



**HANDLEIDING**

**Zelf pasteuriserende 1-kraans  
softijsmachine**

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.*

<b>INHOUDSOPGAVE</b>	
VOORWOORD	5
HANDLEIDING	5
DOELSTELLING	5
OPBOUW VAN DE HANDLEIDING	5
AANVULLENDE DOCUMENTATIE	5
SYMBOLLEN	6
BEVOEGD PERSONEEL	7
VEILIGHEID	8
WAARSCHUWING	8
HYGIENE	8
PROBLEEMANALYSE BACTERIELE BESMETTINGEN	9
GARANTIE	10
<b>DEEL 1 ALGEMENE INFORMATIE 11</b>	
1.1 ALGEMENE INFORMATIE	11
1.1.1 IDENTIFICATIEGEGEVENS FABRIKANT	11
1.1.2 INFORMATIE OVER HET ONDERHOUD	11
1.1.3 INFORMATIE VOOR DE GEBRUIKER	11
1.2 INFORMATIE OVER DE MACHINE	12
1.2.1 ALGEMENE INFORMATIE	12
1.2.2 BESCHRIJVING MACHINEONDERDELEN	12
1.2.3 TECHNISCHE KENMERKEN	12
1.3 GEBRUIK	13
1.4 GELUIDSNIVEAU	13
<b>DEEL 2 INSTALLATIE 14</b>	
2.1 VEREISTE RUIMTE VOOR HET GEBRUIK VAN DE MACHINE	14
2.2 ELEKTRISCHE AANSLUITING	14
2.2.1 VERVANGING VAN DE VOEDINGSKABEL	14
2.3 PLAATSING VAN DE MACHINE	14
2.4 BIJVULLEN	14
2.5 TEST VAN DE MACHINE	14
<b>DEEL 3 INSTRUCTIES VOOR HET GEBRUIK 15</b>	
3.1 COMMANDO'S	15
3.2 WERKWIJZE VOORAFGAANDE AAN DE EERSTE INGEBRUIKNAME VAN DE MACHINE	16
3.2.1 HYGIËNE	16
3.3 HET STARTEN VAN DE MACHINE	17
3.3.1 IJSMACHINE VULLEN MET VLOEIBARE MIX	17
3.3.2 IJSMACHINE VULLEN DOOR MIDDEL VAN DRY FILLING SYSTEEM	17
3.3.3 DISTRIBUTIE SOFTIJS	18
3.3.4 DRY FILLING	18
3.4 PASTEURISATIE	19
3.4.1 PASTEURISATIECYCLUS	19
3.5 STROOMONDERBREKING	19
<b>DEEL 4 CONTROLE EN VOEDSELVEILIGHEID 20</b>	
4.1 ALARMMELDINGEN	20
4.2 TABEL MET ALARMMELDINGEN OP HET DISPLAY	21

<b>DEEL 5 REINIGEN EN DESINFECTEREN VAN DE MACHINE</b>	<b>23</b>
5.1 DAGELIJKSE REINIGING	23
5.1.1 REINIGING VAN DE BUITENKANT VAN DE MACHINE	23
5.2 PERIODIEKE REINIGING	23
5.2.1 HET LEEGMAKEN VAN DE IJSMACHINE	24
5.2.2 DEMONTEREN, REINIGEN EN MONTEREN VAN DE POMP	24
5.2.3 DEMONTEREN, REINIGEN EN MONTEREN VAN DE IJS TAPKOP	25
5.2.4 DEMONTEREN, REINIGEN EN MONTEREN VAN HET ROERWERK IN HET RESERVOIR	26
5.2.5 DEMONTEREN, REINIGEN EN MONTEREN VAN HET ROERWERK IN DE CILINDER	26
5.4 DESINFECTIE	27
5.5 HYGIËNE	27
<b>DEEL 6 ONDERHOUD</b>	<b>28</b>
6.1 ONDERHOUD TIPS	28
6.2 CONTROLE LIJST	29
6.3 HALFJAARLIJKSE ONDERHOUD	29
6.4 BESTELLEN VAN RESERVEONDERDELEN	29
6.5 BIJGELEVERDE ONDERDELEN	30
6.6 BESTELLEN RESERVEONDERDELEN	31
<b>DEEL 7 OPSPOREN VAN STORINGEN</b>	<b>32</b>
7.1 DE STORINGSTABEL	32

## 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.**

## SYMBOLEN



### **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 gedeelten kan instellen en de machine kan onderhouden of herstellen. Deze persoon heeft ook de bevoegdheid ingrepen te verrichten in de elektrische installatie of het koelmechanisme

### TECHNICUS VAN CARPIGIANI



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

## VEILIGHEID



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

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

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

Om bovenstaande te bereiken:

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

## WAARSCHUWING



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

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

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

## HYGIËNE

### BELANGRIJKE AANDACHTSPUNTEN TAV HYGIENE

Reiniging en desinfectie

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



**PROBLEEMANALYSE BACTERIËLE BESMETTINGEN**

Productmonsters moeten periodiek worden genomen door een gekwalificeerde expert opdat de hoeveelheid bacteriën gemeten kan worden in het product. De hoeveelheid bacteriën in de monsters mag 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 brengt potentiële bacteriële besmettingsbronnen en de manieren om besmettingen te voorkomen in kaart.

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. 4e. 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 géén 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, **niet gemachtigde serviceonderhoud** of externe factoren.

### Onderdelen garantie

- Garantie is van toepassing op alle componentonderdelen behalve op onderdelen die slijten door normaal gebruik (zoals O-ringen, riemen, rubberen kleppen, pomptandwielen, etc.) 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.

A		B		F		G	
 ANZOLA EMILIA - BOLOGNA - ITALY				 107089654588-4			
Matr.			Cod.				
		V		Hz		kW	
		A					
Gas		kg		air		MPa	
CE							
C		D		E		H	
						I	
						L	

LEGENDA:

- A. Registratienummer
- B. Model v/d machine
- C. Voedingsspanning
- D. Amperometrische afzekerwaarde
- E. Soort en hoeveelheid koelmiddel
- 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 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 elektronische basismachine, zelfpasteuriserend, voor de onmiddellijke productie van softijs 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.

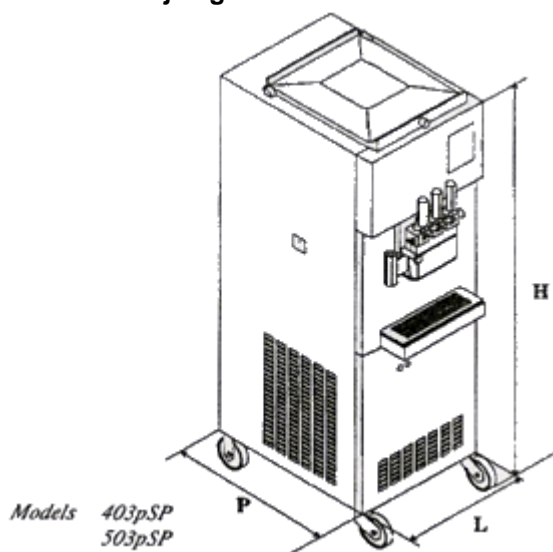
CARPIGIANI raadt u aan om altijd mix en siroop van de beste kwaliteit te gebruiken. Dit om uw klanten, zelfs de meest veeleisende, altijd tevreden te stellen. Elke besparing die u tracht te halen uit een mix van mindere kwaliteit zal uiteindelijk altijd leiden tot een groter verlies dan datgene wat u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



### 1.2.3 Technische kenmerken

Model	EI	Inhoud van het mixreservoir (liter)	Smaken (aantal)	Elektrische voeding			Geïnstal-leerd vermogen (kW)	Con-densor (soort)	Netto-gewicht (kg)
				Span-ning (V)	Fasen (aan-tal)	Fre-quentie (Hz)			
381 AES	1,75	18 liter	1	220/380	3	50	2.2	Lucht	Netto 220 Bruto 255
								of Water	

### **1.3 GEBRUIK**

De Carpigiani 381 AES softijsmachine mag alleen gebruikt worden voor de productie van softijs. Overeenkomstig wat beschreven staat in paragraaf 1.1. "Algemene informatie" en overeenkomstig de beperkingen hieronder beschreven:

- Voedingsspanning:  $\pm 10\%$
- Minimumtemperatuur lucht  $10^{\circ}\text{C}$
- Maximumtemperatuur lucht  $43^{\circ}\text{C}$
- Maximum relatieve vochtigheid  $85\%$

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

### **1.4 GELUIDSNIVEAU**

Het continu A-gewogen geluidsdruk niveau in de werkruimte ligt zowel voor machines met watercondensatie als voor machines met luchtcondensatie; onder  $70 \text{ dB(A)}$

## DEEL 2. INSTALLATIE

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



De machine is alleen geschikt voor indoor gebruik.

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

De machine moet vrij toegankelijk blijven zodat de operator zonder enige belemmering kan handelen en in noodgevallen de werkplaats onmiddellijk kan verlaten.

Het is aan te raden om rondom de machine een ruimte van minimaal **150 cm** vrij te laten voor de toegang tot de machine, rekening houdend met de opening van de diverse panelen.

### 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.



#### WAARSCHUWING

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



#### 2.2.1 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.

### 2.3 PLAATSING VAN DE MACHINE



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

### 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 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.

### 2.5 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 COMMANDO'S



#### SOFTIJS PRODUCTIE FUNCTIETOETS

De motor en compressor worden automatisch gestuurd door het HARD-O-TRONIC systeem. Wanneer het ijs in de cilinder de juiste consistentie (stevigheid) heeft bereikt, blijft de compressor in werking om de temperatuur in het reservoir op 4°C te houden.



#### DRAAIEN FUNCTIETOETS

Wanneer u op deze knop drukt (LED brandt) gaat het roerwerk draaien in de cilinder (bijvoorbeeld om de machine te wassen).



#### WAARSCHUWING

**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).

#### Handmatig opstarten van de pasteurisatiecyclus

Door op de PASTEURISATIE FUNCTIETOETS te drukken start de pasteurisatie automatisch. Aan het einde van de cyclus zal op de display het bericht "PASTO END" verschijnen gevolgd door de datum en tijd van beëindiging. Om weer ijs te produceren drukt u op de knop STOP en daarna op de SOFTIJSPRODUCTIE TOETS.



#### CONTROLELAMPJE MEDIUMNIVEAU RESERVOIR

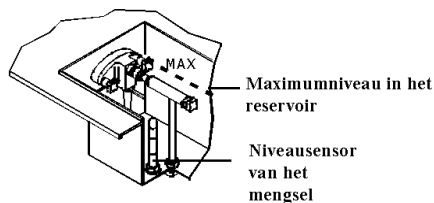
Deze led gaat branden indien het niveau van de mix onder het mediumniveau zakt. Indien het controlelampje gaat knipperen dient het reservoir te worden bijgevuld met nieuwe mix.



#### MIX OUT CONTROLELAMPJE

Als de led brandt betekent dit dat het reservoir leeg is en bijgevuld dient te worden met nieuwe mix. Indien het controlelampje is gaan branden, zal de machine een gering volume distribueren en daarna overschakelen naar storage. De distributie dient dus gestopt te worden en er dient nieuwe mix te worden toegevoegd.

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



**CHECK** Een knipperend led betekent dat er een alarmmelding is. Indien de led brandt zonder te knipperen betekent dit dat het alarm automatisch hersteld is. Door op STOP te drukken zal het alarm met een nummer zichtbaar worden op de display.

**GA ALSNOG TE WERK ZOALS IS AANGEGEVEN IN DE ALARMTABEL IN 4.2**

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



Alvorens de machine in bedrijf te stellen dienen alle onderdelen goed gereinigd te worden en dienen de onderdelen, die in contact komen met het product, gedesinfecteerd te worden.

#### WERKWIJZE:

- Demonteer de pompen, haal ze uit elkaar en verwijder alle verbindingstukken.
- Demonteer de tapkop en O-ringen, haal deze uit elkaar en verwijder alle verbindingstukken.
- Maak de roerwerken los en haal ze uit elkaar.
- Reinig de gedemonteerde onderdelen met een reinigingsmiddel en spoel ze vervolgens goed na.
- Smeer de tandwielen van de pomp en alle O-ringen met Carpilubegel bestemd voor levensmiddelen.
- Monteer alle onderdelen terug op hun plaats.
- Desinfecteer de machine en spoel deze vervolgens goed na (minimaal 2 keer).



#### WAARSCHUWING

**Beperk tijdens de totale reinigingscyclus de werking van het roerwerk tot het strikt noodzakelijke. Overmatig gebruik zal tot vroegtijdige slijtage van het roerwerk en de cilinder leiden.**

**Raak de gedesinfecteerd onderdelen niet meer aan met de blote hand, met een doek of enig ander voorwerp, maar gebruik steeds hygiënische wegwerphandschoenen.**

#### 3.2.1 Hygiëne

Voor informatie over de **hygiëne** met betrekking tot het reinigings- en desinfecteerproces verwijzen we naar pagina 8 en 9 van dit rapport.

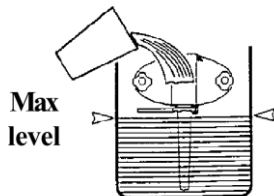



### 3.3 STARTEN VAN DE MACHINE

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

#### 3.3.1 IJsmachine vullen met vloeibare mix

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



- Druk op de toets: 
- Controleer de werking van de pompen: de mix moet uit de centrale opening van de pompdeksel komen met een straal van ongeveer 10 cm.
- Druk op de toets:  om de machine te stoppen
- Verbind de persleidingen aan de pompen.
- Druk op de toets:  De pomp vult nu de cilinders.
- Na ongeveer een minuut druk op de toets 
- Start de machine door te drukken op 




Wanneer de geprogrammeerde consistentie (stevigheid) bereikt wordt, is het ijs klaar voor distributie (zie § 3.3.3 "Distributie Softijs").



**WAARSCHUWING**  
Om hygiënische redenen en voor de veiligheid van de operator is het absoluut verboden met de handen in het reservoir te komen wanneer de machine in werking is.

#### 3.3.2 IJsmachine vullen d.m.v. Dry-filling systeem

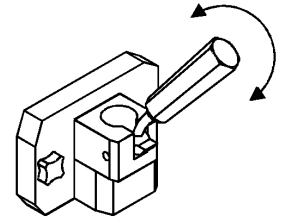
- Monteer de pomp.
- Bevestig de pompleiding onder in het reservoir zonder deze aan de pomp te verbinden.
- Laat water in de machine lopen via het Dry-filling systeem. Als de mixer draait dan pas de ijsmix toevoegen. Let op: bijvullen tot aan de onderzijde van de pomp.
- Laat de mix en het water goed mengen, wacht tot de mixer stopt. Dit duurt ongeveer 10 tot 15 minuten.

- Druk op de toets:  De pomp vult nu de cilinders.
- Na ongeveer een minuut druk op de toets 
- Start de machine door te drukken op 

Wanneer de geprogrammeerde consistentie (stevigheid) bereikt wordt, is het ijs klaar voor distributie.

### 3.3.3 Distributie Softijs

Om het product te serveren plaatst 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.



### 3.3.4 Dry filling

#### 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 programmeertoetsen. Hiermee kunnen de diverse elektronische data worden ingesteld en/of gewijzigd. Instellingswijzigingen zijn uitsluitend door te voeren wanneer de machine zich bevindt in de productiefase.



#### 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 de Programmatoets. Het lampje in de toets 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 d.m.v. de pijltjes toetsen. Heeft u de waarde op de juiste wijze ingesteld dan drukt u de programmatoets 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 de display ziet u een getal dat de ingestelde waterhoeveelheid aangeeft (b.v.4,5 liter). Deze instelling kunt u aanpassen door middel van de pijltjes omhoog of omlaag. Druk nu de toets WATERKRAANTJE 1 in. Vervolgens zal de nieuw ingestelde waterhoeveelheid in het mixvoorraadreservoir stromen.

**DE JUISTE WATER DOSERING STAAT AANGEGEVEN OP DE VERPAKKING****Bijvullen door middel van dry filling**

Dry filling werkt alleen als de machine in de functie ijs maken of op STOP staat.

- Haal het bovendeksel van de mixvoorraadbak
- Druk de knipperende toets HOOFDKRAANTJE DF in. Het lampje blijft nu branden
- In de display ziet u een getal staan dat gelijk is aan de hoeveelheid water
- Druk nu op de toets KEUZEKRAANTJE (1 of 2)
- Laat de toets los zodra er water uit de uitlooppijp stroomt
- In de display ziet u het getal aftellen tot 0
- De mixer in de mixvoorraadbak gaat draaien
- Nu kunt u de mixpoeder rustig toevoegen
- Mixvoorraadbak sluiten middels het bovendeksel
- In de display ziet u een getal staan. Dit is de bloc-time. Deze staat ingesteld op 1 a 2 minuten. De minuten tellen af naar 0. Tijdens deze tijd is de machine automatisch uitgeschakeld. Is de tijd om dan schakelt de machine automatisch weer in (mits de machine in productie stond). Er kan tijdens de bloc-time geen ijs getapt worden.
- Daarna zijn de normale getallen weer zichtbaar

**3.4 PASTEURISATIE****3.4.1 Pasteurisatiecyclus**

Om een pasteurisatiecyclus op te starten drukt u op de toets



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



**WAARSCHUWING**  
Indien de pasteurisatie niet goed verlopen is brandt de led  **CHECK** op het toetsenpaneel. De mix werd niet goed gepasteuriseerd. Raadpleeg in dat geval de instructies in de alarmcodetabel en raadpleeg het Carpigiani Service Centre.

**3.5 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:


- STORAGE
- DISTRIBUTIE
- PASTEURISATIE (AFKOELINGS fase)


zal de machine na de stroomonderbreking de duur van de onderbreking én de temperatuur controleren. Afhankelijk 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.

## 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  CHECK gaat branden 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  om het laatste alarm in het display te laten verschijnen.

**\* VOLG DE INSTRUCTIES IN DE ALARMCODETABEL OP DE VOLGENDE PAGINA. \***

## 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 alvorens de machine opnieuw in gebruik te nemen</u>
AL 01	Thermisch relais van roerwerk motor of compressor linkerzijde aangesproken	<b>JA</b> , 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.
AL 02	Compressor thermisch uit.	<b>JA</b> , 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.
AL 03a	Veiligheidsthermostaat cilinder aangesproken	Nee, pasteuriseren is goed verlopen.	Melden bij TD. Bij herhaling controle TD.
AL 03b	Veiligheidsthermostaat cilinder aangesproken langer dan 15 minuten	<b>JA</b> , machine gaat in stop.	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
AL 04a	Veiligheidsthermostaat voorraadtank aangesproken	Nee, pasteuriseren is goed verlopen.	Melden bij TD. Bij herhaling controle TD.
AL 04b	Veiligheidsthermostaat voorraadtank aangesproken	<b>JA</b> , 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 weggooien en machine reinigen en desinfecteren.
AL 05	Temperatuursensor voorraadtank defect	<b>JA</b> , 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.
AL 06	Temperatuursensor cilinder defect	<b>JA</b> , 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 weggooien en machine reinigen en desinfecteren.
AL07	Temperatuursensor verdamper voorraadtank links defect	Nee, er vindt alleen geen ontdooiing van voorraadtank plaats	Neem contact op met TD, sensor laten vervangen zonder ontdooiing hoger energieverbruik
AL09	Tapkop niet (goed) gemonteerd	<b>JA</b> , machine gaat in stop, er is geen koeling meer	Monteer tapkraanhuis (goed), indien na montage 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.

<u>Alarm</u>	<u>Omschrijving</u>	<u>Mogelijk gevaar voedselveiligheid</u>	<u>Te ondernemen actie alvorens de machine opnieuw in gebruik te nemen</u>
AL11	Hoge druk pressostaat aangesproken	<b>JA</b> , 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.
AL14	Roerwerk motor draait niet	<b>JA</b> , 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.
AL20	Mix roerwerk draait niet	<b>JA</b> , 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 productvreemde delen zoals metaaldeeltjes, smeer etc. altijd de machine reinigen en desinfecteren.

## DEEL 5. REINIGEN EN DESINFECTEREN VAN DE MACHINE

Reiniging en desinfectie moeten regelmatig worden bijgehouden. Op die manier waarborgt u de beste kwaliteit en respecteert u de hygiënenormen. Gebruik nooit vaatdoekjes of ruwe borstels.

### 5.1 DAGELIJKSE REINIGING

#### 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 deze.
- 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 bovendeksel.
- Reinig en desinfecteer de bovenzijde van de machine en zorg ervoor dat er geen reiniging- 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**  
Gebruik bij het reinigen van de kunststof onderdelen lauw water. Te heet water kan zorgen voor beschadiging.

### 5.2 PERIODIEKE REINIGING

Reinig de machine tenminste om de 40 dagen.



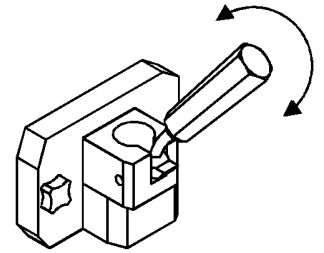
**WAARSCHUWING**  
Pompen en reservoirs kunnen worden gedemonteerd en weer gemonteerd na de machine in de STOP- stand te hebben gezet.

Volg voor reinigen en desinfecteren van de onderdelen de volgende stappen.

### 5.2.1 Het leegmaken van de ijsmachine



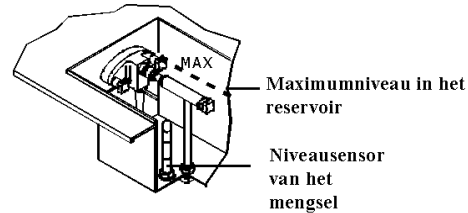
- Druk op DRAAIEN:
- Laat de machine ongeveer 5 minuten draaien zodat het product in de cilinder min of meer vloeibaar wordt.
- Open de tapkraan en laat het product uit de cilinder stromen.



- Druk op de toets **STOP RESET** als de mix vloeibaar wordt, en laat de tapkraan open. Haal de mixpomp en de persleiding weg.
- Laat vervolgens de totale hoeveelheid van het product uit de cilinder en het reservoir lopen.
- Sluit de tapkop en vul de reservoirs met handwarm 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 niveausensoren met de bijgeleverde borstels
- Open de tapkraan, laat de reinigingsoplossing uit het reservoir stromen en spoel na met warm water.
- Sluit de tapkraan opnieuw.



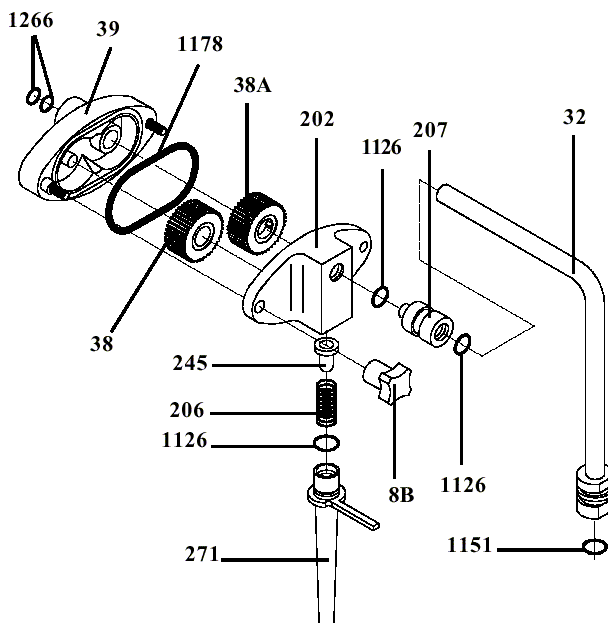
### 5.2.2 Demonteren, reinigen en monteren van de pomp



- Demonteer de **verbindingbuis** van het **pomphuis** door deze 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 **aandrijf**fas.
- Schroef de bevestigingsmoeren los en demonteer de pomp helemaal.

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

Smeer de O-ringen en de tandwielen van de pomp met de Carpilubegel.

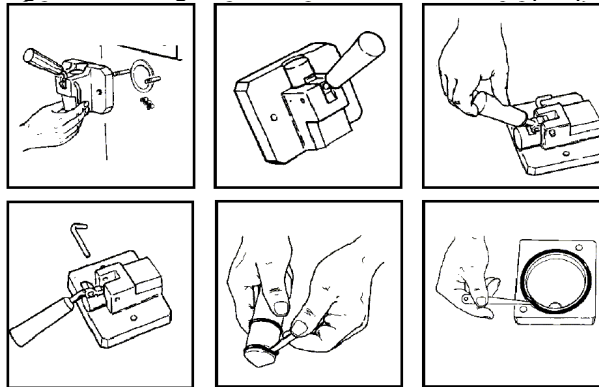


Pos.	Beschrijving
8B	Moeren
32	Persbuis
38	Tandwiel 1
38A	Tandwiel 2
39	Pomphuis
202	Pompdeksel
206	Veer
245	Afsluitklep
271	Aanzuigpijpje
1126	O-ring
1266	O-ring
1178	O-ring
1151	O-ring

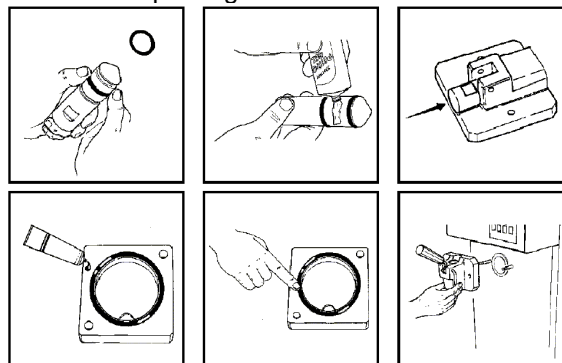


### 5.2.3 Demonteren, reinigen en monteren van de ijs tapkop

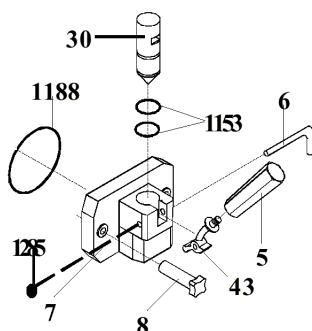
- Schroef de twee schroeven van de tapkop tegen de klok in los en verwijder ze.
- Trek de tapkop naar u toe uit de machine.
- Demonteer de tapkop na de handels open gezet te hebben.
- Gebruik de bevestigingsas om de pistons uit de tapkop te lichten.
- Verwijder de O-ringen uit de tapkop met behulp van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



- Reinig alle onderdelen in warm water met een 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 er omheen in met Carpilubegel zoals hieronder aangegeven.
- Breng de piston op hun plaats. Zorg er daarbij voor dat de vierkante groef van de piston samenvalt met de rechthoekige groef aan de voorkant van de tapkop.
- Draai de tapkop in zijn geheel 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 Carpilubegel.



- Zorg ervoor dat u het roerwerk weer goed op zijn plaats brengt (zie paragraaf 5.2.5) en breng daarna de tapkop aan door deze over de tapkopbouten te schuiven en vervolgens beide bevestigingsmoeren vast te schroeven.

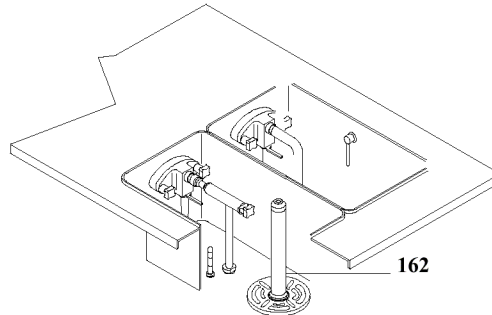


Pos.	Beschrijving
5	Tap handel
6	Handel borgpen
7	Tapkop
8	Tapkopmoer
30	Piston
43	Piston lift
1153	O-ring
1188	O-ring

### 5.2.4 Demonteren, reinigen en monteren van het mixroerwerk in het reservoir

- Trek de roerwerken naar boven om ze te demonteren.
- Reinig de niveausensoren goed om de eventuele vette film te verwijderen.
- Reinig alle onderdelen in water met reinigingsmiddel met de bijgeleverde borstels, spoel vervolgens met water, desinfecteer en spoel opnieuw.

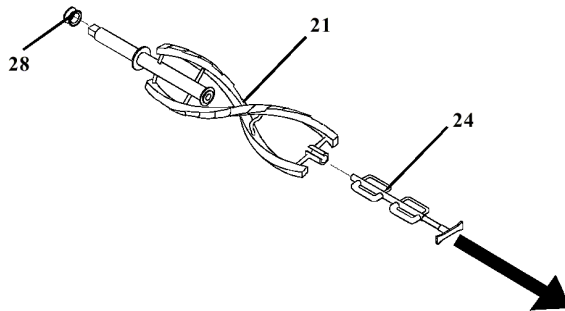
Pos.	Beschrijving
162	Mixer



### 5.2.5 Demonteren, reinigen en monteren van het mixroerwerk in de cilinder

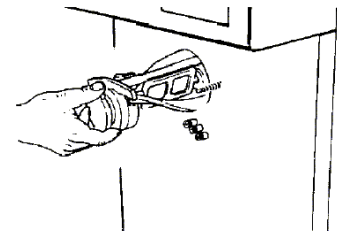


- Trek het roerwerk voorzichtig uit de cilinder zonder de wanden te raken.
- Verwijder de **afdichtingen** van de roerwerkassen door deze over de as te laten glijden.
- Neem het hulproerwerk uit de as.
- Reinig alle onderdelen in water en desinfecteermiddel met de bijgeleverde borstels, spoel vervolgens, desinfecteer en spoel opnieuw.




Pos.	Beschrijving
21	Roerwerk
24	Hulproerwerk
28	Afdichting ( creamseal)

- Monteer het hulproerwerk. Zorg ervoor dat deze goed gemonteerd is en vrij kan bewegen.
- Smeer nu de roerwerkas in met petrogel en breng de **afdichting** aan.
- Laat de asafdichting over de as glijden.
- Smeer de beide zijden van de asafdichting in met Carpilubegel.
- Breng tenslotte het roerwerk aan in de cilinder, waarbij u deze horizontaal houdt en tot in de achterkant van de cilinder laat glijden.
- Controleer of de asafdichting en het hulproerwerk goed gemonteerd zijn voordat u het roerwerk terugplaatst.
- Haak het roerwerk al draaiende in de aandrijfjas. Duw het roerwerk vervolgens op zijn plaats.



### 5.3 DESINFECTIE

- Zet de machine op STOP.
- Vul het reservoir met water en voeg vervolgens het desinfecteermiddel toe.
- Druk op de toets DRAAIEN  en laat de machine 10 seconden werken. De cilinder en de pomp worden op die manier gevuld met het desinfecteermiddel.
- Druk op de toets STOP om de machine te stoppen.
- Gebruik een steriele zachte borstel om de wanden van het mixreservoir te desinfecteren en ook de andere delen die in contact komen met het product. Besprenkel de delen met het desinfecteermiddel en volg de instructies van de fabrikant van het desinfectiemiddel voor de inwerktijd van het middel.
- Plaats een schone en steriele emmer onder het tapkophuis en duw de handels naar beneden
- Verwijder de persleiding van de pomp. Draai deze voorzichtig naar links om deze te verwijderen en achtereenvolgens het reservoir en de cilinder te legen.
- Als het desinfecteermiddel niet wil wegstromen, laat dan de tapkraan openstaan.
  - Druk op de toets DRAAIEN en laat de machine 3 à 4 seconden draaien om de laatste resten van de oplossing te verwijderen.
  - Druk op de toets STOP/RESET



#### 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.**

- Neem een schone en steriele emmer, vul deze met drinkwater en verdeel de inhoud in het reservoir.
- Druk op de toets DRAAIEN en laat de machine minder dan 30 seconden werken. Op deze manier worden de pomp en de cilinder gevuld met water.
- Druk op STOP/RESET om de machine te stoppen. Plaats een emmer onder het tapkophuis en duw de tapkraan naar beneden.
- Trek de persleiding van de pomp af. Draai deze voorzichtig naar links om ze te verwijderen en vervolgens het reservoir en de cilinder te legen. Hierdoor wordt het reservoir helemaal gereinigd en schoongespoeld van alle resten desinfecteermiddel.
- Herhaal de laatste 4 stappen..

### 5.4 HYGIËNE

Zie belangrijke aandachtspunten vooraan in dit rapport.

**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 asafdichting 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:

- **DAGELIJKSE REINIGING**

Gebruik geen waterdrukreinigers. Zie § 5.1 voor meer informatie.

- **PERIODIEKE REINIGING VAN DE MACHINE**

Elke 40 dagen dient u de onderdelen die in contact komen met het product te demonteren, te reinigen, te desinfecteren en opnieuw te monteren zoals staat beschreven in deel 5 van deze handleiding

**BELANGRIJK**

Gebruik bij het reinigen van de machine en de onderdelen nooit schuursponsjes die krassen kunnen maken op het oppervlak.

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 goede werking van de machine en de kwaliteit van het product beïnvloeden.

## 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 of beschadigd zijn. De fabrikant biedt een onderhoudsprogramma dat op regelmatige tijdstippen voorziet in de vervanging van de onderdelen die onderhevig zijn aan slijtage.

<p><b>GELDT VOOR BEIDE ZIJDEN</b></p> <p><b>POMP</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Controleer de O-ringen</li> <li>• Controleer de soepelheid van de tandwielen.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Vervang indien ze scheuren vertonen</li> <li>• 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.</li> </ul>
<p><b>TAPKOP</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Controleer de O-ringen en de pistons</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Vervang indien er beschadigingen zijn</li> </ul>
<p><b>ROERWERKEN in de CILINDERS</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>○ Controleer of de roerwerken en de hulproerwerken niet gedeukt zijn</li> <li>○ Controleer de as-afdichting pos. 28</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Vervang indien gescheurd of gebarsten, en draai ze om bij elke reiniging.</li> </ul>

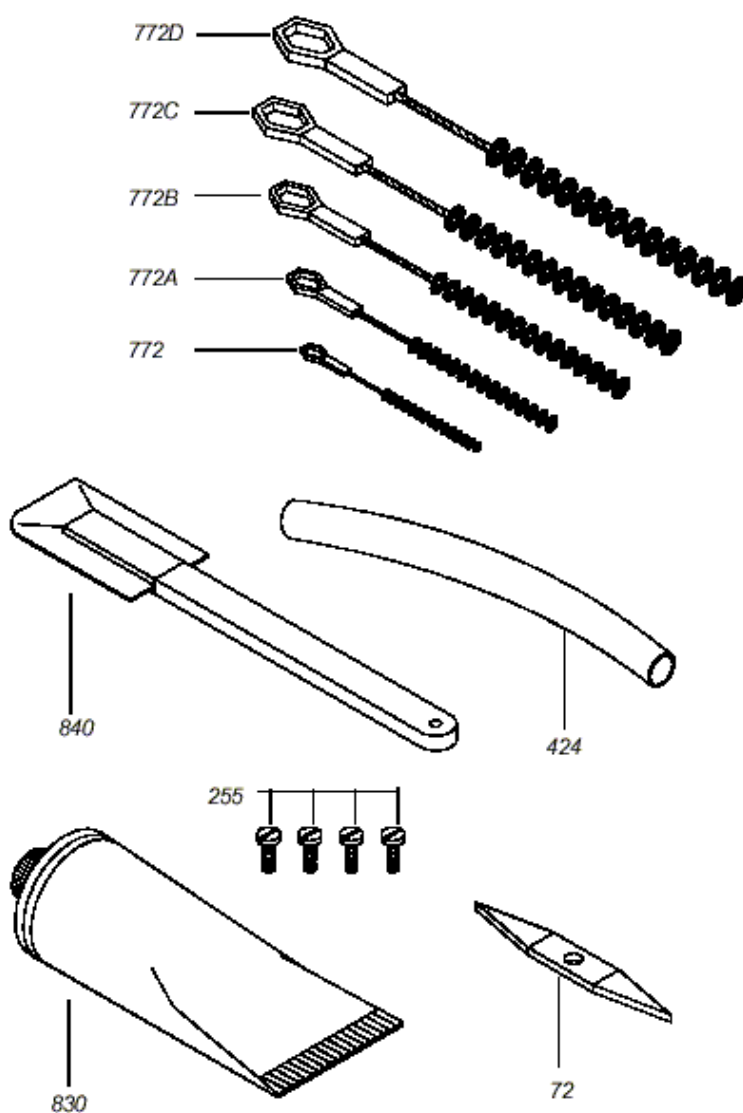
## 6.3 JAARLIJKS ONDERHOUD

Laat ten minste 1x per jaar onderhoud uitvoeren door de servicedienst van Carpigiani. Regelmatig onderhoud voorkomt onnodige storingen en waarborgt continuïteit van de machine.

## 6.4 BESTELLEN RESERVEONDERDELEN

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

6.5 BIJGELEVERDE ONDERDELEN



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

## 6.6 BESTELLEN RESERVEONDERDELEN

De volgende onderdelen zitten in een onderhoudspakket in de machine:

<b>Geldt voor twee zijden</b>		
<b>Positie</b>	<b>Beschrijving</b>	<b>Aantal</b>
245	Pompklep "R"	2
28	As-afdichting	2
206	Veer	2
1188	O-ring	2
1153	O-ring	4
1178	O-ring	2
1266	O-ring	4
1126	O-ring	6

## 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.

Probleem	Oorzaak	Oplossing
De machine geeft geen product.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Machine staat in STOP-stand</li> <li>Te weinig mix, MIX-OUT led brandt</li> <li>De pomp voor de mix in het reservoir werkt niet.</li> <li>AL 01 mengmotor alarm.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Druk op SOFT-IJS toets</li> <li>Voeg nieuwe mix toe</li> <li>Kijk of de bevestigingsmoeren vastzitten. Controleer de onderdelen en vervang ze indien nodig.</li> <li>Volg bijbehorende instructies volgens de alarmtabel in deel 4.</li> </ul>
Product is te dik	<ul style="list-style-type: none"> <li>Te weinig mix in de cilinder voor stabilisatie.</li> <li>Onjuiste opstartprocedure.</li> <li>MIX pomp verkeerd gemonteerd.</li> <li>Consistentie (stevigheid) instelling (HOT) te hoog.</li> <li>Persleiding bevroren</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Controleer of de pomp correct gemonteerd is. Aanzuigleiding moet schoon en vrij zijn.</li> <li>Maak de cilinder leeg en start opnieuw.</li> <li>Volg de instructies voor pompmontage.</li> <li>Verlaag de HOT- waarde.</li> </ul>
Product is te zacht	<ul style="list-style-type: none"> <li>Te lage consistentiewaarde (stevigheid van ijs)</li> <li>Verlies van koelmiddel</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Bel het Carpigiani Service Centre</li> <li>Verhoog de HOT-waarde.</li> </ul>
Mix in reservoir te warm	<ul style="list-style-type: none"> <li>Mixroerwerk niet geïnstalleerd</li> <li>Temperatuurstelling klopt niet</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Installeer de mixreservoir menger</li> <li>Bel het Carpigiani Service Centre</li> </ul>
Mix in reservoir te koud	<ul style="list-style-type: none"> <li>Mixroerwerk niet geïnstalleerd.</li> <li>IJs op reservoirwand</li> <li>Temperatuurstelling klopt niet</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Installeer de mixroerwerk</li> <li>Bel het Carpigiani Service Centre</li> </ul>
Product ophoping op piston	<ul style="list-style-type: none"> <li>Onvoldoende smering of versleten O-ringen</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Smeer de O-ring goed in of vervang de O-ring</li> </ul>
Overmatig verlies van mix in het lekbakje aan de zijkant	<ul style="list-style-type: none"> <li>Afdichting van het roerwerk versleten of niet aanwezig</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Installeer of vervang sluitring van het roerwerk</li> </ul>
Beschadiging van de cilinder wand	<ul style="list-style-type: none"> <li>Hulproerwerk niet goed gemonteerd</li> <li>Roerwerk is getordeerd</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Installeer of vervang nieuw hulproerwerk</li> <li>Roerwerk moet worden vervangen- bel het Carpigiani Service Centre</li> </ul>
Machine werkt niet in PRODUCTION MODE	<ul style="list-style-type: none"> <li>Machine niet aangesloten</li> <li>Machine uit op ALARM</li> <li>Te weinig mix- MIX OUT brandt</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Sluit de machine aan</li> <li>Controleer ALARM TABEL, volg instructies</li> <li>Voeg mix toe aan reservoir, druk op STOP en PRODUCTIE</li> <li>Controleer of ADD MIX led niet meer brandt</li> </ul>
Touch pad en display zijn uit	<ul style="list-style-type: none"> <li>Machine niet aangesloten</li> <li>Zekering doorgebrand</li> <li>Component is defect</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Sluit de machine aan</li> <li>Vernieuw de zekering</li> <li>Bel het Carpigiani Service Centre</li> </ul>
Machine pasteuriseert niet	<ul style="list-style-type: none"> <li>ADD MIX led brandt</li> <li>MIX OUT led brandt maar de mix hoeveelheid zit aan het maximum</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Voeg mix aan het reservoir tot het led niet meer brandt.</li> <li>Leeg de zijde volledig, reinig de sensor met een schuurspons, was, steriliseer, vul het reservoir met mix en start de machine opnieuw op</li> </ul>