

BETJENINGSVEJLEDNING

FOR

**CARPIGANI**



SOFTICEMASKINE

TYPE

241 STEEL

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.

Carpigiani maskiner opfylder kravene i følgende europæiske direktiver:

- Maskindirektiv 2006/42/EU.
- Lavspændingsdirektiv 2006/95/EU.
- EMC direktiv 2004/108/EU.
- PED direktiv 97/23/EU.
- 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 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 specifikationerne, uden forudgående varsel.

INDHOLD

1. GENERELT	7
1.1 Generel information	7
1.1.1 Typeskilt.....	7
1.1.2 Vedligeholdelsesinformation.....	7
1.1.3 Information til brugeren.....	7
1.2 Information om maskinen	8
1.2.1 Generel information	8
1.2.2 Tekniske data.....	8
1.2.3 Placering af maskinkomponenter	9
1.3 Tiltænkt anvendelse.....	10
1.4 Støj.....	10
1.5 Lagring.....	10
1.6 Bortskaffelse af emballage	10
1.7 WEEE (Elektrisk/elektronisk udstyr)	10
1.8 Bakteriologisk forurening	10
2. INSTALLATION.....	12
2.1 Afstand omkring maskinen	12
2.2 Maskine med luftkølet kondensator.....	12
2.3 Maskiner med vandkølet kondensator.....	12
2.3.1 Justering af vandtryksventil	12
2.4 Elektrisk tilslutning	13
2.5 Udskiftning af forsyningskabel.....	13
2.6 Opfyldning.....	13
2.7 Maskintest.....	13
3. BETJENING	14
3.1 Sikkerhedsanvisninger for maskinen.....	14
3.2 Maskinkonfiguration.....	14
3.3 Betjeningselementer	15
3.3.1 Tastatur.....	15
3.3.2 Funktioner	15
3.4 Pumpefødt maskine "R" pumpe.....	21
3.5 Tyngdekraftsfødte maskiner - føderør	21
3.6 Indledende operationer, vask og desinfektion.....	21
3.7 Idriftsætning	22
3.7.1 Starte maskine med pumpe.....	22
3.7.2 Tyngdekraftsmaskiner	23
3.8 Produktion.....	23

3.9	Aftapning af is	23
3.10	Pasteurisering (kun version SP)	24
3.11	Daglig rengøring - før og efter produktion	24
3.11.1	Daglig rengøring efter brug	24
3.11.2	Daglig rengøring før brug.....	26
3.12	Brugerprogrammering.....	27
4.	SIKKERHEDSANORDNINGER	28
4.1	Alarmer	28
4.1.1	Blackout	30
5.	DEMONTERING, RENGØRING OG MONTERING AF DELE I PRODUKTKONTAKT	31
5.1	Generel information	31
5.2	Vaskebetingelser	31
5.3	Anbefalinger.....	31
5.4	Brug af rengørings/desinfektions-opløsning	32
5.5	Daglig rengøring	32
5.6	Fastlagt rengøring.....	32
5.6.1	Tømning af mix	32
5.6.2	Afmontering af pumpe	34
5.6.3	Afmontering af føderør.....	35
5.6.4	Afmontering af tappehoved.....	36
5.6.5	Afmontering af riset.....	37
5.6.6	Afmontering af drypbakker.....	38
5.6.7	Rengøring og desinfektion af komponenter.....	38
5.6.8	Montering af omrører	39
5.6.9	Montering af riset	39
5.6.10	Samling af tappehoved	40
5.6.11	Samling af pumpe	41
5.6.12	Montering af sugerør.....	43
5.6.13	Montering af drypbakker og låg på kar	43
5.6.14	Fuld desinfektion af maskinen.....	44
6.	VEDLIGEHOLDELSE	45
6.1	Type af indgreb	45
6.2	Vandkøling	46
6.3	Bestilling af reservedele.....	46
6.4	Medfølgende tilbehør	47
7.	FEJLFINDING	48

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.

Yderligere dokumentation

Sammen med manualen leveres der også følgende dokumentation:

- Reservedelsliste
- Ledningsdiagram

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.

PERSONALEKVALIFIKATIONER

Operatør



En person som kan udføre de operationer som hører til 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 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.

Personer med ansvar for sikkerheden skal sikre at:

- fejlbetjening og fejlhåndtering undgås
- alle sikkerhedsanordninger er på plads og funktionsdygtige
- maskinen serviceres regelmæssigt
- der kun bruges originale reservedele
- egnet personligt beskyttelsesudstyr bruges
- der udvises forsigtighed ved arbejde med varme produkter
- forsigtighed udvises omkring bevægelige dele

Dette opnås ved at:

- den tilhørende manual for betjening og vedligeholdelse er til rådighed
- alle anvisninger følges meget omhyggeligt
- kun autoriseret personale må arbejde på det elektriske anlæg

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 installatør og i overensstemmelse med gældende nationale og lokale forskrifter og regler.

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

Det er ikke tilladt at anvende spulevand til rengøring af maskinen.

Det er ikke tilladt at afmontere afdækningspaneler for adgang til de indre dele af maskinen, før forsynings-spændingen er afbrudt og sikret mod genindkobling.

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

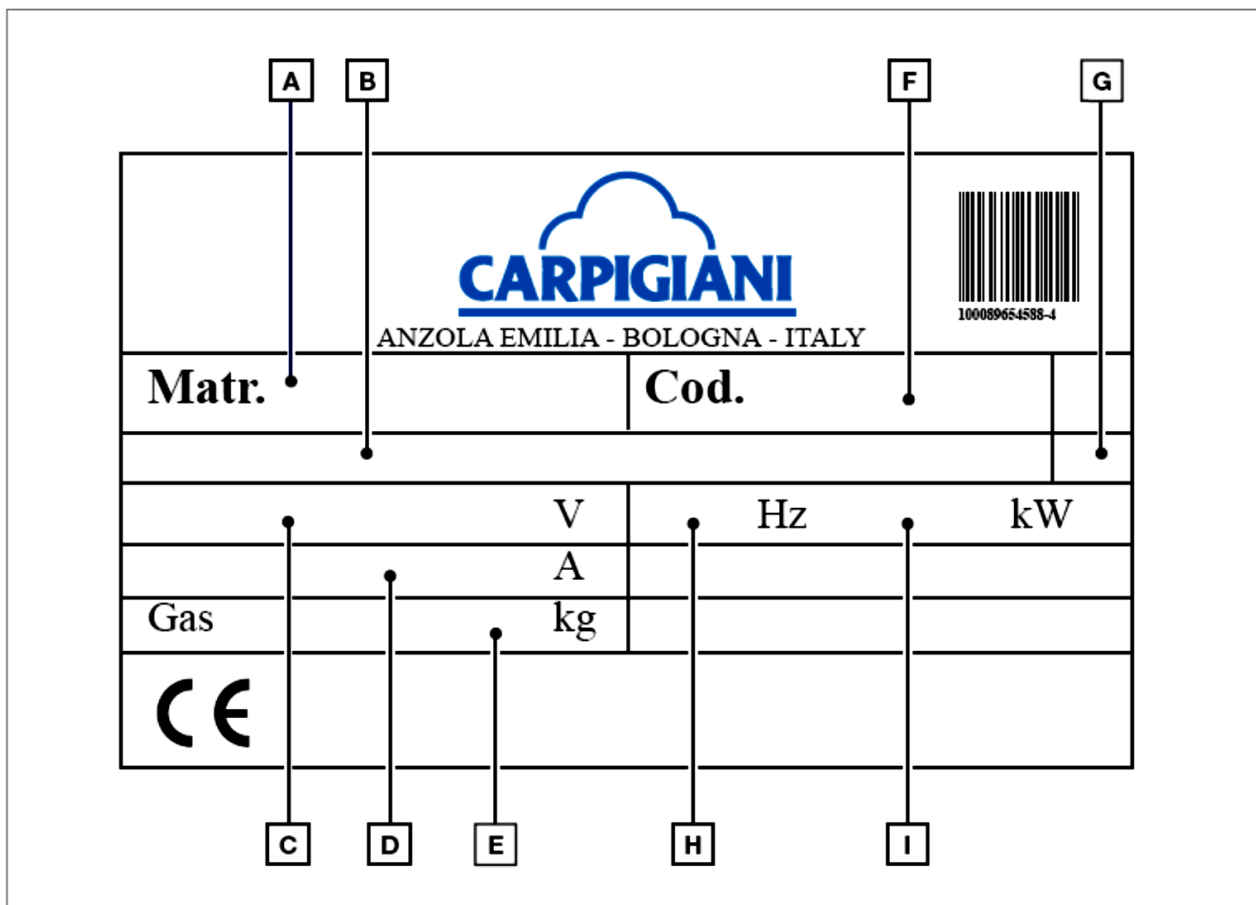
1. GENERELT

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 maskine til direkte produktion og fordeling af softice creme. Maskinen har følgende karakteristikkter:

- kølet øvre kar,
- elektronisk styring af produktkonsistensen via et "Hard-o-tronic" system,
- automatisk produkt pasteurisering i kar og cylinder under stilstands perioder, f.eks. over natten (kun for "SP" maskiner).

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

På baggrund af ovenstående bør følgende anbefalinger tages i betragtning:

- Vælg naturlige ingredienser af høj kvalitet og lav din egen blanding eller køb den hos en pålidelig leverandør.
- 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 karakteristikkter.
- 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 reparation skal udføres af en autoriseret **CARPIGIANI** servicetekniker.

1.2.2 Tekniske data

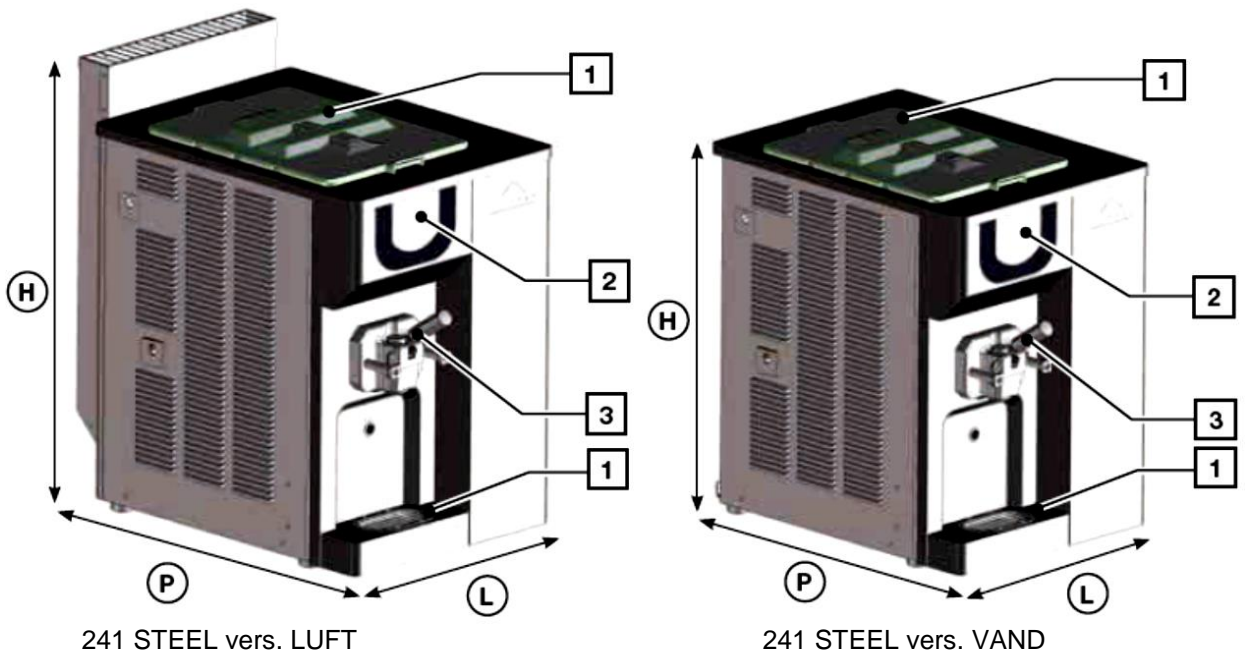
MODEL	VAFLER 75G /TIME*	KAR VOLUMEN L	PUM- PER	SMAGE	FORSYNING- SPÆNDING **			KONDENSA- TOR	EFFEKT KW	DIMENSION			NETTO- VÆGT Kg
					V	Faser	Hz			L	B	H	
241 STEEL P	350	12	JA	1	400	3	50	LUFT VAND	2,9	505 505	755 675	830 740	140
241 STEEL G	300	18	NEJ	1	400	3	50	LUFT VAND	2,9	505 505	755 675	830 740	130
241 STEEL SP P	350	12	JA	1	400	3	50	LUFT VAND	2,9	505 505	755 675	830 740	140
241 STEEL SP G	300	18	NEJ	1	400	3	50	LUFT VAND	2,9	505 505	755 675	830 740	130

* Timeproduktion og mix mængde for hver iscreme kan variere afhængigt af temperatur og mixtype, samt den ønskede svulming

Kapaciteten referer til 25°C rumtemperatur og 20°C kølevandstemperatur.

1.2.3 Placering af maskinkomponenter

Fig. 02



- 1. Låg
- 2. Kontrolpanel

- 3. Produkthane
- 4. Drypbakke



241 STEEL OY vers. LUFT



241 STEEL OY vers. VAND

1.3 Tiltænkt anvendelse

Maskinen må kun bruges til det formål som er beskrevet 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: 0,15 MPa (1,5 bar)
- Max. vandtryk: 0,8 MPa (8 bar)
- Max. relativ fugtighed: 85%

Maskinen er designet til brug i ikke eksplosionsfarlige atmosfærer/rum og må derfor kun bruges i normale rum og atmosfærer.

Enhver anden anvendelse end den tiltænkte er ikke tilladt.

1.4 Støj

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

1.5 Lagring

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

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



Emballagen må ikke bortskaffes til miljøet.



Emballagen skal opbevares utilgængeligt for børn.

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

En kvalificeret ekspert skal med jævne mellemrum analysere nogle produktprøver, for at kontrollere for tilstedeværelse af bakterier. De registrerede værdier for bakterier skal ligge under følgende værdier:

Standard pladetælling (SPC).....50.000
Coliform bakterier.....10

Skulle disse værdier blive overskredet, er dette en indikation på at der er en bakteriel forureningskilde. En sådan kilde skal omgående identificeres og fjernes. Et højt bakterieniveau indikerer at produktet ikke er egnet til forbrug. For at undgå en bakteriel forurening er det nødvendigt at rense og desinficere maskinen meget omhyggeligt.



Yoghurt har normalt et højt bakterieniveau, men dette er normalt og er en del af produktets egenskaber. Dog er en forurening af coliforme bakterier aldrig acceptabel. Følgende information vil hjælpe med at undgå denne forurening.

Følgende liste angiver mulige bakterielle forureningskilder og hvordan man undgår dem.

FORURENINGSKILDE	FOREBYGGELSE
Kontakt med operatør	<ul style="list-style-type: none"> • Grundig vask af hænder og underarme. • Bær gummihandsker ved hudskader eller problemer. • Vask hænderne adskillige gang i løbet af dagen.
Ingredienserest/aflejring (mælkeklumper)	<ul style="list-style-type: none"> • Brug egnede børster. • Skrub alle dele og komponenter for at forhindre dannelse af mælkeklumper, da disse er et perfekt sted for bakterievækst, som kan forurene den friske mælk.
Slidte eller defekte dele	<ul style="list-style-type: none"> • Brug et levnedsmiddelgodkendt smøremiddel til at smøre alle gummideler, som kommer i kontakt med mikset. • Kontroller for defekte O-ringe og udskift med originale reservedele. • Kontroller regelmæssigt drypbakken for at undgå afdryp.
Utilstrækkelige rengørings og desinfektions-procedurer	<ul style="list-style-type: none"> • Beholderen hvor delene skal rengøres i skal være helt ren og indeholde tilstrækkelig opløsning af rengørings- eller desinfektions-produkt, til at dække de største dele. Brug børster til at rengøre og desinficere maskinen, med jævne mellemrum. • Brug egnede børster og smøremidler, om muligt, engangs klude. • Opbevar og brug midlerne som angivet på etiketten. • Lad autoriseret rengøringspersonale udføre rengøringen. Sørg for at personalet kan udføre rengøring og desinfektion uden afbrydelser og på korrekt vis. • Lad desinfektionsopløsningen stå i cylinder og kar i mindst den tid som fabrikanten foreskriver. • Rengør og desinficer rengøringsværktøj og smøretuben. Sæt hættten på tuben bagefter. • Maskinkomponenter og børster skal lægges til tørre. De må ikke monteres i maskinen så længe de er våde. • Følg de daglige rengøringsprocedurer. Brug en desinficeret klud til at rengøre maskinen udvendigt og dispenserne, med jævne mellemrum.
Mix opbevaret forkert	<ul style="list-style-type: none"> • Brug først mix med ældste dato. Læg mærke til udløbsdatoen. • Opbevar mix direkte i køleskab. Efterlad ikke mixen udendørs eller i direkte sollys, før den sættes på køl. • Hold altid en afstand på 2-3 cm mellem mix og andre produkter i køleskabet. Dette sikrer god luftcirkulation. • Mixen må ikke opbevares ved omgivelsestemperatur i længere tid. • Karrets opbevaringstemperatur skal fastholdes på 4,4°C. En opbevaringstemperatur over 4,4°C vil tillade bakterievækst til farlige niveauer, på under en time. • Når mixen er hældt i karret, skal det tilhørende låg bruges til at holde temperaturen på det korrekte niveau og minimere risikoen for forurening.

2. INSTALLATION

2.1 Afstand omkring maskinen

Maskinen skal placeres således at der er tilstrækkelig plads omkring den til at operatøren kan arbejde frit og uhindret og har mulighed for at forlade området direkte.

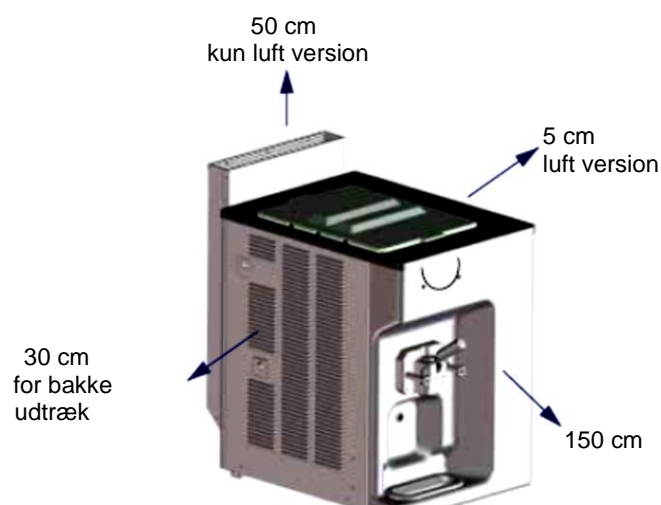
Det er også nødvendigt med fri plads på siden for at kunne trække drypbakkerne ud.

Mindste friplads for adgang til maskinens arbejdsområde skal være 150 cm og der kræves mindst 30 cm på siden af maskinen, for at kunne trække drypbakkerne ud.



BEMÆRK

Utilstrækkelig luftcirkulation påvirker driften og maskinens kapacitet.



ADVARSEL:

Maskiner med luftkølet kondensator skal installeres således at der er mindst 50 cm friplads over og 5 cm fri plads på siderne, for at sikre fri luftcirkulation omkring kondensatoren.

2.2 Maskine med luftkølet kondensator



Maskiner med luftkølet kondensator skal installeres således at der er mindst 50 cm fri plads over maskinen for at sikre fri luftcirkulation omkring kondensatoren.



Bemærk: Utilstrækkelig luftcirkulation påvirker driften og maskinens kapacitet.

2.3 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 0.5 MPa (1,5-5 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 vandtryksventil



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 aftappe 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.

VIGTIGT

Maskinen skal jordforbindes forskriftsmæssigt.

2.5 Udskiftning af forsyningskabel



Ved skader på forsyningskablet, skal dette omgående udskiftes med et af samme type. Kablet skal udskiftes af en autoriseret installatør.

2.6 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.

2.7 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 for maskinen

Ved brug af industrielt udstyr og anlæg, skal man være klar over at bevægelige dele, elektriske komponenter, såvel som komponenter med høj temperatur, kan medføre fare for alvorlige skader på personer eller udstyr.

Personer med ansvar for sikkerheden skal sikre at:

- fejlbetjening og fejlhåndtering undgås
- alle sikkerhedsanordninger er på plads og funktionsdygtige
- maskinen serviceres regelmæssigt
- der kun bruges originale reservedele
- egnet personligt beskyttelsesudstyr bruges
- der udvises forsigtighed ved arbejde med varme produkter
- forsigtighed udvises omkring bevægelige dele og varme produkter

Dette opnås ved at:

- den tilhørende manual for betjening og vedligeholdelse er til rådighed
- alle anvisninger følges meget omhyggeligt
- kun autoriseret personale må arbejde på det elektriske anlæg
- alle som beskæftiger sig med maskinen har den nødvendige uddannelse og erfaring

3.2 Maskinkonfiguration

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

Produktion af softice is sker ved at placere en kold mix (+4°C) i karrene og starte en automatisk produktionscyklus, som kører indtil den indstillede konsistens på isen er nået.

Mix føres ind i cylinderen, blandet med luft. Isen produceres og opbevares i cylinderen. Yderligere is produktion laves når der aftappes is.

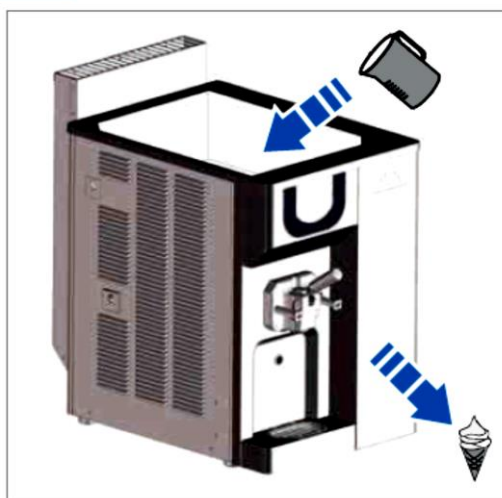
Ved hjælp af tappehåndtaget, foran på maskinen, aftappes nu den ønskede portion softice.

Samtidig føres en tilsvarende portion af mix fra de kølede kar, til cylinderen.



Fare ved høje temperaturer
Vær særligt opmærksom under pasteurisering da kontakt med mix kan medføre forbrændinger

Fig. 04

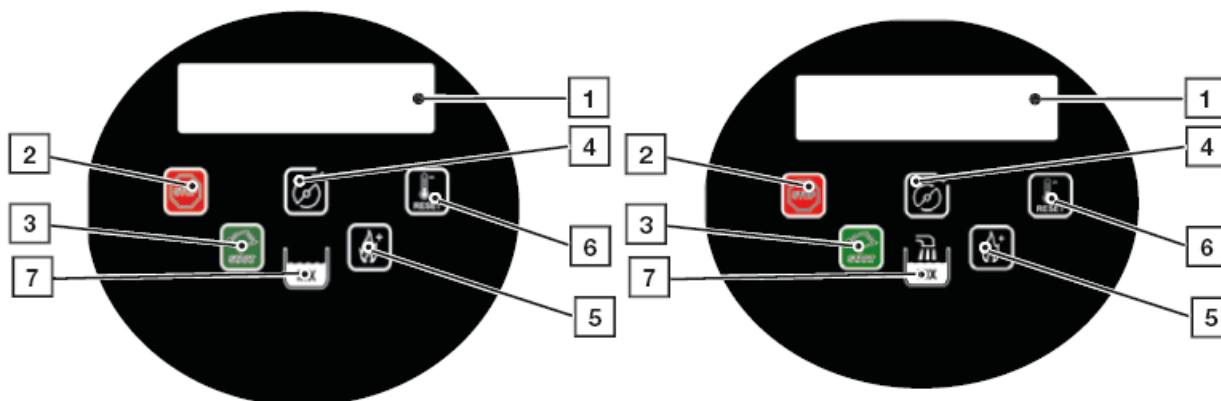


3.3 Betjeningselementer

3.3.1 Tastatur

Maskinen er udstyret med et tastatur på forsiden af maskinen.

Fig. 05



Standard tastatur

DF tastatur

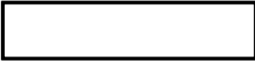

- | | |
|-------------------------------|----------------------------------|
| 1. Display | 5. Pasteurisering (model SP)/Hæv |
| 2. Stop | 6. Køleskab/Sænk/Reset |
| 3. Start/Produktion | 7. Niveauindikator /DF |
| 4. Piskning/Pumpe/tastaturlås | |




























BEMÆRK

Tastaturet giver et akustisk signal ved tryk på en tast

3.3.2 Funktioner














TASTER	FUNKTIONSBESKRIVELSE				
DISPLAY 	<p>Når maskinen tændes, viser displayet softwareversionen. f.eks.</p> <table border="1" data-bbox="518 1436 1321 1547"> <thead> <tr> <th>DISPLAY</th> <th>BEMÆRKNING</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>241 ver.241LCDJP03</td> <td>Betyder sv version 03</td> </tr> </tbody> </table> <p>Når baglyset på displayet blinker, betyder dette at der er udløst en alarm.</p> <p>Når baglyset lyser konstant, er alarmeren automatisk reset. Den viste alarm-indikering kan slettes ved tryk på RESET tasten.</p>	DISPLAY	BEMÆRKNING	241 ver.241LCDJP03	Betyder sv version 03
DISPLAY	BEMÆRKNING				
241 ver.241LCDJP03	Betyder sv version 03				
STOP 	<p>Ved tryk på denne tast under drift, stopper maskinen (dioden lyser).</p> <table border="1" data-bbox="518 1759 1321 1870"> <thead> <tr> <th>DISPLAY</th> <th>BEMÆRKNING</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>10:33:21 Ven</td> <td>Hvis maskinen er i stop, viser displayet dato og tid</td> </tr> </tbody> </table> <p>Hvis maskinen efterlades i stop med mix over minimumsniveau, vil beskeden (Why in stop??) begynde at blinke efter 30 sekunder og bipperen aktiveres, for at gøre operatøren opmærksom på at maskinen er i stop eller pause.</p>	DISPLAY	BEMÆRKNING	10:33:21 Ven	Hvis maskinen er i stop, viser displayet dato og tid
DISPLAY	BEMÆRKNING				
10:33:21 Ven	Hvis maskinen er i stop, viser displayet dato og tid				


TASTER	FUNKTIONSBESKRIVELSE																																		
START 	<p>Tryk på START tasten for at starte produktion (dioden tænder). Motor og kompressor styres automatisk af HARD-O-TRONIC systemet.</p> <p>Ved tryk på tasten i STOP mode, viser displayet følgende:</p> <table border="1" data-bbox="451 499 1412 1529"> <thead> <tr> <th></th> <th>DISPLAY</th> <th>BEMÆRKNING</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>1 </td> <td>DO NOT SERVE ! TEV +19°C W -03</td> <td>Hvis iscremen ikke har den rigtige konsistens, viser displayet "SERVER IKKE". Den anden linje viser temperaturen i karret og de resterende dage til næste rengøring.</td> </tr> <tr> <td></td> <td>Ready ! TEV +19°C W -03</td> <td>Når iscremen har nået den rigtige konsistens viser displayet "KLAR". Den anden linje viser temperaturen i karret og de resterende dage til næste rengøring.</td> </tr> <tr> <td></td> <td>DO NOT SERVE ! Beater overload</td> <td>Ved ALARM indikeres denne på anden linje på displayet.</td> </tr> <tr> <td>2 </td> <td>Hopper Δ +14°C Cylinder Δ +13°C</td> <td>Ved et nyt tryk på START viser displayet temperaturen i kar og cylinder</td> </tr> <tr> <td>3 </td> <td>Set=100 Hot=085</td> <td>Ved endnu et tryk på START viser displayet aktuel konsistens og indstillet.</td> </tr> <tr> <td>4 </td> <td>Daily cones 1543</td> <td>Ved et nyt tryk på START viser displayet antal producerede is på dagen.</td> </tr> <tr> <td>5 </td> <td>Total cones 123456789</td> <td>Ved et nyt tryk på START viser displayet det totale antal producerede is.</td> </tr> <tr> <td>6 </td> <td>TEV=+10 TGV=-22 TEC=+13 TE1=-12</td> <td>Ved et nyt tryk på START viser displayet temperaturen i kar og cylinder, samt andre data.</td> </tr> <tr> <td>7 </td> <td>HOT MC 003 SET HOT MC 105</td> <td>Ved et nyt tryk på START viser displayet aktuel kompressor værdi (kun forindstillede maskiner) og indstillet værdi.</td> </tr> <tr> <td>8 </td> <td>DF Total: 00005</td> <td>Ved et nyt tryk på START viser displayet antal tørfyldninger som maskinen har udført.</td> </tr> </tbody> </table> <p>Ved et nyt tryk på START skiftes der tilbage til startbilledet.</p>			DISPLAY	BEMÆRKNING	1 	DO NOT SERVE ! TEV +19°C W -03	Hvis iscremen ikke har den rigtige konsistens, viser displayet "SERVER IKKE". Den anden linje viser temperaturen i karret og de resterende dage til næste rengøring.		Ready ! TEV +19°C W -03	Når iscremen har nået den rigtige konsistens viser displayet "KLAR". Den anden linje viser temperaturen i karret og de resterende dage til næste rengøring.		DO NOT SERVE ! Beater overload	Ved ALARM indikeres denne på anden linje på displayet.	2 	Hopper Δ +14°C Cylinder Δ +13°C	Ved et nyt tryk på START viser displayet temperaturen i kar og cylinder	3 	Set=100 Hot=085	Ved endnu et tryk på START viser displayet aktuel konsistens og indstillet.	4 	Daily cones 1543	Ved et nyt tryk på START viser displayet antal producerede is på dagen.	5 	Total cones 123456789	Ved et nyt tryk på START viser displayet det totale antal producerede is.	6 	TEV=+10 TGV=-22 TEC=+13 TE1=-12	Ved et nyt tryk på START viser displayet temperaturen i kar og cylinder, samt andre data.	7 	HOT MC 003 SET HOT MC 105	Ved et nyt tryk på START viser displayet aktuel kompressor værdi (kun forindstillede maskiner) og indstillet værdi.	8 	DF Total: 00005	Ved et nyt tryk på START viser displayet antal tørfyldninger som maskinen har udført.
	DISPLAY	BEMÆRKNING																																	
1 	DO NOT SERVE ! TEV +19°C W -03	Hvis iscremen ikke har den rigtige konsistens, viser displayet "SERVER IKKE". Den anden linje viser temperaturen i karret og de resterende dage til næste rengøring.																																	
	Ready ! TEV +19°C W -03	Når iscremen har nået den rigtige konsistens viser displayet "KLAR". Den anden linje viser temperaturen i karret og de resterende dage til næste rengøring.																																	
	DO NOT SERVE ! Beater overload	Ved ALARM indikeres denne på anden linje på displayet.																																	
2 	Hopper Δ +14°C Cylinder Δ +13°C	Ved et nyt tryk på START viser displayet temperaturen i kar og cylinder																																	
3 	Set=100 Hot=085	Ved endnu et tryk på START viser displayet aktuel konsistens og indstillet.																																	
4 	Daily cones 1543	Ved et nyt tryk på START viser displayet antal producerede is på dagen.																																	
5 	Total cones 123456789	Ved et nyt tryk på START viser displayet det totale antal producerede is.																																	
6 	TEV=+10 TGV=-22 TEC=+13 TE1=-12	Ved et nyt tryk på START viser displayet temperaturen i kar og cylinder, samt andre data.																																	
7 	HOT MC 003 SET HOT MC 105	Ved et nyt tryk på START viser displayet aktuel kompressor værdi (kun forindstillede maskiner) og indstillet værdi.																																	
8 	DF Total: 00005	Ved et nyt tryk på START viser displayet antal tørfyldninger som maskinen har udført.																																	



PISKNING

Ved tryk på denne tast fra STOP, aktiveres pisker og pumpe i 30 sekunder, hvorefter maskinen automatisk skifter tilbage til stop mode, for at undgå slid på cylinderen. Ved tryk på tasten "Piskning" viser displayet:

	DISPLAY	BEMÆRKNING
1	 HOT=058 TEC+14 Beat + Pump ON	Tryk en gang for at starte pisker og pumpe.
2	 HOT=058 TEC+14 Pump ON	Ved et nyt tryk på tasten, stoppes piskeren, men ikke pumpen.
3	 HOT=058 TEC+14 Beater ON	Ved endnu et tryk på tasten, stoppes pumpen, mens piskeren genstartes.

TASTER	FUNKTIONSBESKRIVELSE									
TASTATURLÅS 	<p>For at rengøres tastaturet med en ren klud, anbefales det at låse tastaturet på følgende måde:</p> <p>Tryk på låsetasten i 3 sekunder, for at låse tastaturet. Dioden blinker og indikerer at tastaturet er låst. Nu kan tastaturet rengøres uden at aktivere nogle funktioner. Tryk på tasten i 3 sekunder for at låse tastaturet op igen.</p>									
PASTEURISERING (kun for vers. SP) 	<p>Pasteuriseringsfunktionen kan kun aktiveres hvis niveauet for mix i karret er over medium.</p> <p>Mix i både kar og cylinder varmes op til 65°C hvor det holdes i 30 minutter og derefter afkøles til opbevaringstemperatur.</p> <p>Når proceduren er afsluttet viser displayet ”-Pasteurisering slut” sammen dato og tid for pasteuriseringen og kvitterer herved for gennemførelsen.</p> <p>Pasteurisering udføres automatisk hver dag kl. 02.00 (hvis dette er indkodet under ”start pasteurisering”).</p> <p>Maskinen starter automatisk Pasteurisering hvis den står i produktion.</p> <p>For at starte en manuel pasteurisering, holdes tasten aktiveret i 5 sekunder.</p> <p>Hvis pasteurisering ikke fuldføres, kan maskinen ikke starte produktion.</p>									
HÆV 	<p>Denne tast bruges til at hæve den viste værdi under brugerprogrammering.</p>									
KØLESKAB 	<p>Ved tryk på denne tast, holder maskinen mixen i både karret og cylinderen, ved en temperatur på +4°C. Displayet viser:</p> <table border="1" data-bbox="448 1227 1406 1466"> <thead> <tr> <th></th> <th>DISPLAY</th> <th>BEMÆRKNING</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>1 </td> <td>Hopper ↓ +15°C Cylinder ↓ +20°C</td> <td>Ved et tryk på tasten viser displayet temperaturen i kar og cylinder.</td> </tr> <tr> <td>2 </td> <td>TEV=+10 TGV=-22 TEC=+13 TE1=-12</td> <td>Ved et nyt tryk på tasten viser displayet temperatur i kar og cylinder, samt andre data.</td> </tr> </tbody> </table>		DISPLAY	BEMÆRKNING	1 	Hopper ↓ +15°C Cylinder ↓ +20°C	Ved et tryk på tasten viser displayet temperaturen i kar og cylinder.	2 	TEV=+10 TGV=-22 TEC=+13 TE1=-12	Ved et nyt tryk på tasten viser displayet temperatur i kar og cylinder, samt andre data.
	DISPLAY	BEMÆRKNING								
1 	Hopper ↓ +15°C Cylinder ↓ +20°C	Ved et tryk på tasten viser displayet temperaturen i kar og cylinder.								
2 	TEV=+10 TGV=-22 TEC=+13 TE1=-12	Ved et nyt tryk på tasten viser displayet temperatur i kar og cylinder, samt andre data.								
SÆNK 	<p>Denne tast bruges til at sænke den viste værdi under brugerprogrammering.</p>									
RESET 	<p>Denne tast bruges til at afstille viste alarmbeskeder.</p>									
NIVEAU 	<p>Karret har to sensorer for mix niveau: MEDIUM niveau og LAVT niveau.</p> <p>Når niveauindikatoren blinker, er niveauet under medium.</p> <p>Når niveauet falder under medium aktiveres en bipper og displayet viser ”Add Mix”.</p> <p>Når niveauindikatoren lyser konstant er niveauet under lavt niveau.</p> <p>Displayet viser ”Mix Out” og det antal is der kan produceres før maskinen skifter til pause mode.</p>									

TASTER	FUNKTIONSBESKRIVELSE												
<p>TØRFYLDNING</p> 	<p>Tørfyldning (DF) kan kun udføres i produktionsmode, med mix under lav eller medium niveau.</p> <p>Produktion med under medium og lav niveau dækket.</p> <p>Fase 1</p> <p>Displayet viser:</p> <table border="1" data-bbox="446 483 1431 594"> <thead> <tr> <th data-bbox="446 483 716 525">DISPLAY</th> <th data-bbox="716 483 1431 525">BEMÆRKNING</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td data-bbox="446 525 716 594">Add mix</td> <td data-bbox="716 525 1431 594">Et akustisk signal aktiveres. Hæld mix i karret.</td> </tr> </tbody> </table> <p>Tryk på DF tasten. Hæv og sænk tasterne tænder og displayet viser:</p> <table border="1" data-bbox="446 657 1431 857"> <thead> <tr> <th data-bbox="446 657 716 699">DISPLAY</th> <th data-bbox="716 657 1431 699">BEMÆRKNING</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td data-bbox="446 699 716 857">Liters 00.10</td> <td data-bbox="716 699 1431 857">Vandmængden kan justeres i trin på 0,05 liter, ved at trykke på hæv og sænk tasten, indenfor 5 sek. efter at DF tasten er aktiveret. Hvis der ikke trykkes på nogen taster indenfor 10 sek. skifter displayet til foregående billede.</td> </tr> </tbody> </table> <p>FASE 2</p> <p>Kvitter vandmængden via DF tasten.</p> <p>FASE 3</p> <p>Vandforsyning etableres 2 sek. efter at der er trykket på DF tasten. Operationen kan afbrydes når som helst (se tørfyldning pause).</p> <p>FASE 4</p> <p>Første mix fase:</p> <p>Hurtig piskning i karret aktiveres i den indstillede tid. Displayet viser:</p> <p>Operationen kan afbrydes når som helst (se tørfyldning pause).</p> <table border="1" data-bbox="446 1436 1431 1547"> <thead> <tr> <th data-bbox="446 1436 716 1478">DISPLAY</th> <th data-bbox="716 1436 1431 1478">BEMÆRKNING</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td data-bbox="446 1478 716 1547">Dry Filling Wait 2:59</td> <td data-bbox="716 1478 1431 1547">Anden linje viser timeren tælle ned.</td> </tr> </tbody> </table> <p>Operationen kan afbrydes når som helst (se tørfyldning pause).</p> <p>FASE 5</p> <p>Anden mix fase:</p> <p>Produktion aktiveres igen. Hurtig piskning i karret er aktiv i den indstillede tid.</p> <p>Displayet skifter tilbage til standard produktions display. Operationen kan afbrydes når som helst (se tørfyldning pause).</p> <p>FASE 6</p> <p>Ved afslutning af mixing stopper hurtig piskning i karret og DF betragtes som afsluttet. Maskinen skifter til standard produktion.</p>	DISPLAY	BEMÆRKNING	Add mix	Et akustisk signal aktiveres. Hæld mix i karret.	DISPLAY	BEMÆRKNING	Liters 00.10	Vandmængden kan justeres i trin på 0,05 liter, ved at trykke på hæv og sænk tasten, indenfor 5 sek. efter at DF tasten er aktiveret. Hvis der ikke trykkes på nogen taster indenfor 10 sek. skifter displayet til foregående billede.	DISPLAY	BEMÆRKNING	Dry Filling Wait 2:59	Anden linje viser timeren tælle ned.
DISPLAY	BEMÆRKNING												
Add mix	Et akustisk signal aktiveres. Hæld mix i karret.												
DISPLAY	BEMÆRKNING												
Liters 00.10	Vandmængden kan justeres i trin på 0,05 liter, ved at trykke på hæv og sænk tasten, indenfor 5 sek. efter at DF tasten er aktiveret. Hvis der ikke trykkes på nogen taster indenfor 10 sek. skifter displayet til foregående billede.												
DISPLAY	BEMÆRKNING												
Dry Filling Wait 2:59	Anden linje viser timeren tælle ned.												

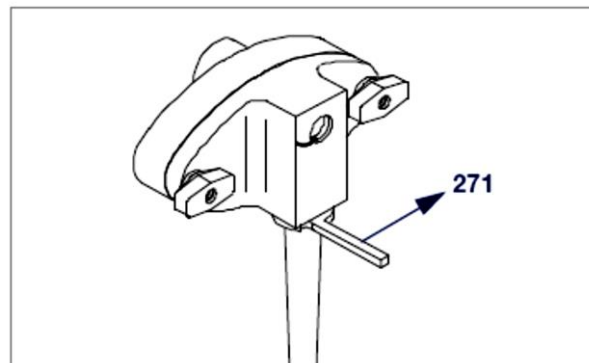
TASTER	FUNKTIONSBESKRIVELSE												
<p>TØRFYLDNING</p> 	<p>Produktion med mix under lavt niveau Displayet viser:</p> <table border="1" data-bbox="448 369 1428 478"> <thead> <tr> <th data-bbox="448 369 716 409">DISPLAY</th> <th data-bbox="716 369 1428 409">BEMÆRKNING</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td data-bbox="448 409 716 478">Perform Dry Filling</td> <td data-bbox="716 409 1428 478">Et akustisk signal aktiveres.</td> </tr> </tbody> </table> <p>Tørfyldningsfaserne er de samme som beskrevet forud, men med følgende forskelle: Produktion er aldrig mulig og ved afslutning af DF procedure stopper maskinen automatisk. Mængden kan justeres i trin på 0,10 liter. Undr anden mix fase (fase 5) aktiveres produktion ikke og displayet viser:</p> <table border="1" data-bbox="448 692 1393 801"> <thead> <tr> <th data-bbox="448 692 716 732">DISPLAY</th> <th data-bbox="716 692 1393 732">BEMÆRKNING</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td data-bbox="448 732 716 801">Dry Filling Mix 7:59</td> <td data-bbox="716 732 1393 801">Et akustisk signal aktiveres.</td> </tr> </tbody> </table> <p>Under denne fase aktiveres et akustisk signal hvis medium niveau ikke er dækket.</p> <p>Tørfyldning pause Fra tørfyldning fase 3 er det muligt at blokere alle udtag ved at trykke på STOP tasten. På denne måde aktiveres en pause. Et akustisk signal aktiveres og displayet viser:</p> <table border="1" data-bbox="448 1041 1428 1287"> <thead> <tr> <th data-bbox="448 1041 716 1080">DISPLAY</th> <th data-bbox="716 1041 1428 1080">BEMÆRKNING</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td data-bbox="448 1080 716 1287">STOP (STOP) CONTINUE? (START)</td> <td data-bbox="716 1080 1428 1287">Ved tryk på stop stopper maskinen og DF proceduren afbrydes. Ved næste DF fortsætter tællere og timere fra foregående indstilling. Ved tryk på START vil maskinen fortsætte præcist fra hvor den blev stoppet (litertæller og timer genstarter).</td> </tr> </tbody> </table>	DISPLAY	BEMÆRKNING	Perform Dry Filling	Et akustisk signal aktiveres.	DISPLAY	BEMÆRKNING	Dry Filling Mix 7:59	Et akustisk signal aktiveres.	DISPLAY	BEMÆRKNING	STOP (STOP) CONTINUE? (START)	Ved tryk på stop stopper maskinen og DF proceduren afbrydes. Ved næste DF fortsætter tællere og timere fra foregående indstilling. Ved tryk på START vil maskinen fortsætte præcist fra hvor den blev stoppet (litertæller og timer genstarter).
DISPLAY	BEMÆRKNING												
Perform Dry Filling	Et akustisk signal aktiveres.												
DISPLAY	BEMÆRKNING												
Dry Filling Mix 7:59	Et akustisk signal aktiveres.												
DISPLAY	BEMÆRKNING												
STOP (STOP) CONTINUE? (START)	Ved tryk på stop stopper maskinen og DF proceduren afbrydes. Ved næste DF fortsætter tællere og timere fra foregående indstilling. Ved tryk på START vil maskinen fortsætte præcist fra hvor den blev stoppet (litertæller og timer genstarter).												
<p>VANDTILFØRSEL</p> 	<p>Vandtilførsel aktiveres ved at holde tasten inde i 3 sekunder.</p> <p>Displayet viser en timer som tæller ned fra 60 sekunder. Når tiden udløber stopper vandtilførslen.</p> <p>Tilførslen kan stoppes når som helst via stop tasten.</p>												

3.4 Pumpefødt maskine "R" pumpe

Pumpen tillader at forholdet mellem luft og mix som tilføres frysecylindrene justeres, så den, indenfor visse grænser, tillader regulering af overløb, i forhold til den anvendte mix.

Flyt grebet (pos 271) ind på midten. Hvis isen er for tung og våd efter aftapning af adskillige is, flyttes grebet et hak ad gangen til højre. Hvis isen derimod har luftbobler, flyttes grebet et hak ad gangen til venstre.

Fig. 6

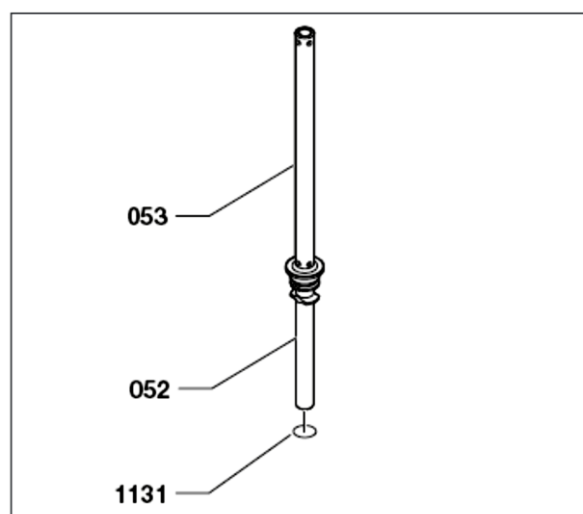


3.5 Tyngdekraftsfødte maskiner - føderør

Hvordan man opnår og fastholder en kvalitetsydelse

- Fasthold et højt mix niveau i karret (mindst halv fuldt). Mix temperatur i karret er +4°C både under produktion og pause.
- I løbet af dagen skal mixen omrøres periodisk med en plast spatel for at undgå at den skiller, især hvis der ikke er aftappet produkt i længere tid og maskinen har været i pause mode.
- Der skal bruges en flydende mix uden partikler. En meget tyk mix med store partikler kan blokere åbningen i føderøret og derved forhindre at der kommer mix ind i cylinderen.
- Hold glideren (52) på føderøret i en position der gør det muligt at opnå et konstant og blødt flow fra karret til cylinderen. Ved at dreje glideren til hullet med den lille diameter reduceres mængden af mix til karret, og omvendt.
- Indstil føderøret således at indløbshullet er vendt mod midten af karret.
- Overskrid aldrig produktionskapaciteten, angivet i punkt 1.2.2 og aftap altid vafler og bægge på den mest regelmæssige måde.

Fig. 7



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 produktet, skal desinficeres. Se afsnit 5 i manualen.



BEMÆRK

Rengøring og desinfektion skal udføres rutinemæssigt og meget omhyggeligt, for at sikre produktionskvaliteten, i overensstemmelse med gældende hygiejneforskrifter og regler.

3.7 Idriftsætning

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

Fjern trykrøret fra karret og sæt den ned i en rengørings/desinfektions-opløsning i den tid som kemifabrikanten anbefaler.

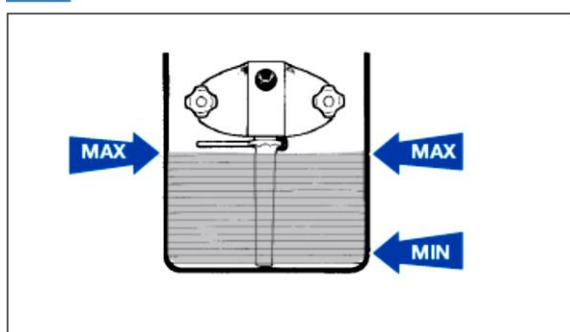
3.7.1 Starte maskine med pumpe

Fjern trykrøret fra karret og sæt den ned i en rengørings/desinfektions-opløsning i den tid som kemifabrikanten anbefaler.

Fyldning af kar:

- Tag en pose mix fra køleskabet.
BEMÆRK: Påfyld en mix med en temperatur på +4-5°C.
- Med tappehåndtaget åbent, hæld mix i karret og lad det løbe ned i cylinderen. Mixen i karret må aldrig nå pumpen (se skitse), endvidere skal der tilføres mix, hver gang niveauet er 2 cm fra karrets bund.

Fig. 8

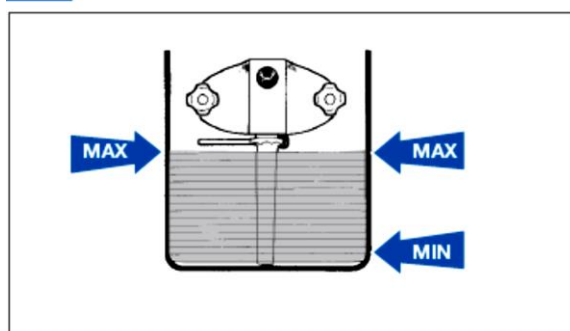


- Når en lille mængde af ren mix (ikke mix og rengøringsopløsning) løber fra aftapningshanen, luk da hanen.

Tilslutning af trykrør:

- Fortsæt med at hælde mix i, til cylinderen er fyldt (der skal være synlige bobler i karret under fyldning). Med rene, desinficerede hænder eller med engangshandsker, fjern trykrøret fra rengørings/desinfektionsopløsningen og monter det i bunden af karret.
- Forbind trykrøret til pumpen.
- Hæld mix i tanken til den er helt fuld. Mixen i karret må aldrig nå op til pumpen (se skitse), endvidere skal der tilføres mix hvis niveauet er nede på 2 cm over bunden af karret.

Fig. 9



- Læg låget på plads igen.
- Vælg produktionsmode.
- Efter få minutter vil det være muligt at producere is.

3.7.2 Tyngdekraftsmaskiner

Tag føderøret fra karret og sæt det ned i en rengørings/desinfektions-opløsning i den tid som kemifabrikanten anbefaler.

Fyldning af kar:

- Tag mix fra køleskabet.
BEMÆRK: Påfyld en mix med en temperatur på +4-5°C.
- Med tappehåndtaget åbent, hæld mix i karret og lad det løbe ned i cylinderen. Mixen i karret må aldrig overstige føderørets højde (se skitse), endvidere skal der tilføres mix, hver gang niveauet er 2 cm fra karrets bund.
- Når en lille mængde af ren mix (ikke mix og rengøringsopløsning) løber fra aftapningshanen, luk da hanen.

Tilslutning af føderør:

- Fortsæt med at hælde mix i, til cylinderen er fyldt (der skal være synlige bobler i karret under fyldning). Med rene, desinficerede hænder eller med engangshandsker, fjern føderøret fra rengørings/desinfektions-opløsningen og monter det i bunden af karret. Niveauet i karret må aldrig overstige føderørets højde (se skitse), endvidere skal der tilføres mix hvis niveauet er nede på 2 cm over bunden af karret.
- Læg låget på plads igen.
- Vælg produktionsmode.
- Efter få minutter er isen klar til aftapning.

3.8 Produktion

Tap softice uden at overstige den maksimale produktionshastighed (se tabel 1.2.2), hvis denne grænse ikke overskrides og der efterfyldes med frisk mix, vil den aldrig stoppe med at fungere, selv i travle perioder.

Udenfor åbningstider, holdes maskinen på PAUSE ved tryk på STOP tasten og STORAGE tasten. Dette vil også spare en hel del strøm, da kompressoren kun kører når det er nødvendigt, for at holde mixen på den korrekte temperatur. For at starte igen, tryk blot Produktionstasten og i løbet af få minutter er maskinen klar til aftapning.

3.9 Aftapning af is

For at aftappe is placeres der et bæger eller en vaffel under aftapningshanen og derefter trækkes hanen langsom ned.

Så snart produktet kommer ud, drejes bæger eller vaffel så der dannes et spiralformet mønster.

Når portionen har nået den ønskede størrelse, lukke aftapningshanen igen og bæger/vaffel trækkes hurtigt nedad, for at danne en spids.



BEMÆRK

Sensoren (920) skal holdes ren.

Fig. 10



3.10 Pasteurisering (kun version SP)

Når der lukkes ned til fyraften, tryk STOP og derefter PASTEURISERING For at pasteurisere mixen i karret og cylinderen, med mindre den er sat til automatisk. Ved automatisk pasteurisering efterlades maskinen i produktion eller køleskabs-funktion.

Ved tyngdekraftsfødte maskiner er det nødvendigt at placere fødenålen således at indløbshullet lukkes.

Dog er det nødvendigt at produktniveauet i karret er på mindst halvdelen af karrets kapacitet (medium niveau dækket).

Maskinen udfører varme og køle-cyklus automatisk og gemmer derefter produktet ved +4°C.

I tilfælde af spændingsudfald under pasteurisering, gentager maskinen automatisk cyklussen. Ved åbningstid er det vigtigt at kontrollere at maskinen har udført en pasteuriseringscyklus korrekt og at der ikke er nogen alarmer. Tryk STOP og herefter START, efter få minutter vil isen have den rigtige konsistens.

Ved længere spændingsudfald er det nødvendigt, før produktion, at kontrollere mixens temperatur i karret. Hvis denne er over 6°C, skal der udføres en pasteuriseringscyklus. Hvis udfaldet varer flere timer, skal maskinen rengøres og påfyldes ny mix.

3.11 Daglig rengøring - før og efter produktion

3.11.1 Daglig rengøring efter brug

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

Afmontering og rengøring af komponenter:

- Fjern låget på karret, vask, desinficer og skyl det i en egnet beholder.
- Rengør den udvendige side af karret med en ren, desinficeret klud.

- Monter låget på karret igen, efter rengøring og desinfektion.

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



BEMÆRK

Tilkald en autoriseret tekniker hvis der lækker mix fra drypbakkerne.

- Monter drypbakkerne på maskinen igen.

Fig. 13

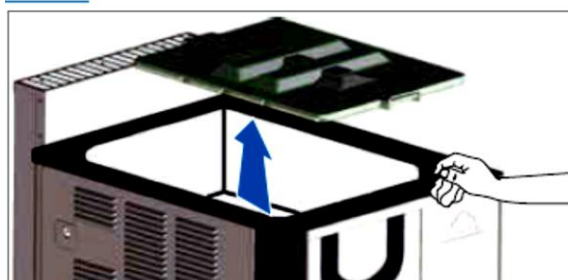


Fig. 14

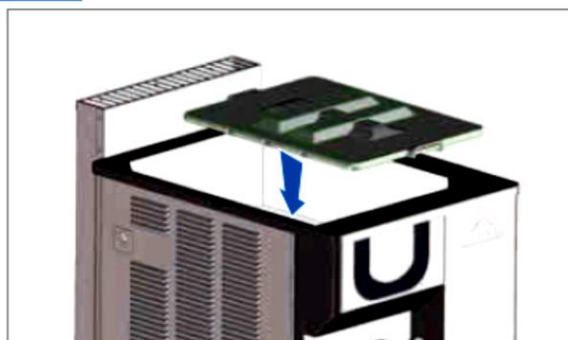
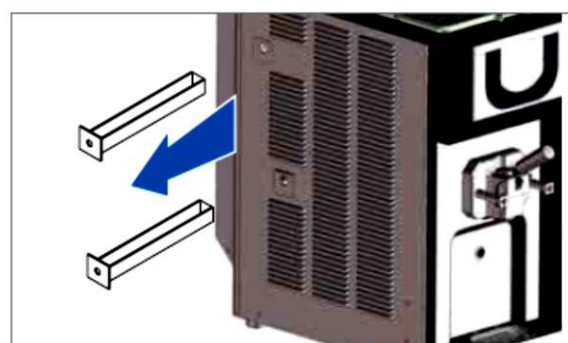
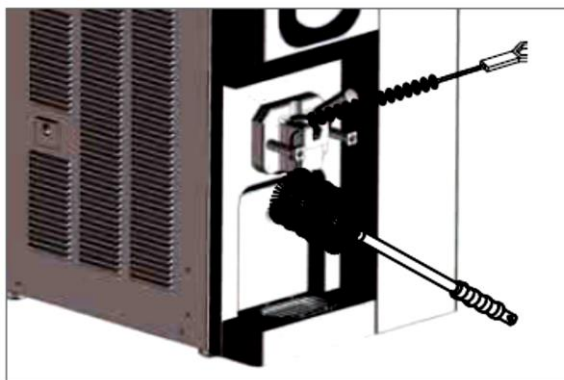


Fig. 15



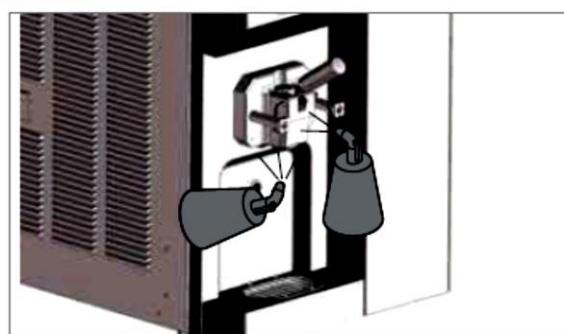
- Fyld en spand med rengørings/desinfektions-opløsning. Dyp den medfølgende børste i opløsningen og rengør området omkring aftapningshanen adskillige gange.

Fig. 19



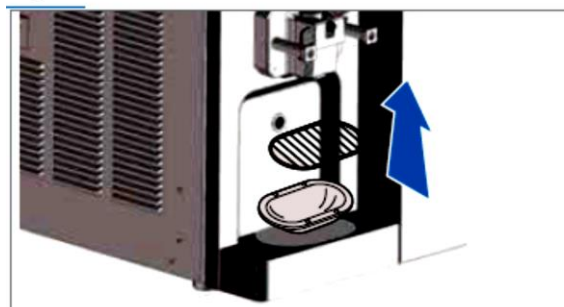
- Spray opløsningen på området omkring hanen, selve hanen, især stempelområdet.

Fig. 20



- Med en ren desinficeret klud rengøres området omkring og under hanen, samt andre områder der udsættes for stænk, husk at fjerne alle rester af produkt og rengøringsopløsning.

Fig. 22



Klargøre maskinen til natlig pasteuriseringscyklus (Version "SP")

- For tyngdekraftsfødte maskiner, åbn låget, placer føderøret således at indtagshullet og dermed røret, lukkes.
- Tilføj mix efter behov. Niveauindikatoren (dioden) skal være slukket. Mix niveauet i karret må aldrig nå pumpen.
- Kontroller at maskinen er sat i produktionsmode (den tilhørende diode lyser):



Advarsel

Hvis mix niveau i karret er under medium, starter pasteuriseringscyklussen ikke.

Pasteuriseringscyklussen er automatisk og gennemføres over natten, på den indstillede tid.

3.11.2 Daglig rengøring før brug

For version SP skal det, før daglig drift, kontrolleres at displayet viser beskeden "END". Denne besked angiver at pasteurisering er afsluttet og udført korrekt.



ADVARSEL

Hvis pasteurisering ikke er udført korrekt, vises der en alarm. **THE MIX WAS NOT PASTEURIZED CORRECTLY.** Tilkald en servicetekniker om nødvendigt. Efter reset af alarmen vælges produktion, for at genstarte pasteuriseringscyklussen.

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

Afmontering og rengøring af låg:

- Fjern låget på karret, vask, desinficer og skyl det i en egnet beholder.
- Rengør den udvendige side af karret med en ren, desinficeret klud.

Fig. 13

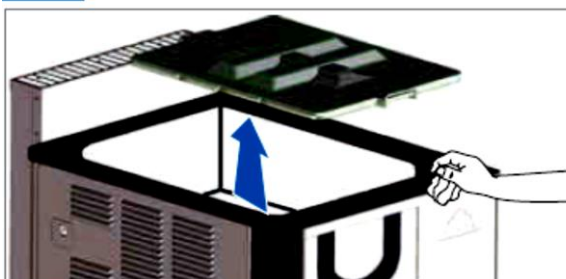
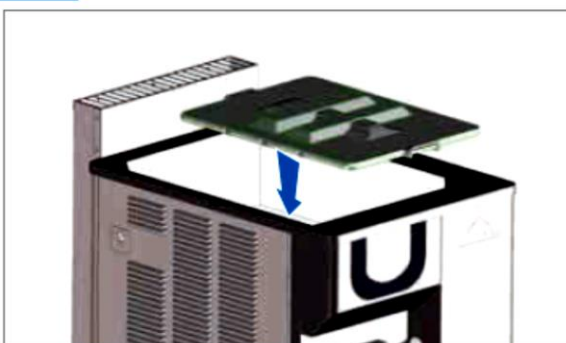


Fig. 14



- Monter låget på karret igen, efter rengøring og desinfektion.

Fig. 19

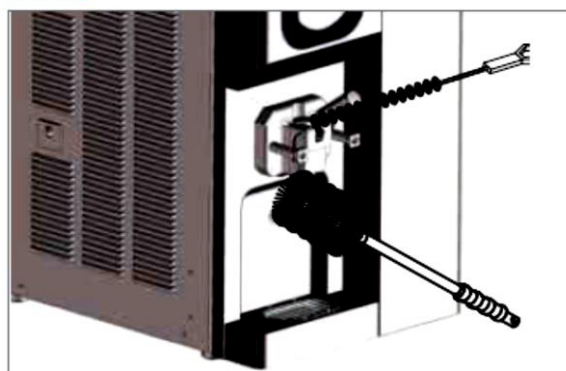


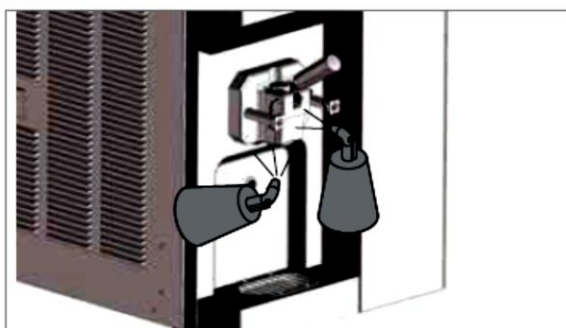
Fig. 20

Rengøring af aftapningsområde

- Fyld en spand med rengørings/desinfektionsopløsning. Dyp den medfølgende børste i opløsningen og rengør området omkring aftapningshanen adskillige gange.

- Spray rengøringsopløsningen på aftapningsområdet og selve hanen.
- Rengør aftapningsområdet og maskinens front, med en ren, desinficeret klud. Fjern omhyggeligt al fugt, produktrester og rengøringsopløsning.


- Hvis maskinen er i pause mode, tryk STOP og derefter START for at starte produktion.



3.12 Brugerprogrammering

For at få adgang til brugerprogrammering, tryk på STOP og PAUSE tasterne samtidigt, indtil beskeden "MANAGER MENU" vises, slip nu tasterne.

Nu viser displayet det første bruger programmeringstrin.

	DISPLAY	BEMÆRKNING
	Hours Step U01 10	Første linje viser beskrivelsen og anden linje viser trin nummer og værdien.

Tryk HÆV eller SÆNK for at ændre værdien.

Tryk stop for at gå til næste step.

Nedenfor vises en liste over parametre der kan ændres fra "Bruger programmering".

TRIN	DISPLAY	MIN	MAX	STANDARD
U01	Hour	00	23	
U02	Minutes	00	59	
U03	Day of the week	Sun	Sat	
U04	Day of the month	01	31	
U05	Month	Jan	Dec	
U06	Year	2000	2099	
U07	Language	Eng	Eng	Eng
U08	Prod. start time	00	23+no	08
U09	Pas./Stor. start time	00	23+no	02
U10	Lev. beep enable	No	Yes	Yes
U12	Hopper Extra Beat	No	Yes	No
U16	HOT 1	000	120	100

U01-U06

Dato og tid

U07 Sprog

Indstilling af displaysprog

U08 Start produktion

Indstilling af starttidspunkt for automatisk start af aftapning. Ved indstilling på NO er funktionen deaktiveret.

U09 Start tid Pas-Con

Indstilling af tid for automatisk pasteurisering/pause. Ved NO er funktionen deaktiveret.

U10 Lev. Beep Enable

Ved YES bipper maskinen pulserende hvis mixen er under medium niveau.

U12 Hopper Extra Beat

Yes = Pisker aktiveres periodisk under produktion og pause.

U16 HOT 1

Ved at øge denne værdi, øges isens hårdhed og piskermotorens strømforbrug også.

For at forlade programmering, undlad at trykke på nogen taster i 30 sekunder eller tryk PRODUKTION eller RENGØRING.

Maskinen skifter nu til STOP.

4. SIKKERHEDSANORDNINGER

4.1 Alarmer

Maskinen indikerer eventuelle alarmer ved en besked på displayet og en blinkende besked. Hvis en alarm udløses og derefter afstilles, vises alarmerne stadig på displayet, uden blink.

Alarmbeskedene afstilles ved tryk på Pause/Reset 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
Add Mix	Beskedene vises når mixen er under medium og der skal tilføres mere mix. Bipperen aktiveres (hvis denne er indstillet under brugerprogrammering).
Mix Out	Displayet indikerer Mix Out når mixen er under lavt niveau. Når niveauet er under lavt niveau og der er aftappet det indstillede antal vafles, vises ikke blot Mix Out, men maskinen skifter også til Pause.
Safety Therm.Cyl. (TESC)	Cylinder sikkerhedstermostat udløst. Maskinen stopper. Kontakt service. Tekniker kan være nødvendig.
Safety Therm. Hop (TESV)	Sikkerhedstermostat i kar udløst. Maskinen stopper. Kontakt service. Tekniker kan være nødvendig.
Overload Beater (PTMA)	Termosikring på piskermotor udløst. Maskinen stopper. Kontakt service. Tekniker kan være nødvendig.
Pressure Switch (PR)	Trykafbryder udløst. Maskinen stopper: - efter antal indstillede afbrydelser indenfor 1 time. - hvis trykafbryderen forbliver afbrudt i 2 sammenhængende minutter. Hvis maskinen var i Pasteurisering, skal dette program køres igen. Kontroller kølevandsflow, eller om luftveje er blokeret.
Overload Compres (PTMC)	Overbelastning kompressormotor. Maskinen stopper. Kontakt service. Tekniker kan være nødvendig.
Al. Hopper Probe (TEV)	Fejl på føler i kar. Da dette er en kritisk alarm stopper maskinen både i Pause og Produktions og Pasteuriserings-mode.
Al. Cyl. Probe (TEC)	Fejl på føler i cylinder. Dette er en kritisk alarm og maskinen går i STOP under Pause og Pasteurisering. Maskinen vil ikke fungere under produktion, da den styres via konsistensen. Tilkald tekniker.
Al. IceHop. Probe (TGV)	Fejl på fordamperføler i kar. Alarmerne stopper ikke maskinen. Tekniker er nødvendig
Spigot Opened (IMS)	Magnetkontakt.
Al. Evap Probe (TE1)	Cylinder fejl på føler alarm. Alarmerne stopper ikke maskinen. Pasteurisering afbrydes. Tekniker er nødvendig.
Power On	Spænding retur efter afbrydelse. Blackout kontrol under produktion. Beskeden logges under alle funktioner.

Ice Cylinder (ICE)	<p>Cylinderafrimning registreret af føler TE1.</p> <p>Denne alarm kan skyldes utilstrækkelig produktfødnings til cylinderen. Kontroller pumpens effektivitet.</p> <p>Hvis alarmen vises i Stop mode er det nødvendigt at kontrollere/udskifte den pågældende TE føler.</p>
Timeout Prd.	<p>Under produktion overvåges den tid som piskermotoren kører meget nøje. Hvis piskermotoren kører i over 6 minutter (timeout) uden at Hot nås, skifter maskinen til "Reached-HOT" med alarmen "Timeout Prd" i loggen.</p> <p>Efter udløsning 5 gange forsvinder alarmen ikke og maskinen skifter til Pause mode.</p> <p>Kontroller produktmængden i cylinder, pumpe og kølesystem. Kontakt service hvis fejl fortsætter.</p>
Belt Alarm (DELTA TGV-TEV)	<p>I pasteuriseringsmode, hvis TGV2 temperaturen overskrider TEV værdien, indstillet i step DELTA TGV-TEV "Belt Alarm" vises på displayet og maskinen bliver i varmemode.</p> <p>Kontroller drivrem og at omrører er placeret korrekt i karret.</p> <p>Alarmen afstilles ved tryk på Pause/Reset tasten.</p> <p>Advarsel: denne alarm er ikke aktiv hvis en af de to TEV eller TGV følere er afbrudt.</p>
W -n days Wash	<p>I produktionsmode vises "TEV +19°C W -n", dette betyder at der er n dage til maskinen skal rengøres.</p> <p>Når dette tidspunkt er nået, afbrydes produktion og maskinen kan ikke startes. Displayet viser Wash Today! Der kan kræves en tvungen vask hvis maskinen efterlades i stop i over 24 timer med mix over minimum niveau.</p> <p>Se UGENTLIG RENGØRING.</p>
Do Not Serve !	<p>Under produktion, hvis konsistensen bliver lavere end den indstillede værdi, vises beskeden "Do Not Serve". Hvis det prøves at aftappe vaffer, stopper alle enheder, indtil fotocellen ikke længere er aktiveret. Så snart den er udløst aktiveres både kompressormotor og piskermotor for at bringe produktet til den rigtige konsistens.</p>
Invert Phases!	<p>Ved trefasede maskiner indikerer denne besked at riset roterer den forkerte vej rundt og at der derfor skal ombyttes to faser på forsyningen.</p> <p>Alarmen afstilles ved at slukke og tænde forsyningsspændingen.</p> <p>Denne tilstand testes kun det første minut efter at spændingen er tilsluttet. Tekniker er nødvendig.</p>
Pasto Needed !	<p>Hvis maskinen stoppes i mere end 60 sekunder og minimumsniveau i karret er dækket, kontrolleres TEV temperaturen i karret. Hvis denne er lig eller over 15°C kræves der en pasteuriseringscyklus. I dette tilfælde vil maskinen automatisk starte en pasteuriseringscyklus, hvis der trykkes Produktion. Pasteurisering kan undgås ved at tømme og rengøre maskinen.</p> <p>Maskinen nulstilles efter rengøring.</p> <p>Under alle omstændigheder, hvis TEV er < 15°C, er alle funktioner tilladt, uden tidsbegrænsning.</p>
Why in STOP ?	<p>Hvis maskinen efterlades i Stop med produkt over lavt niveau, vises den blinkende besked "Why in STOP?" og bipperen aktiveres.</p> <p>Dette advarer brugeren om at vælge Produktion, Pasteurisering eller Pause.</p> <p>Beskeden slettes ved at skifte til Produktion, ved lavt niveau, eller ved tryk på Reset tasten.</p> <p>Den samme besked vises på displayet hvis der først skiftes til Produktion, Pause eller Pasteurisering.</p>

Hopper Temp Warm	Kar temperatur varm. Under produktion eller pause aktiveres en 4 timers timer. Hvis TEV holder sig over 5°C i mere end 4 sammenhængende timer eller efter genindkobling efter spændingsudfald hvis TEV>5°C, vises beskeden "Hopper Temp Warm", denne besked kan slettes ved tryk på pausetasten. Kun en advarsel.
Barrel Temp Warm	Cylinder temperatur varm. Under produktion eller pause aktiveres en 4 timers timer. Hvis TEC holder sig over 5°C i mere end 4 sammenhængende timer eller efter genindkobling efter spændingsudfald hvis TEC>5°C, vises beskeden "Barrel Temp Warm", denne besked kan slettes ved tryk på pausetasten. Kun en advarsel.
Hopper Temp High	Kar temperatur høj. Under produktion eller pause aktiveres en 1 times timer. Hvis TEV holder sig over 5°C i mere end 1 time eller efter genindkobling efter spændingsudfald hvis TEV>15°C, vises beskeden "Hopper Temp High", denne besked kan slettes ved tryk på pausetasten. Kun en advarsel.
Barrel Temp Warm	Cylinder temperatur høj. Under produktion eller pause aktiveres en 1 times timer. Hvis TEC holder sig over 5°C i mere end 1 time eller efter genindkobling efter spændingsudfald hvis TEC>15°C, vises beskeden "Barrel Temp High", denne besked kan slettes ved tryk på pausetasten. Kun en advarsel.
Alarm HOT MC Kun enfasede maskiner	Kun aktiv på enfasede maskiner. Hvis kompressorbelastningen er højere end den indstillede grænse (100), stoppes kompressoren i 5 sekunder og genstartes derefter 10 gange (kondensatoren startes under de sidste 5 forsøg mens kompressoren er stoppet) Hvis belastningen forbliver for høj, skiftes maskinen til stop og alarmeren "Alarm HOT MC" vises. Tilkald tekniker.

4.1.1 Blackout

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

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

Hvis maskinen var i Varm/Kold varmefase, vil maskinen fortsætte funktionen, når spændingen genetableres.

Hvis maskinen var i Produktion eller Pause mode (med pasteurisering indstillet), Pasteurisering køling eller køling i Varm/Kold cyklus, vil maskinen kontrollere TEV temperaturen og længden på afbrydelsen. Hvis denne tid er længere end den angivne tid i tabellen, vil maskinen starte en komplet pasteuriseringscyklus. Beskeden Power On gemmes i loggen.

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

5. DEMONTERING, RENGØRING OG MONTERING AF DELE I PRODUKTKONTAKT

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.

Smøremiddel til pumper og pakninger, SKAL være Carpigiani "Carpilube for Soft&Shake Machines". Brug ikke andre smøremidler, dette kan skade maskinen.

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.
- Brugen af rengørings/desinfektions-opløsninger optimerer vask og desinfektion idet det udelader to faser af proceduren (vask og skyl). Dette sparer tid og forenkler 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 produktkontakt 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 isrester 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, ved åbning og lukning af produktionen. Dette skal gøres meget omhyggeligt, for at sikre en produktionskvalitet som svarer til gældende hygiejneregler.

5.6 Fastlagt rengøring

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

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



BEMÆRK

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

5.6.1 Tømning af mix

- Placer en spand under aftapningshanen.
- Tryk på STOP tasten.
- Sænk tappehåndtaget og tap al produkt ud af cylinderen.
- Tryk på rengøringstasten.
- Når produktet der komme ud bliver flydende, tryk STOP og lad hanerne stå åbne.

- Fjern låget på karret.

Fig. 11

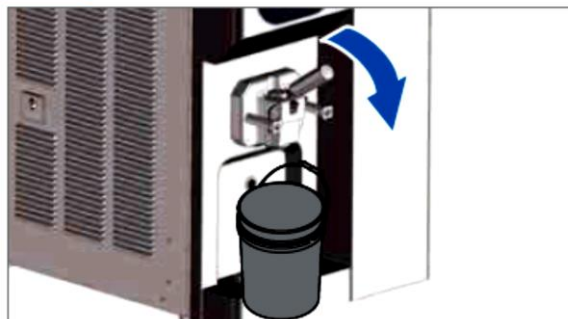
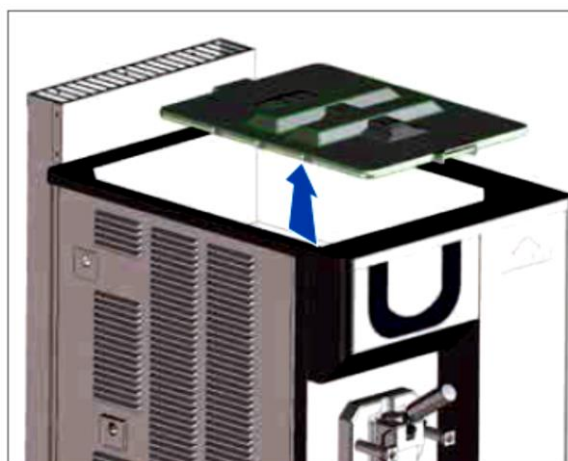
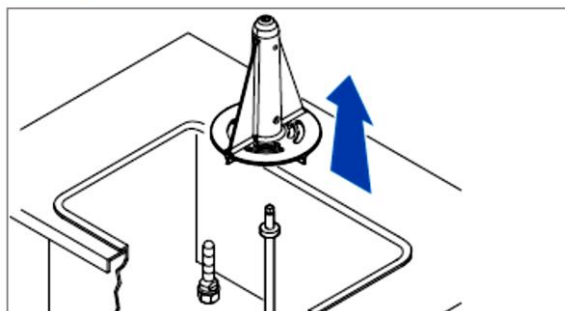


Fig. 12



- Fjern omrøreren fra karret.

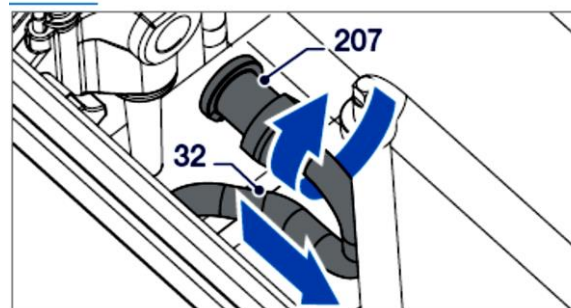
Fig. 13



Pumpefødte maskiner

- Drej forbindelsesrøret (207) til dets spalte er ud for tappen på pumpen. Træk det derefter ud fra pumpen.
- Fjern trykrøret (32) ved at dreje det 90° og trække det ud fra holderen i karret. Fortsæt med at aftappe det sidste mix, ved at åbne aftapningshanen.
- Fjern pumpen ved at dreje den 45° mod uret og trække den fremad.
- Fjern pumpeakselen (96) og tætningen (243), ved at skyde dem ud fra maskinens forside.

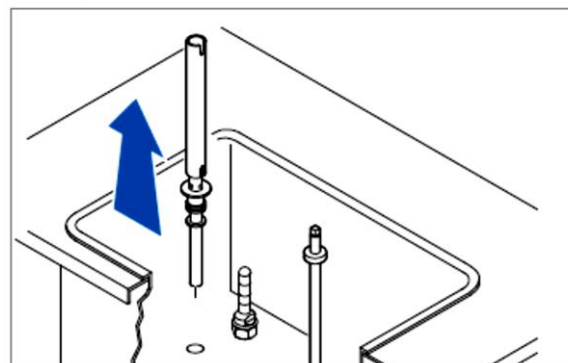
Fig. 14



Tyngdekraftsfødte maskiner

- Fjern føderøret fra karret.
- Vent til det flydende produkt er løbet helt ud og sæt så hanerne tilbage i lukket position.
- Hæld rent varmt vand i karret.

Fig. 15

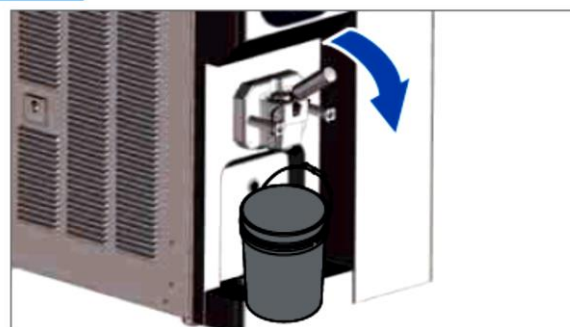


BEMÆRK

Fyld aldrig over max niveau, indikeret i karret

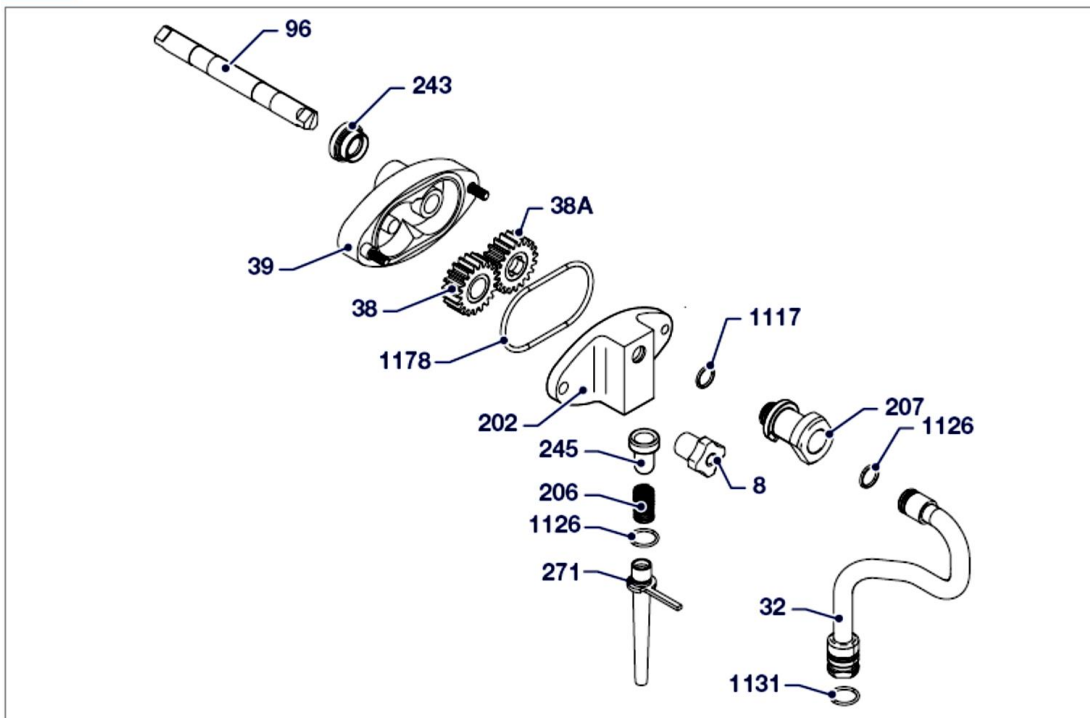
- Rengør kar, niveauføler, piskeraksler og alle åbninger med de medfølgende børster. Med en mindre børste rengøres anlægget til forbindelsesrøret i bunden af karret. Aftap vandet fra karret ved at åbne hanen flere gange, indtil der kommer rent vand ud.
- Gentag de to ovenstående operationer med en rengørings/desinfektions-opløsning.
- Placer en tom spand under tappehovedet, åbn hanen og lad vandet løbe ud.
- Skyl efter med varmt vand, indtil der løber helt rent vand ud.
- Vælg rengøringsfunktion og lad maskinen køre i ca. 10 sekunder.
- Tryk på STOP tasten og tap al vand af maskinen.

Fig. 16



5.6.2 Afmontering af pumpe

Fig. 17



8	Fingerskrue	207	Forbindelsesrør
32A	Trykrør	243	Pumpetætning
38	Tandhjul	245	Pumpeventil
38A	Tandhjul	271	Føderør
39	Pumpekrop	1117	O-ring
96	Pumpeaksel	1126	O-ring
202	Pumpedækslet	1131	O-ring
206	Fjeder	1178	O-ring

- Hold sugerøret (271) i lodret position og drej det indtil spalten passer med stiften på pumpen.
- Med en O-rings tang fjernes O-ringen (1131) fra sugerøret (271)
- Fjern fjederen (206) og pumpeventilen (245).
- Løsn de to fingerskruer (8) og fjern pumpedækslet (39).
- Med en O-rings tang fjernes O-ringen (1178).
- Fjern tandhjulene (38-38A).

Fig. 18

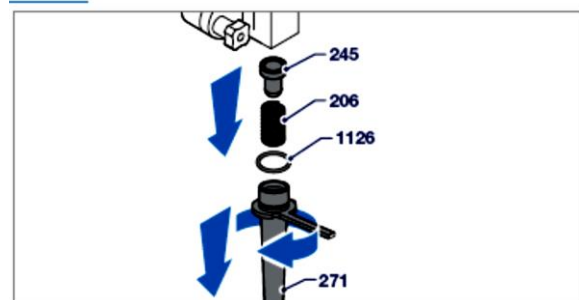
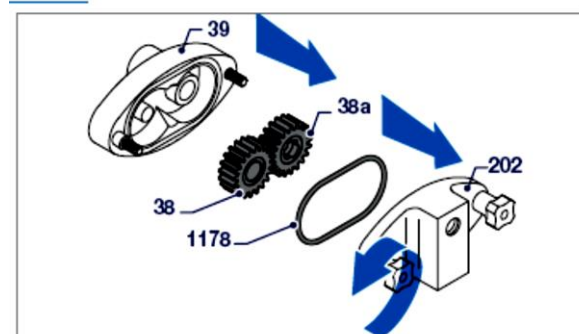
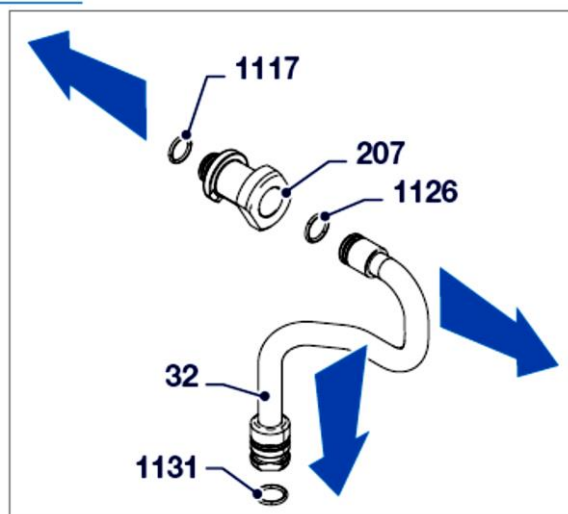


Fig. 19



- Fjern forbindelsesrøret (207) fra trykrøret (32).
- Fjern O-ringene (1126) og 1131) fra trykrøret (32A).

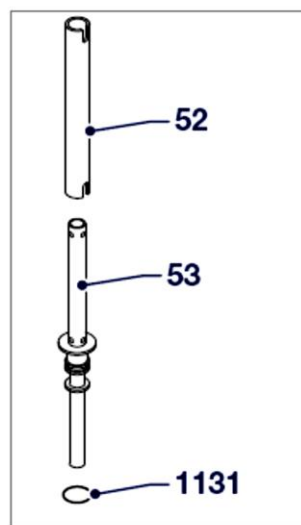
Fig. 20



5.6.3 Afmontering af føderør

- 52 Glider
- 53 Føderør
- 1131 O-ring

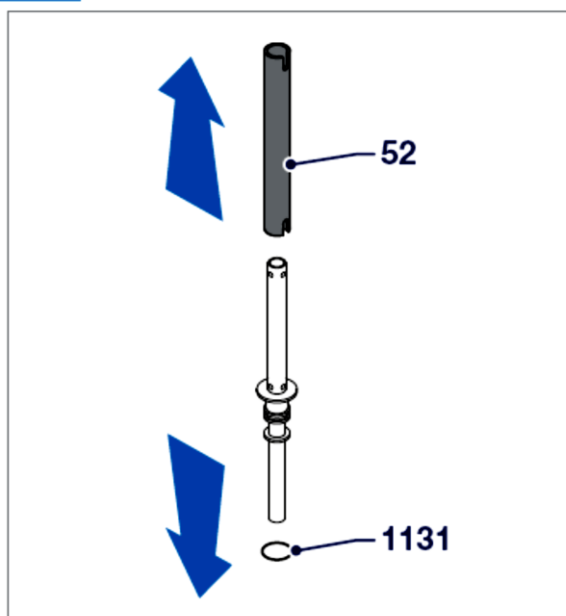
Fig. 21



Føderøret afmonteres på følgende måde:

- Fjern glideren (52).
- Fjern O-ring (1131) fra røret.

Fig. 22



5.6.4 Afmontering af tappehoved

5	Tappehåndtag
6	Stift
7	tappehoved
8	Fingerskruer
30	Stempel
1153	O-ring
1188	O-ring
1285	O-ring



BEMÆRK

Før tappehovedet afmonteres, skal det sikres at kar og cylinder er tomme og at maskinen er i stop mode.

- Løsn de to skruer (8) og fjern tappehovedet.
- Med en O-rings tang fjernes O-ringen (1285) fra stiften (6).
- Stiften (6) fjernes fra sædet for at frigøre håndtaget.

- Fjern stemplet (30), om nødvendigt bruges aftapningsgrebet.
- Med en O-rings tang fjernes:
 - O-ring (1153) på stemplet.
 - O-ring (1188) på tappehovedet.

Fig. 23

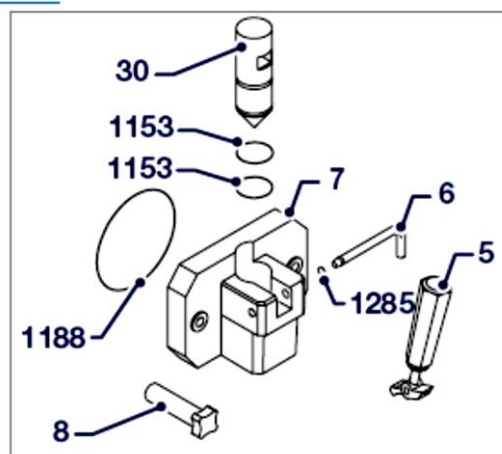


Fig. 24

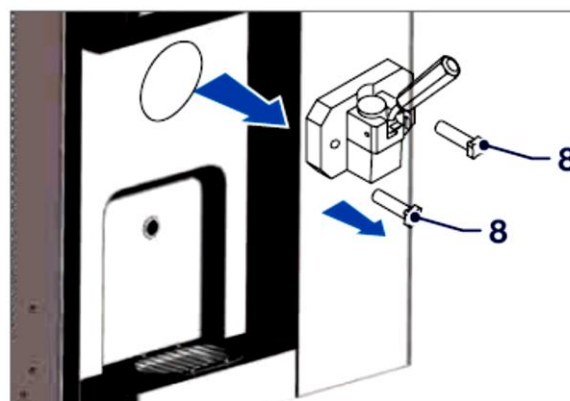
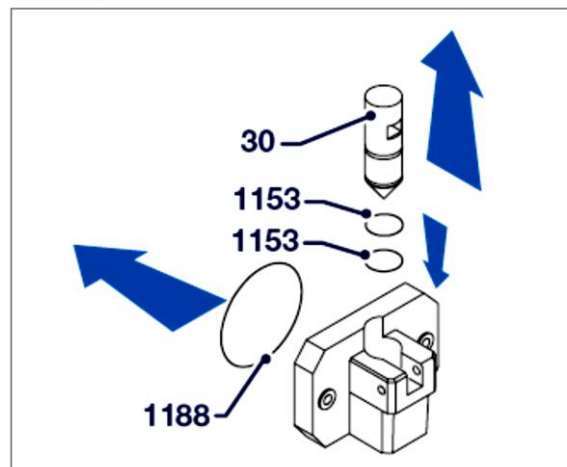
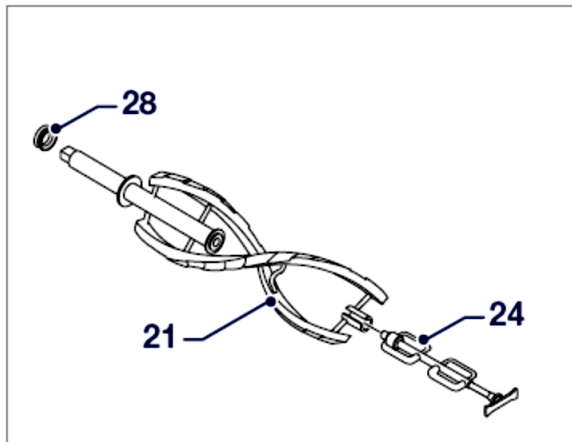


Fig. 26

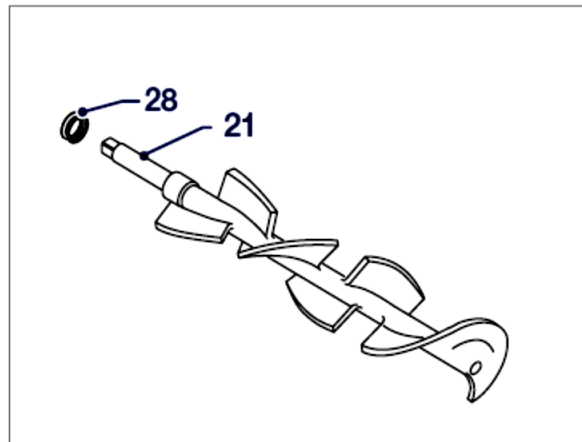


5.6.5 Afmontering af riset

Fig. 28



- 21 Ris
- 24 Holder
- 28 Tætning



- 21 Ris (kølet)
- 28 Tætning

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

Fig. 29

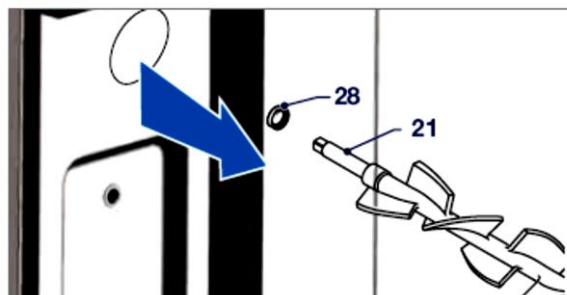


Fig. 30

- Skub tætningen (28) langs akslen og fjern denne



BEMÆRK

Denne tætning er meget vigtig for at forhindre utætheder på cylinderen. Sliddet skal kontrolleres med jævne mellemrum, ifølge vedligeholdelseskemaet (se 6.1) og skal altid smøres korrekt under rengøring.

- Skub holderen 24 af akslen.

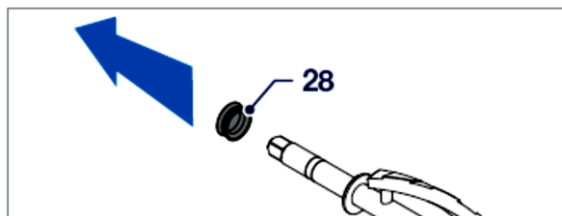
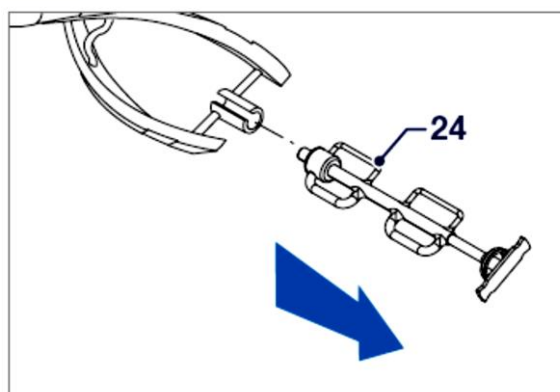


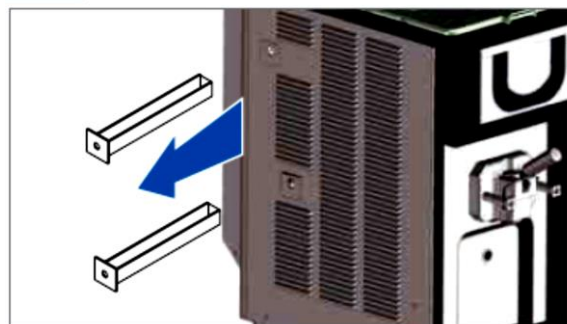
Fig. 31



5.6.6 Afmontering af drypbakker

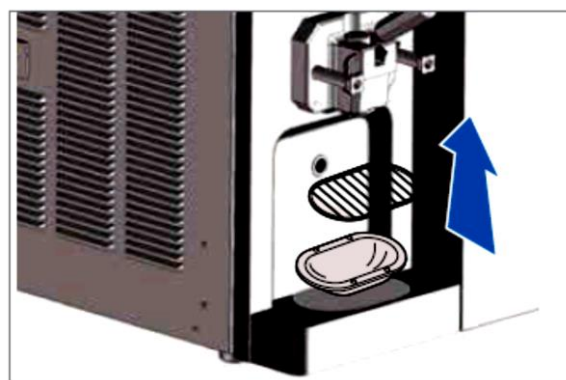
- Drypbakkerne tages ud i siden af maskinen.

Fig. 32



- Fjern drypbakken og det tilhørende dæksel.

Fig. 33



5.6.7 Rengøring og desinfektion af komponenter



BEMÆRK

For brug af rengørings- og desinfektions-opløsninger, skal anvisningerne produktetiketten følges.

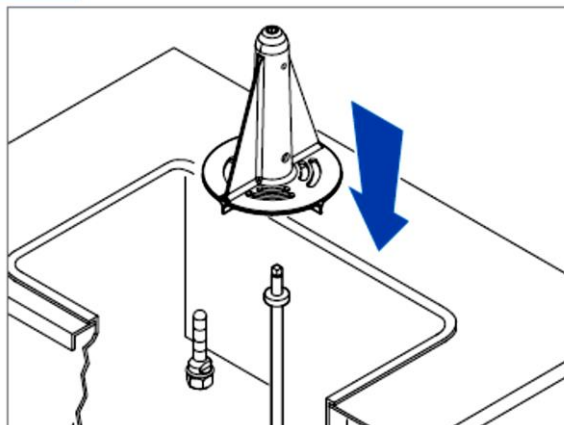
For at udføre de følgende operationer er det nødvendigt at have rene og desinficerede hænder eller at bære engangs handsker.

- Fyld en vask med en rengørings/desinfektions-opløsning, klargjort som beskrevet af fabrikanten.
- Brug de medfølgende børster til at børste alle komponenter og relevante huller (pumpe, sugerør, ventiler, tætninger o.l.) rene.
- Læg delene ned i opløsningen og efterlad dem der, som angivet af fabrikanten.
- Skyl alle dele omhyggeligt med rent drikkevand.
- Placer delene på en ren og desinficeret bakke til lufttørring.
- Dyp den store børste i opløsningen og rens cylinderen.
- Dyp en børste i opløsningen og rens anlægget for pumpe, føderør, trykrør i bunden af karret og væggene i karret.
- Spray cylinderbund og karvægge med opløsningen.
- Gentag de sidste tre operationer nogle få gange.

5.6.8 Montering af omrører

- Placer omrøreren (pos. 162) i sædet, kontroller at den er korrekt indgreb og balanceret.

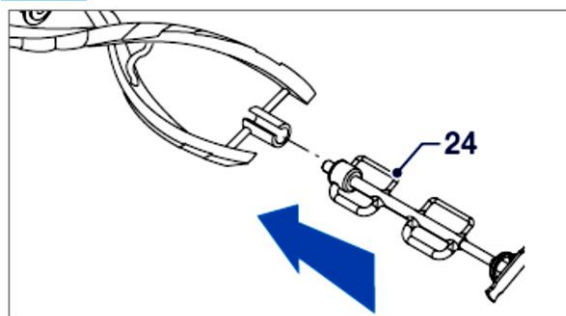
Fig. 34



5.6.9 Montering af riset

- Sæt holderen (24) ind i riset.

Fig. 35



- Smør den indvendige side af tætningen (28) og dens sæde på akslen. Monter tætningen på akslen.



BEMÆRK

Kontroller tætningen. Udskift denne ved slid eller skader.

Se beskrivelse under vedligeholdelse.

- Indsæt riset og drej og skub det til det går i indgreb bagi cylinderen.

Fig. 36

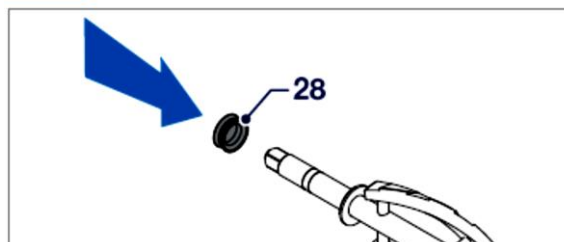
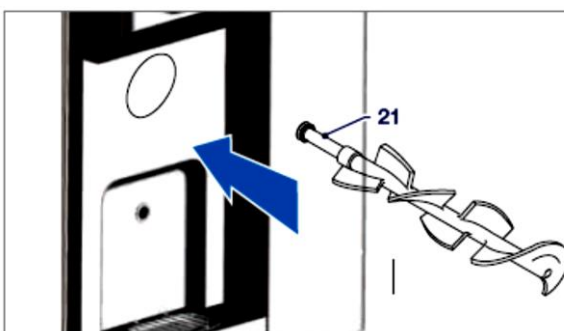


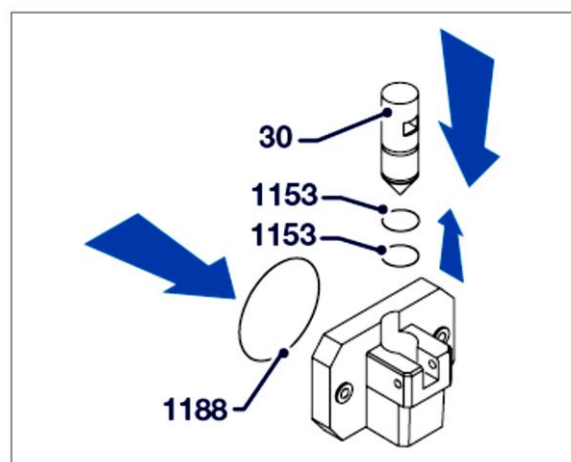
Fig. 37



5.6.10 Samling af tappehoved

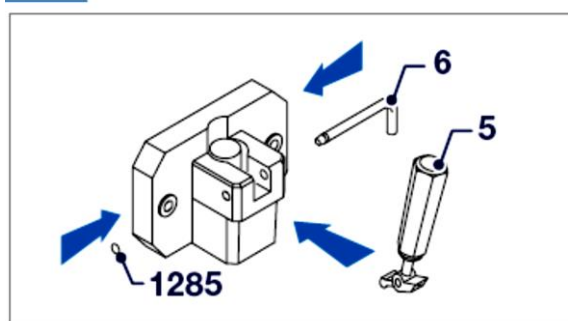
- Smør og monter O-ringene (1153) på stemplet.
- Smør stemplet (30) og før det ind i sædet på tappehovedet, vær opmærksom på at spalten i stemplet passer med åbningen i tappehovedet.
- Smør og monter O-ringen (1188) på tappehovedet.

Fig. 38



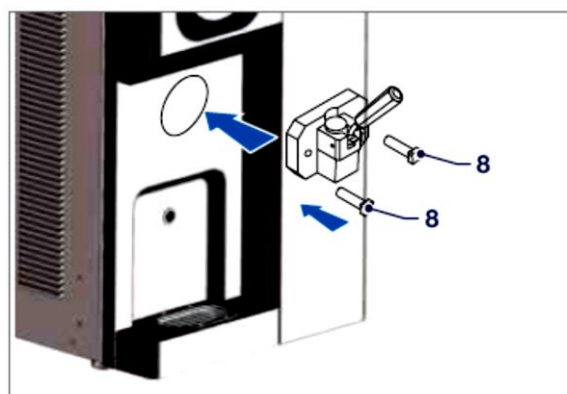
- Indsæt håndtaget (5) og stiften (6) i sæderne.
- Monter O-ringen (1285) på stiften (6).

Fig. 39



- Monter tappehovedet på maskinen og spænd det godt fast med fingerskruerne (8).

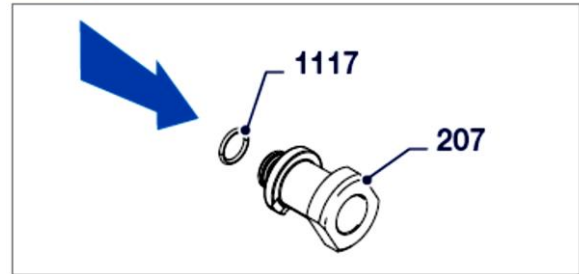
Fig. 40



5.6.11 Samling af pumpe

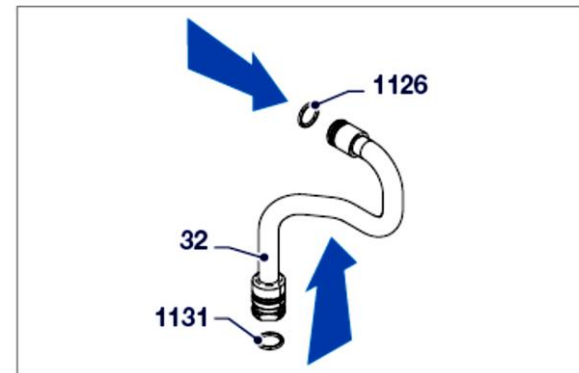
- Smør og indsæt O-ring (1117) på forbindelsesrøret (207).

Fig. 42



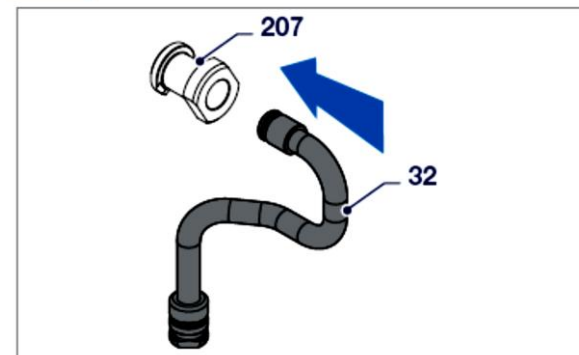
- Smør og monter O-ringe (1126 og 1131) på trykrøret (32 eller 32A).

Fig. 43



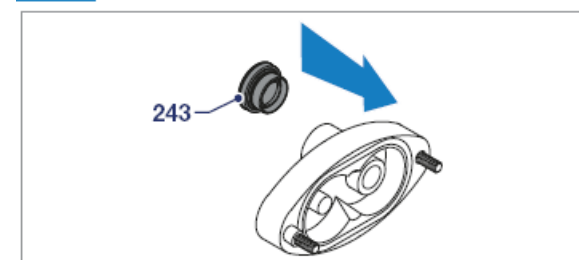
- Tilslut det komplette forbindelsesrør (207) til trykrøret (32).
- Læg det desinficerede trykrør på en bakke. Det bliver desinficeret og monteret under "Klargøring af Mix" proceduren.

Fig. 44



- Smør og monter tætningen (243) på pumpekroppen.

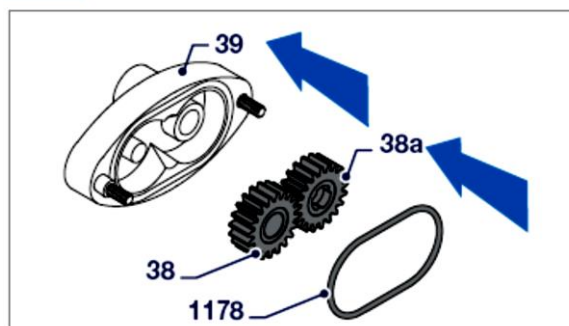
Fig. 45



- Smør og monter O-ring (1178) i pumpekroppen.
- Smør overfladen på tandhjulene (38-38A) og sædet i pumpehuset. Sæt tandhjulene ind på plads i pumpehuset.

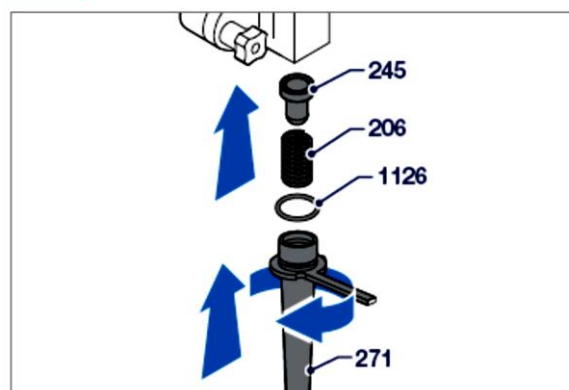
BEMÆRK: Smør aldrig tænderne på tandhjulene og kontroller disse for slid.

Fig. 46



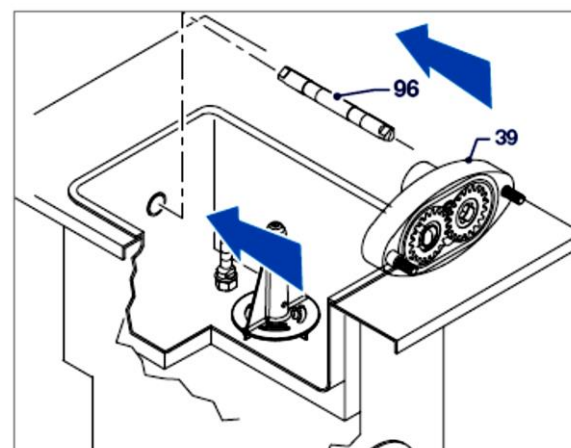
- Smør og indsæt O-ring (1126) på sugerøret (271).
- Monter ventilen (245) og fjederen (206).
- Hold pumpedækslet (202) i hånden og indsæt sugerøret (271), tryk og drej det mod uret.

Fig. 47



- Kontroller at maskinen er i stop mode og smør pumpeakslen (96). Monter akslen i mix karrets bageste hul, tryk let på den og drej den så den går i indgreb med drevet. Hold pumpekroppen med låsestiftens krog til højre og hold pumpens tandhjul på plads med tommelfingrene, tryk og drej nu pumpen med uret for at rette tandhjulene ind. Drej så pumpen mod uret så den låser på stiften.
- Monter pumpedækslet (202) med sugerøret i bunden af pumpen og spænd efter med de to fingerskruer (8).

Fig. 48



5.6.12 Montering af sugerør

- Smør O-ringen (1131).
- Saml sugerøret.

- Monter sugerøret i sædet i bunden af karret.

Fig. 49

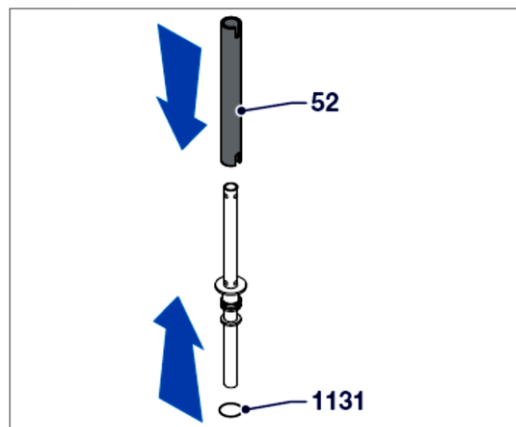


Fig. 50

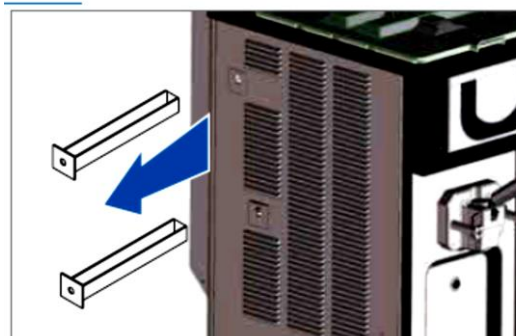


Fig. 83

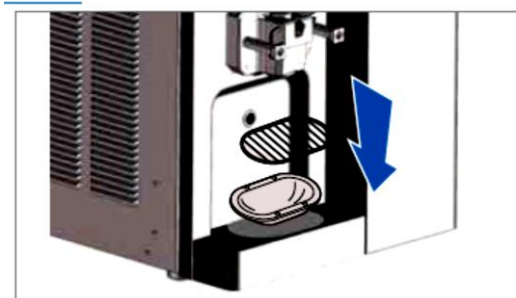
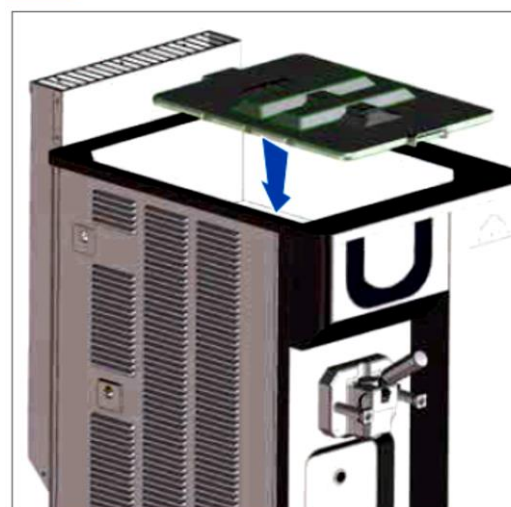


Fig. 51

- Indsæt drypbakke og dæksel foran på maskinen.

- Sæt karlåget på plads.



5.6.14 Fuld desinfektion af maskinen

Maskinen skal desinficeres før brug. Dette gøres som følger:

- Med maskinen i stop, fyldes karret med en rengørings/desinfektions-opløsning, klargjort som anvist af kemifabrikanten. Fyld op til max. niveau og lad det løbe ind i cylinderen.
- Ved hjælp af de medfølgende børster rengøres niveauføler, karvægge og pumpe.
- Vælg rengøringsfunktion og lad piskeren køre i ca. 5 sekunder. Tryk på STOP tasten.
- Fyld en spand med rengøringsopløsningen.
- Dyp en børste i opløsningen og rengør tappehovedet. Gentag alle operationer to gange.
- Aftør maskinen udvendigt med en ren og desinficeret klud. Gentag to gange.
- Lad opløsningen virke i den tid som fabrikantens anbefaler.

Aftap rengørings/desinfektions-opløsningen

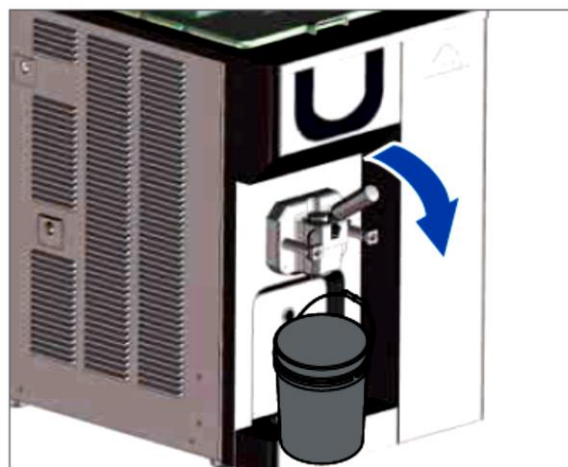
- Placer en tom spand under tappehovedet og træk i håndtaget.
- Aftap al rengøringsopløsning, tryk derefter Rengøring for at få det sidste ud af maskinen. Lad ikke piskeren køre i mere end 5 sekunder.
- Fyld karret med drikkevand for at skylle dette, tøm maskinen helt igen, som beskrevet ovenfor.

Advarsel:

Hvis maskinen kører for længe i rengøringsmode med en tom cylinder eller blot fyldt med vand og rengøringsopløsning, vil dette medføre et hurtigt slid på skraberne.

- For påfyldning af mix og start af produktion, se 3.7.

Fig. 52



6. VEDLIGEHOLDELSE



ADVARSEL

Udfør aldrig operationer på maskinen med hænderne, hverken under produktion eller rengøring. Før der udføres nogen form for vedligeholdelse skal det sikres at maskinen er i stop position.

6.1 Type af indgreb



ADVARSEL

Alle vedligeholdelsesopgaver som kræver at maskinen åbnes, skal udføres med maskinen stoppet og forsyningsspændingen afbrudt. Det er forbudt at rengøre og smøre bevægelige dele. Reparationer af det elektriske system, kølesystemet og andre mekaniske dele, skal udføres af autoriseret servicetekniker.

Procedurer for korrekt maskinfunktion, såsom rutinemæssig vedligeholdelse, er integreret i den normale driftscyklus.

Vedligeholdelsesoperationer, såsom rengøring af dele i kontakt med produktet, skal normalt udføres i henhold til indikeringerne på maskinens display.

Nedenfor vises en liste over normale vedligeholdelsesoperationer:

- Rengøring og udskiftning af tætning.
Pakningen skal rengøres ifølge indikeringen på displayet. Udskift pakning hvis den viser tegn på slid eller utætheder.
- Rengøring af ris.
Udføres som angivet på displayet.
- Rengøring af tappenhoved.
Udføres som angivet på displayet.
- Rengøring af pumpe og føderør.
Udføres som angivet på displayet.

Kontrol af tandhjul i pumpe

Denne kontrol skal udføres under periodisk rengøring.

Afmonter trykrør efter at have aflastet cylindertrykket. Hvis pumpedelene er monteret korrekt og tandhjulene er i god stand, vil pumpens yde en god mixføddning. Hvis pumpedelene er monteret korrekt, men tandhjulene er slidte, vil pumpeydelsen ikke være god.

Undgå slid på tandhjul

- Lad ikke pumpen køre tom eller med rent vand i mere end få sekunder. Fedtet i mixen fungerer som smøremiddel. Uden mix slides tandhjulene hurtigere.
- Der må ikke komme fremmedlegemer ind i pumpen. Selv en lille plastdel vil kunne blokere føddningen og medføre øget slid.
- Under rengøring skal tandhjulene behandles yderst forsigtigt. Et slag eller stød kan skade deres funktion.
- Rengøring af aftapningsområde og drypbakker.
Skal udføres dagligt med en neutral sæbe, vær opmærksom på at der ikke må komme rengøringsmiddel frem til piskeren.
- Rengøring og desinfektion.
Skal udføres som angivet på displayet, ifølge procedurerne i afsnit 5.



ADVARSEL

Brug aldrig slibende svampe til rengøring af maskinens indvendige dele, disse kan ridse overfladerne.

6.2 Vandkøling

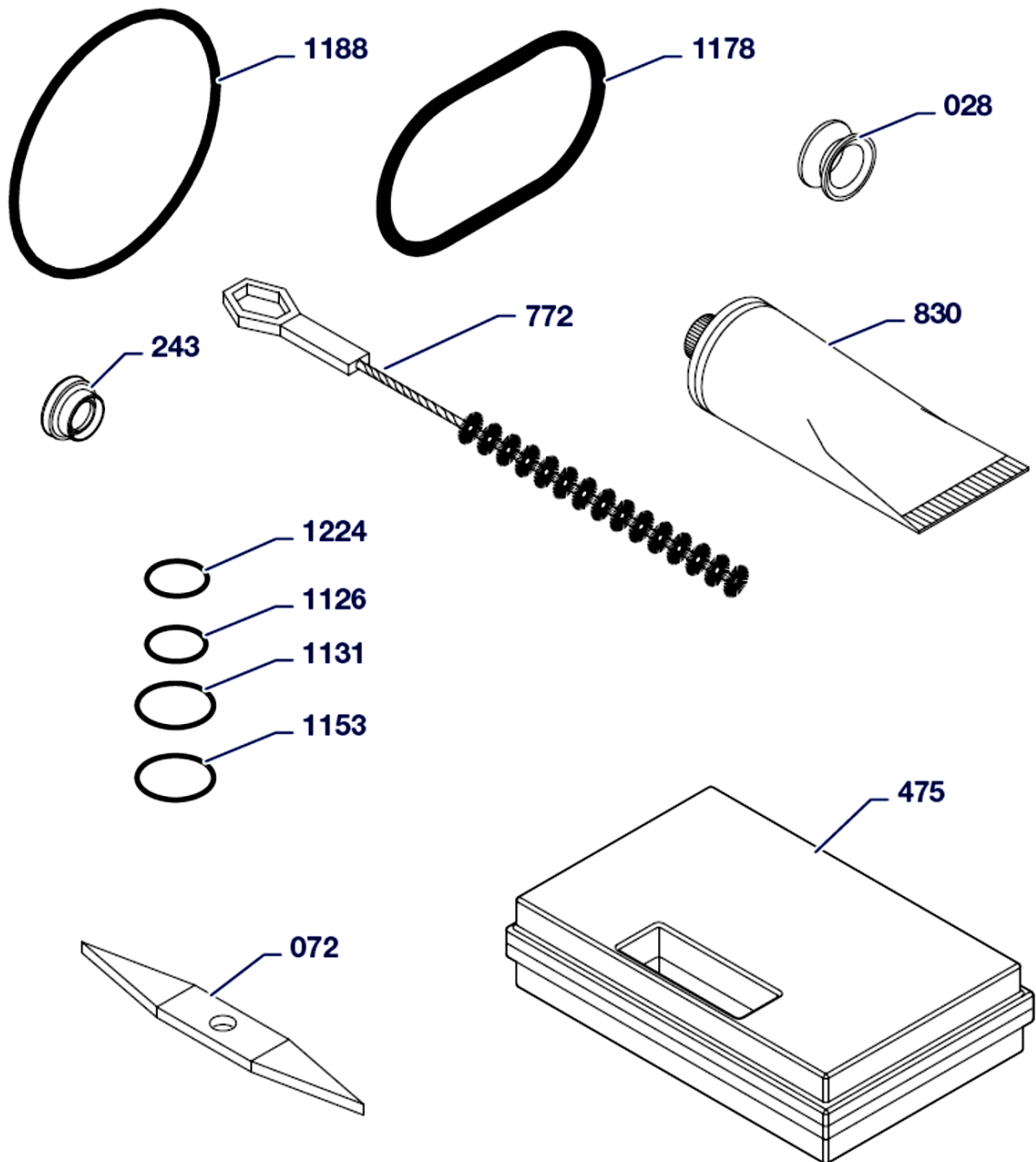
For maskiner med en vandkølet kondensator, skal al vand drænes ud af kondensatoren efter sæsonafslutningen, således at der ikke sker skader på kondensatoren, såfremt denne skal opbevares ved temperaturer under frysepunktet.

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

6.3 Bestilling af reservedele

Kontakt forhandleren for bestilling af reservedele.

6.4 Medfølgende tilbehør



28 Piskertætning
 72 O-rings udtrækker
 243 Pumpetætning
 475 Tilbehørskasse
 772 Børster
 830 Smøremiddel

1126 O-ring
 1131 O-ring
 1153 O-ring
 1178 O-ring
 1188 O-ring
 1224 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 luftcirkulation 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
Iscreme løber ud over og under stemplet, selvom tappehovedet 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
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 Drejknapper på låg ikke spændt	Kontroller og udskift efter behov Kontroller og efterspænd
Lavt iscreme overløb	Pumpe ikke korrekt justeret eller samlet forkert	Kontroller pumpe, Juster evt. placering af pumpens centrale knap