



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"

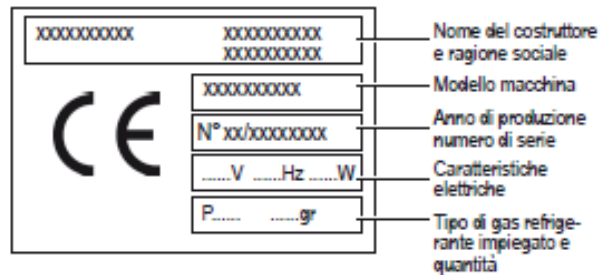
Für Maschinen mit CE-Kennzeichnung wird Folgendes angegeben
 Der Hersteller erklärt in eigener Verantwortung, dass die Maschine, auf die sich das vorliegende Handbuch bezieht (siehe Datenschild, das auf dem Deckblatt des vorliegenden Handbuchs angebracht ist), den von den folgenden Richtlinien vorgesehenen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

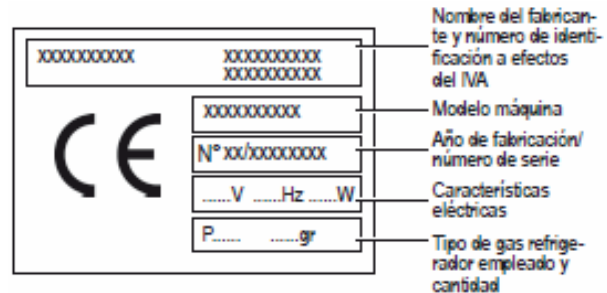
Pour les machines portant la marque CE:
 Le constructeur déclare sous sa propre responsabilité que la machine faisant objet du présent manuel (voir plaquette de données présente en couverture), répond aux caractéristiques essentielles prévues par les directives:

- 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"

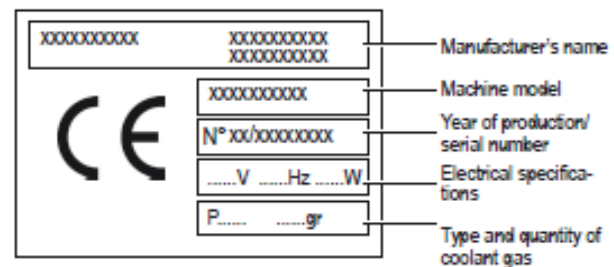
Ogni macchina riporta in targa dati le seguenti informazioni:



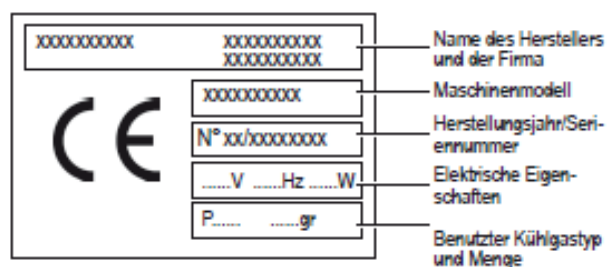
Cada máquina contiene en la placa de datos las siguientes informaciones:



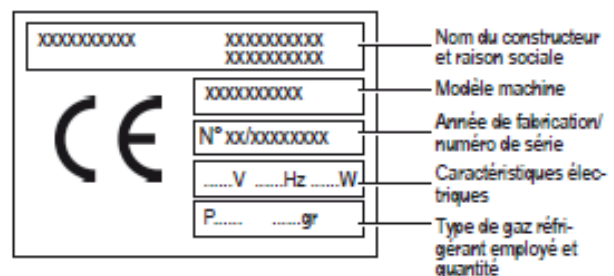
The rating plate on each machine bears the following information:



Jede Maschine gibt auf dem Datenschild die folgenden Informationen an:



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



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. Eisabgabe
- 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
- 7.2 Reinigung der Kühlzelle
- 7.3 Reinigung der Tropfschale

- 7.4 Reinigung der Luftfilter
- 7.5 Austausch des Schlauchs der Ansaugpumpe
- 7.6 Einlaufphase des Schlauchs der Schlauchpumpe
- 7.7 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.

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 Nottfällen 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.

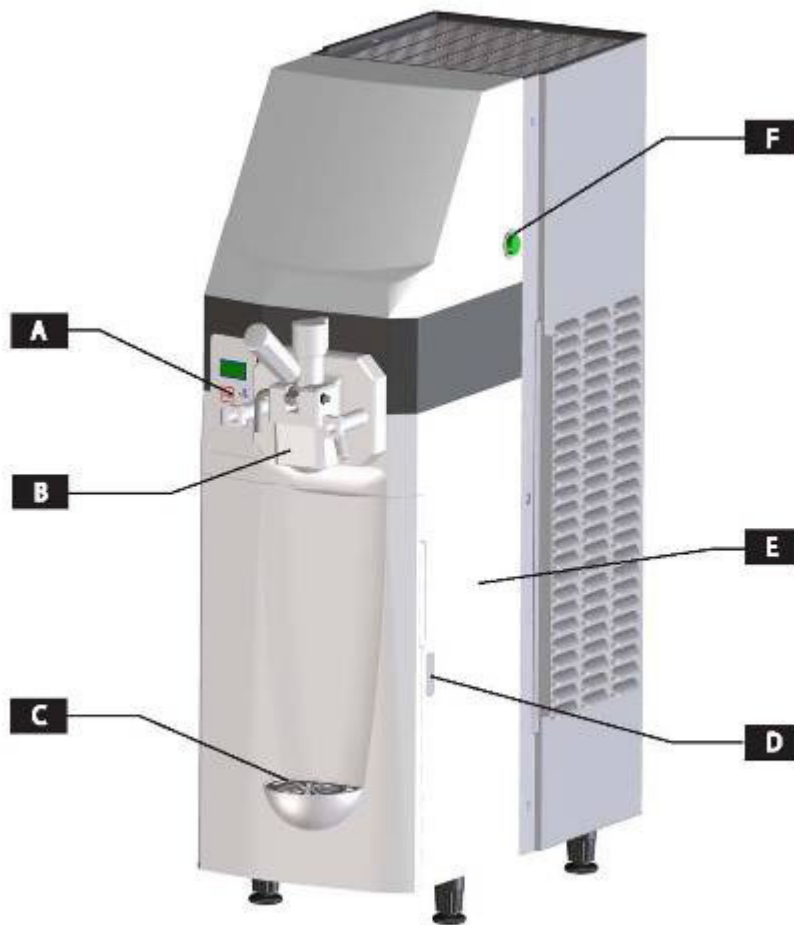
2. Beschreibung der Maschine

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	121c
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:

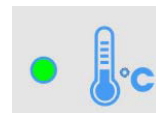


Funktion: STOPP	Darstellung auf dem Bildschirm: StP	
---------------------------	---	--

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

Funktion: Auswahl	Darstellung auf dem Bildschirm: Prd, Sto, CLE	
-----------------------------	---	--

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.



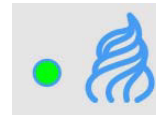
Funktion: WARTUNG (Sto)

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 Kühlschranks 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 (CO₂) 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



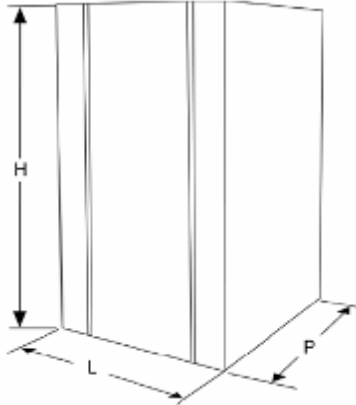
Alle Arbeitsabläufe, die im Kapitel 4 beschrieben werden, liegen ausschließlich im Aufgabenbereich des Fachpersonals, einschließlich Versetzen und Transport der verpackten und unverpackten Maschinen. Sie müssen je nach Eigenschaften und Gewicht des Objekts, das versetzt werden soll, alle Arbeitsabläufe 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	290	580	870	88



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

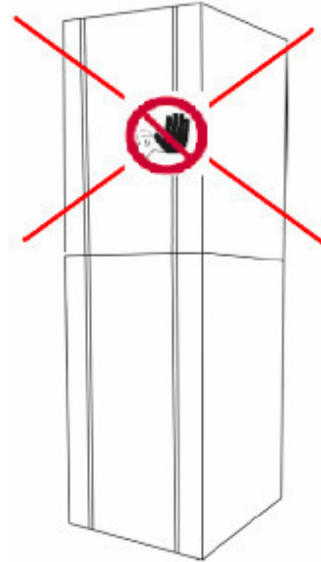


Die Maschine muss, bevor sie aufbewahrt wird und wenn sie nach längerer Zeit im Lager wieder in Betrieb genommen wird, gut gereinigt und desinfiziert werden.

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.

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

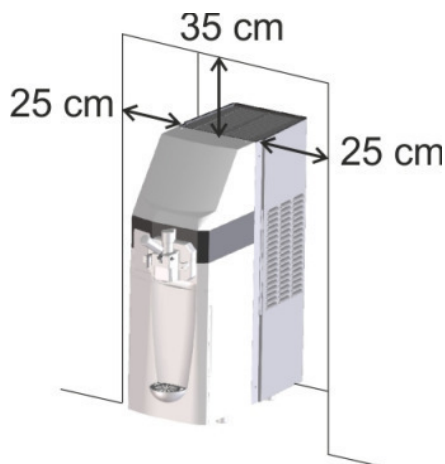
Der Bediener muss folgende Aspekte überprüfen:

- 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 frei gelassen werden, damit der Bediener uneingeschränkt eingreifen kann und 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.

6. BETRIEB

Bevor die Maschine zum ersten Mal in Betrieb genommen wird, muss der Fachmann überprüfen, ob die Maschine richtig installiert wurde.



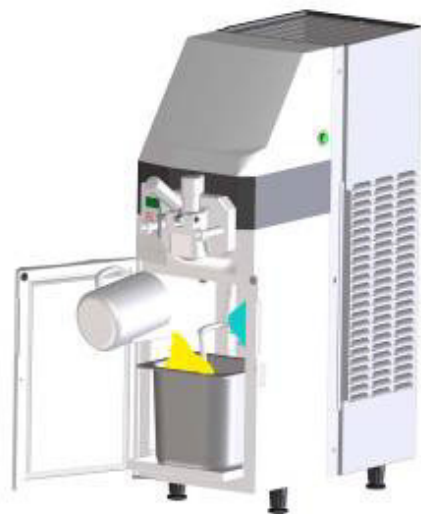
Bevor Sie die Maschine, schließen Sie den Deckel der Pumpe und laufen die Dreharbeiten zu dem Schlauchpumpe (vgl. Ziff. 7.6)

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.





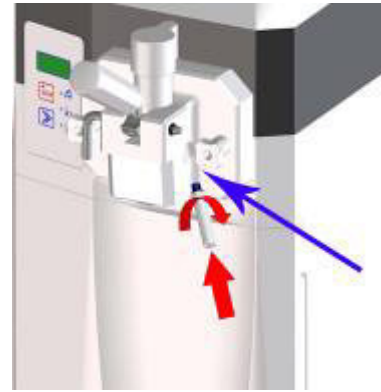
Die Kühlzelle senkt nicht die Temperatur des Produkts, sie dient nur dazu sie zu halten. ES DÜRFEN KEINE HEISSEN FLÜSSIGKEITEN EINGEFÜLLT WERDEN. NUR FLÜSSIGKEITEN MIT 3-4 °C EINFÜLLEN.



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.



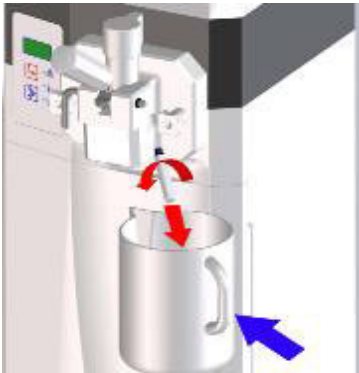
Die Maschine bewegt das Produkt, das sich im Behälter befindet, nicht. Wenn die Maschine nicht den ganzen Tag ständig im Einsatz war, sollte das Produkt von Hand gemischt werden.



6.2. Inbetriebnahme der Maschine

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.

Funktion: REINIGEN/FÜLLE N/ LEEREN	Darstellung auf dem Bildschirm: 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.

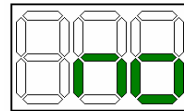
6.2.2 Start der Eisproduktion

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.

Funktion: PRODUKTION	Darstellung auf dem Bildschirm: Prd	
--------------------------------	---	--

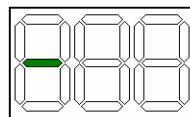
Während der Produktion erscheint Folgendes auf dem Bildschirm:

- **NO**
Das Produkt hat die Konsistenz noch nicht erreicht.

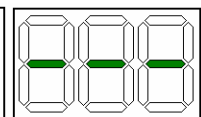
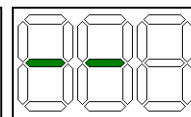


- Weiterer Verlauf der Eisproduktion

Der weitere Verlauf der Eisproduktion wird durch eine ansteigende Anzeige auf dem Bildschirm dargestellt, was den progressiven Anstieg der Konsistenz des Produkts zeigt.



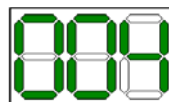
MIN



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.

Funktion: Wartung	Darstellung auf dem Bildschirm: 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.





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

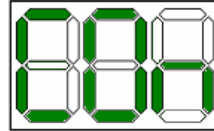
Zum Servieren des Eises muss ein Becher oder eine Eistüte unter den Ausgabebahn gehalten werden und der Hebel langsam nach unten bewegt werden. Sobald das Eis herauskommt, sollte der Hebel nicht weiter nach unten bewegt werden und der Becher oder die Eistüte gedreht werden, damit das Eis eine Kegelform 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 Gesamtzahl der servierten Portionen. Zur Anzeige der Gesamtanzahl der servierten Portionen dieser Maschine sind folgende Schritte notwendig:

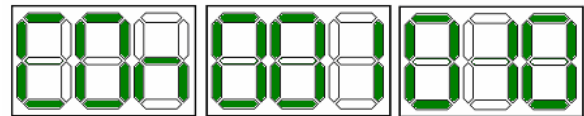
- Die Maschine wird eingeschaltet.
- Auf dem Display wird die Nachricht Con angezeigt.



Es wird sofort eine Zahl angezeigt, die die Tausender darstellt, gefolgt von einer anderen, die die Anzahl der servierten Portionen anzeigt.

Beispiel:

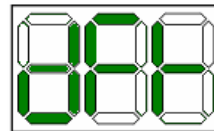
Mit der folgenden Sequenz wird angezeigt, dass bis zu diesem Zeitpunkt 1010 Portionen mit dieser Maschine serviert wurden.



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 der Bildschirm diesen Hinweis zeigt, muss der Behälter des Produkts aufgefüllt werden.

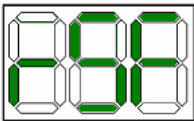


Es wird empfohlen, immer den Behälter aufzufüllen, bevor er vollständig leer ist, da sonst in den Freezer-Zylinder zu viel Luft eintritt, die die Konsistenz des Speiseeises modifiziert.

Nach Auffüllen des Behälters gehen Sie wie folgt vor, um diese Anweisung zu löschen:

- Die Maschine auf Speiseeisproduktion programmieren
- die Füllungstür des Behälters öffnen
- die Taste WAHL drücken

Der Bildschirm zeigt einige Minuten lang die Nachricht rSf, das heißt, dass der Behälter voll ist.

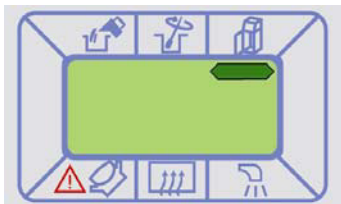


Jedes Mal, wenn der Behälter aufgefüllt wird, bevor die Maschine dazu auffordert, ist der oben beschriebene Vorgang zu realisieren, um der Maschine mitzuteilen, dass der Behälter voll ist.

Der Hinweis zum Auffüllen des Behälters erscheint je nach der Anzahl der Lieferungen während der Herstellung. Mit dem folgenden Verfahren kann man diesen Hinweis deaktivieren oder die Zahl der Lieferungen auf dem Bildschirm ändern.

- 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 Auffüllen des Behälters auf dem Bildschirm erscheint
- Mit der Taste WAHL auf 0 programmieren, wenn der Hinweis oder die Programmierung der Lieferzahl deaktiviert werden und danach der Hinweis zum Auffüllen des Behälters auf dem Bildschirm erscheinen soll.
- Warten, bis die Maschine sich automatisch wieder auf STOP stellt.

- Hinweis Füllungstür des Behälters offen



Dieser Hinweis gibt an, dass die Füllungstür des Behälters offen ist. Mit Schließen des Behälters wird die Mitteilung gelöscht.

- Hinweis: Kühlung des Behälters



Dieser Hinweis auf dem Bildschirm gibt an, dass der Behälter zu lange braucht, um die Haltbarkeitstemperatur 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.

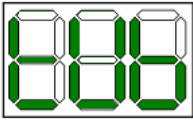
Wie folgt vorgehen:

- 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.

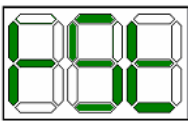
- Schlauch (Tub)



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:

- Es müssen Schutzhandschuhe getragen werden, um Unfälle zu vermeiden.
- 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.
- Zur Reinigung darf nur lauwarmes Wasser und ein entsprechendes Reinigungsmittel gemäß 21CFR1781010 (auf jeden Fall gemäß den geltenden Bestimmungen im jeweiligen Land) verwendet werden, das die Teile der Maschine nicht beschädigt.
- 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

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.

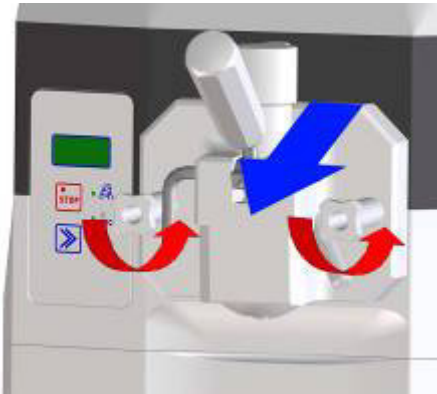
7.1.2 Ausbau des Hahnkörpers



Achtung: Es muss sichergestellt werden, dass die Maschine auf STOP steht, da im Inneren des Zylinders Maschinenteile in Bewegung sind und Verletzungen verursachen können.

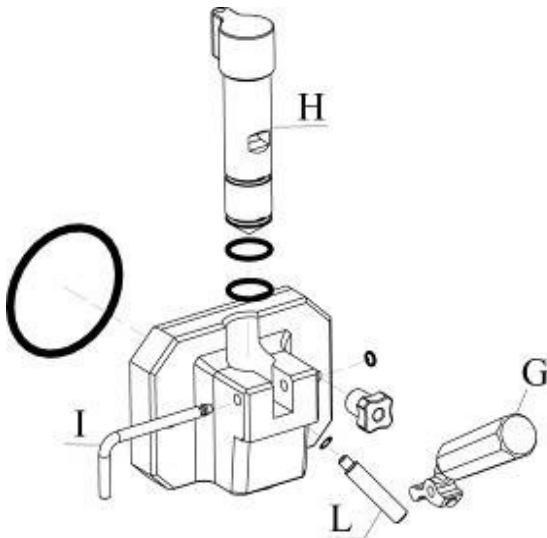
Unter den Hahnkörper sollte ein Eimer gestellt werden, da während dieses Arbeitsvorgangs Eisrückstände aus dem Zylinder austreten können.

Zum Ausbau des Hahnkörpers der Maschine, müssen die zwei Schrauben langsam gelockert und entfernt werden. Der Hahnkörper wird nach außen gezogen und somit entfernt.



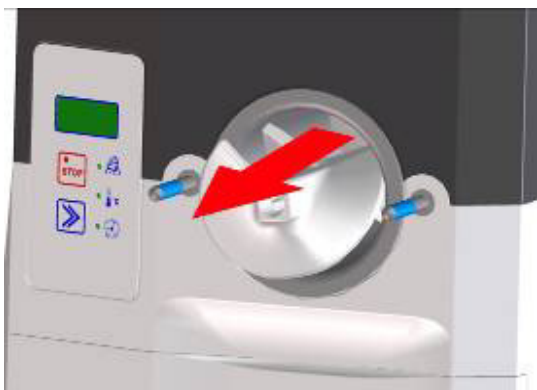
Mögliche Eisrückstände müssen vom Hahnkörper entfernt werden und er wird dann wie folgt auseinandergebaut.

- 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 restlichen O-Ringe werden entfernt.

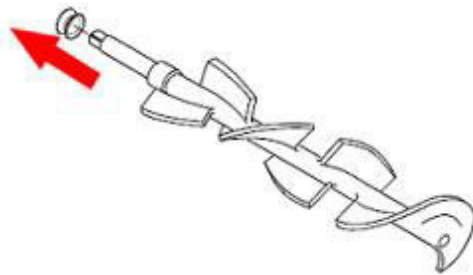


7.1.3 Ausbau des Rührers

Der Rührer wird aus dem Gehäuse im Zylinder entfernt, dabei sollte die Wand des Zylinders keine Stöße abbekommen.



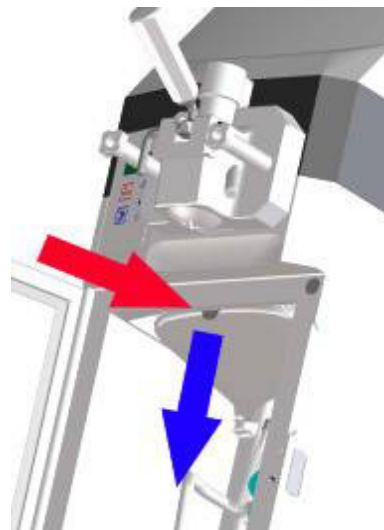
Die Stopfbuchse wird entfernt, indem man sie an der Achse entlanggleiten lässt.



7.1.4 Ausbau des Ansaugschlauchs

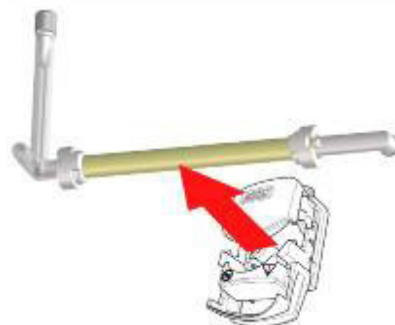
Zum Ausbau des Ansaugschlauchs des Produkts sind folgende Schritte notwendig:

- Die obere Platte der Kühlzelle wird entfernt, indem der Verriegelungshaken gedrückt und nach unten gezogen wird.

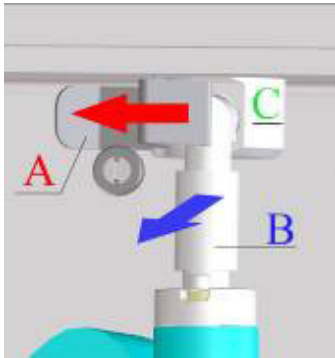


- Die Schlauchpumpe wird geöffnet, indem der Deckel angehoben wird.

- Der Pumpenschlauch wird entfernt, indem er vorsichtig aus dem Inneren der Schlauchpumpe gezogen wird.



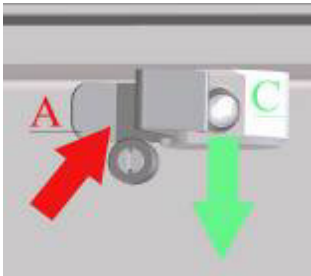
- Der Verriegelungshaken (A) wird nach links gezogen und der Anschlussstutzen (B) wird vom Einlassschlauch (C) entfernt.



- 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.



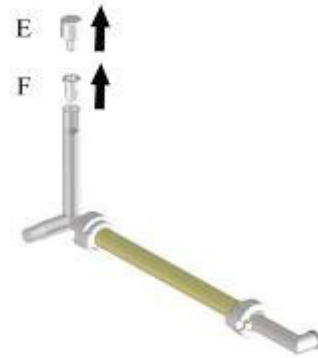
- Der Verriegelungshaken (A) wird freigegeben und der Einlassschlauch (C) entfernt, indem er nach unten gezogen wird.



- Die Dichtung (C1) und das Rückschlagventil (D) des Einlassschlauchs (C) wird entfernt.



- Der Luftmengenregler (E) und das Unterdruckventil (F) des Pumpenschlauchs werden entfernt.



7.1.5 Reinigung und Desinfektion der Komponenten

Die ausgebauten Komponenten werden wie folgt gereinigt und desinfiziert:

- Die ausgebauten Komponenten sowie der Produktbehälter werden mit Trinkwasser gewaschen.
- 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 in Trinkwasser angefeuchteten Schwamm reinigen



- Mit der mitgelieferten Bürste die Durchgangsöffnung zwischen Behälter und Zylinder und die Sammelleitung der Produktverluste des Zylinders reinigen.



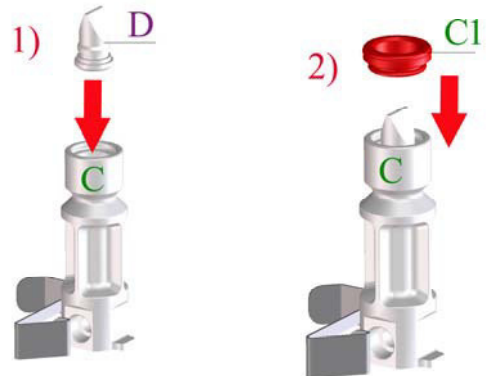
- Mit einem in Desinfektionslösung angefeuchteten Schwamm den Zylinder komplett reinigen.
- Mit der in Desinfektionslösung angefeuchteten Bürste die Durchgangsöffnung zwischen Behälter und Zylinder reinigen.
- Die Desinfektionslösung 10/15 Minuten einwirken lassen.
- Mit einem in Wasser angefeuchteten Schwamm die Desinfektionslösung von dem Zylinder und der Durchgangsöffnung zwischen Behälter und Zylinder vorsichtig entfernen.

7.1.7 Einbau des Ansaugschlauchs

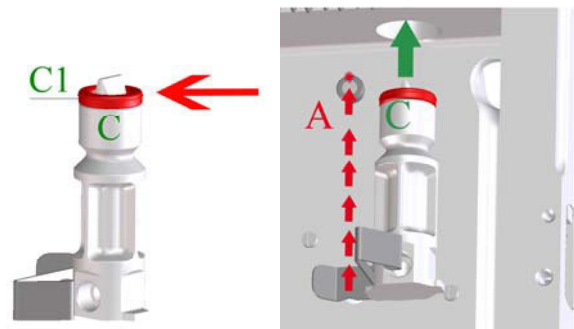
Das Produktansaugrohr wie folgt montieren:

- 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.



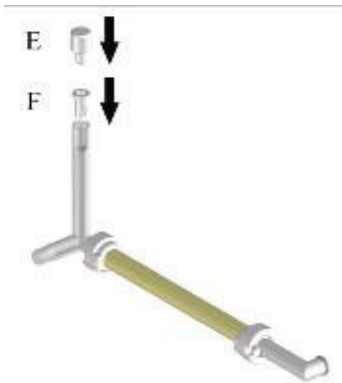
- Die Dichtung (C1) des Anschlusses (C) mit dem mit dem Gerät gelieferten Gleitmittel schmieren, in die Durchgangsöffnung zwischen Behälter und Zylinder einsetzen und mit der Stoppvorrichtung (A) blockieren



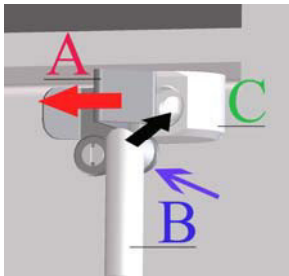
- Das Pumpengehäuse wieder montieren, den Anschluss der Bayonettkupplungen überprüfen, die Pumpe auf ihrer Trägerplatte anbringen und sie im Uhrzeigersinn drehen, um sie zu blockieren:



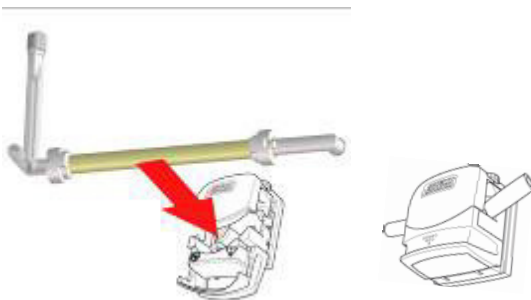
- Am Pumpenschlauch werden das Unterdruckventil (F) und der Luftmengenregler (E) angebracht.



- 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.

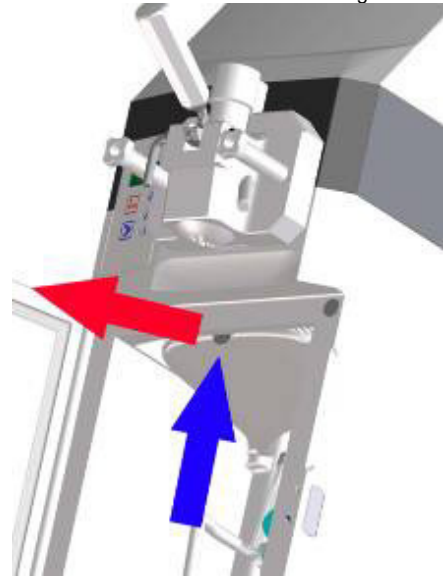


- Der Pumpenschlauch wird vorsichtig in die Schlauchpumpe eingeführt. Der Schlauch darf nicht geknickt, nicht zu straff und nicht gegen die Druckwalzen der Pumpe gespannt sein. Es muss sichergestellt werden, dass sich der Schlauch in der Mitte der Druckwalzen befindet, dann wird der Deckel der Pumpe geschlossen.



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.

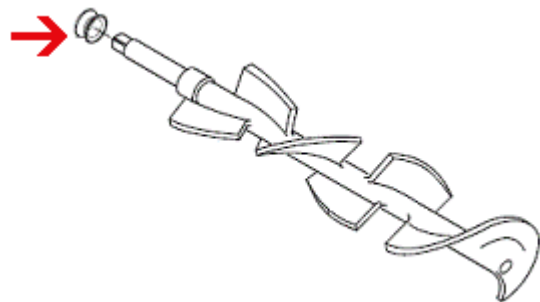
- Die obere Platte der Kühlzelle wird wieder angebracht.



7.1.8 Einbau des Rührers

Der Rührer wird wie im Folgenden beschrieben eingebaut:

- Die Stopfbuchse wird geölt und am Rührer angebracht.



Kühlen des Rührers, bevor sie in den Zylinder zugeführt

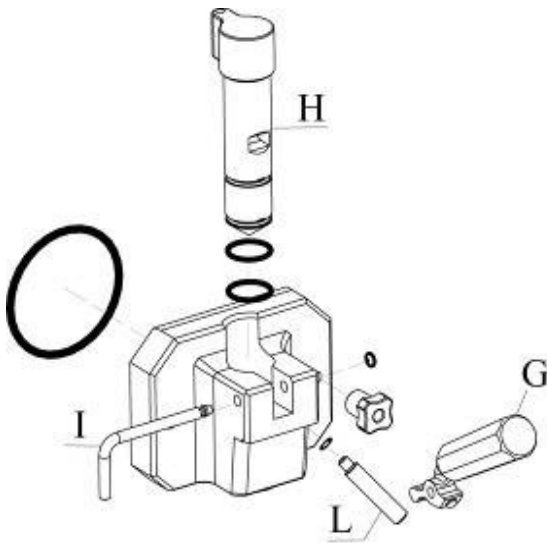
- Der Rührer, der im Zylinder montiert ist, wird eingeführt, indem der gedrückt und im Uhrzeigersinn gedreht wird, bis er an der Transmissionsachse einrastet, ist dies nicht der Fall, lässt sich der Hahnkörper nicht schließen und die Eismischung tritt aus dem Zylinder aus.



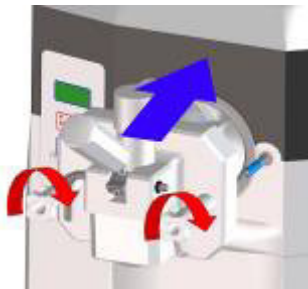
7.1.9 Einbau des Hahnkörpers

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.
- Der O-Ring des hinteren Teils des Hahnkörpers wird geölt und im Gehäuse angebracht.



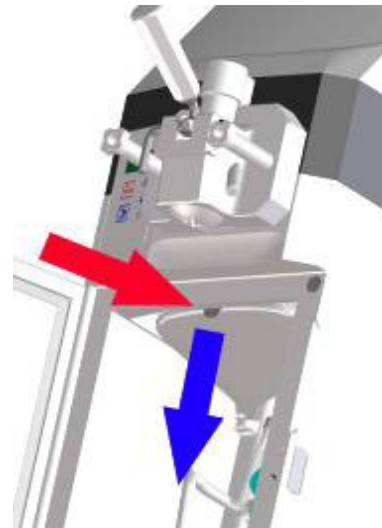
Zum Schluss wird der Hahnkörper montiert und es wird versucht die Schrauben gleichzeitig anzuziehen.



7.2 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.

7.3 Reinigung der äußeren Tropfschale

Die äußere Tropfschale, die sich unter dem Ausgabehahn 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.



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.

7.5 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.

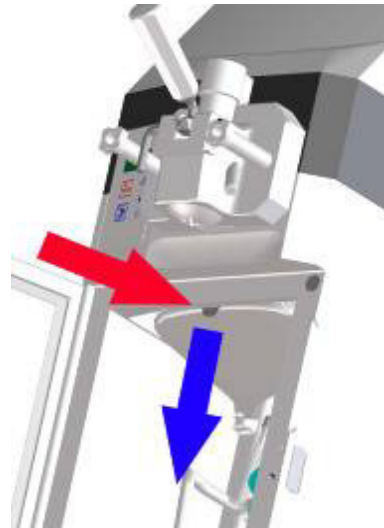


Der Schlauch-Ansaugpumpen-Kit muss ausgetauscht werden, wenn die Maschine leer ist.

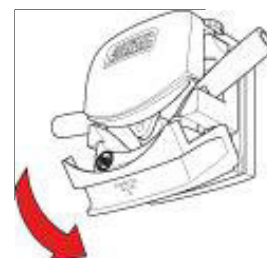
Der Kit wird wie im Folgenden beschrieben ausgetauscht:

1) DER VON DER MASCHINE VERWENDETE ANSAUGSCHLAUCH WIRD AUSGEBAUT

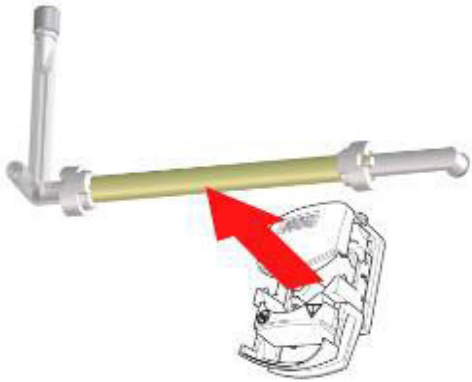
- Die obere Platte der Kühlzelle wird entfernt. Der Verriegelungshaken wird gedrückt und nach unten gezogen



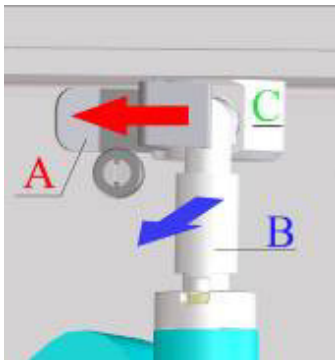
- Die Schlauchpumpe wird geöffnet, indem der Deckel angehoben wird.



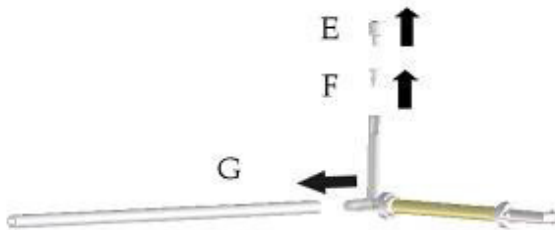
- Der Ansaugschlauch wird vorsichtig aus der Schlauchpumpe entfernt.



- Der Verriegelungshaken (A) wird nach links gezogen und der Anschlussstutzen (B) wird vom Einlassschlauch (C) entfernt.

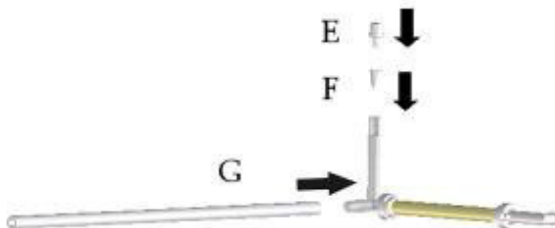


- Der gebrauchte Ansaugschlauch (G) wird vom Verbindungsschlauch des Ventils getrennt. Der Luftmengenregler (E) und das Unterdruckventil (F) müssen immer entfernt werden.

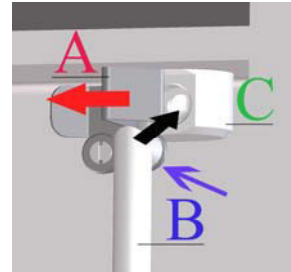


2) DER NEUE ANSAUGSCHLAUCH WIRD IN DER MASCHINE ANGEBRACHT

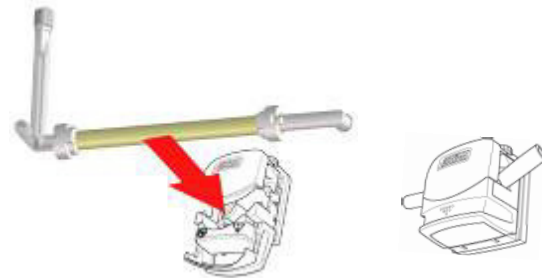
- Der Pumpenschlauch wird zusammen mit dem Unterdruckventil (F) und dem Luftmengenregler (E) angebracht.



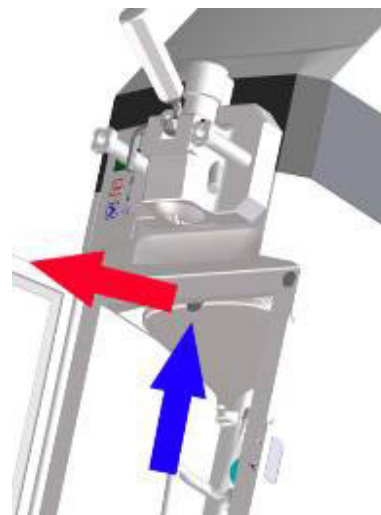
- Der O-Ring des Anschlussstutzens (B) wird mit dem mitgelieferten Vaseline geschmiert. Der Verriegelungshaken (A) wird nach links gezogen und der Anschlussstutzen (B) wird in den Einlassschlauch (C) eingeführt. Der Verriegelungshaken (A) wird losgelassen, um den Anschlussstutzen (B) zu befestigen.



- 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.






- Die obere Platte der Kühlzelle wird wieder angebracht.

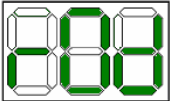



Bevor die Maschine mit dem neuen Schlauch-Ansaugpumpen-Kit in Betrieb genommen wird, muss der Schlauch eine Einlaufphase durchlaufen (siehe Abschnitt 7.6.)

7.6 Einlaufphase des Schlauchs der Schlauchpumpe

Die Einlaufphase der Pumpe wird folgendermaßen durchgeführt:

- Wenn die Maschine auf Stopp  steht, wird der Hahn geöffnet und die Auswahltaste  betätigt, bis auf dem Display die Nachricht CLE angezeigt wird, um die Funktion Reinigen/Füllen/Leeren auszuwählen.
- Die Auswahltaste  muss gedrückt gehalten werden, bis auf dem Display die Nachricht rOd erscheint, dann wird die Taste losgelassen und die Maschine führt die Einlaufphase des Schlauchs durch.



Die Maschine schaltet am Ende des Ablaufs automatisch auf STOP .

7.7 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.

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.

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.