



HANDLEIDING

Pastrochef 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 international norm ISO 9001-94.

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

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

CARPIGIANI GROUP

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

Tel. 051-6505111 - Fax 051-732178

*Niets uit deze handleiding mag gereproduceerd, gepubliceerd, gekopieerd, gearhiveerd 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	9
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	TECNNISCHE KENMERKEN	10
1.2.3	BESCHRIJVING MACHINEONDERDELEN	11
1.3	GEBRUIK	12
1.4	GELUIDSNIVEAU	12
1.5	OPSLAG VAN MACHINE	12
1.6	AFVOEREN VAN VERPAKKINGSMATERIAAL	12
DEEL 2	INSTALLATIE	13
2.1	VEREISTE RUIMTE VOOR HET GEBRUIK VAN DE MACHINE	13
2.2	MACHINE LUCHTGEKOELDE CONDENSOR	13
2.3	MACHINE WATERGEKOELDE CONDENSOR	14
2.3.1	WATER TOEVOER VOOR REINIGING VAN DE MACHINE	14
2.4	ELEKTRISCHE AANSLUITING	15
2.4.1	VERVANGING VOEDINGSKABEL	15
2.5	PLAATSING MACHINE	15
2.6	BIJVULLEN	15
2.7	TEST VAN DE MACHINE	15
DEEL 3	INSTRUCTIES VOOR HET GEBRUIK	16
3.1	VEILIGHEIDS WAARSCHUWINGEN	16
3.2	INSTELLEN VAN DE MACHINE	16
3.3	BEDIENINGSPANEEL	17
3.3.1	TOETSEN PANEEL	17
3.3.2	STANDAARD FUNCTIES	17
3.3.3	AUTOMATISCHE FUNCTIES	17
3.3.4	MANUELE FUNCTIES	18
3.3.5	SERIËLE AANSLUITING	19
3.4	AUTOMATISCHE PROGRAMMA'S	20
3.4.1	STARTPROCEDURE VAN AUTOM.PROGRAMMA'S	20
3.5	CONFISSERIE PROGRAMMA'S	22
3.5.1	CUSTARD 1 MET DYNAMISCHE KOELING TOT 10°C	22
3.5.2	CUSTARD 3 MET DYNAMISCHE KOELING TOT 4°C	22
3.5.3	CUSTARD 3	22
3.5.4	SOFTIJS MIX PASTEURISATIE	22
3.5.5	PURE CHOCOLADE TEMPEREN	23
3.5.6	MELK CHOCOLADE TEMPEREN	23
3.5.7	GEKLEURDE CHOCOLADE TEMPEREN	23
3.5.8	OPSLAG GETEMPERD PRODUCT	23
3.5.9	GANACHE ROOM	24
3.5.10	COMPOTE	24
3.5.11	ROMIG FRUIT	24

3.5.12	JAM	24
3.5.13	FRUITGELEI (VRUCHTENGELEI)	24
3.5.14	BAVAROIS	24
3.5.15	GEKOOKTE ROOM	25
3.5.16	BOTER ROOM	25
3.5.17	TIRAMISU (CAKE MET “ MASCARPONE”, ITALIAANSE SOFTIJS	25
3.5.18	ROOMSOES	25
3.5.19	YOGHURT	25
3.5.20	PASTEURISATIE	26
3.6	GASTRONIMIE PROGRAMMA'S	26
3.6.1	GASTRONIMISCHE CUSTARD	26
3.6.2	BECHAMEL	26
3.6.3	ZOUTE DEEG	26
3.6.4	POLENTA (MAÏSPAP)	27
3.6.5	ITALIAANSE RAGOUT	27
3.7	VRIJE PROGRAMMA'S	28
3.7.1	VRIJE PROGRAMMA'S MAKEN	28
3.7.2	VOORBEELD VAN EEN VRIJ PROGRAMMA PROGRAMMEREN	29
3.7.3	AANDACHTSPUNTEN VOOR HET LEZEN VAN HET VRIJE PROGRAMMA SCHEMA	29
3.7.4	WISSEN VAN VRIJE PROGRAMMA	30
3.8	VRIJE PROGRAMMA'S	30
3.8.1	AUTOMATISCHE WERKING	30
3.8.2	HANDMATIGE WERKING	30
DEEL 4	BEVEILIGINGEN	31
4.1	MACHINE BEVEILIGINGEN	31
DEEL 5	HET DEMONTEREN, REINIGEN EN IN ELKAAR ZETTEN VAN ONDERDELEN.	33
5.1.	EERSTE SCHOONMAAK	33
5.2.	HET DEMONTEREN VAN DE TAPKRAAN	33
5.3.	DEMONTEREN VAN DEKSEL/DEUR	34
5.4.	DEMONTEREN VAN ROERWERK	34
5.5.	MONTEREN VAN HET ROERWERK	35
5.6.	HYGIENE	36
5.7	DESINFECTEREN	36
DEEL 6	ONDERHOUD	37
6.1.	TYOLOGI VAN SERVICE	37
6.2.	WATERGEKOELD	37
6.3.	LUCHTGEKOELD	37
6.4.	BESTELLEN VAN ONDERDELEN	38
6.5.	ONDERDELEN EN ACCESSOIRES	38
DEEL 7	TROUBLESHOOTGIDS	39

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

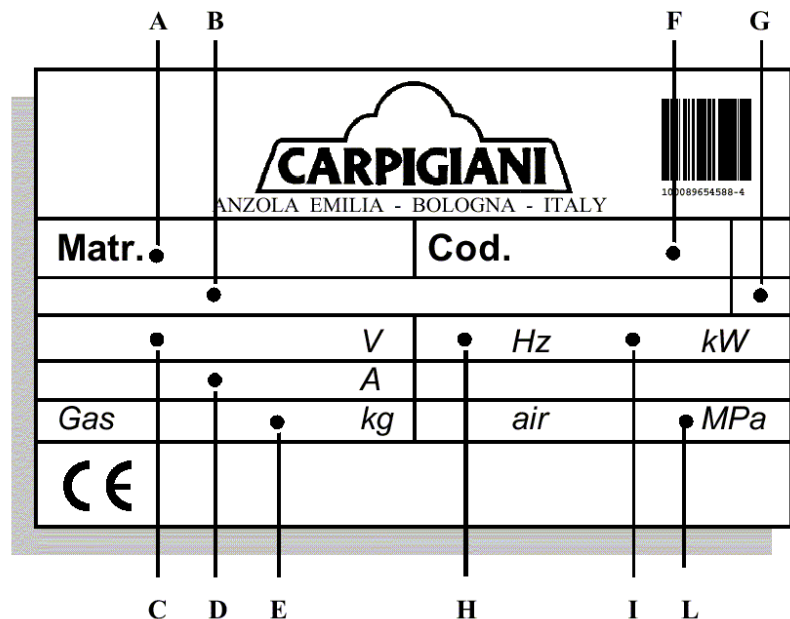
1.1 ALGEMENE INFORMATIE

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.	Condensetype
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

PASTOCHEF RTX is een elektrisch apparaat voor het produceren, pasteuriseren en opslaan van pudding voor vullingen en coatings, chocolade verharden voor pralines, jam en deeg voor biscuit en cake, 'mandorlato' (amandelcake), fruitgelatine, ijs en shakemix, bechamels en sauzen.

De machine is uitgerust met een tank met een exclusief systeem voor indirecte opwarming, die kan verwarmen tot kooktemperaturen. Binnenin bevindt zich een menger voor het mixen van harde en vloeibare crèmes welke onafgebroken of met interval kan draaien. Tenslotte is de Pastochef RTX uitgerust met een koelsysteem om de pasteurisatiecyclus van producten tijdens het proces af te ronden en ze aan het eind van de cyclus op te slaan in de machine.

CARPIGIANI 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 CARPIGIANI.



OPGELET

Bij het openen van een tank die een hoge temperatuur bevat kan de gebruiker het risico lopen in aanraking te komen met hete stoom. Wees zeer voorzichtig en gebruik de juiste aanwijzingen bij het openen van de tankdeksel.

1.2.2 Technische kenmerken

MODEL	Prod. in 2 hours	Custard		Chocolate		Electric power*			Installed power	Condenser	Water consumption	Dimensions			Weight
		Tank capacity		Tank capacity		Volt	Cycles	Ph				kW	litres/hour	Width mm (A)	
	kg	Min. Litres	Max. Litres	Min. kg	Max. kg										
PASTOCHEF RTX 18	15	7	15	5	12,5	400	50	3	2,1	Water**	120	450	614	1110	150
PASTOCHEF RTX 32	30	15	30	7,5	25	400	50	3	4	Water**	280	658	716	1110	198
PASTOCHEF RTX 55	50	25	50	10	40	400	50	3	5,6	Water**	410	658	720	1190	251

* Andere voltages verkrijgbaar

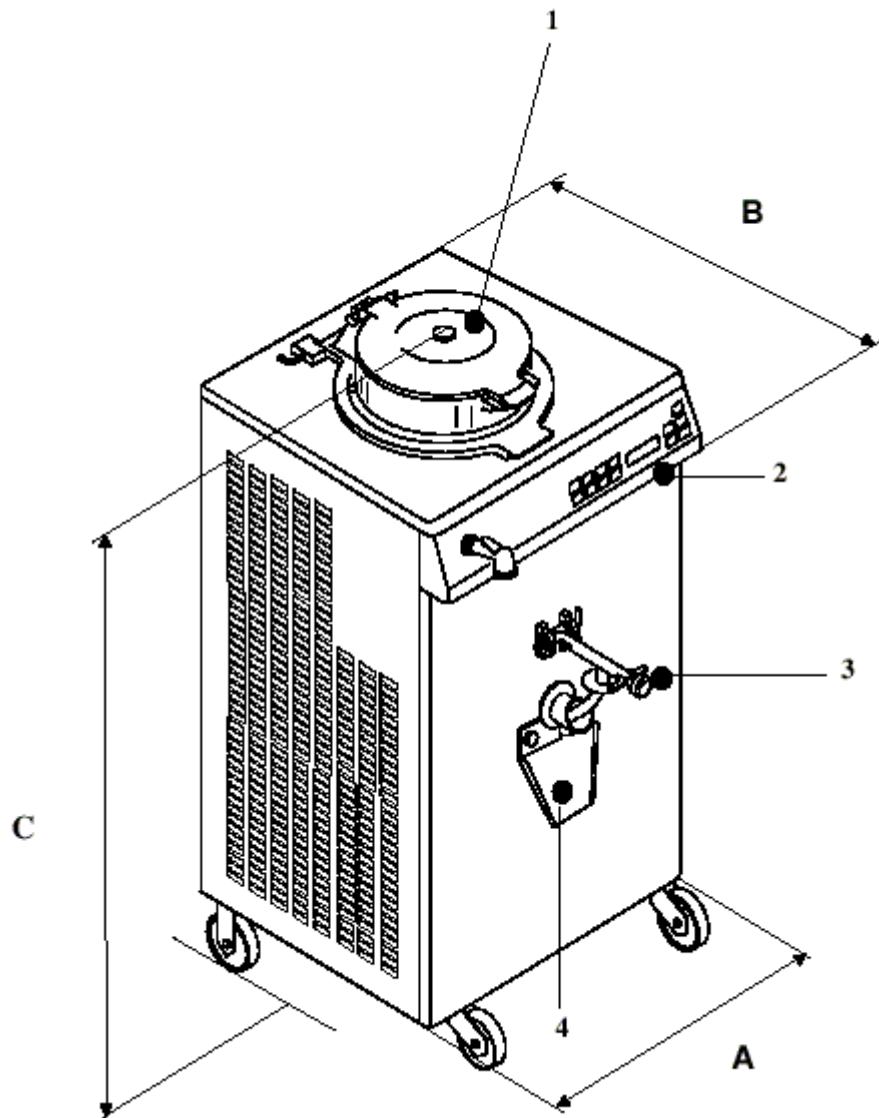
** Modellen zijn ook verkrijgbaar in een luchtgekoelde uitvoering

Prestaties gelden bij een kamertemperatuur van 25°C en bij een temperatuur van 20°C met gecondenseerd water.

1.2.3 Beschrijving machineonderdelen

Nummer:

- 1 Tank met deksel
- 2 Bedieningspaneel
- 3 Kraan
- 4 Spruit



1.3 GEBRUIK

De modellen 18, 32, en 55 van de *PASTOCHEF RTX* mogen alleen gebruikt worden overeenkomstig wat beschreven staat in paragraaf 1.2.1. "Algemene informatie" en overeenkomstig de beperkingen hieronder beschreven:

Voedingsspanning:	±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 geluidsdruk niveau 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.

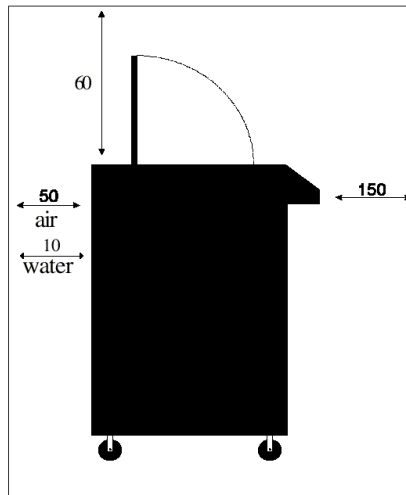


OPGELET

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 MACHINES MET LUCHTGEKOELDE CONDENSOR

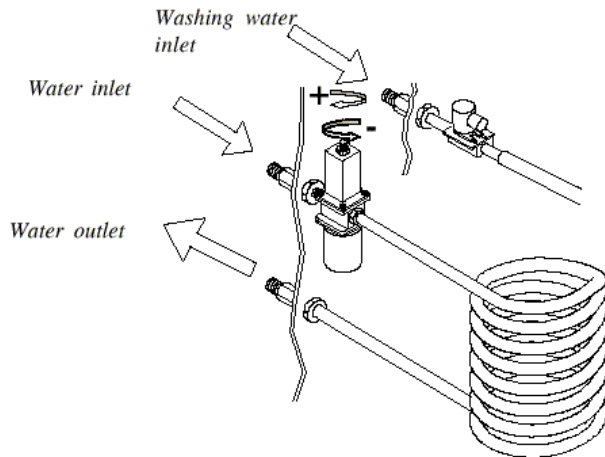


Machines met een luchtgekoelde condensor dienen 50 cm vanaf de wand geplaatst te worden zodat er voldoende luchtcirculatie rond de condensor is. Reinig de vloer onder en bij de machine regelmatig om obstructie van luchtstroom te voorkomen. Daarnaast dient de machine maandelijks gereinigd te worden om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

2.3 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".



OPMERKING

Het watergebruik stijft als de watertoevoer 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.

Model	Waterverbruik liters/uur per koelingscyclus
Pastrochef RTX 18	120
Pastrochef RTX 32	280
Pastrochef RTX 55	410

2.3.1 Watertoevoer voor reiniging van de machine

Lucht- en watergekoelde machines zijn uitgerust met een aparte toevoer voor reinigingswater. Hier mag alleen drinkwater op aangesloten worden. De aansluiting staat aangegeven met onderstaande plaat.



Installeer een afsluitingsklep tussen de machine en het warme water die voor eenvoudigere reiniging gebruikt wordt in laboratoria.

2.4 ELEKTRISCHE AANSLUITING



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

Model	Geïnstalleerd vermogen kW
Pastrochef RTX 18	2,1
Pastrochef RTX 32	4
Pastrochef RTX 55	5,6



2.4.1 Vervanging van de voedingskabel

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

2.5 PLAATSING VAN DE MACHINE



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

2.6 BIJVULLEN



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

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

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

2.7 TEST VAN DE MACHINE



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

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

Start met de test 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:

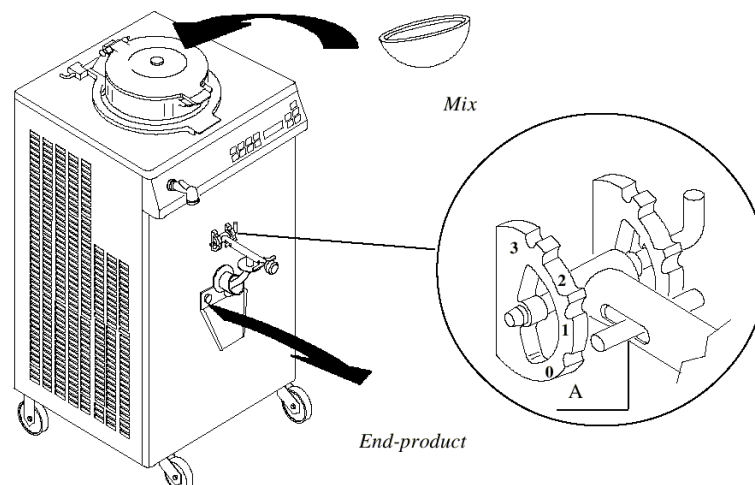
- Er dient een handleiding bij de machine aanwezig te zijn.
- Men dient de handleiding te hebben gelezen en deze ook te volgen.
- Alleen technisch personeel dat aangesteld is door Carpigiani mag reparaties aan de machine uitvoeren.

3.2 INSTELLEN VAN DE MACHINE

De machine bestaat uit een motor aangedreven roerwerk en een koel- en warmtesysteem met een water of luchtgekoelde condensor. Het product wordt gemaakt door een mix in de tank te doen, rekening houdend met de aangegeven minimum en maximum hoeveelheid in sectie 1, en vervolgens op de knop start te drukken. De machine is voorzien van specifieke programma's voor het maken van diverse producten. Derhalve zult u het relevante programma moeten kiezen voordat u de cyclus start. Als de cyclus klaar is kunt u het product uit de tank halen door de speciale kraan.

De kraan kan bijgesteld worden voor het uit te nemen product. Er zijn vier posities gemarkeerd door inkepingen met de volgende getallen: 0, 1, 2, 3. Indien het product dat gereed is te dik of een pudding is kan de kraan, pen A, in positie 3 geplaatst worden. Voor vloeibare producten dient de pen bijgesteld te worden naar positie 2.

Sluitpositie: om de kraan te sluiten dient de pin A naar positie 0 bijgesteld te worden.



3.3 BEDIENINGSPANEEL

3.3.1 Toetsen paneel

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



3.3.2 Standaard functies



Aanzetten van lampjes

Als een van de lampjes links boven een van de toetsen brandt, dan betekent dit dat de functie van deze knop in bedrijf is gesteld.

DISPLAY

De Pastrochef RTX is voorzien van een display dat normaal gesproken een reeks boodschappen vermeldt zodra de machine in bedrijf is gesteld totdat deze klaar is. Zodra de machine klaar is, toont dit display datum en tijd.



STOP

Als men op STOP drukt gaat het lampje branden. Vanaf STOP kunt u de AUTO of MANUELE functies bedienen. Als u een MANUELE of AUTO functie wilt onderbreken druk dan op STOP. De STOP-functie wordt ook gebruikt om het thermisch pakket van de motoren te resetten.

3.3.3 Automatische functies

Deze functies schakelen automatisch in tijdens het uitvoeren van een RECEPT om aan te tonen dat de machine bezig is.



Continu langzaam mengen



Continu snel mengen



Mengen met interval (langzaam of snel)



Verwarmen



Koelen



Tijdsaanduiding

3.3.4 Manuele functies

Om de manuele functies te kunnen gebruiken dient de machine eerst in STOP te staan. Druk hierna de knop in die u wilt gaan gebruiken.



Continu langzaam mengen

De functie is in gebruik als het bijbehorende lampje brandt. Door deze toets in te drukken zal het roerwerk gaan draaien tot u weer op STOP drukt.



Continu snel mengen

De functie is in gebruik als het bijbehorende lampje brandt. Door deze toets in te drukken zal het roerwerk op hoge snelheid gaan draaien tot U weer op STOP drukt.



Mengen met interval

De functie is in gebruik als het bijbehorende lampje brandt. Deze functie zal gebruikt worden in combinatie met de langzame of snelle mengfunctie. Het roerwerk gaat 5 seconden draaien op hoge of lage snelheid en stopt voor 25 seconden met intervallen. De functie zal ingeschakeld zijn tot u weer op STOP drukt.



Verwarmen

De functie is in gebruik als het bijbehorende lampje brandt. Het automatisch mixen is gestart. Dit kunt u controleren door het lampje dat bij de toets ROERWERK gaat branden en in de display verschijnt de volgende tekst:

```
11:15:08 LUN
set +85°C +25°C
```

Rechts onderin kunt u de temperatuur van het product in de ketel aflezen. De temperatuur links onderin is de temperatuur die u heeft ingegeven heeft als gewenste temperatuur voor het product. Bovenaan ziet u de tijd en dag. Het product is gemixt en verwarmd tot de temperatuur die u ingesteld heeft. De machine zal deze temperatuur enige tijd aanhouden en tevens blijven draaien.

VERWARMEN kan vanuit elke mengfunctie opgestart worden.

De verwarmingsfunctie zal worden uitgevoerd met een continu langzaam mengproces indien er geen mengfunctie is geselecteerd. Door weer op LANGZAAM MENGEN te drukken kan deze weer uitgeschakeld worden. Dan zal de VERWARMINGSFUNCTIE de temperatuur weer opvoeren tot de ingesteld waarde.



Met de toetsen AFNAME en TOENAME kunt u de temperatuur handmatig verhogen of verlagen. Als de aangegeven temperatuur bereikt is zal er 10 seconden een geluid te horen zijn en de display zal knipperen.



Koelen

De functie is in gebruik als het bijbehorende lampje brandt. Het automatisch mixen is gestart, (hoewel het lampje bij "roeren" uitstaat) en de display laat de volgende melding zien:

```
11:15:08 LUN
set +04°C +76°C
```

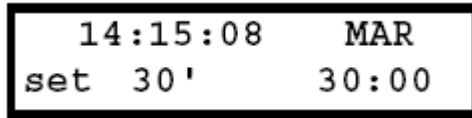
Rechts onderin kunt u de temperatuur van het product in de ketel aflezen. De temperatuur links onderin is de temperatuur die u heeft ingegeven heeft als gewenste temperatuur voor het product. Bovenaan ziet u de tijd en dag. Het product is gemixt en wordt gekoeld tot de temperatuur die u ingesteld heeft en op temperatuur gehouden.

KOELEN kan vanuit elke mengfunctie opgestart worden. De functie koelen zal worden uitgevoerd met een continu langzaam mengproces indien er geen mengfunctie is geselecteerd. Door weer op LANGZAAM MENGEN te drukken kan deze weer uitgeschakeld worden; dan zal de KOELFUNCTIE de temperatuur naar de ingestelde waarde terugbrengen. Met de toetsen AFNAME en TOENAME kunt u de temperatuur handmatig verhogen of verlagen. Als de aangegeven temperatuur bereikt is zal er 10 seconden een geluid te horen zijn en de display zal knipperen.



Timer

Als u de toets TIMER indrukt zal het lampje gaan branden en geeft de display de volgende boodschap weer:

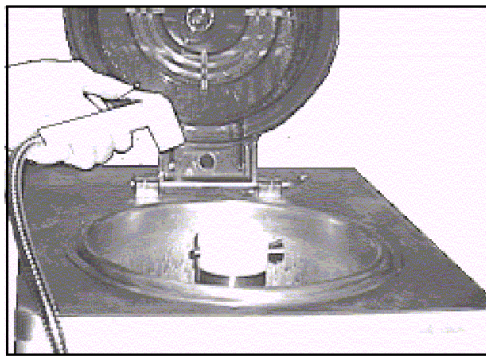


Bovenaan staat de dag en tijd. Linksonder de ingestelde tijd en rechtsonder de resterende tijd. De tijd begint altijd met 30 minuten. Door de toetsen AFNAME en TOENAME te gebruiken kunt u de tijd van 1 tot 9 uur wijzigen. Als de aftelling klaar is zal er een geluidstoon 10 seconden luiden en de timer zal op 0 staan.



Water inlaat

De functie is in gebruik zodra het lampje brandt. Deze functie zal ook starten indien de knop op de bovenklep ingedrukt wordt zoals in onderstaand figuur te zien is. Als de knop omhoog getrokken wordt zal er water uitkomen zonder dat er continu gedrukt hoeft te worden.



Het water begint te stromen zodra de toets is ingedrukt. Het water zal via de douche aan de bovenkant naar binnen stromen en stopt zodra u de KRAAN of de STOP toets indrukt.

De machine is voorzien van een automatische waterstop na 3 minuten. De led brand indien de functie is gekozen.



OPMERKING

Het wordt geadviseerd om de douche aan te sluiten op de warme kraan.



Opname

Deze toets heeft verschillende functies met betrekking tot lezen, opbouw en persoonlijke instellingen bij de vrije programma's.



Start

Zodra u deze toets gebruikt begint het door u gekozen programma.



Auto

Met deze toets worden alle automatische programma's geactiveerd. Als u deze toets indrukt zal het lampje bij AUTO, AFNAME en TOENAME gaan branden.

3.3.5 Seriële aansluiting

Achter op de machine bevindt zich een seriële aansluiting. Deze biedt de mogelijkheid om bereikte pasteuriseringstemperaturen uit te lezen door middel van pc/laptop of speciale printer. *CARPIGIANI* heeft hiervoor een speciaal programma. Voor meer info neem contact op met uw contactpersoon.



3.4 AUTOMATISCHE PROGRAMMA'S

Het elektronisch geheugen van de Pastrochef RTX is uitgerust met 3 automatische programma's:

1. **Confiserie programma's:** Er zijn 20 belangrijke programma's klaar voor gebruik in dit gebied.
2. **Gastronomie programma's:** Er zijn 5 belangrijke programma's klaar voor gebruik voor een aantal gastronomische specialiteiten.
3. **Vrije programma's:** Er zijn 9 programma's door de gebruiker te programmeren om persoonlijke recepten te creëren.

3.4.1 Startprocedure van automatische programma's

- Druk op AUTO
- Kies het type programma door op de toetsen met de pijlen te drukken.
- Druk op AUTO
- Het programma dat u als laatste heeft gebruikt staat in de display: kies het programma dat u wilt gebruiken door op de toetsen met de pijlen te drukken.
- Druk op START om het programma in werking te stellen.

Het gekozen programma zal nu in werking gaan. Tijdens de productie toont de display na een waarschuwingstoon de opwarmtemperatuur, de koelingtemperatuur, de pauzes en de aanbevolen ingrediënten die u toe dient te voegen. Zodra het programma doorlopen is zal in de display de naam van het programma verdwijnen en de dag en tijd verschijnen.

BELANGRIJK:

- Indien tijdens een programmeerstep, (bijvoorbeeld verwarmen, koelen, timen) het lampje van de AFNAME en/of TOENAME toets gaat branden betekent dit dat de waarde veranderd kan worden.
- Druk op AUTO om een stap over te slaan.
Aan het einde van elke stap van het uit te voeren programma zal de buzzer 10 seconden afgaan en de display 3 minuten knipperen terwijl afwisselend de programmnaam en het aanbevolen toe te voegen ingrediënt aangegeven wordt.
- Zodra het programma klaar is zal de programmnaam en de toenemende opslagtijd afwisselend op de display verschijnen. Indien het product meteen gebruikt wordt verschijnt het bericht DISTRIBUTIE.



WAARSCHUWING

**Als er tijdens het proces ergens veranderingen in het programma kunnen worden aangebracht zullen de toetsen met de pijlen oplichten.
Als u een wijziging aanbrengt zal deze in het geheugen worden opgeslagen en voortaan in dit type programma worden uitgevoerd.**

Uitgifte van het product

Om de uitgifte van het product te vergemakkelijken kunt u aan het eind van elk programma de langzaam of snelle mengfunctie selecteren.

Opslag

Er kan een langzaam of snelle mengfunctie geselecteerd worden indien, aan het einde van een programma, een opslagcyclus met thermosstatische controle is geprogrammeerd. Deze kan ook weer uitgeschakeld worden indien een statisch thermosstatische controle geselecteerd wordt met de relevante toets. Indien een mengfunctie wordt geselecteerd en vervolgens een interval functie zal de thermosstatische controle volgen bij activatie. Deze zal tegelijk starten met de compressor.

U kunt kiezen uit de volgende Confiserie programma's:

Programma nr. 1	Custard 1
Programma nr. 2	Custard 2
Programma nr. 3	Custard 3
Programma nr. 4	Softijs mix pasteurisatie
Programma nr. 5	Pure chocolade temperen
Programma nr. 6	Melk chocolade temperen
Programma nr. 7	Gekleurde chocolade temperen
Programma nr. 8	Opslag van getemperd product
Programma nr. 9	Ganache room
Programma nr. 10	Compote
Programma nr. 11	Romig fruit
Programma nr. 12	Jam
Programma nr. 13	Fruitgelei
Programma nr. 14	Bavarois
Programma nr. 15	Gekookte room
Programma nr. 16	Boter room
Programma nr. 17	Tiramisu
Programma nr. 18	Roomsoes
Programma nr. 19	Yoghurt
Programma nr. 20	Eieren pasteurisatie

U kunt kiezen uit de volgende Gastronomie programma's:

Programma nr. 1	Gastronomische Custard
Programma nr. 2	Bechamel
Programma nr. 3	Zout deeg
Programma nr. 4	Polenta (Maïs pap)
Programma nr. 5	Italiaanse ragout

Vrije programma's

Het volgende bericht verschijnt op de display indien **vrije programma's** wordt geselecteerd en er nog geen programma is opgeslagen.

**NOPERSONALIZED
PROGRAM**

Indien er al wel eerder een programma is opgeslagen staat het volgende in de display:

PROGRAM N 1

3.5 CONFISERIE PROGRAMMA'S

3.5.1 Custard 1 met dynamische koeling tot 10°C

Programmabeschrijving:

- CONTINU SNEL MENGEN: 5 minuten (duur kan aangepast worden van 5 tot 10 minuten).
- CONTINU SNEL MENGEN: 3 minuten
- CONTINU LANGZAAM MENGEN: EN VERWARMEN tot 85°C (temperatuur kan aangepast worden van 70°C tot 105°C).
- KOELEN met CONTINU SNEL MENGEN: 3 minuten (duur kan aangepast worden van 1 tot 7 minuten).
- KOELEN met INTERVAL LANGZAAM MENGEN: tot 10°C (temperatuur kan aangepast worden van 4°C tot 15°C).
- STATIC KOELEN tot 1°C (temperatuur kan aangepast worden van 1°C tot 4°C)
- Custard klaar.
- Mogelijkheid CONTINU LANGZAAM MENGEN in te voegen.
- Statische opslag tot 1°C (temperatuur kan aangepast worden van 1°C tot 4°C)

3.5.2 Custard 2 met dynamische koeling tot 4°C

Programmabeschrijving:

- CONTINU SNEL MENGEN: 5 minuten (duur kan aangepast worden van 5 tot 10 minuten).
- CONTINU SNEL MENGEN: 3 minuten
- CONTINU LANGZAAM MENGEN: EN VERWARMEN tot 85°C (temperatuur kan aangepast worden van 70°C tot 105°C).
- KOELEN met CONTINU SNEL MENGEN: 3 minuten (duur kan aangepast worden van 1 tot 7 minuten).
- KOELEN met INTERVAL LANGZAAM MENGEN: tot 4°C (temperatuur kan aangepast worden van 1°C tot 4°C).
- Custard klaar
- Opslag INTERVAL LANGZAAM MENGEN tot 4°C (temperatuur kan aangepast worden van 1°C tot 4°C)
- Mogelijkheid CONTINU LANGZAAM MENGEN in te voegen
- Statisch opslag tot 1°C

3.5.3 Custard 3

Programmabeschrijving:

- CONTINU LANGZAAM MENGEN: en VERWARMEN tot 95°C (temperatuur kan aangepast worden van 70°C tot 105°C).
- CONTINU SNEL MENGEN (THERMOSTATISCH): 3 minuten (duur kan aangepast worden van 1 tot 7 minuten).
- KOELEN met INTERVAL LANGZAAM MENGEN: tot 25°C (temperatuur kan aangepast worden van 15°C tot 30°C).
- KOELEN met INTERVAL LANGZAAM MENGEN: tot 10°C (temperatuur kan aangepast worden van 4°C tot 15°C).
- Statische opslag tot 1°C (temperatuur kan aangepast worden van 1°C tot 4°C)
- Custard klaar
- Mogelijkheid CONTINU LANGZAAM MENGEN in te voegen.
- Statische opslag tot 1°C (temperatuur kan aangepast worden van 1°C tot 4°C)

3.5.4 Softijs mix pasteurisatie

Programmabeschrijving:

- CONTINU SNEL MENGEN : 5 minuten (duur kan aangepast worden van 1 tot 10 minuten)
- CONTINU LANGZAAM MENGEN en VERWARMEN tot 65°C (temperatuur kan aangepast worden van 65°C tot 95°C).
- (THERMISCH) CONTINU LANGZAAM MENGEN: duur wordt automatisch herkend en ligt tussen 1 en 30 minuten
- KOELEN met CONTINU LANGZAAM MENGEN: 4 minuten (duur kan aangepast worden van 2 tot 4 minuten).
- Opslag INTERVAL LANGZAAM MENGEN tot 4°C (temperatuur kan aangepast worden van 2°C tot 4°C)
- Mogelijkheid CONTINU LANGZAAM MENGEN in te voegen.
- Elke 30 minuten wordt LANGZAAM MENGEN 10 seconden lang uitgevoerd.

3.5.5 Pure chocolade temperen

Programmabeschrijving:

- STATISCH VERWARMEN zonder mengen: 3 minuten (duur kan ingesteld worden van 3 tot 10 minuten)
- CONTINU LANGZAAM MENGEN: en VERWARMEN tot 48°C (temperatuur kan aangepast worden van 43°C tot 53°C)
- Thermische pauze van 5 minuten (duur kan ingesteld worden van 1 tot 10 minuten) met CONTINU LANGZAAM MENGEN
- KOELEN tot 29°C (temperatuur kan aangepast worden van 28°C tot 30°C) met CONTINU LANGZAAM MENGEN
- CONTINU LANGZAAM MENGEN: 1 minuut
- CONTINU LANGZAAM MENGEN: en VERWARMEN tot 31°C (temperatuur kan aangepast worden van 28°C tot 32°C)
- Thermische opslag met CONTINU LANGZAAM MENGEN op 31°C (temperatuur kan aangepast worden van 28°C tot 32°C)

3.5.6 Melk chocolade temperen

Programmabeschrijving:

- STATISCH VERWARMEN zonder mengen: 3 minuten (duur kan ingesteld worden van 3 tot 10 minuten)
- CONTINU LANGZAAM MENGEN en VERWARMEN tot 43°C (temperatuur kan aangepast worden van 43°C tot 53°C)
- Thermische pauze van 5 minuten (duur kan ingesteld worden van 1 tot 10 minuten) met CONTINU LANGZAAM MENGEN
- KOELEN tot 28°C (temperatuur kan aangepast worden van 27°C tot 29°C) met CONTINU LANGZAAM MENGEN
- CONTINU LANGZAAM MENGEN: 1 minuut
- CONTINU LANGZAAM MENGEN: en VERWARMEN tot 30°C (temperatuur kan aangepast worden van 27°C tot 31°C)
- Thermische opslag met CONTINU LANGZAAM MENGEN op 30°C (temperatuur kan aangepast worden van 27°C tot 31°C)

3.5.7 Gekleurde chocolade temperen

Programmabeschrijving:

- STATISCH VERWARMEN zonder mengen: 3 minuten (duur kan ingesteld worden van 3 tot 10 minuten)
- CONTINU LANGZAAM MENGEN: en VERWARMEN tot 43°C (temperatuur kan aangepast worden van 43°C tot 53°C)
- Thermische pauze van 5 minuten (duur kan ingesteld worden van 1 tot 10 minuten) met CONTINU LANGZAAM MENGEN
- KOELEN tot 27°C (temperatuur kan aangepast worden van 26°C tot 28°C) met CONTINU LANGZAAM MENGEN
- CONTINU LANGZAAM MENGEN: 1 minuut
- CONTINU LANGZAAM MENGEN: en VERWARMEN tot 29°C (temperatuur kan aangepast worden van 26°C tot 30°C)
- Thermische opslag met CONTINU LANGZAAM MENGEN op 29°C (temperatuur kan aangepast worden van 26°C tot 30°C)

OPMERKING

De chocolade kan 2 uur in de machine worden opgeslagen nadat deze uitgehard is. Daarna is het aan te raden om deze uit de machine te nemen of de MACHINE VERWARMING op 45°C te zetten om het weer te laten smelten en indien nodig klaar te maken voor een nieuw temperprogramma.



3.5.8 Opslag getemperd product

Programmabeschrijving:

- Thermisch CONTINU LANGZAAM MENGEN op een temperatuur die ingesteld kan worden van 26°C tot 45°C.
- Dit programma wordt alleen gebuikt indien het temperprogramma is gecompleteerd.

3.5.9 Ganache Room

Programmabeschrijving:

- CONTINU LANGZAAM MENGEN en VERWARMEN tot 85°C
- KOELEN met CONTINU SNEL MENGEN tot 60°C (temperatuur kan aangepast worden van 45°C tot 65°C)
- Pauzeer 10 minuten bij deze temperatuur
- KOELEN met CONTINU LANGZAAM MENGEN tot 30°C

3.5.10 Compote

Programmabeschrijving:

- STATISCH VERWARMEN: 15 minuten (duur kan ingesteld worden van 5 tot 30 minuten)
- VERWARMEN met INTERVAL LANGZAAM MENGEN: tot 52°C
- Thermisch INTERVAL LANGZAAM MENGEN: tot 52°C: 6 uur (duur kan ingesteld worden van 3 tot 99 uur)
- Tijdens ageing time draait de menger elke 30 seconden 10 minuten lang
- VERWARMEN met INTERVAL LANGZAAM MENGEN: tot 65°C
- Thermisch INTERVAL LANGZAAM MENGEN: tot 52°C: 30 minuten
- KOELEN met INTERVAL LANGZAAM MENGEN tot 4°C.
- Statische opslag tot 4°C met temperatuurcontrole

3.5.11 Romig fruit

Programmabeschrijving:

- CONTINU SNEL MENGEN en VERWARMEN tot 80°C (temperatuur kan aangepast worden van 75°C tot 85°C).
- Pauze 3 minuten bij deze temperatuur (duur kan aangepast worden van 1 tot 5 minuten).
- CONTINU SNEL MENGEN en KOELEN tot 70°C (temperatuur kan aangepast worden van 60°C tot 75°C).
- INTERVAL LANGZAAM MENGEN en KOELEN tot 8°C (temperatuur kan aangepast worden van 6°C tot 10°C).
- Statische opslag.

3.5.12 Jam

Programmabeschrijving:

- CONTINU LANGZAAM MENGEN en VERWARMEN tot 100°C (temperatuur kan aangepast worden van 95°C tot 105°C)
- 1^e buzzer op 85°C, kan aangepast worden tussen 80°C and 90°C (suiker)
- 2^e buzzer op 95°C, kan aangepast worden tussen 90°C and 100°C (likeur)
- Thermisch CONTINU LANGZAAM MENGEN op 105°C: 15 minuten (temperatuur kan aangepast worden van 100°C tot 110°C) (duur kan aangepast worden van 10 tot 60 minuten)
- Eind programma: continu langzaam mengen zonder verwarmen

3.5.13 Fruitgelei (vruchtengelei)

Programmabeschrijving:

- CONTINU LANGZAAM MENGEN en VERWARMEN tot 105°C (temperatuur kan aangepast worden van 103°C tot 110°C)
- 1^e buzzer op 40°C, kan aangepast worden tussen 30°C and 50°C (suiker, pectin).
- Thermisch CONTINU LANGZAAM MENGEN op 105°C: 5 minuten (temperatuur kan aangepast worden van 100°C tot 110°C) (duur kan aangepast worden van 1 tot 15 minuten)
- Eind programma: continu langzaam mengen zonder verwarmen.

3.5.14 Bavarois

Programma beschrijving:

- CONTINU SNEL MENGEN: 5 minuten (duur kan ingesteld worden van 1 tot 5 minuten)
- CONTINU LANGZAAM MENGEN en VERWARMEN tot 70°C
- Pauzeer 23 minuten bij 70°C
- KOELEN met CONTINU LANGZAAM MENGEN tot 20°C (temperatuur kan aangepast worden van 15°C tot 30°C)
- Thermische opslag met CONTINU LANGZAAM MENGEN tot 20°C (temperatuur kan aangepast worden van 15°C tot 30°C)

3.5.15 Gekookte room

Programmabeschrijving:

- CONTINU SNEL MENGEN en VERWARMEN tot 90°C
- Thermisch CONTINU LANGZAAM MENGEN op 90°C: 5 minuten (duur kan aangepast worden van 1 tot 5 minuten)
- KOELEN met CONTINU LANGZAAM MENGEN tot 20°C (temperatuur kan aangepast worden van 15°C tot 30°C)

3.5.16 Boter room

Programmabeschrijving:

- CONTINU SNEL MENGEN: 3 minuten (duur kan aangepast worden van 1 tot 10 minuten)
- CONTINU LANGZAAM MENGEN en VERWARMEN tot 90°C (temperatuur kan aangepast worden van 85°C tot 95°C)
- Pauzeer 15 minuten bij 90°C (duur kan aangepast worden van 5 tot 20 minuten) met CONTINU SNEL MENGEN
- Buzzer op 83°C (temperatuur kan aangepast worden van 80°C tot 90°C)
- KOELEN met CONTINU LANGZAAM MENGEN tot 15°C (temperatuur kan aangepast worden van 15°C tot 30°C)
- VERWARMEN met CONTINU LANGZAAM MENGEN tot 25°C (temperatuur kan aangepast worden van 20°C tot 30°C)
- Pauzeer 15 minuten bij 25°C (duur kan aangepast worden van 5 tot 20 minuten) met CONTINU SNEL MENGEN
- Product klaar.
- Thermische opslag met CONTINU LANGZAAM MENGEN tot 25°C (temperatuur kan aangepast worden van 20°C tot 30°C)

3.5.17 Tiramisu (cake met "mascarpone", Italiaanse soft ijs)

Programmabeschrijving:

- CONTINU SNEL MENGEN: 5 minuten (duur kan aangepast worden van 1 tot 10 minuten)
- CONTINU LANGZAAM MENGEN: 5 minuten (duur kan aangepast worden van 1 tot 10 minuten)
- VERWARMEN met CONTINU SNEL MENGEN tot 88°C (temperatuur kan aangepast worden van 80°C tot 95°C)
- KOELEN met CONTINU SNEL MENGEN tot 35°C (temperatuur kan aangepast worden van 30°C tot 40°C)
- Pauzeer 30 minuten bij 35°C (duur kan aangepast worden van 10 tot 30 minuten) met CONTINU SNEL MENGEN
- INTERVAL LANGZAAM MENGEN en KOELEN tot 4°C (temperatuur kan aangepast worden van 2°C tot 10°C).
- Product klaar.
- STATISCHE opslag (4°C)

3.5.18 Roomsoes

Programmabeschrijving:

- VERWARMEN met CONTINU LANGZAAM MENGEN tot 100°C
- Pauzeer 8 minuten bij 100°C (duur kan aangepast worden van 3 tot 15 minuten) met CONTINU SNEL MENGEN
- KOELEN met CONTINU SNEL MENGEN tot 60°C
- Pauzeer 10 minuten bij 60°C (duur kan aangepast worden van 3 tot 15 minuten) met CONTINU SNEL MENGEN
- KOELEN met CONTINU SNEL MENGEN tot 40°C (temperatuur kan aangepast worden van 40°C tot 50°C)
- Product klaar.
- THERMOSTAAT op 40°C met CONTINU LANGZAAM MENGEN

3.5.19 Yoghurt

Programmabeschrijving:

- VERWARMEN met CONTINU LANGZAAM MENGEN tot 90°C, (temperatuur kan aangepast worden van 85°C tot 95°C)
- Pauzeer 15 minuten bij 90°C (duur kan aangepast worden van 1 tot 20 minuten) met CONTINU LANGZAAM MENGEN
- KOELEN met CONTINU LANGZAAM MENGEN tot 42°C
- Pauzeer 3 minuten bij 42°C met CONTINU SNEL MENGEN

- Pauzeer 4 uur bij 42°C (duur kan aangepast worden van 1 tot 10 uur), STATISCH
- KOELEN tot 4°C, STATISCH
- Product klaar.
- STATISCHE THERMOSTAAT op 4°C.

3.5.20 Pasteurisatie

Programmabeschrijving:

- VERWARMEN met CONTINU LANGZAAM MENGEN tot 59°C
- Pauzeer 10 minuten bij 59°C (duur kan aangepast worden van 1 tot 20 minuten) met CONTINU LANGZAAM MENGEN
- VERWARMEN met CONTINU LANGZAAM MENGEN tot 64°C
- KOELEN met CONTINU SNEL MENGEN tot 20°C
- KOELEN met CONTINU LANGZAAM MENGEN tot 10°C
- KOELEN met CONTINU LANGZAAM MENGEN tot 4°C
- Product klaar.
- THERMOSTAAT op 4°C met CONTINU LANGZAAM MENGEN

3.6 GASTRONOMIE PROGRAMMA'S

3.6.1 Gastronomische custard

Programmabeschrijving:

- VERWARMEN met CONTINU SNEL MENGEN tot 32°C, (temperatuur kan aangepast worden van 25°C tot 35°C)
- VERWARMEN met CONTINU LANGZAAM MENGEN tot 82°C, (temperatuur kan aangepast worden van 80°C tot 90°C)
- KOELEN met CONTINU SNEL MENGEN tot 76°C (temperatuur kan aangepast worden van 70°C tot 80°C)
- KOELEN met INTERVAL LANGZAAM MENGEN tot 20°C (temperatuur kan aangepast worden van 15°C tot 55°C)
- Product klaar.
- THERMOSTAAT op 20°C met CONTINU LANGZAAM MENGEN C (temperatuur kan aangepast worden van 15°C tot 55°C)

3.6.2 Bechamel

Programmabeschrijving:

- VERWARMEN met CONTINU SNEL MENGEN tot 65°C, (temperatuur kan aangepast worden van 60°C tot 70°C)
- VERWARMEN met CONTINU SNEL MENGEN tot 90°C
- Pauzeer 3 minuten bij 90°C (duur kan aangepast worden van 1 tot 5 minuten) met CONTINU LANGZAAM MENGEN
- KOELEN met CONTINU SNEL MENGEN tot 85°C
- Pauzeer 10 minuten bij 85°C (duur kan aangepast worden van 1 tot 15 minuten) met CONTINU SNEL MENGEN
- KOELEN met INTERVAL LANGZAAM MENGEN tot 10°C (temperatuur kan aangepast worden van 5°C tot 20°C)
- Product klaar.
- THERMOSTAAT op 10°C met INTERVAL LANGZAAM MENGEN (temperatuur kan aangepast worden van 5°C tot 20°C)

3.6.3 Zout deeg

Programmabeschrijving:

- VERWARMEN met CONTINU SNEL MENGEN tot 30°C, (temperatuur kan aangepast worden van 25°C tot 40°C)
- KOELEN met CONTINU SNEL MENGEN tot 28°C (temperatuur kan aangepast worden van 20°C tot 35°C)
- Pauzeer 5 minuten bij 28°C (duur kan aangepast worden van 1 tot 10 minuten) met CONTINU SNEL MENGEN (temperatuur kan aangepast worden van 20°C tot 35°C)
- KOELEN met CONTINU SNEL MENGEN tot 25°C (temperatuur kan aangepast worden van 20°C tot 30°C)
- THERMOSTAAT op 25°C met CONTINU LANGZAAM MENGEN: 5 minuten (temperatuur kan

aangepast worden van 20°C tot 30°C) (duur kan aangepast worden van 3 tot 10 minuten)

- Product klaar
- STOP

3.6.4 Polenta (maïspap)

Programmabeschrijving:

- CONTINU SNEL MENGEN: 3 minuten (duur kan aangepast worden van 1 tot 10 minuten)
- VERWARMEN met CONTINU SNEL MENGEN tot 100°C, (temperatuur kan aangepast worden van 90°C tot 110°C)
- Pauzeer 40 minuten bij 100°C (duur kan aangepast worden van 10 tot 60 minuten) met CONTINU SNEL MENGEN
- Product klaar
- CONTINU SNEL MENGEN

3.6.5 Italiaanse ragout

Programmabeschrijving:

- VERWARMEN met CONTINU SNEL MENGEN tot 95°C
- Pauzeer 3 minuten bij 95°C (duur kan aangepast worden van 1 tot 5 minuten) met CONTINU SNEL MENGEN
- VERWARMEN met CONTINU SNEL MENGEN tot 100°C, (temperatuur kan aangepast worden van 100°C tot 110°C)
- Pauzeer 10 minuten bij 100°C (duur kan aangepast worden van 1 tot 15 minuten) met CONTINU SNEL MENGEN
- Pauzeer 3 minuten bij 100°C (duur kan aangepast worden van 1 tot 5 minuten) met CONTINU SNEL MENGEN
- Pauzeer 2 uur bij 100°C (duur kan aangepast worden van 1 tot 4 uur) met CONTINU LANGZAAM MENGEN
- KOELEN met INTERVAL LANGZAAM MENGEN tot 4°C
- Product klaar
- STATISCHE opslag op 4°C

3.7 VRIJE PROGRAMMA'S



Er zijn 9 vrije programma's die u volgens uw eigen recepten in kunt stellen. Deze worden dan opgeslagen en kunt u ten alle tijden oproepen zodat dat programma weer uitgevoerd wordt.

3.7.1 Vrije programma's maken

Om een eigen programma aan te maken volgt u de volgende stappen:

1. Druk op de toets RECORD. Het apparaat gaat nu automatisch naar het 1^e vrije programma. De display zal het volgende tonen (mits programma Nummer 2 het eerste vrije programma is):

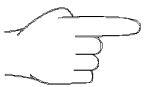
PROGRAM	NR. 2
Set	P.01

2. Druk op de toets van het programmaonderdeel dat de machine uit dient te voeren (roerwerk, opwarmen, koelen, tijd klok). De functie die u gekozen heeft gaat nu branden en geeft de eerste stap P.01 van uw eigen programma aan.
3. Druk op RECORD om deze stap op te slaan. Op de display ziet u nu P.02. U kunt nu de tweede stap invoeren.
4. Druk op de toets van het tweede programmaonderdeel en volg dan opnieuw de instructies voor het opslaan.
5. Volg bovenstaande stappen tot het einde van uw programma (als u bij een bepaald programmaonderdeel een tijd ingevoerd heeft zal dit in de display getoond worden).
6. Om dit programma op te slaan drukt u opnieuw op de toet RECORD. De machine zal nu stoppen.
7. Om dit programma opnieuw te bekijken drukt u op AUTO, dan de pijltoetsen tot FREE WORKINGS.
8. Druk op AUTO en selecteer nummer 1 met behulp van de pijltoetsen.
9. Om dit programma automatisch te laten starten drukt u op START.



OPMERKING

Het maximale aantal stappen in een programma is 25. Als u er meer nodig heeft dan zal de display NO STEPS aangeven en stoppen.



OPMERKING

Om de thermostaat te controleren op een willekeurig tijdstip: Zet de 1 na laatste stap, zoals heating of cooling, op de gewenste temperatuur en zet de timer bij de laatste stap op 0 minuten (willekeurig tijdstip).

Bij de laatste stap kan de **timer** op 0 worden gezet (zonder op koelen/verwarmen te drukken) om een programma te laten eindigen met een oneindige thermische controle van de cyclus eindtemperatuur.

Druk op de toets INTERVAL MINGEN indien u wilt dat, naast de oneindige thermische controle die opgeslagen is, het roerwerk nu parallel met de compressor loopt. De mengfunctie zal nu NIET de interval functie volgen maar alleen starten indien koelen nodig is.

Voeg een tijdsduur in na de voorafgaande stap verwarmen of koelen om tijdsduur van de thermische controle te limiteren.

3.7.2 Voorbeeld van een vrij programma programmeren



Mixen door middel van CONTINU SNEL MENGEN, opwarmen tot 90°C, 5 minuten op temperatuur houden met CONTINU LANGZAAM MENGEN (bij controle van thermostaat), afkoelen tot 2°C met CONTINU LANGZAAM MENGEN (bij controle van thermostaat) voor onbepaalde tijd.

Stappen	Druktoets	Display
1) Druk op REC		PROGRAM Nr 12 set P.01
2) Druk op VERWARMEN (continu langzaam mengen slaat automatisch aan)		PROGRAM Nr 12 set +85° P.01
3) Druk op de pijltoets naar rechts tot 90°C		PROGRAM Nr 12 set +90° P.01
4) Druk op CONTINU SNEL MENGEN		PROGRAM Nr 12 set +90° P.01
5) Druk op REC		PROGRAM Nr 12 set P.02
6) Druk op de Timer		PROGRAM Nr 12 set 0:30 P.02
7) Druk op de pijltoets naar links tot 5 minuten		PROGRAM Nr 12 set 0:05 P.02
8) Druk op REC		PROGRAM Nr 12 set P.03
9) Druk op KOELEN (continu langzaam mengen slaat automatisch aan)		PROGRAM Nr 12 set +04° P.03
10) Druk op de pijltoets naar links tot 2°C		PROGRAM Nr 12 set +02° P.03
11) Druk op REC		PROGRAM Nr 12 set P.04
12) Druk op de Timer		PROGRAM Nr 12 set 0:30 P.04
13) Druk op de pijltoets naar links tot 0°C		PROGRAM Nr 12 set 0:00 P.04
14) Druk op REC		PROGRAM Nr 12 set P.05
15) Druk op REC zonder een andere functie (bevestigen)		14:15:08 MAR 10/06 +02°

3.7.3 Aandachtspunten voor het lezen van het vrije programma schema



- Druk op de toets AUTO.
- Selecteer het programmaonderdeel (free workings) met de pijltoetsen.
- Druk op de toets AUTO.
- Selecteer het programmaonderdeel met de pijltoetsen.
- Druk op toets RECORD.

Met deze procedure kunt u door ieder programma lopen en elke stap bekijken zonder deze te hoeven uitvoeren. Terwijl u de stappen bekijkt kunt u de temperatuur en tijdsinstellingen wijzigen door middel van de pijltoetsen (bijbehorende lampjes zullen oplichten). De nieuwe waarde zal worden opgeslagen.

Om naar de volgende stap te gaan drukt u opnieuw op RECORD. Als u klaar bent met het bekijken drukt u op STOP.

Het maximale aantal vrije programma's is 9. Mocht u deze overschrijden dan geeft de display de melding NO WORKINGS. Om geheugen te krijgen voor een nieuw programma dient u er 1 te wissen.

3.7.4 Wissen van vrije programma



Om een programma te wissen:

- Druk op de toets AUTO.
- Selecteer het programmaonderdeel met de pijltoetsen.
- Druk op de toets AUTO.
- Selecteer het programmaonderdeel met de pijltoetsen.
- Druk op de toets RECORD zodat deze gaat branden.
- Druk opnieuw op de toets RECORD en houd deze 5 seconden ingedrukt.

In de display krijgt u de melding: "SURE? (Y/N)". Met de toets START wist u de instelling (YES). Met de toets AUTO stopt u met de handeling (NO).

3.8 STARTEN MACHINE

Nadat u de machine, volgens de hiervoor beschreven methode, gewassen, gedesinfecteerd en uitgespoeld heeft kunt u de machine vullen met de gewenste hoeveelheid mix. Houdt u wel rekening met de maximale en minimale hoeveelheid die in Hoofdstuk 1 aangegeven wordt.

Controleer of de verpakking van de mix volledig afgesloten is voordat u het in de tank te doet.



OPMERKING

Zorg ervoor dat de tankdeksel goed gesloten is.

3.8.1 Automatische werking

De procedure om de Confiserie, Gastronomische en vrije recepten uit te voeren.

3.8.2 Handmatige werking

De PASTOCHEF RTX kan vele specialiteiten maken met de functies verwarmen, koken, koelen, opslaan, mixen, roeren etc.

De machine kan, met de eerder beschreven handmatige functies, alle recepten perfect uitvoeren met in achtname van de hygiëne.

DEEL 4. BEVEILIGING

4.1 MACHINE BEVEILIGINGEN



De Pastrochef RTX is uitgerust met een aantal beveiligingen om de machine en de gebruiker te beschermen. Bij het overtreden van de beveiligingen zal er een alarm in de display verschijnen.

Alarmen op de display

Bij elk alarm waarbij de machine op STOP gezet wordt verschijnt in de display op de eerste 2 regels bijvoorbeeld de volgende melding.

*RTL ALARM
RTL ALARM*

Het onderste bericht wijst erop dat het alarm nog steeds actief is en zal verdwijnen indien het alarm is geannuleerd. Het bovenste bericht herinnert eraan dat er een alarm geactiveerd is geweest.

Druk op de toets START om dit bericht te annuleren:

Bij een alarm waarbij de machine niet in STOP wordt gezet verschijnt de volgende melding in de display.

*Pressure switch al.
set +04°C +28°C*

Op de bovenste regel staat de storing terwijl op de onderste regel de temperatuur of tijdswaardes aan gegeven worden.

Indien het alarm geannuleerd wordt zal de machine opnieuw opstarten. Op de bovenste regel blijft, tot er op de toets START gedrukt wordt, het bericht staan dat eraan herinnert dat er een alarm geactiveerd is geweest.

Hieronder een lijst van genoemde ALARMEN:

ALARM BLACK OUT en WATER ONDERBREKING

Er is een stroomstoring opgetreden. De machine is voorzien van een elektronisch geheugen dat zelfs bij een stroomstoring nog werkt. Zodra de stroom terugkomt zal het elektronisch geheugen de machine laten opstarten in het programma waarin deze bezig was, mits de temperatuur en de tijd kan garanderen dat de mix niet is veranderd tijdens de stroomstoring. Mocht dit wel het geval zijn dan zal de machine opnieuw gaan pasteuriseren en zal in de display BLACK-OUT komen te staan.

Als de machine inderdaad opnieuw heeft moeten pasteuriseren en het programma is afgerond zult u de volgende melding in de display krijgen:

*High pasteurization
set=+04°C +04°C*

alternately with

*BLK 28/09 13:16
set=+04°C +04°C*

BLK 28/09 13:16 betekent dat de stroom is teruggekomen op 28/09 om 13:16 en het programma is weer gestart. Als de stroom vaker tijdens hetzelfde programmaonderdeel uitvalt zal de laatste keer in de display te zien zijn.

Druk op STOP om het bericht op de display te annuleren.

ALARM RTL - THERMISCH RELAY WEIGERT

De roerwerkmotor is oververhit. Zodra hij de heetst mogelijke waarde behaalt zal de machine stoppen. Op de display komt de melding ALARM RTL te staan. Om de machine te resetten drukt u op STOP. Het RTL alarm zal geannuleerd worden en de machine blijft in stop stand staan om opnieuw gebruikt te worden.

ALARM RTV - THERMISCH RELAY WEIGERT

De compressor is oververhit. Zodra hij de heetst mogelijke waarde behaalt zal de machine stoppen. Op de display verschijnt de melding ALARM RTV. Om de machine te resetten drukt u op STOP. Het RTV alarm zal geannuleerd worden en de machine blijft in stop stand staan om opnieuw gebruikt te worden.

ALARM RTC - BEVEILIGING OP DRUK KNOP WEIGERT

Deze beschermt de koeling unit. Als er geen water in het systeem (watergekoelde machine) zit of geen lucht circuleert (luchtgekoelde machine) zal het vriezen stoppen. Resetten gebeurt automatisch zodat zodra het alarm verdwijnt en de machine klaar is voor gebruik.

Controleer of water aan- en afvoer ongehinderd werkt als de compressor werkt. Controleer bij een luchtgekoelde unit of de condensator draait en of deze niet geblokkeerd is als de compressor draait. Mocht deze geblokkeerd zijn dan kunt u het schoonmaken door lucht met hoge druk erop te spuiten.

ALARM PR - DRUK KNOP WEIGERT

Deze beschermt de koeling unit. Als er geen water in het systeem (watergekoelde machine) zit of geen lucht circuleert (luchtgekoelde machine) zal het vriezen stoppen. Resetten gebeurt automatisch zodat zodra het alarm verdwijnt en de machine klaar is voor gebruik.



BELANGRIJK

Als de compressor heel lang draait of hij stopt en start weer regelmatig op betekent dit dat er niet voldoende condensatie is. Controleer waar het probleem vandaan komt.

ALARM DEUR OPEN

Als deur open is tijdens productie zullen het roerwerk en de compressor stoppen. Zodra u de deur sluit worden alle functies gereset.

ALARM TEV - TEMPERATUUR SENSOR "TEV" ONDERBROKEN OF KORTSLUITING

Neem contact op met het Carpigiani Service Centre.

ALARM TEC - TEMPERATUUR SENSOR "TEC" ONDERBROKEN OF KORTSLUITING

Neem contact op met het Carpigiani Service Centre.

ALARM TGEV - TEMPERATUUR SENSOR "TGEV" ONDERBROKEN OF KORTSLUITING

Neem contact op met het Carpigiani Service Centre.

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 EERSTE SCHOONMAAK



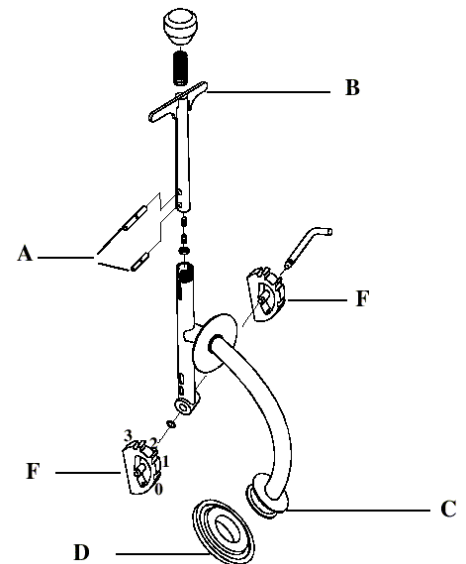
De machine staat uit, het lampje bij STOP brandt en de tapkop is gesloten. Vul de tank met water, door op de toets WATER INLET te drukken en de douchekop vast te zetten, zover als nodig is om de machine schoon te maken. Druk vervolgens op de toets CONTINU LANGZAAM MENGEN en laat het roerwerk een aantal minuten lopen. Druk op de toets STOP. Laat al het water er door de tapkraan uit lopen. Ontmantel de machine door de onderdelen te verwijderen.

5.2 HET DEMONTEREN VAN DE TAPKRAAN



Demonteer de tapkraan door stang **B** naar beneden te drukken en dan pin **A** los te maken van inkeping **O**.
Verwijder rubber ring **D** van de afwateringleiding **C**.

Verwijder ook alle andere onderdelen van de tapkraan.
Was alle onderdelen goed met water, een reinigingsmiddel en de borstel uit het reserveonderdelen pakket. Spoel ze daarna af.
Monteer alles weer.



5.3 DEMONTEREN VAN DEKSEL/DEUR

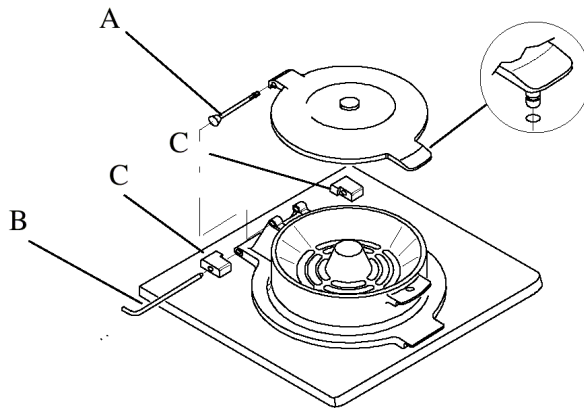


OPMERKING

De machine is voorzien van een veiligheidsmechanisme op de deksel; als de deur geopend wordt als de machine werkt zal deze stoppen. (Zie alarm deur open).



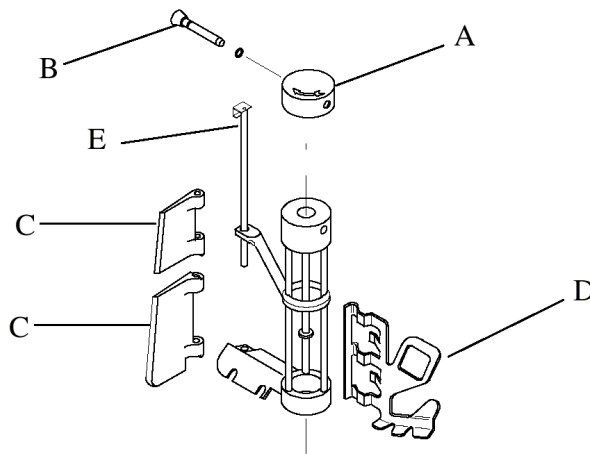
Verwijder pin **A** om het bovenste deel van de deksel te demonteren. Trek de hefboom **B** terug van de beide scharnieren **C** (die aan de bovenzijde van de machine vastzitten) om het onderste deel te verwijderen. Was dit met water en een reinigingsmiddel, spoel het vervolgens.



5.4 DEMONTEREN VAN HET ROERWERK



Trek pin **B** eruit en verwijder kap **A**. Verwijder het roerwerk door deze voorzichtig naar boven te trekken en let erop dat u de messen niet beschadigt. Verwijder vervolgens de messen.



WAARSCHUWING!

Wees zeer voorzichtig want mocht het roerwerk vallen is deze beschadigd.

Was alle onderdelen goed met water en een reinigingsmiddel door gebruik te maken van de borstel uit het reserveonderdelen pakket, spoel daarna alles goed af.

Monteer de onderdelen in omgekeerde volgorde als van het ontmantelen.

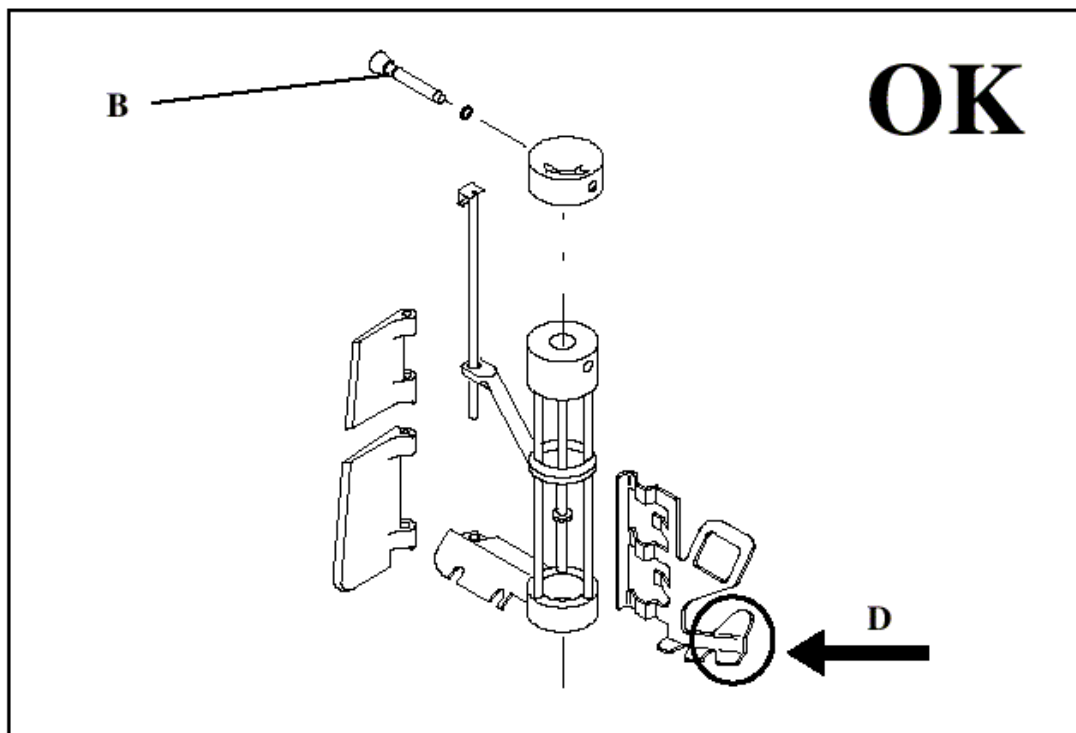
5.5 MONTEREN VAN HET ROERWERK



Zie onderstaand figuur om schraapblad **D** te monteren.
 Monteer alle onderdelen op het roerwerk volledig en plaats het weer op haar plek door met beide handen naar beneden te drukken. Druk pen **B** weer op haar plek.

**BELANGRIJK!**

Let op dat de onderdelen weer precies op hun plek teruggeplaatst worden om te voorkomen dat de machine niet goed werkt en/of de mix goed van de tankwanden geschrapt wordt.



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 uit en vul deze met water en een desinfectiemiddel dat niet schuurt.

Druk op de toets CONTINU LANGZAAM MENGEN en laat het roerwerk 5 minuten lopen.

Druk op STOP en laat het middel 10 minuten (of de tijd die het gebruikte middel voorschrijft) in de machine 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 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 terechtkomt.
- **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!**

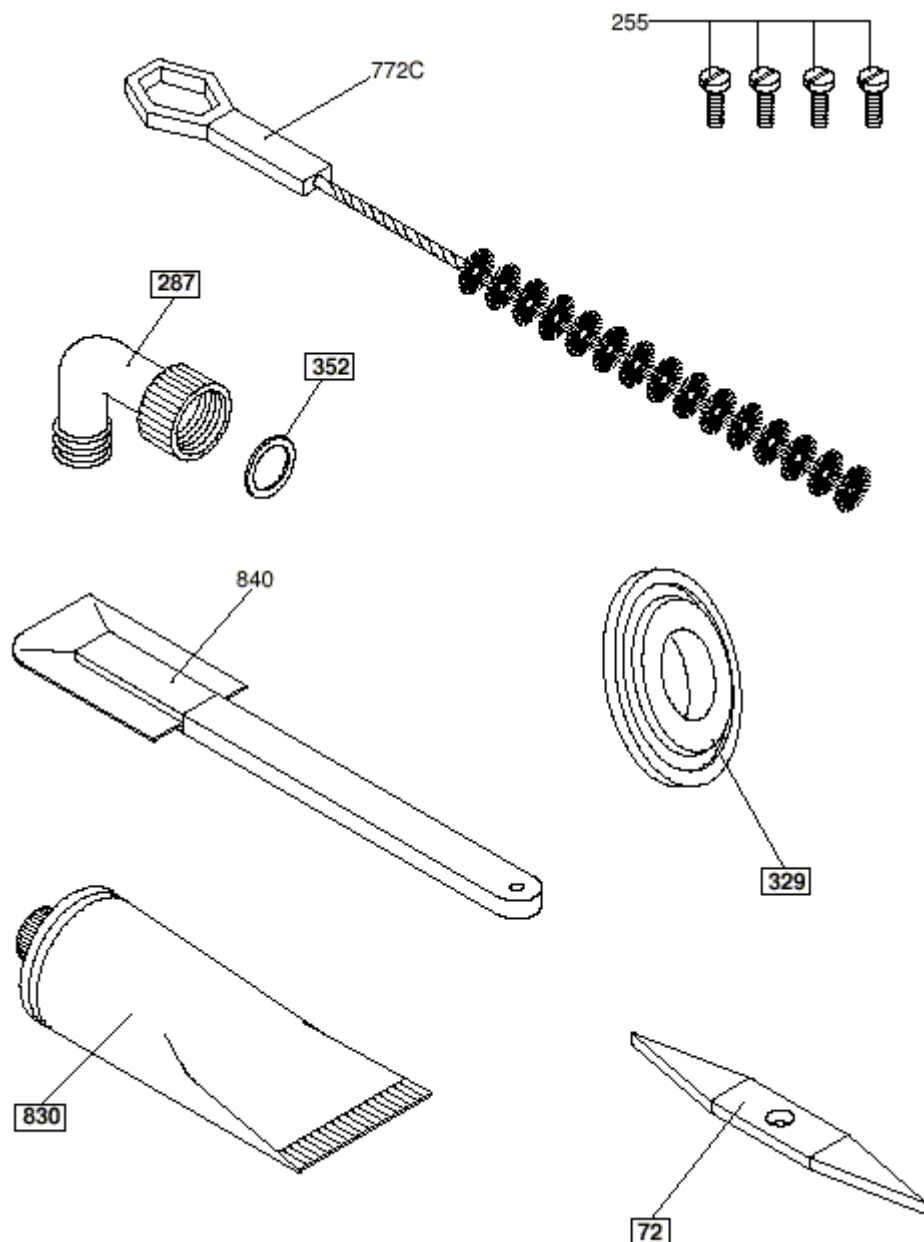
Gebruik i.v.m. uw veiligheid een beschermingsbril als u gebruik maakt van een luchtcompressor.

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 ONDERDELEN EN ACCESSOIRES



ACCESSOIRE KIT PASTOCHEF RTX

Omschrijving	Nummer
Schroeven TCCI M5x10	255
O- ring	329
Borstel D. 40x100	772C
Carpilubegel	830
Carpigiani spatel	840
Rubber leiding fitting	287
Leiding fitting gasket	352
O-Ring verwijderaar	72

DEEL 7. TROUBLESHOOT GIDS

PROBLEEM	OORZAAK	OPLOSSING
Machine start niet	Machine staat uit	Machine aan zetten
	Stekker ligt eruit	Stekker erin doen
Machine accepteert geen opdrachten	Controle unit	Vervang de controle unit Bel het Carpigiani Service Centre
Product komt uit de tapkop	O-ring is geforceerd, gescheurd, etc.	Controleer en vervang door een nieuwe
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.