



**MANUEL  
D'UTILISATION ET  
ENTRETIEN**

**USE AND  
MAINTENANCE  
MANUAL**

**ELMECO**

**ADVANCED SOLUTIONS FOR COLD BEVERAGE  
SINCE 1961**





**F** **Table des matières**

Un choix de qualité.....	3
Instructions et mises en garde générales.....	4
Installation de l'appareil neuf.....	5
Nettoyage.....	6
Procédure de réenclenchement du pressostat (si prévu).....	8
Commandes et signalements.....	8
Lancement de la production de granité, sorbet ou boisson fraîche.....	9
Règles élémentaires de sécurité.....	10
Assistance technique.....	10
Élimination de l'ancien appareil.....	10
Remplacement de la goupille.....	11
Remplacement de la lampe.....	12
Problèmes et solutions B Large.....	12
Installation de réfrigération.....	23
Installation électrique.....	24
Schéma éclaté.....	26
Description Codes.....	27
Déclaration de conformité.....	30
Garantie pour les États-Unis et le Canada.....	34
Fiche d'enregistrement.....	35

**GB** **Index**

A quality choice.....	13
Instructions and general warnings.....	14
Installation of the machine.....	15
Cleaning.....	16
Pressure switch refit procedure.....	18
Controls and signals.....	18
How to produce slush, sherbets or cold drink.....	19
Important Security Rules.....	20
Technical assistance.....	20
Disposal of the old machine.....	20
Cotter pin substitution.....	21
Illuminating lamp replacing.....	22
B Large trouble shooting guide.....	22
Cooling System.....	23
Electric System.....	24
Exploded View.....	26
Codes Description.....	27
Declaration of Conformity.....	30
Warranty USA and Canada.....	34
Registration Card.....	35



## Un choix de qualité

Elmeco exerce son activité conformément aux normes Vision 2000 / ISO 14001



Le choix d'Elmeco, notamment de B Large, témoigne de votre sensibilité l'innovation. Nous tenons donc à vous remercier d'avoir compris l'importance de choisir une entreprise qui sait ce que signifie le terme « Qualité ». Pour nous tous chez Elmeco, la qualité est un véritable engagement, qui signifie faire preuve au quotidien de cette innovation particulière qui nous a démarqués par le passé, faisant de nous les inventeurs de la première machine à granités, et qui nous confirme aujourd'hui notre position de leaders en matière de techniques et technologies de pointe. Elle est synonyme de travail d'entreprise dans l'optique d'un perpétuel perfectionnement en termes d'organisation et de gestion, selon les normes ISO 9001:2000. Le client fait l'objet de la plus grande attention, des investissements et ressources sont consacrés pour satisfaire en permanence ses exigences.

Pour vous qui avez choisi Elmeco, la qualité c'est en revanche de pouvoir travailler avec des produits fiables et durables, pouvoir compter sur une assistance ponctuelle et qualifiée, travailler de mieux en mieux en améliorant votre rentabilité.



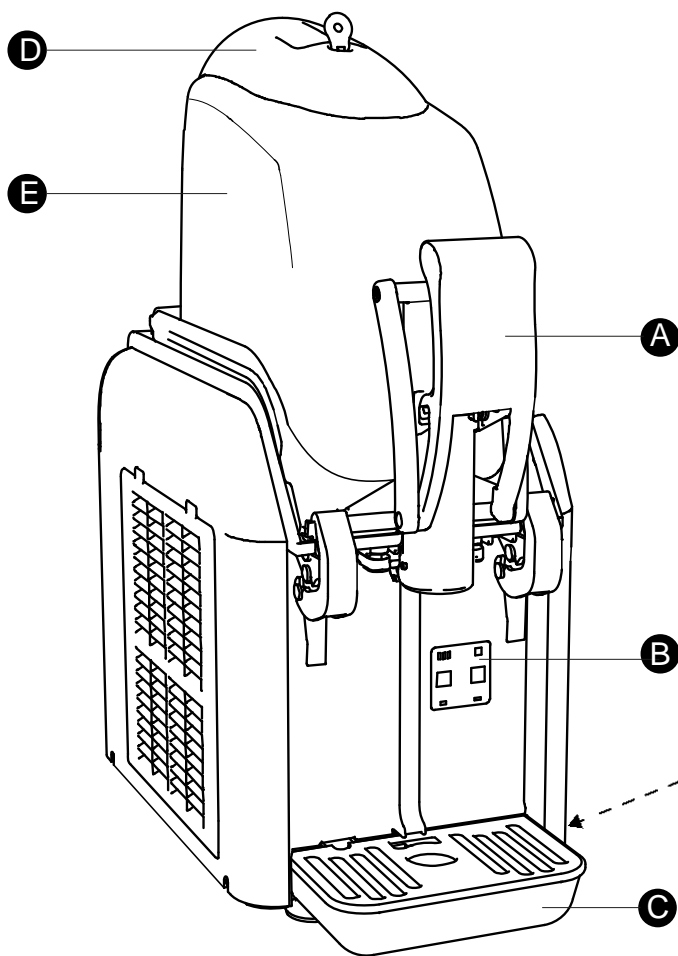
## Instructions et mises en garde générales

Avant la mise en marche, nous vous invitons à lire avec attention les informations qui figurent dans ce manuel ; elles vous permettront d'installer, d'utiliser et d'entretenir correctement votre appareil.

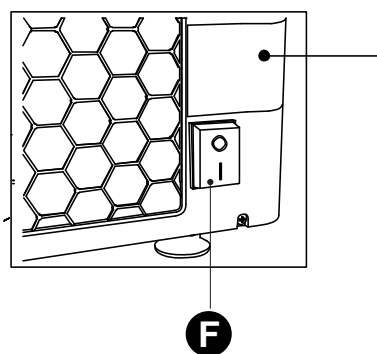
	Capacité max (litres)-(gallons)		Dimensions (mm) - (pouces)	Puissance/Tension/Fréquence	Coloris
BL1	7,5 litres	1.98 gallon US	606x250x463 -24X9.9X18.3	320W/220-230Volts/50Hz 350W/115Volts/60Hz 320W/220Volts/60Hz	Blanc Noir Bleu
BL2 BL2+	7,5+7,5 litres	1.98+1.98 gallon US	BL2 606x440x463 -24X17.3X18.3 BL2+ 625x440x463 -24.6X17.3X18.3	540W/220-230Volts/50Hz 550W/115Volts/60Hz 570W/220Volts/60Hz	

Conservez soigneusement les instructions d'utilisation et de montage, qui devront aussi accompagner l'appareil en cas de vente. Le fabricant décline toute responsabilité en cas de dommages dérivant du non-respect des instructions ci-après.

Procéder à l'installation en suivant les instructions de montage. L'alimentation électrique doit correspondre aux informations de la plaque signalétique située sur la partie avant de l'appareil, derrière l'égouttoir (C).



- A- Robinet**
- B- Électronique de commande**
- C- Égouttoir**
- D- Coupole**
- E- Réservoir transparent**
- F- Interrupteur général**



**4**

**ELMECO** ELMECO s.r.l  
Via Circumvallazione esterna, 12  
 80025 Casandrino (NA) ITALY  
 Tel.081/5055724 Fax.081/5055726 Made in Italy

MATRICOLA  MODELLO **B LARGE1**

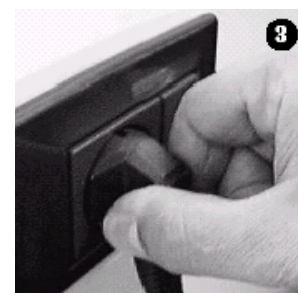
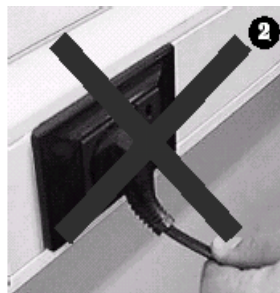
V=  Hz=  A=  **R404A g106**

Temperatura ambiente di utilizzo della macchina da 24°C a 32°C (Classe Climatica N)

O.P.

Lors de l'entretien et du nettoyage, ou en cas de mauvais fonctionnement, débrancher l'appareil du réseau électrique en extrayant la fiche de la prise d'alimentation - **en tirant la fiche et non le cordon** - (fig. 2 et 3).

Les réparations doivent être effectuées exclusivement par un personnel spécialisé et agréé. Les réparations non effectuées dans les règles de l'art peuvent être extrêmement dangereuses pour l'utilisateur. Veuillez contacter notre siège pour connaître le Centre d'Assistance Agréé le plus proche de chez vous.



## Installation de l'appareil neuf

Ce modèle, pour la préparation de granité, sorbet et boisson fraîche, garantit la plus totale homogénéité du produit et le réglage de sa densité, au moyen d'un système de commande électronique innovant.

Avant d'installer l'appareil, vérifier que :

- le B Large est positionné de manière à ce qu'aucune source de chaleur ne se trouve à proximité ;
- l'appareil n'a pas été endommagé pendant le transport. En cas de doute, contacter le fournisseur ;
- l'installation d'alimentation électrique doit être pourvue d'un système de mise à la terre aux normes ;
- l'intensité de l'installation électrique est adaptée à la puissance maximale de l'appareil, comme l'indiquent les informations de la plaque signalétique (fig. 4 p.4).

En cas de doutes, contacter exclusivement un personnel spécialisé.

Pour installer l'appareil, consulter attentivement les instructions ci-après.

### Mise en garde

Cet appareil doit être réservé uniquement à l'usage pour lequel il a été fabriqué. Toute autre utilisation est à considérer comme impropre, donc dangereuse.

### Installation

L'installation doit être effectuée de préférence par un personnel qualifié. Une mauvaise installation peut provoquer des dommages aux personnes ou aux biens, pour lesquels le fabricant décline toute responsabilité.

Après avoir retiré l'emballage, s'assurer de l'intégrité de l'appareil. Les éléments d'emballage (sachets en plastique, polystyrène expansé, clous, etc.) ne doivent pas être laissés à la portée d'enfants car ils peuvent être dangereux.

**⚠ Lors des opérations de transport et de soulèvement, le B Large ne doit jamais être saisi par les réservoirs transparents. La société Elmecco ne pourra être tenue responsable des dommages provoqués par ce type de manœuvre.**

Le branchement électrique au moyen d'adaptateurs, multiprises et/ou rallonges est déconseillé.

Si nécessaire, utiliser exclusivement un matériel conforme aux normes de sécurité en vigueur, en termes d'intensité et de courant jusqu'aux valeurs indiquées sur la plaque signalétique (fig. 4 p.4).

Positionner l'appareil de manière à ce qu'aucune source de chaleur ne se trouve à proximité des grilles latérales. Veiller à laisser autour de l'appareil un espace libre d'au moins 25 cm.

**⚠ Poser l'appareil sur un plan qui puisse en supporter le poids, y compris complètement rempli.**

Après avoir branché l'appareil à l'installation électrique et avoir allumé l'interrupteur général, vérifier que de l'air sort des grilles latérales (fig.1 p.28).

### Utilisation correcte

Avant de mettre l'appareil en marche, il est conseillé de le nettoyer en suivant les indications du paragraphe « **Nettoyage** ».

### Nettoyage

- ⚠ **Toujours respecter les dispositions des organismes gouvernementaux responsables en matière de nettoyage.**
- ⚠ **Le nettoyage et la désinfection doivent être effectués tous les jours.**
- ⚠ **L'appareil ne doit pas être nettoyé au jet d'eau.**
- ⚠ **Avant toute opération, éteindre l'interrupteur général de la machine (p.4 pos.F) et extraire la fiche de la prise d'alimentation.**
- ⚠ **Utiliser une solution d'eau froide et d'hypochlorite de sodium (eau de Javel) à raison de 10 grammes (1/2 cuillerée) par litre d'eau. Rincer à l'eau tiède.**
- ⚠ **Une plus forte concentration d'eau de Javel risque d'endommager le matériau des hélices.**
- ⚠ **En cas de lavage des parties en plastique au lave-vaisselle, veiller à ce que les températures ne dépassent jamais 60°C ou 140°F afin d'éviter de les abîmer.**
- ⚠ **Ne jamais utiliser de poudres abrasives.**
- ⚠ **Il est conseillé de nettoyer le filtre au moins une fois par semaine.**

Le nettoyage est essentiel pour la durée et la conservation de l'appareil ; il est donc conseillé de nettoyer régulièrement les parties en contact avec le produit alimentaire, en suivant la procédure ci-après.

### Procédure de nettoyage du bac

Voir les photos explicatives en pages 28-29 de ce manuel :

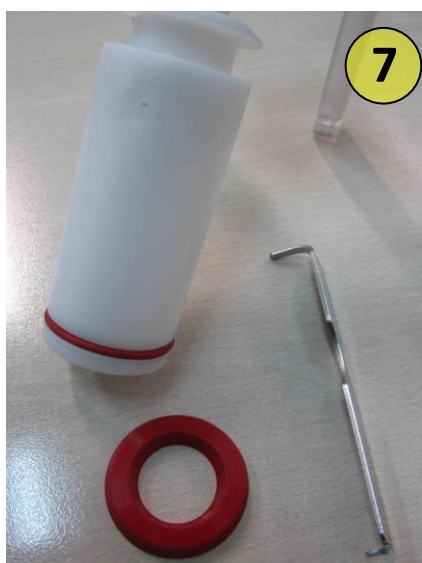
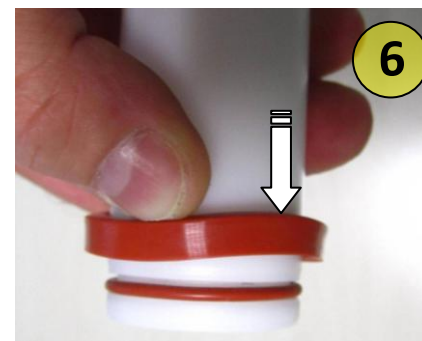
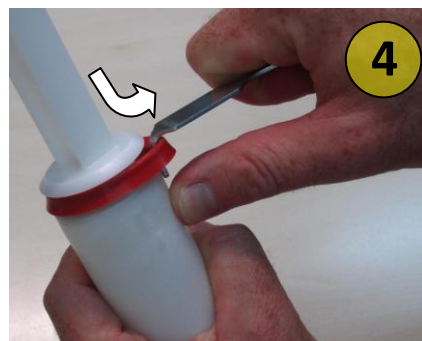
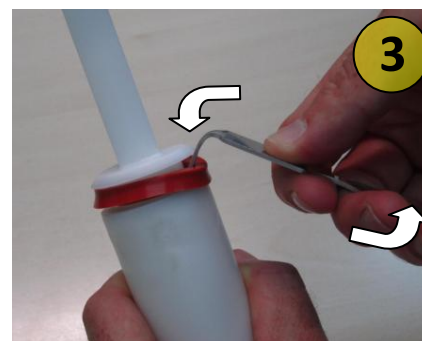
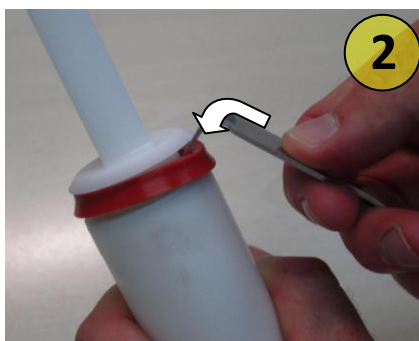
- Se munir de gants à usage unique ;
- Vider le réservoir en ouvrant le robinet. Le produit qui reste peut être conservé au réfrigérateur dans des récipients à usage alimentaire, si autorisé par les services locaux responsables ;
- Retirer la coupole comme illustré en fig.2-3-4-5 ;
- Verser de l'eau dans le réservoir et le vider ;
- Éteindre l'appareil et le débrancher de l'alimentation électrique ;
- Retirer le robinet du réservoir comme le montrent les fig.6-7-8-9 ;
- Retirer les systèmes de fixation de type crochets, si présents ;
- Ouvrir les crochets comme illustré en fig.10 et soulever le réservoir comme en fig. 11-12 ;
- Retirer le tiroir de collecte de la condensation qui se trouve sur la partie supérieure du panneau frontal comme illustré en fig.13 ;
- Enlever l'hélice horizontale et verticale comme illustré en fig.14-15-16-17 ;
- Plonger les parties démontées dans une solution d'eau tiède et d'eau de Javel (**10 g/litre d'eau**) et les frotter avec le goupillon fourni avec l'appareil ;
- Rincer abondamment à l'eau froide et sécher toutes les parties qui ont été lavées ;
- Préparer une autre solution d'eau tiède et d'eau de Javel (**10 g/litre d'eau**). Y plonger un chiffon qui sera utilisé pour nettoyer la cuvette en inox et les parties supérieures qui lui sont raccordées (fig.18) ;
- Avec un chiffon humide, nettoyer toutes les parties extérieures de l'appareil ;

**⚠ Il est conseillé de lubrifier avec de la vaseline alimentaire les points indiqués en fig. 19 (engrenages hélices et face frontale de l'hélice horizontale) afin d'éviter l'apparition d'un sifflement dû au frottement entre les deux plastiques.**

- Mouiller le joint du bac avant de l'insérer dans le logement du réservoir, en veillant à bien insérer le raccord du joint dans l'un des deux angles postérieurs du réservoir ;
- Réassembler le tout ;
- Rebrancher l'appareil à l'alimentation électrique.

**Procédure de démontage du joint du piston pour nettoyage**

Après avoir retiré le piston du réservoir, suivre attentivement les illustrations ci-après pour pouvoir procéder au démontage du joint à lèvres. L'outil présenté dans les illustrations fait partie des accessoires fournis avec le B Large. Après le démontage, laver le joint et le logement du piston, en suivant les indications du paragraphe Nettoyage, et remonter le tout.



## Procédure de réenclenchement du pressostat

Sur le module de commande électronique, quand le témoin granité, le témoin boisson fraîche et le témoin 1 clignotent en même temps, cela signifie que le pressostat s'est déclenché pour atteinte d'une température élevée à l'intérieur de l'appareil ; dans ce cas, le compresseur s'éteint et le refroidissement s'interrompt.

La surchauffe peut être due à :

1. Un filtre sale : retirer et nettoyer alors le filtre (fig.20 p.29) ;
2. Des sources extérieures de chaleur qui font monter la température à l'intérieur de la machine ;
3. Une circulation d'air bouchée.

Résoudre le problème et réinitialiser le pressostat en opérant comme suit :

1. Retirer l'égouttoir ;
  - ⚠ **Sur un appareil à 2 bacs, retirer l'égouttoir de gauche.**
2. Appuyer sur le bouton noir situé au centre de l'orifice circulaire qui se trouve sur le panneau frontal ;
3. L'extinction des témoins lumineux indique que l'opération de réinitialisation s'est bien terminée.

## Commandes et signalements



Touche Marche/Arrêt hélices ;

Touche de sélection du mode ;

Indicateurs lumineux de la densité du produit (minimum 1, maximum 3) ;

Indicateur d'activité de refroidissement du produit ;



Indicateur de fonctionnement en mode « granité » ;



Indicateur de fonctionnement en mode « boisson fraîche / defrost » ;

⚠ La membrane de la commande électronique ne doit pas être nettoyée avec des produits ou un matériel abrasif(s).

### Autodiagnostic

Sur le module électronique, si un ou plusieurs témoins lumineux clignotent : **1, 2, granité** ou **boisson fraîche**, consulter le tableau page 12, le « Problem Solving » (Résolution des problèmes) du site [www.elmeco.com](http://www.elmeco.com), ou contacter le centre d'assistance.

### Mémoire de configuration

Tous les modes de fonctionnement et les réglages réalisés s'enregistrent dans une mémoire non volatile (active même en l'absence d'alimentation) ; par conséquent, à la mise sous tension de l'appareil, le module électronique de contrôle redémarre avec la configuration existante au moment de la mise hors tension précédente.

### Lancement de la production de granité, sorbet ou boisson fraîche

**⚠ La quantité maximale que le bac peut contenir est (granité 7/7,5lt – crème 5/6lt).**

**⚠ Utiliser uniquement de l'eau potable pour la préparation des mélanges.**


- Effectuer les opérations de nettoyage décrites au paragraphe précédent.
- Retirer le couvercle et introduire le produit dans le réservoir (max. 7,5 litres).


**Attention :** La température du produit versé ne doit pas être inférieure à 5°C pour permettre au module de commande électronique de l'appareil un étalonnage correct, qui sera indiqué par le clignotement du témoin **3**.


- En allumant l'interrupteur général (p.4 pos.F), le module de commande électronique se règle sur le dernier mode mémorisé. Dans les étapes suivantes, on suppose qu'à la mise sous tension de l'appareil, le module de commande électronique se met en mode hélices en rotation et froid arrêté.


**⚠ Attention, avant d'allumer l'interrupteur général, s'assurer que la coupole est posée sur le réservoir transparent et bloquée avec la clé.**

- La pression de la touche de sélection du mode  permet de passer en mode « **granité** » à valeur de densité **1**, c'est à dire au niveau de densité de préparation du produit le plus bas. Si la température du liquide est supérieure à 5°C, la procédure d'étalonnage, signalée sur le module électronique par le témoin **3** qui clignote, commence automatiquement. Le clignotement du témoin lumineux **3** cesse quand la procédure d'étalonnage se termine (environ 2 minutes), durant cette période l'appareil peut toutefois fonctionner normalement.


- La deuxième pression de la touche de sélection du mode  permet de passer en mode « **granité** » à valeur de densité **2**, c'est à dire au niveau de densité de préparation du produit intermédiaire.

- Une nouvelle pression de la touche de sélection du mode  permet de passer en mode « **granité** » à valeur de densité **3**, c'est à dire au niveau maximum de densité de préparation du produit programmable sur B Large.

- Une nouvelle pression de la touche de sélection du mode  permet de passer en mode « **boisson fraîche** » ; B Large conservera alors le produit à une température d'environ 4°C +/- 1°C.

- Une nouvelle pression de la touche de sélection du mode  permet de revenir au point de départ, c'est-à-dire uniquement avec les hélices en rotation et froid arrêté.

- A la pression de la touche  les hélices s'arrêtent.

**⚠ Attention, la pression de la touche , quelle que soit la condition dans laquelle se trouve l'appareil, arrête les hélices et met le module de commande électronique en veille.**

## Règles élémentaires de sécurité

- Ne pas toucher l'appareil avec les mains et/ou les pieds mouillés.
- Ne pas utiliser l'appareil avec les pieds nus.
- L'appareil n'est pas destiné à être utilisé par des personnes (enfants compris) à capacités physiques, sensorielles et mentales réduites, qui ne sont pas expérimentées ou formées, sauf si elles ont pu bénéficier, par l'intermédiaire d'une personne responsable de leur sécurité, d'une surveillance ou d'instructions sur l'utilisation de l'appareil.
- Les enfants doivent être surveillés pour éviter qu'ils jouent avec l'appareil.
- Pour un fonctionnement correct, utiliser l'appareil à une température de 24°C minimum et 32°C maximum.
- Pour un fonctionnement sans danger, l'inclinaison maximale de l'appareil est de 1,5 degrés vers l'intérieur.
- L'appareil n'est pas prévu pour être installé dans des lieux exposés aux jets d'eau.
- L'appareil peut être installé dans des lieux où son utilisation et son entretien sont limités à un personnel qualifié.
- Les instructions précisent que l'accès à la zone de service est limité aux personnes connaissant et sachant utiliser l'appareil, notamment en ce qui concerne la sécurité et l'hygiène.
- Cet appareil n'est pas prévu pour être installé en cuisine.
- Cet appareil est conçu pour être utilisé en applications domestiques et similaires, de type :
  1. Coin cuisine destiné au personnel de boutiques, bureaux et autres locaux professionnels ;
  2. Domaines agricoles et espaces réservés aux clients dans les hôtels, motels et autres lieux à caractère résidentiel ;
  3. Les Bed and Breakfasts ;
  4. Les services de restauration et applications similaires non destinés à la vente au détail.
- Ne pas laisser l'appareil exposé aux agents atmosphériques.
- Ne pas tirer le cordon d'alimentation pour débrancher l'appareil de l'alimentation électrique.
- Ne pas retirer les panneaux avant d'avoir débranché l'appareil de l'alimentation électrique.

## Assistance technique

L'éventuelle réparation de l'appareil (ex. remplacement du cordon d'alimentation) devra être effectuée exclusivement par un Centre d'Assistance agréé, en utilisant des pièces détachées originales. Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son service d'assistance ou un personnel qualifié de même niveau pour éviter tout risque.

## Élimination de l'ancien appareil

Si l'appareil ne peut pas être réparé, il est recommandé de le mettre hors service en coupant le cordon d'alimentation après l'avoir débranché de l'alimentation électrique.

## Instructions en termes d'écologie

Les appareils frigorifiques réalisés par Elmecc S.r.l. , tout comme la plupart des autres appareils de réfrigération, congélateurs et climatiseurs du commerce, utilisent du fréon en tant que gaz réfrigérant. Le fréon, comme d'autres liquides réfrigérants, est l'un des principaux responsables des atteintes à la couche d'ozone qui se trouve dans la stratosphère terrestre.

Bien que le type de fréon qu'utilise Elmecc S.r.l. pour la fabrication de ses machines soit écologique (R404 norme CE 01.01.2001), l'entreprise demande toutefois aux acheteurs de prendre connaissance, lors de l'achat, des points qui suivent et de respecter les normes de référence.

Les machines doivent être éliminées par les services d'élimination municipaux (centres de collecte) ou par de entreprises privées agréées équivalentes.

Souvenez-vous de ne jamais percer, en aucun cas, le circuit réfrigérant contenant le gaz.

Tous les matériaux d'emballage peuvent être éliminés sans aucun risque.

## Remplacement de la goupille

**Attention** : Les opérations ci-après doivent être effectuées uniquement par un personnel qualifié.

Si l'appareil fonctionne normalement mais les hélices ne tournent pas, la goupille (pièce 35 de l'éclaté p.26) qui relie le motoréducteur à l'arbre de transmission peut être cassée.

**⚠ Débrancher le cordon d'alimentation de la prise électrique.**

Après avoir ôté la coupole, l'anomalie pourra être appréciée en essayant de soulever la bague de fixation de l'hélice verticale (élément 14 de l'éclaté p.26). Il peut arriver que cette bague soit bloquée ou que, en la soulevant, elle entraîne l'arbre de transmission (élément 15 de l'éclaté p.26).

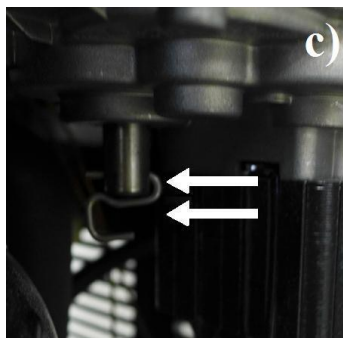
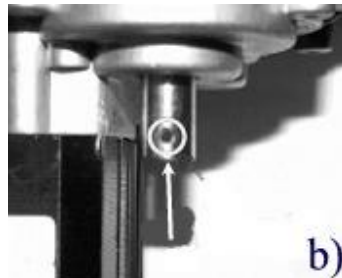
Dans le premier cas, retirer la protection en plastique postérieure et latérale et contrôler la base de l'arbre de transmission, à la hauteur du motoréducteur (arbre de sortie). La goupille pourrait être restée dans l'orifice de l'arbre lent du motoréducteur, mais devrait s'être déformée ou cassée (voir fig.a).

Dans le deuxième cas, l'orifice sur le motoréducteur devrait être totalement vide (voir fig.b) et quelques résidus de la goupille se trouveront certainement à l'intérieur de l'appareil, sur la base.

Une goupille neuve doit donc être installée :

- positionner l'arbre de transmission de manière à ce que l'orifice qui s'y trouve soit aligné avec l'orifice situé sur l'arbre de sortie du motoréducteur ; il devrait être possible de voir clairement par l'autre côté quand les trous sont alignés (voir fig.b).
- introduire ensuite la goupille neuve comme illustré en fig.c et fig.d ;
- s'assurer que la tête de la goupille, dans son mouvement de rotation, n'entre pas en contact avec le motoréducteur, en laissant un espace minimum.

**Attention** : ne réutiliser en aucun cas l'ancienne goupille.



## Remplacement de la lampe

En cas de nécessité de changer la lampe qui se trouve dans la coupole, procéder comme suit :

1. Éteindre l'appareil ;
2. Retirer la coupole entière du réservoir transparent à l'aide de la clé fournie avec l'appareil ;
3. Séparer la coupole du dessous transparent en retirant les vis (élément 117 de l'éclaté p.26) ;
4. Remplacer les LED (élément 115 de l'éclaté p.26) par des neuves fournies par le fabricant ;
5. Assembler la coupole au dessous transparent ;
6. Repositionner la coupole complète sur le réservoir transparent.

# Problèmes et Solutions B Large

**Tout accès manuel à l'intérieur du réservoir transparent doit se faire avec l'appareil hors tension.**

Sur le module électronique le témoin 1 et le témoin <b>granité</b> clignotent et les hélices sont en rotation	Contrôler que le câble à trois voies qui raccorde le module électronique au lecteur magnétique (cellule de Hall) du motoréducteur est correctement fixé aux deux éléments. Le remplacer si nécessaire : détacher les deux connecteurs de l'ancien câble, aussi bien du lecteur que du module électronique ; installer le nouveau câble avec du ruban isolant ou des colliers sur l'installation électrique existante.	Débrancher le cordon d'alimentation de la prise électrique.
Sur le module électronique le témoin 1 et le témoin <b>granité</b> clignotent et les hélices sont à l'arrêt	Rupture probable du module de commande électronique ou du motoréducteur.	Appeler l'assistance technique pour de plus amples informations
Sur le module électronique, le témoin 2 clignote	Rétablir le câble à deux voies qui raccorde la sonde du thermostat au module électronique en s'assurant de l'absence d'oxyde ; le cas échéant, nettoyer les contacts ; si le problème persiste, remplacer la sonde du thermostat.	Débrancher le cordon d'alimentation de la prise électrique.
Le bac ne refroidit pas, et le témoin du froid  est éteint	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Vidanger le produit ;</li> <li>• éteindre l'appareil par l'interrupteur général ;</li> <li>• remplir le bac de produit à une température supérieur à 15°C ;</li> <li>• attendre au moins 5 minutes et rallumer l'appareil ;</li> <li>• sélectionner le mode « <b>granité</b> » ;</li> <li>• L'étalonnage du système électronique se fera en automatique et se poursuivra jusqu'à ce que le témoin 3 clignote sur le module électronique.</li> </ul>	
Dans le bac, les hélices ne tournent pas et le module électronique fonctionne correctement.	La goupille (élément 35 de l'éclaté) s'est cassée. Pour le remplacement de la goupille, consulter la page 11.	Débrancher le cordon d'alimentation de la prise électrique.
Pendant la rotation des hélices, un sifflement se fait entendre.	Le bruit provient des engrenages des hélices verticales et horizontales. Il disparaît avec l'utilisation normale de la machine ; il peut être éliminé avant en appliquant de la <b>vaseline alimentaire</b> sur ces engrenages en plastique.	
La machine ne refroidit pas et sur le système électronique le témoin <b>granité</b> , le témoin <b>boisson fraîche</b> et le témoin 1 clignotent en même temps.	Le pressostat s'est déclenché. Pour réenclencher le pressostat, consulter la page 8.	Débrancher le cordon d'alimentation de la prise électrique.
À la mise sous tension de l'appareil, en sélectionnant le mode <b>granité</b> , le témoin 3 se met à clignoter.	Le module électronique, à la mise sous tension, trouve le liquide à une température supérieure à 5°C et lance la procédure d'étalonnage. Cette procédure dure environ 2 minutes et, sur toute sa durée, le témoin continue à clignoter.	

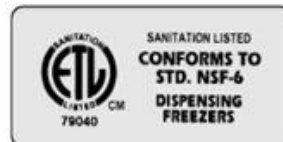
## A quality choice

Elmeco's activity complies with the following certifications: Vision 2000 / ISO 14001



Choosing Elmeco, and in particular B Large, means you are innovation sensitive. Thanks for understanding the importance of working with a company that cares for "quality" not just as an abstract concept but as a concrete engagement. In particular, since the beginning of our history when we invented the first slush machine, we aimed to renovate our idea of innovation every day. Thanks to this approach, today we are considered as leaders in the advanced technology field. We therefore work and try to be more and more efficient in the organization and management sectors of our company, pursuant the ISO 9001:2000 standards. Customer and his needs are our focus.

By choosing Elmeco, you showed that for you quality is a synonym of working with reliable and lasting products, having at your disposal a precise and qualified assistance and gaining greater earning capacity.



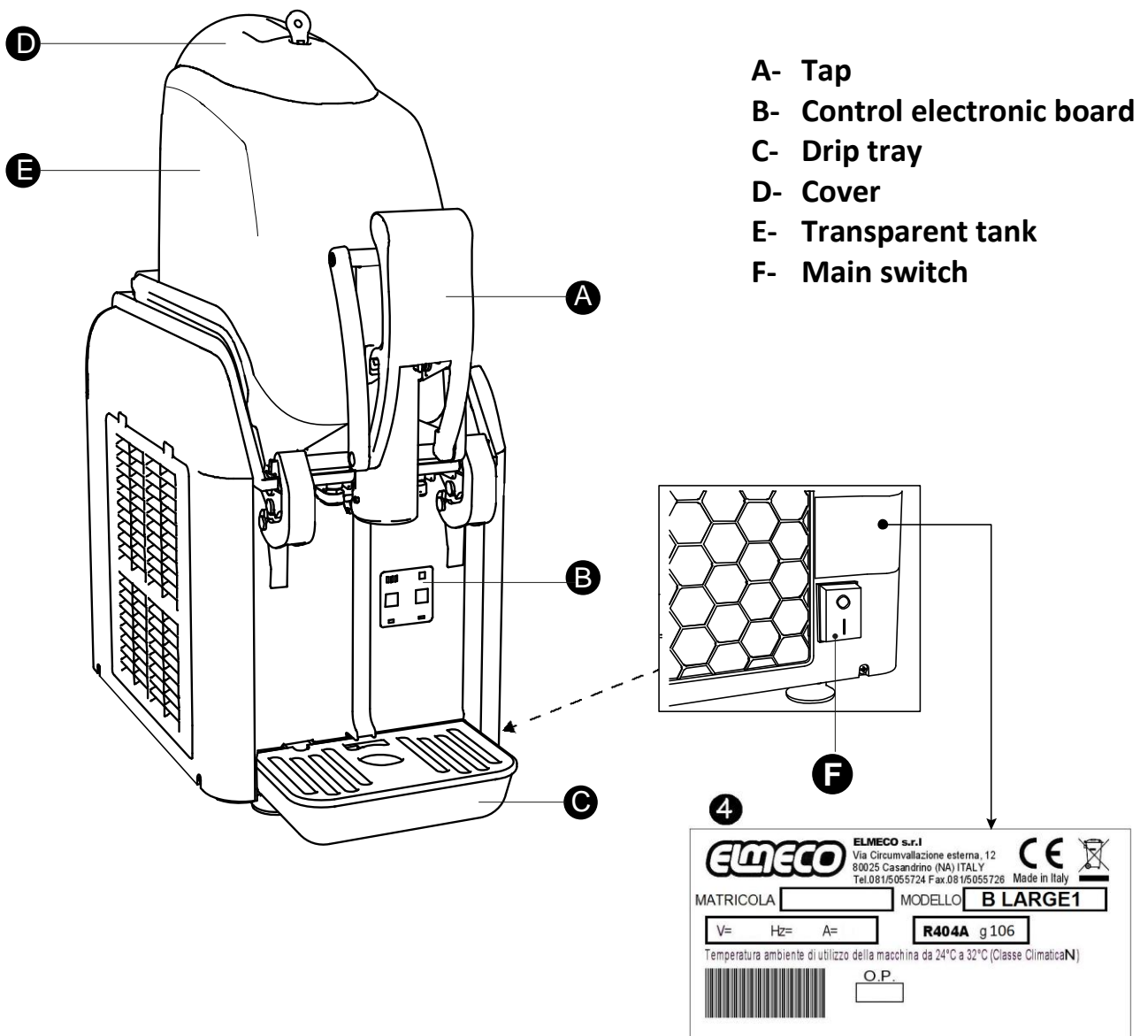
## Instructions and general warnings

Before starting the machine, carefully read the information contained in this guide; you will thus be able to install, use and properly maintain your machine.

	Capacity (liters)-(US gallons)		Dimensions (mm) - (Inches)	Power/Voltage/Frequency	Color
	liters	US gallons			
BL1	7,5	1.98	606x250x463 -24X9.9X18.3	320W/220-230Volts/50Hz 350W/115Volts/60Hz 320W/220Volts/60Hz	White Black Blue
BL2 BL2+	7,5+7,5	1.98+1.98			
	liters	US gallons	BL2 606x440x463 -24X17.3X18.3 BL2+ 625x440x463 -24.6X17.3X18.3	540W/220-230Volts/50Hz 550W/115Volts/60Hz 570W/220Volts/60Hz	

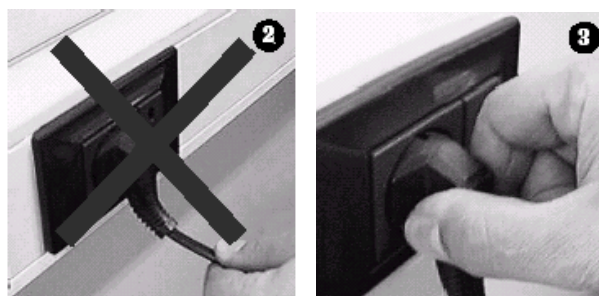
Carefully keep the use and mounting instructions, for future purchasers too. The manufacturer declines all responsibility for damages deriving from failure to comply with the following instructions.

Install the machine according to the mounting instructions. The power supply must correspond to the rating plate data reported on the front side of the machine behind the drip tray (C).



During maintaining and cleaning, or in case of malfunctioning, disconnect the machine from the electric network, by unplugging it - **do not pull the wire but the plug itself** - (pic. 2 and 3).

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



## Installation of the machine

This machine for the production of slush, sherbets and cold drink, grants the absolute homogeneity of the product and the regulation of its density, through an innovative electronic control.

Before installing the machine, verify that:

- **B Large is located far from any heating source;**
- **The machine is not damaged during the transportation. In case of doubts consult your vendor;**
- **The power supply plant is endowed with a grounding system in accordance with applicable law;**
- **The electric capacity complies with the maximum power of the machine itself, as stated in the plate (picture 4 page 14).**

If any doubt or concern please only contact trained and authorized personnel.

Carefully read the following instructions before installing the machine.

### Warnings

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

### Installation

It is recommended that the installation is carried out by a skilled technician. The manufacturer will not be held responsible under any circumstances for a wrong installation that could cause damage to people or things.

Once unpacked, verify that the machine is intact. The packing elements (plastic bags, expanded polystyrene, nails, etc.) must not be left at children's reach as they can be dangerous.

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

We recommend NOT to connect the machine through adaptors, multiple plugs and/or extensions.

If necessary, only use materials in accordance with the existing security laws concerning the power intensity as indicated in the plate data (pic.4 page 14).

Place the machine far from any heating source. Verify it has sufficient free space (more or less 25 cm) around it.

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

After connecting the machine to the electric network and switching it, verify the air flow from the side grids (pic.1 page 28).

### Proper usage

Before switching the machine on, it should be cleaned properly as reported in the "Cleaning" paragraph.

### Cleaning

- ⚠ Always comply with the provisions of the local authorities in charge regarding the cleaning of the machine.
- ⚠ Daily clean and sanitize the machine.
- ⚠ The appliance must not be cleaned by a water jet.
- ⚠ Before carrying out whatever operation, switch off the machine (page 14 pos. F) and unplug it.
- ⚠ Use a solution of cold water and sodium hypochlorite (bleach) with the following proportion: 10 grams (1/2 tea spoon) for each liter of water. Rinse with warm water.
- ⚠ A greater quantity of bleach could damage the augers.
- ⚠ If the plastic parts are dishwashed, ensure the temperature is not higher than 60°C or 140°F, because they could be damaged.
- ⚠ Do not use abrasive powder.
- ⚠ It is recommended to clean the filter at least once a week.

Cleaning is very important if you want the machine to last longer; it is therefore useful to periodically wash all parts in contact with the product, using the following procedure:

### Cleaning the tank

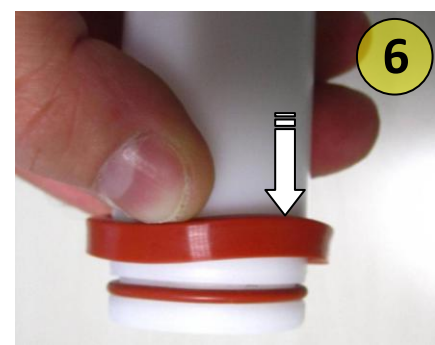
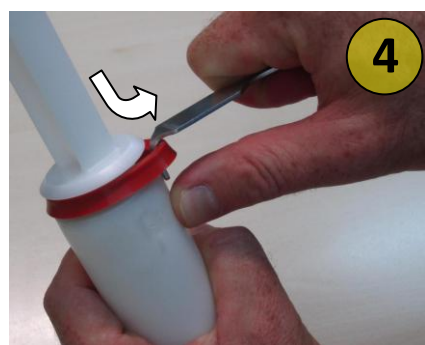
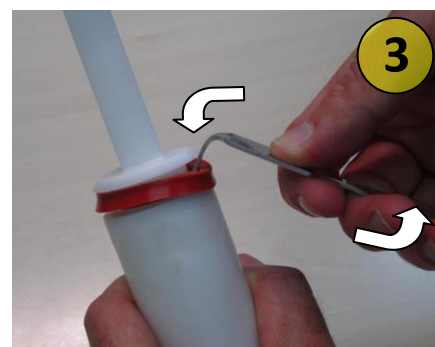
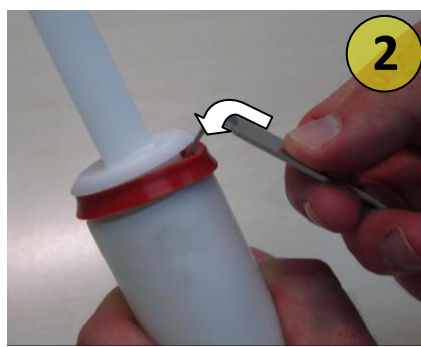
Please see the pictures at pages 28-29 of this instruction manual:

- Use disposable gloves;
- Open the tap in order to empty the tank. Leftovers can be kept in the refrigerator in special tanks if allowed by the local authorities in charge;
- Remove the cover, as illustrated in pic.2-3-4-5;
- Pour water in the tank and empty it again;
- Turn off the machine and disconnect it from the electric network;
- Remove the tap from the tank as illustrated in pic.6-7-8-9;
- Remove the hooks grips, if present;
- Open the groups as illustrated in pic.10 and lift the tank as in pic.11-12;
- Remove condensate drip tray placed on the top of the front panel as shown in pic.13;
- Remove the horizontal and vertical augers as shown in pic.14-15-16-17;
- Dip all parts in a solution of warm water and bleach (**10 gr/litre of water**) and rub with the cleaning brush provided;
- Wash with fresh water and dry all washed parts;
- Prepare some other solution of warm water and bleach (10 gr/litre of water) and dip a cloth in it. This will be used to clean the steel tank and the parts connected to it (pic.18);
- Use a damp cloth to clean all the external parts;
- ⚠ We recommend lubricating the points indicated in pic. 19 (auger mechanism and front side of the horizontal auger) with food-grade Vaseline, to avoid any eventual noise (whistle) due to friction between the two plastic elements.

- Wet the gasket before inserting it in its place. Please be careful and insert the gasket with its junction in one of the rear corner;
- Reassemble the machine;
- Reconnect the machine to the electric network.

**Disassembling the piston seal for cleaning**

On removing the piston from the container, carefully follow the steps in the images below to dismantle the shaft seal. The tool in the images is provided with the Quickream machine. After disassembly, wash the seal and the piston housing as described in the cleaning paragraph and reassemble the parts.



### Pressure switch refit procedure

When the **slush** led **cold drink** led and led **1** blink on the electronic board at the same time, it indicates that the pressure switch intervened to deactivate the compressor; In this condition the freezing will be OFF.

A too high temperature can be caused by:

1. Dirty filter; remove and clean the filter (pic.20 page 29);
2. The machine is located close to an heating source and its internal temperature increases;
3. The air circulation is obstructed.

In order to refit this device, it is important to follow the instructions below:

1. Remove the drip tray;

**⚠ In case of two tanks machine remove the left drip tray.**

2. Push the black button that is located at the center of the circular hole on the front panel;
3. The leds turn off indicating the successful operation of reset.

### Controls and signals



Start/stop augers switch;



Mode selector switch;



Product density indicator leds (min 1, max 3);



Product cooling activity indicator;



“slush” mode functioning indicator;



“Cold drink” mode functioning indicator.

**⚠ Do not wash the membrane of the electronic control with abrasive substances or cloths.**

**Self diagnostics**

If the LED blinks on the electronic board (**1, 2, slush or cold drink**), see the tables at the page 22, the Website “Problem Solving” of [www.elmeco.com](http://www.elmeco.com), or call the service centre.

**Configuration memory**

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

**How to produce slush, sherbets or cold drink**

**⚠** The maximum amount of liquid that the tank can hold is (granita 7/7,5lt - creams 5/6lt).







**⚠** To prepare the product mix use only drinkable water.

- Clean the machine as described in the previous paragraph.
- Remove the cover and pour the mix in the tank (max 7,5 liters).

**Warning:** The temperature of the poured product must not be lower than 5°C in order to allow a correct calibration of the electronic board, this will be indicate with blink of led **3**.

- When you switch on the machine (page14 pos.F) the electronic board will be set on the last stored mode. In the next steps, it is assumed that when the machine turns on, the electronic board will be set with augers active and the cooling system switched off.

**⚠ Warning:** Before turning on the switch, to make sure that the cover is placed on the transparent tank and it is locked with the key.

- By pressing the mode selection button , you can set “slush” mode at the density “1” that’s to say from the lowest product density level. If the product temperature is higher than 5 °C, automatically, will start the calibration procedure and the led “3” will blink. The blinking of led “3” will stop when the calibration procedure will be finished (about 2 minutes), in this period of time the machine can work without any problem.
- If you press the mode selection button  twice, you change the “slush” mode to the density “2” that’s to say to the intermediate product density level.
- Pressing the mode selection button again , you change the “slush” mode to the density “3” that’s to say to the maximum product density level that can be set by B Large.
- If you press this button again , you pass to the “cold drink” mode; at this point, B Large will preserve the product with a 4°C +/- 1°C temperature.
- If you press this button again , you go back to the starting point, that’s to say only with the augers active but the cooling system switched off.
- By pressing the button  the augers will be stopped.

**⚠ Warning:** If you press the button , in any condition you are, the augers stops and places the electronic board on stand-by.

## Important Security Rules

- Do not touch the machine with wet hands or feet.
- Do not use the machine bare footed.
- This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
- Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- For correct operation use the machine at maximum temperature of 32°C/89.6°F and minimum 24°C/75.2°F.
- For safe operation the maximum tilt of the appliance is 1,5 degree towards the front side (outlet).
- The appliance is not suitable for installation in an area where a water jet could be used.
- The appliance is only to be installed in locations where its use and maintenance is restricted to trained personnel.
- The instructions shall state that access to the service area is restricted to persons having knowledge and practical experience of the appliance, in particular as far as safety and hygiene are concerned.
- This appliance is not intended to be installed in kitchens.
- This appliance is intended to be used in household and similar applications such as:
  1. *staff kitchen areas in shops, offices and other working environments;*
  2. *farm houses and by clients in hotels, motels and other residential type environments;*
  3. *bed and breakfast type environments;*
  4. *catering and similar non-retail applications.*
- Do not expose the machine to the weather.
- Do not pull the power wire in order to disconnect the machine from the electrical network.
- Do not remove the panels before disconnecting the machine from the electrical network.

## Technical assistance

Only an authorized service center can repair the machines (e.g. a power cord substitution) using original spare parts. If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.

## Disposal of the old machine

Discarded machine must be unusable. Unplug the machine and cut the power wire.

## Ecological instruction

The refrigerating machines manufactured by Elmeco Srl, like all refrigerator, freezers and air-conditioners use Freon as refrigerating gas. Freon, like other refrigerating liquids, is responsible of the damages to the ozone layer.

Even though the Freon used by Elmeco Srl for the manufacture of its machines is eco-friendly (R404 CE 01.01.2001 rule), the company imposes the buyers to be acquainted with what follows and to conform to the reference rules.

The machine must be disposed by the local disposal service or from a private authorized company.

Be careful not to pierce the refrigerating circuit containing gas.

All packaging materials can be disposed without any danger.

**Cotter pin substitution**

**Warning:** The following operations must be performed only by qualified personnel.

If the machine works but the augers do not turn, it is possible that the cotter pin, (item 35 of the exploded view at pag.26) that connects the gear motor to the transmission shaft, broke down.

**⚠ Disconnect the power electric cable**

After removing the cover, you can see the breakdown trying to lift the ring that fix the vertical auger (item 14 of the exploded view at pag.26). It can happen that it is blocked or that, if you lift it, it carries away the transmission shaft with it (item 15 of the exploded view at pag.26).

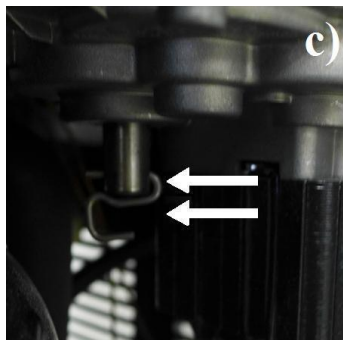
In the first case, after removing the back and side panels, it is necessary to control that the transmission shaft base is as high as the gear motor (exit shaft). The lift pin could be in the hole of the gear motor slow shaft but it should be deformed or broken (see pic.a).

In the second case, the hole in the gear motor should be completely empty (see pic.b) and some remnants of the split pin will certainly lie in the machine.

It is therefore necessary to install a new split pin.

- Place the transmission shaft so as its hole is aligned with the one present on the gear motor exit shaft; it should be evident when they are aligned (see pic.b);
- Insert the split pin as shown in the pic.c and pic.d;
- Verify that the head of the split pin, in its rotation, does not touch the gear motor and respects a minimum distance.

**Warning:** do not reuse, **in any case**, the old split pin.








## Illuminating lamps replacing

In case of replacing of the lamp follow the procedure:

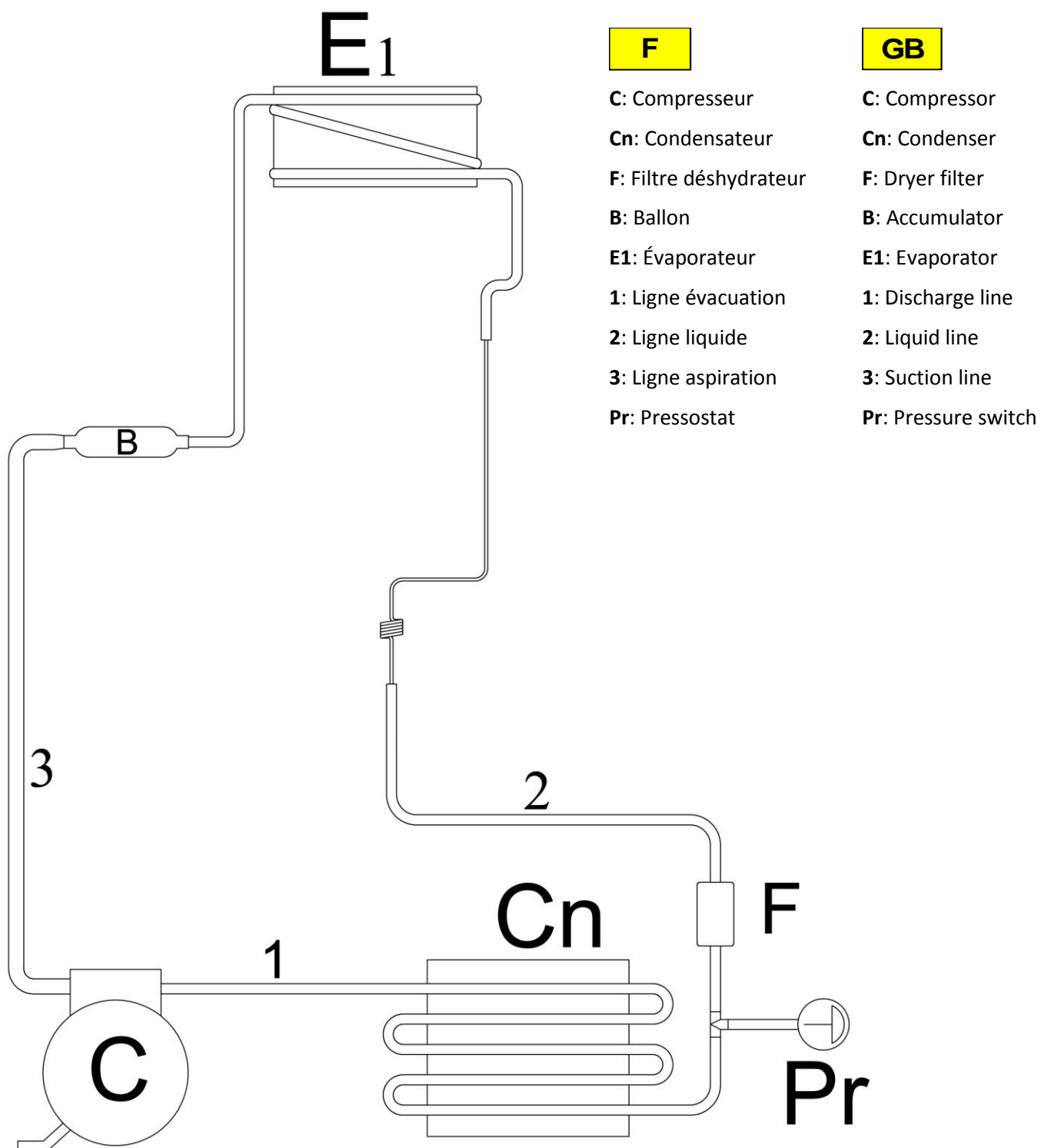
1. Switch off the machine;
2. Remove the top light complete cover from the transparent tank using the key;
3. Separate the top light from the transparent lamp glass by removing the screws (item 117 of the exploded view at pag.26);
4. Change the old led (item 115 of the exploded view at pag.26) with new one supplied by the manufacturer;
5. Assembly the top light with the transparent lamp glass;
6. Reposition the top light complete cover on the transparent tank.

# B Large trouble shooting guide

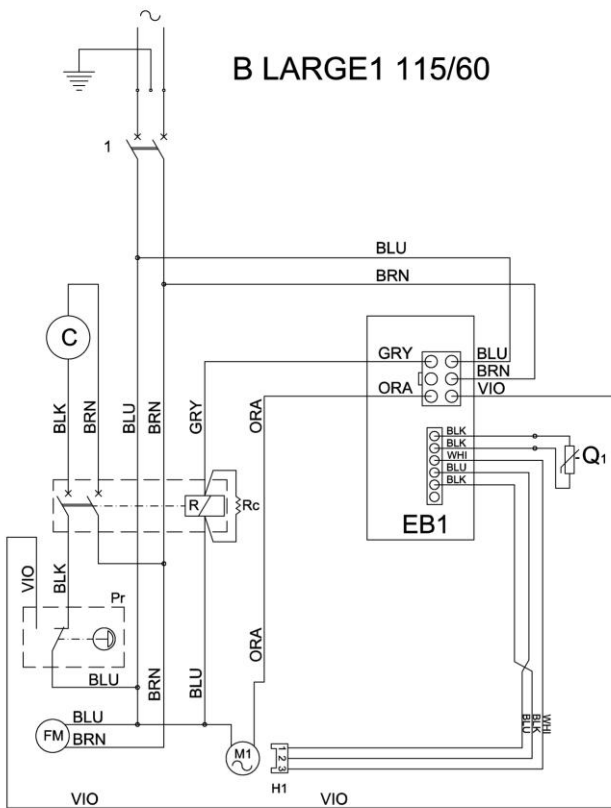
**⚠ For all manual interventions, always make sure the machine is switched off and disconnected from the power supply.**

On the electronic board the leds "1" and "slush" mode blinks and the augers are rotating.	Verify that the cable connecting the electronic board to the gear motor magnetic revolution counter is firmly fixed to both elements. In case it needs to be substituted: disconnect the two connectors of the old cable both from the reader and the electronic board; place the new cable with some insulating tape or a small band on the existent electric installation.	 Disconnect the power electric cable
On the electronic board the leds "1" and "slush" mode blinks and the augers are stopped.	Probable breakage of the electronic board or of the gear motor.	Contact technical support for advice.
On the electronic board the led 2 blinks.	Replace the cable that connects the thermostat probe to the electronic board verifying that there is not oxide on it; if so, clean the contacts and if the problem still exists, it is necessary to substitute the thermostat probe.	 Disconnect the power electric cable
The tank does not make cold, the cooling light is off 	<ul style="list-style-type: none"> <li>• discharge the product;</li> <li>• switch off the slush machine with the main switch;</li> <li>• put in the tank a product with a temperature higher than 15°C;</li> <li>• wait 5 minutes at least and switch on the machine again;</li> <li>• select on the electronic board "slush" mode;</li> <li>• The electronics calibration is automatic and the status will be displayed on the electronic board by the blink of led "3". The blink will stop when the calibration will be finished.</li> </ul>	
The augers do not turn in the tank and the electronic board does not work properly.	The cotter pin (item 35 of the exploded view) broke down. For the cotter pin substitution procedure see pag.21	 Disconnect the power electric cable
During the augers rotation you can hear a creaking.	This noise derives from the vertical and horizontal augers gears. You can avoid this by simply go on using the machine or putting some <b>Vaseline</b> on the plastic gears.	
The machine does not make cold and the "slush" led, "cold drink" led and "1" led blink on the electronic board.	The pressure switch intervened. In order to refit it see pag.18	 Disconnect the power electric cable
To the ignition of the machine in "slush" mode start to blink the "3" led	To the ignition of the machine the electronic board, if the product temperature is higher than 5°C, start with calibration procedure. Totally it will last 2 minutes, and for all this period of time the "3" led will blink	

**Installation de réfrigération / Cooling System**



## Installation électrique / Electric System

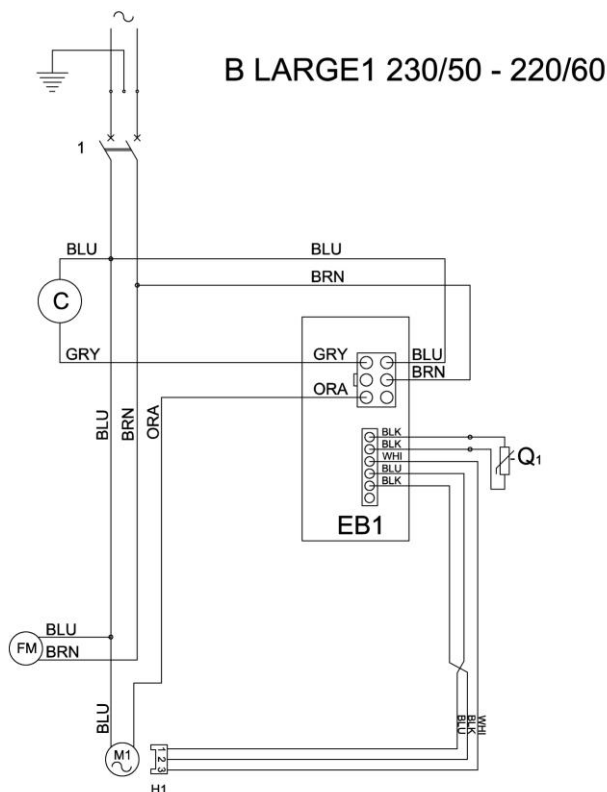


### F

- 1:** Interrupteur général
- C:** Compresseur
- R:** Relais compresseur (uniquement BB1 115V/60Hz et 100V/50-60Hz)
- Rc:** Résistance céramique (uniquement BB1 115V/60Hz et 100V/50-60Hz)
- Pr:** Pressostat
- FM:** Motoventilateur
- M1/M2:** Motoréducteur
- H1/H2:** Capteur de Hall / lecteur magnétique
- EB1/EB2:** module électronique
- EV1/EV2:** Électrovanne
- 9:** Fusible 5X20 F315mA
- Q1/Q2:** Thermostat
- TM:** Minuteur (option)
- TR:** Transformateur (option)
- 7:** Fusible 5X20 F2A
- L1/L2:** Lampe coupole

### GB

- 1:** Main switch
- C:** Compressor
- R:** Compressor relays (only BB1 115V/60Hz and 100V/50-60Hz)
- Rc:** Ceramic resistor (only BB1 115V/60Hz and 100V/50-60Hz)
- Pr:** Pressure switch
- FM:** Fan motor
- M1/M2:** Gear motor
- H1/H2:** Hall sensor / magnetic reader
- EB1/EB2:** Electronic board
- EV1/EV2:** Solenoid valve
- 9:** Fuse 5X20 F315mA
- Q1/Q2:** Thermostat
- TM:** Timer (optional)
- TR:** Transformer (optional)
- 7:** Fuse 5X20 F2A
- L1/L2:** Top Light



### F

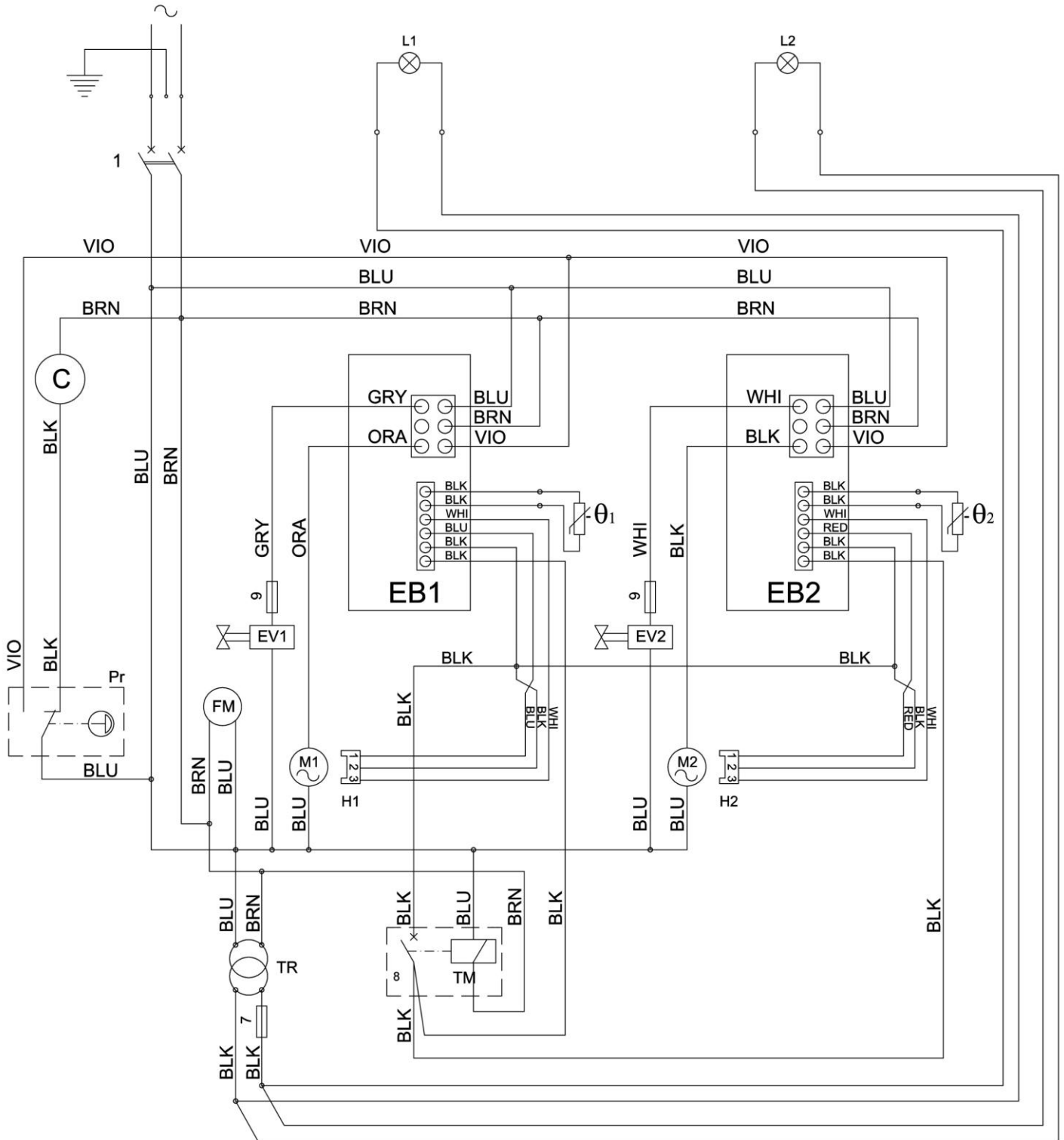
- Coloris**
- BRN** Marron
  - BLU** Bleu
  - GRN** Jaune/Vert
  - RED** Rouge
  - BLK** Noir
  - WHI** Blanc
  - GRY** Gris
  - VIO** Violet
  - ORA** Orange

### GB

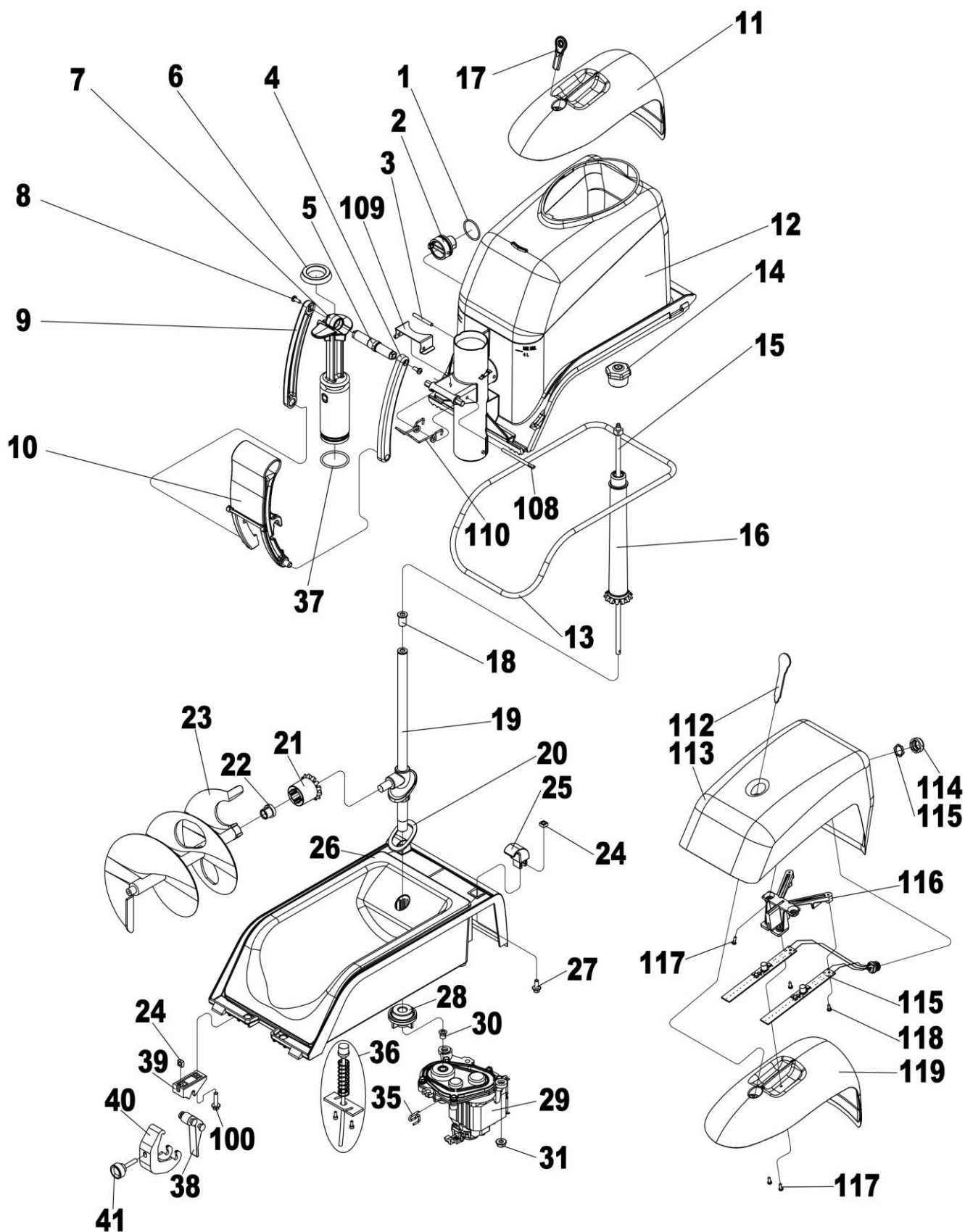
- Colors**
- BRN** Brown
  - BLU** Blue
  - GRN** Yellow/Green
  - RED** Red
  - BLK** Black
  - WHI** White
  - GRY** Grey
  - VIO** Purple
  - ORA** Orange

Installation électrique / Electric System

B LARGE2 115/60 - 230/50 - 220/60

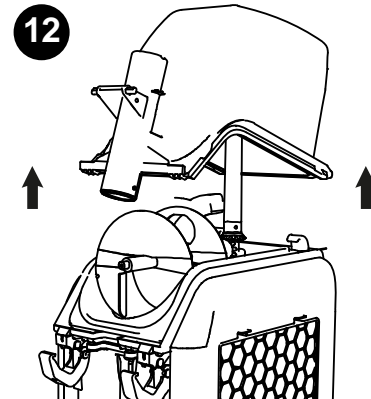
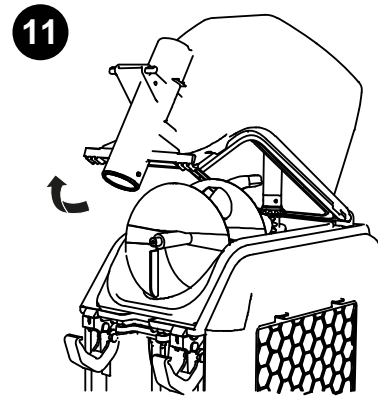
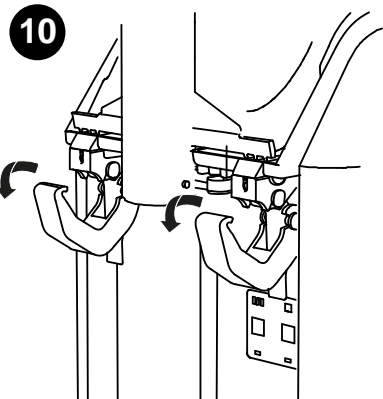
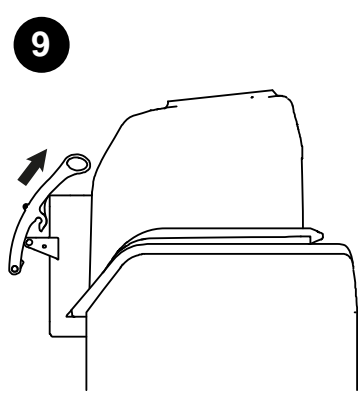
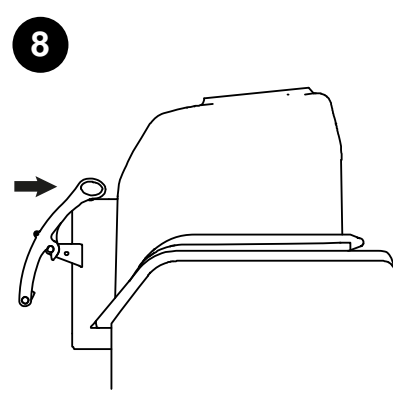
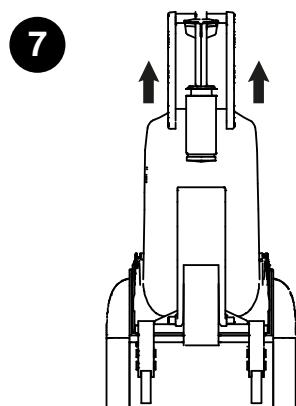
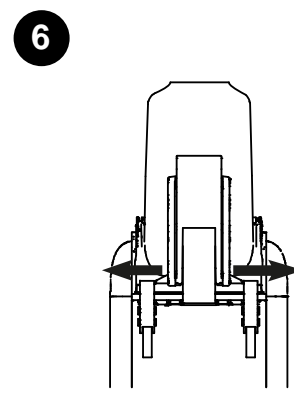
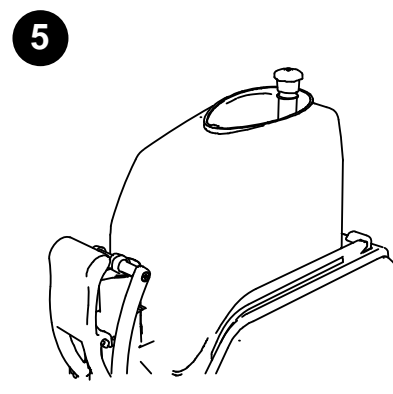
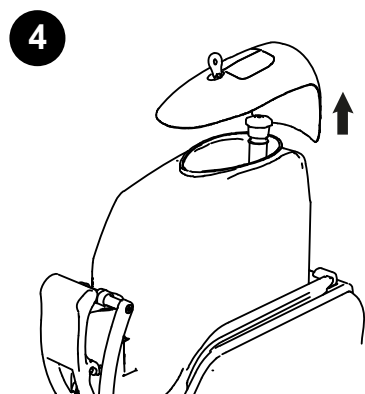
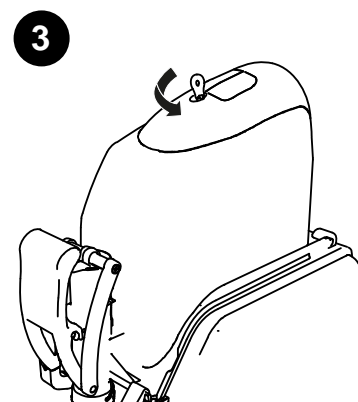
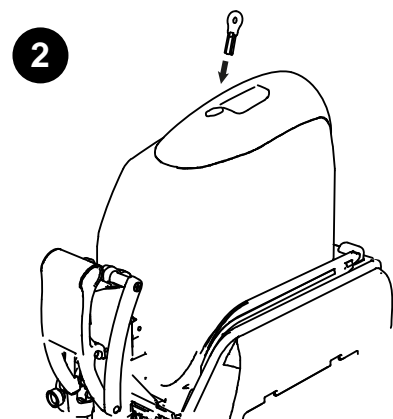
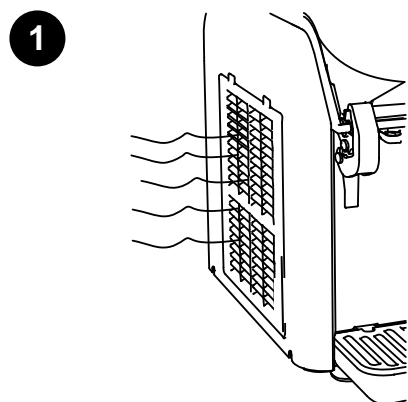


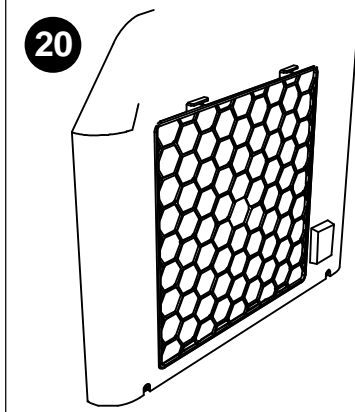
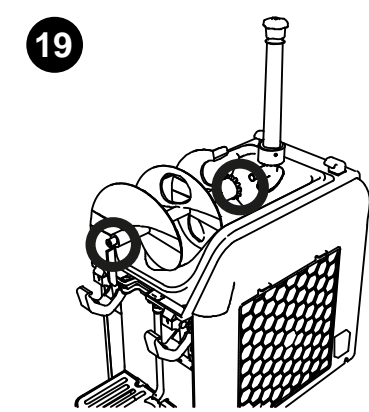
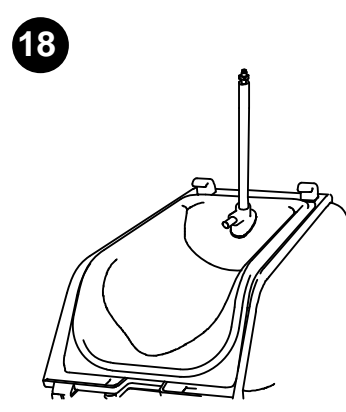
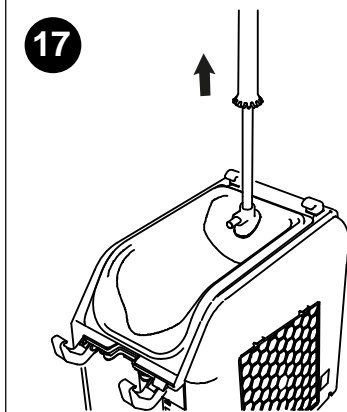
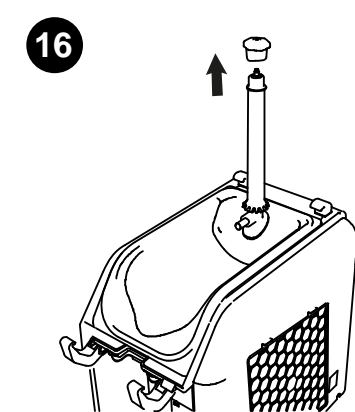
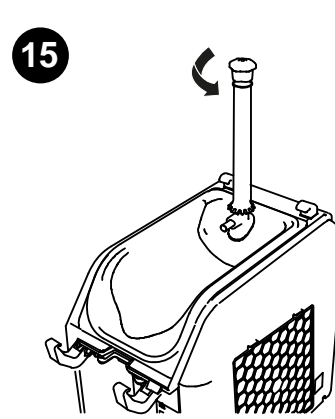
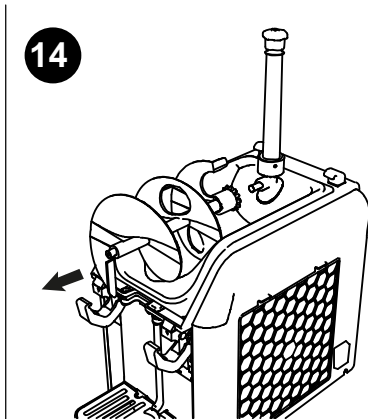
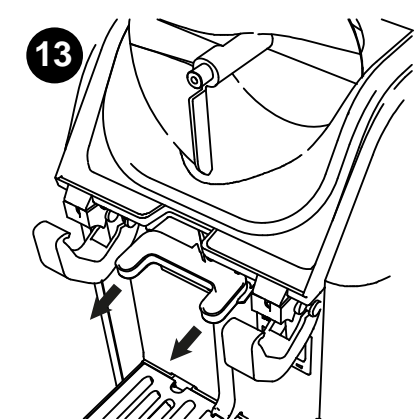
**Éclaté / Exploded View**



**F**
**GB**

#	CODES/CODES	DESCRIPTION	DESCRIPTION
1	B0004107-002	JOINT D'ETANCHEITE MANCHON OR2106	FOOD SYLICON SLEEVE HOLDING GASKET OR2106
2	B0004101-001	MANCHON QUICKREAM	QUICKREAM SLEEVE
3	B0000110-001	BROCHE CYLINDRIQUE 4X35MM INOX A2	STEEL CYLINDRICAL PLUG 4X35MM
4	B0003108-002	RACCORD DROIT LEVIER NYLON NOIR	BLACK NYLON RIGHT LEVER CONNECTION
5	B0003106-001	AXE JONCTION RACCORDS DELRIN + LAITON	CONNECTIONS JUNCTION AXIS
6	B0003111-001	JOINT GORGE ROBINET SILICONE DE156	SILICON TAP RELIEF GASKET DE156
7	B0003109-003	PISTON EVACUATION COMPLET QUICKREAM	QUICKREAM COMPLETE DRAIN PISTON
8	P0006105-001	VIS TC CROIX M4X10MM INOX	STEEL SCREW
9	B0003107-002	RACCORD GAUCHE LEVIER NYLON NOIR	BLACK NYLON LEFT HANDLE BRIDGE
10	B0003120-001	LEVIER EVACUATION QK AVEC BROCHE	QK HANDLE COMPLETE OF CYLINDER PIN
11	B0006109-002	COUPOLE TRANSPARENTE AVEC CLE DE BLOCAGE	TRANSPARENT COVER WITH KEY LOCK
12	B0000102-003	BAC TRANSPARENTE QUICKREAM + MANCHON	QUICKREAM TRANSPARENT TANK COMPLETE OF SLEEVE
13	L0000106-001	JOINT BAC BB/QK	TANK GASKET BB/QK
14	M0000107-001	BAGUE FIXATION HELICE VERTICALE BOUT + INOX	VERTICAL BLADE FIXING RING
15	B0000106-001	ARBRE TRANSMISSION ECROU INOX	STEEL SHAFT WITH STEEL NUT
16	B0004105-002	HELICE VERTICALE + DOUILLE INOX + ENGRENAGE QK VERSION 2014	QUICKREAM VERTICAL AUGER + BUSHING + GEAR 2014 VERS.
17	B0006113-001	CLE DEBLOCAGE COUPOLE	COVER UNLOCK KEY
18	M0000104-001	DOUILLE FOURREAU TRANSMISSION BOUT	TRANSMISSION SHAFT BUSHING
19	B0000103-003	FOURREAU TRANSMISSION QK AVEC DOUILLE	QUICKREAM TRANSMISSION SHAFT WITH BUSHING
20	A0000114-001	JOINT TORIQUE FOURREAU TRANSMISSION	TRANSMISSION SHAFT GASKET
21	M0004105-002	PIGNON HELICE HORIZONTALE VERSION 2014	HORIZONTAL AUGER GEAR 2014 VERS.
22	M0004102-002	DOUILLE HELICE HORIZONTALE VERSION 2012	HORIZONTAL AUGER BUSHING 2012 VERS.
23	L0004103-002	HELICE HORIZONTALE BB AVEC DOUILLE VERSION 2012	BIG BIZ HORIZONTAL AUGER COMPLETE OF BUSHING 2012 VERS.
24	M0000120-001	ECROU CARRE D5 FER ZN UNI 5597	D5 SQUARE NUT
25	M0006103-003	CHARNIERE POSTERIEURE NYLON NOIR	BLACK NYLON REAR HINGE
26	L0002113-004	ENSEMBLE BAC BIG BIZ NOIR	BIG BIZ COMPLETE BLACK TANK
27	M0001101-001	VIS TE A BRIDE 5X12 ZINGUEE	TE GALVANIZED SCREW 5X12
28	M0000105-001	BAGUE FIXATION FOURREAU BOUT + LAITON	SHAFT FIXING RING
29	M0005139-001	ENSEMBLE MOTOREDUCTEUR AVEC CELLULE DE HALL	COMPLETE GEAR MOTOR WITH HALL SENSOR
30	A0000117-001	DOUILLE CENTRAGE MOTOREDUCTEUR / ARBRE	GEAR MOTOR BUSHING
31	DADOD.6ZFL	ECROU M6 A BRIDE	M6 NUT
35	A0001104-001	BROCHE MOTOREDUCTEUR/ARBRE TRANSMISSION	GEARMOTOR/TRANSMISSION SHAFT PIN
36	M0000157-002	SONDE THERMOSTAT ELECTRONIQUE COMPLETE	ELECTRONIC THERMOSTAT PROBE COMPLETE
37	B0003112-002	JOINT TORIQUE SILICONE PISTON OR3118	PISTON SILICON GASKET OR 3118
38	M0006115-003	CHARNIERE ANTERIEURE NYLON NOIR	BLACK NYLON FRONT HINGE
39	M0006116-003	BASE NYLON NOIR	BLACK NYLON BASE
40	M0006102-003	CROCHET CHARNIERE NYLON NOIR	BLACK NYLON HINGE HOOK
41	M0006119-001	POIGNEE FIXATION CROCHETS M5X25 mm	SPLINED KNOB
100	A0000115-001	VIS TE A BRIDE M5X20MM	SCREW TE M5X20MM
108	B0003115-001	BROCHE BLOCAGE RESSORT	SPRING LOCKING PIN
109	B0003119-001	ETRIER REDUCTION OUVERTURE ROBINET	OPENING TAP REDUCTION BRACKET
110	B0003118-001	RESSORT FERMETURE ROBINET	TAP CLOSING SPRING BRACKET
112	B0006113-002	CLE SERRURE COUPOLE BLARGE+	TOP LIGHT COVER KEY
113	A0006132	COUPOLE LED BLARGE+	BLARGE+ TOP LIGHT COVER
114	A0006133-001	BAGUE NOIRE PORTE-ECROU POUR LED BL+	BLACK RING FOR NUT
115	AE005101-001	LAMPE 18 LED 12VAC BLARGE+	BLARGE+ LEDS LIGHT 12VAC
116	A0005118-001	SUPPORT LED/COUPOLE NOIR BLARGE+	BLACK BRACKET FOR LEDS AND COVER
117	A0000126-001	VIS TC+ M3X8 INOX	M3X8 STEEL SCREW
118	VTTTC.9X9.5CR	VIS TC CROIX AUTO-TARAUDEUSE 2.9X9.5	2.9X9.5 SELF-TAPPING SCREW
119	A0006134-001	DESSOUS COUPOLE TRANSPARENT BLARGE+ AVEC SERRURE	BLARGE+ TRANSPARENT COVER FOR TOP LIGHT





**DICHIARAZIONE DI CONFORMITÀ**  
**DECLARATION OF CONFORMITY**

In accordo con la Direttiva LVD 2006/95/CE e con la Direttiva 2004/108/CE.  
*According to the LVD Directive 2006/95/CE and the EMC Directive 2004/108/CE.*

Tipo di apparecchio - *Type of equipment:* GRANITORE – SLUSH MACHINE

Marchio Commerciale - <i>Trademark</i>	ELMECO
Modello - <i>Type designation</i>	B Large 230V/50Hz
Costruttore - <i>Manufacturer</i>	ELMECO
Indirizzo - <i>Address</i>	VIA CIRCUMVALLAZIONE ESTERNA N. 12 80025 CASANDRINO (NA)
Telefono n° - <i>Telephone no.</i>	0039/081/5055724 - 5057068 - 5054028
Telefax n° - <i>Telefax no.</i>	0039/081/5055726

Le norme armonizzate o le specifiche tecniche (designazioni) che sono state applicate in accordo con le regole della buona arte in materia di sicurezza in vigore nella CEE sono:

*The following harmonized standards or technical specifications (designations) which comply with good engineering practice in safety matters in force within the EEC have been applied:*

Norme o altri documenti normativi  
*standards or other normative documents*

Rapporto di collaudo - Schede Tecniche  
*Test report - Technical file*

EN 60335-1:2002  
EN 60335-2-24:1994  
EN 61000-3-2:2000  
EN 61000-3-3:1995+A1:2001

Informazioni ulteriori  
*Additional information*

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

Data e luogo di emissione  
*Date and place of issue*

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

NAPOLI  
NAPLES

*Name and signature of authorized person*

Sig.   
UMBERTO CORTESE

**RUMOROSITÀ - NOISINESS - GERAUSCHPEGEL - BRUIT - RUIDOSO**

Modello - Model - Muster - Modèle - Muestra









## ELMECO PRODUCT WARRANTY IN THE U.S.A. AND CANADA

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

### SERVICE AS FOLLOWS:

Freezer / Slush Machine and all components unless specified below—**2 years parts, 1 year labor** (proof of purchase and serial number required), Compressor- **5 years parts**, Electronic board - **3 years parts**.

During the warranty period, Elmeco at its option and after inspection, repair or replace defective unit with no charge for parts or bench labour. This warranty excludes plastic parts, rubber gaskets or any other wear items. This warranty period starts from the date of purchase (proof of purchase required).

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

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

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

### WHAT IS NOT COVERED:

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

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

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

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

#### Elmeco srl

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

#### Elmeco srl American Branch Office

6047 Tyvola Glen Circle  
Charlotte, NC 28217 U.S.A.  
Tél# (877) 435-6326, Fax# (704) 666-5141



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

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

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

**Elmeco srl American Branch Office**

6047 Tyvola Glen Circle, Charlotte, NC 28217, U.S.A., Tel# (877) 435-6326, Fax# (704) 666-5141  
www.elmeco.com





**Elmeco srl**

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

[www.elmeco.com](http://www.elmeco.com)  
[info@elmeco.com](mailto:info@elmeco.com)