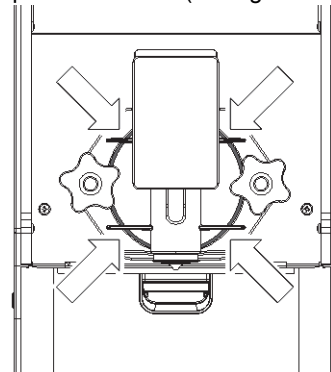
La désinfection de l'appareil monté, avant sa mise en service, doit être effectuée en plus de la désinfection de l'appareil démonté décrite au point précédent, et jamais à la place de celle-ci.

- 1 Verser environ quatre litres d'eau et 15 gr (1 oz) désinfectant équipé (stera sheen green label);
- 2 Verser la solution dans le bac.
- 3 À l'aide d'une brosse appropriée, étaler la solution sur toutes les pièces au-dessus du niveau de la solution.
- 4 Monter le couvercle et mettre le distributeur en marche de façon à agiter la solution pendant 5 minutes environ.
- 5 Vider la solution désinfectante du bac en ouvrant le robinet et l'éliminer.
- 6 Rincer à l'eau fraîche de façon à éliminer d'éventuels résidus de solution désinfectante qui auraient pu se déposer sur le fond des bacs.
- 7 Ne pas rincer ultérieurement.

#### 8 ENTRETIEN

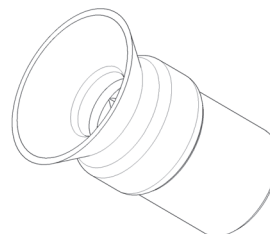
**1 Tous les jours** : inspecter le distributeur et s'assurer que les garnitures du groupe du robinet ne fuient pas et ne laissent pas le produit s'échapper. En présence de fuites, commencer par vérifier que les composants sont correctement montés, puis s'assurer que la garniture n'est ni défectueuse, ni usée ; dans le cas contraire, la remplacer par une pièce de rechange

d'origine fournie par le fabricant. (voir figure 28)



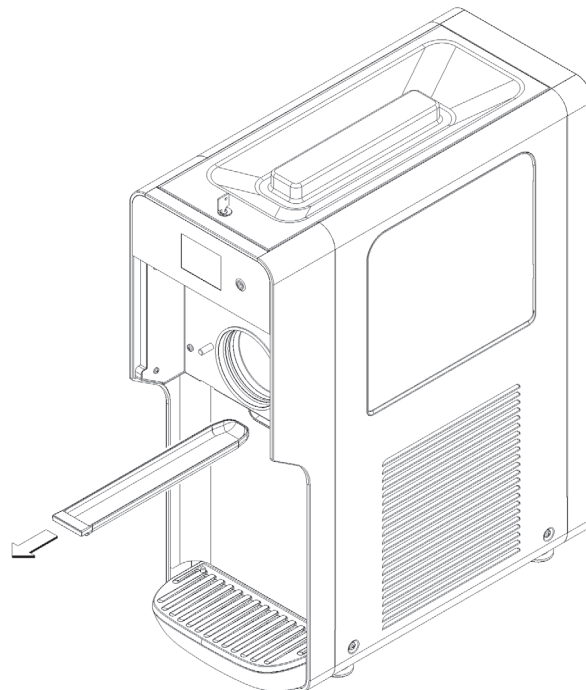
**figure 28**

**2 Toutes les semaines** : vérifier l'usure de la garniture du joint du racleur. Si elle est usée, la remplacer par une pièce de rechange d'origine du fabricant. (voir figure 29)



**figure 29**

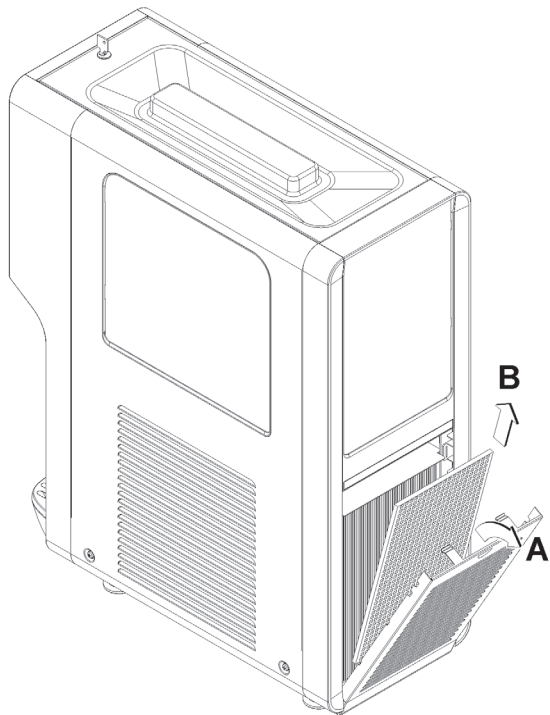
**3 Toutes les semaines** : vérifier la présence de fuites éventuelles en enlevant le bac spécial (voir figure 30). Dans le cas vérifier il est correctement installé et l'usure du joint du racleur. Si il est usé, le remplacer par une pièce de rechange d'origine du fabricant. (voir figure 29)



**figure 30**

**4 Tous les mois** : ôter la poussière qui s'est accumulée sur le filtre du condensateur situé à l'arrière de la machine.(voir

figure 31)



**figure 31**



**ATTENTION**

Prendre garde au tranchant des ailettes du condenseur.

- 5** En cas de bruit anormal, débrancher la machine et contacter le service d'assistance.
- 6** En cas de panne, débrancher la machine étant donné qu'elle risque de redémarrer à l'improviste.
- 7** Après toute intervention de réparation, remettre chaque composant, comme les vis et les couvercles, dans sa position d'origine.

**1. Scope:**

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

**2. Disclaimer of Other Warranties:**

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

**3. Remedies:**

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

**4. Warranty Period:**

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

5. **Conditions:**

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

6. **Exceptions:**

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

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

7. **Limitations:**

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

