



**HANDLEIDING**

**MC Excellent**

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>HYGIËNE</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	TECHNISCHE KENMERKEN	12
<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>WEEE (VERWIJDERINGSBIJDRAGE)</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>ELEKTRISCHE AANSLUITING</b>	<b>15</b>
2.2.1	VERVANGING VAN DE VOEDINGSKABEL	15
<b>2.3</b>	<b>PLAATSING VAN DE MACHINE</b>	<b>15</b>
<b>2.4</b>	<b>BIJVULLEN</b>	<b>15</b>
<b>2.5</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>MACHINE VEILIGHEIDSWAARSCHUWINGEN</b>	<b>16</b>
3.1.1	MACHINE CONFIGURATIE	16
<b>3.2</b>	<b>BEDIENINGSORGANEN</b>	<b>16</b>
3.2.1	TOETSENPAANEEL	16
	TAPPEN	21
	DRY FILLING	22
<b>3.3</b>	<b>VOORBEREIDENDE HANDELINGEN, SCHOONMAKEN &amp; ONTSMETTEN</b>	<b>24</b>
3.3.1	REINIGEN EN DESINFECTEREN VAN SIROOPLEIDINGEN	24
3.3.2	DEMONTEREN VAN DE ONDERDELEN DIE IN AANRAKING KOMEN MET DE MIX	25
3.3.3	DESINFECTEREN	26
3.3.4	HYGIËNE	27
<b>3.4</b>	<b>DE MACHINE OPSTARTEN</b>	<b>27</b>
3.4.1	LEIDINGEN VULLEN MET SIROOP	27
3.4.2	HET RESERVOIR MET MIX VULLEN	27
3.4.3	TAPPEN VAN SOFTIJS	28
3.4.4	TAPPEN VAN MILKSHAKE	28
3.4.5	TAPPEN VAN VARIEGATO	28
3.4.6	DE SIROOP/WATERHOEVEELHEID AANPASSEN	29
3.4.7	AANPASSING VAN DE DICHTHEID VAN HET PRODUCT EN DE OPENING VAN DE PISTON	29
3.4.8	GEBRUIK MIXER (OPTIE)	29
<b>3.5</b>	<b>GEBRUIKERSINSTELLINGEN AANPASSEN</b>	<b>30</b>
<b>3.6</b>	<b>PASTEURISATIE</b>	<b>32</b>

3.6.1	AUTOMATISCHE PASTEURISATIECYCLUS	32
3.6.2	HANDMATIGE PASTEURISATIECYCLUS	32
<b>3.7</b>	<b>STROOMSTORING</b>	<b>32</b>
<b>3.8</b>	<b>WASH (GEPROMAMMEERDE REINIGINGSTIJD)</b>	<b>25</b>
<b>3.9</b>	<b>ALARMMELDINGEN</b>	<b>26</b>
<b>3.10</b>	<b>ALARMCODETABEL</b>	<b>26</b>
<b>DEEL 4 DEMONTEREN, REINIGEN EN MONTEREN VAN DE ONDERDELEN</b>		<b>38</b>
<b>4.1</b>	<b>DAGELIJKSE REINIGING</b>	<b>38</b>
4.1.1	REINIGING VAN DE BUITENKANT VAN DE MACHINE	38
<b>4.2</b>	<b>WEKELIJKSE REINIGINGSWERKZAAMHEDEN</b>	<b>39</b>
4.2.1	HET REINIGING EN DESINFECTEREN VAN DE SIROOPLEIDINGEN	39
4.2.2	REINIGING EN DESINFECTEREN VAN DE SIROOPTANKS	39
<b>4.3</b>	<b>PERIODIEKE REINIGING</b>	<b>39</b>
4.3.1	LEEGMAKEN VAN DE MACHINE	40
4.3.2	DEMONTEREN VAN HET MIXRESERVOIR	40
4.3.3	DEMONTEREN VAN DE MIXPOMP	40
4.3.4	DEMONTEREN VAN DE TAPKOP	41
4.3.5	DEMONTEREN VAN HET ROERWERK	41
4.3.6	REINIGEN EN DESINFECTEREN VAN DE ONDERDELEN	41
4.3.7	MONTEREN VAN DE MIXER IN HET RESERVOIR	42
4.3.8.	MONTEREN VAN DE POMP EN DE PERSLEIDING	42
4.3.9	MONTEREN VAN HET ROERWERK	42
4.3.10	MONTEREN VAN DE TAPKOP	42
4.3.11	DESINFECTEREN VAN DE MACHINE	43
4.3.12	HYGIËNE	43
<b>4.4</b>	<b>MAANDELIJKSE REINIGINGSBEURT</b>	<b>43</b>
<b>4.5</b>	<b>VULLEN VAN DE IJSMACHINE</b>	<b>44</b>
4.5.1	IJSMACHINE VULLEN MET VLOEIBARE MIX	44
4.5.2	IJSMACHINE VULLEN D.M.V. DRY-FILLING	44
<b>DEEL 5 ONDERHOUD</b>		<b>45</b>
<b>5.1</b>	<b>ONDERHOUDSTIPS</b>	<b>45</b>
<b>5.2</b>	<b>CONTROLE LIJST</b>	<b>46</b>
<b>5.3</b>	<b>HALFJAARLIJKSE CONTROLE EN ONDERHOUD</b>	<b>46</b>
<b>5.4</b>	<b>BESTELLEN VAN RESERVEONDERDELEN</b>	<b>46</b>
<b>5.5</b>	<b>ONDERDELEN EN ACCESSOIRES</b>	<b>47</b>
<b>DEEL 6 OPSPOREN VAN DEFECTEN</b>		<b>48</b>
<b>6.1</b>	<b>STORINGSTABEL</b>	<b>48</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, 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

Men dient in acht te nemen dat de bewegende (draaiende) delen, hoogvoltage onderdelen en onderdelen welke zeer heet kunnen worden, grote schade kunnen toebrengen aan personen of zaken.

De verantwoordelijke voor de veiligheid dient erop toe te zien dat:

- verkeerd gebruik of elke verkeerde handeling vermeden wordt.
- veiligheidsvoorzieningen niet opengemaakt of verplaatst worden.
- er alleen originele reserveonderdelen gebruikt worden.

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

- Werk niet aan de machine met de blote handen, noch tijdens de productiefase, noch tijdens het onderhoud. Zorg ervoor dat bij elke operatie de machine altijd in de STOP-stand staat en de algemene schakelaar uit staat.
- Het is verboden de machine te reinigen met een hogedrukreiniger.
- Verwijder geen panelen van de machine zonder eerst de spanning te hebben uitgezet.
- *CARPIGIANI* is niet verantwoordelijk voor ongevallen welke te wijten zijn aan het niet naleven van de veiligheidsvoorschriften tijdens het gebruik, de reiniging of het onderhoud van de machines.

## 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 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. 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.

## 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.

<b>CARPIGIANI</b> ANZOLA EMILIA - BOLOGNA - ITALY		 100089654588-4	
<b>Matr.</b>	<b>Cod.</b>		
	<i>V</i>	<i>Hz</i>	<i>kW</i>
	<i>A</i>		
<i>Gas</i>	<i>kg</i>	<i>air</i>	<i>MPa</i>
			

A. Registratienummer  
 B. Model v/d machine  
 C. Voedingsspanning  
 D. Amperometrische waarde hoofschakelaar  
 E. Soort en hoeveelheid gas  
 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

Elektronische basismachine, zelfpasteuriserend, voor de productie en distributie van softijs. De machine is uitgerust met een cilinder voor het bevriezen en opslaan van ijs. Het voorraadreservoir is voorzien van een mixpomp. Zowel het reservoir als de vriescilinder zijn uitgerust met een elektronisch gestuurd temperatuur- en consistentie controle systeem. Op de voorzijde van de machine zit een toetsenpaneel waarmee de volgende functies uitgevoerd kunnen worden:

- Pasteurisatiecyclus
- Droge vulling
- Elektronische consistentie controle

*CARPIGANI* raadt u aan om altijd mix en siroop van de beste kwaliteit te gebruiken voor de aanmaak van milkshake en softijs 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 hints met het bovenstaande in uw achterhoofd:

- Maak zelf de mix met natuurlijke producten van onberispelijke kwaliteit of schaf mix aan waarvan u zeker bent dat ze betrouwbaar zijn en voldoen aan de beste kwaliteit;
- Volg nauwlettend de instructies van uw verstrekker;
- 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 Technische kenmerken

MODEL	Productie per uur				Inhoud Tank	Smaak		Elektrisch Vermogen			Geïnstalleerd vermogen	Netto gewicht
	Soft		Shake		Liters	Soft	Shake	Volt-V	Fasen	Frequentie	kW	
	kg	100g porties	kg	400cc porties								
<b>MC 4+4 PSP</b>	30	300	30	120	18	white	3 + white	400	3	50	2,8	270

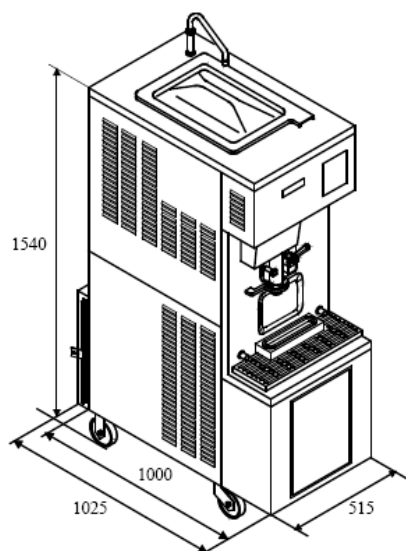


Fig. 1



### 1.3 GEBRUIK

MC Excellent is ontworpen en gebouwd voor de productie en distributie van multismaak softijs en milkshake en zal ook alleen hiervoor gebruikt worden. Overeenkomstig wat beschreven staat in paragraaf 1.2.1.

"Algemene informatie" en overeenkomstig de beperkingen hieronder beschreven:

- Voedingsspanning:  $\pm 10\%$
- Minimumtemperatuur lucht (°C) 10
- Maximumtemperatuur lucht (°C) 43
- Minimum watertemperatuur (°C) 10
- Maximum watertemperatuur (°C) 30
- Minimum waterdruk 0,1 MPa (1 bar)
- Maximum waterdruk 0,8 MPa (8 bar)
- Maximum relatieve vochtigheid (%) 85%

Deze machine is ontworpen om te gebruiken in ruimtes die niet onderworpen zijn aan speciale veiligheidsvoorschriften betreffende ontploffingsgevaar.

### 1.4 GELUIDSNIVEAU

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

### 1.5 WEEE (Verwijderingsbijdrage)

Volgens de Europese wetgeving 2002/96/EC bij verwijderingsbijdrage (WEEE) bent u verplicht om alle kapotte producten die dit teken voeren bij een speciaal afleverpunt in te leveren en niet via het normale vuil verwerkingskanaal aan te bieden.



## DEEL 2. INSTALLATIE

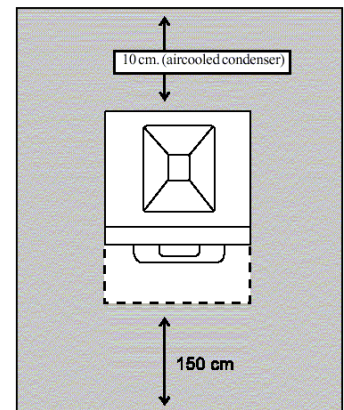
### 2.1 VEREISTE RUIMTE VOOR HET GEBRUIK VAN DE MACHINE



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.



#### OPGELET

**De MACHINES MET LUCHTGEKOELDE CONDENSOR moeten geplaatst worden op MINIMAAL 10 CM VAN DE ACHTERWAND om de lucht vrij te kunnen laten circuleren.**



#### OPMERKING

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

### MACHINES MET WATERGEKOELDE CONDENSORS



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



#### WAARSCHUWING!

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

## 2.2 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. Voorzie tussen de machine en het elektriciteitsnet een werkschakelaar die geschikt is voor het stroomverbruik en met een opening van minimaal 3 mm van de contactopening.

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.

### Rotatierichting

De rotatie van het roerwerk is tegen de klok in.

### Omdraaien van rotatierichting

Indien de rotatierichting verkeerd is kunt u deze veranderen door het uitwisselen van 2 van de 3 draden die van de circuitonderbreker komen.

#### 2.2.1 Vervanging van de voedingskabel

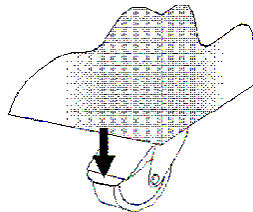


Indien de voedingskabel beschadigd is, dient deze onmiddellijk vervangen te worden door een gelijkwaardige kabel. Alleen een daartoe opgeleide technicus mag de kabel vervangen.

## 2.3 PLAATSING VAN DE MACHINE



Onder de machine zitten wieltjes om de plaatsing te vergemakkelijken, deze wieltjes zijn voorzien van een blokkeermechanisme.



## 2.4 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 dan ook onmiddellijk kan vaststellen waarom dat nodig is.

## 2.5 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. De machinetest bij de eindgebruiker dient te gebeuren door daartoe bevoegd personeel of een technicus van CARPIGIANI.

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

## DEEL 3. INSTRUCTIES VOOR HET GEBRUIK

### 3.1 MACHINE VEILIGHEIDSWAARSCHUWINGEN

De gebruiker dient zich ervan bewust te zijn dat het apparaat waar hij/zij mee werkt uitgerust is met hoogvoltage en motorische onderdelen en dient dus de veiligheidswaarschuwingen goed in acht te nemen alvorens met de machine te werk te gaan.

#### 3.1.1 Machine configuratie

Na het vullen van het reservoir worden ijs en milkshake automatisch in de machine verwerkt. Als het product de juiste consistentie heeft bereikt is de machine klaar voor distributie



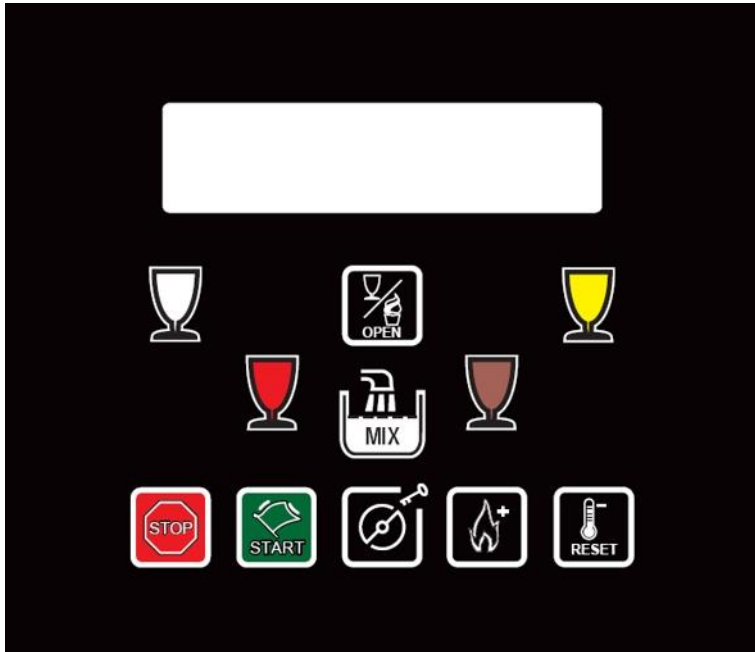


### 3.2 BEDIENINGSORGANEN



De machine is aan de voorzijde voorzien van een membraan-drukknoppaneel. Elke knop heeft een specifiek symbool behorende bij de functie van die knop.

#### 3.2.1 Drukknop-paneel

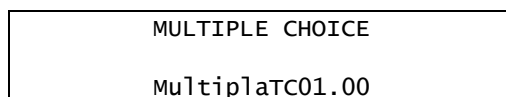


**ATTENTIE:** Als het drukknop-paneel een commando accepteert, klinkt er een geluidssignaal.

#### SCHERM

Als men de machine inschakelt, toont het scherm de software versie.

E.g.:



Betekent sw version = 01



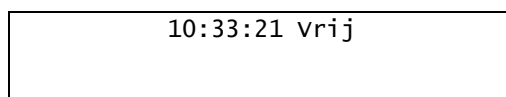
#### STOP/RESET

In deze stand is de machine gestopt en brandt de corresponderende LED.

Vanuit de STOP stand heeft men toegang tot elke machine functie.

Om iets te veranderen, is het altijd **NOODZAKELIJK OM EERST** naar de STOP stand te gaan.

Het scherm toont:



Als de machine in de STOP stand wordt gelaten met de mix tot boven het minimum niveau, zal na 30 sec. de melding "Waarom in STOP?" gaan knipperen en er zal een onderbroken geluidssignaal klinken, om de gebruiker erop te attenderen om de machine in de Productie-, Pasteurisatie- of Bewaar stand te zetten.

**ATTENTIE:** Als het drukknop-paneel een commando accepteert, klinkt er een geluidssignaal.



#### PRODUCTIE

Productie kan alleen ingeschakeld worden als de mix boven het minimum niveau staat.

Het product wordt gekoeld in de cilinder totdat het de ingestelde consistentie heeft verkregen (dat kan aangepast worden in stap U16 "Gebruikersinstellingen aanpassen").

Als de Productie stand geactiveerd is toont het scherm de volgende melding:

Gereed ! TEV +19°C L -14
-----------------------------

De eerste regel toont of het ijs gereed is om getapt te worden (GEREED !) of nog niet (NIET SERVEREN !).

Als op het scherm staat Niet Serveren! betekent dit dat het ijs nog niet de juiste consistentie heeft bereikt en dat er nog even gewacht moet worden.

De tweede regel toont de temperatuur in de tank, gevolgd door het aantal dagen dat resteert tot de volgende reiniging (W=Wassen).

Door herhaaldelijk op Productie te drukken kan men door de verschillende schermen bladeren, die hieronder zijn beschreven:

Tank ↓ +014°C cilinder ↓ +013°C
------------------------------------

In dit scherm toont de eerste regel de temperatuur in de tank:

↓ = tank is aan het koelen +014°C=temperatuur in de tank (TEV)

De tweede regel toont de temperatuur in de cilinder:

↓ = cilinder is aan het koelen +013°C=temperatuur in de cilinder (TEC)

Door nogmaals op Productie te drukken toont het scherm:

Set=100 Hot=085
-----------------

De eerste regel (boven) van dit scherm toont het volgende:

Set=100: ingestelde consistentie van het ijs

HOT=085: actuele consistentie van het ijs in de cilinder

Door nogmaals op Productie te drukken toont het scherm:

Dagtotaal Bekers 12345
---------------------------

Het scherm toont het dagtotaal verkochte hoorns (beginnend om 00:00 tot 23:59):  
12345= is het aantal hoorns.

Het dagtotaal hoorns wordt gereset:

- om middernacht

Door nogmaals op Productie te drukken toont het scherm:

Totaal Bekers 0923456780
-----------------------------

Het scherm toont het totaal aantal verkocht bekers: 0923456780= het aantal bekers.

Door nogmaals op Productie te drukken toont het scherm:


TEV+010 TGV-022 TEC+013 TE1-012
------------------------------------

Dit scherm toont de temperatuur van de verschillende temperatuurvoelers (nuttige informatie voor de monteur).


Druk nogmaals op productie om weer terug te keren naar het beginscherm.



### VARIEGATO / SHAKE

In de Productie stand, druk op de OPEN  knop om de Variegato of Shake ijs functie te selecteren. Als de LED indicatielamp in de knop UIT is, is de SHAKE functie geselecteerd. Het scherm in de productiestand toont de volgende melding, als het product verkoopgereed is:


Shake & Soft OK!

Als op de OPEN  knop wordt gedrukt, gaat de LED indicatielamp in de knop AAN en is de Variegato functie geactiveerd. Het scherm in de productiestand toont de volgende melding, als het product verkoopgereed is:

Varieg & Soft OK!



### OPENEN PISTON

In de STOP stand, druk op de OPEN  knop om de piston geheel te openen en zo de cilinder te legen. Het scherm toont de melding "Open Piston".

Druk nogmaals op de OPEN  knop om de piston weer te sluiten.



### REINIGEN

In deze functie is het roerwerk 30 sec. ingeschakeld, daarna gaat de machine weer automatisch in de STOP stand, om overmatige slijtage aan de cilinder te voorkomen. Als de REINIGINGS stand actief is, toont het scherm:

HOT=058 TEC+014  
Roer.+Pomp AAN

De eerste regel (boven) van dit scherm toont het volgende: HOT (consistentie) en TEC (cilinder temperatuur).

De tweede regel geeft aan welke motor actief is.

In dit geval, Roerwerk en Pomp actief gedurende 30 sec.

Druk op REINIGEN om naar de onderstaande menu's te gaan:

HOT=058 TEC+014  
Pomp AAN

De eerste regel (boven) van dit scherm toont het volgende: HOT (consistentie) en TEC (cilinder temperatuur).

Het roerwerk is uitgeschakeld en alleen de pomp is ingeschakeld gedurende 30 sec.

Druk nogmaals op REINIGEN:

HOT=058 TEC+014  
Roer AAN

De eerste regel (boven) van dit scherm toont het volgende: HOT (consistentie) en TEC (cilinder temperatuur).

De pomp is uitgeschakeld en het roerwerk blijft ingeschakeld gedurende 3 minuten.

Druk nogmaals op REINIGEN:

HOT=058 TEC+014
Roer + Verwarm

De eerste regel (boven) van dit scherm toont het volgende: HOT (consistentie) en TEC (cilinder temperatuur).

Het roerwerk en de verwarmingsfunctie zijn ingeschakeld om het ijs in de cilinder te smelten om de cilinder beter te kunnen legen voor het reinigen. Als de ingestelde temperatuur (20 °C) bereikt is, gaat de machine in de STOP stand.

Druk nogmaals op REINIGEN om terug te keren naar het begin scherm.



### TOETSENBORD BLOKKEREN

Door (vanuit elke functie) de REINIGEN knop 3 sec. ingedrukt te houden worden alle knoppen geblokkeerd en knippert de REINIGEN signaallamp.

Hierdoor kan men het toetsenbord schoonmaken zonder dat er per ongeluk bepaalde functies worden ingeschakeld. De machine blijft in de huidige functie.

Om het toetsenbord te deblokkeren, druk nogmaals 3 sec. op de REINIGEN knop.



### BEWAREN

De functie van het bewaren is het product in de tank en in de cilinder op een temperatuur van 4°C te houden.

Als de BEWAAR stand ingeschakeld is, toont het scherm het volgende:

Tank ↓ +015 °C
Cilinder ↓ +012 °C

De eerste regel (boven) van dit scherm toont de temperatuur in de tank (TEV) en de tweede regel de temperatuur in de cilinder (TEC).

↓: De pijl geeft aan wat er actueel gekoeld wordt.

Druk op BEWAREN om naar het volgende menu te gaan:

TEV+066 TGV+070
TEC+067 TE1+068

In dit scherm worden de temperaturen van de verschillende temperatuurvoelers getoond (nuttige informatie voor de monteur).

**OPM:** het wordt aanbevolen om de machine in deze functie te laten als deze voor langere tijd uit zal staan.



## PASTEURISATIE

- Dit proces kan niet worden gestart als de mix in de tank beneden het middelste niveau is. Pasteurisatie wordt elke dag automatisch uitgevoerd om 2:00 (dit kan worden ingesteld in stap U09 van "GEBRUIKERSINSTELLINGEN AANPASSEN"). Normaal staat de machine in de Productie stand; als het tijd is om de pasteuriseren schakelt de machine automatisch van Productie naar Pasteurisatie om deze procedure uit te voeren.

**WAARSCHUWING: als de tapkraan deur geopend is als het automatisch pasteuriseren start (Start Pasto Tijd), zal de machine pas gaan pasteuriseren als de tapkraandeur gesloten is.**

Om handmatig Pasteurisatie te starten, druk op de Pasteurisatie knop en houd deze 5 sec. ingedrukt.

**WAARSCHUWING: als het pasteuriseren eenmaal 5 sec. bezig is, dan moet de cyclus afgemaakt worden.**

**Als de Pasteurisatie niet succesvol is verlopen, dan kan de machine NIET eerder in de Productie stand worden gezet totdat deze een correcte Pasteurisatie cyclus heeft doorlopen.**



Het product, zowel in de tank als in de cilinder, wordt verhit tot 65°C, blijft 30 min. op deze temperatuur en wordt dan gekoeld tot de bewaartemperatuur.

Als het product gereed is, toont het scherm "- Pasto Eind -" samen met de datum en tijdstip van gereedkomen, ter bevestiging dat de Pasteurisatie succesvol is verlopen.



## TAPPEN

### SHAKE

Als de product consistentie de ingestelde waarde heeft bereikt gedurende productie gaan de indicatielampen in de knoppen AAN en is het product tapgereed. Het scherm toont:

Shake & Soft OK!
T= +4 °C L-12

Het is mogelijk om op een van de gekleurde knoppen te drukken, of op de witte.

De witte knop activeert het tappen van de neutrale smaak (wit).

In Handmatig bedrijf (stap U11 in "GEBRUIKERSINSTELLINGEN" staat op JA), door op de knop te drukken en deze ingedrukt te houden wordt het product getapt. Het tappen stopt zodra de knop wordt losgelaten.

In Automatisch bedrijf (stap U11 in "GEBRUIKERSINSTELLINGEN" staat op NEE), door op de knop te drukken gaat de betreffende indicatielamp aan (de andere gaan uit) en wordt het product getapt totdat de beker niveau sensor getriggered wordt, waardoor de piston gesloten wordt en het tappen onderbroken.

### VARIEGATO

Het scherm toont:


Varieg & Soft OK!
T= +4 °C L-12

Als de product consistentie de ingestelde waarde heeft bereikt gedurende productie gaan de indicatielampen in de knoppen AAN en is het product tapgereed. Als de signaallamp van de OPEN knop brandt, kan er altijd handmatig worden getapt, ongeacht de instelling van stap U11 in "GEBRUIKERSINSTELLINGEN".

De witte knop activeert het tappen van de neutrale smaak (wit). Druk op een van de knoppen en houd deze ingedrukt om het product te tappen en laat deze los om het tappen te stoppen.


**NO MIX**

Als er niet voldoende mix is (mix onder middelste niveau) toont de eerste regel van het scherm

knipperend de melding "Vul Mix !" en de tank medium niveau MIX LED  brandt constant. Als de mix tot onder het middelste niveau komt, klinkt er ook een onderbroken geluidssignaal.

Vul Mix! TEV +19°C W -14
-----------------------------

Als er niet voldoende mix is (mix onder onderste niveau) toont de eerste regel van het scherm constant

de melding "Tank Leeg!" en de tank laag niveau MIX LED  brandt constant.

De tweede regel toont het aantal bekers dat nog kan worden getapt (Last Cups) voordat de machine automatisch in de BEWAAR stand gaat.

Tank Leeg! Laatste Bekers 5
--------------------------------

**OPM:** als de meldingen Vul Mix! en Tank Leeg! op het scherm worden getoond, kunnen de achtereenvolgende Productie schermen niet worden geopend.


**DROOG VULLEN (DF)**

Een droogvul cyclus is uitsluitend in Productie stand mogelijk en ingeschakeld als de mix onder het Minimum of Middelste niveau komt.



**Mix onder medium niveau:**

Het scherm toont:

Vul Mix
---------

Onder deze omstandigheden, kan de Water Toevoer knop  ingedrukt worden in Productie stand om het tappen te starten. Het scherm toont:

Liters 00.10
--------------

De hoeveelheid kan worden aangepast met de TOENEMEN  en AFNEMEN  knoppen binnen 5 sec. na indrukken van de DF knop, in sprongen van 0.05.

Als de hoeveelheid niet aangepast is en er zijn geen andere knoppen ingedrukt, dan gaat het scherm automatisch terug naar het vorige scherm.

De DF cyclus kan door de gebruiker worden gestart, door eenvoudig op de Water Toevoer knop MIX te drukken.

De Liters teller zal starten bij 00.00 totdat de voorheen geselecteerde hoeveelheid wordt bereikt.

Als de geselecteerde hoeveelheid is bereikt toont het scherm het volgende:

Droog Vullen wacht 2:59
----------------------------

Op de tweede regel toont het scherm de machine blokkeertijd.

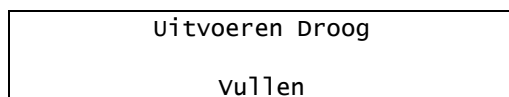
Het is niet mogelijk om andere handelingen uit te voeren (geblokkeerd toetsenbord, STOP knop is ook uitgeschakeld).

Na 3 min. toont het scherm de standaard Productie pagina.

Als de mix tot boven het middelste niveau staat gedurende de Droogvullen cyclus, wordt de tijd automatisch verhoogd met 5 min. en blijft daardoor actief gedurende 16 min.

### Mix tot onder het minimum niveau:

Met de machine in de STOP stand, als de mix tot onder het onderste niveau staat (bijvoorbeeld na het reinigen van de lege machine), druk op de Productie knop om de melding te tonen:



Dit functioneert hetzelfde als wanneer de mix onder het middelste niveau staat, met dit verschil dat de hoeveelheid water die wordt getapt verdubbeld ten opzichte van de ingestelde hoeveelheid. Het scherm toont de hoeveelheid die getapt moet worden (tweemaal de ingestelde hoeveelheid).

Ook in dit geval blijft het toetsenbord geblokkeerd gedurende 2 min. en dan is het pas mogelijk om de STOP stand te activeren.

### 3.3 VOORBEREIDENDE HANDELINGEN, SCHOONMAKEN & ONTSMETTEN



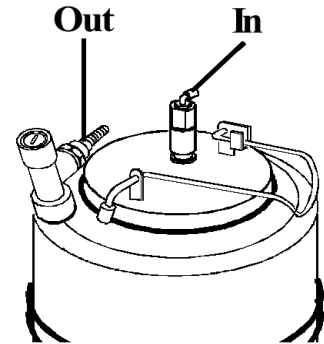
Voordat u de machine de eerste keer opstart is het noodzakelijk dat u de machine reinigen en de onderdelen die in aanraking komen met het product ontsmet.

#### 3.3.1 Reinigen en desinfecteren van siroopleidingen



De volgende handelingen dient u toe te passen op alle leidingen met siroop:

- Machine STOP zetten: druk 2x op de knop CALIBRATION zodat u CLEAN in de display ziet staan.
- Ontkoppel een van de sirooptanks met de leiding door eerst het verbindingstuk IN te verwijderen en dan verbindingstuk OUT.
- Vul de reservetank met warm water (50-60°C) en reinigingsmiddel.
- Vervang de tank die u net ontkoppeld heeft door de schoonmaaktank. Plaats een emmer onder de tap. Druk op de bijbehorende smaak knop en laat de reinigungsoplossing uitstromen. Herhaal deze stap 2-3 maal totdat er schoon water uit de tap komt.
- Vul de schoonmaaktank met water om te spoelen.
- Sluit deze opnieuw aan op de leiding. Plaats emmer onder tap. Druk op de bijbehorende smaakknop en laat het water uit de tap stromen. 2-3 maal herhalen totdat er schoon water uit de tap stroomt.
- Vul de schoonmaaktank met warm water (50-60°C) en desinfecteeroplossing. Sluit deze weer aan op de leiding door eerst OUT aan te koppelen en daarna IN. Plaats een emmer onder tap. Druk op de bijbehorende smaakknop en laat deze oplossing uit de tap stromen. 2-3 maal herhalen totdat er schoon water uit de tap stroomt.
- Vul de schoonmaaktank met water om te spoelen.
- Sluit hem opnieuw aan op de leiding. Plaats emmer onder tap. Druk op de bijbehorende smaakknop en laat de oplossing eruit lopen. Herhaal 2-3 maal totdat er schoonwater uit de tap stroomt.



**OPMERKING**  
Houd het kastje van de tanks goed schoon.

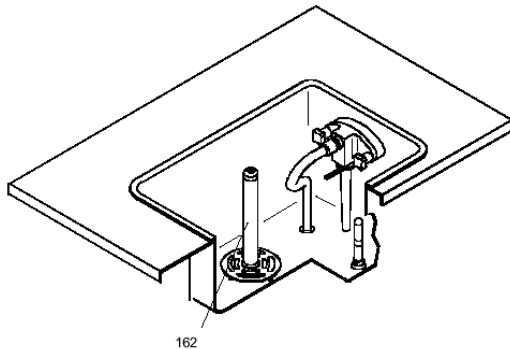


### 3.3.2 Demonteren van de onderdelen die in aanraking komen met de mix



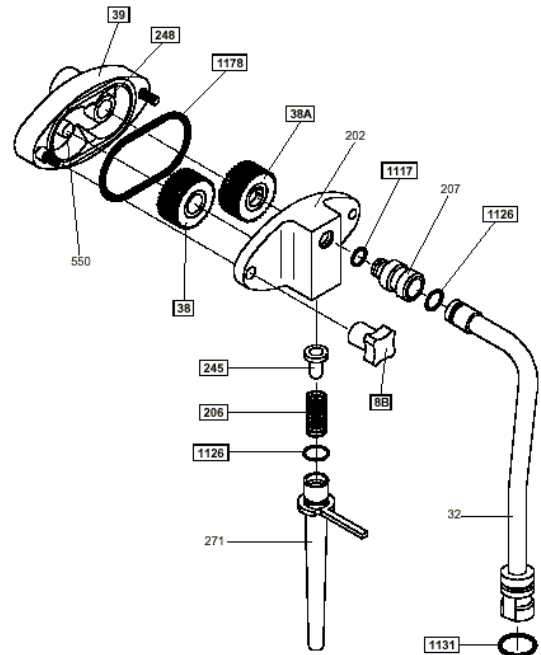
De machine staat op stop.

- Verwijder de reservoirdeksel.
- Verwijder het mixerwerk uit het reservoir (pos. 162) door deze naar boven te trekken.



#### Demonteren van de pomp

- Ontkoppel de verbindingsspij (pos. 207) van de pomp.
- Verwijder de persleiding (pos. 32) door deze 90° naar rechts te draaien en dan naar boven te trekken.
- Verwijder de pomp door deze 45° met de klok mee te draaien en naar voren te trekken.
- Demonteer de pomp (zie hoofdstuk 4).

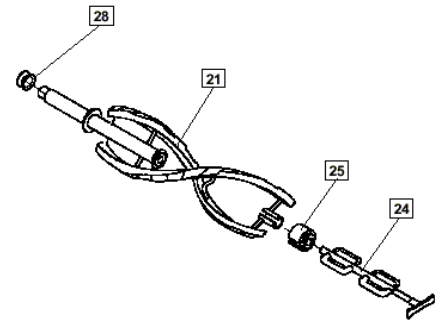


#### Demonteren van de tapkop

- Verwijder de uitstroomkap van de mixerkamer (pos. 370) door deze tegen de klok in te draaien.
- Verwijder de mixer. (pos. 369).
- Schroef de handgrepen eraf en haal de tapkop van zijn positie door deze naar voren te trekken.
- Demonteer de tapkop (zie hoofdstuk 4).



Fig. 10



### Demonteren van het roerwerk

Verwijder het roerwerk uit de behuizing in de cilinder. Let er wel op dat u de wanden van de cilinder niet beschadigt. Verwijder de afdichting/creamseal (pos. 28) door deze langs de as af te laten glijden. Verwijder het hulproerwerk (pos. 24).

- Vul een spoelbak met 50-60°C water met hierin reinigingsmiddel.
- Reinig de gedemonteerde onderdelen hierin en maak gebruik van de bijgeleverde borstels. Spoel af met warm water. Wees er zeker van dat zowel de mix als het smeermiddel van de onderdelen zijn verwijderd.
- Vul een andere spoelbak met water van 21-32°C en voeg daar desinfecteermiddel bij.
- Dompel alle onderdelen in dit desinfecteerbad en laat het minimaal 10 minuten inwerken.
- Spoel alle onderdelen na met drinkwater.
- Leg de onderdelen op een schone ondergrond en laat ze zo drogen.
- Reinig met een reinigingsmiddel en een borstel de lekbuisjes aan de voorkant van de machine.
- Reinig vervolgens ook de cilinder en ook het mixreservoir.
- Reinig met weer een andere borstel de pomp- en de persleiding behuizing en overige zaken in het reservoir.

Monteer het mixroerwerk in het reservoir. Verbind de pomp en de persleiding pas als alle schoonmaakhandelingen voltooid zijn. Monteer de pomp in het reservoir (zie hoofdstuk 4) nadat alle O-ringen, tandwielen, etc. zijn ingesmeerd met carpilube en in het pomphuis zijn geïnstalleerd. Monteer het roerwerk (zie hoofdstuk 4) en zet dit terug in de cilinder door het met beide handen vast te houden.



#### WAARSCHUWING

**Als u het roerwerk terug plaatst, zorg er dan voor dat u de wanden van de cilinder niet aanraakt zodat deze niet beschadigen, wat eventueel weer zou kunnen leiden tot storingen.**

### 3.3.3 Desinfecteren



De machine dient ontsmet te worden voordat deze in gebruik wordt genomen. Volgt u hiervoor de volgende stappen:

- Vul het reservoir met desinfecteeroplossing verdund met water van 45-60°C tot het maximale niveau en laat deze oplossing in de cilinder lopen.
- Desinfecteer met behulp van de bijgeleverde borstels de mixniveau sensor, de wanden van het reservoir, de pomp en het roerwerk.
- Selecteer de functie MGEN en laat de machine 10 seconden werken. Zet de machine weer stil door op STOP te drukken. Nu zijn de cilinder en de pomp gevuld met desinfecteeroplossing.
- Vul een emmer met desinfecteeroplossing.
- Doop een borstel in de emmer en maak de tapkop (front lid) hier 2x mee schoon.
- Maak de machine aan de buitenzijde 2x schoon met een doek met desinfecteeroplossing.
- Wacht 5 minuten voordat u verder gaat met de acties die hierna beschreven staan.
- Zet een schone ontsmette emmer onder de tapkop en laat de desinfectie oplossing uit de cilinder stromen.
- **2 x Naspoelen.** Herhaal bovenstaande stappen met gebruik van drinkwater.



#### WAARSCHUWING

**Het is aanbevolen om het roerwerk alleen voor de hoognodige tijd van het schoonmaken te laten draaien. Onnodig lang laten draaien bevordert de slijtage van roerwerk en cilinder.**



#### OPMERKING

**De tap blijft open zolang u de knop blijft drukken.**

### 3.3.4 Hygiëne

Schimmels en bacteriën groeien snel in de omgeving van het ijs. Om deze groei te elimineren is het nodig om alle onderdelen die in aanraking komen met de mix en het ijs zo grondig mogelijk schoon te maken, zoals hiervoor beschreven is.






## 3.4 DE MACHINE OPSTARTEN



Nadat u de machine heeft aangesloten, grondig heeft schoongemaakt en heeft gedesinfecteerd zoals in het hoofdstuk INSTALLATIE is aangegeven gaat u verder met de in onderstaande paragrafen beschreven stappen.

### 3.4.1 Leidingen vullen met siroop

Vul de drie tanks met siroop en de vierde (grootste) met water en sluit de deksels.

- Zet de tanks in hun kastje. Eerst degene gevuld met water, rechts in het hoekje, en daarna de 3 gevuld met siroop. Sluit ze nu aan op de water-, lucht-, of siroopleiding.
- Druk tweemaal op de  knop en wacht tot water of siroop uit de tap komt. In deze fase blijft de piston open totdat op de STOP knop wordt gedrukt of door nogmaals op de  knop te drukken na 3 sec.
- Herhaal stappen tot alle siropen   en het water  door de leidingen zijn gespoeld.



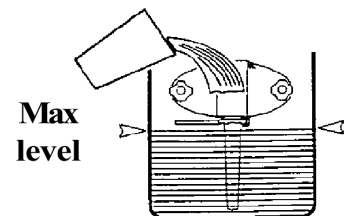
### WAARSCHUWING

Om groei van bacteriën te voorkomen in het circuit van de siroop moeten alle leidingen altijd vol staan met siroop of lucht.

### 3.4.2 Het reservoir met mix vullen



- Neem de persleiding uit de bodem van het reservoir.
- Vul het reservoir met mix tot net iets boven de minimumstreep (boven de niveausensor). De temperatuur van de mix mag niet boven de 4 graden zijn.
- Wacht totdat u geen geborrel meer hoort vanuit het reservoir (dit houdt in dat de eerste vulling van de cilinder is voltooid).
- Neem de persleiding, met gedesinfecteerde en schone handen, en stop deze weer terug in de bodem van het reservoir.
- Vul nu het reservoir tot het maximale niveau maar niet hoger dan de onderzijde van pomp.
- Druk op .
- Controleer of de pomp goed functioneert: de mix stroomt in een straal van 10 cm uit de opening in het midden van de pomp.
- Stop de machine en verbind de persleiding aan de pomp.
- Start de machine door op knop  te drukken.
- Zodra de consistentie waarde is bereikt kunt u beginnen met de distributie.



Max  
level



### WAARSCHUWING

Om veiligheid en hygiënische redenen is het ten strengste verboden om uw hand in het reservoir te stoppen als de machine in werking is.

### 3.4.3 Distributie van softijs



- Plaats een bekertje of een hoorntje onder de tap en trek de handel rustig open.
- Maak, zodra het ijs eruit komt, een draaiende beweging met het bekertje of hoorntje zodat het ijsje een puntige vorm krijgt.
- Zodra het ijsje groot genoeg is de hendel sluiten.

### 3.4.4 Tappen van een Shake



- Positioneer de tapunit (pos. 370A) parallel aan de voorzijde van de machine.
- Druk op de PRODUCTIE knop  en als het scherm toont:

Gereed !  
TEV +19°C L -14

- Druk dan op de  knop en selecteer de Shake functie. Als de LED indicator lamp in de knop UIT is, is de Shake functie geselecteerd. In de PRODUCTIE stand met het product verkoopgereed toont het scherm de melding:

Shake & Soft OK!

- Plaats een beker onder de tapkraan en tap het product door op een van de relevante knoppen 



- te drukken.
- De machine tapt het product in de beker.

In HANDMATIG bedrijf (Stap U11 van de Gebruikersinstellingen op JA gezet), wordt het product getapt door op de knop te drukken en deze ingedrukt te houden. Het tappen stopt als de knop wordt losgelaten. In AUTOMATISCH bedrijf (Stap U11 van de Gebruikersinstellingen op NEE gezet) wordt het product getapt door op de knop te drukken. De corresponderende signaallamp zal AAN gaan ( de andere gaan uit) en het product wordt getapt. Het tappen stopt automatisch. als de bekersensor getriggerd wordt.

### 3.4.5 Tappen van Variegato ijs




- Druk de tapunit (pos. 370A) geheel tegen de voorzijde van de machine aan.
- Draai de bekerhouder tegen de klok in, door aan de betreffende knop te trekken (zie afbeelding).



- Druk op de PRODUCTIE  knop en als het scherm toont:

Gereed !  
TEV +19°C L -14

- Druk dan op de  knop en selecteer de Variegato ijs functie. De knop licht op en de functie verandert in Variegato ijs. In de PRODUCTIE stand met het product verkoopgereed toont het scherm de melding:

Varieg& Soft OK!



- Plaats een beker onder de tapkraan en tap het product door op een van de relevante knoppen



te drukken.

- De machine tapt het product in de beker. Het tappen stopt als de knop wordt losgelaten.

### 3.4.6 De siroop/water hoeveelheid aanpassen

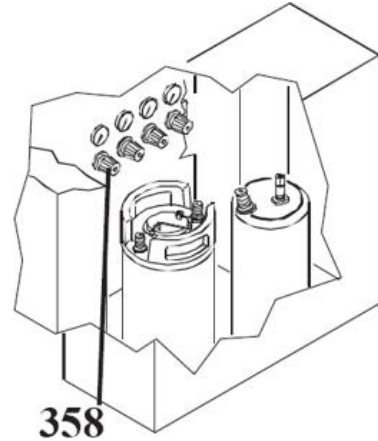


Vanuit de STOP stand, druk op de siroop (of water) tapknop en controleer de getapte hoeveelheid.

U kunt de hoeveelheid van siroop of water aanpassen (Calibratie) door de 3 druk regelknoppen (1 per siroop leiding) in het kastje te bedienen. Trek de knop van de siroop of het water

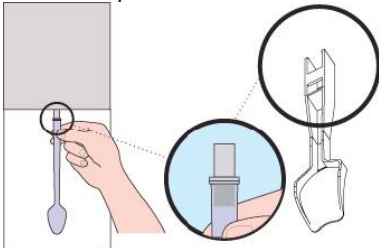
welke u wilt aanpassen naar u toe en draai er aan. Met de klok mee krijgt u meer siroop en tegen de klok in minder. Druk vervolgens de knop weer in om deze te vergrendelen.

Maximale aanpassingsdruk is 0.6 MPa (6 bar): dit is tevens de ingestelde druk van de hoofddruk regelaar. De druccircuit van de machine is ook voorzien van een automatisch veiligheidsventiel welk vooraf is ingesteld op 0.7 MPa (7 bar).



### 3.4.7 Gebruik van de mixer (Optie)

- Doe de lepel in de mixeraansluiting, let er op niet de lepel aan te raken maar alleen de steel.



- Doe de lepel in de beker, houd de beker met een hand vast en bedien met de andere hand de knop om het product te mixen. Gedurende deze handeling beweeg de beker heen en weer en op en neer.





- Aan het einde van de handeling houd de beker met een hand vast en verwijder de lepel met de andere hand.
- Serveer de beker.

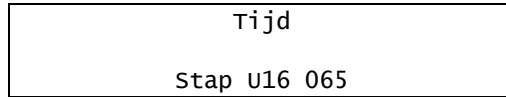
### 3.5 AANPASSEN GEBRUIKERSPROGRAMMA'S

Om GEBRUIKERSPROGRAMMA'S aan te kunnen passen moet de machine in de STOP stand staan.



Druk tegelijkertijd op de STOP knop  en de BEWAAR knop  en laat deze gelijk weer los het GEBRUIKERSPROGRAMMA'S menu te gaan.

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




De eerste regel toont de beschrijving en de tweede het nummer van de stap (U=User) plus de waarde.



Druk op de TOENEMEN  of AFNEMEN  knoppen om de instellingen te veranderen.



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

Het is mogelijk om de volgende parameters te veranderen.

Step	Display ITA	Display NL	Min	Max	Default
U16	HOT 1	HOT 1	000	120	065
U69	Apertura Pist.SH	Open Piston SHK	000	500	170
U76	Apertura Pist.VG	Open Piston RPL	000	500	170
U01	Ore	Uren	00	23	
U02	Minuti	Minuten	00	59	
U03	Giorno Settimana	Dag van de week	Sun	Sat	
U04	Giorno del Mese	Dag van de maand	01	31	
U05	Mese	Maand	Jan	Dec	
U06	Anno	Jaar	2000	2099	
U07	Linguaggio	Taal	Ita	Esp	NL
U08	Start Prod.Time	Start Prod. Tijd	00	23+no+auto	08
U09	Ora Avvio Pasto	Start Pasteur Tijd	00	23+no	02
U10	Abilita Beep Liv Lev.	Geluidssignaal	No	Yes	Yes
U11	Livello SHK OFF	Niveau-Shake OFF	No	Yes	Yes
U15	Vel. MMR Variieg.	Snelheid MMR Ripple	020	600	020

#### U16 HOT 1

Door deze waarde groter te maken, wordt het ijs harder.

#### U69 SH Piston Opening

Door deze waarde groter te maken, wordt de opening van de piston groter en dus de tapsnelheid van de Shake.

Deze openingswaarde heeft betrekking op de Productie stand.

#### U76 VG Piston Opening

Door deze waarde groter te maken, wordt de opening van de piston groter en dus de tapsnelheid van een Variegato ijsje.

Deze openingswaarde heeft betrekking op de Variegato Productie stand.

#### van U01 tot U06

Tijd en datum instellen.

#### U07 Taal

Hiermee wordt de taal van het scherm ingesteld

#### U08 Start Prod.Tijd

Stelt de tijd in waarop de Productie automatisch start.

Indien ingesteld op NEE is automatische Productie uitgeschakeld.

Indien ingesteld op AUTO zal is automatische Productie starten zodra de Pasteurisatie gereed is.

**U09 Pasteur Start Tijd**

Stelt de tijd in waarop de Pasteurisatie automatisch zal starten.  
Indien ingesteld op NEE is automatische Pasteurisatie uitgeschakeld.

**U10 Geluidssignaal**

Indien ingesteld op JA zal de machine een onderbroken geluidssignaal geven als de mix onder het middelste niveau komt, behalve in de STOP stand, dan klinkt er geen geluidssignaal, zelfs als de functie wel ingeschakeld is.

**U11 SHK Level UIT**

Indien ingesteld op NEE zal het tappen van de Shake automatisch stoppen als op de knop wordt gedrukt en de piston sluit weer zodra de shake het niveau van de fotocel heeft bereikt.  
Indien ingesteld op JA, is automatisch tappen uitgeschakeld en handmatig tappen ingeschakeld.

**U15 Vel. MMR Variieg.**

Als deze waarde wordt vergroot, neemt de snelheid van het roerwerk toe gedurende het tappen van een Variegato ijsje.

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.



### 3.6 PASTEURISATIE

#### 3.6.1 Automatische pasteurisatiecyclus

De fabrieksinstelling van de machine is dat deze automatisch iedere nacht om 2 uur gaat pasteuriseren. Iemand van de technische dienst kan de pasteurisatietijd eventueel voor u wijzigen.




- Voordat u de zaak sluit, controleert u of de mix in het reservoir boven het middelste niveau is. (led uit).



**WAARSCHUWING**  
Als de mix in het reservoir onder het middelste niveau is zal de pasteurisatie cyclus niet starten.




- Tijdens de cyclus zal het knopje  verlicht zijn. Tijdens deze fase kan er geen andere functie geactiveerd worden.
- Zodra de cyclus klaar is zal in de display PASTO END, de datum en de eindtijd van de cyclus staan, mits er geen problemen zijn ontstaan. Dit geeft aan dat het pasteurisatieproces zonder storingen en correct is voltooid.



**WAARSCHUWING**  
Als de pasteurisatie cyclus niet correct is voltooid zal het scherm knipperen en de melding **PASTEUR NIET GEREED** tonen.  
**DE MIX IS NIET OP DE ADEQUATE MANIER GEPASTEURISEERD.**  
**RAADPLEEG DE ALARMCODETABEL OP PAGINA.**

#### 3.6.2 Handmatig pasteuriseren



Om handmatig en direct een pasteurisatiecyclus te starten drukt u gedurende 5 sec. op de  knop. De knop zal verlicht worden. Op dit moment kan er geen andere functie van de machine gebruikt worden.



**WAARSCHUWING**  
Als de mix in het reservoir onder het middelste niveau is zal de pasteurisatiecyclus niet starten.

### 3.7 STROOMSTORING

Mocht de machine met een stroomstoring te maken krijgen tijdens één van onderstaande functies dan zal deze opstarten in de functie waarin hij bezig was voor de stroomstoring.

- MENGEN
- PASTEURISEREN (opwarmen of pauze fase)

Als de machine in 1 van de onderstaande functies stond zal, zodra de stroom weer terug is, de temperatuur op het tijdstip en de duur van de stroomstoring automatisch gecheckt worden en de machine zal weer verder gaan in het programma waarin hij stond of zal een nieuwe pasteurisatie cyclus starten. In overeenstemming met de toepasbare veiligheidsmaatregelen.

- CONSERVERING
- DISTRIBUTIE
- PASTEURISATIE (koeling fase)



MX Excell

**PAS OP**  
Als een stroom uitval erg lang duurt, is het altijd nodig, om gezondheidsrisico's met het product te voorkomen, de machine te demonteren, schoonmaken, saneren en spelen van de onderdelen die aangegeven staan in deel 5 van dit handboek.



### 3.8 GEPROGRAMMEERDE REINIGINGSTIJD

De machine is uitgerust met een automatisch systeem dat meldt dat de delen die in contact komen met het product iedere 42 dagen schoon gemaakt moeten worden. Dit systeem, "WASH", schakelt 42 dagen na de laatste reinigingsbeurt de werking van de machine uit. De melding "wash today" zal dan in de display te zien zijn. Iedere keer dat het product wordt gebruikt of de roerwerkmotor wordt geactiveerd zal de display het aantal dagen tot de volgende reinigingsbeurt aangeven. Dat gebeurt als volgt:

<b>DAG</b>	<b>MELDING</b>
Nog 3 dagen te gaan	WASH-03
Nog 2 dagen te gaan	WASH-02
Nog 1 dag te gaan	WASH-01
Dag van reiniging	WASH TODAY

**Erg belangrijk is dat de machine minstens 10 seconden stil staat voordat de tapkop weer gemonteerd wordt.**

*De WASH-functie wordt in de meeste gevallen gedeactiveerd*

### 3.9 ALARMELDINGEN

De machine is voorzien van een functie die zelf problemen herkent en waarvan de functie aangeduid wordt als "CHECK".

De machine toont de alarmmelding op het scherm, waarbij de melding knippert als er een alarm actief is en blijft branden als deze beveiliging is gereset. Hierdoor is het alarm te identificeren, ook indien het probleem

zich voordoet in uw afwezigheid. Druk op de STOP  knop om het laatste alarm af te kunnen lezen op het display.

Als er een alarmmelding in het scherm brandt of knippert, raadpleeg dan de onderstaande tabel en neem eventueel contact op met de technische dienst.

Als het alarm kritiek is mag de machine niet meer functioneren. Bel dan de technische dienst en druk op STOP zodat u het laatste alarm kunt noteren en aan de technische dienst door kunt geven.



**WAARSCHUWING**  
**Gebruik bij een kritieke alarmcode de machine niet voordat de technische dienst is geweest.**

### 3.10 TABEL MET ALARMELDINGEN OP HET 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>Vul Mix</b>	Het scherm toont <b>Vul 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 JA is gezet) en de machine is niet in STOP stand.	Giet de mix in het reservoir.
<b>Tank Leeg</b>	Het scherm toont <b>Tank Leeg</b> als de mix onder het LAAG niveau komt. Als de mix onder het minimum niveau staat en bij Productie een aantal bekeraantal gelijk of groter dan de waarde die is ingesteld bij stap <b>Laatste Bekers</b> zijn uitgegeven, zal het scherm niet alleen Tank Leeg 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 de machine in de Pasteurisatie stand stond, moet

	<ul style="list-style-type: none"> <li>- als deze voor de derde keer binnen een uur wordt geactiveerd</li> <li>- als het drukschakelaar contact open blijft gedurende twee opeenvolgende minuten</li> </ul>	<p>de pasteurisatie worden herhaald. Controleer de doorstroming van het koelwater.</p>
<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 verdamper sensor 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 (IMS1)</b>	The spigot door is open. The Wash message is reset. Opening the IMS also resets the Pasteurization flag, so if the machine was Pasteurizing, by opening and closing the spigot the operator can access Production directly.	Installeer de tapkop
<b>Spigot door lid open</b>	Spigot door lid open.	Position the lid correctly.
<b>Al. Evapor.Probe (TE1)</b>	Cilinder verdamper sensor 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	
<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	Controleer de hoeveelheid mix in de cilinder, de Tank pomp en het koelingsapparaat.

	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.	
<b>Al. Therm. Exchange Belt Alarm</b> (DELTA TGV-TEV)	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 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 twee fasen verwisseld heeft). Deze conditie wordt alleen getest in de eerste minuut nadat de machine aan gezet is.	Verwissel twee fasen van de 3-fasen kabel ( <b>mag alleen een Carpigiani technicus doen!!</b> )
<b>Pasteuriseren!</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 $< 15^\circ\text{C}$ zijn alle functie toegestaan, zonder	Druk op de <b>PRODUCTIE</b> knop

	tijdslimiet.	
<b>Waarom 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 “Waarom 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 (Bewaar) 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>Geen Pasteurisatie</b>	Als na 1 minuut na de starttijd van automatische pasteurisatie de machine nog niet in de Pasteurisatie stand staat , verschijnt gedurende 5 sec. de melding “Geen Pasteurisatie” in het scherm.	Controleer het mix niveau.
<b>Mach. Tab Update</b>	Deze melding wordt getoond na verlaten van de Programmeer stand na het aanpassen van een parameter op de machine.	
<b>Rem. Tab. Update</b>	Deze melding wordt getoond na verlaten van de Programmeer stand na het aanpassen van een parameter in remote mode.	
<b>Inverter Alarm</b>	Deze melding wordt getoond als de inverter een alarm geeft. De tapknoppen zijn uitgeschakeld.	
<b>MB Inverter Com. Error</b>	Deze melding wordt getoond in geval van een verkeerde communicatie tussen inverter en regelaar.	Controleer de verbindingen tussen de regelaar en de inverter.

## DEEL 4. DEMONTEREN, SCHOONMAKEN, ONTSMETTEN EN MONTEREN VAN ONDERDELEN DIE IN CONTACT KOMEN MET HET PRODUCT.



Om de onderdelen te reinigen maakt u gebruik van een niet agressief reinigingsmiddel. Reinig met de hand de onderdelen in warm water (max. 60°C) met een mild schoonmaakmiddel en de bijgeleverde reinigingsborstels. Maak nooit gebruik van schoonmaakmiddelen voor de vaatwasser. Gebruik een spuitfles om af te spoelen met drinkwater. Om de onderdelen te ontsmetten laat u ze 10-15 minuten in lauwwarm water staan (gebruik het reinigingsproduct zoals door de producent is aangegeven) en spoel de onderdelen af voordat u ze weer gaat monteren.

### 4.1 DAGELIJKSE REINIGING

#### 4.1.1 Het reinigen van de buitenkant van de machine

- Reinig en desinfecteer de tapkop elke dag.



**BELANGRIJK**  
Voor het schoonmaken, desinfecteer en maak de eigen handen schoon.





**OPMERKING**  
Controleer het niveau van de mix in het reservoir: het zou boven het middelste niveau moeten zijn  (Led is uit).



**OPMERKING**  
Zodra er opgestart wordt zal de temperatuur van het product in het reservoir (1° tot 4°C) worden getoond.

#### Stappenplan schoonmaakprocedure mixerkamer shake:

##### Dagelijkse procedure:

- Met de machine in de STOP stand, plaats een container onder de tap.
- Druk tweemaal op de  knop om de tapkraan met heet water uit de machine te reinigen.
- Druk eenmaal op de  knop zodat er een klein beetje siroop uit komt. Herhaal dit voor de andere siroopleidingen  .
- Druk tweemaal op de  knop om de tapkraan met heet water uit de machine te reinigen.
- Demonteer sluitplaat mixerkamer en verwijder mixer.
- Sluitplaat met O-ring en mixer reinigen en desinfecteren.
- Haal de reinigingsborstel met reinigingsmiddel door piston.
- Mixerkamer met reinigingsborstel en schoonmaakmiddel reinigen.
- Druk op de  knop om piston te openen.
- 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.
- Druk op STOP om de piston te sluiten.
- Machine in pasteurisatie of bewaarstand zetten.

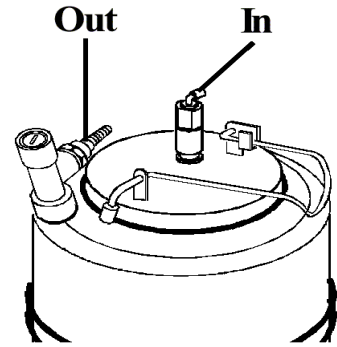
## 4.2 WEKELIJKSE REINIGINGSWERKZAAMHEDEN

### 4.2.1 Het reinigen en desinfecteren van de siroopleidingen



De volgende handelingen m.b.t. de diverse siroopleidingen dienen wekelijks te gebeuren.

- Ontkoppel de sirooptanks van het circuit door eerst het verbindingsstuk IN te verwijderen en dan verbindingsstuk OUT .
- Leeg de containers van eventuele siroop, reinig ze grondig en verwijder eventuele productresten.
- Reinig de container deksels grondig en spoel ze af.
- Vul de containers met een reinigings/ontsmettingsmiddel oplossing en wacht de voorgeschreven tijd om het middel in te laten werken, spoel ze vervolgens na met drinkwater.
- Dompel de deksels in een reinigings/ontsmettingsmiddel oplossing en wacht de voorgeschreven tijd om het middel in te laten werken, spoel ze vervolgens na met drinkwater.
- Vul de schoonmaaktank met heet water (50-60°C) en reinigings/ontsmettingsmiddel oplossing
- Vervang de tank welke u net ontkoppeld heeft door de schoonmaaktank. Sluit eerst OUT aan, daarna IN. Plaats een emmer onder de tapkraan.
- Met de machine in STOP stand, druk tweemaal op de  knop tot het scherm toont "Siroop Cle" en laat de oplossing in de emmer stromen. Herhaal deze procedure 2-3 maal tot er schoon water uit de tap stroomt, laat de reinigings/ontsmettingsmiddel oplossing inwerken volgens voorschrift op het productetiket.
- Herhaal bovenstaande handelingen voor alle siroopleidingen  .
- Vul de reinigingscontainer, nu leeg, met schoon water om te spoelen.
- Sluit de reinigingscontainer met schoon water aan op het circuit. Plaats een emmer onder de tapkraan.
- Met de machine in de STOP stand, druk tweemaal op de  knop tot het scherm toont "Siroop Cle" en laat het water in de emmer stromen. Herhaal deze procedure 2-3 maal tot er schoon water uit de tap stroomt.



**OPMERKING**  
Houd het siroopkabinet goed schoon

### 4.2.2 Het reinigen en desinfecteren van de sirooptanks



- Maak de 3 tanks leeg en reinig ze voorzichtig met schoonmaakmiddel. Zorg er wel voor dat u siroopresten verwijdert.
- Spoel de tanks alleen met water
- Reinig voorzichtig de deksels van de tanks en spoel ze af.
- Vul de tanks met desinfecteeroplossing en laat dit 10-15 minuten inwerken. Spoel daarna met veel water om restanten van het middel te verwijderen.
- Plaats de deksels in een emmer met desinfecteeroplossing en laat het 10-15 minuten inwerken. Spoel daarna met veel water om restanten van het middel te verwijderen.

Raak de gereinigde onderdelen, de delen die in contact komen met siroop, niet met de handen, tissue of iets anders aan.

## 4.3 PERIODIEKE REINIGING

De machine kan worden uitgerust met een automatisch systeem dat meldt dat de delen, die in aanraking komen met het product, iedere 42 dagen gereinigd moeten worden. Dit systeem zorgt ervoor dat de machine op de 42e dag stopt.



**WAARSCHUWING**  
Het reinigen en desinfecteren van de machine dient routinematig en met grote zorg te worden gedaan op de voorgeprogrammeerde datum (bijv. iedere 42 dagen) zodat de goede kwaliteit van het product gewaarborgd kan worden en de nodige hygiënische maatregelen worden nageleefd.

#### 4.3.1 Het leegmaken van de machine

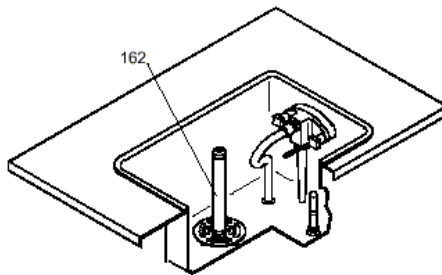


- Druk op de knop MINGEN en laat de machine ongeveer 5 minuten draaien zodat het product wat zal afsmelten.
- Plaats een grote emmer onder de tapkraan.
- Druk op STOP, open de piston en laat nu de vloeibare mix uit de cilinder stromen.
- Trek aan de persleiding van de pomp. Keer deze zijwaarts en verwijder deze uit de bodem van het reservoir zodat het mixreservoir volledig geleegd wordt.
- Verwijder het mixroerwerk uit het reservoir.
- Vul het reservoir met warm water met hierin een reinigingsproduct en maak de wanden, niveausensor en de behuizing van het roerwerk met de bijgeleverde borstels schoon. Met een kleinere borstel maakt u de pomp en de persleiding behuizing schoon.
- Zet een emmer onder tapkop, open de piston en leeg het water uit de cilinder.
- Spoel met warm water tot er schoonwater uit de tap stroomt.
- Druk op STOP.
- Vul het reservoir met een reinigingsmiddel (water + middel) en maak de wanden, niveausensor en de behuizing van het roerwerk met de bijgeleverde borstels schoon. Met een kleinere borstel maakt u de pomp en de persleiding behuizing schoon.
- Zet een emmer onder de tapkop, open de piston en leeg het water uit de cilinder en reservoir.
- Spoel met warm water tot er schoonwater uit de tap stroomt en ledig de machine.
- Druk op STOP.

#### 4.3.2 Het demonteren van de mixer in het reservoir



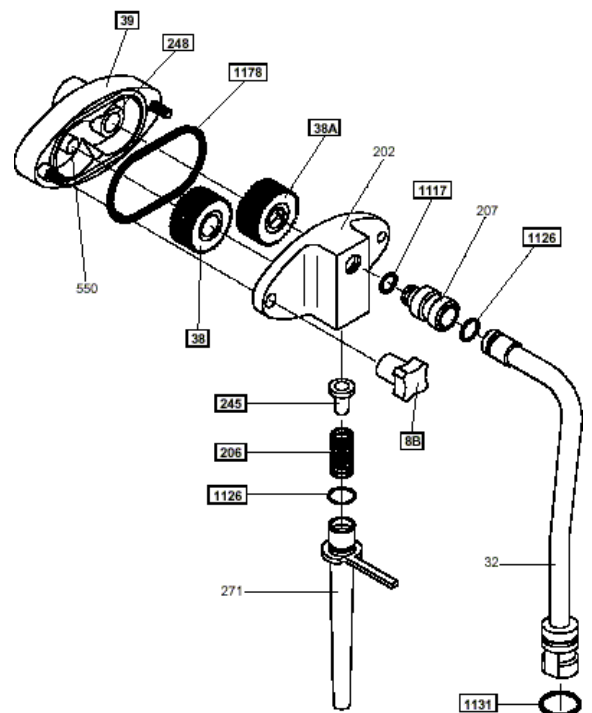
Verwijder het mix roerwerk (pos. 162) door dit naar boven te trekken.



#### 4.3.3 Het demonteren van de mixpomp



- Verwijder de mix-lucht regelpijp (pos. 271) door tegen de klok in te draaien en naar beneden te trekken.
- Haal de veer (pos. 206) en het ventiel (pos. 245) eruit. Verwijder de O-ring (pos. 1126) door middel van de speciale lichter.
- Schroef de 2 moeren (pos. 8B) los om de deksel te verwijderen (pos. 202) van de pomp (pos. 39).
- Verwijder met de hand de tandwielen van de pomp (pos. 38 en 38A). Verwijder tevens de O-ring (pos. 1178) door middel van de speciale lichter.
- Neem de verbindingspijp (pos. 207) uit de persleiding (pos. 32) en verwijder de O-ringen (1117, 1126 en 1131)





#### 4.3.4 Het demonteren van de tapkop



- Verwijder de deksel van de mixerkamer (pos. 370) door deze tegen de klok in te draaien en naar beneden te drukken. Verwijder de mixer (pos. 369).
- Schroef de handgrepen eraf en verwijder de tapkop door deze naar u toe te trekken.
- Houd de tapkop verticaal en verwijder dan de piston door deze naar boven te trekken.
- Verwijder alle O-ringen met behulp van de speciale lichter.



**WAARSCHUWING**  
**Zorg voordat u de tapkop demonteert dat het reservoir en de cilinder leeg zijn.**

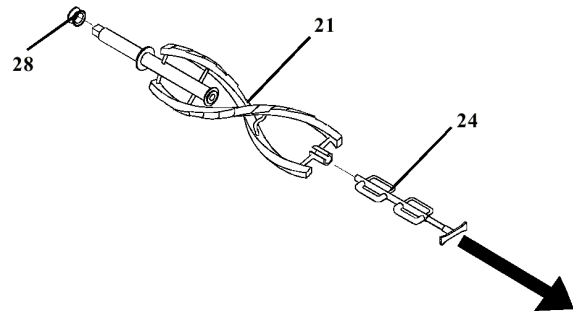


Fig. 17

#### 4.3.5 Het demonteren van het roerwerk



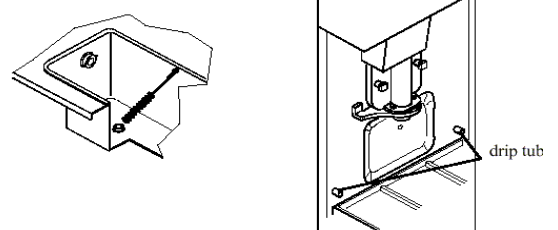
- Verwijder het roerwerk uit z'n behuizing in de cilinder, let wel op dat u de wanden van de cilinder niet aanraakt.
- Verwijder de afdichting (pos. 28) door deze langs de as af te laten glijden.
- Verwijder het hulp roerwerk (pos. 24)



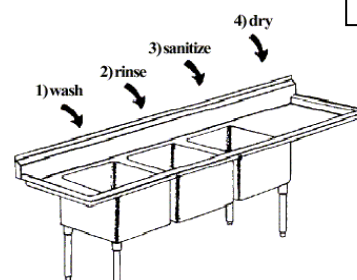
#### 4.3.6 Het reinigen en desinfecteren van de onderdelen



- Vul een spoelbak met 50-60°C water met hierin een reinigingsmiddel.
- Reinig de gedemonteerde onderdelen hierin en maak gebruik van de bijgeleverde borstels. Spoel af met warm water. Wees er zeker van dat zowel de mix als het smeermiddel van de onderdelen zijn verwijderd.
- Vul een andere spoelbak met water van 21-32°C en voeg daar desinfectiemiddel bij.
- Dompel alle onderdelen in dit desinfecteerbad en laat het minimaal 10 minuten inwerken.
- Spoel alle onderdelen na met drinkwater.
- Leg de onderdelen op een schone ondergrond en laat ze zo drogen.
- Reinig met een reinigingsmiddel en een borstel de lekbuisjes aan de voorkant van de machine. Rif. 1 & rif 2.
- Reinig vervolgens ook de cilinder en ook het mixreservoir.
- Reinig met weer een andere borstel de pomp- en de persleiding behuizing en overige zaken in het reservoir.
- Herhaal de 3 vorige stappen een aantal maal.

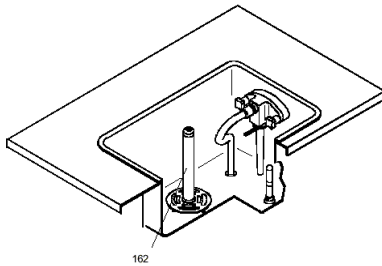


Rif 1 en Rif 2



#### 4.3.7 Monteren van de mixer in het reservoir

Plaats de mixer op zijn plaats in het reservoir (pos. 162).

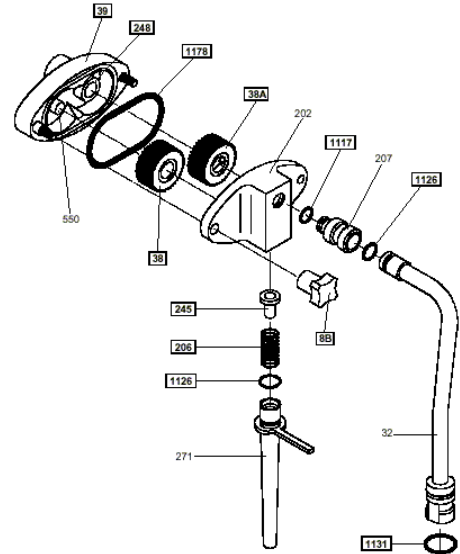


#### 4.3.8 Monteren van de pomp en de persleiding



- Smeer de O-ring in en plaats deze (pos. 1117) op de verbindingspijp.
- Smeer de O-ringen in en plaats deze (pos. 1126 en 1131) op de persleiding.

- Breng de verbindingspijp (pos. 207) in de andere verbindingspijp (pos. 32) en houd hem in het desinfectieeroplossing.
- Smeer de O-ring in en plaats deze (pos. 1178).
- Smeer het binnenwerk in (pos. 38 en 38A) en plaats de tandwielen terug in de pompbody. Let op: smeer de tanden niet in.
- Smeer de O-ring in en plaats deze (pos. 1126) op de mix-lucht regelpijp (pos. 271).
- Breng het ventiel (pos. 245) en de veer (pos. 206) aan in de pompdeksel.
- Breng de mix-lucht regelpijp (pos. 271) in de pompdeksel door hem over de veer te duwen en met de klok mee te draaien.
- Monteer de pomp deksel (pos. 202), met de luchtregelaar naar beneden, op de andere helft van de pomp deksel en draai de 2 moeren (pos. 8B) strak aan. Installeer de pomp terug in het reservoir met de bevestigingshaak aan de rechterzijde. Draai de pomp tegen de klok in totdat hij vast zit in zijn behuizing.

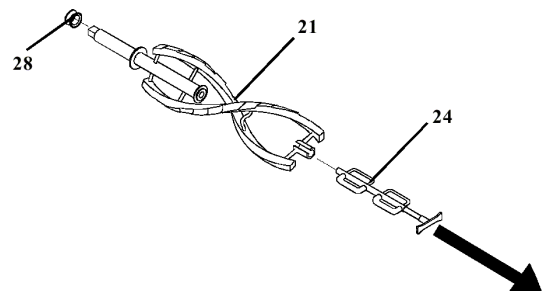


#### 4.3.9 Monteren van het roerwerk



- Smeer de afdichting (cream seal) in (pos. 28) en plaats hem weer over de as van het roerwerk.
- Plaats het hulproerwerk (pos. 24) goed in de roerwerkbehuizing.

- Als het roerwerk is gemonteerd brengt u het aan in de cilinder. Door het roerwerk naar achter te bewegen en met de klok mee te draaien valt de as op de juiste plaats. Bij het niet correct monteren van het roerwerk is er kans op aanzienlijke schade.



#### 4.3.10 Monteren van de tapkop



- Smeer de O-ringen in en plaats deze op hun plaats.
- Plaats alle onderdelen van de tapkop in elkaar.
- Terwijl u de tapkop verticaal houdt, brengt u de piston op zijn plaats.

- Plaats de tapkop op de machine en draai de handgrepen goed aan.
- Smeer de mixer in (pos. 369) en monteer deze op zijn plaats.
- Plaats de mixer afsluitplaat (pos. 370).



Fig. 17

#### 4.3.11 Desinfecteren van de machine



Ontsmet de machine voordat u hem vult met soft ijs mix. Monteer alle onderdelen en vervolg dan als volgt:

- Machine is in STOP positie: Vul het reservoir met een desinfecteeroplossing tot het maximale niveau en laat deze oplossing in de cilinder lopen.
- Maak met de bijgeleverde borstels de mixniveausensor, de wanden van het reservoir, de pomp en het roerwerk schoon.
- Selecteer de functie MENGEN en laat de machine 10 seconden werken. Zet de machine weer stil door op STOP te drukken. Nu zijn de cilinder en de pomp gevuld met de desinfecteeroplossing.
- Vul een emmer met desinfecteeroplossing.
- Doop een borstel in de emmer en maak de tapkop (front lid) hier 2x mee schoon.
- Wacht 5 minuten voordat u verder gaat met de acties die hierna beschreven worden.
- Zet een schone ontsmette emmer onder de tapkop en open deze. Nu zal de oplossing uit de cilinder stromen.

*Tip: Druk op de knop MENGEN en laat de machine 3 of 4 seconden aan zodat alle restjes van de vloeistof verwijderd worden. Zet daarna de machine stil door op STOP te drukken.*



#### WAARSCHUWING

**Het is aanbevolen om het roerwerk alleen voor de hoognodige tijd van het schoonmaken te laten draaien. Onnodig lang laten draaien bevordert de slijtage van roerwerk en cilinder.**

#### 4.3.12 Hygiëne

IJsmix is een ideale voedingsbodem voor het laten ontstaan van schimmels en bacteriën. Om deze te verwijderen is het van groot belang dat alle onderdelen die in aanraking komen met mix schoongemaakt worden zoals hierboven beschreven. RVS, plastic en rubber dat gebruikt is voor het vervaardigen van deze delen samen met hun bijzondere vormen maken het schoonmaken makkelijker, maar voorkomen niet het ontstaan van schimmels of bacteriën mits er niet goed schoongemaakt en ontsmet is.

#### 4.4 MAANDELIJKSE REINIGINGSBEURT bij lucht gekoelde machines



Het is noodzakelijk om het luchtfilter iedere maand schoon te maken door er compressielucht doorheen te blazen, zodat stof en vuil die luchtcirculatie tegengaan verwijderd worden.



#### WAARSCHUWING

**Als u een compressor gebruikt om de filter schoon te maken, draag dan altijd beschermende middelen om ongelukken te voorkomen. Draag een veiligheidsbril.**



#### WAARSCHUWING

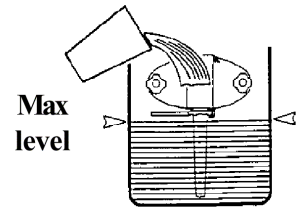
**Maak nooit gebruik van scherpe voorwerpen tijdens deze handeling: het goed functioneren van het vriessysteem hangt af van het reinigen van de condensor.**

## 4.5 VULLEN VAN DE MACHINE


### 4.5.1 De machine vullen met vloeibare mix



- Verwijder de persleiding uit de bodem van het reservoir en doop deze in een desinfecteeroplossing.
- Vul het reservoir met mix tot net over het minimumniveau (op de niveausensor), (Mixtemperatuur 4°C). Wacht een paar minuten tot het borrelen in het reservoir gestopt is (dit houdt in dat de cilinder gevuld kan worden).



- Haal met schone en ontsmette handen de persleiding uit het desinfecteeroplossing, spoel deze met schoonwater en monteer deze in de bodem van het reservoir. Vul het reservoir verder met mix tot het maximale niveau, Druk op DRAAIEN.
- Controleer of de pomp goed functioneert: Mix komt uit het gat in het midden van de pomp.
- Druk op STOP om de machine stil te zetten.
- Verbind de persleiding met de pomp.

- Start de machine door op  te drukken, Zodra de ingestelde consistentie waarde is bereikt kunt u beginnen met de distributie.



#### WAARSCHUWING

Om veiligheid en hygiënische redenen is het ten strengste verboden om uw hand in het reservoir te stoppen als de machine in werking is.

### 4.5.2 Machine vullen d.m.v. Dry-filling systeem

- Monteer de pomp.
- Bevestig de pompleiding onder in het reservoir zonder deze aan de pomp te verbinden.
- Laat water in de machine lopen via het Dry-filling systeem. Als de mixer draait dan pas de ijsmix toevoegen. Let op: bijvullen tot aan de onderzijde van de pomp.
- Laat de mix en het water goed mengen, wacht tot de mixer stopt. Dit duurt ongeveer 10 tot 11 minuten.
- Controleer of de pomp goed functioneert: Mix komt uit het gat in het midden van de pomp.
- Druk op de DRAAIEN. De pomp vult nu de cilinders.
- Na ongeveer een minuut druk op de STOP/RESET toets
- Start de machine door te drukken op 

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

## DEEL 5. ONDERHOUD

## 5.1 ONDERHOUDSTIPS

**LET OP**

De machine moet uit staan en de stekker moet uit het stopcontact voordat enig onderhoud wordt gepleegd waarbij het paneel verwijderd moet worden. Maak bewegende delen absoluut nooit schoon en smeer ze niet in.  
Het repareren van elektrische- of koel systemen moet door ervaren monteurs geschieden.

Deze machine is ontworpen zodat hij tijdens normale werkuren onderhouden kan worden door ongetraind personeel. Geregelde onderhoudshandelingen zoals het vervangen van versleten onderdelen, het demonteren, schoonmaken, ontsmetten en monteren van onderdelen die in aanraking komen met het product moet geregeld gebeuren zodat men verzekerd is van een goed werkende machine en minder kans op grote technische storingen heeft. Hier volgt een lijst van onderhoudshandelingen die geregeld gedaan moeten worden:

**Dagelijks schoonmaken**

- Buiten panelen
- Gebruik een schoonmaakmiddel en wees voorzichtig dat u geen water in de machine spuit. Gebruik geen waterstraal.
- Siroop leidingen, shake mixer en tapkraan.

Volgt u de aanwijzingen in hoofdstuk 4.1.2 van deze handleiding.

**Wekelijks schoonmaken**

Siroop reservoirs: volgt u de aanwijzingen in hoofdstuk 4.2.1 van deze handleiding.

**Periodieke reiniging en demontage**

Regelmatig moeten alle onderdelen die in aanraking komen met het product gedemonteerd, schoongemaakt, ontsmet en gemonteerd worden zoals in hoofdstuk 4 van deze handleiding aangegeven wordt.

**WAARSCHUWING**

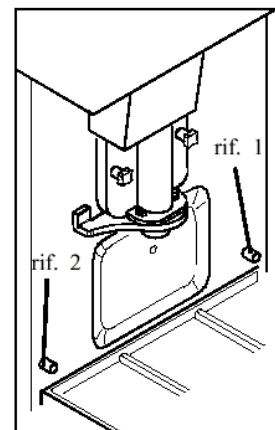
Bij het schoonmaken van de delen of de panelen moet u geen gebruik maken van schurende voorwerpen zoals schuurspons: deze zouden de oppervlakken kunnen beschadigen.

**BELANGRIJK**

Controleer tijdens het demonteren, schoonmaken en monteren de onderdelen en vervang zo nodig de O-ringen, het binnenwerk en de ventielen die er versleten of teer uitzien. Als u dit niet doet kan dit invloed hebben op de werking van de machine.

**Controleren van pomphuis afdichting (pos. 243)**

Als u de afdichting demonteert, kijk dan of u enige mankementen ontdekt. Als u niets ontdekt kunt u hem opnieuw gebruiken nadat u hem goed schoon gemaakt en ingesmeerd heeft. Mocht het zo zijn dat er na het tappen van een product er nog wat na drupt uit de tuit (rif. 1) (aan de rechterzijde van de voorkant van de machine) kunt u beter de **afdichting** vervangen. Deze zal waarschijnlijk beschadigd zijn. Bij de reserveonderdelen kunt u een van deze vinden.



**Controleren van roerwerk afdichting (pos. 28)**

Als u de afdichting/creamseal demonteert, kijk dan of u enige mankementen ontdekt. Als u niets ontdekt kunt u hem opnieuw gebruiken nadat u hem goed schoon gemaakt en ingesmeerd heeft. Mocht het zo zijn dat er na het tappen van een product er nog wat na drupt uit de tuit (rif. 2) aan de linkerkant van de voorkant van de machine kunt u beter de **afdichting** vervangen, deze zal waarschijnlijk beschadigd zijn. Bij de reserveonderdelen kunt u een van deze vinden.

**5.2 CONTROLE LIJST**

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

CONTROLE	WAT MOET U DOEN
<b>POMP</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Controleer de O-ringen en de terugslagkleppen</li> <li>Controleer 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 piston</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Vervang indien er beschadigingen zijn</li> </ul>
<b>ROERWERK VAN RESERVOIR</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Controleer of deze vrij kan draaien</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Monteer het roerwerk weer op zijn plaats</li> </ul>
<b>ROERWERK VAN CILINDER</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 en het rubber van de ribben</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Vervang indien gescheurd of gebarsten</li> <li>Wissel ze om bij elke reiniging</li> </ul>

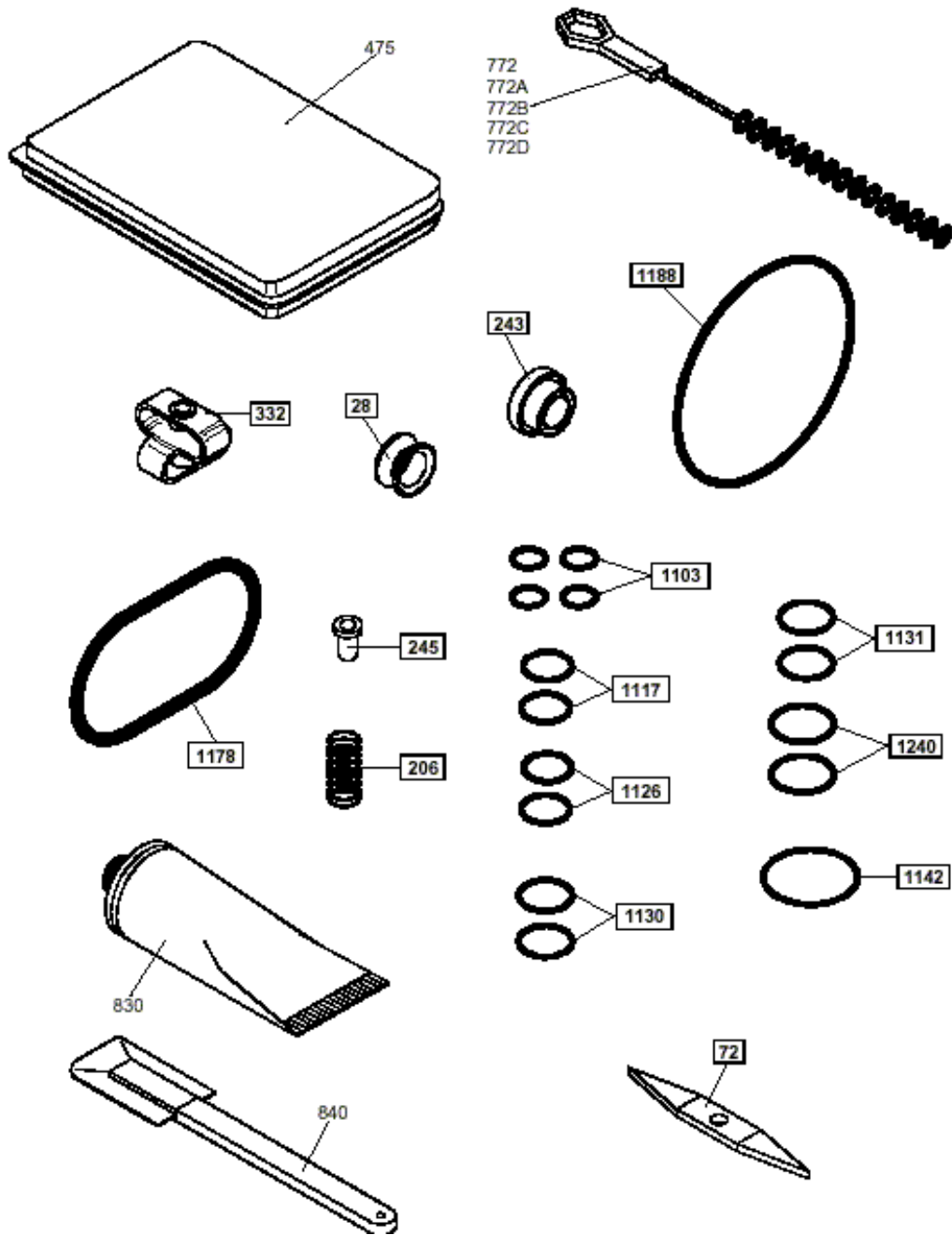
**5.3 HALF JAARLIJKSE CONTROLE EN ONDERHOUD**

- Vervang de rubberen delen (O-ring, afdichtingen)
- Controleer of het roerwerk nog goed schraapt.
- Nadat de stekker uit het stopcontact gehaald is kunt u de zijplaten demonteren.
- Maak de luchtcondenser en de luchtfilter schoon (alleen bij een luchtgekoelde machine).
- Maak de machine van binnen schoon.
- Controleer of de V-snaren nog goed zijn.
- Controleer op lekken, zoals olie uit de compressor.
- Controleer op enig ander mankement.

**5.4 BESTELLEN VAN ONDERDELEN**

Als u onderdelen besteld vermeldt u dan altijd de materiaalcode en het serienummer van de machine. De nummers staan op een plaatje achterop de machine.

5.5 ONDERDELEN EN ACCESSOIRES









## DEEL 6. OPSPOREN VAN MOGELIJKE DEFECTEN

## 6.1 DE STORINGSTABEL

Indien er zich een probleem voordoet probeer dan het probleem via onderstaande 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 machine geeft geen product.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Machine staat in STOP-stand</li> <li>Te weinig mix,  led brandt</li> <li>De pomp voor de mix in het reservoir werkt niet.</li> <li>AL 01 Roerwerkmotor alarm.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Druk op SOFT-IJS toets</li> <li>Voeg nieuwe mix toe</li> <li>Kijk of de bevestigingsmoeren vastzitten. Controleer de onderdelen en vervang ze indien nodig.</li> <li>Herstel alarm.</li> </ul>
Product is te dik	<ul style="list-style-type: none"> <li>Te weinig mix in de cilinder voor stabilisatie.</li> <li>Onjuiste opstartprocedure.</li> <li>MIX pomp verkeerd gemonteerd.</li> <li>Consistentie (stevigheid) instelling (HOT) te laag.</li> <li>Persleiding bevroren</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Controleer of de pomp correct gemonteerd is. Aanzuigleiding moet schoon en vrij zijn.</li> <li>Maak de cilinder leeg en start opnieuw.</li> <li>Volg de instructies voor pompmontage.</li> <li>Bel technische dienst</li> <li>Bel technische dienst</li> </ul>
Drukregeling te hoog om te kunnen schenken. 1 fl. oz. (30ml) siroop in 5 sec.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Verharde siroop in de leidingen</li> <li>Siroop- en luchtleidingen passen niet.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Reinig en desinfecteer de leidingen dagelijks.</li> <li>Zet de juiste siroopleiding en luchtleiding bij het juiste reservoir</li> </ul>
Machine werkt niet in PRODUCTION MODE	<ul style="list-style-type: none"> <li>Machine niet aangesloten</li> <li>Machine uit op ALARM</li> <li>Te weinig mengsel,  led brandt</li> <li>Pasteurisatie niet afgemaakt.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Sluit de machine aan.</li> <li>Controleer ALARM TABEL, reset of bel technische dienst</li> <li>Voeg mix toe aan reservoir, druk op STOP en SHAKE of SOFT-IJS.</li> <li>Controleer of ADD MIX led niet brandt.</li> </ul>
Touch pad en display zijn uit.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Machine niet aangesloten.</li> <li>Schakelaar staat niet aan of zekering doorgebrand.</li> <li>Component is defect</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Sluit de machine aan.</li> <li>Zet de schakelaar aan of vervang de zekering</li> <li>Bel technische dienst</li> </ul>
Machine pasteuriseert niet.	<ul style="list-style-type: none"> <li> led brand</li> <li> led brandt maar de mixhoeveelheid zit aan het max.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Voeg mix toe aan het reservoir tot de led niet meer brandt.</li> <li>Leeg de machine volledig, reinig de sensor met een schuurspons, reinig en desinfecteer, vul het reservoir met mix en start de machine opnieuw op.</li> </ul>
Machine geblokkeerd (WASH optie)	<ul style="list-style-type: none"> <li>Het is meer dan 42 dagen geleden dat de machine volledig is gereinigd.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>De machine moet elke 42 dagen volledig gedemonteerd en gereinigd worden.</li> </ul>