

ELMICO

FIRST *Class*



**Manuale
d'uso
e manutenzione**

**Use and
maintenance
manual**

**Manuel
pour l'emploi
et l'entretien**

**Manual
de empleo y de
mantenimiento**

ELMICO
S.p.A. - Via S. Giovanni 10 - 20139 Milano (MI) - Italia
Tel. +39 02 574911 - Fax +39 02 574912
E-mail: elmico@elmico.it
www.elmico.it

dalla matricola / from serial number /
à partir du numéro de série / del número de serie

240403197



Attiva la tua Garanzia
Activate your Warranty



Scopri come avere 5 anni di estensione di garanzia
Discover more about 5 year warranty extension

ELMECOSHOP.COM

I Indice

Simboli.....	2
Divieti e Prescrizioni.....	2
Una scelta di qualità.....	4
Istruzioni e avvertenze generali.....	5
Installazione del nuovo apparecchio.....	6
Pulizia.....	8
Comandi, funzioni e segnalazioni First Class Millennium.....	10
Come avviare il processo di calibrazione di First Class Millennium Green.....	14
Quando calibrare First Class Millennium Green.....	15
Come iniziare la produzione di granita, sorbetto o bibita fredda First Class Millennium.....	16
Regole fondamentali di sicurezza.....	17
Smaltimento del vecchio apparecchio.....	17
Assistenza tecnica.....	17
Sostituzione lampada illuminazione.....	18
Installazione FC acqua.....	18
Problemi e Soluzioni.....	19
Certificato di garanzia.....	76
Dichiarazione di Conformità.....	78
Impianto elettrico	79
Impianto frigorifero.....	83
Esploso.....	85

FR Sommaire

Symboles.....	39
Interdictions et Prescriptions.....	39
Un choix de qualité.....	41
Instructions et mises en garde générales.....	42
Installation du nouvel appareil.....	43
Nettoyage.....	45
Commandes, fonctions et signalisations First Class Millennium.....	47
Comment démarrer le processus d'étalonnage First Class Millennium Green.....	51
Quand calibrer le First Class Millennium Green.....	52
Comment commencer la production de granitas ou sorbets First Class Millennium.....	53
Règles fondamentales de sécurité.....	54
Mise au rebut de l'ancien appareil.....	54
Assistance technique.....	54
Remplacement de l'ampoule d'éclairage.....	55
Installation FC à eau.....	55
Résolution de problèmes.....	56
Déclaration de conformité.....	78
Installation Electrique	79
Installation Frigorifique	83
Vue éclatée.....	85
Garantie	89
Fiche d'enregistrement (ENG).....	92

GB Index

Symbols.....	20
Prohibitions and Prescriptions.....	20
A quality choice.....	22
General instructions and warnings.....	23
Installation of the machine.....	24
Cleaning.....	26
First Class Millennium controls and signals	28
How to start the First Class Millennium Green calibration.....	32
When to calibrate First Class Millennium Green.....	33
How to start the production of slush, sherbets or cold drinks with FC Millennium.....	34
Important security rules.....	35
Old machine disposal.....	35
Technical assistance.....	35
Illuminating lamps replacing.....	36
FCW installation.....	36
Problem Solving.....	37
Declaration of Conformity.....	78
electric system	79
Cooling system.....	83
Exploded view.....	85
Warranty	88
Registration Card.....	92

ES Índice

Símbolos.....	57
Prohibiciones y Prescripciones.....	57
Una elección de calidad.....	59
Instrucciones y advertencias generales.....	60
Instalación del nuevo aparato.....	61
Limpieza.....	63
Mandos, funciones y señalizaciones First Class Millennium.....	65
Cómo iniciar el proceso de calibración First Class Millennium Green.....	69
Cuándo calibrar el First Class Millennium Green.....	70
Cómo empezar la producción de granizado o sorbete con First Class Millennium.....	71
Reglas fundamentales de seguridad.....	72
Eliminación del aparato viejo.....	72
Asistencia técnica.....	72
Sustitución lámpara de iluminación.....	73
Instalación FC agua.....	73
Resolución de problemas.....	74
Declaración de conformidad.....	78
Instalación eléctrica	79
Aparato Frigorífico	83
Despiece.....	85
Garantía	90
Tarjeta de registro (ENG).....	92

Simboli



ATTENZIONE: Materiale infiammabile.

Prima di eseguire qualsiasi intervento è necessario leggere e seguire attentamente le istruzioni contenute all'interno del Manuale d'Uso. Qualsiasi lavoro di assistenza su macchinari con refrigerante R290 dovrà essere effettuato esclusivamente da personale esperto e preparato sulle procedure di gestione del gas R290. Le attività devono essere eseguite dal personale indicato da costruttore e dal distributore che ha effettuato la vendita del prodotto. Utilizzare esclusivamente componenti adatti; se i componenti devono essere sostituiti è importante utilizzare ricambi originali e approvati per l'uso specifico.



ATTENZIONE

Divieti e Prescrizioni

- ▲ L'apparecchio non è destinato a essere usato da persone (bambini compresi) le cui capacità fisiche, sensoriali o mentali siano ridotte; oppure con mancanza di esperienza o conoscenza, a meno che esse non abbiano potuto beneficiare, attraverso l'intermediazione di una persona responsabile della loro sicurezza, di una sorveglianza o di istruzioni riguardanti l'uso dell'apparecchio.
- ▲ I bambini devono essere sorvegliati per sincerarsi che non giochino con l'apparecchio.
- ▲ Per un corretto funzionamento utilizzare la macchina alla massima temperatura di 32°C e minima di 24°C.
- ▲ La manutenzione della macchina deve essere eseguita alla massima temperatura di 32°C e minima di 15°C.
- ▲ L'apparecchio non è adatto per l'installazione in una zona in cui potrebbe essere utilizzato un getto d'acqua.
- ▲ L'apparecchio non deve essere pulito con un getto d'acqua.
- ▲ L'apparecchio può essere installato in luoghi dove il suo uso e la manutenzione è limitato a personale qualificato.
- ▲ L'accesso alla zona di servizio è limitato alle persone che hanno la conoscenza e pratica della macchina, in particolare per quanto concerne la sicurezza e l'igiene.
- ▲ ATTENZIONE: Verificare che le aperture di ventilazione, sia sull'apparecchiatura che nella struttura ad incasso, non siano ostruite.

- ▲ **ATTENZIONE:** Non utilizzare mezzi meccanici o altri dispositivi per accelerare lo sbrinamento, ma servirsi unicamente di quelli consigliati dal produttore.
- ▲ **ATTENZIONE:** Non danneggiare il circuito refrigerante.
- ▲ **ATTENZIONE:** Non usare dispositivi elettronici nei scompartimenti per la conservazione degli alimenti a condizione che non siano stati approvati dal produttore.
- ▲ Non conservare sostanze esplosive, come bombolette spray con propellente infiammabile in questo apparecchio.
- ▲ Il presente apparecchio è concepito per essere utilizzato in applicazioni domestiche e simili quali:
 - La zona cucina destinata al personale di negozi, uffici e altri ambienti lavorativi;
 - Le fattorie e dai clienti negli alberghi, nei motel e in altri ambienti di tipo residenziale;
 - I bed and breakfast;
 - I servizi catering e applicazioni simili non per la vendita al dettaglio.
- ▲ **ATTENZIONE:** Quando si posiziona l'apparecchio, assicurarsi che il cavo di alimentazione non sia bloccato o danneggiato.
- ▲ Se il cavo di alimentazione è danneggiato, deve essere sostituito dal fabbricante.
- ▲ **ATTENZIONE:** Non posizionare adattatori, prese multiple e/o prolunghe nel retro del macchinario.
- ▲ Per un funzionamento sicuro l'inclinazione massima dell'apparecchio è di 1,5 gradi verso il lato anteriore.
- ▲ Le operazioni di pulizia e di manutenzione non devono essere effettuate dai bambini senza sorveglianza.
- ▲ I bambini non devono giocare con l'apparecchio.
- ▲ Questo apparecchio può essere utilizzato da bambini di età pari o superiore a 8 anni e da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali o mancanza di esperienza e conoscenza se sono stati sottoposti a supervisione o istruzione sull'uso dell'apparecchio in modo sicuro e comprendono i pericoli coinvolti.
- ▲ I bambini di età compresa tra 3 e 8 anni possono caricare e scaricare apparecchiature di refrigerazione.
- ▲ Il livello sonoro ponderato in base alla curva A non supera 70 dB.
- ▲ Non riempire la vasca con solo acqua. In caso di congelamento del prodotto, spegnere il modulo elettronico fino a che il prodotto non diventa liquido.
- ▲ Il presente modello può essere utilizzato per la produzione di granita, sorbetto e bibita fredda.
- ▲ Utilizzare solo acqua potabile per la preparazione delle miscele.
- ▲ Utilizzare latte a lunga conservazione nella produzione di sorbetto.
- ▲ Per dettagli e precauzioni per l'installazione, consultare a pag. 6.
- ▲ Per dettagli e precauzioni per la pulizia, consultare a pag. 8.

Una scelta di qualità

Elmeco conduce la propria attività in conformità delle Norme ISO 9001 e ISO 14001



Aver scelto Elmeco, ed in particolare First Class, la nuova e ad oggi unica macchina polifunzionale a doppia elica, dimostra la Sua sensibilità nei confronti dell'innovazione. Grazie quindi per aver capito l'importanza di lavorare con un'azienda per la quale la parola "qualità" non è un termine astratto. Per tutti noi della Elmeco qualità è un impegno concreto. Significa ribadire ogni giorno quella peculiarità innovativa che in passato ci ha contraddistinto come inventori della prima macchina per granite e che oggi ci riconferma come leader dell'avanguardia tecnica e tecnologica. Significa operare in azienda nell'ottica del continuo miglioramento organizzativo e gestionale, in linea con le certificazioni ISO 9001 e ISO 14001. Significa porre al centro dell'attenzione il cliente e dedicare investimenti e risorse al continuo soddisfacimento delle sue esigenze.

Per Lei che ha scelto Elmeco qualità significa invece poter operare con prodotti affidabili e duraturi, poter contare su un'assistenza puntuale e qualificata, e lavorare sempre meglio e con maggior redditività.



Queste istruzioni sono disponibili anche in formato elettronico sul nostro sito web www.elmeco.com

Istruzioni e avvertenze generali

Il presente modello, per la produzione di granita, sorbetto e bibita fredda, garantisce l'assoluta omogeneità del prodotto e la regolazione della sua densità, attraverso un innovativo controllo elettronico. Prima di mettere in funzione l'apparecchio leggete attentamente le informazioni riportate in questo manuale d'uso; sarete così in grado di installare, usare ed effettuare correttamente la manutenzione della macchina.

Modello	FC1	FC1USA	FC2	FC2USA	FC3	FC3USA
ALTEZZA	780 mm	30.7 inc	780 mm	30.7 inc	780 mm	30.7 inc
LARGHEZZA	240 mm	9.45 inc	430 mm	16.1 inc	620 mm	24.4 inc
PROFONDITÀ	560 mm	22 inc	560 mm	22 inc	560 mm	22 inc
PESO	32 kg	71 lb	54 kg	119 lb	67 kg	148 lb
CAPACITÀ	12lt	3.17gal	12lt X 2	3.17gal X 2	12lt X 3	3.17gal X 3
POTENZA	560 w	0.75 hp	1100 w	1.48 hp	1300 w	1.74 hp
VOLTAGGIO HZ	220-240/50	220-240/50	220-240/50	220-240/50	220-240/50	220-240/50
	220/60	220/60	220/60	220/60	220/60	220/60
	115/60	115/60	115/60	115/60	115/60	115/60

L'azienda si riserva di apportare modifiche senza preavviso.

I dati relativi la potenza sono indicativi. Fare riferimento ai dati di targa riportati sull'apparecchio

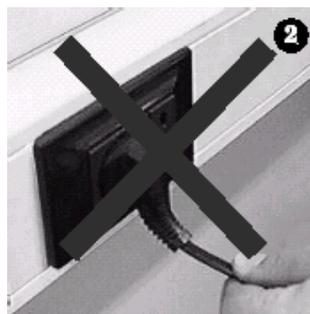
Conservate accuratamente le istruzioni per l'uso e il montaggio, eventualmente anche per il successivo acquirente. Il Costruttore declina ogni responsabilità per danni derivanti dall'inosservanza delle seguenti istruzioni.

Effettuate l'installazione in base alle istruzioni per il montaggio. L'alimentazione elettrica deve corrispondere ai dati di targa (fig.4) riportati sulla macchina.



Durante la manutenzione e la pulizia, o in caso di funzionamento difettoso, scollegare l'apparecchio dalla rete, disinserendo la spina dalla presa di alimentazione - **tirando la spina e non il cavo** - (figg. 2 e 3).

Le riparazioni devono essere effettuate solo ed esclusivamente da personale specializzato ed autorizzato. Riparazioni eseguite non a regola d'arte possono costituire grave pericolo per l'utilizzatore. Contattate l'Azienda per conoscere il Centro Assistenza Tecnico Autorizzato a Voi più vicino.



Installazione del nuovo apparecchio

Prima di installare l'apparecchio, verificare che:

- **l'apparecchio non abbia subito danni durante il trasporto. In caso di dubbio consultare il fornitore;**
- **il First Class sia posizionato in modo che non ci sia nessuna fonte di calore nelle sue prossimità;**
- **l'impianto di alimentazione elettrica sia fornito di messa a terra a norma di legge;**
- **la portata elettrica dell'impianto sia adeguata alla potenza massima dell'apparecchio, come indicato nei dati di targa (fig. 4 pag.5).**

In caso di dubbi consultare esclusivamente personale specializzato.

Per installare l'apparecchio leggere attentamente le istruzioni riportate di seguito.

Avvertenze

Questo apparecchio deve essere destinato solo all'uso per il quale è stato realizzato. Ogni altro utilizzo è da considerarsi improprio e quindi pericoloso.

Installazione

È preferibile far eseguire l'installazione da personale qualificato. Un'errata installazione può causare danni a persone o cose, per i quali il costruttore declina ogni responsabilità.

Una volta tolto l'imballaggio, assicurarsi dell'integrità dell'apparecchio. Gli elementi dell'imballaggio (sacchetti in plastica, polistirolo espanso, chiodi, ecc.) non devono essere lasciati alla portata dei bambini, in quanto potenziali fonti di pericolo.

⚠ Nelle operazioni di trasporto o sollevamento, il macchinario, non deve mai essere afferrato per i contenitori trasparenti. La Elmeco non risponde dei danni provocati dalle suddette errate manovre.

Rimuovere le strisce di plastica protettiva anche dalla parte interna delle pareti grigliate.

Posizionare l'apparecchio in modo che nessuna fonte di calore si trovi vicino alle pareti grigliate. Accertarsi che attorno alla macchina vi sia uno spazio libero di almeno 25 cm (fig. 5 pag.87).

⚠ Appoggiare l'apparecchio su un banco in grado di sostenerne il peso, anche a carico completo.

È sconsigliato il collegamento elettrico per mezzo di adattatori, prese multiple e/o prolunghe. Se necessario, utilizzare esclusivamente materiale conforme alle norme vigenti di sicurezza, per intensità di corrente fino a quella indicata nei dati di targa (fig. 4 pag. 5).

Dopo avere collegato l'apparecchio all'impianto elettrico e avere acceso l'interruttore generale, verificare che esca aria dalle griglie laterali (fig. 6 pag.87) e che la spia pressostato (fig. 29 pag.87) sia accesa.

⚠ Attenzione! Nel normale funzionamento la spia pressostato deve rimanere accesa. Lo spegnimento della spia indica che il pressostato ha disattivato il circuito frigorifero. Il pressostato è provvisto di riarmo automatico; quando le pressioni saranno diminuite il compressore ritornerà a funzionare e la spia si accenderà.

Per evitare il ripetersi di questa situazione accertatevi del corretto posizionamento della macchina come da fig. 5 pag.87 e/o effettuare la procedura di pulizia del condensatore descritta a pag.9.

Piedino alto (solo per 115Vac/60Hz)

I modelli First Class 2 e First Class 3 con voltaggio 115Vac/60Hz sono corredati di 4 piedini altezza 100mm che dovranno essere obbligatoriamente montati in sostituzione di quelli già presenti sotto la base della macchina. La macchina risulterà così conforme alle normative NSF6 e NSF18 vigenti. Questi piedini non sono regolabili in altezza. Vedi procedura fornita in fondo a questo manuale.



Maniglia Disabili (opzionale)

Installare la leva disabili applicandola su quella presente sulla macchina. Non c'è bisogno di alcun utensile.



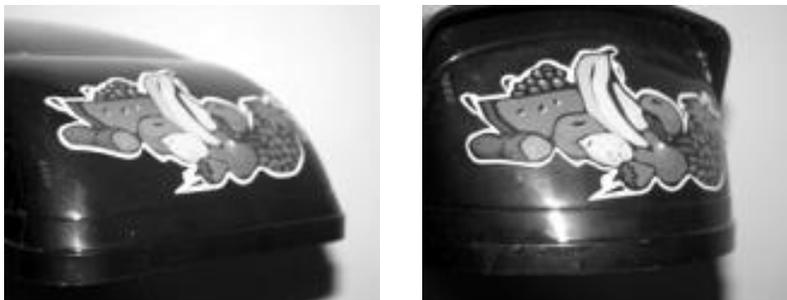
Collegamento della vaschetta gocciolatoio ad uno scarico

Bucare la vaschetta nell'apposita posizione con un giravite e collegare un tubo ad esso.



Adesivi cupola

Tutte le macchine sono corredate di 2 adesivi per ciascuna cupola da applicare sulla cupola stessa come da foto:



Restriction rubinetto (opzionale)

Al First Class si può aggiungere un accessorio chiamato Restriction (fig. 28 pag.87), consistente in una prolunga opportunamente sagomata che viene applicata alla parte terminale del rubinetto del contenitore trasparente. Esso produce i seguenti benefici:

- il prodotto, sia allo stato liquido (bibita fredda) che allo stato semiliquido (granita a bassa densità), viene canalizzato nel bicchiere;
- la semplice estraibilità della restriction permette di lavare la parte terminale del rubinetto senza smontare l'intero contenitore trasparente, con una conseguente diminuzione del tempo di pulizia della macchina.

In sintesi, l'unica parte non refrigerata dove si possono annidare resti di prodotto è ora rimovibile e lavabile autonomamente.

- ⚠ **La guarnizione sulla restriction va bagnata prima di inserire la restriction stessa nel rubinetto. Il bicchiere stampato sulla restriction deve essere rivolto verso l'operatore.**

Pulizia

Prima di mettere in funzione l'apparecchio è opportuno effettuare la pulizia.

- ⚠ **Seguire sempre le disposizioni riguardanti la pulizia degli enti governativi preposti.**
- ⚠ **La pulizia e la sanitizzazione deve essere effettuata quotidianamente.**
- ⚠ **Prima di effettuare ogni operazione, spegnere l'interruttore generale della macchina (fig.7 pag.87) e scollegare la spina dall'alimentazione.**
- ⚠ **Utilizzare una soluzione di acqua fredda e ipoclorito di sodio (candeggina) nella proporzione di 10 grammi (1/2 cucchiaino) per ogni litro di acqua. Risciacquare con acqua tiepida.**
- ⚠ **Una quantità maggiore di candeggina potrebbe danneggiare il materiale delle eliche.**
- ⚠ **Se le parti in plastica sono lavate in lavastoviglie assicurarsi che le temperature non superino mai i 60°C o 140°F, poiché potrebbero danneggiarsi.**
- ⚠ **Non utilizzare mai polveri abrasive.**

La pulizia è fondamentale per la migliore durata e conservazione dell'apparecchio; è opportuno quindi sottoporre periodicamente a pulizia le parti a contatto con il prodotto alimentare, utilizzando la seguente

procedura. Viene fornito a corredo un adesivo con le istruzioni per effettuare la pulizia. Esso può essere apposto sul lato sinistro della macchina. Vedi procedura fornita in fondo a questo manuale.

Procedura pulizia vasca

Vedere foto esplicative a pag. 87 di questo libretto.

- Munirsi di guanti monouso.
- Attivare la funzione WASHING, vedi pag.12 oppure la modalità MOTOR ON vedi pag. 10.
- Svuotare i contenitori aprendo i rubinetti (fig. 8), posizionando la funzione fermo, che si ottiene aprendo il rubinetto e spostando da sinistra a destra la levetta metallica.
- Rimuovere le cupole (fig. 9), versare acqua all'interno dei contenitori e svuotarli.
- Spegnere la macchina dall'interruttore e disinserire la spina dalla presa di alimentazione.
- Rimuovere la ghiera manicotto (figg. 10 e 11).
- Rimuovere il contenitore svitando le manopole di fissaggio ganci (fig. 12), ove presenti, e aprendo i ganci (fig. 13); sollevare il contenitore come mostrano le figg. 14 e 15.
- Svitare la ghiera di fissaggio (fig. 16) per rimuovere l'elica verticale (fig. 17).
- Rimuovere l'elica orizzontale ed il pignone; in tal modo la vasca inox è completamente libera per la pulizia (figg. 18 e 19).
- Rimuovere il rubinetto dal contenitore (figg. 20, 21, 22 e 23) e la guarnizione vasca (fig. 24):
 - rimuovere il coperchio della leva (fig. 20) premendo ai lati e spingendolo verso il basso; successivamente rimuovere la leva (fig. 21);
 - ruotare in senso antiorario la ghiera (figg. 22 e 23) ed estrarre il rubinetto sfilandolo in senso assiale.
- Immergere le parti smontate nella soluzione di acqua e candeggina (10 gr/litro d'acqua); lavare bene con acqua fresca e asciugare tutte le parti che sono state soggette a lavaggio.
- Preparare altra soluzione di acqua tiepida e candeggina (10 gr/litro d'acqua). Immergere un panno che sarà usato per pulire la vaschetta d'acciaio e le parti superiori ad essa collegate. Lavare bene con acqua fresca e asciugare tutte le parti che sono state soggette a lavaggio.
- Con un panno umido pulire tutte le parti esteriori della macchina.
- Riassemblare il tutto.

⚠ Lubrificare con vaselina alimentare, ingranaggi eliche e lato frontale elica orizzontale, onde evitare la comparsa di cigolio (fischio) dovuto allo sfregamento tra le due plastiche.

- Nel rimontare il contenitore verificare che i fili contatto bassa tensione siano inseriti nelle guide della morsettiera, fig. 25. In caso contrario la cupola e le eliche non funzioneranno.
- Riallacciare l'apparecchio alla rete elettrica.

⚠ Attenzione! Ogni qualvolta verranno rimossi i coperchi luminosi (cupole), per motivi di sicurezza si fermeranno automaticamente le eliche ed il freddo.

Procedura pulizia condensatore

Rimuovere il pannello laterale destro, nel caso di macchina a due o tre vasche, o il posteriore, nel caso di macchina ad una sola vasca, svitando le apposite viti poste in basso e pulire il condensatore con aria compressa (figg. 26 e 27 pag. 87).

La pulizia del condensatore deve essere eseguita periodicamente a seconda del luogo dove è installata la macchina.

I modelli First Class 2 e First Class 3 sono dotati di motoventilatore reversibile che ad ogni ciclo di DEFROST, vedi paragrafo "Comandi, funzioni e segnalazioni First Class Millennium" pag.10, inverte i giri della ventola per ridurre l'accumulo di polvere nel condensatore.

Comandi, funzioni e segnalazioni First Class Millennium



Nell'ambito delle funzioni COLD (Frigobibita) e SLUSH (Granita) aumenta il valore di temperatura o il valore della viscosità del prodotto.

Nell'ambito del menù: cambia lo stato della funzione/valore selezionato.



Nell'ambito delle funzioni COLD (Frigobibita) e SLUSH (Granita) diminuisce il valore di temperatura o il valore della viscosità del prodotto.

Nell'ambito del menù: cambia lo stato della funzione/valore selezionato.



Entrata/Uscita dal menù

Nell'ambito del menù: modifica orari TIME o DEFROST, conferma del valore selezionato con passaggio alla schermata successiva



Tasto accensione eliche.

Nell'ambito del menù: modifica orari TIME o DEFROST, scorrimento orizzontale verso destra tra i valori da modificare



Tasto selettore modalità: Motor On – COLD – SLUSH

Nell'ambito del menù: modifica orari TIME o DEFROST, scorrimento orizzontale verso sinistra tra i valori da modificare

- ⚠ Attenzione! La membrana del comando elettronico non va pulita con sostanze o materiale abrasivo.**
- ⚠ Attenzione! Le schermate con "/" indicano che i valori vengono visualizzati in modo alternato.**
- ⚠ Attenzione! Nel caso in cui la macchina venga spenta, il modulo elettronico riprenderà a lavorare con le impostazioni presenti al momento dello spegnimento.**

- Accendendo l'interruttore generale (fig.7 pag.87), sul display del modulo elettronico si visualizza:

SLUSH / MACHINE
V.34en2

e successivamente

StandBy
Press

In modalità standby, le eliche ed il sistema di raffreddamento sono fermi.

- Premere il tasto per avviare la rotazione delle eliche. Sul display si visualizza:

MOTOR ON
Press

- Per fermare la rotazione delle eliche, e quindi tornare in modalità standby, premere il tasto .

- Agendo sul tasto selettore della modalità si potrà selezionare "COLD MODE", "SLUSH MODE" o ritornare alla sola condizione di eliche in rotazione "MOTOR ON". In base all'impostazione data, sul display si visualizza:



- La funzione COLD, cioè bibita fredda, permette di avere un prodotto liquido e freddo in vasca. Il valore Y può variare da 2 a 5 tramite i pulsanti o ed indica rispettivamente un prodotto più o meno freddo.

- La funzione SLUSH, cioè granita, permette la produzione di granita. Il valore X può variare da 1 a 9 tramite i tasti o ed indica rispettivamente un prodotto meno o più viscoso.

⚠ Attenzione! La prima volta che si accende First Class, verrà visualizzata la seguente schermata:



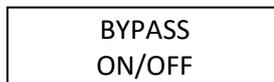
Questo indica che il processo di calibrazione è in esecuzione. Il completamento del processo di calibrazione richiede dieci minuti. Leggere con attenzione come effettuare una corretta calibrazione al paragrafo “Come avviare il processo di calibrazione di First Class Millennium Green”, pag. 14.

Per iniziare la produzione di granita vedere le istruzioni a pag.16 al paragrafo “Come iniziare la produzione di granita, sorbetto o bibita fredda con First Class Millennium”

- Premere, per più di un secondo, il tasto sul modulo di controllo elettronico per visualizzare le voci del menu.
- Una volta nel menù, per scorrere tra le funzioni premere ripetutamente il tasto .
- Se per 10 secondi il modulo elettronico non riceve alcun comando, in automatico esce dal menu, fatta eccezione per le modalità DEFROST.
- Le voci del menu scorrono nel seguente ordine:

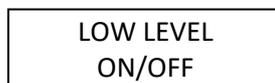


- Agendo sui tasti o sarà possibile accendere (ON) o spegnere (OFF) le luci presenti nella cupola.



- Agendo sui tasti o sarà possibile attivare (ON) o disattivare (OFF) la funzione di BYPASS. Per default la funzione è OFF. Per esigenze di sicurezza, sollevando la cupola le eliche si fermano. Tuttavia, il fermo delle eliche può essere causato anche da un malfunzionamento o dalla mancanza dei contatti 1 e/o 2. Per consentire al cliente di lavorare temporaneamente, quindi in attesa di intervento di assistenza, selezionando ON è possibile bypassare questa sicurezza e far girare le eliche.

⚠ Attenzione! La modalità di BYPASS deve essere riportata in OFF immediatamente dopo l'intervento tecnico.



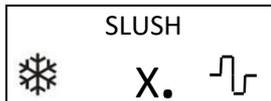
- Agendo sui tasti o sarà possibile attivare (ON) o disattivare (OFF) la funzione di LOW LEVEL. Quando la funzione è attiva il modulo elettronico abbasserà, in modo automatico, il valore della densità della granita al valore 1 se il livello del prodotto nella vasca è al di sotto della sonda livello, contatto 3 pag. 87, fig. 30, per più di 20 minuti. Sul display verrà visualizzato:



Nel caso in cui venga aggiunto prodotto (liquido che tocca la sonda livello), la funzione verrà automaticamente disattivata e la preparazione della granita riprenderà al valore di densità impostato sul modulo elettronico precedentemente.

KEYBOARD
UNLOCK/LOCK

- Agendo sui tasti o sarà possibile attivare (LOCK) o disattivare (UNLOCK) la funzione di keyboard. Attivando la funzione si blocca la tastiera e sul display comparirà un punto che ne indicherà la sua attivazione:



Se la macchina viene spenta e poi riaccesa il modulo elettronico risulterà ancora nella condizione di blocco tastiera.

- ⚠ **Attenzione Il blocco tastiera non è attivabile se il modulo elettronico è nella posizione di "Standby" o "MotorOn".**

WASHING
ON/OFF

- Agendo sui tasti o sarà possibile attivare (ON) o disattivare (OFF) la funzione di "Washing". Attivando la funzione, sulla schermata principale comparirà un punto e la scritta WASHING:

WASHING
 .

In questa condizione le eliche girano e la tastiera è bloccata e il raffreddamento della vasca è spento, permettendo così il lavaggio della macchina.

TIME
HH:MM

- La funzione TIME, fondamentale se si attivano le funzioni di defrost on e defrost off (in seguito), visualizza l'orario impostato sulla macchina; se diverso da quello locale si può cambiare come da seguente procedura:

- 1) premere il tasto ;
- 2) il primo valore inizierà a lampeggiare ma non sarà possibile cambiare questo valore;
- 3) premere il tasto ;
- 4) il secondo valore inizierà a lampeggiare. Il cambiamento del secondo e/o del primo valore avviene premendo il tasto ;
- 5) premere il tasto ;
- 6) il terzo valore inizierà a lampeggiare ma non sarà possibile cambiare questo valore;
- 7) premere il tasto ;
- 8) il quarto valore inizierà a lampeggiare. Il cambiamento del quarto e/o del terzo valore avviene premendo il tasto ;
N.B. premendo il tasto si torna a selezionare il valore precedente.
- 9) premere il tasto per uscire e memorizzare la modifica.

- ⚠ **Attenzione! Durante la funzione di memorizzazione dell'orario apparirà sulla riga superiore una data (GG/MM/AA). Essa potrebbe essere differente dalla data odierna senza compromettere il corretto funzionamento del macchinario.**

DEFROST
ON 00:00

DEFROST
OFF 00:00

- le schermate indicano l'orario di inizio (ON) e di fine (OFF) della funzione defrost. Questa funzione permette al prodotto, durante la finestra temporale selezionata, di tornare allo stato liquido secondo le normative. Se i due orari coincidono la funzione risulta essere disattivata. Per cambiare gli orari di ON e OFF seguire la procedura seguente:

- premere il tasto ;
- il primo valore relativo a "defrost ON" inizierà a lampeggiare. Il cambiamento del valore avviene premendo il tasto ;
- ripetere i punti 1) e 2) fino a che tutti i valori di ON saranno impostati;
- premere il tasto  per uscire dalla funzione di modifica di "defrost ON" e passare in modifica "defrost OFF";
- ripetere i punti 1), 2) e 3) fino a che tutti i valori di OFF saranno impostati;
- premere il tasto  per uscire dalla funzione di modifica. I due orari saranno memorizzati.

⚠ Attenzione! Quando il defrost è attivo la luce della cupola viene spenta, anche se nel modulo elettronico è impostato luce accesa "LAMP ON". Alla disattivazione del defrost la luce cupola torna allo stato precedente.

⚠ I modelli First Class 2 e First Class 3 sono dotati di motoventilatore elettronico il quale durante il ciclo di DEFROST inverte la rotazione della ventola. L'inversione della ventola avviene dopo 30 minuti dall'orario di DEFROST ON ed è attiva per 90 minuti. Allo scadere di questi ultimi la ventola torna nella rotazione ordinaria.

MAX TEMP
 ON/OFF

- Agendo sui tasti  o  sarà possibile attivare (ON) o disattivare (OFF) la funzione di MAX TEMP. All'accensione della macchina, se la funzione è attiva e la temperatura del prodotto è al di sopra del valore critico "4", il display lampeggerà mostrando il seguente messaggio

PRODUCT
 T>4

Per fermare il segnale di avviso, premere il tasto .

CLEANING
 000d - ---

- La funzione CLEANING è usata se l'utente vuole che la macchina invii sul display un avviso che ricorda di effettuare la pulizia. Se impostata con (000d - ---) è disattivata. Per attivare la funzione di Avviso Pulizia:

- premere il tasto ;
- il primo valore inizierà a lampeggiare. Il cambiamento del valore avviene premendo il tasto ;
- premere in tasto  per confermare e spostarsi ai valori successivi e modificarli come al punto 2);
- premere il tasto  per uscire dalla funzione di modifica.

Il conto alla rovescia dei giorni (ddd) per ricevere l'avviso di pulizia è memorizzato. Al termine, cioè quando i valori (---) sono uguali a zero, il display lampeggerà mostrando l'avviso di pulizia:

CLEANING
REQUIRED

Eeguire la procedura di pulizia della vasca, vedi pag. 8; per fermare il segnale di avviso, premere il tasto



; da qui ripartirà il conto alla rovescia per il prossimo avviso.

AUTOFILL
ON/OFF

- Agendo sui tasti o sarà possibile attivare (ON) o disattivare (OFF) la funzione di AUTOFILL. La funzione deve essere attiva (ON) solo e soltanto se il First Class è equipaggiata con il sistema refill.

CALIBRATION
XXXX

- Questa schermata mostra il valore della calibrazione in memoria. Il valore resterà invariato fino all'avvio di un nuovo processo di calibrazione.

Come avviare il processo di calibrazione di First Class Millennium Green

Per consentire il corretto funzionamento la calibrazione DEVE essere eseguita con prodotto liquido a temperatura maggiore di 10°C.

Il completamento del processo di calibrazione richiede dieci minuti.

ALLA PRIMA INSTALLAZIONE

- Quando il First Class viene acceso per la prima volta, il processo di calibrazione si avvierà automaticamente, per dieci minuti, non appena verrà impostata la modalità SLUSH.

CALIBRAZIONE SU RICHIESTA

Quando la macchina o una delle vasche necessitano di essere nuovamente calibrati:

Per consentire il corretto funzionamento la calibrazione DEVE essere eseguita con prodotto liquido a temperatura maggiore di 10°C.

Selezionare la modalità SLUSH e tenere contemporaneamente, per cinque secondi, premuti i pulsanti e



sull'elettronica frontale



finché non inizierà la calibrazione, verrà visualizzata la seguente schermata:

AUTO/SETTING/SLUSH
 X

Quando calibrare First Class Millennium Green

⚠ Per consentire il corretto funzionamento la calibrazione DEVE essere eseguita con prodotto liquido a temperatura maggiore di 10°C.

1. ALLA PRIMA INSTALLAZIONE

- a. Quando il First Class viene acceso per la prima volta, il processo di calibrazione si avvierà automaticamente, per dieci minuti, non appena verrà impostata la modalità SLUSH.

2. IL PRODOTTO NON SI ADDENSA OPPURE SI ADDENSA TROPPO.

- a. Effettuare la calibrazione a richiesta come spiegato a pag. 14.

3. DOPO LE MANUTENZIONI DI:

- a. SOSTITUZIONE MOTORIDUTTORE BRUSHLESS
- b. SOSTITUZIONE DI ELETTRONICA VASCA
- c. SOSTITUZIONE DELLA SONDA TERMOSTATO

Andando ad effettuare la calibrazione a richiesta come spiegato a pag. 14.

4. Sul display comparare il messaggio "NEEDS CALIBRATION"

- a. Effettuare la calibrazione a richiesta come spiegato a pag. 14.

Sicurezza operatore

L'apertura della vasca mediante sollevamento della cupola comporta il blocco delle eliche.

Autodiagnostica

Consultare "Problemi e Soluzioni" a pag. 19.

Memoria configurazione

Tutti i modi di funzionare e le regolazioni impostati vengono registrati in una memoria non volatile, cioè attiva anche in assenza di alimentazione; pertanto, all'accensione della macchina, l'elettronica riparte con la configurazione presente all'atto del precedente spegnimento.

Segnalazione livello minimo

Tutte le macchine sono dotate di una sonda che rileva il livello minimo del prodotto all'interno delle vasche. Quando il prodotto scende al di sotto di tale livello, per 20 minuti, la luce all'interno della cupola inizia a lampeggiare. Se il livello del prodotto resta basso, la luce smette di lampeggiare dopo un minuto.

Funzioni di segnalazioni allarmi

First Class Millennium è dotato di una segnalazione diretta delle problematiche riscontrate. Il **lampeggiare** del modulo elettronico, indica che un allarme e/o un messaggio è attivo. Per consultare di quale allarme si tratta,

tenere premuto per 1 secondo il tasto . Un elenco di tutti i messaggi di allarme possibili viene riportato nella sezione "Problemi e Soluzioni" a pag. 19.

Nel caso in cui vi siano più allarmi attivi, tali allarmi verranno indicati con l'alternarsi di più messaggi.

Come iniziare la produzione di granita, sorbetto o bibita fredda con First Class Millennium

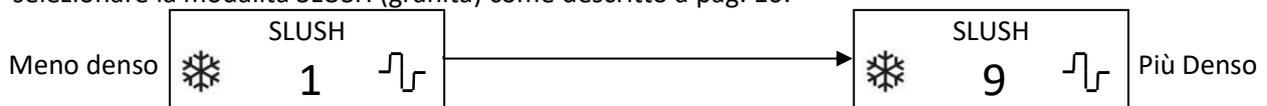
Effettuare le operazioni di pulizia descritte a pag. 8.
Sollevare le cupole ed introdurre il mix nelle vasche.

- ⚠ **Attenzione! Quando il First Class viene acceso per la prima volta, il processo di calibrazione si avvierà automaticamente, per dieci minuti, non appena verrà impostata la modalità SLUSH.** Leggere con attenzione come effettuare una corretta calibrazione al paragrafo “Come avviare il processo di calibrazione di First Class Millennium Green”, pag. 14.
- ⚠ **Non riempire la vasca con solo acqua. In caso di congelamento del prodotto, spegnere il modulo elettronico fino a che il prodotto non diventa liquido.**
- ⚠ **Utilizzare solo acqua potabile per la preparazione delle miscele.**
- ⚠ **Attenzione! Se la miscela contiene prodotto alcolico, considerare che il 15%, sulla miscela totale, è il valore massimo consentito che può andare a contatto con le parti plastiche.**

Accendere l'interruttore generale (vedere fig. 7 pag.87)

- **Produzione di granita**

selezionare la modalità SLUSH (granita) come descritto a pag. 10.



variare la densità del prodotto da 1 a 9 utilizzando il tasto \wedge per aumentare e \vee per diminuire. Impostando il valore 1 si avrà una granita meno viscosa e quindi più liquida, mentre impostando il valore 9 si avrà la massima viscosità possibile, cioè una granita molto densa

- **Bibita fredda.**

selezionare la modalità COLD (bibita fredda) come descritto a pag. 10.



variare la temperatura del prodotto da 2 a 5 utilizzando il tasto \wedge per aumentare e \vee per diminuire. Impostando il valore 2 si avrà un prodotto a temperatura più bassa rispetto al valore 5.

- ⚠ **In modalità COLD si possono formare delle scaglie di ghiaccio ed avere una granita molto liquida.**
- ⚠ **Il valore di temperatura consigliato è “3”.**
- ⚠ **Attenzione! Per ottenere granita, sorbetto o bibita fredda si ha bisogno di una quantità minima di zucchero per litro. La quantità è generalmente consigliata nelle istruzioni d'uso dei produttori. Nel caso di prodotti naturali utilizzare una quantità di zucchero compresa tra il 12 e il 22%.**
- ⚠ **Se l'elica orizzontale viene bloccata dall'insorgere di blocchi di ghiaccio, dovuti alla presenza di poco zucchero o per altre ragioni, come corpi estranei nella vasca, si può causare la rottura delle eliche.**
- ⚠ **Attenzione! Se il prodotto in vasca ghiaccia completamente spegnere il macchinario, attendere che il prodotto diventi completamente liquido, svuotare la vasca e verificare la causa del problema (es. mancanza di zucchero, mancata chiusura elettrovalvola, ecc.)**

- ⚠ **Attenzione!** Il prodotto deve essere mantenuto ad una temperatura non superiore a 5°C per periodi specificati dal produttore, ma comunque per non più di 5 giorni. In caso di guasto dell'impianto frigorifero è opportuno verificare l'eventuale deterioramento del prodotto.
- ⚠ **Attenzione!** In temperatura ambiente eccedente i 32°C la Elmeco non risponde delle prestazioni del frigorifero che risulteranno essere più lente e non risponderà della corrispondenza tra temperatura selezionata sul modulo elettronico e temperatura della bibita.

Regole fondamentali di sicurezza

- ⚠ **Non toccare l'apparecchio quando si hanno mani e/o piedi bagnati.**
- ⚠ **Non usare l'apparecchio a piedi nudi.**
- ⚠ **Questo apparecchio non è destinato ad essere installato in cucine.**
- ⚠ **Non lasciare l'apparecchio esposto agli agenti atmosferici.**
- ⚠ **Non tirare il cavo di alimentazione per scollegare l'apparecchio dalla rete elettrica.**
- ⚠ **Non rimuovere i pannelli prima di aver scollegato l'apparecchio dalla rete elettrica.**
- ⚠ **Non togliere protezioni e/o coperture che richiedono l'utilizzo di utensili per la loro asportazione.**

Smaltimento del vecchio apparecchio

Apparecchi fuori uso devono essere resi inutilizzabili. Disinserire la spina dalla rete e tagliare il cavo di alimentazione.



Istruzioni ecologiche

Gli apparecchi frigoriferi prodotti, come del resto la maggior parte degli altri apparati refrigeratori, congelatori e condizionatori presenti sul mercato, utilizzano il freon come gas refrigerante. Il freon, così come altri liquidi refrigeranti, è un gas ad alto impatto ambientale.

Anche se la tipologia di gas che il fornitore utilizza per la produzione dei suoi macchinari è ecologica (R290 - Propano), l'Azienda in questione impone comunque agli acquirenti di essere a conoscenza, sin dal momento dell'acquisto, di quanto segue e di attenersi alle norme di riferimento.

Gli apparecchi frigoriferi devono essere smaltiti dal relativo servizio di smaltimento comunale o azienda privata autorizzata equivalente. Avere cura che le tubazioni rigide del frigorifero non vengano danneggiate fino al loro ritiro per lo smaltimento accurato ed ecologico.

Tutti i materiali d'imballaggio impiegati possono essere smaltiti senza alcun pericolo.

Assistenza Tecnica

L'eventuale riparazione dell'apparecchio (Esempio: sostituzione cavo di alimentazione) dovrà essere effettuata esclusivamente da un *Centro Assistenza Tecnico Autorizzato*, con l'utilizzo di ricambi originali.

- ⚠ **Attenzione!** Qualsiasi lavoro di assistenza sui macchinari carichi con refrigerante R290  dovrà essere effettuato esclusivamente da personale esperto e preparato sulle procedure di gestione del gas

R290 . Le attività devono essere eseguite dal personale indicato dal Costruttore o dal Distributore che ha effettuato la vendita del prodotto.

Sostituzione lampada illuminazione

Nel caso in cui si debba sostituire la lampada, presente nella cupola, seguire la procedura:

1. Spegnerne il macchinario;
2. Rimuovere la cupola completa dalla vasca trasparente;
3. Separare la cupola dal vetro cupola trasparente;
4. Sostituire la vecchia lampada con lampada led fornita dal produttore;
5. Assemblare la cupola con il vetro cupola trasparente;
6. Riposizionare la cupola completa sulla vasca trasparente.

Installazione FC acqua (raffreddate ad acqua)

Se il First Class acquistato è dotato di raffreddamento ad acqua, occorre osservare i seguenti accorgimenti.

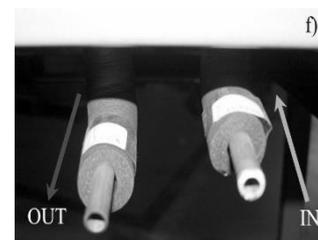
Nella parte anteriore della macchina (lato rubinetti) vi sono i tubi di ingresso (destra) ed uscita (sinistra) dell'acqua come mostra la fig. f).

La quantità d'acqua necessaria al corretto funzionamento può variare a seconda delle fasi di raffreddamento del prodotto, con valori più alti all'inizio della produzione di granita per passare poi a valori molto prossimi allo zero nella fase di mantenimento granita. Collegare l'apparecchio alla rete idrica con il massimo della portata, e la valvola pressostatica (fig. g) all'interno della macchina regolerà il flusso a seconda della reale necessità.

Importante:

Non è possibile collegare l'ingresso dell'acqua della FCW all'uscita di un altro apparecchio raffreddato ad acqua (serie).

Non è possibile collegare più apparecchi raffreddati ad acqua sullo stesso rubinetto.



Problemi e Soluzioni First Class

<p>In modalità SLUSH, la vasca non raffredda e la spia del freddo è spenta.</p>	<p>Effettuare la calibrazione a richiesta: Selezionare la modalità SLUSH e tenere contemporaneamente premuti i pulsanti sull'elettronica frontale finché non inizierà la calibrazione.</p> <p> Per consentire il corretto funzionamento la calibrazione DEVE essere eseguita con prodotto liquido a temperatura maggiore di 10°C</p>	
<p>In modalità SLUSH, la vasca raffredda troppo e la spia del freddo è sempre accesa.</p>	<p>Effettuare la calibrazione a richiesta: Selezionare la modalità SLUSH e tenere contemporaneamente premuti i pulsanti sull'elettronica frontale finché non inizierà la calibrazione.</p> <p> Per consentire il corretto funzionamento la calibrazione DEVE essere eseguita con prodotto liquido a temperatura maggiore di 10°C</p>	
<p>In una delle vasche le eliche non girano, ed il modulo elettronico funziona correttamente.</p>	<p>La coppia si è rotta.</p>	<p> Scollegare il cavo alimentazione dalla rete elettrica</p>
<p>Durante la rotazione delle eliche si avverte un cigolio.</p>	<p>Il rumore proviene dagli ingranaggi delle eliche verticale ed orizzontale. E' possibile rimuoverlo applicando della vaselina alimentare sugli stessi ingranaggi in plastica.</p>	
<p>La macchina non raffredda e la spia verde accanto al pulsante generale è spenta.</p>	<p>E' intervenuto il pressostato. Il pressostato è provvisto di riarmo automatico; quando le pressioni saranno diminuite il compressore ritornerà a funzionare e la spia si accenderà. Per evitare il ripetersi di questa situazione accertatevi del corretto posizionamento della macchina come da fig. 5 pag.87 e/o effettuate la procedura di pulizia del condensatore descritta a pag.9.</p>	
<p>Premendo per un secondo il tasto MENU, Il modulo elettronico MILLENNIUM segnala: "ALARM THERMAL"</p>	<p>La macchina lavora normalmente nella modalità selezionata. Il messaggio consiglia di verificare il collegamento della sonda termostato, potrebbe presentare ossido sul connettore; Se si verifica la presenza di una granita molto acquosa in modalità COLD, e questa non fosse accettata dall' operatore, va sostituita la sonda termostato dopo aver controllato la connessione.</p>	<p> Scollegare il cavo alimentazione dalla rete elettrica</p>
<p>Il modulo elettronico MILLENNIUM lampeggia. Premendo per un secondo il tasto MENU, segnala: "ALARM MOTOR" e le eliche sono in rotazione</p>	<p>Controllare il collegamento tra la scheda elettronica ed il motoriduttore brushless. Verificare la presenza di ossido sui due connettori.</p>	<p> Scollegare il cavo alimentazione dalla rete elettrica</p>
<p>Il modulo elettronico MILLENNIUM lampeggia. Premendo per un secondo il tasto MENU, segnala: "ALARM MOTOR" e le eliche sono ferme</p>	<p>Il motoriduttore può essere in protezione. Selezionare la modalità Stand By premendo sul tasto e spingere leggermente l'elica verticale dopo aver tolto la cupola. Ritornare alla modalità di raffreddamento selezionata in precedenza premendo nuovamente sul tasto .</p> <p>Controllare la connessione tra modulo elettronico ed il motoriduttore brushless. Verificare la presenza di ossido sui due connettori. Probabile rottura del motoriduttore brushless o/e modulo di controllo elettronico.</p>	<p> Scollegare il cavo alimentazione dalla rete elettrica</p>
<p>Il modulo elettronico MILLENNIUM lampeggia. Premendo per un secondo il tasto MENU, segnala: "ALARM VOLTAGE"</p>	<p>L'alimentazione di rete non è lineare; potrebbe esserci una fluttuazione della tensione di ingresso dovuta a sbalzi di tensione, prolunghie o prese multiple alle quali la First Class è collegata. Nel caso la tensione di rete sia regolare, fornire alla First Class una connessione singola alla rete per rimuovere il problema; nel caso in cui la First Class sia connessa ad un sistema di riempimento automatico (autofill) occorre necessariamente spegnere e riaccendere la First Class per ripristinare il corretto funzionamento.</p>	<p> Scollegare il cavo alimentazione dalla rete elettrica</p>
<p>Il modulo elettronico MILLENNIUM lampeggia. Premendo per un secondo il tasto MENU, segnala: "ALARM LEVEL"</p>	<p>Sonda livello (particolare 15 pag.85) mancante o contatto cupola/sonda livello/morsettiera non corretto, fig. 25, pag. 88.</p>	<p> Scollegare il cavo alimentazione dalla rete elettrica</p>
<p>Il modulo elettronico MILLENNIUM lampeggia. Premendo per un secondo il tasto MENU, segnala: "ALARM REFILL"</p>	<p>Questo allarme è visualizzabile solo se la schermata AUTOFILL è in ON. L'allarme apparirà quando la sonda di livello non legge la presenza di liquido, all'interno della vasca, per un tempo maggiore di 2 minuti. Per resettare l'allarme e far ripartire il controllo del livello, spegnere e riaccendere il modulo elettronico premendo il tasto .</p>	
<p>Il modulo elettronico MILLENNIUM lampeggia. Premendo per un secondo il tasto MENU, segnala: "ALARM DATE"</p>	<p>Questo allarme apparirà se il modulo elettronico trova una problema sul settaggio della data. Per aggiustare la data usare il modulo programmatore.</p>	<p> Scollegare il cavo alimentazione dalla rete elettrica</p>
<p>Il modulo elettronico MILLENNIUM lampeggia. Premendo per un secondo il tasto MENU, segnala: "ALARM SOLVED"</p>	<p>Questa finestra apparirà quando uno o più allarmi saranno risolti.</p>	
<p>Il modulo elettronico MILLENNIUM lampeggia. Premendo per un secondo il tasto MENU, Il modulo elettronico MILLENNIUM segnala: "NEEDS CALIBRATION".</p>	<p>Effettuare la calibrazione a richiesta: Selezionare la modalità SLUSH e tenere contemporaneamente premuti i pulsanti sull'elettronica frontale finché non inizierà la calibrazione.</p> <p> Per consentire il corretto funzionamento la calibrazione DEVE essere eseguita con prodotto liquido a temperatura maggiore di 10°C</p>	
<p>In modalità COLD la miscela diventa una granita (densità massima 1)</p>	<p>Se la miscela si congela eccessivamente, eseguire la calibrazione a richiesta, come illustrato nel paragrafo "Come avviare il processo di calibrazione di First Class Millennium Green", pag.14 Se il problema persiste contattare il servizio tecnico.</p>	

Symbols



WARNING: Flammable material.

Before performing any operation it's mandatory to read the instruction given in the User's Manual. Any technical support intervention on the display cabinets loaded with refrigerant R290 must be performed exclusively by qualified staff trained on the procedures for handling gas R290. The operations should be carried out by the staff appointed by the Manufacturer or the Distributor from which you have purchased the product. Only use appropriate components. If the components must be replaced, it is important to use only original spare parts that have been approved for their intended use.



Warning

Prohibitions and Prescriptions

- ⚠ This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
- ⚠ Children being supervised not to play with the appliance.
- ⚠ For correct operation use the machine at maximum temperature of 32°C/89.6°F and minimum 24°C/75.2°F.
- ⚠ Machine maintenance must be performed at the maximum temperature of 32°C/89.6°F and minimum of 15°C/59°F.
- ⚠ The appliance is not suitable for installation in an area where a water jet could be used.
- ⚠ The appliance must not be cleaned by a water jet.
- ⚠ The appliance is only to be installed in locations where its use and maintenance is restricted to trained personnel.
- ⚠ The access to the service area should only be permitted to persons having knowledge and practical experience of the appliance, in particular as far as safety and hygiene are concerned.
- ⚠ **WARNING:** Keep ventilation openings, in the appliance enclosure or in the built-in structure, clear of obstruction.

- ⚠ WARNING: Do not use mechanical devices or other means to accelerate the defrosting process, other than those recommended by the manufacturer.
- ⚠ WARNING: Do not damage the refrigerant circuit.
- ⚠ WARNING: Do not use electrical appliances inside the food storage compartments of the appliance, unless they are of the type recommended by the manufacturer.
- ⚠ Do not store explosive substances such as aerosol cans with a flammable propellant in this appliance
- ⚠ This appliance is intended to be used in household and similar applications such as:
 - Staff kitchen areas in shops, offices and other working environments;
 - Farm houses and by clients in hotels, motels and other residential type environments;
 - Bed and breakfast type environments;
 - Catering and similar non-retail applications.
- ⚠ WARNING: When positioning the appliance, ensure the supply cord is not trapped or damaged.
- ⚠ If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer.
- ⚠ WARNING: Do not locate multiple portable socket-outlets or portable power supplies at the rear of the appliance.
- ⚠ For safe operation the maximum tilt of the appliance is 1,5 degree towards the front side (outlet).
- ⚠ Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.
- ⚠ Children shall not to play with the appliance.
- ⚠ This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved.
- ⚠ Children aged from 3 to 8 years are allowed to load and unload refrigerating appliances.
- ⚠ The a-weighted sound pressure level is below 70 db.
- ⚠ Don't fill the tank with only water. In case of freezing product switch off the board until the product will be liquid.
- ⚠ This machine can be used for the production of cold drink, slush, and sorbets.
- ⚠ To prepare the product mix use only drinkable water.
- ⚠ Use UHT milk in the production of sorbet.
- ⚠ For details and precautions for installation see page 24.
- ⚠ For details and precautions for cleaning see page 26.

A quality choice

Elmeco business is managed in according with rules of ISO 9001 and ISO 14001



Choosing Elmeco, and in particular First Class, the new and only multifunctional machine with double augers, demonstrates your attention to innovation. Thanks for understanding the importance of working with a company that does not consider “quality” as an abstract word. For Elmeco quality is a concrete commitment. It actually means to clinch the attention to the innovation that characterized us as the creators of the first slush machine and that today confirms our leadership in the technical forefront. For our company “Quality” also means working trying to always improve from a management and organizational point of view following the ISO 9001 and ISO 14001 certifications, and it finally means to care about the customers and to dedicate investments and resources to continuously meet their needs.

On the other hand, for those who decided to choose Elmeco, quality means being able to work with reliable and lasting products, to count on a precise and qualified assistance to work with increasing satisfaction and earnings.



These instructions are also available in electronic format on our website www.elmeco.com.

General instruction and warnings

This machine for the production of cold drink, slush, and sorbet guarantees the absolute homogeneity of the product and the possibility to regulate its density thanks to an innovative electronic control. Before switching on the machine carefully read the information in this service manual; this way you will be able to install, use and maintain the machine.

Model	FC1	FC1USA	FC2	FC2USA	FC3	FC3USA
HEIGHT	780 mm	30.7 inc	780 mm	30.7 inc	780 mm	30.7 inc
WIDTH	240 mm	9.45 inc	430 mm	16.1 inc	620 mm	24.4 inc
DEPTH	560 mm	22 inc	560 mm	22 inc	560 mm	22 inc
WEIGHT	32 kg	71 lb	54 kg	119 lb	67 kg	148 lb
CAPACITY	12lt	3.17gal	12lt X 2	3.17gal X 2	12lt X 3	3.17gal X 3
POWER	560 w	0.75 hp	1100 w	1.48 hp	1300 w	1.74 hp
VOLTAGE HZ	220-240/50	220-240/50	220-240/50	220-240/50	220-240/50	220-240/50
	220/60	220/60	220/60	220/60	220/60	220/60
	115/60	115/60	115/60	115/60	115/60	115/60

The Supplier is reserved to bring alterations without notice.

The relevant data the power is indicative. To do reference to the data of plate data restored on the machine.

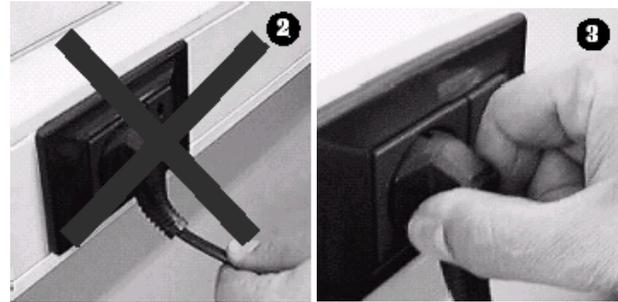
Keep the use and assembly instructions, even for the next buyer. The manufacturer declines any responsibility for damages deriving from the non-observance of the following instructions.

Install the machine according to the assembly instructions. The power supply must correspond to the rating plate data reported on the machine (pic.4).



During maintenance and cleaning, or in case of bad functioning, disconnect the machine from the power plug **by pulling the plug and not the cable** (pic. 2 and 3).

Repairing must be made only by authorized and skilled technicians. Reparations that are not state-of-the art may be dangerous for the user. Please contact our company to know the Authorized service center closer to you.



Installation of the machine

Before installing the machine, verify that:

- **The machine has not been damaged during transportation. In case of doubt, contact the supplier;**
- **First Class is not placed by an heat source;**
- **The power supply system is endowed with a grounding that respects the rules of law;**
- **The power supply system capacity is adequate to the maximum power of the machine, as indicated on the plate (pic. 4 pag.23).**

In case of doubt, contact only qualified staff.

Carefully read the following instructions before installing the machine.

Warnings

This machine must be used only for the purposes it was manufactured for. Any other use is to be considered as dangerous.

Installation

It is suggested that the machine is installed only by qualified staff. A wrong installation can cause damage to people or things, for which things the manufacturer declines any responsibility.

Once the machine is unpacked, verify the integrity of the machine. The packaging elements (plastic bags, expanded polystyrene, nails, etc.) must not be left at children reach as they might be dangerous.

- ⚠ **During transportation, do not lift machine by using the transparent tanks. Elmecco will not be held responsible for the above mentioned wrong maneuvers.**

Remove the protection plastic stripes also from the internal side of the grids.

Place the machine so as to avoid any heat source to be close to the grids. Verify that there is a free space of 25 cm (10 inches) at least around the machine (pic. 5 pag.87).

- ⚠ **Place the machine on a counter that can bear its load.**

We do not recommend to connect the machine through adaptors, multiple plugs and/or extensions. If necessary, use only materials that conform to the safety rules in force, as for the current intensity up to what indicated on the plate (pic. 4 pag.23).

After connecting the machine to the power supply and switching on the main switch, verify that air comes out from the side grids (pic. 6 pag.87) and that the pressure switch light (pic. 29 pag.87) is on.

- ⚠ **Warning! In normal operation, the pressure switch light must remain on. Turning off the light indicates that the pressure switch has deactivated the cooling circuit. The pressure switch is equipped with**

automatic reset; when the pressures are reduced, the compressor will return to operation and the light will come ON.

To avoid repeating this situation, make sure that the machine is correctly positioned as shown in pic. 5 pag.87 and/or perform the condenser cleaning procedure described on pag. 27.

Long legs (only for 115Vac/60Hz)

The units First Class 2 and First Class 3, voltage 115Vac/60Hz, are equipped with 4 long legs (4 inches) that must be installed instead of the shipping legs to meet NFS agency certification. These long legs aren't adjustable in height.

See the procedure supplied at the end of this manual.



Attach the ADA compliant handle (optional)

The ADA handle attaches over the standard handle. No tools are needed to attach the handle.



Connect the drip tray to a drain (optional)

Punch out the holes located on the back of each tray. Connect the drain hoses.



Lid stickers

All refrigerators are equipped with 2 stickers for each single lid. The stickers must be applied as showed in the pictures:



Outlet restriction (optional)

First Class can has an accessory called Restriction (pic. 28 pag.87), it is a shaped piece that is applied on the ending part of the transparent tank outlet. It has the following advantages:

- The product, liquid (cold drink) or semi-liquid (low density slush), is canalized directly in the glass;
- The restriction is easy to pull out, therefore, it is possible to easy wash the ending part of the outlet without having to dismantle the whole transparent tank, with a consequent decrease of the machine cleaning times.

In summary, the only part, which is not refrigerated, where an accumulation of the product is more likely to happen, can be now removed and washed.

- ⚠ **The gasket (O-ring) on the restriction must be wet with water before inserting it in the tank outlet terminal. The glass printed on the restriction must face the operator.**

Cleaning

Clean the machine before to run it.

- ⚠ **Always comply with the provisions of the local authorities in charge regarding the cleaning of the machine.**
- ⚠ **Daily clean and sanitize the machine.**
- ⚠ **Before carrying out whatever operation, switch off the machine (pic. 7 pag.87) and unplug it.**
- ⚠ **Use a solution of cold water and sodium hypochlorite (bleach) with a 10 grams (1/2 spoon) for 1 liter of water ratio. Rinse with lukewarm water.**
- ⚠ **A greater quantity of beach could damage the material of the auger.**
- ⚠ **If the plastic parts are washed in the dishwashing machine, verify that the temperature is not higher than 60°C or 140°F, because they could be damaged.**
- ⚠ **Do not use any abrasive powder.**

Cleaning is very important for the life and maintenance of the machine; Periodically clean the parts that are in contact with the product using the following procedure. A sticker with cleaning instructions is supplied. It can be affixed to the left side of the machine. See procedure provided at the end of this manual.

Tank cleaning procedure

See the picture on page 87 of this manual.

- Use disposable gloves
 - Activate the WASHING function, see page 29 or the MOTOR ON mode see page 28
 - Empty the tanks by opening the outlets and blocking them (pic. 8), moving the little lever from the left to the right.
 - Remove the top lids (pic. 9), pour water in the tanks and then empty them.
 - Switch the machine OFF from the main power switch and unplug the power plug.
 - Remove the auger ring nut (pics. 10 and 11).
 - Remove the tank unscrewing the hooks grips (pic. 12), if present, and opening the hooks (pic. 13); lift the tank as shown in pics. 14 and 15.
 - Unscrew the ring nut (pic. 16) in order to remove the vertical auger (pic. 17).
 - Remove the horizontal auger and the horizontal pinion; the inox plate is completely free and ready to be cleaned (pics. 18 and 19).
 - Remove the handle and the outlet's piston (pics. 20, 21, 22 and 23) and the tank gasket (pic. 24):
 - Remove the handle cover (pic. 20) by pushing on both sides and downward; remove the handle (pic. 21).
 - Rotate the ring nut counterclockwise (pics. 22 e 23) and pull the piston out.
 - Prepare a solution of warm water and bleach (10 grams / liter of water). Dip the dismantled parts in the solution. Clean, wash with fresh water and dry them.
 - Prepare another solution of warm water and bleach (10 grams / liter of water) and dip a cloth in it. This will be used to clean the steel tank and the parts connected to it.
 - Use a damp cloth to clean all the external parts.
 - Reassemble everything.
- ⚠ Lubricate, auger mechanism and front side of the horizontal auger, with food-grade Vaseline, to avoid any eventual noise (whistle) due to friction between the two plastic elements.**
- When you put the tank back in its place verify that the low-tension contact wires are in the guides of the terminal board pic. 25 pag.87. If they are not, the lamp and the augers will not work.
 - Connect the machine to the power supply.
- ⚠ Warning! Any time the top lids (lamp) are removed, for security reasons, the augers and the cooling system stop to run.**

Condenser cleaning procedure

Remove the side panel of the 2 or 3 tanks machine, or the back panel of the one tank machine by unscrewing the screws on the bottom and clean the condenser with compressed air (pics. 26 and 27 page 87).

Condenser cleaning must be performed periodically depending on where the machine is installed.

First Class 2 and First Class 3 are equipped with a reversible fan that at each DEFROST cycle, see par. "First Class Millennium controls and signals", reverses the fan rotation to reduce the dust in the condenser.

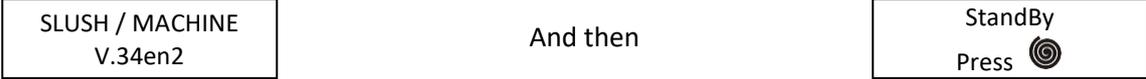
First Class Millennium controls and signals



- Under COLD and SLUSH modes increases the temperature value or the density value.
 Within the menu: changes the status of function/value selected
- Under COLD and SLUSH modes decreases the temperature value or the density value.
 Within the menu: changes the status of function/value selected
- Enter/Exit from the Menu
 Within the menu: modify TIME or DEFROST, confirm the selected value and goes in the next function
- Start/Stop rotation of the augers.
 Within the menu: modify TIME or DEFROST, horizontal scroll to the right between the values to be modified
- Mode selector key: Motor On - COLD - SLUSH
 Within the menu: modify TIME or DEFROST, horizontal scroll to the left between the values to be modified

- ⚠ Warning! Do not wash the membrane of the electronic control with abrasive substances or cloths.**
- ⚠ Warning! The screen with the “/” symbol indicates that the values are shown alternatively.**
- ⚠ Warning! The electronic board will keep the settings it had when the machine was switched off.**

• When you switch on the machine (pic.7 pag.87), the following menu will be displayed:



In standby mode the auger and the refrigerator system are stopped.

• Press the key to start the augers rotation. The following menu is displayed:



• To stop the augers rotation, and come back in standby mode, press the key.

• Pressing the button, you can select “COLD MODE”, “SLUSH MODE” or return to “MOTOR ON” condition in which the augers rotate. According to the display setting you can see:



• The COLD function, cold drink, it allows to have a liquid and cold product in the tank. The Y value can be set between 2 and 5 using the or buttons and indicates a more or less cold product respectively.

- The SLUSH function allows to have a slush in the tank. The **X** value can be set between 1 and 9 using the or buttons and indicates a less or more slush viscosity product respectively.

⚠ Warning! The first time you turn ON the First Class, the following screen will appear:



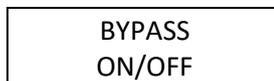
This screen indicates that the calibration process is taking place. The calibration process takes ten minutes to complete. Read carefully how to carry out a correct calibration in the paragraph “How to start the First Class Millennium Green calibration process”, pag.32.

To start producing granita, see the instructions on pag. 34 in the paragraph “How to start producing granita, sorbet or cold drink with First Class Millennium”.

- Pressing the button on the electronic board, for more than one second, it possible to enter into menu functions.
- To select the menu functions, press the button repeatedly.
- Please note if any buttons are pressed on the electronic board for more than 10 seconds, the display will automatically go back to the initial screen. This at the exception of DEFROST screens
- The menu functions will appear in the following order:

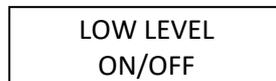


- Pressing on the or button it will be possible to turn on (ON) or turn off (OFF) the lights in the lid.

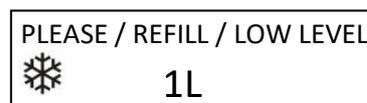


- Pressing on the or button it will be possible to activate (ON) or deactivate (OFF) the BYPASS function. It is OFF by default. This, for security reasons, stops the augers rotating when the lid is removed. However, the augers stop can be also caused by a malfunctioning of 1 and/or 2 contacts, or by the accidental lost of one of the contact during the cleaning. To let to customer run the machine while waiting for the assistance, it's possible to select BYPASS ON.

⚠ Warning! The BYPASS mode must be turned OFF immediately after the assistance fix the problem.



- Pressing on the or button it will be possible to activate (ON) or deactivate (OFF) the LOW LEVEL function. When the function is ON, the electronic board automatically will decrease the slush viscosity to no.1 when the level probe is not covered with product for more than 20 minutes. The following screen will be displayed:



If product is filled (liquid touches the level probe), the function will be deactivated and the slush preparation will reach the viscosity value that was previously set on the electronic board.

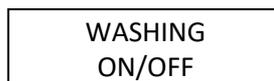


- Pressing on the or button it will be possible to activate (LOCK) or deactivate (UNLOCK) the KEYBOARD function. When the function is ON (LOCK), the keyboard is locked, and the following screen will be displayed:

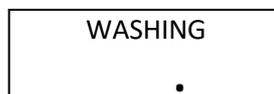


If the machine is turned OFF and ON, the electronic board will be in LOCK position again.

- Warning!** The keyboard lock can NOT be activated if the electronic board is in "Standby" or "MotorOn" mode.



- Pressing on the or button it will be possible to activate (ON) or deactivate (OFF) the WASHING function. When the function is ON, the following menu will be displayed:



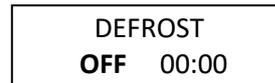
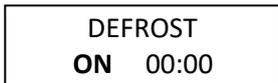
This setting keeps the auger rotating, locks the keyboard and turns off the refrigerator system allowing the machine to be washed.



- The TIME function, essential if DEFROST ON and DEFROST OFF functions are activated, displays the time set on the machine; if different from the local one it can be changed as follows:

- Press the button;
- The first value will start to blink but this cannot be changed;
- Press the button;
- The second value will start to blink. Press the button to change the first and/or second value;
- Press the button;
- The third value will start to blink but this cannot be changed;
- Press the button;
- The fourth value will start to blink. Press the button to change the third and/or fourth value;
Note. By pressing the button can be selected the previous values
- Press the button to exit and save time.

- Warning!** During the time setting, the date (DD/MM/YY) will appear on the upper line. It could be different from today's date without compromising the correct functioning of the machinery.



- The two screens indicate the start time (ON) and the end time (OFF) of the DEFROST function. This function allows the product to return to the liquid state, according to the regulations, during the selected time window. If the two times coincide, the function is deactivated. To change the ON and OFF times follow the procedure below:

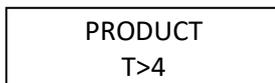
- Press the button;
- The first value of DEFROST ON will start to blink. For change it press button;
- Repeat the steps 1) and 2) until all DEFROST ON values are set;
- Press the button to exit from DEFROST ON time setup and go in DEFROST OFF time setup. The first value of DEFROST OFF will start to blink. For change it press button;
- Repeat the steps 1) and 2) until all DEFROST OFF values are set;
- Press the button to exit from DEFROST OFF time setup. The DEFROST ON/OFF times have been saved.

⚠ Warning! When the defrost is active the top light is turned off, even if the electronic board is set to light on "LAMP ON". On deactivation of the defrost the top light returns to the previous state.

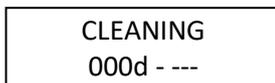
⚠ The First Class 2 and First Class 3 models are equipped with an electronic fan which reverses the rotation of the fan during the DEFROST cycle. The fan inversion occurs 30 minutes after the DEFROST ON time and is active for 90 minutes. At the end of the latter the fan returns to ordinary rotation.



- Pressing on the or button it will be possible to activate (ON) or deactivate (OFF) the MAX TEMP function. When the machine is turned on, if the function is active and the product temperature is higher than the "4" critical value, the display will blink and show



In order to stop the warning signal, please press the button.



- The CLEANING function is used if the user wants the machine to show a clear warning on the display that reminds to clean it. If the CLEANING function is set on (000d----), is deactivated. In order to activate it:

- Press the button;
- The first value of CLEANING will start to blink. For change it press button;
- Repeat the steps 1) and 2) until all CLEANING values are set;
- Press the button to exit and save the cleaning days previously set.

When the machine is turned on, if the CLEANING values are zero (- ---), the display will blink showing the cleaning warning:

CLEANING
REQUIRED

Clean the tank as described in the manual on page 26; in order to stop the warning signal, press the  button; thus the countdown will start again for the next warning.

AUTOFILL
ON/OFF

- Pressing on the  or  button it will be possible to activate (ON) or deactivate (OFF) the AUTOFILL function. The function must be active (ON) **ONLY** if the First Class is equipped with autofill system.

CALIBRATION
XXXX

- This screen shows the calibration value in memory. The value will remain unchanged until a new calibration process is started.

How to start the First Class Millennium Green calibration

 To allow correct operation, calibration **MUST** be performed with a liquid product at temperature over then 10°C.

 The calibration process takes ten minutes to complete.

FIRST INSTALLATION

- When First Class is turned on for the first time, the calibration process will start automatically, for ten minutes, as soon as the SLUSH mode is set.

CALIBRATION ON REQUEST

When the machine or one of the tanks needs to be calibrated again:

 To allow correct operation, calibration **MUST** be performed with a liquid product at temperature over then 10°C.

Select SLUSH mode and simultaneously hold the buttons  and  for five seconds on the front electronics



until the calibration begins, the following screen will be displayed:

AUTO/SETTING/SLUSH
 X 

When to calibrate First Class Millennium Green

⚠ To allow correct operation, calibration **MUST** be performed with a liquid product at temperature over then 10°C.

1. AT THE FIRST INSTALLATION

- a. When First Class is tuned on for the first time, the calibration process will start automatically, for ten minutes, as soon as the SLUSH mode is set.

2. THE PRODUCT DOES NOT THICKEN OR THICKENS TOO MUCH.

- a. Carry out calibration on request as explained on pag. 32.

3. AFTER MAINTENANCE:

- a. BRUSHLESS GEAR MOTOR REPLACEMENT
- b. REPLACEMENT OF ELECTRONICS BOARD
- c. REPLACEMENT OF THE THERMOSTAT PROBE

By carrying out the calibration on request as explained on pag. 32.

4. On the display compare the message “NEEDS CALIBRATION”

- a. Carry out calibration on request as explained on pag. 32.

Operator security

If you open the tank lifting the lid, the augers will stop.

Self-diagnostics

Consult the Problem Solving Section pag. 37.

Configuration memory

All the functioning modes and the regulations set are registered in a non-volatile memory which is active even without power; therefore, when you switch on the machine, the electronic board keeps the configuration it had when you switched it off.

Minimum level signal

All machines are endowed with a probe that detects the product minimum level in the tanks. When the product is below this level, for 20 minutes, the light of the lid starts blinking. If the product level does not change, the light will stop blinking after a minute.

Alarms functions

First Class Millennium is endowed with a direct signalling of the problems found. When the electronic board blinks, it indicates that there is an active alarm. To see what alarm is, please press the  button for 1 second. In the “Problem Solving” section, you can see a complete list of all possible alarms at pag. 37. If more than one alarm is active, these will be indicated with more messages that appear alternatively.

How to start the production of slush, sherbets or cold drink with First Class Millennium

Clean the machine as described in the CLEANING paragraph.
Remove the covers and put the mix in the tanks.

- ⚠** When First Class is turned on for the first time, the calibration process will start automatically, for ten minutes, as soon as the SLUSH mode is set. Read carefully how to carry out a correct calibration in the paragraph “How to start the First Class Millennium Green calibration process”, pag. 32.
- ⚠** Don't fill the tank with only water. In case of freezing product switch off the board until the product will be liquid.
- ⚠** To prepare the product mix use only drinkable water.
- ⚠** If the mixture contains alcoholic product, consider that 15%, on total mixture, is the maximum value that can come into contact with plastic parts.

Switch on the main switch (see pic. 7 pag.87).

- **Slush production.**

Selected the SLUSH mode as described on pag. 28.

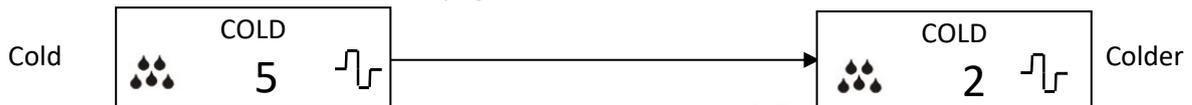


Vary the viscosity of the product from 1 to 9 using the ⏶ or ⏷ button to increase or decrease it respectively.

Setting the value 1 there will be a slush less viscous and waterier, while the value 9 is the maximum possible viscosity and the machine make a very dense slush.

- **Cold drink production.**

Selected the COLD mode as described on pag. 28.



Vary the product temperature from 2 to 5 using the ⏶ or ⏷ button to increase or decrease it respectively.

Setting the value 2 will result in a product at a lower temperature compared to the value 5.

- ⚠** In COLD mode ice flakes can form and the result is a very liquid slush.
- ⚠** The recommended value is “3”.
- ⚠** Warning! In order to have slush, sherbets or cold drink, you need a small quantity of sugar per liter. The recommended quantity is generally reported in the usage instructions. In case of natural products use a quantity that goes from 12 and 22%.
- ⚠** Warning! If the horizontal auger is blocked because of ice blocks due to a lack of sugar or to other reasons, such as foreign bodies in the tank, the augers can undergo a break.
- ⚠** Warning! If the product freeze completely turn off the machine, wait until the product becomes completely liquid, empty the tank and check the cause of the problem (ie. Lack of sugar, failure to close solenoid valve, etc.).

- ⚠ Warning! The product must be maintained at a temperature not exceeding 5°C for periods specified by the manufacturer, but for not more than 5 days. In case of failure of the refrigerator system the product should be inspected to determine whether it has deteriorated.**
- ⚠ Warning! If the room temperature exceeds 32°C Elmecco is not responsible for the refrigerator performance (that will be slower) and for the correspondence between the temperature selected on the electronic board and the cold drink temperature.**

Important security rules

- ⚠ Do not touch the machine when you have wet hands and/or feet.**
- ⚠ Do not use the machine with bare feet.**
- ⚠ This appliance is not intended to be installed in kitchens.**
- ⚠ Do not expose the machine to the weather.**
- ⚠ Do not pull the power supply cable to disconnect the machine from the electric power.**
- ⚠ Do not remove the panels before disconnecting the machine from the electric power.**
- ⚠ Do not remove protections and / or covers that require the use of tools for their removal.**

Old machine disposal

The out-of-use machines must be disabled. Disconnect the plug from the electrical network and cut the cable.



Ecological instructions

The refrigerators produced, like most other refrigeration, freezing and air conditioners on the market, use Freon as a refrigerant gas. Freon, like other coolants, is a gas with a high environmental impact. Even if the type of gas that the supplier uses for the production of its machinery is environmentally friendly (R290 - Propane), the Company in question nonetheless requires purchasers to be aware of the following, from the time of purchase, follow the reference standards. All refrigerating machines must be disposed by the local administration service or by an equivalent private authorized company. Take care not to damage the rigid tubes of the refrigerator until they are taken back in order to be carefully and ecologically disposed. All packaging materials used can be disposed without any danger.

Technical assistance

The repairing of the machine (Example: replacement of the power cable) must be carried out by an authorized service center, using only original spare parts.

- ⚠ Warning! Any assistance work on machines loaded with R290  refrigerant must be performed by knowledgeable and experienced person on the R290  gas management procedures. The activities must be carried out by personnel designated by the manufacturer or the distributor who made the sale of the product**

Illuminating lamps replacing

In case of replacing of the lamp follow the procedure:

1. Switch off the machine;
2. Remove the complete lid from the transparent tank;
3. Separate the lid from the transparent lamp glass;
4. Change the old led lamp with new one supplied by the manufacturer;
5. Assembly the lid with the transparent lamp glass;
6. Reposition the complete lid on the transparent tank.

FCW installation (water cooling system)

If the First Class you bought is endowed with the water cooling system, it is necessary to follow these instructions.

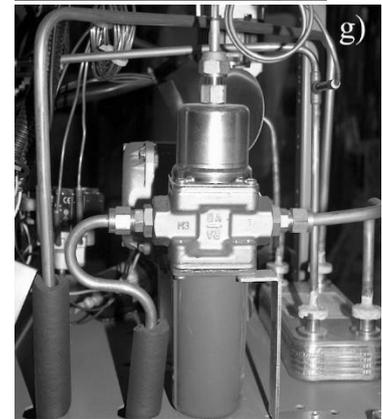
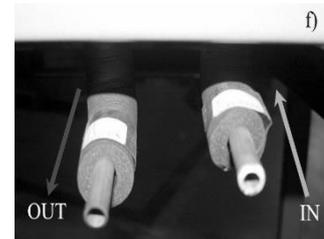
On the machine front side (outlet side) there are some water exit (left) and entrance pipes (right) as shown in the pic. **f**.

The quantity of water necessary for the functioning can change according to the product cooling phases, with higher values when starting the slush production and values that are close to zero when you want to keep the slush. Connect the machine to the water network with the maximum capacity, thus the pressure switch valve (pic. **g**) in the machine will regulate the flux according the real necessity.

Important:

It is not possible to connect the FCW water entrance with the input of another machine based on a water cooling system (series).

It is not possible to connect several machines based on the water cooling system on the same outlet.



First Class Problem Solving

<p>In SLUSH mode, the tank does not make cold, the cooling light is off</p> 	<p>Carry out calibration on request:</p> <p>Select SLUSH mode and simultaneously hold the buttons  and  for five seconds on the front electronics  until the calibration begins.</p> <p> To allow correct operation, calibration MUST be performed with a liquid product at temperature over then 10°C..</p>	
<p>In SLUSH mode, the tank overfreezes and, the cooling light is always ON</p> 	<p>Carry out calibration on request:</p> <p>Select SLUSH mode and simultaneously hold the buttons  and  for five seconds on the front electronics  until the calibration begins.</p> <p> To allow correct operation, calibration MUST be performed with a liquid product at temperature over then 10°C.</p>	
<p>The augers do not turn in the tank and the electronic board works properly.</p>	<p>The cotter pin broke down.</p>	<p> Disconnect the power electric cable</p>
<p>During the augers rotation you can hear a squeaking.</p>	<p>This noise derives from the vertical and horizontal augers gears. You can avoid this by simply go on using the machine or putting some Vaseline on the plastic gears.</p>	
<p>The machine does not make cold and the slush and the pressure switch light is OFF.</p>	<p>The pressure switch intervened. The pressure switch is equipped with automatic reset; when the pressures are reduced, the compressor will return to operation and the light will come on. In order to avoid this situation to happen again, verify the correct position of the machine as in the pic.5 pag.87 and/or clean the condenser as described at pag.27.</p>	
<p>If you press the MENU button for a second, it is displayed : "ALARM THERMAL"</p>	<p>The machine works normally in the selected mode. The message recommends checking the connection of the thermostat probe, it may have oxide on the connector; If the presence of a very watery slush occurs in COLD mode, and this is not accepted by the operator, the thermostat probe must be replaced after checking the connection.</p>	<p> Disconnect the power electric cable</p>
<p>The MILLENNIUM electronic board blinks. If you press the MENU button for a second, it displays : "ALARM MOTOR" and the augers are rotating</p>	<p>Check the connection between the electronic board and the brushless gearmotor. Check for the presence of oxide on the two connectors.</p>	<p> Disconnect the power electric cable</p>
<p>The MILLENNIUM electronic board blinks. If you press the MENU button for a second, it displays : "ALARM MOTOR" and the augers are stopped.</p>	<p>The gearmotor may be in protection. Select Stand By mode by pressing the button  and lightly push the vertical propeller after removing the dome. Return to the previously selected cooling mode by pressing the button again  .</p> <p>Check the connection between the electronic module and the brushless gearmotor. Check for the presence of oxide on the two connectors. Probable damage of the brushless gearmotor. Or/and of the electronic board</p>	<p> Disconnect the power electric cable</p>
<p>The MILLENNIUM electronic board blinks. If you press the MENU button for a second, it displays : "ALARM VOLTAGE"</p>	<p>The electric power is not linear; there could a fluctuation of the entry tension due to tension changes, to extensions or to multiple plugs to which First Class is connected. If the power tension is regular, provide First Class with a single connection in order to solve the problem; if First Class in connected to an autofill system, it is necessary to switch off and on First Class in order to make it work correctly again.</p>	<p> Disconnect the power electric cable</p>
<p>The MILLENNIUM electronic board blinks. If you press the MENU button for a second, it displays : "ALARM LEVEL"</p>	<p>Level probe (item 15 of the exploded view pag.85) missing or cover contact/level probe/terminal board not correct.</p>	<p> Disconnect the power electric cable</p>
<p>The MILLENNIUM electronic board blinks. If you press the MENU button for a second, it displays : "ALARM REFILL"</p>	<p>You can see this alarm only if the AUTOFILL screen is ON. The alarm appear when the level probe does not read the presence of the liquid in the tank, for longer than 2 minutes. In order to reset the alarm and let the level control restart, switch off and on the electronic board with the  button.</p>	
<p>The MILLENNIUM electronic board blinks. If you press the MENU button for a second, it displays : "ALARM DATE"</p>	<p>This alarm appear if the electronic board finds a problem on the date setting. In order to adjust the date you need to use the programmer module.</p>	<p> Disconnect the power electric cable</p>
<p>The MILLENNIUM electronic board blinks. If you press the MENU button for a second, it displays: "ALARM SOLVED"</p>	<p>This window will show up when one or more alarms will be solved.</p>	
<p>The MILLENNIUM electronic board blinks. If you press the MENU button for a second, it displays : "NEEDS CALIBRATION"</p>	<p>Carry out calibration on request:</p> <p>Select SLUSH mode and simultaneously hold the buttons  and  for five seconds on the front electronics  until the calibration begins.</p> <p> To allow correct operation, calibration MUST be performed with a liquid product at temperature over then 10°C.</p>	
<p>In COLD mode the mix becomes a slush (maximum density 1)</p>	<p>The mixture in COLD mode can become a very watery slush. If the mixture freezes excessively, perform the on-demand calibration, as illustrated in the paragraph "How to start the First Class Millennium Green calibration process", pag. 32x If the problem persists contact technical service.</p>	



Symboles



ATTENTION : Matière inflammable.

Avant d'effectuer tout travail, lire et suivre attentivement les instructions du manuel d'utilisation. Toute intervention sur des machines utilisant le réfrigérant R290 doit être effectuée uniquement par un personnel expérimenté et formé aux procédures de gestion du gaz R290. Les activités doivent être effectuées par le personnel indiqué par le fabricant et par le distributeur qui a vendu le produit. Utiliser exclusivement des composants appropriés ; si des composants doivent être remplacés, il est important d'utiliser des pièces de rechange originales approuvées pour l'usage spécifique.



ATTENTION

Interdictions et Prescriptions

- ▲ L'appareil n'est pas destiné à être utilisé par des personnes (y compris des enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont altérées ou qui manquent d'expérience ou de connaissances, sauf si elles ont été supervisées ou ont reçu des instructions concernant l'utilisation de l'appareil par une personne responsable de leur sécurité.
- ▲ Les enfants doivent être surveillés pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
- ▲ Pour un fonctionnement correct, utiliser l'appareil à une température maximale de 32°C et minimale de 24°C.
- ▲ La maintenance de l'appareil doit être exécutée à une température maximale de 32°C et minimale de 15°C.
- ▲ L'appareil ne peut pas être installé dans une zone où un jet d'eau pourrait être utilisé.
- ▲ L'appareil ne doit pas être nettoyé au jet d'eau.
- ▲ L'appareil peut être installé dans des lieux où son utilisation et sa maintenance sont réservées à un personnel qualifié.
- ▲ L'accès à la zone de service est limité aux personnes qui ont une connaissance théorique et pratique de la machine, notamment en matière de sécurité et d'hygiène.
- ▲ ATTENTION : Veillez à ce que les orifices de ventilation, situés dans l'enceinte de l'appareil ou dans la structure intégrée, ne soient pas obstrués.

- ▲ ATTENTION : Ne pas utiliser de moyens mécaniques ou d'autres dispositifs pour accélérer le dégivrage, mais utiliser uniquement ceux recommandés par le fabricant.
- ▲ ATTENTION : Ne pas endommager le circuit de réfrigération.
- ▲ ATTENTION : Ne pas utiliser d'appareils électroniques dans les compartiments de stockage des aliments, sauf s'ils ont été approuvés par le fabricant.
- ▲ Ne pas stocker de substances explosives, telles que des bombes aérosols contenant du gaz propulseur inflammable, dans cet équipement.
- ▲ Cet équipement est conçu pour être utilisé dans des applications domestiques et similaires, telles que :
 - L'espace cuisine destiné au personnel de magasins, bureaux et autres environnements de travail ;
 - Les fermes et une utilisation par les clients des hôtels, motels et autres environnements résidentiels ;
 - La chambre d'hôtes ;
 - Services de restauration et applications similaires non destinés à la vente au détail.
- ▲ ATTENTION : Lorsque l'on positionne l'appareil, s'assurer que le cordon d'alimentation n'est pas bloqué ou endommagé.
- ▲ Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant.
- ▲ ATTENTION : Ne pas placer d'adaptateurs, de prises multiples et/ou de rallonges à l'arrière de l'appareil.
- ▲ Pour un fonctionnement en toute sécurité, l'inclinaison maximale de la machine est de 1,5 degré vers l'avant.
- ▲ Le nettoyage et la maintenance ne doivent pas être effectués par des enfants sans surveillance.
- ▲ Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil.
- ▲ Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés de 8 ans ou plus et par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou manquant d'expérience et de connaissances si elles ont été supervisées ou ont reçu des instructions sur l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et si elles comprennent les risques impliqués.
- ▲ Les enfants âgés de 3 à 8 ans peuvent charger et décharger des équipements de réfrigération.
- ▲ Le niveau sonore pondéré A ne dépasse pas 70 dB.
- ▲ Ne pas remplir la cuve uniquement avec de l'eau. Si le produit gèle, éteindre le module électronique jusqu'à ce que le produit devienne liquide.
- ▲ Ce modèle peut être utilisé pour la production de granita, de sorbets et de boissons fraîches.
- ▲ Utiliser uniquement de l'eau potable pour la préparation des mélanges.
- ▲ Utiliser du lait de longue conservation pour produire les sorbets.
- ▲ Pour les détails et les précautions pour l'installation, voir pag. 43.
- ▲ Pour les détails et les précautions pour le nettoyage, voir pag. 45.

Un choix de qualité

Elmeco mène ses activités conformément à la ISO 9001 et ISO 14001



Le fait d'avoir choisi Elmeco, et en particulier First Class, la nouvelle et à ce jour unique machine multifonction à double hélice, démontre votre sensibilité à l'innovation. Merci d'avoir compris l'importance de travailler avec une entreprise pour laquelle le mot « qualité » n'est pas un terme abstrait. Pour nous tous chez Elmeco, la qualité est un engagement concret. Cela signifie réaffirmer chaque jour cette particularité innovante qui nous a distingués dans le passé en tant qu'inventeurs de la première machine à granita et qui nous confirme aujourd'hui comme leaders en termes de techniques et de technologies d'avant-garde. Cela signifie que l'entreprise, en interne, opère dans une optique d'amélioration continue de l'organisation et de la gestion, conformément à la certification ISO 9001 et ISO 14001. Cela signifie mettre le client au centre de l'attention et consacrer des investissements et des ressources à la satisfaction continue de ses besoins.

Pour vous qui avez choisi la qualité Elmeco, cela signifie plutôt pouvoir travailler avec des produits fiables et durables, pouvoir compter sur une assistance ponctuelle et qualifiée, pouvoir travailler mieux et de manière plus rentable.



Ces instructions sont également disponibles en format électronique sur notre site web www.elmeco.com.

Instructions et mises en garde générales

Le présent modèle, pour la production de granita, de sorbets et de boissons froides, garantit l'homogénéité absolue du produit et le réglage de sa densité, au moyen d'un contrôle électronique innovant. Avant de mettre la machine en service, lire attentivement les informations contenues dans ce manuel de maintenance afin de pouvoir installer, utiliser et entretenir correctement la machine.

Modèle	FC1	FC1USA	FC2	FC2USA	FC3	FC3USA
HAUTEUR	780 mm	30.7 inc	780 mm	30.7 inc	780 mm	30.7 inc
LARGEUR	240 mm	9.45 inc	430 mm	16.1 inc	620 mm	24.4 inc
PROFONDEUR	560 mm	22 inc	560 mm	22 inc	560 mm	22 inc
POIDS	32 kg	71 lb	54 kg	119 lb	67 kg	148 lb
CAPACITÉ	12 L	3.17gal	12 L X 2	3.17gal X 2	12 L X 3	3.17gal X 3
PUISSANCE	560 W	0,75 hp	1100 W	1.48 hp	1300 W	1.74 hp
TENSION HZ	220-240/50	220-240/50	220-240/50	220-240/50	220-240/50	220-240/50
	220/60	220/60	220/60	220/60	220/60	220/60
	115/60	115/60	115/60	115/60	115/60	115/60

La société se réserve le droit d'apporter des modifications sans préavis.

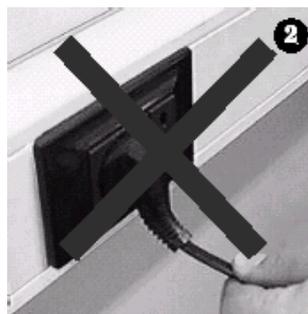
Les données relatives à la puissance sont indicatives. Se référer aux données de la plaque signalétique de l'appareil.

Conserver soigneusement les instructions d'utilisation et de montage, éventuellement aussi pour le prochain acheteur. Le fabricant décline toute responsabilité pour les dommages résultant du non-respect des instructions suivantes. Effectuer l'installation conformément aux instructions de montage. L'alimentation électrique doit correspondre aux données de la plaque (fig.4) indiquées dans l'appareil.



Lors de la maintenance et du nettoyage, ou en cas de fonctionnement défectueux, débrancher l'appareil du secteur en retirant la fiche de la prise de courant - **en tirant sur la fiche et non sur le câble** - (fig. 2 et 3).

Les réparations ne peuvent être effectuées que par un personnel qualifié et autorisé. Des réparations effectuées de manière incorrecte peuvent représenter un grave danger pour l'utilisateur. Contacter l'entreprise pour trouver le Centre d'assistance technique agréé le plus proche.



Installation du nouvel appareil

Avant d'installer l'appareil, vérifier que :

- **l'appareil n'a subi aucun dommage pendant le transport. En cas de doute, consulter le fournisseur ;**
- **le First Class est positionné de manière à ce qu'il n'y ait pas de source de chaleur à proximité ;**
- **le système d'alimentation électrique est mis à la terre conformément à la loi ;**
- **la capacité électrique du système est suffisante pour la puissance maximale de l'appareil, comme indiqué sur la plaque signalétique (fig. 4 pag.42).**

En cas de doute, ne consulter que du personnel spécialisé.

Pour installer l'appareil, lire attentivement les instructions suivantes.

Mises en garde

Cet appareil ne doit être utilisé qu'aux fins pour lesquelles il a été conçu. Toute autre utilisation doit être considérée comme inappropriée et donc dangereuse.

Installation

Il est préférable de faire effectuer l'installation par du personnel qualifié. Une installation incorrecte peut causer des dommages aux personnes ou aux biens, pour lesquels le fabricant n'assume aucune responsabilité. Une fois l'emballage retiré, s'assurer que l'appareil est en parfait état. Les éléments d'emballage (sacs en plastique, polystyrène expansé, clous, etc.) ne doivent pas être laissés à la portée des enfants, car ils constituent des sources potentielles de danger.

- ⚠ **Lors des opérations de transport ou de levage, les appareils ne doivent jamais être saisis au niveau des conteneurs transparents. Elmecco ne peut être tenu responsable des dommages causés par les manœuvres incorrectes susmentionnées.**

Retirer les bandes de plastique de protection également de la partie interne des grilles.

Positionner l'appareil de manière à ce qu'aucune source de chaleur ne soit proche des grilles. S'assurer qu'il y a au moins 25 cm d'espace libre autour de l'appareil (Fig. 5 pag.87).

- ⚠ **Poser l'appareil sur un comptoir en mesure de supporter son poids, y compris quand celui-ci est à pleine charge.**

Le branchement électrique au moyen d'adaptateurs, de prises multiples et/ou de rallonges n'est pas recommandé. Si nécessaire, utiliser exclusivement du matériel conforme aux normes de sécurité en vigueur, pour des intensités de courant allant jusqu'à celle indiquée sur la plaque signalétique (fig. 4 page 42).

Après avoir branché l'appareil au système électrique et mis en marche l'interrupteur principal, vérifier que de l'air s'échappe des grilles latérales (fig. 6 pag.87) et que le voyant lumineux du pressostat (fig. 29 pag.87) est allumé.

⚠ Attention ! En fonctionnement normal, le voyant lumineux du pressostat doit rester allumé. Si le voyant lumineux s'éteint, c'est que le pressostat a désactivé le circuit de réfrigération. Le pressostat est équipé d'un réarmement automatique ; lorsque la pression baisse, le compresseur se remet en marche et le voyant s'allume.

Pour éviter que cette situation ne se reproduise, s'assurer que la machine est positionnée correctement, comme indiqué à la fig. 5 pag.87 et/ou effectuer la procédure de nettoyage des condensateurs décrite à la page 46.

Pied haut (uniquement pour 115Vac/60Hz)

Les modèles Forst Class 2 et First Class 3 avec une tension de 115Vac/60Hz sont équipés de 4 pieds de 100 mm de haut, qui doivent être installés à la place de ceux déjà présents sous la base de la machine.

La machine sera ainsi conforme aux normes NSF6 et NSF18 en vigueur.

Ces pieds ne sont pas réglables en hauteur. Voir la procédure fournie à la fin de ce manuel..



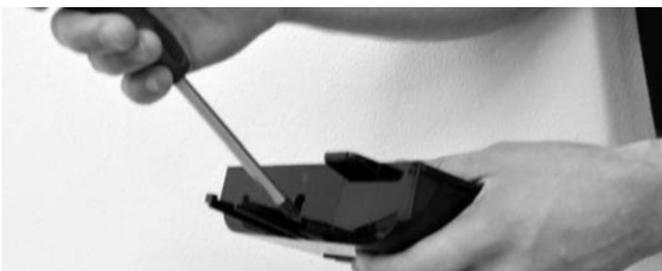
Poignée pour handicapés (en option)

Installer le levier pour handicapés en l'appliquant à celui déjà présent sur l'appareil. Aucun outil n'est nécessaire.



Raccordement du bac d'égouttage à un système d'évacuation

Percer le bac à l'endroit approprié à l'aide d'un tournevis et y raccorder un tube.



Autocollants pour couvercle

Toutes les machines sont dotées de 2 autocollants, un pour chaque couvercle, à appliquer sur ces derniers, comme montré sur la photo :



Restriction pour robinet (optionnel)

L'appareil First Class peut avoir avec un accessoire appelé Restriction (fig. 28 pag.87), consistant en une rallonge façonnée appropriée qui est appliquée à l'extrémité du robinet de la cuve transparente. Celui-ci offre les avantages suivants :

- le produit, tant à l'état liquide (boisson froide) qu'à l'état semi-liquide (granita de faible densité), est canalisé dans le verre ;
- L'accessoire Restriction étant facile à retirer, il permet de laver la partie terminale du robinet sans démonter l'ensemble de la cuve transparente, ce qui réduit le temps de nettoyage de la machine.

En bref, la seule partie non réfrigérée où les restes de produit peuvent rester coincés est maintenant amovible et peut être lavée indépendamment.

- ⚠ **Le joint de la Restriction doit être mouillé avant d'insérer la restriction dans le robinet. Le verre imprimé sur l'accessoire Restriction doit faire face à l'opérateur.**

Nettoyage

Il est nécessaire de nettoyer l'appareil avant de le mettre en marche.

- ⚠ **Toujours suivre les dispositions des organismes gouvernementaux compétents pour le nettoyage.**
- ⚠ **Le nettoyage et la désinfection doivent être effectués quotidiennement.**
- ⚠ **Avant d'effectuer toute opération, éteindre l'interrupteur principal de la machine (fig.7 pag.87) et débrancher la fiche de l'alimentation.**
- ⚠ **Utiliser une solution à base d'eau froide et d'hypochlorite de sodium (eau de Javel) en respectant les proportions suivantes : 10 grammes (1/2 cuillère) pour chaque litre d'eau. Rincer à l'eau tiède.**
- ⚠ **Une plus grande quantité d'eau de Javel pourrait endommager le matériau des hélices.**
- ⚠ **Si les pièces en plastique sont lavées au lave-vaisselle, s'assurer que les températures ne dépassent jamais 60°C ou 140°F, car cela pourrait les endommager.**
- ⚠ **Ne pas utiliser de poudres abrasives.**

Le nettoyage est fondamental pour une plus grande durée de vie des cuves et la conservation de l'appareil ; il est donc conseillé de nettoyer périodiquement les parties en contact avec les aliments en se conformant à la

procédure suivante. Un autocollant avec les instructions de nettoyage est fourni. Il peut être apposé sur le côté gauche de la machine. Voir la procédure fournie à la fin de ce manuel.

Procédure de nettoyage des cuves

Voir photos d'explication pag. 87 de ce manuel.

- Se munir de gants jetables.
 - Activer la fonction WASHING, voir pag. 48 ou la modalité MOTOR ON, voir pag. 47.
 - Vider les cuves en ouvrant les robinets (fig. 8), puis activer la fonction d'arrêt, en ouvrant le robinet et en déplaçant le levier métallique de gauche à droite.
 - Retirer les couvercles (fig. 9); verser de l'eau dans les cuves puis les vider.
 - Éteindre la machine avec l'interrupteur et débrancher la fiche de la prise de courant.
 - Retirer la bague de douille (fig. 10 et 11).
 - Retirer la cuve en dévissant les molettes de fixation des crochets (fig. 12), le cas échéant, et en ouvrant les crochets (fig. 13) ; soulever la cuve comme indiqué dans les fig. 14 et 15.
 - Dévisser la bague de fixation (fig. 16) pour retirer l'hélice verticale (fig. 17).
 - Retirer l'hélice horizontale et le pignon ; de cette façon, la cuve en acier inoxydable est complètement libérée pour le nettoyage (fig. 18 et 19).
 - Retirer le robinet de la cuve (fig. 20, 21, 22 et 23) et la garniture de la cuve (fig. 24) :
 - Retirer le couvercle du levier (fig. 20) en appuyant sur les côtés tout en le poussant vers le bas ; puis retirer le levier (fig. 20 et 21) ;
 - tourner la bague dans le sens inverse des aiguilles d'une montre (Fig. 22 et 23) et retirer le robinet axialement.
 - Plonger les pièces démontées dans une solution d'eau et d'eau de javel (10 g/litre d'eau) ; bien laver à l'eau douce et sécher toutes les pièces qui ont été lavées.
 - Préparer une autre solution d'eau tiède et d'eau de javel (10 g/litre d'eau). Tremper un chiffon qui servira à nettoyer le bac en acier et les pièces supérieures qui y sont reliées. Bien laver à l'eau douce et sécher toutes les pièces qui ont été lavées.
 - Avec un chiffon humide, nettoyer les parties extérieures de la machine.
 - Remonter l'ensemble.
- ⚠ Il est recommandé de lubrifier avec de la vaseline de qualité alimentaire, les engrenages d'hélice et la face avant de l'hélice horizontale afin d'éviter l'apparition de grincements (sifflements) dus au frottement entre les deux pièces en plastique.**
- Lors du remontage de la cuve, s'assurer que les fils de contact basse tension sont insérés dans le bornier, fig. 25 pag.87. Autrement, le couvercle et les hélices ne fonctionneront pas.
 - Rebrancher l'appareil au secteur.

⚠ Attention ! Chaque fois que l'on enlève les couvercles lumineux (coupoles), les hélices et le froid s'arrêtent automatiquement pour des raisons de sécurité.

Procédure de nettoyage des condensateurs

Retirer le panneau latéral, dans le cas d'une machine à deux ou trois cuves ou le panneau arrière, dans le cas d'une machine à une seule cuve, en dévissant les vis appropriées en bas et nettoyer le condenseur à l'air comprimé (fig. 26 et 27 pag.87).

Le nettoyage du condenseur doit être effectué périodiquement en fonction de l'endroit où la machine est installée.

Le modèles First Class 2 et First Class 3 sont équipés d'un motoventilateur réversible qui, à chaque cycle de DEFROST (DÉGIVRAGE), voir le paragraphe « Commandes, fonctions et signalisations First Class Millennium », inverse les rotations du ventilateur pour réduire l'accumulation de poussière dans le condenseur.

Commandes, fonctions et signalisations First Class Millennium



Dans le cadre des fonctions COLD (boissons réfrigérées) et SLUSH (granita), cette touche permet d'augmenter la température ou la valeur de la viscosité du produit.



Dans le menu : modifie l'état de la fonction/la valeur sélectionnée.

Dans le cadre des fonctions COLD (boissons réfrigérées) et SLUSH (granita), cette touche permet de diminuer la température ou la valeur de la viscosité.

Dans le cadre du menu : modifie l'état de la fonction/la valeur sélectionnée.



Entrée/Sortie du menu

Dans le menu : modifie les heures TIME (TEMPS) ou de DEFROST (DÉGIVRAGE), confirme la valeur sélectionnée en passant à l'écran suivant



Touche d'allumage des hélices.

Dans le menu : modifie les temps TIME ou DEFROST, défilement horizontal, vers la droite, des valeurs à modifier



Touche de sélection de mode : Motor On – COLD – SLUSH (Moteur en marche - FROID - GRANITA)

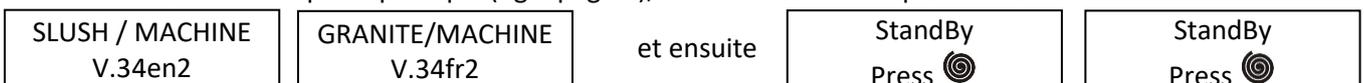
Dans le menu : modifier les temps TIME ou DEFROST, défilement horizontal vers la gauche des valeurs à modifier

⚠ Attention ! La membrane de la commande électronique ne doit pas être nettoyée avec des substances ou des matières abrasives.

⚠ Attention ! Les écrans avec "/" indiquent que les valeurs sont affichées en mode alterné.

⚠ Attention ! Si la machine est éteinte, le module électronique reprend son fonctionnement avec les réglages présents au moment de l'arrêt.

- En allumant l'interrupteur principal (fig.7 pag.87), le module électronique affiche :



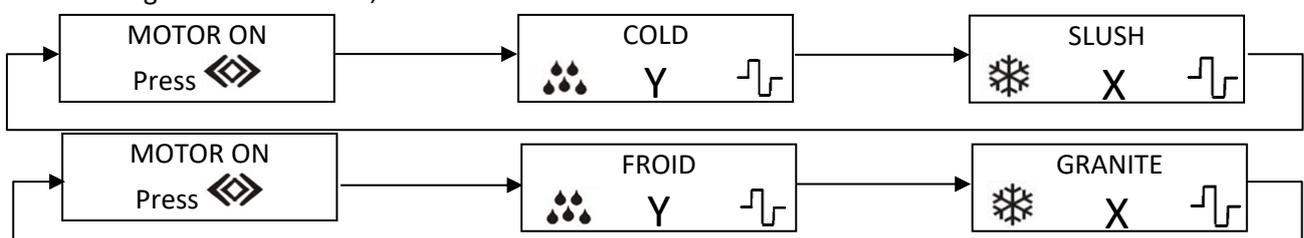
En mode Stand-by, les hélices et le système de refroidissement sont arrêtés.

- Cliquer sur la touche pour lancer la rotation des hélices. L'écran affiche :



- Pour arrêter la rotation des hélices, puis revenir en stand-by, appuyer sur la touche .

- En utilisant la touche de sélection de mode il est possible de sélectionner « COLD MODE_FROID », « SLUSH MODE_GRANITE » ou de revenir à la condition de rotation de l'hélice « MOTOR ON ». En fonction de la configuration de la date, l'écran affichera :



- La fonction COLD, c'est-à-dire boisson froide, permet d'avoir un produit liquide et froid dans la cuve. La valeur Y peut varier de 2 à 5 grâce aux touches ou et indique respectivement un produit plus ou moins froid.
- La fonction SLUSH, c'est-à-dire granita, permet de produire la granita. La valeur Y peut varier de 1 à 9 grâce aux touches ou et indique respectivement un produit plus ou moins visqueux.

⚠ Attention ! La première fois que vous activez First Class, l'écran suivant apparaîtra :



Cela indique que le processus d'auto-étalonnage est en cours. Le processus d'étalonnage prend dix minutes. Lisez attentivement comment effectuer un étalonnage correct dans le paragraphe « Comment démarrer le processus d'étalonnage First Class Millennium Green », pag. 51.

- Appuyer, pendant plus d'une seconde, sur la touche du module de commande électronique pour afficher les rubriques du menu.
- Une fois dans le menu, pour faire défiler les fonctions, appuyer plusieurs fois sur la touche .
- Si pendant 10 secondes, le module électronique ne reçoit aucune commande, il quitte automatiquement le menu, sauf pour les modes DEFROST.
- Les rubriques du menu seront dans l'ordre suivant :



- En cliquant sur les touches ou , il sera possible d'allumer (ON) ou d'éteindre (OFF) les lumières du couvercle.



- En cliquant sur les touches ou , il sera possible d'activer ou de désactiver la fonction de BYPASS (SECURITE). La fonction est désactivée par défaut. Pour des raisons de sécurité, lorsque le couvercle est soulevé, les hélices s'arrêtent. Cependant, l'arrêt des hélices peut également être causé par une anomalie ou par l'absence des contacts 1 et/ou 2. Pour permettre au client de travailler temporairement, c'est-à-dire en attendant l'intervention d'assistance, il est possible de contourner cette sécurité et faire tourner les hélices.

⚠ Attention ! Si la langue, installée sur le module électronique, est l'**anglais** le **BYPASS OFF** signifie que lorsque le couvercle est soulevé, les hélices s'arrêtent. Si la langue du module électronique est le **français** la **SECURITE ON** signifie que lorsque le couvercle est soulevé, les hélices s'arrêtent
Attention ! Le mode BYPASS-SECURITE doit être désactivé immédiatement après l'intervention technique.



- En cliquant sur les touches ou , il sera possible d'activer (ON) ou de désactiver (OFF) la fonction de LOW LEVEL. Lorsque la fonction est active, en mode automatique, le module électronique abaisse la valeur de la densité de la granita à la valeur 1 si le niveau du produit dans la cuve est plus bas que la sonde de niveau pendant plus de 20 minutes. L'écran affiche :



Si du produit est ajouté (liquide touchant la sonde de niveau), la fonction sera évidemment désactivée et la préparation de la granita reprendra à la valeur de densité préalablement réglée sur le module électronique.

KEYBOARD
UNLOCK/LOCK

CLAVIER
DEBLOC/BLOPAGE

- En cliquant sur les touches ou , il sera possible d'activer (LOCK_BLOPAGE) ou de désactiver (UNLOCK_DEBLOC) la fonction de clavier. En activant la fonction, on bloque le clavier et l'écran affichera un point qui en indiquera l'activation :

SLUSH
 X.

GRANITE
 X.

Si la machine est éteinte puis rallumée, le module électronique sera toujours en état de verrouillage du clavier.

⚠ Attention Le blocage du clavier ne peut pas être activé si le module électronique est en position de « Standby » ou « MotorON ».

WASHING
ON/OFF

LAVAGE
ON/OFF

- En cliquant sur les touches ou , il sera possible d'activer (ON) ou de désactiver (OFF) la fonction « Washing ». En activant cette fonction, un point et l'inscription WASHING (LAVAGE) s'affichera sur l'écran principal.

WASHING
.

LAVAGE
.

Dans cet état, les hélices tournent, le clavier est verrouillé et le refroidissement de la cuve est désactivé, permettant ainsi le lavage de la machine.

TIME
HH:MM

HEURE
HH:MM

- La fonction TIME, fondamental si l'on active les fonctions de DEFROST ON et OFF (ensuite), affiche l'heure réglée sur la machine ; si elle est différente de l'heure locale, on peut la modifier selon la procédure suivante :

- appuyer sur la touche ;
- la première valeur commence à clignoter mais il ne sera pas possible de modifier cette valeur ;
- appuyer sur la touche ;
- la seconde valeur commence à clignoter. Le changement de la seconde et/ou de la première valeur se fait en appuyant sur la touche ;
- appuyer sur la touche ;
- la troisième valeur commence à clignoter mais il ne sera pas possible de modifier cette valeur ;
- appuyer sur la touche ;
- la quatrième valeur commence à clignoter. Le changement de la quatrième et/ou de la troisième valeur se fait en appuyant sur la touche ;

N.B. : en appuyant sur la touche , on retourne à sélectionner la valeur précédente.

9) appuyer sur la touche pour sortir et mémoriser la modification.

⚠ Attention ! Pendant la fonction de mémorisation du temps, la date (JJ/MM/AAAA) apparaîtra sur la ligne supérieure. Elle pourrait être différente de la date d'aujourd'hui sans compromettre le bon fonctionnement des machines.

DEFROST
ON 00:00

DEGIVRER
ON 00:00

DEFROST
OFF 00:00

DEGIVRER
OFF 00:00

- Les écrans indiquent l'heure de début (ON) et de fin (OFF) de la fonction DEFROST (dégivrer). Cette fonction permet, pendant la fenêtre temporelle sélectionnée, de faire revenir le produit à l'état liquide conformément à la réglementation. Si les deux horaires coïncident, la fonction s'avère être désactivée. Pour changer les horaires de marche (ON) et arrêt (OFF), respecter la procédure suivante :

- appuyer sur la touche ;
- la première valeur relative au « DEFROST ON » commence à clignoter. Le changement de la valeur se fait en appuyant sur la touche ;
- répéter les points 1) et 2) jusqu'à ce que toutes les valeurs de ON soient configurées ;
- appuyer sur la touche pour sortir de la fonction de modification de « DEFROST ON » et passer en modification « DEFROST OFF » ;
- répéter les points 1), 2) et 3) jusqu'à ce que toutes les valeurs de OFF soient configurées ;
- appuyer sur la touche pour sortir de la fonction de modification. Les deux horaires seront mémorisés.

⚠ Attention ! Lorsque le dégivrage est actif, la lumière du couvercle est éteinte, même si la lampe allumée « LAMP ON » est configurée dans le module électronique. Lorsque le dégivrage est désactivé, la lumière du couvercle revient à son état précédent.

⚠ Les modèles First Class 2 et First Class 3 sont équipés d'un ventilateur électronique qui inverse la rotation du ventilateur pendant le cycle DEFROST. L'inversion du ventilateur se produit 30 minutes après le temps DÉGIVRAGE ON et est active pendant 90 minutes. A la fin de cette dernière le ventilateur revient à sa rotation ordinaire.

MAX TEMP
ON/OFF

MAX TEMP
ON/OFF

- En cliquant sur les touches ou , il sera possible d'activer (ON) ou de désactiver (OFF) la fonction de MAX TEMP. Lorsque l'appareil est allumé, si la fonction est activée et que la température du produit est supérieure à la valeur critique « 4 », l'écran clignote et affiche le message suivant

PRODUCT
T>4

PRODUIT
T>4

Pour arrêter le signal d'avertissement, appuyer sur la touche .

CLEANING
000d - ---

NETTOYER
000d - ---

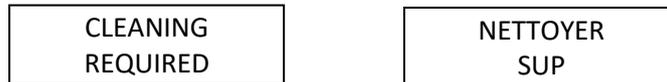
- La fonction CLEANING est utilisée si l'utilisateur souhaite que la machine envoie un avertissement clair sur l'écran lui rappelant d'effectuer le nettoyage. Jusqu'à ce que la fonction d'Avvertissement de Nettoyage soit (000d ---) soit désactivée.

Pour activer la fonction d'avertissement de nettoyage :

- appuyer sur la touche ;
- la première valeur commence à clignoter. Le changement de la valeur se fait en appuyant sur la touche ;

- 3) appuyer sur la touche  pour confirmer et aller aux valeurs suivantes et les modifier comme au point 2) ;
- 4) appuyer sur la touche  pour sortir de la fonction de modification.

Le compte à rebours des jours (jj) pour recevoir l'avertissement de nettoyage est mémorisé. À la fin, c'est-à-dire lorsque les valeurs (---) sont égales à zéro, l'écran clignote et affiche l'avertissement de nettoyage :



Exécuter la procédure de nettoyage de la cuve, voir pag. 45; pour arrêter le signal d'avertissement, appuyer sur la touche  ; le compte à rebours jusqu'au prochain avertissement reprendra à partir de là.



- En cliquant sur les touches  ou , il sera possible d'activer (ON) ou de désactiver (OFF) la fonction AUTOFILL. La fonction doit être active (ON) uniquement et seulement si le First Class est équipé du système de remplissage.



- Cet écran affiche la valeur d'étalonnage en mémoire. La valeur restera inchangée jusqu'à ce qu'un nouveau processus d'étalonnage soit démarré.

Comment démarrer le processus d'étalonnage First Class Millennium Green

 Pour permettre un fonctionnement correct, l'étalonnage DOIT être effectué avec un produit liquide à température supérieure à 10 °C.

 Le processus d'étalonnage prend dix minutes.

À LA PREMIÈRE INSTALLATION

- Lorsque First Class est allumé pour la première fois, le processus d'étalonnage démarre automatiquement, pendant dix minutes, dès que le mode SLUSH est défini.

CALIBRAGE SUR DEMANDE

Lorsque la machine ou l'un des réservoirs doit être à nouveau calibré :

 Pour permettre un fonctionnement correct, l'étalonnage DOIT être effectué avec un produit liquide à température supérieure à 10 °C.

Sélectionnez le mode SLUSH et maintenez simultanément les boutons enfoncés pendant cinq secondes  et

 sur l'électronique avant  jusqu'au début de l'étalonnage, l'écran suivant apparaîtra :



Quand calibrer le First Class Millennium Green

⚠ Pour permettre un fonctionnement correct, l'étalonnage DOIT être effectué avec un produit liquide à température supérieure à 10 °C.

1. À LA PREMIÈRE INSTALLATION

- a. Lorsque First Class est allumé pour la première fois, le processus d'étalonnage démarre automatiquement, pendant dix minutes, dès que le mode SLUSH est défini.

2. LE PRODUIT N'ÉPAISSIT PAS OU TROP ÉPAISSISSÉ.

- a. Effectuer un calibrage sur demande comme expliqué en pag. 51.

3. APRÈS L'ENTRETIEN DE :

- a. REMPLACEMENT DU MOTEUR À RÉDUCTEUR SANS BALAIS
- b. REMPLACEMENT DE L'ÉLECTRONIQUE DU RÉSERVOIR
- c. REMPLACEMENT DE LA SONDÉ THERMOSTAT

Effectuer un calibrage sur demande comme expliqué en pag. 51.

4. Sur l'écran, comparez le message « NEEDS CALIBRATION »

- a. Effectuer un calibrage sur demande comme expliqué en pag. 51.

Sécurité de l'opérateur

L'ouverture de la cuve en soulevant le couvercle provoque le blocage des hélices.

Autodiagnostic

Voir « Résolution de problèmes » à la pag. 56.

Mémoire de configuration

Tous les modes de fonctionnement et les paramètres réglés sont enregistrés dans une mémoire non volatile, c'est-à-dire active même en l'absence d'alimentation électrique ; par conséquent, lorsque la machine est mise en marche, l'électronique redémarre avec la configuration qu'elle avait lors de l'arrêt précédent.

Signalisation du niveau minimum

Toutes les machines sont équipées d'une sonde qui détecte le niveau minimum du produit dans les cuves. Lorsque le produit descend sous ce niveau, pendant 20 minutes, la lumière à l'intérieur du couvercle commence à clignoter. Si le niveau du produit reste bas, la lumière cesse de clignoter au bout d'une minute.

Fonctions de signalisation d'alarme

First Class Millennium est équipé d'un système de compte rendu direct des problèmes rencontrés. Le **clignotement** du module électronique indique d'une alarme est active. Pour consulter de quelle alarme il

s'agit, maintenir la touche  enfoncée pendant plus de 1 seconde. Une liste de tous les messages d'alarme possibles se trouve dans la section "Résolution de problèmes" à la pag. 56.

Si plusieurs alarmes sont actives, celles-ci seront indiquées par des messages qui s'afficheront tour à tour.

Comment commencer la production de granitas, sorbets ou boissons froides First Class Millennium

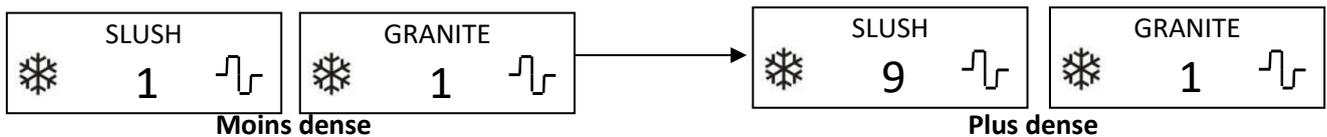
Effectuer les opérations de nettoyage décrites page 45.
Soulever les couvercles et verser le mélange dans les cuves.

- ⚠ Attention!** Lorsque First Class est allumé pour la première fois, le processus d'étalonnage démarre automatiquement, pendant dix minutes, dès que le mode SLUSH est défini. Lisez attentivement comment effectuer un étalonnage correct dans le paragraphe « Comment démarrer le processus d'étalonnage First Class Millennium Green », pag. 51.
- ⚠ Ne pas remplir la cuve uniquement avec de l'eau.** Si le produit gèle, éteindre le module électronique jusqu'à ce que le produit devienne liquide.
- ⚠ Utiliser uniquement de l'eau potable pour la préparation des mélanges.**
- ⚠ Attention !** Si le mélange contient un produit alcoolisé, il convient de considérer que 15 % du mélange total est la valeur maximale autorisée qui peut entrer en contact avec les pièces en plastique.

Allumer l'interrupteur principal (voir fig. 7 pag.87).

- **La production de granita**

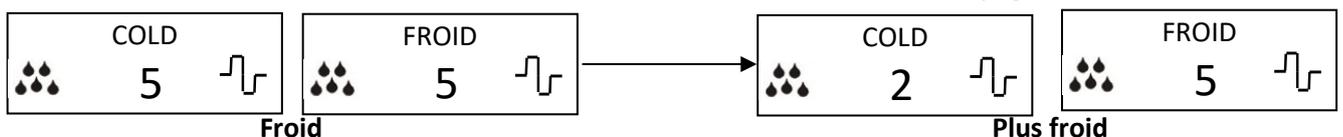
sélectionner le mode de fonctionnement SLUSH (granita) comme décrit pag. 47.



modifier la densité du produit de 1 à 9 en utilisant la touche \wedge pour augmenter et \vee pour diminuer.
En réglant la valeur 1, on obtient une granita moins visqueuse et donc plus liquide, tandis qu'en réglant la valeur 9, on obtient la viscosité la plus élevée possible, c'est-à-dire une granita très dense.

- **Boisson froide.**

sélectionner le mode de fonctionnement COLD (boisson froide) comme décrit pag. 47.



modifier la température de 2 à 5 en utilisant la touche \wedge pour augmenter et \vee pour diminuer.
En réglant la valeur 2, on obtient un produit à une température plus basse par rapport à la valeur 5.

- ⚠ En mode FROID, des flocons de glace peuvent se former et le résultat est une neige fondante très liquide.**
- ⚠ La valeur de température conseillée est « 3 ».**
- ⚠ Attention !** Pour obtenir de la granita, un sorbet ou une boisson froide, il faut une quantité minimum de sucre par litre. La quantité est recommandée est généralement indiquée dans les instructions des fabricants. Dans le cas des produits naturels, utiliser une quantité de sucre comprise entre 12 et 22 %.
- ⚠** Si l'hélice horizontale est bloquée par des blocs de glace, en raison de la présence de peu de sucre ou pour d'autres raisons, telles que la présence de corps étrangers dans la cuve, les hélices peuvent se rompre.

- ⚠ Attention ! Si le produit dans la cuve gèle complètement, éteindre la machine, attendre que le produit devienne complètement liquide, vider la cuve et vérifier la cause du problème (par exemple, manque de sucre, électrovanne pas fermée correctement, etc.)**
- ⚠ Attention ! Le produit doit être conservé à une température ne dépassant pas 5°C pour la durée indiquée par le fabricant, mais pas plus de 5 jours. En cas de panne du système de réfrigération, il est conseillé de vérifier si le produit n'est pas détérioré.**
- ⚠ Attention ! En cas de température ambiante supérieures à 32°C, Elmeco n'est pas responsable des performances du circuit de réfrigération, qui sera plus lent, et ne sera pas responsable de la correspondance entre la température sélectionnée sur le module électronique et la température de la boisson.**

Règles fondamentales de sécurité

- ⚠ Ne pas toucher l'appareil avec les mains et/ou les pieds mouillés.**
- ⚠ Ne pas utiliser l'appareil quand on est pieds nus.**
- ⚠ Cet appareil n'est pas destiné à être installé dans des cuisines.**
- ⚠ Ne pas laisser l'appareil exposé aux agents atmosphériques.**
- ⚠ Ne pas tirer sur le cordon d'alimentation pour débrancher l'appareil du secteur.**
- ⚠ Ne pas retirer les panneaux avant d'avoir débranché l'appareil du secteur.**
- ⚠ Ne pas retirer des protections et/ou des couvercles nécessitant l'utilisation d'outils pour leur démontage.**

Mise au rebut de l'ancien appareil

Les appareils hors service doivent être rendus inutilisables. Débrancher la fiche du secteur et couper le cordon d'alimentation.



Instructions écologiques

Les appareils de réfrigération produits, comme la plupart des autres appareils de réfrigération, congélateurs et climatiseurs sur le marché, utilisent le fréon comme gaz réfrigérant. Le fréon, comme d'autres réfrigérants, est un gaz ayant un impact environnemental élevé.

Même si le type de gaz que le fournisseur utilise pour la production de ses machines est respectueux de l'environnement (R290 - Propane), l'entreprise en question exige toujours des acheteurs qu'ils soient conscients, dès l'achat, des points suivants et qu'ils respectent les normes de référence.

Les appareils de réfrigération doivent être éliminés par le service municipal de gestion des déchets compétent ou par une entreprise privée autorisée équivalente. Veiller à ce que les tubes rigides du circuit de réfrigération ne soient pas endommagés avant qu'ils ne soient collectés pour être éliminés de manière appropriée et dans le respect de l'environnement.

Tous les matériaux d'emballage utilisés peuvent être éliminés sans danger.

Assistance technique

L'éventuelle réparation de l'appareil (par exemple : remplacement du cordon d'alimentation) devra être effectuée exclusivement par un *Centre d'Assistance Technique Agréé*, avec l'utilisation de pièces de rechange originales.

- Attention !** Toute intervention d'assistance sur des machines chargées de réfrigérant R290 devra être effectuée exclusivement par du personnel expérimenté et formé aux procédures de gestion du gaz R290 . Les activités doivent être effectuées par le personnel indiqué par le fabricant et par le distributeur qui a vendu le produit.

Remplacement de l'ampoule d'éclairage

S'il est nécessaire de remplacer l'ampoule, présente dans le couvercle, suivre la procédure ci-dessous :

1. Éteindre la machine ;
2. Retirer l'ensemble du couvercle de la cuve transparente ;
3. Séparer le couvercle du verre du couvercle transparent ;
4. Remplacer la vieille ampoule par une ampoule LED fournie par le fabricant ;
5. Remonter le couvercle avec le verre de couvercle transparent ;
6. Repositionner l'ensemble du couvercle sur la cuve transparente.

Installation de FC eau (machines refroidies à l'eau)

Si le First Class acheté est refroidi à l'eau, les précautions suivantes doivent être respectées.

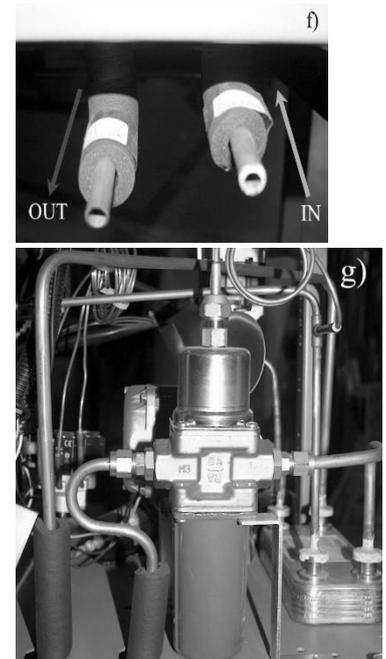
La partie avant de la machine (côté robinets) est dotée des tues d'entrée (à droite) et de sortie d'eau (à gauche) comme montré dans la fig. f).

La quantité d'eau nécessaire au bon fonctionnement peut varier en fonction des phases de refroidissement du produit, avec des valeurs plus élevées au début de la production de granita, puis des valeurs très proches de zéro dans la phase de maintien de la granita. Il est donc conseillé de raccorder l'appareil au réseau d'eau avec le débit maximum, et la vanne pressostatique (fig. g) à l'intérieur de la machine régulera le débit en fonction des réels besoins.

Important :

Il n'est pas possible de raccorder l'entrée d'eau du FCW à la sortie d'un autre appareil refroidi à l'eau (série).

Il n'est pas possible de raccorder plusieurs appareils refroidis à l'eau sur le même robinet.



Résolution de problèmes First Class

<p>En mode SLUSH, la baignoire ne refroidit pas et la lumière froide  est éteinte.</p>	<p>Sélectionnez le mode SLUSH et maintenez simultanément les boutons enfoncés pendant cinq secondes  et  sur l'électronique avant  jusqu'au début de l'étalonnage</p> <p> Pour permettre un fonctionnement correct, l'étalonnage DOIT être effectué avec un produit liquide à température supérieure à 10 °C.</p>	
<p>En mode SLUSH, la baignoire devient trop froide et la lumière froide  est toujours allumée.</p>	<p>Sélectionnez le mode SLUSH et maintenez simultanément les boutons enfoncés pendant cinq secondes  et  sur l'électronique avant  jusqu'au début de l'étalonnage</p> <p> Pour permettre un fonctionnement correct, l'étalonnage DOIT être effectué avec un produit liquide à température supérieure à 10 °C.</p>	
<p>Dans l'une des cuves les hélices ne tournent pas et le module électronique fonctionne correctement.</p>	<p>La goupille s'est cassée.</p>	<p> Débrancher le cordon d'alimentation du secteur</p>
<p>Pendant la rotation des hélices, on entend un grincement.</p>	<p>Le bruit provient des engrenages des hélices, verticale et horizontale. Il est possible de l'éliminer en appliquant de la vaseline alimentaire sur ces engrenages en plastique.</p>	
<p>La machine ne refroidit pas et le voyant rouge à côté de l'interrupteur général est éteint.</p>	<p>Le pressostat s'est déclenché. Le pressostat est équipé d'un réarmement automatique ; lorsque la pression baisse, le compresseur se remet en marche et le voyant s'allume. Pour éviter que cette situation ne se reproduise, s'assurer que la machine est positionnée correctement, comme indiqué à la fig. 5 pag.87 et/ou effectuer la procédure de nettoyage des condensateurs décrite à la page 45.</p>	
<p>Appuyer pendant plus d'une seconde sur la touche MENU de voir les signalisations : "ALARM THERMAL-ALARME SONDE"</p>	<p>La machine fonctionne normalement dans le mode sélectionné. Le message recommande de vérifier le branchement de la sonde du thermostat, il peut y avoir de l'oxyde sur le connecteur ; Si la présence d'une neige fondante très aqueuse se produit en mode FROID et que cela n'est pas accepté par l'opérateur, la sonde du thermostat doit être remplacée après avoir vérifié le branchement.</p>	<p> Débrancher le cordon d'alimentation du secteur</p>
<p>Le module électronique MILLENNIUM clignote. Appuyer pendant plus d'une seconde sur la touche MENU de voir les signalisations : "ALARM MOTOR-ALARME MOTEUR" granita clignotent et les hélices sont en rotation</p>	<p>Vérifier la connexion entre la carte électronique et le motoréducteur brushless. Vérifier la présence d'oxyde sur les deux connecteurs.</p>	<p> Débrancher le cordon d'alimentation du secteur</p>
<p>Le module électronique MILLENNIUM clignote. Appuyer pendant plus d'une seconde sur la touche MENU de voir les signalisations : "ALARM MOTOR-ALARME MOTEUR" granita clignotent et les hélices sont arrêtées.</p>	<p>Le motoréducteur peut être en protection. Sélectionnez le mode Stand By en appuyant sur le bouton  et poussez légèrement l'hélice verticale après avoir retiré le dôme. Revenez au mode de refroidissement précédemment sélectionné en appuyant à nouveau sur le bouton . Vérifier la connexion entre le module électronique et le motoréducteur brushless. Vérifier la présence d'oxyde sur les deux connecteurs. Rupture probable du motoréducteur brushless ou du module de commande électronique</p>	<p> Débrancher le cordon d'alimentation du secteur</p>
<p>Le module électronique MILLENNIUM clignote. Appuyer pendant plus d'une seconde sur la touche MENU de voir les signalisations : "ALARM VOLTAGE-ALARME TENSION"</p>	<p>L'alimentation secteur n'est pas linéaire ; des fluctuations de la tension d'entrée peuvent se produire dues à des surtensions, des rallonges ou des prises multiples auxquelles le First Class est branché. Si la tension du secteur est régulière, prévoir, pour le First Class, un seul branchement au secteur pour éliminer le problème ; si le First Class est branché à un système de remplissage automatique (autofill), il est nécessaire de l'éteindre et de le rallumer pour rétablir un fonctionnement correct.</p>	<p> Débrancher le cordon d'alimentation du secteur</p>
<p>Le module électronique MILLENNIUM clignote. Appuyer pendant plus d'une seconde sur la touche MENU de voir les signalisations : "ALARM LEVEL-ALARME NIVEAU"</p>	<p>Sonde de niveau (détail 15 de la vue éclatée pag 85) manquante ou en contact avec le couvercle / sonde de niveau / bornier incorrect.</p>	<p> Débrancher le cordon d'alimentation du secteur</p>
<p>Le module électronique MILLENNIUM clignote. Appuyer pendant plus d'une seconde sur la touche MENU de voir les signalisations : "ALARM REFILL-ALARME REFILL"</p>	<p>Cette alarme s'affiche uniquement si l'écran AUTOFILL est activé (ON). L'alarme apparaît lorsque la sonde de niveau ne détecte pas la présence de liquide à l'intérieur de la cuve pendant plus de 2 minutes. Pour réinitialiser l'alarme et redémarrer le contrôle de niveau, éteindre et rallumer le module électronique en appuyant sur la touche .</p>	
<p>Le module électronique MILLENNIUM clignote. Appuyer pendant plus d'une seconde sur la touche MENU de voir les signalisations : "ALARM DATE-ALARME DATE"</p>	<p>Cette alarme apparaîtra si le module électronique trouve un problème avec le réglage de la date. Utiliser le module de programmation pour régler la date.</p>	<p> Débrancher le cordon d'alimentation du secteur</p>
<p>Le module électronique MILLENNIUM clignote. Appuyer pendant plus d'une seconde sur la touche MENU de voir les signalisations : "ALARM SOLVED-ALARME RESOLUE"</p>	<p>Cette fenêtre s'affichera quand une ou plusieurs alarmes seront résolues.</p>	
<p>Le module électronique MILLENNIUM clignote. En appuyant pendant une seconde sur le bouton MENU, le module électronique MILLENNIUM signale : "NEEDS CALIBRATION".</p>	<p>Sélectionnez le mode SLUSH et maintenez simultanément les boutons enfoncés pendant cinq secondes  et  sur l'électronique avant  jusqu'au début de l'étalonnage</p> <p> Pour permettre un fonctionnement correct, l'étalonnage DOIT être effectué avec un produit liquide à température supérieure à 10 °C.</p>	
<p>En mode FROID le mélange devient un granité (densité maximale 1)</p>	<p>Le mélange en mode FROID peut devenir une bouillie très aqueuse. Si le mélange gèle excessivement, effectuez l'étalonnage à la demande, comme illustré dans le paragraphe « Comment démarrer le processus d'étalonnage First Class Millennium Green », pag.51. Si le problème persiste, contactez le service technique.</p>	

Símbolos



ATENCIÓN: Material inflamable.

Antes de realizar cualquier intervención es necesario leer y seguir atentamente las instrucciones contenidas en el Manual de Uso. Cualquier trabajo de asistencia en máquinas con refrigerante R290 deberá ser realizado exclusivamente por personal experto y preparado en los procedimientos de gestión del gas R290. Las actividades deben ser realizadas por el personal indicado por el fabricante y el distribuidor que ha realizado la venta del producto. Utilizar exclusivamente componentes adecuados; si los componentes deben ser sustituidos es importante utilizar recambios originales y aprobados para el uso específico.



ATENCIÓN

Prohibiciones y Prescripciones

- ▲ El aparato no ha sido diseñado para ser usado por personas (incluyendo niños) con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o sin experiencia ni conocimientos, a menos que se hayan podido beneficiar, mediante la intermediación de una persona responsable de su seguridad, de una vigilancia o de instrucciones relativas.
- ▲ Los niños deben ser vigilados para asegurarse de que no jueguen con el aparato.
- ▲ Para un funcionamiento correcto, utilizar la máquina a una temperatura máxima de 32°C y mínima de 24°C.
- ▲ El mantenimiento de la máquina debe realizarse a una temperatura máxima de 32°C y a una mínima de 15°C.
- ▲ El aparato no es adecuado para la instalación en una zona donde podría utilizarse un chorro de agua.
- ▲ El aparato no debe limpiarse con un chorro de agua.
- ▲ El aparato puede ser instalado en lugares donde su uso y mantenimiento se limita a personal cualificado.
- ▲ El acceso a la zona de servicio se limita a las personas que tienen el conocimiento y la práctica de la máquina, en especial en lo que se refiere a la seguridad e higiene.
- ▲ **ATENCIÓN:** Mantenga libres de obstrucciones las aberturas de ventilación del alojamiento del aparato o de la estructura empotrada.

- ▲ ATENCIÓN: No utilizar medios mecánicos ni otros dispositivos para acelerar la descongelación, sino usar únicamente aquellos aconsejados por el fabricante
- ▲ ATENCIÓN: No dañar el circuito de refrigeración.
- ▲ ATENCIÓN: No usar dispositivos electrónicos en los compartimentos para la conservación de los alimentos, siempre que no hayan sido aprobados por el fabricante.
- ▲ No conservar sustancias explosivas, tales como aerosoles con propulsor inflamable en este aparato.
- ▲ Este aparato está diseñado para ser utilizado en aplicaciones domésticas y similares tales como:
 - La zona de cocina destinada a los empleados en tiendas, oficinas y otros entornos laborales;
 - Las granjas y por los clientes en los hoteles, moteles y otros ambientes de tipo residencial;
 - Los Bed and breakfast;
 - Los servicios de cáterin y aplicaciones similares no destinados a la venta al por menor.
- ▲ ATENCIÓN: Al colocar el aparato asegurarse de que el cable de alimentación no esté bloqueado o dañado.
- ▲ Si el cable de alimentación está dañado debe ser sustituido por el fabricante.
- ▲ ATENCIÓN: No colocar adaptadores, tomas múltiples y/o prolongadores en la parte trasera de la máquina.
- ▲ Para un funcionamiento seguro, la inclinación máxima del aparato es de 1,5 grados hacia el lado frontal.
- ▲ Las operaciones de limpieza y mantenimiento no deben ser realizadas por niños sin vigilancia.
- ▲ Los niños no deben jugar con el aparato.
- ▲ Este aparato puede ser utilizado por niños de 8 años o más y por personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o falta de experiencia y conocimiento, si no han sido sometidos la supervisión o instrucciones sobre cómo usar el aparato de forma segura y comprenden los peligros inherentes.
- ▲ Los niños de entre 3 y 8 años pueden cargar y descargar aparatos de refrigeración
- ▲ El nivel sonoro ponderado según la curva A no supera los 70 dB.
- ▲ No llenar el depósito con agua solamente. En caso de congelación del producto, apagar el módulo electrónico hasta que el producto no se vuelva líquido.
- ▲ Este modelo puede ser utilizado para la producción de granizado, sorbete y bebida fría
- ▲ Utilizar sólo agua potable para la preparación de las mezclas.
- ▲ Utilizar leche de larga duración en la producción de sorbete.
- ▲ Para detalles y precauciones para la instalación consultar la pag. 60.
- ▲ Para detalles y precauciones para la limpieza consultar la pag. 63.

Una elección de calidad

Elmeco lleva a cabo su propia actividad de conformidad con la ISO 9001 y ISO 14001



Haber elegido Elmeco, y en especial First Class, la nueva y, a día de hoy, única máquina polifuncional con doble hélice, demuestra su sensibilidad ante la innovación. Por lo tanto, gracias por haber entendido la importancia de trabajar con una empresa para la que la palabra "calidad" no es un término abstracto. Para todos nosotros de la empresa Elmeco, la calidad es un compromiso concreto. Significa confirmar cada día aquella peculiaridad innovadora que en el pasado nos ha distinguido como inventores de la primera máquina para granizados y que hoy nos vuelve a confirmar como líderes de la vanguardia técnica y tecnológica. Significa operar en la empresa con vistas a la mejora continua organizativa y de gestión, en línea con la certificación ISO 9001 y ISO 14001. Esto significa poner al cliente en el centro de atención y dedicar inversiones y recursos a la continua satisfacción de sus exigencias.

Para usted, que ha elegido Elmeco la calidad significa, en cambio, poder operar con productos fiables y duraderos, poder contar con una asistencia puntual y cualificada, poder trabajar siempre mejor y con mayor rentabilidad.



Estas instrucciones también están disponibles en formato electrónico en nuestra página web www.elmeco.com

Instrucciones y advertencias generales

Este modelo, para la producción de granizado, sorbete y bebida fría, garantiza la homogeneidad absoluta del producto y el ajuste de su densidad, a través de un control electrónico innovador. Antes de poner en marcha el aparato lea atentamente la información indicada en este manual de servicio; así podrá instalar, usar y realizar correctamente el mantenimiento de la máquina.

Modelo	FC1	FC1USA	FC2	FC2USA	FC3	FC3USA
ALTURA	780 mm	30.7 pul	780 mm	30.7 pul	780 mm	30.7 pul
ANCHURA	240 mm	9.45 pul	430 mm	16.1 pul	620 mm	24.4 pul
PROFUNDIDAD	560 mm	22 pul	560 mm	22 pul	560 mm	22 pul
PESO	32 kg	71 lb	54 kg	119 lb	67 kg	148 lb
CAPACIDAD	12lt	3.17gal	12lt X 2	3.17gal X 2	12lt X 3	3.17gal X 3
POTENCIA	560 w	0.75 hp	1100 w	1.48 hp	1300 w	1.74 hp
VOLTAJE HZ	220-240/50	220-240/50	220-240/50	220-240/50	220-240/50	220-240/50
	220/60	220/60	220/60	220/60	220/60	220/60
	115/60	115/60	115/60	115/60	115/60	115/60

La empresa se reserva el derecho de realizar modificaciones sin previo aviso.

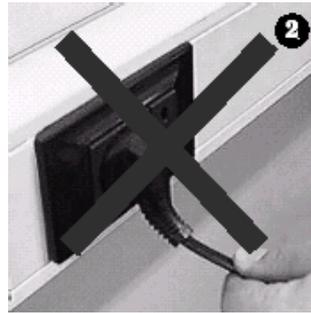
Los datos relativos a la potencia son indicativos. Remitirse a los datos de la placa indicados en el aparato.

Conserve con cuidado las instrucciones de uso y montaje, posiblemente también para el siguiente comprador. El fabricante declina cualquier responsabilidad por daños derivados del incumplimiento de las siguientes instrucciones. Realice la instalación de conformidad con las instrucciones de montaje. La alimentación eléctrica debe corresponderse con la de los datos de la placa (fig.4) indicados en la máquina.



Durante el mantenimiento y la limpieza, o en caso de funcionamiento defectuoso, desconectar el aparato de la red, quitando el enchufe de la toma de corriente - **tirando del enchufe y no del cable** - (figs. 2 y 3).

Las reparaciones deben ser realizadas única y exclusivamente por personal especializado y autorizado. Las reparaciones no realizadas correctamente pueden suponer un grave peligro para el usuario. Póngase en contacto con la empresa para conocer el centro de asistencia técnica autorizado más cercano a usted.



Instalación del nuevo aparato

Antes de instalar el aparato comprobar que:

- el aparato no haya sufrido daños durante el transporte. En caso de duda consultar con el proveedor;
- el First Class se haya colocado de una manera tal que no haya ninguna fuente de calor en sus proximidades;
- la instalación eléctrica se haya entregado con puesta a tierra conforme con la ley;
- la capacidad eléctrica de la instalación sea adecuada para la potencia máxima del aparato, como se indica en los datos de la placa (fig. 4 pag. 60).

En caso de dudas, consultar exclusivamente con personal especializado.

Para instalar el aparato leer atentamente las instrucciones indicadas a continuación.

Advertencias

Este aparato debe destinarse sólo al uso para el cual ha sido fabricado. Cualquier otro uso debe considerarse inapropiado y, por lo tanto, peligroso.

Instalación

Es preferible que la instalación sea realizada por personal cualificado. Una instalación errónea puede causar daños a personas o cosas, por los cuales el fabricante declina cualquier responsabilidad.

Una vez quitado el embalaje, asegurarse de que el aparato esté íntegro. Los elementos del embalaje (bolsas de plástico, poliestireno expandido, clavos, etc.) no deben dejarse al alcance de los niños, ya que constituyen fuentes de peligro potenciales.

- ⚠ **En las operaciones de transporte o levantamiento, la máquina nunca debe ser cogida por los contenedores transparentes. La empresa Elmeco no responde ante daños causados por dichas maniobras erróneas.**

Quitar las tiras de plástico protector también del interior de las paredes con rejilla.

Colocar el aparato de una manera tal que no haya ninguna fuente de calor cerca de las paredes con rejillas. Cerciorarse de que alrededor de la máquina haya un espacio libre de al menos 25 cm (fig. 5 pag. 87).

- ⚠ **Apoyar el aparato en un banco capaz de soportar el peso, incluso con la carga completa.**

Se desaconseja la conexión eléctrica mediante adaptadores, tomas múltiples y/o prolongadores. Si es necesario, utilizar exclusivamente material conforme con las normas de seguridad vigentes, para intensidad de corriente hasta aquella indicada en los datos de la placa (fig. 4 pag. 60).

Después de haber conectado el aparato a la instalación eléctrica y haber encendido el interruptor general, comprobar que salga aire de las rejillas laterales (fig. 6 pag. 87) y que el testigo del presostato (fig. 29 pag. 87) esté encendido.

⚠ ¡Atención! Durante el funcionamiento normal, el testigo del presostato debe permanecer encendido. El apagado del testigo indica que el presostato ha desactivado el circuito frigorífico. El presostato está provisto de un rearme automático; cuando disminuyan las presiones, el compresor volverá a funcionar y se encenderá el testigo.

Para evitar que se repita esta situación, cerciorarse de la correcta colocación de la máquina según la fig. 5 pag. 87 y/o realizar el procedimiento de limpieza del condensador descrito en la pag. 65.

Pie alto (solo para 115Vac/60Hz)

Los modelos First Class 2 y First Class 3 con 115Vac/60Hz de voltaje están equipados con 4 pies de 100mm de altura, que deberán montarse obligatoriamente en sustitución de que aquellos ya presentes debajo de la base de la máquina.

De esta manera, la máquina cumplirá con las normativas NSF6 y NSF18 vigentes.

Estos pies no son regulables en altura. Consulte el procedimiento suministrado al final de este manual.



Mango para minusválidos (opcional)

Instalar la palanca para minusválidos colocándola sobre aquella presente en la máquina. No se necesitan ninguna herramienta.



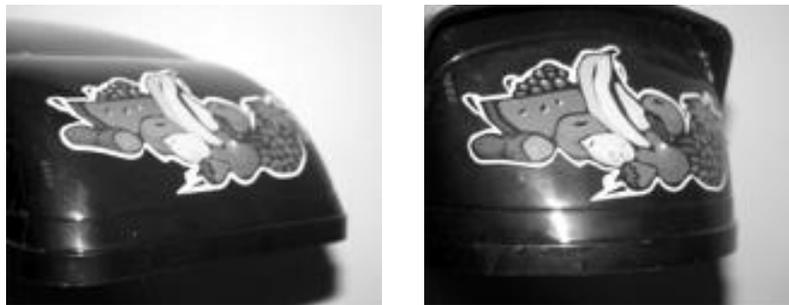
Conexión de la bandeja de goteo a un drenaje

Perforar el depósito en la posición adecuada con un destornillador y conectar un tubo a ello.



Adhesivos tapa

Todas las máquinas están equipadas con 2 adhesivos para cada tapa a colocar en la propia tapa según la foto:



Grifo Restriction (opcional)

Al First Class El dispositivo puede tener un accesorio llamado Restriction (fig. 28 pag. 87), que consiste en un prolongador correctamente moldeado que se aplica en la parte terminal del grifo del contenedor transparente. Esto produce los siguientes beneficios:

- el producto, tanto en estado líquido (bebida fría) como semilíquido (granizado con baja densidad), se canaliza en el vaso;
- la facilidad de extracción del Restriction permite lavar la parte terminal del grifo sin desmontar todo el contenedor transparente, con una consiguiente disminución del tiempo de limpieza de la máquina.

En resumen, la única parte sin refrigerar donde pueden anidar restos de producto es ahora extraíble y lavable autónomamente.

- ⚠ **La junta en el Restriction se baña antes de introducir la misma en el grifo. El vaso impreso en la Restriction debe estar orientado hacia el operador.**

Limpieza

Antes de poner el aparato en funcionamiento es conveniente realizar la limpieza del mismo.

- ⚠ **Seguir siempre las disposiciones inherentes a la limpieza de los organismos gubernamentales encargados.**
- ⚠ **La limpieza y la desinfección deben realizarse diariamente.**
- ⚠ **Antes de realizar cada operación, apagar el interruptor general de la máquina (fig.7 pag. 87) y desconectar el enchufe de la alimentación.**

- ⚠ **Usar una solución de agua fría y de hipoclorito de sodio (lejía) en la proporción de 10 gramos (1/2 cuchara) para cada litro de agua. Enjuagar con agua tibia.**
- ⚠ **Una cantidad mayor de lejía podría dañar el material de las hélices.**
- ⚠ **Si las partes de plástico se lavan en lavavajillas, asegurarse de que las temperaturas no superen nunca los 60°C o 140°F, ya que podrían dañarse.**
- ⚠ **No utilizar nunca polvos abrasivos.**

La limpieza es esencial para una mayor duración y conservación del aparato; por lo tanto, es conveniente someter periódicamente a limpieza las piezas en contacto con el producto alimenticio, utilizando el siguiente procedimiento. Se suministra una pegatina con instrucciones de limpieza. Se puede fijar al lado izquierdo de la máquina. Consulte el procedimiento proporcionado al final de este manual.

Procedimiento de limpieza del depósito

Véanse las fotos explicativas en la pag. 87 de este manual.

- Dotarse de guantes desechables.
- Activar la función WASHING (LAVADO), véase la pag. 66 o el modo MOTOR ON, véase la pag. 65.
- Vaciar los contenedores abriendo los grifos (fig. 8), colocando la función parada, que se obtiene abriendo el grifo y moviendo de izquierda a derecha la palanca.
- Quitar las tapas (fig. 9), verter agua en el interior de contenedores y vaciarlos.
- Apagar la máquina del interruptor quitando el enchufe de la toma de alimentación.
- Quitar la abrazadera del manguito (figs. 10 y 11).
- Quitar el contenedor desenroscando los mandos de fijación de ganchos (fig. 12), en los casos aplicables, y abriendo los ganchos (fig 13) levantar el contenedor como se muestra en las figs. 14 y 15.
- Desenroscar la abrazadera de fijación (fig. 16) para sacar la hélice vertical (fig. 17).
- Sacar la hélice horizontal y el piñón; de esta manera el depósito inox está completamente libre para la limpieza (figs. 18 y 19).
- Quitar el grifo del contenedor (figs. 20, 21, 22 y 23) y la junta del depósito (fig. 24):
 - quitar la tapa de la palanca (fig 20) apretando en los lados y empujándola hacia abajo; a continuación, quitar la palanca (fig. 21);
 - girar en sentido antihorario la abrazadera (figs. 22 y 23) y extraer el grifo sacándolo en sentido axial.
- Sumergir las partes desmontadas en la solución de agua y lejía (10 gr/litro de agua); lavar bien con agua fresca y secar todas las partes que han sido sometidas a lavado.
- Preparar otra solución de agua tibia y lejía (10 gr/litro de agua). Sumergir un paño que será usado para limpiar la bandeja de acero y las partes superiores conectada a ésta. Lavar bien con agua fresca y secar todas las partes que han sido sometidas a lavado.
- Con un paño húmedo limpiar todas las partes externas de la máquina.
- Volver a montar todo.
- ⚠ **Se aconseja lubricar con vaselina alimentaria, engranajes, hélices y lado frontal de la hélice horizontal para evitar la aparición de chirrido (pitido) debido al rozamiento entre los dos plásticos.**
- Al volver a montar el contenedor comprobar que los hilos de contacto de baja tensión estén introducidos en las guías de la placa de bornes, fig. 25 pag. 87. De lo contrario, la tapa y las hélices no funcionarán.
- Volver a conectar el aparato a la red eléctrica
- ⚠ **¡Atención! Cuando se quiten las tapas luminosas (tapas) se pararán automáticamente, por motivos de seguridad, las hélices y el frío.**

Procedimiento de limpieza del condensador

Quitar el panel lateral, en el caso de una máquina con dos o tres depósitos, o el trasero, en el caso de máquina con un sólo depósito, desenroscando los tornillos correspondientes colocados en la parte inferior y limpiar el condensador con aire comprimido.

La limpieza del condensador debe realizarse periódicamente dependiendo del lugar donde se instala la máquina.

La First Class 2 y First Class 3 soy provista con motoventilador reversible que, en cada ciclo de DEFROST, véase el apartado "Mandos, funciones y señalizaciones First Class Millennium", invierte las revoluciones del ventilador para reducir la acumulación de polvo en el condensador.

Mandos, funciones y señalizaciones First Class Millennium


	En el ámbito de las funciones COLD (bebida fría) y SLUSH (Granizado) aumenta el valor de la temperatura o el valor de la viscosidad del producto. En el ámbito del menú: cambia el estado de la función/valor seleccionado.
	En el ámbito de las funciones COLD (bebida fría) y SLUSH (Granizado) disminuye el valor de la temperatura o el valor de la viscosidad del producto. En el ámbito del menú: cambia el estado de la función/valor seleccionado.
	Entrada/Salida del menú En el ámbito del menú: modificación horarios TIME o DEFROST, confirmación del valor seleccionado con paso a la siguiente pantalla.
	Tecla de encendido hélices. En el ámbito del menú: modificación de horarios TIME o DEFROST, desplazamiento horizontal hacia la derecha entre los valores a modificar.
	Tecla selector de modo: Motor On – COLD – SLUSH
	En el ámbito del menú: modificación de horarios TIME o DEFROST, desplazamiento horizontal hacia la izquierda entre los valores a modificar.

⚠ ¡Atención! La membrana del mando electrónico no debe limpiarse con sustancias o material abrasivo.

⚠ ¡Atención! Las pantallas con "/" indican que los valores se visualizan alternativamente.

⚠ ¡Atención! En el caso en de que se apague la máquina, el módulo electrónico volverá a operar con las configuraciones presentes en el momento del apagado.

- Encendiendo el interruptor principal (fig.7 pag. 87), en la pantalla del módulo electrónico se visualiza:

SLUSH / MACHINE V.32en2	SLUSH / MACHINE V.32sp2	y sucesivamente	StandBy Press	PAUSA Pulsa
----------------------------	----------------------------	-----------------	------------------	----------------

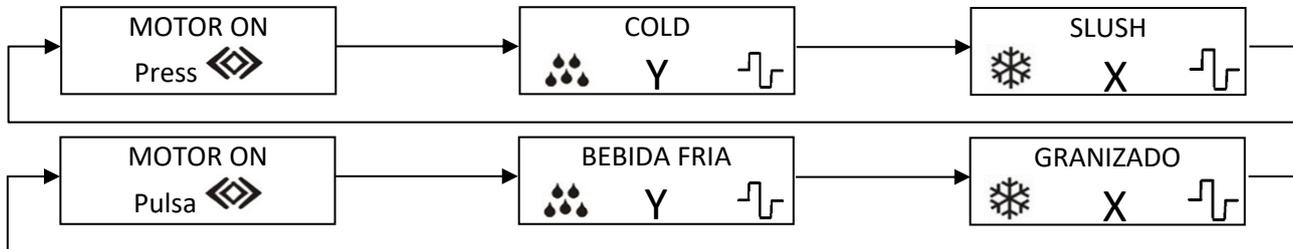
En el modo standby (pausa), las hélices y el sistema de refrigeración están parados.

- Apretar la tecla para poner en marcha la rotación de las hélices. En la pantalla se visualiza:

MOTOR ON Press	MOTOR ON Pulsa
-------------------	-------------------

- Para parar la rotación de las hélices, y, por lo tanto, volver al modo de espera, apretar la tecla .

- Actuando sobre la tecla de selección de modo  se podrá seleccionar "COLD MODE_BEBIDA FRIA", "SLUSH MODE_GRANIZADO" o volver a la condición única de hélices en rotación "MOTOR ON". En función de la configuración adoptada, en la pantalla se visualiza:



- La función COLD, es decir, bebida fría, permite tener un producto líquido y frío en el depósito. El valor Y puede variar de 2 a 5 usando los botones \wedge o \vee e indica respectivamente un producto más o menos frío.
- La función SLUSH, es decir, granizado, permite la producción de granizado. El valor de X puede variar de 1 a 9 usando las teclas \wedge o \vee e indica respectivamente un producto más o menos viscoso.

⚠ ¡Atención! La primera vez que enciendas First Class, aparecerá la siguiente pantalla:



Esto indica que el proceso de autocalibración se está ejecutando. El proceso de calibración tarda diez minutos en completarse. Lea atentamente cómo realizar una correcta calibración en el párrafo "Cómo iniciar el proceso de calibración First Class Millennium Green", pag. 69.

- Apretar, durante más de un segundo, la tecla  en el módulo de control electrónico para visualizar los elementos del menú.
- Una vez en el menú, para desplazarse por las funciones apretar varias veces la tecla .
- Si durante 10 segundos el módulo electrónico no recibe ningún mando, sale del menú automáticamente, excepto en el modo DEFROST.
- Los elementos del menú estarán en el siguiente orden:



- Actuando sobre las teclas \wedge o \vee será posible encender (ON) o apagar (OFF) las luces presentan en la tapa.



- Actuando sobre las teclas \wedge o \vee será posible activar (ON) o desactivar (OFF) la función de BYPASS. Por defecto, la función es OFF. Por razones de seguridad, las hélices se paran levantando la tapa. Sin embargo, la parada de las hélices también puede ser causada por un mal funcionamiento o por la falta de los contactos 1 y/o 2. Para permitir al cliente trabajar temporalmente, por lo tanto, a la espera de una intervención de asistencia, seleccionando ON es posible eludir esta seguridad y hacer girar las hélices.

⚠ ¡Atención! El modo de BYPASS debe ser devuelto a OFF inmediatamente después de la intervención técnica.



- Actuando sobre las teclas o será posible activar (ON) o desactivar (OFF) la función de LOW LEVEL (NIVEL BAJO). Cuando la función está activa, el módulo electrónico bajará, de manera automática, el valor de la densidad del granizado al valor 1 si el nivel del producto en el depósito está por debajo de la sonda de nivel durante más de 20 minutos. En la pantalla se visualizará:

PLEASE / REFILL / LOW LEVEL
1L

POR FAVOR/RELLENAR/NIVELBAJ
1L

En el caso en que se añada el producto (líquido que toca la sonda de nivel), la función será, obviamente, desactivada, y la preparación del granizado se reanudará con el valor de densidad previamente configurado en el módulo electrónico.

KEYBOARD UNLOCK/LOCK

TECLADO ON/OFF

- Actuando sobre las teclas o será posible activar (LOCK_ON) o desactivar (UNLOCK_OFF) la función de keyboard (teclado). Al activar la función se bloquea el teclado y en la pantalla aparecerá un punto indicará su activación:

SLUSH
X.

GRANIZADO
X.

Si la máquina se apaga y se vuelve a encender, el módulo electrónico estará otra vez en la condición de bloqueo del teclado.

- ⚠ Atención El bloqueo del teclado no puede activarse si el módulo electrónico está en la posición de "Standby_Pausa" o "MotorOn".**

WASHING ON/OFF

LAVADO ON/OFF

- Actuando sobre las teclas o será posible activar (ON) o desactivar (OFF) la función de "Washing_Lavado". Al activar la función, en la pantalla principal aparecerá un punto y la leyenda WASHING:

WASHING
.

LAVADO
.

En esta condición las hélices giran, el teclado está bloqueado y el enfriamiento del depósito está apagado, permitiendo así el lavado de la máquina.

TIME HH:MM

HORA HH:MM

- La función TIME (HORA), fundamental si se activan las funciones de Defrost ON (Deshielo ON) Defrost OFF (Deshielo Off) (a continuación), visualiza el horario configurado en la máquina; si es diferente del local se puede cambiar de acuerdo con el siguiente procedimiento:

- 1) apretar la tecla ;
- 2) el primer valor comenzará a parpadear, pero no será posible cambiar este valor;
- 3) apretar la tecla ;
- 4) el segundo valor comenzará a parpadear. El cambio del segundo y/o del primer valor se realiza apretando la tecla ;
- 5) apretar la tecla ;

- 6) el tercer valor comenzará a parpadear, pero no será posible cambiar este valor;
 - 7) apretar la tecla ;
 - 8) el cuarto valor comenzará a parpadear. El cambio del cuarto y/o del tercer valor se realiza apretando la tecla ;
- Nota: apretando la tecla se vuelve a seleccionar el valor anterior.
- 9) apretar la tecla para salir y memorizar la modificación.

⚠ ¡Atención! Durante la función de memorización del horario, la fecha (DD/MM/AA) aparecerá en la línea superior. Podría ser diferente a la fecha de hoy sin comprometer el correcto funcionamiento de la maquinaria.

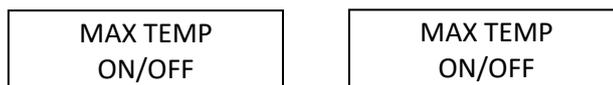


- las pantallas indican el horario de inicio (ON) y el final (OFF) de la función Defrost (Deshielo). Esta función permite, durante el plazo de tiempo seleccionado, que el producto vuelva al estado líquido según las normativas. Si los dos horarios coinciden, la función resulta estar desactivada. Para cambiar los horarios de ON y OFF seguir el siguiente procedimiento:

- 1) apretar la tecla ;
- 2) el primer valor relativo a "defrost ON" comenzará a parpadear. El cambio del valor se produce apretando la tecla ;
- 3) repetir los puntos 1) y 2) hasta que se hayan configurado todos los valores de ON;
- 4) apretar la tecla para salir de la función de modificación de "Defrost ON" y pasar a "Defrost OFF";
- 5) repetir los puntos 1), 2) y 3) hasta que se hayan configurado todos los valores de OFF;
- 6) apretar la tecla para salir de la función de modificación. Se memorizarán los dos horarios.

⚠ ¡Atención! Cuando la descongelación está activa, se apaga la luz de la tapa, aunque en el módulo electrónico se haya configurado luz encendida "LAMP ON_LUZ". Al desactivar la descongelación, la luz de la tapa vuelve al estado anterior.

⚠ Los modelos First Class 2 y First Class 3 están equipados con un ventilador electrónico que invierte la rotación del ventilador durante el ciclo DEFROST. La inversión del ventilador ocurre 30 minutos después del tiempo de DESCONGELACIÓN ON y está activa durante 90 minutos. Al final de este último el ventilador vuelve a la rotación normal.



- Actuando sobre las teclas o será posible activar (ON) o desactivar (OFF) la función de MAX TEMP. Al encender la máquina, si la función está activa y la temperatura del producto está por encima del valor crítico "4", la pantalla parpadeará mostrando el siguiente mensaje



Para parar la señal de advertencia, apretar la tecla .

CLEANING
000d - ---

LIMPIEZA
000d - ---

- La función CLEANING (LIMPIEZA) se utiliza si el usuario quiere que la máquina envíe de manera clara en la pantalla una advertencia que recuerda realizar la limpieza. Mientras la función de Aviso de Limpieza sea (000d - ---) resulta estar desactivada.

Para activar la función de Aviso de Limpieza:

- 1) apretar la tecla ;
- 2) el primer valor comenzará a parpadear. El cambio del valor se produce apretando la tecla ;
- 3) apretar en la tecla para confirmar y pasar a los siguientes valores y modificarlos como en el punto 2);
- 4) apretar la tecla para salir de la función de modificación.

Se memoriza la cuenta atrás de los días (ddd) para recibir el aviso de limpieza. Al final, es decir, cuando los valores (---) son iguales a cero, la pantalla parpadeará mostrando el aviso de limpieza:

CLEANING
REQUIRED

EFECTUAR
LIMPIEZA

Realizar el procedimiento de limpieza del depósito, véase la pag. 63; para parar la señal de advertencia,

apretar la tecla ; desde aquí, volverá a empezar la cuenta atrás para el próximo aviso.

AUTOFILL
ON/OFF

RELLENAR
ON/OFF

- Actuando sobre las teclas o será posible activar (ON) o desactivar (OFF) la función de AUTOFILL (RELLENAR). La función debe estar activa (ON) únicamente si el First Class está equipado con el sistema de rellenado.

CALIBRATION
XXXX

CALIBRATION
XXXX

- Cet écran affiche la valeur d'étalonnage en mémoire. La valeur restera inchangée jusqu'à ce qu'un nouveau processus d'étalonnage soit démarré.

Cómo iniciar el proceso de calibración First Class Millennium Green

Para permitir un funcionamiento correcto, la calibración DEBE realizarse con un producto líquido a temperatura más de 10°C.

El proceso de calibración tarda diez minutos en completarse.

EN LA PRIMERA INSTALACIÓN

- Cuando se enciende First Class por primera vez, el proceso de calibración se iniciará automáticamente, durante diez minutos, tan pronto como se configure el modo SLUSH..

CALIBRACIÓN BAJO PEDIDO

Cuando es necesario volver a calibrar la máquina o uno de los tanques:

Para permitir un funcionamiento correcto, la calibración DEBE realizarse con un producto líquido a temperatura más de 10°C.

Seleccione el modo SLUSH y simultáneamente mantenga presionados los botones durante cinco segundos



Y en la electrónica frontal
pantalla:



Hasta que comience la calibración, aparecerá la siguiente



Cuándo calibrar el First Class Millennium Green

⚠ Para permitir un funcionamiento correcto, la calibración DEBE realizarse con un producto líquido a temperatura más de 10°C.

1. EN LA PRIMERA INSTALACIÓN

- a. Cuando se enciende First Class por primera vez, el proceso de calibración comenzará automáticamente, durante diez minutos, tan pronto como se configure el modo SLUSH.

2. EL PRODUCTO NO ESPESA O ESPESA DEMASIADO.

- a. Realice la calibración a pedido como se explica en la pag. 69.

3. DESPUÉS DEL MANTENIMIENTO:

- a. SUSTITUCIÓN DEL MOTORREDUCTOR SIN ESCOBILLAS
- b. SUSTITUCIÓN DE ELECTRÓNICA DEL TANQUE
- c. SUSTITUCIÓN DE LA Sonda DEL TERMOSTATO

Realice la calibración a pedido como se explica en la pag. 69.

4. En la pantalla compare el mensaje messaggio "NEEDS CALIBRATION"

- a. Realice la calibración a pedido como se explica en la pag. 69.

Seguridad para el operador

La apertura del depósito levantando la tapa implica el bloqueo de las hélices.

Autodiagnóstico

Consultar "Resolución de problemas" en la pag. 74.

Memoria de configuración

Todos los modos de funcionamiento y los ajustes configurados se registran en una memoria no volátil, es decir, activa incluso en ausencia de alimentación; por lo tanto, al encender la máquina, la electrónica se reinicia con la configuración que tenía en el momento del apagado anterior.

Señalización nivel mínimo

Todas las máquinas están equipadas con una sonda que detecta el nivel mínimo del producto dentro de los depósitos. Cuando el producto cae por debajo de dicho nivel, durante 20 minutos, la luz de dentro de la tapa comienza a parpadear. Si el nivel de producto se mantiene bajo, la luz deja de parpadear después de un minuto.

Funciones de señalizaciones de alarmas

First Class Millennium está provisto de una señalización directa de los problemas encontrados. El **parpadeo** del módulo electrónico indica que una alarma está activa. Para consultar de qué alarma se trata mantener



apretado durante 1 segundo la tecla . Una lista de todos los mensajes de alarma posibles se indica en la sección de "Resolución de problemas" en la pag. 74.

En el caso de que haya más señales activas, dichas alarmas serán indicadas con la alternancia de más mensajes.

Cómo empezar la producción de granizado, sorbete o bebida fría con First Class Millennium

Realice las operaciones de limpieza descritas en la pag. 63.

Levantar las tapas e introducir la mezcla en los depósitos.

- ¡Atención!** Cuando se enciende First Class por primera vez, el proceso de calibración se iniciará automáticamente, durante diez minutos, tan pronto como se configure el modo SLUSH. Lea atentamente cómo realizar una correcta calibración en el párrafo "Cómo iniciar el proceso de calibración First Class Millennium Green", Pag. 69.
- No llenar el depósito sólo con agua.** En caso de congelación del producto, apagar el módulo electrónico hasta que el producto no se vuelva líquido.
- Utilizar sólo agua potable para la preparación de las mezclas.**
- ¡Atención!** Si la mezcla contiene un producto alcohólico considerar que el 15%, en la mezcla total, es el valor máximo permitido que puede contactar con las partes de plástico.

Encender el interruptor general (véase la fig. 7 pag. 87)

- **Producción de granizado**

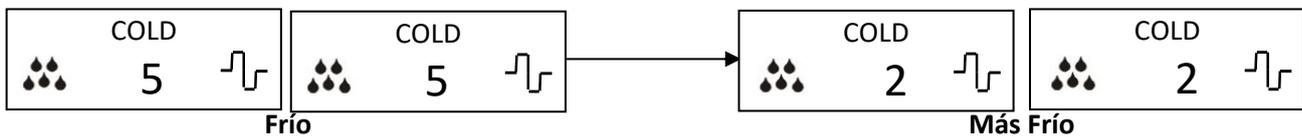
Seleccionar el modo SLUSH (granizado) de la manera descrita en la pag. 65.



variar la densidad del producto de 1 a 9 utilizando la tecla para aumentar y para disminuir. Configurando el valor 1 se tendrá un granizado menos viscoso y, por lo tanto, más líquido, mientras que configurando el valor 9 se tendrá la máxima viscosidad posible, es decir, un granizado muy denso

- **Bebida fría.**

seleccionar el modo COLD (bebida fría) de la manera descrita en la pag. 65.



variar la temperatura del producto de 2 a 5 utilizando la tecla para aumentar y para disminuir. Configurando el valor 2 se tendrá un producto a una temperatura más baja respecto al valor 5.

- En modo COLD/FRÍO se pueden formar copos de hielo y el resultado es un granizado muy líquido.**
- El valor de temperatura aconsejado es "3".**
- ¡Atención!** Para obtener granizado, sorbete o bebida fría se necesita una cantidad mínima de azúcar por litro. Generalmente, la cantidad es aquella aconsejada en las instrucciones de uso de los fabricantes. En el caso de productos naturales utilizar una cantidad de azúcar comprendida entre el 12 y el 22%.

- ⚠ Si la hélice horizontal es bloqueada por el surgimiento de bloques de hielo, debidos a la presencia de poco azúcar o por otras razones, como cuerpos extraños en el depósito, se puede causar la rotura de las hélices.
- ⚠ ¡Atención! Si el producto en el depósito hiela completamente apagar la máquina, esperar a que el producto se vuelva completamente líquido, vaciar el depósito y comprobar la causa del problema (por ejemplo, falta de azúcar, falta de cierre de la electroválvula, etc.)
- ⚠ ¡Atención! El producto debe mantenerse a una temperatura no superior a 5°C durante períodos especificados por el fabricante, pero, aún así, no durante más de 5 días. En caso de avería de la instalación frigorífica, es aconsejable comprobar el eventual deterioro del producto.
- ⚠ ¡Atención! En temperaturas superiores a 32°C, Elmeco no se considera responsable de las prestaciones del frigorífico, las cuales serán más lentas y tampoco será responsable de la correspondencia entre la temperatura seleccionada en el módulo electrónico y la temperatura de la bebida.

Reglas fundamentales de seguridad

- ⚠ No tocar el aparato cuando se tengan las manos y/o pies mojados.
- ⚠ No usar el aparato con los pies descalzos.
- ⚠ Este aparato no ha sido diseñado para ser instalado en cocinas.
- ⚠ No dejar el aparato expuesto a los agentes atmosféricos.
- ⚠ No tirar del cable de alimentación para desconectar el aparato de la red eléctrica.
- ⚠ No quitar los paneles antes de haber desconectado el aparato de la red eléctrica.
- ⚠ No quitar las protecciones y/o cubiertas que requieran el uso de herramientas para su remoción.

Eliminación del aparato viejo

Los aparatos fuera de uso deben quedar inutilizables. Desconectar el enchufe de la red y cortar el cable de alimentación.



Instrucciones ecológicas

Los aparatos de refrigeración fabricados, como, por otra parte, la mayoría de los otros aparatos de refrigeración, congeladores y acondicionadores presentes en el mercado, utilizan freón como gas refrigerante. El freón, así como otros líquidos refrigerantes, es un gas con un alto impacto ambiental.

Aunque el tipo de gas que el proveedor utiliza para la producción de sus máquinas es ecológico (R290 - Propano), la Empresa en cuestión impone, de todas maneras, que los compradores sean conscientes, desde el momento de la compra, de todo lo siguiente y que se atengan a las normas de referencia.

Los aparatos de refrigeración deben ser eliminados por el servicio de eliminación municipal correspondiente o por una empresa privada autorizada equivalente. Asegurarse de que las tuberías rígidas del frigorífico no estén dañadas hasta su retirada para una eliminación precisa y ecológica.

Todos los materiales de embalaje utilizados pueden eliminarse sin ningún peligro.

Asistencia técnica

La eventual reparación del aparato (Ejemplo: sustitución del cable de alimentación) deberá ser realizada exclusivamente por un *Centro de Servicio Técnico Autorizado*, con el uso de recambios originales.

⚠ ¡Atención! Cualquier trabajo de asistencia en las máquinas cargadas con refrigerante R290  deberá ser realizado exclusivamente por personal experto y preparado sobre procedimientos de gestión del gas R290 . Las actividades deben ser realizadas por el personal indicado por el Fabricante y el Distribuidor que ha realizado la venta del producto.

Sustitución lámpara de iluminación

En el caso de que se tenga que sustituir la lámpara, presente en la tapa, seguir el procedimiento:

1. Apagar la máquina;
2. Quitar la tapa completa con el depósito transparente;
3. Separar la tapa del cristal de tapa transparente;
4. Sustituir la lámpara vieja por la lámpara led proporcionada por el fabricante;
5. Montar la tapa con el vidrio de tapa transparente;
6. Volver a colocar la tapa completa con el depósito transparente;

Instalación FC agua (refrigerada con agua)

Si el First Class comprado está provisto de refrigeración con agua hay que cumplir con los siguientes consejos.

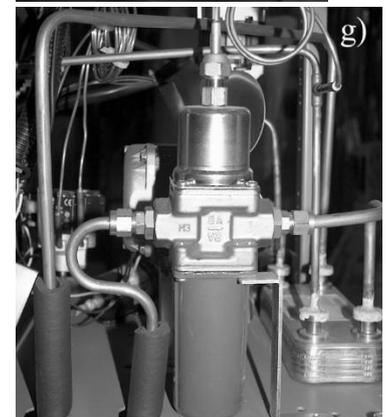
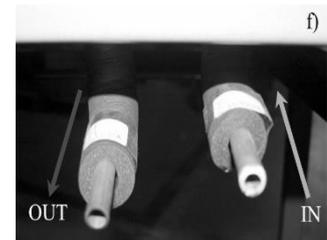
En la parte delantera de la máquina (lado de los grifos) están los tubos de entrada (derecha) y salida de agua (izquierda) como se muestra en la fig. f).

La cantidad de agua necesaria para el correcto funcionamiento puede variar dependiendo de las fases de enfriamiento del producto, con valores más altos al comienzo de la producción de granizado para pasar después a valores muy cercanos al cero en la fase de mantenimiento del granizado. Por lo tanto, se aconseja conectar el aparato a la red hídrica con el máximo caudal, y la válvula presostática (fig. g) en el interior de la máquina regulará el flujo según las necesidades reales.

Importante:

No es posible conectar la entrada del agua de la FCW a la salida de otro aparato refrigerado por agua (serie).

No es posible conectar más aparatos refrigerados por agua en el mismo grifo.



Resolución de problemas First Class

<p>En el modo SLUSH, la tina no enfría y la luz fría  está apagada.</p>	<p>Seleccione el modo SLUSH y simultáneamente mantenga presionados los botones durante cinco segundos  en la electrónica frontal  Hasta que comience la calibración</p> <p> Para permitir un funcionamiento correcto, la calibración DEBE realizarse con un producto líquido a temperatura más de 10°C.</p>	
<p>En el modo SLUSH, la tina se enfría demasiado y la luz fría  siempre está encendida.</p>	<p>Seleccione el modo SLUSH y simultáneamente mantenga presionados los botones durante cinco segundos  en la electrónica frontal  Hasta que comience la calibración</p> <p> Para permitir un funcionamiento correcto, la calibración DEBE realizarse un producto líquido a temperatura más de 10°C.</p>	
<p>En uno de los depósitos las hélices no giran, y el módulo electrónico funciona correctamente.</p>	<p>Se ha roto el pasador.</p>	<p> Desconectar el cable de alimentación de la red eléctrica</p>
<p>Durante la rotación de las hélices se escucha un chirrido.</p>	<p>El ruido procede de los engranajes de las hélices, vertical y horizontal. Es posible eliminarlo aplicando vaselina alimentaria en los mismos engranajes de plástico.</p>	
<p>La máquina no enfría y el testigo rojo junto al botón general está apagado.</p>	<p>Ha saltado el presostato. El presostato está provisto de un rearme automático; cuando disminuyan las presiones, el compresor volverá a funcionar y se encenderá el testigo. Para evitar que se repita esta situación, cerciorarse de la correcta colocación de la máquina según la fig. 5 pag. 87 y/o realizar el procedimiento de limpieza del condensador descrito en la pag.64.</p>	
<p>El módulo electrónico MILLENNIUM parpadea. Apertando durante un segundo la tecla MENU, señala: "ALARM THERMAL-ALARMA TÉRMICA"</p>	<p>Restablecer el cable de dos vías que conecta la sonda del termostato con el módulo electrónico comprobando que no haya óxido; en dicho caso volver a limpiar los contactos; si el problema persiste, hay que sustituir la sonda del termostato.</p>	<p> Desconectar el cable de alimentación de la red eléctrica</p>
<p>El módulo electrónico MILLENNIUM parpadea. Apertando durante un segundo la tecla MENU, señala: "ALARM MOTOR-ALARMA MOTOR" y las hélices están en rotación</p>	<p>Compruebe la conexión entre el módulo electrónico y el motorreductor brushless. Compruebe la presencia de óxido en los dos conectores.</p>	<p> Desconectar el cable de alimentación de la red eléctrica</p>
<p>El módulo electrónico MILLENNIUM parpadea. Apertando durante un segundo la tecla MENU, señala: "ALARM MOTOR-ALARMA MOTOR" y las hélices están paradas</p>	<p>El motorreductor puede estar en protección. Seleccione el modo Stand By presionando el botón  y presione ligeramente la hélice vertical después de retirar el domo. Vuelva al modo de enfriamiento previamente seleccionado presionando nuevamente el botón . Verificar la conexión entre el módulo electrónico y el motorreductor brushless. Verifique la presencia de óxido en los dos conectores. Probable rotura del motorreductor brushless y/o del módulo de control electrónico Probable rotura del motorreductor brushless o/y del módulo de control electrónico.</p>	<p> Desconectar el cable de alimentación de la red eléctrica</p>
<p>El módulo electrónico MILLENNIUM parpadea. Apertando durante un segundo la tecla MENU, señala: "ALARM VOLTAGE-ALARMA VOLTAJE"</p>	<p>La alimentación de red no es lineal; podría haber una fluctuación en el voltaje de entrada debido a cambios de voltaje, prolongadores o tomas múltiples a las cuales está conectada la First Class. Si el voltaje de la red fuera regular, proporcionar a la First Class una única conexión a la red para solucionar el problema; en el caso de que la First Class estuviera conectada a un sistema de relleno automático (autofill), hay que apagarla necesariamente y volver a encender la First Class para restablecer su correcto funcionamiento.</p>	<p> Desconectar el cable de alimentación de la red eléctrica</p>
<p>El módulo electrónico MILLENNIUM parpadea. Apertando durante un segundo la tecla MENU, señala: "ALARM LEVEL-ALARMA NIVEL"</p>	<p>Falta la sonda de nivel (detalle 15 del despiece en pag. 85) o contacto tapa/sonda de nivel/placa de bornes incorrecto.</p>	<p> Desconectar el cable de alimentación de la red eléctrica</p>
<p>El módulo electrónico MILLENNIUM parpadea. Apertando durante un segundo la tecla MENU, señala: "ALARM REFILL-ALARMA RELLENAR"</p>	<p>Esta alarma solo se puede visualizar si la pantalla AUTOFILL está en ON. La alarma aparecerá cuando la sonda de nivel no lee la presencia de líquido, dentro del depósito, durante un tiempo superior a 2 minutos. Para restablecer la alarma y hacer que se reanude el control del nivel, apagar y volver a encender el módulo electrónico apertando la tecla .</p>	
<p>El módulo electrónico MILLENNIUM parpadea. Apertando durante un segundo la tecla MENU, señala: "ALARM DATE-ALARMA FECHA"</p>	<p>Esta alarma aparecerá si el módulo electrónico encuentra un problema en la configuración de la fecha. Para ajustar la fecha usar el módulo programador.</p>	<p> Desconectar el cable de alimentación de la red eléctrica</p>
<p>El módulo electrónico MILLENNIUM parpadea. Apertando durante un segundo la tecla MENU, señala: "ALARM SOLVED-ALARMA RESUELTA"</p>	<p>Esta ventana aparecerá cuando se resuelvan una o más alarmas.</p>	
<p>El módulo electrónico MILLENNIUM parpadea. Al presionar el botón MENÚ durante un segundo, el módulo electrónico MILLENNIUM señala : " NEEDS CALIBRATION".</p>	<p>Seleccione el modo SLUSH y simultáneamente mantenga presionados los botones durante cinco segundos  en la electrónica frontal  Hasta que comience la calibración</p> <p> Para permitir un funcionamiento correcto, la calibración DEBE realizarse con un producto líquido a temperatura más de 10°C.</p>	
<p>En modo FRÍO la mezcla se convierte en un granizado (densidad máxima 1)</p>	<p>La mezcla en modo FRÍO puede convertirse en un granizado muy acuoso. Si la mezcla se congela excesivamente, realice la calibración bajo demanda, como se ilustra en el párrafo "Cómo iniciar el proceso de calibración First Class Millennium Green", pag. 69. Si el problema persiste comuníquese con el servicio técnico.</p>	

APPENDICE

APPENDIX

ANNEXE

APÉNDICE



Certificato di Garanzia (Valido solo per mercato Italiano)

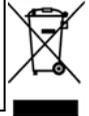
Timbro e firma del rivenditore

Circle stamp area for retailer signature

Data di acquisto __ / __ / __
Modello FC__ (1 o 2 o 3)
Matricola _____



Dati dell'acquirente (scrivere in stampatello) Spett.le
Via.....
C.a.p..... Città..... Prov. (.....)



Condizioni di garanzia:

1 anno di manodopera (prova di acquisto e numero di serie richiesti), 2 anni componenti. Durante il periodo di garanzia (primo anno), Elmeco a sua discrezione e dopo l'ispezione, ripara o sostituisce l'unità difettosa senza alcun addebito per ricambi e manodopera.

Questo periodo di garanzia decorre dalla data di acquisto comprovata dalla copia del documento di acquisto in cui è chiaramente specificato il modello e il numero di serie della macchina. Se entro 6 mesi dall'acquisto non si riceve nessuna informazione della data di installazione la garanzia parte dalla data di fabbricazione della macchina. La garanzia è a giudizio del produttore. La manodopera non include il tempo di viaggio dell'assistenza tecnica o il costo di spedizione da e per il centro assistenza. Gli apparecchi devono essere inoltrati ai centri di assistenza in porto franco. Le spese, i rischi ed i danni relativi agli apparecchi trasportati sono a carico dell'acquirente.

L'acquirente dovrà darne tempestiva comunicazione a Elmeco SRL contattando il numero verde 800 288 398.

L'assistenza clienti diagnosticherà il problema telefonicamente e, a suo costo, può chiedere il ritiro del componente difettoso per ulteriori analisi. La mancata disponibilità del componente annulla il contratto. La garanzia non si applica a macchine o parti che sono state soggette a incidenti, uso improprio, negligenza, alterazione, mancata osservanza delle istruzioni operative o utilizzo con apparecchiature con le quali non è previsto l'uso, etichetta di identificazione illeggibile, voltaggio errato, ventilazione impropria, danni causati durante il trasporto, installazione o funzionamento impropri come e non limitati ad ambienti corrosivi / corrosione normale pulizia e decalcificazione non periodica, conservazione impropria, manutenzione o riparazione inadeguata, incendi, inondazioni o cause di forza maggiore, guasti causati dalle condizioni dell'acqua, normale manutenzione preventiva e pulizia quali, a titolo esemplificativo ma non esaustivo, pulizia del condensatore, ripristino del pressostato di alta pressione, sostituzione della coppiglia, sostituzione dell'illuminazione, fusibili, bobina elettrica e parti elettrica del compressore. Questa garanzia non copre le parti in plastica, le parti in gomma, gli o-ring, le guarnizioni o altri elementi soggetti a usura, luci, bobine e parti elettriche del compressore.

Qualsiasi sistema sigillato che è stato manomesso (es. motoriduttore, compressore), qualsiasi parte o gruppo che è stato alterato, modificato o cambiato, unità il cui sistema di refrigerazione è stato modificato

Questa garanzia non copre i costi di riparazioni effettuate o tentate da chiunque. L'autorizzazione deve pervenire ESCLUSIVAMENTE a Elmeco SRL.

Questa garanzia non copre la macchina sottoposta a manutenzione senza il necessario spazio libero su tutti i lati o situata in prossimità di apparecchiature che producono calore o polvere.

La presente garanzia non copre condizioni di mancato funzionamento temporaneo che possono verificarsi con il normale utilizzo e alle quali l'utente può prontamente porre rimedio facendo riferimento alle istruzioni per l'utente o chiamando Elmeco o suoi partner autorizzati.

ATTENZIONE! RISPEDIRE LA GARANZIA!

NON SPEDIRE QUESTA PARTE!

Compilare, tagliare e conservare. Senza il presente talloncino, la garanzia non è operante!

Acquirente: Spett.le _____

Modello: _____

Numero Matricola: _____

DATA DI ACQUISTO
__ / __ / __

Parti e casistiche non in garanzia: plastiche, coppiglie; riarmo del pressostato; pulizia generale ed ordinaria manutenzione; manomissione di qualsiasi componente; utilizzo di componenti non originali e/o difettati; rottura accidentale di componenti; rottura di componenti dovuta al trasporto.



DICHIARAZIONE DI CONFORMITÀ
DECLARATION OF CONFORMITY

In accordo con la Direttiva LVD 2014/35/UE e con la Direttiva Compatibilità Elettromagnetica 2014/30/UE.
According to the LVD Directive 2014/35/UE and the EMC Directive 2014/30/UE.

Tipo di apparecchio - *Type of equipment*: GRANITORE

Marchio Commerciale – <i>Trademark</i>	ELMECO
Modello - <i>Type designation</i>	FIRST CLASS 1 – FIRST CLASS 2 – FIRST CLASS 3 _ 220-240V/50Hz _ SERIE GREEN
Costruttore - <i>Manufacturer</i>	ELMECO
Indirizzo - <i>Address</i>	VIA CIRCUMVALLAZIONE ESTERNA N. 12 80025 CASANDRINO (NA)
Telefono n° - <i>Telephone no.</i>	0039/081/5055724 - 5057068 - 5054028
Telefax n° - <i>Telefax no.</i>	0039/081/5055726

Le norme armonizzate o le specifiche tecniche (designazioni) che sono state applicate in accordo con le regole della buona arte in materia di sicurezza in vigore nella CEE sono:
The following harmonized standards or technical specifications (designations) which comply with good engineering practice in safety matters in force within the EEC have been applied:

Norme o altri documenti normativi
standards or other normative documents

Rapporto di collaudo - Schede Tecniche
Test report - Technical file

IEC 60335-1:2010 + AMD1:2013 + AMD2:2016
IEC 60335-2-24:2010 (7th ed.) + AMD1:2012 + AMD2:2017
IEC 60335-2-75:2012 (3rd ed.) + AMD1:2015 + AMD2:2018
EN 55014-1: 2017
EN 55014-2: 2015
IEC 61000-3-2:2018
IEC 61000-3-3: 2013 + AMD1
EN 61000-3-2: 2019
EN 61000-3-3: 2013
CISPR 14-1: 2016
CISPR 14-2: 2015

Informazioni ulteriori
Additional information

In qualità di costruttore e/o rappresentante autorizzato dalla società all'interno della CEE, si dichiara sotto la propria responsabilità che gli apparecchi sono conformi alle esigenze essenziali previste dalle Direttive su menzionate.
As the manufacturer's authorized established within ECC, we declare under our sole responsibility that the equipment follows the provisions of the directive states above.

Data e luogo di emissione
Date and place of issue

Nome e firma di persona autorizzata
Name and signature of authorized person

NAPOLI
NAPLES

RUMOROSITÀ - NOISINESS - GERAUSCHPEGEL - BRUIT - RUIDOSO

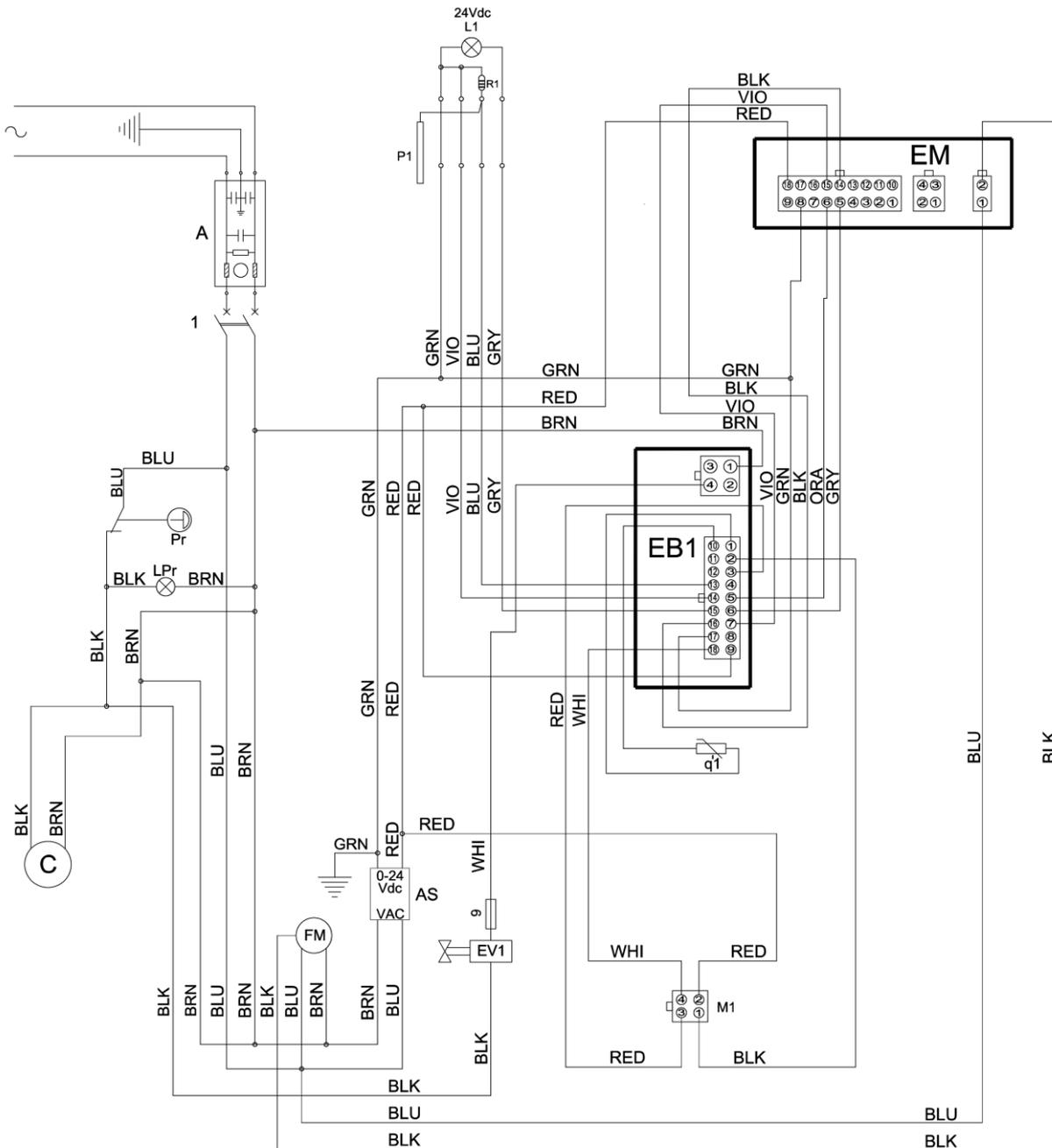
Modello - Model - Muster - Modèl - Muestra

FC1 ≤ 60.5 DB

FC2 ≤ 63.5 DB

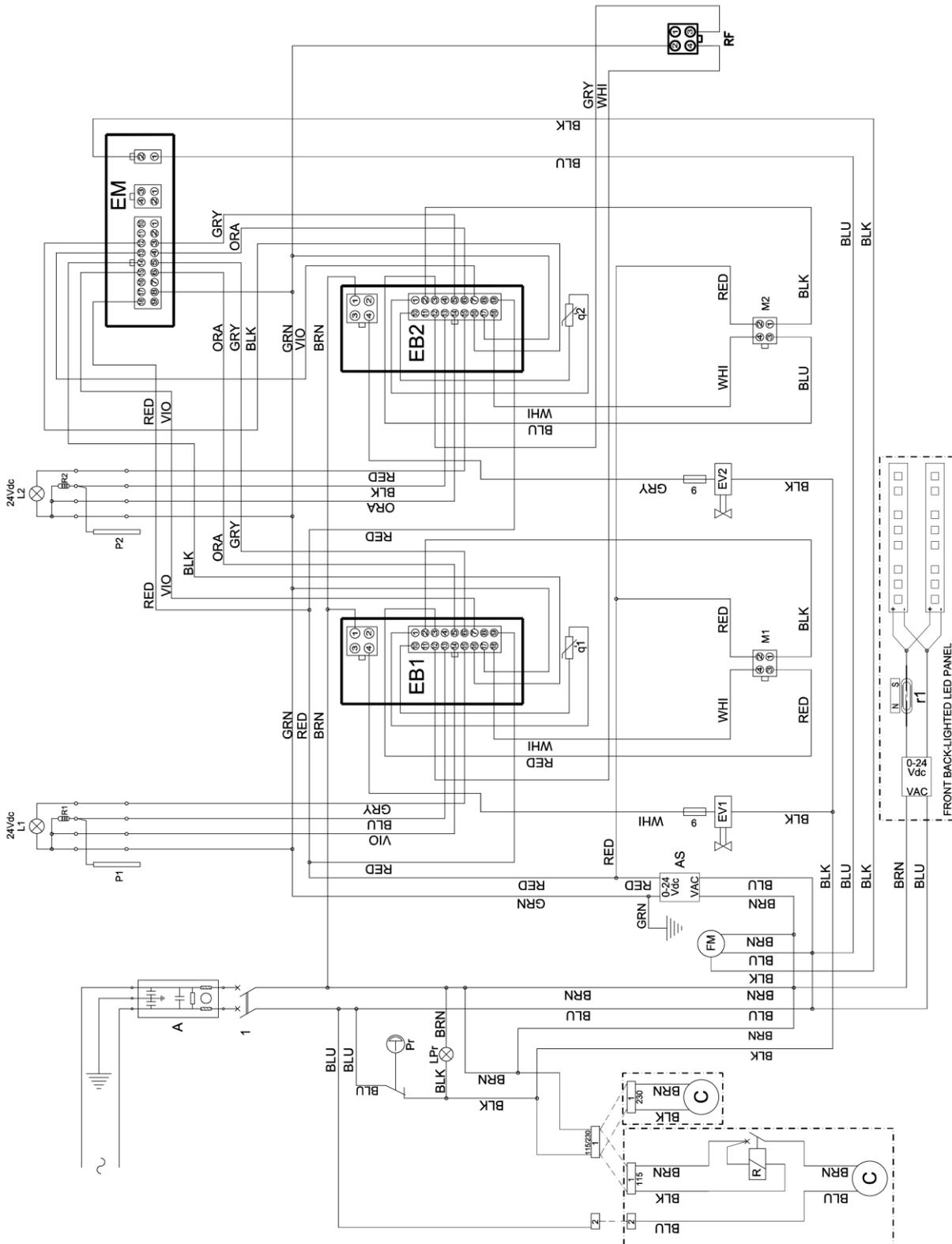
FC3 ≤ 64 DB

Impianto Elettrico / Electric System / Installation Electrique / Instalación Eléctrica FC1 GREEN



Riferimento colori – Vista rubinetti
Reference colors – Outlets view

Impianto Elettrico / Electric System / Installation Electrique / Instalación Eléctrica FC2 GREEN



Riferimento colori – Vista rubinetti
Reference colors – Outlets view

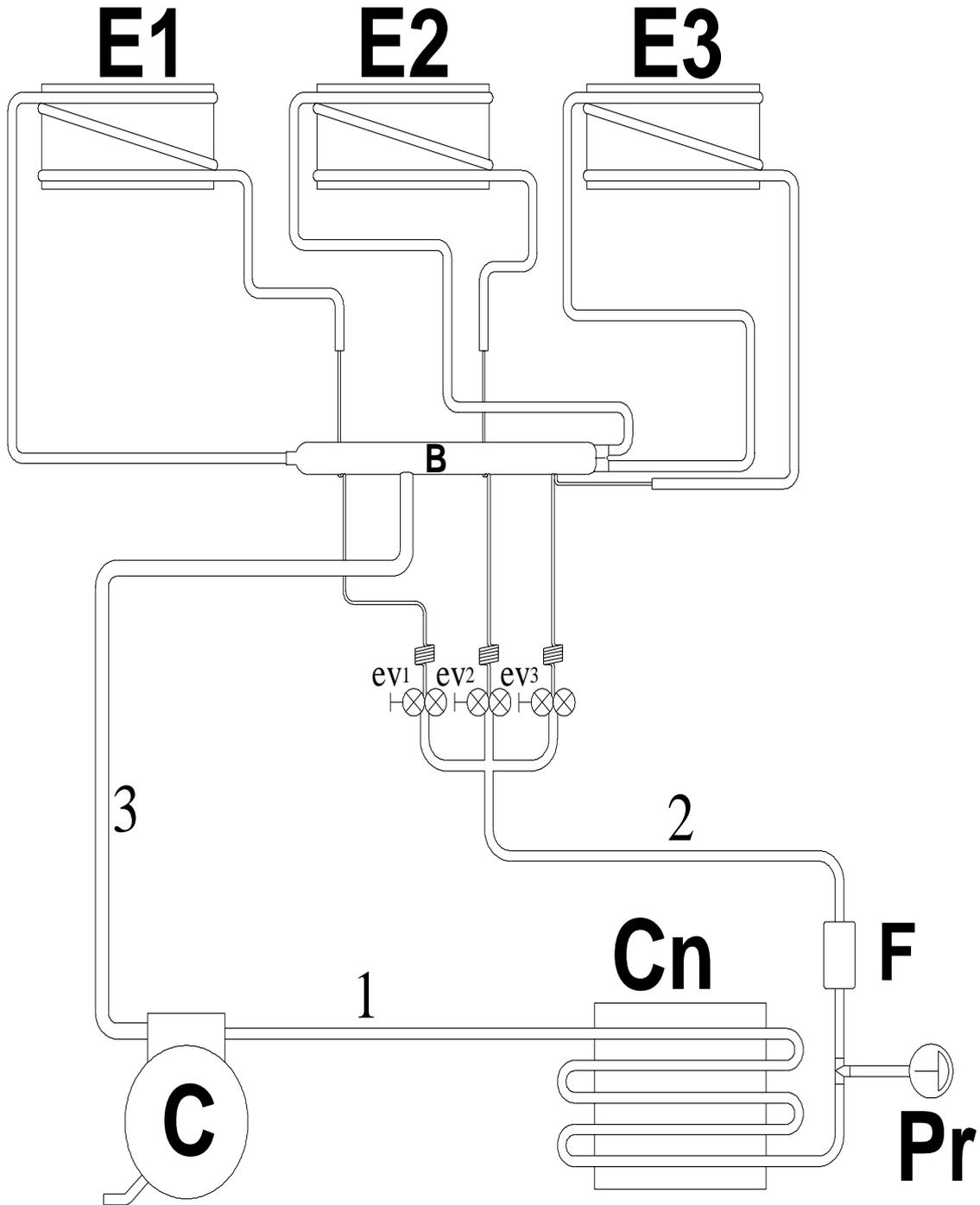
Impianto Elettrico / Electric System / Installation Electrique / Instalación Eléctrica**I**

1: Interruttore generale
A: Filtro antidisturbo (230V/50HZ)
Pr: Pressostato
LPr: Spia pressostato
C: Compressore
R: Rele
FM: Motoventilatore
AS: Alimentatore switching 100-240Vac/24Vdc
9: Fusibile 5x20mm F315mA
EVx: Elettrovalvola
Mx: Motoriduttore brushless
EBx: Modulo elettronico
EM: Modulo macchina
Lx: Lampada cupola 24Vdc
Px: Sonda livello
Rx: Resistenza 100Kohm-0.25W
qx: Termostato
RF: Connettore Autofill B-I-B (solo FC2 e FC3)
r1: Sensore reed
Colori
BRN Marrone
BLU Blu
GRN Giallo-Verde
RED Rosso
BLK Nero
WHI Bianco
GRY Grigio
VIO Viola
ORA Arancione

GB

1: Main switch
A: Suppressor filter (230V/50HZ)
Pr: Pressure switch
LPr: Pressure switch light
C: Compressor
R: Relais
FM: Fan motor
AS: Switching power supply 100-240Vac/24Vdc
9: Fuse 5x20mm F315mA
EVx: Solenoid valve
Mx: Brushless gear motor
EBx: Electronic board
EM: Machine module
Lx: Top light 24Vdc
Px: Level probe
Rx: Heating element 100Kohm-0.25W
qx: Thermostat
RF: B-I-B Autofill connector (only for FC2 and FC3)
r1: Reed sensor
Colors
BRN Brown
BLU Blue
GRN Yellow-Green
RED Red
BLK Black
WHI White
GRY Grey
VIO Purple
ORA Orange

Impianto Frigorifero / Cooling System / Installation Frigorifique / Aparato Frigorífico



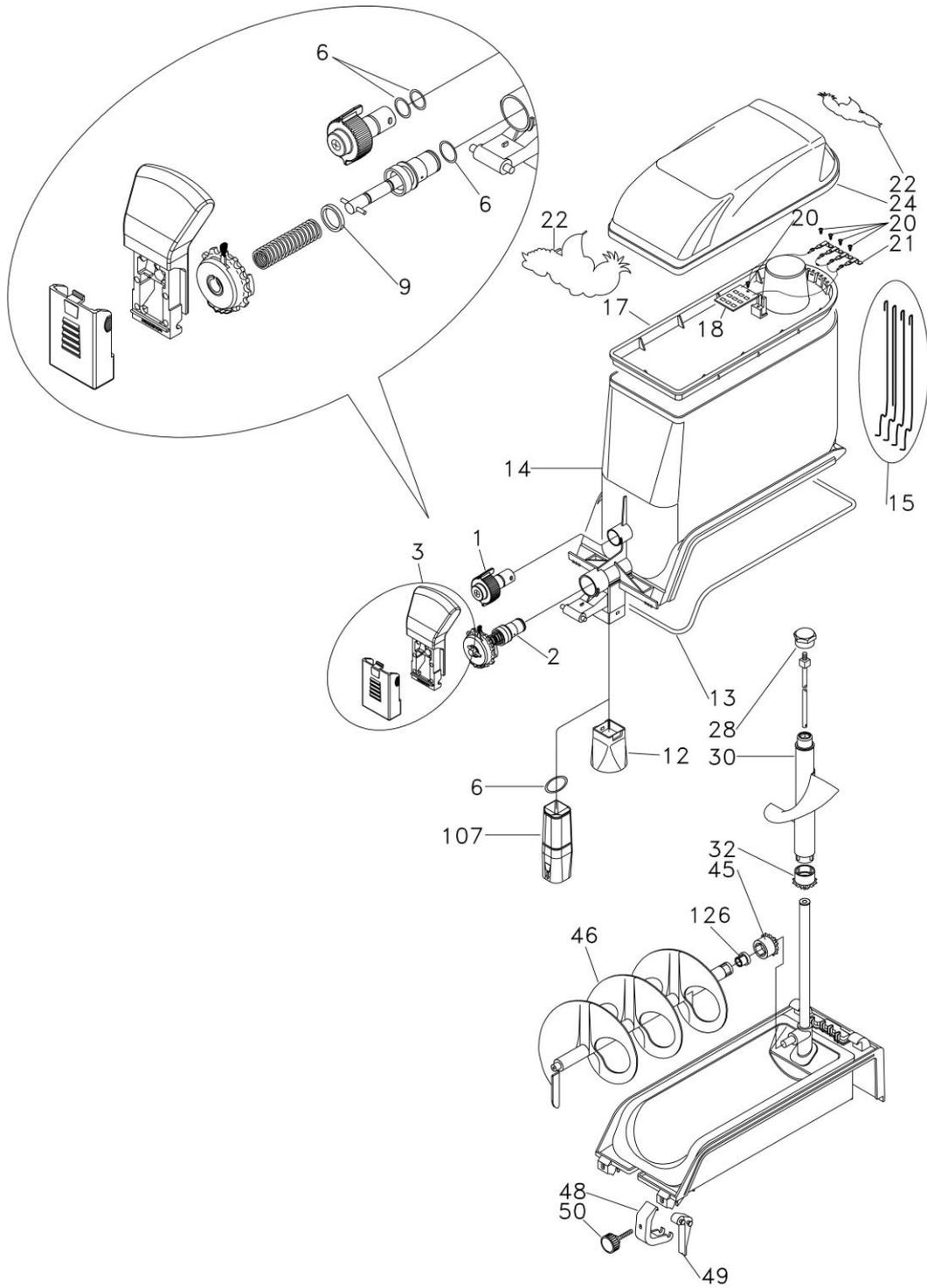
I

C: Compressore
Cn: Condensatore
F: Filtro-deidratore
B: Boiler
ev1: Elettrovalvola
ev2: Elettrovalvola
ev3: Elettrovalvola
E1: Evaporatore
E2: Evaporatore
E3: Evaporatore
1: Linea scarico
2: Linea liquido
3: Linea aspirazione
Pr: Pressostato

GB

C: Compressor
Cn: Condenser
F: Dryer filter
B: Accumulator
ev1: Solenoid valve
ev2: Solenoid valve
ev3: Solenoid valve
E1: Evaporator
E2: Evaporator
E3: Evaporator
1: Discharge line
2: Liquid line
3: Suction line
Pr: Pressure switch

Esploso / Exploded View / Vues éclatées / Despiece



I
GB

#	CODICI CODES	DESCRIZIONE	DESCRIPTION
1	M0004109-002	ASSIEME GHIERA-MANICOTTO FC	RING NUT HORIZONTAL AUGER
2	M0003126-005	ASSIEME GHIERA-LEVETTA CON PISTONE + ASTINA IN PLASTIC	RING NUT LEVER COVER PISTON + PLASTIC ROD
3	M0003139-001	LEVA SCARICO + COPERCHIO	HANDLE + COVER
6	OR13000117	O-RING 117	O-RING 117
9	M0003117-001	GUARNIZIONE GOLA RUBINETTO	OUTLET GASKET
12	M0006134-002	PROLUNGA CORPO RUBINETTO CON ADESIVO BICCHIERE	DISPENSING SPOUT CUP VERSION
13	M0000106-002	GUARNIZIONE PER VASCA	GASKET TANK
14	M0000147-001	VASCA TRASPARENTE	TRANSPARENT TANK
15	M0005159-001	KIT FILI CONTATTO BASSA TENSIONE INOX	LOW VOLTAGE CONTACT WIRES KIT
17	M0006108-001	VETRO CUPOLA	LAMP GLASS
18	MG005101-001	LAMPADA 9 LED 12VAC/24VDC	9 LED LAMP 12VAC/24VDC
20	V TTC2.9X9.5CR	VITE TC 2.9X9.5MM CROCE	SCREW TC 2.9X9.5
21	M0005109-001	LAMELLA 12Vac CUPOLA	12V CONTACT FOR TANK
22	M0006129-001	ADESIVO ELMECO CUPOLA	PLASTIC LENS STICKER
24	M0006193-004	CUPOLA NERA	BLACK LID
28	M0000107-001	GHIERA FISSAGGIO ELICA VERTICALE	RING NUT VERTICAL PROPELLER
30	M0004111-001	ELICA VERTICALE CON BOCCOLA INOX	VERTICAL AUGER WITH STAINLESS STEEL BUSHING
32	M0004104-002	PIGNONE ELICA VERTICALE	PINION VERTICAL AUGER
45	M0004105-002	PIGNONE ELICA ORIZZONTALE	HORIZONTAL AUGER GEAR
46	M0004110-002	ELICA ORIZZONTALE CON BOCCOLA	HORIZONTAL AUGER WITH PLASTIC BUSHING
48	A0006142-001	KIT GANCIO CERNIERA NERO + GANCIO	KIT BLACK HINGE HOOK + FRONT HINGE
50	M0006119-001	MANOPOLA FISSAGGIO GANCI M5X25mm	LOCKING BOLT
107	M0003130-001	RESTRICTION RUBINETTO	OUTLET RESTRICTION
126	M0004102-002	BOCCOLA ELICA ORIZZONTALE	HORIZONTAL AUGER BUSHING



ELMECO LIMITED PRODUCT WARRANTY

New machines that have been manufactured by Elmeco SRL Italy and all parts thereof are conditionally warranted to the original user by Elmeco SRL to be free from defects in material and workmanship under normal use

SERVICE AS FOLLOWS:

Frozen/Slush Elmeco's machine and all components unless specified below–

1-year labor (proof of purchase and serial number required), 2 years parts. Only for USA and CANADA market the electronic board has 3 years of warranty and the Compressor 5 years. During the warranty period (first year), Elmeco at its option and after inspection, repair or replace defective unit with no charge for parts or bench labour.

This warranty period starts from the date of purchase proved by the copy of purchase document where is clearly specified Model and Serial Number of the machine. If no information about the installation date is received within 6 months of purchase, the warranty starts from the date of manufacture of the machine.

Bench labour does not include service agent's travel time, or cost of shipping to and from the service station.

The buyer shall give prompt notice to Elmeco SRL for any claim to be made under warranty via telephone at **1-877-4ELMECO (1-877-435-6326)**.

Customer support will diagnose problem over phone and upon request of Elmeco, the defective parts/equipment shall be shipped prepaid to Elmeco.

THIS WARRANTY DOES NOT APPLY TO ANY EQUIPMENT, COMPONENT OR PART THAT WAS NOT MANUFACTURED BY ELMECO OR THAT, IN ELEMCO'S JUDGMENT, HAS BEEN AFFECTED BY:

- WARRANTY DOES NOT APPLY TO MACHINES OR ANY PARTS WHICH HAVE BEEN SUBJECT TO ANY ACCIDENT, MISUSE, NEGLIGENCE, ALTERATION, FAILURE TO FOLLOW OPERATING INSTRUCTIONS, OR USE WITH EQUIPMENT WITH WHICH IT IS NOT INTENDED TO BE USED
- USE ON INCORRECT VOLTAGE, IMPROPER VENTILATION, DAMAGE CAUSED IN TRANSIT, IMPROPER INSTALLATION OR OPERATION, AS AND NOT LIMITED TO CORROSIVE ENVIRONMENTS / NORMAL CORROSION, NON-PERIODIC CLEANING AND DESCALING, IMPROPER STORAGE
- IMPROPER MAINTENANCE OR REPAIR, FIRE, FLOOD OR ACTS OF GOD
- THIS WARRANTY DOES NOT COVER NORMAL PREVENTIVE MAINTENANCE AND CLEANING SUCH AS, BUT NOT LIMITED TO, CONDENSER CLEANING, HIGH PRESSURE SWITCH RESET, COTTER PIN REPLACEMENT, O-RINGS, SEALS OR LIGHTING REPLACEMENT, FUSES AND ELECTRICAL COILS, ELECTRICAL COMPRESSOR COMPONENTS
- THIS WARRANTY DOES NOT COVER PLASTIC PARTS, RUBBER PARTS OR ANY OTHER WEAR ITEMS
- THIS WARRANTY DOES NOT COVER ANY SEALED SYSTEM THAT HAS BEEN BROKEN INTO (EX. GEAR MOTOR, COMPRESSOR)
- THIS WARRANTY DOES NOT COVER ANY PART OR ASSEMBLY THAT HAS BEEN ALTERED, MODIFIED OR CHANGED
- THIS WARRANTY DOES NOT COVER UNIT WHOSE REFRIGERATION SYSTEM IS MODIFIED
- THIS WARRANTY DOES NOT COVER THE COSTS OF REPAIRS MADE OR ATTEMPTED BY ANYONE WITHOUT PRIOR AUTHORIZATION BY ELMECO SRL OR ITS AUTHORIZED PARTNERS SERVICE DEPARTMENT
- THIS WARRANTY DOES NOT COVER MACHINE MAINTAINED WITHOUT THE REQUIRED AIR CLEARANCE ON ALL SIDES, OR LOCATED IN CLOSE PROXIMITY TO HEAT PRODUCING OR POWDER EQUIPMENT
- THIS WARRANTY DOES NOT COVER UNIT OR PART FAILURE CAUSED BY WATER CONDITIONS
- THIS WARRANTY DOES NOT COVER TEMPORARY NON-FUNCTIONING CONDITIONS WHICH CAN OCCUR WITH NORMAL USE AND WHICH CAN BE READILY REMEDIED BY THE USER BY REFERRING TO THE USERS INSTRUCTIONS OR CALLING ELMECO OR ITS AUTHORIZED PARTNERS.

The model and serial number shall be supplied to the service department of Elmeco along with the defective parts or unit.

Please Note: Warranty only valid when warranty registration card is sent in and processed .

The dealers, distributors, employees and agents of **Elmeco srl** are not authorized to modify this warranty neither written nor oral or to add warranties that are binding to **Elmeco srl**.

Elmeco srl

Via Circumvallazione Est. 12
Casandrino (NA) 80025, Italy
Tel: 0039 081 5055724

Elmeco LLC

652 Griffith Road, Suite E
Charlotte, NC 28217 U.S.A.
Tel# (877) 435-6326



GARANTIE PRODUIT LIMITÉE ELMECO

Les machines neuves fabriquées par Elmeco SRL Italie et toutes leurs pièces sont garanties par Elmeco SRL à l'utilisateur d'origine, sous réserve de l'absence de défauts de matériaux et de fabrication dans des conditions normales d'utilisation

SERVICE COMME SUIV :

La machine à granita et boissons froides Elmeco et tous ses composants, à l'exception de ce qui est spécifié ci-dessous :

1 an sur main-d'œuvre (preuve d'achat et numéro de série requis), 2 ans sur pièces détachées. Uniquement pour les marchés USA et CANADA, la carte électronique a 3 ans de garantie et le compresseur 5 ans. Pendant la période de garantie (première année), Elmeco, à sa discrétion et après inspection, répare ou remplace l'appareil défectueux sans frais de pièces ou de main d'œuvre.

Cette période de garantie commence à la date d'achat prouvée par la copie du document d'achat indiquant clairement le modèle et le numéro de série de l'appareil. Si aucune information sur la date d'installation n'est reçue dans les 6 mois suivant l'achat, la garantie commence à partir de la date de fabrication de la machine.

La main-d'œuvre ne comprend pas le temps de déplacement de l'agent de service ni les frais d'expédition vers et depuis le centre de service.

L'acheteur doit informer rapidement Elmeco SRL de toute réclamation au titre de la garantie par téléphone au **1-877-4ELMECO (1-877-435-6326)**.

L'assistance clientèle diagnostiquera le problème par téléphone et, à la demande d'Elmeco, les pièces/équipements défectueux seront expédiés en port payé à Elmeco.

CETTE GARANTIE NE S'APPLIQUE PAS AUX ÉQUIPEMENTS, COMPOSANTS OU PIÈCES QUI N'ONT PAS ÉTÉ FABRIQUÉS PAR ELMECO OU QUI, SELON LE JUGEMENT D'ELEMCO, ONT ÉTÉ AFFECTÉS PAR :

- LA GARANTIE NE S'APPLIQUE PAS AUX MACHINES OU À TOUTE PIÈCE QUI A FAIT L'OBJET D'UN ACCIDENT, D'UNE MAUVAISE UTILISATION, D'UNE NÉGLIGENCE, D'UNE ALTÉRATION, D'UN NON-RESPECT DES INSTRUCTIONS D'UTILISATION OU D'UNE UTILISATION AVEC UN ÉQUIPEMENT AVEC LEQUEL LES MACHINES NE SONT PAS DESTINÉES À ÊTRE UTILISÉES
- UTILISATION À UNE TENSION INCORRECTE, VENTILATION INADÉQUATE, DOMMAGES CAUSÉS PENDANT LE TRANSPORT, INSTALLATION OU UTILISATION INADÉQUATE, COMME PAR EXEMPLE, ET SANS S'Y LIMITER : ENVIRONNEMENTS CORROSIFS / CORROSION NORMALE, NETTOYAGE ET DÉTARTRAGE NON PÉRIODIQUES, STOCKAGE INADÉQUAT
- MAINTENANCE OU RÉPARATION INCORRECTE, INCENDIE, INONDATION OU CAS DE FORCE MAJEURE
- CETTE GARANTIE NE COUVRE PAS LA MAINTENANCE ET LE NETTOYAGE PRÉVENTIFS NORMAUX TELS QUE, MAIS SANS S'Y LIMITER, LE NETTOYAGE DU CONDENSEUR, LE RÉARMEMENT DU PRESSOSTAT HAUTE PRESSION, LE REMPLACEMENT DE LA GOUPILLE FENDUE, LES JOINTS TORIQUES, LES JOINTS D'ÉTANCHÉITÉ OU LE REMPLACEMENT DE L'ÉCLAIRAGE, LES FUSIBLES ET LES BOBINES ÉLECTRIQUES, , COMPOSANTS DU COMPRESSEUR ÉLECTRIQUE
- CETTE GARANTIE NE COUVRE PAS LES PIÈCES EN PLASTIQUE, LES PIÈCES EN CAOUTCHOUC OU TOUT AUTRE ÉLÉMENT D'USURE
- CETTE GARANTIE NE COUVRE PAS LES SYSTÈMES SCÉLLÉS QUI ONT ÉTÉ FORCÉS (PAR EX. MOTEUR À ENGRENAGES, COMPRESSEUR)
- CETTE GARANTIE NE COUVRE PAS LES PIÈCES OU ASSEMBLAGES QUI ONT ÉTÉ ALTÉRÉS, MODIFIÉS OU CHANGÉS
- CETTE GARANTIE NE COUVRE PAS LES APPAREILS DONT LE SYSTÈME DE RÉFRIGÉRATION EST MODIFIÉ
- CETTE GARANTIE NE COUVRE PAS LES COÛTS DES RÉPARATIONS EFFECTUÉES OU TENTÉES PAR QUICONQUE SANS AUTORISATION PRÉALABLE D'ELMECO SRL OU DU SERVICE APRÈS-VENTE DE SES PARTENAIRES AGRÉÉS
- CETTE GARANTIE NE COUVRE PAS LES MACHINES ENTRETENUES SANS L'ESPACE D'AIR REQUIS DE TOUS LES CÔTÉS, OU SITUÉES À PROXIMITÉ D'ÉQUIPEMENTS PRODUISANT DE LA CHALEUR OU DE LA POUDRE
- CETTE GARANTIE NE COUVRE PAS LES PANNES D'APPAREILS OU DE PIÈCES CAUSÉES PAR LES CARACTÉRISTIQUES DE L'EAU
- CETTE GARANTIE NE COUVRE PAS LES PROBLÈMES TEMPORAIRES DE NON-FONCTIONNEMENT QUI PEUVENT SURVENIR LORS D'UNE UTILISATION NORMALE ET AUXQUELS L'UTILISATEUR PEUT FACILEMENT REMÉDIER EN CONSULTANT LE MANUEL D'UTILISATION OU EN APPELANT ELMECO OU SES PARTENAIRES AGRÉÉS.

Le modèle et le numéro de série doivent être fournis au service après-vente d'Elmeco avec que les pièces ou l'appareil défectueux.

A noter : La garantie n'est valable que lorsque la carte d'enregistrement de la garantie est envoyée et traitée.

Les concessionnaires, distributeurs, employés et agents d'**Elmeco srl** ne sont pas autorisés à modifier cette garantie, ni par écrit ni oralement, ni à ajouter des garanties engageant **Elmeco srl**.

Elmeco srl

Via Circumvallazione Est. 12
Casandrino (NA) 80025, Italy
Tél. : 0039 081 5055724

Elmeco LLC

652 Griffith Road, Suite E
Charlotte, NC 28217 U.S.A.
Tel# (877) 435-6326



GARANTÍA LIMITADA DEL PRODUCTO ELMECO

Las nuevas máquinas que han sido fabricadas por Elmeco SRL Italia y todas sus partes están condicionalmente garantizadas al usuario original por Elmeco SRL como libres de defectos en el material y mano de obra durante un uso normal

SERVICIO DE LA SIGUIENTE MANERA:

La máquina de Frozen/Slush de Elmeco y todos los componentes a menos que se especifique lo siguiente— 1 año de mano de obra (prueba de compra y número de serie requeridos), 2 años en piezas Solo para el mercado de USA y CANADÁ la Placa Electrónica tiene 3 años de garantía y el Compresor 5 años..Durante el período de garantía (primer año), Elmeco, a su elección, y después de la inspección, reparará o sustituirá la unidad defectuosa sin cargo alguno por piezas o mano de obra de banco.

Este período de garantía comienza a partir de la fecha de compra demostrada por la copia del documento de compra donde se especifica claramente el Modelo y Número de serie de la máquina. Si no se recibe información sobre la fecha de instalación dentro de los 6 meses posteriores a la compra, la garantía comienza a partir de la fecha de fabricación de la máquina.

La mano de obra de banco no incluye el tiempo de viaje del agente de servicio, ni el coste del envío hacia y desde la estación de servicio.

El comprador notificará rápidamente a Elmeco SRL cualquier reclamación que se haga bajo garantía por teléfono al **1-877-4ELMECO (1-877-435-6326)**.

El servicio de atención al cliente diagnosticará el problema por teléfono y, a petición de Elmeco, las piezas/equipos defectuosos se enviarán prepagados a Elmeco.

ESTA GARANTIA NO SE APLICA A NINGÚN EQUIPO, COMPONENTE O PARTE QUE NO HAYA SIDO FABRICADO POR ELMECO O QUE, A JUICIO DE ELMECO, HAYA SIDO AFECTADO POR:

- LA GARANTÍA NO SE APLICA A MÁQUINAS O PIEZAS QUE HAYAN SIDO OBJETO DE ALGÚN ACCIDENTE, MAL USO, NEGLIGENCIA, ALTERACIÓN, INCUMPLIMIENTO DE LAS INSTRUCCIONES DE FUNCIONAMIENTO O USO CON UN EQUIPO CON EL CUAL NO ESTÁ DESTINADO A SER USADO
- USO CON VOLTAJE INCORRECTO, VENTILACIÓN INADECUADA, DAÑO CAUSADO EN TRÁNSITO, INSTALACIÓN U OPERACIÓN INADECUADA, ADEMÁS DE, Y SIN LIMITARSE A, AMBIENTES CORROSIVOS/CORROSIÓN NORMAL, LIMPIEZA Y DESCALCIFICACIÓN NO PERIÓDICAS, ALMACENAMIENTO INADECUADO
- MANTENIMIENTO O REPARACIÓN INADECUADOS, INCENDIOS, INUNDACIONES O DESASTRES NATURALES
- ESTA GARANTÍA NO CUBRE EL MANTENIMIENTO PREVENTIVO NORMAL Y LA LIMPIEZA, ADEMÁS DE, Y SIN LIMITARSE A LIMPIEZA DEL CONDENSADOR, RESTABLECIMIENTO DEL INTERRUPTOR DE ALTA PRESIÓN, SUSTITUCIÓN DEL PASADOR, JUNTAS TÓRICAS, SELLOS O SUSTITUCIÓN DE ILUMINACIÓN, FUSIBLES Y BOBINAS ELÉCTRICAS, COMPONENTES DEL COMPRESOR ELÉCTRICO
- ESTA GARANTÍA NO CUBRE PIEZAS DE PLÁSTICO, PIEZAS DE CAUCHO NI NINGÚN OTRO ELEMENTO DE DESGASTE
- ESTA GARANTÍA NO CUBRE NINGÚN SISTEMA SELLADO QUE HAYA SIDO ROTO (POR EJEMPLO, MOTOR DE ENGRANAJES, COMPRESOR)
- ESTA GARANTÍA NO CUBRE NINGUNA PIEZA O ENSAMBLAJE QUE HAYA SIDO ALTERADO, MODIFICADO O CAMBIADO
- ESTA GARANTÍA NO CUBRE LA UNIDAD CUYO SISTEMA DE REFRIGERACIÓN HAYA SIDO MODIFICADO
- ESTA GARANTÍA NO CUBRE LOS COSTES DE REPARACIONES HECHAS O INTENTADAS POR CUALQUIER PERSONA SIN LA AUTORIZACIÓN PREVIA DE ELMECO SRL O SU DEPARTAMENTO DE SERVICIO AUTORIZADO DE SOCIOS
- ESTA GARANTÍA NO CUBRE LA MÁQUINA MANTENIDA SIN EL ESPACIO LIBRE DE AIRE REQUERIDO EN TODOS LOS LADOS, O UBICADA CERCA DE EQUIPOS DE PRODUCCIÓN DE CALOR O POLVO
- ESTA GARANTÍA NO CUBRE FALLOS DE LA UNIDAD O DE PIEZAS CAUSADOS POR CONDICIONES DEL AGUA
- ESTA GARANTÍA NO CUBRE LAS CONDICIONES TEMPORALES DE NO FUNCIONAMIENTO QUE PUEDEN OCURRIR CON EL USO NORMAL Y QUE PUEDEN SER FÁCILMENTE REMEDIADAS POR EL USUARIO REMITIÉNDOSE A LAS INSTRUCCIONES DEL USUARIO O LLAMANDO A ELMECO O A SUS SOCIOS AUTORIZADOS.

El modelo y el número de serie se suministrarán al departamento del servicio de Elmeco junto con las piezas o unidades defectuosas.

Por favor, tenga en cuenta: Garantía válida solo cuando se envía y procesa la tarjeta de registro de la garantía.

Los comerciantes, distribuidores, empleados y agentes de **Elmeco Srl** no están autorizados a modificar esta garantía ni por escrito ni oralmente, ni a añadir garantías vinculantes para **Elmeco srl**.

Elmeco srl

Via Circumvallazione Est. 12
Casandrino (NA) 80025, Italia
Tel: 0039 081 5055724

Elmeco LLC

652 Griffith Road, Suite E
Charlotte, NC 28217 Estados Unidos
Tel# (877) 435-6326





Warranty Registration Card (for U.S.A. and Canada only)



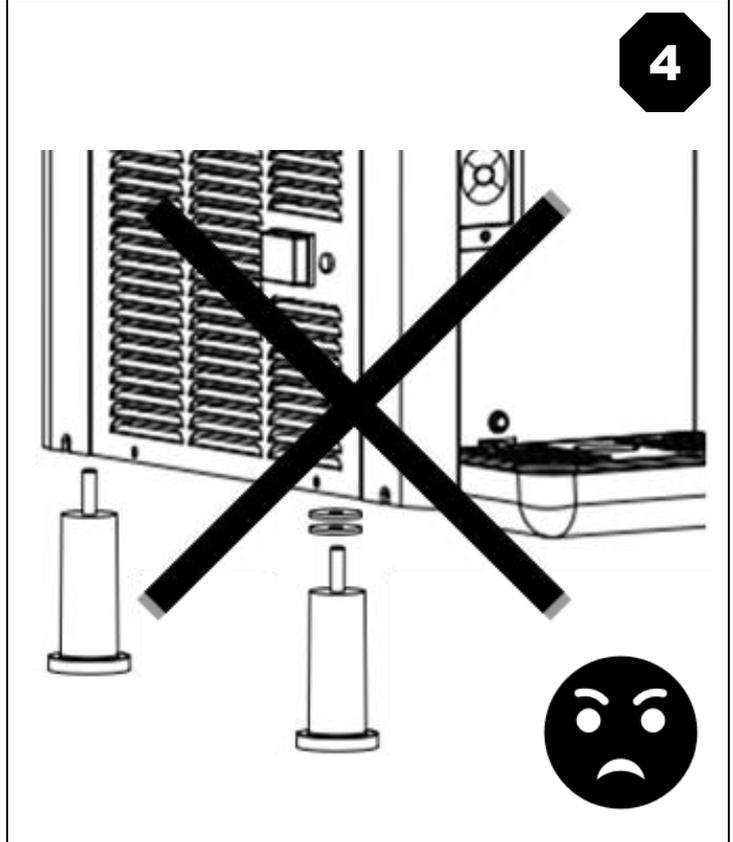
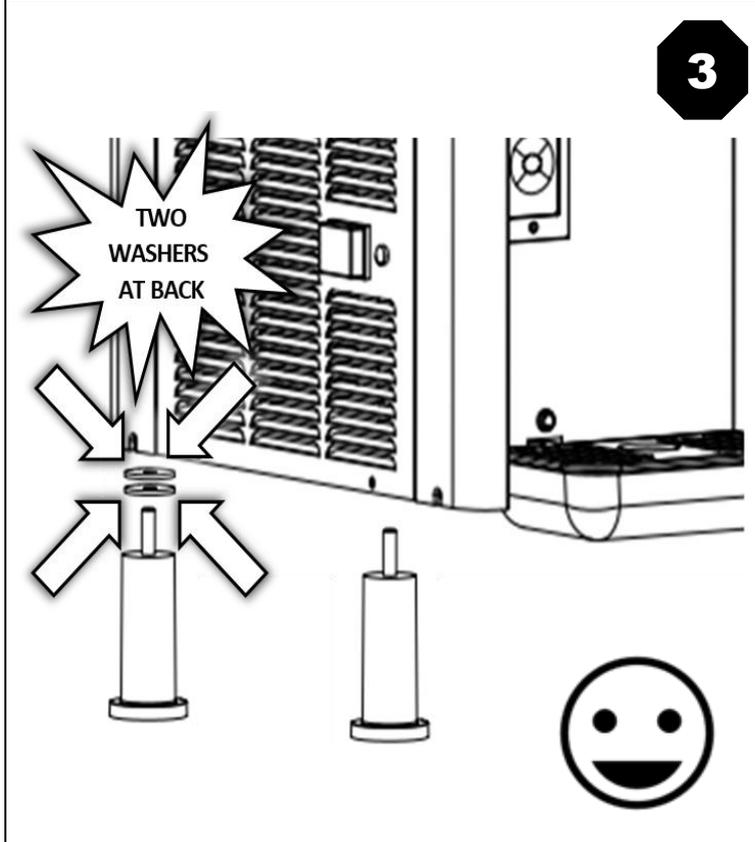
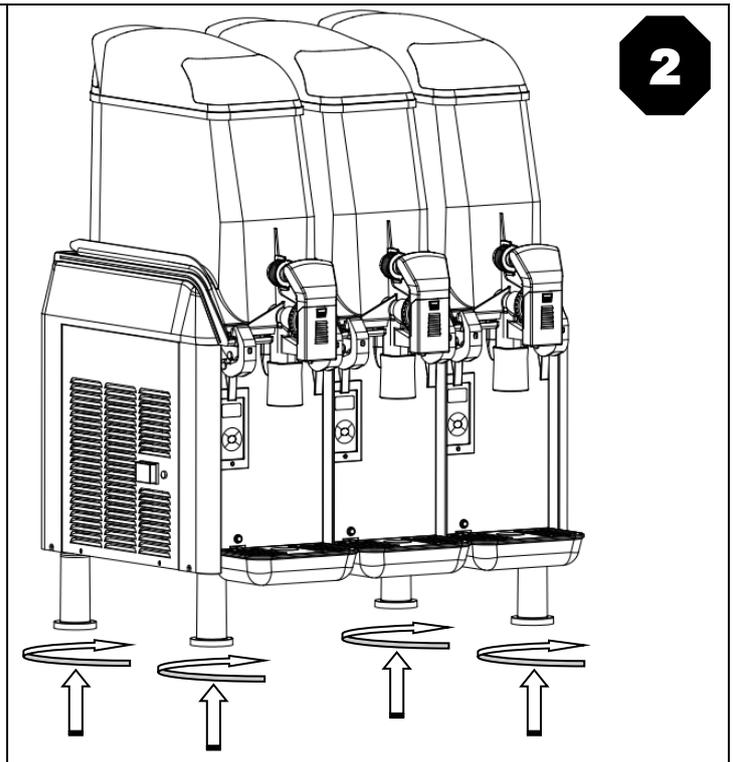
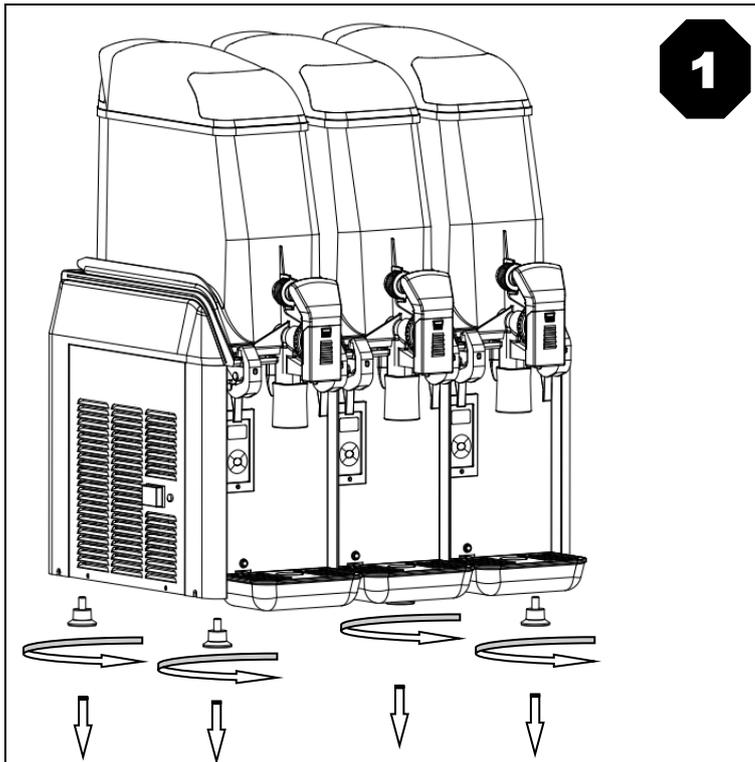
Thank you for choosing Elmeco. To register your warranty for this product, complete the information below, please send the card to the address noted below.

Name _____
Address _____
City/State/Zip _____ Telephone _____
Model Purchased _____
Serial Number _____
Date Purchased _____ Distributor from which Purchased _____
Distributor City and State _____
May we e-mail you information on other Elmeco products and promotions? _____
Your e-mail address will not be disclosed to any third party.
If yes, please provide your e-mail address _____

Elmeco srl American Branch Office

652 Griffith Road, Suite E, Charlotte, NC 28217, U.S.A., Tel# (877) 435-6326

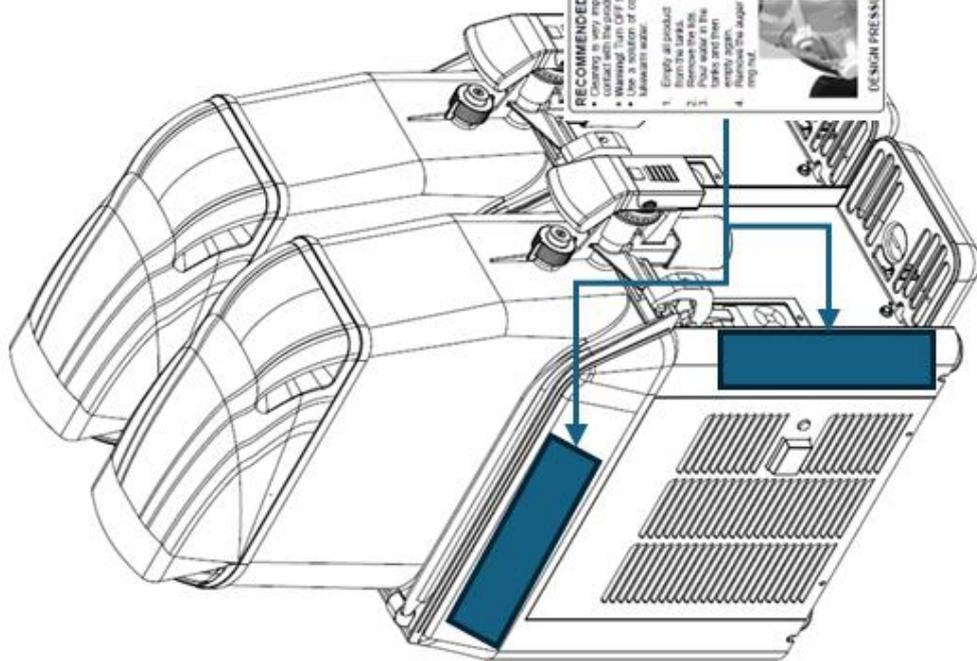
www.elmeco.com



LEGS REPLACEMENT PROCEDURE

1. Unscrew and remove the four small rubber legs as shown in picture "1";
2. Take the four high plastic legs, and assembly them as shown in picture "2";

WARNING! The two washers **MUST** be fitted at the rear legs of the machine as shown in picture "3".



RECOMMENDED PERIODIC CLEANING

- Empty all product from the tanks.
 - Clean the tanks with 4oz (120ml) of white vinegar.
 - Wash the tanks with hot water.
 - Rinse the tanks with clean water.
 - Turn the machine on and allow it to run for 15 minutes to flush the system.
 - Repeat the process.
1. Empty all product from the tanks.
 2. Clean the tanks with 4oz (120ml) of white vinegar.
 3. Wash the tanks with hot water.
 4. Rinse the tanks with clean water.
 5. Turn the machine on and allow it to run for 15 minutes to flush the system.
 6. Repeat the process.
1. Empty all product from the tanks.
 2. Clean the tanks with 4oz (120ml) of white vinegar.
 3. Wash the tanks with hot water.
 4. Rinse the tanks with clean water.
 5. Turn the machine on and allow it to run for 15 minutes to flush the system.
 6. Repeat the process.
 7. Remove the tank lid and the tank gasket.
 8. Remove the outlet and the tank gasket.
 9. Remove the outlet and the tank gasket.
 10. Wash and dry.
 11. Fit the gasket.
 12. Reassemble everything.
 13. Connect to the power supply.

4000112-001 0016
 DESIGN PRESSURES Models FC1-FC3 High 317 - Low 175 psi / Models B01-B02 High 443 - Low 175 psi - WARNING: The "Low design pressures" are not equal at the "Low working pressures"

Elmeco srl

80025 Casandrino (Napoli) Italy
Via Circumvallazione esterna, 12
Uff. Commerciali:
Tel. +39 081.5055724-5054028-5057068
Fax +39 081.5055726
email info@elmeco.com
web page www.elmeco.com

www.elmeco.com
info@elmeco.com

ELMECO