

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

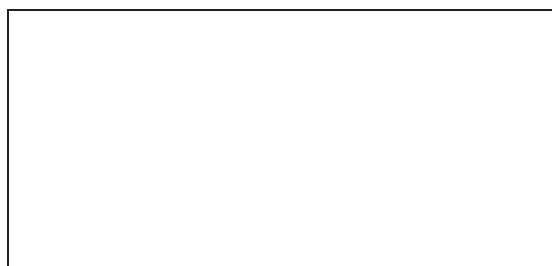
Read these operating instructions carefully before using the machine

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"

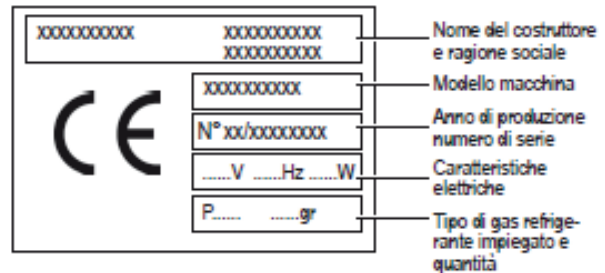
Für Maschinen mit CE-Kennzeichnung wird Folgendes angegeben
 Der Hersteller erklärt in eigener Verantwortung, dass die Maschine, auf die sich das vorliegende Handbuch bezieht (siehe Datenschild, das auf dem Deckblatt des vorliegenden Handbuchs angebracht ist), den von den folgenden Richtlinien vorgesehenen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

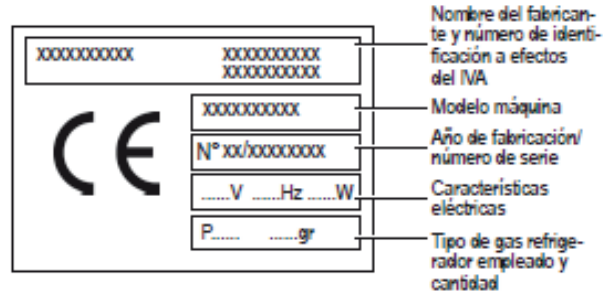
Pour les machines portant la marque CE:
 Le constructeur déclare sous sa propre responsabilité que la machine faisant objet du présent manuel (voir plaquette de données présente en couverture), répond aux caractéristiques essentielles prévues par les directives:

- 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"

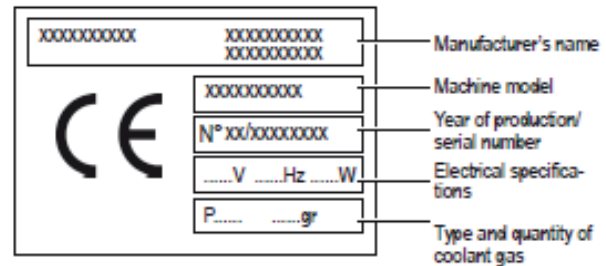
Ogni macchina riporta in targa dati le seguenti informazioni:



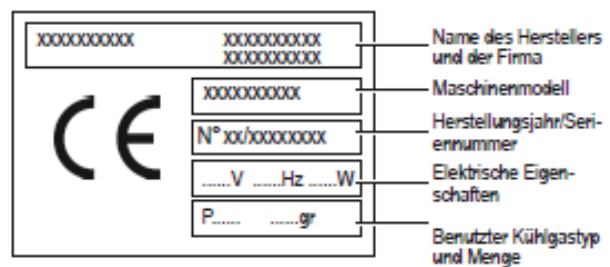
Cada máquina contiene en la placa de datos las siguientes informaciones:



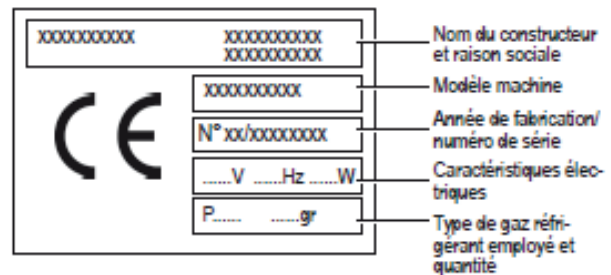
The rating plate on each machine bears the following information:



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 Pulizia cabinet
 - 7.1.8 Assemblaggio Tubo aspirazione prodotto
 - 7.1.9 Assemblaggio agitatore
 - 7.1.10 Assemblaggio portello
 - 7.1.11 Ciclo finale di sanitizzazione e risciacquo macchina
- 7.2 Pulizia vasca raccogli gocce esterna
- 7.3 Pulizia filtri aria
- 7.4 Sostituzione tubo pompa aspirazione prodotto
- 7.5 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 sanizzazione della macchina.

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.

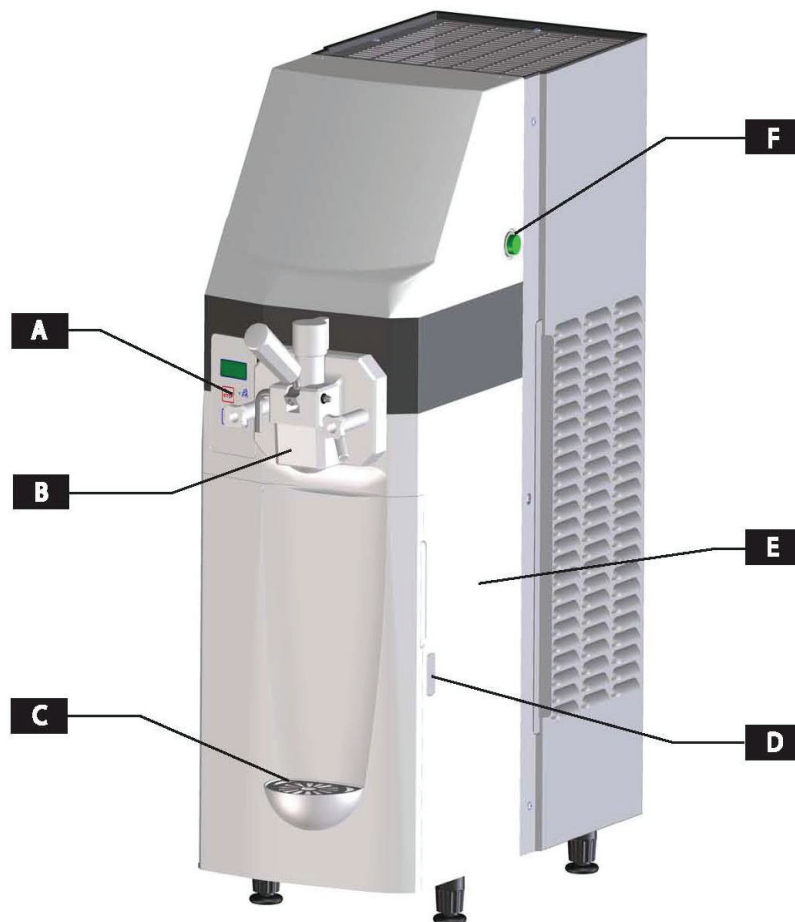
2. Descrizione Macchina

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	151
Dimensioni L x P x H (mm)	290 x 580 x 870
Peso netto della macchina (kg)	88
Potenza massima assorbita (W)	1500
Tensione di funzionamento (V)	230
Temperatura di funzionamento	Min. 15°C - Max 40°C
Gusti	1
Capacità vaschetta cabinet	5 L
Produzione oraria *	220 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.

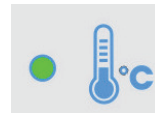


Funzione: STOP	Visualizzazione a Display: StP	
--------------------------	--	--

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

Funzione: Selezione	Visualizzazione a Display: 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 (CO2). 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.

È 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 SIC
REZ
ZA.

4. MOVIMENTAZIONE E STOCCAGGIO



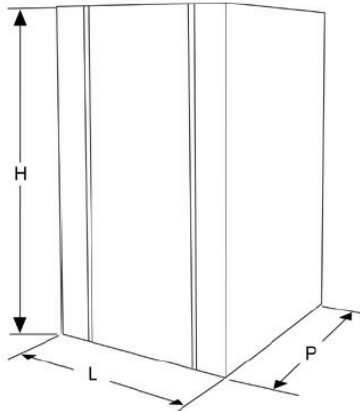
Tutte le operazioni descritte nel capitolo 4 sono di esclusiva competenza dei tecnici specializzati comprese anche le operazioni di sollevamento e movimentazione di macchine imballate e disimballate che, in funzione delle caratteristiche e del peso dell'oggetto da movimentare, dovranno organizzare tutte 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 reglette 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 sostituisca 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

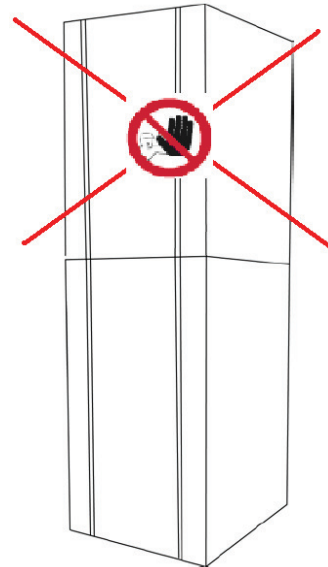


Prima di procedere allo stoccaggio della macchina e quando si riavvia la macchina dopo un periodo di stoccaggio, eseguire un'accurata pulizia e sanificazione della macchina.

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 15°C ed i 40°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.

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 mantecatore.

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.

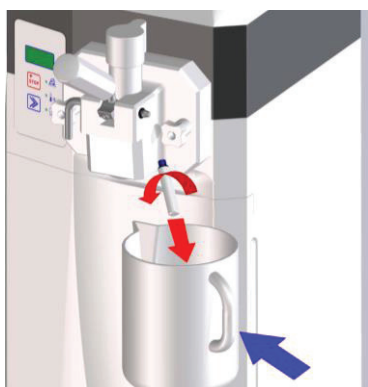


Il prodotto conservato dentro la vaschetta nel cabinet non viene movimentato dalla macchina. Nel caso la macchina non venga utilizzata con continuità durante la giornata, si consiglia di mescolare manualmente il prodotto.

6.2. Avvio della macchina

6.2.1 Caricamento prodotto

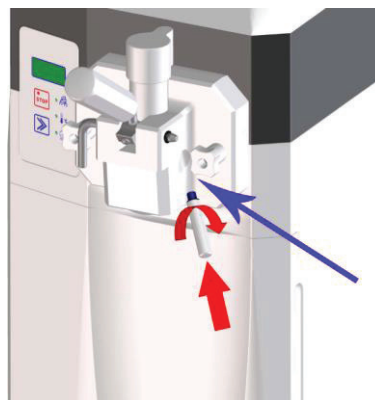
- Rimuovere il perno del foro di sfiato del cilindro di mantecazione.
- Assicurarsi che il rubinetto di erogazione sia chiuso.
- Posizionarsi con una caraffa in corrispondenza del foro di sfiato.



- 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.

Funzione: PULIZIA/ CARICAMENTO/ SVUOTAMENTO	Visualizzazione a Display: 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.



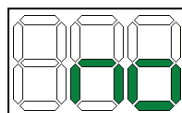
6.2.2 Avvio funzione produzione gelato

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.

Funzione: PRODUZIONE	Visualizzazione a Display: Prd	
--------------------------------	--	--

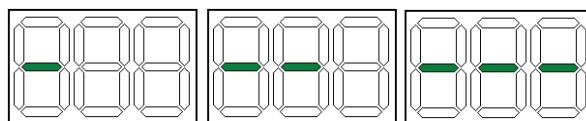
Durante la funzione di produzione il display può visualizzare quanto segue:

- **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.

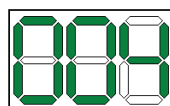


MIN

MAX

- **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.

Funzione: Mantenimento	Visualizzazione a Display: 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

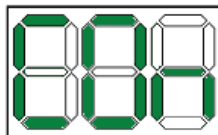
Per erogare il prodotto, è sufficiente posizionare una coppa o un cono sotto il rubinetto erogazione gelato ed abbassare lentamente la leva rubinetto. Non appena il prodotto comincia a uscire, smettere di abbassare la leva e muovere la coppa o il cono in senso circolare per conferire al gelato una forma 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:

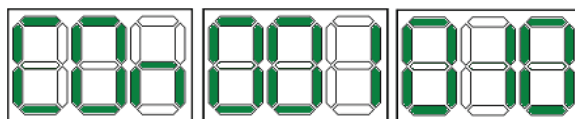
- accendere la macchina
- a display appare il messaggio Con



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

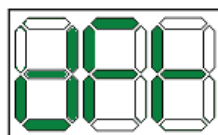


6.6. Avvio sbrinamento manuale cabinet

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.

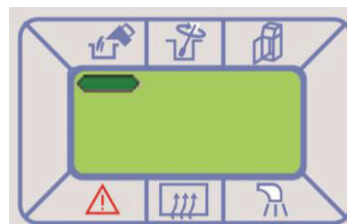


- Terminato lo sbrinamento, premere il tasto stop
- con un panno asciugare bene l'evaporatore del cabinet dai residui di ghiaccio e condensa e riavviare la macchina.

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.

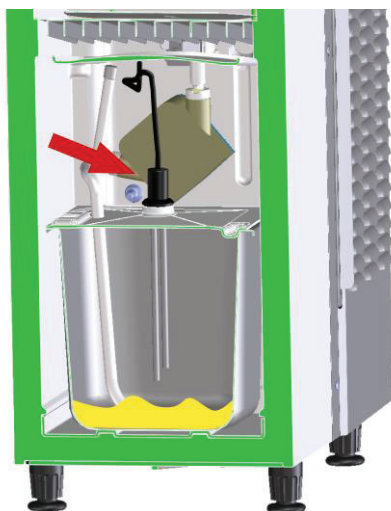


Riempire sempre la vaschetta quando viene richiesto. La pompa non deve funzionare a vuoto e/o senza prodotto.

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

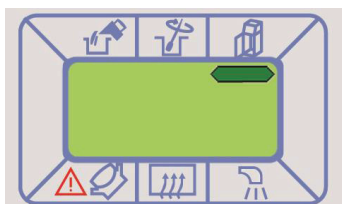
in PRODUZIONE gelato (Prd) .

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.



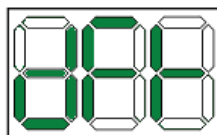
Unitamente alla segnalazione a display la macchina emette un segnale acustico.

- Segnalazione di porta cabinet aperta



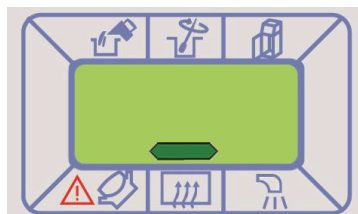
Questa segnalazione indica che la porta del cabinet è aperta. Il messaggio si elimina chiudendo la porta del cabinet.


- dFr



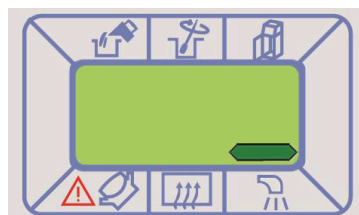
la funzione di sbrinamento automatico viene avviata.


- 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:

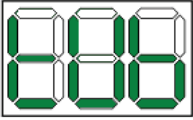
- Portare la macchina in STOP .
- Premere contemporaneamente i tasti STOP  e SELEZIONE  e rilasciarli quando il display visualizza la scritta HOT
- Premere più volte il tasto STOP  fino a quando a display viene visualizzata la segnalazione di richiesta pulizia macchina.
- Tramite il tasto SELEZIONE  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 sanizzazione devono essere comunque effettuate obbligatoriamente al massimo dopo 72 ore dall'immissione del prodotto in macchina.

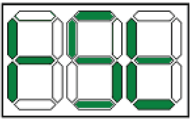
- Tub



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

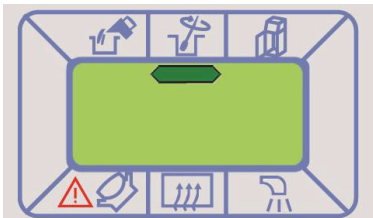
Per cancellare il messaggio Tub dal display procedere come segue:

- 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



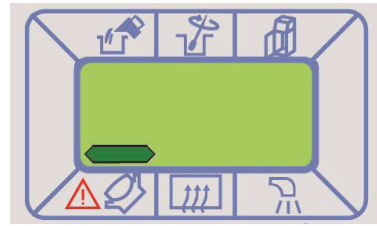
La macchina ricorda periodicamente di miscelare il prodotto in vaschetta.

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



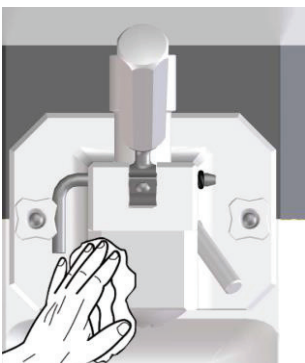
Prima d'eseguire qualsiasi operazione inerente la pulizia e la manutenzione della macchina, indossare le protezioni personali (guanti, occhiali, ecc..) che sono stabilite dalle normative di sicurezza vigenti nel paese d'utilizzo della macchina.

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/sanitizzazione della macchina



La procedura di pulizia/sanitizzazione 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.

Funzione: PULIZIA/ CARICAMENTO/ SVUOTAMENTO	Visualizzazione a Display: CLE	
---	--	---

- Mantenendo la caraffa sotto il rubinetto, fare uscire il gelato che è all'interno del cilindro di mantecazione 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

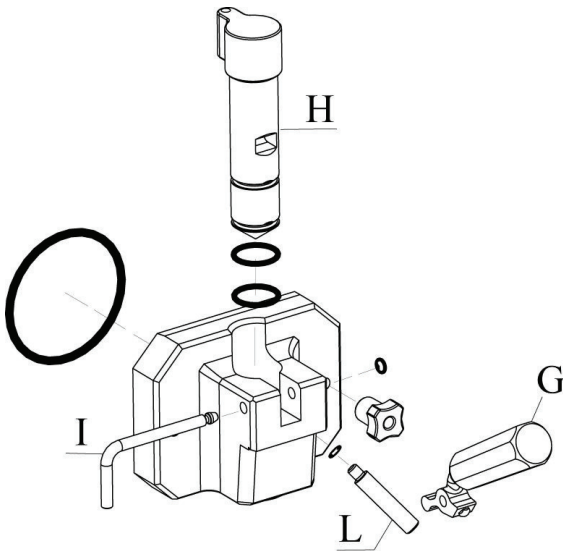
Mantenere una caraffa sotto il portello di mantecazione in quanto durante questa operazione possono fuoriuscire dal cilindro di mantecazione dei residui di prodotto.

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



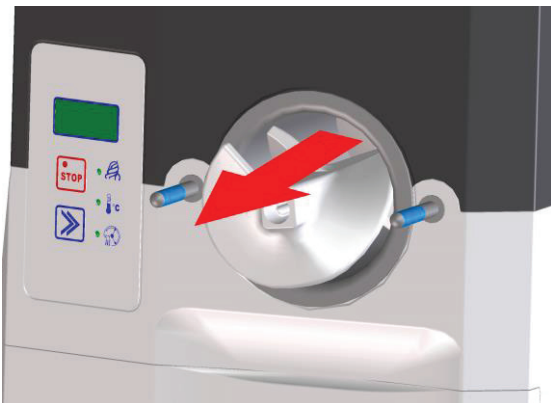
Rimuovere i residui di prodotto dal portello e smontarlo procedendo come segue:

- 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 tutti gli O-Ring.

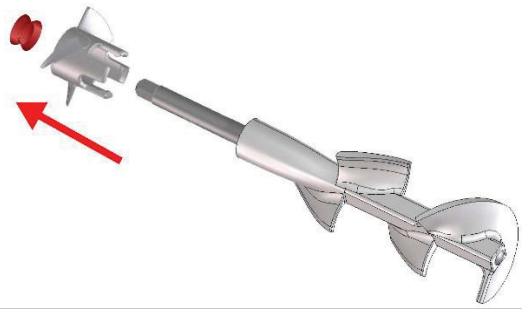


7.1.3 Smontaggio agitatore

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



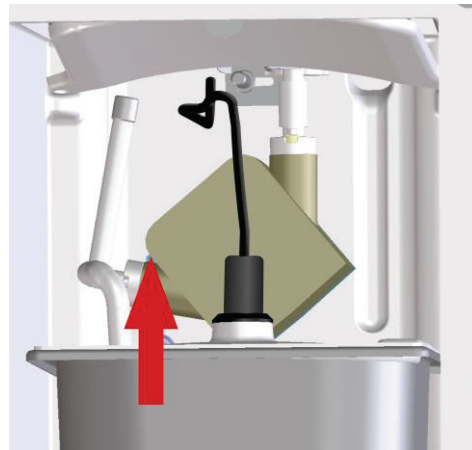
Rimuovere il premistoppa e la elica facendoli scorrere lungo l'albero.



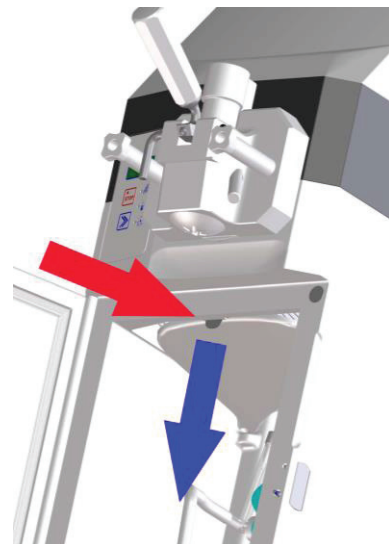
7.1.4 Smontaggio tubo aspirazione prodotto

Per rimuovere il tubo di aspirazione prodotto procedere come segue.

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



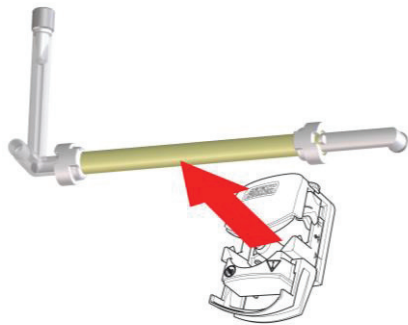
- rimuovere la vaschetta raccogli condensa interna al cabinet. Premere sul fermo vaschetta e sfilare la vaschetta verso il basso.



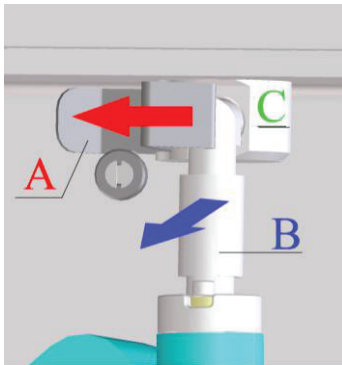
- Aprire la pompa peristaltica sollevando il coperchio della pompa



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



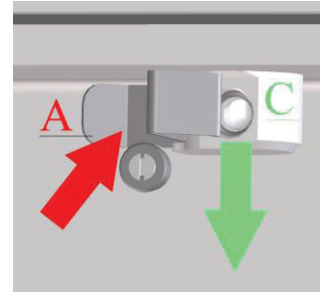
- tirare verso sinistra il fermo (A) e sfilare il tubo di aspirazione prodotto (B) dal raccordo (C)



- 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.



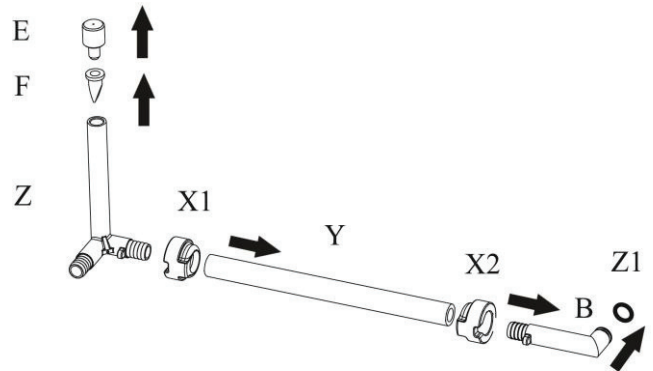
- sbloccare il fermo (A) e rimuovere il raccordo (C) tirandolo verso il basso.



- 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.



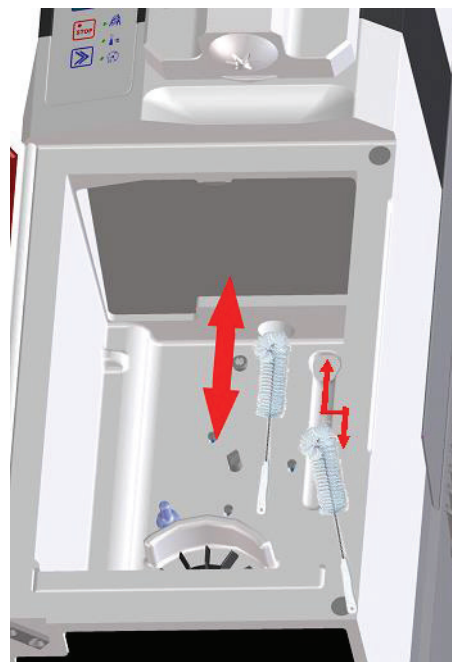
7.1.6 Lavaggio e sanitizzazione cilindro

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

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

7.1.7 Pulizia 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.



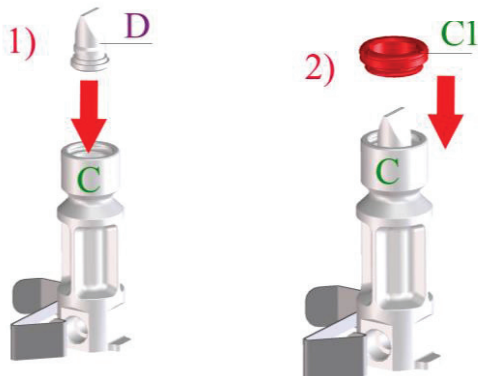
lavare la vaschetta raccogli condensa e la vaschetta raccogli gocce prima con acqua e poi con soluzione sanizzante. Attendere 10/15 min che agisca la soluzione sanizzante, risciacquarle con abbondante acqua, asciugarle e riposizionarle all'interno del cabinet.

7.1.8 Assemblaggio Tubo aspirazione prodotto

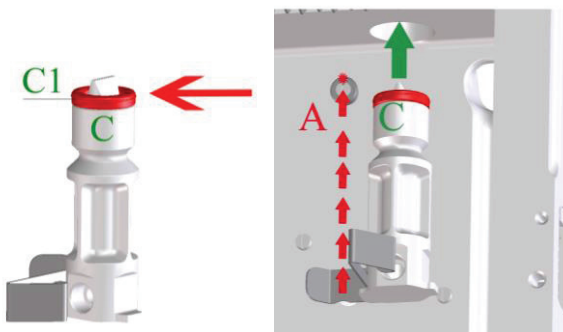
Assemblare il tubo aspirazione prodotto come segue:

- 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.



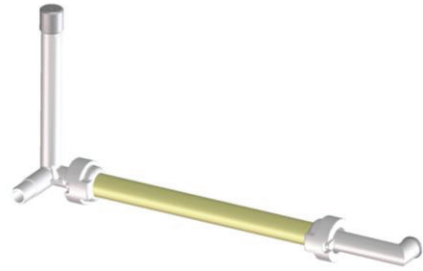
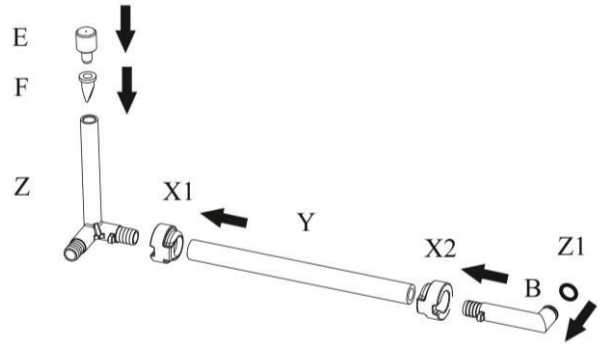
- Lubrificare con il lubrificante fornita a corredo la guarnizione (C1) del raccordo (C), inserirlo nel foro di passaggio tra cabinet e cilindro e bloccarlo con il fermo (A)



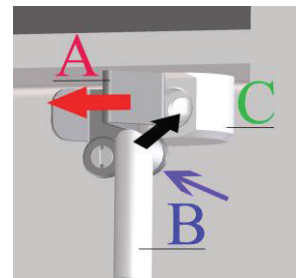
- rimontare il corpo pompa: verificare la corrispondenza degli attacchi a baionetta, posizionare la pompa sulla sua piastra di supporto e ruotarla in senso orario per bloccarla.



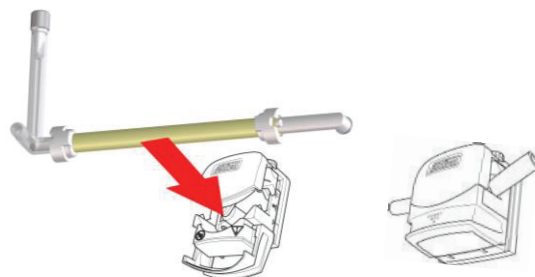
- Montare la valvola di non ritorno (F) e la valvola aria (E) sul raccordo del tubo aspirazione prodotto (Z). Quindi posizionare nella sua sede l'OR del raccordo (B) e montare in sequenza il raccordo (B), la boccola (X2) sul tubo (Y). Quindi fissare il tubo (Y) sul raccordo (Z) tramite la boccola (X1). 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).

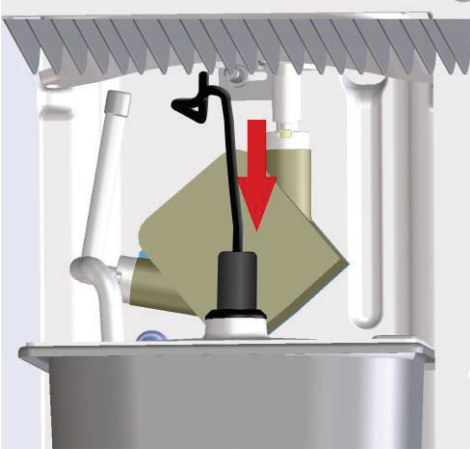


- Inserire delicatamente il tubo aspirazione prodotto dentro la pompa peristaltica. Il tubo non deve essere contorto, troppo teso o stirato contro i rulli compressori della pompa. Assicurarsi che il tubo sia posizionato nel centro dei rulli compressori e chiudere il coperchio della pompa.

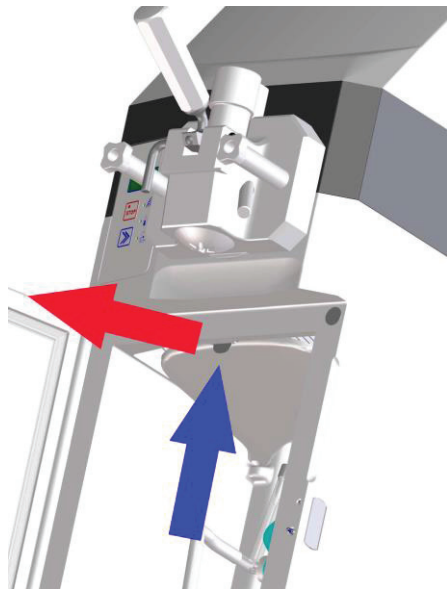


Se dopo la pulizia della macchina, si prevede di spegnere e non utilizzare la macchina per più di un giorno, lasciare aperto il coperchio della pompa. Ricordarsi di chiudere il coperchio al riavvio della macchina.

- 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.



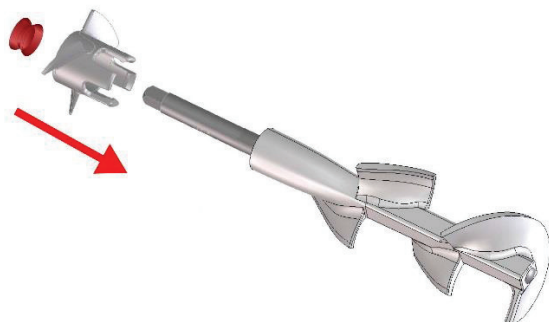
- Riposizionare la vaschetta raccogli condensa interna al cabinet



7.1.9 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

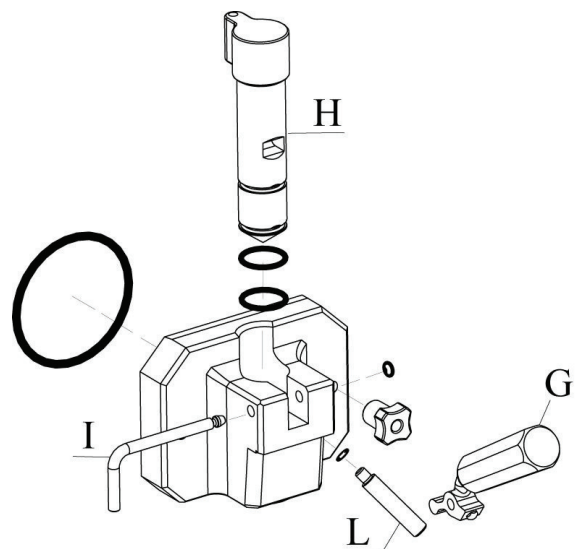
- Inserire l'agitatore montato nel cilindro spingendolo e ruotandolo in senso orario fino ad agganciare l'albero di trasmissione, se così non fosse il portello non si chiuderebbe permettendo alla miscela di uscire dal cilindro.



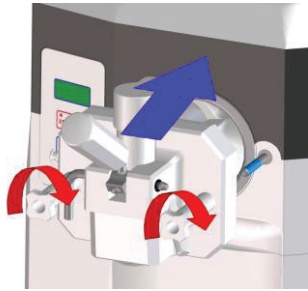
7.1.10 Assemblaggio portello

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 ed inserire nella propria sede l'O-Ring posteriore del portello.



Rimontare il portello sulla macchina serrando i due pomelli.

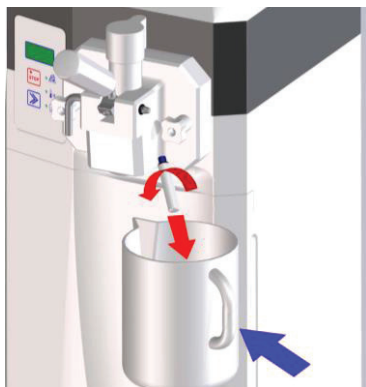



7.1.11 Ciclo finale di sanitizzazione e risciacquo macchina

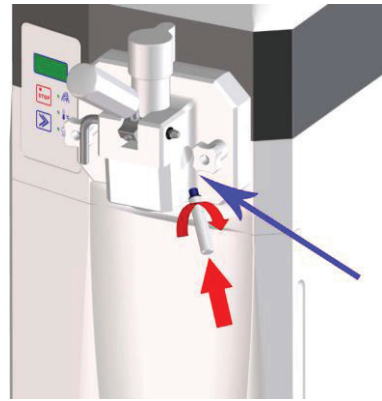
-Posizionare all'interno del cabinet la vaschetta prodotto con 3L di soluzione sanitizzante.



- 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 sanitizzante all'interno del cilindro di mantecazione.
- Quando si vede uscire la soluzione sanitizzante dal foro di sfiato premere il tasto stop .
- Chiudere il foro di sfiato riposizionando il perno rimosso in precedenza.



- Lasciare agire la soluzione sanitizzante per 15 minuti.
- Posizionare una caraffa sotto il rubinetto e aprire il rubinetto per far uscire la soluzione sanitizzante.
- Avviare la funzione di pulizia/caricamento/svuotamento e attendere che la macchina aspiri tutto il sanitizzante 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 sanitizzante 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 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.

7.3 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.

7.4 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.

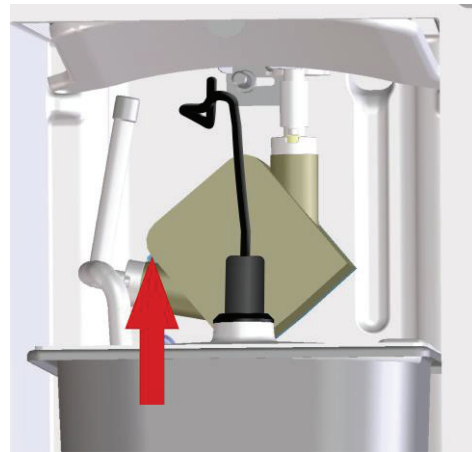


La sostituzione del tubo è da effettuarsi con macchina vuota.

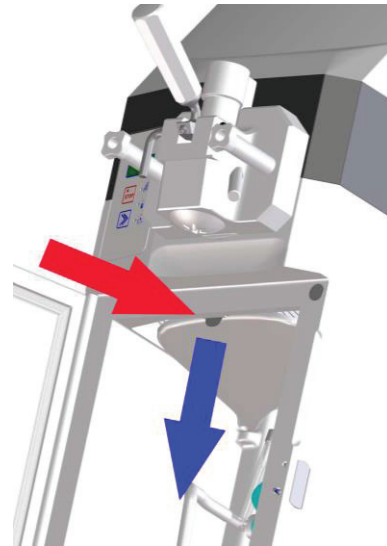
Per la sostituzione procedere come segue.

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



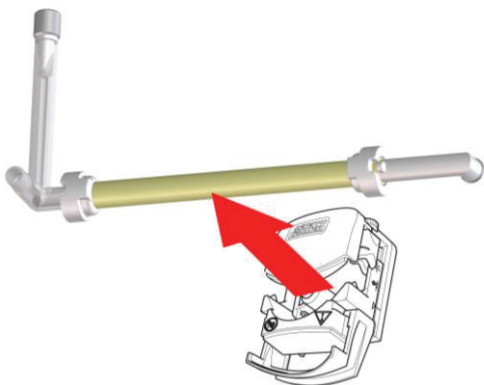
- Rimuovere la vaschetta raccogli condensa interna al cabinet. Premere sul fermo vaschetta e sfilare la vaschetta verso il basso.



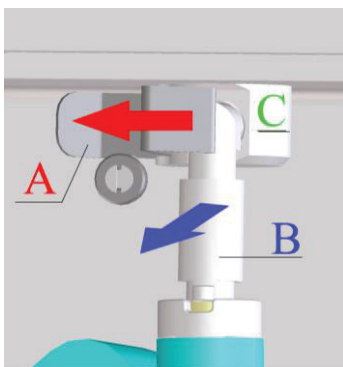
- Aprire la pompa peristaltica sollevando il coperchio della pompa.



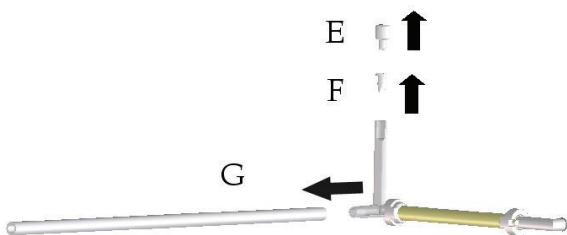
- Estrarre il tubo di aspirazione prodotto sfilandolo delicatamente dalla pompa peristaltica.



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

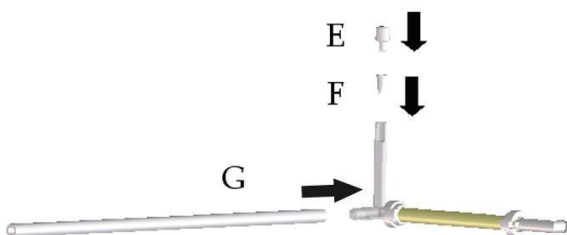


- Rimuovere il tubo (G) dal tubo aspirazione prodotto usato. Sempre dal tubo aspirazione prodotto rimuovere anche la valvola aria (E) e la valvola di non ritorno (F).

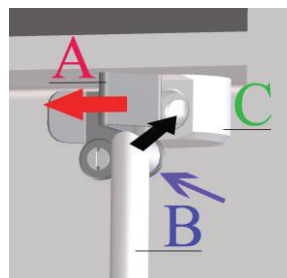


2) MONTARE IN MACCHINA IL TUBO ASPIRAZIONE PRODOTTO NUOVO

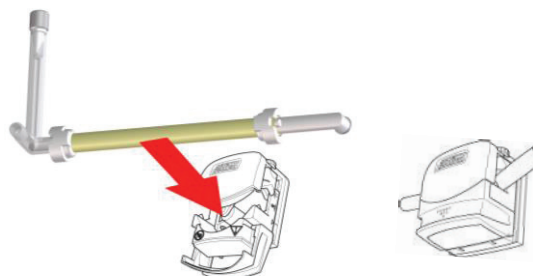
- Montare al nuovo tubo aspirazione prodotto la valvola di non ritorno (F), la valvola aria (E) ed il tubo (G); smontati in precedenza dal tubo aspirazione prodotto usato.



- 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).

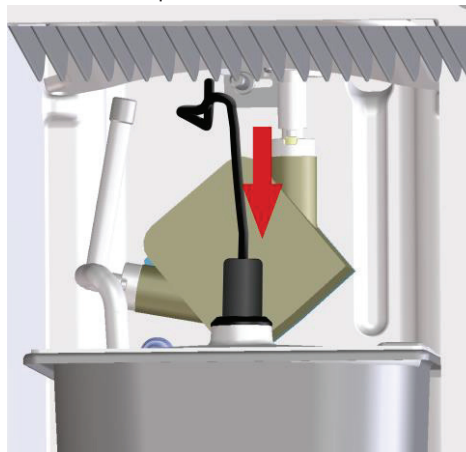


- Inserire delicatamente il tubo aspirazione prodotto dentro la pompa peristaltica. Il tubo non deve essere contorto, troppo teso o stirato contro i rulli compressori. Assicurarsi che il tubo sia posizionato nel centro dei rulli compressori e chiudere il coperchio della pompa.

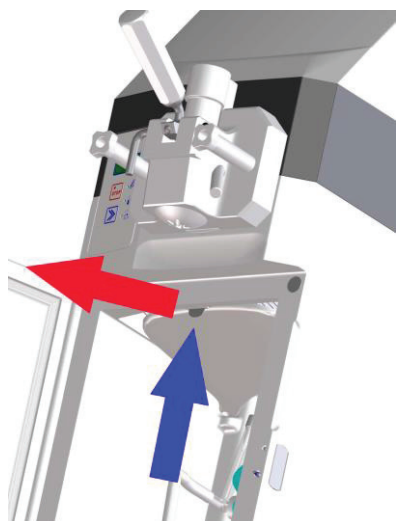


- Riposizionare nel cabinet la vaschetta miscela dotata di coperchio con sonde di livello.

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



- Riposizionare la vaschetta raccogli condensa interna al cabinet



7.5 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.	Presa 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 sciogla 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 un mancanza di tensione alla macchina
A16	Segnala che c'è stata un mancanza di tensione alla macchina abbastanza a lungo da compromettere la qualità del prodotto.
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.
A12	Indica che la sonda di temperatura del condensatore è guasta.