Granì 2000

ITALIANO

Manuale d'Uso e Manutenzione

ATTENZIONE

PASSAGGIO DA MODALITA' GRANITA A MODALITA' BIBITA FREDDA

Qualora si voglia effettuare il passaggio dalla posizione granita alla posizione bibita fredda, al fine di evitare il congelamento del prodotto, si consiglia di selezionare sul pannello di controllo della vasca la funzione di agitazione (sul display apparirà solo un trattino), che permette il solo movimento dell'elica facilitando lo scioglimento della granita.
In tal modo il prodotto sciolto andrà a coprire la parte posteriore della vasca ove e posizionata la sonda del termostato permettendo alla stessa di determinare i gradi centigradi del prodotto in modalità bibita fredda. A questo punto si può selezionare la modalità bibita fredda sul pannello di controllo della vasca.
Viceversa per passare dalla modalità bibita fredda alla modalità granita, come prima operazione occorre selezionare la funzione di agitazione e successivamente la funzione di modalità granita.

ATTENTION

SWITCHING FROM GRANITA MODE TO COLD DRINK MODE

When switching from granita mode to cold drink mode, in order to avoid the formation of ice in the bowl, you must first select on the control panel of the bowl the slurry function (a minus sign will appear ori the display), this allows only the spiral to rotate thus breaking down and melting the granita in the bowl.
This procedure enables the liquefied product to cover the back part of the bowl where the thermostat sensor is positioned allowing the sensor to gauge the temperature of the product in cold drink mode. At this stage you may now select the cold drink function on the control panel. Vice-versa when switching from cold drink mode to granita mode, you must first select the slurry function and subsequently pass to granita mode by selecting the granita function on the control panel.

Indice

Condizioni di Garanzia.....3
Installazione dell'Apparecchio.....4-5
Messa in Funzione dell'Apparecchio.....6
Funzioni dell'Apparecchio.....6
Comandi - Segnalazioni.....7
Manutenzione e Pulizia.....8-9
Consigli Utili.....10
Sicurezza.....10
Impianto Elettrico.....11
Parti di Ricambio.....12

Gentile cliente,

La ringraziamo per averci preferito e di aver scelto Grani 2000: una macchina innovativa le cui dimensioni sono tra le più piccole del mercato, molto versatile, di facile manutenzione e pulizia. Abbiamo preparato questo libretto per consentirLe di conoscere in ogni particolare il granitore da Lei acquistato e di utilizzarlo nel modo più corretto. Le raccomandiamo di leggerlo con attenzione e di conservarlo anche per un successivo acquirente della macchina.

Il Granì 2000 è stato progettato e realizzato per essere impiegato per la produzione di granite e refrigerazione di bevande, esso può essere utilizzato esclusivamente all'interno di ambienti che non devono presentare pericolo di esplosioni e che soddisfino le normative antincendio in vigore. E' vietato utilizzare l'apparecchio per scopi diversi da quelli indicati nel seguente manuale. L'uso improprio dell'apparecchio fa venire meno le condizioni di garanzia, per cui richiamiamo l'attenzione alla lettura delle istruzioni riportate in tale manuale che consigliamo di conservare con cura.

Condizioni di Garanzia

L'apparecchio è garantito per 12 mesi a partire dalla data riportata dalla fattura di vendita.

La garanzia è limitata alla sostituzione o riparazione dei componenti riconosciuti difettosi per vizio di fabbricazione all'origine a giudizio della M & V S.r.l.

Le spese di spedizione sono a carico dell'acquirente.

La garanzia non copre le parti estetiche e tutte le parti in plastica o elettriche che risultassero difettose a causa di manomissioni, modifiche, riparazioni da parte di personale non autorizzato.

La garanzia non copre i danni dovuti a trasporto non accurato.

In ogni caso è esclusa la sostituzione dell'apparecchio.

La targa identificativa della macchina deve essere integra, una sua manomissione, sostituzione o perdita fa decadere la garanzia.

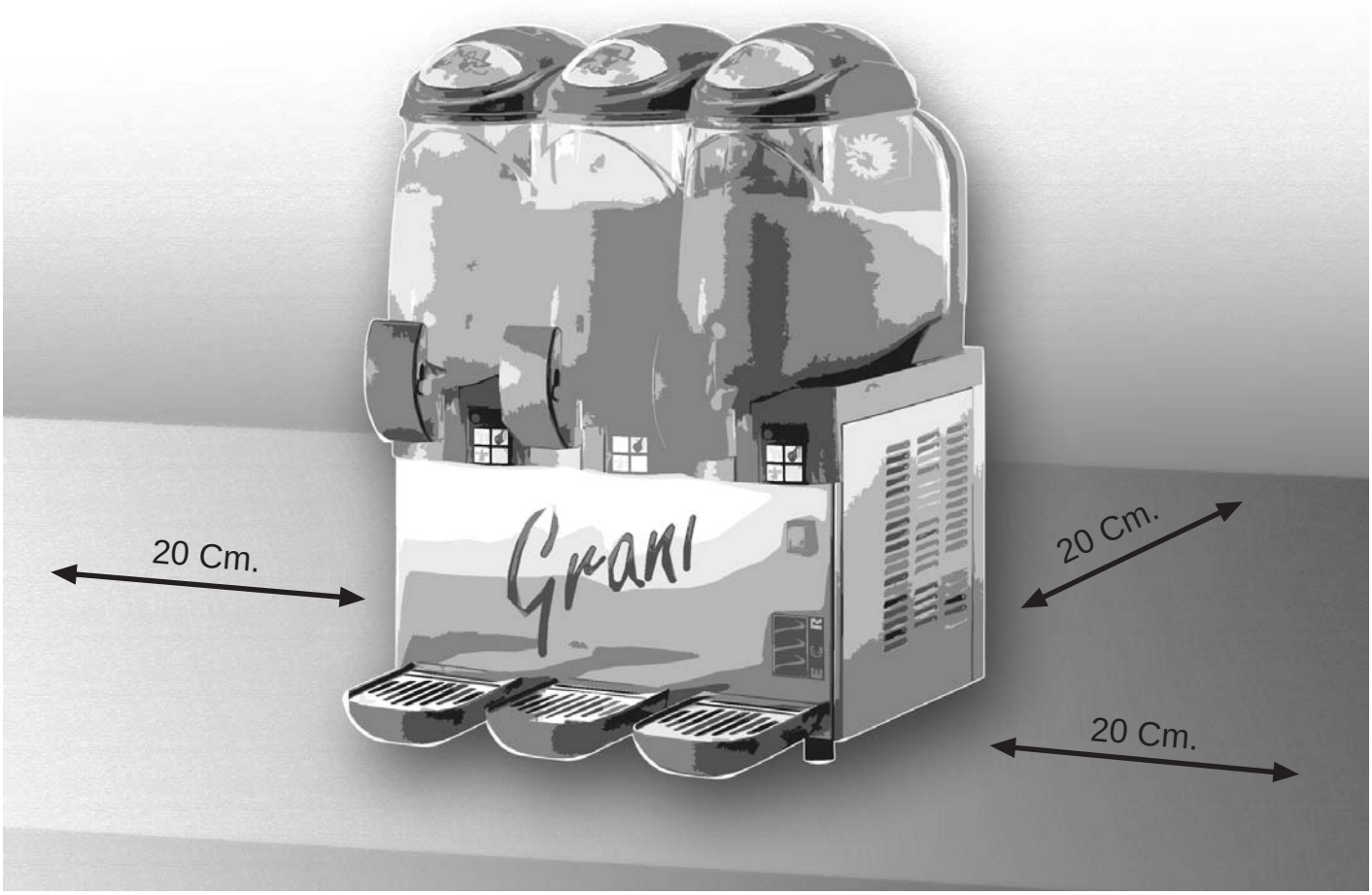
CE

Installazione dell'Apparecchio

Istruzioni e avvertenze

Tolto l'imballaggio, assicurarsi che l'apparecchio sia integro e che non abbia subito danni durante il trasporto. Rimuovere le parti protettive (busta di plastica e altro): i particolari dell'imballo non devono essere lasciati alla portata dei bambini, in quanto pericolosi. L'apparecchio non deve essere mai preso per i contenitori trasparenti o, comunque, per le parti in plastica durante le operazioni di spostamento. La società non risponde dei danni provocati da manovre errate. Assicurarsi che l'impianto elettrico, con messa a terra a norma di legge, sia adeguato ai dati di targa dell'apparecchio, applicati sul pannello anteriore della macchina o nel manuale. Non usare prese multiple: l'apparecchio deve essere collegato a una singola presa. In caso di dubbi fare installare l'apparecchio da personale qualificato. Una errata installazione può provocare danni a persone e cose per i quali il costruttore declina ogni responsabilità.Prima di mettere in funzione l'apparecchio effettuare la pulizia come è indicato al punto pulizia e manutenzione. Posizionare l'apparecchio lontano da fonti di calore e fare in modo che intorno allo stesso ci sia spazio libero per la circolazione dell'aria di raffreddamento.

ATTENZIONE Qualora i prodotti rimangano nei contenitori durante la notte, si possono formare blocchi di ghiaccio. Prima di rimettere in funzione l'apparecchio, accertarsi che all'interno dei contenitori non si siano formati blocchi di ghiaccio, che devono essere rimossi sempre per evitare di danneggiare o rompere l'elica.


20 Cm.
20 Cm.
20 Cm.
Grani

Messa in Funzione dell' Apparecchio

Prima di introdurre il prodotto nei contenitori, eseguire una pulizia delle parti che andranno a contatto con la bevanda e risciacquare. Introdurre il prodotto rispettando il livello max dei contenitori e rimettere i coperchi luminosi.
ATTENZIONE L'apparecchio non può funzionare con prodotti senza aggiunta di zucchero. Qualora si adoperano prodotti naturali, la quantità di zucchero deve essere compresa tra il 15% e il 25%. Se invece si adoperano prodotti commerciali per granite, sorbetti, yogurt, milk e bibite fredde, seguire le istruzioni dei produttori.
Accendere l'interruttore generale (8).
Premere il pulsante del motoriduttore (6).
Selezionare con il pulsante bibita nella funzione di bibita fredda (4) o il pulsante granita nella funzione di granita (5).
Se si vuole diminuire o aumentare il freddo alla bibita o la densità alla granita, bisogna agire sui pulsanti (1) oppure (2), mentre, sul display (3), si visualizza il numero di riferimento per la densità della granita o la temperatura in gradi centigradi della bibita fredda.
Per accendere le luci dei coperchi agire sul tasto (7).

Funzioni dell' Apparecchio

LEGENDA DELLA PULSANTIERA

(1) decremento del valore della densità della granita
decremento della temperatura sulla funzione bibita

(2) incremento del valore della densità della granita
incremento della temperatura nella funzione bibita

(3) display :

funzione granita: 1- 3 - 5 - 7 - 9 indica densità della granita
indica elettrovalvola aperta
funzione bibita: 4° C - 9°C temperatura della bibita
H° C temperatura bibita maggiore di 9°C
L° C temperatura bibita inferiore a 4°C

(4) funzione bibita fredda

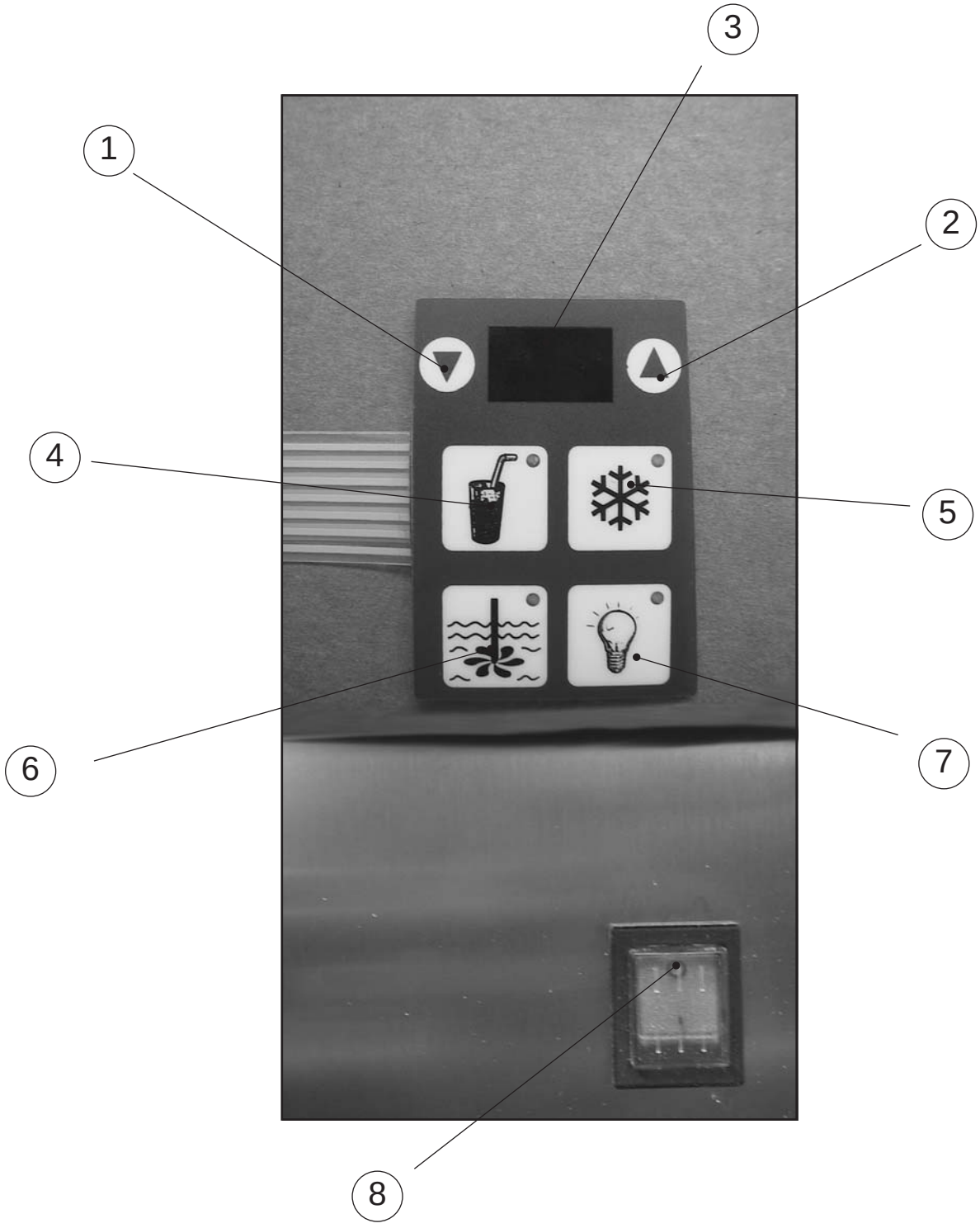
(5) funzione granita

(6) motoriduttore (premere per mettere in moto, premere per fermare)

(7) luce coperchio (premere per accendere, premere per spegnere)

La macchina conserva sempre in memoria le impostazioni date alla pulsantiera anche se è stata staccata dall'alimentazione elettrica per un breve o lungo periodo.
Il sollevamento del coperchio comporta l'arresto dell'elica del contenitore interessato, il display si spegnerà segnalando il fermo.
La luce del coperchio può essere spenta o accesa agendo sul pulsante.
Se la percentuale di zucchero del prodotto è insufficiente o vi è la presenza nel contenitore di corpi estranei o blocchi di ghiaccio, un sensore blocca la rotazione dell'elica, nell'intento di non sovraccaricare il motoriduttore.
Sul display comparirà il simbolo di errore (Γ). Tolta la causa dell'evento, la macchina riprenderà a funzionare regolarmente, dopo aver sollevato e riposizionato il coperchio e aver premuto sui tasti 6 (motoriduttore), 4 (bibita fredda) o 5 (granita).

Comandi - Segnalazioni



Manutenzione e Pulizia

Attenzione: prima di effettuare qualsiasi operazione di pulizia o di manutenzione spegnere l'interruttore generale e scollegare la spina della macchina dalla presa di corrente scollegare tirando la spina e non il filo... (fig. A).

E' fondamentale la pulizia delle parti dell'apparecchio che sono a contatto con il prodotto alimentare. Per un'accurata pulizia, seguire l'illustrazione.

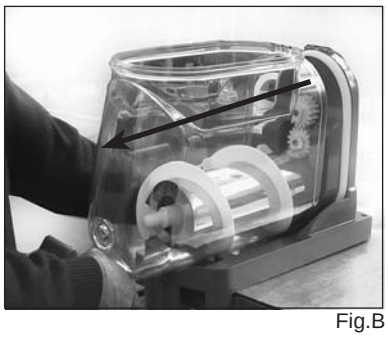
- Togliere i coperchi luminosi
- Svuotare i contenitori del prodotto
- Versare dell'acqua per eliminare il prodotto residuo e svuotare
- Rimuovere il contenitore come indicato in figura B, dopo aver estratto la spina di connessione vasca-base (fig. C)
- Rimuovere l'elica, l'albero interno e la ruota dentata inferiore (fig. D), la guarnizione vasca (fig. E)
- Smontare il rubinetto (fig F), estraendo le due spine della leva (fig. G) e ruotando in senso antiorario la ghiera di chiusura (fig. H)
- Svitare il pomello filettato ed estrarre la ruota dentata superiore (fig. I-L)
- Estrarre, facendo forza verso l'alto la slitta con le ruota dentate centrali (fig. M)
- Lavare tutte le parti con detersivo per alimenti e risciacquare. Raccomandiamo di non usare prodotti abrasivi
- Dopo aver eseguito l'operazione di assemblaggio di tutti i particolari in sequenza inversa a come mostrato in figura, prima di versare il prodotto nei contenitori, accertarsi del giusto funzionamento degli elementi in rotazione.

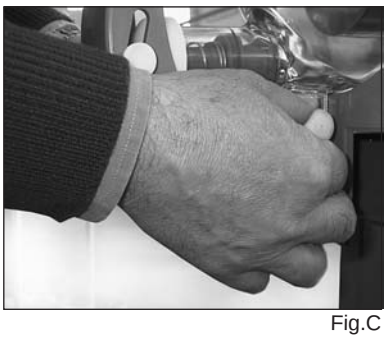
N.B. Ricordarsi di mettere i coperchi luminosi altrimenti l'apparecchio non funziona.

PULIZIA DEL CONDENSATORE (RADIATORE)

Ogni apparecchio di questo genere, durante il funzionamento, tende ad aspirare la polvere dell'aria circostante. La polvere che si accumula sulla superficie di ingresso del condensatore dovrà essere rimossa con un pennello secco e morbido (fig. N):
un condensatore ostruito dalla polvere compromette il buon funzionamento dell'impianto frigorifero, aumenta i consumi di energia elettrica e può essere causa di gravi rotture.


Fig.A


Fig.B


Fig.C

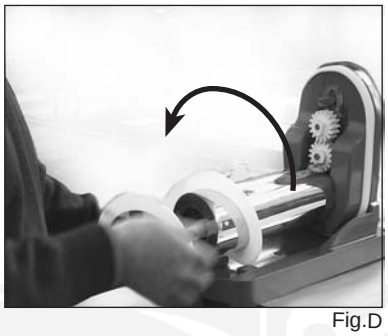

Fig.D


Fig.E


Fig.F

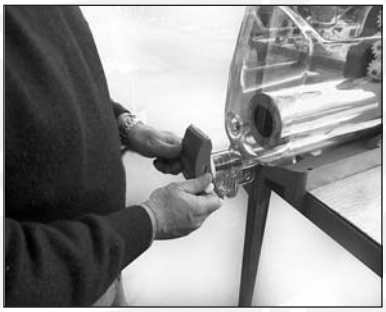

Fig.G


Fig.H

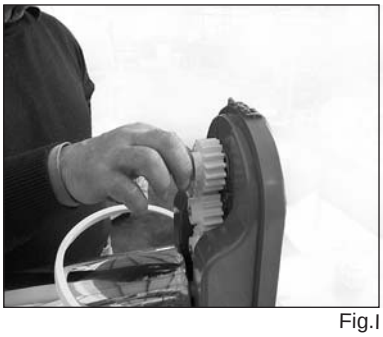

Fig.I


Fig.L


Fig.M


Fig.N

Consigli Utili

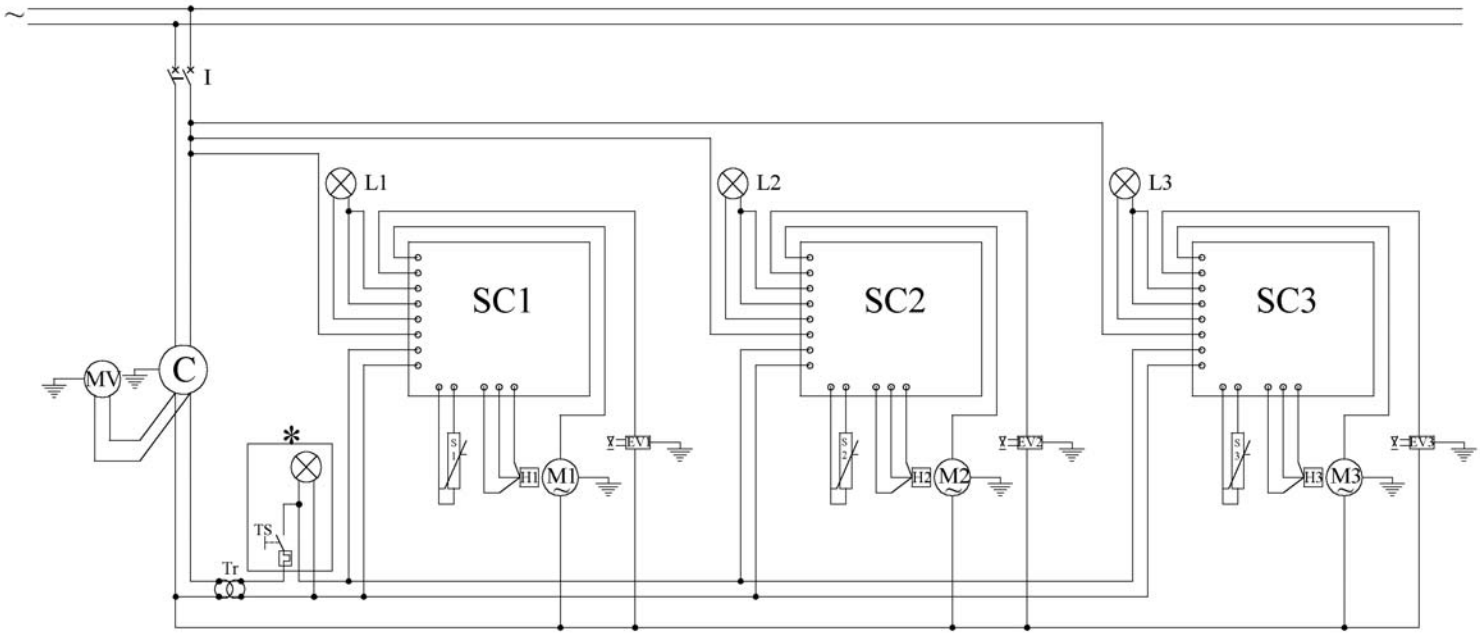
- Non versare nei contenitori prodotti caldi.
- Per aumentare la produzione della granita non lasciare, durante il funzionamento, l'evaporatore scoperto, ma rabboccare con nuovo prodotto il contenitore.
- Nel funzionamento regolare, l'apparecchio emette calore, se diventasse eccessivo controllare che il condensatore non sia ostruito dalla polvere, (vedi cap. pulizia condensatore), che non ci sia una fonte di calore o pareti in prossimità dei pannelli grigliati della macchina (vedi cap. installazione).
- Fare attenzione durante la preparazione del prodotto alla percentuale di zucchero che deve essere compresa tra il 15% e il 25%. Una percentuale inferiore procura la non produzione della granita, poiché entrano in funzione le protezioni del motoriduttore. Una percentuale superiore procura altresì un rallentamento, poiché una soluzione più zuccherina ha un punto di congelamento inferiore.
- La pulizia delle parti a contatto con la granita va effettuata almeno ogni 2 giorni, al fine di mantenere il gusto della granita.
- Nel caso si vuol cambiare il tipo di prodotto, bisogna svuotare il contenitore e versare acqua calda e attendere 15 minuti circa prima di svuotarla. Durante questa fase non si deve attaccare il freddo.

Sicurezza

Regole fondamentali

- Non toccare l'apparecchio quando si hanno mani e piedi bagnati.
- Non usare l'apparecchio a piedi nudi.
- Non permettere di usare l'apparecchio a persone incapaci e bambini.
- Non lasciare l'apparecchio all'aperto e alle intemperie.

Impianto Elettrico



I	=Interruttore generale	S1	=Sonda temperatura bevanda	EV1	=Valvola Solenoide
C	=Compressore	S2		EV2	
MV	=Motoventilatore	S3		EV3	
TR	=Trasformatore	L1	=Lampada	H1	=Sensore motoriduttore
M1	=Motoriduttore	L2		H2	
M2		L3		H3	
M3		SC1	=Scheda elettronica	*	=Optional
		SC2		TS	=Sensore di temperatura impianto frigorifero
		SC3			

Parti di Ricambio

Nome particolare	Numero esploso	Particolari comuni	Granì 1	Granì 2	Granì 3	Granì 1 UL	Granì 2 UL	Granì 3 UL
Coperchio	101	00101						
Vetrofania Anteriore	102	00102						
Vetrofania Posteriore	103	00103						
Sottocoperchio	104	00104						
Portalampada	105	00105						
Lampada	106	00106						
Contatti elettrici coperchio	107	00107						
Vasca	201	00201						
Pistone rubinetto	202	00202						
Guarnizione a labbro	203	00203						
Or rubinetto	204	00204						
Molla pistone	205	00205						
Tappo rubinetto	206	00206						
Leva rubinetto	207	00207						
Spine sicurezza leva	208	00208						
Spalla	301	00301						
Guide slitta	304	00304						
Guide slitta	305	00305						
Sonda termostato	308	00308						
Guarnizione a labbro rinvio	309	00309						
Rinvio	310	00310						
Slitta ingranaggi	311	00311						
Ingranaggi centrali	312	00312						
Seeger	313	00313						
Evaporatore	314	00314						
Base	315	00315						
Motoriduttore	318	00318						
Fermacavo	402	00402						
Sensore motore	322	00322						
Cavo alimentazione	401		01401	01401	01401	02401	02401	02401
Condensatore	501		10501	20501	2/A0501-2/B0501	10501	20501	2/A0501-2/B0501
Supporto elettrovalvola	505		10505	20505	30505	10505	20505	30505
Bobina elettrovalvola	027		11027	01027	01027	12027	02027	02027
Trasformatore	002		11002	21002	31002	12002	22002	32002
Compressore	003		11003	21003	31003	12003	22003	32003
Base telaio	001		10001	20001	30001	10001	20001	30001
Valvola di ricarica	004	00004						
Piedini	009	00009						
Ruota dentata superiore	010	00010						
Pomello filettato	011	00011						
Ruota dentata inferiore	012	00012						
Albero di trasmissione	013	00013						
Elicoidale	014	00014						
Guarnizione vasca	015	00015						
Contatti elettrici spalla	017	00017						
Copertura contatti elettrici	018	00018						
Copertura spalla	019	00019						
Spina sicurezza vasca	020	00020						
Motoventilatore	021		11021	21021	31021	12021	22021	32021
Scheda elettronica	022	00022						
Involucro scheda elettronica	023	00023						
Pulsantiera comandi	024	00024						
Vaschetta raccogligocce	028	00028						
Griglia vaschetta raccogligocce	029	00029						
Pannello anteriore	030		10030	20030	30030	10030	20030	30030
Interruttore generale	031	00031						
Pannello posteriore	032		10032	20032	30032	10032	20032	30032
Pannello laterale destro	033	00033						
Pannello laterale sinistro	034	00034						

Particolari fuori dagli esplosi

Nome particolare	Particolari comuni	Granì 1	Granì 2	Granì 3	Granì 1 UL	Granì 2 UL	Granì 3 UL
Impianto elettrico generale		01025	01025	01025	02025	02025	02025
Impianto elettrico scheda		01026	01026	01026	02026	02026	02026
Manuale d'uso e manutenzione	00037						
Busta	00035						
Imballo		10036	20036	30036	10036	20036	30036
Pedana			20038	30038		20038	30038
Polistirolo			20039	30039		20039	30039
Guarnizioni guide slitta	00306						
Protettore compresssore		11040	21040	31040	12040	22040	32040
Relé compressore		11041	21041	31041	12041	22041	32041
Condensatore compressore		11042	21042	31042	12042	22042	32042

Grani 2000

ENGLISH

User and Maintenance Manual

Index

Guarantee.....15
Equipment Installation.....16-17
Operation.....18
Equipment Functions.....18
Controls and Displays.....19
Cleaning and Maintenance.....20-21
Useful Information.....22
Safety.....22
Electrical System.....23
Spare Parts.....24

Dear Customer,

Thank you for choosing Granì 2000, an innovative and very versatile machine that is one of the smallest in the marketplace, easy to clean and maintain. We have prepared this manual to familiarise you with every detail of the ice slurry machine you have purchased, in order to help you operate it correctly and effectively. We recommend that you read this manual carefully, and keep it handy for future reference or perusal by later owners of the machine.

The Granì 2000 has been designed and manufactured for the production and refrigeration of ice slurry and other cold drinks. It must only be used in a non-explosive environment that conforms to current fire and safety regulations. The equipment must not be used for any purpose that is not covered in the present manual. Improper use will void the guarantee, so we encourage the user to read the following instructions carefully, and keep them available for future reference.

Guarantee

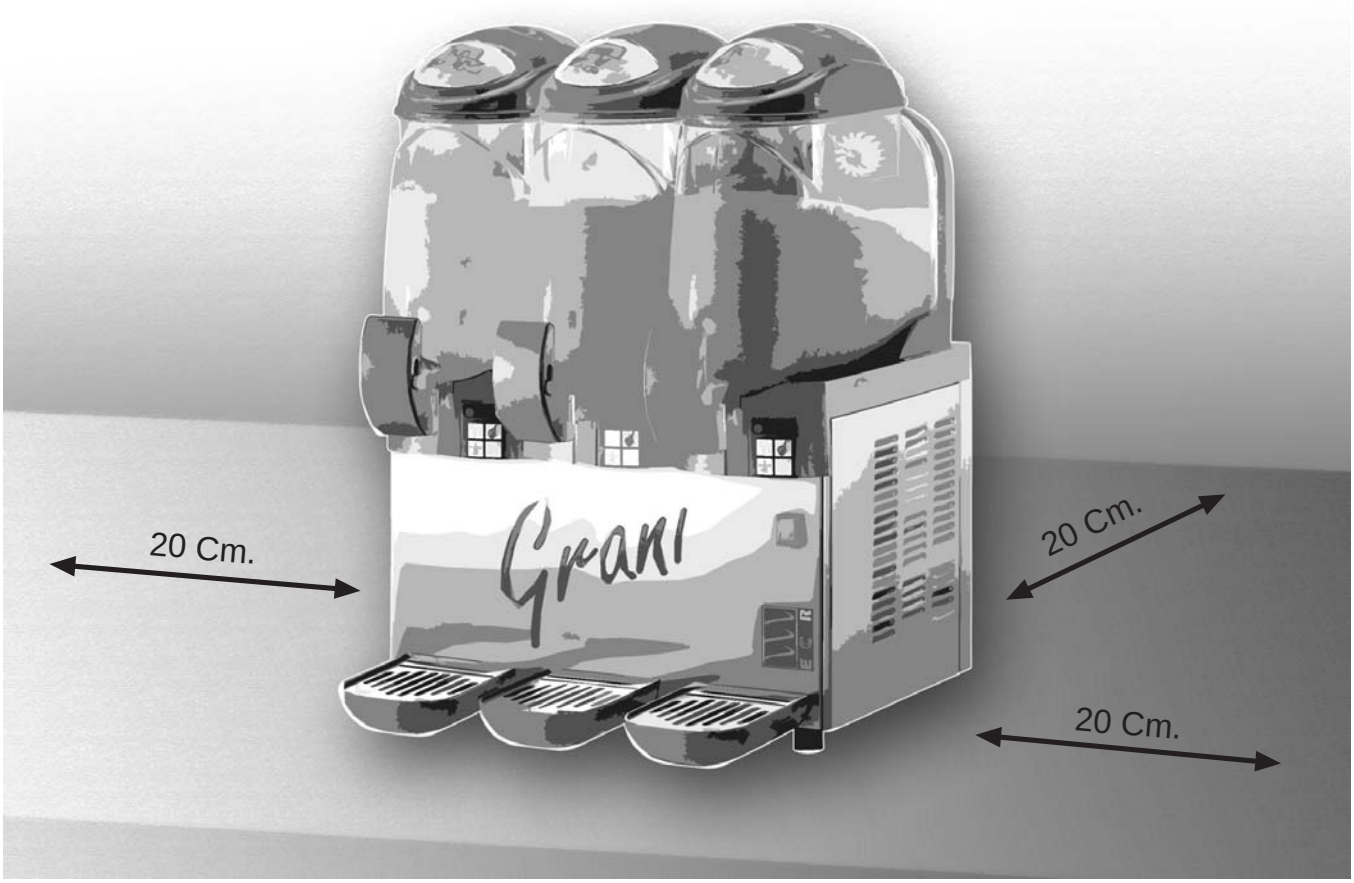
- The equipment is guaranteed for 12 months from the date of purchase.
- The guarantee is limited to replacement or repair of those components that M & V S.r.l. recognises as being subject to manufacturing defects.
- Shipping costs shall be borne by the purchaser.
- The guarantee does not cover aesthetic components, or any plastic or electronic parts that present defects due to faulty handling, modification, and/or servicing or repair by unqualified personnel.
- The guarantee does not cover defects due to inadequate transport or shipping.
- Complete equipment replacement is not covered by this guarantee.
- The equipment identification placard must be whole and undamaged; loss, substitution, or damage to the placard shall void the guarantee.

Equipment Installation

Instructions and Warnings

Remove the machine from the packing, and check for any visible signs of damage that may have occurred during shipping. Remove the protective coverings (plastic bags, etc.) and ensure that they are stored out of the reach of children. The equipment must never be lifted by the glass or plastic components when being moved; the company shall not be held responsible for damage caused by improper handling. Check that the power supply is adequately grounded as required by law, and corresponds to the power specifications printed on the equipment placard situated on the front panel or printed in the manual. Do not use multiple adapters: the equipment must be connected to a single outlet. If in doubt, have the machine installed by a qualified technician. The company declines any responsibility for accidents due to an incorrect installation resulting in damage to persons or property. Before operating the equipment, clean as per the instructions in the Cleaning and Maintenance section. Install the equipment away from heat sources and leave sufficient space around the machine to ensure adequate cooling by air circulation.

CAUTION: If the containers remain full overnight, blocks of ice may form. Before switching the machine on, clear any ice from inside the containers to avoid damage to the paddles.


20 Cm.
Grani
20 Cm.
20 Cm.

Operation

Before filling the containers, carefully clean and rinse all surfaces that will be exposed to the drinks. Fill the containers up to the maximum level and replace the illuminated covers.
CAUTION The equipment is not designed for sugar-free liquids. If natural products are used, the sugar content must be between 15% and 25%. If commercial mixes are used for slurries, sorbets, yoghurt or milk-based drinks, follow the manufacturer's instructions.
Move Power Switch (8) to ON
Press the reduction motor button (6)
Press the Bibita (Drinks) button (4) for cold drinks, or the Granita (Slurry) button (5) for slurries.
Drink temperature or Slurry density may be raised or lowered by using buttons (1) or (2) accordingly. The density reference or the temperature in degrees C may be read from the display.
Cover lights are operated by button (7).

Equipment Functions

KEYPAD LEGEND

(1) decrease slurry density
decrease drink temperature

(2) increase slurry density
increase drink temperature

(3) display:

slurry function: 1- 3 - 5 - 7 - 9 indicates slurry density
indicates valve open
drinks function: 4° C - 9°C drink temperature
H° drink temperature higher than 9°C
L° drink temperature lower than 4°C

(4) cold drink function

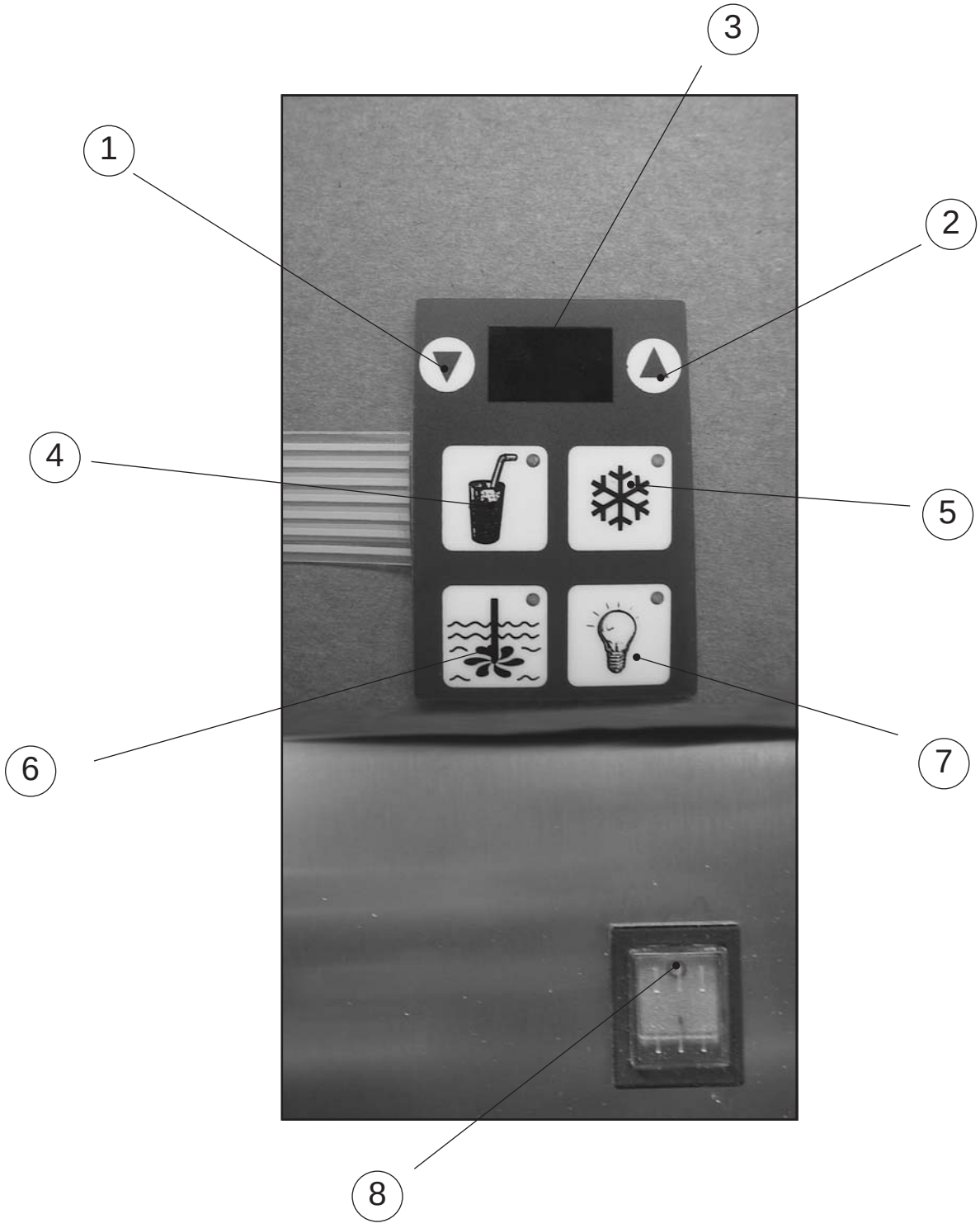
(5) slurry function

(6) reduction motor (press ON/OFF)

(7) cover lights (press ON/OFF)

The machine memorises the last selected settings when switched off for any length of time. Raising a cover will cause the relative container paddle to stop and the display will go out to indicate a stopped condition.The cover lights may be switched on or off as required by using the appropriate button.If sugar content is insufficient, or foreign bodies or blocks of ice are detected in a container, a sensor will halt paddle rotation so as not to overload the reduction motor. The display will show an error symbol (Γ). Once the cause of the stoppage has been rectified, replace the cover, press reduction motor button (6), and either the drinks (4) or slurry (5) button, and the machine will restart.

Controls and Displays



Cleaning and Maintenance

CAUTION: Before attempting any cleaning or maintenance, ensure that the power switch is OFF, and that the plug is removed from the mains. Never remove the plug by pulling the power cable...(Fig. A).

It is imperative that machine components having direct contact with the products are cleaned thoroughly. Carry out cleaning as per the illustration.

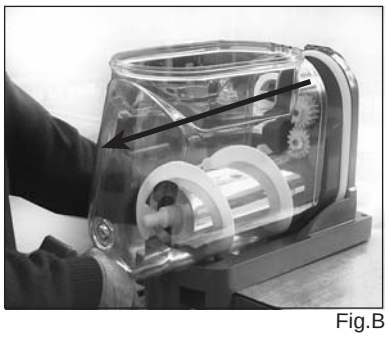
- Remove the illuminated cover
- Empty the containers
- Fill containers to remove product residue and rinse out
- After extracting the base-container pin (Fig. C), Remove containers as shown in Fig. B
- Remove paddle, internal shaft, and the lower sprocket (Fig. D), and then remove the container gasket (Fig. E)
- Disassemble the tap (Fig. F) by pulling the two pins from the lever (Fig. G) and turning the locking ring anti-clockwise (Fig. H)
- Unscrew the threaded knob and extract the upper sprocket (Fig. I – L)
- Extract the main gear rack by pulling upwards (Fig. M)
- Wash all components using a suitable detergent and rinse.
  Do not use abrasive cleaning products.
- Assemble all the previously removed components in reverse order as per the illustrations, and check for correct operation.

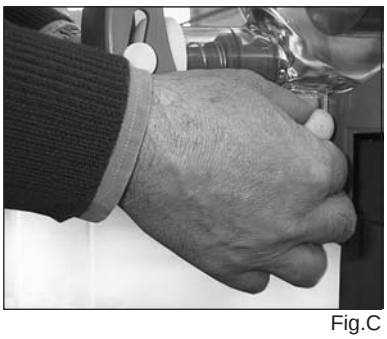
N.B. Illuminated covers must be in position before the machine will operate.
The containers may now be refilled.

CLEANING THE CONDENSER (RADIATOR)

All equipment of this type tends to ingest airborne dust when operating. This dust accumulates on the condenser inlet surfaces, and should be removed with a soft, dry brush (Fig. N). A condenser clogged by dust will compromise efficient refrigeration system operation, increase power consumption, and may be the precursor of serious damage.


Fig.A


Fig.B


Fig.C

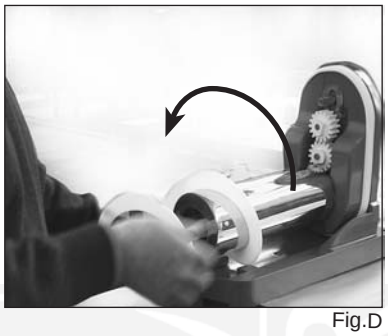

Fig.D


Fig.E


Fig.F

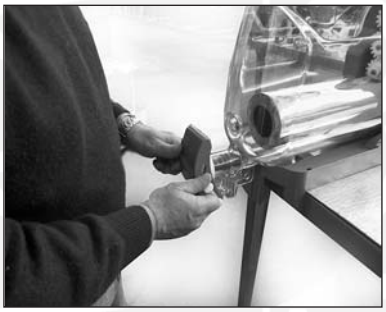

Fig.G


Fig.H

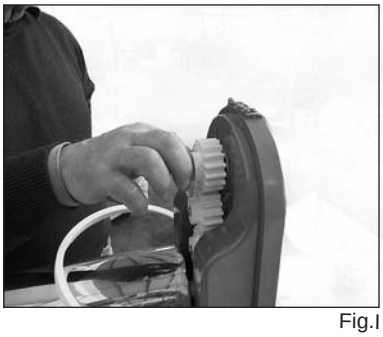

Fig.I


Fig.L


Fig.M


Fig.N

Useful Information

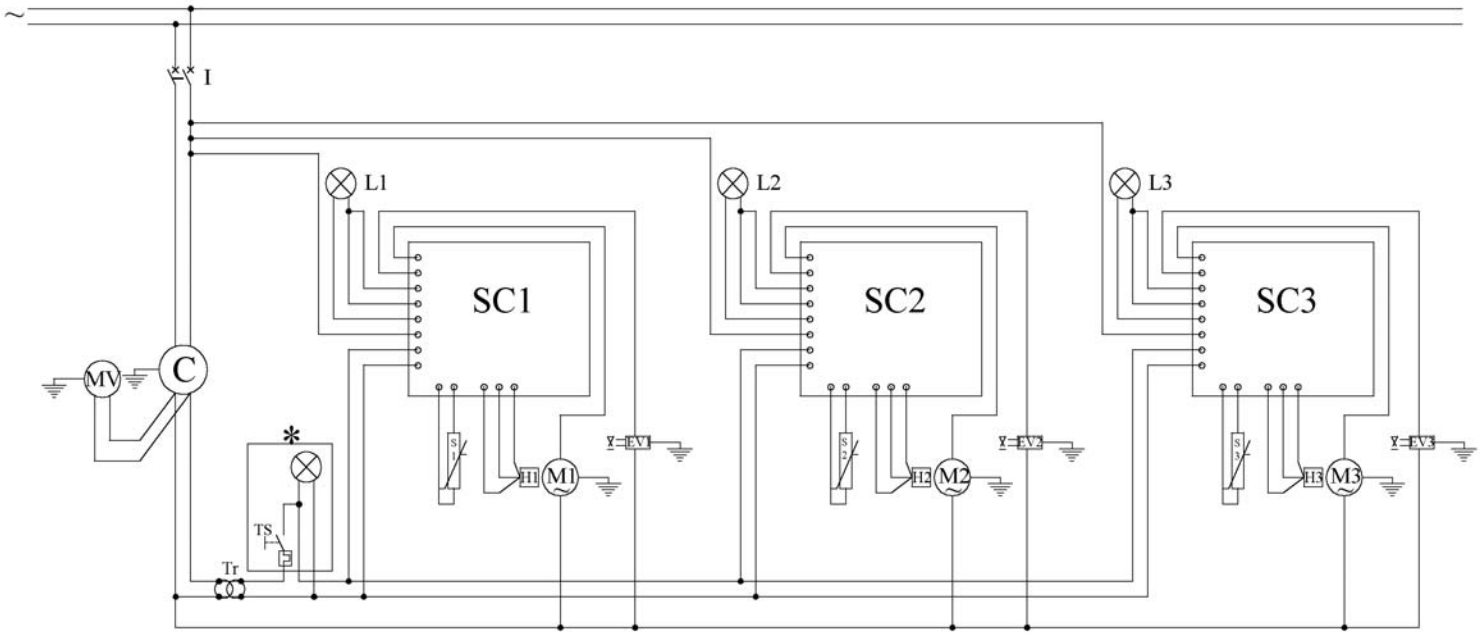
- Do not pour hot mixture into the containers.
- To increase slurry production, top up with fresh mixture as opposed to leaving the evaporator uncovered during operation.
- During operation, it is normal that the machine emits heat. Should this heat appear excessive, check that the condenser is not obstructed by dust (see relative condenser cleaning section), or that the machine is not positioned close to a heat source (see installation section).
- Ensure that the product sugar content is within the 15% – 25% limit when preparing the mixture. Lower levels will inhibit slurry production due to the reduction motor protection system, while higher levels will result in delays due to the higher sugar content corresponding to a lower freezing point.
- To ensure that flavours remain unaltered, clean all components that are in direct contact with the product at least every two days.
- Should the type of product be changed, empty the container(s) and pour in hot water and leave to stand. Wait 15 minutes before emptying. Do not use the refrigeration cycle during this period.

Safety

Principal Rules

- Do not touch the machine with wet hands.
- Do not use the equipment barefoot.
- Do not permit incapable persons or children to operate the machine.
- Do not leave the equipment outdoors or otherwise exposed to the elements.

Electrical System



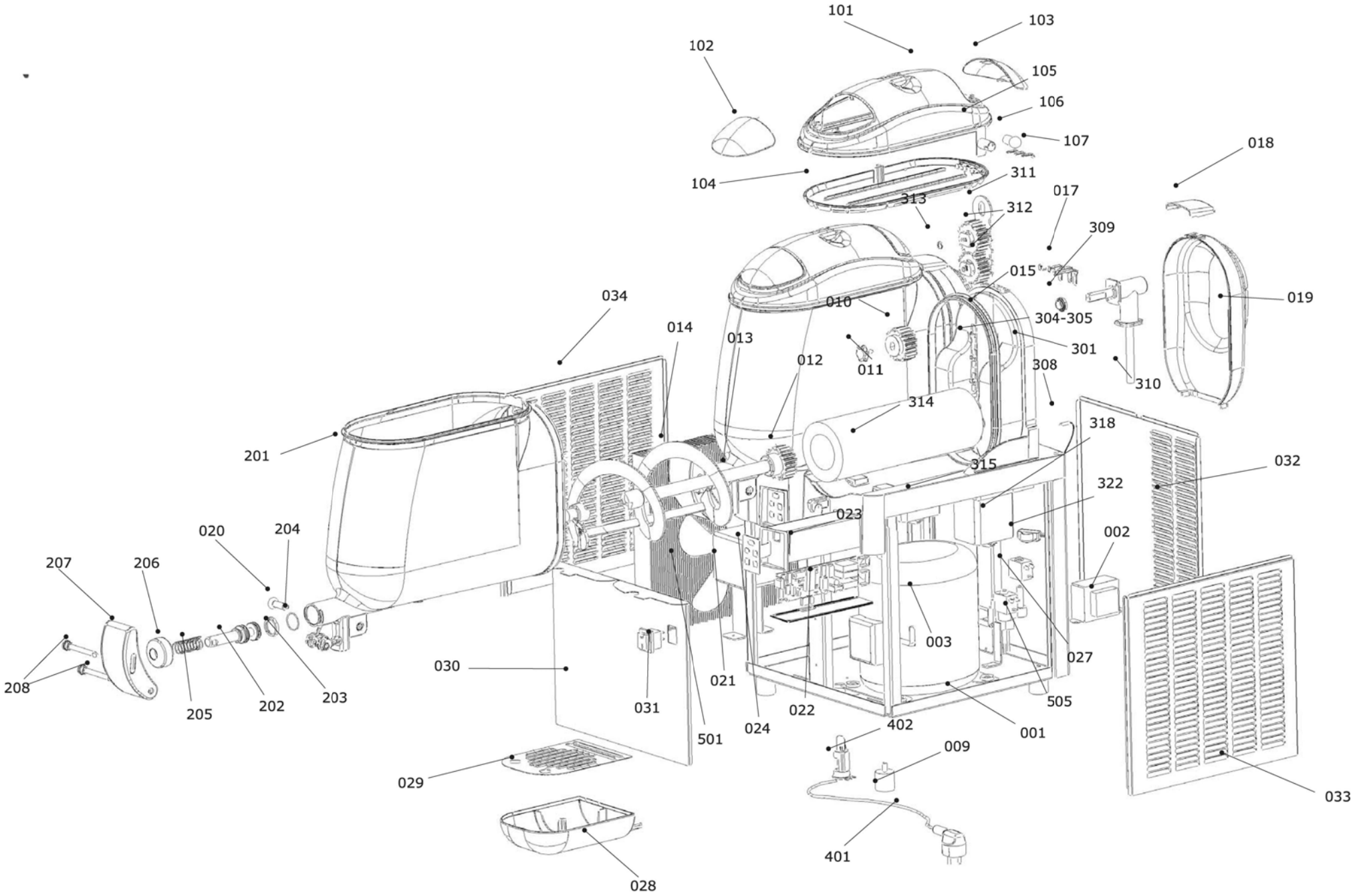
I	=Main Switch	
C	=Compressor	
MV	=Fan	
TR	=Transformer	
M1, M2, M3	=Reduction Motor	
S1, S2, S3	=Drink temperature sensor	
L1, L2, L3	=Light	
SC1, SC2, SC3	=Electrical Circuit Board	
EV1, EV2, EV3	=Solenoid	
H1, H2, H3	=Reduction motor sensor	
*	=Optional	
TS	=Refrigeration system temperature sensor	

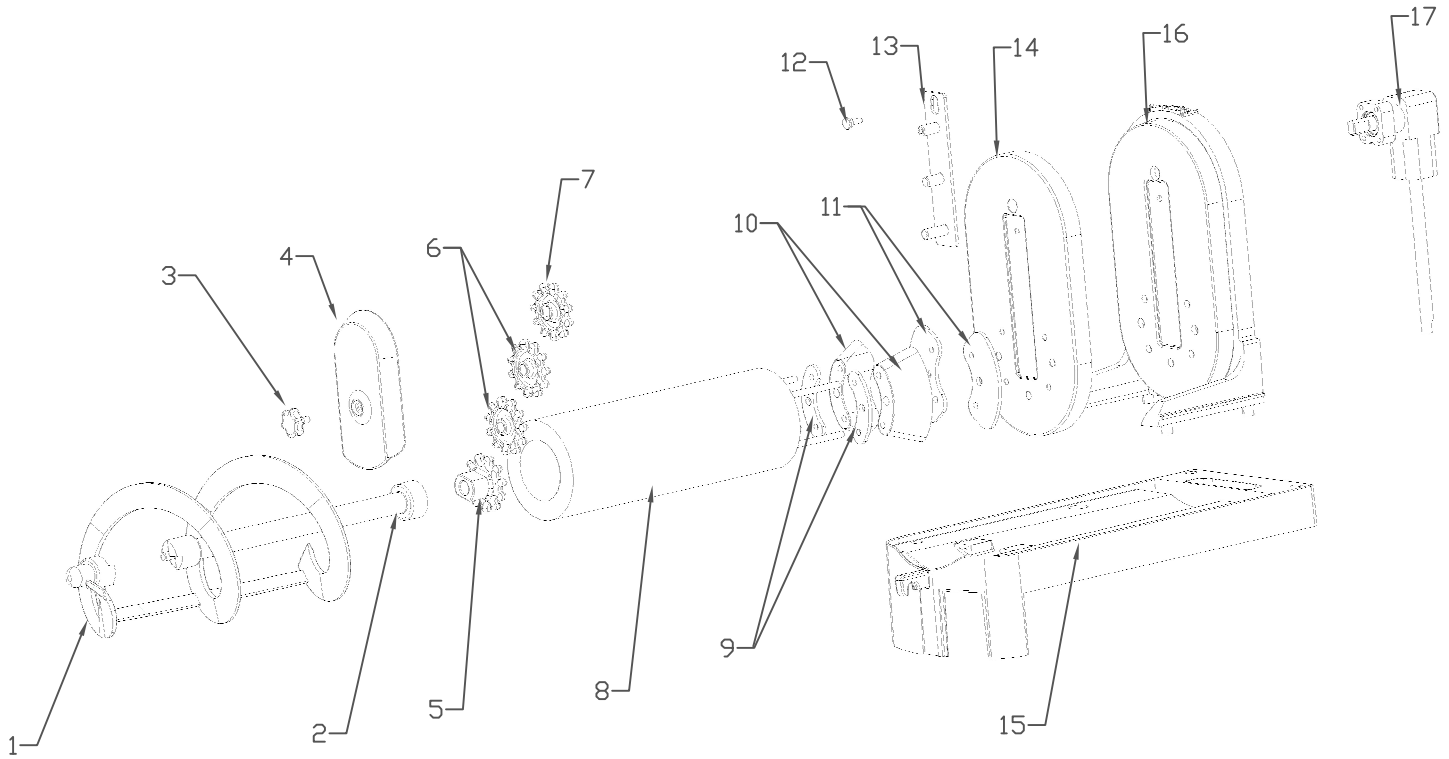
Spare Parts

Exploded view drawing number	Component	Common Items	Granì 1	Granì 2	Granì 3	Granì 1 UL	Granì 2 UL	Granì 3 UL
Lid	101	00101						
Front Glass	102	00102						
Rear Glass	103	00103						
Inner Cover	104	00104						
Lightbulb Holder	105	00105						
Lightbulb	106	00106						
Lid Electrical Contacts	107	00107						
Container	201	00201						
Tap Piston	202	00202						
Gasket with Lip	203	00203						
OR Tap	204	00204						
Piston Spring	205	00205						
Tap plug	206	00206						
Lever Tap	207	00207						
Lever Safety Clip	208	00208						
Shoulder	301	00301						
Rack Guide	304	00304						
Rack Guide	305	00305						
Thermostat	308	00308						
Return Gasket with Lip	309	00309						
Return	310	00310						
Gear slide	311	00311						
Main Gears	312	00312						
Seeger Ring	313	00313						
Evaporator	314	00314						
Base	315	00315						
Reduction Motor	318	00318						
Cable Stop	402	00402						
Reduction Motor Sensor	322	00322						
Power Cable	401		01401	01401	01401	02401	02401	02401
Condenser	501		10501	20501	2/A0501-2/B0501	10501	20501	2/A0501-2/B0501
Electric Valve Support	505		10505	20505	30505	10505	20505	30505
Valve Coil	027		11027	01027	01027	12027	02027	02027
Transformer	002		11002	21002	31002	12002	22002	32002
Compressor	003		11003	21003	31003	12003	22003	32003
Frame	001		10001	20001	30001	10001	20001	30001
Charge Valve	004	00004						
Feet	009	00009						
Upper Sprocket	010	00010						
Threaded Knob	011	00011						
Lower Sprocket	012	00012						
Propeller shaft	013	00013						
Spiral	014	00014						
Tank Gasket	015	00015						
Shoulder Electrical Contacts	017	00017						
Electrical Contact Cover	018	00018						
Shoulder Cover	019	00019						
Tank Safety Plug	020	00020						
Fan	021		11021	21021	31021	12021	22021	32021
Electrical Circuit Board	022	00022						
Circuit Board Cover	023	00023						
Controls	024	00024						
Drip-Tray	028	00028						
Drip-Tray Grille	029	00029						
Front Panel	030		10030	20030	30030	10030	20030	30030
Power Switch	031	00031						
Rear Panel	032		10032	20032	30032	10032	20032	30032
RH Side Panel	033	00033						
LH Side Panel	034	00034						

Details not included in exploded view

Exploded view drawing number	Common Items	Granì 1	Granì 2	Granì 3	Granì 1 UL	Granì 2 UL	Granì 3 UL
Main Electrical System		01025	01025	01025	02025	02025	02025
Circuit Board Electrical System		01026	01026	01026	02026	02026	02026
User and Maintenance Manual	00037						
Bag	00035						
Packing		10036	20036	30036	10036	20036	30036
Pallet			20038	30038		20038	30038
Polystyrene			20039	30039		20039	30039
Rack Guide Gasket	00306						
Compressor Protection		11040	21040	31040	12040	22040	32040
Compressor Relay		11041	21041	31041	12041	22041	32041
Compressor Condenser		11042	21042	31042	12042	22042	32042


101
103
102
105
106
107
018
104
311
313
312
017
309
015
034
010
304-305
019
014
013
012
011
301
308
310
314
201
318
315
032
322
023
020
204
002
207
206
003
027
208
205
202
203
030
021
031
022
024
501
505
001
402
009
029
033
401
028



	Descrizione	Description	Cod. Num.
1	Elica	Paddle	00014/N
2	Albero di trasmissione	Propeller shaft	00013/N
3	Pomello filettato	Threaded knob	00011
4	Carter ruote dentate	Gear's cover	00343
5	Ruota dentata inferiore	Lower gear	00012/N
6	Ruote dentate centrali	Central gear	00312/N
7	Ruota dentata superiore	Upper gear	00010/N
8	Evaporatore	Evaporator	00314/N
9	Guarnizione evaporatore Post.	Evaporator's front gasket	00317
10	Distanziali evaporatore	Evaporator's holder	00325
11	Guarnizione evaporatore Ant.	Evaporator's rear gasket	00319
12	Perno aggancio slitta	Gear slide pin	00329
13	Slitta ingranaggi	Gear slide	00311/N
14	Fondello inox	Shoulder's inox panel	00326
15	Base	Base	00315
16	Supporto evaporatore	Shoulder	00327
17	Rinvio	Return	00310

Produzione/Production >01/2003

Elcor S.r.l.
Via Don Minzoni\Trav. L. Guerra, 9
80040 Cercola-Napoli Italia
Tel +390815552428 Fax +390817331501
Web site: www.elcor-srl.it
Email: info@elcor-srl.it

Granì



Electronic model

Supplemento al Manuale di Uso & Manutenzione
Supplement to Use & Maintenance Manual

Introduzione

Questo supplemento è stato creato per facilitare lo smontaggio degli apparecchi Granitori della serie Granì 2000 distribuiti dal 01/01/2003. Quindi le operazioni descritte non sono valide per le macchine che presentano sulla targhetta identificativa posta sul pannello anteriore, date antecedenti. Pur essendo lo smontaggio facile ed intuitivo, consigliamo di leggere attentamente le istruzioni che seguono per non incorrere in malfunzionamenti che possono sorgere a causa di operazioni non corrette. Qualora si riscontrassero dei problemi vi preghiamo di contattare il vostro distributore o l'azienda produttrice. Ricordiamo inoltre che le parti danneggiate da un cattivo uso errato montaggio o manomesse, non sono riconosciute in garanzia.

□ □ □ □ Introduction

This supplement has been compiled to facilitate the disassembly of the Granì 2000 model of slush machines distributed starting from 01/01/2003. Hence the operations described here are not valid for those machines that have on the identification tags dates of construction prior to the date specified above.Even though the disassembly is easy and intuitive, we suggest you read the instructions carefully in order to avoid malfunctions that can occur as a result of incorrect operations. In case problems do occur we advise you to contact your distributor or even the manufacturer. We also want to underline that parts damaged as a result of an erroneous assembly or tampering, will not be covered by guarantee.

Nuove istruzioni per lo smontaggio della vasca

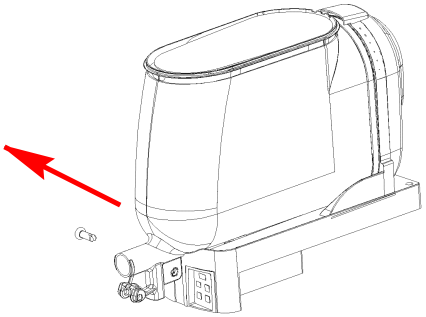


Fig. 1

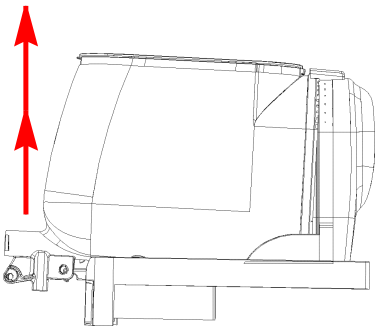


Fig. 2

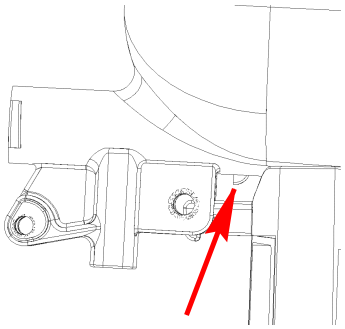


Fig. 3

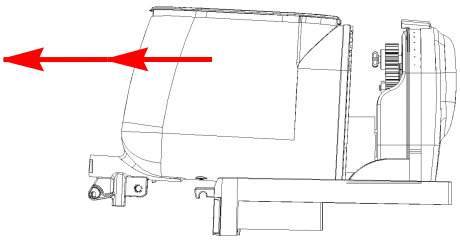


Fig. 4

Le istruzioni che seguono prevedono che siano state già state effettuate le operazioni descritte nel manuale di Uso e Manutenzione alla pagina n°8, considerando che alla pagina n°9 le figure A-C (fig.1)-D-E-F-G-H sono comuni, mentre le figure B-I-L-M non sono più valide. Rimuovere il fermo di sicurezza della Vasca come rappresentato in fig.1. Spingere verso l'alto la vasca (fig 2) fino a che il fermo (fig 3 posizionato nella parte inferiore della vasca) sia svincolato dalla base. Dopo aver effettuato queste operazioni, rimuovere la vasca tirandola nella direzione indicata in Fig.4

☐ New instructions for disassembling the container

The following instructions are to be preceded by the operations already described in the Use and Maintenance Manual at page n°20, considering that at page n°21 the figures A-C(fig.1)-D-E-F-G-H are still valid, whereas the figures B-I-L-M- area no longer valid. Remove the security pin from the container as seen in Figure 1. Push the container upwards (Fig. 2) until the pin (Fig. 3 positioned underneath the container) is disengaged from the base. After carrying out these operations, remove the container by pulling in the direction shown in Figure 4.

Fase n°1

La prima operazione da effettuare (Fig.5) e lo smontaggio dell'albero di trasmissione e dell'elica (1), tenedo conto che la ruota dentata accoppiata all'albero, deve essere rimossa. Qualora questa condizione non fosse soddisfatta, non si potrà procedere con le operazioni successive.

☐ ☐ ☐ ☐ ☐ Phase n°1

The first operation (Fig.5) is the disassembly of the propeller shaft and spiral (1), keeping in mind that the lower sprocket linked to the shaft, must be removed. In case this is not carried out, it will be impossible to proceed with the following operations.

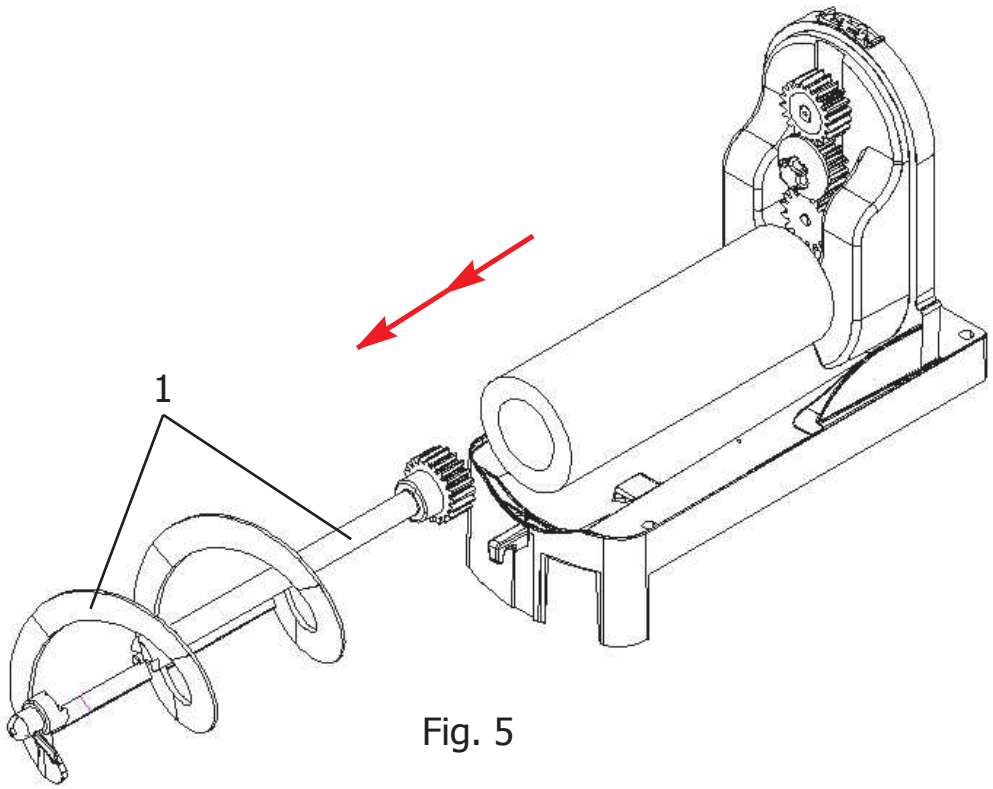


Fig. 5

Fase n°2

La seconda fase (Fig.6) prevede lo smontaggio del perno di fermo (2) degli ingranaggi. Per la rimozione svitare il perno facendolo ruotare in senso antiorario.

☐ ☐ ☐ ☐ ☐ Phase n°2

The second phase (Fig.6) is the disassembly of the gear lock pin (2). To remove unscrew the pin counter clock-wise.

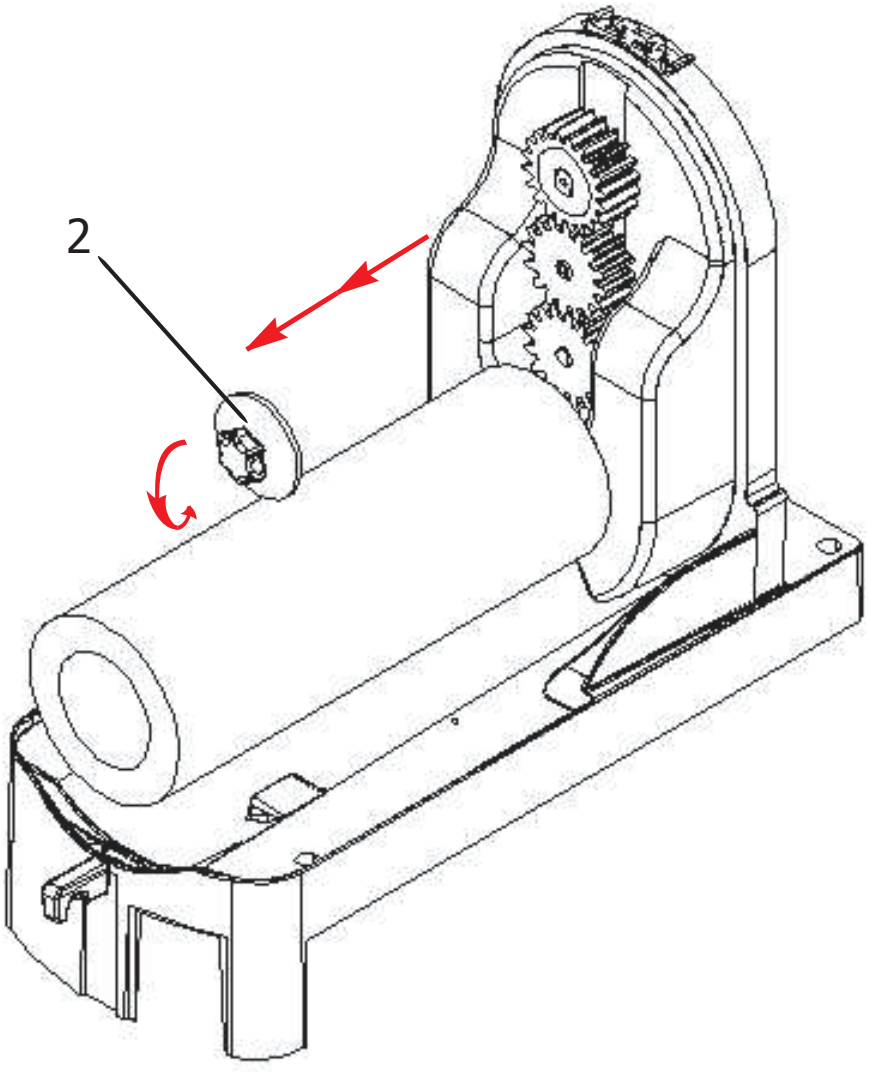


Fig. 6

Fase n°3

La terza fase (Fig.7) prevede lo smontaggio del primo ingranaggio (3) che permetterà come verrà illustrato in seguito di sfilare gli altri ingranaggi. Per rimuovere l'ingranaggio tirare nel senso raffigurato.

☐ ☐ ☐ ☐ Phase n°3

The third phase (Fig.7) is the disassembly of the first gear (3) that, as we will show you in the following illustrations, will enable you to remove the other gears. To remove the gear just pull in the direction showed in the illustration.

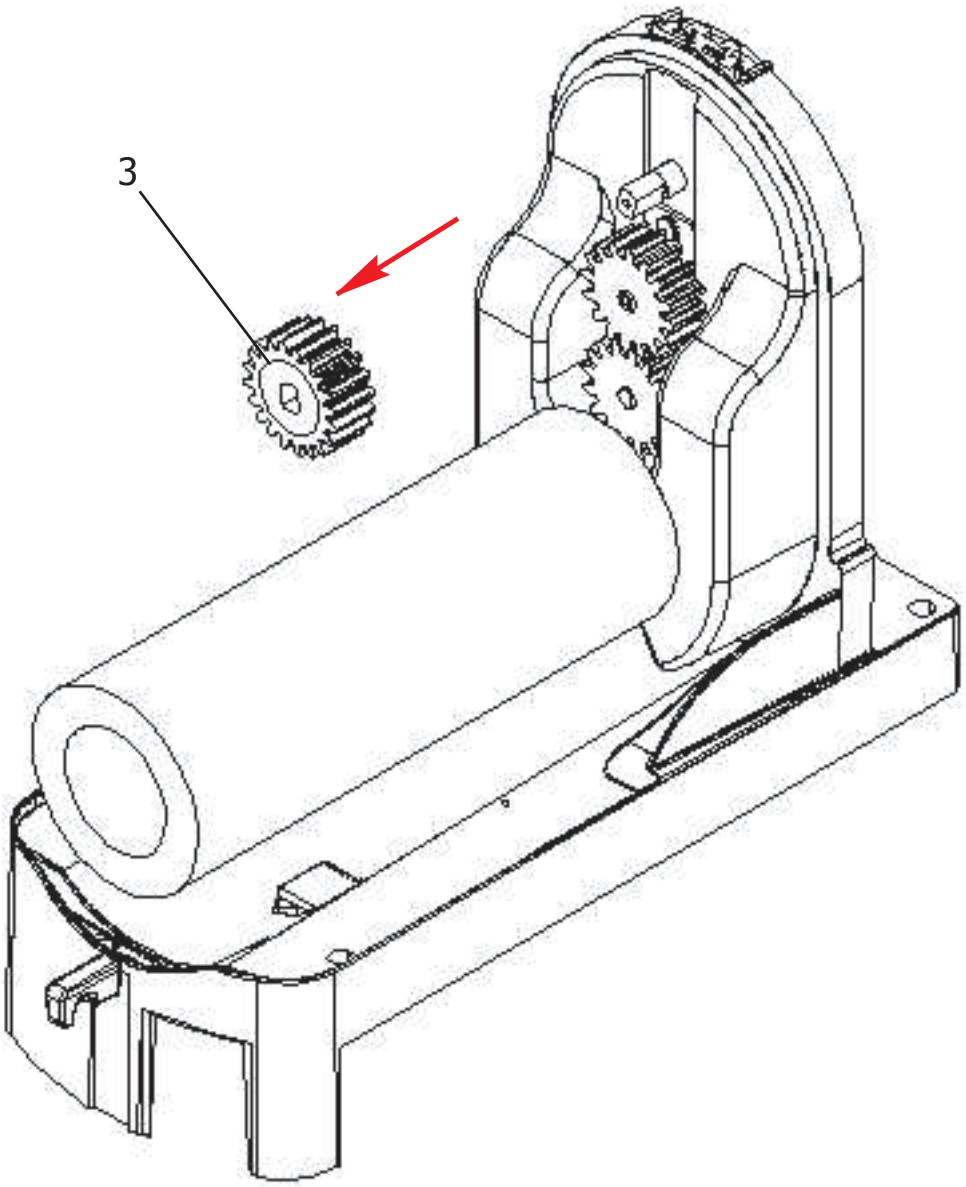


Fig. 7

Fase n°4

La quarta fase (Fig.8) prevede lo smontaggio della slitta in acciaio (4) su cui sono montati gli ingranaggi. Per rendere più semplice l'operazione consigliamo di rimuovere anche l'ingranaggio (6), come precedentemente illustrato, in modo tale da rendere visibile il punto in cui la slitta (4), spostandola come raffigurato, si disimpegna dal fermo (5).Se pensate che possano essere complesse le operazioni descritte, vi assicuriamo che tutte le varie fasi sono semplici ed intuitive e non richiedono utensili, né conoscenze tecniche.

☐ ☐ ☐ ☐ ☐ Phase n°4

The fourth phase (Fig.8) is the disassembly of the metal gear slide (4) on which the gears are set. To facilitate the operation we suggest you remove the gear n°6 (as shown in the previous illustration) so as to visualise the point in which the slide (4) disengages from the pin (5) with the movement shown in the illustration. If you consider these operations complex, we can assure you that all the phases described are easy and intuitive and that they do not require tools or specific technical knowledge.

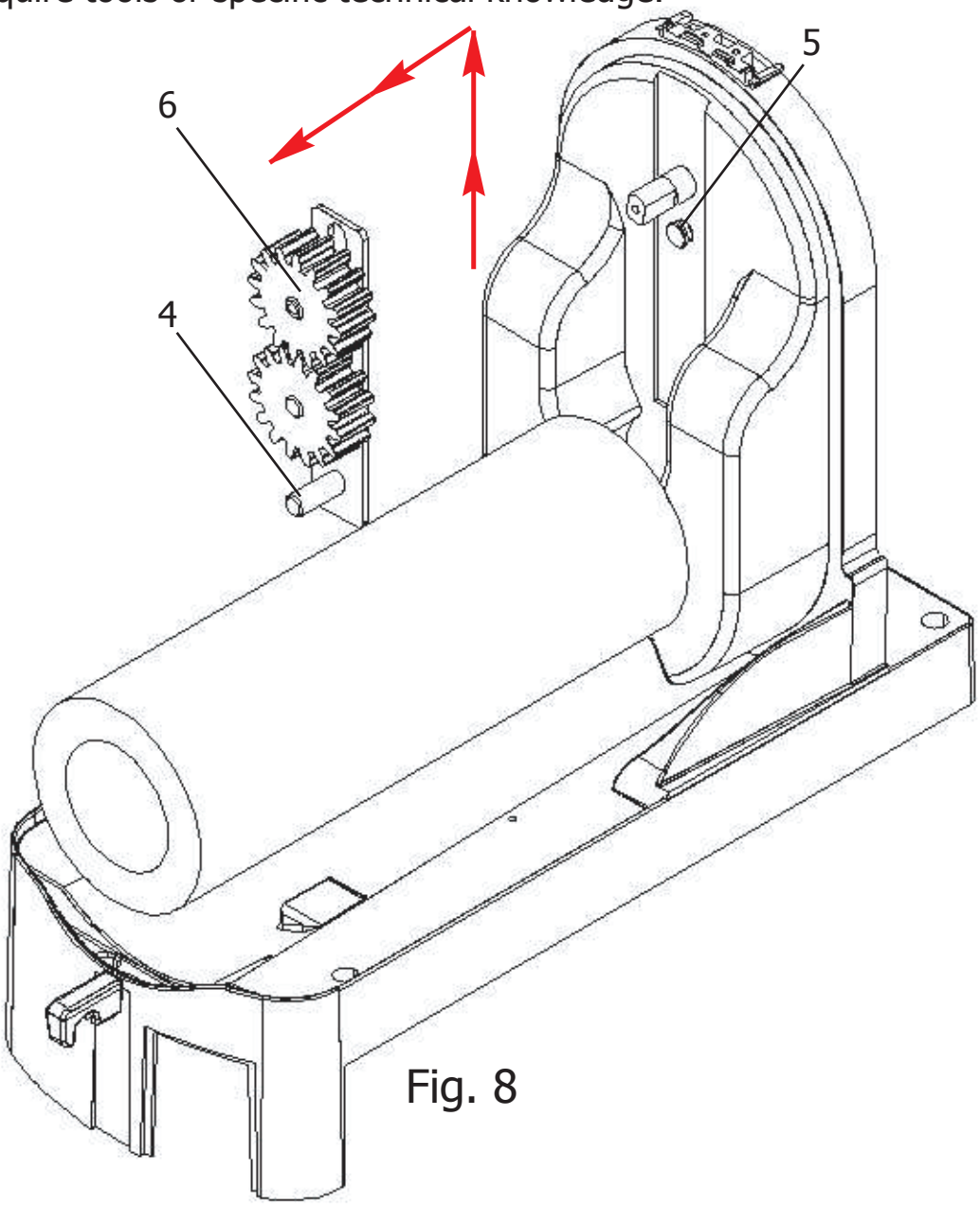


Fig. 8