



**HANDLEIDING**

**191 K**

Wij danken u voor het vertrouwen dat u heeft gesteld in *CARPIGIANI* door de aankoop van deze machine.

Om u de beste garanties te kunnen bieden, heeft *CARPIGIANI* sinds 1993 haar producten voorzien van het Kwaliteitscertificaat volgens de internationale norm ISO 9001-94.

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

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

## **CARPIGIANI GROUP**

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

Tel. 051-6505111 - Fax 051-732178

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

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

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

<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</b>	
<b>1.1 ALGEMENE INFORMATIE</b>	<b>10</b>
1.1.1 IDENTIFICATIEGEGEVEN VAN DE 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 MACHINE LAY-OUT	11
1.2.3 TECHNISCHE KENMERKEN	11
1.2.4 BESCHRIJVING VAN DE MACHINEONDERDELEN	12
<b>1.3 GEBRUIK</b>	<b>12</b>
<b>1.4 GELUIDSNIVEAU</b>	<b>12</b>
<b>1.5 OPSLAG VAN DE MACHINE</b>	<b>12</b>
<b>1.6 VERWIJDEREN VAN VERPAKKING</b>	<b>12</b>
<b>1.7 WEEE</b>	<b>13</b>
<b>DEEL 2. INSTALLATIE</b>	
<b>2.1 VEREISTE RUIMTE VOOR HET GEBRUIK VAN DE MACHINE</b>	<b>14</b>
<b>2.2 MACHINES MET LUCHTGEKOELDE CONDENSORS</b>	<b>14</b>
<b>2.3 MACHINES MET WATERGEKOELDE CONDENSORS</b>	<b>15</b>
2.3.1 WATER REGELVENTIEL	15
<b>2.4 ELEKTRISCHE AANSLUITING</b>	<b>15</b>
2.4.1 VERVANGING VAN DE VOEDINGSKABEL	15
<b>2.5 PLAATSING VAN DE MACHINE</b>	<b>15</b>
<b>2.6 BIJVULLEN</b>	<b>16</b>
<b>2.7 TEST VAN DE MACHINE</b>	<b>16</b>
<b>DEEL 3. INSTRUCTIES VOOR HET GEBRUIK</b>	
<b>3.1 MACHINECONFIGURATIE</b>	<b>17</b>
<b>3.2 BEDIENINGSPANEEL</b>	<b>17</b>
<b>3.3 TAPKOP</b>	<b>19</b>
<b>3.4 MIX PERSPIJP</b>	<b>20</b>
<b>3.5 WERKWIJZE VOORAFGAANDE AAN DE EERSTE INGEBRUIKNAME VAN DE MACHINE</b>	<b>20</b>
3.5.1 HOE XSAN TE GEBRUIKEN	20
3.5.2 SCHOONMAKEN	21
3.5.3 DESINFECTEREN	22
3.5.4 HYGIËNE	22
<b>3.6 STARTEN VAN DE MACHINE</b>	<b>23</b>
<b>3.7 PRODUCTIE</b>	<b>23</b>
<b>3.8 PASTEURISATIE</b>	<b>23</b>
<b>3.9 DAGELIJKSE SLUITINGSPROCEDURE</b>	<b>24</b>
<b>3.10 DAGELIJKSE OPSTARTPROCEDURE</b>	<b>25</b>
<b>3.11 MANAGERMENU</b>	<b>26</b>

<b>DEEL 4. CONTROLE EN VOEDSELVEILIGHEID</b>	<b>27</b>
<b>4.1 ALARMEN</b>	<b>27</b>
4.1.1 STROOMUITVAL	29
<b>DEEL 5. REINIGEN EN DESINFECTEREN VAN DE MACHINE</b>	<b>30</b>
<b>5.1 HOE XSAN TE GEBRUIKEN</b>	<b>30</b>
<b>5.2 DAGELIJKSE REINIGING</b>	<b>31</b>
<b>5.3 GEPROGRAMMEERDE SCHOONMAAK</b>	<b>31</b>
<b>5.4 DESINFECTERN VAN DE GEHELE MACHINE</b>	<b>31</b>
<b>5.5 DEMONTEER MIX PERSPIJP</b>	<b>32</b>
<b>5.6 DEMONTEER TAPKOP</b>	<b>32</b>
<b>5.7 DEMONTEER ROERWERK</b>	<b>32</b>
<b>5.8 WASSEN EN DESINFECTEREN VAN DE ONDERDELEN</b>	<b>33</b>
<b>5.9 ASSEMBLEREN MIX PERSPIJP</b>	<b>33</b>
<b>5.10 ASSEMBLEREN ROERWERK</b>	<b>33</b>
<b>5.11 ASSEMBLEREN TAPTOP</b>	<b>33</b>
<b>5.12 DE MACHINE DESINFECTEREN</b>	<b>34</b>
<b>5.13 MIX TOEVOEGEN</b>	<b>34</b>
<b>DEEL 6. ONDERHOUD</b>	<b>35</b>
<b>6.1 ONDERHOUD TIPS</b>	<b>35</b>
<b>6.2 WATERGEKOELDE</b>	<b>36</b>
<b>6.3 BESTELLEN RESERVEONDERDELEN</b>	<b>37</b>
<b>DEEL 7. HET OPSPOREN VAN STORINGEN</b>	<b>38</b>
<b>7.1 DE STORINGSTABEL</b>	<b>38</b>

## **VOORWOORD**

### **HANDLEIDING**

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

### **DOELSTELLING**

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

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

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

**CARPIGIANI 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



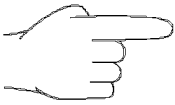
### **OPGELET: ELECTRISCHE SCHOK GEVAAR**

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.

## **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 bestandsdelen 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

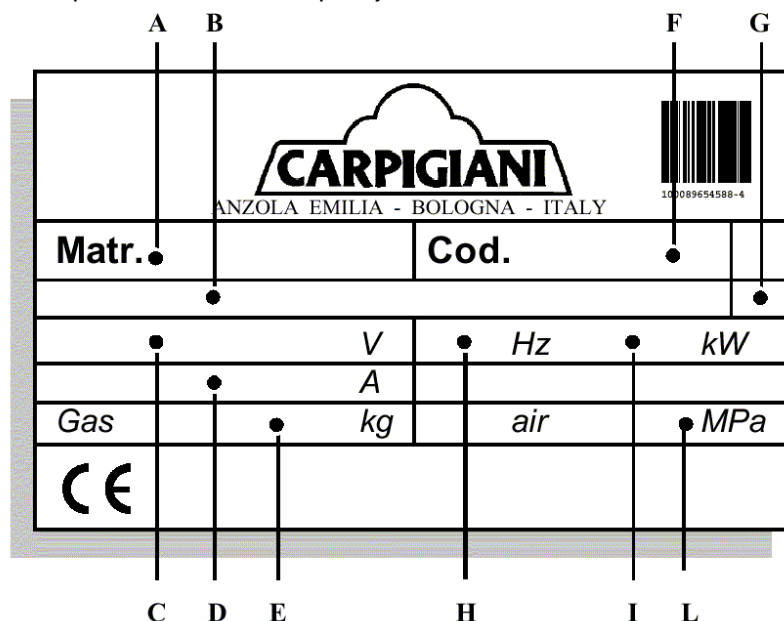
## DEEL 1. ALGEMENE INFORMATIE

## 1.1 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. Condensortype
- H. Frequentie
- I. Vermogen

## 1.1.2 Informatie over het onderhoud



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

## 1.1.3 Informatie voor de gebruiker



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

## 1.2 INFORMATIE OVER DE MACHINE

### 1.2.1 Algemene informatie

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

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

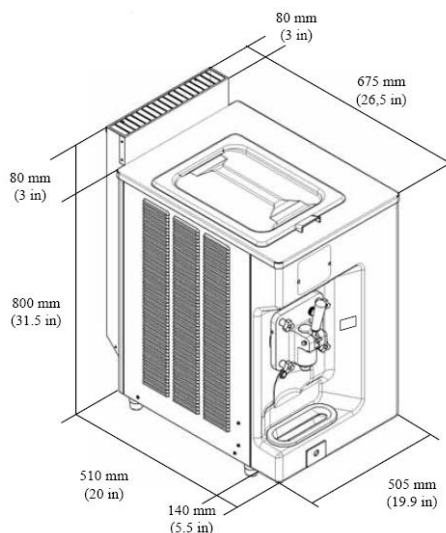
CARPIGIANI raadt u aan om altijd mix en siroop van de beste kwaliteit te gebruiken. Dit om uw klanten, zelfs de meest veeleisende, altijd tevreden te stellen. Elke besparing die u tracht te halen uit een mix van mindere kwaliteit zal uiteindelijk altijd leiden tot een groter verlies dan datgene wat u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

Gebruik de onderstaande tips met het bovenstaande in uw achterhoofd:

- Volg nauwlettend de instructies van uw leverancier.
- Gebruik enkel siroop die geschikt is voor deze machine
- Wijzig het recept niet door bijvoorbeeld meer water of suiker toe te voegen.
- Proef eerst zelf de shake en verkoop deze 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.

### 1.2.2 Machine lay-out



### 1.2.3 Technische kenmerken

Model	Productie/ uur* 265 g porties	Mixtank- Inhoud Liters	Smaken	Elektrische voeding			Geinst. Vermogen (KW)	Netto- gewicht (kg)
				Spanning (V)	Fasen (aantal)	Freq. (Hz)		
191 K	115	18/18,9	1	400 208 - 230	3	50/60	1,5/2	143/315

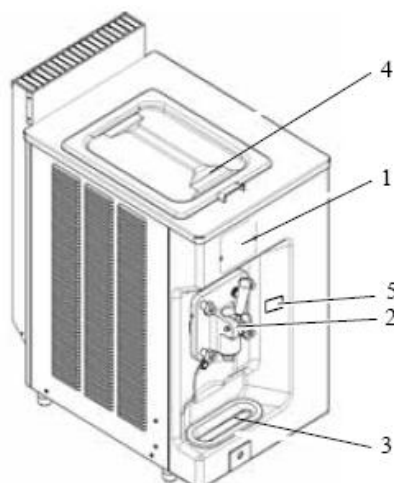
\*Productie per uur kan variëren, afhankelijk van gebruikte mix.

Het opgegeven aantal liters per uur is gemeten met een kamertemperatuur van 25°C en een watertemperatuur van 20°C.

## 1.2.4 Beschrijving van de machineonderdelen

### Legenda:

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



## 1.3 GEBRUIK

De Carpigiani 191 K shakemachine mag alleen gebruikt worden voor de productie van shakes. Overeenkomstig wat beschreven staat in paragraaf 1.2.1 "Algemene informatie" en overeenkomstig de beperkingen hieronder beschreven:

- Voedingsspanning:  $\pm 10\%$
- Minimumtemperatuur lucht:  $10^{\circ}\text{C}$
- Maximumtemperatuur lucht:  $43^{\circ}\text{C}$
- Minimumtemperatuur water:  $10^{\circ}\text{C}$
- Maximumtemperatuur water:  $30^{\circ}\text{C}$
- Minimale waterdruk: 0,1 Mpa (1 bar)
- Maximale waterdruk: 0,8 Mpa (8 bar)
- Maximum relatieve vochtigheid: 85%

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

## 1.4 GELUIDSNIVEAU

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

## 1.5 OPSLAG VAN DE MACHINE

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

## 1.6 VERWIJDEREN VAN VERPAKKING

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

## 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 verminderd 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

### 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.



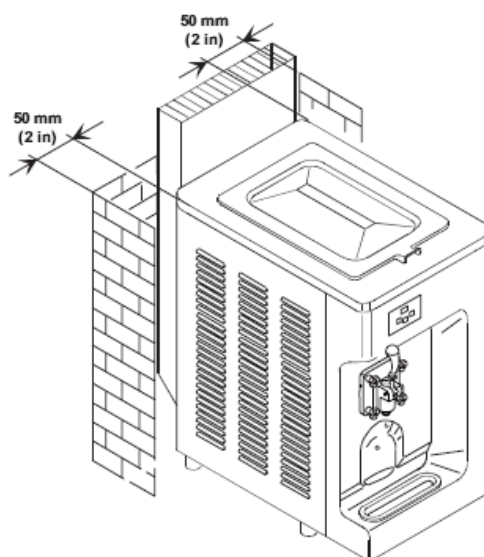
#### OPGELET!

**Machines met luchtgekoelde condensor moeten geplaatst worden op minimaal 5 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 CONDENSORS



Machines met luchtgekoelde condensors dienen geïnstalleerd te worden met een ruimte van minimaal 5 cm vrij rondom de machine om de luchtcirculatie vrij te houden.

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

## 2.3 MACHINES MET WATERGEKOELDE CONDENSORS



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

### 2.3.1 Water regelventiel

Het water regelventiel dient geïnstalleerd te worden door een gecertificeerd monteur. Deze moet zo geïnstalleerd zijn dat er geen water stroomt wanneer de machine niet in gebruik is. Als de machine in gebruik is, dient er lauwarm water uit de machine te stromen.



#### OPMERKING

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



#### WAARSCHUWING

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

## 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. Plaats een stop in uw meterkast die genoeg Ampère kan absorberen.



#### WAARSCHUWING

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

### Draai richting bij de drie fases machine

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

### Verandering van draairichting

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

### 2.4.1 Vervanging van de voedingskabel



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

## 2.5 PLAATSING VAN DE MACHINE



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



## 2.6 BIJVULLEN



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

De door het systeem vereiste hoeveelheid koudemiddel wordt door CARPIGIANI voorzien bij het proefdraaien. De nieuwe machines worden niet voorzien van bijvullingen of vervangingen. Wanneer een bijvulling of een vervanging van het gas toch nodig zou blijken, mag dat alleen uitgevoerd worden door een opgeleide technicus die onmiddellijk kan vaststellen waarom dat nodig is.

## 2.7 TEST VAN DE MACHINE



Na de vervaardiging van de machine wordt er bij CARPIGIANI een proefproductie uitgevoerd.

Men test dan alle functies en de werking van de machine.

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

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

## DEEL 3. INSTRUCTIES VOOR HET GEBRUIK

### 3.1 MACHINE CONFIGURATIE

De machine heeft een motor die ervoor zorgt dat het roerwerk draait en de condensor in werking treedt. Er kan een product gemaakt worden, wanneer de voorraadtank bovenop de cilinder gevuld is met koude mix (4°C) en het automatische programma wordt gestart. U kunt ijs tappen wanneer de juiste ingestelde hardheid van het ijs is bereikt.

Met behulp van de pomp stroomt er ijs in de productiecilinder. De pomp zorgt ervoor dat het ijs voorzien is van voldoende lucht.

U kunt ijs tappen met behulp van de tapkop. De pomp zorgt er direct voor dat de productiecilinder weer wordt bijgevuld met nieuw ijs.

### 3.2 BEDIENINGSPANEEL



#### Functie aanzetten van lampjes

Als het symbool oplicht dan betekent dit dat de functie van deze knop in bedrijf is gesteld.

#### DISPLAY

De machine is voorzien van een display dat normaal gesproken een reeks boodschappen vermeldt vanaf het moment waarop de machine in bedrijf is gesteld totdat het product klaar is voor verkoop.



#### STOP

Druk op deze toets om de machine te stoppen. Wanneer de machine in de STOP staat is deze klaar om commando's voor elke functie uit te voeren. Het is noodzakelijk op STOP te drukken voordat u een nieuw functie kunt selecteren.

In STOP geeft het display de tijd en de dag van de week aan.

Wanneer de machine in PRODUCTIE, PASTEURISEREN of BEWAARSTAND staat, dient u de STOP-knop 2 seconden ingedrukt te houden voordat de machine in STOP gaat. Dit is een beveiliging tegen per ongeluk op STOP drukken.

**PRODUCTIE**

Wanneer u op deze knop drukt, zullen de motor en de compressor aanslaan totdat de ingestelde hardheid is bereikt.

Het display laat het volgende zien:

Display	Beschrijving
Start up HOT=45    TEC-001	De machine start vanzelf op wanneer u de PRODUCTIE-knop indrukt. De machine is zo ingesteld dat het ijs na 15 minuten klaar is. Tijdens het opstarten van de machine kunt u geen ijs tappen. Wanneer het opstarten is afgerond, brandt de LED achter de knop constant. Het ijs wordt nu op de juiste hardheid en temperatuur gehouden.
Shake Ready! Wash in 14 days	Wanneer de juiste hardheid is bereikt, laat het display "READY" zien.
Do Not Serve! Overload Beater	Als er een ALARM is opgetreden, zal het display dit in de tweede regel laten zien.
Hopper ↓+14°C Cylinder ↓+13°C	Wanneer de machine in PRODUCTIE is, kunt u de temperaturen oproepen door op de PRODUCTIE-knop te drukken.
Set = 90    HOT = 85	Nogmaals op de PRODUCTIE-knop drukken zorgt ervoor dat u de hardheden kunt zien.
Cones today 1543	Nogmaals op de PRODUCTIE-knop drukken zorgt ervoor dat u het totaal aantal getapte ijsjes van de dag kunt zien.
Total Cones 123456789	Nogmaals op de PRODUCTIE-knop drukken zorgt ervoor dat u het totaal aantal getapte ijsjes kunt zien.
TEV=+10    TGV=-22 TEC=+13    TE1=-12	Nogmaals op de PRODUCTIE-knop drukken zorgt ervoor dat u de temperaturen in de voorraadtank en de productiecilinder kunt zien.

Door nogmaals op de PRODUCTIE-knop te drukken, komt u weer terecht bij de eerste stap van dit diagram.

**ROERWERK**

Deze knop zorgt ervoor dat het roerwerk voor 3 minuten gaat draaien. Na het verstrijken van deze tijd stop de machine vanzelf, zodat de machine zo min mogelijk slijt.

Het display laat, na 1 keer op deze knop drukken, het volgende zien:

Display	Beschrijving
HOT = 58    TEC+008 Beater ON	Het display laat de hardheid van het product en de temperatuur zien. Ook is te zien dat het roerwerk in werking is.

Na 2 keer op deze knop gedrukt te hebben, is in het display het volgende te zien:

Display	Beschrijving
HOT = 58    TEC+008 Beater + Heating	Het display laat de hardheid van het product en de temperatuur zien. Ook is te zien dat het roerwerk en het opwarmsysteem (tot 20°C) in werking zijn.

Wanneer u in deze laatste functie zit, kunt u het opwarmen stoppen door nogmaals op de ROERWERK-knop te drukken. Het roerwerk zal nu 3 minuten draaien, waarna de machine in stop gaat.

**VERGRENDELEN**

Wanneer u het toetsenbord wilt schoonmaken, wordt het aangeraden het toetsenbord te vergrendelen. Dit doet u door de ROERWERK-knop voor 3 seconden in te drukken. Nu kunt u het toetsenbord schoonmaken.

Wanneer u klaar bent met schoonmaken, drukt u nogmaals voor 3 seconden op de ROERWERK-knop, waardoor het toetsenbord weer ontgrendeld wordt.

**PASTEURISATIE- EN OMHOOG-knop**

De PASTEURISATIE-functie kan alleen gestart worden, wanneer de mix nog niet bijgevuld hoeft te worden (Add Mix mag niet in het scherm te zien zijn).

Er is ook een automatische PASTEURISATIE-functie. Deze functie wordt gestart op een ingestelde tijd (normaalgesproken om 2:00 uur).

Tijdens het opwarmen geeft het display "HEAT-TREATMENT CYCLE" weer. De mix in de voorraadtank en de productiecilinder worden verwarmd tot 65°C en wordt 30 minuten op die temperatuur bewaard. Daarna wordt het weer afgekoeld tot +2°C en gaat de machine in de BEWAAR-stand. De machine geeft nu ook "END PASTO" weer.

Wanneer u weer ijs wilt produceren, dient u eerst op de STOP-knop te drukken, waarna u op de PRODUCTIE-knop drukt.

**OPGELET!**

**De pasteurisatiecyclus kan niet worden afgebroken.  
Het duurt ongeveer 4 uur voordat deze cyclus is afgerond.**

Tijdens deze cyclus is de mix heel erg heet. Probeer dus geen ijs te tappen.

**WAARSCHUWING**

**Probeer geen ijs te tappen tijdens het pasteuriseren.  
Het ijs staat onder grote druk en is zeer heet.**

**BEWAAR- EN OMLAAG-knop  
RESET**

Na het uitvoeren van de pasteurisatiecyclus gaat de machine vanzelf in de BEWAAR-stand. De machine houdt de mix dan in de voorraadtank en de productiecilinder op een temperatuur van +2°C.

- Deze knop wordt ook gebruikt om gegevens naar beneden aan te passen in het managersmenu;
- Deze knop wordt ook gebruikt voor het resetten van alarmen in het display.

**MIXINDICATOR**

In het display zal "MIX OUT" te zien zijn. Daarnaast wordt laten zien hoeveel shakes nog getapt kunnen worden.

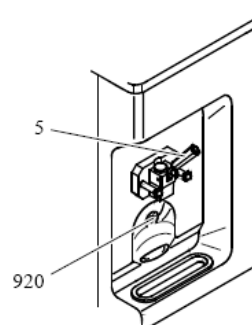
**3.3 TAPKOP**

Om shake te kunnen tappen dient u eerst een beker onder de tapkop te plaatsen. Nu kunt u langzaam de hendel (5) naar beneden trekken.

Wanneer er voldoende shake uit de machine gekomen is, beweegt u de tapkop weer omhoog, waardoor er geen shake meer uit de machine komt.

**OPGELET!**

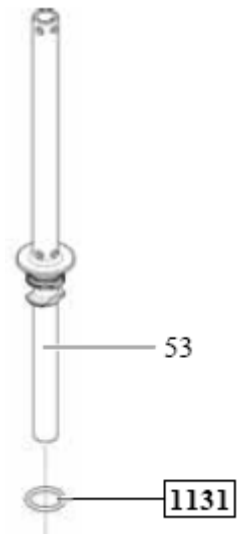
**Het is belangrijk dat de sensor (920) altijd schoongehouden wordt.**



### 3.4 MIX PERSPIJP

U waarborgt de perfecte kwaliteit van uw shake op de volgende wijze:

1. Zorg dat de shakemix altijd boven de helft van de voorraadtank blijft. De temperatuur in de tank is altijd +4°C.
2. U kunt het beste een dun vloeibare mix gebruiken. Een dikke mix kan ervoor zorgen dat de pomp of de tapkop verstopt raken.
3. Plaats de mix aanvoer pijp van de pomp zo dat deze naar het midden van de voorraadtank wijst.
4. Overschrijdt de aanbevolen hoeveelheden mix nooit. Tap shakes op de meest reguliere manier. Als u de machine te snel achter elkaar gebruikt, kan het zijn dat er geen shake meer in de cilinder zit. Dit kunt u oplossen door de volgende werkwijze te volgen:
  - Zet de machine in STOP;
  - Verwijder de mix pers pijp uit de machine;
  - Druk op de ROERWERK-knop en laat deze een paar minuten draaien;
  - Open de tapkop. Het product wat eruit komt, dient zacht te zijn;
  - Plaats nu de mix pers pijp terug in de machine, maar zorg ervoor dat u er zeker van bent dat deze niet verstopt is;
  - Zet de machine weer terug in PRODUCTIE. Tap geen shake voordat de machine aangeeft dat de opstartprocedure is afgerond.



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



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.

#### OPGELET!

**Het schoonmaken van de machine dient routine te zijn en na elke werkdag uitgevoerd te worden. Dit zorgt voor uw lekkerste shake en u voldoet aan de juiste hygiënerichtlijnen.**

**Gebruik nooit alcoholoplossingen die de machine kunnen beschadigen, vervuilend zijn voor het milieu of schadelijk voor mensen.**

Om de machine te wassen raadt CARPIGIANI aan XSAN te gebruiken. Dit is een product welke ervoor zorgt dat u de machine niet meer hoeft na te spoelen met water. Wanneer u XSAN gebruikt, bespaard u tijd waarin u nog veel meer SHAKES kunt bereiden.

#### 3.5.1 Hoe XSAN te gebruiken

Maak een oplossing van water met XSAN op een temperatuur tussen 45°C en 60°C. Zorg dat 1% tot 3% van de oplossing XSAN is. Dit kunt u aanpassen aan het kalkgehalte van het water.

#### Wassen

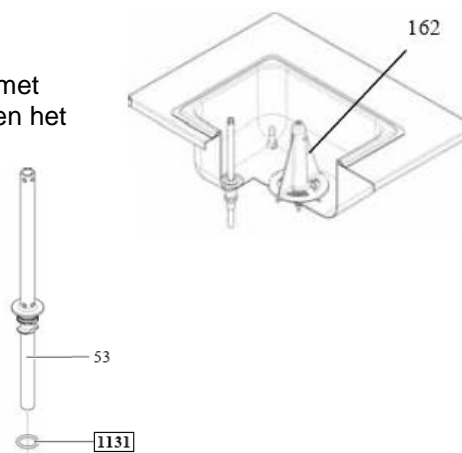
- Verwijder grove stukken shake met de hand;
- Verwijder kleine stukjes shake met water;
- Doe alle onderdelen die gereinigd moeten worden in de oplossing XSAN;
- Laat XSAN ongeveer 10 à 15 min zijn werk doen;
- Spoel alle onderdelen af met een overvloed aan drinkwater.

### 3.5.2 Schoonmaken

#### Vorraadtank

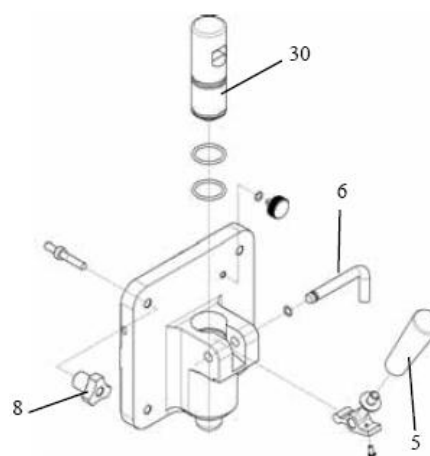
Open de deksel van de voorraadtank en haal daar de bak met accessoires en de handleiding uit. Verwijder nu de deksel en het roerwerk (162) uit de voorraadtank.

Verwijder ook de mix pers pijp uit de onderkant van de voorraadtank. Haal hier de O-ring (1131) vanaf.



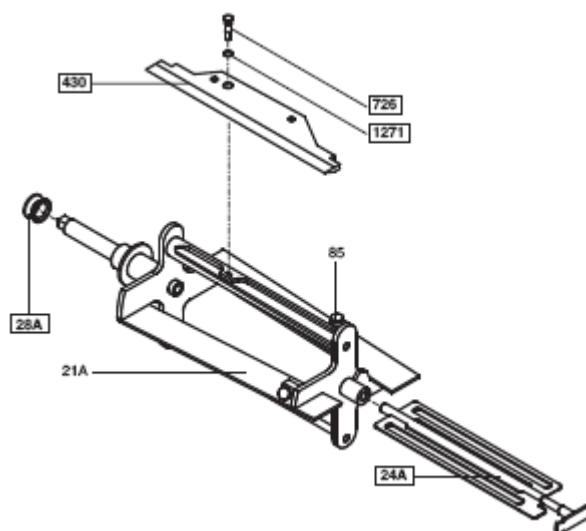
#### Tapkop

1. Maak de schroeven (8) los en verwijder de tapkop;
2. Verwijder de pin (6) en verwijder de hendel;
3. Verwijder de piston (30);
4. Verwijder alle O-ringen met behulp van de O-ring-verwijderaar.



#### Roerwerk

1. Verwijder het roerwerk door deze te draaien en rustig naar u toe te trekken;
2. Verwijder de messen door alle pinnen(726) te verwijderen;
3. Verwijder het middenroerwerk (24A);
4. Verwijder als laatst de asafdichtingsring (28A).



**Desinfecteren**

1. Vul een gootsteen met verdund XSAN op een temperatuur van 45-60°C;
2. Leg de onderdelen hierin en laat het even liggen;
3. Plaats de onderdelen op een schone ondergrond, zodat het kan drogen;
4. Dompel een van de borstels onder de XSAN-oplossing en maak de wanden van de cilinder schoon;
5. Dompel een van de borstels onder de XSAN-oplossing en maak alle gaten in de voorraadtank hiermee schoon;
6. Spuit een desinfectiemiddel op de achterkant van de cilinder en de tankwanden.

**Herhaal stappen 4, 5 en 6 een aantal keer.**

Plaats het roerwerk uit de voorraadtank (162) en het roerwerk uit de cilinder terug. Plaats het cilinderroerwerk terug met behulp van uw beide handen.

**WAARSCHUWING**

**Zorg ervoor dat de bewegende onderdelen volledig ingevet zijn.**

**WAARSCHUWING**

**Plaats het roerwerk uit de cilinder zeer zorgvuldig terug. Wanneer u de wanden raakt met de messen zullen de wanden en de messen beschadigen. Dit kan grote invloed hebben op de werkzaamheid van uw machine.**

Monteer de tapkop en plaats deze op de machine terug. Ook de mix pers pijp en de deksel kunnen nu teruggeplaatst worden.

**3.5.3 Desinfecteren**

Voordat u de machine kunt gebruiken, dient u deze eerst opnieuw te desinfecteren. Dit doet u op de volgende manier:

1. Vul de voorraadtank tot de maximale hoogte met desinfectiemiddel op een temperatuur van 45-60°C en laat de oplossing ook in de cilinder lopen;
2. Gebruik een borstel voor het schoonmaken van de mixhoogtesensoren en de muren van de tank;
3. Laat de machine nu 10 seconden pompen, zodat er voldoende XSAN-oplossing in de cilinder zit;
4. Vul een emmer met XSAN-oplossing;
5. Maak hiermee de tapkop schoon (doe dit 2 keer);
6. Maak de buitenkant van de machine schoon met een doek die gedompeld is in de XSAN-oplossing (doe dit 2 keer);
7. Wacht nu 5 minuten voordat u verder gaat;
8. Plaats nu een emmer onder de tapkop en open deze;
9. Wacht tot de oplossing uit de machine is gelopen. Loopt niet alle oplossing weg? Laat de machine dan 5 seconden pompen, zodat alle oplossing wegloopt.

**LAAT DE MACHINE NIET LANGER DAN NOODZAKELIJK POMPEN. DIT KAN ZEER ERNSTIGE SCHADE TOEBRENGEN AAN DE MACHINE.**

10. Spoel de machine door de voorraadtank te vullen met drinkwater. Laat het water ook in de cilinder lopen;
11. Plaats een emmer onder de tapkop en laat de machine leeglopen.

**VOER DEZE LAATSTE TWEE STAPPEN 2 KEER UIT.**

**3.5.4 Hygiëne**

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

### 3.6 STARTEN VAN DE MACHINE

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

Verwijder de mix pers pijp uit de machine en leg deze in een oplossing van desinfectiemiddel.

Neem nu een zak shakemix van 4 à 5°C en leeg deze in de voorraadtank. Wanneer het nodig is, doet u een tweede zak shakemix in de tank.

Wacht tot de machine is gestopt met bubbelen, nu is de cilinder volledig gevuld.

Plaats nu de mix pers pijp terug in de machine en sluit deze aan op de pomp.

Plaats nu de deksel terug op de machine. Nu kunt u de PRODUCTIE-knop selecteren.

### 3.7 PRODUCTIE



Vul de machine altijd met de toegestane hoeveelheid shakemix. Deze gegevens zijn gegeven in de tabel op pagina 8. Wanneer u hier altijd rekening mee houdt en de machine op tijd bijvult, kunt u er zeker van zijn dat u nooit hoeft te stoppen met het verkopen van uw shakes.

Terwijl uw zaak gesloten is, zet u de machine in de BEWAAR-stand. U zult veel besparen op energiekosten, omdat de compressor alleen draait wanneer noodzakelijk om het product op de juiste temperatuur te houden loopt.

Als u de zaak weer opent, controleer dan of er geen foutmeldingen zijn geweest. Druk op de STOP toets en dan op PRODUCTIE. Binnen enkele minuten zal de shake weer op de juiste hardheid zijn voor de verkoop.

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

### 3.8 PASTEURISATIE



Als de productie gestopt wordt kan mix in de tank en in de cilinder gepasteuriseerd worden. Om een pasteurisatiecyclus op te starten drukt u op de toets STOP en dan op de PASTEURISATIE-knop. De functie PASTEURISATIE wordt alleen geactiveerd wanneer de mix minstens aan het mediumniveau in het reservoir reikt ("MIX LOW" led is uit).

Als de machine tijdens de PASTEURISATIE uitgeschakeld is geweest door een stroomstoring, zal de machine vanzelf de PASTEURISATIE-cyclus oppakken wanneer de stroom weer terug is. Kijk bij het openen van uw winkel of er een melding in het display staat. Wanneer dit niet het geval is, drukt u op STOP en daarna op PRODUCTIE. De shake wordt nu in enkele minuten gekoeld totdat het klaar is voor distributie.

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

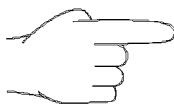


#### WAARSCHUWING

**Indien de mix niet tot aan het mediumniveau reikt (hoofdkraantje led knippert), zal de pasteurisatie niet starten.**



### 3.9 DAGELIJKSE SLUITINGSPROCEDURE



#### WAARSCHUWING

Voordat u de volgende handelingen verricht, dient u uw handen te wassen en te desinfecteren.

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

1. Open het deksel om het mixniveau te controleren. Vul mix bij zoals voorgeschreven. De LED



moet uit zijn;



#### WAARSCHUWING

Niet vullen boven het mixregelpijpje.

2. Controleer of de machine in PRODUCTIE blijft staan, LED is aan.

#### Demonteren en schoonmaken van de onderdelen

3. Was, spoel en desinfecteer de deksel van de voorraadtank;
4. Reinig de buitenkant van de voorraadtank met een schone gedesinfecteerde doek. Zorg er hierbij voor dat er geen afval in de shakemix terecht komt;
5. Plaats nu de deksel weer terug op de voorraadtank;
6. Was, spoel en desinfecteer het lekbakje, welke voorin in de machine steekt. Plaats het daarna terug in de machine;

#### De voorkant schoonmaken

7. Vul een lege en schone emmer met een desinfectie-oplossing. Maak een borstel hiermee nat en reinig het distributiegat, de hendel en de piston.
8. Spray de desinfectie-oplossing in de moeilijk begaanbare plaatsen, zodat de binnenkant van het distributiegat.



#### WAARSCHUWING

Spray nooit desinfectiemiddel direct op de fotocel.

9. Na het schoonmaken van de tapkop, dient u het druppelbakje te verwijderen, te wassen, spoelen en desinfecteren. Nu kunt u het weer terugplaatsen in de machine.
10. Gebruik nu een schone doek om de voorkant van de machine mee af te nemen.

### 3.10 DAGELIJKSE OPSTARTPROCEDURE



1. Als de pasteurisatie cyclus helemaal is doorlopen, zonder foutmeldingen, verschijnt de melding READY (en het aantal dagen tot de schoonmaak) in de display. Dit geeft aan dat de machine de PASTEURISATIE-cyclus juist is verlopen, zonder onderbrekingen, en dat de machine klaar is voor PRODUCTIE.



#### WAARSCHUWING

Indien de pasteurisatie niet goed verlopen is zal een alarmcode verschijnen op de display:  
**DE MIX WERD NIET GOED GEPASTEURISEERD.**

Raadpleeg in dat geval de instructies in de alarmcode tabel en raadpleeg de technische servicedienst.

Druk op RESET, zodat het alarm van het scherm verdwijnt. Nu kunt u op STOP en START drukken, zodat het PASTEURISEREN opnieuw start. Als de PASTEURISATIE-cyclus correct is afgerond, kunt u de machine weer in PRODUCTIE zetten en ijs tappen.  
U kunt geen ijs tappen wanneer de machine aan het PASTEURISEREN is.

#### Schoonmaken tapkop

2. Vul een lege en schone emmer met een desinfectie-oplossing. Maak een borstel hiermee nat en reinig het distributiegat, de hendel en de piston.
3. Spray de desinfectie-oplossing in de moeilijk begaanbare plaatsen, zodat de binnenkant van het distributiegat.



#### WAARSCHUWING

**Spray nooit desinfectiemiddel direct op de fotocel.**

4. Na het schoonmaken van de tapkop, dient u het druppelbakje te verwijderen, te wassen, spoelen en desinfecteren. Nu kunt u het weer terugplaatsen in de machine.
5. Gebruik nu een schone doek om de voorkant van de machine mee af te nemen.

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

### 3.11 MANAGERMENU

Om in het managermenu te kunnen komen, dient u de STOP- en BEWAAR-knoppen tegelijk in te drukken. Nu laat het display MANAGER MENU zien. U kunt de knoppen nu loslaten.

Nu geeft de display de eerste parameter weer.

U kunt de OMHOOG- en OMLAAG-knoppen gebruiken om parameters te wijzigen.

Door op STOP te drukken, gaat u naar de volgende parameter.

De parametertabel staat hieronder:

Stap	Display	Minimaal	Maximaal	Standaard
U01	Tijd in uren	00	23	
U02	Tijd in minuten	00	59	
U03	Dag van de week	Sun	Sat	
U04	Dag van de maand	01	31	
U05	Maand	Jan	Dec	
U06	Jaar	2000	2099	
U07	Taal	Eng	Eng	Eng
U08	Start productie tijd	00	23+no+auto	08
U09	Start pasteurisatie tijd	00	23+no	02
U10		No	Yes	Yes
U13	Hot 1	000	120	100

Om het managermenu te verlaten kunt u op een willekeurige andere knop drukken dan hierboven aangegeven zijn. Ook kunt u 30 seconden niets indrukken. Dan gaat de machine vanzelf uit dit managermenu.

## DEEL 4. CONTROLE EN VOEDSELVEILIGHEID

### 4.1 ALARMMELDINGEN

De machine is uitgerust met een automatische "CHECK" die eventuele storingen aan de machine signaleert.

De LED, rechts onder in de display, gaat knipperen wanneer er een alarmmelding is en blijft constant branden als het alarm gereset is. Op die manier kan de operator de reden van het alarm achterhalen als dat zich heeft voorgedaan tijdens zijn afwezigheid.

Druk op de toets STOP om het laatste alarm in de display te laten verschijnen.

Als het alarm niet gereset kan worden, dient u de machine in STOP te zetten en deze te laten staan totdat er een monteur is geweest ter reparatie.

#### **\* VOLG DE VOLGENDE INSTRUCTIES IN DE ALARMCODETABEL. \***

In de tabel kunt u zien welke alarmmeldingen op de display kunnen verschijnen:

<b>Alarm</b>	<b>Beschrijving</b>
MIX OUT	Dit wordt aangegeven wanneer het shakemixniveau onder de sensor is gekomen. Wanneer u in PRODUCTIE bent, kunt u nog een aantal shakes tappen. Dit aantal staat aangegeven achter LAST CONES.
Safety Therm. Cyl (TESC)	Cilinder veiligheidsthermostaat aangesproken. De machine gaat in STOP.
Safety Therm. Hop (TESV)	Hopper veiligheidsthermostaat aangesproken. De machine gaat in STOP.
Overload Beater (RTA)	Thermische beveiliging van de roerwerkmotor aangesproken. De machine gaat in STOP.
Pressure Switch (PR)	Drukschakelaar aangesproken. Machine gaat in STOP; - Als het 3 keer in 1 uur gebeurt; - Als het langer dan 2 minuten aanhoudt. Wanneer de machine in PASTEURISEREN stond, zal dit programma opnieuw worden gestart. Kijk na of de waterstroom voldoende is.
Overload Compres (RTC)	Thermische beveiliging van de compressor aangesproken. De machine gaat in STOP.
Al. Hopper Probe (TEV)	Temperatuursensor in de voorraadtank is defect. Kritisch alarm: de machine gaat vanuit PRODUCTIE, BEWAARSTAND en PASTEURISATIE in STOP.
Al. Cylind.Probe (TEC)	Temperatuursensor in de cilinder is defect. Kritisch alarm: de machine gaat vanuit BEWAARSTAND en PASTEURISATIE in STOP. De machine gaat vanuit PRODUCTIE niet in STOP, omdat de hardheid wordt gecontroleerd.
Al.IceHop.Probe (TGV)	Temperatuursensor verdampers van de voorraadtank is defect. De machine gaat vanuit PRODUCTIE niet in STOP. Het alarm wordt verwijderd tijdens de PASTEURISATIE.

Spigot Opened (IMS)	<p>Tapkop is open.                  Als u dit alarm 10 seconden laat ontstaan, wordt de WASH gereset.                  Ook kunt u de machine na PASTEURISEREN direct starten na het verwijderen en terugplaatsen van de tapkop.</p>
Al. Evapor.Probe (TE1)	<p>Verdampersensor cilinder is defect. De machine gaat vanuit PRODUCTIE niet in STOP.                  Het alarm wordt verwijderd tijdens de PASTEURISATIE.</p>
Power On	<p>Er is stroomuitval geweest.</p>
Ice Cylinder (ICE)	<p>Er zit ijs aan de binnenkant van de cilinder.                  Wanneer de temperatuur van de cilinder in PRODUCTIE onder de kritische temperatuur komt, wordt dit in de geschiedenis opgeslagen.                  Dit alarm kan ontstaan door een slechte cilindervulling. Controleer de pompwerking.</p>
Timeout Prd.	<p>Tijdens PRODUCTIE wordt de starttijd van de roerwerkmotor bijgehouden. Wanneer deze 6 minuten bezig is en de HOT-waarde nog niet bereikt is, zal de machine in Timeout Prd. gaan. Dit zal ook in de geschiedenis terug te vinden zijn.                  Controleer de pompefficiëntie, cilindervulling en het koelsysteem.</p>
Belt Alarm (DELTA TGV-TEV)	<p>Wanneer de TGV-temperatuur van de machine tijdens PASTEURISEREN boven de TEV-temperatuur komt, zal er een Belt Alarm verschijnen in het display. Ook zal de machine in STOP springen.                  Controleer of de policord nog vast zit en of het roerwerk in de bovenbak draait.                  WAARSCHUWING: dit alarm werkt niet wanneer TEV of TGV defect is.</p>
Wash in n days	<p>Als de machine in PRODUCTIE is, wordt dit alarm aangegeven. Dit geeft aan dat de machine over n dagen schoongemaakt moet worden.                  Het alarm WASH ontstaat ook wanneer de machine 24 uur in STOP staat als er mix in de voorraadtank zit.</p>
Do Not Serve!	<p>Elke keer als er een shake is afgetapt, is de hardheid van de shake gedaald. Tijdens het opnieuw harden van de shake, zal in het display de tekst "Do Not Serve!" te zien zijn.                  Wanneer u toch een shake probeert te tappen, zullen alle onderdelen van de machine stoppen. Deze gaan pas werken wanneer de fotocel niet meer aangesproken wordt.                  Zodra deze vrijgegeven wordt, zal de machine verder gaan met het harden van de shake.</p>
Invert Phases!	<p>2 van de 3 fases dienen omgedraaid te worden, zodat de draairichting van het roerwerk verandert.                  Dit alarm kunt u resetten door de stroom van de machine te halen, de fases om te draaien en daarna de stroom weer terug te plaatsen.</p>
Pasto Needed!	<p>Wanneer de machine in STOP staat voor een tijd van 60 minuten of langer met de mix boven het onderste level en de temperatuur is boven 15°C, zal de machine aangeven dat er gepasteuriseerd moet worden. Wanneer u de PRODUCTIE-knop indrukt, zal de machine vanzelf in PASTEURISATIE gaan.                  Dit gebeurt niet wanneer u de tapkop verwijdert en weer terugplaatst. De machine kan nu direct in PRODUCTIE.</p>

	Wanneer de temperatuur onder 15°C blijft, kunt u de machine direct in PRODUCTIE zetten.
Why in STOP?	Als de machine voldoende gevuld is en deze langer dan 30 seconden in STOP staat, zal in het scherm "Why In STOP?" worden aangegeven. Ook zal er een onderbroken piep te horen zijn. Dit is om de gebruiker te laten weten dat de machine in PRODUCTIE, BEWAARSTAND of PASTEURISATIE moet worden gezet. Dit alarm verdwijnt vanzelf wanneer u een van deze functies start of wanneer u de RESET-knop indrukt. Dit alarm keert pas terug wanneer de machine in een van de eerder genoemde functies heeft gestaan.

#### 4.1.1 Stroomuitval

Wanneer er stroomuitval is geweest en de machine stond in SCHOONMAKEN zal de machine in STOP gaan als de stroom weer terug is.

Als de machine aan het opwarmen of in de pauze van de pasteurisatie zat, zal deze verder gaan waar ze was gebleven. Het display geeft nu "POWER ON" aan.

Als de machine in shakeproductie of aan het afkoelen was in de pasteurisatie zal de machine de TEV en de tijd dat de machine stilstand controleren. Als dit langer heeft geduurd dan de tijd die in de tabel wordt aangegeven, zal de machine opnieuw PASTEURISEREN en zal in het scherm "POWER ON" te zien zijn. Ook wordt deze gebeurtenis opgeslagen in de geschiedenis.

Als de tijd korter is dan hieronder aangegeven, zal de machine verder gaan met het programma waar het mee bezig was.

TEV Temperatuur	Tijd
65°C - 50°C	30 minuten
49°C - 15°C	10 minuten
14°C - 10°C	20 minuten
9°C - 4°C	2 uur

Als de stroom uitvalt wanneer de machine in PRODUCTIE staat of aan het opstarten is, zal deze hiermee verder gaan als de stroom terugkeert. Hierbij slaat hij de opstartprocedure over.

Als de machine in elke andere functie staat, zal deze hiermee verder gaan.

**DEEL 5. REINIGEN EN DESINFECTEREN VAN DE MACHINE****OPGELET!**

Het schoonmaken van de machine dient routine te zijn en na elke werkdag uitgevoerd te worden. Dit zorgt voor uw lekkerste ijs en u voldoet aan de juiste hygiënerichtlijnen.

**BELANGRIJK**

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

Wanneer voedsel in de machine de tijd heeft om te drogen, kan dit dan zeer ernstige schade aan de machine aanrichten.

Het direct verwijderen van voedsel uit de machine is veel makkelijker dan wanneer het volledig is opgedroogd. Let er ook op dat sommige schoonmaakmiddelen zuur of een zoutoplossing bevatten welke schade kan veroorzaken aan de machine.

**Gebruik nooit oplossingen van alcohol of schoonmaakmiddel welke schade kan veroorzaken aan de machine of de functionele onderdelen kan vervuilen.**

Gebruik nooit poeder of schurende schoonmaakproducten of producten met scherpe punten wanneer u de machine handmatig schoonmaakt. Het gebruik van deze producten kan ervoor zorgen dat de machine ernstige schade oploopt.

Gebruik nooit metalen of synthetische schuursponzen om de machine te reinigen. Het gebruik van deze producten kan ervoor zorgen dat de roestbestendige huid van de machine wordt verwijderd. Hierdoor kan de machine dus wel gaan roesten.

Gebruik geen desinfecteermiddel welke chloor of chlooroplossing bevatten. Gebruik ook nooit middelen die bleek, ammoniak, zoutzuur of ontkalker bevatten. Al deze producten kunnen de roestvrij stalen machine schade toebrengen.

Tussen het wassen en het terugplaatsen van de machineonderdelen, dient u deze altijd te drogen met een zachte droge doek welke in contact mag komen met voedsel. Doe dit zelfs wanneer de onderdelen zijn gereinigd in een afwasmachine. Veel producten of oplossingen kunnen het oppervlak van de onderdelen aantasten.

**OPGELET!**

**Voor het wassen van de machine raadt CARPIGIANI aan XSAN te gebruiken. Dit is een product welke ervoor zorgt dat u de nog maar één keer hoeft na te spoelen met water. Wanneer u XSAN gebruikt, bespaard u tijd waarin u nog meer ijs kunt bereiden.**

**5.1 HOE XSAN TE GEBRUIKEN**

Maak een oplossing van water met XSAN op een temperatuur tussen 45°C en 60°C. Zorg dat 1% tot 3% van de oplossing XSAN is. Dit kunt u aanpassen aan het kalkgehalte van het water.

Wassen

- Verwijder grove stukken ijs met de hand;
- Verwijder kleine stukjes ijs met water;
- Doe alle onderdelen die gereinigd moeten worden in de oplossing XSAN;
- Laat XSAN ongeveer 10 à 15 min zijn werk doen;
- Spoel alle onderdelen af met een overvloed aan drinkwater.

## 5.2 DAGELIJKSE REINIGING



**OPGELET!**  
**Volg de dagelijkse reiniging bij het sluiten en opstarten van de machine zoals beschreven in paragrafen 3.9 en 3.10.**

- Doe de borstel voor het schoonmaken van de deur in een beetje desinfectie-oplossing. En maak de deur en haar onderdelen een aantal keer schoon. Denk er hierbij aan ook in de tapkop te komen;
- Was, spoel en desinfecteer het lekbakje en de deksel van de voorraadtank;
- Maak de buitenkant van de machine schoon met een schone doek die in de desinfectie-oplossing gedompeld is.

## 5.3 GEPROGRAMMEERDE SCHOONMAAK

De machine is uitgerust met een systeem welke de dagen aftelt tot de volgende schoonmaak.

Dit systeem heet "WASH" en verschijnt als **H5H** in het display. Wanneer dit gebeurt, kan er geen shake uit de machine worden getapt.

Elke keer dat er shake getapt wordt en de beater motor aanslaat, zal in het display te zien zijn hoeveel dagen het nog is tot de volgende schoonmaak. Dit wordt op de volgende manier aangegeven:

Dag	Display
3 dagen van tevoren	H-3
2 dagen van tevoren	H-2
1 dag van tevoren	H-1
Dag van wassen	H5H



**OPGELET!**  
**De machine hoort met regelmaat (bijvoorbeeld elke 14 dagen) schoongemaakt te worden. Dit dient u te doen met grote aandacht en voorzichtigheid.**

## 5.4 DESINFECTEREN VAN DE GEHELE MACHINE



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

1. Plaats een emmer onder de tapkop;
2. Druk op de STOP-knop;
3. Trek de tapkop naar beneden om zo de mix uit de machine te laten lopen;
4. Druk nu op de SCHOONMAAK-knop, zodat het ijs ontdooit;
5. Wanneer het product als vloeistof naar buiten komt, drukt u op STOP. Laat de tapkop open staan;
6. Verwijder de deksel van de voorraadtank;
7. Verwijder het roerwerk uit de voorraadtank;
8. Verwijder de mix pers pijp uit de voorraadtank;
9. Sluit de tapkop en doe 10 liter koud drinkwater in de voorraadtank. Gebruik de witte borstel voor het schoonmaken van de voorraadtank en de mixhoogte sensor;
10. Plaats weer een emmer onder de tapkop en laat het water uit de machine te lopen door de tapkop naar beneden te trekken;
11. Spoel de machine met warm water totdat er geen ijs meer uit de machine komt;
12. Vul de machine nogmaals met warm water;
13. Start nu de SCHOONMAAK-functie en laat deze voor 10 seconden draaien.
14. Zet de machine in STOP en open de tapkop, zodat het water uit de machine loopt.

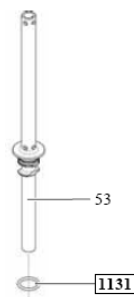


**WAARSCHUWING**  
**Draai de machine tijdens de reiniging en de desinfectie niet langer dan noodzakelijk. Een overmatig gebruik zal tot een snellere slijtage van het roerwerk en de cilinder leiden. Spoel de machine grondig na alvorens de productie van softijs opnieuw op te starten. Herhaal de hierboven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



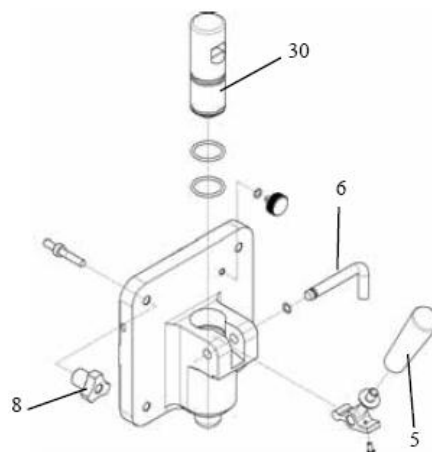
### 5.5 DEMONTEER MIX PERSPIJP

Verwijder de mix pers pijp uit de onderkant van de voorraadtank. Haal hier de O-ring (1131) vanaf.



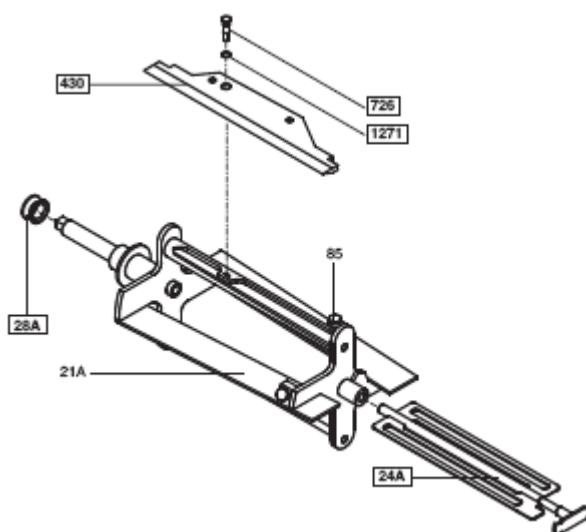
### 5.6 DEMONTEER TAPKOP

5. Maak de schroeven (8) los en verwijder de tapkop;
6. Verwijder de pin (6) en verwijder de hendel;
7. Verwijder de piston (30);
8. Verwijder alle O-ringen met behulp van de O-ring-verwijderaar.



### 5.7 DEMONTEER ROERWERK

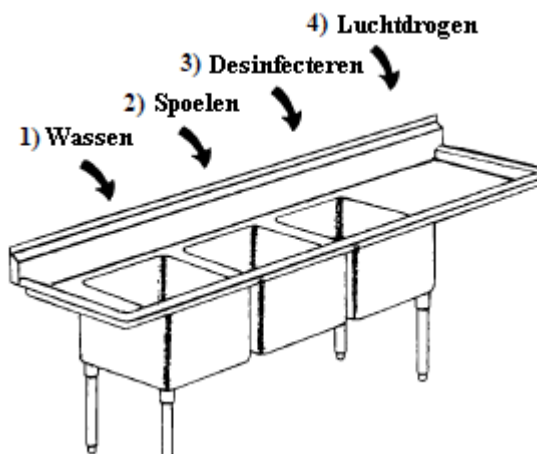
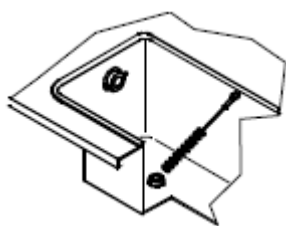
5. Verwijder het roerwerk door deze te draaien en rustig naar u toe te trekken;
6. Verwijder de messen door alle pinnen(726) te verwijderen;
7. Verwijder het middenroerwerk (24A);
8. Verwijder als laatst de asafdichtingsring (28A).



## 5.8 WASSEN EN DESINFECTEREN VAN DE ONDERDELEN

- Verwijder grove stukken ijs met de hand;
- Verwijder kleine stukjes ijs met water;
- Doe alle onderdelen die gereinigd moeten worden in de oplossing XSAN;
- Laat XSAN ongeveer 10 à 15 min zijn werk doen;
- Spoel alle onderdelen af met een overvloed aan drinkwater;
- Plaats de onderdelen op een droogrek en laat ze drogen in de lucht;
- Doop een borstel in de XSAN oplossing en maak hiermee de vriescilinder schoon;
- Doop een borstel in de XSAN oplossing en maak hiermee de mixaanvoerpijp van de mixer en het gat naar de cilinder schoon;
- Spray de XSAN oplossing tegen de wanden van de tank.

Herhaal de laatste 3 stappen verschillende malen.



## 5.9 ASSEMBLEREN MIX PERSPIJP

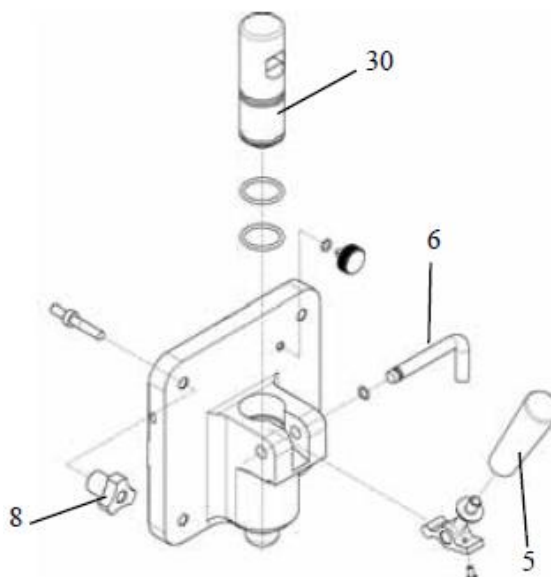
1. Vet de O-ring goed in;
2. Plaats de O-ring om de mix pers pijp;
3. Doe de mix pers pijp nu in een XSAN-oplossing.

## 5.10 ASSEMBLEREN ROERWERK

1. Controleer altijd de asafdichtingsring op lekkages of andere beschadigingen. Deze kunt u vervangen door de asafdichtingsring die in uw accessoireset zit;
2. Assembleer alle onderdelen die bij het roerwerk horen;
3. Plaats het roerwerk met een roterende beweging terug in de machine. Zorg ervoor dat u het roerwerk op de juiste manier terugplaatst aan de achterkant van de vriescilinder.

## 5.11 ASSEMBLEREN TAPKOP

1. Vet de O-ringen van de piston goed in en plaats deze terug;
2. Plaats de piston met het gat naar voren terug in de tapkop;
3. Plaats de hendel terug in het gat en zet deze vast met behulp van de pin (6) die hier doorheen geplaatst wordt;
4. Vet de grote O-ring van de tapkop goed in en plaats deze terug;
5. Plaats de tapkop om de schroeven en draai de tapkop goed vast.



## 5.12 DE MACHINE DESINFECTEREN

U dient de machine te wassen alvorens u deze in gebruik neemt:

- Vul de cilinder XSAN oplossing (maximaal 1,5 L) met een temperatuur tussen 21°C en 32°C;
- Maak de voorraadtank schoon met de borstels uit uw accessoires;
- Zet de SCHOONMAAK-functie voor ongeveer 10 seconden aan;
- Vul een emmer met XSAN oplossing. Maak hiermee de buitenkant van de tapkop schoon. Doe dit 2 maal;
- Maak de buitenkant van de machine schoon. Doe dit 2 maal;
- Wacht 5 minuten voordat u de volgende handelingen uitvoert;
- Plaats een emmer onder de tapkop en open deze;
- Spoel de voorraadtank en de vriescilinder met drinkwater;
- Distribueer het water via de tapkop.

Herhaal de laatste 3 stappen 2 keer.



### WAARSCHUWING

**Het te lang laten draaien van de schoonmaakfunctie kan beschadigingen aan de machine veroorzaken.**

## 5.13 MIX TOEVOEGEN

Pak een zak ijsmix uit de koelkast. Deze moet een temperatuur hebben van ongeveer 4 à 5°C.

Doe deze mix in de bovenbak. Let erop dat de mix pers pijp uit de machine is, zodat de mix ook in de cilinder loopt. U dient de machine bij te vullen wanneer de hoogte van de mix ongeveer 2 cm boven de onderkant van de pomp is.

Vul de machine nooit tot de pomp.

Plaats nu de mix pers pijp terug in de machine, zodat het gat naar de cilinder gesloten wordt.

Plaats nu de deksel van de voorraadtank terug en druk op de PRODUCTIE-knop.

## DEEL 6. ONDERHOUD

## 6.1 ONDERHOUD TIPS

**WAARSCHUWING**

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

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

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

- **Schoonmaken en terugplaatsen van de asafdichtingsring en andere O-ringen**

Wanneer er product uit het lekbakje komt, wil dit zeggen dat de asafdichtingsring niet meer stevig genoeg is.

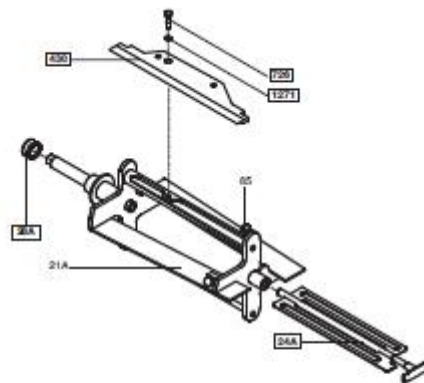
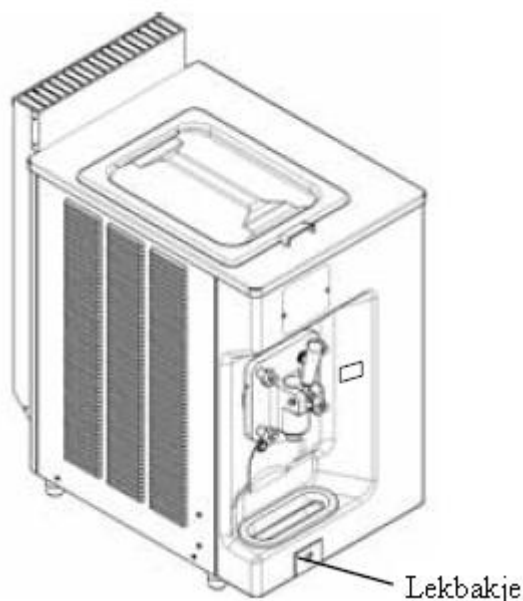
Wanneer u het roerwerk uit de machine haalt dient u deze ring altijd te controleren op scheurtjes en vorm. U vervangt de ring met de reserve ring die in uw accessoireset zit. De oude ring plaatst u in deze set terug, zodat deze haar vorm weer terug kan krijgen.

Het vervangen van de asafdichtingsring doet u als volgt:

- Verwijder het roerwerk uit de cilinder;
  - Verwijder de asafdichtingsring van het roerwerk;
  - Vet de nieuwe ring voldoende in;
  - Plaats de nieuwe ring op de juist plaats;
  - Maak de oude asafdichtingsring schoon en vet deze in. Plaats het daarna in de accessoireset zodat deze haar vorm kan terugkrijgen.
- Andere O-ringen dient u te vervangen wanneer deze kapot zijn of als er kleine scheurtjes inzitten. De oude O-ring dient u weg te gooien en eventueel besteld u nieuwe, zodat u altijd een aantal ringen reserve heeft.

**WAARSCHUWING**

Als u de afdichtingsring niet regelmatig vervangt kan dit lijden tot grote schade aan de machine. Het kan zelfs zijn dat de productie van uw ijs stopgezet moet worden.



**WAARSCHUWING**

**NET ZOALS ALLE BEWEGENDE ONDERDELEN, DIENT U HET ROERWERK REGELMATIG TE CONTROLEREN OP BESCHADIGINGEN. HIERBIJ DIENT U OOK ALLE ONDERDELEN DIE IN CONTACT KOMEN MET HET ROERWERK TE CONTROLEREN. DIT DOET U ALTIJD TIJDENS DE SCHOONMAAK VAN UW MACHINE EN ELKE 6 MAANDEN TIJDENS DE GROTE CONTROLE.**

**ALS U EEN KLEINE BESCHADIGING ONTDEKT, IS HET NOODZAKELIJK DIT BESCHADIGDE ONDERDEEL TE VERVANGEN. ALS U DIT NIET DOET, KAN DIT LEIDEN TOT HET NIET MEER WERKEN VAN UW MACHINE.**

- **Schoonmaken van het roerwerk, de pomp en de rest van de machine**

Dit dient u allemaal te doen volgens de aanwijzingen die zijn gegeven in hoofdstuk 5.

- **Schoonmaken van de panelen**

Dit dient u te doen met een neutrale zeep. Zorg er hierbij voor dat u nooit de binnenkant van de machine raakt.



**WAARSCHUWING**

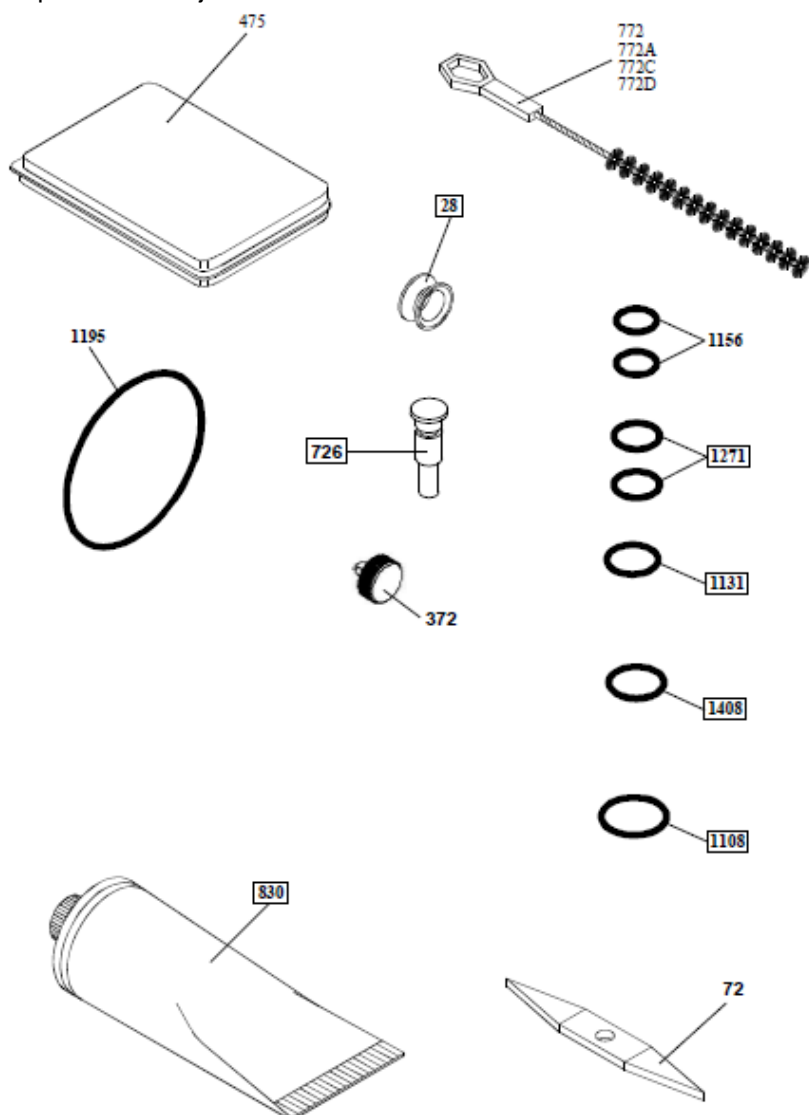
**Gebruik nooit schuursponsjes bij het schoonmaken van de machine. Deze kunnen het oppervlak ernstig beschadigen.**

**6.2 WATERGEKOELD**

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

### 6.3 BESTELLEN RESERVEONDERDELEN

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



Nummer	Beschrijving
28	Asafdichtingsring
72	O-ring verwijderaar
372	Luchtregeelaar
475	Accessoireset
726	Roerwerkmespen
772	Borstel 8*250
772A	Borstel 5*350
772C	Borstel 20*450
772D	Borstel 30*640
830	Carpilube
1108	O-ring
1131	O-ring
1156	O-ring
1195	O-ring
1271	O-ring
1408	O-ring

## DEEL 7. HET OPSPOREN VAN STORINGEN

## 7.1 DE STORINGSTABEL

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

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