

Slush & Smoothie Machine User Manual

SSM-180, SSM-280, SSM-420, SSM-560, SSM-52

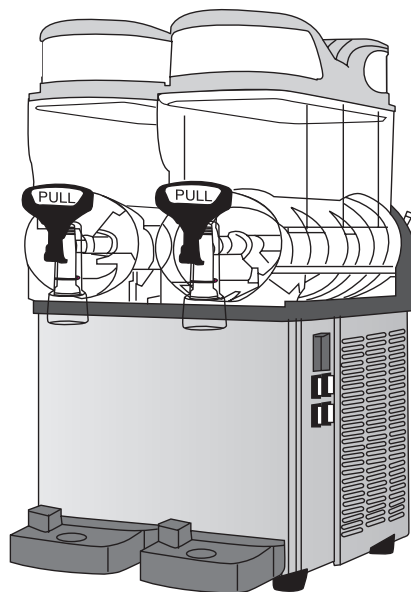
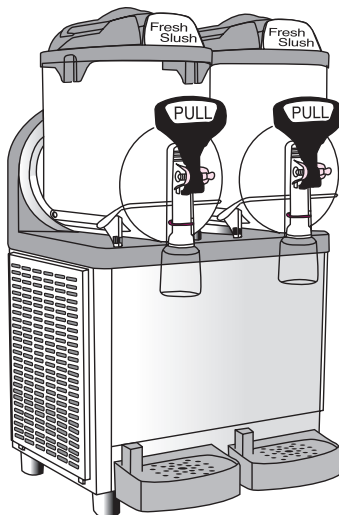
- The product has been designed for indoor use only. So do not use it outdoors.
- Before use of the product, be sure to become familiar with this manual. Keep the manual in a convenient place for quick and easy reference.
- This manual contains the product warranty card.
- The product design is subject to change for performance enhancement without prior notice.



Intertek



Intertek





Contents

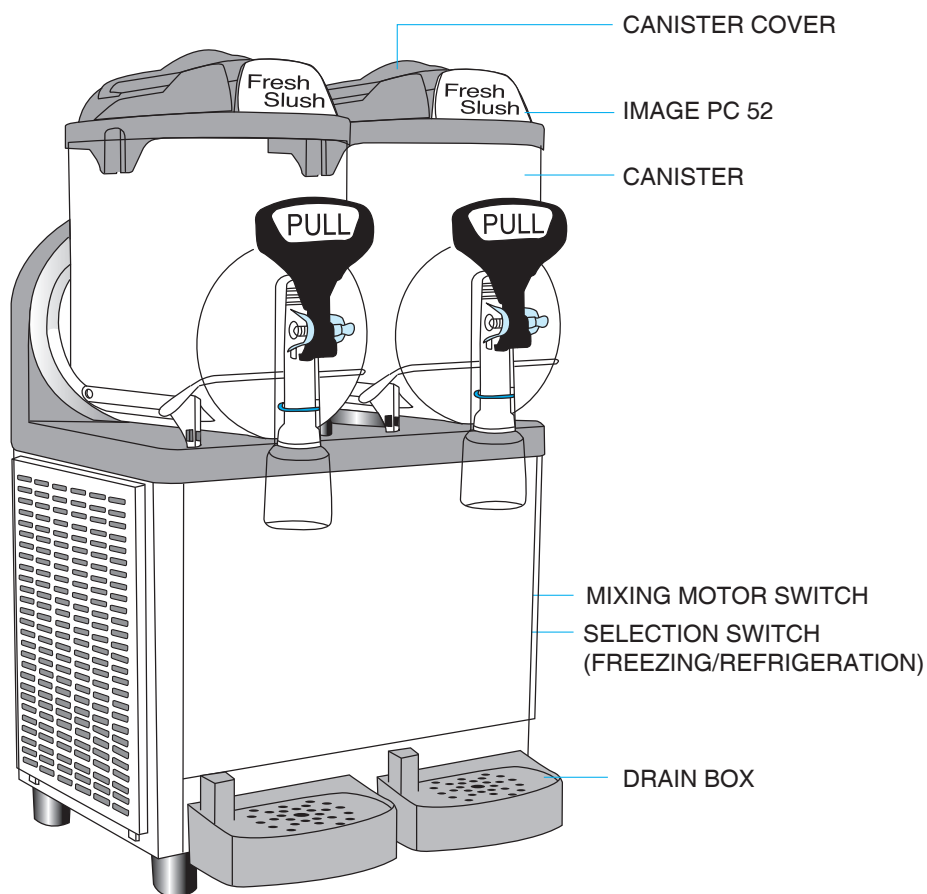
1.Names of Parts	3~7
2.Overview	8
3.Safety Signs, Symbols, and Labels	8
4.Safety Instructions	9
5.Installation Requirements	10
6.Safety Cautions for Operation	11
7.Operation Procedure	12~19
7.1 Controllers	
7.2 Operations	
7.3 Cleaning and sterilization procedure	
7.3.1 Disassembling the product	
7.3.2 Cleaning the product	
7.3.3 Sterilizing the product	
7.3.4 Assembling the product	
7.3.5 Sterilizing the site	
8.Daily Check	20
8.1 Repairing the product (by qualified engineer only)	
9.Specifications	21
10.Circuit Diagram	22~23
11.Before Calling Service	24
12.Part List	25~33
13.When Receiving Service	34
Product Warranty Card	35



1. Names of Parts

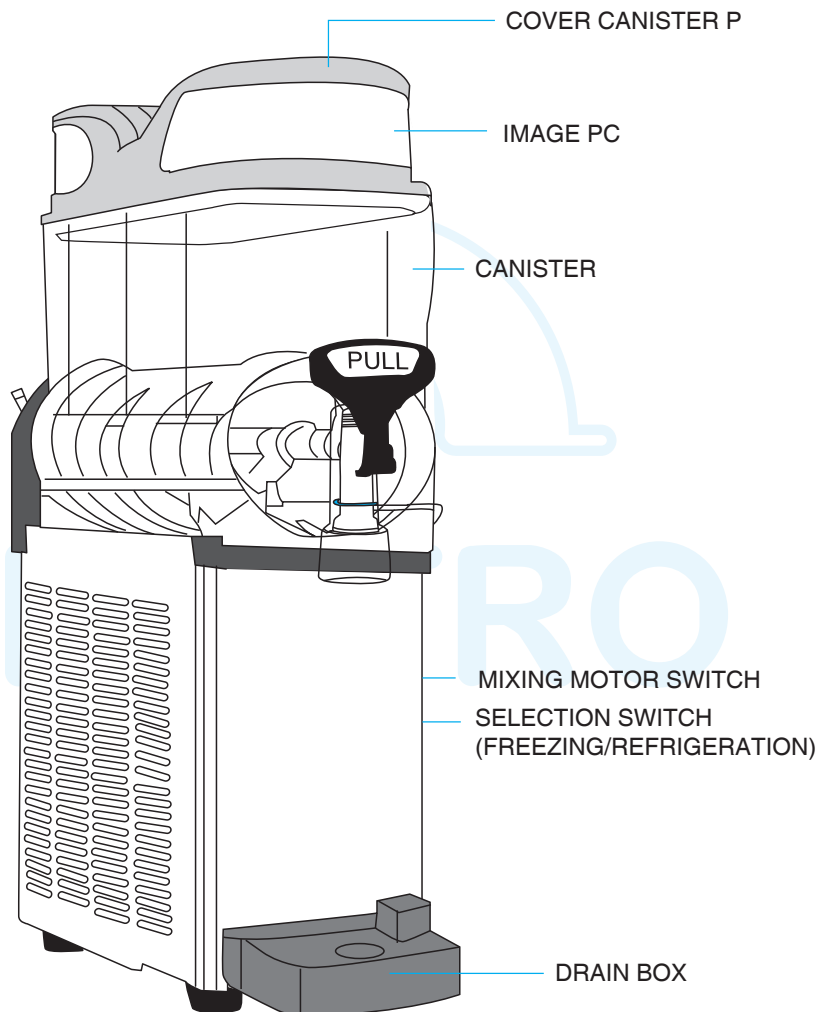
Exterior and parts

MODEL : SSM-52



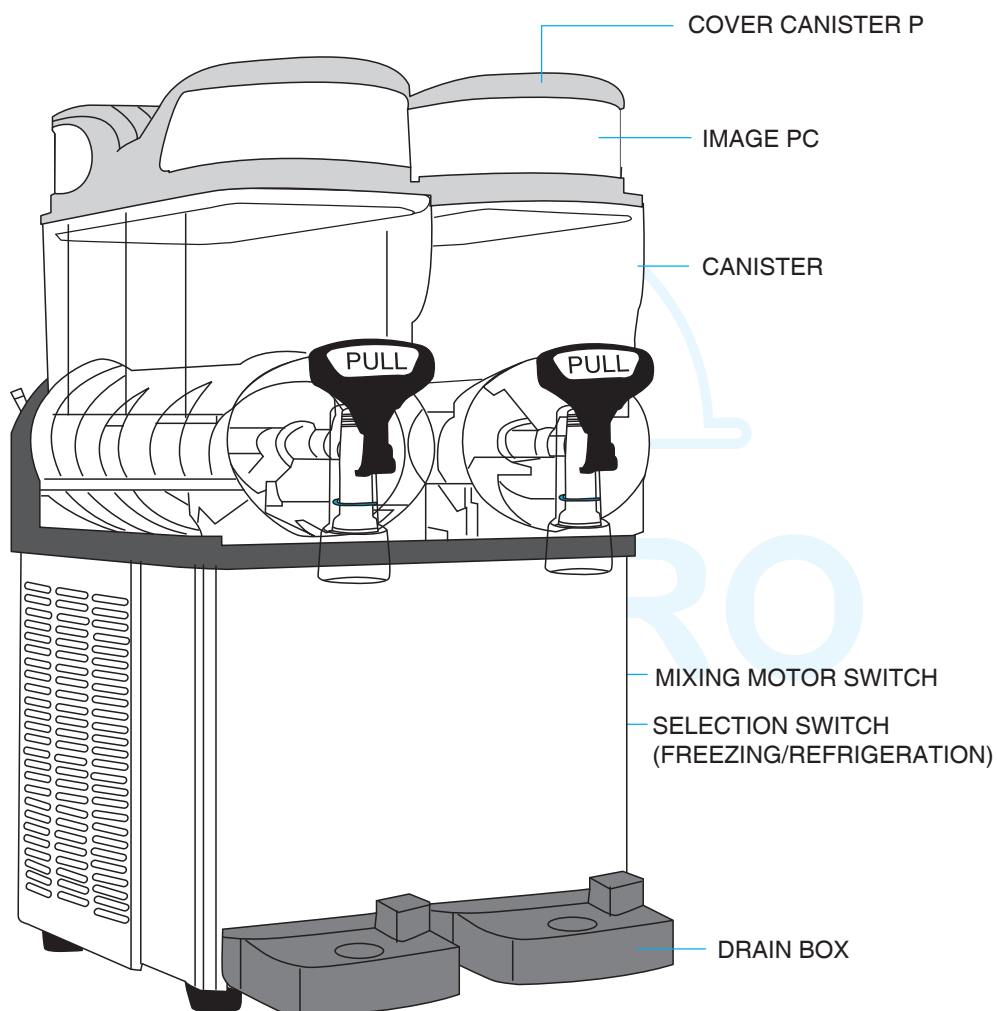


MODEL : SSM-180



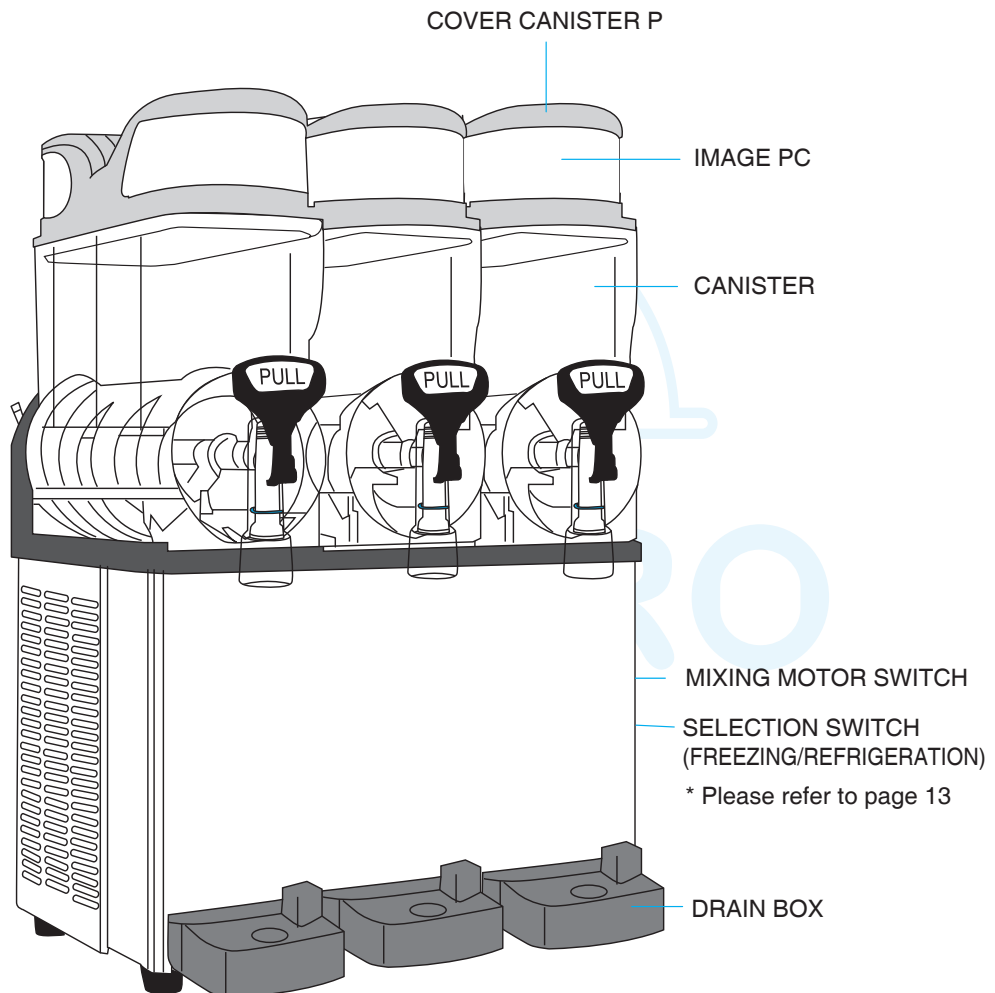


MODEL : SSM-280



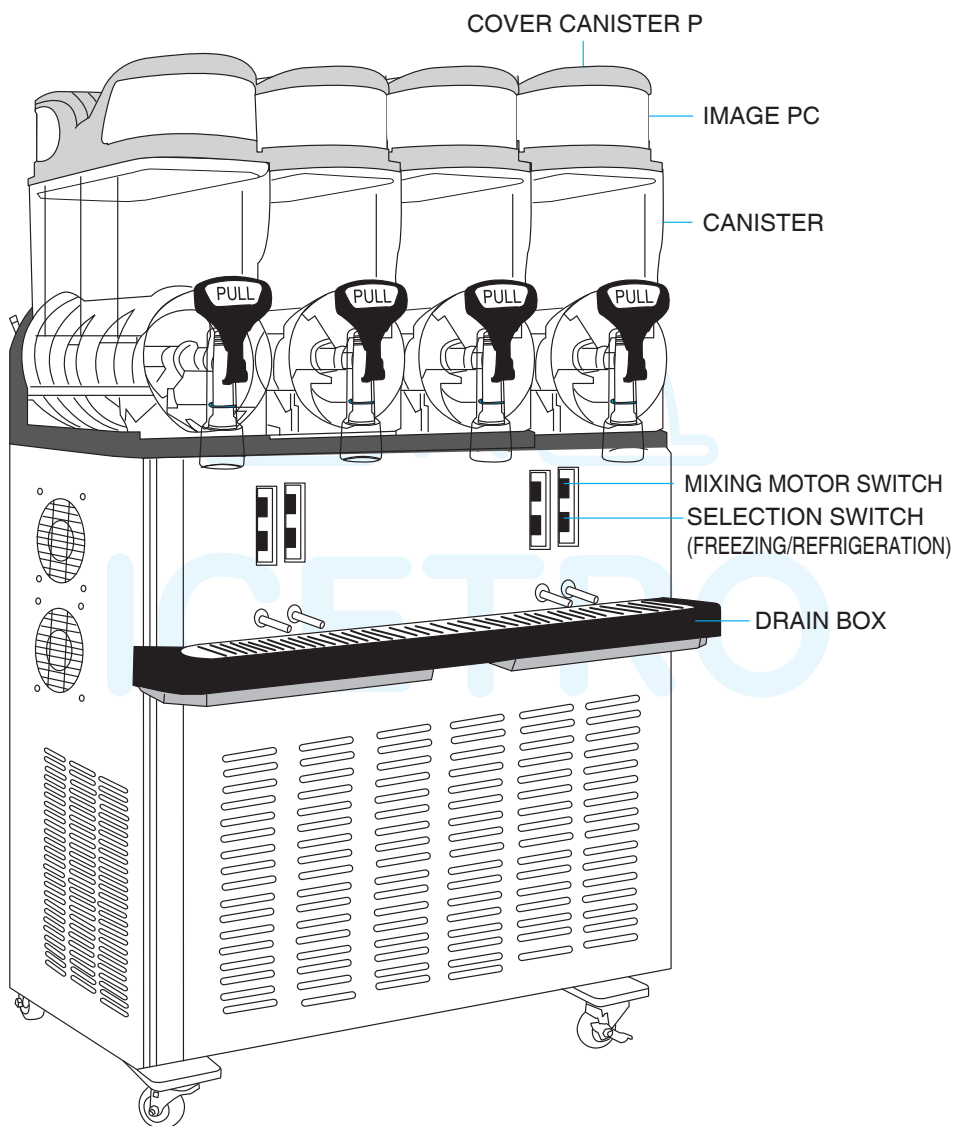


MODEL : SSM-420





MODEL : SSM-560



* SSM-52 : See the part list.





2. Overview

To become familiar with this product, be sure to read this manual carefully.

This product requires cleaning and maintenance activities as in other machines.

Any disassembly or cleaning mistakes may cause a product failure.

It is highly recommended for the person in charge to have immersion training for activities.

3. Safety Signs, Symbols, and Labels

The warnings and safety instructions in this manual do not cover all possible conditions and situations.

While operating, moving or cleaning this product, manipulate it carefully based on common sense. If a bad and non-understandable symptom happens, feel free to contact the purchased site or service agency.



This is the safety warning symbol. It is used to warn users of any potential risk of injuries. To evade from the risk of injury or death, comply with the safety requirements for the symbol.



If you neglect this symbol and wrongly use the product, it may cause death or serious injury.



If you neglect this symbol and wrongly use the product, it may cause a potential risk of death or serious injury.



If you neglect this symbol and wrongly use the product, it may cause a potential risk of injury.

Caution

If you neglect this with no caution symbol and wrongly use the product, it may cause a potential risk of property damage.

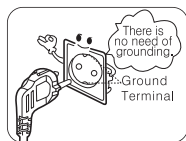


Important

You must check the electrical rating on the nameplate of the product. The nameplate is attached on the rear of the product. The nameplate specification has priority over information in this manual. The electric circuit diagram of the product is attached inside of the panel. In addition, the product specification is subject to change without prior notice.

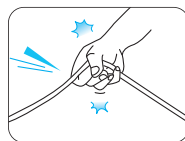


4. Safety Instructions



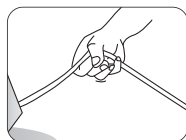
⚠ Be sure to use the grounded consent.

It may cause a failure or electric shock.



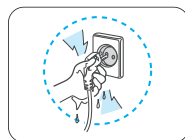
⚠ Do not pull off the power plug.

It may cause a failure or electric shock.



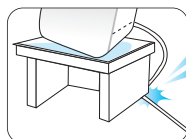
⚠ Do not move the product by pulling the power plug.

It may cause a failure or electric shock.



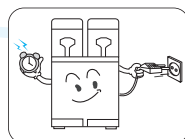
⚠ Do not contact the power plug with wet hands.

It may cause an electric shock or fire.



⚠ Do not forcibly bend the power plug or place any heavy material on it.

It may cause an electric shock or fire.



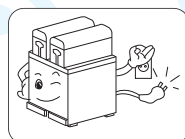
⚠ When the power plug is removed from the outlet, insert it after 5 minutes.

Otherwise, It may cause a product failure.



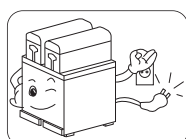
⚠ Remove water or dust from the power plug and insert it fully into the outlet.

It may cause a fire or electric shock.



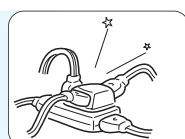
⚠ When repairing the product or replacing the parts, remove the power plug from the outlet.

It may cause an electric shock or fire.



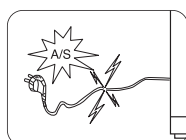
⚠ When not using the product for a long time, remove the power plug from the outlet.

It may cause an electric shock or fire.



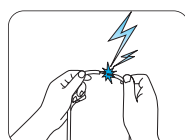
⚠ Do not connect multiple products to a single outlet.

It may cause a fire.



⚠ When the power plug is damaged, do not replace it arbitrarily and contact the service agency.

It may cause an electric shock or fire.



⚠ Do not connect the power plug arbitrarily or nor modify it.

It may cause an electric shock or fire.



Caution!

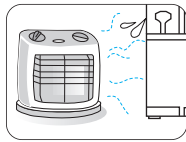
- Use this product as described in the user manual
- If you do not follow the instructions, it may cause an electric shock or property loss.
- When transferring the product to another person, transfer the user manual also.
- Before supplying power, check whether the voltage is the same as the one of the nameplate.

According to applicable electric code regulations and machine specifications, ground the product and connect to the single phase power. If the product has no plug, install the grounded plug to meet at least 115 V 60 Hz 15 A. For directly connecting the product to the main power, connect the power cord to the 2 pole circuitbreaker. Never use the extension cord with no grounding

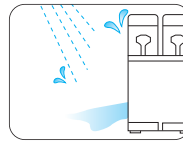




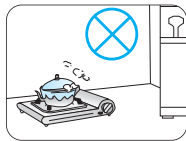
5. Installation Requirements



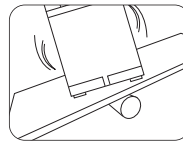
- ⚠ Do not install the product near the heat generating source.
It may cause a fire.



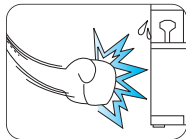
- ⚠ Do not install the product in a humid, dusty, or water (e.g. rain) splashing place.
It may cause an electric shock or fire.



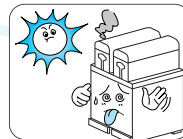
- ⚠ Do not install the product near combustible gases or inflammable materials.
It may cause a fire.



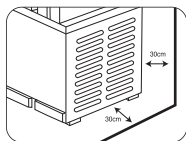
- ⚠ When moving the product, be careful not to slip and fall.
It may cause an injury or product damage.



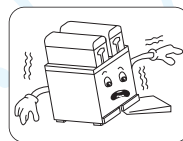
- ⚠ Do not forcibly apply force or shock to the product.
It may cause damage to the product.



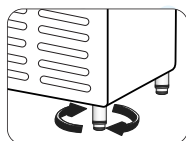
- ⚠ This product is for indoor use only. So install the product inside the house.



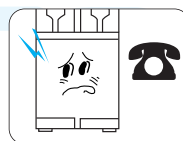
- ⚠ Keep at least 30 cm distance for the side and rear of the product.



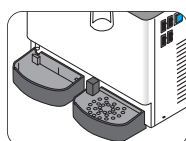
- ⚠ Do not install the product on a weak or uneven floor.
It may cause vibration and noise.



- ⚠ Adjust the vertical balance of the product not to shake and then adjust the horizontal balance.
Firmly fix the product.



- ⚠ Check any damage of the product.
If found, contact the delivery agency to request claims on it.



- ⚠ The drain hose is located on the top of the drain box.

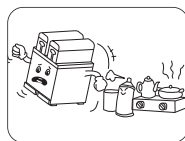


Caution!

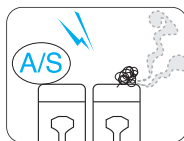
This product is for indoor use only. So do not install the product outdoors. Inevitably, when the product is installed outside, prepare a shade to block direct sunlight, rain, wind, and dust for sanitary control and optimal performance. Install the product in the place where you can easily manage it to prevent robbery and loss by dangerous play.



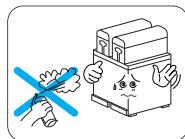
6. Safety Cautions for Operation



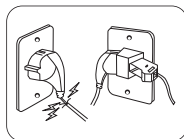
- ⚠ Keep away any flammable materials.
 - ▶ It may cause a fire or explosion due to electric spark.



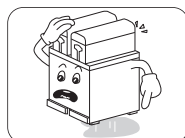
- ⚠ If the product makes heavy noise or does not operate properly, remove the power plug and contact the service agency.
 - ▶ It may cause an electric shock or fire.



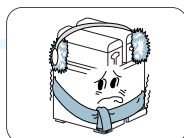
- ⚠ Do not use any flammable spray such as pesticide and air freshener.
 - ▶ It may cause a fire.



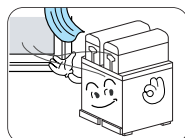
- ⚠ Check the supplied power.
 - ▶ When the PVC coating of the power cable is stripped off or the shunt socket is used, it may cause a fire.



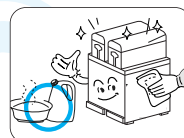
- ⚠ Operate the product in a non-humid place.
 - ▶ In a humid place, the product easily gets rusty or has an electric leak.
 - ▶ If the floor gets humid, wipe it with soft cloth.



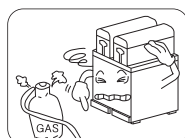
- ⚠ Do not use the product in the ambient temperature of 5°C or below for a long time.
 - ▶ It may cause a product failure.



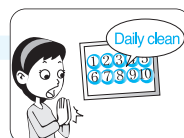
- ⚠ Use the product in a well vented place.
 - ▶ Gas or smoke can discolor the surface of the product.



- ⚠ Do not spray water and wipe the product with a clean wet towel.
 - ▶ If you directly spray water, it may cause an electric leak or product failure.



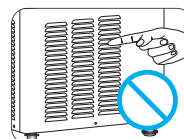
- ⚠ Be cautioned of gases!
 - ◆ When gas leak happens, do not touch the product.
 - ◆ If you open the door or remove the power plug, it may cause an explosion due to spark.
 - ▶ Do not touch the product.
 - ▶ Fully close the gas burner.
 - ▶ Open the window for ventilation.



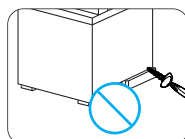
- ⚠ For food sanitation, clean and sterilize the product every day
 - ▶ Before cleaning, remove the power plug from the outlet.



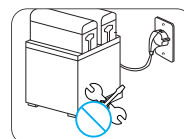
- ⚠ Do not forcibly apply force to the slush supply lever nor hang on it.
 - ▶ It may cause damage to the product.



- ⚠ Do not insert your finger or other materials into the panel rubber or the slush supply.



- ⚠ Do not operate the product while all panels are not well fastened enough.



- ⚠ When the product is not separated from the power supply, do not clean the product nor remove the canister, spiral or panel.



Caution

While operating the product, do not hold the product using the canister or evaporator drum. The manufacturer assumes no responsibility for any damage caused by careless handling.





7.Operation Procedure

- ① Clean and sterilize the product according to the instructions in this manual.
See “7.3 Cleaning and sterilization procedure.”
- ② Fill up the liquid material up to the level specified on the canister. Do not overfill it.
The optimal quantity (in liter or gallon) is written on the surface of canister.
- ③ When diluting the liquid material, fill water into the canister first and pour the liquid material for dilution. In case of natural materials, do not make the slush supply get clogged up.
- ④ For optimal performance, use the base that has been designed for use in the slush machine.
The base contains the sugar level of 34° (Baume) that is corresponded with 64° (Brix).
In case of soft drinks, dilute the base 1 to 5 or 5.5 using water.
In some cases, for both granita and soft drink recipes, you must follow the directions from the syrup manufacturer. If natural juices (e.g. lemon, orange) are used together with non-sugar material (e.g. coffee), 150 to 200 g of sugar per liter must be dissolved.



Caution!

- Food or edible materials must be used in the product.
- When using the granita (smoothie, slush) mix, be sure to have at least 13% of sugar level (Brix).

- ⑤ In case of using the liquid material, keep the following instructions:
 - After mixing the one liter of liquid material (juice pack with 50% of sugar level) with four liters of water, fill the mixed liquid in the material box.
 - Note that when any machine failure occurs due to use of liquid material or powder, the manufacturer assumes no responsibility.
 - In case of soft drinks (1.5 liters of fruit juices bottled in PET plastic) that can be easily purchased, fill three of bottles (4.5 liters) in the material box. (in case of 13 to 15% of sugar level) (e.g. orange soda, fanta, etc.-soft drinks including 10% of fruit juices)
 - Do not use low calorie drinks.
 - Do not use fruit nectar that includes fruit particles.
- ⑥ Set the control switch as described in “7.1 Controllers.”
- ⑦ When the thickness of granita (smoothie, slush) reaches the optimal value, freezing automatically stops. So always keep the product turned on. The spiral keeps rotating.
- ⑧ In case of using other materials such as sweet rice drink, contact the service agency or distributor for inquiry.



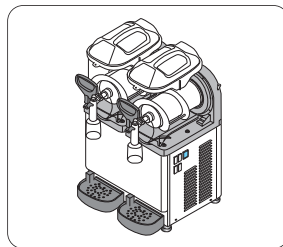
Caution!

This product must not be used by the persons with poor mental or physical condition, or the persons without experience or knowledge (including children). If those persons use the product, a responsible person must manage the use of the product. Guide children not to play with the product.

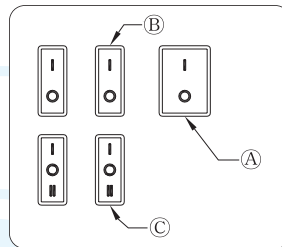


7.1 Controllers

The product is equipped with the power switch. Canisters operate by each individual switch. You can use both soft (refrigeration) drinks and granita (smoothie, slush). In the refrigeration mode, the temperature of the drink is controlled by the thermostat. In the freezing mode, the viscosity of the mixed material is controlled by the bolt on the rear of the product.
(For more information about the temperature and viscosity settings, see “ 7.2 Operations.”)
All switches are located on the right panel. (See Figure 2.)



(Figure 2)



(Figure 3)

The switches in Figure 3 function as follows:

Ⓐ Power Switch

| POSITION : All functions and switches are activated.
○ POSITION : The fan motor operates.

○ POSITION : All functions are deactivated.

Ⓑ Mixing Motor Switch

| POSITION : The spiral motor operates and the “ C ” switch is activated.

○ POSITION : The fan motor is turned off.

Ⓒ Selection Switch(Freezing/Refrigeration)

| POSITION : The product operates in granita (smoothie, slush) mode.

○ POSITION : The freezing and refrigeration functions are deactivated.

|| POSITION : The product operates in soft (refrigeration) drink mode.

To operate the product:

① Place the power switch to I. ② Place the supply switch to I.

③ Set the freezing/refrigeration switch as follows:

- Place the switch to I for making granita (smoothie, slush).
- Place the switch to II for providing soft (refrigeration) drink.

To operate the lighting: (excluding SSM-52)

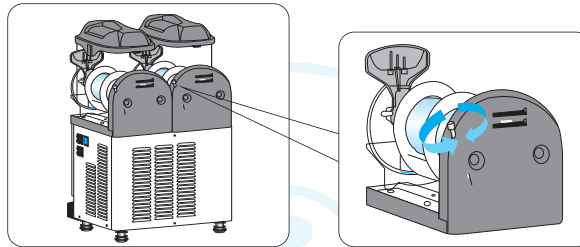
- If you turn on the lighting, the bulb inside the cap of the material box lights.
- Otherwise, check whether the spring cord on the top of the cap is properly inserted.
- If the life of the lighting is expired, remove the bottom panel of the cap and replace the lamp (12 V & 21 W). (If the life of the lamp is expired, replace it with the provided part.)





7.2 Operations

- ① Adjusting the granita viscosity: The optimal granita viscosity is set by the manufacturer. To change the viscosity, rotate the control bolt on the rear of the product as follows: (See Figure 4.)
 - To make thicker granita, rotate the control bolt to the left (counter-clockwise).
 - To make watery granita, rotate the control bolt to the right (clockwise).



(Figure 4)

- ② Adjusting the drink temperature: The optimal temperature is set by the manufacturer. For setting it again, rotate the temperature controller inside the rear panel as follows:
 - To lower the temperature, rotate it to the right (clockwise).
 - To increase the temperature, rotate it to the left (counter-clockwise).



Important

The drink temperature is controlled by the thermostat, only when the freezing/refrigeration switch is located in "II" (soft drink mode).

- ③ The granita forming time is affected by various factors such as ambient temperature, initial material temperature, sugar level (Brix level) and viscosity setting. Though the conditions are the same, the forming time may vary depending on the canister.
- ④ To reduce the granita forming time and increase the productivity, it is recommended to use the refrigerated materials.
- ⑤ To reduce the granita forming time and increase the productivity, when the remaining material level drops below half, fill the material in the canister.
- ⑥ To preserve the material safely, be sure to operate the product in soft drink mode. To leave the material in the canister during all night without refrigeration, operate the product for at least one hour while the freezing/refrigeration switch is in II before switching off the product. It can prevent forming lumps of ice that can give damage to the spiral and motor.



- ⑦ Before operating the product again, check whether lumps of ice have been formed. If any lumps of ice are in the canister, remove them before switching on the product. If you operate the product in refrigeration mode during all night, it can prevent accumulation of the condensed ice
- ⑧ When the granita is in the canister, do not turn off the slush supply switch. It is because hard ice can form if the spiral does not rotate. If you turn on the slush supply switch at this time, the spiral and motor can have damage. Therefore, turn on the slush supply switch after melting the frozen granita.
- ⑨ The product has the shaft so that the gear motor (outside the canister) can drive the spiral (inside the canister).
- ⑩ The product must be located in a well vented place. If the temperature of the product is hot, check whether there is any heat generating source, or air flow through the panel with a hole is blocked by the wall or box. Keep at least 30 cm distance between the product and other materials.

7.3 Cleaning and sterilization procedure

- ① To maintain optimal taste and guarantee the maximum product performance, periodically perform cleaning and sterilization. Only the procedural instructions are provided here.
- ② Before disassembly and cleaning, be sure to remove all materials from the product. For this, follow the procedure below.
 - Place the power switch to I.
 - Place the freezing/refrigeration switch to O.
 - Place the containers beneath each slush supply and extract all materials from the canisters.
 - Place all control switches to O.

7.3.1 Disassembling the product



Warning

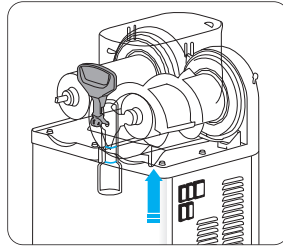
Before disassembly and cleaning, remove the power plug to block power supply.

- ① Remove the cover of the canister.

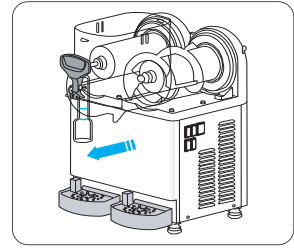




- ② Lift the front of the canister to unlock the latch (Figure 5) and pull out the canister to the front. (See Figure 6)

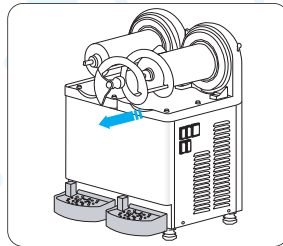


(Figure 5)

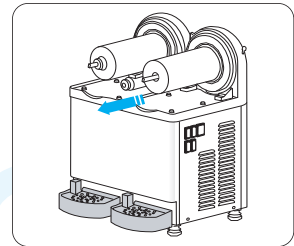


(Figure 6)

- ③ Remove the spiral by pulling out (Figure 7) and remove the packing cushion. (See Figure 8)

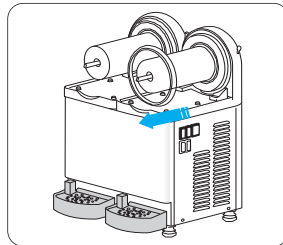


(Figure 7)



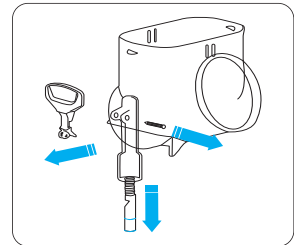
(Figure 8)

- ④ Remove the rubber cushion. (See Figure 9).



(Figure 9)

- ⑤ Remove the slush supply as shown in the figure. (See Figure 10).



(Figure 10)

- ⑥ Lift the drip tray and pull it out, and empty the remaining water.



7.3.2 Cleaning the product



Never clean the parts in the dish washer.

Warning

- ① Prepare the solution mixed with five liters of warm water and kitchen detergent.
Do not use a strong detergent.
- ② After inserting the mixed solution that does not harm the food, turn on the slush supply switch to extract the solution.
- ③ Frequently empty the remaining materials in the material box and drain box and clean them.



Turn off the freezing switch.
It may cause spiral freezing and motor failure.

Caution



In order not to give damage to the product, use the washing detergent for cleaning plastic parts.

Warning

- ④ Use the proper brushes to clean the disassembled parts using the washing detergent.

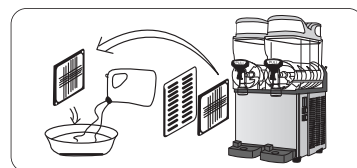


When cleaning the product, be careful not to insert water in the electrically running parts. It may cause an electric shock or product failure.

Caution

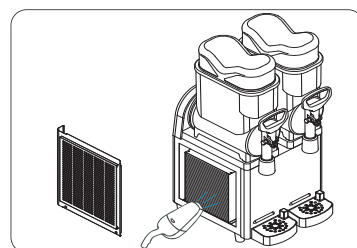
- ⑤ Do not spill any liquid on the cover of the motor that is on the rear of the product.
- ⑥ Likewise, use a soft bristle brush to clean the evaporator's cylinder.
- ⑦ Use clean cold water for cleaning the parts.
- ⑧ Be sure to clean the filter.

As shown in the figure, on a monthly basis, open the cover of the condenser, clean the filter with lukewarm water (about 25°C) or neutral detergent solution, dry it, and attach it back to its original position. If ventilation is not made due to accumulated dust, slush is not smoothly formed and machine failure may follow. When the troubles are caused by careless use or user faults such as no filter cleaning, you can get a charged service.



[Cleaning the condenser]

1. Separate the SIDE PANEL L
2. Use a vacuum cleaner or hand cleaner to remove dust from the condenser





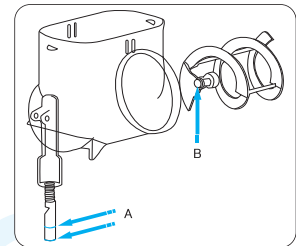
7.3.3 Sterilizing the product

Sterilization is performed before operating the product. After sterilization, do not leave the product for a long time.

- ① Wash your hands with an anti-bacterial soap.
- ② According to the food safety regulations and manufacturer specifications, prepare five liters of warm (45 to 60°C) sterilization solution (dilute a spoon of chloride condense liquefaction or sodium chlorate with two liters of water (100 ppm)).
- ③ Soak the parts in the sterilization solution for five minutes.
- ④ Place the sterilized parts on a clean and dry place for drying them.
- ⑤ Wipe all the surfaces of the product.
- ⑥ Do not spill any liquid on the cover of the motor that is on the rear of the product.

7.3.4 Assembling the product

- ① Attach the drip tray to its original position.
- ② Paint two piston rings and spiral with the grease provided by the manufacturer or the approved edible grease. (See A and B in Figure 11.)
- ③ Attach the slush supply in the reverse order of disassembly. (See Figure 10.)

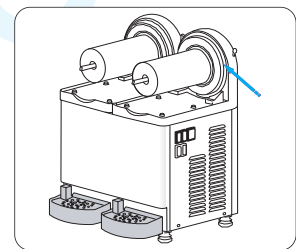


(Figure 11)

- ④ Attach the rubber cushion.

Caution : Be sure for the wide border of the gasket to face the wall.

(See Figure 12).

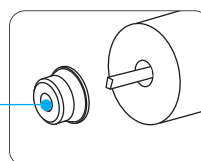


(Figure 12)

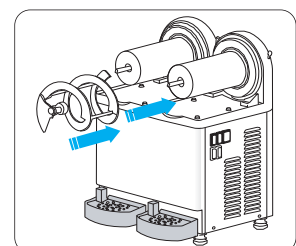
- ⑤ Attach the packing cushion and spiral. (See Figure 13.)

Caution Before attaching the packing cushion, paint the inner part with edible grease.

After assembly, paint the outer area with edible grease.



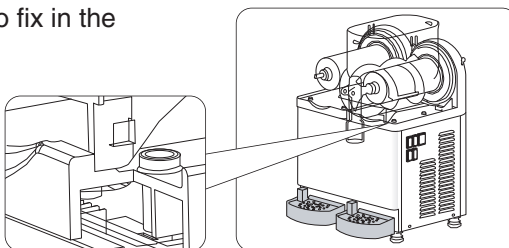
Packing Cushion



(Figure 13)



- ⑥ Push the canister fully into the canister to fix in the packing cushion and fixing latch.
(See Figure 14).



(Figure 14)

- ⑦ Use fresh material to remove the remaining sterilization solution on the surface of the canister.
Afterwards, do not rinse the product.



Caution

To reuse the product after a long time, paint the packing cushion with edible grease as in ⑤. Otherwise, noise may be heard from the product.
For correction, you have to get a charged service.

7.3.5 Sterilizing the site

The site sterilization can be performed additionally after parts sterilization but it cannot replace the parts sterilization.

- ① According to the food safety regulations and manufacturer specification, prepare five liters of warm (45 to 60 °C) sterilization solution (remaining chloride 100 ppm).
- ② Fill the solution in the canister.
- ③ Use the proper brushes to wipe the surfaces projected above the solution level and the lower area of the canister cover with the solution.
- ④ Attach the canister cover and operate the product for mixing the solution for about two minutes. Drain the solution from the canister.
- ⑤ Use fresh material to remove the remaining sterilization solution on the surface of the canister. Afterwards, do not rinse the product.





8. Daily Check



Warning

If the power cord is damaged, only the qualified person must replace it to prevent electric shock.

- ① Daily check: It checks any possible leak through the packing or gasket. If leak happens through the packing or gasket even though properly assembled, check the use of improper grease or parts wear. If necessary, replace parts.



Caution

- Before disassembly and cleaning, remove the power plug to block power supply.

- The pin of the condenser is very sharp. Be careful while cleaning it.

8.1 Repairing the product (by qualified engineer only)

- ① Yearly repair: Remove the panel and clean the inner parts including the base, side panels, and condenser.
- ② To prevent damage to the product, paint all plastic parts with the grease provided by the manufacturer or the grease proper for cleaning the plastic parts.



9. Specifications

Model Name		SSM-180	SSM-280	SSM-420	SSM-560	SSM-52	
Product Name		Slush & Smoothie Machine					
B o d y	SIZE(WxDxH)	213x480x832	400x480x895	600x480x895	900x480x1350	417x386x705	
	Case	Stainless Steel					
	Insulation	Urethane Foam					
E l e c t r i c F e a t u r e	Power Consumption	V	115	115	220 / 230	115	
		Hz	60	60	60 / 50	60	
	Rated power	W	440	1270	1449	1000x2EA	620
	Current Consumption	A	5.8	11.1	12.5	5.0Ax2EA	7.85A
	Geared Motor		1EA	2EA	3EA	4EA	2EA
	Fan Motor		9W or below	16W	16W~34W	16W~34W x 2EA	10W
F r e e z i n g	Compressor	Fully Closed					
	Condenser	Pin tube type					
	Evaporator	Tube-launched Drum Type					
	Cooling Type	Capillary Tube					
	Refrigerant	R-134A	R-404A	R-404A	R-404A	R-134A	
M i s c e l l a n e o u s	Proper Material Quantity	10ℓ × 1TANK	10ℓ × 2TANK	10ℓ × 3TANK	10ℓ × 4TANK	5ℓ × 2TANK	
	Control Method	Torque and TC Control				MICOM Control	
	Provisions	Manual-1EA Edible Grease-1EA Rubber Ring -1EA Rubber Packing-1EA Lamp -1 EA	Manual-1EA Edible Grease-1EA Rubber Ring -2EA Rubber Packing-2EA Lamp -2 EA	Manual-1EA Edible Grease-1EA Rubber Ring -3EA Rubber Packing-3EA Lamp -3 EA	Manual-1EA Edible Grease-1EA Rubber Ring -4EA Rubber Packing-4EA Lamp -4 EA	Manual-1EA Edible Grease-1EA Rubber Ring -2EA Rubber Packing-2EA	
	Operation Environment	Ambient Temperature : 10~38℃					



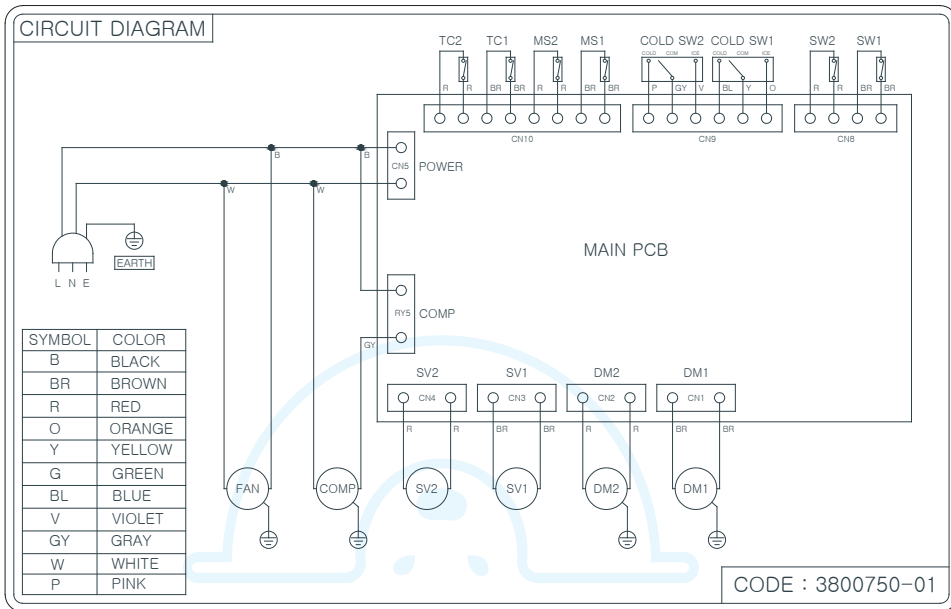
Important

The raw material quantity may vary by the material type and sugar content. If the slush touches the cover, reduce the quantity of the raw material.

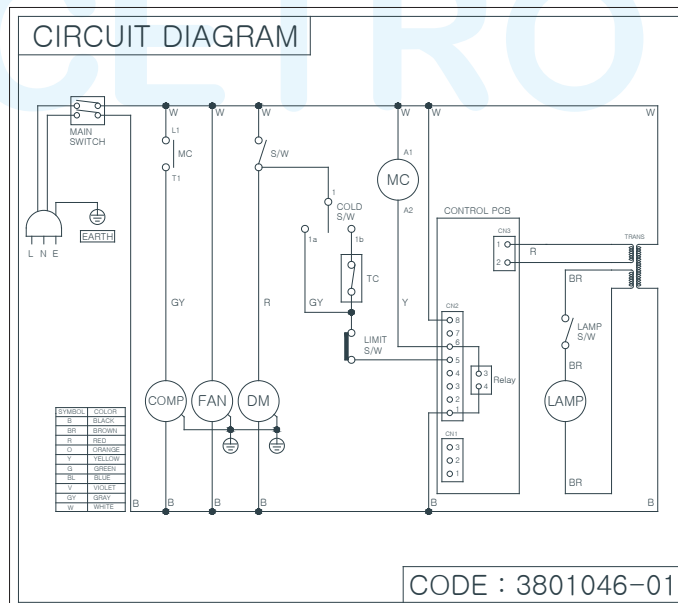




SSM-52

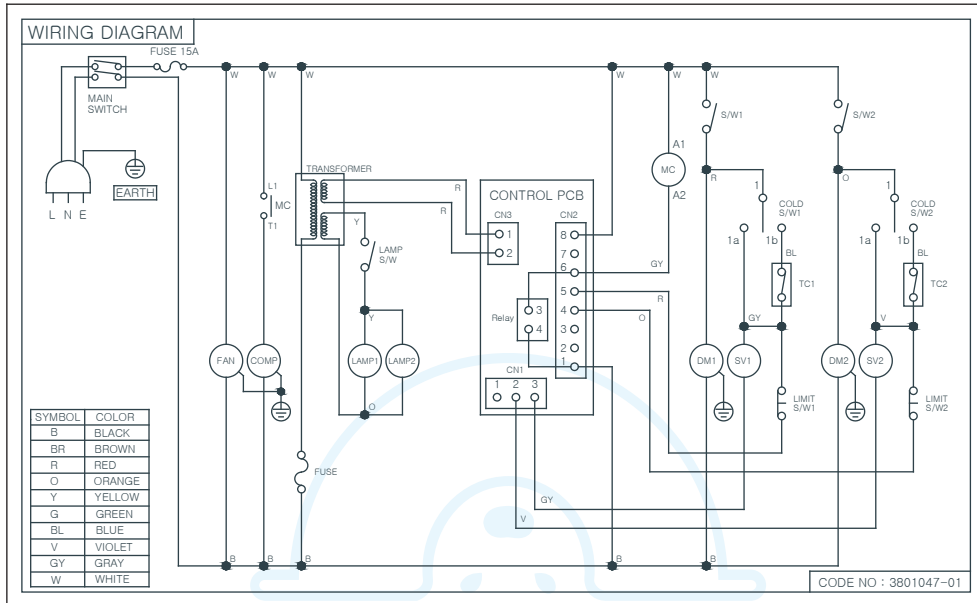


SSM-180

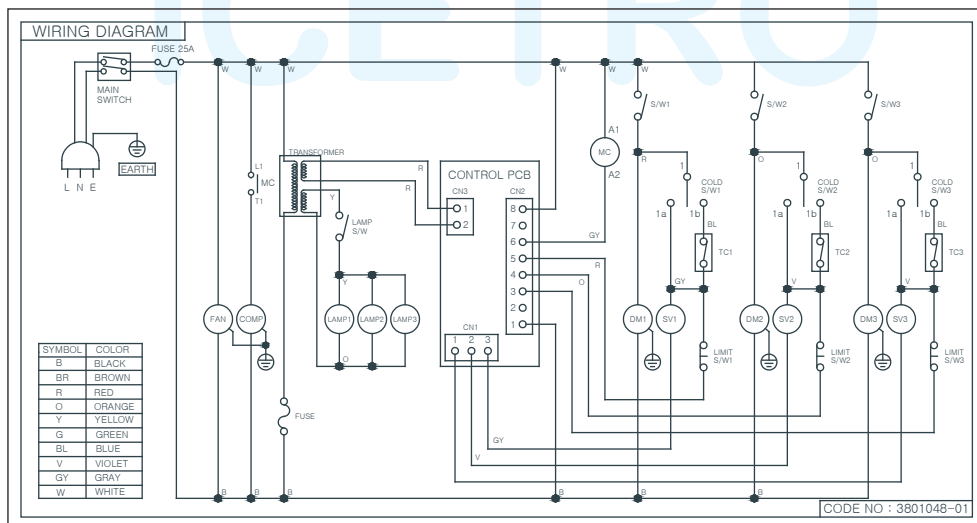




SSM-280



SSM-420



SSM-560: Two SSM-280s are applied





11. Before Calling Service

Failure	Cause	Action
If power is not supplied	1. Power is not supplied from the outlet.	1. Check the outlet connection status.
	2. The power switch is turned off.	2. Turn on the power switch.
	3. The fuse is disconnected.	3. Replace the fuse.
The spiral rotation is stopped. (Noise is generated.)	Low sugar level in the material. (The spiral is frozen.)	Turn off the power switch and melt the ice. (At this time, do not use a sharp tool such as ice pick.) After that, retry.
	Deformation of the spiral and canister. (It can happen when hot water (80°C or above) is used while cleaning and sterilizing the product.)	Replace the spiral and canister.
	Spiral rotation shaft wear (wear of the part that meets the spiral rotation shaft in the middle of the cylinder)	Replace the spiral.
The material does not come out from the slush supply.	The material level is too low.	Fill the material up to three liters.
	The material is too much frozen.	Adjust the control screw on the cover of the motor (on the rear of the product).
The granita is not formed.	1. The material level is too low.	1. Replace the material (sugar level: 13 to 15%)
	2. The sugar level is set to Weak (Level 1).	2. Connect the cord of the cap.
	3. It is set to Stop or Refrigeration.	3. Set it to Freezing.
While operation, water flowing sound is heard.	The sound is heard when the refrigerant flows.	Normal operation
It is too much frozen.	The freezing switch is turn on continually.	Adjust the freezing and refrigeration switch to have optimal temperature. In this case, set the switch to Refrigeration or Stop.

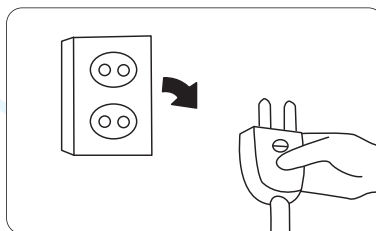


13. When Receiving Service

1. A product failure has occurred while operation.



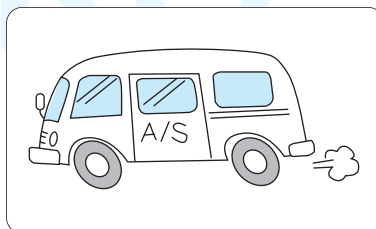
2. First turn off the power switch and remove the power plug.



3. Contact the service agency.



4. The service engineer visits and performs service upon call.



5. The repair is finished! !



6. When you are using the clover service of the manufacturer, the service history is logged in the system for more efficient services.





Manuel utilisateur de la machine Barbotine et Frappé au Fruits

SSM-180, SSM-280, SSM-420, SSM-560, SSM-52

- Ce produit est destiné à une utilisation à l'intérieur uniquement. Il ne faut donc jamais l'utiliser à l'extérieur.
- Avant d'utiliser ce produit, familiarisez-vous d'abord avec ce manuel. Gardez ce manuel dans un lieu approprié pour un accès assez rapide.
- Ce manuel contient la carte de garantie du produit.
- Ce modèle est sujet à des modifications sans préavis pour une amélioration des performances.

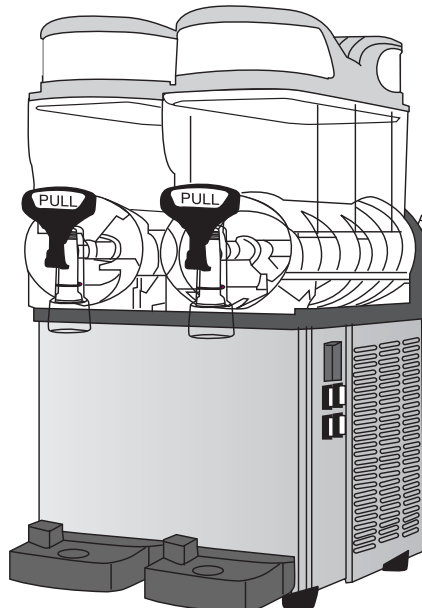
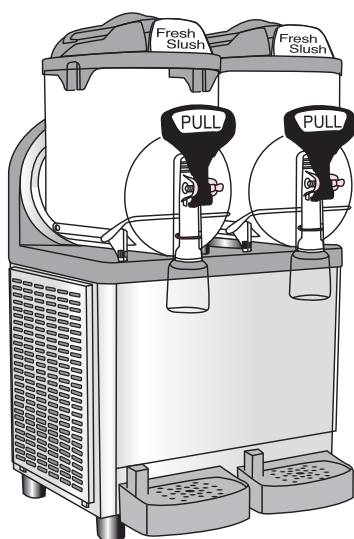




Table des matières

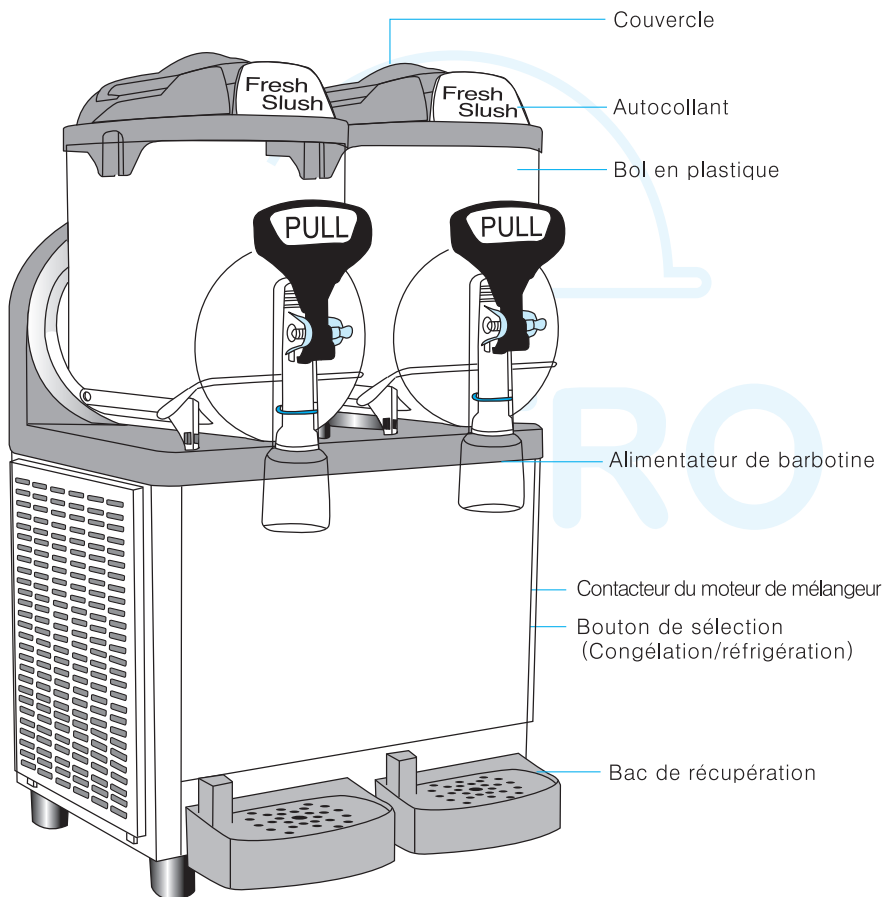
1. Nom des pièces	3~7
2. Vue d'ensemble	8
3. Signalisation de sécurité, symboles et étiquettes	8
4. Instructions de sécurité	9
5. Conditions de montage	10
6. Mesures de sécurité d'utilisation	11
7. Procédure d'utilisation	12~19
7.1 Contrôleurs	
7.2 Fonctionnement	
7.3 Procédure de nettoyage et de stérilisation	
7.3.1 Démontage du produit	
7.3.2 Nettoyage du produit	
7.3.3 Stérilisation du produit	
7.3.4 Assemblage du produit	
7.3.5 Stérilisation du site	
8. Contrôle quotidien	20
8.1 Réparation du produit (par un ingénieur qualifié uniquement)	
9. Caractéristiques	21
10. Schéma du circuit	22~23
11. Avant d'appeler le service	24
12. Liste des pièces (Voir anglais pages)	25~33
13. Quand on reçoit le service	34
Carte de garantie du produit	35



1. Nom des pièces

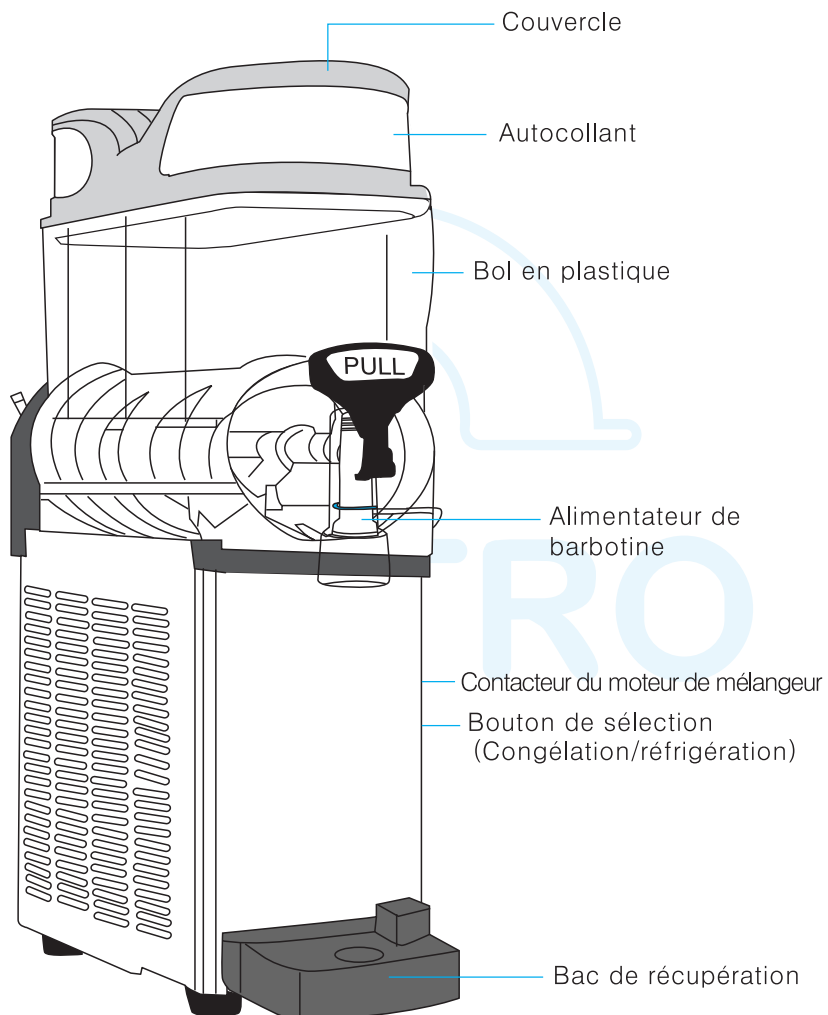
Extérieur et pièces

MODELE : SSM-52



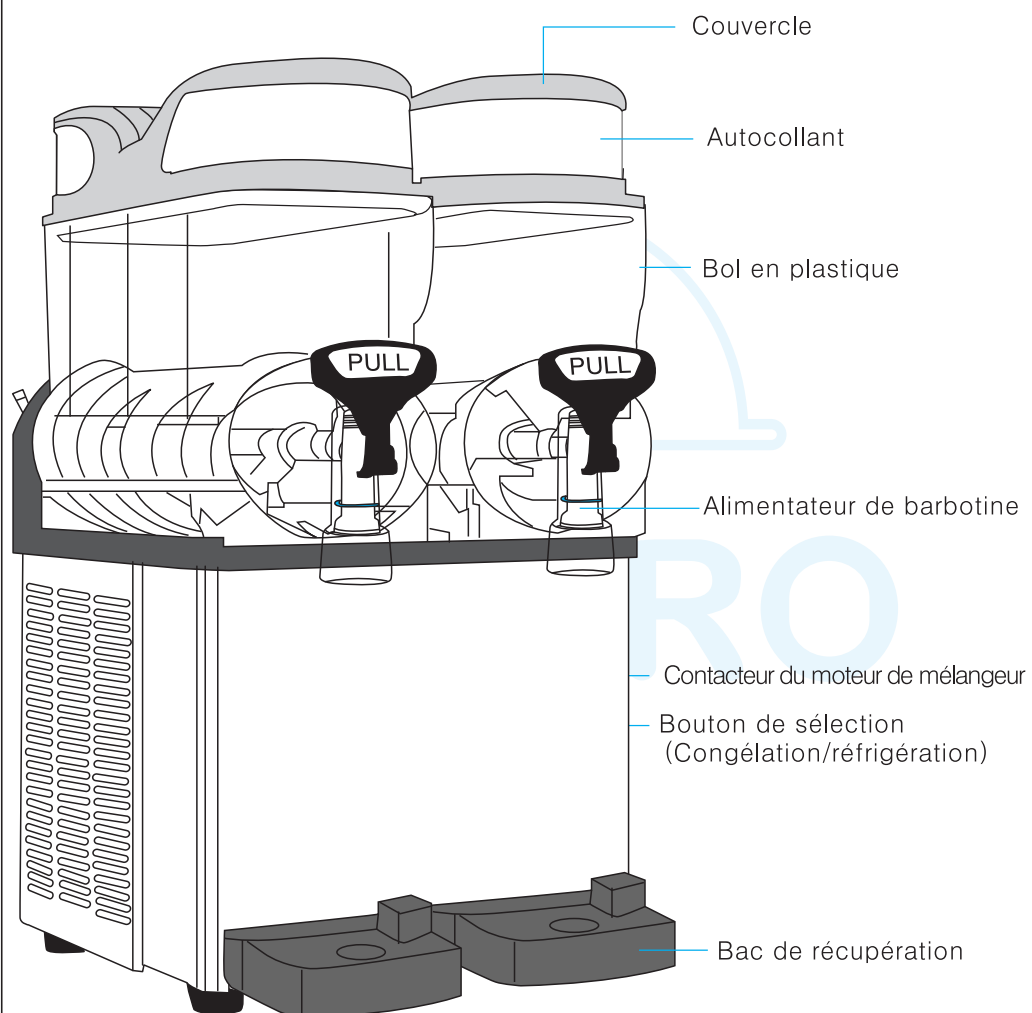


MODELE SSM-180



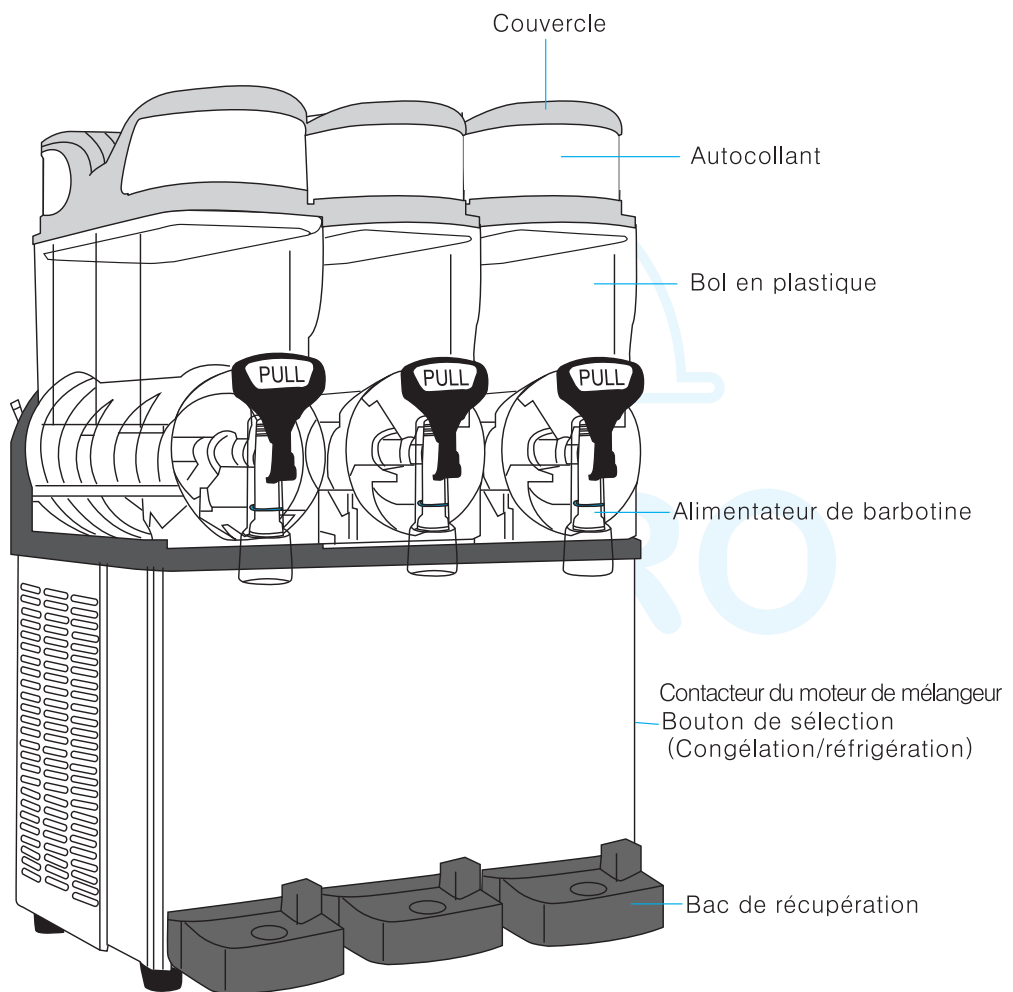


MODELE: SSM-280



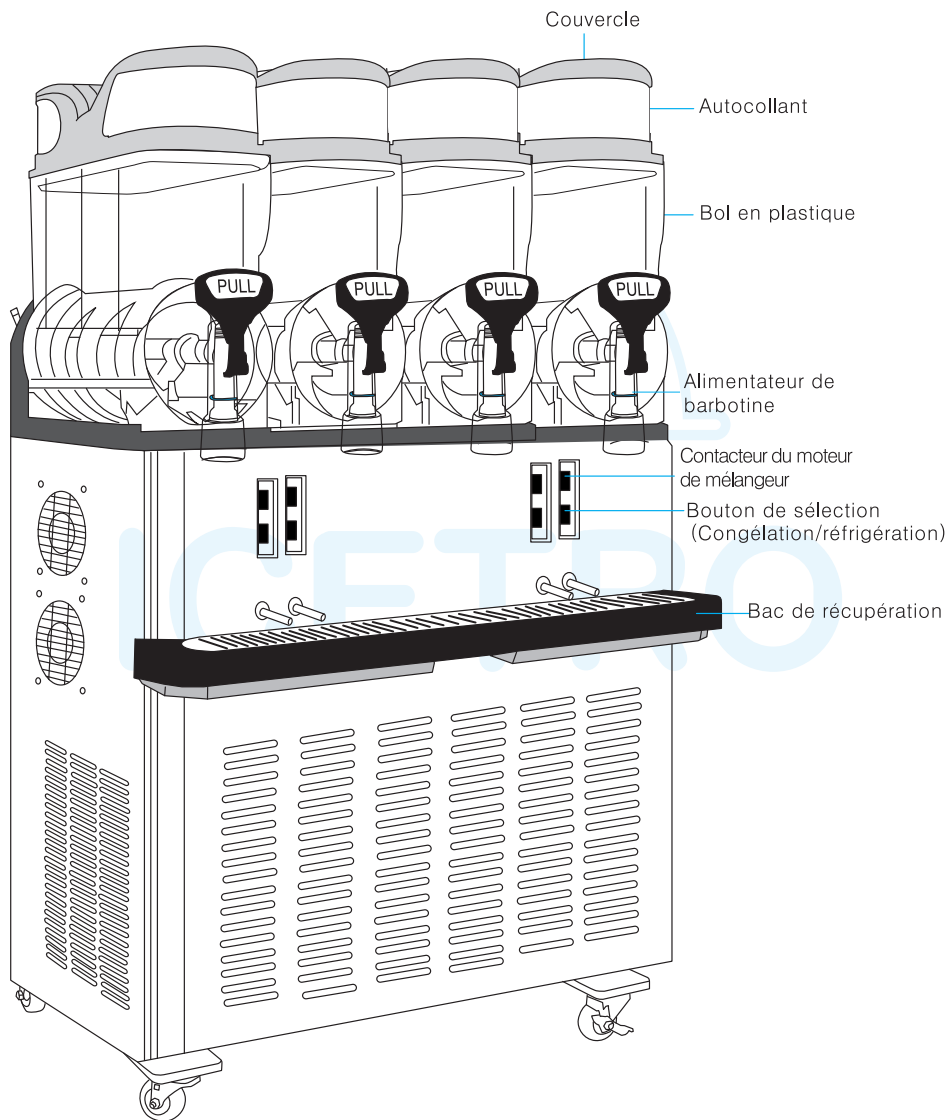


MODELE: SSM-420





MODELE: SSM-560



* SSM-52 : Voir liste des pièces.





2 Vue d'ensemble

Afin de vous familiariser avec ce produit, veuillez à lire attentivement ce manuel.

Ce produit nécessite des opérations de nettoyage et d'entretien comme toutes les machines.

Toute erreur de démontage ou de nettoyage risque de provoquer une panne du produit.

Il est hautement recommandé pour la personne responsable d'avoir une formation sur les opérations.

3. Signalisation de sécurité, symboles et étiquettes

Les instructions d'avertissements et de sécurité du manuel ne couvrent pas toutes les conditions et situations.

Lors de l'utilisation, du déplacement ou du nettoyage de ce produit, manipulez-le attentivement avec bon sens. En cas d'un symptôme négatif ou inexpliqué, n'hésitez pas à contacter le site vendeur ou l'agence du service.



Ceci est le symbole d'avertissement de sécurité. Il est utilisé pour avertir les utilisateurs sur un risque éventuel de blessures. Afin d'éviter tout risque de blessure ou de mort, conformez-vous aux conditions de sécurité selon le symbole.



Danger

Si vous négligez ce symbole et utilisez le produit de manière inappropriée, il y a risque de mort ou de blessures graves.



Avertissement

Si vous négligez ce symbole et utilisez le produit de manière inappropriée, il y a risque de mort ou de blessures graves.



Attention

Si vous négligez ce symbole et utilisez le produit de manière inappropriée, il y a risque de blessures graves.

Attention

Si vous négligez ce symbole et utilisez le produit de manière inappropriée, il y a risque de dommages de la propriété.

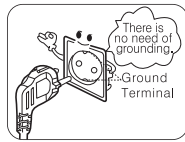


Important

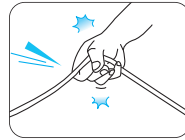
Il faut vérifier la tension nominale indiquée sur la plaque signalétique du produit. La plaque signalétique est fixée à l'arrière du produit. Les indications de la plaque signalétique est prioritaire sur ce manuel. Le schéma électrique du produit est fixé à l'intérieur du panneau. De plus, les caractéristiques du produit peuvent être modifiées sans préavis.



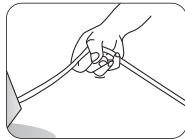
4. Instructions de sécurité



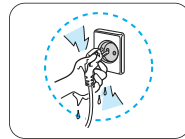
- ⚠️ **Veillez à utiliser une mise à la terre approuvée.**
Il y a risque de défaut ou de choc électrique



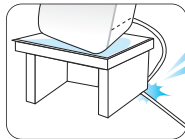
- ⚠️ **Il ne jamais tirer sur le câble électrique.**
Il y a risque de défaut ou de choc électrique



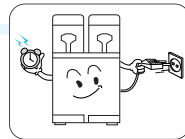
- ⚠️ **Il ne faut pas faire déplacer le produit en tirant sur le câble d'alimentation.**
Il y a risque de défaut ou de choc électrique



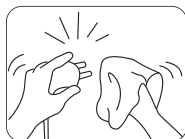
- ⚠️ **Ne pas toucher la prise électrique à la main avec les mains mouillées.**
Il y a risque de choc électrique ou un incendie.



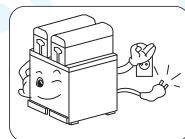
- ⚠️ **Il ne faut pas plier de manière sévère le câble d'alimentation ni de placer dessus un objet lourd.**
Il y a risque de choc électrique ou un incendie.



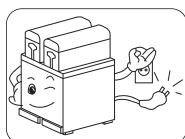
- ⚠️ **Quand le câble électrique est débranché, remettez-le après 5 minutes.**
Sinon, il y a risque de défaut sur le produit.



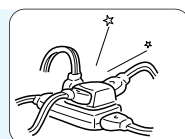
- ⚠️ **Éliminez l'eau et la poussière sur le câble d'alimentation et branchez-le correctement sur la prise de courant.**
Il y a risque d'incendie ou de choc électrique.



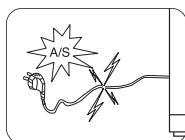
- ⚠️ **Lors d'une réparation du produit ou d'un remplacement de pièces, débranchez le câble électrique d'alimentation.**
Il y a risque de choc électrique ou un incendie.



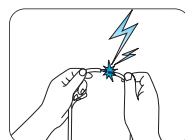
- ⚠️ **Si le produit n'est pas utilisé pendant une longue période, débranchez le câble de la prise de courant.**
Il y a risque de choc électrique ou un incendie.



- ⚠️ **Il ne faut pas brancher plusieurs équipements sur une seule prise de courant.**
Il y a risque d'incendie.



- ⚠️ **Si le câble d'alimentation électrique est endommagé, il ne faut pas le remplacer systématiquement et contactez l'agence de service.**
Il y a risque de choc électrique ou un incendie.



- ⚠️ **Il ne faut pas brancher le câble électrique de manière arbitraire ni le modifier.**
Il y a risque de choc électrique ou un incendie.



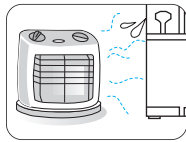
- Utilisez ce produit selon la description de ce manuel.
 - Si vous ne suivez pas ces instructions, il y a risque de choc électrique ou perte de propriété
 - Lors du transfert du produit à une tierce personne, remettez-lui également le manuel utilisateur.
 - Avant l'alimentation électrique, vérifiez si la tension est la même que celle indiquée sur la plaque signalétique.

Conformément au règlement d'électricité applicable et aux caractéristiques de la machine, le produit doit avoir une mise à la terre et il doit être branché sur un réseau monophasé. Si le produit n'est pas équipé d'une prise, placez une prise avec mise à la terre résistant au moins à 115 V 60 Hz 15 A. Pour un branchement direct du produit sur réseau électrique principal, branchez le câble d'alimentation au disjoncteur à 2 bornes. Il ne faut jamais utiliser une rallonge sans mise à la terre.

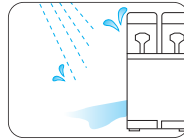




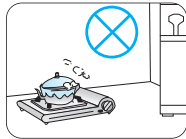
5. Conditions d'installation



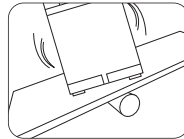
- ⚠ Il ne faut pas installer le produit à proximité d'une source de chaleur.
Il y a risque d'incendie.



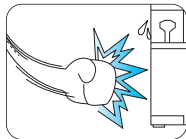
- ⚠ Il ne faut pas installer le produit dans un lieu humide, poussiéreux, ou ayant un jet d'eau (exemple : pluie).
Il y a risque de choc électrique ou un incendie.



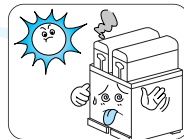
- ⚠ Il ne faut pas placer le produit à proximité de gaz combustibles ou des matières inflammables.
Il y a risque d'incendie.



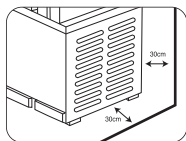
- ⚠ Lors du déplacement de l'appareil, faites attention à ne pas glisser ou tomber.
Il y a risque de blessure ou de dommages au produit.



- ⚠ Il ne faut appliquer de force ou de choc au produit.
Il y a risque d'endommager le produit.



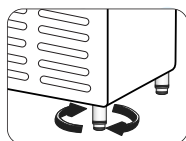
- ⚠ Le produit est destiné à l'intérieur. Il faut donc l'installer au sein de la maison.



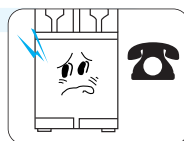
- ⚠ Gardez au moins 30 cm de distance à l'arrière et sur les côtés de l'appareil.



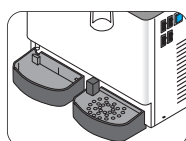
- ⚠ Ne pas installer l'appareil sur un sol fragile ou irrégulier.
Il y a risque de provoquer des vibrations ou des bruit.



- ⚠ Réglez l'horizontalité de l'appareil pour le rendre stable puis réglez son niveau.
Fixez l'appareil de manière adéquate.



- ⚠ Contrôlez tout dommage du produit.
Dans l'affirmatif, contactez l'agence de livraison pour réclamation.



- ⚠ Le tuyau de drainage est situé en haut de la bac de drainage.

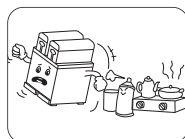


Attention !

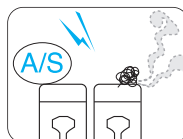
Ce produit est destiné pour une utilisation à l'intérieur uniquement. Il ne faut donc pas l'installer à l'extérieur. En cas d'une installation du produit à l'extérieur, il faut impérativement installer une protection pour bloquer la lumière du soleil, la pluie, et la poussière pour des raisons sanitaires et des performances optimales. Installez l'appareil dans un lieu permettant une prise en charge facile contre le vol et une perte par un jeu dangereux.



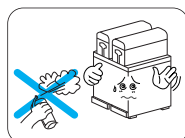
6. Prudences de sécurité pour l'utilisation



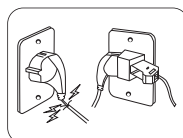
- ⚠ **Eloignez-le des matières inflammables.**
 - ▶ Il y a risque d'incendie ou d'explosion causé par une étincelle électrique.



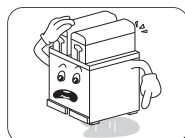
- ⚠ **Si l'appareil émet un bruit sourd ou s'il ne fonctionne pas correctement, débrancher le câble d'alimentation électrique et appelez l'agence de service.**
 - ▶ Il y a risque de choc électrique ou d'incendie.



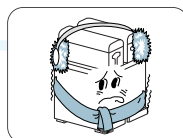
- ⚠ **Il ne faut utiliser de vaporisateur inflammable comme un pesticide ou un rafraîchissant.**
 - ▶ Il y a risque d'incendie.



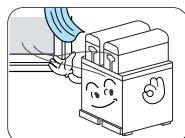
- ⚠ **Vérifiez la tension d'alimentation**
 - ▶ Si la gaine en PVC du câble d'alimentation est endommagé ou si un domino est utilisé, il y a risque d'incendie.



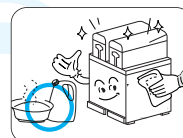
- ⚠ **Placez l'appareil dans un lieu sec.**
 - ▶ Dans un lieu humide, l'appareil est facilement rouillé ou il y a fuite de courant électrique.
 - ▶ Si le sol est humide, essuyez-le avec un chiffon sec.



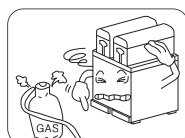
- ⚠ **Il ne faut utiliser l'appareil dans une température ambiante égale ou inférieure à 5°C pendant une longue durée.**
 - ▶ Il y a risque de défaut sur la machine.



- ⚠ **Placez l'appareil dans un lieu bien ventilé.**
 - ▶ Des gaz ou des fumées sont susceptibles de décolorer le produit.



- ⚠ **Il ne faut pulvériser de l'eau sur la machine et nettoyez la avec une serviette propre et humide.**
 - ▶ Si vous pulvérisiez de l'eau directement, il y a risque de provoquer des fuites électriques ou un défaut de l'appareil.



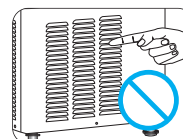
- ⚠ **Soyez prudent avec gaz!**
 - ◆ S'il y a fuite de gaz, il ne faut pas toucher la machine.
 - ◆ Si vous ouvrez la porte ou si vous débranchez le câble d'alimentation électrique, il y a risque de provoquer une explosion causée par une étincelle.
 - ▶ Il ne faut pas toucher la machine.
 - ▶ Fermez complètement le brûleur à gaz.
 - ▶ Ouvrez la fenêtre pour une bonne ventilation.



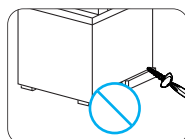
- ⚠ **Pour l'hygiène des aliments, nettoyez et stérilisez quotidiennement l'appareil.**
 - ▶ Avant le nettoyage, débranchez l'appareil.



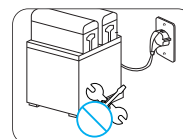
- ⚠ **Il ne faut appliquer de force excessive sur le levier de service de barbotine ni s'accrocher dessus.**
 - ▶ Il y a risque d'endommager la machine.



- ⚠ **Il ne faut pas introduire votre doigt ou tout autre objet dans le caoutchouc du panneau ou l'alimentateur en barbotine.**



- ⚠ **Il ne faut pas utiliser l'appareil quand tous les panneaux ne sont pas bien fixés.**



- ⚠ **Quand la machine n'est pas complètement isolée du câble d'alimentation électrique, il ne faut pas la nettoyer ni déposer le réservoir, le spiral ou le panneau.**



Attention

Pendant le fonctionnement de la machine, il ne faut pas la tenir au niveau du réservoir ou le tambour d'évaporation, le fabricant décline toute responsabilité pour tout dommage causé par des imprudences.





7. Procédure de fonctionnement

- ① Nettoyez et stérilisez l'appareil conformément aux instructions de ce manuel. Voir « 7.3 Procédure de nettoyage et de stérilisation ».
- ② Remplissez la matière liquide au niveau indiqué sur le réservoir. Ne pas le surcharger. La quantité optimale (en litre ou en gallon) est écrite sur la surface du réservoir.
- ③ Quand la matière liquide est diluée, mettez d'abord de l'eau dans le réservoir puis versez la matière liquide pour diluer. Dans le cas de matières naturelles, il ne faut pas bloquer l'alimentateur de barbotine.
- ④ Pour des performances optimales, utilisez la base qui a été conçue pour une utilisation sur la machine à barbotine.
La base contient un niveau de sucre de 34° (Baume) qui correspond à 64° (Brix). Dans le cas de boissons gazeuses, diluez par de l'eau la base de 1 sur 5 ou 5.5. Dans certains cas, pour le granité ainsi que pour les boissons gazeuses, il y a lieu de suivre les directives du fabricant de sirop. Si les jus naturels (exemple : citron, orange) sont utilisés ensemble avec des matières non sucrées (exemple : café), 150 à 200 g de sucre par litre doit être dissolu.



Attention !

- Des aliments ou des matières comestibles sont à utiliser sur cette machine.
- Quand un mélange de granité est utilisé (frappé aux fruits, barbotine), il faut veiller à avoir au moins 13% du niveau de sucre (Brix).

- ⑤ En cas d'utilisation de matières liquides, veillez à ce qui suit :
 - Après avoir mélangé un litre d'une matière liquide (brique de jus avec 50% de niveau de sucre) avec quatre litres d'eau, mélangez le liquide mélangé dans la boîte de la matière.
 - Notez que s'il y a défaut de la machine à cause de l'utilisation de matière liquide ou de poudre, le fabricant décline toute responsabilité.
 - Dans le cas des boissons gazeuses (1.5 litres de jus de fruits en bouteille en plastique PET) qui peuvent être facilement achetés, remplir trois bouteilles (4.5 litres) dans la boîte de matières (dans le cas de 13 à 15% de niveau du sucre) (exemple : soda d'orange, fanta, etc.-boissons gazeuses y compris 10% de jus de fruits).
 - Ne pas utiliser des boissons à faible calories.
 - Ne pas utiliser un nectar de fruit qui comprend des particules de fruit.
- ⑥ Placez le bouton de contact selon la description sur 7.1 Contrôleurs.
- ⑦ Quand la consistance du granité (frappé aux fruits, barbotine) atteint le valeur optimale, la congélation s'arrête automatiquement. Gardez donc la machine en marche. La spirale continue à tourner.
- ⑧ Pour l'utilisation d'autres matières comme la boisson sucrée de riz, contactez l'agence de service ou le distributeur pour des renseignements.



Attention !

Ce produit ne doit pas être utilisé par des personnes ayant des conditions mentales ou physiques faibles, ou des personnes sans expérience ou connaissance (y compris les enfants). Si de telles personnes utilisent ce produit, une personne responsable doit gérer l'utilisation de cette machine. Apprenez aux enfants à ne pas jouer avec cet appareil.



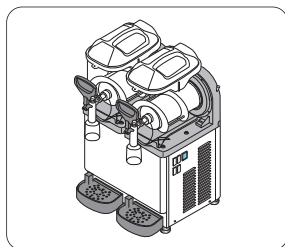
7.1 Contrôleurs

La machine est équipée d'un bouton d'alimentation électrique. Les réservoirs fonctionnent chacun par un bouton individuel. Vous pouvez utiliser en même temps les boissons (réfrigération) et le granité (frappé aux fruits, barbotine).

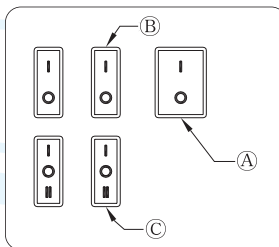
En mode réfrigération, la température de la boisson est contrôlée par thermostat. En mode barbotine, la viscosité du mélange de matières est contrôlée par la vis à l'arrière de la machine.

(Pour plus d'informations sur le réglage de la température et de la viscosité, voir « 7.2 Fonctionnement »)

Tous les boutons sont situés sur le panneau à droite (Voir Figure 2).



(Figure 2)



(Figure 3)

Les boutons de la Figure 3 fonctionnent comme suit.

Ⓐ Bouton d'alimentation électrique

| POSITION : Toutes les fonctions et les boutons sont activés
Le moteur du ventilateur fonctionne.

○ POSITION : Toutes les fonctions sont activées.

Ⓑ Bouton d'alimentation électrique

| POSITION : Le moteur de la spirale tourne et le bouton « C » est activé.

○ POSITION : Le moteur du ventilateur est éteint.

Ⓒ Bouton de Congélation/réfrigération

| POSITION : La machine fonctionne en mode granité (frappé aux fruits, barbotine).

○ POSITION : Les fonctions de congélation et de réfrigération sont désactivées.

|| POSITION : La machine fonctionne en mode boisson (réfrigération).

Pour faire fonctionner l'appareil :

① Mettez le bouton de puissance sur I. ② Mettez le bouton de puissance sur I.

③ Placez le bouton de congélation/réfrigération comme suit :

- Placez le bouton sur I pour produire du granité (frappé aux fruits, barbotine).

- Placez le bouton sur II pour avoir des boissons (réfrigération).

Pour l'éclairage : (à l'exception de SSM-52)

• Si vous allumez l'éclairage, l'ampoule à l'intérieur du couvercle de la boîte des matières s'allume.

• Sinon, vérifiez si le câble en ressort au dessus du couvercle est bien inséré.

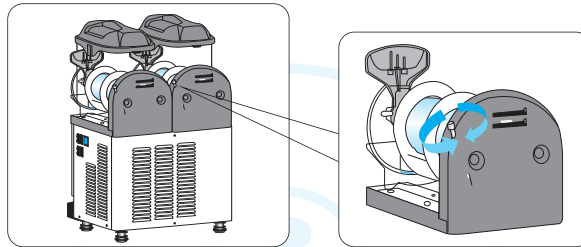
• Si l'éclairage vient à expirer, déposez le panneau inférieur du couvercle et remplacez l'ampoule (12 V et 21 W). (Si la durée de vie de l'ampoule a expiré, remplacez-la par une nouvelle pièce.)





7.2 Fonctionnement

- ① Réglage de la viscosité du granité : La viscosité optimale du granité est réglée par le fabricant. Pour modifier la viscosité, faites tourner le boulon de réglage sur l'arrière de l'appareil comme indiqué (Voir Figure 4).
 - Pour un granité plus épais, faites tourner le boulon de réglage à gauche (sens antihoraire).
 - Pour un granité moins épais, faites tourner le boulon de réglage à droite (sens horaire).



(Figure 4)

- ② Réglage de la température de la boisson : La température optimale est réglée par le fabricant. Pour la modifier, faites tourner le contrôleur de température à l'intérieur du panneau arrière comme suit :
 - Pour diminuer la température, faites-le tourner à droite (sens horaire).
 - Pour augmenter la température, faites-le tourner à gauche (sens antihoraire)



Important

La température de la boisson est contrôlée par le thermostat, uniquement quand le bouton de congélation/réfrigération est sur « II » (mode boisson).s

- ③ Le temps de formation du granité est influencée par plusieurs facteurs comme la température ambiante, la température initiale de la matière, le niveau de sucre (niveau de Brix) et le réglage de la viscosité. Avec les mêmes conditions, le temps de formation est susceptible de varier selon le réservoir.
- ④ Pour réduire le temps de formation du granité et augmenter la productivité, il est recommandé d'utiliser des matières réfrigérées.
- ⑤ Pour réduire le temps de formation du granité et augmenter la productivité, remplissez le réservoir de matières quand son niveau est de moitié.
- ⑥ Afin de préserver la matière en toute sécurité, veillez à utiliser le mode boisson. Afin de laisser la matière dans le réservoir durant toute la nuit sans réfrigération, gardez la machine en marche pendant au moins une heure avec le bouton de congélation/réfrigération en « II » avant de d'arrêter la machine. Il peut éviter la formation de grumeaux de barbotine pouvant endommager la vis d'Archimède et le moteur.



- ⑦ Avant de remettre en service l'appareil, vérifiez s'il y a eu formation de grumeaux de glace. Si vous constatez des grumeaux de glace dans le réservoir, retirez-les avant d'allumer la machine. La mise en marche de la machine en mode réfrigération pendant toute la nuit évitera l'accumulation d'une glace condensée.
- ⑧ Quand le granité est dans le réservoir, ne pas mettre le bouton d'alimentation de barbotine sur arrêt.
Car il y a risque de formation de barbotine dure si la vis ne tourne pas. Si vous mettez le bouton en position marche en ce moment, il y a risque d'endommager la vis et le moteur. Il faut donc mettre le bouton d'alimentation de barbotine en position de marche après la fusion du granité.
- ⑨ La machine est équipée d'un arbre de sorte que le motoréducteur (à l'extérieur du réservoir) entraîne la vis (à l'intérieur du réservoir).
- ⑩ La machine doit être installée dans un lieu bien ventilé.
Si la température de l'appareil est élevée, vérifiez s'il y a des sources de chaleur, ou si la circulation de l'air sur le panneau est bloquée par le mur ou une boîte.
Laissez au moins 30 cm de distance entre la machine et les autres équipements.

7.3 Procédure de nettoyage et de stérilisation

- ① Pour maintenir un goût optimal et garantir des performances maximales de l'appareil, effectuez périodiquement un nettoyage et une stérilisation. Seules les instructions des procédures sont indiquées ici.
- ② Avant le démontage et le nettoyage, videz complètement la machine de tout produit. Pour cela, suivez la procédure suivante.
 - Mettez le bouton de puissance sur « I ».
 - Mettez le bouton congélation/réfrigération sur « O ».
 - Placez des récipients sous chaque alimentateur de barbotine et récupérez toute la matière dans les réservoirs.
 - Mettez tous les boutons de commande sur « O ».

7.3.1 Démontage de la machine



Avertissement

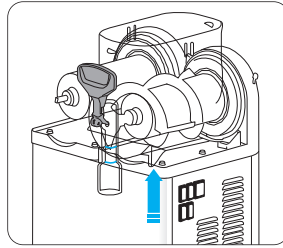
Avant le démontage et le nettoyage, débranchez le câble d'alimentation électrique.

- ① Déposez le couvercle du réservoir.

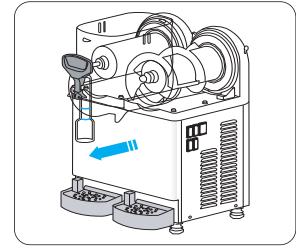




- ② Soulevez l'avant du réservoir pour déverrouiller le loquet (Figure 5) et retirez le réservoir vers l'avant (Voir Figure 6)

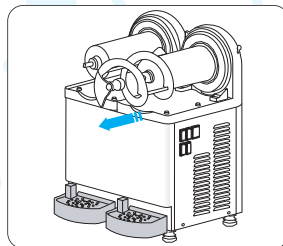


(Figure 5)

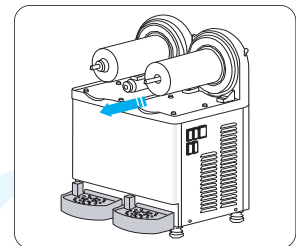


(Figure 6)

- ③ Déposez la vis d'Archimède en tirant (Figure 7) et retirez le coussin de la garniture (Voir Figure 8)

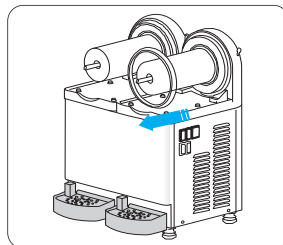


(Figure 7)

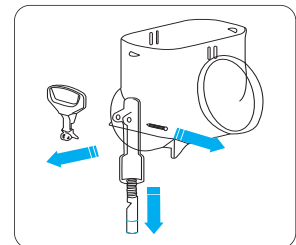


(Figure 8)

- ④ Déposez le coussin en caoutchouc (Voir Figure 9)
⑤ Déposez la tête de l'alimentateur comme indiqué sur la figure (Voir Figure 10)



(Figure 9)



(Figure 10)

- ⑥ Soulevez le plateau récepteur et retirez-le puis videz-le de l'eau restante.



7.3.2 Nettoyage de la machine



Ne jamais nettoyer les pièces dans un lave-vaisselle.

Attention

- ① Préparez la solution mélangée avec cinq litres d'eau tiède et un détergent de cuisine. Ne pas utiliser un détergent fort.
- ② Après avoir versé la solution qui n'altère pas les aliments, mettez en marche l'alimentateur pour extraire la solution.
- ③ Videz fréquemment les matières restantes dans la boîte de mélange et videz la boîte et nettoyez-la.



Mettez le bouton de congélation sur arrêt

Il y a risque de congélation de la vis et une défaillance du moteur.



CONGÉLATION
ARRÊT
RÉFRIGÉRATION



Afin d'éviter tout dommage à la machine, utilisez un détergent de lavage pour nettoyer les pièces en plastique.

Attention

- ④ Utilisez des brosses appropriées pour nettoyer les pièces démontées à l'aide d'un détergent de nettoyage.



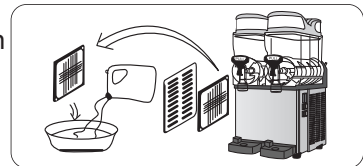
Lors du nettoyage de la machine, faites attention à ne pas laisser l'eau glisser dans les pièces électriques. Il y a risque de choc électrique et une défaillance de l'appareil.

Attention

- ⑤ Ne pas renverser de l'eau sur le couvercle du moteur qui se trouve à l'arrière de la machine.
- ⑥ De même, utilisez une brosse douce pour nettoyer le piston de l'évaporateur.
- ⑦ Utilisez de l'eau fraîche pour nettoyer les pièces.
- ⑧ N'oubliez pas de nettoyer le filtre.

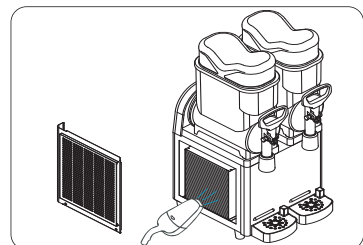
Comme indiqué sur la figure, ouvrez mensuellement le couvercle du condenseur, nettoyez le filtre avec de l'eau tiède (25°C environ) ou une solution neutre de détergent, séchez-le et remettez-le à sa place initiale.

S'il y a manque de ventilation à cause de l'accumulation de poussière, la barbotine n'est pas formée de manière régulière et ensuite il y a risque de défaillance de la machine. Quand il y a des problèmes causés par inadvertance, ou par une mauvaise utilisation, vous pouvez faire appel à un service payant.



[Nettoyage du condenseur]

1. Séparez le PANNEAU LATERAL L
2. Utilisez un aspirateur ou nettoyez à la main pour éliminer la poussière sur le condenseur.





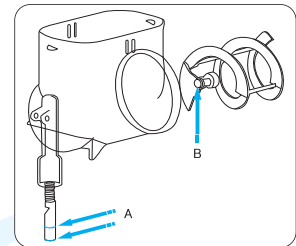
7.3.3 Stérilisation de la machine

La stérilisation est effectuée avant la mise en service de l'appareil. Après stérilisation il ne faut pas y laisser longtemps des aliments.

- ① Lavez vos mains avec un savon anti-bactérie.
- ② Conformément à la réglementation de sécurité des aliments et les spécifications du fabricant, préparez cinq litres de solution tiède de stérilisation (45 à 60°C) (diluez une cuillère de liquéfaction condensée de chlorure ou chlorure de sodium avec deux litres d'eau (100 ppm)).
- ③ Trempez les pièces dans la solution de stérilisation pendant cinq minutes.
- ④ Placez les pièces stérilisées dans un lieu propre et sec pour les faire sécher.
- ⑤ Essuyez toute la surface de la machine.
- ⑥ Ne versez pas de liquide sur le couvercle du moteur se trouvant à l'arrière de la machine.

7.3.4 Remontage de la machine

- ① Fixez le bac de récupération à sa position initiale.
- ② Mettez sur les deux anneaux du vérin le scellé de la spiral la graisse fournie par le fabricant ou une graisse comestible approuvée (Voir A et B sur la Figure 11).



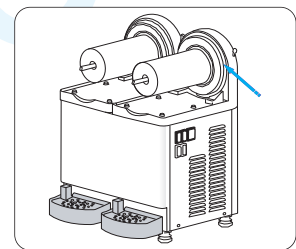
(Figure 11)

- ③ Fixez l'alimentateur de barbotine dans l'ordre inverse de démontage (Voir Figure 10)

- ④ Fixez le coussin en caoutchouc.

Attention : Veillez à ce que l'extrémité large de la garniture soit en face du mur.

(Voir Figure 12).

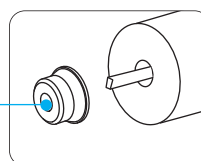


(Figure 12)

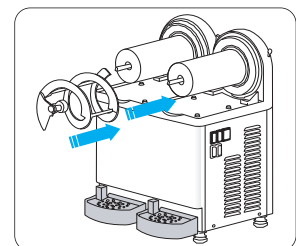
- ⑤ Fixez le coussin de garniture et la vis (Voir Figure 13).

Attention: avant de fixer le coussin de garniture, mettez y de la graisse comestible.

Après remontage, mettez de la graisse comestible sur la surface externe.



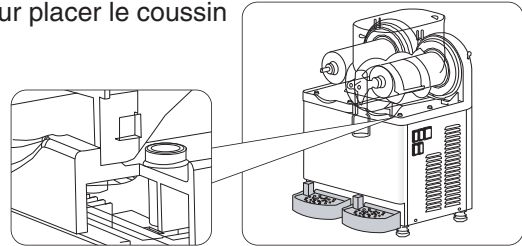
Coussin de garniture



(Figure 13)



- ⑥ Poussez à fond le réservoir en place pour placer le coussin de garniture et loquet.
(Voir Figure 14).



(Figure 14)

- ⑦ Utilisez une matière frais pour enlever la solution de stérilisation restante sur la surface du réservoir.
Après cela, ne rincez plus la machine.



Attention

Pour réutiliser l'appareil après une longue période, mettez de la graisse comestible sur le coussin de garniture comme indiqué en ⑤. Autrement, la machine risqué d'émettre du bruit. Pour une correction, vous pouvez faire appel à un service payant

7.3.5 Stérilisation du site

La stérilisation du site peut être effectuée une fois de plus après la stérilisation des pièces mais ça ne peut pas remplacer la stérilisation des pièces.

- ① Conformément à la réglementation sur la Sécurité des aliments et les spécifications du fabricant, préparez cinq litres d'une solution tiède (46 à 60°C) de stérilisation (chlorure restant 100ppm).
- ② Versez la solution dans le réservoir.
- ③ Utilisez des brosses appropriées pour essuyer les surfaces au dessus du niveau de la solution et la zone inférieure du couvercle du réservoir touchées par la solution.
- ④ Fixez le couvercle du réservoir et mettez la machine en service pour un mélange de la solution pendant deux minutes environ. Videz ensuite le réservoir.
- ⑤ Utilisez une matière frais pour éliminer la solution de stérilisation restante sur la surface du réservoir. Ensuite, ne plus rincer l'appareil.





8. Contrôle quotidien



Attention

Si le câble d'alimentation électrique est endommagé, seule une personne qualifiée peut le faire remplacer pour éviter un choc électrique.

- ① Contrôle quotidien: Contrôle de fuites éventuelles sur la garniture ou le joint. En cas de fuites sur la garniture ou le joint même avec un montage correct, vérifiez une utilisation inadéquate de la graisse ou l'usure des pièces. Remplacez-les éventuellement.



Attention

- Avant un démontage pour nettoyage, retirez la fiche d'alimentation pour bloquer l'alimentation électrique.

- La broche du condenseur est tranchante. Soyez prudent lors de son nettoyage.


8.1 Réparation de l'appareil (par un ingénieur qualifié uniquement)

- ① Réparation annuelle: Déposez le panneau et nettoyez les pièces internes y compris la base, les panneaux latéraux et le condenseur.
- ② Afin d'éviter des dommages à la machine, enduisez de graisse toutes les pièces en plastique fournies par le fabricant ou une graisse adéquate pour les pièces en plastique.



9. Caractéristiques

Nom du modèle		SSM-180	SSM-280	SSM-420	SSM-560	SSM-52 (MINI)	
Nom du produit		Machine de barbotine et de frappé aux fruits					
C o r p s	Taille(WxDxH)	213x480x832	400x480x895	600x480x895	900x480x1350	417x386x705	
	Caisse	Acier inoxydable					
	Isolation	Mousse en urethane					
C a r a c t é r i s t i q u e s	Consommation électrique	V	115	115	220 / 230	115	
		Hz	60	60	60 / 50	60	
		W	440	1270	1449	1000x2EA	620
	Consommation du courant électrique	A	5.8	11.1	12.5	5.0Ax2EA	7.85A
		Motoréducteur	1EA	2EA	3EA	4EA	2EA
	Moteur du ventilateur	9W or below	16W	16W~34W	16W~34W x 2EA	10W	
C o n g é l a t i o n	Compresseur	Fermé totalement					
	Condenseur	Type de tube broche					
	Evaporateur	Type tambour tube lancé					
	Type de refroidissement	Tube capillaire					
	Réfrigérant	R-134A	R-404A	R-404A	R-404A	R-134A	
D i v e r s	Quantité de matière propre	10ℓ × 1TANK	10ℓ × 2TANK	10ℓ × 3TANK	10ℓ × 4TANK	5ℓ × 2TANK	
	Méthode de commande	Commande par couple et TC				Commande par MICOM	
	Provisions	Manuel utilisateur-1EA Graisse comestible-1EA Anneau en caoutchouc- 1EA Garniture en caoutchouc- 1EA Lampe-1EA	Manuel utilisateur-1EA Graisse comestible-1EA Anneau en caoutchouc- 2EA Garniture en caoutchouc- 2EA Lampe-2EA	Manuel utilisateur-1EA Graisse comestible-1EA Anneau en caoutchouc-3EA Garniture en caoutchouc- 3EA Lampe-3EA	Manuel utilisateur-1EA Graisse comestible-1EA Anneau en caoutchouc - 4EA Garniture en caoutchouc- 4EA Lampe-4EA	Manuel utilisateur-1EA Graisse comestible-1EA Anneau en caoutchouc - 2EA Garniture en caoutchouc- 2EA	
	Environnement de fonctionnement	Température ambiante : 10~38° C					

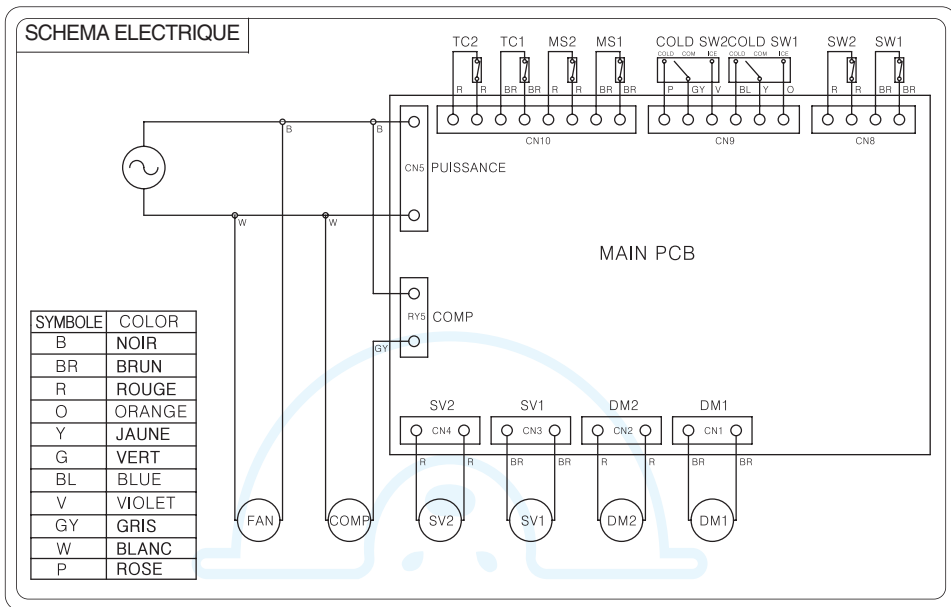
 La quantité de matière première peut de varier selon le type de produit et le contenu de sucre.
Important Si la barbotine touche le couvercle, réduisez la quantité de matière première.



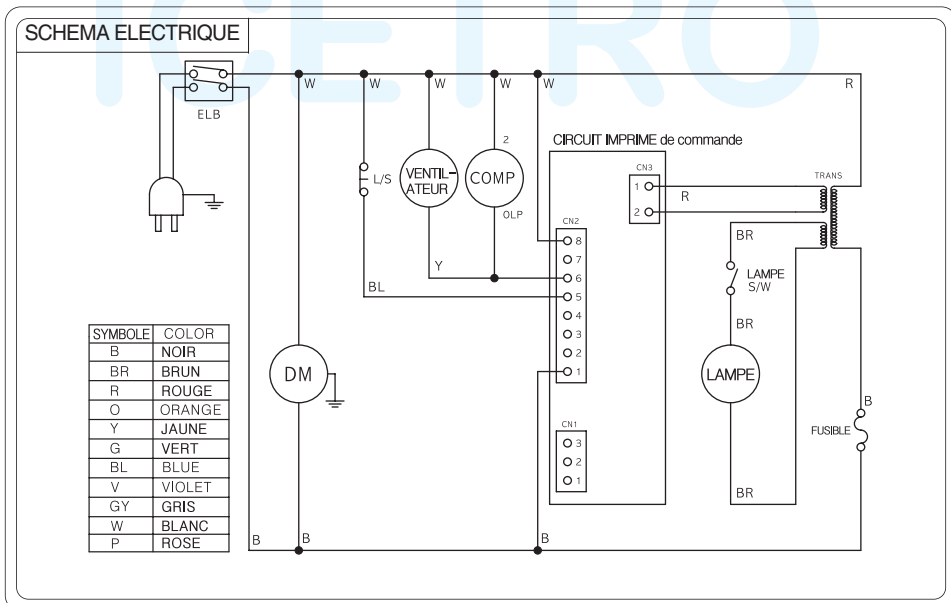


10. Schéma électrique

SSM-52

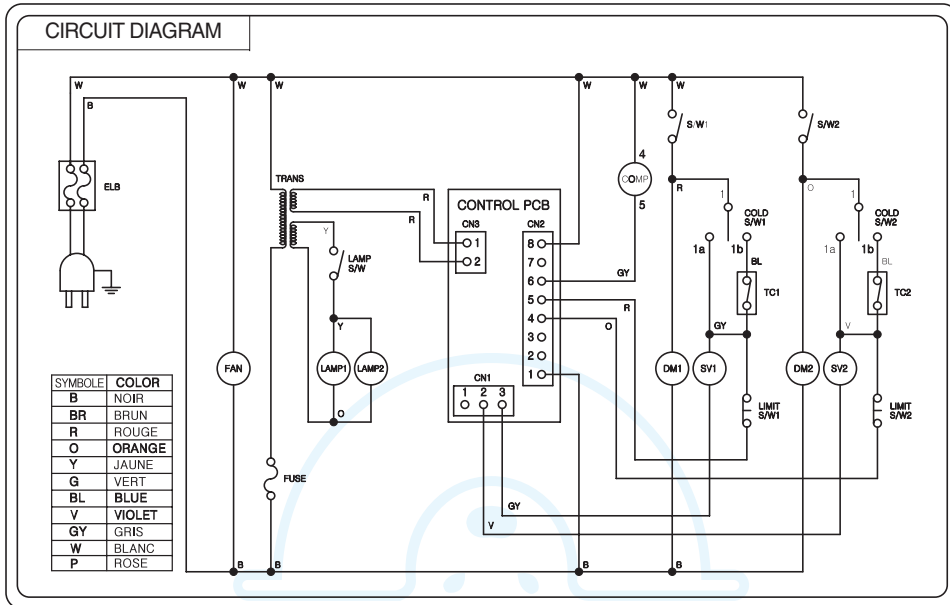


SSM-180

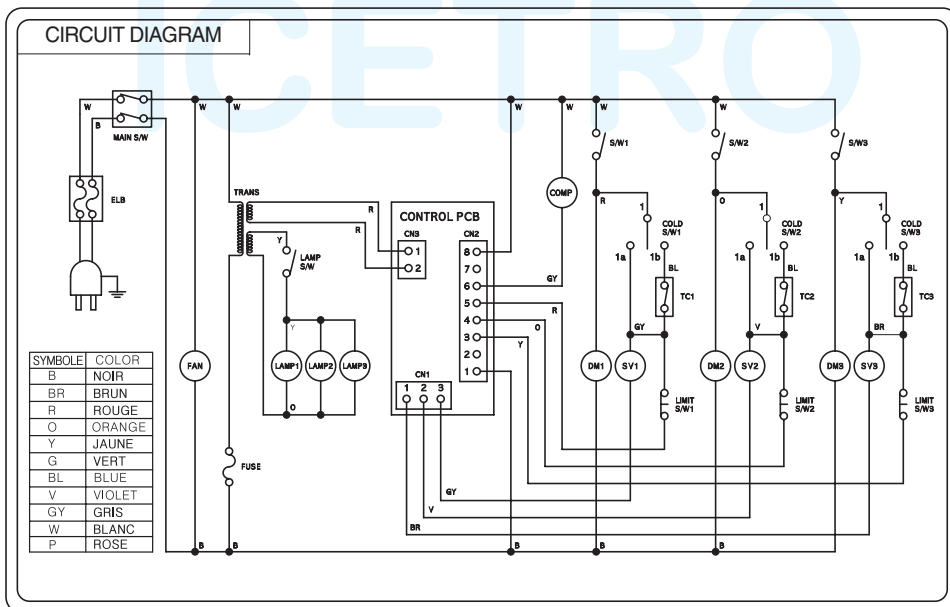




SSM-280



SSM-420



SSM-560: Deux SSM-280s sont appliqués





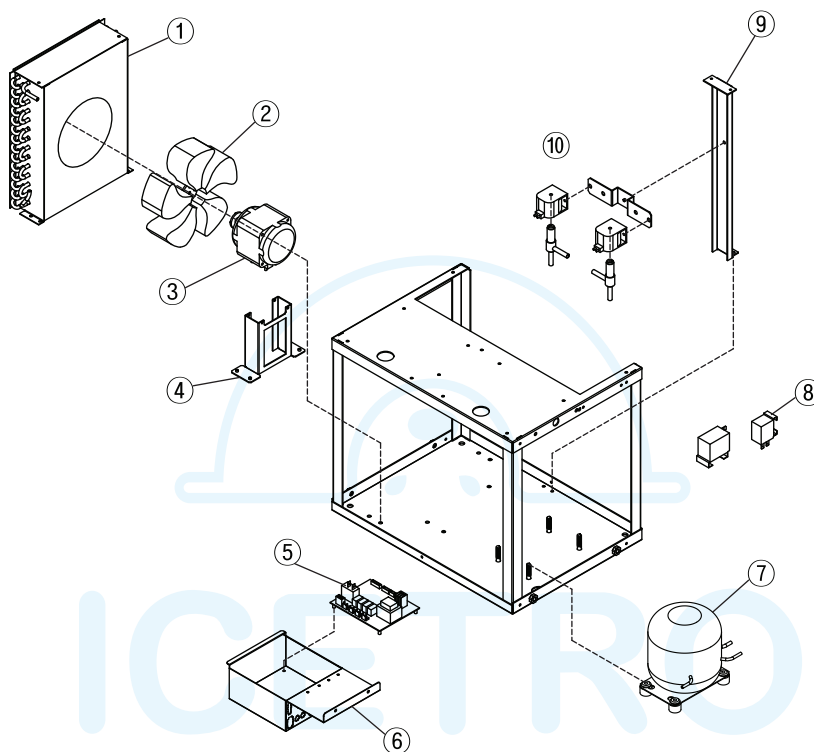
11. Avant d'appeler le service

Défaillance	Cause	Action
Si le courant n'est pas fourni	1. Il n'y a pas de courant sur la prise.	1. Vérifiez l'état de raccordement de la prise.
	2. L'alimentation électrique est coupée.	2. Coupez le courant par le bouton d'alimentation.
	3. le fusible est débranché.	3. Remplacez le fusible.
La vis s'arrête. (Emission d'un bruit)	Le niveau du sucre est bas. (La vis est congelée)	Coupez le courant et faites fondre la glace. (En ce moment, n'utilisez pas un outil tranchant comme pic à glace). Après cela, réessayez.
	Déformation de la vis d'Archimède et du réservoir. (Ca arrive quand de l'eau chaude (80 °C) est utilisée lors du nettoyage et de la stérilisation de la machine).	Remplacez la vis et le réservoir.
	Usure de l'arbre de la vis (usure de la pièce en contact avec l'arbre d'entraînement de la vis au milieu du piston)	Remplacez la vis.
Le produit ne sort pas de l'alimentateur de barbotine.	Le niveau de matière est trop bas.	Mettez de la matière jusqu'à trois litres.
	La matière est trop congelée.	Réglez le niveau de la viscosité avec la vis de réglage sur le couvercle du moteur (à l'arrière de la machine).
Le granite n'est pas formé.	1. Le niveau de la matière est trop bas.	1. Remplacez la matière (Niveau du sucre : 13 à 15%)
	2. Le niveau du sucre est placé sur Faible (Niveau 1).	2. Branchez le câble du couvercle.
	3. Il est sur Arrêt ou Réfrigération.	3. Mettez-le sur Congélation.
En service, l'écoulement d'eau est entendu.	Le bruit est entendu quand le réfrigérant s'écoule.	Fonctionnement normal
Il est trop congelé.	Le bouton de congélation est sur marche en permanence.	Réglez le bouton de congélation et de réfrigération pour obtenir une température optimale. Dans ce cas, mettez le bouton sur Réfrigération ou Arrêt.



12. Liste des pièces

SSM-52 ENSEMBLE BOITE INT

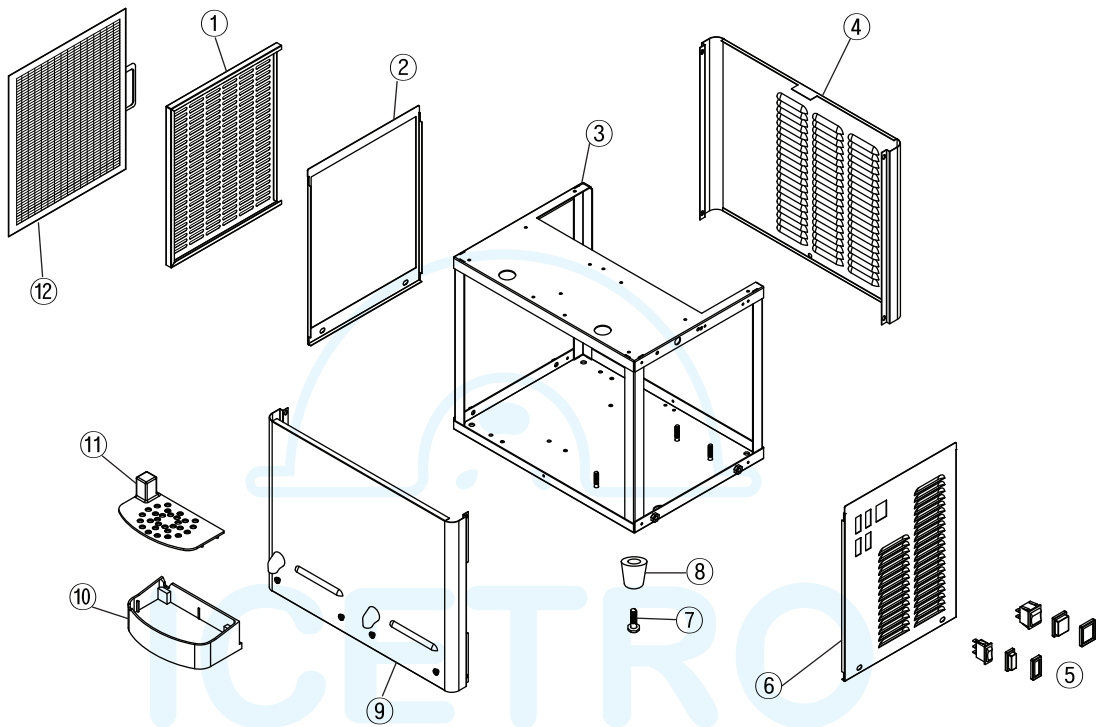


NO	ITEM	NO	ITEM
1	CONDENSER A' SSY	6	CONTROL BOX
2	FAN	7	COMP
3	BKT FAN MOTOR	8	TC
4	FAN MOTOR BKT	9	COLUMN BACK
5	PCB A' SSY	10	A' SSY SOLENOID VALVE





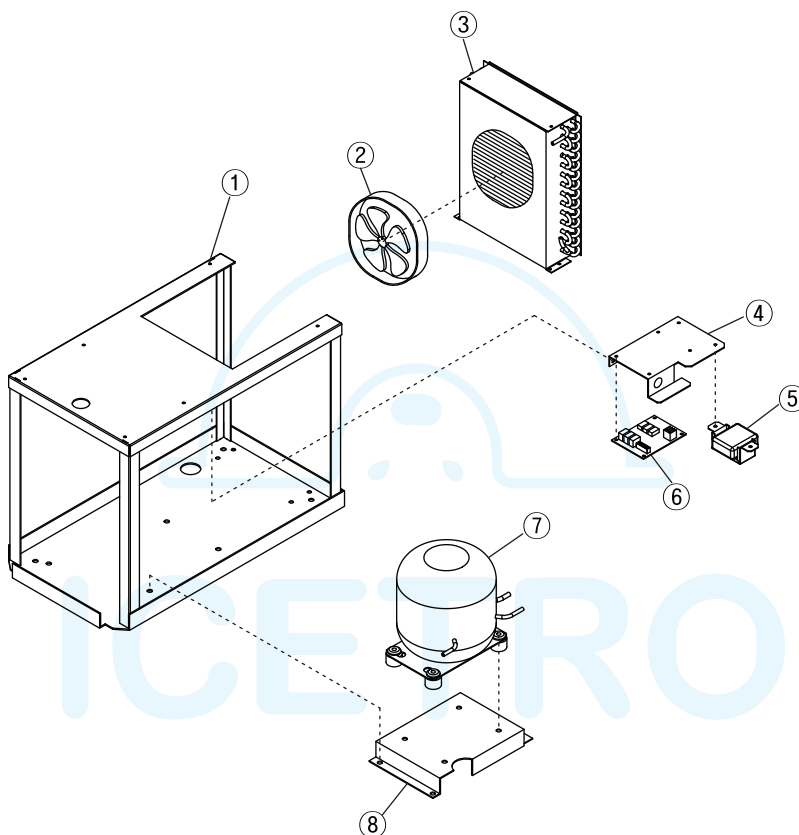
SSM-52 ENSEMBLE BOITE EXT



NO	ITEM	NO	ITEM
1	FILTER GUIDE	7	BOLT WRENCH
2	SIDE PANEL L	8	FOOT RUBBER
3	BASE PLATE	9	FRONT PANEL
4	BACK PANEL	10	DRAIN BOX
5	SWITCH A' SSY	11	DRAIN BOX COVER
6	SIDE PANEL R	12	FILTER



SSM-180 ENSEMBLE BOITE INT

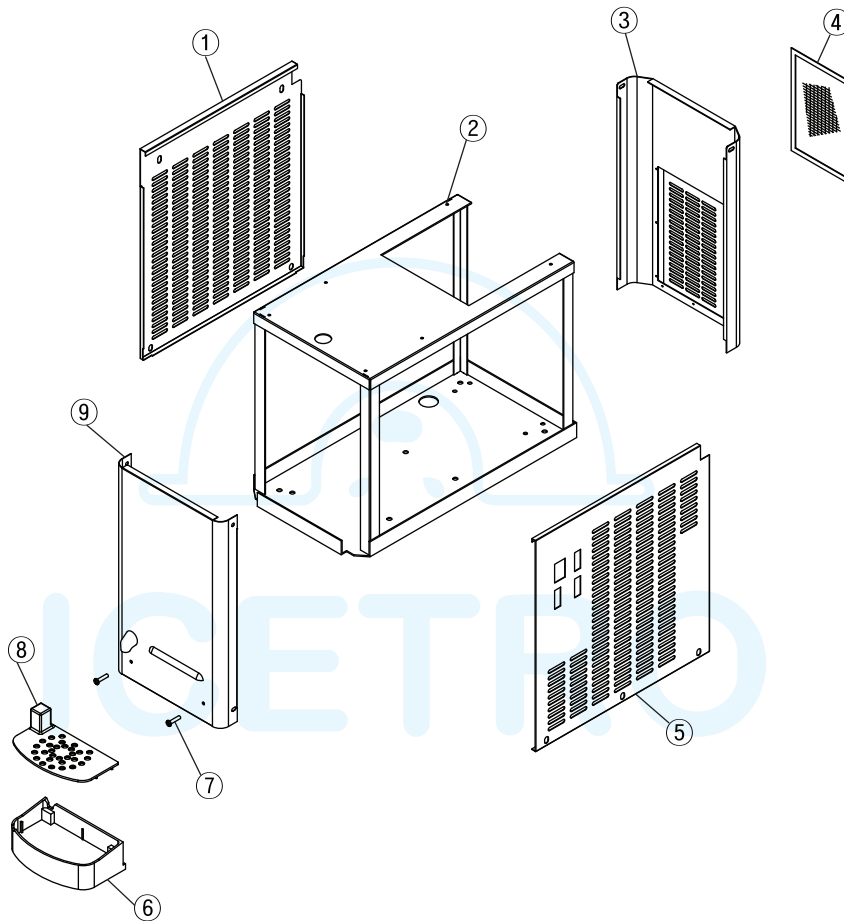


NO	ITEM	NO	ITEM
1	BASE PLATE	5	TRANS
2	FAN	6	PCB
3	CONDENSER A' SSY	7	COMP
4	BRACKET PCB MG	8	COMP BASE





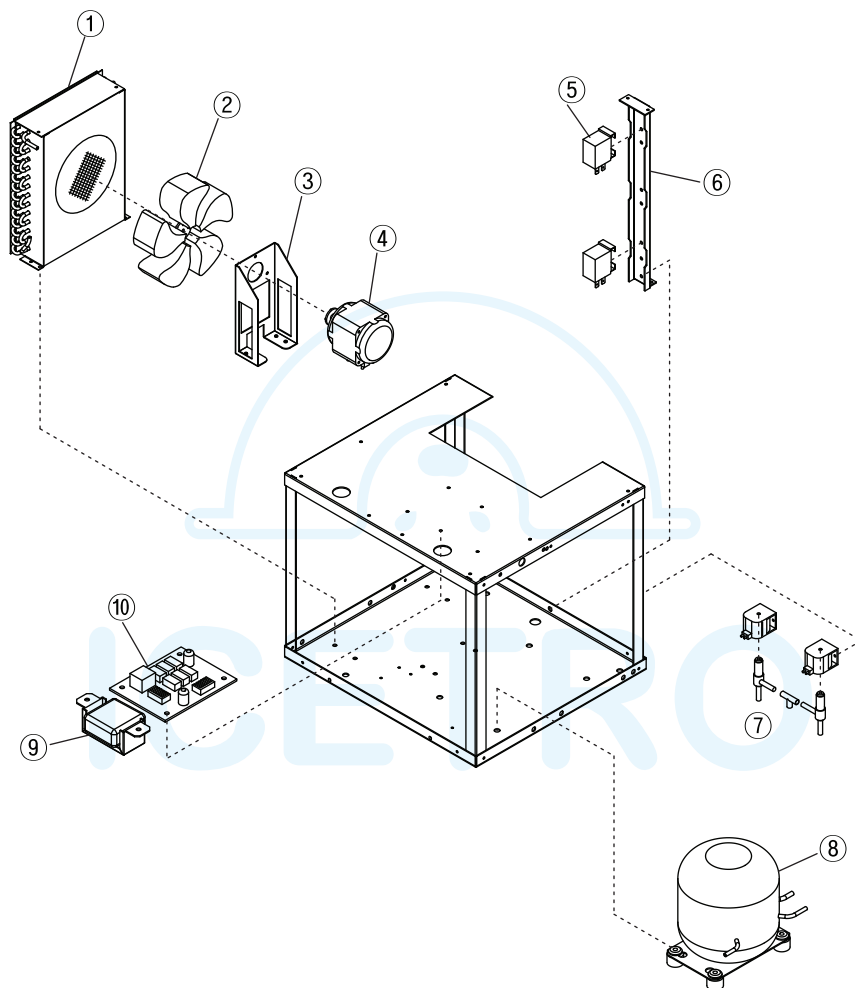
SSM-180 ENSEMBLE BOITE EXT



NO	ITEM	NO	ITEM
1	SIDE PANEL L	6	DRAIN BOX
2	BASE PLATE	7	DRAIN BOLT
3	BACK PANEL	8	DRAIN BOX COVER
4	FILTER	9	FRONT PANEL
5	SIDE PANEL R		



SSM-280, 420 ENSEMBLE BOITE INT

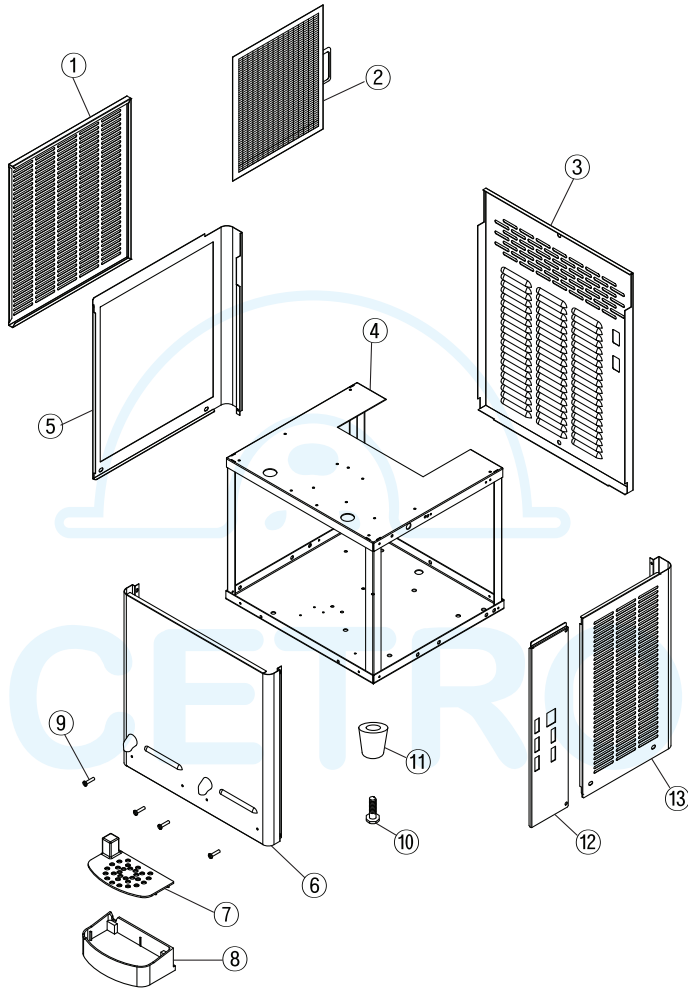


NO	ITEM	NO	ITEM
1	CONDENSER A' SSY	6	COLUMN BACK
2	FAN	7	ASS' Y SOLENOID VALVE
3	FAN MOTOR BKT	8	COMP
4	FAN MOTOR	9	TRANS
5	TC	10	PCB ASS' Y





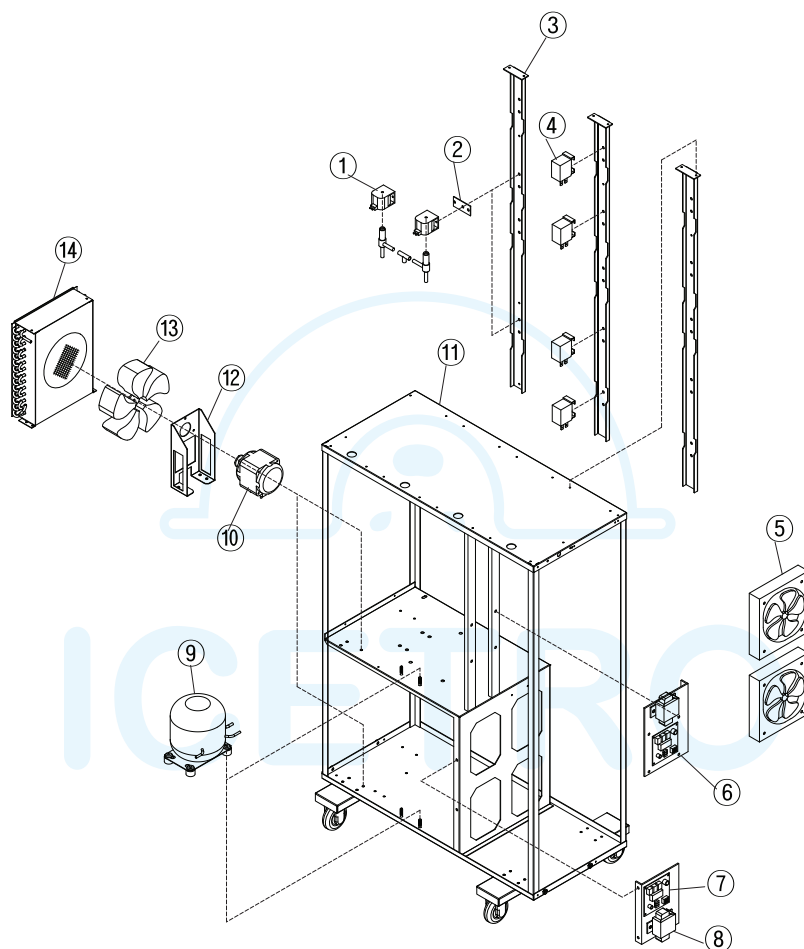
SSM-280, 420 ENSEMBLE BOITE EXT



NO	ITEM	NO	ITEM
1	FILTER GUIDE	8	DRAIN BOX
2	FILTER	9	DRAIN BOLT
3	BACK PANEL	10	BOLT WRENCH
4	BASE PLATE	11	FOOT BUBBER
5	SIDE PANEL L	12	SIDE PANEL SWITCH
6	FRONT PANNEL	13	SIDE PANEL R
7	DRAIN BOX COVER		



SSM-560 ENSEMBLE BOITE INT

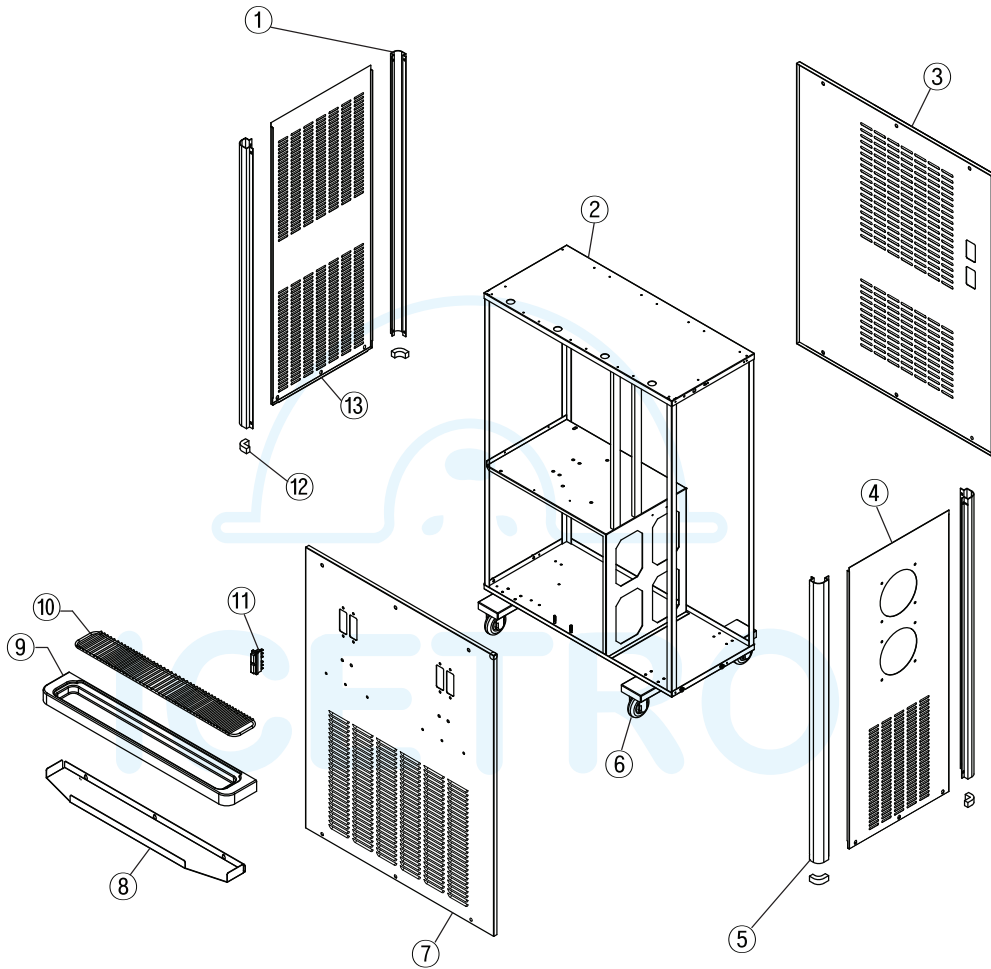


NO	ITEM	NO	ITEM
1	ASS'Y SOLENOID VALVE	8	TRANS
2	BKT SOL V/V	9	COMP
3	COLUMN BACK	10	FAN MOTOR
4	TC	11	BASE PLATE
5	AXIAL FAN	12	FAN MOTOR BKT
6	BKT PCB	13	FAN
7	PCB ASS'Y	14	CONDENSER A' SSSY





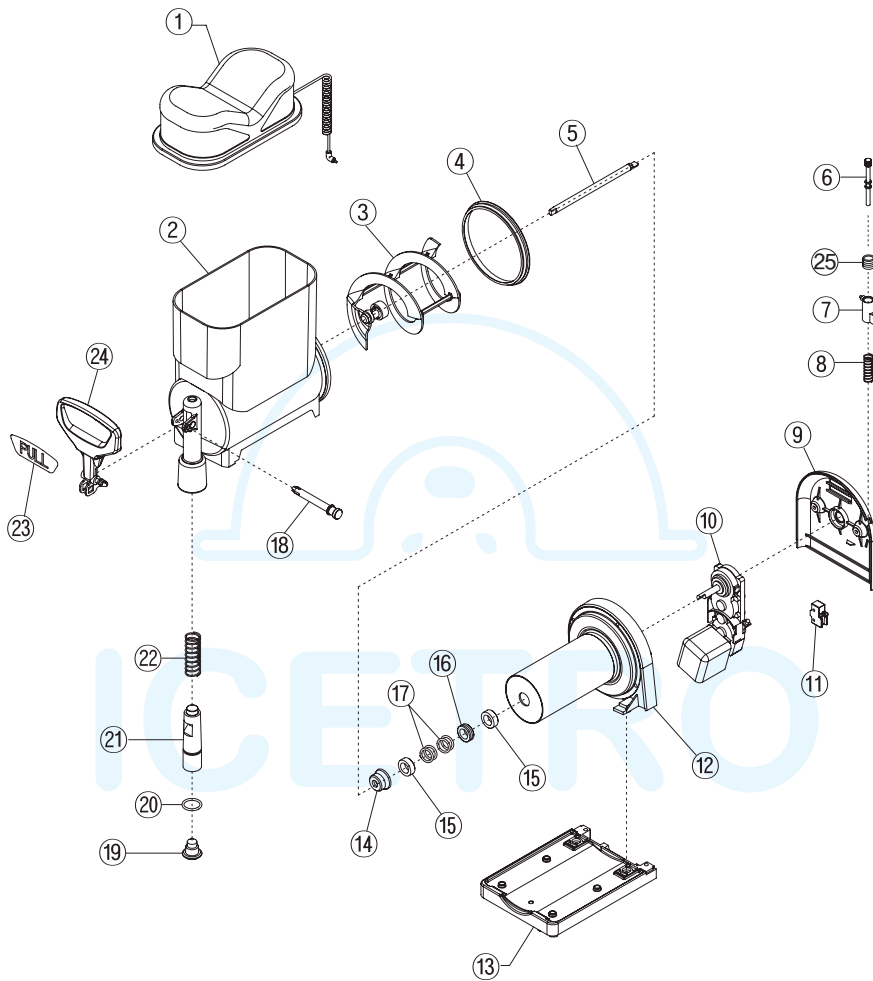
SSM-560 ENSEMBLE BOITE EXT



NO	ITEM	NO	ITEM
1	COLUMN COVER B-L	8	BRACKET DRAIN BOX
2	BASE PLATE	9	DRAIN BOX
3	BACK PANEL	10	DRAIN BOX UP
4	SIDE PANEL R	11	SWITCH ASS'Y
5	COLUMN COVER B-R	12	RUBBER
6	FOOT CASTER	13	SIDE PANEL L
7	FRONT PANEL		



CANISTER ASSEMBLY



NO	ITEM	NO	ITEM	NO	ITEM
1	Canister Cover	10	Geared Motor	19	Packing Down
2	Canister	11	Micro switch	20	O-ring Down(Packing Pinston SSM-52)
3	Spiral	12	ASS'Y Drum	21	Lever Shaft
4	Packing Back	13	Base Canister	22	Lever Spring Slush(Lever Spring 52)
5	Dasher Shaft	14	Packing Cushion	23	Lever Label
6	Tension Bolt	15	Redenar	24	Lever
7	Joint Spring	16	Redenar Bushing	25	Insert Joint Spring
8	Motor Spring	17	Packing Redenar One/Two	26	
9	Motor Cover	18	Pin Lever	27	



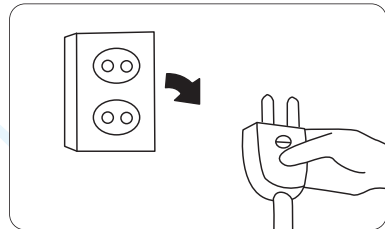


13. Quand on reçoit le service

1. Il y a eu défaillance de l'appareil en marche



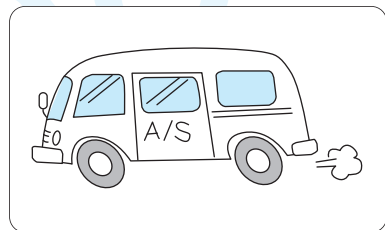
2. D'abord mettez le bouton de commande sur arrêt et débranchez la machine.



3. Contactez l'agence de service



4. L'ingénieur de service visite et effectue le service sur appel.



5. La réparation est terminée





MEMO



ICETRO





MEMO



ICETRO



MEMO



ICETRO



