

BETJENINGSVEJLEDNING

FOR



SOFTICEMASKINE TYPE **XVL 3**

2013/03

2 udgave (dansk oversættelse 2015/03)

BENT BRANDT
Godt Grej til gastronomi

Bent Brandt as • Langdyssen 7, Lisbjerg • 8200 Aarhus N
Tlf 8930 0000 • www.bentbrandt.dk • bb@bentbrandt.dk

Teknisk service, reservedele, pakninger og rengøringsmiddel bestilles på 8930 0000

Siden 1993 er Carpigianis maskiner produceret efter et kvalitetssikringssystem, som i dag er certificeret i henhold til UNI-EN-ISO 9001-2008.

Carpigiani maskiner opfylder kravene i følgende europæiske direktiver:

- Maskindirektiv 2006/42/EC.
- Lavspændingsdirektiv 2006/95/EC.
- EMC direktiv 2004/108/EC.
- Direktiv 97/23/EC.
- Regulativ 2004/1935/EC, omhandlende "Materialer og artikler i kontakt med fødevarer".

Manualen eller dele af denne må ikke mangfoldiggøres, kopieres eller overdrages til tredje person, uden vores skriftlige samtykke.

Køberen af maskinen må lave kopier til eget brug.

Af hensyn til den tekniske udvikling forbeholder vi os ret til ændring af specifikationer, uden forudgående varsel.

Indhold

1. GENERELT	6
1.1 Generel information	6
1.1.1 Typeskilt.....	6
1.1.2 Vedligeholdelsesinformation.....	6
1.1.3 Information til brugeren	7
1.2 Information om maskinen	7
1.2.1 Generel information	7
1.2.2 Tekniske data.....	7
1.2.3 Placering af maskinkomponenter	8
1.3 Tiltænkt anvendelse.....	8
1.4 Støj.....	8
1.5 Lagring.....	8
1.6 Bortskaffelse af emballage	9
1.7 WEEE (Elektrisk/elektronisk udstyr)	9
1.8 Bakteriologisk forurening	9
2. INSTALLATION	10
2.1 Afstand omkring maskinen	10
2.2 Vandtilslutning	10
2.3 Maskine med luftkølet kondensator	10
2.4 Maskiner med vandkølet kondensator.....	10
2.4.1 Justering af kontraventil.....	11
2.5 Elektrisk tilslutning	11
2.5.1 Udskiftning af forsyningskabel	11
2.6 Placering	11
2.7 Opfyldning.....	11
2.8 Maskintest	11
3. BETJENING	12
3.1 Sikkerhedsanvisninger.....	12
3.2 Maskinkonfiguration	12
3.3 Styring.....	13
3.3.1 Touchpanel	13
3.3.2 Funktioner	14
3.4 Tappehåndtag.....	26
3.4.1 Justering af den aftappede mængde	26
3.4.2 Automatisk lukning	26
3.5 Maskiner med pumpe	26
3.6 Maskiner med Gravity.....	27
3.7 Indledende operationer, vask og desinfektion.....	27
3.8 Idriftsætning	27
3.8.1 Starte maskiner med pumpe.....	27

3.8.2	Starte en Gravety maskine	28
3.8.3	Tørfyldning (option).....	28
3.9	Produktion.....	29
3.10	Pasteurisering (for "SP" maskiner)	30
3.11	Daglig rengøring – Start og lukke procedurer.....	30
3.11.1	Daglig lukningsprocedure	30
3.11.2	Daglig startprocedure	33
4.	SIKKERHEDSANORDNINGER	35
4.1	Alarmer	35
4.1.1	Fejl	37
5.	DEMONTERING, RENGØRING OG MONTERING AF DELE SOM ER I KONTAKT MED MIX	38
5.1	Generel information	38
5.2	Vask	38
5.3	Anbefalinger.....	38
5.4	Brug af rengørings/desinfektionsmiddel	38
5.5	Daglig rengøring	38
5.6	Planlagt rengøring	39
5.6.1	Tømning af mix	39
5.6.2	Maskiner med pumpe - Fjern pumper fra kølekarrene.....	39
5.6.3	Gravety maskiner.....	40
5.6.4	Fjern karpiskere	40
5.6.5	Rengøring af kar	40
5.6.6	Maskine med pumpe - Afmontering af pumpe.....	42
5.6.7	Gravity maskiner - Afmontering af føderør	44
5.6.8	Adskillelse af tappehoved	45
5.6.9	Adskillelse af ris	47
5.6.10	Afmontering af drypbakke og låg til kølekar	48
5.6.11	Rengøring og desinfektion af komponenter	48
5.6.12	Montering af karpisker.....	48
5.6.13	Samling af ris.....	49
5.6.14	Samling af tappehoved.....	49
5.6.15	Maskine med pumpe - samling af pumpe	50
5.6.16	Gravety maskiner - Samling af føderør	52
5.6.17	Samling af drypskinner, drypbakke og låg til kølekar.....	52
5.6.18	Fuld desinfektion af maskinen.....	53
6.	VEDLIGEHOLDELSE.....	54
6.1	Type af indgreb.....	54
6.2	Vandkøling	55
6.3	Bestilling af reservedele.....	55
6.4	Medfølgende tilbehør	56
7.	FEJLFINDING	57

FORORD

Om denne manual

Denne manual er en integreret del af maskinen. Af hensyn til maskinens funktion og driftssikkerheden, er det vigtigt, at alle anvisninger i manualen studeres og følges nøje, af alle personer som beskæftiger sig med maskinen.

Især anvisningerne omkring sikkerhed er vigtige og skal følges nøje.

Kontakt forhandleren hvis der opstår tvivl omkring anvisningerne eller andre emner.

Før der udføres nogen form for arbejde på maskinen, skal anvisningerne være læst og forstået.

PERSONALKVALIFIKATIONER

Operatør



En person som kan udføre de operationer som hører til daglig betjening af maskinen, herunder produktion, produktåndtering og rengøring.

Vedligeholdelsestekniker



En person som kan betjene maskinen og udføre simple opgaver omkring vedligeholdelse, reparation og justering af maskinen.

Servicetekniker



Fuldt uddannet tekniker fra fabrikant eller forhandler, som kan udføre komplekse reparationer og indstillinger.

SYMBOLER I DENNE MANUAL

	FARE Advarer om farlig elektrisk spænding.
	FARE Advarer om høje temperaturer der kan medføre forbrændinger.
	FARE Advarer om farlige bevægelige dele, der kan medføre alvorlig personskade.
	FARE Advarer om fare for klemning.
	GENEREL FARE Advarer om fare ved tilsidesættelse af sikkerhedsanvisningerne.
	BEMÆRK Henviser til vigtig information
	ADVARSEL Studer manualen grundigt før maskinen tages i brug. Tilsidesættelse kan medføre skade på data eller maskine.
	BESKYTTELSE Dette symbol indikerer at operatøren skal bære personligt beskyttelsesudstyr.

SIKKERHED

Under betjening af maskinen er det vigtigt, at operatøren er opmærksom på roterende/bevægelige dele, elektriske komponenter og dele som kan blive varme, da disse dele kan medføre alvorlige personskader.

For at opnå en optimal sikkerhed er det vigtigt, at alle, som beskæftiger sig med maskinen, er fuldt instruerede, at alle sikkerhedsanordninger er på plads og funktionsdygtige, at det nødvendige personlige beskyttelsesudstyr er til rådighed og at alle anvisninger følges nøje.

Gældende nationale og lokale forskrifter og regler vedrørende sikkerhed og arbejdsmiljø, skal følges nøje.

Maskinen skal installeres af en autoriseret installer og i overensstemmelse med gældende love og regler.

Før der udføres nogen form for vedligeholdelse på maskinen, skal forsyningsspændingen afbrydes og sikres mod utilsigtet genindkobling.

Fabrikanten fralægger sig ethvert ansvar for ulykker som skyldes en tilsidesættelse af anvisningerne i manualen.

1. GENERELT

1.1 Generel information

1.1.1 Typeskilt

Maskinen har et typeskilt som viser fabrikantdata, maskintype og serienummer.

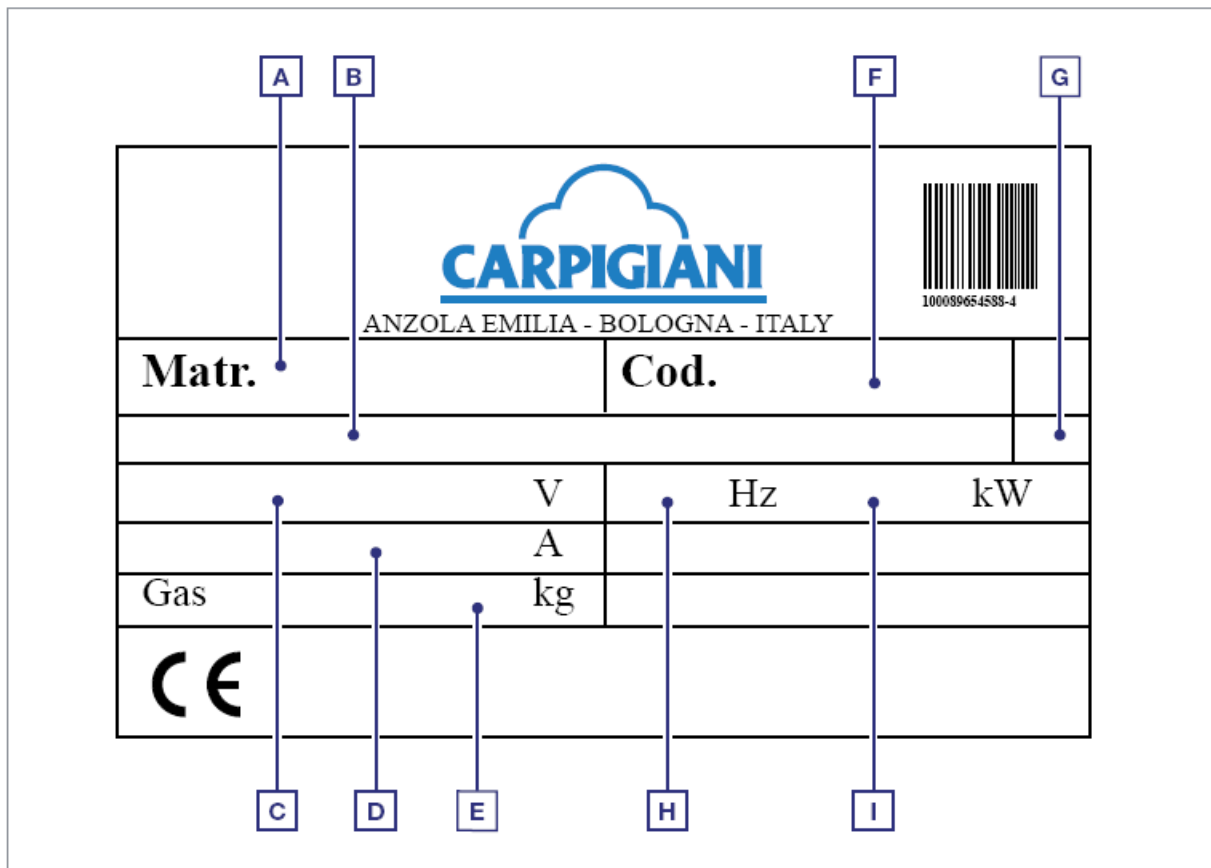


Fig.01

- | | | | |
|----|--------------------|----|--------------------------------|
| A. | Serienummer | F. | Maskinkode |
| B. | Maskintype | G. | Kondensering (A=Luft - W=Vand) |
| C. | Forsyningsspænding | H. | Frekvens |
| D. | Sikring | I. | Effekt |
| E. | Gastype og vægt | | |

1.1.2 Vedligeholdelsesinformation

Alle operationer vedrørende rutinemæssig vedligeholdelse, er beskrevet i afsnittet "Vedligeholdelse". Alle andre vedligeholdelsesopgaver eller indgreb i maskinen, skal aftales forud med fabrikanten.

1.1.3 Information til brugeren



Carpigiani/forhandleren står gerne til rådighed for eventuelle spørgsmål vedrørende maskinen.



Kontakt forhandleren i tilfælde af fejl eller problemer med maskinen.

Kundeservice står altid til rådighed for spørgsmål vedrørende maskinens funktion, reservedele eller behov for teknisk assistance.

1.2 Information om maskinen

1.2.1 Generel information

Maskinen er en elektronisk styret maskine til produktion og direkte aftapning af softice. Maskinen har følgende karakteristikker:

- Kølekar.
- Elektronisk styring af iskonsistens via "Hard-o-tronic" systemet.
- Automatisk pasteuriseringssystem af mix i kar og cylinder under pause/hold (kun "SP" maskiner).
- Tørfyldning (kun "DF" maskiner).
- Pisker (kun "M" maskiner).

Carpigiani anbefaler, at der altid bruges råvarer af topkvalitet til produktion af iscreme og konfekturprodukter, således at produktet lever op til de højeste kundekrav. Enhver besparelse på mix vil påvirke kvaliteten og medføre tab, som klart overstiger besparelsen.

I lyset af ovenstående bør følgende anbefalinger tages i betragtning:

- Brug kun naturlige produkter af højeste kvalitet og brug kun seriøse og pålidelige leverandører.
- Vær opmærksom på at mixen passer til maskinen, med hensyn til sammensætning og viskositet. Kontakt forhandleren i tvivlstilfælde.
- Følg altid produktleverandørens anvisninger.
- Forsøg aldrig at modificere de anbefalede opskrifter, uden at kende ingrediensernes karakteristisk.
- Smag på den færdige is og sæt det først til salg når du er helt tilfreds.
- Sørg for at personalet altid holder maskinen pinligt ren.

Alle former for reparation skal udføres af en autoriseret servicetekniker.

1.2.2 Tekniske data

MODEL *	75G VAFFEL/ TIME **	KAR KAPACITET	SMAG	FORSYNINGSSPÆNDING ***			KONDENSATOR ***	INSTALLERET EFFEKT	NETTOVÆGT
		L		V	faser	Hz		kW	Kg
XVL 3	666	13 + 13	2+1	400	3	50	Luft	5	310

* Findes på følgende modeller:

- XVL 3 SP (med automatisk pasteuriseringssystem)
- XVL 3 DF (med tørfyldningssystem)
- XVL 3 M (med mikser)

** Timeproduktion og mixblanding kan variere afhængigt af temperatur og type blanding, samt den ønskede mængde overløb

*** Findes også med vandkølet kondensator og andre forsyningsspændinger.

Ydelserne refererer til en rumtemperatur på 25°C og en vandtemperatur på 20°C i kondensatoren.

1.2.3 Placering af maskinkomponenter

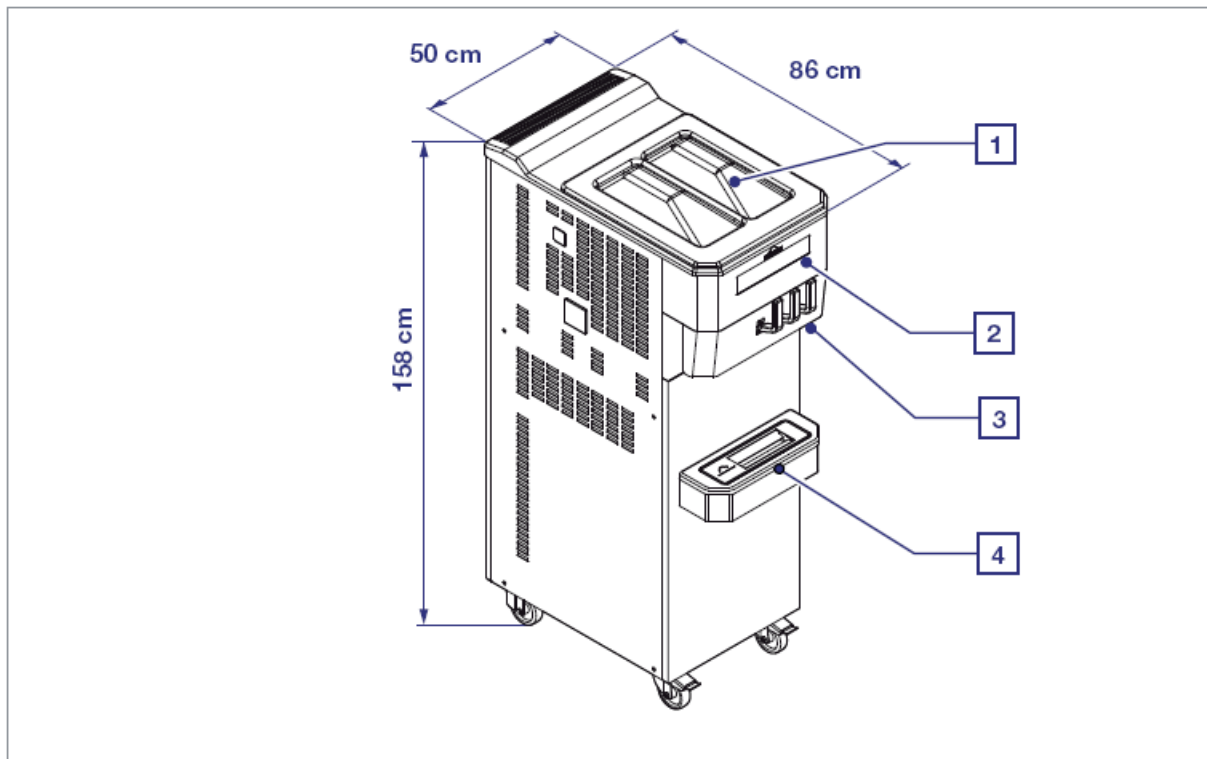


Fig.02

- | | |
|-----------------|--------------|
| 1. Låg | 3. Tappehane |
| 2. Kontrolpanel | 4. Drypbakke |

1.3 Tiltænkt anvendelse

Maskinen må kun bruges til produktion af iscreme- og konfekturprodukter, som angivet i punkt 1.2.1 "Generel information", og inden for de nedenstående begrænsninger.

- Forsyningsspænding: $\pm 10\%$
- Min. lufttemperatur: 10°C
- Maks. lufttemperatur: 43°C
- Min. vandtemperatur: 10°C
- Maks. vandtemperatur: 30°C
- Min. vandtryk: 0,15 MPa (1,5 bar)
- Maks. vandtryk: 0,8 MPa (8 bar)
- Maks. relativ fugtighed: 85%

Maskinen er beregnet til brug i ikke-eksplosive miljøer og må derfor kun bruges i rum med en normal atmosfære.

1.4 Støj

Det A-vægtede lydtryk på arbejdspladsen er mindre end 70 dB(A) for både vandkølede og luftkølede maskiner.

1.5 Opbavaring

Maskinen skal lagres i et tørt og godt ventileret rum.

Før maskinen hensættes, skal den afdækkes for at beskytte den mod støv og snavs.

1.6 Bortskaffelse af emballage

Emballages skal bortskaffes i henhold til gældende nationale og lokale regler for håndtering af emballage.

1.7 WEEE (Elektrisk/elektronisk udstyr)



I overensstemmelse med EU direktiv 2006/66/EC, om batterier og akkumulatorer og 2002/96/EC, også kendt som WEEE, indikerer dette symbol på siden af produkt eller emballage, at produktet ikke må behandles som almindeligt husholdningsaffald, men skal indleveres til et egnet opsamlingssted for elektrisk/elektronisk udstyr.
Kontakt lokale myndigheder i tvivlstilfælde.

1.8 Bakteriologisk forurening

Periodisk skal der analyseres produktprøver, for at kontrollere tilstedeværelsen af bakterier. Bakterietallet skal ligge under følgende værdier:

Standard Plate Count (SPC)50.000
Koliform 10

Hvis tallet er højere, er dette tegn på bakterieforurening. Kilden til dette skal omgående findes og fjernes.



BEMÆRK
Soft yoghurt har normalt et højt bakterietal. Koliform bakterier kan under ingen omstændigheder tillades i nogen form for produkt. Følgende liste er en hjælp til at sikre dette:

FORURENINGSKILDE	FOREBYGGELSE AF FORURENING
Operatørkontakt	• Vask hænder og underarme omhyggeligt. • Bær gummihandsker ved sår på hænder eller andre hudskader. • Vask hænder flere gange dagligt.
Rester/aflejringer mix	• Brug egnede børster. • Rengør delene grundigt ved at skrubbe dele og komponenter for at forhindre dannelse af mixklatter, da disse udgør et vækststed for bakterier, som kan forurene frisk mix.
Slidte eller defekte dele	• Smør alle gummideler der kommer i kontakt med produktet, med et levnedsmiddelgodkendt smøremiddel. • Udskift defekte O-ringe, brug kun originale reservedele. • Kontroller jævnligt drypbakkerne, for at undgå kraftig spild.
Rengøring og forkerte hygiejneprocedurer	• Beholderen der bruges til vask af delene skal være pinligt ren og indeholde tilstrækkeligt rengøringsopløsning til at dække delene helt. Brug børsterne til regelmæssig rengøring af delene. • Brug de korrekte børster, smøremidler og engangsklude. • Følg altid kemifabrikantens anvisninger. • Sørg for grundig instruktion af rengøringspersonalet. • Overhold altid de anbefalede indvirketider for rengøringsmidlet. • Efter brug skal det anvendte udstyr til rengøring og smøremiddeltuben vaskes og desinficeres. Husk at skrue hættten på tuben. • Maskinkomponenter og børster skal tørre i luften. Sæt dem aldrig tilbage i maskinen, mens de er fugtige. • Udfør altid en daglig rengøring. Rengør maskinen og tappehoved udvendigt, med en klud.
Forkert opbevaring af mix	• Brug altid den ældste mix først. Vær opmærksom på holdbarhedsmærkningen. • Sæt blandingen direkte i køleskabet. Undgå direkte sollys. • Sørg for en afstand på 2-3 cm til andre produkter i køleskabet. • Mix må ikke opbevares i længere tid ved rumtemperatur. • Opbevaringstemperaturen i kølekarret skal holdes på 4,4°C. En højere temperatur vil tillade bakterievækst til et farligt niveau, på under 1 time. • Når mix er fyldt i karret, skal låget omgående sættes på, for at fastholde den korrekte temperatur og undgå forurening.

2. INSTALLATION

2.1 Afstand omkring maskinen

Maskinen skal placeres således at der er tilstrækkelig plads omkring den, til fri luftcirkulation. Vær opmærksom på at lufristen ovenpå maskinen ikke blokeres.

Der skal være tilstrækkelig plads omkring maskinen, til at operatøren kan arbejde frit.

Det anbefales at have mindst 150 cm friplads foran maskinen og mindst 45 cm på siderne af maskinen, for at drypbakkerne kan trækkes ud.



BEMÆRK

Utilstrækkelig luftcirkulation påvirker driften og maskinens kapacitet.

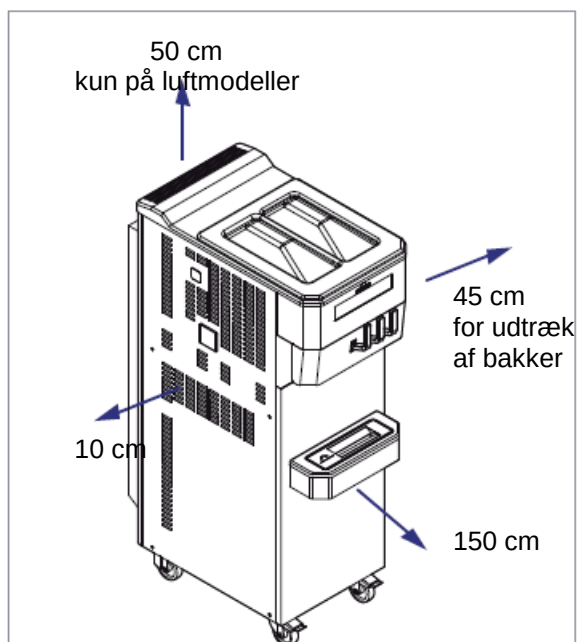


Fig. 03



ADVARSEL

Maskiner med vandkølet kondensator skal have 10 cm fri plads på siderne. Maskiner med luftkølet kondensator skal have mindst 50 cm fri plads ovenover, for at sikre fri luftcirkulation.

2.2 Vandtilslutning



Maskinen skal tilsluttes et drikkevandsudtag med et tryk på maks. 0.8 MPa (8 bar).

2.3 Maskine med luftkølet kondensator



Maskiner med luftkølet kondensator skal have mindst 50 cm friplads ovenover, for at sikre fri luftcirkulation.

2.4 Maskiner med vandkølet kondensator



En vandkølet maskine skal tilsluttes til en vandforsyning eller et køletårn. Vandet skal have et tryk mellem 0.15 MPa og 0.8 MPa (1.5-8 bar) og en flowmængde på mindst det anslåede forbrug pr. time. Tilslut tilgangsrøret, mærket "Water Inlet" til en stophane på vandforsyningen og afgangsrøret, mærket "Water Outlet" til et afløb med en stophane.

2.4.1 Justering af kontraventil



VIGTIGT

Hvis vandtryksventilen skal justeres, skal dette udføres af en autoriseret tekniker.



BEMÆRK

Vandforbruget øges hvis temperaturen på tilgangsvandet er over 20°C.



ADVARSEL

Lad aldrig maskinen stå i et rum hvor temperaturen er under 0°C, uden først at tappe vandet af kondensatorsystemet.

2.5 Elektrisk tilslutning



Før tilslutning skal det sikres at forsyningsspændingen svarer til den angivne på maskinens typeskilt.

Tilslutningen skal udføres af en autoriseret installatør og i overensstemmelse med gældende nationale og lokale forskrifter og regler.

VIGTIGT

Maskinen skal jordforbindes forskriftsmæssigt.

2.5.1 Udskiftning af forsyningskabel



Ved skader på forsyningskablet, skal dette omgående udskiftes. Kablet skal udskiftes af en autoriseret installatør.

2.6 Placering



Maskinen er udstyret med hjul, for at lette placeringen. Hjulene er forsynet med mekaniske bremses, som låser maskinen på stedet.

2.7 Opfyldning



Motoren er levetidssmurt og kræver ingen efterfyldning.



Køleenheden er påfyldt den korrekte mængde gas fra fabrikken og kræver normalt ingen efterfyldning. Skulle der blive behov for efterfyldning, skal dette udføres af en autoriseret servicetekniker.

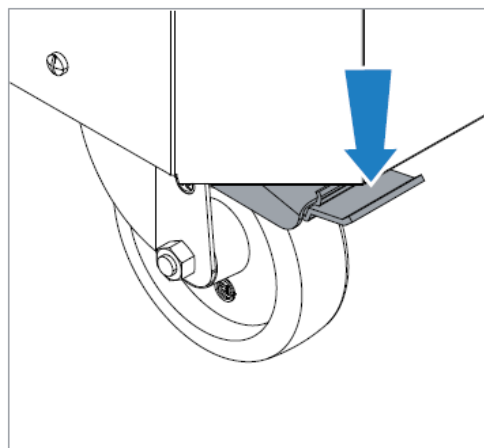


Fig. 04

2.8 Maskintest



Maskinen er testet fra fabrikken. Alle funktioner er kontrolleret.



Den endelige test på produktionsstedet, skal udføres af en autoriseret servicetekniker.

3. BETJENING

3.1 Sikkerhedsanvisninger

Vær opmærksom på bevægelige eller roterende maskindele, komponenter med farlig elektrisk spænding, samt alle dele der kan blive meget varme, da alle disse komponenter kan medføre alvorlige skader på personer og udstyr.

Den sikkerhedsansvarlige medarbejder skal kontrollere at:

- der ikke udføres forkert brug eller håndtering,
- sikkerhedsudstyr ikke fjernes eller forbikobles,
- maskinen vedligeholdes regelmæssigt,
- der kun bruges originale reservedele,
- det korrekte personlige beskyttelsesudstyr bæres,
- der udvises forsigtighed under betjeningen.

Dette sikres ved at:

- betjeningsvejledningen er til rådighed,
- vejledningen er læst og forstået af alle som arbejder med maskinen,
- al arbejde på maskinen udføres af autoriseret personale,
- alle anvisninger følges nøje.

3.2 Maskinkonfiguration

Maskinen består af en motor som driver riset, et kølesystem med en vand- eller luftkølet kondensator og elektronisk styring af hovedfunktionerne.

Produktionen af softice creme sker ved at placere en kold blanding (+4°C) i kølekarrene og starte en automatisk produktionscyklus, som kører indtil den indstillede optimale konsistens på iscremen er nået.

Mix føres ind i pumpe og cylinder, blandes med luft. Iscremen produceres først i det øjeblik den serveres.

Ved hjælp af tappehåndtagene, foran på maskinen, aftappes nu den ønskede portion softice.

Samtidigt føres en tilsvarende portion af mix fra de kølede kar, til pumpe og cylinder.



FARE VED HØJE TEMPERATURER

Vær meget forsigtig under pasteurisering, kontakt kan medføre alvorlige forbrændinger.

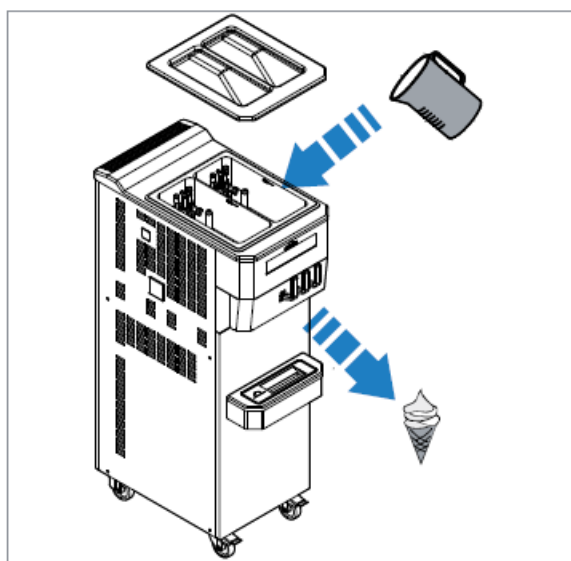


Fig. 05

3.3 Styling

3.3.1 Touchpanel

Maskinen er udstyret med et tastatur på frontpanelet; hver tast er markeret med et symbol, som angiver den tilhørende funktion.

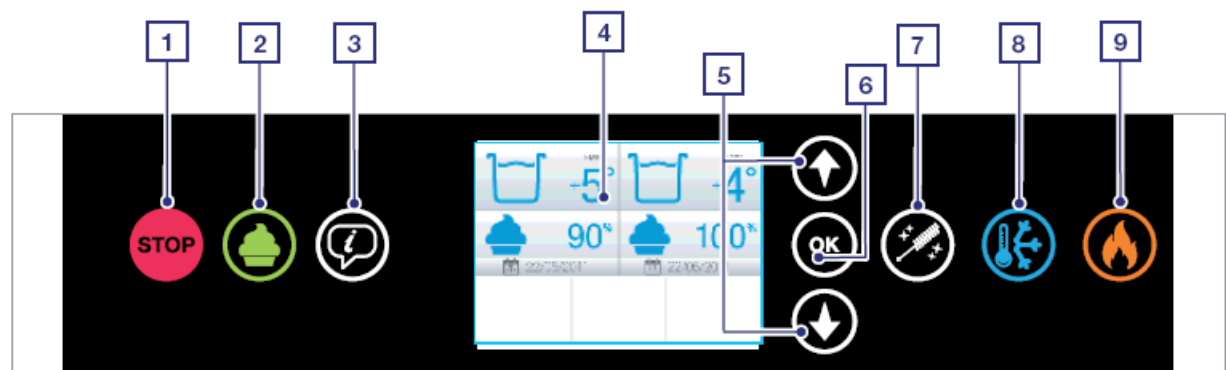


Fig. 06

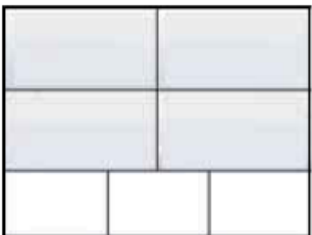
- | | |
|----------------------|----------------------------|
| 1. Stop maskinen | 7. Rengøring |
| 2. Start produktion | 8. Pause/afstil alarm |
| 3. Information | 9. Pasteurisering (option) |
| 4. Touchdisplay | |
| 5. PIL-taster op/ned | |
| 6. OK | |



BEMÆRK
Displayet er en touchskærm med 7 felter:

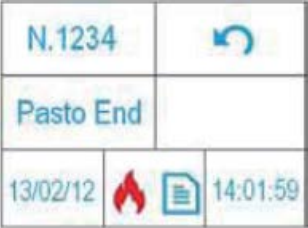


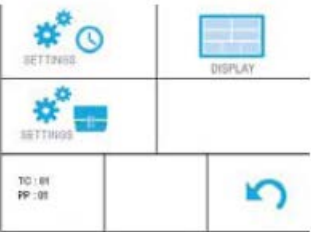
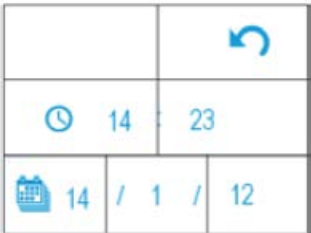
BEMÆRK
Ved berøring af en tast, kvitteres der med et bip.



3.3.2 Funktioner

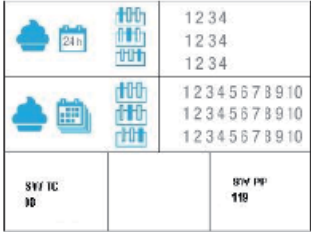
TASTER	BESKRIVELSE AF FUNKTIONER
STOP 	I dette mode er maskinen stoppet og den tilhørende diode lyser. Fra stop er der adgang til alle maskinfunktioner. For at skifte funktion skal maskinen altid først stoppes. Displayet viser dato og tid og niveauet i karret. 
WHY IN STOP ??  Med maskinen i stop mode i over 30 sekunder.	Hvis maskinen er stoppet med mix i karret, viser displayet beskeden “Why in STOP?”(hvorfor i stop) efter 30 sekunder. Beskeden vises for at anmode operatøren om at aktivere produktion, pasteurisering eller pause.  Alarmen afstilles ved tryk på  tasten.
WASH TODAY!  Med maskinen i stop mode i over 24 timer.	En tid starter hvis stop aktiveres med mix i karret. Hvis timeren løber i over 24 timer, viser displayet beskeden “Wash Today!” (vask i dag).  Operatøren skal udføre en vaskeprocedure før produktion genstartes. Alarmen afstilles ved tryk på  tasten.

TASTER	BESKRIVELSE AF FUNKTIONER
INFO under Stop mode  Funktioner der kan vælges fra INFO mens maskinen er i Stop mode: • Pasteuriseringshistorik • Event historik • Tastelås • Indstillinger	Ved tryk på Info  tasten under Stop mode, viser displayet følgende funktioner der kan vælges direkte på touch skærmen: • Pasteuriseringshistorik  • Event historik  • Tastelås  • Indstillinger   Tryk på  tasten for at skifte til foregående side.
INFO – PASTEURISERINGS-HISTORIK  Med maskinen i stop mode, tryk: • INFO • PASTEURISERINGS-HISTORIK	Ved tryk på pasteuriseringshistorik  viser displayet en liste over udførte pasteuriseringer.  Der kan vælges gennem listen ved hjælp af PIL-tasterne OP og NED .
INFO – EVENT HISTORIK  Med maskinen i stop mode, tryk: • INFO • EVENT HISTORIK	Ved tryk på eventhistorik  viser displayet en liste over hændelser, inklusive funktions-skift, alarmer og pasteuriseringsfaser.  Der kan vælges gennem listen ved hjælp af PIL-tasterne OP og NED .  BEMÆRK Der kan maksimalt gemmes 1000 hændelser i historikken. Når dette antal er nået vil en ny hændelse betyde at den ældste hændelse slettes fra historikken.

TASTER	BESKRIVELSE AF FUNKTIONER
INFO - TASTELÅS  Med maskinen i stop mode, tryk: • INFO • TASTELÅS	Tasten til tastelås findes på alle maskinens funktioner. Ved at trykke og holde tasten  i ca. 10 sekunder, låses tastaturet, undtagen dem inde i displayet, så det kan rengøres uden at aktivere de forskellige funktioner.  Tastaturet låses op igen ved at trykke på en vilkårlig tast, hvorved låseikonet vises. Tryk og hold nu igen tasten i ca. 10 sekunder for at aktivere tastaturet.
INFO - INDSTILLINGER  Med maskinen i stop mode, tryk: • INFO • INDSTILLINGER Funktioner der kan vælges fra INDSTILLINGER: • Indstilling af tid • Display • Indstilling af maskinen	Ved tryk på  tasten for indstillinger, viser displayet følgende funktioner, der kan vælges direkte på touch skærmen: • Indstilling af tid  • Display  • Indstilling af maskinen  
INFO – INDSTILLING AF TID  Med maskinen i stop mode, tryk: • INFO • INDSTILLINGER • INDSTILLING AF TID	Ved tryk på  tasten, for indstilling af tid, viser displayet:  Ved tryk på timetasten skifter baggrunden til gråt og PIL-tasterne aktiveres, således at timetallet kan ændres. Tryk på OK tasten for at kvittere.  Følg samme procedure for at indstille minutter og dato.

TASTER	BESKRIVELSE AF FUNKTIONER												
INFO - DISPLAY  Med maskinen i stop mode, tryk: • INFO • INDSTILLINGER • DISPLAY	Ved tryk på  tasten, viser displayet: <table><tr><td></td><td></td></tr><tr><td></td><td> DISPLAY</td></tr><tr><td></td><td></td></tr></table> Ved tryk på display tasten aktiveres kontrasten på displayet. Brug PIL-tasterne til at justere kontrasten på displayet. <table><tr><td></td><td></td></tr><tr><td></td><td> </td></tr><tr><td></td><td></td></tr></table> Kvitter med 				 DISPLAY						 		
													
	 DISPLAY												
													
	 												

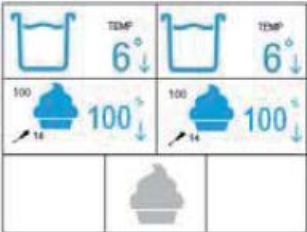
TASTER	BESKRIVELSE AF FUNKTIONER																																								
INFO - MASKININDSTIL- LING  Med maskinen i stop mode, tryk: • INFO • INDSTILLINGER • MASKININDSTILLING (programmering)	Tryk indstillinger  for at få adgang til første step i operatørprogrammeringen.  Brug PIL-tasterne til at skifte mellem de enkelte step. Displayet viser det første program- meringstrin U07 - Sprog: Eng. Sproget kan ændres ved hjælp af de to pile (højre/venstre) på displayet. <table><tr><th>Step</th><th>Display</th><th>Min.</th><th>Maks.</th><th>Standard</th></tr><tr><td>U07</td><td>Sprog</td><td>Ita</td><td>Esp</td><td>Ita</td></tr><tr><td>U08</td><td>Start prod. tid</td><td>00</td><td>23+no+auto</td><td>08</td></tr><tr><td>U09</td><td>Start past.</td><td>00</td><td>23+no</td><td>02</td></tr><tr><td>U10</td><td>Aktiver bipper</td><td>No</td><td>Yes</td><td>Yes</td></tr><tr><td>U13</td><td>Ekstra pisker</td><td>0</td><td>3</td><td>3</td></tr><tr><td>U14</td><td>Miksertid</td><td>0</td><td>20</td><td>0</td></tr><tr><td>U15</td><td>Aktiv side</td><td>1</td><td>3</td><td>3</td></tr></table> U07 - Sprog: Valg af sprog (Italiensk, Engelsk, Tysk eller Spansk). U08 - Start produktionstid: Indstilling af tid for automatisk produktion. Ved NO starter produktion ikke. Ved AUTO starter produktion så snart pasteurisering er afsluttet. U09 - Start pasteurisering/pause: Indstilling af tid for automatisk pasteurisering på ma- skiner der har denne funktion. Ved NO starter automatisk pasteurisering ikke. U10 - Aktiver niveaubipper: Ved YES aktiveres en bipper ved mellemniveau, undtagen i stop mode. U13 - Ekstra pisker kar: Aktiverer/deaktiverer periodisk aktivering af pisker i kar under produktion og pause (0 = ikke aktiveret, 1 = aktiveret for venstre side, 2 = aktiveret for højre side, 3 = aktiveret for begge sider). U14 - Miksertid: Den tid i sekunder, som riset kører i ved tryk på tasten. U15 - Aktiv side: Der er tre indstillinger (1, 2 eller 3), for at vælge den side der skal akti- veres. 1 = Venstre side 2 = Højre side 3 = begge sider For at forlade programmering undlad at trykke på nogen taster i ca. 1 minut. eller tryk på  på displayet. Skifter til foregående menu. Hvis der er udført ændringer, vises beskeden "Table updated M" når programmeringen forlades.	Step	Display	Min.	Maks.	Standard	U07	Sprog	Ita	Esp	Ita	U08	Start prod. tid	00	23+no+auto	08	U09	Start past.	00	23+no	02	U10	Aktiver bipper	No	Yes	Yes	U13	Ekstra pisker	0	3	3	U14	Miksertid	0	20	0	U15	Aktiv side	1	3	3
Step	Display	Min.	Maks.	Standard																																					
U07	Sprog	Ita	Esp	Ita																																					
U08	Start prod. tid	00	23+no+auto	08																																					
U09	Start past.	00	23+no	02																																					
U10	Aktiver bipper	No	Yes	Yes																																					
U13	Ekstra pisker	0	3	3																																					
U14	Miksertid	0	20	0																																					
U15	Aktiv side	1	3	3																																					

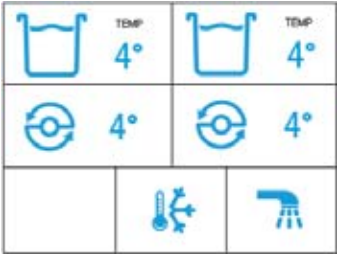
TASTER	BESKRIVELSE AF FUNKTIONER
INFO fra produktionsmode  Funktioner der kan vælges fra INFO mens maskinen er i produktionsmode: • Is og software versioner • Indstilling (option) • Ændre varme • Tastelås	Ved tryk på  tasten i Produktionsmode, viser displayet følgende funktioner, der kan vælges direkte på touch skærmen: • Is og softwareversioner  • Indstilling (option)  • Ændre varme  • Tastelås   Tryk på  tasten for at skifte til foregående side.
INFO – IS OG SOFTWAREVERSIONER  Med maskinen i produktionsmode tryk: • INFO • IS OG SOFTWARE-VERSIONER	Tryk på tasten is og softwareversioner  displayet viser en side der kun kan læses, med følgende data: • Is dagligt • Is totalt • SW versioner  Skift tilbage til foregående funktion med  tasten.
INFO - INDSTILLING (option)  Med maskinen i produktionsmode tryk: • INFO • INDSTILLING	Tryk  for at skifte til menuen for frysecyklus (option). Skift tilbage til foregående funktion ved tryk på  tasten eller vent 15 sekunder.

TASTER	BESKRIVELSE AF FUNKTIONER
INFO – JUSTER VARME  Med maskinen i produktionsmode tryk: • INFO • JUSTER VARME	Ved tryk på  tasten skifter baggrunden til gråt og PIL-tasterne aktiveres, således at varmeindstillingen kan justeres.  Efter indstilling af den ønskede værdi, tryk på OK tasten for at kvittere. Hvis der trykkes på  tasten igen, gemmes indstillingen ikke.
INFO - TASTELÅS  Med maskinen i produktionsmode tryk: • INFO • TASTELÅS	Ved at trykke og holde  tasten i ca. 10 sekunder, låses tastaturet, undtagen dem inde i displayet, så det kan rengøres uden at aktivere de forskellige funktioner.  Tastaturet låses op igen ved at trykke på en vilkårlig tast, hvorved låseikonet vises. Tryk og hold nu igen tasten i ca. 10 sekunder for at aktivere tastaturet.
INFO i rengøringsmode Funktioner der kan vælges i INFO, mens maskinen er i rengøringsmode: • TASTELÅS	Ved tryk på  tasten, i Rengøringsmode, viser displayet de funktioner der kan vælges, direkte fra touch skærmen: • Tastelås  Ved at trykke og holde  tasten i ca. 10 sekunder, låses tastaturet, undtagen dem inde i displayet, så det kan rengøres uden at aktivere de forskellige funktioner. Tastaturet låses op igen ved at trykke på en vilkårlig tast, hvorved låseikonet vises. Tryk og hold nu igen tasten i ca. 10 sekunder for at aktivere tastaturet. Tryk på  tasten for at skifte til foregående side.

TASTER	BESKRIVELSE AF FUNKTIONER
INFO i Pasteuriseringsmode  Funktioner der kan vælges i INFO, mens maskinen er i pasteuriseringsmode: Tastelås	Ved tryk på  tasten, i Pasteuriseringsmode, viser displayet de funktioner der kan vælges, direkte fra touch skærmen: Tastelås  Ved at trykke og holde  tasten i ca. 10 sekunder, låses tastaturet, undtagen dem inde i displayet, så det kan rengøres uden at aktivere de forskellige funktioner. Tastaturet låses op igen ved at trykke på en vilkårlig tast, hvorved låseikonet vises. Tryk og hold nu igen tasten i ca. 10 sekunder for at aktivere tastaturet. Tryk på  tasten for at skifte til foregående side.
INFO i Pausemode  Funktioner der kan vælges i INFO, mens maskinen er i pausemode: Tastelås	Ved tryk på  tasten, i Pausemode, viser displayet de funktioner der kan vælges, direkte fra touch skærmen: Tastelås  Ved at trykke og holde  tasten i ca. 10 sekunder, låses tastaturet, undtagen dem inde i displayet, så det kan rengøres uden at aktivere de forskellige funktioner. Tastaturet låses op igen ved at trykke på en vilkårlig tast, hvorved låseikonet vises. Tryk og hold nu igen tasten i ca. 10 sekunder for at aktivere tastaturet. Tryk på  tasten for at skifte til foregående side.
RENGØRING  Funktioner der kan vælges i rengøringsmode: - Ris - Opvarmet ris - Pumpe	Ved tryk på Rengøringstasten  vises displayet følgende funktioner, der kan vælges direkte på touch skærmen: - Ris  - Opvarmet ris   - Pumpe   Den sidste linje viser temperaturen i cylinderen og produktets konsistens . De taster de kan aktiveres har et farvet ikon (blåt eller rødt) og hvis der trykkes på dem skifter baggrunden til gråt. De taster der ikke kan aktiveres har et gråt ikon (se ovenfor). De to funktioner  og  kan køre samtidigt.

TASTER	BESKRIVELSE AF FUNKTIONER
RENGØRING - RIS  Tryk: • RENGØRING • RIS	Tryk på tasten Ris  for at starte og stoppe rismotor. Når motoren kører er baggrunden for den tilhørende funktion grå.  Efter 3 minutter skifter symbolet til hvid baggrund og motoren stopper. Risfunktionen bruges til at vaske cylinderen og understøtte fjernelsen af mix fra cylinderen.
RENGØRING - PUMPE  Tryk: • RENGØRING • PUMPE	Ved tryk på pumpetasten  (kun maskiner med pumpe) startes og stoppes pumpen. Når motoren kører er baggrunden for den tilhørende funktion grå. Efter 30 sekunder skifter symbolet til hvid baggrund og motoren stopper. Funktionen bruges til at føre mix fra karret til cylinderen og sætte tryk på cylinderen for at understøtte aftapningen af is.
RENGØRING - OPVARMET RIS  Tryk: • RENGØRING • OPVARMET RIS	Ved tryk på tasten for opvarmet ris  startes og stoppes rismotor. Når motoren kører er baggrunden for den tilhørende funktion grå. Cylinderen varmes op til den indstillede temperatur er nået. Når temperaturen er nået, skifter symbolet til hvid baggrund og rismotoren stopper.

TASTER	BESKRIVELSE AF FUNKTIONER																		
PRODUKTION 	Produktion er der kun adgang til hvis der er et minimum niveau af mix i karret. Tryk på  tasten for at skifte til følgende menu:  Hvor: <table><tr><td></td><td>Karniveau  : over halv fuld.  : under halv fuld.  : under minimum</td></tr><tr><td>-10 </td><td>Antal vafler der kan fyldes, når niveauet er under minimum. Vises kun ved minimum niveau.</td></tr><tr><td>4°</td><td>Kartemperatur. Hvis den er < 40°C er tallet blåt. Hvis den er > 40°C er tallet rødt.</td></tr><tr><td>4° ↓</td><td>Pilen vises hvis karret køler.</td></tr><tr><td>100</td><td>Indstillet konsistens.</td></tr><tr><td></td><td>Blanding ikke klar til aftapning. Når konsistensen nåes skifter ikonet til </td></tr><tr><td>100 %</td><td>Aktuel konsistens.</td></tr><tr><td>100 % ↓</td><td>Pil vises når cylinderen køler.</td></tr><tr><td> 14</td><td>Dage til rengøring.</td></tr></table> Maskinen bringer iscremen i cylinderen op på den rigtige konsistens hvert 10 minut. Tryk på  tasten for at aktivere denne funktion direkte. Konsistensen vil svare til den indstillede værdi		Karniveau  : over halv fuld.  : under halv fuld.  : under minimum	-10 	Antal vafler der kan fyldes, når niveauet er under minimum. Vises kun ved minimum niveau.	4°	Kartemperatur. Hvis den er < 40°C er tallet blåt. Hvis den er > 40°C er tallet rødt.	4° ↓	Pilen vises hvis karret køler.	100	Indstillet konsistens.		Blanding ikke klar til aftapning. Når konsistensen nåes skifter ikonet til 	100 %	Aktuel konsistens.	100 % ↓	Pil vises når cylinderen køler.	 14	Dage til rengøring.
	Karniveau  : over halv fuld.  : under halv fuld.  : under minimum																		
-10 	Antal vafler der kan fyldes, når niveauet er under minimum. Vises kun ved minimum niveau.																		
4°	Kartemperatur. Hvis den er < 40°C er tallet blåt. Hvis den er > 40°C er tallet rødt.																		
4° ↓	Pilen vises hvis karret køler.																		
100	Indstillet konsistens.																		
	Blanding ikke klar til aftapning. Når konsistensen nåes skifter ikonet til 																		
100 %	Aktuel konsistens.																		
100 % ↓	Pil vises når cylinderen køler.																		
 14	Dage til rengøring.																		
PRODUKTION - ÆNDRING AF SMAG 	Ændring af smag Ved tryk på  100° tasten i over 10 sekunder, skifter ikonet til gråt og køling på den tilsvarende side, stopper. Riset aktiveres og pumpen kører i et minut, for at tømme cylinder og kar. Hvis cylinder og kar ikke er tømt efter 1 minut, tryk da på tasten igen for at starte en ny tømning. Nu kan der påfyldes en ny smag. Tømmefunktionen forlades ved igen at trykke på tasten i 10 sekunder. Ikonet skifter til blåt.																		

TASTER	BESKRIVELSE AF FUNKTIONER								
PRODUKTION MODELLER MED MIKSER 	MODELLER MED MIKSER OG VANDSPRAY Tredje linje på displayet viser følgende information: <table><tr><td>Standard maskine Vaflen indikerer at maskinen er i produktionsmode. Tasten er ikke aktiv.</td><td></td></tr><tr><td>Maskine med vandspray Vaflen indikerer at maskinen er i produktionsmode. Tast ikke aktiv. Spraytasten er ikke aktiv hvis den er grå.</td><td></td></tr><tr><td>Maskine med mikser Vaflen indikerer at maskinen er i produktionsmode. Tast ikke aktiv. Miksertasten er aktiv (blå).</td><td></td></tr><tr><td>Maskine med mikser og vandspray Vaflen indikerer at maskinen er i produktionsmode. Tast ikke aktiv. Miksertasten er aktiv (blå) og fungerer som impulskontakt. Mikseren stopper automatisk efter udløb af en programmeret tid eller ved et nyt tryk på tasten. Spraytasten er ikke aktiv hvis den er grå.</td><td></td></tr></table>	Standard maskine Vaflen indikerer at maskinen er i produktionsmode. Tasten er ikke aktiv.		Maskine med vandspray Vaflen indikerer at maskinen er i produktionsmode. Tast ikke aktiv. Spraytasten er ikke aktiv hvis den er grå.		Maskine med mikser Vaflen indikerer at maskinen er i produktionsmode. Tast ikke aktiv. Miksertasten er aktiv (blå).		Maskine med mikser og vandspray Vaflen indikerer at maskinen er i produktionsmode. Tast ikke aktiv. Miksertasten er aktiv (blå) og fungerer som impulskontakt. Mikseren stopper automatisk efter udløb af en programmeret tid eller ved et nyt tryk på tasten. Spraytasten er ikke aktiv hvis den er grå.	
Standard maskine Vaflen indikerer at maskinen er i produktionsmode. Tasten er ikke aktiv.									
Maskine med vandspray Vaflen indikerer at maskinen er i produktionsmode. Tast ikke aktiv. Spraytasten er ikke aktiv hvis den er grå.									
Maskine med mikser Vaflen indikerer at maskinen er i produktionsmode. Tast ikke aktiv. Miksertasten er aktiv (blå).									
Maskine med mikser og vandspray Vaflen indikerer at maskinen er i produktionsmode. Tast ikke aktiv. Miksertasten er aktiv (blå) og fungerer som impulskontakt. Mikseren stopper automatisk efter udløb af en programmeret tid eller ved et nyt tryk på tasten. Spraytasten er ikke aktiv hvis den er grå.									
PAUSE/ALARM RESET 	Pausemode starter automatisk efter en indstillet tid. Pausemode har den funktion at bringe mix i cylinder og kar ned på en temperatur på 4°C. Når pausemode er aktiveret, viser displayet følgende:   For at starte manuel pause, tryk på tasten. Tasten bruges også til at afstille eventuelle alarmer på displayet.								

TASTER	BESKRIVELSE AF FUNKTIONER																						
PASTEURISERING 	Pasteurisering kan kun udføres hvis karret er over halv fuld Tryk og hold tasten  i 5 sekunder, displayet viser følgende: <table><tr><td></td><td>TEMP 4°</td><td></td><td>TEMP 4°</td></tr><tr><td></td><td>4°</td><td></td><td>4°</td></tr><tr><td></td><td></td><td></td><td></td></tr></table> Hvor: <table><tr><td></td><td>Karniveau:  :over halv fuld.  :under halv fuld.  :under minimum.</td></tr><tr><td>TEMP 4°</td><td>Kartemperatur. Hvis <40°C er temperaturen blå og rød hvis >40°C.</td></tr><tr><td> </td><td>Pile ved temperatur, hhv. op eller ned for temperatur.</td></tr><tr><td>4°</td><td>Cylindertemperatur. Hvis <40°C er temperaturen blå og rød hvis >40°C</td></tr><tr><td></td><td>Aktiv funktion: Opvarmning, aftap ikke produkt.</td></tr></table> Hvis maskinen pasteuriserer, pasteuriseringscyklussen sker automatisk hver dag, på et forvalgt tidspunkt, såfremt dette er programmeret. Når maskinen er i produktion eller pause-mode, skifter den automatisk til pasteurisering, på dette indstillede tidspunkt. For at starte pasteurisering manuelt, tryk på  tasten i 5 sekunder. Hvis pasteurisering ikke afsluttes korrekt, kan maskinen ikke sættes i produktion, før pasteurisering er afsluttet korrekt. Under pasteurisering opvarmes produktet i karret/cylinderen til 65°C og holdes på denne temperatur i 30 minutter og køles derefter ned til pausetemperatur. Når proceduren er afsluttet, viser displayet  sammen med time og ugedag og kvitterer derved for at pasteuriseringen er gennemført korrekt.		TEMP 4°		TEMP 4°		4°		4°						Karniveau:  :over halv fuld.  :under halv fuld.  :under minimum.	TEMP 4°	Kartemperatur. Hvis <40°C er temperaturen blå og rød hvis >40°C.	 	Pile ved temperatur, hhv. op eller ned for temperatur.	4°	Cylindertemperatur. Hvis <40°C er temperaturen blå og rød hvis >40°C		Aktiv funktion: Opvarmning, aftap ikke produkt.
	TEMP 4°		TEMP 4°																				
	4°		4°																				
																							
	Karniveau:  :over halv fuld.  :under halv fuld.  :under minimum.																						
TEMP 4°	Kartemperatur. Hvis <40°C er temperaturen blå og rød hvis >40°C.																						
 	Pile ved temperatur, hhv. op eller ned for temperatur.																						
4°	Cylindertemperatur. Hvis <40°C er temperaturen blå og rød hvis >40°C																						
	Aktiv funktion: Opvarmning, aftap ikke produkt.																						

3.4 Tappehåndtag



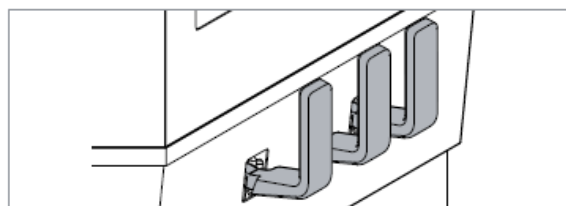
For at aftappe is, placer et bæger eller en vaffel under hanen og før langsomt tappehåndtaget nedad, med maskinen i produktionsmode.

Så snart produktet begynder at komme ud, bevæges bægeret/vafflen i en cirkelbevægelse for at give isen en konisk form.

Så snart den ønskede mængde er aftappet lukkes tappehåndtaget og bægeret/vafflen føres hurtigt nedad, så der dannes en spids på isen.

Tappehåndtaget kan også let afmonteres, ved at føre det opad og på den måde sikre og forhindre at maskinen bruges.

Fig. 07

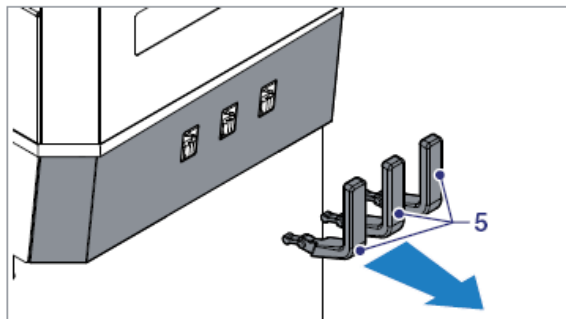


3.4.1 Justering af den aftappede mængde

Mængden for de enkelte produktdispensergreb kan justeres på følgende måde:

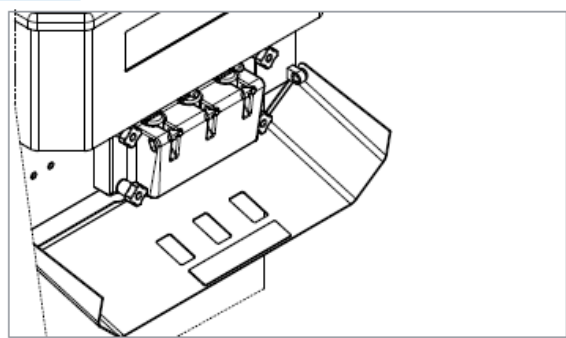
- Fjern tappehåndtagene (5)

Fig. 08



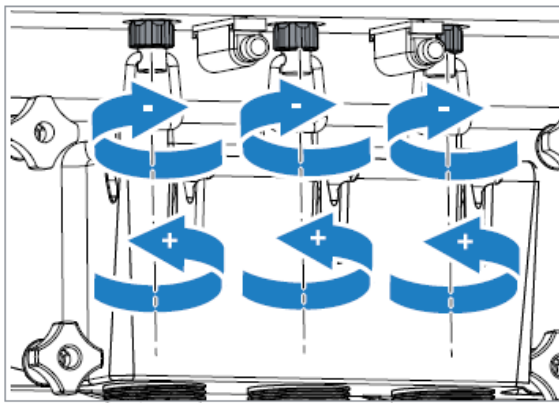
- Åbn dækslet over hanerne.

Fig. 09



- Juster de tre knapper, ved at dreje dem med eller mod uret for at øge eller reducere mængden.

Fig. 10



3.4.2 Self closing

Maskinen er udstyret med et automatisk lukkesystem, som fører tappehåndtaget automatisk tilbage. Dette sker via et fjedersystem, forbundet til dispenserstemplet.



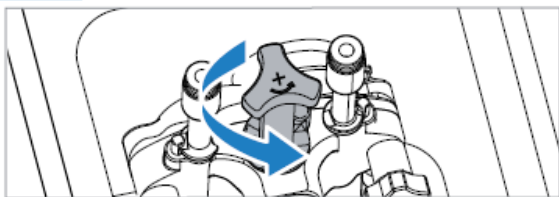
BEMÆRK

Hvis  symbolet vises i produktionsmode, fjern en vaffel ved at sænke dispensereren ned til stop. Før grebet tilbage til lukket position.

3.5 Maskiner med pumpe

Pumpen giver mulighed for en variation i forholdet mellem luft/blanding, der tilføres cylindrene. Derfor er det muligt, indenfor visse grænser, at justere overløbet i forhold til den aktuelle mix. Ved at dreje det midterste greb mod uret, øges overløbet.

Fig. 11

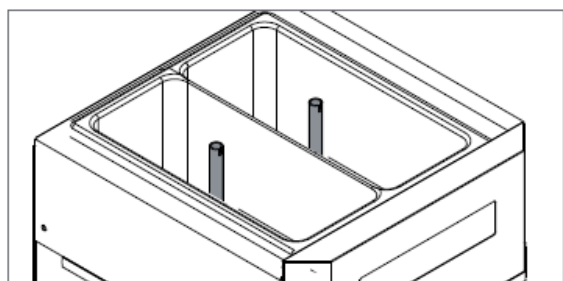


3.6 Gravety maskiner

Instruktioner for at opnå og fastholde en god funktion på maskinen.

- Hold altid niveauet i karret på mindst halvt fyldt. Mix holdes på 4°C i produktionsmode eller pausemode.
- Rør henover dagen i mixen, med passende mellemrum, brug en spatel for at undgå at mixen skiller, især hvis maskinen har været stoppet i længere tid i pausemode.
- Brug altid flydende mix, uden store klumper. En meget tyk mix med store klumper kan blokere spalten i føderørret og derved forhindre fyldning af cylinder.
- Hold røret (pos. 52) på føderør i en position som tillader mix at løbe fra karret ned i cylinderen. Ved at dreje spalten på røret (pos. 52) så det er på linje med det nedre hul, øges mængden af mix der løber ned i cylinderen.
- Placer føderør således at indløbshullet vender ind mod centrum af karret.
- Overskrid ikke de angivne produktionsdata (punkt 1.2.2) og fasthold konstanthed i fordeling af bægre/vafler. En overskridelse af produktionskapaciteten kan blokere maskinen. I dette tilfælde vises alarmbeskeden "ICE" på displayet. Sker dette, skal maskinen resettes på følgende måde:
- Sæt maskinen i stopmode.
- Fjern fødenålen for at mix kan falde frit ned i cylinderen.
- Sæt maskinen i rengøringsmode i nogle få minutter.
- Kontroller at det flydende mix løber ud af tappehanen.
- Sæt føderør på plads igen og kontroller at røret er tilstrækkeligt åbent.
- Start maskinen igen og sæt den i produktionsmode. Vent til den stopper og start så produktion op.

Fig. 12



3.7 Indledende operationer, vask og desinfektion

Før maskinen tages i brug første gang, skal alle komponenter grundigt rengøres og de dele der kommer i kontakt med mix, skal desinficeres.

Se afsnit 5 for adskillelse og rengøring.



BEMÆRK

Rengøring og desinfektion skal udføres med størst mulig omhu, for at sikre en optimal produktkvalitet og overholdelse af gældende hygiejneforskrifter.

3.8 Idriftsætning

Efter installation og en grundig rengøring og desinfektion af maskinen, fortsæt da som følger:

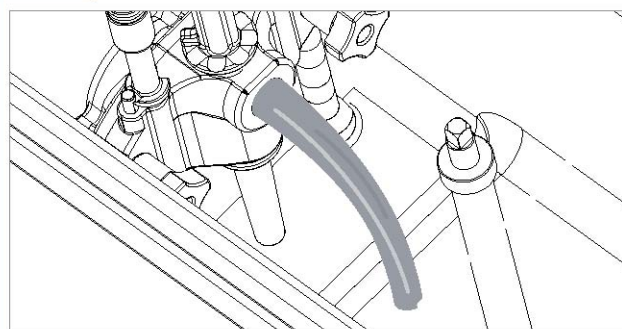
3.8.1 Start maskiner med pumpe

Tag røret fra bakken og sæt den ned i rengørings/desinfektions-opløsningen i den tid som fabrikanten af midlet anbefaler.

Fyldning af kar:

- Tag mix fra køleskabet.
BEMÆRK: Påfyld mix med en temperatur på 4-5°C.
- Placer en spand under aftapningshanen og hæld en lille mængde mix (ca. 100 ml) ned i karrene, tryk tappehanerne og lad mix løbe helt ud, således at alle rester af vand og kemi fjernes. Luk hanerne igen og hæld mix i, således at cylinderen fyldes ved tyngdekraft alene.
- Når cylinderen er fuld og karret er næsten tomt, tryk på  tasten og derefter på  tasten for at kontrollere at pumpen kører korrekt, mixen skal have en fin stråle. I tilfælde af fejl, se punkt 6.1. Pumpen afbrydes ved et nyt tryk på  tasten

Fig. 13



Samling af kompressionsrør:

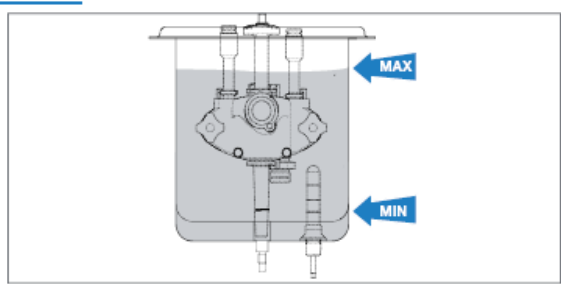
- Med rene, desinficerede hænder eller med engangshandsker, tag slangen op af rengørings/desinfektions-midlet og kontroller at der ikke efterlades noget i slangen og placer den i bunden af karret.
- Drej slangen mod uret for at rette den ind i forhold til pumpen. Indfør tilslutningsrøret ind i pumpen og drej det indtil det sidder fast.
- Hæld mix i karrene, til de er fulde.



BEMÆRK

Niveauet i karrene må ikke overstige maksimum. Angivet på siden af karret.

Fig. 14



- Sæt låg på kølekarret.
- Sæt maskinen i produktionsmode ved at trykke på  tasten.
- Efter få minutter kan produktet aftappes.

3.8.2 Starte en Gravety maskine

Tag føderøret fra bakken og sæt den ned i rengørings/desinfektions-opløsningen i den tid som fabrikanten af midlet anbefaler.

Fyldning af kar:

- Tag mix fra køleskabet.
BEMÆRK: Påfyld mix med en temperatur på 4-5°C.
- Placer en spand under aftapningshanen og hæld en lille mængde mix (ca. 100 ml) ned i karrene, træk i tappehåndtag og lad mix løbe helt ud, således at alle rester af vand og kemi fjernes. Luk hanerne igen og hæld mix i, således at cylindrene fyldes ved tyngdekraft alene.
- Under denne fase fyldes kun cylindrene. Karret forbliver næsten tomt, for at kunne udføre følgende operationer.

Samling af føderør:

- Med rene, desinficerede hænder eller med engangshandsker, fjernes føderøret fra rengørings/desinfektions-opløsningen og kontroller at der ikke efterlades noget i røret og placer den i bunden af karret.
- Hæld mix i karrene til de er fyldte.



BEMÆRK

Niveauet i karrene må ikke overstige højden på føderøret.

- Sæt låget på karret.
- Sæt maskinen i produktionsmode ved at trykke på  tasten.
- Efter få minutter kan mix aftappes.

3.8.3 Tørfyldning (option)



ADVARSEL

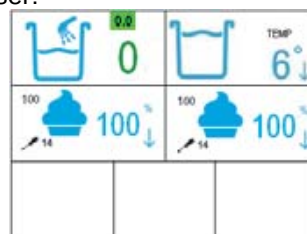
Alle maskiner indstillet til tørfyldning, skal tilkøbes vand. Hvis de mikrobiologiske egenskaber for vandet ikke kontrolleres regelmæssigt og/eller pulverproduktet ikke er sterilt, **ANBEFALES DET STÆRKT AT DER UDFØRES EN PASTEURISERENDE VARMEBEHANDLING** hver gang der tilføres produkt.

PÅFYLDNING AF BLANDING - Tørfyldning efter rengøring og desinfektion.

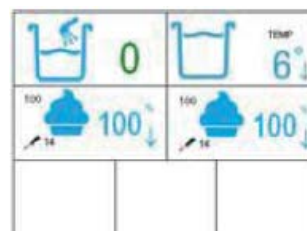
Tørfyldning må kun udføres når maskinen er ren-gjort. Påfyldning skal ske hvis niveauet er på medium eller minimum.

Med rene, desinficerede hænder eller med engangshandsker, gør da som følger:

- Åbn for hanen ovenpå maskinen og drej den ind mod indersiden af karret.
- Maskinen er i stopmode. Tryk på  tasten. Displayet viser:

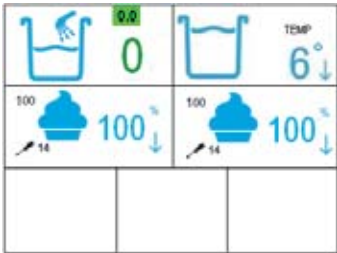


- Ved tryk på  tasten viser displayet:



Hvis der ikke trykkes på nogen taster indenfor 10 sekunder, skifter displayet tilbage til standardbilledet.

Ved tryk på  tasten viser displayet:

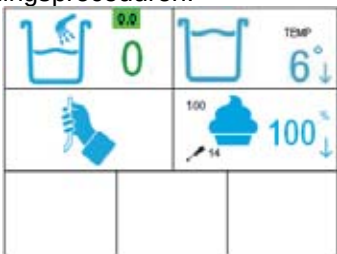


- OP og NED tasterne aktiveres så operatøren kan ændre litermængden.



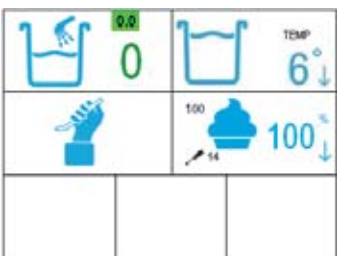
Mængden justeres via OP/NED tasterne i step på 0,1 L. Hvis der ikke trykkes på nogen taster indenfor 10 sekunder, skifter displayet tilbage til standardbilledet.

- For at starte tørfyldning, tryk på **OK** tasten.
- Tilsæt nu pulverblandingen. Rengør samtidigt den øvre del af maskinen med en desinfektionsklud og luk dækslet på karret (se punkt 3.7).
- Hvis proceduren er udført med niveau under minimum og den foregående funktion var stop, viser displayet følgende, efter afslutning af tørfyldningsproceduren:



for at indikere at cylinderen skal trykaflastes ved at trække i det relevante greb.

- Når der er trukket i grebet, viser displayet:



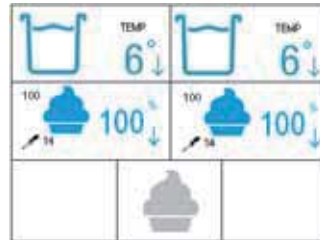
for at indikere at cylinderen skal trykaflastes ved at trække i det relevante greb.

- Efter nogle få minutter stopper riset og maskinen er klar til produktion.

3.9 Produktion

Produktion kan kun kaldes frem hvis der mindst er minimum niveau i karret.

Ved tryk på tasten  viser displayet:



Hvor:

	Karniveau:  :over halv fuld.  :under halv fuld  :under minimum.
	Antal vafler der kan fyldes ved minimum blanding. Vises kun hvis niveauet falder under minimum.
	Kartemperatur. Hvis <40°C er temperaturfarven blå. Hvis >=40°C er temperaturfarven rød.
	Pilen indikerer at karret køler.
	Indstil ønsket konsistens.
	Blanding ikke klar til aftapning. Når konsistensen nåes skifter ikonet til blå.
	Aktuel konsistens (VARM).
	Pilen indikerer at cylinderen køler.
	Antal dage til rengøring.

Versioner med mikser og vandspray
De tre taster vises som følger:

Standard maskine Vaffen indikerer at maskinen er i produktionsmode. Tasten er ikke aktiv.	
Maskine med vandspray Vaffen indikerer at maskinen er i produktionsmode. Tast ikke aktiv. Spraytasten er ikke aktiv hvis den er grå.	
Maskine med mikser Vaffen indikerer at maskinen er i produktionsmode. Tast ikke aktiv. Miksertasten er aktiv (blå).	
Maskine med mikser og vandspray Vaffen indikerer at maskinen er i produktionsmode. Tast ikke aktiv. Miksertasten er aktiv (blå) og fungerer som impuls-kontakt. Mikseren stopper automatisk efter udløb af en programmeret tid eller ved et nyt tryk på tasten. Spraytasten er ikke aktiv hvis den er grå.	

 **BEMÆRK**
Under produktion anbefales det at aktivere funktionen "tastelås", se 3.3.2

 **BEMÆRK**
Når niveauindikatoren lyser, kan der kun aftappes et forindstillet antal, hvorefter tasterne låses, til der påfyldes blanding.

 **BEMÆRK**
Hvis  symbolet vises i produktionsmode, fjern en vaffel ved at sænke dispensereren ned til stop. Før grebet tilbage til lukket position.

3.10 Pasteurisering (for "SP" maskiner)

Maskinen er udstyret med en funktion der tillader at der udføres automatisk pasteurisering hver dag, på et forvalgt tidspunkt.

Pasteurisering kan også aktiveres manuelt ved at trykke på den tilhørende tast.

Mix uanset om det er i karret eller cylinderen, opvarmes til 65°C og holdes på denne temperatur i 30 minutter. Derefter afkøles det til Pausetemperaturen er nået.

Efter cyklussen viser displayet "Pasto End" hvilket indikerer at processen er afsluttet korrekt.

Pasteurisering kan ikke startes hvis karret er under halvt fuld.

3.11 Daglig rengøring – Åbne og lukke procedurer

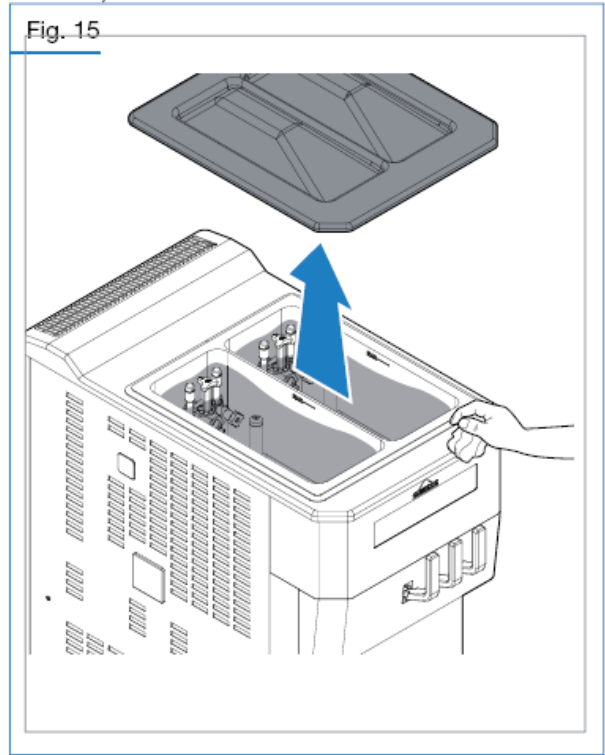
3.11.1Daglig lukningsprocedure

Med rene, desinficerede hænder eller med engangshandsker, udføres følgende procedurer:

- Hold maskinen i produktionsmode.

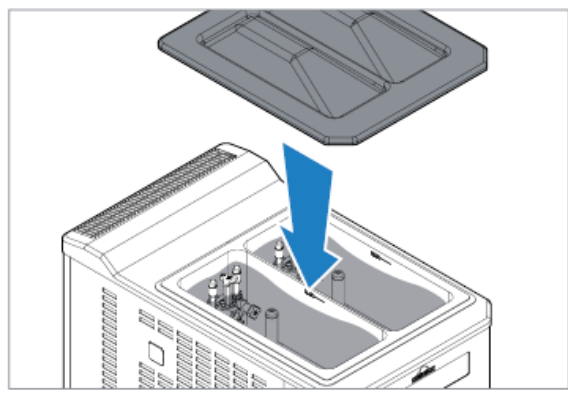
Adskillelse og rengøring af komponenter:

- Fjern låg over karret, vask, desinficer og skyl det i en egnet beholder.
- Rengør karret udvendigt, med en ren, desinficerende klud.



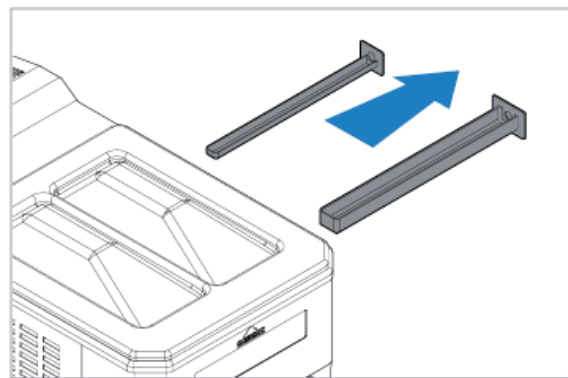
- Placer låget over karret efter desinfektion.

Fig. 16



- Fjern drypbakkerne på siden af maskinen, vask, desinficer og skyl af.

Fig. 17

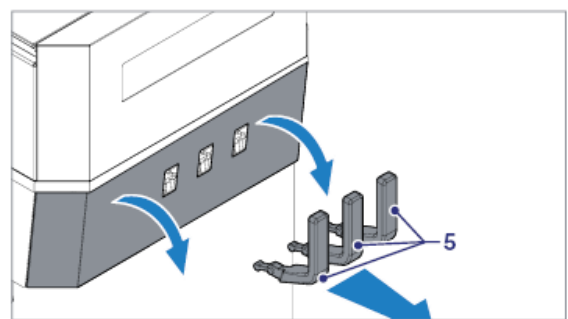


BEMÆRK

Tilkald en autoriseret servicetekniker ved lækager på drypbakkerne.

- Sæt drypbakkerne på plads igen.
- Fjern tappehåndtag (5)
- Tag fat med begge hænder i paneldækslet og træk det udad.

Fig. 18



- Tag fat i panelet med begge hænder ved stifterne og træk udad, så stifterne slipper og fjern panelet helt.

Fig. 19

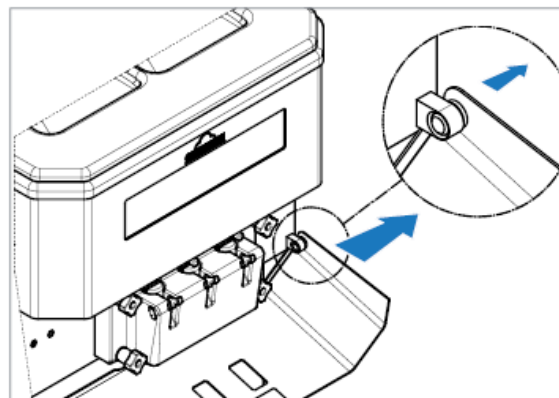
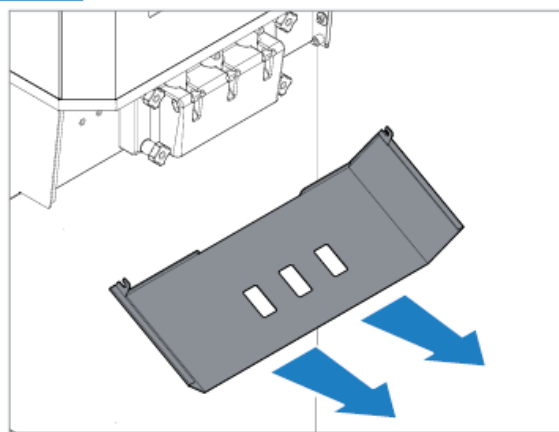
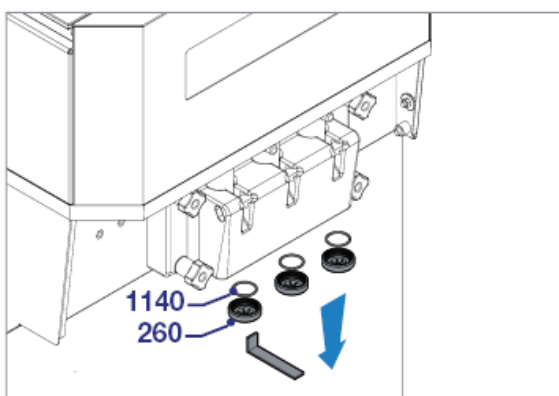


Fig. 20



- Med det medfølgende værktøj løs de tre af-tapningsdyser (260), fjern dem fra hanen og træk O-ringene (1140)

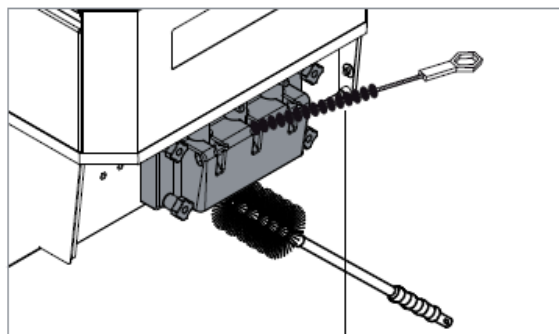
Fig. 21



- Rens og desinficer panelet, tappehåndtag, dyserne og de tilhørende O-ringe.

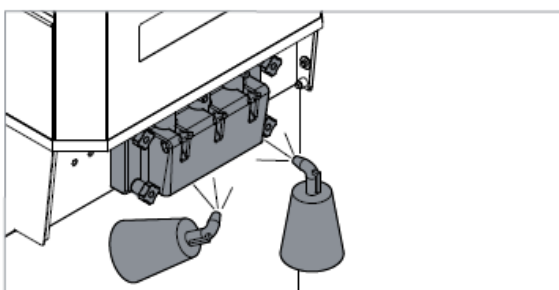
- Fyld en spand med rengøringsdesinfektionsopløsning. Dyp den medfølgende børste i opløsningen og rengør tappehoved omkring stemplet flere gange

Fig. 21



- Spray desinfektionsopløsningen på tappehoved, især området omkring stemplet.

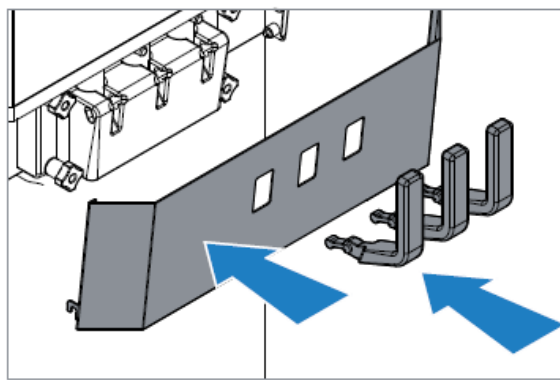
Fig. 22



- Rengør aftapningsområdet, ståldelen nederunder og alle andre stænk-områder, med en ren desinfektionsklud. Fjern omhyggeligt al fugt og mix, samt kemirester fra rengøringen.
- Monter O-ringe (1140) og spænd dyserne fast igen, med det tilhørende værktøj

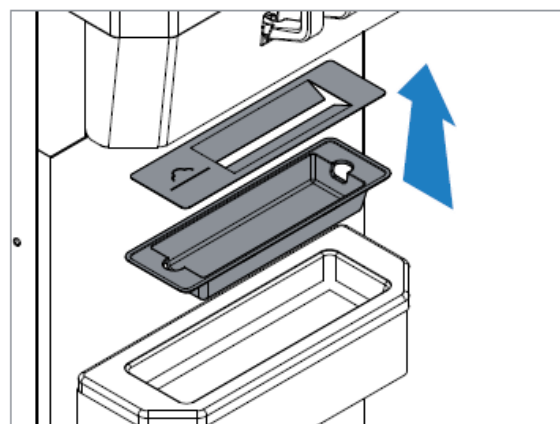
- Saml panel og tappehåndtag.

Fig. 23



- Fjern drypbakke og afdækning, vask, desinficer, skyl og monter dem igen på maskinen.

Fig. 24



Klargøre maskinen til pasteurisering ved natcyklus (SP maskiner)

- Åbn låg på karrene for at kontrollere niveauet.
- Fyld karrene op til mindst medium niveau.
- Lad maskinen stå i produktionsmode.



ADVARSEL

Hvis niveauet i karret er under medium, starter pasteuriseringscyklussen ikke.

Pasteuriseringscyklussen er automatisk og udføres i løbet af natten, på den indstillede tid.

3.11.2 Daglig åbningsprocedure

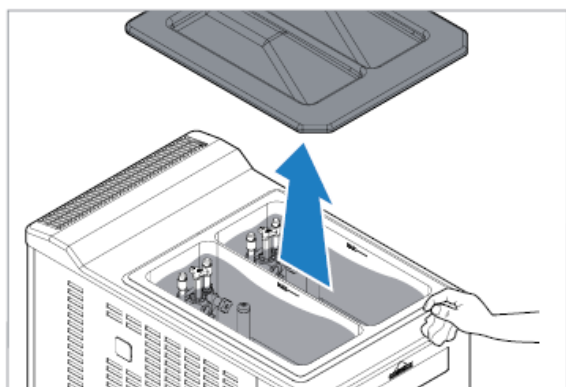
Med rene, desinficerede hænder eller med engangshandsker, udføres følgende procedurer:

- Hold maskinen i produktionsmode.

Adskillelse og rengøring af låg:

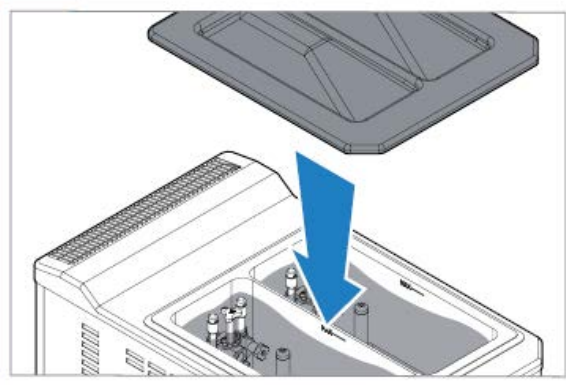
- Fjern låg over karret, vask, desinficer og skyl det i en egnet beholder.
- Rengør karret udvendigt, med en ren, desinficerende klud.

Fig. 25



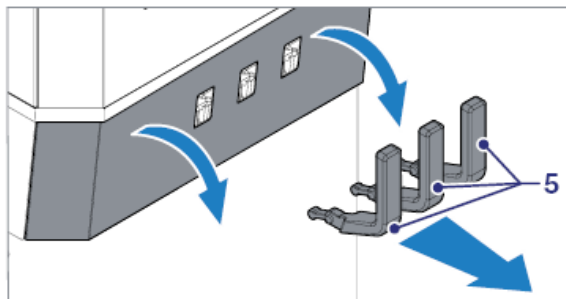
- Placer låget på karret efter desinfektion.

Fig. 26



- Træk tappehåndtagene (5) ud.
- Tag fat med begge hænder i paneldækslet og træk det udad.

Fig. 27



- Tag fat i panelet med begge hænder ved stifterne og træk udad, så stifterne slipper og fjern panelet helt.

Fig. 28

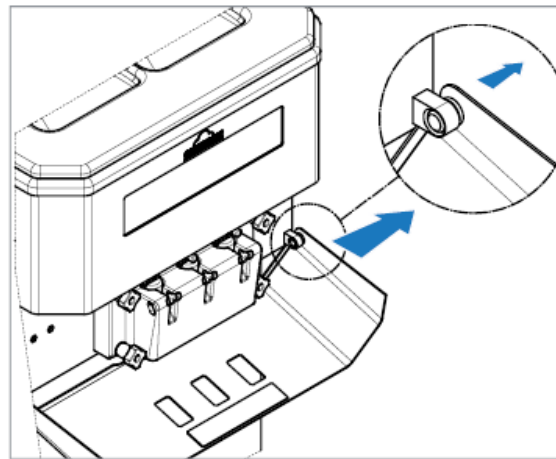
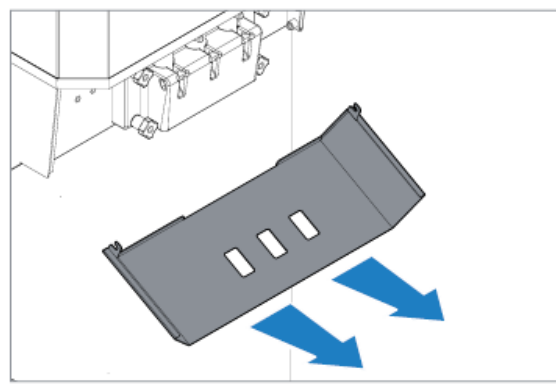
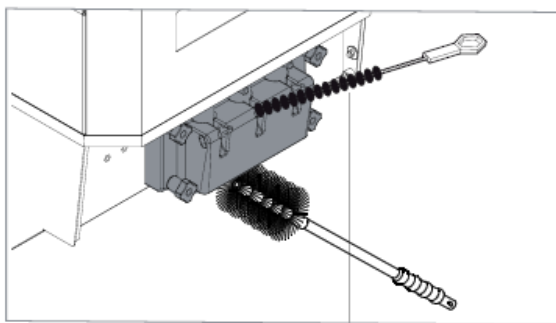


Fig. 29



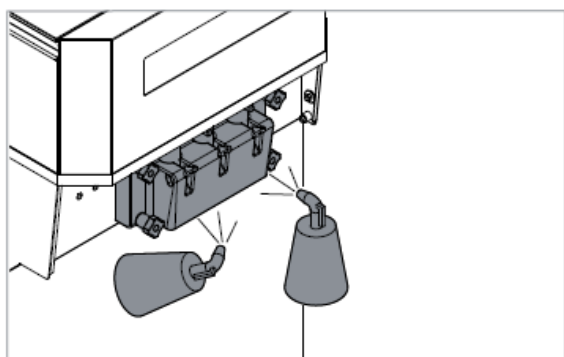
- Vask og desinficer panelet og tappehåndtag..
- Fyld en spand med rengøringsdesinfektionsopløsning. Dyp den medfølgende børste i opløsningen og rengør tappehoved omkring stemplet flere gange

Fig. 30



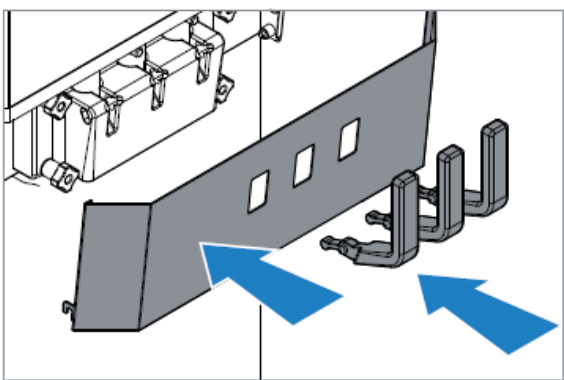
- Spray desinfektionsopløsningen på tappehoved, især området omkring stemplet.

Fig. 31



- Saml panel og tappehåndtag.

Fig. 23



- Rengør aftapningsområdet og maskinfronten, med en ren desinfektionsklud. Fjern omhyggeligt al fugt og mix, samt kemirester fra rengøringen.
- Fjern drypbakke, vask, desinficer, skyl og monter den igen på maskinen.

4. SIKKERHEDSANORDNINGER

4.1 Alarmer

Maskinen indikerer eventuelle alarmer ved en besked på displayet og en blinkende trekant.

Hvis en alarm udløses, men korrekt funktion reetableres, vises alarmen stadig på displayet, uden blink.

Alarmskeden afstilles ved tryk på  tasten.

Maskinen kan køre produktion selvom der er en alarm, undtagen for kritiske alarmer. I tilfælde af kritiske alarmer, skal maskinen stoppes og fejlen afhjælpes.

Nedenfor vises en liste over mulige alarmer:

ALARM	BESKRIVELSE
 Mix out	 Viser når mixniveau er under minimum.
 Add mix	 Viser når niveauet falder under mellemniveau.
Safety Therm.C.1 (TESC1)	Sikkerhedstermostat på venstre cylinder udløst. Maskinen stopper.
Safety Therm.C.2 (TESC2)	Sikkerhedstermostat på højre cylinder udløst. Maskinen stopper.
Safety Therm. Hop (TESV)	Sikkerhedstermostat på kar udløst. Maskinen stopper.
Overload Beat.1 (PTMA1)	Sikkerhedstermostat på venstre rismotor udløst. Maskinen stopper.
Overload Beat.1 (PTMA2)	Sikkerhedstermostat på højre rismotor udløst. Maskinen stopper.
Pressure Switch (PR)	Trykafbryder udløst. Maskinen stopper: • efter det indstillede antal forekomster, • hvis trykafbryderen forbliver åben i 3 sammenhængende minutter. Hvis maskinen kørte pasteurisering, skal dette gentages.
Overload Compres (RTC)	Termorelæ kompressormotor udløst. Maskinen stopper
Overload MP1/MP2 (ptmp1/2)	Termorelæ pumpemotor 1 og 2 udløst. Maskinen stopper
Al. Hopper Probe1 (TEV1)	Fejl på venstre karføler. Da alarmen er kritisk, stopper maskinen i alle driftsmodes.
Al. Hopper Probe2 (TEV2)	Fejl på højre karføler. Da alarmen er kritisk, stopper maskinen i alle driftsmodes.
Al. Cyl.1 Probe (TEC1)	Fejl på cylinderføler 1. Da alarmen er kritisk, stopper maskinen i pause og pasteuriseringsmode. Da konsistensen kan styres, stopper maskinen ikke under produktion.

Al. Cyl.2 Probe (TEC2)	Fejl på cylinderføler 2. Da alarmer er kritisk, stopper maskinen i pause og pasteuriseringsmode. Da konsistensen kan styres, stopper maskinen ikke under produktion.
Al. IceHop. Probe (TGV)	Fejl på fordamperføler på kar. Alarmer stopper maskinen.
Spigot opened (IMS)	Magnetkontakt udløst (IMS)
Al. Evap. Probe (TE1)	Venstre cylinder alarm fordamperføler. Alarmer stopper maskinen.
Al. Evap. Probe (TE2)	Højre cylinder alarm fordamperføler. Alarmer stopper maskinen.
Power On	Spændingsforsyning reetableres efter afbrydelse. Afbrydelse kontrolleres hvis maskinen var i pasteurisering eller Produktion. Eventen logges i alle funktioner.
IceCylinder (ICE)	Cylinder afrimning. Kan skyldes dårlig føddning til cylinder.
Timeout Prd.	Køleproblem. Mix stivner ikke. Kontroller mængden af mix i karret, pumpen og køleren.
Belt alarm (DELTA TGV-TEV)	Karpiskeren roterer ikke. Kontroller at den er monteret korrekt.
 14 Wash in n days (Vask)	Hvis dette vises under produktion, betyder det der er X-dage til maskinen skal vaskes. En ekstra manuel vask kan være påkrævet hvis maskinen efterlades i stop i 24 timer eller mere, med blanding i karret. Se "UGENTLIG RENGØRING" Ved alarm "Wash Today" skal alarmer først afstilles, før maskinen kan åbnes for rengøring.
 Do Not Serve !	Hvis konsistensen falder under den indstillede værdi, under produktion, vises dette ikon på displayet.
Switch Phases	To faser skal ombyttes hvis riset roterer forkert vej rundt.
Pasto Needed!	Hvis maskinen stoppes, med mix i karret, i over 60 minutter, kontrolleres TEV temperaturen for at se om den er 15°C eller derover. Er dette tilfældet skal der køres en pasteurisering. I dette tilfælde vil maskinen automatisk starte en pasteurisering, når den startes.
Why in Stop ??	Hvis maskinen efterlades i stop med mix i karret, vises denne besked på displayet, efter 30 sekunder og der høres en biptone. Dette indikerer at operatøren skal vælge produktion, pasteurisering eller pause mode.
Table Updated M.	Vises hver gang programmeringen ændres.
Table Updated R.	Vises hver gang programmeringen ændres via fjernbetjening.
Communic. Error P.	Kommunikationsfejl med tastatur.
	Når dette symbol vises i produktion, træk en is med tappehåndtaget. Kør grebet tilbage i lukket position.

4.1.1 Blackout

I tilfælde af spændingsudfald mens maskinen var i rengøringsmode, skifter maskinen til stop når spændingen reetableres.

Hvis maskinen var i pasteuriseringsmodes varmefase eller pause, fortsætter maskinen med den aktuelle funktion, når spændingen reetableres. Displayet viser beskeden Power On.

Hvis maskinen var i pasteuriseringsmodes kølefase, vil maskinen kontrollere TEV temperaturen og udfaldets varighed, når spændingen reetableres. Hvis længden på udfaldet var længere end den viste værdi i tabellen, vil maskinen gentage hele pasteuriseringscyklussen og gemme "Power On" i eventloggen.

Hvis afbrydelsen var kortere end den angivne tid, vil maskinen blot køre cyklussen videre fra afbrydelsen.

TEV TEMPERATUR	TID
68°C - 50°C	30 minutter
49°C - 15°C	10 minutter
14°C - 10°C	20 minutter
9°C - 4°C	2 timer

Hvis maskinen var i Produktion eller Pause mode, vil maskinen ligeledes kontrollere TEV temperaturen når spændingen reetableres og ud fra det, udføre samme operation som beskrevet ovenfor.

5. DEMONTERING, RENGØRING OG MONTERING AF DELE SOM ER I KONTAKT MED MIX.

5.1 Generel information



Rengøring og desinfektion er operationer der skal udføres med stor omhu på en regelmæssig basis og efter hver produktion, for at sikre en optimal produktionskvalitet og en overholdelse af de gældende hygiejneforskrifter.

Hvis smuds får lov til at tørre ud kan det medføre pletter og skader på overfladerne.

Det er meget lettere at fjerne tilsmudsning hvis det gøres direkte efter brug, da visse elementer der indeholder sure substanser, kan korrodere overfladerne. Længere iblødsætning kan ikke anbefales.

5.2 Vaskebetingelser

Brug aldrig opløsningsmidler, alkohol eller midler som kan skade maskinens komponenter eller forurene produktionsdele.

Ved manuel vask må der aldrig bruges pulver eller andre slibende midler, svampe eller spidse genstande, der kan skade overfladerne eller ødelægge den beskyttende film der ligger på disse.

Brug aldrig metalsvampe, da disse kan medføre iltning af overfladerne eller gøre dem mere modtagelige for skader.

Brug aldrig klorholdige produkter til rengøring. Disse kan angribe stålet og skade overfladen. Endvidere kan de også skade plast- og kunststofdeler.

Maskinens komponenter må ikke rengøres i en opvasker.

Brug af rengøring/desinfektions-opløsning gør det muligt at optimere processen, da det overflødiggør to faser, skyl og afvaskning. Grundlæggende medfører brug af sådanne produkter en tidsbesparelse og en forenkling af rengøringsproceduren.

5.3 Anbefalinger

Brug et mildt rengøringsmiddel til vask af delene.

Vask delene manuelt i vand (max 60°C) med et mildt rengøringsmiddel og de medfølgende børster.

Afskyl delene med rent drikkevand.

Desinfektion udføres ved at efterlade de adskilte dele i desinficerende lunkent vand i den tid som kemifabrikanten anbefaler og skyl dem grundig før de samles igen.

Når vaskeproceduren er afsluttet og før komponenterne samles, aftørres hver enkelt komponent med levnedsmiddelgodkendt ren, blød klud, for at fjerne alle rester af fugt, indeholdende salte og lignende, der kan angribe overfladerne.

Carpigiani anbefaler brug af en rengørings/desinfektions-opløsning til rengøring af maskinen.

Ligeledes anbefaler Carpigiani at de medfølgende børster bruges til rengøringen og at de efter rengøring vaskes og desinficeres.



ADVARSEL

Hver gang maskinen vaskes og dele som kommer i mixkontakt adskilles, er det vigtigt at der udføres en visuel kontrol af alle dele, fremstillet af termofølsomme materialer, plast, elastomerer, silikone og metal. Alle dele skal være hele, ikke slidte og uden revner og skader. Carpigiani fralægger sig ethvert ansvar for skader som skyldes en tilsidesættelse af disse anvisninger eller brug af uoriginale reservedele.

5.4 Brug af rengørings/desinfektions-opløsning



Følg anvisningerne på etiketten for at klargøre en opløsning

Vask/desinfektion af komponenter ved neddykning

- Fjern alle mixrester manuelt med en børste.
- Fjern finere rester med en vandstråle.
- Dyp delene i opløsningen.
- Lad dem hvile i opløsningen ifølge kemifabrikantens oplysninger
- Skyl delene omhyggeligt, med rigelige mængder drikkevand.

5.5 Daglig rengøring

Rengøring og desinfektion skal udføres dagligt og meget omhyggeligt, før maskinen tages i brug og efter produktion.

Følg hygiejneforskrifterne og se anvisningerne i punkt 3.11.

5.6 Planlagt rengøring

Maskinen er udstyret med et automatisk system, som aktiverer rengøring af dele i mixkontakt, med fastlagte tidsintervaller.

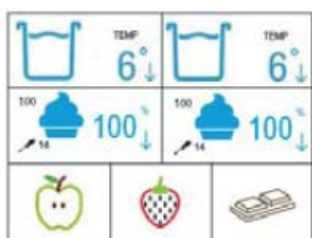
Dette system, kaldet "Wash", afbryder aftapningen når den indstillede tid udløber.



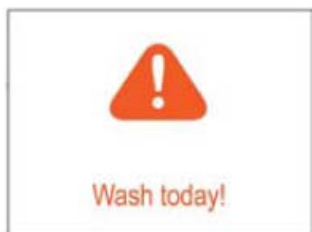
ADVARSEL

Af hensyn til produktsikkerheden og hygiejnen er det vigtigt at de viste intervaller overholdes nøje.

Under produktion viser maskinen hvor mange dage der er til næste vask.



Når den fastlagte dag kommer, afbrydes produktion og kan så ikke genstartes. Displayet viser

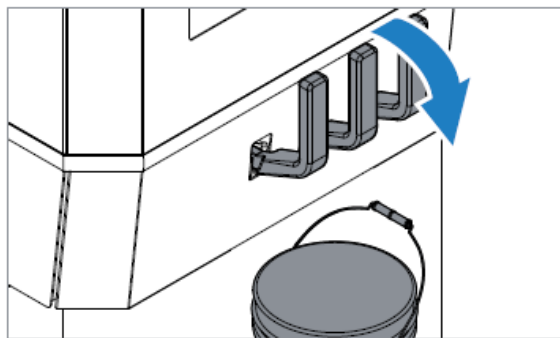


For at nulstille det programmerede antal dage, skal der udføres en vask af maskinen.

5.6.1 Tømning af mix

- Placer en spand under aftapningshanen.
- Tryk på  tasten.
- Sænk tappehåndtgaet og tap al mix ud af cylinderen.

Fig. 33



- Vælg funktion  og derefter .



BEMÆRK

Det anbefales at vælge varmepiskning for at lette tømningen.

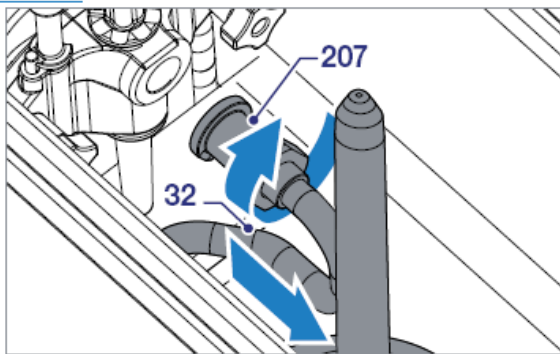
- Når mixen bliver flydende, tryk på tasten , fortsæt med aftømningen.
- Fjern låget.

5.6.2 Maskiner med pumpe- Fjern pumpe fra Kar

Drej tilkoblingsrør (207) til spalten er ud for stiften på pumpen, træk den fremad, så den frigøres fra pumpen.

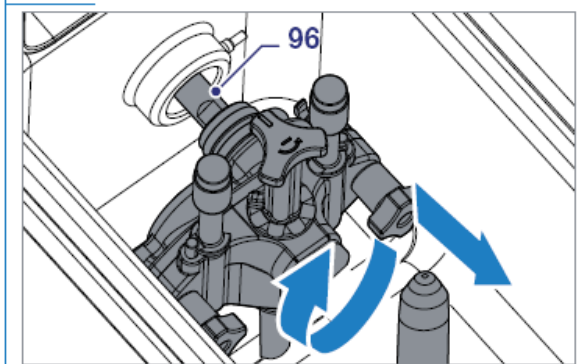
- Fjern kompressionsrøret (32) ved at dreje den 90° og fjerne den fra hullet i karret. Åbn nu tappehåndtag og fortsæt aftapning af mix.

Fig. 34



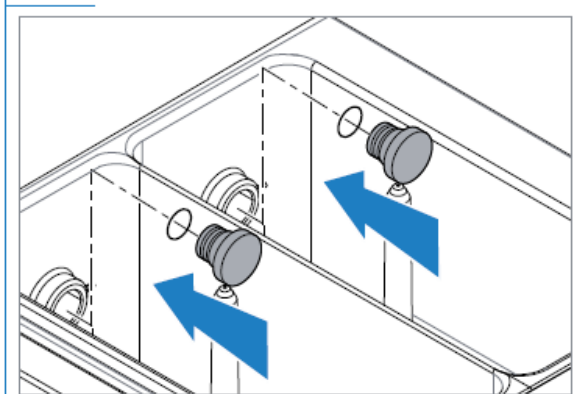
- Frigør pumpen ved at dreje den 45° med uret og tage den ud.
- Fjern pumpeakslen (96) og pakning ved at tage den forlæns ud.

Fig. 35



- Gentag proceduren for næste kar.
- Indsæt O-ring på den medfølgende prop og indsæt den i pumpehuset, så karret lukkes.

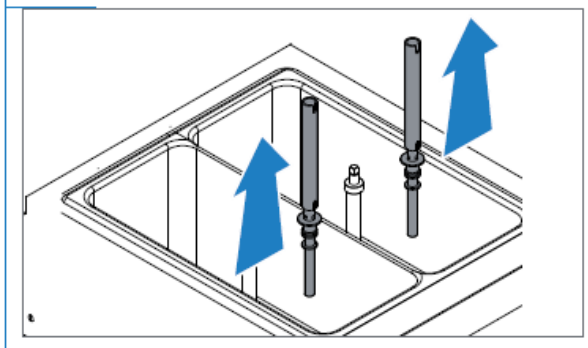
Fig. 36



5.6.3 Gravety maskiner

- Fjern føderøret fra bunden af karrene.

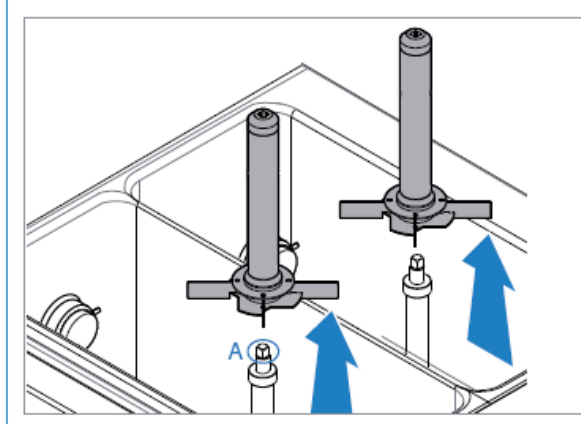
Fig. 38



5.6.4 Fjern karpiskere

- Fjern piskerne ved at trække dem opad.

Fig. 37



5.6.5 Rengøring af kar

- Hæld varmt vand i karret.

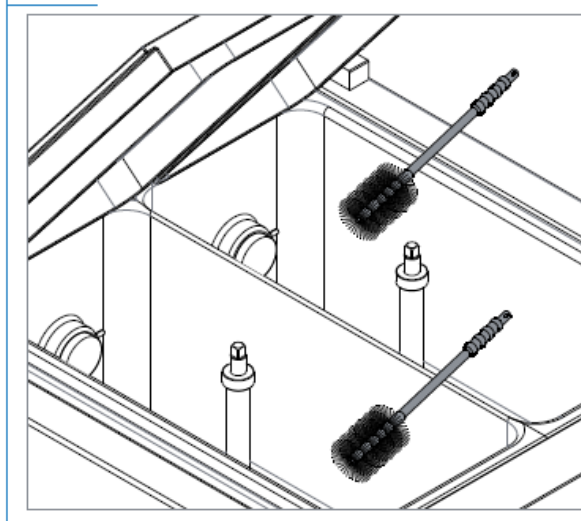


ADVARSEL

Overskrid aldrig maks. markeringen.

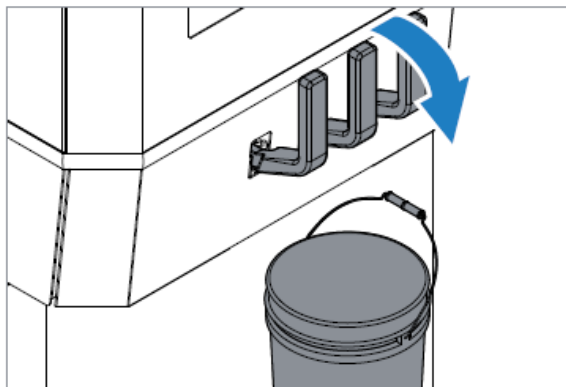
- Med de medfølgende børster rengøres siderne af karret, niveaufølere, piskeraksel og drevspids, samt karret. Med den mindste børste rengøres hullet til kompressionsrøret eller føderøret i bunden af karret. Aftap vandet fra karret via tappehåndtag og gentag operationen til spildevandet er helt rent.
- Gentag de to foregående procedurer med en rengørings/desinfektions-opløsning.

Fig. 39



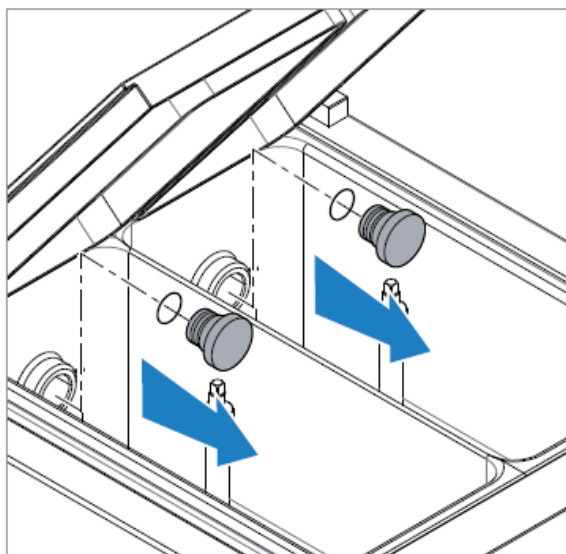
- Placer en spand under aftapningshanen, sænk tappehåndtag og lad opløsningen løbe ud.

Fig. 40



- Vælg funktionen  og vælg derefter . Lad maskinen køre i 10 sekunder.
- Tryk på  tasten og aftap alt vandet.
- Skyl med varmt vand til der kommer rent vand ud.
- Fjern proppen fra pumpehuset.

Fig. 41



- Spray rengøringsopløsning rundt om pumpehullet. Dyp en fin børste i opløsningen og rens pumpehullet flere gange.

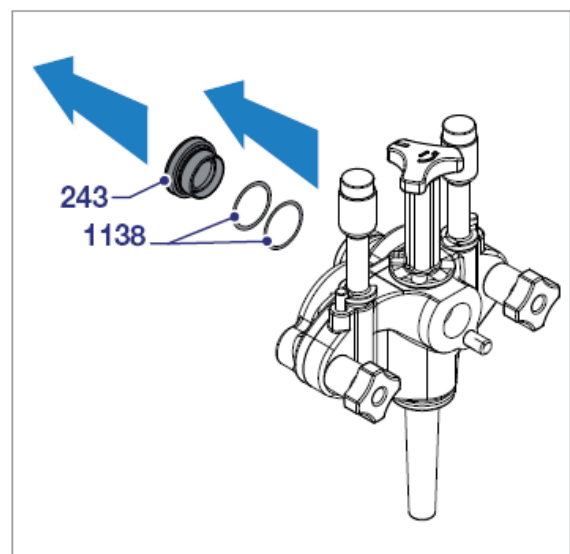


BEMÆRK

Prop og O-ring skal vaskes og desinficeres.

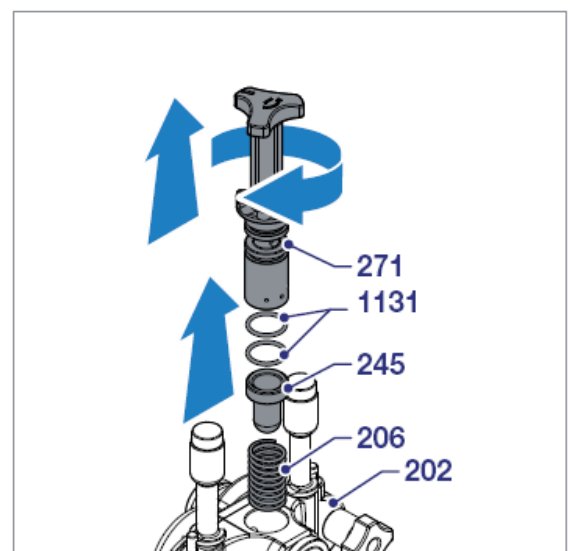
- Fjern pakning (243) og de to O-ringe (1138).

Fig. 43



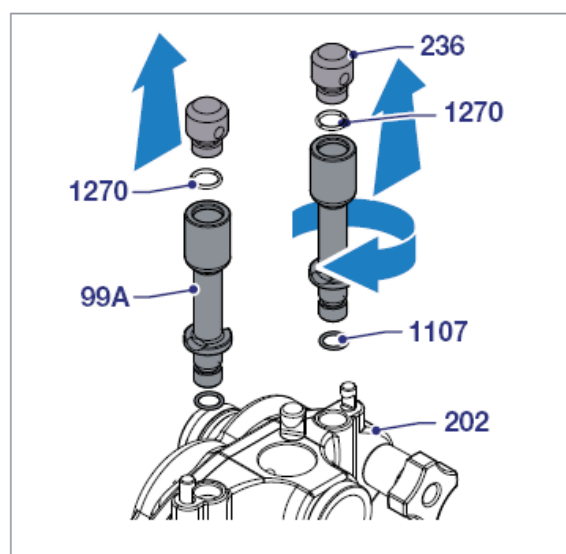
- Fjern pumperegulatoren (271) fra pumpe-dækslet (202) ved at dreje det med uret, indtil spalten er ud for stifen og træk det ud. Brug O-ringsudtrækkeren (1131) til at fjerne de to O-ringe på pumperegulatoren.
- Fjern fjederen (206) og pumpeventilen (245).

Fig. 44



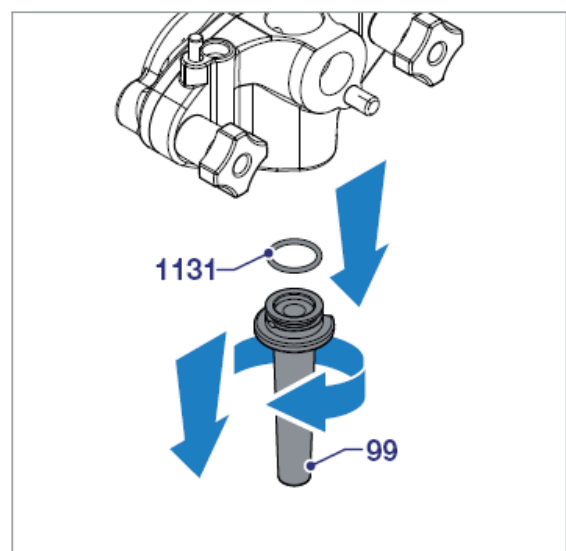
- Fjern de to luftindtagsrør (99A) fra pumpe-dækslet (202), skub og drej dem til spalterne er ud for stifterne på pumpe-dækslet.
- Fjern propperne (236) og O-ringene (1270) fra luftindtagsrørene (99A).
- Fjern O-ringene (1107) fra luftindtagsrørene (99A).

Fig. 45



- Hold sugerøret (99) lodret, drej det til spalten er ud for stifen på pumpen.
- Med en O-ringsudtrækker trækkes O-ringen (1131) ud fra sugerøret (99).

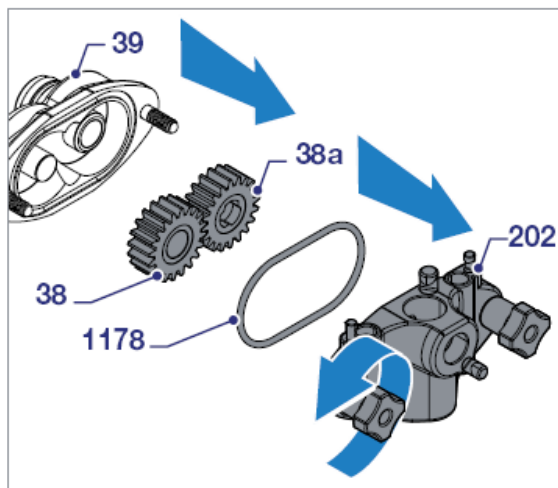
Fig. 46



- Løsn de to fingerskruer og fjern dækslet (202) fra pumpehuset (39).

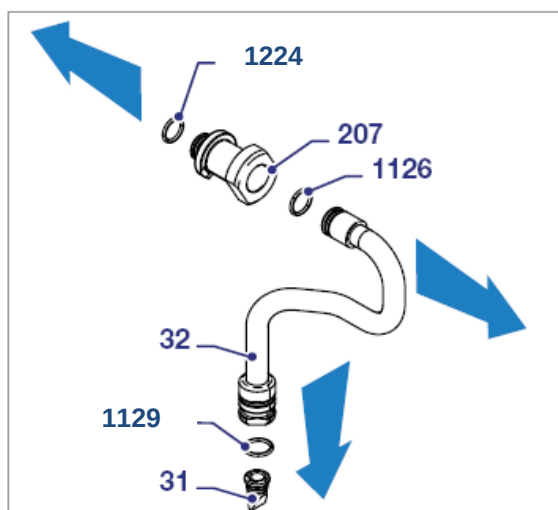
- Med en O-ringsudtrækker fjernes O-ringen (1178).
- Fjern de to tandhjul (38-38A).

Fig. 47



- Fjern tilslutningsrøret (207) fra kompressionsrør (32).
- Fjern de to O-ringe (1224), (1126), (1129) og ventilen (31).

Fig. 48

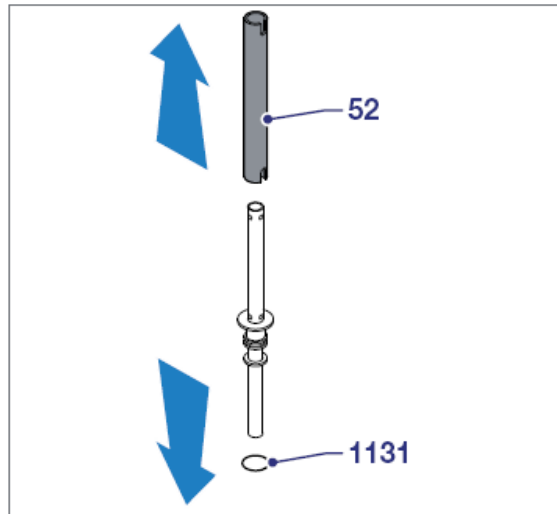


5.6.7 Gravety maskiner - afmontering af føderør

Gør som følger for at afmontere føderør:

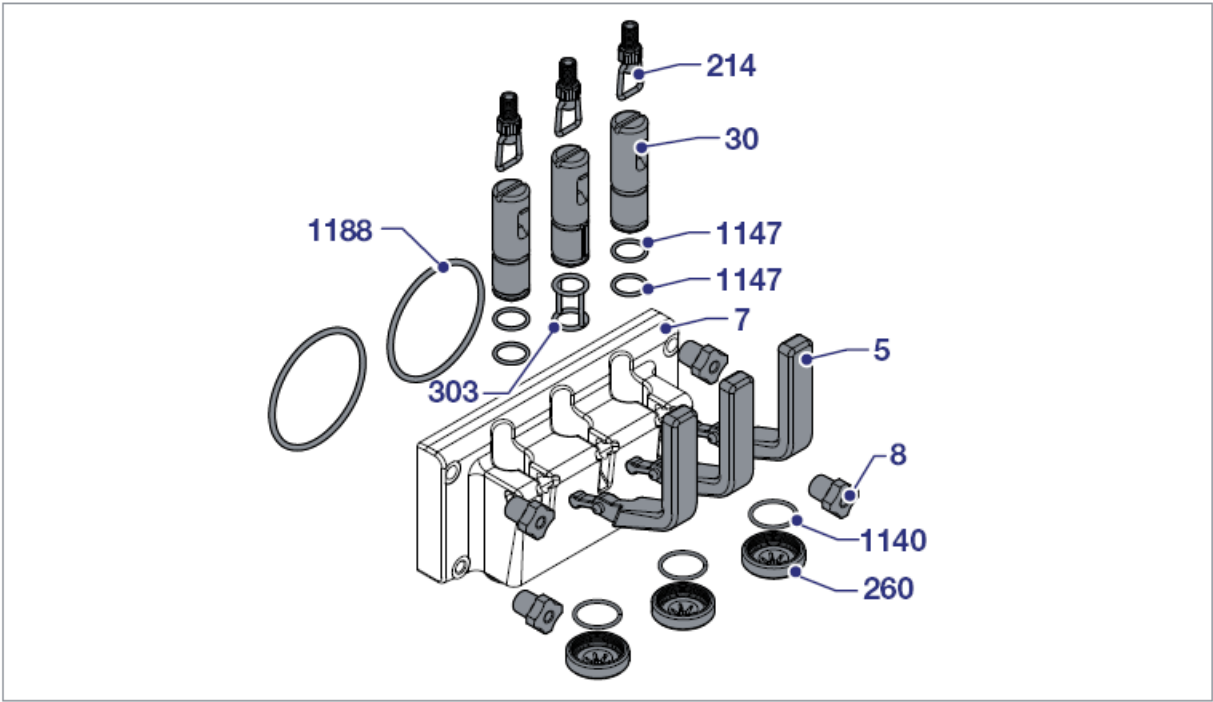
- Fjern røret fra føderør (52).
- Fjern O-ringen (1131).

Fig. 49



5.6.8 Adskillelse af tappehoved

Fig. 50



- 7 Tappehoved
- 8 Fingerskrue
- 5 Tappehåndtag
- 30 Stempel
- 214 Justeringsskrue

- 260 Aftapningsdyser
- 303 O-ring
- 1140 O-ring
- 1147 O-ring
- 1188 O-ring



ADVARSEL

Før aftapningsblokken adskilles, skal det sikres at kar og cylindre er tomme og maskinen er stoppet.

- Fjern tappehåndtag (5).
- Med begge hænder, tag fat i den øvre del af dækslet og træk det udad.

Fig. 51

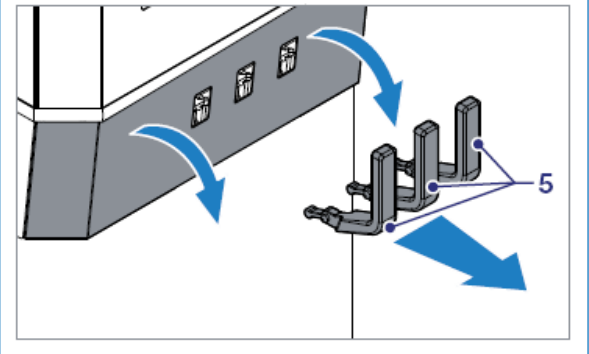


Fig. 19

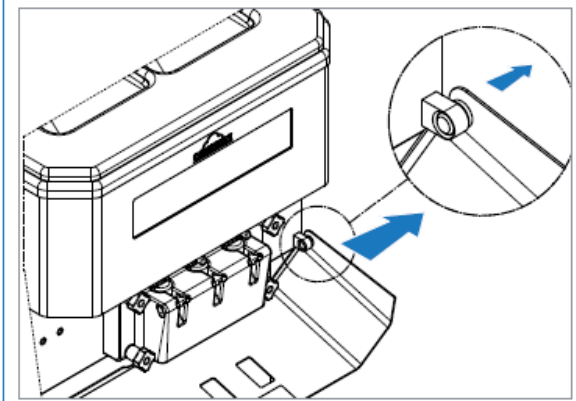
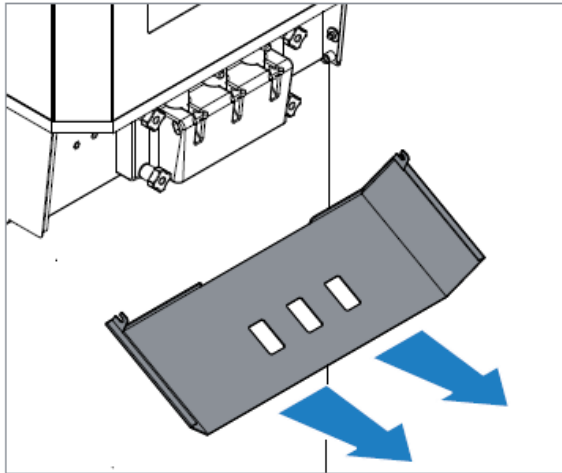
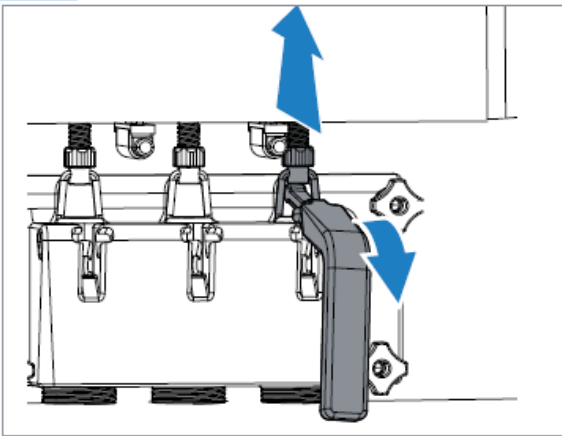


Fig. 53



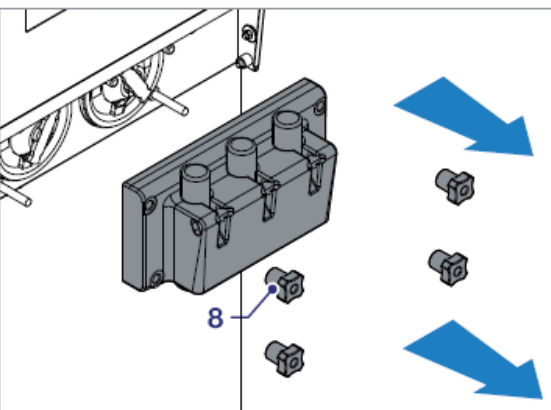
- Ved hjælp af tappehåndtag (5) trykkes justeringsskruen (214) opad, for at frigøre ringen fra dens position på stemplet (302) og fjern skruen helt.

Fig. 54



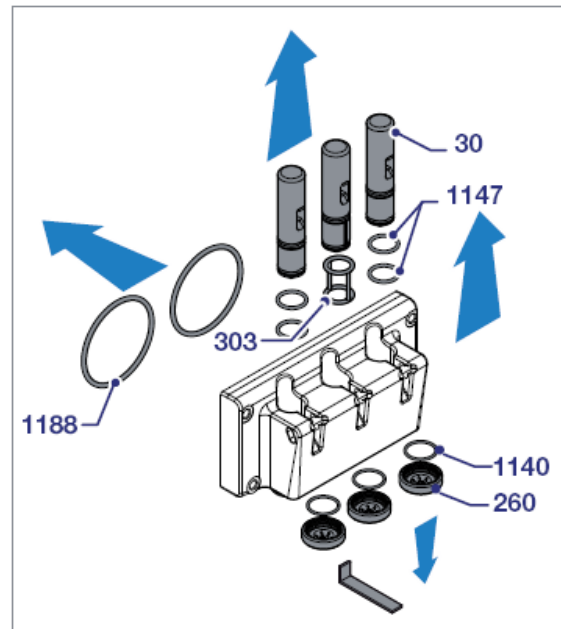
- Løsn fingerskruerne (8) og fjern tappehoved.

Fig. 55



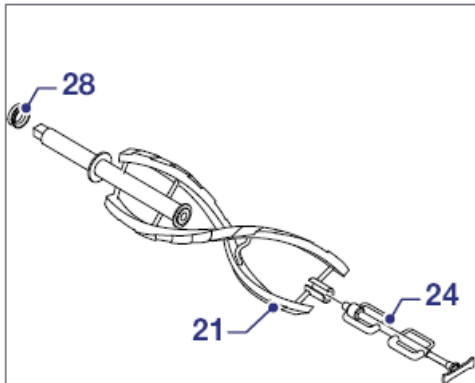
- Tag stemplet ud (om nødvendigt) brug tappehåndtag til at udføre dette.
- Med det medfølgende værktøj løsnes de tre dyser og fjernes.
- Med en O-ringsudtrækker fjernes:
 - O-ringene (1147, 303) fra stemplet.
 - O-ringene på tappehoved (1188).
 - O-ringene fra dyserne (1140).

Fig. 56



5.6.9 Adskillelse af ris

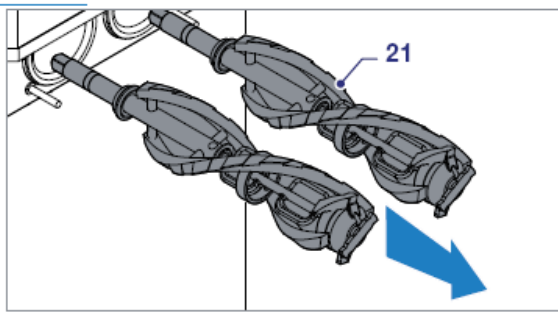
Standard ris (fig. 57)



- 21 Ris
- 24 Inner ris
- 28 Pakning

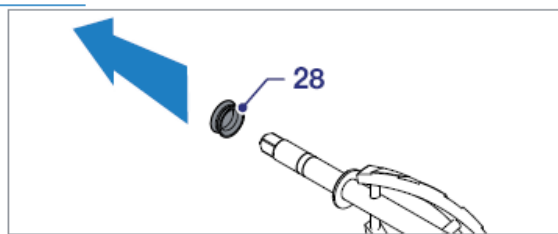
- Fjern riset (21) fra cylinderen, pas på ikke at støde mod siderne i cylinderen.

Fig. 58



- Lad pakning (28) glide ned på akslen og fjern den.

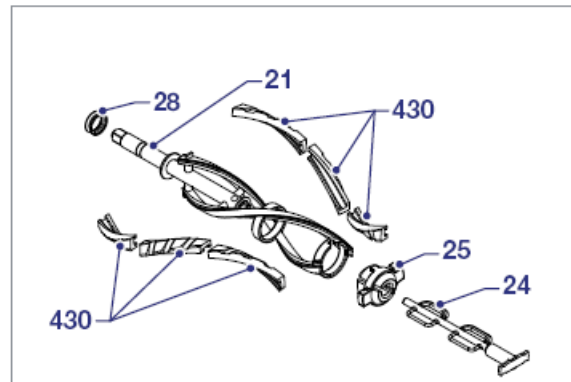
Fig. 59



ADVARSEL

Pakningen er meget vigtig for cylinderen. Kontroller den regelmæssigt for slid og udskift efter behov. Husk at smøre pakning efter vask.

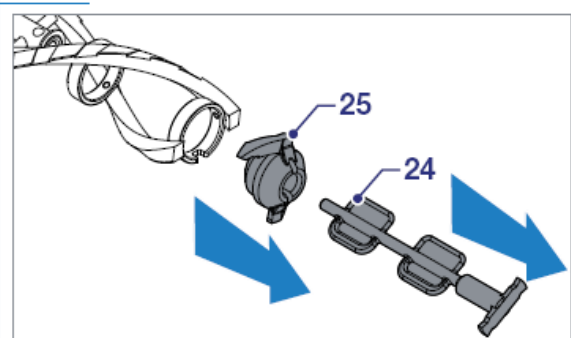
Ris (fig 57A)



- 21 Ris
- 24 Inner ris
- 25 Endebøsning
- 28 Pakning
- 430 Skraberblade

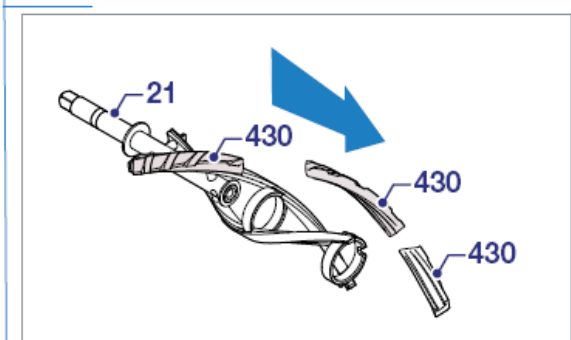
- Fjern inner ris (24) og endebøsningen (25) fra akslen.

Fig. 60



- Fjern de 6 skraberblade (430) fra akslen, ved at glide dem langs riset.

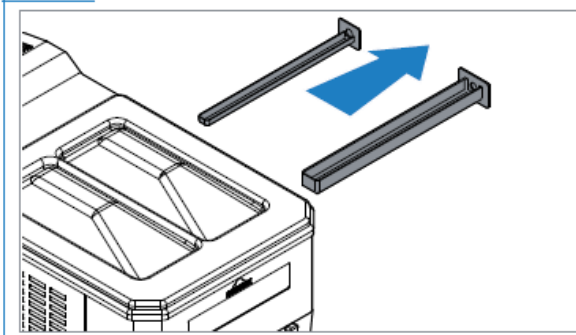
Fig. 61



5.6.10 Afmontering af dryprender, drypbakke og låg

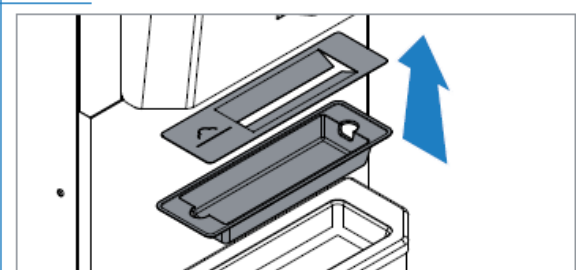
- Tag dryprenderne ud af siden på maskinen.

Fig. 62



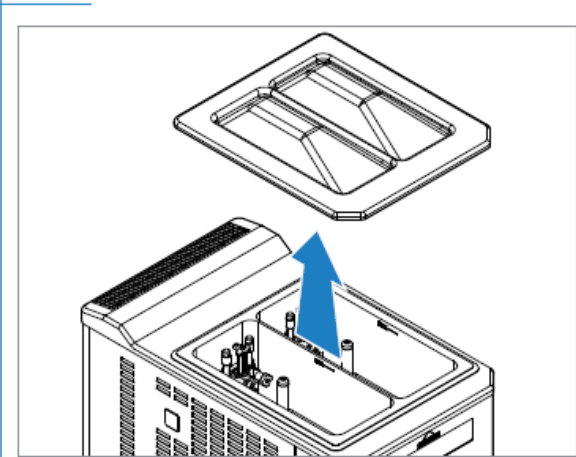
- Fjern drypbakken og tilhørende låg.

Fig. 63



- Fjern låg.

Fig. 64



5.6.11 Rengøring og desinfektion af komponenter



ADVARSEL

Følg altid kemifabrikantens anvisninger.



ADVARSEL

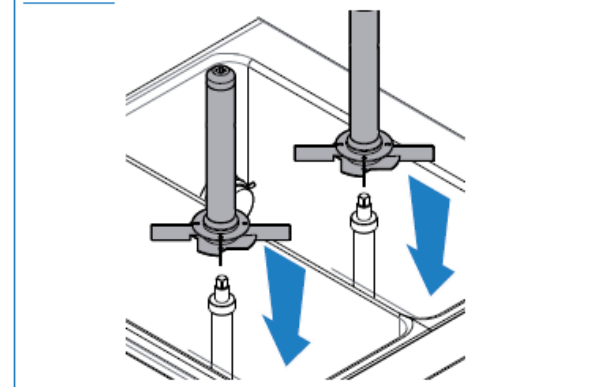
Ved følgende operationer skal hænderne være rene og desinficerede eller der skal bæres engangshandsker.

- Fyld en vask med en rengørings/desinfektionsopløsning.
- Brug de medfølgende børster til omhyggeligt at fjerne alle mixrester fra alle komponenter.
- Placer komponenterne i opløsningen og lad kemien virke ifølge fabrikantens anvisninger.
- Skyl omhyggeligt alle dele med rigelige mængder rent drikkevand.
- Placer komponenterne på en ren, desinficeret bakke og lad dem tørre.
- Dyp en stor børste i opløsningen og vask cylinderen grundigt.
- Dyp en børste i opløsningen og rengør hullerne i pumpehuset, kompressionsrør i siden og bunden af karret.
- Spray opløsningen ud over bunden af cylinderen og karvæggene.
- Gentag de sidste tre trin flere gange.

5.6.12 Samling af karpisker

- Placer piskeren, kontroller at den er korrekt indgreb.

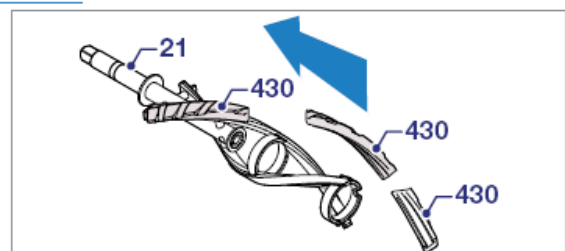
Fig. 65



5.6.13 Samling af ris

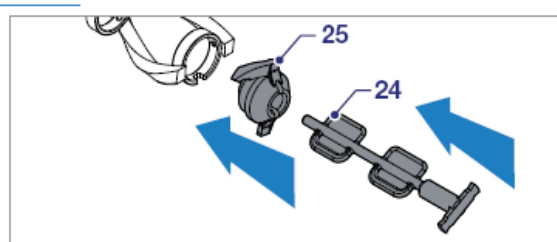
- På riset, monteres de seks skraberblade (430) på akslen.

Fig. 66



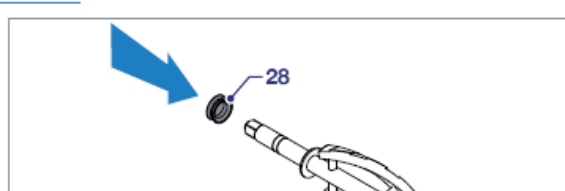
- Monter endebøsning (25) så den går korrekt i indgreb med riset.
- Indsæt inner ris (24) på riset, gennem endebøsningen.

Fig. 67



- Smør de indvendige sider af Pakning (28) og enden på akslen. Lad pakningen glide ind på akslen.

Fig. 68

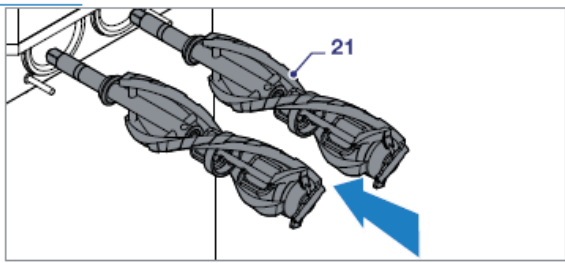


BEMÆRK

Kontroller pakning. Udskift ved slid eller skader.

- Før riset ind i cylinderen, drej og tryk dem ind til de går korrekt i indgreb i drevet.

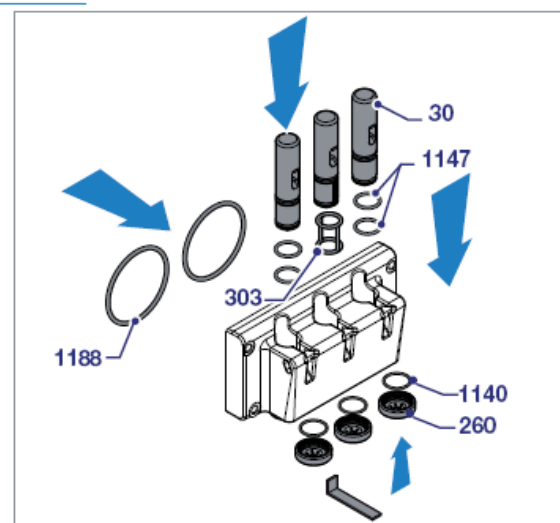
Fig. 69



5.6.14 Samling af tappehoved

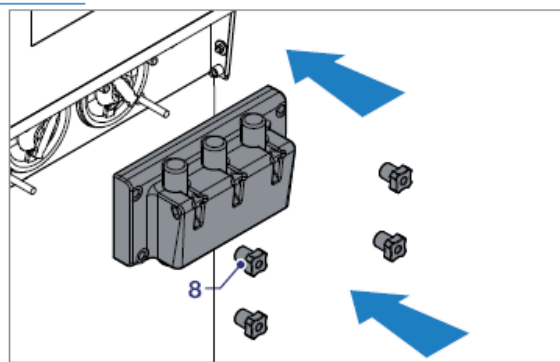
- Smør og monter O-ringene (1140) på dyserne.
- Med det tilhørende værktøj skrues dyserne ind i tappehoved.
- Smør og monter stempel O-ringene (1147, 303).
- Smør stemplerne (30) og indfør dem i tappehoved, vær opmærksom på at spalten passer med den rektangulære åbning foran på tappehoved.
- Smør og monter de to O-ringe (1188).

Fig. 70



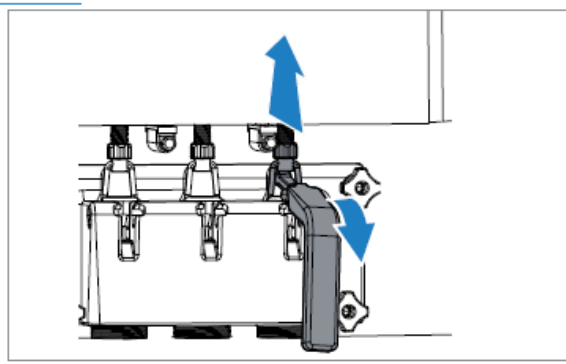
- Sæt tappehoved ind på plads og spænd fingerskruerne (8).

Fig. 71



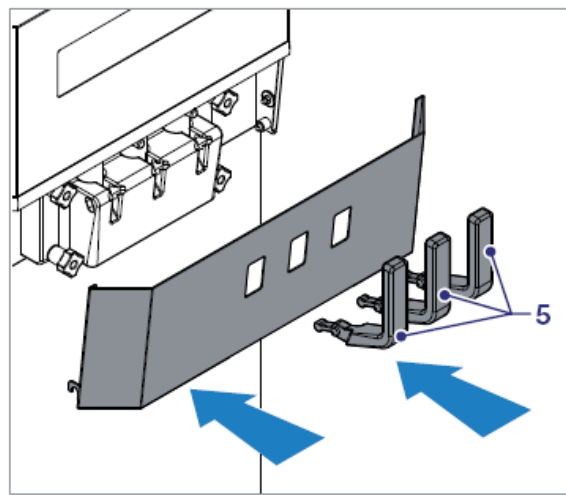
- Ved hjælp af tappehåndtag (5), monteres justeringsskruen (214) for at placere ringen i sædet på stemplet.

Fig. 72



- Monter paneldækslet.
- Monter tappehåndtag (5) igen.

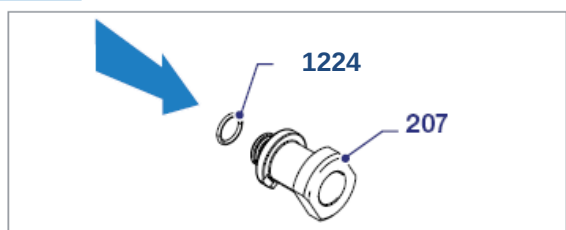
Fig. 72



5.6.15 Maskine med pumpe - samling af pumpe

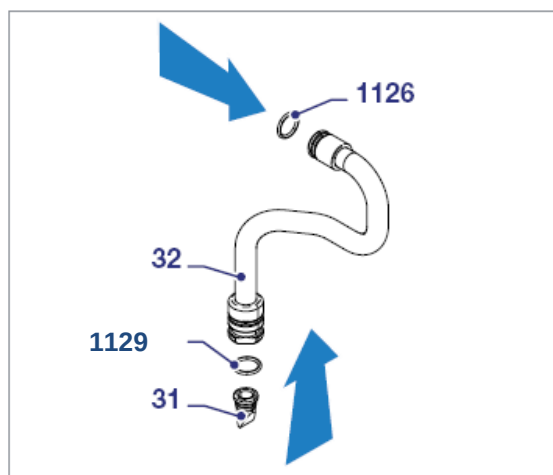
- Smør og indsæt O-ringen (1224) på tilkoblingsrøret (207).

Fig. 73



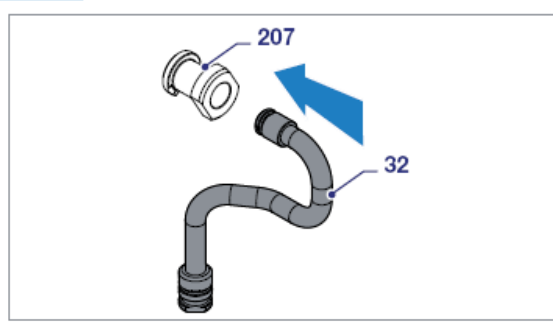
- Smør og indsæt O-ringene (1126), (1129) og ventilen (31) på kompressionsrør (32).

Fig. 74



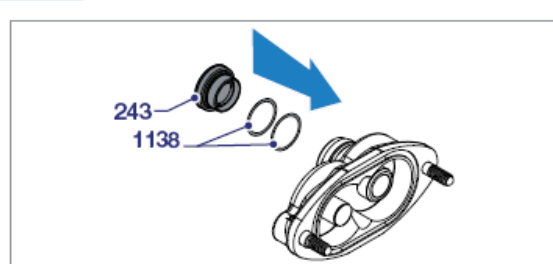
- Indsæt tilkoblingsrøret (207) i slangen (32).

Fig. 75



- Lad de desinficerede rør ligge på bakken, De monteres senere.
- Smør og indsæt O-ringene (1138) på pumpehuset.
- Smør og indsæt pakninger (243) i pumpehuset.

Fig. 76



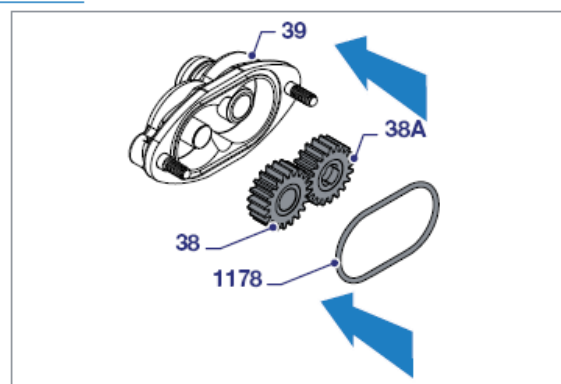
- Smør og indsæt O-ringen (1178) på pumpehuset.
- Smør overfladen på tandhjulene (38-38A) og sædet i pumpehuset og sæt tandhjulene ind på plads i huset.



ADVARSEL

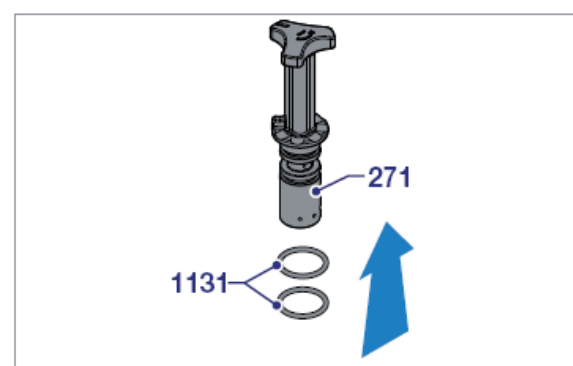
Smør ikke tænderne på tandhjulene.
Kontroller dem for slid og skader.

Fig. 77



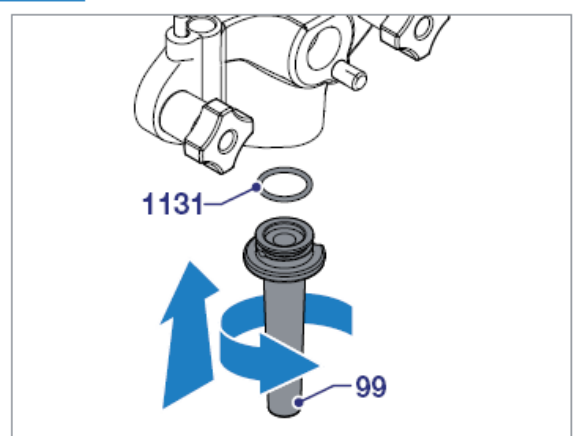
- Smør og indsæt de to O-ringe (1131) på pumpe-regulatoren (271).

Fig. 78



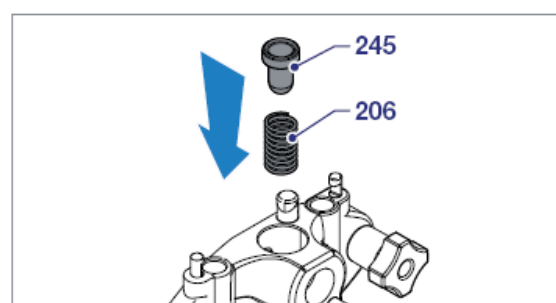
- Smør og indsæt O-ring (1131) på sugerøret (99).
- Hold pumpedækslet og indsæt sugerøret (99) ved at trykke og dreje den mod uret.

Fig. 79



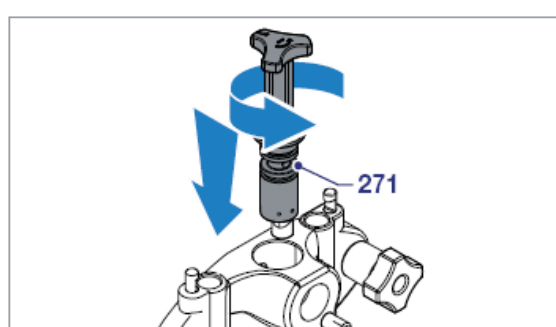
- Indsæt fjederen (206) og ventilen (245) i pumpe-dækslet.

Fig. 80



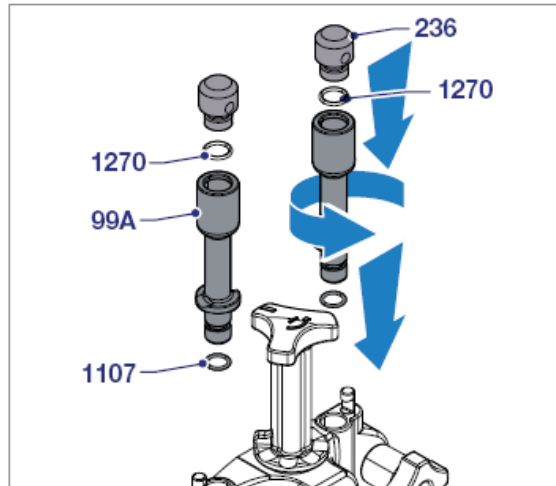
- Indsæt pumperegulatoren (271) på pumpe-dækslet. Ret spalten ind i forhold til stiftene på dækslet og drej for at låse.

Fig. 81



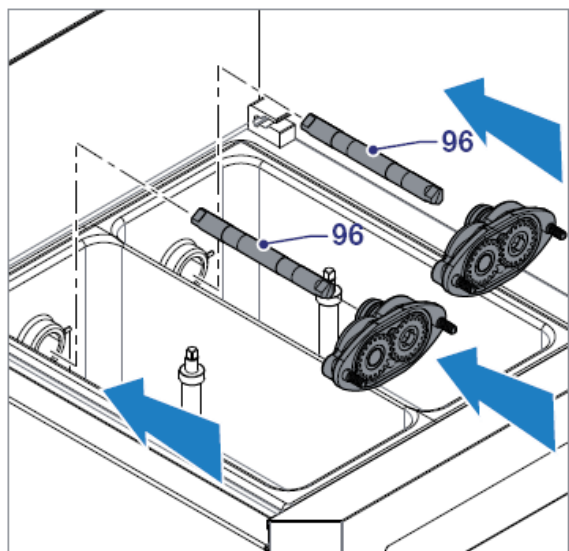
- Smør og indsæt O-ringene (1107) på luftindtagsrørene (99A).
- Indsæt O-ringene (1270) i de to propper (236) på luftindtagsrørene (99A).
- Indsæt de to luftindtagsrør (99A) på pumpedækslet, ret spalten ind i forhold til stiftene på pumpedækslet og drej rørene til de låser.

Fig. 82



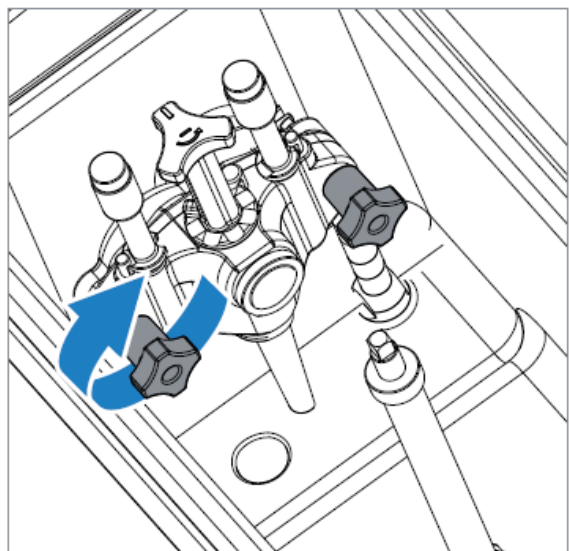
- Kontroller at maskinen er i stop mode og smør pumpeakslen (96). Placer den i det bageste hul på karret, tryk og drej den let til den går i indgreb i drevakslen. Hold pumpehuset, med låsestiften til højre. Hold tommelfingrene over pumpetandhjulene, så de ikke rykker sig, tryk og drej pumpen med uret, til akslen er linet op i forhold til tandhjulene. Drej nu pumpen mod uret, til låsestiften går i indgreb.

Fig. 83



- Saml pumpehuset med føderøret nedad mod pumpehuset og spænd de to greb fast.

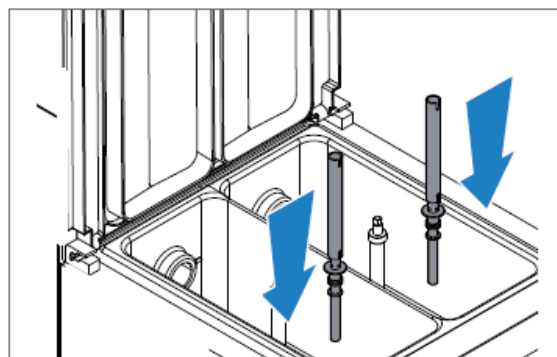
Fig. 84



5.6.16 Gravety - Samling af føderør

- Smør O-ring (1131).
- Saml føderør.

Fig. 85

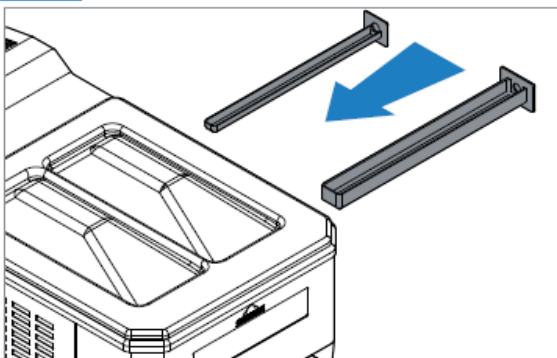


- Lad den desinficerede føderør ligge på en bakke. Den monteres senere.

5.6.17 Samling af drypskinner, bakke og kardæksel

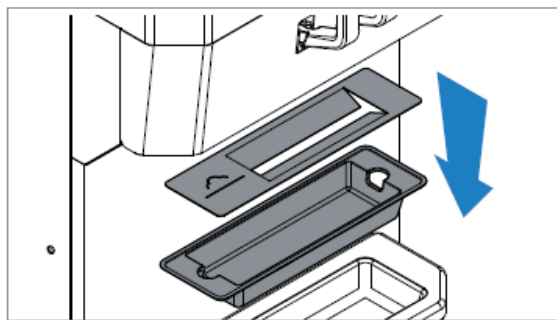
- Indsæt drypskinnerne i de to spalter i siden af maskinen.

Fig. 86



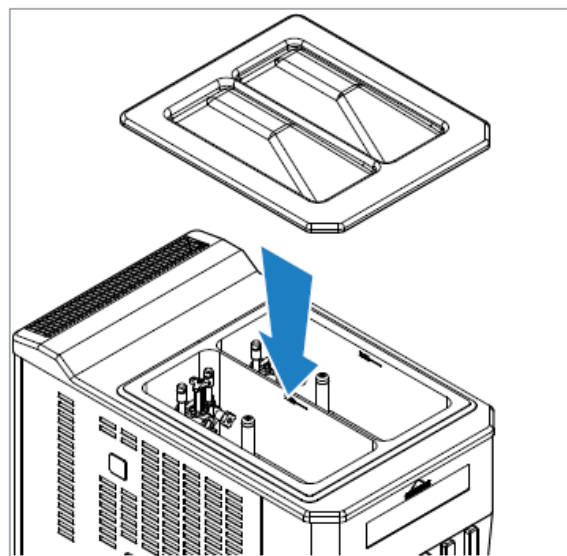
- Placer drypbakken og dæksel på fronten.

Fig. 87



- Læk låg over karrene.

Fig. 88



5.6.18 Fuld desinfektion af maskinen

Maskinen skal desinficeres før der hældes mix i karret.



BEMÆRK

Efter rengøring og desinfektion af maskinen, eller mere præcist, efter lukning af tappehoved, skal maskinen køres i produktionsmode, indenfor 60 minutter. Dette gøres

ved at trykke på  tasten. Efter 60 minutter kan maskinen ikke længere startes via denne tast, og skifter automatisk til pasteuriseringsmode. Dette betyder i praksis at der skal udføres en komplet desinfektion, en klargøring af mix og startes produktion, indenfor 60 minutter, ellers skal der køres en pasteurisering.

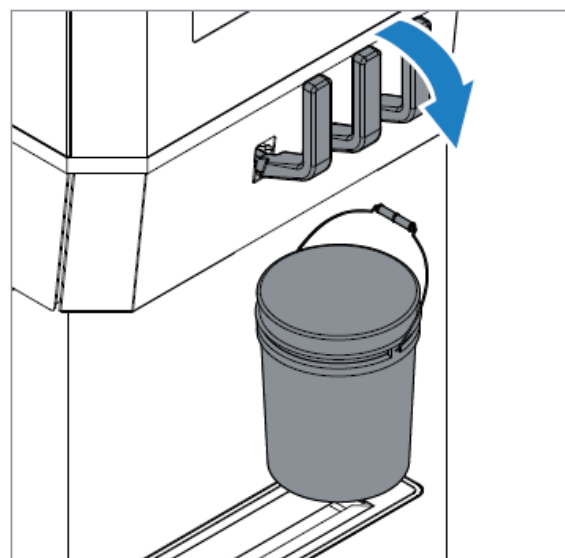
- Med maskinen i stopmode, hæld rengøringsopløsningen op i karret og lad det løbe ned i cylinderen.
- Med en børste rengøres niveausensoren, hele fladen af karret, pumpen og riset.
- Tryk på  tasten og derefter på  tasten og lad riset køre i ca. 5 sekunder.
- Tryk på  tasten og aftap alt vandet.
- Hæld en lille smule opløsning i en spand.

- Åbn tappehoved, dyp børsten i opløsningen og børst tappehoved. Gentag proceduren to gange.
- Aftør maskinen udvendigt med en desinficerende klud. Dette gentages to gange.
- Lad opløsningen stå i karret i den tid som fabrikanten har angivet.

Aftapning af rengøringsopløsningen

- Placer en tom spand under tappehoved og tryk tappehåndtag ned.

Fig. 89



- Aftap opløsningen, tryk på  tasten og  tasten for at fjerne de sidste rester af opløsningen. Riset må højst køre 5 sekunder, tryk så på .
- Fyld karret med drikkevand for at skylle det grundigt ud og gentag foregående operation.



ADVARSEL

Riset må ikke køre længere end højst nødvendigt. Fedt fra blandingen smører piskerbladene og forhindrer hurtigt slid.

- Se punkt 3.8 for yderligere beskrivelser.

6. VEDLIGEHOLDELSE



ADVARSEL

Før aldrig hænder ind i maskinen under produktion eller rengøring. Sørg for at maskinen er stoppet og forsyningsspændingen afbrudt, før der udføres nogen form for arbejde på maskinen.

6.1 Type af indgreb



ADVARSEL

Enhver form for indgreb i maskinen, skal udføres af autoriseret personale.

Procedurer for god funktion af maskinen, udføres ofte under normal drift.

Vedligeholdelsesoperationer, såsom rengøring af dele, smøring og adskillelse af komponenter, udføres efter produktionsafslutning.

Nedenfor vises en liste over normale vedligeholdelsesoperationer:

- Rengøring og udskiftning af pakning på ris. Rengøring skal udføres på den viste dato på displayet. Dele skal udskiftes hvis de viser tegn på slid.
- Rengøring af ris. Rengøring skal udføres på den viste dato på displayet.
- Rengøring af tappehoved. Rengøring skal udføres på den viste dato på displayet.
- Rengøring af pumpe. Rengøring skal udføres på den viste dato på displayet.

Kontrol af tandhjul i pumpe

Denne kontrol skal udføres under den periodiske rengøring af maskinen.

Afmonter kompressionsrør. Hvis alle dele af pumpen er samlet korrekt og tandhjulene er i orden, producerer pumpen en kraftig strøm af mix. Hvis tandhjulene er slidt, men alle dele er samlet korrekt, vil strømmen af mix være svag.

Fig. 90

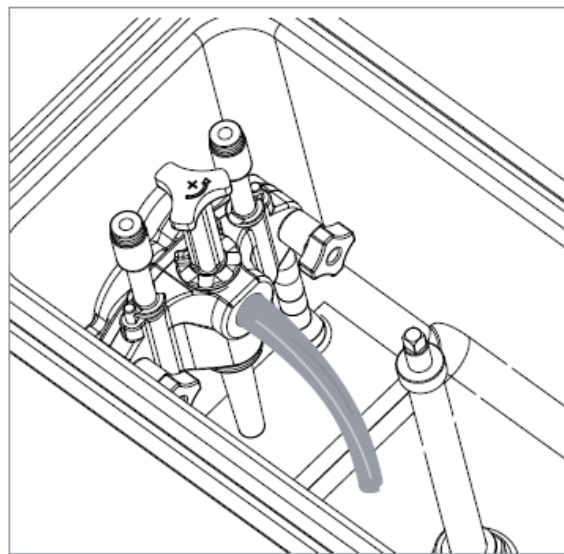
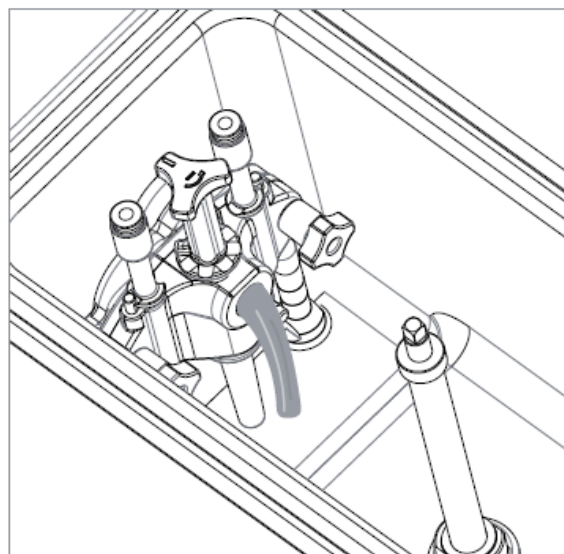


Fig. 91



Undgå slid på tandhjul:

- Lad aldrig pumpen køre uden mix i karret eller kun med vand, i mere end få sekunder. Fedtet i mix fungerer som smøremiddel og beskytter tandhjulene mod unødigt slid.

- Undgå at der trænger fremmedlegemer ind i pumpen, ikke engang et lille stykke plast eller lignende, dette kan skade tandhjulene.
- Vær forsigtig under rengøring. Tandhjulene kan skades hvis de tabes.

6.2 Vandkøling

For maskiner med en vandkølet kondensator, skal al vand drænes ud af kondensatoren efter sæsonafslutningen, således at der ikke sker skader på kondensatoren, såfremt denne skal opbevares ved temperaturer under frysepunktet.

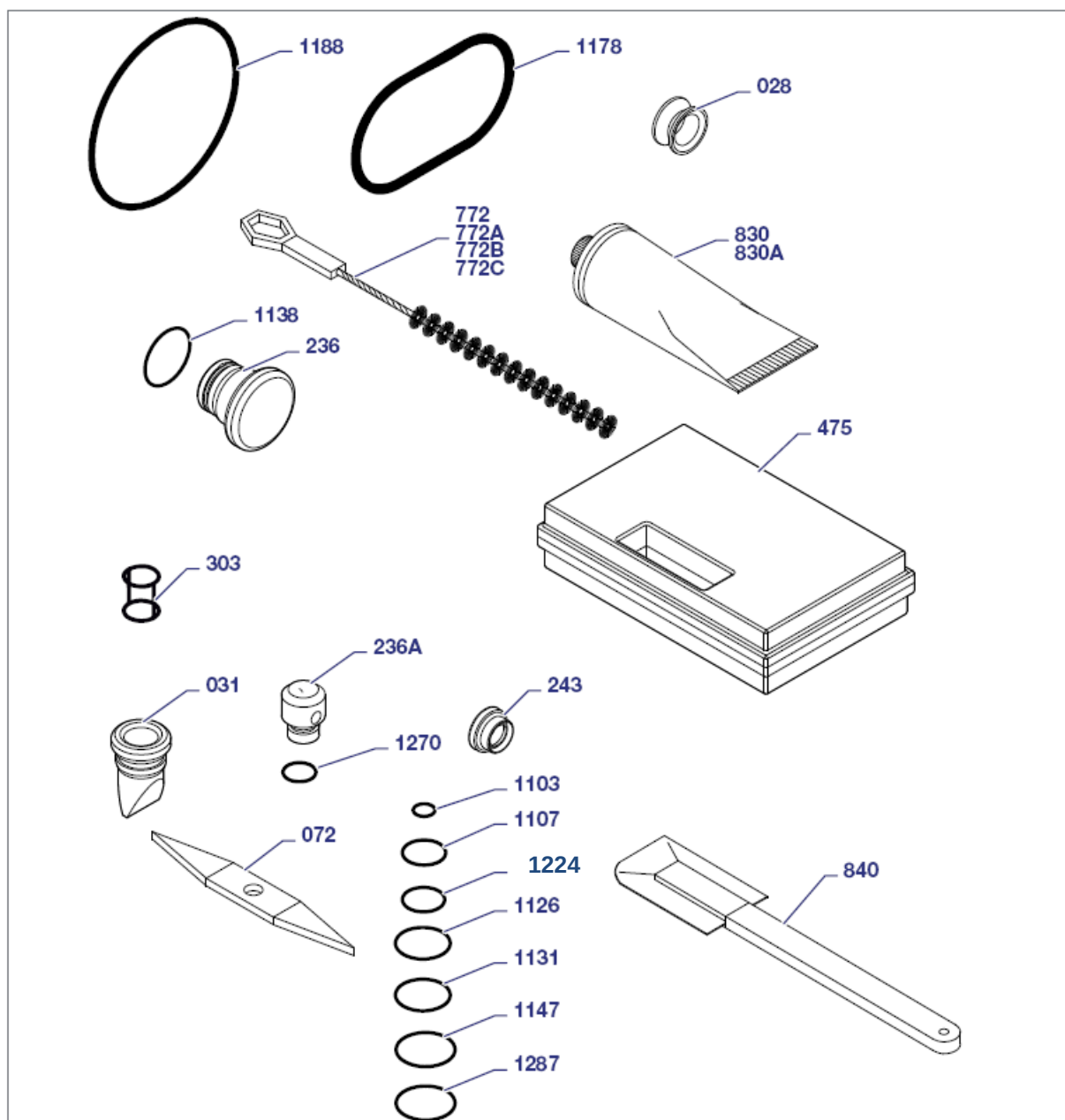
Efter afbrydelse af vandforsyningen, fjernes drænrøret og vandet aftappes fritløbende.

6.3 Bestilling af reservedele

Reservedele bestilles ved forhandleren.

6.4 Medfølgende tilbehør

Fig. 92



28	Pakning til ris	1102	O-ring
31	Membranventil	1107	O-ring
72	O-rings udtrækker	1126	O-ring
236	Blindprop til pumpe	1129	O-ring (ej ill.)
236A	Prop	1131	O-ring
243	Pakning pumpehus	1138	O-ring
303	O-ring	1147	O-ring
475	Tilbehørskasse	1178	O-ring
772	Børster	1188	O-ring
830	Smøremiddel	1224	O-ring
830A	Smøremiddel	1270	O-ring
840	Spatel	1287	O-ring

7. FEJLFINDING

PROBLEM	ÅRSAG	AFHJÆLPNING
Kompressor starter og stopper efter få sekunder	Ved vandkølede maskiner, kan kølevandet være afbrudt	Kontroller vandtilgang, haner o.l.
	Ved luftkølede maskiner kan luftcirkulation være afbrudt	Kontroller at maskinen er placeret så luften kan cirkulere frit
		Kontroller at kondensatoren ikke er blokeret af støv eller andet
		Tilkald servicetekniker
Iscreme løber ud over og under stemplet, selvom aftapningsblokken er lukket	Ingen O-ring i stempel eller O-ring defekt	Kontroller og udskift efter behov
Iscreme løber ud af drypbakken	Tætning defekt eller slidt	Kontroller og udskift efter behov
Dispensergrebet er svært at betjene	Tøret sukker på stemplet	Kontroller og rengør stempel og O-ring, smør efterfølgende
Iscreme kommer ud ved frontdækslet	O-ring mangler eller defekt	Kontroller og udskift efter behov
	Drejeknapper på låg ikke spændt	Kontroller og efterspænd
Lavt iscreme overløb	Pumpe ikke justeret korrekt	Juster centergreb på pumpe