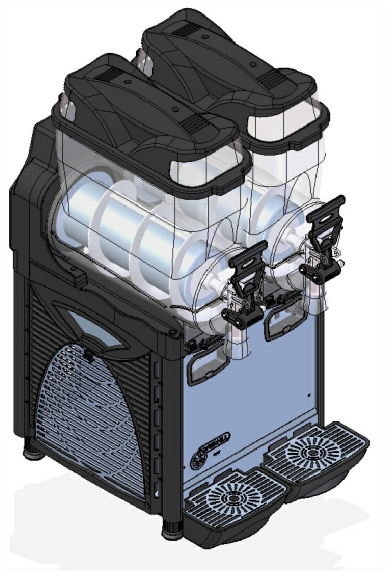
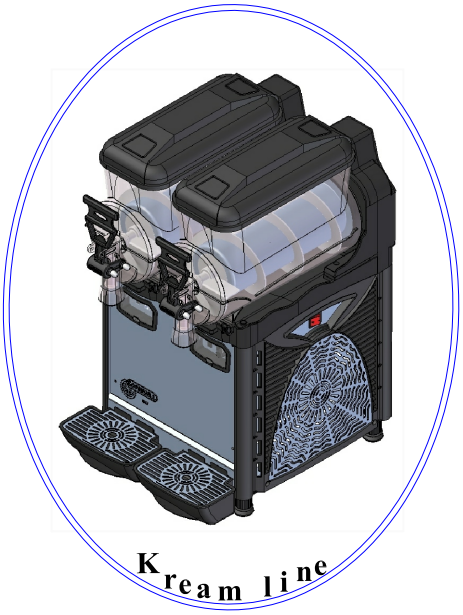
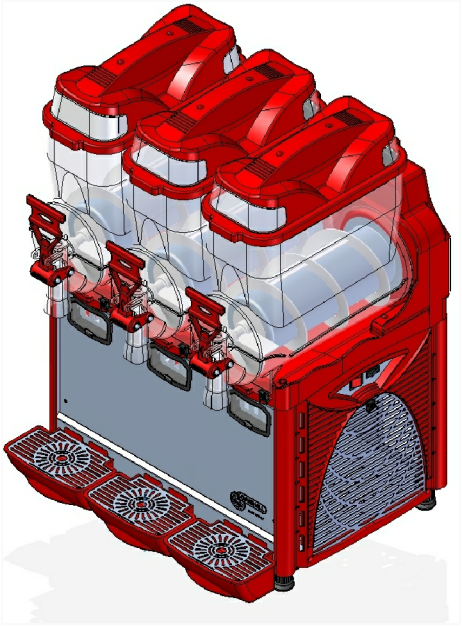
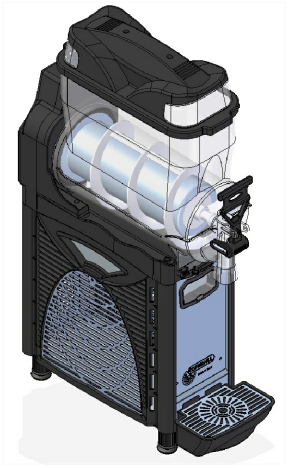
COFRIMELL









Manuale istruzioni

Operating instructions

Notice d'entretien

Manual de empleo

Versione italiana . . . . . **Pag. 2 - IT**

English version . . . . . **Pag. 14 - UK**

Version française . . . . . **Pag. 26 - FR**

Versión española . . . . . **Pag. 38 - ES**

Caratteristiche tecniche . . . . . **Pag. 50 - IT**
Technical features . . . . . **Pag. 50 - UK**
Données techniques . . . . . **Pag. 50 - FR**
Datos tecnicos . . . . . **Pag. 50 - ES**

IT Avvertenze

Il presente manuale istruzioni è parte integrante dell'apparecchio e dovrà essere conservato per qualsiasi consultazione.
La presente macchina è un dispensatore di bevande fredde.
Questo apparecchio deve essere destinato solo all'uso per il quale è stato realizzato. Ogni altro utilizzo è da considerarsi improprio e quindi pericoloso. Il costruttore non può essere ritenuto responsabile per eventuali danni dovuti ad un uso improprio.
Prima di installare ed operare sull' apparecchio leggere attentamente il presente manuale.
Regole fondamentali per la sicurezza:

- non toccare l'apparecchio quando si hanno mani o piedi bagnati
- non usare l'apparecchio a piedi nudi
- questo apparecchio può essere usato da bambini di età dagli 8 anni in su e da persone con capacità fisiche, sensorie o mentali ridotte o con mancanza di esperienza e conoscenza, solo se in presenza di un supervisore o alternativamente che siano stati precedentemente istruiti riguardo all' uso dell'apparecchio in un modo sicuro e siano stati compresi i pericoli coinvolti.
- I bambini non devono giocare con l'apparecchio
- le operazioni di pulizia e manutenzione non devono essere eseguite da bambini senza la supervisione di adulti.
- non permettere l'utilizzo dell'apparecchio a bambini o persone incapaci
- non lasciare l'apparecchio esposto agli agenti atmosferici
- non tirare il cavo di alimentazione per scollegare l'apparecchio dalla rete elettrica.

Il costruttore si riserva di apportare modifiche sia costruttive che estetiche senza preavviso.

UK Warning

This instruction manual is an integral part of the machine and must be kept for any further consultation.
This machine is a cold drink dispenser
This machine should be used only for the purpose for which it was designed. Any other use is inappropriate and therefore dangerous.
The manufacturer will not be held responsible for any damage caused by improper use.
Before installing and operating on the machine read carefully this instruction manual.
Basic safety rules:

- do not touch the machine when hands or feet are wet
- do not use the machine when barefooted
- this appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved
- children shall not play with the appliance
- cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision
- do not allow the machine to be used by children or untained persons
- do not leave the machine outside
- do not pull on the electrical cord when unplugging the machine.

The company reserves the right to modify the construction or appearance without notice.

ES Advertencias

El presente manual de instrucciones es parte integrante del aparato j deberá ser conservado para toda consulta.
El presente aparato es un distribuidor de bebidas frías.
Este aparato debe eser destinado solo al uso para el cual ha estado realizado. Otro utilizo es de considerarse impropio por lotanto peligroso. El constructor no puede ser considerado responsable por daños eventuales debido a un uso impropio.
Antes de instalar y usar el aparado leer atentamente el presente manual.
Normas de seguridad fundamentales:
- no tocar el aparato con las manos o los mojados
- no usar el aparato con los pies descalzos
- este aparato puede ser usado por niños de edad de los 8 años en sobre y de personas con capacidad fisicos, sensoriales o mentales reductos o con falta de experiencia y conocimiento, sólo si en presencia de un supervisor o alternativamente hayan sido instruidos anteriormente acerca de all' uso aparato en un modo seguro y hayan sido comprendidos los peligros implicados.
- los niños no tengo que jugar con el aparato
- las operaciones de limpieza y manutención no tienen que ser ejecutadas por niños sin la supervisión de adultos.
- no permitir el uso del aparato a nigos y personas discapacitadas
- no dejar el aparato expuesto a los fenómenos atmosféricos
- no tirar del cable de alimentación para desconectar el aparato de la corriente eléctrica.

El fabricante podrá introducir cambios técnicos o estéticos sin previo aviso.

FR Avertissement

La présente notice fait partie intégrante de la machine et vous devez bien la conserver pour pouvoir la consulter quand vous le désirez.
Cette machine est un distributeur de boissons froides.
Cette machine doit être exclusivement destinée à l'emploi pour lequel elle a été prévue. Toute autre utilisation doit être considérée comme incorrecte et par consèquent dangereuse.
Le constructeur décline toute responsabilité pour les éventuels dommages qui seraient dus à un usage impropre.
Avant l'installation et avant de mettre en route la machine, lisez attentivement cette notice.
Règles de sécurité générales :
- ne jamais toucher l'appareil avec les mains ou les pieds mouillés
- ne jamais utiliser l'appareil avec les pieds nus
- cet appereil peut être utilisé par enfants d'âge au-dessus des les 8 ans et de gens avec capacité physique,sensorielles ou mentales redoutes, ou avec manqué d'expérience et connaissance , seulement si en presence d'un superviseur ou alternativement que ils aient été précédentement instruits à l'usage de l'appareil d'une manière sûre et ils aient été comprises les danger impliqués.
- les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil.
- les operation de nettoyage et entretien ne doivent pas être exécutés par enfants sans la supervion d'adultes.
- ne pas laisser l'utilisation de l'appareil à des enfants ou à des personnes non autorisées
- ne pas laisser l'appareil exposé à l'action des agents atmosphériques
- ne pas tirer sur le cordon d'alimentation pour débrancher l'appareil de la prise de courant.

Le fabricant se réserve le droit d'apporter des modifications aussi bien techniques qu'esthétiques.

Indice

1. Informazioni Generali

2. Descrizione
   - 2.1 Componenti principali
   - 2.2 Caratteristiche tecniche
   - 2.3 Comandi generali
   - 2.4 Comando vasca

3. Installazione
   - 3.1 Sballaggio
   - 3.2 Posizionamento
   - 3.3 Collegamento elettrico
   - 3.4 Regole fondamentali per la sicurezza

4. Funzionamento della macchina
   - 4.1 Preparazione del prodotto
   - 4.2 Produzione granita e crema
   - 4.3 Comando e regolazione densità della granita/crema
   - 4.4 Produzione bibita

5. Pulizia
   - 5.1 Svuotamento vasca

6. Smontaggio
   - 6.1 Smontaggio rubinetto
   - 6.2 Smontaggio coperchio
   - 6.3 Smontaggio vasca
   - 6.4 Smontaggio vaschetta raccogligocce

7. Lavaggio e sterilizzazione
   - 7.1 Processo di lavaggio
   - 7.2 Sterilizzazione del distributore smontato

8. Rimontaggio parti lavate
   - 8.1 Rimontaggio vasca
   - 8.2 Rimontaggio coperchio
   - 8.3 Rimontaggio rubinetto

9. Pulizia condensatore
   - 9.1 Pulizia condensatore Oasis e Kream line 1 vasca
   - 9.2 Pulizia condensatore Oasis e Kream line 2 e 3 vasche

10. Ciclo di risciacquo
11. Sostituzione lampadina
12. Consigli
13. Demolizione/Smaltimento
14. Problemi e Soluzioni
15. Garanzia
16. Dichiarazione CE

Esploso ed Elenco Ricambi

1. Informazioni generali

La presente macchina è idonea per la produzione di granite, creme, sorbetti e bevande fredde.
Questo apparecchio deve essere destinato solo all'uso per il quale è stato realizzato. Ogni altro utilizzo è da considerarsi improprio e quindi pericoloso.
Il costruttore non può essere ritenuto responsabile per eventuali danni dovuti ad un uso improprio.

Prima di installare ed operare sull'apparecchio leggere attentamente il presente manuale, che ne è parte integrante e dovrà essere conservato per qualsiasi consultazione.

2. Descrizione

2.1 Componenti principali

I principali componenti della macchina sono :

1) Coperchio
2) Vasca
3) Leva rubinetto
4) Erogatore prodotto
5) Scatola comando vasca
6) Vaschetta raccogligocce
7) Regolazione densità granita/crema
8) Girante
9) Comandi generali
10) Pomello fissaggio vasca
11) Piedini livellatori

Oasis

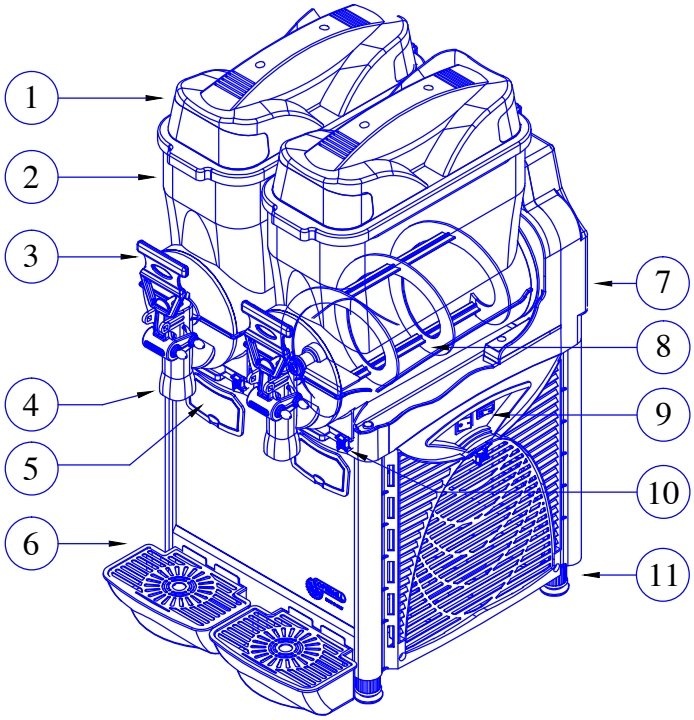


Fig. 1

2.2 Caratteristiche tecniche

Modello	Kream Line 1	Kream Line 2	Kream Line 3
Vasca	1	2	3
Capacità	1x6 lt 1x1,3 gal	2x6 lt 2x1,3 gal	3x6 lt 3x1,3 gal
Gas	R134a		
Larghezza L-W	21 cm 8,3 inch	40 cm 15,7 inch	60 cm 23,6 inch
Profondità P-D	53 cm 20,8 inch		
Altezza H	72 cm 28,3 inch		
Peso	28 kg 61 pounds	46 kg 101 pounds	60 kg 132 pounds
Potenza	Vedi dati di targa		
Voltaggio			
Pressione acustica	< 70 dB (A)		
Classe	N		

Kream Line

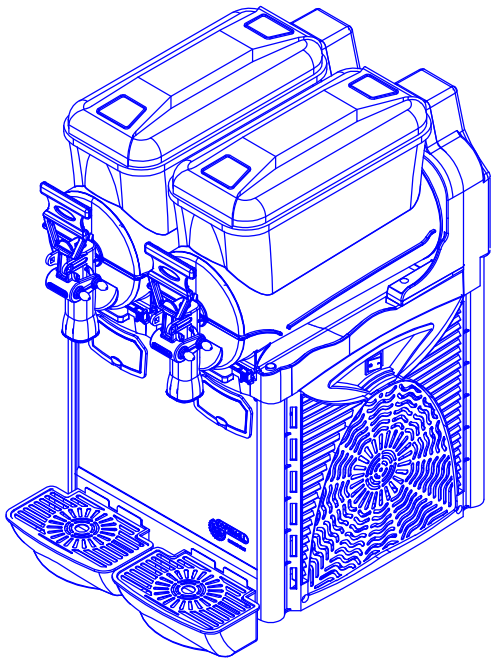


Fig. 1A

2.2 Caratteristiche Tecniche

Modello	OASIS 1-10	OASIS 2-10	OASIS 3-10
Vasche	1	2	3
Capacità	1 x 10 Lt. 1 x 2.2 Gal	2 x 10 Lt. 2 x 2.2 Gal	3 x 10 Lt. 3 x 2.2 Gal
Gas	R404a		
Larghezza L-W	21 cm 8.3 inch	40 cm 15.7 inch	60 cm 23.6 inch
Profondità P-D	53 cm 20.8 inch		
Altezza H	84 cm 33 inch		
Peso	32 Kg 70 pounds	56 Kg 123 pounds	72 Kg 158 pounds
Potenza	Vedi dati di targa		
Voltaggio			
Pressione acustica	< 70 dB (A)		
Classe	N		

Le caratteristiche tecniche dell'apparecchio (Volt, Hertz, Watt e q.tà di gas) sono riportate sulla targhetta matricola posta sul telaio . A titolo esemplificativo è riprodotta una *Targhetta Matricola*. (Fig.2)

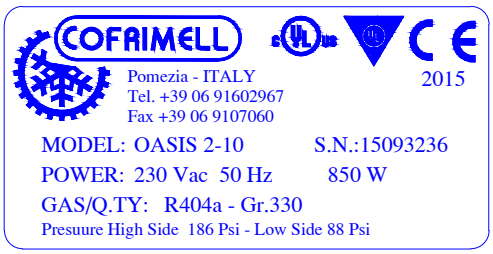


Fig.2

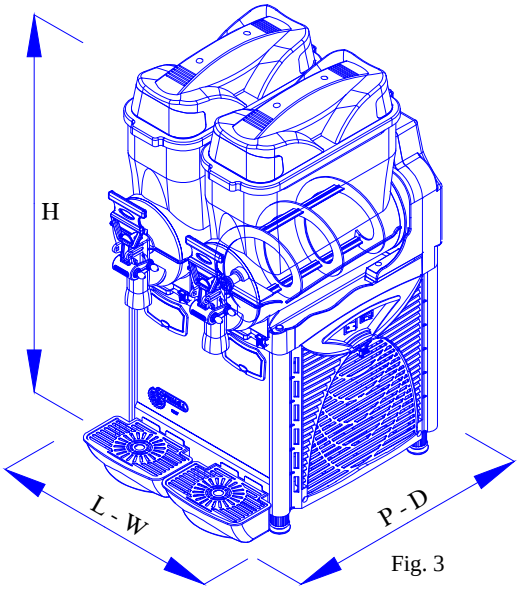


Fig. 3

Il costruttore si riserva il diritto di apporre modifiche senza preavviso.

2.3 Comandi generali (Fig. 4)

Sul lato destro di ogni macchina vi sono gli interruttori dei comandi generali .

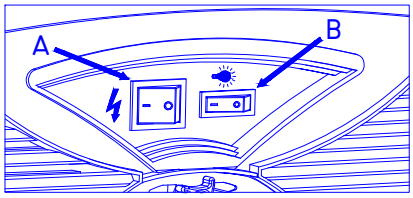


Fig.4

A) Interruttore luminoso

Posizione **0** : La macchina è spenta.

Posizione **I** : La macchina è alimentata.

B) Interruttore Luce

Posizione **0** : Luci coperchio spente.

Posizione **I** : Luci coperchio accese.

2.4 Comandi vasca (Fig. 5)

Sotto ogni vasca vi sono, protetti da uno sportellino, i comandi relativi alla vasca sovrastante.

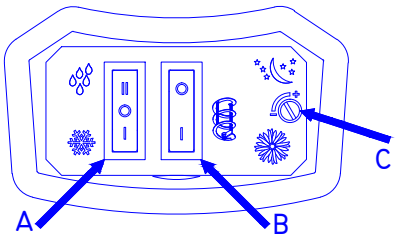


Fig. 5

COMANDO DEVIATORE **A**

I Impianto attivato per la produzione della granita e creme

II Impianto attivato per la produzione della bibita.

O Impianto disattivato/spento.

COMANDO INTERRUTTORE **B**

I Accensione girante per produzione granita e creme.

O Girante ed impianto produzione spento.

COMANDO TERMOSTATO **C**

Termostato per regolare la temperatura della bibita fredda quando il comando **A** è posizionato su **II** -

3. Installazione

3.1 Sballaggio

Sfilare l'involucro esterno di cartone e la copertura in plastica. Assicurarsi dell'integrità dell'apparecchio e controllare che non abbia subito danni durante il trasporto.

IMPORTANTE : tutti gli elementi dell'imballaggio non devono essere lasciati alla portata dei bambini quanto potenziali fonti di pericolo.

Smaltire i materiali dell'imballaggio suddividendoli per tipo e comunque in conformità alle norme vigenti.

Se lo si ritiene opportuno, conservare l'imballo per trasporti o spostamenti successivi.

3.2 Posizionamento

IMPORTANTE : (Fig. 5A) nelle operazioni di movimentazione o sollevamento, il distributore non deve essere mai preso per per i cilindri evaporatori. La ditta non risponde dei danni provocati delle suddette operazioni.

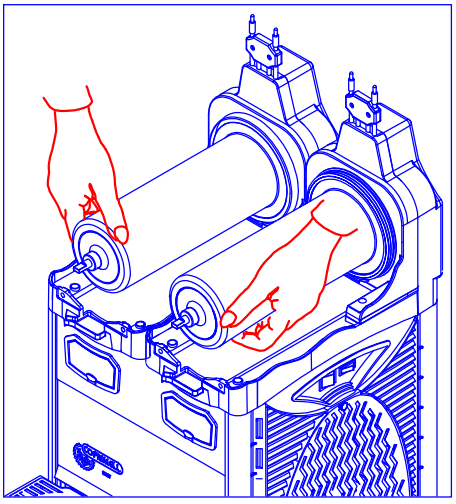


Fig. 5A

Posizionare l'apparecchio su di un piano orizzontale tale da sopportarne il peso. Per una migliore ventilazione lasciare tra l'apparecchio e le pareti (o altri ostacoli) una distanza minima di almeno 25 cm (10 inches). Aumentare la distanza se gli ostacoli sono sorgenti di calore. Agire sui piedini a vite al fine di regolare la stabilità ed il livellamento.
Lasciare uno spazio di operatività di almeno 150 cm (60 inch) per permettere un agevole utilizzo e/o per le eventuali operazioni di manutenzione.
Lasciare, inoltre anche 25 cm (10 inches), in alto per permettere di rimuovere i coperchi. (vedi Fig. 6)

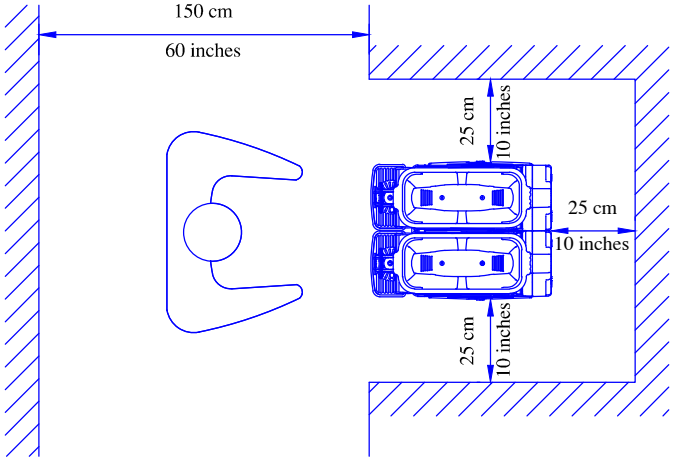


Fig. 6

3.3 Collegamento elettrico

Prima di collegare l'apparecchio verificare che:

- L'interruttore di accensione della macchina sia in posizione **0**
- L'impianto elettrico di alimentazione sia fornito di messa a terra a norma di legge.
- La tensione di rete corrisponda a quella indicata sulla targhetta **matricola** applicata sulla carrozzeria della macchina.
- Si consiglia di non superare il potenziale elettrico della macchina.
- E' assolutamente vietato fare uso di adattatori e prolunghe per il collegamento alla rete elettrica.
-

In caso di dubbi consultare esclusivamente personale specializzato.
La messa a terra dell'apparecchio è una garanzia di sicurezza prescritta dalla legge.

3.4 Regole fondamentali per la sicurezza

- Non toccare l'apparecchio quando si hanno mani o piedi bagnati.
- Non usare l'apparecchio a piedi nudi.
- Non permettere l'utilizzo dell'apparecchio a bambini o persone incapaci.
- Non lasciare l'apparecchio esposto agli agenti atmosferici.
- Non tirare il cavo di alimentazione per scollegare. l'apparecchio dalla rete elettrica.
- Non utilizzare l'apparecchio in prossimità di sostanze infiammabili e/o esplosive.
- Non lavare l'apparecchio con getti d'acqua.
- Non collocare l'apparecchio vicino ad impianti di riscal-damento (stufe od altri macchinari).

4. Funzionamento della macchina

Prima di mettere in funzione l'apparecchio bisogna effettuare un'accurata pulizia dei componenti che verranno poi a contatto con le bevande così come riportato nella sezione **7. Pulizia e Sterilizzazione.**

4.1 Preparazione prodotto

Nel caso di prodotti concentrati, per una corretta omogeneità di miscelazione occorrerà premiscelare il concentrato diluendolo con l'acqua in conformità alle indicazioni del produttore di concentrato.

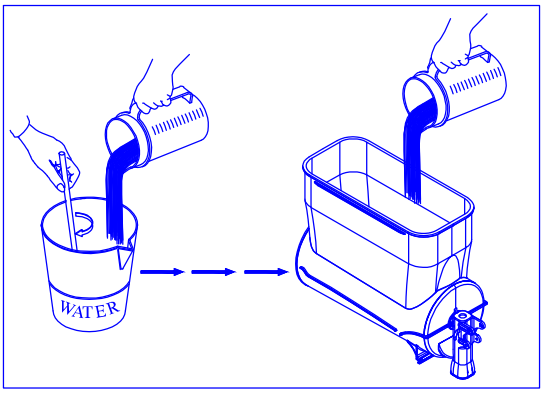


Fig. 7

Attenzione versare il liquido nella vasca solo con la macchina spenta ed il cavo di alimentazione scollegato.
Non superare mai il livello MAX.
Assicurarsi sempre di non scendere sotto il livello MIN e non introdurre liquidi con temperature superiori ai 25°C.

4.2 Produzione Granita e creme

Per la produzione di Granita, il prodotto deve avere una concentrazione minima di zucchero di 13° BRIX.
Una concentrazione minore di zucchero può essere causa di danneggiamento del sistema di miscelazione (Cloaca e Motoriduttore).

Per la preparazione della granita/creme, posizionare il deviatore

A in posizione **- I** e l'interruttore miscelazione

B in posizione **- I** vedi Fig. 5

Erogazione granita e crema.
Per l'erogazione del prodotto agire sulla leva rubinetto. Fig.8.

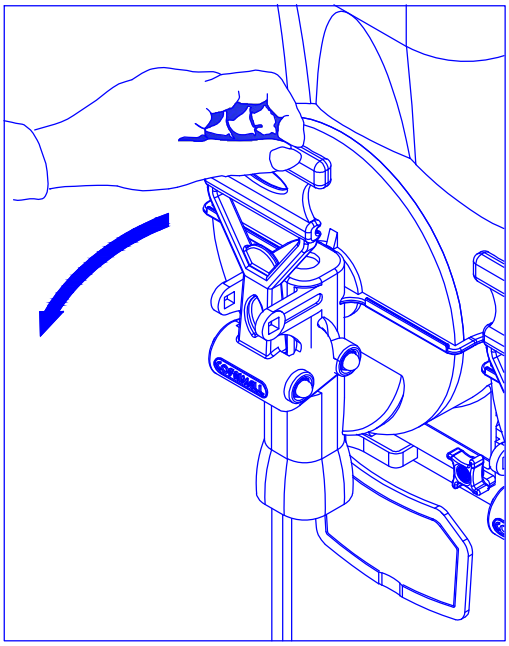


Fig. 8

4.3 Regolazione della densità granita / creme

Il comando è posizionato dietro il coperchio posteriore.
Nella parte posteriore della macchina è presente uno sportellino di acciaio dietro al quale è posizionata la manopola per regolare la densità della granita e delle creme.
La densità ottimale è già stata regolata in fabbrica ed è comunque possibile agire sull'apposita regolazione per aumentarla o diminuirla seguendo le operazione riportate in Fig. 9.

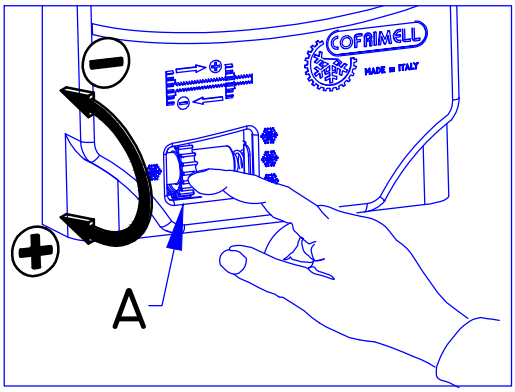


Fig. 9

A) Aprire lo sportellino di inox facendolo scorrere da sx verso dx.
B) Azionare la ruota **A** da sx verso dx per avere una granita o crema più densa.
C) Azionare la ruota **A** da dx verso sx per avere una granita o crema meno densa.

ATTENZIONE: Una errata regolazione della densità può provocare formazione di ghiaccio sull'evaporatore con blocco della girante.

4.4 Produzione Bibita

Per una produzione di Bibita fredda, dopo aver preparato il prodotto, predisporre il funzionamento in modalità Bibita.
Per fare ciò occorre mettere il deviatore A di funzione in Posizione **- II** (vedi Fig. 5)

Si raccomanda di mantenere il livello minimo del prodotto sopra il cilindro evaporatore. (Fig. 10)

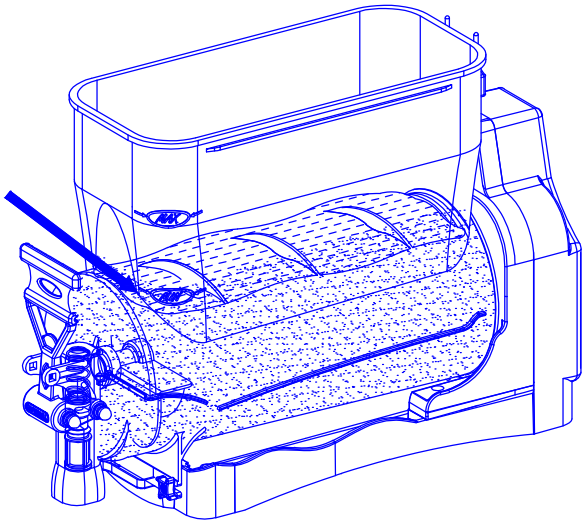


Fig. 10

Regolazione temperatura prodotto
In modalità frigobibita, la macchina è predisposta per il mantenimento del prodotto a temperatura positiva. La temperatura ottimale è già stata regolata in fabbrica. E' comunque possibile modificare tale temperatura agendo sul termostato posto all'interno della scatola comandi.
Per fare ciò aprire lo sportellino nel pannello anteriore sotto la vasca e ruotare la vite di regolazione.

5. Pulizia

La pulizia dei componenti principali, deve essere eseguita con l'interruttore generale sulla posizione **O** e con la spina disinserita dalla presa di corrente.

5.1 Svuotamento vasca

Prima di procedere con la pulizia di ogni vasca è necessario svuotarla del prodotto che è stato precedentemente preparato.

6. Smontaggio.

6.1 Smontaggio rubinetto. (Fig. 11)

Non smontare il rubinetto se prima non si è provveduto a svuotare la vasca.

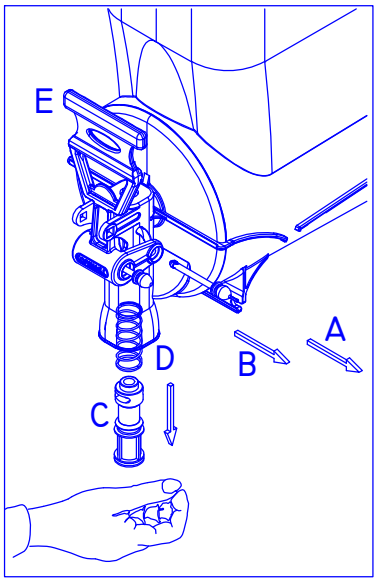


Fig. 11

1- Prima di rimuovere il perno di rotazione (**A**) nel verso della freccia, mettere una mano sotto il foro di uscita del prodotto, in quanto a rimozione ultimata automaticamente la valvola (**C**) e la molla (**D**) si sfileranno dalla loro sede.

2- La rimozione del perno (**B**) è necessaria solo quando si vuole lavare anche la leva (**E**)

6.2 Smontaggio coperchio. (Fig. 11a)

Alzare il coperchio verso l'alto e rimuoverlo dalla vasca.

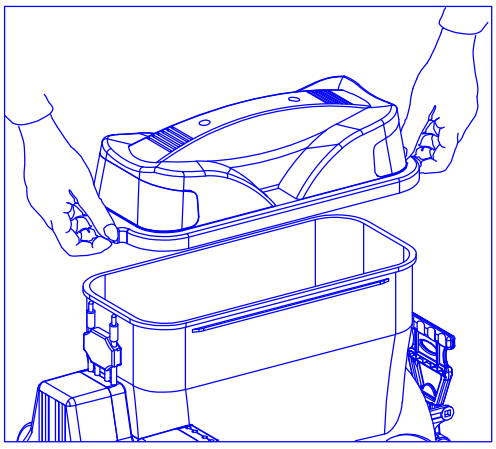


Fig. 11a

6.3 Smontaggio vasca

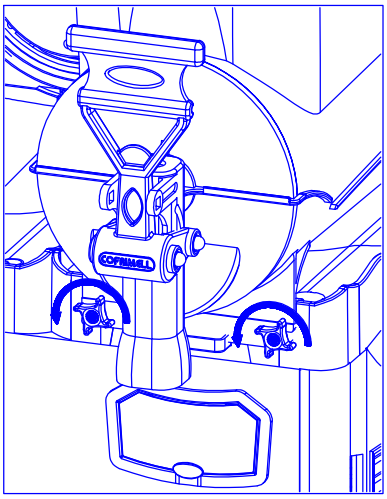


Fig. 12

Rimuovere i due **fermi** anteriori svitandoli in senso antiorario. (Fig. 12)

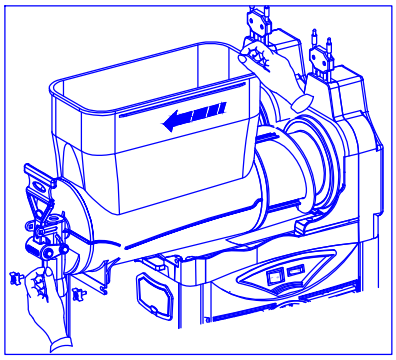


Fig. 13

Sfilare la **vasca** dalla sua sede. (Fig. 13).

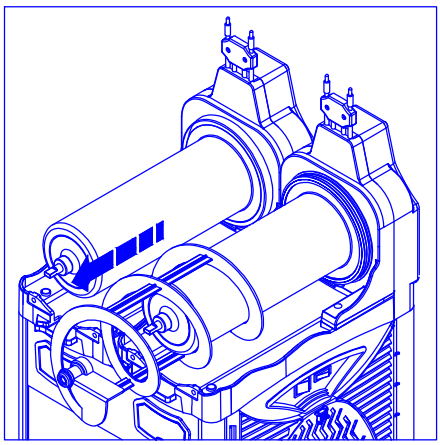


Fig. 14

Rimuovere la girante sfilandola. (Fig. 14)

ATTENZIONE : Durante queste operazioni non spostare l'apparecchio usando come presa i cilindri evaporatori (vedi Fig. 5A)

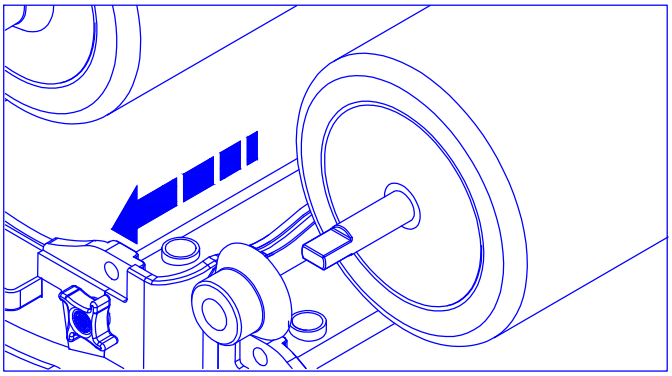


Fig. 15

Rimuovere la **guarnizione tenuta** Girante-Mozzo. (Fig. 15).

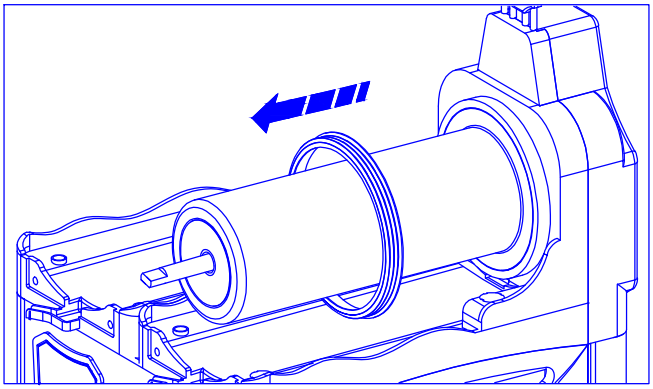


Fig. 16

Rimuovere la **guarnizione vasca.** (Fig. 16)

6.4 Smontaggio vaschetta raccogligocce

Sollevare la vaschetta e la griglia in modo da estrarla dalla sede , tirandola verso l'esterno. (Fig. 17)

Lavare con acqua tiepida ed asciugare. Inserire di nuovo la vaschetta nella sua sede e premere verso il basso.

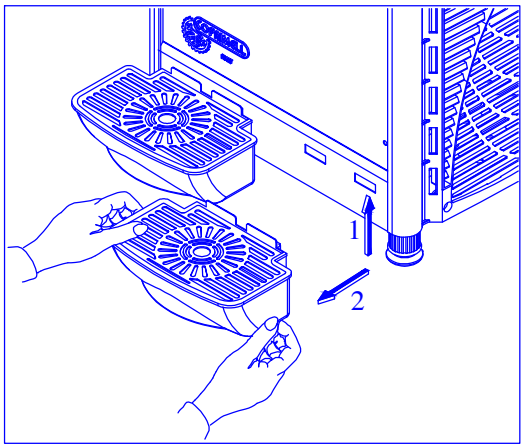


Fig. 17

7. Lavaggio e sterilizzazione

7.1 Processo di lavaggio

Per l'igiene, per la qualità delle bevande erogate e per un perfetto funzionamento della macchina si rendono necessari, accurati e frequenti lavaggi in base al prodotto utilizzato.

Non lavare i componenti della macchina in lavastoviglie.

Lavare in una bacinella capiente tutti i componenti utilizzando acqua tiepida (c.a. 40°C) ed un detergente neutro adatto alle parti in plastica.
Attenersi alle indicazioni del produttore del detergente per la concentrazione dello stesso.
Eseguire un accurato risciacquo con acqua pulita di tutte le parti lavate per rimuovere eventuali tracce di detergente.
Asciugare tutte le parti con un panno pulito e morbido.

Il coperchio va lavato con un semplice panno umido senza immergerlo nell'acqua.

Non usare prodotti abrasivi che possono compromettere la trasparenza della vasca.
Durante il periodo di inattività, proteggere l'apparecchio, soprattutto dalla polvere, mantenendolo coperto.

7.2 Sterilizzazione del distributore smontato

Una corretta sterilizzazione deve essere eseguita poco prima di utilizzare la macchina. Se il distributore, rimane per lungo tempo inattivo, procedere ad una sterilizzazione ulteriore prima della sua messa in funzione.
Utilizzare per il lavaggio una soluzione di acqua tiepida (c.a. 40°C) e ipoclorito di sodio (candeggina) nella proporzione di 10 grammi (1/2cucchiaio) per ogni litro di acqua.
Per una migliore pulizia si consiglia di non usare spugne abrasive e/o metalliche.

8. Rimontaggio delle parti lavate.

Tutti i componenti lavati e sterilizzati, devono essere riassemblati con cura. Alcuni componenti (valvola rubinetto e guarnizioni) devono essere lubrificati per garantire il loro corretto funzionamento.
Ogni macchina è dotata di un tubetto lubrificante.
Una pulizia insufficiente può provocare la formazione di muffe e batteri.

ATTENZIONE : Durante queste operazioni non spostare l'apparecchio usando come presa i cilindri evaporatori (vedi Fig. 5A)

8.1 Rimontaggio Vasca

Posizionare la guarnizione della vasca sul fondo del cilindro evaporatore lubrificandone la parte superiore (A). (Fig. 18)

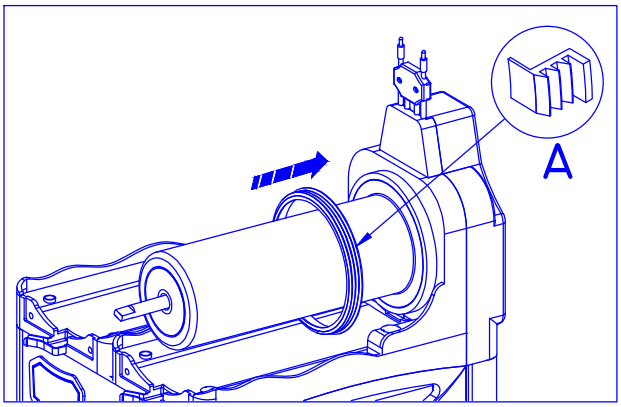


Fig. 18

Lubrificare la superficie del cilindro nella parte adiacente all'uscita dell'albero di trasmissione indicata dalla freccia (A). (Fig. 19)
Applicare la guarnizione di tenuta girante-mozzo,lubrificandone sia la parte interna che esterna (vedi freccia B. Fig. 19)

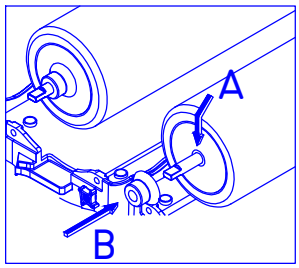


Fig. 19

Introdurre la girante in modo che la sua testina si incastri nell'albero di trasmissione e lubrificare la parte esterna (vedi freccia A. Fig. 20)

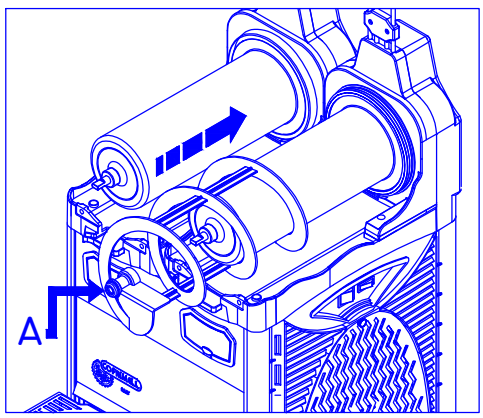


Fig. 20

Inserire la vasca fino in fondo verificando l'aderenza corretta della vasca con la guarnizione. (Fig. 21)

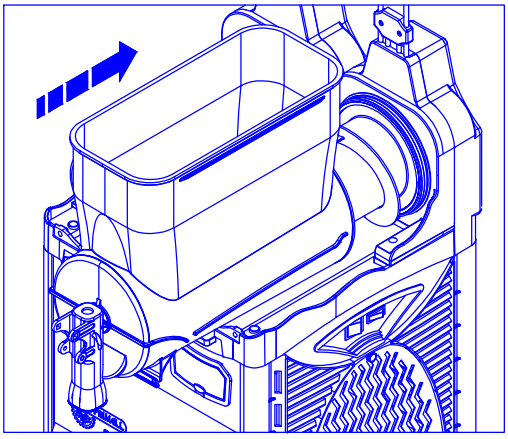


Fig. 21

Riavviatare le manopole di fissaggio in senso orario. (Fig. 22)

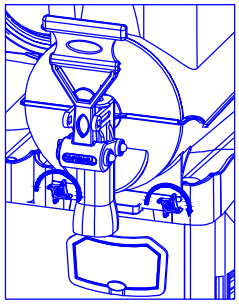


Fig. 22

8.2 Rimontaggio Coperchio

Posizionare il coperchio sopra la vasca avendo cura di verificare il corretto inserimento dei contatti elettrici. (Fig. 23)

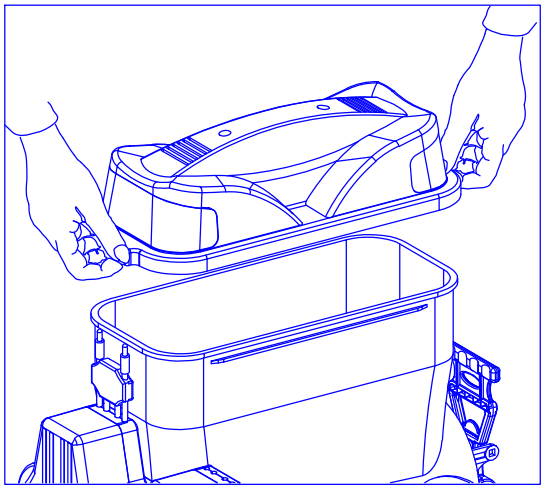


Fig. 23

8.3 Rimontaggio Rubinetto

Eseguire le operazioni nel seguente modo:

1) Posizionare la leva E in modo da far combaciare i fori per l'inserimento del perno di rotazione B (qualora questo fosse stato smontato).
2) Lubrificare la valvola C con la vasellina fornita a corredo e spingerla unitamente alla molla D nella sede del foro di uscita del prodotto ed inserire il perno A. (Fig . 24)

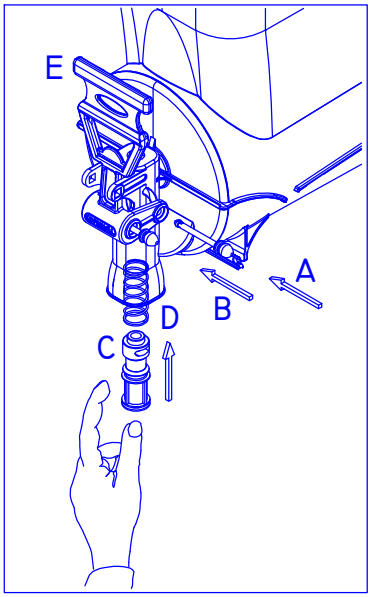


Fig.24

9. Pulizia condensatore

La manutenzione ordinaria della macchina, si riduce ad ad un'accurata pulizia interna della polvere, ed in particolare a quella depositata sulle alette del condensatore.

Se il condensatore è sporco, compromette il buon funzionamento della macchina e l'efficienza del refrigeratore. Effettuare tale operazione almeno una volta al mese.

Effettuare la pulizia solo a macchina spenta.
Con l'interruttore generale in posizione **0**,
e con il cavo di alimentazione scollegato.

9.1 Pulizia Condensatore OASIS - KREAM LINE 1 vasca

Per effettuare la pulizia del condensatore rimuovere il pannello posteriore svitando le 4 viti che lo sostengono.
Utilizzare un pennello morbido ed asciutto per rimuove la polvere accumulatasi. (Fig. 25)

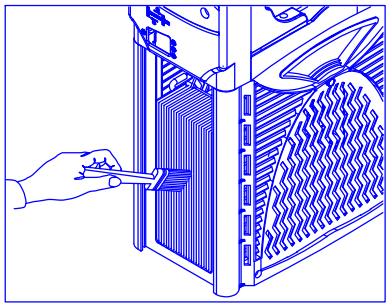


Fig. 25
A pulizia completata rimontare il pannello.

9.2 Pulizia Condensatore OASIS-KREAMLINE 2-3 vasche

Rimuovere il pannello di inox del lato sinistro della macchina, svitando la vite (A). (Fig. 26)

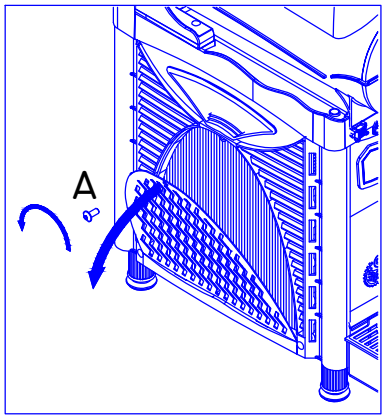


Fig. 26

Con un pennello morbido ed asciutto, rimuove la polvere che si è accumulata sul condensatore. (Fig. 27)

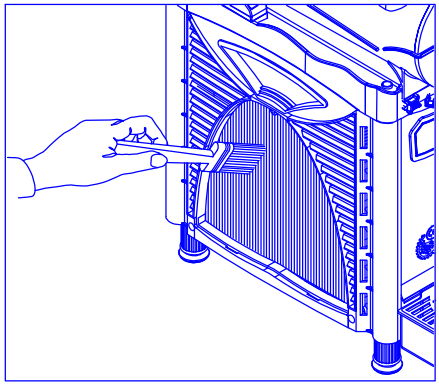


Fig. 27
A pulizia completata rimontare il pannello.

10. Ciclo Risciacquo

Prima di procedere all'avvio della macchina eseguire un ciclo di risciacquo. Procedere come segue :

- Riempire la vasca di acqua pulita.
- Accendere la macchina con l'interruttore funzione in posizione 0.
- Azionare la miscelazione con l'interruttore in posizione **I**.
- Aspettare 5 minuti e svuotare la vasca dal rubinetto.
- Spengere l'interruttore principale.
- Asciugare l'intermo della vasca.

11. Sostituzione lampadina luce

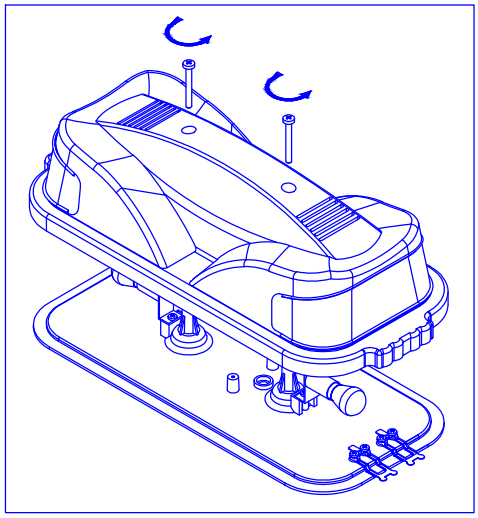


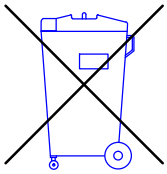
Fig. 28
Dopo aver rimosso i fissaggi indicati in Fig. 28.
Rimuovere la lampadina da sostituire spingendola e ruotandola per farla uscire dal sistema di bloccaggio a baionetta.
Sostituire solo con un ricambio originale.

12. Consigli

Il tempo per la refrigerazione del prodotto è influenzato dalla temperatura esterna, dalla temperatura iniziale del prodotto, dalla quantità di zucchero nel prodotto e dalle regolazioni di densità e/o di temperatura impostate sulla macchina. Al fine di ridurre i tempi e rendere più veloce la refrigerazione, è bene non introdurre il prodotto a temperatura ambiente e/o caldo, ma avere cura di preraffredarlo.
Nel caso sia necessario rabboccare la quantità di liquido, effettuare il rabbocco con liquido pre-raffreddato.
Nel caso il prodotto da versare sia una miscela di acqua e concentrato, avere cura di premiscelare il prodotto prima di introdurlo nella macchina. Rispettare sempre le istruzioni del produttore del preparato, per la preparazione della granita e delle creme.

13. Smaltimento

Qualora l'apparecchio non venga più utilizzato, si raccomanda di renderlo inoperante tagliando il cavo di alimentazione dopo averlo scollegato dalla rete elettrica. Gli apparecchi devono essere smaltiti tramite enti e/o autorizzate secondo le Direttive Europee 2002/96/CE e non possono essere smaltiti secondo il normale flusso dei rifiuti solidi urbani.



14. Problemi - Cause - Soluzioni

Qualora dovessero verificarsi dei problemi ove le situazioni sotto riportate sono precedute dal simbolo ⚠ è assolutamente necessario avvalersi di un tecnico specializzato.

Problemi	Cause	Soluzioni
La macchina non si accende	L'interruttore luminoso spento	Mettere su posizione 1 l'interruttore luminoso (Fig.4)
	Spina non inserita	Inserire la spina
	Cavo alimentazione difettoso	⚠ Sostituire il cavo di alimentazione
	L'interruttore luminoso è guasto	⚠ Sostituire l'interruttore luminoso
La macchina non fa la granita	Interruttore in posizione 0	Portare l'interruttore B in posizione I -
	Il deviatore A non in posizione I -	Portare il deviatore A in posizione I -
	Regolazione densità granita non corretta	Regolare correttamente la densità della granita vedi fig. 9
	Macchina con areazione insufficiente e vicino a fonti di calore	Posizionare la macchina in luoghi più areati ed in assenza di calore
	Perdita di gas refrigerante	⚠ Ripristinare e ricaricare il circuito
	Il condensatore è ostruito	Provvedere alla pulizia del condensatore vedi fig.25-26-27
	Il micro bloccato	⚠ Provvedere alla pulizia o eventuale sostituzione
La girante non gira	Interruttore B in posizione 0	Portare l'interruttore B in I -
	Blocchi di ghiaccio all'interno della vasca	Verificare la regolazione della densità Controllare la funzionalità del micro
	L'interruttore B è difettoso	Sostituire l'interruttore B
La girante fa rumore	Lubrificazione insufficiente	Lubrificare correttamente
Il rubinetto perde	Valvola di erogazione C difettosa	Sostituire la valvola di erogazione C (Fig.11)
	Valvola di erogazione non lubrificata	Lubrificare correttamente la valvola di erogazione
Il rubinetto non eroga	Blocchi di ghiaccio all'interno della vasca	Posizionare il comando deviatore A (Fig. 5) nella posizione 0 (impianto disattivato)

- Per qualsiasi altra causa non riportata nella tabella contattare un tecnico.

15. Garanzia

Il presente apparecchio è garantito per un periodo di un anno dalla data dell'acquisto, dopo tale data decade il diritto di garanzia e verrà esplicata addebitando, oltre alle spese di manodopera, anche il costo delle parti sostituite e quelle di trasporto.
Per la validità della garanzia fa fede la data di acquisto ed il numero di matricola della macchina.
Segni di manomissioni della matricolae/o sua rimozione e/o illeggibilità, fanno decadere i termini di garanzia.

La garanzia comprende la sostituzione o la riparazione gratuita delle parti riconosciute difettose per vizi di fabbricazione, sono esclusi tutti quei componenti elettrici minuti di facile reperibilità (fusibili, lampadine ecc.) e tutti i materiali soggetti ad usura come guarnizioni ecc.

Per le parti risultate in garanzia devono pervenire in sede in porto franco e verranno rese franco ns. stabilimento.
Gli interventi effettuati in garanzia non danno in nessun caso luogo a modifiche o prolungamenti della data di scadenza della garanzia stessa.

La Cofrimell, dopo aver visionato le parti, valuterà l'applicazione della garanzia.
Sono escluse dalla garanzia tutte quelle parti che dovessero risultare difettose a causa di installazione errata, trascuratezza per uso incorretto o difforme rispetto alle istruzioni fornite dal costruttore, riparazioni effettuate da personale non idoneo, danni dovuti dal trasporto.

La casa costruttrice dichiara che la merce deve essere accettata con riserva di controllo e verifica entro 7 (sette) giorni dalla consegna.

E' esclusa la responsabilità del costruttore per eventuali danni che possano, direttamente od indirettamente, derivare a persone e/o cose per effetto della mancata o inesatta osservazione di tutte le prescrizioni indicate nel manuale di istruzione allegato all'apparecchio.

La casa costruttrice si riserva il diritto di apportare modifiche tecniche e non, senza preavviso.

16. Dichiarazione CE

La Cofrimell s.a.s., via delle Monachelle 66/B Pomezia (RM) Italia, in qualità di costruttore all'interno della CEE, dichiara sotto la propria responsabilità che i seguenti prodotti :
Tipo di apparecchio : **MACCHINA PER GRANITA - CREME E SORBETTO**
Modelli : **OASIS 1-10 , OASIS 2-10 , OASIS 3-10 - KREAMLINE 1-2-3**
Sono conformi alle esigenze essenziali previste dalle seguenti direttive :
Directive 2006/95/EC (Direttiva Bassa Tensione)
- EN 60335-1:2012 + EC:2014 ed EN60335-2-24:2010
Directive2004/108/EC (Direttiva Compatibilità Elettromagnetica)
- EN 61000-3-2:2006 ed EN 61000-3-3:2013
- EN 55014-1 :2006 + A1:2009 + A2:2011 ed EN 55014-2 : 1997 + A1 :2001 + A2:2008
Vedere targa dati sulla macchina (luogo e anno di fabbricazione)

COFRIMELL s.a.s.
(L'amministratore)

Index

1. General information

2. Description
   - 2.1 Main Components
   - 2.2 Technical features
   - 2.3 Main control
   - 2.4 Bowl's control

3. Installation
   - 3.1 Unpacking
   - 3.2 Positioning
   - 3.3 Elctrical connection
   - 3.4 Main safety information

4. Operation of the machine
   - 4.1 Preparation of the product
   - 4.2 Slush production
   - 4.3 Setting of the thickness control
   - 4.4 Cold drink production

5. Cleaning
   - 5.1 Bowl Emptying

6. Disassembling
   - 6.1 Dispending tap disassembling
   - 6.2 Lid disassembling
   - 6.3 Bowl disassembling
   - 6.4 Drip tray disassembling

7. Washing and sanitizing
   - 7.1 Washing process
   - 7.2 Sanitizing of the disassembled machine

8. Reassembling of the washed parts
   - 8.1 Bowl re-assembling
   - 8.2 Lid re-assembling
   - 8.3 Dispensing tap re-assembling

9. Condenser Cleaning
   - 9.1 Condenser Oasis 1-10 - Kream line 1 cleaning
   - 9.2 Condenser Oasis 2-3/10 - Kream line cleaning

10. Rinsing
11. Lamp replacing
12. Suggestions
13. Demolition/Disposal
14. Problems & Solutions
15. Warranty
16. CE Declaration

Exploeded view and spare parts list

1. General informations

This is machine is a Slush machine and a Cold drink dispenser.
This machine must be used only for the purpose for which it was designed. Any other use is inappropriate and therefore dangerous.
The manufacturer will not be held responsible for any damage caused by improper use.

Before installing and operate read carefully this manual which i san integral part of the machine and must be kept for any further consultation.

2. Description

2.1 Main components

The main components of the machine are :

1) Lid
2) Bowl
3) Tap lever
4) Product supply
5) Bowl's switches box
6) Drip tray
7) Thickness control
8) Spiral blade
9) Main switches
10) Bowl's fixing knob
11) Rubber leg

Oasis

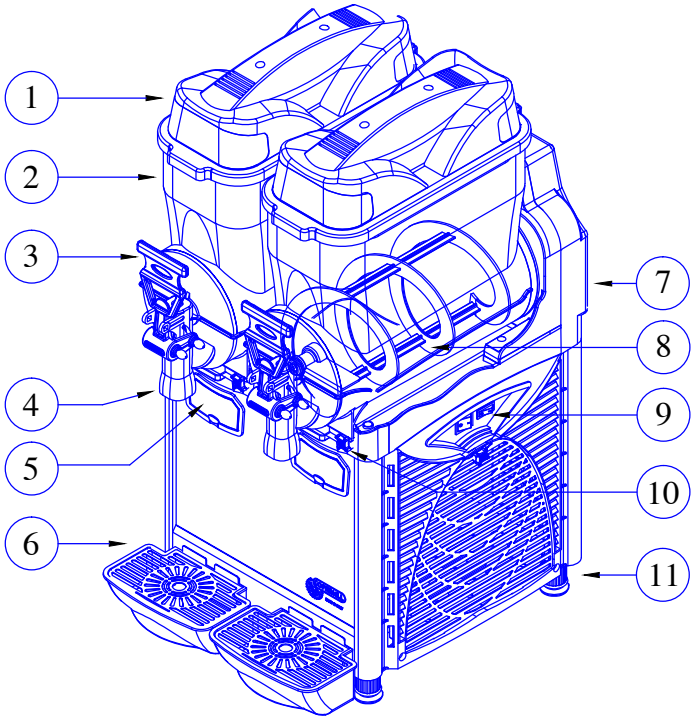


Fig. 1

2.2 Technical features

Models	Kream Line 1	Kream Line 2	Kream Line 3
Bowls	1	2	3
Capacity	1x6 lt 1x1,3 gal	2x6 lt 2x1,3 gal	3x6 lt 3x1,3 gal
Gas	R134a		
Width L-W	21 cm 8,3 inch	40 cm 15,7 inch	60 cm 23,6 inch
Depth P-D	53 cm 20,8 inch		
Height H	72 cm 28,3 inch		
Weight	28 kg 61 pounds	46 kg 101 pounds	60 kg 132 pounds
Power	See data on the plate		
Voltage			
Acoustic pressure	< 70 dB (A)		
Class	N		

Kream Line

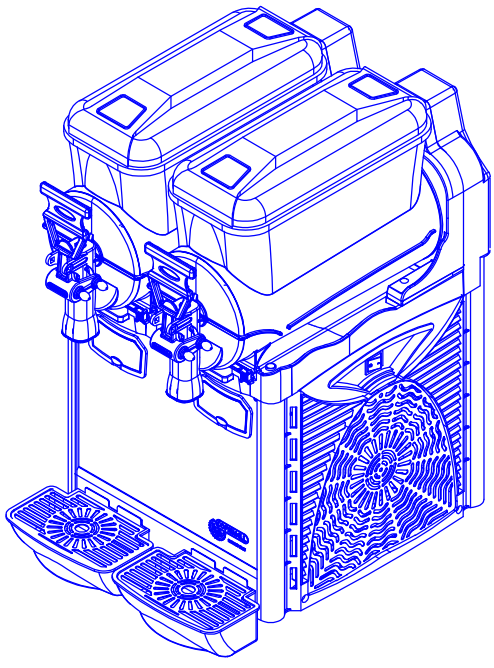


Fig. 1A

2.2 Technical Features

Models	OASIS 1-10	OASIS 2-10	OASIS 3-10
Bowls	1	2	3
Capacity	1 x 10 Lt. 1 x 2.2 Gal	2 x 10 Lt. 2 x 2.2 Gal	3 x 10 Lt. 3 x 2.2 Gal
Gas	R404a		
Width L-W	21 cm 8.3 inch	40 cm 15.7 inch	60 cm 23.6 inch
Depth P-D	53 cm 20.8 inch		
Height H	84 cm 33 inch		
Weight	32 Kg 70 pounds	56 Kg 123 pounds	72 Kg 158 pounds
Power	See data on the plate		
Voltage			
Acoustic pressure	< 70 dB (A)		
Class	N		

The technical feature of the machine (Volt, Hertz, Watt and quantity of gas) are reported on the serial number plate attached on the frame.
Sample of the serial number plate is sample is shown in the below picture. (Fig.2)

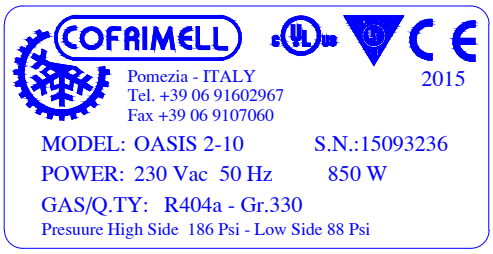


Fig. 2

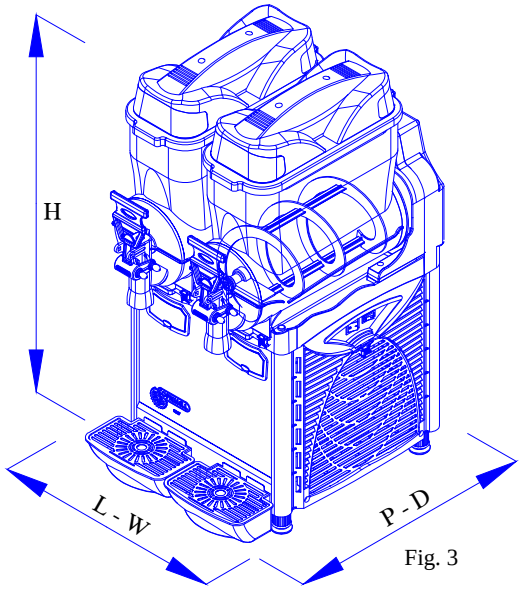


Fig. 3

The manufacturer reserves the right to modify the construction or appearance without notice.

2.3 Main Controls (Fig. 4)

On the right side of every machine are positioned the main controls switches .

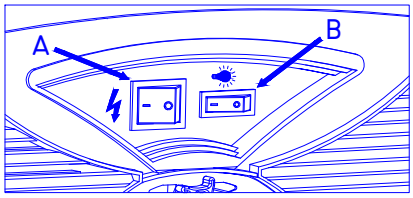


Fig.4

A) Lighted switch (MAIN SWITCH)

Position **0** : The machine is OFF

Position **I** : The machine is ON

B) Light switch

Position **0** : Lid light OFF

Position **I** : Lid light ON

2.4 Bowl controls (Fig. 5)

Under each bowl is the switches box . the switches of the relative bowls are behind a protective transparent screen.

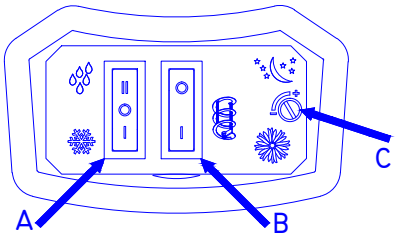


Fig. 5

CONTROL SWITCH **A**

I Machine set to SLUSH MACHINE-FROZEN CREAM mode.

II Machine set to COLD DRINK DISPENSER mode.

O Cooling system set to OFF.

CONTROL SWITCH **B** **(spiral blade switch)**

I Spiral blade ON / Slush machine - frozen cream mode ON

O Spiral blade OFF/ Slush machine - frozen cream mode OFF

THERMOSTAT CONTROL **C**

This control set the temperature of the product when the control switch **A** is positioned to **II** -

3. Installation

3.1 Unpacking

Remove the carton box and the plastic bag. Make sure that the machine is intact and has not been damaged during transport.

IMPORTANT : The various packaging should not be left within reach of children since they are potentially dangerous.

Dispose the various materials of the packaging by dividing them according to the different type, in conformity with the norms in force.

If needed keep the packaging for future moving transportation.

3.2 Positioning

IMPORTANT : (Fig. 5A) during transport or lifting operations, never grab the machine from the cylinders evaporators.
The manufacturer is not responsable for any damage caused by improper moving .

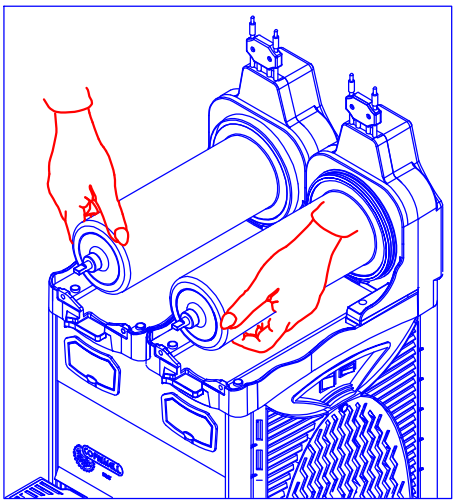


Fig. 5A

Place the machine on a horizontal and sturdy surface. For an improved ventilation maintain a distance of 25cm (10 inches) between the unit and walls or other obstacles . Increase the distance if the obstacles are heating source. When the machine is in place, regulate the rubber legs in order to keep it level.

Leave a free space of at least 150cm (60 inch) to allow an easy use and maintenance
Leave also 25cm (10 inches), on the top to allow to remove the lids. (see Fig. 6)

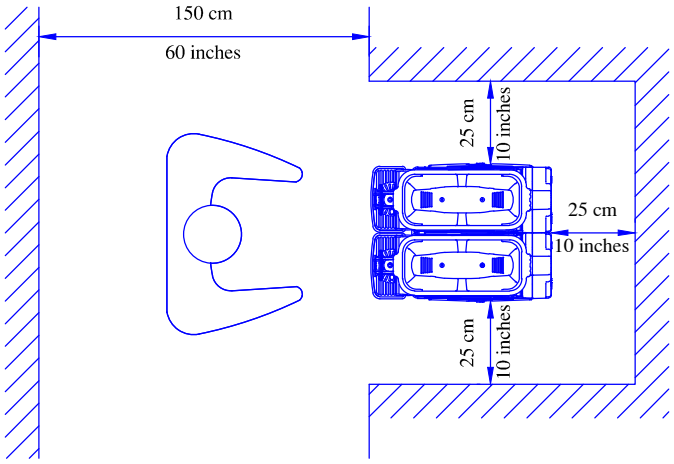


Fig. 6

3.3 Electric connection

Before inserting the plug into the electric socket carefully verify the following :

- Make sure that the main switch is on the position **0**.
- Make sure that the machine is properly connected to an efficient grounding system in compliance with current safety standards.
- Make sure that the voltage is in accordance with what indicated on the serial number plate applied on the chassis of the machine.
- Make sure that the current (power) available is sufficient for the maximum required by the machine.
- It is forbidden to use multiple outlet or adapters to connect the machine to the electric supply.

If in doubt consult only specialised technicians .
By law the machine must be always grounded.

3.4 Main safety information

- Do not touch the machine with wet hands or feet.
- Do not operate with bare feet.
- Do not allow the use of the machine to children or incapable.
- Do not leave the machine exposed to the atmospheric agents.
- Do not pull the cable to disconnect the machine from the electric supply.
- Do not use the machine nearby inflammable or explosive substance.
- Do not wash the machine with water shover.
- Do not place the machine nearby any hot source or heating element.

4. Use of the machine

Before using the machine is needed a careful cleaning and sanitizing of all the components which will be in contact with the products.
Please refer to section **7. Washing and sanitizing**.

4.1 Preparation of the product

In case of concentrate product in order to obtain a homogeneous mix is needed to pre-mix the concentrate with water according to the directives of the manufacturer of the concentrate.

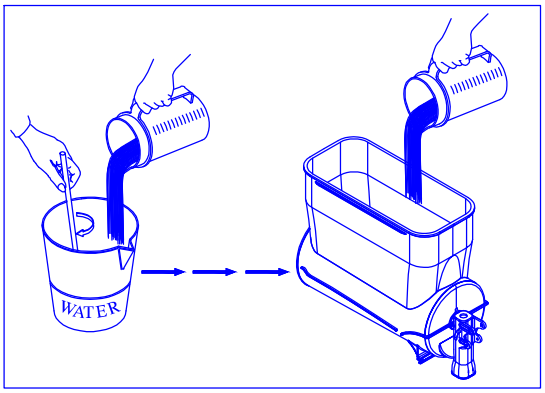


Fig. 7

Attention Pour the product into the bowl only when the machine is OFF and disconnected from the power supply.
Don not overtake MAX level.
Make sure to do not go below the MIN level.

4.2 Production of the slush - frozen cream

In order to obtain the slush the mixture must have a minimum sugar content of 13° BRIX.
A lower concentration may damage the spiral blades and gear-motors.

To obtain the slush position the switches:

A in position **- I** and the spiral blade switch

B in position **- I** see Fig. 5

Slush - Frozen cream dispensing

To dispense the slush pull the tap lever. (see Fig.8)

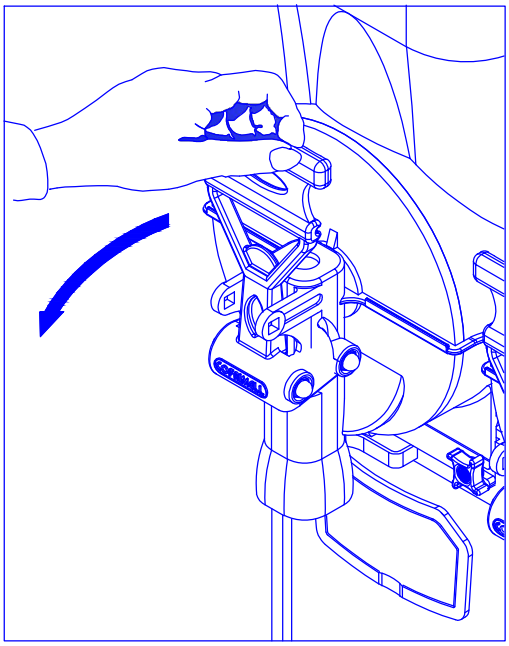


Fig. 8

4.3 Thickness control. The control is positioned behind the back panel.

In slush machine mode **- I**, the machine is set for the production of the slush .The optimal thickness has been already set in the factory, it is anyway possible to adjust the thickeness, increasing or decreasing, just following the steps reported in Fig. 9.

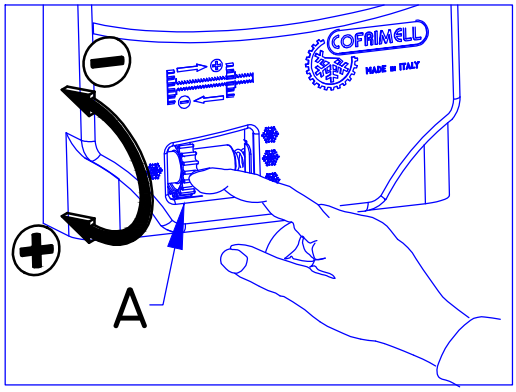


Fig. 9

A) Open the stainless steel door sliding from left to right.
B) Operate the screw **A** from left to right to increase the thickness.
C) Operate the screw **A** from right to left to decrease the thickness.

ATTENTION: Over-icing and spiral blade jamming can be caused by wrog thickness setting.

4.4 Use in cold drink dispenser mode
After having prepared the product separately, set the machine to cold drink dispenser mode by positioning the switch A

In position **- II** (see Fig. 5)

You recommends to maintain the least level of the product above the cylinder evaporator. (see Fig.10)

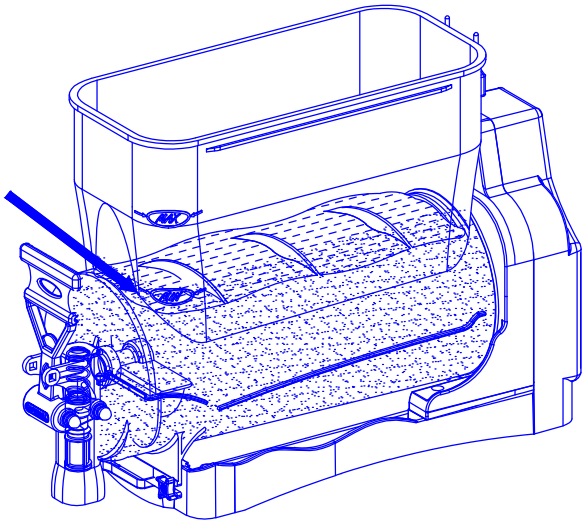


Fig. 10

Set the temperature of the drink

In the cold drink dispenser mode the machine is set to keep the product at positive temperature. The optimal temperature has been already set in the factory . It is anyway possibile to adjust the temperature using the thermostat positioned into the switches box.
To set the temperature open the transparent screen on the front panel below the bowl and turn the screw of the thermostat.

5. Cleaning

The cleaning operations of the main components must be effectuated with the main switch in position **O** and the plug disconnected from the socket.

5.1 Emptying the bowl

Before starting the cleaning it is necessary to empty the bowl of the product .
In case of the first cleaning before the first usage go directly to disassembling of the dispensing tap .

6. Disassembling.

6.1 Disassembling of the tap. (Fig. 11)

Do not disassemble the tap without having emptied the bowl first.

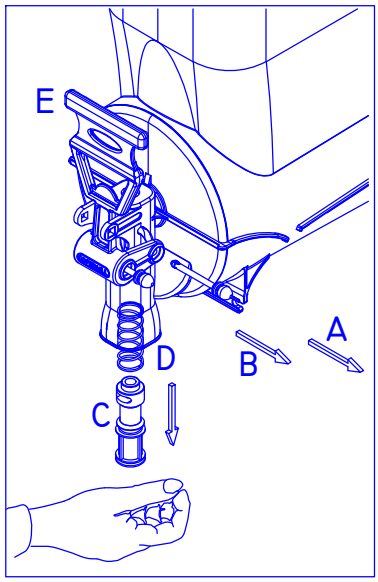


Fig. 11

1- Before removing the lever pin (A) in the arrow direction put the hand below the dispensing outlet, as when the removal will be completed the tap valve (C) and the spring (D) will come out .

2- The removal of the lever pin (B) is needed only in case removing and washing of the tap lever is necessary (E).

6.2 Disassembling of the lid. (Fig. 11a)

Lift upward the lid and remove it from the bowl.

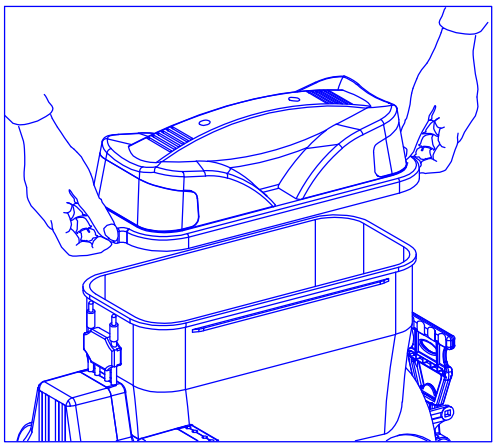


Fig. 11a

6.3 Disassembling of the bowl

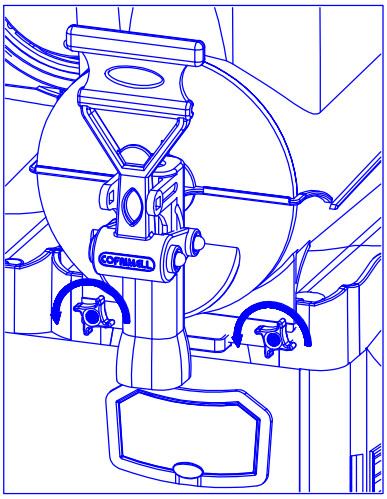


Fig. 12

Remove the two front fixing knobs by unscrewing them counter clockwise. (Fig. 12)

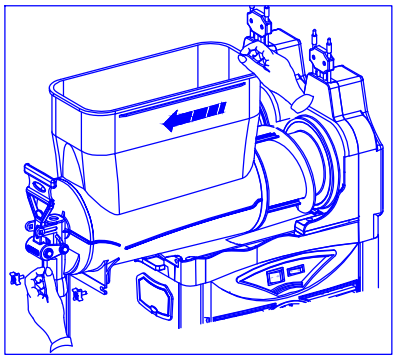


Fig. 13

Remove the bowl from its seat. (Fig. 13)

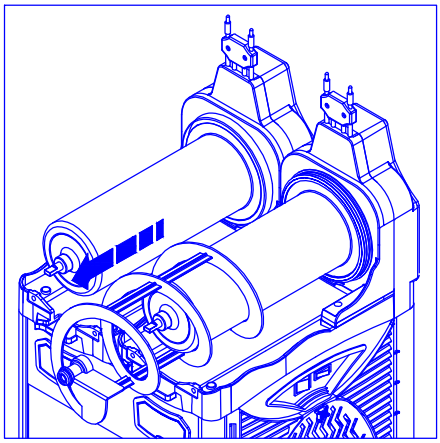


Fig. 14

Remove the spiral blade by pulling it gently. (Fig. 14)

ATTENTION : During this operations do not lift the machine from the cylindrical evaporators. (see Fig. 5A)

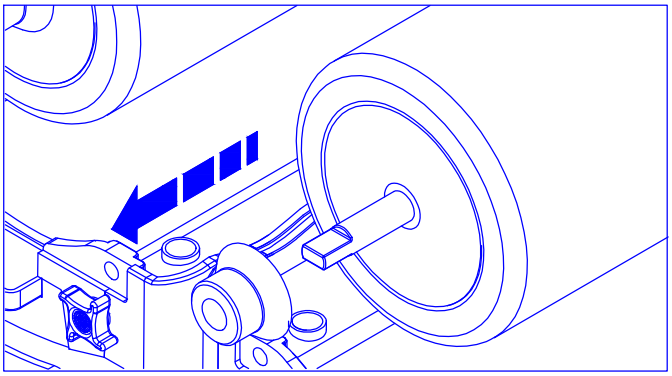


Fig. 15

Remove the Spiral blade gasket by pulling it gently. (Fig. 15)

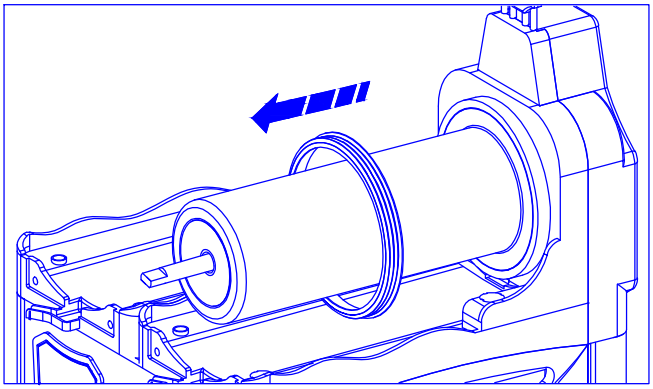


Fig. 16

Remove the bowl gasket by pulling it gently. (Fig. 16)

6.4 Disassembling the drip tray

Lift upward and pull the drip tray so that the hooks will come out from their seat/holes. (Fig. 17)

Wash the drip tray with warm water and dry. Insert again the hooks into the seat/holes and push down.

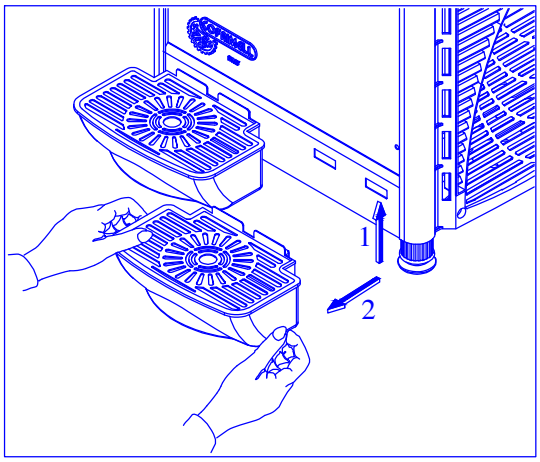


Fig. 17

7. Washing and sanitizing

7.1 Washing process

For health standard and good quality of the dispensed products, wash as often as possible.

Do not wash the components of the machine in the dishwasher.

Wash all the components in a basin with lukewarm water (approx 40°C) and a neutral detergent suitable for plastic items.
Follow the directives of the detergent manufacturer as concern the concentration of the same.
Do not wash the lid by dipping in the water .Wash the bottom part with a wet soft cloth .
Rinse carefully with clean lukewarm water all the washed parts in order to remove any residual of soap.
Dry all the parts with a dry soft cloth.

The lid must be washed with a damp cloth
don't dip the lid in water

Do not use abrasive powders which might impair the bowl transparency.
When the machine is not in use for long period keep it away from dust and cover it with a plastic sheet.

7.2 Sanitizing of the disassembled machine

A correct sanitizing must be effected just before start using the machine. If the machine is not in use for long time , repeat the sanitizing process before the use .
For sanitizing purpose wash the parts with a solution of lukewarm water (approx 40°C) and hypochlorite (beach) with 10 grams (½ spoon) for 1 liter of water ratio.
For a better cleaning and sanitizing use a soft brush .

8. Reassembling of the washed parts

All the washed and sanitized parts must be carefully reassembled.
Some components must be lubricated in order to work efficiently.
Every machine is supplies with a tube of lub

ATTENTION : During this operations do not lift the machine from the cylindrical evaporators. (see Fig. 5A)

8.1 Reassembling of the bowl

Place the bowl basket at the bottom of the cylinder evaporator. Lubricating the upper part. (A). (see Fig. 18)

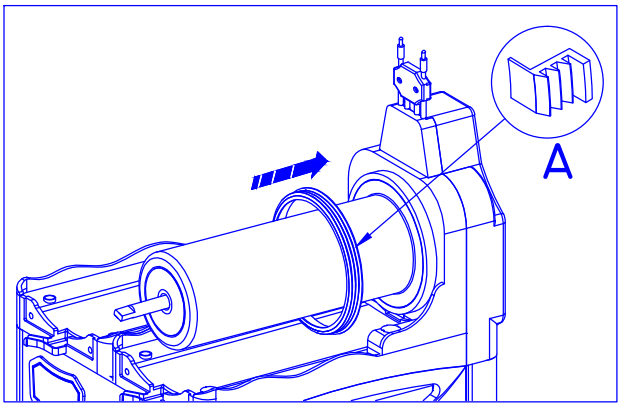


Fig. 18

Lubricate the surface of the cylinder in the zone of the transmission shaft outlet as as shown by the arrow (A). (Fig. 19)
Place the spiral blade basket lubricating both the internal and external part. (see arrow B - Fig. 19)

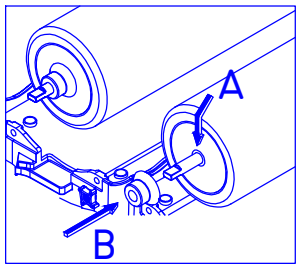


Fig. 19

Insert the spiral blade so that the head joints the transmission shaft . lubricate the external part of the head of the spiral blade. (see the arrow A - Fig. 20)

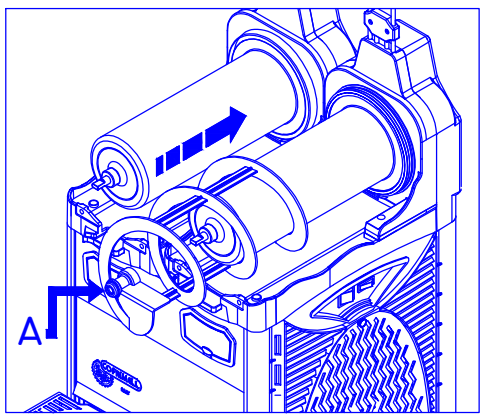


Fig. 20

Insert the bowl after all verifying that the bowl gasket is rightly positioned.

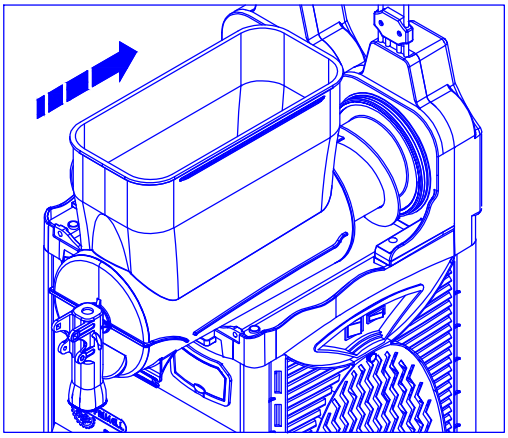


Fig. 21

Screw the bowl fixing knobs clockwise. (see Fig. 22)

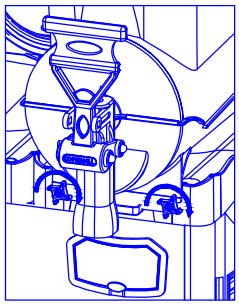


Fig. 22

8.2 Reassembling of the Lid

Place the lid over the bowl verifying the correct insertion of the electric contacts. (see Fig. 23)

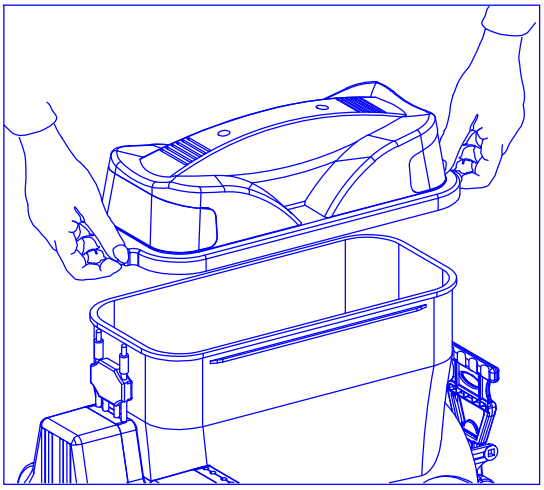


Fig. 23

8.3 Reassembling of the dispensing tap

Perform the operation in the following way:

1)Place the lever E in order to make fit together the holes for the rotation pin B (in case it has previously been removed)
2) Lubricate the tap valve C with the vaseline supplied with the machine and push it into the product supply hole along with the spring D then insert the rotation pin A. (Fig . 24)

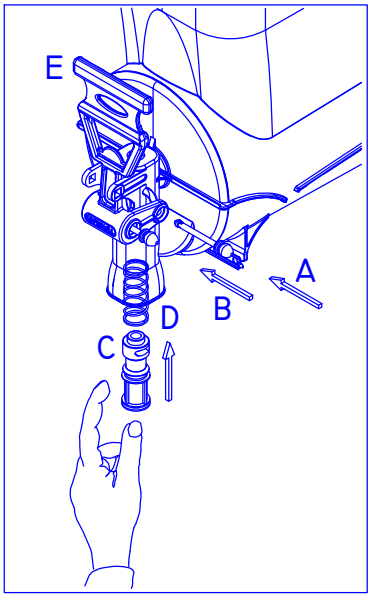


Fig.24

9. Condenser cleaning

The ordinary maintenance is very simple, it consists in an accurate inside cleaning from the dust, especially on the condenser fins.
A dirty condenser jeopardizes the correct operation of the machine and the efficiency of the cooling unit.

Effect the cleaning operation at least once a month.

Effect the cleaning operation only when the machine is OFF, the main switch is set to **0**, and the cable is isconnected from the electric supply.

9.1 Cleaning of the OASIS 1-10 - KREAM LINE 1 condenser

Remove the back panel unscrewing the 4 screws which fix the panel.
With a soft and dry brush remove the dust from the condenser fins.

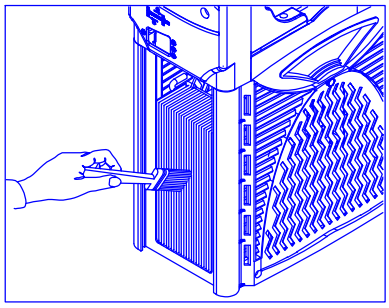


Fig. 25

When the cleaning is complete reassemble the panel.

9.2 Cleaning of the OASIS 2-3-10 - KREAM LINE 2-3 condenser

Remove the left side stainless steel panel unscrewing the fixing knob (A) as shown. (Fig. 26)

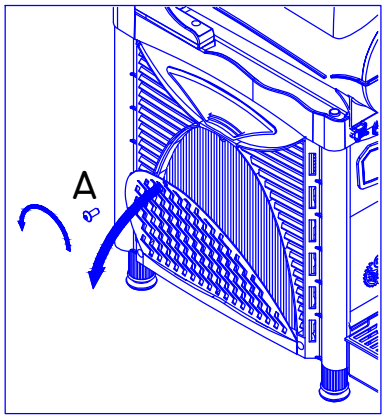


Fig. 26

With a soft and dry brush remove the dust from the condenser fins. (Fig. 27)

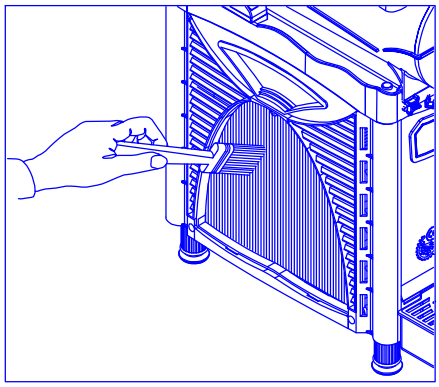


Fig.27

When the cleaning is complete reassemble the panel.

10. Rinsing

Before starting using the machine is needed a rinse cycle by performing the following operations:

- Fill the bowl with clean water
- Switch ON the machine with the control switch A set to 0
- Switch on the spiral blade by setting the control switch B to I
- Wait 5 minutes and then empty the bowl from the dispensing tap
- Switch OFF the machine
- Dry the inside of the bowl.

11. Replace the light

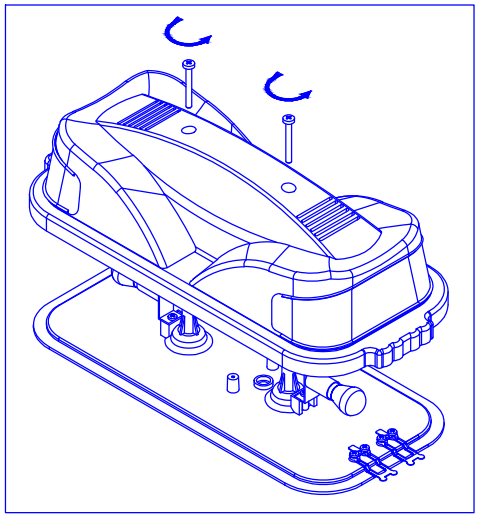


Fig. 28

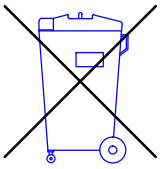
Remove the light to be replaced by pushing and turning the same to let it come out from its hooking system.
Replace only with genuine spare parts.

12. Useful information

The cooling performance of the machine are influenced by the external temperature, by the initial temperature of the product, by the percentage of sugar in the product and by the machine setting of the thickness and temperature In order to reduce the needed time to have the slush ready is strongly recommended not to fill the bowl with warm or at room tempearuture products. It is always recommended to pre-cool the product.
In case of refill, it is recommended to refill with pre-cooled product.
If the product used is a mixture of water and concentrate, premix the product before pouring into the bowl.
Always follow the instructions of the manufacturer of the product/concentrate for the slush - frozen cream.

13. Demolition/Disposal

When the machine is no more in use, it is recommended that it be made inoperantive by unplugging the machine and cutting the electrical cord. The machine must be sold off through authorized organizations/ companies as per the European Directives 2002/96/C.



14. Problems & Solutions

In case should incur problems as per below list which are preceded by the symbol ⚠ in the solutions section it is absolutely necessary to contact a specialized technician.

Problem	Cause	Solution
The machine does not turn ON	The main switch (lighted switch) is not set to 1	Set to 1 the switch
	The machine is not plugged	Insert the plug
	Electric cable defective	⚠ Replace the electric cable
	The main switch (lighted switch) is defective	⚠
The machine does not make the slush	The switch B is set to 0	Set the switch B to 1 -
	The switch A is not set to 1 -	Set the switch A to 1 -
	Wrong setting of the thickness control	Set correctly the thickness control (see Fig. 9)
	Machine with insufficient ventilation or nearby a heat source	Move the machine in a place with a improved ventilation and far from heat source
	Leaking of refrigerant	⚠ Restore and re-charge the cooling system
	The condenser i dirty	Clean the condenser (see Fig. 25-26-27)
	The micro-switch of the thickness control is defective	⚠ Clean or replace the micro-switch
The spiral blade does not turn	Spiral blade switch B set to 0	Set the spiral blade switch B to 1 -
	Accumulations of iced product into the bowl	Switch the machine OFF and wait until the ice melt
	Spiral blade switch B defective 1 -	Replace the spiral blade switch
The spiral blade makes noise	Insufficient lubrication	Lubricate correctly
The dispensing tap leaks	Tap valve C defective	Replace the tap valve C
	Tap valve not correctly lubricated	Lubricate correctly the tap valve
The dispensing tap does not dispense the product	Accumulations of iced product into the bowl	Switch the machine OFF ans wait until the ice melt

- In case of any other problem not reported in the above list contact a specialized technician.

15. WARRANTY

The warranty of this machine is 1 year starting from the date of purchasing.

The warranty include the free of charge reparation and/or the substitution of the parts recognized defective for defects of manufacture.

The warranty does not cover the transport cost to and from the Factory.

The manufacturer with his unquestionable judgment after having viewed the parts will appraise the applicability of the warranty.

Damages caused by : mishandling during transport, wrong installation, improper or not correct use, reparations effected from personal not authorized are out of warranty.

The parts in plastics and with aesthetical functionality are excluded by the warranty , the electrical parts which are easily available in the market such as , fuses, lamps etc.. are excluded by the warranty.

The validity of the warranty is certified by the date of purchasing and the serial number of the machine .

Signs of tampering / removal or illegibility of the serial number plate , make decay the terms of warranty.

The manufacturer reserve the right to verify and control the parts or equipments received back within 7 days from the delivery date.

Any under warranty repair will not extend the length of the same .

The manufacturer will not be held responsible for any damage caused by improper use or omitted respect of all the instructions clearly reported in the manual of the machine.

The manufacturer reserve the right to modify the construction or appearance without notice.

16. EC Declaration of conformity

Cofrimell s.a.s., located in via delle Monachelle 66/B Pomezia (RM) Italy, as manufacturer whose activity is inside the European Community hereby declare under its own responsability that the following products:

Type **: SLUSH MACHINE - FROZEN CREAM**

Models : OASIS 1-10 , OASIS 2-10 , OASIS 3-10 - KREAM LINE 1-2-3

Meet the essential requirements of the following directives:

Directive 2006/95/EC (Low Voltage Directive)

- EN 60335-1:2012 + EC:2014 ed EN60335-2-24:2010

Directive2004/108/EC (Electromagnetic Compatibility)

- EN 61000-3-2:2006 ed EN 61000-3-3:2013

- EN 55014-1 :2006 + A1:2009 + A2:2011 ed EN 55014-2 : 1997 + A1 :2001 + A2:2008

See data plate on the machine (place and production year)

COFRIMELL s.a.s.
(L'amministratore)



Index

1. Instructions Générales

2. Descriptions
   - 2.1 Principaux composants
   - 2.2 Caractéristiques techniques
   - 2.3 Commandes générales
   - 2.4 Commandes cuve

3. Installation
   - 3.1 Déballage
   - 3.2 Positionnement
   - 3.3 Connexion électrique
   - 3.4 Règles fondamentales de sûreté

4. Fonctionnement de la machine
   - 4.1 Preparation du produit
   - 4.2 Production du granité et crème
   - 4.3 Commande et régulation densité granité/crème
   - 4.4 Production boisson

5. Nettoyage
   - 5.1 Comment vider les cuves

6. Démontage
   - 6.1 Démontage robinet
   - 6.2 Démontage couvercle
   - 6.3 Démontage cuve
   - 6.4 Démontage cuvette d ' écoulement

7. Lavage et stérilisation
   - 7.1 Procédé de lavage
   - 7.2 Procédé de stérilisation du distributeur démonté.

8. Remontage des composants laves et stérilisés.
   - 8.1 Remontage cuve
   - 8.2 Remontage couvercle
   - 8.3 Remontage robinet

9. Nettoyage du condensateur
   - 9.1 Nettoyage du condensateur Mod. Oasis 1-10 et Kream line 1 cuve
   - 9.2 Nettoyage du condensateur Mod. Oasis 2-3-10 et Kream line 2 et 3 cuves

10. Cycle de rinçage
11. Substitution de la lampe lumière
12. Conseils
13. Écoulement des déchets
14. Problèmes et solutions
15. Garantie
16. Déclaration CE

Section et liste de composants .

1. Instruction générales

Cette machine est apte pour la production dé granités, crème, sorbet et de boissons froides.
Cet appareil doit être exclusivement destiné à l'emploi pour lequel il a été prévu. Toute autre utilisation doit être considérée comme incorrecte et par conséquent dangereuse.
Le constructeur décline toute responsabilité pour les éventuels dommages qui seraient dus à un usage impropre.

Avant l'installation et avant de mettre en route l'appareil, lisez attentivement ce manuel d'instructions.
Ce manuel d'instructions fait parti intégrant de la machine et vous devez bien le conserver pour pouvoir le consulter quand vous le désirez.

2. Description de la machine

2.1 Composants principaux

Les principaux composants de la machine sont:

1) Couvercle.
2) Cuve.
3) Levier du robinet.
4) Robinet.
5) Boîte de commande cuve.
6) Cuvette d'écoulement.
7) Réglage de la densité du granité/crème.
8) Vis sans fin.
9) Commande général.
10) Pommeau fixation cuve
11) Pieds de réglage.

Oasis

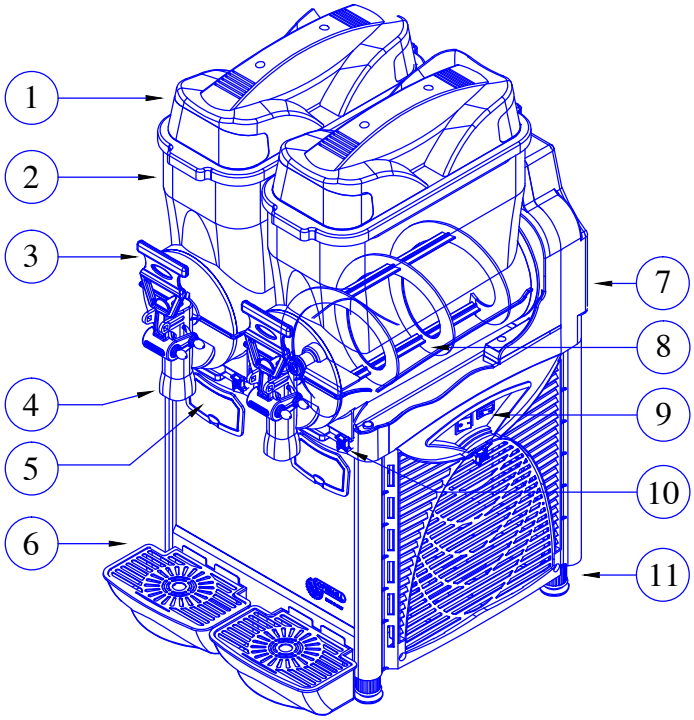


Fig. 1

2.2 Caractéristique technique

Modèle	Kream Line 1	Kream Line 2	Kream Line 3
Cuve	1	2	3
Capacitè	1x6 lt 1x1,3 gal	2x6 lt 2x1,3 gal	3x6 lt 3x1,3 gal
Gaz	R134a		
Largeur L-W	21 cm 8,3 inch	40 cm 15,7 inch	60 cm 23,6 inch
Profonditè P-D	53 cm 20,8 inch		
Hauteur H	72 cm 28,3 inch		
Poid	28 kg 61 pounds	46 kg 101 pounds	60 kg 132 pounds
Puissance	Vedi dati di targa		
Voltage			
Bruit	< 70 dB (A)		
Classe	N		

Kream Line

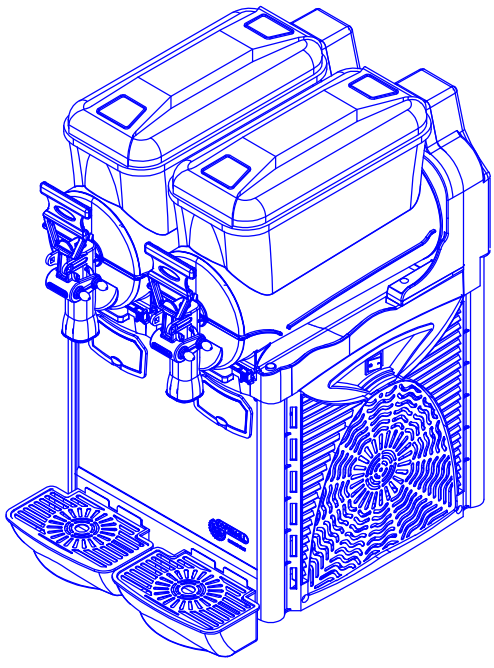


Fig. 1A

2.2 Caractéristiques techniques

Modèle	OASIS 1-10	OASIS 2-10	OASIS 3-10
Cuve	1	2	3
Capacité	1 x 10 Lt. 1 x 2.2 Gal	2 x 10 Lt. 2 x 2.2 Gal	3 x 10 Lt. 3 x 2.2 Gal
Gaz	R404a		
Largeur L-W	21 cm 8.3 inch	40 cm 15.7 inch	60 cm 23.6 inch
Profondité P-D	53 cm 20.8 inch		
Hauteur H	84 cm 33 inch		
Poid	32 Kg 70 pounds	56 Kg 123 pounds	72 Kg 158 pounds
Puissance	Voir plaquette signaletique		
Voltage			
Bruit	< 70 dB (A)		
Classe	N		

Les caractéristiques techniques de l'appareil (Volt, Hertz, Watt et quantité de gaz) se trouvent détaillée sur la matricule sur le châssis. Voir la matricule sur la Fig. n. 2

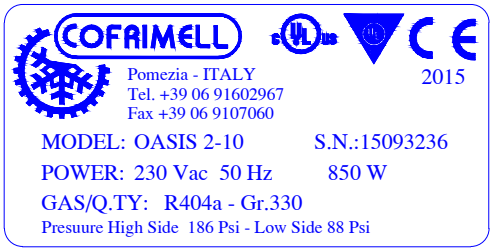


Fig. 2

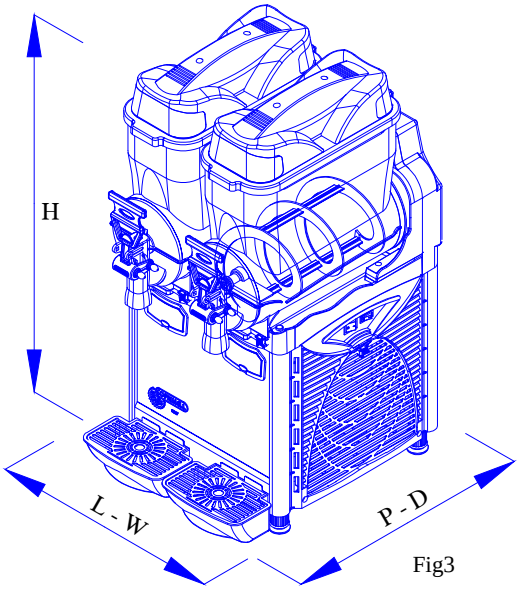


Fig3

Le constructeur peut à tout moment faire des changements sans préavis.

2.3 Commandes Générales (Fig. 4)

Sur le côté droit de la machine il y a les interrupteurs des commandes générales.

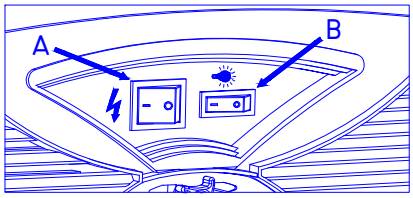


Fig. 4

A) Interrupteur lumineux

Position **0** : La machine est éteinte

Position **I** : La machine est alimentée.

B) Interrupteur éclairage

Position **0** : éclairage couvercle éteint

Position **I** : éclairage couvercle allumé

2.4 Commandes de la cuve. (Fig. 5)

Sous chaque cuve se trouvent les commandes qui sont protégées avec un petit couvercle.

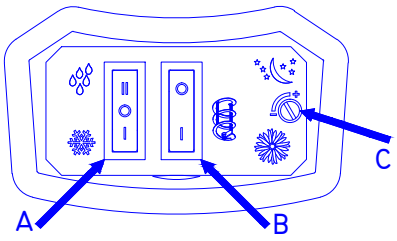


Fig. 5

COMMANDE COMMUTATEUR A

I L'installation est activé pour la production du granité/crème

II L'installation est activé pour la production du boisson

O L' installation est désactivées/éteinte.

COMMANDE INTERRUPTEUR B

I Activation fis sans fin pour faire la granité/crème

O Installation et fis sans fin dèsactivèes.

COMMANDE THERMOSTAT C

Thermostat pour régler la température de la boisson froide quand le commande A se trouve su II -

3. Installation

3.1 Déballage

Enlevez l'emballage externe en carton et l'enveloppe en plastique. Contrôlez le bon état de l'appareil et assurez-vous qu'il n'a pas eu des dommages pendant le transport.

IMPORTANT : toutes les parties de l'emballage ne doivent pas être laissées à la portée des enfants car elles dont dangereuses.

Décharger les matériaux de l'emballage en les subdivisant par genre et en respectant les normes en vigueur.

Si vous voulez, vous pouvez conserver l'emballage pour les éventuels transports ou déplacement à venir.

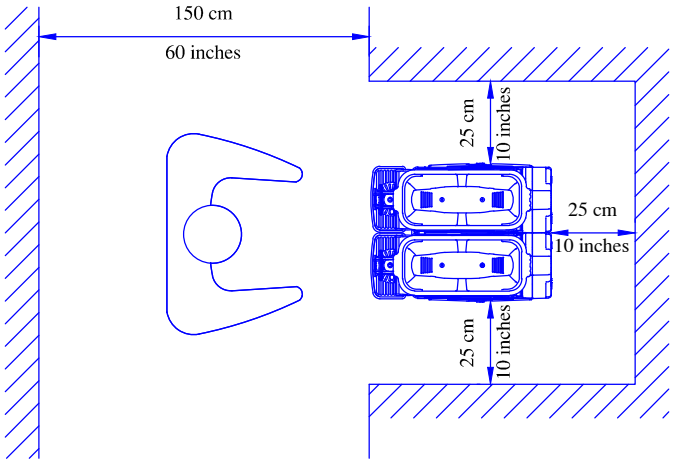


Fig. 6

3.2 Mise en place

IMPORTANT : (Fig. 5A) Pendant le transport ou le soulèvement, le distributeur de granités ne doit jamais être pris ou soulevé par les cylindres évaporateurs. Tout dommage à la machine provoqué par ces opérations n'est pas couvert par la garantie.

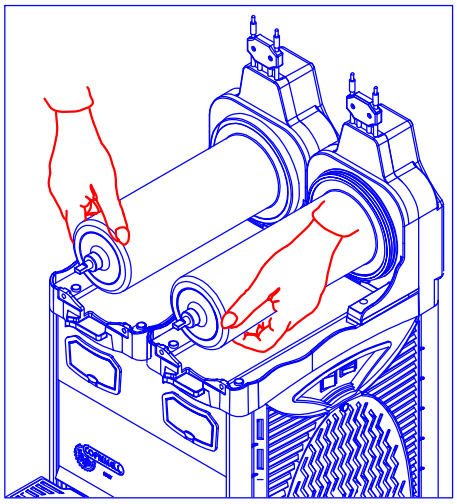


Fig. 5A

Mettez l'appareil sur un sol parfaitement horizontal et solide. Pour une meilleures ventilation, laissez un minimum d'espace de 25 cm (10 inches) entre l'appareil et les parais.
Augmentez la distance si les obstacles sont d'origine de chaleur.
Pour régler la stabilité et le nivellement actionnez les pieds à vis.
Laissez un minimum d'espace de 150cm (60 inch) pour l'accès à l'appareil et/ou pour les techniciens en cas de pannes.
Enfin, laissez aussi un minimum d'espace de 25cm (10 inches), en hauteur pour pouvoir soulever les couvercles. (voir Fig.6)

3.3 Connexion électrique

Avant de raccorder l'appareil vérifiez si :

- L' interrupteur général est sur la position " 0"
- L'installation de l'électricité doit avoir la mise à terre par loi .
- La tension du réseau électrique correspond à celle indiquée sur la plaquette signalétique positionè sur le chassir de la machine.
- Le conseil est de ne pas dépasser le potentiel électrique maximum de la machine.
- Il est absolument interdit faire usage des adaptateurs et des rallonges.

En cas de doutes adressez-vous aux techniciens spécialisés.
La mise à terre de l'appareil est une garantie de sécurité prescrite par la loi.

3.4 Règles fondamentales de sûreté

- Ne jamais toucher l'appareil avec les mains ou les pieds mouillés.
- Ne jamais utiliser l'appareil avec les pieds nus .
- Ne pas laisser l'utilisation de l'appareil à des enfants où à des personnes non autorisées.
- Ne pas laisser l'appareil exposé à l'action des agents atmosphérique.
- Ne pas tirer le câble d'alimentation électrique pour débrancher l'appareil de la prise de courant.
- Ne utiliser pas la machine à proximité de substances inflammables et/ou explosifs.
- Ne laver pas la machine avec jet d' eau.
- Ne placez pas la machine près d'istallation de chauffage.

4. Fonctionnement de la machine

Avant de mettre en service l'appareil, il est nécessaire d'effectuer un nettoyage en profondeur des composants qui seront en contact du produit, voir la section **7. Nettoyage et stérilisation**.

4.1 Preparation du produit

Il est possible ajouter une quantité de produit qui soit déjà froide. Mélangez le concentré avec de l'eau dans un récipient à part selon le dosage respecté par le producteur pour la granité.

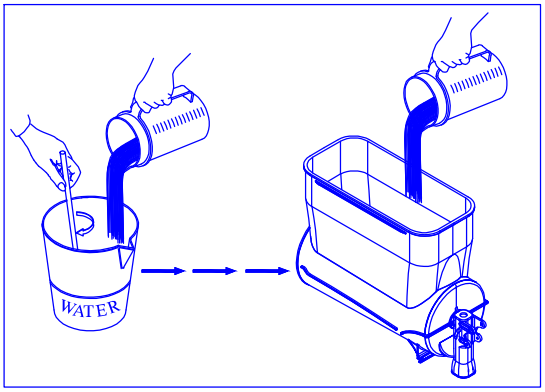


Fig.7

Attention: le produit ne peut être versé dans le réservoir que si la machine est à l'arrêt et le cordon d'alimentation débranché.
Le produit ne doit pas dépasser le niveau MAX et autant plus ne pas arriver sous le niveau MIN et ne introduire pas produits liquides avec des températures supérieures aux 25°C.

4.2 Production du granité/crème

Pour la production du granité, le produit doit avoir un concentré de sucre minimum de 13% BRIX.
Une teneur en sucre inférieure peut endommager les mélangeurs (Vis sans fin et réducteur).

Pour la préparation du granité/crème, mettre le commutateur

A en position ✹ - I et l'interrupteur mélange

B en position MIX - I voir Fig. 5

Débiter le granité/crème
Pour le débiter du produit baissez le levier du robinet. Fig. 8

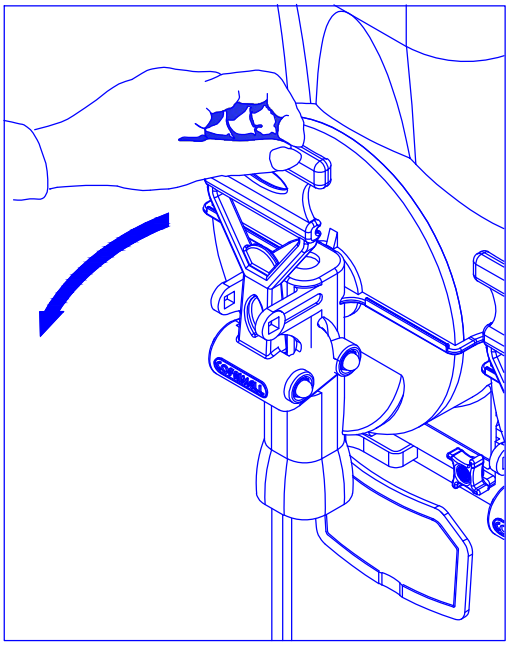


Fig 8

4.3 Commande pour régler densité du granité/crème

Le commande pour régler la consistance du granité/crème se trouve dernière le couvercle postérieur de la machine.
En position "granité" ✹ - I, la machine est préparée pour la production du granité. La densité optimale à déjà été réglée en usine. De toute façon elle est possible agir sur la régulation ci-dessous pour augmenter o diminuer la densitè (voir Fig. 9) .

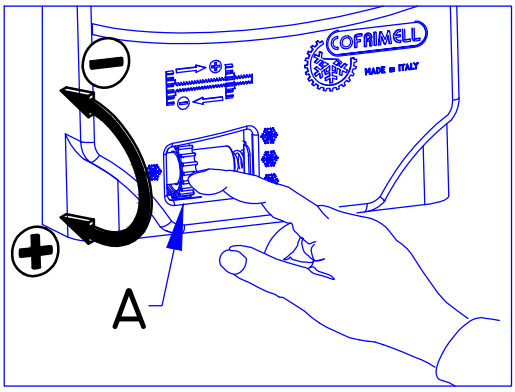


Fig. 9

A) Ouvrir le petit panneau d'acier à partir de gauche vers droite.
B) Actionnez la vis **A** de gauche à droite pour une consistance plus dense.
C) Actionnez la vis **A** de droite à gauche pour une consistance moins dense.
Chaque cuve à sa régulation du granité.

Attention: Une régulation erronée de la granité peut provoquez formation de glace sur l'evaporateur avec bloc de la vis sans fin.

4.4 Production de la boisson froid.

Après avoir préparé le produit, positionnez le commutateur **A** en position - **II** pour obtenir la boisson froide. (Fig. 5)

Il se recommande de maintenir le niveau minimum du produit sur le cylindre de l'évaporateur. (Fig. 10)

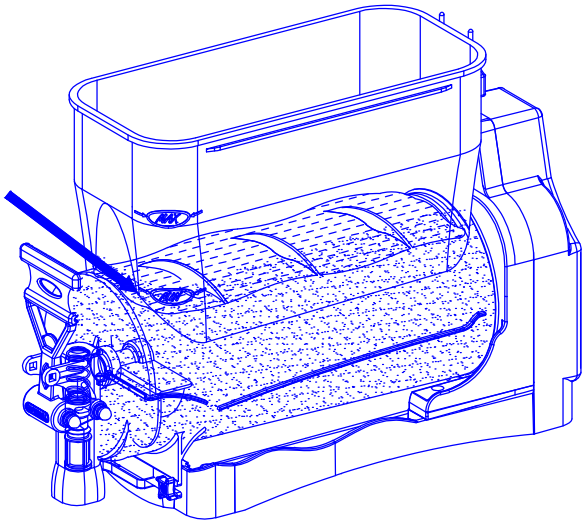


Fig. 10

Réglage de la température du produit.
En position « BOISSON » la machine est prête pour la production du produit. La température optimale à déjà été réglée en usine. Toutefois il est possible agir sur le thermostat situé dans la boîte des commandes.
Ouvrir le petit panneau qui se trouve devant la part antérieur de la cuve et tournez la poignée du thermostat.

5. Nettoyage

Le nettoyage des principaux composants de la machine doit être effectué en actionnant l'interrupteur général sur la position O et surtout avec le cordon d'alimentation débranché.

5.1 Vider la cuve

Avant d'effectuer le nettoyage de la cuve, vous devez la vider du produit préparé. S'il s'agit d'un nettoyage fait avant la première utilisation de la machine, vous ne devez pas vider la cuve, mais passez directement au démontage du robinet.

6 Démontage.

6.1 Démontage robinet (Fig. 11)

Avant de démonter le robinet videz la cuve.

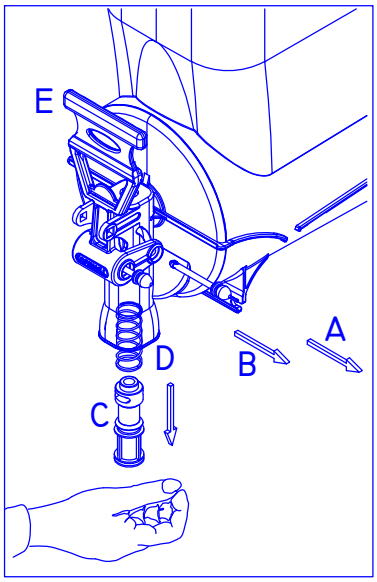


Fig. 11

1- Avant d'enlever le pivot de rotation **A** vers le sens de la flèche, il suffit de mettre la main sous le canal de la sortie du produit, parce que la soupape (**C**) et le ressort (**D**) tombent au moment du démontage.

2- Le déplacement du pivot **B** est nécessaires seulement au cas où vous voulez lever la levier.(**E**).

6.2 Démontage couvercle. (Fig. 11a)

Lever le couvercle vers le haut et enlevez de la cuve.

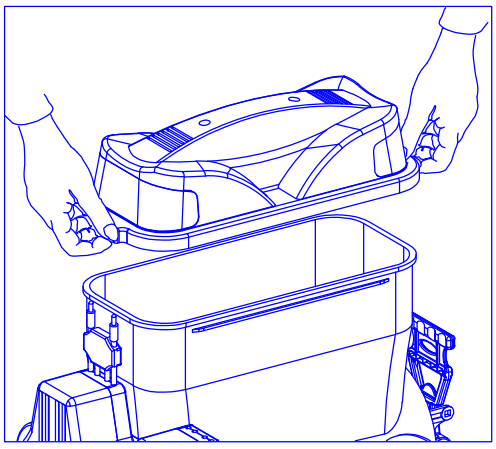


Fig. 11a

6.3 Démontage cuve

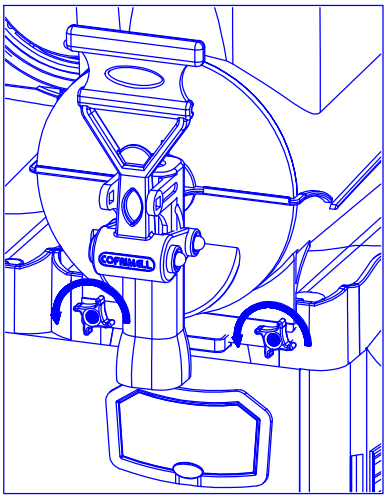


Fig. 12

Enlever les deux arrêts antérieurs en les dévissant dans le sens à contraire. (Fig. 12)

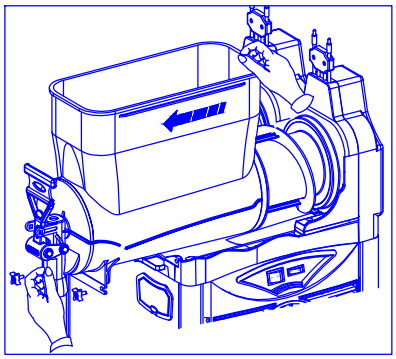


Fig. 13

Défiler la cuve de son siège. (Fig. 13)

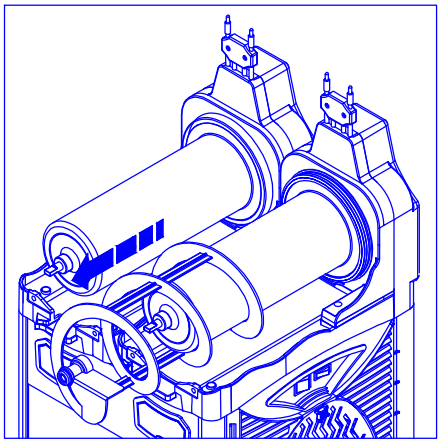


Fig. 14

Elever la vis s.f. en la défilant de son siège.(Fig. 14)

IMPORTANT : (Fig. 5A) Pendant le transport ou le soulèvement, le distributeur de granités ne doit jamais être pris ou soulevé par les cylindres évaporateurs.

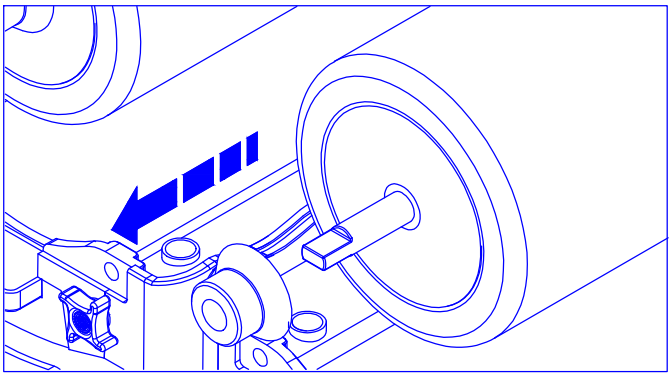


Fig. 15

Elever le joint vis s.f. moyeu. (Fig. 15)

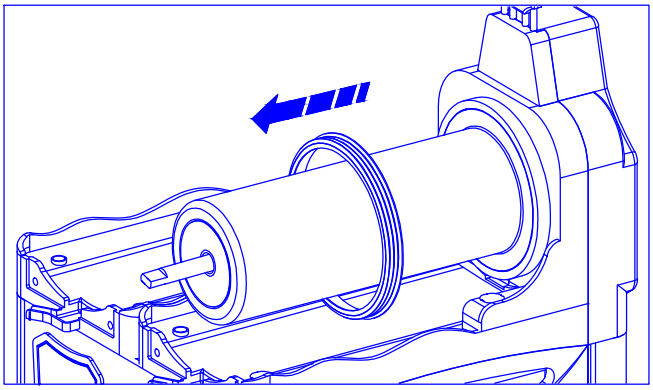


Fig. 16

Enlever le joint de la cuve. (Fig. 16)

6.4 Démontage cuvette d'écoulement

Soulever la cuvette et la grille de façon à l'extraire du siège, en la tirant vers l'extérieur. (Fig. 17)
Laver avec de l'eau tiède et essuyer. Remettre la cuvette dans son siège et presser vers le bas.

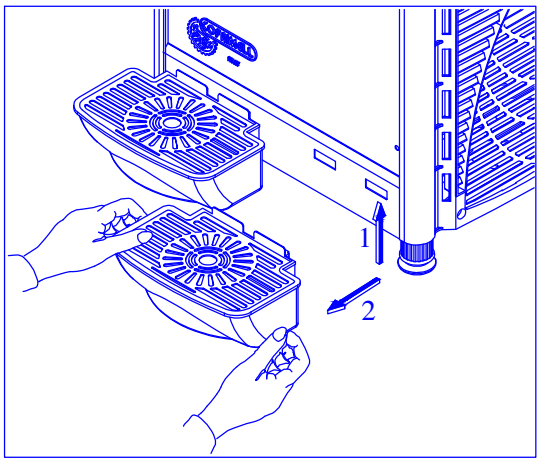


Fig. 17

7. Lavage et stérilisation

7.1 Procédé de lavage

Pour l'hygiène, pour et la qualité des boissons distribuées, et pour un parfait fonctionnement de la machine, il est important faire des lavages fréquents à selon du produit utilisée.

Ne pas laver les composants de la machine en lave-vaisselle.

Lavez dans un bassin d'une grande capacité tous les composants et utilisez de l'eau tiède (c.a. 40°C) et un neutre détergent pour les parties en plastique.
Pour la concentration du détergent respectez les indications du producteur.

Faite un rinçage soigné avec de l' eau propre toutes les parties lavées pour enlever des éventuelles traces de détergent.

Lavez le couvercle avec un chiffon humide sans le plonger dans l'eau.

Essuyez toutes les parties avec tissu propre et doux.

N'utilisez pas un des produits abrasifs qui peuvent empêcher la transparence de la cuve. Quand vous n'utilisez pas l'appareil, il suffit de le protéger contre la poussière en mettant un couvercle.

7.2 Stérilisation du distributeurs démonté.

Une stérilisation correcte doit être exécutée peu avant d'utiliser la machine. Si le distributeur reste pour long- temps inactif procéder à une autres stérilisation pour l'utilisation, Pour la stérilisation utilisez une solution d'eau tiède (c.a. 40°C) et avec hypochlorite de sodium dans la proportion de 10 grammes pour chaque litre d'eau.
Pour une meilleure propreté utilisez une brosse douce.

8. Remontage des composants laves et stérilisés.

Tous les composants lavés et stérilisés, doivent être mis ensemble avec soin. Pour un correct fonctionnement, quelques composants doivent être lubrifiés.
Chaque appareil est dotées d'un tube lubrifiant

IMPORTANT : (Fig. 5A) Pendant le transport ou le soulèvement, le distributeur de granités ne doit jamais être pris ou soulevé par les cylindres évaporateurs.

8.1 Remontage de la cuve

Positionnez la joint sur le fond du cylindre de l'évaporateur et lubrifiez la partie supérieure (A). (Fig. 18)

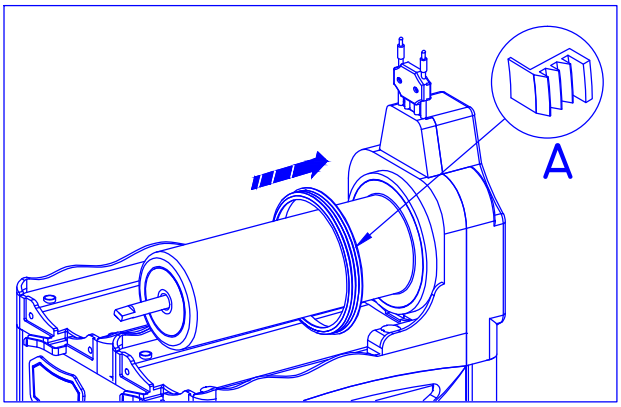


Fig.18

Lubrifier la surface du cylindre dans la parte attenant à la sortie de l'arbre de transmission indiquée par la flèche (**A)** Fig.19 **.**
Appliquer la joint de vis s.f. moyeu, en lubrifiant en soit la partie intérieure que extérieur. (voir flèche **B.** Fig. 19)

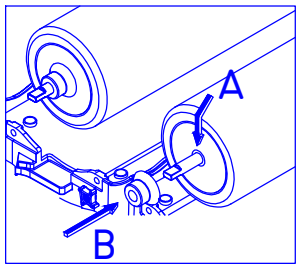


Fig. 19

Introduire la vis s.f. de manière que la partie supérieur se coince dans l'arbre de transmission et lubrifier la partie extérieure. (voir flèche **A.** Fig. 20)

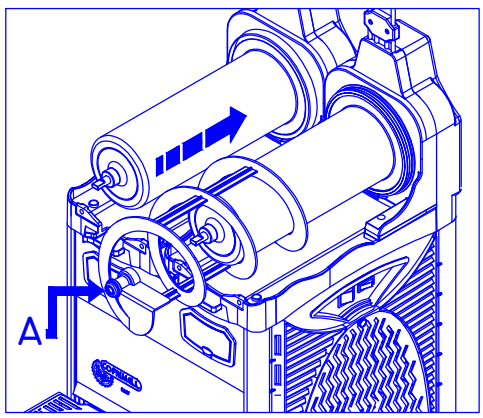


Fig. 20

Insérer la cuve jusqu'au bout en vérifiant l'adhérence correcte de la cuve à la jointe. (voir Fig. 21)

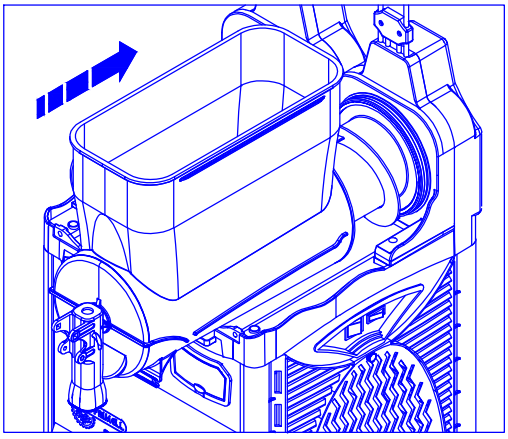


Fig. 21

Actionner le pommeau de fixation en sens horaire. (voir Fig. 22)

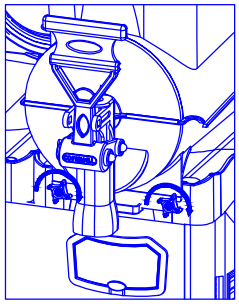


Fig. 22

8.2 Remontage du couvercle.

Positionnez le couvercle sur la cuve en ayant soin de vérifier l'insertion correcte des contacts électriques. (voir Fig. 23)

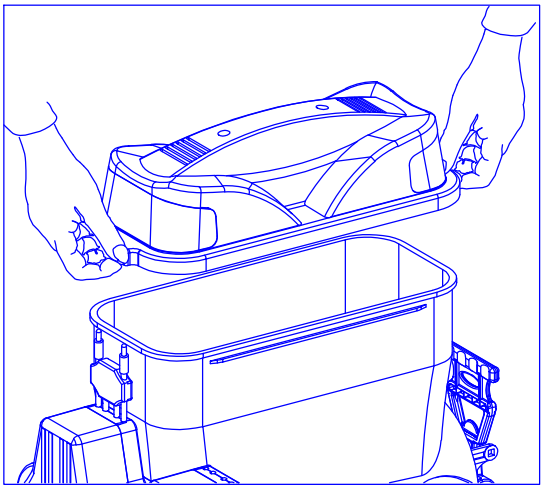


Fig. 23

8.3 Remontage du robinet

Faites les opérations de la manière suivante:

1) Positionnez le levier **E** de façon à faire coïncider les trous pour l'insertion du pinot de rotation **B** (au cas où il serait démonté.)
2) Lubrifiez la soupape **C** avec la vaseline fournie avec la machine et poussez-la avec le ressort **D** dans le siège du trou de sortie du produit et insérer le pinot **A. (**Fig. 24)

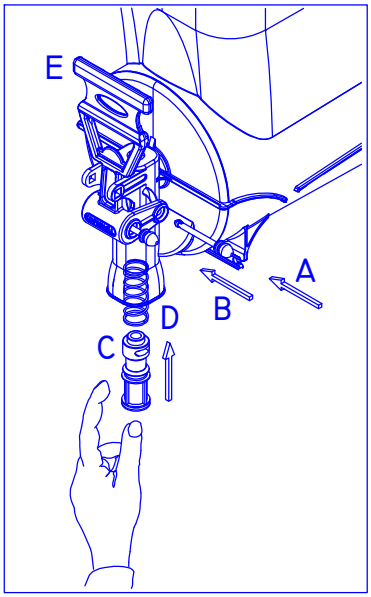


Fig. 24

9. Nettoyage du condensateur.

Pour l'entretien ordinaire de la machine , il suffit d'enlever la poussière qui se dépose sur les ailettes du condensateur.

Pour le bon fonctionnement de la machine et l'efficacité du réfrigérant, le condensateur ne doit pas être sal.
Effectuez cette opération au moins une fois par mois.

Effectuer le lavage sal à machine éteinte, avec l' interrupteur général en position 0, et avec le câble d'alimentation débranché.

9.1 Nettoyage du condensateur OASIS / KREM LINE 1 cuve

Enlever le panneau postérieur en utilisent les quatre vis mises sur le panneau avec un tournevis spécifique.
Avec l'aide d'un pinceau doux et sec, enlevez la poussière qui s'est accumulée dans le condensateur. (Fig. 25)

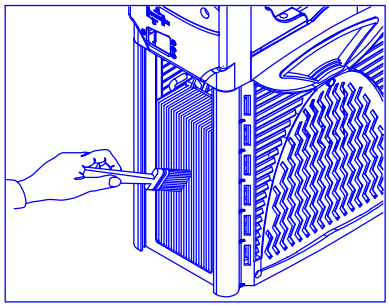


Fig. 25

Après cette opération remontez le panneau.

9.2 Nettoyage du condensateur OASIS / KREAM LINE 2-3 cuves

Pour accéder au condensateur enlevez le panneau en acier qui se trouve à gauche de la machine, en dévissant le pivot (**A).** (Fig. 26)

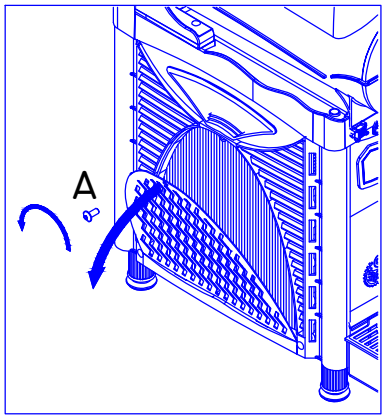


Fig. 26

Avec un pinceau doux et sec, enlevez la poussière qui s'est accumulée dans le condensateur. (Fig. 27)

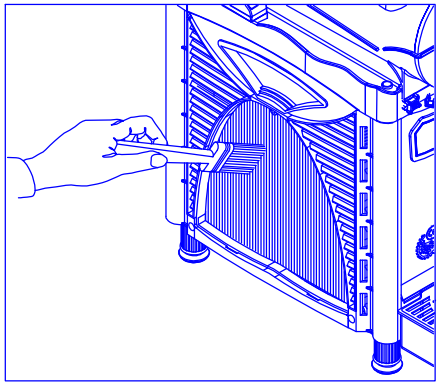


Fig. 27

Après avoir nettoyé remontez le panneau.

10. Cycle de rinçage

Avant de procéder à l'utilisation de la machine faites un cycle de rinçage. Démarche de la façon suivant:

- Remplir la cuve d'eau propre.
- Mettre en marche la machine avec l'interrupteur fonction en position O.
- Actionner le mélange avec l'interrupteur en position I.
- Attendre 5 minutes et videz la cuve à travers le robinet.
- Attendre l'interrupteur général.
- Essuyer l'intérieur de la cuve avec des mouchons hygiéniques jetables en enlevant l'eau déposée sur le fond.

11. Le remplacement de la lampe lumière

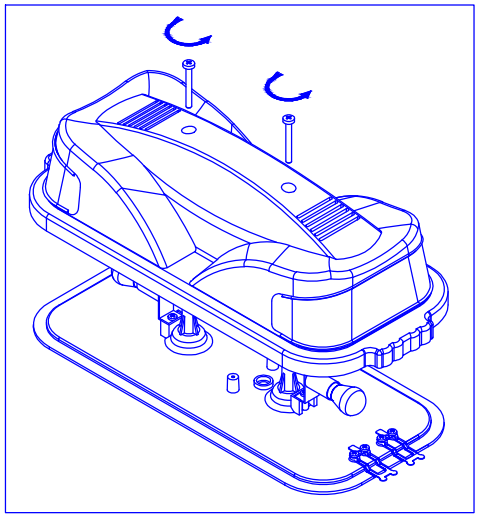


Fig. 28

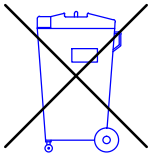
Enlevez la lampe lumière de remplacer en la poussant en la tournant pour faire sortir elle du système de blocage à baïonnette. Remplacer seulement avec des rechanges original.

12. Conseils

Le temps pour la réfrigération du produit est influencé par la température externe, par la température initiale du produit, par la qualité du sucre dans le produit et par la régulation de la densité et/ou par la température régler sur la machine. Pour réduire le temps d'attente et rendre la réfrigération idéale , est important mettre le produit déjà refroidi et non pas chaude. Dans le cas où il serait nécessaire ajouter du liquide pré-refroidi. Le mix d'eau et de fruits doit être mélangé avant d'être introduit dans la cuve. Il faut toujours respecter les conseils du producteur des préparation à base de fruits pour pouvoir faire granité/crème.

13. Ecoulement des déchets.

Si l'appareil n'est plus utilisé, il doit être éliminé par organisme e/o usine autorisées selon les Directive Européenne 2002/96/CE.
Ces équipements ne peuvent pas être éliminés suivant le flux normal des déchets solides urbains, mais doivent être collectés séparément pour optimiser la réutilisation et le recyclage des matériaux dans lesquels ils ont été construits.



Le symbole du panier barré est reporté sur tous les produits pour rappeler les obligations de collecte sélective. Le respect des lois en matière de gestion et d'élimination des déchets contribue à la protection de l'environnement.

14. Problèmes - Cause - Solutions.

Si vous trouvez le symbole ⚠ il est nécessaire de demander l'intervention d'un technicien spécialisé.

Problèmes	Cause	Solutions
La machine ne s'allume pas	L'interrupteur lumineux arrêt	Mettez l'interrupteur sur la position 1 (Fig. 4)
	La fiche n'est pas enfoncée dans la prise	Enfoncez la prise dans une prise conforme
	Cable d'alimentation défectué	⚠ Remplacez le cable d'alimantation
	L'iterrupteur lumière général est en panne	⚠ Remplacez l'interrupteur lumière
La machine fait pas la granitè	Interrupteur en posizion 0	Mettez l'iterrupteur B en position I -
	Le commutateur A n'est pas en position I -	Mettre le commutateur A en position I -
	La consistance est mal réglée	Réglez correctement la consistance du granité voir fig. 9
	La machine n'est pas suffisamment aérée et elle est à proximité de sources de chaleur	Installez la machine dans un lieu adapté
	Le gaz réfrigerant perd	⚠ Rechargez le gaz
	Le condensateur est sale	Pourvoir à le nettoyage du conensateur: voir fig. 25-26-27
	Le micro densité est bloquè	⚠ Pourvoir à le nettoyage du micro
La vis sans fin ne tourne pas	Interrupteur B en position 0	Mettez interrupteur B en position I -
	Blocs de glace à l'intérieur de la cuve	Verifier le regulation du micro et controler le fonctionament du micro
	Interrupteur B est défectueux	Remplacez l'interrupteur B
La vis sans fin fait du bruit	La lubrification ne suffit pas	Lubrifié correctement
Le robinet perd du produit	Le joint du robinet C est défectueux	Remplacez le joint du robinet C (Fig. 11)
	Le joint du robinet n'est pas lubrifié	Lubrifiez le joint du robinet
Rien ne sort du robinet	Blocs de glace à l'intérieur de la cuve	Mettez le déviateur A (Fig. 5) dans la position 0 (installation désactiver)

- Causes ne reportées pas dans le tableau, s'addresser à un technicien spécialisé.

15. Garantie

Cet appareil est garanti pour un an à partir de la date d'achat, après décade le droit de garantie et elle sera expliquée en débitant, au-delà aux coûts de main-d'oeuvre, aussi le coût des parties remplacées et celles de transport.
Pour la validité de la garantie, il fait foi la date d'acquisition et le numéro de matricule de la machine.
L'endommagement, le dèplacement ou l'illisibilité de la matricule font déchair les délais de la garantie.

La garantie comprend la substitution, la réparation gratuite des parties reconnues défectueuses pour défaut de fabrication; ne son pas couverts par la garantie, tous composants électriques (fusible, lampes ...) qui se trouve facilement sur le marché ainsi que toutes les pièces sujets à l'usure (joints ...).

Les parties défectueuses doivent parvenir ou siège de la Société en livraison franc de port.
Les interventions effectuées en garantie ne donnent en aucun cas lieu à modification ou prolongements de la date d'échéance de la garantie même.

La Cofrimell, après avoir visionné les parties défectueuses, elle decider pour la garantie.
Sont exclues de la garantie tous les parties qui seraient défectueuses à cause du transport, d'une négligence, d'un mouvais usage, d'une mouvaise installation, usage impropre et les réparations effectuées par un personnel pas autorisé.

Le fabricant declare que la marchandise doit être acceptée sous réserve du contrôle et vérifiée dans les premier sept jours de la livraison.

La Cofrimell décline toute forme de responsabilité pour les éventuels dommages subis directement au indirectement par les personnes, les choses et qui ne respecte pas tous les precautions indiquées dans le manuel qui fait parte intégrante de la machine.

Le fabricant se réserve le droit d'apporter modifications techniques et pas, sans aucun préavis.

16. Déclaration CE

La Cofrimell s.a.s., Via delle Monachelle 66/B Pomezia (RM) Italie, en qualité de constructeur fidèle aux termes à la loi de la CEE, déclare sous sa propre responsabilité que les produits suivants:
Type d' appareil : **MACHINE DU GRANITE' - CREMES ET SORBET**
Modèles : **OASIS 1-10 , OASIS 2-10 , OASIS 3-10 - KREAM LINE 1-2-3**
Sont aux termes à la loi des directives :
Directive 2006/95/EC (Directive Basse Tension)
- EN 60335-1:2012 + EC:2014 ed EN60335-2-24:2010
Directive2004/108/EC (Compatibilité Electromécanique)
- EN 61000-3-2:2006 ed EN 61000-3-3:2013
- EN 55014-1 :2006 + A1:2009 + A2:2011 ed EN 55014-2 : 1997 + A1 :2001 + A2:2008
Voir claque des éléments sur la machine (lieu et année de fabrication).

COFRIMELL s.a.s.
(L'amministratore)

Índice

1. Información general

2. Descripción
   - 2.1 Componentes principales
   - 2.2 Características técnicas
   - 2.3 Mandos generales
   - 2.4 Mandos del tanque

3. Instalación
   - 3.1 Desembalaje
   - 3.2 Emplazamiento
   - 3.3 Conexión eléctrica
   - 3.4 Reglas fundamentales de seguridad

4. Funcionamiento de la máquina
   - 4.1 Preparación del producto
   - 4.2 Producción de granizado/cremas
   - 4.3 Mando de regulación de la densidad del granizado/cremas
   - 4.4 Producción de bebida

5. Limpieza
   - 5.1 Vaciado del tanque

6. Desmontaje
   - 6.1 Desmontaje del grifo
   - 6.2 Desmontaje de la tapa
   - 6.3 Desmontaje del tanque
   - 6.4 Desmontaje de la bandeja antigoteo

7. Lavado y esterilización
   - 7.1 Proceso de lavado
   - 7.2 Esterilización de la máquina desmontada

8. Montaje de las piezas lavadas
   - 8.1 Montaje del tanque
   - 8.2 Montaje de la tapa
   - 8.3 Montaje del grifo

9. Limpieza del condensador
   - 9.1 Limpieza Condensador Oasis - Kream line 1 tanque
   - 9.2 Limpieza Condensador Oasis - Kream line 2-3 tanques

10. Ciclo de enjuagado
11. Sustitución de la bombilla de iluminación
12. Recomendaciones
13. Eliminación y tratamiento como residuo
14. Problemas y Soluciones
15. Garantía
16. Declaración CE

Dibujo de despiece y Lista de piezas de repuesto

1. Información general

La máquina de la que trata el presente manual es una Granizadora y/o un enfriador de líquidos (dispensador de bebidas frías).
Este aparato sólo puede ser destinado al empleo para el que ha sido fabricado. Cualquier otro uso se considera impropio y, por lo tanto, peligroso.
El fabricante no se responsabiliza de los posibles daños derivados de un uso impropio.

Antes de instalar el aparato y ponerlo en funcionamiento lea atentamente el presente manual, que forma parte del aparato y debe conservarse para poder ser consultado en cualquier momento.

2. Descripción

2.1 Componentes principales

Los principales componentes de la máquina son los siguientes:

1) Tapa
2) Tanque
3) Palanca grifo
4) Boca de salida
5) Caja de interruptores del tanque
6) Bandeja antigoteo
7) Mando de regulación de densidad del granizado
8) Espiral
9) Mandos generales
10) Pomo de fijación del tanque
11) Pies niveladores

Oasis

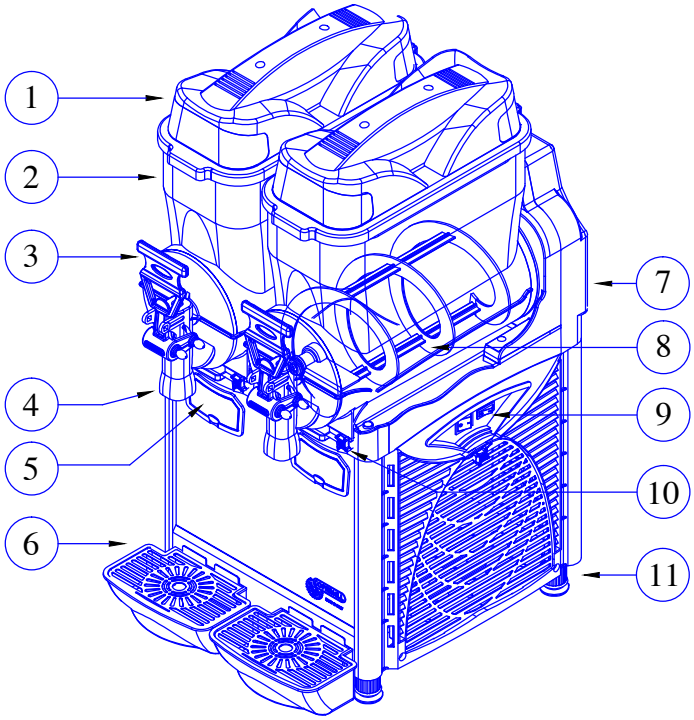


Fig. 1

2.2 Características técnicas

Modelo	Kream Line 1	Kream Line 2	Kream Line 3
Tanques	1	2	3
Capacidad	1x6 lt 1x1,3 gal	2x6 lt 2x1,3 gal	3x6 lt 3x1,3 gal
Gas	R134a		
Anchura L-W	21 cm 8,3 inch	40 cm 15,7 inch	60 cm 23,6 inch
Profundidad P-D	53 cm 20,8 inch		
Altura H	72 cm 28,3 inch		
Peso	28 kg 61 pounds	46 kg 101 pounds	60 kg 132 pounds
Potencia	Ver placa de datos		
Voltaje			
Presión acústica	< 70 dB (A)		
Clase	N		

Kream Line

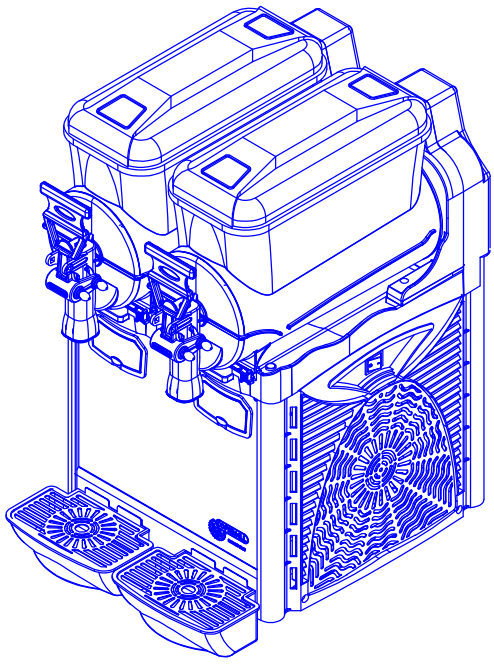


Fig. 1A

2.2 Características técnicas

Modelo	Oasis 1-10	Oasis 2-10	Oasis 3-10
Tanques	1	2	3
Capacidad	1x10 lt 1x2,2 gal	2x10 lt 2x2,2 gal	3x10 lt 3x2,2 gal
Gas	R404a		
Anchura L-W	21 cm 8,3 inch	40 cm 15,7 inch	60 cm 23,6 inch
Profundidad P-D	53 cm 20,8 inch		
Altura H	84 cm 33 inch		
Peso	32 kg 70 pounds	56 kg 123 pounds	72 kg 158 pounds
Potencia	Ver placa de datos		
Voltaje			
Presión acústica	< 70 dB (A)		
Clase	N		

Las características técnicas del aparato (voltios, hertzios, vatios y cantidad de gas) figuran en la placa de datos situada en el chasis. A título de ejemplo a continuación se representa una *Placa de datos* (Fig.2)

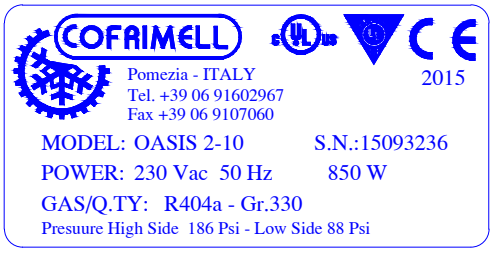


Fig. 2

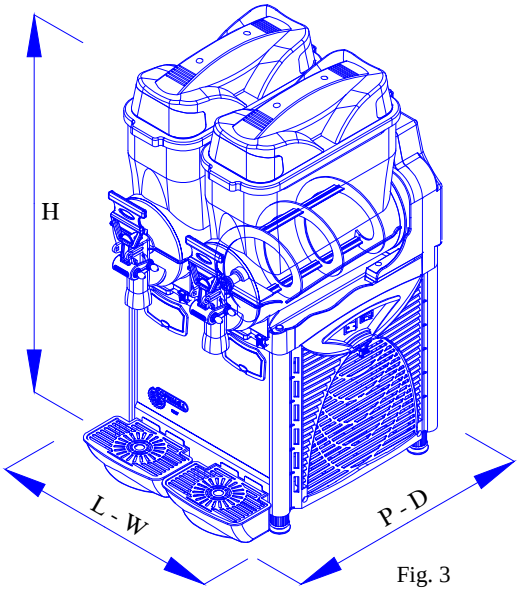


Fig. 3

El fabricante se reserva el derecho de realizar modificaciones sin necesidad de previo aviso.

2.3 Mandos generales (fig. 4)

En el lado derecho de la máquina están situados los interruptores de los mandos generales.

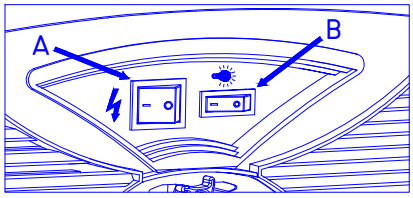


Fig.4

A) Interruptor luminoso

Posición **0** : La máquina está apagada

Posición **I** : La máquina recibe alimentación eléctrica

B) Interruptor de luces

Posición **0** : Luces de la tapa apagadas

Posición **I** : Luces de la tapa encendidas

2.4 Mandos del tanque (fig. 5)

Debajo de cada tanque, protegidos por una tapa, se encuentran los mandos correspondientes a ese determinado tanque

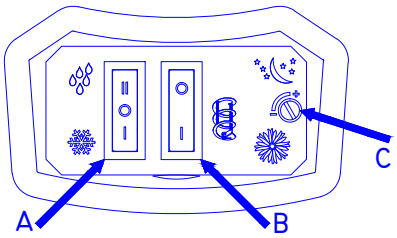


Fig. 5

MANDO CONMUTADOR **A**

I Sistema activado para producción de granizado/cremas.

II Sistema activado para producción de bebida.

O Sistema desactivado/apagado.

MANDO INTERRUPTOR **B**

I Activación espiral con producción de granizado/cremas.

O Espiral y sistema de producción de granizado/cremas desactivados.

MANDO TERMOSTATO **C**

Termostato para regular la temperatura de la bebida fría cuando el mando **A** está en posición **II** -

3. Instalación

3.1 Desembalaje

Retire la envoltura externa de cartón y el recubrimiento de plástico. Compruebe que el aparato está completo y en buen estado, sin haberse producido daños durante su transporte.

IMPORTANTE : los elementos de embalaje no deben dejarse al alcance de los niños, pues son fuentes potenciales de peligro.

Elimine los materiales de embalaje clasificándolos por tipos, de acuerdo con las normas vigentes.

Si lo considera oportuno, conserve el embalaje para desplazamientos o transportes futuros.

3.2 Emplazamiento

IMPORTANTE : (Fig. 5A) durante las operaciones de transporte o elevación, la máquina no debe ser sujetada por los cilindros evaporadores. El fabricante no se responsabiliza de los daños que puedan producirse por operaciones realizadas en estas condiciones.

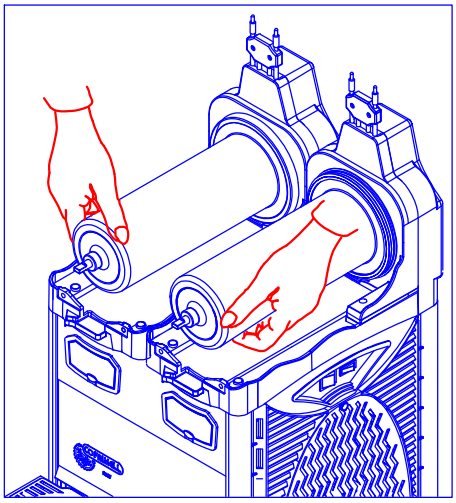


Fig. 5A

Coloque el aparato sobre una superficie horizontal que resista su peso. Para que la ventilación sea la adecuada, dejar entre el aparato y las paredes (u otros obstáculos) una distancia de como mínimo 25 cm (10 pulgadas). Aumentar la distancia si los obstáculos son fuentes de calor. Regule los pies roscados para que la máquina quede finalmente estable y nivelada.
Deje un espacio operativo de como mínimo 150 cm (60 pulgadas) para que su empleo sea fácil y/o para poder realizar operaciones de mantenimiento.
Deje además 25cm (10 pulgadas) por arriba para permitir extraer las tapas superiores de los tanques. (véase Fig. 6)

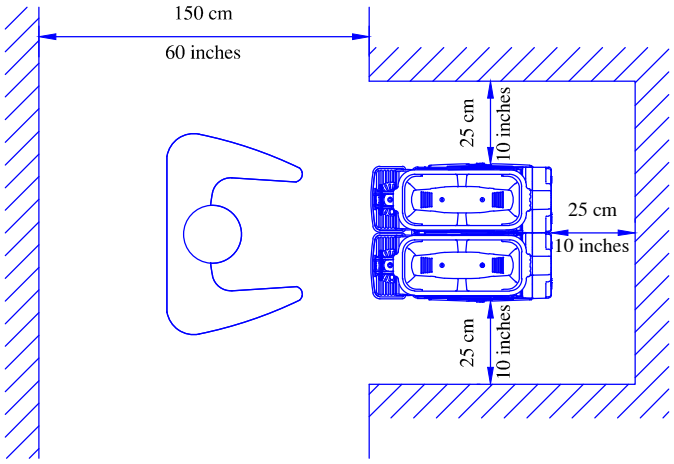


Fig. 6

3.3 Conexión eléctrica

Antes de conectar el aparato compruebe que:

- El interruptor de encendido de la máquina está en posición 0.
- La instalación eléctrica de alimentación cuenta con puesta a tierra reglamentaria.
- El voltaje de la red coincide con el que figura en la placa de datos que está situada en la parte externa de la máquina.
- Se recomienda no superar el potencial eléctrico de la máquina.
- Está terminantemente prohibido utilizar adaptadores o alargadores para conectar el aparato a la red eléctrica.
-

En caso de dudas consulte exclusivamente a personal especializado.
La puesta a tierra del aparato es una garantía de seguridad reglamentada por la ley.

3.4 Reglas fundamentales de seguridad

- No toques la máquina cuando se tienen manos o pies mojados.
- No uses la máquina a pies desnudos.
- No permitas el utilizo de la máquina a ninõs oa personas incapaces.
- No dejes la máquina expuesta a los agentes atmosfericos.
- No tires el cable de alimentación para desconectar la máquina.
- No utilices la máquina en proximidad de sustancias inflamables o explosivas.
- No laves la máquina con chorros de aqua.
- No coloques la máquina cerca de fuentes de calor.

4. Funcionamiento de la máquina

Antes de poner en funcionamiento el aparato es necesario limpiar minuciosamente los componentes que entrarán en contacto con las bebidas, como se describe en el apartado **7. Lavado y Esterilización**.

4.1 Preparación del producto

Si se trata de productos concentrados, para que la homogeneidad de la mezcla sea la correcta es necesario mezclar el concentrado diluyéndolo con agua, siguiendo las indicaciones del fabricante del concentrado.

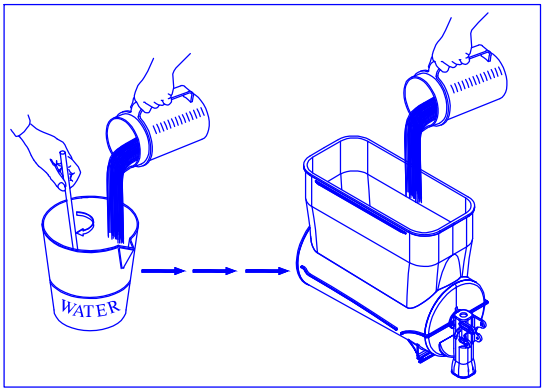


Fig. 7

Atención: vierta el líquido en el tanque sólo con la máquina apagada y el cable de alimentación desenchufado.

Nunca supere el nivel MÁX.

Asegúrese de que en ningún momento se baja del nivel MÍN., no introduzca líquidos con temperatura superior a 25°C.

4.2 Producción de granizado/cremas

Para la producción de granizado, el producto debe tener una concentración de azúcar de como mínimo 13° BRIX.
Una concentración menor de azúcar podría dañar el sistema de mezcla (Espiral y Motorreductor).

Para la preparación de granizado, coloque el conmutador

A en posición **- I** y el interruptor de mezclado

B en posición **- I** véase Fig. 5

Salida de granizado/cremas
Para dispensar el producto utilice la palanca grifo Fig.8.

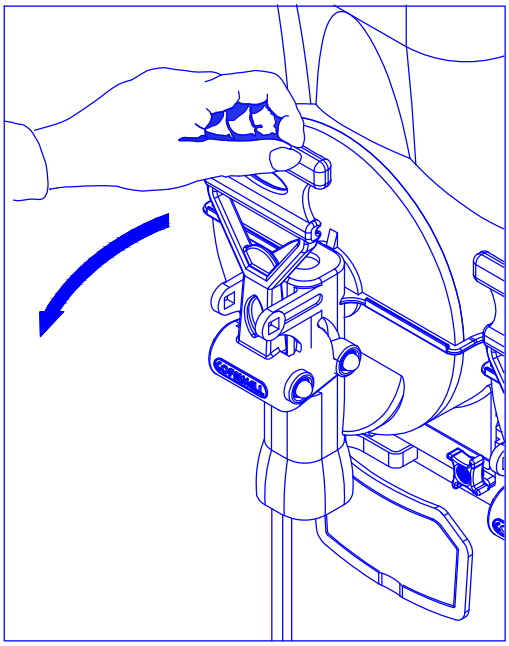


Fig. 8

4.3 Mando de regulación de la densidad del granizado/cremas

El mando se encuentra detrás de la tapa trasera.
En la parte posterior de la máquina está presente una puerta de acero detrás del que es posicionada la manopla para regular la densidad del granizado o crema, siguiendo la operaciones que a continuación se describen en la Fig. 9.

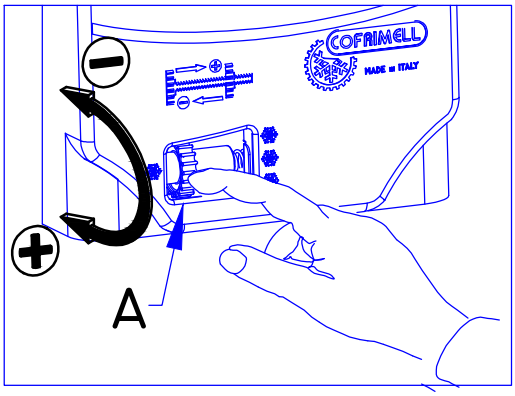


Fig. 9

A) Abra la tapa de acero inoxidable, deslizándola de izquierda a derecha.
B) Gire la rueda **A** de izquierda a derecha para un granizado/cremas más denso.
C) Gire la rueda **A** de derecha a izquierda para un granizado/cremas menos denso.

ATENCIÓN: Una errada regulación de la densidad puede provocar la formación de hielo sobre el evaporador con el bloque de la espiral.

4.4 Producción de bebida

Para producir bebida fría, tras haber preparado el producto active el sistema en modo producción de bebida.
Para ello coloque el conmutador A de modo de funcionamiento en Posición - **II** (véase fig. 5)

Se recomienda mantener el nivel mínimo de producto por encima del cilindro evaporador. (Véase Fig. 10)

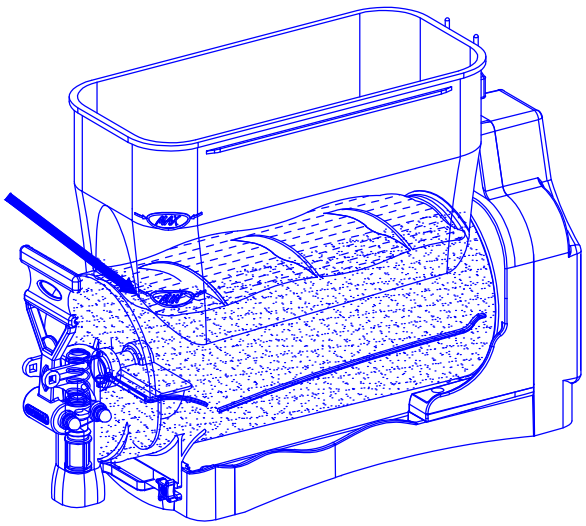


Fig. 10

Regulación de la temperatura del producto
En modo producción de bebida (enfriamiento de líquidos), la máquina está configurada para mantener el producto a una temperatura positiva. En fábrica se ha regulado la temperatura óptima. De todas es posible modificar esta temperatura regulando el termostato situado en el interior de la caja de interruptores.
Para ello abra la tapa situada en el panel delantero, debajo del tanque, y gire el tornillo de regulación.

5. Limpieza

La limpieza de los componentes principales debe efectuarse con el interruptor general en posición **O** y con la clavija de enchufe desenchufada de la toma de corriente.

5.1 Vaciado del tanque

Antes de efectuar la limpieza de un tanque es necesario vaciarla del producto que ha sido anteriormente preparado.

6. Desmontaje.

6.1 Desmontaje del grifo (fig. 11)

No desmontar el grifo sin antes haber vaciado el tanque.

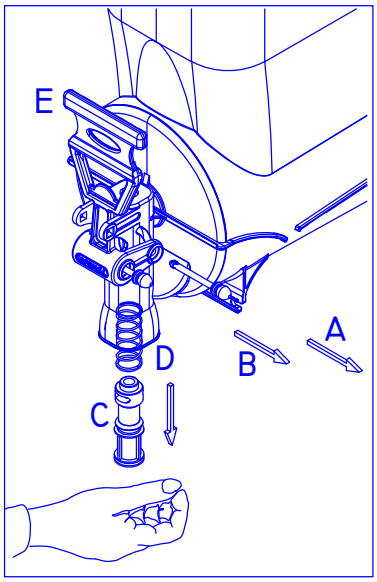


Fig. 11

1 Antes de extraer el perno de rotación (**A**) en el sentido de la flecha, ponga una mano debajo del orificio de salida de producto, pues una vez extraído el perno, la válvula (**C**) y el muelle (**D**) quedarán sueltos.

2 Solamente es necesario extraer el perno (**B**) cuando también se desea limpiar la palanca (**E**)

6.2 Desmontaje de la tapa (fig. 11a)

Levante hacia arriba la tapa y retírela del tanque.

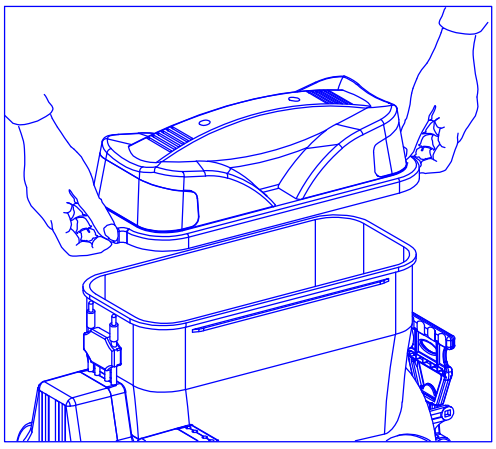


Fig. 11a

6.3 Desmontaje del tanque

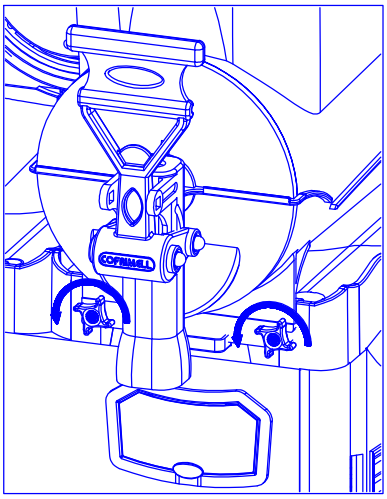


Fig. 12

Extraiga los dos topes anteriores desenroscándolos en sentido contrario a las agujas del reloj. (Fig. 12)

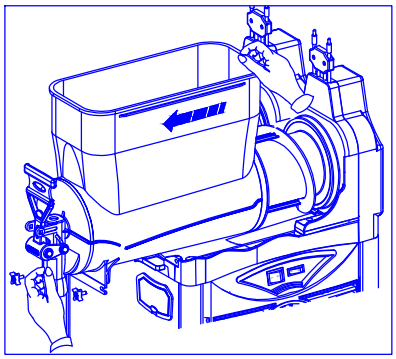


Fig. 13

Extraiga el **tanque** hacia afuera (Fig. 13).

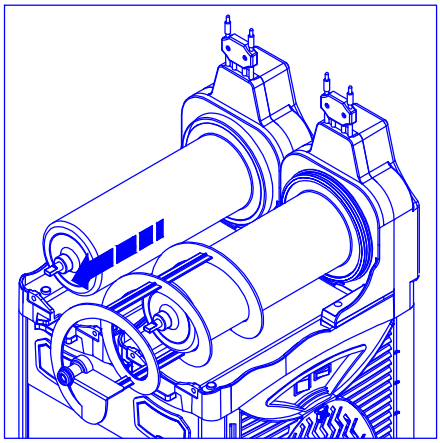


Fig. 14

Extraiga la espiral (Fig. 14)

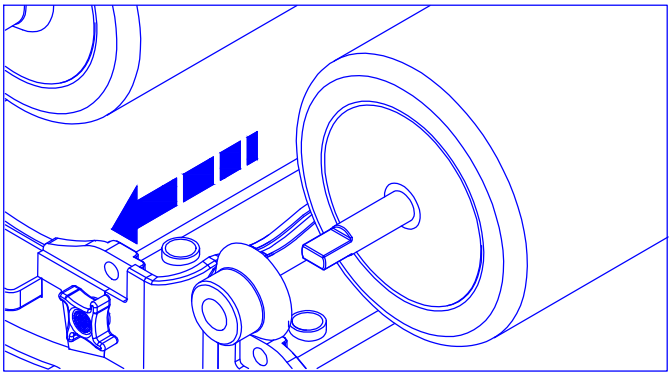


Fig. 15

Retire la **junta de estanqueidad** Espiral-Cubo (Fig. 15).

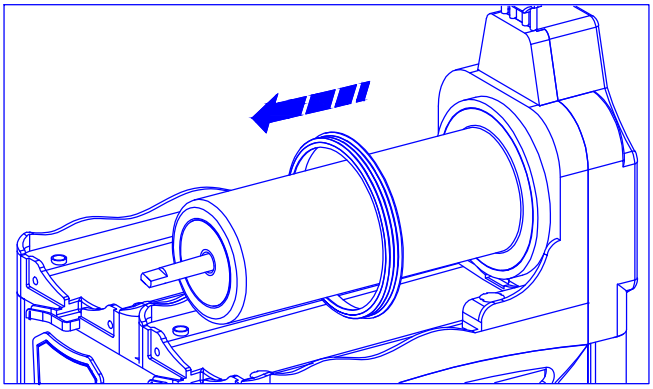


Fig. 16

Retire la **junta del tanque** (Fig. 16)

6.4 Desmontaje de la bandeja antigoteo

Levante la bandeja con la rejilla para poder extraerla tirando de ella hacia afuera. (Fig. 17)

Lávela con agua tibia y séquela. Monte la bandeja de nuevo en su lugar y presiónela hacia abajo.

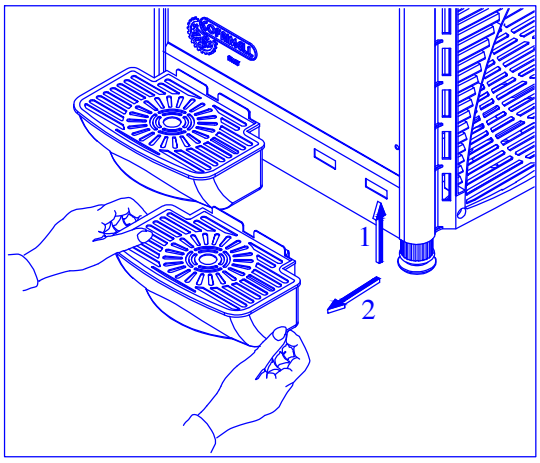


Fig. 17

7. Lavado y esterilización

7.1 Proceso de lavado

Para asegurar la higiene y la calidad de los productos dispensados con la máquina es necesario efectuar lavados frecuentes y minuciosos.

No lavar los componentes de la máquina en un lavavajillas.

Lávelos en una palangana donde quepan todos los componentes, utilizando agua tibia (aprox. 40°) y un detergente neutro adecuado para las piezas de plástico.
Siga las instrucciones del fabricante del detergente relativas a la concentración de este.

No lave la tapa sumergiéndola en agua. Lave la parte inferior de la tapa con un paño suave.

No use productos abrasivos que puedan perjudicar la transparencia del tanque.
Durante el periodo de inactividad, proteja el aparato, sobre todo del polvo, manteniéndolo cubierto.

7.2 Esterilización de la máquina desmontada

La máquina, poco antes de ser utilizada, debe ser esterilizada de forma correcta. Si la máquina permanece inactiva durante un periodo prolongado, realice una esterilización adicional antes de su puesta en marcha.
Para el lavado utilice una solución de agua tibia (aprox. 40°) e hipoclorito de sodio (lejía) en la proporción de 10 gramos (1/2cucharada) por litro de agua.
Para que la limpieza sea más eficaz se recomienda utilizar un cepillo suave.

8. Montaje de las piezas lavadas.

Los componentes lavados y esterilizados deben ser ensamblados con atención. Algunos componentes deben lubricarse para asegurar que su funcionamiento sea correcto.
La máquina cuenta con un tubo para lubricación.

ATENCIÓN: Durante estas operaciones no desplazar la máquina usando como empuna dura los cilindros evaporadores (vedi Fig. 5A)

8.1 Montaje del tanque

Coloque la junta del tanque en el fondo del cilindro evaporador, lubricando la parte superior (A). (Fig. 18)

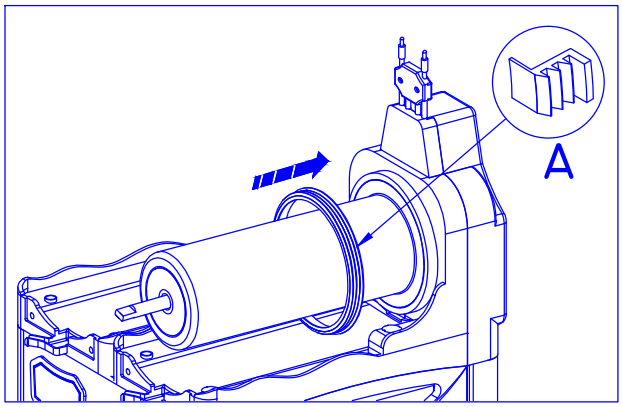


Fig. 18

Lubrique la superficie del cilindro en la parte adyacente a la salida del árbol de transmisión, indicada con la flecha (A). (Fig. 19) Monte la junta de estanqueidad espiral-cubo, lubricando su parte interna y su parte exterior. (Véase flecha B. Fig. 19)

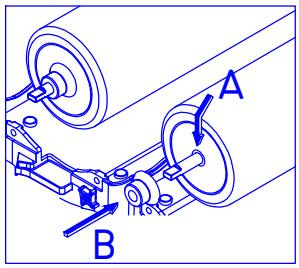


Fig. 19

Introduzca la espiral de forma que su extremo encaje en el árbol de transmisión, lubrique la parte externa (véase flecha A. Fig. 20)

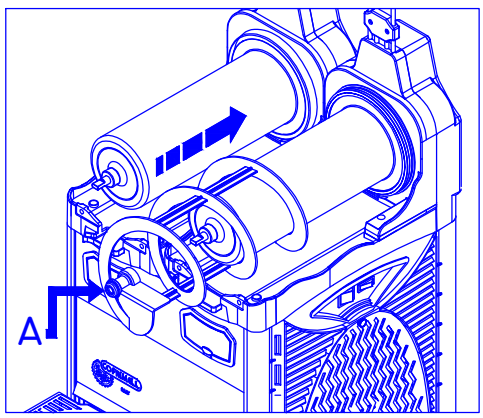


Fig. 20

Introduzca el tanque hasta el fondo, controlando que la junta del tanque esté correctamente adherida. (Fig. 21)

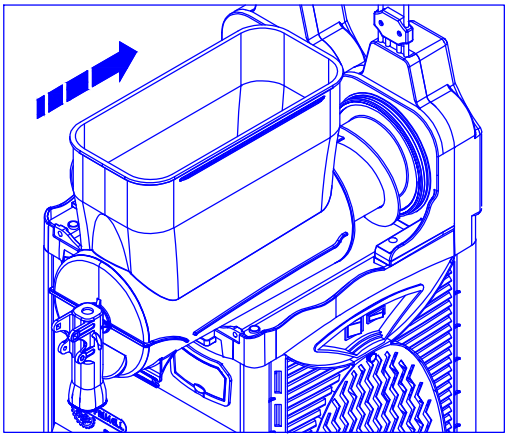


Fig. 21

Enrosque los pomos de fijación, girándolos hacia la derecha. (Fig. 22)

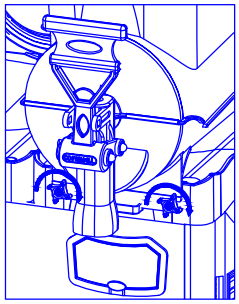


Fig. 22

8.2 Montaje de la tapa

Coloque la tapa encima del tanque, asegurándose de que los contactos eléctricos estén correctamente introducidos. (Fig. 23)

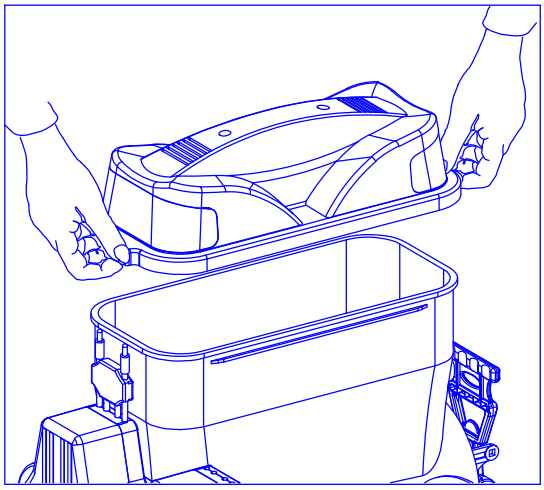


Fig. 23

8.3 Montaje del grifo

Efectúe las siguientes operaciones:

1) Coloque la palanca **E** de forma que los orificios para la introducción del perno de rotación **B** coincidan (si este perno ha sido desmontado).
2) Lubrique la válvula **C** con la vaselina suministrada junto con el equipo, empújela junto con el muelle **D** hacia el alojamiento del orificio de salida de producto e introduzca el perno **A**.
(Fig. 24)

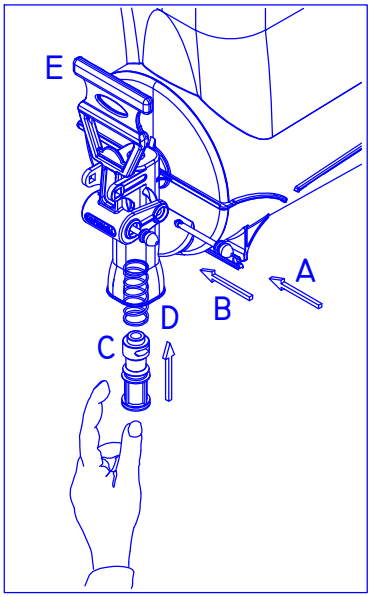


Fig.24

9. Limpieza del condensador

El mantenimiento ordinario de la máquina se reduce a una minuciosa limpieza interna de polvo, especialmente el depositado en las aletas del condensador.

Si el condensador está sucio perjudica el funcionamiento de la máquina y la eficacia del refrigerador.
Efectúe esta operación al menos una vez al mes

Efectúe la limpieza siempre con la máquina apagada.Con el interruptor general en posición 0, y con el cable de alimentación desenchufado.

9.1 Limpieza Condensador OASIS - KREAM LINE 1 tanque

Retire el panel posterior extrayendo los 4 tornillos situados en el panel.
Con un pincel suave y seco, elimine el polvo acumulado en el condensador. (Fig. 25)

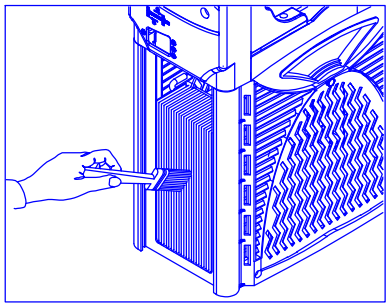


Fig. 25
Una vez finalizada la limpieza monte de nuevo el panel.

9.2 Limpieza Condensador OASIS - KREAM LINE 2-3 tanques

Retire el panel de acero inoxidable del lado izquierdo de la máquina, desenroscando el pomo (**A**). (Fig. 26)

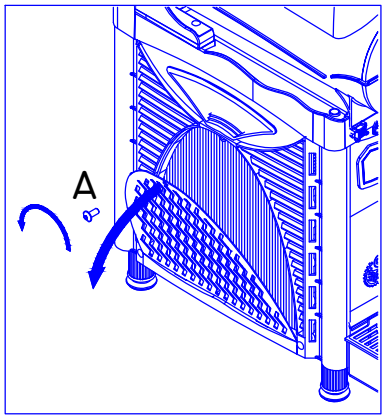


Fig. 26

Con un pincel suave y seco, elimine el polvo acumulado en el condensador. (Fig. 27)

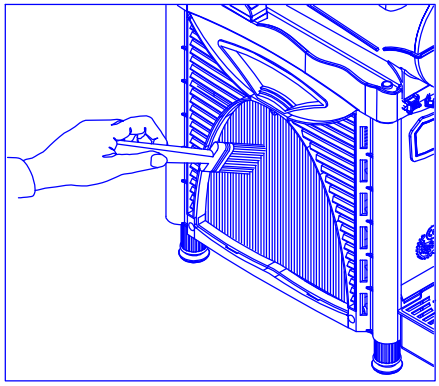


Fig. 27
Una vez finalizada la limpieza monte de nuevo el panel.

10. Ciclo de enjuagado

Antes de utilizar la máquina efectúe un ciclo de enjuagado. Haga lo siguiente:

- Llene el tanque con agua limpia
- Encienda la máquina con el interruptor de mezclado en posición **0**
- Active la mezcla colocando el interruptor de mezclado en posición **I**
- Espere 5 minutos y después vacíe el tanque a través grifo.
- Apague la máquina por medio del interruptor principal.
- Seque la parte interior del tanque.

11. Sustitución de la bombilla de iluminación

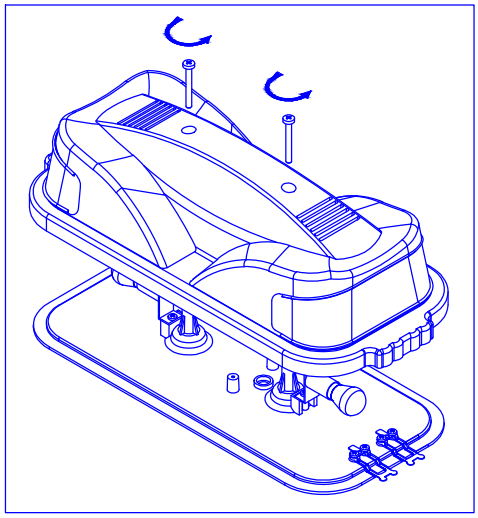


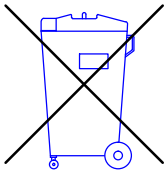
Fig. 28
Desmonte los elementos de fijación indicados en la Fig. 28.
Extraiga la bombilla que se desea sustituir empujándola y girándola para que se suelte del sistema de fijación de tipo enganche a bayoneta.
Sustituirla exclusivamente por un repuesto original

12. Recomendaciones

El tiempo necesario para el enfriamiento del producto depende de la temperatura exterior, de la temperatura inicial del producto, de la cantidad de azúcar presente en el producto y de la regulación de densidad y/o de temperatura configuradas para la máquina. Para poder reducir el tiempo de enfriamiento se recomienda no introducir el producto a temperatura ambiente y/o caliente, sin antes haberlo pre-enfriado.
Si resulta necesario añadir una determinada cantidad de líquido, hacerlo con líquido pre-enfriado.
Si el producto con el que se llena el tanque es una mezcla de agua y concentrado, premezclarlo antes de introducirlo en la máquina.
Respetar siempre las instrucciones sobre la preparación de granizados del fabricante del preparado.

13. Eliminación y tratamiento como residuo

Cuando el aparato deje de ser utilizado, se recomienda cortar el cable de alimentación tras haberlo desenchufado de la red eléctrica, para que no pueda funcionar. Estos aparatos se deben eliminar como residuos por medio de entes y/o empresas autorizadas con arreglo a la Directiva Europea 2002/96/CE.



14. Problemas y Soluciones

Si se constaran problemas para los que en la siguiente tabla se ha utilizado el símbolo ⚠ esto significa que es necesario que intervenga un técnico especializado.e

Problema	Causa	Solucion
La máquina no se enciende	El interruptor luminoso no está en posición 1	Poner en posición 1
	Cable de alimentación no enchufado	Enchufar el cable
	Cable de alimentación defectuoso	⚠ Sustituir el cable de alimentación
	El interruptor luminoso está averiado	⚠ Sustituir el interruptor luminoso
La máquina no hace granizado	Interruptor de mezclado B en posición 0	Colocar el interruptor B de mezclado en posición I -
	El conmutador A no está en posición I -	Colocar el conmutador A en posición I -
	Regulación incorrecta de la densidad del granizado	Regular correctamente la densidad del granizado, véase fig. 9
	Máquina con insuficiente ventilación y próxima a fuentes de calor	Colocar la máquina en un lugar más ventilado sin calor
	Pérdida de gas refrigerante	⚠ Reparar la fuga y recargar el circuito
	El condensador está obstruido	Limpiar el condensador, véanse figs. 25-26-27
	Microinterruptor de regulación de la densidad averiado	⚠ Limpiar o sustituir el microinterruptor de regulación de la densidad
La espiral no gira	Interruptor de mezclado B en posición 0	Colocar el interruptor B de mezclado en posición I -
	Hay bloques de hielo dentro del tanque	Apagar la máquina y esperar que se funda el hielo
	El interruptor B de mezclado I - está averiado	Sustituir el interruptor de mezclado
La espiral hace ruido	Lubricación insuficiente	Lubrificar correctamente
El grifo pierde	Válvula de suministro C defectuosa	Sustituir la válvula de suministro C
	Válvula de suministro no lubricada	Lubrificar correctamente la válvula de suministro
El grifo no dispensa producto	Hay bloques de hielo dentro del tanque	Apagar la máquina y esperar que se funda el hielo

- En caso de cualquier otra causa que no figure en la tabla, contacte a un técnico.

15. Garantía

Este aparato está garantizado durante un periodo de un año desde su fecha de compra.

La garantía comprende la sustitución o la reparación gratuita de las piezas que se reconozcan defectuosas debido a vicios de fabricación. Las piezas deben ser enviadas a portes pagados a nuestra sede.

El fabricante, tras haber observado las piezas, decidirá según su incuestionable juicio si es pertinente o no aplicar la garantía.

Se excluyen de la garantía los daños debidos al transporte, instalación incorrecta, uso incorrecto y/o impropio, reparaciones efectuadas por personal no autorizado.

Se excluyen de la garantía las piezas de plástico y/o las piezas con funciones estéticas, o las partes de fácil localización como fusibles y bombillas.

Para la validez de la garantía da fe la fecha de compra y el número de serie de la máquina. Si dicho número de serie presenta señales de haber sido manipulado y/o ha sido retirado y/o es ilegible, la garantía deja de producir efectos.

Las intervenciones de reparación efectuadas en garantia no alargan la fecha decaducidad de la misma.

El fabricante no se responsabiliza de los posibles daños derivados de un uso improprio o diferente de aquel indicado en el manual de la máquina.

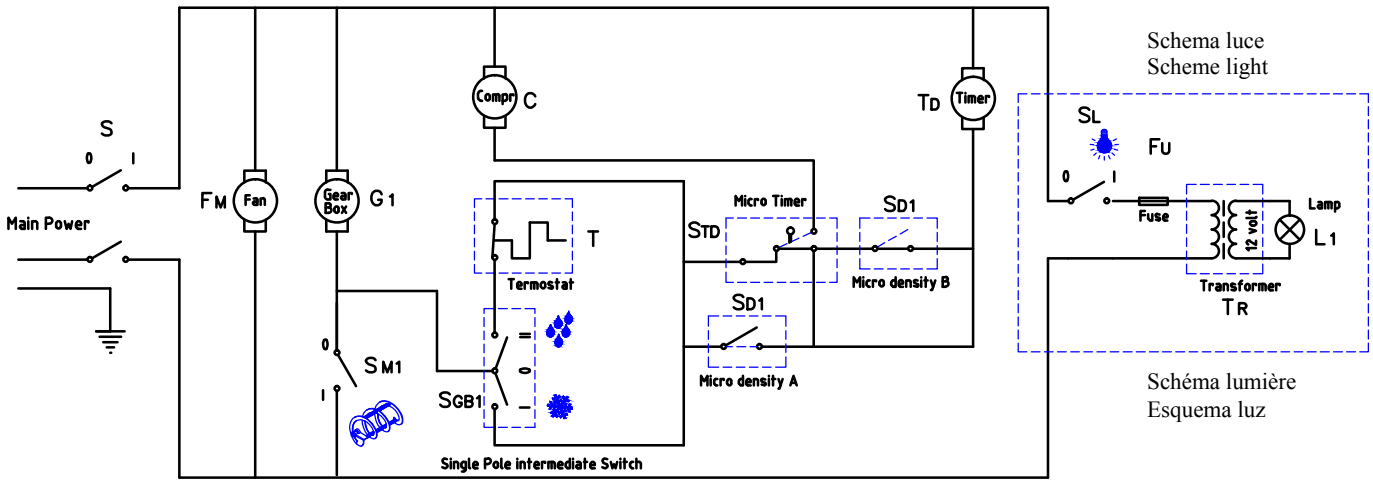
El fabricante se reserva el derelho de realizar modificaciones técnicas y esteticas sin previo aviso.

16. Declaración CE

Cofrimell s.a.s., con domicilio en Via delle Monachelle 66/B Pomezia (RM) Italia, en calidad de fabricante interior de la CEE, declara bajo su propia responsabilidad que los siguientes productos:
Tipo de aparato: **GRANIZADORA - CREMAS - SORBETE**
Modelos: **OASIS 1-10 , OASIS 2-10 , OASIS 3-10 - KREAM LINE 1-2-3**
son conformes con los requisitos esenciales establecidos en las siguientes directivas:
Directive 2006/95/EC (Directiva deBaja Tensiòn)
- EN 60335-1:2012 + EC:2014 ed EN60335-2-24:2010
Directive2004/108/EC (Compatibilidad Electromagnética)
- EN 61000-3-2:2006 ed EN 61000-3-3:2013
- EN 55014-1 :2006 + A1:2009 + A2:2011 ed EN 55014-2 : 1997 + A1 :2001 + A2:2008
Véase la placa de datos en la máquina (lugar y año de fabricación)

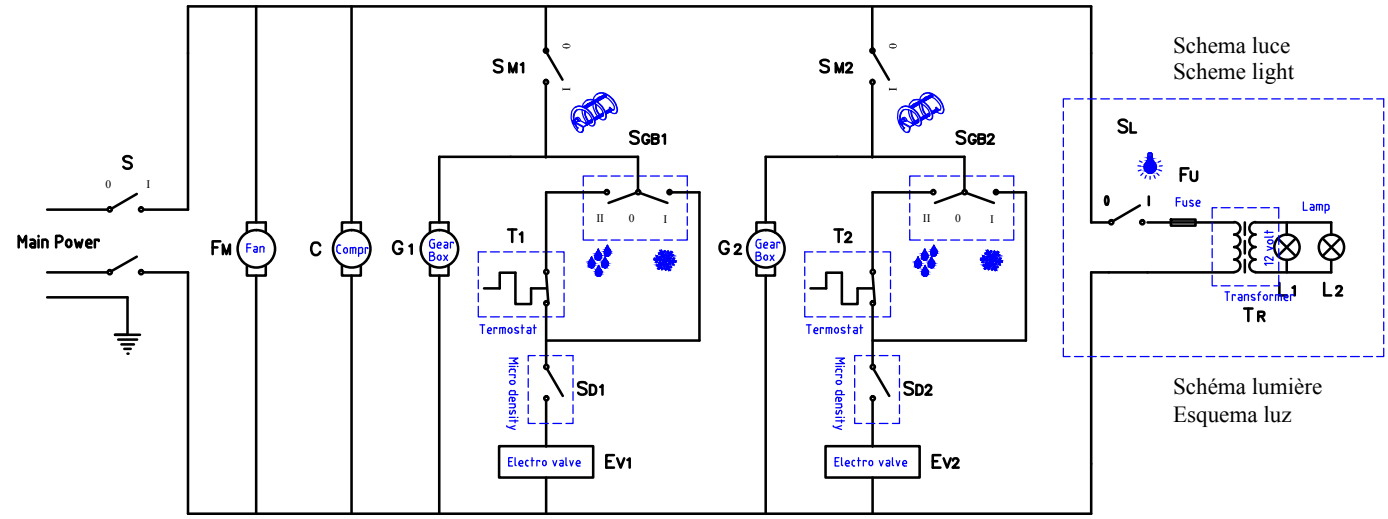
COFRIMELL s.a.s.
(L'amministratore)

OASIS 1-10 / KREAM LINE 1 "STANDARD"



Schema elettrico - Electric scheme - Schéma électrique - Esquema eléctrico

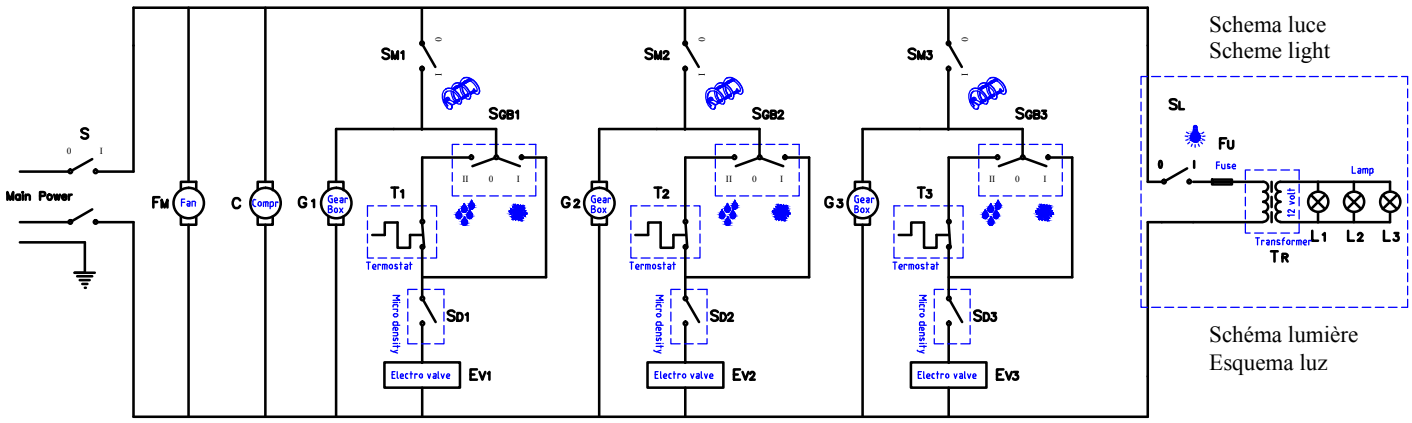
OASIS 2-10 / KREAM LINE 2 "STANDARD"



Schema elettrico - Electric scheme - Schéma électrique - Esquema eléctrico

	Italiano	English	Francaise	Espanol
S	Interruttore luminoso	Main power switch	Interrupteur général	Interruptor general
G 1,2,3	Motoriduttore	Motor-gearbox	Motoreducteur	Motoreductor
FM	Motore ventilatore	Fan motor	Ventilateur	Motor ventilador
C	Compressore	Compressor	Compresseur	Compresor
T 1,2,3	Termostato bibita	Drink thermostat	Thermostat boisson	Thermostate
SD 1,2,3	Micro densità granita	Thickness micro-switch	Interrupteur densité granité	Microinterruptor
EV 1,2,3	Elettrovalvola	Electrovalve	Electrouvalve	Electrovalvula
TR	Trasformatore	Tranformer	Tranformateur	Tranformador
L 1,2,3	Lampada luce	Light	Lampe lumier	Luz
SM 1,2,3	Interruttore miscelatore	Spiral blade switch	Interrupteur mélangeur	Interruptor motor agitador
SGB 1,2,3	Deviatore	Slush/drink switch	Deviateur	Interruptor granizato-bebida
TD	Temporizzatore	Timer	Temporisateur	Microinterruptor para el timer
FU	Fusibile	Fuse	Fusibile	Fusible
SL	Interruttore luce	Light switch	Interrupteur lumier	Interruptor luz

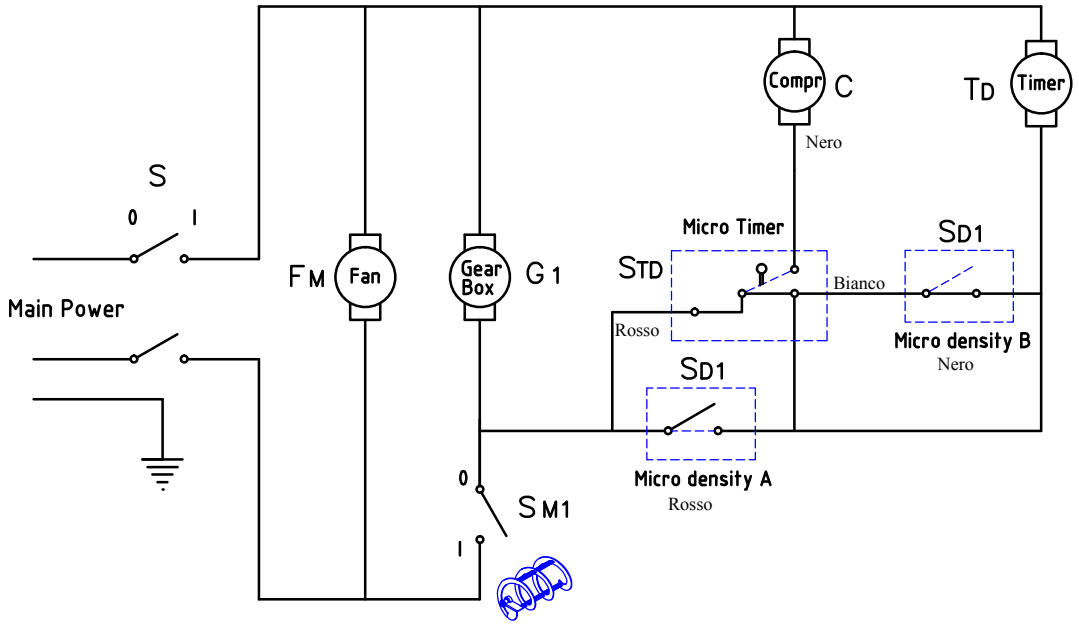
OASIS 3-10 / KREAM LINE 3



Schema elettrico - Electric scheme - Schéma électrique - Esquema eléctrico

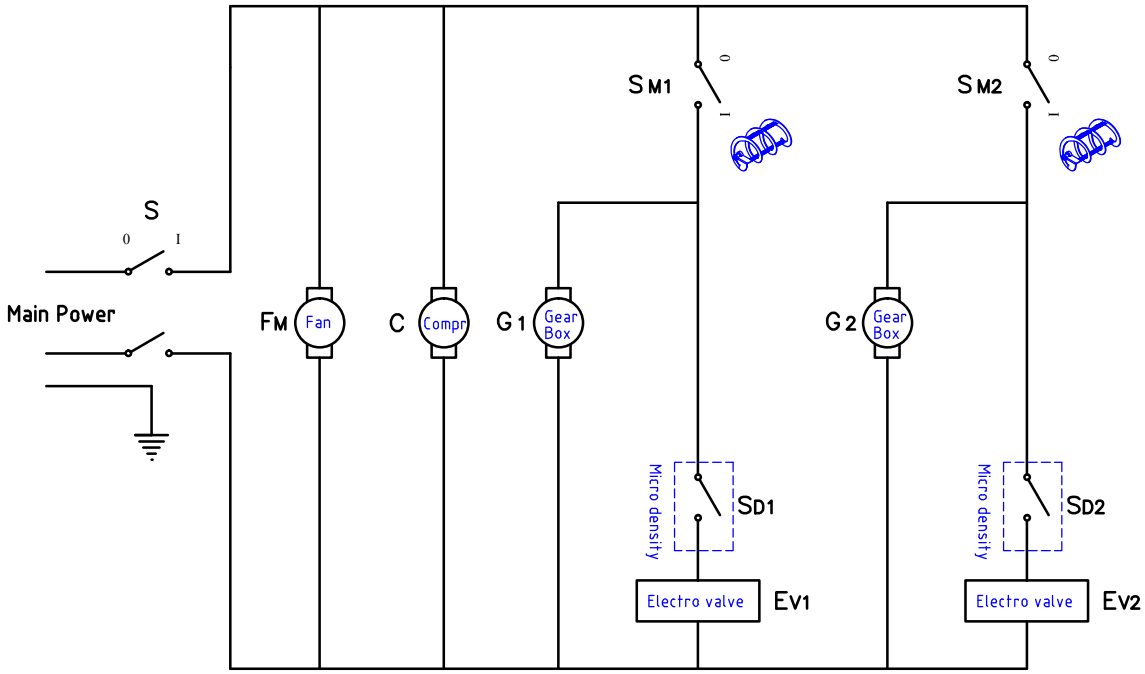
	Italiano	English	Francaise	Espanol
S	Interruttore luminoso	Main power switch	Interrupteur général	Interruptor general
G 1,2,3	Motoriduttore	Motor-gearbox	Motoreducteur	Motoreductor
FM	Motore ventilatore	Fan motor	Ventilateur	Motor ventilador
C	Compressore	Compressor	Compresseur	Compresor
T 1,2,3	Termostato bibita	Drink thermostat	Thermostat boisson	Thermostate
SD 1,2,3	Micro densità granita	Thickness micro-switch	Interrupteur densité granité	Microinterruptor
EV 1,2,3	Elettrovalvola	Electrovalve	Electrouvalve	Electrovalvula
TR	Trasformatore	Tranformer	Tranformateur	Tranformador
L 1,2,3	Lampada luce	Light	Lampe lumier	Luz
SM 1,2,3	Interruttore miscelatore	Spiral blade switch	Interrupteur mélangeur	Interruptor motor agitador
SGB 1,2,3	Deviatore	Slush/drink switch	Deviateur	Interruptor granizato-bebida
TD	Temporizzatore	Timer	Temporisateur	Microinterruptor para el timer
FU	Fusibile	Fuse	Fusibile	Fusible
SL	Interruttore luce	Light switch	Interrupteur lumier	Interruptor luz

OASIS 1-10 - BASIC



Schema elettrico - Electric scheme - Schéma électrique - Esquema eléctrico

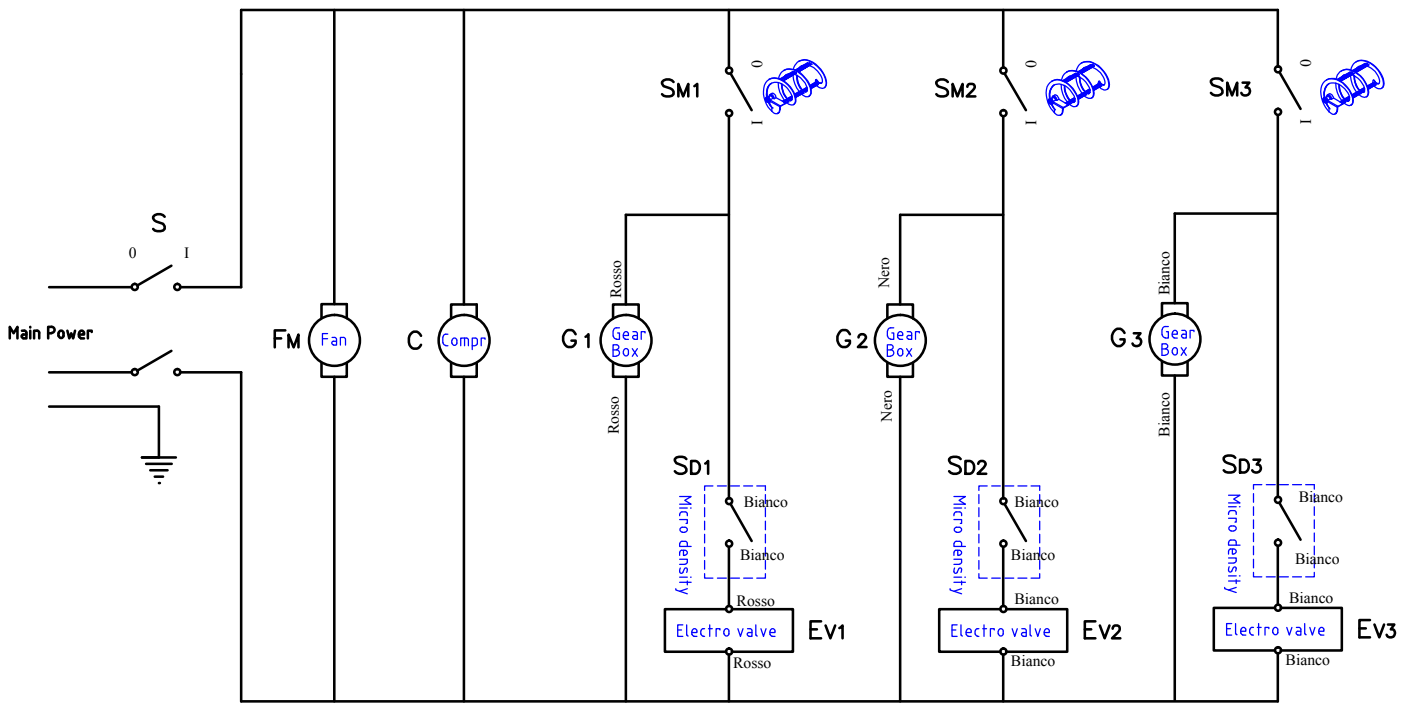
OASIS 2-10 - BASIC



Schema elettrico - Electric scheme - Schéma électrique - Esquema eléctrico

	Italiano	English	Francaise	Espanol
S	Interruttore luminoso	Main power switch	Interrupteur général	Interruptor general
G 1,2,3	Motoriduttore	Motor-gearbox	Motoreducteur	Motoreductor
FM	Motore ventilatore	Fan motor	Ventilateur	Motor ventilador
C	Compressore	Compressor	Compresseur	Compresor
SD 1,2,3	Micro densità granita	Thickness micro-switch	Interrupteur densité granité	Microinterruptor
EV 1,2,3	Elettrovalvola	Electrovalve	Electrouvalve	Electrovalvula
SM 1,2,3	Interruttore miscelatore	Spiral blade switch	Interrupteur mélangeur	Interruptor motor agitador
SGB 1,2,3	Deviatore	Slush/drink switch	Deviateur	Interruptor granizato-bebida
TD	Temporizzatore	Timer	Temporisateur	Microinterruptor para el timer

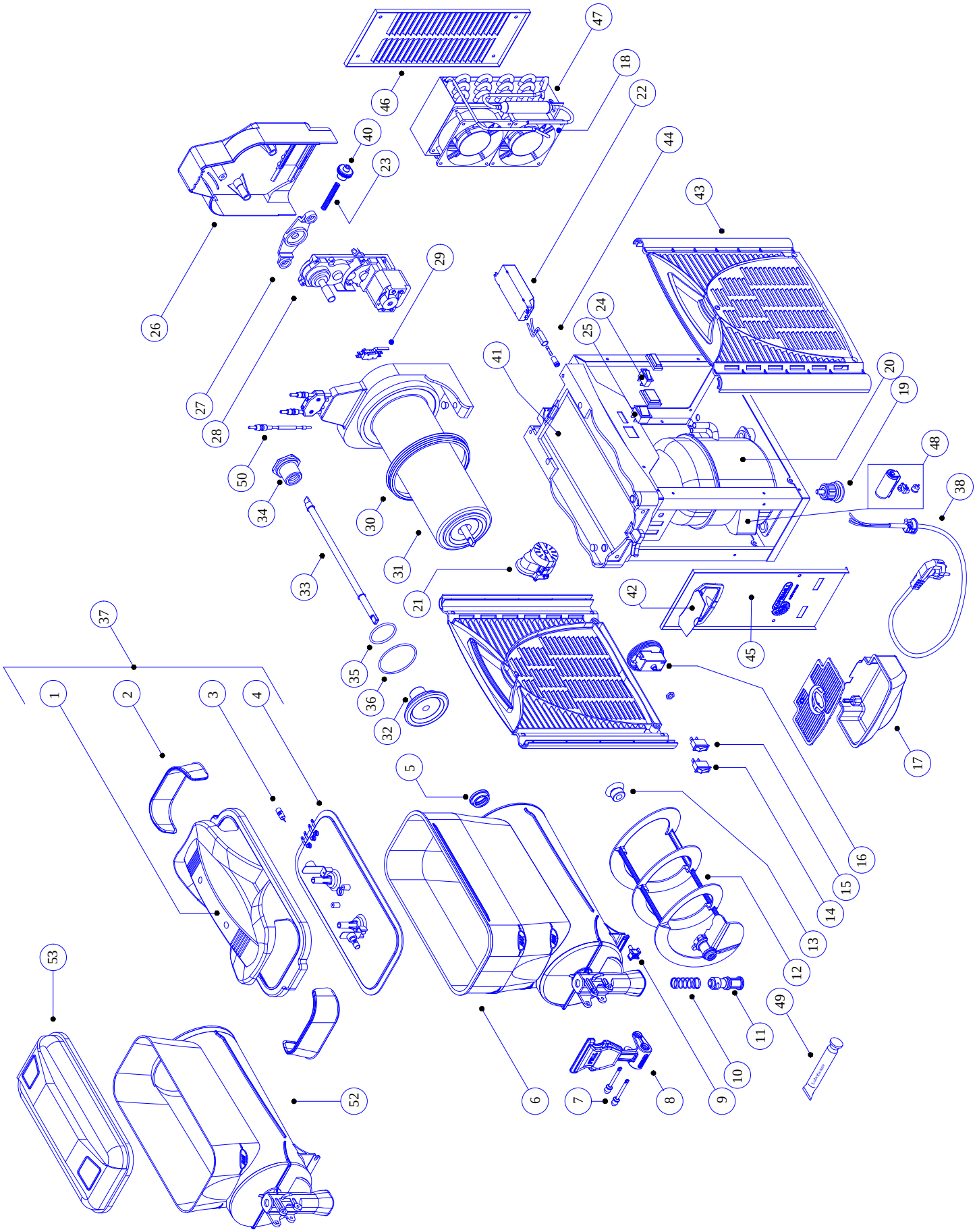
OASIS 3-10 - BASIC



Schema elettrico - Electric scheme - Schéma électrique - Esquema eléctrico

	Italiano	English	Francaise	Espanol
S	Interruttore luminoso	Main power switch	Interrupteur général	Interruptor general
G 1,2,3	Motoriduttore	Motor-gearbox	Motoreducteur	Motoreductor
FM	Motore ventilatore	Fan motor	Ventilateur	Motor ventilador
C	Compressore	Compressor	Compresseur	Compresor
SD 1,2,3	Micro densità granita	Thickness micro-switch	Interrupteur densité granité	Microinterruptor
EV 1,2,3	Elettrovalvola	Electrovalve	Electrouvalve	Electrovalvula
SM 1,2,3	Interruttore miscelatore	Spiral blade switch	Interrupteur mélangeur	Interruptor motor agitador
SGB 1,2,3	Deviatore	Slush/drink switch	Deviateur	Interruptor granizato-bebida
TD	Temporizzatore	Timer	Temporisateur	Microinterruptor para el timer

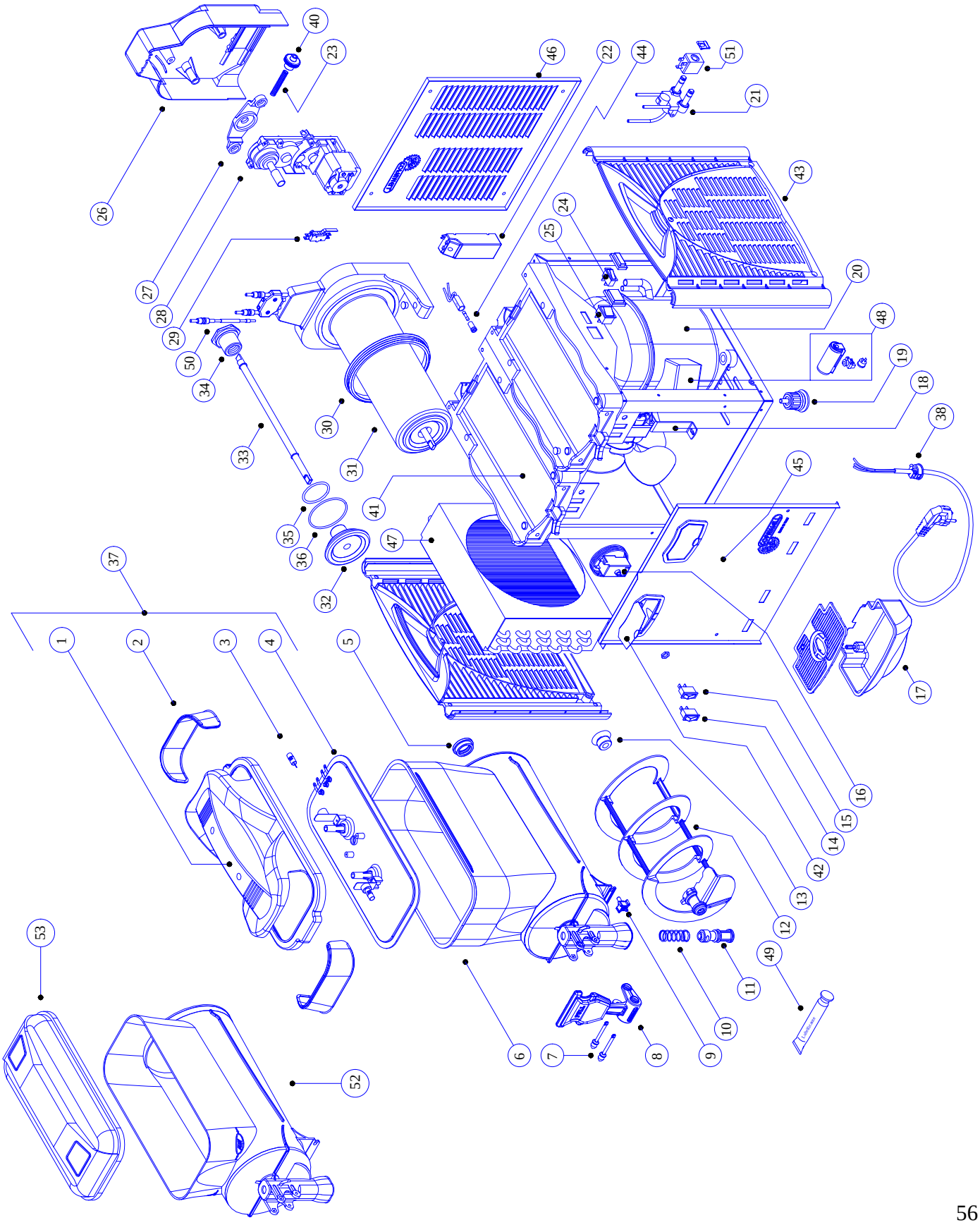
OASIS 1-10 - KREAM LINE 1



Oasis 1-10 - Kream line 1

Pos.	Codice	Ricambi	Spare parts	Rechange	Repuestos
1	2107	Coperchio	Lid	Couvercle	Tapa
2	2122	Schermo coperchio Oasis	Screen for lid	Schèmes couvercle	Pantalla tapa
3	2158	Lampadina led 12V - 3W	12V-3W lamp led	Ampoule led12V-3W	Bombilla led 12V-3W
4	2127	Sottocoperchio	Under-lid	Sous - couvercle	Tapa inferior
5	2112	Ghiera per girante	Spiral blade	Frette pour vis s.f.	Abrazadera espiral
6	2133	Vasca Oasis 10 lt	Bowl Oasis 10Lt	Cuve 10 Lt	Tanque Oasis 10 Lt
7	2150	Perno rotazione leva	Rotation pin	Pivot rotation levier	Pivote rotación palanca
8	2117	Leva rubinetto	Tap lever	Levier robinet	Palanca grifo
9	2149	Pomello	Fixing knob	Pommeau	Pomo de fijado
10	2120	Molla rubinetto	Tap spring	Ressort robinet	Muella grifo
11	2134	Valvola rubinetto	Tap valve	Soupape robinet	Válvula grifo
12	2113	Girante	Spiral blade	Vis san fin	Espiral
13	2115	Guarnizione Girante-Mozzo	Spiral blade gasket	Joint vis s.f.-moyeu	Guarnición espiral
14	2137	Deviatore Granita-Bibita	Slush/Drink switch	Deviateur Granité-Boisson	Interruptor Granizador-Bebida
15	56	Interruttore Girante	Spiral blade switch	Interrupteur vis s.f.	Interruptor espiral
16	2160	Termostato	Thermostat	Thermostat	Termòstato
17	2161	Vaschetta raccogligocce completa	Complete drip tray	Cuvette d'ecoulement complete	Cajon gotero
18	182	Ventilatore 220-240 V - 50/60 Hz	Fan motor 220-240V - 50/60Hz	Moteur ventilateur 220-240V-50/60Hz	Motor ventilador 220-240V-50/60Hz
	68	Ventilatore 115 V - 60 Hz	Fan motor 115V - 60Hz	Moteur ventilateur 115V- 60Hz	Motor ventilador 115V- 60Hz
19	2153	Piedino livellatore H=35	Rubber leg H=35	Pieds de réglage H= 35	Patita nivelador
20	2164	Compressore 220-240V - 50Hz	Compressor 220-240V-50Hz	Compresseur 220-240V-50Hz	Compressor 220-240V-50Hz
	2165	Compressore 115V - 60Hz	Compressor 115V-60Hz	Compresseur 115V-60Hz	Compressor 115V-60Hz
21	2162	Timer 220V - Temporizzatore 4'	Timer 220V (4 min)	Timer 220V-Temporisateur 4'	Temporizador 220V (4 min)
	2163	Timer 115V - Temporizzatore 4'	Timer 115V (4min)	Timer 115V-Temporisateur 4'	Temporizador 115V (4 min)
22	2166	Trasformatore 220-240V - 50Hz	Transformer 220-240V - 50Hz	Transformateur 220-240V - 50Hz	Transformador 220-240V - 50Hz
	2167	Trasformatore 115V - 60Hz	Transformer 115V - 60Hz	Transformateur 115V - 60Hz	Transformador 115V - 60Hz
23	2157	Molla regolazione densità	Thickness control spring	Ressort régulation densité	Muella regulación densidad
24	56	Interruttore luce	Light switch	Interrupteur lumier	Interruptor luz
25	57	Interruttore generale	Main switch	Interrupteur général	Interruptor general
26	2108	Coperchio supp. posteriore	Back support cover	Couvercle support posterieurs	Tapa soporte posterior
27	2131	Staffa per motoriduttore	Motor-gearbox support	Étrier pour motoreducteur	Estribo
28	2121	Motoriduttore 220/115V - 50/60Hz	Motor-gearbox 220/115V-50/60hz	Motoreducteur 220/115V 50-60Hz	Motor reductor 220/115V 50-60 Hz
29	2168	Micro interruttore	Micro-switch	Microinterrupteur	Micro-interruptor
30	2116	Guarnizione vasca	Bowl gasket	Joint cuve	Guarnición tanque
31	2110	Evaporatore	Evaporator	Evaporateur	Evaporador
32	2145	Mozzo completo	Evaporator cover	Moyen complete	Cubo evaporador
33	2101	Albero trasmissione	Transmission shaft	Arbre trasmission	Árbol de transmisión
34	2111	Ghiera M25	Metal ring M25	Frette M25	Abrazadera M25
35	2123	OR interno mozzo piccolo	Evaporator cover inner OR (small)	OR intérieur moyen petit	OR interior cubo pequeño
36	154	OR interno mozzo grande	Evaporator cover inner OR (large)	OR intérieur moyen grand	OR interior cubo grande
37	2159	Coperchio completo	Complete lid	Couvercle complete	Tapa completa
38	54	Cavo alimentazione 220V	Cable cord 220V	Câble d'alimentation 220V	Cable alimentación 220V
	407	Cavo alimentazione 115V	Cable cord 115V	Câble d'alimentation 115V	Cable alimentación 115V
40	2169	Manopola regolazione granita	Thickness control knob	Bouton régulation granité	Manopla regulación densidad
41	2125	Piano evaporatore	Evaporator plate	Plan evaporateur	Banco evaporador
42	2126	Scatola comandi	Switches box	Boîte commande	Caja interruptores
43	2148	Pannello laterale	Side panel	Panneau latérales	Panel lateral
44	2172	Fusibile	Fuse	Fusible	Fusible
45	2220	Pannello frontale	Front panel	Panneau frontal	Panel frontal
46	2174	Pannello posteriore	Back panel	Panneau posterieur	Panel posterior
47	2175,01	Scambiatore di calore	Condenser	Condensateur	Condensador
48	2164,01	Kit parti elettriche 220-240V - 50Hz	Electric parts kit 220-240V-50Hz	Kit électrique 220-240V-50HZ	Kit partos elèctricos 220-240V-50Hz
	2165,01	Kit parti elettriche 115V - 60Hz	Electric parts kit 115V-60Hz	Kit électrique 115V- 60Hz	Kit partos elèctricos 115V-60Hz
49	2118	Tubetto lubrificante	Lubricant tube	Tube lubrifiante	Tubo lubricante
50	2103	Asta contatti elettrici	Electric contact shaft	Tige contact électrique	Asta contactas electricos
52	2133,01	Vasca Kream line 6 lt	Bowl Kream line 6 Lt	Cuve Kream line 6 Lt	Tanque Kream line 6 Lt
53	2107,02	Coperchio Kream line	Kream line lid	Couvercle Kream line	Tapa Kream line

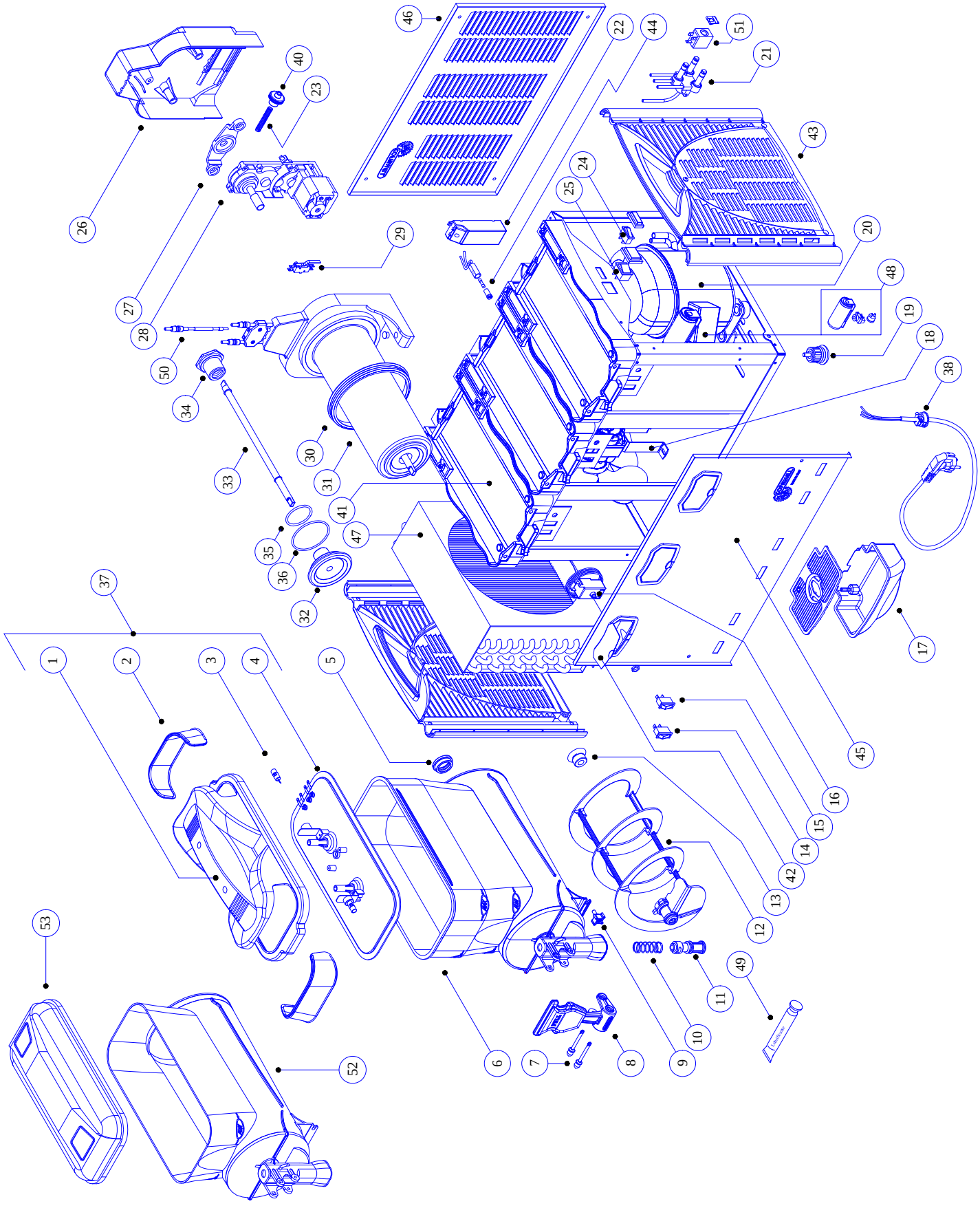
OASIS 2-10 - KREAM LINE 2



Oasis 2-10 - Kream line 2

Pos.	Codice	Ricambi	Spare parts	Rechange	Repuestos
1	2107	Coperchio	Lid	Couvercle	Tapa
2	2122	Schermo coperchio Oasis	Screen for lid	Schèmes couvercle	Pantalla tapa
3	2158	Lampadina led12V - 3W	12V-3W lamp led	Ampoule led 12V-3W	Bombilla led 12V-3W
4	2127	Sottocoperchio	Under-lid	Sous - couvercle	Tapa inferior
5	2112	Ghiera per girante	Spiral blade	Frette pour vis s.f.	Abrazadera espiral
6	2133	Vasca Oasis 10 lt	Bowl Oasis 10Lt	Cuve 10 Lt	Tanque Oasis 10 Lt
7	2150	Perno rotazione leva	Rotation pin	Pivot rotation levier	Pivote rotación palanca
8	2117	Leva rubinetto	Tap lever	Levier robinet	Palanca grifo
9	2149	Pomello	Fixing knob	Pommeau	Pomo de fijado
10	2120	Molla rubinetto	Tap spring	Ressort robinet	Muella grifo
11	2134	Valvola rubinetto	Tap valve	Soupape robinet	Válvula grifo
12	2113	Girante	Spiral blade	Vis san fin	Espiral
13	2115	Guarnizione Girante-Mozzo	Spiral blade gasket	Joint vis s.f.-moyeu	Guarnición espiral
14	2137	Deviatore Granita-Bibita	Slush/Drink switch	Deviateur Granité-Boisson	Interruptor Granizador-Bebida
15	56	Interruttore Girante	Spiral blade switch	Interrupteur vis s.f.	Interruptor espiral
16	2160	Termostato	Thermostat	Thermostat	Termòstato
17	2161	Vaschetta raccogligocce completa	Complete drip tray	Cuvette d'ecoulement complete	Cajon gotero
18	2138	Ventilatore 220-240 V - 50/60 Hz	Fan motor 220-240V - 50/60Hz	Moteur ventilateur 220-240V-50/60Hz	Motor ventilador 220-240V-50/60Hz
	2208	Ventilatore 115 V - 60 Hz	Fan motor 115V - 60Hz	Moteur ventilateur 115V- 60Hz	Motor ventilador 115V- 60Hz
19	2153	Piedino livellatore H=35	Rubber leg H=35	Pieds de réglage H=35	Patita nivelador
20	2186	Compressore 220-240V - 50Hz	Compressor 220-240V-50Hz	Compresseur 220-240V-50Hz	Compressor 220-240V-50Hz
	2187	Compressore 115V - 60Hz	Compressor 115V-60Hz	Compresseur 115V-60Hz	Compressor 115V-60Hz
21	2143	Elettrovalvola completa 220V	Electrovalve complete 220V	Electrovalve complete 220V	Electra vàlvula 220V
	2184	Elettrovalvola completa 115V	Electrovalve complete 115V	Electrovalve complete 115V	Electra vàlvula 115V
22	2166	Trasformatore 220-240V - 50Hz	Transformer 220-240V - 50Hz	Transformateur 220-240V - 50Hz	Transformador 220-240V - 50Hz
	2167	Trasformatore 115V - 60Hz	Transformer 115V - 60Hz	Transformateur 115V - 60Hz	Transformador 115V - 60Hz
23	2157	Molla regolazione densità	Thickness control spring	Ressort régulation densité	Muella regulación densidad
24	56	Interruttore luce	Light switch	Interrupteur lumier	Interruptor luz
25	57	Interruttore generale	Main switch	Interrupteur général	Interruptor general
26	2108	Coperchio supp. posteriore	Back support cover	Couvercle support posterieurs	Tapa soporte posterior
27	2131	Staffa per motoriduttore	Motor-gearbox support	Étrier pour motoreducteur	Estribo
28	2121	Motoriduttore 220/115V - 50/60Hz	Motor-gearbox 220/115V-50/60hz	Motoreducteur 220/115V 50-60Hz	Motor reductor 220/115V 50-60 Hz
29	2168	Micro interruttore	Micro-switch	Microinterrupteur	Micro-interruptor
30	2116	Guarnizione vasca	Bowl gasket	Joint cuve	Guarnición tanque
31	2110	Evaporatore	Evaporator	Evaporateur	Evaporador
32	2145	Mozzo completo	Evaporator cover	Moyen complete	Cubo evaporador
33	2101	Albero trasmissione	Transmission shaft	Arbre trasmission	Árbol de transmisión
34	2111	Ghiera M25	Metal ring M25	Frette M25	Abrazadera M25
35	2123	OR interno mozzo piccolo	Evaporator cover inner OR (small)	OR intérieur moyen petit	OR interior cubo pequeño
36	154	OR interno mozzo grande	Evaporator cover inner OR (large)	OR intérieur moyen grand	OR interior cubo grande
37	2159	Coperchio completo	Complete lid	Couvercle complete	Tapa completa
38	54	Cavo alimentazione 220V	Cable cord 220V	Câble d'alimentation 220V	Cable alimentación 220V
	407	Cavo alimentazione 115V	Cable cord 115V	Câble d'alimentation 115V	Cable alimentación 115V
40	2169	Manopola regolazione granita	Thickness control knob	Bouton régulation granité	Manopla regulación densidad
41	2125	Piano evaporatore	Evaporator plate	Plan evaporateur	Banco evaporador
42	2126	Scatola comandi	Switches box	Boîte commande	Caja interruptores
43	2148	Pannello laterale	Side panel	Panneau latérales	Panel lateral
44	2172	Fusibile	Fuse	Fusible	Fusible
45	2220	Pannello frontale	Front panel	Panneau frontal	Panel frontal
46	2174,01	Pannello posteriore	Back panel	Panneau posterieur	Panel posterior
47	2146,01	Scambiatore di calore	Condenser	Condensateur	Condensador
48	2186,01	Kit parti elettriche 220-240V - 50Hz	Electric parts kit 220-240V-50Hz	Kit électrique 220-240V-50HZ	Kit partos elèctricos 220-240V-50Hz
	2187,01	Kit parti elettriche 115V - 60Hz	Electric parts kit 115V-60Hz	Kit électrique 115V- 60Hz	Kit partos elèctricos 115V-60Hz
49	2118	Tubetto lubrificante	Lubricant tube	Tube lubrifiante	Tubo lubricante
50	2103	Asta contatti elettrici	Electric contact shaft	Tige contact électrique	Asta contactas electricos
51	2105	Bobina 220V - 50/60 Hz	Coil 220V - 50/60 Hz	Bobine 220V - 50/60 Hz	Bobina 220V - 50/60 Hz
	2183	Bobina 115V - 50/60 Hz	Coil 115V - 50/60 Hz	Bobine 115V - 50/60 Hz	Bobina 115V - 50/60 Hz
52	2133,01	Vasca Kream line 6 lt	Bowl Kream line 6 Lt	Cuve Kream line 6 Lt	Tanque Kream line 6 Lt
53	2107,02	Coperchio Kream line	Kream line lid	Couvercle Kream line	Tapa Kream line

OASIS 3-10 - KREAM LINE 3



Oasis 3-10 - Kream line 3

Pos.	Codice	Ricambi	Spare parts	Rechange	Repuestos
1	2107	Coperchio	Lid	Couvercle	Tapa
2	2122	Schermo coperchio Oasis	Screen for lid	Schèmes couvercle	Pantalla tapa
3	2158	Lampadina led 12V - 3W	12V-3W lamp led	Ampoule led 12V-3W	Bombilla led 12V-3W
4	2127	Sottocoperchio	Under-lid	Sous - couvercle	Tapa inferior
5	2112	Ghiera per girante	Spiral blade	Frette pour vis s.f.	Abrazadera espiral
6	2133	Vasca Oasis 10 lt	Bowl Oasis 10Lt	Cuve 10 Lt	Tanque Oasis 10 Lt
7	2150	Perno rotazione leva	Rotation pin	Pivot rotation levier	Pivote rotación palanca
8	2117	Leva rubinetto	Tap lever	Levier robinet	Palanca grifo
9	2149	Pomello	Fixing knob	Pommeau	Pomo de fijado
10	2120	Molla rubinetto	Tap spring	Ressort robinet	Muella grifo
11	2134	Valvola rubinetto	Tap valve	Soupape robinet	Válvula grifo
12	2113	Girante	Spiral blade	Vis san fin	Espiral
13	2115	Guarnizione Girante-Mozzo	Spiral blade gasket	Joint vis s.f.-moyeu	Guarnición espiral
14	2137	Deviatore Granita-Bibita	Slush/Drink switch	Deviateur Granité-Boisson	Interruptor Granizador-Bebida
15	56	Interruttore Girante	Spiral blade switch	Interrupteur vis s.f.	Interruptor espiral
16	2160	Termostato	Thermostat	Thermostat	Termòstato
17	2161	Vaschetta raccogligocce completa	Complete drip tray	Cuvette d'ecoulement complete	Cajon gotero
18	2139	Ventilatore 220-240 V - 50/60 Hz	Fan motor 220-240V - 50/60Hz	Moteur ventilateur 220-240V-50/60Hz	Motor ventilador 220-240V-50/60Hz
	2218	Ventilatore 115 V - 60 Hz	Fan motor 115V - 60Hz	Moteur ventilateur 115V- 60Hz	Motor ventilador 115V- 60Hz
19	2153	Piedino livellatore H=35	Rubber leg H=35	Pieds de réglage H= 35	Patita nivelador
20	2188	Compressore 220-240V - 50Hz	Compressor 220-240V-50Hz	Compresseur 220-240V-50Hz	Compressor 220-240V-50Hz
	2189	Compressore 115V - 60Hz	Compressor 115V-60Hz	Compresseur 115V-60Hz	Compressor 115V-60Hz
21	2144	Elettrovalvola completa 220V	Electrovalve complete 220V	Electrovalve complete 220V	Electra vàlvula 220V
	2185	Elettrovalvola completa 115V	Electrovalve complete 115V	Electrovalve complete 115V	Electra vàlvula 115V
22	2166	Trasformatore 220-240V - 50Hz	Transformer 220-240V - 50Hz	Transformateur 220-240V - 50Hz	Transformador 220-240V - 50Hz
	2167	Trasformatore 115V - 60Hz	Transformer 115V - 60Hz	Transformateur 115V - 60Hz	Transformador 115V - 60Hz
23	2157	Molla regolazione densità	Thickness control spring	Ressort régulation densité	Muella regulación densidad
24	56	Interruttore luce	Light switch	Interrupteur lumier	Interruptor luz
25	57	Interruttore generale	Main switch	Interrupteur général	Interruptor general
26	2108	Coperchio supp. posteriore	Back support cover	Couvercle support posterieurs	Tapa soporte posterior
27	2131	Staffa per motoriduttore	Motor-gearbox support	Étrier pour motoreducteur	Estribo
28	2121	Motoriduttore 220/115V - 50/60Hz	Motor-gearbox 220/115V-50/60hz	Motoreducteur 220/115V 50-60Hz	Motor reductor 220/115V 50-60 Hz
29	2168	Micro interruttore	Micro-switch	Microinterrupteur	Micro-interruptor
30	2116	Guarnizione vasca	Bowl gasket	Joint cuve	Guarnición tanque
31	2110	Evaporatore	Evaporator	Evaporateur	Evaporador
32	2145	Mozzo completo	Evaporator cover	Moyen complete	Cubo evaporador
33	2101	Albero trasmissione	Transmission shaft	Arbre trasmission	Árbol de transmisión
34	2111	Ghiera M25	Metal ring M25	Frette M25	Abrazadera M25
35	2123	OR interno mozzo piccolo	Evaporator cover inner OR (small)	OR intérieur moyen petit	OR interior cubo pequeño
36	154	OR interno mozzo grande	Evaporator cover inner OR (large)	OR intérieur moyen grand	OR interior cubo grande
37	2159	Coperchio completo	Complete lid	Couvercle complete	Tapa completa
38	54	Cavo alimentazione 220V	Cable cord 220V	Câble d'alimentation 220V	Cable alimentación 220V
	407	Cavo alimentazione 115V	Cable cord 115V	Câble d'alimentation 115V	Cable alimentación 115V
40	2169	Manopola regolazione granita	Thickness control knob	Bouton régulation granité	Manopla regulación densidad
41	2125	Piano evaporatore	Evaporator plate	Plan evaporateur	Banco evaporador
42	2126	Scatola comandi	Switches box	Boîte commande	Caja interruptores
43	2148	Pannello laterale	Side panel	Panneau latérales	Panel lateral
44	2172	Fusibile	Fuse	Fusible	Fusible
45	2220,02	Pannello frontale	Front panel	Panneau frontal	Panel frontal
46	2174,02	Pannello posteriore	Back panel	Panneau posterieur	Panel posterior
47	2146,02	Scambiatore di calore	Condenser	Condensateur	Condensador
48	2188,01	Kit parti elettriche 220-240V - 50Hz	Electric parts kit 220-240V-50Hz	Kit électrique 220-240V-50HZ	Kit partos elèctricos 220-240V-50Hz
	2189,01	Kit parti elettriche 115V - 60Hz	Electric parts kit 115V-60Hz	Kit électrique 115V- 60Hz	Kit partos elèctricos 115V-60Hz
49	2118	Tubetto lubrificante	Lubricant tube	Tube lubrifiante	Tubo lubricante
50	2103	Asta contatti elettrici	Electric contact shaft	Tige contact électrique	Asta contactas electricos
51	2105	Bobina 220V - 50/60 Hz	Coil 220V - 50/60 Hz	Bobine 220V - 50/60 Hz	Bobina 220V - 50/60 Hz
	2183	Bobina 115V - 50/60 Hz	Coil 115V - 50/60 Hz	Bobine 115V - 50/60 Hz	Bobina 115V - 50/60 Hz
52	2133,01	Vasca Kream line 6 lt	Bowl Kream line 6 Lt	Cuve Kream line 6 Lt	Tanque Kream line 6 Lt
53	2107,02	Coperchio Kream line	Kream line lid	Couvercle Kream line	Tapa Kream line

NOTE

NOTE

COFRIMELL s.a.s.
00071 Pomezia - Roma (Italy)
Via Delle Monachelle, 66/B
Ph.: +39-06-91602967 r.a.
Fax: +39-06-9107060
www.cofrimell.com
e-mail: info@cofrimell.com

Babak Food Equipment

Authorized Cofrimell dealer · Vancouver, BC

View the full Cofrimell range, request a quote or call (604) 566-9747

babakfoodequipment.com/brand/cofrimell