



**HANDLEIDING**

**Masterwip**

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, gearchiveerd of vertaald worden zonder voorafgaande schriftelijke toestemming van **CARPIGIANI**.*

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

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

<b>INHOUDSOPGAVE</b>		
	<b>VOORWOORD</b>	<b>4</b>
	HANDLEIDING	4
	DOELSTELLING	4
	OPBOUW VAN DE HANDLEIDING	4
	AANVULLENDE DOCUMENTATIE	4
	<b>SYMBOLEN</b>	<b>5</b>
	<b>BEVOEGD PERSONEEL</b>	<b>6</b>
	<b>VEILIGHEID</b>	<b>7</b>
	<b>WAARSCHUWING</b>	<b>7</b>
<b>DEEL 1 ALGEMENE INFORMATIE</b>		<b>8</b>
<b>1.1</b>	<b>ALGEMENE INFORMATIE</b>	<b>8</b>
1.1.1	IDENTIFICATIEGEGEVENS FABRIKANT	8
1.1.2	INFORMATIE OVER HET ONDERHOUD	8
1.1.3	INFORMATIE VOOR DE GEBRUIKER	8
<b>1.2</b>	<b>INFORMATIE OVER DE MACHINE</b>	<b>9</b>
1.2.1	ALGEMENE INFORMATIE	9
1.2.2	BESCHRIJVING MACHINEONDERDELEN	9
1.2.3	TECHNISCHE KENMERKEN	9
<b>1.3</b>	<b>GEBRUIK</b>	<b>10</b>
<b>1.4</b>	<b>GELUIDSNIVEAU</b>	<b>10</b>
<b>DEEL 2 INSTALLATIE</b>		<b>11</b>
<b>2.1</b>	<b>VEREISTE RUIMTE VOOR HET GEbruik VAN DE MACHINE</b>	<b>11</b>
<b>2.2</b>	<b>ELEKTRISCHE AANSLUITING</b>	<b>11</b>
2.2.1	VERVANGING VOEDINGSKABEL	11
<b>2.2</b>	<b>PLAATSING MACHINE</b>	<b>11</b>
<b>2.4</b>	<b>BIJVULLEN</b>	<b>11</b>
<b>2.5</b>	<b>TEST VAN DE MACHINE</b>	<b>11</b>
<b>DEEL 3 INSTRUCTIES VOOR HET GEbruik</b>		<b>12</b>
<b>3.1</b>	<b>MACHINE VEILIGHEIDSWAARSCHUWINGEN</b>	<b>12</b>
3.1.1	MACHINE CONFIGURATIE	12
<b>3.2</b>	<b>CONTROLE MOGELIJKHEDEN VOOR DE GEBRUIKER</b>	<b>13</b>
<b>3.3</b>	<b>LEKBAK</b>	<b>14</b>
<b>3.4</b>	<b>VOORBEREIDENDE WERKZAAMHEDEN, REINIGEN EN DESINFECTEREN</b>	<b>14</b>
3.4.1	REINGEN	14
3.4.2	DESINFECTEREN	15
3.4.3	HYGIËNE	15
<b>3.5</b>	<b>STARTEN VAN DE MACHINE</b>	<b>16</b>
3.5.1	KIEZEN VAN DE VLOEIBARE ROOM	16
3.5.2	UITGIFTE VAN SLAGROOM	16
3.5.3	LUCHTTOEVOER REGELEN	17
<b>3.6</b>	<b>OPSLAG</b>	<b>17</b>
<b>DEEL 4 VEILIGHEIDS SYSTEMEN</b>		<b>18</b>
<b>4.1</b>	<b>MACHINE VEILIGHEIDSSYSTEEM</b>	<b>18</b>
<b>DEEL 5 REINGEN VAN DE ONDERDELEN DIE IN CONTACT KOMEN MET DE MIX</b>		<b>19</b>
<b>5.1</b>	<b>REINIGEN</b>	<b>19</b>
<b>5.2</b>	<b>DESINFECTEREN</b>	<b>19</b>
<b>DEEL 6 ONDERHOUD</b>		<b>20</b>
<b>6.1</b>	<b>ONDERHOUDSTIPOLOGIE</b>	<b>20</b>
<b>6.2</b>	<b>LUCHTKOELING</b>	<b>20</b>
<b>6.3</b>	<b>RESERVEONDERDELEN LIJST</b>	<b>21</b>
<b>DEEL 7 PROBLEEMANALYSE</b>		<b>22</b>

## **VOORWOORD**

### **HANDLEIDING**

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

### **DOELSTELLING**

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

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

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

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

### **OPBOUW VAN DE HANDLEIDING**

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

#### **Deel**

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

#### **Hoofdstuk**

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

#### **Paragraaf (§)**

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

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

### **AANVULLENDE DOCUMENTATIE**

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

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

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

## SYMBOLLEN



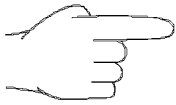
### **OPGELET: ELECTRISCHE SCHOK GEVAAR**

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



### **OPGELET: ALGEMEEN GEVAAR**

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



### **OPMERKING**

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



### **WAARSCHUWINGEN**

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



### **PERSOONLIJKE BESCHERMING**

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

**BEVOEGD PERSONEEL**

**OPERATOR**



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

**OPGELEID TECHNICUS**



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

**TECHNICUS VAN CARPIGIANI**



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

## **VEILIGHEID**



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

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

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

Om bovenstaande te bereiken:

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

## **WAARSCHUWING**



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

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

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

## DEEL 1. ALGEMENE INFORMATIE

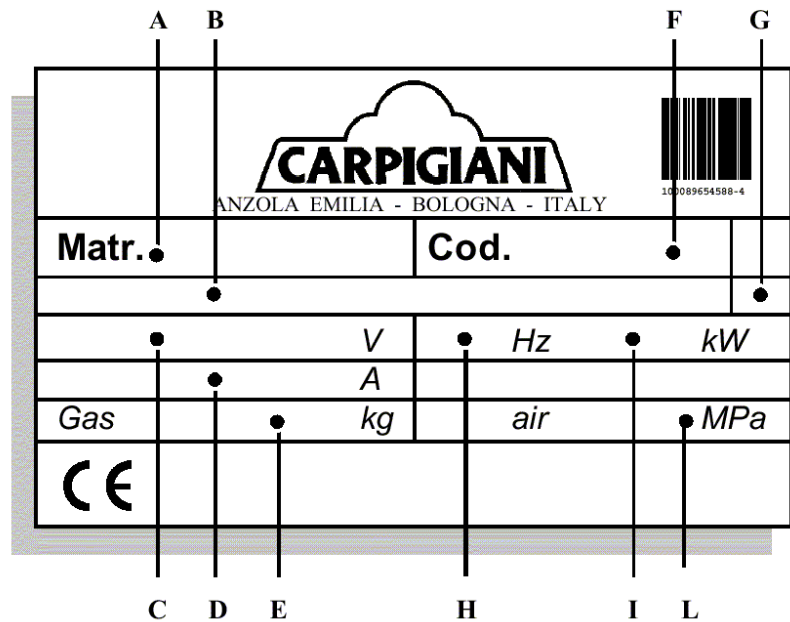
### 1.1 ALGEMENE INFORMATIE

#### 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.	Condensstype
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

De Masterwip is een tafelmodel machine voor productie en directe uitgifte van slagroom. Deze machine beschikt over de volgende kenmerken:

- “Directe koeling tanks” zodat de vloeibare slagroom op +4°C constant wordt bewaard.
- Grote capaciteit pompen.
- Reguleren van de luchtigheid zodat alle naturel en groente types van room makkelijk geklopt worden.
- Alles blijft gekoeld tot aan de tapkop.
- Een elektronisch display met de aan/uit schakelaar, digitale controle van de temperatuur van de slagroom in de tank en van de uitgifte van de slagroom. De uit te geven slagroomhoeveelheid kan zowel handmatig als geprogrammeerd bepaald worden. De geprogrammeerde porties zullen even groot zijn en constant worden uitgegeven.

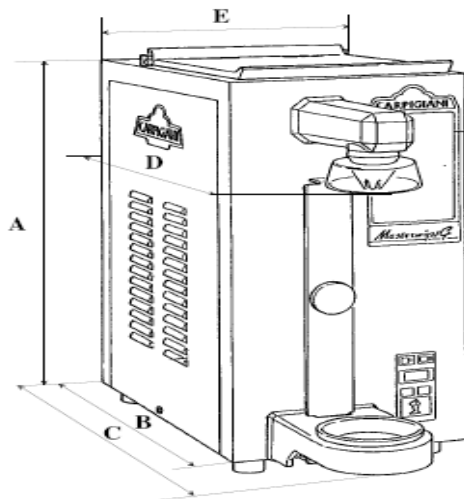
*CARPIGIANI* raadt u aan om altijd mix van de beste kwaliteit te gebruiken. Dit om uw klanten, zelfs de meest veeleisende, altijd tevreden te stellen. Elke besparing die u tracht te halen uit een mix van mindere kwaliteit zal uiteindelijk altijd leiden tot een groter verlies dan datgene wat u bespaard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

Gebruik de onderstaande hints met het bovenstaande in uw achterhoofd:

- Zorg dat uw eigen gemaakte mixen altijd van hoogwaardige natuurlijke producten vervaardigd zijn of koop ze bij betrouwbare leveranciers.
- Volg nauwlettend de instructies van uw leverancier.
- Wijzig het recept niet door bijvoorbeeld meer water of suiker toe te voegen.
- Proef eerst zelf het ijs en verkoop het 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	Hourly output*		Tank capacity	Electric power			Installed power	Weight	Dimensions				
	kg	litres*		volts	Hz	phas			kW	Net kg	A	B	C
MASTERWIP/G	50	150	3	220	50/6	1	0,7	30	510	370	550	520	220

De werkelijke productie per uur is afhankelijk van de temperatuur en samenstelling van de gebruikte mix. Het opgegeven aantal liters per uur is gemeten met een gemiddelde opslag van 40%.

### **1.3 GEBRUIK**

De Masterwip/G mag alleen gebruikt worden voor de productie van slagroom.

Voedingsspanning:	±10%
Minimumtemperatuur lucht (°C)	10 °C
Maximumtemperatuur lucht (°C)	32 °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 geluidsdrukniveau in de werkruimte ligt zowel voor de machines met watercondensatie als voor de machines met luchtcondensatie; onder 70 dB(A).

## DEEL 2. INSTALLATIE

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

De machine dient zodanig geplaatst te worden dat er aan alle zijden voldoende ruimte is voor luchtcirculatie. De machine dient vrij toegankelijk te blijven zodat de operator zonder enige belemmering kan handelen en in noodgevallen de werkplaats onmiddellijk kan verlaten.

### 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.



#### 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



Plaats de machine op zijn pootjes, zodat de machine goed functioneert en geen mix verliest.

### 2.4 BIJVULLEN



De smering van de motor van de machine is voorzien voor de gehele levensduur. Het is dus niet nodig de smerolie 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.

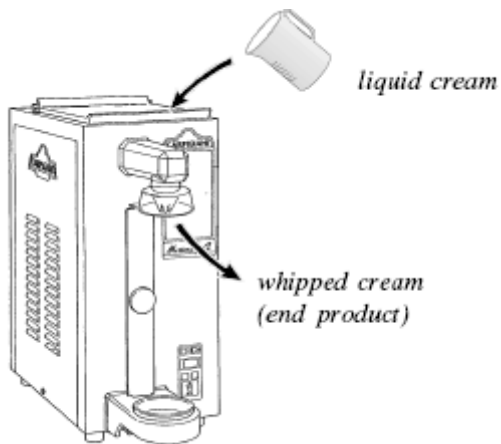
### **DEEL 3. INSTRUCTIES VOOR HET GEBRUIK**

#### **3.1 MACHINE VEILIGHEIDSWAARSCHUWINGEN**

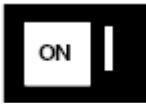
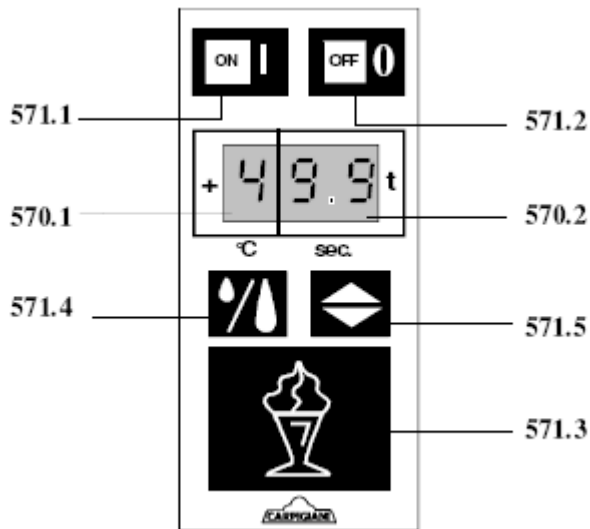
De gebruiker dient zich ervan bewust te zijn dat het apparaat waar hij/zij mee werkt uitgerust is met hoogvoltage en motorische onderdelen en dient dus de veiligheidswaarschuwingen goed in acht te nemen alvorens met de machine te werk te gaan.

##### **3.1.1 MACHINE CONFIGURATIE**

De machine behuist een motor voor de pomp en een motor voor de compressor van het koelgedeelte (luchtgekoeld). Nadat u de vloeibare mix in de tank heeft gedaan kunt u op de uitgifteknoop drukken. Door de pomp kunt u direct gebruik maken van het product. De uitgifte kan in 3 manieren; eigen hoeveelheden, in voorgeprogrammeerde porties of doorlopen.



### 3.2 CONTROLEMOGELIJKHEDEN VOOR DE GEBRUIKER



#### AAN KNOP

Na het indrukken van deze knop is de machine gereed voor gebruik.



#### UIT KNOP

Na het indrukken van deze knop is de machine uitgeschakeld.



#### DISPLAY (Pos. 570.1 en 570.2)

Tijdens het gebruik van de machine geeft het cijfer in pos. 570.1 de temperatuur van de room in de tank weer in °C. Het getal in pos 570.2 geeft de tijd in seconden die ingesteld is per portie (mits deze inderdaad ingesteld is). Als de machine uit staat zal er in dit display “\_ \_” staan.



#### INTEL KNOP VOOR PORTIES SLAGROOM. (Pos. 571.4)

Met deze knop kunt u de portieverdeler aan of uit zetten. Als de machine aan staat zal in pos 570.2 de tijd in seconden die ingesteld is per portie verschijnen.



#### KNOP VOOR VERANDERING VAN PRODUCTIE TIJD (Pos. 571.5)

Deze knop kunt u alleen gebruiken als de portieverdeler aan staat. Door de knop 1x in te drukken zal de tijd met 0.1 seconden verhoogd worden. Als u de knop langer dan 1 seconde ingedrukt houdt zal de tijd sneller gaan oplopen tot een maximum van 9.9 seconden. Daarna springt hij weer naar 1 seconde.

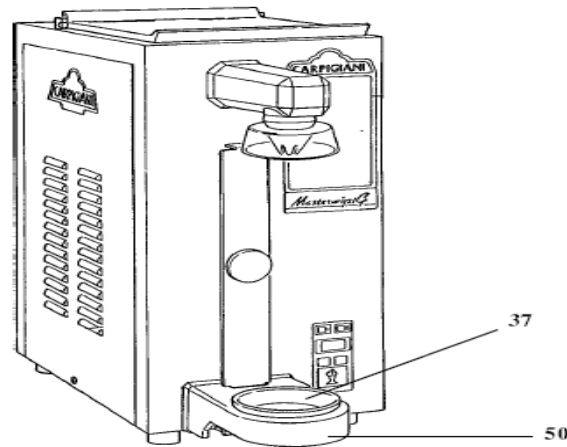


#### PRODUCTIE KNOP (Pos. 571.3)

Door deze knop in te drukken als de portie verdeler uit staat, krijgt u net zolang slagroom totdat u de knop loslaat. Bij porties verdeler aan zal hij net zolang slagroom geven als de tijd die ingesteld is. (zie pos. 570.2)

### 3.3 LEKBAK

De lekbak (pos. 37) en de houder (pos. 50) verzamelen de room die gelekt wordt. Daarnaast kunt u hiermee de tapkop hygiënisch afsluiten wanneer deze niet wordt gebruikt. Dit kunt u doen door pos.50 naar boven te schuiven tot de tapkop en daar vast te zetten.



### 3.4 VOORBEREIDENDE WERKZAAMHEDEN, REINIGEN EN DESINFECTEREN



Voordat u de machine in gebruik neemt is het van belang dat u alle onderdelen goed reinigt en desinfecteert.


#### BELANGRIJK

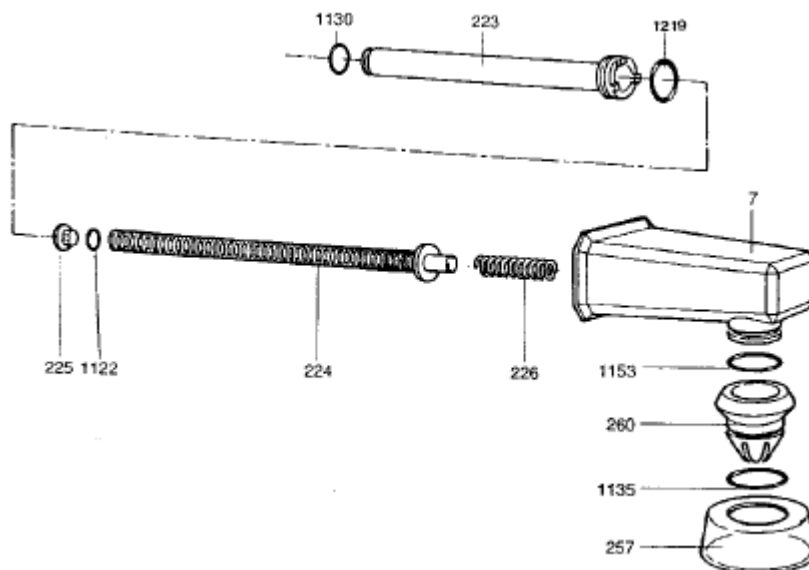
Reinigen en desinfecteren van de onderdelen dient elke dag secuur te gebeuren zodat de kwaliteit gewaarborgd blijft en er geen gezondheidsrisico's ontstaan.

#### 3.4.1 Reinigen

Zet de machine uit en trek de stekker uit het stopcontact. Laat lauw of koud water in de tank stromen, geen heet water want dan kunnen de plastic onderdelen beschadigen.

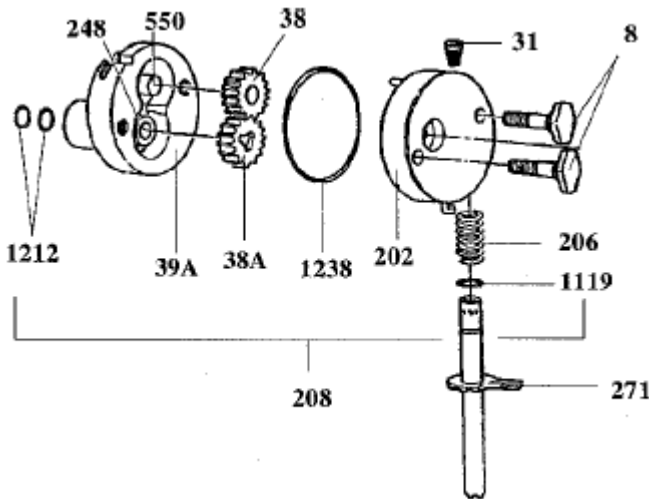


Laat het water er uitlopen door op de  knop te drukken. Verwijder hierna het spuitmondje, pos. 7, door deze tegen de klok in te draaien en naar u toe te trekken. Verwijder vervolgens alle onderdelen die in onderstaande afbeelding staan.



- 7 – Bovenstuk spuit
- 260 – Mondstuk
- 257 – Spatdop mondstuk
- OR 134 - Pakkingring
- OR 132 – Pakkingring
- 224 – Geperforeerde staaf
- 223 – Roomtoevoerbuis
- 225 - Dop
- 226 – Veer
- OR 1130 – Pakkingring
- OR 3043 – Pakkingring
- OR 1219 – pakkingring

- Draai de pomp los door deze een kwartslag naar links te draaien en til deze uit de machine.
- Open de pomp door de bevestigingsmoeren (8) los te draaien en de voorkant (202) te verwijderen.
- Verwijder de tandwielen (38 en 38A).
- De veer (206) kan verwijderd worden door de aanzuigpijp (271) eruit te schuiven.
- Verwijder verder alle onderdelen zoals hier beneden aangegeven.
- Reinig deze onderdelen met grote zorg door gebruik te maken van de borstels die u bij de machine heeft gekregen. Er mogen geen krassen of deuken op komen.
- Wij adviseren om deze onderdelen op een doekje te reinigen. Laat ze aan de open lucht drogen.
- Bij het monteren volgt u de omgekeerde volgorde.



- 8 – Bevestigingsmoeren
- 271 – Aanzuigpijp
- 1 – Ventiel
- 202 – Bovenhelft pomp
- 206 – Veer
- 99 – Zuigslang
- 38 – Tandwiel
- 38A – Tandwiel (N.B. elk tandwiel heeft zijn eigen as)
- 39A – Onderhelft pomp
- X - Opening naar de klopper
- 1238 – Pakkingring
- 1212 – Pakkingring
- 109 – pakkingring

### 3.4.2 Desinfecteren van de machine



Nadat alle onderdelen weer gemonteerd zijn vult u de bovenbak met een desinfecterend middel.



Druk op de knop totdat er een paar druppels uit de spuitmond komen. Zet de machine uit en verwijder het desinfectiemiddel door de drain plug op te tillen en de buitenste plug te verwijderen, nadat u een emmer onder de afvoerbuis heeft geplaatst. Monteer de pluggen weer als het ledigen klaar is. Spoel de machine met schoon water.



**LET OP!**  
Raak de gedesinfecteerde onderdelen niet aan met uw handen, papier, doekjes of iets anders.



**WAARSCHUWING**  
Gebruik de draaifunctie van de cilinderpomp zo kort mogelijk om de slijtage tijdens het reinigen en desinfecteren te reduceren.

### 3.4.3. Hygiene

De vette bestanddelen in room zijn de ideale voedingsbodem voor schimmels en bacteriën. Ter voorkoming van besmetting, dient u alle onderdelen welke in contact komen met de mix, grondig te reinigen en te desinfecteren. Roestvrijstalen, plastic of rubber onderdelen die gebruikt zijn voor het vervaardigen van deze onderdelen zijn zo gemaakt om het reinigen ervan te vereenvoudigen maar kunnen de groei van meeldauw en bacteriën niet voorkomen als deze niet goed gereinigd worden.



**LET OP!**  
Spoel de machine voordat u deze opstart nogmaals met schoon water zodat eventuele resten van reinigings- en/of desinfectiemiddel verwijderd zijn.

### 3.5 STARTEN VAN DE MACHINE

Na installatie, reiniging en desinfectie van de machine kunt u verder gaan met de procedure zoals hieronder beschreven.

#### 3.5.1 Kiezen van de vloeibare room

Gebruik altijd in perfecte staat zijnde room. Voor goede slagroom dient u room te kiezen met een minimaal vetpercentage van 32%.

Er bestaan ook producten om een goede slagroom te verkrijgen bij een mix met een lager vetpercentage. Wanneer u daarvoor kiest volg dan de instructies van de mixleverancier en test het product met de machine. Voordat u de mix in de bovenbak doet dient u de vloeibare room zoet te maken met vloeibare suiker of met 100 gram basterdsuiker per liter vloeibare mix.

#### LET OP!

**Zorg dat de suiker goed opgelost is. Klonten suiker kunnen voor verstoppingen zorgen in de machine en daardoor de pomp beschadigen.**

Gebruik nooit meer dan 100 gram basterdsuiker per liter mix. Hoe zoeter, hoe minder opslag.

#### WAARSCHUWING

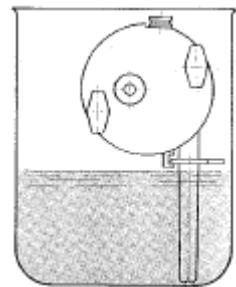
**Voeg nooit harde producten, zoals noten of chocolade stukjes, toe aan de mix. Deze gaan niet door de pomp en zouden deze beschadigen.**

#### 3.5.2 Uitgifte van slagroom

Vul de bovenbak met vloeibare mix van +4°C.

De mix mag nooit in aanraking komen met de pomp en nooit minder dan 2 centimeter van de bodem komen.




De uitgifte van slagroom is mogelijk op 3 manieren:



##### 1. Uitgifte doormiddel van tijdsduurinstelling

- Druk op de knop  zodat u de porties kunt vastzetten.
- Controleer indicatie op de display en als deze tijd anders is dan u wenst kunt u deze aanpassen de pijltoets .
- Druk daarna ongeveer 1 seconde op de knop . Vanaf nu krijgt u per portie dezelfde hoeveelheid.

##### 2. Handmatige uitgifte

- Druk op de knop  en annuleer de tijd die u hiervoor ingegeven heeft zodat de display het volgende teken laat zien. " \_ \_ " .
- Druk op de knop . De uitgifte stop zodra u de knop weer loslaat.

##### 3. Constante uitgifte

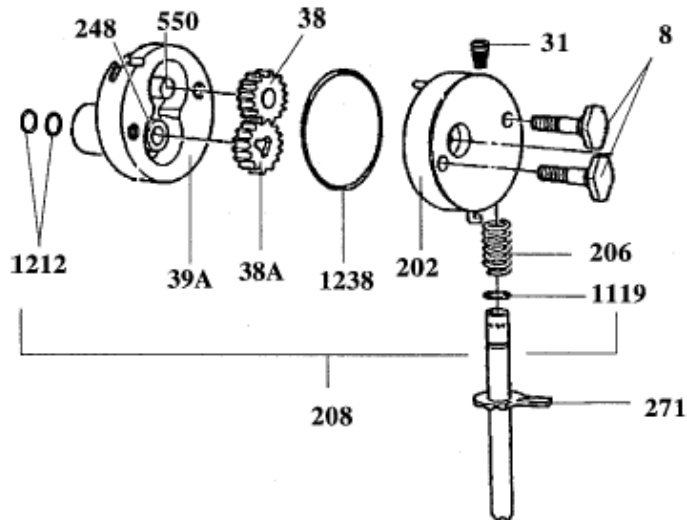
- Druk op de knop  en annuleer de tijd die u hiervoor ingegeven heeft zodat de display het volgende teken laat zien. " \_ \_ "  en de knop .
- Druk tegelijkertijd op de knop  en de knop .
- Laat beide knoppen los. De machine geeft nu constant slagroom.
- Om de uitgifte te stoppen drukt u op de  knop.

### 3.5.3 Luchttoevoer regelen

Als de slagroom er vloeibaar uitkomt, draai dan de handel van de regulator (pos. 271), 1 tand per keer met de klok mee naar rechts.

Als de slagroom er langzaam of met lucht bellen uit komt, draai dan de handel van de regulator 1 tand per keer naar links.

Voor een goede verhouding tussen lucht en room zou de handel in het midden geplaatst moeten worden. Deze wijst dan naar voren.



### 3.6 OPSLAG

Dit type slagroommachine bevat een zelfcontrolerend thermostactische opslagsysteem dat verzekerd is van goede koeling van de slagroom zelfs over een langere periode.

#### LET OP

**Voordat u de uitgifte start van mix die enige tijd stil heeft gestaan dient u deze opnieuw te mixen, proeven en controleren.**

Als de machine langere tijd stil heeft gestaan dient deze altijd schoongemaakt en gedesinfecteerd te worden voordat men de uitgifte weer gaat starten.

#### WAARSCHUWING

**Laat nooit mix in de machine wanneer deze niet wordt gebruikt.**



## **DEEL 4 VEILIGHEIDSSYSTEEM**

### **4.1 MACHINE VEILIGHEIDSSYSTEEM**

#### **Thermische beveiliging**

De motoren van de compressor en van de pomp zijn voorzien van interne thermische beveiligingen, zodat de motoren stoppen als ze een bepaalde temperatuur bereiken. Het resetten van de thermische beveiliging gebeurt automatisch.

**DEEL 5 REINGEN VAN DE ONDERDELEN DIE IN CONTACT KOMEN MET DE MIX****5.1 REINIGEN**

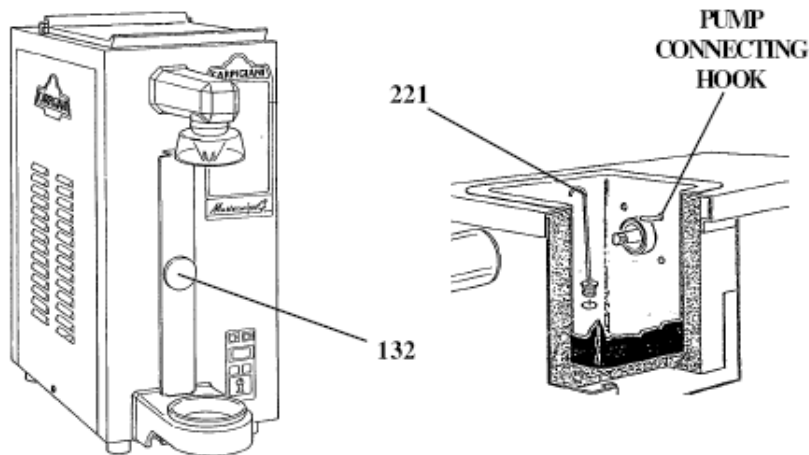
- Zet de machine uit en trek de stekker uit het stopcontact.
- Verwijder de resten room door de stop (pos.221) uit de tank te trekken en de afvoerdop aan de voorzijde (pos. 132) te verwijderen (vergeet deze niet terug te zetten na het schoonmaken).
- Verwijder het lekbakje en maak dit schoon.
- Plaats een emmer vlak onder de afvoerbuis (132) om het water en/of de desinfecterende vloeistof op te vangen.
- Giet lauwwarm water met een schoonmaakmiddel in de tank. Laat leeglopen door de afvoerdop aan de voorzijde te verwijderen.
- Verwijder en demonteer alle onderdelen die in aanraking komen met de room. Zie hoofdstuk 3.4.1.
- Was deze onderdelen grondig af in lauw of koud water met een schoonmaakmiddel.
- Maak de tank goed schoon met een vochtige doek en droog deze hierna zorgvuldig af.
- Reinig de afvoerbuis met de bijgeleverde wisser.



**BELANGRIJK**

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

**WAARSCHUWING**

Gebruik geen heet water. De kunststof onderdelen zijn hier niet tegen bestand.

**5.2 DESINFECTEREN**

- Plaats alle gereinigde onderdelen terug.
- Plaats de stop (221) in de afvoeropening in de tank en sluit de afvoerbuis (132) met de dop.
- Giet een desinfecterend middel in de tank.
- Zet de machine aan en plaats een emmer onder de afvoerbuis.
- Druk op de knop  totdat de vloeistof uit de roomsput komt. Zet dan de machine uit en laat het circa 10 minuten inwerken.
- Zet de machine hierna weer aan en druk op knop . Pomp de desinfecterende vloeistof uit de tank. Laat de rest van de vloeistof weglopen door de stop (221) uit te trekken en de afvoerdop (132) te verwijderen.
- Spoel na met water om de resten van het desinfecterend middel te verwijderen.

**WAARSCHUWING**

De pomp zal eerder slijten als deze alleen draait terwijl de tank leeg is of gevuld is met desinfecterende vloeistof. Laat daarom de machine in zo'n toestand niet langer dan 30 seconden draaien.

## DEEL 6 ONDERHOUD

## 6.1 ONDERHOUDSTIPOLOGIE

**WAARSCHUWING**

Onderhoud aan de machine waarbij de machine geopend moet worden dient te geschiede zonder stroomtoevoer.

Het schoonmaken en invetten van bewegende delen is verboden.

Het repareren van het elektronische en vriezende delen dient door ervaren monteurs te worden uitgevoerd.



Onderhoud zoals het schoonmaken van de onderdelen die in contact komen met de mix, het vervangen van de creamseal en het monteren van de pomp dienen aan het einde van een werkdag te gebeuren.

De volgende zaken dienen routinematig te gebeuren:

- **Panelen schoonmaken**  
Dient dagelijks te gebeuren. Af te nemen met een lauwwarme vochtige doek met een mild reinigingsmiddel.
- **Reinigen en desinfecteren**  
Aan het einde van elke werkdag, zoals beschreven in hoofdstuk 5.

**WAARSCHUWING**

Gebruik geen schuurspons. Hierdoor kunnen de onderdelen bekrassen en beschadigen.

## 6.2 LUCHTKOELING

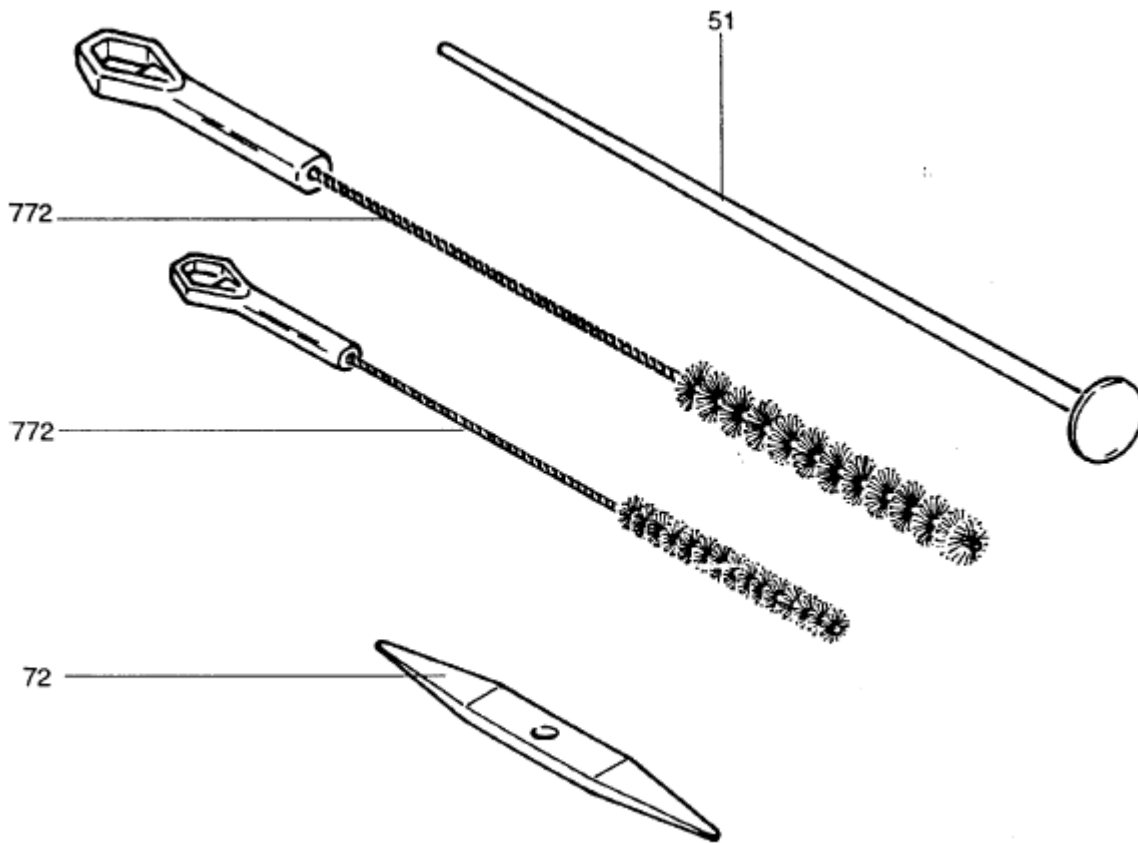
Reinig de condensator regelmatig door stof en papier te verwijderen zodat deze de luchttoevoer niet kunnen verstoren. Gebruik hiervoor de meegeleverde borstels of een luchtcompressor.

**LET OP!**

Als u gebruikt maakt van een luchtcompressor zet dan een veiligheidsbril op.

Maak nooit gebruik van scherpe objecten. Het goed functioneren van het vriesgedeelte hangt normaal alleen af van het reinigen van de condensator.

6.3 RESERVEONDERDELEN LIJST



Pos.	Aantal	Omschrijving
51	1	Break Prinkle
72	1	O-ring verwijderaar
772	1	Borstel D 8x250
772	1	Borstel D 15x350

## DEEL 7 PROBLEEMANALYSE

PROBLEEM	OORZAAK	OPLOSSING
Ondanks dat de machine aanstaat en de tapkop open is komt er geen slagroom uit	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Schroeven van de pomp zijn los</li> <li>2. Labyrint is geblokkeerd</li>   <li>3. Labyrint is vuil</li>   <li>4. De gaten van de regelaar zijn geblokkeerd</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Draai de schroeven aan</li> <li>2. Demonteer hem en doop hem in de vloeibare mix of vet hem in met boter of margarine, monteer daarna weer. Verwijder de veer, monteer de tapkop opnieuw en laat de machine een paar seconden draaien. Zodra er slagroom uit komt monteert u de veer opnieuw.</li> <li>3. Reinig de onderdelen pos. 223 en 224 met lauwwarm water en spoel ze nog een keer na</li> <li>4. Demonteer de regelaar en reinig in lauwwarm water zodat de gaten weer open gaan. Spoel na.</li> </ol>
De slagroom is niet naar wens of te vloeibaar	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Slechte kwaliteit vloeibare mix of de mix is slecht geworden, zuur, etc.</li> <li>2. Vloeibare mix is te warm</li>   <li>3. De vetten zijn gaan scheiden</li>   <li>4. Temperatuur van slagroom te hoog.</li>   <li>5. Afstellinggaten zijn te groot</li> <li>6. Pomp en labyrint zitten verstopt</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Reinig de machine en vul deze met nieuwe mix</li>   <li>2. Laat de mix koelen in de tank tot 4-5°C. Als u gebruik maakt van gesteriliseerde mix die op kamertemperatuur bewaard kan worden dient deze altijd gekoeld te worden voordat u deze gebruikt. Laat de niet bevriezen!</li> <li>3. Roer de mix in de tank door of vervang deze door nieuwe mix.</li> <li>4. Bewaar de mix in de tank op de juiste temperatuur een aantal uur voordat u deze gaat gebruiken. De slagroom zal beter zijn.</li> <li>5. Draai de regelaar naar rechts.</li> <li>6. Was ze met lauwwarm water, spoel na met koud water en monteer ze opnieuw.</li> </ol>
De slagroom komt er langzaam uit en niet vloeiend	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Afstellinggaten zijn te klein</li> <li>2. Er zit geen of te weinig mix in de tank</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Draai de regelaar naar links</li> <li>2. Voeg nieuwe mix toe.</li> </ol>