

BETJENINGSVEJLEDNING FOR



ISMASKINE

TYPE

**LABOTRONIC HE
LABOTRONIC HE-I**

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 op fylder kravene i følgende europæiske direktiver:

- Maskindirektiv 2006/42/EU.
- Lavspændingsdirektiv 2014/35/EU.
- EMC direktiv 2014/30/EU.
- PED direktiv 2014/68/EU.
- Regulativ 2004/1935/EU, omhandlende "Materialer og artikler i kontakt med fødevarer".
- Regulativ 2023/2006/EU, "God fremstillingspraksis for materialer og artikler tiltænkt 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 specifikationerne, uden forudgående varsel.

INDHOLD

1. GENERELT	8
1.1 Generel information	8
1.1.1 Typeskilt.....	8
1.1.2 Vedligeholdelsesinformation	8
1.1.3 Information til brugeren	8
1.2 Information om maskinen	8
1.2.1 Generel information	8
1.2.2 Tekniske data.....	9
1.2.3 Placering af maskinkomponenter	10
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
2. INSTALLATION	11
2.1 Afstand omkring maskinen	11
2.2 Vandforsyning	11
2.3 Maskiner med luftkølet kondensator.....	11
2.4 Maskiner med vandkølet kondensator	12
2.4.1 Justering af vandtryksventil	12
2.5 Elektrisk tilslutning	12
2.5.1 Udskiftning af forsyningskabel	13
2.5.2 Potentialeudligning	13
2.6 Placering	13
2.7 Opfyldning	13
2.7 Maskintest	13
3. BETJENING	14
3.1 Sikkerhedsanvisninger for maskinen	14
3.2 Maskinkonfiguration	14
3.3 Betjeningsselementer	15
3.3.1 Tastatur.....	15
3.3.2 Tastefunktioner	15
3.4 Cyklusvalg og beskrivelse	20
3.4.1 Gelato Excellent.....	20
3.4.2 Gelato Speed	20
3.4.3 Gelato Hard.....	21
3.4.4 Gelato Simply.....	21

3.4.5	Gelato Manual (kun HE-I model)	22
3.4.6	Gelato Garnish (kun HE-I model)	23
3.4.7	WF Gelato	24
3.4.8	Gelato Crystal	25
3.4.9	Gelato Zero	26
3.4.10	Sorbet Zero+	26
3.4.11	Postponed Cleaning	26
3.4.12	Sicilian Granita (kun HE-I model)	27
3.4.13	Fruit Cremolata	27
3.5	Kundetilpasning af procesmenu	28
3.6	Iscreme produktion (batchfryser)	28
3.6.1	Iscreme konsistens	28
3.6.2	Ændring af Gelato konsistens	28
3.6.3	Fjerne iscreme	29
3.6.4	Brug af aftapningsgreb	29
3.6.5	Auto afrimning	29
3.7	Fruit Cremolata produktion	30
3.7.1	Ændring af produktionstid og temperatur	30
3.7.2	Udtrækning af cremolata	30
3.8	Brugerprogrammering	31
4.	SIKKERHEDSANORDNINGER	32
4.1	Alarmer	32
4.2	Spændingsudfald	34
5.	DEMONTERING, RENGØRING OG MONTERING AF DELE I PRODUKTKONTAKT	35
5.1	Generel information	35
5.2	Vaskebetingelser	35
5.3	Anbefalinger	35
5.4	Brug af rengørings/desinfektions-opløsning	36
5.5	Udvendig rengøring af maskinen	36
5.6	Indledende rengøring	36
5.7	Afmontering af pisker	37
5.7.1	Adskillelse af glidesko	38
5.7.2	Pakdåse	38
5.8	Adskillelse af frontlåg	39
5.8.1	Afmontering af låge	39
5.8.2	Afmontering af kardæksel	39
5.8.3	Afmontering af skærm over produktudtag	39
5.9	Desinfektion	40
5.10	Hygiejne	40

6.	VEDLIGEHOJDELSE.....	41
6.1	Type af indgreb.....	41
6.2	Vandkølede maskiner	42
6.2	Luftkølede maskiner	42
6.4	Bestilling af reservedele.....	42
6.5	Medfølgende tilbehør	43
7.	FEJLFINDING	44

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.

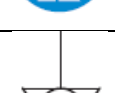
Før der udføres nogen form for arbejde på maskinen, skal anvisningerne være læst og forstået.

Yderligere dokumentation

Sammen med manualen leveres der også følgende dokumentation:

- Reservedelsliste
- Ledningsdiagram
- Installationsskema

SYMBOLER I DENNE MANUAL

	FARE Advarer om farlig elektrisk spænding.
	FARE Advarer om høje temperaturer der kan medføre forbrændinger.
	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.
	Potentialeudledning For sammenkobling af enheder. Bemærk: ikke til jordforbindelse

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 forsyningsspændingen er afbrudt og sikret mod genindkobling.

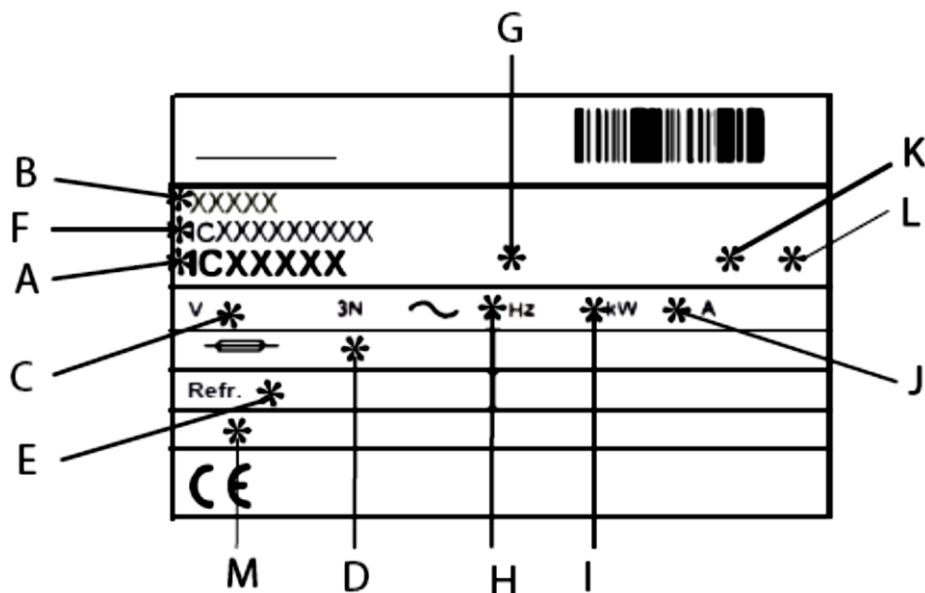
Fabrikanten fralægger sig ethvert ansvar for ulykker som skyldes en tilsidesættelse af anvisningerne i manualen.

1. GENERELT

1.1 Generel information

1.1.1 Typeskilt

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



- | | | | |
|----|--------------------------------|----|-------------------|
| A. | Serienummer | H. | Frekvens |
| B. | Maskintype | I. | Effekt |
| C. | Forsyningspænding | J. | Strøm |
| D. | Sikring | K. | IP klasse |
| E. | Gastype og vægt | L. | Klimaklasse |
| F. | Maskinkode | M. | Drivhusgas mængde |
| G. | Kondensering (A=Luft - W=Vand) | | |

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

LABOTRONIC HE er batch fryserer til produktion af is. De har et vandret kar som fremmer udtrækning af is-creme.

Maskinerne er elektronisk styret for at sikre en professionel brug og den højeste produktkvalitet. Programmerne kan tilpasses individuelt for at kunne producere alle former for is eller andre specialiteter, kun med LABOTRONIC HE kan der produceres et ekstraordinært udvalg af is og yderst velsmagende cremolata frugt

Ved produktion af iscreme 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 karakteristisk.
- Smag på det færdige produkt og sæt det først til salg når du er helt tilfreds.
- Sørg for at personalet altid holder maskinen omhyggeligt ren.

Alle former for reparation skal udføres af en autoriseret **CARPIGIANI** servicetekniker.

1.2.2 Tekniske data

MODEL	ISCREME								CRYSTAL		CREMO-LATA	GRANITA ***	Pisker motor hast. n	Spænding *			Effekt	Kon-dens-ator**	Dimensioner cm			Netto vægt
	Mængde pr. batch				Timeproduktion														base		Højde (H)	
	Mix batch kg		Iscreme l		Mix batch kg		Iscreme l		Mængde pr cyklus kg	Mængde pr cyklus kg	Mængde pr cyklus kg	Volt		Hz	Ph	kW	Bredde (L)		Dybde (P)			
	Min	Max	Min	Max	Min	Max	Min	Max												Min	Max	
Labotronic 10 45 HE	1,5	7,5	2	10,5	10	45	12	63	3,5	7,5	7,5	7,5	2	400	50	3	6,4	vand	52	65 W 93 A	140	270
Labotronic 10 45 HE-I	1,5	7,5	2	10,5	10	45	12	63	3,5	7,5	7,5	7,5	5/6	400	50	3	6,4	vand	52	65 W 93 A	140	270
Labotronic 15 60 HE	2,5	10,5	3,5	15	15	60	21	84	5	10,5	10,5	10,5	2	400	50	3	7,6	vand	52	65 W 93 A	140	320
Labotronic 15 60 HE-I	2,5	10,5	3,5	15	15	60	21	84	5	10,5	10,5	10,5	5/6	400	50	3	7	vand	52	65 W 93 A	140	320
Labotronic 20 90 HE	3,5	13	5	19	20	90	28	135	6	13	13	13	2	400	50	3	9	vand	52	65	140	345
Labotronic 20 90 HE-I	3,5	13	5	19	20	90	28	135	6	13	13	13	5/6	400	50	3	8,3	vand	52	65	140	345
Labotronic 25 110 HE	4,5	17	6,5	24	25	110	35	152	7	17	16	16	2	400	50	3	11	vand	52	85	140	420
Labotronic 25 110 HE-I	4,5	17	6,5	24	25	110	35	152	7	17	16	16	5/6	400	50	3	10	vand	52	85	140	420

* Andre spændinger kan leveres efter anmodning.

** Luftkølet kan leveres mod ekstraudgift.

*** Kun for HE-I modeller

Mængde pr. frysecyklus og timeproduktion afhænger af det anvendte mix.

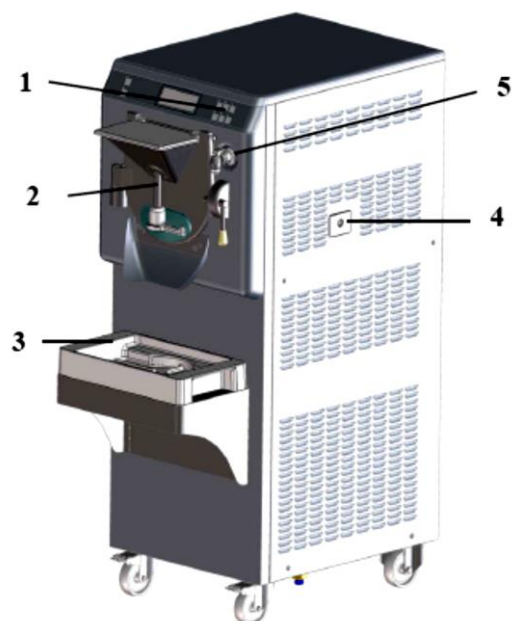
"Max" værdierne refererer til klassisk italiensk is.

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

Karakteristikkerne er vejledende og Carpigiani forbeholder sig ret til ændringer, uden binding til foregående angivelser.

1.2.3 Placering af maskinkomponenter

1. Kontrolpanel
2. Kar frontlåg
3. Hylde
4. Drypbakke
5. Vanddispenser



1.3 Tiltænkt anvendelse

Maskinen må kun bruges til produktion af Iscreme, Cremolata frugt og Slush ice ("G" option) og som 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: 0,1 MPa (1 bar)
- Max. vandtryk: 0,5 MPa (5 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 støjrer 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.

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 fri luftcirkulation omkring den.

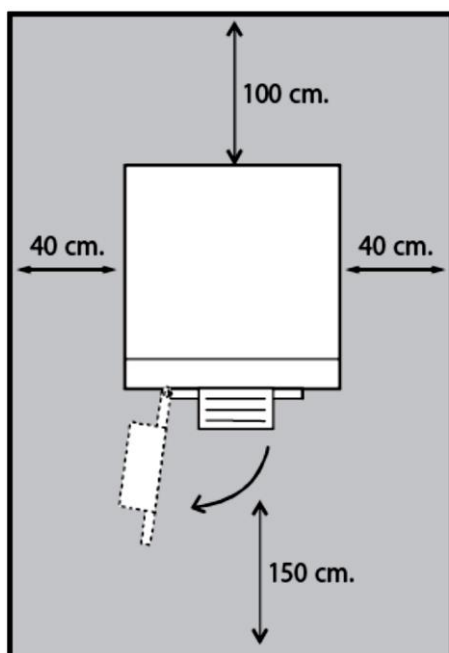
Der skal være tilstrækkelig plads omkring den til at operatøren kan arbejde frit og uhindret og har mulighed for at forlade området direkte.

Mindste friplads for adgang til maskinens arbejdsområde skal være 150 cm af hensyn til den nødvendige plads for at åbne lågerne.



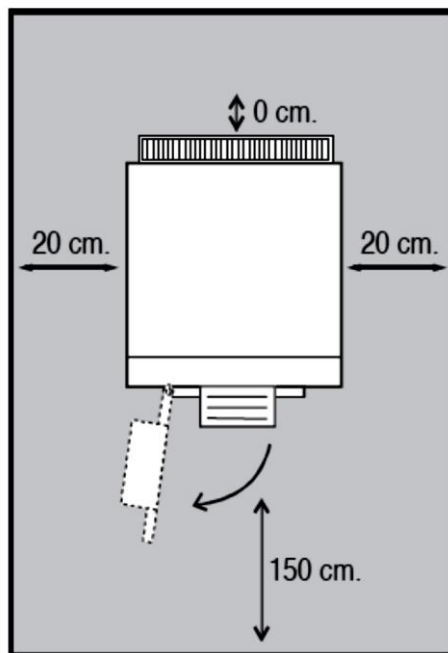
BEMÆRK

Utilstrækkelig luftcirkulation påvirker driften og maskinens kapacitet.



Maskiner uden bagluft

Labotronic 20 90 HE
Labotronic 25 110 HE



Maskiner med bagluft

Labotronic 10 45 HE
Labotronic 15 60 HE

2.2 Vandforsyning

Maskinen skal tilkobles til ledningsvand med et tryk på ikke over 0,5mPa (5 bar).

Ved luftkølede maskiner er vandtilslutning for drikkevand (til maskinvask) placeret under maskinen.

Ved vandkølede maskiner er vandtilslutning (til maskinvask og gaskøling) placeret i det øvre panel.

2.3 Maskiner med luftkølet kondensator



Maskiner med luftkølet kondensator skal have tilstrækkelig fri plads langs sider og bagpå, for at sikre fri luftcirkulation omkring kondensatoren.



Bemærk: Utilstrækkelig luftcirkulation påvirker driften og maskinens kapacitet.

2.4 Maskiner med vandkølet kondensator

For at maskinen kan fungere, skal denne være tilkoblet ledningsvand eller til et køletårn.

Vandtrykket skal være på 0,1 mPs og 0,5 mPs (1-5 bar) og en mængde svarende til det anslåede timeforbrug.

Tilslut tilgangsrøret til indtaget "Water Inlet" pos.A til vandforsyningen, husk at montere en stophane på ledningen. Tilslut afgangsrøret til udtaget "Water Outlet" pos.B til afløbet. Husk at montere en stophane på ledningen.

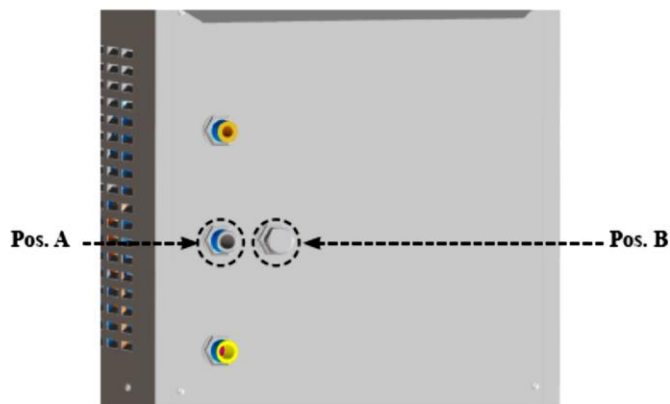


Fig. 4

Hvis gassen køles med vand fra et vandbehandlingssystem (f.eks. et køletårn) tilsluttes tilgangsrøret til udtaget pos.B).

Vær opmærksom på at det ikke brugte indtag lukkes med den specielle prop.

2.4.1 Justering af vandtryksventil



VIGTIGT

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

Ventilen skal justeres således at der ikke noget flow når maskinen er stoppet og der er et lunkent flow 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 aftappe vandet fra kondensatorsystemet.

2.5 Elektrisk tilslutning



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

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



VIGTIGT

Maskinen skal jordforbindes forskriftsmæssigt.

2.5.1 Udskiftning af forsyningskabel



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

VIGTIGT **Omdrejningsretning** **Riset roterer mod urets retning**



BEMÆRK

For trefasede maskiner kontrolleres omdrejningsretningen ved at kigge ind gennem spalterne på bagpanelet. Skiven skal rotere med uret.

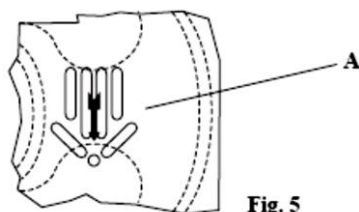


Fig. 5

Vende omdrejningsretning

Skulle omdrejningsretningen være forkert, skal to af faserne på spændingsforsyningen ombyttes.

2.5.2 Potentialeudligning

Bagpå maskinen er der et tilslutningspunkt for potentialeudligning, dette er mærket med symbolet:



ADVARSEL

Må ikke jordforbindes

2.6 Placering

Maskinen er forsynet med hjul, for lettere at kunne flytte den. Hjulene er forsynet med en bremse, for at forhindre at maskinen rykker sig under drift.

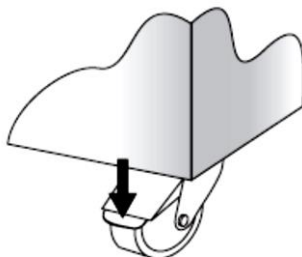


Fig. 6

2.7 Opfyldning



Motoren er levetidssmurt og kræver ingen efterfyldning.



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

2.7 Maskintest



Maskinen er testet fra fabrikken. Alle funktioner er kontrolleret.

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

Efter at maskinen er installeret på det ønskede sted, skal der udføres en kontrol og funktionstest af maskinen.

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
- 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 is sker ved at hælde mix ind i karret og starte en automatisk produktionscyklus, som kører indtil den indstillede konsistens på isen er nået. Til dette formål er det vigtigt at min. og max. angivelserne af mix pr. batch følges omhyggeligt, se 1.2.2. Når cyklussen er slut er isen klar til at blive taget ud gennem lågen og hældt direkte i bægge eller andre beholdere.



ADVARSEL

For at lette udtagning af isen, bør der kun bruges den medfølgende plastik spatel. Brug aldrig metal redskaber da disse kan skade maskinen.

**Færdig is
(Slutprodukt)**



3.3 Betjeningslementer

3.3.1 Tastatur

Maskinen er udstyret med et tastatur på forsiden af maskinen, ind mod operatøren. Hver tast har et symbol som forklarer tastens funktion.



3.3.2 Tastefunktioner



Display

Maskinen har et alfanumerisk LCD display til visning af en række beskeder, når maskinen er startet, såvel som under drift. I STOP mode viser det tiden øverst til venstre, datoen øverst til højre og modellen i midten. 3 minutter efter at den sidste tast er påvirket og med maskinen i STOP, slukker lyset i displayet. Lyset tændes igen ved aktivering af en funktion ellers ved tryk på OK.



STOP TAST

I denne funktion står maskinen stille. Herfra er det muligt at få adgang til andre funktioner. Stop har første prioritet over alle andre funktioner.



VANDTILFØRSEL TAST

Ved tryk på denne tast tilføres der vand via dysen på fronten. For at stoppe vandtilførsel, tryk igen på tasten eller STOP eller vent 3 sekunder. For at indstille en tilførselstid på under 3 sekunder, se trin U14 fra brugermenuen eller følg denne automatiske procedure:

- Start vandtilførsel
- Efter den ønskede tid, hold tasten nede til der høres et bip
- Tilførslen stopper og tiden fra starten gemmes i hukommelsen
- Når vandtilførsel igen startes, vil tiden være den som blev gemt i hukommelsen

For at øge tiden igen, skal dette ske via trin U14 i brugermenuen



OK TAST

Ved tryk på denne tast mens menuen vises, startes den valgte proces. Den bruges under cyklusser til at bekræfte at der er tilført ingredienser eller til at kvittere fortsættelse af processen, efter aktivering af STOP.



HÆV TAST

Denne tast bruges til at hæve den viste værdi for de funktioner hvor det er tilladt, f.eks justering af temperaturindstilling. Hvis denne tast holdes aktiveret under denne procedure, kan det aktuelle trin KUN forlades hvis maskinen ikke er sat i redigerings mode. Ved tryk i over 5 sekunder, vil den afbrudte proces genoptages.



SÆNK TAST

Denne tast bruges til at sænke den viste værdi for de funktioner hvor det er tilladt, f.eks justering af temperaturindstilling. Hvis denne tast holdes aktiveret under denne procedure, giver det brugeren mulighed for at AUTOSSETUP for den enkelte proces, nemlig den aktuelle cyklus. Med andre ord, temperatur, timer og hastigheds indstillinger tilbagesættes til fabriksværdierne. I dette tilfælde er funktionen på samme måde kun aktiv hvis maskinen IKKE er sat i redigerings mode. Funktionen bruges også til afstilling af alarmer.



RENGØRING/UDTRÆKNING

RENGØRINGSFUNKTION

Ved tryk på denne tast i stop mode vises følgende menu:

* CLEAN
CLEAN+DEFROST
DEFROST
WATER FILLING

og dioderne for rengøring, hæv og sænk lyser.

Brugeren kan vælge den ønskede rengøringscyklus via **hæv** og **sænk** tasterne (en indikator vises ved siden af det valgte rengøringsprogram).

Tryk **OK** for at starte det valgte program.



BEMÆRK

Den sidste cyklus gemmes og vises først ved næste brug.

RENGØRINGSPROGRAMMER

CLEAN: til vask af maskinen på traditionel vis, ved brug af dysen (som kan tilkobles vandforsyningen), fyld først cylinderen med vand og tryk **OK** for at aktivere riset og vask så.

CLEAN + DEFROST: ikke kun ris, men også varmen aktiveres i 1 minut.

DEFROST: varmen aktiveres i 5 minutter uden piskning.

WATER FILLING: med denne funktion er det muligt at fylde cylinderen med en bestemt mængde vand, via bruseren. Displayet viser:

WATER FILLING		
Set	L	10.00
OK?		

aktuel funktion på første linje

antal liter på anden linje (kan ændres fra 0,00 til 17,00 liter)

Vandmængden ændres via **HÆV** og **SÆNK** tasten.

Tryk **OK** for at kvittere den indstillede mængde og starte påfyldning. Displayet viser den påfyldte mængde vand på tredje linje:

WATER FILLING		
Set	L	10.00
Water	L	01.50

Efter påfyldning skiftes maskinen automatisk til stop.

Under vaskecyklussen viser første linje det valgte vaskeprogram, anden og tredje linje viser advarselsbeskeder i tilfælde af en varm cylinder (som kan forekomme under DRYING (tørring) program, mens fjerde linje viser risets hastighed og en timer der tæller ned.

Tiden øges med 1,5 min. hvis der vælges hastighed 1, mens tiden reduceres med samme tid ved skift til hastighed 2 eller 3.

Maskinen skifter automatisk til stop, når timeren løber ud eller hvis der trykkes på stop tasten.

Hvis hastighed 1 er indstillet og timeren allerede er under 1,5 min og der vælges hastighed 2 eller 3, skifter maskinen automatisk til stop, da timer 1 allerede er løbet ud.



UDTRÆKNINGSFUNKTION

Tryk på rengøringstasten under en cyklus for at udtage produkt.

Under ICE CREAM og GRANITA/CREMOLATA cyklusser, varer udtrækningen 8 min. for 25-110, 7 min. for 20-90 og 5 min. for andre modeller.

Ved udløb af denne tid, skifter maskinen automatisk til stop.

For alle andre cyklusser har udtrækning ingen tidsgrænse og maskinen stopper kun hvis der trykkes på stop tasten.



Ectraction (udtrækning) ISCREME cyklusser (kun Labotronic HE-I)

Fjerde linje på displayet viser hastigheden, denne kan ændres via HÆV/SÆNK tasterne, i en skala fra 1 til 5. Hastighed 3 aktiveres som start hastighed.

Den maksimale hastighed (5) nås ved en acceleration på 20 sek.



Hastigheden ændres via hævs/sænk tasterne, men ændringerne gemmes ikke som standard for andre udtrækninger.

Udtrækshastigheden kan ændres og gemmes som standard hastighed ved at holde udtræks-tasten inde i 3 sek.

Displayet viser:



Dioden i OK tasten tænder og hastigheden kan nu ændres via hævs/sænk tasterne. Tryk OK for at kvittere indstillingen. Denne værdi er nu standard for alle udtrækninger. Efter kvittering skifter displayet tilbage til udtrækningsbilledet.

Variegated (tidsstyret) udtrækning (kun Labotronic HE-I)

Tidsstyret udtrækning kan også aktiveres.

Rengøringstasten forbliver aktiveret efter at udtrækning er startet.

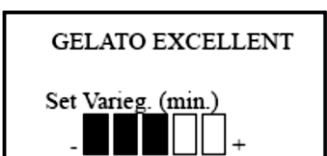
Ved tryk på rengøringstasten viser displayet "Variegated" og hastighed 1 (Min.) aktiveres altid.



Hastigheden ændres via hævs/sænk tasterne, men ændringerne gemmes ikke som standard for andre udtrækninger.

Udtrækshastigheden kan ændres og gemmes som standard hastighed ved at holde udtræks-tasten inde i 3 sek.

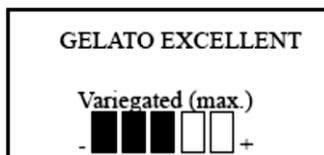
Displayet viser:



Dioden i OK tasten tænder og hastigheden kan nu ændres via hævs/sænk tasterne. Tryk OK for at kvittere indstillingen. Denne værdi er nu standard for alle Variegated Min. udtrækninger. Efter kvittering skifter displayet tilbage til Variegated udtrækning billedet.



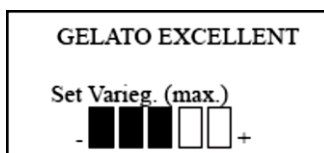
Ved et nyt tryk på rengøringstasten, skifter maskinen til Variegated udtrækning (Max.) og hastighed 5 aktiveres.



Hastigheden ændres via hævsænktasterne, men ændringerne gemmes ikke som standard for andre udtrækninger.

Udtrækshastigheden kan ændres og gemmes som standard hastighed ved at holde udtrækstasten inde i 3 sek.

Displayet viser:

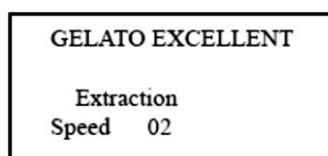


Dioden i OK tasten tænder og hastigheden kan nu ændres via hævsænktasterne. Tryk OK for at kvittere indstillingen. Denne værdi er nu standard for alle Variegated Max. udtrækninger. Efter kvittering skifter displayet tilbage til Variegated udtrækning billedet.

Udtrækning GRANITA og ISCREME cyklusser (Labotronic HE)

Hastigheden ændres via hævsænktasterne, i en skala fra 1 til 3, indstillingen er indledende hastighed for frysecyklussen.

Displayet viser:



Køleudtrækning - ISCREME cyklusser

Under udtrækning af alle iscreme cyklusser, uanset maskintype, kan køleudtrækning aktiveres.

KØLEUDTRÆKNING fra Gelato Speed, Gelato Simply, Gelato Hard, Gelato Zero+, Sorbet Zero+

Når udtrækning er aktiveret fra ovennævnte cyklusser, tryk på ISCREME tasten for at aktivere produktkøling under udtrækning, dette stopper igen via en 20 sekunders timer.

ISCREME tastens diode lyser under de 20 sekunder.

KØLEUDTRÆKNING fra Gelato Excellent, Gelato Simply, Gelato Manual og Stuffed Gelato

Når udtrækning er aktiveret fra ovennævnte cyklusser, tryk på ISCREME tasten for at aktivere automatisk køling under udtrækning, kølingen starter kun ved behov, afhængigt af konsistensen på det aftappede produkt, således at man undgår at køle på en tom cylinder eller på et produkt som er koldt nok. ISCREME tastens diode lyser når kølingen er aktiv.

Hvis maskinen er sat til Variegated udtrækning eller en af de to lave hastigheder er valgt, kan køling ikke aktiveres.



Iscreme tast

Ved tryk på Iscreme tasten åbnes en menu med følgende tilgængelige cyklusser:

- Gelato Excellent
- Gelato Speed
- Gelato Hard
- Gelato Simply (undermenu)
 - Gelato Cream
 - Gelato Fruit
 - Fruit Sorbet
- Gelato Manual (kun for HE-I modeller)
- Gelato Garnish (kun for HE-I modeller)
- WF Crystal
- Gelato Crystal
- Gelato Zero+
- Sorbet Zero+
- Postponed Cleaning (udsat rengøring)



CREMOLATA TAST

Tryk på Cremolata tasten for at åbne en menu med følgende tilgængelige cyklusser:

- Sicilian Granita (kun for HE-I modeller)
- Fruit Cremolata

For at vælge en cyklus, tryk på HÆV eller SÆNK tasten for at scrolle gennem de forskellige opskrifter, herefter flyttes indikatoren langs opskrifterne, tryk OK for at kvittere valget.

3.4 Cyklusvalg og beskrivelse

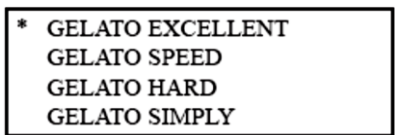


VIGTIGT

Hvis den sidst udførte cyklus var fra en undermenu (f.eks. Gelato Cream) vil den tidligere valgte undermenu blive vist, når der trykkes iscreme tasten. Det er muligt at vælge cyklussen via pil-tasterne, eller gå tilbage til hovedmenuen ved at trykke på BACK tasten og OK for at kvittere.

3.4.1 Gelato Excellent

Tryk på iscreme tasten og scrol gennem menuen via HÆV/SÆNK tasterne, for at finde det ønskede program.



Ved tryk på OK for at kvittere, starter den valgt cyklus og displayet viser:



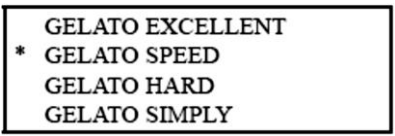
med navnet på programmet på første linje
fjerde linje viser den aktuelle konsistens til højre, den indstillede konsistens til venstre og grafindikatoren i midten.

Når processen startes tænder Hæv/Sænk tasterne for at give operatøren mulighed for at ændre den indstillede konsistens. Den viste indstilling er indstillingen fra den foregående cyklus.
Pisecyklussen giver et fortrinligt produkt, i forhold til type og mængde af tilført mix og justerer automatisk kølingen for at sikre en optimal termisk udveksling for at opnå Gelato Excellent.

Cyklussen anbefales især til minimum fyldninger og vandbaserede produkter.
Når den indstillede konsistens nås, afbryder maskinen kølingen, men uden at afgive et akustisk signal, idet at for optimal iscreme tørring, vil det akustiske signal kun blive aktiveret når den indstillede konsistens er nået.
På dette tidspunkt er det muligt at udtrække produkt, ved at trykke på Udtræknings tasten.
Vi anbefaler at udføre denne cyklus sammen med riset med mobile glideblokke.

3.4.2 Gelato Speed

Tryk på iscreme tasten og scrol gennem menuen via HÆV/SÆNK tasterne, for at finde det ønskede program.



Ved tryk på OK for at kvittere, starter den valgt cyklus og displayet viser:



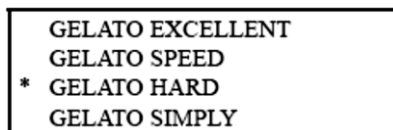
med navnet på programmet på første linje
fjerde linje viser den aktuelle konsistens til højre, den indstillede konsistens til venstre og grafindikatoren i midten.

Når processen startes tænder Hæv/Sænk tasterne for at give operatøren mulighed for at ændre den indstillede konsistens. Den viste indstilling er indstillingen fra den foregående cyklus.
Piskehastigheden er højere end for Excellent cyklussen og er specielt egnet til behandling af max. eller medium fyldninger (ikke min. fyldninger).

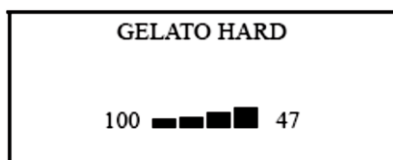
Når den indstillede konsistens nås, afbryder maskinen kølingen og aktiverer et akustisk signal som gør operatøren opmærksom på at starte udtrækning, via den tilhørende tast for udtrækning.
Vi anbefaler at udføre denne cyklus sammen med riset med mobile glideblokke.

3.4.3 Gelato Hard

Tryk på iscreme tasten og scrol gennem menuen via HÆV/SÆNK tasterne, for at finde det ønskede program.



Ved tryk på OK for at kvittere, starter den valgt cyklus og displayet viser:



med navnet på programmet på første linje
fjerde linje viser den aktuelle konsistens til højre, den indstillede konsistens til venstre og grafindikatoren i midten.

Når processen startes tænder Hæv/Sænk tasterne for at give operatøren mulighed for at ændre den indstillede konsistens. Den viste indstilling er indstillingen fra den foregående cyklus.

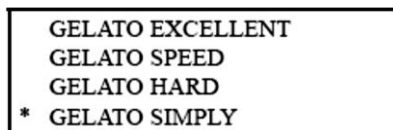
Den hårde piskecyklus giver et meget kompakt og tørt produkt, ideelt for dem der vil bruge ske til servering.
Gelato Hard cyklus kan kun bruges ved behandling af max. eller medium fyldninger.

Når den indstillede konsistens nås, afbryder maskinen kølingen og aktiverer et akustisk signal som gør operatøren opmærksom på at starte udtrækning, via den tilhørende tast for udtrækning.

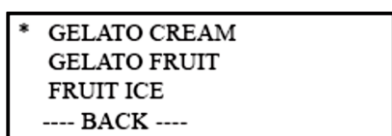
Vi anbefaler at udføre denne cyklus sammen med riset med mobile glideblokke.

3.4.4 Gelato Simply

Tryk på iscreme tasten og scrol gennem menuen via HÆV/SÆNK tasterne, for at finde det ønskede program.



Ved tryk på OK for at kvittere, starter den valgt cyklus og displayet viser:



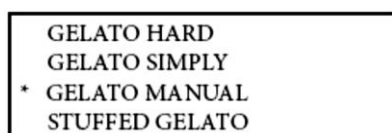
med navnet på programmet på første linje
fjerde linje viser den aktuelle konsistens til højre, den indstillede konsistens til venstre og grafindikatoren i midten.

For Simply gruppe programcyklusser, kan konsistensværdien kun ændres ved at justere bruger programmerings trin (U09, U10, U11 - se brugerprogrammering).

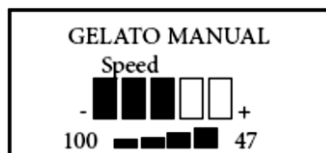
Simply gruppen tillader operatøren at indstille programmer ud fra hans eller hendes erfaring og produkterne for at skabe dedikerede opskrifter der, selv tilberedt af mindre erfarent personale, kan sikre Gelato af fortrinlig kvalitet.

3.4.5 Gelato Manual (kun HE-I model).

Tryk på iscreme tasten og scrol gennem menuen via HÆV/SÆNK tasterne, for at finde det ønskede program.



Ved tryk på OK for at kvittere, starter den valgt cyklus og displayet viser:

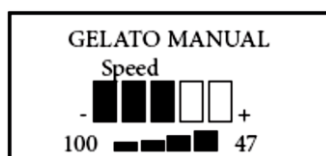


Hastighed 3 er standardindstilling (standard frysehastighed).

Dioderne på Hæv/Sænk tasterne lyser, således at den indstillede HOT kan justeres.

Denne cyklus gør det muligt at ændre frysehastigheden fra 1 til 6.

Ved tryk på iscreme tasten (OK tasten tænder) viser displayet billedet for indstilling af hastighed:



Den viste standardhastighed er altid standard frysehastigheden, men brugeren kan ændre denne via Hæv/Sænk tasterne.

Ved tryk på OK tasten gemmes hastigheden som standard hastighed for alle følgende Manual cyklusser, mens et tryk på Iscreme tasten vil gøre at ændringen kun gælder for den aktuelle cyklus (følgende cyklusser starter ved hastighed 3). Ved tryk på en af de to taster, skifter displayet tilbage til standard billedet for Manual cyklus, OK tasten slukker og Hæv/Sænk tasterne kan bruges til at ændre den indstillede HOT.

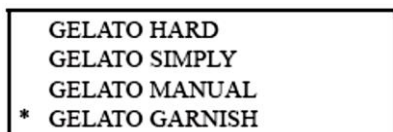


BEMÆRK

Ved ændring af hastighed og konsistens er operatøren ansvarlig for det færdige resultat.

3.4.6 Gelato Garnish (kun HE-I model).

Tryk på iscreme tasten og scrol gennem menuen via HÆV/SÆNK tastene, for at finde det ønskede program.



Ved tryk på OK for at kvittere, starter den valgt cyklus og displayet viser:



med navnet på programmet på første linje
fjerde linje viser den aktuelle konsistens til højre, den indstillede konsistens til venstre og grafindikatoren i midten.

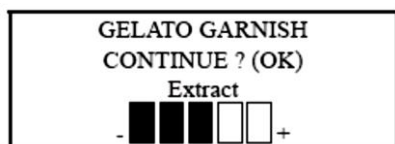
Når processen startes tænder Hæv/Sænk tastene for at give operatøren mulighed for at ændre den indstillede konsistens. Den viste indstilling er indstillingen fra den foregående cyklus.

Denne cyklus er velegnet til flerlags bakker. Den tillader operatøren at fryse iscremen, fjerne en del af den og holde resten inde i fryseren, i den tid der er nødvendig for køling og fylde det først fjernede lag.
Cyklussen består af fire trin:

1. Første frysetrin med en indstillet HOT der kan ændres. Displayet viser:



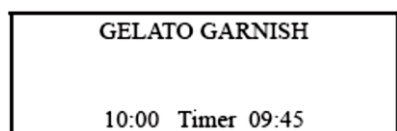
2. Når den indstillede HOT nås, er det muligt at fjerne en del af produktet ved tryk på Udtrækningstasten. Displayet viser:



BEMÆRK

Ved afslutning af første udtrækstrin, skal der være mindst en minimum fyldning tilbage i maskinen.

3. Så snart udtrækstiden løber ud eller ved tryk på OK tasten, holdes den resterende iscreme på en indstillet HOT, sænket med 20% i forhold til trin 1, i en tid fra 5 til 15 minutter.
I dette trin reduceres hastigheden og fjerde linje på displayet viser tidsforløbet. Med den indstillede tid til venstre og den forløbne tid til højre.



Det er muligt at ændre tiden for trinnet ved at trykke på Iscreme tasten, beskeden på sidste linje låses fast og tiden kan ændres via Hæv/Sænk tastene.

Tryk på Iscreme tasten igen for at gå tilbage til foregående billede.

Den indstillede tid gemmes og vises igen for næste cyklus.

4. Så snart en vedligeholdelsestimer løber ud, skiftes der til trin 1 indstillet HOT igen, ved normal frysehastighed. Når den indstillede værdi nås, kan der udføres en udtrækning ved at trykke på tasten for Udtrækning.



3.4.7 WF Gelato.

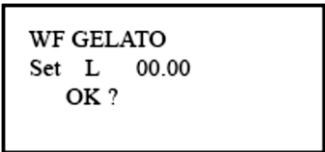
Tryk på iscreme tasten og scrol gennem menuen via HÆV/SÆNK tasterne, for at finde det ønskede program



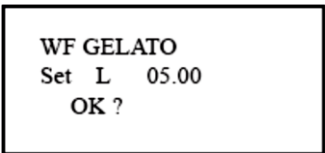
Tryk **OK** for at kvittere, der vises nu en undermenu.
Via **Hæv/Sænk** tasterne skiftes der til den ønskede proces.



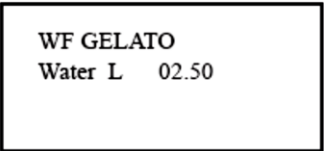
Tryk **OK** for at starte processen. Displayet viser:



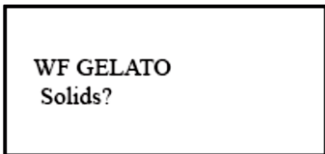
Via **Hæv/Sænk** tasterne indstilles den ønskede vandmængde i liter.



Tryk **OK** for at starte vandtilførsel.

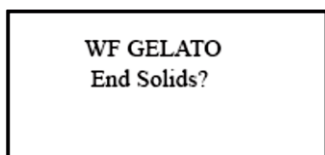


Når tælleren når halvdelen af den indstillede mængde, stopper vandtilførslen og displayet viser:

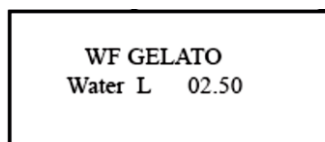


Tryk **OK** for at aktivere pisker og tilføre tørstof.

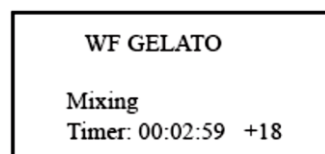
Når tørstof er tilsat, viser displayet:



Tryk OK for at tilføje den resterende vandmængde.



Efter afslutning af vandpåfyldning, skifter maskinen til piskning. Dette trin varer 3 min.



Tryk på Iscreme tasten for at få adgang til billederne for ændring af længden på piskecyklussen, fra 1 til 5 min. og hastigheden, fra 1 til 3.

Indstillingen af tid og hastighed gemmes.

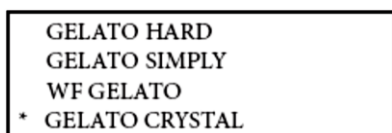
Tryk på piske tasten for at indstille max. hastighed, denne kan også ændres via Hæv/Sænk tastene. Denne ændring gemmes ikke. Tryk på piske tasten igen for at sætte hastigheden tilbage til standard værdi.

Ved afslutning af piskning starter maskinen frysning (EXCELLENT Gelato cyklus). Den indstillede HOT kan altid ændres.

Proces og beskeder er de samme som for EXCELLENT cyklussen.

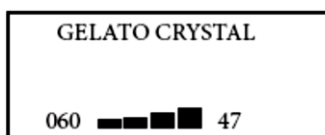
3.4.8 Gelato Crystal.

Tryk på iscreme tasten og scrol gennem menuen via HÆV/SÆNK tastene, for at finde det ønskede program



kvitter med OK

Ved start af Gelato Crystal cyklus viser displayet:



Hastighed 2 er standardindstilling (standard frysehastighed).

Dioderne på Hæv/Sænk tastene lyser, således at den indstillede HOT kan justeres.

Produktet føres til den rigtige konsistens 5 gange.

Konsistensen er sat til 60 som standard værdi. Denne kan ændres via Hæv/Sænk tastene (min. 40).

Displayet viser til sidst "Extract" (indtil næste funktionsskift) og en akustisk alarm aktiveres. Sidste linje begynder også at blinke.



Produktet holdes på den rigtige konsistens med samme cyklusaktiveringer som det foregående trin.

Tryk på OK tasten for udtrækning (det anbefales at bruge OK tasten, da produktet på denne måde holdes på den rigtige konsistens og maskinen bliver på samme funktion).

Dette gør det muligt at skifte fra frysning til udtrækning og omvendt.

Når der trykkes på tasten for udtræknings hastighed, stopper det akustiske signal og efter 1 minut:

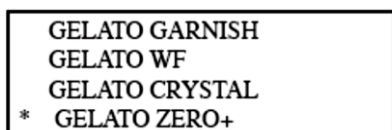
- hvis funktionen ikke er ændret eller hvis udtrækshastighed ikke er deaktiveret endnu, skifter maskinen automatisk til frysehastighed, det akustiske signal aktiveres igen og displayet begynder at blinke.
- hvis hastigheden allerede manuelt er skiftet til frysehastighed, men maskinen er stadig i produktionsmode, aktiveres det akustiske signal igen.

Når operatøren aktiverer udtrækshastighed ved tryk på OK tasten, starter 1 minuts timeren igen.

Dioden i OK tasten forbliver tændt når udtrækshastighed aktiveres.

3.4.9 Gelato Zero.

Tryk på iscreme tasten og scrol gennem menuen via HÆV/SÆNK tasterne, for at finde det ønskede program

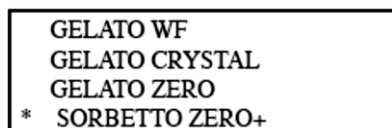


kvitter med OK

Dette program tillader frysning af iscreme med et lavt tørstofindhold. Bruges til mælkebaseret iscreme.

3.4.10 Sorbet Zero+.

Tryk på iscreme tasten og scrol gennem menuen via HÆV/SÆNK tasterne, for at finde det ønskede program

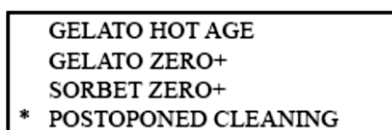


kvitter med OK

Dette program tillader frysning af iscreme med et lavt tørstofindhold. Bruges til vandbaseret iscreme.

3.4.11 Postponed Cleaning.

Tryk på iscreme tasten og scrol gennem menuen via HÆV/SÆNK tasterne, for at finde det ønskede program



kvitter med OK

Dette program tillader opbevaring af is i maskinen, i tilfælde af forlængede standby timer.

3.4.12 Sicilian Granita (kun HE-I model).

Tryk på Granita/Cremolata tasten og scrol gennem menuen via HÆV/SÆNK tasterne, for at finde det ønskede program.

* SICILIAN GRANITA FRUIT CREMOLATA

Tryk på OK for at starte processen.

Under programmet viser displayet:

SICILIAN GRANITA
-03°C TEC=+04° 15:59

Displayet viser:

- navnet på programmet på første linje
- på fjerde linje viser den indstillede temperatur til venstre, den aktuelle temperatur i midten og cyklustimeren til højre.

Tryk på Hæv/Sænk tasterne for at ændre frysetiden. Temperaturindstillingen kan ændres i trin U11.

Når produktet når den indstillede temperatur, f.eks. -3°C, stopper køling og piskning fortsætter.

Nu aktiveres en bipper og displayet viser:

SICILIAN GRANITA
Extract Granita End

Korrekt sluttemperatur afhænger af mængden af sukker i Granita.

For ca. 120g/liter, er -3°C den korrekte værdi, mens -9°C er den korrekte værdi for 350g/liter.

3.4.13 Fruit Cremolata.

Tryk på Granita/Cremolata tasten.

SICILIAN GRANITA * FRUIT CREMOLATA

Tryk på OK for at starte processen.

Under programmet viser displayet:

FRUIT CREMOLATA
Set timer: 10 09:59

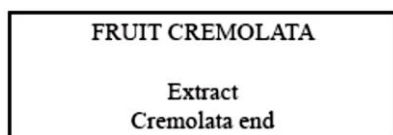
Displayet viser:

- navnet på programmet på første linje
- på fjerde linje vises den totale batch frysetid til venstre og cyklustimeren til højre.

Tryk på Hæv/Sænk tasterne for at ændre frysetiden.

Kompressoren er aktiveret under hele tiden for Cremolata, minus 1 minut.
Batch frysetiden kan programmeres fra 1 til 20 minutter via Hæv/Sænk tasterne.

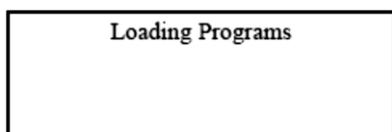
Når den indstillede tid udløber aktiveres en brummer i en ubestemt tid for at indikere at Cremolata er klar til udtrækning, mens displayet viser:



Til denne cyklus skal der bruges mobile skrabere med samme skrabere som til iscreme.

3.5 Kundetilpasning af procesmenu

i hver procesmenu kan visning af ubrugte cyklusser slettes ved at placere cursoren ud for cyklussen som skal slettes og trykke på OK tasten i 5 sekunder.
Displayet viser:



Hvis alle cyklusser i en enhed slettes viser displayet "Unit Empty" og går tilbage til STOP mode.

3.6 Iscreme produktion (batchfryser)

Efter at have gennemført vask, desinfektion og skyl før brug, som beskrevet i afsnit 5 under "Hygiejne", tag mix ud af pasteurisatoren, hæld den ønskede mængde ind i cylinderen, gennem påfyldningstragten. Sørg for ikke at overskride min. og max. mængderne i tabel 1.2.2.
Før der hældes mix i skal det sikres at låg og iscreme luge er lukket helt.

Start nu den ønskede cyklus, som beskrevet i punkt 3.4.



BEMÆRK

Hvis iscremen ikke tages ud direkte efter batchfrysning, måske fordi operatøren er optaget, holdes isen under omrøring og HARD-O-DYNAMIC holdes under konstant kontrol.
Hvis isen mister konsistens, genstarter HARD-O-DYNAMIC kompressoren og genoptager automatisk batch frysning, som genskaber isens optimale tilstand.



VIGTIGT

Hvis der bruges varm mix ved +85°C, er det nødvendigt, før det hældes i cylinderen, at trykke på GELATERIA tasten, vælge den ønskede cyklus, trykke OK og afvente at piskeren starter.

3.6.1 Iscreme konsistens

CARPIGANI udstyrer maskinerne med optimale indstillinger for iscreme konsistensen.

HARD-O-DYNAMIC sikrer en konstant perfekt iscreme i forhold til det anvendte mix, med hver operatør kan indstille personlige procescyklusser.

En højere konsistens kan rent faktisk være nødvendig for især mere cremede is eller visse frugtsorbeter.

3.6.2 Ændring af Gelato konsistens

Cyklusser: Gelato Excellent Speed, Hard Manual og Filled Only

Efter valg af den ønskede batch frysecyklus, er det muligt at ændre slutkonsistensen på isen via Hæv/Sænk tasterne. Værdien på displayet kan ændres fra 50 til 120.

Den ændrede værdi gemmes i hukommelsen til næste batchfrysning, medmindre der sker et spændingsudfald, hvilket sætter værdien tilbage til 100.

Cyklusser: Gelato Simply

Konsistensen kan ændres via programmeringstrin U09, U10 og U11.

3.6.3 Fjerne iscreme

Ved afslutning af en produktionscyklus, efter det akustiske signal, fjern iscremen fra frysecylindren og gør derefter følgende:

- Placer en bakke på hylden under udtaget.
- Drej aftapningsgrebet til venstre.
- Løft grebet med panelet.
- Tryk på tasten UDTRÆKNING.
- Vælg hastighed 3 ved tryk på tasten HÆV.
- Efter afslutning, tryk STOP.



ADVARSEL

Som hjælp til fjernelse af isen må der kun bruges den medfølgende plastspatel. Brug aldrig metalspatler, da disse kan medføre skader på maskinen.



ADVARSEL

For at undgå unødigt slid på risets glideblok og cylinder, stopper maskinen efter 1 minuts konstant drift med udtrækning.

3.6.4 Brug af aftapningsgreb

Stoppe

Stop iscreme flowet ved at dreje grebet helt til højre.

Åbne

Drej grebet 90° til venstre.

Løft greb og panel.

Lås det øverste panel ved at dreje grebet helt over til højre.

Lukke

Udføres i omvendt rækkefølge af åbne procedure.

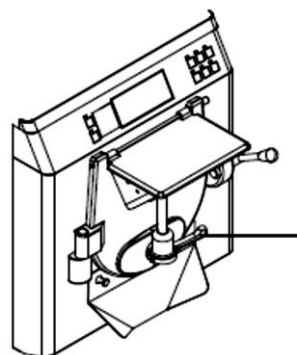


Fig. 8

3.6.5 Auto afrimning

Hvis Gelato cyklussen afbrydes, f.eks. ved tryk på stoptasten eller spændingsudfald, vil maskinen, efter få sekunder i stop mode, automatisk aktivere en afrimning af cylinderen, for at sikre at piskeren kan starte op igen.

Displayet viser:

15:21:39	07-01-10
AUTO-DEFROST	04:46
Wait...	

Det er ikke muligt at aktivere nogen cyklus under denne funktion.

Funktionen stopper når timeren løber ud, hvis stop tasten aktiveres eller ved en alarm.

Funktionen kan genstartes manuelt ved at vælge DEFROST program fra CLEAN cyklussen.

3.7 Fruit Cremolata produktion

Efter rengøring, desinfektion og fuld afskylning før brug, hæld frugtmix i maskinen, vær opmærksom på max. og min. niveauerne, som angivet i punkt 1.2.2.

Før der hældes mix på, sørg da for at lågerne er helt lukkede.

Start nu den ønskede cyklus, som angivet i punkt 3.4.8 og 3.4.9

3.7.1 Ændring af produktionstid og temperatur

Brugeren kan justere produktionstiden i forhold til slutproduktet.

Ændring af produktionstiden sker via Hæv/Sænk tasterne, med maskinen i CREMOLATA mode. For at opnå en mere tør Cremolata øges tiden via Hæv tasten og omvendt.

Den nye indstilling vises på displayet,



BEMÆRK

I tilfælde af spændingsudfald bliver tidsindstillingerne på den sidste indkodning.

3.7.2 Udtrækning af cremolata

Når produktionscyklussen er afsluttet, indikeres via en akustisk advarsel og en besked på displayet, tryk da på STOP tasten.

På dette tidspunkt er det muligt at udtrække Cremolata ved at åbne frontlåget og den medfølgende spatel.



ADVARSEL

Brug kun den medfølgende plastspatel. Brug aldrig metalgenstande da dette kan skade maskinen.



BEMÆRK

Den bedste FUIT CREMOLATA opnås ved ens eller større mængder mix end de angivne i tabellen.

3.8 Brugerprogrammering

For at få adgang til brugerprogrammering, tryk på STOP og SÆNK tasterne samtidigt, indtil beskeden "MANAGER MENU" vises og efterfølgende:

Hour Step U01 15

Juster urindstillingerne via HÆV og SÆNK tasterne.

Tryk stop for at gå til næste step, på denne måde vises alle tilgængelige værdier.

Step	Display	Note	Enhed	MIN	MAX	Standard
U01	Hour		hours	0	23	
U02	Minutes		min	0	59	
U03	Day Week		gg	Sun	Sat	
U04	Day of the Month		gg	1	31	
U05	Month		mm	1	12	
U06	Year		yyyy	2000	2099	
U07	Language	Ita, Eng, Fra, Deu, Esp	n°	Ita	Eng	Ita
U08	HOT- Cream Simply		N	000	120	100
U09	Hot- Fruit Simply		N	000	120	90
U10	Hot- Fruit Ice Simply		N	000	120	80
U11	Set TEC GRANITA		°C	-009	009	-003
U14	Shower Time		Sec	015	300	180
U15	BackLight Time		Min	000	030	003

U01-U06

Indstilling af dato og tid

U07

Indstilling af displaysprog

U08, U09, U10

Vedrører indstillet HOT for de 3 cyklusser.

U11

Granita temperaturindstilling (Labotronic HE-I)

U14

Tid for vandtilførsel.

U15

Tid for hvornår displayet slukker med maskinen i stop. Tænder igen ved aktivering af funktion eller tryk på OK.

For at forlade programmering, undlad at trykke på nogen taster i 30 sekunder eller tryk RENGØRING/UD-TRÆKNING.

De ændrede værdier gemmes automatisk i hukommelsen.

4. SIKKERHEDSANORDNINGER

4.1 Alarmer

Maskinen indikerer eventuelle alarmer ved en besked på linje 4 på displayet og en blinkende besked. Hvis en alarm udløses og derefter afstilles, vises alarmen stadigt på displayet, uden blink f.eks.:

15:21:39	07-01-10
LABOTRONIC	
Overload Compres. RTC	

Alarmbeskedene afstilles ved tryk på SÆNK tasten. Hvis alarmen ikke kan afstilles er den stadig aktiv.

ALARM	BESKRIVELSE
Inverter alarm (kun HE-I)	Udløser maskinstop. Kontroller inverter.
Alarm TES	Alarm sikkerhedstermostat. Udløser maskinstop
MB EEV Com.error	Kommunikationsfejl mellem styreprint og ventilprint. Kontroller kommunikationskabel sidder korrekt og DIP switch står rigtigt.
MB inverter Com.error	Kommunikationsfejl mellem styring og inverter. Kontroller kommunikationskabel sidder korrekt.
Pressure Switch	Trykafbryder udløst. Denne alarm stopper kompressoren. Hvis trykafbryderen udløser 3 gange eller forbliver åben i over 2 minutter, stopper maskinen. Displayet viser "Pressure Switch". Kontroller af- og tilgangsrør til vand for korrekt flow når kompressoren arbejder. For maskiner med luftkølet kondensator skal det kontrolleres om ventilatoren kører når kompressoren kører, eller om kondensatoren er blokeret eller tilstoppet.
Slow Beater Thermal breaker	Termosikring på langsom piskermotor udløst. Maskinen stopper. Kontroller indstillingen.
Fast Beater Thermal breaker	Termosikring på hurtig piskermotor udløst. Maskinen stopper. Kontroller indstillingen.
Compressor breaker	Termosikring på kompressor udløst. Maskinen stopper.
T_IN alarm	TIN temperaturføler afbrudt eller kortsluttet Alarm vises under Excellent Iscreme cyklusser. Maskinen stopper. Så længe alarmen er aktiv kan ingen cyklusser startes: - Gelator Excellent - Simply (hvis T25=0) - Gelato Hot - Gelator Hot Age
AL. B.P sensor	B.P. sensor defekt. Alarm vises under iscreme cyklusser. Fejl på fordamper afgangstryk sensor.
AL. A.P sensor	A.P. sensor defekt. Alarm vises i stop mode, men forhindrer ikke maskinfunktion. Indikerer fejl på kompressors afgangstryk. Alarm afstilles ved tryk på SÆNK tasten.

T_OUT alarm	TOUT temperaturføler afbrudt eller kortsluttet Alarm vises under Iscreme cyklusser. Maskinen stopper. Så længe alarmeren er aktiv kan ingen cyklusser startes: - Gelator Excellent - Simply (hvis T25=0) - Gelato Hot - Gelator Hot Age Hastighedscyklusser kan dog bruges i sikkerhedsmode, med betydeligt øget frysetid
Timeout Prd.	Timeout produktion (kølefejl) Udløses ved fejl på maskinkøling. Hvis kompressoren kører konstant i over 20 minutter, under frysning (Gelato Cyklusser) og HOT ikke når den faste værdi, stopper maskinen og viser beskeden "Timeout Prd". Beskeden kan afstilles via en tilfældig tast. En af de mulige årsager til den fejl kan være manglende gas i systemet.
Nedenfor vises en række ADVARSLER, der ikke låses og derfor ikke betragtes som alarmer	
Wait	Autoafrimning Hvis en frysning eller en udsat rengøringscyklus afbrydes ved tryk på Stop tasten eller ved udfald, starter maskinen automatisk starte afrimningsfunktionen, hvorefter standard drift kan genoptages.
WARNING HOT	Advarsel om varmt produkt i cylinderen. Hvis cylinderføleren registrerer en temperatur over 40°C i stop mode, under drift eller vaskeprogrammer, blinker denne besked på displayet.
Spigot door open	Aftapningslåge åben. Maskinen stopper og starter igen automatisk når lågen lukkes.
Cool. Blackout	Alarmeren vises hvis tids/temperatur parametre ikke følges. Se udfald.
Safety Mode ON	I tilfælde af fejl på tryk eller temperaturføler, arbejder maskinen med EEV åben i fast position. Sensor skal udskiftes hurtigst muligt.
Service	Vedligeholdelsesadvarsel Maskinen skal serviceres. Stopper ikke maskinens drift og afstilles efter service.
Setting in progress...	Maskinen udfører en periodisk reset af den elektroniske ventilposition. Denne procedure varer ca. 16 sekunder og udføres hvis: 1. Ved tilkobling af forsyningsspænding. 2. Via en speciel tvangskommando fra operatøren via panelet. 3. Med regelmæssige intervaller i automatik mode. Under denne fase vises beskeden "Setting in progress.." og maskinen kan ikke bruges før proceduren er afsluttet.

4.2 Spændingsudfald

I tilfælde af spændingsudfald vil maskinen opføre sig forskelligt, afhængigt af hvilken funktion der var aktivert.

For funktionerne:

- Stop
- Rengøring
- Alle iscreme cyklusser, undtagen Gelato Hot AGE
- Granite

genstarter maskinen i stop mode, når forsyningsspændingen genindkobles. Hvis maskinen var i iscreme frysecyklus vil den aktivere Auto Afrimning fra stop mode, efter behov.

Fra Gelato Hot Age cyklus:

- I varme og pause fase genoptager maskinen opvarmning, uden besked på displayet, når spændingen genindkobles. Udfaldet registreres dog i hukommelsen.
- I kølefasen vil maskinen genoptage den afbrudte fase og kontrollere TEC temperaturen, samt længden af spændingsudfaldet. Hvis udfaldet har varet over den tid som er angivet i Blackout tabellen, vil maskinen gentage Hot Age cyklusen fra begyndelsen og displayet viser "Cycle Restart-BLK" for at informere operatøren om at cyklusen gentages da mixen kan være påvirket af afbrydelsen, hændelsen gemmes i hukommelsen. Hvis udfaldet er kortere end angivet i tabellen, vises der ingen besked, men hændelsen gemmes i hukommelsen.
- Under pause faser vil maskinen genoptage den afbrudte fase og kontrollere hvor meget TEC afviger fra den indstillede værdi. Hvis differencen er mindre end fabriksindstillingen, registreres hændelsen, uden at der vises nogen besked. Hvis differencen er højere end fabriksindstillingen, vil maskinen starte cyklusen forfra og vise beskeden "Cycle Restart-BLK" for at informere operatøren om at cyklusen gentages da mixen kan være påvirket af afbrydelsen, hændelsen gemmes i hukommelsen.

Fra de andre cyklusser:

- I varme eller mix faser genoptager maskinen den afbrudte cyklus uden at der vises en besked, hændelsen gemmes i hukommelsen.
- I kølefasen vil maskinen genoptage den afbrudte fase og kontrollere TEC temperaturen, samt længden af spændingsudfaldet. Hvis udfaldet har varet over den tid som er angivet i Blackout tabellen, vil maskinen vise beskeden "Cool Blackout" for at informere operatøren om at cyklusen gentages da mixen kan være påvirket af afbrydelsen, hændelsen gemmes i hukommelsen. Hvis udfaldet er kortere end angivet i tabellen, vises der ingen besked, men hændelsen gemmes i hukommelsen.
- Under pause eller termostat faser vil maskinen genoptage den afbrudte fase og kontrollere hvor meget TEC afviger fra den indstillede værdi. Hvis differencen er mindre end fabriksindstillingen, registreres hændelsen, uden at der vises nogen besked. Hvis differencen er højere end fabriksindstillingen, vil maskinen vise beskeden "Cool blackout" for at informere operatøren om at cyklusen gentages da mixen kan være påvirket af afbrydelsen, hændelsen gemmes i hukommelsen.

Blackout Tabel

TEC temperatur	Tid
> 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.

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.

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

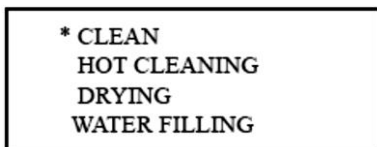
- Fjern alle isrester manuelt med en børste.
- Fjern finere rester med en vandstråle.
- Dyp delene i opløsningen.
- Lad dem hvile i opløsningen ifølge kemifabrikantens oplysninger
- Skyl delene omhyggeligt, med rigelige mængder drikkevand.

5.5 Udvendig rengøring af maskinen

Fjern støv og emballage materialer. Brug kun vand med et mildt sæbebaseeret rengøringsmiddel og en blød klud.

5.6 Indledende rengøring

1. Med maskinen stoppet og lågen til piskeren lukket, tag slangen på fronten af maskinen og tryk på tasten "Water Dispensing" og fyld vand i frysekarret.
2. Tryk på Rengørings tasten i stop mode, for at kalde følgende menu frem



tasterne for Rengøring, Hæv og Sænk lyser.

Operatøren kan vælge den ønskede rengøringscyklus via Hæv/Sænk tasterne.

Tryk på OK tasten for at starte det valgte program.

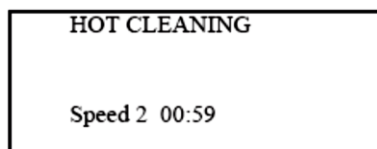


Rengøringsprogrammer

- CLEANING: pisker aktiveret
- HOT CLEANING: pisker og varme aktiveret
- DRYING: varme aktiveret, pisker stoppet
- WATER FILLING: vandpåfyldning aktiveret



Tryk OK for at starte det valgte program, displayet viser:



Første linje viser navnet på programmet, anden og tredje linje er til beskeder, fjerde linje viser hastigheden og en timer. Hastigheden kan justeres.

3. Åbn aftapningslågen (1) og lad vandet løbe ud af cylinderen.
4. Når cylinderen er tømt, anbefales det at åbne lågen (2) og rengøre cylinderen ved at spule den med vand, mens piskeren holdes fast i sædet.
5. Fjern drypbakken (3) og vask og desinficer denne.
6. Fjern hylden (4) og vask og desinficer denne.
7. Aftør og desinficer maskinen udvendigt.

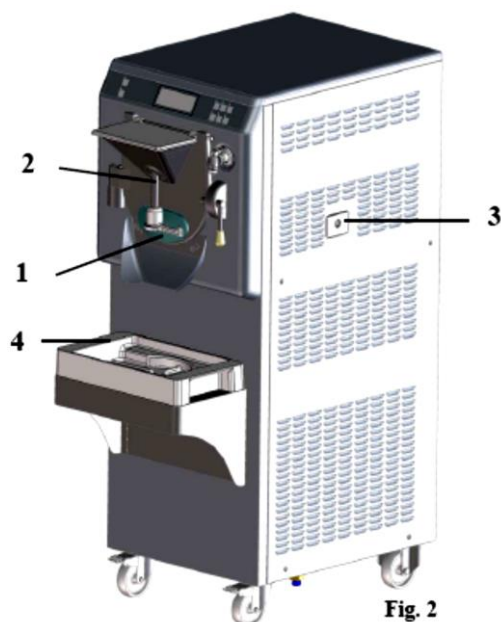


Fig. 2

5.7 Afmontering af pisker

Fjern piskeren forsigtigt ved at trække den ud.

Pas på ikke at beskadige glideskoene og cylindervæggene med piskerakslen.



ADVARSEL

Denne operation skal udføres meget forsigtigt, da piskeren kan blive skadet hvis den falder på gulvet.

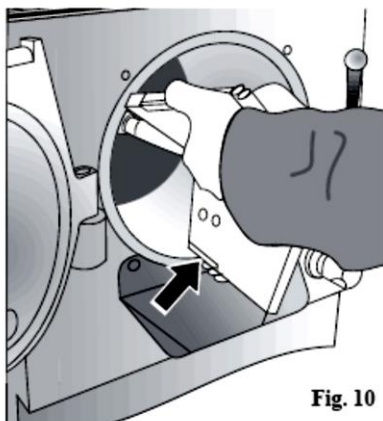


Fig. 10

- Afmonter glideskoene helt.
- Træk pakdåsen ud fra sædet på piskeren.
- Vask alle dele med en rengørings/desinfektionsopløsning og skyl efter.
- Saml alle dele, husk at smøre pakdåsen med en film af levnedsmiddelgodkendt fedt.

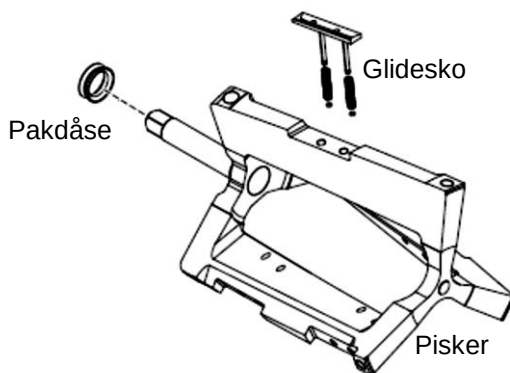
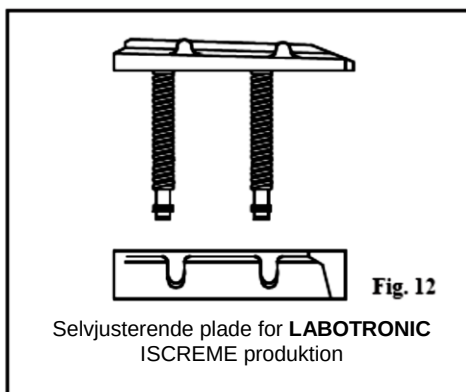


Fig. 11

Når piskeren samles, tag fat omkring den med begge hænder og tryk glideskoene ind for at indføres piskeren lettere. Tryk piskeren ind mod bunden af cylinderen, drej den samtidigt for at sikre at akslen er helt i bund i sædet.

5.7.1 Adskillelse af glidesko

Glideskoene på piskeren er selvjusterende. En omhyggelig rengøring sikrer et effektivt system.



5.7.2 Pakdåse

Ved adskillelse af piskeren skal pakdåsens tilstand ligeledes kontrolleres. Afhængigt af maskinens driftstimer kan det være nødvendigt at udskiftes pakdåsen, såfremt denne er slidt.

- Afmonter piskeren
- Fjern pakdåsen fra sædet
- Smør den nye pakdåse
- Monter pakdåsen
- Rengør og smør den gamle pakdåse så den kan genskabe sin elasticitet



VIGTIGT

Udskiftning af pakdåsen er nødvendig hvis der er spor af iscreme i drypbakken langs maskinen, når denne afmonteres. Ved at fortsætte produktion, selvom der er tegn på at pakdåsen er utæt, kan dette medføre fejlfunktioner, som igen påvirker produktkvaliteten.



ADVARSEL

Når maskinen ikke bruges bør piskerlåget efterlades åbent, så pakdåsen ikke deformeres. Ved samling af piskeren tag fat omkring den med begge hænder og tryk glideskoene ind for at indføres piskeren lettere. Tryk piskeren ind mod bunden af cylinderen, drej den samtidigt for at sikre at akslen er helt i bund i sædet.

5.8 Adskillelse af frontlåg

- Løft låsegrebet til låget og drej det over til højre.
- Åbn låget ved at dreje det på hængslerne.
- Fjern låget ved at løfte det.
- For rengøring, fjern alle aftagelige dele, inklusiv pakning og cylinder.
- Vask alle adskilte dele med en mild rengørings/desinfektions-opløsning, skyl efter.
- Saml alle adskilte dele, husk at smøre O-ringen og holderen (362) med en film af levnedsmiddelgodkendt fedt.

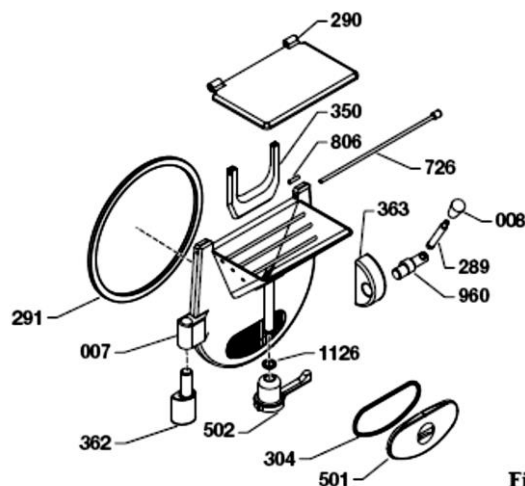


Fig. 13

5.8.1 Afmontering af låge

- Løft låget ved at dreje grebet (1) 90° til venstre.
- Løft grebet og lågen og lås det i øverste position, ved at dreje grebet helt om til højre.
- Fjern O-ringen fra lågets glideaksel og fjern den for at frigøre grebet.
- Fjern O-ringen fra låget.
- Vask alle afmonterede dele i en rengørings/desinfektions-opløsning og skyl efter.
- Saml alle adskilte dele, husk at smøre O-ringen med en film af levnedsmiddelgodkendt fedt.

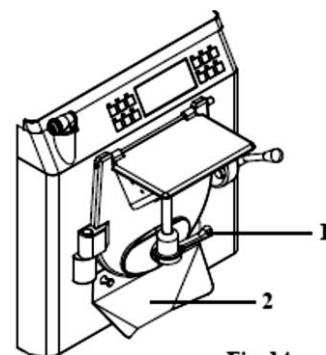


Fig. 14

5.8.2 Afmontering af kardæksel

For rengøring af mix fyldeområdet, træk akslen (6) til dækslet ud og fjern det.

Dækslet er forsynet med et lille panel som forhindrer at isen løber tilbage til karret som skal adskilles for rengøring.

Vask alle afmonterede dele i en rengørings/desinfektions-opløsning og skyl efter.

5.8.3 Afmontering af skærm over produktudtag

For at gøre det lettere at fjerne eventuelle isrester, fjernes skærmen over produktudtaget ved at tage fat med begge hænder og dreje det mod uret, for at løsne det fra sædet.

Vask alle afmonterede dele i en rengørings/desinfektions-opløsning og skyl efter.



5.9 Desinfektion

- En operation som skal udføres før hver produktion.
- Med maskinen slukket og piskerlåget lukket, hæld en rengørings/desinfektions-opløsning ind i cylinderen.
- Tryk på "Rengøringsstasten" og start rengøringsprogrammet. Lad maskinen køre i 10-15 sekunder.



ADVARSEL

Forlænget drift under "Rengøring" med tom cylinder eller med rengørings/desinfektions-opløsning, kan medføre øget slid på piskeren.

- Lad rengørings/desinfektions-opløsningen virke i den tid som kemifabrikanten anbefaler.
- Aftap al rengørings/desinfektions-opløsning fra cylinderen.
- Skyl af med rent vand.



BEMÆRK

Berør aldrig desinficerede dele med hænder, tøj eller andet.



ADVARSEL

Før der startes produktion igen, skyl omhyggeligt med vand for at fjerne alle rester af desinfektionsopløsningen.

5.10 Hygiejne

Fedt i iscreme er et ideelt område for formering af meldug og bakterier.

For at fjerne disse skal alle dele som kommer i kontakt med mix og iscreme grundigt vaskes og rengøres.

Rustfrit stål, termoplast og gummimaterialer, som bruges til konstruktion af disse dele og især deres design gør rengøring lettere, men kan ikke forhindre vækst af meldug og bakterier, hvis rengøringen ikke er omhyggelig nok.

6. VEDLIGEHOELDELSE



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 og at forsyningsspændingen er afbrudt.

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.



ADVARSEL

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

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 pakdåse.**
Pakdåsen rengøres efter endt arbejde. Pakdåsen udskiftes hvis der drypper produkt ned i drypbakken.
- **Rengøring af riset.**
Udføres efter hver dags arbejde.
- **Rengøring af glidesko.**
Efter hver dags arbejde.
- **Rengøring af paneler.**
Udføres dagligt med en neutral sæbe. Pas på at rengøringsopløsning aldrig når riset.
- **Rengøring og desinfektion**
Udføres efter hver dags arbejde, som beskrevet i afsnit 5.
- **Vedligeholdelse af vandpistol**
Hvis pistolen er utæt, anbefales det at udskifte tætningerne (1,2 og 3), såfremt disse er defekte, se tegning. For at udskifte tætning 1 og 2 er det nok at fjerne den forreste hvide del. For at udskifte tætningen 3 skal både den hvide del og stiften 4 fjernes.





6.2 Vandkølede maskiner

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.



6.2 Luftkølede maskiner

Periodisk rengøring af kondensator for at fjerne støv, papir og andre urenheder. Brug en børste eller en trykluftpistol.



BEMÆRK

Bær altid det personligt beskyttelsesudstyr, briller og handsker.

Brug aldrig skarpe genstande til rengøringen. En korrekt funktion på kondensatoren afhænger stort set kun af at den holdes ren.



6.4 Bestilling af reservedele

Kontakt forhandleren for bestilling af reservedele.

6.5 Medfølgende tilbehør

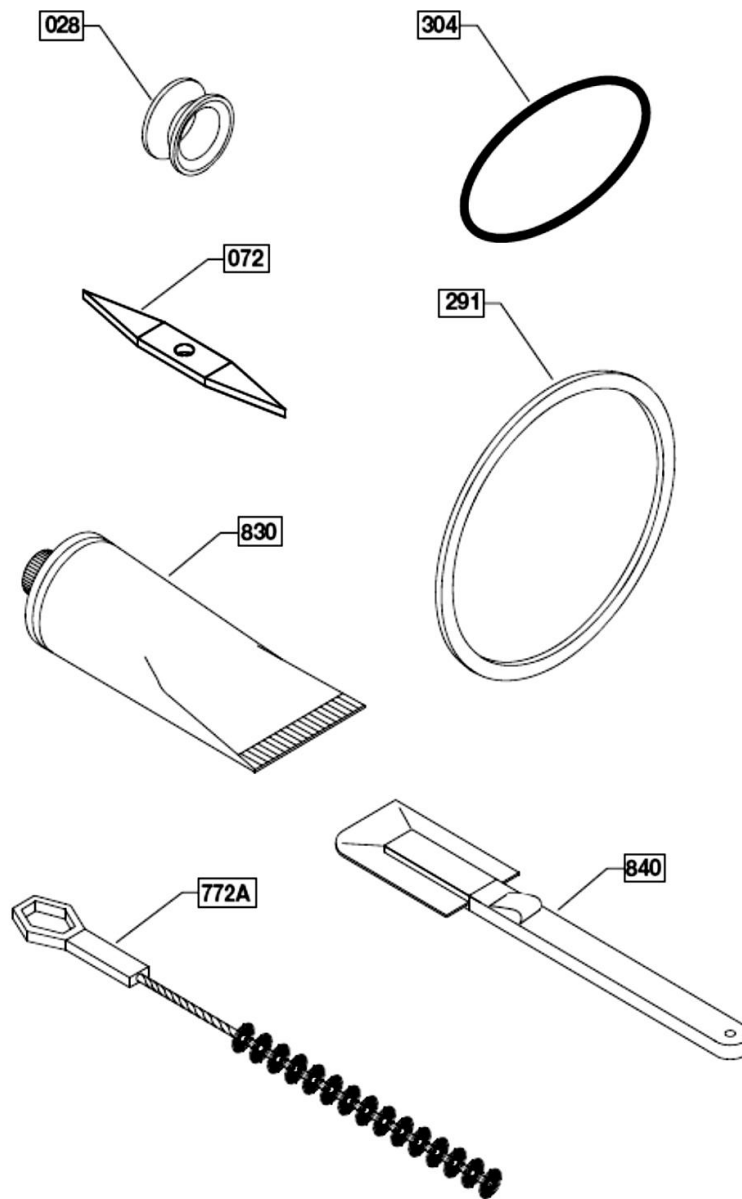


Fig. 15

Beskrivelse	Pos. nr.
Pakdåse	28
O-rings udtrækker	72
Slangeadaptor	291
Pakning for slangeadaptor	304
Børste	772A
Smøremiddel	830
Spatel	840

7. FEJLFINDING

PROBLEM	ÅRSAG	AFHJÆLPNING
Maskinen starter ikke	Hovedafbryder slukket Stik ikke sat i kontakt Maskinen ikke sat til produktion Frontlåg ikke lukket korrekt	Tænd hovedafbryder Kontroller Kontroller at tast for produktion lyser Kontroller låget
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 slangen ikke er klempt eller bukket Kontroller at maskinen er placeret så luften kan cirkulere frit. Kontroller at kondensatoren ikke er blokeret af støv eller andet
Efter 20 minutter er isen ikke frosset og maskinen stopper	Ingen gas Trykafbryder defekt	Kontroller for lækager Kontroller og udskift om nødvendigt
Maskinen kører med der kommer ingen is-creme ud.	Intet sukker i mixen	Vent til Gelato i cylinderen er tøet op eller start afrimning og udskift derefter mixen
Maskinen kører, men isen er for blød	For meget sukker i mixen	Juster eller udskift mix
Mix i drypbakken	Pakdåser er utæt eller mangler	Kontroller og udskift efter behov
Gelato kommer ud mellem plastskive og ståholder	Pakdåser er utæt eller mangler	Kontroller og udskift efter behov
Bakterietest viser for højt bakterietal	For højt bakterietal i mixen Maskinen ikke ren nok	Desinficer alle dele i produktkontakt, skeer, beholdere o.l. Analyser mix før den hældes i maskinen Tøm og vask maskinen omhyggeligt. Desinficer maskinen som beskrevet i afsnit 5.
Maskinen viser en servicebesked	Driftstimetallet indikerer at maskinen skal serviceres.	Maskinen kan bruges normalt, men kræver et snarligt serviceeftersyn