



HANDLEIDING

MC 4+4 PSP

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
	HYGIËNE	8
	PROBLEEMANALYSE BACTERIËLE BESMETTINGEN	9
	GARANTIE	10
DEEL 1 ALGEMENE INFORMATIE		11
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	TECHNISCHE KENMERKEN	12
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	MACHINE VEILIGHEIDSWAARSCHUWINGEN	16
3.1.1	MACHINE CONFIGURATIE	16
3.2	CONTROLE	17
3.2.1	TOETSENPAANEEL	17
3.3	VOORBEREIDENDE HANDELINGEN, SCHOONMAKEN & ONTSMETTEN	21
3.3.1	REINIGEN EN DESINFECTEREN VAN SIROOPLEIDINGEN	21
3.3.2	DEMONTEREN VAN DE ONDERDELEN DIE IN AANRAKING KOMEN MET DE MIX	21
3.3.3	DESINFECTEREN	23
3.3.4	HYGIËNE	24
3.4	DE MACHINE OPSTARTEN	24
3.4.1	LEIDINGEN VULLEN MET SIROOP	24
3.4.2	HET RESERVOIR MET MIX VULLEN	24
3.4.3	DISTRIBUTIE VAN SOFTIJS	24
3.4.4	DISTRIBUTIE VAN MILKSHAKE	25
3.4.5	DE SIROOPHOEVEELHEID AANPASSEN	25
3.4.6	AANPASSING VAN CONSISTENTIE VAN HET PRODUCT EN OPENING VAN PISTON	25
3.5	PASTEURISATIE	25
3.5.1	AUTOMATISCHE PASTEURISATIECYCLUS	25
3.5.2	HANDMATIGE PASTEURISATIECYCLUS	26
3.6	STROOMSTORING	26
3.7	GEPROGRAMMEERDE REINIGINGSTIJD	26
3.8	ALARMMELDINGEN	27
3.9	ALARMCODETABEL	27

DEEL 4 DEMONTEREN, REINIGEN EN MONTEREN VAN ONDERDELEN	29
4.1 DAGELIJKSE REINIGING	29
4.1.1 REINIGING VAN DE BUITENKANT VAN DE MACHINE	29
4.2 WEKELIJKSE REINIGINGSWERKZAAMHEDEN	29
4.2.1 HET REINIGING EN DESINFECTEREN VAN DE SIROOPLEIDINGEN	29
4.2.2 REINIGING EN DESINFECTEREN VAN DE SIROOPTANKS	30
4.3 PERIODIEKE REINIGING	30
4.3.1 LEEGMAKEN VAN DE MACHINE	30
4.3.2 DEMONTEREN VAN HET MIXRESERVOIR	31
4.3.3 DEMONTEREN VAN DE MIXPOMP	31
4.3.4 DEMONTEREN VAN DE TAPKOP	32
4.3.5 DEMONTEREN VAN HET ROERWERK	32
4.3.6 REINIGEN EN DESINFECTEREN VAN DE ONDERDELEN	32
4.3.7 MONTEREN VAN DE MIXER IN HET RESERVOIR	33
4.3.8. MONTEREN VAN DE POMP EN DE PERSLEIDING	33
4.3.9 MONTEREN VAN HET ROERWERK	33
4.3.10 MONTEREN VAN DE TAPKOP	33
4.3.11 DESINFECTEREN VAN DE MACHINE	34
4.3.12 HYGIËNE	34
4.4 MAANDELIJKSE REINIGINGSBEURT	34
4.5 VULLEN VAN DE MIX	34
DEEL 5 ONDERHOUD	36
5.1 ONDERHOUDSTIPS	36
5.2 CONTROLE LIJST	37
5.3 HALFJAARLIJKSE CONTROLE EN ONDERHOUD	37
5.4 BESTELLEN VAN RESERVEONDERDELEN	37
5.5 ONDERDELEN EN ACCESSOIRES	38
DEEL 6 OPSPOREN VAN DEFECTEN	39
6.1 STORINGSTABEL	39

VOORWOORD

HANDLEIDING

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

DOELSTELLING

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

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

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

CARPIGIANI NEDERLAND – Beatrix de Rijkweg 7 – 5657 EG Eindhoven (Nederland) – Tel. 040-2353535 – Fax. 040-2353530

OPBOUW VAN DE HANDLEIDING

De handleiding is ingedeeld in delen, hoofdstukken en paragrafen om het opzoeken van de gewenste informatie te vergemakkelijken.

Deel

Een deel is een gedeelte van de handleiding dat een bepaald gedeelte van de machine behandelt.

Hoofdstuk

Een hoofdstuk is een deel dat de verschillende onderdelen van één bepaald gedeelte of een concept daarvan belicht.

Paragraaf (§)

Een paragraaf is een deel van een hoofdstuk dat een gedetailleerde uitleg geeft over een specifiek onderdeel van de machine. Het is van belang dat iedereen die met de machine werkt de handleiding goed gelezen en begrepen heeft en in het bijzonder dat:

- de gebruiker van de machine de hoofdstukken over het opstarten van de machine en de werking van verschillende onderdelen goed gelezen heeft
- de bevoegde technicus die de machine installeert, onderhoudt, herstelt etc., de handleiding helemaal gelezen heeft.

AANVULLENDE DOCUMENTATIE

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

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

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

SYMBOLLEN



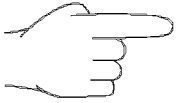
OPGELET: ELECTRISCHE SCHOK GEVAAR

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



OPGELET: ALGEMEEN GEVAAR

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



OPMERKING

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



WAARSCHUWINGEN

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



PERSOONLIJKE BESCHERMING

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

BEVOEGD PERSONEEL**OPERATOR**

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

OPGELEID TECHNICUS

Hij/zij is een persoon die de machine kan installeren, de machine in normale omstandigheden kan bedienen, de mechanische 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 HYGIËNE**

Reiniging en desinfectie

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

PROBLEEMANALYSE BACTERIËLE BESMETTINGEN

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

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

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

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

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

Besmettingsbron	Preventie
1. Gebruikerscontact	1a. Was handen en onderarmen goed. 1b. Draag rubber handschoenen bij aanwezigheid van sneden in de handen. 1c. Was de handen frequent gedurende de dag.
2. Mix residu/afscheiding (melksteen ophoping)	2a. Gebruik goede borstels. 2b. Borstel onderdelen en oppervlakten grondig opdat de ophoping van melksteen wordt voorkomen.
3. Gebruikte of versleten onderdelen	3a. Smeer alle rubber onderdelen die contact hebben met de mix met een smeersel dat in contact mag komen met voedsel (bv. Carpilube). 3b. Inspecteer o-ringen op schade. Alleen vervangen met onderdelen goedgekeurd door de fabrikant. 3c. Controleer regelmatig op lekkages.
4. Incorrecte reiniging en ontsmetting	4a. Gootsteen moet schoon zijn en voldoende water bevatten om het grootste onderdeel te kunnen onderdompelen. Borstel schoon en ontsmet de machine regelmatig. 4b. Gebruik de juiste borstels, smeersels en wegwerpdoekjes. 4c. Gebruik de reiniging- en desinfectie middelen zoals de instructies aangeven op de labels. 4d. Laat enkele goede werknemers de reiniging doen opdat het correct en consistent gebeurt. 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.

GARANTIE¹

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

Onderdelen Garantie

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

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

Garantie op arbeidsuren

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

¹ De beschreven garantie geldt voor een nieuwe machine

DEEL 1. ALGEMENE INFORMATIE

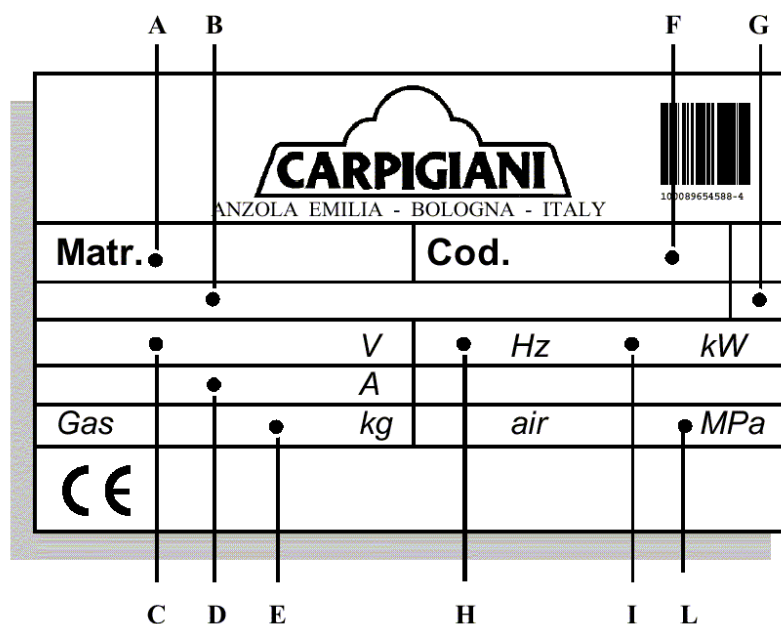
1.1 ALGEMENE INFORMATIE

1.1.1 Identificatiegegevens van de fabrikant

De machine is voorzien van een kentekenplaatje met de gegevens van de fabrikant, het model van de machine en het identificatienummer dat bij de constructie werd toegewezen.

Een kopie van het kentekenplaatje ziet u hieronder.

LEGENDA:	
A.	Registratienummer
B.	Model v/d machine
C.	Voedingsspanning
D.	Amperometrische afzekerwaarde
E.	Soort en hoeveelheid koelmiddel
F.	Machine code
G.	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

Elektronische basismachine, zelfpasteuriserend, voor de productie en distributie van softijs. De machine is uitgerust met een cilinder voor het bevriezen en opslaan van ijs. Het voorraadreservoir is voorzien van een mixpomp. Zowel het reservoir als de vriescilinder zijn uitgerust met een elektronisch gestuurd temperatuur- en consistentie controlesysteem. Op de voorzijde van de machine zit een toetsenpaneel waarmee de volgende functies uitgevoerd kunnen worden:

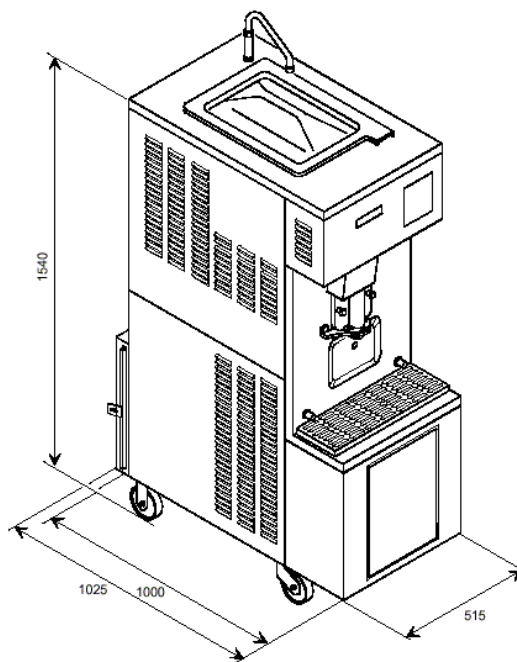
- Pasteurisatiecyclus
- Droge vulling
- Elektronisch consistentie controle

CARPIGANI 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 hints met het bovenstaande in uw achterhoofd:

- Maak zelf de mix met natuurlijke producten van onberispelijke kwaliteit of schaf mix aan waarvan u zeker bent dat ze betrouwbaar zijn en voldoen aan de beste kwaliteit.
- 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 *CARPIGANI*.



1.2.2 Technische kenmerken

MODEL	Productie per uur				Inhoud Tank Liters	Smaak		Elektrisch Vermogen			Geïnstalleerd vermogen kW	Netto gewicht
	Soft		Shake			Soft	Shake	Volt-V	Fasen	Frequentie		
	kg	100g porties	kg	400cc porties								
MC 4+4 PSP	30	300	30	120	18	white	3	400	3	50	2,8	270

1.3 GEBRUIK

De Carpigiani MC 4+4 PSP is ontworpen en gebouwd voor de productie en distributie van multismaak softijs en milkshake, en zal ook alleen hiervoor gebruikt worden overeenkomstig wat beschreven staat in paragraaf 1.2.1. "Algemene informatie" en overeenkomstig de beperkingen hieronder beschreven:

- Voedingsspanning: $\pm 10\%$
- Minimumtemperatuur lucht (°C) 10
- Maximumtemperatuur lucht (°C) 43
- Minimum watertemperatuur (°C) 10
- Maximum watertemperatuur (°C) 30
- Minimum waterdruk 0,1 MPa (1 bar)
- Maximum waterdruk 0,8 MPa (8 bar)
- Maximum relatieve vochtigheid (%) 85

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

1.4 GELUIDSNIVEAU

Het continu A-gewogen geluidsdrukniveau in de werkruimte ligt zowel voor machines met watercondensatie als voor machines met luchtcondensatie onder 70 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.



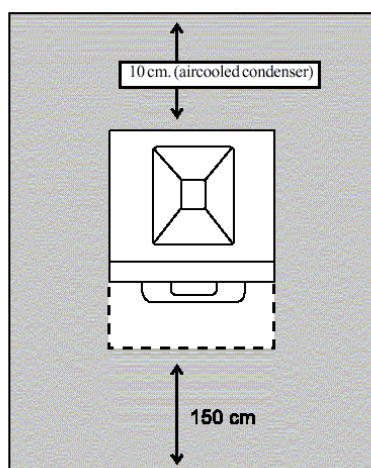
OPGELET

Machines met luchtgekoelde condensor moeten geplaatst worden op minimaal 10 cm van de achterwand om de lucht vrij te kunnen laten circuleren.



OPMERKING

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



2.2 ELEKTRISCHE AANSLUITING



Alvorens de machine aan te sluiten op het elektriciteitsnet dient u na te gaan of de voedingsspanning overeenstemt met de voedingsspanning die op het kentekenplaatje staat. Voorzie tussen de machine en het elektriciteitsnet een werkschakelaar die geschikt is voor het stroomverbruik en met een opening van minimaal 3 mm van de contactopening. De machines worden geleverd met voedingskabels met 5 geleiders; verbind de blauwe kabel met de neutrale leider.



WAARSCHUWING

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

Rotatierichting

De rotatie van het roerwerk is tegen de klok in.

Omdraaien van rotatierichting

Indien de rotatierichting verkeerd is kunt u deze veranderen door het uitwisselen van 2 van de 3 draden die van de circuitonderbreker komen.



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 zodra de machine op de juiste plaats is gezet en alle aansluitingen zijn uitgevoerd.

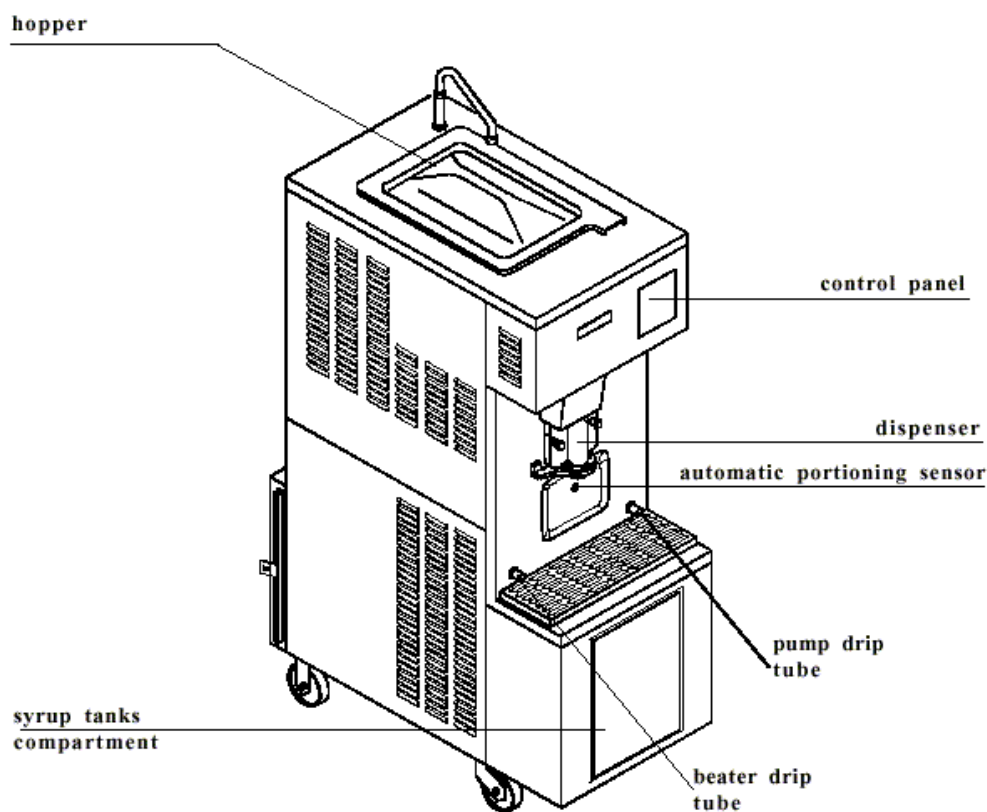
DEEL 3. INSTRUCTIES VOOR HET GEBRUIK

3.1 MACHINE VEILIGHEIDSWAARSCHUWINGEN

De gebruiker dient zich ervan bewust te zijn dat het apparaat waarmee hij/zij werkt uitgerust is met hoogvoltage en motorische onderdelen en dient dus de veiligheidswaarschuwingen goed in acht te nemen alvorens met de machine te werk te gaan.

3.1.1 Machine configuratie

Na het vullen van het reservoir worden ijs en milkshake automatisch in de machine verwerkt, als het product de juiste consistentie heeft bereikt is het klaar voor distributie.



3.2 CONTROLE



Deze machine is voorzien van een toetsenpaneel, welke zich bevindt aan de bovenzijde van de machine. Alle toetsen zijn voorzien van functiesymbolen.

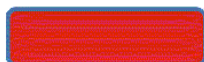
3.2.1 Toetsenpaneel



BELANGRIJK

De functies worden geactiveerd door minimaal een halve seconde op de toets te drukken.

Display



Stop / Reset



Als u tijdens het werken van de machine op deze knop drukt, zal de machine stoppen. (led brandt). Eventuele alarmindicaties kunnen door op STOP te drukken worden gereset. Om toegang te hebben tot de selectie van de functies is het eerst nodig om op de STOP knop te drukken. In STOP, zal de echte tijd weergegeven worden. Als u op de knop drukt en deze ingedrukt houdt zal de piston op zijn maximale stand openen om de cilinder te legen en te ontlichten.

Softijs- en shakeproductie




Als u op de softijsproductie of milkshakeproductie drukt, zullen de roerwerkmotor en de compressor starten en draaien onder de automatische Hard-O-Matic controle. De P indicatie (consistentie) zal te zien zijn. Wanneer het product binnenin de cilinder de ingestelde consistentie heeft bereikt (ingestelde waarde), zal de roerwerkmotor nog 2 seconden doordraaien en dan stoppen. De compressor zal alleen dan draaien als het product in het reservoir gekoeld moet worden. In dit geval zal de temperatuur te zien zijn.

Voor het maken van een ijsje drukt u op de ijsknop en daarna . Voor het maken van een milkshake drukt u op de milkshake beker knop en daarna op de knop voor de gewenste smaak



Draaien

Bij het activeren van deze functie gaat de led branden en gaat het roerwerk draaien in de cilinder. Deze functie is op 3 minuten ingesteld, de machine komt hierna in de STOP-stand. Door op de witte toets  te drukken zal de piston open gaan en blijft open totdat er weer op de witte toets wordt gedrukt. In deze functie verschijnt op het display de temperatuur die er op dat moment in de cilinder heerst (TEC). Door tweemaal op de toets te drukken (led gaat knipperen) laat u de pomp werken om de cilinder sneller te vullen. **In deze machine werkt de pomp onafhankelijk van het roerwerk.**

**WAARSCHUWING**

Gebruik het roerwerk enkel als het strikt noodzakelijk is. Dit dient om onnodig slijten van het roerwerk te voorkomen.

Conserveerstand

Met deze toets wordt de bewaarfunctie geactiveerd. De mix in de bovenbak en in de cilinder wordt op 4°C bewaard.

**OPMERKING**

Het wordt aanbevolen om de machine in deze functie te laten staan indien de machine een tijdje niet gebruikt wordt.





Watertoevoer (voor reiniging)

Deze functie kan alleen geactiveerd worden vanuit de functie CLEAN (2x op knop CALIBRATION drukken). Door op deze toets te drukken wordt voor 1 minuut de watertoevoer geactiveerd en door op STOP of dezelfde toets te drukken stopt de watertoevoer weer.





Dry filling (vooraf ingestelde waterhoeveelheid): de machine is in STOP of PRODUCTIE en door op de WATERTOEOVOER functietoets te drukken wordt het aantal vooraf ingestelde liters weergegeven op het display. Gebruik de pijltjestoetsen om de waarde te verlagen of te verhogen. Indien u nogmaals op de toets drukt (led gaat branden) gaat de schakelaar aan en wordt de watertoevoer geactiveerd door kraan in het bovenste deel van de machine.


Siroop- en waterafstelling (calibreren)

Deze functie kan alleen in werking worden gezet in de STOP functie. Als u eenmaal op deze knop drukt zal de boodschap CALIB te zien zijn en het knopje zal branden. Als u deze functie selecteert en op de

productdistributie knop     drukt zal de piston gedurende een periode van 5 seconden openen en de machine zal alleen siroop of water geven waarna hij weer automatisch zal sluiten. Deze functie is bedoeld voor het vullen en afstellen van siropen of water.


Indien u twee maal op deze knop drukt zal de boodschap CLEAN te zien zijn en zal de knop verlicht zijn.

Wanneer u deze functie selecteert en op de productieknop     drukt, zal de piston openen. De tijdsduur is instelbaar tot een maximum van drie minuten. Daarna zal de piston automatisch afsluiten.

Deze functie maakt het mogelijk om de siroop en waterleidingen schoon te maken. Als u op de knop  drukt zal de mixmotor starten zodat het reinigen wordt vergemakkelijkt.

Pasteurisatie



De machine zal de functie pasteurisatie alleen accepteren als de mix in het reservoir boven het minimale niveau is gevuld en de led MINIMUM LEVEL  uit is. Als u deze functie activeert zal het product in het reservoir en de cilinder met intervallen worden verwarmd naar 65°C. Deze temperatuur zal gedurende een half uur worden vastgehouden en vervolgens snel naar een temperatuur van 4°C worden teruggebracht.

Automatisch pasteuriseren: (Deze functie kan eventueel worden geactiveerd).

Indien de mode DISTRIBUTION of STORAGE is geactiveerd (let op dat de led brandt) en het mixniveau in het reservoir voldoende is om de indicatie MINIMUM LEVEL niet te laten branden, activeert de machine standaard dit programma elke dag om 02.00. Indien u alsnog tussentijds wilt pasteuriseren, kunt u dit doen door op de pasteurisatie knop te drukken. Echter wanneer het proces handmatig geactiveerd is binnen drie uur na het automatische programma, zal de machine GEEN pasteurisatie proces uitvoeren.

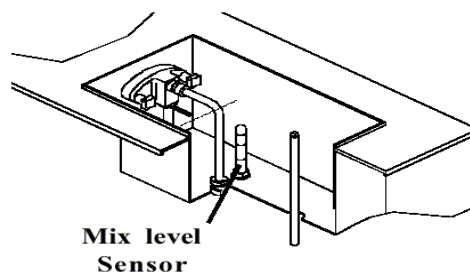
In alle gevallen zal, na een goed verloop van de pasteurisatieperiode, de boodschap **PASTO END** weergegeven worden. Vervolgens verschijnt de datum en tijd van pasto end. Om terug te keren naar een van de DISTRIBUTION functies, drukt u op STOP en daarna softijs- en shakeproductie.

Mixniveau



Led knippert: Het mixniveau in het reservoir is te laag. Een pasteurisatie opdracht zal niet worden geaccepteerd (het reservoir is te leeg dus de mix kan verbranden).

Led brandt: Het mixniveau is lager dan wat minimum is vereist en het is dus nodig om bij te vullen. Na aanvang van dit signaal kunt u nog maximaal 10 porties produceren. Daarna zal de machine automatisch overschakelen naar de bewaarstand, zodat u na het bijvullen altijd een PRODUCTIE functie moet selecteren om de distributie op te starten.



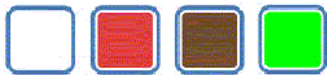
Waterniveau



Led knippert: Dit geeft aan dat het waterreservoir een laag niveau heeft. De machine kan geen milkshake meer produceren. Na bijvulling van het waterreservoir en na controle of de led uit is, kunt u de functie herstarten. Deze indicatie heeft geen effect op de softijsproductie.

Alarmweergave LED

Een knipperend led betekent dat er een alarm is geweest. Een alarm led dat continu brandt betekent dat de machine het alarm automatisch heeft gereset. De machine kan middels een druk op de STOP knop weer worden gestart. Volg wel de aanwijzingen op de alarmindicatie tabel. (zie alarm paragraaf 3.9)

Product distributie

Nadat u de productiefunctie heeft geselecteerd kiest u middels het indrukken van deze knoppen de geselecteerde smaak.

Calibratie

Deze knop regelt de opening van de piston voor een bepaalde tijd zodat de siropen of het water voor een vaste tijd van vijf seconde kan uitstromen. Op deze manier is het mogelijk om afstelling en bijvullen van water en siroop uit te voeren.

In STOP en REINIGEN:

Bij het activeren van deze knop zal de piston maximaal openen (zolang de knop wordt ingedrukt), zodat de cilinder gelegeerd en ontlucht kan worden. Na achtereenvolgens REINIGEN en STOP ingedrukt te hebben blijft de piston open staan.

Programmeertoetsen

Deze bieden de mogelijkheid voor het wijzigen van een aantal parameters.

**WAARSCHUWING**

Instellingen wijzigen van de machine parameters kunnen alleen uitgevoerd worden door of onder leiding van gespecialiseerde monteurs.

3.3 VOORBEREIDENDE HANDELINGEN, SCHOONMAKEN & ONTSMETTEN



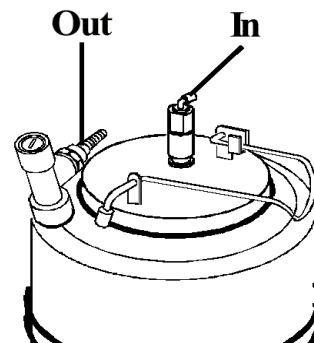
Voordat u de machine de eerste keer opstart is het noodzakelijk dat u de machine schoonmaakt en de onderdelen die in aanraking komen met het product ontsmet.

3.3.1 Reinigen en desinfecteren van siroopleidingen



De volgende handelingen dient u toe te passen op alle leidingen met siroop:

- Machine STOP zetten: druk 2x op de knop CALIBRATION zodat u CLEAN in de display ziet staan.
- Ontkoppel een van de sirooptanks met de leiding door eerst het verbindingstuk IN te verwijderen en dan verbindingstuk OUT.
- Vul de reservetank met warm water (50-60°C) en reinigingsmiddel.
- Vervang de tank die u net ontkoppeld heeft door de schoonmaaktank. Plaats een emmer onder de tap. Druk op de bijbehorende smaak knop en laat de reinigungsoplossing uitstromen. Herhaal deze stap 2-3 maal totdat er schoonwater uit de tap komt.
- Vul de schoonmaaktank met water om te spoelen.
- Sluit deze opnieuw aan op de leiding. Plaats emmer onder tap. Druk op de bijbehorende smaakknop en laat het water uit de tap stromen. 2-3 maal herhalen totdat er schoon water uit de tap stroomt.
- Vul de schoonmaaktank met warm water (50-60°C) en desinfecteeroplossing. Sluit deze weer aan op de leiding door eerst OUT aan te koppelen en daarna IN. Plaats een emmer onder tap. Druk op de bijbehorende smaakknop en laat deze oplossing uit de tap stromen. 2-3 maal herhalen totdat er schoon water uit de tap stroomt.
- Vul de schoonmaaktank met water om te spoelen.
- Sluit hem opnieuw aan op de leiding. Plaats emmer onder tap. Druk op de bijbehorende smaakknop en laat de oplossing eruit lopen. Herhaal 2-3 maal totdat er schoonwater uit de tap stroomt.



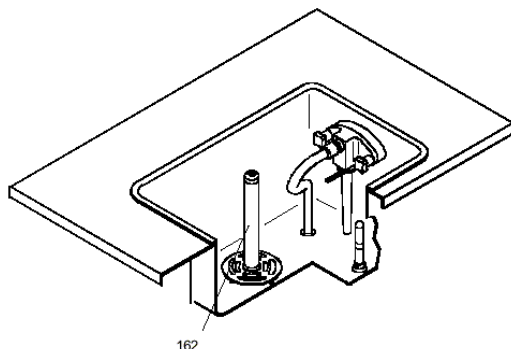
OPMERKING
Houd het kastje van de tanks goed schoon.

3.3.2 Demonteren van de onderdelen die in aanraking komen met de mix



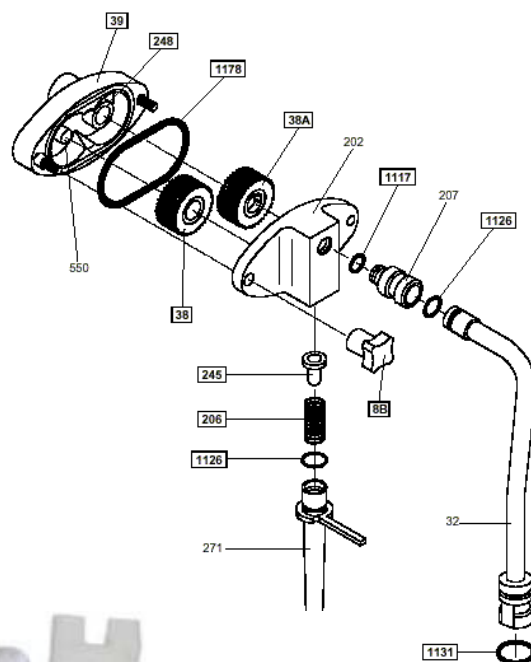
De machine staat op stop.

- Verwijder de reservoirdeksel.
- Verwijder het mixerwerk uit het reservoir (pos. 162) door deze naar boven te trekken.



Demonteren van de pomp

- Ontkoppel de verbindingsspij (pos. 207) van de pomp.
- Verwijder de persleiding (pos. 32) door deze 90° naar rechts te draaien en dan naar boven te trekken.
- Verwijder de pomp door deze 45° met de klok mee te draaien en naar voren te trekken.
- Demonteer de pomp (zie hoofdstuk 4).



Demonteren van de tapkop

- Verwijder de uitstroomkap van de mixerkamer (pos. 370) door deze tegen de klok in te draaien.
- Verwijder de mixer. (pos. 369).
- Schroef de handgrepen eraf en haal de tapkop van zijn positie door deze naar voren te trekken.
- Demonteer de tapkop (zie hoofdstuk 4).

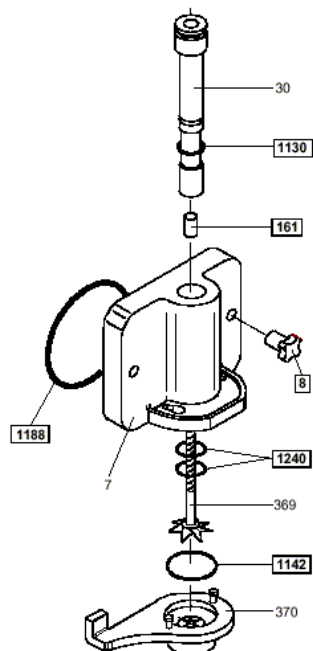
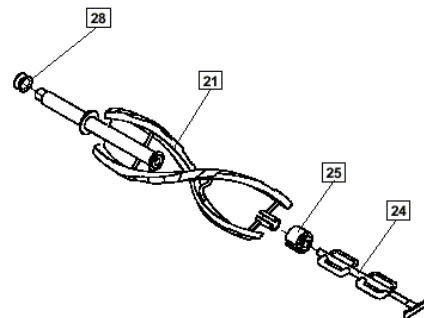


Fig. 10

Demonteren van het roerwerk

Verwijder het roerwerk uit de behuizing in de cilinder. Let er wel op dat u de wanden van de cilinder niet beschadigt. Verwijder de afdichting/creamseal (pos. 28) door deze langs de as af te laten glijden. Verwijder het hulproerwerk (pos. 24).



- Vul een spoelbak met 50-60°C water met hierin reinigingsmiddel.
- Reinig de gedemonteerde onderdelen hierin en maak gebruik van de bijgeleverde borstels. Spoel af met warm water. Wees er zeker van dat zowel de mix als het smeermiddel van de onderdelen zijn verwijderd.
- Vul een andere spoelbak met water van 21-32°C en voeg daar desinfecteermiddel bij.
- Dompel alle onderdelen in dit desinfecteerbad en laat het minimaal 10 minuten inwerken.
- Spoel alle onderdelen na met drinkwater.
- Leg de onderdelen op een schone ondergrond en laat ze zo drogen.
- Reinig met een reinigingsmiddel en een borstel de lekbuisjes aan de voorkant van de machine.
- Reinig vervolgens ook de cilinder en ook het mixreservoir.
- Reinig met weer een andere borstel de pomp- en de persleiding behuizing en overige zaken in het reservoir.

Monteer het mixroerwerk in het reservoir. Verbind de pomp en de persleiding pas als alle schoonmaakhandelingen voltooid zijn. Monteer de pomp in het reservoir (zie hoofdstuk 4) nadat alle O-ringen, tandwielen, etc. zijn ingesmeerd met carpilube en in het pomphuis zijn geïnstalleerd. Monteer het roerwerk (zie hoofdstuk 4) en zet dit terug in de cilinder door het met beide handen vast te houden.



WAARSCHUWING

Als u het roerwerk terug plaatst, zorg er dan voor dat u de wanden van de cilinder niet aanraakt zodat deze niet beschadigen, wat eventueel weer zou kunnen leiden tot storingen.

3.3.3 Desinfecteren



De machine dient ontsmet te worden voordat deze in gebruik wordt genomen. Volgt u hiervoor de volgende stappen:

- Vul het reservoir met desinfecteeroplossing verdund met water van 21-32°C tot het maximale niveau en laat deze oplossing in de cilinder lopen.
- Desinfecteer met behulp van de bijgeleverde borstels de mixniveau sensor, de wanden van het reservoir, de pomp en het roerwerk.
- Selecteer de functie MGEN en laat de machine 10 seconden werken. Zet de machine weer stil door op STOP te drukken. Nu zijn de cilinder en de pomp gevuld met desinfecteeroplossing.
- Vul een emmer met desinfecteeroplossing.
- Doop een borstel in de emmer en maak de tapkop (front lid) hier 2x mee schoon.
- Maak de machine aan de buitenzijde 2x schoon met een doek met desinfecteeroplossing.
- Wacht 5 minuten voordat u verder gaat met de acties die hierna beschreven staan.
- Zet een schone ontsmette emmer onder de tapkop en laat de desinfectie oplossing uit de cilinder stromen.
- **2 x Naspoelen.** Herhaal bovenstaande stappen met gebruik van drinkwater.



WAARSCHUWING

Het is aanbevolen om het roerwerk alleen voor de hoognodige tijd van het schoonmaken te laten draaien. Onnodig lang laten draaien bevordert de slijtage van roerwerk en cilinder.



OPMERKING

De tap blijft open zolang u de knop blijft drukken.

3.3.4 Hygiëne

Schimmels en bacteriën groeien snel in de omgeving van het ijs. Om deze groei te elimineren is het nodig om alle onderdelen die in aanraking komen met de mix en het ijs zo grondig mogelijk schoon te maken, zoals hiervoor beschreven is.





3.4 DE MACHINE OPSTARTEN



Nadat u de machine heeft aangesloten, grondig heeft schoongemaakt en heeft gedesinfecteerd zoals in het hoofdstuk INSTALLATIE is aangegeven gaat u verder met de in onderstaande paragrafen beschreven stappen.

3.4.1 Leidingen vullen met siroop

Vul de drie tanks met siroop en de vierde (grootste) met water en sluit de deksels.

- Zet de tanks in het kastje terug. Eerst degene gevuld met water, rechts in het hoekje, en daarna de 3 gevuld met siroop. Sluit ze nu aan op de water-, lucht-, of siroopleiding.
- Druk 1 x op CALIBRATIE. U zult de boodschap CALIB in de display zien.
- Blijf op de toets van een van de smaken (   ) drukken tot de siroop of het water uit de tap komt. De piston zal gedurende maximaal 5 seconden open blijven staan.
- Herhaal stappen tot alle siropen en het water door de leidingen zijn gespoeld.




WAARSCHUWING

Om groei van bacteriën te voorkomen in het circuit van de siroop moeten alle leidingen altijd vol staan met siroop of lucht.

3.4.2 Het reservoir met mix vullen



- Neem de persleiding uit de bodem van het reservoir.
- Vul het reservoir met mix tot net iets boven de minimumstreep (boven de niveausensor). De temperatuur van de mix mag niet boven de 4 graden zijn.
- Wacht totdat u geen geborrel meer hoort vanuit het reservoir (dit houdt in dat de eerste vulling van de cilinder is voltooid).
- Neem de persleiding, met gedesinfecteerde en schone handen, en stop deze weer terug in de bodem van het reservoir.
- Vul nu het reservoir tot het maximale niveau maar niet hoger dan de onderzijde van pomp.
- Druk op MENGEN.
- Controleer of de pomp goed functioneert: de mix stroomt in een straal van 10 cm uit de opening in het midden van de pomp.
- Stop de machine en verbind de persleiding aan de pomp.
- Start de machine door op knop  te drukken.
- Zodra de consistentie waarde is bereikt kunt u beginnen met de distributie.



WAARSCHUWING

Om veiligheid en hygiënische redenen is het ten strengste verboden om uw hand in het reservoir te stoppen als de machine in werking is.

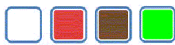
3.4.3 Distributie van softijs



- Plaats een bekertje of een hoorntje onder de tap en trek de handel rustig open.
- Maak, zodra het ijs eruit komt, een draaiende beweging met het bekertje of hoorntje zodat het ijsje een puntige vorm krijgt.
- Zodra het ijsje groot genoeg is de hendel sluiten.

3.4.4 Distributie van milkshake



- Zodra de machine gereed is houdt u een beker onder de uitloop en drukt u op de knop  voor de smaak die u wenst.
- De machine vult de beker tot zover u het wilt. Stoppen met tappen door de knop los te laten.

3.4.5 De siroop hoeveelheid aanpassen







U kunt de hoeveelheid van siroop of water aanpassen (Calibratie) door de 3 druk regelknoppen (1 per siroop leiding) in het kastje te bedienen. Trek de knop van de siroop of het water welke u wilt aanpassen naar u toe en draai er aan. Met de klok mee krijgt u meer siroop en tegen de klok in minder. Druk vervolgens de knop weer in om deze te vergrendelen.

Maximale aanpassingsdruk is 0.6 MPa (6 bar): dit is tevens de setting druk van de hoofddruk regelaar. De drukafdeling van de machine is ook voorzien van een automatisch veiligheidsventiel welk vooraf is ingesteld op 0.7 MPa (7 bar).

3.4.6 Aanpassing van de consistentie van het product en de opening van de piston.

De consistentie van het product kan als volgt worden aangepast:


Als de machine in werking staat druk op de knop PROGRAMMING , daarna ENTER : de HOT waarde (consistentiewaarde) welke bereikt moet worden zal getoond worden. Deze waarde kan gewijzigd worden door op de pijltjesknoppen te drukken.

Door opnieuw op de knop PROGRAMMING  te drukken krijgt u toegang tot de stap ter controle van de piston opening. In het display zal OPEN SHAKE verschijnen. Als u nu op ENTER  drukt zal de waarde van de opening van de piston getoond worden. Wederom kunt u de waardes aanpassen door op de knoppen te drukken zoals hierboven is omschreven. Door opnieuw op PROGRAMMING te drukken zullen de nieuwe settings bewaard worden en zal productie weer in gang gezet worden.

3.5 PASTEURISATIE

3.5.1 Automatische pasteurisatiecyclus


De fabrieksinstelling van de machine is dat deze automatisch iedere nacht om 2 uur gaat pasteuriseren. Iemand van de technische dienst kan de pasteurisatietijd eventueel voor u wijzigen.

- Voordat u de zaak sluit, controleert u of de mix in het reservoir boven het middelste niveau is. (led  uit).




WAARSCHUWING

Als de mix in het reservoir onder het middelste niveau is zal de pasteurisatie cyclus niet starten.


- Tijdens de cyclus zal het knopje  verlicht zijn. Tijdens deze fase kan er geen andere functie geactiveerd worden.
- Zodra de cyclus klaar is zal in de display PASTO END, de datum en de eindtijd van de cyclus staan, mits er geen problemen zijn ontstaan. Dit geeft aan dat het pasteurisatieproces zonder storingen en correct is voltooid.



WAARSCHUWING

Als de pasteurisatie cyclus niet correct is voltooid zal het knopje  van het controlepaneel verlicht zijn.
DE MIX IS NIET OP DE ADEQUATE MANIER GEPASTEURISEERD.
RAADPLEEG DE ALARMCODETABEL OP PAGINA.

3.5.2 Handmatig pasteuriseren

Om handmatig en direct een pasteurisatiecyclus te starten drukt u op de knop . De knop zal verlicht worden. Op dit moment kan er geen andere functie van de machine gebruikt worden.



WAARSCHUWING
Als de mix in het reservoir onder het middelste niveau is zal de pasteurisatiecyclus niet starten.

3.6 STROOMSTORING

Mocht de machine met een stroomstoring te maken krijgen tijdens één van onderstaande functies dan zal deze opstarten in de functie waarin hij bezig was voor de stroomstoring.

- MENGEN
- PASTEURISEREN (opwarmen of pauze fase)

Als de machine in 1 van de onderstaande functies stond zal, zodra de stroom weer terug is, de temperatuur op het tijdstip en de duur van de stroomstoring automatisch gecheckt worden en de machine zal weer verder gaan in het programma waarin hij stond of zal een nieuwe pasteurisatie cyclus starten. In overeenstemming met de toepasbare veiligheidsmaatregelen.

- CONSERVERING
- DISTRIBUTIE
- PASTEURISATIE (koeling fase)



PAS OP
Als een stroom uitval erg lang duurt, is het altijd nodig, om gezondheidsrisico's met het product te voorkomen, de machine te demonteren, schoonmaken, saneren en spoelen van de onderdelen die aangegeven staan in deel 5 van dit handboek.

3.7 GEPROGRAMMEERDE REINIGINGSTIJD

De machine is uitgerust met een automatisch systeem dat meldt dat de delen die in contact komen met het product iedere 14 dagen schoon gemaakt moeten worden. Dit systeem, "WASH", schakelt 14 dagen na de laatste reinigingsbeurt de werking van de machine uit. De melding "wash today" zal dan in de display te zien zijn. Iedere keer dat het product wordt gebruikt of de roerwerkmotor wordt geactiveerd zal de display het aantal dagen tot de volgende reinigingsbeurt aangeven. Dat gebeurt als volgt:


DAG	MELDING
Nog 3 dagen te gaan	WASH-03
Nog 2 dagen te gaan	WASH-02
Nog 1 dag te gaan	WASH-01
Dag van reiniging	WASH TODAY


Erg belangrijk is dat de machine minstens 10 seconden stil staat voordat de tapkop weer gemonteerd wordt.

De WASH-functie wordt in de meeste gevallen gedeactiveerd

3.8 ALARMMELDINGEN

De machine is voorzien van een functie die zelf problemen herkent en waarvan de functie aangeduid wordt als "CHECK".

De led  **CHECK** knippert als een beveiliging actief is en blijft branden als deze beveiliging is gereset. Hierdoor is het alarm te identificeren, ook indien het probleem zich voordoet in uw afwezigheid. Druk op de STOP knop om het laatste alarm af te kunnen lezen op het display.

Als de led  **CHECK** brandt of knippert, raadpleeg dan de onderstaande tabel en neem eventueel contact op met de technische dienst.

Als het alarm kritiek is mag de machine niet meer functioneren. Bel dan de technische dienst en druk op STOP zodat u het laatste alarm kunt noteren en aan de technische dienst door kunt geven.



WAARSCHUWING
Gebruik bij een kritieke alarmcode de machine niet voordat de technische dienst is geweest.

3.9 TABEL MET ALARMMELDINGEN OP HET DISPLAY

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

<u>Alarm</u>	<u>Omschrijving</u>	<u>Mogelijk gevaar voedselveiligheid</u>	<u>Te ondernemen actie alvorens de machine opnieuw te gebruiken</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 weggooien 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 weggooien en machine reinigen en desinfecteren.
AL 03 a	Veiligheidsthermostaat cilinder aangesproken	Nee, pasteuriseren is goed verlopen	Melden bij TD, bij herhaling controle TD
AL 03 b	Veiligheidsthermostaat 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 weggooien en machine reinigen en desinfecteren.
AL 04 a	Veiligheidsthermostaat voorraadtank aangesproken	Nee, pasteuriseren is goed verlopen	Melden bij TD, bij herhaling controle TD
AL 04 b	Veiligheidsthermostaat 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 weggooien en machine reinigen en desinfecteren.

Alarm	Omschrijving	Mogelijk gevaar voedselveiligheid	Te ondernemen actie alvorens de machine opnieuw in gebruik te nemen
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 weggooien 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 weggooien en machine reinigen en desinfecteren.
AL07	Temperatuursensor verdampers voorraadtank defect	Nee, er vindt alleen geen ontddoing van voorraadtank plaats	Neem contact op met TD, sensor laten vervangen zonder ontddoing hoger energieverbruik
AL09	Tapkop niet (goed) gemonteerd	JA , 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.
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.
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.
AL25	Mixer tapkop 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 productvreemde delen zoals metaaldeeltjes, smeer etc. altijd de machine reinigen en desinfecteren.

DEEL 4. DEMONTEREN, SCHOONMAKEN, ONTSMETTEN EN MONTEREN VAN ONDERDELEN DIE IN CONTACT KOMEN MET HET PRODUCT.



Om de onderdelen te reinigen maakt u gebruik van een niet agressief reinigingsmiddel. Reinig met de hand de onderdelen in warm water (max. 60°C) met een mild schoonmaakmiddel en de bijgeleverde reinigingsborstels. Maak nooit gebruik van schoonmaakmiddelen voor de vaatwasser. Gebruik om af te spoelen drinkwater. Om de onderdelen te ontsmetten laat u ze 10-15 minuten in lauwwarm water staan (gebruik het reinigingsproduct zoals door de producent is aangegeven) en spoel de onderdelen af voordat u ze weer gaat monteren.

4.1 DAGELIJKSE REINIGING

4.1.1 Het reinigen van de buitenkant van de machine

- Reinig en desinfecteer de tapkop elke dag.



BELANGRIJK
Voor het schoonmaken, desinfecteer en maak de eigen handen schoon.



OPMERKING
Controleer het niveau van de mix in het reservoir: het zou boven het middelste niveau moeten zijn  (Led is uit).



OPMERKING
Zodra er opgestart wordt zal de temperatuur van het product in het reservoir (1° tot 4°C) worden getoond.

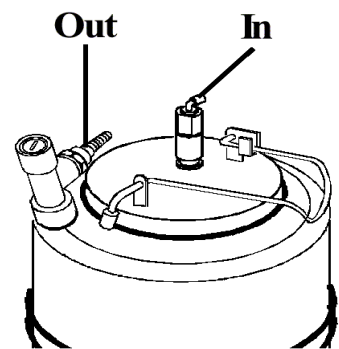
4.2 WEEKELIJKSE REINIGINGSWERKZAAMHEDEN

4.2.1 Het reinigen en desinfecteren van de siroopleidingen



De volgende handelingen m.b.t. de diverse siroopleidingen dienen dagelijks te gebeuren.

- Zet de machine in STOP positie ; druk 2x op de knop CALIBRATION zodat de melding CLEAN in de display verschijnt.
- Ontkoppel een van de sirooptanks met de leiding door eerst het verbindingsstuk IN te verwijderen en dan verbindingsstuk OUT.
- Vul de reservetank met heet water (50-60°C) en reinigingsmiddel.
- Vervang de tank welke u net ontkoppeld heeft door de schoonmaaktank. Sluit eerst OUT aan, daarna IN. Plaats een emmer onder de tap. Druk op de bijbehorende smaakknop en laat de vloeistof uit de tap stromen. 2-3 maal herhalen totdat er schoon water uit de tap komt.
- Vul de schoonmaaktank met water om te spoelen.
- Sluit deze opnieuw aan op de leiding. Plaats een emmer onder de tap. Druk op de bijbehorende smaakknop en laat de oplossing uit de tap stromen. 2-3 maal herhalen totdat er opnieuw schoon water uit de tap stroomt.
- Vul de schoonmaaktank met heet water (50-60°C) en desinfecteeroplossing.
- Sluit deze weer aan de leiding. Plaats emmer onder tap. Druk op de bijbehorende smaak knop en laat de oplossing uit de tap stromen. 2-3 maal herhalen totdat er opnieuw schoon water uit de tap komt.
- Vul de schoonmaaktank met water om te spoelen.
- Sluit deze opnieuw aan op de leiding. Plaats de emmer onder de tap. Druk op de bijbehorende smaakknop en laat het spoelwater eruit lopen. Herhaal 2-3 maal totdat er opnieuw schoon water uit de tap komt.





OPMERKING
Houd het siroopkabinet goed schoon

4.2.2 Het reinigen en desinfecteren van de sirooptanks



- Maak de 3 tanks leeg en reinig ze voorzichtig met schoonmaakmiddel. Zorg er wel voor dat u siroopresten verwijdert.
- Spoel de tanks alleen met water
- Reinig voorzichtig de deksels van de tanks en spoel ze af.
- Vul de tanks met desinfecteeroplossing en laat dit 10-15 minuten inwerken. Spoel daarna met veel water om restanten van het middel te verwijderen.
- Plaats de deksels in een emmer met desinfecteeroplossing en laat het 10-15 minuten inwerken. Spoel daarna met veel water om restanten van het middel te verwijderen.

Raak de gereinigde onderdelen, de delen die in contact komen met siroop, niet met de handen, tissue of iets anders aan.

4.3 PERIODIEKE REINIGING

De machine kan worden uitgerust met een automatisch systeem dat meldt dat de delen, die in aanraking komen met het product, iedere 14 dagen gereinigd moeten worden. Dit systeem zorgt ervoor dat de machine op de 14e dag stopt.



WAARSCHUWING
Het reinigen en steriliseren van de machine dient routinematig en met grote zorg te worden gedaan op de voorgeprogrammeerde datum (bijv. iedere 14 dagen) zodat de goede kwaliteit van het product gewaarborgd kan worden en de nodige hygiënische maatregelen worden nageleefd.

4.3.1 Het leegmaken van de machine

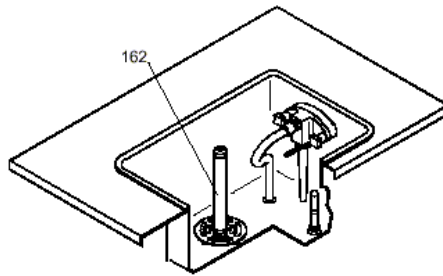


- Druk op de knop MENGEN en laat de machine ongeveer 5 minuten draaien zodat het product wat zal afsmelten.
- Plaats een grote emmer onder de tapkraan.
- Druk op STOP, open de piston en laat nu de vloeibare mix uit de cilinder stromen.
- Trek aan de persleiding van de pomp. Keer deze zijwaarts en verwijder deze uit de bodem van het reservoir zodat het mixreservoir volledig geleegd wordt.
- Verwijder het mixroerwerk uit het reservoir.
- Vul het reservoir met warm water met hierin een reinigingsproduct en maak de wanden, niveausensor en de behuizing van het roerwerk met de bijgeleverde borstels schoon. Met een kleinere borstel maakt u de pomp en de persleiding behuizing schoon.
- Zet een emmer onder tapkop, open de piston en leeg het water uit de cilinder.
- Spoel met warm water tot er schoonwater uit de tap stroomt.
- Druk op STOP.
- Vul het reservoir met een reinigingsmiddel (water + middel) en maak de wanden, niveausensor en de behuizing van het roerwerk met de bijgeleverde borstels schoon. Met een kleinere borstel maakt u de pomp en de persleiding behuizing schoon.
- Zet een emmer onder de tapkop, open de piston en leeg het water uit de cilinder en reservoir.
- Spoel met warm water tot er schoonwater uit de tap stroomt en ledig de machine.
- Druk op STOP.

4.3.2 Het demonteren van de mixer in het reservoir



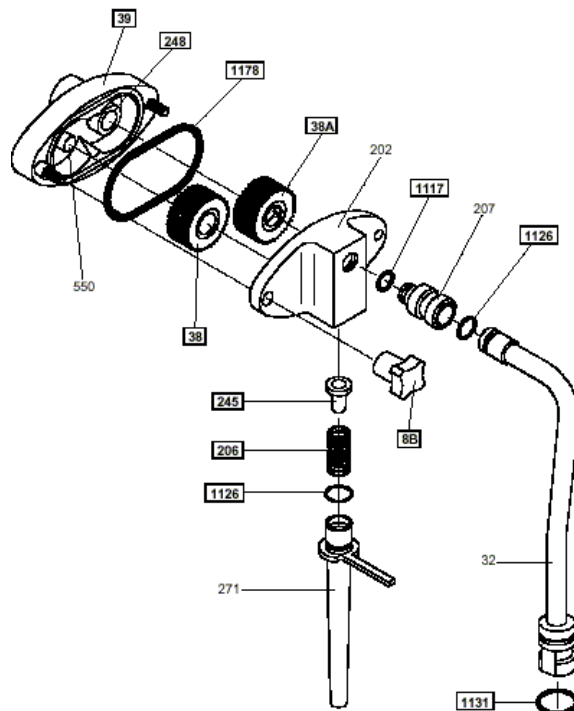
Verwijder het mix roerwerk (pos. 162) door dit naar boven te trekken.



4.3.3 Het demonteren van de mixpomp



- Verwijder de mix-lucht regelpijp (pos. 271) door tegen de klok in te draaien en naar beneden te trekken.
- Haal de veer (pos. 206) en het ventiel (pos. 245) eruit. Verwijder de O-ring (pos. 1126) door middel van de speciale lichter.
- Schroef de 2 moeren (pos. 8B) los om de deksel te verwijderen (pos. 202) van de pomp (pos. 39).
- Verwijder met de hand de tandwielen van de pomp (pos. 38 en 38A). Verwijder tevens de O-ring (pos. 1178) door middel van de speciale lichter.
- Neem de verbindingspijp (pos. 207) uit de persleiding (pos. 32) en verwijder de O-ringen (1117, 1126 en 1131)



4.3.4 Het demonteren van de tapkop



- Verwijder de deksel van de mixerkamer (pos. 370) door deze tegen de klok in te draaien en naar beneden te drukken. Verwijder de mixer (pos. 369).
- Schroef de handgrepen eraf en verwijder de tapkop door deze naar u toe te trekken.
- Houd de tapkop verticaal en verwijder dan de piston door deze naar boven te trekken.
- Verwijder alle O-ringen met behulp van de speciale lichter.



WAARSCHUWING
Zorg voordat u de tapkop demonteert dat het reservoir en de cilinder leeg zijn.

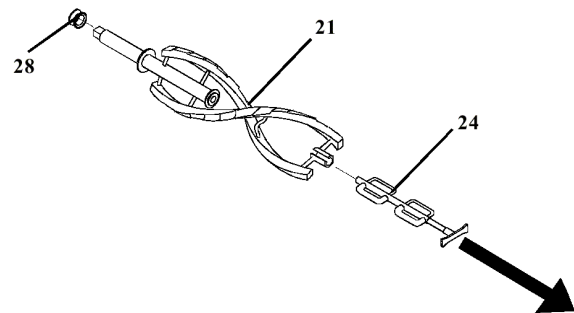


Fig. 17

4.3.5 Het demonteren van het roerwerk



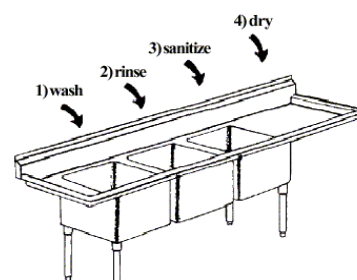
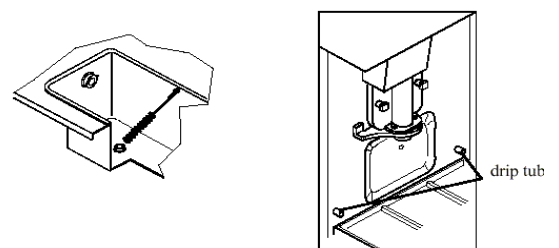
- Verwijder het roerwerk uit z'n behuizing in de cilinder, let wel op dat u de wanden van de cilinder niet aanraakt.
- Verwijder de afdichting (pos. 28) door deze langs de as af te laten glijden.
- Verwijder het hulp roerwerk (pos. 24)



4.3.6 Het reinigen en desinfecteren van de onderdelen

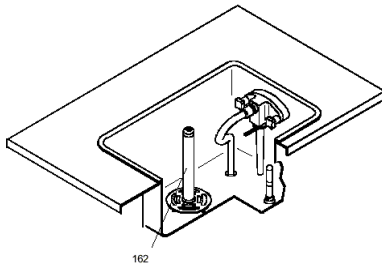


- Vul een spoelbak met 50-60°C water met hierin een reinigingsmiddel.
- Reinig de gedemonteerde onderdelen hierin en maak gebruik van de bijgeleverde borstels. Spoel af met warm water. Wees er zeker van dat zowel de mix als het smeermiddel van de onderdelen zijn verwijderd.
- Vul een andere spoelbak met water van 21-32°C en voeg daar desinfectiemiddel bij.
- Dompel alle onderdelen in dit desinfectiebad en laat het minimaal 10 minuten inwerken.
- Spoel alle onderdelen na met drinkwater.
- Leg de onderdelen op een schone ondergrond en laat ze zo drogen.
- Reinig met een reinigingsmiddel en een borstel de lekbuisjes aan de voorkant van de machine. Rif. 1 & rif. 2.
- Reinig vervolgens ook de cilinder en ook het mixreservoir.
- Reinig met weer een andere borstel de pomp- en de persleiding behuizing en overige zaken in het reservoir.
- Herhaal stappen 7 tot 9 een aantal maal.



4.3.7 Monteren van de mixer in het reservoir

Plaats de mixer op zijn plaats in het reservoir (pos. 162).

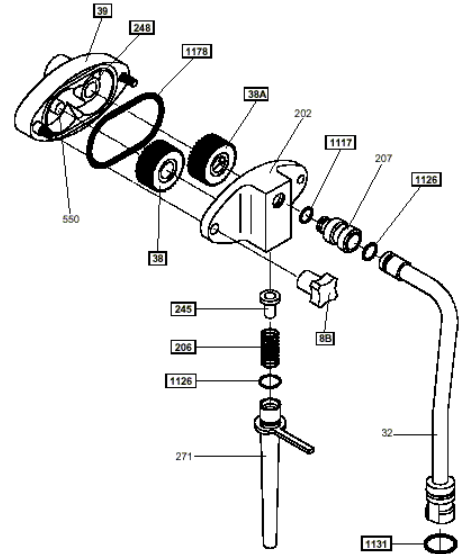


4.3.8 Monteren van de pomp en de persleiding



- Smeer de O-ring in en plaats deze (pos. 1117) op de verbindingspijp.
- Smeer de O-ringen in en plaats deze (pos. 1126 en 1131) op de persleiding.

- Breng de verbindingspijp (pos. 207) in de andere verbindingspijp (pos. 32) en houd hem in het desinfectieeroplossing.
- Smeer de O-ring in en plaats deze (pos. 1178).
- Smeer het binnenwerk in (pos. 38 en 38A) en plaats de tandwielen terug in de pompbody. Let op: smeer de tanden niet in.
- Smeer de O-ring in en plaats deze (pos. 1126) op de mix-lucht regelpijp (pos. 271).
- Breng het ventiel (pos. 245) en de veer (pos. 206) aan in de pompdeksel.
- Breng de mix-lucht regelpijp (pos. 271) in de pompdeksel door hem over de veer te duwen en met de klok mee te draaien.
- Monteer de pomp deksel (pos. 202), met de luchtregelaar naar beneden, op de andere helft van de pomp deksel en draai de 2 moeren (pos. 8B) strak aan. Installeer de pomp terug in het reservoir met de bevestigingshaak aan de rechterzijde. Draai de pomp tegen de klok in totdat hij vast zit in zijn behuizing.

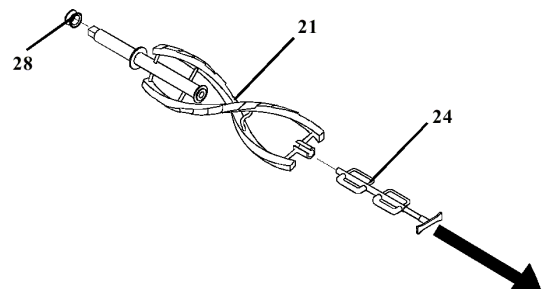


4.3.9 Monteren van het roerwerk



- Smeer de afdichting (cream seal) in (pos. 28) en plaats hem weer over de as van het roerwerk.
- Plaats het hulproerwerk (pos. 24) goed in de roerwerkbehuizing.

- Als het roerwerk is gemonteerd brengt u het aan in de cilinder. Door het roerwerk naar achter te bewegen en met de klok mee te draaien valt de as op de juiste plaats. Bij het niet correct monteren van het roerwerk is er kans op aanzienlijke schade.



4.3.10 Monteren van de tapkop



- Smeer de O-ringen in en plaats deze op hun plaats.
- Plaats alle onderdelen van de tapkop in elkaar.
- Terwijl u de tapkop verticaal houdt, brengt u de piston op zijn plaats.

- Plaats de tapkop op de machine en draai de handgrepen goed aan.
- Smeer de mixer in (pos. 369) en monteer deze op zijn plaats.
- Plaats de mixer afsluitplaat (pos. 370).



Fig. 17

4.3.11 Desinfecteren van de machine



Ontsmet de machine voordat u hem vult met soft ijs mix. Monteer alle onderdelen en vervolg dan als volgt:

- Machine is in STOP positie: Vul het reservoir met een desinfecteeroplossing tot het maximale niveau en laat deze oplossing in de cilinder lopen.
- Maak met de bijgeleverde borstels de mixniveausensor, de wanden van het reservoir, de pomp en het roerwerk schoon.
- Selecteer de functie MENGEN en laat de machine 10 seconden werken. Zet de machine weer stil door op STOP te drukken. Nu zijn de cilinder en de pomp gevuld met de desinfecteeroplossing.
- Vul een emmer met desinfecteeroplossing.
- Doop een borstel in de emmer en maak de tapkop (front lid) hier 2x mee schoon.
- Wacht 5 minuten voordat u verder gaat met de acties die hierna beschreven worden.
- Zet een schone ontsmette emmer onder de tapkop en open deze. Nu zal de oplossing uit de cilinder stromen.

Tip: Druk op de knop MENGEN en laat de machine 3 of 4 seconden aan zodat alle restjes van de vloeistof verwijderd worden. Zet daarna de machine stil door op STOP te drukken.



WAARSCHUWING

Het is aanbevolen om het roerwerk allen voor de hoognodige tijd van het schoonmaken te laten draaien. Onnodig lang laten draaien bevordert de slijtage van roerwerk en cilinder.

4.3.12 Hygiëne

IJsmix is een ideale voedingsbodem voor het laten ontstaan van schimmels en bacteriën. Om deze te verwijderen is het van groot belang dat alle onderdelen die in aanraking komen met mix schoongemaakt worden zoals hierboven beschreven. RVS, plastic en rubber dat gebruikt is voor het vervaardigen van deze delen samen met hun bijzondere vormen maken het schoonmaken makkelijker, maar voorkomen niet het ontstaan van schimmels of bacteriën mits er niet goed schoongemaakt en ontsmet is.

4.4 MAANDELIJKSE REINIGINGSBEURT



Het is noodzakelijk om het luchtfilter iedere maand schoon te maken door er compressielucht doorheen te blazen, zodat stof en vuil die luchtcirculatie tegengaan verwijderd worden.



WAARSCHUWING

Als u een compressor gebruikt om de filter schoon te maken, draag dan altijd beschermende middelen om ongelukken te voorkomen. Draag een veiligheidsbril.



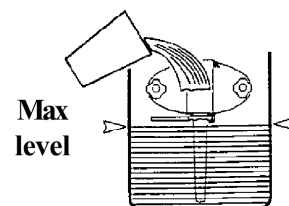
WAARSCHUWING



Maak nooit gebruik van scherpe voorwerpen tijdens deze handeling: het goed functioneren van het vriessysteem hangt af van het reinigen van de condensor.

4.5 VULLEN VAN DE MIX



- Verwijder de persleiding uit de bodem van het reservoir en doop deze in een desinfecteeroplossing.
- Vul het reservoir met mix tot net over het minimumniveau (op de niveausensor), (Mixtemperatuur 4°C). Wacht een paar minuten tot het borrelen in het reservoir gestopt is (dit houdt in dat de cilinder gevuld kan worden).



- Haal met schone en ontsmette handen de persleiding uit het desinfectieeroplossing, spoel deze met schoonwater en monteer deze in de bodem van het reservoir. Vul het reservoir verder met mix tot het maximale niveau, Druk op DRAAIEN.
- Controleer of de pomp goed functioneert: Mix komt uit het gat in het midden van de pomp.
- Druk op STOP om de machine stil te zetten.
- Verbind de persleiding met de pomp.
- Start de machine door op  of  te drukken, zodra de ingestelde consistentiewaarde is bereikt kunt u beginnen met de distributie.



WAARSCHUWING

Om veiligheid en hygiënische redenen is het ten strengste verboden om uw hand in het reservoir te stoppen als de machine in werking is.

DEEL 5. ONDERHOUD

5.1 ONDERHOUDSTIPS



LET OP

De machine moet uit staan en de stekker moet uit het stopcontact voordat enig onderhoud wordt gepleegd waarbij het paneel verwijderd moet worden. Maak bewegende delen absoluut nooit schoon en smeer ze niet in.
Het repareren van elektrische- of koel systemen moet door ervaren monteurs geschieden.

Deze machine is ontworpen zodat hij tijdens normale werkuren onderhouden kan worden door ongetraind personeel. Geregelde onderhoudshandelingen zoals het vervangen van versleten onderdelen, het demonteren, schoonmaken, ontsmetten en monteren van onderdelen die in aanraking komen met het product moet geregeld gebeuren zodat men verzekerd is van een goed werkende machine en minder kans op grote technische storingen heeft. Hier volgt een lijst van onderhoudshandelingen die geregeld gedaan moeten worden:

Dagelijks schoonmaken

- Buiten panelen
- Gebruik een schoonmaakmiddel en wees voorzichtig dat u geen water in de machine spuit. Gebruik geen waterstraal.
- Siroop leidingen, shake mixer en tapkraan.

Volgt u de aanwijzingen in hoofdstuk 4.1.2 van deze handleiding.

Wekelijks schoonmaken

Siroop reservoirs: volgt u de aanwijzingen in hoofdstuk 4.2.1 van deze handleiding.

Periodieke reiniging en demontage

Regelmatig moeten alle onderdelen die in aanraking komen met het product gedemonteerd, schoongemaakt, ontsmet en gemonteerd worden zoals in hoofdstuk 4 van deze handleiding aangegeven wordt.



WAARSCHUWING

Bij het schoonmaken van de delen of de panelen moet u geen gebruik maken van schurende voorwerpen zoals schuurspons: deze zouden de oppervlakken kunnen beschadigen.

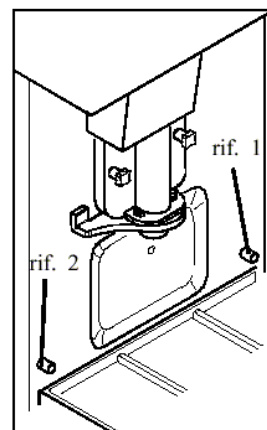


BELANGRIJK

Controleer tijdens het demonteren, schoonmaken en monteren de onderdelen en vervang zo nodig de O-ringen, het binnenwerk en de ventielen die er versleten of teer uitzien. Als u dit niet doet kan dit invloed hebben op de werking van de machine.

Controleren van pomphuis afdichting (pos. 243)

Als u de afdichting demonteert, kijk dan of u enige mankementen ontdekt. Als u niets ontdekt kunt u hem opnieuw gebruiken nadat u hem goed schoon gemaakt en ingesmeerd heeft. Mocht het zo zijn dat er na het tappen van een product er nog wat na drupt uit de tuit (rif. 1) (aan de rechterzijde van de voorkant van de machine) kunt u beter de **afdichting** vervangen. Deze zal waarschijnlijk beschadigd zijn. Bij de reserveonderdelen kunt u een van deze vinden.



Controleren van roerwerk afdichting (pos. 28)

Als u de afdichting/creamseal demonteert, kijk dan of u enige mankementen ontdekt. Als u niets ontdekt kunt u hem opnieuw gebruiken nadat u hem goed schoon gemaakt en ingesmeerd heeft. Mocht het zo zijn dat er na het tappen van een product er nog wat na drupt uit de tuit (rif. 2) aan de linkerzijde van de voorkant van de machine kunt u beter de **afdichting** vervangen, deze zal waarschijnlijk beschadigd zijn. Bij de reserveonderdelen kunt u een van deze vinden.

5.2 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
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"> 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.
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
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
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 het rubber van de ribben 	<ul style="list-style-type: none"> Vervang indien gescheurd of gebarsten Wissel ze om bij elke reiniging

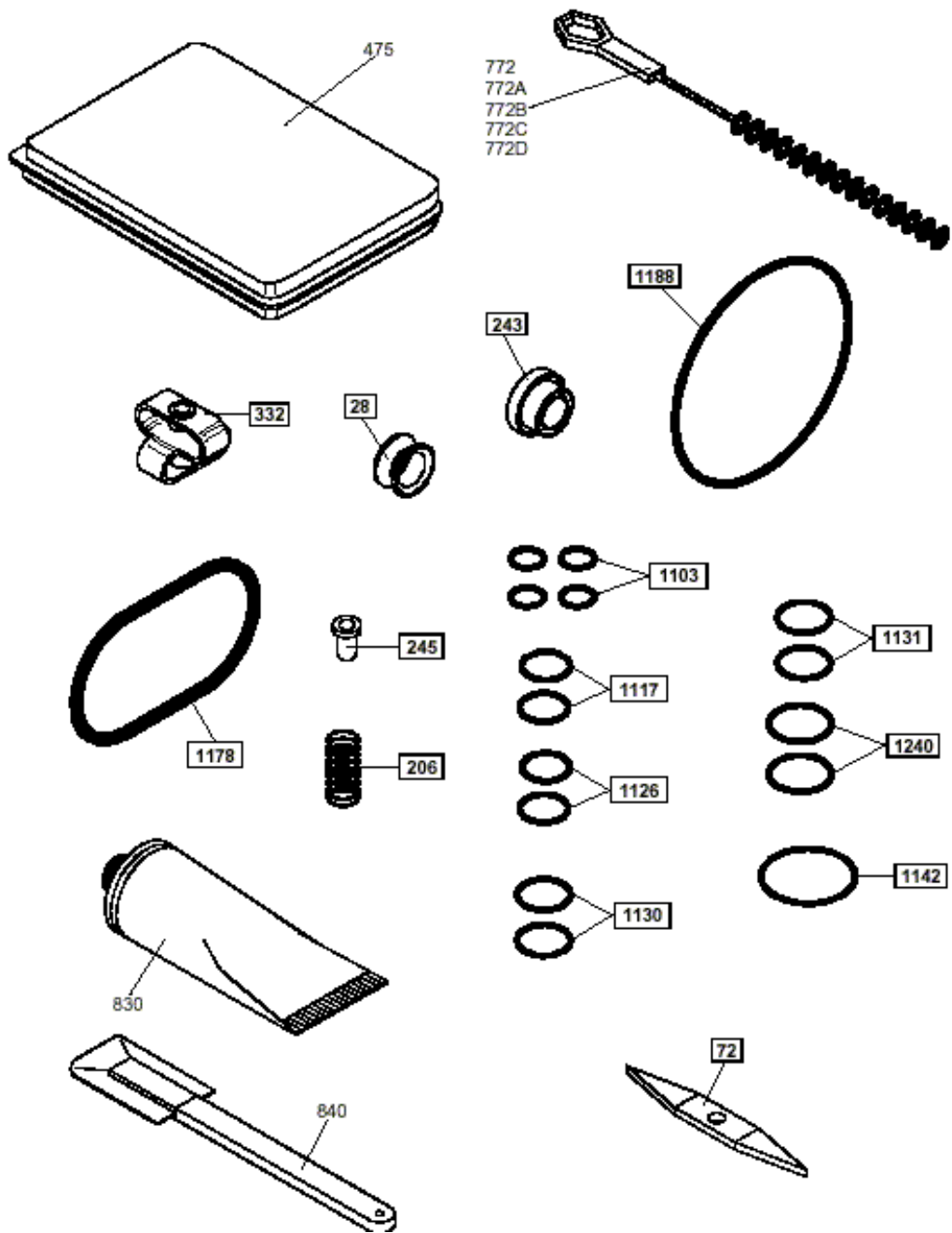
5.3 HALF JAARLIJKSE CONTROLE EN ONDERHOUD

- Vervang de rubberen delen (O-ring, afdichtingen)
- Controleer of het roerwerk nog goed schraapt.
- Nadat de stekker uit het stopcontact gehaald is kunt u de zijplaten demonteren.
- Maak de luchtcondenser en de luchtfilter schoon (alleen bij een luchtgekoelde machine).
- Maak de machine van binnen schoon.
- Controleer of de V-snaren nog goed zijn.
- Controleer op lekken, zoals olie uit de compressor.
- Controleer op enig ander mankement.

5.4 BESTELLEN VAN ONDERDELEN

Als u onderdelen besteld vermeldt u dan altijd de materiaalcode en het serienummer van de machine. De nummers staan op een plaatje achterop de machine.





5.5 ONDERDELEN EN ACCESSOIRES



DEEL 6. OPSPOREN VAN MOGELIJKE DEFECTEN

6.1 DE STORINGSTABEL

Indien er zich een probleem voordoet probeer dan het probleem via onderstaande 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"> Machine staat in STOP-stand Te weinig mix,  led brandt De pomp voor de mix in het reservoir werkt niet. AL 01 Roerwerkmotor alarm. 	<ul style="list-style-type: none"> Druk op SOFT-IJS toets Voeg nieuwe mix toe Kijk of de bevestigingsmoeren vastzitten. Controleer de onderdelen en vervang ze indien nodig. Herstel alarm.
Product is te dik	<ul style="list-style-type: none"> Te weinig mix in de cilinder voor stabilisatie. Onjuiste opstartprocedure. MIX pomp verkeerd gemonteerd. Consistentie (stevigheid) instelling (HOT) te laag. Persleiding bevroren 	<ul style="list-style-type: none"> 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. Bel technische dienst Bel technische dienst
Drukregeling te hoog om te kunnen schenken. 1 fl. oz. (30ml) siroop in 5 sec.	<ul style="list-style-type: none"> Verharde siroop in de leidingen Siroop- en luchtleidingen passen niet. 	<ul style="list-style-type: none"> Reinig en desinfecteer de leidingen dagelijks. Zet de juiste siroopleiding en luchtleiding bij het juiste reservoir
Machine werkt niet in PRODUCTION MODE	<ul style="list-style-type: none"> Machine niet aangesloten Machine uit op ALARM Te weinig mengsel,  led brandt Pasteurisatie niet afgemaakt. 	<ul style="list-style-type: none"> Sluit de machine aan. Controleer ALARM TABEL, reset of bel technische dienst Voeg mix toe aan reservoir, druk op STOP en SHAKE of SOFT-IJS. Controleer of ADD MIX led niet brandt.
Touch pad en display zijn uit.	<ul style="list-style-type: none"> Machine niet aangesloten. Schakelaar staat niet aan of zekering doorgebrand. Component is defect 	<ul style="list-style-type: none"> Sluit de machine aan. Zet de schakelaar aan of vervang de zekering Bel technische dienst
Machine pasteuriseert niet.	<ul style="list-style-type: none">  led brand  led brandt maar de mixhoeveelheid zit aan het max. 	<ul style="list-style-type: none"> Voeg mix toe aan het reservoir tot de led niet meer brandt. Leeg de machine volledig, reinig de sensor met een schuurspons, reinig en desinfecteer, vul het reservoir met mix en start de machine opnieuw op.
Machine geblokkeerd (WASH optie)	<ul style="list-style-type: none"> Het is meer dan 14 dagen geleden dat de machine volledig is gereinigd. 	<ul style="list-style-type: none"> De machine moet elke 14 dagen volledig gedemonteerd en gereinigd worden.