



HANDLEIDING

GK3

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* sinds 1993 haar producten voorzien van het Kwaliteitscertificaat volgens de international norm ISO 9001-94.

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

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

CARPIGIANI GROUP

Via Emilia, 45 - 40011 Anzola Emilia (Bologna) - Italy

Tel. 051-6505111 - Fax 051-732178

*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.

INHOUDSOPGAVE		
	VOORWOORD	5
	DOELSTELLING	5
	OPBOUW VAN DE HANDLEIDING	5
	AANVULLENDE DOCUMENTATIE	5
	SYMBOLEN	6
	BEVOEGD PERSONEEL	7
	VEILIGHEID	8
	WAARSCHUWING	8
	HYGIENE	8
	PROBLEEMANALYSE BACTERIËLE BESMETTINGEN	9
	GARANTIE	10
	DEEL 1 INLEIDING	11
1.1	ALGEMENE INFORMATIE	11
1.1.1	IDENTIFICATIEGEGEVENS FABRIKANT	11
1.2	INFORMATIE OVER DE MACHINE	11
1.2.1	ALGEMENE INFORMATIE	11
1.2.2	BEOOGD GEBRUIK	11
1.2.3	GELUIDSNIVEAU	12
1.2.4	TECHNISCHE SPECIFICATIES	12
1.2.5	BESCHRIJVING VAN ONDERDELEN	13
1.2.6	DIGITAAL SCHERM	13
1.2.7	PASTEURISATIE	14
1.2.8	TEMPERATUURREGELING	14
1.2.9	TANK DEKSELHOUDER	14
	DEEL 2 GEBRUIKSINSTRUCTIES	15
2.1	CONTROLE	15
2.1.1	MILKSHAKEFUNCTIES	16
2.1.2	SOFTIJS FUNCTIES	20
2.2	GEBEURTENISSEN	22
2.3	MANAGER MENU	23
2.4.1	Milkshake distributie	23
2.4.2	Softijs distributie	23
2.4	WERKING	24
2.5	TEST VAN DE MACHINE	24
2.6	ELECTRICITEITSSTORING	24
	DEEL 3 DAGELIJKSE SLUITPROCEDURE	25
3.1	MILKSHAKEZIJDE	25
3.1.1	DEMONTEREN EN REINIGEN	25
3.1.2	TAPKOP EN DEKSEL	25
3.1.3	PREPAREREN	26
3.2	SOFTIJS ZIJDE	27
3.2.1	TAPKOP EN DEKSEL	27
3.2.2	PREPAREREN	27
	DEEL 4 DAGELIJKSE PROCEDURE	28
4.1	MILKSHAKEZIJDE	28
4.1.1	TAPKOP EN DEKSEL	28
4.1.2	VERWIJDEREN VAN VLOEISTOFFEN	28
4.1.3	VULLEN VAN SIROOP	28
4.1.4	STARTEN VAN MACHINE	28
4.2	SOFTIJS ZIJDE	29
4.2.1	ONTSMETTEN	29
4.2.2	VOORBEREIDEN VAN DE HOT TOPPING	29
4.2.3	STARTEN VAN MACHINE	29
4.2.4	DRY FILLING	29

DEEL 5 WEKELIJKSE REINIGING		31
5.1	REINIGING VAN DE TOPPINGRUIMTE	31
5.1.1	REINIGING VAN TOPPINGBUNKER	31
5.1.2	REINIGING VAN DE BAINE-MARIE	31
5.2	MONTEREN EN DEMONTEREN VAN POMPEN	31
5.2.1	DEMONTEREN	31
5.2.2	REINIGEN	32
5.2.3	MONTEREN	32
5.3	CONTROLLEREN HOEVEELHEID EN TEMPERATUUR TOPPING	33
DEEL 6 ZESWEKELIJKSE REINIGING		34
6.1	DEMONTEREN EN REINIGEN MILKSHAKEZIJDE	34
6.1.1	REINIGEN MILKSHAKEZIJDE SIROOPSYSTEEM	34
6.1.2	REINIGEN MILKSHAKEZIJDE	34
6.1.3	DEMONTEREN MILKSHAKE MIXPOMP	36
6.1.4	DEMONTEREN MILKSHAKE TAPKOP	37
6.1.5	DEMONTEREN MILKSHAKE ROERWERK	38
6.2	DEMONTEREN EN REINIGEN SOFTIJSZIJDE	39
6.2.1	REINIGEN SOFTIJSZIJDE	39
6.2.2	DEMONTEREN MIXPOMP	40
6.2.3	DEMONTEREN SOFTIJS TAPKOP	41
6.2.4	DEMONTEREN SOFTIJS ROERWERK	41
6.3	REINIGEN EN ONTSMETTEN VAN COMPONENTENONDERDELEN	42
6.4	MONTEREN VAN SCHONE EN ONTSMETTE ONDERDELEN	43
6.4.1	MONTEREN VAN MILKSHAKE ROERWERK	43
6.4.2	MONTEREN VAN MILKSHAKE TAPKOP	44
6.4.3	MONTEREN VAN MILKSHAKE MIXPOMP	45
6.4.4	MONTEREN VAN MIXBAK MIXER	46
6.5	MONTEREN VAN SCHONE EN ONTSMETTE ONDERDELEN	47
6.5.1	MONTEREN VAN SOFTIJS BEATER	47
6.5.2	MONTEREN VAN SOFTIJS TAPKOP	48
6.5.3	MONTEREN VAN SOFTIJS MIXPOMP	49
6.5.4	MONTEREN VAN BOVENBAK MIXER	49
6.6	ONTSMETTEN VAN DE GEHELE MACHINE	50
6.6.1	ONTSMETTEN VAN HET RESERVOIR	50
6.6.2	ONTSMETTEN VAN DE POMP EN VRIESCILINDER	50
6.6.3	WEG LATEN LOPEN VAN DESINFECTIE OPLOSSING	50
6.7	DESINFECTEREN VAN SIROOPLEIDINGEN	51
6.8	MIX VULLEN	52
DEEL 7 MAANDELIJKSE REINIGING		53
7.1	LUCHTFILTER REINIGEN	53
DEEL 8 PREVENTIEF ONDERHOUD		54
8.1	CONTROLELIJST	54
8.2	ZES MAANDELIJKSE CONTROLE EN ONDERHOUD	55
8.2.1	VERVANGINGSINSTRUCTIE PERISTALTISCHE POMPLEIDING	55
DEEL 9 PROBLEEMANALYSE		57
9.1	ALARMEREN	57

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 NEDERLAND – Beatrix de Rijkweg 7 – 5657 EG Eindhoven (Nederland) – Tel. 040-2353535 – Fax. 040-2353530

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, herstelt etc., de handleiding helemaal gelezen heeft.

AANVULLENDE DOCUMENTATIE

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.

**ALVORENS DE MACHINE TE GEBRUIKEN, GELIEVE DEZE HANDLEIDING
AANDACHTIG DOOR TE NEMEN.
LEES OOK DE VEILIGHEIDSINSTRUCTIES.**

SYMBOLLEN



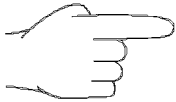
OPGELET: ELECTRISCHE SCHOK GEVAAR

Dit teken 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.



OPGELET: ALGEMEEN GEVAAR

Dit teken waarschuwt de gebruiker dat hij/zij fysische letsels kan oplopen wanneer hij/zij de betrokken handeling uitvoert zonder de veiligheidsnormen in acht te nemen.



OPMERKING

Dit teken geeft aan dat de betrokken informatie belangrijk is voor de gebruiker.



WAARSCHUWINGEN

Dit teken geeft aan 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

Wanneer dit symbool naast de beschrijving van een handeling staat dient de betrokken persoon 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 gedeeltes 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 machineveiligheid moet er attent op zijn dat:

- Een incorrecte handeling of gebruik voorkomen wordt;
- Veiligheidsvoorschriften niet verwijderd of afgeschermd worden;
- 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.

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.

HYGIËNE

BELANGRIJKE AANDACHTSPUNTEN TAV HYGIËNE

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 bestanddelen 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.

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.

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

GARANTIE¹

De garantie dekt geen onderdelen en arbeidsuren om de defecten en slechte prestaties te repareren die te wijten zijn aan het slecht/oneigenlijk gebruiken van de machine, misbruik van de machine of niet gemachtigde serviceonderhoud of externe factoren.

Onderdelen Garantie

- Garantie is van toepassing op alle componentonderdelen behalve voor onderdelen die slijten door normaal gebruik (zoals O-ringen, riemen, rubberen kleppen, pomptandwielen, etc.) voor 1 jaar vanaf de dag van eerste installatie.
- Garantie op roerwerkmotoren: 2 jaar vanaf de dag van eerste installatie.
- Garantie op vriescompressor: 3 jaar vanaf de dag van eerste installatie.
- Garantie op geïsoleerde cilinder -mixtank assemblage: 5 jaar vanaf de dag van eerste installatie.

Op nieuw gemonteerde onderdelen (na reparatie) geldt 1 jaar garantie vanaf de dag van montage/reparatie.

Garantie op arbeidsuren

De arbeid die nodig is om de kapotte of slecht functionerende onderdelen te vervangen of te maken is inbegrepen in de garantie voor "1 jaar" vanaf de dag van eerste installatie.

¹ De beschreven garantie geldt voor een nieuwe machine

DEEL 1. INLEIDING

1.1 ALGEMENE INFORMATIE

1.1.1 Fabrikant Identificatiedata

De machine heeft een dataplaat waarop het machinetype en het serienummer staan en waarop staat vermeldt wanneer de machine is gemaakt. Hieronder ziet u een voorbeeld van een dataplaat.

CARPIGIANI			
MODEL NO. _____			
SERIAL NO. _____			
VOLTS _____	PHASE _____	HZ _____	
MAX BREAKER/FUSE SIZE _____		AMP _____	
MINIMUM CIRCUIT AMPACITY _____			
	DESIGN PRES.	OPERATING PRES.	
HIGH SIDE PSIC			
LOW SIDE PSIC			
REFRIGERANT _____	AMOUNT _____	OZ _____	
	BEATER	COMPRESSOR	FAN
QTY			
HP			
FLA		RLA	
LRA			

LEGENDA:

- A. Serienummer
- B. Machinetype
- C. Voltage
- D. Afzekerwaarde
- E. Gastype en gewicht
- F. Frequentie

1.2 INFORMATIE OVER DE MACHINE

1.2.1 Algemene data

Het betreft een elektrische machine, met een zelf-pasteurisatie, voor de productie en onmiddellijke distributie van milkshake/softijs met de volgende hoofdkenmerken:

- Gekoelde mixtanks.
- Gepatenteerde tandwielpompen voor constante opslag.
- Automatisch systeem om milkshake met 4 siroopsmaken te selecteren.
- Twee containers voor hot topping met temperatuur controle.
- Twee containers voor kamertemperatuur topping.
- Automatisch pasteurisatiesysteem voor de hittebehandeling van het product in de mixtank en in de cilinder tijdens periodes waarin de machine niet in gebruik is (bijv. 's nachts).
- Elektrisch consistentiecontrole systeem "hard-o-matic".

1.2.2 Beoogd gebruik

De K3 machine mag alleen gebruikt worden voor de productie van softijs of milkshake, met inachtneming van de beperkingen zoals hieronder beschreven:

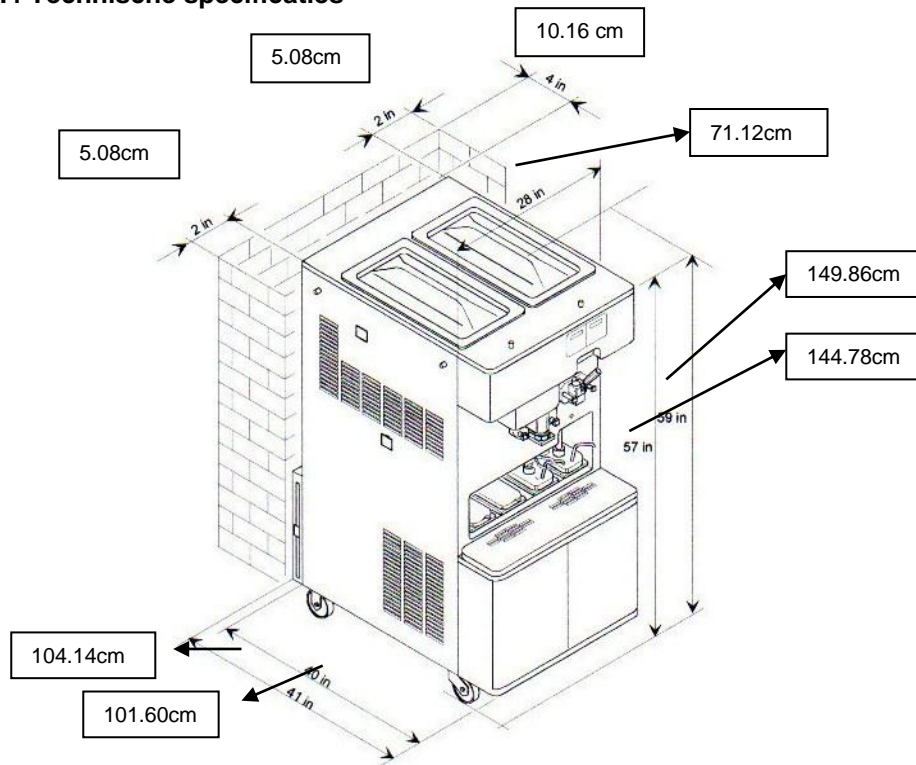
- Voedingsspanning: $\pm 10\%$
- Minimumtemperatuur lucht: 10°C
- Maximumtemperatuur lucht: 43°C
- Maximum relatieve vochtigheid: 85%

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

1.2.3 Geluidsniveau

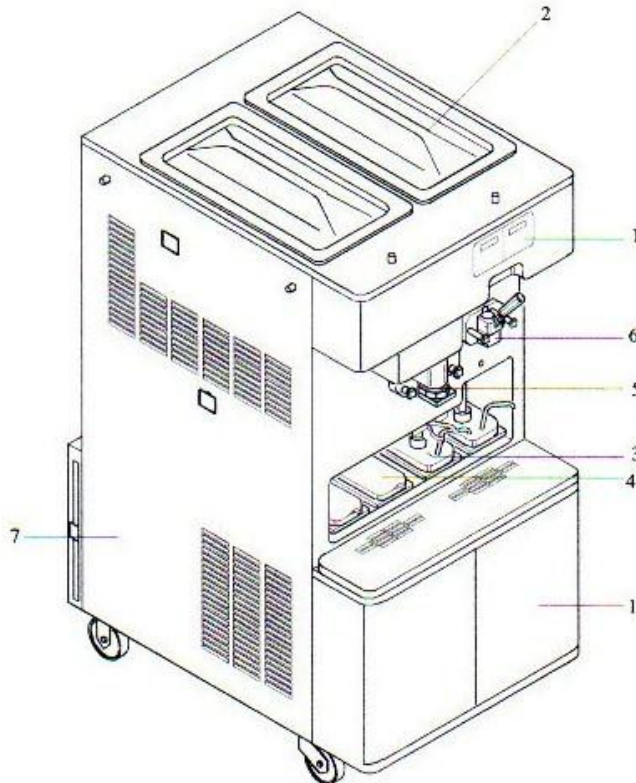
Het continu A-gewogen geluidsdrumniveau in de werkruimte ligt zowel voor de machines met watercondensatie als voor de machines met luchtcondensatie; onder de 70 dB(A).

1.2.4 Technische specificaties



Model	Uurproductie		Uurproductie in stuks		Smaken (aantal)		Elektrische voeding			Geïnstalleerd vermogen (kW)		Nettogewicht (kg)
	soft	shake	soft 100g	shake 400ml	soft	shake	Spanning (V)	Fasen (aantal)	Frequentie (Hz)	soft	shake	
K 3	38 kg	40 kg	380	160	1	4 + basis	208-230	3	60	4.8	4.8	395
							380-415	3	50	2.4	2.4	

1.2.5 Beschrijving van de machine onderdelen



LEGENDA:

- 1. Sirooptank kabinet
- 2. Deksel mixtank
- 3. Warme topping
- 4. Topping (ruimte temperatuur)
- 5. Tapkop milkshake zijde
- 6. Tapkop softijs zijde
- 7. Luchtcondensor

1.2.6 Digitaal scherm (alleen van toepassing op GK3T PSP DF 2D en GK3T PSP DF 2D+M)

Op het toetsenpaneel bevindt zich een digitaal frame dat de dagelijkse schoonmaak procedure bij opening en sluiting van de zaak weer kan geven. Hieronder vindt u de gebruiksinstructies voor de afstandsbediening bij te machine.

Knop	Functie
	In- en uitschakelen
	Het geluid dempen
SETUP	Openen van het setup-menu
ENTER	Terugkeren naar het hoofdmenu
ZOOM	In- en uitzoomen tijdens het afspelen van een foto
SELECT	Selecteren van een geheugenkaart
VOL+/VOL-	Het volume regelen
	Play / Pauze
PHOTO / MUSIC / MOVIE	Direct naar de bestand afspeelmodus
	Met de pijlen kiest u een bestand
	Door- of terugspoelen
	Het volgende of vorige bestand selecteren



1.2.7 Automatische hitte behandelingscyclus (pasteurisatie)

De machine is in de fabriek voorgeprogrammeerd om automatisch een pasteurisatiecyclus te starten om 02:00 uur 's nachts (elke nacht). Dit kan gewijzigd worden door een gekwalificeerde technicus.

1.2.8 Temperatuurregeling

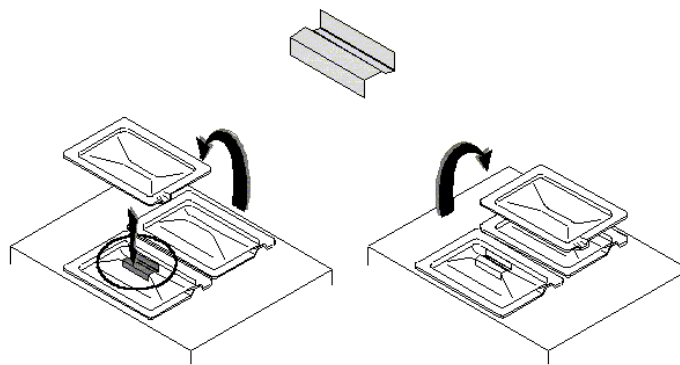
Als de machine op "stop" staat dan wordt de tanktemperatuur gecontroleerd. Als deze hoger is dan of even hoog is als 10°C dan zal automatisch een pasteurisatiecyclus beginnen. Ook bij het indrukken van de "PROD" toets zal de pasteurisatiecyclus automatisch starten.

Na de 2 wekelijkse reiniging is er na montage van de onderdelen gedurende ongeveer 1 uur de mogelijkheid de machine te desinfecteren en op te starten. Na 1 uur zal de machine automatisch een pasteurisatiecyclus uitvoeren. Dit gebeurt ook als de mixtemperatuur boven 10°C is.

1.2.9 Tankdekselhouder

Als u de mixtank moet bijvullen, til dan het deksel op en draai hem om. Leg het deksel met het handvat in de houder van de andere deksel. U dient de houder niet te verplaatsen!

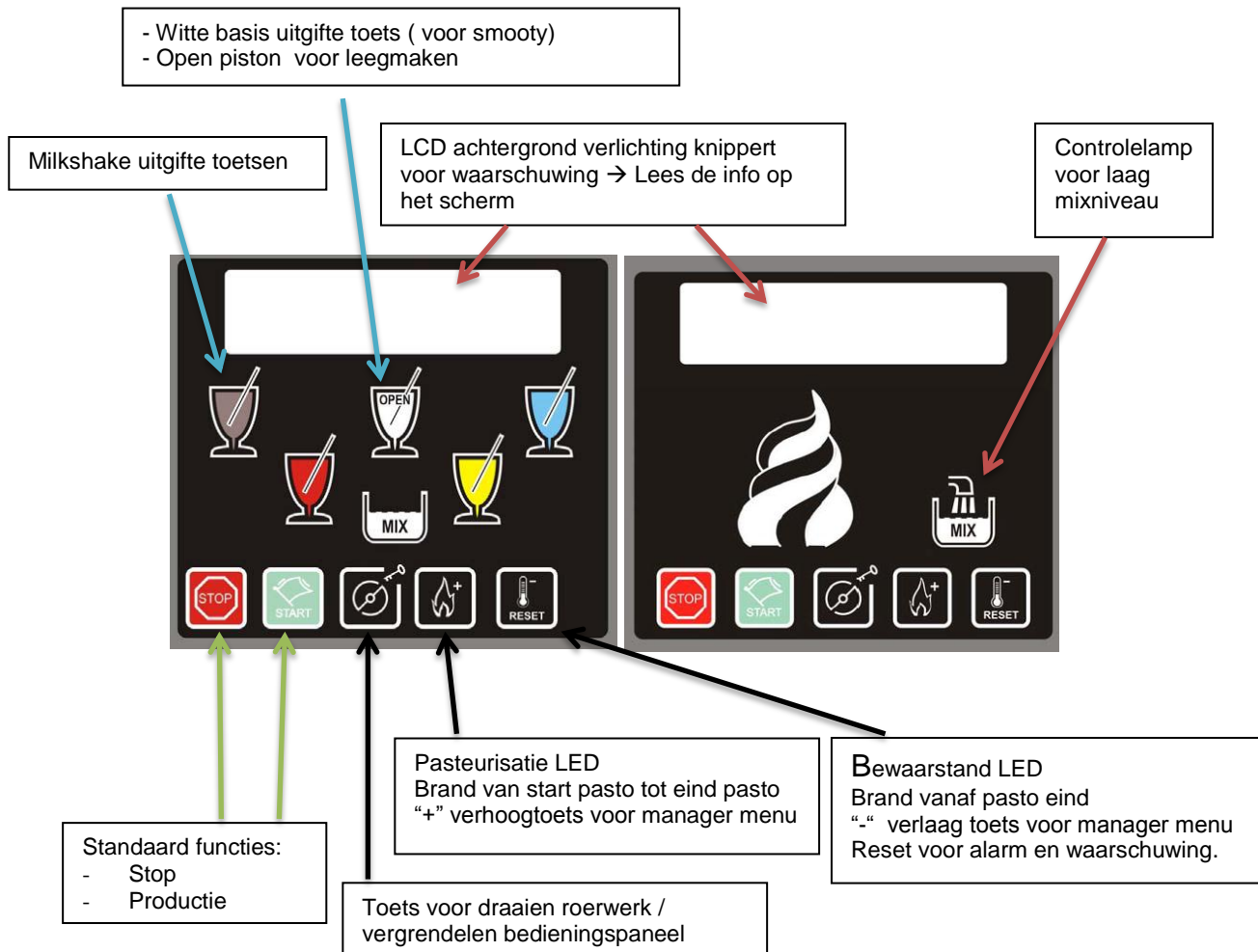
RESERVOIRDEKSELHOUDER



DEEL 2. GEBRUIKSIINSTRUCTIES

2.1 CONTROLE

De GK3 is voorzien van twee toetsenpanelen voor op de machine. Eén paneel voor de Milkshake en één voor de Softijs.



BELANGRIJK!
Toetsen worden geactiveerd nadat er met de vinger (niet met de nagel!) op gedrukt wordt voor minimaal 0.5 seconde.

WAARSCHUWING!
Om de slijtage van de cilinder roerwerkmes (POS. 430) te reduceren, gebruik de draaifunctie alleen wanneer strikt noodzakelijk.

2.1.1 Milkshake functies



Stoptoets

Als de machine in werking is zal deze stoppen nadat er 2 seconden op de stoptoets gedrukt is. Vanuit de draaifunctie zal de machine onmiddellijk stoppen na het drukken op de stoptoets.

Display	Opmerkingen
10.33.21 Fri	Als de machine gestopt is staat er een tijd en datum op de display
10.33.21 Fri	In geval van activering van een alarm zal de achtergrondverlichting van de display knipperen. Op de display staat vervolgens om wat voor alarmering het gaat.



Productietoets

Opstartprogramma: Zodra deze toets wordt ingedrukt zal de LED oplichten en knipperen gedurende 15 minuten terwijl de machine het product aan het bevriezen is. Gedurende die werking is het tappen niet mogelijk.

Productie (led blijft aan): Het product is klaar om getapt te worden en het Hard-o-tronic systeem houdt het product op de gewenste temperatuur, dikte e.d. Als de machine in Productie-modus was en vervolgens in Stop-modus zal de machine automatisch het opstartprogramma overslaan als de machine niet langer dan 60 minuten in de stopmodus heeft gestaan. Is dit wel het geval dan zal de machine automatisch het opstartprogramma in werking stellen.

Als u deze toets indrukt na STOP zal het volgende op de display verschijnen;

Toets	Display	Commentaar
1	Do Not Serve ! Wash in 14 days	Als de shake nog niet klaar is dan verschijnt er " NIET SERVEREN"
	SHAKE Ready ! Wash in 14 days	Dit verschijnt als het softijs klaar is.
	Do Not Serve ! Overload Beater	Als er een alarm af is gegaan dan verschijnt op de tweede rij waarom.
2	Hopper ↓ +14°C Cilinder ↓ +13°C	Als men zich in de productie mode bevindt kan men naar de tweede display gaan door nogmaals op PROD te drukken. De temperaturen worden zichtbaar.
3	Set=090 Hot=085	Wederom op PROD drukken. Nu verschijnt de consistentie en de te bereiken SET.
4	Shakes today 1543	Wederom op PROD drukken. Nu verschijnt het dagelijkse aantal getapte ijsjes.
5	Total Shakes 123456789	Wederom op PROD drukken. Nu verschijnt het totale aantal getapte ijsjes.
6	TEV=+10°C TGV=-22°C TEC=+13°C TE1=-12°C	Wederom op PROD drukken. Nu verschijnen de temperaturen van alle sensoren.

**Draaifunctie (agitation)**

Door deze toets in te drukken (na stop), licht de led op en staat er vervolgens het volgende op het display:

KEY	DISPLAY	Comments
1 	TEV=+13 TEC=+13	Bij 1x drukken op deze toets zullen de roerwerkmotor en de pompmotor gaan draaien.
2 	TEV=+13 TEC=+13 Beater Motor OFF	Bij 2x indrukken van deze toets zal de roerwerkmotor stoppen en zal de pompmotor blijven draaien.

**Slotfunctie**

Om het druktoetspaneel te reinigen met een doek, wordt aangeraden om de toetsen te blokkeren. Dit kan als volgt: Druk gedurende 3 seconden op de slotfunctie toets. De Led zal knipperen en de toetsen zijn nu geblokkeerd zodat u zonder risico's het paneel kunt reinigen. Om het paneel weer te activeren drukt u wederom 3 seconden op dezelfde toets (piep).

**Pasteurisatiefunctie**

De pasteurisatiefunctie kan alleen geactiveerd worden als de mix in de tank boven het midden-niveau staat. ("ADD MIX " bericht op de display mag niet te zien zijn)

Automatische pasteurisatie cyclus: Terwijl de machine in productie is (PROD led aan) en de mix in de tank boven het middenniveau is, zal de pasteurisatiecyclus automatisch starten op een aangegeven tijd (in fabriek is dit ingesteld op 02.00 uur dagelijks). Gedurende deze cyclus zal er op de display "HEAT TREATMENT CYCLE" verschijnen. De mix in de tank en de cilinder worden verhit tot 65°C en dat blijft zo gedurende 30 minuten om uiteindelijk afgekoeld te worden tot 4°C. Aan het einde van de cyclus komt er "PASTO END" in de display te staan gevolgd door datum en uur van de beëindiging. De machine gaat vervolgens automatisch in STORAGE functie. Wilt u hierna een milkshake maken, druk dan op STOP en vervolgens op PROD. Na de opstartprocedure kan er weer getapt worden (± 15 minuten).

**BELANGRIJK!**

Zodra de pasteurisatiecyclus is gestart kan deze niet meer onderbroken worden. De pasteurisatiecyclus duurt ongeveer 3 tot 3,5 uur. Tijdens de verhitting en pauze cycli is de mix in de machine erg heet. Houdt daar rekening mee en laat de machine tijdens dit proces ongemoeid.



Bewaar (Storage)/vermindering/functie/ Reset Alarm

De Bewaar Led gaat aan zodra de pasteurisatie cyclus eindigt. De machine behoudt de mix op 4°C in de tank en in de cilinder.

- Deze toets wordt tevens gebruikt om waarden in het Manager menu te verlagen.
- Deze toets dient er tevens voor om de ALARM berichten te resetten.

MIX niveau signaal

In elke tank bevinden zich twee sensoren; Middenniveau of Laagniveau.



- Als het MIX niveau led knippert betekent dit dat de mix hoeveelheid in de tank onder het middenniveau zit.
- Als het MIX niveau led aanblijft betekent dit dat de mix hoeveelheid het minimum heeft bereikt.
- Op de display ziet men ADD MIX (middenniveau) of MIX OUT (minimumniveau)



Als de LCD achtergrondlicht knippert betekent het dat er een alarm is afgegaan. Als het aanblijft betekent het dat het alarm automatisch is gereset en de indicatie van de display moet dan gereset worden door middel van de RESET

toets.

Noteer de alarmmelding.



Milkshake keuzetoetsen

Elke kleur toets correspondeert met een bepaalde smaak.

In PRODUCTIE: milkshake kan worden getapt in de gekozen smaak door het indrukken van een van de smaak keuzetoetsen.

Indien u, tijdens het tappen van het product, een andere functietoets indrukt op het toetsenpaneel stopt de distributie meteen zonder haar automatisch niveau in de beker te bereiken; deze functie kan gebruikt worden om kleine porties uit te proberen.





In STOP: met de witte toets wordt de piston geopend. De gekleurde toetsen geven de overeenkomstige siroopleidingen aan voor het reinigen en kalibreren van de siroopleidingen.

Siroop hoeveelheid kalibreren en Siroop systeem reiniging

Als de machine op STOP staat:

- Druk eenmaal op één van de gekleurde keuzetoetsen.
- De peristaltische pomp zal gedurende 5 (of 7) seconden draaien.
- Controleer de hoeveelheid van de siroop met behulp van de kalibratie cup.



- Na 5 sec. draaien komt in de display een getal te staan terwijl de  en  toetsen knipperen. Verhoog of verlaag tijdens het knipperen het getal om de hoeveelheid siroop aan te passen.
- Door tweemaal op de keuzetoets te drukken zal de pomp op maximale snelheid draaien om de siroopleidingen te reinigen/spoelen.

Manager menu

1. Om toegang te krijgen tot het Manager menu druk vanuit de stoppositie tegelijkertijd op de toetsen



en laat deze onmiddellijk hierna los.

Op het display zal nu eerst "Manager menu" verschijnen en daarna de eerste stap van dit menu. De eerste rij indiceert het stapnummer en de tweede rij indiceert de beschrijving en waarde.



2. Druk op  of  opdat u de hoeveelheid naar eigen wensen kunt vermeerderen of verminderen.
3. Druk op stop om door te gaan naar de volgende stap.
4. Hieronder vindt u alle stappen in het Manager menu:
 - Tijd en datum aanpassen
 - Taal selectie
 - Start pasteurisatie tijdstip
 - Start productietijd
 - Aan/uitzetten van geluidsignaal bij "ADD MIX"
 - Siroop pompen snelheid aanpassen om de siroophoeveelheid te beïnvloeden



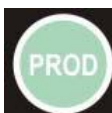
Om uit het Manager menu te gaan drukt u op de toets

2.1.2 Softijs functies

**Stop toets**








Nadat u op deze toets gedrukt hebt (2 sec.) zal de machine stoppen (led gaat aan)

Display	Commentaar
10:33.21 FRI	Als de machine gestopt is verschijnt de datum en het tijdstip van stopzetten.
10:33.21 FRI	Als er een alarm is afgegaan zal het licht van de LCD scherm oplichten en in het display verschijnt wat voor alarm er is afgegaan.

**Productie toets**

Druk op de PROD toets om de productie te starten (LED aan). De motor en de compressor worden automatisch gecontroleerd door het HARD-O-TRONIC systeem.

Nadat er nogmaals op deze toets wordt gedrukt verschijnt het volgende in de display:

Toets	Display	Commentaar
1 	Do Not Serve ! Wash in 14 days	Als het softijs nog niet klaar is dan verschijnt er " NIET SERVEREN"
	SOFTIJS Ready ! Wash in 14 days	Dit verschijnt als het softijs klaar is.
	Do Not Serve ! Overload Beater	Als er een alarm af is gegaan dan verschijnt op de tweede rij waarom.
2 	Hopper ↓ +14°C Cilinder ↓ +13°C	Als men zich in de productie mode bevindt kan men naar de tweede display gaan door nogmaals op PROD te drukken. De temperaturen worden zichtbaar.
3 	Set=090 Hot=085	Wederom op PROD drukken. Nu verschijnt de consistentie en de te bereiken SET.
4 	Cones today 1543	Wederom op PROD drukken. Nu verschijnt het dagelijkse aantal getapte ijsjes.
5 	Total Cones 123456789	Wederom op PROD drukken. Nu verschijnt het totale aantal getapte ijsjes.
6 	TEV=+10°C TGV=-22°C TEC=+13°C TE1=-12°C	Wederom op PROD drukken. Nu verschijnen de temperaturen van alle sensoren.
7 	TET=+60°C	Wederom op PROD drukken. Nu verschijnt de actuele topping temperatuur.





Als men nu wederom op PROD drukt verschijnt het eerste display weer.

Toppingverwarmer (au bain marie) → niet bij standaardmachine

Als de machine in functie is verhitten de twee warme toppingbakken automatisch totdat de gewenste temperatuur is behaald. Als het waterniveau in de au bain marie te laag is verschijnt er een alarm in de display waarin staat dat er water dient te worden toegevoegd.

**Draaifunctie (agitation)**

Door deze toets in te drukken (na stop), licht het display op en staat het volgende op het display:

Toets	Display	Opmerking
1 	TEV = +13 TEC = +13	Bij 1x drukken van deze toets zal het roerwerk motor en pompmotor gaan draaien
2 	TEV = +13 TEC = +13	Bij 2x drukken van deze toets zal het roerwerk motor stoppen en de pomp motor blijven draaien
3 	TEV = +13 TEC = +13	Bij 3x drukken van deze toets zal het roerwerk motor draaien en de pomp motor stoppen
4 	TEV = +13 TEC = +13	Bij 4x drukken van deze toets zal het roerwerk motor draaien en de cilinder verwarmd worden tot 20°C.

**Slot functie**

Om het toetsen paneel te reinigen met een doek, wordt aangeraden om de toetsen te blokkeren. Dit kan als volgt: Druk gedurende 3 seconden op de toets. De Led zal knipperen waarna het paneel is geblokkeerd zodat u zonder risico het toetsenpaneel kunt reinigen. Om het toetsenpaneel weer te activeren drukt u wederom 3 seconden op dezelfde toets.

**Pasteurisatiefunctie**

De pasteurisatiefunctie kan alleen geactiveerd worden als de mix in de bovenbak boven het middenniveau staat. ("ADD MIX " bericht op de display mag niet te zien zijn)

Automatische pasteurisatiecyclus: Terwijl de machine in productie is (PROD led aan) en de mix in de tank boven het middenniveau is zal de pasteurisatiecyclus automatisch starten op een aangegeven tijd (in fabriek is dit ingesteld op 03.00 uur dagelijks). Gedurende deze cyclus zal er op de display "HEAT TREATMENT CYCLE" verschijnen. De mix in de bovenbak en de cilinder wordt verhit tot 65°C en dat blijft zo gedurende 30 minuten om uiteindelijk afgekoeld te worden tot 3°C. Aan het einde van de cyclus komt er "PASTO END" in de display te staan gevolgd door datum en uur van de beëindiging. De machine gaat vervolgens automatisch op de STORAGE functie. Wilt u hierna een softijs maken druk dan op STOP en vervolgens op PROD toets.

**BELANGRIJK!**

Zodra de pasteurisatiecyclus is gestart kan deze niet meer onderbroken worden. De pasteurisatiecyclus duurt ongeveer 3 tot 3,5 uur. Tijdens de verhitting en pauze cycli is de mix in de machine erg heet. Houdt daar rekening mee en laat de machine tijdens dit proces ongemoeid.



Opslag (Storage)/verminderingfunctie/ Reset Alarm.

De opslag Led gaat aan zodra de pasteurisatiecyclus eindigt. De machine behoudt de mix op 3°C in de hopper en in de cilinder.

- Deze toets wordt gebruikt om de waarden in het Manager menu te verlagen.
- Deze toets dient er tevens voor om de ALARM berichten te resetten.

MIX niveau signaal

In elke tank bevinden zich twee sensoren; Middenniveau of Laagniveau.



- Als het MIX niveau led knippert betekent dit dat de mix hoeveelheid in de tank onder het middenniveau is.
- Als het MIX niveau led aanblijft betekent dit dat de mix hoeveelheid zijn minimumniveau heeft bereikt.

Op de display ziet men ADD MIX (half vol/reservoir bijvullen) of MIX OUT (minimum/reservoir leeg)





Als het LCD achtergrondlicht knippert betekent het dat er een alarm is afgegaan. Als het aanblijft betekent het dat het alarm automatisch is gereset en de indicatie van de display moet dan gereset worden door middel van de RESET toets.

2.2 GEBEURTENISSEN

Als men de gebeurtenissen wil lezen dan dient de STOP toets te worden ingedrukt totdat er "READ EVENTS" komt te staan in het display. De eerste gebeurtenis zal op de display verschijnen.



Druk op  of  zodat en scroll naar boven of naar beneden in de gebeurtenissenlijst. Druk wederom op STOP om terug te keren uit het menu.



2.3 MANAGER MENU

Om toegang te krijgen tot het Manager menu druk dan vanuit stop positie tegelijkertijd op de toetsen



en laat deze hierna onmiddellijk weer los. Op het display zal nu eerst "Manager menu" en daarna de eerste stap van dit menu verschijnen. De eerste rij indiceert de nummers en de tweede rij indiceert de omschrijving en de waarde.



Druk op  of  om de waarde te vermeerderen of te verminderen. Druk op de STOP toets om naar de volgende stap te gaan.



Om uit het managementmenu te gaan druk op

De volgende tabel illustreert de stappen van de manager menu:

Soft ijs zijde

Stap nummer	Display ENG	Display NL	Min	Max	Default	
U10	Hot 1	Hot 1	000	120	100	Instellen
U01	Hours	Uren	00	23		
U02	Minutes	Minuten	00	59		
U03	Day of week	Dag van de week	Sun / Zon	Sat / Zat		
U04	Day of Month	Dag van de maand	01	31		
U05	Month	Maand	Jan	Dec		
U06	Year	Jaar	2000	2099		
U07	Language	Taal	Eng	Ned	Eng	Ned
U08	Start Prod. Time	Start prod. Tijd	00	23+NO+Auto	08	Instellen
U09	Start Pasto Time	Start Pasto Tijd	00	23+NO	02	Instellen
U11	Set Topping	Set Topping	00	070	000	Instellen

Shake zijde

Stap nummer	Display ENG	Display NL	Min	Max	Default	
U10	Hot 1	Hot 1	000	120	100	Instellen
U11	Speed Pump 1	Snelheid Pomp 1	010	250	150	Instellen
U12	Speed Pump 2	Snelheid Pomp 2	010	250	150	Instellen
U13	Speed Pump 3	Snelheid Pomp 3	010	250	150	Instellen
U14	Speed Pump 4	Snelheid Pomp 4	010	250	150	Instellen
U15	Open Piston	Open Piston	000	500	170	Instellen
U01	Hours	Uren	00	23		
U02	Minutes	Minuten	00	59		
U03	Day of week	Dag van de week	Sun / Zon	Sat / Zat		
U04	Day of Month	Dag van de maand	01	31		
U05	Month	Maand	Jan	Dec		
U06	Year	Jaar	2000	2099		
U07	Language	Taal	Eng	Ned	Eng	Ned
U08	Start Prod. Time	Start prod. Tijd	00	23+NO+Auto	08	Instellen
U09	Start Pasto Time	Start Pasto Tijd	00	23+NO	02	Instellen

- Tijd en datum aanpassen.
- Taal aanpassen.
- Start pasteurisatie tijd.
- Start productie tijd.



De machine is alleen klaar om te starten als alles goed gereinigd is. Om hygiënische en veiligheidsredenen dienen handen zich nooit in de mixtank te bevinden als de machine in werking is.

2.4 WERKING

2.4.1 MILKSHAKE distributie

- Zodra de milkshake voldoende gekoeld is en de LED blijft aan plaats dan een beker op de bekerhouder. Denk er aan dat de naad van de beker van de cupsensor af wijst en druk op één van de gekleurde keuzetoetsen zodat er milkshake uit komt.
- De milkshake komt automatisch uit de machine in de beker tot het niveau waarop de cupsensor is afgesteld.
- De distributie kan altijd gestopt worden door op een van de gekleurde keuzetoetsen te drukken.



WAARSCHUWING!
Het is belangrijk om de sensor schoon te houden en om een schone en droge beker te gebruiken die door ons aangeraden wordt.

2.4.2 SOFTIJS distributie

Als men softijs wil afnemen dan dient men een beker of een hoorntje te plaatsen onder de uitloop van de tapkop en langzaam de hendel naar beneden te trekken. Draai de beker of het hoorntje zodra het softijs eruit komt zodat er een mooi gevormd ijsje ontstaat.

2.5 GEPROGRAMMEERDE REINIGINGSCYCLUS (instelbaar)

De machine is voorzien van een automatisch systeem dat aangeeft wanneer de onderdelen die in contact komen met het product gereinigd moeten worden. In PROD. Menu staat op de tweede rij hoeveel dagen er resten tot de volgende reiniging.

2.6 ELEKTRICITEITSSTORING

Als er een elektriciteitsstoring plaatsvindt terwijl de machine bezig is met de automatische systemen, zoals draaifunctie en pasteurisatie (hitte of pauze), dan zal de machine continueren met zijn bezigheden zodra de elektriciteitstoevoer weer tot stand is gekomen.

Als de machine op één van de onderstaande functies stond zal de machine de temperaturen automatisch checken en de machine zal continueren met de functie of het zal een nieuwe pasteurisatiecyclus starten.

- Storage
- Productie
- Pasteurisatie (Cooling)



WAARSCHUWING!
Als een elektriciteitsstoring enkele uren aanhoudt is het belangrijk om bacteriologische gevaren te vermijden in de gedistribueerde producten en dient men de onderdelen die in Sectie 4 van deze handleiding staan beschreven te reinigen of te desinfecteren.

DEEL 3. DAGELIJKE SLUITPROCEDURE

3.1 MILKSHAKEZIJD

Wees er zeker van dat uw handen gereinigd en gedesinfecteerd zijn en voorzien van hygiënische handschoenen die op hun beurt ook gedesinfecteerd zijn voordat u de volgende procedures begint.

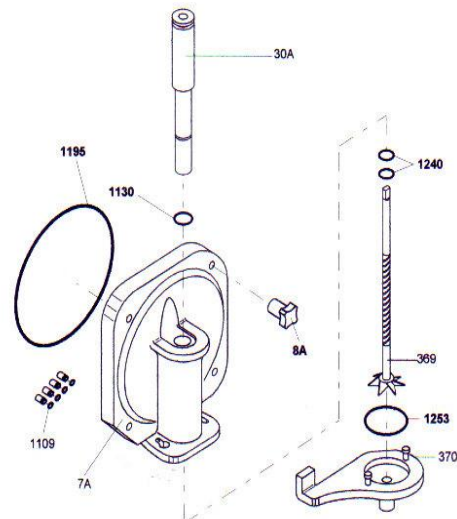
3.1.1 Uit elkaar halen en reinigen van componenten

Verwijder de bekerhouder en de lekbak met rooster, reinig en desinfecteer ze en plaats ze op de machine.

Stappenplan schoonmaakprocedure mixerkamer shake:

Dagelijkse procedure:

- Zet machine op STOP, plaats een emmer onder de tapkop en activeer alle smaken, hierdoor spoelen de siropen en eventuele mixresten uit de siroopleidingen.
- Demonteer sluitplaat mixerkamer (370) en verwijder mixer (369).
- Sluitplaat met O-ring en mixer reinigen en desinfecteren.
- Haal de reinigingsborstel met reinigingsmiddel door piston (30a).
- Mixerkamer met reinigingsborstel en schoonmaakmiddel reinigen.
- Mixerkamer schoonspuiten met de spuitfles gevuld met desinfectiemiddel.
- Laat ook desinfectiemiddel van bovenaf door de piston lopen.
- Laat alles 10 minuten inwerken.
- Mixerkamer schoonspoelen met spuitfles gevuld met drinkwater.
- Laat ook water door de piston lopen.
- Sluitplaat en mixer schoonspoelen.
- O-ring van de sluitplaat insmeren met Carpi Lube.
- Monteer mixer en sluitplaat.
- Machine in pasteurisatie of bewaarstand zetten.



3.1.2 Tapkop en deksel

- Reinig en desinfecteer het uiteinde van de tapopeningen.
- Spoel overtollige resten mix weg met drinkwater met behulp van de spuitfles.
 - Reinig en desinfecteer de tapopeningen en het kunststof gedeelte eromheen met behulp van tork - papier en/of borstel en spuitfles.
 - Spoel met water na met behulp van de spuitfles.
- Reinig en desinfecteer het boven deksel.
- Reinig en desinfecteer de bovenzijde van de machine en zorg ervoor dat er geen reinings- en/of desinfectiemiddel in de mix terecht komt.




WAARSCHUWING!

Wees er zeker van dat de machine na reiniging niet op STOP blijft staan, op de display verschijnt nu WHY IN STOP? Dit opdat u zich herinnert om op de PROD knop te drukken na reiniging.

3.1.3 Machine prepareren voor de nachtelijke pasteurisatiecyclus

- Open de hopper deksel om het mixniveau te verifiëren.
- Vul de hopper met shake mix tot het maximale niveau. Het “Add Mix/ Reservoir bijvullen” bericht mag niet meer verschijnen op de display.



- Druk 4 seconden op de pasteurisatie knop  totdat het pasteurisatieknop start.
- Bij ingestelde Automatische Pasteurisatie laat de machine in PROD mode staan.

3.2 SOFTIJSZIJDE

Wees er zeker van dat uw handen gereinigd en gedesinfecteerd zijn en voorzien zijn van hygiënische handschoenen die op hun beurt ook gedesinfecteerd zijn voordat u de volgende procedures begint.

3.2.1 Tapkop en deksel

- Reinig en desinfecteer het uiteinde van de tapopeningen.
- Spoel overtollige resten ijsmix weg met drinkwater met behulp van de spuitfles.
 - Reinig en desinfecteer de tapopeningen en het kunststof gedeelte eromheen met behulp van torkpapier en/of borstel en spuitfles.
 - Spoel met water na met behulp van de spuitfles.
- Reinig en desinfecteer het boven deksel.
- Reinig en desinfecteer de bovenzijde van de machine en zorg ervoor dat er geen reinigings- en/of desinfectiemiddel in de mix terechtkomt.

3.2.2 Machine prepareren voor de nachtelijke pasteurisatiecyclus

- Open de hopper deksel om het mixniveau te verifiëren.
- Vul de hopper met shake mix tot het maximale niveau. Het “Add Mix/ Reservoir bijvullen” bericht mag niet meer verschijnen op de display.



- Druk 4 seconden op de pasteurisatie knop  totdat het pasteurisatieknop start.
- Bij ingestelde Automatische Pasteurisatie laat de machine in PROD mode staan.



WAARSCHUWING!
Als het mixniveau te laag is zal de pasteurisatiecyclus niet starten.



OPMERKING: Als men het toetsenpaneel wil reinigen met een schone doek druk dan 3 sec. op de toets hiernaast voor (led knippert nu). Hierdoor wordt het paneel geblokkeerd en kunt u het reinigen. Na reiniging drukt u wederom 3 seconden op dezelfde toets (led uit). Hierdoor zal het paneel weer functioneren.

DEEL 4. DAGELIJKSE PROCEDURE VOOR HET IN GEBRUIK NEMEN VAN HET APPARAAT

Wees er zeker van dat de pasteurisatiecyclus succesvol ten einde is gekomen door op de display te kijken. Daar moet te zien zijn: "PASTO END" gevolgd door dag en tijd.

Als de pasteurisatiecyclus niet succesvol tot een einde is gekomen dan zal de machine geblokkeerd zijn. Controleer de reden waarom het niet succesvol is geweest door de alarmberichten te lezen en te resetten



(druk op RESET). Druk op STOP en daarna op  zodat u handmatig de pasteurisatiecyclus kunt starten. Als de pasteurisatiecyclus succesvol is beëindigd zal de machine deblokkeren en is deze klaar voor productie. Er kan geen product gedistribueerd worden tijdens deze cyclus.

4.1 MILKSHAKEZIJDJE

Wees er zeker van dat uw handen gereinigd en gedesinfecteerd zijn en zijn voorzien van hygiënische handschoenen die op hun beurt ook gedesinfecteerd zijn voordat u de volgende procedures begint.

4.1.1 Tapkop en deksel

- Reinig en desinfecteer het uiteinde van de tapopeningen.
- Spoel overtollige resten ijsmix weg met drinkwater met behulp van de spuitfles.
 - Reinig en desinfecteer de tapopeningen en het kunststof gedeelte eromheen met behulp van torkpapier en/of borstel en spuitfles.
 - Spoel met water na met behulp van de spuitfles.
- Reinig en desinfecteer het bovendeksel.
- Reinig en desinfecteer de bovenzijde van de machine en zorg ervoor dat er geen reinigings- en/of desinfectiemiddel in de mix terechtkomt.

4.1.2 Verwijderen van reinigingsvloeistoffen in de siroopleidingen

- Verwijder de aanzuigleiding van de emmer waarin zich het reinigingsvloeistof bevindt en plaats het op een schone doek.
- De machine staat in de STORAGE functie. Druk op STOP.
- Druk twee keer op de corresponderende kleur toets zodat de sirooppompen op maximum snelheid gaan werken opdat de tube zich leegt.
- Druk op de STOP toets zodat de sirooppomp stopt.
- Herhaal dit voor alle siroopleidingen.

4.1.3 De siroopleidingen vullen met siroop

- Vul de sirooptankjes met siroop en sluit de deksels.
- Plaats een lege emmer onder de spuit.
- Druk 2 keer op de toets van de leiding die u aan het vullen bent (ROOD, BRUIN, GROEN of BLAUW) tot de siroop uit de spuit komt.
- Herhaal bovenstaande stap voor alle siroopleidingen.

4.1.4 Starten van de machine

De machine is in de STOP functie. Druk op PROD toets zodat de machine start. De LED zal knipperen en het shake opstartprogramma zal 15 minuten werken. Gedurende deze tijd kan er geen milkshake distributie plaatsvinden. Als de PROD led aan blijft is de milkshake klaar om geserveerd te worden. In de display staat "Shake ready".

**WAARSCHUWING!**

Laat de siroopleidingen niet leeg. Als u slechts 3 smaken en dus 3 siroopleidingen gebruikt, dient u de opening in de tapkop af te sluiten met de bijgeleverde accessoire, dit staat tevens beschreven in sectie 6.4.2.1.

4.2 SOFTIJSZIJDE

Wees er zeker van dat uw handen gereinigd en gedesinfecteerd zijn en zijn voorzien van hygiënische handschoenen die op hun beurt ook gedesinfecteerd zijn voordat u de volgende procedures begint.

4.2.1 Ontsmetten van tapkop en deksel

- Reinig en desinfecteer het uiteinde van de tapopeningen.
- Spoel overtollige resten ijsmix weg met drinkwater met behulp van de spuitfles.
 - Reinig en desinfecteer de tapopeningen en het kunststof gedeelte eromheen met behulp van torkpapier en/of borstel en spuitfles.
 - Spoel met water na met behulp van de spuitfles.
- Reinig en desinfecteer het boven deksel.
- Reinig en desinfecteer de bovenzijde van de machine en zorg ervoor dat er geen reinigings- en/of desinfectiemiddel in de mix terecht komt.

4.2.2 Voorbereiden van de Hot topping (niet bij standaard machines)

- Verwijder de topping containers en controleer het waterniveau. Hervul de warme topping bain-marie met water tot het maximale niveau behaald wordt. Als er te weinig water in zit verschijnt er een alarm in de display totdat het niveau weer aangevuld is.
- Vul de topping containers indien nodig.
- Plaats de containers terug in de bain-marie.
- Zodra de machine op PROD staat en het water niveau hoog genoeg is zal het water in de bain-marie opgewarmd worden.

4.2.3 Starten van de machine

De machine staat op de STORAGE functie. Druk dan op STOP en daarna op PROD opdat de machine start. In een paar minuten is het softijs klaar voor distributie.

4.2.4 Dry Filling

Een dry filling kan alleen gestart worden vanuit de Productie modus .



Dry Filling is geactiveerd als de mix op zijn minst onder het middenniveau is. Hierdoor komt er in de display te staan "Add Mix"(bijvullen). Als de machine leeg is komt er "Mix Out" (reservoir leeg) in het display te staan. In deze situatie kunt u de MIX toets indrukken. Op het display verschijnt:

Liters	(bv)
4.50	

De hoeveelheid water kan nu binnen 5 seconden veranderd worden door het indrukken van de toetsen



of



. Dit in stappen van 0.05 seconden.



WAARSCHUWING!

Er zit geen maximaal niveau controle in deze machine, hierdoor moet er goed op gepast worden dat de mixbak niet kan overlopen.

Als de hoeveelheid niet is veranderd of een andere knop is ingedrukt zal het display automatisch terug keren naar het vorige scherm. Als u daarentegen een Dry Filling wilt starten is het voldoende om de MIX toets in te drukken.

In de display ziet u de hoeveelheid oplopen van 00.00 tot de geselecteerde hoeveelheid is bereikt. Als de hoeveelheid water bereikt is zal het display het volgende aangeven:

Dry Filling
Please Wait

Na 10 seconden zal de mixer in de mixbak gaan draaien en het toetsenpaneel zal voor 2 minuten (Of zolang geprogrammeerd is) geblokkeerd zijn. Nadat de 2 minuten voorbij zijn zal de machine een akoestisch signaal geven en de machine zal terug keren naar de productiemodus. Als het midden- en laagniveau detectie niet bedekt zijn is de toegang tot de productiemodus alleen toegankelijk na de volgende handeling. Het display geeft aan:

Dry Filling
needed

Een Dry Filling moet dus eerst plaats vinden voordat de productiemodus kan worden vrij gegeven. Nadat de Dry Filling is uitgevoerd zal de machine in de stop stand gaan staan en is het dus noodzakelijk om de PROD toets in te drukken.

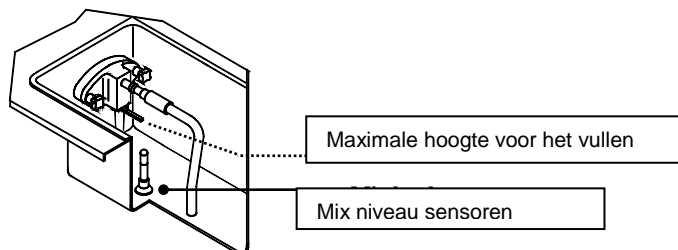
Als de mixbak leeg is ("Mix Out" in het display) zal de hoeveelheid water automatisch het dubbele zijn. De eerste keer invullen van de hoeveelheid water (bij plaatsing v/d machine) moet dan ook de dubbele hoeveelheid zijn, zodat bij "bijvullen" de normale (halve) hoeveelheid wordt gegeven.

Mixniveau signaal

In elke mixbak zitten twee niveau sensoren: midden niveau en laag niveau.



- Als de mixniveau lamp knippert betekent dit dat het niveau in de mixbak lager is dan het middenniveau. Het knipperende display zal aangeven "Add Mix" (bijvullen).
- Als de mixniveau lamp continu brand, betekent dit dat het niveau in de mixbak lager is dan het laagniveau. Het display zal aangeven "Mix Out" (reservoir leeg).



Als de displayverlichting knippert betekent dit dat er een alarm aangesproken is. Als de displayverlichting weer continu gaat branden (met een alarmmelding) is het alarm automatisch gereset. De alarmmelding in de display kan nu gereset worden door op de RESET toets te drukken. Advies; schrijf de meldingen op.

DEEL 5. WEKELIJKSE REINIGING TOPPING (Alleen van toepassing indien functie aanwezig)

Sommige machine onderdelen moeten op een wekelijkse basis gedemonteerd, gereinigd en gedesinfecteerd worden. De volgende handelingen moeten, naast de dagelijkse reiniging, wekelijks gedaan worden.



**WEES ER ZEKER VAN DAT UW HANDEN
GEDESINFECTEERD ZIJN!**

5.1 REINIGING EN DESINFECTEREN VAN DE TOPPING RUIMTE**5.1.1 Reiniging van de toppingcontainer**

- Verwijder de toppingpompen en containers en leg ze in warm water.
- Doe dit wekelijks opdat u de bacteriecyclus doorbreekt.
- Was de containers goed met de All Purpuse Super concentraat (AP SC) en heet water (circa 50°C). Wees er zeker van dat geen productresten in de toppingcontainers achterblijven.
- Plaats de containers voor 1 minuut in een emmer met Sanitizer geprepareerd met lauwwater (circa 25°C).
- Wees er zeker van dat de containers leeg zijn en laat ze aan de lucht drogen.

5.1.2 Reiniging van de bain-marie

- Plaats een lege emmer onder het aftapkraantje in het siroopkabinet.
- Open het kraantje en laat al het water eruit. Let op; het water is heet!
- Sluit het kraantje.

5.2 IN & UIT ELKAAR HALEN, REINIGEN EN ONTSMETTEN VAN DE WARME TOPPINGPOMPEN

Reinig de warme toppingpompen. Plaats het laagste eind van de pomp in een emmer met schoon warm water en pomp net zo lang totdat schoon water uit de pomp komt.

5.2.1 Demonteren

Stap 1: Draai de sluitkraag totdat het zuigergedeelte verwijderd kan worden uit de pompcilinder.

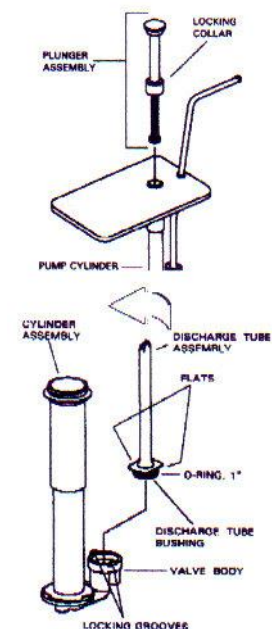
LET OP! Er staat druk op de zuiger door een veer.

Stap 2: Verwijder de uitlaatpijp door deze tegen de klok in te draaien zodat het onderste gedeelte met de afgeplatte delen vrijkomt van de sluitnokken van het kleppenhuus aan de pompcilinder.

Stap 3: Verwijder de O-ring onderaan de uitlaatpijp.

Stap 4: Verwijder de pompcilinder door deze licht in het kleppenhuus te drukken en vervolgens tegen de klok in te draaien totdat deze vrijkomt.

Stap 5: Verwijder de O-ring uit het kleppenhuus.



5.2.2 Reinigen

LET OP! Gebruik alleen schone en gedesinfecteerde ragers. Vermijdt scherpe gereedschappen

Stap 1: Was alle onderdelen met All Purpose Super Concentrate (APSC) in warm water (50-60°C)

Stap 2: Gebruik de bijgeleverde ragers om de diverse openingen en pijpen te reinigen. Spoel alles na met schoon water. Let op dat kleine onderdelen niet in de afvoer verdwijnen.

Stap 3: Desinfecteer de onderdelen door ze gedurende 1 minuut onder te dompelen in water (21-32 C) waarin Sanitizer is opgelost in de verhouding: 1 pakje op 9-12 liter water (100PPM)

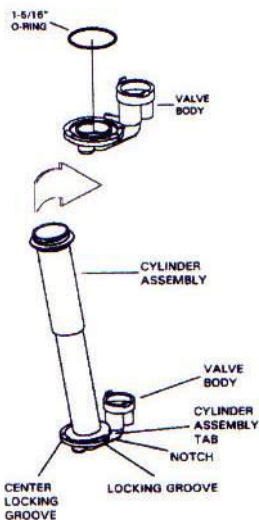
Stap 4: Laat vervolgens de onderdelen aan de lucht drogen.

5.2.3 Monteren

Stap 1: Plaats de O-ring in de groef van de uitlaatpijp en smeer deze lichtjes in met Carpilube.

Stap 2: Monteer de O-ring, de veer en de hoofdbuis op de zuigerset.

Stap 3: Schuif de afdichtingsring (indien van toepassing) op de hoofdbuis. Plaats daarna de sluitkraag op de hoofdbuis.



Stap 4: Houd de hoofdbuis vast en druk de zuigerset in de hoofdbuis, zodat de veer ingedrukt blijft. Als het draadeind van de zuigerstang naar buiten komt schroef dan de knop erop.

Stap 5: Zet nu de gereede zuigerset zolang apart.

Stap 6: Smeer de O-ring in met het juiste smeermiddel en zet deze in de groef van de uitlaatpijp. Zet de uitlaatpijp tijdelijk apart.

Stap 7: Smeer de O-ring in met Carpilube en plaats deze in de groef van de zuiger.

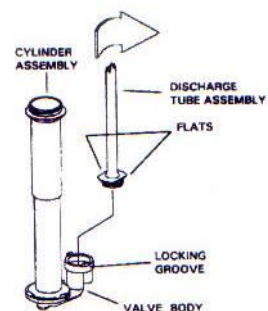
Stap 8: Breng de cilinderflens in de juist positie met de verhogingen in de inkepingen. Til de cilinderset lichtjes op en schuif het breedste gedeelte van de flens onder de middelste slotgroef van de zuiger. Draai dan de cilinderset met de klok mee met een lichte druk tot de flensnokken helemaal samen vallen met de groeven op de zuiger.

Stap 9: Plaats de uitlaatpijpenet op de zuigerbody en breng de klep op de set in positie met de sluitnokken op de zuiger. Druk op de uitlaatpijpenet tot deze pakt en draai hem met de klok mee om hem vast te zetten.

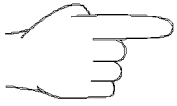
Stap 10: Draai het deksel op de uitlaatpijpenet en de cilinderset en zet deze vast met de bout.

Stap 11: Breng Carpilube smeermiddel aan op de uitlaat fitting O-ring en breng deze aan op de uitlaatpijpenet, door deze in de uitlaatpijp te drukken en met de klok mee te draaien.

Stap 12: Breng een kleine hoeveelheid Carpilube smeermiddel aan op de afdichtring en instaleer de plunje.



5.3 CONTROLE HOEVEELHEID EN TEMPERATUUR TOPPING



LET OP!
Deze procedure dient te gebeuren in de ochtend nadat de pompen uit elkaar zijn gehaald en werden gereinigd.

Stap 1: Maak een volledige slag van de pomp en gooi de opgevangen topping weg.

Stap 2: Maak nogmaals een volledige slag en vang de topping op in de kalibratiebeker.

Stap 3: Neem de temperatuur op van de topping met de digitale thermometer. Houd de digitale thermometer 20 seconde lang in de topping.

LET OP! De temperatuur dient tussen 46°C en 52°C te zijn, als dit niet het geval is dan zal het kalibreren van de hoeveelheid niet goed gebeuren. Het water in de bain-marie moet tussen 57°C en 63°C zijn.

Stap 4: Als de temperatuur te heet of te koud is neem dan contact op met het Carpigiani Service Centre om dit aan te passen

Stap 5: Houd de kleine kamer van de kalibratiebeker onder de uitlaatpijp.

Stap 6: Maak een volledige pompslag. De topping moet direct op de bodem van de beker opgevangen worden zonder de zijkant te raken.

LET OP! De hoeveelheid topping moet 1 fluid ounce (29,6ml) zijn.

Stap 7: Als de hoeveelheid topping niet correct is, raadpleeg de probleemoplossing sectie van deze handleiding.

Stap 8: Herhaal deze stappen voor de andere topping pomp.



DEEL 6. ZESWEKELIJKSE REINIGING

Elke 6 weken dient de machine compleet gereinigd en opnieuw gestart te worden. De machine blokkeert zichzelf automatisch en moet uit elkaar gehaald worden, gedesinfecteerd worden en weer in elkaar gezet worden voordat de machine weer operationeel is.

Elke keer als er een product gedistribueerd wordt verschijnt in de display het aantal dagen tot de reiniging. De volgende lijst bestaat uit handelingen die moeten gebeuren op de 6 wekelijkse reiniging naast de dagelijkse en wekelijkse reiniging.

Wees er zeker van dat uw handen gereinigd en gedesinfecteerd zijn voordat u de volgende procedures begint.

6.1 DEMONTEREN EN REINIGEN VAN DE MILKSHAKEZIJDE

LET OP! Alle onderdelen die van de machine komen dienen in een emmer geplaatst te worden en naar een aanrecht gebracht te worden opdat ze gereinigd en gedesinfecteerd kunnen worden.

6.1.1 Reiniging van de Milkshake siroopsysteem

De hieronder beschreven handelingen moeten herhaald worden voor alle siroopleidingen.

- Zet de machine in de STOP stand.
- Maak één van de siroopzakken van de leiding los door de plug uit de zak te trekken.
- Maak de buitenkant van de leiding schoon met een schone gedesinfecteerde doek.
- Vul een emmer met water (50-60°C) en een schoonmaakoplossing. Plaats deze emmer zo dat de los genomen leiding in de emmer past. Plaats een 2^e emmer onder de tapopening. Druk op de overeenkomstige smaaktoets om de oplossing te laten doorstromen. Herhaal deze handeling tot het water helder blijft (doorgaans 2 à 3 keer).
- Herhaal dit bij alle smaken.
- Vul vervolgens een lege emmer met schoon drinkwater om te spoelen.
- Dompel in deze emmer alle losgenomen leidingen en druk vervolgens 2x op de smaaktoetsen en laat het water voor minimaal 1 minuut lopen op de hoge snelheid. Herhaal deze stap bij alle smaaktoetsen.




WAARSCHUWING!
Elke keer als er in de display de alarm "WASH TODAY"verschijnt, dient u een keer op de RESET toets te drukken opdat het alarmbericht gereset wordt.

6.1.2 Leeg laten lopen en reinigen van de Milkshakezijde.

Stap 1: Plaats een lege emmer onder de tapkop

Stap 2: Druk op de STOP toets.



Stap 3: Druk op de OPEN toets en daarna op de  toets en laat de machine draaien zodat het product in de cilinder goed vloeibaar wordt.

Stap 4: Druk op de STOP toets zodat de piston sluit en het roerwerk en de mixpomp stoppen.

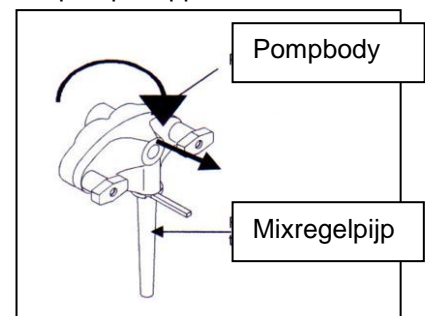
Stap 5:

Verwijder de persleiding

In het mixreservoir dient u de persleiding los te maken van de pomp. Draai hierna de persleiding naar rechts totdat deze uit de bodem van het reservoir getrokken kan worden.

Verwijder de mixpomp

Pak de pomp en draai deze een kwartslag met de klok mee en trek het naar u toe. Let erop dat de pomp-as met afdichting mee los komt.



Stap 6: Druk op de OPEN toets zodat de piston open gaat en de mix eruit loopt.

Stap 7: Laat alle mix uit de machine lopen. Om de piston te sluiten, druk op stop.

Stap 8:


De machine uitspoelen

Giet 10 liter schoon, koud water in de mixreservoir. Gebruik de witte borstel om het reservoir en de niveausensor schoon te schrobben. Gebruik een kleinere borstel om het gat in de bodem te reinigen.

Stap 9:

Laat het spoelwater uit het reservoir en de cilinder

Plaats een lege emmer onder tapkop

Druk op de OPEN toets zodat de piston zich opent en laat het water eruit lopen. Druk op de  toets en laat het roerwerk voor ongeveer 10 seconden draaien. Druk op de STOP toets zodat het roerwerk stopt. De piston sluit nu automatisch. Druk op de OPEN toets en laat nu al het water eruit lopen.

Herhaal stap 8 en 9 totdat het spoelwater helemaal schoon en helder wordt.

Stap 10:

Reinig de machine

Vul het reservoir met 10 liter warm water met APSC oplossing.

Stap 11: Druk op de  toets en laat het roerwerk voor ongeveer 10 seconden draaien.

Stap 12: Druk op de STOP toets.

Stap 13: Gebruik de witte reservoirborstel om het reservoir, de mixniveau sensor en de buitenkant van de mixer as te schrobben. Gebruik de kleinere borstel om het gat in de bodem te schrobben.

Stap 14: Druk op de OPEN toets en laat alle vloeistof eruit lopen.

Stap 15: Druk op de STOP toets opdat de piston zich sluit.

Stap 16:

Spoel de machine uit


Spoel de machine uit met schoon water, druk op de OPEN toets en laat het water er helemaal uit lopen. Druk daarna op de STOP toets om de piston te sluiten.

Stap 17:

Ontsmet de machine

Vul het reservoir met Sanitizer geprepareerd in een emmer lauw water (10liter water).

Stap 18:

Druk op de  toets en laat het roerwerk 10 seconden draaien. Druk hierna op STOP. Gebruik de witte borstel om het reservoir, de mixniveau sensor en de buitenkant van de mixer as te schrobben. Gebruik de kleinere borstel om het gat in de bodem te schrobben.

Stap 19: Laat de Sanitizer oplossing voor minimaal 1 minuut in het reservoir.

Stap 20: Druk op de OPEN toets en laat de Sanitizer er helemaal uitlopen

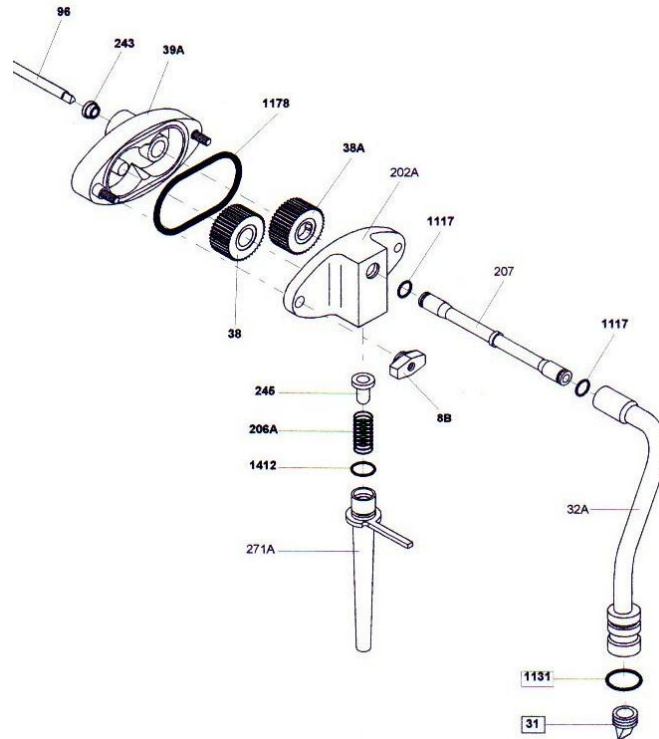
Stap 21: Druk op de STOP toets

6.1.3 Demonteren van de Milkshake mixpomp

Stap 1: Verwijder de pomp-as (96) en de afdichtring (243) van de pomp.

Stap 2: Keer de pomp om en draai de mixregelpijp (271A) tegen de klok in tot deze uit de pomp getrokken kan worden.

Pos	beschrijving
8B	Bouten
31	Terugslagklep
32A	Perspijp
38	Tandwiel
38A	Tandwiel
39A	Pomphuis
96	Pomp-as
202A	Pompdeksel
206	Veer
207	Koppelstuk
271A	Mixregelpijp
243	Mix keerring
245	Ontlastklep
1104	O-ring
1117	O-ring
1131	O-ring
1178	O-ring
1412	O-ring
1416	O-ring



Stap 3: Gebruik de O-ring wipper, verwijder de O-ring (#1412), de veer (#206) en de ontlastklep (#245).

Stap 4: Draai de 2 moeren (#8B) los en scheidt de pompdeksel (#202A) van het pomphuis(#39A).

Stap 5: Gebruik de O-ring wipper om de grote O-ring te verwijderen (#1178). Sla het pomphuis tegen uw handpalm opdat de tandwielen (#38 en 38A) eruit komen.

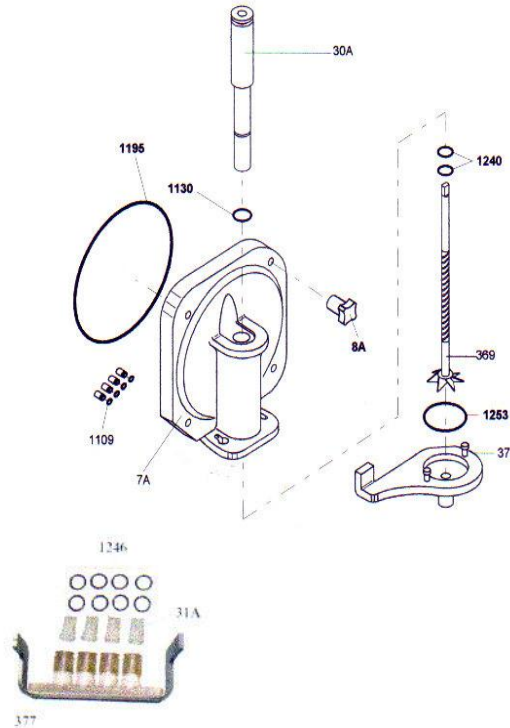
Stap 6: Trek de verbindingspijp (#207) uit de persleiding (#32A). Verwijder de O-ringen (#1131 en 1117) en de terugslagklep (#31).

6.1.4 Demonteren van de Milkshake tapkop.



WAARSCHUWING!
Wees er zeker van dat voordat u de tapkop uit elkaar haalt, dat het mixreservoir en de cilinder compleet leeg zijn.

Pos.	Beschrijving
7a	Cilinderdeksel
8a	Bouten
30a	Tapkraan
31a	Terugslagklep
369	Mixer siroop
370	Spuitmond
377	Siroop terugslagklep houder
1109	O-ring
1195	O-ring
1130	O-ring
1142	O-ring
1240	O-ring
1246	O-ring



Stap 1: Druk op de OPEN toets als de machine in STOP staat, zodat de piston opengaat.

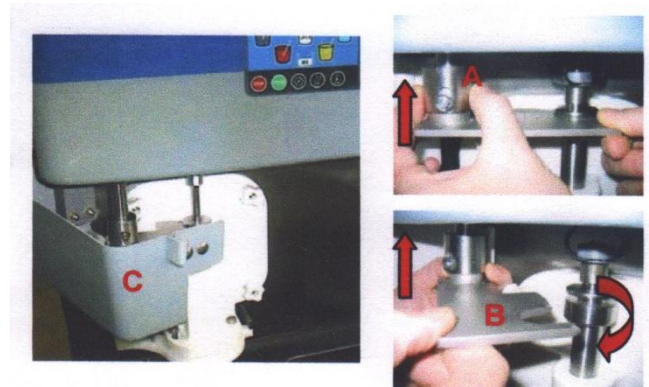
Stap 2: Open de beschermkap (ref. C).

Stap 3: Schuif de koppeling (ref. A) omhoog en draai de hefplaat (ref. B) met de klok mee naar U toe.

Stap 4: Verwijder de bekerhouder.

Stap 5: Draai de uitloop (#370) met de klok mee en trek deze daarna naar beneden. De waarschuwing IMSB OPEN knippert nu op de display.

Stap 6: Schuif de spinner eruit. (#369)



WAARSCHUWING!
Wees voorzichtig met de spinner, laat deze zeker niet vallen waardoor ernstige schade kan ontstaan.

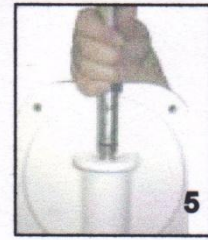
Stap 7: Draai de vier moeren (#8A) los en verwijder de tapkop van de 4 draadeinden door deze naar u toe te trekken (Fig. 4).

Stap 8
Verwijder de terugslagklep cassette (#377) door deze naar beneden te schuiven.



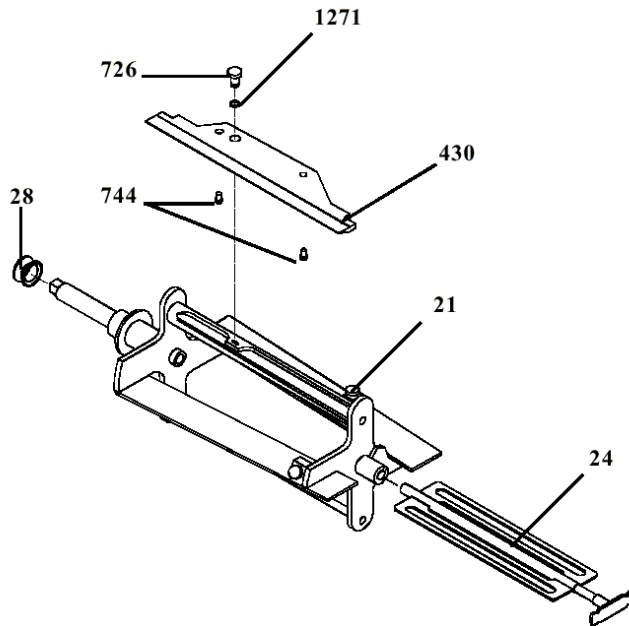
Stap 9: Verwijder de 4 O-ringen (1109) van de siroop uitlaat aan de voorkant van de machine.

Stap 10: Houd de tapkop rechtop (#7A) en verwijder de piston door deze omhoog te trekken (Fig. 5).



Stap 11: Gebruik de O-ring wipper om de volgende zaken te verwijderen:

- De piston O-ring (#1130)
- De tapkop O-ring (#1195)
- De twee piston O-ringen (#1240) die zich onderin de tapkop bevinden.
- De uitlaat O-ring (#1253)
- Verwijder de terugslagkleppen (31A) en de 8 O-ringen (1246) van de cassette (377)



Pos.	Omschrijving
21	Roerwerk
24	Hulproerwerk
28	Creamseal
430	Roerwerkmes
726	Roerwerkmespen
1271	O-ring

6.1.5 Demonteren van het Milkshake roerwerk

Stap 1: Verwijder het milkshake roerwerk (#21) voorzichtig uit de cilinder door deze naar u toe te trekken.



WAARSCHUWING!
Wees voorzichtig, raak de cilinderwanden niet met het as uiteinde van het roerwerk tijdens het lostrekken.

Stap 2: Schuif de Creamseal (#28) van het as uiteinde.



WAARSCHUWING!
Verzekert u ervan dat de Creamseal na het reinigen terug geplaatst is.

Stap 3: Verwijder het hulproerwerk (#24) uit het roerwerk frame (#21).

Stap 4: Verwijder de pin (#726) door het omhoog te trekken en verwijder de schraper (#430).

Stap 5: Verwijder de pin O-ring (#1271).

6.2 DEMONTEREN EN REINIGEN VAN DE SOFTIJSZIJDE

6.2.1 Leeg laten lopen en reinigen van de Softijszijde

Stap 1: Plaats een lege emmer onder de tapkop.

Stap 2: Druk op de STOP toets.

Stap 3: Trek aan de distributiehendel en laat het softijs in de emmer lopen.

Stap 4: Druk op de  toets.

Stap 5: Als het product tijdens het leeglopen vloeibaar begint te worden, druk dan op de STOP toets en laat de tapkraan open.

Stap 6:

Verwijder de persleiding

In het mixreservoir dient u de persleiding los te maken van de pomp. Draai hierna de persleiding naar rechts totdat deze uit de bodem van het reservoir getrokken kan worden.

Verwijder de mixpomp

Pak de pomp en draai deze een kwartslag met de klok mee en trek het naar u toe. Let erop dat de pomp-as met afdichting mee los komt

Verwijder de tankmixer

Verwijder de tankmixer door deze naar boven los te trekken van de mixer-as.

Stap 7:

De machine uitspoelen

Giet 10 liter schoon, koud water in het reservoir. Gebruik de witte borstel om het reservoir en de niveausensor schoon te schrobben. Gebruik een kleinere borstel om het gat in de bodem te reinigen.

Stap 8: Spoel met warm water uit totdat het water dat eruit komt helemaal schoon is.

Stap 9: Druk op de  toets en laat het roerwerk voor ongeveer 10 seconde draaien.

Stap 10: Zet de machine uit door op de STOP toets te drukken en laat dan het water eruit.

Stap 11:

Reinig de machine

Vul het reservoir met 10 liter warm water met APSC oplossing.

Stap 12: Reinig de wanden van het reservoir, de niveausensor en de buitenkant van de tankmixer. Maak gebruik van de meegeleverde borstels.

Stap 13: Trek de taphendel open en laat de oplossing eruit lopen.

Stap 14: Spoel de machine met schoon water, trek aan de hendel en laat het water eruit stromen.

Stap 15: Desinfecteer de machine en vul het reservoir met de Sanitizer geprepareerd in lauw water. (10 liter water)

Stap 16: Druk op de  toets en laat het roerwerk 10 seconden draaien. Druk hierna op STOP. Gebruik de witte borstel om het mixreservoir, de mixniveausensor en de buitenkant van de mixer-as te schrobben. Gebruik de kleinere borstel om het gat in de bodem te reinigen.

Stap 17: Laat de Sanitizer minimaal 1 minuut in het reservoir.

Stap 18: Trek de hendel open en laat de machine leeg lopen.

6.2.2 Demonteren van de mixpomp

Stap 1: Verwijder de pomp-as (96) en de afdichtring (243) van de pomp.

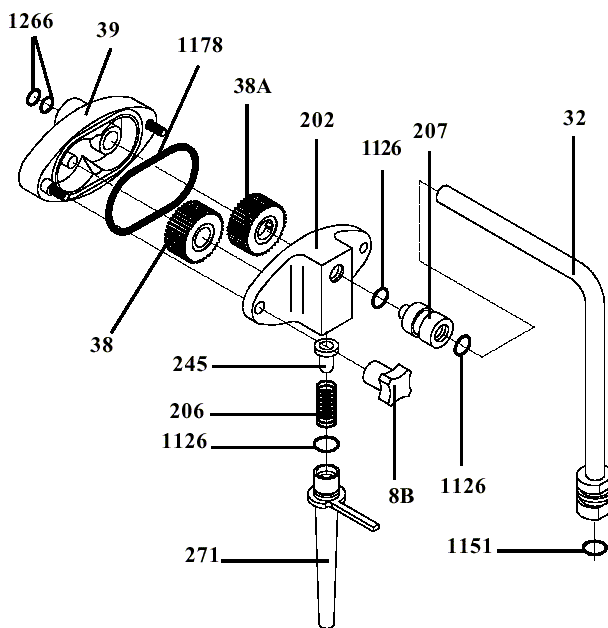
Stap 2: Keer de pomp om en draai de mixregelpijp (271A) tegen de klok in tot deze uit de pomp getrokken kan worden.

Stap 3: Gebruik de O-ring wipper, verwijder de O-ring (#1412), de veer (#206) en de overdrukklep (#245).

Stap 4: Draai de 2 moeren (#8B) los en scheid de pompdeksel (#202A) van het pomphuis (#39A).

Stap 5: Gebruik de O-ring wipper om de grote O-ring te verwijderen (#1178). Sla het pomphuis tegen uw handpalm opdat de tandwielen (#38 en 38A) eruit komen.

Stap 6: Trek de verbindingspijp (#207) uit de persleiding (#32A). Verwijder de O-ringen (#1131 en 1117) en de terugslagklep (#31).



Pos.	Beschrijving
8B	Moeren
32	Persbuis
38	Tandwiel 1
38A	Tandwiel 2
39	Pomphuis
202	Pompdeksel
206	Veer
207	Persleiding
245	Klep
271	Aanzuigleiding
126	O-ring
1266	O-ring
1151	O-ring
1178	O-ring

6.2.3 Demonteren van de Softijs tapkop



WAARSCHUWING!
Wees er zeker van dat de hopper en de cilinder compleet leeg zijn voordat u de tapkop verwijderd.

Stap 1: De machine dient in de STOP mode te staan. Verwijder de 2 bouten (#8) en trek de tapkop naar u toe. Schuif deze tegelijkertijd los van de twee tapeinden.

Stap 2: Verwijder de O-ring (#1289) van de borgpen(#6).

Stap 3: Trek aan de taphendel opdat de piston naar boven gaat. Verwijder de borgpen.

Stap 4: Trek nu samen met de taphendel de piston er compleet uit.

Stap 5: Gebruik de O-ring wipper en verwijder:

- De 2 piston O-ringen (#1153)
- De grote distributie deur O-ring (#1188)

6.2.4 Demonteren van het Softijs roerwerk

Stap 1: Trek het roerwerk (#21) uit de cilinder.

Stap 2: Schuif de Creamseal (#28A) van het asuiteinde.

Stap 3: Verwijder het hulproerwerk (#24).



WAARSCHUWING!
De Creamseal is erg belangrijk. Deze moet regelmatig gecontroleerd worden.

6.3 REINIGEN EN ONTSMETTEN VAN COMPONENTONDERDELEN

Stap 1: Vul een wasbak met APSC en warm water.

Stap 2: Was de uit elkaar gehaalde onderdelen in de oplossing en schrob ze helemaal schoon met de meegeleverde borstels. Spoel ze hierna uit met veel water. Wees er zeker van dat alle onderdelen helemaal schoon zijn!

Stap 3: Vul een andere wasbak met Sanitizer geprepareerd met lauw water.

Stap 4: Plaats de onderdelen in de Sanitizer oplossing. Laat ze er minimaal 5 minuten in liggen.

Stap 5: Plaats de milkshakecomponenten op de onderdelenplaat zodat ze aan de lucht kunnen drogen.

Stap 6: Plaats de softijscomponenten op de softijsplaat zodat ze aan de lucht kunnen drogen.

Stap 7: Ga terug naar de machine met een kleine hoeveelheid Sanitizer.

Stap 8: Dip een bostel in de sanitizer en borstel de vriescilinders goed schoon.

Stap 9: Borstel ook alle openingen.

Stap 10: Besproei de achterkant van de cilinder met sanitizer.

Stap 11: Dip een borstel in de sanitizer en borstel de siroop injectoren goed schoon.

Herhaal stappen 8, 9, 10 en 11 enkele keren.



WAARSCHUWING!
Wij raden het aan om de milkshake en softijs componenten niet gezamenlijk te wassen.

6.4 MONTEREN VAN SCHONE EN ONTSMETTE COMPONENTONDERDELEN

6.4.1 Monteren van het Milkshake roerwerk

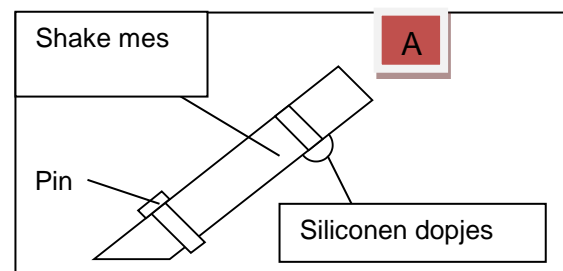
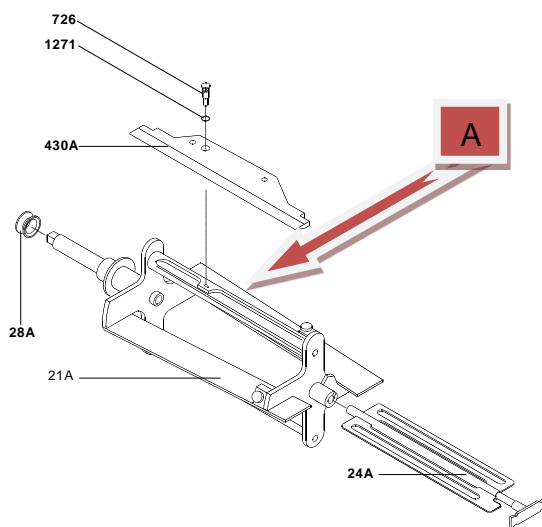
Stap 1: Plaats de O-ring (#1271) op de pin (#726).

Stap 2: Plaats het shakemes (#430a) in zijn behuizing op het roerwerk (#21a) en fixeer deze met de pin. De siliconendopjes moeten op de behuizing van het roerwerk rusten. Het mes fungeert als een soort veer. (het mes zit niet los in de behuizing.)



PAS OP!

Controleer de siliconendopjes op veerkracht en scheurtjes. Vervang de siliconendopjes als deze niet 100% meer zijn. Carpigiani adviseert om de siliconendopjes minimaal 1x per jaar te vervangen (zie ook de tune up kit).



Pos.	Beschrijving
21a	Roerwerk
24a	Hulp roerwerk
28a	Creamseal
430a	Shakemes
726	Shakemes pin
1271	O-ring

Stap 3: Herplaats het hulproerwerk (#24a) in het roerwerk (#21a). Eerst het voorste gedeelte daarna het achterste gedeelte van het hulproerwerk. Controleer of het hulproerwerk vrij kan draaien.

Stap 4: Vet het creamseal (#28a) in met Carpilube en schuif het over de as.



PAS OP!

Het creamseal is een zeer belangrijk onderdeel, het moet regelmatig gecontroleerd worden op slijtage en scheurtjes.(waar nodig direct vervangen).Het moet altijd op het roerwerk geplaatst worden en ingevet zijn tijdens gebruik van de machine. Anders zal er mix lekken in het lekbakje.

Stap 5: Plaats het complete roerwerk in het cilinder. Doe dit licht draaiend. Let er op dat het einde van de as (vierkant) in de daarvoor bestemde as komt. Als het roerwerk goed is gemonteerd heeft deze een lichte veerkracht als het roerwerk van voren naar achteren wordt gedrukt.

6.4.2 Monteren van de tapkop van de Milkshake distributie

Stap 1: Vet de O-ringen (#1109) in en plaats deze terug op de pijpjes in het voorpaneel.

Stap 2: Vet de O-ringen in en plaats ze op de behorende plaats:

- Herplaats de 8 O-ringen(#1246) op het siroop distributie blok (#377).
- Plaats de 4 terugslagkleppen (#31a) in het siroop distributie blok (#377).
- Herplaats het siroop distributieblok (#377) in zijn positie op het voorpaneel.
- Herplaats de twee O-ringen (#1240) in de uitstroomopening van de tapkop.
- Herplaats de O-ring (#1130) op de piston.
- Herplaats de O-ring (#1195) in de tapkop.
- Herplaats de O-ring (#1253) in de mixerplaat.

Stap 3: Plaats bij een omhoog gehouden tapkop de goed ingevette piston (#30a) terug in de tapkop (#7a).

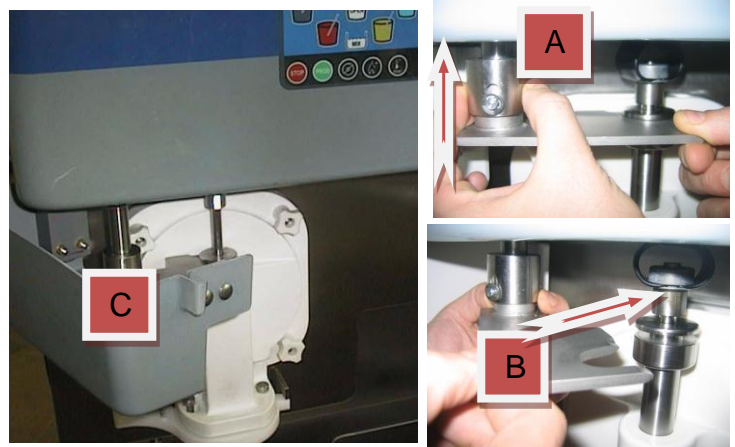
Stap 4: Schuif de tapkop over de 4 bouten in het voorpaneel. Zet de tapkop vast met de 4 bouten (#8a) door deze handvast vast te draaien.

Stap 5: Vet de siroop mixer-as in en plaats deze (#369) in zijn positie.

Stap 6: Plaats de mixerplaat (#370) op zijn positie.

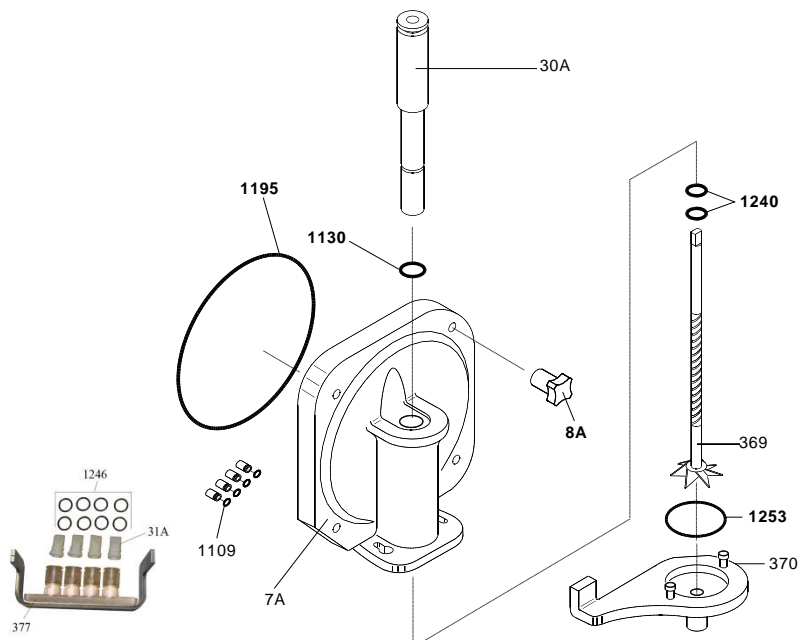
Stap 7: Schuif de piston omhoog. Trek koppeling (ref A.) omhoog en draai de plaat (ref B.) in de piston.

Stap 8: Sluit de beschermkap (ref C.) Wees er zeker van dat deze cap goed gesloten is anders zal de machine niet functioneren.

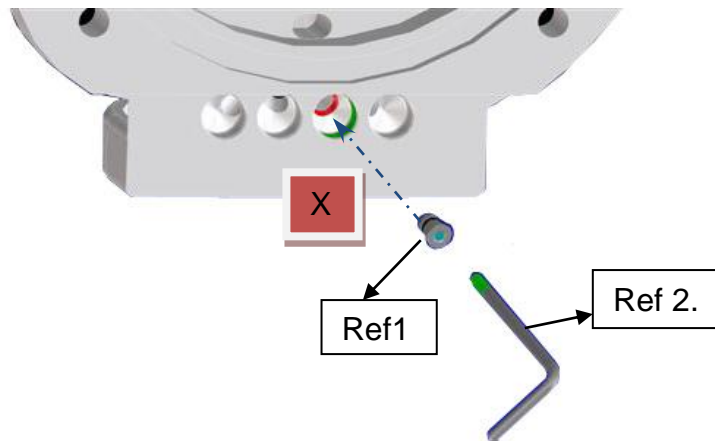


Stap 9: Druk van uit de STOP modus op de OPEN toets om de piston te sluiten.

Pos.	Beschrijving.
7a	Tapkop
8a	Tapmoer
30a	Piston
31a	Terugslagkleppen
369	siroopmixer
370	Mixerplaat
377	Siroop distributieblok
1109	O-ring
1195	O-ring
1130	O-ring
1240	O-ring
1246	O-ring




6.4.2.1 Shakezijde als er maar 3 siropen worden gebruikt.



Als er 3 siropen worden gebruikt moet er een gat in de tapkop gedicht worden met een plug (ref1.). Deze wordt met de accessoires meegeleverd. Deze plug past alleen in het gat aangeduid met een X in het plaatje. Om dit goed vast te zetten gebruik de sleutel (ref2.).



Door dit te doen zal de vierde siroop corresponderende met de blauwe  toets niet meer werken. De onderdelen van deze siroop moeten wel volgens plan schoongemaakt en gedesinfecteerd worden tijdens de schoonmaakbeurten.

6.4.3 Monteren van de Milkshake mixpomp

Stap 1: Vet de O-ringen in en herplaats ze (#1117) op het koppelstuk (#207)

Stap 2: Vet in en herplaats O-ring (#1131) en de terugslagklep (#31) op de perspijp (#32a).

Stap 3: Schuif het koppelstuk in de perspijp (#32a).

Stap 4: Plaats de perspijp in een oplossing van desinfectans.

Stap 5: Vet de binnenzijde van de pompbody (#39a) licht in met Carpilube en herplaats de tandwielen (#38 & #38a) in de pompbody.

Stap 6: Vet de pomp body O-ring (#1178) in en herplaats deze.

Stap 7: Vet de mixkeerring (#243) in en herplaats deze in de pompbody(#39a).

Stap 8: Vet de O-ring (#1412) in en herplaats deze op de mixregelpijp (#271a).

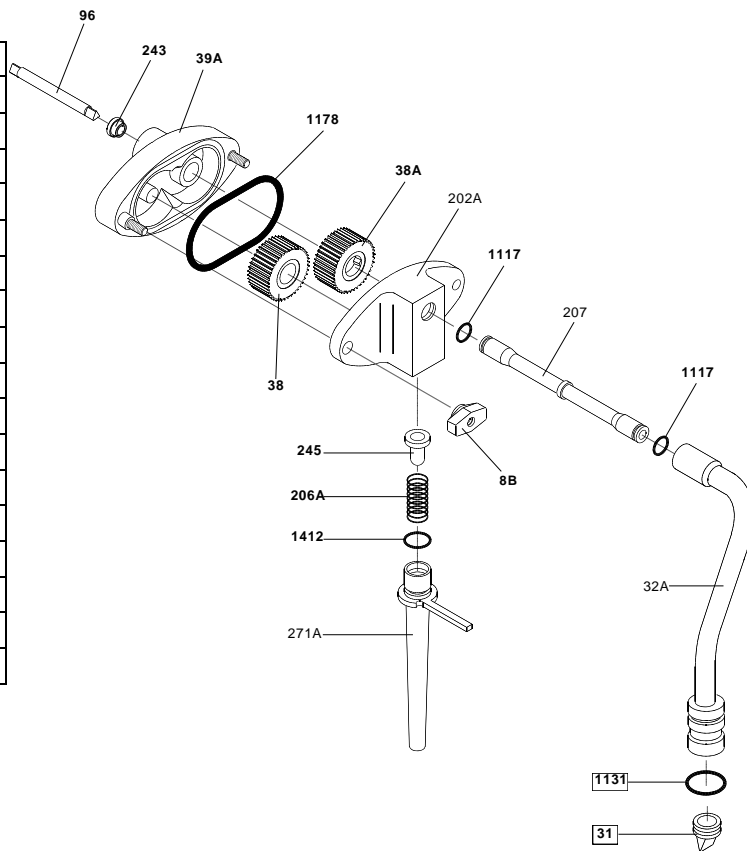
Stap 9: Hou de pompdeksel (#202a) op zijn kop en plaats de ontlastklep (#245) en de veer (#206a) in de pompdeksel opening.

Stap 10: Plaats de mixregelpijp (#271a) in de opening en druk en draai rechtsom tot de mixregelpijp recht vooruit staat.

Stap 11: Vet de koppelas (#96) en plaats deze in de achterzijde van de pompbody (#39a), en wel zo dat de as in het tandwiel zakt. Pak de pompbody op met de haak aan de rechterzijde. Plaats nu de pompbody op de achterwand van de bovenbak in de opening. Draai aan de tandwielen tot de koppelas in de motoraandrijving valt, druk en draai de pompbody nu linksom tot deze vast klikt met de haak.

Stap 12: Sluit nu de pompdeksel (#202a) aan op de pompbody (#39a) met de mixregelpijp naar beneden. Draai de bouten (#8b) goed vast.

Pos.	Beschrijving
8b	Tapmoer
31	Terugslagklep
32a	Perspijp
38	Tandwiel
38a	Tandwiel
39a	Pomp body
96	Pompas
202a	pompdeksel
206a	Veer
207	Koppelstuk
271a	Mixregelpijp
243	Mixkeerring
245	Ontlastklep
1117	O-ring
1131	O-ring
1178	O-ring
1412	O-ring



6.4.4 Monteren van de mixbak mixer

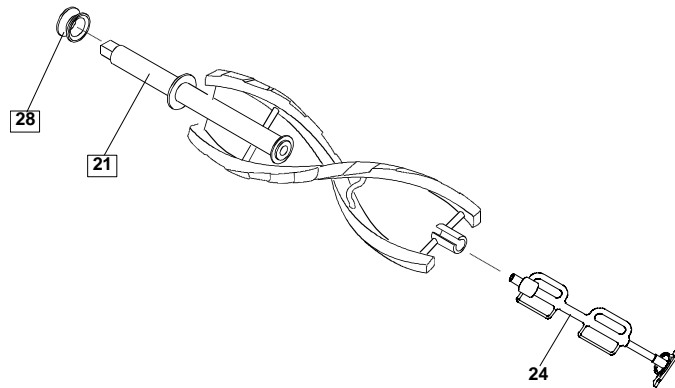
Herplaats de mixer weer over de standpijp. Let hierbij op dat de mixer goed naar beneden wordt gedrukt.

6.5 MONTEREN VAN SCHONE EN ONTSMETTE COMPONENTONDERDELEN

6.5.1 Monteren van het Softijs roerwerk

Stap 1: Plaats het hulproerwerk (#24) terug in het roerwerk (#21). Let hierbij op de goede montage van het hulproerwerk. Als het hulproerwerk niet goed gemonteerd wordt kan dit tot grote schade leiden. Controleer of het hulproerwerk vrij kan draaien.

Stap 2: Vet het creamseal (#28) in en schuif het over de as van het roerwerk.

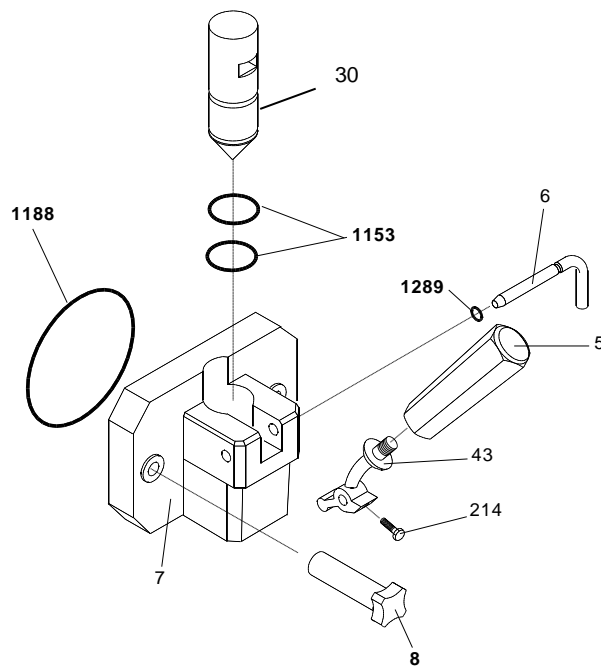


PAS OP!

Het creamseal is een zeer belangrijk onderdeel. Het moet regelmatig gecontroleerd worden op slijtage en scheurtjes (waar nodig direct vervangen). Het moet altijd op het roerwerk geplaatst worden en ingevet zijn tijdens gebruik van de machine. Anders zal er mix lekken in het lekbakje.

Stap 3: Plaats het complete roerwerk terug in het cilinder met een lichte draaiende beweging. Let er op dat het einde van de as (vierkant) in de daarvoor bestemde as komt. Als het roerwerk goed is gemonteerd heeft deze een lichte veerkracht als het roerwerk van voren naar achteren wordt gedrukt.

6.5.2 Monteren van de tapkop van de Softijszijde



Stap 1: Vet de twee o-ringen (#1153) in en plaats deze op de piston (#30) in de daarvoor bestemde sleuven.

Stap 2: Vet de Piston (#30) goed in op het metalen gedeelte. Herplaats het met de punt naar beneden in de tapkop (#7). **Let er hierbij op dat de opening in de piston correspondeert met de opening in de tapkop.**

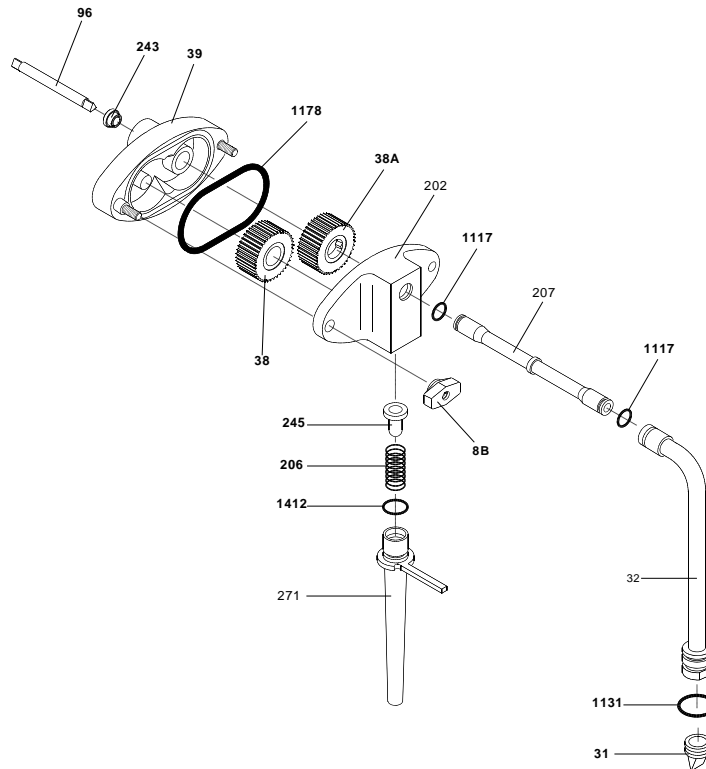
Stap 3: Herplaats de hendel in de opening op de tapkop en plaats de scharnier pen (#6) door de opening aan de zijkant van de tapkop (#7).

Stap 4: Vet de O-ring (#1188) in en plaats deze in de tapkop, in de daarvoor bestemde uitsparing.

Stap 5: Schuif de complete tapkop over de bouten in het voorpaneel en zet deze handvast met de bouten (#8).

6.5.3 Monteren van de Softijs mixpomp

Pos.	Beschrijving
8b	Tapmoer
31	Terugslagklep
32	Perspийp
38	Tandwiel
38a	Tandwiel
39	Pomp body
96	Koppelas
202	Pomp deksel
206	Veer
207	Koppelstuk
243	Mixkeerring
245	Ontlastklep
271	Mixregelpijp
1117	O-ring
1131	O-ring
1178	O-ring
1412	O-ring



Stap 1: Vet de O-ringen (#1117) in en herplaats deze op het koppelstuk (#207).

Stap 2: Vet de O-ring (#1131) in en herplaats deze en de terugslagklep (#31) op de perspijp (#32).

Stap 3: Schuif het koppelstuk in de perspijp (#32).

Stap 4: Plaats de perspijp in een oplossing van desinfectans.

Stap 5: Vet de binnenzijde van de pompbody (#39) licht in met Carpilube en herplaats de tandwielen (#38 & #38a) in de pompbody.

Stap 6: Vet de pompbody O-ring (#1178) in en herplaats deze.

Stap 7: Vet de mixkeerring (#243) in en herplaats deze in de pompbody (#39).

Stap 8: Vet de O-ring (#1412) in en herplaats deze op de mixregelpijp (#271).

Stap 9: Hou de pompdeksel (#202) op zijn kop en plaats de ontlastklep (#245) en de veer (#206) in de pompdeksel opening.

Stap 10: Plaats de mixregelpijp (#271) in de opening en druk en draai rechtsom tot de mixregelpijp recht vooruit staat.

Stap 11: Vet de koppel-as (#96) in en plaats deze in de achterzijde van de pompbody (#39). Wel zo dat de as in het tandwiel zakt. Pak de pompbody op met de haak aan de rechterzijde. Plaats nu de pompbody op de achterwand van de bovenbak in de opening. Draai aan de tandwielen tot de koppel-as in de motoraandrijving valt. Druk en draai de pompbody nu linksom tot deze vast klikt met de haak.

Stap 12: Sluit nu de pompdeksel (#202) aan op de pompbody (#39) met de mixregelpijp naar beneden. Draai de bouten (#8b) goed vast.

6.5.4 Monteren van de bovenbak mixer

Herplaats de mixer over de standpijp in de bovenbak, druk de mixer goed naar beneden zodat het vierkantje goed in de mixerzit.

6.6 ONTSMETTEN VAN DE GEHELE MACHINE

De machine moet gedesinfecteerd zijn voordat de mix er weer in gegoten wordt.

Verricht de volgende handelingen voor zowel de milkshakezijde als de softijszijde.



LET OP!


Zodra de machine schoongeborsteld is, vanaf het moment dat u de deur van de machine dicht doet, is het noodzakelijk dat u de machine laat draaien in productie (door op de PROD toets te drukken) binnen 30 minuten. Na de 30 minuten zal de machine niet meer reageren op de PROD toets en begint het automatisch de hitte behandelingsfunctie. Met andere woorden, u dient de reiniging en ontsmetting van de machine binnen 30 minuten voltooien, druk daarna op de PROD toets.

6.6.1 Ontsmetten van het reservoir


- Vul het reservoir maximaal met de Sanitizer opgelost in lauw water en laat het vervolgens in de cilinder lopen.
- Gebruik de borstel om het mixniveau sensor te reinigen. De gehele oppervlakte van het reservoir, de gehele oppervlakte van de mixpomp en de buitenkant van het reservoir agitator.

6.6.2 Ontsmetten van de pomp en vriescilinder



- Druk op de  toets en laat het roerwerk ongeveer 10 seconden draaien. Druk op de STOP toets. De cilinder en de pomp zijn nu gevuld met de reinigende oplossing.
- Ga terug naar de machine met een kleine hoeveelheid sanitizer en borstel de uitlaat van de tapkoppen. Herhaal deze handeling 2 keer.
- Maak de buitenkant van de machine schoon met een ontsmette doek. Herhaal deze handeling tevens 2 keer.
- Wacht minimaal 5 minuten voordat u continueert met de volgende instructies.

6.6.3 Weg laten lopen van de desinfectie oplossing

- Plaats een lege emmer onder de tapkop en trek aan de hendel (softijszijde).
- Druk op de OPEN toets voor de milkshakezijde.
- Laat al de sanitizer eruit lopen.
- Als de sanitizer er niet helemaal uit loopt, laat dan de tapkraan open en druk op de  toets. Laat het roerwerk voor ongeveer 5 seconden draaien, zodat de laatste oplossing eruit loopt. Druk vervolgens op STOP.



WAARSCHUWING!

Laat het roerwerk niet langer draaien dan strikt noodzakelijk is om te reinigen en te ontsmetten.

6.7 DESINFECTEREN VAN DE SIROOPLEIDINGEN, HET VULLEN EN HET KALIBREREN

Wees er zeker van dat uw handen gereinigd en gedesinfecteerd zijn voordat u de volgende procedures begint.

Ontsmetten van de siroopleidingen

- Vul een lege emmer met Sanitizer opgelost in water (50-60°C).
- Plaats een lege emmer onder de tapkop.
- Plaats de aanzuigleidingen in de emmer. Druk op STOP, dan twee keer op de corresponderende



gekleurde toets zodat de sirooppomp op maximum snelheid gaat draaien en laat deze voor 1 minuut lopen. Druk op STOP.

- Herhaal dit voor alle siroopleidingen.

De sanitizer uit de siroopleidingen spoelen

- Verwijder de aanzuig leiding uit de emmer en leg ze op een schone doek.
- Vul een emmer met schoon water.
- Plaats een lege emmer onder de tapkop.
- Plaats de aanzuigleidingen in de emmer. Druk op STOP, dan twee keer op de corresponderende gekleurde toets zodat de sirooppomp op maximum snelheid gaat draaien en laat deze voor 1 minuut lopen. Druk op STOP.
- Herhaal dit voor alle siroopleidingen.

De siroopleidingen vol laten lopen met siroop

- Plaats elke aanzuigleiding in zijn sirooppot of sluit de siroop connector aan op de siroopzak.
- Plaats een lege emmer onder de spuit.



- Druk twee keer op de gekleurde siroop toetsen totdat de siroop eruit komt.
- Druk op STOP zodat de sirooppomp stopt.
- Herhaal dit voor alle siroopsmaken.
- Gebruik een schone doek om de kabinetdeur te reinigen.





WAARSCHUWING!
Om bacteriegroei te voorkomen in de siroopleidingen moeten alle siroopleidingen altijd gevuld zijn met siroop!

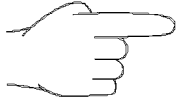
Kalibreer de siroop op de volgende manier:

- Druk op STOP, de led gaat aan.
- Plaats de kalibratie beker onder de spuit.
- Druk op de gekleurde beker-toets zodat de sirooppomp start en laat er voor 5 seconden siroop uit lopen. De pomp stopt automatisch. Tijdens de siroop distributie verschijnt er op de display het siroopnummer en de snelheid van de pomp.
- Controleer de hoeveelheid siroop. Het moet 1 fluid ounce (30ml) zijn.
- Zodra de piston sluit en de sirooppomp stopt, blijft er op de display de pompsnelheid staan en de



toetsen knippen voor 3 seconden. Tijdens deze periode drukt u op  of  om de pompsnelheid te verhogen of te verlagen. Deze aanpassing wordt actief zodra u de volgende keer de siroopknoppen indrukt. Herhaal de kalibratie voor elke smaak.

6.8 MIX VULLEN



HERINNERING

Zodra de machine schoongeborsteld is, vanaf het moment dat u de deur van de machine dicht doet, is het noodzakelijk dat u de machine binnen 30 minuten laat draaien in productie (door op de PROD toets te drukken). Na de 30 minuten zal de machine niet meer reageren op de PROD toets en begint het automatisch de hitte behandelingsfunctie. Met andere woorden, u dient de reiniging en ontsmetting van de machine binnen 30 minuten te voltooien. Druk daarna op de PROD toets.


Opstarten met mix

- Neem 1 zak Shake of Softijs mix.
- Met beide zijde van de machine in de STOP modus plaatst u een lege emmer onder de tapkop.
- Trek de hendel voor de Softijszijde open of druk op de OPEN toets op de milkshakezijde. Naar gelang de zijde die gevuld wordt.
- Zet de trekhendel (Softijszijde) of piston (Milkshakezijde) open. Giet 1 zak mix in het reservoir en laat het in de cilinders lopen.
- Als er alleen goede mix (en niet mix en water) uit de tapkop komt sluit u de hendel (Softijszijde) of drukt u op de OPEN toets (Milkshakezijde).

Aansluiten van de persleidingen

- Als de mix stopt met borrelen in het reservoir, neem dan de persleiding uit de ontsmettende oplossing en plaats het in zijn positie op de bodem van het reservoir. Wees er zeker van dat uw handen schoon en



ontsmet zijn. Druk op de  toets en laat het roerwerk aan voor 5 seconden zodat u kunt controleren of de pomp goed werkt. Druk hierna op STOP.

- Draai de persleiding tegen de klok in richting de pomp en sluit de tube aan op de pomp.
- Druk op PROD zodat de automatische vriesprocedure start.
- Plaats het reservoirdeksel weer op zijn plaats.

Opstarten met Dry Filling

Zie pagina 29.

DEEL 7. MAANDELIJKSE REINIGING

7.1 LUCHTFILTER REINIGEN

Het is noodzakelijk dat u maandelijks de luchtfilter reinigt op de volgende manier:

Stap 1: Lokaliseer en verwijder de filter.

Stap 2: Prepareer een wasbak met warme oplossing All Purpose Super Concentrate (APSC) (HSC).

Stap 3: Was de filter grondig in het warme concentraat.

Stap 4: Na het grondig wassen, spoel de filter grondig uit met behulp van heet water.

Let op: Spoel het water in de andere richting dan de luchtstroom die er normaal gesproken doorheen komt.

Stap 5: Schud al het water uit de filter

Stap 6: Gebruik een droge ontsmette doek om de filter droog te wrijven.

Stap 7: Plaats de filter in de filteropening.

Stap 8: Duw de filter in de filter opening totdat het goed zit.

Stap 9: U bent klaar met het reinigen van de filter.



WAARSCHUWING!

Gebruik nooit scherpe voorwerpen om deze handeling te verrichten.

Een goed opererende vriessysteem is sterk afhankelijk van de filter en de schoonheid daarvan.

DEEL 8. PREVENTIEF ONDERHOUD**8.1 CONTROLE LIJST**

Tijdens dagelijkse, wekelijkse en nachtelijke reinigingsprocedures controleert u regelmatig de status van de onderdelen. Als ze beschadigt of versleten zijn of niet goed meer functioneren, vernieuw ze dan. De fabrikant biedt geprogrammeerde onderhoudsplannen aan, met daarbij inbegrepen, de periodieke vernieuwing van onderdelen die onderhevig zijn aan slijtage.

CONTROLE	WAT MOET U DOEN
SHAKE-GEDEELTE POMP <ul style="list-style-type: none"> Controleer de O-ringen en de terugslagkleppen. Controleer soepelheid van de tandwielen. 	<ul style="list-style-type: none"> Vervang indien ze scheuren vertonen. Vervang ze als ze geblokkeerd zijn en laat ze nakijken door een technicus om ze later opnieuw te kunnen gebruiken. Smeer ze een beetje in, in het andere geval.
TAPKOP <ul style="list-style-type: none"> Controleer de O-ringen en de piston. 	<ul style="list-style-type: none"> Vervang indien er beschadigingen zijn.
ROERWERK VAN RESERVOIR <ul style="list-style-type: none"> Controleer of deze vrij kan draaien 	<ul style="list-style-type: none"> Monteer het roerwerk weer op zijn plaats.
ROERWERK VAN CILINDER <ul style="list-style-type: none"> Controleer of het roerwerk en het hulproerwerk niet beschadigt zijn Controleer de as -afdichting pos. 28 en de rubbers van de shake schraper. 	<ul style="list-style-type: none"> Vervang indien gescheurd of gebarsten. Wissel de as -afdichting met de reserve bij reiniging.
SOFT-GEDEELTE POMP <ul style="list-style-type: none"> Controleer de O-ringen. Controleer de soepelheid van de tandwielen. 	<ul style="list-style-type: none"> Vervang indien ze scheuren vertonen. Vervang ze als ze geblokkeerd zijn en laat ze nakijken door een technicus om ze later opnieuw te kunnen gebruiken. Smeer ze een beetje in, in het andere geval.
TAPKOP <ul style="list-style-type: none"> Controleer de O-ringen en de piston. 	<ul style="list-style-type: none"> Vervang indien er beschadigingen zijn.
ROERWERK VAN CILINDER <ul style="list-style-type: none"> Controleer of het roerwerk en het hulproerwerk niet gedeukt zijn. Controleer de as- afdichting pos. 28 en de rubbers van de ribben. 	<ul style="list-style-type: none"> Vervang indien gescheurd of gebarsten. Wissel de as- afdichting met de reserve bij reiniging.

8.2 ZES MAANDELIJKSE CONTROLE EN ONDERHOUD

- Vervang de rubberen onderdelen (O-ringen, as- afdichting, slangen, terugslagkleppen).
- Controleer de schraper van het shake roerwerk.
- Verwijder de zijpanelen nadat u de spanning afgeschakeld heeft.
- Reinig de luchtcondensor en indien aanwezig het luchtfilter.
- Reinig de binnenkant van de machine.
- Controleer de **v- snaren**.
- Controleer de machine eventueel op:
 - Olieverlies uit de compressor.
 - Vet van de **roerwerk motor** (een klein verlies via de ontluchtingschroef is normaal).
- Controleer de machine op enige andere bijzonderheden.

Deze controles dienen uitgevoerd te worden door opgeleid technisch personeel.

8.2.1 Peristaltische pompleiding vervangingsinstructie

Pompleiding verwijdering

Stap 1: Verwijder de siroop aanzuigleiding uit de siroopcontainers/-zakken. Veeg de buitenkant van de leidingen schoon met een schone doek.

Stap 2: Verwijder de siroop jugs.

Stap 3: Plaats de siroop voedingsleidingen in een emmer met All porpuse Super Concentrate (APSC)(HCS). Om vervuiling te voorkomen dient u de siroopcontainers of -zakken af te schermen met een plastic hoes.

Stap 4: Druk op de STOP toets (LED aan).

Stap 5: Druk twee keer op de gekleurde siroop toets om de All porpuse Super Concentrate (APSC)(HCS) eruit te laten vloeien.

Stap 6: Laat de All porpuse Super Concentrate (APSC)(HCS) vloeien totdat de siroop eruit is gespoeld.

Stap 7: Zodra de leiding vrij van siroop is, verwijder dan de siroop voedingsleiding uit het All porpuse Super Concentrate (APSC)(HCS) en laat de pomp draaien totdat de siroopleiding vrij is van het vloeistof.

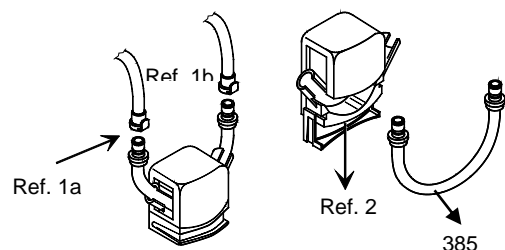
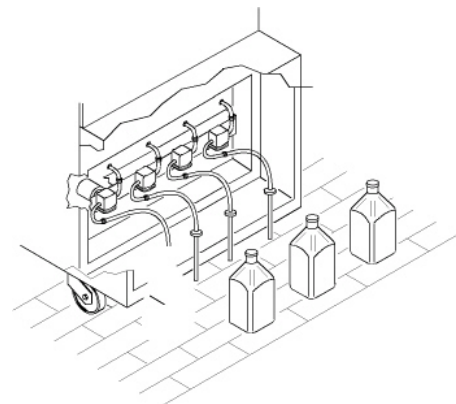
Stap 8: Herhaal stap 3 tot 8 en maak gebruik van All porpuse Super Concentrate (APSC)(HCS) bij elke gekleurde siroop toets.

Stap 9: Druk op de snelkoppeling (ref. 1a) om de siroop aanzuigleiding los te koppelen van de siroop pompleiding.

Stap 10: Druk op de snelkoppeling (ref. 2a) om de siroop voedingstube los te koppelen van de sirooptube.

Stap 11: Open de pomp door neerwaartse druk uit te oefenen op de schuifkap (ref. 2).

Stap 12: Grijp de pomptube (ref. 385) aan een kant, trek het omhoog en trek de andere kant er tevens uit. Verwijder de pomptube.



Pomptube installatie

Stap 1: Smeer de O-ringen van de siroopleiding fittingen.

Stap 2: Plaats de pomptube in de pompbody.

Stap 3: Trek de pompcover omhoog om het te sluiten.

Stap 4: Sluit de siroop voedingstubes aan op de pomptube fittingen.

Stap 5: Sluit de siroop aanzuigleiding aan op de pomptube fitting.

Stap 6: Vervang de siroop jugs.

Stap 7: Prime de siroopleidingen. Distribueer 1 beker siroop en gooi het weg.

Stap 8: Kalibreer het siroopsysteem zoals beschreven staat in de handleiding.

DEEL 9. PROBLEEMANALYSE

9.1 ALARMEN

De machine is voorzien van een zelf-diagnose functie. Deze geeft fouten tijdens gebruik weer.

De display licht op wanneer een alarm is geactiveerd en blijft aan als een alarm af is gegaan en is gereset. Druk op de RESET knop opdat de display weer normaal wordt.

Gebruik het volgende tabel om te beslissen of een servicecall nodig is. Als een servicebeurt nodig is, schrijf dan het alarmbericht op en geef de informatie aan het servicebedrijf. De machine kan blijven functioneren als een niet kritiek alarm is afgegaan.

<u>Alarm</u>	<u>Omschrijving</u>	<u>Te ondernemen actie alvorens de machine opnieuw in gebruik te nemen</u>
ADD MIX	Mixniveau is lager dan mediumniveau sensor.	Giet de mix in het reservoir.
MIX OUT	Mixniveau is lager dan laagste niveau sensor. Er is iets mis met de cilinder	Giet de mix in het reservoir.
Safety Therm. Cylinder	veiligheidsthermostaat. De machine stopt zonder de hittebehandeling af te maken. De mix is niet gepasteuriseerd.	Bel het Carpigiani Service Centre
Overlead beater (PMTA)	Thermische zekering van de roerwerkmotor is aangesproken.	Bel het Carpigiani Service Centre.
Pressure Switch (PR)	Drukschakelaar voor hoge gasdruk is kapot.	Bel het Carpigiani Service Centre.
Overload Compres PTMC	Thermische zekering van de compressor is aangesproken.	Bel het Carpigiani Service Centre.
Al. Hopper probe (TEV)	Bovenbak temperatuursensor is buiten dienst.	Bel het Carpigiani Service Centre.
Al.Cylind. Probe TEC	Cilinder temperatuursensor is buiten dienst.	Bel het Carpigiani Service Centre.
Al. Ice Hop. Probe TGV	Ontdooisensor is buiten dienst.	Bel het Carpigiani Service Centre.
Spigot Opened (IMS)	Tapkop beveiliging.	Installeer de tapkop.
Al Evapor. Probe (TE)	Temperatuursensor op de cilinder is buiten dienst.	Bel het Carpigiani Service Centre.
Power On	Er heeft een black out plaatsgevonden.	
Ice Cylinder (ICE)	Slechte hitteverplaatsing in de cilinder.	Controleer de mixpomp efficiëntie, controleer de scraperbladen.
Time out Prod.	Koelingsprobleem, het product wordt niet hard tijdens koeling.	Bel het Carpigiani Service Centre als dit alarm vaak verschijnt.
Belt Alarm	De hopper agitator draait niet	Controleer of de mixer goed gepositioneerd is anders bel het Carpigiani Service Centre.
Wash in n days	Dit indiceert de resterende dagen voordat de machine gereinigd dient te worden. Als er WASH TODAY staat dan moet de machine uit elkaar, gereinigd en ontsmet worden. Druk op RESET om het bericht weg te halen.	
Do NOT Serve	Product nog niet klaar.	Wacht met distribueren.
No Topping Water	Het water in het toppingreservoir is lager dan het sensorniveau.	Voeg water toe aan de topping reservoir.
Al. Topping Probe	Temperatuursensor van de topping bain-marie is buiten dienst.	Bel het Carpigiani Service Centre.