



HANDLEIDING

Labotronic RTX

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 9001-94.

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

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

CARPIGIANI GROUP

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

Tel. 051-6505111 - Fax 051-732178

*Niets uit deze handleiding mag gereproduceerd, gepubliceerd, gekopieerd, gearchiveerd of vertaald worden zonder voorafgaande schriftelijke toestemming van **CARPIGIANI**.*

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

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

INHOUDSOPGAVE	
VOORWOORD	5
HANDLEIDING	5
DOELSTELLING	5
OPBOUW VAN DE HANDLEIDING	5
AANVULLENDE DOCUMENTATIE	5
SYMBOLEN	6
BEVOEGD PERSONEEL	7
VEILIGHEID	8
WAARSCHUWING	8
DEEL 1 ALGEMENE INFORMATIE	
1.1 ALGEMENE INFORMATIE	9
1.1.1 IDENTIFICATIEGEGEVENS FABRIKANT	9
1.1.2 INFORMATIE OVER HET ONDERHOUD	9
1.1.3 INFORMATIE VOOR DE GEBRUIKER	9
1.2 INFORMATIE OVER DE MACHINE	10
1.2.1 ALGEMENE INFORMATIE	10
1.2.2 TECHNISCHE KENMERKEN	10
1.2.3 BESCHRIJVING MACHINEONDERDELEN	10
1.3 GEBRUIK	11
1.4 GELUIDSNIVEAU	11
1.5 OPSLAG VAN MACHINE	11
1.6 AFVOEREN VAN VERPAKKINGSMATERIAAL	11
DEEL 2 INSTALLATIE	
2.1 VEREISTE RUIMTE VOOR HET GEBRUIK VAN DE MACHINE	12
2.2 WATERAANSLUITING	12
2.3 MACHINES MET LUCHTGEKOELDE CONDENSOR	12
2.4 MACHINES MET WATERGEKOELDE CONDENSOR	12
2.4.1 WATER REGELVENTIEL	13
2.5 ELEKTRISCHE AANSLUITING	13
2.4.1 VERVANGING VOEDINGSKABEL	13
2.5 PLAATSING MACHINE	13
2.6 BIJVULLEN	13
2.7 TEST VAN DE MACHINE	13
DEEL 3 INSTRUCTIES VOOR HET GEBRUIK	
3.1 VEILIGHEIDS WAARSCHUWINGEN	14
3.2 INSTELLEN VAN DE MACHINE	14
3.3 BEDIENINGSPANEEL	15
3.3.1 TOETSEN PANEEL	15
3.3.2 CONTROLE SCHERM	15
3.3.3 TOETSFUNCTIES	15
3.4 IJSPRODUCTIE	16
3.4.1 STEVIGHEID VAN HET IJS	16
3.4.2 VERANDEREN VAN DE STEVIGHEID VAN HET IJS	16
3.4.3 IJSUITGIFTE	17
3.4.4 HET GEBRUIK VAN DE DISTRIBUTIEHENDEL	17
3.4.5 NAVRIEZEN	17
3.5 CREMOLATA PRODUCTIE	18
3.5.1 VARIATIE VAN DE CREMOLATA PRODUCTIETIJD	18
3.5.2 CREMOLATA UIT DE MACHINE LATEN LOPEN	18
3.6 GRANITA PRODUCTIE	19
3.6.1 VARIATIE VAN DE GRANITA PRODUCTIETIJD	19
3.6.2 GRANITA UIT DE MACHINE LATEN LOPEN	19

DEEL 4	VEILIGHEIDSVOORSCHRIFTEN	20
4.1	ALARMMELDINGEN	20
4.2	MACHINE VEILIGHEIDSSYSTEEM	20
4.2.1	SCHEMA VAN DE VEILIGHEISMAATREGELEN LOCATIES	21
DEEL 5	DEMONTEN, REINIGEN EN IN ELKAAR ZETTEN VAN ONDERDELEN	22
5.1.	VOORBEREIDING OP HET REINIGEN	22
5.2.	DEMONTEN VAN HET ROERWERK	22
5.2.1	CREAMSEAL	23
5.3.	DEMONTEN VAN DEKSEL	23
5.3.1	DEMONTEN VAN IJSSCHUIF	24
5.3.2	DEMONTEN VULDEKSEL	24
5.3.3	DEMONTEN IJS LEKBAK	24
5.4.	MONTEREN VAN ROERWERK	25
5.5.	MONTEREN VAN DEUR	25
5.6.	HYGIENE	25
5.7.	DESINFECTEREN	25
DEEL 6	ONDERHOUD	26
6.1.	TYPOLOGI VAN SERVICE	26
6.2.	WATERGEKOELD	26
6.3.	LUCHTGEKOELD	26
6.4.	BESTELLEN RESERVEONDERDELEN	27
6.5.	TABEL VAN EXTRA ONDERDELEN	27
DEEL 7	TROUBLESHOOT GIDS	28

VOORWOORD

HANDLEIDING

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

DOELSTELLING

Deze handleiding is opgesteld om de gebruiker goed te informeren over de werking van de machine. Alle delen zijn nauwkeurig geanalyseerd om een correct gebruik van de machine te kunnen garanderen en er dus voor te zorgen dat de kwaliteitskenmerken die de producten van **CARPIGIANI** onderscheiden ongewijzigd te houden.

Een groot deel van deze handleiding verwijst naar de voorwaarden voor machinegebruik en de benodigde procedure voor reiniging en het gewone en speciale onderhoud.

De handleiding kan niet ingaan op alle details; in geval van twijfel of gebrek aan informatie kunt u contact opnemen met:

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

OPBOUW VAN DE HANDLEIDING

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

Deel

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

Hoofdstuk

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

Paragraaf (§)

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

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

AANVULLENDE DOCUMENTATIE

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

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

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

SYMBOLLEN



OPGELET: ELECTRISCHE SCHOK GEVAAR

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



OPGELET: ALGEMEEN GEVAAR

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



OPMERKING

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



WAARSCHUWINGEN

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



PERSOONLIJKE BESCHERMING

Wanneer dit symbool naast de beschrijving van een handeling staat dient de betrokken persoon persoonlijke bescherming te dragen bij de handeling wegens het gevaar voor letsels.

BEVOEGD PERSONEEL

OPERATOR



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

OPGELEID TECHNICUS



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

TECHNICUS VAN CARPIGIANI



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

VEILIGHEID



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

De persoon die de verantwoordelijkheid heeft over machineveiligheid moet er attent op zijn dat:

- Een incorrecte handeling of gebruik voorkomen wordt;
- Veiligheidsvoorschriften niet verwijderd of afgeschermd worden;
- Alleen originele onderdelen worden gebruikt in de daarvoor behorende plaatsen. Zeker als het gaat om onderdelen met veiligheidsfuncties (zoals beveiligde schakelaars, thermostaten etc.).

Om bovenstaande te bereiken:

- dient de handleiding bij de betrokken machine te liggen.
- dient de documentatie zorgvuldig gelezen te worden en de voorschriften toegepast.
- mogen alleen de daartoe opgeleide personen ingrepen verrichten aan de machine en de elektrische onderdelen.
- dient men erop toe te zien dat niemand handelingen verricht waarvan men geen kennis heeft en waarvoor men niet verantwoordelijk is.

WAARSCHUWING



De machine moet geïnstalleerd worden door een bevoegd monteur. Wanneer de machine geïnstalleerd wordt, plaats dan een zekering (van voldoende grootte voor de machine) volgens de plaatselijke voorschriften. Elke wijziging van de stroomkabel moet gedaan worden door daartoe bevoegde monteurs.

- Stop nooit uw hand in de machine tijdens productie of reinigingswerkzaamheden.
- Voordat u begint met het onderhoud, wees er dan zeker van dat de machine in "STOP" positie is en de spanning uitgeschakeld is.
- Het is verboden de machine te wassen met een waterstraal onder druk.
- Wees er zeker van dat de spanning uitgeschakeld staat als de zij- of achterpanelen worden verwijderd.

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

DEEL 1. ALGEMENE INFORMATIE

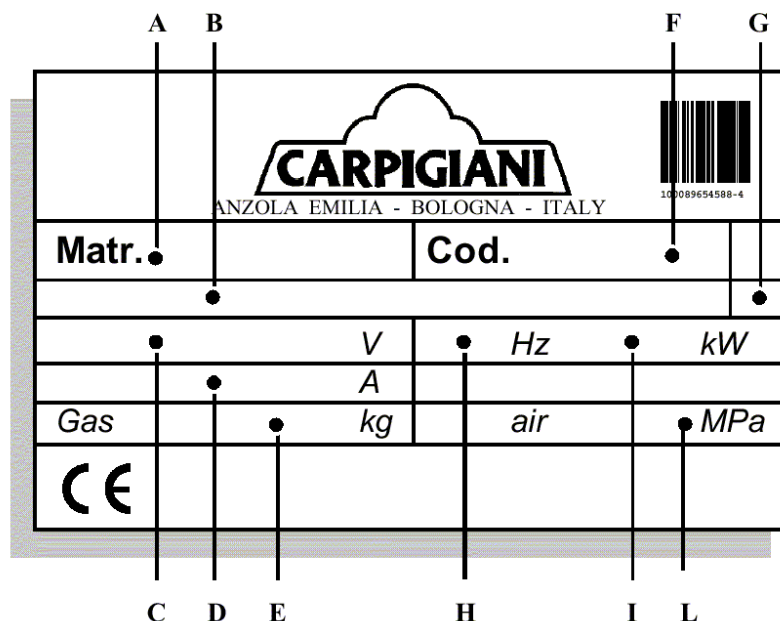
1.1 ALGEMENE INFORMATIE

1.1.1 Identificatiegegevens van de fabrikant

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

Een kopie van het kentekenplaatje ziet u hieronder.

LEGENDA:	
A.	Registratienummer
B.	Model v/d machine
C.	Voedingsspanning
D.	Amperometrische afzekerwaarde
E.	Soort en hoeveelheid koelmiddel
F.	Machine code
G.	Condensstype
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

Labotronic RTX is een batch vriezer voor de productie van ambachtelijk ijs. De machine heeft een horizontale cilinder, wat het verwijderen van het ijs vergemakkelijkt. De Labotronic RTX wordt elektronisch bediend zodat het ijs de beste kwaliteit en professionaliteit heeft.

Het is mogelijk om het programma te personaliseren zodat u iedere ijssoort en specialiteit kunt maken. Alleen met de Labotronic RTX kunt u werkelijk alle soorten ijs creëren. Tevens fruit cremolata. Met de G versie kunt u ook "Sicilia" granita maken.

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

Gebruik de onderstaande hints met het bovenstaande in uw achterhoofd:

- Zorg dat uw eigen gemaakte mixen altijd van hoogwaardige natuurlijke producten vervaardigd zijn of koop ze bij betrouwbare leveranciers.
- Volg nauwlettend de instructies van uw leverancier.
- Wijzig het recept niet door bijvoorbeeld meer water of suiker toe te voegen.
- Proef eerst zelf het ijs en verkoop het 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*.

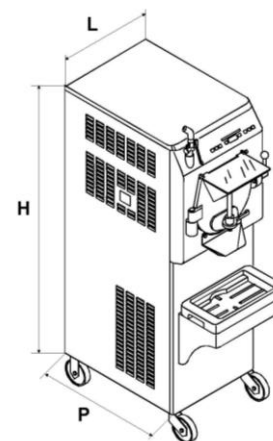
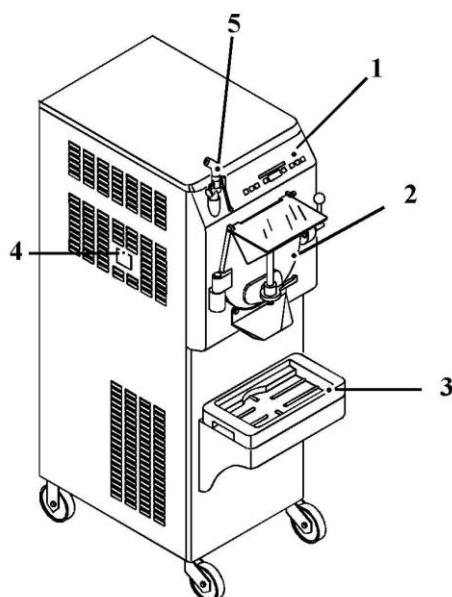
1.2.2 Technische kenmerken

Model	Gewicht	Afmetingen			Vermogen	Productie per uur ijs		Mix hoeveelheid per batch	
		Net kg	Breedte Mm (L)	Diepte Mm (P)		Hoogte Mm (H)	KW	Kg	liters
10/30	230	500	650	1400	3,2	10-30	14/42	1,5	5
15/45	270	500	650	1400	6	15/45	21/63	2,5	7,5
20/60	370	610	850	1400	6	20/60	28/87	3	10,5
30/100	415	610	850	1400	7	30/96	42/135	5	16,5

Opmerking: werkelijke productie per uur is afhankelijk van de temperatuur en samenstelling van de gebruikte mix. Het opgegeven aantal liters per uur is gemeten met een gemiddelde opslag van 40%.

1.2.3 Beschrijving machineonderdelen

1. Bedieningspaneel
2. Deur
3. Plateau
4. Lekbakje
5. Kraan



1.3 GEBRUIK

De **Labotronic RTX** mag alleen gebruikt worden voor de productie van ijs, Cremolata fruit en granita (bij 'G' optie) overeenkomstig wat beschreven staat in paragraaf 1.2.1. "Algemene informatie" en overeenkomstig de beperkingen hieronder beschreven:

Voedingsspanning: $\pm 10\%$
Minimumtemperatuur lucht (°C) 10 °C
Maximumtemperatuur lucht (°C) 43 °C
Minimumtemperatuur water (°C) 10 °C
Maximumtemperatuur water (°C) 30 °C
Minimale water druk 0,1 Mpa (1 bar)
Maximale water druk 0,8 Mpa (8 bar)
Maximum relatieve vochtigheid (%) 85 %

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

1.4 GELUIDSNIVEAU

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

1.5 OPSLAG VAN MACHINE

De machine dient op een droge plaats te worden opgeslagen. Doe een doek over de machine i.v.m. stof.

1.6 AFVOEREN VAN VERPAKKINGSMATERIAAL

Het verpakkingsmateriaal dient volgens de milieuvriendelijke wetten van uw land te worden afgevoerd.

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.



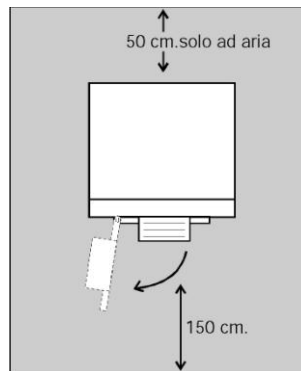
OPGELET

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.



2.2 WATER AANSLUITING



De machine dient aangesloten te worden op het water waarvan de druk niet hoger is dan 0,8 Mpa (8 bar). Bij luchtgekoelde machines wordt de aansluiting van water onder de machine gemaakt. Bij watergekoelde machines worden de aansluitingen onder op de achterkant geplaatst.

2.3 MACHINES MET LUCHTGEKOELDE CONDENSOR



Machines met een luchtgekoelde condensor dienen 50 cm vanaf de wand geplaatst te worden zodat er voldoende luchtcirculatie rond de condensor is. Reinig de vloer onder en bij de machine regelmatig om obstructie van luchtstroom te voorkomen. Daarnaast dient de machine maandelijks gereinigd te worden om stof, papier en alle andere dingen die een juiste bediening voorkomen te verwijderen.

2.4 MACHINES MET WATERGEKOELDE CONDENSOR



De machine dient te worden aangesloten op de waterleiding en afvoer. De waterdruk dient tussen de 0,1 en de 0,8 Mpa (1-8 bar) te zijn. De levering van het water moet gelijk zijn aan de consumptie per uur. De water aanvoer dient aangesloten te worden op de 'Water Inlet' en de afvoer op de 'Water Outlet'.



2.4.1 Water regelventiel

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



OPMERKING

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



WAARSCHUWING

Laat de machine nooit in een ruimte onder de 0°C zonder dat al het water uit de machine is afgetapt.

2.5 ELEKTRISCHE AANSLUITING



Alvorens de machine aan te sluiten op het elektriciteitsnet dient u na te gaan of de voedingsspanning overeenstemt met de voedingsspanning die op het kentekenplaatje staat. 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.



2.5.1 Vervanging van de voedingskabel

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

2.6 PLAATSING VAN DE MACHINE



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

2.7 BIJVULLEN



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

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

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

2.8 TEST VAN DE MACHINE



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

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

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

DEEL 3. INSTRUCTIES VOOR HET GEBRUIK

3.1 VEILIGHEIDSWAARSCHUWINGEN

Zodra men geïndustrialiseerde machines gaat gebruiken dient men rekening te houden met het feit dat draaiende mechanismen, hoogspanningsonderdelen en ook onderdelen die onderhevig zijn aan hoge temperaturen mensen en materialen kunnen beschadigen /verwonden.

Degene die verantwoordelijk is voor de machine dient de volgende zaken in de gaten te houden:

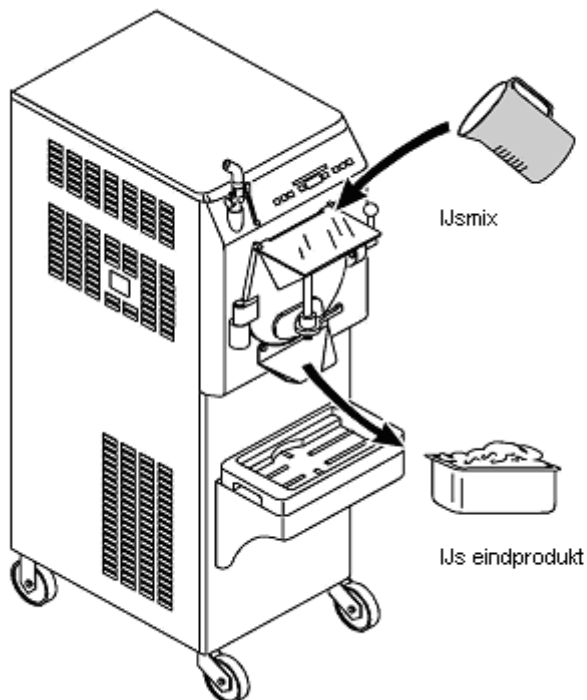
- Dat de machine correct wordt bediend
- Beveiligingen mogen nooit worden verwijderd of veranderd
- Alleen originele Carpigiani onderdelen mogen worden gebruikt.

Om het bovenstaande te bereiken is het volgende noodzakelijk:

- Er dient een handleiding bij de machine aanwezig te zijn.
- Men dient de handleiding te hebben gelezen en deze ook te volgen.
- Alleen technisch personeel dat aangesteld is door Carpigiani mag reparaties aan de machine uitvoeren.

3.2 INSTELLEN VAN DE MACHINE

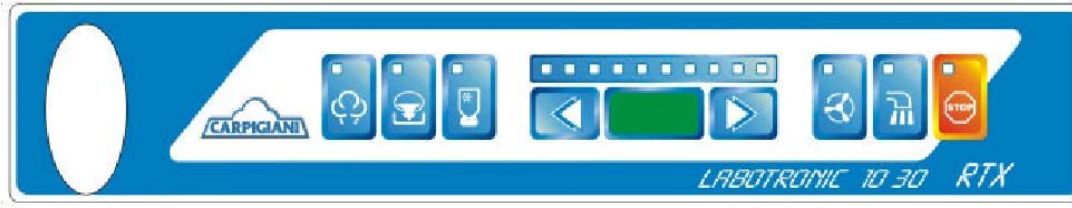
De machine bestaat uit een motor aangedreven roerwerk en een koelsysteem met een water- of luchtgekoelde condensor. Ijs wordt gemaakt door de mix in de cilinder te doen en dan op de knop start te drukken. De machine zal stoppen zodra het ijs de consistency (stevigheid) heeft bereikt die CARPIGANI heeft ingesteld. Derhalve zult u de mixhoeveelheden in tabel 1.2.2 moeten volgen. Als het cyclus klaar is kunt u het ijs uit de cilinder halen en deze in de ijsbakken bewaren.



3.3 BEDIENINGSPANEEL

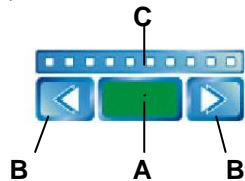
3.3.1 Toetsenpaneel

Deze machine heeft een toetsenpaneel aan de voorzijde. Elke toets heeft een symbool refererend aan de functie van de toets.



3.3.2 Controle scherm

Het constante ijs controle scherm (HARD-O-DYNAMIC) bestaat uit 3 onderdelen:



- A DISPLAY vertoont de instellingen
- B TOETSEN om variaties aan te brengen in de instellingen
- C LICHTJES BALK voor het controleren van het proces.

3.3.3 Toetsfuncties



STOP

Als u deze indrukt stopt de machine



PRODUCTIE

Als u deze indrukt worden het roerwerk en de compressor automatisch ingeschakeld. Het is mogelijk om twee soorten vriesprogramma's te kiezen: EC voor een uitstekende ijs kwaliteit en SP voor de productie van traditioneel ijs. Het exclusieve HARD-O-DYNAMIC elektronisch systeem van CARPIGANI controleert het ijs constant.



DISTRIBUTIE

Door het indrukken van deze toets zal het roerwerk sneller gaan draaien om de uitgifte van het ijs op gang te brengen.

ATTENTIE: Drie minuten na het kiezen van deze functie stopt de machine automatisch. Dit uit voorzorg voor slijtage van het roerwerk en de cilinder.



CREMOLATA (CF)

Als u deze indrukt, controleert deze de productie van cremolata granatina bij in- en uitschakeling van de compressor wanneer het roerwerk periodiek aan/uit gaat gedurende het productie proces.



REINIGEN

Als u deze indrukt activeert deze alleen de rotatie van het roerwerk terwijl het bevroeringssysteem uit is.

ATTENTIE: Drie minuten na het selecteren van deze functie stopt de machine automatisch. Dit uit voorzorg voor slijtage van het roerwerk en de cilinder.



KRAAN

Als u deze indrukt wordt de watertoevoer geactiveerd door middel van de kraan aan de voorkant van de machine.

3.4 IJS PRODUCTIE



Na het reinigen, desinfecteren en het zorgvuldig spoelen van de machine, zoals beschreven in hoofdstuk 5, kan de machine in gebruik worden genomen. Neem de gepasteuriseerde mix uit de ketel en vul de cilinder door de vulopening met de gewenste hoeveelheid mix. Let op de aangegeven minimum en maximale hoeveelheid. Zorg voordat u de machine vult met mix dat het vuldeksel en de deur goed gesloten zijn.

Als u op de toets **PRODUCTIE** drukt staat er op de display **EC**, dit kan met de pijltoetsen veranderd worden in **SP**. Deze twee tekens hebben allebei verschillende betekenissen, namelijk:

- **EC:** Geeft het productieprogramma aan voor een **EXCELLENT** product. Dit programma geeft een hogere opslag en een perfecte vermenging. Dit komt door de langere productietijd dan bij een traditioneel productieprogramma. Dit programma is uitermate geschikt voor kleine partijen en fruitijs.
- **SP:** Dit programma is gelijkwaardig aan het traditionele programma. De vriestijd is korter dan die van het **EC** programma en het programma is minder uitgebreid.

De lichtjes in de lichtbalk van het **HARD-O-DYNAMIC** scherm geven de status van het ijs aan gedurende het productie proces. Als alle lichtjes tegelijk gaan knipperen en u hoort een signaal dan betekent dit dat het ijs klaar is voor consumptie.



OPMERKING

Het is geen direct probleem als het ijs na bereiding niet direct uit de machine wordt gehaald. Het roerwerk en het **HARD-O-DYNAMIC** systeem zorgen ervoor dat het ijs constant wordt gecontroleerd. Als de consistentie van het ijs daalt start het **HARD-O-DYNAMIC** systeem automatisch de compressor en het productieproces start opnieuw en brengt het ijs weer terug op de consistentie die u ingesteld had. Voor een optimale kwaliteit van het ijs kunt dit het beste zo snel mogelijk uit de machine halen.

BELANGRIJK

Als opgewarmde mix van **+85°C** wordt gebruikt is het noodzakelijk om de toets **PRODUCTIE** in te drukken voordat men deze in de cilinder schenkt.

3.4.1 Stevigheid van het ijs

CARPIGIANI stelt de beste stevigheidwaarde in die voor de mix nodig is. Het **HARD-O-DYNAMIC** systeem zorgt ervoor dat het ijs in een constante perfecte conditie is. U kunt ook zelf het programma instellen. Met name romig ijs heeft een hoge stevigheid terwijl er voor ijs met een laag vetgehalte, voor bijvoorbeeld sorbets, een lage stevigheid nodig is.

3.4.2 Veranderen van de stevigheid van het ijs

Om de stevigheid van het ijs te veranderen, kunt u de pijltoetsen indrukken tijdens het productieproces. Om steviger ijs te krijgen, drukt u op de rechter pijltoets op monitor A. Om zachter ijs te krijgen, drukt u op de linker pijltoets op monitor A.

Voorbeeld:

Om de stevigheid te variëren van 10 naar 8:

- Druk de toets in om het productieproces in werking te stellen.
- Druk herhaaldelijk de linker pijltoets in totdat het nummer 8 op de display verschijnt. De nieuwe stevigheid die u aangegeven heeft wordt onmiddellijk opgeslagen.
- Aan het eind van het productieproces heeft uw ijs de stevigheid van 8 in plaats van 10.

De standaard waarde is 10 maar de nieuw ingegeven stevigheid blijft er in staan totdat het weer veranderd wordt.

Belangrijk

De productie per uur is afhankelijk van de volgende factoren:

- De omgevings- en koelwatertemperatuur
- Soort en hoeveelheid van de mix
- De waarde die ingegeven is voor de stevigheid

3.4.3 IJsuitgifte

Zodra de lichtbalk begint te knipperen en u een piepton hoort kunt u het ijs op de volgende manier uit de machine laten lopen:

- Plaats een reservoir op het plateau onder de deur
- Draai de hendel naar links om het kleine raampje in de deur te openen.
- Til de hendel samen met het kleine raampje omhoog
- Druk dan op de toets DISTRIBUTIE
- Als u klaar bent drukt u op de toets STOP



BELANGRIJK
Om onnodige slijtage van de beweegbare onderdelen en de cilinder tegen te gaan stopt de machine na 3 minuten onafgebroken draaien in de distributie stand.

3.4.4 Het gebruik van de distributiehendel

Sluiten

Om de deur te sluiten draait u de hendel rechtsom tot stop.

Openen

Om de deur te openen draait u de hendel linksom (90C°). Til het kleine raampje en de hendel omhoog. Zet het kleine raampje aan de bovenkant vast door de hendel rechtsom te duwen tot aan stop.

3.4.5 Navriezen



Deze functie, welke een bijzonderheid is aan alle LABOTRONIC RTX modellen, is uiterst bruikbaar bij modellen met een grotere productiecapaciteit (2 reservoirs per cyclus en meer). Als het ijs nog verdere bereiding nodig heeft, zoals bijvoorbeeld het garneren, en voordat het opgeslagen kan worden nog steeds in de machine zit en op hoge snelheid van distribueren staat kan het ijs haar originele stevigheid verliezen.

Het is mogelijk om op elk moment gedurende de DISTRIBUTIE en de keuze die u zelf heeft gemaakt de toets PRODUCTIE in te drukken zodat het ijs vanzelf weer begint te bevriezen. Het gevolg is een constante stevigheid van het ijs. Dit vanaf het begin tot aan het eind van de distributie.

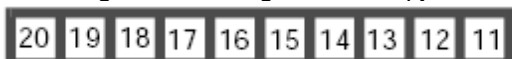
3.5 CREMOLATA PRODUCTIE



NOTITIE
De functie CREMOLATA PRODUCTIE is verkrijgbaar op alle modellen LABOTRONIC RTX.

Door de vulopening giet u de mix in de cilinder.

Vanuit de STOP positie drukt u op de toets CREMOLATA PRODUCTIE. Dit zodat het koelingsproces kan beginnen. Monitor A geeft de productietijd aan in minuten. De lichtjes in de lichtbalk geven aan hoeveel minuten het nog is voordat de cyclus beëindigd is. De machine is ingesteld met een productietijd van 12 minuten. Als het nummer dat ingegeven is, 10 of meer is, gaan de lampjes van links naar rechts branden. Als het lager dan 10 is gaan de lampjes van rechts naar links branden.



3.5.1 Variatie van de cremolata productietijd



De gebruiker kan de productietijd variëren tussen de 2 en 20 minuten. Dit is afhankelijk van het gewenste eindproduct. Als u de cremolata productietijd wilt veranderen is het noodzakelijk om de pijltoetsen te gebruiken in het CREMOLATA PRODUCTIE menu. Om een drogere cremolata te krijgen dient men de tijd te verlengen. Dit doet u door op de rechter pijltoets te drukken. Wilt u het omgekeerde, dan drukt u op de linker pijltoets.

De nieuw ingegeven tijd wordt aangegeven op de display.



NOTITIE
Als er een stroomstoring optreedt blijft automatisch de laatst ingegeven waarde bewaard.

3.5.2 Cremolata uit de machine laten lopen



Als het productieproces afgerond is stoppen het roerwerk en de compressor. Om de cremolata uit de machine te laten lopen is het nodig om het raampje in de deur te openen en de machine door te laten draaien op een lage productiesnelheid. Op het laatst de deur helemaal openen om het laatste restant er uit te halen.

3.6 GRANITA PRODUCTIE



NOTITIE
De functie GRANITA PRODUCTIE is alleen verkrijgbaar op de modellen LABOTRONIC RTX/G, 10/30 en 30/45



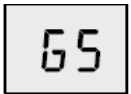
Door de vulopening giet u de granita compositie 15% TDS in de cilinder.

Vanuit de STOP positie drukt u op de toets GRANITA PRODUCTIE

Dit zodat het koelingsproces kan beginnen met een lage roerwerk snelheid. Dit zodat de granita schilvers gelijkmatig verdeeld worden.



CREMOLATA



SICILIAN GRANITA

Selecteer GS door middel van de pijltoetsen.

De display geeft de productietijd aan in minuten. De lichtjes in de lichtbalk geven aan hoeveel minuten het nog duurt voordat de cyclus beëindigd is. De machine is ingesteld met een productietijd van 16 minuten. Als het nummer dat ingegeven is 10 of meer is, gaan de lampjes van links naar rechts branden. Als het lager dan 10 is gaan de lampjes van rechts naar links branden.



3.6.1 Variatie van de granita productietijd



De gebruiker kan de productietijd variëren tussen de 2 en 20 minuten. Dit is afhankelijk van het gewenste eindproduct. Als u de granita productietijd wilt veranderen is het noodzakelijk om de pijltoetsen te gebruiken in het GRANITA PRODUCTIE menu. Om een drogere granita te krijgen dient men de tijd te verlengen. Dit doet u door op de rechter pijltoets te drukken. Wilt u het omgekeerde, dan drukt u op de linker pijltoets. De nieuw ingegeven tijd wordt aangegeven op de display.



NOTITIE
Als er een stroomstoring optreedt blijft automatisch de laatst ingegeven waarde bewaard.

3.6.2 Granita uit de machine laten lopen



Als het productieproces afgerond is stoppen het roerwerk en de compressor. Om de granita uit de machine te laten lopen is het nodig op **STOP** te drukken, de deur helemaal te openen en de granita uit de machine te spatelen. Dit om zo'n optimaal mogelijk product te verkrijgen.

DEEL 4. VEILIGHEIDSVOORSCHRIFTEN

4.1 ALARMMELDINGEN



De Labotronic RTX is uitgerust met een aantal veiligheidsmaatregelen voor de machine en de gebruikers ervan. Elke misstap die het beveiligingssysteem ontdekt krijgt u te zien op de controledisplay. Hieronder staan de verschillende alarmmeldingen:

ALARM ER

Dit krijgt u te zien als de machine het product niet befrist.

ALARM PT

Deze melding geeft aan dat de deur niet goed dicht is.

ALARM RT

Thermisch relais aangesproken. Als dit alarm knippert betekent dit dat deze zekering nog niet is gereset. Om het alarm te resetten drukt u op de toets STOP. Gefixeerd RT alarm betekent dat het relais is aangesproken en zich ook weer heeft gereset.

ALARM EE

Neem contact op met het Carpigiani Service Centre.

ALARM TT

Neem contact op met het Carpigiani Service Centre.

ALARM AG

Deze melding verschijnt als het roerwerk niet goed zit of als er geen mix in de cilinder zit.

4.2 MACHINE VEILIGHEIDSSYSTEEM



Thermisch relais (1)

Deze gaat oververhitting van het roerwerk en motorcompressor tegen. Wanneer de maximale waarden overschreden worden, stopt de machine. Op de monitor verschijnt dan de knipperende alarmmelding RT. Dit betekent dat de thermische relais is uitgeschakeld. Bij het automatisch resetten van de thermisch relais stopt het knipperen op de display. Voordat men gaat resetten is het noodzakelijk om de reden te vinden waardoor deze is uitgeschakeld. Om de machine weer te starten drukt u op de door u gewenste toets.

Zekeringen (2)

Deze beschermen het elektrische circuit tegen overbelasting. Als deze doorbranden dient u eerst het probleem op te sporen en op te lossen voordat u ze vervangt.



NOTITIE

Om te achterhalen welke zekeringen u nodig heeft kunt u kijken op het elektrische schema.

Overdrukschakelaar (3)

Deze wordt in geschakeld als er een waterstoring optreedt (bij watergekoelde systemen). De overdrukschakelaar zorgt ervoor dat voor de compressor van het koelcircuit stopt. Resetten gebeurt automatisch.



WAARSCHUWING

Het te lang draaien van de compressor alsmede het steeds weer overnieuw stoppen en opstarten betekenen dat de koeling ontoereikend is.

Beveiliging voor de bediener van de machine (4)

De microswitch is geplaatst achter het front van de cilinder waarin het roerwerk is geplaatst. Als dit deksel opent stopt de machine onmiddellijk. De machine schakelt op STOP en op de display verschijnt al knipperend PT. Dit gebeurt tijdens het draaien van de machine.

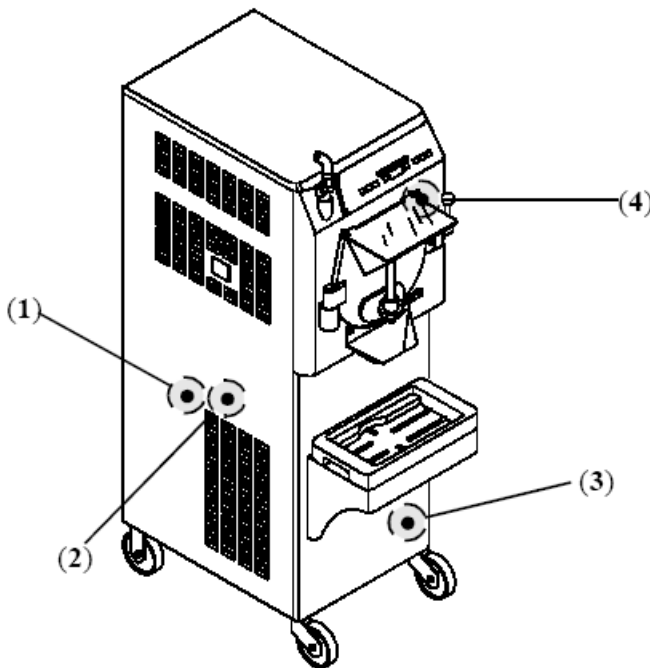
De melding verschijnt tevens op de monitor (niet knipperend) als het deksel van de machine niet goed sluit. Wanneer u het deksel goed afsluit verdwijnt het alarm op de display.



WAARSCHUWING
Controleer voordat u het deksel opent of de machine in STOP positie staat.

4.2.1 Schema van de veiligheidsmaatregelen locaties

Het schema van de bovengenoemde veiligheidsmaatregelen is hieronder geïllustreerd. De veiligheidsmaatregelen zijn aan de linker- en rechterzijde van de machine te zien. Hiervoor dient men eerst de zijpanelen te verwijderen.



WAARSCHUWING
Het is absoluut verboden om de veiligheidsonderdelen te bewerken. Dit is voor de veiligheid van de gebruiker.

DEEL 5. DEMONTEREN, REINIGEN EN IN ELKAAR ZETTEN VAN ONDERDELEN DIE IN CONTACT STAAN MET PRODUCT



BELANGRIJK

Het reinigen en desinfecteren dient iedere werkdag te gebeuren zodat u de kwaliteit van het product m.b.t. de hygiëneregels kunt waarborgen.



LET OP!

Steek uw handen nooit in de machine, bijvoorbeeld tijdens productie en reinigingshandelingen. Zorg dat de machine in STOP-stand staat en de hoofdschakelaar uit staat vóór er begonnen wordt met onderhoud.

5.1 VOORBEREIDING OP HET REINIGEN



Zet de machine uit en sluit de deur. Laat water in de cilinder door de slang die aan de voorzijde van de machine zit en open het ventiel door toets KRAAN.

Druk op de toets REINIGEN en laat het roerwerk niet langer dan noodzakelijk draaien.

Om onnodige slijtage van de beweegbare onderdelen en de cilinder tegen te gaan stopt de machine na 3 minuten onafgebroken draaien. Laat het water weglopen uit de cilinder en open de deur om het roerwerk te verwijderen.

5.2 DEMONTEREN VAN ROERWERK

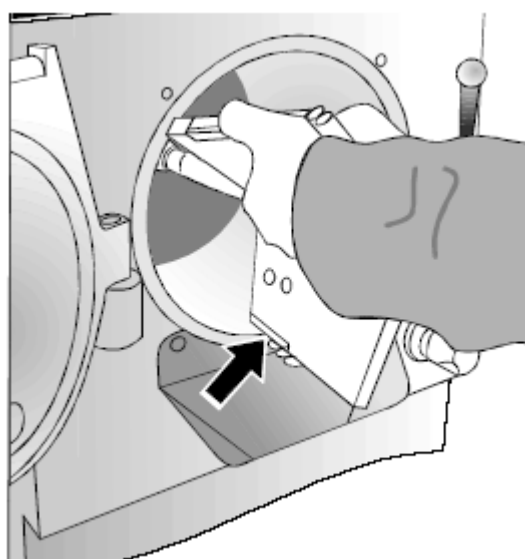


Verwijder met grootste zorgvuldigheid het roerwerk door dit naar u toe uit de cilinder te trekken. Let hierbij op het niet beschadigen van de beweegbare onderdelen.



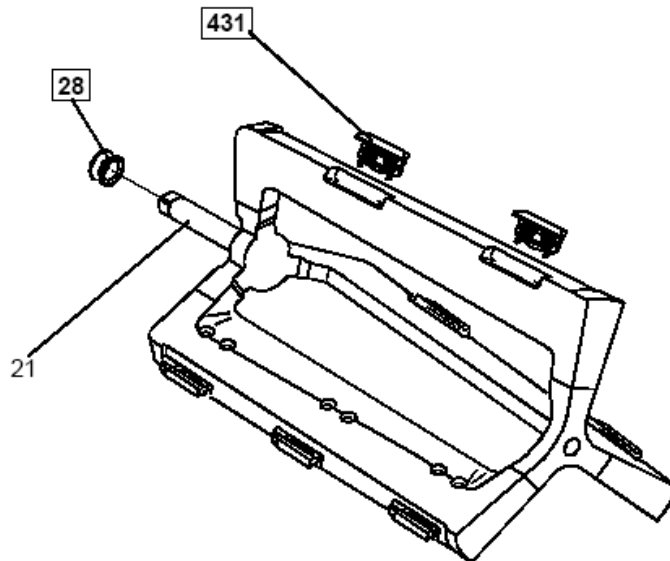
WAARSCHUWING

Voer dit met grootst mogelijke voorzichtigheid uit, aangezien het roerwerk gemakkelijker beschadigd raakt.



- Demonteer de schrapers (pos. 431) volledig.
- Verwijder de creamseal (28) van de roerwerkas (pos. 21).
- Reinig alle delen zorgvuldig en spoel ze af.

- Monteer alle gedemonteerde onderdelen en smeer de creamseal in met een laagje Carpilubegel.



5.2.1 Creamseal



Controleer bij het demonteren van het roerwerk ook of de creamseal nog heel is; Afhankelijk van hoe lang de machine reeds in gebruik is, is het nodig om deze te vervangen door het reserve onderdeel dat u in de accessoires kit van de machine kunt vinden.

- Verwijder het roerwerk.
- Verwijder de creamseal.
- Smeer de nieuwe creamseal in met een laagje Carpilubegel.
- Monteer de nieuwe creamseal.
- Berg de oude creamseal op nadat u hem schoon gemaakt heeft en hem ingesmeerd heeft met Carpilubegel om zijn oude elasticiteit te verkrijgen.

BELANGRIJK

De creamseal dient iedere keer vervangen te worden als er druppels ijs in het lekbakje aan de zijkant van de machine zijn te vinden. Door de machine in gebruik te nemen nadat u de druppels gevonden heeft bestaat de kans dat het lek groter wordt. Daardoor zal een storing ontstaan dit tast het productieproces ook weer aan.



LET OP!

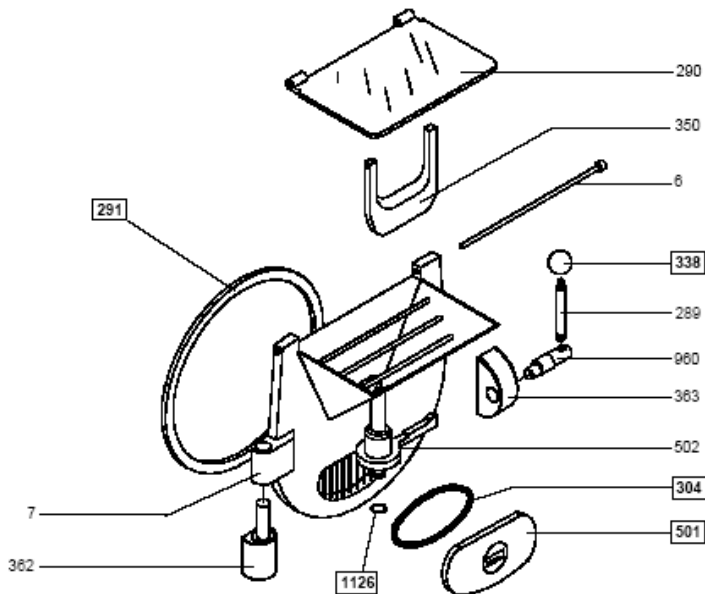
Laat de deksel open als u de machine niet gebruikt. Dit voorkomt dat de creamseal vervormt.



5.3 DEMONTEREN VAN DEKSEL



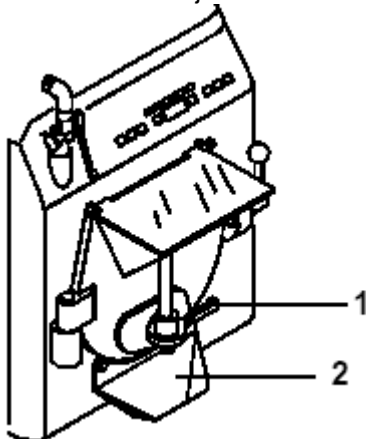
- Til de afsluitbare hefboom naar boven en verschuif hem naar rechts.
- Open de deur.
- Verwijder de deur door hem op te tillen.
- Om de reinigingshandelingen te kunnen doen, verwijder alle beweegbare delen en de rubber rand bij de deur.
- Reinig alle verwijderde onderdelen met water en een reinigingsmiddel, spoel daarna goed.



5.3.1 Demonteren van ijsschuif (raampje)



- Draai de hefboom (ref.1) 90° naar links.
- Til de hefboom en de ijsschuif en zet deze naar boven vast door de hefboom naar rechts te draaien tot hij niet verder kan.
- Verwijder de OR van de as van de deur door deze er vanaf te halen zodat de hefboom vrij komt.
- Verwijder tevens de OR van de deur.
- Was alle verwijderde onderdelen met water en een schoonmaakmiddel, spoel daarna goed.



5.3.2 Demonteren vuldeksel



Reinig het vulgedeelte van de mix, door de staaf uit de deksel te verwijderen en daardoor ook deksel.

De deksel is voorzien van een smal tussenstukje, die het terug lopen van de mix naar de vulopening voorkomt, deze moet ook gedemonteerd en gereinigd worden.

Reinig alle verwijderde onderdelen met water en een reinigingsmiddel, spoel daarna goed.

5.3.3 Demonteren ijs lekbak (ref. 2)



Beweeg de lekbak zodanig dat de uitsparingen voor de schroeven vallen zodat de lekbak vrij komt. Reinig de lekbak met water en een reinigingsmiddel, spoel daarna goed.

5.4 MONTEREN ROERWERK

Monteer het roerwerk met al zijn onderdelen terug in de cilinder. Houd het roerwerk met beide handen vast en druk op de beweegbare delen zodat u het er makkelijker in krijgt. Duw het roerwerk richting de bodem van de cilinder.



WAARSCHUWING
Stoot het roerwerk niet tegen de deur om beschadigingen aan de cilinder en/of beweegbare onderdelen te voorkomen.

Duw en draai tegelijkertijd het roerwerk naar achter tot de as in zijn zitting valt.

5.5 MONTEREN VAN DEUR



- Monteer alle onderdelen van de deur (lekbak, vuldeksel en ijschuif)
- Hang de deksel in zijn scharnier.
- Sluit hem met de speciale hefboom.

5.6 HYGIËNE



Mixvetten zijn de ideale omstandigheden voor een snelle groei van meeldauw en bacteriën. Om dit te voorkomen dient u de onderdelen die in contact komen met mixen en room goed te reinigen en desinfecteren.

Roestvrijstalen, plastic of rubber onderdelen die gebruikt zijn voor het vervaardigen van deze onderdelen zijn zo gemaakt om het reinigen ervan te vereenvoudigen maar kunnen de groei van meeldauw en bacteriën niet voorkomen als deze niet goed gereinigd worden.

5.7 DESINFECTEREN



Zet nadat u het roerwerk weer geplaatst heeft en gecontroleerd heeft of de tapkop gesloten is de machine op STOP en vul deze met water en een desinfectiemiddel dat niet schuurt.

Druk op de toets REINIGEN en laat het roerwerk 10-15 seconden draaien.

Laat het desinfectiemiddel gedurende ongeveer 10-15 minuten (of de tijd die het gebruikte middel voorschrijft) in de cilinder staan.



WAARSCHUWING
Als u het apparaat te lang laat draaien in de ROERWERK positie, leeg of alleen gevuld met water en een reinigingsproduct slijt het roerwerk snel.

Verwijder het water met desinfectiemiddel door de tapkop open te zetten.



LET OP!
Raak de net gedesinfecteerde onderdelen niet aan met uw handen of met een doekje.



WAARSCHUWING
Spoel de machine tweemaal met alleen water uit voordat u aan de productie begint, zodat eventuele resten van het desinfectiemiddel verwijderd worden.

DEEL 6. ONDERHOUD

**LET OP!**

Steek uw handen nooit in de machine, bijvoorbeeld tijdens productie en reinigingshandelingen. Zorg dat de machine in STOP-stand staat en de hoofdschakelaar uit staat vóór er begonnen wordt met onderhoud.

6.1 TYPOLOGIE VAN SERVICE

**LET OP!**

Elk onderhoud waarbij de panelen van de machine geopend dienen te worden dient te gebeuren terwijl de machine uit staat en de stekker uit het stopcontact is!
Het schoonmaken en smeren van bewegende delen is verboden.



Werkzaamheden die gedaan dienen te worden om de machine optimaal te laten werken gebeuren tijdens de testcyclus bij de productie. Onderhoudswerkzaamheden zoals het reinigen van onderdelen die in contact staan met de producten, het vervangen van de cream seal en ontmantelen van het roerwerk dienen aan het einde van iedere werkdag te gebeuren zodat dit sneller gebeurt.

Hieronder vind u een lijst met routinematige onderhoudswerkzaamheden:

- **Reinigen en vervangen van creamseal**
Reinigen moet dagelijks gebeuren, vervangen na beschadiging of lekken in lekbakje.
- **Reinigen van tank en kraan**
Aan het einde van iedere werkdag.
- **Reinigen van roerwerk en behuizing**
Aan het einde van iedere werkdag.
- **Reinigen panelen**
Iedere dag met neutraal sop, let op dat er geen sop bij het roerwerk terecht komt.
- **Reinigen en desinfecteren**
Aan het einde van iedere werkdag, zoals beschreven in hoofdstuk 5.

**WAARSCHUWING**

Maak geen gebruik van een schuurspons tijdens het reinigen van de machine omdat dit de oppervlakte van de onderdelen kan beschadigen.

6.2 WATERGEKOELD

Bij watergekoelde machines dient u ervoor te zorgen dat het water uit de condensator gehaald wordt voordat u de machine opslaat (in een ruimte die onder 0°C kan komen).

- Ontkoppel de drain pipe zodat het water uit het circuit kan lopen nadat u de watertoevoer heeft afgesloten.

6.3 LUCHTGEKOELD

Reinig de luchtfilter regelmatig zodat geen stof en/of andere vervuiling de luchtcirculatie naar de condensor kan hinderen. Maak gebruik van een borstel met lange haren of blaas er met een luchtcompressor door.

**LET OP!**

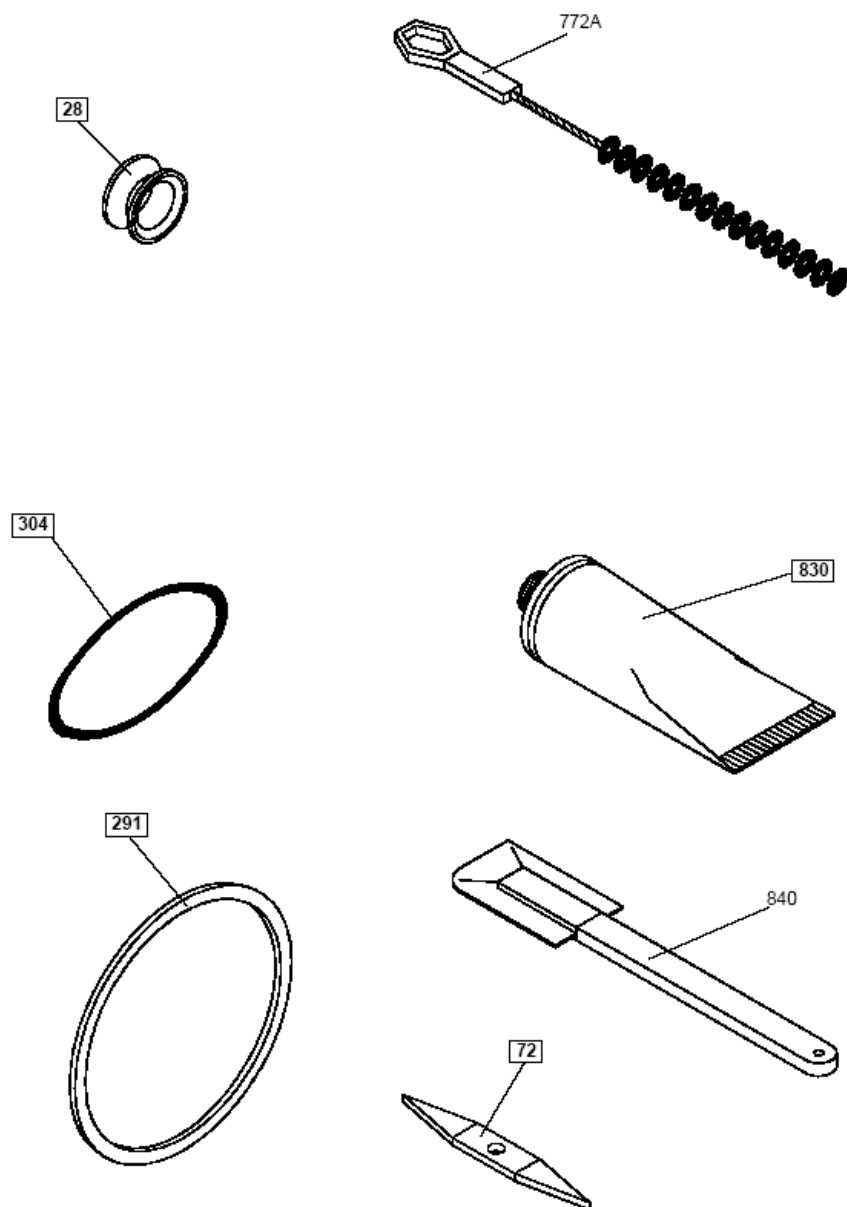
Gebruik i.v.m. uw veiligheid een beschermingsbril als u gebruik maakt van een luchtcompressor.

Gebruik nooit scherpe metalen voorwerpen tijdens deze werkzaamheden. Het goed functioneren van het vriesgedeelte heeft meestal te maken met het goed schoonhouden van de condensor.

6.4 BESTELLEN RESERVEONDERDELEN

Bestel in geval van breuk of andere defecten direct nieuwe onderdelen bij het Carpigiani Service Centre.

6.5 TABEL VAN EXTRA ONDERDELEN



ACCESSOIRE KIT LABOTRONIC RTX

Omschrijving	Nummer
Creamseal	28
O-ring verwijderaar	72
Sluitring ijsschuif	291
Borstel	772A
Carpilubegel	830
IJs spatel	840

DEEL 7. TROUBLESHOOT GIDS

PROBLEEM	OORZAAK	OPLOSSING
Machine start niet	Machine staat uit	Machine aan zetten
	Stekker ligt eruit	Stekker erin doen
	Machine staat niet in productiemodus	Kijk of de knop productie verlicht is
	Deur is niet goed gesloten	Deur opnieuw sluiten
Compressor start en stopt na een paar seconden zonder dat het ijs dik is	Watergekoelde machine: Water circuleert niet	Draai kraan open Controleer of de slang dubbel of gedraaid zit
	Luchtgekoelde machine: Lucht circuleert niet	Controleer of de achterzijde van de machine minstens 50cm van de muur staat Verwijder belemmerende zaken van de condensator
Na 15 minuten in werking is het ijs nog niet bevroren en de machine stopt	Geen gas	Bel het Carpigiani Service Centre
	Roerwerkmotor stuk	Bel het Carpigiani Service Centre
Machine werkt maar er komt geen ijs uit	Geen suiker in de mix	Laat het ontdooien en voeg suiker toe of vervang de mix
Machine werkt maar het ijs is te zacht	Te veel suiker in de mix	Wijzig of vervang de mix
Mix in lekbakje	Creamseal ontbreekt of is kapot	Installeer de creamseal wanneer deze ontbreekt of vervang deze
IJs komt achter uit de deksel	Rubber is niet of foutief geïnstalleerd	Zorg dat het rubber met de ronde kant naar buiten is geïnstalleerd
Intern geluid (herrie)	Motor of compressor	Bel het Carpigiani Service Centre
Bacteriën test wijst aan dat er teveel bacteriën zijn	Teveel bacteriën in de mix aanwezig.	Verbeter voorbereidingsprocedure door alle reservoirs, lepels etc te reinigen, desinfecteren en laat de mix analyseren voordat deze in de machine gaat.
	Machine is niet genoeg gereinigd en gedesinfecteerd	Leeg en reinig de machine zorgvuldig. Volg de procedure zoals beschreven in hoofdstuk 5.