



## **HANDLEIDING**

**Tafelmodel zelf-pasteuriserende**  
**1-kraans softijsmachine**

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 internationale norm ISO 9001-2000 "Gecertificeerde Kwaliteitssystemen".

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

- Richtlijn "Machines": 2006/42/EG;
- Richtlijn "Laagvoltage materialen": 2014/35/EU;
- Richtlijn "EMC": 2004/108/EG;
- Richtlijn "Levensmiddelen hygiëne": 93/43/ EG;
- Richtlijn "Drukapparaten (PED)": 97/23/ EG; 2014/68/EU
- Richtlijn "Bouwproducten": 89/106/ EG;
- Richtlijn "Materialen en artikelen bestemd om in contact te komen met voedingsmiddelen ": 2004/1935/EG;
- Richtlijn " Plastic materialen en voorwerpen bestemd om in contact te komen met voedingsmiddelen ": 96/11/EG.

## **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.*

<b>INHOUDSOPGAVE</b>		
	<b>VOORWOORD</b>	<b>5</b>
	HANDLEIDING	5
	DOELSTELLING	5
	OPBOUW VAN DE HANDLEIDING	5
	AANVULLENDE DOCUMENTATIE	5
	<b>SYMBOLEN</b>	<b>6</b>
	<b>BEVOEGD PERSONEEL</b>	<b>7</b>
	<b>VEILIGHEID</b>	<b>8</b>
	<b>WAARSCHUWING</b>	<b>8</b>
	<b>HYGIENE</b>	<b>8</b>
	<b>PROBLEEMANALYSE BACTERIËLE BESMETTINGEN</b>	<b>9</b>
	<b>GARANTIE</b>	<b>10</b>
<b>DEEL 1 ALGEMENE INFORMATIE</b>		<b>11</b>
<b>1.1</b>	<b>ALGEMENE INFORMATIE</b>	<b>11</b>
1.1.1	IDENTIFICATIEGEGEVENS FABRIKANT	11
1.1.2	INFORMATIE OVER HET ONDERHOUD	11
1.1.3	INFORMATIE VOOR DE GEBRUIKER	11
<b>1.2</b>	<b>INFORMATIE OVER DE MACHINE</b>	<b>12</b>
1.2.1	ALGEMENE INFORMATIE	12
1.2.2	MACHINE LAY-OUT	12
1.2.3	TECHNISCHE KENMERKEN	12
1.2.4	BESCHRIJVING VAN MACHINEONDERDELEN	13
<b>1.3</b>	<b>GEBRUIK</b>	<b>13</b>
<b>1.4</b>	<b>GELUIDSNIVEAU</b>	<b>13</b>
<b>1.5</b>	<b>OPSLAG VAN DE MACHINE</b>	<b>13</b>
<b>1.6</b>	<b>VERWIJDEREN VAN DE VERPAKKING</b>	<b>13</b>
<b>DEEL 2 INSTALLATIE</b>		<b>14</b>
<b>2.1</b>	<b>VEREISTE RUIMTE VOOR HET GEBRUIK VAN DE MACHINE</b>	<b>14</b>
<b>2.2</b>	<b>MACHINE MET LUCHTGEKOELDE CONDENSORS</b>	<b>14</b>
2.2.1	LUCHTCIRCULATIE	14
<b>2.3</b>	<b>MACHINE MET WATERGEKOELDE CONDENSORS</b>	<b>14</b>
2.3.1	WATER REGELVENTIEL	14
<b>2.4</b>	<b>ELEKTRISCHE AANSLUITING</b>	<b>15</b>
2.4.1	VERVANGING VAN DE VOEDINGSKABEL	15
<b>2.5</b>	<b>PLAATSING</b>	<b>15</b>
<b>2.6</b>	<b>BIJVULLEN</b>	<b>15</b>
<b>2.7</b>	<b>TEST VAN DE MACHINE</b>	<b>15</b>
<b>DEEL 3 INSTRUCTIES VOOR HET GEBRUIK</b>		<b>16</b>
<b>3.1</b>	<b>BEDIENINGSPANEEL</b>	<b>16</b>
<b>3.2</b>	<b>MIXPOMP</b>	<b>17</b>
<b>3.3</b>	<b>WERKWIJZE VOORAFGAAND AAN EERSTE IN GEBRUIKNAME MACHINE</b>	<b>17</b>
3.3.1	HYGIËNE	17
<b>3.4</b>	<b>STARTEN VAN DE MACHINE</b>	<b>18</b>
3.4.1	INSTELLEN VAN DE MACHINE	18
3.4.1	IJSMACHINE VULLEN MET VLOEIBARE MIX	18
3.4.2	DISTRIBUTIE SOFTIJS	19
<b>3.5</b>	<b>PRODUCTIE</b>	<b>19</b>
<b>3.6</b>	<b>PASTEURISATIE</b>	<b>19</b>
<b>3.7</b>	<b>DAGELIJKSE OPSTARTPROCEDURE</b>	<b>20</b>
<b>3.8</b>	<b>DAGELIJKSE SLUITINGSPROCEDURE</b>	<b>20</b>
3.8.1	DESINFECTEREN TAPKRAANHUIS	20
3.8.2	KLAARMAKEN MACHINE VOOR NACHTELIJKE CYCLUS	20

<b>3.9</b>	<b>STROOMONDERBREKING</b>	<b>20</b>
<b>3.10</b>	<b>GEbruikersinstellingen Aanpassen</b>	<b>23</b>
<b>DEEL 4 CONTROLE EN VOEDSELVEILIGHEID</b>		<b>22</b>
<b>4.1</b>	<b>ALARMmeldingen</b>	<b>22</b>
<b>4.2</b>	<b>TABEL MET ALARMmeldingen OP DE DISPLAY</b>	<b>23</b>
<b>DEEL 5 REINIGEN EN DESINFECTEREN VAN DE MACHINE</b>		<b>25</b>
<b>5.1</b>	<b>DAGELIJKSE REINIGING</b>	<b>25</b>
5.1.1	REINIGING VAN DE BUITENKANT VAN DE MACHINE	25
<b>5.2</b>	<b>PERIODIEKE REINIGING</b>	<b>25</b>
5.2.1	AFTAPPEN EN REINIGEN	26
5.2.2	REINIGEN EN DESINFECTEREN VAN DE ONDERDELEN	26
5.2.3	DEMONTEN EN MONTEREN VAN HET MIXROERWERK	26
5.2.4	DEMONTEN EN MONTEREN VAN DE POMP EN POMPAS	27
5.2.5	DEMONTEN EN MONTEREN VAN DE TAPKOP	28
5.2.6	DEMONTEN EN MONTEREN VAN HET ROERWERK	28
<b>5.3</b>	<b>DESINFECTEREN VAN DE GEHELE MACHINE</b>	<b>29</b>
<b>DEEL 6 ONDERHOUD</b>		<b>30</b>
<b>6.1</b>	<b>ONDERHOUD TIPS</b>	<b>30</b>
6.1.1	WATERGEKOELD	30
6.1.2	LUCHTGEKOELD	30
<b>6.2</b>	<b>CONTROLE LIJST</b>	<b>31</b>
<b>6.3</b>	<b>JAARLIJKS ONDERHOUD</b>	<b>31</b>
<b>6.4</b>	<b>BESTELLEN RESERVEONDERDELEN</b>	<b>31</b>
<b>6.4</b>	<b>BIJGELEVERDE ONDERDELEN</b>	<b>32</b>
<b>DEEL 7 HET OPSPOREN VAN STORINGEN</b>		<b>33</b>
<b>7.1</b>	<b>DE STORINGSTABEL</b>	<b>33</b>

## 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** – Eikenbos 6-8 – 5531 MZ Bladel (Nederland) – Tel. 0497-388363.

### OPBOUW VAN DE HANDLEIDING

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

#### Deel

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

#### Hoofdstuk

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

#### Paragraaf (§)

Een paragraaf is een deel van een hoofdstuk dat een gedetailleerde uitleg geeft over een specifiek onderdeel van de machine. Het is van belang dat iedereen die met de machine werkt de handleiding goed gelezen en begrepen heeft en in het bijzonder dat:

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

### AANVULLENDE 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 fysieke 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 HYGIENE

Reiniging en desinfectie

- De machine moet regelmatig gereinigd en gedesinfecteerd worden. Op die manier waarborgt u de beste kwaliteit en respecteert u de hygiënenormen.
- Spoel na reiniging en desinfectie altijd goed na met drinkwater.
- De vette 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 kan worden in het product. De hoeveelheid bacteriën in de monsters mag 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 brengt potentiële bacteriële besmettingsbronnen en de manieren om besmettingen te voorkomen in kaart.

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. 4e. 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 niveaus te vermenigvuldigen binnen een uur. 5f. Zodra de mix in de mixtank is geplaatst, deze direct afsluiten met het deksel.

## GARANTIE<sup>1</sup>

De garantie dekt géén 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, **niet gemachtigde serviceonderhoud** of externe factoren.

### Onderdelen garantie

- Garantie is van toepassing op alle componentonderdelen behalve op onderdelen die slijten door normaal gebruik (zoals O-ringen, riemen, rubberen kleppen, pomptandwielen, etc.) 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.

---

<sup>1</sup> De beschreven garantie geldt voor een nieuwe machine

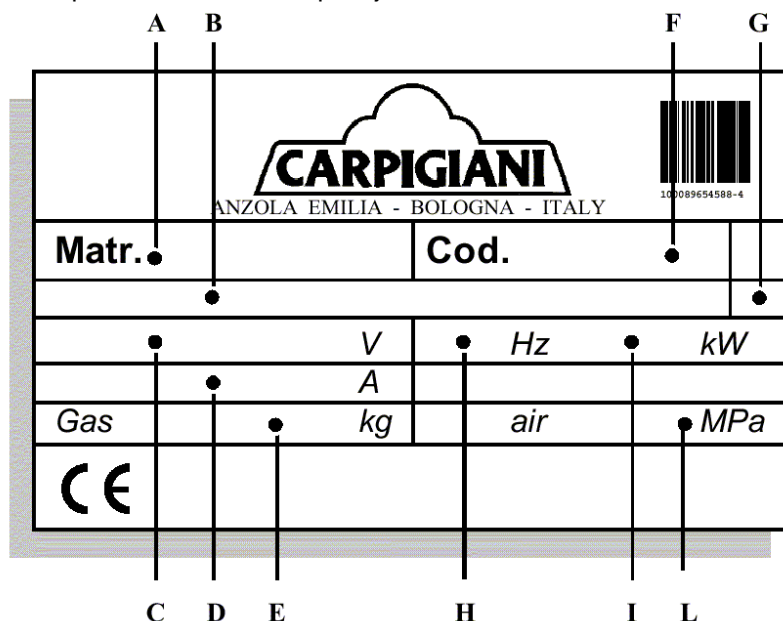
## DEEL 1. ALGEMENE INFORMATIE

## 1.1 ALGEMENE INFORMATIE

## 1.1.1 Identificatiegegevens van de fabrikant

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

Een kopie van het kentekenplaatje ziet u hieronder.



## LEGENDA:

- A. Registratienummer
- B. Model v/d machine
- C. Voedingsspanning
- D. Amperometrische afzekerwaarde
- E. Soort en hoeveelheid koelmiddel
- F. Machine code
- G. Condenstype
- H. Frequentie
- I. Vermogen
- L. Luchtdruksysteem



## 1.1.2 Informatie over het onderhoud

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

## 1.1.3 Informatie voor de gebruiker



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

## 1.2 INFORMATIE OVER DE MACHINE

### 1.2.1 Algemene informatie

Het betreft een tafelmodelmachine met directe productie en uitgifte van softijs in 1 smaak met de volgende kenmerken:

- Gekoelde boven mixreservoirs
- Mixpompen
- Mogelijkheid tot automatische pasteurisatie van het product in het mixreservoir en in de productiecilinders in de periodes dat de machine niet werkt (bijvoorbeeld 's nachts)
- Elektronische consistentiecontrole van het product.

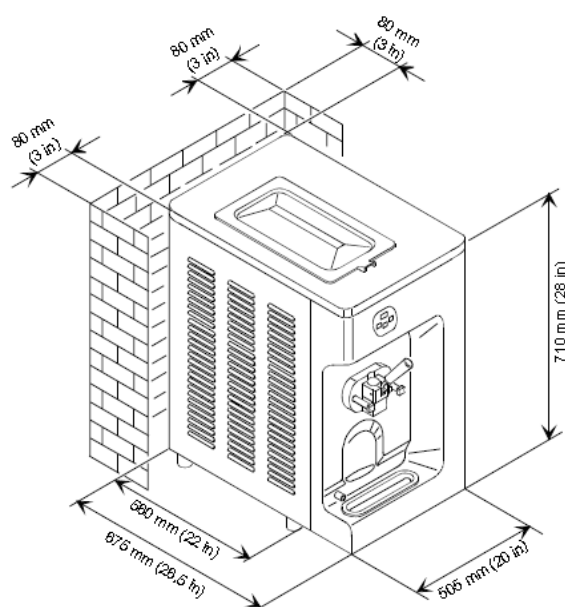
*CARPIGANI* raadt u aan om altijd mix en siroop van de beste kwaliteit te gebruiken. Dit om uw klanten, zelfs de meest veeleisende, altijd tevreden te stellen. Elke besparing die u tracht te halen uit een mix van mindere kwaliteit zal uiteindelijk altijd leiden tot een groter verlies dan datgene wat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

Gebruik de onderstaande tips met het bovenstaande in uw achterhoofd:

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

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

### 1.2.2 Machine lay-out



### 1.2.3 Technische kenmerken

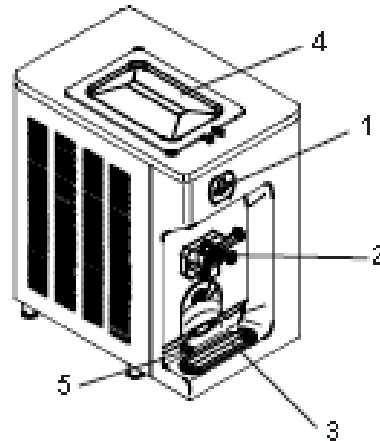
Model	Productie/ uur 120 ml porties	Mixtank-Inhoud Liters	Smaken	Elektrische voeding			Geinst. Vermogen (KW)	Nettogewicht (kg)
				Spanning (V)	Fasen (aantal)	Freq. (Hz)		
191 P/SP N	250	12/3,2	1	400	3	50	2,1/2,8	143/315,3

\*Productie per uur kan variëren, afhankelijk van gebruikte mix.

### 1.2.4 Beschrijving van de machineonderdelen

**Legenda:**

1. Bedieningspaneel
2. Tapkop
3. Lekbak
4. Reservoirdeksel
5. Lekpijp



### 1.3 GEBRUIK

De Carpigiani 191 PSP softijsmachine mag alleen gebruikt worden voor de productie van softijs. Overeenkomstig wat beschreven staat in paragraaf 1.1. "Algemene informatie" en overeenkomstig de beperkingen hieronder beschreven:

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

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

### 1.4 GELUIDSNIVEAU

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

### 1.5 OPSLAG VAN DE MACHINE

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

### 1.6 VERWIJDEREN VAN VERPAKKING

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

## DEEL 2. INSTALLATIE

### 2.1 VEREISTE RUIMTE VOOR HET GEBRUIK VAN DE MACHINE



De machine is alleen geschikt voor indoor gebruik.

De machine dient zodanig geplaatst te worden dat er aan alle zijden voldoende ruimte is voor luchtcirculatie.

De machine moet vrij toegankelijk blijven zodat de operator zonder enige belemmering kan handelen en in noodgevallen de werkplaats onmiddellijk kan verlaten.

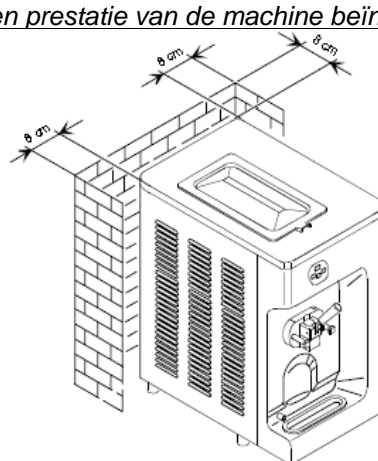
Het is aan te raden om rondom de machine een ruimte van minimaal **150 cm** vrij te laten voor de toegang tot de machine, rekening houdend met de opening van de diverse panelen.

### 2.2 MACHINES MET LUCHTGEKOELDE CONDENSORS



Machines met luchtgekoelde condensoren dienen geïnstalleerd te worden met een ruimte van minimaal 8 cm vrij rondom de machine om de luchtcirculatie vrij te houden.

Notitie: onvoldoende luchtcirculatie kan de werking en prestatie van de machine beïnvloeden.



#### 2.2.1 Luchtcirculatie

De machine is uitgerust met een interne ventilator die verse lucht neemt van het rechter paneel en warme lucht uitlaat door het linker en achter paneel.



#### **BELANGRIJK**

**Plaats geen toppingcontainers, siroopcontainers of andere producten in de buurt van het linkse paneel omdat de warme lucht de temperatuur van de producten laat toenemen of laat smelten.**

### 2.3 MACHINES MET WATERGEKOELDE CONDENSORS



Een watergekoelde machine dient te worden aangesloten op de waterleiding en -afvoer. De waterdruk dient minimaal 1 bar te zijn. De levering van het water dient gelijk te zijn aan de consumptie per uur. De wateraanvoer dient aangesloten te worden op de "Water Inlet" en de waterafvoer op de "Water Outlet".

#### 2.3.1 Water regelventiel

Het water regelventiel dient geïnstalleerd te worden door een gecertificeerd monteur.



#### **WAARSCHUWING**

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

## 2.4 ELEKTRISCHE AANSLUITING



Alvorens de machine aan te sluiten op het elektriciteitsnet dient u na te gaan of de voedingsspanning overeenstemt met de voedingsspanning die op het kentekenplaatje staat. De machines worden geleverd met voedingskabels met 5 geleiders; verbind de blauwe kabel met de neutrale leider.



### WAARSCHUWING

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

### Draai richting bij de drie fases machine

De draairichting van het roerwerk is tegen de klok in. Bij de machine met pomp is het van belang om te controleren of de mix uit de pomp komt bij een losgekoppelde perspijp.

### Verandering van draairichting

Als het roerwerk de verkeerde kant op draait kunt u dit veranderen door 2 van de 3 fases bij de voeding te wisselen.



### 2.4.1 Vervanging van de voedingskabel

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

## 2.5 PLAATSING VAN DE MACHINE



Plaats de machine waterpas op de toonbank om zeker te zijn van een correcte bediening en om te voorkomen dat de mix gaat lekken.

## 2.6 BIJVULLEN



De smering van de motor van de machine is voorzien voor de gehele levensduur. Het is dus niet nodig de smeerolie te controleren, te vervangen of bij te vullen.

De door het systeem vereiste hoeveelheid koudemiddel wordt door CARPIGIANI voorzien bij het proefdraaien. De nieuwe machines worden niet voorzien van bijvullingen of vervangingen.

Wanneer een bijvulling of een vervanging van het gas toch nodig zou blijken, mag dat alleen uitgevoerd worden door een opgeleide technicus die onmiddellijk kan vaststellen waarom dat nodig is.

## 2.7 TEST VAN DE MACHINE



Na de vervaardiging van de machine wordt er bij CARPIGIANI een proefproductie uitgevoerd. Men test dan alle functies en de werking van de machine.

Machinetest bij de eindgebruiker dient te gebeuren door daartoe bevoegd personeel of een technicus van CARPIGIANI.

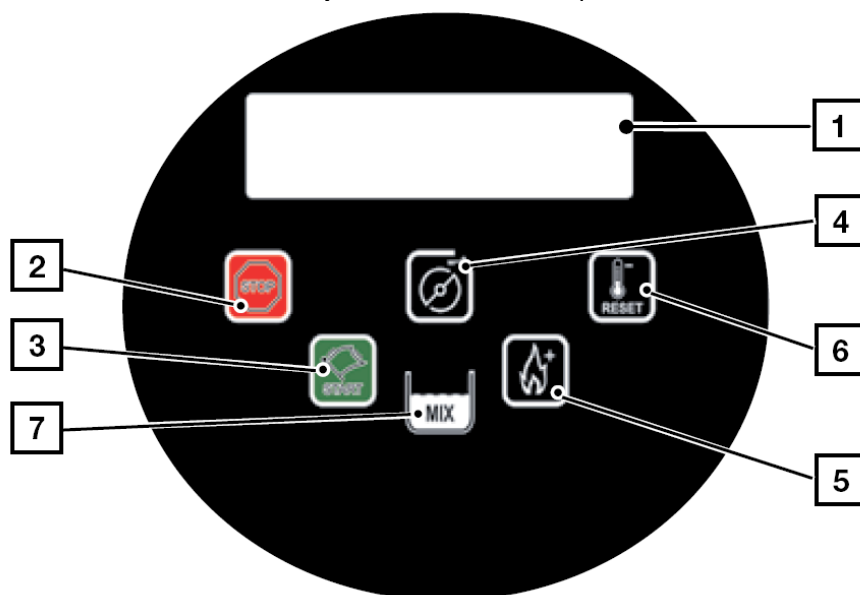
Start met de test indien de machine op de juiste plaats is gezet en alle aansluitingen zijn uitgevoerd.

## DEEL 3. INSTRUCTIES VOOR HET GEBRUIK

### 3.1 Bedieningsorganen

#### 3.1.1 Toetsenbord

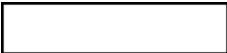

De machine is aan de voorzijde voorzien van een paneel met druktoetsen.



































1	Scherm
2	STOP
3	PRODUCTIE
4	Afdraaien / Blokkeren
5	Pasteuriseren (versie SP) / Verhogen
6	Reset / Bewaar / Verlagen
7	Niveau

















Het toetsenbord laat een akoestisch signaal horen als de ingedrukte knop geactiveerd is!


#### 3.1.2. Functies

KNOPPEN	FUNCTIEBESCHRIJVING				
<b>SCHERM</b> 	<p>Als de machine ingeschakeld wordt, toont het scherm de software versie. B.v.:</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>SCHERM</th> <th>OPMERKING</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>191 ver. 191LCDJP03</td> <td>betekent sw versie = 03</td> </tr> </tbody> </table> <p>Als de LCD scherm achtergrond knippert, is er een alarm opgetreden. Als de LCD scherm achtergrond blijft branden, is het ervoor opgetreden alarm automatisch gereset. De betreffende Alarmmelding op het scherm kan worden gewist door op de RESET knop te drukken.</p>	SCHERM	OPMERKING	191 ver. 191LCDJP03	betekent sw versie = 03
SCHERM	OPMERKING				
191 ver. 191LCDJP03	betekent sw versie = 03				
<b>STOP</b> 	<p>Door op deze knop te drukken tijdens bedrijf, zal de machine stoppen (LED ON).</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>SCHERM</th> <th>OPMERKING</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>10:33:21 Fri</td> <td>Als de machine in de STOP stand staat toont het scherm Tijd en Datum</td> </tr> </tbody> </table> <p>Als de machine in de STOP positie blijft staan, met mix boven het minimum niveau, zal na 30 seconden de melding "Perchè in STOP?" (Waarom in STOP ??) gaan knipperen op het scherm en zal er een pulserend geluidssignaal klinken, om de gebruiker erop te attenderen de machine in de PRODUCTIE- of de BEWAAR stand te zetten.</p>	SCHERM	OPMERKING	10:33:21 Fri	Als de machine in de STOP stand staat toont het scherm Tijd en Datum
SCHERM	OPMERKING				
10:33:21 Fri	Als de machine in de STOP stand staat toont het scherm Tijd en Datum				



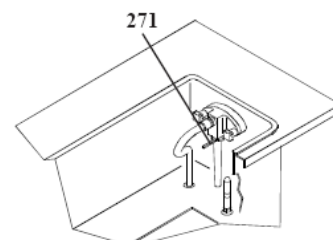
KNOPPEN	FUNCTIEBESCHRIJVING																														
<b>PRODUCTIE</b> 	<p>Druk op de PRODUCTIE knop om de productie te starten (LED AAN). Motor en compressor worden automatisch geregeld door het HARD-O-TRONIC systeem</p> <p>Als op deze knop wordt gedrukt in de STOP stand, zal het scherm tonen:</p> <table border="1" data-bbox="448 349 1390 1341"> <thead> <tr> <th></th> <th>SCHERM</th> <th>OPMERKING</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>1 </td> <td>DO NOT SERVE ! TEV +19°C W -03</td> <td>Indien het ijs niet de juiste consistentie heeft zal het scherm tonen: "DO NOT SERVE" [=NIET SERVEREN]. De tweede regel toont de temperatuur in de tank en het aantal dagen tot de volgende reiniging.</td> </tr> <tr> <td></td> <td>Ready ! TEV +19°C W -03</td> <td>Als het ijs de juiste consistentie heeft toont het scherm, "Ready" [=GEREED]. De tweede regel toont de temperatuur in de tank en het aantal dagen tot de volgende reiniging.</td> </tr> <tr> <td></td> <td>DO NOT SERVE ! Beater overload</td> <td>In geval van een ALARM, wordt dit getoond op de tweede regel van het scherm.</td> </tr> <tr> <td>2 </td> <td>Hopper Δ +14°C Cylinder Δ +13°C</td> <td>Als de tweede keer op PROD. wordt gedrukt toont het scherm de temperatuurwaarden in de tank en cilinder.</td> </tr> <tr> <td>3 </td> <td>Set=090 Hot=085</td> <td>Als er nogmaals op PROD. wordt gedrukt, toont het scherm de huidige consistentie en de ingestelde SET consistentie.</td> </tr> <tr> <td>4 </td> <td>Daily cones 1543</td> <td>Als er nogmaals op PROD. wordt gedrukt, toont het scherm het aantal hoorns die deze dag gevuld zijn.</td> </tr> <tr> <td>5 </td> <td>Total cones 123456789</td> <td>Als er nogmaals op PROD. wordt gedrukt, toont het scherm het TOTAAL aantal hoorns dat is gevuld door de machine.</td> </tr> <tr> <td>6 </td> <td>TEV=+10 TGV=-22 TEC=+13 TE1=-12</td> <td>Als er nogmaals op PROD. wordt gedrukt, toont het scherm de temperatuur in de tank en de cilinder en ook de andere data.</td> </tr> <tr> <td>7 </td> <td>HOT MC 003</td> <td>Als er nogmaals op PROD. wordt gedrukt, toont het scherm het ogenomen vermogen van de compressor motor (alleen voor ingestelde machines).</td> </tr> </tbody> </table> <p>Als er nogmaals op PROD. wordt gedrukt, gaat men terug naar de start pagina.</p>		SCHERM	OPMERKING	1 	DO NOT SERVE ! TEV +19°C W -03	Indien het ijs niet de juiste consistentie heeft zal het scherm tonen: "DO NOT SERVE" [=NIET SERVEREN]. De tweede regel toont de temperatuur in de tank en het aantal dagen tot de volgende reiniging.		Ready ! TEV +19°C W -03	Als het ijs de juiste consistentie heeft toont het scherm, "Ready" [=GEREED]. De tweede regel toont de temperatuur in de tank en het aantal dagen tot de volgende reiniging.		DO NOT SERVE ! Beater overload	In geval van een ALARM, wordt dit getoond op de tweede regel van het scherm.	2 	Hopper Δ +14°C Cylinder Δ +13°C	Als de tweede keer op PROD. wordt gedrukt toont het scherm de temperatuurwaarden in de tank en cilinder.	3 	Set=090 Hot=085	Als er nogmaals op PROD. wordt gedrukt, toont het scherm de huidige consistentie en de ingestelde SET consistentie.	4 	Daily cones 1543	Als er nogmaals op PROD. wordt gedrukt, toont het scherm het aantal hoorns die deze dag gevuld zijn.	5 	Total cones 123456789	Als er nogmaals op PROD. wordt gedrukt, toont het scherm het TOTAAL aantal hoorns dat is gevuld door de machine.	6 	TEV=+10 TGV=-22 TEC=+13 TE1=-12	Als er nogmaals op PROD. wordt gedrukt, toont het scherm de temperatuur in de tank en de cilinder en ook de andere data.	7 	HOT MC 003	Als er nogmaals op PROD. wordt gedrukt, toont het scherm het ogenomen vermogen van de compressor motor (alleen voor ingestelde machines).
	SCHERM	OPMERKING																													
1 	DO NOT SERVE ! TEV +19°C W -03	Indien het ijs niet de juiste consistentie heeft zal het scherm tonen: "DO NOT SERVE" [=NIET SERVEREN]. De tweede regel toont de temperatuur in de tank en het aantal dagen tot de volgende reiniging.																													
	Ready ! TEV +19°C W -03	Als het ijs de juiste consistentie heeft toont het scherm, "Ready" [=GEREED]. De tweede regel toont de temperatuur in de tank en het aantal dagen tot de volgende reiniging.																													
	DO NOT SERVE ! Beater overload	In geval van een ALARM, wordt dit getoond op de tweede regel van het scherm.																													
2 	Hopper Δ +14°C Cylinder Δ +13°C	Als de tweede keer op PROD. wordt gedrukt toont het scherm de temperatuurwaarden in de tank en cilinder.																													
3 	Set=090 Hot=085	Als er nogmaals op PROD. wordt gedrukt, toont het scherm de huidige consistentie en de ingestelde SET consistentie.																													
4 	Daily cones 1543	Als er nogmaals op PROD. wordt gedrukt, toont het scherm het aantal hoorns die deze dag gevuld zijn.																													
5 	Total cones 123456789	Als er nogmaals op PROD. wordt gedrukt, toont het scherm het TOTAAL aantal hoorns dat is gevuld door de machine.																													
6 	TEV=+10 TGV=-22 TEC=+13 TE1=-12	Als er nogmaals op PROD. wordt gedrukt, toont het scherm de temperatuur in de tank en de cilinder en ook de andere data.																													
7 	HOT MC 003	Als er nogmaals op PROD. wordt gedrukt, toont het scherm het ogenomen vermogen van de compressor motor (alleen voor ingestelde machines).																													
<b>PRODUCTIE voor ENKELE PORTIE versie</b> 	<p>Druk op de PRODUCTIE knop om de productie te starten (LED AAN). Houd de PRODUCTIE knop gedurende 3 sec. ingedrukt. Het scherm toont:</p> <table border="1" data-bbox="448 1469 1390 1603"> <thead> <tr> <th></th> <th>SCHERM</th> <th>OPMERKING</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>1 </td> <td>Single portion ON ! 100 Timer 15:00</td> <td>Het scherm toont de actieve functie op de eerste regel, de product consistentie links op de tweede regel en het aftellen rechts.</td> </tr> </tbody> </table> <p>Het is mogelijk om de timer instellingen met 15 minuten te verhogen of te verlagen met de  of  knoppen.</p> <p>Druk nogmaals op PRODUCTIE voordat het aftellen is afgelopen om de functie te stoppen.</p>		SCHERM	OPMERKING	1 	Single portion ON ! 100 Timer 15:00	Het scherm toont de actieve functie op de eerste regel, de product consistentie links op de tweede regel en het aftellen rechts.																								
	SCHERM	OPMERKING																													
1 	Single portion ON ! 100 Timer 15:00	Het scherm toont de actieve functie op de eerste regel, de product consistentie links op de tweede regel en het aftellen rechts.																													
<b>DRAAIEN</b> 	<p>Als op deze knop wordt gedrukt in de STOP (LED AAN) stand, worden roerwerk en pomp voor 30 sec. ingeschakeld, daarna zal de machine automatisch terug gaan naar de Stop stand, om overmatige slijtage aan de cilinder te voorkomen. Als op de "DRAAIEN" knop wordt gedrukt, toont het scherm:</p> <table border="1" data-bbox="448 1906 1390 2004"> <thead> <tr> <th></th> <th>SCHERM</th> <th>OPMERKING</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>1 </td> <td>HOT=058 TEC+14 Beat + Pump ON</td> <td>Druk nogmaals op de DRAAIEN knop om de roerwerk en de pomp in te schakelen.</td> </tr> </tbody> </table>		SCHERM	OPMERKING	1 	HOT=058 TEC+14 Beat + Pump ON	Druk nogmaals op de DRAAIEN knop om de roerwerk en de pomp in te schakelen.																								
	SCHERM	OPMERKING																													
1 	HOT=058 TEC+14 Beat + Pump ON	Druk nogmaals op de DRAAIEN knop om de roerwerk en de pomp in te schakelen.																													

KNOPPEN	FUNCTIEBESCHRIJVING											
	2 	HOT=058 TEC+14 Pump ON	Als er nogmaals op de DRAAIEN knop wordt gedrukt, wordt de roerwerk motor uitgeschakeld, maar de pomp blijft draaien.									
	3 	HOT=058 TEC+14 Roerwerk ON	Als er voor de derde keer op de DRAAIEN knop wordt gedrukt, zal de pompmotor worden uitgeschakeld, terwijl de roerwerk motor weer ingeschakeld wordt.									
<b>BLOKKEREN</b> 	<p>Om het toetsenbord te reinigen met een schone doek, wordt het aanbevolen om de knoppen op het toetsenbord als volgt te blokkeren:</p> <p>Druk gedurende 3 seconden op BLOKKEREN , de corresponderende LED zal knipperen om aan te geven dat het toetsenbord op slot zit. Nu kan het toetsenbord veilig gereinigd worden. Om het toetsenbord weer in te schakelen druk gedurende 3 seconden op BLOKKEREN , de LED zal weer uit gaan.</p>											
<b>PASTEURISATIE (alleen voor versie. SP)</b> 	<p>De Pasteurisatie functie kan alleen geactiveerd worden als de mix in de tank boven het Medium niveau staat.</p> <p>De mix, zowel in de tank als in de cilinder, wordt verwarmd tot 65° C, waar deze 30 minuten (vast) op blijft, en wordt dan afgekoeld tot de Bewaar temperatuur.</p> <p>Als de procedure afgelopen is toont het scherm “- Pasto End -” samen met de dag en uur van gereedkomen, ter bevestiging dat de Pasteurisatie succesvol is verlopen.</p> <p>Pasteurisatie wordt automatisch elke dag uitgevoerd om 2:00 (als de tijd is ingesteld bij stap Ora Avvio Pasto - Start Pasto Tijd).</p> <p>Normaal staat de machine in de Productie stand; als het tijd is om te pasteuriseren, switcht de machine automatisch van Productie naar Pasteurisatie om de procedure uit te voeren.</p> <p>Om handmatig een pasteurisatie cyclus uit te voeren, houd de PASTEURISATIE knop 5 seconden ingedrukt.</p> <p>Als de pasteurisatie niet succesvol is afgerond, kan de machine niet in de Productie stand worden gezet totdat een pasteurisatiecyclus compleet en correct is afgerond.</p>											
<b>VERHOGEN</b> 	Deze knop wordt gebruikt om in “Gebruikersinstellingen” waarden te verhogen.											
<b>BEWAAR</b> 	<p>Door op deze knop te drukken, zal de machine de mix, zowel in de tank als in de cilinder, bewaren bij een temperatuur van +4 °C. Als op de "BEWAAR" knop wordt gedrukt, toont het scherm:</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th></th> <th>SCHERM</th> <th>OPMERKINGEN</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>1 </td> <td>Hopper Δ +15°C Cilinder Δ +20°C</td> <td>Als eenmaal op de "Bewaar" knop wordt gedrukt, toont het scherm de temperatuurwaarden in de tank en de cilinder.</td> </tr> <tr> <td>2 </td> <td>TEV=+10 TGV=-22 TEC=+13 TE1=-12</td> <td>Als nogmaals op de "Bewaar" knop wordt gedrukt, toont het scherm de temperatuur in de tank en de cilinder samen met andere data.</td> </tr> </tbody> </table>				SCHERM	OPMERKINGEN	1 	Hopper Δ +15°C Cilinder Δ +20°C	Als eenmaal op de "Bewaar" knop wordt gedrukt, toont het scherm de temperatuurwaarden in de tank en de cilinder.	2 	TEV=+10 TGV=-22 TEC=+13 TE1=-12	Als nogmaals op de "Bewaar" knop wordt gedrukt, toont het scherm de temperatuur in de tank en de cilinder samen met andere data.
	SCHERM	OPMERKINGEN										
1 	Hopper Δ +15°C Cilinder Δ +20°C	Als eenmaal op de "Bewaar" knop wordt gedrukt, toont het scherm de temperatuurwaarden in de tank en de cilinder.										
2 	TEV=+10 TGV=-22 TEC=+13 TE1=-12	Als nogmaals op de "Bewaar" knop wordt gedrukt, toont het scherm de temperatuur in de tank en de cilinder samen met andere data.										
<b>VERLAGEN</b> 	Deze knop wordt gebruikt om in “Gebruikersinstellingen” waarden te verlagen.											
<b>RESET</b> 	Deze knop wordt gebruikt om de getoonde alarmmeldingen te resetten.											

KNOPPEN	FUNCTIEBESCHRIJVING
<b>NIVEAU</b> 	De tank heeft twee laag mix niveau sensors: MIDDEN niveau en LAAG niveau. <ul style="list-style-type: none"> <li>Als de mix niveau indicator knippert, is de mix in de tank onder het middelste niveau. Als de mix onder het MIDDEN niveau komt zal een pulserend geluidssignaal klinken. Het display toont: "Add Mix".</li> <li>Als de mix niveau indicator constant aan is, is de mix in de tank onder het onderste niveau. Het scherm toont "Mix Out" en het aantal hoorns dat er nog uit gevuld kunnen worden tot de machine in BEWAAR stand gaat.</li> </ul>

### 3.2 MIXPOMP

Met de pomp kan de luchtopslag worden geregeld. Door mixregelpijp pos. 271, naar links of naar rechts te draaien verandert stapsgewijs (per klik) de mengverhouding tussen lucht en mix. Standaard staat de mixregelpijp in het midden. Naar links is minder lucht, naar rechts is meer lucht.



### 3.3 WERKWIJZE VOORAFGAANDE AAN DE EERSTE INGEBRUIKNAME VAN DE MACHINE



Alvorens de machine in bedrijf te stellen dienen alle onderdelen goed gereinigd te worden en dienen de onderdelen, die in contact komen met het product, gedesinfecteerd te worden.



#### WAARSCHUWING

De machine is uitgerust met een automatisch systeem dat aangeeft dat de onderdelen die in aanraking komen met het product gewassen dienen te worden. Reinigen en desinfecteren dient met de meeste zorg te gebeuren op de geprogrammeerde data, zoals wordt vermeld op display (bijv. elke 40 dagen) om de kwaliteit van het product te waarborgen.



#### WAARSCHUWING

Beperk tijdens de totale reinigingscyclus de werking van het roerwerk tot het strikt noodzakelijke. Overmatig gebruik zal tot vroegtijdige slijtage van het roerwerk en de cilinder leiden.  
Raak de gedesinfecteerd onderdelen niet meer aan met de blote hand, met een doek of enig ander voorwerp, maar gebruik steeds hygiënische wegwerphandschoenen.

#### 3.3.1 Hygiëne



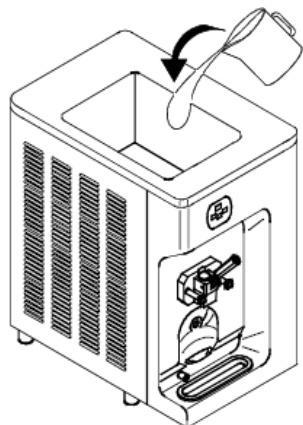
Mixvetten zijn de ideale omstandigheden voor een snelle groei van meeldauw en bacteriën. Om dit te voorkomen dient u de onderdelen die in contact komen met mixen en room goed te reinigen en desinfecteren. Roestvrij stalen, plastic of rubber onderdelen die gebruikt zijn voor het vervaardigen van deze onderdelen zijn zo gemaakt om het reinigen ervan te vereenvoudigen maar kunnen de groei van meeldauw en bacteriën niet voorkomen als deze niet goed gereinigd worden.

### 3.4 STARTEN VAN DE MACHINE

De machine is klaar voor distributie nadat deze grondig gereinigd, gedesinfecteerd en nagespoeld is.

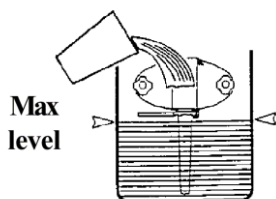
#### 3.4.1 Instellen van de machine

De machine bestaat uit een motorisch aangedreven roerwerk en een koel- en warmtesysteem met een water- of luchtgekoelde compressor. Het product wordt gemaakt door een koude mix (+4°C) in de tank te doen (rekening houdend met de aangegeven minimum en maximum hoeveelheid in deel 1) en vervolgens op de knop PRODUCTIE te drukken. De machine is voorzien van specifieke programma's voor het maken van diverse producten. Derhalve dient u het relevante programma te kiezen voordat u de cyclus start. Als de cyclus klaar is kunt u het product uit de cilinder halen door de tapkraan te openen.



#### 3.4.2 IJsmachine vullen met vloeibare mix

- Monteer de pomp
- Bevestig de persleiding onder in het reservoir zonder deze aan de pomp te verbinden.
- Vul de beide reservoirs met de mix tot het aangegeven MAXIMUM niveau en blijf daarbij onder de mixregelpijpjes.



- Druk **tweemaal** op de toets: , de pomp gaat draaien.
- Controleer de werking van de pomp: de mix moet uit de centrale opening van de pompdeksel komen met een straal van ongeveer 10 cm.
- Druk op de STOP toets  om de machine te stoppen
- Verbind de persleiding aan de pomp.
- Druk **tweemaal** op de toets . De pomp vult nu de cilinders.
- Na ongeveer een minuut druk op de STOP toets .
- Start de machine door te drukken op de PRODUCTIE toets .

Wanneer de geprogrammeerde consistentie (stevigheid) bereikt wordt, is het ijs klaar voor distributie.



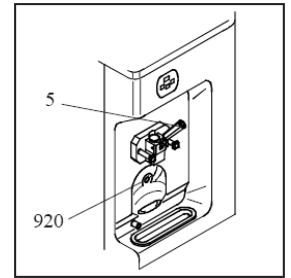
**WAARSCHUWING**  
**Om hygiënische redenen en voor de veiligheid van de operator is het absoluut verboden met de handen in het reservoir te komen wanneer de machine in werking is.**

### 3.4.3 Distributie softijs



Om het product te serveren houdt u een beker of een hoorntje onder de tapkop. Duw de hendel (pos.5) zachtjes omlaag. Zodra het product uit de kraan komt, draait u de beker of het hoorntje om een kegelvormig ijsje te verkrijgen. Als er genoeg ijs in de beker of het hoorntje zit, duw de hendel dan terug naar boven.


Beweeg de beker of het hoorntje snel naar beneden toe om een punt aan het ijsje te maken.



**WAARSCHUWING**  
**Zorg ervoor dat de sensor (pos.920) schoon blijft.**


### 3.5 PRODUCTIE



Terwijl uw zaak gesloten is, zet u de machine in de bewaarstand door op de BEWAAR toets  te drukken.

U zult veel besparen op energiekosten omdat de compressor alleen draait wanneer noodzakelijk om het product op de juiste temperatuur te houden loopt.

Als u de zaak weer opent, controleer dan of er geen foutmeldingen zijn geweest.


Druk op de STOP toets  en dan op de PRODUCTIE toets . Binnen enkele minuten zal het ijs weer op de juiste consistentie zijn voor de verkoop.

Als de machine lange tijd uitgeschakeld is geweest door een stroomstoring dient u de temperatuur van het product te controleren alvorens u weer begint met de verkoop. Als de temperatuur boven +6°C is dient de machine leeggemaakt, gereinigd en gedesinfecteerd te worden en vervolgens te worden gevuld met nieuwe verse mix op +4°C.

### 3.6 PASTEURISATIE



Als de productie gestopt wordt kan mix in de tank en in de cilinder gepasteuriseerd worden.

Om een pasteurisatiecyclus op te starten drukt u op de STOP toets  en dan op de

VERWARMEN toets  tot het LED lichtje gaat branden. De functie PASTEURISATIE wordt alleen geactiveerd wanneer de mix minstens aan het MEDIUM niveau in het reservoir reikt ("MIX LOW" led is uit).


Als de machine lange tijd uitgeschakeld is geweest door stroomstoring, dient u de temperatuur van het product te controleren alvorens u weer begint met de verkoop. Als de temperatuur boven +6°C is, moet de machine leeggemaakt worden, gereinigd en gedesinfecteerd worden en worden bijgevuld met nieuwe verse mix op +4°C.



**WAARSCHUWING**  
**Indien de mix niet tot aan het MEDIUM niveau staat (hoofdkraantje LED knippert), zal de pasteurisatie niet starten.**

### 3.7 DAGELIJKSE OPSTARTPROCEDURE




Als de pasteurisatie cyclus helemaal is doorlopen, zonder foutmeldingen, verschijnt de melding END in de display. Druk op de STOP toets .



**WAARSCHUWING**  
**Indien de pasteurisatie niet goed verlopen is zal een alarmcode verschijnen op de display:**  
**DE MIX WERD NIET GOED GEPASTEURISEERD.**  
**Raadpleeg in dat geval de instructies in de alarmcode tabel**  
**en raadpleeg de technische servicedienst.**



Druk op de PRODUCTIE toets  om de productie te starten. De LED gaat branden. Binnen enkele minuten is het product klaar om te gebruiken.




### 3.8 DAGELIJKSE SLUITINGSPROCEDURE



#### 3.8.1 Desinfecteren tapkraanhuis

- Borstel de uitloop van de tapkop af met desinfectiemiddel.
- Was, spoel en desinfecteer het lekbakje, de lekpomp en de deksel
- Reinig de buitenkant van de machine met een schone gedesinfecteerde doek.

#### 3.8.2 Klaarmaken van de machine voor de nachtelijke cyclus

- Open het deksel om het mixniveau te controleren.
- Vul mix bij zoals voorgeschreven. De  LED moet uit zijn. NIET VULLEN BOVEN HET MIXREGELPIJPJE.
- Controleer of de machine blijft staan in PRODUCTIE, LED is aan. Dit is alleen van toepassing bij automatische pasteurisatie. Bij handmatige pasteurisatie, kies pasteuriseren  of bewaarstand (storage) .
- Als de mix in de tank onder het MEDIUM niveau staat zal de pasteurisatie cyclus niet starten

### 3.9 STROOMONDERBREKING

Indien er tijdens één van de volgende functies een stroomonderbreking plaatsvindt:

- DRAAIEN
- PASTEURISATIE (OPWARMINGS of PAUZE fase)

zal de machine naar deze functies terugkeren zodra de stroomonderbreking voorbij is.

Indien er tijdens één van de volgende functies een stroomonderbreking plaatsvindt:

- BEWAREN
- DISTRIBUTIE
- PASTEURISATIE (AFKOELINGS fase)

zal de machine na de stroomonderbreking de duur van de onderbreking én de temperatuur controleren. Afhankelijk daarvan zal de machine ofwel terugkeren naar de functie waarin ze zich bevond en zal ze de pasteurisatiecyclus kunnen beëindigen, ofwel de pasteurisatiecyclus helemaal opnieuw uitvoeren.


### 3.10 Gebruikersinstellingen aanpassen

Druk gelijktijdig op de STOP en BEWAAR knoppen om naar de Gebruikersinstellingen te gaan (software versie en "Manager Menu" worden getoond) en laat deze onmiddellijk weer los.

Op dit punt toont het scherm de eerste stap van de Gebruikersinstellingen.

SCHERM	OPMERKINGEN
Hours Step U01 10	De eerste regel toont de beschrijving en de tweede het nummer van de stap (U=User) en de waarde.

Druk op de **Verhogen**  of **Verlagen**  knoppen om deze waarde aan te passen.

Druk op **STOP**  knop om naar de volgende stap te gaan.

Hieronder staat een lijst met de parameters die aangepast kunnen worden in de "Gebruikersinstellingen":

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

**U08 Prod. start Time:** Stelt de tijd in waarop Productie automatisch zal starten.

**U09 Stor. start Time:** Stelt de tijd in waarop Pasteuriseren/Bewaar automatisch zal starten.

**U10 Lev. Beep Enable:** Indien ingesteld op YES, zal de machine een pulserend geluidssignaal geven als de mix onder het middelste niveau is.

**U16 HOT 1:** Door deze waarde te verhogen zullen ook de hardheid van het ijs en opgenomen vermogen van het roerwerk toenemen.

Om uit de programmeer-stand te gaan druk 30 seconden geen enkele knop in of druk op Productie of Reiniging.

De machine zal teruggaan in de STOP stand.



## DEEL 4. CONTROLE EN VOEDSELVEILIGHEID

### 4.1 ALARMMELDINGEN

In de tabel kunt u zien welke alarmmeldingen op de display kunnen verschijnen:  
De machine is voorzien van een zelf-diagnose functie. Deze geeft fouten tijdens gebruik weer.

Het scherm knippert 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.

### 4.2 TABEL MET ALARMMELDINGEN OP DE DISPLAY

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.

Alarm	Beschrijving	Te ondernemen actie alvorens de machine opnieuw in gebruik te nemen
<b>Add Mix</b>	Het scherm toont <b>Add Mix</b> als de mix onder het MIDDEN niveau komt. Er zal een pulserend geluidssignaal klinken (alleen als de Lev. Beep Enable stap in Gebruikersinstellingen op Yes is gezet) en de machine is niet in STOP stand.	Giet de mix in het reservoir.
<b>Mix Out</b>	Het scherm toont <b>Mix Out</b> als de mix onder het LAAG niveau komt. Als de mix onder het minimum niveau staat en bij Productie een aantal hoorns gelijk of groter dan de waarde die is ingesteld bij stap <b>Last Cones</b> zijn uitgegeven, zal het scherm niet alleen Mix Out tonen, maar zal de machine ook in Bewaar stand gaan.	Giet de mix in het reservoir.
<b>Safety Therm.Cyl (TESC)</b>	Cilinder veiligheid thermostaat geactiveerd. Machine gaat in Stop stand.	Bel het Carpigiani Service Centre
<b>Safety Therm.Hop (TESV)</b>	Tank veiligheid thermostaat geactiveerd. Machine gaat in Stop stand.	Bel het Carpigiani Service Centre
<b>Beater thermal breaker overload (PTMA)</b>	Roerwerk motor (bimetaal) thermische protector geactiveerd. Machine gaat in Stop stand.	Bel het Carpigiani Service Centre
<b>Pressure Switch (PR)</b>	Drukschakelaar geactiveerd. De machine stopt: - als deze voor de derde keer binnen een uur wordt geactiveerd - als het drukschakelaar contact open blijft gedurende twee opeenvolgende minuten	Als de machine in de Pasteurisatie stand stond, moet de pasteurisatie worden herhaald. Controleer de doorstroming van het koelwater.
<b>Compres.thermal breaker overload (PTMC)</b>	Overbelaste Compressor Motor. Machine gaat in Stop stand.	Bel het Carpigiani Service Centre
<b>Al. Hopper Probe (TEV)</b>	Tank sensor defect. Omdat dit een kritisch alarm is stopt de machine indien in Productie, Bewaar of Pasteurisatie stand.	Bel het Carpigiani Service Centre
<b>Al. Cylind.Probe (TEC)</b>	Cilinder sensor defect. Dit is een kritisch alarm: als dit optreedt gaat de machine in Stop stand, als deze in de Pasteurisatie stand en Opslag stand staat; machine blijft in dezelfde functie als deze in Productie stand staat, want de consistentie wordt geregeld.	Bel het Carpigiani Service Centre



<b>Al. Ice Hop.Probe (TGV)</b>	Tank verdampersensor defect. Dit alarm doet de machine niet stoppen (deze blijft in de huidige functie draaien). Pasteurisatie Verwarmen stap wordt niet uitgevoerd.	Bel het Carpigiani Service Centre
<b>Spigot door open (IMS)</b>	Magnetische veiligheidsschakelaar geactiveerd.	Installeer de tapkop
<b>Al. Evapor.Probe (TE1)</b>	Cilinder verdampersensor alarm. Dit alarm doet de machine niet stoppen (deze blijft in de huidige functie draaien). Pasteurisatie Verwarmen stap wordt niet uitgevoerd.	Bel het Carpigiani Service Centre
<b>Power On</b>	Stroomvoorziening hervat na een storing van de stroomvoorziening. Stroomuitval tabel wordt gechecked als de machine in Pasteurisatie of Productie stand stond. De gebeurtenis wordt gelogged in elke stand, behalve in STOP stand	Zie paragraaf 3.9
<b>Ice Cylinder (ICE)</b>	Dit alarm is de cilinder anti-icer uitgelezen door de TE1 sensor. Dit alarm kan worden veroorzaakt door onvoldoende mix toevoer naar de cilinder. Controleer de efficiency van de pomp. Als het alarm verschijnt in de STOP stand, controleer/vervang de TE1 sensor omdat het hele bereik van de "leesbare" temperatuur gelezen wordt door de CPU.	Bel het Carpigiani Service Centre
<b>Timeout Prd</b>	Gedurende Productie wordt de tijdsduur dat de Roerwerk motor loopt gemonitord. Als de roerwerk motor 6 minuten (Timeout Prd.) AAN staat en Hot is niet bereikt, gaat de machine naar positie "HOT reached" met alarm "Timeout Prd." onder de gebeurtenissen. Na 5 keer geactiveerd te zijn verdwijnt het alarm niet meer van het scherm en de machine gaat in de BEWAAR stand.	Controleer de hoeveelheid mix in de cilinder, de Tank pomp en het koelingsapparaat.
<b>Belt Alarm (DELTA TGV-TEV)</b>	Als bij de Pasteurisatie Verwarmen stap, de TGV2 temperatuur groter wordt dan TEV door de waarde ingesteld in stap DELTA TGV-TEV, wordt "Belt alarm" (Riem alarm) getoond en blijft de machine in de Verwarmen stand. Het alarm reset zichzelf. <b>Waarschuwing: dit alarm is niet actief als een van de twee TEV of TGV sondes onderdrukt is.</b>	Controleer de aandrijfriem of controleer dat het roerwerk juist gepositioneerd is.
<b>W -n dd W -n days (Wash)</b>	Tijdens Productie wordt "TEV +19°C W -n" getoond, dit betekent dat er nog N dagen te gaan zijn tot de machine reiniging.	Een geforceerde reiniging kan nodig zijn als de machine gedurende 24 uur in de STOP stand is gelaten met mix boven het minimum niveau. Zie WEKELIJKSE REINIGING.
<b>Do Not Serve !</b>	Tijdens Productie, elke keer dat de consistentie onder de in stap Hot Block geprogrammeerde waarde zakt, wordt "Do Not Serve!" getoond. Als men in zo'n geval tracht hoorns te vullen, zullen alle units stoppen (MA en MC) totdat de fotocel niet langer actief is. Zodra als dit alarm opgeheven is, zullen zowel MA en MC herstarten om het ijs weer de juiste consistentie te geven.	Wacht met ijs tappen
<b>Invert Phases!</b>	Het is nodig om twee fasen van de 3-fasen kabel te verwisselen om de roerwerk in de juiste richting te laten draaien. Het alarm wordt gereset door op de RESET knop te drukken (nadat men de	Verwissel twee fasen van de 3-fasen kabel ( <b>mag alleen een Carpigiani technicus doen!!</b> )

	twee fasen verwisseld heeft). Deze conditie wordt alleen getest in de eerste minuut nadat de machine aan gezet is.	
<b>Pasto needed ! [only for version "SP"]</b>	Als de machine in de STOP stand wordt gezet met mix in de Tank en langer als 60 minuten in deze stand gelaten wordt, wordt de TEV temperatuur gecontroleerd. Als deze +15°C of hoger, dan is een pasteurisatie cyclus noodzakelijk. Als op Productie wordt gedrukt dan zal de machine automatisch gaan pasteuriseren, tenzij de tapkraan geopend en gesloten is geweest. In dat geval wordt de TEV $\geq 15^\circ\text{C}$ test 60 minuten geblokkeerd en productie geaccepteerd. In alle gevallen als TEV < 15°C zijn alle functie toegestaan, zonder tijdslimiet.	Druk op de <b>PRODUCTIE</b> knop
<b>Why in STOP ?</b>	Als de machine in de STOP stand wordt gelaten met mix boven het minimum niveau, verschijnt na 30 seconden de knipperende melding "Why in STOP?" en klinkt er een pulserend geluidssignaal. Dit attendeert de gebruiker om de Productie, Pasteurisatie, of Bewaar stand te kiezen. De bovengenoemde melding zal worden gewist door in de Productie stand te gaan, een laag mix niveau te hebben of door op de Reset (Opsl.) knop te drukken. Om de melding terug op het scherm te krijgen druk nogmaals op Productie, Bewaar of Pasteuriseren.	Zet de machine in de Productie, Pasteurisatie, of Bewaar stand.
<b>Hopper Temp Warm</b>	In Productie en Bewaar stand is een 4uurs timer geactiveerd. Als TEV boven 5°C blijft voor meer dan 4 achtereenvolgende uren of wanneer TEV > 5°C als de stroomtoevoer hersteld is na een stroomstoring, wordt de melding "Hopper Temp Warm" getoond.	Deze melding kan worden gewist door op de Bewaar knop te drukken. <b>Alleen waarschuwing.</b>
<b>Barrel Temp Warm</b>	In Productie en Bewaar stand is een 4uurs timer geactiveerd. Als TEC boven 5°C blijft voor meer dan 4 achtereenvolgende uren of wanneer TEV > 5°C als de stroomtoevoer hersteld is na een stroomstoring, wordt de melding "Barrel Temp Warm" getoond.	Deze melding kan worden gewist door op de Bewaar knop te drukken. <b>Alleen waarschuwing.</b>
<b>Hopper Temp High</b>	In Productie en Bewaar stand is een 1uurs timer geactiveerd. Als TEV boven 5°C blijft voor meer dan 1 uur of wanneer TEV > 15°C als de stroomtoevoer hersteld is na een stroomstoring, wordt de melding "Hopper Temp High" getoond.	Deze melding kan worden gewist door op de Bewaar knop te drukken. <b>Alleen waarschuwing.</b>
<b>Barrel Temp High</b>	In Productie en Bewaar stand is een 1uurs timer geactiveerd. Als TEC boven 5°C blijft voor meer dan 1 uur of wanneer TEC > 15°C als de stroomtoevoer hersteld is na een stroomstoring, wordt de melding "Barrel Temp High" getoond.	Deze melding kan worden gewist door op de Bewaar knop te drukken. <b>Alleen waarschuwing.</b>
<b>Alarm HOT MC ALLEEN actief op enkelfasige machines</b>	ALLEEN actief op enkelfasige machines. Als een hogere compressor belasting dan een vooraf ingestelde drempelwaarde (100) wordt gedetecteerd, wordt de MC gestopt voor 5 sec. en dan 10x herstart (EVRC wordt gestart voor de	Bel het Carpigiani Service Centre

	laatste 5 pogingen gedurende de 5 sec. met MC gestopt). Als het opgenomen vermogen te hoog blijft gaat de machine in de STOP stand en wordt de melding "Alarm HOT MC" getoond.	
--	--	--

## DEEL 5. REINIGEN EN DESINFECTEREN VAN DE MACHINE


Reiniging en desinfectie moeten regelmatig worden bijgehouden. Op die manier waarborgt u de beste kwaliteit en respecteert u de hygiënenormen. Gebruik nooit vaatdoekjes of ruwe borstels.

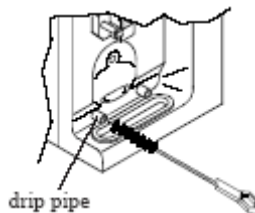
### 5.1 DAGELIJKSE REINIGING

#### 5.1.1 Reiniging van de buitenkant van de machine



**WAARSCHUWING**  
Reinig en desinfecteer eerst de handen.

- Dompel de daarvoor bestemde borstel in het desinfectiemiddel en borstel hiermee verschillende keren de tapkoppuitlaat schoon.
- Was, spoel en desinfecteer het lekbakje en de tankdeksel.
- Zeem de buitenkant van de machine en de voorkant met een schone, gedesinfecteerde doek.
- Druk op de STOP-knop , doop de borstel (pos. 772D) in het desinfectiemiddel en borstel de lekpijp grondig. Verricht deze handeling elke dag.



**WAARSCHUWING**  
Vermijding van deze reinigingsprocedure kan ernstige beschadiging aan de motor veroorzaken. CARPIGIANI is niet verantwoordelijk voor de garantie als deze procedure niet wordt nageleefd.

### 5.2 PERIODIEKE REINIGING



De machine is uitgerust met een automatisch systeem dat waarschuwt wanneer de onderdelen, die in contact staan met het product, gereinigd dienen te worden.






In het scherm staat op de tweede regel rechts het aantal dagen dat resteert tot de volgende reiniging, bv: **W -15** [=nog 15 dagen tot Wash].

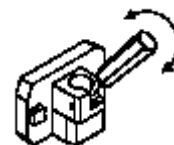
Dit systeem schakelt de tapfunctie uit als het Reinigingsmoment is bereikt. Het scherm toont dan de melding "WASH" [Reinigen].



**WAARSCHUWING**  
Reiniging en desinfectie dienen te worden uitgevoerd voor de geprogrammeerde datum (zie display), bijvoorbeeld elke 40 dagen.

### 5.2.1 Aftappen en reinigen

- Plaats een lege emmer onder de tapkraan
- Druk op de STOP knop 
- Trek de taphendel omlaag en laat het product uit de cilinder stromen
- Druk op de AFDRAAIEN knop 
- Druk op de STOP knop  als de mix vloeibaar wordt, en laat de tapkraan open staan.
- Verwijder de tankdeksel.
- Verwijder de persleiding van de mixpomp in de tank, draai deze een kwartslag en verwijder de persleiding door deze omhoog te trekken en laat vervolgens de totale hoeveelheid van de mix uit de cilinder lopen. Draai de pomp 45 graden tegen de klok in en trek deze naar u toe.
- Verwijder de tankmixer door deze omhoog te trekken, samen met de roestvrijstalen ring.
- Sluit de tapkraan. Giet 10 liter warm water met reinigingsmiddel in de tank. Gebruik de witte tankborstel om de tank, niveau sensor en de buitenkant van de mixer-as te schrobben. Gebruik de smalle borstel om de mix doorlaat naar de cilinder en de pomp-as schoon te maken.
- Plaats een lege emmer onder de tapkraan. Laat het water doorlopen, door de tapkraan te openen.
- Spoel met warm water, totdat er schoon water uit de tapkop stroomt.
- Druk op de AFDRAAIEN knop 
- Zet de machine na 10 seconden uit door de STOP knop  in te drukken en laat het water eruit lopen.
- Vul de tank met 10 liter warm water met een reinigingsmiddel.
- Maak met de bijgeleverde borstels de zijkanten van de tank, de niveau sensor en de buitenkant van de mixer-as schoon.
- Trek de taphendel omlaag en laat de vloeistof volledig eruit lopen.
- Spoel met schoon water, trek de taphendel omlaag en laat het water eruit lopen.



### 5.2.2 Reinigen en desinfecteren van de onderdelen

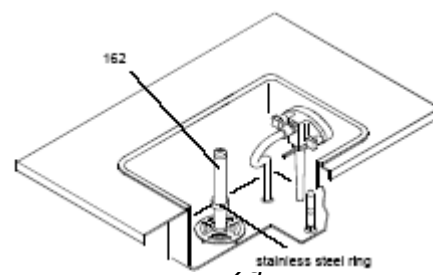
- Vul een schone wasbak met reinigingsmiddel en heet water (50-60°C).
- Was hierin de verwijderde onderdelen en schrob ze goed met de borstels die bij de machine geleverd zijn. Dan spoelen met heet water.
- Vul nog een wasbak met desinfectiemiddel klaargemaakt in water van 21-32°C (ex.1 pakje in 9,5liter water).
- Leg de onderdelen in het desinfectiemiddel en laat ze minimaal 10 minuten staan.
- Leg de onderdelen in een schone bak om te drogen.
- Ga terug naar de machine met een beetje desinfectiemiddel.
- Dompel een borstel in het desinfectiemiddel en borstel de vriescilinder goed af.
- Dompel een borstel in het desinfectiemiddel en borstel de verbindingspijp tussen tank en cilinder goed schoon.
- Smit de achterkant van de cilinder en de tankwanden af met desinfectiemiddel.



**WAARSCHUWING**  
**Gebruik bij het reinigen van de kunststof onderdelen lauw water.**  
**Te heet water kan zorgen voor beschadiging.**

### 5.2.3 Demonteren en monteren van het mixerwerk

- Trek het roerwerk (pos. 162) naar boven om deze te demonteren. Verwijder de roestvrijstalen ring van het roerwerk.
- Reinig de niveausensor goed om de eventuele vette film te verwijderen.

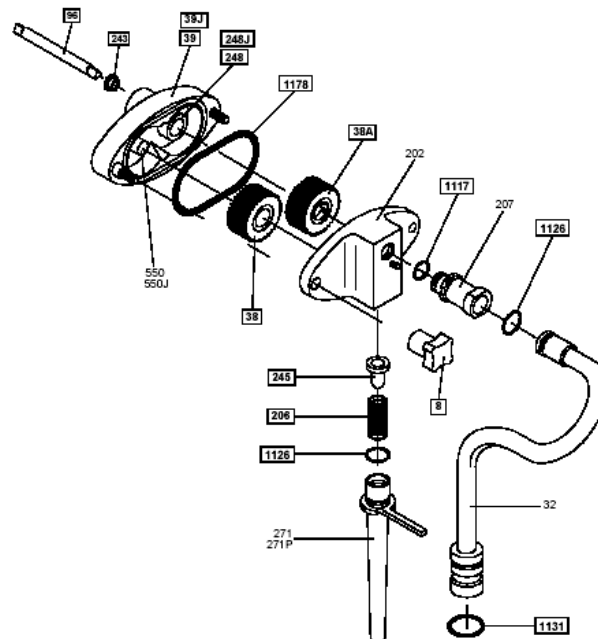


- Reinig alle onderdelen in water met reinigingsmiddel met de bijgeleverde borstels, spoel vervolgens met water, desinfecteer en spoel opnieuw.
- Plaats de roestvrijstalen ring terug op de mixer en zet deze terug op z'n plaats.

### 5.2.4 Demonteren en monteren van de pomp en de pompas

#### Demonteren:

- Houd de pomp met de aanzuigpijp (pos. 271) naar boven en draai deze met de klok mee en trek het uit de pomp.
- Verwijder de veer (pos. 206) en de zwarte afsluitklep (pos. 245). Gebruik de O-ring wipper, verwijder de O-ring (1126)
- Schroef de 2 knoppen (pos. 8) los en splits het pompdeksel (pos. 202) van het pomphuis (pos. 39).
- Tik het pomphuis tegen de palm van uw hand en verwijder de tandwielen (pos. 38 en 38A). Gebruik de wipper om de grote O-ring (pos. 1178) te verwijderen.
- Verwijder de afdichtring (pos. 243).
- Verwijder de mixpompkoppelas (pos. 96) door deze naar voren te bewegen.
- Trek de verbindingsleiding (pos. 207) los van de persleiding. Verwijder de O-ringen (pos. 1117, 1126 en 1131).



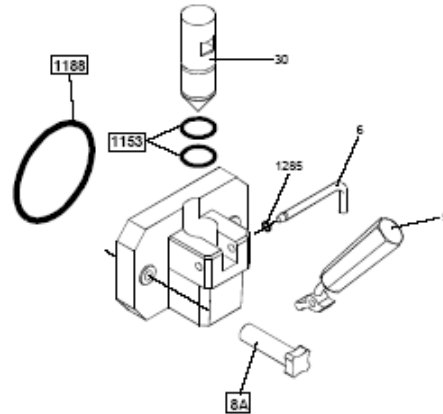
#### Monteren:

- Vet de O-ring (pos.1117) in en plaats deze terug op de verbindingsbuis (pos. 207).
- Vet de O-ringen (pos. 1126 en 1131) in en plaats deze terug op de persleiding (pos. 32).
- Zet de verbindingsbuis tussen de persleiding (pos. 32).
- Plaats de persleiding in een desinfectiemiddel.
- Vet de pomphuis O-ring (pos. 1178) en de afsluitklep (pos. 243) in en plaats deze terug.
- De zijden en het midden van de tandwielen (pos. 38 en 38A) invetten met een dun laagje Carpilubegel en zet deze in het pomphuis (pos. 39). **Vet de tanden van de tandwielen niet in.**
- Vet de O-ring (pos. 1412) in en plaats ze aan de voedingspijp.
- Houd de pompdeksel (pos. 202) ondersteboven en leg de afsluitklep (pos. 245) erin en de veer (pos. 206) in de afsluitklep van de pomphuis.
- Leg de aanzuigpijp (pos. 271) in de pompdeksel: duw en draai met de klok mee.
- Monteer het pompdeksel (pos. 202) met de aanzuigpijp in het pomphuis en draai de twee moeren (pos. 8 ) strak vast; installeer de pomp-as in de tank, draai de pompbevestiging met de klok mee totdat deze vastzit op de pompbevestiging

### 5.2.5 Demonteren, reinigen en monteren van de tapkop

#### Demonteren:

- Verwijder de twee moeren (pos. 8A) en trek de tapkop naar u toe
- Druk de taphendel (pos. 5) totdat de piston (pos. 30) in z'n behuizing valt.
- Verwijder de O-ring (pos. 1285) van pin (pos. 6) en trek deze uit de tapkop waardoor de taphendel vrij komt.
- Druk met de taphendel de piston uit de tapkop.
- Verwijder met de O-ring wipper, de O-ringen van piston.



#### Monteren:

- Vet de twee piston O-ringen (pos. 1153) in en plaats ze aan het uiteinde van de piston en laat ze glijden tot ze in de juiste groef zitten.
- Breng de piston (pos. 30) op zijn plaats in de tapkop (pos. 7). Zorg ervoor dat de vierkante groef van de piston samenvalt met de rechthoekige groef aan de voorkant van de tapkop.
- Bevestig de taphendel (pos. 5) en zet de taphendel borgpen (pos. 6) in zijn behuizing. Vet de taphendel borgpen O-ring (pos 1285) in en breng deze aan. Vet alles in en schuif het geheel in de grote O-ring (pos. 1188).
- Monteer de tapkraan op de twee draadeinden en maak deze met twee moeren goed vast.



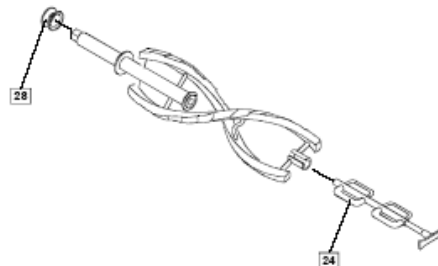
#### WAARSCHUWING

Voor het demonteren van de tapkop moet men er zeker van zijn dat de tank en de cilinder volledig zijn leeggemaakt.

### 5.2.6 Demonteren, reinigen en monteren van het roerwerk

#### Demonteren:

- Trek het roerwerk uit de cilinder.
- Schuif de afdichtring (pos. 28) van de roerwerkaskas door deze over de as te laten glijden.
- Trek het hulproerwerk (pos. 24) langzaam van de voorkant van het roerwerk tot het dunne gedeelte overeenkomt met de sleuf vooraan in het roerwerk. Trek nu het hulproerwerk eruit.



#### Monteren



- Vet de vlakke zijden van de afdichtring (pos. 28) in en schuif deze over de roerwerkaskas.
- Zet het eind van het hulproerwerk (pos. 24) in de behuizing en verbind het hulproerwerk met de sleuf aan de voorkant van het roerwerk. Duw het hulproerwerk in de juist positie.
- Monteer het roerwerk in de cilinder. Duw en draai het tegelijk met de klok mee totdat het vastzit in de cilinder.



### 5.3 DESINFECTEREN VAN DE GEHELE MACHINE



De machine dient gedesinfecteerd te zijn vòòrdat de mix erin komt. Ga hiervoor als volgt te werk:

- Vul de tank tot het MAXIMUM niveau met desinfecteermiddel in water van 21-32°C en laat het in de cilinder staan.
- Maak de niveausensor, de hele mixtank, de hele mixpomp en de buitenkant van de mixer schoon met de borstel.
- Druk op de AFDRAAIEN knop  en laat het roerwerk en de pomp ongeveer 10 seconden draaien. Druk vervolgens op STOP. De cilinder en de pomp zijn nu gevuld met desinfectiemiddel.
- Borstel de uitloop van de tapkop af met desinfectiemiddel. Herhaal dit 2 keer.
- Was de buitenkant van de machine met een schone, gedesinfecteerde doek.
- Wacht minstens 5 minuten voor u verder gaat.
- Plaats een lege emmer onder de tapkop en trek aan de hendel.
- Laat het gehele desinfectiemiddel uit de machine lopen. Als het middel niet volledig eruit loopt, laat de tap dan open en druk op de AFDRAAIEN knop  en. Laat het roerwerk 5 seconden draaien zodat het laatste middel eruit loopt. Druk dan op STOP.
- Spoel twee keer na met schoon water.

#### WAARSCHUWING

**Draai de machine tijdens de reiniging en de desinfectie niet langer dan noodzakelijk. Een overmatig gebruik zal tot een snellere slijtage van het roerwerk en de cilinder leiden. Spoel de machine grondig na alvorens de productie van softijs opnieuw op te starten. Herhaal de hierboven beschreven handelingen met water om eventuele resten van het desinfecteermiddel te verwijderen.**



## DEEL 6. ONDERHOUD

## 6.1 ONDERHOUD TIPS

**WAARSCHUWING**

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

Deze machine is dusdanig ontworpen dat deze door onopgeleid personeel tijdens reguliere werkzaamheden bediend en schoongehouden kan worden. Andere vormen van onderhoud zoals de reiniging van de onderdelen welke in contact komen met het product, vervanging van de asafdichting en demontage van de tapkop moeten plaatsvinden na elke reinigingscyclus om goed gebruik en goede kwaliteit van het eindproduct te garanderen.

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

- **DAGELIJKSE REINIGING**

Gebruik geen waterdrukreinigers. Zie § 5.1 voor meer informatie.

- **PERIODIEKE REINIGING VAN DE MACHINE**

Elke 40 dagen dient u de onderdelen die in contact komen met het product te demonteren, te reinigen, te desinfecteren en opnieuw te monteren zoals staat beschreven in deel 5 van deze handleiding

**BELANGRIJK**

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

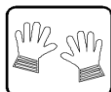
Controleer tijdens het demonteren, reinigen en monteren van de machine of alle onderdelen nog intact zijn (O-ringen, afdichtingen, kleppen, tandwielen, pomp) en vervang ze indien ze versleten of beschadigd zijn. Indien dit niet gebeurt kan dat de goede werking van de machine en de kwaliteit van het product beïnvloeden.

**6.1.1 Watergekoeld**

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

**6.1.2 Luchtgekoeld**

Reinig de condensor regelmatig om het stof en alles wat voor de roosters van de lucht circulatie kan gaan zitten te verwijderen. Dit om te voorkomen dat de circulatie wordt verhinderd.

**WAARSCHUWING**

Wanneer perslucht wordt gebruikt zorg dan voor persoonlijke veiligheid om ongelukken te voorkomen; zet een beschermende bril op.

## 6.2 CONTROLE LIJST

Controleer tijdens het demonteren, reinigen en monteren van de machine of alle onderdelen nog intact zijn en vervang ze indien ze versleten of beschadigd zijn. De fabrikant biedt een onderhoudsprogramma dat op regelmatige tijdstippen voorziet in de vervanging van de onderdelen die onderhevig zijn aan slijtage.

<b>GELDT VOOR BEIDE ZIJDEN</b>	
<b>POMP</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Controleer de O-ringen</li> <li>• Controleer de soepelheid van de tandwielen.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Vervang indien ze scheuren vertonen</li> <li>• 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 het andere geval.</li> </ul>
<b>TAPKOP</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Controleer de O-ringen en de pistons</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Vervang indien er beschadigingen zijn</li> </ul>
<b>ROERWERKEN in de CILINDERS</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>○ Controleer of het roerwerk en het hulproerwerk niet gedeukt zijn</li> <li>○ Controleer de as-afdichting pos. 28</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Vervang indien gescheurd of gebarsten, en draai ze om bij elke reiniging.</li> </ul>

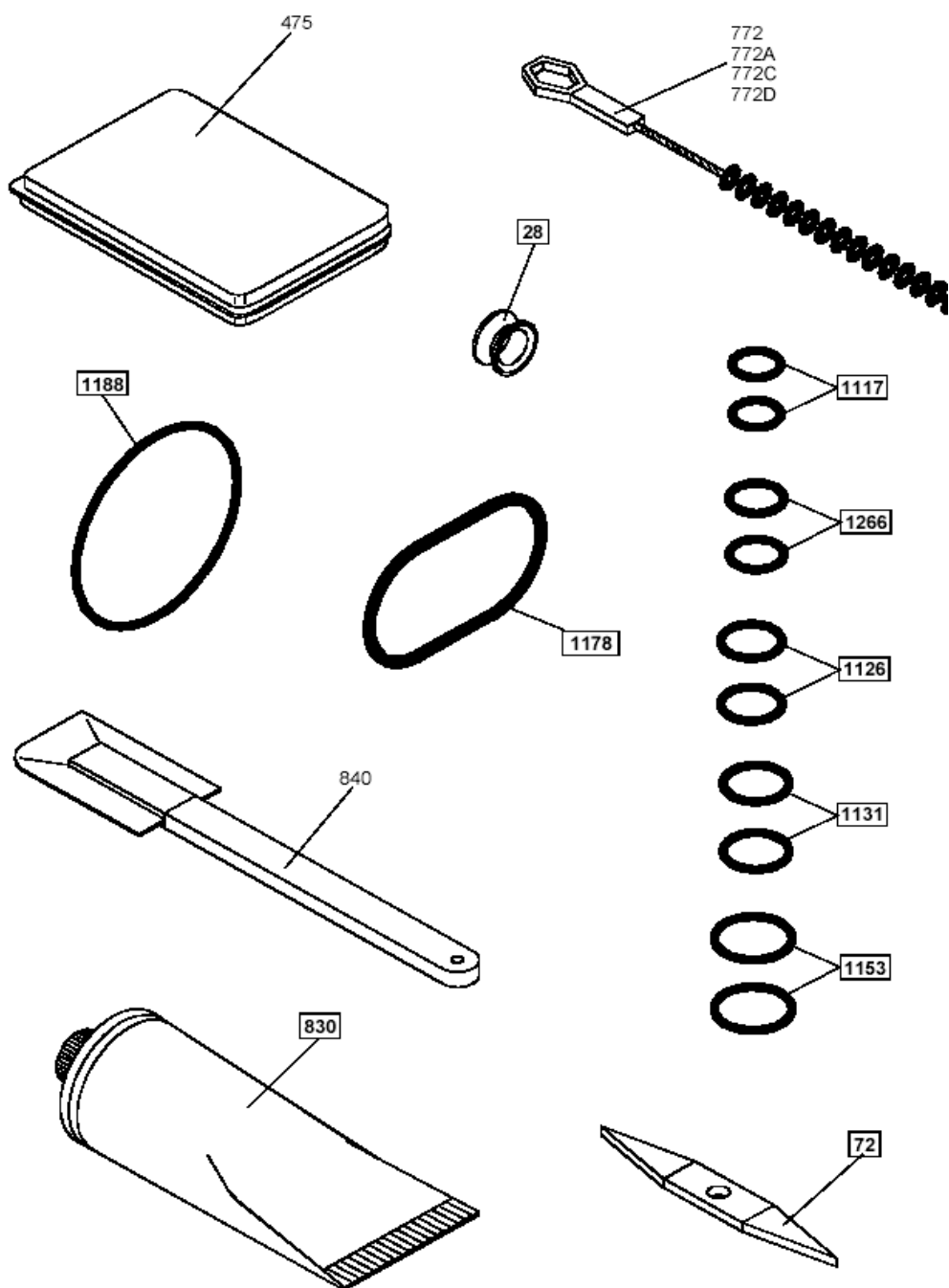
## 6.3 JAARLIJKS ONDERHOUD

Laat ten minste 1x per jaar onderhoud uitvoeren door de servicedienst van Carpigiani. Regelmatig onderhoud voorkomt onnodige storingen en waarborgt continuïteit van de machine.

## 6.4 BESTELLEN RESERVEONDERDELEN

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

6.5 BIJGELEVERDE ONDERDELEN



**Pos. Beschrijving**

- 28 Afsluitring
- 72 O-ring wipper
- 475 Onderdelen
- 772 Fijn Borstel 8x250
- 772A Fijne Borstel 15x350
- 772C Fijne Borstel 20x450
- 772D Fijne Borstel 30x640
- 830 Tube Carpilube gel

**Pos. Beschrijving**

- 840 Reinigingspatel
- 1117 O-ring
- 1126 O-ring
- 1131 O-ring
- 1153 O-ring
- 1178 O-ring
- 1188 O-ring
- 1266 O-ring

## DEEL 7 HET OPSPOREN VAN STORINGEN

## 7.1 DE STORINGSTABEL

Indien er een probleem voordoet, probeer het probleem via onderstaand tabel op te lossen. Mocht dit niet lukken of mochten de onderstaande instructies niet overeenkomen met de storing in de machine raadpleeg dan een Carpigiani technicus.

Probleem	Oorzaak	Oplossing
De compressor start en stopt na enkele seconden.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Bij een watergekoelde machine: het water circuleert niet.</li> <li>Bij luchtgekoelde machine: de lucht circuleert niet.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Open de waterinlaat en controleer of de pijp niet is bekneld of is gebogen.</li> <li>Controleer of de machine minimaal 80 mm. van de muur af staat.</li> <li>Bel indien nodig het Carpigiani Service Centre.</li> </ul>
De mix of het ijs komt boven of beneden de piston, ook al is deze gesloten.	<ul style="list-style-type: none"> <li>O-ring van de piston is versleten of niet aanwezig.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Stop de machine en installeer of vervang de O-ring.</li> </ul>
Overmatig verlies van mix in het lekbakje.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Afdichtring van het roerwerk versleten of niet aanwezig.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Stop de machine en installeer of vervang afdichtring van het roerwerk.</li> </ul>
Piston moeilijk te bedienen.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Kristal vorming op piston.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Stop de machine en was en smeer de piston en O-ring met pistolgel.</li> </ul>
Ijs komt uit de tapkop.	<ul style="list-style-type: none"> <li>O-ring is niet aanwezig of sluit niet goed aan.</li> <li>Tapkop knoppen sluiten onvoldoende aan.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Stop de machine, controleer en de O-ring.</li> <li>Stop de machine, maak de knoppen goed vast.</li> </ul>
Lage ijs opslag	<ul style="list-style-type: none"> <li>Mixregelpijp verkeerd ingesteld</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Zet mix regelpijp naar rechts.</li> </ul>