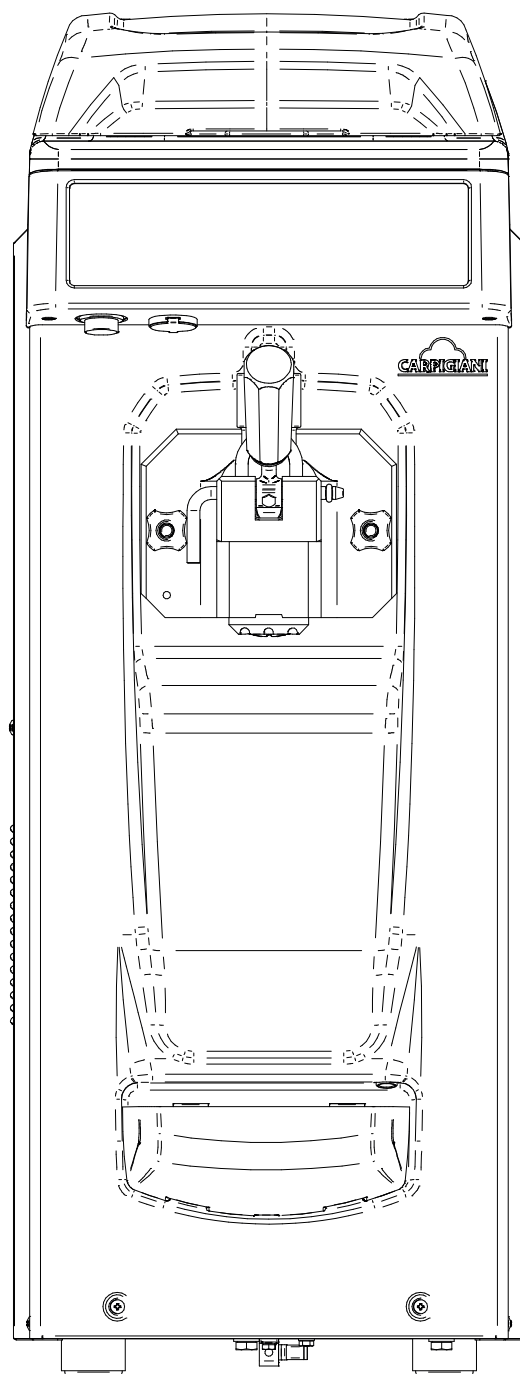
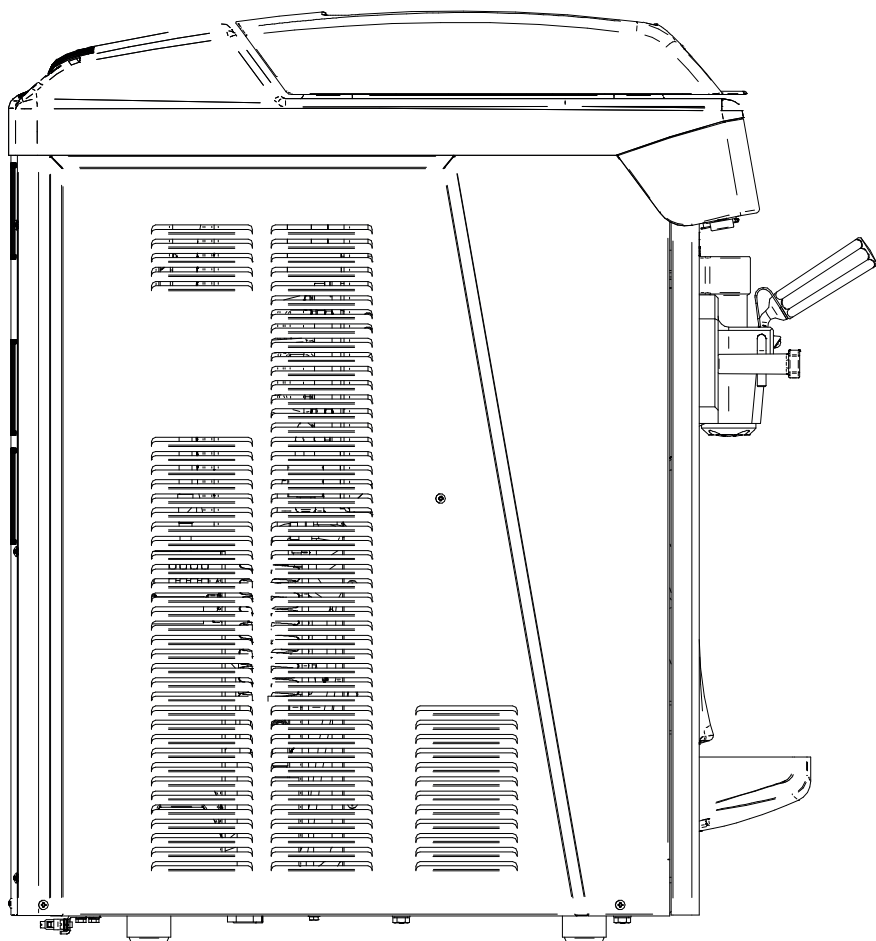


161 T

Manuale di istruzione
Manual de uso
Instruction manual
Bedienungsanleitung
Manuel d'utilisation et d'entretien



Versione Italiana

Versión Española

English Version

Deutsche Version

Versión Française

1. PRECAUZIONI DI SICUREZZA	3
2. SCOPRI LA TUA 161 T	6
2.1 Specifiche	6
2.2 Elenco dei componenti	8
2.3 Oggetti in dotazione	8
2.5 Display	9
3. INSTALLAZIONE	10
3.1 Luogo di installazione	10
3.2 Trasporto e disimballaggio	11
3.3 Messa a punto	11
4. FUNZIONAMENTO	12
4.1 Quale prodotto utilizzare?	12
4.2 Riempimento	12
4.3 Produzione di gelato	13
4.4 Servire il prodotto	14
4.5 Pastorizzazione	14
4.6 Procedura di apertura	14
4.7 Procedura di chiusura	14
5. IMPOSTAZIONI	15
5.1 Menu utente	15
5.2 Impostazione Overrun	17
6. AVVISI E ALLARMI	16
6.1 Allarmi	16
7. PULIZIA	18
7.1 Quanto pulire la macchina?	18
7.2 Lavaggio e sanitizzazione	18
7.3 Pulizia superficiale	22
8. MANUTENZIONE	23
8.1 Manutenzione periodica	23
9. SMALTIMENTO	23
9.1 Smaltimento	23

La tua sicurezza è l'aspetto più importante; prima di cominciare, tieni presente quanto segue:

I bambini non devono giocare con la macchina.

L'apparecchio non è destinato ad essere usato da persone (bambini compresi) le cui capacità fisiche, sensoriali o mentali siano ridotte, oppure con mancanza di esperienza o di conoscenza, a meno che esse abbiano potuto beneficiare, attraverso l'intermediazione di una persona responsabile della loro sicurezza, di una sorveglianza o di istruzioni riguardanti l'uso dell'apparecchio. I bambini devono essere sorvegliati per sincerarsi che non giochino con l'apparecchio. Occorre vigilare affinché il personale addetto non compia interventi al di fuori del proprio campo di conoscenze e responsabilità. La pulizia e la manutenzione che devono essere eseguite dall'utente non possono essere realizzate da bambini senza supervisione.

Situazioni di emergenza.

Attenzione: in ogni situazioni di emergenza, per fermare la macchina, premere l'interruttore verde situato nella parte frontale della macchina e scollegare il cavo di alimentazione.

In caso di blocco della macchina, spegnere la macchina e contattare il centro assistenza o un tecnico specializzato. In caso di incendio, la zona deve essere evacuata immediatamente per consentire l'intervento di personale specializzato e attrezzato con mezzi di protezione adeguati. Utilizzare sempre estintori omologati, non utilizzare mai acqua o sostanze di natura incerta.

Evitare il rischio di scarica elettrica mortale e incendio:

- Il collegamento alla rete elettrica deve essere effettuato in base a quanto stabilito dalle norme di sicurezza in vigore nel paese di utilizzo.
- La presa di corrente alla quale collegare la macchina deve:
 - Corrispondere al tipo di spina installata sulla macchina;
 - Essere delle dimensioni indicate nella targhetta dei dati;
 - Essere collegata a un sistema efficiente di contatto a terra;
 - Essere collegata a un sistema con differenziale e magnetotermico.
- Il cavo di alimentazione non deve:
 - Entrare in contatto con nessun tipo di liquido.
 - Essere schiacciato o entrare in contatto con superfici taglienti;
 - Essere utilizzato per spostare la macchina;
 - Essere utilizzato quando è danneggiato;
 - Essere manipolato con le mani umide o bagnate;
 - Essere avvolto su se stesso durante il funzionamento
 - Essere alterato.
- È vietato:
 - Installare la macchina con modalità diverse da quelle illustrate;
 - Installare in zone in cui possa esservi la presenza di getti d'acqua;
 - Utilizzare in prossimità di sostanze infiammabili e/o esplosive;
 - Lasciare che i bambini giochino e restino in prossimità
 - Utilizzare pezzi di ricambio non raccomandati dal fabbricante;
 - Realizzare qualsiasi modifica tecnica alla macchina;
 - Immergere la macchina in qualsiasi tipo di liquido;
 - Lavare la macchina con getti d'acqua;
 - Utilizzare la macchina per scopi diversi da quelli indicati nel manuale;
 - Utilizzare la macchina in condizioni psicofisiche alterate da droghe, alcol, psicofarmaci ecc.;
 - Installare la macchina su altri apparecchi;
 - L'uso in ambienti esplosivi, aggressivi o con un'alta concentrazione di polvere o sostanze oleose in sospensione nell'aria;
 - L'uso in ambienti soggetti al rischio di incendi;
 - L'uso per la somministrazione di sostanze non previste in base alle caratteristiche della macchina (vedere uso previsto al par. 2.1 Specifiche).

Evitare eventuali danni durante il funzionamento della macchina.

Va considerato uso improprio:

- Qualsiasi uso diverso da quello previsto e/o con l'applicazione di tecniche diverse da quelle illustrate in questo manuale;
- Qualsiasi intervento effettuato sulla macchina in contrasto con le indicazioni esposte in questo manuale.;
- Qualsiasi uso in seguito all'alterazione di componenti e/o dispositivi di sicurezza;
- Qualsiasi uso in seguito a riparazioni effettuate con l'uso di componenti non autorizzati dal fabbricante;
- L'installazione della macchina all'aperto.

Qualsiasi uso improprio causerà il completo invalidamento della garanzia e il rifiuto da parte del fabbricante di qualsiasi responsabilità in caso di lesioni alle persone e/o danni agli oggetti che possano derivare da esso.

Pulizia.

Durante il processo di pulizia, seguire queste istruzioni:

- Utilizzare guanti in lattice protettivi. Una volta indossati, lavarsi le mani con una soluzione soluzione sanitizzante.
- Non utilizzare solventi né materiali infiammabili.
- Non utilizzare spugne abrasive o metalliche.
- Evitare di disperdere liquidi nell'ambiente.
- Non lavare i componenti in lavastoviglie.
- Non utilizzare un forno o un microonde per asciugare i componenti.
- Non immergere la macchina nell'acqua.
- Non spruzzare getti d'acqua diretti sulla macchina.
- Lavare utilizzando unicamente acqua tiepida e un sanitizzante adeguato (conforme alle normative vigenti nel paese di utilizzo) che non provochi danni ai componenti.

CAPACITÀ VASCA

5 L / 1.3 GAL

CAPACITÀ DEI CILINDRO

1.35 L / 0.35 GAL

PRODUZIONE ORARIA

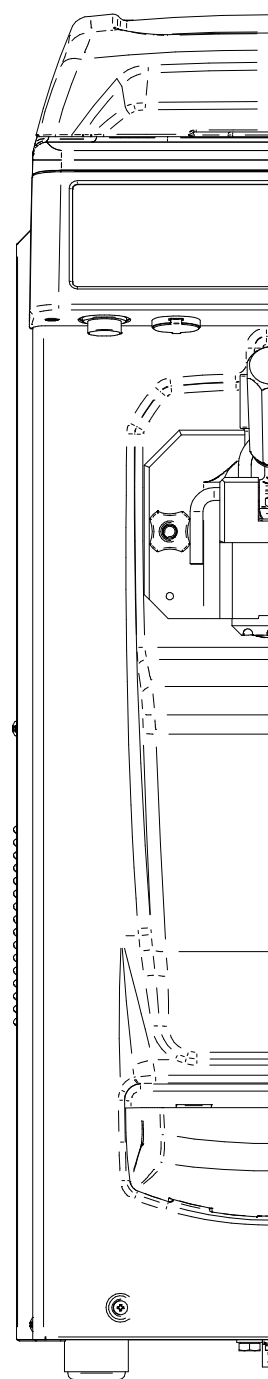
15 Kg / 33 lbs

COSA PUÒ PREPARARE?

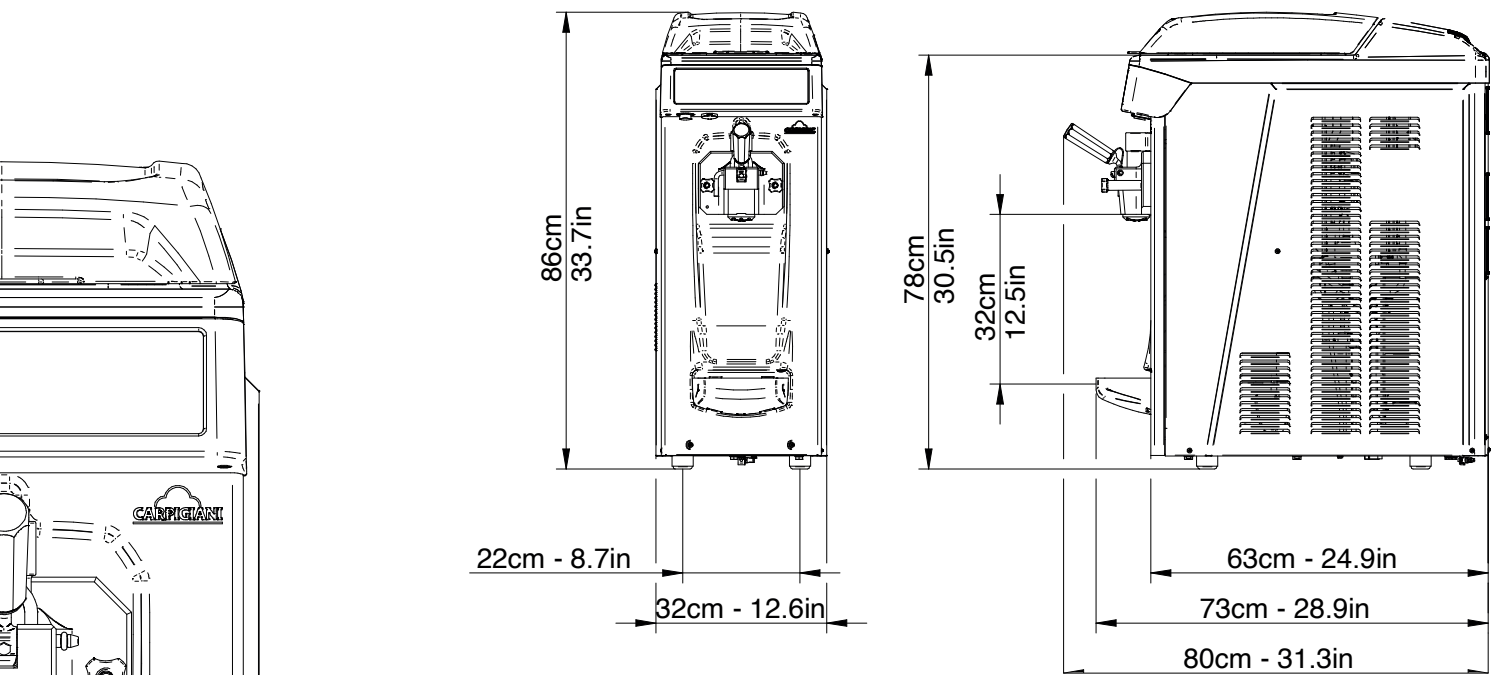
Gelato Soft
Frozen Yogurt
Sorbetto Soft

PUÒ LAVORARE CON:

Base + Concent. liquido
Base + Concent. polvere
Prodotto base frutta filtrato



DIMENSIONI



PESO NETTO	95kg - 209 lb
TENSIONE	Consultare targhetta dei dati
WATT	
FASE	
PRESSIONE ACUSTICA	< 70 dB(A)
CLASSE	T
TEMP. FUNZIONAMENTO	Min.15°C - Max.43°C Min.59°F - Max.109°F

Ogni macchina contiene sulla targhetta dei dati le seguenti informazioni:

XXXXXXXXXX

XXXXXXXXXX
XXXXXXXXXX

CE

XXXXXXXXXX

N° xx/xxxxxxxx

.....VHzW

R.....gr

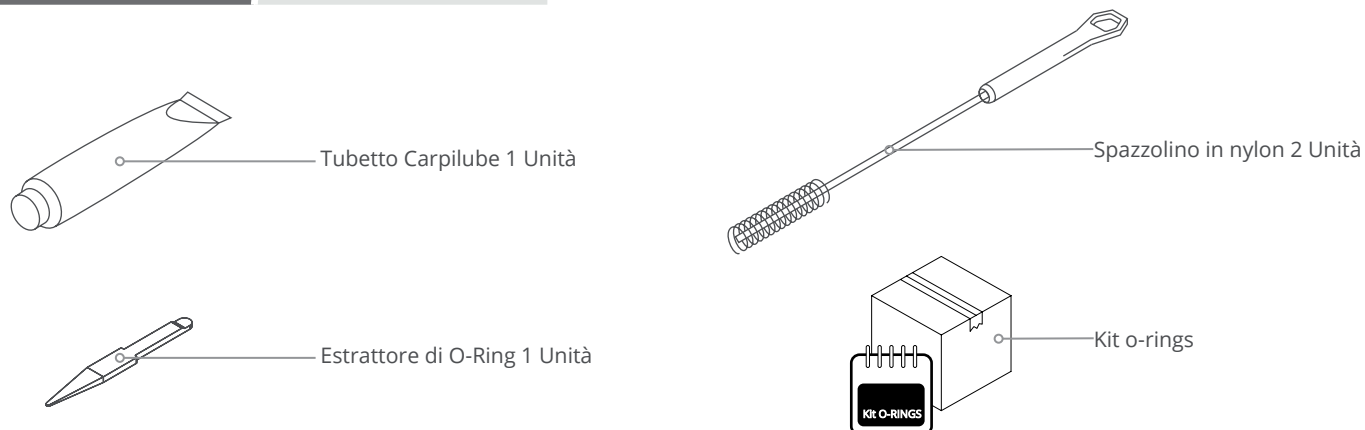
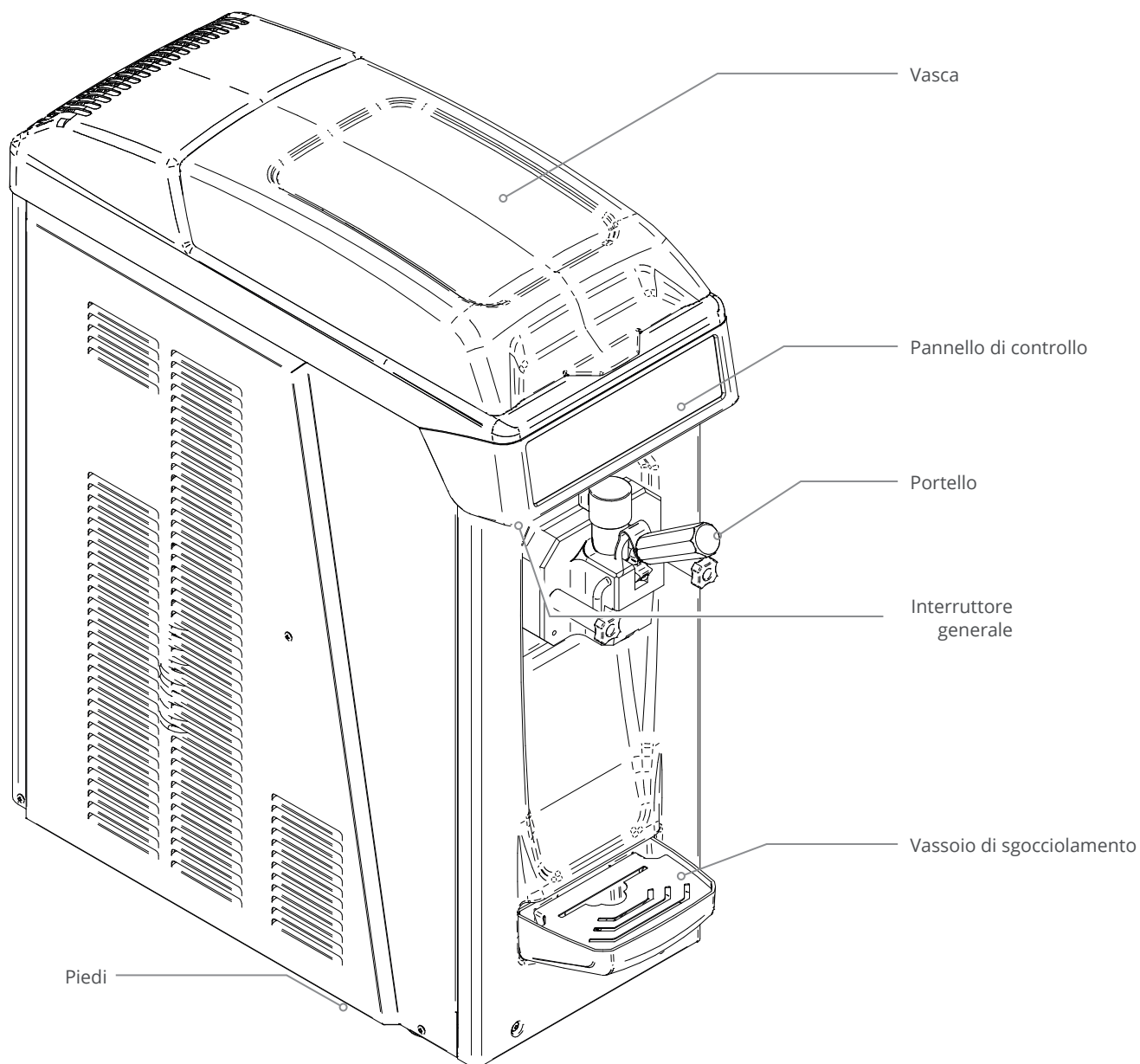
Nome del fabbricante

Modello della macchina

N° di serie

Caratteristiche elettriche

Tipo di gas refrigerante e quantità



PULIZIA

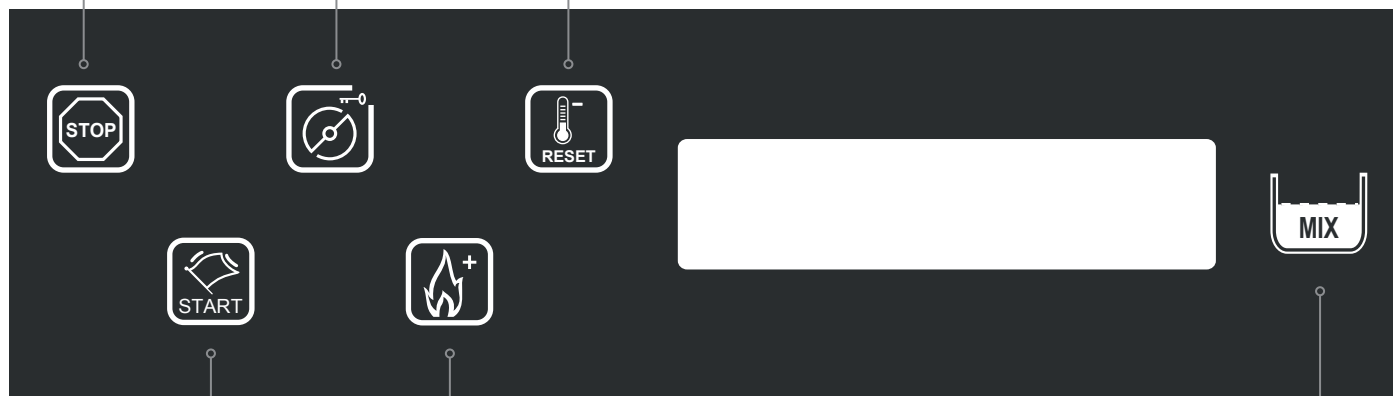
- (Premere 1 volta) Attivazione dell'agitatore. Raccomandata durante lo svuotamento del cilindro.
- (Premere 2 volte) Attivazione Pulizia Riscaldata.
- Blocco/sblocco del display: tenere premuto per 5 secondi.

**STOP**

- Disattivazione di funzioni. (Per cambiare funzione è necessario disattivare le funzioni).
- Navigazione nel menu utente.

CONSERVAZIONE

- Mantenimento del prodotto a una temperatura di conservazione adeguata (4 °C) e risparmio di energia elettrica, raccomandato durante la chiusura del locale.
- Riduzione del valore del parametro selezionando l'opzione appropriata nel menu utente
- Ripristino dei messaggi di allarme.

**PASTORIZZAZIONE**

- Tenere premuto per 5 " per avviare la pastorizzazione.
- Aumento del valore del parametro selezionando l'opzione appropriata nel menu utente.

**START**

- Raffreddamento del prodotto e ottenimento del gelato.
- Cambio schermata di informazioni durante la produzione del gelato.

**AVVISO DI RIEMPIMENTO**

- Si illumina quando non è presente prodotto nella vasca.



Tutte le operazioni illustrate in questo capitolo sono di competenza esclusiva di tecnici specializzati, i quali dovranno organizzare le diverse sequenze operative e l'impiego di mezzi adeguati per agire in ogni momento nel rigoroso rispetto delle norme vigenti in materia.

Prima di installare la macchina, devono essere presenti i seguenti requisiti:



Che la tensione della rete corrisponda a quella dell'etichetta identificativa.



Superficie solida, piana e stabile.



Temperatura dell'ambiente di funzionamento: 15 °C - 43 °C



Facile accesso alla presa di corrente.

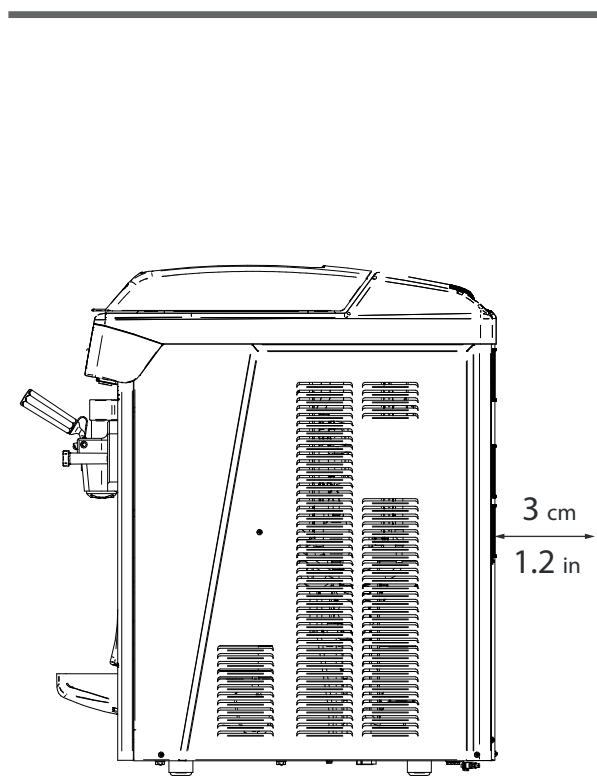
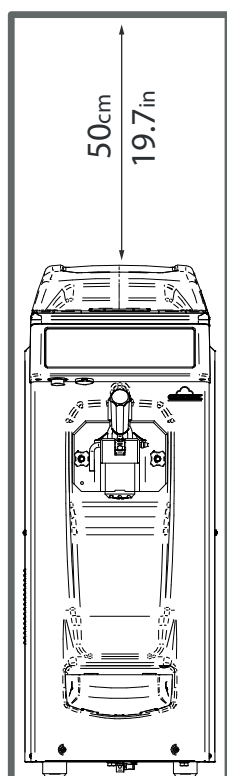


Installazione in un luogo in cui la macchina possa essere sorvegliata da personale specializzato.



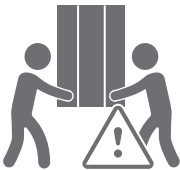
Che siano rispettate le leggi e le normative tecniche vigenti al momento dell'installazione.

E' necessario mantenere una distanza minima dalla parete posteriore di almeno 3 cm.

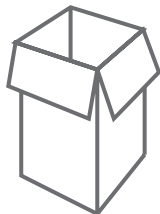


3.2 Trasporto e disimballaggio

Una volta ricevuta la macchina, questa dovrà essere trasportata nella zona di collocazione:

- 1  **Prima del trasporto**
Controllare che nessuna persona sia presente all'interno del raggio operativo di elevazione e spostamento del carico e, in situazioni di particolare difficoltà, utilizzare personale che controlli gli spostamenti da effettuare.
- 2  **Elevazione e trasporto**
Lo spostamento della macchina deve essere effettuato in posizione verticale da almeno due persone.
- 3  **Controllare il percorso**
Evitare percorsi accidentati, prestando attenzione alle dimensioni e a eventuali pezzi che possano fuoriuscire.
- 4  **Tagliare i nastri di nylon**
Non praticare altri tagli sull'imballaggio.
- 5  **Sollevare la copertura**
Evitare di danneggiare l'imballaggio poiché potrebbe essere utile per usi futuri.
- 6  **Collocare**
Nel luogo previsto e collegare alle rete elettrica.

I danni che la macchina può subire durante il trasporto e lo spostamento non sono coperti dalla GARANZIA. Riparazioni o sostituzioni di pezzi eventualmente danneggiati devono essere effettuate dal cliente a sue spese.

-  **Riciclaggio**
I materiali che compongono l'imballaggio possono essere suddivisi, secondo il tipo, e trattarli secondo quanto disposto dalle norme vigenti nel paese di destinazione.
- 0  **Conservare per uso futuro**
Dall'altra parte, l'imballaggio può essere conservato poiché potrebbe essere utile per eseguire successivi spostamenti o trasporti della macchina.

3.3 Messa a punto

Prima di effettuare la prima messa in funzione:

- 1  **Lavaggio e sanitizzazione**
Si raccomanda di effettuare un'accurata pulizia e sanitizzazione della macchina (consultare il capitolo 7 Pulizia).
- 2  **Configurazione dei parametri.**
Configurare i parametri che si desiderano. Consultare il capitolo impostazioni.

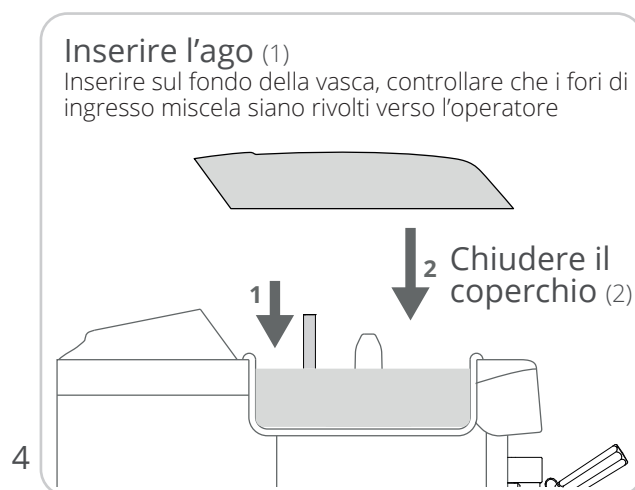
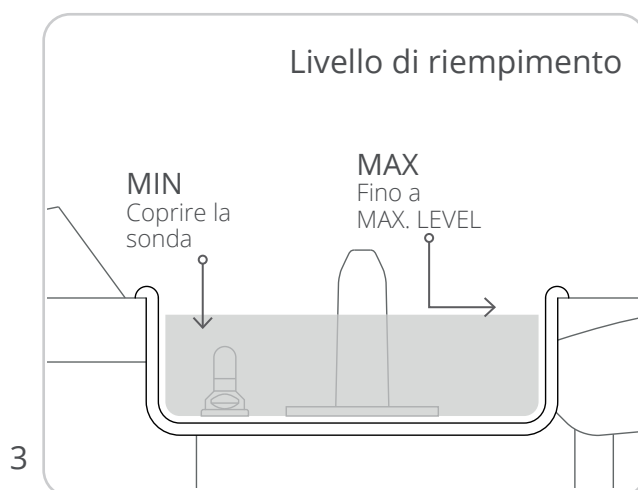
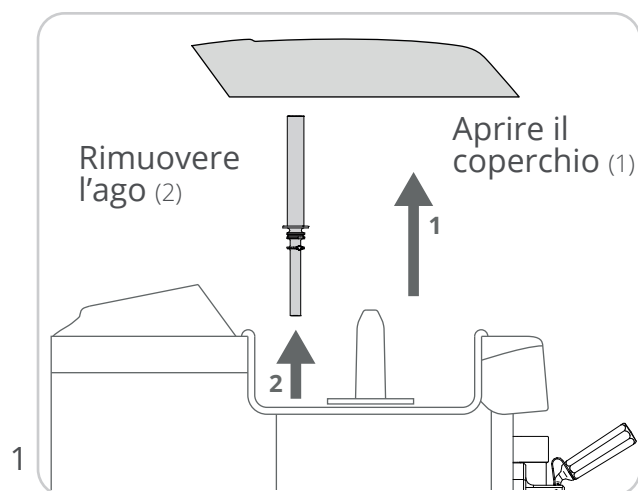
Quale prodotto utilizzare?

-  • Base + Concentrato liquido
-  • Base + Concentrato in polvere
-  • Prodotti a base di frutta filtrata

NON INSERIRE LIQUIDI CALDI. INSERIRE LIQUIDI A UNA TEMPERATURA DI:

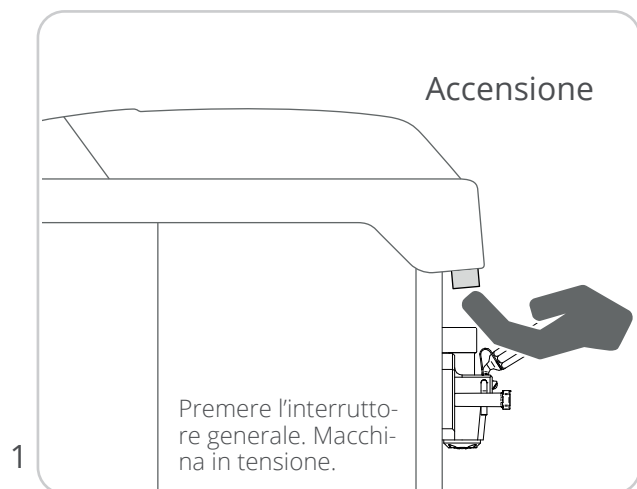
3°C - 4°C

(Preparare il prodotto in base alle indicazioni del fabbricante)



Avviamento macchina, Premere il pulsante Produzione; pochi minuti sono sufficienti per portare il gelato alla giusta consistenza.

4.3 Produzione di gelato



DURANTE LA PREPARAZIONE È POSSIBILE VEDERE: (premendo  è possibile cambiare le informazioni sul display)

0	GELATO PRONTO! T= +22 C W -14	SCHERMATA PRINCIPALE: • Stato del gelato • Temperatura della vasca • Giorni che mancano al lavaggio successivo
1	Vasca ↓ +142 C Cilindro ↓ +122 C	TEMPERATURA: • Temperatura Vasca. • Temperatura Cilindro. La presenza di una freccia verso il basso indica che il cilindro o la vasca si sta raffreddando.
2	Set=100 Hot=051 mA=00000	CONSISTENZA: • HOT: Valore consistenza attuale. • SET: Valore consistenza da raggiungere. • mA: Assorbimento in mA del motore agitatore
3	TEV+010 TGV-022 TEC+013 TE-012	SONDE TEMPERATURA: • TEV: Termostato Vasca • TGV: Termostato ghiaccio Vasca • TEC: Termostato Cilindro • TE: Termostato Evaporatore Cilindro
4	TOC+023 TIMC-022 TAMB+022 TOMC-012	SONDE TEMPERATURA: • TOC: Termostato uscita condensatore • TIMC: Termostato ingresso MC • TAMB: Temperatura ambiente • TOMC: Termostato uscita MC
5	Coni gioranlieri 00375	CONI GIORNALIERI: • È possibile vedere i coni della giornata a partire dall'ora impostata della produzione automatica U02 (ora) e U03 (minuti) per le 24h successive :
6	Coni totali 0473161942	CONI TOTALI: • È possibile vedere quanti coni sono stati serviti dalla macchina.

4.4 Servire il prodotto



Distribuire il gelato senza superare il ritmo di produzione della macchina come indicato nella tabella del paragrafo Specifiche. Non superando questo ritmo e rifornendo la macchina di prodotto fresco, si avrà la certezza di non dover mai interrompere la vendita, neanche nelle ore di punta.

4.5 Pastorizzazione

24h

La pastorizzazione deve essere effettuata 1 volta ogni 24 ore, altrimenti la macchina dovrà essere pulita. Se la pastorizzazione non viene completata correttamente, la macchina non consente la modalità Produzione. Al termine della pastorizzazione, la macchina passa automaticamente alla modalità CONSERVAZIONE.

PRIMA DELLA PASTORIZZAZIONE:



Verificare che l'allarme di basso livello non sia acceso, altrimenti la pastorizzazione non potrà essere effettuata. Se l'allarme è acceso, riempire la vasca. Ruotare il cursore esterno nella posizione che consenta di chiudere tutti i fori dell'ago di alimentazione

PASTORIZZAZIONE AUTOMATICA:

La macchina è configurata per effettuare una pastorizzazione automatica alle ore 2:00. Nel menu utente, è possibile modificare l'ora in cui la macchina deve effettuare la pastorizzazione automatica o annullare la modalità automatica.

Per la pastorizzazione manuale, premere per 5 secondi.

4.6 Procedura di apertura

All'apertura del locale, assicurarsi che il display visualizzi il messaggio "PASTO.TERMINATA". Questo messaggio indica che il ciclo di pastorizzazione è stato eseguito correttamente. Premere il pulsante STOP.

ATTENZIONE

Se il ciclo di pastorizzazione non è stato eseguito correttamente, il display riporterà un allarme "Pasto,Fallita". LA MISCELA NON È STATA PASTORIZZATA CORRETTAMENTE. Chiamare il servizio tecnico se necessario. Dopo aver ripristinato l'allarme,selezionare la funzione Produzione per riavviare il ciclo di PASTORIZZAZIONE.

4.7 Procedura di chiusura

Sanitizzazione portello, Immergere uno scovolino nella soluzione sanitizzante e spazzolare diverse volte il foro uscita gelato. Lavare, risciacquare e sanitizzare la vaschetta raccogliogocce, il cassettino sgocciolio e il coperchio vasca. Pulire l'esterno macchina e la zona portello con una salvietta sanitizzata.

Predisporre la macchina per il ciclo di pastorizzazione notturno, Aprire il coperchio, posizionare l'ago di alimentazione in modo tale che il foro di entrata del prodotto sia chiuso, ruotando il cursore esterno nella posizione che consenta di chiudere tutti i fori dell'ago di alimentazione. Se necessario aggiungere miscela. Il led dell'indicatore di livello in vasca deve essere spento. Assicurarsi che la macchina sia in PRODUZIONE (il led relativo deve essere acceso).

Selezionare la modalità CONSERVAZIONE

(Per cambiare modalità, premere prima il tasto **STOP**)



RESET

Con la modalità CONSERVAZIONE si ottiene un risparmio di energia elettrica, il compressore funziona solo per il tempo necessario per conservare il prodotto (set. 4 °C).

1

Lavaggio



Se non compare nessun avviso di lavaggio sul display, eseguire il lavaggio superficiale. (vedi capitolo 7.3 Pulizia)

Se compare l'avviso di lavaggio sul display, eseguire il lavaggio e sanitizzazione. (vedi capitolo 7.2 Pulizia)

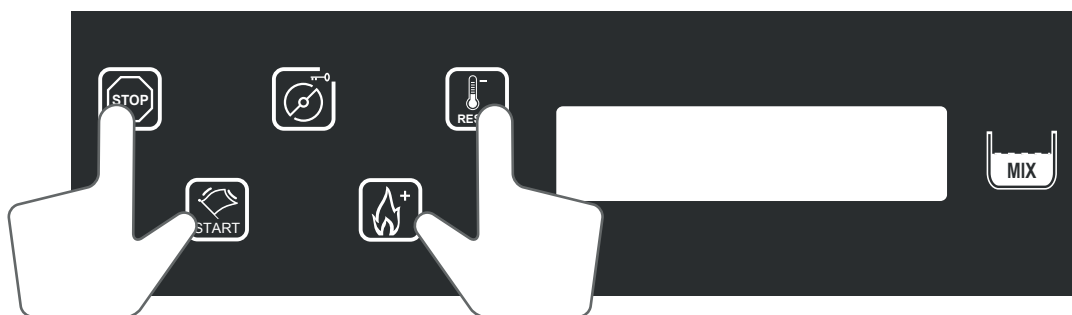
2

101 SOFT

3.Installazione

3.3 Messa a punto

ACCESSO AL MENU: Premere **STOP** e **RESET** contemporaneamente e rilasciarli immediatamente.



NAVIGAZIONE NEL MENU UTENTE:



START

Cambiare il parametro



Aumento del valore del parametro



RESET

Riduzione del valore del parametro



STOP

Per uscire dal menu, non premere nessun tasto per 60 secondi o premere Stop che ha anche la funzione di tornare al menu precedente (funzione back) in caso di navigazione in sottomenu.

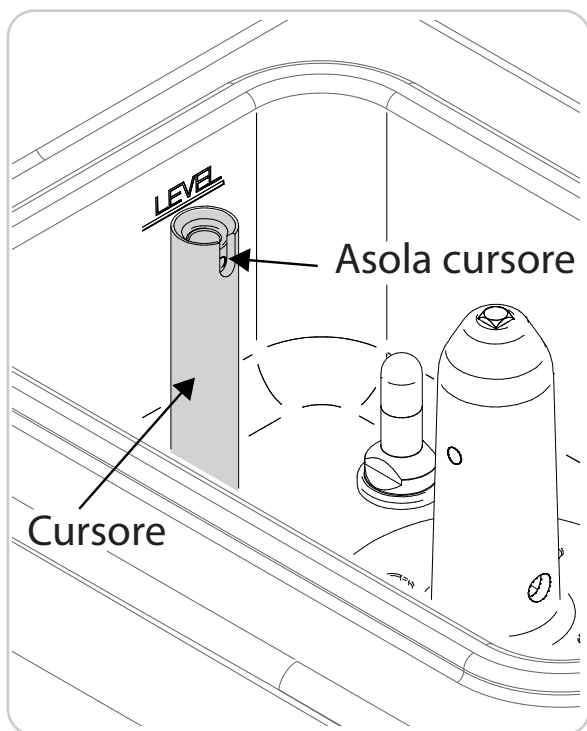
PARAMETRI MODIFICABILI:

Data	Impostazione data
Ora	Impostazione orario.
Formato ora	Impostazione formato orario (12/24h)
Allarmi	Visualizzazione allarmi attivi.
Eventi	Visualizzazione eventi.
Informazioni	Visualizzazione versione macchina.
Lingua	Impostazione lingua.
Autosetup utente	Autosetup parametri utente (solo U20 - Level Beep Enable e U21 Extra Hopper Beater).
Scala temperatura	Impostazione scala temperatura (°C/°F)
Leggi Pasto	Visualizzazione dati pastorizzazioni.
Ora Prod. automatica	Impostazione orario di produzione automatica.
Ora Cons. automatica	Impostazione orario di conservazione automatica.
Ora Pasto. automatica	Impostazione orario di pastorizzazione automatica.
Parametri utente	Impostazione parametri utente (solo HoT, U20 e U21).

5.2 Impostazione Overrun (Quantità di aria nel gelato)

Come modificare il livello di Overrun:

Girare il cursore dell'ago di alimentazione.



Esistono vari livelli di Overrun

- Overrun

(meno aria nel gelato)

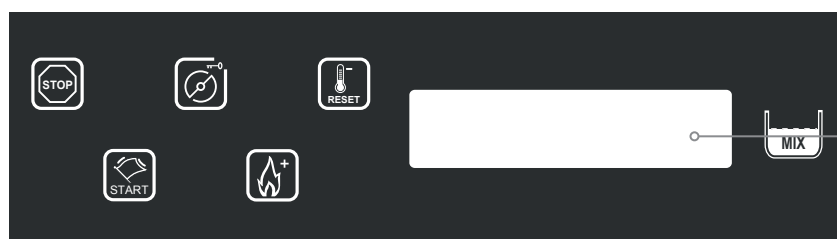
Per diminuire l'overrun, ruotare il cursore per far corrispondere l'asola, presente sul cursore, al foro di diametro maggiore.

+ Overrun

(più aria nel gelato)

Per aumentare l'overrun, ruotare il cursore per far corrispondere l'asola, presente sul cursore, al foro di diametro inferiore.

6.1 Allarmi



Display

Mostra messaggi d'allarme per indicare i possibili guasti verificatisi nella macchina.

La macchina può essere utilizzata per la produzione se presenta un allarme di bassa gravità; se si tratta di un allarme grave, la macchina non consentirà la produzione.



Il messaggio lampeggia sul display finché non viene risolto il problema.



In caso di allarme ripristinato, il messaggio sarà mostrato fisso (senza lampeggiare).



Per aggiornare il display quando l'allarme è già stato risolto, premere il tasto



ELENCO ALLARMI:

ALLARMI	
Scambio Termico	Allarme Scambio Termico Verificare se il motore miscelatore vasca sta funzionando o se la girante è inserita correttamente nella sua sede.
Allarme Driver	Allarme Drive Motore La macchina passa in Stop. Driver difettoso.
All. Sonda TAMB	Sonda di temperatura "Tamb" interrotta o in corto
All. Sonda TE	Sonda di temperatura "TE" interrotta o in corto
All. Sonda TEC	Sonda di temperatura "TEC" interrotta o in corto
All. Sonda TEV	Sonda di temperatura "TEV" interrotta o in corto
All. Sonda TGV	Sonda di temperatura "TGV" interrotta o in corto
All. Sonda TIMC	Sonda di temperatura "TIMC" interrotta o in corto
All. Sonda TOC	Sonda di temperatura "TOC" interrotta o in corto
All. Sonda TOMC	Sonda di temperatura "TOMC" interrotta o in corto
Surrisc. Ponte	Posizionare la macchina in Stop e riattivarla dopo qualche minuto. Se l'allarme persiste contattare l'assistenza tecnica.
Sotto Tensione	Posizionare la macchina in Stop e riattivarla dopo qualche minuto. Se l'allarme persiste contattare l'assistenza tecnica.
CE Driver	Contattare l'assistenza tecnica.
Temp. Alta Cil.	Allarme temperatura cilindro alta Interviene in Produzione, Conservazione e Pastorizzazione se la TEC raggiunge 85°.
Non Servire!	Non servire! In Produzione, la macchina controlla la consistenza del prodotto che se scende al di sotto di un valore impostato in fabbrica è necessario non erogare. L'allarme si ripristina automaticamente quando la consistenza rientra nei giusti valori.
Temp. Alta Vasca	Allarme temperatura vasca alta Interviene in Produzione, Conservazione e Pastorizzazione se la TEV raggiunge 85°.
Hot Cold Non Fatto	Ciclo Hot Cold non eseguito All'ora di Hot Cold automatico, se la macchina è in Stop viene visualizzato questo allarme per ricordare di lanciare il ciclo.
Allarme Modbus IOE	Contattare il servizio assistenza tecnica.
Ultima Pasto.25h	Ultima Pasto 25h Sono trascorse più di 25h dall'inizio dell'ultima Pasto completata quindi è necessario Pastorizzare.
Fase Mancante MA	Contattare il servizio assistenza tecnica.
Mix Esaurita!	Mix Esaurita Il display indica Mix Out! quando il livello miscela viene scoperto. Quando il livello è scoperto e in Produzione vengono erogati un numero di coni uguale o maggiore del valore impostato al passo Ultimi Coni oltre a venire visualizzato Mix Out!, la macchina passa in Conservazione.
Motore Bloccato	Contattare il servizio assistenza tecnica.
Coni Esauriti!	Coni esauriti Con macchina in riserva (livello mix acceso) la macchina può distribuire in Produzione il numero di coni impostato al passo Ultimi Coni. Dopodiché la macchina passa automaticamente in Conservazione con messaggio Coni esauriti (anche salvato negli eventi). L'allarme si ripristina con tasto Conservazione.
Assorb. Corr. MA	Contattare il servizio assistenza tecnica.
Surriscald. MA	Contattare il servizio assistenza tecnica.

ELENCO ALLARMI:

ALLARMI	
Pasto. Fallita	Pastorizzazione Fallita Se il riscaldamento impiega più di 90' a raggiungere la temperatura o se in raffreddamento impiega più di 2h a raggiungere la temperatura di conservazione la macchina passa in conservazione. Contattare l'assistenza tecnica.
Pasto. Non Fatta	Pastorizzazione non effettuata All'ora di Pasto automatica, se la macchina è in Stop viene visualizzato questo allarme per ricordare di Pastorizzare.
Pastorizzare!	Pastorizzazione richiesta E' necessario Pastorizzare.
Ritorno Tensione	Ritorno tensione Viene visualizzato a display il momento del ritorno tensione.
Pressostato	Pressostato 1 L'intervento di questo allarme ferma il compressore. Contattare l'assistenza tecnica.
Termostato Sicurezza	Termostato di sicurezza TES Attendere qualche minuto per fare in modo che il termostato si riarmi, a quel punto è possibile utilizzare la macchina. Se l'allarme persiste contattare l'assistenza tecnica.
SPortello aperto	Portello Aperto In qualsiasi funzione la macchina si trovi si porta in Stop. Quando il portello viene richiuso la scritta "Spigot Open" sul display sparisce.
Limite TE	Contattare il servizio assistenza tecnica.
Limite TGV	Contattare il servizio assistenza tecnica.
Timeout PRD	Contattare il servizio assistenza tecnica.
Lavare oggi!	Lavare Oggi! In Produzione, viene visualizzato "TEV +19°C W -n", ciò significa che mancano ancora n giorni alla pulizia della macchina. Il giorno in cui la macchina deve essere lavata, la funzione di Produzione viene inibita e la macchina non accetta la funzione. La visualizzazione diventa Wash today! Il Wash può essere generato anche da macchina lasciata in Stop con livello coperto per 24 ore.
Allarme Modbus Wg	Contattare il servizio assistenza tecnica.
Perchè in STOP?	Perche' in STOP? Se viene lasciata la macchina in Stop con livello coperto, dopo 30" viene visualizzata la scritta (e display lampeggiante "Why in STOP?" e si attiva un avviso acustico intermittente. Questo per allertare l'utente di impostare la macchina in Produzione, Pastorizzazione o Conservazione. La scritta viene eliminata entrando in Produzione o scoprendo il livello mix o premendo il tasto Reset

Quando pulire la macchina?



Il lavaggio e la sanitizzazione devono essere effettuati obbligatoriamente.

24h

Si raccomanda la **pulizia Superficiale** tutti i giorni dopo l'ultimo gelato della giornata.

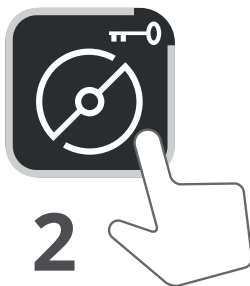
Il processo di pulizia è composto da 5 fasi:

1. Svuotamento
2. Smontaggio
3. Pulizia
4. Montaggio
5. Ciclo di risciacquo

PROCESSO DI PULIZIA: (Prima di iniziare il processo di pulizia, la macchina deve essere in modalità **STOP**)

1.1

Scongelare il Prodotto



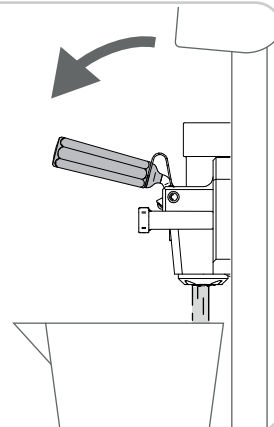
Premere 2 volte per avviare Pulizia Riscaldata e attendere fino al termine

Dopodiché la macchina entrerà in modalità **STOP**.

1.2

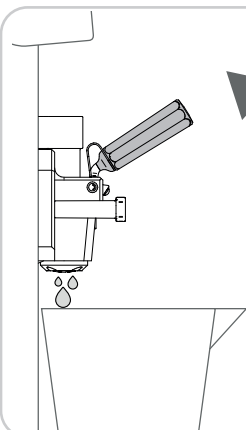
Svuotare il cilindro

Premere 1 volta, aprire la leva e svuotare il cilindro.



1.3

Fermare la macchina

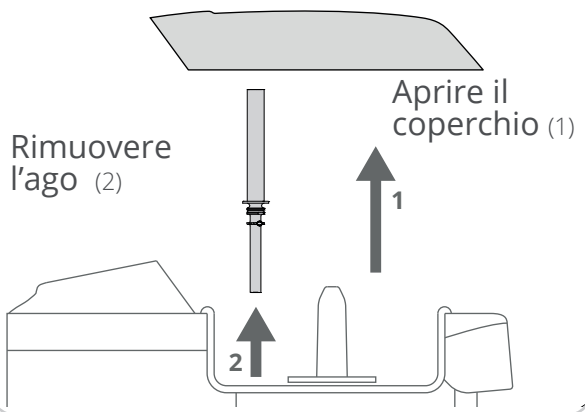


Quando non esce più prodotto, sollevare la leva e premere **STOP**

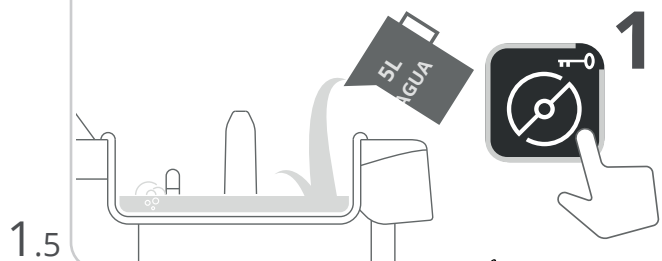
1.4

Rimuovere l'ago (2)

Aprire il coperchio (1)

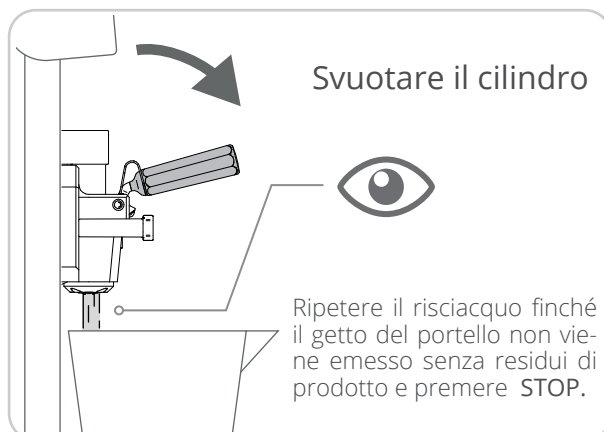


Risciacquo Riempire la vasca con 5 litri di acqua tiepida. Premere il tasto Pulizia 1 volta e attendere 1 minuto.



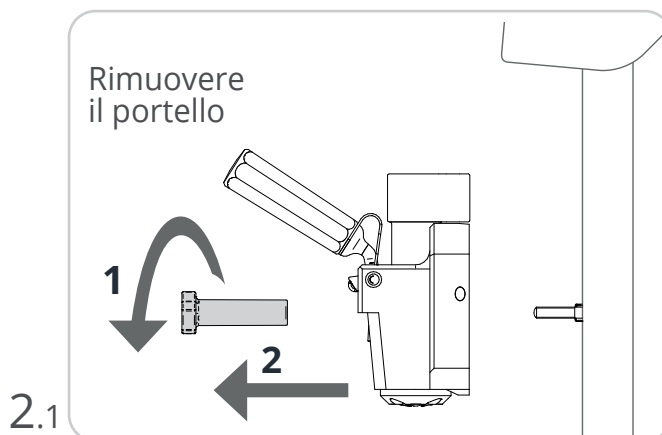
1.5

Svuotare il cilindro



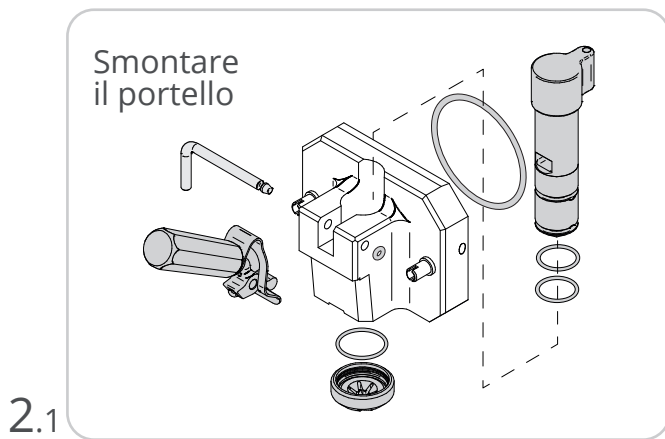
1.6

Rimuovere il portello



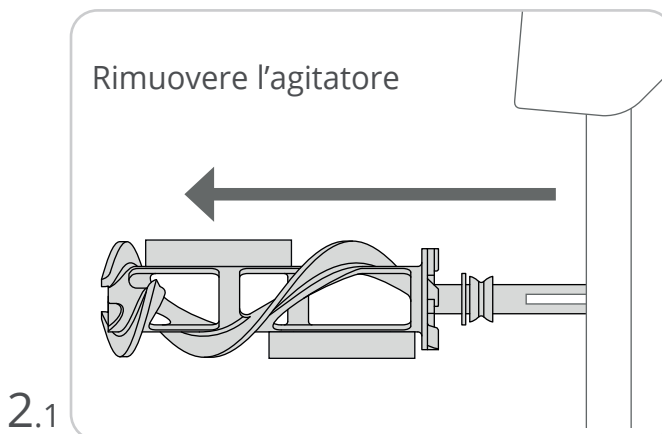
2.1

Smontare il portello



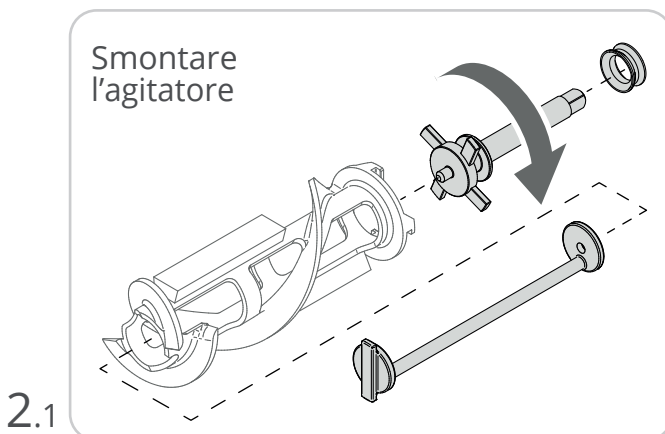
2.1

Rimuovere l'agitatore



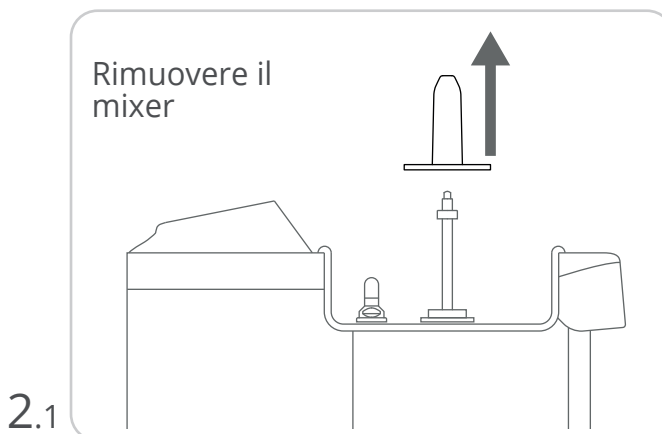
2.1

Smontare l'agitatore



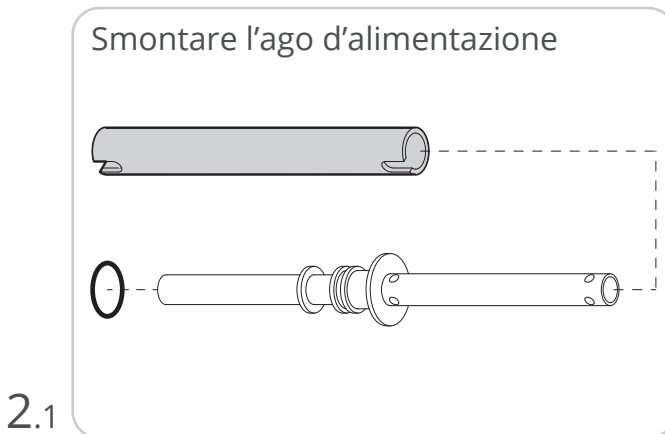
2.1

Rimuovere il mixer



2.1

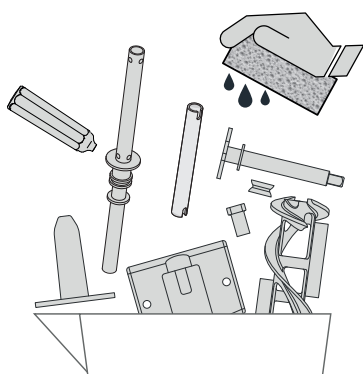
Smontare l'ago d'alimentazione



2.1

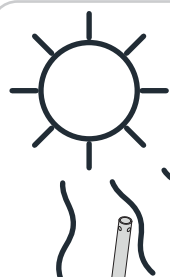
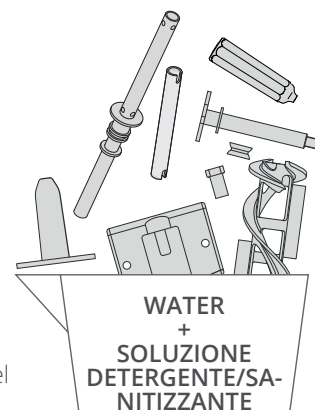
Lavare i pezzi

Lavare tutti i componenti smontati fino a rimuovere tutti i residui di prodotto.



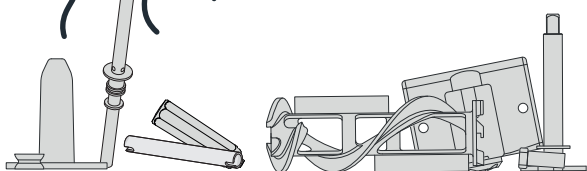
Sanitizzare i pezzi

Immergere i particolari per il tempo indicato sulla confezione del prodotto.



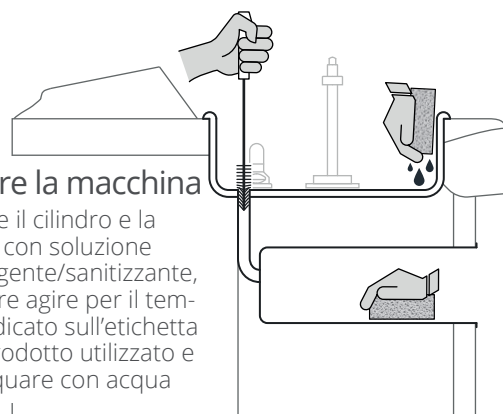
Lasciare asciugare

Collocare i componenti su una superficie pulita e lasciarli asciugare.

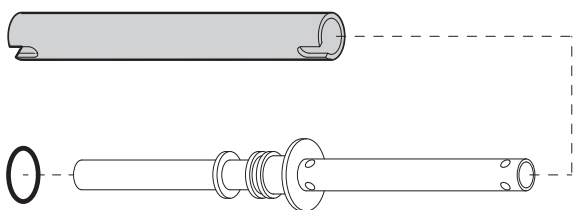


Lavare la macchina

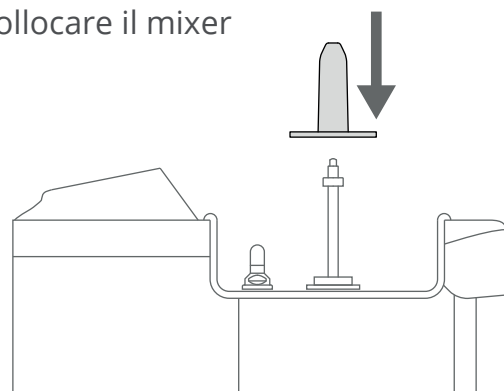
Lavare il cilindro e la vasca con soluzione detergente/sanitizzante, lasciare agire per il tempo indicato sull'etichetta del prodotto utilizzato e sciacquare con acqua.



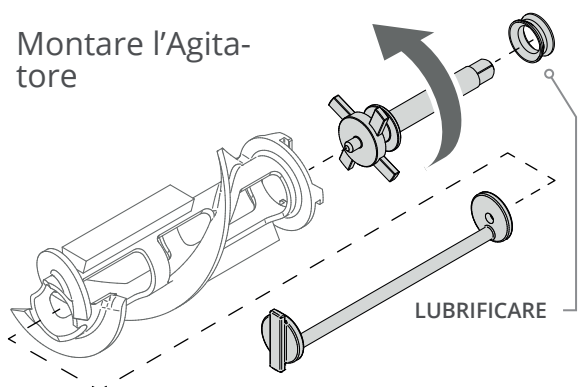
Montare l'ago d'alimentazione



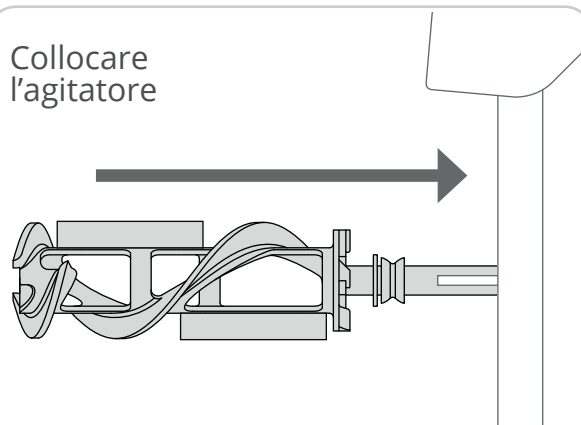
Collocare il mixer



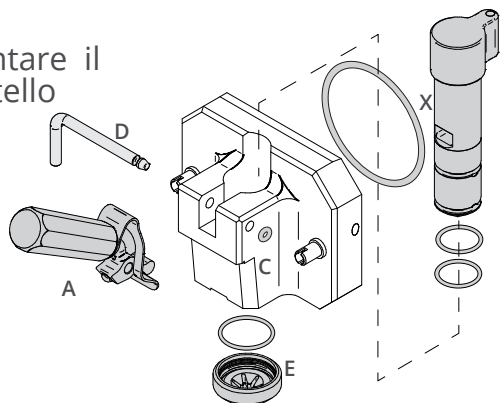
Montare l'Agitatore



Collocare l'agitatore



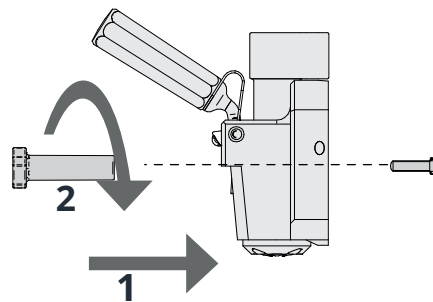
Montare il portello



- Lubrificare e montare gli O-Ring del pistone (X)
- Inserire il pistone (X) nel relativo alloggiamento.
- Collocare la leva (A) nel corpo del portello e inserire il perno (D) nel foro.
- Collocare il O-ring (C) del perno (D).
- Lubrificare e collocare l'O-ring della parte posteriore del corpo del portello.
- Collocare il frastagliatore del portello (E).

4.5

Montare il portello



4.6

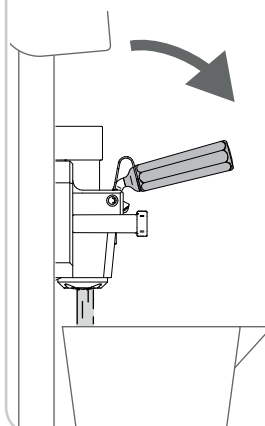
Saninizzazione della macchina

Riempire la vasca con soluzione detergente/sanitizzante fino al livello massimo. Premere il tasto Pulizia 1 volta e attendere 1 minuto. Riportare la macchina in SOTP. Attendere il tempo indicato sull'etichetta del prodotto utilizzato e procedere al risciacquo.



5.1

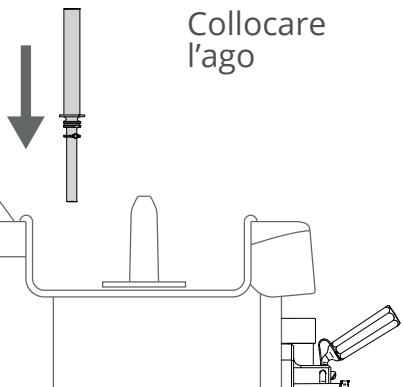
Risciacquo



5.2

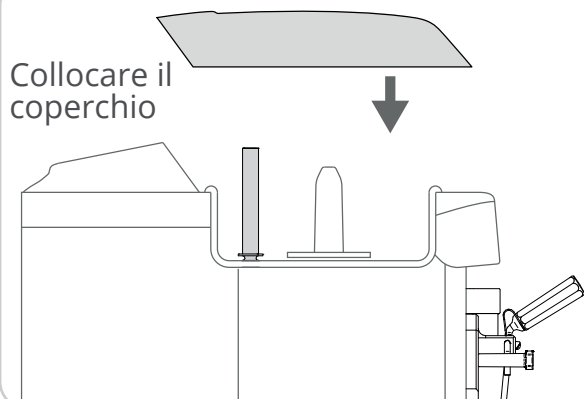
Svuotare il cilindro e ripetere il processo precedente sostituendo la soluzione sanitizzante con l'acqua. Attendere 1 minuto. Eseguire almeno 2 risciacqui.

Collocare l'ago



5.3

Collocare il coperchio



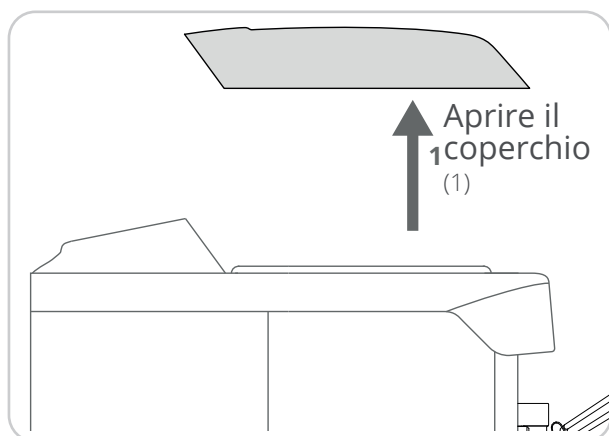
5.4

PROCESSO DI PULIZIA: Prima di iniziare il processo di pulizia, la macchina deve essere in modalità **STOP**. Assicurarsi di avere mani pulite e utilizzare e guanti monouso.

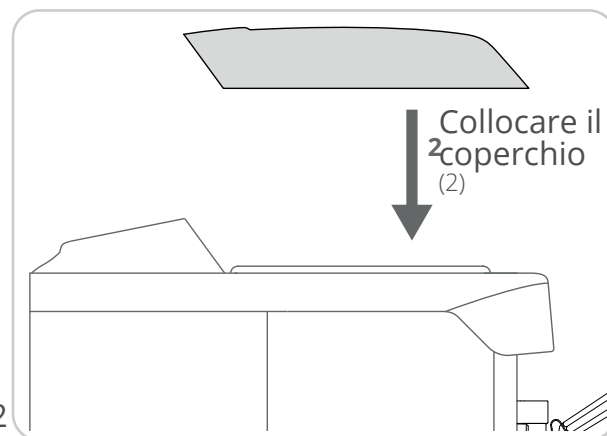
Rimuovere il coperchio della vasca, lavare, risciacquare in un recipiente, con un panno pulito pulire l'area esterna della vasca..

Rimontare il coperchio sulla vasca dopo averlo pulito.

1.1



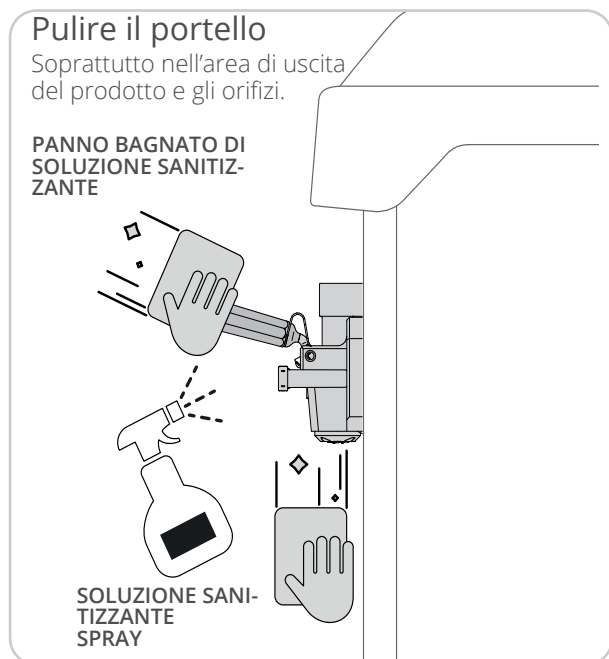
1.2



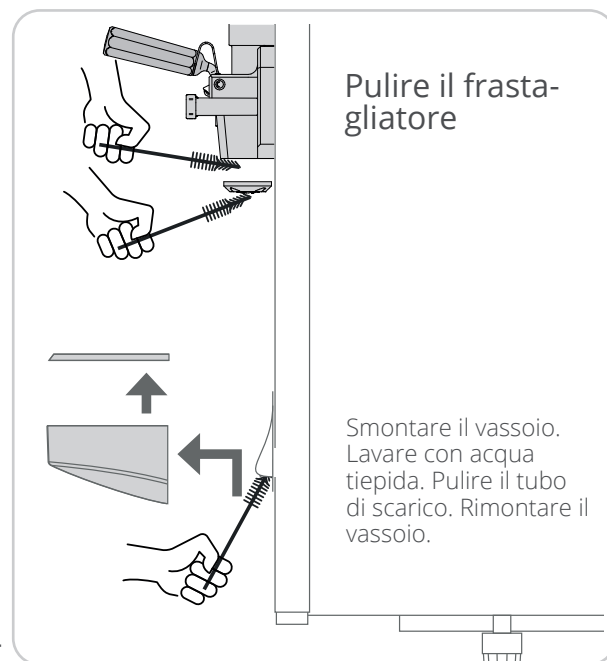
Spruzzare la soluzione detergente sul punto di erogazione del portello e sul portello stesso, specialmente nell'area del pistone.

Riempire un secchio con soluzione sanizzante; immergere la spazzola in dotazione nella soluzione sanizzante e pulire più volte l'erogatore del portello e l'area intorno al pistone portello

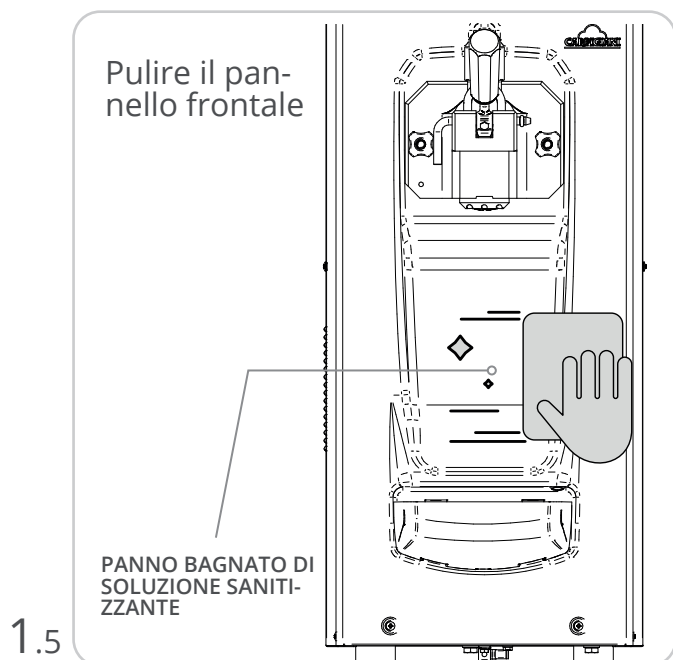
1.3



1.4



Con un panno pulito e sanitizzato, pulire la zona del portello ed il frontale della macchina prestando attenzione ad eliminare ogni traccia di umidità e residui di prodotto o detergente/sanitizzante



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

8.1 Manutenzione Periodica

Non utilizzare la macchina quando uno dei componenti è difettoso o consumato. La manutenzione periodica non deve essere eseguita dall'operatore.

Manutenzione CARPI CARE KIT 161 T

9.1 Smaltimento

Gli apparecchi elettrici ed elettronici devono essere smaltiti conformemente alla Direttiva Europea 2012/19/UE. Questi apparecchi NON possono essere smaltiti secondo il normale flusso di smaltimento dei rifiuti solidi urbani, ma devono essere raccolti separatamente per ottimizzare il recupero e il riciclo dei materiali di fabbricazione.



Il simbolo della pattumiera con una X compare in tutti i prodotti per ricordare l'obbligo della raccolta differenziata. Osservando correttamente tutte le disposizioni relative allo smaltimento dei prodotti usati, si contribuirà a proteggere l'ambiente.

1. PRECAUCIONES DE SEGURIDAD	3
2. DESCUBRE TU 161 T	6
2.1 Especificaciones	6
2.2 Lista de los componentes	8
2.3 Objetos en dotación	8
2.5 Pantalla	9
3. INSTALACIÓN	10
3.1 Lugar de instalación	10
3.2 Transporte y desembalaje	11
3.3 Puesta a punto	11
4. FUNCIONAMIENTO	12
4.1 ¿Qué producto usar?	12
4.2 Llenado	12
4.3 Producción de helado	13
4.4 Servir el producto	14
4.5 Pasteurización	14
4.6 Procedimiento de apertura	14
4.7 Procedimiento de cierre	14
5. CONFIGURACIÓN	15
5.1 Menú usuario	15
5.2 Configuración Overrun	17
6. AVISOS Y ALARMAS	16
6.1 Alarmas	16
7. LIMPIEZA	18
7.1 ¿Cuándo limpiar la máquina?	18
7.2 Lavado y desinfección	18
7.3 Limpieza superficial	22
8. MANTENIMIENTO	23
8.1 Mantenimiento periódico	23
9. ELIMINACIÓN	23
9.1 Eliminación	23

Tu seguridad es el aspecto más importante; antes de comenzar, debes considerar lo siguiente:

los niños no deben jugar con la máquina.

El aparato no ha sido diseñado para ser utilizado por personas (incluidos niños) con facultades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o con falta de experiencia y conocimiento, a menos que se encuentren bajo la vigilancia de personas responsables de su seguridad o que actúen en base a instrucciones recibidas por estas. Se deben vigilar a los niños para asegurarse de que no jueguen con el aparato. Es necesario controlar que el personal encargado no realice intervenciones fuera de su propio campo de conocimientos y responsabilidad. La limpieza y el mantenimiento que debe realizar el usuario, no pueden ser efectuados por niños sin vigilancia.

Situaciones de emergencia.

Atención: en todas las situaciones de emergencia, para detener la máquina, presionar el interruptor verde situado en la parte frontal de la máquina y desconectar el cable de alimentación.

En caso de bloqueo de la máquina, apagarla y contactar con el centro de asistencia o un técnico especializado. En caso de incendio, se debe evacuar inmediatamente la zona para permitir la intervención de personal especializado y equipado con los medios de protección adecuados. Utilizar siempre extintores homologados, no utilizar nunca agua o sustancias de naturaleza dudosa.

Evitar el riesgo de descarga eléctrica mortal e incendio:

- La conexión a la red eléctrica debe ser efectuada en función de las disposiciones de las normas de seguridad en vigor en el país de uso.
- La toma de corriente a la que se conecta la máquina debe:
 - corresponder al tipo de clavija instalada en la máquina;
 - tener las dimensiones indicadas en la placa de datos;
 - estar conectada a un sistema eficiente de contacto a tierra;
 - estar conectada a un sistema con diferencial interruptor magnético térmico.
- El cable de alimentación no debe:
 - entrar en contacto con ningún tipo de líquido;
 - ser aplastado o entrar en contacto con superficies cortantes;
 - ser utilizado para desplazar la máquina;
 - ser utilizado cuando está dañado;
 - ser manipulado con las manos húmedas o mojadas;
 - ser enrollado en sí mismo durante el funcionamiento;
 - ser alterado.
- Está prohibido:
 - instalar la máquina con modalidades diferentes de las indicadas;
 - instalar en zonas donde pueda haber chorros de agua;
 - utilizar en proximidad de sustancias inflamables y/o explosivas;
 - dejar que los niños jueguen o se detengan en proximidad;
 - utilizar piezas de recambio no recomendadas por el fabricante;
 - realizar cualquier modificación técnica a la máquina;
 - sumergir la máquina en cualquier tipo de líquido;
 - lavar la máquina con chorros de agua;
 - utilizar la máquina para fines diferentes de los indicados en el manual;
 - utilizar la máquina en condiciones psicofísicas alteradas por drogas, alcohol, psicofármacos, etc.;
 - instalar la máquina en otros aparatos;
 - el uso en ambientes explosivos, agresivos o con una alta concentración de polvo o sustancias oleosas en suspensión en el aire;
 - el uso en ambientes sujetos al riesgo de incendios;
 - el uso para el suministro de sustancias no previstas según las características de la máquina (ver uso previsto en el párr. 2.1 Especificaciones).

Evitar posibles daños durante el funcionamiento de la máquina.

Se considera uso inadecuado:

- cualquier uso diferente del previsto y/o con la aplicación de técnicas diversas de las ilustradas en este manual;
- cualquier intervención efectuada en la máquina contraria a las indicaciones expuestas en este manual;
- cualquier uso siguiente a la alteración de componentes y/o dispositivos de seguridad;
- cualquier uso siguiente a reparaciones efectuadas con el uso de componentes no autorizados por el fabricante;
- la instalación de la máquina a la intemperie.

Cualquier uso inadecuado provocará la completa anulación de la garantía y la exención del fabricante de cualesquiera responsabilidades en caso de lesiones personales y/o daños materiales que puedan resultar.

Limpieza.

Durante el proceso de limpieza, seguir estas instrucciones:

- utilizar guantes de protección de látex. Una vez puestos, lavarse las manos con una disolución desinfectante;
- no utilizar disolventes ni materiales inflamables;
- no utilizar esponjas abrasivas o metálicas;
- evitar verter líquidos en el ambiente;
- no lavar los componentes en lavavajillas;
- no utilizar el horno o el microondas para secar los componentes;
- no sumergir la máquina en agua;
- no aplicar chorros de agua directamente en la máquina;
- lavar únicamente con agua tibia y un desinfectante idóneo (conforme a las normativas vigentes en el país de uso) que no provoque daños a los componentes.

CAPACIDAD DEL DEPÓSITO

5 L / 1.3 GAL

CAPACIDAD DEL CILINDRO

1.35 L / 0.35 GAL

PRODUCCIÓN POR HORA

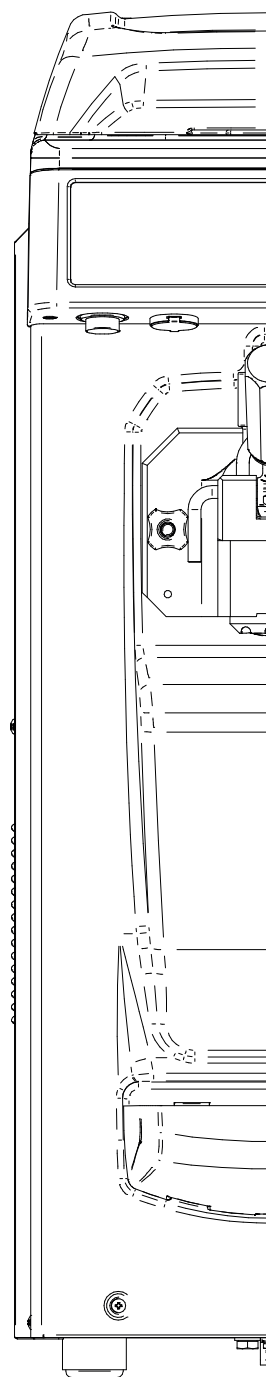
15 kg / 33 lbs

¿QUÉ PUEDE PREPARAR?

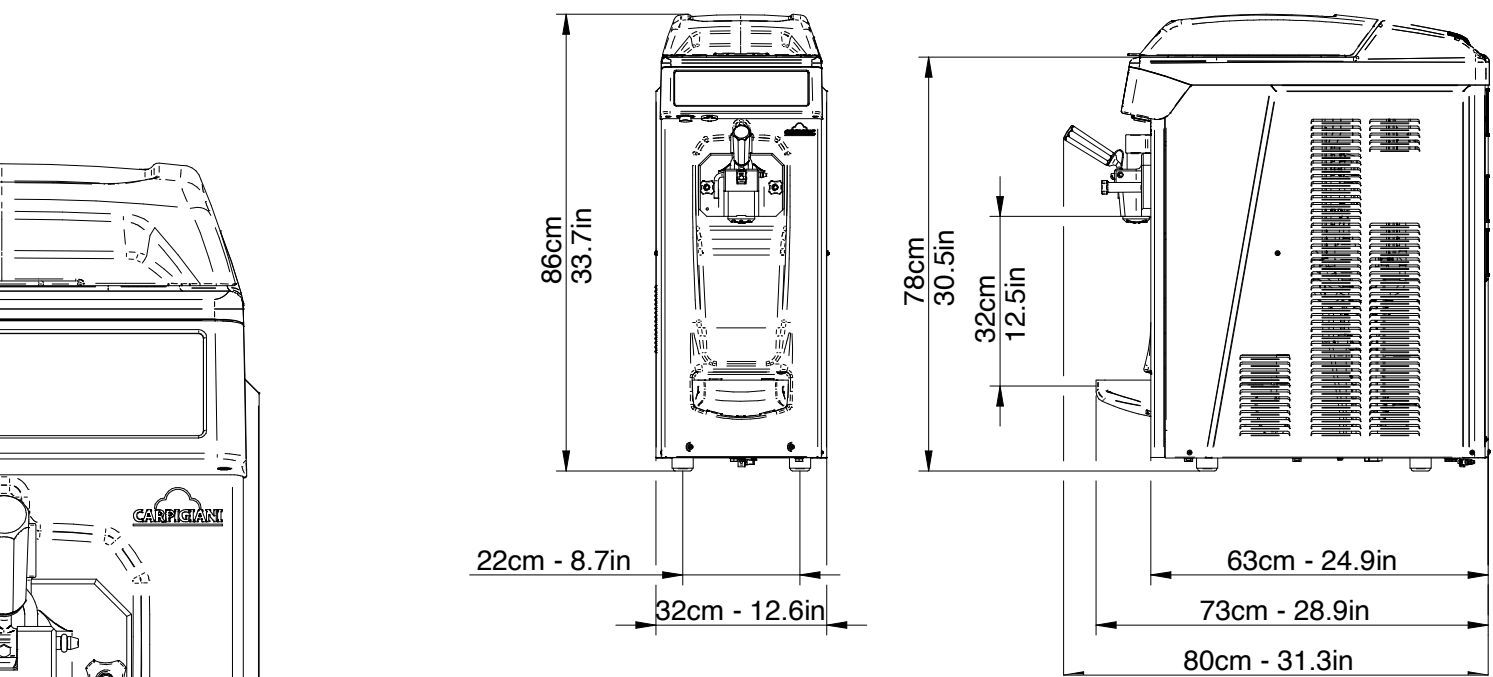
Helado Soft
Frozen Yogur
Sorbete Soft

PUEDE TRABAJAR CON:

Base + Concent. líquido
Base + Concent. polvo
Producto base fruta filtrado

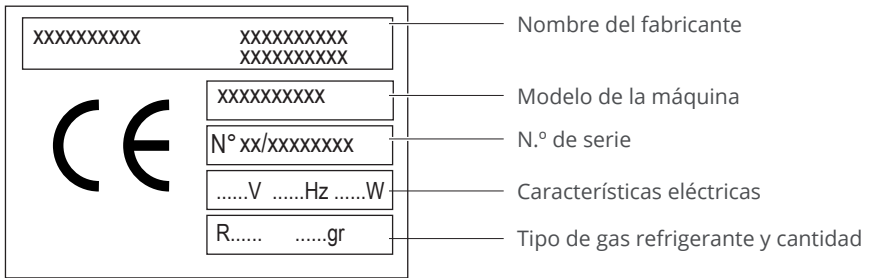


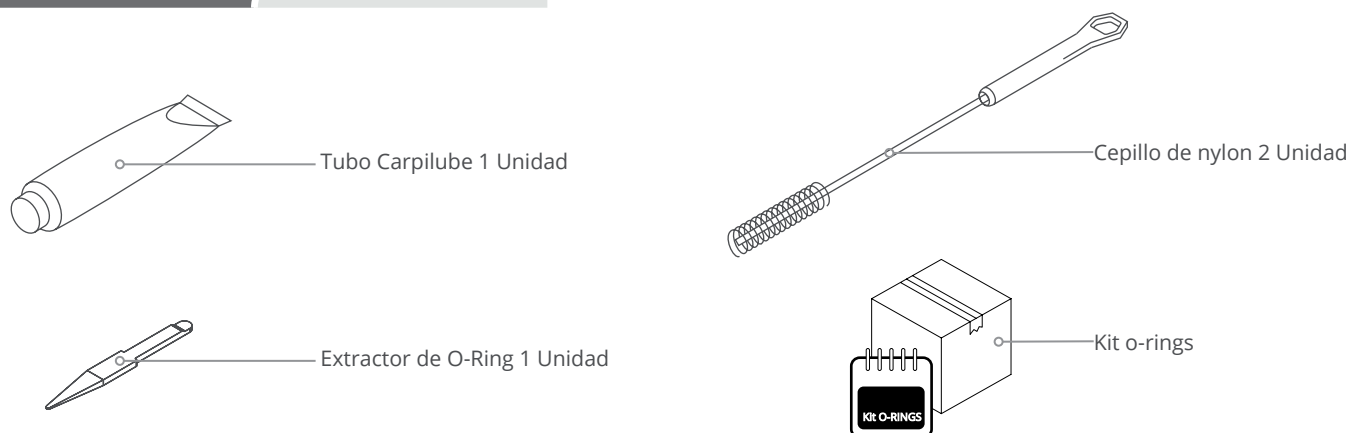
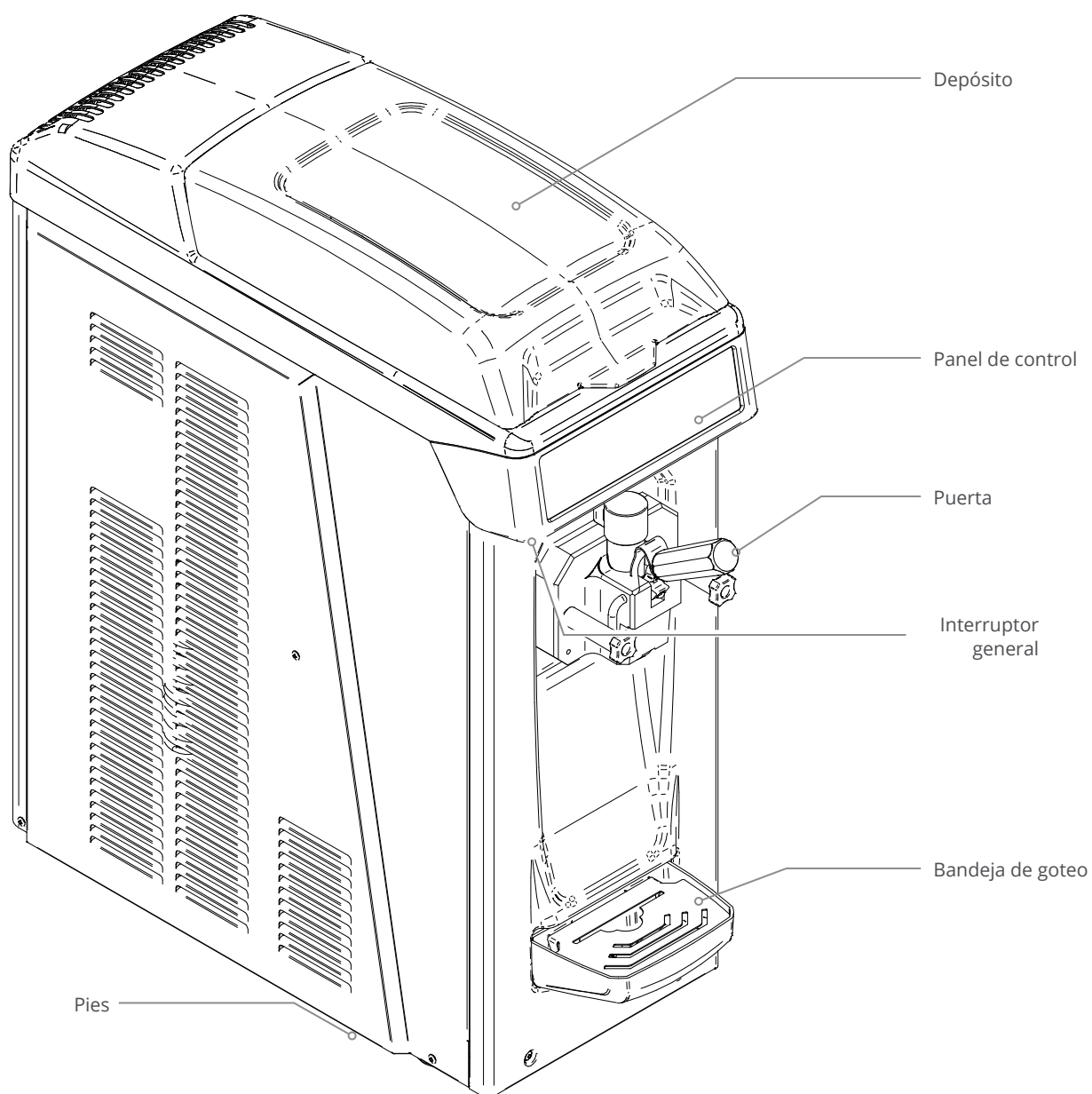
DIMENSIONES



PESO NETO	95 kg - 209 lb
TENSIÓN	Consultar placa de datos
VATIOS	
FASE	
PRESIÓN ACÚSTICA	< 70 dB(A)
CLASE	T
TEMP. FUNCIONAMIENTO	Mín.15 °C - Máx.43 °C Mín.59 °F - Máx.109 °F

Cada máquina contiene la siguiente información en la placa de datos:





**STOP**

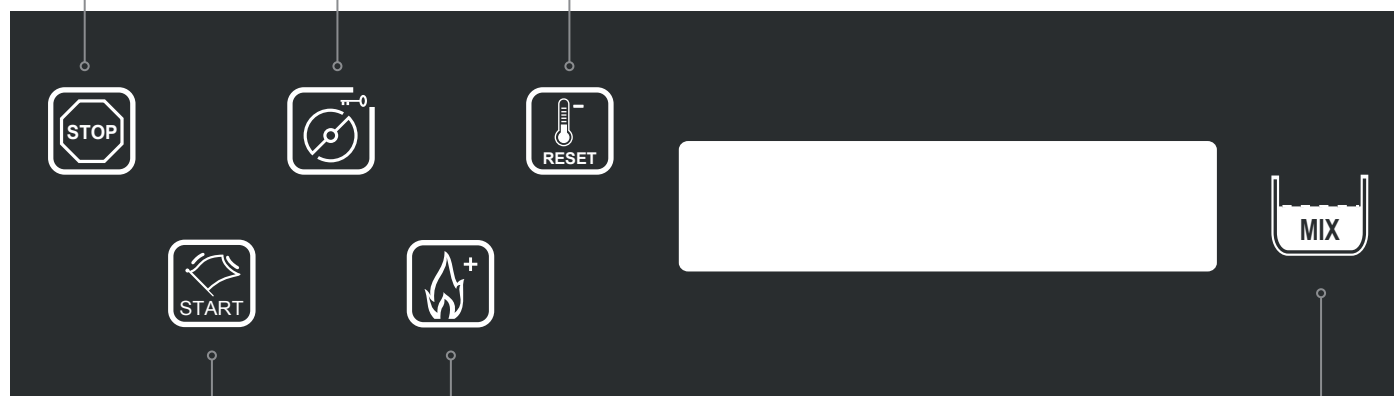
- Desactivación de funciones. (Para cambiar de función, desactivar las funciones).
- Navegación en el menú de usuario.

**LIMPIEZA**

- (Presionar 1 vez) Activación del agitador. Recomendada durante el vaciado del cilindro.
- (Presionar 2 veces) Activación Limpieza Calentada.
- Bloqueo/desbloqueo de la pantalla: mantener presionado por 5 segundos.

**CONSERVACIÓN**

- Mantenimiento del producto a una temperatura de conservación adecuada (4 °C) y ahorro de energía eléctrica, recomendado durante el cierre del local.
- Reducción del valor del parámetro seleccionado la opción apropiada en el menú de usuario
- Restablecimiento de los mensajes de alarma.

**START**

- Enfriamiento del producto y obtención del helado.
- Cambio de pantalla de información durante la producción del helado.

**PASTEURIZACIÓN**

- Mantener presionado por 5 " para activar la pasteurización.
- Aumento del valore del parámetro seleccionando la opción apropiada en el menú de usuario

**AVISO DE LLENADO**

- Se ilumina cuando no hay producto en el depósito.

3.1 Lugar de instalación



Todas las operaciones ilustradas en este capítulo son de competencia exclusiva de técnicos especializados, quienes deberán organizar las diferentes secuencias operativas y el uso de medios adecuados para aplicar en todo momento en el pleno respeto de las normas vigentes en la materia.

Antes de instalar la máquina, se debe comprobar el cumplimiento de los siguientes requisitos:



La tensión de red debe corresponder a la de la etiqueta de identificación.



Superficie sólida, plana y estable.



Temperatura del ambiente de funcionamiento: 15 °C - 43 °C



Fácil acceso a la toma de corriente.

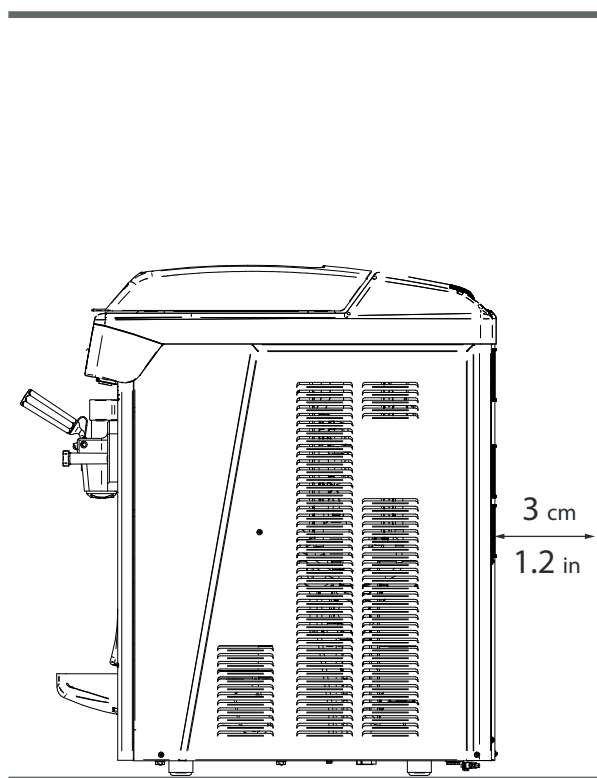
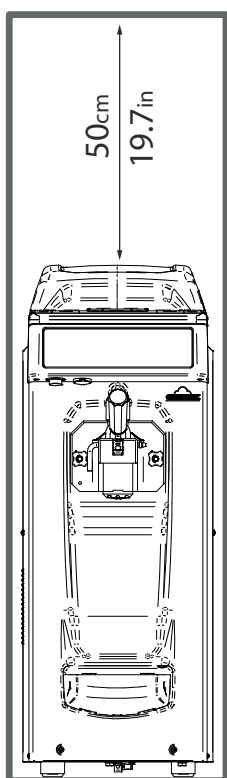


Instalación en un lugar donde el personal especializado pueda vigilar la máquina.



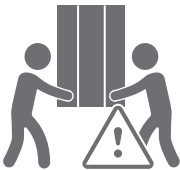
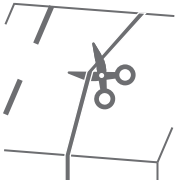
El respeto de las leyes y las normativas técnicas vigentes en el momento de la instalación.

Se debe mantener una distancia mínima de la pared posterior al menos de 3 cm.

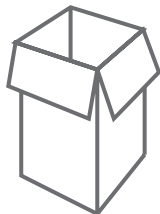


3.2 Transporte y desembalaje

Tras recibir la máquina, la misma se deberá transportar a la zona de posicionamiento:

- 1  **Antes del transporte**
Controlar que no haya nadie dentro del radio de operación de elevación y desplazamiento de la carga y, en situaciones de particular dificultad, utilizar personal que controle los desplazamientos que se deben efectuar.
- 2  **Elevación y transporte**
El desplazamiento de la máquina debe ser efectuado en posición vertical por al menos dos personas.
- 3  **Controlar el recorrido**
Evitar recorridos accidentados, controlando las dimensiones y las eventuales piezas que puedan sobresalir.
- 4  **Cortar las cintas de nylon**
No efectuar otros cortes en el embalaje.
- 5  **Levantar la tapa**
Evitar dañar el embalaje porque podría ser útil para usos futuros.
- 6  **Posicionar**
En el lugar previsto y conectar a la red eléctrica.

Los daños que pueda sufrir la máquina durante el transporte y el desplazamiento no están cubiertos por la GARANTÍA. Las reparaciones o sustituciones de piezas eventualmente dañadas deben ser realizadas por el cliente, a su cargo.

-  **Reciclado**
Los materiales que componen el embalaje se pueden dividir, según el tipo, y tratar conforme a las disposiciones de las normas vigentes en el país de destino.
- 0  **Conservar para uso futuro**
Por otra parte, se debería conservar el embalaje porque podría ser útil para realizar sucesivos desplazamientos o transportes de la máquina.

3.3 Puesta a punto

Antes de efectuar la primera puesta en funcionamiento:

- 1  **Lavado y desinfección**
Se recomienda efectuar una exhaustiva limpieza y desinfección de la máquina (consultar el capítulo 7 Limpieza).
- 2  **Configuración de los parámetros.**
Configurar los parámetros que se desean. Consultar el capítulo configuración.

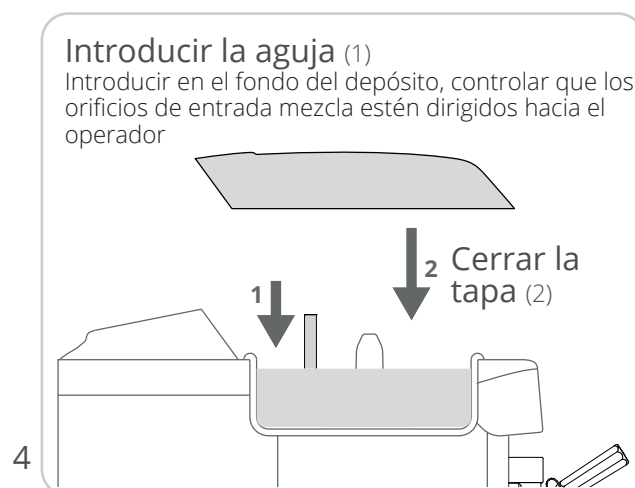
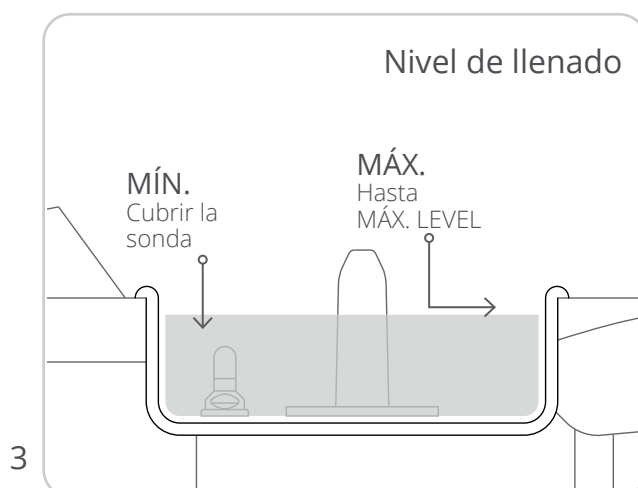
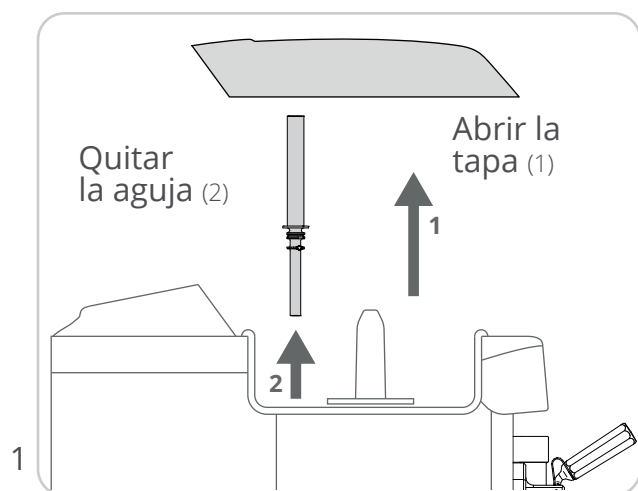
¿Qué producto usar?

-  • Base + Concentrado líquido
-  • Base + Concentrado en polvo
-  • Producto a base de fruta filtrado

(Preparar el producto siguiendo las indicaciones del fabricante)

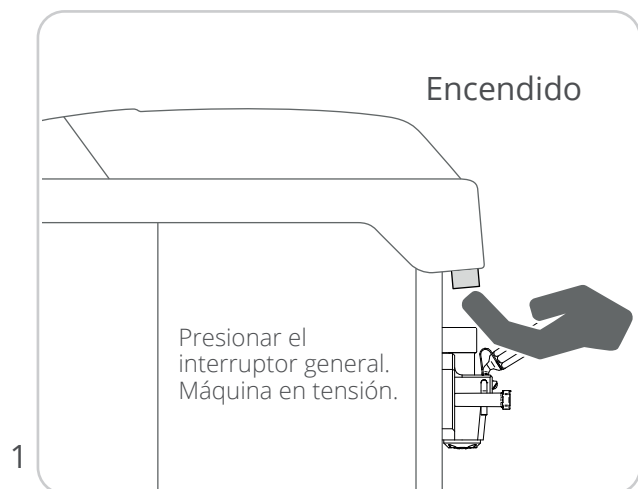
NO INTRODUCIR LÍQUIDOS CALIENTES. INTRODUCIR LÍQUIDOS A UNA TEMPERATURA DE:

3 °C - 4 °C

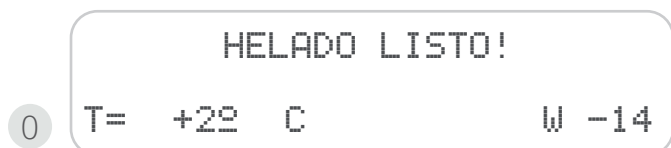


Puesta en marcha máquina, Presionar el pulsador Producción; son suficientes pocos minutos para que el helado adquiera la consistencia adecuada.

4.3 Producción de helado



DURANTE LA PREPARACIÓN SE PUEDE VER: (al presionar  se puede cambiar la información en la pantalla)

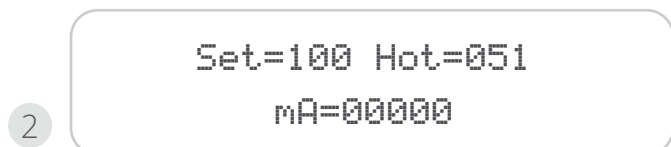
**PANTALLA PRINCIPAL:**

- Estado del helado
- Temperatura del depósito
- Días que faltan para el siguiente lavado

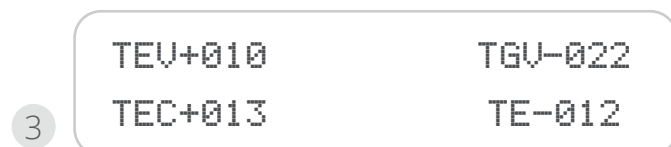
**TEMPERATURA:**

- Temperatura depósito.
- Temperatura cilindro.

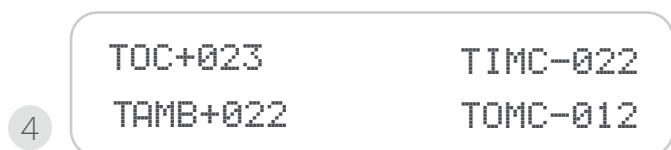
La presencia de una flecha hacia abajo indica que el cilindro o el depósito se está enfriando.

**CONSISTENCIA:**

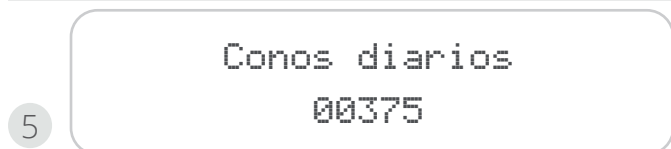
- HOT: Valor consistencia actual.
- SET: Valor consistencia por alcanzar.
- mA: Absorción en mA del motor agitador

**SONDAS TEMPERATURA:**

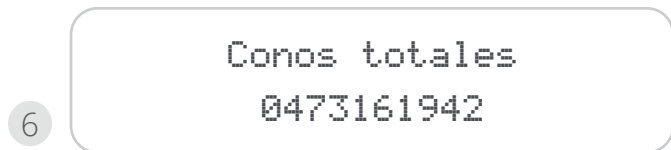
- TEV: Termostato Depósito
- TGV: Termostato hielo depósito
- TEC: Termostato Cilindro
- TE: Termostato Evaporador Cilindro

**SONDAS TEMPERATURA:**

- TOC: Termostato salida condensador
- TIMC: Termostato Entrada MC
- TAMB: Temperatura ambiente
- TOMC: Termostato salida MC

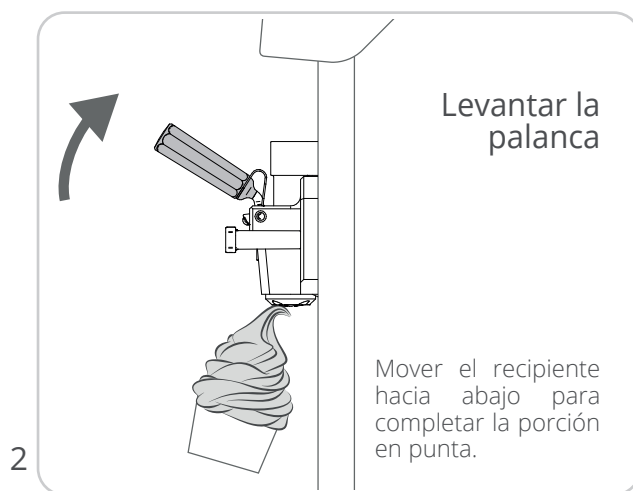
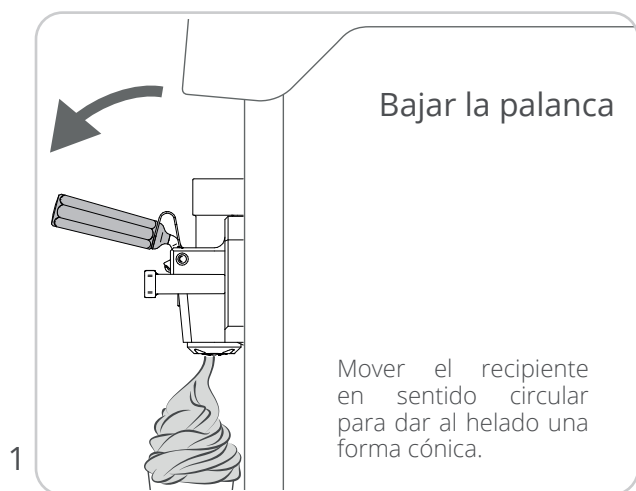
**CONOS DIARIOS:**

- Se pueden ver los conos del día a partir de la hora establecida de la producción automática U02 (hora) y U03 (minutos) para las 24 h siguientes:

**CONOS TOTALES:**

- Se puede ver la cantidad de conos servidos por la máquina.

4.4 Servir el producto



Distribuir el helado sin superar el ritmo de producción de la máquina como se indica en la tabla del párrafo Especificaciones. Sin superar este ritmo y reponiendo producto fresco en la máquina nunca se interrumpirá la venta, ni siquiera en las horas pico.

4.5 Pasteurización

24h

La pasteurización debe efectuarse 1 vez cada 24 horas, de lo contrario se debe limpiar la máquina. Si no se completa la pasteurización correctamente, la máquina no permite la modalidad Producción. Al finalizar la pasteurización, la máquina pasa automáticamente a la modalidad CONSERVACIÓN.

ANTES DE LA PASTEURIZACIÓN:



Comprobar que la alarma de bajo nivel no esté encendida, de lo contrario no se podrá efectuar la pasteurización. Si la alarma está encendida, llenar el depósito. Girar el cursor exterior a la posición que permita cerrar todos los orificios de la aguja de alimentación

PASTEURIZACIÓN AUTOMÁTICA:

La máquina está configurada para efectuar una pasteurización automática a las 2:00 horas. En el menú de usuario, se puede modificar la hora en la que la máquina debe realizar la pasteurización automática o anular la modalidad automática.

Para la pasteurización manual, presionar  durante 5 segundos.

4.6 Procedimiento de apertura

Al abrir el local asegurarse de que la pantalla visualice el mensaje "PAST.FINALIZADA". Este mensaje indica que el ciclo de pasteurización se ha realizado correctamente. Presionar el pulsador de STOP.

ATENCIÓN

Si el ciclo de pasteurización no se ha realizado correctamente, la pantalla mostrará una alarma "Falta Past.". **LA MEZCLA NO HA SIDO PASTEURIZADA CORRECTAMENTE. Llamar al servicio técnico si fuera necesario.** Una vez restablecida la alarma, seleccionar la función Producción para volver a poner en marcha el ciclo de PASTEURIZACIÓN.

4.7 Procedimiento de cierre

Desinfección puerta, Sumergir una escobilla en la disolución desinfectante y cepillar varias veces el orificio de salida helado. Lavar, enjuagar y desinfectar la cubeta recoge gotas, el cajón de goteo y la tapa depósito. Limpiar el exterior de la máquina y la zona de la puerta con una servilleta desinfectante.

Preparar la máquina para el ciclo de pasteurización nocturno, abrir la tapa, posicionar la aguja de alimentación de manera que el orificio de entrada del producto quede cerrado, girando el cursor exterior a la posición que permita cerrar todos los orificios de la aguja de alimentación. Agregar mezcla si fuera necesario. El led del indicador de nivel en el depósito debe apagarse. Asegurarse de que la máquina esté en PRODUCCIÓN (el led relativo debe estar encendido).

Seleccionar la modalidad CONSERVACIÓN

(Para cambiar la modalidad, presionar, primero, la tecla **STOP**)

Con la modalidad CONSERVACIÓN se obtiene un ahorro de energía eléctrica, el compresor funciona solo por el tiempo necesario para conservar el producto (set. 4 °C).



1

Lavado



Si no aparece ningún aviso de lavado en la pantalla, efectuar el lavado superficial. (ver capítulo 7.3 Limpieza)

Si aparece el aviso de lavado en la pantalla, efectuar el lavado y la desinfección. (ver capítulo 7.2 Limpieza)

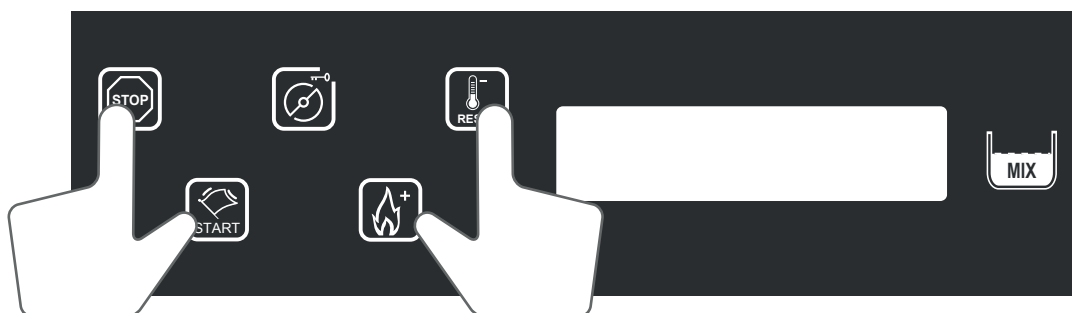
2

101 SOFT

3.Instalación

3.3 Puesta a punto

ACCESO AL MENÚ: Presionar **STOP** y **RESET** contemporáneamente y soltarlos inmediatamente.



NAVEGACIÓN EN EL MENÚ DE USUARIO:



Cambiar el parámetro



Aumento del valor del parámetro



Reducción del valor del parámetro



Para salir del menú, no presionar ninguna tecla por 60 segundos o presionar Stop que también tiene la función de volver al menú anterior (función back) en caso de navegación en submenú.

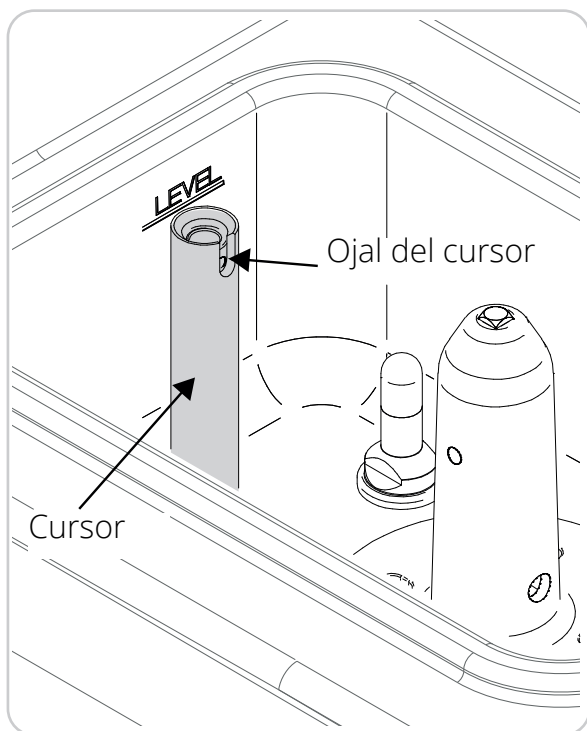
PARÁMETROS MODIFICABLES:

Fecha	Configuración fecha
Hora	Configuración horario.
Formato hora	Configuración formato horario (12/24 h)
Alarmas	Visualización alarmas activas.
Eventos	Visualización eventos.
Información	Visualización versión máquina.
Idioma	Configuración idioma.
Autosetup usuario	Autosetup params usuario (solo U20 - Level Beep Enable y U21 Extra Hopper Beater).
Escala temperatura	Configuración escala temperatura (°C/°F)
Leer Pasto	Visualización datos pasteurizaciones.
Hora Prod. automática	Configuración horario de producción automática.
Hora Cons. automática	Configuración horario de conservación automática.
Hora Pasteur. automática	Configuración horario de pasteurización automática.
Params usuario	Configuración params usuario (solo HoT, U20 y U21).

5.2 Configuración Overrun (Cantidad de aire en el helado)

Cómo modificar el nivel de Overrun:

Girar el cursor de la aguja de alimentación.



Existen diferentes niveles de Overrun

- Overrun

(menos aire en el helado)

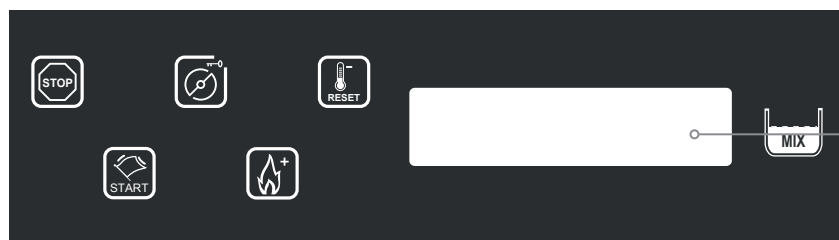
Para disminuir el overrun, girar el cursor para hacer coincidir el ojal, presente en el cursor, con el orificio de diámetro superior.

+ Overrun

(más aire en el helado)

Para aumentar el overrun, girar el cursor para hacer coincidir el ojal, presente en el cursor, con el orificio de diámetro inferior.

6.1 Alarmas



Pantalla

Visualiza mensajes de alarma para indicar las posibles averías producidas en la máquina.

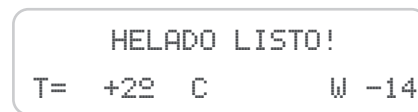
La máquina se puede utilizar para la producción si presenta una alarma de baja gravedad; si se trata de una alarma grave, la máquina no permitirá la producción.



El mensaje parpadea en la pantalla hasta que no se soluciona el problema.



En caso de alarma restablecida, se visualizará el mensaje fijo (sin parpadear).



Para actualizar la pantalla cuando ya se ha solucionado la alarma, presionar la tecla



LISTA ALARMAS:

ALARMAS	
Intcambio Cal.	Al. Intcambio Cal. Comprobar si el motor mezclador depósito está funcionando y si el rotor está introducido correctamente en su alojamiento.
Alarma Driver	Alarma Drive Motor La máquina pasa a Stop. Driver defectuoso.
Al. Sonda TAMB	Sonda de temperatura "Tamb" interrumpida o en cortocircuito
Al. Sonda TE	Sonda de temperatura "TE" interrumpida o en cortocircuito
Al. Sonda TEC	Sonda de temperatura "TEC" interrumpida o en cortocircuito
Al. Sonda TEV	Sonda de temperatura "TEV" interrumpida o en cortocircuito
Al. Sonda TGV	Sonda de temperatura "TGV" interrumpida o en cortocircuito
Al. Sonda TIMC	Sonda de temperatura "TIMC" interrumpida o en cortocircuito
Al. Sonda TOC	Sonda de temperatura "TOC" interrumpida o en cortocircuito
Al. Sonda TOMC	Sonda de temperatura "TOMC" interrumpida o en cortocircuito
Recalent. Puente	Posicionar la máquina en Stop y reactivarla después de unos minutos. Si la alarma persiste, contactar con la asistencia técnica.
Bajo Tensión	Posicionar la máquina en Stop y reactivarla después de unos minutos. Si la alarma persiste, contactar con la asistencia técnica.
CE Driver	Contactar con la asistencia técnica.
Temp. Alta Cil.	Alarma temperatura cilindro alta Interviene en Producción, Conservación y Pasteurización si la TEC alcanza los 85°.
No servir!	No servir! En Producción, la máquina controla la consistencia del producto que, si disminuye por debajo de un valor establecido en fábrica, no se deberá dispensar. La alarma se restablece automáticamente cuando la consistencia vuelve a los valores adecuados.
Temp. Alta depósito	Alarma temperatura depósito alta Interviene en Producción, Conservación y Pasteurización si la TEV alcanza los 85°.
Hot Cold No Ejecut.	Ciclo Hot Cold no ejecutado A la hora de Hot Cold automático, si la máquina está en Stop se visualiza esta alarma para recordar lanzar el ciclo.
Alarma IOE Modbus	Contactar con el servicio de asistencia técnica.
Ultima Pasteur. 25h	Ultima Pasteur. 25h Han pasado más de 25 h desde el comienzo de la ultima Pasteur. completada, por tanto, se debe Pasteurizar.
Fase Faltante MA	Contactar con el servicio de asistencia técnica.
Mezcla Agotada	Mezcla Agotada La pantalla indica Mezcla Out! cuando el nivel de la mezcla se descubre. Cuando el nivel está descubierto y en Producción se eroga un número de conos de igual o mayor valor al configurado en el paso Ultimos Conos, además de visualizar Mezcla Out!, la máquina pasa a Conservación.
Motor Bloqueado	Contactar con el servicio de asistencia técnica.
Conos Agotados!	Conos agotados Con la máquina en reserva (nivel mezcla encendido) la misma puede distribuir en Producción el número de conos programado en el paso Ultimos Conos. Luego, la máquina pasa automáticamente a Conservación con el mensaje Conos agotados (también memorizado en las acciones). La alarma se restablece con la tecla Conservación.
Absorb. Corr. MA	Contactar con el servicio de asistencia técnica.
Calentam. Ex. MA	Contactar con el servicio de asistencia técnica.

LISTA ALARMAS:

ALARMAS	
Pasteur. Fallada	Pasteurización Fallada Si el calentamiento emplea más de 90' para alcanzar la temperatura o si en enfriamiento emplea más de 2 h para alcanzar la temperatura de conservación, la máquina pasa a conservación. Contactar con la asistencia técnica.
Pasteur. No Efectuada	Pasteurización no efectuada A la hora de Pasteur Automatica, si la máquina está en Stop se visualiza esta alarma para recordar Pasteurizar.
¡Pasteurizar!	Pasteurización requerida Es necesario Pasteurizar.
Retorno Tensión	Retorno tensión Se visualiza el momento del retorno tensión en la pantalla.
Presostato	Presostato 1 La activación de esta alarma detiene el compresor. Contactar con la asistencia técnica.
Term. Sigur.	Termostato de seguridad TES Esperar algunos minutos para que el termostato se rearme, luego se puede utilizar la máquina. Si la alarma persiste, contactar con la asistencia técnica.
Puerta abierta	Tapa Cilind. Abierta La máquina pasa a Stop independientemente de la función en la que se encuentre. Cuando se cierra la puerta, el rótulo "Spigot Open" en la pantalla desaparece.
Limite TE	Contactar con el servicio de asistencia técnica.
Limite TGV	Contactar con el servicio de asistencia técnica.
Timeout PRD	Contactar con el servicio de asistencia técnica.
Lavar hoy!	Lavar hoy! En Producción, se visualiza "TEV +19°C W -n", esto significa que faltan n días para la limpieza de la máquina. El día en que la máquina se tiene que lavar, la Producción se inhibe y la máquina no acepta la función. La pantalla visualiza Wash today! El Wash se puede generar también a causa de la máquina dejada en Stop con nivel cubierto durante 24 horas.
Alarma Wg Modbus	Contactar con el servicio de asistencia técnica.
Porque en STOP?	Porque en STOP? Si se deja la máquina en Stop con nivel cubierto, después de 30" se muestra el rótulo (y pantalla) parpadeante "Why en STOP?" y se activa un aviso acústico intermitente. Esto es para alertar al usuario que debe configurar la máquina en Producción, Pasteurización o Conservación. El rótulo se elimina entrando en Producción, descubriendo el nivel mezcla o presionando la tecla Reset

¿Cuándo limpiar la máquina?



El lavado y la desinfección deben efectuarse obligatoriamente.

24h

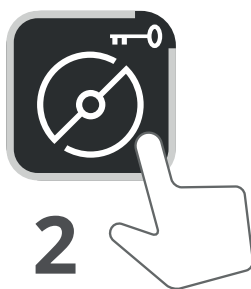
Se recomienda la **limpieza Superficial** todos los días después del último helado del día.

El proceso de limpieza está compuesto por 5 fases:

1. Vaciado
2. Desmontaje
3. Limpieza
4. Montaje
5. Ciclo de enjuague

PROCESO DE LIMPIEZA: (Antes de comenzar el proceso de limpieza, la máquina debe estar en modalidad **STOP**)

Descongelar el Producto



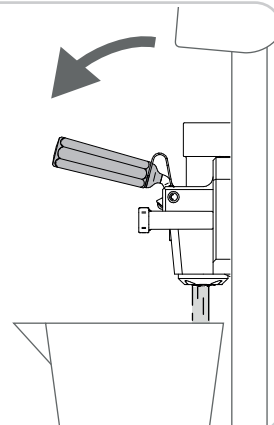
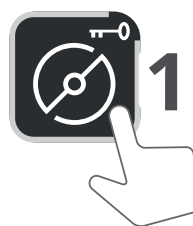
Presionar 2 veces para iniciar la Limpieza Calentada y esperar hasta finalizar

Luego la máquina entrará en modalidad STOP.

1.1

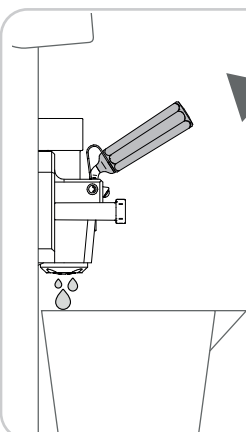
Vaciar el cilindro

Presionar 1 vez, abrir la palanca y vaciar el cilindro.



1.2

Detener la máquina



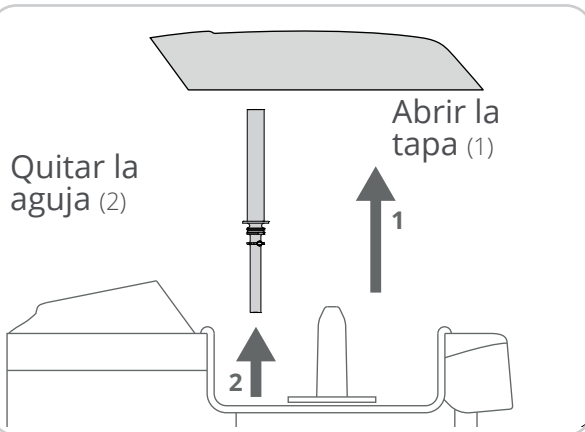
Cuando no sale más producto, levantar la palanca y presionar STOP

1.3

Quitar la
aguja (2)

Abrir la
tapa (1)

1.4



Enjuague

Llenar el depósito con 5 litros de agua templada. Presionar la tecla Limpieza 1 vez y esperar 1 minuto.

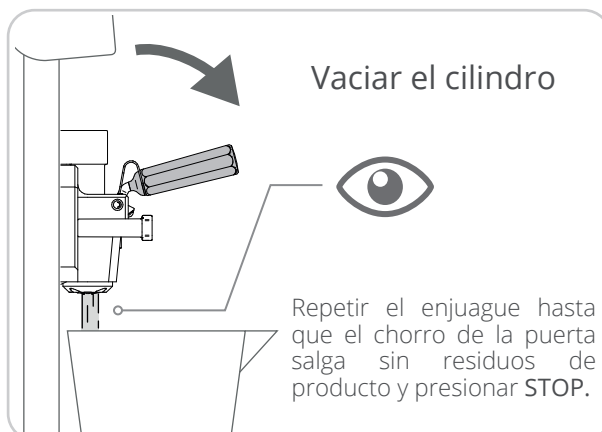
1.5



Vaciar el cilindro

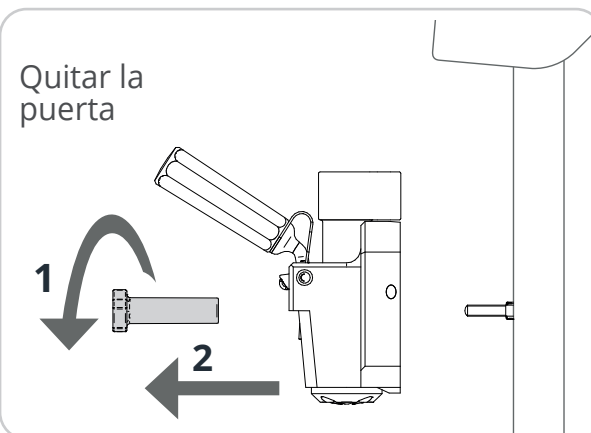
Repetir el enjuague hasta que el chorro de la puerta salga sin residuos de producto y presionar STOP.

1.6



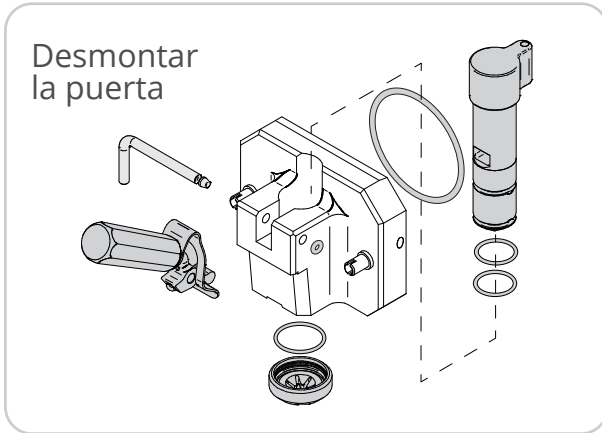
Quitar la puerta

2.1



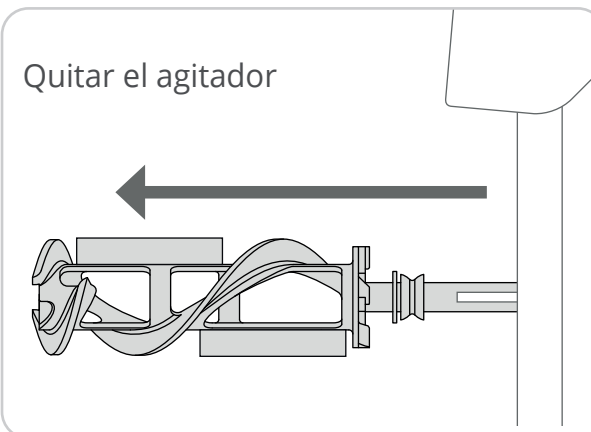
Desmontar la puerta

2.1



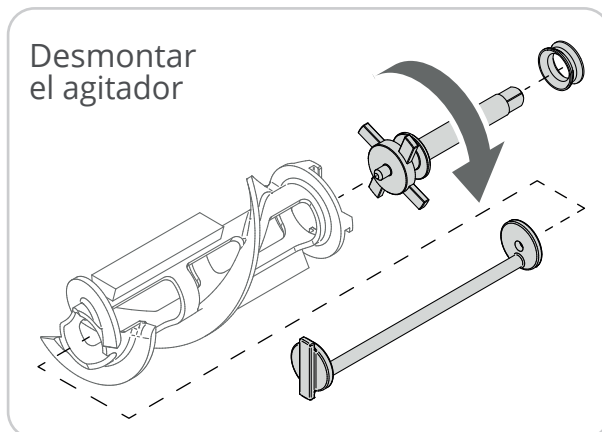
Quitar el agitador

2.1



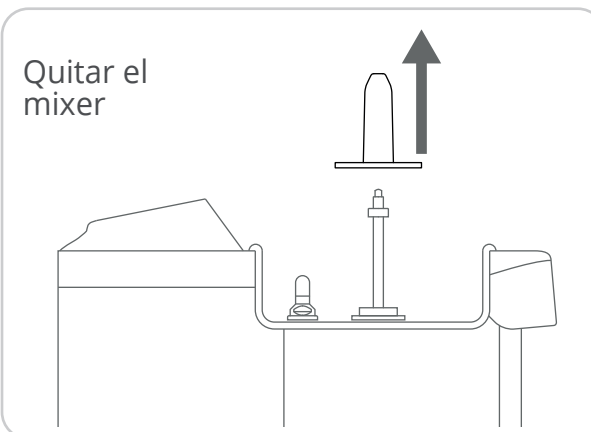
Desmontar el agitador

2.1



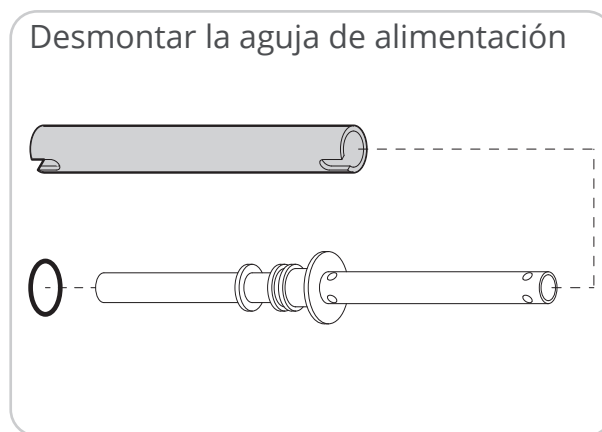
Quitar el mixer

2.1



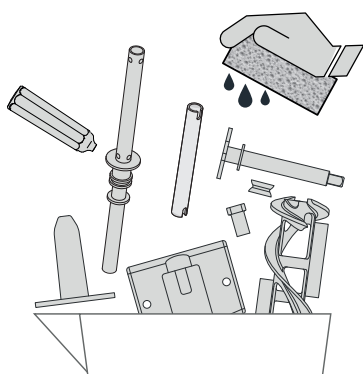
Desmontar la aguja de alimentación

2.1



Lavar las piezas

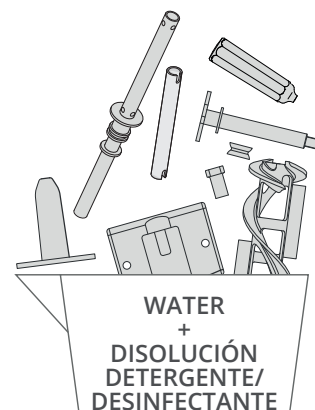
Lavar todos los componentes desmontados hasta quitar todos los residuos de producto.



3.1

Desinfectar las piezas

Sumergir los componentes durante el tiempo indicado en el envase del producto.



3.2

Dejar secar

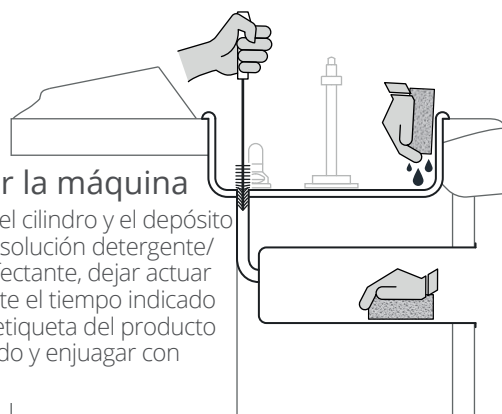
Colocar los componentes sobre una superficie limpia y dejarlos secar.



3.3

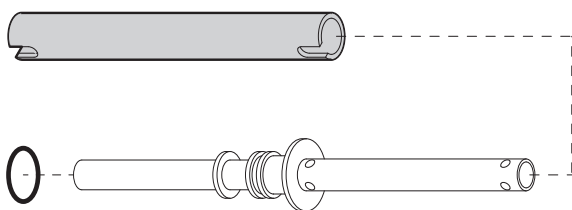
Lavar la máquina

Lavar el cilindro y el depósito con disolución detergente/ desinfectante, dejar actuar durante el tiempo indicado en la etiqueta del producto utilizado y enjuagar con agua



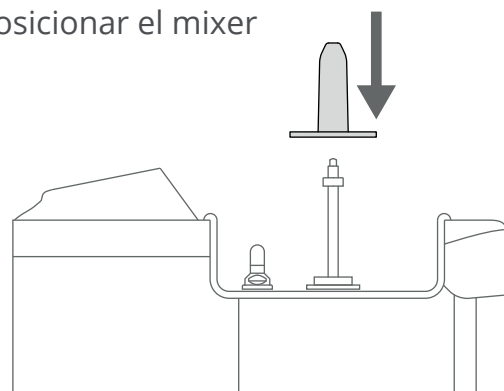
3.4

Montar la aguja de alimentación



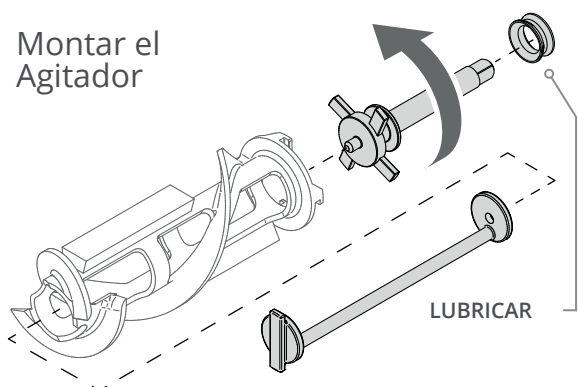
4.1

Posicionar el mixer



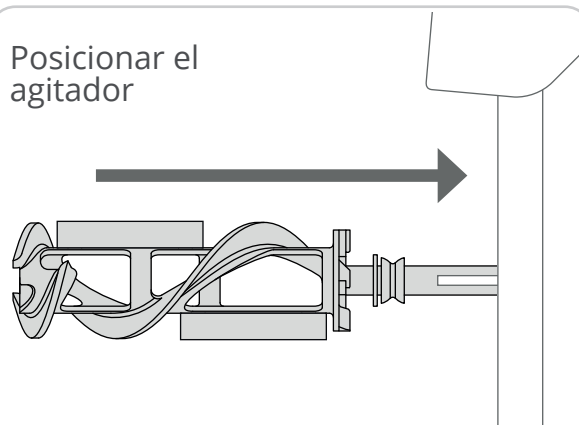
4.2

Montar el Agitador



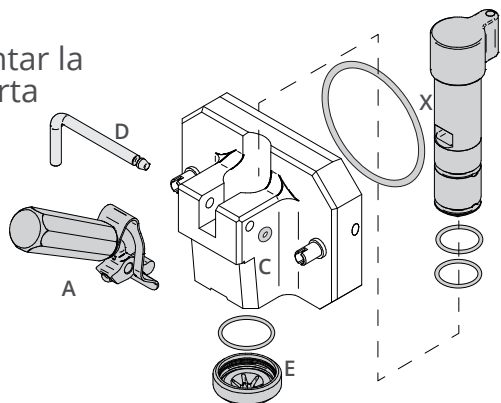
4.3

Posicionar el agitador



4.4

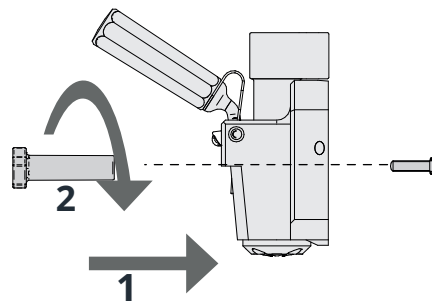
Montar la puerta



- Lubricar y montar los O-Rings del pistón (X)
- Introducir el pistón (X) en el relativo alojamiento.
- Posicionar la palanca (A) en el cuerpo de la puerta e introducir el perno (D) en el orificio.
- Posicionar el O-ring (C) del perno (D).
- Lubricar y colocar el O-ring de la parte posterior del cuerpo de la puerta.
- Posicionar el equipo para estrías de la puerta (E).

4.5

Montar la puerta



4.6

Desinfección de la máquina

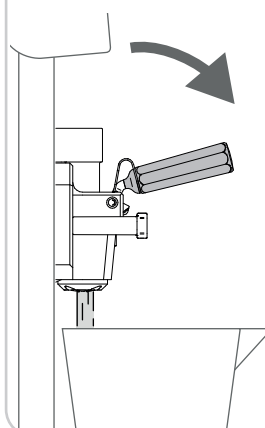
Llenar el depósito con disolución detergente/desinfectante hasta el nivel máximo. Presionar la tecla Limpieza 1 vez y esperar 1 minuto. Llevar la máquina a STOP. Esperar el tiempo indicado en la etiqueta del producto utilizado y proceder al enjuague.



5.1

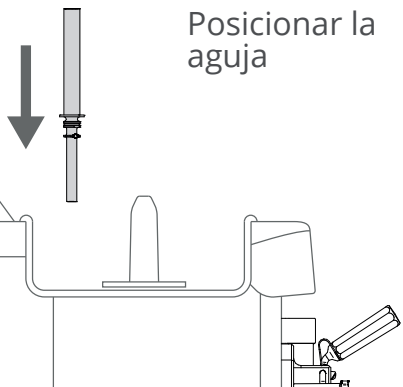
Enjuague

Vaciar el cilindro y repetir el proceso anterior sustituyendo la disolución desinfectante por agua. Esperar 1 minuto. Efectuar al menos 2 enjuagues.



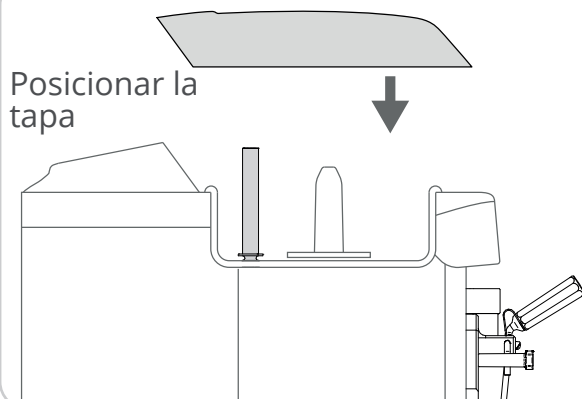
5.2

Posicionar la aguja



5.3

Posicionar la tapa



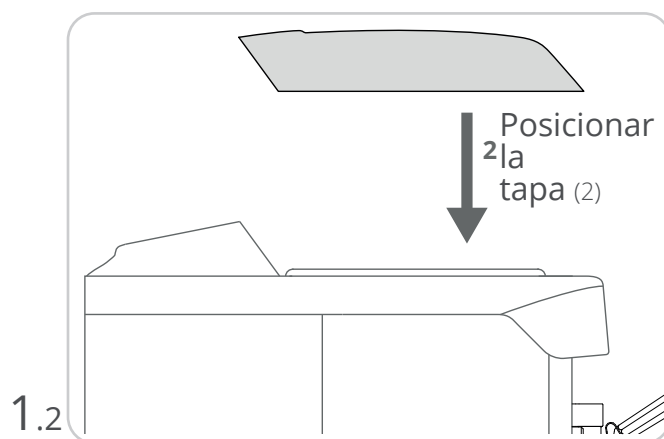
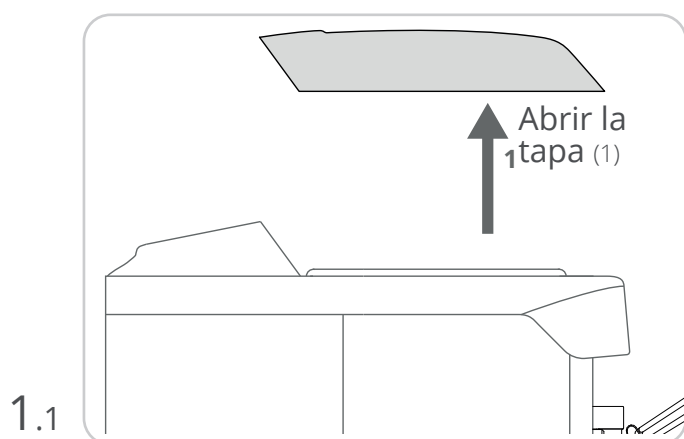
5.4

7.3 Limpieza superficial/diaria

PROCESO DE LIMPIEZA: Antes de comenzar el proceso de limpieza, la máquina debe estar en modalidad **STOP**. Asegurarse de tener las manos limpias y utilizar guantes desechables.

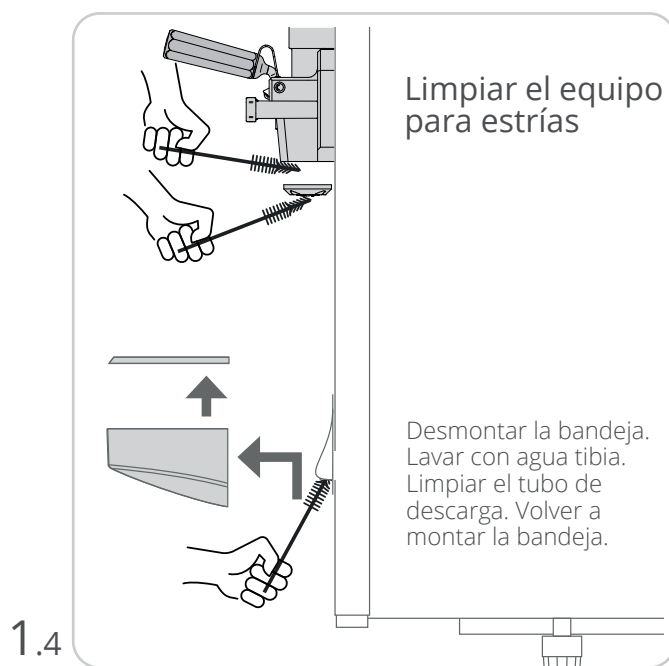
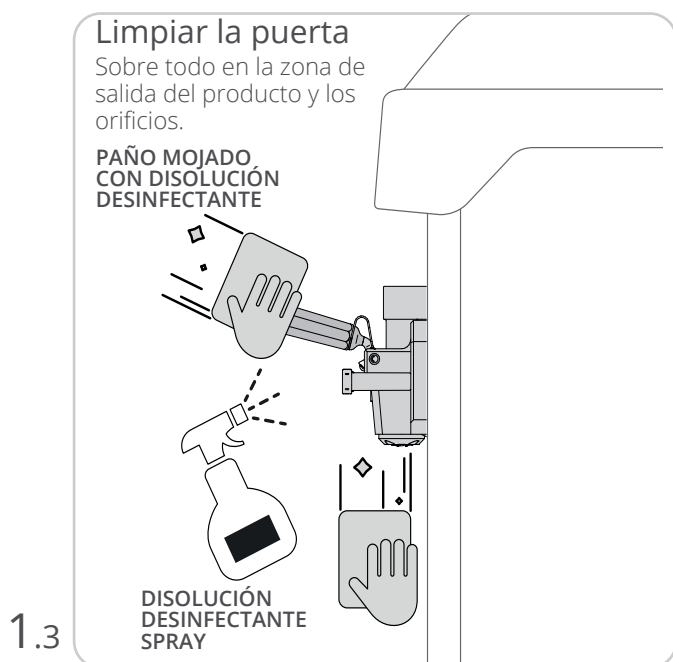
Quitar la tapa del depósito, lavar, enjuagar en un recipiente, con un paño limpio limpiar la zona externa del depósito..

Volver a montar la tapa en el depósito después de limpiarlo.

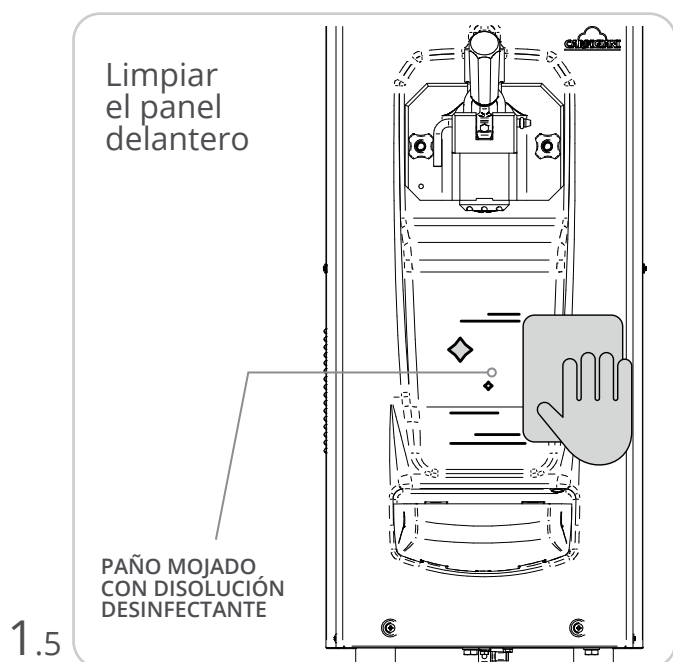


Rociar la disolución detergente en el punto de dispensación de la puerta y en la puerta misma, especialmente en la zona del pistón.

Llenar un cubo con disolución desinfectante; sumergir el cepillo suministrado en la disolución desinfectante y limpiar varias veces el dispensador de la puerta y la zona alrededor del pistón de la puerta



Con un paño limpio y desinfectado, limpiar la zona de la puerta y la parte delantera de la máquina prestando atención a eliminar cualquier resto de humedad y residuos de producto o detergente/desinfectante



Un técnico especializado debe examinar la máquina periódicamente (al menos una vez al año). Este control periódico sirve para mantener elevado el nivel de seguridad de todos los componentes instalados y de la misma máquina. Si se desgasta un componente, se debe sustituir por una pieza de recambio original nueva.

8.1 Mantenimiento periódico

No utilizar la máquina cuando uno de los componentes es defectuoso o está desgastado. El mantenimiento periódico no debe ser efectuado por el operador.

Mantenimiento CARPI CARE KIT 161 T

9.1 Eliminación

Los aparatos eléctricos y electrónicos deben ser eliminados en conformidad con la Directiva Europea 2012/19/UE. Estos aparatos NO se pueden eliminar según el flujo normal de eliminación de los residuos sólidos urbanos, sino que se deben recoger de manera separada para optimizar la recuperación o el reciclado de los materiales de fabricación.



El símbolo del contenedor con una X aparece en todos los productos para recordar la obligación de la recogida selectiva. Respetando correctamente todas las disposiciones relativas a la eliminación de los productos usados, se contribuirá a proteger el medio ambiente.

1. SAFETY PRECAUTIONS	3
2. DISCOVER YOUR 161 T.....	6
2.1 Specifications	6
2.2 List of components	8
2.3 Items supplied	8
2.5 Display	9
3. INSTALLATION	10
3.1 Installation site	10
3.2 Transport and unpacking	11
3.3 Set-up	11
4. OPERATION	12
4.1 Which product should I use?	12
4.2 Filling	12
4.3 Gelato production	13
4.4 Serving the product	14
4.5 Pasteurization	14
4.6 Opening procedure	14
4.7 Closing procedure	14
5. SETTINGS	15
5.1 User menu	15
5.2 Overrun setting	17
6. WARNINGS AND ALARMS	16
6.1 Alarms	16
7. CLEANING	18
7.1 How to clean the machine.	18
7.2 Washing and sanitization	18
7.3 Surface cleaning	22
8. MAINTENANCE	23
8.1 Periodic maintenance	23
9. DISPOSAL	23
9.1 Disposal	23

Your safety is the most important thing; please consider the following before starting:

Children must not play with the machine.

This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety. Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance. Make sure that no technician will ever carry out operations outside his/her own knowledge and responsibility sphere. The cleaning and maintenance operations to be performed by the user cannot be carried out by children without supervision.

Emergency situations.

Warning: to stop the machine in case of any emergency situation, press the green button located on the front side of the machine and disconnect the power cable.

In case of machine lockout, switch it off and contact the service center or a specialized technician. In case of fire, the area must be immediately evacuated to allow the specialized personnel to intervene with suitable protection devices. Always use approved extinguishers, never use water or substances of an uncertain nature.

Prevent the risk of lethal electrical shock and fire:

- The connection to the power mains must be made in compliance with the prescriptions provided by the safety regulations in force in the country of use.
- The power outlet used to connect the machine must:
 - Match the type of plug installed on the machine;
 - Have the size indicated in the data plate;
 - Be connected to an efficient grounding system;
 - Be connected to a system with thermal/magnetic circuit breaker.
- The power cable must not:
 - Come into contact with any type of liquid.
 - Be squeezed or come into contact with cutting surfaces;
 - Be used to move the machine;
 - Be used when damaged;
 - Touched with wet or damp hands;
 - Be rolled up during operation
 - Be tampered with.
- It is forbidden to:
 - Install the machine in ways different from those shown;
 - Install it in areas where water splashes may occur;
 - Use it near flammable and/or explosive substances;
 - Allow children to play with it and stay within range
 - Use spare parts not recommended by the manufacturer;
 - Make any technical modifications to the machine;
 - Immerse the machine in any type of liquid;
 - Wash the machine with water jets;
 - Use the machine for purposes other than those indicated in the manual;
 - Use the machine when mental and physical conditions are altered by drugs, alcohol, psychoactive drugs, etc.;
 - Install the machine on other appliances;
 - Use it in explosive, corrosive environments or in the presence of a high airborne concentration of dust or oily substances;
 - Use it in environments posing the risk of fire;
 - Use it for the administration of substances which are not suitable for the characteristics of the machine (see the intended use in par. 2.1 Specifications).

Avoid any damage during the machine operation.

The improper use includes:

- Any use other than the intended one and/or involving the implementation of techniques different from those shown in this manual;
- Any intervention performed on the machine which is in contrast with the indications included in this manual;
- Any use following the tampering of components and/or safety devices;
- Any use following repairs performed using components not authorized by the manufacturer;
- Outdoor installation of the machine.

Any improper use will completely void the warranty and exempt the manufacturer from any liability in case of any resulting personal injuries and/or damage to property.

Cleaning.

During the cleaning process, proceed as follows:

- Use protective latex gloves. Once put on, wash your hands with a sanitizing solution.
- Do not use solvents or flammable materials.
- Do not use abrasive or metal brushes.
- Avoid dispersing liquids into the environment.
- Do not wash components in a dishwasher.
- Do not use a oven or a microwave oven to dry the components.
- Do not immerse the machine in water.
- Do not aim water sprays or jets directly at the machine.
- To wash, use only lukewarm water and an appropriate sanitizing product (complying with the current regulations in the country of use) which does not damage components.

HOPPER CAPACITY

5 L / 1.3 GAL

CYLINDER CAPACITY

1.35 L / 0.35 GAL

HOURLY PRODUCTION

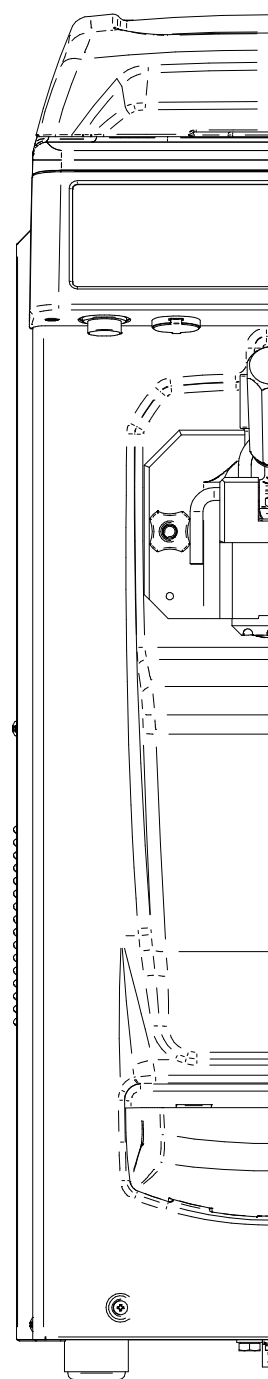
15 Kg / 33 lbs

WHAT CAN I PREPARE?

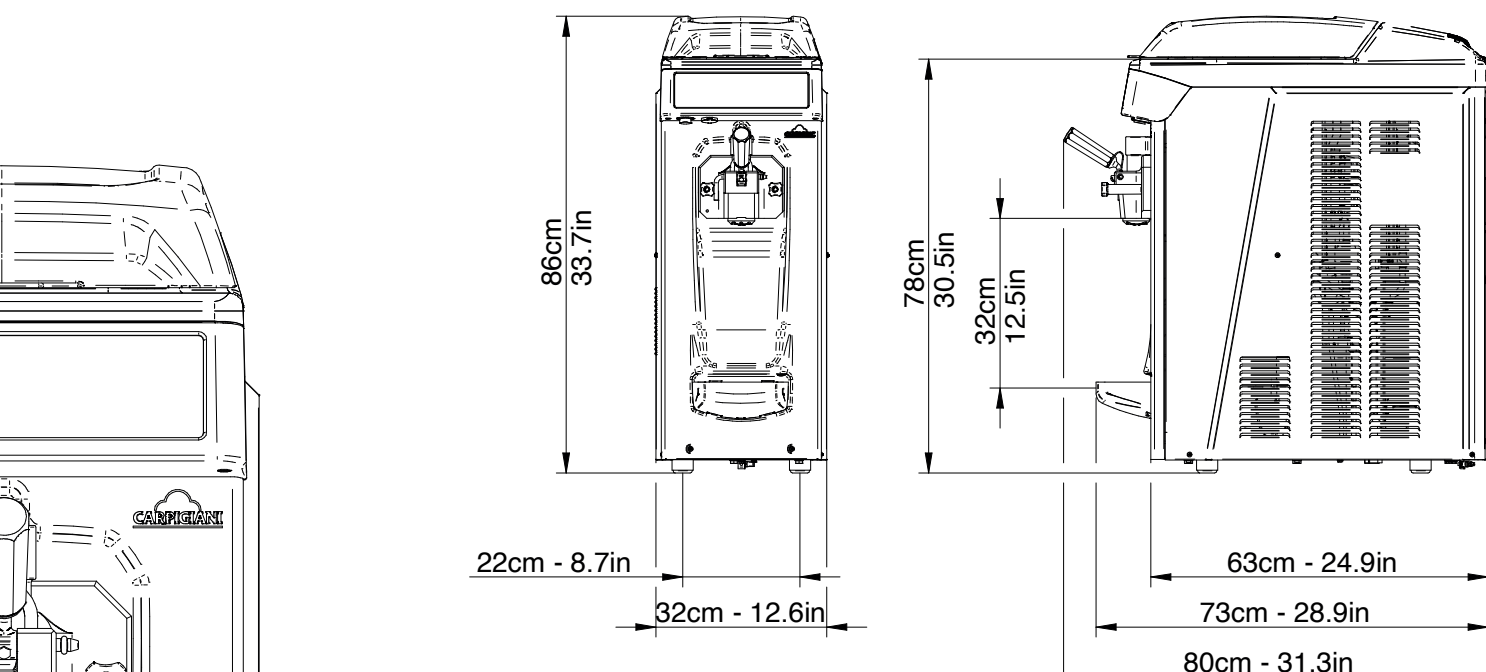
Soft gelato
Frozen Yogurt
Soft sorbet

IT CAN WORK WITH:

Base + Liquid concentrate
Base + Powder concentrate
Filtered fruit-based product



DIMENSIONS

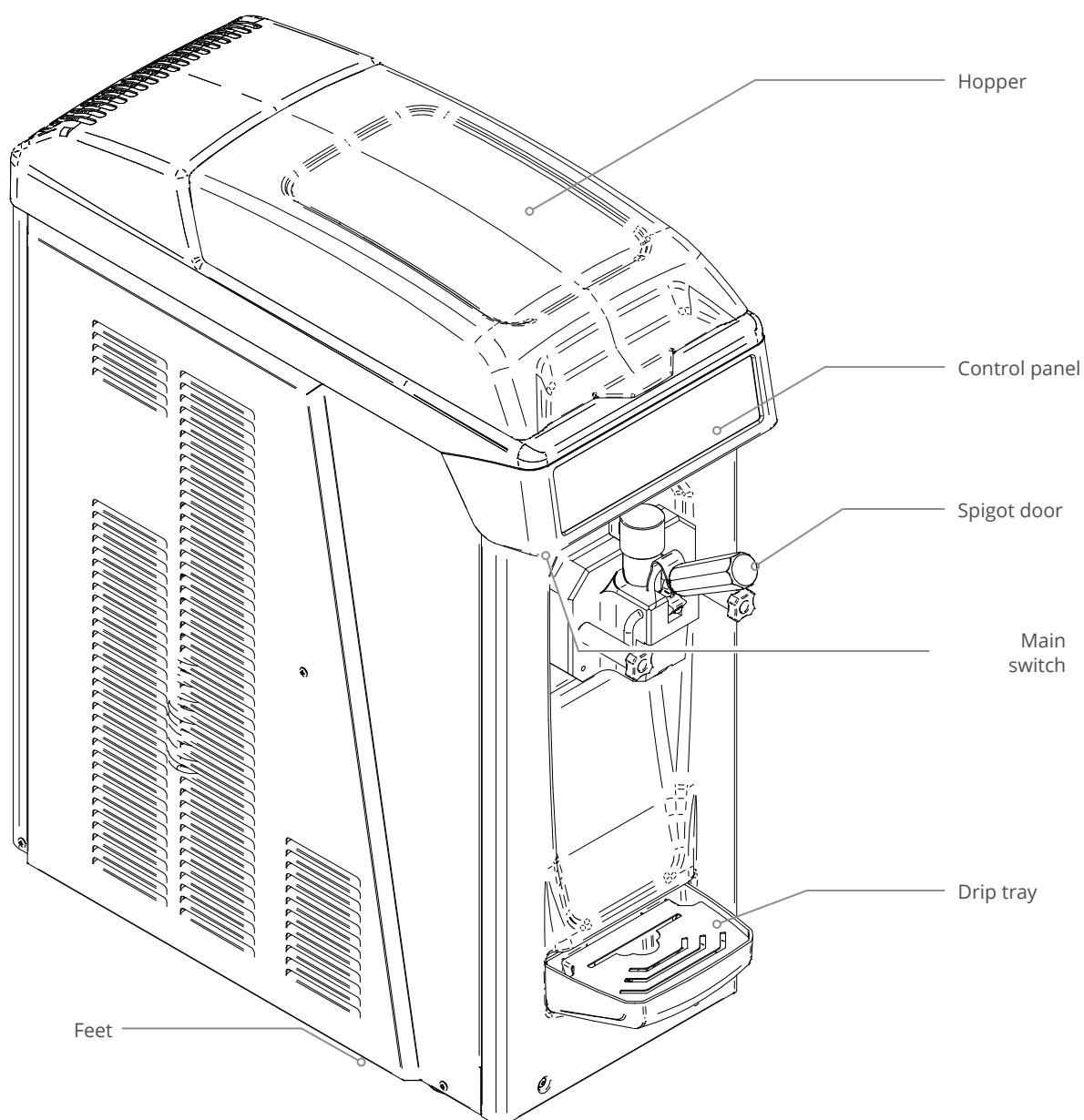


NET WEIGHT	95kg - 209 lb
VOLTAGE	Refer to data plate
WATT	
PHASE	
SOUND PRESSURE	< 70 dB(A)
CLASS	T
OPERATION TEMPERATURE	Min.15°C - Max.43°C Min.59°F - Max.109°F

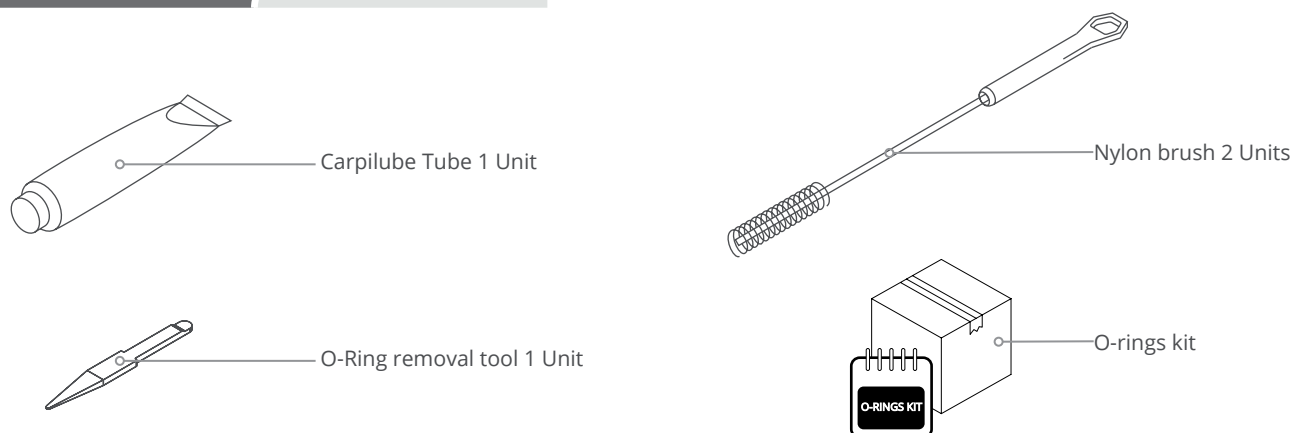
The data plate of every machine includes the following information:

XXXXXXXXXX	XXXXXXXXXX XXXXXXXXXX	Manufacturer's name
CE	XXXXXXXXXX	Machine model
	N° xx/xxxxxxxx	Serial number
	VHzW	Electrical characteristics
	R.....gr	Type and quantity of refrigerant gas

2.2 List of components



2.3 Items supplied



**STOP**

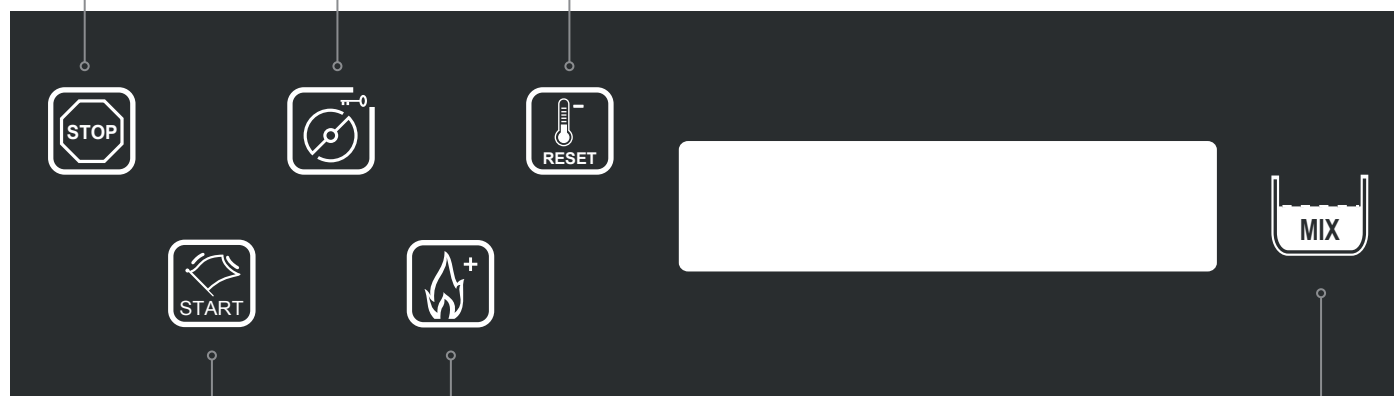
- Functions are disabled. (You have to disable functions in order to modify a function).
- User menu navigation.

**CLEAN**

- (Press once) Beater activation. Recommended during cylinder emptying.
- (Press twice) Thermal Cleaning activation.
- Display locking/unlocking: keep it pressed for 5 seconds.

**STORAGE**

- To keep the product at a proper storage temperature (4 °C) and for power saving; recommended when closing the premises.
- To decrease the value of the parameter by selecting the relevant option from the user menu
- To reset alarm messages.

**PASTEURIZATION**

- Keep it pressed for 5 " to start pasteurization.
- To increase the value of the parameter by selecting the relevant option from the user menu.

**START**

- To cool the product and obtain the ice cream.
- To switch between information screens during ice cream production.

**FILLING WARNING**

- It lights up when there is no product in the hopper.



All the operations shown in this chapter are to be carried out only by specialized technicians, who will have to plan implementation of the various operational sequences and use suitable means in order to always act in compliance with the relevant regulations in force.

The following requirements must be met before installing the machine:



The mains voltage must correspond to the voltage on the identification label.



Solid, stable and flat surface.



Temperature of the environment where the machine is to operate: 15 °C - 43 °C



Easy access to the power outlet.

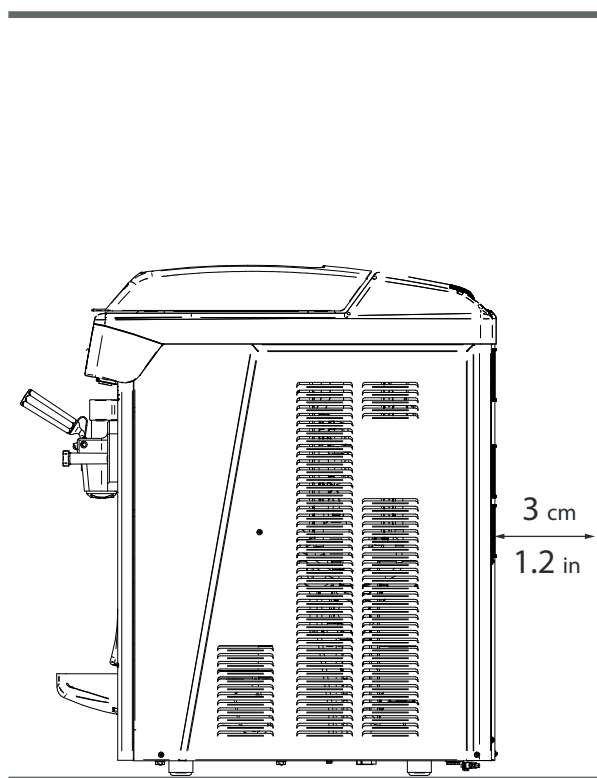
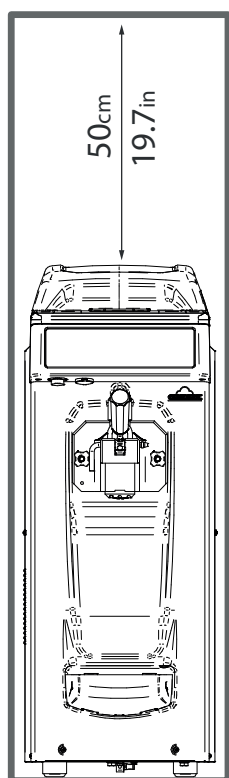


Installation in a place where the machine can be supervised by specialized personnel.



The laws and technical regulations in force at the moment of installation must be complied with.

It is necessary to keep a minimum distance of at least 3 cm from the rear wall.



3.2 Transport and unpacking

When the machine is received, it must be moved to the installation area:

1

Before transport

Check that no one is within the operating radius required for moving and lifting the load and, in case of particular difficulties, ensure that the movements to be performed are checked by the personnel.



2

Lifting and transport

The machine must be handled while kept in vertical position by at least two operators.



3

Check the path

Avoid uneven paths, paying attention to dimensions and to any protruding part.



4

Cut nylon straps

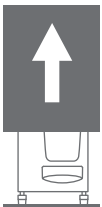
Do not cut any other part of the packaging.



5

Lift the cover

Avoid damaging the packaging since it might be useful in the future.



6

Position

Place in the intended installation and connect to the power mains.



Any damage to the machine occurred during transport or handling are not covered by the WARRANTY. Repairs or replacements of any damaged parts must be carried out by the customer at his/her own expense.

Recycling

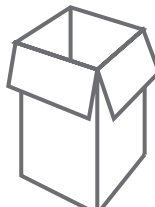
The packing materials can be divided based on their type and handled in compliance with the prescriptions provided by the regulations in force in the country of destination.



Or

Store for future use

On the other hand, the packaging can be stored since it might be useful for future machine handling or transport.



3.3 Set-up

Before commissioning the machine:

1

Clean and sanitize

It is recommended to clean and sanitize the machine thoroughly (refer to chapter 7 Cleaning).



2

Configure parameters

Configure the parameters required. Refer to the settings chapter.



4.1 Which product should I use?

Which product should I use?

 +  • Base + Liquid concentrate

 +  • Base + Powder concentrate

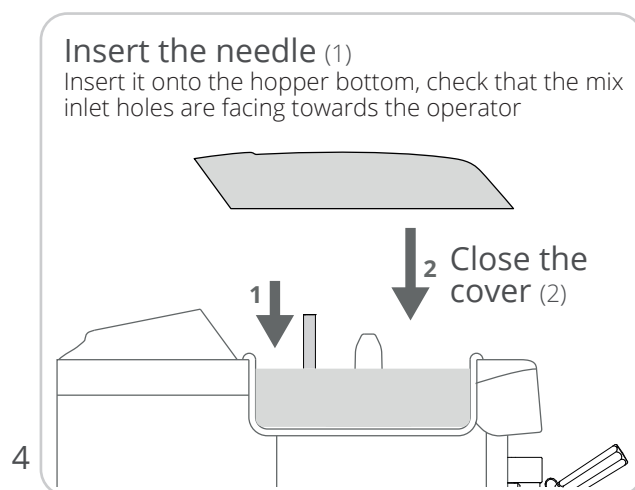
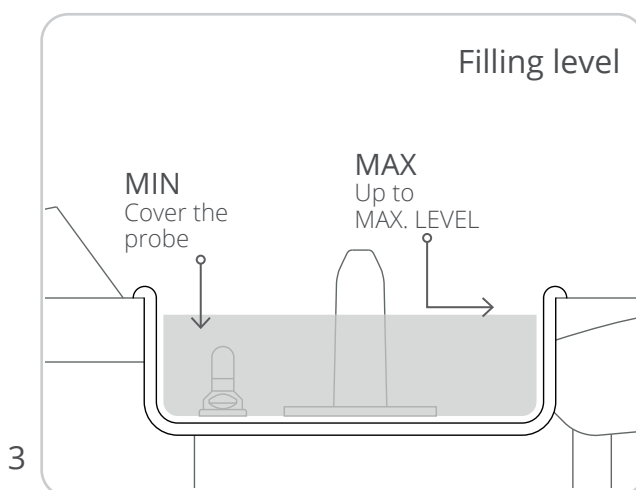
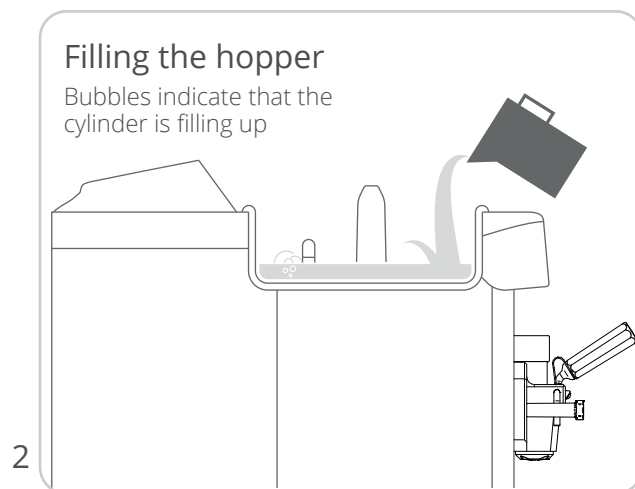
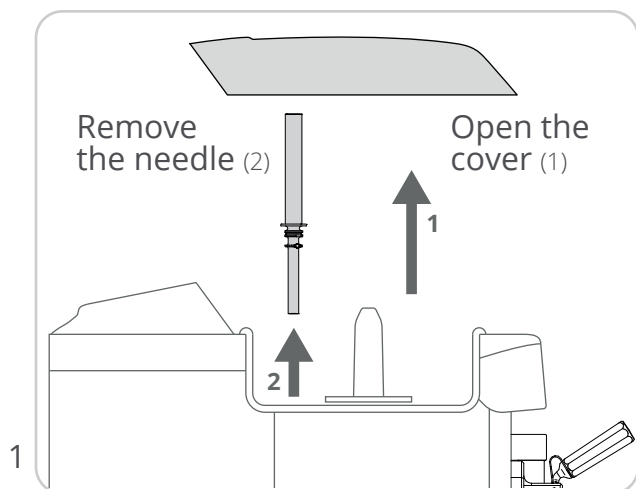
 • Filtered fruit-based products

DO NOT FILL WITH HOT LIQUIDS. FILL WITH LIQUIDS WHOSE TEMPERATURE IS:

3°C - 4°C

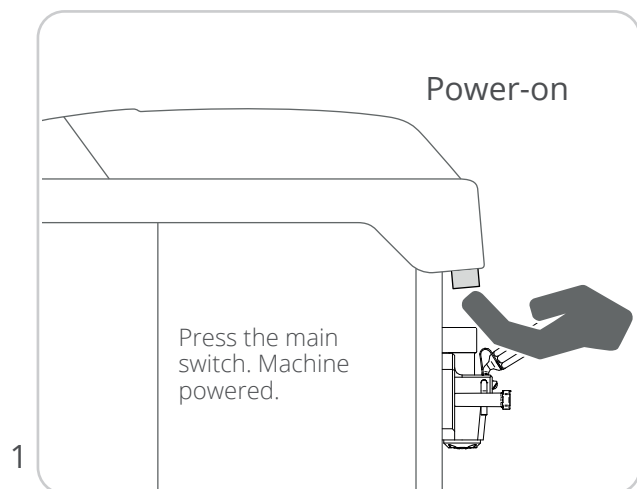
(Prepare the product according to the instructions by the manufacturer)

4.2 Filling



Machine start-up, Press the Production button; and within a few minutes the ice cream will be at the right serving consistency.

4.3 Gelato production



DURING PREPARATION IT IS POSSIBLE TO DISPLAY: (by pressing  it is possible to change the information on the display)

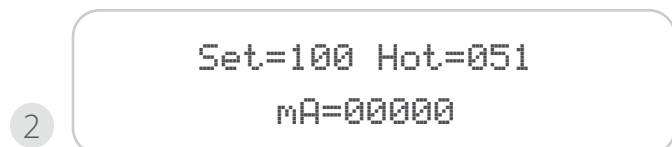
**HOME PAGE:**

- Ice cream status
- Hopper temperature
- Days left before the next washing

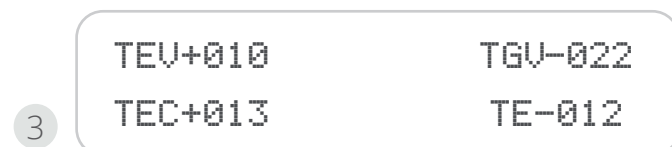
**TEMPERATURE:**

- Hopper temperature.
- Cylinder temperature.

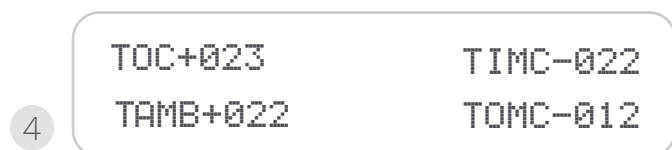
If a down arrow is displayed, it means that the cylinder or the hopper is cooling.

**CONSISTENCY:**

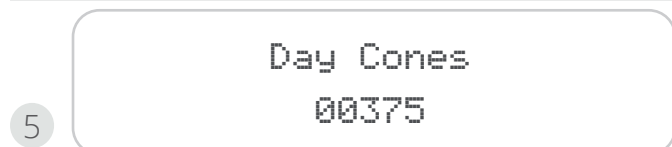
- HOT: Current consistency value.
- SET: Target consistency value.
- mA: Beater motor absorption in mA

**TEMPERATURE PROBES**

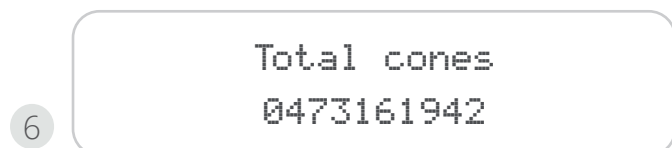
- TEV: Thermostat Hopper
- TGV: Hopper ice thermostat
- TEC: Thermostat Cylinder
- TE: Cylinder Evaporator Thermostat

**TEMPERATURE PROBES**

- TOC: Condenser outlet thermostat
- TIMC: MC inlet thermostat
- TAMB: Environment temperature
- TOMC: MC outlet thermostat

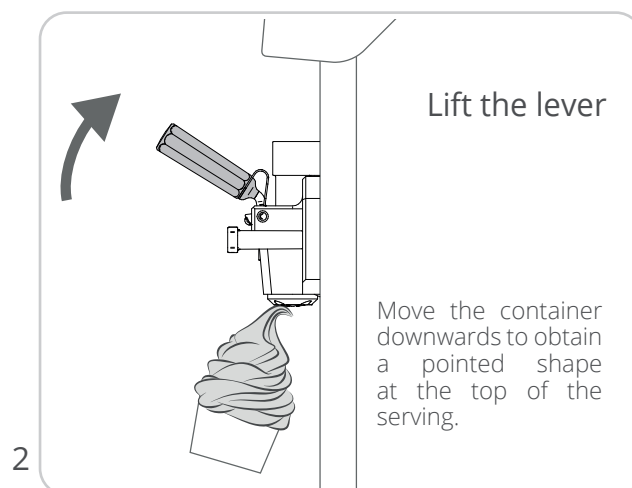
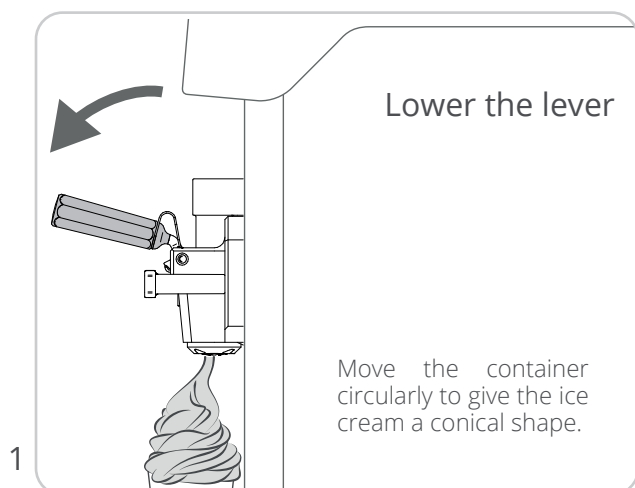
**DAY CONES**

- It is possible to view the daily cones starting from the time set for automatic production U02 (hour) and U03 (minutes) for the next 24 hours:

**TOTAL CONES:**

- It is possible to view how many cones have been dispensed by the machine.

4.4 Serving the product



Dispense the ice cream without exceeding the machine production speed, as specified in the table of the paragraph Specifications. Complying with the specified speed and feeding the machine with fresh product will allow avoiding sale interruptions even during the peak hours.

4.5 Pasteurization

24h

Pasteurization must be performed once every 24 hours, otherwise the machine must be cleaned. If pasteurization is not correctly completed, the machine does not allow Production mode. At the end of pasteurization, the machine automatically sets to STORAGE mode.

BEFORE PASTEURIZATION:



Check that the low level alarm is not on, otherwise pasteurization cannot be performed.
If the alarm is still active, fill the hopper. Rotate the external slider to the position which allows closing all the holes of the feeding needle

AUTOMATIC PASTEURIZATION:

The machine is configured to perform an automatic pasteurization at 2:00. In the user menu, it is possible to change the time at which the machine will perform the automatic pasteurization or cancel the automatic mode.

For manual pasteurization, press  for 5 seconds.

4.6 Opening procedure

When opening the premises, make sure that the display shows the "PASTO END" message. This message indicates that the pasteurization cycle has been performed correctly. Press STOP.

WARNING

If the pasteurization cycle has not been performed correctly, the display will show a "Pasto failed" alarm. THE MIX WAS NOT PASTEURIZED CORRECTLY. Call for service if necessary. After resetting the alarm, select the Production function to resume the PASTEURIZATION cycle.

4.7 Closing procedure

Spigot door sanitization, Soak a brush in the sanitizing solution and brush ice cream outfeed hole several times. Wash, rinse and sanitize drip tray, drip drawer and hopper cover. Wipe the exterior of the machine with a clean sanitized towel.

Preparing the machine for the night pasteurization cycle. Open the cover, position the feeding needle in such a way that the product inlet hole is closed, rotating the external slider to the position which allows closing all the holes of the feeding needle. Add mix if necessary. The hopper level indicator LED must be off. Make sure that the machine is in PRODUCTION mode (the relevant LED must be ON).

Selecting the STORAGE mode



(To change mode, press the **STOP** button first)

The **STORAGE** mode allows saving power, the compressor only works for the time necessary to store the product (set. 4 °C).

1

Cleaning



If no warning message is displayed, perform a surface washing. (refer to chapter 7.3 Cleaning)

If the washing warning message is displayed, clean and sanitize. (refer to chapter 7.2 Cleaning)

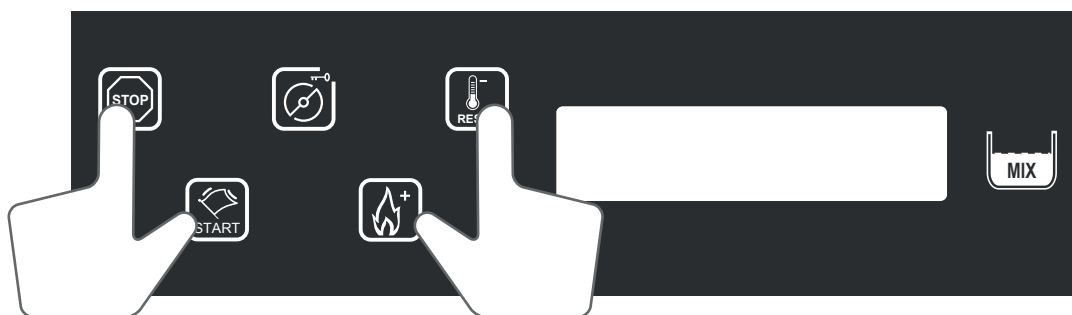
2

101 SOFT

3.Installation

3.3 Set-up

ACCESS TO THE MENU: Press **STOP** and **RESET** at the same time and release them immediately.



USER MENU NAVIGATION:



Editing the parameter



Increasing the parameter value



Decreasing the parameter value



To exit the menu, do not press any button for 60 seconds or press Stop, which is also used to go back to the previous menu (back function) in case of navigation with sub-menus.

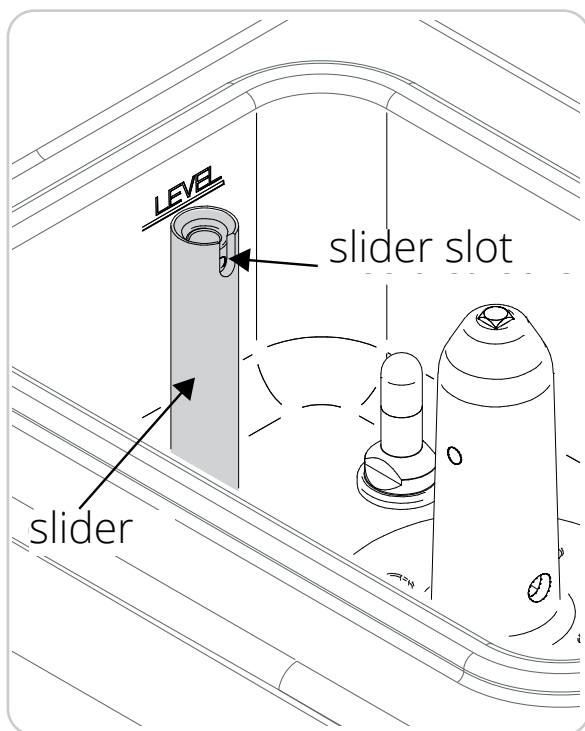
EDITABLE PARAMETERS:

Date	Date setting
Time	Time setting.
Time Format	Setting time format (12/24h)
Alarms	Displaying active alarms.
Events	Displaying events.
Information	Displaying machine version.
Language	Language setting.
Autosetup User	Autosetup of user parameters (only U20 - Level Beep Enable and U21 Extra Hopper Beater).
Scale Temperature	Temperature scale setting (°C/°F)
Read Pasto	Displaying of pasteurization data.
Automatic Prod. Hour	Automatic production time setting.
Automatic Storage Hour	Automatic storage time setting.
Automatic Pasteur Hour	Automatic pasteurization time setting.
User Params	Setting of user parameters (only HoT, U20 and U21).

5.2 Overrun setting (Quantity of air in ice cream)

How to change the Overrun level:

Rotate the feeding needle slider.



There are different Overrun levels

- Overrun

(less air in ice cream)

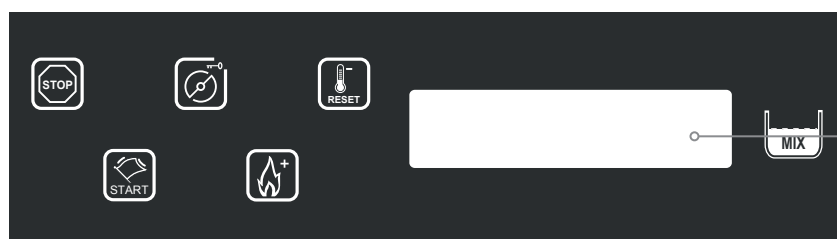
To decrease the overrun, rotate the slider so that the slot on the slider is aligned with the hole having the largest diameter.

+ Overrun

(more air in ice cream)

To increase the overrun, rotate the slider so that the slot on the slider is aligned with the hole having the smallest diameter.

6.1 Alarms



Display

It shows alarm messages to indicate any faults occurred in the machine.

The machine can be used for production in case of a low severity alarm; in case of a serious alarm, the machine will not allow production.



The message flashes on the display until the problem is solved.



When the alarm is reset, the display will show a steady message (no flashing).



To refresh the display when the alarm has already been reset, press the button



ALARM LIST:

ALARMS	
Al.Heat.Exchange	Heat Exchange Alarm Check that the hopper mixer motor is working or that the impeller is correctly inserted in its seat.
Alarm Driver	Motor Driver Alarm The machine Stops. Faulty driver.
Al. TAMB probe	"TAMB" temperature probe switched off or short-circuited
Al. TE probe	"TE" temperature probe switched off or short-circuited
Al. TEC probe	"TEC" temperature probe switched off or short-circuited
Al. TEV probe	"TEV" temperature probe switched off or short-circuited
Al. TGV probe	"TGV" temperature probe switched off or short-circuited
Al. TIMC probe	"TIMC" temperature probe switched off or short-circuited
Al. TOC probe	"TOC" temperature probe switched off or short-circuited
Al. TOMC probe	"TOMC" temperature probe switched off or short-circuited
Bridge overtemp	Set the machine in Stop mode and activate it again after a few minutes. If the alarm persists, contact the technical assistance service.
Brownout	Set the machine in Stop mode and activate it again after a few minutes. If the alarm persists, contact the technical assistance service.
CE Driver	Contact the technical assistance service.
Temp. Cyl. Temp. High	High cylinder temperature alarm It is triggered during Production, Storage and Pasteurization if TEC reaches 85°.
Do Not Serve !	Do Not Serve ! In Production, the machine checks the product consistency; if it drops below a factory-set value, the product must not be dispensed. The alarm is reset automatically when the consistency is within the correct values.
Temp. Hop. Temp. High	High hopper temperature alarm It is triggered during Production, Storage and Pasteurization if TEV reaches 85°.
Hot Cold Not Done	Hot Cold cycle not performed If the machine is in Stop mode at the time set for automatic Hot Cold, this alarm is displayed to remind that the cycle has to be started.
IOE Modbus Alarm	Contact the technical assistance service.
Last Pasteur. 25h	Last Pasteur. 25h More than 25 hours have passed from the time the last completed Pasteurization was started, therefore it is necessary to Pasteurize.
Loss of Phase MA	Contact the technical assistance service.
Mix Out!	Mix Out The display indicates Mix Out! when the mix is below the level sensor. When the mix is below level sensor and upon Production a number of cones same as/or higher than the value set in step Last Cones are dispensed, not only will Mix Out! be displayed, but the machine will also set to Storage.
Motor Stall	Contact the technical assistance service.
No More Cones!	No More Cones! When the low level has been reached (mix level on), the machine can dispense the number of cones set at the Last Cones step in Production mode. After which the machine automatically sets to Storage displaying the message No More Cones (also saved in the events log). The alarm resets by pressing the Storage key.
Overcurrent MA	Contact the technical assistance service.
OverHeat MA	Contact the technical assistance service.

ALARM LIST:

ALARMS	
Pasteur. Failed	Pasteurization failed If the machine takes more than 90' to reach the correct heating temperature or more than 2 hours to reach the storage temperature during cooling, it sets to storage mode. Contact the technical assistance service.
Pasteur. Not Done	Pasteurization not performed If the machine is in Stop mode at the time set for automatic Pasteurization, this alarm is displayed to remind that Pasteurization is needed.
Pasto Needed!	Pasteurization needed It is necessary to Pasteurize.
Power ON	Power On The display shows when the power is back on.
Pressure Switch	Pressure Switch 1 This alarm stops the compressor. Contact the technical assistance service.
Safety thermostat	TES safety thermostat Wait a few minutes to allow the thermostat to reset, then the machine can be used. If the alarm persists, contact the technical assistance service.
Spigot Open	Spigot Open No matter the function it is in, the machine sets to Stop. When the spigot door is closed again, "Spigot Open" is no longer displayed.
TE Limit	Contact the technical assistance service.
TGV Limit	Contact the technical assistance service.
Timeout PRD	Contact the technical assistance service.
Wash today!	Wash today! In Production mode, "TEV +19°C W -n" is displayed, meaning that there are still "n" days remaining until machine cleaning. When the scheduled wash day arrives, Production is inhibited and the machine will not accept that function. The display shows Wash today! A forced washing may be required if the machine is left in Stop mode for 24 hours with mix above the minimum level.
Wg Modbus Alarm	Contact the technical assistance service.
Why in STOP?	Why in STOP? If the machine is left in the Stop position with mix above the minimum level, after 30 seconds the flashing message "Why in STOP?" will be displayed and an intermittent beep will be emitted. This warns the operator to set the machine either to Production, Pasteurization, or Storage mode. The above mentioned message will be removed if entering in Production, having low mix level, or pressing the Reset button

When should I clean the machine?



Cleaning and sanitization are mandatory.

24h

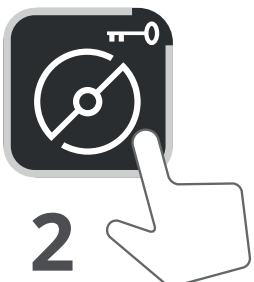
It is recommended to perform the **Surface cleaning** every day after the last ice cream of the day.

The cleaning process consists of 5 steps:

1. Emptying
2. Disassembly
3. Cleaning
4. Assembly
5. Rinse cycle

CLEANING PROCESS: (Before starting the cleaning process, the machine must be set to **STOP**)

Defrost the Product



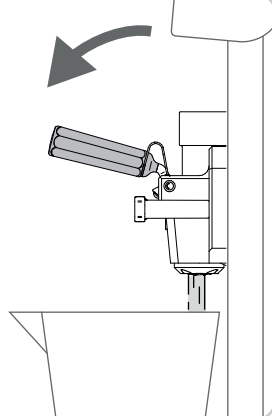
Press twice to start the Thermal Cleaning and wait until it is completed

Then the machine will set to **STOP**.

1.1

Empty the cylinder

Press once, open the lever and empty the cylinder.

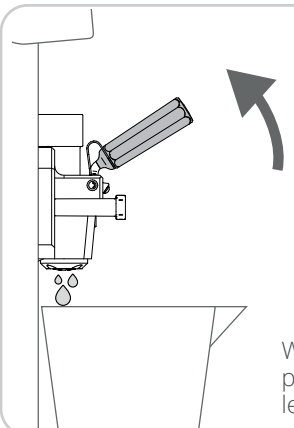



1.2

Stop the machine



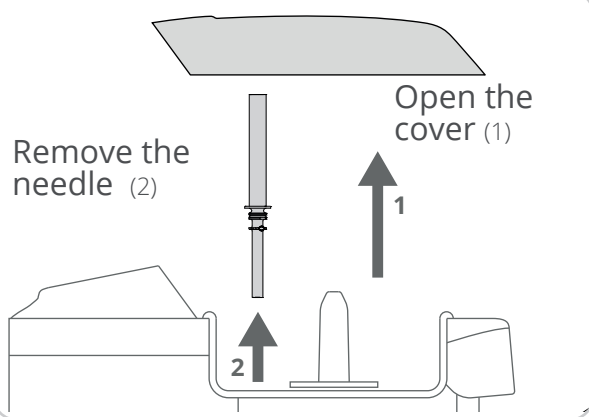
When there is no more product coming out, lift the lever and press **STOP**



1.3

Remove the needle (2)

Open the cover (1)



1.4

Rinse

Fill the hopper with 5 liters of lukewarm water. Press the Clean button once and wait for 1 minute.

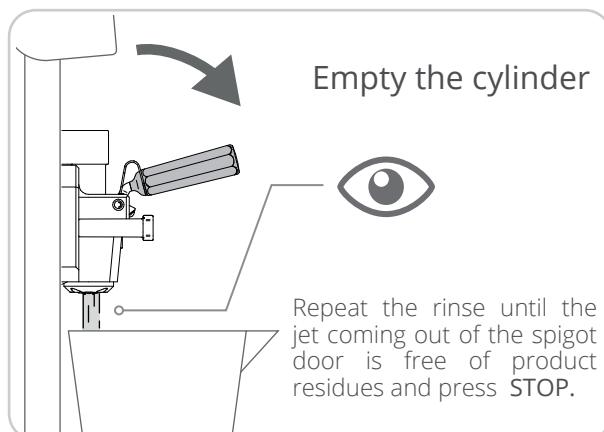
1.5



Empty the cylinder

Repeat the rinse until the jet coming out of the spigot door is free of product residues and press STOP.

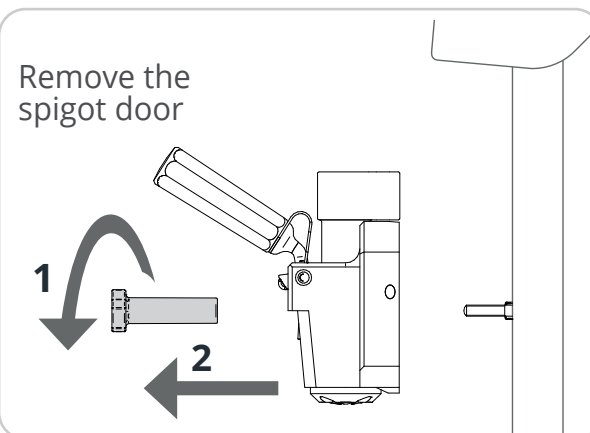
1.6



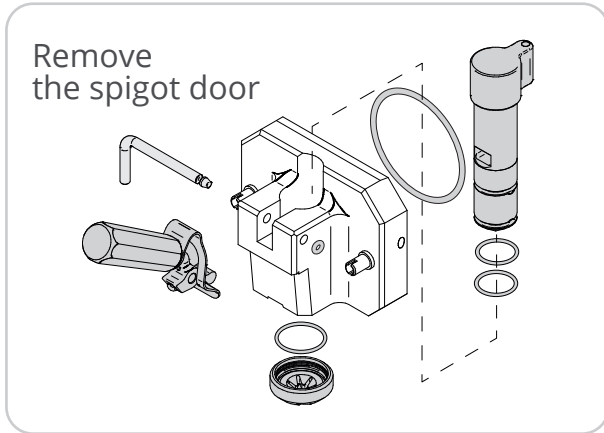
Remove the spigot door

Remove the spigot door

2.1



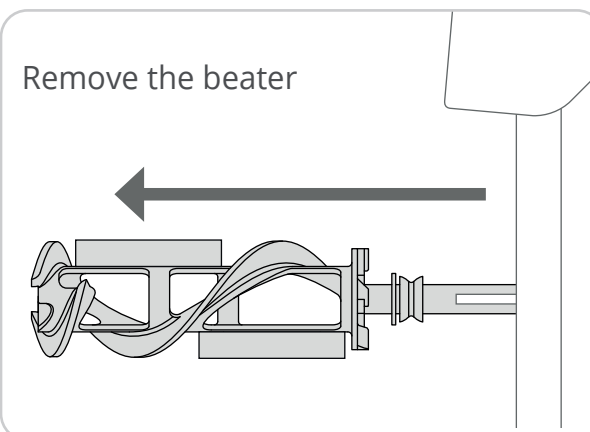
2.1



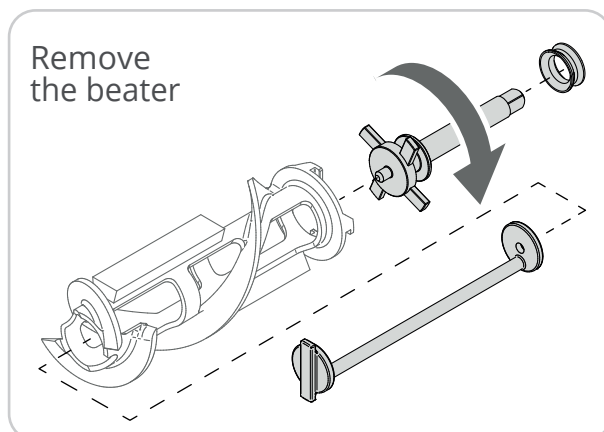
Remove the beater

Remove the beater

2.1



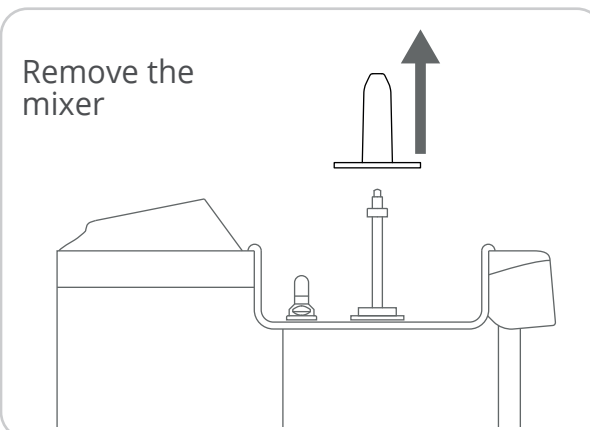
2.1



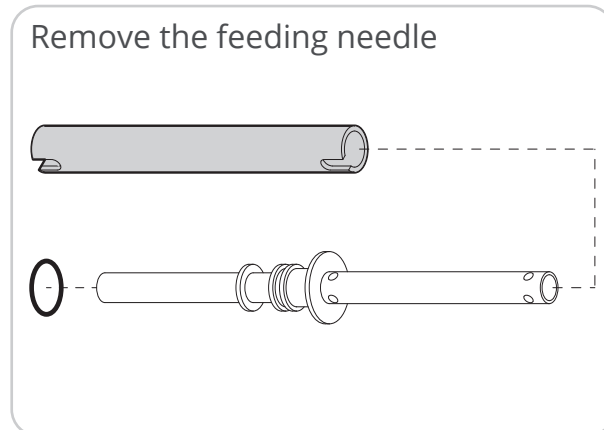
Remove the mixer

Remove the feeding needle

2.1

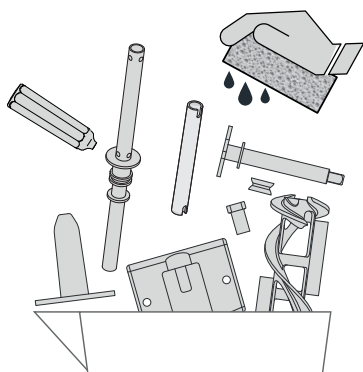


2.1



Wash the parts

Wash all the components disassembled until removing any product residues.



3.1

Sanitize the parts

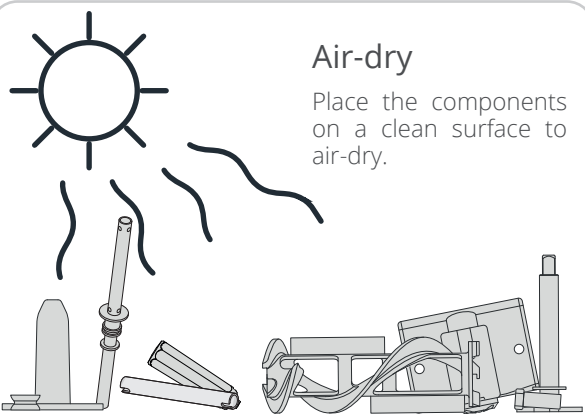
Immerse the parts for the time indicated on the product package.



3.2

Air-dry

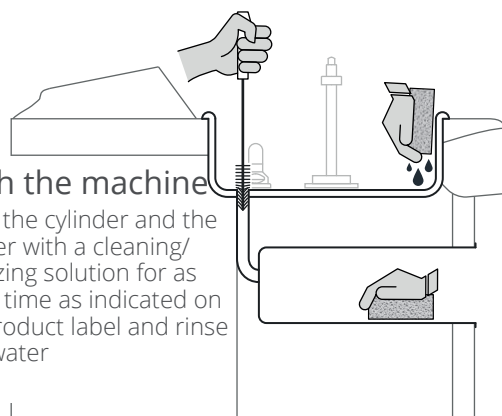
Place the components on a clean surface to air-dry.



3.3

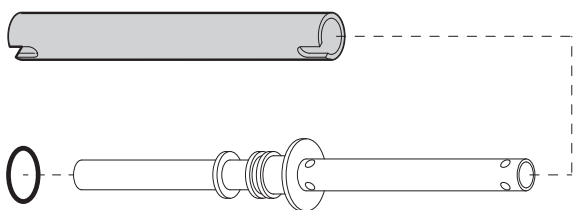
Wash the machine

Wash the cylinder and the hopper with a cleaning/sanitizing solution for as much time as indicated on the product label and rinse with water



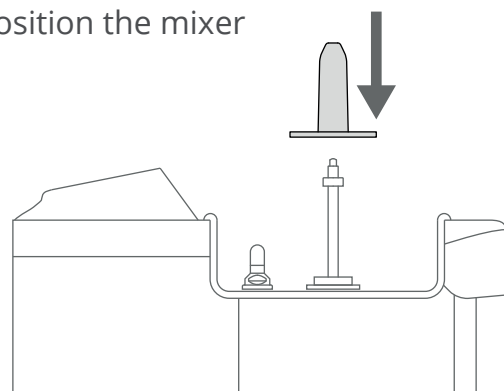
3.4

Fit the feeding needle



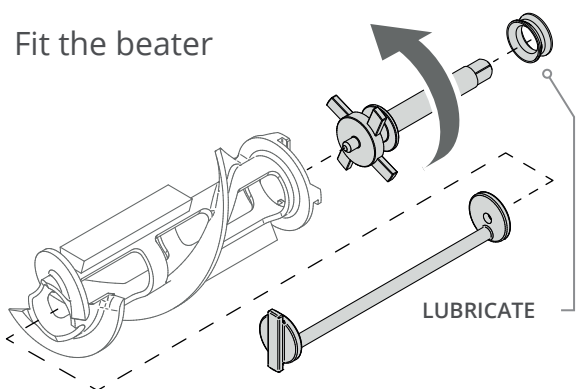
4.1

Position the mixer



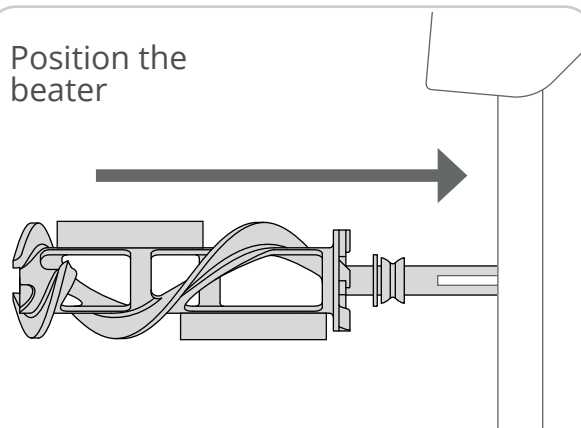
4.2

Fit the beater



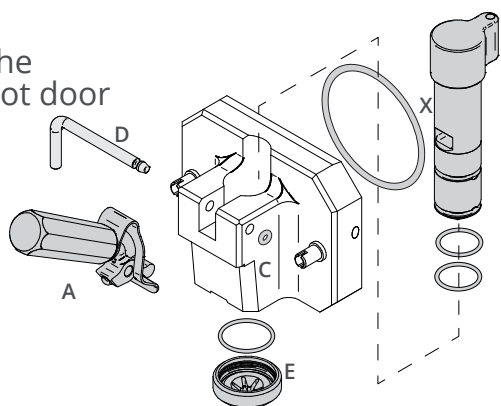
4.3

Position the beater



4.4

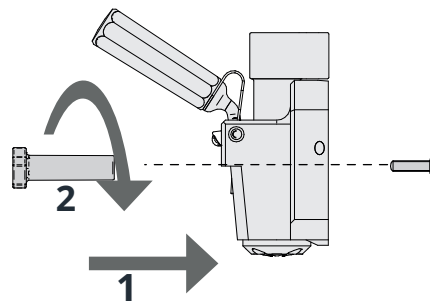
Fit the spigot door



- Lubricate and fit piston O-rings (X)
- Insert piston (X) in the relevant seat.
- Position lever (A) in the spigot door body and insert pin (D) in the hole.
- Position the O-ring (C) of the pin (D).
- Lubricate and position the O-ring of the spigot door body rear side.
- Position the spigot door nozzle (E).

4.5

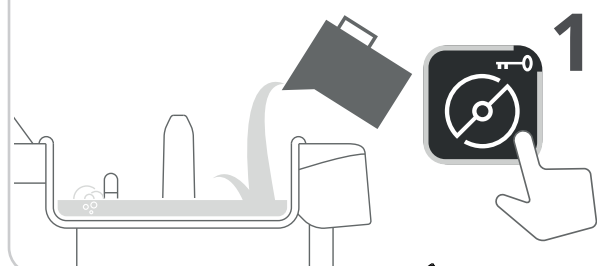
Fit the spigot door



4.6

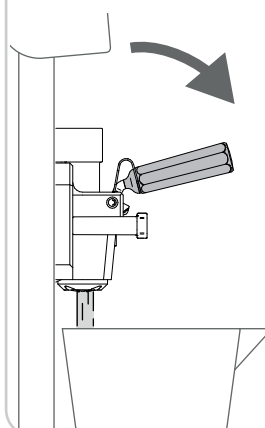
Sanitization of the machine

Fill the hopper with cleaning/ sanitizing solution up to the maximum level. Press the Clean button once and wait for 1 minute. Set the machine back to STOP mode. Wait for the time indicated on the label of the product used and rinse.



5.1

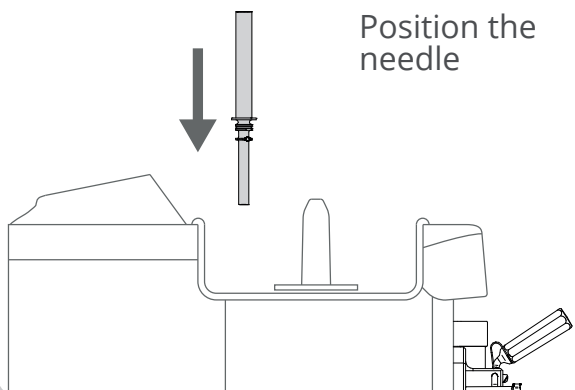
Rinse



5.2

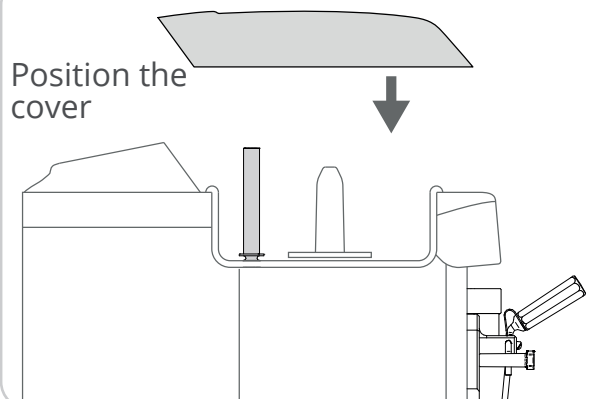
Empty the cylinder and repeat the previous process replacing the sanitizing solution with water. Wait for 1 minute. Perform at least 2 rinsing operations.

Position the needle



5.3

Position the cover

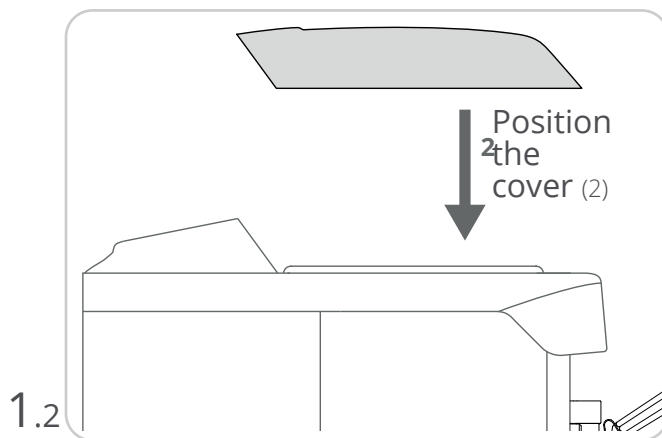
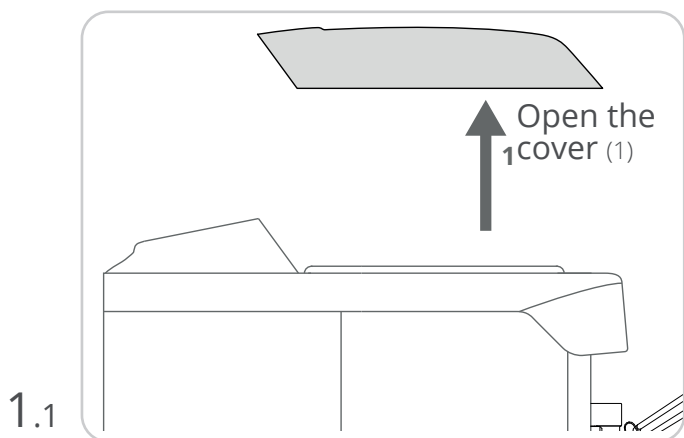


5.4

CLEANING PROCESS: Before starting the cleaning process, the machine must be set to **STOP**.
Make sure your hands are clean and use disposable gloves.

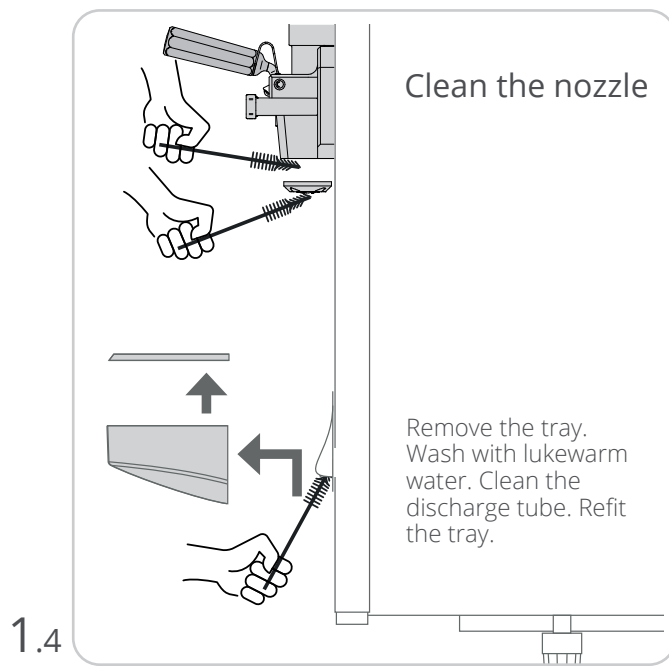
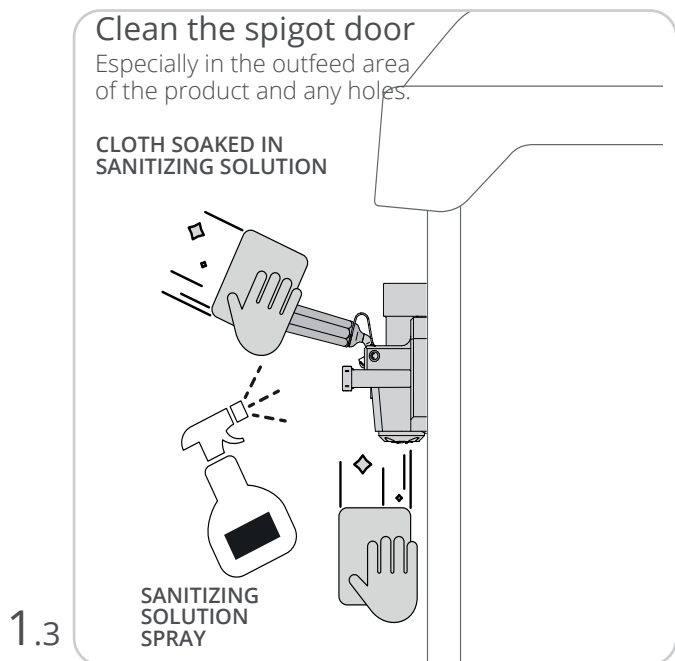
Remove the hopper cover, wash, rinse in a container, clean the external hopper surface with a clean cloth..

Refit the cover on the hopper after cleaning it.

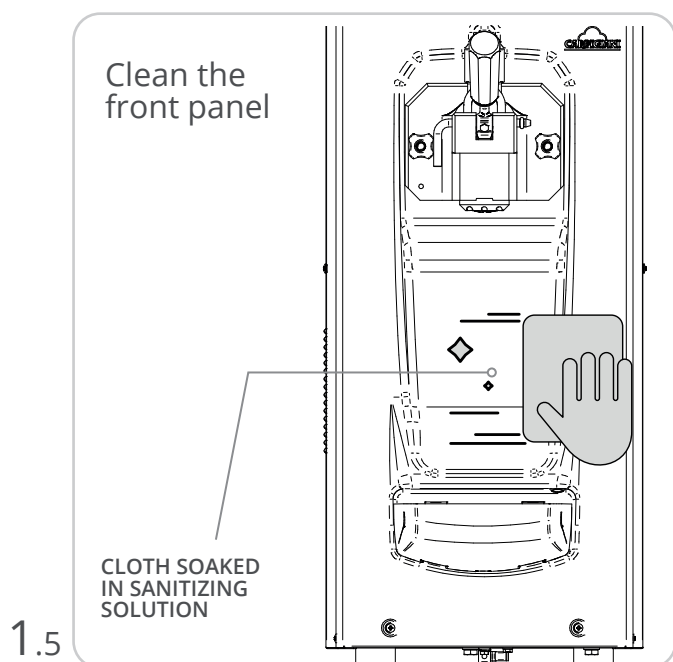


Spray the cleaning/sanitizing solution on the spigot door dispensing area and on the spigot door, especially in the piston area.

Fill a bucket with cleaning/sanitizing solution. Dip the supplied brush in the cleaning/sanitizing solution and clean the spigot door dispenser and the area around the spigot door piston several times



Using a clean and sanitized cloth, clean spigot door area and machine front side, making sure to remove any humidity, product or cleaning/sanitizing solution



The machine must be inspected periodically (at least once a year) by a specialized technician. This periodic check allows maintaining a high level of safety for all the installed components and the machine itself. Any worn-out component must be replaced with a new original spare part.

8.1 Periodic Maintenance

Do not use the machine when one of its components is faulty or worn-out. Periodic maintenance must not be performed by the operator.

Maintenance CARPI CARE KIT 161 T

9.1 Disposal

Electrical and electronic devices must be disposed of in compliance with the European Directive 2012/19/EU. Such appliances CANNOT be disposed of as normal municipal solid waste, but they must be collected separately to optimize the recovery and recycling of manufacturing materials.



Each product bears the crossed out bin symbol to remind that separate waste collection is mandatory. The correct observation of all the provisions concerning the disposal of used products will also help to protect the environment.

1. SICHERHEITSVORKEHRUNGEN	3
2. ENTDECKEN SIE IHRE 161 T	6
2.1 Technische Daten	6
2.2 Komponentenliste	8
2.3 Mitgelieferte Teile	8
2.5 Display	9
3. INSTALLATION	10
3.1 Installationsort	10
3.2 Transport und Auspacken	11
3.3 Einstellung	11
4. BETRIEB	12
4.1 Welches Produkt soll verwendet werden?	12
4.2 Füllen	12
4.3 Eisproduktion	13
4.4 Das Produkt servieren	14
4.5 Pasteurisierung	14
4.6 Verfahrensweise bei Geschäftsöffnung	14
4.7 Verfahrensweise bei Geschäftsschließung	14
5. EINSTELLUNGEN	15
5.1 Benutzermenü	15
5.2 Overrun-Einstellung	17
6. WARNUNGEN UND ALARME	16
6.1 Alarme	16
7. REINIGUNG	18
7.1 Wann muss die Maschine gereinigt werden?	18
7.2 Reinigung und Desinfektion	18
7.3 Reinigen der Oberflächen	22
8. WARTUNG	23
8.1 Regelmäßige Wartung	23
9. ENTSORGUNG	23
9.1 Entsorgung	23

Ihre Sicherheit ist uns wichtig. Bevor Sie mit der Arbeit beginnen, bitten wir Sie Folgendes zu beachten:

Kinder dürfen nicht mit der Maschine spielen.

Das Gerät ist nicht für den Einsatz seitens Personen (einschließlich Kindern) mit geminderten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder ohne Erfahrung und Kenntnisse bestimmt, es sein denn, dass diese Personen eine für deren Sicherheit verantwortliche Person beigelegt bekommen, in ihrer Tätigkeit überwacht werden oder Anweisungen bezüglich des Geräteeinsatzes erhalten. Kinder müssen überwacht werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen. Eine Beaufsichtigung ist erforderlich, damit das zuständige Personal keine Eingriffe vornimmt, die nicht in dessen Kenntnis- und Verantwortungsbereich liegen. Die vom Benutzer durchzuführende Reinigung und Wartung dürfen nicht von Kindern ohne Aufsicht durchgeführt werden.

Notfallsituationen.

Achtung: Den grünen Schalter an der Vorderseite der Maschine drücken und das Stromkabel abziehen, um die Maschine in einer Notsituation zu stoppen.

Ist die Maschine verklemmt, die Maschine ausschalten und den Kundendienst oder einen spezialisierten Techniker kontaktieren. Im Brandfall muss der Bereich sofort evakuiert werden, damit das Fachpersonal eingreifen kann, das mit entsprechender Schutzausrüstung ausgestattet sein muss. Immer nur zugelassene Feuerlöscher verwenden, niemals mit Wasser oder Substanzen unsicherer Herkunft löschen.

Das Risiko eines tödlichen Stromschlags und eines Brands vermeiden:

- Der Anschluss an das Stromnetz muss in Übereinstimmung mit den im Verwendungsland geltenden Sicherheitsvorschriften erfolgen.
- Die Steckdose, an die das Gerät angeschlossen wird, muss:
 - mit dem am Gerät installierten Steckertyp übereinstimmen;
 - den am Typenschild angegebenen Abmessungen entsprechen;
 - an ein effizientes Erdungssystem angeschlossen sein;
 - an ein differentielles und magnetothermisches System angeschlossen sein.
- Das Versorgungskabel darf nicht:
 - mit irgendwelchen Flüssigkeiten in Berührung kommen;
 - eingequetscht werden oder mit scharfen Oberflächen in Berührung kommen;
 - verwendet werden, um die Maschine zu bewegen;
 - verwendet werden, wenn es beschädigt ist;
 - mit nassen oder feuchten Händen angefasst werden;
 - während des Betriebs um sich selbst aufgewickelt werden;
 - geändert werden.
- Es ist verboten:
 - die Maschine auf eine andere als die abgebildete Weise zu installieren;
 - die Maschine in Bereichen zu installieren, in denen möglicherweise Wasserstrahlen verwendet werden;
 - die Maschine in der Nähe von brennbaren und/oder explosiven Substanzen zu verwenden;
 - Kinder in der Nähe spielen und sich dort aufhalten zu lassen
 - Ersatzteile zu verwenden, die nicht vom Hersteller empfohlen wurden;
 - irgendwelche technische Änderungen an der Maschine vorzunehmen;
 - die Maschine in irgendwelche Flüssigkeiten einzutauchen;
 - die Maschine mit Wasserstrahlen zu reinigen;
 - die Maschine für andere als die im Handbuch angegebenen Zwecke zu verwenden;
 - die Maschine unter den Einfluss von Drogen, Alkohol oder Psychopharmaka zu verwenden;
 - die Maschine auf anderen Geräten zu installieren;
 - die Maschine in explosionsgefährdeten, aggressiv wirkenden Umgebungen oder Räumen mit einer hohen Konzentration an Staub oder ölhaltigen Substanzen, die in der Luft schweben, zu verwenden;
 - die Maschine in brandgefährdeten Umgebungen zu verwenden;
 - die Maschine zur Verabreichung von Substanzen, die nicht vorgesehen sind, zu verwenden (siehe bestimmungsgemäße Verwendung, Abschn. 2.1 Technische Daten).

Mögliche Schäden während des Betriebs der Maschine sind zu vermeiden.

Folgendes wird als unsachgemäßer Gebrauch angesehen:

- Jede andere Verwendung als die vorgesehene und/oder die Anwendung anderer Techniken als in diesem Handbuch dargestellt;
- alle an der Maschine ausgeführten Eingriffe, die nicht den Anweisungen in diesem Handbuch entsprechen;
- jegliche Verwendung nach der Änderung von Komponenten und/oder Sicherheitsvorrichtungen;
- jegliche Verwendung nach Reparaturen, die unter Verwendung von nicht vom Hersteller zugelassenen Komponenten durchgeführt wurden;
- die Installation der Maschine im Freien.

Jeder unsachgemäße Gebrauch führt zum vollständigen Garantieverlust und zur Ablehnung jeglicher Haftung des Herstellers für Personen- und/oder Sachschäden, die daraus resultieren können.

Reinigung.

Während des Reinigungsprozesses, folgende Anweisungen befolgen:

- Latex-Schutzhandschuhe verwenden. Nach dem Tragen die Hände mit einer Desinfektionslösung waschen.
- Keine Lösungsmittel oder brennbaren Materialien verwenden.
- Keine Scheuer- oder Metallschwämme verwenden.
- Das Verschütten von Flüssigkeiten in die Umwelt vermeiden.
- Die Komponenten nicht in der Spülmaschine reinigen.
- Die Komponenten nicht im Ofen oder in der Mikrowelle trocknen.
- Die Maschine nicht in Wasser eintauchen.
- Kein Wasser direkt auf die Maschine sprühen.
- Nur mit lauwarmem Wasser und einem geeigneten Desinfektionsmittel (gemäß den im Anwenderland geltenden Vorschriften) reinigen, das keine Schäden an den Komponenten verursacht.

FASSUNGSVERMÖGEN DER WANNE

5 L / 1.3 GAL

FASSUNGSVERMÖGEN DES ZYLINDERS

1.35 L / 0.35 GAL

STÜNDLICHE PRODUKTION

15 kg / 33 lbs

**WAS KANN MIT DER MASCHINE
ZUBEREITET WERDEN?**

Softeis

Joghurteis

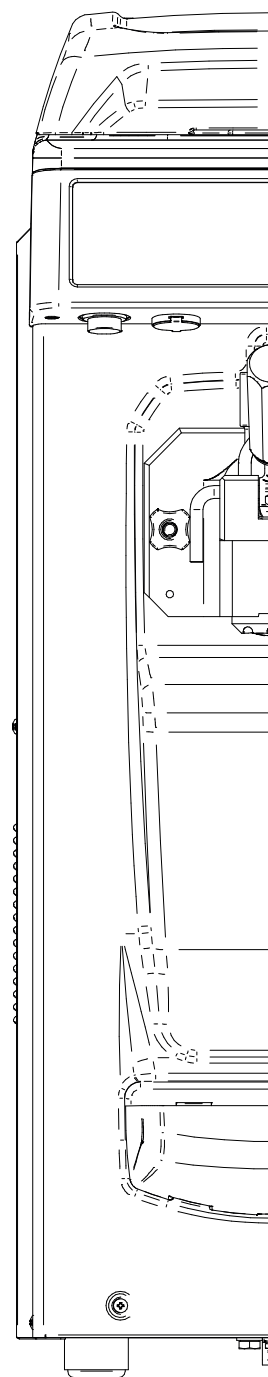
Sorbetto Soft

SIE KANN FOLGENDES VERARBEITEN:

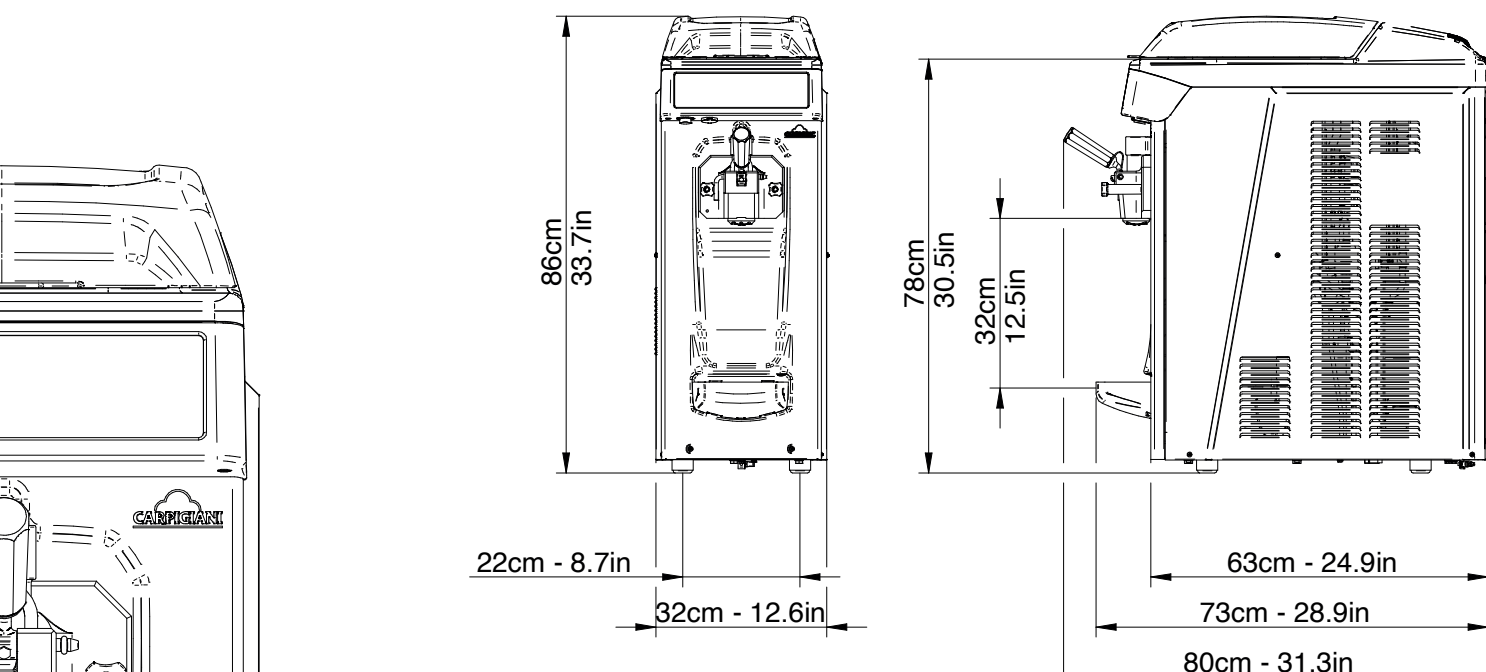
Basis + flüssiges Konzentrat

Basis + Pulverkonzentrat

Produkt auf Fruchtbasis gefiltert



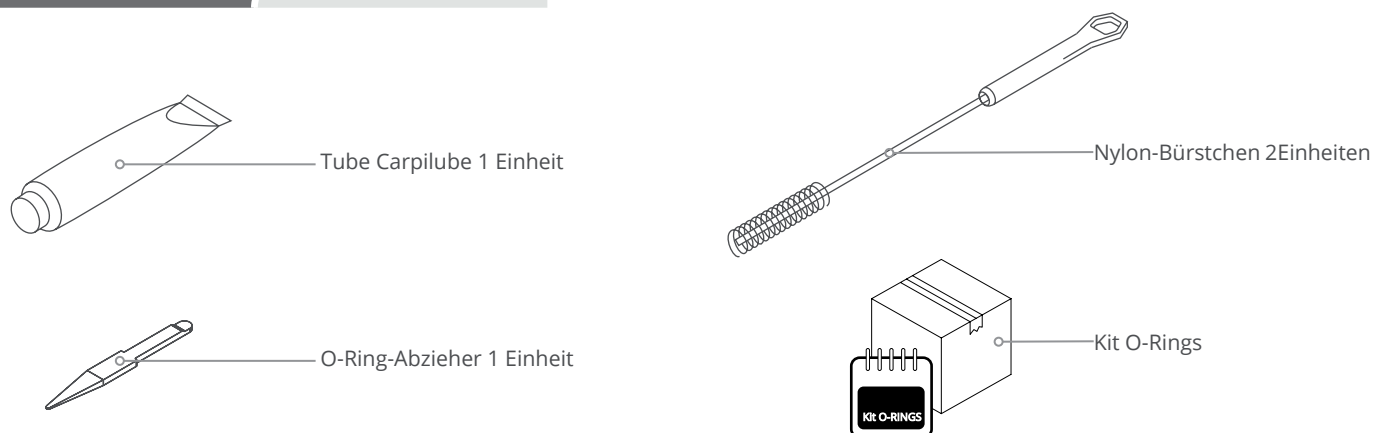
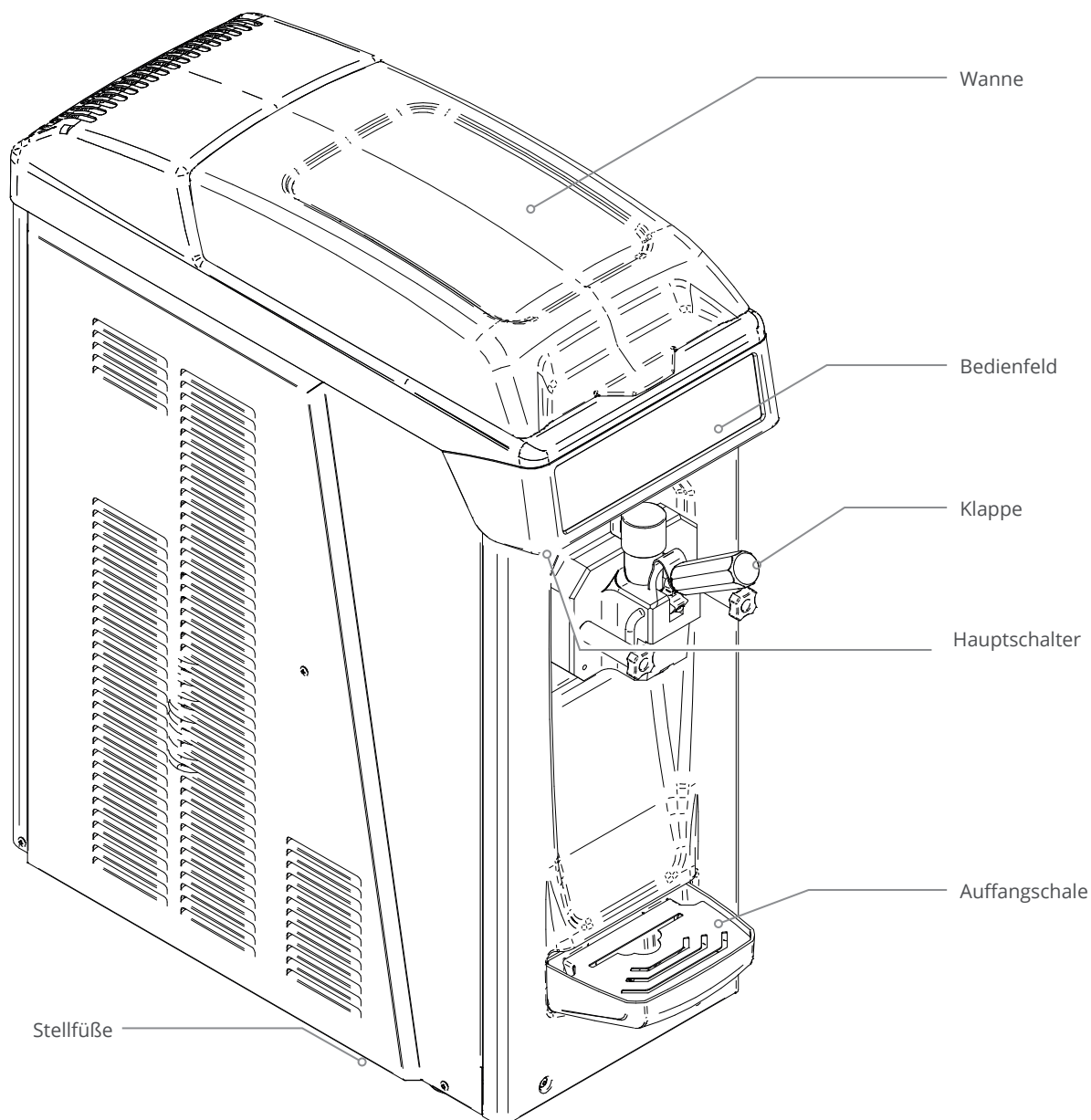
ABMESSUNGEN



NETTOGEWICHT	95 kg - 209 lb
SPANNUNG	Siehe Typenschild
WATT	Siehe Typenschild
PHASE	1
SCHALLDRUCKPEGEL	< 70 dB(A)
KLASSE	T
TEMP. BETRIEB	Min. 15 °C - Max. 43 °C Min. 59 °F - Max. 109 °F

Jede Maschine enthält auf dem Typenschild mit folgenden Informationen:

XXXXXXXXXX	XXXXXXXXXX XXXXXXXXXX	Herstellername
CE	XXXXXXXXXX	Maschinenmodell
	N° xx/xxxxxxxx	Seriennummer
	VHzW	Daten des elektrischen Teils
	R.....gr	Typ und Menge des Kühlgases



REINIGUNG

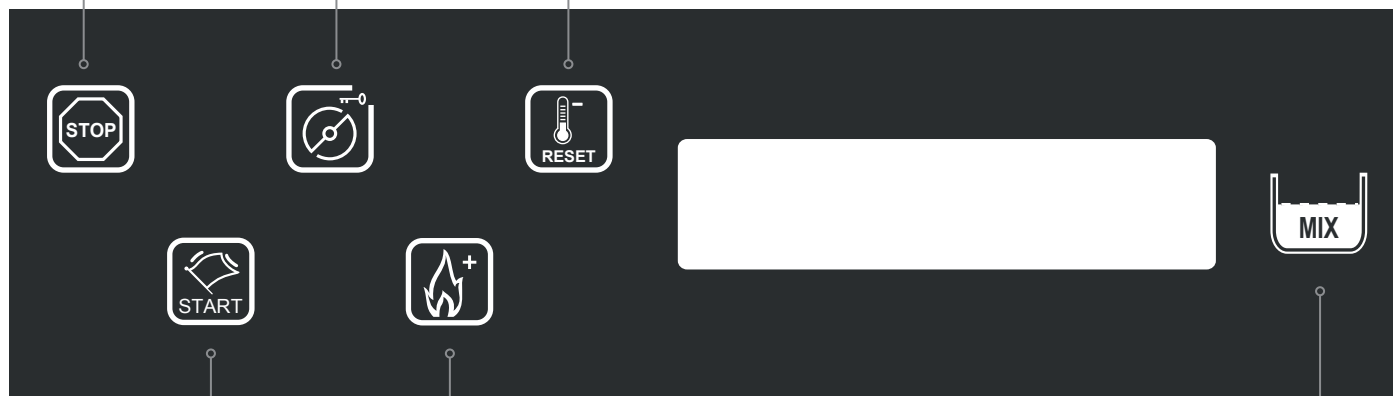
- (1 Mal drücken) Aktivierung des Rührwerks. Empfohlen beim Entleeren des Zylinders.
- (2 Mal drücken) Aktivierung der Erwärmten Reinigung.
- Sperren/Entsperren des Displays: 5 Sekunden lang gedrückt halten.

**STOPP**

- Deaktivierung der Funktionen. (Um die Funktion zu wechseln, müssen die Funktionen deaktiviert werden).
- Navigation im Benutzermenü.

KONSERVIERUNG

- Das Produkt auf einer geeigneten Konservierungstemperatur (4 °C) halten. Der Stromsparmodus wird während der Geschäftsschließung empfohlen.
- Reduzierung des Werts des Parameters durch Auswahl der entsprechenden Option im Benutzermenü
- Rücksetzung der Alarmmeldungen.

**PASTEURISIERUNG**

- 5" lang gedrückt halten, um die Pasteurisierung zu starten.
- Erhöhung des Werts des Parameters durch Auswahl der entsprechenden Option im Benutzermenü.

**START**

- Produktkühlung und Erhalt von Eiscreme.
- Änderung der Informationsanzeige während der Eisproduktion.

**HINWEIS AUS FÜLLERFORDERNIS**

- Leuchtet auf, wenn sich kein Produkt in der Wanne befindet.



Alle in diesem Kapitel dargestellten Vorgänge liegen in der ausschließlichen Verantwortung spezialisierter Techniker, die die verschiedenen Arbeitsabläufe und den Einsatz geeigneter Mittel organisieren müssen, um jederzeit unter strikter Einhaltung der geltenden Vorschriften handeln zu können.

Folgende Voraussetzungen müssen vor der Maschineninstallation erfüllt werden:



Die Netzspannung muss mit der auf dem Typenschild angegebenen Spannung übereinstimmen.



Feste, flache und stabile Oberfläche.



Temperatur der Betriebsumgebung: 15 °C - 43 °C



Einfache Zugriffsmöglichkeit auf die Steckdose.

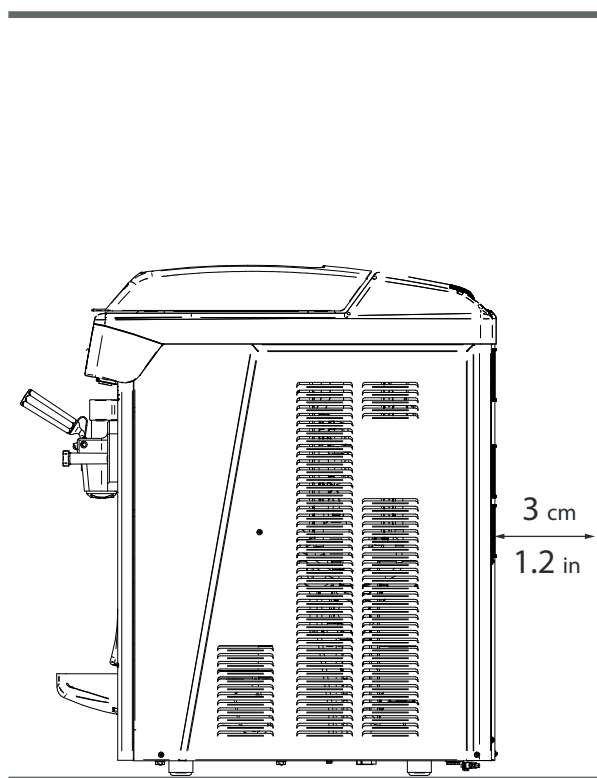
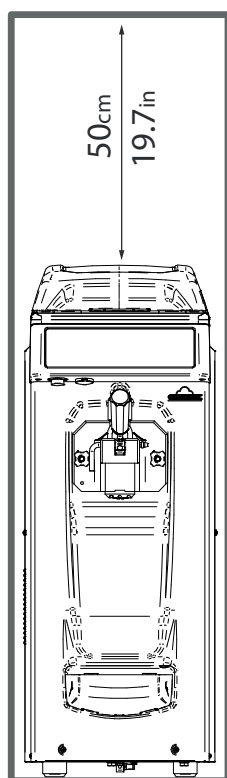


Installation an einem Ort, an dem die Maschine von Fachpersonal beaufsichtigt werden kann.

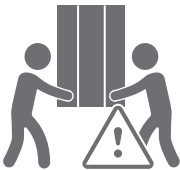


Die zum Zeitpunkt der Installation geltenden Gesetze und technischen Vorschriften müssen eingehalten werden.

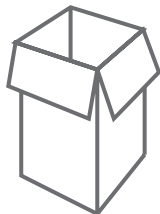
Es ist notwendig, einen Mindestabstand von mindestens 3 cm zur hinteren Wand einzuhalten.



Die Maschine muss nach Anlieferung an ihren Einsatzort transportiert werden:

- 1  **Vor dem Transport**
Sicherstellen, dass sich keine Personen im Arbeitsbereich für das Anheben und das Handling der Ladung befinden. In besonders schwierigen Situationen muss auf Personal zurückgegriffen werden, dass die auszuführenden Bewegungen kontrolliert.
- 2  **Heben und Handling**
Die Maschine muss von mindestens zwei Personen in senkrechter Position bewegt werden.
- 3  **Die Strecke überprüfen**
Unebene Strecken vermeiden, auf die Abmessungen und auf alle Teile achten, die möglicherweise heraustreten können.
- 4  **Nylon-Bänder durchschneiden**
Die Verpackung nicht anderweitig aufschneiden.
- 5  **Die Abdeckung anheben**
Die Verpackung nicht beschädigen, da sie für eine spätere Verwendung nützlich könnte.
- 6  **Aufstellen**
An der vorgesehenen Stelle an das Stromnetz anschließen.

Schäden, die während des Transports und dem Handling an der Maschine verursacht werden, sind nicht von der GARANTIE abgedeckt. Die Reparatur oder der Ersatz beschädigter Teile sind vom Kunden auf eigene Kosten zu tragen.

-  **Recycling**
Die Materialien, aus denen die Verpackung besteht, können nach ihrer Art sortiert und gemäß den im Bestimmungsland geltenden Vorschriften entsorgt werden.
- 0  **Für die zukünftige Verwendung aufbewahren**
Die Verpackung kann allerdings auch aufbewahrt werden, da sie für einen Versatz an einen anderen Ort oder den Transport der Maschine nützlich sein kann.

Vor der Inbetriebnahme:

- 1  **Reinigung und Desinfektion**
Es wird empfohlen, die Maschine gründlich zu reinigen und zu desinfizieren (siehe Kapitel 7 Reinigung).
- 2  **Konfiguration der Parameter.**
Die gewünschten Parameter konfigurieren. Siehe Kapitel „Einstellungen“.

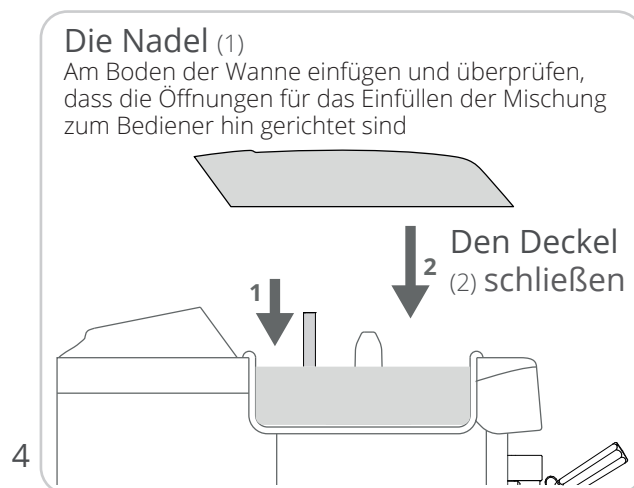
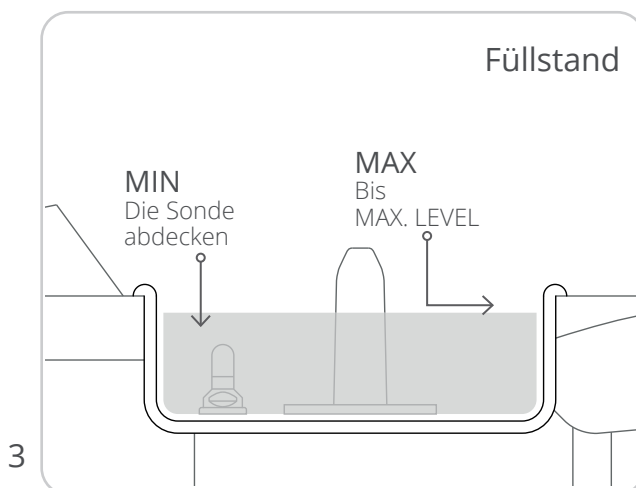
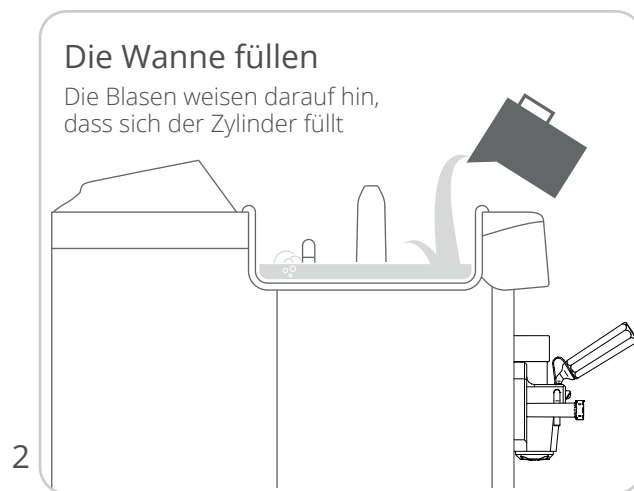
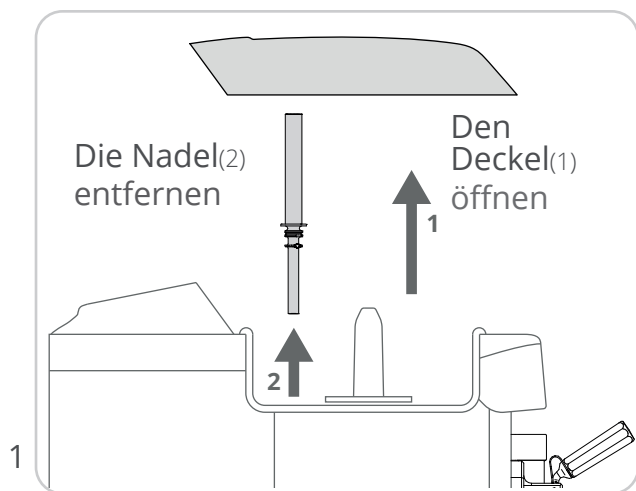
Welches Produkt soll verwendet werden?

-  +  • Basis + flüssiges Konzentrat
-  +  • Basis + Pulverkonzentrat
-  • Produkte aus gefilterten Früchten

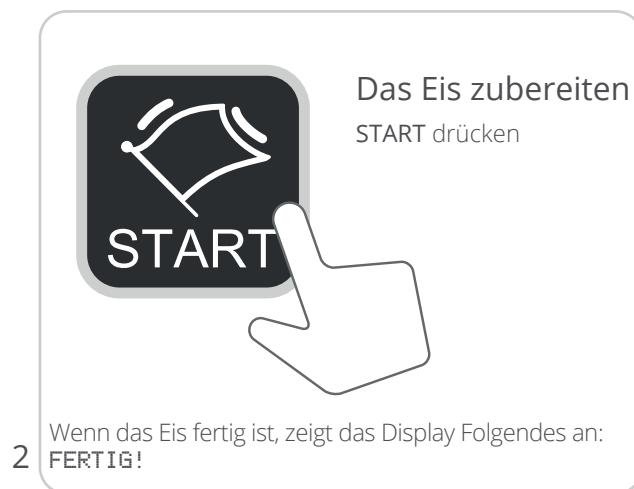
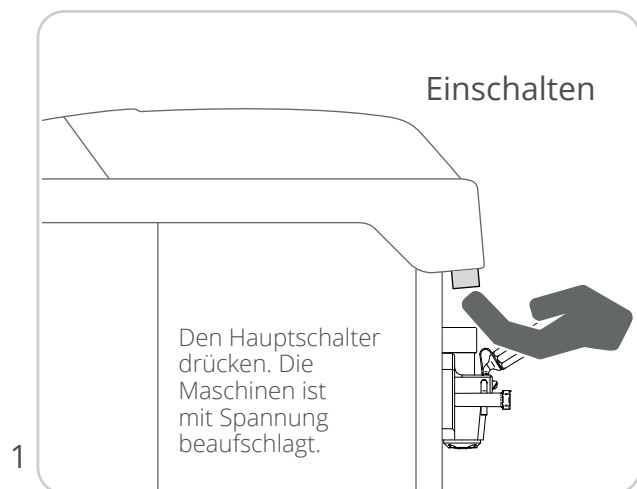
KEINE HEISSEN FLÜSSIGKEITEN EINFÜLLEN.
FLÜSSIGKEITEN BEI EINER TEMPERATUR VON:

3 °C - 4 °C EINFÜLLEN

(Das Produkt gemäß den Herstellerangaben zubereiten)



Maschinenstart. Die Taste PRODUKTION drücken.
Es erfordert nur wenige Minuten, um das Eis auf die richtige Konsistenz zu bringen.



WÄHREND DER ZUBEREITUNG KANN FOLGENDES ANGEZEIGT WERDEN: (START) drücken, um die Informationen am Display zu wechseln)

0 **EIS FERTIG!**
T= +22 C W -14

HAUPTBILDSCHIRMSEITE:

- Zustand der Eiscreme
- Wannentemperatur
- Tage, die bis zur nächsten Reinigung fehlen

1 Wanne ↓14 ° C
Zylinder ↓12 ° C

TEMPERATUR:

- Wannentemperatur.
- Zylindertemperatur.

Das Vorhandensein eines Abwärtspfeils weist darauf hin, dass der Zylinder oder die Wanne gerade abkühlen.

2 Set=100 Hot=051
mA=00000

KONSISTENZ:

- HOT: Aktueller Konsistenzwert.
- SET: Zu erreichender Konsistenzwert.
- mA: Aufnahme in mA des Rührwerkmotors

3 TEV+010 TGV-022
TEC+013 TE-012

TEMPERATURSONDE:

- TEV: Thermostat Wanne
- TGV: Thermostat Eis Wanne
- TEC: Thermostat Zylinder
- TE: Thermostat Verdampfer Zylinder

4 TOC+023 TIMC-022
TAMB+022 TOMC-012

TEMPERATURSONDE:

- TOC: Thermostat Ausgang Kondensator
- TIMC: Thermostat Eingang MC
- TAMB: Raumtemperatur
- TOMC: Thermostat Eingang MC

5 Eistüten Heute
00375

EISTÜTEN HEUTE:

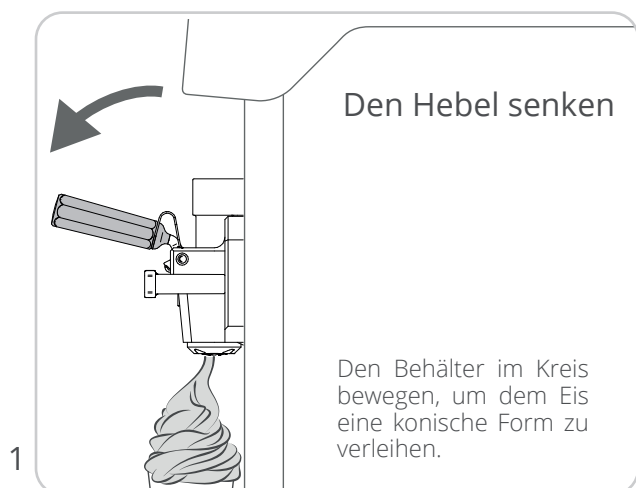
- Es können die Eistüten des Tages ab der eingestellten Uhrzeit der automatischen Produktion U02 (Uhrzeit) und U03 (Minuten) für die folgenden 24 Stunden angezeigt werden:

6 Eistüten Insgesamt
0473161942

EISTÜTEN INSGESAMT:

- Es kann die Anzahl der von der Maschine ausgegebenen Eistüten angezeigt werden.

4.4 Das Produkt servieren



Das Eis verteilen, ohne den Produktionsrhythmus der Maschine zu überschreiten, wie in der Tabelle im Abschnitt „Technische Daten“ angegeben. Wenn dieser Rhythmus nicht überschritten und die Maschine mit frischem Produkt nachgefüllt wird, kann man sicher sein, dass der Verkauf nie unterbrochen werden muss, auch nicht während der Stoßzeiten.

4.5 Pasteurisierung

24h

Die Pasteurisierung muss 1 Mal alle 24 Stunden durchgeführt werden, andernfalls muss die Maschine gereinigt werden. Wenn die Pasteurisierung nicht korrekt beendet wurde, lässt die Maschine den Modus Produktion nicht zu. Am Ende der Pasteurisierung schaltet die Maschine automatisch in den MODUS KONSERVIERUNG.

VOR DER PASTEURISIERUNG:



Sicherstellen, dass der Alarm des niedrigen Füllstands nicht angesprochen hat, ansonsten kann die Pasteurisierung nicht durchgeführt werden. Bei ausgelöstem Alarm, die Wanne füllen. Den äußeren Läufer in die Position drehen, in der alle Öffnungen der Zufuhrnadel geschlossen werden können

AUTOMATISCHE PASTEURISIERUNG:

Die Maschine ist so konfiguriert, dass sie die automatische Pasteurisierung um 2:00 Uhr morgens durchführt. Im Benutzermenü kann die Zeit geändert werden, zu der die Maschine die automatische Pasteurisierung durchführen soll, oder es kann der automatische Modus rückgängig geschaltet werden.

Für die manuelle Pasteurisierung 5 Sekunden auf  lang drücken.

4.6 Verfahrensweise bei Geschäftsöffnung

Bei Geschäftsöffnung muss sichergestellt werden, dass das Display die Meldung „PASTEURISIERUNG BEENDET“ anzeigt. Diese Meldung weist darauf hin, dass der Pasteurisierungszyklus korrekt erfolgt ist. Die Taste STOP drücken.

ACHTUNG

Wurde der Pasteurisierungszyklus nicht korrekt ausgeführt, wird im Display der Alarm „Pasto gescheitert“ angezeigt. DIE MISCHUNG WURDE NICHT KORREKT PASTEURISIERT. Falls notwendig, den technischen Kundendienst rufen. Nach dem Rücksetzen des Alarms die Funktion Produktion wählen, um den Zyklus der PASTEURISIERUNG erneut zu starten.

4.7 Verfahrensweise bei Geschäftsschließung

Desinfektion der Klappe, eine Flaschenbürste in die Desinfektionslösung tauchen und die Eisausgabeöffnung mehrmals damit abbürsten. Den Abtropfkasten, die Tropfenauffangschale und den Wannendeckel reinigen, abspülen und desinfizieren. Die Außenseite der Maschine und den Klappenbereich mit einem desinfizierenden Tuch reinigen.

Die Maschine für den Zyklus der Nachtpasteurisierung vorbereiten. Den Deckel öffnen, die Zufuhrnadel so positionieren, dass die Produkteinlassöffnung geschlossen ist, indem man den äußeren Läufer in die Position dreht, in der alle Öffnungen der Zufuhrnadel geschlossen werden können. Falls erforderlich Mischung nachfüllen. Die LED der Füllstandanzeige in der Wanne muss erloschen sein. Sicherstellen, dass die Pumpe sich in PRODUKTION befindet (die entsprechende LED muss leuchten).

Den Modus KONSERVIERUNG wählen



(Um den Modus zu ändern, zuerst die **Taste STOP drücken**)

Der Modus KONSERVIERUNG ermöglicht eine Strom einsparung; der Kompressor arbeitet nur für die Zeit, die für die Konservierung des Produktes (set. 4 °C) erforderlich ist.

1

Reinigung



Wenn keine Reinigungswarnung am Display erscheint, die Reinigung der Oberflächen vornehmen. (siehe Kapitel 7.3 Reinigung)

Erscheint die Reinigungswarnung am Display, müssen die Reinigung und Desinfektion durchgeführt werden. (siehe Kapitel 7.2 Reinigung)

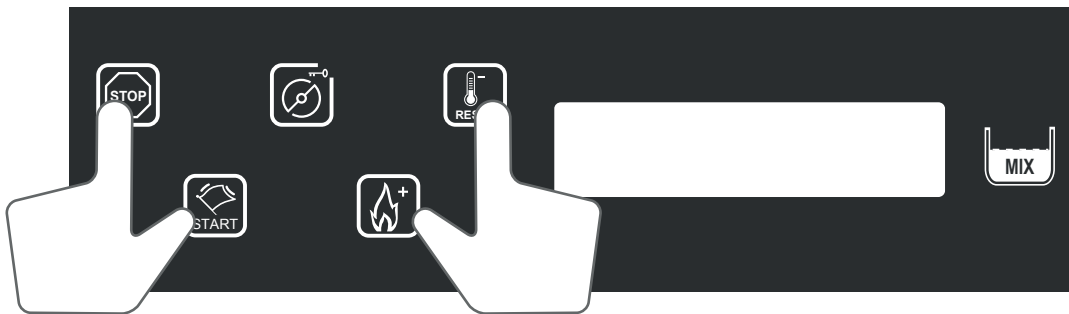
2

101 SOFT

3.Installation

3.3 Einstellung

ZUGRIFF AUF DAS MENÜ: Die Tasten **STOP** und **RESET** gleichzeitig drücken und sofort wieder loslassen.



NAVIGATION IM BENUTZERMENÜ:



Den Parameter ändern



Erhöhung des Werts des Parameters



Reduzierung des Werts des Parameters



Um das Menü zu verlassen, 60 Sekunden lang keine Taste oder Stop drücken. Durch Drücken der Taste Stop während man in einem Untermenü navigiert, kann man zum vorherigen Menü zurückkehren (Funktion Back).

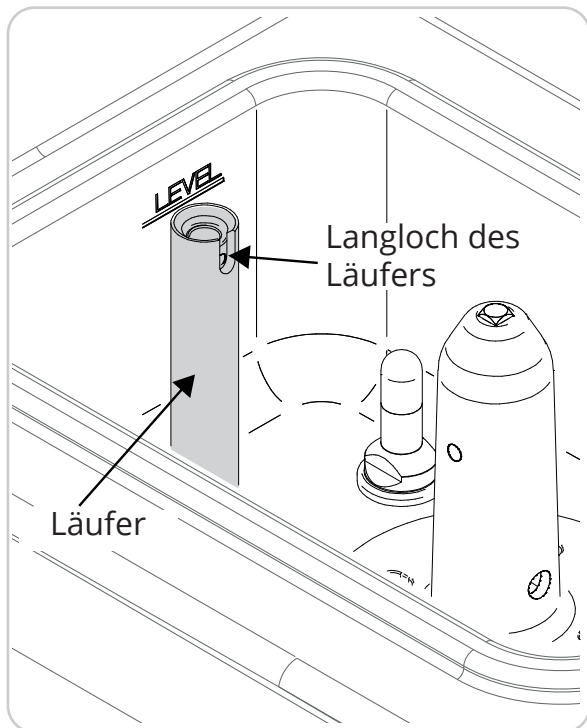
ÄNDERBARE PARAMETER:

Datum	Einstellung Datum
Zeit	Einstellung Uhrzeit.
Zeitformat	Einstellung Zeitformat (12/24h)
Alarmer	Anzeige der aktiven Alarmer.
Events	Anzeige der Events.
Informationen	Anzeige der Maschinenversion.
Sprache	Spracheinstellung.
Autosetup Benutzer	Autosetup der Benutzerparameter (nur U20 - Level Beep Enable e U21 Extra Hopper Beater).
Temperaturskala	Einstellung der Temperaturskala (°C / °F)
Lesen Pasteur	Anzeige der Pasteurisierungsdaten.
Zeit Automatisch Prod.	Einstellung der Uhrzeit der automatischen Produktion.
Zeit Automatisch Kons.	Einstellung der Uhrzeit der automatischen Konservierung.
Zeit Automatisch Pasteur	Einstellung der Uhrzeit der automatischen Pasteurisierung.
Benutzer Params	Einstellung der Benutzerparameter (nur HoT, U20 und U21).

5.2 Overrun-Einstellung (Luftmenge im Eis)

Ändern des Overrun-Levels:

Den Läufer der Zufuhrnadel drehen.



Es gibt verschiedene Overrun-Levels

- Overrun

(weniger Luft im Eis)

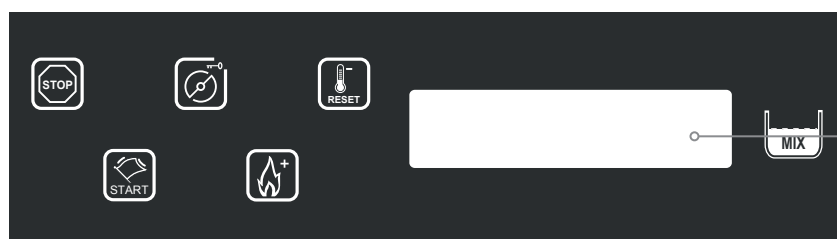
Um den Overrun zu verringern, den Läufer so drehen, dass das Langloch im Läufer mit der größeren Öffnung übereinstimmt.

+ Overrun

(mehr Luft im Eis)

Um den Overrun zu verringern, den Läufer so drehen, dass das Langloch im Läufer mit der kleineren Öffnung übereinstimmt.

6.1 Alarme



Display

Zeigt die Alarmmeldungen an und weist damit auf mögliche Defekte der Maschine hin.

Zeigt die Maschine keinen schwerwiegenden Alarm an, kann sie für die Produktion verwendet werden. Wenn es sich dagegen um einen ernstesten Alarm handelt, lässt die Maschine die Produktion nicht zu.



Die Meldung blinkt so lange im Display auf, bis das Problem behoben wird.



Wenn der Alarm zurückgesetzt wird, wird die Meldung fest angezeigt (ohne zu blinken).



Um die Anzeige zu aktualisieren, wenn der Alarm bereits behoben ist, die Taste



ALARMLISTE drücken:

ALARME	
Unkon. Erwaermung drücken	Alarm Unkon. Erwaermung Überprüfen, dass der Mischmotor der Wann läuft oder dass das Laufrad korrekt in sein Gehäuse eingesetzt ist.
Alarm-Driver	Alarm des Drivers des Motors Die Maschine schaltet auf Stopp. Driver defekt.
Al. TAMB-Sonde	Temperatursonde „Tamb“ unterbrochen oder im Kurzschluss
Al. TE-Sonde	Temperatursonde „TE“ unterbrochen oder im Kurzschluss
Al. TEC-Sonde	Temperatursonde „TEC“ unterbrochen oder im Kurzschluss.
Al. TEV-Sonde	Temperatursonde „TEV“ unterbrochen oder im Kurzschluss.
Al. TGV-Sonde	Temperatursonde „TGV“ unterbrochen oder im Kurzschluss.
Al. TIMC-Sonde	Temperatursonde „TIMC“ unterbrochen oder im Kurzschluss.
Al. TOC-Sonde	Temperatursonde „TOC“ unterbrochen oder im Kurzschluss
Al. TOMC-Sonde	Temperatursonde „TOMC“ unterbrochen oder im Kurzschluss.
Bruck. Überhitzu.	Die Maschine stoppen und sie nach ein paar Minuten wieder einschalten. Besteht der Alarm weiterhin, sich an den technischen Kundendienst wenden.
Unter Spannung	Die Maschine stoppen und sie nach ein paar Minuten wieder einschalten. Besteht der Alarm weiterhin, sich an den technischen Kundendienst wenden.
CE Driver	Kontakt mit dem technischen Kundendienst aufnehmen.
Zylind.Temp.Hoch	Alarm wegen hoher Zylindertemperatur Spricht in Produktion, Konservierung und Pasteurisierung an, wenn TEC 85 °C erreicht.
Nicht Entnehmen!	Nicht Entnehmen! Während der Produktion prüft die Maschine die Produktkonsistenz, so dass bei Unterschreiten eines werksseitig eingestellten Werts, keine Ausgabe möglich ist. Der Alarm wird automatisch zurückgesetzt, wenn die Konsistenz wieder innerhalb der zulässigen Werte liegt.
Wanne Temp. Hoch	Alarm wegen hoher Wannentemperatur Spricht in Produktion, Konservierung und Pasteurisierung an, wenn TEV 85 °erreicht.
H/C Nicht Erfolg	Der Zyklus Hot Cold wurde nicht durchgeführt Wenn sich die Maschine zum Zeitpunkt des automatischen Hot Cold im Stop befindet, wird dieser Alarm angezeigt, um daran zu erinnern, den Zyklus zu starten.
IOE Modbus Alarm	Kontakt mit dem technischen Kundendienst aufnehmen.
Letzte Pasteur. 25h	Letzte Pasteurisierung vor 25h Es sind mehr als 25 Stunden seit Beginn der letzten abgeschlossenen Pasteurisierung vergangen, es ist daher eine Pasteurisierung notwendig.
Fehlende Phase MA	Kontakt mit dem technischen Kundendienst aufnehmen.
Mix Nachfullen!	Der Mix ist aufgebraucht Das Display meldet Mix Out!, wenn die Füllstandsonde der Mischung freigelegt wird. Wird die Füllstandsonde freigelegt und während der Produktion eine Anzahl an Eistüten entnommen, die dem im Schritt Letzte Eistüten eingestellten Wert entspricht oder darüber liegt, erscheint die Meldung Mix Out! und die Maschine geht in den Konservierungsbetrieb über.
Motor Blockiert	Kontakt mit dem technischen Kundendienst aufnehmen.
Eistuten Alle!	Eistüten sind aufgebraucht Bei Maschine in Reserve (Füllstand Mix eingeschaltet) kann die Maschine im Produktionsbetrieb die Anzahl der eingestellten Eistüten im Schritt Letzte Eistüten noch abgeben. Danach schaltet die Maschine automatisch auf Konservierung mit der Meldung „Eistuten Alle!“ (auch unter den Events gespeichert). Der Alarm wird mit der Taste Konservierung wieder rückgesetzt.
Stromaufnahme MA	Kontakt mit dem technischen Kundendienst aufnehmen.
Überhitzung MA	Kontakt mit dem technischen Kundendienst aufnehmen.

ALARMLISTE drücken:

ALARME	
Pasteur. fehlgeschlagen	Die Pasteurisierung ist fehlgeschlagen Benötigt die Erhitzung mehr als 90', um die Temperatur zu erreichen, oder benötigt die Kühlung mehr als 2 Stunden, um die Konservierungstemperatur zu erreichen, geht die Maschine in den Konservierungsmodus über. Kontakt mit dem technischen Kundendienst aufnehmen.
Past. Nicht Erfolg	Pasteurisierung nicht erfolgt Befindet sich die Maschine zum Zeitpunkt der „Automatisch Pasteur“ im Zustand Stop, wird dieser Alarm angezeigt, um daran zu erinnern, die Pasteurisierung zu starten.
Pasteurisieren!	Pasteurisierung erforderlich Es ist eine Pasteurisierung notwendig.
Spannungswieder	Rückkehr der Spannung Am Display wird der Zeitpunkt der Spannungsrückkehr angezeigt.
Druckschalter	Druckschalter 1 Das Auslösen dieses Alarms führt zum Stopp des Kompressors. Kontakt mit dem technischen Kundendienst aufnehmen.
Warmeschutz	Sicherheitsthermostat TES Ein paar Minuten warten, bis der Thermostat sich zurücksetzt, danach kann die Maschine genutzt werden. Besteht der Alarm weiterhin, sich an den technischen Kundendienst wenden.
Fronttür offen	Die Klappe ist geöffnet In allen Funktionen schaltet die Maschine in den Stopp-Zustand. Wenn die Klappe wieder geschlossen wird, erlischt im Display die Meldung „Spigot Open“.
Begrenzung TE	Kontakt mit dem technischen Kundendienst aufnehmen.
Begrenzung TGV	Kontakt mit dem technischen Kundendienst aufnehmen.
Time-out PRD	Kontakt mit dem technischen Kundendienst aufnehmen.
Heute waschen!	Heute waschen! Im Produktionsbetrieb wird „TEV +19°C W -n“ angezeigt. Dies bedeutet, dass noch n Tage bis zur Reinigung der Maschine ausstehen. An dem Tag, an dem die Maschine gereinigt werden muss, wird die Funktion der Produktion gesperrt und die Maschine nimmt diese Funktion nicht an. Die Anzeige schaltet auf Wash today! Die Meldung kann auch dann erscheinen, wenn die Maschine bei bedeckter Füllstandsonde 24 Stunden im Stop belassen wird.
Wg Modbus Alarm	Kontakt mit dem technischen Kundendienst aufnehmen.
Warum in STOP?	Warum in STOP? Wird die Maschine bei bedeckter Füllstandsonde auf Stop belassen, erscheint nach 30" die blinkende Meldung (und Display) „Why in STOP?“ und es wird eine intermittierende akustische Warnung aktiviert. Dies weist den Benutzer darauf hin, dass die Maschine auf Produktion, Pasteurisierung oder Konservierung zu setzen ist. Die Meldung erlischt bei Abruf der Produktion oder bei Freilegung der Füllstandsonde bzw. durch Betätigen der Taste Reset

7.1 Wann muss die Maschine gereinigt werden?



Es besteht die Durchführungspflicht der Reinigung und Desinfizierung.

24h

Die **Reinigung der Oberflächen** wird jeden Tag nach der Ausgabe des letzten Eis empfohlen.

7.2 Reinigung und Desinfektion

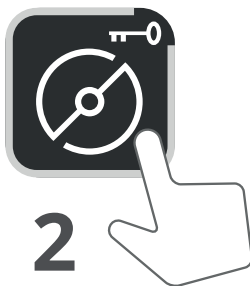
Der Reinigungsprozess besteht aus 5 Phasen:

1. Entleerung
2. Ausbau
3. Reinigung
4. Einbau
5. Spülzyklus

REINIGUNGSVORGANG: (Vor Beginn des Reinigungsvorgangs muss sich die Maschine im Modus **STOP** befinden)

1.1

Das Produkt auftauen



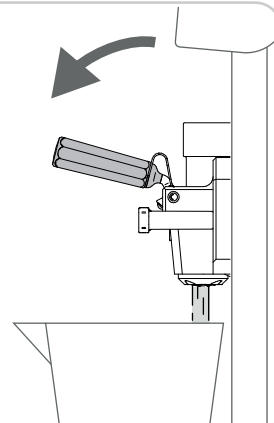
2 Mal drücken, um die erwärmte Reinigung zu starten und warten bis die Reinigung beendet ist

Dann geht die Maschine in den Modus **STOP** über.

1.2

Den Zylinder entleeren

1 Mal drücken, um den Hebel zu öffnen und den Zylinder zu entleeren.



1.3

Die Maschine stoppen

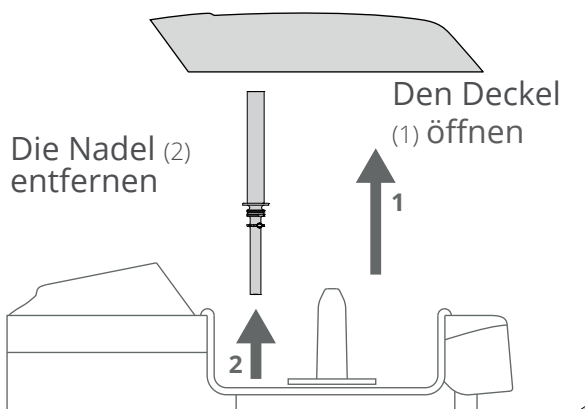


Wenn kein Produkt mehr austritt, den Hebel anheben und **STOP** drücken

1.4

Die Nadel (2) entfernen

Den Deckel (1) öffnen



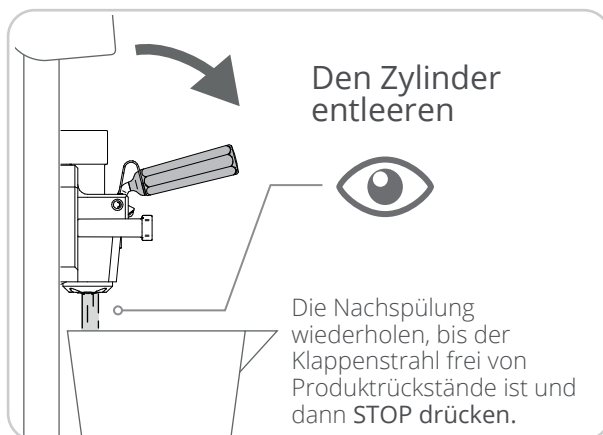
Nachspülung 5 Liter lauwarmes Wasser in die Wanne füllen. Die Reinigungstaste 1 Mal drücken und 1 Minute warten.

1.5



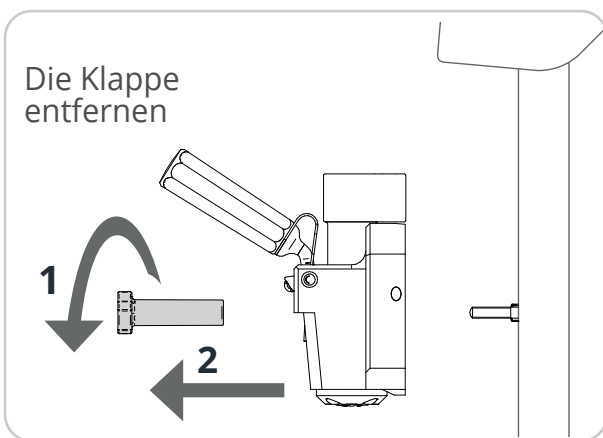
Den Zylinder entleeren

1.6



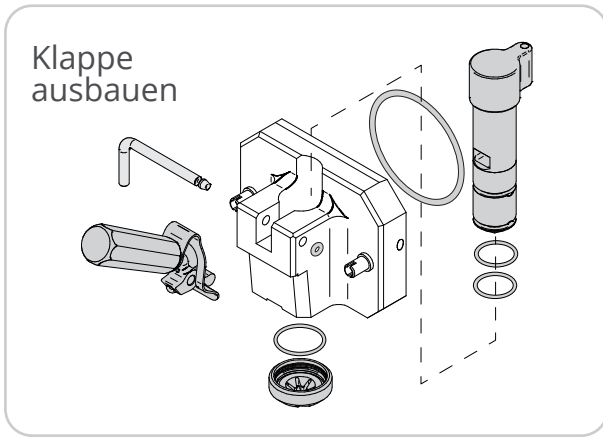
Die Klappe entfernen

2.1



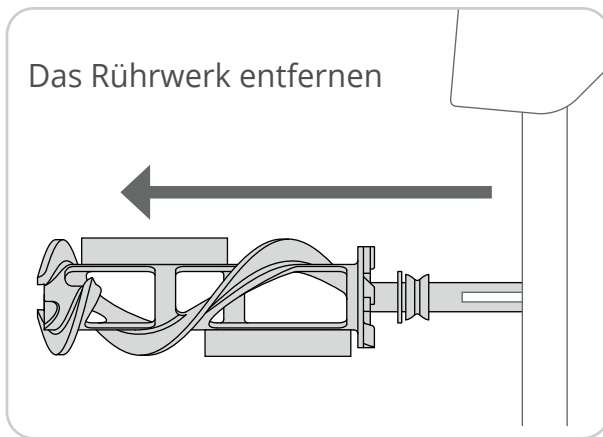
Klappe ausbauen

2.1



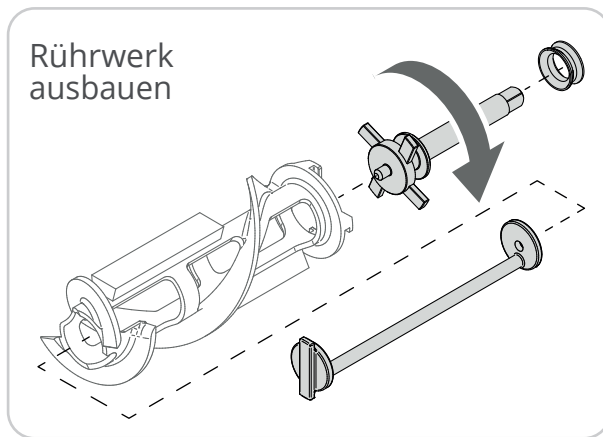
Das Rührwerk entfernen

2.1



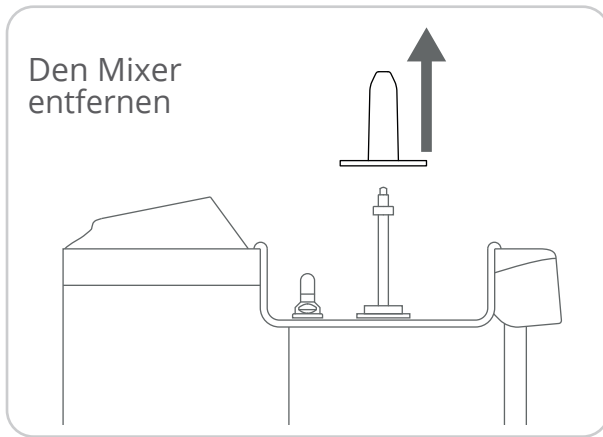
Rührwerk ausbauen

2.1



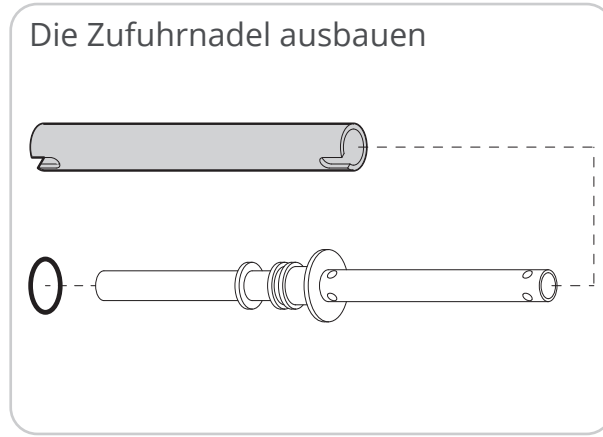
Den Mixer entfernen

2.1



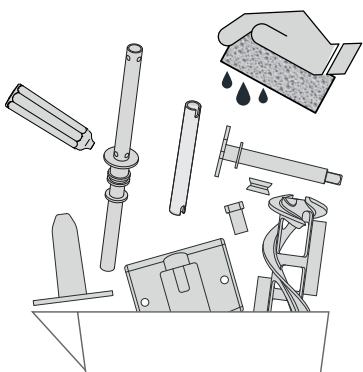
Die Zufuhrnadel ausbauen

2.1



Die Teile reinigen

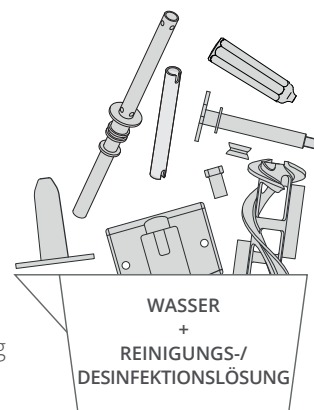
Alle ausgebauten Teile reinigen, bis alle Produktreste entfernt sind.



3.1

Die Teile desinfizieren

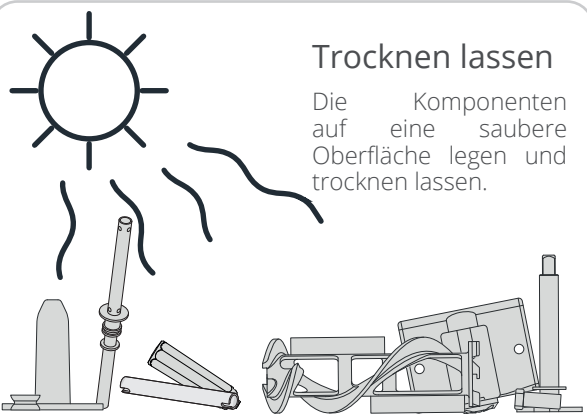
Die Teile für die auf der Produktverpackung angegebene Zeit eintauchen.



3.2

Trocknen lassen

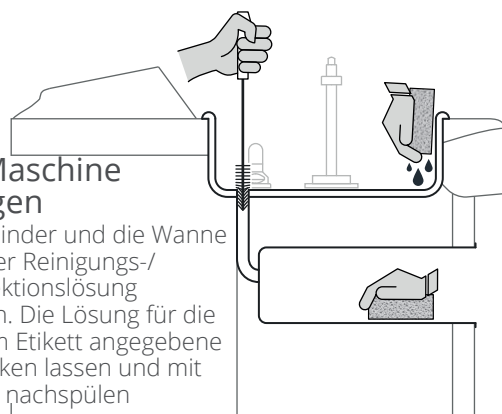
Die Komponenten auf eine saubere Oberfläche legen und trocknen lassen.



3.3

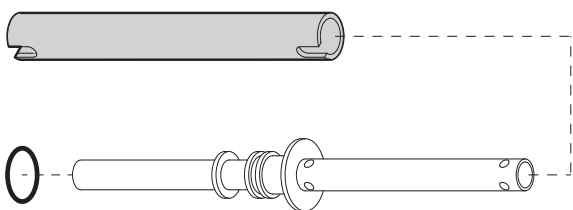
Die Maschine reinigen

Den Zylinder und die Wanne mit einer Reinigungs-/Desinfektionslösung reinigen. Die Lösung für die auf dem Etikett angegebene Zeit wirken lassen und mit Wasser nachspülen



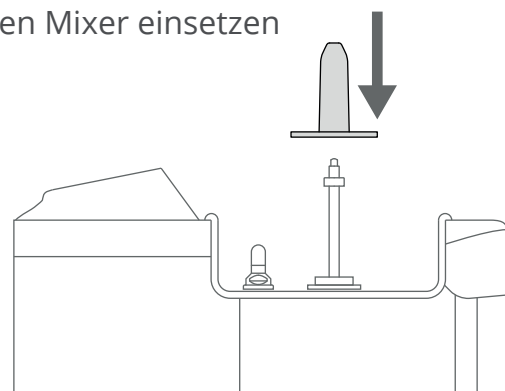
3.4

Die Zufuhrnadel einbauen



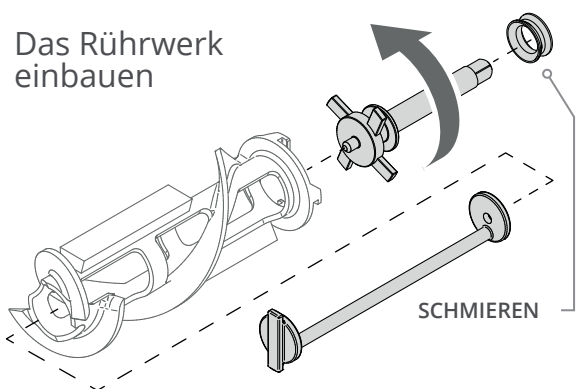
4.1

Den Mixer einsetzen



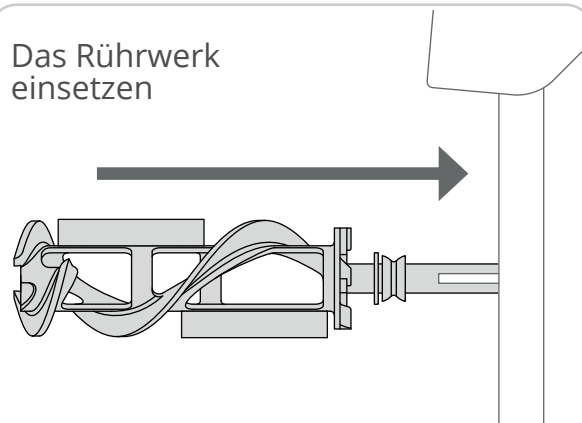
4.2

Das Rührwerk einbauen



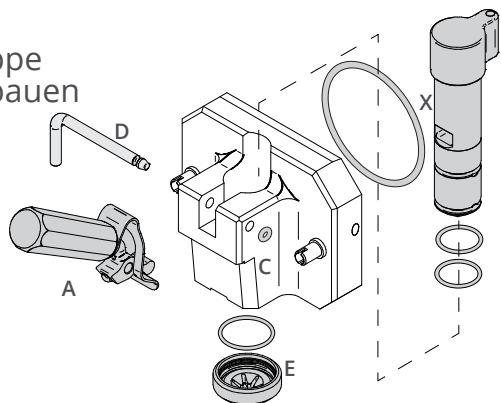
4.3

Das Rührwerk einsetzen



4.4

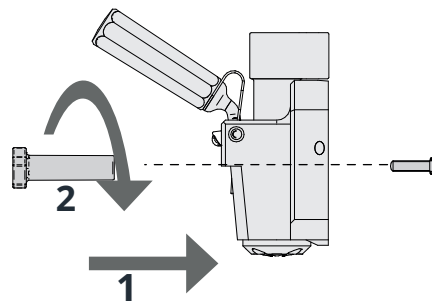
Klappe einbauen



- Die O-Ringe des Kolbens (X) schmieren und einbauen
- Den Kolben (X) in seine Aufnahme einführen.
- Den Hebel (A) in den Klappenkörper einsetzen und den Stift (D) in die Bohrung einführen.
- Den O-Ring (C) des Stiftes (D) einsetzen.
- Schmieren und den O-Ring der Rückseite des Klappenkörpers einsetzen.
- Die Ausgabetülle der Klappe (E) einsetzen.

4.5

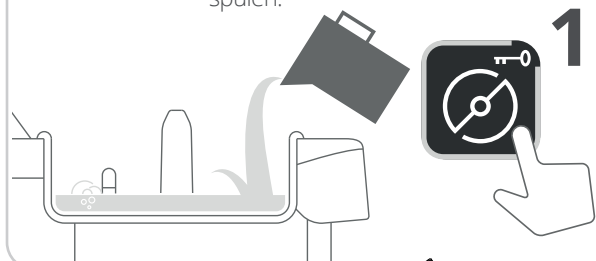
Die Klappe montieren



4.6

Desinfektion der Maschine

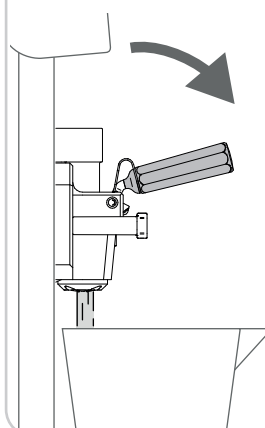
Die Wanne bis zum maximalen Füllstand mit Reinigungs-/ Desinfektionslösung füllen. Die Taste Reinigung 1 Mal drücken und 1 Minute warten. Die Maschine wieder in den Zustand STOP bringen. Die auf dem Etikett des verwendeten Produkts angegebene Zeit abwarten und dann spülen.



5.1

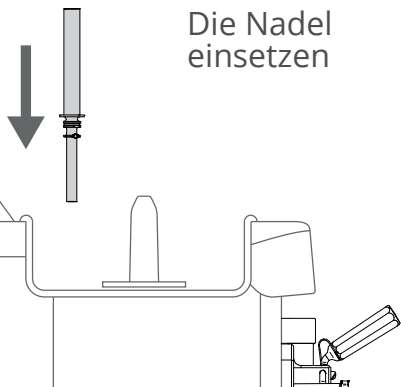
Nachspülung

Den Zylinder entleeren und den vorausgehenden Vorgang wiederholen, dabei die Desinfektionslösung durch Wasser ersetzen. 1 Minute warten. Mindestens 2 Nachspülungen ausführen.



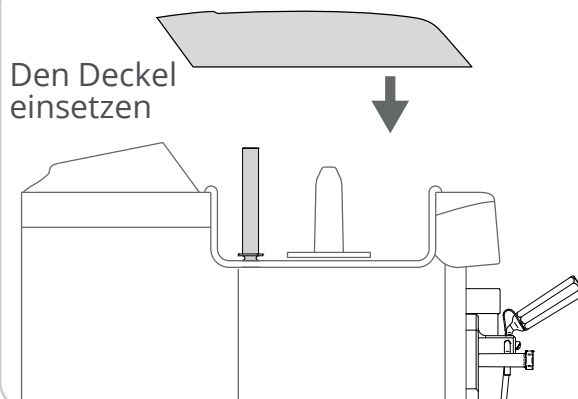
5.2

Die Nadel einsetzen



5.3

Den Deckel einsetzen



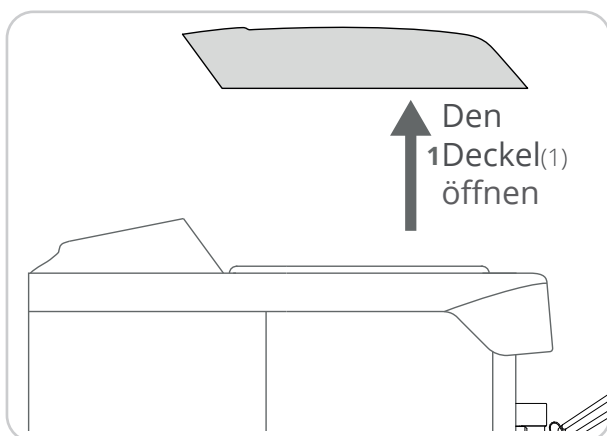
5.4

REINIGUNGSVORGANG: Vor Beginn des Reinigungsvorgangs muss sich die Maschine im Modus **STOP** befinden. Sicherstellen, dass die Hände sauber sind und Einweghandschuhe benutzen.

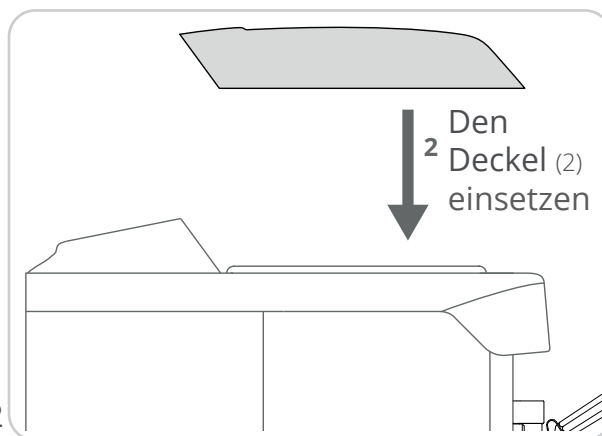
Den Wannendeckel entfernen und waschen, ihn in einem Behälter ausspülen und den Außenbereich der Wanne mit einem sauberen Tuch abwischen.

Den Deckel nach der Reinigung wieder auf der Wanne montieren.

1.1



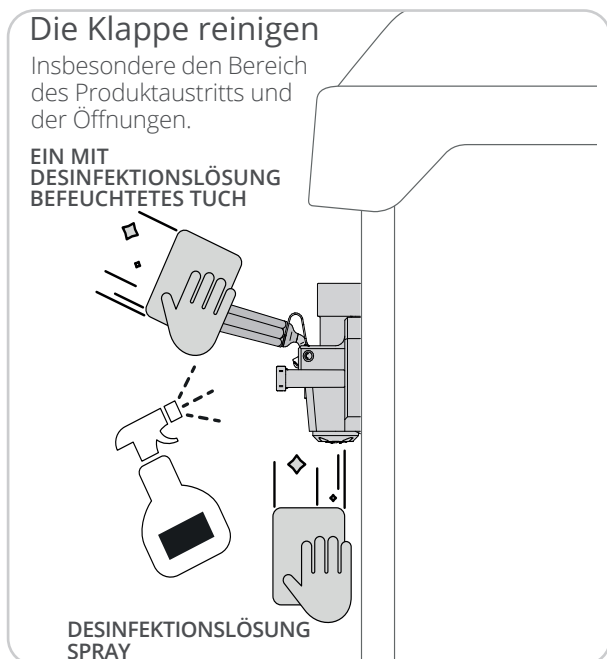
1.2



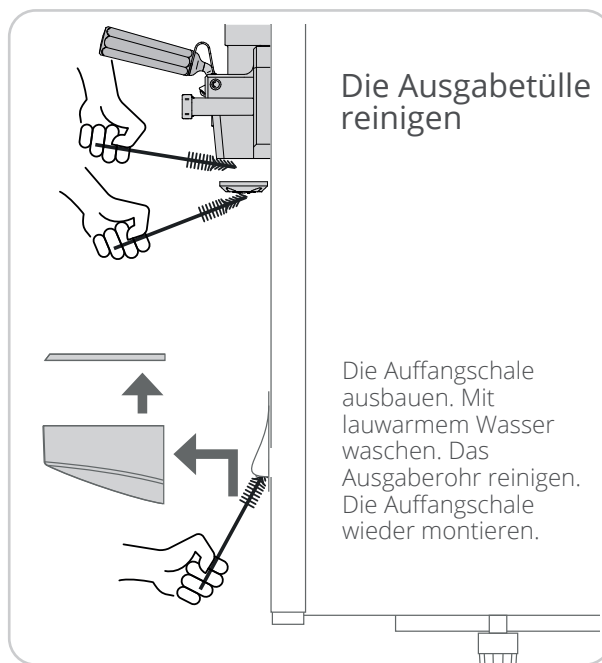
Die Reinigungslösung auf den Ausgabepunkt der Klappe und auf die Klappe selbst aufsprühen, insbesondere auf den Bereich des Kolbens.

Einen Eimer mit Desinfektionslösung füllen, dann die Bürste aus dem Lieferumfang in die Desinfektionslösung tauchen und die Ausgabeklappe und den Bereich um den Kolben der Klappe herum mehrmals damit abbürsten

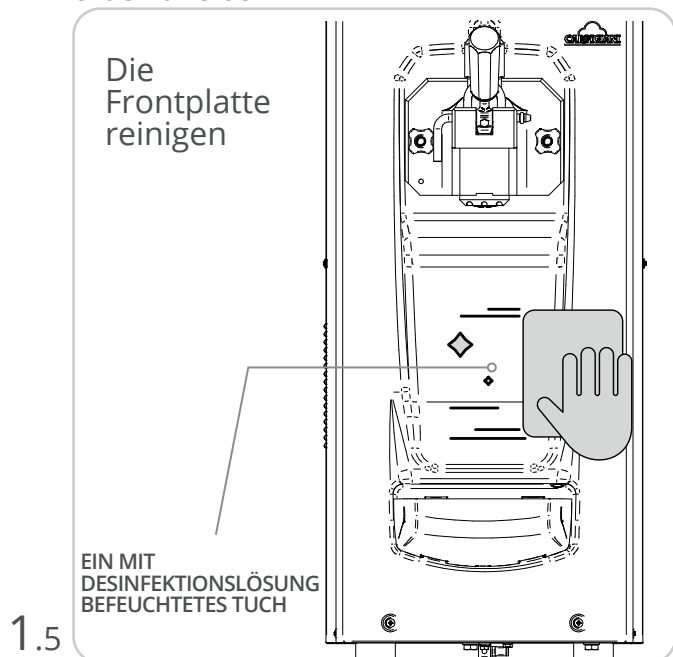
1.3



1.4



Den Klappenbereich und den Frontbereich der Maschine mit einem sauberen und desinfizierten Tuch reinigen. Darauf achten, dass alle Feuchtigkeitsspuren sowie Produkt- oder Reinigungs-/Desinfektionslösungsrückstände entfernt werden



Die Maschine muss regelmäßig (mindestens einmal pro Jahr) von einem spezialisierten Techniker überprüft werden. Diese regelmäßige Überprüfung dient der Aufrechterhaltung eines hohen Sicherheitsniveaus aller installierten Komponenten und der Maschine selbst. Ist eine Komponente verschlissen, muss sie durch ein neues Original-Ersatzteil ersetzt werden.

8.1 Regelmäßige Wartung

Ist eine der Komponenten defekt oder verschlissen, darf die Maschine nicht verwendet werden. Die regelmäßige Wartung darf nicht vom Bediener durchgeführt werden.

Wartung CARPI CARE KIT 161 T

9.1 Entsorgung

Die elektrischen und elektronischen Geräte müssen in Übereinstimmung mit der Europäischen Richtlinie 2012/19/EU entsorgt werden. Diese Geräte dürfen NICHT über das normale Entsorgungssystem für Hausmüll entsorgt werden, sondern müssen separat gesammelt werden, um die Rückgewinnung und das Recycling von Fertigungsmaterialien zu optimieren.



Das Mülltonnensymbol mit einem X erscheint an allen Produkten, um an die Pflicht zur getrennten Müllsammlung zu erinnern. Die korrekte Einhaltung aller Vorschriften für die Entsorgung gebrauchter Produkte trägt zum Schutz der Umwelt bei.

1. PRÉCAUTIONS DE SÉCURITÉ	3
2. DÉCOUVREZ VOTRE 161 T	6
2.1 Spécificités	6
2.2. Liste des composants	8
2.3 Éléments en dotation	8
2.5 Afficheur	9
3. INSTALLATION	10
3.1 Lieu d'installation	10
3.2 Transport et déballage	11
3.3 Mise en place	11
4. FONCTIONNEMENT	12
4.1 Quel produit utiliser ?	12
4.2 Remplissage	12
4.3 Production de glace	13
4.4 Servir le produit	14
4.5 Pasteurisation	14
4.6 Procédure d'ouverture	14
4.7 Procédure de fermeture	14
5. PARAMÈTRES DE CONFIGURATION	15
5.1 Menu utilisateur	15
5.2 Réglage Foisonnement	17
6. AVERTISSEMENTS ET ALARMES	16
6.1 Alarmes	16
7. NETTOYAGE	18
7.1 À quelle fréquence nettoyer la machine ?	18
7.2 Lavage et assainissement	18
7.3 Nettoyage de surface	22
8. ENTRETIEN	23
8.1 Entretien périodique	23
9. ÉLIMINATION	23
9.1 Élimination	23

Votre sécurité est l'aspect le plus important; avant de commencer, gardez ce qui suit à l'esprit :

Les enfants ne doivent pas jouer avec la machine.

L'appareil n'est pas destiné à être utilisé par des personnes (y compris les enfants) avec des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou bien avec une connaissance et une expérience insuffisante, toutefois à moins qu'elles aient pu bénéficier, avec le soutien d'une personne responsable de leur sécurité, d'une surveillance particulière ou d'instructions spécifiques concernant l'utilisation de l'appareil. Les enfants doivent être surveillés pour être sûrs qu'ils ne jouent pas avec l'appareil. Il faut veiller à ce que le personnel préposé à l'exploitation n'effectue pas d'interventions en dehors de son champ de connaissances et de responsabilités. Le nettoyage et l'entretien incombant à l'utilisateur ne peuvent pas être effectués par des enfants sans surveillance.

Situations d'urgence.

Attention : dans toute situation d'urgence, pour arrêter la machine, appuyer sur l'interrupteur vert situé à l'avant de la machine et débrancher le câble d'alimentation.

En cas de blocage de la machine, l'éteindre et contacter le centre d'assistance ou un technicien spécialisé. En cas d'incendie, la zone doit être évacuée immédiatement pour permettre l'intervention de personnel spécialisé muni d'un équipement de protection approprié. Toujours utiliser des extincteurs homologués, ne jamais se servir d'eau ou de substances de nature incertaine.

Éviter les risques de choc électrique mortel et d'incendie :

- Le branchement au réseau électrique doit être effectué conformément aux règles de sécurité en vigueur dans le pays d'utilisation.
- La prise de courant à laquelle brancher la machine doit :
 - Correspondre au type de fiche installée sur la machine ;
 - Être de la dimension indiquée sur la plaque signalétique ;
 - Être reliée à un système efficace de contact à la terre ;
 - Être reliée à un système avec disjoncteur différentiel et magnéto-thermique.
- Le câble d'alimentation ne doit pas :
 - Entrer en contact avec tout type de liquide.
 - Être écrasé ou entrer en contact avec des surfaces tranchantes ;
 - Être utilisé pour les déplacements de la machine ;
 - Être utilisé en cas d'endommagement ;
 - Être manipulé avec des mains humides ou mouillées ;
 - Être enroulé sur lui-même pendant le fonctionnement ;
 - Être modifié.
- Il est interdit de :
 - Installer la machine d'une manière autre que celle illustrée ;
 - Effectuer l'installation dans des zones où des jets d'eau peuvent être présents ;
 - Procéder à l'exploitation à proximité de substances inflammables et/ou explosives ;
 - Permettre aux enfants de jouer et de rester près de la machine ;
 - Utiliser des pièces de rechange non recommandées par le fabricant ;
 - Apporter toute modification technique à la machine ;
 - Immerger la machine dans n'importe quel type de liquide ;
 - Laver la machine avec des jets d'eau ;
 - Utiliser la machine à d'autres fins que celles indiquées dans le manuel ;
 - Utiliser la machine dans un état psychophysique altéré par la drogue, l'alcool, les psychotropes, etc. ;
 - Installer la machine sur d'autres équipements ;
 - Procéder à l'exploitation dans des environnements explosifs, agressifs ou avec une forte concentration de poussières ou de substances huileuses en suspension dans l'air ;
 - Procéder à l'exploitation dans des environnements soumis à des risques d'incendie ;
 - Procéder à l'exploitation aux fins d'administration de substances non prévues selon les caractéristiques de la machine (voir l'utilisation prévue au par. 2.1 Spécificités).

Éviter tout dommage pendant le fonctionnement de la machine.

Ce qui suit est à considérer comme inapproprié :

- Toute utilisation autre que celle prévue et/ou avec l'application de techniques autres que celles illustrées dans ce manuel ;
- Toute intervention effectuée sur la machine en contradiction avec les indications données dans ce manuel ;
- Toute utilisation suite à l'altération de composants et/ou de dispositifs de sécurité ;
- Toute utilisation suite aux réparations effectuées avec des composants non autorisés par le fabricant ;
- L'installation de la machine à l'extérieur.

Toute utilisation incorrecte entraînera l'annulation complète de la garantie et le refus par le fabricant de prendre en charge les responsabilités en cas de blessures aux personnes et/ou de dommages aux objets qui pourraient en résulter.

Nettoyage.

Pendant le processus de nettoyage, suivre les instructions détaillées ci-dessous :

- Utiliser des gants de protection en latex. Une fois les gants enfilés, se laver les mains avec une solution assainissante.
- Ne pas utiliser de solvants ou de matériaux inflammables.
- Ne pas utiliser d'éponges abrasives ou métalliques.
- Éviter de déverser des liquides dans l'environnement.
- Ne pas laver les composants dans un lave-vaisselle.
- Ne pas utiliser de four ou de micro-ondes pour sécher les composants.
- Ne pas immerger la machine dans l'eau.
- Ne pas vaporiser d'eau directement sur la machine.
- Laver en utilisant uniquement de l'eau tiède et un produit assainissant approprié (conformément aux réglementations en vigueur dans le pays d'utilisation) qui ne cause pas de dommages aux composants.

CAPACITÉ DE LA CUVE

5 L / 1.3 GAL

CAPACITÉ DU CYLINDRE

1.35 L / 0.35 GAL

PRODUCTION HORAIRE

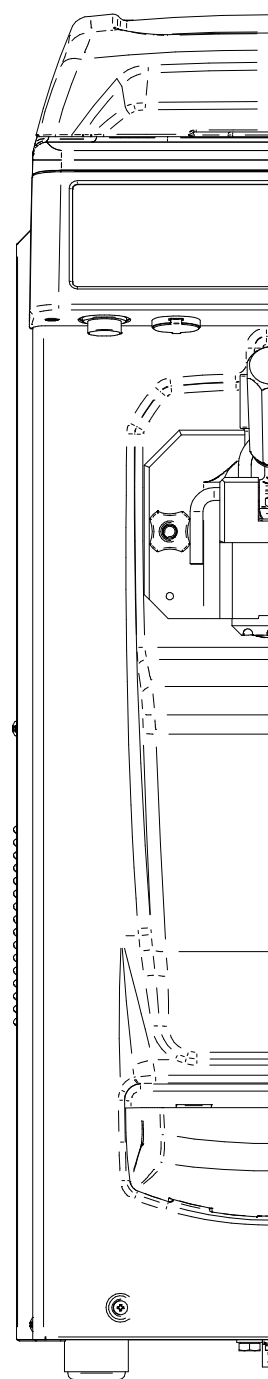
15 Kg / 33 lbs

QUE PEUT-ELLE PRÉPARER ?

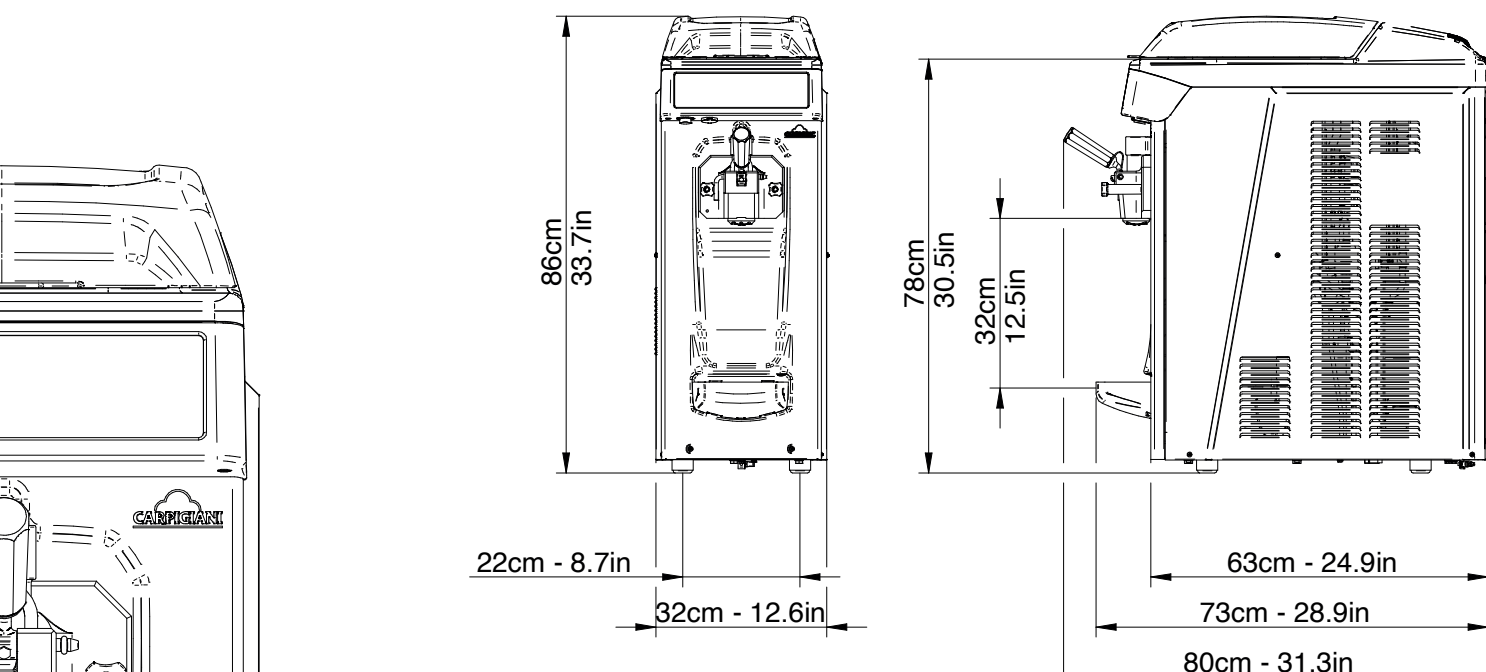
Glace Soft
Frozen Yogurt
Sorbet Soft

ELLE PEUT TRAVAILLER AVEC :

Base + Concent. liquide
Base + Concent. poudre
Produit base fruits filtré



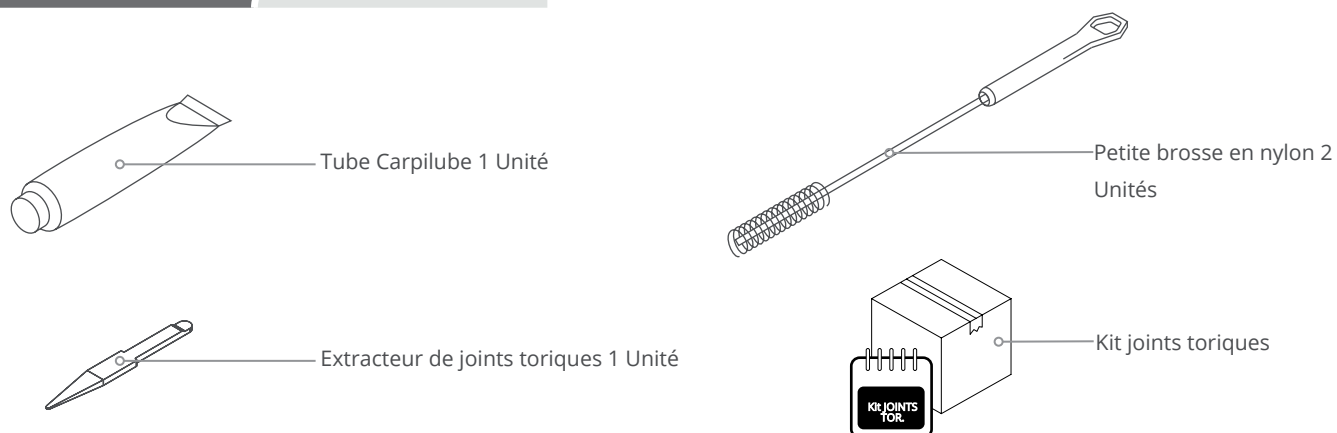
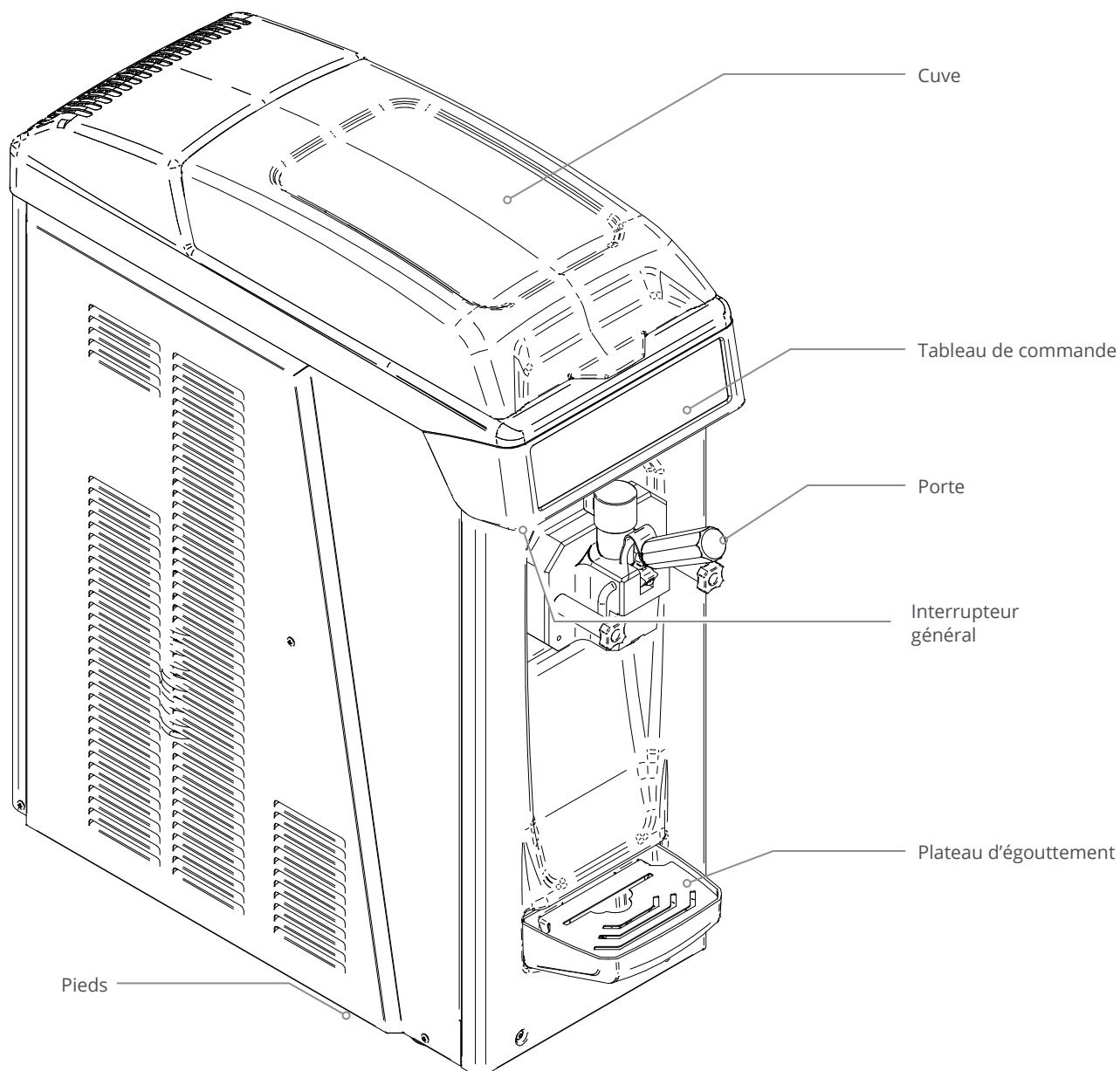
DIMENSIONS



POIDS NET	95kg - 209 lb
TENSION	Voir plaque signalétique
WATT	Voir plaque signalétique
PHASE	1
PRESSION ACOUSTIQUE	< 70 dB(A)
CLASSE	T
TEMP. FONCTIONNEMENT	Min.15 °C - Max.43 °C Min.59 °F - Max.109 °F

Chaque machine contient les informations suivantes sur la plaque signalétique :

XXXXXXXXXX	XXXXXXXXXX XXXXXXXXXX	Nom du fabricant
CE	XXXXXXXXXX	Modèle de machine
	N° xx/xxxxxxxx	N° de série
	VHzW	Spécifications électriques
	R.....gr	Type de gaz réfrigérant et quantité



NETTOYAGE

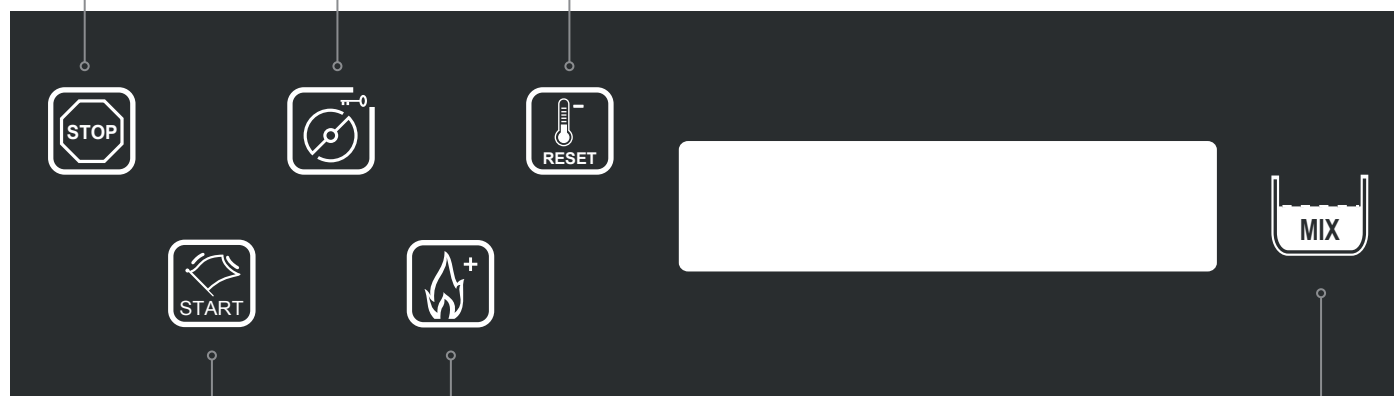
- (Appuyer 1 fois) Activation de l'agitateur. Recommandée lors de la vidange du cylindre.
- (Appuyer 2 fois) Activation du Nettoyage Chauffé.
- Verrouillage/déverrouillage de l'afficheur : maintenir la touche enfoncée pendant 5 secondes.

**STOP**

- Désactivation des fonctions. (Pour changer de fonction, il faut désactiver les fonctions).
- Navigation dans le menu utilisateur.

CONSERVATION

- Maintien du produit à une température de conservation appropriée (4 °C) et économie d'électricité, recommandé lors de la fermeture du local.
- Réduction de la valeur du paramètre en sélectionnant l'option appropriée dans le menu utilisateur
- Réinitialisation des messages d'alarme.

**PASTEURISATION**

- Maintenir la touche enfoncée pendant 5" pour lancer la pasteurisation.
- Augmentation de la valeur du paramètre en sélectionnant l'option appropriée dans le menu utilisateur.

**START**

- Refroidissement du produit et obtention de la glace.
- Changement de page-écran d'information pendant la production de la glace.

**AVERTISSEMENT DE
REMPLISSAGE**

- L'allumage se produit lorsque la cuve ne contient pas de produit.



Toutes les opérations illustrées dans ce chapitre relèvent de la responsabilité exclusive de techniciens spécialisés, qui devront organiser les différentes séquences opérationnelles et l'utilisation de moyens appropriés pour agir à tout moment dans le strict respect des règles en vigueur.

Avant d'installer la machine, les conditions suivantes doivent être remplies :



Correspondance entre la tension du réseau et celle inscrite sur l'étiquette d'identification.



Surface solide, plane et stable.



Température de l'environnement d'exploitation : 15 °C - 43 °C



Accès facile à la prise de courant.

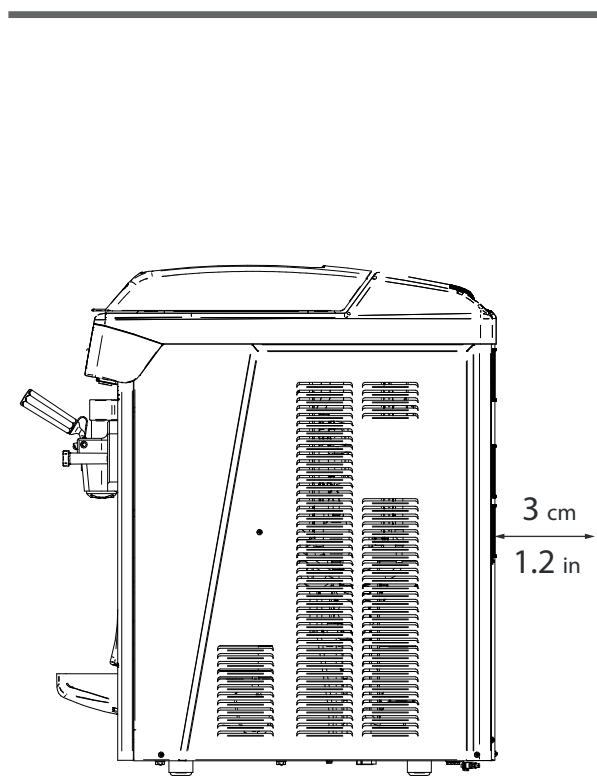
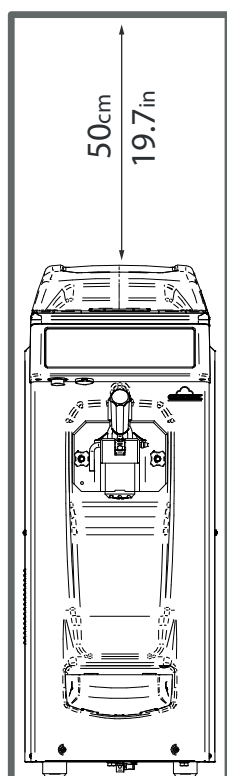


Installation dans un lieu où la machine peut être supervisée par du personnel spécialisé.



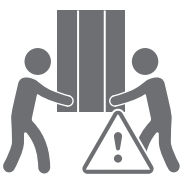
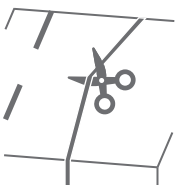
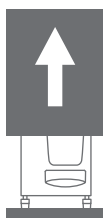
Respect des lois et des réglementations techniques en vigueur au moment de l'installation.

Il est nécessaire de maintenir une distance minimale d'au moins 3 cm par rapport à la paroi arrière.

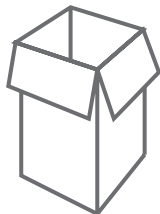


3.2 Transport et déballage

Une fois que la machine a été reçue, elle doit être transportée dans la zone d'emplacement :

- 1  **Avant le transport**
Vérifier que personne ne se trouve dans le rayon d'action du levage et du déplacement de la charge et, dans les situations particulièrement difficiles, faire appel à du personnel pour contrôler les mouvements à effectuer.
- 2  **Levage et transport**
La machine doit être déplacée verticalement par au moins deux personnes.
- 3  **Vérifier le parcours**
Éviter les parcours cahoteux, en faisant attention aux dimensions et aux pièces qui pourraient éventuellement sortir.
- 4  **Couper les rubans en nylon**
Ne pas effectuer d'autres découpes sur l'emballage.
- 5  **Soulever la couverture**
Éviter d'endommager l'emballage car il peut se révéler utile pour toute utilisation ultérieure.
- 6  **Installer**
À l'endroit prévu et brancher au réseau électrique.

Les dommages que la machine peut subir pendant le transport et le déplacement ne sont pas couverts par la GARANTIE. Les réparations ou les remplacements de pièces endommagées, le cas échéant, doivent être effectués par le client à ses frais.

-  **Recyclage**
Les matériaux composant l'emballage peuvent être triés par type et traités conformément aux règles en vigueur dans le pays de destination.
- 0  **Stocker pour toute utilisation ultérieure**
D'autre part, l'emballage peut être stocké car il peut se révéler utile pour tout déplacement ou transport ultérieur de la machine.

3.3 Mise en place

Avant la première mise en service :

- 1  **Lavage et assainissement**
Il est recommandé de nettoyer et de désinfecter la machine à fond (voir le chapitre 7 Nettoyage).
- 2  **Configuration des paramètres.**
Configurer les paramètres souhaités. Se référer au chapitre Paramètres de configuration.

Quel produit utiliser ?

 +  • Base + Concentré liquide

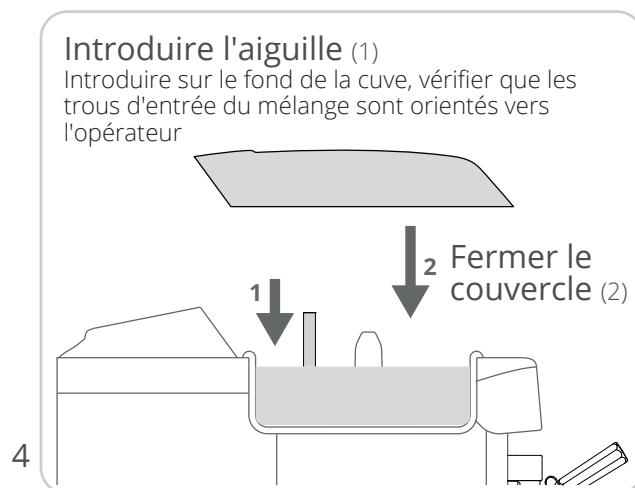
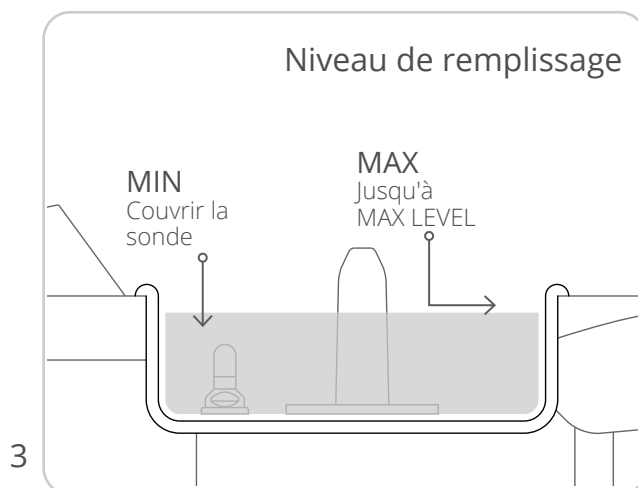
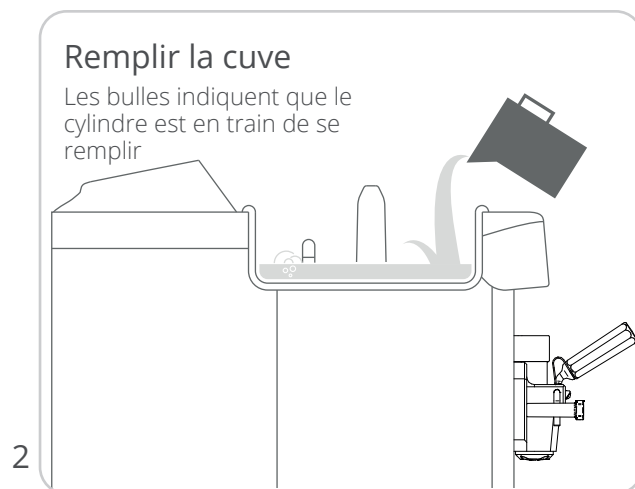
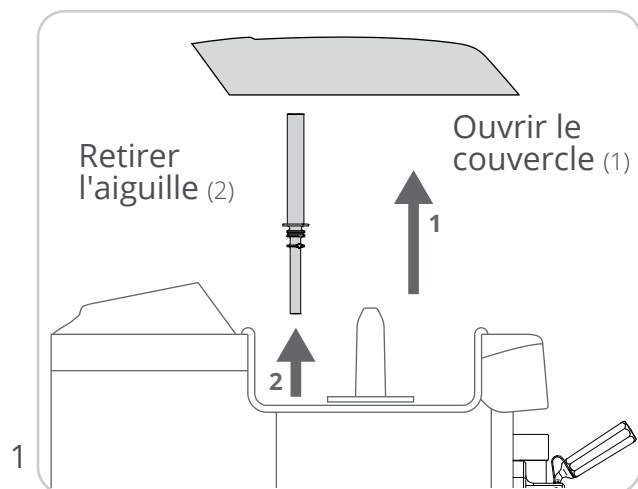
 +  • Base + Concentré en poudre

 • Produits à base de fruits filtrés

NE PAS INTRODUIRE DE LIQUIDES CHAUDS.
INTRODUIRE DES LIQUIDES À UNE
TEMPÉRATURE DE :

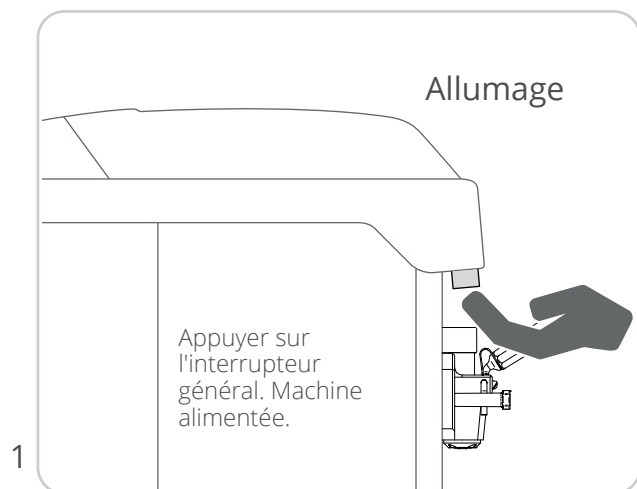
3 °C - 4 °C

(Préparer le produit selon les instructions du fabricant)



Mise en service de la machine, Appuyer sur la touche Production ; il suffit de quelques minutes pour atteindre la consistance voulue de la glace.

4.3 Production de glace



PENDANT LA PRÉPARATION, IL EST POSSIBLE DE VOIR : (en appuyant sur  il est possible de modifier les informations sur l'afficheur)

0

GLACE PRETE !

T= +2 ° C W -14

PAGE-ÉCRAN PRINCIPALE :

- État de la glace
- Température de la cuve
- Jours qui restent avant le prochain lavage

1

Cuve	↓14 ° C
Cylindre	↓12 ° C

TEMPÉRATURE :

- Température Cuve.
- Température Cylindre.

La présence d'une flèche vers le bas indique que le cylindre ou la cuve est en train de se refroidir.

2

Set=100 Hot=051

mA=00000

CONSISTANCE :

- HOT : Valeur consistance actuelle.
- SET : Valeur consistance à atteindre.
- mA : Absorption en mA du moteur de l'agitateur

3

TEV+010	TGV-022
TEC+013	TE-012

SONDE TEMPÉRATURE :

- | | |
|-----------------------------|--|
| • TEV : Thermostat Cuve | • TGV : Thermostat cuve Givree |
| • TEC : Thermostat Cylindre | • TE : Thermostat Évaporateur Cylindre |

4

TOC+023	TIMC-022
TAMB+022	TOMC-012

SONDE TEMPÉRATURE :

- | | |
|--|-------------------------------|
| • TOC : Thermostat sortie condensateur | • TIMC : Thermostat entrée MC |
| • TAMB : Température ambiante | • TOMC : Thermostat sortie MC |

5

Cornets du jour

00375

CORNETS DU JOUR :

- Il est possible de voir les cornets de la journée à partir de l'heure réglée de la production automatique U02 (heure) et U03 (minutes) pour les 24 heures suivantes :

6

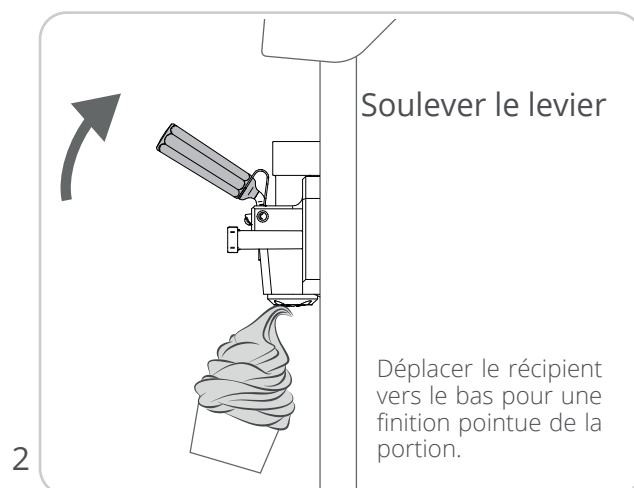
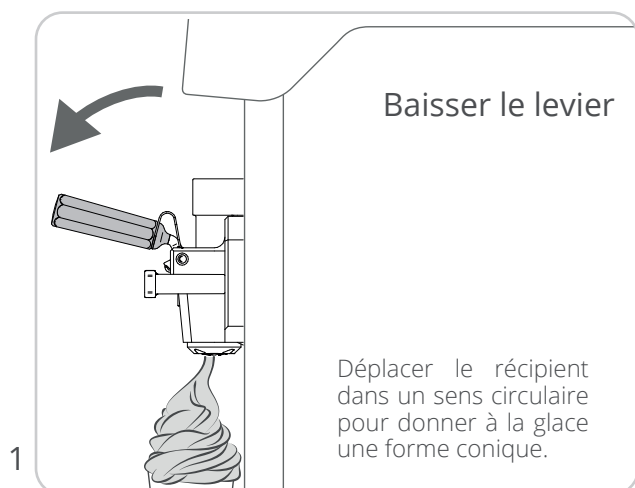
Cornets totaux

0473161942

CORNETS TOTAUX :

- Il est possible de voir combien de cornets ont été servis par la machine.

4.4 Servir le produit



Distribuer de la glace sans dépasser le rythme de production de la machine ainsi qu'il est indiqué au tableau du paragraphe Spécificités. Sans altérer ce rythme et en approvisionnant la machine avec du produit frais, il est garanti de ne jamais devoir interrompre la vente, mêmes dans les heures de pointe.

4.5 Pasteurisation

24h

La pasteurisation doit être effectuée 1 fois toutes les 24 heures, sinon la machine doit être nettoyée. Si la pasteurisation n'est pas exécutée correctement, la machine ne permet pas de sélectionner le mode Production. À la fin de la pasteurisation, la machine passe automatiquement en mode CONSERVATION.

AVANT LA PASTEURISATION :



Vérifier que l'alarme de niveau faible n'est pas activée, sinon la pasteurisation ne peut pas être effectuée. Si l'alarme est activée, remplir la cuve. Tourner le curseur extérieur vers la position qui ferme tous les trous de l'aiguille d'alimentation.

PASTEURISATION AUTOMATIQUE :

La machine est configurée pour effectuer une pasteurisation automatique à 2h00. Dans le menu utilisateur, il est possible de modifier l'heure à laquelle la machine doit effectuer la pasteurisation automatique ou annuler le mode automatique.

Pour la pasteurisation manuelle, appuyer sur



pendant 5 secondes.

4.6 Procédure d'ouverture

Lors de l'ouverture du local, s'assurer que l'afficheur visualise le message « PASTEUR. TERMINÉE ». Ce message indique que le cycle de pasteurisation a été effectué correctement. Appuyer sur la touche STOP.

ATTENTION

Si le cycle de pasteurisation n'a pas été effectué correctement, l'afficheur visualisera une alarme « Pasteur. Échouée ». LE MÉLANGE N'A PAS ÉTÉ PASTEURISÉ CORRECTEMENT. S'adresser, au besoin, au service technique. Après avoir rétabli l'alarme, sélectionner la fonction Production pour redémarrer le cycle de PASTEURISATION.

4.7 Procédure de fermeture

Assainissement de la porte, Plonger un écouvillon dans la solution assainissante et broser plusieurs fois le trou de sortie de la glace. Laver, rincer et assainir le bac ramasse-gouttes, le tiroir d'égouttement et le couvercle de la cuve. Nettoyer l'extérieur de la machine et la zone porte avec une serviette assainissante.

Prédisposer la machine pour le cycle de pasteurisation nocturne, Ouvrir le couvercle, positionner l'aiguille d'alimentation de manière à ce que le trou d'entrée du produit soit fermé, en tournant le curseur extérieur vers la position qui ferme tous les trous de l'aiguille d'alimentation. Ajouter du mélange, si nécessaire. La DEL de niveau dans la cuve doit être éteinte.

S'assurer que la machine est sur la fonction PRODUCTION (la DEL correspondante doit être allumée).

Sélectionner le mode CONSERVATION

1



(Pour changer de mode, appuyer d'abord sur la touche **STOP**)

Avec le mode CONSERVATION, il est possible d'économiser de l'électricité, le compresseur ne fonctionnant que le temps nécessaire au stockage du produit (set. 4 °C).

Lavage

2



Si aucun avertissement de lavage n'apparaît sur l'afficheur, effectuer un lavage de surface. (voir chapitre 7.3 Nettoyage)

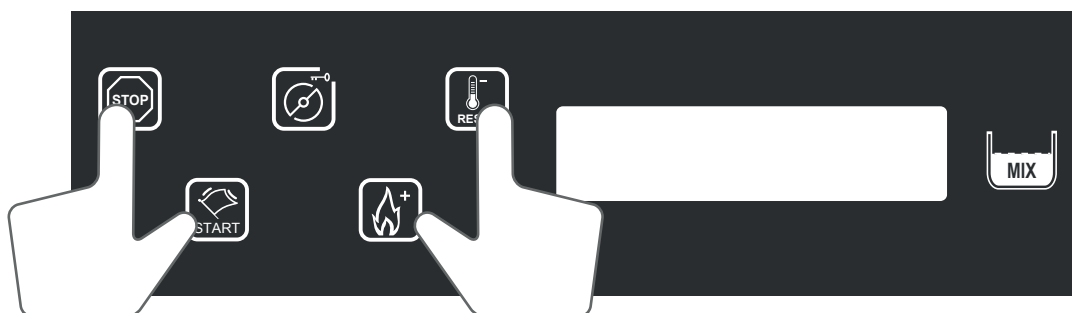
Si l'avertissement de lavage apparaît sur l'afficheur, effectuer un lavage et un assainissement. (voir chapitre 7.2 Nettoyage)

101 SOFT

3.Installation

3.3 Mise en place

ACCÈS AU MENU : Appuyer simultanément sur **STOP** et **RESET** et les relâcher tout de suite.



NAVIGATION DANS LE MENU UTILISATEUR :



Modifier le paramètre



Augmentation de la valeur du paramètre



Réduction de la valeur du paramètre



Pour quitter le menu, n'appuyer sur aucune touche pendant 60 secondes ou appuyer sur Stop qui a également la fonction de revenir au menu précédent (fonction back) en cas de navigation dans le sous-menu.

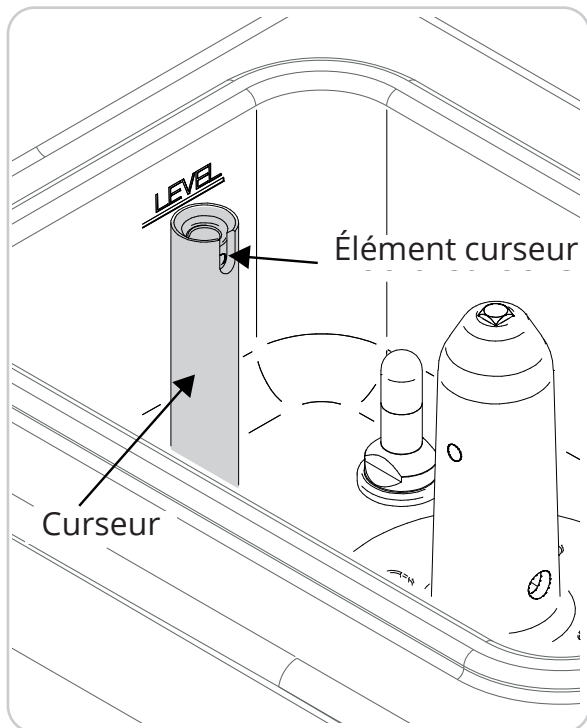
PARAMÈTRES MODIFIABLES :

Date	Réglage de la date
Heure	Réglage de l'heure.
Format Heure	Réglage du format de l'heure (12/24h)
Alarmes	Affichage des alarmes actives.
Evenements	Affichage des événements.
Informations	Affichage de la version machine.
Langue	Réglage de la langue.
Autosetup Utilisat.	Autosetup des paramètres utilisateur (uniquement U20 - Level Beep Enable et U21 Extra Hopper Beater).
Echelle temperature	Réglage de l'échelle température (°C/°F)
Lire Pasteur	Affichage des données de pasteurisation.
Heure Prod. automatique	Réglage de l'heure de production automatique.
Heure Cons. automatique	Réglage de l'heure de conservation automatique.
Heure Pasteur. automatique	Réglage de l'heure de pasteurisation automatique.
Params utilisateur	Réglage des paramètres utilisateur (uniquement HoT, U20 et U21).

5.2 Réglage Foisonnement (Quantité d'air dans la glace)

Comment modifier le niveau de Foisonnement :

Tourner le curseur de l'aiguille d'alimentation.



Il existe plusieurs niveaux de Foisonnement

- Foisonnement

(moins d'air dans la glace)

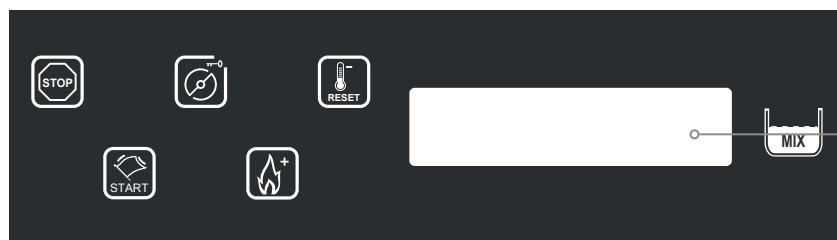
Pour diminuer le foisonnement, tourner le curseur pour faire correspondre la fente du curseur au trou de plus grand diamètre.

+ Foisonnement

(plus d'air dans la glace)

Pour augmenter le foisonnement, tourner le curseur pour faire correspondre la fente du curseur au trou de plus petit diamètre.

6.1 Alarmes



Afficheur

Affiche des messages d'alarme pour indiquer les pannes qui ont pu se produire dans la machine.

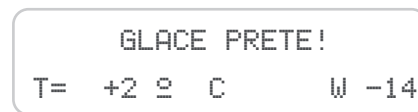
La machine peut être utilisée pour la production si elle est dotée d'une alarme de faible gravité ; s'il s'agit d'une alarme grave, la machine ne permettra pas la production.



Le message clignote sur l'afficheur jusqu'à ce que le problème soit résolu.



Si l'alarme est réinitialisée, le message sera affiché fixe (sans clignotement).



Pour mettre à jour l'afficheur lorsque l'alarme a déjà été résolue, appuyer sur la touche



LISTE ALARMES :

ALARMES	
Al. Echange Therm.	Alarme Échange Thermique Vérifier si le moteur mélangeur cuve fonctionne ou si la roue à ailettes est correctement insérée dans son logement.
Alarme Driver	Alarme Drive Moteur La machine passe en mode Stop. Driver défectueux.
Al. Sonde TAMB	Sonde de température « TAMB » interrompue ou en court-circuit
Al. Sonde TE	Sonde de température « TE » interrompue ou en court-circuit
Al. Sonde TEC	Sonde de température « TEC » interrompue ou en court-circuit
Al. Sonde TEV	Sonde de température « TEV » interrompue ou en court-circuit
Al. Sonde TGV	Sonde de température « TGV » interrompue ou en court-circuit
Al. Sonde TIMC	Sonde de température « TIMC » interrompue ou en court-circuit
Al. Sonde TOC	Sonde de température « TOC » interrompue ou en court-circuit
Al. Sonde TOMC	Sonde de température « TOMC » interrompue ou en court-circuit
Surch. Pont	Positionner la machine sur Stop et la redémarrer après quelques minutes. Si l'alarme persiste, contacter l'assistance technique.
Sous-tension	Positionner la machine sur Stop et la redémarrer après quelques minutes. Si l'alarme persiste, contacter l'assistance technique.
CE Driver	Contactez l'assistance technique.
Temp. Élevée Cyl.	Alarme température cylindre élevée Intervient en Production, Conservation et Pasteurisation si la TEC atteint 85°.
Ne Pas Servir!	Ne pas servir! En Production, la machine vérifie la consistance du produit ; en cas de chute en dessous d'une valeur programmée en usine, il n'est pas distribué. L'alarme se rétablit automatiquement lorsque la consistance se situe dans les valeurs correctes.
Temp. Élevée Cuve	Alarme température cuve élevée Intervient en Production, Conservation et Pasteurisation si la TEV atteint 85°.
Hot Cold Non Exécuté	Cycle Hot Cold non exécuté Au moment d'un Hot Cold automatique, si la machine est en état de Stop, cette alarme est affichée pour rappeler de lancer le cycle.
Alarme IOE Modbus	Contactez le service d'assistance technique après-vente.
Dern. Pasteur. 25h	Dern. Pasteur. 25h Plus de 25 heures se sont écoulées depuis le début de la dernière Pasteur. effectuée, il est donc nécessaire de pasteuriser.
Manque Phase MA	Contactez le service d'assistance technique après-vente.
Manque de Mix !	Manque de Mix L'afficheur indique Mix Out ! quand le niveau du mélange est découvert. Quand le niveau est découvert et que, en Production, la machine distribue un nombre de cornets égal ou supérieur à la valeur programmée au pas Derniers Cornets, le message Mix Out ! s'affiche et la machine passe en Conservation.
Moteur Bloque	Contactez le service d'assistance technique après-vente.
Cornet Epuises!	Cornets terminés Avec machine en réserve (niveau mix allumé), la machine peut distribuer en Production le nombre de cornets programmé au pas Dernier Cornets. Ensuite la machine passe automatiquement en Conservation avec message Cornets Epuises (sauvegardé dans les événements aussi). L'alarme se réinitialise au moyen de la touche Conservation.
Absorp. Cour. MA	Contactez le service d'assistance technique après-vente.
Surchauffe MA	Contactez le service d'assistance technique après-vente.

LISTE ALARMES :

ALARMES	
Pasteur. Echouee	Pasteurisation Échouée Si le chauffage prend plus de 90' pour atteindre la température ou si en mode refroidissement il faut plus de 2h pour atteindre la température de conservation, la machine passe en Conservation. Contacter l'assistance technique.
Pasteur. Non Effectuée	Pasteurisation non effectuée Au moment d'une Pasteur. automatique, si la machine est en état de Stop, cette alarme est affichée pour rappeler de pasteuriser.
Pasteuriser !	Pasteurisation requise Il faut pasteuriser.
Tension ON	Retour de Courant Le rétablissement de tension est visualisé sur l'afficheur.
Pressostat	Pressostat 1 L'intervention de cette alarme arrête le compresseur. Contacter l'assistance technique.
Therm. Secur.	Thermostat de sécurité TES Attendre quelques minutes pour que le thermostat se réinitialise ; à ce moment-là, il sera possible d'utiliser la machine. Si l'alarme persiste, contacter l'assistance technique.
Porte ouverte	Portillon Absent Quelle que soit la fonction activée, la machine se met sur Stop. Lorsque la porte est refermée, le message « Spigot Open » sur l'afficheur disparaît.
Limite TE	Contactez le service d'assistance technique après-vente.
Limite TGV	Contactez le service d'assistance technique après-vente.
Temp depasse Prd	Contactez le service d'assistance technique après-vente.
Laver Aujourd'hui!	Laver Aujourd'hui! En Production, « TEV +19 °C W -n » est visualisé, cela signifie qu'il manque encore n. jours au nettoyage de la machine. Le jour où la machine doit être lavée, la fonction de Production est désactivée et la machine n'accepte pas la fonction. L'affichage devient Wash today ! Le Wash (lavage) peut également découler d'une machine laissée en état de Stop pendant 24 heures, niveau recouvert.
Alarme Wg Modbus	Contactez le service d'assistance technique après-vente.
Pourquoi a l'arret?	Pourquoi a l'arret? Si la machine est laissée en état de Stop avec niveau recouvert, après 30" on a la visualisation du message clignotant sur l'afficheur « Why in STOP ? » et un avertissement sonore intermittent s'active. Ceci pour avertir l'utilisateur qu'il faut programmer la machine sur Production, Pasteurisation ou Conservation. Le message disparaît quand on entre en Production ou en découvrant le niveau du mélange dans la cuve ou en frappant la touche Reset.

7.1 À quelle fréquence nettoyer la machine ?

À quelle fréquence nettoyer la machine ?



Le lavage et l'assainissement doivent obligatoirement être effectués.

24h

Il est recommandé de **nettoyer les surfaces** tous les jours après la dernière glace de la journée.

7.2 Lavage et assainissement

Le processus de nettoyage comprend 5 étapes :

1. Vidange
2. Dépose
3. Nettoyage
4. Montage
5. Cycle de rinçage

PROCESSUS DE NETTOYAGE : (Avant de commencer le processus de nettoyage, la machine doit être en mode **STOP**)

1.1 Décongeler le Produit

Appuyer 2 fois pour lancer le Nettoyage Chauffé et attendre qu'il soit terminé

Ensuite, la machine passera en mode **STOP**.

1.2 Vidanger le cylindre

Appuyer 1 fois, ouvrir le levier et vidanger le cylindre.

1.3 Arrêter la machine

Quand le produit ne sort plus, soulever le levier et appuyer sur **STOP**

1.4

Retirer l'aiguille (2)

Ouvrir le couvercle (1)

Rinçage

Remplir la cuve avec 5 litres d'eau tiède. Appuyer 1 fois sur la touche Nettoyage et attendre 1 minute.

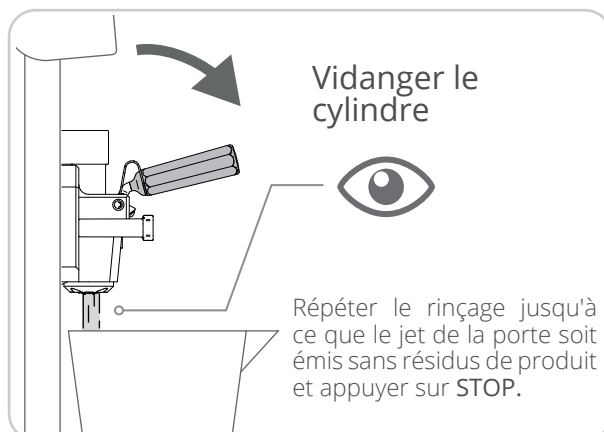
1.5



Vidanger le cylindre

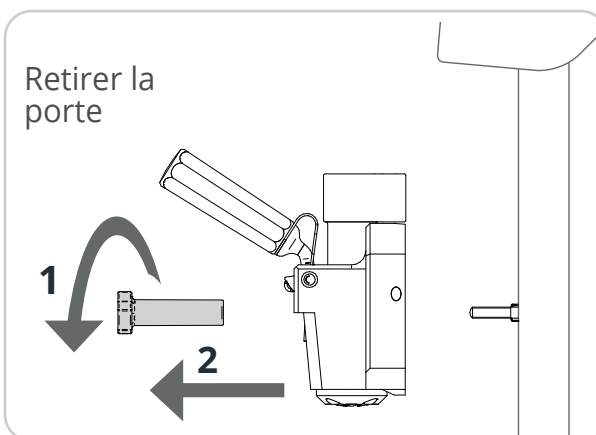
Répéter le rinçage jusqu'à ce que le jet de la porte soit émis sans résidus de produit et appuyer sur STOP.

1.6



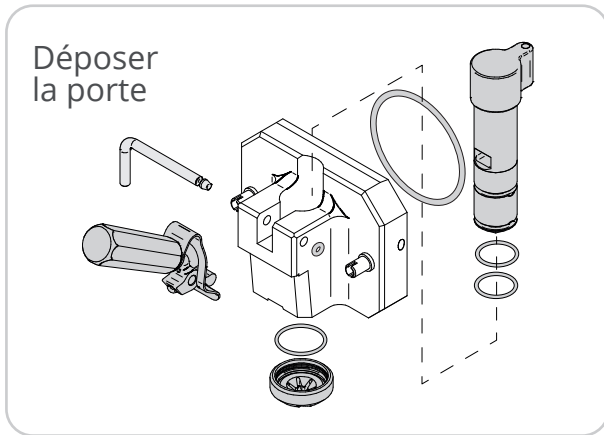
Retirer la porte

2.1



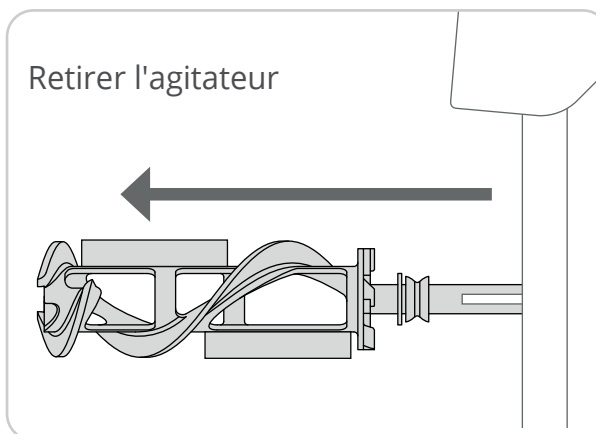
Déposer la porte

2.1



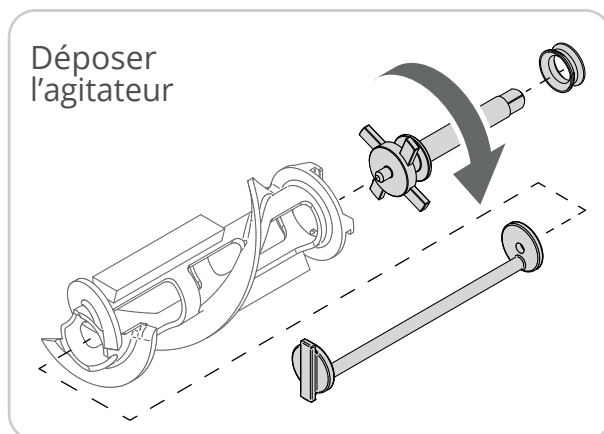
Retirer l'agitateur

2.1



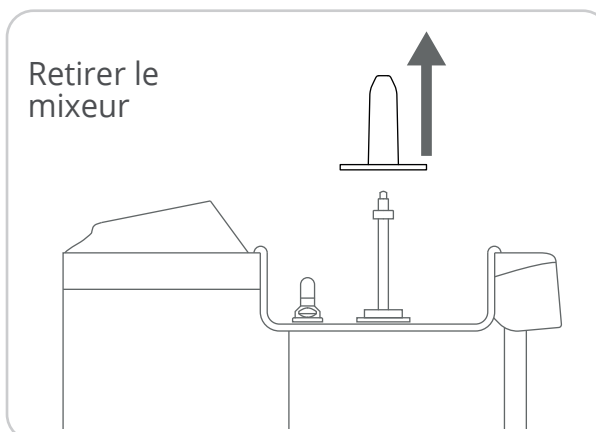
Déposer l'agitateur

2.1



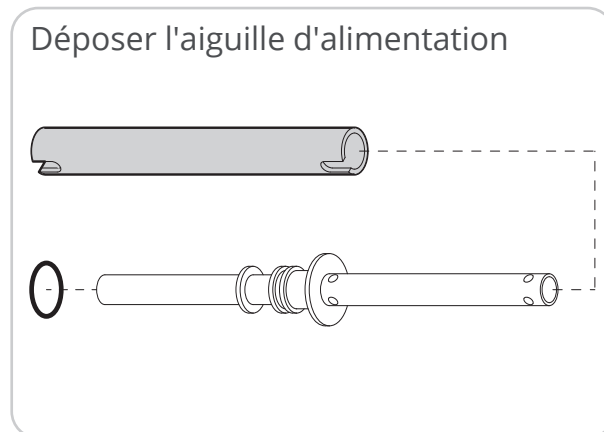
Retirer le mixeur

2.1



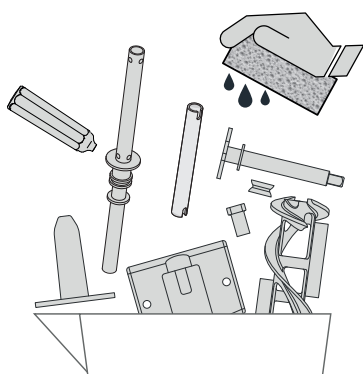
Déposer l'aiguille d'alimentation

2.1



Laver les pièces

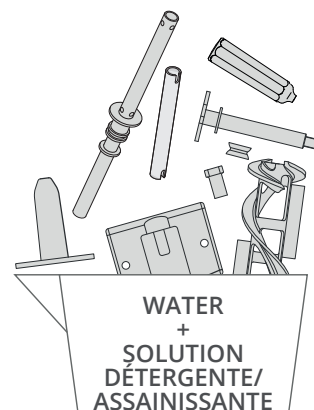
Laver tous les composants déposés jusqu'à ce que tout résidu du produit soit éliminé.



3.1

Assainir les pièces

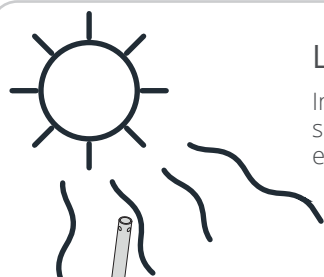
Immerger les pièces pour le temps indiqué sur l'emballage du produit.



3.2

Laisser sécher

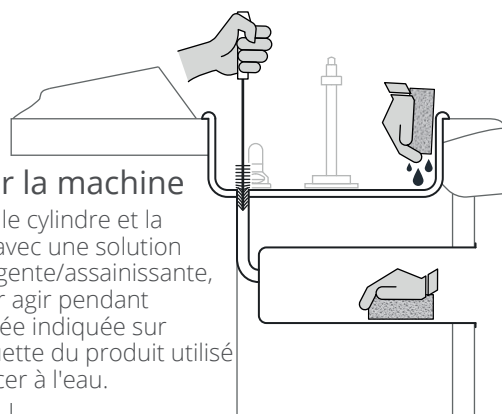
Installer les composants sur une surface propre et les laisser sécher.



3.3

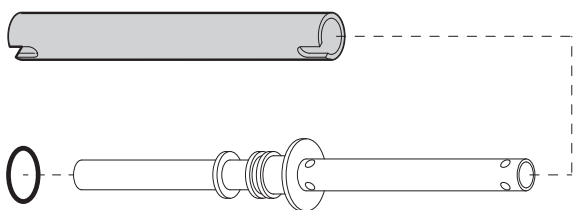
Laver la machine

Laver le cylindre et la cuve avec une solution détergente/assainissante, laisser agir pendant la durée indiquée sur l'étiquette du produit utilisé et rincer à l'eau.



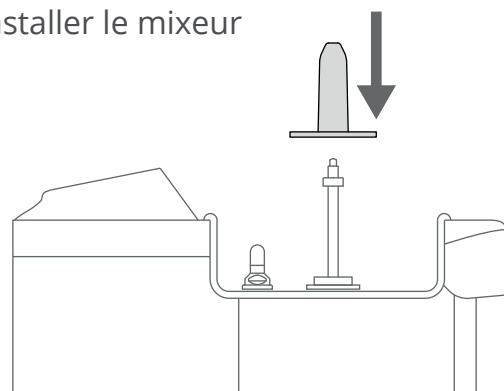
3.4

Poser l'aiguille d'alimentation



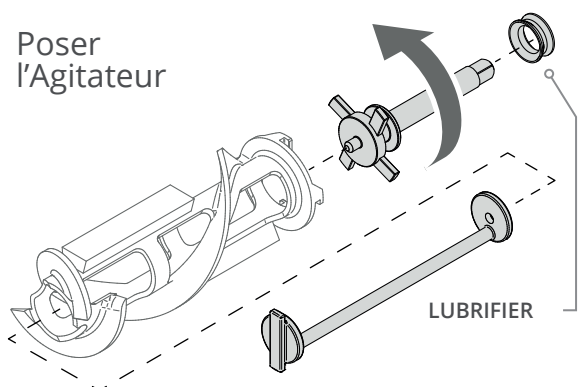
4.1

Installer le mixeur



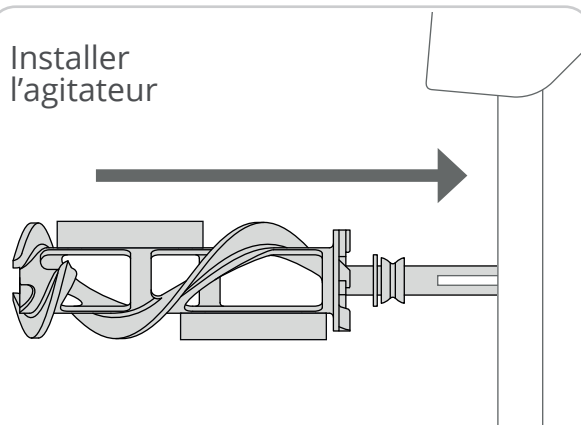
4.2

Poser l'Agitateur



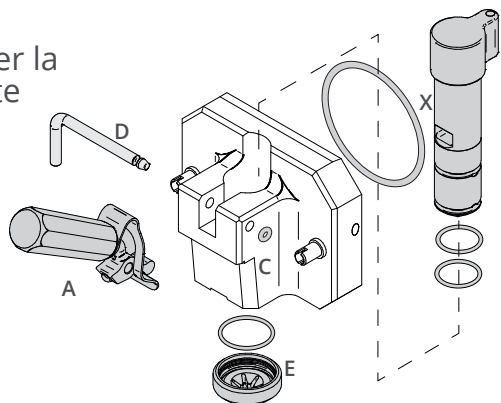
4.3

Installer l'agitateur



4.4

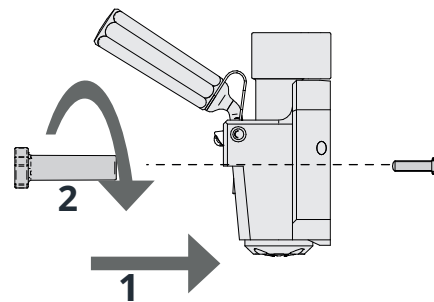
Poser la porte



- Graisser et remettre en place les joints toriques du piston (X).
- Insérer le piston (X) dans son logement.
- Installer le levier (A) dans le corps de la porte et introduire le pivot (D) dans le trou.
- Installer le joint torique (C) du pivot (D).
- Graisser et installer le joint torique à l'arrière du corps de la porte.
- Installer la douille sortie de la porte (E).

4.5

Poser la porte



4.6

Assainissement de la machine

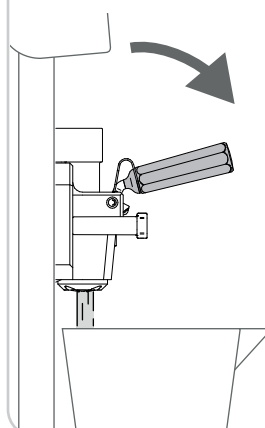
Remplir la cuve avec de la solution détergente/assainissante jusqu'au niveau maximum. Appuyer 1 fois sur la touche Nettoyage et attendre 1 minute. Mettre la machine en STOP. Attendre le temps indiqué sur l'étiquette du produit utilisé et rincer.



5.1

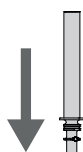
Rinçage

Vidanger le cylindre et répéter le processus précédent en remplaçant la solution assainissante par de l'eau. Attendre 1 minute. Effectuer au moins 2 rinçages.



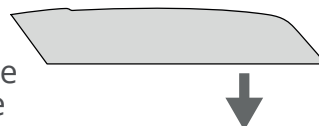
5.2

Installer l'aiguille



5.3

Installer le couvercle



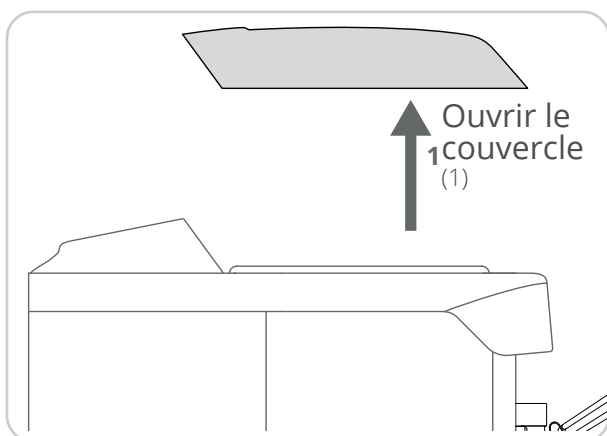
5.4

PROCESSUS DE NETTOYAGE : Avant de commencer le processus de nettoyage, la machine doit être en mode **STOP**. S'assurer d'avoir les mains propres et utiliser des gants jetables.

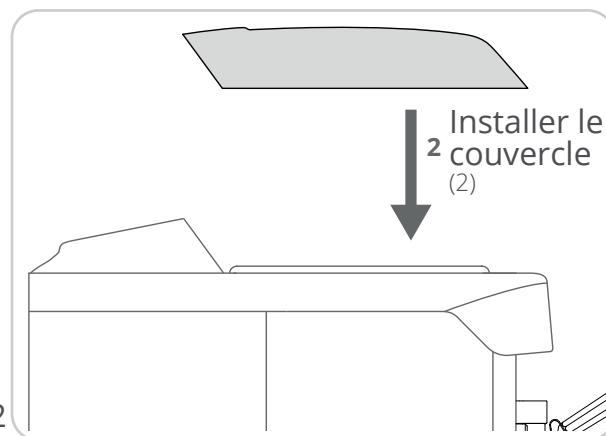
Retirer le couvercle de la cuve, laver, rincer dans un récipient, essuyer la zone extérieure de la cuve avec un chiffon propre.

Réinstaller le couvercle sur la cuve après l'avoir nettoyé.

1.1



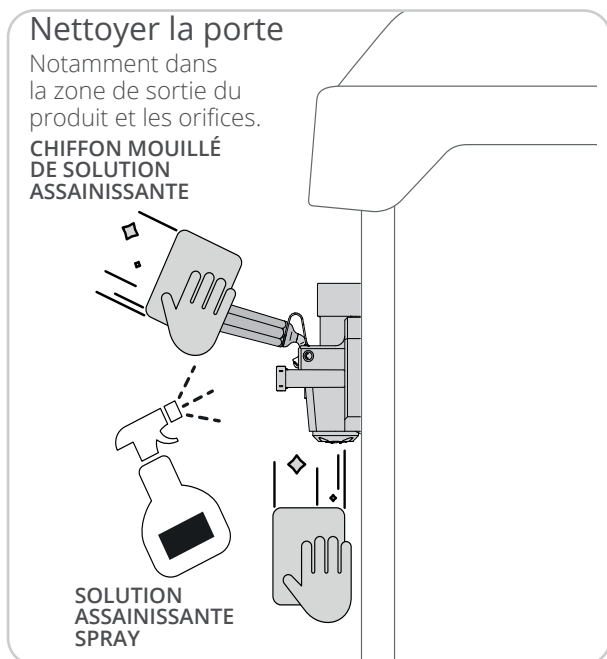
1.2



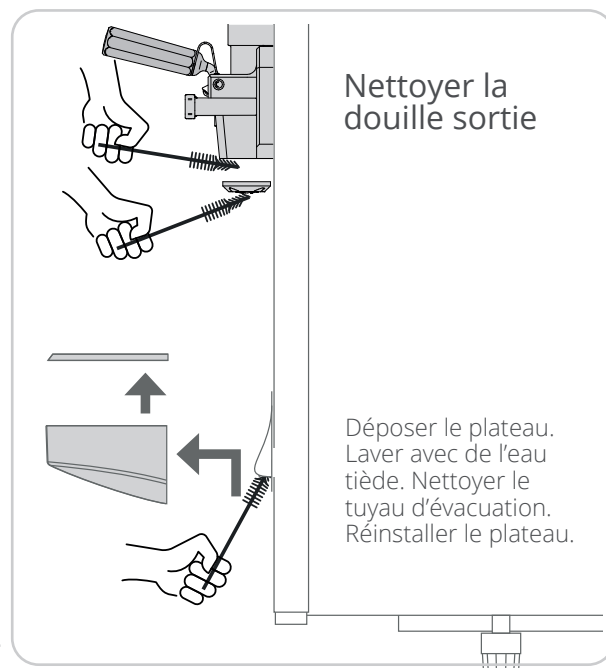
Vaporiser la solution détergente sur le point de distribution de la porte et sur celle-ci, notamment dans la zone du piston.

Remplir un seau de solution assainissante ; plonger la brosse fournie en dotation dans la solution assainissante et nettoyer plusieurs fois le robinet distributeur de la porte et la zone autour du piston de celle-ci.

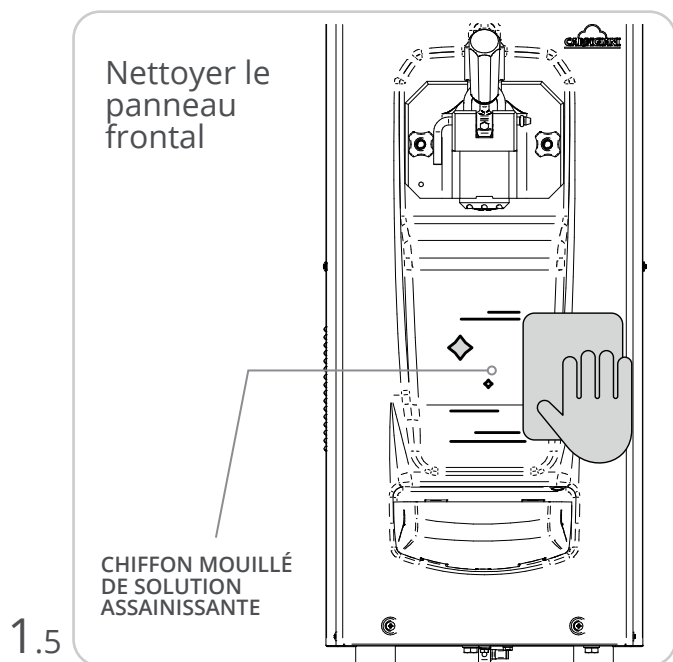
1.3



1.4



Avec un chiffon propre et assaini, nettoyer la zone de la porte et la façade de la machine, en faisant attention à éliminer toute trace d'humidité et tout résidu de produit ou de détergent/assainissant.



La machine doit être examinée périodiquement (au moins une fois par an) par un technicien spécialisé. Cette inspection périodique sert à maintenir un niveau élevé de sécurité de tous les composants installés et de la machine même. Si un composant est usé, il doit être remplacé par une pièce de rechange neuve d'origine.

8.1 Entretien Périodique

Ne pas utiliser la machine si l'un des composants est défectueux ou usé. L'entretien périodique ne doit pas être effectué par l'opérateur.

Entretien CARPI CARE KIT 161 T

9.1 Élimination

Les équipements électriques et électroniques doivent être éliminés conformément à la Directive Européenne 2012/19/UE. Ces équipements NE peuvent PAS être éliminés selon les normales procédures d'élimination des déchets municipaux solides, mais doivent être collectés séparément pour optimiser la récupération et le recyclage des matériaux de fabrication.



Le symbole de la poubelle avec un X apparaît dans tous les produits pour rappeler l'obligation de collecte séparée. L'observation correcte de toutes les réglementations relatives à l'élimination des produits usagés contribuera à la protection de l'environnement.

