



**HANDLEIDING**

**Turbomix**

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 "Drukapparaten (PED)": 97/23/EEC, (76/67/EEC);
- Richtlijn " Levensmiddelencontact materialen en plastic materialen": 90/128/EEC, 92/39/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.

<b>INHOUDSOPGAVE</b>	
<b>VOORWOORD</b>	<b>4</b>
HANDLEIDING	4
DOELSTELLING	4
OPBOUW VAN DE HANDLEIDING	4
AANVULLENDE DOCUMENTATIE	4
<b>SYMBOLEN</b>	<b>5</b>
<b>BEVOEGD PERSONEEL</b>	<b>6</b>
<b>VEILIGHEID</b>	<b>7</b>
<b>WAARSCHUWING</b>	<b>7</b>
<b>HYGIËNE</b>	<b>7</b>
<b>PROBLEEMANALYSE BACTERIËLE BESMETTINGEN</b>	<b>8</b>
<b>GARANTIE</b>	<b>9</b>
<b>DEEL 1. ALGEMENE INFORMATIE 10</b>	
<b>1.1 ALGEMENE INFORMATIE</b>	<b>10</b>
1.1.1 IDENTIFICATIEGEGEVENS FABRIKANT	10
1.1.2 INFORMATIE OVER HET ONDERHOUD	10
1.1.3 INFORMATIE VOOR DE GEBRUIKER	10
<b>1.2 INFORMATIE OVER DE MACHINE</b>	<b>11</b>
1.2.1 ALGEMENE INFORMATIE	11
1.2.2 BESCHRIJVING MACHINEONDERDELEN	11
1.2.3 TECHNISCHE KENMERKEN	11
1.2.4 LOCATIE VAN DE MACHINE	12
<b>1.3 GEBRUIK</b>	<b>12</b>
<b>1.4 UITPAKKEN VAN DE MACHINE</b>	<b>12</b>
<b>1.5 OPSLAAN VAN MACHINE</b>	<b>12</b>
<b>1.6 AFVOEREN VAN VERPAKKINGSMATERIAAL</b>	<b>13</b>
<b>1.7 WEEE</b>	<b>13</b>
<b>DEEL 2. INSTALLATIE 14</b>	
<b>2.1 VEREISTE RUIMTE VOOR HET GEBRUIK VAN DE MACHINE</b>	<b>14</b>
<b>2.2 ELEKTRISCHE AANSLUITING</b>	<b>14</b>
2.2.1 VERVANGING VOEDINGSKABEL	14
<b>2.3 TEST VAN DE MACHINE</b>	<b>14</b>
<b>DEEL 3. INSTRUCTIES VOOR HET GEBRUIK 15</b>	
<b>3.1 BEDIENINGSPANEEL EN TOETSFUNCTIES</b>	<b>15</b>
<b>3.2 VOORBEREIDENDE WERKZAAMHEDEN, REINIGEN EN DESINFECTEREN</b>	<b>16</b>
3.2.1 REINIGEN VAN DE MIXERONDERDELEN	16
3.2.2 REINIGEN VAN DE MACHINE	16
3.2.3 HYGIËNE	16
<b>3.3 OPSTARTEN VAN DE MACHINE</b>	<b>17</b>
3.3.1 INVOEREN VAN EEN EIGEN PROGRAMMA	19
<b>3.4 MOGELIJKE FOUTMELDINGEN OP HET DISPLAY</b>	<b>20</b>
<b>3.5 GEBRUIKERSPROGRAMMERING</b>	<b>20</b>
<b>3.6 INFORMATIE EN AANBEVELINGEN</b>	<b>20</b>
3.6.1 FIJNMIXER TOEPASSINGEN	20
3.6.2 UNIVERSELE MIXER TOEPASSINGEN	20
3.6.3 SNIJMIXER TOEPASSINGEN	21
<b>3.7 LOOPTIJDEN VOOR IEDER PROGRAMMA</b>	<b>21</b>
<b>DEEL 4. VEILIGHEIDSVOORSCHRIFTEN 22</b>	
<b>4.1 MACHINE VEILIGHEIDSSYSTEEM</b>	<b>22</b>

<b>DEEL 5. REINGEN VAN DE ONDERDELEN DIE MET DE PRODUCTIE IN CONTACT KOMEN</b>	<b>23</b>
<b>5.1 REINIGEN VAN MIXERONDERDELEN</b>	<b>23</b>
<b>5.2 REINIGEN VAN MACHINE</b>	<b>26</b>
<b>5.3 HYGIENE</b>	<b>26</b>
<b>DEEL 6. ONDERHOUD</b>	<b>27</b>
<b>6.1 ONDERHOUDSTYPOLOGIE</b>	<b>27</b>
<b>6.2 MEEGELEVERDE ASSESORES</b>	<b>27</b>
<b>DEEL 7. AANSLUITDIAGRAM</b>	<b>28</b>
<b>DEEL 8. RESERVEONDERDELEN</b>	<b>31</b>

## **VOORWOORD**

### **HANDLEIDING**

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

### **DOELSTELLING**

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

Een groot deel van deze handleiding is 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, hersteld etc., de handleiding helemaal gelezen heeft.

### **AANVULLENDE DOCUMENTATIE**

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

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

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

**SYMBOLLEN**



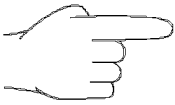
**OPGELET: ELECTRISCHE SCHOK GEVAAR**

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



**OPGELET: ALGEMEEN GEVAAR**

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



**OPMERKING**

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



**WAARSCHUWINGEN**

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



**PERSOONLIJKE BESCHERMING**

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

## **BEVOEGD PERSONEEL**

### **OPERATOR**



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

### **OPGELEID TECHNICUS**



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

### **TECHNICUS VAN CARPIGIANI**



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

## **VEILIGHEID**



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

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

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

Om bovenstaande te bereiken:

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

## **WAARSCHUWING**



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

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

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

## **HYGIËNE**

### **BELANGRIJKE AANDACHTSPUNTEN TAV HYGIENE**

Reiniging en desinfectie

- De machine moet regelmatig gereinigd en gedesinfecteerd worden. Op die manier waarborgt u de beste kwaliteit en respecteert u de hygiënenormen.
- Spoel na reiniging en desinfectie altijd goed na met drinkwater.
- De vette bestanddelen in ijs zijn de ideale voedingsbodem voor schimmels en bacteriën. Ter voorkoming van besmetting, dient u alle onderdelen welke in contact komen met de mix en het ijs grondig te reinigen en te desinfecteren. Het roestvrije staal, de kunststoffen, en het rubber waaruit de onderdelen bestaan met de vormgeving van deze onderdelen; vergemakkelijken de reiniging maar voorkomen zeker niet de vorming van schimmels en bacteriën bij een niet-regelmatig onderhoud van de machine.



**PROBLEEMANALYSE BACTERIËLE BESMETTINGEN**

Productmonsters moeten periodiek worden genomen door een gekwalificeerde expert opdat de hoeveelheid bacteriën gemeten kunnen worden in het product. De hoeveelheid bacteriën in de monsters mogen niet de onderstaande waarden overstijgen:

Standard Plate Count (SPC).....50.000  
Coliformen.....10

Als de hoeveelheid bacteriën wel bovenstaande waarden overstijgt dan is er sprake van een bron van bacteriële besmetting. Deze bron moet worden achterhaald en verwijderd. Hoge hoeveelheden indiceren dat het product niet veilig is voor consumptie. U moet de gebruikers van de machine op de hoogte stellen van de preventie van bacteriële besmettingen.

**Opmerking:** Soft serve yoghurt heeft in het algemeen hoge concentratie bacteriën. Dit is normaal maar een Coliform bacteriebesmetting is NIET TOELAATBAAR in welk voedselproduct dan ook. De informatie die hieronder gegeven wordt kan u helpen met het voorkomen van een Coliform besmetting.

De volgende lijst bevat potentiële bacteriële besmettingsbronnen en de manieren om besmettingen te voorkomen.

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

## **GARANTIE<sup>1</sup>**

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

### **Onderdelen Garantie**

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

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

### **Garantie op arbeidsuren**

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

---

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

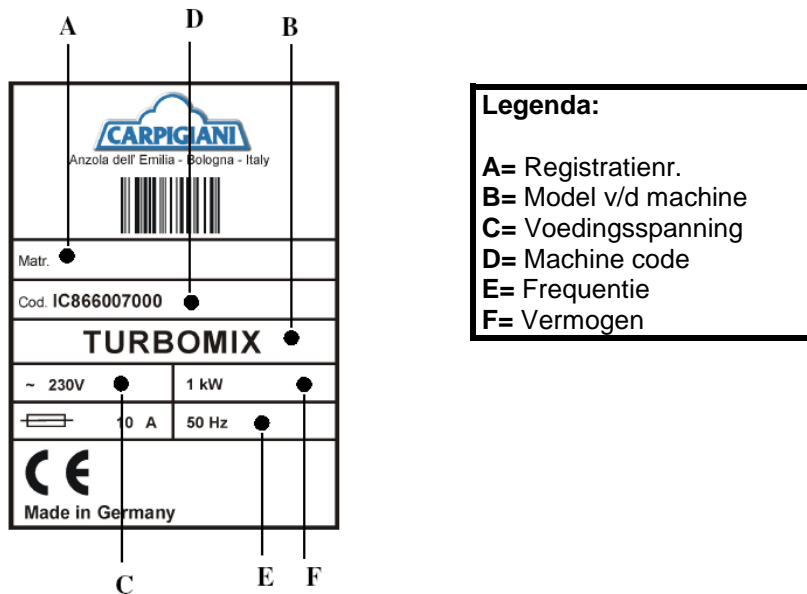
## DEEL 1. ALGEMENE INFORMATIE

### 1.1 AGEMENE 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.



#### 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 ter uw beschikking 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 servicecentrum.
- Het Carpigiani Servicecentrum is te bereiken onder telefoonnummer 085-210 60 40. Carpigiani is in Nederland te bereiken direct middels Euro I.C.E. Nederland BV onder het telefoonnummer: 040-2353535.

**1.2 INFORMATIE OVER DE MACHINE**

**1.2.1 Algemene informatie**

De Turbomix is een machine voor het maken, homogeniseren, emulgeren en mixen van kleine tot middelgrote producten.

Aanbevelingen:

- Eis van uw personeel at de machine altijd schoon is.
- Voor welk onderhoud dan ook, neem altijd contact op met bedrijven die aangesteld zijn door de onderhoudsdienst van CARPIGIANI.

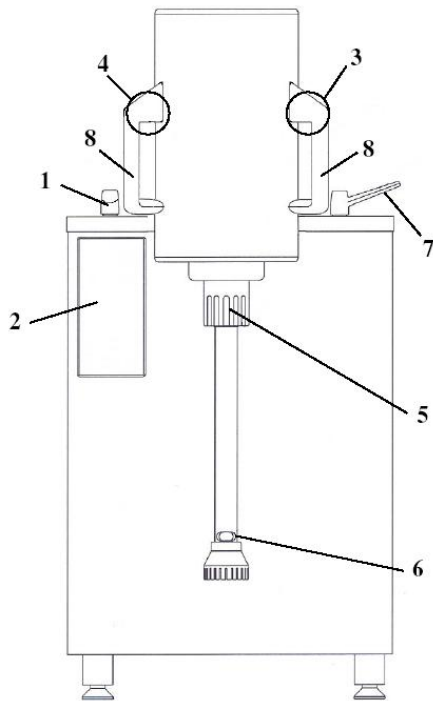
**1.2.2 Uiterlijk van de machine**



**1.2.3 Technische kenmerken**

MODEL	Quantity per cycle	Motor rpm	Speed peripheral - rotor	Input electrical		Power installed	Net weight Kg	Dimensions		
				Volt	Cycles	kW		Height mm	Width mm	Depth mm
Turbomix	3 - 15 litres	5000 - 10000/min <sup>-1</sup>	approximately 20 m/sec	230	50	0,75	65	Min. 760 Max. 1140	440	500

### 1.2.4 Beschrijving van de machine onderdelen



**Legenda:**

- 1= Noodknop
- 2= Toetspaneel
- 3= Motorsnelheid aanpassen (+)
- 4= Motorsnelheid aanpassen (-)
- 5=
- 6=
- 7= Motorbeweging in verticale richting blokeren
- 8= Handbediening handvatten

### 1.3 GEBRUIK



De Turbomix mag alleen gebruikt worden voor de doeleinden die beschreven staan in hoofdstuk 1.2.1, "Algemene informatie" met de hieronder beschreven limieten:

Voedingsspanning	±10%
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 UITPAKKEN VAN DE MACHINE



Voor het uitpakken van de machine dient u de verpakking op beschadigingen, opgelopen tijdens transport, na te kijken. Als dit het geval is, dient u meteen de verkoper en leverancier hiervan op de hoogte te stellen. Kijkt u ook de inhoud van de machine na. Alle onderdelen zijn te vinden in paragraaf 6.2 "Meegeleverde accessoires".

### 1.5 OPSLAAN VAN MACHINE



De machine moet opgeslagen worden in een droge en afvalvrije plaats. Doe een doek over de machine i.v.m. stof.

**1.6 AFVOEREN VAN VERPAKKINGSMATERIAAL**



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

**1.7 WEEE**



De tekening hieronder geeft aan dat de elektrische en elektronische onderdelen in deze machine NIET bij het normale afval gedaan mag worden. Het is de verantwoordelijkheid van de gebruiker dat de onderdelen naar een daarvoor speciaal verzamelpunt worden gebracht. Als dit gebeurt draagt dit bij aan de optimalisatie van het recyclen van de materialen en het vermindert de impact van menselijk leven op de natuur.

Voor meer informatie over een goede manier van wegdoen kunt u contact opnemen met de lokale gemeente of de verkoper van het product.



## DEEL 2. INSTALLATIE



### WAARSCHUWING

De machine mag niet geïnstalleerd worden op een plaats waar het in aanraking kan komen met water of vocht. Ook mag het apparaat niet in aanraking komen met hittebronnen en dampen.

Geen toegang voor kinderen en niet geautoriseerde personen.

Ga na of de elektrische plug past bij uw machine. De plug mag alleen verwisseld worden door gespecialiseerd personeel.

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

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.



### WAARSCHUWING

De machine dient minimaal 3mm afstand tot de wanden te hebben om te voorkomen dat de trillende machine tegen de muur komt.

### 2.2 ELEKTISCHE 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.

Zorg ervoor dat bij het aansluiten van de elektriciteit, de noodknop ingedrukt (UIT) is.

#### 2.2.1 Vervanging van de voedingkabel



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

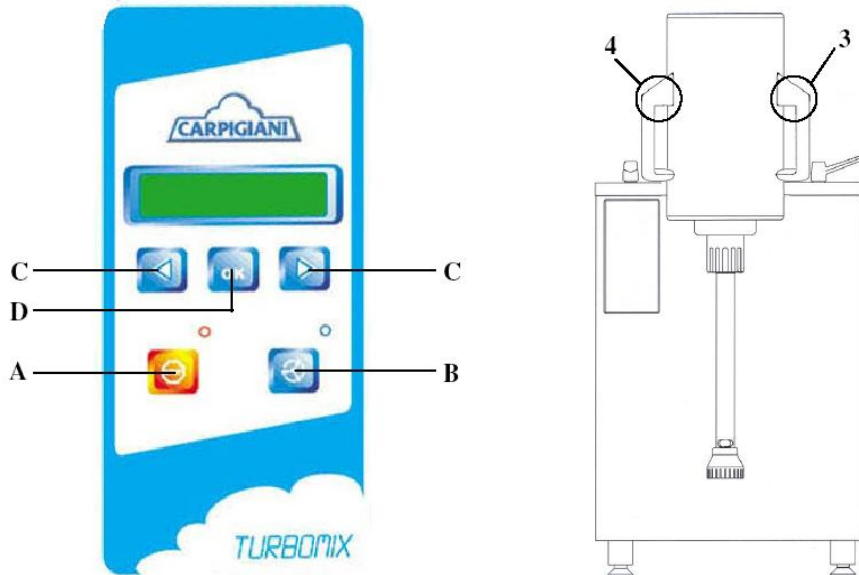
### 2.3 TEST VAN DE MACHINE



Na de vervaardiging van de machine wordt er bij CARPIGIANI een proefproductie uitgevoerd. Men test dan alle functies en de werking van de machine. De machinetest bij de eindgebruiker dient te gebeuren door daartoe bevoegd personeel of een technicus van CARPIGIANI. Start met de test als de machine op de juiste plaats is gezet en alle aansluitingen zijn uitgevoerd.

## DEEL 3. INSTRUCTIES VOOR HET GEBRUIK

### 3.1 BEDIENINGSPANEEL EN TOETSFUNCTIES



Het scherm laat het volgende zien:

- het programma en de tijd dat de motor bezig is
- de alarmen
- de LED-lichten laten de snelheid van de motor zien

Verder wordt "Aan" ook weergegeven.

#### **Knop A – STOP (Rood)**

Deze knop laat de motor stoppen. De LED-lichten laten zien dat de motor stilstaat.

#### **Knop B – AGIT**

Deze knop brengt het programma in werking wat geselecteerd is.

#### **Knop C – Pijltoetsen**

Deze knoppen worden gebruikt om het juiste programma te kunnen zien.

#### **Knop D – OK**

Deze knop wordt gebruikt om het goede programma te selecteren.

#### **Knop 3 – Motorsnelheid aanpassen (+)**

Deze knop zorgt ervoor dat de snelheid van de motor groter wordt.

#### **Knop 4 – Motorsnelheid aanpassen (-)**

Deze knop zorgt ervoor dat de snelheid van de motor kleiner wordt.

#### **WAARSCHUWING**

Raak deze toetsen altijd met de vingers aan. Scherpe voorwerpen kunnen het bedieningspaneel beschadigen.





### 3.2 VOORBEREIDENDE WERKZAAMHEDEN, REINIGEN EN DESINFECTEREN



#### OPGELET!

Voordat u de machine voor het eerst in gebruik neemt, dient u alle onderdelen te reinigen. Daarnaast moeten alle onderdelen die in aanraking komen met de mix ook gedesinfecteerd worden.



#### WAARSCHUWING

Tijdens de normale schoonmaakwerkzaamheden aan de machine dient u de noodknop ingedrukt te hebben.

#### 3.2.1 Reinigen van de mixeronderdelen



Haal alle delen van de mixer uit elkaar, waarna u vervolgens de volgende handelingen uitvoert:

1. Vul een schone wasbak met heet water (60-65°C) en schoonmaakmiddel
2. Was alle onderdelen nauwkeurig en spoel ze af met heet water.
3. Vul een andere wasbak met lauw water (21-32°C) en desinfectiemiddel
4. Doop de schoongemaakte onderdelen minimaal één minuut in de tweede wasbak
5. Leg de onderdelen op een schoon oppervlak en droog ze.



#### 3.2.2 Reinigen van de machine

Reinig de externe onderdelen van de machine met een schone doek en schoonmaakmiddel.

#### 3.2.3 Hygiëne

De vette bestanddelen in room zijn de ideale voedingsbodem voor schimmels en bacteriën. Ter voorkoming van besmetting dient u alle onderdelen welke in contact komen met de mix grondig te reinigen en te desinfecteren. Het roestvrije staal, de kunststoffen en het rubber waaruit de onderdelen bestand met de vormgeving van deze onderdelen vergemakkelijken de reiniging, maar voorkomen zeker niet de vorming van schimmels en bacteriën bij een niet-regelmatig onderhoud van de machine.

### 3.3 OPSTARTEN VAN DE MACHINE

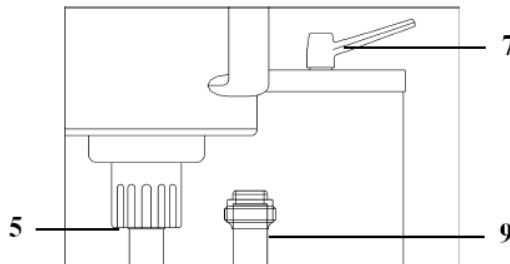


Nadat u de machine heeft geïnstalleerd als beschreven in deel 2 “Installatie” en heeft gewassen als beschreven staat in paragraaf 3.2.1 “Reinigen van de mixeronderdelen” gaat u als volgt verder:



**WAARSCHUWING**  
**Verwissel alleen de hulpstukken als de machine UIT staat.**

- Plaats de machine op een stabiele ondergrond.
- Zorg ervoor dat de noodknop is ingedrukt.
- Verbindt de machine met de netstroom.
- Plaats de mixer die u wilt gebruiken (normaal of fijn) in de nok (pos. Nr. 5). Draai deze aan totdat de onderkant van de schroef net zo hoog zit als de onderkant van de nok.

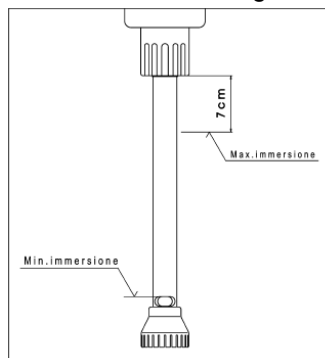


- Zorg ervoor dat de motor kan draaien, door pos. Nr. 7 een kwartslag tegen de klok in te draaien.
- Til met beide handen de motor tot zijn hoogste punt.
- Plaats de bak met ingrediënten op het punt recht onder de mixer.



**BELANGRIJK**  
**Gebruik een roestvrijstalen bak van 12 liter met een platte bodem, zonder afgeronde hoeken en met een gewicht van minimaal 1,4kg (gebruik geen plastic bakken in verband met hygiëne).**

- Gebruik altijd de handvaten om de motor naar beneden te verplaatsen.
- Houdt altijd rekening met de minimale en maximale hoogte van de mix.



- Duw de noodknop met uw vingers omhoog. Draai daarbij in de richting van de pijlen. Nu is een groene ring te zien. Dat betekent dat de machine “AAN” staat.
- Het display laat u zien dat de machine in de AAN-functie staat. De rode LED laat zien dat de motor uit staat.

- Als de machine aanstaat, laat hij het volgende zien:

CARPIGIANI  
TURBOMIX V.... (software version)

ACTIVE  
PR. .... SEC. ....

- Gebruik de pijltoetsen om het goede programma te selecteren (1 tot 10).
- Druk op de AGIT-knop om de motor te starten.
- Pak nu binnen 5 seconden de handvatten vast. Dan start de motor en het display laat het programma en de verstreken tijd zien.
- Als de handvatten niet binnen 5 seconden vastgehouden worden, gaat de groene LED uit en laat het display het volgende zien:

TIME START-HANDS  
PR. .... SEC. ....

- Om het programma opnieuw te starten, moet u weer op AGIT drukken.



**WAARSCHUWING**  
**Houd rekening met draaiende onderdelen.**

- Verplaats de bak met verticale op- en neergaande beweging (pak de bak altijd aan de handvaten vast) zodat de turbine alle vaste ingrediënten die op de bodem liggen of drijven in de mix kan opzuigen. Zo voorkomt u dat deze tegen de wand of bodem achterblijven.



**Notitie:** Na 10 seconden (beide handen zijn aan de knoppen) hoort u een geluid en de noodknop zal gaan knipperen (ref. 1 pagina 11). U kunt nu uw handen van de service knoppen (ref. 4 pagina 11) halen en de machine zal door blijven draaien.



**WAARSCHUWING**  
**Als de machine blijft draaien is het belangrijk de verticale beweging te stoppen door de speciale knop (ref 7 pagina 111) met de klok mee te draaien, zodat de mixer volledig in het product staat.**

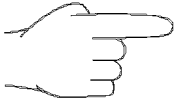


**OPGELET!**  
**Voeg nooit vaste ingrediënten toe als de machine draait.**



**WAARSCHUWING**  
**Als de motor draait dient u rekening te houden met de minimale en maximale hoogte van de mix.**

- Om de snelheid van de motor te variëren, houd u de handvaten vast en gebruikt u uw duimen om:
  - Het bovenste deel van de rechter knop (ref. 3 pagina 11) in te drukken om de snelheid toe te laten nemen
  - Het bovenste deel van de linker knop (ref. 4 pagina 11) in te drukken om de snelheid af te laten nemen



**Notitie:** Om de snelheid te veranderen gebruik toets ref.3 of ref.4 (pagina 11), maar niet tegelijk.

- Om de motor te stoppen:
  - Haal binnen 10 seconden nadat de machine is gestart een of beide handen van de service knoppen (ref. 8 pagina 11)
  - Druk de stop knop in
  - Druk de noodstop knop in (alleen als dit nodig is)
  - Wacht totdat de tijd, die ingesteld is in het programma, verlopen isIn al deze gevallen zal de groene LED uitgaan en de rode gaan branden:
  - Knipperend als het ingestelde proces nog niet klaar was
  - Blijft branden als de ingestelde tijd verlopen is.



### WAARSCHUWING

**Nadat de motor is uitgeschakeld, dient u een pauze te houden van ongeveer 4 seconden voordat u de motor weer kunt starten.**

- Zodra de mix een homogene en gelijke structuur krijgt, stop de machine en plaats de turbine zo dat u de bak kunt verwijderen, blokkeer dit met de knop (ref. 7 pagina 11).

### 3.3.1 Invoeren van een eigen programma



- Als de machine in STOP staat, kunt u de pijltoetsen gebruiken om het programma te selecteren dat u wil veranderen.
- Druk op OK en houd deze minimaal 3 seconden ingedrukt, op het display verschijnt het volgende:

Settime  
Seconds .....

- Gebruik de pijltoetsen om de tijd te veranderen (deze kan ingesteld worden met een waarde tussen 0 en 250 seconden)
- Om de nieuwe waarde op te slaan drukt u op OK of doe niets voor ongeveer 30 seconden.

### 3.4 MOGELIJKE FOUTMELDINGEN OP HET DISPLAY

MELDING OP HET DISPLAY	PROCEDURE
ACTIVE	Machine is actief
READY	Machine is klaar om te starten
ERROR SOLONOID STARTER	Er is een probleem opgetreden tijdens het uitvoeren. Zet de machine uit en wacht ongeveer 30 seconden. Zet de machine weer aan. Treed het probleem weer op neem dan contact op met de serviceafdeling.
ERROR INVERTER	Zet de machine uit en wacht ongeveer 1 minuut. Zet de machine weer aan. Treed het probleem weer op neem dan contact op met de serviceafdeling.
USE BOTH HANDS	Neem met beide handen de handvaten vast.

### 3.5 GEBRUIKERSPROGRAMMERING

Voor toegang tot Gebruikersprogrammering zet u de machine in STOP, daarna drukt u de toetsen (A) STOP en (B) INCREMENT tegelijk in en laat ze weer los. Op het display komt nu te staan: "password 000". Met de INCREMENT knop kunt u het wachtwoord wijzigen tot 99 en bevestigen met de (D) OK knop.

Nu kunt u de taal wijzigen door op de © INCREMENT knop te drukken en bevestigen met de (D) OK knop.

Om het Gebruikersprogrammering menu te verlaten drukt u op de (A) STOP knop.

### 3.6 INFORMATIE EN AANBEVELINGEN

#### 3.6.1 Fijnmixer toepassingen

Dit is een handig instrument voor het mixen en oplossen van poeders, zoals suiker, bloem, melk, stabilisatoren, chocolade, mix voor ijs, in melk of water. Ook kunt u dit hulpstuk gebruiken voor het blenden en pureren van gesneden zacht fruit en emulgerende vetten, aroma's of smaakpasta's in ijsmix. Ideaal om ijs met melk te maken.



#### WAARSCHUWING

**De Turbomix is niet geschikt om smaakpasta mee te bereiden. Smaakpasta's dienen altijd geproduceerd te worden met een geschikte hoeveelheid vloeistof.**

#### 3.6.2 Universele mixer toepassingen

Dit instrument is in principe hetzelfde als de fijn mixer, echter heeft deze mixer een minder mix, emulgerend en homogeen effect. Het mixt en snijdt de ingrediënten echter wel beter. Ideaal om ijs met fruit te bereiden.

### **3.6.3 Snijmixer toepassingen**

Dit instrument is het klassieke roterende mes, om grotere stukken fruit mee te verwerken, zoals appels, peren en rabarber, etc. en alles dat blijft drijft drijven in de vloeistof en niet bereid kan worden met de fijne of universele mixer. Alleen bruikbaar voor de ingrediënten met dezelfde karakteristieken zoals deze hierboven omschreven zijn, om deze vervolgens verder te bewerken met de fijne of universele mixer.

## **3.7 LOOPTIJDEN VOOR IEDER PROGRAMMA**

De looptijden van verschillende programma's kunnen variëren door de hoeveelheid, type en karakteristieken van de ingrediënten. Hieronder is een lijst opgesteld met voorbeelden die hiervoor van toepassing kunnen zijn. Let er wel op dat er geen vervanger is voor ervaring om te weten wanneer een product zijn juiste structuur verkregen heeft.

Voorbeelden:

- Om kant en klare mix op smaak te brengen met behulp van smaak pasta's (walnoot, pistache etc.): indicatie van looptijd is 30 seconden per 5 liter.
- Voor mix met enkele ingrediënten zoals water, melk, suiker, emulserende en stabiliserende toevoegingen, fruit etc. die samen gemixt moeten worden tot een ideaal mengsel: indicatie van looptijd is 120 seconden per 5 liter.

Deze tijden moeten verkort of verlengt worden naar mate de hoeveelheid toe- of afneemt.

De looptijd heeft in ieder geval de gestelde tijd bereikt wanneer de mix een romige aanblik heeft, een homogene kleur en intensiteit, een goede structuur en er geen grove delen of drijvende stukjes in zitten.

Het is aan te raden de stukjes die aan de randen van de bak blijven kleven te verwijderen met een zachte spatel met de machine in STOP modus (zonder uw handen aan de bedieningshandvatten) ten gunste van de vrije beweging van deze ingrediënten.



#### **WAARSCHUWING**

**Gebruik enkel plastic spatels met een steel die lang genoeg is.  
Gebruik geen theelepels of iets dergelijks dat in massa kan vallen en meegenomen kan worden door de mixer. Dit kan serieuze schade veroorzaken.**



#### **WAARSCHUWING**

**Steek nooit uw handen in de bak als de mixer draait.**

## DEEL 4. VEILIGHEIDSVOORSCHRIFTEN

### 4.1 MACHINE VEILIGHEIDSSYSTEMEN



NOODSTOP (ref.1 pagina 11)

Als u deze knop indrukt met de palm van uw hand blijft de knop automatisch in de “uit” stand (ingedrukt) staan.

Houd de knop in uw vingers en draai deze in de aangegeven richting van de pijlen om de noodstop te resetten zodat deze zichzelf weer uitdrukt in de “aan” positie, waarbij de groene ring zichtbaar die indiceert dat de machine aan staat.

**DEEL 5. REINIGEN VAN DE ONDERDELEN DIE MET HET PRUDUCT IN CONTACT KOMEN**



Gebruik een mild schoonmaakmiddel om de onderdelen te reinigen (de mixer toepassingen en accessoires). Reinig (met de hand) de onderdelen in water (van maximaal 60°C), met een mild schoonmaakmiddel en de accessoires borstel. Gebruik geen afwasmachines of schoonmaakmiddelen die niet voor deze doeleinden bedoeld zijn. Gebruik voor naspoelen (gedesinfecteerd) drinkwater. Voor het desinfecteren van onderdelen dient u deze in lauwwarm water 1 minuut te laten liggen **(bij het desinfecteren van onderdelen dient u de aanwijzingen van de fabrikant van het desinfectie middel op te volgen)**.



**BELANGRIJK**

Het reinigen en desinfecteren dient aan het einde van elke werkdag te worden uitgevoerd zodat de hoogst mogelijke kwaliteit gewaarborgd blijft en de gezondheidsrisico's beperkt.



**WAARSCHUWING**

Voordat u de mixer uit elkaar haalt, of van mixertoepassing veranderd, dient de noodstop ingedrukt te zijn zodat de machine **UIT** staat.

**5.1 REINIGEN VAN DE MIXER TOEPASSINGEN**



Voer alle stappen die verband houden met het in en uit elkaar halen van de machine uit op een werktafel, zorg ook dat er geen onderdelen op de grond kunnen vallen waardoor ze beschadigen.

1. Gebruik de zogenaamd UNION KEY (599953080) in de zwarte fitting (599953059) om de schacht op zijn plaats te houden en schroef de rotor (599953076/599953074) los met de moersleutel (599953079) door tegen de klok in te draaien.



union key  
(599953080)



rotor key  
(599953079)

- 1.1. Plaats de UNION KEY op dezelfde rotor, zodat de tanden perfect op elkaar aansluiten (zie foto).





- 1.2. Deblokkeer de rotor door de moetsleutel (599953079) met de klok mee te draaien en de UNION KEY te blokkeren met uw andere hand.



- 1.3. Verwijder de rotor door deze volledig met uw handen los te draaien.

- 1.4. Verwijder nu de UNION KEY van de andere zijde van de as.



2. Als de rotor verwijderd is, houdt dan de buis in uw linker hand terwijl u met uw rechter hand de stator (599953075/599953073) losschroeft. Trek de schacht (599953067) met de uitgedrukte drukbus (599953070), waarbij u op de plaats waar u de rotor zat vasthoudt.



- 2.1. Draai de strator los. Zorg er hierbij voor dat de buis stil blijft liggen, door uw hand (waarin u de buis vasthoudt) op de werktafel ligt.
- 2.2. Trek de as uit de buis. Zorg er hierbij voor dat er geen onderdelen op de grond vallen.



3. Trek de drukbus (599953070), de draagrings (599953069), de PTFE axiale lager (599953071) van de schacht en de PTFE radiale lager (599953072) van de busmantel (599953070).



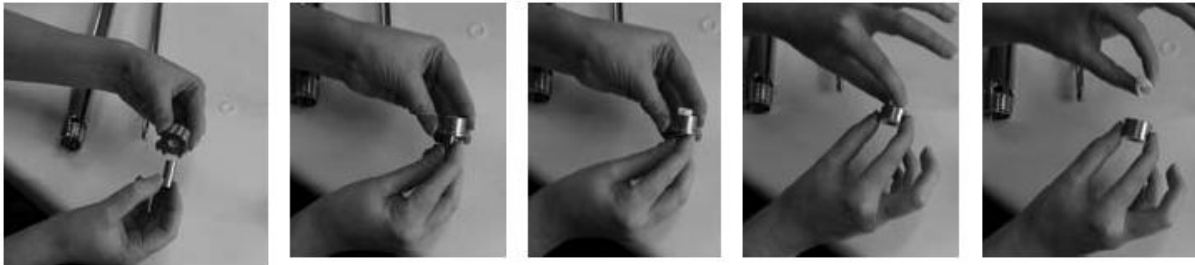
3.1. Verwijder de PTFE radiale lager.



3.2. Verwijder de slijtagebus van radiale bus.



3.3. Verwijder de PTFE radiale lager van de radiale bus met behulp van de slijtagebus.



4. Vul een wasbak met reinigingsmiddel en warm water (50-60°C).
5. Was de verwijderde onderdelen met een oplossing van reinigingsmiddel. Spoel deze na met heet water. Let er op dat er geen resten achterblijven op de onderdelen.
6. Vul een andere bak met desinfecterende oplossing in water van 21-32°C (vb. een pak desinfecterend oplosmiddel met 9.5 liter water gemengd).
7. Laat de verwijderde onderdelen minimaal 1 minuut weken in deze oplossing (kijk op de verpakking van het oplosmiddel hoe u deze gebruikt).
8. Leg de onderdelen op een schoon oppervlak en droog ze.



**WAARSCHUWING**

**Het is verkeerd te denken dat een juist niveau van hygiëne haalbaar is door niet alle onderdelen los te halen in kleine componenten, zelfs niet als u deze alleen in een desinfecterend middel laat weken.**

9. Zet de onderdelen in omgekeerde volgorde terug op de machine.
10. Als de PTFE lager (22605) te dun lijkt en de PTFE lager (22606) te veel speling lijkt te hebben met de roterende schacht, dient u deze te vervangen.



**WAARSCHUWING**

**Gebruik de machine niet als u heeft geconstateerd dat de PTFE lagers versleten zijn.**

## 5.2 REINIGEN VAN DE MACHINE

Reinig de buitenkant van de machine met een vochtige doek.  
Reinig de buitenkant van de machine met doek met reinigingsmiddel  
Herhaal deze stappen 2 keer.



**WAARSCHUWING**  
Gebruik **NOOIT** schurende of bijtende middelen/doeken om de machine te reinigen.



**WAARSCHUWING**  
Het is strikt verboden de machine te reinigen met spuitend water dat de behuizing kan penetreren naar de elektrische systemen. Dit kan serieus gevaar opleveren voor de personen in de omgeving.

## 5.3 HYGIËNE

De vetten in het voedsel zijn perfecte broedplaatsen voor bacteriën, schimmel, etc. Om deze te elimineren dient u de onderdelen die in contact komen met het voedsel met zeer veel zorg te reinigen. Roestvrije materialen, plastics en rubbers die gebruikt zijn bij de constructie van deze machine en bepaalde vormen maken het reinigen eenvoudiger, maar dit beschermt niet tegen de groei van bacterieculturen en schimmel in geval van incorrecte reiniging.

## DEEL 6. ONDERHOUD

## 6.1 ONDERHOUDSTYPOLOGIE

**OPGELET**

Bij iedere servicebeurt, waarbij het nodig is de panelen los te halen, moet uitgevoerd worden met de machine in STOP en de hoofdschakelaar uit.

Het schoonmaken of smeren van draaiende of bewegende onderdelen is verboden. Reparatie van elektrische en koelende onderdelen mag alleen uitgevoerd worden door een opgeleid technicus.

Hieronder staat een overzicht van routine servicewerkzaamheden:

- **Reinigen van mixeronderdelen**  
Dit behoort iedere dag te gebeuren en iedere keer dat er een langdurige pauze optreedt tussen het ene gebruik en een volgend in overeenstemming met de procedures die beschreven staan in sectie 5 van deze handleiding.
- **Reinigen van de machine**  
Reinig de machine iedere dag na gebruik in overeenstemming met de procedures die beschreven staan in sectie 5 van deze handleiding.

**WAARSCHUWING**

Gebruik geen schuursponzen om de machine te reinigen, deze kunnen de oppervlakte beschadigen.

- **Vervangen van de PTFE lagers(22605 en 22606)**  
Dit kan uitgevoerd worden als de lagers dun geworden zijn of de machine excessieve trillingen voortbrengt tijdens de bediening.
- **Vervangen van de draagring (22740)**  
Deze ring dient vervangen te worden wanneer er diepe groeven in de lager zijn ontstaan, deze onregelmatig verslijten of er excessieve trillingen ontstaan tijdens gebruik.

**BELANGRIJK**

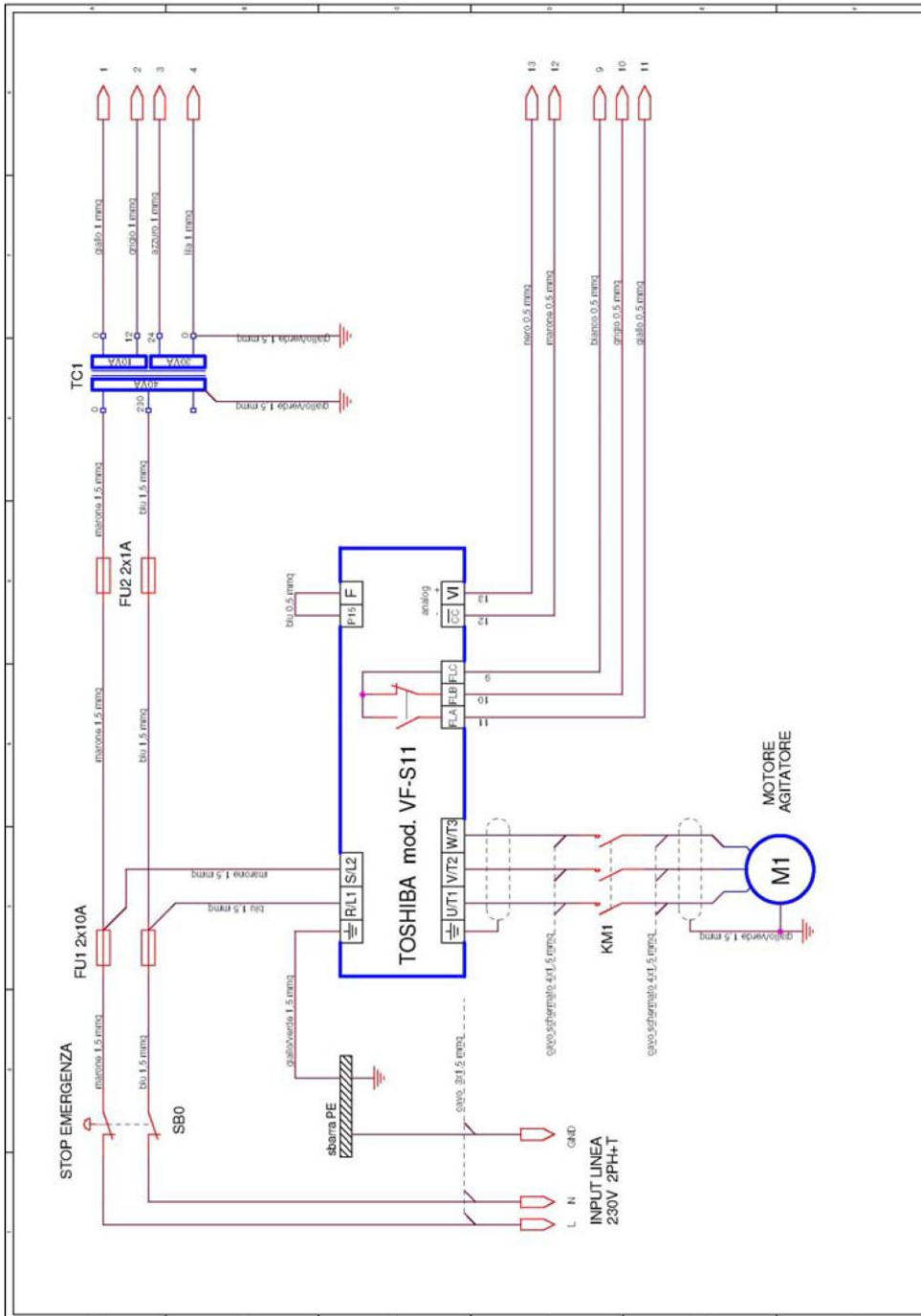
Gebruik enkel vervangende onderdelen voor reparatie en onderhoud die beschikbaar zijn gesteld door CARPIGIANI om schade te voorkomen, maar ook om te voorkomen dat uw garantie vervalt.

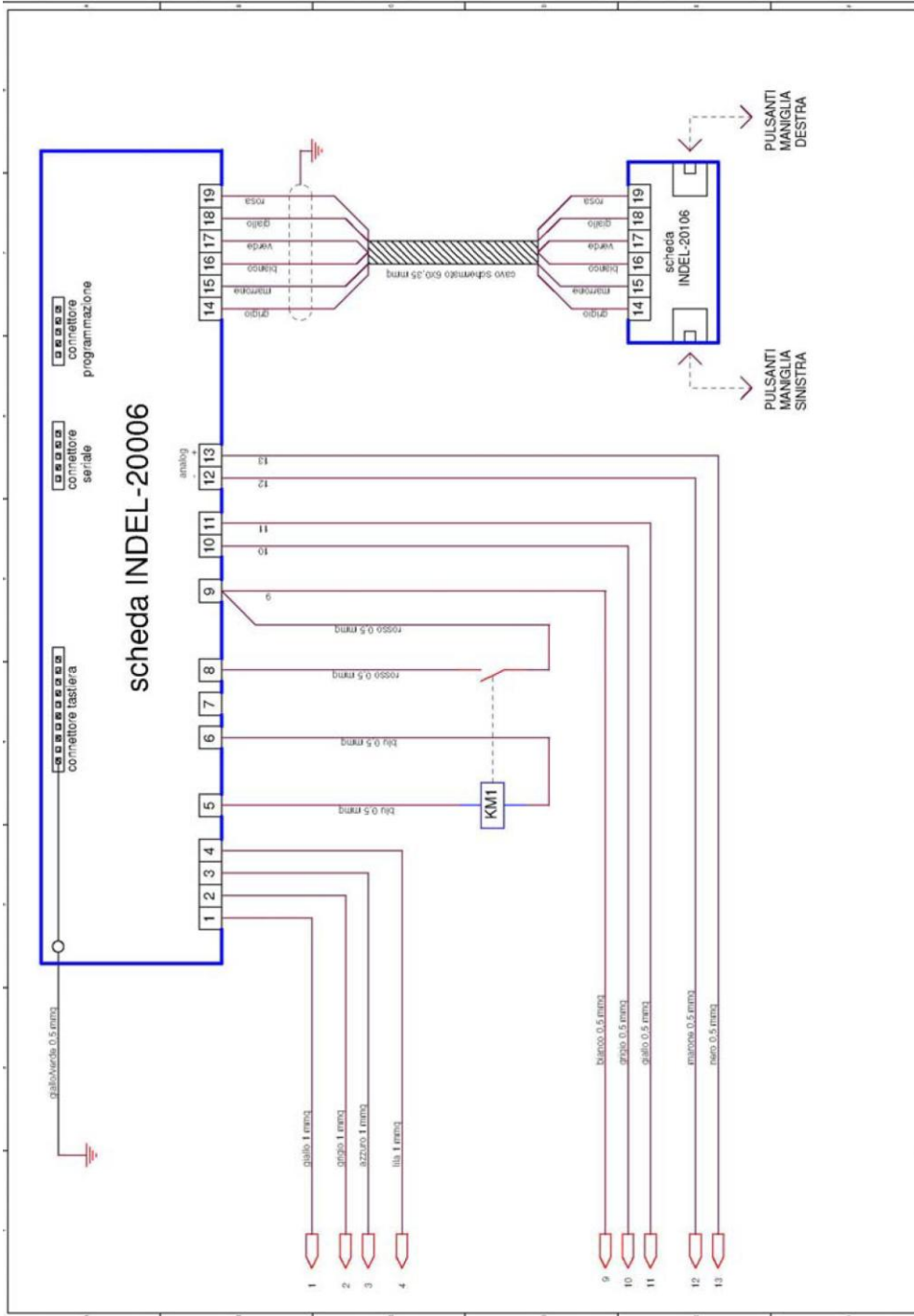
## 6.2 MEEGELEVERDE ACCESSOIRES

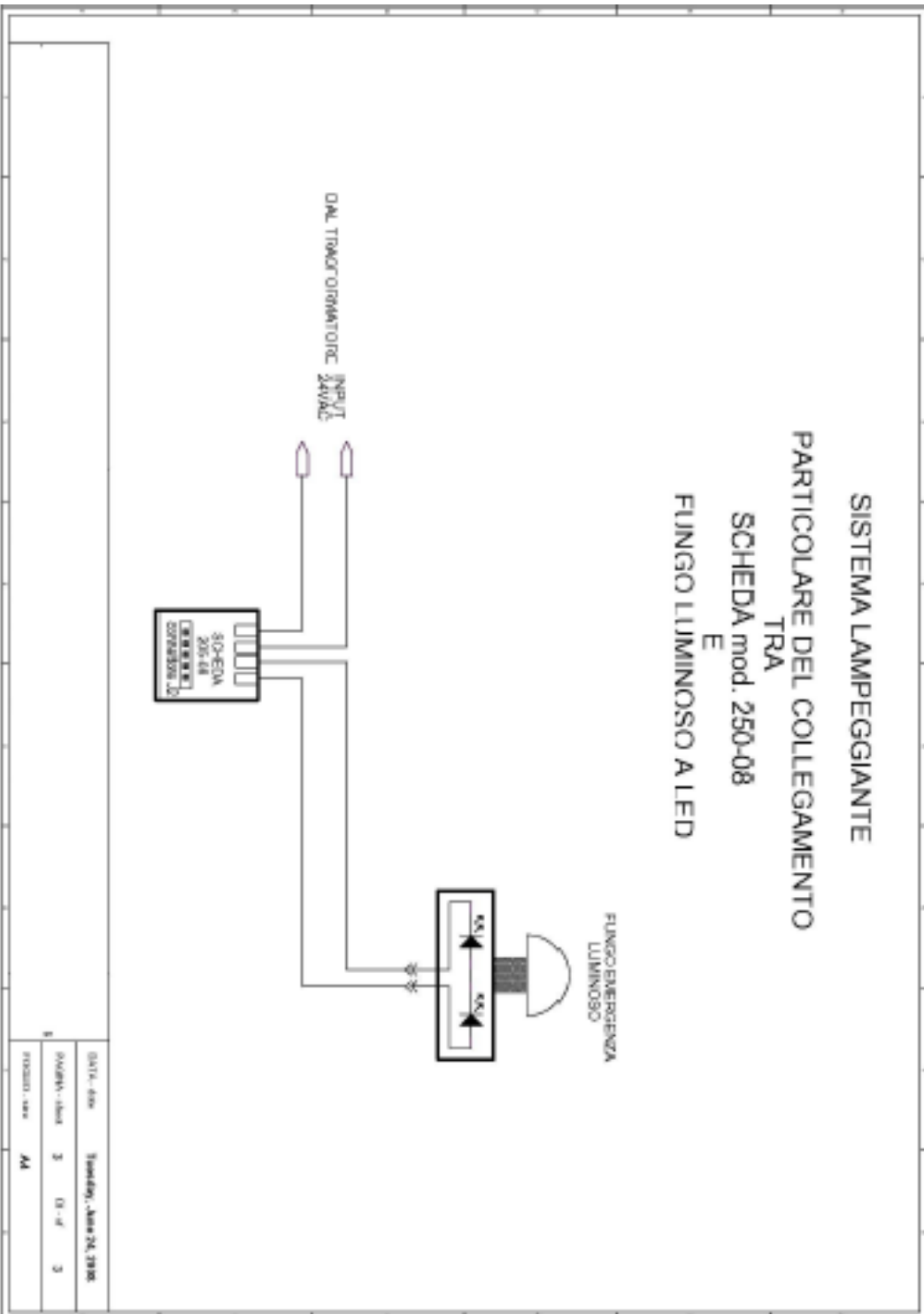
Aantal	Omschrijving
1	Complete fijne mixer
1	Complete universele mixer
1	Speciale moersleutel voor de schacht
1	Speciale moetsleutel voor de rotor
1	PTFE axiale lager (in pakket van 10)
1	PTFE radiale lager (in pakket van 10)

Aantal	Omschrijving
1	Complete blender
1	Complete universele mixer

DEEL 7. AANSLUITDIAGRAM



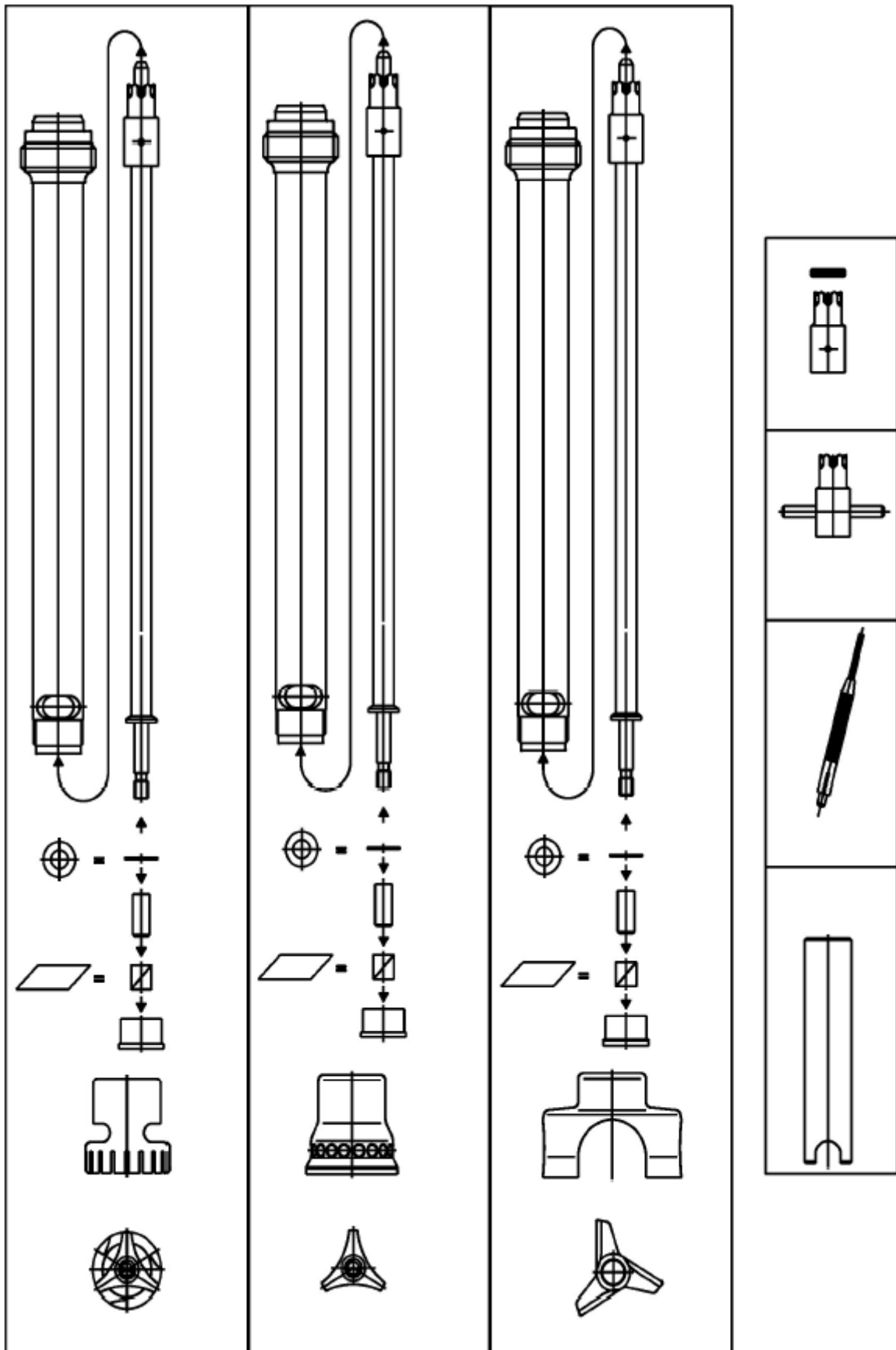




## DEEL 8. RESERVEONDERDELEN

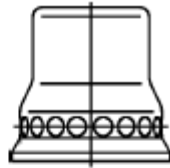
Artikelnummer	Omschrijving
22602	Complete fijnmixer
22620	Fijnmixer stator
22621	Fijnmixer rotor
22603	Complete universeelmixer
22630	Universeelmixer stator
22631	Universeelmixer rotor
22720	Complete schacht met fitting
22706	Complete buis
22604	Complete blender
22645	Stator voor blender
22646	Mes voor blender
22690	Speciale moersleutel voor schacht
22693	Speciale moetsleutel voor rotor
22605	PTFE axiale lager (pakket van 10)
22606	PTFE radiale lager (pakket van 10)
22740	Verwisselbare drukbus
22616	Drukbus voor radiale lager
22492	Fitting met pin
80950	Uitstoter voor pin







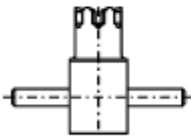
599.953.059



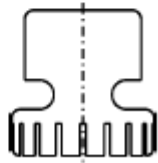
599.953.073



599.953.074



599.953.080



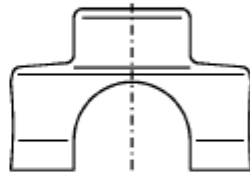
599.953.075



599.953.081



599.953.076



599.953.077

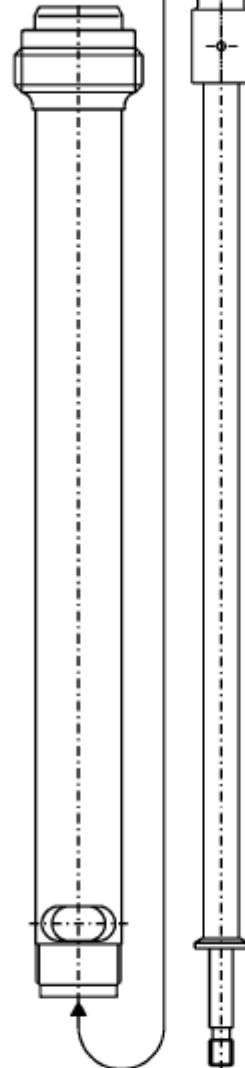


599.953.078



599.953.079

599.953.068



599.953.067

