Handleiding

XVL 3

Eikenbos 6-8
5531 MZ Bladel
Nederland

T. +31(0) 497 – 38 83 63
F. +31(0) 497 – 33 07 11
info@carpigiani-soft.nl

Wij danken u voor het vertrouwen dat u heeft gesteld in CARPIGIANI door de aankoop van deze machine.

Om u de beste garanties te kunnen bieden, heeft CARPIGIANI haar producten sinds 1993 voorzien van het Kwaliteitscertificaat volgens de internationale norm ISO 9001-94.

Daarnaast voldoen de machines van CARPIGIANI aan de volgende Europese richtlijnen:

- "Machines": 89/392/EEC, 91/368/EEC, 93/44/EEC;
- "Laagvoltage materialen": 73/23/EEC;
- "EMC": 89/336/EEC, 91/263/EEC, 92/31/EEC, 93/97/EEC;
- "Levensmiddelen hygiëne": 93/43/EEC;
- "Drukapparaten (PED)": 97/23/EEC, (76/67/EEC);
- "Bouwproducten": 89/106/EEC;
- "Levensmiddelencontact materialen": 89/109/EEC;
- "Levensmiddelencontact materialen en plastic materialen": 90/128/EEC, 92/39/EEC, 93/9/CEE, 95/3/EEC, 96/11/EEC.

Deze handleiding bevat een VERTALING VAN DE ORIGINELE INSTRUCTIES en Niets uit deze handleiding mag gereproduceerd, gepubliceerd, gekopieerd, gearchiveerd of vertaald worden zonder voorafgaande schriftelijke toestemming van CARPIGIANI.

De koper heeft enkel bevoegdheid deze uitgave te kopiëren voor intern gebruik.

CARPIGIANI voert een beleid van permanente ontwikkeling en onderzoek en behoudt zich daarom het recht voor deze uitgave te wijzigen en bij te werken wanneer ze dat nodig acht, zonder voorafgaand bericht.

INHOUD

VOORWOORD..... 6

Handleiding..... 6

Doelstelling..... 6

Opbouw van de handleiding..... 6

Aanvullende informatie..... 6

Standaard symbolen..... 7

Bevoegd personeel..... 7

Veiligheid..... 8

Waarschuwing..... 8

1. ALGEMENE INFORMATIE..... 9
1.1 Algemene informatie 9
1.1.1 Identificatiegegevens van de fabrikant..... 9
1.1.2 Informatie over het onderhoud..... 9
1.1.3 Informatie voor de gebruiker..... 10
1.2 Informatie over de machine..... 10
1.2.1 Algemene informatie..... 10
1.2.2 Technische kenmerken..... 10
1.2.3 Beschrijving van machineonderdelen..... 11
1.3 Gebruik 11
1.4 Geluidsniveau van de machine..... 11
1.5 Opslag van de machine..... 12
1.6 Verwijdering van de verpakking..... 12
1.7 WEEE (Waste Electrical and Electronic Equipment)..... 12
1.8 Probleemanalyse Bacteriële besmettingen..... 12

2. INSTALLATIE..... 14
2.1 Vereiste ruimte voor het gebruik van de machine..... 14
2.2 Wateraansluiting..... 14
2.3 Machine met luchtgekoelde condensors..... 14
2.4 Machines met watergekoelde condensers..... 14
2.4.1 Water regelventiel..... 15
2.5 Electrische aansluiting..... 15
2.5.1 Vervaning van de voedingskabel..... 15
2.6 Plaats van de machine..... 15
2.7 Bijvullen..... 15
2.8 Testen van de machine..... 15

3. INSTRUCTIES VOOR GEBRUIK..... 16
3.1 Machine veiligheidswaarschuwingen..... 16
3.2 Machine configuratie..... 16
3.3 Bedieningspanneel..... 17
3.3.1 Touchpad 17
3.3.2 Functies 18
3.4 Tapkop 30
3.4.1 Aanpassen van de hoeveelheid van het getapte product..... 30
3.4.2 Zelfsluitend..... 30
3.5 Machines met pomp en half ondergedompelde pomp..... 30
3.6 Zwaartekracht gevoede machines – feed needle 31
3.7 Eerste handelingen voor eerste ingebruikname..... 31
3.8 In inbedrijfstelling van de machine..... 31
3.8.1 Machine starten met een pomp..... 31
3.8.2 Zwaartekracht gevoede machine starten..... 32
3.8.3 Dry filling (mits aanwezig) 32
3.9 Productie..... 33
3.10 Pasteurisatie (voor de "SP" machines) 35
3.11 Dagelijkse schoonmaak 35
3.11.1 Dagelijkse sluitingsprocedures 35
3.11.2 Dagelijkse openingsprocedures..... 37

4. CONTROLE EN VOEDSELVEILIGHEID..... 38
4.1 Alarmen..... 38
4.1.1 Stroomuitval..... 41

5. REINIGEN EN DESINFECTEREN VAN DE MACHINE..... 42
5.1 Algemene informatie..... 42
5.2 Wasomstandigheden..... 42
5.3 Suggesties..... 42
5.4 Hoe schoonmaakmiddel gebruiken..... 42
5.5 Dagelijkse reiniging..... 43
5.6 Geprogrammeerde schoonmaak..... 43
5.6.1 Tank leegmaken..... 43
5.6.2 Pompgevoede machines..... 44
5.6.3 Zwaartekracht gevoede machines..... 45
5.6.4 Demonteren van de mixer..... 45
5.6.5 Schoonmaken van de voorraadtank..... 45
5.6.6 Machine met pomp – pomp demontage..... 47
5.6.7 Machines zonder pomp – demontage van de voedingsnaald..... 50
5.6.8 Demontage van de tapkop..... 50
5.6.9 Demontage van het roerwerk..... 52
5.6.10 Demontage van de lekbakjes..... 53
5.6.11 Schoonmaak en desinfectie van de onderdelen..... 53
5.6.12 Monteren van het mixer..... 54
5.6.13 Monteren van de roerwerk..... 54
5.6.14 Monteren van de tapkop..... 55

5.6.15 Machine met pomp – monteren van de pump..... 56
5.6.16 Machines zonder pomp – monteren van de voedingsnaald..... 59
5.6.17 Monteren van lekbakjes..... 59
5.6.18 Machine volledig desinfecteren..... 60
Weg laten vloeien van het schoonmaakmiddel..... 60

6. ONDERHOUD..... 61
6.1 Interventietype..... 61
6.2 Watergekoeld..... 62
6.3 Bestellen van reserveonderdelen..... 62
6.4 Bijgeleverde onderdelen..... 63

7. OPSPOREN VAN STORINGEN..... 64

VOORWOORD

HANDLEIDING
Bij het maken van deze handleiding is rekening gehouden met de Europese richtlijnen over de harmonisatie van de veiligheidsnormen en over het vrije verkeer van industriële goederen in de E.U.

DOELSTELLING
Deze handleiding is opgesteld om de gebruiker goed te informeren over de werking van de machine.
Alle delen zijn nauwkeurig geanalyseerd om een correct gebruik van de machine te kunnen garanderen en er dus voor te zorgen dat de kwaliteitskenmerken die de producten van CARPIGIANI onderscheiden ongewijzigd te houden. Een groot deel van deze handleiding verwijst naar de voorwaarden voor machinegebruik en de benodigde procedure voor reiniging en het gewone en speciale onderhoud.
De handleiding kan niet ingaan op alle details; in geval van twijfel of gebrek aan informatie kunt u contact opnemen met:
CARPIGIANI SOFT – Eikenbos 6-8 – 5531 MZ Bladel (Nederland) – Tel. 0497-388363 – Fax. 0497-330711.

OPBOUW VAN DE HANDLEIDING
De handleiding is ingedeeld in delen, hoofdstukken en paragrafen om het opzoeken van de gewenste informatie te vergemakkelijken.

Deel
Een deel is een gedeelte van de handleiding dat een bepaald gedeelte van de machine behandelt.

Hoofdstuk
Een hoofdstuk is een deel dat de verschillende onderdelen van één bepaald gedeelte of een concept daarvan belicht.

Paragraaf
Een paragraaf is een deel van een hoofdstuk dat een gedetailleerde uitleg geeft over een specifiek onderdeel van de machine.

Het is van belang dat iedereen die met de machine werkt de handleiding goed gelezen en begrepen heeft en in het bijzonder dat:

- de gebruiker van de machine de hoofdstukken over het
- opstarten van de machine en de werking van verschillende
- onderdelen goed gelezen heeft
- de bevoegde technicus die de machine installeert,
- onderhoudt, hersteld etc., de handleiding helemaal gelezen heeft.

Aanvullende informatie
Samen met deze handleiding wordt bij elke machine ook de volgende informatie geleverd:

- Reserveonderdelen: een lijst van onderdelen die bij de machine geleverd worden voor het gewone onderhoud.
- Schema van het elektrische circuit: een schema van de elektrische aansluitingen in de machine.

WAARSCHUWING

Alvorens de machine te gebruiken, gelieve deze handleiding aandachtig door te nemen.
Lees ook de veiligheidsinstructies.

SYMBOLEN

GEVAAR VOOR ELEKTRISCHE SCHOK

Waarschuwt de gebruiker voor het risico van een elektrische schok indien hij/zij de handeling die in dat deel beschreven staat niet volgens de veiligheidsnormen uitvoert.

GEVAAR VOOR HOGE TEMPERATUREN

Waarschuwt de gebruiker dat als de instructies niet gevolgd worden kan leiden tot brandwonden.

BEKNELLINGSGEVAAR

Volg de veiligheidsnormen voor het uitvoeren van de handeling om de kans te voorkomen dat u beknelt raakt.

ALGEMEEN GEVAAR

Waarschuwt gebruiker voor het gevaar voor een verwonding indien de veiligheidsvoorschriften niet gevolgd worden.

NOOT

Wijst op belangrijke informatie voor de gebruiker.

WAARSCHUWING

Waarschuwt de gebruiker dat er gegevens verloren kunnen gaan of dat de machine schade kan oplopen indien de gebruiker geen rekening houdt met de inhoud van de betrokken informatie.

PERSOONLIJKE BESCHERMING

De gebruiker dient persoonlijke bescherming te dragen bij de handeling wegens het gevaar voor letsels.

BEVOEGD PERSONEEL

OPERATOR

Hij/zij is een niet-gekwalificeerd persoon, dus zonder specifieke bevoegdheden en dus alleen basishandelingen kan uitvoeren zoals: bediening van de machine via de commando's op het toetsenpaneel, bijvulling of aftapping van de producten die tijdens de productie van het eindproduct gebruikt worden, of gewoon onderhoud (reiniging en controle van de instrumenten, enz.).

OPGELEID TECHNICUS

Hij/zij is een persoon die de machine kan installeren, de machine in normale omstandigheden kan bedienen, de mechanische gedeelten kan instellen en de machine kan onderhouden of herstellen. Deze persoon heeft ook de bevoegdheid ingrepen te verrichten in de elektrische installatie of het koelmechanisme.

TECHNICUS VAN CARPIGIANI

Hij/zij is een technicus die door de fabrikant van de machine ter beschikking wordt gesteld voor het uitvoeren van ingewikkelde ingrepen in bepaalde situaties of na overleg met de gebruiker.

Veiligheid
Als u industriële uitrustingen en machines gebruikt, moet u zich ervan bewust zijn dat draaiende mechanismen, hoog voltage componenten, alsmede onderdelen die verhit kunnen raken ernstige verwondingen teweeg kunnen brengen aan personen en schade kunnen berokkenen aan zaken.

De persoon die de verantwoordelijkheid heeft over machine veiligheid moet er attent op zijn dat:
• Een incorrecte handeling of gebruik voorkomen wordt;
• Veiligheidsvoorschriften niet verwijderd of afgeschermd worden;
• De machine regelmatig onderhoud krijgt;
• Bewegende onderdelen met extra voorzichtigheid worden benaderd;
• Goede persoonlijke protectie wordt gedragen;
• Voorzichtigheid geboden is bij de warmte cycli;
• Alleen originele onderdelen worden gebruikt in de daarvoor behorende plaatsen. Zeker als het gaat om onderdelen met veiligheidsfuncties (zoals beveiligde schakelaars, thermostaten etc.).
Om bovenstaande te bereiken:
• Dient de handleiding bij de betrokken machine te liggen.
• Dient de documentatie zorgvuldig gelezen te worden en de voorschriften toegepast.
• Mogen alleen de daartoe opgeleide personen ingrepen verrichten aan de machine en de elektrische onderdelen.
• Dient men erop toe te zien dat niemand handelingen verricht waarvan men geen kennis heeft en waarvoor men niet verantwoordelijk is.

BELANGRIJK
Wees er zeker van dat technisch personeel geen werkzaamheden verricht aan de machine die buiten zijn/haar bevoegdheid en kunde ligt.

NOOT

Een bevoegd technicus is iemand die; training, bevoegdheid en scholing heeft gehad; kennis heeft van regels, voorschriften en kan interveniëren bij ongelukpreventie; kennis heeft van de gebruikscondities van de machine en de gevaren kan voorzien die werken aan de machine mogelijkerwijs met zich mee kunnen brengen.

Waarschuwing
De machine moet geïnstalleerd worden door een bevoegd monteur. Wanneer de machine geïnstalleerd wordt, plaats dan een zekering (van voldoende grootte voor de machine) volgens de plaatselijke voorschriften. Elke wijziging van de stroomkabel moet gedaan worden door daartoe bevoegde monteurs.
• Stop nooit uw hand in de machine tijdens productie of reinigingswerkzaamheden.
• Voordat u begint met het onderhoud, wees er dan zeker van dat de machine in “STOP” positie is en de spanning uitgeschakeld is.
• Het is verboden de machine te wassen met een waterstraal onder druk.
• Wees er zeker van dat de spanning uitgeschakeld staat als de zij- of achterpanelen worden verwijderd.

CARPIGIANI is niet verantwoordelijk voor ongevallen die gebeuren tijdens werking, reiniging en/of onderhoud van de units als deze waarschuwingen niet geheel worden opgevolgd.

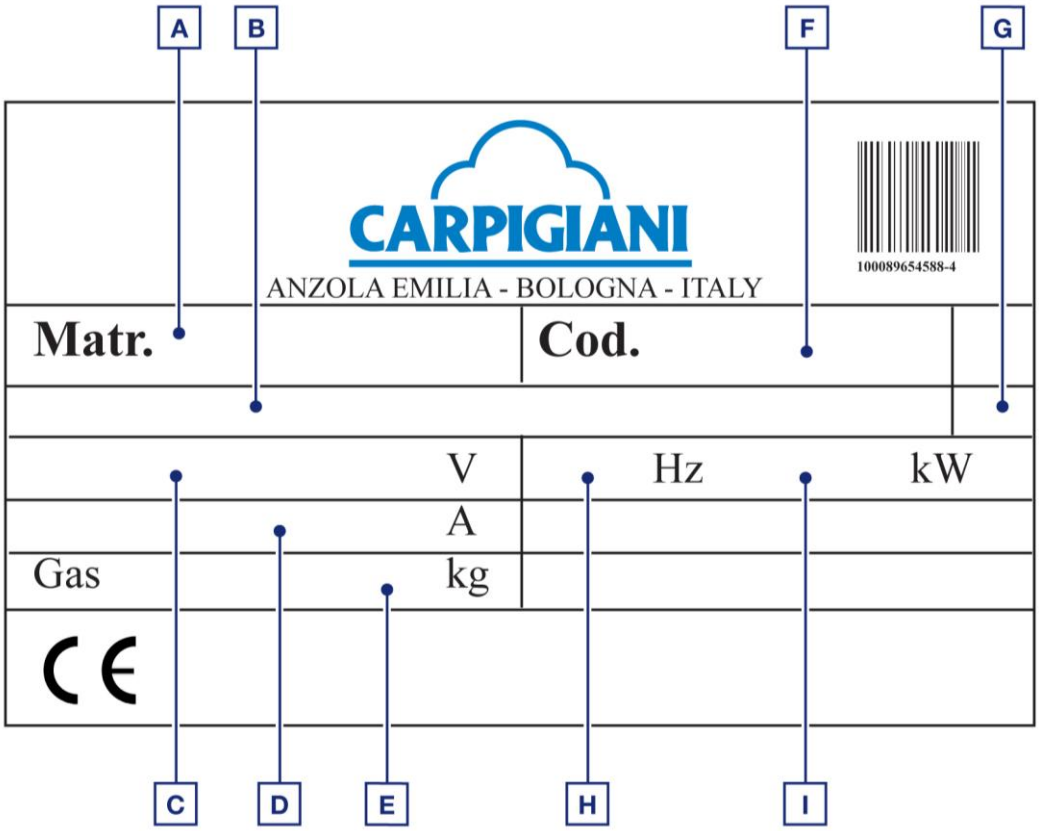
BELANGRIJKE AANDACHTSPUNTEN TEN AAANZIEN VAN HYGIENE
Reiniging en desinfectie;
• De machine moet regelmatig gereinigd en gedesinfecteerd worden. Op die manier waarborgt u de beste kwaliteit en respecteert u de hygiënenormen.
• Spoel na reiniging en desinfectie altijd goed na met drinkwater.
• De vette bestandsdelen in ijs zijn de ideale voedingsbodem voor schimmels en bacteriën. Ter voorkoming van besmetting, dient u alle onderdelen welke in contact komen met de mix en het ijs grondig te reinigen en te desinfecteren. Het roestvrije staal, de kunststoffen, en het rubber waaruit de onderdelen bestaan met de vormgeving van deze onderdelen; vergemakkelijken de reiniging maar voorkomen zeker niet de vorming van schimmels en bacteriën bij een niet-regelmatig onderhoud van de machine.

1. ALGEMENE INFORMATIE

1.1 Algemene informatie

1.1.1 Identificatiegegevens van de fabrikant

De machine is voorzien van een kentekenplaatje met de gegevens van de fabrikant, het model van de machine en het identificatienummer dat bij de constructie werd toegewezen. Een kopie van het kentekenplaatje ziet u hieronder.



A	Serienummer	**F**	Machinecode
B	Type machine	**G**	Condensor (A=Lucht, W=Water)
C	Voltage	**H**	Frequentie
D	Amperometrische afzekerwaarde	**I**	Vermogen
E	Soort en hoeveelheid koelmiddel		

1.1.2 Informatie over het onderhoud

Alle handelingen met betrekking tot het gewone onderhoud vindt u terug in het deel "Onderhoud"; alle andere ingrijpende handelingen aan de machine dienen te gebeuren in overleg met de fabrikant welke desgewenst zal trachten ter plaatse het onderhoud uit te voeren.

1.1.3 Informatie voor de gebruiker

De fabrikant van de machine staat altijd voor u klaar voor eventuele bijkomende uitleg en informatie betreffende de werking van de machine of eventuele aanpassingen ter verbetering daarvan.
Neem voor technische bijstand contact op met het Carpigiani Service Centre via 085 – 210 60 40.

1.2 INFORMATIE OVER DE MACHINE

1.2.1 Algemene informatie

Het betreft een elektronische machine voor directe productie en uitgifte van softijs met de volgende kenmerken:

- Gekoelde mixreservoir
- Elektronische controle van de consistentie van het product middels het 'hard-o-tronic' systeem
- Mixpomp
- Mogelijkheid tot automatische pasteurisatie van het product in het mixreservoir en in de productiecilinder in de periodes dat de machine niet werkt (bijvoorbeeld 's nachts)
- Mogelijkheid tot 'dry-filling' (alleen voor DF-modellen)

CARPIGIANI raadt u aan om altijd mix en siroop van de beste kwaliteit te gebruiken. Dit om uw klanten, zelfs de meest veeleisende, altijd tevreden te stellen. Elke besparing die u tracht te halen uit een mix van mindere kwaliteit zal uiteindelijk altijd leiden tot een groter verlies dan datgene wat u bespaard heeft.

Gebruik de onderstaande tips met het bovenstaande in uw achterhoofd:

- Volg nauwlettend de instructies van uw leverancier.
- Gebruik enkel siroop die geschikt is voor deze machine
- Wijzig het recept niet door bijvoorbeeld meer water of suiker toe te voegen.
- Proef eerst zelf het softijs en verkoop deze alleen als u zelf 100% tevreden bent over het resultaat.
- Eis van uw personeel dat de machine altijd schoon is.

Voor welk onderhoud dan ook, neem altijd contact op met bedrijven die aangesteld zijn door de onderhoudsdienst van CARPIGIANI.

1.2.2 Technische kenmerken

Model	Productie/ uur* 75 g porties	Mixtank-Inhoud Liters	Smaken	Elektrische voeding			Geinst. Vermogen (KW)	Netto-gewicht (kg)
				Spanning (V)	Fasen (aantal)	Freq. (Hz)		
XVL 3	666	13+13	2+1	400	3	50	5	310

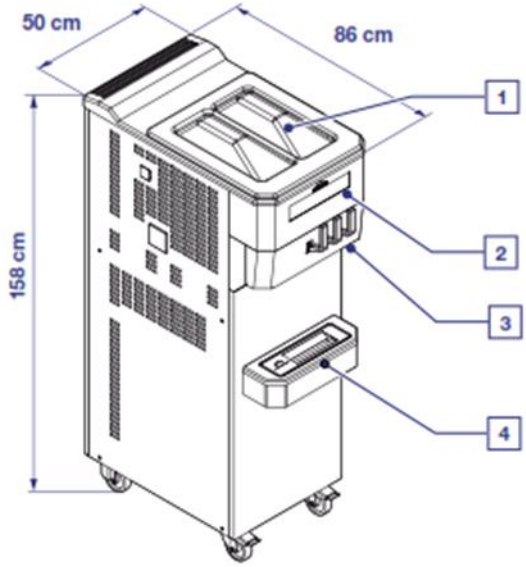
**Productie per uur kan variëren, afhankelijk van gebruikte mix.*
Het opgegeven aantal kg per uur is gemeten met een kamertemperatuur van 25°C en een watertemperatuur van 20°C.
***Beschikbaar op de volgende modellen:*

- *XVL 3 SP (met een automatisch pasteuriseringssysteem)*
- *XVL 3 DF (met een Dry filling systeem)*
- *XVL 3 M (met mixer*

****Ook beschikbaar met een watergekoelde condensor en andere types*

1.2.3 Beschrijving van machine-onderdelen

Fig. 02



1 Hopper lid
2 Control panel
3 Dispensing spigot door
4 Drip tray

1.3 GEBRUIK

De Carpigiani XVL 3 Softijs machine mag alleen gebruikt worden voor de productie van softijs en banketproducten. Overeenkomstig wat beschreven staat in paragraaf 1.2.1 "Algemene informatie" en overeenkomstig de beperkingen hieronder beschreven:

Voedingsspanning:	±10%
Minimumtemperatuur lucht	10°C
Maximumtemperatuur lucht	43°C
Minimumtemperatuur water	10°C
Maximumtemperatuur water	30°C
Minimale waterdruk	0,15 Mpa (1,5 bar)
Maximale waterdruk	0,8 Mpa (8 bar)
Maximum relatieve vochtigheid	85%

Deze machine is ontworpen om binnen te gebruiken in ruimtes welke niet onderworpen zijn aan speciale veiligheidsvoorschriften betreffende explosiegevaar.

1.4 GELUIDSNIVEAU VAN DE MACHINE

Het continu A-gewogen geluidsdrukniveau in de werkruimte ligt zowel voor machines met watercondensatie als voor machines met luchtcondensatie; onder 70 dB(A).

1.5 OPSLAG VAN DE MACHINE

De machine dient opgeslagen te worden in een schone en droge ruimte. Wikkel vóór opslag een doek om de machine zodat deze beschermt wordt tegen, onder andere, stof.

1.6 VERWIJDEREN VAN VERPAKKING

Verdeel bij opening van de krat waarin machine is verpakt de verpakking per type en ontdoe deze zoals in de landelijke wetgeving is bepaald.

WAARSCHUWING

Het is verboden verpakkingsmateriaal in de natuur achter te laten.

ALGEMEEN GEVAAR

Houd verpakkingsmateriaal uit de buurt van kinderen. Dit materiaal kan verstikking veroorzaken.

1.7 WEEE (Waste Electrical and Electronic Equipment)

Conform de Europese Richtlijnen inzake batterijen en accumulatoren 2006/66/EC en 2002/96/EC geeft deze tekening aan dat de elektrische en elektronische onderdelen in deze machine NIET bij het normale afval gedaan mag worden. Het is de verantwoordelijkheid van de gebruiker dat de onderdelen naar een daarvoor speciaal verzamelpunt worden gebracht. Als dit gebeurd draagt dit bij aan de optimalisatie van het recyclen van de materialen en het verminderd de impact van menselijk leven op de natuur. Voor meer informatie over een goede manier van wegdoen kunt u contact opnemen met de lokale gemeente of de verkoper van het product.

1.8 PROBLEEMANALYSE BACTERIËLE BESMETTINGEN

Productmonsters moeten periodiek worden genomen door een gekwalificeerde expert opdat de hoeveelheid bacteriën gemeten kunnen worden in het product. De hoeveelheid bacteriën in de monsters mogen niet de onderstaande waarden overstijgen:

Standard Plate Count (SPC)…….....50.000
Coliformen……..10

Als de hoeveelheid bacteriën wel bovenstaande waarden overstijgt dan is er sprake van een bron van bacteriële besmetting. Deze bron moet worden achterhaald en verwijderd. Hoge hoeveelheden indiceren dat het product niet veilig is voor consumptie. U moet de gebruikers van de machine op de hoogte stellen van de preventie van bacteriële besmettingen.

NOOT

Soft serve yoghurt heeft in het algemeen hoge concentratie bacteriën. Dit is normaal maar een Coliform bacteriebesmetting is NIET TOELAATBAAR in welk voedselproduct dan ook. De informatie die hieronder gegeven wordt kan u helpen met het voorkomen van een Coliform besmetting.

De volgende lijst bevat potentiële bacteriële besmettingsbronnen en de manieren om besmettingen te voorkomen.

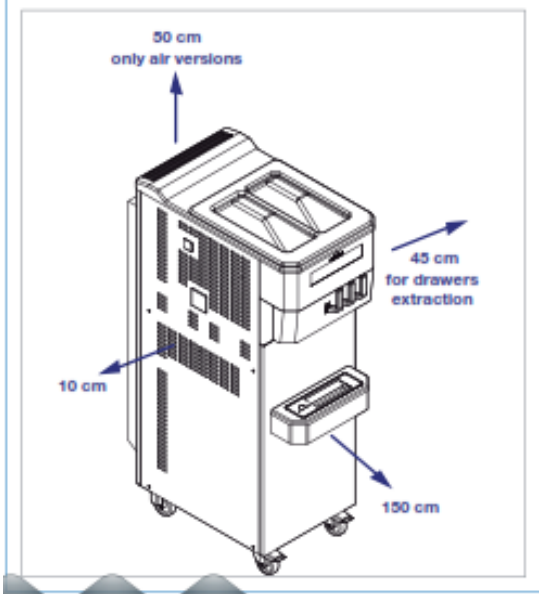
Besmettingsbron	**Preventie**
1. Gebruikerscontact	▪ Was handen en onderarmen goed. ▪ Draag rubber handschoenen bij aanwezigheid van sneden in de handen. ▪ Was de handen frequent gedurende de dag.
2. Mix residu/afscheiding (melksteen ophoping)	▪ Gebruik goede borstels. ▪ Borstel onderdelen en oppervlakten grondig opdat de ophoping van melksteen wordt voorkomen.
3. Gebruikte of versleten onderdelen	▪ Smeer alle rubber onderdelen die contact hebben met de mix met een smeersel dat in contact mag komen met voedsel (bv. Carpilube). ▪ Inspecteer o-ringen op schade. Alleen vervangen met onderdelen goedgekeurd door de fabrikant. ▪ Controleer regelmatig op lekkages.
4. Incorrecte reiniging en ontsmetting	▪ Gootsteen moet schoon zijn en voldoende water bevatten om het grootste onderdeel te kunnen onderdompelen. Borstel schoon en ontsmet de machine regelmatig. ▪ Gebruik de juiste borstels, smeersels en wegwerpdoekjes. ▪ Gebruik de reiniging- en desinfectie middelen zoals de instructies aangeven op de labels. ▪ Laat enkele goede werknemers de reiniging doen opdat het correct en consistent gebeurd. ▪ Laat het ontsmettingsmiddel gedurende 5 minuten in de mixtank en vriescilinder staan. ▪ Reinig en ontsmet de smeerseltube na elk gebruik. ▪ Machine onderdelen en borstels moeten een nacht aan de lucht drogen. ▪ Nooit opslaan in een koele opslagruimte. ▪ Volg altijd de dagelijkse reinigingsprocedure. Maak de buitenkant van de machine regelmatig schoon met een vochtige doek.
5. Niet goed opgeslagen mix	▪ Gebruik de oudste mix het eerst. Houd houdbaarheidsdatum in de gaten (FIFO). ▪ Plaats de mix direct in de koeling. Laat de mix nooit buiten of in direct zonlicht staan voor het in de koeling te plaatsen. ▪ Laat altijd een paar cm open tussen de mix en andere producten zodat er luchtcirculatie kan plaatsvinden. ▪ Mix mag niet lange tijd op kamertemperatuur staan. ▪ Mixtank opslag moet op 4˚C zitten. Opslagruimte boven 7˚C maakt het mogelijk voor bacteriën om zich tot gevaarlijke niveau's te vermenigvuldigen binnen een uur. ▪ Zodra de mix in de mixtank is geplaatst, deze direct afsluiten met het deksel.

2. INSTALLATIE

2.1 VEREISTE RUIMTE VOOR HET GEBRUIK VAN DE MACHINE

De machine is alleen geschikt voor indoor gebruik. De machine dient zodanig geplaatst te worden dat er aan de boven- en onderzijde voldoende ruimte is voor luchtcirculatie. De machine moet vrij toegankelijk blijven zodat de operator zonder enige belemmering kan handelen en in noodgevallen de werkplaats onmiddellijk kan verlaten.
Aan de voorzijde van de machine dient u een ruimte van 150 centimeter vrij te houden, zodat de operator hier veilig kan werken. Aan de zijkanten dient een ruimte van 45cm vrij te worden gelaten.

Fig. 03



NOOT

Een slechte luchttoevoer belemmert de goede werking en de capaciteit van de machine.

WAARSCHUWING

Machines met watergekoelde condensor moeten geplaatst worden op minimaal 10 cm van alle kanten. Machines met een luchtgekoelde condenser moeten geinstalleerd worden met een minimale ruimte van 50 cm boven de machine ten behoeve van het vrijelijk circuleren van gecondenseerde lucht.

2.2 WATERAANSLUITING

De machine mag niet worden aangesloten op een watertoevoer met een druk van meer dan 0,8 MPa (8 bar)

2.3 MACHINES MET LUCHTGEKOELDE CONDENSORS

Machines met luchtgekoelde condensors dienen geïnstalleerd te worden met een ruimte van minimaal 50 cm vrij boven de machine om de luchtcirculatie vrij te houden.

NOOT

Onvoldoende luchtcirculatie kan de werking en prestatie van de machine beïnvloeden.

2.4 MACHINES MET WATERGEKOELDE CONDENSORS

Een watergekoelde machine dient te worden aangesloten op de waterleiding en -afvoer.
De waterdruk dient tussen 0,15 en 0,8 MPa (1-8 bar) te zijn. De levering van het water dient gelijk te zijn aan de consumptie per uur. De wateraanvoer dient aangesloten te worden op de ‘Water Inlet” en de waterafvoer op de “Water Outlet”.

2.4.1 Water regelventiel

Het water regelventiel dient geïnstalleerd te worden door een gecertificeerd monteur. Deze moet zo geïnstalleerd zijn dat er geen water stroomt wanneer de machine niet in gebruik is. Als de machine in gebruik is, dient er lauwwarm water uit de machine te stromen.

NOOT

Watergebruik stijgt als de water toevoer boven de 20°C is.

WAARSCHUWING

Laat de machine nooit in een ruimte onder de 0°C, zonder dat al het water uit de machine is afgetapt. Dit wil zeggen al het water uit de condensor en Dry-Fill leidingen.

2.5 ELEKTRISCHE AANSLUITING

Alvorens de machine aan te sluiten op het elektriciteitsnet dient u na te gaan of de voedingsspanning overeenstemt met de voedingsspanning die op het kentekenplaatje staat. Plaats een stop in uw meterkast die genoeg Ampère kan absorberen en met een contactopening van minimaal 3mm. De machine wordt geleverd met een kabel met 5 aansluitingen. De blauwe kabel dient u aan de neutrale aan te sluiten.

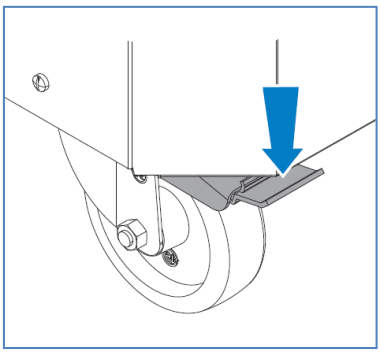
Belangrijk: De geel/groene aardingskabel dient verbonden te worden met een goede aardleiding.

2.5.1 Vervanging van de voedingskabel

Indien de voedingskabel beschadigd is, dient deze onmiddellijk vervangen te worden door een gelijkwaardige kabel. Alleen een daartoe opgeleide technicus mag de kabel vervangen.

2.6 PLAATS VAN DE MACHINE

De machine is voorzien van wielen met een blokkeersysteem. Dit voorkomt dat de machine verplaatst en beweegt.



2.7 BIJVULLEN

De smering van de motor van de machine is voorzien voor de gehele levensduur. Het is dus niet nodig de smeerolie te controleren, te vervangen of bij te vullen.
De door het systeem vereiste hoeveelheid koudemiddel wordt door CARPIGIANI voorzien bij het proefdraaien.
De nieuwe machines worden niet voorzien van bijvullingen of vervangingen.
Wanneer een bijvulling of een vervanging van het gas toch nodig zou blijken, mag dat alleen uitgevoerd worden door een opgeleide technicus die onmiddellijk kan vaststellen waarom dat nodig is.

2.8 TESTEN VAN DE MACHINE

Na de vervaardiging van de machine wordt er bij CARPIGIANI een proefproductie uitgevoerd. Men test dan alle functies en de werking van de machine.
Machinetest bij de eindgebruiker dient te gebeuren door daartoe bevoegd personeel of een technicus van CARPIGIANI.
Start met de test indien de machine op de juiste plaats is gezet en alle aansluitingen zijn uitgevoerd.

3. INSTRUCTIES VOOR GEBRUIK

3.1 MACHINE VEILIGHEIDSWAARSCHUWINGEN

Wanneer u gebruik maakt van dit product dient u zich bewust te zijn dat aangedreven mechanismen (rotatie), hoog voltage componenten en hoge temperaturen ernstige schade kunnen toebrengen aan personen en goederen.

De persoon die de leiding heeft over de veiligheid, dient te controleren dat:

- Elk incorrect gebruik wordt vermeden;
- Veiligheidsvoorzieningen nooit mogen verwijderd of aangepast;
- De machine regelmatig onderhoud krijgt;
- Alleen originele onderdelen in de machine worden geplaatst;
- Beschermende kleding wordt gedragen;
- Er extra voorzichtig wordt omgegaan met de machine wanneer deze aan het pasteuriseren is.

Om het bovenstaande te behalen, is het volgende noodzakelijk:

- De handleiding van de machine dient altijd bij de machine aanwezig te zijn;
- De handleiding moet zorgvuldig worden gelezen;
- Alleen speciaal opgeleid personeel van CARPIGIANI mag aanpassingen aanbrengen in het elektrische circuit;
- Controleer altijd of de technicus alleen aanpassingen uitvoert waarvoor hij is opgeleid.

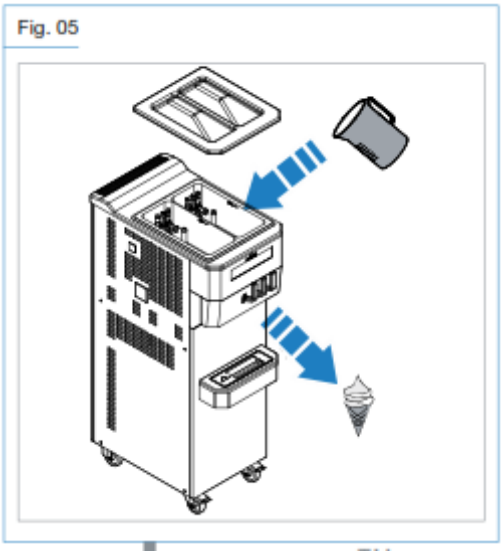
3.2 MACHINE CONFIGURATIE

De machine heeft een motor die ervoor zorgt dat het roerwerk draait en de condensor in werking treedt.

Er kan een product gemaakt worden, wanneer de voorraadtank bovenop de cilinder gevuld is met koude mix (4°C) en het automatische programma wordt gestart. U kunt ijs tappen wanneer de juiste ingestelde hardheid van het ijs is bereikt.

Met behulp van de pomp stroomt er ijs in de productiecilinder. De pomp zorgt ervoor dat het ijs voorzien is van voldoende lucht.
U kunt ijs tappen met behulp van de tapkop. De pomp zorgt er direct voor dat de productiecilinder weer wordt bijgevuld met nieuwe mix.

Fig. 05



GEVAAR VOOR HOGE TEMPERATUREN

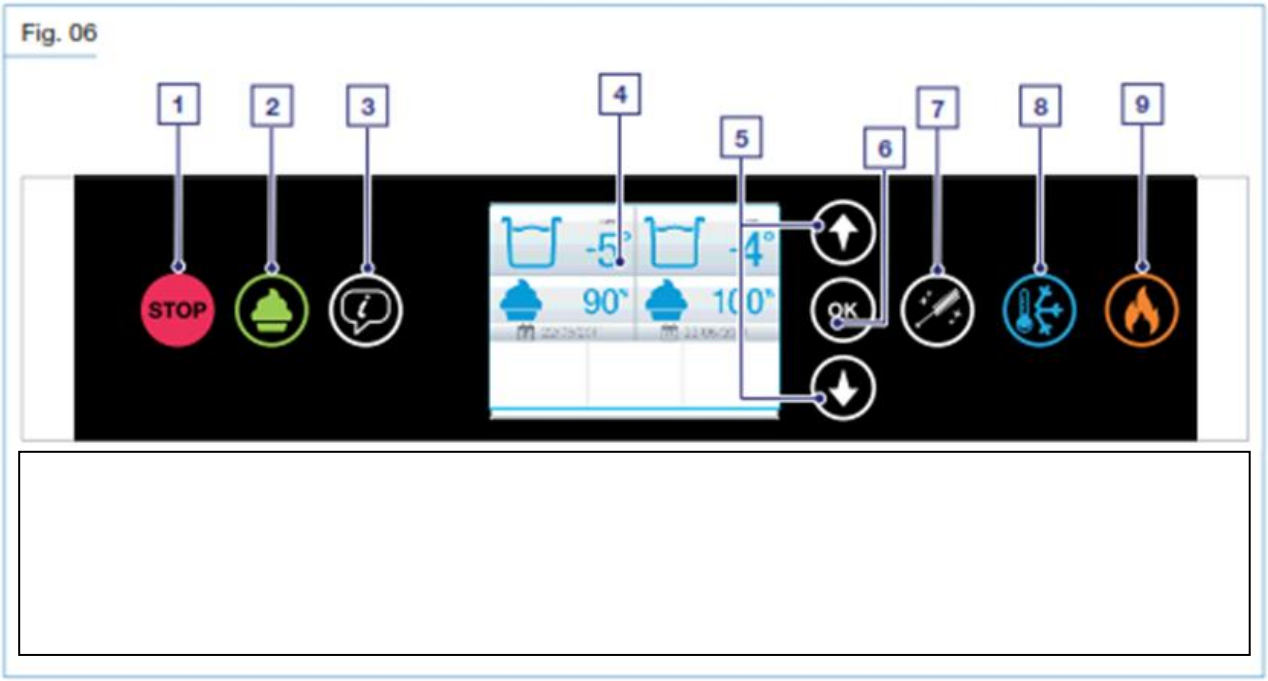
Kom niet in contact met de ijsmix wanneer de machine aan het pasteuriseren is. De mix is dan erg heet en kan brandwonden veroorzaken.

3.3 BEDIENINGSPANEEL

3.3.1 Toetsenpaneel

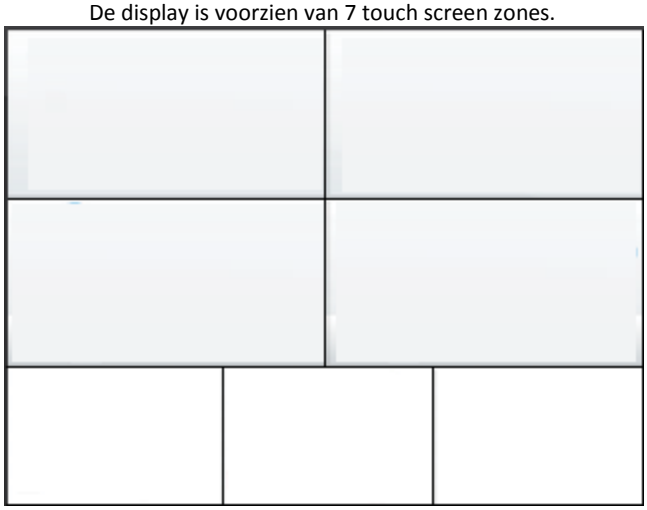
De machine is op de voorzijde voorzien van een toetsenpaneel. Elke knop heeft een symbool dat verwijst naar de functie die de knop uitvoert.

Fig. 06



NOOT

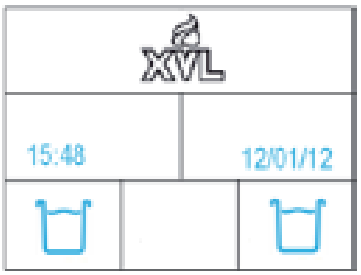
De display is voorzien van 7 touch screen zones.



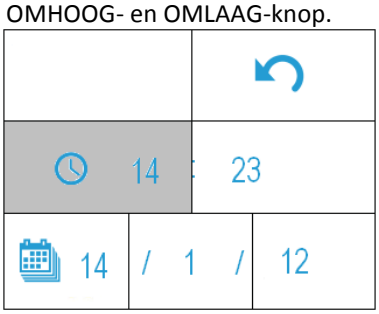
NOOT

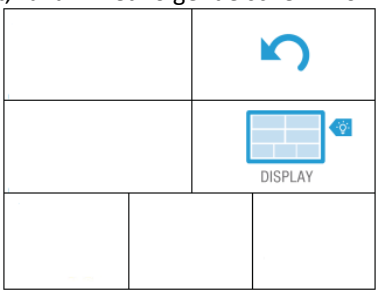
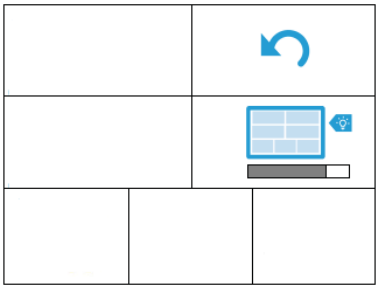
Bij goedkeuring van een druk op het touch screen of toetsenbord laat de machine een geluidssignaal horen.

3.3.2 Functies

Knop	Functiebeschrijving
	Als de machine in STOP staat, zal de LED-verlichting achter deze knop branden. Vanuit deze functie kunnen alle functies van de machine worden gestart. Wanneer u tussen twee functies wilt wisselen, dient u eerst de machine in STOP te zetten. De display geeft de tijd, datum, de hoogte van de ijsmix in de voorraadtank and de watertoevoer aan.  Om de machine in STOP te kunnen zetten, dient u deze knop ongeveer 2 seconden ingedrukt te houden. Op deze manier worden problemen door te zacht drukken vermeden. Als de machine 30 seconden in STOP staat, komt er “**Why in STOP?**” op de display te staan. U dient de machine in productie, pasteuriseren of opslag te zetten. U kunt dit alarm resetten door op te drukken. Deze knop kan alarmen resetten. Als de machine in STOP staat, is er een klok te zien die 24 uur aftelt. Als de 24 uur zijn bereikt, zal er “**Wash Today!**” in het scherm te zien zijn. U dient de machine eerst schoon te maken voordat u deze weer kunt gebruiken. Om dit alarm te resetten, voordat u gaat schoonmaken, dient u de -knop in te drukken.

Knop	Functiebeschrijving
Info terwijl in Stop modus Functies die geselecteerd kunnen worden als de machine in stop-modus is; • Pasteurisatie geschiedenis • Geschiedenis gebeurtenissen • Blokkade toetsen • Settings 	Als u vanuit STOP indrukt, zal de machine het volgende weergeven: Met de knop kunt u terug gaan naar de vorige pagina. **STOP-INFORMATIE-PASTEURISATIE GESCHIEDENIS** Als u indrukt, zal de display laten zien welke functies van de pasteurisatie succesvol zijn uitgevoerd. Met behulp van de OMHOOG- en OMLAAG-knop kunt u deze lijst verder bekijken. **STOP-INFORMATIE-GESCHIEDENIS GEBEURTENISSEN** Als u indrukt, zal de display een lijst van gebeurtenissen laten zien. Deze gebeurtenissen hebben plaatsgevonden tijdens functiewijzigingen, alarmen en pasteurisatie. Met behulp van de OMHOOG- en OMLAAG-knop kun u deze lijst verder bekijken. **NOOT** Het maximaal aantal gebeurtenissen dat onthouden kan worden, is 1000. Wanneer er meer gebeurtenissen plaatsvinden, wordt de oudste gebeurtenis verwijderd.

Knop	Functiebeschrijving
	STOP-INFORMATIE-BLOKKERING VAN DE KNOPPEN Houdt 10 seconden ingedrukt om alle knoppen te deactiveren. Deze functie kunt u bijvoorbeeld gebruiken wanneer u de machine schoonmaakt. De machine gaat nu in de STOP-functie. Om de knoppen weer in te schakelen dient u een willekeurige knop in te drukken. Nu verschijnt weer in het scherm. Druk op deze knop gedurende 10 seconden om de knoppen te activeren. **STOP-INFORMATIE-INSTELLINGEN** Als u SETTING indrukt, zal u het volgende scherm zien: Wanneer u op drukt, gaat u terug naar de vorige pagina. **STOP-INFO-INSTELLINGEN-TIJD INSTELLINGEN** Wanneer u op SETTING drukt, komt u op de volgende pagina: Wanneer u op de tijd in uren drukt, zal de achtergrond grijs worden en kunt u de uren instellen met behulp van de OMHOOG- en OMLAAG-knop.  Voor bevestiging van de tijd, drukt u op de OK-knop. Het instellen van de minuten en datum gaat op dezelfde manier. Met de TERUG-knop gaat u terug naar de vorige pagina.

Knop	Functiebeschrijving
 	STOP-INFORMATIE-INSTELLINGEN-DISPLAY Wanneer u op drukt, zal u in het volgende scherm komen.  U kunt de lichtintensiteit van de display aanpassen met behulp van de OMHOOG- en OMLAAG-knop.  Voor bevestiging drukt u op de OK-knop. Met behulp van de TERUG-knop gaat u terug naar de vorige pagina.

Knop	Functiebeschrijving

STOP-INFORMATIE-INSTELLINGEN-MACHINEINSTELLINGEN (PROGRAMMEREN)

Als u op SETTING drukt, komt u in het volgende scherm:

Door op de OMHOOG- en OMLAAG-knop te drukken, kunt u door de verschillende stappen lopen. De display laat dan bijvoorbeeld U07 zien. Hier kunt u de taal instellen. In dit voorbeeld staat de machine ingesteld op taal 2. U kunt de taal wijzigen door op de getoonde pijlen te drukken.

Step	Display ITA	Display ENG	Min	Max	De-fault	Notes
U07	Linguaggio	Language	Ita	Esp	Ita	
U08	Ora Avvio Prod.	Start Prod. Time	00	23+no+auto	08	
U09	Ora Avv.Pas-Con	Start Past. Stor.	00	23+no	02	
U10	Abilita Beep Liv	Lev. Beep Enable	No	Yes	Yes	
U13	Extra Agitaz.Vas	Extra Hop.Agit.	0	3	3	
U14	Tempo Mixer	Mixer Time	0	20	0	
U15	Lato Attivo	Active Side	1	3	3	

U07 – Taal; U kunt kiezen uit Italiaans, Engels, Duits of Spaans

U08- Start Prod. Time; Hiermee kunt u automatische productie instellen. Bij '**NO**' zal de automatische productie niet starten. Bij '**Auto'** zal de automatische productie direct starten als de pasteurisatie cyclus is gestopt.

U09- Start Past. Stor.;
Voor machines met pasteurisatie: Instellen van pasteurisatie. Bij '**NO'** zal er geen pasteurisatie plaatsvinden
Voor machines zonder pasteurisatie: Instellen van automatische opslag. Bij '**NO'** zal er geen automatische opslag plaatsvinden.

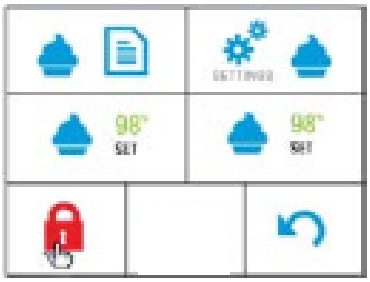
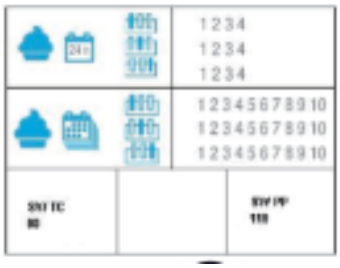
U10- Lev. Beep Enable; Bij YES zal er een akoestisch signaal hoorbaar zijn als het medium niveau onbedekt is, behalve wanneer de machine in stopmodus is.

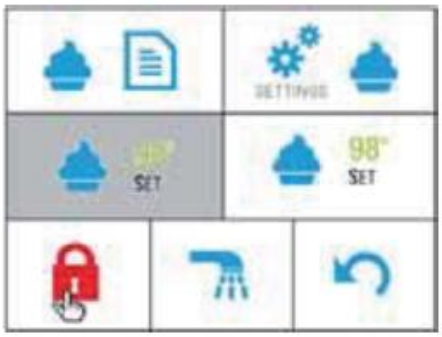
U13- Hopper Extra Beat.; Instellen hopper periodieke activering als machine in Productie of Storage is. (0= uit, 1= aan alleen voor linkerzijde, 2=aan voor rechterzijde, 3= aan voor beide zijden)

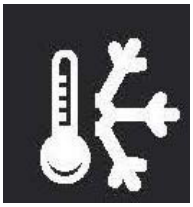
U14- Mixer Time; De tijdsduur in seconden hoe lang de mixer aangaat als de knop is ingedrukt.

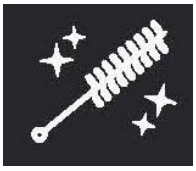
U15- Active Side; Er zijn 3 instellingen (1,2,of 3). Stel de zijde in die actief dient te zijn. 1=links, 2= rechts, 3= beide zijden.

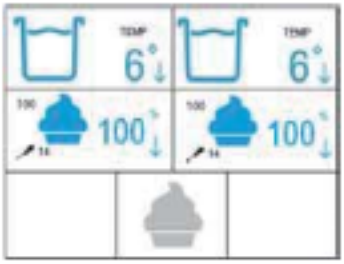
Om uit de installatie te komen drukt u gedurende 1 minuut nergens op of u drukt op de knop op het display. De machine gaat dan terug naar het vorige menu. Als er wijzigingen zijn aangebracht dan zal er in het display zichtbaar zijn; "**Table update M'**.

Knop	Functiebeschrijving
	Als u op de INFORMATIE-knop drukt als de machine in PRODUCTIE staat, ziet u het volgende in de display:  U kunt terug naar de PRODUCTIE-pagina door op de TERUG-knop te drukken. **PRODUCTIE-INFORMATIE-HOORNTJES EN SOFTWAREVERSIE** Als u op drukt, krijgt u de volgende informatie te zien: ▪ Dagelijkse hoorntjes ▪ Totale hoorntjes ▪ Softwareversie.  Keer terug door op de knop te drukken. **PRODUCTIE-INFORMATIE-INSTELLINGEN** Door op te drukken krijgt u toegang tot het roercyclusmenu (mits aanwezig). Na 15 seconden, of door het indrukken van de INFORMATIE-knop, gaat u terug naar het PRODUCTIE-scherm.

Knop	Functiebeschrijving
	PRODUCTIE-INFORMATIE-AANPASSEN HOT-WAARDE Door op te drukken zal de achtergrond van de knop grijs worden. De OMHOOG- en OMLAAG-knoppen lichten op.  U kunt de hardheid van het ijs aanpassen naar de gewenste waarde. Als u opnieuw op drukt, zal de nieuwe waarde worden opgeslagen.
	PRODUCTIE-INFORMATIE-TOETSENBLOKKERING Als u 10 seconden ingedrukt houdt, zullen alle knoppen worden geblokkeerd. Nu kunt u het voorpaneel gemakkelijk schoonmaken. U kunt de knoppen weer activeren door een willekeurige knop in te drukken. Dan verschijnt 5 seconden in beeld. Als u deze knop 10 seconden indruk, zullen alle knoppen weer geactiveerd worden. Als u de knop niet indrukt, zullen de knoppen geblokkeerd blijven.

Knop	Functiebeschrijving
	Informatie gedurende in pasteurisatie modus Druk op terwijl de machine in pasteurisatie modus is, op het display zal het volgende zichtbaar zijn; • Key locking Druk gedurende 10 seconde op en het toetsenpaneel zal geblokkeerd worden, behalve de toetsen in het display. Dit is gemakkelijk opdat het frontpaneel schoongemaakt kan worden zonder per ongeluk toetsen te bedienen. Op het toetsenpaneel weer te activeren drukt u op een willekeurige toets. Het slotje zal weer verschijnen. Druk hier gedurende 10seconden op om het toetsenpaneel weer te activeren.
	**De BEWAARSTAND** Druk op terwijl de machine in bewaarstand is, op het display zal het volgende zichtbaar zijn; • Key locking Druk gedurende 10 seconde op en het toetsenpaneel zal geblokkeerd worden, behalve de toetsen in het display. Dit is gemakkelijk opdat het frontpaneel schoongemaakt kan worden zonder per ongeluk toetsen te bedienen. Op het toetsenpaneel weer te activeren drukt u op een willekeurige toets. Het slotje zal weer verschijnen. Druk hier gedurende 10seconden op om het toetsenpaneel weer te activeren.
	Wanneer u op de drukt, zal de display in het volgende veranderen: • roerwerk • Verhitting roerwerk • Pomp De onderste knoppen tonen de temperatuur van de cilinder en de consistentie van het product. De knoppen die geactiveerd kunnen worden hebben een gekleurde icoon (blauw of rood) en zodra er op gedrukt wordt, wordt de achtergrond grijs. De toetsen die niet geactiveerd kunnen worden hebben een grijze icoon. De twee functies en kunnen tegelijkertijd worden geactiveerd.

Knop	Functiebeschrijving
	Als u op de SCHOONMAAK-knop drukt, krijgt u de volgende display te zien: Als u op drukt, zal u de roerwerkmotor activeren of deactiveren. Als u een functie start, zal de achtergrond van de functieknop grijs worden. Na 3 minuten zal de achtergrond van deze knop weer wit worden en zal de motor niet meer draaien. De roerfunctie wordt gebruikt tijdens het leeghalen van de machine en het wassen van de machine. Wanneer u op drukt, zal alleen de pomp in de machine geactiveerd worden. Na 30 seconden zal ook hier de achtergrond weer wit worden en wordt de pomp gedeactiveerd. Deze functie wordt gebruikt op de cilinder in de machine te vullen en op druk te brengen, zodat men gemakkelijk ijs kan tappen. De twee functies en kunnen tegelijkertijd worden geactiveerd. Wanneer u indrukt zal de roerwerkmotor met verhitting worden geactiveerd. De cilinder wordt opgewarmd tot een geprogrammeerde temperatuur. Als deze temperatuur wordt bereikt, zal de achtergrond van de knop weer wit worden en wordt de functie gedeactiveerd.

Knop	Functiebeschrijving
	U kunt de machine alleen in productie zetten als het minimumlevel van de machine bedekt is met ijsmix. Wanneer u indrukt, zal de display er als volgt uitzien:  Met daarin de volgende betekenissen:

	Voorraadtanklevel: Gemiddeld level bedekt. Gemiddeld level onbedekt. Laag level onbedekt.
	Verschijnt alleen als het minimumlevel onbedekt is. Hier staat hoeveel ijsjes er nog getapt kunnen worden.
	Temperatuur in de voorraadtank. Onder 40°C is het getal blauw. Boven 40°C is het getal rood.
	Pijl komt als de tank aan het koelen is.
	Hardheid dat bereikt moet worden.
	Wacht met het verkopen van ijs. Het figuur wordt blauw als het ijs klaar is voor verkoop. Het de mix klaar is verandert het icoontje naar .
	Actuele hardheid.
	Pijl komt als de cilinder aan het koelen is.
	Dagen tot schoonmaak.

De machine checkt het ijs iedere 10 minuten op de juiste hardheid. Druk op de om deze functie te forceren. De hardheid kan worden ingesteld.

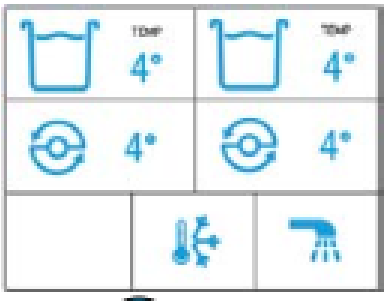
Smaak veranderingsprocedure

Druk gedurende 10 seconden op de knop. Het icoon zal grijs worden en de koeling van de corresponderende zijde zal stoppen. Het roerwerk is geactiveerd en de pomp opereert voor 1 minuut om de cilinder en de voorraadtank te legen. Als ze na 1 minuut nog niet leeg zijn, druk dan nogmaals op de knop zodat hij nogmaals 1 minuut geactiveerd wordt. Nu kan de lege voorraadtank gevuld worden met een andere smaak. Om uit deze procedure te geraken drukt u gedurende 10 seconden op de knop. Het icoontje zal weer blauw worden.

Knop	Functiebeschrijving
	Productie van versies met water en mixer In het display zullen de onderste drie knoppen er als volgt uitzien: **Basis** Het ijsje geeft aan dat de machine in PRODUCTIE is. Icoon niet geactiveerd. **Machine met water** Het ijsje geeft aan dat de machine in PRODUCTIE is. De KRAAN-knop kunt u gebruiken. Wanneer u deze indrukt zal er 3 minuten water worden gegeven. U kunt dit eerder stoppen door nogmaals op de KRAAN-knop te drukken. Het grijze icoon is niet actief. **Machine met mixer** Het ijsje geeft aan dat de machine in PRODUCTIE is. U kunt de mixer laten draaien. De mixer icoon is actief (blauw). **Machine met mixer en water** Het ijsje geeft aan dat de machine in PRODUCTIE is. U kunt de mixer laten draaien en u kunt water krijgen. Mixer en kraan zijn actief (blauw), het ijsje niet (grijs).

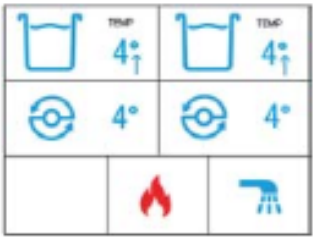
De BEWAARSTAND wordt automatisch gestart, na pasteurisatieproces.

In de BEWAARSTAND wordt de temperatuur van de tank en de cilinder op 4°C gehouden. Wanneer de BEWAARSTAND is geactiveerd, ziet u het volgende scherm:



- U kunt de BEWAARSTAND starten door op te drukken.

Deze knop dient er ook voor om het alarm te resetten die zichtbaar is op het display.

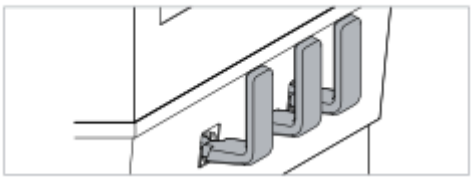
Knop	Functiebeschrijving
	U kunt alleen toegang krijgen tot PASTEURISEREN als de mix minimaal het gemiddelde level bedekt. Als u 5 seconden ingedrukt houdt, krijgt u het volgende scherm te zien:  Waarin: Mixhoogte Gemiddeld level bedekt. Gemiddeld level onbedekt. Laag level onbedekt. TEMP 4° Temperatuur in de voorraadtank. Als de temperatuur lager is dan 40°C is deze waarde blauw. Als de temperatuur hoger, of gelijk is aan 40, zal deze rood worden weergegeven. De pijl geeft aan of de machine aan het opwarmen of koelen is. 4° Temperatuur in de cilinder. Als de temperatuur lager is dan 40°C is deze waarde blauw. Als de temperatuur hoger, of gelijk is aan 40, zal deze rood worden weergegeven. De machine is nu aan het pasteuriseren. U mag nu geen ijs tappen. **Pasteuriseren start elke dag op een ingestelde tijd.** (Indien geprogrammeerd) De machine moet in PRODUCTIE staan als het automatisch PASTEURISEREN moet beginnen. Om het pasteuriseren handmatig te starten, dient u 5 seconden ingedrukt te houden. Als het pasteuriseren niet met succes is afgerond, kan de machine niet in productie, totdat het pasteuriseren goed is uitgevoerd. De ijsmix, in de voorraadtank en in de cilinder, wordt tot 65°C verwarmd en 30 minuten op deze temperatuur gehouden. Daarna koelt de mix terug tot de bewaartemperatuur is bereikt, 4°C. Als het pasteuriseren goed is verlopen, zal de machine in de display weergeven. Daaronder staan de tijd en dag van beëindiging weergegeven.

3.4 TAPKOP

Om ijs te kunnen tappen dient u eerst een hoorntje of beker onder de tapkop te plaatsen. Nu kunt u langzaam de hendel naar beneden trekken.

Zodra er ijs uit de tapkop komt, kunt u het hoorntje of de beker in een cirkeltje bewegen, zodat u een mooie kegelvorm van ijs maakt.

Fig. 07



Als er voldoende ijs op het hoorntje zit, kunt u de hendel weer sluiten. Tegelijkertijd beweegt u het ijsje naar beneden, zodat u een puntje op uw ijs krijgt.

De taphendel kan gemakkelijk van de machine worden verwijderd, door deze omhoog te halen. Dit is een goede manier om aan te geven dat de machine niet gebruikt mag worden.

3.4.1 Aanpassen van de snelheid van het getapte product

Om de snelheid van het getapte product te wijzigen, dient u de volgende stappen te doorlopen:

1. Verwijder de taphendels.
2. Open de klep.
3. Pas de 3 draaiknoppen aan naar uw wensen.

Fig. 08

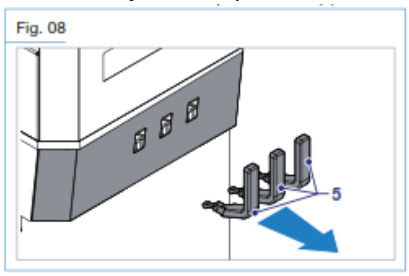


Fig. 09

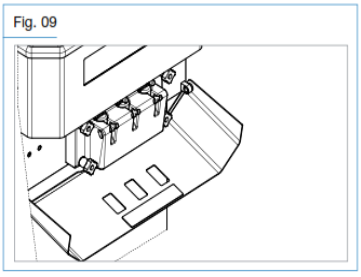
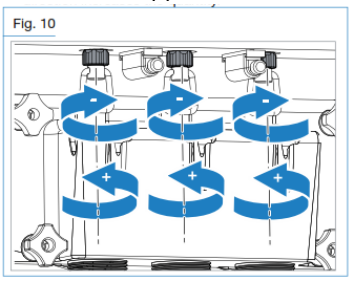


Fig. 10



3.4.2 Zelfsluitend

De machine is voorzien van een automatisch sluitend systeem voor de tapkranen. Elke tapkraan is voorzien van een veer die ervoor zorgt dat de taphendel vanzelf dicht gaat.

NOOT

Wanneer het symbool zichtbaar is in productie modus, verwijder dan het hoorntje door de taphendel omlaag te bewegen totdat het stopt. Zet de handel weer terug in gesloten positie.

3.5 MACHINES MET POMP EN HALF ONDERGEDOMPELDE POMP

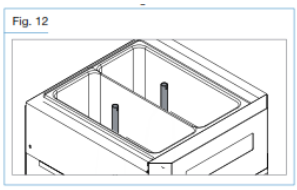
Met de middelste knop kunt u de hoeveelheid lucht/ijsmix, die naar de cilinder wordt gestuurd, instellen. Door aan de middelste knop te draaien kunt u uw ideale mix samenstellen. Houd er rekening mee dat hier een limiet aan verbonden is.

Fig. 11

3.6 Zwaartekracht gevoede machine (geen pomp, geen mixroerwerk) met feed needle.

Instructies ten behoeve van een het goed functioneren van de machine;

- Houdt altijd het niveau van de mix in de voorraadtank tenminste boven de helft. De mix wordt op 4 graden bewaard.
- Gedurende de dag, mix met een spatel, geregeld de mix in de voorraadtank zodat de mix goed gemengd blijft, zeker nadat de machine gedurende lange tijd op storage mode staat.
- Gebruik altijd een vloeibare mix zonder grote klonters erin. Een dikke mix met grote klonters kan de machine doen verstoppen.
- Houdt de cursor van de feed needle in een positie die ervoor zorgt dat de mix altijd correct van de voorraadtank in de cilinder valt.
- Het voeding gat in de feed needle moet naar het midden van het reservoir wijzen.



3.7 EERSTE HANDELINGEN VOOR EERSTE INGEBRUIKNAME

Voordat u de machine voor het eerst in gebruik neemt, dient u alle onderdelen te reinigen. Daarnaast moeten alle onderdelen die in aanraking komen met de mix ook gedesinfecteerd worden.

In hoofdstuk 5 kunt u lezen hoe de machine uit elkaar gehaald en gewassen dient te worden.

NOOT

Het schoonmaken van de machine dient zeer voorzichtig gedaan te worden.

3.8 IN BEDRIJFSSTELLING VAN DE MACHINE

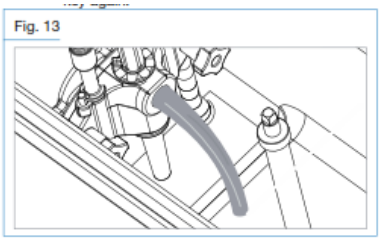
De machine is klaar voor distributie nadat deze grondig gereinigd, gedesinfecteerd en nagespoeld is. Daarna kunt u verder gaan met de volgende stappen;

3.8.1 Starten van de machine met pomp

Verwijder de mixperspijp uit de machine en leg deze in een oplossing van desinfectiemiddel. Let erop dat u er rekening mee houdt hoe lang de perspijp in de desinfectiemiddel dient te liggen (zie gebruiksaanwijzing van desbetreffende fabrikant).

Het vullen van de voorraadtank:

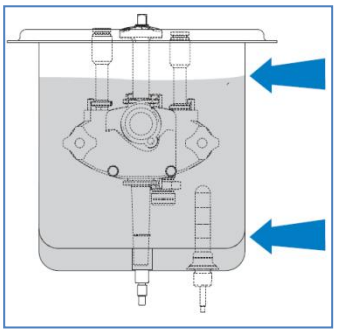
- Neem nu een pak vloeibare ijsmix van 4 à 5°C. Zet de hendel van de tapkraan open en giet voorzichtig ijsmix in de voorraadtank. Wanneer er een beetje ijsmix uit de machine komt, sluit u de hendel weer (u heeft nu de laatste restjes water en desinfecteermiddel uit de machine verwijderd). Vul daarna de machine met de ijsmix.
- Als de cilinder helemaal vol is en de voorraadtank voorzien is van een klein laagje ijsmix, drukt u op -en daarna op . U kunt nu de pompwerking controleren. Deze dient de ijsmix minimaal 15 mm ver te spuiten.
- Als de mix niet ver genoeg komt, kijkt u in paragraaf 6.1.
- Om de pomp te stoppen, drukt u nogmaals op .



- Plaats nu de mix pers pijp terug in de machine en sluit deze aan op de pomp.
- Draai nu de mix pers pijp tegen de klok in zodat die in lijn komt met de pomp. Koppel de pijp met de pomp en draai het tot het vast zit.
- Vul de machine nu volledig. Wanneer nodig is voegt u een tweede pak ijsmix toe.

NOOT

De machine mag niet verder worden gevuld dan hieronder is aangegeven in de afbeelding.



- Plaats het deksel terug op de machine.
- Zet de machine in productie door op te drukken.
- Na enkele minuten kunt u beginnen met ijs tappen.

3.8.2 Zwaartekracht gevoede machine starten

Verwijder de feed needle uit de machine en leg deze in een oplossing van desinfectiemiddel. Let erop dat u er rekening mee houdt hoe lang de feed needle in de desinfectiemiddel dient te liggen (zie gebruiksaanwijzing van desbetreffende fabrikant).

Het vullen van de voorraadtank:

- Neem nu een zak ijsmix van 4 à 5°C. Zet de hendel van de tapkraan open en giet voorzichtig ijsmix in de voorraadtank. Wanneer er een beetje ijsmix uit de machine komt, sluit u de hendel weer (u heeft nu de laatste restjes water en desinfecteermiddel uit de machine verwijderd). Vul daarna de machine met de ijsmix.
- Gedurende deze fase zijn alleen de cilinders gevuld. De voorraadtank blijft leeg zodat de volgende handelingen uitgevoerd kunnen worden.

Assembleren van de feed needle

- Verwijder met zorgvuldig gewassen handen de feed needle uit desinfectiemiddel en wees er zeker van dat er geen desinfectiemiddel meer aan de naald zit en plaats de naald in de bodem van de voorraadtank.
- Vul de voorraadtank met de mix tot ze vol zijn. NIET VERDER VULLEN DAN IS AANGEGEVEN HIERBOVEN.
- Plaats de deksel terug op de machine.
- Zet de machine in productie door op te drukken.
- Na enkele minuten kunt beginnen met ijs tappen.

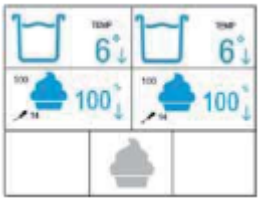
3.8.3 Dry Filling (indien aanwezig)

WAARSCHUWING

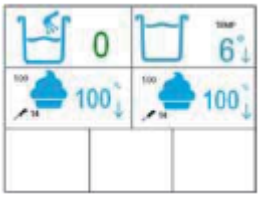
Alle machine die voorzien zijn van Dry Filling moeten voorzien zijn van een aansluiting voor drinkwater.Als de aansluiting niet regelmatig wordt gecontroleerd is het aanbevolen na elke bijvulling de machine te PASTEURISEREN.

Het uitvoeren van een Dry Filling procedure vindt plaats na het schoonmaken van de machine. Hiervoor dient het gemiddelde of het minimum level van de machine niet bedekt te zijn met ijsmix. Zorg ervoor dat uw handen schoon en gedesinfecteerd zijn voordat u de machine gaat bijvullen.

- Zorg dat de waterkraan boven het reservoir zit
- Vanuit STOP, drukt u op . De machine laat dan het volgende zien:

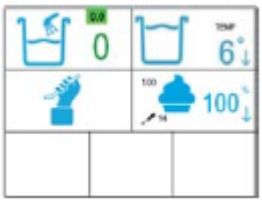


- Druk op . Het volgende verschijnt:



- Druk op . U kunt nu de hoeveelheid water instellen dat uit de kraan komt. Met behulp van en kan dit per 0,1 Liter worden aangepast.
- De machine gaat water geven nadat u op OK heeft gedrukt.
- Als de watertoevoer stopt begint de mixer te draaien.
- Nu kunt u de poedermix in de voorraadtank doen. Daarna kunt u de bovenkant van de machine schoonmaken met een schone en gedesinfecteerde doek.
- Als de Dry Filling procedure is voltooid en het minimale niveau is bedekt met ijsmix (en de machine is bijgevuld vanuit STOP), zal de display er als volgt uitzien:

- Dit geeft aan dat de machine ontlucht dient te worden door de hendel van de tapkraan voorzichtig open te trekken.
- Daarn a zal de display er als volgt uitzien:

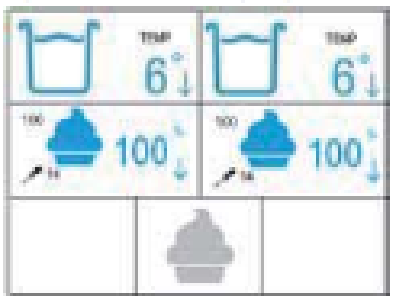


- Na enkele minuten stopt de machine met draaien en is hij klaar voor het tappen van ijs.

3.9 PRODUCTIE

U kunt de machine alleen in productie zetten als het minimumlevel van de machine bedekt is met ijsmix.

Wanneer u indrukt, zal de display er als volgt uitzien:

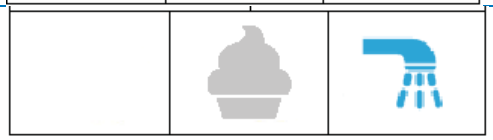


Met daarin de volgende betekenissen:

	Voorraadtanklevel: Gemiddeld level bedekt. Gemiddeld level onbedekt. Laag level onbedekt.
	Verschijnt alleen als het minimumlevel onbedekt is. Hier staat hoeveel ijsjes er nog getapt kunnen worden.
	Temperatuur in de voorraadtank. Onder 40°C is het getal blauw. Boven 40°C is het getal rood.
	Pijl komt als de tank aan het koelen is.
	Hardheid dat bereikt moet worden.
	Wacht met het verkopen van ijs. Het figuur wordt blauw als het ijs klaar is voor verkoop.
	Actuele hardheid.
	Pijl komt als de cilinder aan het koelen is.
14	Dagen tot schoonmaak.

Versies met water en mixer

In de machineversies zonder siroop zullen de onderste drie knoppen er als volgt uitzien:

Basis Het ijsje geeft aan dat de machine in PRODUCTIE is.	
Machine met water Het ijsje geeft aan dat de machine in PRODUCTIE is. De KRAAN-knop kunt u gebruiken. Wanneer u deze indrukt zal er 3 minuten water worden gegeven. U kunt dit eerder stoppen door nogmaals op de KRAAN-knop te drukken.	
Machine met mixer Het ijsje geeft aan dat de machine in PRODUCTIE is. U kunt de mixer laten draaien.	
Machine met mixer en water Het ijsje geeft aan dat de machine in PRODUCTIE is. U kunt de mixer laten draaien en u kunt water krijgen.	

NOOT

Gedurende de productiefase is het aanbevolen om de Key Locking te activeren zoals beschreven in paragraaf 3.3.2.

NOOT

Als de niveau-indicator oplicht, zal de machine nog 10 ijsjes kunnen tappen. Daarna zal de machine in BEWAARSTAND gaan en zijn alle knoppen geblokkeerd totdat de voorraadtank is bijgevuld.

NOOT

Wanneer het symbool zichtbaar is in productie modus, verwijder dan het hoorntje door de taphendel omlaag te bewegen totdat het stopt. Zet de handel weer terug in gesloten positie.

3.10 **PASTEURISATIE** (Voor zelf-pasteuriserende machines)

Pasteuriseren start elke dag op een ingestelde tijd, indien geprogrammeerd.

Om het pasteuriseren handmatig te starten, dient u 5 seconden in te drukken.
De ijsmix in de voorraadtank en in de cilinder wordt tot 65°C verwarmd en 30 minuten op deze temperatuur gehouden. Daarna koelt de mix terug tot de bewaartemperatuur is bereikt.
Als het pasteuriseren goed is verlopen, zal de machine FINE PASTO in de display weergeven.

Pasteurisatie kan niet worden gestart als de ijsmix onder het gemiddelde level is.

3.11 DAGELIJKSE REINIGINGSPROCEDURE

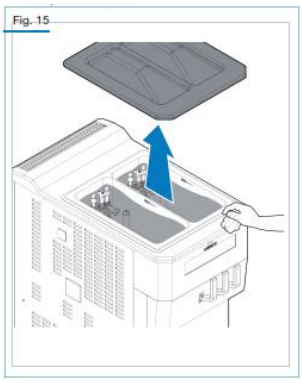
3.11.1 Dagelijkse sluitingsprocedure

Voordat u de volgende handelingen verricht, dient u uw handen te wassen en te desinfecteren. Houdt de machine in productie modus.

Demonteren en schoonmaken van de onderdelen

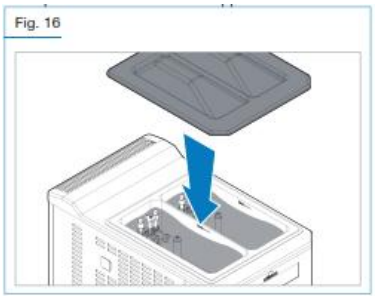
- Verwijder het deksel van de voorraadtank. Was, spoel en desinfecteer deze deksel.
- Reinig de buitenkant van de voorraadtank met een schone gedesinfecteerde doek. Zorg er hierbij voor dat er geen afval in de mix terecht komt.

Fig. 15



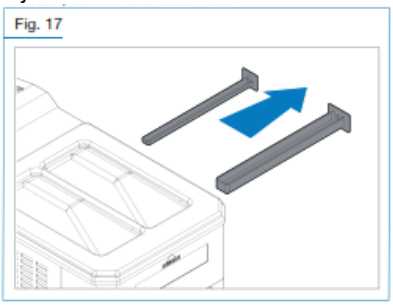
- Plaats nu het deksel weer terug op de voorraadtank.

Fig. 16



- Was, spoel en desinfecteer het lekbakje dat voor in de machine steekt en plaats het daarna terug in de machine.

Fig. 17

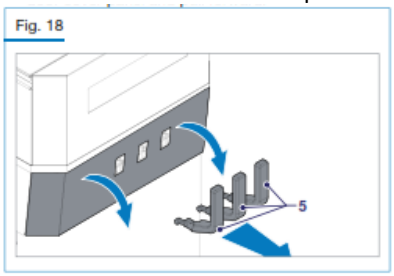


NOOT

Wanneer u mix in dit lekbakje vindt, dient u dit te melden bij de technicus van de machine.

- Verwijder de taphendel uit de machine. Daarna kunt u het frontpaneel van de machine verwijderen.

Fig. 18



- Pak het paneel met beide handen vast en trek het naar buiten zodat de slots uitsteken en het paneel verwijdert kan worden.

Fig. 19

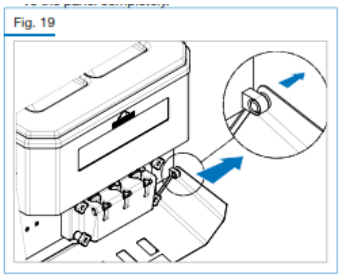
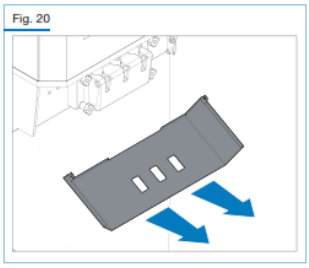


Fig. 20



- Maak de andere stalen onderdelen schoon met een schone en gedesinfecteerde doek. Verwijder hiermee alle sporen van ijs van de machine.
- Vul een lege en schone emmer met een desinfectie-oplossing. Maak een borstel hiermee nat en reinig de uitloop van de tapkop en de ruimte er omheen. Sproei schoonmaakmiddel in openingen en reinig het geheel goed.

Fig. 21

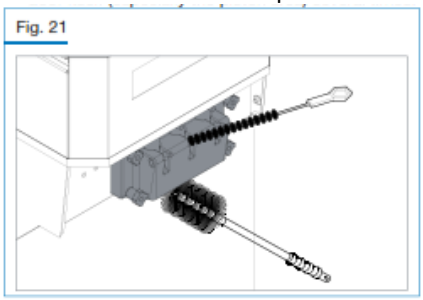
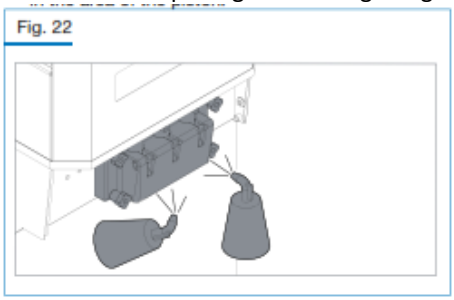
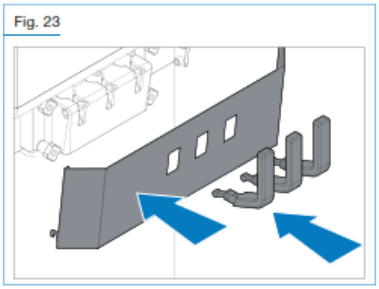


Fig. 22



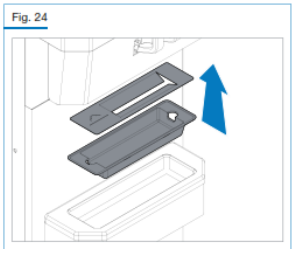
- Plaats alle onderdelen weer terug.

Fig. 23



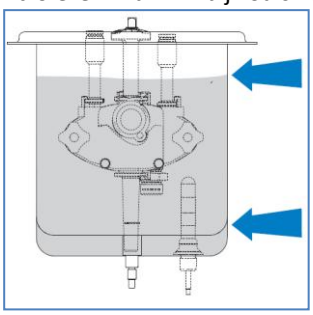
- Na het schoonmaken van de tapkop, dient u het druppelbakje te verwijderen, wassen, spoelen en desinfecteren. Daarna kunt u het weer terugplaatsen in de machine.

Fig. 24



Klaarmaken van de machine voor de nachtelijke cyclus

- Open het deksel om het mixniveau te controleren. Vul mix bij zoals voorgeschreven in de voorraadtank.



Controleer of de machine in PRODUCTIE blijft staan, LED is aan.

De pasteurisatie cyclus is automatisch en vindt elke nacht plaats op een gezette tijd.

WAARSCHUWING

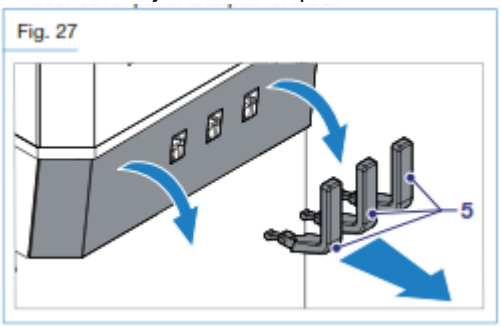
Wanneer de mix in de voorraadtank onder het medium niveau komt, zal de pasteurisatie cyclus niet starten!

3.11.2 Dagelijkse opstartprocedure

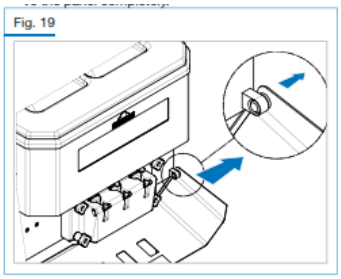
Voordat u de volgende handelingen verricht, dient u uw handen te wassen en te desinfecteren.

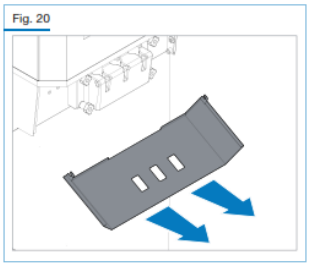
Schoonmaken tapkop

- Verwijder de hendel uit de machine en verwijder het frontpaneel.

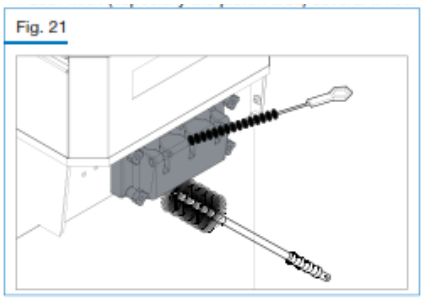


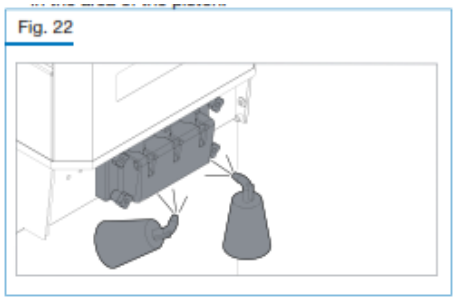
- Vul een lege en schone emmer met een desinfectie-oplossing. Maak een borstel hiermee nat en reinig de uitloop van de tapkop.
- Pak het paneel met beide handen vast en trek het naar buiten zodat de slots uitsteken en het paneel verwijdert kan worden.



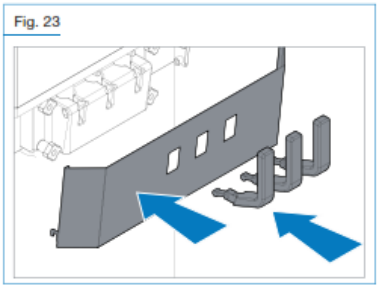


- Spray de desinfectie-oplossing in de moeilijk bereikbare plaatsen.
- Vul een lege en schone emmer met een desinfectie-oplossing. Maak een borstel hiermee nat en reinig de uitloop van de tapkop en de ruimte er omheen. Sproei schoonmaakmiddel in openingen en reinig het geheel goed.





- Plaats alle onderdelen weer terug.



- Maak de buitenkant van de machine schoon met een schone en gedesinfecteerde doek.
- Wees er zeker van dat de machine in productie staat.
- Druk op om de machine te starten. De LED gaat branden. Binnen enkele minuten is het product klaar om te gebruiken.

4. CONTROLE EN VOEDSELVEILIGHEID

4.1 ALARMMELDINGEN

De machine is uitgerust met een automatische "CHECK" die eventuele storingen aan de machine signaleert.
Als een alarm is opgetreden dat later is opgelost, zal het alarm in de display blijven staan met de melding dat dit alarm is opgelost (knippert niet).

Dit bericht kunt u verwijderen door op te drukken.

De machine kan gebruikt worden, zelfs als er een alarm actief is. Wanneer het alarm kritisch is, zal de machine de productiemode blokkeren. U dient de machine dan in STOP te zetten en deze te laten staan totdat er een monteur is geweest ter reparatie.

Wanneer de machine naar STOP gaat, zal de display automatisch deblokkeren.

In onderstaande tabel kunt u zien welke alarmmeldingen op de display kunnen verschijnen:

Alarm	Beschrijving
Mix End	Dit wordt aangegeven wanneer het minimale mixniveau is bereikt.
Mix End	Dit symbool wordt aangegeven wanneer het gemiddelde mixniveau is bereikt.

Safety therm. C.1/C.2 (TESC1)(TESC2)	Cilinder veiligheidsthermostaat aangesproken. De machine gaat in STOP.
Tank safety thermostat (TESV)	Hopper veiligheidsthermostaat aangesproken. De machine gaat in STOP.
Beater safety thermostat (linker roerwerk PTMA1) (rechter roerwerk PTMA2)	Beveiliging van de roerwerkmotor aangesproken. De machine gaat in STOP.
Pressure Switch (PR)	Drukschakelaar aangesproken. Machine gaat in STOP als: ▪ het 3 keer in 1 uur gebeurt; ▪ het langer dan 3 minuten aanhoudt. Wanneer de machine in PASTEURISEREN stond, zal dit programma opnieuw worden gestart. Kijk na of de waterstroom voldoende is.
Overload Compres (RTC)	Thermische beveiliging van de compressor aangesproken. De machine gaat in STOP.
Tank sensor alarm Linkertank(TEV1) Rechtertank (TEV2)	Temperatuursensor in de voorraadtank is defect. Kritisch alarm: de machine gaat vanuit PRODUCTIE, BEWAARSTAND en PASTEURISATIE in STOP.
Overload MP1/MP2 (prmp 1/2)	Pomp motor 1 en 2 thermische beveiliging. Machine stopt.
Cylinder sensor alarm Linker cilinder (TEC1) Rechter cilinder (TEC2)	Temperatuursensor in de cilinder is defect. Kritisch alarm: de machine gaat vanuit BEWAARSTAND en PASTEURISATIE in STOP. Als de machine in PRODUCTIE stond, zal deze dat ook blijven.
Tank evaporator sensor (TGV)	Temperatuursensor verdamper van de voorraadtank is defect. De machine gaat niet in STOP.
Door Open (IMS)	Tapkop is open.
Evap. Sensor alarm Linker cilinder(TE1) Rechter cilinder (TE2)	Verdampersensor cilinder is defect. De machine gaat niet in STOP.
Power ON	Er is stroomuitval geweest.
Ice Cylinder (ICE)	IJs aan de binnenkant van de cilinder. Wanneer de temperatuur van de cilinder in PRODUCTIE onder de kritische temperatuur komt wordt dit in de geschiedenis opgeslagen. Dit alarm kan ontstaan door een slechte cilindervulling. Controleer de pompwerking. Het alarm wordt gereset wanneer de temperatuur in de cilinder toeneemt. Als het alarm optreedt in STOP-stand, dient u de TE1-sensor te vervangen.

Alarm	Beschrijving
Timeout Prd.	Tijdens PRODUCTIE wordt de starttijd van de roerwerkmotor bijgehouden. Wanneer deze 10 minuten bezig is en de HOT-waarde nog niet bereikt is, zal de machine in Timeout Prd. gaan. Dit zal ook in de geschiedenis terug te vinden zijn. Controleer de pompefficiëntie, cilindervulling en het koelsysteem.
Belt Alarm (DELTA TGV-TEV)	Neem contact op met het Carpigiani Service Centre.
 Day to wash (Wash)	Als de machine in PRODUCTIE is, wordt dit alarm aangegeven. Dit geeft aan over hoeveel dagen de machine schoongemaakt moet worden. Het alarm WASH ontstaat ook wanneer de machine 24 uur in STOP staat als er mix in de voorraadtank zit. Voor meer informatie kunt u kijken in paragraaf 5.6.1. Als dit alarm optreedt, moet het alarm gerest worden alvorens de machine schoongemaakt kan worden. Dit doet u door op de BEWAAR-knop te drukken.
 Do Not Serve!	Telkens als de stevigheid zakt en onder de ingestelde waarde komt in de Productie stand , het rode led van het ijsje gaat branden dat aangeeft dat het ijs niet klaar is en het “Do not serve” verschijnt in het scherm.

Switch Phases!	2 van de 3 fases dienen omgedraaid te worden, zodat de draairichting van het roerwerk verandert. Dit alarm kunt u resetten door de stroom van de machine te halen, de fases om te draaien en daarna de stroom weer terug te plaatsen. ALLEEN UIT TE VOEREN DOOR EEN ELECTRICIEN.
Pasto Needed!	Wanneer de machine voor een periode van 60 minuten of langer in STOP staat met de mix boven het onderste level en de temperatuur is boven 15°C, zal de machine aangeven dat er gepasteuriseerd moet worden. Wanneer u de PRODUCTIE-knop indrukt, zal de machine vanzelf in PASTEURISATIE gaan.
Why in STOP?	Als de machine voldoende gevuld is en deze langer dan 30 seconden in STOP staat, zal in het scherm “Why In STOP?” worden aangegeven. Ook zal er een onderbroken piep te horen zijn. Dit is om de gebruiker te laten weten dat de machine in PRODUCTIE, BEWAARSTAND of PASTEURISATIE moet worden gezet. Dit alarm verdwijnt vanzelf wanneer u een van deze functies start of wanneer u de RESET-knop indrukt. Dit alarm keert pas terug wanneer de machine in een van de eerder genoemde functies heeft gestaan.
Table Updated M	Bericht verschijnt elke keer als het managermenu is veranderd
Communic Error P	Communicatie fout met het touchpad
Table Updated R.	Dit bericht verschijnt elke keer dat het managermenu op afstand is aangepast.
	Wanneer het symbool zichtbaar is in productie modus, beweeg dan de taphendel totdat het stopt. Zet de handel weer terug in gesloten positie.

4.1.1 Stroomuitval

Wanneer er stroomuitval is geweest en de machine in SCHOONMAKEN stond zal de machine in STOP gaan als de stroom weer terug is.

Als de machine aan het opwarmen was of in de pauze van de pasteurisatie zat zal de machine hiermee verder gaan. De display geeft nu “Blackout” aan.

Als de machine aan het afkoelen was in de pasteurisatie zal de machine de TEV en de tijd dat de machine stilstond controleren. Als dit langer heeft geduurd dan de tijd die in de tabel wordt aangegeven, zal de machine opnieuw PASTEURISEREN en zal in het scherm “Blackout” of “POWER ON” te zien zijn. Ook wordt deze gebeurtenis opgeslagen in de geschiedenis.
Als de tijd korter is dan hieronder aangegeven, zal de machine verder gaan met het programma waar het mee bezig was.

TEV Temperatuur	Tijd
65°C - 50°C	30 minuten
49°C - 15°C	10 minuten
14°C - 10°C	20 minuten
9°C - 4°C	2 uur

Als de stroom uitvalt wanneer de machine in PRODUCTIE staat of BEWAARSTAND staat, zal deze hiermee verder gaan als de stroom terugkeert. “Blackout” of “power on” zal in het scherm te zien zijn.

Als de machine te lang geen stroom heeft gehad, zal de machine vanzelf starten met PASTEURISEREN.

5. REINIGEN EN DESINFECTEREN VAN DE MACHINE

5.1 Algemene informatie

Het reinigen en desinfecteren dient iedere werkdag te gebeuren zodat u de kwaliteit van het product m.b.t. de hygiëneregels kunt waarborgen. Dit zorgt voor het lekkerste ijs en u voldoet aan de juiste hygiënerichtlijnen. Wanneer voedsel in de machine de tijd heeft om te drogen, kan dit ernstige schade aan de machine aanrichten.

Het direct verwijderen van voedsel uit de machine is veel makkelijker dan wanneer het volledig is opgedroogd. Let er ook op dat sommige schoonmaakmiddelen zuur of een zoutoplossing bevatten welke schade kan veroorzaken aan de machine. Het wordt aanbevolen de machine langdurig in te weken om ingedroogd voedsel te verwijderen.

5.2 WASOMSTANDIGHEDEN

Gebruik nooit oplossingen van alcohol of schoonmaakmiddel dat schade kan veroorzaken aan de machine of de functionele onderdelen kan vervuilen.

Gebruik nooit poeder of schurende schoonmaakproducten of producten met scherpe punten wanneer u de machine handmatig schoonmaakt. Het gebruik van deze producten kan ervoor zorgen dat de machine ernstige schade oploopt. Gebruik nooit metalen of synthetische schuursponzen om de machine te reinigen. Het gebruik van deze producten kan ervoor zorgen dat de roestbestendige huid van de machine wordt verwijdert. Hierdoor kan de machine dus wel gaan roesten. Gebruik ook nooit middelen die bleek, ammoniak, zoutzuur of ontkalker bevatten. Al deze producten kunnen de roestvrij stalen en plastic onderdelen van de machine schade toebrengen.
Gebruik voor het wassen geen afwasmachine en de schoonmaakproducten van de wasmachine.

5.3 SUGGESTIES

Gebruik een niet-agressief wasmiddel voor het wassen van de machineonderdelen. Was de onderdelen in water (maximaal 60°C) in een niet-agressief wasmiddel en een schone borstel, welke is meegeleverd met de machine.

Gebruik drinkwater voor het afspoelen van de onderdelen.

Wanneer u de onderdelen desinfecteert dient u deze 10 tot 15 minuten in een desinfecteeroplossing te laten liggen (**voor werkwijze van het desinfectant bekijkt u de instructies van de producent**). Daarna kunt u de onderdelen afspoelen.

Tussen het wassen en het terugplaatsen van de machineonderdelen, dient u deze altijd te drogen met een zachte droge doek welke in contact mag komen met voedsel. Doe dit zelfs wanneer de onderdelen zijn gereinigd in een afwasmachine. Veel producten of oplossingen kunnen het oppervlak van de onderdelen aantasten.

WAARSCHUWING

Het is essentieel alle onderdelen bij elke schoonmaak visueel te controleren. Elk onderdeel moet heel zijn, mag niet versleten of vaag gekleurd zijn. CARPIGIANI stelt zich niet verantwoordelijk voor schade aan de machine of onderdelen door niet perfect werken van de onderdelen of machine als er geen goed onderhoud is uitgevoerd of wanneer onderdelen zijn vervangen voor niet-originele CARPIGIANI-onderdelen. CARPIGIANI staat voor u klaar om alle vragen te beantwoorden en onderdelen voor u te bestellen.

5.4 HOE SCHOONMAAKMIDDEL GEBRUIKEN

Volg altijd de instructies op het label van de fabrikant. Wees er zeker van dat overtollig schoonmaakmiddel geheel verdwenen is middels het gebruik van veel water.

5.5 DAGELIJKSE REINIGING

Volg de dagelijkse reiniging en desinfecteerprocedure bij het sluiten en opstarten van de machine zoals beschreven in paragrafen 3.11.

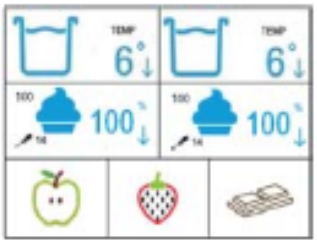
5.6 GEPROGRAMMEERDE SCHOONMAAK

De machine is uitgerust met een systeem dat de dagen aftelt tot de volgende schoonmaak. Dit systeem heet “WASH” en verschijnt als alarm in de display. Wanneer dit gebeurt, kan er geen ijs uit de machine worden getapt.

WAARSCHUWING

De machine hoort met regelmaat schoongemaakt te worden. Dit dient u te doen met grote aandacht en voorzichtigheid. Alle rubbers, O-ringen en slangen moeten worden gewassen en gedesinfecteerd na gebruik.

Als de machine in PRODUCTIE staat, wordt het aantal dagen tot de volgende schoonmaak weergegeven naast het ijsje.



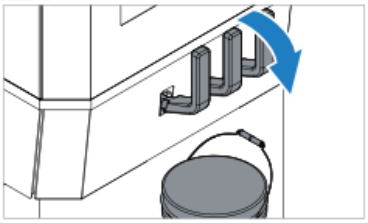
Op de dag dat de machine gewassen moet worden, is de PRODUCTIE-knop geblokkeerd en kan de machine dus niet worden gestart. Het scherm geeft het volgende weer:

Voor het resetten van dit alarm dient u de machine volledig te reinigen.

5.6.1 Tank leegmaken

- Plaats een emmer onder de tapkop.
- Druk op STOP.
- Open de tapkraan voorzichtig door de hendel naar beneden te trekken en laat al het ijs uit de machine lopen.

Fig. 33



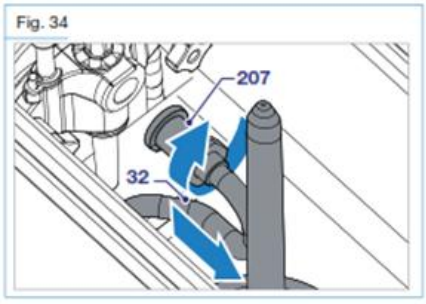
NOOT

Het is aanbevolen om de te gebruiken om het leegmaken van de tank te versnellen.

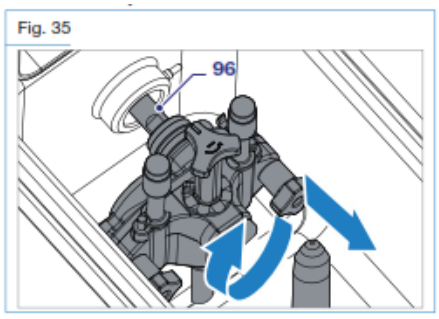
- Druk op en daarna op .
- Als de mix vloeibaar begint te worden, drukt u opnieuw op STOP. Houdt de hendel van de tapkraan naar beneden.
- Open het deksel van de voorraadtank.

5.6.2 Pompgevoede machines

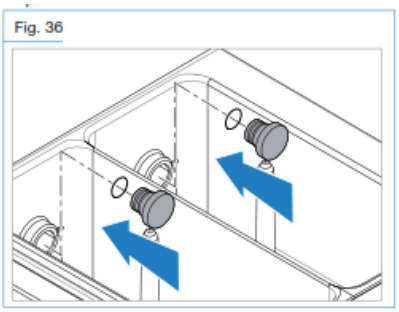
- Draai het verbindingsstuk (207) totdat de inkeping gelijk staat met de pin op de pomp. Trek dan het verbindingsstuk naar u toe, zodat de pijp los komt van de pomp.
- Verwijder de mixperspijp (32) door deze 90° te draaien en dan omhoog te trekken.



- Verwijder de pomp door deze 45° met de klok mee te draaien en dan naar voren te trekken.
- Verwijder de aandrijfas (96) door deze naar voren te trekken.



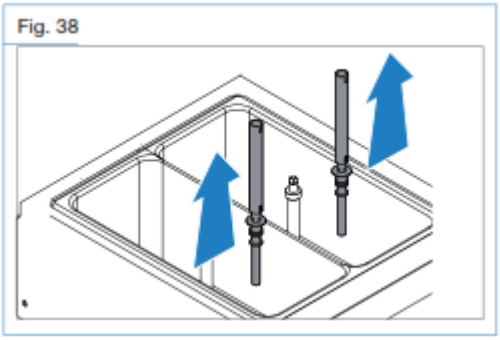
- Herhaal deze procedure voor de tweede voorraadtank.
- Plaats de meegeleverde stop en bijbehorende O-ring in het gat van de pompaandrijving.



5.6.3 Zwaartekracht gevoede machines

- Verwijder de feed needles uit de onderkant van de voorraadtank.

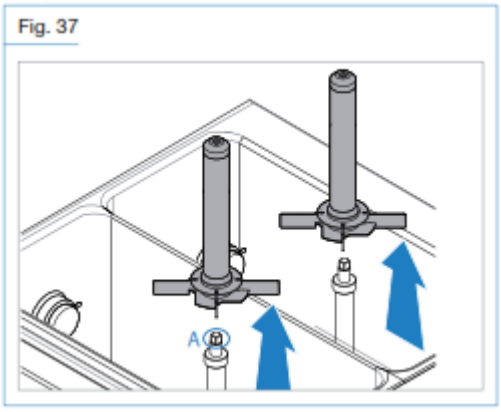
Fig. 38



5.6.4 Demonteren van de mixer

- Verwijder de mixers uit de voorraadtank door de naar boven te trekken.

Fig. 37



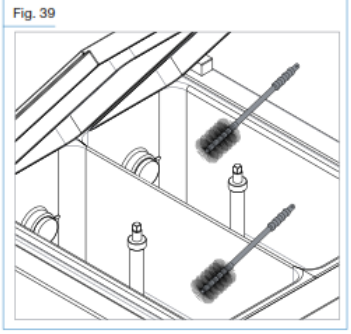
5.6.5 Schoonmaken van de voorraadtank

WAARSCHUWING

Doe nooit meer water in de voorraadtank dan het aangegeven maximum op de tank wand.

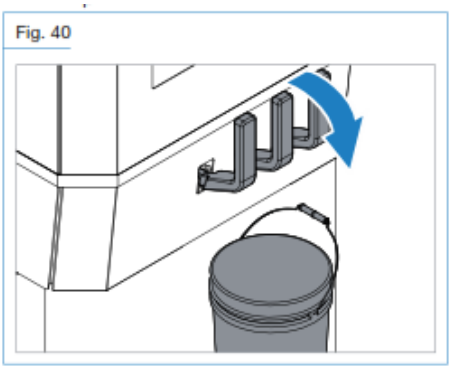
- Doe warm water in de voorraadtank.
- Gebruik de meegeleverde borstels voor het schoonmaken van de wanden van de voorraadtank, de sensor, de as voor het roerwerk en de tussenruimten en de voorraadtank.
  Met de kleinste borstel kunt u de mixperspijp en het gat in de bodem van de voorraadtank schoonmaken.
- Verwijder het water uit de machine door de taphendel open te doen. Spoel met warm water totdat er alleen maar schoon water uit de machine komt.
- Herhaal de laatste 3 stappen met een oplossing met een reinigingsproduct.

Fig. 39



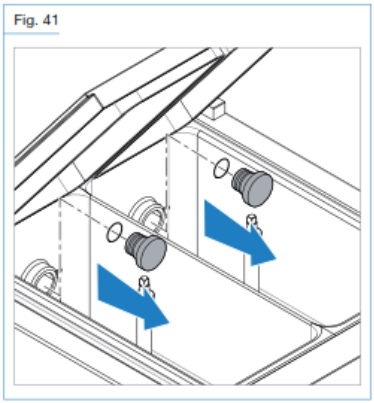
- Plaats een emmer onder de tapkop en laat de oplossing uit de machine lopen.

Fig. 40



- Spoel de machine met warm water.
- Druk op de -knop en daarna op . Laat deze functie voor 10 seconden draaien.
- Druk op de STOP-knop en laat het water uit de machine lopen.
- Verwijder de stop en de O-ring weer uit de machine.

Fig. 41



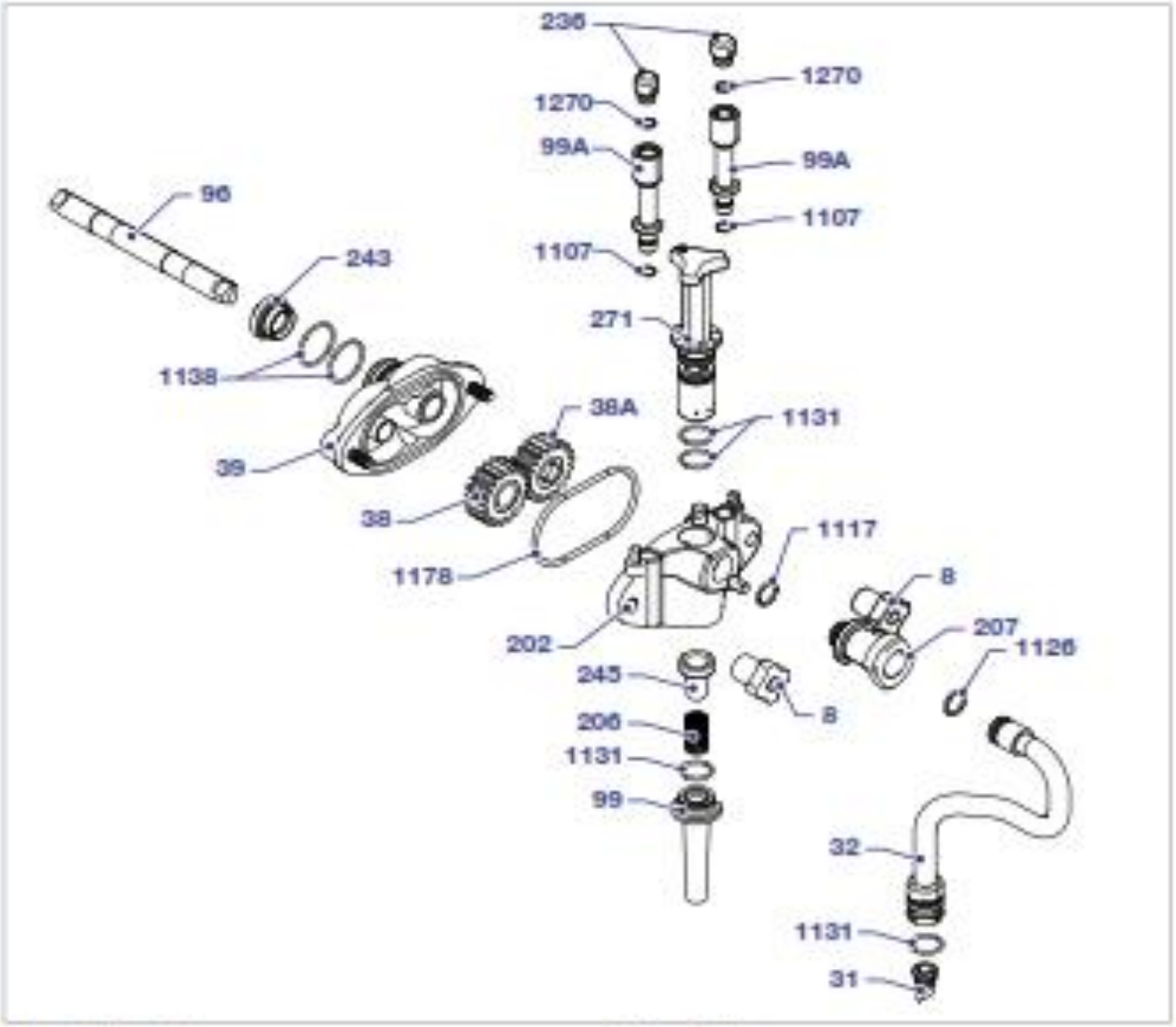
- Maak het gat van de pompaandrijving schoon. Poets dit gat met een borstel en spoel het een aantal keer met voldoende water.

NOOT

De stop en de O-ring moeten nu grondig worden gewassen.

5.6.6 Machine met pomp – pomp demontage

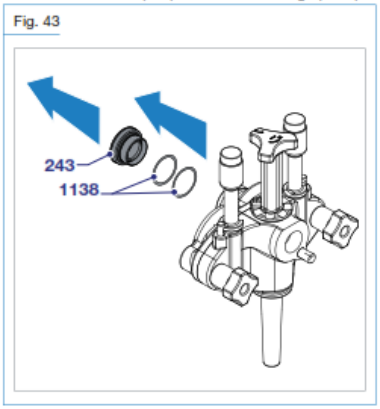
Fig. 42



8	Pump knob	**236**	Plug
31	Membrane valve	**243**	Pump body seal
32	Compression hose	**245**	Pump valve
38	Driven gear	**271**	Pump regulator
38A	Driving gear	**1107**	O-ring
39	Pump body	**1117**	O-ring
96	Pump shaft	**1126**	O-ring
99	Suction pipe	**1131**	O-ring
99A	Air inlet pipe	**1138**	O-ring
202	Pump cover	**1178**	O-ring
206	Spring	**1270**	O-ring
207	Connection pipe		

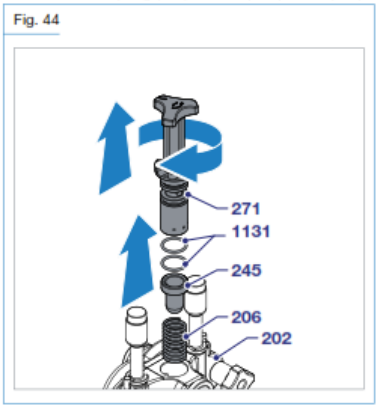
- Verwijder de asafdichting (243) en de 2 O-ringen (1138).

Fig. 43



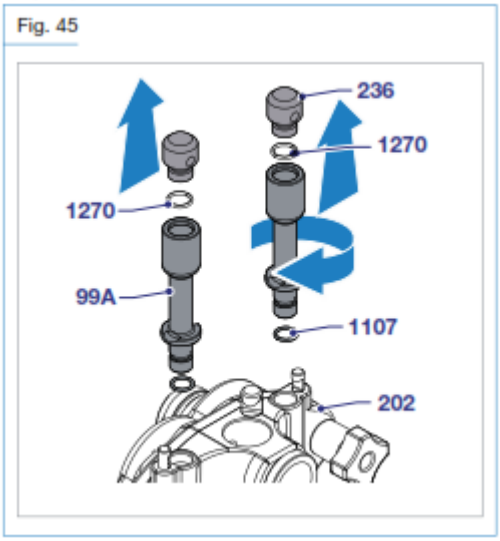
- Verwijder de pompregelaar (271) van de voorzijde van de pomp (202) door deze met de klok mee te draaien en dan omhoog te trekken. Gebruik de O-ring verwijderaar (1131) voor het verwijderen van alle O-ringen.
- Verwijder de veer (206) en de pompklep (245).

Fig. 44



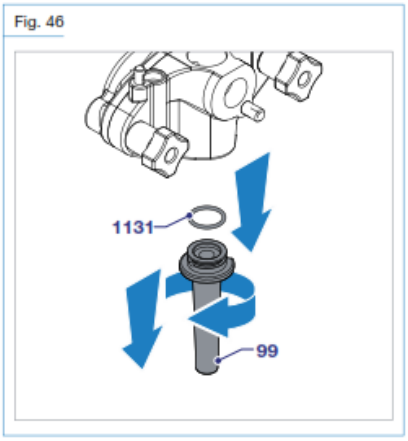
- Verwijder de twee luchtpijpen (99A) door deze te draaien en daarna omhoog te trekken.
- Verwijder de terugslag klepjes (236) en de O-ringen (1270) van de luchtpijpen (99A).
- Verwijder de O-ringen (1107).

Fig. 45



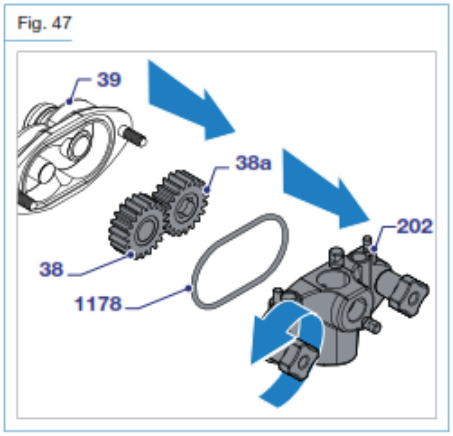
- Draai de mixpijp (99) totdat u deze omlaag kunt trekken.
- Verwijder de O-ring (1131) uit de mixpijp (99)

Fig. 46



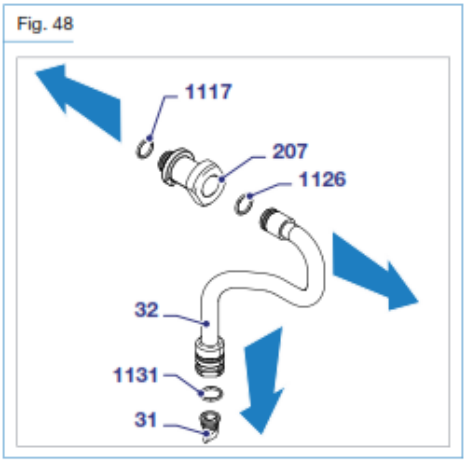
- Draai de knoppen van de pomp los en haal de twee onderdelen (202 en 39) uit elkaar.
- Verwijder de O-ring (1178).
- Verwijder de tandwielen (38 en 38a).

Fig. 47



- Verwijder de mixperspijp (32) van de connectiepijp (207).
- Verwijder de O-ringen (1117, 1126 en 1131) en de klep (31).

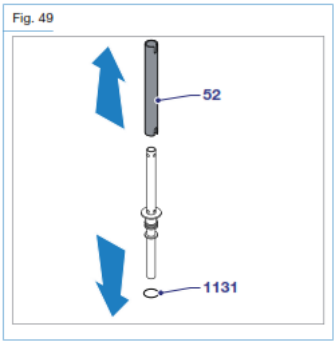
Fig. 48



5.6.7 Machines zonder pomp – verwijderen van de feed needle

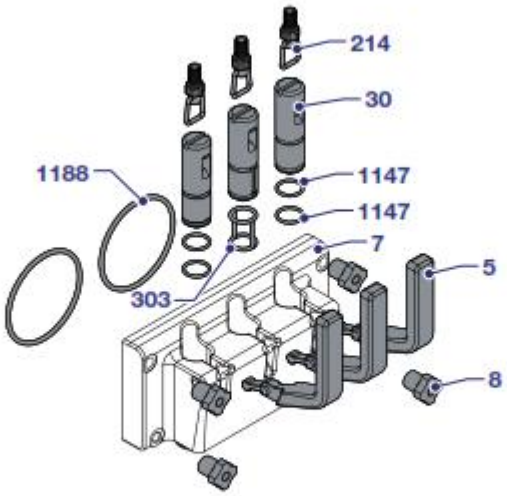
- Verwijder de cursor uit de feed needle (52).
- Verwijder de 0-ringen (1131)

Fig. 49



5.6.8 Demontage van de tapkop

Fig. 50

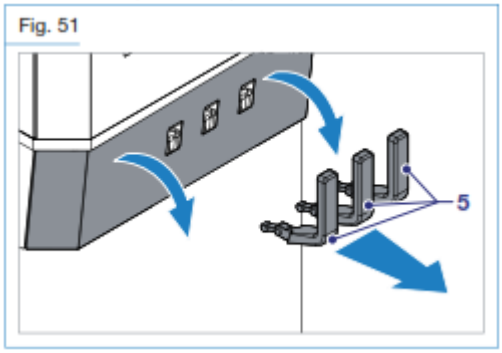


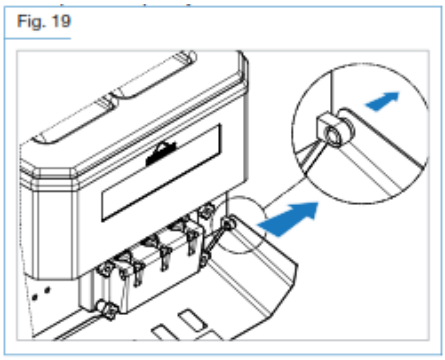
7	Dispensing door	**214**	Adjusting screw
8	Knob	**303**	O-ring
5	Dispenser levers	**1147**	O-ring
30A	Piston	**1188**	O-ring

WAARSCHUWING

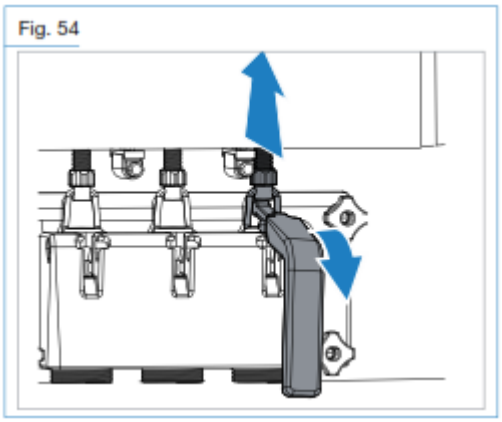
Voordat u de tapkop verwijdert, dient u er zeker van te zijn dat de cilinder en voorraadtank van de machine leeg zijn.

- Verwijder de taphendel (5) door deze omhoog te drukken en naar voren te trekken.
- Gebruik beide handen om de bovenkant van tapkopklep vast te pakken en trek het rustig naar voren. Vervolgens trek de pinnen uit het punt waar ze aan de klep vastzitten.

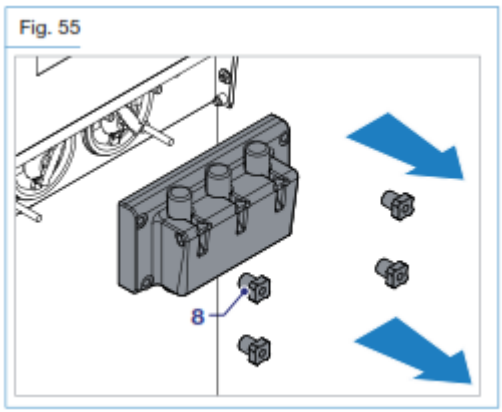




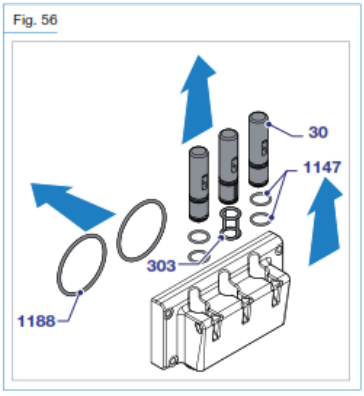
- Gebruik de hendel (5) om de bijbehorende schroef naar boven te drukken om de ring vrij te krijgen van de piston (302) opdat de gehele schroef los kan komen.



- Als de machine in STOP staat, kunt u de 4 schroeven (8) losmaken. Daarna trekt u de tapkop naar voren.

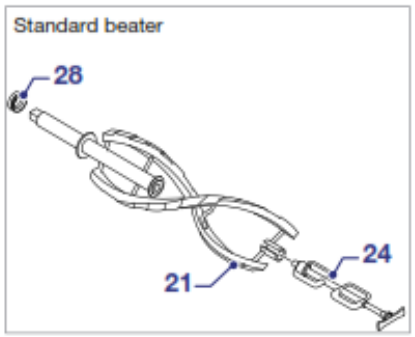


- Verwijder de piston (5) uit de tapkop.
- Verwijder de O-ringen (1147, 1188 en 303).

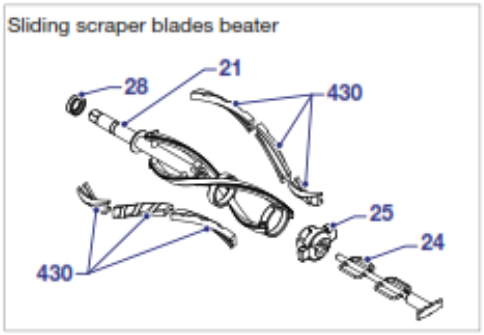


5.6.9 Demontage van het roerwerk

Fig. 57



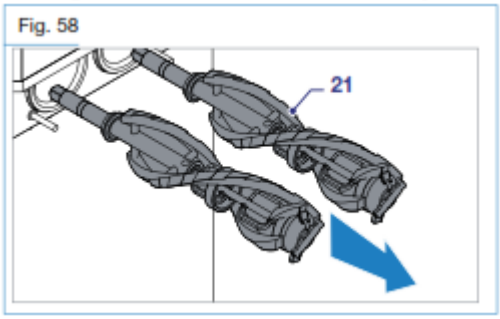
21 Beater
24 Idler
28 Seal



21 Beater
24 Idler
25 End Pusher
28 Seal
430 Scraper blades

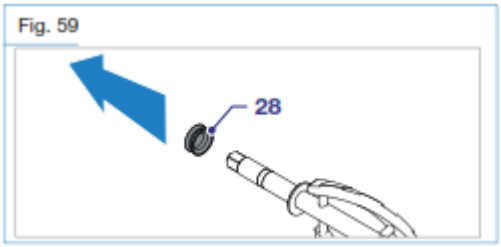
- Verwijder het roerwerk (21) uit de cilinder.

Fig. 58



- Verwijder de cream seal (28) van het roerwerk.

Fig. 59



- Verwijder het hulproerwerk (24) uit het roerwerk. Als de terminal (25) aanwezig is, kunt u deze nu ook verwijderen. De 6 schraapmessen (430) kunnen ook verwijderd worden door de langs de schacht naar voor te glijden.

Fig. 60

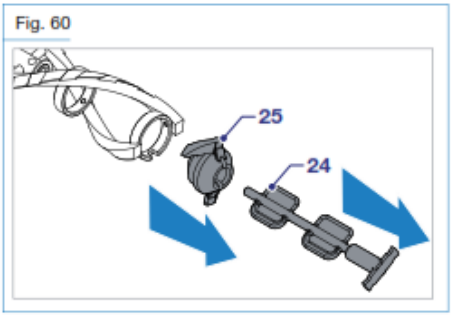
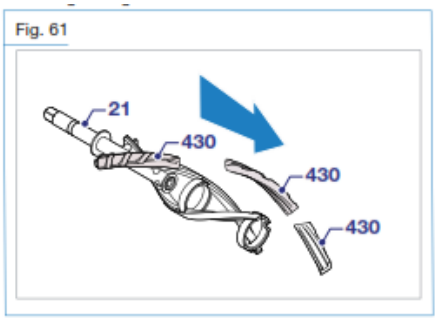


Fig. 61



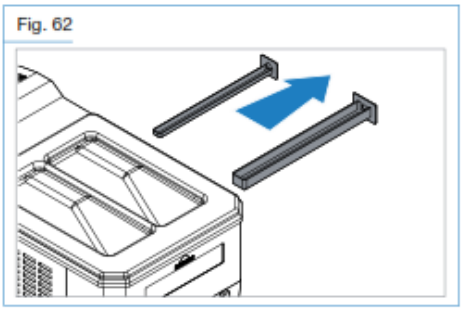
WAARSCHUWING

De cream seal (28) is erg belangrijk. Controleer bij elke procedure of deze is versleten (zie paragraaf 6.1). Zorg er altijd voor dat de seal goed ingesmeerd is met Carpilube na wasbeurten.

5.6.10 Demontage van de lekbakjes

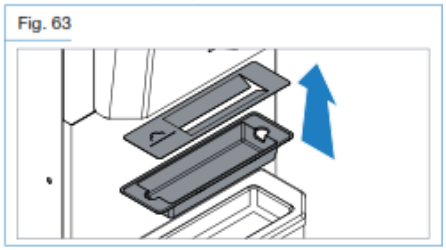
- Verwijder het lekbakje uit de zijkant van de machine.

Fig. 62



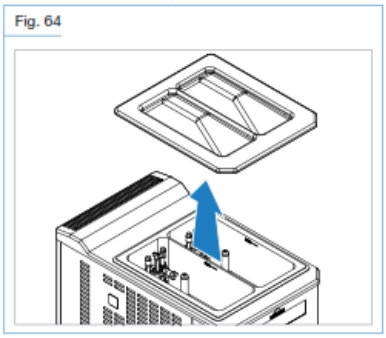
- Verwijder het lekbakje en de deksel.

Fig. 63



- Verwijder het deksel van de voorraadtank.

Fig. 64



5.6.11 Schoonmaken en desinfectie van de onderdelen

WAARSCHUWING

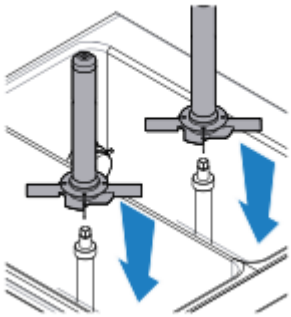
Voor het juiste gebruik van uw desinfecteermiddel dient u de instructies op de verpakking te volgen.
Zorg ervoor dat uw handen schoon en gedesinfecteerd zijn of gebruik wegwerphandschoenen.

1. Vul een gootsteen met een reinigingsoplossing tussen 45-60°C.
2. Gebruik de meegeleverde borstels om alle onderdelen grondig te reinigen. Denk hierbij ook aan de binnenzijde van pijpjes.
3. Laat de onderdelen 10 tot 15 minuten in de oplossing liggen.
4. Spoel de onderdelen af met voldoende drinkwater.
5. Vul een gootsteen met een desinfectie oplossing.
6. Desinfecteer alle onderdelen
7. Laat de onderdelen 10 tot 15 minuten (of zolang volgens voorschriften) in de oplossing liggen.
8. Spoel de onderdelen af met voldoende drinkwater.
9. Plaats de onderdelen op een schoon schap zodat deze in de lucht kunnen drogen.
10. Doe een kleine borstel in de reinigingsoplossing en maak hiermee de cilinder van de machine schoon.
11. Doe de borstel opnieuw in de reinigingsoplossing en reinig de voorraadtank grondig.
12. Spoel de cilinder en voorraadtank met voldoende drinkwater.
13. Herhaal stap 10 en 11 met de desinfectieoplossing.
14. Spoel de cilinder en voorraadtank verschillende keren met voldoende drinkwater.

5.6.12 Monteren van de mixer

- Plaats de mixer (162) terug in de voorraadtank en ben er zeker van dat deze goed is geïnstalleerd.

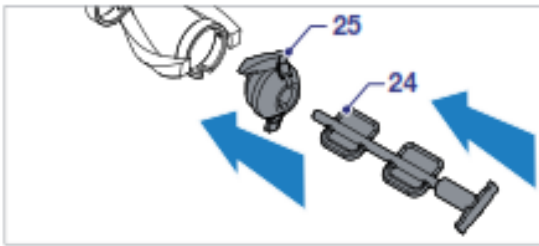
Fig. 65



5.6.13 Monteren van het roerwerk

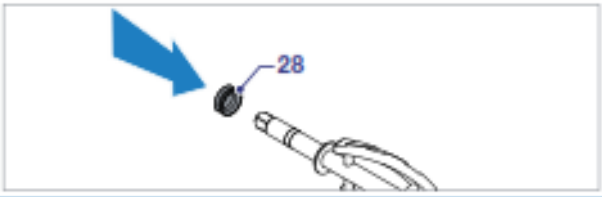
- Plaats de terminal (25) op het roerwerk.
- Plaats ook het hulproerwerk (24) terug.

Fig. 67



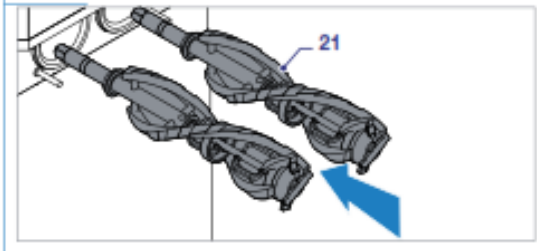
- Vet de cream seal (28) goed in en plaats deze terug op het roerwerk.

Fig. 68



- Plaats het roerwerk terug in de cilinder. Druk het roerwerk naar binnen terwijl u deze met de klok meedraait;

Fig. 69



- Zorg ervoor dat het roerwerk niet meer gedraaid kan worden, zodat de tapkop goed op de machine geplaatst kan worden.

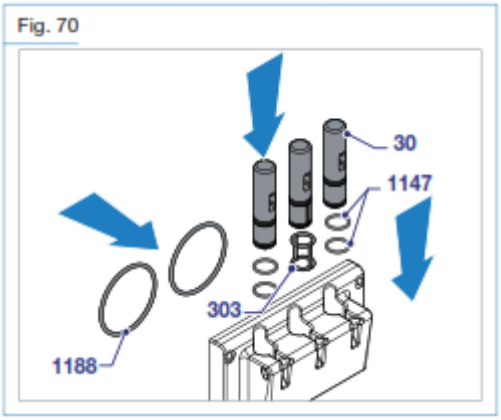
NOOT

Controleer altijd de cream seal (28) op slijtage. Een versleten cream seal moet direct worden vervangen.
De cream seal (28) moet regelmatig worden vervangen.

5.6.14 Monteren van de tapkop

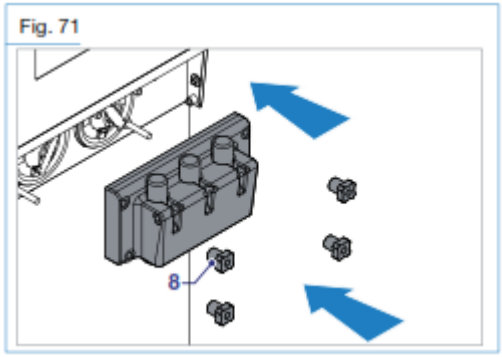
- Vet de O-ringen (1147,303) in en plaats deze op de piston (30);
- Vet de piston (30) in en plaats deze precies zoals is aangegeven in de tapkop. De rechthoekige opening moet naar voren wijzen;
- Vet de O-ring (1188) in en plaats deze in de tapkop.

Fig. 70



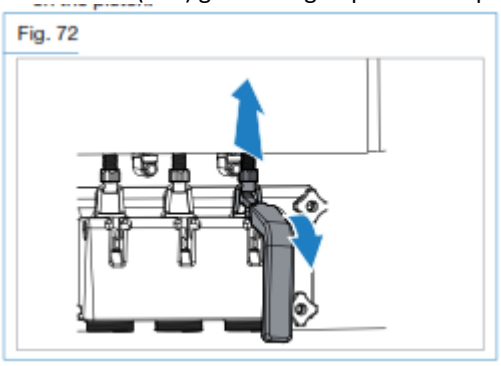
- Plaats de tapkop terug op de machine en schroef het vast met de schroeven(8).

Fig. 71



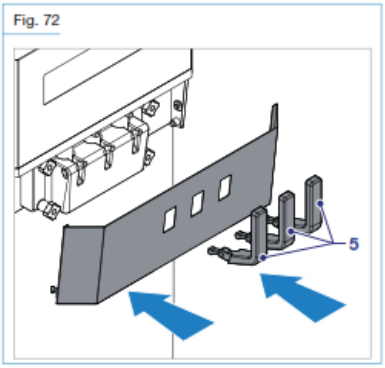
- Gebruik de hendel (5) om de juiste schroef (214) goed terug te plaatsen in positie.

Fig. 72



- Plaats de klep en de taphendel (5) terug.

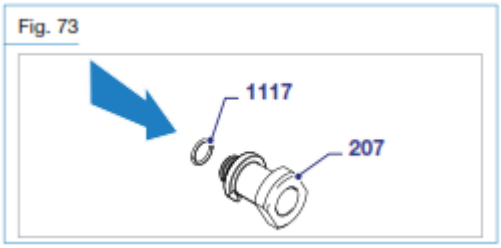
Fig. 72



5.6.15 Machine met pomp- monteren van de mixpomp

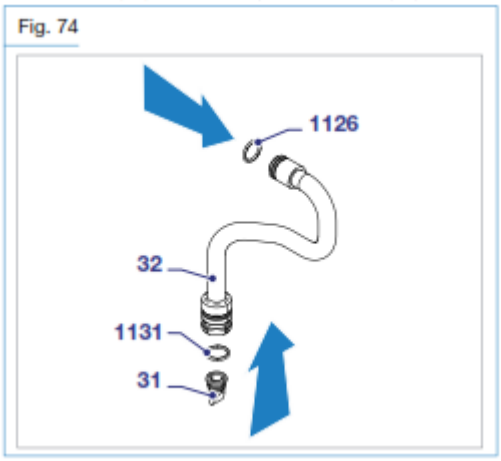
- Vet de O-ring (1117) in en plaats deze op de connectiepijp (207).

Fig. 73



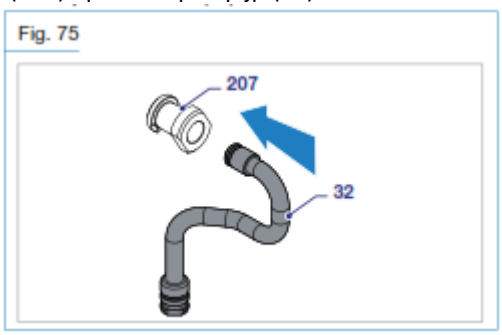
- Vet de O-ringen (1126 en 1131) in en plaats deze O-ringen en de klep (31) op de mixperspijp (32).

Fig. 74



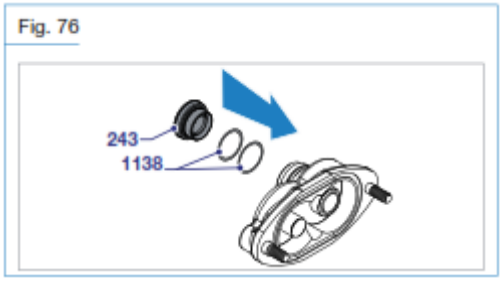
- Plaats ook de connectiepijp (207) op de mixperspijp (32).

Fig. 75



- Leg deze mixperspijp in een reinigingsoplossing. Deze hoeft pas geplaatst te worden bij het vullen van de mix.
- Vet de O-ringen (1138) in en plaats deze op de achterkant van de pomp.
- Vet de asafdichting (243) in en plaats deze op de achterkant van de pomp.

Fig. 76

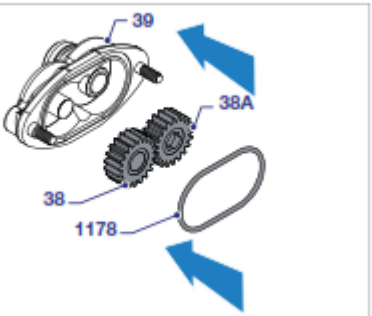


- Vet de O-ring (1178) in en plaats deze aan de binnenkant van de pomp.
- Vet de oppervlakken van de tandwielen (38 en 38A) in en plaats deze in de pomp (39).

WAARSCHUWINGEN

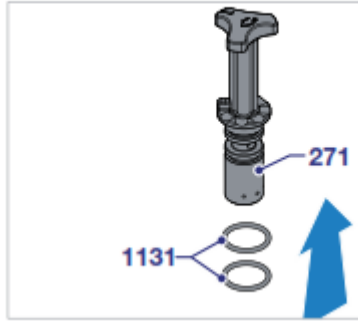
Doe geen vet op de tanden van de tandwielen.

Fig. 77



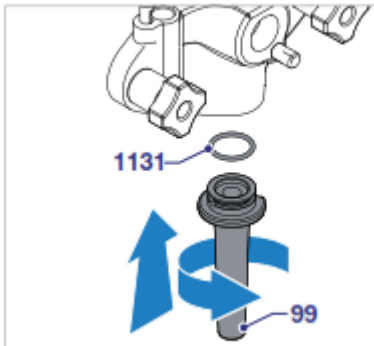
- Vet de twee O-ringen (1131) in en plaats deze op de pompregelaar (271).

Fig. 78



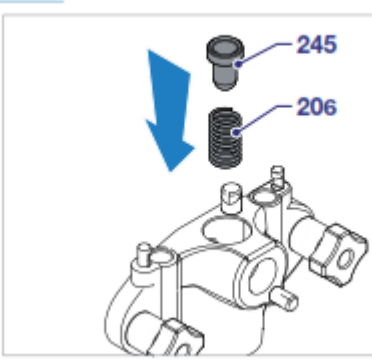
- Vet de O-ring (1131) in en plaats deze op de mixpijp (99);
- Plaats deze mixpijp (99) in de voorkant van de pomp.

Fig. 79



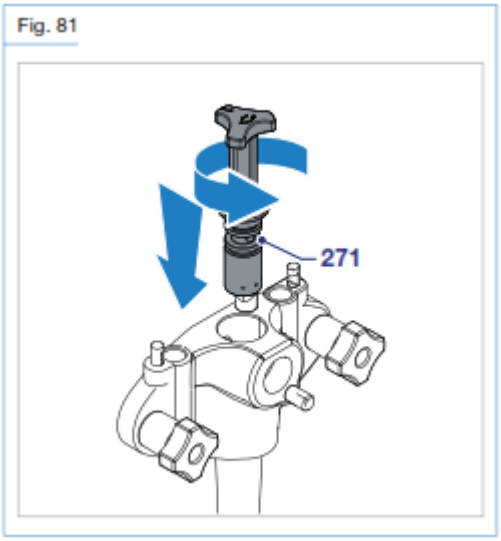
- Plaats de veer (206) en de pompklep (245) in de voorkant van de pomp (202).

Fig. 80



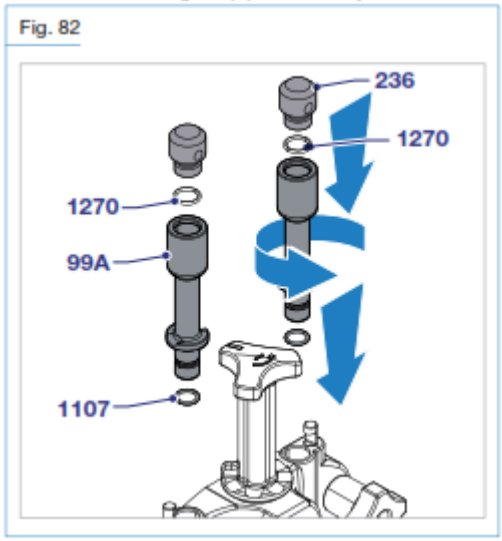
- Plaats de pompregelaar (271) in de pomp. Zorg ervoor dat de regelaar vast zit.

Fig. 81



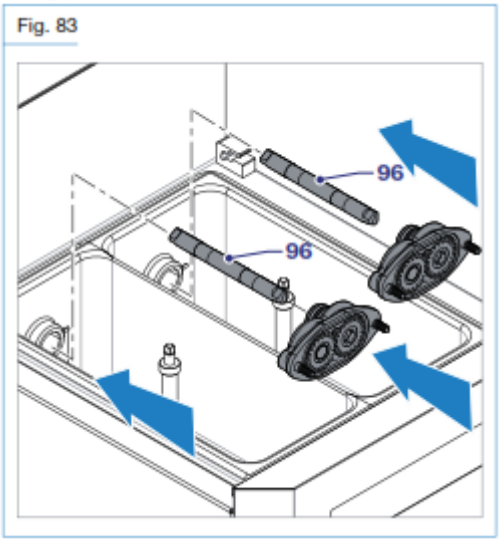
- Vet de O-ringen (1107) in en plaats deze over de luchtinlaat (99A). Plaats de o-ringen in de twee pluggen (236) in de luchtinlaat (99A).
- Plaats de luchtinlaat (99A) op de pomp (202). Zorg ervoor dat de inlaat vast zit.

Fig. 82



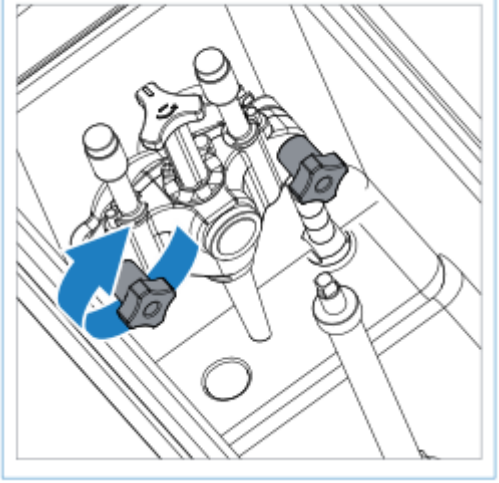
- Wees er zeker van dat de machine in STOP staat. Vet de aandrijfas (96) in en plaats deze in het gat achter in de voorraadtank. Druk het aan en draai de as langzaam rond totdat het goed vast zit.

Fig. 83



- Plaats de achterkant van de pomp hier aan vast. Plaats uw vingers voor de tandwielen, zodat deze op hun plaats blijven zitten.
- Als de as goed in het tandwiel is gevallen, zorgt u ervoor dat de pomp vast zit.
- Plaats de voorkant van de pomp voor de achterkant van de pomp en draai deze vast met behulp van de schroeven.

Fig. 84

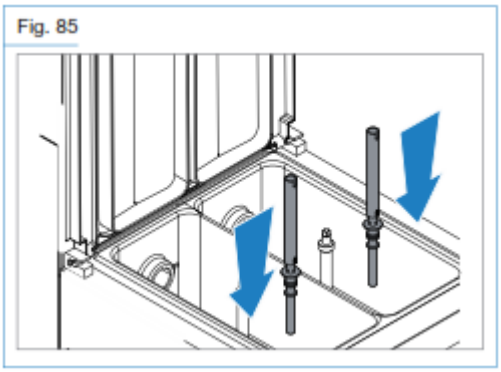


- Plaats de gewassen en gedesinfecteerde lekbakjes en het deksel van de voorraadtank terug.

5.6.16 Machine zonder pomp – Monteren van de feed needle

- Vet de o-ringen in (1131)
- Plaats de feed needle terug.

Fig. 85



5.6.17 Monteren van de lekbakjes

- Plaats de lekbakjes in de daarvoor bestemde ruimte in de machine.

Fig. 86

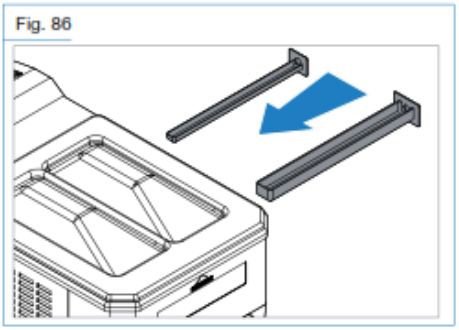
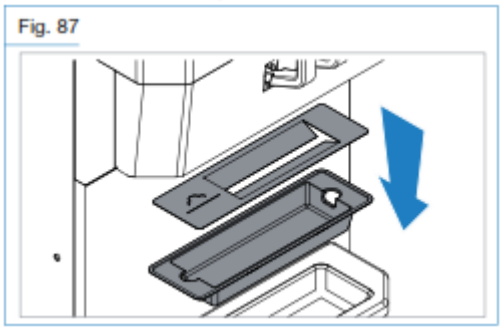


Fig. 87



5.6.18 Machine volledig desinfecteren

De machine moet compleet gedesinfecteerd zijn voordat de mix terug wordt gedaan in de voorraadtank.

NOOT

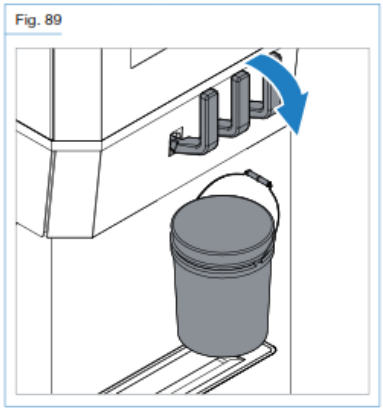
Nadat u de tapkop op de machine heeft gezet, is het noodzakelijk dat u de machine binnen 60 minuten in PRODUCTIE heeft gezet. Als u er langer over doet dan 60 minuten voordat u de machine in PRODUCTIE zet, zal de machine een PASTEURISATIE starten.
Met andere woorden: U dient na het aanbrengen van de tapkop binnen 60 minuten het schoonmaken af te ronden, de machine te vullen en op PRODUCTIE te drukken.

- Als de machine in STOP staat, dient u de voorraadtank te vullen met een desinfectieoplossing. Deze oplossing moet ook in de cilinder komen.
- Gebruik een meegeleverde borstel voor het schoonmaken van de sensor en alle oppervlakken in de voorraadtank.
- Druk op en daarna op en laat de machine 5 seconden draaien.
- Daarna drukt u op STOP.
- Doe een beetje desinfectie oplossing in een emmer.
- Open de voorkant van de machine en maak de tapkop schoon met de oplossing en een borstel. Doe dit twee keer.
- Maak de buitenkant van de machine schoon met een schone en gedesinfecteerde doek. Doe dit twee keer.
- Wacht 5 tot 10 minuten voordat u de volgende stap uitvoert.

Weg laten vloeien van het schoonmaakmiddel

- Plaats een emmer onder de tapkop en trek de taphendel open.

Fig. 89



- Laat de oplossing uit de machine lopen.
- Als er niet meer veel oplossing uit de machine komt, drukt u op en daarna op en laat de machine voor 5 seconden draaien.
- Daarna drukt u op de STOP-knop.
- Doe de taphendel weer dicht.
- Vul daarna de voorraadtank met warm water om de machine mee te spoelen.
- Kijk in paragraaf 3.8 van deze handleiding om de leren hoe u de tank dient te vullen alvorens productie te starten.

WAARSCHUWING

Laat het roerwerk niet langer dan 5 seconden draaien.
Zonder het vet van ijsmix in de machine kan dit ernstige gevolgen hebben voor de werking van de machine.

6 ONDERHOUD

WAARSCHUWING

Stop nooit uw handen in de machine terwijl het in productie modus is of schoonmaak modus. Voordat u aan het onderhoud begint, wees er zeker van dat de machine in stop-stand staat en dat de hoofdschakelaar uit staat.

6.1 Interventie type

WAARSCHUWING

Voor elk onderhoud waarvoor de beschermkast van de machine moet worden geopend dient men de machine stil te zetten en te ontkoppelen van het voedingsnet. Het is verboden onderdelen te reinigen of te smeren die in beweging zijn. Reparaties aan de elektrische installatie of aan de koelinstallatie moeten uitgevoerd worden door speciaal daarvoor opgeleid personeel van Carpigiani.

Handelingen aan de machine die noodzakelijk zijn voor het juist werken ervan zijn tijdens de productie al uitgevoerd.

Onderhoud aan de machine zoals de reiniging van de onderdelen welke in contact komen met het product, vervanging van de asafdichtingsring en demontage van de tapkop moeten plaatsvinden na een werkdag, zodat de machine zo veel mogelijk kan worden gebruikt voor het produceren van ijs.

Onderstaand vindt u een lijst van normale onderhoudshandelingen welke regelmatig uitgevoerd dienen te worden:

- Schoonmaken en terugplaatsen van de pakking

Het schoonmaken dient te gebeuren op de geprogrammeerde dagen. Deze dagen worden aangegeven op de display van de machine. Vervangingen aan de machine dienen te gebeuren na een visuele controle en als er product uit de machine lekt.

- Schoonmaken van het roerwerk

Deze schoonmaak dient te gebeuren op de, in de display, aangegeven dagen.

- Schoonmaken van de panelen

Deze schoonmaak dient te gebeuren op de, in de display, aangegeven dagen.

- Schoonmaken van de pomp

Deze schoonmaak dient te gebeuren op de, in de display, aangegeven dagen.

Controleren van de tandwielen in de pomp
Deze controle dient te gebeuren tijdens de periodieke schoonmaak.

Na het verwijderen van de druk uit de cilinder verwijdert u de mixperspijp.
Daarna zorgt u ervoor dat de machine de pomp laat werken.
Als alle onderdelen van de pomp OK zijn, zal er een dikke straal ijsmix uit de pomp worden gespoten (afbeelding 90).
Als alle onderdelen van de pomp OK zijn, maar de tandwielen in de pomp zijn versleten, zal er weinig mix naar voren worden gespoten (afbeelding 91).

Fig. 90

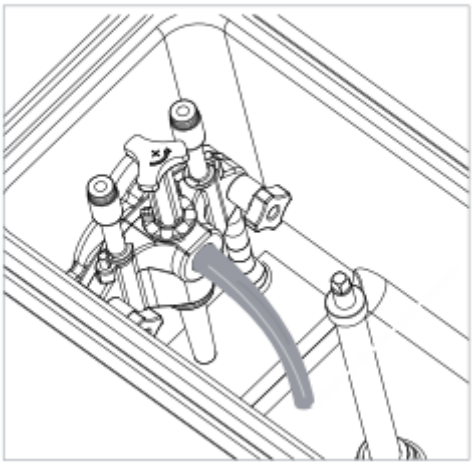
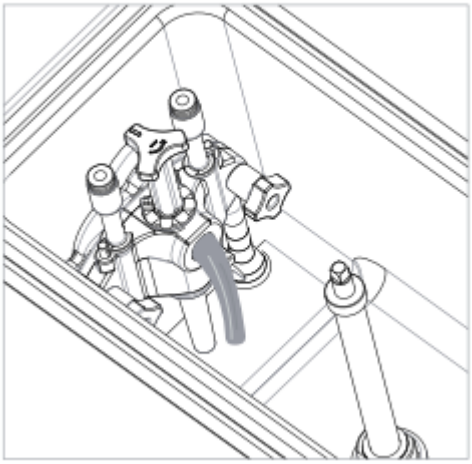


Fig. 91



Vermijden van slijtage aan de tandwielen

- Laat de pomp niet werken als er geen mix in de voorraadtank zit. Laat de pomp niet langer dan een paar seconden draaien als er alleen water in de voorraadtank zit. Het vet in de ijsmix zorgt ervoor dat de tandwielen gesmeerd blijven. Zonder ijsmix zullen de tandwielen veel sneller slijten.
- Er mag geen onbekend product in de machine worden gestopt. Voorbeelden zijn een klein stukje plastic, een tomaatschil of een stukje karton. Deze producten kunnen ervoor zorgen dat de aanvoerpijp voor de ijsmix wordt geblokkeerd en dat er schade aan de tandwielen ontstaat.
- Tijdens het schoonmaken dient u alle onderdelen zeer voorzichtig te behandelen. De werking van de onderdelen kan teruglopen als deze per ongeluk vallen.
- Reiniging van de bladen, het lekbakje en de buitenkant van de machine.
  Dit moet dagelijks worden uitgevoerd. Neutrale zeep moet hiervoor gebruikt worden. Wasmiddelen mogen niet in het roerwerk worden gebruikt.
- Schoonmaak en desinfecteer.
  Dit moet uitgevoerd worden op de aangegeven datum. De handelingen staan vermeld in hoofdstuk 5.

WAARSCHUWING

Gebruik bij het reinigen van de machine en de onderdelen nooit schuursponsjes die krassen kunnen maken op het oppervlak.

6.2 Watergekoeld

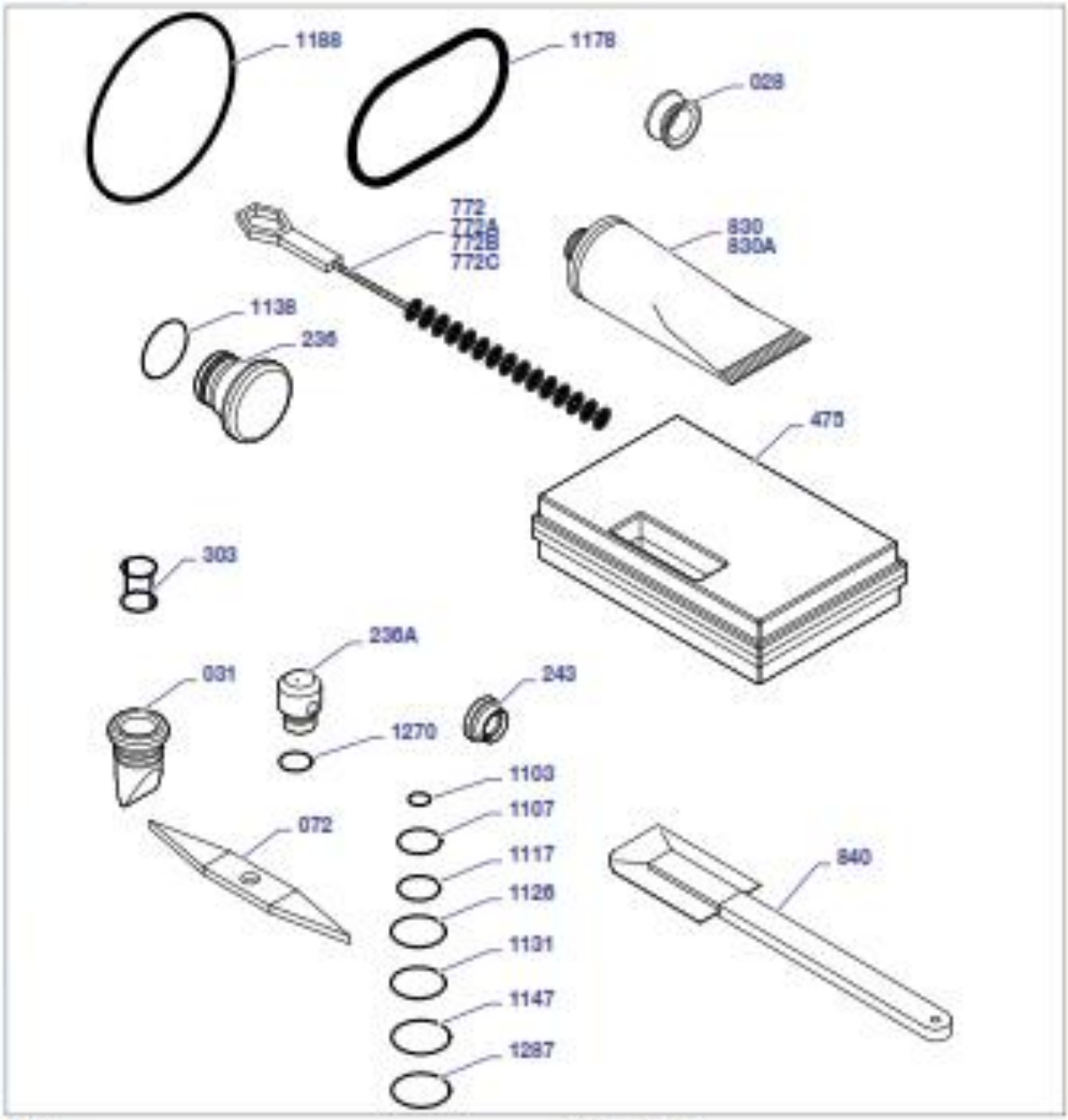
Bij een watergekoelde machine dient aan het eind van het verkoopseizoen het water uit de condensor te worden verwijderd om problemen te voorkomen als de machine in een ruimte staat beneden de 0°C. Koppel, na het afsluiten van de waterinlaatslang, de afvoerslang los en laat het water uit het circuit lopen.

6.3 Bestellen reserve-onderdelen

U kunt onderdelen bestellen bij het Carpigiani Service Centre. Geef bij de bestelling van onderdelen voor de machine altijd het serienummer van de machine door. Dit staat vermeld op het kentekenplaatje en op de rechterzijkant van uw machine.

6.4 Bijgeleverde onderdelen

Fig. 92



Key:

28	Beater shaft seal
31	Membrane valve
72	O-ring extractor
236	Blanking plug for pump hole
236A	Plug
243	Body pump seal
303	O-ring
475	Kit case
772	Brushes
830	Carpilube tube
830A	Lubrifilm tube
840	Cleaning spatula

1103	O-ring
1107	O-ring
1117	O-ring
1126	O-ring
1131	O-ring
1138	O-ring
1147	O-ring
1178	O-ring
1188	O-ring
1270	O-ring
1287	O-ring

7. OPSPOREN VAN STORINGEN

Indien er een probleem voordoet kunt u dit proberen op te lossen met behulp van onderstaande tabel. Mocht dit niet lukken of mochten de onderstaande instructies niet overeenkomen met de storing in de machine raadpleeg dan het Carpigiani Service Centre.

Probleem	Oorzaak	Oplossing
De compressor start en stopt na enkele seconden.	Bij een watergekoelde machine: het water circuleert niet.	Open de waterinlaat en controleer of de slang niet is bekneld of is gebogen.
	Bij luchtgekoelde machine: de lucht circuleert niet.	Controleer of de machine minimaal 50 mm. van de muur af staat.
		Bel indien nodig het Carpigiani Service Centre.
De mix of het ijs komt boven of beneden de piston, ook al is deze gesloten.	O-ring van de piston is versleten of niet aanwezig.	Stop de machine en installeer of vervang de O-ring.
Overmatig verlies van mix in het lekbakje.	Cream seal van het roerwerk versleten of niet aanwezig.	Stop de machine en installeer of vervang cream seal van het roerwerk.
Piston moeilijk te bedienen.	Kristal vorming op piston.	Stop de machine en was en smeer de piston en O-ring met Carpilube.
IJs komt uit de tapkop.	O-ring is niet aanwezig of sluit niet goed aan.	Stop de machine, controleer de O-ring.
	Tapkop knoppen sluiten onvoldoende aan.	Stop de machine, maak de knoppen goed vast.
Lage ijs opslag	Mixregelpijp verkeerd ingesteld	Zet mix regelpijp op een andere stand.