

ESPAÑOL

ENGLISH

Solera ECO Soft



MANUAL
DE USO Y
MANTENIMIENTO

USE AND
MAINTENANCE
MANUAL


Solera
MAQUINARIA PARA HOSTELERIA

☎ 917 109 525 (SPAIN)

ES Índice

	3
Instrucciones y advertencias generales.....	4
Instalación de la maquina.....	5
Limpieza	6
Procedimiento de limpieza del filtro de condensación...	8
Procedimiento de reseteo del presostato	8
Controles y señalizaciones ..	8
Como fabricar Helado Soft ...	9
Bloqueo del teclado	11
Dispensación del producto / Dosificador	11
Modo noche	12
Uso de TLI (Límite mínimo de temperatura)	13
Ajustes del submenu de servicio	14
Reglas de seguridad.....	16
Asistencia Técnica.....	17
Desechar su vieja máquina...	17
Guía Problemas y Soluciones de S. ECO Soft...	18
Sistema Eléctrico	34
Sistema Frigorífico	36
Esquema de Despieze	38
Códigos de Descripción	39
Certificado de Garantía	43
Declaración de conformidad	45

E Index

A quality choice	19
Instructions and general warnings	20
Installation of the machine	21
Cleaning	22
Condenser cleaning procedure	24
Pressure switch refit procedure	24
Controls and signals	24
How to produce Soft Ice Cream	25
Keypad lock	26
Product dispensing / Dose Counter	27
Night Mode AUT	27
Use of the TLI (Lower Limit Temperature)	29
Service submenu settings ...	29
Important Security Rules	32
Technical assistance	32
Disposal of the old machine. Solera Eco Soft trouble shooting guide.....	33
Electric System	34
Cooling System	36
Exploded View	38
Codes Description	39
Declaration of Conformity ...	45

Una Elección de Calidad

La empresa que fabrica esta máquina está certificada por Vision en la normativa 2000 / ISO 14001



Eligiendo Solera ECO Soft, la nueva máquina electrónica con reducidas dimensiones, demuestra su sensibilidad por la innovación. Le agradecemos reconozca la importancia de trabajar con una empresa preocupada por la “calidad”, no sólo en el concepto abstracto del concepto, además en su compromiso. Desde los inicios de nuestra empresa, cuando inventamos la primera máquina granizadora, nuestro objetivo siempre ha sido la innovación día a día. Gracias a nuestra estrategia de innovación, nuestra empresa es hoy en día considerada como una de las empresas líderes en el campo de la tecnología avanzada. Por eso trabajamos para intentar ser cada vez más y más eficientes en administración y dirección de nuestra empresa, cumpliendo con los estándares de la normativa ISO 9001:2000. Los clientes y sus necesidades son nuestro objetivo.

Eligiendo esta máquina y la empresa que la fabrica demuestra que para usted calidad es sinónimo de trabajar con productos de alta calidad y durabilidad, teniendo a su disposición una precisa y cualificada asistencia, adquiriendo de este modo una gran cualidad.



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

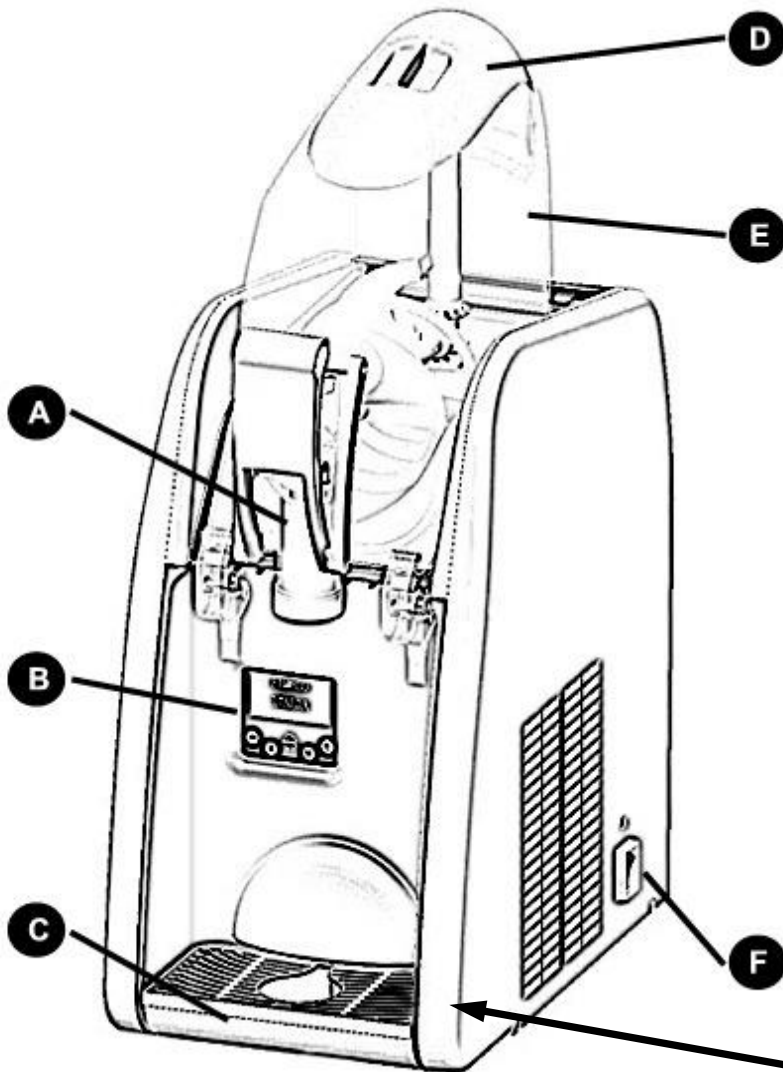
Instrucciones y advertencias generales

Antes de poner en marcha la máquina, lea cuidadosamente la información de esta guía, de este modo será capaz de instalar, utilizar y hacer el mantenimiento de su máquina.

Solera ECO Soft	Capacidad (litros)	Capacidad (gallones)	Dimensione (mm)	Dimensiones (Inches)	Potencia/Voltage/Frecuencia	Color
	3-4 liters	1gallon	712x276x471	28X10.86X18.54	420W/220-230Volts/50Hz 530W/115Volts/60Hz 420W/220Volts/60Hz	Blanco Negro

Siga cuidadosamente las instrucciones de montaje, consérvelas para un futuro montaje. El fabricante declina cualquier responsabilidad del daño derivado del incumplimiento de las siguientes instrucciones.

Instale la máquina siguiendo las instrucciones de montaje. La potencia usada debe corresponder a la indicada en la información reportada en la placa de la parte frontal de la máquina, debajo de la bandeja de goteo (C).



- A- Grifo
- B- Módulo electrónico
- C- Bandeja de goteo
- D- Tapa
- E- Depósito transparente
- F- Interruptor principal

Solera
MAQUINARIA PARA HOSTELERIA

C/San Cesareo, 13 28021
MADRID (ESPAÑA)
Tel.0034/91/7109525

CE  Made in Italy

MATRICULA MODELO **ECO SOFT**

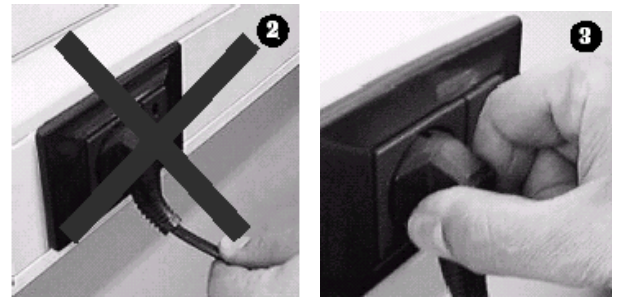
V=220-230 Hz=50 A=3.0 **R404A g170**

Temperatura ambiente de utilización de la máquina de 24°C a 32°C (Clase Climática N)

 O.P.

Durante el mantenimiento y limpieza, o en caso de que la máquina no funcione correctamente, desconecte la máquina desenchufándola del suministro eléctrico – **no estire del cable para desenchufarla (imagen 2 y 3).**

La reparación de la máquina debe realizarse sólo por técnicos especializados autorizados. Las reparaciones no efectuadas por técnicos profesionales pueden suponer un peligro para el usuario. Les rogamos contacten con nuestra empresa para localizar el centro de servicio técnico más cercano a usted.



Instalación de la máquina

Este modelo de máquina, fabricado para la producción de helado soft, basado en la temperatura, garantiza la absoluta homogeneidad del producto y el ajuste de su densidad, a través de un innovador control electrónico.

Antes de instalar la máquina, verifique que:

- **Solera ECO Soft está ubicada en un lugar apartado de fuentes de calor;**
- **La máquina no ha sido dañada durante su transporte, en caso de duda consulte con su proveedor;**
- **El suministro de potencia eléctrica está dotado con un sistema de tierra de acuerdo con la ley aplicable;**
- **La capacidad eléctrica del sistema cumple con el máximo de potencia de la máquina, como se indica en la placa (imagen 4 pag. 4).**

Si tiene alguna duda, por favor contacte con personal especializado autorizado.

Lea cuidadosamente las siguientes instrucciones antes de la instalación de la máquina.

Advertencia

Esta máquina debe ser solo usada para el uso indicado por el fabricante, el uso de la misma para cualquier otro propósito puede resultar altamente peligroso.

Instalación

Se recomienda que la instalación sea efectuada por personal cualificado. El fabricante no se hace responsable de cualquier circunstancia derivada de la mala instalación ya que puede causar daños personales o de cosas.

Una vez desembalada la máquina, verifique que está intacta. Los elementos de embalaje (bolsas de plástico, polietileno, tornillos, etc.) deben estar fuera del alcance de los niños ya que pueden resultar peligrosos.

⚠ Durante el transporte, no eleve ni manipule la máquina Solera ECO Soft cogiéndola por el depósito transparente, esta empresa no se hace responsable de problemas derivados de esta maniobra.

Recomendamos que NO conecten la máquina a la red eléctrica a través de adaptadores, enchufes múltiples y/o extensiones. Si fuera necesario, utilice únicamente materiales que cumplan con la normativa existente concernientes a la intensidad de potencia eléctrica como se indica en la placa (imagen 4 pág. 4).


Coloque la máquina apartada de cualquier foco de calor. Verifique que tiene suficiente espacio alrededor (25cm).


⚠ Ubique la máquina en lugar seguro, que aguante su peso.

Después de haberla conectado al sistema eléctrico y haberla iniciado, verifique que fluye el aire en las rejillas laterales.

Ajustes de escalas de temperatura "°C - °F" (válido para revisiones 16v1 y superiores)

La máquina viene con los ajustes de temperatura en grados Celsius (°C) como predeterminado. En la revisión "16v1" y superiores del panel de control, el operario puede cambiar entre grados Celsius (°C) y Fahrenheit (°F) siguiendo los siguientes pasos:

1. Asegúrese que su máquina está apagada; con el interruptor principal en OFF (pagina 4 pos F).
2. Mientras mantiene pulsado el botón  en el panel de control frontal, vuelva a encender la máquina, posición ON.

Suelte el botón  cuando en la pantalla aparezca

TEMP. EN °F

3. Para volver a ajustar en grados Celsius (°C), repita los pasos anteriores, hasta que aparezca en pantalla

TEMP. EN °C

Uso apropiado

Antes de encender la máquina, debe de limpiar ésta apropiadamente, como se indica en la sección "Limpieza".

Limpieza

- ⚠ **Cumplir siempre con las disposiciones de las autoridades locales acerca de la limpieza de la máquina.**
- ⚠ **Limpiar y desinfectar diariamente la máquina.**
- ⚠ **Antes de iniciar cualquier operacion, apague la máquina (pag. 4 pos. F) y desenchufela.**
- ⚠ **Utilice una disolución de agua fría con hipoclorito sódico (lejía) con las siguientes proporciones: 10grs (1/2 cucharadita) de lejía por cada litro de agua. Aclare con agua templada.**
- ⚠ **Una proporción mayor de lejía podría ser dañar las palas.**
- ⚠ **Si las piezas plásticas son lavables, asegurese de que la temperatura no es mayor a 60°C o 140°F, ya que podrían dañarse.**
- ⚠ **No utilice productos abrasivos en polvo.**

Para conseguir que su máquina dure el mayor tiempo posible es muy importante la limpieza, por lo tanto será de gran ayuda limpiar periódicamente todas las piezas que estén en contacto con el producto, llevando a cabo el siguiente procedimiento.

Limpieza del Depósito

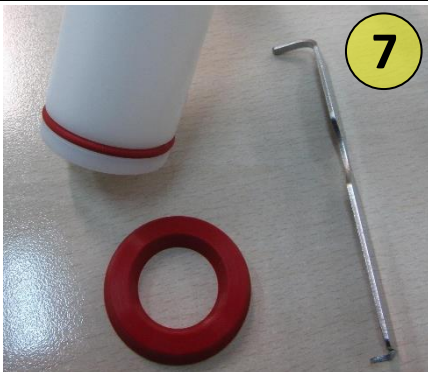
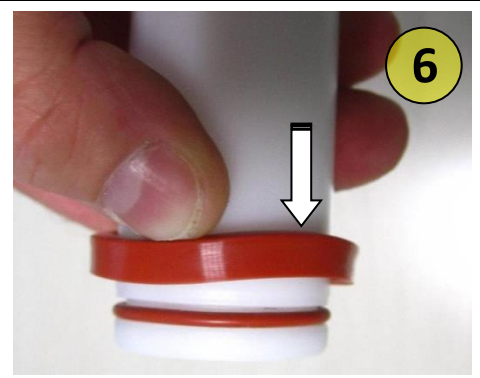
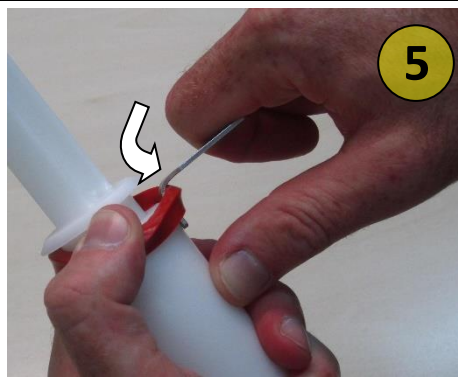
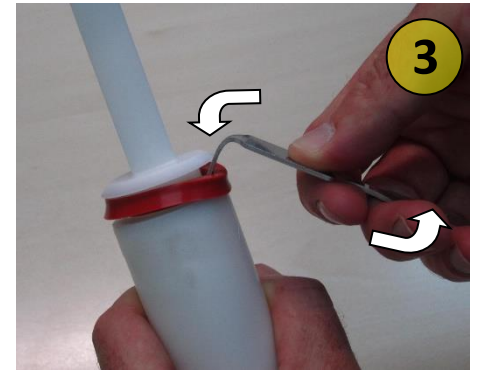
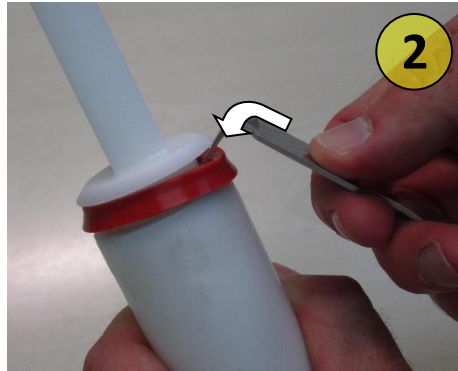
Por favor, vea imágenes en pág. 40-41 de este manual:

- Utilice guantes desechables;
- Abra el grifo para vaciar el depósito. Puede conservar el producto que extraiga en frio en envases especiales si las autoridades sanitarias locales lo permiten;
- Quite la tapa, según se indica en la imagen 1;
- En el caso en el que la tapa está provista con el bloque de llave, tome la llave suministrada y quite la tapa, como se muestra en la imagen 18-19-20-21-22;
- Llène el depósito de agua y vuélvalo a vaciar;
- Quite el grifo del depósito según se muestra en las imágenes 2-3-4-5;
- Quite la funda con perforaciones con forma de estrella como se muestra en la imagen 6;
- Quite los ganchos, si estuvieran;

- Abra los grupos como se muestra en la imagen 7 y eleve el depósito como en la imagen 8-9;
- Retire la pala horizontal y vertical como se muestra en las imágenes 10-11-12;
- Sumerja todas las piezas en agua templada con lejía (10gr/litro agua);
- Lave con agua limpia y seque todas las piezas;
- Prepare de nuevo agua templada con lejía (10gr/litro de agua) y moje un trapo en la disolución. Con este trapo limpiará la parte de acero inoxidable del depósito y las zonas que estén en contacto a ella (imagen 13);
- Utilice un trapo húmedo para limpiar las partes externas;
- **Recomendamos ponga lubricante, grasa (vaselina) alimentaria, en los puntos indicados en la imagen 14 (mecanismos de engranajes y zona frontal de la pala horizontal) para evitar cualquier posible ruido (pitido) proveniente de la fricción entre dos elementos plásticos.**
- Humedezca el depósito antes de colocarlo en su posición original. Tenga mucho cuidado e inserte el depósito en cada una de las juntas de las esquinas posteriores;
- Vuelva a montar la máquina.

Desmontaje de la junta del pistón para su limpieza

Una vez desmontado el pistón, para desmontar la junta, siga cuidadosamente los pasos mostrados en las siguientes imágenes. La herramienta que se muestra en las imágenes le ha sido suministrada con su máquina Solera ECO Soft. Después de desmontarlo, lave la junta y el pistón como se describe en el párrafo de limpieza y monte de nuevo las piezas.



Procedimiento de limpieza del filtro de condensación

Si no se limpiase el filtro apropiadamente, el compresor puede apagarse debido al interruptor de presión, éste queda activado con una luz roja y está ubicado cerca del interruptor general como se muestra en la imagen 15.

- Retire el filtro de la parte trasera de la máquina (vea imagen 16);
- Limpie el filtro con un cepillo o, si fuera posible, con aire a presión.

⚠ Se recomienda limpiar el filtro una vez a la semana.

Procedimiento de reseteo del presostato

En el panel derecho hay una luz roja (ver imagen 15). Si está encendida, significa que el interruptor de presión ha sido intervenido ya que la máquina ha alcanzado un nivel de temperatura interna alta.

Una temperatura muy alta podría ser causada por:

1. Filtro sucio; retire y limpie el filtro (ver imagen 16);
2. La máquina está ubicada cerca de un foco de calor y su temperatura interna se incrementa;
3. La circulación de aire está obstruida.

Resuelva el problema y resetee el interruptor de presión localizado en la parte derecha posterior de la máquina, cerca del interruptor general como se muestra en la imagen 17. Si la luz roja se apaga significa que la operación se ha efectuado con éxito.

Controles y Señalizaciones



- **dentro del menú**, significa ir hacia delante;



- **dentro del menú**, significa ir hacia atrás;



- entrar en el menú;

- salir del menú.



- palas encendidas;

- si los valores del parámetro se cambian, te permitirá confirmar el valor seleccionado (enter) y volver al menú anterior;



- selección del modo en marcha en una secuencia cíclica:

- o MODO SOFT;
- o MODO NOCHE;
- o MOTOR ON; interruptor de frio apagado;

- Si los valores del parametro se cambian, se desplaza horizontalmente entre las secuencias de los parámetros cíclicos.

⚠ No lavar las membranas de los controles eléctricos con sustancias abrasivas o trapos.

Cómo fabricar Helado Soft

⚠ Para preparar el mix utilice únicamente agua potable.

- Limpie la máquina como se ha descrito en el párrafo anterior.
- Retire la tapa y vierta el mix en el depósito (máximo 4 litros- **recomendado 2,5/3 litros**).



Atención: Se recomienda verter producto previamente refrigerado.

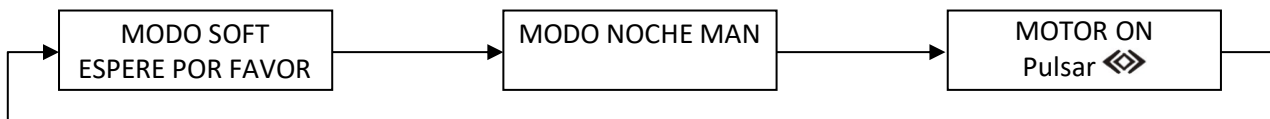
- Cuando ponga en marcha la máquina (pagina 4 pos. F), aparecerá el siguiente menú:






- Pulse la tecla  para que las palas comiencen a rotar. Aparecerá el siguiente menú:

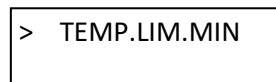



- Para parar las palas mantenga pulsada la tecla  durante al menos 2 segundos.
- Si pulsa la tecla , podrá seleccionar entre “MODO SOFT”, “MODO NOCHE MAN” o volver a “MOTOR ON”, en este modo las palas rotan. De acuerdo a la pantalla podrá ver:





- Si selecciona el “MODO SOFT” aparecerá “ESPERE POR FAVOR” en la línea de abajo. Este mensaje indica que el producto no está todavía preparado. En este modo las palas giran a 50rpm (modo por defecto); puede ser ajustado con el submenú ajustes en la sección de SERVICE.


- Para ver las opciones de menú pulse la tecla  en la unidad de control.
- Use las teclas  o  para encontrar en la pantalla TEMP.LIM.MIN (TLI)



- Pulse la tecla  para confirmar y ver la temperatura que ha sido programada en el panel de control electrónico.





- Si el proveedor de su producto no le ha aportado instrucciones claras, usando la tecla  podrá bajar los valores TLI a **-8,5°C/16.7°F**. Pulse la tecla  para confirmar.

- Para salir del menú, pulse la tecla .
- En este caso, la unidad de control electrónica visualizará automáticamente la temperatura ideal del producto en el depósito.

⚠ Aunque la máquina haya sido programada para una temperatura TLI -8,5°C/16.7°F, esto no significa necesariamente que el producto del depósito (ver la temperatura en la pantalla del depósito TEMP.DEPOSITO) vaya a alcanzar dicha temperatura. El módulo automático de temperatura busca la temperatura ideal para el producto, la temperatura registrada en la pantalla del depósito (TEMP.DEPOSITO) tal vez sea más alta que la temperatura TLI de la pantalla, la temperatura del producto puede variar dependiendo del producto utilizado.

- Cuando el producto esté listo, podrá observar “LISTO PARA SERVIR” en la pantalla. En este caso, la velocidad de las palas disminuye a 30rpm (por defecto); este parámetro puede ser ajustado cambiando los ajustes del submenú en la sección **SERVICE**;

MODO SOFT
LISTO PARA SERVIR

Puede ocurrir que durante la fabricación del helado, con una temperatura del producto por debajo de -2°C/28.4°F la máquina se apague, actuando sobre el interruptor principal, o parando la rotación de las palas, actuando sobre el interruptor de las palas . Pulsando cualquiera de los dos botones, interruptor principal o interruptor de las palas , podrá ver los siguiente en la pantalla;

ESPERE 9 MIN.
STOP GIRO PALAS

Cuando este procedimiento se active, las palas quedaran paradas hasta que el número “9” se convierta en “1”. Después de este intervalo de tiempo (cuenta marcha atrás) las palas comenzaran a rotar y el módulo electrónico volverá a su condición previa. Durante la cuenta atrás no debe pulsar ninguna tecla.

- ⚠ **Para evitar resetear lo mencionado anteriormente de la función “ESPERE 9 MIN. STOP GIRO PALAS”, es muy importante que la máquina no sea ni encendida ni apagada durante la función de cuenta atrás.**

Este procedimiento es necesario para proteger los engranajes y palas de una carga inadecuada causada por algunos helados que pueden depositar hielo o sustancias en el fondo el depósito, sobre el acero inoxidable. La presencia de hielo puede provocar ruidos causado por los engranajes al resbalar, e incluso puede bloquear éstos. Si la máquina no se reinicia, póngase en contacto con el servicio técnico de su máquina.

En caso de que el producto del depósito esté listo, por ejemplo “Modo Soft LISTO PARA SERVIR”, puede que aparezca la siguiente advertencia en la pantalla:

NIVEL BAJO PROD.
ANADA PRODUCTO

Este procedimiento se activa cuando hay poca cantidad de producto en el depósito. En este caso, la electroválvula estará deshabilitada durante 5 minutos para evitar la formación de una capa de hielo en la parte inferior del depósito; después de este tiempo el procedimiento quedará desactivado.

- ⚠ **Si esto ocurre rellene el depósito.**

Durante la etapa de refrigeración del producto del “Modo Soft Espere Por Favor” o durante la etapa de mantenimiento del producto, puede aparecer el símbolo “□” en la esquina superior izquierda de la pantalla. Para más información, vaya al apartado de Guía de Problemas y Soluciones Solera ECO Soft en la pág. 18.



- ⚠ **Si la mezcla contiene producto alcohólico considere che el 15% en la mezcla total, es el valor máximo permitido que puede entrar a contacto con las partes de plástico.**


- ⚠ **Si la pala horizontal se bloquea cuando encuentra pedazos de hielo, debido a que hay poco azúcar o por otras razones como cuerpos extraños en la cuba, las palas se pueden romper.**



- ⚠ **Si el producto en la cuba se hiela completamente, apague la máquina, espere a que se convierta en completamente líquido, vacíe la cuba y compruebe la causa del inconveniente (ej: falta azúcar, no se ha cerrado la electroválvula, etc.).**

- ⚠ **El producto debe mantenerse a una temperatura no superior a los 5°C durante períodos especificados por el fabricante, pero siempre no más de 5 días. En caso de avería de la instalación frigorífica, es conveniente comprobar si se ha deteriorado el producto.**


Bloqueo del Teclado

El teclado puede ser bloqueado, a excepción de la tecla **MENU**. Para bloquear el teclado siga los siguientes pasos:



1. Para ver las opciones del menú pulse la tecla  del panel de control electrónico.

2. Use las teclas  o  para moverse por el teclado de la pantalla **TECLADO**.

> TECLADO


3. Pulse la tecla  para ver los ajustes actuales del teclado.

> TECLADO
ACTIVADO

4. Cambie ACTIVADO o DESACTIVADO, para que el teclado se quede inhabilitado utilizando las teclas  o .

> TECLADO
DESACTIVADO

5. Después de seleccionar los ajustes del teclado pulse la tecla  para confirmar.

6. Para salir del menú pulse la tecla .

Cuando el teclado está deshabilitado “**DESACTIVADO**”, aparecerá un triángulo en la esquina derecha superior de la pantalla.

MODO SOFT ▲
ESPERE POR FAVOR

Esta función es de gran ayuda cuando la máquina es para uso self-service, ya que de este modo evitará modificaciones en los ajustes.


Dispensación del Producto / Dosificador

Solera ECO Soft está dotado con una llave de paso (grifo) que una vez abierta deja que el producto pase a un habitáculo. Una vez lleno éste, se podrá servir el producto en el recipiente que vaya a servir el helado soft. Cuando se esté sirviendo el producto, las palas elevarán su velocidad de rotación a 70rpm, volverán a su velocidad habitual transcurridos 20 segundos de haber cerrado el grifo (llave de paso).

La capacidad del habitáculo es de aproximadamente 70 gramos de producto, que puede servirse con rapidez y además nos permite contar el número de servicios.


⚠ El contador de servicios solo aparecerá en la pantalla cuando la máquina esté en “Modo Soft LISTO PARA SERVIR”.

Para poder contar las porciones servidas, por favor siga los siguientes pasos:


1. Pulse la tecla  del panel de control electrónico para ver las opciones de menú.

2. Pulse las teclas  o  hasta llegar a la pantalla **CONTADOR DOSIS**



> CONTADOR DOSIS

3. Pulsando la tecla  podrá ver el número de porciones servidas

CONTADOR DOSIS
055

4. El valor puede ponerse a cero presionando la tecla  hasta que aparezca en pantalla “000”


CONTADOR DOSIS
000



5. Para salir del menú, pulse la tecla  y después la tecla 


⚠ Si no se presiona ningún botón en el panel electrónico, al cabo de poco tiempo, saldrá automáticamente del menú.

Modo Noche

“MODO NOCHE” es útil para mantener el producto líquido a una temperatura menor de 0°C/32°F, para cuando el restaurante o bar esté cerrado o porque así lo requiera el usuario. Esta selección puede estar programada en modo manual, ajustando “MODO NOCHE MAN” como se muestra en la página 9, o automático, ajustando horas de ON (encendido) y OFF (apagado). In este caso, la máquina automáticamente cambiará de “MODO SOFT” a “MODO NOCHE” y viceversa. Tanto en “MODO NOCHE” como en “MODO NOCHE MAN” la velocidad de las palas será 20rpm. La hora “ON” indica la hora en que la máquina cambia de “MODO SOFT” a “MODO NOCHE”, mientras que la hora “OFF” indica la hora en que la máquina cambia de “MODO NOCHE” a “MODO SOFT”. Este modo se utiliza cuando quiere que el producto esté preparado a una hora específica. Es muy importante que antes de ajustar la hora “MODO NOCHE” haya ajustado la fecha y hora de su restaurante o bar siguiendo los siguientes pasos:




1. Pulsa la tecla  del panel de control electrónico para ver las opciones de menú


2. Pulse  o  hasta que vea FECHA en su pantalla.



3. Manteniendo pulsada la tecla  verá la fecha en la pantalla del panel electrónico.

> FECHA


FECHA
17/01/12

4. Ajuste la fecha correcta, si fuera necesario, pulsando las teclas  o  para aumentar o disminuir los valores, y pulse la tecla  para mover el cursor horizontalmente. La fecha tendrá el siguiente formato: **DD/MM/YY**




5. Después de haber ajustado la fecha, pulse la tecla 

6. Pulse  o  hasta ver HORA en su pantalla.

> HORA

7. Si pulsa  aparecerá la hora en la pantalla del panel electrónico.


HORA
11:43



8. Ajuste la hora correcta si fuera necesario pulsando las teclas  o  para aumentar o disminuir los valores y pulse la tecla  para mover el cursor horizontalmente. La hora tendrá el siguiente formato: **HH/MM**

9. Después de haber ajustado la hora, pulse la tecla 


10. Para salir del menú pulse la tecla 

En éste punto le será posible ajustar las horas de “ON” y “OFF” del “MODO NOCHE”. Siga los siguientes pasos:

1. Pulse la tecla  del panel de control electrónico para ver las opciones del menú.

2. Pulse las teclas  o  hasta ver MODO NOCHE en la pantalla.


> MODO NOCHE

3. Si pulsa la tecla  las horas ON y OFF aparecerán en la pantalla del panel de control.

On	NOCHE	Off
00:00		00:00

4. Ajuste las horas de ON y OFF utilizando teclas  o  para aumentar o disminuir el valor y pulse la tecla  para mover el cursos horizontalmente.

⚠ Si la hora ON y OFF es la misma o están ajustadas en "00:00" esta función quedará desactivada.


5. Después de ajustar la hora, pulsa la tecla 



6. Para salir del menú pulse la tecla 

Uso de TLI (Límite mínimo de temperatura)


Si la máquina está en estado "ESPERE POR FAVOR" el producto no estará listo para servir, aunque algunas veces sí lo está. Si es así, podrá utilizar la función **TLI** para ajustar la temperatura correcta del producto.

Para ajustar **TLI** siga los siguientes pasos:

1. Pulse la tecla  del panel del control electrónico para ver las opciones del menú.

2. Pulse las teclas  o  hasta que vea en al pantalla **TEMP. DEPOSITO**.


> TEMP. DEPOSITO

3. Si pulsa la tecla  en la última línea aparecerá la temperatura del producto. A continuación se muestra un ejemplo donde la temperatura es -6,4°C/20.5°F

TEMP. DEPOSITO -6,4°C •


TEMP. DEPOSITO 20.5°F •

4. Anote la temperatura

5. Pulse la tecla  para volver a la pantalla anterior



6. Pulse las teclas  o  hasta que vea en la pantalla **TLI**

> TEMP.LIM.MIN

7. Pulse la tecla  para ver la temperatura **TLI**, temperatura ajustada en el panel de control electrónico. En el siguiente ejemplo es -8,0°C/17.6°F


TEMP.LIM.MIN -8,0°C


TEMP.LIM.MIN 17.6°F

8. Escriba la nueva temperatura **TLI** usando las teclas  o , temperatura indicada en el punto "4"

TEMP.LIM.MIN -6,4°C

TEMP.LIM.MIN 20.5°F

9. Después de haber ajustado la temperatura, pulse la tecla 

10. Para salir del menú pulse la tecla .



⚠ El valor de TLI puede variar entre un mínimo de -8.5 °C (17.6°F) y un máximo de -1.0 °C (30.2°F).

Ajustes del Submenu de Servicio (Service)

Solera ECO Soft tiene un número amplio de ajustes pre-establecidos de fábrica, que pueden utilizarse con varios productos. Los ajustes son los siguientes:


SERVICE PASO V1	V1= 50rpm (por defecto)	T1= -8,5°C/16.7°F (por defecto)
SERVICE PASO V2	V2= 50rpm (por defecto)	T2= -8,5°C/16.7°F (por defecto)
SERVICE PASO V3	V3= 30rpm (por defecto)	RTS= sin ajustar
TIEMPO RTS	10 minutos (por defecto)	
TIEMPO EV OFF	10 minutos (por defecto)	


Cualquier modificación de estos ajustes debe ser efectuada por especialistas o personal autorizado. Para restablecer los ajustes del menú SERVICIO a ajustes predeterminados siga los siguientes pasos:



1. Asegúrese que su máquina está apagada; con el interruptor principal en OFF (pagina 4 pos F).
2. Mientras mantiene pulsado el botón  del panel frontal, encienda la máquina de nuevo, posición ON. Suelte el botón  cuando en la pantalla aparezca

RESET OK


Para modificar los ajustes de **SERVICE** siga los siguientes pasos:

1. Para ver las opciones del menú, pulse la tecla  del panel de control electrónico.

⚠ Por favor tenga en cuenta que en cualquier menú, si no se pulsa ninguna tecla en un transcurso de tiempo inferior a 30 segundos, o si la tecla  vuelve a ser pulsada, saldrá automáticamente del menú. Cuando esto ocurra, la unidad de control electrónico volverá a la pantalla anterior.





2. Use las teclas  o  hasta ver en la pantalla **SERVICE**

> SERVICE

3. Mantenga apretada la tecla  por al menos 6 segundos o hasta que aparezca en la pantalla la opción del primer submenú.

SERVICE PASO V1 V1rpm T1°C	SERVICE PASO V1 V1rpm T1°F
-------------------------------	-------------------------------





El texto de la pantalla parpadeará y aparecerá velocidad “V1” que es la velocidad a la que las palas deben girar cuando su máquina está encendida hasta que alcance la temperatura “T1”. Los ajustes programados por defecto son: V1=50rpm y T1=-8,5°C/16.7°F

- a. Pulse las teclas  o  para cambiar V1 “20 min. / max 70 en un rango de 1rpm”.
 - b. Pulse la tecla  para cambiar al siguiente paso cambiar temperatura T1 “-8,5°C/16.7°F min. / máx. - 2,5°C/27.5°F en rangos de 0,5°C/0.9°F”
4. Pulse la tecla  para confirmar; en la pantalla aparecerá la segunda opción del submenú **SERVICE**

SERVICE PASO V2 V2rpm T2°C	SERVICE PASO V2 V2rpm T2°F
-------------------------------	-------------------------------




El texto de la pantalla parpadeará y aparecerá velocidad “V2” que es la velocidad a la que las palas deben girar si se excede la temperatura “T1”. Esta velocidad se mantendrá hasta que se alcance la temperatura “T2”. Los valores programados por defecto son: V2=50rpm and T2=-8,5°C/16.7°F

⚠ No es posible programar la temperatura “T2” con un valor superior a la temperatura “T1”.

- a. Pulse las teclas  o  para cambiar la velocidad V2 “20 min. / máx. 70 en rangos de 1rpm”.
- b. Pulse la tecla  para cambiar al siguiente paso temperatura T2 “-8,5°C/16.7°F min. / máx. -2,5°C/27.5°F en rangos de 0,5°C/0.9°F”.
5. Pulse la tecla  para confirmar; en la pantalla aparecerá la tercera opción del submenú **SERVICE**




SERVICE PASO V3
V3rpm RTS

El texto de la pantalla parpadeará y aparecerá velocidad “V3” que es la velocidad a la que las palas deben girar si se excede la temperatura “T2”. Esta velocidad se mantendrá también durante el modo “READY TO SERVE” (listo para server), a no ser que la máquina no esté sirviendo. El valor programado por defecto es: V3=30rpm

- a. Pulse las teclas  o  para cambiar la temperatura V3 “20 min. / máx. 70 en rangos de 1rpm”
- b. El “RTS” tiene un valor fijo establecido y no es posible cambiarlo; este ajuste corresponde a la temperatura ajustada en la memoria de la unidad electrónica en el modo “LISTO PARA SERVIR”.
6. Pulse la tecla  para confirmar; en la pantalla aparecerá la cuarta opción del submenú **SERVICE**




TIEMPO RTS
10min.

En la pantalla aparecerá el intervalo de tiempo en el cual la unidad electrónica, controlando descenso de la temperatura, permanecerá para cambiar de modo “ESPERE POR FAVOR” a “LISTO PARA SERVIR”. Aunque el modo “LISTO PARA SERVIR” aparezca en la pantalla, la electroválvula estará activada ya que está controlada por “TIEMPO EV OFF”, la quinta opción del submenú. En el modo “TIEMPO EV OFF = TIEMPO RST” la máquina pasa de “ESPERE POR FAVOR” a “LISTO PARA SERVIR” que coincide con la desactivación de la electroválvula. El valor programado por defecto es: TIEMPO RTS = 10 min.

- a. Pulse las teclas  o  para cambiar el tiempo 10 “03 min. / máx. 20 en rangos de 1min.”.
7. Pulse la tecla  para confirmar; en la pantalla aparecerá la quinta opción del submenú **SERVICE**

TIEMPO EV OFF
10min.

En la pantalla aparecerá el intervalo de tiempo en el cual la unidad electrónica, controlando descenso de la temperatura, permanecerá hasta la desactivación de la electroválvula y el mantenimiento del producto. El valor programado por defecto es: TIEMPO EV OFF = 10min

- a. Pulse las teclas  o  para cambiar el tiempo 10 “min. 03 / max 20 en rangos de 1min.”.
8. Pulse la tecla  para confirmar, y el panel de control retrocederá a la pantalla **SERVICE**

> SERVICE

9. Pulse la tecla  para salir del menú.

Ejemplos de ajustes

V1=70rpm	V2=50rpm	V3=40rpm	Tiempo RTS= 10'
T1=-3,5°C	T2=-4,5°C		Tiempo EV OFF=10'
25.7°F	23.9°F		

Si el submenú **SERVICE** está programado como se muestra en la tabla de arriba, la máquina funcionará como se indica a continuación:

- Para pasar de modo "Motor On" a modo "Modo Soft ESPERE POR FAVOR", las palas giran a 70rpm, siempre y cuando la temperatura del depósito TEMP. DEPÓSITO que se muestra en la pantalla sea superior a $-3,5^{\circ}\text{C}/25.7^{\circ}\text{F}$ (ejem. $-3,0^{\circ}\text{C}/26.6^{\circ}\text{F}$);
- Cuando el producto alcance una temperatura de $-3,5^{\circ}\text{C}/25.7^{\circ}\text{F}$, la velocidad de las palas se reducirá a 50rpm. Este ajuste es válido si en la pantalla todavía aparece "Modo Soft ESPERE POR FAVOR";
- Cuando el producto alcance una temperatura de $-4,5^{\circ}\text{C}/23.9^{\circ}\text{F}$, la velocidad se reducirá a 40rpm. Esta velocidad se mantendrá incluso aunque en la pantalla aparezca "Modo Soft LISTO PARA SERVIR" y permanecerá así todo el periodo de mantenimiento del producto. De igual modo se incrementará a 70rpm si se sirve producto del depósito. Volverá a 40rpm, 20 segundos después de que sea cerrada la tapa.
- ▲ Durante la fase "ESPERE POR FAVOR" a "LISTO PARA SERVIR" la velocidad V3 predomina sobre las velocidades de V1 y V2. De todos modos, si en algún caso se mostrara "LISTO PARA SERVIR" en $-3,4^{\circ}\text{C}/25.9^{\circ}\text{F}$, la velocidad se reducirá de 70rpm a 40rpm, saltándose el paso de 50rpm.
- Si durante 10 minutos el panel electrónico no detectara ninguna variación en la temperatura del producto, se considerará que el producto está "LISTO PARA SERVIR". La unidad de control electrónico se apagará y la electroválvula se activará para poder mantener una temperatura constante en el depósito.
- ▲ Se aconseja asegurarse de que los parámetros TIEMPO RTS y TIEMPO EV OFF son los mismos. De este modo, la desactivación de la válvula solenoide corresponderá con el paso de "ESPERE POR FAVOR" a "LISTO PARA SERVIR".

IMPORTANTE: Reglas de Seguridad

- No toque la máquina con las manos o pies mojados.
- No utilice la máquina cuando esté descalzo.
- El uso de esta máquina no está previsto para personas con discapacidades (o niños), problemas de capacidad sensorial o mental, o sin experiencia y conocimiento, a no ser estén supervisados o instruidos por una persona responsable de su seguridad.
- Los niños debe de estar supervisados en todo momento para asegurarse de que no juegan con la máquina.
- Las operaciones de limpieza y de mantenimiento no deben efectuarse por menores sin supervisión.
- Para un buen funcionamiento de la máquina la temperatura máxima es de $32^{\circ}\text{C}/89.6^{\circ}\text{F}$ y la mínima de $24^{\circ}\text{C}/75.2^{\circ}\text{F}$.
- Las instrucciones especifican que el acceso al servicio se limita a individuos con el conocimiento y la práctica de la máquina, en particular en materia de seguridad e higiene.
- Esta máquina no ha sido diseñada para ser instalada en cocinas.
- Esta máquina ha sido diseñada para usarse en aplicaciones domésticas tales como:
 1. Personal de cocina de tiendas, oficinas y otros ambientes de trabajo.
 2. Casas de campo y clientes de hoteles, hostales y otras residencias de este tipo.
 3. Lugares similares a hoteles, casas rurales, bares, cafeterías, heladerías...
 4. Catering y aplicaciones similares.
- No exponer esta máquina al aire libre.
- No tirar del cable para desconectar la máquina del suministro eléctrico.
- No quitar los paneles laterales antes de haber desconectado la máquina del suministro eléctrico.
- El nivel sonoro ponderado en base a la curva A no supera los 70 dB.
- No conservar sustancias explosivas como bombonas spray con propelente inflamable en este equipo.
- No usar sustancias explosivas como bombonas spray con propelente inflamable, cerca del equipo.

Asistencia Técnica

La reparación del aparato (ejemplo: reemplazo del cable de alimentación) debe llevarse a cabo por un centro de servicio autorizado utilizando repuestos originales.

Desechar su vieja máquina

Si su máquina no puede ser reparada, le aconsejamos desconectarla de la red y después cortar el cable de alimentación.

Instrucciones Ecológicas

Solera ECO Soft, como todos equipos frigoríficos en el mercado, como congeladores, aparatos acondicionadores de aire, etc. utilizan freón como refrigerante. Freón, como otros refrigerantes líquidos, es uno de los principales responsables de deterioro de la capa de ozono.

Aunque el tipo de freón utilizado para la fabricación de éstas máquinas es ecológico (normativa R404 CE 01.01.2001), nuestra empresa pone en conocimiento de los clientes que desde el momento de la compra de esta máquina en adelante deben de actuar de acuerdo a la normativa, cumpliendo con sus directrices.






El equipo debe eliminarse por los servicios municipales responsables o por empresas privadas autorizadas equivalentes.

Tenga mucho cuidado de no perforar, por ninguna razón, el circuito de refrigeración que contiene el gas.

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

Guía de Problemas y Soluciones de Solera ECO Soft

⚠ Para cualquier intervención manual, asegúrese de que la máquina está apagada y desconectada del suministro eléctrico.

En "Modo Noche" las palas giran continuamente a 70rpm	<ul style="list-style-type: none"> El lector no funciona o está desconectado del suministro eléctrico; La tapa está abierta; El pistón de la tapa no está insertado correctamente. 	 Desenchufe el cable del suministro eléctrico.
Gotea producto debido a condensación en el panel frontal.	<ul style="list-style-type: none"> La junta del depósito no ha sido colocada correctamente en el depósito transparente. 	 Desenchufe el cable del suministro eléctrico.
Tanto en "Modo Soft" como "Modo Noche", continúa haciéndose el soft hasta que las palas se bloquean.	<ul style="list-style-type: none"> El sensor del termostato está roto o no ha sido enchufado. 	 Desenchufe el cable del suministro eléctrico
El producto no espesa	El producto no alcanza la temperatura ideal y en la pantalla del panel de control aparece "Listo Para Servir". Revise los ajustes TLI y reajústelos siguiendo los pasos indicados en la página 9.	
La máquina no enfría y se enciende una luz roja en el panel lateral derecho.	El interruptor de presión se ha activado. Para rearmar la presión del interruptor de presión siga las instrucciones en la página 8.	 Desenchufe el cable del suministro eléctrico.
Las palas no giran en "Modo Soft", "Modo Noche" o "Motor ON".	<p>La rotación de los engranajes no está siendo transmitida a las palas. Esto puede ser causado por lo siguiente:</p> <ul style="list-style-type: none"> Rotura en el eje de transmisión, nº 30 del despiece en página 38; Rotura de uno o varios dientes de los engranajes; Rotura del eje de transmisión, nº 16 del despiece en página 38. La rotura podría encontrarse en la parte superior (tuerca cuadrada) o en la parte inferior (dentro de la máquina). 	 Desenchufe el cable del suministro eléctrico.
Los dientes del mecanismo de las palas están separados y la pala horizontal está completamente parada.	Asegúrese de que la abrazadera de la pala vertical, nº 15 del despiece en página 38, está bien colocada.	
Cuando gira la pala horizontal roza en la parte inferior del depósito causando ruido y vibración.	No hay suficiente producto en el depósito, esto hace que el evaporador quede descubierto lo que provoca formación de hielo en la parte inferior del depósito. Cuando giran las palas provoca un roce en el depósito, causando ruido y vibración. Si esto ocurriera rellene el depósito con más producto.	
Las palas chirrían cuando giran.	El ruido proviene de las palas horizontal y vertical. Esto puede ser solucionado poniendo vaselina-grasa alimentaria en las áreas que se muestran en la imagen 14 de la pág. 41.	
En la pantalla aparece una advertencia: "Nivel Bajo Prod. Añada Producto" (poco producto, por favor rellene).	Esta alarma aparece cuando no hay suficiente producto en el depósito. Si esto ocurriera, el producto se desplaza al frontal del depósito lo que provoca una reducción de la refrigeración, para compensar el sistema de frío se desactiva durante 5 minutos. Después de este tiempo la alarma desaparece y el sistema de refrigeración se activa de nuevo.	Rellene el depósito de producto
El panel de control parpadea mostrando la advertencia: "Error:2,"	<ul style="list-style-type: none"> El producto del depósito está más frío que -8,5°C / 16.7°F; El sensor del termostato tiene un circuito corto. <p>Si esto ocurriera el enfriador se desconecta</p>	Contacte con Servicio Técnico especializado.
En el panel de control aparece el símbolo "□" parpadeando y las palas se mueven.	Este símbolo significa que la fuerza que necesita el motor del engranaje ha alcanzado un nivel de pre-alarma. El sistema de refrigeración se desconecta durante 2 minutos, después de este tiempo el error se resetea y el sistema de refrigeración se activa. Este nivel de pre-alarma ayuda a proteger las palas, disminuyendo la posibilidad de rotura en el mecanismo.	
En el panel de control aparece el símbolo "□" parpadeando y las palas se han parado.	Cuando las palas están paradas, este símbolo significa que la fuerza requería por el motor del engranaje ha alcanzado su máximo nivel. En este caso, el sistema de refrigeración y las palas se desactivan. Después de 10 minutos, el error se resetea automáticamente y el sistema de refrigeración y las palas se activan. Si este problema persiste, asegúrese de que no hay más de 4 litros de producto en el depósito o de que el producto no está demasiado denso.	Contacte con Servicio Técnico especializado.

A quality choice

Manufacturer activity complies with the following certifications: Vision 2000 / ISO 14001



Choosing Solera ECO Soft, the new electronic machine with reduced dimensions, 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 this manufacturer, 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.



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

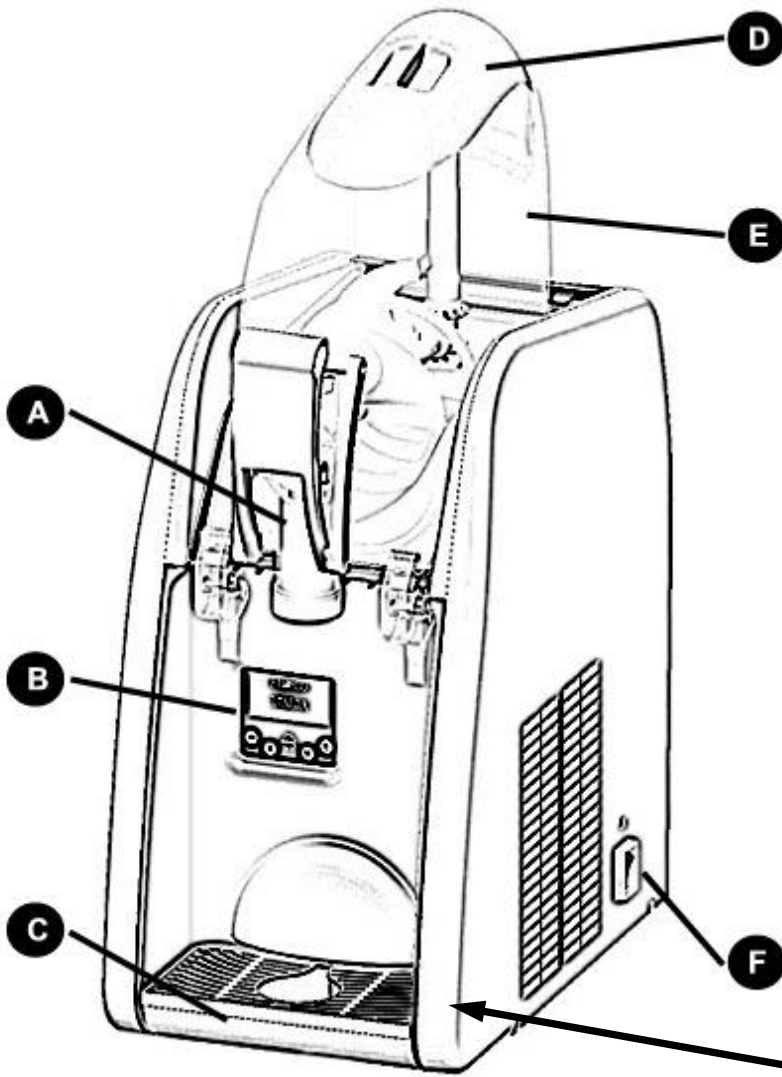
Instructions and general warnings

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.

Solera ECO Soft	Capacity (litres)	Capacity (gallons)	Dimensions (mm)	Dimensions (Inches)	Power/Voltage/Frequency	Color
	3-4 liters	1gallon	712x276x471	28X10.86X18.54	420W/220-230Volts/50Hz 530W/115Volts/60Hz 420W/220Volts/60Hz	White Black

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).



- G- Tap
- H- Control electronic board
- I- Drip tray
- J- Cover
- K- Transparent tank
- L- Main switch


 C/San Cesareo, 13 28021
 MADRID (ESPAÑA)
 Tel.0034/917109525



 Made in Italy

MATRICULA MODELO **ECO SOFT**

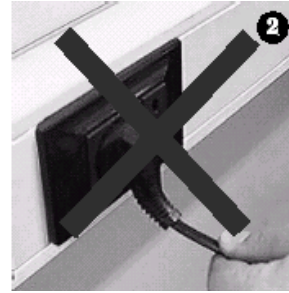
V=220-230 Hz=50 A=3.0 **R404A g170**

Temperatura ambiente de utilización de la máquina de 24°C a 32°C (Clase Climática N)


 O.P.

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** - (pict. 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 ice cream, temperature-based, grants the absolute homogeneity of the product and the regulation of its density, through an innovative electronic control.

Before installing the machine, verify that:

- **Solera ECO Soft 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 20).**

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 Solera ECO Soft by using the transparent tanks. Solera 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 20).



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.

Setting temperatures scales "°C - °F"(valid for revision 16v1 and higher)

Machine comes with temperature settings set to Celsius (°C) as a default. For revision "16v1" and higher of the control board, operator can switch between degrees Celsius (°C) and Fahrenheit (°F) by following below procedure:

1. Make sure the machine is turned off; main switch (page.20 pos.F) in OFF position
2. While holding down  button on the front control board, turn the machine back ON. Release  button, when control board's screen shows

TEMP. SET IN °F

3. In order to return back to the degrees Celsius (°C), repeat what is in the previous step

TEMP. SET IN °C

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.
- ⚠ Before carrying out whatever operation, switch off the machine (page 20 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.

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 40-41 of this instruction manual:

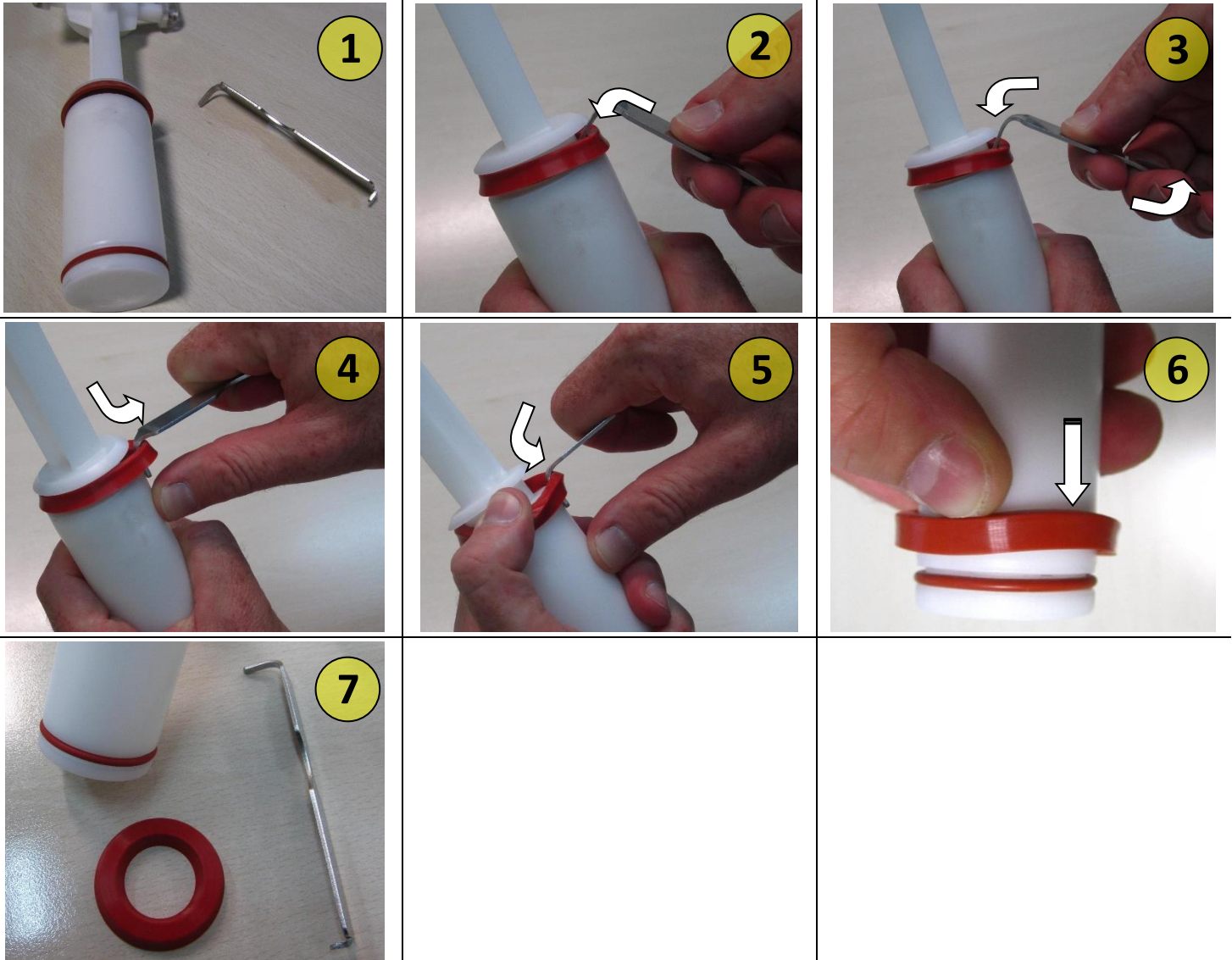
- Use disposable gloves;
- Open the tap in order to empty the tank. Leftovers can be kept in the refrigerator in special tanks if allowed by the local authorities in charge;
- Remove the cover, as illustrated in pic.1;
- In the event the cover has a key lock, use the key provided and remove the cover as shown in fig. 18, 19, 20, 21 and 22;
- Pour water in the tank and empty it again;
- Remove the tap from the tank as illustrated in pic.2-3-4-5;
- Remove the sleeve with star hole as illustrated in pic.6;
- Remove the hooks grips, if present;
- Open the groups as illustrated in pic.7 and lift the tank as in pic.8-9;

- Remove the horizontal and vertical augers as shown in pic.10-11-12;
- Dip all parts in a solution of warm water and bleach (**10 gr/litre of water**);
- 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.13);
- Use a damp cloth to clean all the external parts;
- ▲ **We recommend lubricating the points indicated in fig. 14 (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.

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 Solera ECO Soft machine.

After disassembly, wash the seal and the piston housing as described in the cleaning paragraph and reassemble the parts.



Condenser cleaning procedure

If the filter is not cleaned properly, the compressor might go off because of the pressure switch whose activation is signaled by a red light close to the general switch shown in pic.15.

- Remove the filter from the rear of the machine (see pic.16);
- Clean the filter with a brush or, if possible, with compressed air.

⚠ We recommend to clean the filtre at least once a week.

Pressure switch refit procedure

On the right side panel there is a red light (see pic.15). If it switches on, it means that the pressure switch intervened as the machine reached a high internal temperature.







A too high temperature can be caused by:


4. Dirty filter; remove and clean the filter (see pic.16);
5. The machine is located close to an heating source and its internal temperature increases;
6. The air circulation is obstructed.

Resolve the problem and reset the pressure switch placed on the right rear side of the machine basis close to the general switch as illustrated in pic.17. If the red light switches off the reset operation was successful.

Controls and signals



-  - **within the menu**, it means to go forward;
-  - **within the menu**, it means to go backward ;
-  - enter the menu;
-  - exit the menu.
-  - augers switch on;
-  - if the values of a parameter are changed, it let you confirm the selected value (**enter**) and returns to the upper menu;

-  - selection of the functioning mode, in a cyclic sequence:
 - SOFT MODE - soft mode;
 - NIGHT MODE - night mode;
 - MOTOR ON - Cold-Switched off;
- if the values of a parameter are changed, it scrolls horizontally between the parametrs in a cyclic sequence;

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

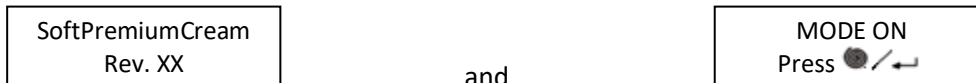
How to produce Soft Ice Cream


⚠ 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 4 liters - **recommended 2,5/3 liters**).



Warning: It is recommended to pour an already refrigerated product

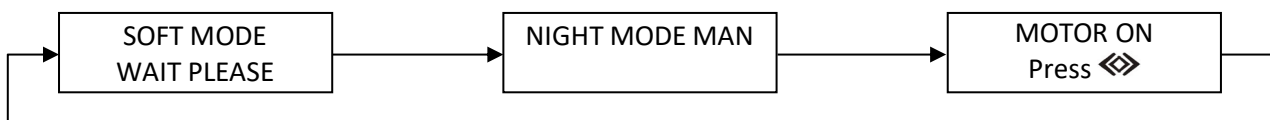
- When you switch on the machine (page20 pos.F), the following menu will be displayed



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



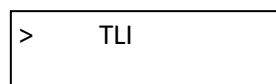
- To stop the augers press the  key for at least 2 seconds.
- If you press the  button, you can select "SOFT MODE", "NIGHT MODE" or return to the "MOTOR ON" condition in which the augers rotate. According to the display setting you can see




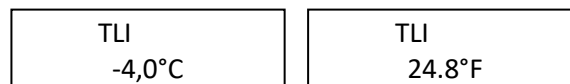
- If you set "Soft mode" you will read "WAIT PLEASE" on the line below. This message indicates that the product is not ready yet. In this condition the augers turn at 50rpm (default); this can be adjusted by changing the submenu settings in the **SERVICE** section.



- To view the menu options, press the  button on the electronic control unit.


- Use the  or  keys to find the TLI screen



- Press the  button to confirm and view the TLI temperature that has been set on the electronic control panel.



- If the product supplier has not provided clear instructions, using the  key to decrease the TLI values to **-8,5°C/16.7°F**. Press the  button to confirm.



- To exit the menu press the  key.

- In this case, the electronic control unit will automatically seek the ideal temperature for the product in the tank.

⚠ Even if the machine is set to a TLI temperature of **-8,5°C/16.7°F**, this does not necessarily mean that the product in the tank (see temperature on the TANK TEMPERAT. screen) will arrive at said temperature. As the electronic module automatically searches for the ideal product temperature, the temperature registered on the TANK TEMPERAT. display may be higher than that on the TLI screen; product temperatures may vary according to the type of product used.

- When the product is ready, you can see "READY TO SERVE" on the display. In this case, the speed of the augers decreases to 30rpm (default); this may be adjusted by changing the submenu settings in the **SERVICE** section;

SOFT MODE
READY TO SERVE

It may happen that during production of ice cream, with a temperature of product below $-2,0^{\circ}\text{C}/28.4^{\circ}\text{F}$, the machine is switched off, acting on main switch, or stop the rotation of the augers, acting on the augers switch . With the next press of one of the two buttons, main switch or augers switch , you can see on the display

WAIT 9 MINUTES
FOR AUGER

When this procedure is activated, the augers will remain in stop position until the "9" becomes "1". After this time (countdown counter) the augers will return to work and the electronic board will set in the previous condition before of the shutdown. During the countdown must not be pressed any key.

- ⚠ To avoid reset of the above mentioned "WAIT 9 MINUTES FOR AUGERS" function, it is important that the machine is not switched 'on' or 'off' when the countdown function is active.**
This procedure serves to protect the gears and augers from abnormal loads caused by some ice pieces at the bottom of the stainless steel. The ice can cause noise deriving from the gears that skid until the complete block of the augers. If the machine does not restart, call the service support.

In the event the product in the tank is ready, i.e. on "Soft Mode READY TO SERVE", the display may show the following warning:

LOW MIX
PLEASE REFILL

This procedure is active when there is a lack of product in the tank. In this case, the solenoid valve will not be fed for a period of 5 minutes, to avoid the formation of ice on the bottom of the tank; after this time limit the procedure is deactivated.

- ⚠ If this occurs re-fill the tank.**




During the "Soft Mode Wait Please" cooling stage of the product or during product maintenance, the "□" symbol may appear on the upper left corner of the screen. Read the Solera ECO Soft trouble shooting guide on p.33 for further information.




- ⚠ Warning! If the mixture contains alcoholic product, consider that 15%, on total mixture, is the maximum value that can come into contact with plastic parts.**
- ⚠ If the horizontal auger is blocked because of ice blocks due to a lack of sugar or to other reasons, such as foreign bodies in the tank, the augers can undergo a break.**
- ⚠ If the product freeze completely turn off the machine, wait until the product becomes completely liquid, empty the tank and check the cause of the problem (ie. Lack of sugar, failure to close solenoid valve, etc.).**
- ⚠ The product must be maintained at a temperature not exceeding 5°C for periods specified by the manufacturer, but for not more than 5 days. In case of failure of the refrigerator system the product should be inspected to determine whether it has deteriorated.**



Key pad lock

The key pad can be locked, with the exception of the **MENU** key. To lock the keyboard proceed as follows:


- To view the menu options, press the  key on the electronic control panel.
- Use the  or  keys to scroll to the **KEYBOARD** screen.


3. Press the  key to view the current

> KEYBOARD
 > KEYBOARD
 ENABLED

4. Change **ENABLED** to **DISABLED**, to render the keyboard inactive, by using the  or  keys.

> KEYBOARD
 DISABLED

5. After selecting the new keyboard setting, press the  key to confirm.

6. To exit the menu press the  key.

When the keyboard is “**DISABLED**” a triangle will appear in the upper right corner of the display.

SOFT MODE ▲
 WAIT PLEASE

This function is suitable for use in self-service locations, to avoid unwanted modification to the settings.


Product dispensing / Dose Counter



If the tap of Solera ECO Soft is opened, it lets the product enter a little container, only after it is filled, the product is ready to be served in a glass or wafer. When the product is dispensed, the speed of the augers increases to 70rpm. The augers will return to the previous speed 20 seconds after the tap has been turned off.

The above mentioned container allows to serve approximately 70 grams of product in a very short time and to count the portions served.


⚠ The portion counter will only appear on the display when the machine reads “Soft Mode READY TO SERVE”.

In order to count the portions served, please see the following procedure:


1. Press the  button on the electronic control panel to view the menu entries

2. Press the  or  buttons until you reach the **DOSE COUNTER** screen

> DOSE COUNTER

3. By pressing the  button, you can see the number of portions served

DOSE COUNTER
 055

4. The value can be set to zero if you press the  button until “000” is displayed

DOSE COUNTER
 000




5. To exit the menu, press the  button and then the  button


⚠ If no button is pressed on the electronic panel, after a short time, it automatically exit the menu.







Night Mode AUT


The “NIGHT MODE” is useful to keep the product liquid with a temperature lower than 0°C/32°F, when the restaurant or café is closed or if requested by the user. This mode can be manual, by setting “NIGHT MODE MAN” as illustrated at page 25, or automatic, by setting the ON and OFF hours. In this case, the machine will automatically switch from “SOFT






MODE" to "NIGHT MODE AUT" and viceversa. In "NIGHT MODE AUT" or "NIGHT MODE MAN" the speed of the augers is 20rpm. The "ON" hour indicates the time in which the machine switches from "SOFT MODE" to "NIGHT MODE AUT", while the "OFF" hour indicates the time in which the machine switches from "NIGHT MODE AUT" to "SOFT MODE". This mode is used when you want the product to be ready at a certain time. Before setting the "NIGHT MODE" hour, it is important to set the date and time of the restaurant or café where it is installed with the following procedure:

1. Press the  button on the electronic control panel to view the menu entries
2. Press the  or  buttons until you reach the **DATE** screen




> DATE
3. By pressing the  button, you can see the date set on the electronic control panel


DATE
17/01/12
4. Set the correct date, if necessary, with the  or  buttons, in order to increase or decrease the values and the  button in order to move the cursor horizontally. The date will have the following format: **DD/MM/YY**
5. After setting the date, press the  button
7. Press the  or  buttons until you reach the **TIME** screen




> TIME
8. If you press the  button, the time set in the electronic control panel is displayed


TIME
11:43
9. Set the correct time, if necessary, using the  or  buttons, in order to increase or decrease the value and the  button in order to move the cursor horizontally. Time will be displayed with the following format: **HH/MM**
10. After setting the time, press the  button
11. To exit the menu press the  button


It is now possible to set the ON and OFF hours of the "NIGHT MODE". See the following procedure:

1. Press the  button on the electronic control panel to view the menu entries
2. Press the  or  buttons until you reach the **NIGHT MODE** screen

> NIGHT MODE
3. If you press the  button, the ON and OFF hours are displayed on the control panel

On NIGHT Off
00:00 00:00
4. Set the ON and OFF hours with the  or  buttons, in order to increase or decrease the value, and the  button to move the cursor horizontally




⚠ If the On and Off hours are the same or they are set on "00:00" this function is deactivated.
5. After setting the time, press the  button

6. To exit the menu press the  button.


⚠ The application Defrost described cannot be used in Hong Kong in according with rules. The Solera ECO Soft machine has to be empty and sanitized daily.

Use of the TLI (Lower Limit Temperature)

If the machine is in "WAIT PLEASE" status, the product should not be ready to be served, but sometimes this might not be true. If so, the customer can use the **TLI** function setting the correct temperature for the product. In order to set the **TLI** see the following procedure:

1. Press the  button on the electronic control panel to view the menu entries
2. Press the  or  buttons until you reach the **TANK TEMPERAT.** screen


> TANK TEMPERAT.



3. If you press the  button, on the lower line of the display you can see the temperature of the product. In the following example the temperature is -6,4°C/20.5°F

TANK TEMPERAT.
-6,4°C •


TANK TEMPERAT.
20.5°F •

4. Notice the temperature

5. Press the  button to return to the previous screen



6. Press the  or  buttons until you reach the **TLI** screen

> TLI

7. Press the  button to see the **TLI** temperature set on the control electronic board. In this example it is -8,0°C/17.6°F

TLI
-8,0°C


TLI
17.6°F

8. Set the new **TLI** with the  or  buttons to the temperature reported at number "4"

TLI
-6,4°C

TLI
20.5°F

9. After setting the temperature, press the  button

10. To exit the menu press the  button



⚠ The TLI value can vary between a minimum of -8.5 °C (17.6°F) to a maximum of -1.0 °C (30.2°F).

Service submenu settings

Solera ECO Soft is supplied with a number of pre-established, default settings, which can be used for various products. The settings are as follows:

Service step V1	V1= 50rpm (default)	T1= -8,5°C/16.7°F (default)
Service step V2	V2= 50rpm (default)	T2= -8,5°C/16.7°F (default)
Service step V3	V3= 30rpm (default)	RTS= not settable
RTS Time	10 minutes (default)	
EV OFF Time	10 minutes (default)	


Any modifications to these settings must be carried out by specialist and authorized personnel only. In order to reset SERVICE menu's settings to their default, please follow below procedure:



1. Make sure the machine is turned off; main switch (page.20 pos.F) in OFF position
2. While holding  button on the front control board, turn the machine back ON. Release  button, when control board's screen shows

RESET OK


To modify the **SERVICE** settings, proceed as follows:

10. To view the menu options, press the  key on the electronic control panel

⚠ Please note that on any menu, if a key is not pressed within 30 seconds, or if the  key is pressed again, the control panel will automatically exit the menu. When this occurs, the electronic control unit will return to the previous screen.



11. Use the  or  keys to search for the SERVICE screen.


> SERVICE


12. Hold the  key down for at least 6 seconds or until the first option of the SERVICE submenu appears on screen.

SERVICE STEP V1 V1rpm T1°C	SERVICE STEP V1 V1rpm T1°F
--	--

The display will flash and show the "V1" speed at which the augers must turn when the machine is switched on until the machine has reached the "T1" temperature. The default settings are: V1=50rpm and T1=-8,5°C/16.7°F

- c. Press the  or  keys to change the V1 "20 min. / max 70 in steps of 1rpm" settings.



- d. Press the  key to switch to the next T1 "-8,5°C/16.7°F min. / max -2,5°C/27.5°F in steps of 0,5°C/0.9°F" setting


13. Press the  key to confirm; the display will show the second option of the **SERVICE** submenu.


SERVICE STEP V2 V2rpm T2°C	SERVICE STEP V2 V2rpm T2°F
--	--

The display will flash and show the "V2" speed at which the augers must turn once the "T1" temperature has been exceeded. Said velocity is maintained until the "T2" temperature is reached. The default values are: V2=50rpm and T2=-8,5°C/16.7°F

⚠ It is not possible to set a "T2" temperature that is higher than the "T1" temperature.



- a. Press the  or  keys to change the V2 "20 min. / max 70 in steps of 1rpm" settings.


- b. Press the  key to switch to the next T2 "-8,5°C/16.7°F min. / max -2,5°C/27.5°F in steps of 0,5°C/0.9°F" settings.

14. Press the  key to confirm; the display will show the third option of the **SERVICE** submenu.

SERVICE STEP V3 V3rpm RTS



The display will flash and show the "V3" speed at which the augers must turn once the "T2" temperature has been exceeded. Said velocity is maintained also during the "READY TO SERVE" product maintenance stage, unless the machine is not dispensing. The default value is: V3=30rpm


- a. Press the  or  keys to change the V3 “20 min. / max 70 in steps of 1rpm”
- b. The “RTS” is fixed and cannot be changed; this setting corresponds to the temperature that is stored in the electronic unit’s memory when it is in “READY TO SERVE” mode.

15. Press the  key to confirm; the display will show the fourth option of the **SERVICE** submenu.

RTS TIME
10min.



The display shows the time period in which the electronic unit, by controlling the temperature decrease, decides when to change from “WAIT PLEASE” to “READY TO SERVE” mode. Although “READY TO SERVE” mode can be seen, the solenoid valve is still active, because it is controlled by “EV OFF TIME”, the fifth option of the submenu. In “EV OFF TIME = RTS TIME” mode, the machine passes from “WAIT PLEASE” to “READY TO SERVE” and the deactivation of the solenoid valve coincide. The default value is RTS TIME= 10min.

- a. Press the  or  keys to change the 10 “03 min. / max 20 in steps of 1min.” Settings.

16. Press the  key to confirm; the fifth option of the **SERVICE** submenu will appear on the display.

EV OFF TIME
10min.

The display shows the time period in which the electronic unit, by controlling the temperature decrease, decides when to deactivate the solenoid valve and when to product maintenance. The default setting is: EV OFF TIME= 10min

- a. Press the  or  keys to change the 10 “min. 03 / max 20 in steps of 1min.” settings.

17. On pressing the confirm key  the control panel will return to the SERVICE screen.

> SERVICE

18. Press the  key to exit the menu.

Examples of settings

V1=70rpm	V2=50rpm	V3=40rpm	RTS time= 10'
T1=-3,5°C 25.7°F	T2=-4,5°C 23.9°F		EV off time=10'

When the **SERVICE** submenu is set according to the above table, the machine will function as follows:

- When passing from “Motor On” to “Soft Mode WAIT PLEASE” mode, the augers turn at 70rpm, as long as the temperature shown on the **TANK TEMPERAT.** screen is warmer than -3,5°C/25.7°F (e.g. -3,0°C/26.6°F);
- When the product temperature reaches -3,5°C/25.7°F, the speed reduces to 50rpm. This is valid if the display still reads “Soft Mode WAIT PLEASE”;
- When the temperature reaches -4,5°C/23.9°F, the speed decreases to 40rpm. This speed will be maintained even if the display reads “Soft Mode READY TO SERVE” and will do so for the entire maintenance period of the product. The same increases to 70rpm if the tank is dispensing. It will then return to 40rpm, 20 seconds after the tap is closed.

⚠ During the “WAIT PLEASE” to “READY TO SERVE” phase the V3 speed predominates over the, V1 and V2 speeds. Therefore, if a specific product shows “READY TO SERVE” at -3,4°C/25.9°F, the velocity will reduce from 70rpm to 40rpm, skipping the 50rpm stage.

- If the electronic control panel does not detect any variations in product temperature for 10 minutes, then the latter will be considered "READY TO SERVE". The electronic control unit will turn off and the solenoid valve will come on, in order to maintain a constant tank temperature.

⚠ It is advisable to make sure the RTS TIME and EV OFF TIME are the same. In this way, the deactivation of the solenoid valve will correspond with the passage from "WAIT PLEASE" to "READY TO SERVE".

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.
- Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.
- For correct operation use the machine at maximum temperature of 32°C/89.6°F and minimum 24°C/75.2°F.
- 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.
- The A-weighted sound pressure level is below 70 dB.
- Do not store explosive substances such as aerosol cans with a flammable propellant in this appliance.
- Do not use explosive substances such as spray cans containing flammable fuel in the vicinity of the appliance.

Technical assistance

Only an authorized service center can repair the machines (e.g. a power cord substitution) using original spare parts.

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.

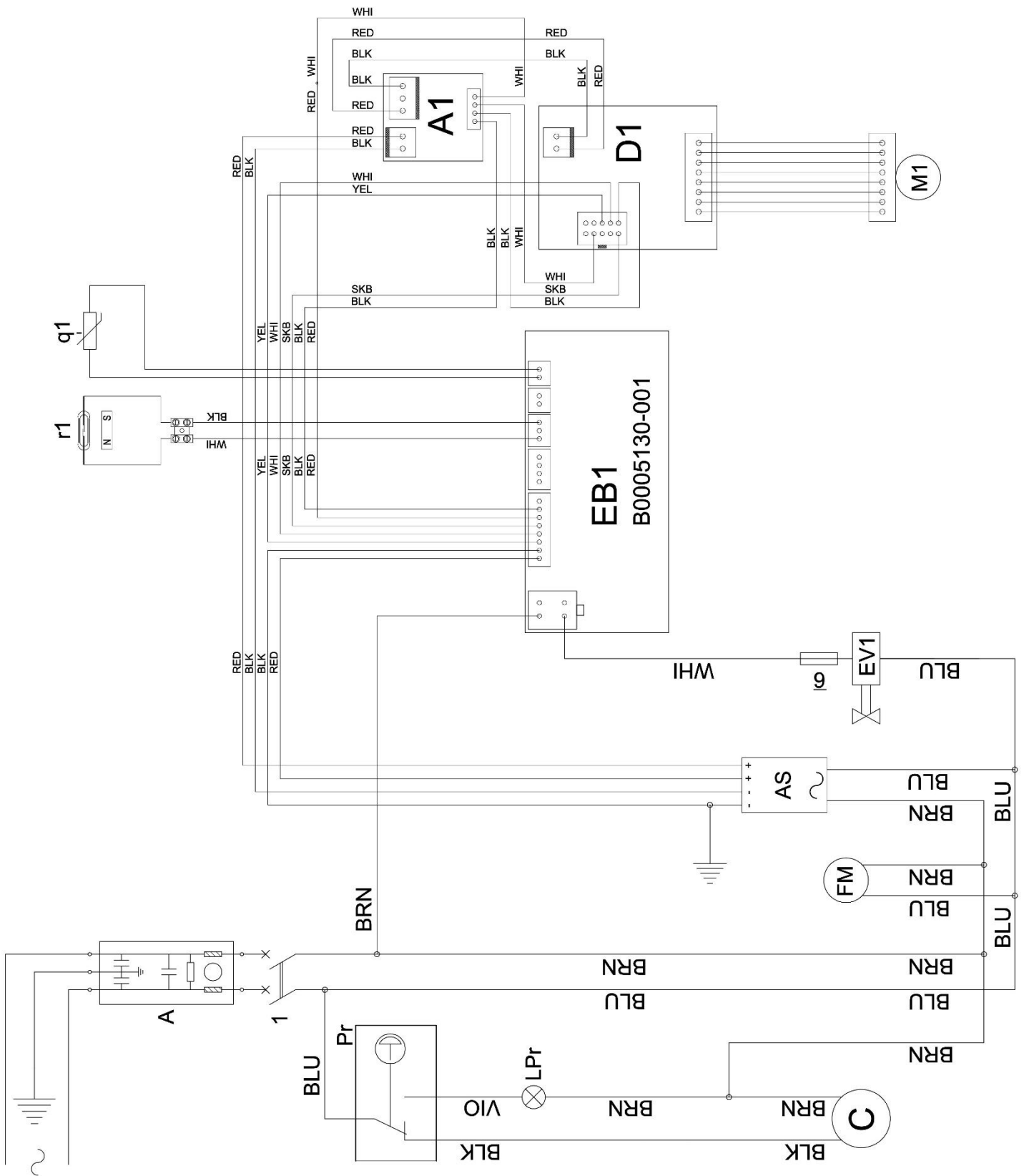
All packaging materials can be disposed without any danger.

Solera ECO Soft trouble shooting guide

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

When in " Night Mode " the augers continually turn at a speed of 70rpm	<ul style="list-style-type: none"> The reed sensor is not working or is disconnected from the power supply; The tap is open; The piston is not inside the tap housing correctly. 	 Disconnect the power cable from the power supply.
The product is leaking from the condensation outlet on the front panel.	<ul style="list-style-type: none"> The tank seal has not been fitted correctly in the transparent tank housing. 	 Disconnect the power cable from the power supply.
Both in " Soft Mode " and " Night Mode ", the ice cream production continues until the augers lock.	<ul style="list-style-type: none"> The thermostat sensor is broken or has not been connected to the power supply. 	 Disconnect the power cable from the power supply.
The product does not thicken.	The product does not reach the ideal temperature and the electronic control panel reads " Ready to Serve ". Check the TLI settings and adjust them as described on p.25.	
The machine does not cool and the red light on the right side panel is on.	The pressure switch has come on. To rearm the pressure switch see the instructions on p.24.	 Disconnect the power cable from the power supply.
The augers do not turn In " Soft Mode ", " Night Mode " or " Motor ON " mode.	The rotation of the gearmotor is not being transmitted to the augers. This can be caused by: <ul style="list-style-type: none"> a breakage of the transmission screw, no. 30 in the exploded view diagram on p.38; a breakage of one or more of the auger teeth; A breakage of the drive shaft, no.16 in the exploded view diagram on p.38. The breakage could be at the top (square nut) or the bottom (inside the machine). 	 Disconnect the power cable from the power supply.
The teeth of the auger mechanism come apart until the horizontal auger stops completely.	Make sure that the fixing seal on the vertical auger, no. 15 in the exploded diagram on p. 38, is attached securely.	
When turning, the horizontal auger scrapes on the bottom of the tank, causing noise and vibration.	There is not enough product in the inox tank; this leaves the rear evaporator uncovered, with the subsequent formation of ice on the bottom of the tank. As the auger turns it scrapes on the tank, causing noise and vibration. If this occurs refill the tank with the relevant product.	
The augers make a squeaking noise when they turn.	The noise is coming from the horizontal and vertical augers. This can be stopped by applying food-grade Vaseline to the areas shown in fig. 14 on p.41.	
The display shows the warning: " Low Mix Please Refill ".	This warning appears when there is not enough product in the tank. If this occurs, the product is moved to the front of the tank, which subsequently reduces the cooling rate; to compensate the cooling system is switched off for 5 minutes. After this time the warning disappears and the cooling system switches back on.	Refill the tank.
The control panel flashes, showing the warning: " Error:2, "	<ul style="list-style-type: none"> The product in the tank is colder than -8.5°C / 16.7°F; The thermostat sensor has short-circuited. <p>If this occurs the cooler switches off.</p>	Contact technical support for advice.
The control panel shows a flashing "□" symbol and the augers are moving.	This symbol means that the force required by the gearmotor has reached pre-alarm levels. In this condition the cooling system is switched off for 2 minutes, after which the error resets and the cooling system comes back on. The pre-alarm level helps to protect the augers, decreasing the possibility of breakage of the mechanisms.	
The control panel shows a flashing "□" symbol and the augers have stopped.	When the augers are stationary, this symbol means that the force required by the gearmotor has reached maximum levels. In this case, the cooling system and the augers are switched off. After 10 minutes, the error will automatically reset and the cooling system and augers will be reactivated. Should this problem occur again, make sure that there is no more than 4 liters of product in the tank or that the product is not too dense.	Contact technical support for advice.

Sistema Eléctrico / Electric System



ES

A: Filtro antiparásito (230V/50HZ)
1: Interruptor general
Pr: Presostato
LPr: Luz de interruptor de presión
C: Compresor
FM: Motoventilador
AS: Interruptor de alimentación elect.
EV1: Electroválvula
9: Fusible 5X20mm F315mA
M1: Motoreductora
EB1: Modulo electronic **B0005130-001**
D1: Driver brushless
q1: Termostato PT1000
r1: Sensor lector
A1: Control Electrónico de potencia

Color

BRN Marron
BLU Azul
GRN Verde
RED Rojo
BLK Negro
WHI Blanco
GRY Gris
VIO Violeta
ORA Naranga
YEL Amarillo

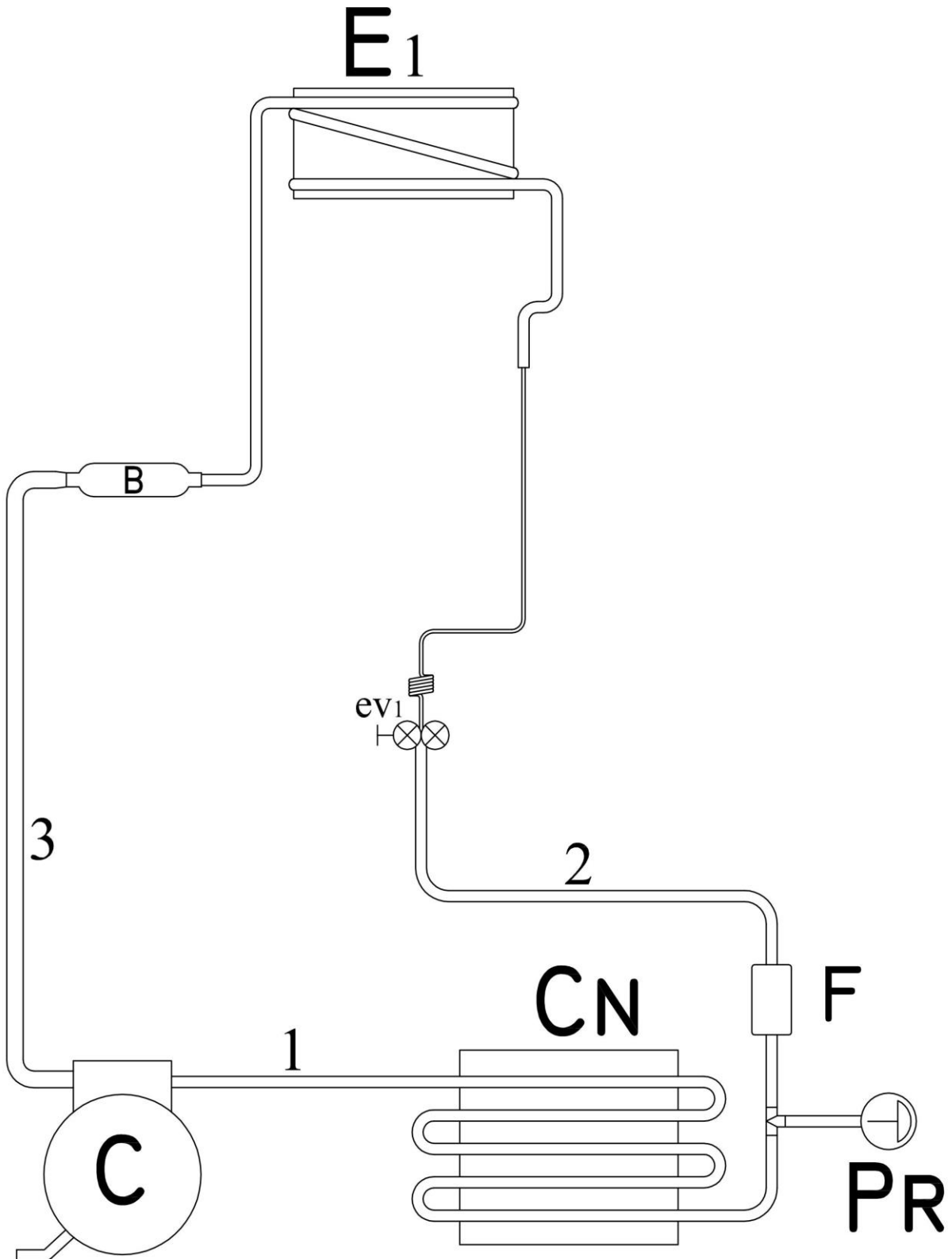
GB

A: Suppressor filter (230V/50HZ)
1: Main switch
Pr: Pressure switch
LPr: Pressure switch light
C: Compressor
FM: Fan motor
AS: Single Output Switching Power Supply
EV1: Solenoid valve
9: Fuse 5X20mm F315mA
M1: Brushless gear motor
EB1: Electronic board **B0005130-001**
D1: Brushless driver
q1: PT1000 thermostat
r1: Reed sensor
A1: Amperage control board

Colors

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

Sistema de Refrigeración / Cooling System



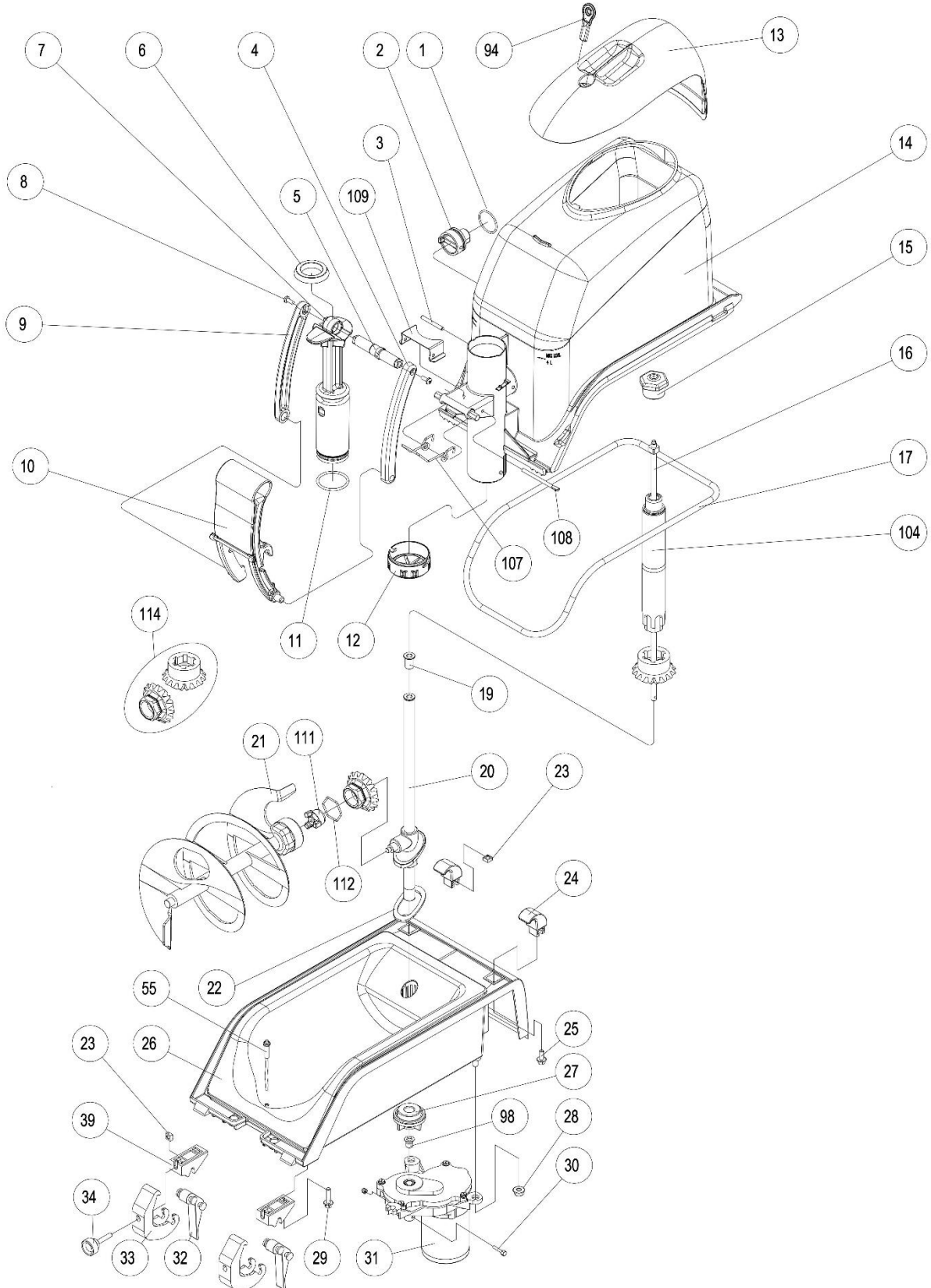
ES

C: Compresor
Cn: Condensador
F: Filtro de secado
B: Acumulador
ev1: Electrovalvula
E1: Evaporador
1: Línea de descarga
2: Línea líquido
3: Línea de aspiración
Pr: Presostato

GB

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

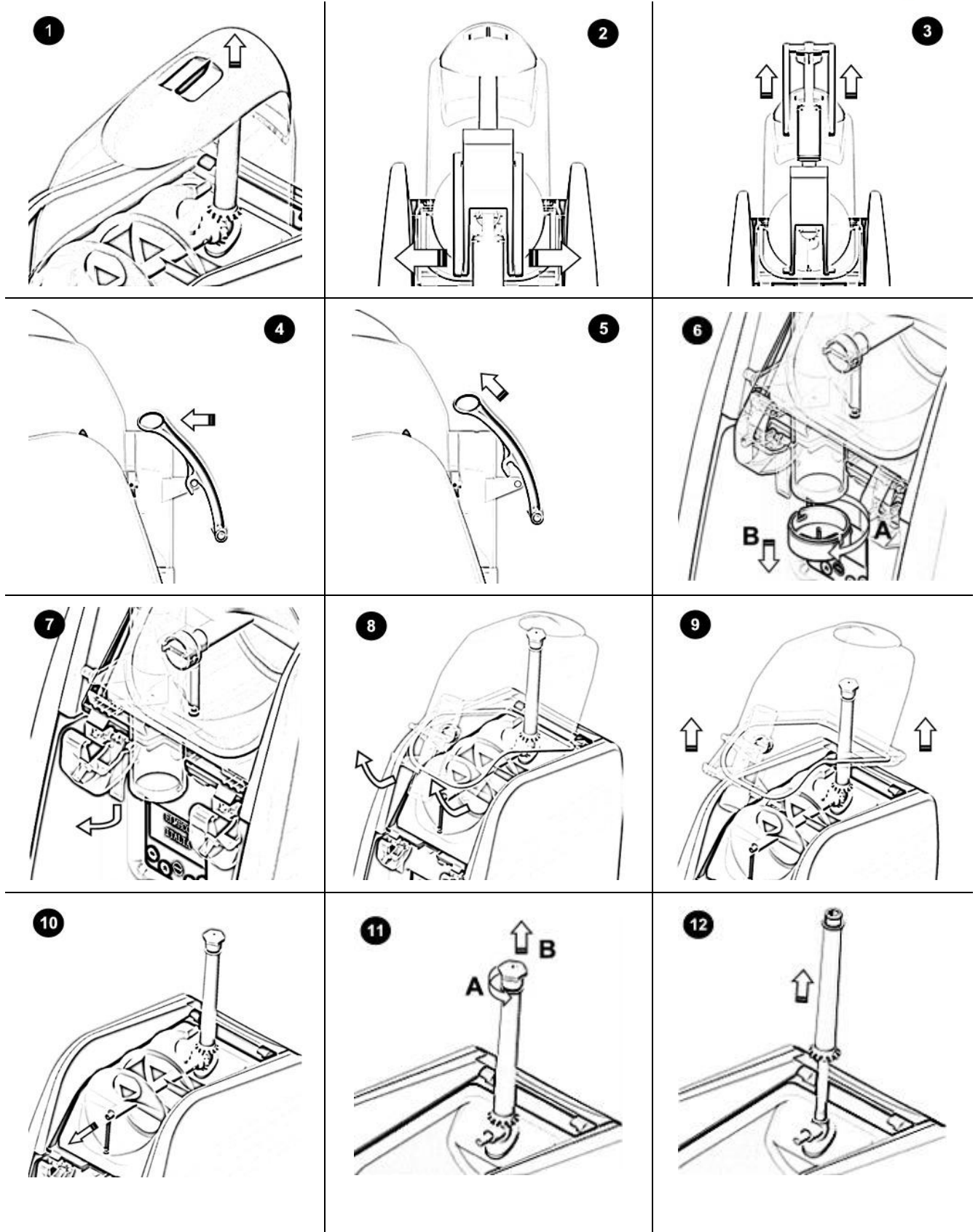
Despiece /Exploded View

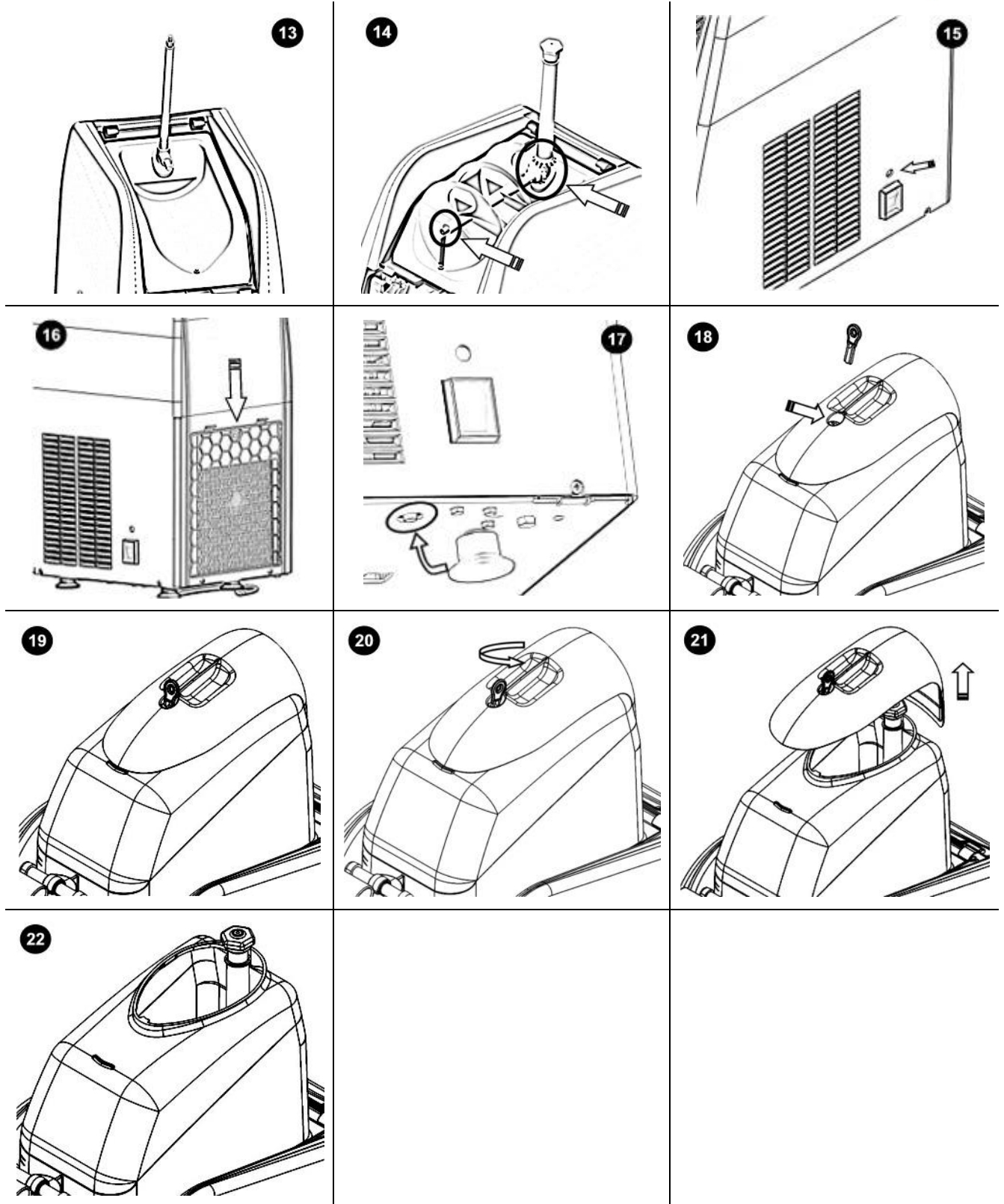


ES

GB

#	REFERENCIA CODES	DESCRIPCIÓN	DESCRIPTION
1	B0004107-002	JUNTA TÓRICA OR2106	FOOD SYLICON SLEEVE HOLDING GASKET OR2106
2	B0004101-002	MANGUITO SOLERA ECO SOFT	SOLERA ECO SOFT SLEEVE
3	B0000110-001	PASADOR CILINDRICO 4X35MM INOX A2	STEEL CYLINDRICAL PLUG 4X35MM
4	B0003108-002	CONEXIÓN LEVA DERECHA NYLON NEGRO	BLACK NYLON RIGHT LEVER CONNECTION
5	B0003106-001	CONEXIÓN LEVA	CONNECTIONS JUNCTION AXISIS
6	B0003111-001	JUNTA SILICONA DE156	SILICON TAP RELIEF GASKET DE156
7	B0003109-003	PISTON GRIFO COMPLETO SOLERA ECO SOFT	SOLERA ECO SOFT COMPLETE DRAIN PISTON
8	P0006105-001	TORNILLO M4X10MM INOX	STEEL SCREW
9	B0003107-002	CONEXIÓN LEVA IZQUIERDA NYLON NEGRO	BLACK NYLON LEFT HANDLE BRIDGE
10	B0003120-001	PALANCA NEGRO SOLERA ECO SOFT	SOLERA ECO SOFT BLACK HANDLE
11	B0003112-002	JUNTA TORICA OR3118	PISTON SILICON GASKET OR 3118
12	B0003101-001	VÁLVULA ESTRELLA SOLERA ECO SOFT	STAR SUPPLY VALVE
13	B0006109-002	TAPA DEPÓSITO SEF CON BLOQUEO	TRANSPARENT COVER WITH KEY LOCK
14	B0000102-003	DEPÓSITO TRANSPARENTE SOLERA ECO SOFT	SOLERA ECO SOFT TRANSPARENT TANK
15	M0000107-001	ABRAZADERA PALA HORIZONTAL	VERTICAL BLADE FIXING RING
16	B0000106-001	EJE DE TRANSMISIO CON TUERCA INOX	STEEL SHAFT WITH STEEL NUT
17	L0000106-001	JUNTA DE DEPÓSITO BB/SEF	TANK GASKET BB/SEF
19	M0000104-001	CASQUILLO ARBOL DE TRANSMISION	TRANSMISSION SHAFT BUSHING
20	B0000103-004	ARBOL DE TRANSMISION SEF CON CASQUILLO	SOLERA ECO SOFT TRANSMISSION SHAFT WITH BUSHING
21	B0004102-003	SOLERA ECO SOFT PALA HORIZONTAL 2017 VERS.	SOLERA ECO SOFT HORIZONTAL AUGER 2017 VERS.
22	A0000114-001	JUNTA ARBOL DE TRANSMISION	TRANSMISSION SHAFT GASKET
23	M0000120-001	TUERCA CUADRADA D5 HIERRO ZN UNI 5597	D5 SQUARE NUT
24	M0006103-003	BISAGRA POSTERIOR NEGRO	BLACK REAR HINGE
25	M0001101-001	TORNILLO GALVANIZADO 5X12	TE GALVANIZED SCREW 5X12
26	B0002101-002	EVAPORADOR SOLERA ECO SOFT NEGRO	SOLERA ECO SOFT COMPLETE BLACK TANK
27	M0000105-001	ABRAZADERA ARBOL	SHAFT FIXING RING
28	DADOD.6ZFL	TUERCA M6	M6 NUT
29	A0000115-001	TORNILLO M5X20MM	SCREW TE M5X20MM
30	B0000117-001	PASADOR CON ROSCA + TUERCA M3 SEF	KIT SCREW+NUT M3 BRUSHLESS/TRANSMISSION SEF
31	B0005102-001	MOTORREDUCTOR	BRUSHLESS GEARMOTOR 24VDC
32	M0006115-003	BISAGRA ANTERIOR NEGRO	BLACK FRONT HINGE
33	M0006102-003	GANCHO BISAGRA NEGRO	BLACK HINGE HOOK
34	M0006119-001	TORNILLO FIJACIÓN M5X25mm	SPLINED KNOB
39	M0006116-003	BASE NEGRO	BLACK BASE
55	B0005101-001	TERMOSTATO ELECTRONICO PT1000 SOLERA ECO SOFT	ELECTRONIC THERMOSTAT PROBE COMPLETE
94	B0006113-001	CLAVE PARA DESBLOQUEAR TAPA DEPÓSITO SEF	COVER UNLOCK KEY
98	A0000117-001	CASQUILLO MOTORREDUCTOR / ALBERO	GEAR MOTOR BUSHING
104	B0004113-001	SOLERA ECO SOFT PALA VERTICAL + CASQUILLO	SOLERA ECO SOFT VERTICAL AUGER + BUSHING
107	B0003118-001	MUELLE DE CIERRE DEL GRIFO	TAP CLOSING SPRING
108	B0003115-001	CHAVETA DE BLOQUEO DEL MUELLE	SPRING LOCKING PIN
109	B0003119-001	SOPORTE DE REDUCCIÓN DE APERTURA DEL GRIFO	OPENING TAP REDUCTION BRACKET
111	B0004115-001	ANILLO DE FIJACIÓN DE ENGRANAJE HORIZONTAL	HORIZONTAL GEAR FIXING RING
112	B0004116-001	JUNTA DE ENGRANAJE HORIZONTAL	HORIZONTAL GEAR GASKET
114	B0004114-007	PARES DE ENGRANAJES CÓNICOS PA6FV+POM-C HEXAGON	BEVEL GEAR PAIRS PA6FV+POM-C HEXAGON







Solera ECO Soft

Horchata Solera, S.L.
C/ San Cesáreo, 13
28021 - Madrid

Certificado de Garantía

Fecha de compra __/__/__

Modelo Solera ECO Soft

Matrícula

Condiciones de garantía:

Este equipo se garantiza por 12 meses; se sustituirán de los componentes que resulten defectuosos por motivos comprobados de fabricación o material defectuoso.

Las reparaciones en garantía se realizarán en nuestros centros de asistencia técnica autorizados y serán gratuitas. Sin embargo, los equipos deberán enviarse a dichos centros de asistencia. Los gastos, riesgos y daños relativos a los equipos transportados serán a cargo del comprador.

Para las reparaciones a domicilio, el Cliente deberá pagar los gastos de desplazamiento de nuestro personal de Servicio Técnico.

La garantía no se extiende a las piezas barnizadas, esmaltadas, plásticas o eléctricas y tampoco a los acabados internos y externos. Además, la garantía caducará automáticamente en caso de que el equipo haya sufrido alteraciones, modificaciones o reparaciones por parte de personal sin autorización, daños por incuria, o bien haya sido utilizado incorrecta o impropiamente.

Quedan específicamente excluidas de la garantía posibles irregularidades de funcionamiento causadas por condiciones anómalas de conexión eléctrica.

Los daños directos o indirectos eventualmente sufridos durante el periodo de funcionamiento del equipo no implicarán en ningún caso derecho de indemnización por nuestra parte.

El único documento probatorio para obtener las reparaciones en garantía será factura emitida y tendrá que:

- mostrar al personal técnico para reparaciones a domicilio;
- acompañar al equipo para reparaciones en nuestras instalaciones autorizadas.

Piezas y casuísticas NO incluidas en la garantía: clavijas; rearme del presostato; limpieza general y mantenimiento ordinario; alteración de cualquier componente; uso de componentes no originales y/o defectuosos; rotura accidental de componentes.

Sede Central: San Cesáreo, 13. 28021 Madrid • España Fax: (34) 91 915 052 344

Centro Atención al Cliente: +34 917 109 525 • 678 432 910

E-Mail: gruposolera@gruposolera.com • www.gruposolera.com

DICHIARAZIONE DI CONFORMITÀ DECLARATION OF CONFORMITY

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

Tipo di apparecchio - *Type of equipment*: MACCHINA DEL GELATO – ICECREAM MACHINE

Marchio Commerciale - *Trademark* ELMECO / SOLERA
Modello - *Type designation* QUICKREAM / SOLERA ECO SOFT

Costruttore - *Manufacturer* ELMECO
Indirizzo - *Address* VIA CIRCUMVALLAZIONE ESTERNA N. 12 80025 CASANDRINO (NA)
Telefono n° - *Telephone no.* 0039/081/5055724 - 5057068 - 5054028
Telefax n° - *Telefax no.* 0039/081/5055726

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

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

Norme o altri documenti normativi
standards or other normative documents

Rapporto di collaudo - Schede Tecniche
Test report - Technical file

IEC 60335-1:2010 (Fifth Edition)
IEC 60335-2-24:2010 (Seventh Edition)
EN 60335-1:2002 + A1:2004 + A11:2004 + A2:2006
+ A12:2006 + A13:2008
+ (corr. Jul. 2009) + A14 :2010
EN 60335-2-24:2010
EN 62233 :08
EN 55014-1:2006 + A1:2009
EN 55014-2:1997 + A1:2001 + A2:2008
EN 61000-3-2:2006 + A1:2009 + A2:2009
EN 61000-3-3:2008
EN 62233:2008

2008212UDI-001 19/07/2012 by Intertek

2008212UDI-002a 12/04/2012 by Intertek

2008212UDI-002b 27/02/2012 by Intertek

Informazioni ulteriori
Additional information

In qualità di costruttore e/o rappresentante autorizzato dalla società all'interno della CEE, si dichiara sotto la propria responsabilità che gli apparecchi sono conformi alle esigenze essenziali previste dalle Direttive su menzionate.

As the manufacturer's authorized established within ECC, We declare under our sole responsibility that the equipment follows the provisions of the directive states above.

Data e luogo di emissione
Date and place of issue

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

NAPOLI
NAPLES

RUMOROSITÀ - NOISINESS - GERAUSCHPEGEL - BRUIT - RUIDOSO

Modello - Model - Muster - Modèle - Muestra

