

BETJENINGSVEJLEDNING

FOR



SOFTICEMASKINE

TYPE

191 G/SP N

191 P/SP N

191 P/SP N Spaghetti

Vi takker Dem for at have valgt en Carpigiani maskine.

Siden 1993 er Carpigiani 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 overdraget til tredje person, uden vor 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 Maskinlayout	7
1.2.3 Tekniske data.....	8
1.2.4 Placering af maskinkomponenter	8
1.3 Tiltænkt anvendelse.....	8
1.4 Støj.....	8
1.5 Lagring	8
1.6 Bortskaffelse af emballage	8
1.7 WEEE (Elektrisk/elektronisk udstyr)	8
2. INSTALLATION	9
2.1 Afstand omkring maskinen	9
2.2 Maskiner med luftkølet kondensator.....	9
2.2.1 Luftcirkulation	9
2.3 Maskiner med vandkølet kondensator.....	9
2.3.1 Justering af kontraventil	10
2.4 Elektrisk tilslutning	10
2.4.1 Udskiftning af forsyningskabel.....	10
2.5 Opfyldning.....	10
2.6 Maskintest.....	10
3. BETJENING	11
3.1 Maskinkonfiguration	11
3.2 Touchpanel og tastefunktioner	11
3.3 Tappehåndtag.....	13
3.4 Maskiner med pumpe	13
3.5 Maskiner med gravity	13
3.6 Indledende operationer, vask og desinfektion.....	14
3.6.1 Brug af XSAN rengøringsmiddel	14
3.6.2 Rengøring.....	14
3.6.3 Desinfektion.....	16
3.6.4 Hygiejne.....	17
3.7 Start maskine	17
3.7.1 Start maskine med pumpe	17

3.7.2	Start en gravity maskine	17
3.8	Produktion	18
3.9	Pasteurisering	18
3.10	Åbne procedure	18
3.10.1	Start maskine.....	18
3.11	Lukke procedure	19
3.11.1	Rengøring omkring tappehoved	19
3.11.2	Klargøre maskinen til pasteurisering	19
3.12	Display	19
3.13	Brugerprogrammering.....	19
4.	SIKKERHEDSANORDNINGER	20
4.1	Alarmer	20
4.1.1	Fejl	21
5.	DEMONTERING, RENGØRING OG MONTERING AF DELE	22
5.1	Generel information	22
5.2	Rengøring	22
5.3	Anbefalinger.....	22
5.4	Brug af rengørings/desinfektions-middel	23
5.5	Daglig rengøring	23
5.6	Planlagt rengøring	23
5.7	Tømning og rengøring	23
5.8	Afmontering af ris.....	24
5.9	Maskiner med pumpe, adskillelse af pumpe	24
5.10	Maskiner med gravity, adskillelse af sugerør	24
5.11	Adskillelse af tappehoved	25
5.12	Demontering af ris	25
5.13	Vask og desinfektion	26
5.14	Montering af ris	26
5.15	Maskiner med pumpe - samling af pumpe.....	27
5.16	Gravity maskiner - samling af sugerør	27
5.17	Samling af ris	28
5.18	Samling af tappehoved	28
5.19	Desinfektion af maskinen.....	29
5.20	Klargøring til produktion.....	29
6.	VEDLIGEHOLDELSE.....	30
6.1	Servicearbejde	30
6.2	Vandkøling	31
6.3	Luftkøling	31
6.4	Reservedele og udstyr	32
7.	FEJLFINDING	33

FORORD

Manual

Af hensyn til maskinens funktion og driftssikkerheden, er det vigtigt at alle anvisninger i manualen studeres og følges nøje af alle personer som betjener 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.

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 maskinen.



BESKYTTELSE

Dette symbol indikerer at personalet skal bære egnet beskyttelsesudstyr eller beklædning.

PERSONALEKVALIFIKATIONER



Operatør

En person som kan udføre daglig betjening af maskinen, herunder produktion, produkthåndtering 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.

SIKKERHED

Under betjening og rengøring af maskinen er det vigtigt at personalet 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 betjener 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 installatør og i overensstemmelse med gældende nationale love og regler.

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

Manualen skal altid opbevares let tilgængeligt, for senere reference.

Alle sikkerhedsanordninger skal være på plads og fuldt funktionsdygtige.

Maskinen må alene anvendes til det tiltænkte formål.

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

Maskinen må ikke rengøres med spulevand eller trykreenser.

1. GENERELT

1.1 Generel information

1.1.1 Typeskilt

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

A		B		F		G	
 ANZOLA EMILIA - BOLOGNA - ITALY							
Matr.				Cod.			
		V		Hz		kW	
		A					
Gas							
		kg					
CE							
C		D		E		H	
						I	

- A. Serienummer

B. Maskintype

C. Forsyningsspænding

D. Forsikring

E. Gastype og vægt
- F. Maskinkode

G. Kondensering

H. Frekvens

I. Effekt

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

Carpigiani anbefaler at der altid bruges mix af højeste kvalitet til iscreme produktion.

I lyset af ovenstående bør følgende anbefalinger tages i betragtning:

- Brug kun mix 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 karakteristik.
- Smag på det færdige produkt og sæt det først til salg når du er helt tilfreds.
- Sørg for at personalet altid holder maskinen pinligt ren.
- Alle former for service og reparation skal udføres af en autoriseret servicetekniker.

1.2.2 Maskinlayout

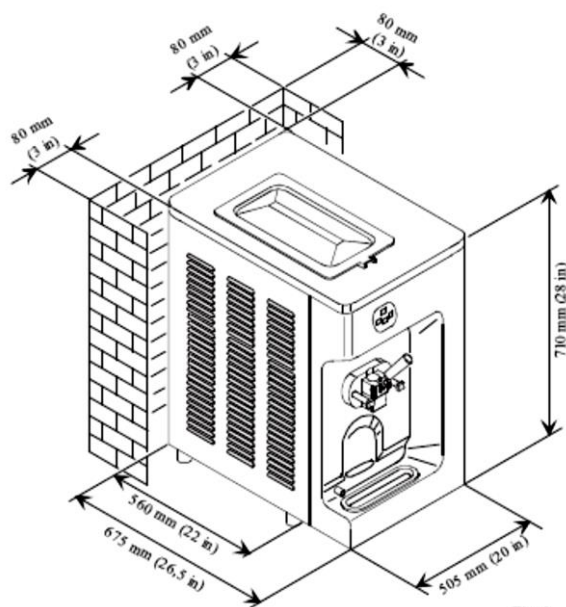


Fig. 1

1.2.3 Tekniske data

MODEL	Kapacitet/time* 120ml portion	Kapacitet kar	Smag	Forsyningsspænding			Installeret effekt	Nettovægt
		Liter		V	faser	Hz		
191 G/SP N	210	18	1	400	3	50	2,1	104
191 P/SP N	250	12	1	400	3	50	2,1	143

* Timeproduktion kan variere efter den anvendte mix

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

1.2.4 Placering af maskinkomponenter

1. Kontrolpanel
2. Tappehoved
3. Drypbakke
4. Låg kølekar
5. Drypbakke

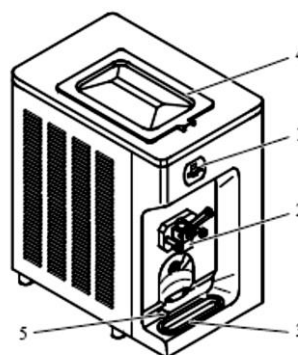


Fig. 2

1.3 Brug

Maskinen må kun bruges til produktion af iscreme og konfektur-produkter, som angivet i punkt 1.2.1 “Generel information”, og indenfor de nedenstående begrænsninger.

- Forsyningsspænding: $\pm 10\%$
- Min. lufttemperatur: 10°C
- Max. lufttemperatur: 43°C
- Min. vandtemperatur: 10°C
- Max. vandtemperatur: 30°C
- Min. vandtryk: 0,1 MPa (1 bar)
- Max. vandtryk: 0,8 MPa (8 bar)
- Max. 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

Maskinen støjrer mindre end 70 dB(A) både vandkølede og luftkølede maskiner.

1.5 Opbevaring

Maskinen skal opbevares 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.

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 luftristen ovenpå maskinen ikke blokeres.

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



ADVARSEL

Maskiner med luftkølet kondensator skal have 8 cm fri plads på siderne, for at sikre fri luftcirkulation.



BEMÆRK:

Utilstrækkelig luftcirkulation kan påvirke driften og maskinens kapacitet.

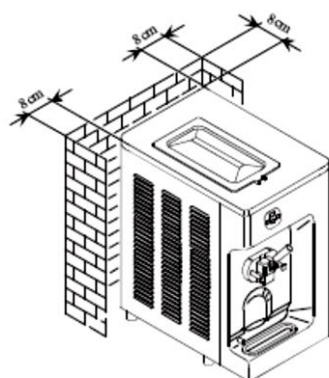


Fig. 3

2.2 Maskiner med luftkølet kondensator

Maskiner med luftkølet kondensator skal have 8 cm fri plads på siderne, for at sikre fri luftcirkulation.



BEMÆRK:

Utilstrækkelig luftcirkulation kan påvirke driften og maskinens kapacitet.

2.2.1 Luftcirkulation

Maskinen er udstyret med en intern blæsermotor som suger køleluft ind fra højre side og blæser den varme luft ud gennem venstre panel og bagpanelet.

VIGTIGT

Anbring aldrig beholdere med drys, sirup eller andre produkter foran venstre panel, da den varme afgangsluft vil opvarme produkterne eller måske smelte disse.



Fig. 4

2.3 Maskiner med vandkølet kondensator

En vandkølet maskine skal tilsluttes til en vandforsyning eller et køletårn.

Vandet skal have et tryk på mindst 1 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.

2.3.1 Justering af kontraventil



ADVARSEL

Hvis kontraventilen skal justeres, skal dette udføres af en autoriseret tekniker, ventilen skal justeres således at der ikke løber vand når maskinen er stoppet og der løber lunkent vand når maskinen kører.



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 afdræne vandet fra kondensatorsystemet.

2.4 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.



ADVARSEL

Maskinen skal jordforbindes forskriftsmæssigt.

Omdrejningsretning ved trefasede maskiner.

Riset roterer mod uret. Ved gravity maskiner er det nødvendigt at fjerne sidepladen og kontrollere omdrejningsretningen. Maskiner med pumpe skal det kontrolleres om mixen kommer ud af hullet når trykrøret fjernes.

Hvis omdrejningsretningen er forkert, skal der ombyttes to faser i CE stikket

2.4.1 Udskiftning af forsyningskabel



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

2.5 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.

2.6 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 Maskinkonfiguration

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

Tilvirkningen af softicecreme sker ved at fylde karret med kold mix (+4°C) og starte en automatisk produktionscyklus, som kører indtil den indstillede optimale konsistens på iscremen er nået.

Via pumpen eller sugerør føres mixen ind i frysecylinderen, og blandes med luft. Iscremen produceres først i det øjeblik den skal serveres.

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

Samtidigt føres en tilsvarende portion af mixen fra kølekar til frysecylinderen.

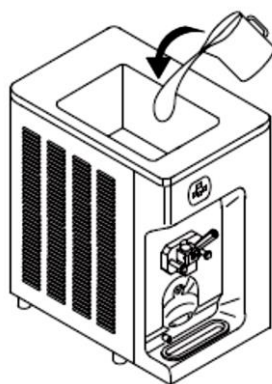


Fig. 5

3.2 Touchpanel og tastefunktioner

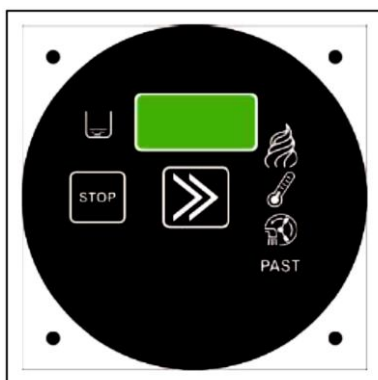


Fig. 6

Lysdioder

Lyser for at indikere den aktive funktion.

Display

Det digitale display viser mixkonsistens eller mixtemperatur i kølekarret, når maskinen er startet og under drift.



STOP knap

STOP funktion valgt og diode tændt, maskinen er klar til alle funktioner og displayet viser kølekartemperaturen. Hvis der trykkes på STOP fra en vilkårlig funktion, viser displayet OFF i 2 sekunder og derefter vises kølekartemperaturen.

Fra Produktion, Pause og Pasteurisering er det nødvendigt at trykke på STOP i 2 sekunder, denne funktion sikrer at der ikke sker et stop ved en kortvarig berøring af tasten.



Funktionsvælger tast

Ved tryk på denne tast kan der vælges en af følgende funktioner:

Prd, Sto, CLE, PAS. Det sidste valg aktiveres efter 5 sekunder.



Pause funktion (Sto)

Ved valg af denne funktion tænder dioden og maskinen holder mixen i kar og cylinder ved en temperatur på +4°C. Displayet viser temperaturen i karret.



Rengøringsfunktion (CLE)

Ved valg af denne funktion tænder dioden, ris og pumpe kører, mens kølingen afbrydes. Denne funktion er tidsstyret og stopper automatisk efter den indstillede tid (normalt 30 sekunder). Displayet viser mixtemperaturen i karret.



Pasteuriseringsfunktion (PAS)

Pasteurisering starter ikke hvis niveauet i karret er under minimum. Mixen, både i kar og cylinder varmes op til 65°C og holdes på denne temperatur i 30 minutter, hvorefter den køles ned til pausetemperatur.



Produktion (Prd)

Ved valg af denne funktion tænder dioden og mixen i karret køles ned til den indstillede konsistens er nået. Under denne cyklus viser displayet tal, svarende til mixkonsistensen i cylinderen, til den forindstillede værdi nås, herefter viser displayet mixtemperaturen i karret.



Karniveau indikator

Når denne diode tænder, indikerer dette at niveauet i karret er på minimum og der skal påfyldes mere mix. Når dioden lyser kan der ikke udføres pasteurisering. Under produktion kan der aftappes maksimalt 10 vafler mere.

3.3 Tappehåndtag

For at aftappe softice, placer et bæger eller en vaffel under tappehoved og før langsomt tappehåndtaget (5) nedad, med maskinen i produktionsmode.

Så snart softice 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.



ADVARSEL

Det er vigtigt at sensoren (920) holdes helt ren

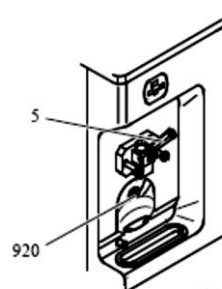


Fig. 7

3.4 Maskiner med pumpe

Ved at ændre positionen på regulator-pinden (271) er det muligt at variere forholdet mellem luft/mix, der tilføres i frysecylindren. Derfor er det muligt, indenfor visse grænser, at justere overløbet i forhold til den aktuelle mix.

Regulator-pinden bør stilles i midterposition. Hvis iscremen er for tung og våd efter aftapning af flere vaffer, flyt da regulatoren et hak ad gangen, mod højre. Hvis iscremen er fyldt med luftbobler, drejes regulatoren mod venstre, et hak ad gangen.

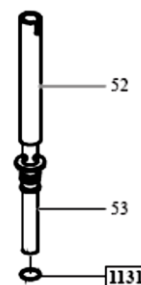


Fig. 8

3.5 Gravity maskiner - føderør

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

1. Hold altid niveauet i karret på mindst halvt fyldt. Blandingen holdes på 4°C i produktionsmode eller pausemode.
 2. Brug altid flydende mix, uden store klumper. En meget tyk mix med store klumper kan blokere spalten i føderøret og derved forhindre fyldning af cylinderen.
 3. Hold føderøret (pos. 52) i en position som tillader mixen at løbe korrekt fra karret ned i cylinderen. Ved at dreje toppen af røret (pos. 52) så det er på linje med det nedre hul, øges mængden af mix der løber ned i cylinderen.
 4. Placer føderøret således at indløbshullet vender ind mod centrum af karret.
 5. Overskrid ikke de angivne produktionsdata og fasthold konstanthed i fordeling af bægge/vaffer. En overskridelse af produktionskapaciteten kan blokere maskinen. I dette tilfælde vises alarmbeskeden "ICE" på displayet. Sker dette, skal maskinen resettes på følgende måde:
- Stop maskinen.
 - Fjern føderøret for at mixen kan løbe frit ned i cylinderen.
 - Sæt maskinen i rengøringsmode i nogle få minutter.
 - Kontroller at det flydende mix løber ud af tappehoved.
 - Sæt føderøret 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.



3.6 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 mixen, skal desinficeres.



ADVARSEL

Maskinen er udstyret med et automatisk system der kalder på rengøring af dele i kontakt med mixen. Rengøring og desinfektion skal udføres på den programmerede dato, vist på displayet. Rengøring og desinfektion skal udføres med størst mulig omhu, for at sikre en optimal produktkvalitet og overholdelse af gældende hygiejneforskrifter.



ADVARSEL

Brug aldrig opløsningsmidler, alkohol eller midler der kan skade maskinen eller forurene dele der kommer i mixkontakt.

Til vask af maskinen anbefaler Carpigiani at bruge midlet **XSAN**. Dette middel optimerer vask og desinfektion, da det ikke kræver to, men kun et trin til vask og desinfektion. Rent faktisk sparer midlet tid og forenkler rengøringsproceduren.

3.6.1 Brug af XSAN midlet



Klargør en vandbaseret opløsning (temperatur mellem 45 og 60°C) af XSAN, i en koncentration på 1 til 3 %, alt efter vandets hårdhed.

Vask/desinfektion ved iblødsætning

- Fjern større rester med hånden
- Fjern mindre rester med rindende vand
- Læg delene til rengøring i opløsningen
- Lad opløsningen virke i 10-15 minutter
- Skyl delene omhyggeligt med rent vand



3.6.2 Rengøring

Fjern kardækslet.

Fjern omrøreren (pos. 162) ved at trække den opad.

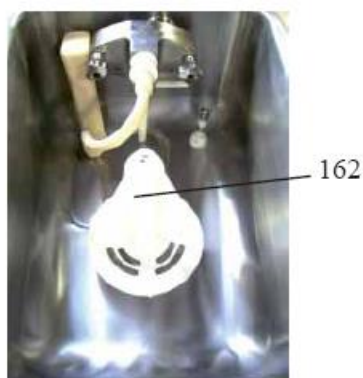


Fig. 10

Ved maskiner med pumpe

- Afmonter føderøret (32) ved at dreje det så det passer med hullet og frigør det fra stiften på pumpedækslet.
- Fjern føderøret (32) ved at dreje det 90° og derefter trække det udad.
- Fjern pumpen ved at dreje den 45° med uret og træk den bagud.
- Adskil pumpen (se afsnit 5).

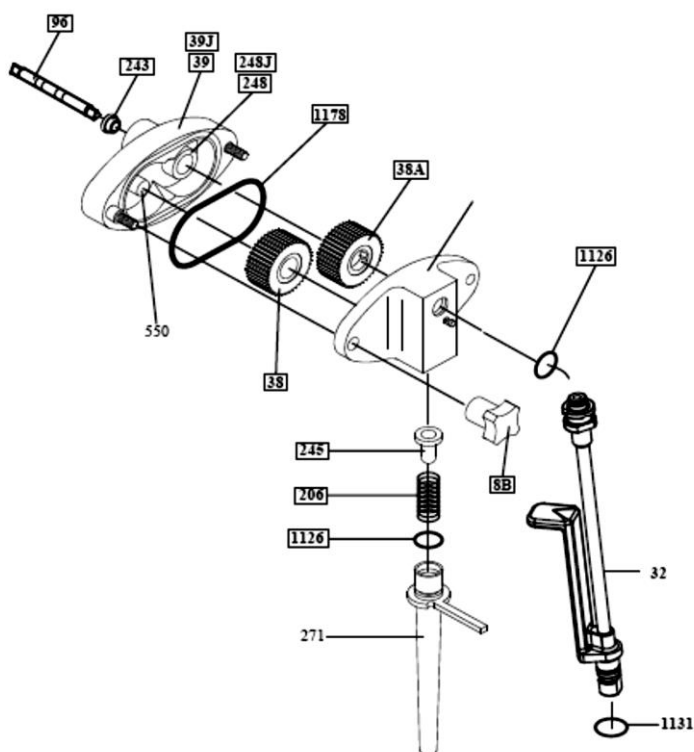


Fig. 11

Gravity maskiner

Træk røret (52) til føderøret ud, fjern styret fra karbunden og fjern O-ringen (1131).

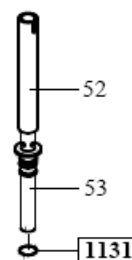


Fig. 12

Afmontere tappehåndtag (se afsnit 5)

Fjern de to holdeskruer (8A) og træk hele tappehoved ud mod dig selv, så den glider af styrene. Træk tappehåndtager (5) således at stemplet (30) løftes ud af huset. Fjern O-ringen (1285) og træk stiften (6) ud, så tappehåndtaget (5) frigøres. Med tappehåndtaget trækkes stemplet (30) helt ud. Med O-rings udtrækkeren, fjernes de 2 stempel O-ringe (1153) og den store O-ring (1188).

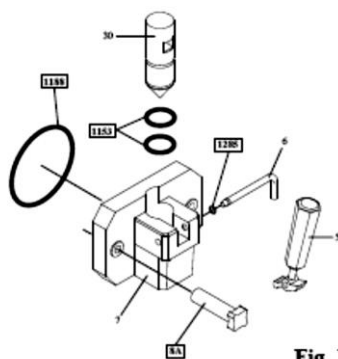


Fig. 13

Standard version

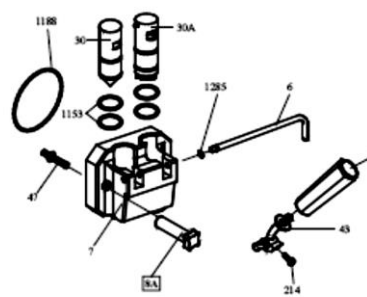
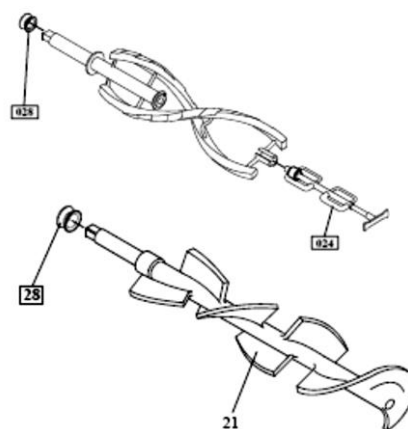


Fig. 14

Spaghetti version

Demontering af ris 2E (se afsnit 5)

Træk riset ud af cylinderen. Afmonter pakning (28) fra akslen. Træk inderriset (24) let mod fronten af riset således at spalten og knasten passer overfor hinanden, træk riset ud.



Demontering af ris /se afsnit 5)

Træk riset ud af cylinderen. Afmonter pakning (28) fra akslen.

1. Fyld en vask med en vandbaseret **XSAN** opløsning, med en temperatur på 45-60°C.
2. Læg de afmonterede dele i opløsningen og lad den virke et stykke tid.
3. Placer delene på en ren flade og lad dem tørre.
4. Dyp en af de medfølgende børster i opløsningen og rengør cylinderen.
5. Dyp børsten 772D i opløsningen og rengør sugerøret.
6. Dyp en af børsterne i opløsningen og rengør hullerne som pumpe, trykrør eller føderør er placeret inde i karret.
7. Spray desinfektionsopløsningen på bagsiden af cylinderen og karvæggene.

Gentag trin 4, 5, 6 og 7 adskillige gange.

Monter pakning på riset og placer riset (162) i cylinderen

Saml og monter sugerøret (se afsnit 5) i karret og forbind den først til pumpen når rengøringsproceduren er afsluttet.

Saml pumpen. Brug altid levnedsmiddelgodkendt smøremiddel på alle O-ringe og monter den i karret.

Saml riset igen (se afsnit 5) før den helt ind i frysecylinderen ved at gribe fat med begge hænder.



Advarsel

Pas på ikke at støde piskeren mod cylindervæggen, da dette kan ridse og derved påvirke maskinens funktion negativt.

Saml tappehoved og monter det igen.

Saml og monter sugerøret

Sæt dækslet på plads igen.



3.6.3 Desinfektion

Før den tages i brug skal maskinen desinficeres. Dette gøres som følger:

1. Fyld karret op til max. med en vandig **XSAN** opløsning ved 45-60°C og lad opløsningen løbe ind i cylinderen.
2. Med de medfølgende rene børster rengøres niveauføleren, karvæggene, pumpe eller pisker.
3. Vælg rengøringsfunktion og lad maskinen køre i 10 sekunder. Tryk STOP. Cylinderen og pumpen vil nu være fyldt med **XSAN** opløsning.
4. Fyld en spand med **XSAN** opløsning.
5. Dyp en børste i opløsningen og rengør tappehoved. Gentag dette to gange.
6. Rengør maskinen udvendigt med en klud, vædet i opløsningen. Dette gøres to gange.
7. Vent 5 minutter før der går videre med følgende operationer:
8. Placer en spand under hanen og tryk tappehåndtaget ned.
9. Lad opløsningen løbe ud. Løber det hele ikke ud, lad håndtaget være nede og vælg rengøringsfunktion. Lad maskinen køre i 5 sekunder for at afdræne resten helt og tryk STOP.



FORSIGTIG

Lad ikke riset køre længere end højest nødvendigt. Uden smøring fra mixen vil riset slides hurtigt

10. Skyl maskinen grundigt ud ved at fylde cylinderen med rent vand.
11. Aftap vandet fra cylinderen, ved at åbne tappehåndtaget.

3.6.4 Hygiejne

Mug og bakterier vokser hurtigt i fedtindholdet i iscreme. For at undgå dette er det nødvendigt at vaske alle dele i mixkontakt, meget omhyggeligt, som beskrevet forud. Rustfrit stål og plastmaterialer, såvel som gummi, anvendt i konstruktionen, samt disses specifikke form, gør rengøring meget enkel, men kan ikke forhindre mug og bakterievækst ved manglende rengøring.

3.7 Starte maskinen

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

3.7.1 Starte maskiner med pumpe

Fjern kompressionsslangen fra bunden af karret og placer den i rengørings/desinfektions-opløsningen.

Fyldning af kar:

- Tag en bøtte mix fra køleskabet.
BEMÆRK: Påfyld en blanding med en temperatur på 4-5°C.
- Med åben hane hæld en pose mix i karret og lad det løbe ned i frysecylinderen. Niveauet i karret må ikke nå op til pumpen (se fig.16) og der skal tilsættes mix hvis niveauet er under 2 cm i bunden.
- Når der kun løber rent mix (ikke mix og kemi) ud fra tappehanen, lukkes denne igen.

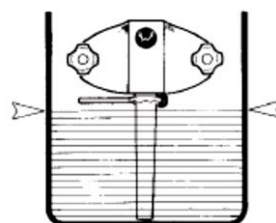


Fig. 16

Montering af kompressionsslange:

- Fortsæt med at påfylde mix. og vent til cylinderen er fuld, der er bobler i karret under fyldning af cylinderen. Med rene, desinficerede hænder tages slangen op af rengørings/desinfektions-midlet og placeres i karret med håndtaget til venstre og drej den derefter med uret for at låse den i den viste position.

BEMÆRK

Kompressionsslangen skal monteres i karret som vist på billedet til højre



- Forbind kompressionsslangen til pumpen. Niveauet i karret må aldrig nå op til pumpen. Efterfyld når niveauet er ca. 2 cm fra bunden.
- Monter kardækslet igen.
- Vælg produktion.

3.7.2 Starte en gravity maskine

Tag føderøret fra bakken og sæt den ned i rengørings/desinfektions-opløsningen.

Fyldning af kar:

- Tag en pose mix fra køleskabet.
BEMÆRK: Påfyld mix med en temperatur på 4-5°C.
- Med åben tappehane hæld en pose mix i karret og lad det løbe ned i frysecylinderen. Niveauet i karret må ikke nå op til pumpen (se fig.16) og der skal tilsættes mix. hvis niveauet er under 2 cm i bunden.
- Når der kun løber rent mix (ikke mix og kemi) ud fra tappehanen, lukkes denne igen.

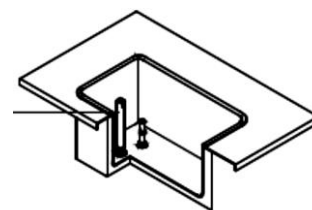


Fig. 17

BEMÆRK

Niveauet i karret må ikke overstige højden på føderøret.

Montering af føderør

- Når der ikke kommer luft fra bunden af karret, tag da føderøret fra rengøringsopløsningen og sæt den på plads i bunden af karret. Husk at udføre dette arbejde med rene, desinficerede hænder.
- Monter kardækslet igen.
- Vælg produktion.

3.8 Produktion



Under aftapning er det vigtigt ikke at overskride maskinens angivne kapacitet (se side 13). Hvis kapaciteten ikke overskrides og der hele tiden tilføres frisk mix, vil der aldrig forekomme stop, selv ikke på de mest travle tidspunkter.

Mens butikken er lukket, skal maskinen stilles på PAUSE, ved at trykke på funktionsvælgeren. Dette vil reducere energiforbruget betydeligt og kompressoren kører kun i den absolut nødvendige tid, for at fastholde den rigtige temperatur.

Når der åbnes igen, skal det kontrolleres at pastauriseringen er korrekt afsluttet og uden fejlfunktioner, sæt maskinen på STOP og derefter på PRODUKTION. Indenfor få minutter vil der igen være iscreme klar til salg.

Det er vigtigt at der udføres rengøring og desinfektion på maskinen, med jævne mellemrum, afhængigt af mixens bakteriologiske kvalitet og gældende lokale og nationale forskrifter og regler. Hvis maskinen har været stoppet i længere tid, ved strømsvigt, skal produkttemperaturen kontrolleres før salget genoptages. Hvis temperaturen er over $+6^{\circ}\text{C}$, skal maskinen tømmes, rengøres og desinficeres. Herefter skal den igen fyldes med ny mix ved en temperatur på $+4^{\circ}\text{C}$.

3.9 Pasteurisering



Når produktionen stoppes, skal mix i kar og cylinder pasteuriseres, for at gøre dette, tryk STOP og derefter på funktionstasten til PASTEURIZATION tænder. Det er nødvendigt at karret er over halvt fuld.

Maskinen udfører automatisk et varme og køle-program og opbevarer derefter mixen ved $+4^{\circ}\text{C}$. I tilfælde af strømafbrydelse under processen, afslutter maskinen automatisk programmet når spændingen reetableres. Når produktion genstartes skal det kontrolleres at pasteuriseringen er afsluttet korrekt. Tryk STOP og vælg derefter produktion, i løbet af få minutter er isen klar til servering.

I tilfælde af længere spændingsafbrydelser, er det yderst vigtigt at mixens temperatur i karret kontrolleres, før der startes produktion. Hvis temperaturen er over $+6^{\circ}\text{C}$ skal der udføres en ny pasteurisering. Ved afbrydelse i flere timer, skal maskinen rengøres og der skal påfyldes en ny mix.

3.10 Åbne procedure

Når pasteuriseringen er afsluttet, viser displayet "end". Dette indikerer at processen er afsluttet korrekt, uden afbrydelser.

Tryk på STOP tasten.



ADVARSEL:

Hvis cyklussen ikke blev afsluttet korrekt, vises følgende alarmbesked: **THE MIX HAS NOT BEEN correctly PASTEURIZED.**

Tilkald service om nødvendigt. Når alarmen er afstillet, skiftes der til produktion.



3.10.1 Starte maskinen

Tryk på funktionstasten og vælg PRODUCTION. Dioden tænder. I løbet af få minutter er isen klar til servering.



3.11 Lukke procedure

3.11.1 Rengøre tappeområdet

- Dyp børsten i en lille mængde rengøringsopløsning og børst tappehoved udefra, flere gange.
- Vask, skyl og desinficer drypbakke, låg på kølekar..
- Aftør maskinen og tappehovedet udvendig, med en ren desinfektionsklud.

3.11.2 Klargøre maskinen til pastaurisering

- Åbn låg på kølekar og kontroller mixmængden.
- Efterfyld efter behov. Niveauindikatoren på panelet skal være slukket. Overfyld aldrig karret.
- Kontroller at maskinen er i produktionsmode, dioden er tændt.

3.12 På displayet

CPU-en udfører en test af tastatur og display, alle dioder lyser som funktionskontrol. Herefter vises et "T" og kort efter et nummer (f.eks. 01) som angiver den aktuelle software version, installeret i maskinen.

Hvis maskinen ikke fungerer, er det vigtigt at dette versionsnummer og maskinens serienummer oplyses ved henvendelse til kundeservice.

Beskeden "Mod" vises nu og efterfølges af modelnummeret (f.eks. 01).

Til sidst vises beskeden (Con) efterfulgt af antal vafler på 2 display.

Under normal drift vises kartemperaturen (TEV) og under iscremeproduktion vises iskonsistensen.

Under rengøring vises cylindertemperaturen, via sensoren TEC.

3.13 Brugerprogrammering

Brugeren har mulighed for at ændre værdierne for konsistens, pasteuriseringstid og rengøringsindstilling.

For at skifte til programmering, gør da følgende:

1. Under stop, tryk da samtidigt på STOP og FUNKTION tasten, slip dem når displayet viser "000". Hvis ingen taster aktiveres indenfor 5 sekunder skifter maskinen tilbage til stop mode.
2. Tryk på funktionstasten og juster værdien op til "012". Kvitter indstillingen ved tryk på STOP tasten.
3. Vent til mixen er varm og temperaturen vises på displayet, denne kan justeres fra 40 til 120 via funktionstasten. Hvis værdien hæves bliver isen hårdere og riset belastes ligeledes hårdere.
4. Tryk STOP for at skifte til indstilling af automatisk pasteuriseringstid. SPS og værdien (0 til 23) vises skiftevist på displayet.
5. Tryk STOP for at gå ind i indstilling af automatisk pasteuriseringstid. SPS og værdien (0 til 23) vises skiftevist på displayet.
6. For at forlade indstilling, vent 30 sekunder eller dæk fotocellen (MIR).

4. SIKKERHEDSANORDNINGER

4.1 Alarmer

Maskinen er udstyret med et selvcheck som viser mulige fejl på maskinen.

”CHECK” dioden på højre side af displayet blinker ved en aktiv alarm og forbliver tændt for at minde om alarmen og reset af denne.

Når en alarm vises, kan årsagen findes ud fra nedenstående liste.

Maskinen kan bruges til aftapning, selvom der optræder en alarm, forudsat at det ikke er en kritisk fejl. Er der tale om en kritisk alarm, tryk da STOP og brug ikke maskinen før fejlen er afhjulpet.

Tryk på funktionstasten for at slette alarmen.

Nedenfor er vist en liste over mulige alarmer:

ALARM	BESKRIVELSE
A01 (PYMA)	Termoføler udløst
A02 (RTC/PTMC)	Termorelæ eller termoføler til kompressor udløst
A03 (TESV)	Sikkerhedstermostat til kar udløst
A04 (TESC)	Sikkerhedstermostat til cylinder udløst
A05 (TEV)	Fejl på karføler (afbrudt eller kortsluttet) Kun adgang til rengøringsfunktion Maskinen er i stop

Ovenstående 5 alarmer stopper maskinen, mens dioden blinker hvis alarmen er aktiv og lyser fast ved reset.

ALARM	BESKRIVELSE
A06 (TEC)	Fejl på cylinderføler. Hvis udløst ved pasteurisering eller pause, stopper maskinen Hvis udløst under rengøring eller produktion, fortsætter maskinen og den relevante diode blinker og displayet viser A06
A07 (TGV)	Fordamperføler i kar defekt. Alarmen får check dioden til at blinke, men stopper ikke maskinen
A09 (IMS)	Sikkerhedsmagnetkontakt Frontlåg åbent
A11 (PRESS)	Højtryksswitch udløst. Efter 3 gang eller ved 2 i rækkefølge, stopper maskinen
A12 (TE1)	Fordamperføler i cylinder defekt. Alarmen får check dioden til at blinke, men stopper ikke maskinen
A15 (BLACKOUT)	Spændingsudfald. Maskinen skifter tilbage til den foregående funktion, undtagen ved rengøring, hvor den returnerer til stop eller pasteurisering, ifølge tabel for udfald

ALARM	BESKRIVELSE
A20 (BELT)	DELTA TGVTEV Under opvarmning ved pasteurisering, hvis TGV temperatur bliver $\geq$ TEV ifølge den programmerede værdi i DELTA TGVTEV, A20 vises og maskinen stopper
A22 (TIMEOUT)	Under produktion overvåges ris-motoren og hvis den forbliver aktiv i over 15 sekunder, uden at beskeden HOT vises, skifter maskinen til HOT status og viser alarmen A22. Hvis konsistensværdien er under HOB, stopper maskinen
A24 (MIX OUT)	Ved minimum niveau, niveaudiode lyser, under produktion, hvis der aftappes et antal portioner lig med eller over den indstillede værdi i trin t23 (sidste vaffel), vises A24 og maskinen skifter til pausemode. Alarmen afstilles ved opfyldning
Wnn - WAS	Hver gang ris-motoren starter under produktion, hvis der trykkes på produktionsstasten eller der aftappes en is, vises Wnn, dette betyder at der stadig er nn dage til maskinen skal rengøres. Sidste dag før rengøring vises WAS, denne besked resettes ved tryk på funktionstasten efter at maskinen er rengjort. På samme måde hvis maskinen har været efterladt i 24 timer i stop mode, med mix niveau dækket, aktiveres der en tvungen rengøring (WASH) og alarmen afstilles efter vask (IMS)
Stb	Under produktion kan der vises STB (standby) eller iscreme ikke klar til aftapning
PHS	Fasekontrol. Maskine i stop. Der skal byttes to faser på tilgangen for at maskinen kan køre igen. Fejlen afstilles ved genstart af maskinen
LOW	Indikerer lavt niveau i karret. Alarmen er aktiv i alle funktioner, undtagen rengøring På modellerne PIZZA HUT aktiveres en akustisk alarm til der efterfyldes

4.1.1 Blackout

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

Hvis maskinen er i produktion, pause, opvarmning eller pause under pasteurisering, vil maskinen skifte tilbage til den samme funktion når spændingen reetableres. Displayet viser alarmen A15.

Hvis maskinen er 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, mens CHECK dioden lyser og A15 vises og gemmes i eventloggen.

Hvis afbrydelsen var kortere end den angivne tid, vil maskinen blot køre cyklussen videre fra afbrydelsen og A15 vises.

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

5. DEMONTERING, RENGØRING OG MONTERING AF DELE SOM ER I ISKONTAKT

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 iskvalitet 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 de funktionelle 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 kunststofdele.
- 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 med følgende 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 XSAN rengøringsmiddel til vask af maskinen, dette middel er kontrolleret og godkendt af vore laboratorier og samtidigt optimerer og forenkler rengøringen.

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 iskontakt adskilles, er det vigtigt at der udføres en visuel kontrol af alle dele, fremstillet af termofølsomme materialer, plast, 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

Klargør en vandbaseret opløsning ved en temperatur på 45 - 60°C og XSAN i en koncentration på 1 til 3%, afhængigt af vandets hårdhed.

Vask/desinfektion af iblødsætning

- Fjern alle mixrester manuelt.
- Skyl efter med vand.
- Dyp delene i opløsningen.
- Lad dem hvile i opløsningen i 10-15 minutter.
- Skyl delene omhyggeligt, med rigelige mængder drikkevand.

5.5 Daglig rengøring

- Dypbørsten i en lille mængde rengøringsopløsning og børst tappehovedet ren udefra, flere gange.



- Vask, skyl og desinficer drypbakke, og låg til kølekar.
- Aftør maskinen og tappehovedet udvendig, med en ren desinfektionsklud.
- Rengøring og desinfektion skal udføres dagligt og meget omhyggeligt, før maskinen tages i brug og efter produktion.

- Ved maskiner med et dryprør på fronten, tryk på STOP, dyp børsten (772D) i opløsningsmiddel og børst dryprøret grundigt. **Dette skal gøres dagligt.**



ADVARSEL

Undladelse af rengøringen kan medføre alvorlige skader på motorerne.

Carpigiani fralægger sig ethvert ansvar for skader som skyldes tilsidesættelse af anvisningerne.

5.6 Planlagt rengøring



Maskinen er udstyret med et automatisk system, som aktiverer rengøring af dele med mixkontakt, med fastlagte tidsintervaller, f.eks. 14 dage.

Dette system, kaldet "Wash", afbryder aftapningen når den indstillede tid udløber og displayet viser beskeden "WAS".

Hver gang is aftappes eller riset startes, viser displayet det antal dage der er til næste rengøring.

DAG	BESKED
3 dage før	W-3
2 dage før	W-2
1 dag før	W-1
Aktiveringsdag	WAS

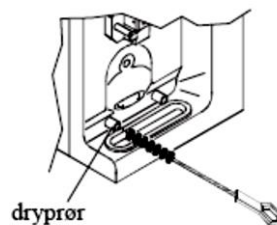


Fig. 18

ADVARSEL

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



5.7 Tømning og rengøring



1. Placer en spand under tappehoved.
2. Tryk på STOP tasten.
3. Sænk tappehåndtaget og tap al isen ud.
4. Vælg CLEANOUT funktion.
5. Når mixen bliver flydende Tryk STOP og lad hanen stå åben.
6. Fjern låg på kølekar.
7. Maskiner med pumpe, afmonter sugerøret fra pumpen, drej det til siden og fjern det ved at trække opad og lad mixen løbe helt ud. Drej pumpen 45° med uret og træk den ud.
8. På gravity maskiner, fjern sugerøret.
9. Fjern omrøreren ved at trække den opad, sammen med stålringen.
10. Luk tappehanen, hæld 10 liter koldt, rent vand i karret. Brug den hvid børste til at

- skrubbe karret, niveauføleren og omrørerakslen. Brug den lille børste til at rengøre indløbshullet og drivaksel på pumpen.
11. Placer en tom spand under tappehanen. Åbn tappehanen og lad vandet løbe ud.
 12. Skyl med varmt vand til vandet der løber ud, er helt rent.
 13. Vælg CLEANOUT og lad riset køre i 10 sekunder.

5.8 Afmontering af omrører

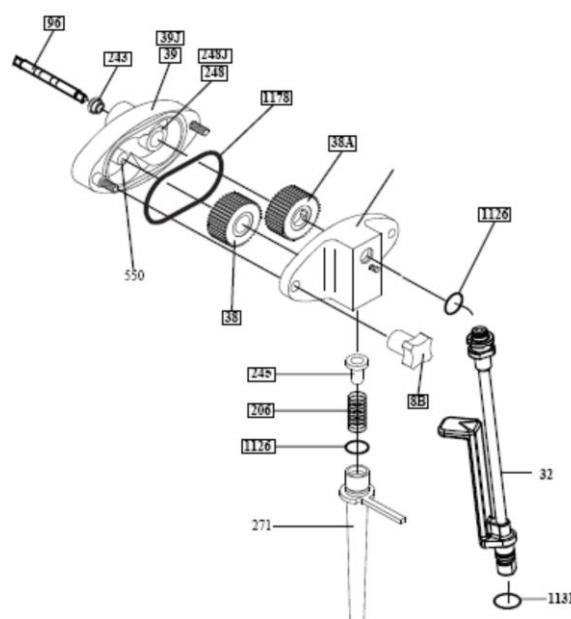
Fjern omrøreren (pos. 162) ved at trække den opad.



Fig. 20

5.9 Maskiner med pumpe, adskillelse af pumpe

1. Hold føderøret (271) opad, drej det mod uret og træk det ud.
2. Træd fjederen (206) og kontraventilen (245) ud. Med O-rings udtrækkeren fjernes O-ring (1126).
3. Løsn de 2 møtrikker (8) og fjern tappehoved (202) fra pumpen (39).
4. Slå pumpen ind mod hånden, fjern tandhjulene (38-38A). Brug O-rings udtrækkeren til at fjerne den store O-ring (1178).
5. Fjern pakningen (243).
6. Fjern O-ringene (126-1131) fra trykrøret.



5.10 Gravity maskiner, adskillelse af sugerør

Sugerør adskilles som følger:

- fjern styret (52).
- tag sugerøret ud af karret.
- fjern O-ring (1131) fra røret.

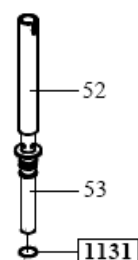


Fig. 22

5.11 Adskillelse af tappehoved



Advarsel

Før adskillelse skal det sikres at kar og cylinder er helt tomt.

1. Fjern de to skruer (8A) og træk hele tappehoved ud mod dig selv, så den glider af styrene.
2. Træk tappehåndtaget (5) således at stemplet (30) løftes i huset.
3. Fjern O-ringen (1285) og træk stiften (6) ud, så aftapningshåndtaget (5) frigøres.
4. Med tappehåndtaget trækkes stemplet (30) helt ud.
5. Med O-rings udtrækkeren, fjernes de 2 stempel O-ringe (1153) og den store dispenser O-ring (1188).

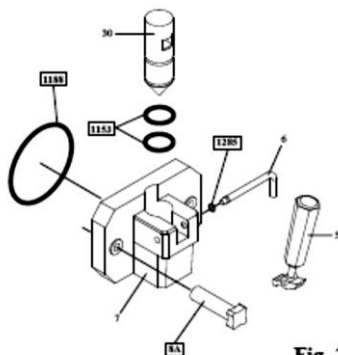


Fig. 23

Standard version

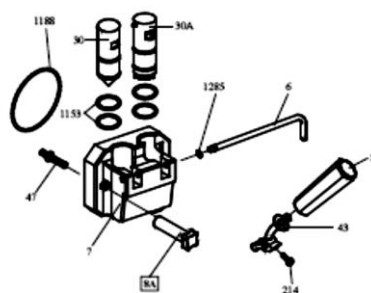


Fig. 24

Spaghetti version

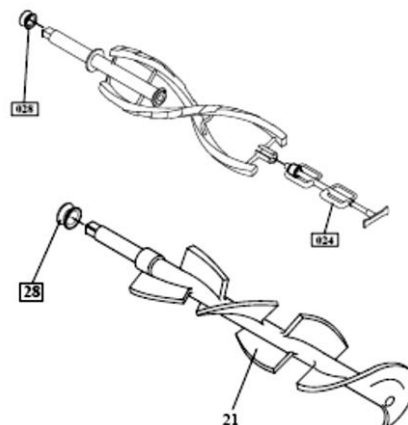
5.12 Demontering af ris

Ris 2E

1. Træk riset ud af cylinderen, pas på ikke at støde mod siderne i cylinderen.
2. Træk pakningen (28) af akslen.
3. Træk inderriset (24) af akslen og fjern det.

Riset

1. Træk riset ud af cylinderen.
2. Træk pakningen (28) af akslen.



ADVARSEL



Som alle bevægelige dele er hele riset udsat for slid. Af denne grund anbefales det at kontrollere sliddet på dele i iskontakt, regelmæssigt. Regelmæssig rengøring er også nødvendig. Vær især opmærksom på at sliddet på bøsningen ikke overstiger 2 mm. Er sliddet over markeringen på bøsningen, skal denne udskiftes.

5.13 Vask og desinfektion af komponentdele

1. Fjern større mixrester med fingrene.
 2. Fjern finere partikler med skyllevand.
 3. Læg de dele der skal rengøres i en **XSAN** opløsning.
 4. Lad opløsningen virke i 10-15 minutter.
 5. Skyl delene omhyggeligt med rent vand.
 6. Placer komponenterne på en ren bakke for at lufttørre.
 7. Dyp en børste i opløsningen og børst cylinderen helt ren.
 8. Dyp en børste i opløsningen og rengør omhyggeligt tilgangshullet og åbningen på pumpedrivakslen i det bageste kammer.
 9. Spray bagsiden af cylinderen og karvæggene med desinfektionsmiddel.
- Gentag trin 7, 8 og 9 adskillige gange.**

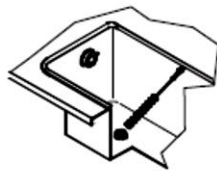


Fig. 26

5.14 Montering af omrører

Sæt omrøreren (162) tilbage i sædet, vær opmærksom på at den går korrekt i indgreb på akslen.

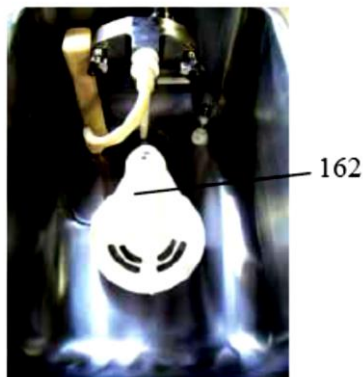


Fig. 28

5.15 Maskiner med pumpe - samling af pumpe

1. Smør og monter O-ringene (1126 - 1131) på trykrøret (32).
2. Smør og monter pumpe O-ring (1178) og pumpepakning (243).
3. Smør sider og center på pumpehjulene (38 - 38A) med en tynd film og monter dem i pumpehuset (39).
Smør aldrig tænderne på hjulene.
4. Smør og monter O-ring (1412) på føderøret (271).
5. Hold pumpedækslet (202) omvendt og indsæt kontraventilen (245) og fjederen (206) i pumpehuset.
6. Monter føderøret (271) i pumpedækslet, tryk og drej det med uret.
7. Saml pumpedækslet (202) med føderøret nedad på pumpekroppen og spænd de to møtrikker (8) fast til. Monter pumpen i karret med låsestiften i højre side, drej pumpen mod uret indtil den låser på låsestiften.

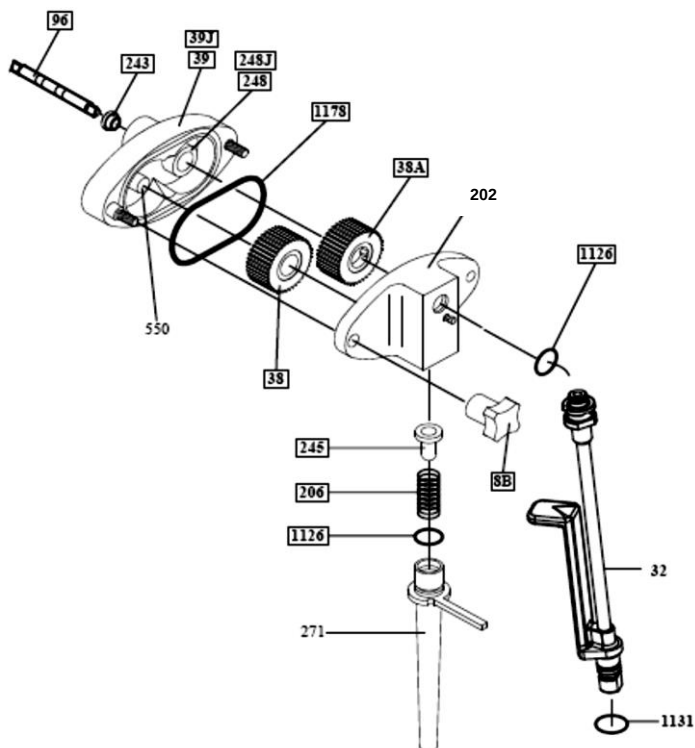


Fig. 29

5.16 Gravity maskiner - samling af sugerør

1. Smør O-ring (1131).
2. Saml sugerør.
3. Placer sugerør i desinfektionsopløsningen.

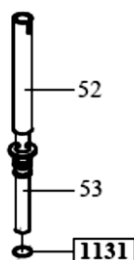
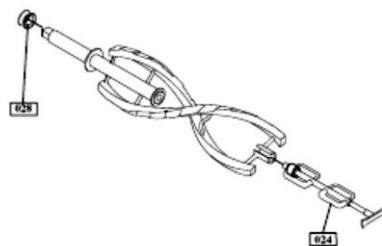


Fig. 30

5.17 Samling af ris

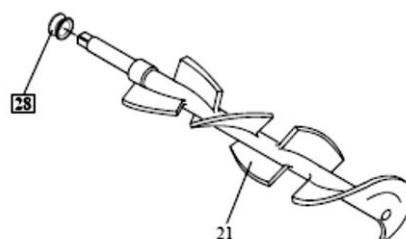
Ris 2E

1. Smør siderne af pakningen (28) og skub den ind på akslen.
2. Indsæt enden af inderriset (24) i det bageste leje og ret styret ind så det passer med rammen. Tryk styret ind på plads.
3. Indsæt riset i cylinderen. Tryk og drej det med uret, til det går i indgreb. Det er meget vigtigt at piskeren er korrekt i indgreb.



Riset

1. Smør siderne af pakningen (28) og skub den ind på akslen.
2. Indsæt riset i cylinderen. Vær opmærksom på at den går korrekt i indgreb.



ADVARSEL



Som alle bevægelige dele er hele riset udsat for slid. Af denne grund anbefales det at kontrollere sliddet på dele i mixkontakt, regelmæssigt. Regelmæssig rengøring er også nødvendig. Vær især opmærksom på at sliddet på bøsningen ikke overstiger 2 mm. Er sliddet over markeringen på bøsningen, skal denne udskiftes.

5.18 Samling af tappehoved

1. Smør og monter O-ringene (1153) i sædet.
2. Indsæt stemplet (30) med den spidse ende nedad, i tappehovedet (7), vær opmærksom på at spalten i stemplet passer med den rektangulære åbning i fronten.
3. Placer tappehåndtget (5) i tappehoved (7) og indsæt stiften (6) i huset gennem hullet i grebet. Smør og indsæt O-ring (1285). Smør og skyd den store O-ring (1188) på plads.
4. Indsæt tappehoved på de to gevindstænger og spænd de to møtrikker (8A) fast til med hånden.

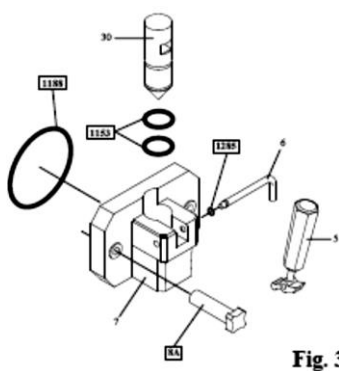


Fig. 32

Standard version

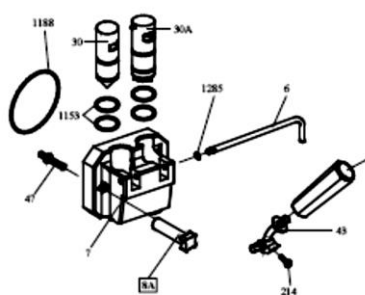


Fig. 33

Spaghetti version

5.19 Desinfektion af hele maskinen

Før den tages i brug skal maskinen desinficeres. Dette gøres som følger:

1. Fyld karret op til max. med en vandig **XSAN** opløsning ved 45-60°C og lad opløsningen løbe ind i cylinderen.
2. Med de medfølgende rene børster rengøres niveauføleren, karvæggene, pumpe eller pisker.
3. Vælg rengøringsfunktion og lad maskinen køre i 10 sekunder. Tryk STOP. Cylinderen og pumpen vil nu være fyldt med **XSAN** opløsning.
4. Fyld en spand med **XSAN** opløsning.
5. Dyp en børste i opløsningen og rengør hanen. Gentag dette to gange.
6. Rengør maskinen udvendigt med en klud, vædet i opløsningen. Dette gøres to gange.
7. Vent 5 minutter før der går videre med følgende operationer:
8. Placer en spand under hanen og tryk tappehåndtaget ned.
9. Lad opløsningen løbe ud. Løber det hele ikke ud, lad håndtaget være nede og vælg rengøringsfunktion. Lad maskinen køre i 5 sekunder for at afdræne resten helt og tryk STOP.



FORSIGTIG

Lad ikke riset køre længere end højest nødvendigt. Uden smøring fra mixen vil riset slides hurtigt

10. Skyl maskinen grundigt ud ved at fylde cylinderen med rent vand.
11. Aftap vandet fra cylinderen, ved at åbne tappehanen.

5.20 Klargøring til produktion

Fyldning af kar

- Tag en pose mix fra køleskabet, dette påfyldes ved en temperatur på 4-5°C.
- Åbn tappehåndtaget og hæld mix i karret. Dette løber videre til cylinderen. Niveauet i karret må aldrig komme op til pumpen og hvis det kommer ned på ca. 2 cm over bunden, skal der efterfyldes.
- Vent til der kommer en lille mængde ud af hanen og luk så denne.

Ved maskiner med pumpe - montering af trykrør

- Fortsæt med at hælde mix i til cylinderen er fuld (der ses bobler i karret under fyldningen). Med rene desinficerede hænder, tag nu trykrøret fra desinfektionsopløsningen og placer det i karret, med håndtaget til venstre, som vist på billedet og drej det derefter med uret for at låse det i positionen.

BEMÆRK

Trykrøret skal monteres i karret, som vist på billedet til højre.

- Forbind trykrøret til pumpen. Niveauet i karret må aldrig komme op til pumpen og hvis det kommer ned på ca. 2 cm over bunden, skal der efterfyldes.
- Sæt kardækslet på plads igen.
- Vælg produktionsmode.



Ved gravity maskiner - montering af sugerør

- Fortsæt med at hælde mix i til cylinderen er fuld (der ses bobler i karret under fyldningen). Med rene desinficerede hænder, tag nu sugerøret fra desinfektionsopløsningen og placer den i bunden af karret. Niveauet i karret må aldrig komme over sugerøret og hvis det kommer ned på ca. 2 cm over bunden, skal der efterfyldes.
- Sæt kardækslet på plads igen.
- Vælg produktionsmode.

6. VEDLIGEHOLDELSE

6.1 Servicearbejde



ADVARSEL

Enhver form for servicearbejde der kræver at maskinpanelerne åbnes, må kun udføres såfremt maskinen er stoppet og forsyningsspændingen er afbrudt! Rengøring og smøring af bevægelige dele er forbudt!

Reparationer på interne systemer og komponenter, skal udføres af en autoriseret servicetekniker!

Operationer som er nødvendige for en optimal maskinfunktion, kan for de flestes vedkommende udføres under drift.

Herunder er anført en liste over rutinemæssige serviceoperationer:

Rengøring og udskiftning af pakdåse

- Hvis der drypper mix fra dryprøret på fronten eller drypbakken i siden, vil dette ofte skyldes at pakdåsen (28) er utæt.
- Ved demontering af piskeren, skal pakdåsens tilstand kontrolleres, i forhold til hvor længe den har kørt, udskiftes denne efter behov, med den medfølgende reserve pakdåse.
- Hvis pakdåsen ikke er defekt, kan denne stadig bruges efter en omhyggelig vask og smøring.
- Pakdåsen udskiftes på følgende måde:
- Fjern riset.
- Fjern pakdåsen fra aksel.
- Smør den nye pakdåse,
- Monter den nye pakdåse.
- Rens og smør den gamle pakdåse og læg den til side for at den genvinde fleksibiliteten.

ADVARSEL

Hvis der køres videre, efter at der er konstateret en lækage, kan dette medføre funktionsfejl og produktionsstop.



Fig. 34



Fig. 35



Fig. 36



ADVARSEL

Som alle bevægelige dele er hele riset udsat for slid. Af denne grund anbefales det at kontrollere sliddet på dele med mixkontakt, regelmæssigt. Regelmæssig rengøring er også nødvendig. Vær især opmærksom på at sliddet på bøsningen ikke overstiger 2 mm. Er sliddet over markeringen på bøsningen, skal denne udskiftes.

Rengøring af riset, pumpe eller sugerør, rengøring og desinfektion af hele maskinen

Ifølge proceduren beskrevet i afsnit 5.

Rengøring af paneler

Skal udføres dagligt med en neutral sæbe, pas på at opløsningen ikke rammer riset indvendigt.

ADVARSEL

Brug aldrig slibende svampe til rengøring af maskinens eller dens flader. disse kan ridse overfladerne.



6.2 Vandkøling

På maskinen med vandkølet kondensator, skal vandet aftappes ved sæsonafslutningen, således at der ikke kan opstå fare for frostskafer.

Luk vandtilgangen og fjern drænrøret og lad vandet løbe ud.



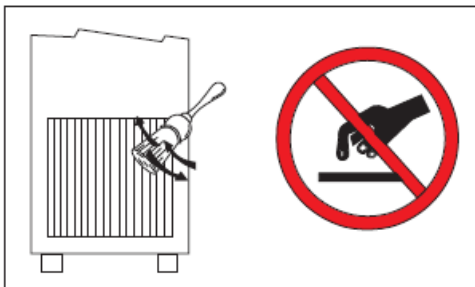
6.3 Luftkøling

Rengør kondensatoren jævnligt, for at fjerne støv, papir og hvad der kan hæmme luftcirkulationen. Brug en langhåret børste eller trykluft.

BEMÆRK

Hvis der bruges trykluft, skal der bæres beskyttelsesbriller!

BRUG ALDRIG SKARPE METALGENSTANDE TIL AT RENGØRE KONDENSATOREN MED. OPTIMAL FUNKTION ER MEGET AFHÆNGIG AF AT KONDENSATOREN ER HELT REN



6.4 Reservedele og udstyr

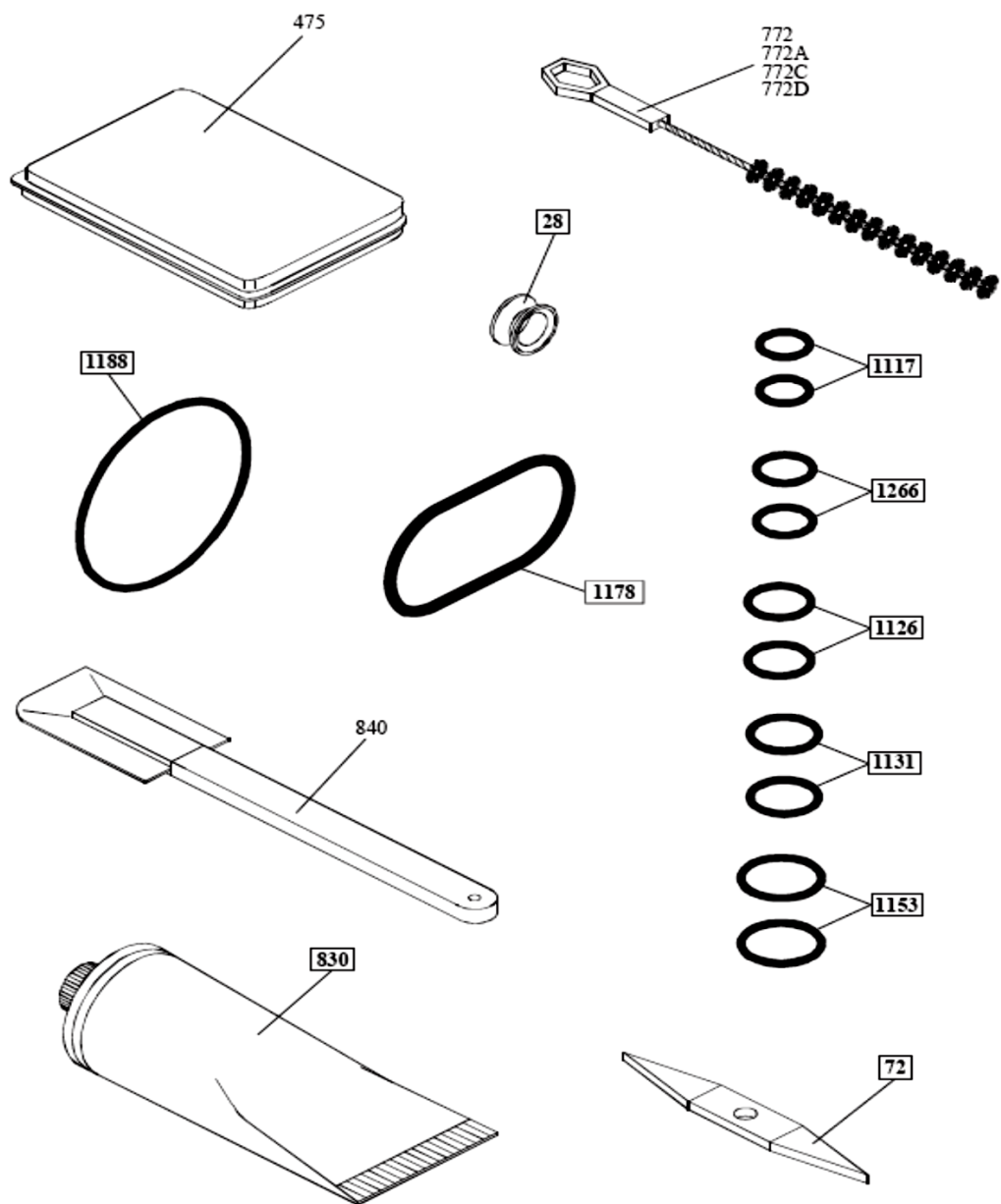


Fig. 37

Pos.	Beskrivelse	Pos.	Beskrivelse
28	Pakdåse pisker	840	Rengøringsspatel
72	O-ring udtrækker	1117	O-ring
475	Tilbehør	1126	O-ring
772	Børste D 8x250	1131	O-ring
772A	Børste D 15x350	1153	O-ring
772C	Børste D 20x450	1178	O-ring
772D	Børste D 30x640	1188	O-ring
830	Levnedsmiddelgodkendt fedt	1266	O-ring

7. FEJLFINDING

PROBLEM	ÅRSAG	AFHJÆLPNING
Kompressor starter og stopper efter få sekunder	Ved vandkølede maskiner, kan kølevandet være afbrudt Ved luftkølede maskiner kan luft-cirkulation være afbrudt	Kontroller vandtilgang, haner o.l. 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 eller under stemplet, selvom tappehanen er lukket	Ingen O-ring i stempel eller O-ring defekt	Kontroller og udskift efter behov
Iscreme løber ud af dryp-bakken	Pakdåse defekt eller slidt	Kontroller og udskift efter behov
Tappehåndtaget er svært at betjene	Tørt sukker på stemplet	Kontroller og rengør stempel og O-ring, smør efterfølgende
Iscreme kommer ud ved frontdækslet	O-ring mangler eller defekt Møtrikker på enhed ikke spændt	Kontroller og udskift efter behov Kontroller og efterspænd
Lavt iscreme overløb	Pumpe ikke justeret korrekt	Juster regulator (271)