

New  
Edition



## **MANUALE ISTRUZIONI**

Leggere attentamente queste istruzioni d'uso prima di utilizzare la macchina

## **MANUAL DE EMPLEO**

Leer atentamente estas instrucciones de uso antes de utilizar la máquina

## **OPERATING INSTRUCTIONS**

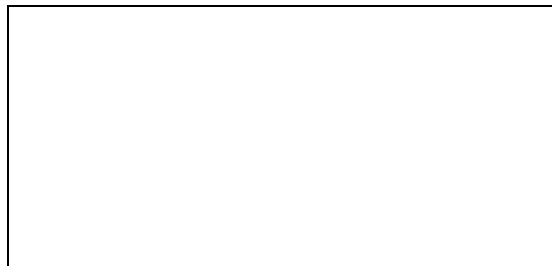
Read these operating instructions carefully before using the machine

## **BETRIEBSANLEITUNG**

Diese Bedienungsanleitung ist vor dem ersten Gebrauch der Maschine aufmerksam zu lesen

## **MODE D'EMPLOI**

Lire attentivement ce mode d'emploi avant d'utiliser la machine



Per le macchine marcate CE si riporta quanto segue:  
 Il costruttore dichiara sotto la propria esclusiva responsabilità che la macchina alla quale si riferisce il presente manuale (vedi targa dati applicata in copertina alla presente), è conforme ai requisiti essenziali previste dalle seguenti direttive:

- 2006/42/CE Direttiva "Macchine"
- 2006/95/CE Direttiva "Bassa Tensione"
- 2004/108/CE Direttiva "EMC"
- 97/23/CE Direttiva "PED"
- 2004/1935/CE Regolamento "Materiali e oggetti a contatto con i prodotti alimentari"

Para las máquinas con la marca CE se señala lo siguiente:  
 El fabricante declara bajo la propia exclusiva responsabilidad que la máquina a la cual se refiere el presente manual (ver placa de datos aplicada en la tapa de la presente), cumple los requisitos esenciales previstos por las siguientes directivas:

- 2006/42/CE Directiva "Máquinas"
- 2006/95/CE Directiva "Baja Tensión"
- 2004/108/CE Directiva "EMC"
- 97/23/CE Directiva "PED"
- 2004/1935/CE Reglamento "Materiales y objetos en contacto con los productos alimentarios"

For machines with CE marking:  
 The manufacturer hereby declares, under its own exclusive responsibility, that the machine named in this manual (see the plate on the cover of the manual) conforms to the essential requirements of the following directives:

- 2006/42/CE "Machinery" Directive
- 2006/95/CE "Low Voltage" Directive
- 2004/108/CE "EMC" Directive
- 97/23/CE "PED" Directive
- 2004/1935/CE Regulation "Materials and items in contact with foodstuffs"

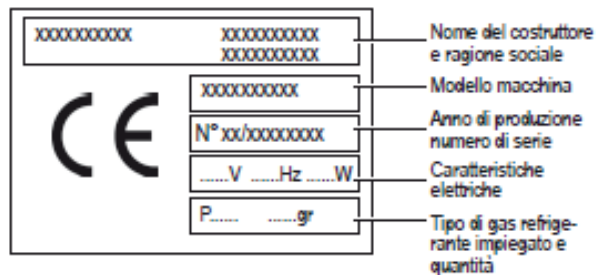
Für Maschinen mit CE-Kennzeichnung wird Folgendes angegeben  
 Der Hersteller erklärt in eigener Verantwortung, dass die Maschine, auf die sich das vorliegende Handbuch bezieht (siehe Datenschild, das auf dem Deckblatt des vorliegenden Handbuchs angebracht ist), den von den folgenden Richtlinien vorgesehenen Mindestanforderungen entspricht:

- 2006/42/CE Richtlinie "Maschinen"
- 2006/95/CE Richtlinie "Niederspannung"
- 2004/108/CE Richtlinie "EMC"
- 97/23/CE Richtlinie "PED"
- 2004/1935/CE Verordnung "Materialien und Gegenstände in Kontakt mit Lebensmitteln"

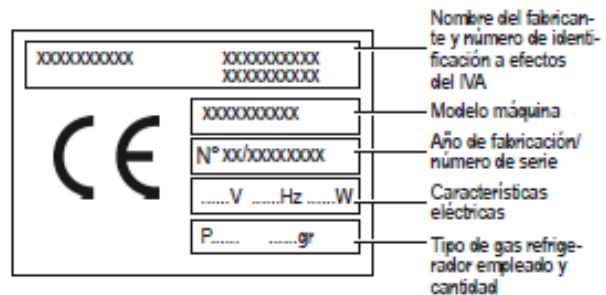
Pour les machines portant la marque CE:  
 Le constructeur déclare sous sa propre responsabilité que la machine faisant objet du présent manuel (voir plaquette de données présente en couverture), répond aux caractéristiques essentielles prévues par les directives:

- 2006/42/CE Directive "Machines"
- 2006/95/CE Directive "Basse Tension"
- 2004/108/CE Directive "EMC"
- 97/23/CE Directive "PED"
- 2004/1935/CE Règlementation "Matériaux et objets en contact avec les produits alimentaires"

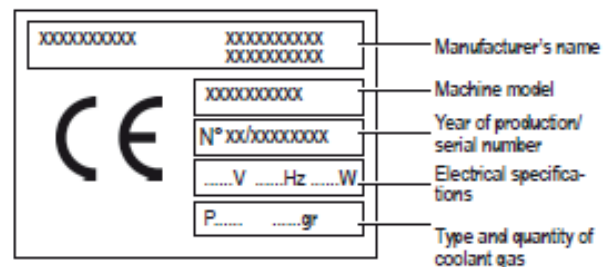
Ogni macchina riporta in targa dati le seguenti informazioni:



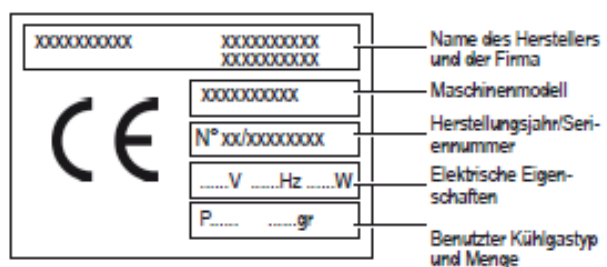
Cada máquina contiene en la placa de datos las siguientes informaciones:



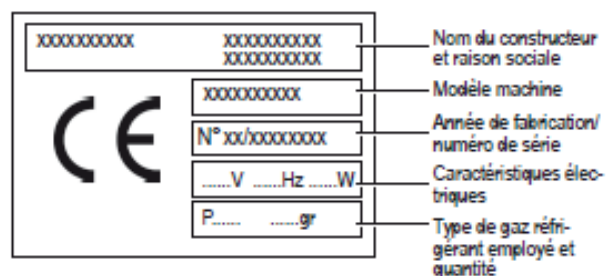
The rating plate on each machine bears the following information:



Jede Maschine gibt auf dem Datenschild die folgenden Informationen an:



Chaque machine est munie d'une plaquette de données contenant les informations suivantes:



**Versione Italiana..... Pag.2 - IT**  
Istruzioni originali

**Versión española.....Pag.2 - ES**  
Traducción de las instrucciones originales

**English version..... Pag.2 - EN**  
Translation of the original instructions

**Deutsche Version..... Pag.2 - DE**  
Übersetzung der originalanleitungen

**Version française.....Pag.2 - FR**  
Traduction des instructions originales

## **SOMMARIO**

### **1. INFORMAZIONI GENERALI**

- 1.1. Costruttore
- 1.2. Addetti
- 1.3. Struttura del manuale
  - 1.3.1. Scopo e contenuto
  - 1.3.2. Destinatari
  - 1.3.3. Conservazione
  - 1.3.4. Simboli Utilizzati

### **2. Descrizione Macchina**

- 2.1. Utilizzo della macchina
- 2.2. Componenti Principali
- 2.3. Dati Tecnici
- 2.4. Pannello comandi

### **3. SICUREZZA**

- 3.1. Norme Generali di sicurezza
- 3.2. Funzioni d'arresto
- 3.3. Targhe

### **4. MOVIMENTAZIONE E STOCCAGGIO**

- 4.1. Imballo
- 4.2. Trasporto e movimentazione
- 4.3. Stoccaggio

### **5. INSTALLAZIONE**

- 5.1. Elenco accessori in dotazione
- 5.2. Montaggio-Piazzamento
- 5.3. Smaltimento imballo
- 5.4. Collegamento elettrico

### **6. FUNZIONAMENTO**

- 6.1 Preparazione prodotto
- 6.2. Avvio della macchina
  - 6.2.1 Caricamento prodotto
  - 6.2.2 Avvio funzione produzione gelato
  - 6.2.3 Avvio funzione di mantenimento
- 6.3. Regolazione consistenza gelato
- 6.4. Erogazione gelato
- 6.5. Contatore totale porzioni
- 6.6. Avvio sbrinamento manuale cabinet
- 6.7 Messaggi che possono comparire a display con l'utilizzo della macchina
- 6.8. Situazioni d'emergenza

## **7. PROCEDURE DI PULIZIA E MANUTENZIONE**

- 7.1 Pulizia/sanitizzazione della macchina
  - 7.1.1 Svuotamento macchina
  - 7.1.2 Smontaggio portello
  - 7.1.3 Smontaggio agitatore
  - 7.1.4 Smontaggio tubo aspirazione prodotto
  - 7.1.5 Lavaggio e sanitizzazione componenti
  - 7.1.6 Lavaggio e sanitizzazione cilindro
  - 7.1.7 Assemblaggio Tubo aspirazione prodotto
  - 7.1.8 Assemblaggio agitatore
  - 7.1.9 Assemblaggio portello
  - 7.1.10 Ciclo finale di sanitizzazione e risciacquo macchina
- 7.2 Pulizia cabinet
- 7.3 Pulizia vasca raccogli gocce esterna
- 7.4 Pulizia filtri aria
- 7.5 Sostituzione tubo pompa aspirazione prodotto
- 7.6 Manutenzione periodica

## **8. DEMOLIZIONE**

## **9. PROBLEMI - CAUSE – RIMEDI**

## **10. ALLARMI**

# 1. INFORMAZIONI GENERALI

## 1.1. Costruttore

Le indicazioni relative al costruttore sono riportate sulla targhetta dati presente nella prima e/o nell'ultima pagina del manuale.

## 1.2. Addetti

Alla macchina possono accedere due addetti con mansioni differenti

### Operatore

Persona con adeguate conoscenze tecniche nella preparazione dei prodotti che utilizza la macchina nel rispetto delle normative igieniche vigenti.

Dopo aver preso visione del presente manuale, è in grado d'eseguire:

- le normali operazioni di caricamento e/o sostituzione dei prodotti di consumo;
- la corretta erogazione del prodotto;
- la pulizia e la sanitizzazione della macchina.

Questo dispositivo può essere usato da bambini dagli 8 anni e sopra e le persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali, o mancanza di esperienza e conoscenza, se sono supervisionati o istruiti sul modo appropriato di utilizzare il dispositivo in modo sicuro e capire i pericoli. La pulizia e la manutenzione deve essere eseguita dall'operatore non dovrebbero farlo i bambini privi di sorveglianza.

### Tecnico specializzato

Persona che, presa visione del presente manuale, è specializzata nell'installazione uso e manutenzione della macchina:

- è in grado d'eseguire interventi di riparazione in caso di gravi malfunzionamenti ed essere, inoltre, a conoscenza del presente Manuale e di tutte le informazioni relative alla Sicurezza.
- è in grado di comprendere il contenuto del Manuale ed interpretare correttamente Disegni e Schemi;
- è a conoscenza delle principali Norme igieniche, antinfortunistiche, tecnologiche e di sicurezza;
- ha esperienza specifica nella manutenzione di macchine da gelato;
- sa come comportarsi in caso di Emergenza, dove reperire i mezzi di protezione individuale e come usarli correttamente.



**È vietato fare utilizzare la macchina a persone che non abbiano i requisiti richiesti.**

## 1.3. Struttura del manuale

Il Cliente deve leggere con estrema attenzione le informazioni riportate nel presente Manuale.

### 1.3.1. Scopo e contenuto

Questo Manuale ha lo scopo di fornire al Cliente tutte le informazioni necessarie all'installazione, la manutenzione e l'uso della macchina.



**Prima di effettuare qualsiasi operazione sulla Macchina, gli operatori ed i tecnici specializzati devono leggere attentamente le istruzioni contenute nella presente pubblicazione.**

In caso di dubbi sulla corretta interpretazione delle istruzioni, interpellare il Costruttore per ottenere i necessari chiarimenti.



**È vietato effettuare qualsiasi operazione senza avere letto e ben compreso il contenuto del presente manuale.**

### 1.3.2. Destinatari

Il Manuale in oggetto è rivolto agli operatori e ai Tecnici specializzati.

### Gli operatori non devono eseguire operazioni riservate ai tecnici specializzati.

Il costruttore non risponde di danni derivanti dalla mancata osservanza di questo divieto. Il manuale istruzioni è parte integrante del prodotto acquistato e lo deve accompagnare sempre anche in caso di passaggio a successivi proprietari del prodotto.

### 1.3.3. Conservazione

Il Manuale d'istruzioni deve essere conservato nelle immediate vicinanze della Macchina. Per poter garantire l'integrità e la consultabilità nel tempo del presente manuale si raccomandano le seguenti avvertenze:

- Impiegare il manuale in modo tale da non danneggiare tutto od in parte il contenuto.
- Non asportare, strappare o riscrivere per alcun motivo parti del manuale.
- Conservare il manuale in zone protette da umidità e calore, in modo tale che non ne venga pregiudicata la qualità della pubblicazione e la leggibilità in tutte le sue parti.



**Nel caso in cui il presente manuale sia danneggiato o perso, si dovrà richiederne immediatamente un'altra copia al costruttore o al distributore autorizzato del paese dove la macchina è utilizzata.**

### 1.3.4. Simboli Utilizzati

#### PERICOLO GENERICO



Indica un pericolo con rischio, anche mortale, per l'Utilizzatore. In questo caso si deve prestare la massima attenzione e si devono attuare tutti gli interventi per operare in modo sicuro.

#### PERICOLO DI FOLGORAZIONE



Segnala al personale interessato, che l'operazione descritta presenta, se non effettuata nel rispetto delle normative di sicurezza, il rischio di subire uno shock elettrico.

#### AVVERTENZA



Indica un'avvertenza od una nota su funzioni chiave o su informazioni utili. Prestare la massima attenzione ai blocchi di testo indicati da questo simbolo.

#### DIVIETO



La presenza di questo segnale indica le operazioni che sono assolutamente da evitare poiché creano pericolo per l'Utilizzatore e le persone che operano nelle vicinanze.

#### DIVIETO DI SPEGNERE GLI INCENDI CON ACQUA



La presenza di questo segnale indica il divieto di spegnere gli incendi con l'acqua o con qualunque sostanza che la contenga.

#### PROTEZIONE PERSONALE



La presenza del simbolo a fianco della descrizione richiede l'utilizzo di protezioni personali da parte dell'operatore, essendo implicito il rischio d'infortunio.

#### TECNICO SPECIALIZATO



Identifica gli interventi che possono essere eseguiti solo da personale tecnico specializzato.

#### ORGANI IN MOVIMENTO



Identifica il pericolo dovuto agli organi in movimento presenti nella macchina. Spegnerla prima d'effettuare qualsiasi operazione.

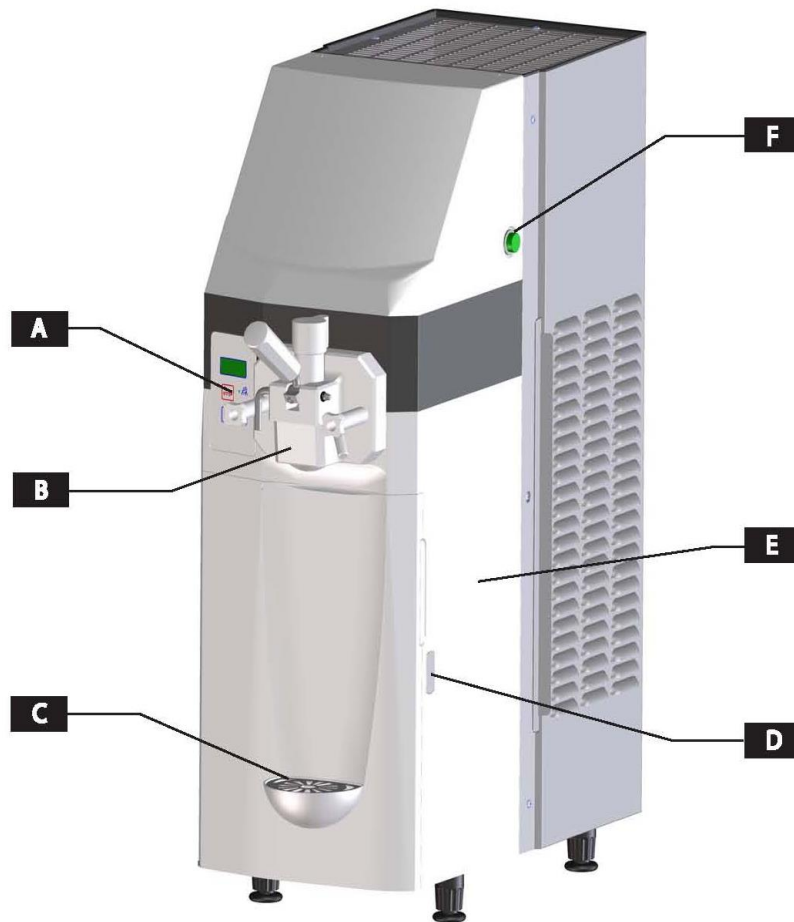
## 2. Descrizione Macchina

### 2.1. Utilizzo della macchina

La macchina ad uso professionale che state utilizzando, è idonea alla produzione di gelati tipo soft.

## 2.2. Componenti Principali

- A. Pannello comandi
- B. Portello cilindro di mantecazione
- C. Vaschetta raccogli gocce
- D. Pulsante apertura porta cabinet
- E. Cabinet refrigerato
- F. Interruttore generale



### 2.3. Dati Tecnici

Di seguito sono riportati i dati e le caratteristiche tecniche.

Modello	141
Dimensioni L x P x H (mm)	290 x 580 x 870
Peso netto della macchina (kg)	88
Potenza massima assorbita (W)	Vedi targhetta dati tecnici posta sul retro della macchina
Tensione di funzionamento (V)	
Temperatura di funzionamento	Min. 25°C - Max 32°C
Gusti	1
Capacità vaschetta cabinet	5 L
Produzione oraria *	180 porzioni da 70 g
Porzione consigliata	70 g
Pressione sonora	<70 dBA
Classe	N

\* La produzione e la quantità di mix può variare a seconda della temperatura e del tipo di mix utilizzata. Le prestazioni si riferiscono a 25°C di temperatura ambiente.



**Nota: Il costruttore si riserva il diritto di apportare eventuali modifiche alla macchina senza alcun preavviso.**



**Attenzione! Qualsiasi modifica e/o aggiunta d'accessori, deve essere esplicitamente approvata e realizzata a cura del Costruttore.**



### 2.4. Pannello comandi

Di seguito si riporta la descrizione dei comandi e dei simboli presenti nel pannello comandi della macchina.



<b>Funzione:</b> STOP	<b>Visualizzazione a Display:</b> StP	
--------------------------	--	--

In questa funzione, la macchina è ferma e il relativo led rosso è acceso. Il display visualizza StP.

<b>Funzione:</b> Selezione	<b>Visualizzazione a Display:</b> Prd, Sto, CLE	
-------------------------------	--	--

Premendo più volte questo tasto si possono selezionare le funzioni di seguito descritte: Prd (produzione gelato), Sto (mantenimento), CLE (pulizia/caricamento/svuotamento). Il tasto serve anche per cancellare eventuali allarmi/messaggi che rimangono visualizzati a display.



**Funzione di CONSERVAZIONE (Sto)**

Con il led acceso indica che la funzione è attiva



**Funzione di PULIZIA/CARICAMENTO/SVUOTAMENTO (CLE)**

Con il led acceso indica che la funzione è attiva



**Funzione di PRODUZIONE (Prd)**

Con il led acceso indica che la funzione è attiva



**Simbolo di richiesta riempimento vaschetta prodotto**



**Simbolo di richiesta miscelazione prodotto in vaschetta**



Simbolo di porta cabinet aperta



Simbolo di errato caricamento miscela



Simbolo di richiesta sbrinamento cabinet



Simbolo di richiesta pulizia macchina

### 3. Sicurezza



#### 3.1. Norme Generali di sicurezza

- Leggere attentamente tutto il manuale istruzioni.
- Il collegamento alla rete elettrica deve essere eseguito in conformità alle norme di sicurezza vigenti nel paese d'utilizzazione.
- La presa, alla quale collegare la macchina, deve essere:
  - conforme al tipo di spina installata nel medesimo;
  - dimensionata per rispettare i dati della targhetta dati presente sulla macchina.
  - collegata ad un efficiente impianto di messa a terra;
  - collegata ad un impianto con differenziale e magnetotermico.

#### • Il cavo d'alimentazione, non deve:

- entrare in contatto con qualsiasi tipo di liquido: pericolo di scosse elettriche e/o incendio;
- essere schiacciato e/o entrare in contatto con superfici taglienti;
- essere utilizzato per spostare la macchina;
- essere utilizzato se risulta danneggiato;
- essere manipolato con le mani umide o bagnate;
- essere avvolto in una matassa quando la macchina è in funzione.
- essere manomesso.

#### • È vietato:

- installare la macchina con modalità differenti da quelle descritte nel Cap.5.
- installare la macchina in zone nelle quali può essere utilizzato un getto d'acqua.
- utilizzare la macchina in prossimità di sostanze infiammabili e/o esplosive.
- lasciare alla portata dei bambini sacchetti di plastica, polistirolo, chiodi ecc. in quanto sono fonti di potenziali pericoli.
- lasciare che i bambini abbiano la possibilità di giocare e sostare nelle vicinanze della macchina.
- utilizzare ricambi non consigliati dalla ditta costruttrice.
- apportare qualsiasi modifica tecnica alla macchina.
- immergere la macchina in qualsiasi tipo di liquido.
- lavare la macchina con un getto d'acqua.
- utilizzare la macchina in modi differenti da quelli descritti nel manuale.



- utilizzare la macchina in condizioni psicofisiche alterate; sotto l'influenza di droghe, alcool, psicofarmaci, ecc.
- installare la macchina sopra ad altre apparecchiature.
- l'utilizzo della macchina in atmosfera esplosiva, aggressiva o ad alta concentrazione di polveri o sostanze oleose in sospensione nell'aria;
- l'utilizzo della macchina in atmosfera a rischio d'incendio;
- l'utilizzo della macchina per erogare sostanze non idonee alle caratteristiche della stessa.
- non lavare la macchina con benzina e/o solventi di qualsiasi natura.
- Ogni riparazione può essere eseguita solo da un Centro Assistenza Autorizzato dal Costruttore e/o comunque da personale specializzato ed addestrato.
- Non ostruire le griglie poste a lato della macchina.
- Non collocare la macchina vicino ad impianti di riscaldamento (come stufe o caloriferi).
- In caso di incendio utilizzare estintori ad anidride carbonica (CO<sub>2</sub>). Non utilizzare acqua od estintori a polvere.



**In caso di uso improprio decade ogni forma di garanzia e il costruttore declina ogni responsabilità per danni a persone e/o cose.**

### **É da considerarsi uso improprio:**

- qualsiasi utilizzo diverso da quello previsto e/o con tecniche diverse da quelle indicate in questa pubblicazione;
- qualsiasi intervento sulla macchina che sia in contrasto con le indicazioni riportate in questa pubblicazione;
- qualsiasi utilizzo dopo manomissioni a componenti e/o dopo alterazioni ai dispositivi di sicurezza;
- qualsiasi utilizzo dopo riparazioni eseguite con componenti non autorizzati dal costruttore;
- l'installazione all'esterno dell'apparecchio.

### **3.2. Funzioni d'arresto**

Le funzioni di arresto della macchina, sono demandate all'interruttore generale posto sul lato destro della macchina il quale toglie completamente tensione alla macchina.

### **3.3. Targhe**

**NESSUNA TARGA PRESENTE SULLA MACCHINA DEVE ESSERE RIMOSSA, COPERTA O DANNEGGIATA, IN PARTICOLAR MODO QUELLE CHE SVOLGONO FUNZIONE DI SICUREZZA.**

### **4. MOVIMENTAZIONE E STOCCAGGIO**



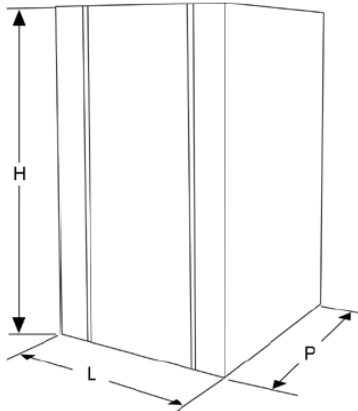
Tutte le operazioni descritte nel capitolo 4 sono di esclusiva competenza dei tecnici specializzati comprese anche le operazioni di sollevamento e movimentazione di macchine imballate e disimballate che, in funzione delle caratteristiche e del peso dell'oggetto da movimentare, dovranno organizzare tutte le sequenze operative e l'impiego di mezzi adeguati ad operare nel rigoroso rispetto delle norme vigenti in materia.

#### 4.1. Imballo

La macchina viene spedita pronta per l'uso imballata con una scatola di cartone. La scatola di cartone è composta da una base e da un coperchio; questi sono fermati tramite due reggette di nylon.

##### DIMENSIONI E PESO DELL'IMBALLO

	Larghezza (L) mm	Profondità (P) mm	Altezza (H) mm	Peso kg
121c	390	775	1050	98



Nota: le dimensioni ed il peso dell'imballo sono indicativi.

#### 4.2. Trasporto e movimentazione



Assicurarsi che nessuno sostenga nel raggio d'azione delle operazioni di sollevamento e movimentazione del carico e, in condizioni difficili, predisporre personale addetto al controllo degli spostamenti da effettuare.

La movimentazione manuale della macchina deve essere eseguita da almeno due persone.

La macchina deve essere spostata in posizione verticale.

Sollevare l'imballo, e trasportarlo con cautela evitando percorsi accidentati e prestando attenzione all'ingombro e ad eventuali sporgenze.

In caso di macchina con prodotto presente al suo interno, la macchina deve essere spostata solo dopo aver svuotato la macchina dal prodotto.



Attenzione: è vietato praticare tagli aggiuntivi sull'imballo.

Danni alla macchina causati durante il Trasporto e la movimentazione, non sono coperti da GARANZIA. Riparazioni o sostituzioni di parti danneggiate sono a carico del Cliente.

#### 4.3. Stoccaggio

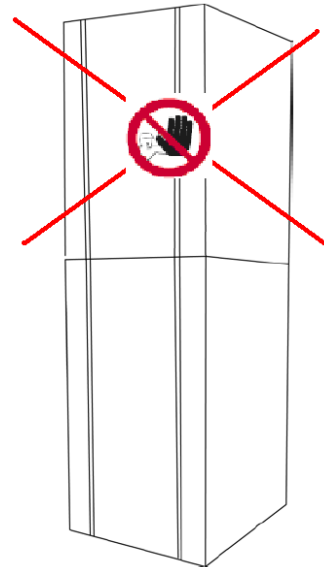


Prima di procedere allo stoccaggio della macchina e quando si riavvia la macchina dopo un periodo di stoccaggio, eseguire un'accurata pulizia e sanificazione della macchina.

Attenzione: nell'operazione di stoccaggio non sovrapporre i distributori.

In caso di lunga inattività, la Macchina deve essere immagazzinata con le precauzioni relative al luogo ed ai tempi di Stoccaggio:

- immagazzinare la Macchina in luogo chiuso;
- proteggere la Macchina da urti e sollecitazioni;
- proteggere la Macchina dall'umidità e da escursioni termiche elevate;
- evitare che la Macchina venga a contatto con sostanze corrosive.



#### 5. INSTALLAZIONE



Tutte le operazioni descritte nel capitolo 5 sono di esclusiva competenza di tecnici specializzati che dovranno organizzare tutte le sequenze operative e l'impiego di mezzi adeguati ad operare nel rigoroso rispetto delle norme vigenti in materia.

Questa macchina è un distributore da installare a banco. La macchina deve essere installata all'interno di un edificio illuminato, areato su una base solida, livellata (inclinazione inferiore a 2°) e ferma.



L'apparecchio è di tipo con sorveglianza e dovrà essere installato in luoghi dove potrà essere osservato da personale addestrato.



Attenzione: è vietato installare la macchina in posti ove possa essere raggiunta, toccata e/o azionata da persone differenti da quelle specificate nel paragrafo 1.2.

La macchina deve funzionare in ambienti ove la temperatura sia compresa tra i 25°C ed i 32°C.

##### 5.1. Elenco accessori in dotazione

Con la macchina viene fornito il seguente materiale:

- n°1, Kit ricambio tubo pompa aspirazione prodotto
- n°3, Regolatore pompa
- n°1, Kit guarnizioni
- n°1, Scovolino in nylon
- n°1, Tubetto carpilube Soft-Shake
- n°1, estraattore o-ring

## 5.2. Montaggio-Piazzamento

L'operatore deve verificare quanto segue:

- che il locale sia stato predisposto all'installazione della macchina;
- il piano sul quale viene installato la macchina sia piano, solido e fermo;
- il locale sia sufficientemente illuminato, areato, igienico e la presa di corrente sia facilmente raggiungibile.



Devono essere lasciati liberi gli spazi di accesso alla macchina per:

- Permettere la circolazione dell'aria.
- Consentire all'operatore di poter intervenire senza alcuna costrizione.
- Potere abbandonare immediatamente l'area di lavoro in caso di necessità.

Di seguito sono riportati gli spazi minimi richiesti.



Dopo aver posizionato l'imballo nelle vicinanze della zona d'installazione procedere come segue:

1. tagliare le reggette che tengono chiuso l'imballo;
2. sollevare l'imballo di cartone;
3. successivamente posizionare la macchina nello spazio predisposto.



**Prima di porre in funzione la macchina per la prima volta, si rende necessario procedere ad un'accurata pulizia delle parti componenti la stessa nonché la sanitizzazione delle parti che andranno a contatto con il prodotto; per maggiori dettagli consultare il relativo paragrafo.**

## 5.3. Smaltimento imballo

Ad apertura dell'imballo si raccomanda di suddividere i materiali utilizzati per l'imballaggio per tipo e di provvedere allo smaltimento degli stessi secondo le norme vigenti nel paese di destinazione. Consigliamo di conservare l'imballo per successivi spostamenti o trasporti.

## 5.4. Collegamento elettrico



**Quest'operazione deve essere effettuata solo da personale tecnico specializzato.**

L'allacciamento elettrico della Macchina è realizzato a cura e responsabilità del Cliente.

La Macchina deve essere collegata alla linea elettrica mediante la spina installata nel cavo elettrico, considerando:

- le Leggi e le Norme tecniche vigenti nel luogo al momento dell'installazione;

- i dati riportati nella targhetta dati tecnici posta sul fianco della macchina.



**Attenzione: il punto di collegamento della presa elettrica deve essere situato in un luogo facilmente raggiungibile dall'utilizzatore, in modo che possa sconnettere agevolmente la macchina quando è necessario, dalla linea elettrica.**

Se il cavo d'alimentazione risulta essere danneggiato, per la sua sostituzione rivolgersi esclusivamente al costruttore o ad un tecnico specializzato.



È vietato:

- l'utilizzo di prolunghe d'ogni tipo;
- sostituire la spina originale;
- l'uso d'adattatori.



**Il collegamento della macchina alla rete elettrica deve essere di tipo permanente se le leggi e le norme locali lo richiedono. Rivolgersi ad un tecnico specializzato per procedere alla rimozione del cavo di alimentazione in dotazione alla macchina e per eseguire il collegamento della macchina alla rete elettrica come richiesto dalle leggi e norme locali.**

## 6. FUNZIONAMENTO

Prima di procedere con l'avvio iniziale, il tecnico specializzato deve aver verificato la corretta installazione della macchina.



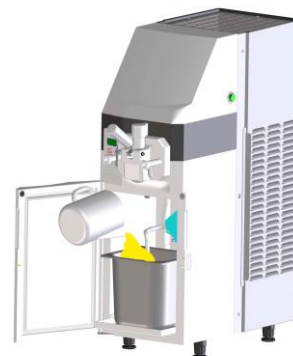
**Prima di utilizzare la macchina chiudere il coperchio della pompa**

### 6.1 Preparazione prodotto

Preparare il prodotto in un recipiente secondo le indicazioni del produttore del prodotto.



Versare il prodotto nella vaschetta presente all'interno del cabinet. Introdurre massimo 5 L di prodotto. Dopo aver versato il prodotto nella vaschetta, chiudere quest'ultima con il relativo coperchio.





Il cabinet non ha la funzione di abbattere la temperatura del prodotto ma funge solo da mantentore.  
**NON INTRODURRE LIQUIDI CALDI.**  
**INTRODURRE SOLO LIQUIDI CON TEMPERATURA 3- 4°C**



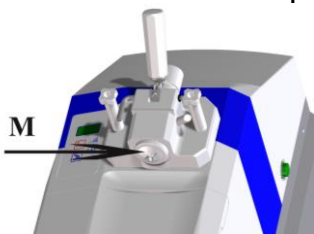
La macchina non conserva i prodotti per un tempo indefinito. I prodotti introdotti nella macchina devono essere consumati nell'arco di tempo consigliato dal loro produttore.



Il prodotto conservato dentro la vaschetta nel cabinet non viene movimentato dalla macchina. Nel caso la macchina non venga utilizzata con continuità durante la giornata, si consiglia di mescolare manualmente il prodotto.

## 6.2. Avvio della macchina

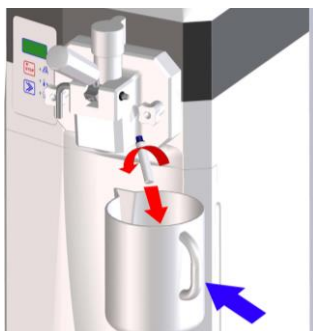
Prima di avviare la macchina verificare che sul portello sia correttamente montato il componente M.



È vietato utilizzare la macchina se priva del componente M correttamente montato sul portello. Il componente M può essere smontato solo dopo che la macchina è stata messa in stop e poi sia stato spento l'interruttore generale.

### 6.2.1 Caricamento prodotto

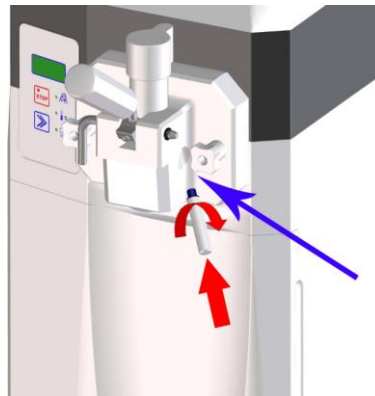
- Rimuovere il perno del foro di sfiato del cilindro di mantecazione.
- Assicurarsi che il rubinetto di erogazione sia chiuso.
- Posizionarsi con una caraffa in corrispondenza del foro di sfiato.



- Avviare la funzione di pulizia/ caricamento/svuotamento. Premere più volte il tasto di selezione fino a quando il display visualizza la scritta CLE. Il led verde accanto al simbolo di pulizia/caricamento/svuotamento si illumina. La macchina inizia a caricare il prodotto all'interno del cilindro di mantecazione.

<b>Funzione:</b> PULIZIA/ CARICAMENTO/ SVUOTAMENTO	<b>Visualizzazione a Display:</b> CLE	
---	--	--

- Quando si vede uscire prodotto dal foro di sfiato premere il tasto stop .
- Chiudere il foro di sfiato riposizionando il perno rimosso in precedenza.
- Rimuovere eventuali residui di prodotto.



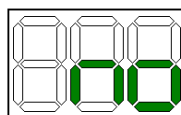
### 6.2.2 Avvio funzione produzione gelato

Eseguito il caricamento del prodotto la macchina è in STOP. Ora per avviare la funzione di produzione gelato premere il tasto selezione fino a quando il display visualizza la scritta Prd. Il led verde accanto al simbolo di Produzione si illumina. La macchina avvia la produzione del gelato. In pochi minuti il gelato sarà portato alla consistenza impostata.

<b>Funzione:</b> PRODUZIONE	<b>Visualizzazione a Display:</b> Prd	
--------------------------------	--	--

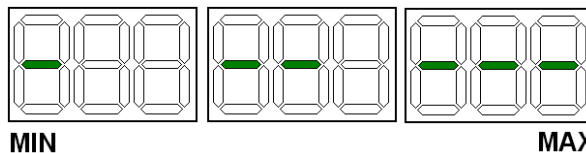
Durante la funzione di produzione il display può visualizzare quanto segue:

- **NO**  
Prodotto non in consistenza



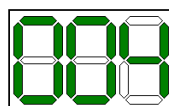
#### - Andamento della produzione gelato

L'andamento della produzione gelato viene rappresentato tramite un illuminazione progressiva del display che indica l'aumento progressivo della consistenza del prodotto.



#### - Temperatura del cabinet



Indica in tempo reale la temperatura ambiente interna al cabinet refrigerato e segnala che il gelato è pronto




### 6.2.3 Avvio funzione di mantenimento

Durante gli intervalli di chiusura del Vostro locale è possibile impostare la macchina in funzione di mantenimento. In questo modo risparmierete notevolmente energia elettrica in quanto il compressore funziona solo il tempo strettamente necessario per conservare alla giusta temperatura il prodotto (max 4°C). Alla riapertura del locale, potrete reimpostare la macchina in funzione produzione gelato e pochi minuti saranno sufficienti per riportare il gelato alla giusta consistenza per riprendere la vendita.

Per impostare la funzione di mantenimento procedere come segue:

- Fermare la macchina premendo il tasto STOP 
- Premere il tasto selezione  fino a quando il display visualizza la scritta Sto. Il led verde accanto al simbolo di mantenimento si illumina e si avvia la funzione di mantenimento.

<b>Funzione:</b> Mantenimento	<b>Visualizzazione a Display:</b> Sto	
----------------------------------	--	---





Durante la funzione di mantenimento, per visualizzare la temperatura del cilindro, attendere che il display visualizzi la temperatura del cabinet e premere il tasto selezione . Per 5sec verrà visualizzata la temperatura del prodotto all'interno del cilindro di mantecazione.



**Se per una interruzione dell'energia elettrica la macchina si è fermata, è indispensabile prima di iniziare di nuovo la vendita controllare la temperatura del prodotto; se la temperatura ha oltrepassato i +6°C occorre vuotare, lavare e sanitzizzare la macchina, poi rifornirla con prodotto fresco a +4°C. La funzione di mantenimento non può essere utilizzata per eseguire la pulizia e la sanitizzazione della macchina.**

### 6.3. Regolazione consistenza gelato

La consistenza del prodotto si può modificare come segue:

- Fermare la macchina premendo il tasto STOP 
- Con la macchina in STOP, premere contemporaneamente i tasti stop  e selezione  e rilasciarli quando il display visualizza la scritta HOT (consistenza) e il suo valore.
- Ora tramite il tasto selezione  è possibile modificare il valore di consistenza del prodotto (min. 40 – max 120). Aumentando questo numero aumenta la durezza del gelato
- Attendere circa 30 secondi per la memorizzazione del valore la macchina tornerà automaticamente in Stop.

### 6.4. Erogazione gelato

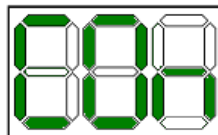
Per erogare il prodotto, è sufficiente posizionare una coppa o un cono sotto il rubinetto erogazione gelato ed abbassare lentamente la leva rubinetto. Non appena il prodotto comincia a uscire, smettere di abbassare la leva e muovere la coppa o il cono in senso circolare per conferire al gelato una forma conica. Una volta erogata una porzione sufficiente di prodotto, alzare la leva rubinetto e muovere la coppa o il cono verso il basso per finire la porzione a punta.

Distribuite il gelato senza superare il ritmo di produzione della macchina come indicato nella tabella riportata al paragrafo 2.3. Non superando questo ritmo ed avendo cura di rifornire la macchina di prodotto fresco sarete certi di non interrompere mai la vendita nemmeno nelle ore di punta.

### 6.5. Contatore totale porzioni

La macchina tiene conto del totale delle porzioni erogate a partire dall'inizio dell'utilizzo della macchina. Per visualizzare il totale dei cono erogati dalla macchina procedere come segue:

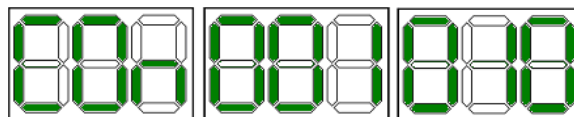
- accendere la macchina
- a display appare il messaggio Con



a seguire viene visualizzato un numero che indica le migliaia di porzioni erogate e successivamente, viene visualizzato un numero che indica le centinaia di porzioni erogate.

Esempio:

La seguente sequenza indica che la macchina ha erogato 1010 porzioni

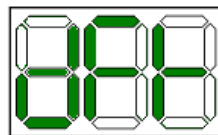


### 6.6. Avvio sbrinamento manuale cabinet

Per avviare la funzione di sbrinamento manuale procedere come segue:

- Impostare la macchina in funzione produzione gelato

-Per avviare lo sbrinamento manuale del cabinet, quando il display visualizza la temperatura del cabinet, premere il tasto selezione fino a quando a display compare la scritta dfr. Per tutta la durata dello sbrinamento a display si vedrà il messaggio dfr. Se la funzione viene avviata per errore, premere nuovamente il pulsante selezione per interrompere lo sbrinamento manuale.

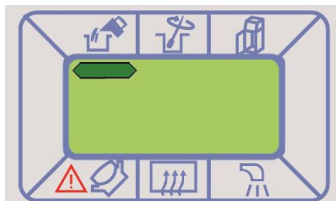


- Terminato lo sbrinamento, premere il tasto stop
- con un panno asciugare bene l'evaporatore del cabinet dai residui di ghiaccio e condensa e riavviare la macchina.

Se il ghiaccio persiste, ripetere l'operazione fino al suo completo scioglimento.

### 6.7 Messaggi/Segnalazioni che possono comparire a display con l'utilizzo della macchina


- Richiesta riempimento vaschetta



All'accensione della macchina, se la vaschetta è vuota sul display appare la richiesta di riempimento vaschetta. In questa condizione è possibile accedere alla sola funzione di

PULIZIA/CARICAMENTO/SVUOTAMENTO .

Per accedere alle altre funzioni è necessario procedere al riempimento della vaschetta.


In funzione di PRODUZIONE (Prd) , quando a display appare la suddetta segnalazione, la macchina passa in

CONSERVAZIONE (Sto)  e l'erogazione del prodotto viene bloccata.

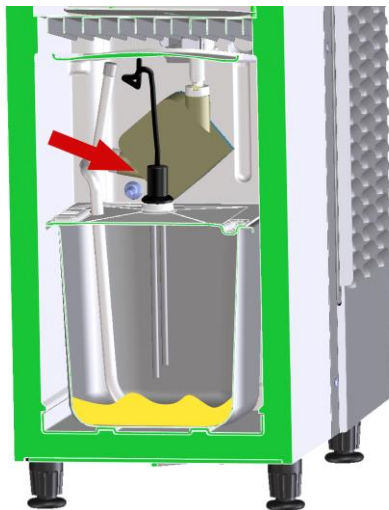


**Riempire sempre la vaschetta quando viene richiesto. La pompa non deve funzionare a vuoto e/o senza prodotto.**

Eseguito il riempimento della vaschetta, cesserà la segnalazione a display e sarà possibile rimettere la macchina

in PRODUZIONE gelato (Prd) .

Il livello della miscela è rilevato da sensori presenti all'interno della vaschetta; quando si esegue il riempimento ricordarsi perciò sempre di verificare la buona connessione del connettore ai sensori di livello.



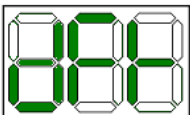
**Unitamente alla segnalazione a display la macchina emette un segnale acustico.**

- Segnalazione di porta cabinet aperta



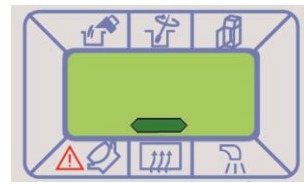
Questa segnalazione indica che la porta del cabinet è aperta. Il messaggio si elimina chiudendo la porta del cabinet.


- dFr



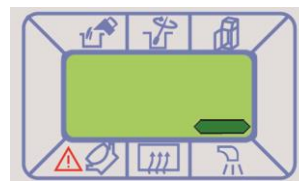
la funzione di sbrinamento automatico viene avviata.


- Richiesta sbrinamento cabinet



Quando a display è presente la suddetta segnalazione, significa che il cabinet sta impiegando molto tempo a raggiungere la temperatura di conservazione. Questo può essere dovuto a una eccessiva formazione di ghiaccio sull'evaporatore del cabinet che ne impedisce il corretto funzionamento. In questo caso si consiglia di effettuare uno sbrinamento manuale del cabinet (vedi par. 6.6) Per cancellare la segnalazione di richiesta sbrinamento cabinet premere il tasto selezione .







- Richiesta pulizia macchina



Questa segnalazione indica che è arrivato il momento di pulire obbligatoriamente la macchina. Se la segnalazione appare a display mentre la macchina è in funzione produzione gelato, la macchina non si blocca immediatamente e premendo il tasto selezione  è possibile nascondere temporaneamente la segnalazione. Se la macchina viene fermata con la richiesta di pulizia attiva, non sarà poi più possibile riavviare la funzione di produzione gelato e mantenimento. Sarà attivabile la sola funzione di pulizia. Per ripristinare il funzionamento della macchina è necessario procedere alla pulizia della macchina (vedi cap. 7)

È possibile abilitare o disabilitare questa segnalazione o variare il numero di giorni dopo i quali farla comparire a display.

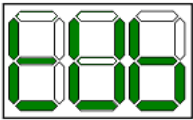
Procedere nel seguente modo:

- Portare la macchina in STOP .
- Premere contemporaneamente i tasti STOP  e SELEZIONE  e rilasciarli quando il display visualizza la scritta HOT
- Premere più volte il tasto STOP  fino a quando a display viene visualizzata la segnalazione di richiesta pulizia macchina.
- Tramite il tasto SELEZIONE  impostare 0 se si vuole disabilitare la segnalazione oppure impostare il numero di giorni dopo i quali si vuole far comparire a display la segnalazione di richiesta pulizia macchina (1, 2 o 3).
- Attendere che la macchina torni automaticamente in STOP .



**La pulizia e la sanitizzazione devono essere comunque effettuate obbligatoriamente al massimo dopo 72 ore dall'immissione del prodotto in macchina.**

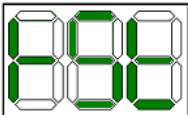
## - Tub



Questo messaggio indica che è il momento di sostituire il tubo in gomma all'interno della pompa peristaltica (vedi par. 7.5)

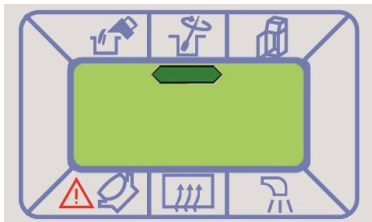
Per cancellare il messaggio Tub dal display procedere come segue:

- Portare la macchina in stop
- mantenere premuto il tasto stop fino a quando a display visualizzo il messaggio rSt



Se il tubo viene sostituito prima che il messaggio Tub sia presente sul display, ricordarsi di effettuare comunque la procedura di cancellazione del messaggio Tub per comunicare alla macchina che il tubo è stato sostituito







## - Richiesta di miscelazione prodotto in vaschetta



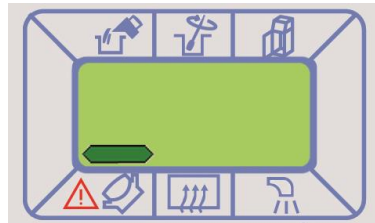
La macchina ricorda periodicamente di miscelare il prodotto in vaschetta.

Quando a display è presente la suddetta segnalazione occorre procedere alla miscelazione manuale del prodotto in vaschetta in modo da mantenerlo omogeneo nel tempo.

Aperto la porta del cabinet per miscelare il prodotto, la segnalazione scompare automaticamente dal display. È possibile disabilitare questa segnalazione nel seguente modo:

- Portare la macchina in STOP .
- Premere contemporaneamente il tasto STOP  e il tasto SELEZIONE  e rilasciarli quando a display compare la scritta HOT.
- Premere il tasto STOP  più volte fino a quando a display non compare il segnale sopra riportato che indica la richiesta di miscelazione prodotto in vaschetta.
- Tramite il tasto SELEZIONE  impostare YES se si vuole il segnale attivo, NO se si vuole il segnale disabilitato.
- Attendere che la macchina torni automaticamente in STOP .


## - Segnalazione di errato caricamento



Questa segnalazione indica un errato caricamento del cilindro, il quale può essere dovuto alle seguenti cause.

Si deve pertanto procedere a verificarne una a una e, a seconda del caso, attuare l'azione di ripristino adeguata.

- 1) Vaschetta prodotto vuota. Procedere al riempimento e al caricamento della macchina, come indicato nel paragrafo 6.2.1.
- 2) Miscela utilizzata in vaschetta troppo densa. Sostituire il regolatore pompa con quello in dotazione marchiato col numero inferiore. Se il problema persiste oppure se la consistenza del gelato ottenuto non è quella desiderata, il prodotto non è idoneo ad essere utilizzato su questa macchina. Utilizzare un prodotto meno denso.
- 3) Errato montaggio del tubo aspirazione prodotto. Verificare che il tubo aspirazione prodotto sia montato correttamente come indicato nel paragrafo 7.1.7.
- 4) Perdite di miscela dal circuito di caricamento. Verificare se vi sono perdite dal circuito di caricamento a causa di rottura tubi/guarnizioni. In questo caso procedere alla sostituzione dei tubi o delle guarnizioni con il ricambio presente a corredo.
- 5) Regolatore pompa non montato correttamente. In questo caso sistemare il suo montaggio come indicato nel paragrafo 7.1.7.
- 6) Regolatore pompa errato che comporta un maggior caricamento di aria rispetto al prodotto presente nel cilindro. Scegliere il regolatore pompa appropriato tra quelli a disposizione.

Per cancellare questa segnalazione a display premere il tasto selezione .

## 6.8. Situazioni d'emergenza



**ATTENZIONE:** in ogni situazione d'emergenza, per fermare la macchina, premere l'interruttore verde posto sul lato destro della macchina e scollegare il cavo di alimentazione.

**In caso di blocco macchina per congelamento spegnere la macchina e rivolgersi al centro assistenza o a un tecnico specializzato.**



**In caso d'incendio si deve immediatamente sgombrare la zona per permettere l'intervento di personale addestrato e dotato di mezzi di protezione idonei. Utilizzare sempre estintori omologati, non utilizzare mai acqua o sostanze di incerta natura.**

## 7. PROCEDURE DI PULIZIA E MANUTENZIONE



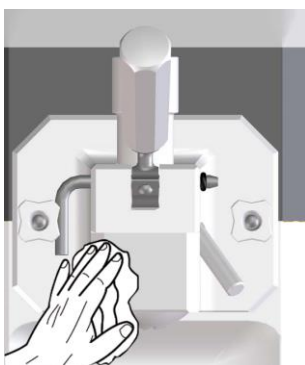
Prima d'eseguire qualsiasi operazione inerente la pulizia e la manutenzione della macchina, indossare le protezioni personali (guanti, occhiali, ecc..) che sono stabilite dalle normative di sicurezza vigenti nel paese d'utilizzo della macchina.

Nell'effettuare i lavori di Pulizia o Manutenzione, applicare quanto di seguito descritto:

- indossare guanti in lattice di protezione. Una volta indossati lavarsi le mani con soluzione sanizzante;
- non utilizzare solventi e materiali infiammabili;
- non utilizzare spugne abrasive e/o metalliche per la pulizia della macchina e dei suoi componenti;
- prestare attenzione a non disperdere nell'ambiente liquidi;
- non lavare i componenti della macchina nella lavastoviglie;
- non utilizzare un forno convenzionale e/o a microonde per asciugare parti della macchina;
- non immergere la macchina nell'acqua;
- non spruzzare sulla macchina getti d'acqua diretti;
- per la pulizia utilizzare acqua tiepida, un detergente con potere sgrassante e un sanizzante idoneo conforme con il 21CFR1781010 (comunque conforme alle normative vigenti nel paese d'utilizzo, es.: kay-5 sanitizer) e tale da non danneggiare i componenti della macchina;
- alla fine dei lavori, ripristinare e fissare correttamente tutte le protezioni e i ripari rimossi o aperti.

La pulizia e la sanizzazione sono operazioni che si devono compiere abitualmente con la massima cura per garantire la qualità della produzione ed in rispetto delle norme igieniche necessarie.

**La pulizia e la sanizzazione della macchina deve essere eseguita almeno una volta al giorno e in ogni caso nel rispetto delle norme igieniche vigenti nel paese d'utilizzo. Queste operazioni devono essere eseguite più frequentemente nel caso un cui le caratteristiche del prodotto utilizzato lo richiedano; per maggiori dettagli consultare il fornitore del prodotto. Nel caso la macchina non venga usata con continuità durante la giornata, lavare con panno pulito e soluzione sanizzante la zona del rubinetto e il condotto di uscita del prodotto, come indicato nella figura sottostante**



**I materiali inossidabili, i materiali plastici, le gomme usate nella costruzione di dette parti e la loro particolare forma agevolano la pulizia, ma non impediscono la formazione di batteri e muffe in caso di pulizia insufficiente.**



**I grassi contenuti nel gelato sono campi ideali per la proliferazione di muffe, batteri ecc. Per eliminarli occorre lavare e pulire con la massima cura gli organi a contatto con il prodotto.**



**La temperatura ideale dell'acqua per il lavaggio e la sanizzazione non deve superare i 40°C.**


### 7.1 Pulizia/sanizzazione della macchina



La procedura di pulizia/sanizzazione della macchina consiste in:

- Svuotamento macchina
- Smontaggio portello
- Smontaggio agitatore
- Smontaggio Tubo aspirazione prodotto
- Lavaggio e sanizzazione componenti
- Lavaggio e sanizzazione cilindro
- Assemblaggio componenti lavati
- Sanizzazione e risciacquo finale della macchina

#### 7.1.2 Svuotamento macchina

Per svuotare la macchina dal prodotto, procedere come segue.

- Premere il pulsante stop  per fermare la macchina
- Estrarre la vaschetta prodotto dal cabinet.
- Posizionare una caraffa sotto il rubinetto del portello di manutenzione
- Aprire il rubinetto erogazione gelato abbassando lentamente la leva rubinetto.
- Avviare la funzione di pulizia/caricamento/svuotamento.

Premere il tasto selezione  fino a quando il display visualizza il messaggio CLE. Il led accanto al simbolo di pulizia/caricamento/svuotamento si illumina e la macchina avvia la funzione. Premere ancora una volta il tasto selezione  per avviare anche il motore agitatore della macchina per favorire l'uscita del prodotto dal cilindro.

<b>Funzione:</b> PULIZIA/ CARICAMENTO/ SVUOTAMENTO	<b>Visualizzazione a Display:</b> CLE	
---	--	---

- Mantenendo la caraffa sotto il rubinetto, fare uscire il gelato che è all'interno del cilindro di manutenzione e attendere che la macchina si fermi automaticamente posizionandosi in STOP.

- Chiudere il rubinetto alzando la leva rubinetto

#### 7.1.2 Smontaggio portello

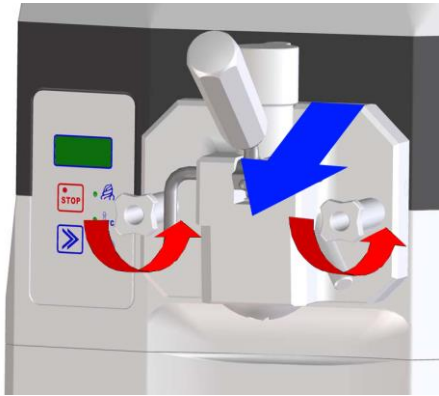


**Attenzione: assicurarsi che la macchina sia in STOP in quanto all'interno della vasca ci sono degli organi in movimento che possono provocare delle lesioni**

Mantenere una caraffa sotto il portello di manutenzione in quanto durante questa operazione possono fuoriuscire dal cilindro di manutenzione dei residui di prodotto.

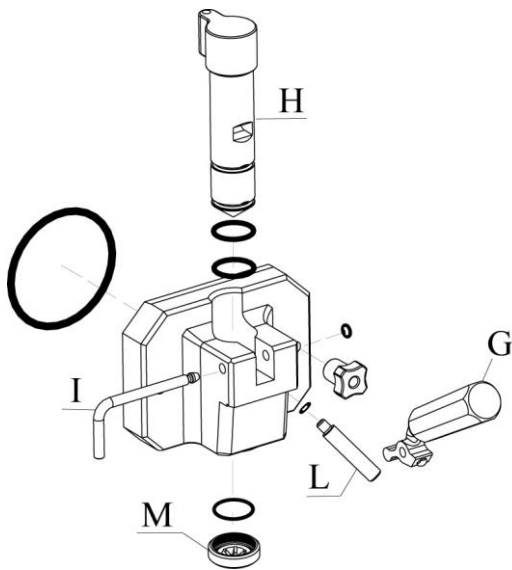
Per smontare il portello dalla macchina, allentare lentamente e rimuovere i due pomelli del portello. Estrarre il portello tirandolo verso l'esterno della macchina.





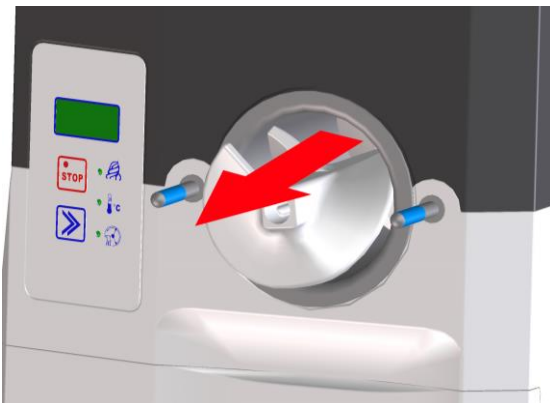
Rimuovere i residui di prodotto dal portello e smontarlo procedendo come segue:

- usando la leva di distribuzione (G), alzare il pistone (H).
- rimuovere l'O-Ring ed il perno (I) che bloccano la leva di distribuzione (G).
- rimuovere la leva di distribuzione (G).
- estrarre dalla sua sede il pistone (H).
- rimuovere dalla sua sede il perno del foro di sfiato del cilindro di mantecazione (L).
- rimuovere dalla sua sede la riduzione a stella (M). utilizzare l'apposita chiave
- rimuovere tutti gli O-Ring.

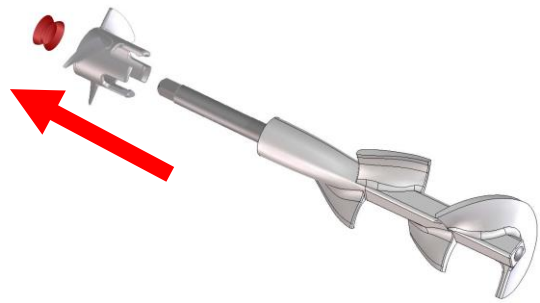


### 7.1.3 Smontaggio agitatore

Sfilare l'agitatore dalla sua sede nel cilindro, facendo attenzione a non urtare le pareti del cilindro.



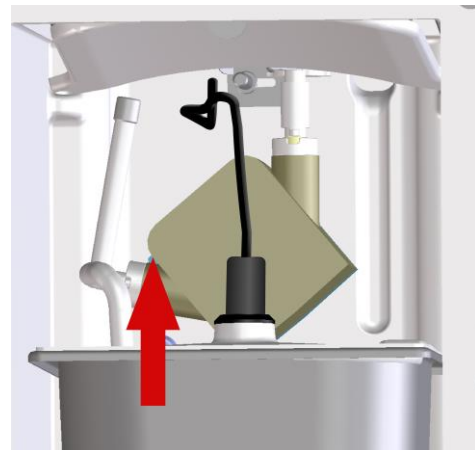
Rimuovere il premistoppa e la elica facendoli scorrere lungo l'albero.



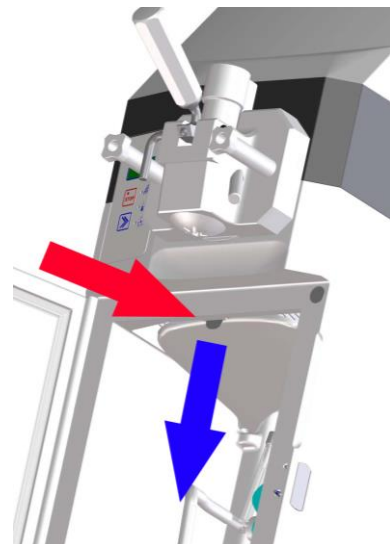
### 7.1.4 Smontaggio tubo aspirazione prodotto

Per rimuovere il tubo di aspirazione prodotto procedere come segue.

- Scollegare il connettore del sensore di livello tirando verso l'alto e rimuovere la vasca dalla sua sede



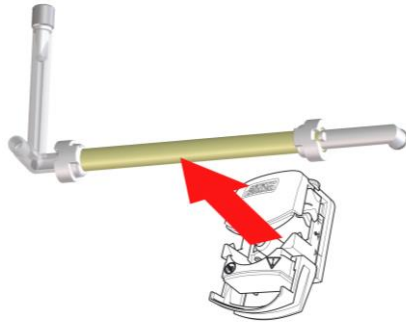
- rimuovere la vaschetta raccogli condensa interna al cabinet. Premere sul fermo vaschetta e sfilare la vaschetta verso il basso.



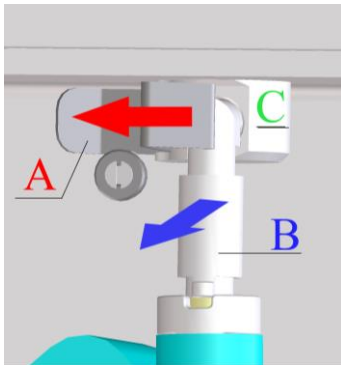
- Aprire la pompa peristaltica sollevando il coperchio della pompa



- estrarre il tubo di aspirazione prodotto sfilandolo delicatamente dalla pompa peristaltica.



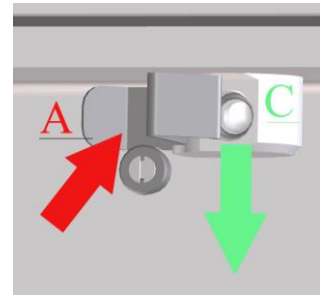
- tirare verso sinistra il fermo (A) e sfilare il tubo di aspirazione prodotto (B) dal raccordo (C)



- Per rimuovere il corpo pompa premere il pulsante sul lato sinistro della pompa e, mantenendolo premuto, ruotare la pompa in senso antiorario fino al blocco. Quindi estrarre la pompa tirandola a sé.



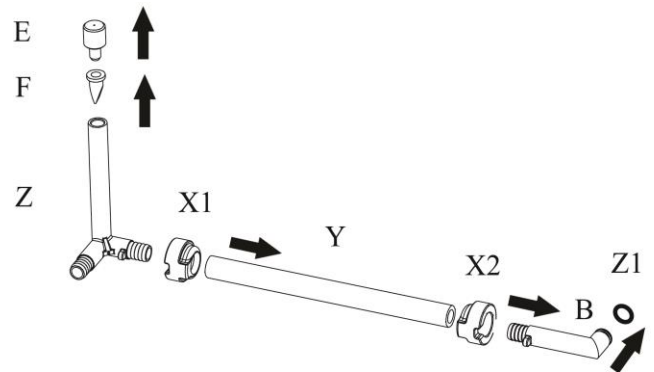
- sbloccare il fermo (A) e rimuovere il raccordo (C) tirandolo verso il basso.



- Rimuovere la guarnizione (C1) e la valvola di non ritorno (D) dal raccordo (C)



- rimuovere la valvola aria (E) e la valvola di non ritorno (F) dal raccordo del tubo aspirazione prodotto (Z) tirando verso l'alto; quindi rimuovere le boccole (X1) e (X2), il tubo (Y) e il raccordo (B) tirando orizzontalmente. Infine rimuovere l'OR del raccordo B dalla sua sede.



### 7.1.5 Lavaggio e sanitizzazione componenti

Per lavare e sanitizzare i componenti smontati procedere come segue:

- Lavare con acqua potabile e detergente tutti i componenti smontati compreso la vaschetta prodotto, aiutandosi con lo scovolino in dotazione per pulire i tubi anche internamente.
- Risciacquare con acqua pulita tutti i componenti, verificando che siano stati rimossi i residui di grasso/prodotto da tutte le superfici.
- Riempire un secchio pulito di soluzione sanitizzante e Immergervi tutti i componenti smontati in precedenza
- Lasciare agire la soluzione per circa 15 min.
- Risciacquare i particolari con cura, utilizzando abbondante acqua potabile.

- Porre i componenti sopra un vassoio pulito e lasciarli asciugare all'aria.



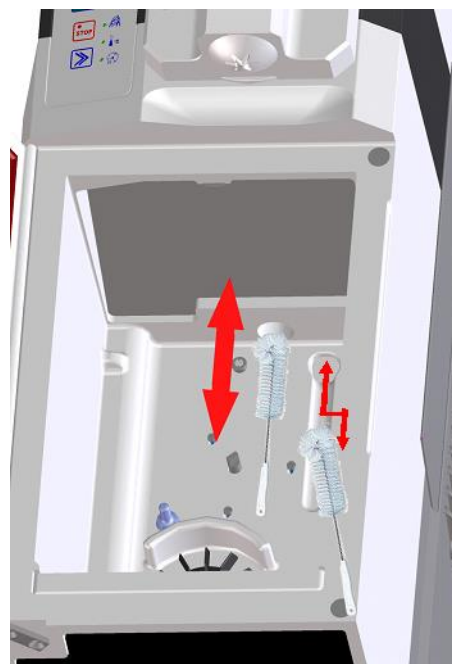
### 7.1.6 Lavaggio e sanitizzazione cilindro

Nel frattempo che i componenti sono immersi nella soluzione sanificante, lavare e sanitizzare il cilindro di manutenzione come segue:

- Rimuovere dal cilindro di manutenzione i residui di prodotto
- Lavare il cilindro con una spugna non abrasiva imbevuta di acqua potabile e detergente.



- Con lo scovolino in dotazione imbevuto di acqua detergente pulire il foro di passaggio tra cabinet e cilindro ed il canale di raccolta perdite prodotto dal cilindro.
- Risciacquare con acqua pulita il cilindro ed il foro di passaggio tra cabinet e cilindro e il canale di raccolta perdite, aiutandosi con lo scovolino in dotazione. Assicurarsi che siano stati rimossi tutti i residui di grasso/prodotto da tutte le superfici.



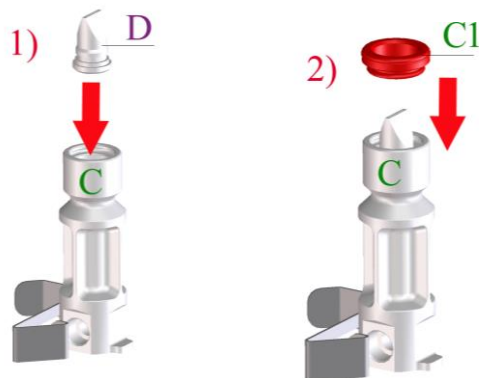
- Con una spugna non abrasiva imbevuta di soluzione sanificante pulire il cilindro in tutte le sue parti.
- Con lo scovolino imbevuto di soluzione sanificante pulire il foro di passaggio tra cabinet e cilindro.
- Lasciare agire la soluzione sanificante per circa 15 min.
- Con una spugna e lo scovolino imbevuti di acqua rimuovere con cura il sanificante dal cilindro e dal foro di passaggio cabinet e cilindro.

### 7.1.7 Assemblaggio Tubo aspirazione prodotto

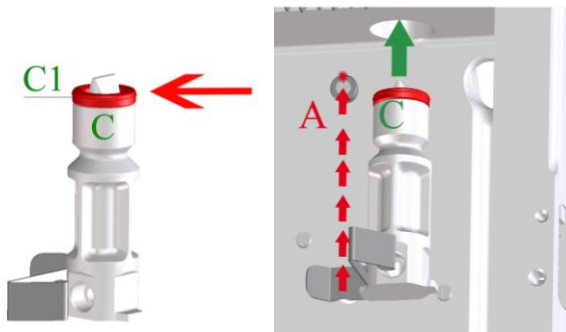
Assemblare il tubo aspirazione prodotto come segue:

- Montare la valvola di non ritorno (D) sul raccordo (C), poi montare la guarnizione (C1) sul raccordo (C) rispettando la sequenza indicata.

Per il montaggio della valvola di non ritorno (D) aiutarsi con l'estrattore O-ring presente a corredo. Verificare che la valvola di non ritorno (D) e la guarnizione (C1) siano correttamente posizionate.



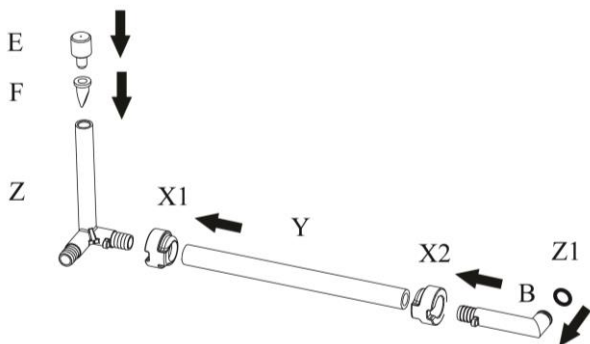
- Lubrificare con il lubrificante fornita a corredo la guarnizione (C1) del raccordo (C), inserirlo nel foro di passaggio tra cabinet e cilindro e bloccarlo con il fermo (A)



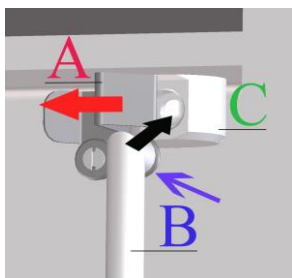
- rimontare il corpo pompa: verificare la corrispondenza degli attacchi a baionetta, posizionare la pompa sulla sua piastra di supporto e ruotarla in senso orario per bloccarla.



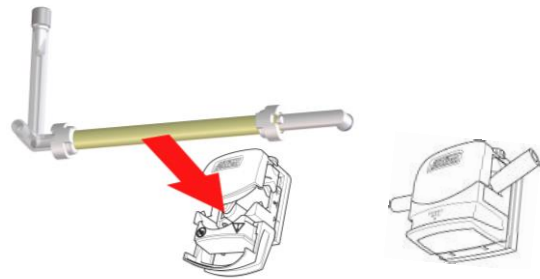
- Montare la valvola di non ritorno (F) e la valvola aria (E) sul raccordo del tubo aspirazione prodotto (Z). Quindi posizionare nella sua sede l'OR del raccordo (B) e montare in sequenza il raccordo (B), la boccola (X2) sul tubo (Y). Quindi fissare il tubo (Y) sul raccordo (Z) tramite la boccola (X1). Assicurarsi che una volta assemblato il tutto, il risultato sia come mostrato in figura.



- Lubrificare con vaselina l'o-ring del raccordo (B). Tirare verso sinistra il fermo (A) e inserire il raccordo (B) nel raccordo (C). Rilasciare il fermo (A) in modo da bloccare il raccordo (B).



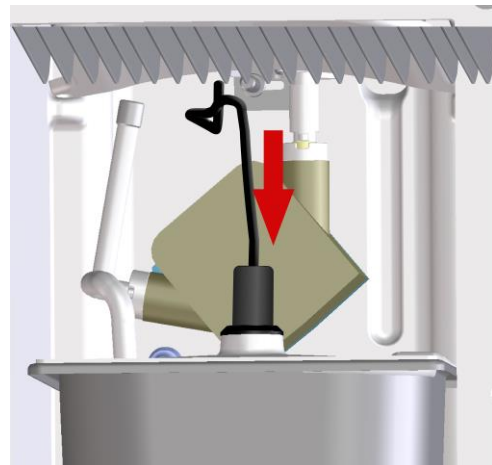
- Inserire delicatamente il tubo aspirazione prodotto dentro la pompa peristaltica. Il tubo non deve essere contorto, troppo teso o stirato contro i rulli compressori della pompa. Assicurarsi che il tubo sia posizionato nel centro dei rulli compressori e chiudere il coperchio della pompa.



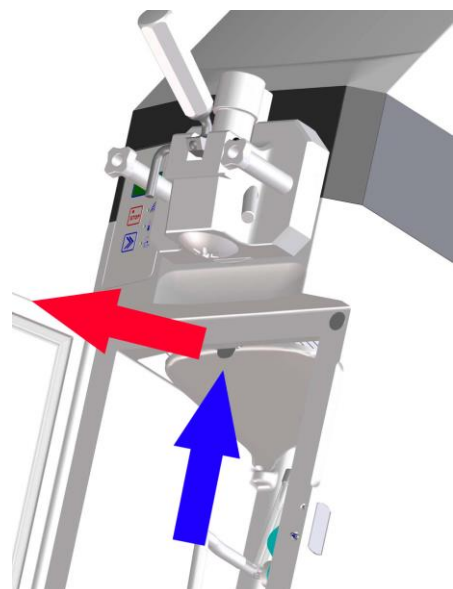
**Se dopo la pulizia della macchina, si prevede di spegnere e non utilizzare la macchina per più di un giorno, lasciare aperto il coperchio della pompa. Ricordarsi di chiudere il coperchio al riavvio della macchina.**

- Riposizionare nel cabinet la vaschetta miscela dotata di coperchio con sonde di livello.

- Collegare nuovamente il connettore del sensore di livello con attenzione al coperchio della vaschetta miscela.



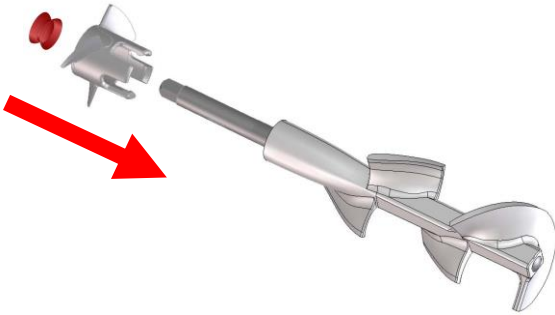
- Riposizionare la vaschetta raccogli condensa interna al cabinet



### 7.1.8 Assemblaggio agitatore

Per assemblare l'agitatore procedere come segue:

- Inserire la elica. Lubrificare il premistoppa ed inserirlo nell'agitatore



**Raffreddare il agitatore prima di essere inserito nel cilindro**

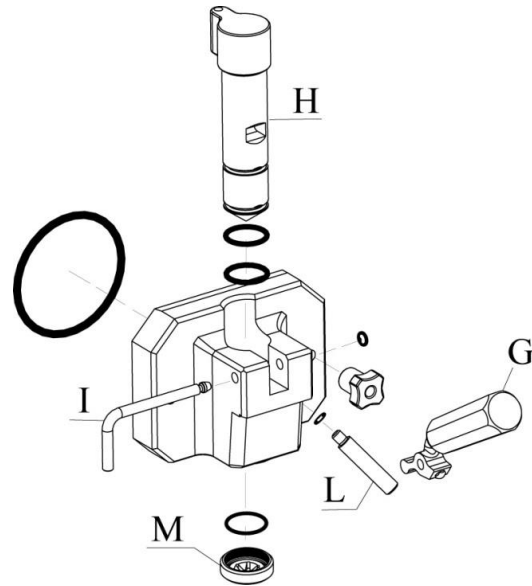
- Inserire l'agitatore montato nel cilindro spingendolo e ruotandolo in senso orario fino ad agganciare l'albero di trasmissione, se così non fosse il portello non si chiuderebbe permettendo alla miscela di uscire dal cilindro.



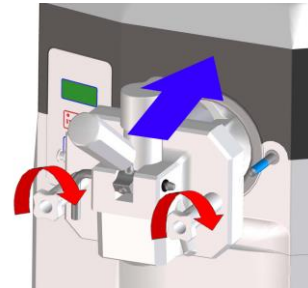
### 7.1.9 Assemblaggio portello

Per assemblare il portello procedere come segue:

- Lubrificare e montare i due O-Ring del pistone (H) nella propria sede.
- Inserire il pistone (H) nella sua sede facendo attenzione ad allineare la tacca quadrata del pistone con la tacca rettangolare praticata sulla parte anteriore del portello.
- Posizionare la leva di distribuzione (G) sul portello ed inserire il perno rubinetto (I) attraverso il foro della leva.
- Inserire l'O-Ring del perno rubinetto (I).
- Lubrificare e montare nella sua sede l'O-Ring del perno del foro di sfiato (L).
- Posizionare nella sua sede il perno del foro di sfiato del cilindro di mantecazione (L).
- Lubrificare e montare nella sua sede l'O-Ring della riduzione a stella (M). **utilizzare l'apposita chiave**
- Posizionare nella sua sede la riduzione a stella (M).
- Lubrificare ed inserire nella propria sede l'O-Ring posteriore del portello.

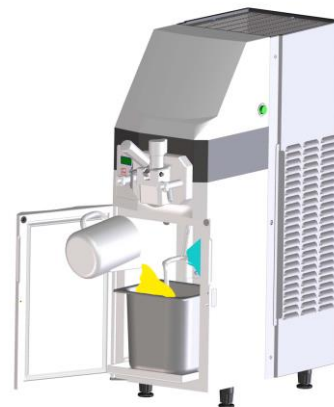


Rimontare il portello sulla macchina serrando i due pomelli.

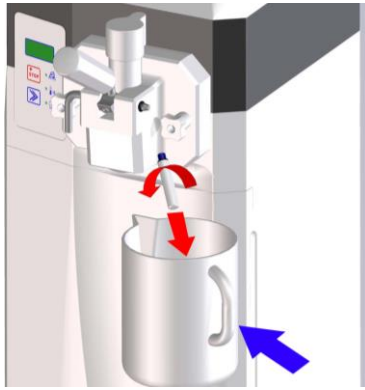



### 7.1.10 Ciclo finale di sanitizzazione e risciacquo macchina

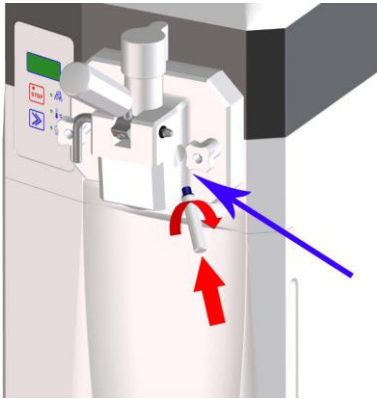
- Posizionare all'interno del cabinet la vaschetta prodotto con 3L di soluzione sanizzante.



- Rimuovere il perno del foro di sfiato del cilindro di mantecazione.



- Assicurarsi che il rubinetto di erogazione sia chiuso.
- Posizionarsi con una caraffa in corrispondenza del foro di sfiato.
- Avviare la funzione di pulizia/caricamento/svuotamento. La macchina inizia a caricare la soluzione sanizzante all'interno del cilindro di mantecazione.
- Quando si vede uscire la soluzione sanizzante dal foro di sfiato premere il tasto stop .
- Chiudere il foro di sfiato riposizionando il perno rimosso in precedenza.

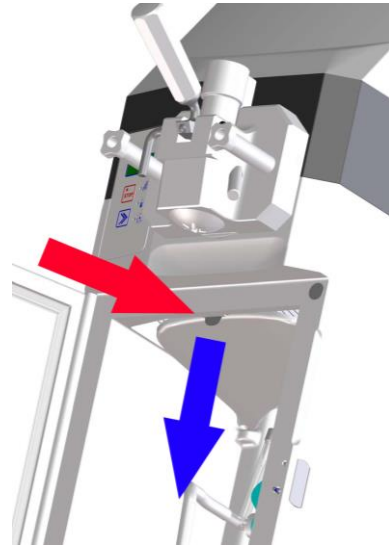


- Lasciare agire la soluzione sanizzante per 15 minuti.
- Posizionare una caraffa sotto il rubinetto e aprire il rubinetto per far uscire la soluzione sanizzante.
- Avviare la funzione di pulizia/caricamento/svuotamento e attendere che la macchina aspiri tutto il sanizzante residuo nella vaschetta prodotto. Se necessario, riavviare la funzione di pulizia/caricamento/svuotamento.
- Eseguire il risciacquo della macchina ripetendo le operazioni descritte sopra dove al posto del sanizzante si dovrà utilizzare acqua pulita. Eseguire almeno 2 risciacqui.
- Eseguito il risciacquo, posizionare una caraffa sotto il gruppo erogazione e allentare i perni che fissano il portello per fare uscire completamente l'acqua di risciacquo dal cilindro.

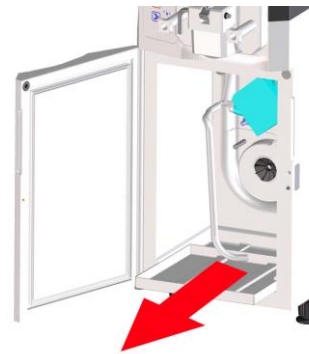
## 7.2 Pulizia cabinet

Per la pulizia del cabinet procedere come segue.

- Rimuovere la vaschetta raccogli condensa interna a cabinet. Premere sul fermo vaschetta e sfilare la vaschetta verso il basso.



- Sfilare la vaschetta raccogli gocce a cassetto posta sul fondo del cabinet



- Con una spugna imbevuta d'acqua potabile pulire le pareti del cabinet, il fondo del cabinet e l'evaporatore del cabinet. Passare sulle suddette zone con una spugna imbevuta di soluzione sanizzante e attendere 10/15 minuti. Rimuovere con cura il sanizzante con una spugna imbevuta di acqua e asciugare bene tutte le pareti del cabinet e soprattutto l'evaporatore alettato interno al cabinet.



- lavare la vaschetta raccogli condensa e la vaschetta raccogli gocce prima con acqua e poi con soluzione sanizzante. Attendere 10/15 min che agisca la soluzione sanizzante, risciacquarle con abbondante acqua, asciugarle e riposizionarle all'interno del cabinet.

### 7.3 Pulizia vasca raccogli gocce esterna

Giornalmente si deve procedere con lo svuotamento e la pulizia della vaschetta raccogli gocce esterna posta sotto il rubinetto erogazione prodotto.

- Sollevare la vaschetta con la griglia ed estrarla dalla propria sede tirandola verso l'esterno.



Lavare la vaschetta e la griglia separatamente con acqua tiepida. Asciugare tutti i componenti. Riposizionare la griglia sopra la vaschetta. Inserire la vaschetta nella sua sede e premerla verso il basso per renderla solidale con la macchina.

### 7.4 Pulizia filtri aria

I filtri aria sono posti sui lati della macchina. Tramite l'apposita impugnatura possono essere rimossi facilmente.



Rimuovere dai filtri la polvere e lo sporco presente e riposizionarli in macchina.



**Effettuare una pulizia periodica dei filtri aria della macchina**



**I filtri aria sporchi compromettono il buon funzionamento della macchina.**

### 7.5 Sostituzione tubo pompa aspirazione prodotto



**Si consiglia di sostituire il tubo pompa aspirazione prodotto ogni 3 mesi**

A corredo con la macchina viene fornito un kit tubo pompa aspirazione prodotto per la sostituzione.

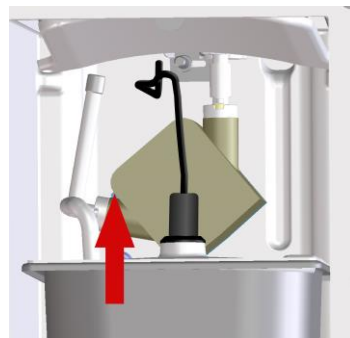


La sostituzione del tubo è da effettuarsi con macchina vuota.

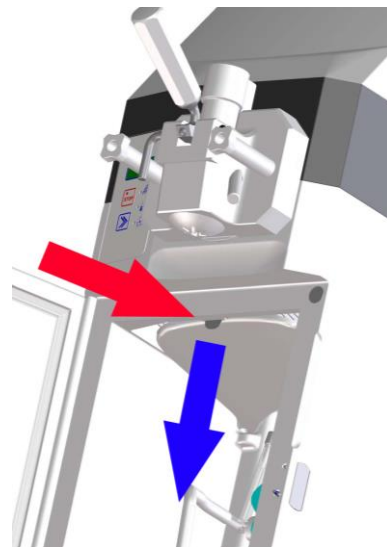
Per la sostituzione procedere come segue.

#### 1) SMONTARE IL TUBO ASPIRAZIONE PRODOTTO USATO DALLA MACCHINA

- Scollegare il connettore del sensore di livello tirando verso l'alto e rimuovere la vasca dalla sua sede.



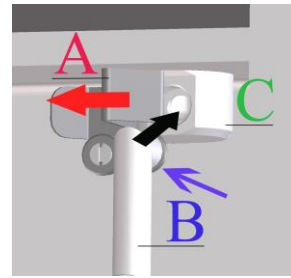
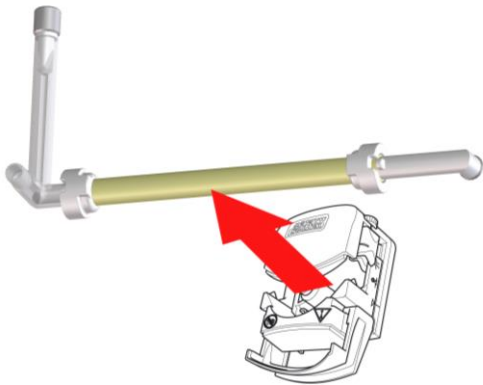
- Rimuovere la vaschetta raccogli condensa interna al cabinet. Premere sul fermo vaschetta e sfilare la vaschetta verso il basso.



- Aprire la pompa peristaltica sollevando il coperchio della pompa.

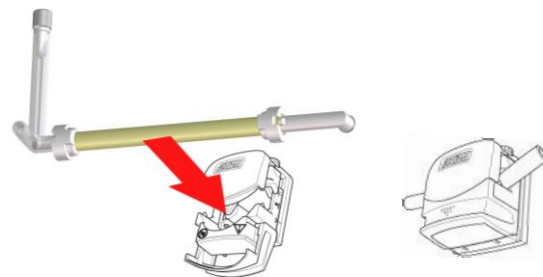
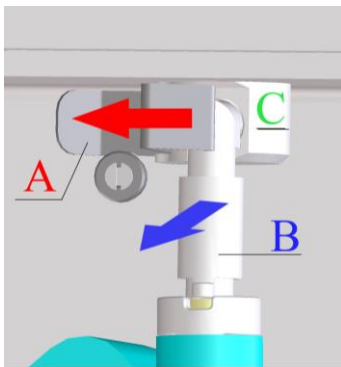


- Estrarre il tubo di aspirazione prodotto sfilandolo delicatamente dalla pompa peristaltica.



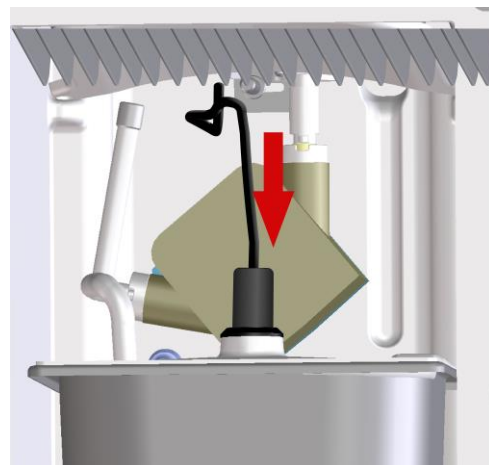
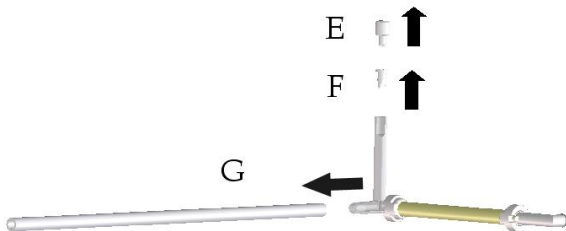
- Inserire delicatamente il tubo aspirazione prodotto dentro la pompa peristaltica. Il tubo non deve essere contorto, troppo teso o stirato contro i rulli compressori. Assicurarsi che il tubo sia posizionato nel centro dei rulli compressori e chiudere il coperchio della pompa.

- Tirare verso sinistra il fermo (A) e sfilare il tubo (B) dal raccordo (C).



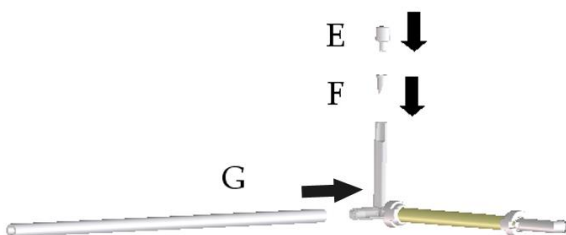
- Collegare nuovamente il connettore del sensore di livello con attenzione al coperchio della vaschetta miscela.

- Rimuovere il tubo (G) dal tubo aspirazione prodotto usato. Sempre dal tubo aspirazione prodotto rimuovere anche la valvola aria (E) e la valvola di non ritorno (F).



## 2) MONTARE IN MACCHINA IL TUBO ASPIRAZIONE PRODOTTO NUOVO

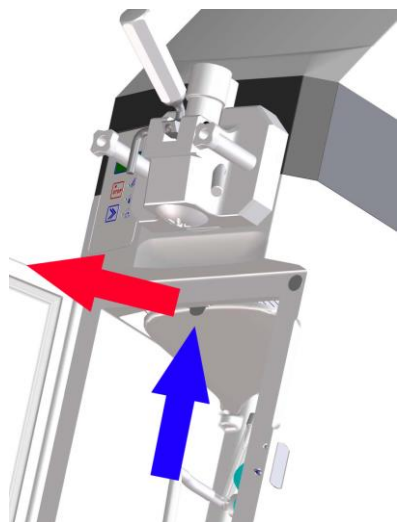
- Montare al nuovo tubo aspirazione prodotto la valvola di non ritorno (F), la valvola aria (E) ed il tubo (G); smontati in precedenza dal tubo aspirazione prodotto usato.



- Lubrificare con vaselina l'o-ring del raccordo (B). Tirare verso sinistra il fermo (A) e inserire il raccordo (B) nel raccordo (C). rilasciare il fermo (A) in modo da bloccare il raccordo (B).



- Riposizionare la vaschetta raccogli condensa interna al cabinet



## 7.6 Manutenzione periodica



La macchina deve essere periodicamente (almeno una volta all'anno) verificata da un tecnico specializzato. Questa verifica periodica serve a mantenere alto il livello di sicurezza di tutti i componenti installati e della macchina stessa. Nel caso un componente sia usurato, deve essere sostituito con un ricambio originale nuovo.



L'utilizzo della macchina è vietato quando anche un solo componente sia difettoso o usurato. La manutenzione periodica è vietata all'operatore.

## 8. DEMOLIZIONE



Le apparecchiature elettriche ed elettroniche devono essere smaltite secondo la Direttiva Europea 2002/96/CE. Tale apparecchiature NON possono essere smaltite secondo il normale flusso dei rifiuti solidi urbani, ma devono essere raccolti separatamente per ottimizzare il recupero e il riciclaggio dei materiali con i quali sono costruiti.



Il simbolo del cestino barrato è riportato su tutti i prodotti per ricordare gli obblighi di raccolta separata. Osservando correttamente tutte le disposizioni riguardo lo smaltimento dei vecchi prodotti, si contribuirà a salvaguardare l'ambiente

## 9. PROBLEMI - CAUSE – RIMEDI

ANOMALIE	CAUSE	RIMEDI
La macchina non si accende. Il compressore parte e si arresta dopo qualche secondo.	Presenza di corrente mal inserita. L'aria non circola.	Controllare e rimetterla perfettamente. 1. Verificare che non vi sia nulla appoggiato sopra la macchina sulle le alette di sfianto dell'aria. 2. Pulire i filtri aria se sono ostruiti da polvere od altro.
La macchina funziona ma non esce gelato dal rubinetto.	1. Manca zucchero nella miscela. 2. Dopo la pulizia è rimasta dell'acqua che è gelata nel rubinetto.	1. Attendere che il gelato si scioglia nel cilindro, cambiare e modificare la miscela. 2. Lasciare scongelare ed estrarre un bicchiere di gelato prima di rimettere in funzione.
La macchina funziona ma il gelato è molle.	1. Troppo zucchero nella miscela. 2. La macchina ha funzionato a lungo senza che si sia estratto gelato. 3. Il gelato è estratto troppo velocemente.	1. Modificare o cambiare miscela. 2. Estrarre del gelato dal rubinetto in modo da rinnovare la miscela nel cilindro. 3. Ricordarsi di non oltrepassare la cadenza di erogazione consigliata, regolando eventualmente la velocità di uscita del gelato.
Uscita di miscela o di gelato al di sopra e al di sotto del pistone malgrado il rubinetto sia chiuso.	1. Pistone montato senza guarnizione OR oppure con OR rovinato.	1. Montarla se manca o sostituirla con una nuova se rovinata.
Miscela presente nel cassetto sgocciolo interno al cabinet.	1. Il premistoppa non è montato o è rovinato. 2. e' uscita miscela dalla vaschetta quando si è eseguito il riempimento della vaschetta	1. Montarlo se manca o sostituirlo con uno nuovo se rovinato. 2. Prestare più attenzione in fase di riempimento vaschetta
Il rubinetto di estrazione è duro da azionare.	1. Si è seccato lo zucchero sui pistoni.	1. Lavare con cura ed ingrassare con grasso alimentare i pistoni e gli OR.
Il gelato esce dal portello.	1. Dimenticato di montare le guarnizioni OR o montate male. 2. I pomelli non sono fissati in maniera uniforme.	1. Controllare ed agire di conseguenza. 2. Fermare la macchina, allentarli e fissarli nuovamente.

## 10. ALLARMI

La macchina è provvista di un dispositivo di auto- " CHECK " che segnala possibili guasti della macchina stessa. Quando viene visualizzato un allarme sul display, verificare con la tabella sottostante quale allarme è intervenuto.

La macchina può essere utilizzata in distribuzione anche se c'è un allarme non critico; se si tratta di un allarme critico, la macchina non consentirà di andare in distribuzione; in questo caso premere STOP e non usare la macchina fino a riparazione avvenuta. Premere Selezione per eliminare la scritta con allarme ripristinato. Nella tabella sottostante sono riportati gli allarmi disponibili:

ALLARME	DESCRIZIONE
IMS	Portello aperto (IMS). La macchina passa in Stop.
A01	Motore agitatore fermo/guasto
A05	Sonda cabinet guasta (NTC). E' possibile accedere alla sola funzione di Pulizia. La macchina passa in Stop.
A06	Indica che la sonda di temperatura del cilindro è guasta.
Pr	Pressostato alta pressione intervenuto.
A15	Segnala che c'è stata una mancanza di tensione alla macchina
A22	In Produzione viene controllato il motore agitatore che se rimane in funzione per troppo tempo senza che venga raggiunta la consistenza del gelato, la macchina passa automaticamente in stato di consistenza raggiunta con allarme A22.



## **ÍNDICE**

### **1. INFORMACIÓN GENERAL**

- 1.1. Fabricante
- 1.2. Empleados
- 1.3. Estructura del manual
  - 1.3.1. Finalidad y contenido
  - 1.3.2. Destinatarios
  - 1.3.3. Conservación
  - 1.3.4. Símbolos utilizados

### **2. Descripción de la máquina**

- 2.1. Uso de la máquina
- 2.2. Principales componentes
- 2.3. Datos técnicos
- 2.4. Panel de mandos

### **3. SEGURIDAD**

- 3.1. Normas generales de seguridad
- 3.2. Funciones de parada
- 3.3. Placas

### **4. DESPLAZAMIENTO Y ALMACENAMIENTO**

- 4.1. Embalaje
- 4.2. Transporte y desplazamiento
- 4.3. Almacenamiento

### **5. INSTALACIÓN**

- 5.1. Lista de accesorios incluidos
- 5.2. Montaje-Emplazamiento
- 5.3. Eliminación del embalaje
- 5.4. Conexión eléctrica

### **6. FUNCIONAMIENTO**

- 6.1 Preparación del producto
- 6.2. Puesta en marcha de la máquina
  - 6.2.1 Carga del producto
  - 6.2.2 Puesta en marcha de la producción de helado
  - 6.2.3 Puesta en marcha del mantenimiento
- 6.3. Ajuste de la consistencia del helado
- 6.4. Salida de helado
- 6.5. Contador total de raciones
- 6.6. Ejecución desescarche manual de la nevera
- 6.7 Mensajes que pueden aparecer en el display durante el funcionamiento de la máquina
- 6.8. Situaciones de emergencia

### **7. PROCEDIMIENTOS DE LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO**

- 7.1 Lavado e higienización de la máquina
  - 7.1.1 Vaciado de la máquina
  - 7.1.2 Desmontaje del cuerpo del grifo
  - 7.1.3 Desmontaje del agitador
  - 7.1.4 Desmontaje del tubo aspiración del producto
  - 7.1.5 Lavado e higienización de los componentes
  - 7.1.6 Lavado e higienización del cilindro
  - 7.1.7 Ensamblaje del tubo aspiración del producto
  - 7.1.8 Ensamblaje del agitador
  - 7.1.9 Ensamblaje del cuerpo del grifo
  - 7.1.10 Ciclo final de desinfección y aclarado de la máquina
- 7.2 Limpieza nevera
- 7.3 Limpieza de la bandeja de goteo
- 7.4 Limpieza de los filtros de aire
- 7.5 Sustitución del tubo de la bomba de aspiración del producto
- 7.6 Mantenimiento periódico

### **8. DESGUACE**

### **9. PROBLEMAS – CAUSAS - SOLUCIONES**

### **10. ALARMAS**

### **GARANTÍA**

# 1. INFORMACIÓN GENERAL

## 1.1. Fabricante

Las indicaciones relativas al fabricante aparecen en la placa de datos presente en la primera y/o en la última página del manual.

## 1.2. Empleados

Pueden acceder a la máquina dos empleados con misiones diferentes:

### Operador

Persona con conocimientos técnicos adecuados sobre la preparación de los productos que utiliza la máquina respetando las normativas higiénicas vigentes.

Tras haber leído el presente manual, está en disposición de:

- Llevar a cabo las operaciones normales de carga y/o sustitución de los productos de consumo.
- La correcta elaboración del producto.
- La limpieza e higienización de la máquina.

Este aparato puede ser utilizado por niños con edad de 8 años y superior y personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o falta de experiencia y conocimiento, si se les ha dado la supervisión o formación apropiadas respecto al uso del aparato de manera segura y comprenden los peligros de implica. La limpieza y el mantenimiento a realizar por el usuario no deben realizarlo los niños sin supervisión.

### Técnico especializado

Persona que, una vez leído el presente manual, está especializada en la instalación, uso y mantenimiento de la máquina:

- Es capaz de realizar intervenciones de reparación en caso de producirse fallos graves de funcionamiento, además de conocer el presente Manual y toda la información relativa a la Seguridad.
- Es capaz de entender el contenido del Manual y de interpretar correctamente Planos y Esquemas.
- Conoce las principales Normas higiénicas, sobre la prevención de riesgos, tecnológicas y de seguridad.
- Tiene experiencia específica en el mantenimiento de máquinas de helado.
- Sabe como comportarse en caso de Emergencia, donde localizar los medios de protección individual y como usarlos correctamente.



**Se prohíbe el uso de la máquina a personas que no reúnan los requisitos exigidos.**

## 1.3. Estructura del manual

El Cliente debe leer con la máxima atención la información recogida en el presente Manual.

### 1.3.1. Finalidad y contenido

Este Manual pretende transmitir al Cliente toda la información necesaria para la instalación, mantenimiento y uso de la máquina.



**Antes de efectuar cualquier operación en la Máquina, los operadores y los técnicos especializados deben leer atentamente las instrucciones que recoge la presente publicación.**

En caso de dudas sobre la correcta interpretación de las instrucciones, contactar al Fabricante para obtener las aclaraciones necesarias.



**Se prohíbe efectuar cualquier operación sin haber leído y entendido el contenido del presente manual.**

### 1.3.2. Destinatarios

El Manual en cuestión se dirige a los operadores y a los Técnicos especializados.

## Los operadores no deben realizar operaciones reservadas a los técnicos especializados.

El fabricante no responde de daños derivados del incumplimiento de esta prohibición. El manual de instrucciones es parte integrante del producto adquirido y debe acompañarlo siempre, también en caso de cesión a nuevos propietarios del producto.

### 1.3.3. Conservación

El Manual de instrucciones debe guardarse en las inmediaciones de la Máquina. Para poder garantizar la integridad y consulta en el tiempo del presente manual se recomienda seguir estas advertencias:

- Utilizar el manual de modo tal que no se dañe parte o todo el contenido.
- No retirar, eliminar ni rescribir -por motivo alguno- partes del manual.
- Conservar el manual en zonas protegidas de humedad y calor, de modo que no se altere la calidad de la publicación ni la legibilidad en todas sus partes.



**En caso de perder o dañar el presente manual, se deberá solicitar de inmediato otra copia al fabricante o al distribuidor autorizado del país en que se usa la máquina.**

### 1.3.4. Símbolos utilizados

#### PELIGRO GENÉRICO



Indica un peligro con riesgo, incluso de muerte, para el Usuario. En este caso se debe prestar la máxima atención y se deben tomar todas las medidas para operar de modo seguro.

#### PELIGRO DE ELECTROCUCIÓN



Indica al personal implicado que la operación descrita presenta, si no se efectúa respetando las normas de seguridad, un riesgo de sufrir una descarga eléctrica.

#### ADVERTENCIA



Indica una advertencia o una nota sobre funciones clave o sobre información útil. Prestar la máxima atención a los bloques de texto indicados por este símbolo.

#### PROHIBICIÓN



La presencia de esta señal indica las operaciones que se deben evitar totalmente ya que entrañan peligro para el Usuario y las personas que operan en las cercanías.

#### PROHIBIDO APAGAR LOS INCENDIOS CON AGUA



La presencia de esta señal indica la prohibición de apagar los incendios con agua o con cualquier sustancia que la contenga.

#### PROTECCIÓN PERSONAL



La presencia del símbolo al lado de la descripción requiere el uso de protecciones personales por parte del operador, por estar implícito el riesgo de accidente.

#### TÉCNICO ESPECIALIZADO



Identifica las intervenciones que sólo puede llevar a cabo personal técnico especializado.

#### ÓRGANOS EN MOVIMIENTO



Identifica el peligro debido a los órganos en movimiento presentes en la máquina. Apagar la máquina antes de efectuar cualquier operación.

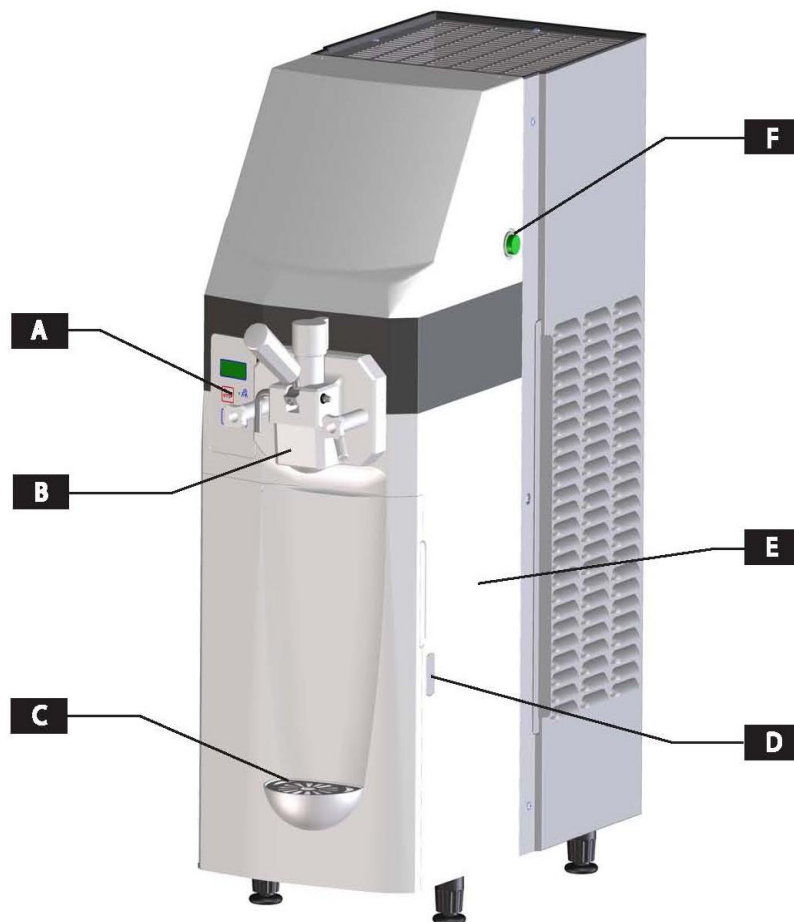
## 2. Descripción de la máquina

### 2.1. Uso de la máquina

La máquina de uso profesional que está utilizando es idónea para la producción de helados de tipo cremoso, también conocidos como “soft”.

## 2.2. Principales componentes

- A. Panel de mandos
- B. Cuerpo del grifo
- C. Bandeja de goteo externa
- D. Pulsador puerta nevera
- E. Nevera
- F. Interruptor general



### 2.3. Datos técnicos

A continuación se recogen los datos y las características técnicas.

Modelo	141c
Dimensiones L x P x H (mm)	290 x 580 x 870
Peso neto de la máquina (kg)	88
Potencia máxima absorbida (W)	Véase placa de datos técnicos situada en la parte posterior de la máquina
Tensión de funcionamiento (V)	
Temperatura de funcionamiento	Min. 25°C - Max 32°C
Sabores	1
Capacidad del depósito de la nevera	5 L
Producción horaria *	180 porciones de 70 g
Porción aconsejada	70 g
Presión sonora	<70 dBA
Clase	N

\* La producción y la cantidad de mezcla puede variar dependiendo de la temperatura y del tipo de mezcla utilizada. Las prestaciones se refieren a 25° C de temperatura ambiente.



**Nota: El fabricante se reserva el derecho a aportar posibles modificaciones a la máquina sin previo aviso alguno.**



**¡Atención! Cualquier modificación y/o añadido de accesorios, debe ser aprobado explícitamente y realizado a cargo del Fabricante.**



### 2.4. Panel de mandos

A continuación se describen los mandos y los símbolos presentes en el panel de mandos de la máquina.



<b>Función:</b> STOP	<b>Visualización en la pantalla:</b> StP	
-------------------------	---	--

En esta función, la máquina está parada y el relativo led rojo está encendido. La pantalla muestra StP.

<b>Función:</b> Selección	<b>Visualización en la pantalla:</b> Prd, Sto, CLE	
------------------------------	---	--

Pulsando varias veces esta tecla se pueden seleccionar las funciones descritas a continuación: Prd (producción helado), Sto (mantenimiento), CLE (limpieza/carga/vaciado). La tecla sirve también para borrar posibles alarmas/mensajes visualizados en la pantalla.



#### **Función de CONSERVACIÓN (Sto)**

Con el led encendido indica que la función está activa



#### **Función de LIMPIEZA/CARGA/VACIADO (CLE)**

Con el led encendido indica que la función está activa



#### **Función de PRODUCCIÓN (Prd)**

Con el led encendido indica que la función está activa



**ICONO de llenado de producto en nevera**



**ICONO de remover producto en nevera**



ICONO puerta nevera abierta



ICONO carga producto en cilindro defectuosa



ICONO de necesidad de ejecutar un desescarche manual



ICONO de necesidad de limpiar la máquina

### 3. Seguridad



#### 3.1. Normas generales de seguridad

- Leer atentamente todo el manual de instrucciones.
- La conexión a la red eléctrica debe realizarse conforme a las normas de seguridad vigentes en el país de uso.
- La toma, a la que se va a conectar la máquina, debe:
  - Ser conforme al tipo de clavija instalada en el mismo.
  - Estar dimensionada para respetar los datos de la placa de datos presente en la máquina.
  - Estar conectada a una instalación de puesta a tierra eficiente.
  - Estar conectada a una instalación con diferencial y magnetotérmico.

#### • El cable de alimentación no debe:

- Entrar en contacto con cualquier tipo de líquido: peligro de descargas eléctricas y/o incendio.
- Aplastarse y/o entrar en contacto con superficies cortantes.
- Utilizarse para desplazar la máquina.
- Utilizarse si está dañado.
- Manipularse con las manos húmedas o mojadas.
- Enrollarse en un ovillo cuando la máquina está en funcionamiento.

#### - Manipularse.

#### • Está prohibido:

- Instalar la máquina con modalidades diferentes de las descritas en el Cap. 5.
- Instalar la máquina en zonas expuestas a chorros de agua.
- Utilizar la máquina cerca de sustancias inflamables y/o explosivas.
- Dejar al alcance de los niños bolsas de plástico, poliestirol, clavos, etc. ya que son fuentes de peligros potenciales.
- Dejar que los niños tengan la posibilidad de jugar y detenerse cerca de la máquina.
- Utilizar recambios no aconsejados por el fabricante.
- Realizar cualquier modificación técnica en la máquina.
- Sumergir la máquina en cualquier tipo de líquido.
- Lavar la máquina con un chorro de agua.
- Utilizar la máquina de modos diferentes a los descritos en el manual.



- Utilizar la máquina en condiciones psicofísicas alteradas; bajo la influencia de drogas, alcohol, psicofármacos, etc.
- Instalar la máquina sobre otros aparatos.
- El uso de la máquina en atmósfera explosiva, agresiva o con alta concentración de polvo o sustancias oleosas suspendidas en el aire.
- El uso de la máquina en atmósfera con riesgo de incendio.
- El uso de la máquina para elaborar sustancias no idóneas a las características de la misma.
- No lavar la máquina con gasolina ni disolventes de cualquier tipo.
- Las reparaciones deben correr a cargo únicamente de un Centro de Asistencia Autorizado por el Fabricante y/o en cualquier caso de personal especializado y formado.
- No obstruir las rejillas situadas al lado de la máquina.
- No colocar la máquina cerca de sistemas de calefacción (como estufas o calefactores).
- En caso de incendio, utilizar extintores de anhídrido carbónico (CO<sub>2</sub>). No utilizar agua ni extintores de polvo.



**En caso de uso impropio pierde su validez cualquier forma de garantía y el fabricante declina toda responsabilidad por daños materiales y/o personales.**

### **Se considera uso impropio:**

- Cualquier uso diverso del previsto y/o con técnicas diversas de las indicadas en esta publicación.
- Cualquier intervención en la máquina opuesta a las indicaciones de esta publicación.
- Cualquier uso posterior a manipulaciones de componentes y/o a alteraciones de los dispositivos de seguridad.
- Cualquier uso posterior a reparaciones realizadas con componentes no autorizados por el fabricante.
- La instalación en el exterior del aparato.

### **3.2. Funciones de parada**

Las funciones de parada de la máquina dependen del interruptor general situado en el lado derecho de máquina, el cual corta completamente la alimentación a la máquina.

### **3.3. Placas**

**NINGUNA PLACA PRESENTE EN LA MÁQUINA DEBE SER RETIRADA, CUBIERTA O DAÑADA, SOBRE TODO LAS QUE DESEMPEÑAN UNA FUNCIÓN DE SEGURIDAD.**

### **4. DESPLAZAMIENTO Y ALMACENAMIENTO**



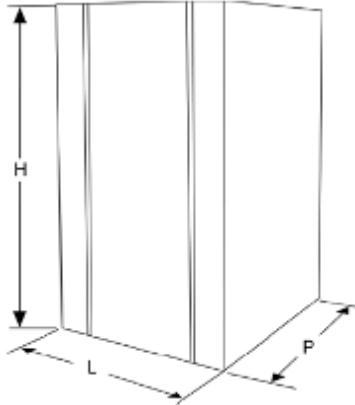
Todas las operaciones descritas en el capítulo 4 son de competencia exclusiva de los técnicos especializados, incluidas también las operaciones de elevación y desplazamiento de máquinas embaladas y desembaladas que, en función de las características y del peso del objeto a desplazar, deberán organizar todas las secuencias operativas y el uso de medios adecuados para operar en el riguroso respeto de las normas vigentes en la materia.

#### 4.1. Embalaje

La máquina se envía lista para el uso embalada con una caja de cartón. La caja de cartón se compone de una base y una tapa; sujetas mediante dos flejes de nylon.

##### DIMENSIONES Y PESO DEL EMBALAJE

	Ancho (L) mm	Profundidad (P) mm	Altura (H) mm	Peso kg
121c	390	775	1050	98



**Nota:** las dimensiones y el peso del embalaje son indicativos.

#### 4.2. Transporte y desplazamiento



Asegurarse de que no haya nadie en el radio de acción de las operaciones de elevación y desplazamiento de la carga y, en condiciones dificultosas, supervisar los desplazamientos a efectuar mediante personal competente.

El desplazamiento manual de la máquina debe ser realizado como mínimo por dos personas.

**La máquina debe desplazarse en posición vertical.**

Levantar el embalaje, y transportarlo con cuidado evitando itinerarios accidentados y prestando atención a las dimensiones y a posibles salientes.

**En caso de que haya producto en el interior de la máquina, ésta debe desplazarse sólo después de haberlo vaciado.**



**Atención:** se prohíbe practicar cortes añadidos en el embalaje.

Los daños causados en la máquina durante el Transporte y el desplazamiento se quedan al margen de la GARANTÍA. Las reparaciones o sustituciones de partes dañadas corren a cargo del Cliente.

#### 4.3. Almacenamiento

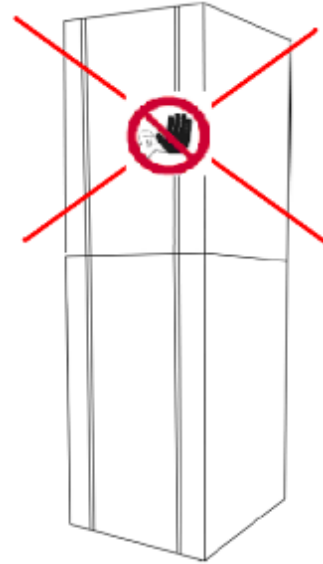


**Antes de almacenar la máquina y cuando se retoma el funcionamiento tras un período largo de almacenamiento, limpiar e higienizar bien la máquina.**

**Atención:** en la operación de almacenamiento no superponer los distribuidores.

En caso de inactividad larga, la Máquina debe almacenarse con las precauciones relativas al lugar y al tiempo de Almacenamiento:

- Almacenar la Máquina en un lugar cerrado.
- Proteger la Máquina de impactos y tensiones.
- Proteger la Máquina de la humedad y de oscilaciones térmicas elevadas.
- Evitar que la Máquina entre en contacto con sustancias corrosivas.



### 5. INSTALACIÓN



Todas las operaciones descritas en el capítulo 5 son de exclusiva competencia de técnicos especializados que deberán organizar todas las secuencias operativas y el uso de medios adecuados para operar en el riguroso respeto de las normas vigentes en la materia.

Esta máquina es un distribuidor que ha de ser colocado en un mostrador. La máquina debe instalarse dentro de un edificio iluminado, ventilado y sobre una base sólida, nivelada (inclinación inferior a 2°) y firme.



**El aparato debe estar vigilado y deberá instalarse en lugares donde pueda ser observado por personal formado.**



**Atención:** se prohíbe instalar la máquina en lugares donde pueda ser alcanzada, tocada y/o accionada por personas diferentes de las especificadas en el apartado 1.2.

La máquina debe funcionar en ambientes donde la temperatura esté comprendida entre los 25° C y los 32° C.

#### 5.1. Lista de accesorios incluidos

Con la máquina se entrega el siguiente material:

- n°1, kit tubo bomba de aspiración de producto
- n°3, Regulador de caudal de aire
- n°1, Kit juntas tóricas
- n°1, Escobilla de nylon
- n°1, Tubo carpilube Soft-Shake
- n°1, Extractor de junta tórica

## 5.2. Montaje-Emplazamiento

El operador debe comprobar lo siguiente:

- Que el lugar esté preparado para la instalación de la máquina.
- Que la superficie de instalación de la máquina sea plana, sólida y firme.
- El local esté suficientemente iluminado, ventilado, higiénico y la toma de corriente sea de fácil acceso.



Deben dejarse libres espacios de acceso a la máquina para:

- Permitir la circulación del aire.
- Permitir que el operador pueda intervenir sin limitación alguna.
- Poder abandonar de inmediato el área de trabajo en caso de necesidad.

A continuación se indican los espacios mínimos requeridos.



Tras haber posicionado el embalaje cerca de la zona de instalación proceder del siguiente modo:

1. Cortar los flejes que sujetan el embalaje.
2. Levantar el embalaje de cartón.
3. Luego posicionar la máquina en el espacio preparado.



**Antes de poner en funcionamiento la máquina por primera vez, es necesario limpiar sus componentes e higienizar las partes que entrarán en contacto con el producto; para ampliar la información consultar el aparato correspondiente.**

## 5.3. Eliminación del embalaje

Al abrir el embalaje se recomienda subdividir el material utilizado para el embalaje por tipo y eliminarlo según las normas vigentes en el país de destino. Aconsejamos conservar el embalaje para posteriores desplazamientos o transportes.

## 5.4. Conexión eléctrica



**Esta operación sólo debe ser efectuada por personal técnico especializado.**

La conexión eléctrica de la Máquina corre a cargo y es responsabilidad del Cliente.

La Máquina debe conectarse a la línea eléctrica mediante la clavija instalada en el cable eléctrico, considerando:

- Las Leyes y Normas técnicas vigentes en el lugar en el momento de la instalación.
- Los datos que aparecen en la placa de datos técnicos situada en el costado de la máquina.



**Atención: el punto de conexión de la toma eléctrica debe situarse en un lugar de fácil acceso para el usuario, para poder desconectar fácilmente la máquina cuando sea necesario.**

Si el cable de alimentación se daña, para su sustitución, dirigirse únicamente al fabricante o a un técnico especializado.



**Está prohibido:**

- Usar prolongaciones de cualquier tipo.
- Sustituir la clavija original.
- Usar adaptadores.



La conexión de la máquina a la red eléctrica tiene que ser de tipo permanente si las leyes y las normas locales lo solicitan. Dirigirse a un técnico especializado para proceder a la eliminación del cable de alimentación de la máquina y ejecutar la conexión de la máquina a la red eléctrica como solicitan las leyes y normas locales.

## 6. FUNCIONAMIENTO

Antes de poner en marcha la máquina por primera vez, el técnico especializado debe haber comprobado su correcta instalación.



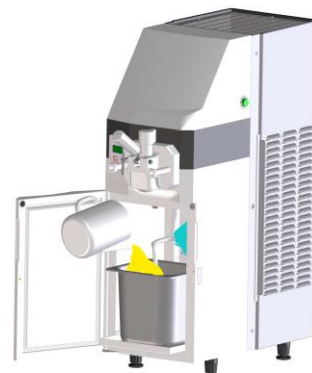
**Antes de utilizar la máquina cerrar la tapa de la bomba.**

### 6.1 Preparación del producto

Preparar el producto en un recipiente según las indicaciones del fabricante.



Verter el producto en el depósito presente en el interior de la nevera. Introducir como máximo 5 L de producto. Tras haber vertido el producto en el depósito, cerrarlo con la tapa correspondiente.





La nevera no tiene la función de reducir la temperatura del producto, únicamente se encarga de mantenerla.  
**NO INTRODUCIR LÍQUIDOS CALIENTES. INTRODUCIR SÓLO LÍQUIDOS CON TEMPERATURA 3-4º C**



La máquina no conserva los productos durante un tiempo indefinido. Los productos introducidos en la máquina deben consumirse en el período de tiempo aconsejado por su fabricante.



La máquina no mueve el producto conservado dentro del depósito en la nevera. En caso de no utilizar la máquina continuamente durante el día, se aconseja mezclar manualmente el producto.

## 6.2. Puesta en marcha de la máquina

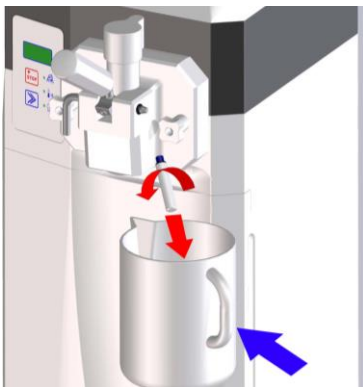
Antes de encender la máquina verificar que la pieza M está correctamente montada en el cuerpo del grifo





Está prohibido usar la máquina en ausencia del componente M correctamente montado sobre el cuerpo del grifo. El componente M solamente puede ser desmontado de la máquina en STOP y con el interruptor general apagado.


### 6.2.1 Carga del producto

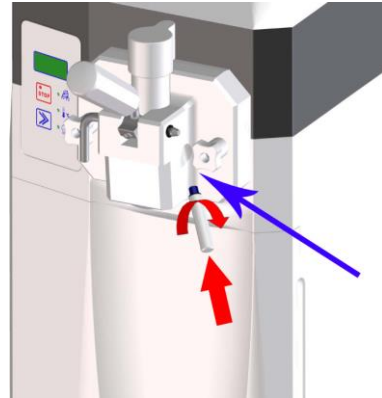
- Extraer el perno del cuerpo del grifo.
- Asegurarse de que la leva del grifo está cerrada .
- Situarse un recipiente debajo del agujero de purga del cuerpo del grifo.




- Iniciar la función de limpieza/carga/vaciado. Pulsar varias veces la tecla de selección  hasta visualizar en la pantalla el mensaje CLE. El led verde al lado del símbolo de limpieza/carga/vaciado se ilumina. La máquina empieza a cargar el producto dentro del cilindro de mantecación.


<b>Función:</b> LIMPIEZA/CARGA/ VACIADO	<b>Visualización en la pantalla:</b> CLE	
---	---	---

- Cuando se vea salir producto del agujero de purga del cuerpo del grifo apretar el botón stop .
- Cerrar el agujero de purga del cuerpo del grifo recolocando el perno.
- Limpiar los posibles residuos que hayan quedado.



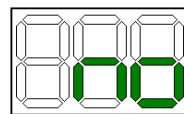
### 6.2.2 Puesta en marcha de la producción de helado

Una vez cargado el producto la máquina está en STOP. Para activar la función de producción de helado pulsar la tecla de selección  hasta visualizar el mensaje Prd en la pantalla. El led verde al lado del símbolo de Producción se ilumina. La máquina empieza a producir helado. En pocos minutos el helado conseguirá la consistencia configurada.

<b>Función:</b> PRODUCCIÓN	<b>Visualización en la pantalla:</b> Prd	
-------------------------------	---	---

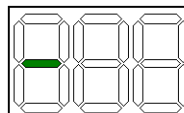
Durante la función de producción la pantalla muestra lo siguiente:

- **NO**  
El producto no tiene la consistencia

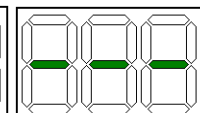
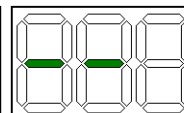


#### - Evolución de la producción de helado

La evolución de la producción de helado se representa mediante una iluminación progresiva de la pantalla que indica el aumento progresivo de la consistencia del producto.



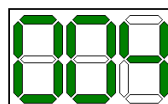
MIN



MAX

#### - Temperatura de la nevera



Indica en tiempo real la temperatura ambiente interna de la nevera refrigerada y señala que el helado está listo.





### 6.2.3 Puesta en marcha del mantenimiento

Durante los períodos de cierre de su establecimiento es posible ajustar la máquina en función de mantenimiento. De este modo ahorrará una cantidad considerable de energía eléctrica ya que el compresor funciona sólo el tiempo estrictamente necesario para conservar a la temperatura adecuada el producto (máx. 4° C). Al abrir de nuevo el establecimiento, podrá ajustar nuevamente la máquina en función producción de helado y bastarán unos segundos para conseguir que el helado adquiriera la consistencia adecuada para retomar la venta.

Para ajustar la función de mantenimiento proceda del siguiente modo:

- Detener la máquina pulsando la tecla STOP 
- Pulsar la tecla de selección  hasta visualizar en la pantalla el mensaje Sto. El led verde al lado del símbolo de mantenimiento se ilumina y se inicia la función de mantenimiento.

<b>Función:</b> Mantenimiento	<b>Visualización en la pantalla:</b> Sto	
----------------------------------	---	---





Durante la función de mantenimiento, para visualizar la temperatura del producto en el cilindro, esperar a que el display muestre la temperatura de la nevera y pulsar la tecla de selección . Durante 5 segundos se podrá visualizar la temperatura del producto dentro del cilindro.



**Si por interrupción de la energía eléctrica la máquina se ha detenido, es indispensable antes de iniciar de nuevo la venta comprobar la temperatura del producto; si la temperatura ha superado los +6° C hay que vaciar, lavar e higienizar la máquina y luego llenarla nuevamente con producto fresco a +4° C. La función de mantenimiento no puede ser utilizada para ejecutar la limpieza y el saneamiento de la máquina.**

### 6.3. Ajuste de la consistencia del helado

La consistencia del producto se puede modificar del siguiente modo:

- Detener la máquina pulsando la tecla STOP 
- Con la máquina en STOP, pulsar simultáneamente las teclas stop  y selección  y soltarlas cuando la pantalla muestra el mensaje HOT (consistencia) y su valor.
- Ahora mediante la tecla de selección  se puede modificar el valor de consistencia del producto (mín. 40 – máx. 120). Aumentando este número aumenta la dureza del helado.
- Esperar unos 30 segundos para memorizar el valor, la máquina volverá automáticamente a Stop.

### 6.4. Salida de helado

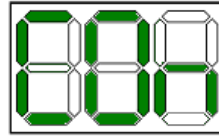
Para servir producto, basta posicionar un vasito o un cucurucho bajo el grifo de salida de helado y bajar lentamente la palanca del grifo. Nada más el producto empieza a salir, dejar de bajar la palanca y mover el vasito o el cucurucho en sentido circular para conferir al helado una forma cónica. Una vez servida una porción suficiente de producto, levantar la palanca y mover el vasito o el cucurucho hacia abajo para terminar la porción en punta.

Distribuya el helado sin superar el ritmo de producción de la máquina como se indica en la tabla del apartado 2.3. No superando este ritmo y teniendo cuidado de reabastecer la máquina de producto fresco, podrá estar seguro de no interrumpir nunca la venta ni siquiera en las horas punta.

### 6.5. Contador total de raciones

La máquina lleva la cuenta del total de raciones servidas a partir de su primera utilización. Para visualizar el total de conos servidos por la máquina proceder del siguiente modo:

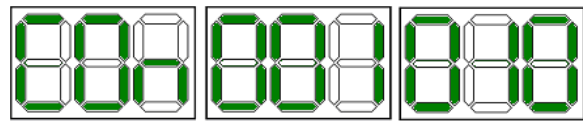
- encender la máquina
- en el display aparecerá el mensaje Con



inmediatamente se visualiza un número que indica los millares, seguido de otro que indica las unidades de porciones servidas

Ejemplo:

La siguiente secuencia indica que la máquina ha servido 1010 conos hasta el momento.



### 6.6. Ejecución de un desescarche manual

Para activar la función de desescarche manual proceder del siguiente modo:

- Activar la función de producción en la máquina

- Para ejecutar un desescarche manual de la nevera, cuando el display muestra la temperatura de la misma, pulsar el botón de selección hasta visualizar en el display el mensaje dFr. Este mensaje se visualizará en el display durante todo el tiempo que dure el desescarche. En caso de haber sido activada la función por error, pulsar nuevamente el botón de selección para interrumpirla inmediatamente.

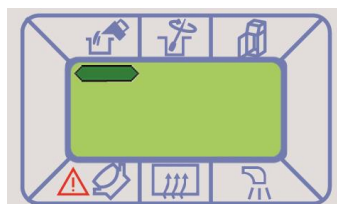


- Una vez finalizado el desescarche pulsar el botón Stop
- con un paño seco secar bien el evaporador de la nevera de residuos de hielo y agua y reiniciar la máquina.

Si persistiera el hielo repetir la operación hasta su completa desaparición.

### 6.7 Mensajes/Avisos que pueden aparecer en la pantalla cuando se usa la máquina


- Petición llenado tanque




Cuando la máquina está encendida, si el depósito está vacío, en la pantalla aparece la solicitud de llenado del depósito. En este estado sólo se puede acceder al modo

LIMPIEZA/CARGA/VACIADO .

Para poder acceder a otros modos, debe llenar el depósito.


En el modo PRODUCCIÓN (PRD) , cuando esta señal aparece en la pantalla, la máquina pasa al

modo CONSERVACIÓN (Sto)  y se bloquea el suministro del producto.

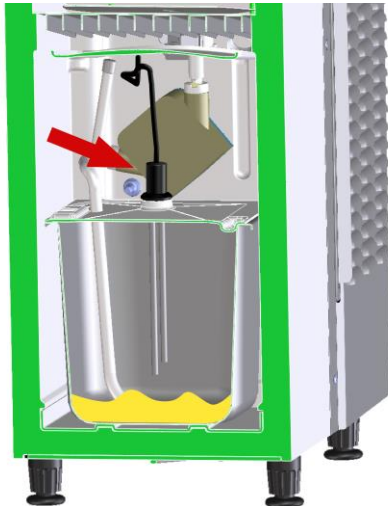


Llene siempre el depósito cuando se le solicite. La bomba no debe utilizarse cuando la máquina está vacía y/o sin producto.

Después de llenar el depósito, la señal desaparecerá de la pantalla y podrá devolver la máquina a PRODUCCIÓN (PRD)

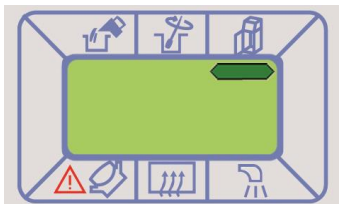
 de congelados

El nivel de mezcla se detecta por medio de sensores instalados en el depósito. Por tanto, cuando se llena, debe comprobar que el conector esté correctamente conectado a los sensores de nivel.



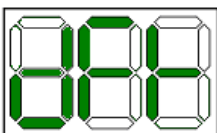
La máquina hace un ruido mientras aparece una señal simultáneamente en la pantalla.

- Aviso de puerta nevera abierta



Este aviso indica que la puerta de la nevera está abierta. El mensaje se elimina cerrando la puerta de la nevera.

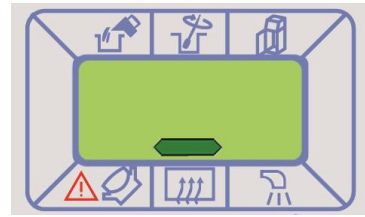
- dFr




Se ha activado la función de desescarche automático.

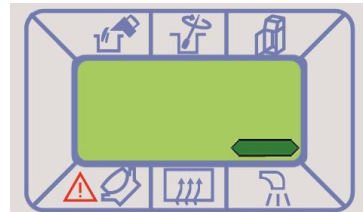
SL310011172 Ed 00\_ES


- Petición enfriamiento nevera









Cuando en la pantalla aparece dicho aviso, significa que la nevera está tardando mucho tiempo para alcanzar la temperatura de conservación. Esto se puede deber a una excesiva formación de hielo en el evaporador de la nevera que impide que funcione correctamente. En este caso se aconseja realizar un enfriamiento manual de la nevera (ver pár. 6.6) Para borrar el aviso de petición enfriamiento nevera, pulsar la tecla selección .

- Petición limpieza máquina



Este aviso indica que se debe limpiar obligatoriamente la máquina. Si el aviso aparece en la pantalla mientras que la máquina está en función producción helado, la máquina no se bloquea inmediatamente y pulsando la tecla selección  se puede esconder temporalmente el aviso. Si la máquina se para con la petición de limpieza activa, después no se podrá volver a poner en marcha la función de producción helado y mantenimiento. Se activará solo la función de limpieza. Para restablecer el funcionamiento de la máquina hay que limpiar la máquina (ver cap. 7)

Se puede activar o desactivar este aviso o cambiar el número de días después de los cuales hacerlo aparecer en la pantalla. Actuar de la siguiente forma:

- Poner la máquina en STOP .
- Pulsar a la vez las teclas STOP  y SELECCIÓN  y dejar de pulsarlas cuando en la pantalla se visualice la palabra HOT
- Pulsar varias veces la tecla STOP  hasta que en la pantalla se visualice el aviso de petición limpieza máquina.
- Con la tecla SELECCIÓN  programar 0 si se desea desactivar el aviso o programar el número de días después de los cuales se desea que aparezca en la pantalla el aviso de petición limpieza máquina (1, 2 o 3).
- Esperar a que la máquina se ponga de nuevo automáticamente en STOP .



De todas formas, la limpieza y la esterilización se tiene que realizar obligatoriamente al máximo tras 72 horas desde la introducción del producto en la máquina.

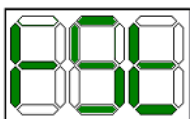
## - Tub



Este mensaje indica que hay que sustituir el tubo de goma en la bomba peristáltica (ver pár. 7.5)

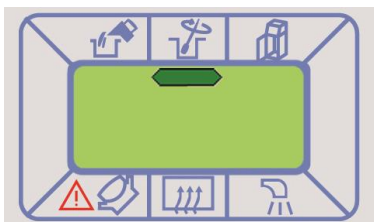
Para borrar el mensaje Tub de la pantalla hay que actuar de la siguiente forma:

- Poner la máquina en stop
- Pulsar la tecla stop hasta que en la pantalla se visualice el mensaje rSt



Si el tubo se sustituye antes de que el mensaje Tub aparezca en la pantalla, hay que recordarse de realizar, de todas formas, el procedimiento de cancelación del mensaje Tub para comunicar a la máquina que se sustituyó el tubo

## - Petición de mezcla producto en depósito









La máquina nos recuerda periódicamente que hay que mezclar el producto en el depósito.

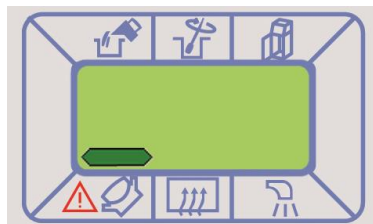
Cuando en la pantalla aparece dicho aviso, hay que realizar la mezcla manual del producto en el depósito para mantenerlo homogéneo a lo largo del tiempo.

Abriendo la puerta de la nevera para mezclar el producto, el aviso desaparece automáticamente de la pantalla.

Se puede desactivar este aviso de la siguiente forma:

- Poner la máquina en STOP .
- Pulsar a la vez las teclas STOP  y SELECCIÓN  y dejar de pulsarlas cuando en la pantalla se visualice la palabra HOT
- Pulsar varias veces la tecla STOP  hasta que en la pantalla no aparezca el aviso anteriormente mencionado que indica la petición de mezcla producto en el depósito.
- Con la tecla SELECCIÓN  programar YES si se desea activar el aviso, NO si se desea desactivar el aviso
- Esperar a que la máquina se ponga de nuevo automáticamente en STOP .

## - Aviso de carga equivocada



Este aviso indica que el cilindro se cargó de forma errónea, lo cual se puede deber a las siguientes causas.

Por lo tanto, si se desea seguir con la verificación una a una y, dependiendo del caso, llevar a cabo la acción de restablecimiento adecuado.

- 1) Depósito producto vacío. Realizar el llenado y la carga de la máquina, como se indica en el párrafo 6.2.1.
- 2) Mezcla utilizada en el depósito demasiado densa. Sustituir el regulador bomba con el suministrado marcado con el número inferior. Si el problema continua o si la consistencia del helado obtenido no es el deseado, el producto no es idóneo para ser usado en esta máquina. Utilizar un producto menos denso.
- 3) Montaje equivocado del tubo aspiración producto. Comprobar que el tubo aspiración producto se montó correctamente como se indica en el párrafo 7.1.7.
- 4) Pérdidas de mezcla en el circuito de carga. Comprobar si hay pérdidas en el circuito de carga debidas a la rotura de tubos/juntas. En este caso, sustituir los tubos o las juntas con el recambio presente en el equipo.
- 5) Regulador bomba no montado correctamente. En este caso disponer su montaje como se indica en el párrafo 7.1.7.
- 6) Regulador bomba equivocado que conlleva una mayor carga de aire respecto al producto presente en el cilindro. Elegir el regulador bomba adecuado entre los que hay a disposición.

Para borrar el aviso en la pantalla, pulsar la tecla selección .

## 6.8. Situaciones de emergencia



**ATENCIÓN: en cada situación de emergencia, para parar la máquina, pulsar el interruptor verde colocado en el lado derecho de la máquina y desconectar el cable de alimentación.**

**En caso de bloqueo máquina debido a enfriamiento, apagar la máquina y contactar el centro asistencia o a un técnico especializado.**



**En caso de incendio se tiene que desalojar inmediatamente la zona para permitir la intervención de personal encargado y equipado con medios de protección adecuados. Usar siempre extintores homologados, no usar nunca agua o sustancias de índole incierta.**

## 7. PROCEDIMIENTOS DE LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO



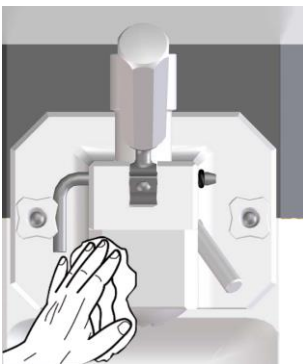
Antes de realizar cualquier operación inherente a la limpieza y el mantenimiento de la máquina, ponerse las protecciones personales (guantes, gafas, etc.) establecidas por las normativas de seguridad vigentes en el país de uso de la máquina.

Al efectuar las tareas de Limpieza y Mantenimiento, aplicar lo descrito a continuación:

- Utilizar guantes de látex protección. Una vez vestidos lavarse las manos con solución desinfectante.
- No utilizar disolventes ni materiales inflamables.
- No utilizar esponjas abrasivas y/o metálicas para la limpieza de la máquina y de sus componentes.
- Procurar no dispersar líquidos en el medio ambiente.
- No lavar los componentes de la máquina en el lavaplatos.
- No utilizar un horno convencional y/o microondas para secar partes de la máquina.
- No sumergir la máquina en agua.
- No pulverizar sobre la máquina chorros directos de agua.
- Para la limpieza, utilizar únicamente agua tibia y un detergente con poder desengrasante adecuado conforme con el 21CFR1781010 (en cualquier caso conforme a las normativas vigentes en el país de uso. Ej: kay-5 sanitzier) y que no dañe los componentes de la máquina.
- Al finalizar los trabajos, restablecer y fijar correctamente todas las protecciones y carcasas retiradas o abiertas.

La limpieza e higienización son operaciones que se deben llevar a cabo habitualmente con el máximo cuidado para garantizar la calidad de la producción y respetando las normas de higiene necesarias.

**La limpieza y la higienización de la máquina deben realizarse al menos una vez al día y en cualquier caso respetando las normas de higiene vigentes en el país de uso. Estas operaciones deben realizarse con más frecuencia en caso de que las características del producto utilizado lo requieran; para ampliar la información consultar al proveedor del producto. En caso de no utilizar la máquina continuamente durante el día, lavar con un paño limpio y solución detergente la zona del grifo y el conducto de salida del producto, como se indica en la figura inferior**



**El material inoxidable, el material plástico, las gomas usadas en la fabricación de dichas partes y su particular forma agilizan la limpieza, pero no impiden la formación de bacterias y hongos en caso de una limpieza insuficiente.**



**Las grasas que contiene el helado son campos ideales para la proliferación de hongos, bacterias, etc. Para eliminarlos hay que lavar y limpiar con el máximo cuidado los órganos en contacto con el producto.**



**La temperatura ideal del agua para el lavado y la higienización no debe superar los 40° C.**


### 7.1 Lavado e higienización de la máquina



El procedimiento de limpieza e higienización de la máquina consiste en:



- Vaciado de la máquina
- Desmontaje del cuerpo del grifo
- Desmontaje del agitador
- Desmontaje del tubo de aspiración de producto
- Lavado e higienización de los componentes
- Lavado e higienización del cilindro
- Ensamblaje de los componentes lavados
- Desinfección y aclarado final de la máquina

#### 7.1.1 Vaciado de la máquina

Para vaciar el producto de la máquina, proceder del siguiente modo:

- Pulsar la tecla stop  para detener la máquina
- Extraer el depósito de producto de la nevera.
- Situar un recipiente debajo del cuerpo del grifo.
- Abrir el grifo mediante la leva.
- Seleccionar la función de limpieza/carga/vaciado.

Pulsar la tecla de selección  hasta visualizar en la pantalla el mensaje CLE. El led al lado del símbolo de limpieza/carga/vaciado se ilumina y la máquina inicia la función.. Pulsar nuevamente el botón de selección  para accionar el motor agitador que facilite la salida de producto y vaciado del cilindro.

Función: LIMPIEZA/CARGA/ VACIADO	Visualización en la pantalla: CLE	 
--	---	---

- Manteniendo el recipiente debajo del cuerpo del grifo hacer salir el producto del cilindro hasta que la máquina se pare automáticamente.
- Cerrar el grifo levantando la leva

#### 7.1.2 Desmontaje del cuerpo del grifo

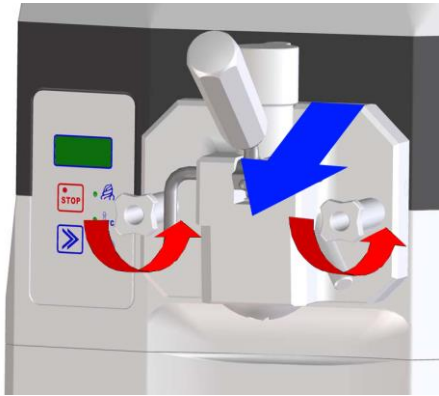


**Atención: asegurarse de que la máquina está en STOP ya que dentro del cilindro hay órganos en movimiento que pueden provocar lesiones**

Mantener un recipiente debajo del cuerpo del grifo ya que durante esta operación pueden salir del cilindro residuos de producto.

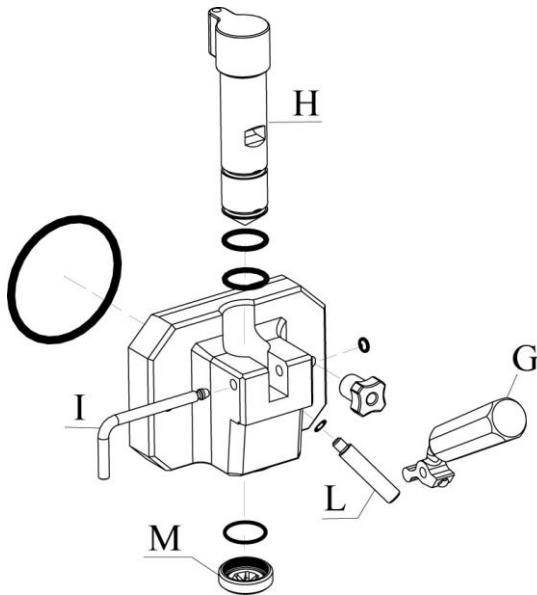
Para desmontar el cuerpo del grifo de la máquina, aflojar lentamente y retirar los dos pomos. Extraer el cuerpo del grifo tirando hacia el exterior de la máquina.





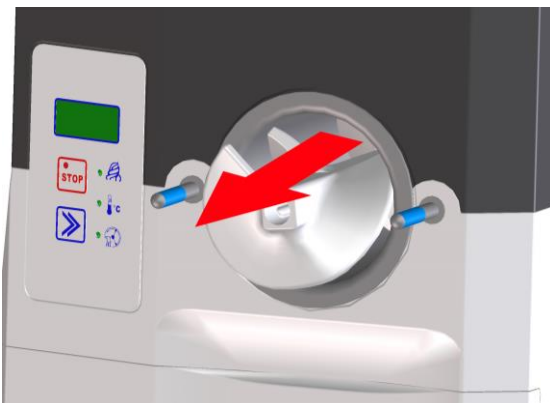
Retirar posibles residuos de producto del cuerpo del grifo y desmontarlo procediendo del siguiente modo:

- usando la leva (G), levantar el pistón (H).
- extraer la junta tórica y el pasador del grifo (I) que bloquean la salida de la leva (G).
- extraer la leva (G).
- extraer el pistón de su posición.
- extraer el perno del cuerpo del grifo (L).
- extraer de su sede la reducción en estrella (M) con la llave.
- extraer el resto de juntas tóricas.

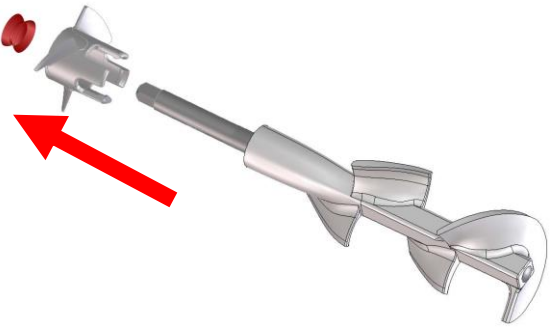


### 7.1.3 Desmontaje del agitador

Extraer el agitador de su alojamiento en el cilindro, prestando atención a no golpear las paredes del cilindro.



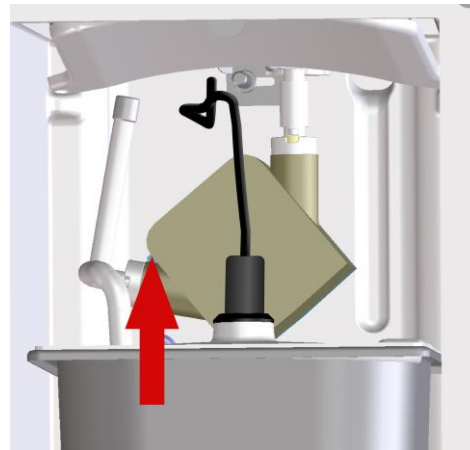
Retirar el prensaestopas y la hélice deslizándolos a lo largo del eje.



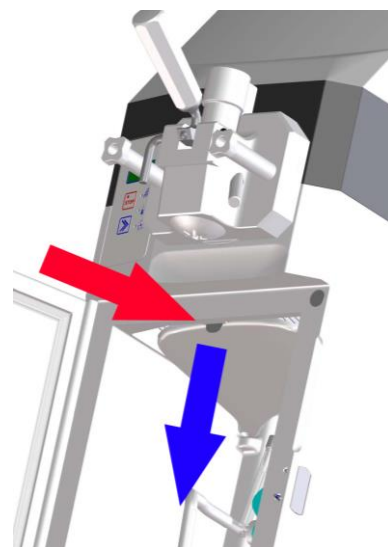
### 7.1.4 Desmontaje del tubo de aspiración del producto

Para retirar el tubo de aspiración de producto proceder del siguiente modo.

- Desconectar el conector del sensor de nivel tirando hacia arriba y sacar el depósito.



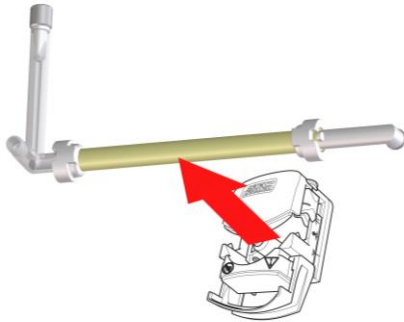
- Quitar la bandeja superior de la nevera presionando el retén y tirando hacia abajo.



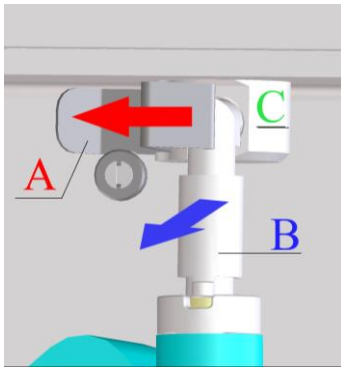
- Abrir la bomba peristáltica levantando la tapa.



- Retirar el tubo bomba extrayéndolo delicadamente del interior la bomba peristáltica.



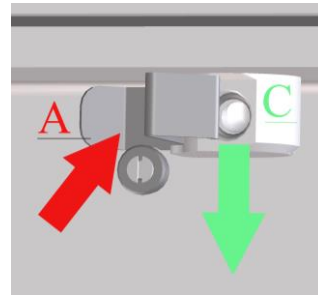
- Tirar hacia la izquierda el retén (A) y extraer racor de conexión (B) del tubo de entrada (C).



- Para extraer el cuerpo de la bomba presionar el retén situado a su izquierda y, manteniéndolo presionado rotar el cuerpo en sentido antihorario hasta su desbloqueo. Retirar entonces la bomba tirando hacia afuera.



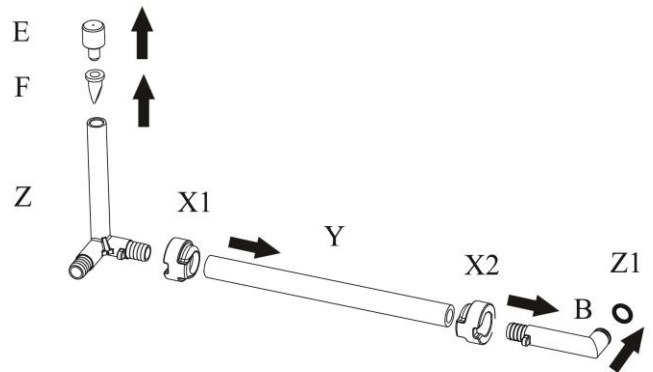
- desbloquear el retén (A) y retirar el tubo de entrada (C) tirando de él hacia abajo.



- Extraer la junta (C1) y válvula antiretorno (D) del tubo de entrada (C)



- Extraer el regulador de caudal de aire (E) y la válvula de entrada de aire (F) del racor del tubo de aspiración de producto (Z) tirando hacia arriba, por otro lado extraer las arandelas (X1) y (X2), el tubo (Y) y el racor (B) tirando horizontalmente. Finalmente extraer la junta tórica del racor B



### 7.1.5 Lavado e higienización de los componentes

Para lavar y higienizar los componentes desmontados proceder del siguiente modo:

- Lavar con agua potable y detergente todos los componentes desmontados incluidos el depósito de producto, con ayuda de la escobilla de la dotación limpiar el interior de los tubos
- Aclarar con agua limpia todos los componentes, comprobando que hayan sido retirados los restos de grasa y producto en todas las superficies.
- Llenar un cubo limpio de solución desinfectante e introducir todos los componentes desmontados anteriormente.
- Dejar actuar la solución unos 10/15 min.

- Enjuagar los elementos con cuidado, utilizando abundante agua potable.
- Colocar los componentes sobre una bandeja limpia y dejarlos secar al aire.



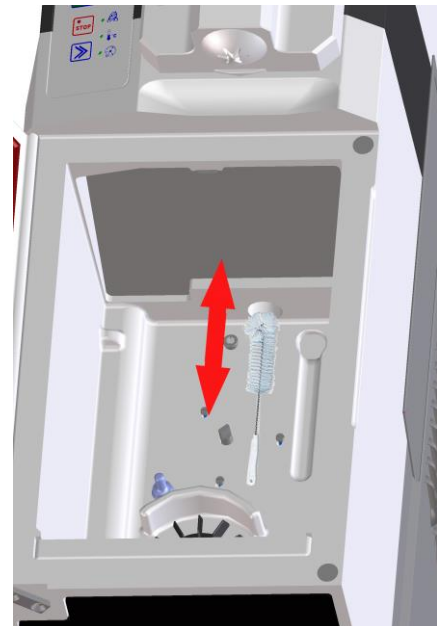
### 7.1.6 Lavado y esterilización cilindro

Mientras que los componentes se mantienen dentro de la solución sanitizante, lavar y esterilizar el cilindro de mantecación de la siguiente forma:

- Extraer del cilindro de mantecación los restos de producto
- Lavar el cilindro con una esponja no abrasiva mojada en agua potable



- Con la escobilla suministrada mojarla con agua y detergente y limpiar el agujero de paso entre nevera y cilindro y el conducto de recogida pérdidas producto del cilindro.
- Aclarar con agua limpia el cilindro y el agujero de paso entre la nevera y cilindro y el canal de recogida de pérdidas, ayudándose con la escobilla de la dotación. Cerciorarse que hayan sido eliminados todos los restos de grasa y producto por todas las superficies.



- Con una esponja no abrasiva mojada en solución desinfectante, limpiar el cilindro totalmente.
- Con la escobilla mojada en solución desinfectante, limpiar el agujero de paso entre nevera y cilindro.
- Dejar actuar la solución desinfectante durante unos 10/15 min.
- Con una esponja y la escobilla mojada en agua, quitar con atención la solución desinfectante del cilindro y del agujero de paso nevera y cilindro.

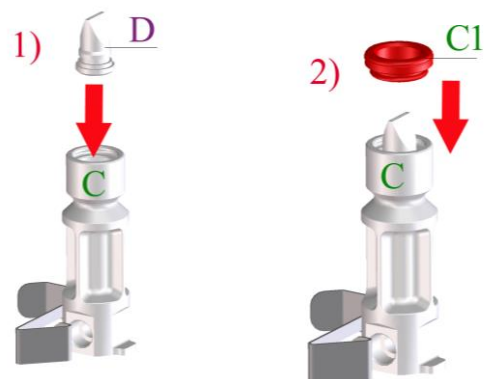
### 7.1.7 Ensamblaje Tubo aspiración producto

Ensamblar el tubo aspiración producto de la siguiente forma:

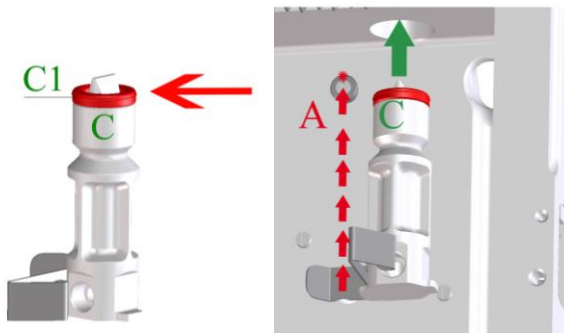
- Montar la válvula de retención (D) en el empalme (C), a continuación montar la junta (C1) en el empalme (C) respetando la secuencia indicada.

Montar la válvula de retención (D) con el extractor O-ring presente en el equipo.

Verificar que la válvula de retención (D) y la junta (C1) estén colocados correctamente.



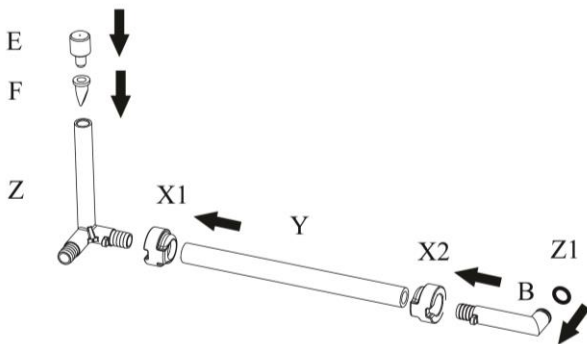
- Lubricar con el lubricante suministrado con el equipo la junta (C1) del empalme (C), introducirlo en el agujero de paso entre nevera y cilindro y bloquearlo con la parada (A)



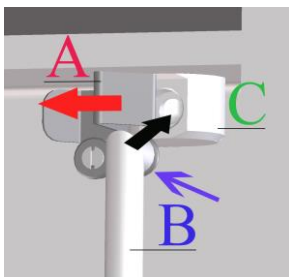
- volver a montar el cuerpo bomba: comprobar la correspondencia de los enganches a bayoneta, colocar la bomba en su plancha de apoyo y girarla en el sentido de las agujas del reloj para bloquearla:



- Montar la válvula de no retorno, F y la válvula aire (Y) sobre el racord del tubo aspiración de producto (Z). Montar la junta torica en el racord (B) y montar en secuencia el racord (B), la arandela (X2) sobre el tubo (Y), finalmente conectar el tubo (Y) sobre el racord (Z) por la arandela (X1). Cerciorarse que una vez ensamblado el todo, el resultado sea como en la figura.

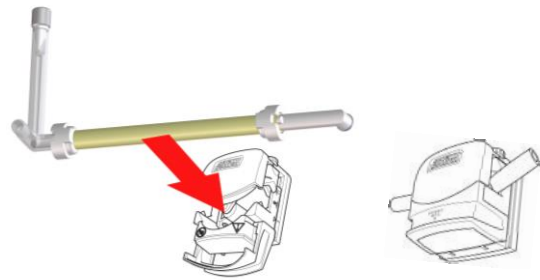


- Lubricar con vaselina la junta tórica del racor de conexión (B). Tirar a la izquierda el retén (A) e introducir el racor de conexión (B) en el tubo de entrada (C). Soltar el retén (A) para fijar el racor de conexión (B).



- Introducir con cuidado el tubo bomba de producto dentro de la bomba peristáltica. El tubo no debe estar torcido,

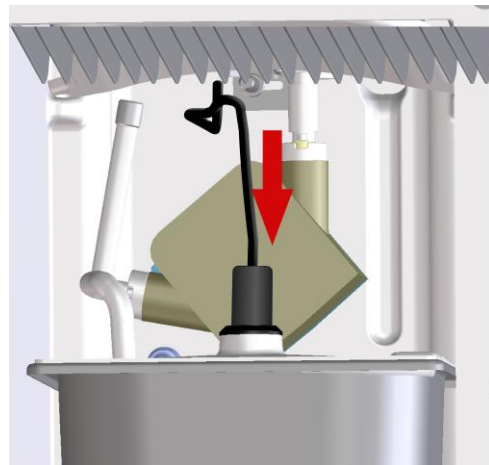
demasiado tenso ni estirado contra los rodillos compresores de la bomba. Comprobar que el tubo esté posicionado en el centro de los rodillos compresores y cerrar la tapa de la bomba.



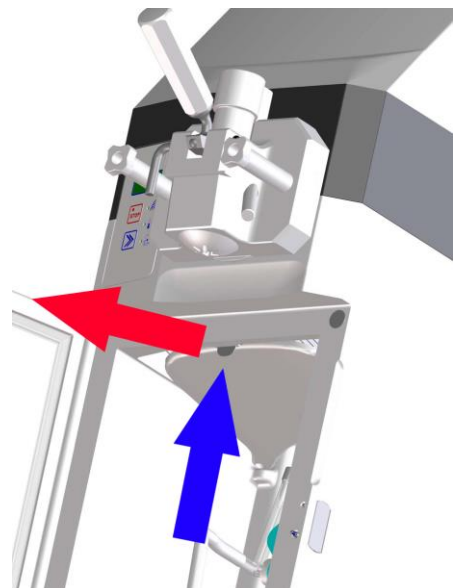
**Si, después de la limpieza se prevé que la máquina va a estar apagada durante más de un día es necesario dejar abierta la tapa de la bomba. Asimismo es necesario acordarse de cerrarlo antes de su siguiente uso.**

- Colocar el depósito de producto con su cubierta y la sonda de nivel en el refrigerador de nuevo.

- Conectar el enchufe de la sonda de nivel con cuidado a la cubierta del depósito



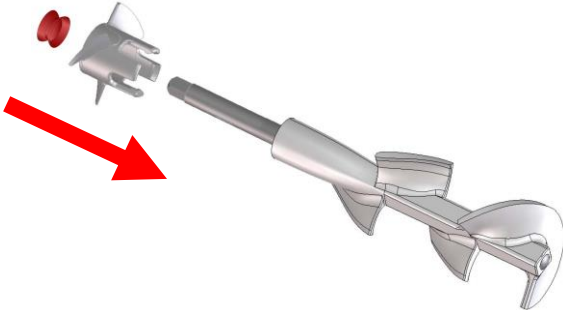
-Situat de nuevo la bandeja superior de la nevera



### 7.1.8 Ensamblaje del agitador

Para ensamblar el agitador proceder del siguiente modo:

Introducir la hélice. Lubricar el prensaestopas e introducirlo en el agitador.



**Enfriar el agitador antes de introducirlo en el cilindro.**

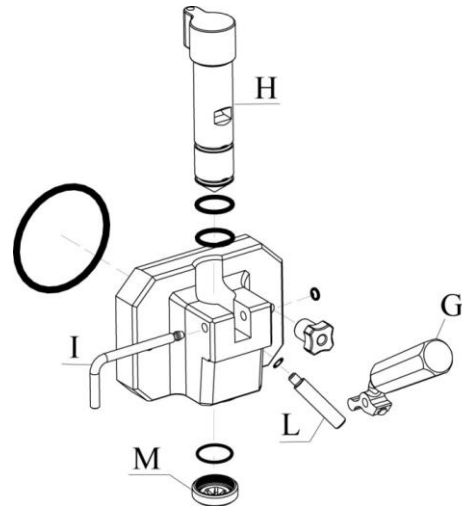
- Introducir el agitador montado en el cilindro empujándolo y girándolo en sentido horario hasta encajar el eje de transmisión, en caso contrario el cuerpo del grifo no se cerraría y la mezcla saldría por el cilindro.



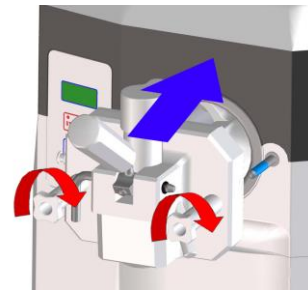
### 7.1.9 Ensamblaje del cuerpo del grifo

Para ensamblar el cuerpo del grifo proceder del siguiente modo:

- Lubricar y montar las dos juntas tóricas del pistón (H) en su alojamiento.
- Introducir el pistón (H) en su alojamiento prestando atención a alinear la muesca cuadrada del pistón con la muesca rectangular practicada en la parte delantera del cuerpo del grifo.
- Colocar la leva (G) en el cuerpo del grifo e introducir el pasador (I) a través del agujero del cuerpo de la leva.
- Colocar la junta tórica del pasador (I).
- Lubricar y colocar en su alojamiento la junta tórica del perno del cuerpo del grifo (L).
- Colocar en su sede la reducción en estrella (M) con la llave.
- Lubrique y coloque la junta tórica de la reducción a estrella.
- Lubricar y situar en su alojamiento la junta tórica de la parte posterior del cuerpo del grifo.

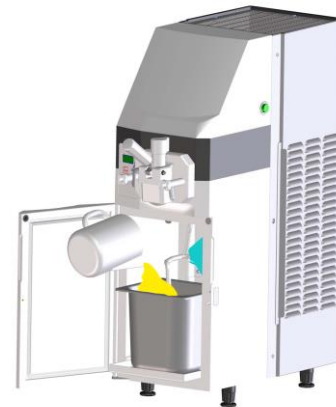


Montar finalmente el cuerpo del grifo procurando apretar simultáneamente los pomos.

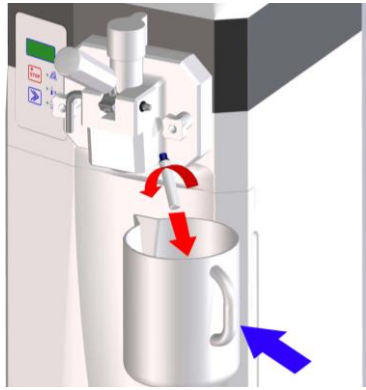



### 7.1.10 Ciclo final de desinfección y aclarado maquina

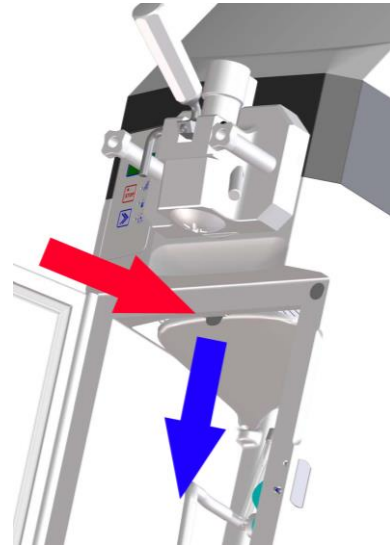
- Posicionar dentro de la cubeta de la nevera 3L de solución desinfectante.



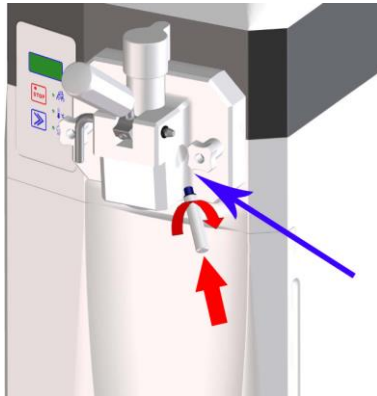
- extraer el vástago de salida del cilindro de producto



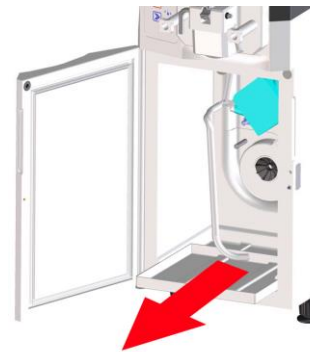
- Cerciorarse que el grifo esté cerrado.
- Posicionar un recipiente en el agujero de salida.
- Iniciar la función de limpieza/carga/vaciado. la maquina empezará a cargar la solución desinfectante dentro del cilindro de producción.
- Cuando se vea salir la solución desinfectante por el agujero de salida presionar la tecla Stop. 
- Cerrar el agujero de salida reposicionando el vástago extraído anteriormente



- Retirar la bandeja inferior de la nevera.



- Dejar actuar la solución desinfectante durante 15 minutos.
- Posicionar un recipiente debajo del grifo y abrirlo para hacer salir la solución desinfectante.
- Iniciar la función de limpieza/carga/vaciado y esperar a que la máquina aspire toda la solución desinfectante restante en la cubeta. Si necesario, iniciar otra vez la función de limpieza/carga/vaciado.
- Ejecutar el aclarado de la máquina repitiendo las operaciones descritas anteriormente sustituyendo la solución desinfectante agua limpia. Ejecutar al menos 2 aclarados.
- Finalizado el aclarado, posicionar un recipiente debajo del y aflojar los goznes que fijan la abertura para hacer salir completamente el agua del cilindro.



- Con una esponja mojada en agua potable limpiar las paredes, el fondo y el evaporador de la nevera. Pasar por dichas zonas una esponja mojada en solución desinfectante y esperar unos 10/15 minutos. Retirar con cuidado el desinfectante con una esponja mojada en agua y secar bien todas las partes de la nevera y sobre todo el evaporador de aletas en el interior de la misma.

## 7.2 Limpieza de la nevera

Para limpiar la nevera proceder del siguiente modo.

- Quitar la bandeja superior de la nevera. Presionar el retén y extraerla tirando de ella hacia abajo.



- Lavar las bandejas superior e inferior de la nevera primero con agua y luego con solución desinfectante. Esperar 10/15 min. a que actúe la solución desinfectante, enjuagar con agua abundante, secar y reposicionar dentro de la nevera.

### 7.3 Limpieza de la bandeja de goteo

Diariamente se debe vaciar y limpiar la bandeja de goteo situada bajo el grifo de salida de producto.

Levantar la bandeja con la rejilla y extraer el conjunto de su alojamiento tirándolo hacia fuera.



Lavar el conjunto formado por bandeja y rejilla por separado con agua tibia. Secar todos los componentes. Recolocar la rejilla sobre la bandeja. Introducir el conjunto en su alojamiento y presionarlo hacia abajo para fijarlo bien a la máquina.

### 7.4 Limpieza de los filtros de aire

Los filtros de aire se ubican a los lados de la máquina. Utilizando la correspondiente empuñadura pueden quitarse fácilmente.



Eliminar de los filtros el polvo y la suciedad presente y posicionarlos de nuevo en la máquina.



**Limpiar periódicamente los filtros de aire de la máquina**



**Los filtros de aire sucios ponen en peligro el buen funcionamiento de la máquina.**

### 7.5 Sustitución del tubo de la bomba de aspiración del producto



**Se aconseja sustituir el tubo de la bomba de aspiración de producto cada 3 meses**

La máquina incluye como dotación un kit tubo de la bomba de aspiración de producto.

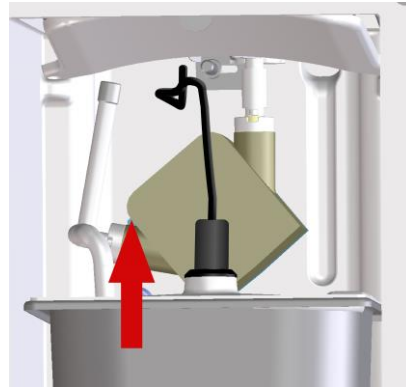


La sustitución del kit tubo bomba debe efectuarse con la máquina vacía.

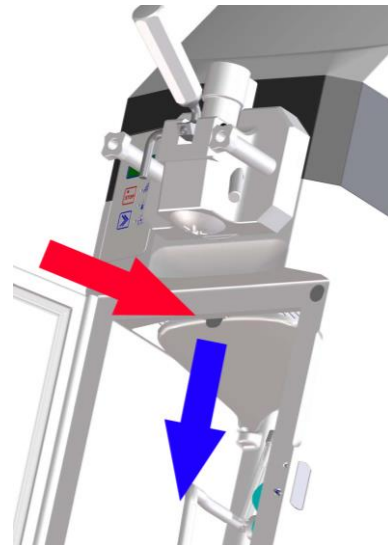
Para la sustitución del kit proceder del siguiente modo.

#### 1) DESMONTAR EL TUBO DE ASPIRACIÓN DEL PRODUCTO USADO POR LA MÁQUINA

- Desconectar el conector del sensor de nivel tirando hacia arriba y sacar el depósito



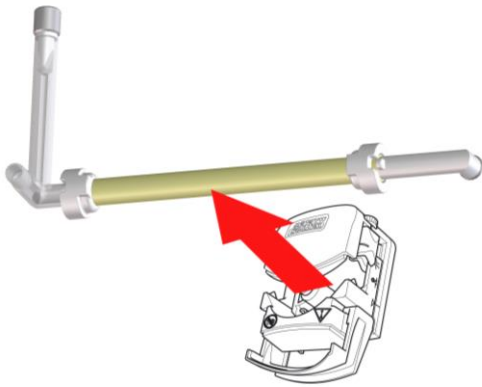
- Quitar la bandeja superior de la nevera. Presionar el retén y extraerla tirando de ella hacia abajo



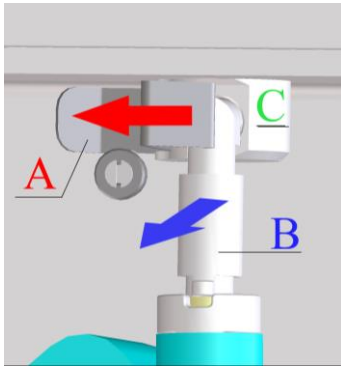
- Abrir la bomba peristáltica levantando la tapa.



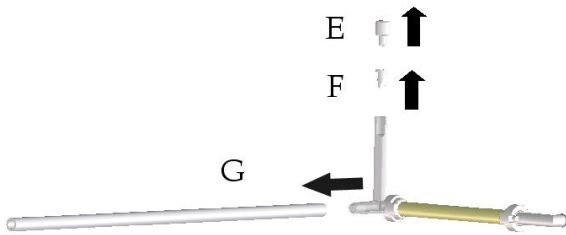
- Extraer el tubo de aspiración de producto delicadamente de la bomba peristáltica.



- Tirar hacia la izquierda el retén (A) y extraer racor de conexión (B) del tubo de entrada (C).

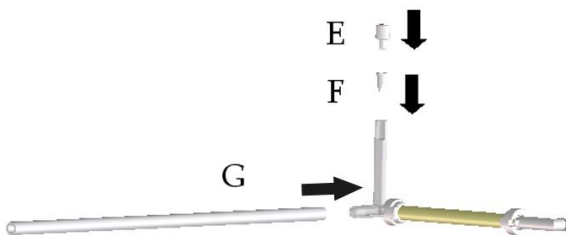


- Separar el tubo de aspiración usado (G) del tubo de conexión de la válvula. Extraer siempre el regulador de caudal de aire (E) y la válvula de entrada de aire (F).



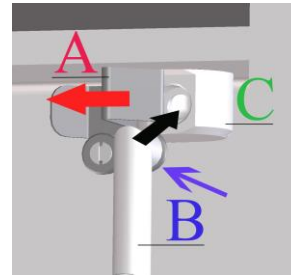
**2) MONTAR EN LA MÁQUINA EL TUBO DE ASPIRACIÓN DE PRODUCTO NUEVO**

-Montar el tubo de aspiración (G) junto a la válvula de entrada de aire (F), y el regulador de caudal de aire (E).

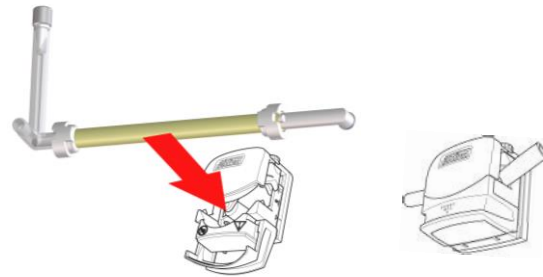


- Lubricar con vaselina la junta tórica del racor de conexión (B). Tirar a la izquierda el retén (A) e introducir el racor de

conexión (B) en el tubo de entrada (C). Soltar el retén (A) para fijar el racor de conexión (B).

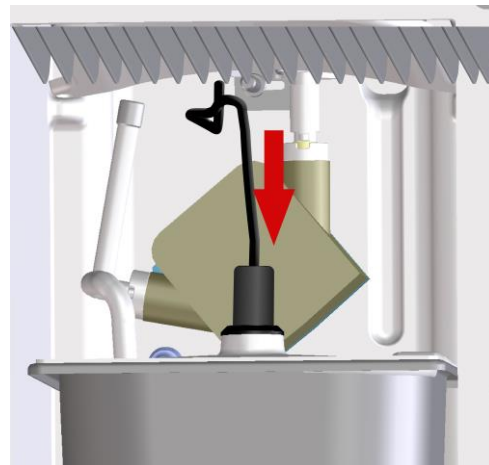


- Introducir con cuidado el tubo bomba de producto dentro de la bomba peristáltica. El tubo no debe estar torcido, demasiado tenso ni estirado contra los rodillos compresores de la bomba. Comprobar que el tubo esté posicionado en el centro de los rodillos compresores y cerrar la tapa de la bomba.



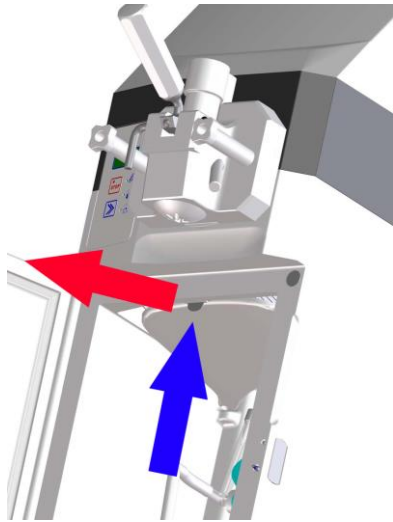
- Colocar el depósito de producto con su cubierta y la sonda de nivel en el refrigerador de nuevo.

- Conectar el enchufe de la sonda de nivel con cuidado a la cubierta del depósito





-Situat de nuevo la bandeja superior de la nevera



## 7.6 Mantenimiento periódico



La máquina debe examinarse periódicamente (al menos una vez al año) por un técnico especializado. Esta verificación periódica sirve para mantener alto el nivel de seguridad de todos los componentes instalados y de la propia máquina. En caso de que un componente esté gastado, debe sustituirse por un recambio original nuevo.



Se prohíbe utilizar la máquina cuando uno sólo de sus componentes sea defectuoso o esté gastado. El mantenimiento periódico se prohíbe al operador.

## 8. DESGUACE



Los aparatos eléctricos y electrónicos deben eliminarse según la Directiva Europea 2002/96/CE. Estos aparatos NO pueden eliminarse según el flujo normal de los residuos sólidos urbanos, sino que deben recogerse por separado para optimizar la recuperación y reciclaje de los materiales de fabricación.



El símbolo de la papelera tachada aparece en todos los productos para recordar la obligación de recogida selectiva. Observando correctamente todas las disposiciones relativas a la eliminación de productos viejos, se contribuirá a proteger el medio ambiente.

## 9. PROBLEMAS – CAUSAS - SOLUCIONES

ANOMALÍAS	CAUSAS	SOLUCIONES
La máquina no se enciende. El compresor arranca y se detiene unos segundos después.	El enchufe está mal conectado. El aire no circula.	Examinarlo y enchufarlo bien. 1. Comprobar que no haya nada apoyado sobre la máquina, sobre las aletas de purga del aire. 2. Limpiar los filtros de aire si están obstruidos por polvo u otra cosa.
La máquina funciona pero no sale helado por el grifo.	1. Falta azúcar en la mezcla. 2. Tras la limpieza se ha quedado agua que se ha congelado en el grifo.	1. Esperar a que el helado se disuelva en el cilindro, cambiar y modificar la mezcla. 2. Dejar descongelar y extraer un vaso de helado antes de retomar el funcionamiento.
La máquina funciona pero el helado está blando.	1. Demasiado azúcar en la mezcla. 2. La máquina ha funcionado durante mucho tiempo sin haber extraído helado. 3. El helado se ha extraído demasiado rápido.	1. Modificar o cambiar la mezcla. 2. Extraer helado por el grifo para renovar la mezcla en el cilindro. 3. Recuerde no superar el ritmo de salida aconsejado, regulando -si es necesario- la velocidad de salida del helado.
Salida de mezcla o de helado por encima y por debajo del pistón a pesar de que el grifo está cerrado.	1. Pistón montado sin junta tórica o con junta tórica estropeada.	1. Montarla si falta o sustituirla por una nueva si está estropeada.
Mezcla presente en el cajón de goteo dentro de la nevera.	1. El prensaestopa no está montado o está estropeado. 2. Ha salido mezcla del depósito cuando se ha llenado.	1. Montarlo si falta o sustituirlo por uno nuevo si está estropeado. 2. Prestar más atención a la fase de llenado del depósito
Cuesta accionar el grifo de salida, está duro.	1. Se ha secado azúcar sobre los pistones.	1. Lavar bien y engrasar con grasa alimentaria los pistones y las juntas tóricas.
Sale helado por el cuerpo del grifo.	1. Se ha olvidado de montar las juntas tóricas o están mal montadas. 2. Los pomos no están fijadas de manera uniforme.	1. Comprobar y actuar en consecuencia. 2. Detener la máquina, aflojarlas y fijarlas de nuevo.

## 10. ALARMAS

La máquina incluye un dispositivo de verificación automática que señala posibles averías producidas en la máquina. Cuando se visualiza una alarma en la pantalla, comprobar con la tabla inferior qué alarma se ha activado.

La máquina puede utilizarse para la distribución si hay una alarma de poca gravedad; si se trata de una alarma grave, la máquina no permitirá realizar la distribución. En este caso pulsar STOP y no usar la máquina hasta haberla reparado. Pulsar Seleccionar para eliminar el mensaje al restablecer la alarma. En la tabla siguiente se recogen las posibles alarmas:

ALARMA	DESCRIPCIÓN
IMS	Cuerpo del grifo abierto (IMS). La máquina se detiene.
A01	Motor agitador desconectado/averiado.
A05	La sonda de la nevera está averiada (NTC). Sólo se puede acceder a la función de Limpieza. La máquina se detiene.
A06	Indica fallo en la sonda de temperatura del cilindro.
Pr	Se ha activado el presostato de alta presión.
A15	Señala que ha habido una interrupción eléctrica en la máquina
A22	Durante la Producción se examina el motor del agitador que si permanece en funcionamiento durante más de 15 minutos sin alcanzar la consistencia del helado, la máquina pasa automáticamente al estado de consistencia alcanzada con la alarma A22.



## **INDEX**

### **1. GENERAL INFORMATION**

- 1.1. Manufacturer
- 1.2. Employees
- 1.3. Manual layout
  - 1.3.1. Objective and contents
  - 1.3.2. Recipients
  - 1.3.3. Conservation
  - 1.3.4. Symbols used

### **2. Machine description**

- 2.1. Machine use
- 2.2. Main components
- 2.3. Technical details
- 2.4. Control panel

### **3. SAFETY**

- 3.1. General safety guidelines
- 3.2. Stop functions
- 3.3. Plates

### **4. MOVING AND STORAGE**

- 4.1. Packing
- 4.2. Transport and movement
- 4.3. Storage

### **5. INSTALLATION**

- 5.1. List of included accessories
- 5.2. Assembly-Placement
- 5.3. Package disposal
- 5.4. Electrical connection

### **6. OPERATION**

- 6.1 Product preparation
- 6.2. Machine start-up
  - 6.2.1 Product loading
  - 6.2.2 Ice-cream production start-up
  - 6.2.3 Maintenance start-up
- 6.3. Ice-cream consistency regulation
- 6.4. Ice-cream output
- 6.5. Deals counting
- 6.6. Making of a fridge manual defrost
- 6.7 Messages that may appear in the display while operating
- 6.8. Emergency situations

## **7. CLEANING AND MAINTENANCE PROCEDURES**

- 7.1 Cleaning and sanitizing
  - 7.1.1 Emptying the machine
  - 7.1.2 Tap body disassembly
  - 7.1.3 Agitator disassembly
  - 7.1.4 Disassembly of product suction tube
  - 7.1.5 Cleaning and sanitizing of components
  - 7.1.6 Cleaning and sanitizing of cylinder
  - 7.1.7 Assembly of product suction tube
  - 7.1.8 Agitator assembly
  - 7.1.9 Tap body assembly
  - 7.1.10 Final cycle of sanitizing and rinse of the machine

- 7.2 Cleaning of fridge
- 7.3 Cleaning of external drip tray
- 7.4 Cleaning of air filters
- 7.5 Replacement of the product suction pump tube
- 7.6 Periodic maintenance

## **8. DISPOSAL**

## **9. PROBLEMS – CAUSES - SOLUTIONS**

## **10. ALARMS**

# 1. GENERAL INFORMATION

## 1.1. Manufacturer

Information regarding the manufacturer can be found on the first and/or last page of this manual.

## 1.2. Employees

Two employees with different roles can have access to the machine.

### Operator

A person with suitable technical knowledge regarding the preparation of products used by the machine according to the applicable hygiene standards.

Who having read this manual is able to:

- Perform the usual operations for loading and/or replacement of consumer products.
- Correctly prepare the product.
- Suitably clean and sanitize the machine.

This device can be used by children aged 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or with lack of experience and knowledge if they are supervised or trained appropriately regarding the use of the machine safely and understand the risks. The cleaning and maintenance must be performed by the operator, should not do it unsupervised children.

### Specialized technician

A person who after reading this manual is specialized in the installation, use and maintenance of the machine:

- In the case of grave operational faults is capable of carrying out repair, is familiar with the contents of this manual and all relevant Safety information.
- Is capable of understanding the contents of this Manual and can correctly interpret Diagrams and Plans.
- Is familiar with the basic rules of hygiene, accident prevention, technology and safety
- Has specific experience in ice-cream machine maintenance.
- Knows how to act in the case of emergency, where to find individual means of protection, and how to use them properly.



**It is forbidden to allow people who do not meet the above requirements to use the machine.**

## 1.3. Manual layout

The information contained in this Manual must be read carefully by the Customer.

### 1.3.1. Objective and contents

This Manual provides the Customer with all of the necessary information for the machine's installation, maintenance and use.



**Before carrying out any type of operation on the machine, the operators and specialized technicians must carefully read the instructions described in this document.**

In the case of any queries in relation to the correct interpretation of these instructions, please contact the manufacturer for clarification.



**The performance of any operation is forbidden, without first having read and fully understood the contents of this manual.**

### 1.3.2. Recipients

This manual has been created for operators and specialized technicians.

**The operators must never carry out operations which are reserved for specialized technicians.**

The manufacturer is not liable for damages resulting from breach of this prohibition. The instruction manual forms part of the acquired product and must accompany it at all times, also in the case of delivery to new owners of the product.

### 1.3.3. Conservation

The instruction manual must be kept in close proximity to the machine. To guarantee the integrity and timely consultation of this manual it is advisable to follow these instructions:

- Handle the manual with care so as not to damage it partially or entirely.
- Under no circumstances should parts of the manual be torn, removed or written on.
- It should be stored in areas free from humidity and heat so that the quality of the publication is preserved and it is totally legible.



**In the case of loss or serious deterioration of this manual, you should immediately request another copy from the manufacturer or authorized distributor in the machine's country of use.**

### 1.3.4. Symbols used

#### GENERAL DANGER



Indicates danger that involves risks, including mortal risk for the user. Maximum attention must be paid to this case and all necessary means must be taken for safe operation.

#### ELECTRIC SHOCK HAZARD



Notify the person involved about the risk presented by the operation and that there is a risk of electric shock, if the applicable safety standards are not followed.

#### WARNING



This indicates a warning or notice about key functions or useful information. Very close attention should be paid to blocks of text that appear with this symbol.

#### FORBIDDEN



The presence of this symbol indicates operations whose execution should be totally avoided, given that they involve danger to the user and other persons, who operate in the vicinity of the machine.

#### FORBIDDEN TO PUT OUT FIRE WITH WATER



This sign indicates that it is forbidden to put out fires with water or with any other substance containing water.

#### PERSONAL PROTECTION



The presence of this symbol beside the description indicates that the operator should use personal protection as there is a risk of accident.

#### SPECIALIZED TECHNICIAN



Highlights the interventions that can only be made by specialized technicians.

#### MOVING BODIES



Indicates danger due to the presence of moving bodies in the machine. Turn off the machine before carrying out any operation.

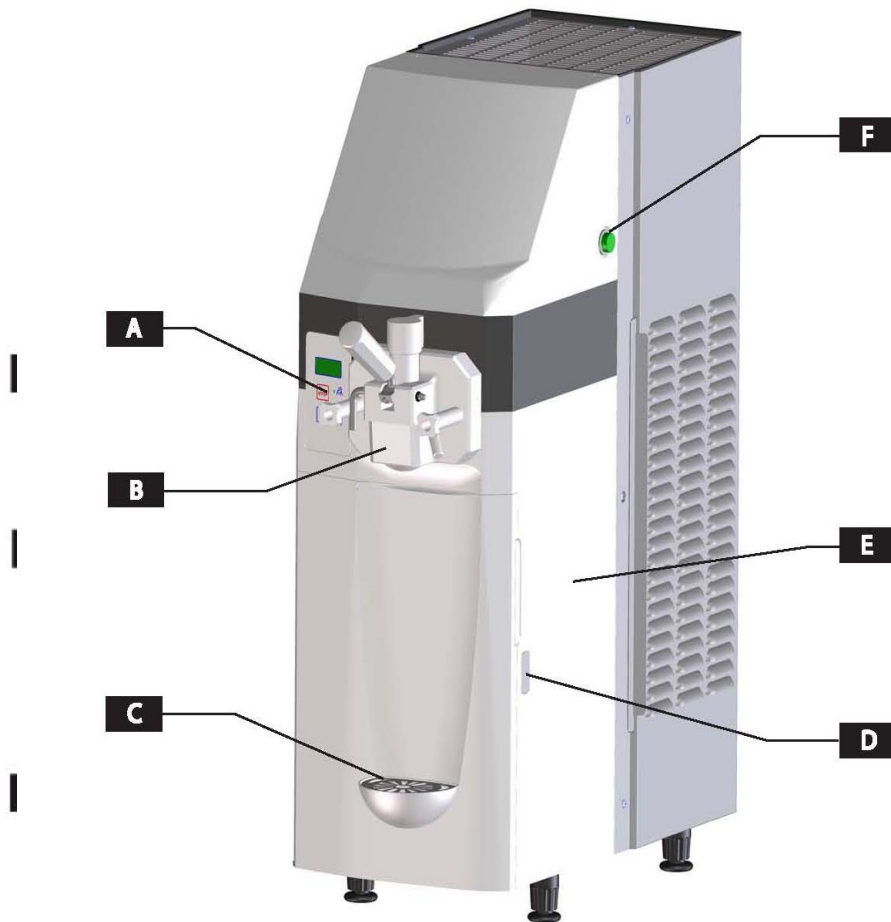
## 2. Machine description

### 2.1. Machine use

The machine for professional use that you are utilising is ideal for the production of creamy ice-creams also known as "soft".

## 2.2. Main components

- A. Control panel
- B. Tap body
- C. Drip tray
- D. Fridge door enclosure lever
- E. Fridge
- F. Main switch



### 2.3. Technical details

The table shows the data and specifications.

Model	141
Dimensions L x P x H (mm)	290 x 580 x 870
Machine weight (kg)	88
Maximum power consumed (W)	See the technical detail plate located on the back of the machine
Operating voltage (V)	
Operating temperature	Min. 25°C - Max 32°C
Flavours	1
Fridge tank capacity	5 L
Hourly production*	180 portions of 70 g
Recommended portion	70 g
Probe pressure	<70 dBA
Class	N

\* The production and the quantity of the mixture can vary depending on the temperature and the type of mixture used. The performances refer to a 25° C room temperature.



**Note: The manufacturer reserves the right to make modifications to the machine without giving prior notice.**



**Warning! Any modification and/or addition of accessories must be explicitly approved and performed by the manufacturer.**



### 2.4. Control panel

The controls and the symbols of the control panel are described as follows:



<b>Mode:</b> STOP	<b>Viewed on display:</b> StP	
----------------------	----------------------------------	--

During this mode the machine is stopped and the associated red LED lights up. The display shows StP.

<b>Mode:</b> Selection	<b>Viewed on display:</b> Prd, Sto, CLE	
---------------------------	--	--

By pressing this key several times the following modes can be selected: Prd (ice-cream production), Sto (maintenance), CLE (clean/load/empty). The key also serves to eliminate any alarms/messages that may appear on the screen.



#### STORE mode (Sto)

The lighting LED indicates that the mode is activated



#### CLEAN/LOAD/EMPTY mode (CLE)

The lighting LED indicates that the mode is activated



#### PRODUCTION mode (Prd)

The lighting LED indicates that the mode is activated



**Tank product REFILL need ICON**



**Tank product STIR need ICON**



Fridge door open ICON



Wrong cylinder mix loading ICON



Manual defrost requirement ICON



Machine WASH requirement ICON

### 3. Safety



#### 3.1. General safety guidelines

- Read the entire instruction manual carefully.
- The connection to the electrical power supply must be done according to the safety standards of the country of use.
- The power supply where the machine will be connected, must:
  - Conform with the type of plug installed on the machine.
  - Have dimensions as described on the data plate located on the machine.
  - Be connected to an efficient earthing.
  - Be connected to a differential circuit breaker installation.

#### • The power supply cable should not:

- Come into contact with any kind of liquid: risk of electric shock and/or fire.
- Be squashed or come into contact with sharp edges.
- Be used to move the machine.
- Be used if damaged.
- Be handled with wet or damp hands.
- Be rolled up while the machine is in operation.
- Be manipulated.

#### • It is forbidden to:

- Install the machine in ways that are different to those illustrated in Ch. 5.
- Install the machine in areas exposed to jets of water.
- Use the machine near flammable and/or explosive substances.
- Leave plastic bags, polystyrene, nails etc., at the reach of children, as they are potential sources of danger.
- Let children play or be in the vicinity of the machine.
- Use replacements that are not approved by the manufacturer.
- Introduce any kind of technical modification to the machine.
- Submerge the machine in any kind of liquid.
- Wash the machine using jets of water.
- Use the machine for any means other than those described in the manual.
- Use the machine while under the influence of drugs, alcohol, psychoactive drugs, etc.



- Install the machine on top of other apparatuses.
- To use the machine in potentially explosive or corrosive environments or with a high concentration of dust or oily substances suspended in the air.
- To use the machine in environments subject to fire risk.
- To use the machine to elaborate substances that are not suitable for the machines characteristics.
- Do not wash the machine using gasoline or any kind of solvents.
- Repairs should be performed solely by a Support Centre which has been authorized by the Manufacturer and always by specialized and trained personnel.
- Do not obstruct the vents situated on the sides of the machine.
- Do not place the machine near heating systems (such as a heater or radiator).
- In the case of fire use carbon dioxide (CO2) extinguishers. Do not use water or powder extinguishers.



**In case of improper use all guarantees becomes invalid and the manufacturer accepts no liability for material and/or personal damage.**

### **The following is considered as improper use:**

- Any use and/or technical application different to those which are illustrated in this manual.
- Any machine intervention that contradicts the instructions of this manual.
- Any use after the manipulation of components and/or alteration of safety devices.
- Any use after repairs made with components not authorized by the manufacturer.
- The outdoor installation of the apparatus.

### **3.2. Stop functions**

The machine's stop functions are controlled by the main switch located on the right hand side of the machine which cuts off the power supply to the machine entirely.

### **3.3. Plates**

NONE OF THE PLATES PRESENT ON THE MACHINE SHOULD BE REMOVED, COVERED OR DAMAGED, ESPECIALLY THOSE WHICH ARE USED FOR SAFETY.

### **4. MOVING AND STORAGE**



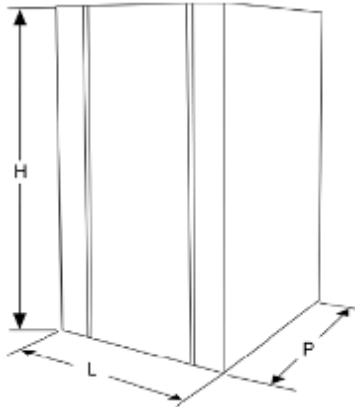
All operations described in Chapter 4 are to be exclusively performed by specialized technicians, including the elevation and movement operations for packaged and non-packaged machines. These operational sequences must be planned depending on the characteristics and weight of the object to be moved, using suitable means which respect the regulations applicable for the material in question.

#### 4.1. Packing

The machine is sent ready for use, packed in a cardboard box. This cardboard box is made up of a base and a cover, held in place with two strips of nylon.

#### PAKING DIMENSION AND WEIGHT

	Length (L) mm	Profundity (P) mm	Height (H) mm	Weight kg
121c	390	775	1050	98



**Note:** the dimensions and weight of the packaging are representative values.

#### 4.2. Transport and movement



Ensure that there is no-one in the range of the lifting and moving of the load and in difficult circumstances the movement should be supervised by competent personnel.

The manual movement of the machine should be done by at least two persons.

**The machine should be moved in an upright position.**

Lift the package and transport it with care, avoiding accidental movements and paying attention to its dimension and possible out jutting objects.

**Any produce inside the machine must be removed before it is moved.**



**It is forbidden to perform additional cuts on the packaging.**

Damages caused to the machine during transport and movement are not covered by the GUARANTEE. Repair or replacement of damaged parts is the sole responsibility of the Customer.

#### 4.3. Storage

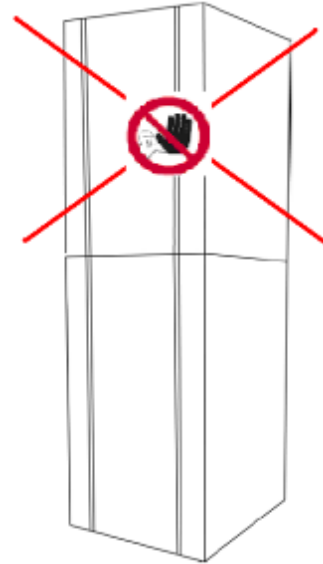


**Before storing the machine and before using a machine that has been stored for a long period of time, it must be well cleaned and sanitized.**

**Warning:** do not pile the machines during storage.

In the case of long periods of inactivity the machine must be stored with precaution regarding the place and the storage time:

- Store the machine in an enclosed area.
- Protect the machine against shocks and stresses.
- Protect the machine against dampness and large oscillations in temperature.
- Avoid contact of the machine with corrosive substances.



## 5. INSTALLATION



All operations described in Chapter 4 are to be exclusively performed by specialized technicians. These operational sequences must be planned using suitable means which respect the regulations applicable for the material in question.

This machine is a counter-mounted dispensing freezers. The machine must be installed inside a building with lighting, air, and a solid stable and level floor (inclination lower than 2°).



**The apparatus must be monitored and should be installed in places where it can be observed by trained personnel.**



**Warning:** it is forbidden to install the machine in places where it can be reached, touched and/or turned on by persons other than those specified in section 1.2.

The machine must operate in environments with a temperature between 25 and 32 °C.

#### 5.1. List of included accessories

The following material is delivered with the machine:

- n°1, product suction pump kit
- n°3, Air flow regulator
- n°1, O-rings kit
- n°1, Nylon brush
- n°1, Soft-Shake carpilube tube
- n°1, O-ring joint extractor

## 5.2. Assembly-Placement

The operator must check the following:

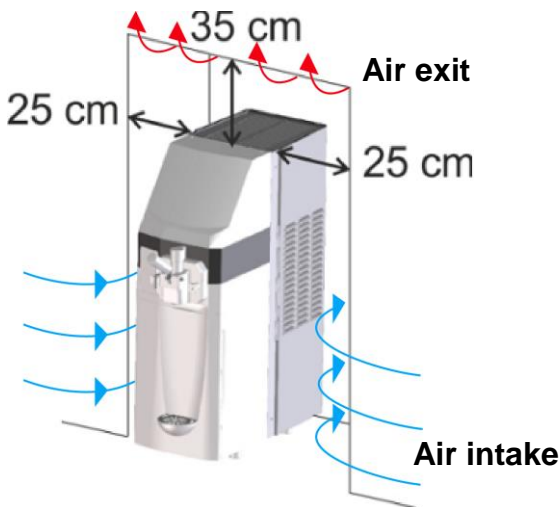
- That the place is prepared for the machine's installation.
- That the surface for the machine's installation is hard, flat and firm.
- That the area has sufficient lighting, ventilation and hygiene, with easy access to the power supply.

The machine's access areas must remain clear to:



- Enable air circulation.
- Enable the operator to intervene without obstruction.
- Enable the quick evacuation of the work area if necessary.

The minimum required spaces are described as follows.



After having placed the package near the installation area proceed as follows:

1. Cut the strips that hold the packaging in place.
2. Lift the cardboard packaging.
3. Then place the machine in the prepared area.



**Before starting the machine for the first time, its components must be cleaned and parts that come into contact with the product must be sanitized; for further information please consult the corresponding section.**

## 5.3. Package disposal

Once the packaging is opened it is advisable to separate it into types of material and to dispose of it according to the applicable regulations in the country of use. It is advisable to keep the packaging for later movements or transport.

## 5.4. Electrical connection



**This operation should only be performed by specialized technical personnel.**

The customer is solely responsible for the machine's electrical connection.

The machine should be connected to the electrical network using the plug that is on its electrical cable, considering:

- The applicable laws and regulations at the time of the installation.
- The data indicated on the technical detail plate which is fixed to the side of the machine.



**Warning: the connection point to the power supply must be of easy access to the user, to ensure that the machine can be easily disconnected from the power supply if necessary.**

If the power supply cable is damaged only contact the manufacturer or a specialized technician for its replacement.



**It is forbidden to:**

- Use any kind of extension lead.
- Replace the original plug.
- Use adaptors.



**The machine connection to the electric power distribution must be permanent if laws and local regulations require it. Contact a specialized technician to remove the supply cable provided with the machine and to connect the machine to the electric power distribution as indicated by the laws and local regulations.**

## 6. OPERATION

Before turning on the machine for the first time, its proper installation must be verified by a specialized technician.



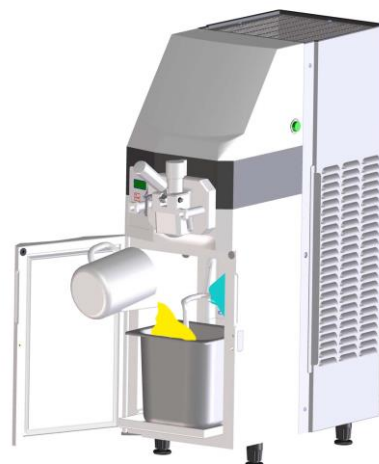
**Close the pump cover before the first use of the machine**

### 6.1 Product preparation

Prepare the product in a container according to the manufacturer's instructions.



Pour the product into the tank which is located inside of the fridge. Add a maximum of 5 L of produce. Once the product has been poured into the tank, close it using the corresponding lid.





The fridges only function is to maintain the products temperature and not to reduce it. **DO NOT ADD HOT LIQUIDS. ONLY ADD LIQUIDS WITH A TEMPERATURE OF 3-4 °C.**



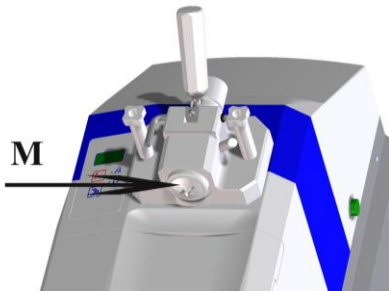
The machine does not preserve the products for an indefinite amount of time. The products added to the machine must be consumed within a period defined by their manufacturer.



The machine does not move the product stored in the tank within the fridge. It is advisable to agitate the produce manually if the machine is not used continuously throughout the day.

## 6.2. Machine start-up

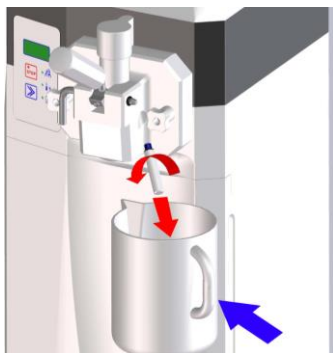
Before starting the machine check that the M part is properly assembled at tap body.





It is not allowed to use the machine in absence of the M component correctly assembled on the tap body. The M component must only be removed from the machine in STOP mode and with the general switch off.


### 6.2.1 Product loading

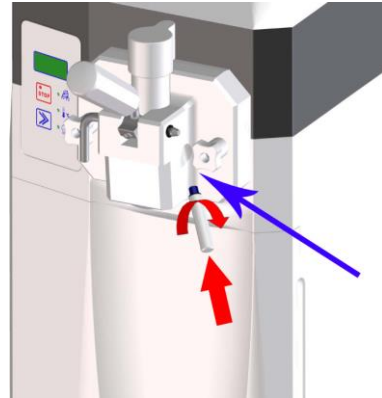
- Remove the tap body bolt.
- Ensure that the tap dispensing lever is closed.
- Place a container under the tap body bolt hole.



- Start the clean/load/empty function. Press the selection key  several times until the CLE message appears on the display. The green LED beside the clean/load/empty symbol lights up. The machine begins to load the product into the churning cylinder.


<b>Mode:</b> CLEAN/LOAD/ EMPTY	<b>Viewed on display:</b> CLE	
--------------------------------------	----------------------------------	---


- When a constant flow of product through the tap body hole bolt is observed, press stop key .
- Close the tap body bolt hole by replacing the bolt.
- Clean the product that may remain.



### 6.2.2 Ice-cream production start-up

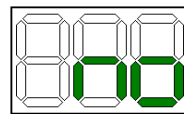
Once the product has been loaded the machine is in STOP mode.

To activate the ice-cream production function press the selection key  until the Prd message appears on the display. The green LED beside the Production symbol lights up. The machine begins to produce ice-cream. In a few minutes the ice-cream will reach its configured consistency.

<b>Mode:</b> PRODUCTION	<b>Viewed on display:</b> Prd	
----------------------------	----------------------------------	---

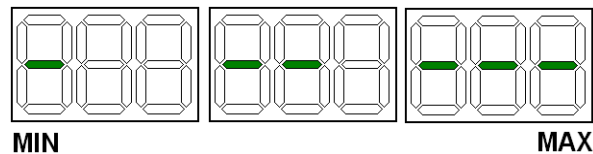
During the production function the display shows the following:

- **NO**  
The product does not have the right consistency.



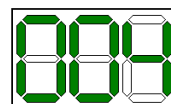
#### - Ice-cream production in process

The process of ice-cream production is represented by the progressive illumination of the display which shows the progressive increase in product consistency.



#### - Fridge temperature



In real time, it shows the internal environmental temperature of the refrigeration fridge and shows that the ice-cream is ready.




### 6.2.3 Maintenance start-up

During the closing periods of your establishment it is possible to set the machine to maintenance mode. In this manner it will save a considerable amount of electricity given that the compressor will only operate for the time necessary to preserve a suitable product temperature (max. 4 °C). When the establishment is re-opened the machine can be placed in production mode and in a few seconds the ice-cream will reach the required consistency to be sold again.

To set the machine to maintenance mode proceed as follows:

- Stop the machine by pressing STOP 
- Press the selection key  until the Sto message appears on the display. The green LED beside the maintenance symbol lights up and maintenance mode begins.

<b>Mode:</b> Maintenance	<b>Viewed on display:</b> Sto	
-----------------------------	----------------------------------	---





During the maintenance the display shows the fridge temperature, to watch the temperature of the product in the cylinder, press the selection key . The display will show this temperature during 5 seconds



**If the machine stops due to interrupted electrical power supply, before starting to sell again, it is essential to check the temperature of the produce; if the temperature has exceeded +6 °C then the machine must be emptied, clean and sanitized, and then refilled with new fresh produce at +4 °C. The maintenance start-up cannot be used to do the cleaning and the sanitizing of the machine.**

### 6.3. Ice-cream consistency regulation

The product consistency can be changed as follows:

- Stop the machine by pressing STOP 
- With the machine at STOP, simultaneously press the keys stop  and selection  and release them when the display shows the message HOT (consistency) and its value.
- Now by means of the selection key  the product consistency can be modified (min. 40 – max. 120). Increasing this number increases the hardness of the ice-cream.
- Wait 30 seconds to memorize the value and the machine will automatically return to Stop.

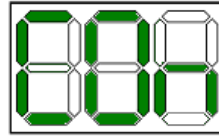
### 6.4. Ice-cream output

To serve the product all that is required is to place a tub or a cone underneath the ice-cream tap and slowly lower the lever. Once the product begins to come out, stop lowering the lever and move the tub or cone in a circular motion to serve the ice-cream in a cone shape. Once a sufficient amount of produce has been served, raise the lever and move the tub or cone downwards to give the portion that point shape. Distribute the ice-cream without exceeding the machine's production rhythm as indicated in section 2.3. Not exceeding this rhythm and remember to restock the machine with fresh can guarantee uninterrupted sales even during rush hours.

### 6.5. Deals counting

This machine has a total deals counter since its first start up. Proceed as follows in order to watch the total number of deals served:

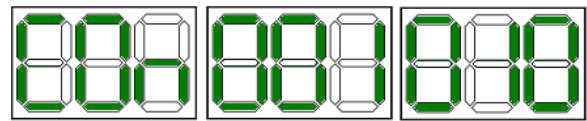
- switch on the machine
- the display will show the message Con



a number is shown immediately indicating the thousands followed by another number that indicates the deal units

Example:

The following numbers serie shows that it have been made 1010 deals until the moment.



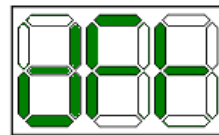
### 6.6. Making of a fridge manual defrost

To activate the manual defrost function proceed as follows:

- Select the production function

- In order to make a manual defrost push the selection key when the display shows the fridge temperature and wait for the message dFr.

This message will appear during the whole defrost time. In case of have activated this function by mistake, push the selection key once again to stop it.

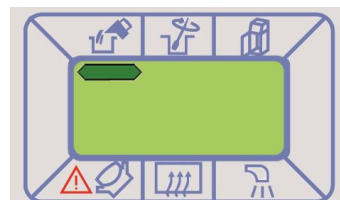


- Once the operation has finished push the Stop key
- Remove with a dry cloth the drops of water that could remain in the fridge evaporator and restart the machine.


If the ice persists repeat the operation until its complete disappearance.

### 6.7 Messages/symbols that may appear in the display while the operation

- Tank refill requirement



In PRODUCTION (Prd)  mode, when this signal appears on the display, the machine enters CONSERVATION (Sto)

 mode and the product's supply is blocked.

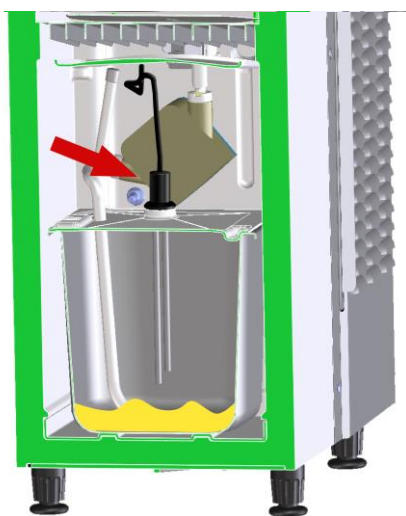


Always fill the tank when requested. The pump must not work empty and/or without product.

After filling the tank, the signal on the screen will disappear and you can return the machine to frozen PRODUCTION (Prd)

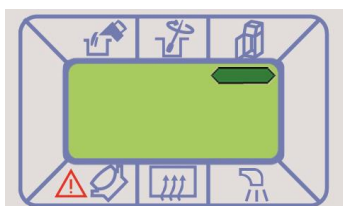


The mixture level is detected by sensors in the tank; therefore, when filled, you must check that the connector is properly connected to the level sensors.



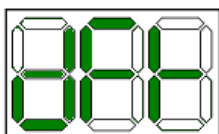
The machine makes a noise while a sign is simultaneously displayed on the screen.

- Open fridge door message



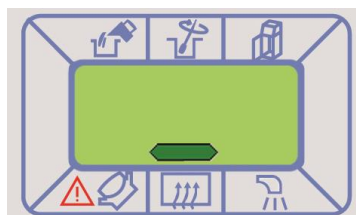
This message indicates that the fridge door is open. The message disappears by closing the door.

- dFr




The automatic defrost function is activated.

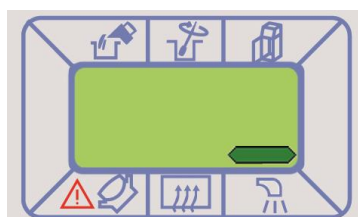
- Fridge defrost requirement




The message above appears at the display when the fridge is investing too much time in reaching the operation temperature. The reason may be an excessive ice accumulation on the evaporator surface. In this case a manual defrost is advised (see chap 6.6)







Press the selection key  in order to remove the message from the display.

- Wash request message



This message means the need to clean the machine. If the message appears in the display while the production function, it doesn't stop and it is possible to ignore the message by pressing the selection key . If the machine is in stop and the wash message is shown it will not be possible to activate the production nor maintenance functions. It only will be possible to activate the clean function. To restart the operation mode it is necessary to clean the machine (see cap. 7)

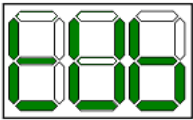
The following procedure shows how to disable this function or how to change the number of days reached to show the message at the display.

- Select STOP mode 
- Push at once STOP  and SELECTION  keys until HOT message is shown at the display.
- Push  more times until the wash message is shown
- By means of SELECTION key  set 0 to disable the function or select the number of days desired after which the message will appear at the display.
- The machine will go back in STOP mode  automatically.




The machine cleaning and sanitization must be made necessarily 72 hours after the introduction of the product.

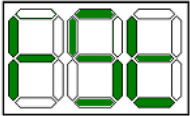
## - Tub



This message means the need to change the persaltic pump tube (see cap. 7.5)

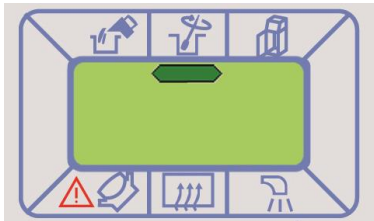
To cancel the tUb message proceed as follows:

- Stop the machine by pressing the key STOP , and keep pressing until the rSt message appears in the display









If the pump tube has been changed before the tUb message appears in the display it is necessary to act as if it had appeared to communicate the machine that the tube has been changed.

## - Tank product stir request

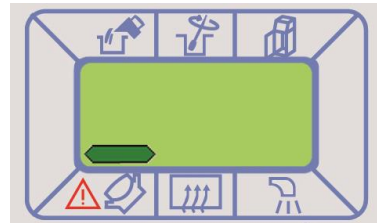


The machine warns periodically stirring the product in the tank. When the message above is shown at the display proceed to stir the tank product manually in order to keep it smooth. The message will disappear automatically from the display by opening the fridge door.

The following procedure shows how to disable this function:


- Select STOP mode 
- Push at once STOP  and SELECTION  keys until HOT message is shown at the display.
- Push  more times until the message above disappears.
- By means of SELECTION key  set YES to activate this function or NO to disable it.
- The machine will go back in STOP mode  automatically.

## - Wrong cylinder mix loading message



The message above indicates an error in the cylinder loading, which can be caused by one of the following causes. It is necessary check all of them and act adequately.


- 1) Fridge tank empty. Refill the tank with product and load the cylinder. (See chap. 6.2.1)
- 2) Tank product too dense. Change the air flow regulator with the other one supplied with the machine which is marked with a lower number. If the problem persists or the product consistency is not the desired maybe the product is not suitable to be used in this machine. Use a less dens product.
- 3) Uncorrect assembly of the suction pipe. Check that the suction pipe has been well assembled as indicated in chap. 7.1.7.
- 4) Load circuit product loss. Check if there is a product loss in the load circuit caused by a pipe/joint break. In this case change the broken pipe/joint with one of the supplied with the machine.
- 5) Air flow regulator uncorrectly assembled. In this case make a correct assembly as is shown at chap. 7.1.7.
- 6) Air flow regulator unsuitable that involves a higher air proportion than right one. Choose the appropriate air flow regulator size.

Push the selection key  in order to remove the message from the display.

## 6.8. Emergency situations



**WARNING: in the case of emergency the machine can be stopped by pressing the**

**STOP  button and unplugging it from the power supply.**

**In the case of the machine becoming blocked due to freezing, turn off the machine and contact the support centre or a specialized technician.**



**In the case of fire, the area must be evacuated immediately to allow for the intervention of trained personnel who are equipped with the suitable means of protection. Always use approved fire extinguishers and never use water or unknown substances.**

## 7. CLEANING AND MAINTENANCE PROCEDURES



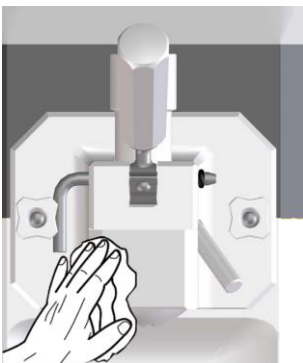
Before performing any operation related to machine maintenance or cleaning, it is essential to use the personal protective equipment (gloves, glasses, etc...) set by the safety regulations in force in the country of use.

When performing Cleaning and Maintenance tasks, please do so as follows:

- Use protective latex gloves to avoid accidents. Then wash the hands with a sanitizing solution.
- Do not use solvents or flammable material.
- Do not use metallic and/or abrasive sponges to wash the machine or its components.
- Try not to disperse liquids into the environment.
- Do not wash the machine's components in the dishwasher.
- Do not use a conventional oven or a microwave to dry machine parts.
- Do not submerge the machine in water.
- Do not spray the machine directly with jets of water.
- For cleaning purposes use tepid water, a degreasing detergent and a suitable sanitizer detergent according to 21CFR1781010 (in any case set by the safety regulations in force in the country of use, ex: kay-5 sanitizer) which does not damage machine components.
- When the job is done, correctly replace and reassemble the removed or opened casings and protections.

Cleaning and sanitizing operations must be done regularly and with great care to guarantee quality and production and respecting the applicable hygiene standards.

**The machine's cleaning and sanitization should be performed at least once a day always respecting the applicable standards for hygiene in the country of use. If required by the products characteristics these operations should be performed more frequently; for further information please consults the product's manufacturer. In the case of the machine not being used continuously throughout the day, the product's tap and output pipe must be cleaned using a clean cloth dampened with a detergent solution as shown on the following figure**



**The stainless steel, plastic and rubber used to make these parts aid their cleaning but do not prevent the formation of bacteria and mould in the case of insufficient cleaning.**



**The ice-cream contains fats which are ideal breeding grounds for fungus and bacteria. In order to remove them the bodies that come into contact with the product must be washed and cleaned with great care.**



**The ideal temperature of the water for washing and sanitizing should not exceed 40 °C.**




### 7.1 Cleaning and sanitizing


The cleaning and sanitizing procedure of the machine consists of:

- Emptying the machine
- The tap body disassembly
- The agitator disassembly
- The suction tube disassembly
- Cleaning and sanitizing of all the components
- Cleaning and sanitizing of the cylinder
- Assembly of all the washed components
- Sanitizing and final rinse of the machine

#### 7.1.1 Emptying the machine

To empty the contents of the machine, proceed as follows:-

- Press the stop button  to stop the machine
- Remove the product tank from the fridge
- Place a container under the body tap.
- Open the ice-cream output tap by lowering the lever
- Start the clean/load/empty function. Press the selection key  until the CLE message appears on the display. The LED beside the clean/load/empty symbol lights up and the machine starts the function. Press the selection key  again to start the agitator.

<b>Mode:</b> CLEAN/LOAD/ EMPTY	<b>Viewed on display:</b> CLE	
--------------------------------------	----------------------------------	---

- Holding the container underneath the tap, let the ice-cream come out of the churning cylinder and wait until the machine stops automatically.
- Close the tap by raising the tap lever.

#### 7.1.2 Tap body disassembly

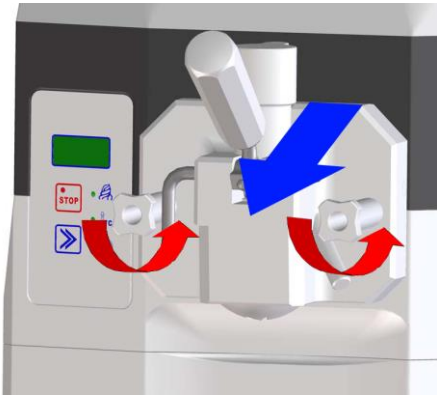


**Before disassembling the tap body make sure that the machine is in STOP as inside the cylinder there are moving bodies that may cause injury**

Keep a container in place under the churn tap body given that product residue can come out of the churning cylinder during the operation.

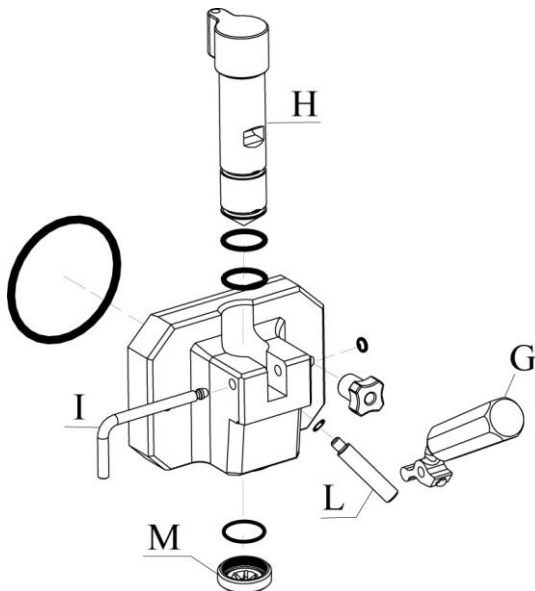
To dismantle the machine's tap body, slowly loosen and remove the handles. Remove the tap body by pulling it towards the outside of the machine..





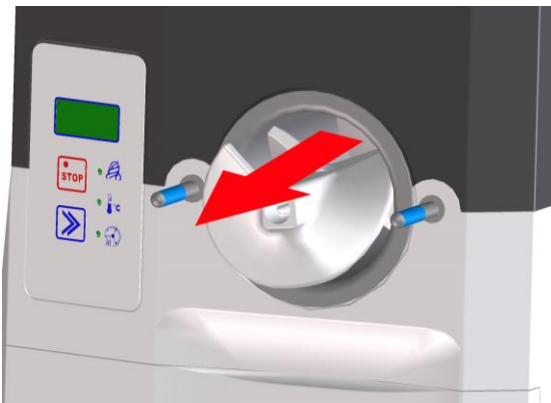
Remove any possible product residue from the tap body and dismantle it as follows:

- using the lever (G), raise the plunger (H).
- remove the O-ring and the tap pin (I) that block the lever (G).
- remove the lever (G).
- remove the plunger from its place (H).
- remove the tap body bolt (L).
- remove the reduction-to-star (M) from its place.
- remove the rest of O-rings.

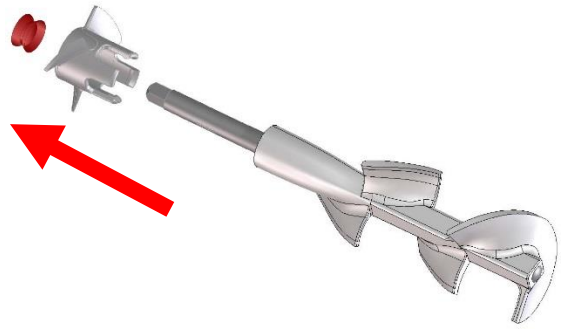


### 7.1.3 Agitator disassembly

Remove the agitator from its place inside the cylinder, taking special care not to hit off the cylinder wall.



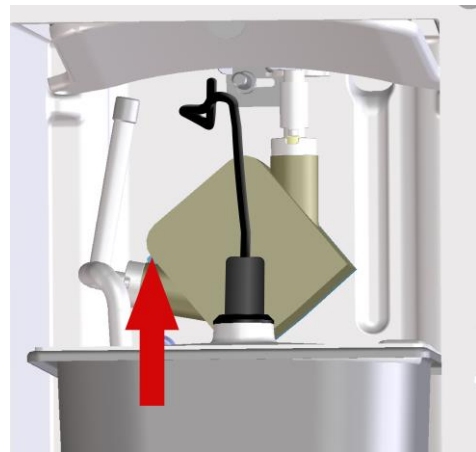
Remove the drive shaft seal and the blade extension by sliding along the length of the shaft.



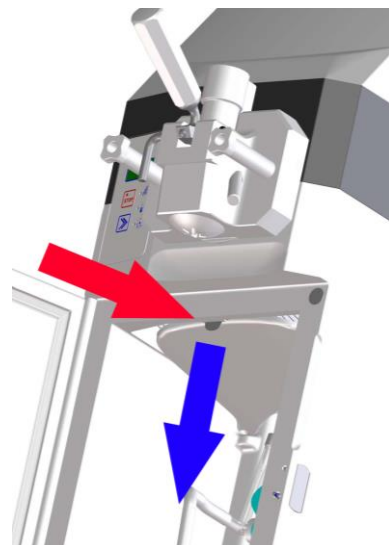
### 7.1.4 Disassembly of product suction tube

To remove the product suction tube, proceed as follows:

- Disconnect the level sensor connector by pulling upwards and remove the tank



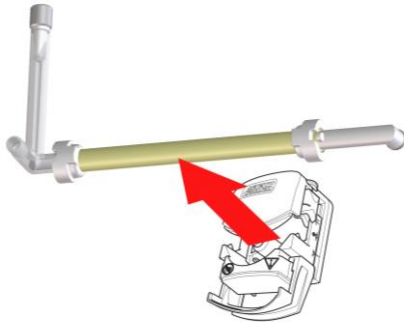
- Remove the fridge top tray from inside the fridge. Press the tray retainer and remove it pulling downwards.



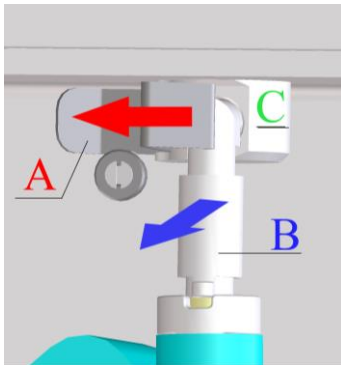
- Open the peristaltic pump by opening its lid.



Extract the product suction tube by carefully removing it from the peristaltic pump.



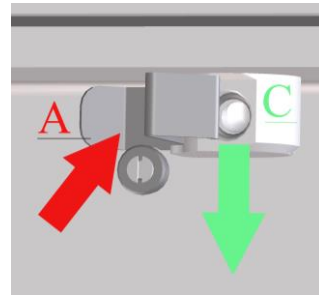
- Pull the inlet pipe subsection (A) to the left and extract the connection joint (B) from the inlet pipe (C).



- To remove the pump body press its subsection placed on its left and keeping it pressed turn the pump anticlockwise until unblock it. Extract the pump then, pulling it.



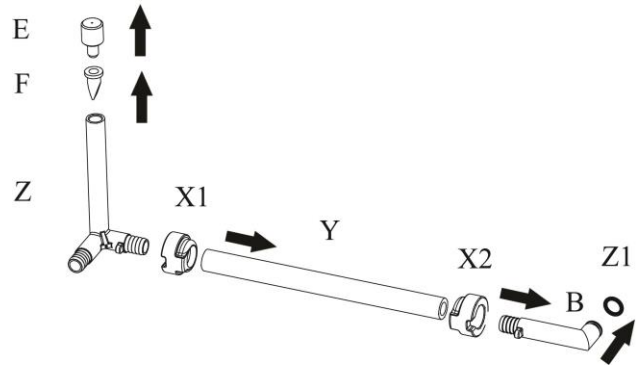
- unblock the inlet pipe subsection (A) and remove the inlet pipe (C) by pulling it downwards.



- Remove the joint (C1) and the non-return valve (D) from the inlet pipe (C)



- Extract the air flow regulator (E) and the air inlet valve (F) from the joint of the pump suction tube (Z) by pulling up; then remove the bushings (X1) and (X2), the tube (Y) and the joint (B) pulling horizontally. Finally remove the O-Ring of the joint B from its seat.



### 7.1.5 Cleaning and sanitizing of components

To clean and sanitize the dismantled parts proceed as follows:

- Wash all disassembled components including the product tank with drinkable water and detergent, by using the nylon brush supplied with the machine in order to clean even in the internal side of the tubes.
- Rinse with clean water all components, making sure to remove all traces of grease/product from all surfaces.
- Fill a bucket with disinfectant solution and introduce all of the previously disassembled components.
- Let the solution work for 10/15 min.
- Rinse the elements thoroughly using drinking water.
- Place the components on a dry tray and let them drip dry.



### 7.1.6 Cleaning and sanitizing of cylinder

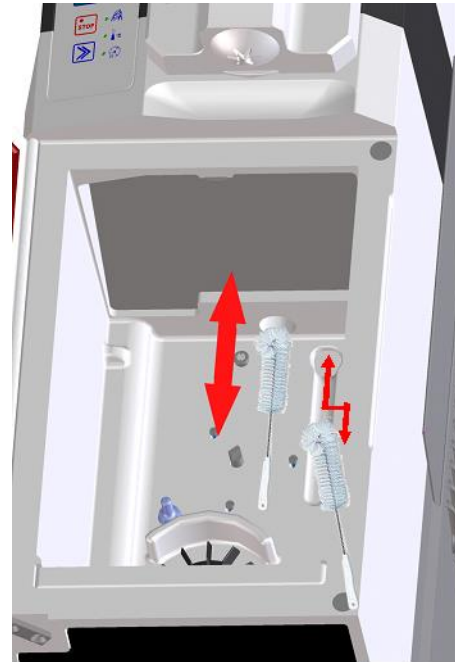
While the disassembled components are soaking in the disinfectant solution, clean and sanitize the churning cylinder as follows:

- Remove any product residue from the churning cylinder.
- Wash the cylinder using a not abrasive sponge soaked with drinking water and detergent.



- With the supplied brush soaked in detergent water clean the hole between the fridge and the cylinder and the cylinder product loss groove.

-Rinse with clean water the hole between the fridge and the cylinder and the cylinder product loss groove, using the supplied brush. Make sure to remove all traces of grease/product from all surfaces.



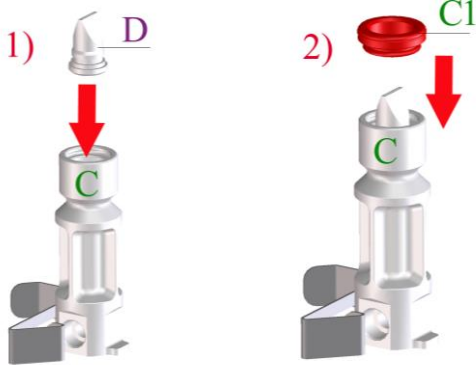
- Clean all parts of the cylinder using a not abrasive sponge soaked with disinfectant solution.
- Clean the hole between the fridge and the cylinder with the brush soaked with disinfectant solution.
- Let the disinfectant solution work for 10/15 min.
- Remove the disinfectant from the cylinder and the hole between the fridge and the cylinder with care, using a sponge and the brush soaked with water.

### 7.1.7 Assembly of product suction tube

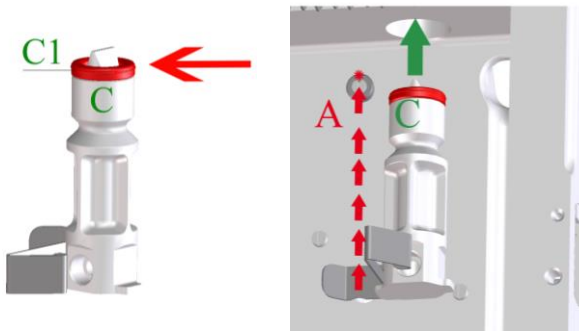
To assemble the product suction tube, proceed as follows:

- Assemble the non-return valve (D) to the inlet pipe (C), then assemble the joint (C1) to the inlet pipe (C) as it is shown in the figure below.

It is advisable to use the O-ring extractor in order to assemble the non-return valve (D) easier. Check the correct assembly of the non-return valve (D) and the joint.



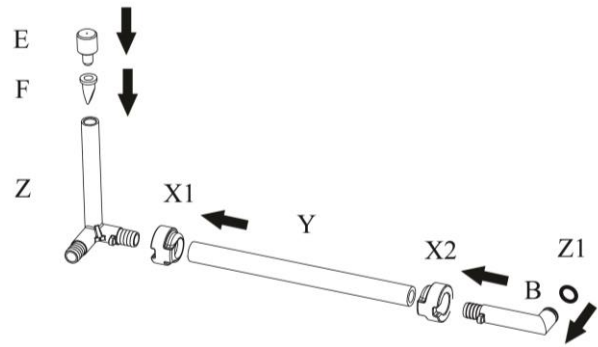
-Lubricate the inlet pipe joint (C1) with the supplied lubricant (C), introduce it into the hole between the fridge and the cylinder and block it with its subsection (A).



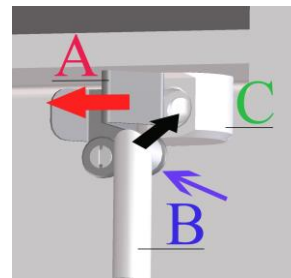
- assemble the pump body again: check the fitness between attachments, place the pump in its support and turn it clockwise to block it.



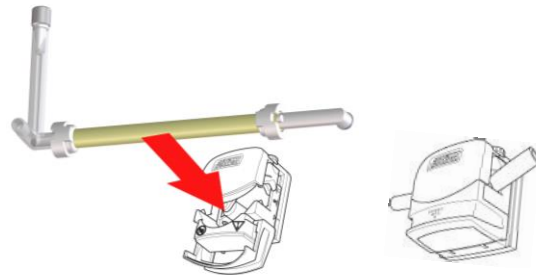
- Assemble on the joint suction pump tube (Z) the air inlet valve (F) and the air flow regulator (E). Then position in its seat the O-Ring of the joint (B) and assemble sequentially the joint (B), the bushing (X2) on the tube (Y). After fix the tube (Y) on the joint (Z) with the bushing (X1). Once assembled all, make sure that the result is as shown in figure.



- Lubricate the connection racor O-ring (B) with vaseline. Pull the subsection (A) to the left and introduce the connection racor (B) in the inlet pipe (C). Release the subsection (A) in order to block the connection racor (B).



- Introduce the product suction tube carefully into the peristaltic pump. The tube must not be twisted, too tense or pressed against the pump's compression rollers. Make sure that the tube is positioned in the centre of the compression rollers and close the lid of the pump.

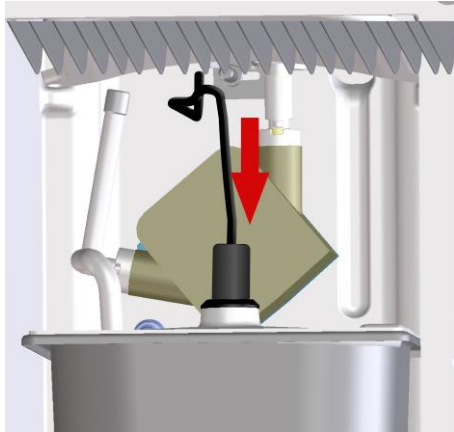


**If, after the cleaning it is expected that the machine will not operate until the next day it is necessary to left the lid pump open. Therefore it is necessary to remember closing it before the next use.**

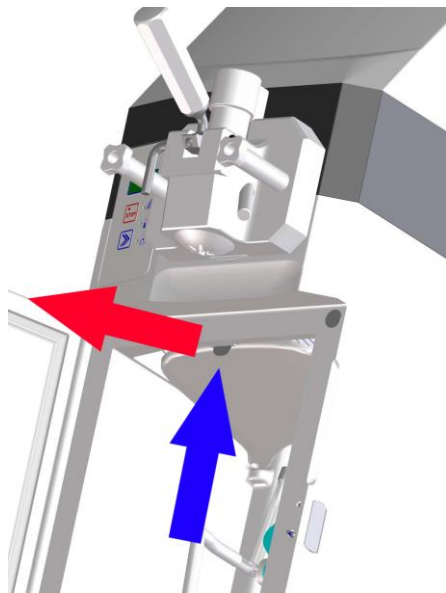
- Place the product tank with its cover and level probe into the fridge again.

- Connect the level probe plug carefully to the tank cover.

- Push the assembled agitator onto the cylinder and turn it clockwise until it is fixed in position with the drive shaft, if this is not properly fixed the tap body will not close and the mixture will come out through the cylinder.



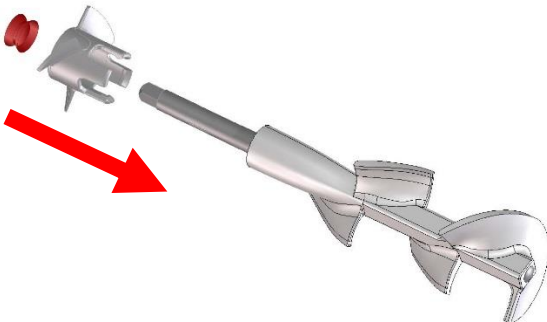
-Replace the fridge top tray.



### 7.1.8 Agitator assembly

To assemble the agitator proceed as follows:

- Insert the blade extension. Lubricate the shaft seal and introduce it through the agitator.



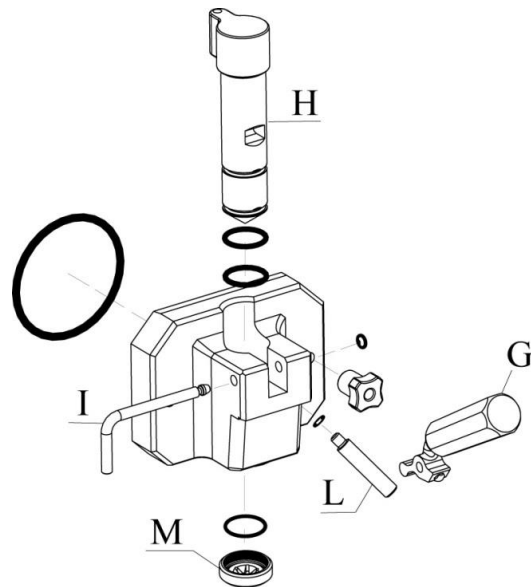
Cool the agitator before insert it into the cylinder



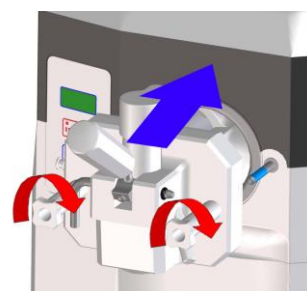
### 7.1.9 Tap body assembly

To assemble the tap body proceed as follows:

- Lubricate and assemble both plunger (H) O-rings in its place.
- introduce the plunger (H) in its place taking care in align the plunger's square groove with the rectangular groove on the front of the tap body.
- Place the lever (G) in the tap body and introduce the pin (I) through the lever hole.
- Assemble the O-ring in the pin (I).
- Lubricate and place the tap body bolt (L) O-ring.
- Lubricate and place the reduction-to-star O-ring.
- Assemble the reduction-to-star (M).
- Lubricate and place the tap body rear O-ring.

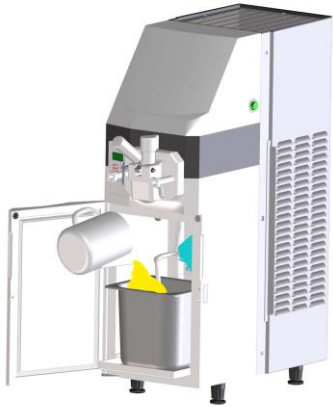


- Reassemble the machine's tap body by tightening both handles at time

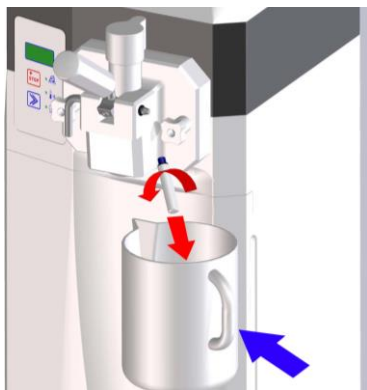


### 7.1.10 Final cycle of sanitizing and rinse of the machine


-Position in the cabinet the tank with 3L of sanitizing solution.



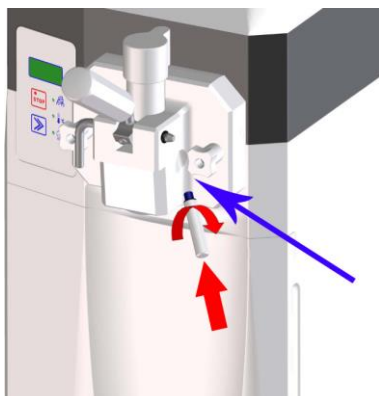
-Remove the tap body bolt .



- Ensure that the tap dispensing lever is closed.
- Place a container under the tap body bolt hole.
- Start the clean/load/empty function. The machine starts to load the sanitizing solution into the churning cylinder.
- When a constant flow of sanitizing solution through the tap

body hole bolt is observed, press stop key  .

-Close the tap body bolt hole by replacing the bolt.



- Leave to act the sanitizing solution for 15 minutes.
- Place a container under the tap dispensing and open the tap lever in order to let the sanitizing solution going out.
- Start the clean/load/empty function and wait that the machine pulls all the remaining sanitizer from the tank. If necessary, restart the clean/load/empty function.

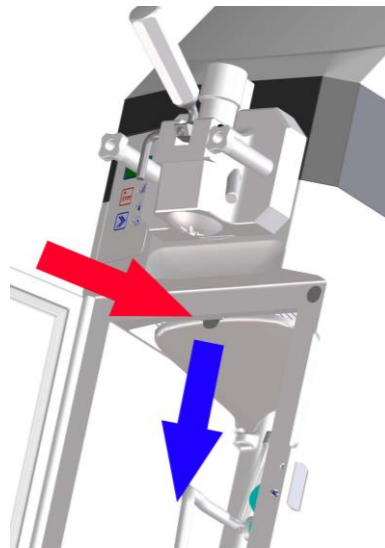
- Make the rinse of the machine by repeating all the operations explained above, where instead of the sanitizer must be used clean water. Make at least 2 rinses.

- After the rinse, position a container under the tap dispensing and loosen the two handles of the tap in order to leave the rinse water going out completely from the cylinder of the machine.

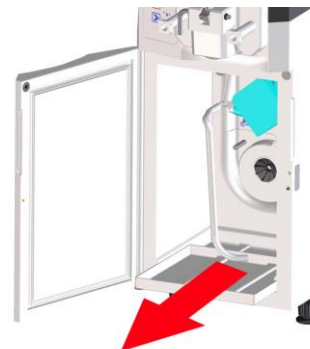
### 7.2 Cleaning of fridge

To clean the fridge proceed as follows.

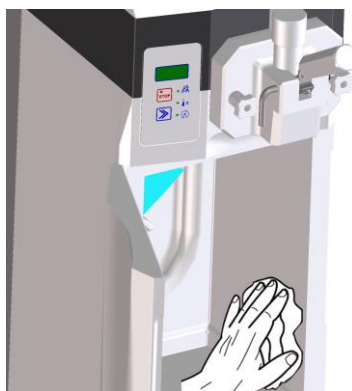
- Remove the fridge top tray. Press the tray retainer and remove it pulling downwards.



-Remove the fridge bottom tray.



- Clean the walls, floor and evaporator of the fridge with a sponge wet with drinking water. Cover the same areas using a sponge soaked with disinfectant solution and wait for 10/15 minutes. Carefully remove the disinfectant using a sponge wet with water and dry all parts of the fridge well, above all the evaporator blades inside the fridge.



Clean both top and bottom trays, firstly, with water and then using a disinfectant solution. Wait for 10/15 minutes for it to act and rinse well with water, dry and replace it inside the fridge.

### 7.3 Cleaning of external drip tray

The external drip tray located under the product distribution tap should be emptied and cleaned daily.

Lift the tray with its grid and remove it from its position by pulling it outwards.



Wash the tray and the grid separately using tepid water. Dry all of the components. Replace the grid on the tray. Replace the tray in its position and press it downwards to fix it properly to the machine.

### 7.4 Cleaning of air filters

The air filters are located at both sides of the machine. They can be easily removed using the corresponding grip.



Remove the dirt and dust from the filters and replace the filters on the machine.



The machine's air filters must be cleaned regularly



Dirty air filters can place the machine's proper operation at risk.

### 7.5 Replacement of the product suction pump tube



It is advisable to replace the product suction pump tube every 3 months

The machine comes with a product suction pump tube kit.

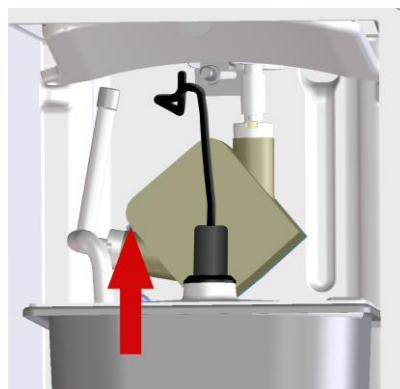


The replacement of the suction tube must be made with the machine previously emptied.

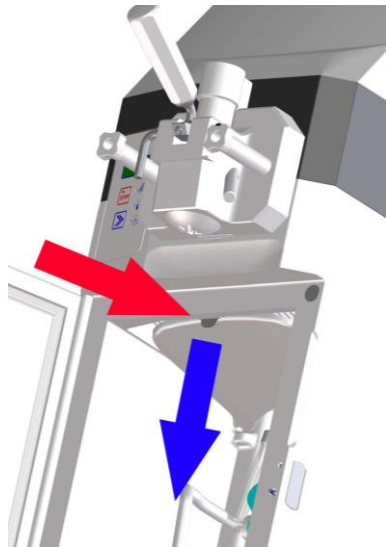
Para la sustitución del kit proceder del siguiente modo.

#### 1) - DISMANTLE THE PRODUCT SUCTION TUBE USED BY THE MACHINE

- Disconnect the level sensor connector by pulling upwards and remove the tank



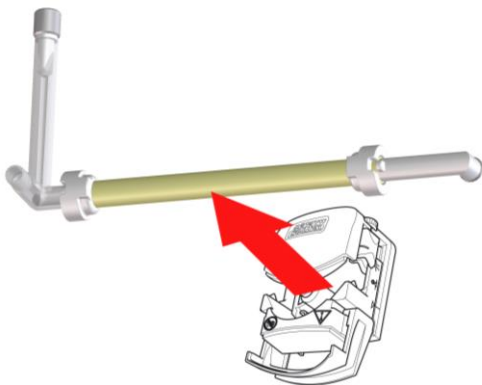
- Remove the fridge top tray. Press the tray retainer and remove it pulling downwards.



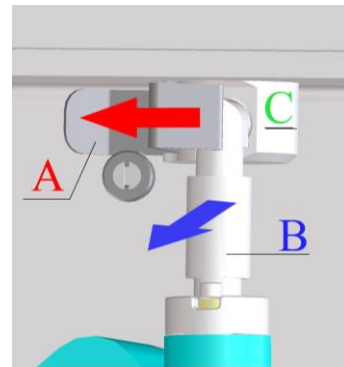
- Open the peristaltic pump by opening its lid.



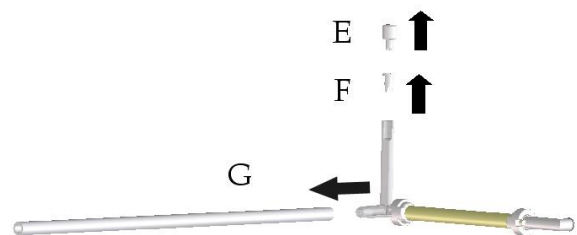
Extract the product suction tube by carefully removing it from the peristaltic pump.



- Pull the inlet pipe subsection (A) to the left and extract the connection racor (B) from the inlet pipe (C).

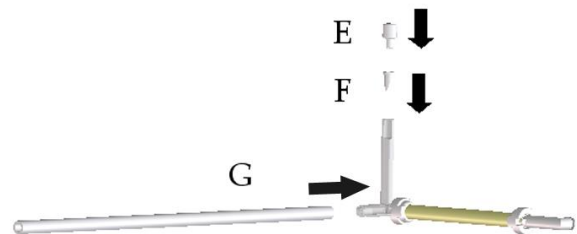


- Remove the used pump tube (G) from the valve connection pipe.  
 - Extract the air flow regulator (E) and the air inlet valve (F) from the pump tube.

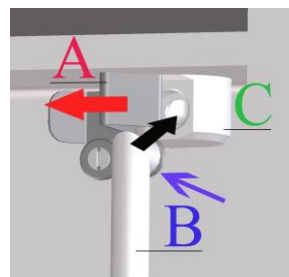


**2) - ASSEMBLE A NEW PRODUCT SUCTION TUBE ON THE MACHINE**

- Assemble in the suction tube, the pump tube the air inlet valve (F) and the air flow regulator (E).

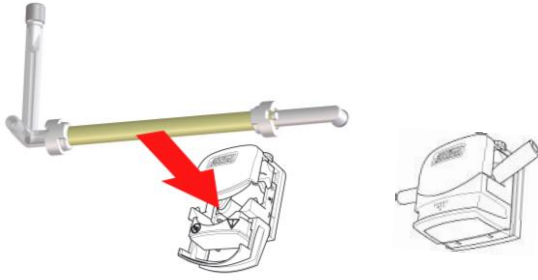


- Lubricate the connection racor O-ring (B) with vaseline. Pull the subsection (A) to the left and introduce the connection racor (B) in the inlet pipe (C). Release the subsection (A) in order to block the connection racor (B).



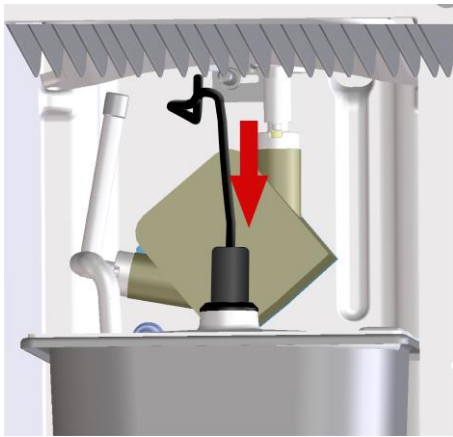
- Introduce the product suction tube carefully into the peristaltic pump. The tube must not be twisted, too tense or pressed against the pump's compression rollers. Make sure that the tube is positioned in the centre of the compression rollers and close the lid of the pump.



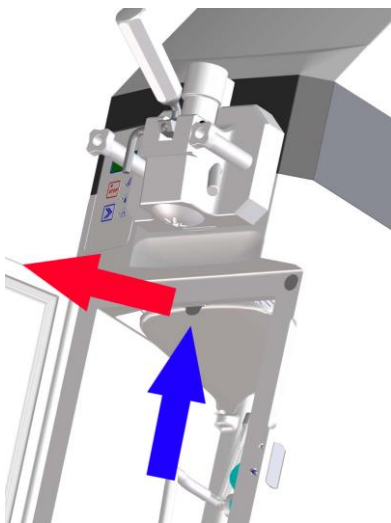


- Place the product tank with its cover and level probe into the fridge again.

- Connect the level probe plug carefully to the tank cover.



-Replace the fridge top tray



## 7.6 Periodic maintenance



The apparatus should be reviewed periodically, (at least once a year), by a specialized technician. This periodic verification serves to maintain a high level of safety of the machine and all of its installed components. In the case of a worn out component, it should be replaced with a new original replacement.



In the case of a faulty or worn out machine component the use of the machine is totally forbidden. It is forbidden for the operator to perform periodic maintenance.

## 8. DISPOSAL



Electrical and electronic equipment must be disposed of in accordance with the European Directive 2002/96/CE. This equipment **CANNOT** be eliminated like normal urban solid waste but should be independently collected to optimize the recuperation and recycling of manufactured materials.



The crossed off rubbish bin appears on all products as a reminder of the obligation to use selective waste collection. Properly considering all options relating to the disposal of old products will contribute to the protection of the environment

## 9. PROBLEM – CAUSES - SOLUTIONS

ABNORMALITIES	CAUSES	SOLUTIONS
The machine will not turn on.	The plug is badly connected.	Check it and plug it in properly.
The compressor starts up and stops a few seconds later.	The air dos not circulate.	1. Make sure that there is nothing resting on the machine, on top of the air vents. 2. Clean the air filters if they are obstructed by dust or anything else.
The machine runs but ice-cream does not come out of the tap.	1. Sugar is missing from the mixture. 2. Water remained after cleaning and it has frozen inside the tap.	1. Wait until the ice-cream in the cylinder melts, change and modify the mixture. 2. Let it melt and then extract a tub of ice-cream before re-starting operation.
The machine operates but the ice-cream is soft.	1. Too much sugar in the mixture. 2. The machine has been operating for a long time without extracting ice-cream. 3. The ice-cream was extracted too quickly.	1. Modify or change the mixture. 2. Extract ice-cream through the tap to renew the mixture in the cylinder. 3. Remember not to exceed the recommended output rate, regulating -if necessary- the ice-cream output velocity.
Leaking of mixture or ice-cream above or below the plunger even though the tap is closed.	1. Plunger mounted without the o-ring joint or the o-ring joint is broken.	1. If it is missing put it in place and if it is broken replace it.
Mixture present in the dip tray inside the fridge.	1. The gland is not assembled or it is damaged. 2. Mixture came out of the deposit when it was filled.	1. Assemble it if missing or replace it with a new one if damaged. 2. Pay more attention to the tank filling phase
The output tap is hard to move, it is stiff.	1. Sugar has dried on the plungers.	1. Wash well and grease the plungers and o-ring joints using alimentary grease.
Ice-cream comes out of the tap body.	1. The o-ring joints were not put in place or they are badly assembled. 2. The handles are not fixed uniformly.	1. Check and take the necessary action. 2. Stop the machine, loosen them and tighten them again.

## 10. ALARMS

The machine includes an automatic checking device that signals possible machine malfunctions. When an alarm appears on the display, check the table below to see which alarm has been activated. If the alarm is not very serious then the machine can be used for distribution; if the alarm is serious then the machine will not allow distribution. In this case press STOP and do not use the machine until it has been repaired. Press Select to delete the message and reset the alarm. The alarms are described on the following table:

ALARMA	DESCRIPCIÓN
IMS	Door open (IMS). The machine stops.
A01	Agitator motor disconnected/broken down
A05	The fridge probe is malfunctioning (NTC). Only the Clean function can be accessed. The machine stops.
A06	Means the cylinder probe is malfunctioning.
Pr	High pressure has been detected by the pressure switch.
A15	Means that a cut of voltage has taken place while operating
A22	During Production the agitator motor is examined and if it operates for over 15 minutes without reaching the ice-cream consistency then the machine automatically goes into reached consistency state with raised alarm A22.



## **INHALTSVERZEICHNIS**

### **1. ALLGEMEINE ANGABEN**

- 1.1. Hersteller
- 1.2. Mitarbeiter
- 1.3. Aufbau der Bedienungsanleitung
  - 1.3.1. Zweck und Inhalt
  - 1.3.2. Empfänger
  - 1.3.3. Aufbewahrung
  - 1.3.4. Verwendete Symbole

### **2. Beschreibung der Maschine**

- 2.1. Gebrauch der Maschine
- 2.2. Hauptkomponenten
- 2.3. Technische Daten
- 2.4. Bedienfeld

### **3. SICHERHEIT**

- 3.1. Allgemeine Sicherheitsbestimmungen
- 3.2. Stopp-Funktionen
- 3.3. Schilder

### **4. TRANSPORT UND LAGERUNG**

- 4.1. Verpackung
- 4.2. Transport
- 4.3. Lagerung

### **5. INSTALLATION**

- 5.1. Liste des mitgelieferten Zubehörs
- 5.2. Montage - Standort
- 5.3. Entsorgung der Verpackung
- 5.4. Stromanschluss

### **6. BETRIEB**

- 6.1 Zubereitung des Produkts
- 6.2. Inbetriebnahme der Maschine
  - 6.2.1 Füllen des Produkts
  - 6.2.2 Start der Eisproduktion
  - 6.2.3 Wartung
- 6.3. Anpassung der Eiskonsistenz
- 6.4. Eisausgabe
- 6.5. Portionenzähler
- 6.6. Manuelles Abtauen der Kühlzelle
- 6.7 Nachrichten, die auf dem Display angezeigt werden können, während die Maschine in Betrieb ist
- 6.8. Notfallsituationen

## **7. REINIGUNG UND WARTUNG**

- 7.1 Reinigung und Desinfektion der Maschine
  - 7.1.1 Leeren der Maschine
  - 7.1.2 Ausbau des Hahnkörpers
  - 7.1.3 Ausbau des Rührers
  - 7.1.4 Ausbau des Ansaugschlauchs
  - 7.1.5 Reinigung und Desinfektion der Komponenten
  - 7.1.6 Reinigung und Desinfektion des Zylinders
  - 7.1.7 Einbau des Ansaugschlauchs
  - 7.1.8 Einbau des Rührers
  - 7.1.9 Einbau des Hahnkörpers
  - 7.1.10 Letzter Zyklus vom Aufräumen und klärte von der Maschine auf
- 7.2 Reinigung der Kühlzelle
- 7.3 Reinigung der Tropfschale
- 7.4 Reinigung der Luftfilter
- 7.5 Austausch des Schlauchs der Ansaugpumpe
- 7.6 Regelmäßige Wartung

## **8. ENTSORGUNG**

## **9. STÖRUNGEN – URSACHEN - LÖSUNGEN**

## **10. FEHLERMELDUNGEN**

## **GARANTIE**

# 1. ALLGEMEINE ANGABEN

## 1.1. Hersteller

Die Informationen zum Hersteller sind auf dem Datenschild auf der ersten und/oder letzten Seite der Bedienungsanleitung angegeben.

## 1.2. Mitarbeiter

Zwei Mitarbeiter mit verschiedenen Aufgabenbereichen haben Zugang zur Maschine.

### Bediener

Mitarbeiter mit angemessenen technischen Kenntnissen zur Zubereitung der Produkte, der die Maschine entsprechend den geltenden Hygienevorschriften bedient.

Nachdem der Bediener diese Bedienungsanleitung gelesen hat, ist er in der Lage:

- die normalen Aufgaben wie das Füllen und/oder den Austausch des Produkts durchzuführen.
- das Produkt richtig zuzubereiten.
- die Reinigung und Desinfektion der Maschine durchzuführen.

Dieses Gerät kann von Kindern im Alter von 8 Jahren und Personen mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mit mangelnder Erfahrung und Wissen eingesetzt, wenn sie beaufsichtigt werden oder entsprechend ausgebildete bezüglich der Verwendung der Maschine sicher und die Risiken zu verstehen. Die Reinigung und Wartung sind vom Betreiber durchgeführt werden, sollte es nicht unbeaufsichtigt Kindern.

### Fachpersonal

Mitarbeiter, der sich, nachdem er diese Bedienungsanleitung gelesen hat, mit der Installation, der Bedienung und der Wartung der Maschine auskennt:

- Er kann Reparaturen durchführen, wenn schwere Funktionsfehler auftreten, und kennt zudem die vorliegende Bedienungsanleitung und die gesamten Sicherheitsinformationen.
- Er versteht den Inhalt der Bedienungsanleitung und kann Pläne und Entwürfe richtig auslegen.
- Er kennt die wichtigsten Hygienevorschriften zum Vorbeugen von technischen und sicherheitsbezogenen Risiken.
- Er hat Erfahrung mit der Wartung von Eismaschinen.
- Er weiß, wie in Notfällen zu handeln ist, wo sich die Ausrüstung zum persönlichen Schutz befindet und wie diese richtig verwendet wird.



**Personen, die diesen Anforderungen nicht entsprechen, ist der Betrieb der Maschine verboten.**

## 1.3. Aufbau der Bedienungsanleitung

Der Kunde muss die Informationen in dieser Bedienungsanleitung aufmerksam durchlesen.

### 1.3.1. Zweck und Inhalt

Mit dieser Bedienungsanleitung sollten dem Kunden alle nötigen Informationen zur Installation, zur Wartung und zum Betrieb der Maschine vermittelt werden.



**Bevor die Maschine in Betrieb genommen wird, müssen die Bediener und das Fachpersonal die Anweisungen dieser Bedienungsanleitung aufmerksam durchlesen.**

Bei Unklarheiten bezüglich der richtigen Auslegung der Anweisungen, soll der Hersteller kontaktiert werden, um alle Zweifel auszuräumen.



**Die Maschine darf nicht verwendet werden, wenn die vorliegende Bedienungsanleitung nicht gelesen und der Inhalt verstanden wurde.**

### 1.3.2. Empfänger

Die vorliegende Bedienungsanleitung richtet sich an die Bediener und das Fachpersonal.

**Die Bediener dürfen keine Tätigkeiten, die dem Fachpersonal vorbehalten sind, durchführen.**

Der Hersteller haftet nicht für Schäden, die aufgrund der Missachtung dieses Verbots entstehen. Die Bedienungsanleitung ist Bestandteil des erworbenen Produkts und muss immer beiliegen, auch wenn das Produkt den Besitzer wechselt.

### 1.3.3. Aufbewahrung

Die Bedienungsanleitung muss in unmittelbarer Nähe der Maschine aufbewahrt werden. Damit die vorliegende Bedienungsanleitung vollständig erhalten bleibt und rasch eingesehen werden kann, sollten die folgenden Hinweise berücksichtigt werden:

- Die Bedienungsanleitung sollte so verwendet werden, dass der Inhalt nicht vollständig oder teilweise zerstört wird.
- Es dürfen unter keinen Umständen Teile der Bedienungsanleitung entfernt oder umgeschrieben werden.
- Die Bedienungsanleitung sollte vor Feuchtigkeit und Hitze geschützt werden, damit weder die Qualität des Drucks noch die Lesbarkeit aller Abschnitte beeinträchtigt werden.



**Bei Verlust oder Beschädigung der vorliegenden Bedienungsanleitung muss sofort eine Kopie vom Hersteller oder dem zugelassenen Händler im Land, in dem die Maschine im Einsatz ist, angefordert werden.**

### 1.3.4. Verwendete Symbole

#### ALLGEMEINE GEFAHR



Weist auf eine unter Umständen tödliche Gefahr für den Benutzer hin. In diesem Fall ist höchste Aufmerksamkeit gefordert und es müssen alle Maßnahmen zum sicheren Betrieb getroffen werden.

#### STROMSCHLAGGEFAHR



Zeigt dem beteiligten Personal, dass bei der beschriebenen Tätigkeit, wenn sie nicht gemäß den Sicherheitsvorschriften durchgeführt wird, die Gefahr eines elektrischen Schlags besteht.

#### HINWEIS



Kennzeichnet einen Hinweis oder eine Anmerkung zu Schlüsselfunktionen oder nützlichen Informationen. Textblöcke, die mit diesem Symbol gekennzeichnet sind, sollten mit größter Aufmerksamkeit gelesen werden.

#### VERBOT



Mit diesem Symbol werden Handlungen gekennzeichnet, die vollständig vermieden werden müssen, da sie eine Gefahr für den Benutzer und die Personen in der Umgebung darstellen.

#### MIT WASSER LÖSCHEN VERBOTEN



Dieses Symbol kennzeichnet das Verbot Brände mit Wasser oder jeglichen Substanzen, die Wasser enthalten, zu löschen.

#### PERSÖNLICHE SICHERHEIT



Mit diesem Symbol neben einer Beschreibung wird auf die Verwendung von persönlicher Schutzausrüstung für den Bediener hingewiesen, da unmittelbares Unfallrisiko besteht.

#### FACHPERSONAL



Dieses Symbol kennzeichnet Aufgaben, die nur vom Fachpersonal durchgeführt werden können.

#### MASCHINENTEILE IN BEWEGUNG



Dieses Symbol weist auf die Gefahr durch Maschinenteile, die in Bewegung sind, hin. Die Maschine muss, vor jegliche Arbeiten durchgeführt werden, ausgeschaltet werden.

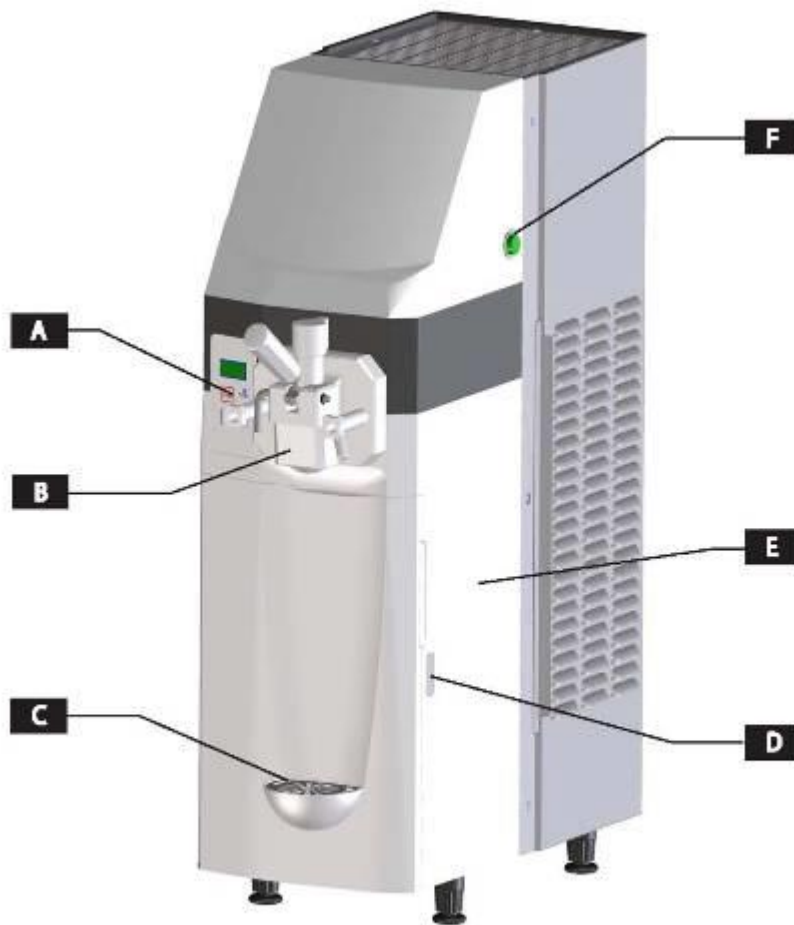
## 2. Beschreibung der Maschine

### 2.1. Gebrauch der Maschine

Die verwendete Maschine ist für den professionellen Gebrauch bestimmt und zur Herstellung eines sehr cremigen Eises, auch bekannt als Softeis, geeignet.

## 2.2. Hauptkomponenten

- A. Bedienfeld
- B. Hahnkörper
- C. Äußere Tropfschale
- D. Knopf der Kühlzelltür
- E. Kühlzelle
- F. Hauptschalter



## 2.3. Technische Daten

Technische Daten und Eigenschaften:

Modell	141
Maße B x T x H (L x P x H) (mm)	290 x 580 x 870
Nettogewicht der Maschine (kg)	88
Maximale Eingangsleistung (W)	Siehe Datenschild auf der Hinterseite der Maschine
Betriebsspannung (V)	
Betriebstemperatur	Min. 25 °C - Max. 32 °C
Geschmacksrichtungen	1
Fassungsvermögen der Kühlzelle	5 L
Produktionskapazität pro Stunde *	180 Portionen zu 70 g
Empfohlene Portion	70 g
Schalldruck	<70 dBA
Klasse	N

\* Die Produktion und die Menge der Mischung können je nach Temperatur und verwendeter Mischung variieren. Die Angaben gelten bei einer Umgebungstemperatur von 25 °C.



**Anmerkung: Der Hersteller behält sich das Recht vor, Änderungen jeder Art ohne Vorankündigung vorzunehmen.**



**Achtung: Jegliche Änderungen und/oder das Hinzufügen von Zubehör müssen ausdrücklich vom Hersteller genehmigt und von diesem durchgeführt werden.**



## 2.4. Bedienfeld

Im Folgenden werden die Befehle und Symbole des Bedienfelds der Maschine beschrieben:

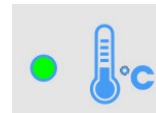


<b>Funktion: STOPP</b>	<b>Darstellung auf dem Bildschirm: StP</b>	
----------------------------	--	--

Bei dieser Funktion steht die Maschine still und die entsprechende rote LED leuchtet. Auf dem Bildschirm steht StP.

<b>Funktion: Auswahl</b>	<b>Darstellung auf dem Bildschirm: Prd, Sto, CLE</b>	
------------------------------	--	--

Indem diese Taste mehrmals betätigt wird, können die im Folgenden beschriebenen Funktionen ausgewählt werden. Prd (Eisproduktion), Sto (Wartung), CLE (Reinigen/Füllen/Leeren). Diese Taste dient auch dazu mögliche Fehlermeldungen/Nachrichten, die auf dem Bildschirm angezeigt werden, zu löschen.



**Funktion: WARTUNG (Sto)**  
Die leuchtende LED zeigt an, dass die Funktion aktiv ist.



**Funktion: REINIGEN/FÜLLEN/LEEREN (CLE)**  
Die leuchtende LED zeigt an, dass die Funktion aktiv ist.



**Funktion: PRODUKTION (Prd)**  
Die leuchtende LED zeigt an, dass die Funktion aktiv ist.



**ICON Abfüllung in einem Kühlschranks**



**ICON Produkt Kühlschrank Rühren**



ICON Kühlschrantür öffnen



ICON Zylinder Last defekte Produkt



ICON müssen eine manuelle Abtauungen



ICON müssen Sie das Gerät reinigen

### 3. Sicherheit



#### 3.1. Allgemeine Sicherheitsbestimmungen

- Die Bedienungsanleitung muss aufmerksam gelesen werden.
- Der Anschluss an das Stromnetz muss gemäß den geltenden Sicherheitsbestimmungen im jeweiligen Land durchgeführt werden.
- Die für den Anschluss der Maschine vorgesehene Steckdose muss:
  - mit dem Stecker der Maschine kompatibel sein.
  - den Angaben auf dem Datenschild auf der Maschine entsprechen.
  - an eine sachgerechte Erdungsanlage angeschlossen sein.
  - an eine Anlage mit Fehlerstromschutzschalter angeschlossen sein.
- **Das Netzkabel darf nicht:**
  - mit Flüssigkeiten in Kontakt kommen: Gefahr von Stromschlägen und/oder Bränden.

- eingeklemmt werden und/oder in Kontakt mit scharfen Kanten kommen.
- zum Versetzen der Maschine verwendet werden.
- verwendet werden, wenn es Schäden aufweist.
- mit feuchten oder nassen Händen berührt werden.
- aufgerollt werden, wenn die Maschine in Betrieb ist.
- verändert werden.

• **Es ist verboten:**

- die Maschine nicht gemäß den in Kapitel 5 beschriebenen Vorgehensweisen zu installieren.
- die Maschine in Bereichen, die Wasser ausgesetzt sind, zu installieren.
- die Maschine in der Nähe von entzündlichen und/oder explosiven Substanzen zu verwenden.
- Plastiktüten, Polystyrol, Nägel usw. für Kinder erreichbar aufzubewahren, da sie potenzielle Gefahrenquellen darstellen.
- Kinder in die Nähe der Maschine zu lassen oder sie dort spielen zu lassen.
- vom Hersteller nicht empfohlene Ersatzteile zu verwenden.
- jegliche technische Änderungen an der Maschine vorzunehmen.
- die Maschine in jegliche Arten von Flüssigkeiten zu tauchen.
- die Maschine mit einem Wasserstrahl zu reinigen.
- die Maschine anders als in der Bedienungsanleitung beschrieben zu benutzen.



- die Maschine bei körperlicher und geistiger Beeinträchtigung, unter Einfluss von Drogen, Alkohol, Psychopharmaka usw. zu verwenden.

- die Maschine auf anderen Geräten zu installieren.

- die Maschine in explosionsgefährdeter, korrosiver Umgebung sowie in Umgebungen mit hohem Staubaufkommen oder in der Luft schwebenden öligen Stoffen zu verwenden.

- die Maschine in einer brandgefährdeten Umgebung zu verwenden.

- die Maschine zur Herstellung von Substanzen zu verwenden, die nicht den Eigenschaften der Maschine entsprechen.

• Die Maschine darf nicht mit Benzin oder anderen Lösungsmitteln gereinigt werden.

• Die Reparaturen dürfen ausschließlich von einem autorisierten Kundendienst des Herstellers und/oder in jedem Falle von geschultem Fachpersonal durchgeführt werden.

• Die Gitter an der Seite der Maschine dürfen nicht abgedeckt werden.

• Die Maschine darf nicht in der Nähe von Wärmequellen (z. B. Öfen oder Heizkörper) aufgestellt werden.

• Im Brandfall müssen Feuerlöscher mit Kohlendioxid (CO<sub>2</sub>) verwendet werden. Keinesfalls Wasser oder Pulverlöscher verwenden.



**Bei unsachgemäßem Gebrauch verliert jede Art der Garantie ihre Gültigkeit und der Hersteller übernimmt keine Verantwortung für Material- und/oder Personenschäden.**

### **Unter unsachgemäßem Gebrauch versteht man:**

- Jeglichen Gebrauch, der nicht dem vorgesehenen entspricht und/oder den Einsatz von nicht in dieser Bedienungsanleitung angegebenen Techniken.

- Jeglichen Eingriff in die Maschine, der nicht den Hinweisen dieser Bedienungsanleitung entspricht.

- Jeglichen Gebrauch nach Veränderungen der Komponenten und/oder Änderungen der Sicherheitsvorrichtungen.

- Jeglichen Gebrauch nach Reparaturen, die mit nicht vom Hersteller genehmigten Teilen durchgeführt wurden.

- Die Installation der Maschine im Freien.

### **3.2. Stopp-Funktionen**

Die Stopp-Funktionen der Maschine hängen vom Hauptschalter auf der rechten Seite der Maschine ab, der die Stromversorgung der Maschine vollständig unterbricht.

### **3.3. Schilder**

**KEIN SCHILD AUF DER MASCHINE DARF ENTFERNT, VERDECKT ODER BESCHÄDIGT WERDEN, BESONDERS JENE NICHT, DIE WICHTIG FÜR DIE SICHERHEIT SIND.**

### **4. TRANSPORT UND LAGERUNG**



Alle Arbeitsabläufe, die im Kapitel 4 beschrieben werden, liegen ausschließlich im Aufgabenbereich des Fachpersonals, einschließlich Versetzen und Transport der verpackten und unverpackten Maschinen. Sie müssen je nach Eigenschaften und Gewicht des Objekts, das versetzt werden soll, alle Arbeitsabläufe und den Einsatz von entsprechenden Ausrüstungen organisieren, damit die strengen Vorschriften, die in diesem

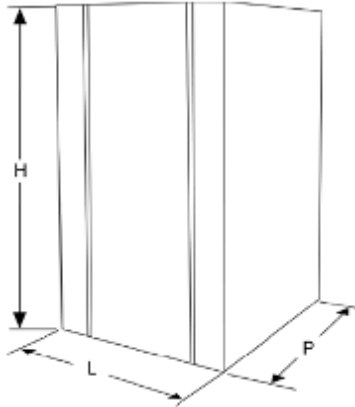
Bereich gelten, eingehalten werden.

#### 4.1. Verpackung

Die Maschine wird betriebsbereit und in eine Kiste aus Karton verpackt geliefert. Die Kartonkiste besteht aus einer Grundfläche und einem Deckel, die mit zwei Nylonbändern zusammengehalten werden.

#### MASSE UND GEWICHT DER VERPACKUNG

	Breite (L) mm	Tiefe (P) mm	Höhe (H) mm	Gewicht kg
121c	390	775	1050	98



**Hinweis:** Die Maße und das Gewicht der Verpackung sind Richtwerte.

#### 4.2. Transport



Es muss sichergestellt werden, dass sich beim Versetzen und Transport des Objekts niemand in der direkten Umgebung befindet und in schwierigen Situationen muss der Transport durch geschultes Personal ausgeführt und überwacht werden.

Wird die Maschine manuell versetzt, müssen mindestens zwei Personen beteiligt sein.

**Die Maschine muss aufrecht transportiert werden.**

Die Maschine wird mit der Verpackung aufgehoben und vorsichtig transportiert, indem unebene Wege vermieden werden und die Maße sowie mögliche Vorsprünge berücksichtigt werden.

**Wenn die Maschine noch gefüllt ist, darf sie erst nachdem sie entleert wurde, transportiert werden.**



**Achtung:** Es dürfen keine zusätzlichen Schnitte an der Verpackung vorgenommen werden.

Die Schäden an der Maschine, die beim Transport verursacht wurden, werden nicht von der GARANTIE gedeckt. Die Reparatur oder der Ersatz der beschädigten Teile geht auf Kosten des Kunden.

#### 4.3. Lagerung

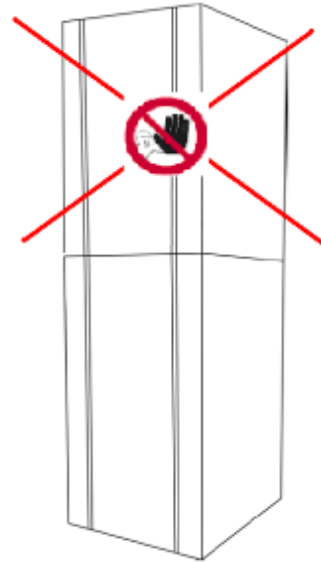


**Die Maschine muss, bevor sie aufbewahrt wird und wenn sie nach längerer Zeit im Lager wieder in Betrieb genommen wird, gut gereinigt und desinfiziert werden.**

**Achtung:** Die Verteiler dürfen bei der Lagerung nicht übereinander gelegt werden.

Wenn die Maschine über einen längeren Zeitraum nicht verwendet wird, muss sie entsprechend den Vorsorgemaßnahmen, die für den Ort und den Lagerungszeitraum gelten, aufbewahrt werden.

- Die Maschine muss in einem geschlossenen Raum aufbewahrt werden.
- Die Maschine muss vor Einflüssen und Spannungen geschützt werden.
- Die Maschine muss vor Feuchtigkeit und großen Temperaturschwankungen geschützt werden.
- Die Maschine darf nicht mit ätzenden Substanzen in Kontakt kommen.



#### 5. INSTALLATION



Alle Arbeitsabläufe, die im Kapitel 5 beschrieben werden, liegen ausschließlich im Aufgabenbereich der Fachleute, die alle Arbeitsabläufe und den Einsatz von entsprechenden Ausrüstungen organisieren müssen, damit die strengen Vorschriften, die in diesem Bereich gelten, eingehalten werden.

Diese Maschine ist ein Verteiler, auf den es gesetzt werden muß, ein stellen Sie in ein Regal. Die Maschine muss in einem beleuchteten und belüfteten Gebäude auf stabilem, nivelliertem (Neigung unter 2°) und festem Untergrund aufgestellt werden.



**Das Gerät muss überwacht werden und muss daher an Orten, an denen es von geschultem Personal kontrolliert werden kann, aufgestellt werden.**



**Achtung:** Die Maschine darf nicht an Orten aufgestellt werden, an denen sie von Personen, die nicht im Abschnitt 1.2. genannt wurden, erreicht, berührt und/oder betätigt werden kann.

Die Maschine muss in einer Umgebung mit Temperaturen zwischen 25 °C und 32 °C funktionieren.

#### 5.1. Liste des mitgelieferten Zubehörs

Mit der Maschine wurde das folgende Zubehör geliefert:

- 1 Schlauch-Ansaugpumpen-Kit
- 3 Luftmengenregler
- 1 O-Ring-Kit
- 1 Nylonbürste
- 1 Tube Carpilube Soft-Shake
- 1 O-Ring-Abzieher

## 5.2. Montage - Standort

Der Bediener muss folgende Aspekte überprüfen:

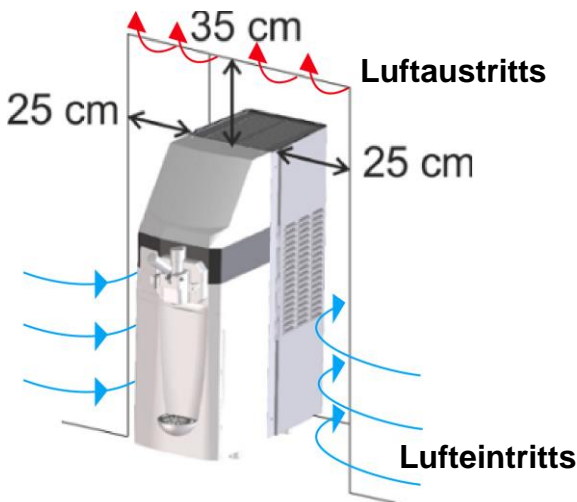
- Der Ort muss für die Installation der Maschine vorbereitet worden sein.
- Die Oberfläche, auf der die Maschine aufgestellt werden soll, muss eben, stabil und fest sein.
- Die Räumlichkeiten müssen ausreichend beleuchtet, belüftet und hygienisch sein und der Stromanschluss muss leicht zugänglich sein.

**Es müssen Zugänge zur Maschine freigelassen werden damit:**

- ermöglichen die Luftzirkulation.
- der Bediener uneingeschränkt eingreifen kann.
- der Arbeitsbereich bei Bedarf sofort verlassen werden kann.



Im Folgenden werden die Mindestabstände beschrieben.



Nachdem die verpackte Maschine in der Nähe des Installationsortes abgestellt wurde, muss auf die folgende Weise fortgefahren werden:

1. Die Bänder, die die Verpackung zusammenhalten, müssen durchtrennt werden.
2. Die Kartonverpackung muss entfernt werden.
3. Dann muss die Maschine an der vorbereiteten Stelle aufgestellt werden.



**Bevor die Maschine zum ersten Mal in Betrieb genommen wird, müssen alle Teile, die mit der Eismischung in Kontakt kommen, gereinigt und desinfiziert werden. Weitere Informationen finden sich auf dem Gerät.**

## 5.3. Entsorgung der Verpackung

Nach dem Öffnen der Verpackung sollte das Verpackungsmaterial nach Verpackungsarten zerlegt werden und gemäß den Bestimmungen im entsprechenden Land entsorgt werden. Wir empfehlen die Verpackung für spätere Transporte aufzubewahren.

## 5.4. Stromanschluss



**Dieser Arbeitsschritt darf nur von geschultem Fachpersonal ausgeführt werden.**

Der Stromanschluss der Maschine ist Aufgabe des Kunden und liegt in dessen Verantwortungsbereich. Die Maschine sollte mit dem am Netzkabel installierten Stecker an das Stromnetz angeschlossen werden. Dabei sollten folgende Punkte berücksichtigt werden:

- Die Gesetze und technischen Bestimmungen, die am entsprechenden Ort zu dieser Zeit gelten.

- Die Daten, die auf dem technischen Datenschild an der Seite der Maschine angegeben sind.



**Achtung: Der Stromanschluss muss für den Benutzer leicht zugänglich sein, damit die Maschine bei Bedarf leicht vom Stromnetz genommen werden kann.**

Wenn das Netzkabel Schäden aufweist, darf nur beim Hersteller oder Fachmann Ersatz geholt werden.



**Es ist verboten:**

- Verlängerungen jeglicher Art zu verwenden.
- den Originalstecker zu ersetzen.
- Adapter zu verwenden.

Die Verbindung des Autos zum Stromnetz muß von permanentem Typ sein, wenn die Gesetze und die lokalen Normen ihn verlangen. , Sich sich an einen spezialisierten Techniker, um zur Beseitigung vom Kabel von Ernährung in Ausstattung zum Auto voranzugehen und um wie gewünscht die Verbindung des Autos zum Stromnetz von den Gesetzen und lokalen Normen auszuführen.



## 6. BETRIEB

Bevor die Maschine zum ersten Mal in Betrieb genommen wird, muss der Fachmann überprüfen, ob die Maschine richtig installiert wurde.



**Bevor Sie die Maschine, schließen Sie den Deckel der Pumpe**

### 6.1 Zubereitung des Produkts

Die Eismischung muss in einem Behältnis entsprechend den Anweisungen des Herstellers zubereitet werden.



V Dann muss das Produkt in den Behälter im Inneren der Kühlzelle geleert werden. Es dürfen höchstens 5 L des Produkts eingefüllt werden. Nachdem das Produkt in den Behälter geleert wurde, wird dieser mit dem entsprechenden Deckel verschlossen.





Die Kühlzelle senkt nicht die Temperatur des Produkts, sie dient nur dazu sie zu halten. **ES DÜRFEN KEINE HEISSEN FLÜSSIGKEITEN EINGEFÜLLT WERDEN. NUR FLÜSSIGKEITEN MIT 3-4 °C EINFÜLLEN.**



Die Maschine konserviert die Produkte nicht auf unbestimmte Zeit. Die Eismischungen, die in die Maschine gefüllt wurden, müssen im vom Hersteller empfohlenen Zeitraum konsumiert werden.



Die Maschine bewegt das Produkt, das sich im Behälter befindet, nicht. Wenn die Maschine nicht den ganzen Tag ständig im Einsatz war, sollte das Produkt von Hand gemischt werden.

## 6.2. Inbetriebnahme der Maschine

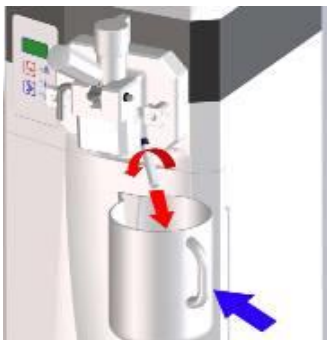
Vor dem Start der Maschine kontrollieren, ob das Teil M richtig Wasserhahn angebracht



Es ist verboten, um die Maschine in Abwesenheit von M-Komponente korrekt auf dem Wasserhahnkörper befestigt verwenden. Die M-Komponente kann nur aus der Maschine im STOP und dem Abschalten entfernt werden.

### 6.2.1 Füllen des Produkts

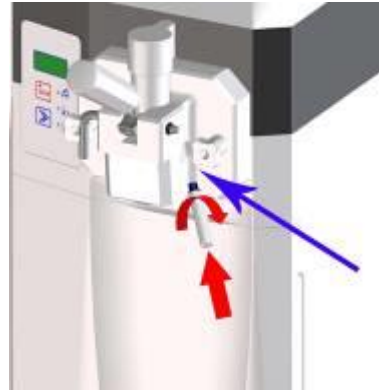
- Der Bolzen wird aus dem Hahnkörper entfernt.
- Es muss sichergestellt werden, dass der Hebel des Hahns geschlossen ist.
- Ein Gefäß wird unter die Ablassöffnung des Hahnkörpers gehalten.



- Die Funktion Reinigen/Füllen/Leeren wird gestartet. Die Auswahltaste muss mehrmals betätigt werden, bis auf dem Bildschirm die Nachricht CLE erscheint. Die grüne LED neben dem Symbol für Reinigen/Füllen/Leeren leuchtet auf. Die Maschine beginnt das Produkt in den Gefrierzylinder zu füllen.

<b>Funktion:</b> REINIGEN/FÜLLE N/ LEEREN	<b>Darstellung auf dem Bildschirm:</b> CLE	
--	---	--

- Wenn das Produkt aus der Ablassöffnung des Hahnkörpers austritt, wird die Stopp-Taste betätigt.
- Die Ablassöffnung des Hahnkörpers wird geschlossen, indem der Bolzen wieder eingesetzt wird.
- Die Rückstände, die möglicherweise vorhanden sind, werden entfernt.



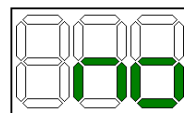
### 6.2.2 Start der Eisproduktion

Sobald die Maschine gefüllt ist, schaltet sie auf STOP. Zum Aktivieren der Funktion Eisproduktion muss die Auswahltaste betätigt werden, bis die Nachricht Prd auf dem Bildschirm erscheint. Die grüne LED neben dem Symbol für Produktion leuchtet auf. Die Maschine produziert nun Eis. In wenigen Minuten erreicht das Eis die gewählte Konsistenz.

<b>Funktion:</b> PRODUKTION	<b>Darstellung auf dem Bildschirm:</b> Prd	
--------------------------------	---	--

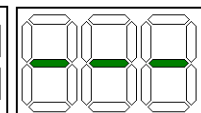
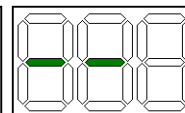
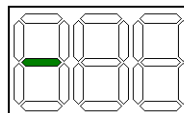
Während der Produktion erscheint Folgendes auf dem Bildschirm:

- **NO**  
Das Produkt hat die Konsistenz noch nicht erreicht.



#### - Weiterer Verlauf der Eisproduktion

Der weitere Verlauf der Eisproduktion wird durch eine ansteigende Anzeige auf dem Bildschirm dargestellt, was den progressiven Anstieg der Konsistenz des Produkts zeigt.

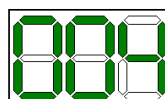


MIN

MAX

#### - Temperatur der Kühlzelle

Die innere Umgebungstemperatur der Kühlzelle wird in Echtzeit dargestellt und zeigt, wann das Eis fertig ist.





### 6.2.3 Wartung


Wenn Ihr Betrieb geschlossen ist, kann die Maschine in die Wartungsfunktion gesetzt werden. Auf diese Weise können die Stromkosten bedeutend gesenkt werden, da der Kompressor nur die unbedingt notwendige Zeit läuft, um die passende Temperatur für die Eismischung aufrecht zu erhalten (max. 4 °C). Wenn der Betrieb wieder aufgenommen wird, kann die Maschine wieder in die Funktion Eisproduktion gesetzt werden und in wenigen Sekunden erreicht das Eis die passende Konsistenz, um den Verkauf wieder aufzunehmen. Zur Einstellung der Wartungsfunktion muss wie folgt vorgegangen werden:

- Die Maschine muss angehalten werden, indem die STOP-

Taste  betätigt wird.

- Die Auswahltaste  muss betätigt werden, bis auf dem Bildschirm die Nachricht Sto erscheint. Die grüne LED neben dem Wartungssymbol leuchtet auf und die Wartungsfunktion wird gestartet.

<b>Funktion:</b> Wartung	<b>Darstellung auf dem Bildschirm:</b> Sto	
-----------------------------	---	---

Zur Anzeige der Temperatur des Produkts im Zylinder während der Wartung, muss gewartet werden, bis die Temperatur der Kühlzelle auf dem Display angezeigt wird, und die Auswahltaste  betätigt werden. Die Temperatur des Produkts im Zylinder wird für 5 Sekunden angezeigt.

**Wenn die Maschine aufgrund eines Stromausfalls ausgeschaltet wurde, muss vor dem neuerlichen Eisverkauf die Temperatur der Eismischung kontrolliert werden, wenn die Temperatur auf über +6 °C gestiegen ist, muss die Maschine geleert, gereinigt und desinfiziert werden und dann mit einer frischen Eismischung bei +4 °C gefüllt werden. Die Aufrechterhaltungsfunktion kann nicht benutzt werden, um auszuführen das das Reinigen und das Aufräumen von der Maschine.**





### 6.3. Anpassung der Eiskonsistenz


Die Konsistenz des Produkts kann wie folgt verändert werden:

- Die Maschine muss angehalten werden, indem die STOP-

Taste  betätigt wird.

- Wenn die Maschine auf STOP steht, müssen die Stopp-

Taste  und die Auswahltaste  gleichzeitig betätigt werden und losgelassen werden, wenn auf dem Bildschirm die Nachricht HOT (Konsistenz) und der Wert erscheinen.

- Dann kann mithilfe der Auswahltaste  der Konsistenzwert der Eismischung verändert werden (min. 40 – max. 120). Je höher dieser Wert, desto härter ist das Eis.

- Nach 30 Sekunden, in denen der Wert gespeichert wird, kehrt die Maschine automatisch wieder in den Stopp-Modus zurück.

### 6.4. Eisausgabe

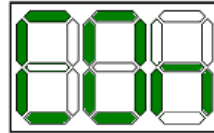
Zum Servieren des Eises muss ein Becher oder eine Eistüte unter den Ausgabelahn gehalten werden und der Hebel langsam nach unten bewegt werden. Sobald das Eis herauskommt, sollte der Hebel nicht weiter nach unten bewegt werden und der Becher oder die Eistüte gedreht werden, damit das Eis eine Kegelform annimmt. Wenn eine Portion Eis serviert wurde, muss der Hebel wieder nach oben bewegt werden und der Becher oder die Eistüte nach unten, um die Portion mit einer Spitze zu vollenden.

Das Eis wird serviert, ohne jedoch den Produktionsrhythmus der Maschine, wie in der Tabelle im Abschnitt 2.3. beschrieben, zu überschreiten. Wenn dieser Rhythmus nicht überschritten wird und die Maschine vorsichtig mit frischer Eismischung gefüllt wird, wird der Verkauf sicher nie unterbrochen, nicht einmal während Stoßzeiten.

### 6.5. Portionenzähler

Die Maschine zählt ab der ersten Verwendung die Gesamtanzahl der servierten Portionen. Zur Anzeige der Gesamtanzahl der servierten Portionen dieser Maschine sind folgende Schritte notwendig:

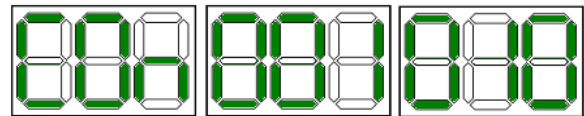
- Die Maschine wird eingeschaltet.
- Auf dem Display wird die Nachricht Con angezeigt.



Es wird sofort eine Zahl angezeigt, die die Tausender darstellt, gefolgt von einer anderen, die die Anzahl der servierten Portionen anzeigt.

Beispiel:

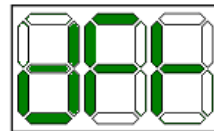
Mit der folgenden Sequenz wird angezeigt, dass bis zu diesem Zeitpunkt 1010 Portionen mit dieser Maschine serviert wurden.



### 6.6. Manuelles Abtauen der Kühlzelle

Der manuelle Abtauvorgang wird wie folgt aktiviert:

- Die Produktionsfunktion der Maschine wird aktiviert.
- Zum Durchführen eines manuellen Abtauvorgangs der Kühlzelle muss, wenn die Temperatur der Kühlzelle auf dem Display angezeigt wird, die Auswahltaste betätigt werden, bis die Nachricht dFr auf dem Display erscheint. Diese Nachricht wird während des gesamten Abtauvorgangs angezeigt. Wenn die Funktion fälschlicherweise aktiviert wurde, muss die Auswahltaste erneut betätigt werden, um den Vorgang sofort zu beenden.



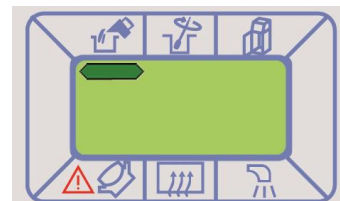
- Wenn der Abtauvorgang beendet ist, wird die Stopp-Taste betätigt.

- Der Verdampfer der Kühlzelle wird mit einem trockenen Lappen gut getrocknet und von Eis- und Wasserrückständen befreit und die Maschine wird neu gestartet.

Wenn die Kühlzelle immer noch vereist ist, muss der Vorgang wiederholt werden, bis kein Eis mehr vorhanden ist.

### 6.7 Meldungen/Hinweise auf dem Bildschirm während der Nutzung der Maschine


- Hinweis: Behälter füllen




Wenn die Maschine mit leerem Behälter eingeschaltet ist erscheint auf dem Bildschirm die Aufforderung zum Füllen des Behälters. Bei diesem Stand haben Sie nur Zugriff auf den

Modus REINIGUNG/LADEN/LEEREN 

Für andere Modi müssen Sie den Behälter füllen.


Wenn im Modus PRODUKTION (Prd)  dieses Signal auf dem Bildschirm erscheint geht die Maschine auf den Modus

EINHALTEN (Sto)  und die Lieferung des Produkts wird blockiert.

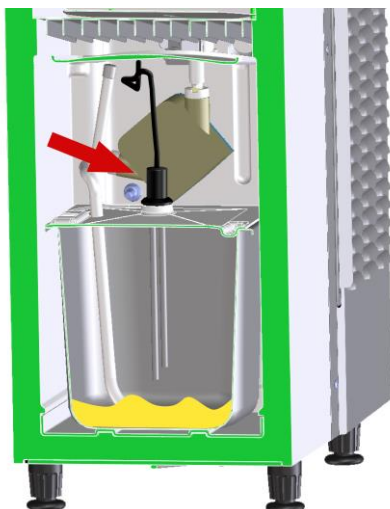


Den Behälter immer bei Aufforderung füllen. Die Pumpe darf nicht leer und/oder ohne Produkt arbeiten.

Nach dem Füllen des Behälters verschwindet das Signal von dem Bildschirm und Sie können die Maschine auf Kühl-

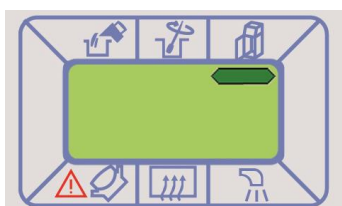
PRODUKTION (Prd)  stellen.

Den Stand der Mischung erfassen Sensoren im Behälter; wenn er voll ist müssen Sie deshalb überprüfen, ob die Standsensoren korrekt angeschlossen sind.



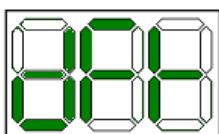
**Die Maschine macht ein Geräusch während gleichzeitig ein Symbol auf dem Bildschirm angezeigt wird.**

- Hinweis Füllungstür des Behälters offen



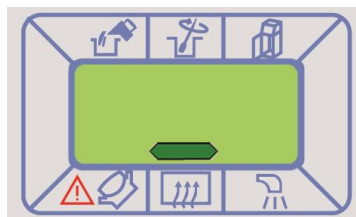
Dieser Hinweis gibt an, dass die Füllungstür des Behälters offen ist. Mit schließen des Behälters wird die Mitteilung gelöscht.

- dFr




Die automatische Abtauen ist aktiviert.

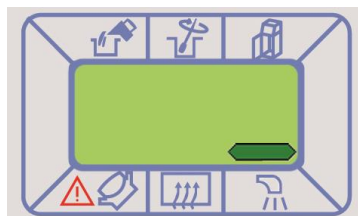
- Hinweis: Kühlung des Behälters




Dieser Hinweis auf dem Bildschirm gibt an, dass der Behälter zu lange braucht, um die Haltbarkeittemperatur zu erreichen. Dies kann eine übermäßige Bildung von Eis an dem Verdampfer des Behälters verursachen, die einen korrekten Betrieb verhindert. In diesem Fall wird eine manuelle Kühlung des Behälters empfohlen (s. Absatz. 6.6)

Um den Hinweis Behälter kühlen zu löschen, drücken Sie die Taste Wahl 

- Hinweis: Reinigung der Maschine






Dieser Hinweis gibt an, dass die Maschine gereinigt werden muss. Erscheint dieser Hinweis auf dem Bildschirm, während die Maschine Speiseeis produziert, blockiert sie sich nicht sofort; mit drücken der Taste Wahl  kann dieser Hinweis vorübergehend ausgeblendet werden. Wenn die Maschine mit der Aufforderung aktive Reinigung stoppt, kann sie danach nicht wieder in Betrieb zur Herstellung von Speiseeis und Wartung gesetzt werden. Es wird nur die Reinigungsfunktion aktiviert. Um die Maschine wieder in Betrieb zu setzen, muss sie gereinigt werden (s. Kap. 7)


Dieser Hinweis kann aktiviert oder deaktiviert oder die Zahl der Tage geändert werden, nach denen er auf dem Bildschirm erscheinen soll.


Wie folgt vorgehen:

- Die Maschine auf STOP  stellen.

- Die Tasten STOP  und WAHL  solange gleichzeitig drücken, bis der Bildschirm das Wort HOT anzeigt.

- Die Taste STOP  mehrmals drücken, bis der Hinweis zum reinigen der Maschine auf dem Bildschirm erscheint.

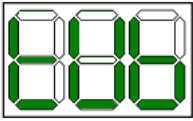
- Mit der Taste WAHL  auf 0 programmieren, wenn der Hinweis oder die Programmierung der Zahl der Tage deaktiviert werden, nach denen der Hinweis zum Reinigen der Maschine (1, 2 oder 3) auf dem Bildschirm erscheinen soll.

- Warten, bis die Maschine sich automatisch wieder auf STOP  stellt. .



**Die Maschine ist auf jeden Fall spätestens 72 Stunden nach der Eingabe des Produkts zu reinigen und zu sterilisieren.**

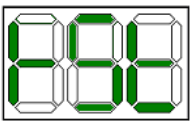
## - Schlauch (Tub)



Dies gibt an, dass der Gummischlauch an der peristaltischen Pumpe ausgetauscht werden muss (s. Abs. 7.5)

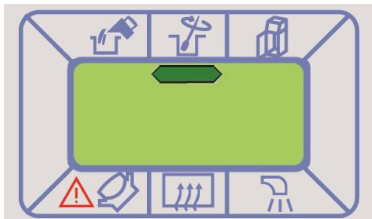
Der Hinweis Schlauch (Tub) wird wie folgt vom Bildschirm gelöscht:

- Die Maschine auf Stopp stellen
- Die Taste Stopp so lange drücken, bis der Bildschirm die Nachricht rSt anzeigt.









Wenn der Schlauch ausgetauscht wird, bevor der Hinweis Schlauch (Tub) auf dem Bildschirm erscheint, ist die Meldung Schlauch (Tub) auf jeden Fall zu löschen, um der Maschine mitzuteilen, dass der Schlauch ausgetauscht wurde.

- Aufforderung zur Mischung des Produkts im Behälter

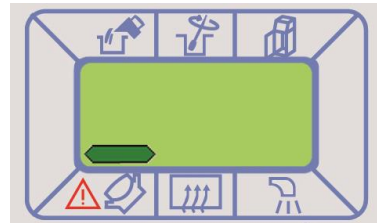


Die Maschine erinnert uns regelmäßig daran, dass das Produkt im Behälter gemischt werden muss. Wenn der Bildschirm diesen Hinweis anzeigt, ist das Produkt im Behälter manuell zu mischen, damit es homogen bleibt. Der Hinweis verschwindet automatisch vom Bildschirm, wenn die Tür des Behälters zum Mischen des Produkts geöffnet wird.

Dieser Hinweis kann wie folgt deaktiviert werden:


- Die Maschine auf STOP  stellen.
- Die Tasten STOP  und WAHL  solange gleichzeitig drücken, bis der Bildschirm das Wort HOT anzeigt.
- Mehrmals die Taste STOP  drücken, bis der oben genannte Hinweis zum Mischen des Produkts im Behälter vom Bildschirm verschwindet.
- Mit der Taste WAHL  auf YES programmieren, wenn der Hinweis aktiviert werden soll; zum Deaktivieren des Hinweises auf NO stellen
- Warten, bis die Maschine sich automatisch wieder auf STOP  stellt. .

- Hinweis auf falsche Ladung



Damit wird darauf hingewiesen, dass der Zylinder aus den folgenden Ursachen fehlerhaft geladen wurde. Deshalb können Sie die Ursachen verifizieren und je nach Fall die Maschine wieder in Betrieb setzen.

- 1) Produktbehälter leer. Gem. Absatz 6.2.1 die Maschine auffüllen.
- 2) Mischung im Behälter zu dicht. Den Regler der Pumpe gegen den mit einer kleineren Nummer mitgelieferten Regler ersetzen. Das Produkt eignet sich nicht für diese Maschine, wenn das Problem weiter besteht oder wenn die Konsistenz des hergestellten Speiseeises nicht zufriedenstellend ist. Ein weniger dichtes Produkt anwenden.
- 3) Falsche Montage des Produktansaugrohrs. Überprüfen, ob das Produktansaugrohr wie in Absatz 7.1.7 angegeben, korrekt montiert wurde.
- 4) Verlust der Mischung im Ladekreislauf. Überprüfen, ob Verluste im Ladekreislauf durch Rohrbruch oder Risse der Dichtungen verursacht werden. In diesem Fall die Rohre oder Dichtungen der Anlage ersetzen.
- 5) Pumpenregler nicht korrekt montiert. In diesem Fall wie in Absatz 7.1.7 angegeben montieren.
- 6) Falscher Pumpenregler, der bezüglich des Produkts im Zylinder zu viel Luft zuführt. Unter den zur Verfügung stehenden den geeigneten Pumpenregler wählen.

Um den Hinweis auf dem Bildschirm zu löschen die Taste Wahl  drücken.

## 6.8. Notfallsituationen



**VORSICHT: um die Maschine bei Notfallsituationen anzuhalten drücken Sie den grünen Schalter an der rechten Seite der Maschine und schalten das Stromkabel ab.**

**Die Maschine abschalten, wenn sie sich wegen Abkühlung blockiert und den Kundendienst oder einen Fachmann kontaktieren.**



**Im Falle eines Brandes ist der Bereich unverzüglich für das Eingreifen des mit der geeigneten Schutzausrüstung ausgestatteten Personals zu räumen. Immer amtlich zugelassene Feuerlöscher und niemals Wasser oder sonstige, fragliche Substanzen benutzen.**

## 7. REINIGUNG UND WARTUNG



Bevor mit der Reinigung und Wartung begonnen wird, muss die persönliche Schutzausrüstung (Handschuhe, Brille usw.) angezogen werden, wie in den geltenden Sicherheitsbestimmungen im Land, in dem die Maschine verwendet wird, vorgeschrieben.

Bei der Durchführung von Reinigungs- und Wartungsarbeiten sind folgende Punkte zu beachten:

- um Handschuhe des Schutzlatex anzuziehen. Sobald Kleider, um ihm mit desinfizierender Lösung die Hände zu waschen,
  - Es dürfen weder Lösungsmittel noch entzündliche Materialien eingesetzt werden.
  - Es dürfen keine Scheuer- und/oder Metallschwämme zur Reinigung der Maschine und der Komponenten verwendet werden.
  - Es sollten keine Flüssigkeiten in die Umwelt gelangen.
  - Die Teile der Maschine dürfen nicht in der Spülmaschine gereinigt werden.
  - Die Teile der Maschine dürfen nicht im herkömmlichen Ofen und/oder der Mikrowelle getrocknet werden.
  - Die Maschine darf nicht in Wasser getaucht werden.
  - Die Maschine darf nicht direkt einem Wasserstrahl ausgesetzt werden.
  - für das Reinigen, die Verwendung lauwarmes Wasser, ein Reinigungsmittel mit entfettender Macht und einem geeigneten Desinfektionsmittel, die mit den 21CFR1781010 übereinstimmen, in irgendeinem Fall, der zur Strömung vom Land normativ gewährt, daß die Maschine benutzt wird, z.B.: kay-5 sanitizer, und solchen, den Mitgliedern bei der Maschine nicht zu schaden,
  - Wenn die Reinigungsarbeiten beendet sind, müssen alle Schutzvorrichtungen und Gehäuse, die entfernt oder geöffnet wurden, wieder richtig angebracht werden.
- Die Reinigung und Desinfektion müssen regelmäßig mit größter Vorsicht durchgeführt werden, um die Qualität der Produktion zu garantieren und den nötigen Hygienebestimmungen zu entsprechen.

**Die Maschine muss mindestens einmal täglich gereinigt und desinfiziert werden und dabei müssen die im jeweiligen Land geltenden Hygienebestimmungen eingehalten werden. Diese Aufgaben müssen öfter durchgeführt werden, sollten die Eigenschaften des Produkts dies notwendig machen, für nähere Informationen sollte der Hersteller der Eismischung kontaktiert werden. Wenn die Maschine nicht den ganzen Tag ständig im Einsatz ist, muss der Bereich des Hebels und des Ausgabehahns, wie in der Abbildung unten gezeigt, mit einem sauberen Lappen und Reinigungsmittel gereinigt werden.**



Das rostfreie Material, das Plastik, die verwendeten Gummiarten, die bei der Herstellung der erwähnten Teile eingesetzt werden, und die besondere Form erleichtern die Reinigung, verhindern jedoch nicht die Entstehung von Bakterien und Pilzen, wenn sie nicht ausreichend gereinigt werden.



Die Fette, die im Eis enthalten sind, bilden den idealen Nährboden für die Vermehrung von Pilzen, Bakterien usw. Die Teile, die mit der Eismischung in Kontakt kommen, müssen daher mit größter Vorsicht gewaschen und gereinigt werden, um sie zu beseitigen.



Die Idealtemperatur für die Reinigung und Desinfektion darf 40 °C nicht übersteigen.




### 7.1 Reinigung und Desinfektion der Maschine


Zur Reinigung und Desinfektion der Maschine sind folgende Schritte notwendig:

- Leeren der Maschine
- Ausbau des Hahnkörpers
- Ausbau des Rührers
- Ausbau des Ansaugschlauchs
- Reinigung und Desinfektion der Komponenten
- Reinigung und Desinfektion des Zylinders
- Einbau der gereinigten Komponenten
- Desinfektion und klärte von der Maschine auf

#### 7.1.1 Leeren der Maschine

Zum Leeren der Maschine sind folgende Schritte notwendig:

- Die Stopp-Taste  wird betätigt, um die Maschine anzuhalten.
  - Der Behälter mit der Eismischung wird aus der Kühlzelle entfernt.
  - Ein Gefäß wird unter den Hahnkörper gestellt.
  - Der Ausgabehahn wird mit dem Hebel geöffnet.
  - Die Funktion Reinigen/Füllen/Leeren wird gewählt.
- Die Auswahl Taste  muss betätigt werden, bis auf dem Bildschirm die Nachricht CLE erscheint. Die LED neben dem Symbol Reinigen/Füllen/Leeren leuchtet auf und die Maschine startet die Funktion. Die Auswahl Taste  muss betätigt werden, um den Motor des Rührers in Gang zu setzen, der das Auslassen des Produkts und Entleerung des Zylinders ermöglicht.

Funktion:	Darstellung auf dem Bildschirm:	
REINIGEN/FÜLLEN/LEEREN	CLE	

- Das Gefäß bleibt unter dem Hahn und das Produkt des Zylinders wird ausgelassen, bis die Maschine automatisch stoppt.
- Der Ausgabehahn wird geschlossen, indem der Hebel nach oben bewegt wird.

#### 7.1.2 Ausbau des Hahnkörpers



**Achtung: Es muss sichergestellt werden, dass die Maschine auf STOP steht, da im Inneren des Zylinders Maschinenteile in Bewegung sind und Verletzungen verursachen können.**

Unter den Hahnkörper sollte ein Eimer gestellt werden, da während dieses Arbeitsvorgangs Eisrückstände aus dem Zylinder austreten können.

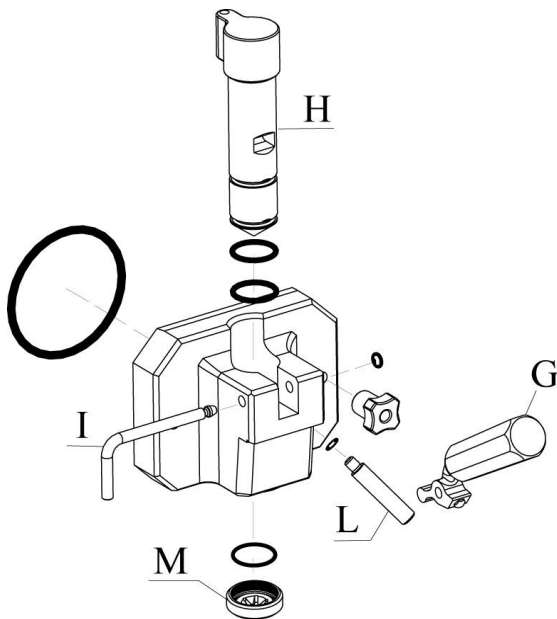
Zum Ausbau des Hahnkörpers der Maschine, müssen die zwei Schrauben langsam gelockert und entfernt werden. Der Hahnkörper wird nach außen gezogen und somit entfernt.





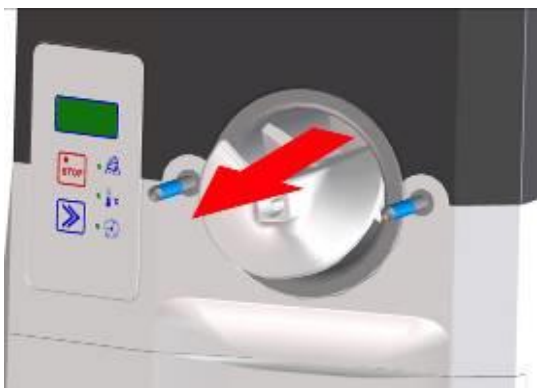
Mögliche Eisrückstände müssen vom Hahnkörper entfernt werden und er wird dann wie folgt auseinandergebaut.

- Mit dem Hebel (G) wird der Kolben (H) herausgehoben.
- Der O-Ring und der Stift des Hahns (I), die den Hebel (G) blockieren, werden entfernt.
- Der Hebel (G) wird entfernt.
- Der Kolben wird aus seiner Position entfernt.
- Der Bolzen wird aus dem Hahnkörper entfernt (L).
- Die Sternuntersetzung aus ihrem Sitz nehmen (M).
- Die restlichen O-Ringe werden entfernt.

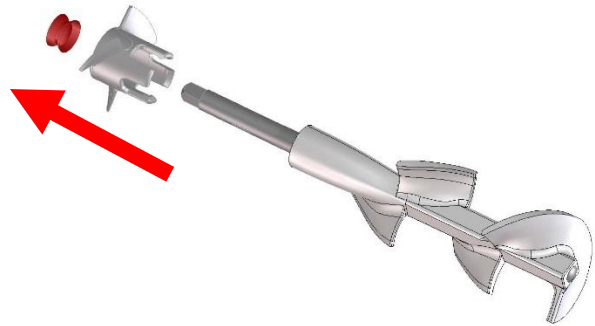


### 7.1.3 Ausbau des Rührers

Der Rührer wird aus dem Gehäuse im Zylinder entfernt, dabei sollte die Wand des Zylinders keine Stöße abbekommen.



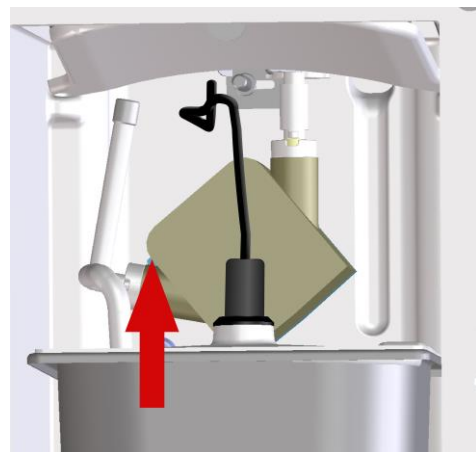
Die Stopfbuchse und Rührwerkflügel Erweiterung wird entfernt, indem man sie an der Achse entlanggleiten lässt.



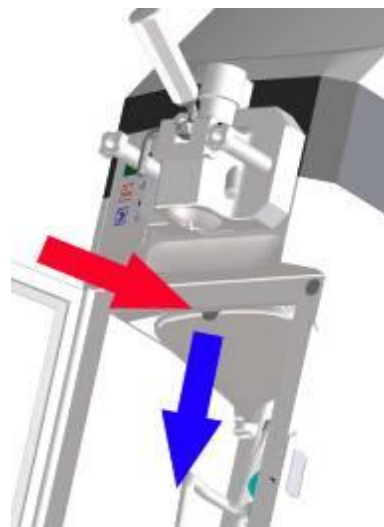
### 7.1.4 Ausbau des Ansaugschlauchs

Zum Ausbau des Ansaugschlauchs des Produkts sind folgende Schritte notwendig:

- Schalten Sie den Standsensor per ziehen nach oben ab und der Behälter wird entfernt.



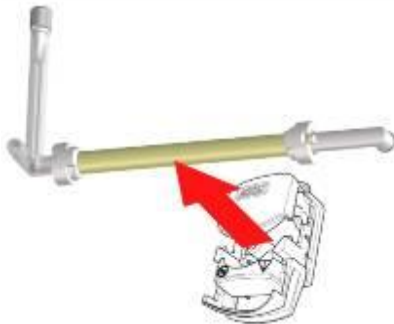
- Die obere Platte der Kühlzelle wird entfernt, indem der Verriegelungshaken gedrückt und nach unten gezogen wird.



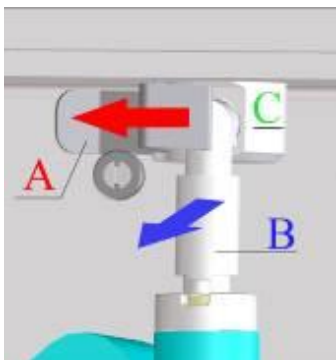
- Die Schlauchpumpe wird geöffnet, indem der Deckel angehoben wird.



- Der Pumpenschlauch wird entfernt, indem er vorsichtig aus dem Inneren der Schlauchpumpe gezogen wird.



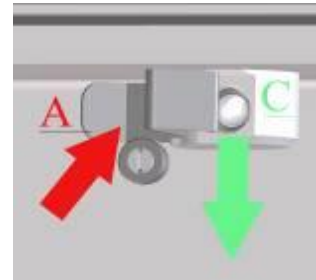
- Der Verriegelungshaken (A) wird nach links gezogen und der Anschlussstutzen (B) wird vom Einlassschlauch (C) entfernt.



- Der Körper der Pumpe wird entfernt, indem der Verriegelungshaken links gedrückt wird und gedrückt bleibt, während der Körper gegen den Uhrzeigersinn gedreht wird, bis er freigegeben wird. Die Pumpe wird dann entfernt, indem sie nach außen gezogen wird.



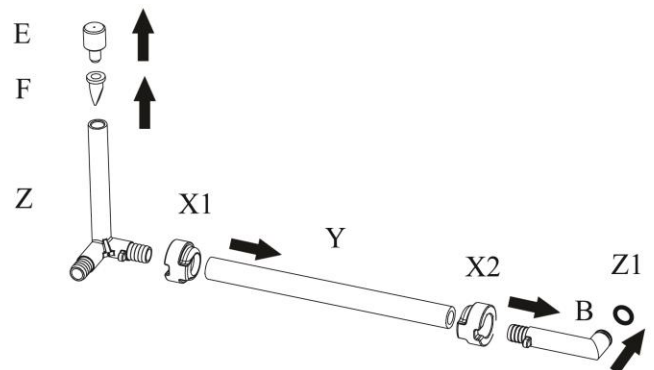
- Der Verriegelungshaken (A) wird freigegeben und der Einlassschlauch (C) entfernt, indem er nach unten gezogen wird.



- Die Dichtung (C1) und das Rückschlagventil (D) des Einlassschlauchs (C) wird entfernt.



- Der Luftmengenregler (E) und das Unterdruckventil (Nicht von der Verbindung des Rohres Bestrebung erzeugt zurück (Z) aufwärts ziehend,; also die Buchsen (X1) entfernen und (X2) das Rohr (Y) und die Verbindung, (B), horizontal ziehend. Schließlich das OR der Verbindung B von seinem Sitz



### 7.1.5 Reinigung und Desinfektion der Komponenten

Die ausgebauten Komponenten werden wie folgt gereinigt und desinfiziert:

- Wäsche mit trinkbarem Wasser und Reinigungsmittel alle auseinandergenommenen Bestandteile schlossen darin ein das ich deponiere von Produkt, mit der Hilfe der Bürste der Stiftung, reinigen Sie den Innere der Rohre
- klären Sie alle Bestandteile, das Überprüfen, das sie die Überreste von Fett und Produkt in allen Oberflächen pensioniert worden sind, mit sauberem Wasser auf.- Mit geputztem Wasser alle Mitglieder prüfend, daß die Reste von grasso/prodotto von allen Oberflächen entfernt wurden.
- Ein sauberer Eimer wird mit Desinfektionslösung gefüllt und alle zuvor ausgebauten Teile werden dort hineingegeben.
- Die Lösung wird 10/15 Minuten einwirken gelassen.

- Die Teile werden dann mit reichlich Trinkwasser vorsichtig abgespült.
- Die Teile werden auf eine saubere Platte gelegt und von Luft trocknen gelassen.



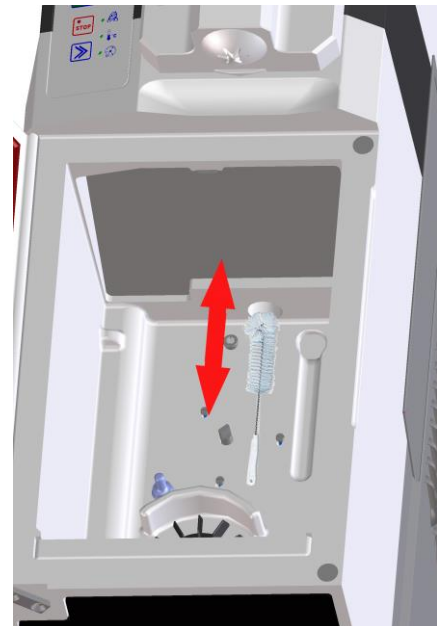
### 7.1.6 Reinigung und Sterilisierung des Zylinders

Den Freezer-Zylinder mit den Komponenten in einer Desinfektionslösung wie folgt reinigen und sterilisieren:

- Die Produktreste von dem Freezer-Zylinder entfernen
- Den Zylinder mit einem nicht Reiben Schwamm getränkt von trinkbarem Wasser und Reinigungsmittel waschen.



- Mit der Bürste in nasser Stiftung von Wasser und Reinigungsmittel, um das Loch darin zu reinigen, zwischen Kabinett und Zylinder und dem Kanal, Verluste durch den Zylinder besetzte Stelle aufgehoben zu haben, zu überholen.
- Darin aufzuklären, mit sauberem Wasser zwischen dem Kühlschrank und dem Zylinder und dem Kanal der Sammlung der Verluste geholfen mit der Bürste der Stiftung am Zylinder und dem Loch vorbeizukommen. Um sicherzustellen, daß alle Überreste von Fett und Produkt von allen Oberflächen ausgeschlossen worden sind.



- Mit einem nassen nicht scharfer Schwamm desinfizierender Lösung, reinigen Sie den Zylinder in all ihren Teilen.
- Mit der in Desinfektionslösung angefeuchteten Bürste die Durchgangsöffnung zwischen Behälter und Zylinder reinigen.
- Die Desinfektionslösung 10/15 Minuten einwirken lassen.

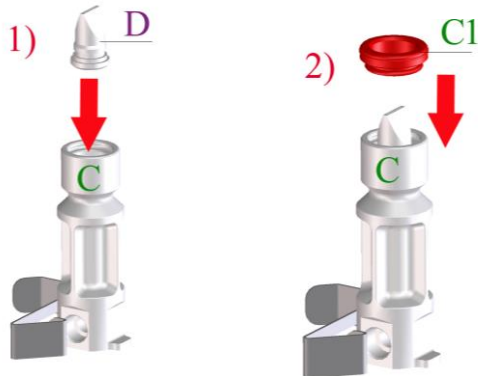
Mit einem Schwamm und die Bürste näßt in Wasser, die desinfizierende Lösung zum Zylinder mit Aufmerksamkeit zu entfernen und vom Loch im Herüberreichen von Kühlschrank und Zylinder

## 7.1.7 Einbau des Ansaugschlauchs

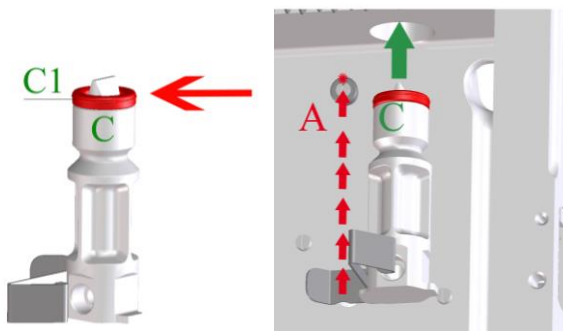
Das Produktansaugrohr wie folgt montieren:

- Das Rückschlagventil (D) an den Anschluss (C), danach die Dichtung (C1) an den Anschluss (C) unter Beachtung der geeigneten Sequenz montieren.

Das Rückschlagventil (D) mit dem O-Ring des Absaugers der Anlage montieren.  
Überprüfen, ob das Rückschlagventil (D) und die Dichtung (C1) korrekt angebracht sind.



- Die Dichtung (C1) des Anschlusses (C) mit dem mit dem Gerät gelieferten Gleitmittel schmieren, in die Durchgangsöffnung zwischen Behälter und Zylinder einsetzen und mit der Stopvorrichtung (A) blockieren

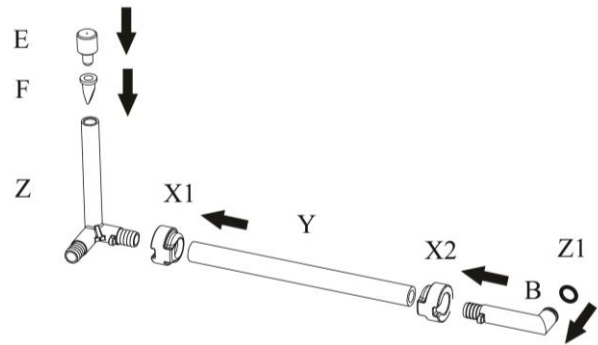


- Das Pumpengehäuse wieder montieren, den Anschluss der Bayonettkupplungen überprüfen, die Pumpe auf ihrer Trägerplatte anbringen und sie im Uhrzeigersinn drehen, um sie zu blockieren:

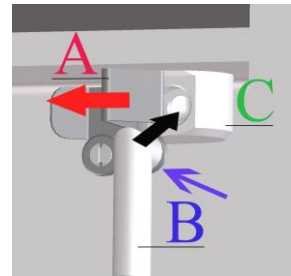


- Das Ventil montieren von ich komme, (F) und das arische Ventil, nicht zurück UND, auf die Verbindung des Rohres Bestrebung erzeugt (Z). Also das OR der Verbindung in seinem Sitz (B) positionieren und in Reihenfolge die Verbindung (B) montieren, die Buchse (X2) auf das Rohr (Y). Also das Rohr (Y) auf die Verbindung (Z) durch die Buchse (X1).

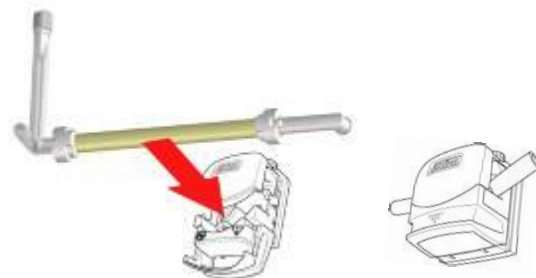
Sich sich daß es einmal das Ganze zusammenbaut, wird das Ergebnis gezeigt wie in Figur.



- Der O-Ring des Anschlussstutzens (B) wird mit dem mitgelieferten Vaseline geschmiert. Der Verriegelungshaken (A) wird nach links gezogen und der Anschlussstutzen (B) wird in den Einlassschlauch (C) eingeführt. Der Verriegelungshaken (A) wird losgelassen, um den Anschlussstutzen (B) zu befestigen.



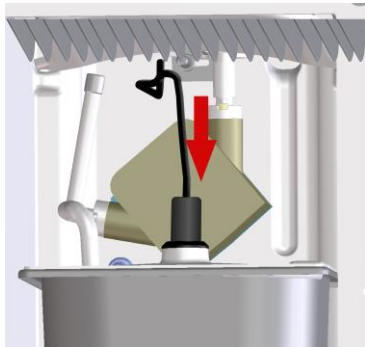
- Der Pumpenschlauch wird vorsichtig in die Schlauchpumpe eingeführt. Der Schlauch darf nicht geknickt, nicht zu straff und nicht gegen die Druckwalzen der Pumpe gespannt sein. Es muss sichergestellt werden, dass sich der Schlauch in der Mitte der Druckwalzen befindet, dann wird der Deckel der Pumpe geschlossen.



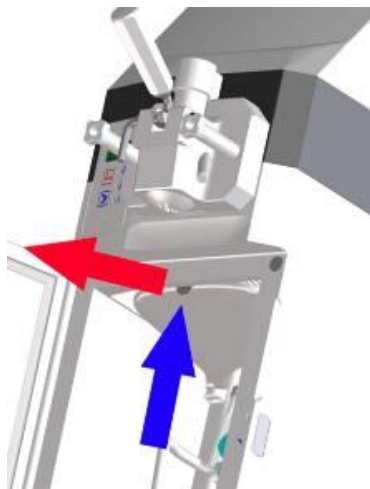
**Wenn die Maschine nach der Reinigung mehr als einen Tag außer Betrieb sein wird, muss der Deckel der Pumpe offen gelassen werden. Er muss dann jedoch vor dem nächsten Betrieb geschlossen werden.**

- Setzen Sie den Produktbehälter mit seinem Deckel und der Pegelmesssonde wieder in den Kühlschrank ein.

- Schließen Sie die Pegelmesssonde sorgfältig an den Behälterdeckel an



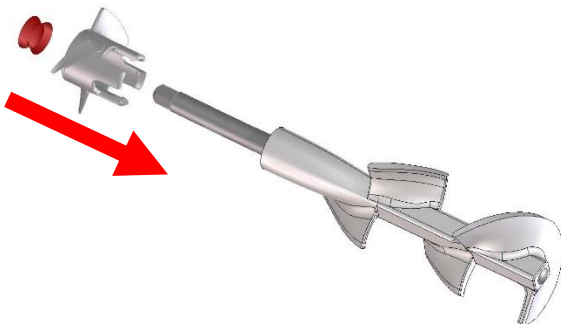
- Die obere Platte der Kühlzelle wird wieder angebracht.



### 7.1.8 Einbau des Rührers

Der Rührer wird wie im Folgenden beschrieben eingebaut:

- Legen die Rührwerkflügel Erweiterung. Die Stopfbuchse wird geölt und am Rührer angebracht.



**Kühlen des Rührers, bevor sie in den Zylinder zugeführt**

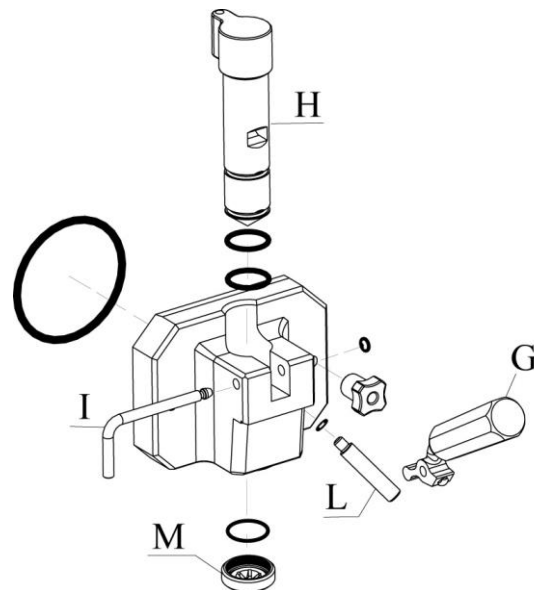
- Der Rührer, der im Zylinder montiert ist, wird eingeführt, indem der gedrückt und im Uhrzeigersinn gedreht wird, bis er an der Transmissionsachse einrastet, ist dies nicht der Fall, lässt sich der Hahnkörper nicht schließen und die Eismischung tritt aus dem Zylinder aus.



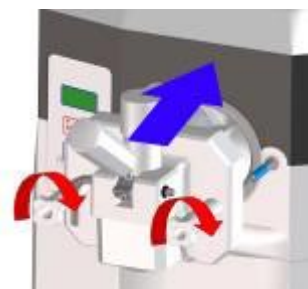
### 7.1.9 Einbau des Hahnkörpers

Der Hahnkörper wird wie im Folgenden beschrieben eingebaut:

- Die zwei O-Ringe des Kolbens (H) werden geölt und im Gehäuse angebracht.
- Der Kolben (H) wird in das Gehäuse eingefügt, dabei wird sichergestellt, dass die quadratische Einkerbung des Kolbens auf die rechteckige Einkerbung am vorderen Teil des Hahnkörpers ausgerichtet ist.
- Der Hebel (G) wird am Hahnkörper angebracht und der Stift (I) wird durch das Loch am Körper des Hebels gesteckt.
- Der O-Ring des Stifts (I) wird angebracht.
- Der O-Ring des Bolzens des Hahnkörpers (L) wird geölt und im Gehäuse angebracht.
- Den O-Ring der Sternuntersetzung (M) an seinem Sitz montieren.
- Die Sternuntersetzung (M) an ihrem Sitz anbringen.
- Der O-Ring des hinteren Teils des Hahnkörpers wird geölt und im Gehäuse angebracht.

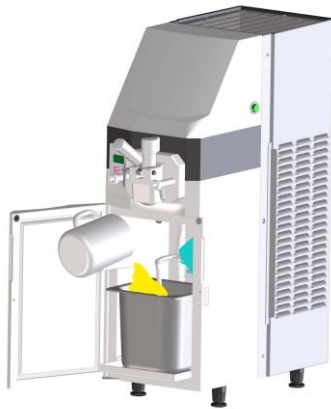


Zum Schluss wird der Hahnkörper montiert und es wird versucht die Schrauben gleichzeitig anzuziehen.

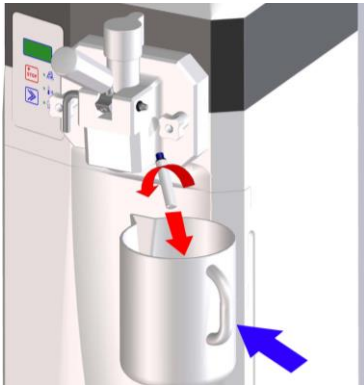


## 7.1.10 Reinigung der Kühlzelle

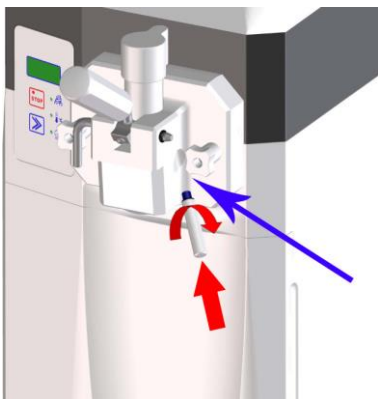
- Im Blassen des Kühlschranks 3L desinfizierender Lösung aufzustellen.



- den Sprößling des Ausgangs des Produktzylinders zu ziehen



- Sicherzustellen, daß der Wasserhahn geschlossen wird.
- Im Ausgangsloch einen Empfänger aufzustellen.
- Die Funktion vom Reinigen anzufangen / das Laden / leeren Sie sich. es plant es, es wird anfangen, die desinfizierende Lösung im Produktionszylinder zu beladen.
- Wenn es der Erlaubnis die desinfizierende Lösung für das Ausgangsloch gesehen wird, den Haupthalt zu drücken.
- Das Ausgangsloch, das den Sprößling aufstellt, zu schließen, das vorher gezogen wird,



- Es zu erlauben, während 15 Minuten die desinfizierende Lösung aufzuführen.
- Unter dem Wasserhahn einen Empfänger aufzustellen und es zu öffnen, die Erlaubnis zur desinfizierenden Lösung zu machen.
- Das Reinigen anzufangen / das Laden / leere Funktion und dazu zu warten, daß die Maschine die ganz übrige

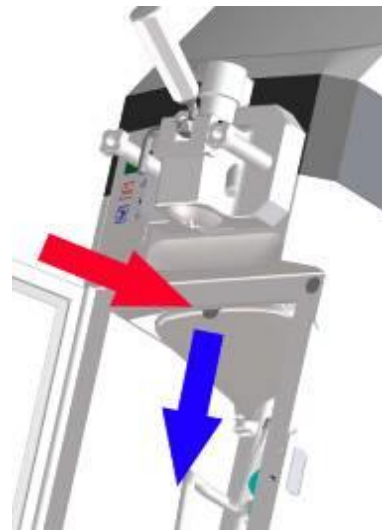
desinfizierende Lösung im Blassen strebt. Wenn notwendig, das Reinigen ein anderes Mal anzufangen / das Laden / leere Funktion.

- Den einen, der von der Maschine aufgeklärt wird, die die Bedienungen wiederholt, auszuführen, der das Austauschen der desinfizierenden Lösung beschrieben wird, verdünnt vorher sauber. Um wenigstens aufgeklärte 2 auszuführen.
- Schloß, daß der eine aufklärte, unten einen Empfänger aufzustellen das und die Scharniere zu lockern, die der Öffnung zur Markenerlaubnis das Wasser des Zylinders vollständig arrangieren.

## 7.2 Reinigung der Kühlzelle

Die Kühlzelle wird wie im Folgenden beschrieben gereinigt:

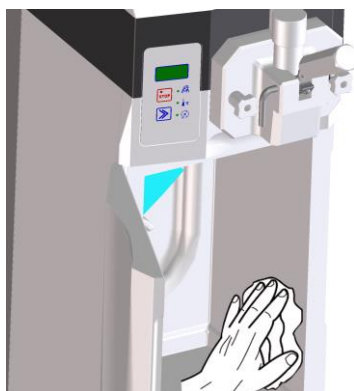
- Die obere Platte der Kühlzelle wird entfernt. Der Verriegelungshaken wird gedrückt und nach unten gezogen.



- Die Tropfschale in Form einer Schublade, die sich am Boden der Kühlzelle befindet, wird entfernt.



- Die Wände, der Boden und der Verdampfer der Kühlzelle werden mit einem mit Trinkwasser befeuchteten Schwamm gereinigt. Diese Bereiche werden mit einer Desinfektionslösung gereinigt und dann wird 10/15 Minuten gewartet. Das Desinfektionsmittel wird dann vorsichtig mit einem mit Wasser befeuchteten Schwamm entfernt und alle Teile der Kühlzelle und insbesondere der Lamellenverdampfer im Inneren der Kühlzelle werden gut getrocknet.



Der Auffangbehälter des Kondenswassers und die Tropfschale werden zuerst mit Wasser und dann mit Desinfektionslösung gereinigt. Es wird 10/15 Minuten gewartet, damit die Desinfektionslösung einwirken kann, dann werden die Teile mit reichlich Wasser abgespült, getrocknet und wieder in der Kühlzelle angebracht.



Staub und Schmutz werden von den Filtern entfernt und sie werden erneut an der Maschine angebracht.



**Die Luftfilter der Maschine sollten regelmäßig gereinigt werden.**



**Schmutzige Luftfilter beeinträchtigen den reibungslosen Betrieb der Maschine.**

### 7.3 Reinigung der äußeren Tropfschale

Die äußere Tropfschale, die sich unter dem Ausgabebehälter befindet, muss täglich geleert und gereinigt werden. Die Schale wird mit dem Gitter angehoben und nach vorne aus dem Gehäuse gezogen.



Die Schale und das Gitter werden getrennt voneinander mit lauwarmem Wasser gereinigt. Alle Teile werden abgetrocknet. Das Gitter wird wieder auf der Schale angebracht. Die Schale wird in das Gehäuse eingeführt und zur Befestigung in der Maschine nach unten gedrückt.

### 7.4 Reinigung der Luftfilter

Die Luftfilter befinden sich an den Seiten der Maschine. Sie können mit dem entsprechenden Griff sehr leicht entfernt werden.

### 7.5 Austausch des Schlauchs der Ansaugpumpe



**Der Schlauch der Ansaugpumpe sollte alle 3 Monate ausgetauscht werden.**

Mit der Maschine wurde als Zubehör ein Schlauch-Ansaugpumpen-Kit mitgeliefert.

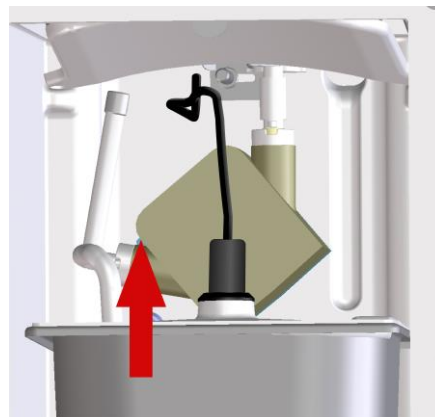


Der Schlauch-Ansaugpumpen-Kit muss ausgetauscht werden, wenn die Maschine leer ist.

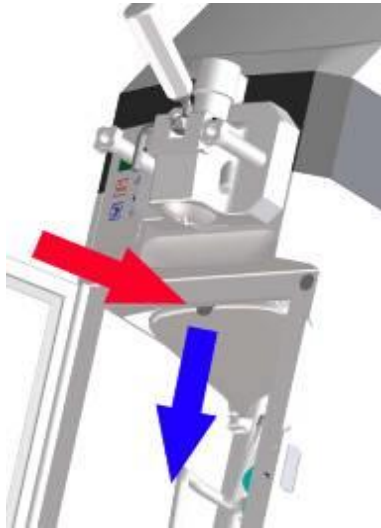
Der Kit wird wie im Folgenden beschrieben ausgetauscht:

#### 1) DER VON DER MASCHINE VERWENDETE ANSAUGSCHLAUCH WIRD AUSGEBAUT

- Schalten Sie den Standsensor per ziehen nach oben ab und der Behälter wird entfernt..



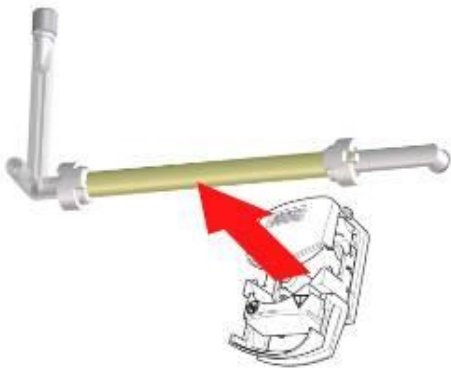
- Die obere Platte der Kühlzelle wird entfernt. Der Verriegelungshaken wird gedrückt und nach unten gezogen



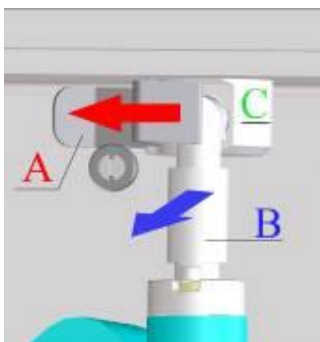
- Die Schlauchpumpe wird geöffnet, indem der Deckel angehoben wird.



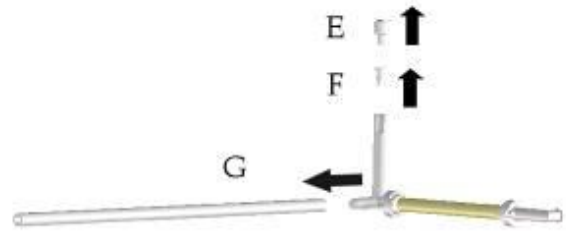
- Der Ansaugschlauch wird vorsichtig aus der Schlauchpumpe entfernt.



- Der Verriegelungshaken (A) wird nach links gezogen und der Anschlussstutzen (B) wird vom Einlassschlauch (C) entfernt.

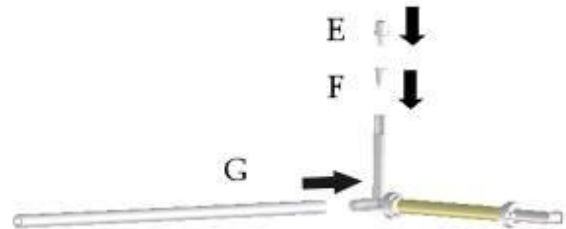


- Der gebrauchte Ansaugschlauch (G) wird vom Verbindungsschlauch des Ventils getrennt. Der Luftmengenregler (E) und das Unterdruckventil (F) müssen immer entfernt werden.

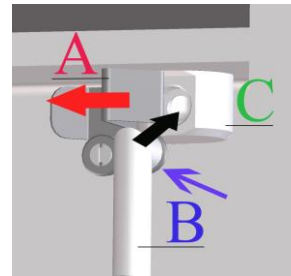


## 2) DER NEUE ANSAUGSCHLAUCH WIRD IN DER MASCHINE ANGEBRACHT

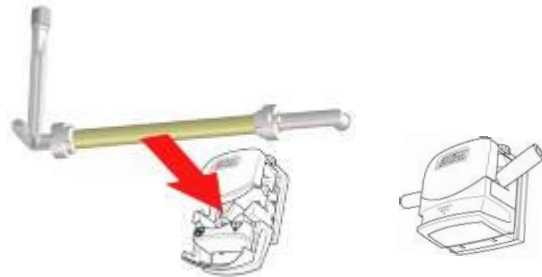
- Der Pumpenschlauch wird zusammen mit dem Unterdruckventil (F) und dem Luftmengenregler (E) angebracht.



- Der O-Ring des Anschlussstutzens (B) wird mit dem mitgelieferten Vaseline geschmiert. Der Verriegelungshaken (A) wird nach links gezogen und der Anschlussstutzen (B) wird in den Einlassschlauch (C) eingeführt. Der Verriegelungshaken (A) wird losgelassen, um den Anschlussstutzen (B) zu befestigen.



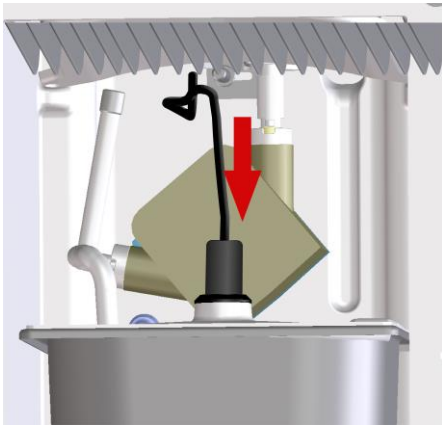
- Der Pumpenschlauch wird vorsichtig in die Schlauchpumpe eingeführt. Der Schlauch darf nicht geknickt, nicht zu straff und nicht gegen die Druckwalzen der Pumpe gespannt sein. Es muss sichergestellt werden, dass sich der Schlauch in der Mitte der Druckwalzen befindet, dann wird der Deckel der Pumpe geschlossen.



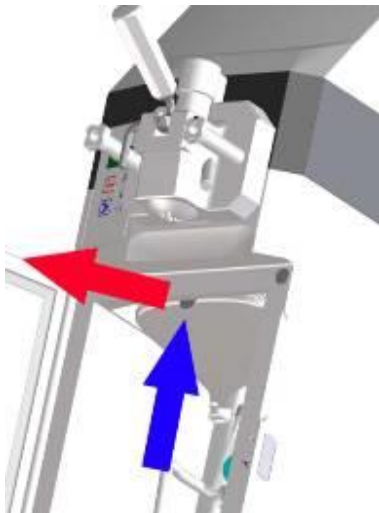


- Setzen Sie den Produktbehälter mit seinem Deckel und der Pegelmesssonde wieder in den Kühlschrank ein.

- Schließen Sie die Pegelmesssonde sorgfältig an den Behälterdeckel an



- Die obere Platte der Kühlzelle wird wieder angebracht.



## 8. ENTSORGUNG



Elektrische und elektronische Geräte müssen gemäß der Europäischen Richtlinie 2002/96/CE entsorgt werden. Diese Geräte dürfen NICHT über den normalen Hausmüll entsorgt werden, sondern müssen separat abgegeben werden, um die Wiederverwertung und das Recycling der Materialien, aus denen sie bestehen, zu optimieren.



Das Symbol der durchgestrichenen Mülltonne ist auf allen Produkten angebracht, um auf die Pflichten in Zusammenhang mit der Mülltrennung hinzuweisen. Durch die Beachtung aller Bestimmungen hinsichtlich der Entsorgung von Altgeräten wird ein Beitrag zum Umweltschutz geleistet.

## 7.6 Regelmäßige Wartung



Die Maschine muss regelmäßig von einem Fachmann überprüft werden (mindestens einmal pro Jahr). Diese regelmäßige Überprüfung dient dazu, das Sicherheitsniveau aller eingebauten Teile und der Maschine zu gewährleisten. Sollte ein Teil Verschleißerscheinungen aufweisen, muss dieses durch ein neues Originalteil ersetzt werden.



Wenn auch nur ein Teil der Maschine beschädigt oder abgenutzt ist, darf die Maschine nicht verwendet werden. Der Bediener darf die regelmäßige Wartung nicht durchführen.

## 9. STÖRUNGEN – URSACHEN - LÖSUNGEN

STÖRUNGEN	URSACHEN	LÖSUNGEN
Die Maschine lässt sich nicht einschalten.	Der Stecker ist nicht richtig angeschlossen.	Der Stecker wird überprüft und richtig an das Stromnetz angeschlossen.
Der Kompressor startet, schaltet sich jedoch nach wenigen Sekunden wieder aus.	Die Luft zirkuliert nicht.	1. Es wird überprüft, dass sich nichts auf der Maschine und den Entlüftungsgittern befindet. 2. Die Luftfilter werden gereinigt, sollten sie Staubansammlungen oder andere Rückständen aufweisen.
Die Maschine funktioniert, der Ausgabehahn gibt jedoch kein Eis aus.	1. Es fehlt Zucker in der Eismischung. 2. Nach der Reinigung sind Wasserrückstände zurückgeblieben und im Ausgabehahn gefroren.	1. Es muss gewartet werden, bis das Eis im Zylinder geschmolzen ist, dann wird die Eismischung verändert und angepasst. 2. Das Wasser muss auftauen, dann wird ein Becher Eis ausgegeben, bevor der normale Betrieb aufgenommen wird.
Die Maschine funktioniert, das Eis ist jedoch zu weich.	1. Die Eismischung enthält zu viel Zucker. 2. Die Maschine war lange in Betrieb, ohne dass Eis ausgegeben wurde. 3. Das Eis wurde zu schnell ausgegeben.	1. Die Mischung wird verändert und angepasst. 2. Das Eis wird über den Hahn ausgegeben, damit die Mischung im Zylinder erneuert werden kann. 3. Der Ausgaberythmus sollte nicht überschritten werden, es sollte bei Bedarf die Ausgabegeschwindigkeit reguliert werden.
Eismischung oder Eis treten oberhalb oder unterhalb des Kolbens aus, obwohl der Hahn geschlossen ist.	1. Der Kolben wurde ohne oder mit defektem O-Ring montiert.	1. Der O-Ring wird angebracht oder durch einen neuen ersetzt, wenn er beschädigt war.
Eismischung befindet sich in der Tropfschale im Inneren der Kühlzelle.	1. Die Stopfbuchse fehlt oder ist defekt. 2. Die Eismischung ist beim Füllen des Behälters ausgetreten.	1. Die Stopfbuchse wird angebracht oder durch eine neue ersetzt, wenn sie beschädigt war. 2. Beim Füllen des Behälters ist mehr Vorsicht geboten.
Der Hebel am Ausgabehahn kann nur schwer betätigt werden, er steckt.	1. Zucker ist auf den Kolben eingetrocknet.	1. Die Kolben und O-Ringe werden gut gereinigt und mit Lebensmittelfett eingefettet.
Eis tritt am Hahnkörper aus.	1. Die O-Ringe wurden nicht eingebaut oder sind schlecht montiert. 2. Die Schrauben sind nicht gleichmäßig fixiert.	1. Dies wird überprüft und dementsprechend wird gehandelt. 2. Die Maschine wird gestoppt und die Hebel werden gelockert und dann erneut fixiert.

## 10. FEHLERMELDUNGEN

Die Maschine verfügt über eine automatische Prüfeinheit, die etwaige Störungen in der Maschine meldet. Wenn eine Fehlermeldung auf dem Bildschirm erscheint, kann in der Tabelle unten überprüft werden, welche Fehlermeldung ausgelöst wurde. Die Maschine kann weiter zur Eisausgabe verwendet werden, wenn eine Fehlermeldung nicht auf einen schwerwiegenden Fehler hinweist. Wenn sie jedoch auf einen schwerwiegenden Fehler hinweist, lässt die Maschine die Eisausgabe nicht zu. In diesem Fall muss auf STOP gedrückt werden und die Maschine darf erst wieder in Betrieb genommen werden, nachdem sie repariert wurde. Die Auswahl Taste muss betätigt werden, um die Fehlermeldung zurückzusetzen. In der folgenden Tabelle sind die möglichen Fehlermeldungen aufgelistet:

FEHLERMELDUNG	BESCHREIBUNG
IMS	Hahnkörper geöffnet (IMS). Die Maschine stoppt.
A01	Motor des Rührers vom stromnetz getrennt/fehlerhaft
A05	Die Sonde der Kühlzelle weist Fehler auf (NTC). Es kann nur auf die Reinigungsfunktion zugegriffen werden. Die Maschine stoppt.
A06	Hinweis auf einen Fehler der Temperatursonde im Zylinder.
Pr	Der Hochdruckregler wurde aktiviert.
A15	Zeigt an, dass die Stromversorgung der Maschine unterbrochen wurde.
A22	Bei der Produktion wird der Motor des Rührers überwacht. Wenn dieser mehr als 15 Minuten im Einsatz ist, ohne die Konsistenz des Eises zu erreichen, schaltet die Maschine automatisch auf den Status Konsistenz erreicht und die Fehlermeldung A22 wird aktiviert.



## **SOMMAIRE**

### **1. INFORMATIONS GÉNÉRALES**

- 1.1. Fabricant
- 1.2. Employés
- 1.3. Structure du manuel
  - 1.3.1. Objectif et contenu
  - 1.3.2. Destinataires
  - 1.3.3. Conservation
  - 1.3.4. Symboles utilisés

### **2. Description de la machine**

- 2.1. Utilisation de la machine
- 2.2. Principaux composants
- 2.3. Données techniques
- 2.4. Panneau de commandes

### **3. SÉCURITÉ**

- 3.1. Normes générales de sécurité
- 3.2. Fonctions d'arrêt
- 3.3. Plaques

### **4. DÉPLACEMENT ET STOCKAGE**

- 4.1. Emballage
- 4.2. Transport et déplacement
- 4.3. Stockage

### **5. INSTALLATION**

- 5.1. Liste des accessoires inclus
- 5.2. Montage-Emplacement
- 5.3. Élimination de l'emballage
- 5.4. Connexion électrique

### **6. FONCTIONNEMENT**

- 6.1 Préparation du produit
- 6.2. Mise en marche de la machine
  - Chargement du produit
  - 6.2.2 Mise en marche de la production de glace
  - 6.2.3 Mise en marche de la maintenance
- 6.3. Réglage de la consistance de la glace
- 6.4. Sortie de glace
- 6.5. Compteur total de rations
- 6.6. Exécution dégivrage manuel du réfrigérateur
- 6.7 Messages pouvant être affichés sur le display pendant le fonctionnement de la machine
- 6.8. Situations d'urgence

## **7. PROCÉDURES DE NETTOYAGE ET MAINTENANCE**

- 7.1 Lavage et désinfection de la machine
  - 7.1.1 Vidange de la machine
  - 7.1.2 Démontage du corps du robinet
  - 7.1.3 Démontage du malaxeur
  - 7.1.4 Démontage du tube d'aspiration du produit
  - 7.1.5 Lavage et désinfection des composants
  - 7.1.6 Lavage et désinfection du cylindre
  - 7.1.4 Assemblage du tube d'aspiration du produit
  - 7.1.8 Assemblage du malaxeur
  - 7.1.9 Assemblage du corps du robinet
  - 7.1.10 Cycle final de nettoyage, de désinfection et de rinçage de la machine

- 7.2 Nettoyage du réfrigérateur
- 7.3 Nettoyage du plateau de récupération
- 7.4 Nettoyage des filtres à air
- 7.5 Remplacement du tube de la pompe d'aspiration du produit
- 7.6 Entretien périodique

## **8. MISE AU REBUT**

## **9. ANOMALIES – CAUSES – SOLUTIONS**

## **10. ALARMES**

# 1. INFORMATIONS GÉNÉRALES

## 1.1. Fabricant

Les indications relatives au fabricant sont indiquées sur la plaque de données figurant sur la première et/ou la dernière page du manuel.

## 1.2. Employés

Deux employés ayant des missions différentes peuvent accéder à la machine.

### Opérateur

Personne ayant les connaissances techniques adéquates concernant la préparation des produits utilisés dans la machine dans le respect des réglementations d'hygiène en vigueur.

Après avoir lu le présent manuel, il est en disposition de :

- S'occuper des opérations normales de chargement et/ou remplacement des produits de consommation.
- S'occuper de la bonne élaboration du produit.
- S'occuper du nettoyage et de la désinfection de la machine.

Ce dispositif peut être utilisé par des enfants âgés de 8 ans et plus et les personnes avec les capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou avec manque d'expérience et de connaissances, si elles sont supervisées ou formées appropriée en ce qui concerne l'utilisation de la machine avec sécurité et comprend les risques. Le nettoyage et l'entretien doit être effectué par l'opérateur ne doit pas être effectué par des enfants sans surveillance.

### Technicien spécialisé

Personne qui, après avoir lu le présent manuel, est spécialiste de l'installation, de l'utilisation et de la maintenance de la machine :

- Il est capable d'intervenir pour réparer de graves pannes de fonctionnement et connaît le présent manuel ainsi que toutes les informations relatives à la sécurité.
- Il est capable de comprendre le contenu du manuel et d'interpréter correctement les plans et schémas.
- Il connaît les principales règles d'hygiène, de prévention des risques, les règles technologiques et de sécurité.
- Il est spécifiquement expérimenté en maintenance de machines à glace.
- Il sait comment se comporter en cas d'urgence, où localiser les moyens de protection individuelle et comment les utiliser correctement.



**L'utilisation de la machine est interdite aux personnes qui ne réunissent pas les conditions requises.**

## 1.3. Structure du manuel

Le client doit lire avec la plus grande attention les informations contenues dans le présent manuel.

### 1.3.1. Objectif et contenu

Ce manuel prétend transmettre au client toutes les informations nécessaires à l'installation, à la maintenance et à l'utilisation de la machine.



**Avant d'effectuer toute opération sur la machine, les opérateurs et les techniciens spécialisés doivent lire attentivement les instructions figurant dans la présente publication.**

En cas de doutes quant à la bonne interprétation des instructions, contacter le fabricant pour obtenir les éclaircissements nécessaires.



**Il est interdit d'effectuer quelque opération que ce soit avant d'avoir lu et compris le contenu du présent manuel.**

### 1.3.2. Destinataires

Le manuel en question s'adresse aux opérateurs et aux techniciens spécialisés.

**Les opérateurs ne doivent pas réaliser les opérations réservées aux techniciens spécialisés.**

Le fabricant ne répond pas des dommages dérivés du non respect de cette interdiction. Le manuel d'instructions est partie intégrante du produit acquis et doit toujours l'accompagner, y compris en cas de cession à de nouveaux propriétaires.

### 1.3.3. Conservation

Le manuel d'instructions doit être rangé à proximité de la machine. Pour pouvoir en garantir l'intégrité et la consultation dans le temps, il est recommandé de respecter ces mises en garde :

- Utiliser le manuel sans abîmer tout ou partie de son contenu.
- Ne pas retirer, éliminer ou réécrire – sous aucun prétexte – des parties du manuel.
- Ranger ce manuel dans une zone à l'abri de l'humidité et de la chaleur, de sorte que la qualité de la publication et sa lisibilité dans sa totalité ne soient pas altérées.



**Si le présent manuel est égaré ou abîmé, il faudra en demander immédiatement une copie au fabricant ou distributeur autorisé du pays où la machine est utilisée.**

### 1.3.4. Symboles utilisés

#### DANGER GÉNÉRIQUE



Indique un danger comportant un risque pour l'utilisateur, y compris la mort. Il faut dans ce cas prêter la plus grande attention et toutes les mesures doivent être prises pour opérer en sécurité.

#### DANGER D'ÉLECTROCUTION



Indique au personnel impliqué que l'opération décrite, si elle n'est pas effectuée en respectant les normes de sécurité, présente un risque de décharge électrique.

#### AVERTISSEMENT



Indique un avertissement ou une note sur des fonctions clé ou des informations utiles. Accorder la plus grande attention aux blocs de texte signalés par ce symbole.

#### INTERDICTION



La présence de ce signal indique les opérations à éviter absolument car elles mettent en danger l'utilisateur et les personnes opérant à proximité.

#### INTERDICTION D'ÉTEINDRE LES INCENDIES AVEC DE L'EAU



La présence de ce signal indique l'interdiction d'éteindre les incendies avec de l'eau ou toute substance en contenant.

#### PROTECTION PERSONNELLE



La présence du symbole à côté de la description exige l'utilisation de protections personnelles par l'opérateur, car le risque d'accident est implicite.

#### TECHNICIEN SPÉCIALISÉ



Identifie les interventions qui doivent être réalisées exclusivement par du personnel technique spécialisé.

#### ORGANES EN MOUVEMENT



Identifie le danger dû aux éléments en mouvement présents sur la machine. Éteindre la machine avant d'effectuer toute opération.

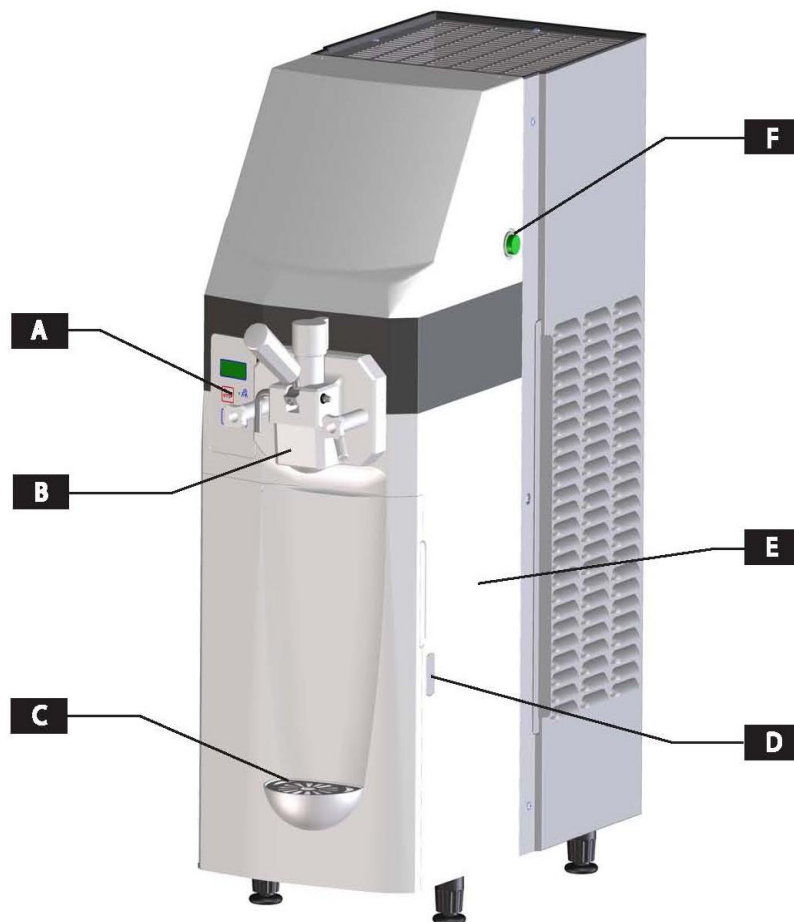
## 2. Description de la machine

### 2.1. Utilisation de la machine

La machine à usage professionnel que vous êtes en train d'utiliser est idéale pour la production de glaces de type crémeux, également appelées « soft ».

## 2.2. Principaux composants

- A. Panneau de commandes
- B. Corps du robinet
- C. Plateau de récupération externe
- D. Bouton porte réfrigérateur
- E. Réfrigérateur
- F. Interrupteur général



### 2.3. Données techniques

Les données et caractéristiques techniques sont énoncées ci-dessous.

Modèle	141
Dimensions L x P x H (mm)	290 x 580 x 870
Poids net de la machine (kg)	88
Puissance maximale absorbée (W)	Voir la plaque de données techniques située à l'arrière de la machine
Tension de fonctionnement (V)	
Température de fonctionnement	Min. 25°C - Max 32°C
Saveurs	1
Capacité du réservoir du réfrigérateur	5 L
Production horaire *	180 portions de 70 g
Portion conseillée	70 g
Pression sonore	<70 dBA
Classe	N

\* La production et la quantité de mélange peuvent varier suivant la température et le type de mélange utilisé. Les prestations sont envisagées pour une température ambiante de 25° C.



**Note :** Le fabricant se réserve le droit d'apporter d'éventuelles modifications à la machine sans aucun avertissement préalable.



**Attention !** Toute modification et/ou ajout d'accessoires doivent être explicitement approuvés et réalisés par le fabricant.



### 2.4. Panneau de commandes

Les commandes et symboles figurant sur le panneau de commandes de la machine sont décrits ci-dessous.



<b>Fonction :</b> STOP	<b>Affichage à l'écran :</b> StP	
---------------------------	-------------------------------------	--

Avec cette fonction, la machine est arrêtée et la diode rouge est allumée. L'écran affiche StP.

<b>Fonction :</b> Sélection	<b>Affichage à l'écran :</b> Prd, Sto, CLE	
--------------------------------	---	--

Appuyer plusieurs fois sur cette touche permet de sélectionner les fonctions décrites ci-dessous : Prd (production glace), Sto (maintenance), CLE (nettoyage/chargement/vidange). La touche sert aussi à effacer de possibles alarmes/messages affichés à l'écran.



#### Fonction CONSERVATION (Sto)

La diode allumée indique que la fonction est active



#### Fonction NETTOYAGE/CHARGEMENT/VIDANGE (CLE)

La diode allumée indique que la fonction est active



#### Fonction PRODUCTION (Prd)

La diode allumée indique que la fonction est active



**ICON produit remplissage dans réfrigérateur**



**ICON remuant produit dans réfrigérateur**



ICON Porte du réfrigérateur ouverte



ICON Cylindre produit charge défectueuse



ICON besoin de lancer un dégivrage manuel



ICON besoin de nettoyer la machine

### 3. Sécurité



#### 3.1. Normes générales de sécurité

- Lire attentivement tout le manuel d'instructions.
- La connexion au réseau électrique doit être faite conformément aux normes de sécurité en vigueur dans le pays d'utilisation.
- La prise où sera connectée la machine doit :
  - Être conforme au type de fiche installée sur la machine.
  - Être dimensionnée pour respecter les indications de la plaque de données située sur la machine.
  - Être connectée à une installation de mise à la terre efficace.
  - Être connectée à une installation dotée de différentiel et magnétothermique.

#### • Le câble d'alimentation ne doit pas :

- Entrer en contact avec quelque liquide que ce soit : danger de décharges électriques et/ou incendie.
- Être aplati et/ou entrer en contact avec des surfaces coupantes.
- Être utilisé pour déplacer la machine.
- Être utilisé s'il est endommagé.
- Être manipulé les mains humides ou mouillées.
- Être enroulé en pelote quand la machine est en fonctionnement.
- Être manipulé.

#### • Il est interdit :

- Installer la machine avec des modalités autres que celles décrites au chap. 5.
- Installer la machine dans des zones exposées à des jets d'eau.
- Utiliser la machine à proximité de substances inflammables et/ou explosives.
- Laisser à la portée des enfants des sacs en plastiques, du polystyrène, des clous, etc. car ce sont de potentielles sources de dangers.
- Permettre aux enfants de jouer et de stationner à proximité de la machine.
- Utiliser des pièces de rechange non conseillées par le fabricant.
- Réaliser quelque modification technique que ce soit sur la machine.
- Plonger la machine dans quelque liquide que ce soit.
- Laver la machine au jet d'eau.
- Utiliser la machine autrement que de la façon décrite dans le manuel.



- Utiliser la machine dans des conditions psychophysiques altérées ; sous l'emprise de drogues, alcool, psychotropes, etc.

- Installer la machine sur d'autres appareils.

- Utiliser la machine dans une atmosphère explosive, agressive ou à forte concentration de poussière ou de substances oléagineuses en suspension dans l'air.

- Utiliser la machine dans une atmosphère à risque d'incendie.

- Utiliser la machine pour élaborer des substances non adaptées à ses caractéristiques.

• Ne pas laver la machine à l'essence ou avec quelque type de dissolvant que ce soit.

• Les réparations doivent être réalisées uniquement par un centre d'assistance autorisé par le fabricant et/ou, dans tous les cas, par du personnel spécialisé et formé.

• Ne pas boucher les grilles situées à côté de la machine.

• Ne pas placer la machine à proximité de systèmes de chauffage (tels que poêles ou radiateurs).

• En cas d'incendie, utiliser des extincteurs au dioxyde de carbone (CO<sub>2</sub>). N'utiliser ni eau ni extincteurs à poudre.



**En cas d'utilisation inappropriée, toute forme de garantie est annulée et le fabricant décline toute responsabilité pour les dommages occasionnés, qu'ils soient matériels et/ou personnels.**

### **Est considéré comme utilisation inappropriée :**

- Toute utilisation autre que celle prévue et/ou employant des techniques autres que celles indiquées dans cette publication.

- Toute intervention sur la machine allant contre les indications de cette publication.

- Toute utilisation après des manipulations de composants et/ou altérations des dispositifs de sécurité.

- Toute utilisation après des réparations réalisées avec des composants non autorisés par le fabricant.

- L'installation à l'extérieur de l'appareil.

### **3.2. Fonctions d'arrêt**

Les fonctions d'arrêt de la machine dépendent de l'interrupteur général situé sur le côté droit de la machine, qui coupe complètement l'alimentation de la machine.

### **3.3. Plaques**

AUCUNE PLAQUE SITUÉE SUR LA MACHINE NE DOIT ÊTRE RETIRÉE, RECOUVERTE OU ABÎMÉE, SURTOUT CELLES DONT LA FONCTION TOUCHE À LA SÉCURITÉ.

### **4. DÉPLACEMENT ET STOCKAGE**



Toutes les opérations décrites au chapitre 4 relèvent de la compétence exclusive de techniciens spécialisés, y compris les opérations d'élévation et de déplacement des machines emballées et déballées ; en fonction des caractéristiques et du poids de l'objet à déplacer, ils devront organiser toutes les séquences opérationnelles et assurer l'utilisation de moyens adaptés pour opérer en respectant rigoureusement les normes en vigueur en la

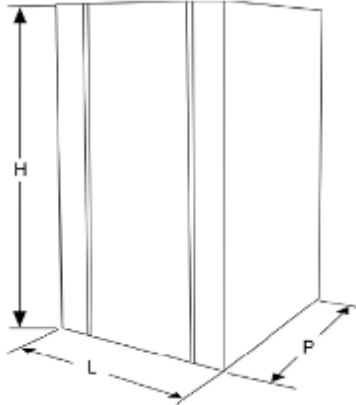
matière.

#### 4.1. Emballage

La machine est livrée prête à être utilisée, emballée dans une caisse en carton. La caisse en carton est composée d'une base et d'un couvercle retenus par des rubans de nylon.

#### DIMENSIONS ET POIDS DE L'EMBALLAGE

	Largeur (L) mm	Profondeur (P) mm	Hauteur (H) mm	Poids kg
121c	390	775	1050	98



Note : les dimensions et le poids de l'emballage figurent à titre indicatif.

#### 4.2. Transport et déplacement



S'assurer que personne ne se trouve dans le rayon d'action des opérations d'élévation et de déplacement du chargement et, en cas de conditions difficiles, superviser les déplacements à effectuer en faisant appel à du personnel compétent.

Le déplacement manuel de la machine doit être réalisé par deux personnes au minimum.

**La machine doit être déplacée en position verticale.**

Lever l'emballage et le transporter doucement en évitant les itinéraires accidentés et en faisant attention à ses dimensions et aux possibles parties saillantes.

**Si la machine contient du produit, elle doit être déplacée uniquement après avoir été vidée.**



Attention : il est interdit de pratiquer des entailles additionnelles sur l'emballage.

Les dommages causés à la machine pendant le transport et le déplacement ne sont pas couverts par la GARANTIE. Les réparations ou remplacements de parties abîmées sont à la charge du client.

#### 4.3. Stockage

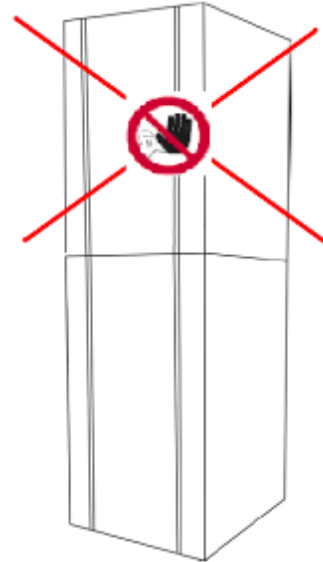


Avant de stocker la machine et quand elle est remise en marche après une longue période de stockage, la nettoyer et bien la désinfecter.

Attention : lors de l'opération de stockage, ne pas superposer les distributeurs.

En cas de longue période d'inactivité, la machine doit être stockée avec toutes les précautions nécessaires suivant le lieu et le temps de stockage :

- Stocker la machine dans un endroit fermé.
- Protéger la machine des impacts et tensions.
- Protéger la machine de l'humidité et des variations thermiques élevées.
- Éviter que la machine entre en contact avec des substances corrosives.



#### 5. INSTALLATION



Toutes les opérations décrites au chapitre 5 relèvent de la compétence exclusive de techniciens spécialisés qui devront organiser toutes les séquences opérationnelles et assurer l'utilisation de moyens adaptés pour opérer en respectant rigoureusement les normes en vigueur en la matière.

Cette machine est un distributeur à être installé sur le banc. La machine doit être installée dans un bâtiment éclairé, ventilé et sur une base solide, à niveau (inclinaison inférieure à 2°) et ferme.



L'appareil doit être surveillé et devra être installé à un endroit où il pourra être observé par du personnel formé.



Attention : il est interdit d'installer la machine à un endroit où elle pourrait être à la portée, touchée et/ou actionnée par des personnes autres que celles spécifiées au paragraphe 1.2.

La machine doit fonctionner à une température ambiante comprise entre 25 °C et 32 °C.

#### 5.1. Liste des accessoires inclus

La machine est livrée avec le matériel suivant :

- n° 1, kit tube pompe d'aspiration de produit
- n°3, régulateur de débit d'air
- n°1, kit joints toriques
- n°1, balayette en nylon
- n°1, tube carpilube Soft-Shake
- n°1, extracteur de joint torique

## 5.2. Montage-Emplacement

L'opérateur doit vérifier que :

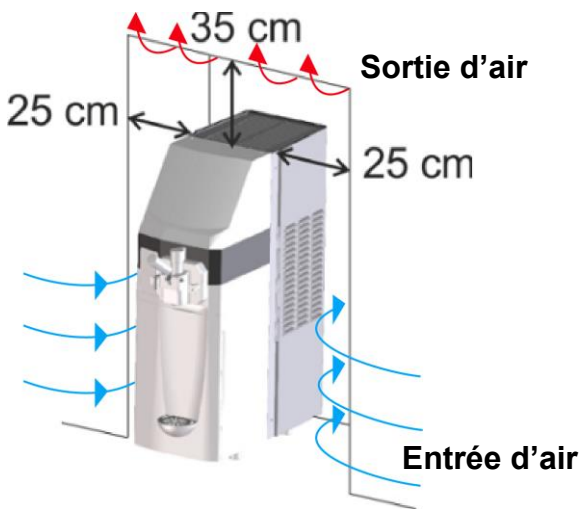
- L'endroit est prêt à recevoir la machine.
- La surface de la machine est plane, solide et ferme.
- Le local est suffisamment éclairé, ventilé, hygiénique et que la prise de courant est facile d'accès.



**Des espaces d'accès à la machine doivent être laissés libres, pour:**

- Permettre la circulation de l'air.
- Que l'opérateur puisse intervenir sans aucune limitation.
- Pouvoir abandonner immédiatement la zone de travail en cas de besoin.

Les espaces minimums requis sont indiqués ci-dessous.



Après avoir positionné l'emballage à proximité de la zone d'installation, procéder de la sorte :

1. Couper les rubans qui entourent l'emballage.
2. Lever l'emballage en carton.
3. Placer ensuite la machine sur l'espace préparé.



**Avant de mettre la machine en marche pour la première fois, il faut nettoyer ses composants et désinfecter les parties qui entreront en contact avec le produit ; pour plus d'informations, consulter l'appareil correspondant.**

## 5.3. Élimination de l'emballage

À l'ouverture de l'emballage, il est recommandé de trier le matériau utilisé pour l'emballage par type et de l'éliminer suivant les normes en vigueur dans le pays de destination. Il est conseillé de conserver l'emballage pour les déplacements ou transports postérieurs.

## 5.4. Connexion électrique



**Cette opération ne doit être effectuée que par du personnel technique spécialisé.**

La connexion électrique de la machine se fait à la charge et sous la responsabilité du client.

La machine doit être connectée à la ligne électrique à l'aide de la fiche installée sur le câble électrique, en considérant :

- Les lois et normes techniques en vigueur à l'endroit d'installation, au moment de l'installation.
- Les indications figurant sur la plaque de données techniques située sur le côté de la machine.



**Attention : le point de connexion de la prise électrique doit être situé à un endroit facile d'accès pour l'utilisateur, afin de pouvoir déconnecter facilement la machine si nécessaire.**

Si le câble d'alimentation est endommagé, pour son remplacement, s'adresser uniquement au fabricant ou à un technicien spécialisé.



**Il est interdit de :**

- Utiliser des rallonges de quelque type que ce soit.
- Remplacer la fiche originale.
- Utiliser des adaptateurs.

**La connexion de la machine au réseau électrique doit être du type permanent si les lois et norme locales l'exige. Diriger vous à un technicien spécialisé pour procédé a substitué le câble d'alimentation de la machine et effectuer la connexion au réseau électrique conforme aux lois et norme locales.**



## 6. FONCTIONNEMENT

Avant de mettre la machine en marche pour la première fois, le technicien spécialisé doit avoir vérifié qu'elle est correctement installée.



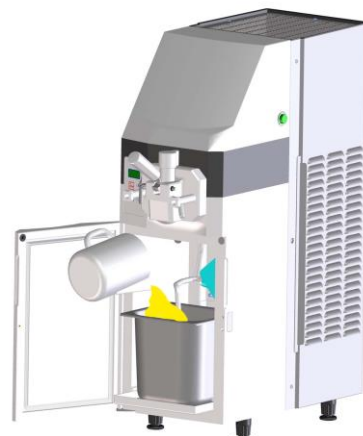
**Avant d'utiliser la machine, fermer le couvercle de la pompe.**

### 6.1 Préparation du produit

Préparer le produit dans un récipient en suivant les indications du fabricant.



Verser le produit dans le réservoir situé à l'intérieur du réfrigérateur. Introduire au maximum 5 L de produit. Après avoir versé le produit dans le réservoir, le fermer avec le couvercle correspondant.





Le réfrigérateur n'a pas pour fonction de réduire la température du produit mais seulement de la maintenir.  
**NE PAS INTRODUIRE DE LIQUIDES CHAUDS. INTRODUIRE UNIQUEMENT DES LIQUIDES DE 3-4° C DE TEMPÉRATURE.**



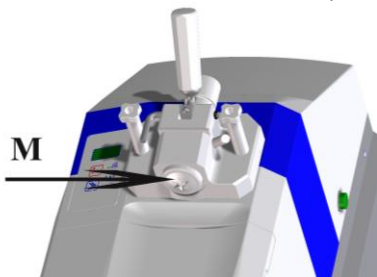
La machine ne conserve pas les produits pendant une durée indéfinie. Les produits introduits dans la machine doivent être consommés pendant la période de temps conseillée par leur fabricant.



La machine ne mélange pas le produit conservé dans le réservoir du réfrigérateur. Si la machine n'est pas utilisée en continu dans la journée, il est conseillé de mélanger le produit à la main.

## 6.2. Mise en marche de la machine

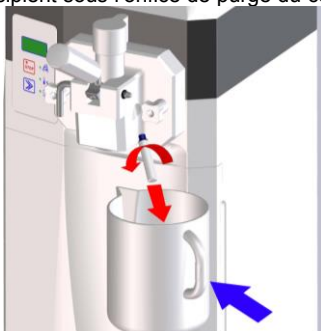
Avant la mise en marche de la machine, vérifiez que la partie M est correctement monté sur le corps du robinet



Il est interdit d'utiliser la machine en l'absence du composant M correctement monté sur le corps du robinet. Le composant M seulement peut être démonté de la machine en STOP et avec l'interrupteur générale éteint

### 6.2.1 Chargement du produit

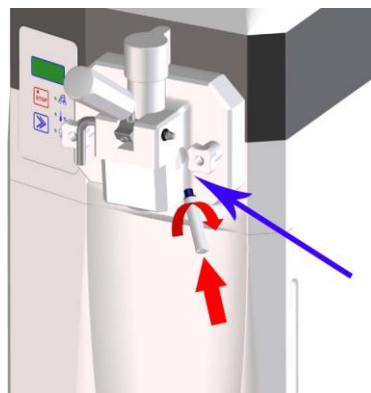
- Ôter le boulon du corps du robinet.
- S'assurer que la came du robinet est fermée.
- Placer un récipient sous l'orifice de purge du corps du robinet.



- Lancer la fonction nettoyage/chargement/vidange. Appuyer plusieurs fois sur la touche de sélection jusqu'à ce que le message CLE apparaisse à l'écran. La diode verte à côté du symbole de nettoyage/chargement/vidange s'allume. La machine commence à charger le produit dans le cylindre d'élaboration.

<b>Fonction :</b> NETTOYAGE/ CHARGEMENT/ VIDANGE	<b>Affichage à l'écran :</b> CLE	
---	-------------------------------------	--

- Quand du produit sort de l'orifice de purge du corps du robinet, appuyer sur le bouton STOP
- Fermer l'orifice de purge du corps du robinet en remplaçant la came.
- Nettoyer les éventuels résidus.



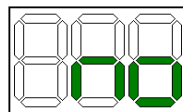
### 6.2.2 Mise en marche de la production de glace

Une fois le produit chargé, la machine est sur STOP. Pour lancer la fonction de production de glace, appuyer sur la touche de sélection jusqu'à ce que le message Prd apparaisse à l'écran. La diode verte à côté du symbole de production est allumée. La machine commence à produire de la glace. En quelques minutes la glace aura la consistance programmée.

<b>Fonction :</b> PRODUCTION	<b>Affichage à l'écran :</b> Prd	
---------------------------------	-------------------------------------	--

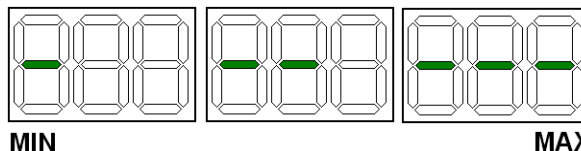
Pendant la fonction de production, l'écran affiche ce qui suit :

- **NO**  
Le produit n'a pas la bonne consistance



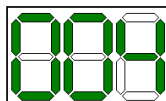
#### - Évolution de la production de glace

L'évolution de la production de glace est représentée par une illumination progressive de l'écran qui indique l'augmentation progressive de la consistance du produit.



#### - Température du réfrigérateur



Indique en temps réel la température ambiante interne du réfrigérateur et signale que la glace est prête.





### 6.2.3 Mise en marche de l'entretien

Pendant les périodes de fermeture de votre établissement, il est possible de régler la machine sur la fonction « entretien ». De cette manière, vous économiserez une quantité considérable d'énergie électrique, car le compresseur fonctionnera uniquement le temps strictement nécessaire à la conservation du produit à la bonne température (max. 4° C). À la réouverture de votre établissement, vous pourrez à nouveau régler la machine sur la fonction « production de glace » et il suffira de quelques secondes pour obtenir la bonne consistance de la glace et reprendre la vente.

Pour régler la fonction « entretien », procéder de la sorte :

- Arrêter la machine en appuyant sur la touche STOP 
- Appuyer sur la touche de sélection  jusqu'à ce que le message Sto apparaisse à l'écran. La diode verte à côté du symbole de maintenance s'allume et la fonction d'entretien démarre.

<b>Fonction :</b> Entretien	<b>Affichage à l'écran :</b> Sto	
--------------------------------	-------------------------------------	---


Pendant la fonction d'entretien, pour afficher la température du produit dans le cylindre, attendre que le display affiche la température du réfrigérateur puis appuyer sur la touche de sélection . La température du produit dans le cylindre sera affichée pendant 5 secondes.






**Si la machine s'arrête suite à une coupure de courant, il est indispensable de vérifier la température du produit avant de reprendre la vente ; si elle a dépassé +6° C il faut vider, laver et désinfecter la machine puis la remplir à nouveau de produit frais à +4° C. La fonction de maintenance ne peut pas être utilisée pour réaliser le nettoyage et l'assainissement de la machine.**

### 6.3. Réglage de la consistance de la glace

La consistance du produit peut être modifiée de la sorte :

- Arrêter la machine en appuyant sur la touche STOP 
- Une fois la machine sur STOP, appuyer simultanément sur

les touches « stop »  et « sélection »  puis lâcher les touches quand l'écran affiche le message HOT (consistance) et sa valeur.

- Maintenant, la touche de « sélection »  permet de modifier la valeur de consistance du produit (min. 40 – max. 120). En augmentant ce chiffre, on augmente la dureté de la glace.
- Attendre environ 30 secondes que la valeur soit mémorisée, puis la machine reviendra automatiquement sur STOP.

### 6.4. Sortie de glace

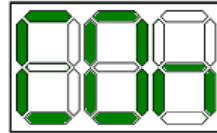
Pour servir du produit, il suffit de placer un pot ou un cornet sous le robinet à glace et de baisser lentement le levier de la manette. Dès que le produit commence à sortir, cesser de baisser le levier et faire des cercles avec le pot ou le cornet pour donner à la glace une forme conique. Une fois servie une portion suffisante de produit, lever le levier et baisser le pot ou le cornet pour terminer la portion en pointe.

Distribuer les glaces sans dépasser le rythme de production de la machine, comme indiqué dans le tableau du paragraphe 2.3. En ne dépassant pas ce rythme et en prenant soin de réapprovisionner la machine en produit frais, vous serez sûr de ne jamais interrompre la vente, même aux heures de pointe.

### 6.5. Compteur total de rations

La machine compte toutes les rations servies dès la première utilisation. Pour afficher le total de cônes servis par la machine, procéder de la sorte :

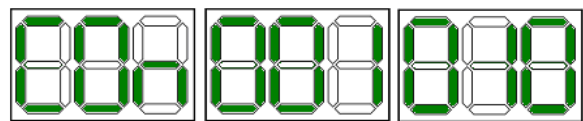
- allumer la machine
- le message Con apparaîtra sur le display



Immédiatement, un chiffre apparaît pour indiquer les milliers, suivi d'un autre qui indique les unités de portions servies.

Exemple :

La séquence suivante indique que la machine a déjà servi 1010 cônes.



### 6.6. Exécution d'un dégivrage manuel

Pour activer la fonction « dégivrage manuel », procéder de la sorte :

- Activer la fonction de production sur la machine.

- Pour exécuter un dégivrage manuel du réfrigérateur, quand le display affiche la température du réfrigérateur, appuyer sur le bouton de sélection jusqu'à voir sur le display le message dFr.

Ce message sera affiché sur le display pendant tout le temps du dégivrage. Si la fonction a été activée par erreur, appuyer de nouveau sur le bouton de sélection pour l'interrompre immédiatement.

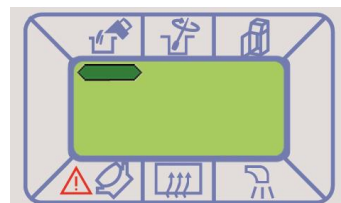


- Une fois le dégivrage terminé, appuyer sur le bouton STOP.
- À l'aide d'un chiffon sec, bien sécher l'évaporateur du réfrigérateur en enlevant les restes de glace et d'eau, puis relancer la machine.

S'il reste de la glace, renouveler l'opération jusqu'à sa disparition complète.

### 6.7 Messages/Avertissements pouvant apparaître sur l'écran lors de l'utilisation de la machine

- Demande de remplissage du réservoir




Lorsque la machine est allumée, si le réservoir est vide sur l'écran, la requête de recharge de réservoir apparaît. Dans cet état, il est uniquement possible d'accéder au mode

NETTOYAGE/CHARGEMENT/VIDE 

Pour d'autres modes, il faut remplir le réservoir.

En mode PRODUCTION (Prd) , lorsque ce signal apparaît à l'écran, la machine entre en mode CONSERVATION (Sto)

 et l'alimentation du produit est bloquée.

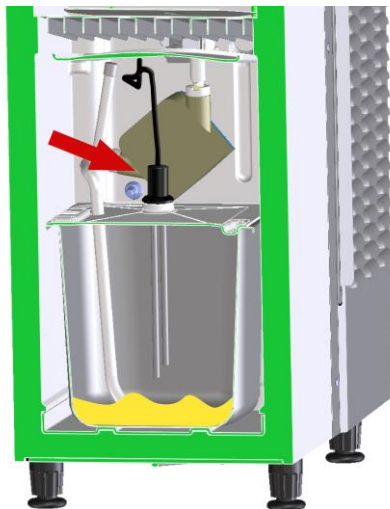


Toujours recharger le réservoir lorsque cela est exigé. La pompe ne doit pas travailler à vide et/ou sans produit.

Après remplissage du réservoir, le signal sur l'écran disparaîtra et vous devez remettre la machine en mode de PRODUCTION

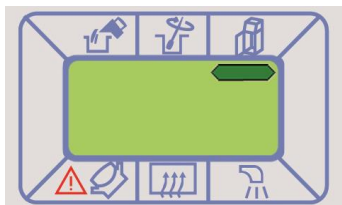
(Prd)  glacée

Le niveau du mélange est détecté par des sondes dans le réservoir; donc, lorsqu'il est plein, il faut vérifier que le connecteur est connecté correctement aux sondes de niveau.



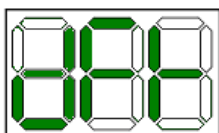
La machine fait un bruit et simultanément un signe est affiché sur l'écran.

- Avertissement d'ouverture de la porte de la caisse



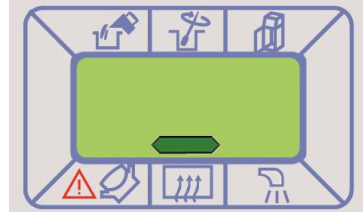
Cet avertissement vous indique que la porte de la caisse est ouverte. Le message disparaîtra une fois que la porte de la caisse aura été fermée

- dFr



La fonction dégivrage automatique est activée.

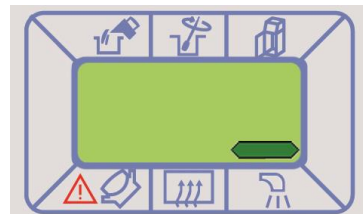
- Demande de refroidissement de la caisse




Si ce message apparaît sur l'écran cela signifie que la caisse a du mal à atteindre la température de conservation. Cela peut être dû à la formation excessive de glace dans l'évaporateur de la caisse empêchant ainsi un fonctionnement correct de l'appareil. Il est conseillé dans ce cas de réaliser un refroidissement manuel de la caisse (voir paragraphe. 6.6)


Appuyer sur la touche sélection  afin d'effacer le message de demande de refroidissement de la caisse.



- Demande de nettoyage de la machine





Cet avertissement indique que la machine doit être nettoyée. Si l'avertissement apparaît à l'écran alors que la machine se trouve en position de production de glace, cette dernière ne se bloquera pas immédiatement et en appuyant sur la touche sélection , cet avertissement pourra disparaître de manière temporaire. Si la machine s'arrête suite à la demande de nettoyage actif, les fonctions de production de glace et d'entretien ne pourront pas être remises en marche. Seule la fonction de nettoyage s'activera. Afin de rétablir le fonctionnement de la machine on procédera au nettoyage de cette dernière (voir chap. 7)


On pourra activer ou désactiver cet avertissement ou modifier la fréquence d'apparition de ce dernier grâce à la procédure suivante :

- Mettre la machine en position d'arrêt .

- Appuyer de manière simultanée sur les touches STOP  et SÉLECTION  jusqu'à ce que le mot HOT apparaisse à l'écran

- Appuyer plusieurs fois sur la touche STOP  jusqu'à ce que la demande de nettoyage de la machine apparaisse sur l'écran.

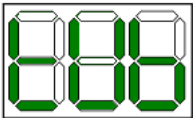
- À l'aide de la touche SÉLECTION  programmer 0 si vous souhaitez désactiver l'avertissement ou programmer la fréquence d'apparition de la demande de nettoyage de la machine (1, 2 ou 3 jours).

- Attendre que la machine se mette automatiquement en position d'arrêt .



Le nettoyage et la stérilisation de la machine devront être réalisés, **au maximum**, dans les 72 heures suivant à l'introduction du produit dans la machine.

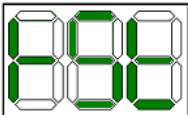
## - Tub



Ce message indique que le tuyau en caoutchouc de la pompe péristaltique doit être changé (voir paragraphe. 7.5)

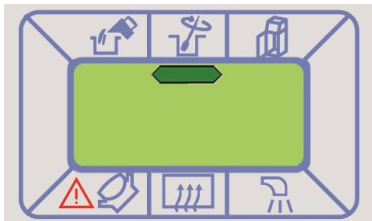
Pour effacer le message Tub de l'écran on appliquera la procédure suivante:

- Mettre la machine en position d'arrêt
- Appuyer sur la touche stop jusqu'à ce que le message rSt apparaisse









Si le tuyau est remplacé avant que le message Tub n'apparaisse sur l'écran, on appliquera la procédure d'annulation du message Tub afin de communiquer à la machine le remplacement du tuyau

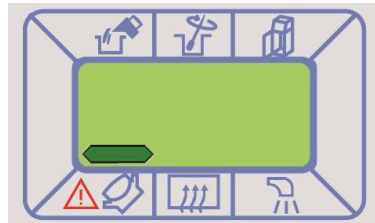
- Demande de mélange du produit dans le réservoir



La machine nous rappellera de manière périodique la nécessité de mélanger le produit dans le réservoir. Lorsque cet avertissement apparaît sur l'écran, il faudra effectuer le mélange manuel du produit dans le réservoir afin de garantir son homogénéité au fil du temps. Cet avertissement disparaîtra automatiquement de l'écran après avoir ouvert la porte de la caisse et mélangé le produit. Cet avertissement pourra être désactivé de la manière suivante:


- Mettre la machine en position d'arrêt .
- Appuyer simultanément sur les touches STOP  et SÉLECTION  jusqu'à ce que le mot HOT apparaisse à l'écran
- Appuyer plusieurs fois sur la touche STOP  jusqu'à ce que l'avertissement indiquant la demande de mélange du produit dans le réservoir disparaisse.
- À l'aide de la touche SÉLECTION  programmer YES si vous souhaitez activer l'avertissement, NO si vous souhaitez désactiver l'avertissement
- Attendre que la machine se mette automatiquement en position d'arrêt .

## - Avertissement de charge erronée



Cet avertissement indique que le cylindre a été chargé de manière erronée ce qui peut être dû à plusieurs raisons. Afin de réaliser l'action de rétablissement appropriée nous vous conseillons de considérer les situations suivantes:

- 1) Le réservoir du produit est vide. Effectuer le remplissage et la charge de la machine tel qu'il est indiqué dans le paragraphe 6.2.1.
- 2) Le mélange utilisé dans le réservoir est trop épais. Remplacer le régulateur pompe par un régulateur ayant un numéro inférieur. Si le problème persiste ou si la consistance de la glace obtenue n'est pas celle souhaitée cela voudra dire que le produit utilisé n'est pas adapté à la machine et qu'il convient d'en utiliser un autre moins dense.
- 3) Montage erroné du tuyau d'aspiration du produit. Vérifier que le tuyau d'aspiration du produit a été correctement installé comme indiqué dans le paragraphe 7.1.7.
- 4) Pertes de mélange dans le circuit de charge. Vérifier qu'il n'y ait pas de pertes dans le circuit de charge provoquées par un endommagement des tuyaux/joints. Si c'est le cas, remplacer les tuyaux et les joints à l'aide des pièces de rechange fournies.
- 5) Régulateur pompe monté de manière incorrecte. Suivre les instructions du paragraphe 7.1.7.
- 6) Régulateur pompe erroné provoquant ainsi une présence d'air supérieure au produit présent dans le cylindre. Choisir le régulateur pompe approprié parmi ceux fournis.

Afin d'effacer l'avertissement de l'écran, appuyer sur la touche sélection .

## 6.8. Situations d'urgence



**ATTENTION: dans une situation d'urgence, arrêter la machine en appuyant sur l'interrupteur vert situé sur le côté droit de la machine et débrancher le cordon d'alimentation.**

**En cas de blocage de la machine dû à un refroidissement, éteindre la machine et contacter le centre d'assistance ou un technicien spécialisé.**



**En cas d'incendie, abandonner immédiatement la zone affectée afin de permettre l'intervention d'un personnel spécialisé muni d'équipements de protection appropriés. Utiliser toujours des extincteurs homologués et n'utiliser jamais d'eau ou de substances de nature inconnue.**

## 7. PROCESSUS DE NETTOYAGE ET D'ENTRETIEN



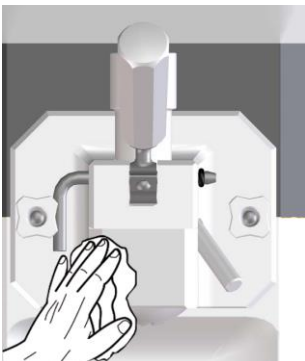
Avant d'effectuer toute opération relative au nettoyage et à l'entretien de la machine, porter les protections personnelles (gants, lunettes, etc.) spécifiées par les normes de sécurité en vigueur dans le pays d'utilisation de la machine.

Pour nettoyer et entretenir l'appareil, procéder comme suit :

- Utiliser des gants de protection en latex pour éviter les accidents. Après les avoir mis, lavez-vous les mains avec une solution désinfectante.
- Ne pas utiliser de solvants ni de matières inflammables.
- Ne pas utiliser d'éponges abrasives ou métalliques pour le nettoyage de la machine et de ses composants.
- Essayer de ne pas déverser les produits dans l'environnement.
- Ne pas laver les composants de la machine au lave-vaisselle.
- Ne pas utiliser de four traditionnel et/ou de micro-ondes pour sécher des pièces de la machine.
- Ne pas immerger la machine dans l'eau.
- Ne pas pulvériser de jet d'eau directement sur la machine.
- Pour le nettoyage, utiliser uniquement de l'eau tiède, un détergent dégraissant et un détergent adéquat et conforme au 21CFR1781010 (en tout cas conforme aux normes en vigueur dans le pays d'utilisation, ex. : kay-5 sanitizer) et qui n'endommage pas les composants de la machine.
- Une fois le nettoyage et l'entretien terminés, remettre et fixer correctement toutes les protections et les boîtiers retirés ou ouverts.

Le nettoyage et la désinfection sont des opérations qui doivent être effectuées régulièrement et avec le plus grand soin, afin de garantir la qualité de la production et le respect des normes d'hygiène nécessaires.

**Le nettoyage et la désinfection de la machine doivent être faits au moins une fois par jour et obligatoirement dans le respect des règles d'hygiène en vigueur dans le pays d'utilisation. Ces opérations doivent être réalisées plus fréquemment si les caractéristiques du produit l'imposent ; pour plus d'informations, consulter le fournisseur. En cas de non-utilisation continue de la machine dans la journée, laver la zone du robinet et le conduit de sortie du produit avec un chiffon propre et une solution détergente, comme indiqué sur le schéma suivant.**



**Le matériau inoxydable, le matériau plastique, les caoutchoucs utilisés pour la fabrication de ces pièces et leur forme particulière facilitent le nettoyage mais n'empêchent pas la formation de bactéries et de champignons si le nettoyage n'est pas suffisant.**



Les graisses contenues dans la glace sont un terrain idéal pour la prolifération des champignons, des bactéries, etc. Pour les éliminer, il est nécessaire de laver et de nettoyer avec le plus grand soin les éléments en contact avec le produit.



La température idéale de l'eau de lavage et de désinfection ne doit pas dépasser 40° C.


### 7.1 Lavage et désinfection de la machine


Le processus de nettoyage et de désinfection de la machine consiste à :

- Vider la machine
- Démontez le corps du robinet
- Démontez le malaxeur
- Démontez le tube d'aspiration du produit
- Laver et désinfecter les composants
- Laver et désinfecter le cylindre
- Assembler les composants une fois lavés
- Nettoyage, désinfection et rinçage final de la machine


#### 7.1.1 Vidange de la machine


Pour vider le produit qui se trouve à l'intérieur, procéder comme suit :

- Appuyer sur la touche STOP  pour arrêter la machine
- Retirer le réservoir de produit du réfrigérateur.
- Placer un récipient sous le corps du robinet.
- Ouvrir le robinet avec la came.
- Choisir la fonction de nettoyage/chargement/vidange.

Appuyer sur la touche de sélection  jusqu'à ce que le message CLE s'affiche à l'écran.

La diode à côté du symbole de nettoyage/chargement/vidange s'allume et la machine effectue le programme.

Appuyer à nouveau sur le bouton de sélection  pour actionner le moteur malaxeur qui facilite la sortie du produit et la vidange du cylindre.

<b>Fonction :</b> NETTOYAGE/CHARGEMENT/ VIDANGE	<b>Symbole affiché :</b> CLE	
---	---------------------------------	---

- Garder le récipient sous le robinet et faire sortir le produit du cylindre jusqu'à ce que la machine s'arrête automatiquement.
- Fermer le robinet en levant la came

#### 7.1.2 Démontage du corps du robinet

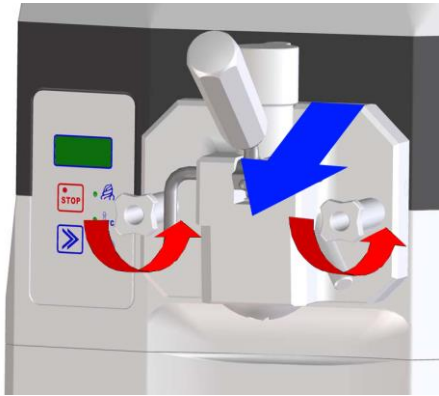


**Attention : s'assurer que la machine est en position STOP : le cylindre contenant des éléments en mouvement, il existe un risque de lésions.**

Laisser un récipient sous le corps du robinet car des résidus de produit peuvent sortir du cylindre au cours de l'opération.

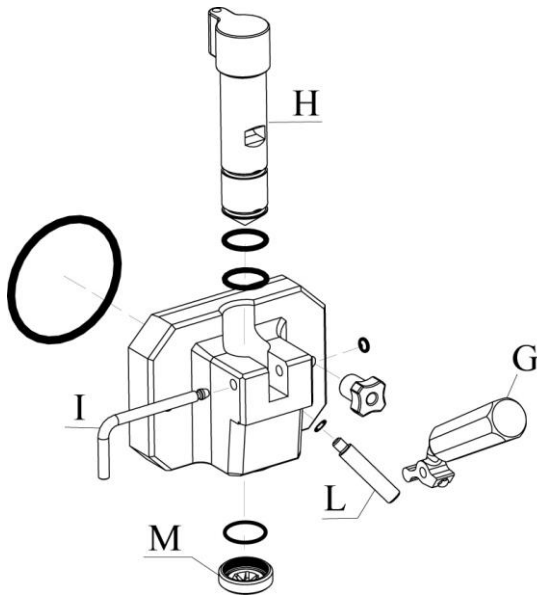
Pour démonter le corps du robinet de la machine, desserrer lentement et retirer les deux boutons à lobes. Retirer le corps du robinet en tirant vers l'extérieur de la machine.





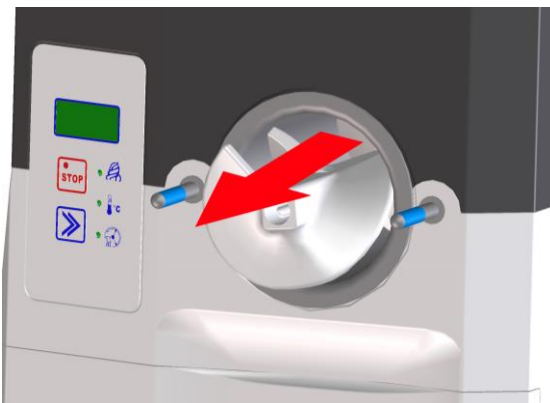
Retirer les possibles résidus de produit du corps du robinet et le démonter en procédant comme suit :

- avec la came (G), lever le piston (H).
- extraire le joint torique et la goupille du robinet (I) qui bloquent la sortie de la came (G).
- retirer la came (G).
- retirer le piston de sa position.
- retirer le boulon du corps du robinet (L).
- retirer de son emplacement la réduction en étoile (M).
- retirer les autres joints toriques.

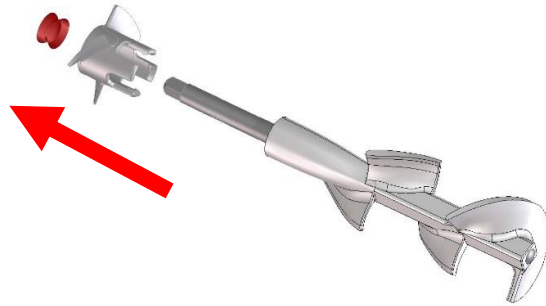


### 7.1.3 Démontage du malaxeur

Retirer le malaxeur de son logement dans le cylindre en prenant garde de ne pas heurter les parois du cylindre.



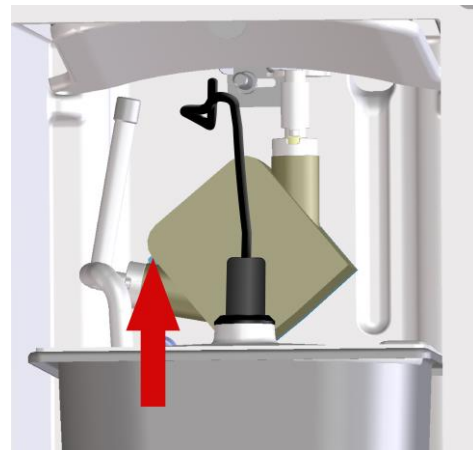
Retirer le presse-étoupe et le hélice en le faisant glisser le long de l'axe



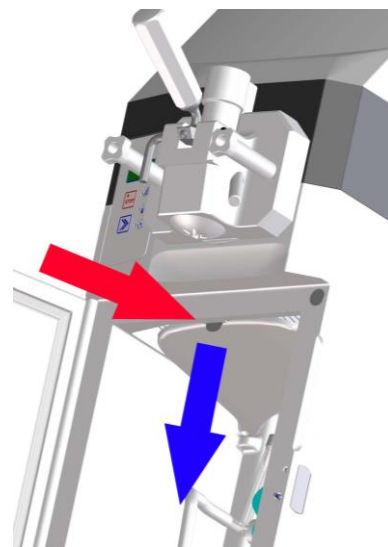
### 7.1.4 Démontage du tube d'aspiration du produit

Pour retirer le tube d'aspiration du produit, procéder comme suit.

- Déconnecter le connecteur de la sonde de niveau en tirant vers le haut, et retirer le réservoir



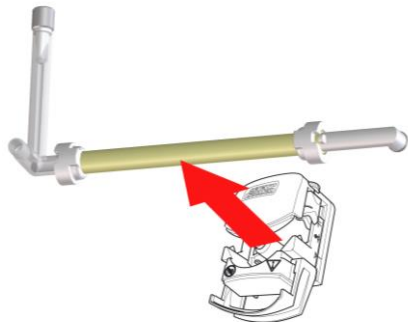
- Retirer le plateau supérieur du réfrigérateur en appuyant sur le joint et en tirant vers le bas.



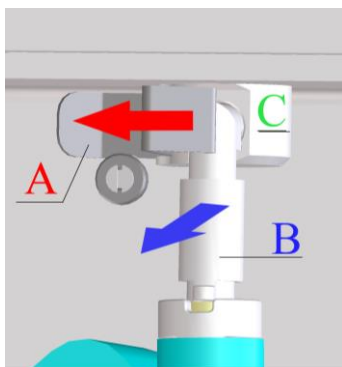
- Ouvrir la pompe péristaltique en soulevant le couvercle.



- Retirer le tube pompe en le sortant délicatement de la pompe péristaltique.



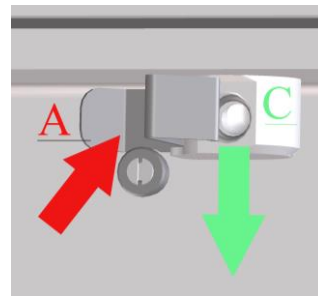
- Tirer le joint (A) vers la gauche et retirer le raccord de branchement (B) du tube d'entrée (C).



- Pour retirer le corps de la pompe, appuyer sur le joint situé sur la gauche et, tout en le maintenant enfoncé, faire pivoter le corps dans le sens contraire aux aiguilles d'une montre, jusqu'à ce qu'il se débloque. Retirer ensuite la pompe en la tirant vers l'extérieur.



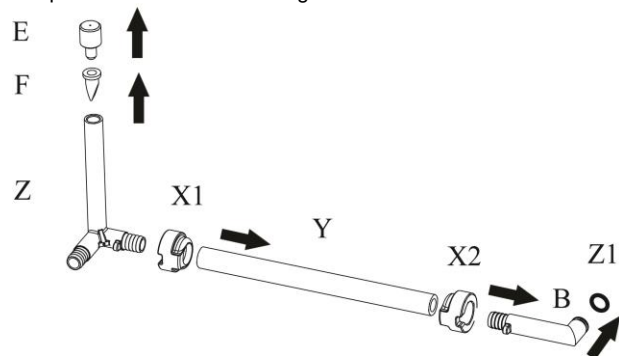
- Débloquer le joint (A) et retirer le tube d'entrée (C) en le tirant vers le bas.



- Retirer la joint (C1) et la valve anti-retour (D) du tube d'entrée (C)



- Retirer le régulateur de débit d'air (E) et la soupape d'entrée d'air (F) du raccord du tuyau d'aspiration du produit (Z) en soulevant; ensuite retirez les douilles (X1) et (X2), le tuyau (Y) et le raccord (B) en tirant horizontalement. Enfin, retirez le joint torique du raccord B de son logement.



### 7.1.5 Lavage et désinfection des composants

Pour laver et désinfecter les composants une fois démontés, procéder comme suit :

- Lavez avec de l'eau potable et un détergent toutes les pièces démontées, y compris le bac du produit, à l'aide de la brosse fournie pour le nettoyage des tuyaux à l'intérieur.
- Rincez à l'eau claire toutes les parties, en vous assurant d'avoir retiré le résidu de graisse et de produit de toutes les surfaces.
- Remplir un seau propre de solution désinfectante et y plonger tous les composants démontés précédemment.
- Laisser agir pendant 10/15 min.
- Rincer avec soin et abondamment les éléments à l'eau potable.

- Placer les composants sur un plateau propre et les faire sécher à l'air libre.



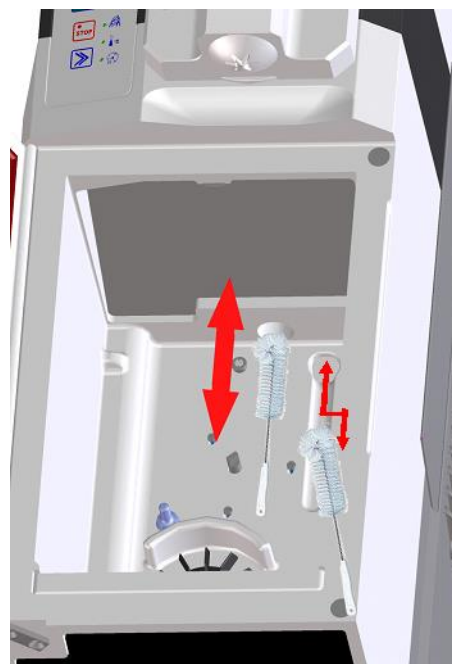
### 7.1.6 Nettoyage et stérilisation du cylindre

Pendant que les composants se trouvent à l'intérieur de la solution désinfectante, laver et stériliser le cylindre de refroidissement de la manière suivante :

- Extraire du cylindre de refroidissement les restes de produit
- Laver le cylindre à l'aide d'une éponge non abrasive imbibée d'eau potable et de détergent.



- À l'aide de la brosse fournie trempée dans le détergent liquide, nettoyer l'orifice de passage situé entre la caisse et le cylindre ainsi que le conduit de ramassage de pertes du produit du cylindre.
- Rincez le cylindre et le trou de passage entre cabinet et tuyau de récupération des pertes, à l'aide de la brosse fournie, en vous assurant d'avoir éliminé le résidu de graisse et de produit de toutes les surfaces.



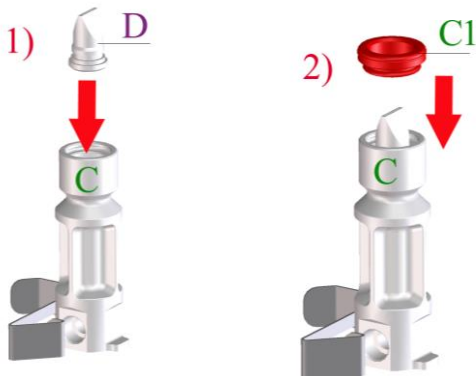
- Nettoyer entièrement le cylindre à l'aide d'une éponge non abrasive et de la solution désinfectante.
- Nettoyer l'orifice de passage situé entre la caisse et le cylindre en utilisant la brosse et la solution désinfectante.
- Laisser agir la solution désinfectante pendant 10/15 min.
- Avec une éponge et la brosse fournie imbibée d'eau, enlever tout reste de solution désinfectante à l'intérieur du cylindre et de l'orifice de passage entre la caisse et le cylindre.

### 7.1.7 Assemblage Tuyau d'aspiration du produit

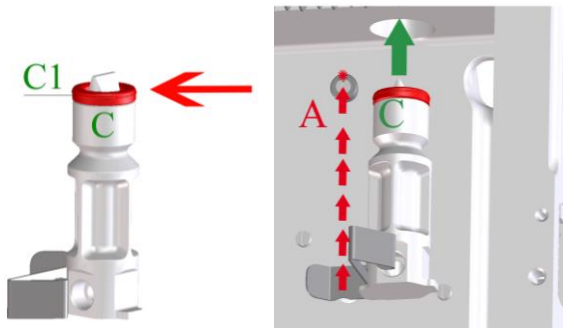
Assembler le tuyau d'aspiration du produit de la manière suivante:

- Monter la soupape de rétention (D) dans le raccordement (C), puis monter la jointure (C1) dans le raccordement (C) en respectant la séquence indiquée.

Monter la soupape de rétention (D) et l'extracteur O-ring présent dans l'équipement. Vérifier que la soupape de rétention (D) et la jointure (C1) ont été placées correctement.



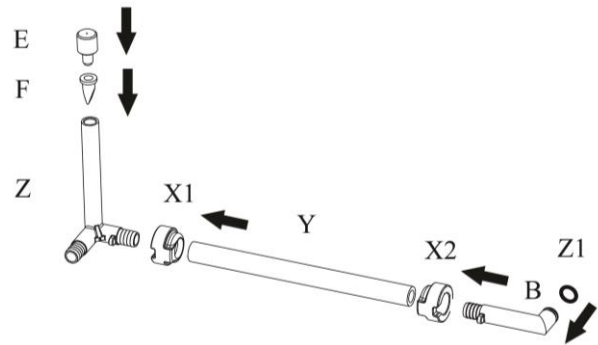
- Lubrifier la jointure du raccordement grâce au lubrifiant fourni avec l'équipement. Introduire le raccordement dans l'orifice de passage situé entre la caisse et le cylindre et le bloquer avec le dispositif d'arrêt (A)



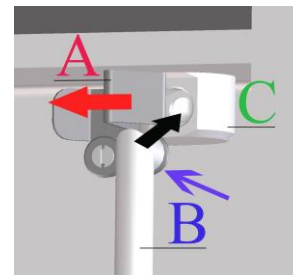
- Monter à nouveau le corps de la pompe: vérifier la correspondance des accroches à baïonnette, placer la pompe sur sa planche de soutien et la faire tourner dans le sens des aiguilles d'une montre afin de la bloquer :



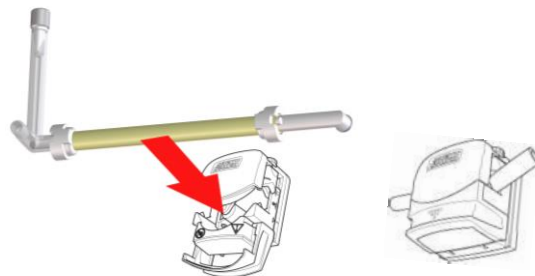
- Monter la soupape d'entrée d'air (F) et le régulateur de débit d'air (E) sur le raccord du tuyau d'aspiration du produit (Z). Ensuite, remettez le joint torique du raccord (B) dans son logement, puis montez le raccord (B) et la douille (X2) sur le tuyau (Y) en suite. Fixez le tuyau (Y) sur le raccord (Z) à travers la douille (X1). Vérifiez que, après avoir tout remonté, le résultat est exactement le même que celui de l'image ci-dessous.



- Lubrifier avec la vaseline le joint torique du raccord de branchement (B). Tirer le joint (A) vers la gauche et introduire le raccord de branchement (B) du tube d'entrée (C). Desserrer le joint (A) pour fixer le raccord de branchement (B).



- Introduire avec soin le tube pompe de produit à l'intérieur de la pompe péristaltique. Le tube ne doit pas être voilé, trop tendu ou étiré contre les rouleaux compresseurs de la pompe. Vérifier que le tube est positionné au centre des rouleaux compresseurs et fermer le couvercle de la pompe.

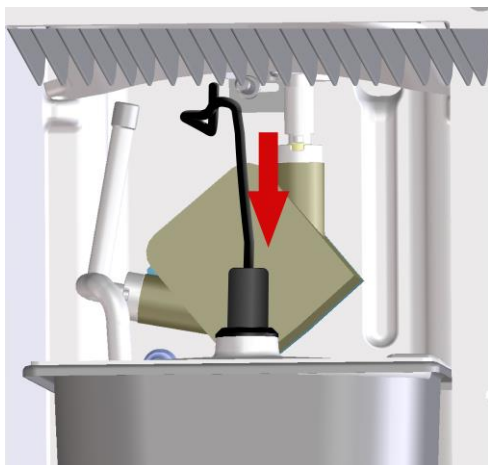


**Si après nettoyage, la machine doit demeurer éteinte pendant plus d'une journée, il est nécessaire de laisser le couvercle de la pompe ouvert. Il est également essentiel de le refermer avant sa prochaine utilisation.**

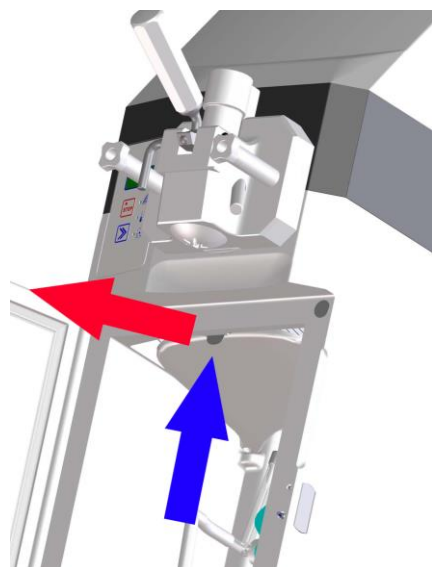
- Remettre le réservoir de produit avec son couvercle et testeur de niveau dans le réfrigérateur.

- Connecter la prise du testeur de niveau soigneusement au couvercle du réservoir

ce qu'il s'emboîte avec l'axe de transmission. Dans le cas contraire, le corps du robinet ne se fermerait pas et le mélange sortirait par le cylindre.



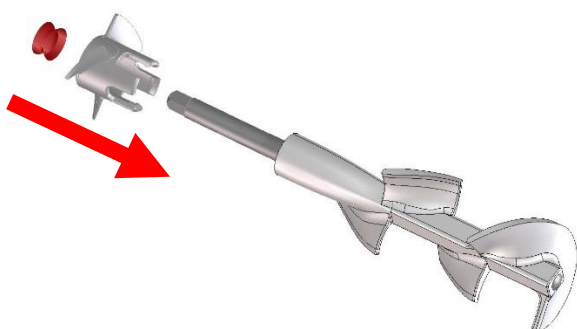
- Replacer le plateau supérieur du réfrigérateur



### 7.1.8 Montage du malaxeur

Pour assembler le malaxeur, procéder comme suit :

- Introduire l'hélice. Lubrifier le presse-étoupe et l'introduire dans le malaxeur.



**Refroidir le malaxeur avant de l'introduire dans le cylindre.**

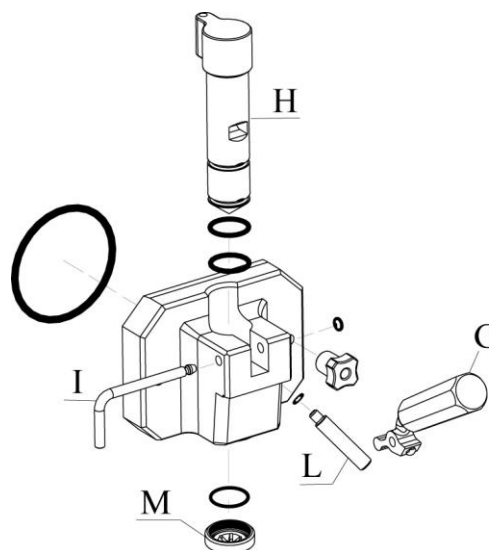
- Introduire le malaxeur monté sur le cylindre en le poussant et en le tournant dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à



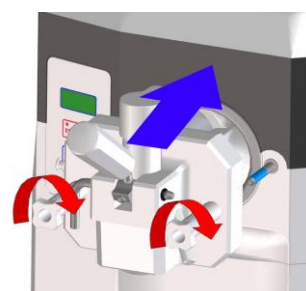
### 7.1.9 Montage du corps du robinet

Pour monter le corps du robinet, procéder comme suit :

- Lubrifier et monter les deux joints toriques du piston (H) dans leur logement.
- Introduire le piston (H) dans son logement en prenant garde d'aligner le cran carré du piston sur l'ouverture rectangulaire pratiquée sur la partie avant du corps du robinet.
- Placer la came (G) dans le corps du robinet et introduire la cheville (I) à travers l'orifice du corps de la poignée.
- Placer le joint torique de la cheville (I).
- Lubrifier et placer le joint torique du boulon du corps du robinet (L) dans son logement.
- Lubrifier et installer le O-Ring de la réduction en étoile (M).
- Placer la réduction en étoile (M).
- Lubrifier et placer dans son logement le joint torique de la partie postérieure du corps du robinet.

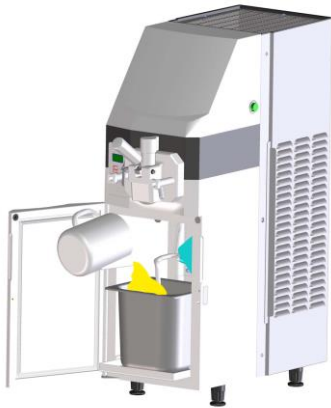


Monter finalement le corps du robinet et essayer de serrer simultanément les boutons à lobes.

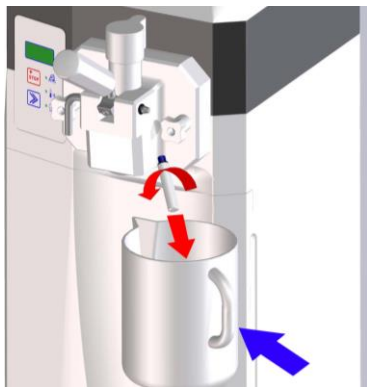


### 7.1.10 Cycle final de nettoyage, de désinfection et de rinçage de la machine


- Placez le bac à l'intérieur du cabinet avec 3L de solution assainissante.

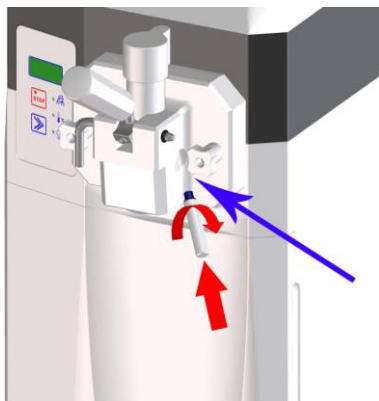


- Retirez la tige du trou d'évent du cylindre de turbinage.



- Vérifiez que le robinet de débit est fermé.
- Posez une carafe en-dessous du trou d'évent.
- Lancez la fonction nettoyage/ chargement/vidange: la machine commence à charger la solution désinfectante à l'intérieur du cylindre de turbinage.
- Dès que la solution commence à sortir du trou d'évent

appuyez sur le bouton d'arrêt .  
- Bouchez le trou en remettant la tige à sa place.



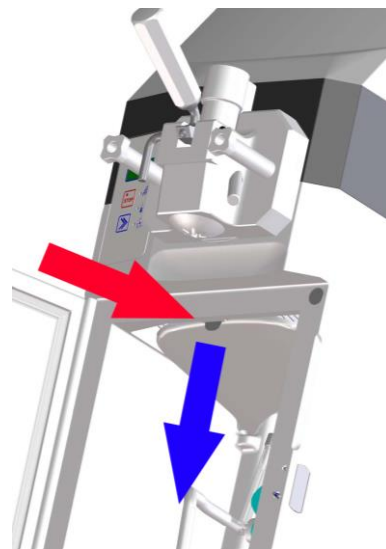
- Laissez agir la solution assainissante pendant 15 minutes
- Placez une carafe sous le robinet, ouvrez le robinet et faites sortir la solution désinfectante.

- Lancez le nettoyage / chargement / vidange et attendez que la machine tire tout le produit désinfectant résiduel dans le bac. Si nécessaire, redémarrez la fonction nettoyage / chargement / vidange.
- Exécutez le rinçage de la machine en répétant les étapes ci-dessus, ayant soin d'utiliser de l'eau potable au lieu de la solution. Exécutez au moins 2 rinçages.
- Après le rinçage, placez une carafe sous le groupe de débit et desserrez les boulons qui fixent la porte. Faites sortir toute l'eau de rinçage du cylindre

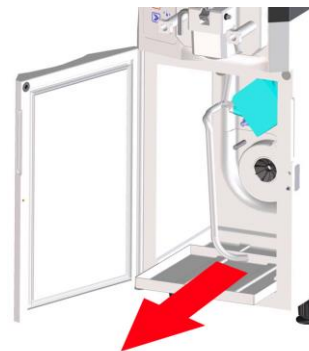
### 7.2 Nettoyage du réfrigérateur

Pour le nettoyage du réfrigérateur, procéder comme suit :

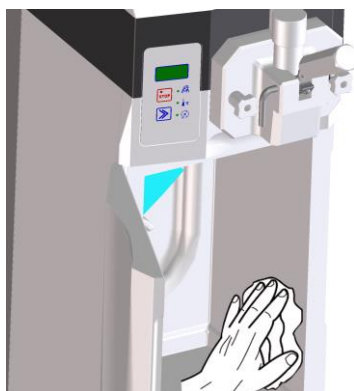
- Retirer le plateau supérieur du réfrigérateur. Appuyer sur le joint et le retirer en tirant vers le bas.



- Retirer le plateau inférieur du réfrigérateur.



- Nettoyer les parois, le fond et l'évaporateur du réfrigérateur avec une éponge imbibée d'eau potable. Nettoyer ces zones avec une éponge imbibée de solution désinfectante et attendre 10/15 minutes. Retirer avec soin le désinfectant à l'aide d'une éponge imbibée d'eau et bien sécher toutes les parties du réfrigérateur, surtout l'évaporateur à ailettes, qui se trouve à l'intérieur.



Laver les plateaux supérieur et inférieur du réfrigérateur à l'eau puis avec une solution désinfectante. Attendre 10/15 min. que la solution désinfectante agisse, rincer abondamment à l'eau, sécher et les repositionner dans le réfrigérateur.

### 7.3 Nettoyage du plateau de récupération

Le plateau de récupération doit être vidé et nettoyé quotidiennement. Il se trouve sous le robinet de sortie du produit.

Lever le plateau avec la grille et retirer l'ensemble de son logement en le tirant vers l'extérieur.



Laver séparément l'ensemble formé par le plateau et la grille à l'eau tiède. Sécher tous les composants. Replacer la grille sur le plateau. Replacer l'ensemble dans son logement et exercer une pression vers le bas pour bien le fixer à la machine.

### 7.4 Nettoyage des filtres à air

Les filtres à air sont situés sur les côtés de la machine. Il est facile de les retirer grâce à la poignée correspondante.



Éliminer la poussière et les impuretés présentes sur les filtres avant de replacer ces derniers dans la machine.



**Nettoyer régulièrement les filtres à air de la machine**



**Les filtres à air sales compromettent le bon fonctionnement de la machine.**

### 7.5 Remplacement du tube de la pompe d'aspiration du produit



**Il est conseillé de remplacer le tube de la pompe d'aspiration tous les 3 mois**

La machine inclut un kit de tube de la pompe d'aspiration du produit.

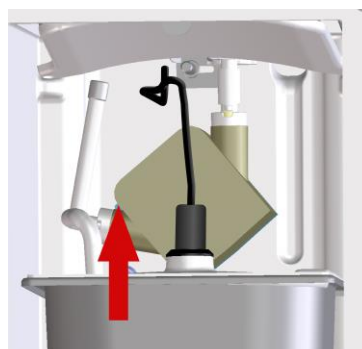


**Le remplacement du kit de tube de la pompe doit être effectué à vide.**

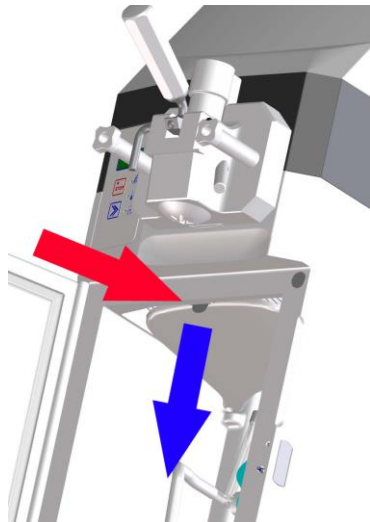
Pour remplacer le kit, procéder comme suit.

#### 1) DÉMONTER LE TUBE D'ASPIRATION DU PRODUIT UTILISÉ PAR LA MACHINE

- Déconnecter le connecteur de la sonde de niveau en tirant vers le haut, et retirer le réservoir



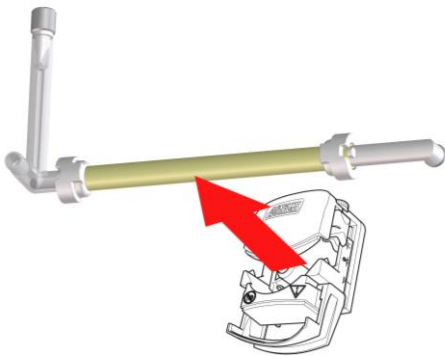
- Retirer le plateau supérieur du réfrigérateur. Appuyer sur le joint et le retirer en tirant vers le bas



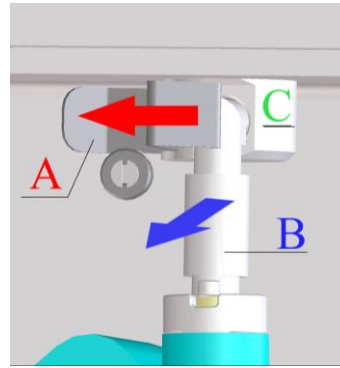
- Ouvrir la pompe péristaltique en soulevant le couvercle.



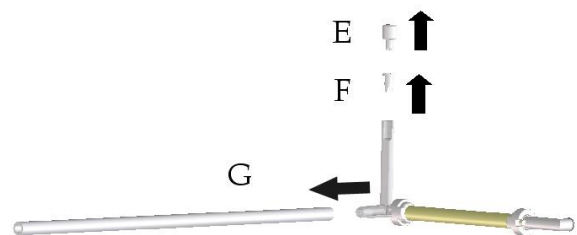
- À partir de la pompe péristaltique, retirer délicatement le tube d'aspiration du produit.



- Tirer le joint (A) vers la gauche et retirer le raccord de branchement (B) du tube d'entrée (C).

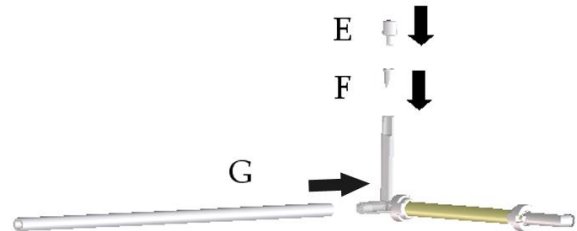


- Séparer le tube d'aspiration usagé (G) du tube de branchement de la soupape.  
- Toujours retirer le régulateur de débit d'air (E) et la soupape d'entrée d'air (F).

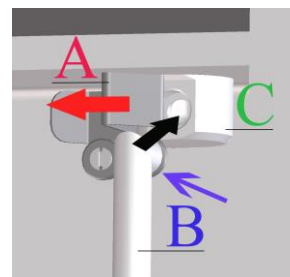


## 2) MONTER LE NOUVEAU TUBE D'ASPIRATION DU PRODUIT SUR LA MACHINE

- Monter le tube d'aspiration (G) à côté de la soupape d'entrée d'air (F) et du régulateur de débit d'air (E)

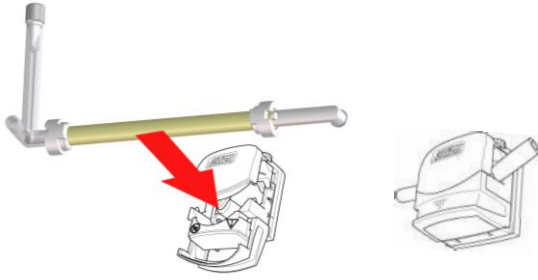


- Lubrifier avec la vaseline le joint torique du raccord de branchement (B). Tirer le joint (A) vers la gauche et introduire le raccord de branchement (B) du tube d'entrée (C). Desserrer le joint (A) pour fixer le raccord de branchement (B).



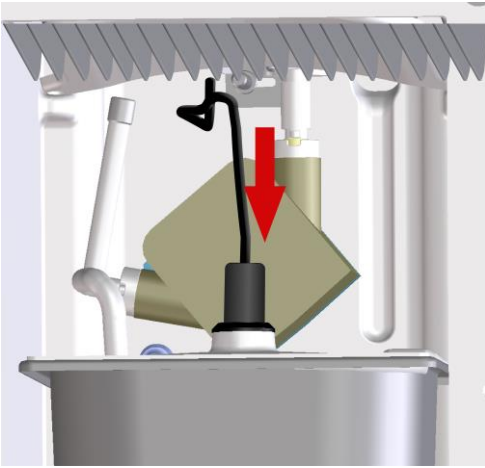
- Introduire avec soin le tube pompe de produit à l'intérieur de la pompe péristaltique. Le tube ne doit pas être voilé, trop tendu ou étiré contre les rouleaux compresseurs de la pompe. Vérifier que le tube est positionné au centre des rouleaux compresseurs et fermer le couvercle de la pompe.



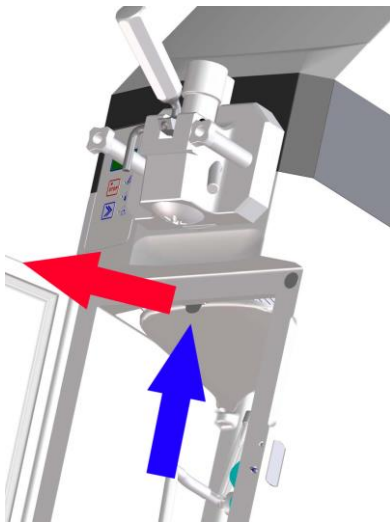


- Remettre le réservoir de produit avec son couvercle et testeur de niveau dans le réfrigérateur.

- Connecter la prise du testeur de niveau soigneusement au couvercle du réservoir



- Replacer le plateau supérieur du réfrigérateur



## 7.6 Entretien périodique



La machine doit être contrôlée périodiquement (au moins une fois par an) par un technicien spécialisé. Cette vérification périodique permet de conserver un haut niveau de sécurité de tous les composants installés et de la machine elle-même. Si un des composants est usé, le remplacer par une pièce de rechange originale et neuve.



Il est interdit d'utiliser la machine si un de ses composants est défectueux ou usé. L'entretien périodique ne doit pas être mené par l'opérateur.

## 8. MISE AU REBUT



Les appareils électriques et électroniques doivent être éliminés selon la directive européenne 2002/96/CE. Ces appareils ne doivent PAS être éliminés avec les déchets urbains solides normaux, ils doivent être triés afin d'optimiser la récupération et le recyclage des matériaux de fabrication.



Le symbole d'une poubelle barrée apparaît sur tous les produits pour rappeler l'obligation de tri sélectif. L'observation stricte de toutes les règles relatives à l'élimination de produits obsolètes contribuera à la protection de l'environnement.

## 9. ANOMALIES – CAUSES – SOLUTIONS

ANOMALIES	CAUSES	SOLUTIONS
La machine ne s'allume pas	La prise est mal branchée.	Vérifier et la brancher correctement.
Le compresseur se met en marche puis s'éteint après quelques secondes.	L'air ne circule pas.	1. Vérifier qu'aucun objet n'est appuyé contre la machine sur les sorties d'aération. 2. Nettoyer les filtres à air si ces derniers sont obstrués par la poussière ou autres éléments.
La machine fonctionne, mais la glace ne sort pas du robinet.	1. Le mélange manque de sucre. 2. De l'eau résultant du nettoyage a gelé dans le robinet.	1. Attendre que la glace se dissolve dans le cylindre, changer et modifier le mélange. 2. Laisser décongeler et retirer un verre de glace avant la reprise du fonctionnement.
La machine fonctionne, mais la glace est molle.	1. Trop de sucre dans le mélange. 2. La machine a fonctionné longtemps sans produire de glace. 3. La glace est sortie trop rapidement.	1. Modifier ou changer le mélange. 2. Faire sortir la glace par le robinet pour renouveler le mélange dans le cylindre. 3. Ne pas essayer d'accélérer le rythme de sortie conseillé, en réglant si nécessaire la vitesse de sortie de la glace.
Sortie de mélange ou de glace sur et sous le piston, même si le robinet est fermé.	1. Piston monté sans joint torique ou avec un joint torique endommagé.	1. En cas d'absence de joint torique, en installer un ou remplacer l'élément endommagé par un nouveau.
Mélange présent dans le caisson d'égouttement dans le réfrigérateur.	1. Absence de presse-étoupe ou presse-étoupe endommagé. 2. Le mélange a débordé lors du remplissage.	1. En cas d'absence de presse-étoupe, en installer un ou remplacer l'élément endommagé par un nouveau. 2. Faire plus attention lors du remplissage du réservoir.
Le robinet de sortie est difficile à ouvrir.	1. Du sucre a séché sur les pistons.	1. Bien laver et graisser les pistons et les joints toriques à l'aide de graisse alimentaire.
La glace sort par le corps du robinet.	1. Les joints toriques n'ont pas été montés ou ils ont été mal montés. 2. Les boutons à lobes ne sont pas fixés de façon uniforme.	1. Vérifier et agir en conséquence. 2. Arrêter la machine, les dévisser puis les visser de nouveau.

## 10. ALARMES

La machine comprend un dispositif de vérification automatique qui indique les possibles pannes de la machine. Lorsqu'un signal d'alarme apparaît sur l'écran, vérifier à l'aide du tableau ci-dessous le type d'alarme qui s'est déclenché. En cas d'alarme de gravité bénigne, la distribution ne sera pas perturbée. S'il s'agit d'une alarme grave, la distribution sera interrompue. Dans ce cas, appuyer sur STOP et ne pas utiliser la machine avant que la réparation ne soit effectuée. Appuyer sur Sélectionner pour éliminer le message en rétablissant l'alarme. Le tableau suivant regroupe les alarmes possibles :

ALARME	DESCRIPTION
IMS	Corps du robinet ouvert (IMS). Arrêt de la machine.
A01	Moteur malaxeur débranché / en panne.
A05	La sonde du réfrigérateur est en panne (NTC). La seule fonction disponible est celle de Nettoyage. Arrêt de la machine.
A06	Avarie de la sonde de température du cylindre.
Pr	Le régulateur de haute pression est activé.
A15	Interruption électrique dans la machine.
A22	Lors de la production, le fonctionnement du moteur du malaxeur fait l'objet de contrôles. En cas de fonctionnement non-stop de plus de 15 minutes sans que la consistance de la glace ne soit atteinte, la machine passe automatiquement à l'état de consistance atteinte avec l'alarme A22.