



HANDLEIDING

**Zelfpasteuriserende combinatie machine voor de
bereiding van softijs en milkshake**

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

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

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

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

CARPIGIANI GROUP

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

Tel. 051-6505111 - Fax 051-732178

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

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

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

INHOUDSOPGAVE	
VOORWOORD	5
HANDLEIDING	5
DOELSTELLING	5
OPBOUW VAN DE HANDLEIDING	5
AANVULLENDE DOCUMENTATIE	5
SYMBOLEN	6
BEVOEGD PERSONEEL	7
VEILIGHEID	8
WAARSCHUWING	8
BELANGRIJKE AANDACHTSPUNTEN TAV HYGIENE	9
DEEL 1 ALGEMENE INFORMATIE 10	
1.1 ALGEMENE INFORMATIE	10
1.1.1 IDENTIFICATIEGEGEVENS FABRIKANT	10
1.1.2 INFORMATIE OVER HET ONDERHOUD	10
1.1.3 INFORMATIE VOOR DE GEBRUIKER	10
1.2 INFORMATIE OVER DE MACHINE	11
1.2.1 ALGEMENE INFORMATIE	11
1.2.2 BESCHRIJVING MACHINEONDERDELEN	11
1.2.3 TECHNISCHE KENMERKEN	12
1.2.4 RESERVOIR DEKSELHOUDER	13
1.3 GEBRUIK	13
1.4 GELUIDSNIVEAU	13
DEEL 2 INSTALLATIE 14	
2.1 VEREISTE RUIMTE VOOR HET GEBRUIK VAN DE MACHINE	14
2.2 ELEKTRISCHE AANSLUITING	14
2.2.1 VERVANGING VAN DE VOEDINGSKABEL	15
2.3 PLAATSING VAN DE MACHINE	15
2.4 BIJVULLEN	15
2.5 TEST VAN DE MACHINE	15
DEEL 3 INSTRUCTIES VOOR HET GEBRUIK 16	
3.1 COMMANDO'S	16
3.1.1 COMMANDO'S SHAKE-GEDEELTE	16
3.1.2 COMMANDO'S SOFT-GEDEELTE	18
3.2 WERKWIJZE VOORAFGAANDE AAN DE EERSTE INGEBRIJKNAME VAN DE MACHINE	20
3.2.1 HYGIËNE	21
3.3 SHAKE-GEDEELTE: STARTEN VAN DE MACHINE	21
3.3.1 VULLEN VAN DE SIROOPLEIDINGEN	21
3.3.2 MILK-SHAKE (VULLEN MET VLOEIBARE MIX)	21
3.3.3 MILK-SHAKE VULLEN DOOR MIDDEL VAN DRY FILLING SYSTEEM	22
3.3.4 DISTRIBUTIE MILK-SHAKE	23
3.3.5 DOSERING VAN DE SIROOP	23
3.4 SOFT-IJS GEDEELTE: STARTEN VAN DE MACHINE	23
3.4.1 SOFT-IJS (VULLEN MET VLOEIBARE MIX)	23
3.4.2 OPSTARTEN DOOR MIDDEL VAN DRY FILLING (POEDERMIX)	24
3.4.3 DISTRIBUTIE SOFT-IJS	25
3.5 PASTEURISATIE	25
3.5.1 PASTEURISATIECYCLUS	25
3.6 STROOMONDERBREKING	26

DEEL 4 CONTROLE EN VOEDSELVEILIGHEID	27
4.1 ALARMMELDINGEN	27
4.2 TABEL MET ALARMMELDINGEN OP HET DISPLAY	28
DEEL 5 REINIGEN, DEMONTEREN EN MONTEREN VAN DE ONDERDELEN IN CONTACT MET HET PRODUCT	30
5.1 DAGELIJKSE REINIGING	30
5.1.1 STAPPENPLAN SCHOONMAAKPROCEDURE MIX KAMER SHAKE	30
5.1.2 REINIGING VAN DE BUITENKANT VAN DE MACHINE	30
5.1.3 OPSTARTPROCEDURE VAN DE MACHINE 'S MORGENS	31
5.2 WEKELIJKSE REINIGING	31
5.2.1 REINIGING EN DESINFECTIE VAN DE SIROOPLEIDINGEN	31
5.2.2 REINIGING EN DESINFECTIE VAN DE SIROOPVATEN	32
5.3 PERIODIEKE REINIGING	33
5.3.1 LEEGMAKEN VAN DE MILK-SHAKE MACHINE	33
<i>DEMONTEREN, REINIGEN, DESINFECTEREN EN MONTEREN VAN DE ONDERDELEN DIE IN CONTACT KOMEN MET DE MILKSHAKE</i>	34
5.3.2 DEMONTEREN, REINIGEN EN MONTEREN VAN DE MIXPOMP	34
5.3.3 DEMONTEREN, REINIGEN EN MONTEREN VAN DE TAPKOP	35
5.3.4 DEMONTEREN EN MONTEREN VAN HET ROERWERK IN HET RESERVOIR	35
5.3.5 DEMONTEREN EN MONTEREN VAN HET CILINDERROERWERK	36
5.3. LEEGMAKEN VAN DE SOFT-IJSZIJDE	36
<i>DEMONTEREN, REINIGEN, DESINFECTEREN EN MONTEREN VAN DE ONDERDELEN DIE MET HET IJS IN CONTACT KOMEN</i>	37
5.3.7 DEMONTEREN, REINIGEN EN MONTEREN VAN DE POMP	37
5.3.8 DEMONTEREN, REINIGEN EN MONTEREN VAN DE TAPKRAAN	38
5.3.9 DEMONTEREN EN MONTEREN VAN HET ROERWERK IN HET RESERVOIR	39
5.3.10 DEMONTEREN EN MONTEREN VAN HET ROERWERK IN DE CILINDER	39
5.4 DESINFECTIE	40
5.5 HYGIËNE	41
5.6 MAANDELIJKSE REINIGING (ALLEEN BIJ EEN LUCHTGEKOELDE MACHINE)	41
DEEL 6 ONDERHOUD	42
6.1 ONDERHOUD TIPS	42
6.2 CONTROLE LIJST	43
6.3 HALFJAARLIJKSE CONTROLE	43
6.4 BESTELLEN VAN RESERVEONDERDELEN	43
6.5 BIJGELEVERDE ONDERDELEN	44
6.6 BESTELLEN RESERVEONDERDELEN	45
6.7 PROFIELBLAD	45
DEEL 7 OPSPOREN VAN STORINGEN	46
7.1 OPSPOREN VAN STORINGEN	46

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 GROUP Via Emilia, 45 - 40011 Anzola Emilia (Bologna) - Italy
Tel. 051- 6505111 - Fax 051-732178

OPBOUW VAN DE HANDLEIDING

De handleiding is opgebouwd uit secties, 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 van de sectie 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:

- 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 heft.

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 SCHOCK GEVAAR

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



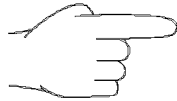
OPGELET: ALGEMEEN GEVAAR

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 te handeling wegens het gevaar voor letsels.



BEVOEGD PERSONEEL

OPERATOR

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



OPGELEID TECHNICUS

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



TECHNICUS VAN CARPIGIANI

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



VEILIGHEID



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

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

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

Om bovenstaande de te bereiken:

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

WAARSCHUWING



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

BELANRIJKE AANDACHTSPUNTEN TAV HYGIENE

HYGIENE

Reiniging en desinfectie

- Reiniging en desinfectie moeten regelmatig gebeuren. Op die manier waarborgt u de beste kwaliteit en respecteert u de hygiëne normen.
- 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 die 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-regelmatige onderhoud van de machine.

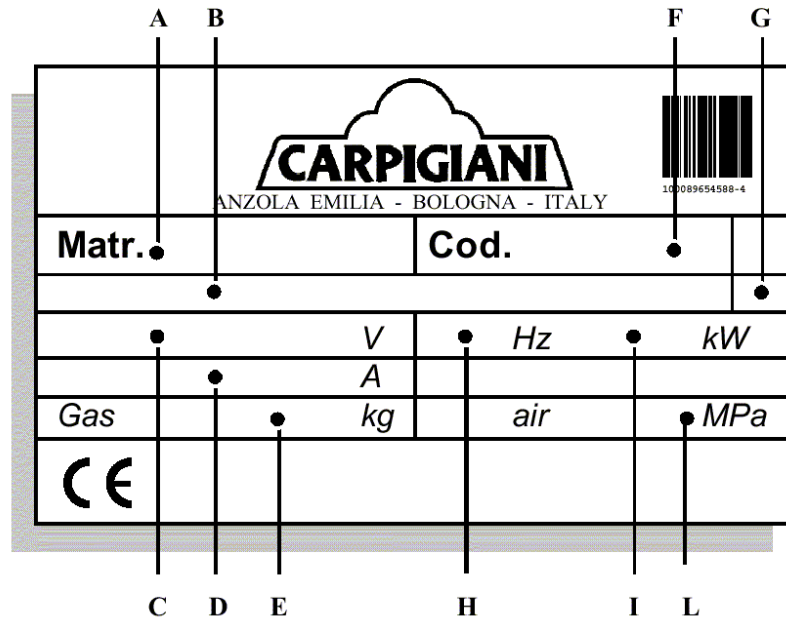
1 ALGEMENE INFORMATIE

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 vindt u terug op de eerste pagina van deze handleiding.

A= Registratienr.
B= Model v/d machine
C= Voedingsspanning
D= Amperometrische waarde hoofdschakelaar
E= Soort en hoeveelheid gas
F= Machine code
G= Condenstype
H= Frequentie
I= Vermogen
L= Luchtdruksysteem



1.1.2 Informatie over het onderhoud



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

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 de landelijke Carpigiani service organisatie Icetech.
- De Carpigiani Serviceorganisatie Icetech is te bereiken onder telefoonnummer 0900-4238324. Carpigiani is in Nederland te bereiken direct middels haar subsidiary Euro I.C.E. Nederland BV onder het telefoonnummer: 040-2353535

1.2 INFORMATIE OVER DE MACHINE

1.2.1 Algemene informatie

Elektronische basismachine, zelfpasteuriserend, voor de onmiddellijke productie van milkshake en soft-ijs, met de volgende kenmerken:

- Gekoelde boven mix reservoirs
- Mixpompen
- automatische aromatisering van de milkshake met de 4 smaken.
- Mogelijkheid tot automatische pasteurisatie van het product in het mixreservoir en in de productiecilinders in de periodes dat de machine niet werkt (bv 's nachts)
- Elektronische consistentiecontrole van het product.

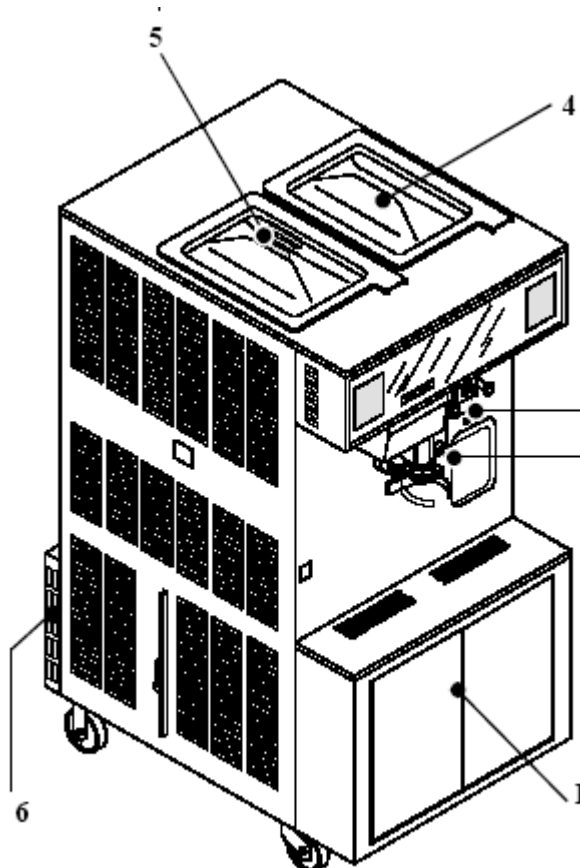
CARPIGIANI raadt u aan om altijd mix en siroop van de beste kwaliteit te gebruiken, dit om uw klanten, zelfs de meest veeleisende, altijd te tevreden te stellen. Elke besparing die u tracht te halen uit een mix van mindere kwaliteit zal uiteindelijk altijd leiden tot een groter verlies dan datgene wat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

Gebruik de onderstaande hints met het bovenstaande in uw achterhoofd:

- 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 milkshake of het ijs en verkoop ze alleen als u zelf 100% tevreden bent over het resultaat.
- Eis van uw personeel dat de machine altijd schoon is.

Voor welk onderhoud dan ook, neem altijd contact op met bedrijven die aangesteld zijn door de onderhoudsdienst van **CARPIGIANI**.

1.2.2 Beschrijving van de machineonderdelen

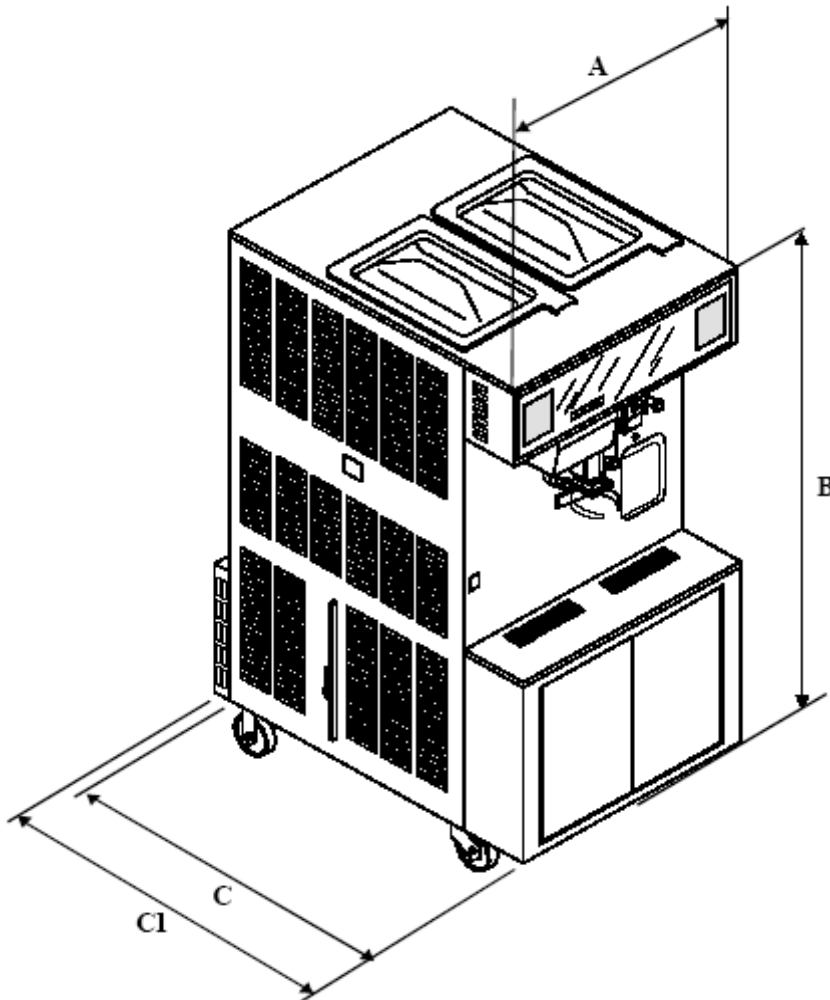


LEGENDA:

1. Sirooptank kabinet
2. Tapkop shake- gedeelte
3. Tapkop soft- gedeelte
4. Reservoirdeksel
5. Dekselhouder
6. Luchtcondensator (alleen bij luchtgekoelde machines)

1.2.3 Technische kenmerken

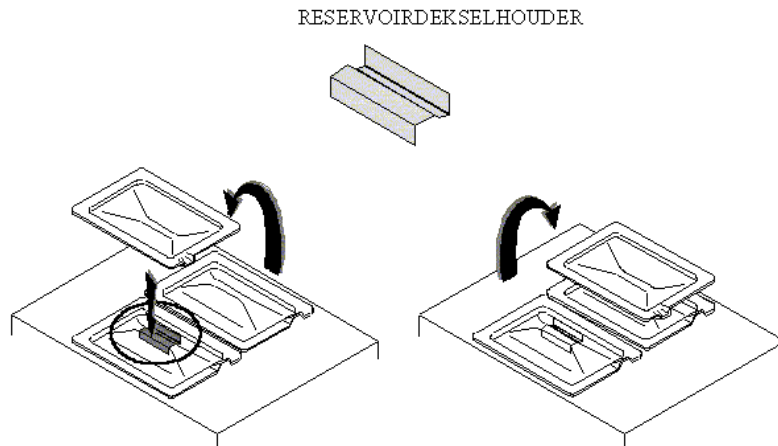
Model van de Machine	BREEDTE (mm)		HOOGTE (mm)		DIEPTE (mm)	
	A	A1 met bekerhouder	B	B1 met bekerhouder	C water-condensatie	C1 water-condensatie
COSS 3840	736	912	1615	1700	1020	1050



Model	Inhoud van de cilinder (liter)		Inhoud van het mixreservoir (liter)		Smaken (aantal)		Elektrische voeding			Geïnstalleerd vermogen (kW)		Condensor (soort)	Nettogewicht (kg)
	soft	shake	soft	shake	soft	shake	Spanning (V)	Fasen (aantal)	Frequentie (Hz)	soft	shake		
COS S 3840	soft	shake	soft	shake	soft	shake	380	3	50	soft	shake	Lucht of Water	457
	1,75	7	20	20	1	4+ neutral				2,2	2,9		

1.2.4 Reservoirdeksel houder

Wanneer het reservoir bijgevuld moet worden; neem het deksel af en draai het om. Plaats de handgreep in de houder op het andere deksel. Verplaats de houder niet van het ene deksel naar het andere, dus enkel het deksel.



1.3 GEBRUIK

De pneumatische machine COSS 3840 mag alleen gebruikt worden voor de productie van ijs en milkshake, overeenkomstig wat beschreven staat in paragraaf 2.2.1. "Algemene informatie" en overeenkomstig de beperkingen hieronder beschreven:

- Voedingsspanning: $\pm 10\%$
- Minimumtemperatuur lucht (°C) 10
- Maximumtemperatuur lucht (°C) 43
- Maximum relatieve vochtigheid (%) 85

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

1.4 GELUIDSNIVEAU

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

2 INSTALLATIE

2.1 VEREISTE RUIMTE VOOR HET GEBRUIK VAN DE MACHINE



De machine is alleen voor indoor gebruik.

De machine dient zodanig geplaatst te worden dat er aan alle kanten genoeg ruimte is voor luchtcirculatie.

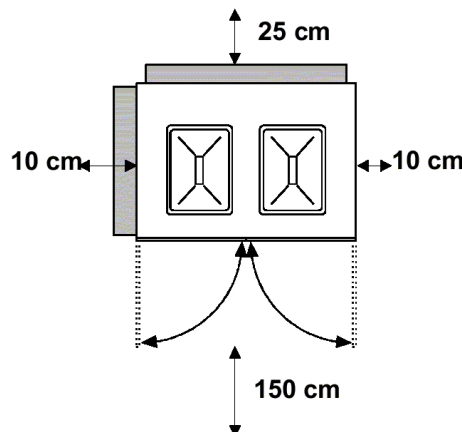
Alle toegangen tot de machine moeten vrij blijven zodat de operator zonder enige belemmering kan ingrijpen en in noodgevallen de werkplaats onmiddellijk kan verlaten. Het is aan te raden een ruimte van minimaal 150 cm vrij te laten voor de toegang tot de machine, rekening houdende met de opening van de panelen



OPGELET
DE MACHINES MET LUCHTGEKOELDE CONDENSOR MOETEN GEPLAATST WORDEN OP MINMAAL 50 CM VAN DE ACHTERSTE WAND OM DE LUCHT VRIJ TE KUNNEN LATEN CIRCULEREN.

OPMERKING

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



2.2 ELEKTRISCHE AANSLUITING



Alvorens de machine aan te sluiten op het elektriciteitsnet dient u na te gaan of de voedingsspanning overeenstemt met de voedingsspanning die op het kentekenplaatje staat. De machines worden geleverd met voedingskabels met 5 geleiders; verbind de blauwe kabel met de neutrale leider.



BELANGRIJK
DE GEEL/GROENE AARDINGSKABEL DIENST VERBONDEN TE WORDEN MET EEN GOEDE AARDLEIDING.

2.2.1 Vervanging van de voedingskabel

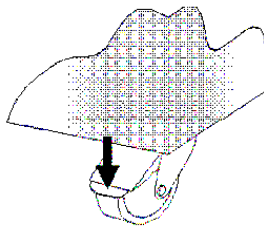


Indien de voedingskabel beschadigd is, dient die onmiddellijk vervangen te worden door een gelijkwaardige kabel. Alleen een daartoe opgeleide technicus mag de kabel vervangen.

2.3 PLAATSING VAN DE MACHINES



Onder de machine zitten wieltjes om de plaatsing te vergemakkelijken; deze wieltjes zijn voorzien van een blokkeermechanisme dat voorkomt dat de machine verschuift. Zie onderstaande afbeelding.



2.4 BIJVULLEN



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

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

2.5 TEST VAN DE MACHINE



Na de vervaardiging van de machine wordt er bij **CARPIGIANI** een machinetest 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**.

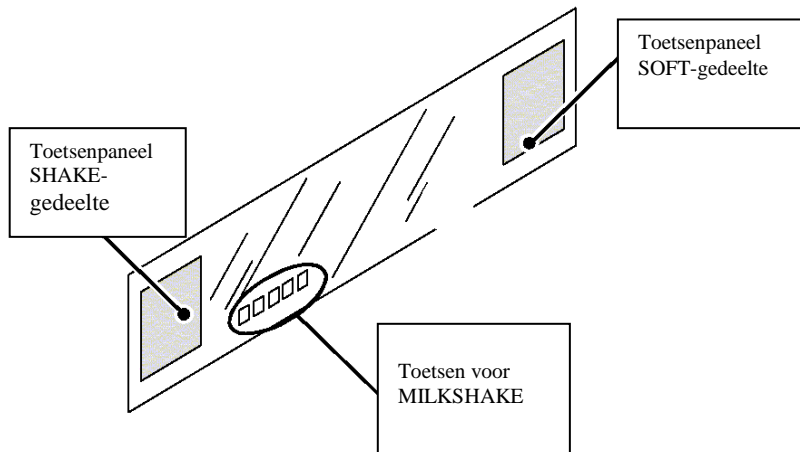
Start met de test indien de machine op de juiste plaats is gezet en alle aansluitingen met de voedingsnetten zijn uitgevoerd.

3 INSTRUCTIES VOOR GEBRUIK

3.1 COMMANDO'S



De COSS 3840 EURO is uitgerust met twee toetsenpanelen aan de voorzijde, één voor de commando's in het SHAKE- gedeelte en één voor de commando's in het SOFT- gedeelte. Bij elke toets staat een symbool dat naar de bijbehorende functie verwijst.



BELANGRIJK
DE FUNCTIES WORDEN GEACTIVEERD WANNEER U MET DE VINGERTOP
(NIET DE NAGEL!) MINIMAAL 1/2 SECONDE OP DE TOETS DRUKT.

DISPLAY



STOP RESET

STOP/RESET FUNCTIETOETS

Als u op deze toets drukt tijdens de bediening stopt de machine (led brandt). Met deze toets worden ook eventuele alarmmeldingen gestopt (zie deel 5). Nadat deze functie is geselecteerd is de machine klaar om commando's te ontvangen met betrekking tot elke functie. In de STOP-stand laat het display de tijd zien.



SHAKE

SHAKE PRODUCTIE FUNCTIETOETS

OPSTARTFASE (LED KNIPPERT): Bij het indrukken van deze toets zal het LED 15 minuten lang gaan knipperen. De machine is in de opstart fase, distributie is dan niet mogelijk.

DISTRIBUTIE (LED BRANDT): Het product is klaar om gedistribueerd te worden en wordt bewaard op de geprogrammeerde consistentie.



SERVICE FUNCTIETOETS

Deze toets werkt alleen indien de machine in de STOP-stand staat. Wanneer deze functie geselecteerd wordt, brandt de led op de toets.

Om de milkshake(mix) in deze functie uit de machine te laten stromen , activeert u het toetsenpaneel als volgt:

- door op de witte toets te drukken opent u de piston. Deze blijft open om de cilinder leeg te maken en te reinigen.
- indien u opnieuw op de witte toets drukt, sluit u de piston opnieuw
- indien u op één van de gekleurde toetsen drukt (rood, bruin, groen of blauw) wordt de piston ongeveer 4mm geopend om alleen siroop gedurende 5 seconden te laten stromen. Deze functie dient om de siroopleiding leeg te maken of te reinigen.



DRAAIEN FUNCTIETOETS (AGITATION)

Indien u op deze toets drukt (LED brandt), begint het roerwerk in de cilinder te draaien om de machine te reinigen. Deze functie is ingesteld op 15 minuten, waarna de machine overschakelt naar Stop. Indien u op de WITTE TOETS drukt, wordt de piston geopend en deze wordt pas weer gesloten indien u opnieuw op de toets drukt.

in deze functie verschijnt op het display de temperatuur van de mix in het reservoir.






OPGELET
BEPERK HET GEBRUIK VAN HET ROERWERK TOT HET STRIKT
NOODZAKELIJKE. EEN EN ANDER OM HET STROOMVERBRUIK VAN DE
AANDRIJFMOTOR TE REDUCEREN

PASTEURISATIE FUNCTIETOETS

De functie PASTEURISATIE wordt alleen geactiveerd wanneer de mix minstens tot aan het mediumpeil in het reservoir reikt. ("MIX LOW" led is uit).



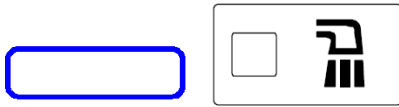
OPSTARTEN VAN DE PASTEURISATIECYCLUS: Door op  te drukken start de pasteurisatie automatisch. Aan het einde van de cyclus zal op het display het bericht "PASTO END" verschijnen gevolgd door de datum en tijd van beëindiging.

Om weer shakes te kunnen tappen drukt u op de knop STOP  en daarna SHAKE



ADD MIX CONTROLELAMPJE

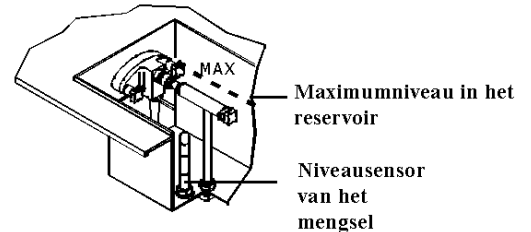
Led brandt: dit betekent dat het niveau van de mix in het reservoir onder het mediumniveau is gezakt. In dit geval is pasteurisatie niet mogelijk (er is onvoldoende mix en het product zou kunnen verbranden).



MIX OUT CONTROLELAMPJE

Led brandt: dit betekent dat het reservoir leeg is en bijgevuld moet worden met nieuwe mix.

Nadat er nog 10 porties zijn afgetapt zal de machine vanzelf overgaan van PRODUCTIE naar STORAGE. U dient dus na het bijvullen opnieuw de functie PRODUCTIE te selecteren. Om te voorkomen dat de machine helemaal opnieuw opstart (led knippert), houdt u de toets SHAKE ingedrukt tot het lampje niet meer knippert.

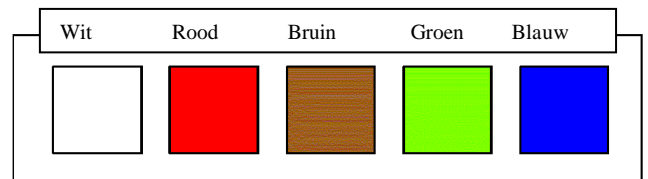


TOETSENPANEEL VOOR TAPPEN VAN MILK SHAKE

In PRODUCTIE: Milkshake wordt bereid in de gekozen smaak.

Indien u, tijdens het tappen van het product, een andere functietoets indrukt op het toetsenpaneel stopt de distributie meteen zonder haar automatisch niveau in de beker te bereiken; deze functie kan gebruikt worden om kleine porties uit te proberen.

In SERVICE: met de witte toets wordt de piston geopend; de gekleurde toetsen geven de overeenkomstige siroopleidingen aan. Indien de machine in de STOP-stand staat, dient de WITTE toets om de piston te openen.




ALARM MELDINGEN LED

Een knipperende led betekent dat er een alarmmelding is (zie alarmtabel).

Indien de led brandt zonder te knipperen, betekent dit dat het alarm automatisch hersteld is.



De machine begint weer normaal te werken met de toets . Ga alsnog te werk zoals is aangegeven in de alarmtabel op pagina 29.

3.1.2 Commando's SOFT-gedeelte

DISPLAY

STOP/RESET FUNCTIETOETS

Met deze toets stopt u de machine (LED brandt) en wordt eventueel alarm gereset (zie Deel 5). Nadat deze functie is geselecteerd is de machine klaar om commando's te ontvangen met betrekking tot elke functie. In de STOP-stand laat het display de tijd zien.



SOFT-IJS PRODUCTIE FUNCTIETOETS

De roerwerkmotor en compressor worden automatisch gestuurd door het HARD-O-TRONIC systeem. Indien het ijs in de cilinder de juiste consistentie heeft bereikt, blijft de compressor in werking om de temperatuur in het reservoir onder de 4°C te houden.



ROERWERK FUNCTIETOETS

Door op deze toets te drukken (LED brandt), gaat het roerwerk draaien in de cilinder om de machine te reinigen. Het roerwerk werkt gedurende 15 minuten waarna de machine automatisch naar STOP overschakelt.



**OPGELET
BEPERK HET GEBRUIK VAN HET ROERWERK TOT HET STRIKT
NOODZAKELIJKE OM HET STROOMVERBRUIK VAN DE
ROERWERKMOTOR TE REDUCEREN.**

PASTEURISATIE FUNCTIETOETS

De functie PASTEURISATIE wordt alleen geactiveerd wanneer de mix minstens aan het mediumniveau in het reservoir reikt. ("MIX LOW" led is uit).

OPSTARTEN VAN DE PASTEURISATIECYCLUS: Door op  te drukken start de pasteurisatie automatisch. Als deze functie handmatig opgestart wordt zal aan het einde van de cyclus op het display het bericht "PASTO END" verschijnen gevolgd door de datum en tijd van beëindiging.

Om weer ijs te kunnen tappen drukt u op de toets  en daarna 

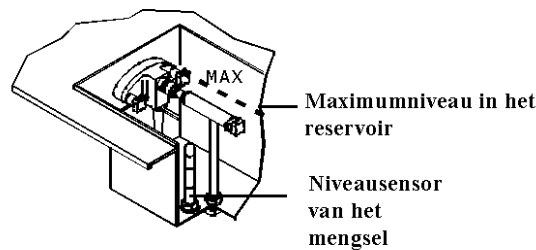
CONTROLELAMPJE MEDIUMNIVEAU RESERVOIR

De LED gaat branden indien het niveau van de mix onder het mediumniveau zakt. Indien het controlelampje gaat knipperen moet het reservoir bijgevuld worden met nieuwe mix.

MIX OUT CONTROLELAMPJE


Led brandt: dit betekent dat het reservoir leeg is en bijgevuld moet worden met nieuwe mix. Indien het controlelampje is gaan branden, zal de machine nog 10 hoorntjes distribueren en daarna overschakelen naar STOP; de distributie moet dus gestopt worden en nieuwe mix toegevoegd worden.

Als het reservoir bijgevuld is gaat het controlelampje uit en schakelt de machine automatisch terug naar DISTRIBUTIE.



Een knipperende led betekent dat er een alarmmelding is. Indien de led brandt zonder te knipperen, betekent het dat het alarm automatisch hersteld is.



De machine begint weer normaal te werken met de toets  Ga alsnog te werk zoals is aangegeven in de alarmtabel 4.2.

3.2 WERKWIJZE VOORAFGAANDE AAN DE EERSTE INGEBRIJKNAMM VAN DE MACHINM



Alvorens de machine voor de eerste keer te gebruiken, dienen alle onderdelen goed gereinigd te worden en dienen de delen die in contact komen met het product gedesinfecteerd te worden.



BELANGRIJK
REINIGING EN DESINFECTIE MOETEN REGELMATIG GEBEUREN.
OP DIE MANIER WAARBORGT U DE BESTE KWALITEIT EN RESPECTEERT U
DE HYGIËNE NORMEN



BELANGRIJK
GEBRIJK VOOR DE REINIGING EN DE DESINFECTIE VAN DE MACHINM EN
DE ONDERDELEN ALLEEN SPECIAAL DAARVOOR BESTEMDE EN
GOEDGEKEURDE MIDDELEN.
GEBRIJK VOOR HET SPOELM ALLEEN DRINKWATER



WAARSCHUWING
DE HIERBOVEN BESCHREVEN HANDELING DIENT UITGEVOERD TE
WORDEN MET INACHTNEMING VAN DE PROCEDURE IN DEEL 5 VAN DEZE
HANDLEIDING, BETREFFENDE DE REINIGING VAN HET SHAKE-GEDEELTE,
HET SOFT-GEDEELTE, DE SIROOPLEIDINGEN EN DE RESERVOIRS.

- Demonteer de pomp, haal ze uit elkaar en verwijder alle verbindingstukken
- Demonteer de tapkop, haal ze uit elkaar en verwijder alle verbindingstukken
- Maak het roerwerk los en haal deze uit elkaar
- Reinig de gedemonteerde onderdelen met een desinfecteeroplossing en spoel ze vervolgens goed na
- Smeer de tandwielen van de pomp en alle O-ringen met petrolgel
- Monteer alle stukken terug op hun plaats
- Desinfecteer en spoel de machine.

OPMERKING

De hierboven beschreven handelingen gelden zowel voor de SHAKE als voor het SOFT-IJS.



- Desinfecteer en spoel alle siroopvaten
- Desinfecteer en spoel de vier siroopleidingen



OPGELET
BEPERK DE WERKING VAN HET ROERWERK TOT HET STRIKT
NOODZAKELIJKE TIJDENS DE REINIGING EN DESINFECTIE. OVERMATIG
GEBRIJK ZAL TOT VROEGTIJDIGE SLIJTAGE VAN HET ROERWERK EN DE
CILINDER LEIDEN.



OPGELET
RAAK DE GEDESINFECTEERDE ONDERDELEN NIET MEER AAN MET BLOTE
HAND, MET EEN DOEK OF ENIG ANDER VOORWERP, MAAR GEBRIJK
STEEFS HYGIENISCHE WEGWERPHANDSCHOENEN.

3.2.1 Hygiëne



De vetten in het ijs zijn de ideale voedingsbodem voor schimmels, bacteriën etc. Om deze te bestrijden moeten alle onderdelen die met de mix en het eindproduct in contact komen, goed gereinigd worden zoals hierboven beschreven.

De roestvaste en plastic onderdelen alsmede de rubberafdichtingen welke worden gebruikt en de specifieke vorm ervan vergemakkelijken de reiniging, maar beletten daarom nog niet de vorming van schimmels etc., wanneer ze niet goed gereinigd worden.




OPGELET
ALVORENS DE MACHINE OPNIEUW TE GEBRUIKEN DIENEN ALLE
ONDERDELEN DIE MET HET PRODUCT IN CONTACT KOMEN GOED
GESPOELD TE WORDEN MET WATER OM ALLE RESTEN VAN HET
DESINFECTIEMIDDEL TE VERWIJDEREN.

3.3 SHAKE-GEDEELTE: STARTEN VAN DE MACHINE



De machine is klaar voor distributie nadat ze grondig gereinigd en gedesinfecteerd is.

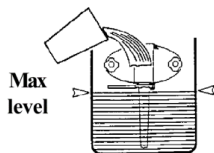
3.3.1 Vullen van de siroopleidingen

- Vul de sirooptankjes met siroop en sluit de deksels.
- Sluit de tankjes aan op de lucht-en siroopleidingen.
- Druk op de toets: 
- Druk een paar keer op de toets van de leiding die u aan het vullen bent (ROOD, BRUIN, GROEN of BLAUW) tot de siroop uit de klep komt.
- Herhaal bovenstaande stap voor alle siroopleidingen.






OPGELET
OM DE ONTWIKKELING VAN BACTERIËN IN DE SIROOP TEGEN TE GAAN,
MOETEN ALLE SIROOPLEIDINGEN HELEMAAL GEVULD WORDEN MET
SIROOP OF WATER.


3.3.2 Milk shake (Vullen met vloeibare mix)



- Monteer de pomp
- Vul het reservoir met de mix tot boven de sensor van het minimumpeil (boven de niveausensor). De temperatuur van de mix mag niet hoger zijn dan 4° C.
- Wacht enkele minuten tot de luchtballen in het reservoir verdwenen zijn (de aanvulling van de cilinder is dan beëindigd)
- Bevestig de persleiding onder aan het reservoir zonder deze aan de pomp te verbinden.
- Vul het reservoir met de mix tot het aangegeven MAXIMUM niveau en blij daarbij onder de mixregelpijp.

- Druk op de toets: 
- Controleer de werking van de pomp: de mix moet uit de centrale opening van het pompdeksel komen met een straal van ongeveer 10 cm.
- Druk op de toets:  om de machine te stoppen
- Verbind de persleiding aan de pomp.

- Schakel de machine in met de toets: 

Na het activeren van de functie DISTRIBUTIE zal de mix gedurende 15 minuten behandeld worden. Dit wordt aangegeven door het knipperende led op de toets: 

Men kan tijdens deze opstart fase GEEN shake tappen.




Na deze fase verschijnt op het display de temperatuur van de mix in het reservoir. U kunt nu milkshake tappen. (zie § 3.3.4 "Distributie Milkshake")



WAARSCHUWING
OM HYGIËNISCHE REDENEN EN DE VEILIGHEID VAN DE OPERATOR IS HET
ABSOLUUT VERBODEN MET DE HANDEN IN HET RESERVOIR TE KOMEN
ALS DE MACHINE IN WERKING IS.

3.3.3 Milkshake vullen door middel van dry filling systeem

- Monteer de pomp
- Bevestig de persleiding onder aan het reservoir zonder haar aan de pomp te verbinden
- Laat water in de machine lopen via het dry filling systeem.
- Als de mixer draait dan pas de mix toevoegen. Let op: bijvullen tot aan de onderzijde van de pomp
- Laat de mix en het water goed mengen, wacht tot de mixer stopt, dit duurt ongeveer 10 tot 15 minuten.
- Verwijder de persleiding onder uit het reservoir. Wacht enkele minuten tot de luchtballen in het reservoir verdwenen zijn (de voorvulling van de cilinder is dan beëindigd)
- Bevestig de persleiding nu aan de pomp.

- Druk op de toets: 
- Na ongeveer een minuut druk op de toets 
- Start de machine door te drukken op 

3.3.4 Distributie milkshake



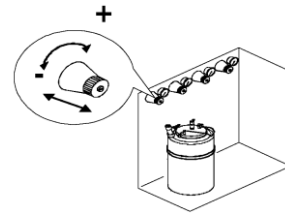
- Plaats een beker in de houder en tap de milkshake door op één van de smaaktoetsen te drukken (ROOD, BRUIN, GROEN of BLAUW)
- De machine stopt automatisch met schenken zodra de beker gevuld is.



WAARSCHUWING
ZORG ERVOOR DAT DE SENSOR NIET VUIL WORDT EN GEBRUIK ALTIJD NIEUWE BEKERS. DE NAAD VAN DE BEKER MOET STEEDS TEGENOVER DE SENSOR STAAN.

3.3.5 Dosering van de siroop

De dosering van de hoeveelheid siroop die aan het basismix wordt toegevoegd, gebeurt via de 4 draaiknoppen (één voor elke siroopleiding) die zich in de uitsparing bevinden. Trek aan de knop van de siroopleiding waarvan u de dosis wil wijzigen. Draai de knop met de wijzers van de klok mee om de dosis te verhogen en tegen de wijzers van de klok in om de dosis te verlagen. Druk hierna de knop weer naar zijn normale positie.

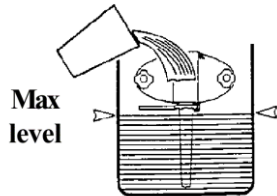


De maximale druk is 0.6 MPa (6 bar); dit is ook de ingestelde waarde voor de druk voor het luchtdruksysteem. Het luchtdruksysteem heeft ook een automatische veiligheidsklep welke het systeem opent bij 0.7 MPa (7 bar).

3.4 SOFT-IJS GEDEELTE: STARTEN VAN DE MACHINE

De machine is klaar voor distributie nadat ze grondig gereinigd en gedesinfecteerd is.

3.4.1 Soft-IJs (Vullen met vloeibare mix)



- Monteer de pomp
- Bevestig de persleiding aan het reservoir zonder deze aan de pomp te verbinden.
- Vul het reservoir met de mix tot het aangegeven MAXIMUM niveau en blijf daarbij onder de mixregelpijp.



- Druk op de toets:
- Controleer de werking van de pomp: de mix moet uit de centrale opening van het pompdeksel komen met een straal van ongeveer 10 cm.



- Druk op de toets **STOP RESET** om de machine te stoppen
- Verbind de persleiding aan de pomp.



- **Druk op de toets** **om de cilinder te vullen.**



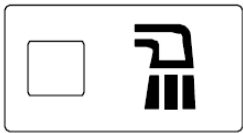
- Na ongeveer een minuut druk op de toets **STOP RESET**



- Start de machine met de toets

Wanneer de geprogrammeerde consistentie bereikt wordt, is het ijs klaar voor distributie (zie § 3.4.3 "Distributie Soft-IJs").

3.4.2. Opstarten door middel van Dry filling (poedermix)



HOOFDKRAANTJE D.F.

Deze toets heeft 2 functies:

1. het lampje begint te knipperen als de mixvoorraadbak bijgevuld kan worden, dit betekent ook dat de functietoetsen PASTO en CLEAN OUT 40 GRADEN niet functioneren.
2. de toets moet worden ingedrukt voor dat men water in de mixvoorraadbak kan laten lopen.



KEUZEKRAANTJE 1

deze toets drukt u in om de van tevoren ingestelde water hoeveelheid in de mix voorraadbak te laten lopen



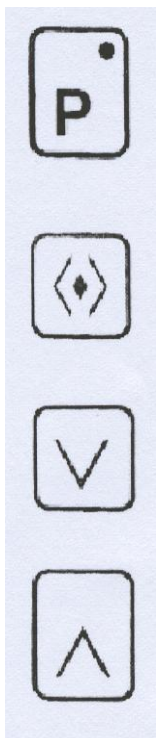
NIVEAU - LAMPJE 1

als dit lampje gaat branden, dan is in de linker mixvoorraadbak het aller laagste niveau bereikt. Stop met het aftappen van ijs en ga eerst de mixvoorraadbak bijvullen

HET PROGRAMMA INSTELLEN EN VERSTELLEN

In het onderste gedeelte van het bedieningspaneel bevinden zich de programmeer toetsen. Hiermee kunnen de diverse elektronische data worden ingesteld en/of gewijzigd.

Instellingswijzigingen zijn uitsluitend door te voeren wanneer de machine zich bevindt in de productie fase



PROGRAMMA

met deze functietoets kunt U de nieuwe instellingen OPSLAAN en het programma SLUITEN

RUITJE

Enter toets

met deze toets opent U het programma en worden de waardes zichtbaar

WAARDE INSTELLEN OMLAAG

door middel van het kortstondig indrukken van deze toets gaat de waarde instelling een stap OMLAAG

WAARDE INSTELLEN OMHOOG

door middel van het kortstondig indrukken van deze toets gaat de waarde instelling een stap OMHOOG

HET VERSTELLEN VAN DE CONSISTENTIE INSTELLING VAN HET EINDPRODUCT

- druk op toets P.; Het lampje in toets P zal gaan branden
- druk op toets RUITJE (enter); zichtbaar in display SET 1 HOT deze waarde (CONSISTENTIE) van het ijs) kunt U nu verstellen. OMHOOG of OMLAAG door middel van de pijltjes toetsen.

Heeft U de waarde op de juiste wijze ingesteld,, dan drukt U toets P weer in. De machine zal op de nieuw ingegeven waarde anticiperen.

Het verstellen van de waterhoeveelheid D.F.

- druk op toets WATERKRAANTJE D.F. In het display ziet U een getal dat geeft aan;de ingestelde water hoeveelheid (b.v.4,5 liter). Deze instelling kunt U aanpassen d.m.v. de pijltjes omhoog of omlaag. Drukt U nu toets WATERKRAANTJE 1 in, dan zal er de nieuw ingestelde waterhoeveelheid in het mixvoorraad reservoir stromen.

DE JUISTE WATER DOSERING STAAT AANGEGEVEN OP DE VERPAKKING

3.4.3 Distributie Soft-IJs


Om het product te serveren houdt u een beker of een hoorntje onder de tapkop. Duw de hendel zachtjes omlaag. Zodra het product uit de kraan komt, draait u de beker of het hoorntje om een kegelvormig ijsje te verkrijgen. Als er genoeg ijs in de beker of het hoorntje zit, duw de hendel dan terug naar boven; beweeg de beker of het hoorntje snel naar beneden toe om een punt aan het ijsje te maken.

3.5 PASTEURISATIE

3.5.1 Pasteurisatiecyclus

OPMERKING

De uitleg hieronder geldt zowel voor de Shake als voor het Soft-IJs.

Om een pasteurisatiecyclus op te starten drukt u op de toets:  (de led op de toets gaat branden).



WAARSCHUWING
INDIEN DE MIX NIET TOT AAN HET MEDIUMNIVEAU REIKT ("MIX LOW" LED BRANDT),
ZAL DE PASTEURISATIE NIET STARTEN.

- Als de pasteurisatie ten einde is en goed verlopen verschijnt er op het display van beide toetsenpanelen "PASTO END" gevolgd door de datum en het uur waarop de pasteurisatie beëindigd werd. Dit geeft aan dat alles goed verlopen is zonder onderbrekingen.



WAARSCHUWING
INDIEN DE PASTEURISATIE VOOR ÉÉN VAN DE GEDEELTEN NIET GOED
VERLOPEN IS BRANDT DE LED:  CHECK OP HET TOETSENPANEEL VAN HET BETREFFENDE GEDEELTE. DE MIX WERD NIET GOED GEPASTEURISEERD.
RAADPLEEG IN DAT GEVAL DE ALARMCODETABEL.

3.6 STROOMONDERBREKING



Indien er tijdens één van de volgende functies een stroomonderbreking plaatsvindt:

- DRAAIEN
- PASTEURISATIE (OPWARMINGS of PAUZE fase)

zal de machine naar deze functies terugkeren zodra de stroomonderbreking voorbij is.

Indien er tijdens één van de volgende functies een stroomonderbreking plaatsvindt:

- CONSERVATIE
- DISTRIBUTIE
- PASTEURISATIE (AFKOELINGS fase)

dan zal de machine na de stroomonderbreking de duur van de onderbreking én de temperatuur controleren; in functie daarvan zal de machine ofwel terugkeren naar de functie waarin ze zich bevond en zal ze de pasteurisatiecyclus kunnen beëindigen, ofwel de pasteurisatiecyclus helemaal opnieuw uitvoeren.



OPGELET



INDIEN DE STROOMONDERBREKING LANG GEDUURD HEEFT DIENT U, OM HYGIËNISCHE REDENEN DE ONDERDELEN TE DEMONTEREN, TE REINIGEN, TE DESINFECTEREN EN TE SPOELEN. DE WERKWIJZE DAARVOOR STAAT BESCHREVEN IN DEEL 5 VAN DEZE HANDLEIDING.

4 CONTROLE EN VOEDSELVEILIGHEID

4.1 ALARMMELDINGEN

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

De LED  CHECK gaat branden wanneer er een alarmmelding is en blijft constant branden als het alarm gereset is. Op die manier kan het personeel de reden van het alarm achterhalen als dat zich heeft voorgedaan tijdens hun aanwezigheid.

Druk op de toets  om het laatste alarm in het display te laten verschijnen.
Indien led  CHECK brandt of knippert, ga dan aan de hand van de volgende tabel na hoe te handelen.

4.2 TABEL MET ALARMELDINGEN OP HET DISPLAY

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

<u>Alarm</u>	<u>Omschrijving</u>	<u>Mogelijk gevaar voedselveiligheid</u>	<u>Te ondernemen actie franchisenemer alvorens de machine opnieuw in gebruik te nemen</u>
AL 01	Roerwerk motor thermisch uit	JA , machine gaat in stop, er is geen koeling meer	Neem contact op met TD. Indien storing verholpen binnen 24 uur en temperatuur mix gedurende deze periode niet boven de 15°C is geweest-->mix pasteuriseren. In alle andere gevallen mix weggooiden en machine reinigen en desinfecteren..
AL 02	Compressor thermisch uit	JA , machine gaat in stop, er is geen koeling meer	Neem contact op met TD. Indien storing verholpen binnen 24 uur en temperatuur mix gedurende deze periode niet boven de 15°C is geweest-->mix pasteuriseren. In alle andere gevallen mix weggooiden en machine reinigen en desinfecteren..
AL 03 a	Veiligheidsthermosta at cilinder aangesproken	Nee, pasteuriseren is goed verlopen	Melden bij TD, bij herhaling controle TD
AL 03 b	Veiligheidsthermosta at cilinder aangesproken langer dan 15 minuten	JA , machine schakelt naar conserveerstand en heeft niet gepasteuriseerd	Neem contact op met TD. Indien storing verholpen binnen 24 uur en temperatuur mix gedurende deze periode niet boven de 15°C is geweest-->mix pasteuriseren. In alle andere gevallen mix weggooiden en machine reinigen en desinfecteren..
AL 04 a	Veiligheidsthermosta at voorraadtank aangesproken	Nee, pasteuriseren is goed verlopen	Melden bij TD, bij herhaling controle TD
AL 04 b	Veiligheidsthermosta at voorraadtank aangesproken langer dan 15 minuten	JA , machine schakelt naar conserveerstand en heeft niet gepasteuriseerd	Neem contact op met TD. Indien storing verholpen binnen 24 uur en temperatuur mix gedurende deze periode niet boven de 15°C is geweest-->mix pasteuriseren. In alle andere gevallen mix weggooiden en machine reinigen en desinfecteren..
AL 05	Temperatuursensor voorraadtank defect	JA , machine gaat in stop, er is geen koeling meer	Neem contact op met TD. Indien storing verholpen binnen 24 uur en temperatuur mix gedurende deze periode niet boven de 15°C is geweest-->mix pasteuriseren. In alle andere gevallen mix weggooiden en machine reinigen en desinfecteren..
AL 06	Temperatuursensor cilinder defect	JA , machine gaat in stop als pasteuriseren gekozen wordt	Neem contact op met TD. Indien storing verholpen binnen 24 uur en temperatuur mix gedurende deze periode niet boven de 15°C is geweest-->mix pasteuriseren. In alle andere gevallen mix weggooiden en machine reinigen en desinfecteren
AL07	Temperatuursensor verdamper voorraadtank defect	Nee, er vindt alleen geen ontdooiing van voorraadtank plaats	Neem contact op met TD, sensor laten vervangen Zonder ontdooiing hoger energieverbruik

<u>Alarm</u>	<u>Omschrijving</u>	<u>Mogelijk gevaar voedselveiligheid</u>	<u>Te ondernemen actie franchisenemer alvorens de machine opnieuw in gebruik te nemen</u>
AL09	Tapkraanhuis niet (goed) gemonteerd	Ja , machine gaat in stop, er is geen koeling meer	nog alarm 09, neem contact op met TD Indien storing verholpen binnen 24 uur en temperatuur mix gedurende deze periode niet boven de 15°C is geweest-->mix pasteuriseren. In alle andere gevallen mix weggooien en machine reinigen en desinfecteren..
AL11	Hoge druk pressostaat aangesproken	JA , machine gaat in stop, er is geen koeling meer	Controleer watertoevoer koelsysteem. Neem indien nodig contact op met TD. Indien storing verholpen binnen 24 uur en temperatuur mix gedurende deze periode niet boven de 15°C is geweest-->mix pasteuriseren. In alle andere gevallen mix weggooien en machine reinigen en desinfecteren..
AL12	Verdampersensor cilinder links defect	Nee, machine heeft alleen geen controle meer tussen de twee cilinders waardoor het ijs iets slapper wordt	Neem contact op met TD, sensor moet vervangen Worden
AL13	Verdampersensor rechts defect	Nee, machine heeft alleen geen controle meer tussen de twee cilinders waardoor het ijs iets slapper wordt	Neem contact op met TD, sensor moet vervangen Worden
AL14	Roerwerk motor draait niet	JA , machine gaat in stop, er is geen koeling meer	Neem contact op met TD. Indien storing verholpen binnen 24 uur en temperatuur mix gedurende deze periode niet boven de 15°C is geweest-->mix pasteuriseren. In alle andere gevallen mix weggooien en machine reinigen en desinfecteren..
AL15	Stroomuitval	Nee, machine controleert temperatuur en tijd en zal pasteuriseren indien nodig	Bij herhaling, controle voeding elektra Indien storing verholpen binnen 24 uur en temperatuur mix gedurende deze periode niet boven de 15°C is geweest-->mix pasteuriseren. In alle andere gevallen mix weggooien en machine reinigen en desinfecteren..
AL20	Mix roerwerk draait niet	JA , machine gaat in stop, er is geen koeling meer	Neem contact op met TD. Indien storing verholpen binnen 24 uur en temperatuur mix gedurende deze periode niet boven de 15°C is geweest-->mix pasteuriseren. In alle andere gevallen mix weggooien en machine reinigen en desinfecteren..

Indien technische werkzaamheden aan de machine hebben plaatsgevonden waarbij de mix besmet kan worden met produktvreemde delen zoals metaaldeeltjes, smeer etc. altijd de machine reinigen en desinfecteren.

5 REINIGEN, DEMONTEREN EN MONTEREN VAN DE ONDERDELEN IN CONTACT MET HET PRODUCT



BELANGRIJK
REINIGING EN DESINFECTIE MOETEN REGELMATIG GEBEUREN. OP DIE MANIER
WAARBORGT U DE BESTE KWALITEIT EN RESPECTEERT U DE HYGIËNE NORMEN.

5.1 DAGELIJKSE REINIGING



5.1.1 Stappenplan schoonmaakprocedure mixerkamer shake:

Dagelijkse procedure

- Zorg voor desinfectiemiddel in spuitfles, wisser, reinigingsmiddel en hygienische handschoenen.
- Desinfecteer handen en doe handschoenen aan, desinfecteer de handschoenen
- Demonteer sluitplaat mixerkamer en verwijder mixer
- Sluitplaat met o-ring en mixer reinigen en desinfecteren
- Haal wisser met reinigingsmiddel door piston
- Zet machine op service en activeer alle smaken, hierdoor spoelen te samen met de siroop eventuele mixresten uit de siroopleiding.
- Mixerkamer met wisser en schoonmaakmiddel reinigen
- Mixerkamer schoonspuiten met de spuitfles gevuld met desinfectiemiddel
- Laat ook desinfectiemiddel van bovenaf door de piston lopen
- Laat alles 10 minuten inwerken
- Mixerkamer schoonspoelen met spuitfles gevuld met drinkwater.
- Laat ook water door de piston lopen
- Sluitplaat en mixer schoonspoelen
- O-ring sluitplaat en mixer insmeren met petrolgel
- Monteer mixer en sluitplaat.



OPMERKING
Gebruik voor de reiniging en desinfectie van de machine en de onderdelen alleen
speciaal daarvoor bestemd en goedgekeurde middelen.
Gebruik voor het spoelen alleen drinkwater.

5.1.2 Reiniging van de buitenkant van de machine



WAARSCHUWING
REINIG EN DESINFECTEER EERST DE HANDEN

- Verwijder, het opvangbakje met het rooster en het lekbakje (aan de zijkant): was deze af en desinfecteer ze.
- Reinig en desinfecteer het uiteinde van de tapopeningen.
 - Spoel overtollige resten ijsmix weg met drinkwater met behulp van de spuitfles.
 - Reinig en desinfecteer de tapopeningen en het kunststof gedeelte eromheen met behulp van tork-papier en/of borstel en spuitfles.
 - Spoel met water na met behulp van de spuitfles.
- Reinig en desinfecteer het boven deksel.

- Reinig en desinfecteer de bovenzijde van de machine en zorg ervoor dat er geen reinings- en of desinfectiemiddel in de mix terechtkomt



- Druk op SOFTIJS : na ongeveer 5 minuten is het product klaar voor distributie



OPMERKING

Controleer of de mix in het reservoir minstens tot aan het mediumpeil reikt ("add mix" led moet uit zijn). Na het opstarten verschijnt op het display de temperatuur van het product in het reservoir (1° tot 4 °C).



WAARSCHUWING

GEBUIK BIJ HET REINIGEN VAN DE KUNSTOF ONDERDELEN LAUW WATER. TE HEET WATER KAN ZORGEN VOOR BESCHADIGING.

5.1.3 Opstartprocedure van de machine 's morgens



- Plaats de bekerhouder, de opvangbakjes en het drupschaaltje.
- Druk op SHAKE en SOFTIJS: na ongeveer 15 minuten zijn beide producten klaar voor distributie

OPMERKING


Na het opstarten verschijnt op het display de temperatuur van het product in het reservoir (1° tot 4 °C).

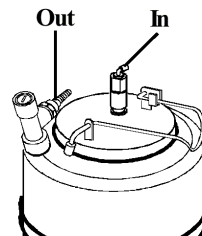


5.2 WEKELIJKSE REINIGING

5.2.1 Reiniging en desinfectie van de siroopleidingen (wekelijkse procedure)

De hieronder beschreven handelingen moeten herhaald worden voor alle siroopleidingen.

- Als de machine op STOP staat, drukt u op: 
- Maak één van de siroopvaten van de leiding los door eerste de ingangskoppeling (IN) en vervolgens uitgangskoppeling (OUT) te ontkoppelen.
- Vul het extra bijgeleverde vat met water (50-60°C) een desinfectieoplossing. Plaats dit reinigingsvat de plaats van het verwijderde vat; plaats een emmer onder de tapopening. Druk op de overeenkomstige smaaktoets om de oplossing te laten doorstromen. Herhaal deze handeling tot het water helder blijft (doorgaans 2 à 3 keer).
- Vul vervolgens het lege reinigingsvat met drinkwater om te spoelen.
- Sluit dit vat aan op de leiding. Plaats een emmer onder de tapopening. Druk op de overeenkomstige smaaktoets om de oplossing te laten doorstromen. Herhaal deze handeling tot het water helder is (doorgaans 2 à 3 keer)
- Vul het bijgeleverde vat met water (50-60°C) en desinfectiemiddel;



de
en
op

- Sluit dit vat aan op de leiding. Plaats een emmer onder de uitgang. Druk op de overeenkomstige toets om de oplossing te laten doorstromen. Herhaal deze handeling tot het water helder is.
- Vul het lege reinigingsvat nu alleen met drinkwater om te spoelen.
- Sluit dit vat aan op de leiding. Plaats een emmer onder de tapopening. Druk op de overeenkomstige toets om het water te laten doorstromen. Herhaal deze handeling tot het water helder is.

OPMERKING

Houdt de ruimte waar de siroopvaten aangesloten zijn schoon.



OPMERKING

GEBRUIK VOOR DE REINIGING EN DESINFECTIE VAN DE MACHINE EN DE ONDERDELEN ALLEEN SPECIAAL DAARVOOR BESTEMD EN GOEDGEKEURDE MIDDELEN. GEBRUIK VOOR HET SPOELEN DRINKWATER

5.2.2 Reiniging en desinfectie van de siroopvaten

- Verwijder de resterende siroop uit de vier siroopvaten en maak ze goed schoon met een desinfectieoplossing om alle resten te verwijderen. Dit moet elke keer gebeuren als de tank wordt bijgevuld en minimaal 1x per 2 weken.
- Indien een sirooptank niet wordt gebruikt dient deze te worden gevuld met water om dagelijks de leiding te kunnen spoelen. Dit water moet dagelijks worden vernieuwd.
- Reinig de reservoirs alleen met water.
- Reinig de deksels van de reservoirs grondig en spoel ze.
- Vul de reservoirs met een desinfectiemiddel en hanteer de inwerktijd volgens de instructies van de fabrikant van het desinfectiemiddel. Spoel vervolgens grondig om elk spoor van het desinfectiemiddel te verwijderen.
- Dompel de deksels gedurende in een steriliserende oplossing en spoel daarna grondig om alle sporen van het desinfectiemiddel te verwijderen. Hanteer hierbij de inwerktijd die wordt aanbevolen door de fabrikant van het desinfectiemiddel.



WAARSCHUWING

RAAK DE GEDESINFECTEERDE DELEN DIE IN CONTACT KOMEN MET DE SIROOP NIET MEER AAN MET DE HANDEN MAAR MET EEN DOEK OF ENIG ANDER VOORWERP.

OPMERKING

Houdt de ruimte waar de siroopvaten aangesloten zijn schoon.



OPGELET

DESINFECTEER MIX EN KAMER VOLGENS PROCEDURE 5.1.1.

5.3 PERIODIEKE REINIGING



Het is aanbevolen de machine tenminste 1x per 6 weken te reinigen.

OPMERKING

**Gebruik voor de reiniging en desinfectie van de machine en de onderdelen alleen speciaal daarvoor bestemd en goedgekeurde middelen.
Gebruik voor het spoelen alleen drinkbaar water.**



WAARSCHUWING

POMPEN EN RESERVOIRMIXERS KUNNEN WORDEN GEDEMONTEERD EN WEER GEMONTEERD NA DE MACHINE IN DE STOP-STAND TE HEBBEN GEZET.

TIPS:






- Alvorens de machine te demonteren raden zij u aan een profielblad klaar te houden om de onderdelen in de juiste volgorde op te leggen. Dit beperkt het risico dat u de machine achteraf verkeerd monteert of dat u de onderdelen beschadigt
- Was de onderdelen in water af (max. 60°C) met een desinfectieoplossing en de bijgeleverde borsteltjes. Gebruik geen warm water voor plastic onderdelen want dan kunnen ze beschadigen
- Leg de te DESINFECTEREN onderdelen gedurende in koud water met hierin opgelost een desinfectiemiddel (hanteer de inwerktijd die de fabrikant van het desinfectiemiddel aanbeveelt) en spoel ze goed af alvorens ze opnieuw te monteren.

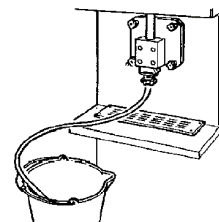


OPGELET

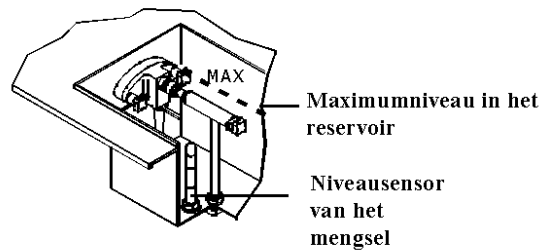
HET VERWIJDEREN VAN DE O-RINGEN MAG ENKEL UITGEVOERD WORDEN MET DE DAARVOOR BESTEMDE BIJGELEVERDE LICHTERS.

5.3.1 Leegmaken van de Milkshake- machine

- Druk op de toets DRAAIEN  en laat de machine ongeveer 5 minuten draaien zodat het product in de cilinder goed vloeibaar wordt.
- Sluit de tapkop aan op de bijgeleverde slang en laat deze in een vrij grote emmer eindigen.
- Open de piston met de toets  en druk vervolgens op de WITTE toets  om de milkshake(mix) uit de cilinder te laten lopen.
- Trek de persleiding uit de pomp, draai ze 90° en verwijder deze om vervolgens het bovenliggende reservoir volledig leeg te maken.
- Om de piston opnieuw te sluiten drukt u op de toets: 
- Vul het reservoir met warm water en een reinigingsmiddel
- Druk op de toets DRAAIEN  en laat de machine gedurende 30 seconden draaien
- Reinig de wanden van het reservoir en de niveausensor met de bijgeleverde borstels



- Open de piston met de toets  en druk dan op de WITTE toets om het water uit de cilinder te laten lopen.
- Spoel vervolgens met drinkwater.
- Druk op de toets: 

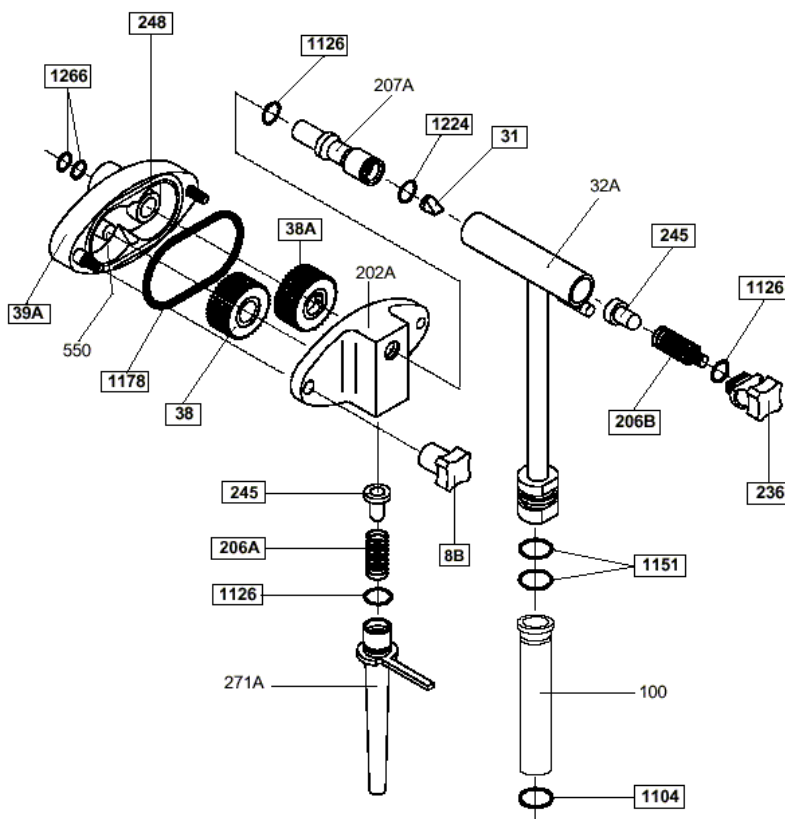


DEMONTEREN, REINIGEN, DESINFECTEREN EN MONTEREN VAN DE ONDERDELEN DIE IN CONTACT KOMEN MET DE MILKSHAKE

5.3.2 Demonteren, reinigen en monteren van de mixpomp.

- Demonteer de persleiding van het **pomphuis** door deze naar u toe te trekken.
- Draai de persleiding naar links en maak ze los van de bodem van het reservoir.
- Draai het pomphuis 45° met de klok mee en maakt het los van de **pompas**.
- Schroef de handgrepen los en demonteer de pomp helemaal.
- Reinig alle onderdelen met warm water met hierin een reinigungsoplossing. Spoel na met water.

Smeer alle O-sluitingen en het binnenwerk van de pomp met het bijgeleverde petrogel alvorens de delen weer te monteren.



Pos.	Beschrijving
8B	Handgrepen
31	Membraanklep
32A	Persleiding
38	Aandrijvend tandwiel
38A	Aangedreven tandwiel
39A	Pomp huis
100	vulpijp
202A	Pomp deksel
206A	Veer
206B	Veer
207A	Verbindingsbuis
236	Ontluchtingsschroef
245	Terugslagklep
248	Bus pomphuis
271A	Aanzuigleiding
550	Aandrijfpen tandwiel
1104	O-ring
1126	O-ring
1151	O-ring
1178	O-ring
1224	O-ring

- Verwijder de vulpijp (nummer 100) door deze vanuit de cilinder naar boven te drukken. Vulpijp kan

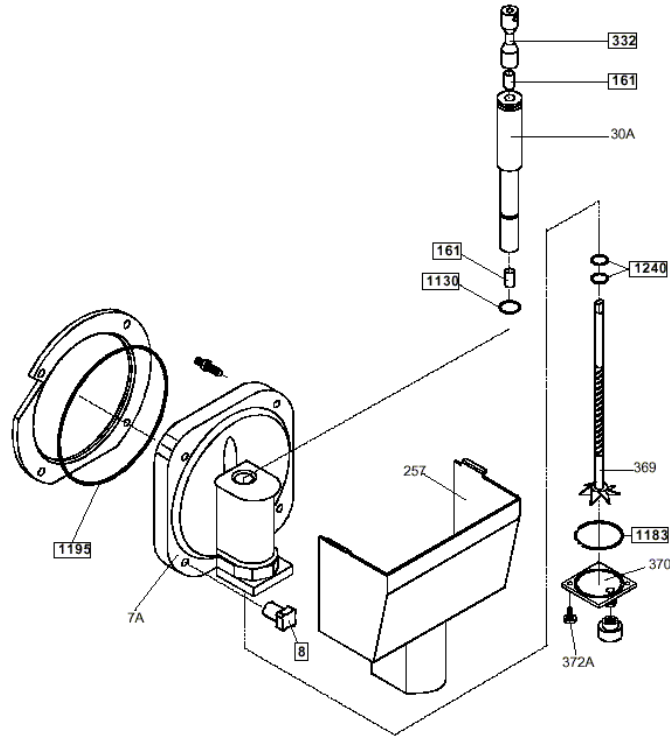
5.3.3 Demonteren, reinigen en monteren van de tapkop



- Schroef de bevestigingsschroef (372A) van het deksel los
- Schroef de afdekplaat (370) los en verwijder de mixer (369).
- Schroef de handgrepen(8) los en neem het voordeksel (7A) weg.
- Demonteer de uitgang helemaal.

Reinig alle onderdelen in water en een reinigingsmiddel met de bijgeleverde borstels, spoel vervolgens grondig met water. Desinfecteer en spoel opnieuw.

Pos.	Beschrijving
8	Handgreep
30	Piston
161	Bus
257	Beschermkap
7A	Voordeksel
332	Mixer-as
369	Mixer
370	Afdekplaatje
372A	Schroeven
1195	O-ring
1130	O-ring
1183	O-ring
1240	O-ring

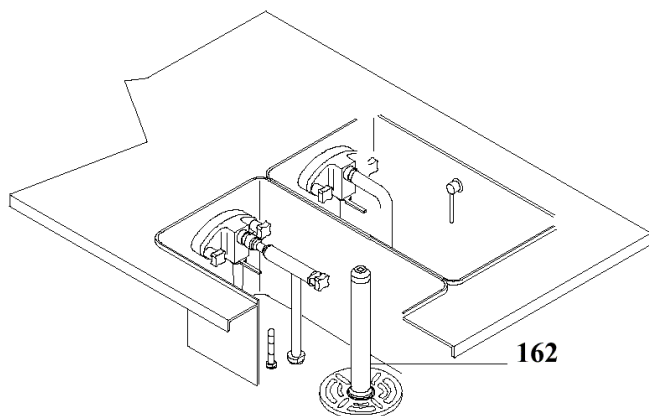


5.3.4 Demonteren en monteren van het roerwerk in het reservoir



- Trek het roerwerk naar boven om deze te demonteren.
- Reinig de niveausensor om de eventuele vette film te verwijderen.
- Reinig alle onderdelen met water en een reinigingsmiddel, desinfecteer en spoel opnieuw met drinkwater.
- Zorg er bij het demonteren voor dat u het roerwerk goed op de as plaatst.

Pos.	Beschrijving
162	Mixer



5.3.5 Demonteren en monteren van het cilinderroerwerk



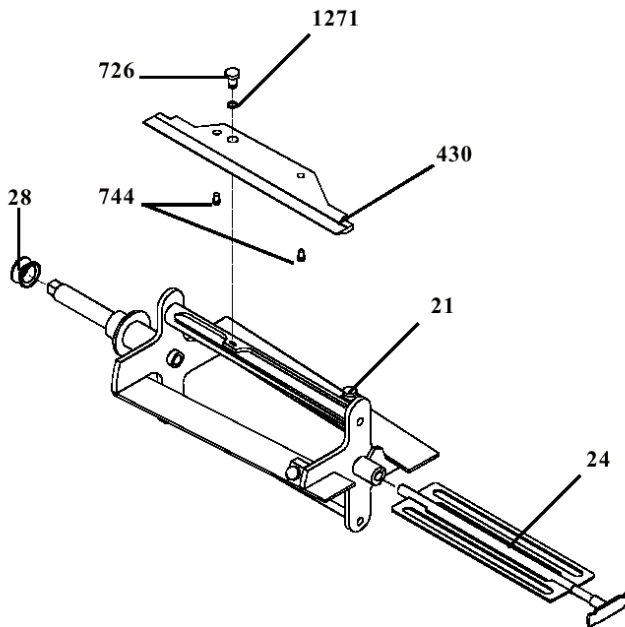
- Trek het roerwerk al draaiende voorzichtig uit de cilinder
- Demonteer de schraper (430) door de pin (726) en de rubberen dopjes (744) te verwijderen.
- Verwijder het hulp-roerwerk (24)
- Trek de as-afdichting (28) van de as van het roerwerk.

Reinig alle onderdelen in water en reinigingsmiddel met de bijgeleverde borstels spoel vervolgens met water, desinfecteer en spoel opnieuw.



OPGELET
SMEER DE ZIJKANTEN VAN DE AS-AFDICHTING ALVORENS DE ONDERDELEN OPNIEUW TE MONTEREN. ZORG ERVOOR DAT U DE AS-AFDICHTING GOED MONTEERT OM TE VERMIJDEN DAT ER MIX IN HET OPVANGBAKJE ZOU LOPEN. CONTROLEER NA HET MONTEREN OF HET HULPROERWERK VRIJ KAN DRAAIEN.

Breng het gemonteerde roerwerk met een draaibeweging in de cilinder. Zorg ervoor dat u het roerwerk correct aan de achterkant van de cilinder aanbrengt.



Pos.	Beschrijving
21	Roerwerk
24	Hulproerwerk
28	Cream seal
430	Schraper
726	Pin
744	Rubber stoppers
1271	O-ring

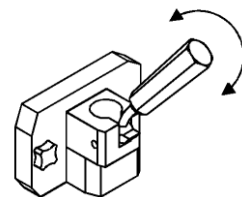
5.3.6 Leegmaken van de soft-ijs zijde






- Plaats een emmer onder de tapkraan.

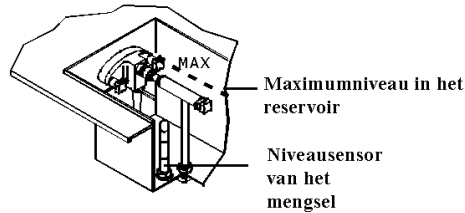


- Druk op DRAAIEN:
- Laat de machine ongeveer 2 minuten draaien zodat het product in de cilinder goed afsmelt.
- Open voorzichtig de tapkraan en laat het product uit de cilinder lopen.



- Druk op de toets  als de mix vloeibaar wordt, en laat de tapkraan open. Haal het reservoir en de persleiding van de pomp en verwijder deze uit het reservoir.

- Druk op de toets DRAAIEN  en laat het product uit de cilinder en het reservoir lopen.
- Sluit de tapkop en vul het reservoir met warm water en reinigingsmiddel.
- Druk op de toets DRAAIEN  en laat de machine gedurende 30 seconden werken.
- Reinig de wanden van het reservoir en de niveausensor met bijgeleverde borstels
- Open de tapkraan, laat reinigingsmiddel uit het reservoir stromen en spoel vervolgens met drinkwater na.
- Sluit de tapkraan opnieuw.



DEMONTEREN, REINIGEN, DESINFECTEREN EN MONTEREN VAN DE ONDERDELEN DIE MET HET IJS IN CONTACT KOMEN



BELANGRIJK
GEBUIK VOOR DE REINIGING EN DESINFECTIE VAN DE MACHINE EN DE ONDERDELEN ALLEEN SPECIAAL DAARVOOR BESTEMD EN GOEDGEKEURDE MIDDELEN.
GEBUIK VOOR HET SPOELEN ALLEEN DRINKWATER.

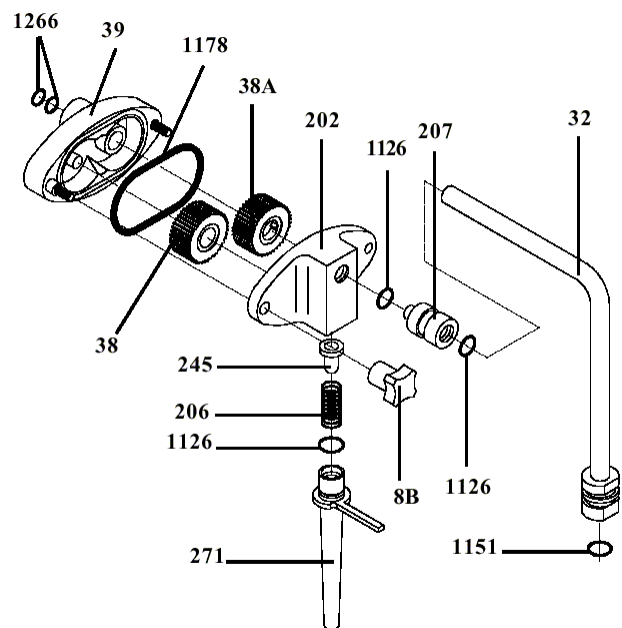
5.3.7 Demonteren, reinigen en monteren van de pomp

- Demonteer de **persleiding** van de **pomp** door ze naar u toe te trekken.
- Draai de persleiding naar links en maak deze los van de bodem van het reservoir.
- Draai de pomp 45° met de klok mee en maak deze los van de **as**.
- Schroef de handgrepen los en demonteer ze helemaal.

Reinig met de bijgeleverde borstels alle onderdelen met water en een reinigingsmiddel, spoel met water, desinfecteer en spoel opnieuw.

Smeer (alvorens alle delen weer te monteren) de O-ringen en de tandwielen van de pomp met de bijgeleverde petrogel.

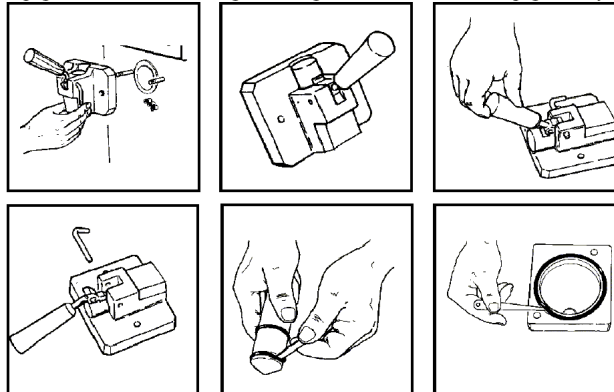
Pos.	Beschrijving
8B	Moeren
32	Persbuis
38	Tandwiel 1
38A	Tandwiel 2
39	Pomphuis
202	Pompdeksel
206	Veer
207	Persleiding
245	Klep
271	Aanzuigleiding
126	O-ring
1266	O-ring
1151	O-ring
1178	O-ring



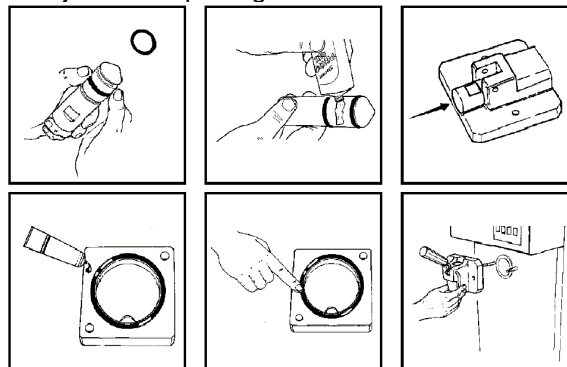
5.3.8 Demonteren, reinigen en monteren van de tapkraan



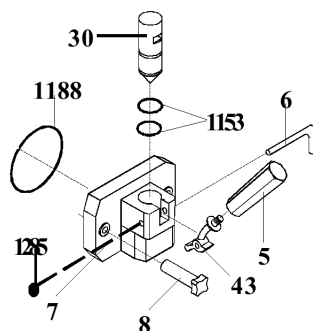
- Schroef de twee schroeven van de tapkop tegen de klok in los en verwijder ze.
- Trek de tapkop naar voren.
- Demonteer de tapkop na de hendel open gezet te hebben.
- Gebruik de bevestigingsas om de piston uit de tapkop te lichten.
- Verwijder de O-ring van de as en neem deze uit de tapkop.
- Verwijder de O-ringen uit de tapkop met behulp van de daartoe bestemde bijgeleverde O-ring wipper. Door de groeven op de piston is de wipper gemakkelijk te gebruiken..
- Draai de tapkop en haal de grotere O-ring van de achterkant van het tapkopbehuizing.



- Reinig alle onderdelen in water en reinigingsmiddel met de bijgeleverde borstels, spoel vervolgens, desinfecteer en spoel opnieuw.
- Plaats de buitenste O-ringen aan het uiteinde van de piston en laat ze glijden tot ze in de juiste groef zitten.
- Als de O-ringen zijn geplaatst smeer ze dan en het oppervlak erom heen zoals hieronder aangegeven.
- Breng de tapkop op zijn plaats. Zorg ervoor daarbij dat de vierkante groef van de piston samenvalt met de rechthoekige groef aan de voorkant van de tapkop.
- Draai de tapkop ondersteboven en breng de O-ring aan in de daarvoor bestemde groef aan de zijkant van de tapkopbehuizing.
- Smeer de O-ringen lichtjes in met petrolgel.



- Zorg ervoor dat u het roerwerk weer goed op zijn plaats brengt en breng daarna de tapkop aan door deze tapbouten te plaatsen en vervolgens beide bevestigingsmoeren vast te schroeven.



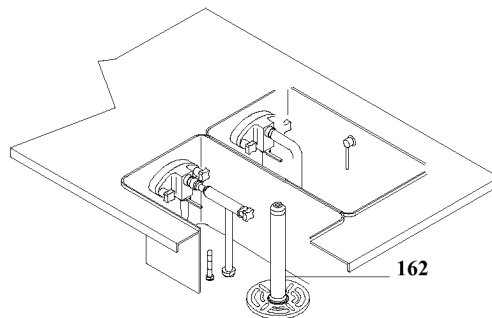
Pos.	Beschrijving
5	Taphendel
6	Pin
7	Voordeksel
8	moer
30	Piston
43	Piston
1153	O-ring
1188	O-ring

5.3.9 Demonteren en monteren van het roerwerk in het reservoir



Trek het roerwerk naar boven om het te demonteren.
 Reinig de niveausensor om de eventuele vette film te verwijderen.
 Reinig alle onderdelen in warm water en een reinigingsmiddel met de bijgeleverde borstels, spoel vervolgens met water, desinfecteer en spoel opnieuw

Pos.	Beschrijving
162	Mixer

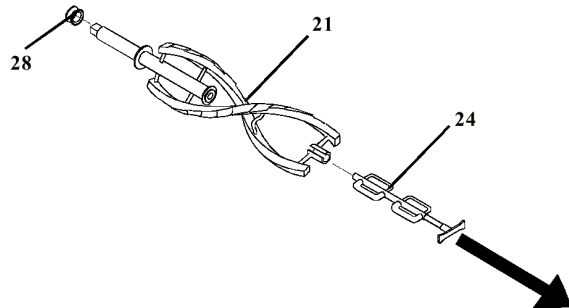


5.3.10 Demonteren, reinigen en monteren van het roerwerk in de cilinder.



- Trek het roerwerk voorzichtig uit de cilinder zonder de wanden van het reservoir te raken
- Verwijder de **asafdichting** (28) van de roerwerkas door deze over de as te laten glijden.
- Trek het hulproerwerk uit de as.
- Reinig alle onderdelen in water en reinigingsmiddel met de bijgeleverde borstels, spoel vervolgens, desinfecteer en spoel opnieuw.

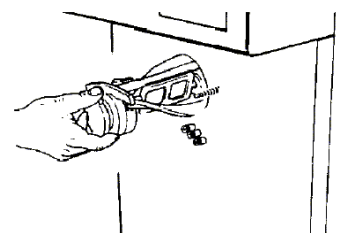
Pos.	Beschrijving
21	Roerwerk
24	Hulproerwerk
28	Cream seal



- Monteer het hulproerwerk. Zorg ervoor dat deze goed gemonteerd is zodat het vrij kan bewegen.
- Smeer nu de roerwerkas in met petrogel en breng de **asafdichting** aan.
- Smeer beide loopvlakken van de asafdichting.
- Laat de asafdichting over de as glijden.
- Breng tenslotte het roerwerk in de cilinder, waarbij u deze horizontaal houdt en tot de achterkant van de cilinder laat glijden.

BELANGRIJK
CONTROLEER OF DE AS-AFDICHTING EN HET HULPROERWERK GOED GEMONTEERD ZIJN VOORDAT U HET ROERWERK TERUGPLAATST

- Haak het roerwerk al draaiende in de aandrijf-as. Duw het roerwerk vervolgens op zijn plaats.



5.4 DESINFECTIE



Desinfecteer de machine alvorens ze te vullen met mix voor ijs of milkshake.






BELANGRIJK
DE HIERONDER BESCHREVEN HANDELINGEN GELDEN ZOWEL VOOR HET SHAKE-GEDEELTE ALS VOOR HET SOFT-GEDEELTE VAN DE MACHINE



1. Wanneer de machine in STOP staat. Vult u het reservoir met water en een desinfectiemiddel.



BELANGRIJK
WIJZIG DE DOSIS VAN HET DESINFECTIEMIDDEL DIE DOOR DE FABRIKANT IS AANGEGEVEN NIET, EEN HOGERE DOSIS ZAL DE WERKING VAN DE OPLOSSING NIET VERBETEREN.

2. Druk op de toets DRAAIEN  en laat de machine 30 seconden draaien; Druk op de toets  De cilinder en de pomp worden op die manier volledig gevuld met het desinfectiemiddel.
3. Druk op de toets  om de machine te stoppen.
4. Gebruik een schone zachte borstel om de wanden van het mixreservoir te reinigen en ook de andere delen die in contact komen met het product. Besprenkel deze delen met het desinfectiemiddel en hanteer de inwerktijd die de fabrikant van het desinfectiemiddel aanbeveelt.
5. Plaats een schone emmer onder het tapkophuis en open de tapkraan (voor het SOFT-gedeelte)

Of:


- Druk op de toets  en daarna op de WITTE toets  (voor het SHAKE-gedeelte). Op deze manier is het mogelijk om de cilinders te legen.
6. Verwijder de persleiding van de pomp. Draai voorzichtig aan de toevoerleiding om deze te verwijderen en op deze manier het reservoir en de cilinder te legen.

TIPS:

Als het desinfectiemiddel niet wil wegstromen, laat dan de tapkraan



openstaan.

Druk op de toets DRAAIEN  en laat de machine 3 à 4 seconden de laatste resten van de oplossing te verwijderen.

draaien om

7. Druk op de toets 
8. Vul het reservoir met drinkwater en herhaal stap 2 t/m 7 (2x).



OPGELET
GEBRUIK HET ROERWERK TIJDENS DE REINIGING EN HET DESINFECTEREN NIET LANGER DAN NOODZAKELIJK. EEN OVERMATIG GEBRUIK ZAL TOT EEN SNELLERE SLIJTAGE VAN HET ROERWERK EN DE CILINDER LEIDEN.



OPGELET
SPOEL DE MACHINE GRONDIG ALVORENS DE PRODUCTIE VAN MILKSHAKE OF IJS OPNIEUW TE STARTEN. HERHAAL DUS DE HIERBOVEN BESCHREVEN HANDELINGEN MET WATER OM EVENTUELE RESTEN VAN HET DESINFECTIEMIDDEL TE VERWIJDEREN (2X).

5.5 HYGIËNE



De vette bestanddelen in het ijs zijn de ideale voedingsbodem voor schimmels en bacteriën. Ter voorkoming daarvan dient u alle onderdelen die in contact komen met de mix en het ijs grondig te reinigen zoals hierboven beschreven.

Het roestvast staal, de kunststoffen en het rubber die voor de vervaardiging van deze onderdelen gebruikt werden en de vormgeving van deze onderdelen vergemakkelijken de reiniging, maar voorkomen zeker niet de vorming van schimmels en bacteriën bij onvoldoende reiniging.

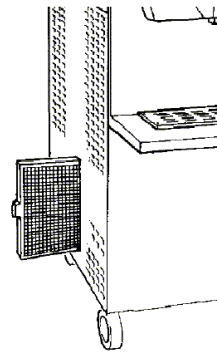
5.6 MAANDELIJKSE REINIGING (ALLEEN BIJ EEN LUCHTGEKOELDE MACHINE)



Het is noodzakelijk om het luchtfilter maandelijks te reinigen zoals hieronder beschreven:

- Verwijder het filter van de zijkant van de machine.
- Plaats het filter voor 10 à 15 minuten in een bak met water van 50-60°C.
- Neem het uit en droog het met luchtdruk.

Op deze manier wordt stof verwijderd zodat de lucht weer vrij kan circuleren.



WAARSCHUWING
GEBRUIK PERSOONLIJKE BESCHERMING BIJ HET SCHOONMAKEN MET
LUCHTDRIJK OM ONGELUKKEN EN LETSEL TE VOORKOMEN, GEBRUIK EEN
VEILIGHEIDSBRIL.



WAARSCHUWING
GEBRUIK GEEN SCHERPE METALEN VOORWERPEN BIJ DEZE HANDELING. HET
GEBRUIK VAN HET VRIESSYSTEEM IN GROTE MATE AFHANKELIJK VAN DE
WERKING VAN HET CONDENSOR SYSTEEM.

6 ONDERHOUD

6.1 ONDERHOUD TIPS

	<p>WAARSCHUWING VOOR ELK ONDERHOUD WAARVOOR DE BESCHERMKAST VAN DE MACHINE MOET WORDEN GEOPEND DIENT MEN DE MACHINE OP STOP TE ZETTEN EN TE ONTKOPPELEN VAN HET VOEDINGSNET. HET IS VERBODEN ONDERDELEN TE REINIGEN OF TE SMEREN DIE IN BEWEGING ZIJN.</p>
	<p>REPARATIES AAN DE ELEKTRISCHE INSTALLATIE OF AAN DE KOELINSTALLATIE MOETEN UITGEVOERD WORDEN DOOR OPGELEID TECHNISCH PERSONEEL.</p>
BELANGRIJK	
	<p>ALVORENS DE MACHINE OPNIEUW TE GEBRUIKEN DIENEN ALLE ONDERDELEN DIE MET HET PRODUCT IN CONTACT KOMEN GOED GESPOELD TE WORDEN MET WATER OM ALLE RESTEN VAN HET DESINFECTIEMIDDEL TE VERWIJDEREN</p>

Hieronder een lijst van normale onderhoudshandelingen welke regelmatig uitgevoerd moeten worden:

- **DAGELIJKSE REINIGING**

Buitenkant

Gebruik een desinfectiemiddel en zorg dat u geen water in de machine spuit. Gebruik geen waterdrukreinigers

Siroopleidingen, mixer en tapkop

Volg de aanwijzingen in §5.1 van deze handleiding

- **WEKELIJKSE REINIGING**

Siroopreservoirs:

Volg de aanwijzingen in §5.2 van deze handleiding

	<p>OPGELET GEBRUIK BIJ HET REINIGEN VAN DE MACHINE EN DE ONDERDELEN NOOIT SCHUURSPONSJES. DEZE KUNNEN KRASSEN MAKEN OP DE OPPERVLAKKEN.</p>
	<p>BELANGRIJK CONTROLEER TIJDENS HET DEMONTEREN, REINIGEN EN MONTEREN VAN DE MACHINE OF ALLE ONDERDELEN NOG INTACT ZIJN (O-RINGEN, AFDICHTINGEN, KLEPPEN, TANDWIELEN, POMP) EN VERVANG ZE INDIEN ZE VERSLETEN OF BESCHADIGD ZIJN. INDIEN DIT NIET GEBEURT KAN DAT DE WERKING VAN DE MACHINE EN DE KWALITEIT VAN HET PRODUCT BEÏNVLOEDEN.</p>

6.2 CONTROLE LIJST

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

CONTROLE	WAT MOET U DOEN
SHAKE-GEDEELTE <ul style="list-style-type: none"> • POMP <ul style="list-style-type: none"> ○ Controleer de O-ringen en de terugslagkleppen ○ Controleer soepelheid van de tandwielen 	<ul style="list-style-type: none"> • POMP <ul style="list-style-type: none"> ○ Vervang indien ze scheuren vertonen ○ Vervang ze als ze geblokkeerd zijn en laat ze nakijken door een technicus om ze later opnieuw te kunnen gebruiken. Smeer ze een beetje in het andere geval.
<ul style="list-style-type: none"> • TAPKOP <ul style="list-style-type: none"> ○ Controleer de O-ringen en de piston 	<ul style="list-style-type: none"> ○ Vervang indien er beschadigingen zijn
<ul style="list-style-type: none"> • ROERWERK VAN RESERVOIR <ul style="list-style-type: none"> ○ Controleer of deze vrij kan draaien 	<ul style="list-style-type: none"> ○ Monteer het roerwerk weer op zijn plaats
<ul style="list-style-type: none"> • ROERWERK VAN CILINDER <ul style="list-style-type: none"> ○ Controleer of het roerwerk en het hulproerwerk niet beschadigt zijn ○ Controleer de as-afdichting pos. 28 en de rubbers van de shake schraper 	<ul style="list-style-type: none"> ○ Vervang indien gescheurd of gebarsten ○ Wissel de as-afdichting met de reserve bij reiniging.
SOFT-GEDEELTE <ul style="list-style-type: none"> • POMP <ul style="list-style-type: none"> ○ Controleer de O-ringen ○ Controleer de soepelheid van de tandwielen. 	<ul style="list-style-type: none"> ○ Vervang indien ze scheuren vertonen ○ Vervang ze als ze geblokkeerd zijn en laat ze nakijken door een technicus om ze later opnieuw te kunnen gebruiken. Smeer ze een beetje in het andere geval.
<ul style="list-style-type: none"> • TAPKOP <ul style="list-style-type: none"> ○ Controleer de O-ringen en de piston 	<ul style="list-style-type: none"> ○ Vervang indien er beschadigingen zijn
<ul style="list-style-type: none"> • ROERWERK VAN CILINDER <ul style="list-style-type: none"> ○ Controleer of het roerwerk en het hulproerwerk niet gedeukt zijn ○ Controleer de as-afdichting pos. 28 en de rubbers van de ribben 	<ul style="list-style-type: none"> ○ Vervang indien gescheurd of gebarsten ○ Wissel de as-afdichting met de reserve bij reiniging.

6.3 HALFJAARLIJKSE CONTROLES

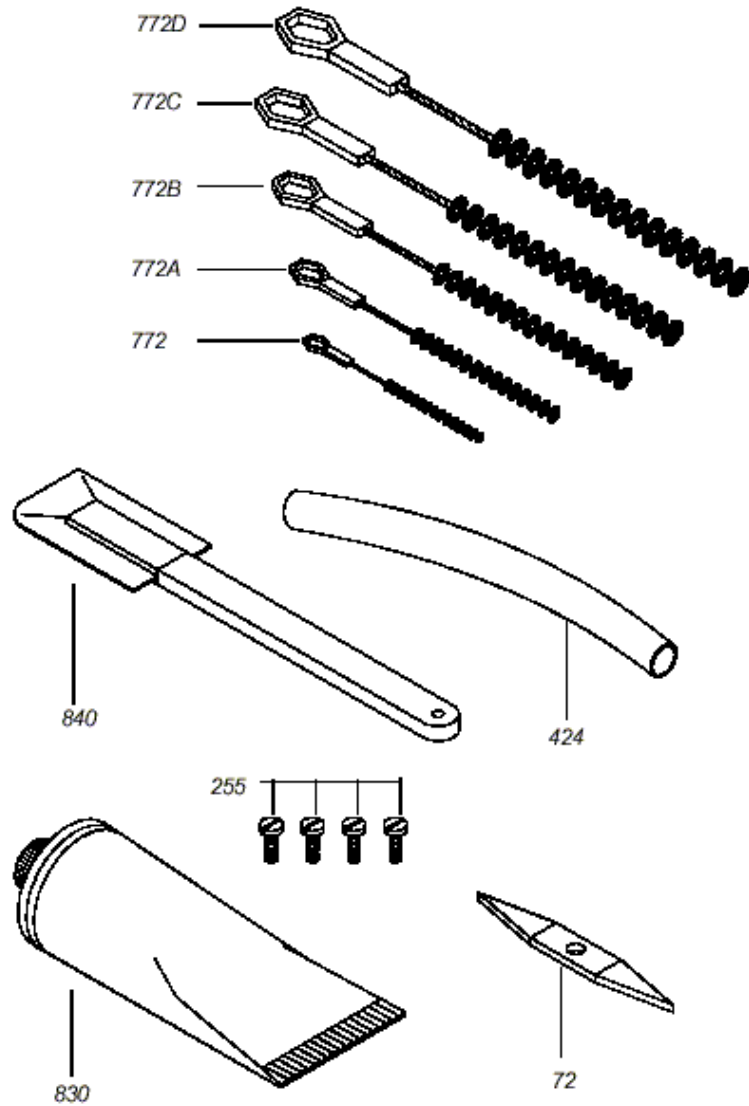
- Vervang de rubberen onderdelen (O-ringen, as-afdichting, slangen, terugslagkleppen).
- Controleer de schraper van het shake roerwerk.
- Verwijder de zijpanelen nadat u de spanning afgeschakeld heeft.
- Reinig de luchtcondensor en indien aanwezig het luchtfilter.
- Reinig de binnenkant van de machine.
- Controleer de **v-riemen**.
- Controleer de machine eventueel op:
 - Olieverlies uit de compressor
 - Vet van de **roerwerkmotor** (een klein verlies via de ontluchtingsschroef is normaal)
- Controleer de machine op enige andere bijzonderheden.

Deze controles dienen uitgevoerd te worden door opgeleid technisch personeel.

6.4 BESTELLEN RESERVEONDERDELEN

Geef bij de bestelling van onderdelen voor de machine altijd het registratienummer vermeld op het kentekenplaatje.

6.5 BIJGELEVERDE ONDERDELEN



Positie	Beschrijving
72	O-ring wipper
255	Schroef
424	Slang
772	Fijne Borstel 8X250
772A	Fijne Borstel 15x350
772B	Fijne Borstel 20x450
772C	Fijne Borstel 40x400
772D	Fijne Borstel 100x400
830	Tube Petrolgel
840	Reinigingspatel

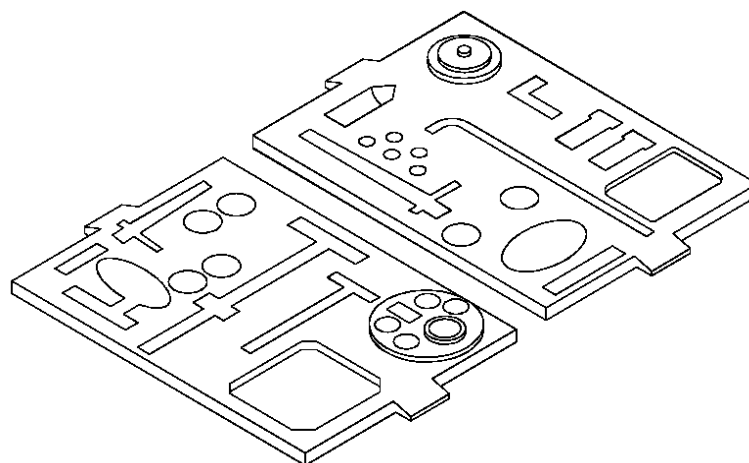
6.6 BESTELLEN RESERVEONDERDELEN

De volgende onderdelen zitten in een onderhoudspakket in de machine:

SHAKE SIDE		
Positie	Beschrijving	Nummer
744	Rubberen dopje Schrapper	2
726	Pin	2
28A	As-afdichting	1
332	Spinner shaft connector	1
31	Terugslagklep	1
245	Ontlastklep	1
206A	Veer	1
206B	Veer persleiding	1
1195	O-ring	1
1183	O-ring	1
1240	O-ring	2
1130	O-ring	1
1271	O-ring	2
1178	O-ring	1
1151	O-ring	2
1104	O-ring	1
1266	O-ring	2
1126	O-ring	4
1224	O-ring	1
1103	O-ring	4
SUNDAE SIDE		
Positie	Beschrijving	Nummer
245	Ontlastklep "R"	1
28	As-afdichting	1
206	Veer	1
1188	O-ring	1
1153	O-ring	2
1178	O-ring	1
1266	O-ring	2
1126	O-ring	3

6.7 PROFIELBLAD

Bij de machine worden twee profielbladen geleverd om de onderdelen te bewaren tijdens de reiniging.



7 OPSPOREN VAN STORINGEN

7.1 OPSPOREN VAN STORINGEN

Indien er een probleem voordoet, probeer het probleem dan eerst met onderstaande lijst te verhelpen.

Probleem

- **Oorzaak**
- **Oplossing**

De machine geeft geen product

- Machine staat in STOP-stand
- Te weinig mix , MIX-OUT led brandt
- De pomp voor de mix in het reservoir werkt niet
- AL 01 mengmotor alarm

Product is te dik

- Te weinig mix in de cilinder voor stabilisatie
- Onjuiste opstartprocedure
- MIX pomp verkeerd gemonteerd
- Consistentie instelling (HOT) te hoog
- Persleiding bevroren
- Controleer of de pomp correct gemonteerd is. Aanzuigleiding moet schoon en vrij zijn.
- Maak de cilinder leeg en start opnieuw.
- Volg de instructies voor pompmontage

Product is te zacht

- Te lage consistentiewaarde
- Verlies van koelmiddel
- Bel technische service
- Bel technische service

Mix in reservoir te warm

- Mixroerwerk menger niet geïnstalleerd
- Temperatuurinstelling klopt niet
- Installeer het mixroerwerk
- Bel technische service

Mix in reservoir te koud

- Mixroerwerk menger niet geïnstalleerd
- Ijs op reservoirwand
- Temperatuurinstelling klopt niet
- Monteer het mixroerwerk
- Bel technische service
- Bel technische service

Product ophoping op piston

- Onvoldoende smering of versleten O-ringen
- Smeer de O-ring goed of vervang de O-ring

Overmatig verlies van mix in het lekbakje aan de zijkant

- Afdichting van roerwerk versleten of niet aanwezig
- Installeer of vervang sluitring van het roerwerk

Beschadiging van de cilinderwand

- Hulproerwerk niet goed gemonteerd
- Roerwerk is getordeerd
- Monteer of vervang hulproerwerk
- Vervang het roerwerk