

APPLICARE
TARGA
CARATTERISTICHE

GEBRAUCHSANLEITUNGEN

LABO 8/12 E

Wir möchten Ihnen dafür danken, daß Sie durch Ihren Kauf einer CARPIGIANI Maschine den Vorzug gegeben haben.

*Sicherheitshalber hat die Firma **Carpigiani** seit 1993 sein Qualitätssystem der Bestätigung gemäß der internationalen Norm ISO 9001 unterzogen und sie stellt gemäß Qualitätssystembescheinigung UNI EN ISO 9001-2008 her.*

Ferner sind die **CARPIGIANI** Maschinen den von den folgenden europäischen Normen verlangten Vorschriften entsprechend:

- **2006/42/EG** "Maschinenrichtlinie",
- **2006/95/EG** "Niederspannungsrichtlinie",
- **2004/108/EG** "EMV" Richtlinie,
- **97/23/EG** "DGRL" Druckgeräte Richtlinie,
- **2004/1935/EG** Verordnung über "Materialien und Gegenstände, die dazu bestimmt sind, mit Lebensmitteln in Berührung zu kommen".

CARPIGIANI

Via Emilia, 45 - 40011 Anzola dell'Emilia (Bologna) - Italy

Tel. +39 051 6505111 - Fax +39 051 732178

Das vorliegende Handbuch enthält die Übersetzungen der Original-Anleitungen; es darf weder reproduziert, noch weitergegeben, noch umgeschrieben noch in einem Retrieval-System archiviert oder in andere Sprachen ohne vorheriges schriftliches Einverständnis von **CARPIGIANI** übersetzt werden.

Der Käufer ist nur zum Nachdruck von Kopien zum eigenen Gebrauch berechtigt.

CARPIGIANI verfolgt eine ständige Forschungs- und Entwicklungspolitik und deshalb behält sich das Recht vor, jederzeit Änderungen ohne Voranzeige vorzunehmen.

Ausgabe: 03	Datum: 2016/01	Änderungen: Absc. 3.3, 5
Erstellt: AM	Geprüft: EZ	Genehmigt: RL

GESAMTVE RZEICHNIS

VORWORT	5
GEBRAUCHSANWEISUNG	5
ZWECK	5
STRUKTUR DES HANDBUCHS	5
ZUSATZUNTERLAGEN.....	5
KONVENTIONELLE ZEICHEN	6
SYMBOLE QUALIFIKATION DES PERSONALS	6
SICHERHEIT	7
WARNUNG	7

ABSC. 1 ALLGEMEINES

1.1 ALLGEMEINES	9
1.1.1 IDENTIFIKATIONSANGABEN DES HERSTELLERS	9
1.1.2 INFORMATIONEN ÜBER WARTUNGA	9
1.1.3 HINWEISE FÜR DEN BEDIENER	9
1.2 MASCHINENAUSKÜNFTE	9
1.2.1 ALLGEMEINES	9
1.2.2 TECHNISCHE EIGENSCHAFTEN.....	10
1.3.3 PLAN DER MASCHINENGRUPPEN.....	11
1.3 VERWENDUNGSZWECK	11
1.4 GERÄUSCH	11
1.5 MASCHINENEINLAGERUNG	11
1.6 VERPACKUNGSTOFFBESEITIGUNG	11
1.7 WEEE (Elektro - und Elektronikaltgeräte)	12

ABSC. 2 AUFSTELLUNG

2.1 ERFORDERLICHER RAUM FÜR DEN MASCHINENBETRIEB	13
2.2 WASSERVERBINDUNG	13
2.3 MASCHINEN MIT LUFTKONDENSATOR	13
2.4 MASCHINEN MIT WASSERKONDENSATOR	14
2.4.1 EINSTELLUNG DES WASSERVENTILES	14
2.5 ELEKTRISCHER ANSCHLUSS	14
2.5.1 ERSETZUNG VON SPEISEKABEL	14
2.6 AUFSTELLUNG	15
2.7 FÜLLMENGEN	15
2.8 PRÜFUNG DER MASCHINE	15

ABSC. 3 GEBRAUCHSANLEITUNGEN

3.1 SICHERHEITSANWEISUNGEN	17
3.2 MASCHINENGESTALT	17
3.3 BEDIENELEMENTE	18
3.4 EISAUSLASSKLAPPE	18
3.5 INBETRIEBNAHME DER MASCHINE	19

ABSC. 4 SICHERHEITSVORRICHTUNGEN

4.1 MIKROSCHALTER	21
--------------------------------	-----------

**ABSC. 5 REINIGUNG, AUS- UND ZUSAMMENBAU DER MIT DEM
PRODUKT IN BERÜHRUNG KOMMENDEN TEILE**

5.1	ALLGEMEINES.....	23
5.2	VORAUSSETZUNGEN FÜR DIE REINIGUNG	23
5.3	EMPFEHLUNGEN	23
5.4	VERWENDUNG DES REINIGUNGS- UND DESIFEKTIONSMITTELS	24
5.5	AUSSENREINIGUNG	24
5.6	VORREINIGUNG	24
5.7	AUSBAU DES RÜHRWERKS.....	24
	5.7.1 STOPFBÜCHSE	25
5.8	AUSBAU DES FRONTVERSCHLUSSES.....	26
	5.8.1 AUSBAU DES EISAULASSDECKELS	26
	5.8.2 AUSBAU DES EINFÜLLTRICHTERS.....	27
5.9	SANITISIERUNG.....	28
5.10	HYGIENE.....	28

ABSC. 6 WARTUNG

6.1	WARTUNGSTYPOLOGIE	29
6.2	WASSERKÜHLUNG	29
6.3	LUFTKÜHLUNG	29
6.4	BESTELLEN VON ERSATZTEILEN	30
6.5	AUSSTATTUNG	30

ABSC. 7 STÖRUNGSSUCHE	31
------------------------------------	-----------

VORWORT

GEBRAUCHSANWEISUNG

Dieses Handbuch wurde gemäß den Gemeinschaftslinien zum Einklang mit den Sicherheitsnormen und zum freien Verkehr der Industriewaren im EWG Bereich ausgearbeitet.

ZWECK

Dieses Handbuch wurde mit dem Zweck ausgearbeitet, die Kenntnisanforderungen des Maschinenbesitzers zu erfüllen.

Es wurden die Hauptthemen zum korrekten Gebrauch der Maschine analysiert, um die Qualitätseigenschaften unverändert beizubehalten, welche die **CARPIGIANI**-Produkte in der ganzen Welt auszeichnen.

Das Handbuch bezieht sich zum großen Teil auf die erforderlichen Bedingungen für den Gebrauch und das Verhalten während der Reinigung und der ordentlichen und ausserordentlichen Wartung der Maschine.

Nicht alle Anforderungen können aber erfüllt werden; im Zweifelsfalle, bzw. im Falle von Informationsmangel, wenden Sie sich bitten an:

CARPIGIANI Via Emilia, 45 - 40011 Anzola dell'Emilia (Bologna) - Italy
Tel. +39 051 6505330 - Fax +39 051 6505331

STRUKTUR DES HANDBUCHES

Dieses Handbuch wurde in Abschnitte, Absätze und Unterabsätze zum leichteren Nachschlag aufgebaut.

Abschnitt

Abschnitt steht für den Teil, der ein sich auf einen Maschinenteil beziehendes Thema identifiziert.

Absatz

Absatz steht für den Abschnitteil, der eine Gruppe oder eine Meinung über einen Maschinenteil beschreibt.

Unterabsatz

Unterabsatz steht für den Absatzteil, der sich auf den Bestandteil eines Maschinenteils im einzelnen bezieht.

Das Bedienungspersonal muß unbedingt die Teile dieses Handbuches sorgfältig lesen und gut verstehen, woran man unmittelbar beteiligt ist, und insbesondere:

- Der Bediener muß Einsicht in Absätze über Inbetriebnahme und Betrieb der Maschinengruppen nehmen.
- Der Fachtechniker, der für Installation, Wartung, Reparatur, usw., zuständig ist, muß das ganze Handbuch lesen.

ZUSATZUNTERLAGEN

Zusammen mit diesem Handbuch wird jedes Maschinenstück auch mit folgendem geliefert:

- **Zubehörteile:** Ersatzteile, die mit der Maschine für ordentliche Wartung geliefert werden.
- **Schaltschema:** Schema der elektrischen Anschlüsse, das in die Maschine eingefügt wird.

Vor der Inbetriebnahme der Maschine die Bedienungsanleitungen sowie die Sicherheitsbedienungen sorgfältig lesen.



VERWENDETE SYMBOLE



ACHTUNG STROMSCHLAGGEFAHR

Weist das Personal darauf hin, dass bei Ausführung der beschriebenen Arbeiten Stromschlaggefahr besteht, wenn die Sicherheitsvorschriften nicht eingehalten werden.



ACHTUNG GEFAHR DURCH HOHE TEMPERATUREN

Weist das Personal darauf hin, dass bei Ausführung der beschriebenen Arbeiten Verbrennungsgefahr besteht, wenn die Sicherheitsvorschriften nicht eingehalten werden.



ACHTUNG EINQUETSCHGEFAHR

Weist das betreffende Personal darauf hin, dass bei Nichteinhaltung der Sicherheitsvorschriften während der Ausführung des entsprechenden Arbeitsgangs die Gefahr besteht, sich die Finger oder die Hände einzuquetschen.



ACHTUNG ALLGEMEINE GEFAHR

Weist das Personal darauf hin, dass bei Ausführung der beschriebenen Arbeiten die Gefahr von Körperverletzungen besteht, wenn die Sicherheitsvorschriften nicht eingehalten werden.



HINWEIS:

Weist das Personal auf Informationen hin, die besonders beachtet werden müssen und von bedeutender Wichtigkeit sind.



WARNUNG

Weist das Personal auf Informationen hin, deren Nichtbeachtung zum Verlust von Daten oder zu Maschinenschäden führen kann.



PERSÖNLICHE SCHUTZAUSRÜSTUNG

Dieses Symbol neben der Beschreibung weist darauf hin, dass der Bediener die entsprechende Schutzausrüstung verwenden muss, da Verletzungsgefahr besteht.

SYMBOLE QUALIFIKATION DES PERSONALS

Das mit der Maschine betraute Personal lässt sich nach Ausbildung und Verantwortung unterscheiden nach:



BEDIENER

Bezeichnet nicht qualifiziertes Personal ohne technische Fachkenntnisse, das in der Lage ist, nur einfache Aufgaben wahrzunehmen wie: Betrieb der Maschine anhand der Bedienelemente des Tastenfelds, Einfüllen und Entnahme der bei der Produktion zum Einsatz kommenden Produkte, Einfüllen des Verbrauchsmaterials, einfache Instandhaltungsarbeiten (Reinigung, einfaches Verklemmen, Kontrolle der Instrumentierung usw.



QUALIFIZIERTER FACHTECHNIKER

Person, die in der Lage ist, die Installation vorzunehmen, die Maschine unter normalen Bedingungen zu betreiben, Arbeiten an mechanischen Maschinenorganen zwecks Einstellung vorzunehmen und die notwendigen Wartungs- und Reparaturarbeiten auszuführen. Er ist zur Ausführung von Arbeiten an der Elektro- und Kühlanlage zugelassen.



CARPIGIANI-TECHNIKER

Qualifizierter Techniker, der vom Hersteller der Maschine zur Verfügung gestellt wird, um komplexe Vorgänge in Ausnahmesituationen bzw. mit dem Betreiber vereinbarte Arbeiten auszuführen.

SICHERHEIT

Beim Betrieb der Maschine muss berücksichtigt werden, dass die in Bewegung befindlichen (rotierenden) Teile der Maschine, die unter hoher Spannung stehenden und eventuell heiß laufenden Teile zu schweren Personen- und Sachschäden führen können.

Die für die Sicherheit verantwortlichen Personen müssen auf folgende Punkte achten:

- Unsachgemäßer Betrieb und Bedienung sind zu vermeiden;
- Die Sicherheitseinrichtungen dürfen nicht entfernt oder verändert werden;
- Die Wartungsarbeiten müssen ordnungsgemäß ausgeführt werden;
- Es dürfen ausschließlich Originalersatzteile verwendet werden, speziell im Fall von Bauteilen, die eine Sicherheitsfunktion haben (z.B. Mikroschalter der Schutzeinrichtungen, Thermostaten);
- Es müssen geeignete persönliche Schutzausrüstungen verwendet werden;
- Bei der Verarbeitung heißer Produkte ist besondere Vorsicht geboten.

Dazu ist folgendes erforderlich:

- In der Nähe des Arbeitsplatzes müssen die Unterlagen für Betrieb, Wartung usw. der Maschine zur Verfügung stehen.
- Die genannten Unterlagen müssen aufmerksam gelesen und die darin enthaltenen Vorschriften eingehalten werden.
- Zum Umgang mit elektrischen Maschinen und Geräten sind nur Personen mit entsprechender Ausbildung zugelassen.

WICHTIG!

Es muss kontrolliert werden, dass das Personal keine Arbeiten ausführt, die außerhalb seines Kenntnis- und Verantwortungsbereichs liegen (siehe "Symbole Qualifikation des Personals").

HINWEIS:

Laut Normvorschrift ist der *QUALIFIZIERTE FACHTECHNIKER* eine Person, die

- aufgrund von Ausbildung, Erfahrung und Kenntnis,
- Kenntnis der Normen, Vorschriften und Unfallverhütungsmaßnahmen,
- Kenntnis der Betriebsbedingungen der Maschine.

in der Lage ist, Gefahrensituationen zu erkennen und zu vermeiden und vom Sicherheitsverantwortlichen der Anlage ermächtigt wurde, alle Arten von Arbeiten auszuführen.

WARNUNG

Bei Installation der Maschine muss ein magnetthermischer Differentialschalter zur Abtrennung aller Leitungspole vorgesehen werden. Dieser muss aufgrund der auf dem Typenschild angegebenen Leistungsaufnahme der Maschine dimensioniert werden und eine Kontakt-Öffnungsweite von mindestens 3 mm aufweisen.

- Niemals mit den Händen in die Maschine greifen, weder während der Produktion noch während der Reinigung. Vor Ausführung von Wartungsarbeiten muss sichergestellt werden, dass die Maschine auf **STOPP** steht und der Hauptschalter ausgeschaltet ist.
- Die Maschine darf nicht mit dem Druck-Wasserstrahl gereinigt werden
- Die Blechabdeckungen dürfen zwecks Zugang zum Inneren der Maschine erst abmontiert werden, nachdem die Stromversorgung unterbrochen wurde.
- Die Firma **CARPIGIANI** haftet nicht für Unfälle, die bei Nichteinhaltung der Sicherheitsvorschriften während des Betriebs, der Reinigung und der Wartung der Maschine zustande kommen können.



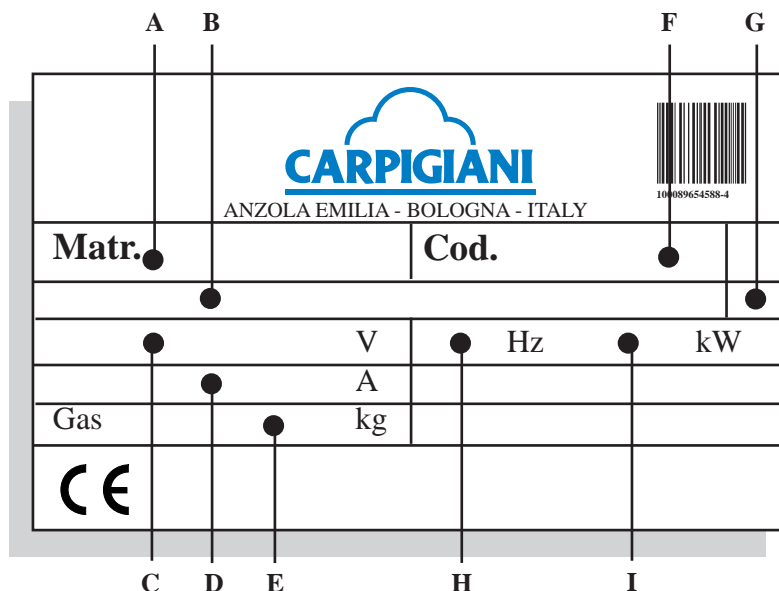
1. ALLGEMEINES

1.1 ALLGEMEINES

1.1.1 Identifikationsangaben des Herstellers

Die Maschine ist mit einem Datenschild versehen, das Hersteller's Angaben, Maschinentyp und die beim Konstruktion angegebene Fabriknummer enthält.

Eine Kopie des Kennschilds ist auf der ersten Seite dieses Handbuchs abgedruckt.



Zeichenerklärung:

- A=Fabriknummer
- B= Maschinentyp
- C= Spannung
- D= Strom
- E= Gastyp und Gewicht
- F= Maschinencode
- G= Kondensationstyp
- H= Frequenz
- I= Leistung

1.1.2 Informationen über Wartung

Die ordentliche und außerordentliche Wartung werden im Abschnitt "WARTUNG" dieser Betriebsanleitung beschrieben; grundlegende Veränderungen an der Maschine müssen mit dem Hersteller vereinbart werden, um mit diesem die Möglichkeit eines Eingriffs seitens eines werkseigenen Technikers an Ort und Stelle abzusprechen.

1.1.3 Hinweise für den Bediener

- Der Hersteller der in diesem Handbuch beschriebenen Maschine steht für jede Auskunft und Erläuterung, ebenso wie für die Beratung zu evtl. Verbesserungen an der Maschine stets zur Verfügung.
- Der erste Ansprechpartner für evtl. Anfragen ist der Händler des betreffenden Gebietes oder Landes, bzw. der Hersteller selbst, wenn in Ihrem Land kein Händler vertreten ist.
- Der Kundendienst steht natürlich jederzeit für Erläuterungen hinsichtlich Betrieb, Ersatzteilen oder technische Beratung zur Verfügung.



1.2 MASCHINENAUSKÜNFTE

1.2.1 ALLGEMEINES

Die LABO 8/12 E sind Geräte zur Herstellung von handwerklichem Speiseeis mit unmittelbarer Eisentnahme.

CARPIGANI empfiehlt Ihnen, für die Herstellung von Speiseeis immer erstklassige Mischungen zu verwenden, damit auch die anspruchsvollste Kundschaft zufriedengestellt wird.

Jede Einsparung an Mix zum Nachteil der Qualität zieht zweifellos einen Verlust an Umsatz mit sich, der weit größer ist, als die Ersparnis selbst.

Davon ausgehen, folgende Ratschläge gegeben werden:

- Stellen Sie selbst die Mix mit natürlichen Rohstoffen von einwandfreier Qualität her, oder bedienen Sie sich fertiger Mischungen von vertrauenswürdigen Firmen.
- Halten Sie sich streng an die Mischungsvorschriften des Mixherstellers.
- Ändern Sie die Rezepte nicht, indem Sie z.B. mehr Wasser oder Zucker verwenden.
- Kosten Sie selbst das Speiseeis, und bieten Sie es erst zum Verkauf an, wenn Sie selbst zufriedengestellt sind.
- Verlangen Sie von Ihrem Personal, daß die Maschine immer sauber gehalten wird.

Sollten Reparaturen irgendwelcher Art erforderlich werden, so wenden Sie sich immer an die von **CARPIGANI** mit der Wartung beauftragten Firmen.

1.2.2 Technische Eigenschaften

MODELL	Stundenleistung		Mixmenge pro Gefrieren		Stromversorgung			Install. Stroml. kW	Kondensator	Abmessungen cm			Nettogewicht kg
	kg	Liter	Min. kg	Max. kg	Volt	Hz	Ph			Breite	Tiefe	Höhe	
Labo 8/12 E	8/12	11/17	1,2	2,5	220	50	1	2,2	Luft	365	715	660	94
Labo 8/12 E	8/12	11/17	1,2	2,5	220	60	1	2,5	Luft	365	715	660	94

Die Leistungen beziehen sich auf eine Raumtemperatur von 25°C und eine Wassertemperatur des Kondensators von 20°C.



1.2.3 Plan der Maschinengruppen



Zeichenerklärung:

- 1 4-Stellungs-Wahlschalter
- 2 Frontverwshluß Gefrierzylinder
- 3 Konsole für Abtropfbehälter
- 4 Abtropfschieber
- 5 Timer

1.3 VERWENDUNGSZWECK

Die **LABO 8/12 E** sind nur für die Produktion von Speiseeis zu verwenden, laut Angaben des § 1.2.1 "Allgemeines" und zwar binnen den nachfolgenden Betriebsgrenzen:

Versorgungsspannung:	±10%
Min. Lufttemperatur:	10°C
Max. Lufttemperatur:	43°C
Max. relative Luftfeuchtigkeit:	85%
Min. Wassertemperatur (*):	10°C
Max. Wassertemperatur (*):	30°C
Min. Wasserdruck (*):	0,1 MPa (1 bar)
Max. Wasserdruck (*):	0,8 MPa (8 bar)

(* bei Wasserkondensator.

Die Maschine am Aufstellungsort ausrichten, um einen korrekten Betrieb zu gewährleisten und einen möglichen Austritt der Mischung zu verhindern.

1.4 GERÄUSCH

Der von der Maschine im Arbeitsplatz entwickelte ständige Geräuschpegel - gewogen A – liegt unter 70 dB (A). Dies gilt bei den wasser- ebenso wie bei den luftgekühlten Maschinen.

1.5 MASCHINENEINLAGERUNG

Die Maschine ist in trockene und unfeuchtige Räume einzulagern.
Vor der Einlagerung ist dieselbe gegen Staub, usw., mit einem Tuchverdeck geschützt werden.

1.6 VERPACKUNGSTOFFBESEITIGUNG

Beim Aufmachen der Kiste sind die Verpackungsmaterialien je nach Typ zu unterteilen und gemäß den im Bestimmungsort gültigen Normen zu beseitigen.

1.7 WEEE (Elektro - und Elektronikaltgeräte)

In Übereinstimmung mit den europäischen Richtlinien 2006/66/CE und 2002/96/CE, auch als WEEE bekannt, zeigt das an der Seite des Produkts und auf der Verpackung angebrachte Symbol an, dass das Produkt nicht wie normaler fester Stadtmüll entsorgt werden darf. Dagegen liegt es in der Verantwortung des Benutzers, das Produkt in den Sammelstellen, die für das Recycling der unbenutzten Elektro- und Elektronikaltgeräte vorgesehen sind, sachgerecht zu entsorgen. Die getrennte Müllsammlung ermöglicht eine optimierte Rückgewinnung und Rückführung wiederverwertbarer Werkstoffe und reduziert gleichzeitig dazu die Gesundheitsgefahr für den Menschen und die Umwelteinwirkungen.



Für nähere Informationen über die einwandfreie Produktentsorgung wenden Sie sich bitte an die örtlichen Behörden oder den Händler, bei dem Sie das Produkt gekauft haben.

2. AUFSTELLUNG

2.1 ERFORDERLICHER RAUM FÜR DEN MASCHINENBETRIEB

Die Maschine muß so aufgestellt werden, daß die Luft von allen Seiten frei zirkulieren kann. Zugänge zur Maschine müssen frei sein, damit der Bediener leicht Eingriffe vornehmen kann und er aus dem Arbeitsplatz, wenn nötig, sofort weggehen kann. Es ist für passend gehalten, daß der Zugangsraum hinsichtlich der eventuellen Öffnung von Verschlüssen mindestens 150 cm sein soll.

ACHTUNG

Die maschinen mit Luftkondensator müssen in einem MINDESTABSTAND VON DER RÜCKWAND VON 50 cm aufgestellt werden, um eine freie Zirkulation der Kondensationsluft zu gewährleisten.

ANMERKUNG:

Eine schlechte Belüftung der Maschine kann deren Betrieb und Produktionsleistung erheblich beeinträchtigen.

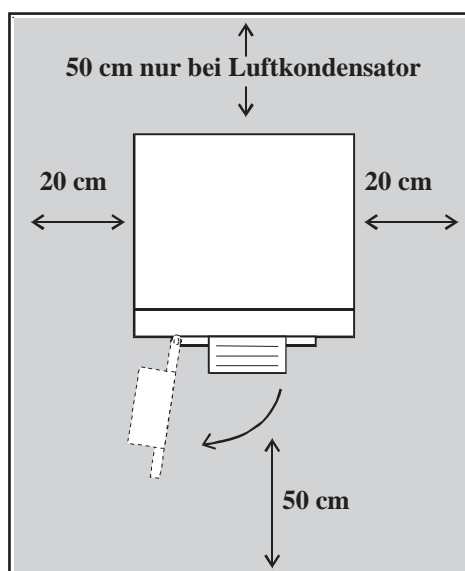


Abb. 3

2.2 WASSERVERBINDUNG

Die Maschine muß an eine Wasserleitung angeschlossen werden, deren Druck nicht über 0,8 MPa (8 Bar) betragen muß.

Bei wassergekühlten Maschinen, befinden sich die Anschlussstutzen (zur Kühlung des Gases) über dem Maschinenrückblech.

2.3 MASCHINEN MIT LUFTKONDENSATOR

Die Maschinen mit Luftkondensator müssen in einem MINDESTABSTAND VON DER RÜCKWAND VON 50 cm aufgestellt werden, um eine freie Zirkulation der Kondensationsluft zu gewährleisten.

ANMERKUNG:

Eine schlechte Belüftung der Maschine kann deren Betrieb und Produktionsleistung erheblich beeinträchtigen.





2.4 MASCHINEN MIT WASSERKONDENSATOR

Damit die Maschine funktionieren kann, ist es notwendig, dieselbe an eine Wasserleitung oder an einen Kühlturm anzuschliessen.

Die Wasserentnahme muß mindestens einen Druck von 1 Bar haben und der Wasserzufluß muß mindestens gleich groß sein, wie der vorgesehene Verbrauch pro Stunde.

Den durch Anzeigeschild "Wassereintritt" bezeichnete Schlauch an die Wasserleitung unter Zwischenschaltung eines Hahnes und den durch Anzeigeschild "Wasseraustritt" bezeichnete Schlauch an eine Ableitung anschliessen.

2.4.1 Einstellung des Wasserventiles

WICHTIG

Die eventuelle Verspätung des Wasserventiles muß nur vom Fachpersonal reguliert werden.

Das Wasserventil is so einzustellen, daß bei stillstehender Maschine kein Wasser ausfließt und bei laufender Maschine lauwarmes Wasser ausfließt.

Der für eine Arbeitsstunde vorgesehene Wasserverbrauch ist in der Tabelle angegeben.

ANMERKUNG:

Der Wasserverbrauch erhöht sich, wenn die Temperatur des zufließenden Wassers mehr als 20°C beträgt.

ACHTUNG:

Die Maschine nicht in Räumen mit Temperaturen unter 0°C stehen lassen, ohne das Wasser aus dem Kondensator vorher entnommen zu haben.

2.5 ELEKTRISCHER ANSCHLUSS

Vor dem Anschluß der Maschine ans Stromversorgungsnetz ist es zu prüfen, ob der Spannungswert auf dem Maschinenschild mit dem Wert des Versorgungsnetzes übereinstimmt.

Es ist ein Fehlerwärmeschutzschalter in zu Leistungsbedarf anpassender Größe und mit Kontaktöffnung von mindestens 3 mm zwischenzuschalten. Die Maschinen werden komplett mit Versorgungskabel geliefert (5-adriges Kabel bei Drehstromversorgung, 3-adriges Kabel bei Einphasen- Stromversorgung). Die blaue Litze ist an den Nulleiter anzuschließen.

WICHTIG

Der grün/gelbe Draht ist an eine gute Erdung anzuschliessen.

2.5.1 Ersetzung von Speisekabel

Falls das Speisekabel der Maschine beschädigt wird, ist es sofort durch ähnliches Kabel zu ersetzen.

Die Ersetzung darf nur vom CARPIGANI Fachpersonal durchgeführt werden.

WICHTIG

Drehrichtung

Die Drehrichtung des Rührwerks ist gegen den Uhrzeigersinn.

Umkehrung der Drehrichtung (nur bei Drehstrommaschinen)

Zur Umkehrung der Drehrichtung, falls diese nicht korrekt ist, müssen zwei der drei Phasen umgesteckt werden, welche vom Schutzschalter ausgehen.



2.6 AUFSTELLUNG

Die Maschine auf der Stellfläche stabilisieren, um einen einwandfreien Betrieb zu gewährleisten und das Auslaufen von Mischung zu vermeiden.



2.7 FÜLLMENGEN

Das Schmiersystem des auf der Maschine installierten Motors braucht weder Prüfung/Wechsel noch Nachfüllung.

Die nötige Gasmenge für den Betrieb der Kälteanlage wird von **CARPIGIANI** während der Prüfung der Maschine eingefüllt; mit neuer Maschine sind keine weitere Gasnachfüllungen vorzusehen. Sollte das Nachfüllen von Gas erforderlich werden, so muß dies nur vom Fachpersonal durchgeführt werden, das die Ursache des notwendigen Nachfüllens feststellen kann.



2.8 PRÜFUNG DER MASCHINE

Nach der Herstellung der Maschine, wird diese im **CARPIGIANI** Werk geprüft; es werden Betrieb und Leistung der Maschine geprüft.

Die Endkontrolle der Maschine beim Endabnehmer muß vom Fachpersonal, bzw. von einem **CARPIGIANI** Techniker vorgenommen werden.

Nach Aufstellung und Anschlüsse die erforderlichen Arbeiten vornehmen, um die Funktions- und Betriebsprüfung der Maschine durchführen zu können.



3. GEBRAUCHSANLEITUNGEN

3.1 SICHERHEITSANWEISUNGEN

Bei dem Gebrauch von Industrieanlagen muß man davon bewußt sein, daß die beweglichen Teile (Umdrehungsbewegung), Hochspannungsteile, eventuelle Hochtemperaturteile, usw. Personen und Gegenstände schwer beschädigen können.

Der Verantwortliche für die Sicherheit der Anlagen muß darauf achten, daß:

- Unkorrekter Gebrauch oder unpassende Betätigung vermieden werden.
- Sicherheitsvorrichtung weder entfernt noch aufgebracht werden.
- Wartungsarbeiten regelmäßig durchgeführt werden.
- Nur Originalersatzteile besonders für Sicherheitsvorrichtungen (wie z.B. Schutzmikroschalter) benutzt werden.
- Es werden geeignete Schutzvorrichtungen angebracht.

Um dies zu erhalten, ist es folgendes erforderlich:

- Bei der Arbeitsstelle muß man über Gebrauchsanleitungen verfügen.
- Das ganze Handbuch muß sorgfältig gelesen werden und alle darin enthaltenen Vorschriften in die Tat umsetzen.
- Mit den Maschinenausrüstungen und elektrischen Vorrichtungen muß nur und unbedingt Fachpersonal betraut werden.



3.2 MASCHINENGESTALT

Die Maschine besteht aus Motorisierung für die Umdrehungsbewegung der Rührwerksgruppe, aus einem Kühlungssystem mit Wasser- oder Luftkondensator. Das Speiseeis wird durch Einfüllung der Mix in den Zylinder und durch Anlaufen des automatischen Verarbeitungszyklus bis zum Erreichen der optimalen Eiskonsistenz hergestellt, die vom **CARPIGIANI** eingestellt wird. Bei der Herstellung, sind natürlich die in der Tabelle von Abs.1.2.2 angegebenen Mindest- und Höchstmengen von Speiseeismix zu befolgen. Am Zyklusende, ist das Speiseeis gebrauchsfertig und kann aus dem Eisauslassdeckel entnommen und direkt in Behälter gelagert werden.

In einem sauberen, desinfizierten Behälter 1,5 bis 2,5 Liter Eismischung (Temperatur 3 bis 6°C) bereitstellen.

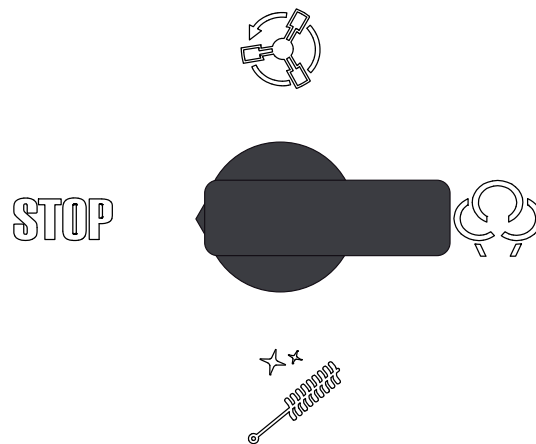


Abb. 4



3.3 BEDIENELEMENTE

Die Maschine ist mit einem 4-Stellungs-Wahlschalter ausgestattet.
Jeder Stellung entspricht eine bestimmte Funktion der nachstehend beschriebenen Maschine.



STOP

STOPP

In dieser Schalterstellung steht die Maschine still.



EISENTNAHME

In dieser Schalterstellung läuft nur das Rührwerk, während der Kältekreis abgeschaltet ist, um die Entnahme des Eises zu erleichtern.



PRODUKTION

In dieser Schalterstellung laufen das Rührwerk und der Kompressor vollkommen automatisch und werden durch das System Hard-O-Tronic Control gesteuert.



REINIGUNG

In dieser Schalterstellung läuft nur das Rührwerk, während der Kältekreis abgeschaltet ist.

3.4 EISAUSLASSKLAPPE

Die Eisauslassklappe muss anhand des zugehörigen Hebels 1 (Abb. 6) geöffnet werden, um das Produkt nach Erreichen der gewünschten Konsistenz entnehmen zu können.



3.5 INBETRIEBNAHME DER MASCHINE

Nachdem die Maschine entsprechend den Anweisungen in Kapitel 2 "Installation" installiert und nach den Anweisungen des Kapitels 5 "Demontage, Reinigung und Wiedereinbau der Maschinenorgane, die mit dem Produkt in Berührung kommen" sorgfältig gesäubert und desinfiziert wurde, ist wie folgt vorzugehen:



In einem sauberen, desinfizierten Behälter 1,5 bis 2,5 Liter Eismischung (Temperatur 3 bis 6°C) bereitstellen.

Nach Anheben des Deckels der Füllöffnung, die Mischung in den Zylinder gießen (Abb. 7).



ANMERKUNG:

Während des Maschinenbetriebs muss der Deckel 1 (Abb. 6) immer geschlossen sein, um das Eindringen von Staub und sonstigen Verunreinigungen in die Eismischung zu verhindern.



Den 4-Stellungs-Wahlschalter auf "PRODUKTION" stellen und den Timer anhand des Drehknopfs mit Minutenskala auf die gewünschte Zeit einstellen.

Diese Zeit ändert sich je nach Temperatur, verwendeter Eismischung und gewünschten Eigenschaften des fertigen Eises.

ANMERKUNG:

Richt- Zeitbedarf für die Eisherstellung: 15 Minuten.



Bei Ablauf der am Timer eingestellten Zeit wird der Bediener durch ein Tonsignal darauf aufmerksam gemacht.



Die Eisauslassklappe öffnen und nach einigen Sekunden den Wahlschalter auf "ENTNAHME" stellen.

4. SICHERHEITSVORRICHTUNGEN

4.1 MIKROSCHALTER

Am Verschluß des Zylinders, welcher den Rührwerkssatz unterbringt, ist ein Magnetschalter angebracht, der das sofortige Abschalten der Maschine beim Öffnen des selben Verschlusses steuert.



ACHTUNG

Verschleiern und entfernen der sicherheitsvorrichtungen für den bediener ist verboten.



ACTUNG

CARPIGIANI übernimmt keinerlei Haftung für evtl. Schäden an Personen und/oder Gegenständen, die infolge von Unterbindung oder Veränderung der Funktion des Sicherheitsmikroschalters entstehen können.



5. REINIGUNG, AUS- UND EINBAU DER BAUTEILE, DIE MIT DEM PRODUKT IN BERÜHRUNG KOMMEN

5.1 ALLGEMEINES

Reinigung und Desinfizierung sind Vorgänge, die gewohnheitsmäßig am Ende jeder Produktion mit höchster Sorgfalt ausgeführt werden müssen, um die Qualität des Produkts und die Einhaltung der Hygienevorschriften zu gewährleisten.

Wenn dem Schmutz die Zeit gelassen wird, anzutrocknen, erhöht sich dadurch wesentlich die Gefahr von Rändern, Flecken und Schäden an den Oberflächen.

Der Schmutz lässt sich wesentlich leichter entfernen, wenn dies sofort nach dem Gebrauch erfolgt, da andernfalls die Gefahr besteht, dass säure- und salzhaltige Stoffe die Oberflächen angreifen. Von längerem Einweichen ist abzuraten.



5.2 VORAUSSETZUNGEN FÜR DIE REINIGUNG

- Die Verwendung von Lösungsmitteln, Alkohol oder Reinigungsmitteln, die Maschinenteile angreifen oder die an der Produktion beteiligten Teile verschmutzen könnten, ist zu vermeiden.
- Zur manuellen Reinigung keinesfalls pulverförmige oder scheuernde Produkte, Scheuerchwämme oder spitze Werkzeug verwenden, da die Gefahr besteht, dass die Oberflächen matt werden oder dass durch das vollständige oder teilweise Abtragen des Schutzfilms an der Oberfläche Riefen entstehen.
- Auf die Verwendung von Topfkratzern aus Metall oder Kunststoff ist unbedingt zu verzichten, um sowohl Riefen als auch das Zurückbleiben von Eisenpartikeln zu vermeiden, die zu Rostbildung und Schädigung der Oberflächen führen können.
- Die Verwendung von Reinigungsmitteln, die Chlor oder dessen Verbindungen enthalten, ist zu vermeiden. Reinigungsmittel wie Chlorlauge, Ammoniak, Salzsäure oder Entkalker können die Zusammensetzung des Stahls verändern, so dass es zu nicht wieder zu beseitigenden Flecken und Rostbildung und zu Schäden der Plastikteile kommt.
- Die Verwendung von Spülmaschinen und für Spülmaschinen bestimmten Reinigungsmitteln ist zu vermeiden.



5.3 EMPFEHLUNGEN

- Zur Reinigung sollte eine nicht aggressive Reinigungslösung verwendet werden.
- Die Teile (von Hand) mit Wasser (max 60°C) und einem nicht aggressiven Reinigungsmittel unter Verwendung der mitgelieferten Bürsten reinigen.
- Zum Nachspülen Trinkwasser (bakterienfrei) verwenden.
- Zur Desinfizierung die ausgebauten Teile 10-15 Minuten in lauwarmes Wasser mit Desinfektionsmittel legen (die Anweisungen des Desinfektionsmittelherstellers befolgen) und vor dem Wiedereinbau nachspülen.
- Nach der Reinigung und vor dem Wiedereinbau empfiehlt es sich, die einzelnen Teile auch, sauberen und für den Kontakt mit Nahrungsmitteln geeigneten Tuch zu trocknen, um jeden Rest von Feuchtigkeit zu vermeiden, deren Gehalt an Mineralsalzen und Chlor die Metallflächen angreifen und matt machen kann.



Zur Reinigung der Maschine empfiehlt Carpigiani die Verwendung einer Reinigungs-/Desinfektionslösung.

Die Verwendung einer Reinigungs-/Desinfektionslösung gestattet die Optimierung der Reinigungs- und Desinfektionsarbeiten, da dadurch zwei Arbeitsgänge vermieden werden (d.h. einen Nachspül- und einen Reinigungsvorgang). Die Verwendung eines Reinigungs-/Desinfektionsmittels spart also Zeit und erleichtert und vereinfacht die Reinigung und Desinfektion.

ACHTUNG

Es ist außerdem unerlässlich, dass bei jeder Reinigung und beim Ausbau von Teilen, die mit dem Eismix in Berührung kommen, eine Sichtkontrolle aller wärmehärtenden Teile aus Kunststoff, Elastomer, Silikon und Metall vorgenommen wird, die mit dem Produkt in Berührung kommen (beispielsweise Abstreifer, Zahnräder der Pumpen, Rührwerk usw.).

Jedes Bauteil muss unversehrt sein und darf weder Verschleiß, noch Risse oder Bruchstellen aufweisen. Ursprünglich polierte / durchsichtige Teile dürfen nicht opak werden. Carpigiani verweigert jegliche Haftung für Schäden, die durch nicht erkannte und nicht promptly durch Originalersatzteile beseitigte Fehler und/oder Bruchstellen zustande kommen und steht für jede spezifische Rückfrage seitens der Kunden zur Verfügung.



5.4 VERWENDUNGSMODALITÄTEN DES REINIGUNGS - UND DESINFEKTIONSMITTELS



Zur Herstellung der Reinigungs-/Desinfektionslösung sind die Anweisungen auf der Packung des verwendeten Produkts zu befolgen.

Reinigung/Desinfizierung durch Eintauchen der Bauteile

- Die größten Rückstände von Hand entfernen.
- Feinere Rückstände unter dem Wasserstrahl entfernen.
- Die zu reinigenden Teile in die Lösung legen.
- Die Lösung so lange einwirken lassen, wie auf der Packung des verwendeten Produkts angegeben.
- Die Teile gründlich mit reichlich Trinkwasser abspülen.

5.5 AUSSENREINIGUNG



Die Maschine vom Staub und von der bei der Spedition bestreuten Beschützung befreien. Es sind nur Wasser mit mildem, seifenhaltigem Reinigungsmittel und ein weiches Tuch zu verwenden.

5.6 VORREINIGUNG



Bei stehender Maschine und geschlossener Klappe des Rührwerks Wasser in den Rührbehälter füllen. Die Funktion **REINIGUNG** einschalten und das Rührwerk so kurz wie möglich laufen lassen, um unnötigen Verschleiß der Abstreifer und des Zylinders zu vermeiden.

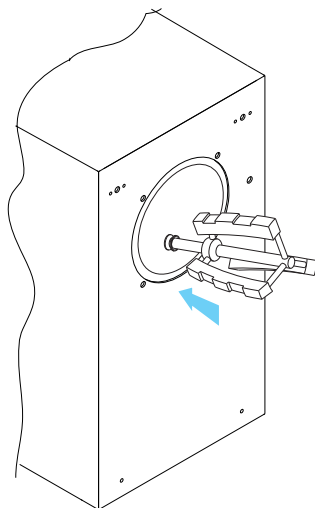
Das gesamte Wasser aus dem Zylinder ablassen, die Klappe öffnen und das Rührwerk herausnehmen.

5.7 AUSBAU DES RÜHRWERKS



Das Rührwerk entnehmen. Dazu mit beiden Händen nach außen ziehen und darauf achten, dass es nicht beschädigt wird und nicht am Zylinder anschlägt.

NEIN!



JA!

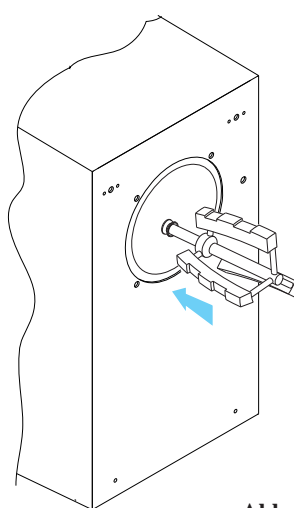


Abb. 8

Wenn man das Rührwerk wieder anbringt, ist es mit beiden Händen zu greifen und tief drücken und gleichzeitig drehen, damit die Welle komplett im Sitz eingesetzt werden kann.

WARNUNG

Das Rührwerk mit Sorgfalt behandeln, da es wegen Falles beschädigt werden könnte



- Die Stopfbüchse aus dem Sitz auf Rührwerkswelle Pos. 28 herausziehen.
- Die ausgebauten Teile mit Wasser und Reinigungs-/ Desinfektionslösung reinigen und nachspülen.
- Die Teile wieder einbauen. Zuvor eine hauchdünne Schicht lebensmittelechtes Schmiermittel Carpilube auf die Stopfbüchse auftragen.

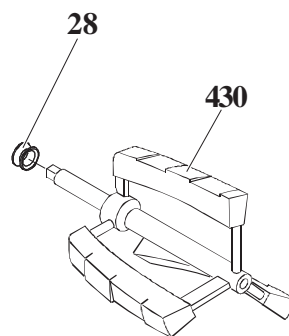


Abb. 9

5.7.1 Stopfbüchse

Beim Ausbauen des Rührwerks ist es erforderlich, die Dichtigkeit der Stopfbüchse zu prüfen; diese eventuell dem Maschinenbetrieb durch die sich im Zubehörteilbeutel befindende Stopfbüchse ersetzen und abwechseln.

- Das komplette Rührwerk ausziehen
- Die Stopfbüchse aus ihrem Sitz herausnehmen
- Die Ersatzstopfbüchse schmieren
- Die neue Stopfbüchse anbringen
- Die alte Stopfbüchse reinigen, schmieren und ablegen, damit sie ihre Urelastizität rückgewinnt.



Abb. 10

WICHTIG

Die Auswechslung der Stopfbüchse mit Originalersatzteil muss jedes Mal ausgeführt werden, wenn beim Herausnehmen des Abtropfbeckens neben der Maschine Eisspuren bemerkt werden. Wenn man Eisspuren im Abtropfschieber gefunden hat, verschlechtert das eventuelle Weiterherstellen das Leck aus der Stopfbüchse und deshalb beeinträchtigt den Betrieb der Maschine und die Produktion.



VORSICHTSMASSNAHMEN

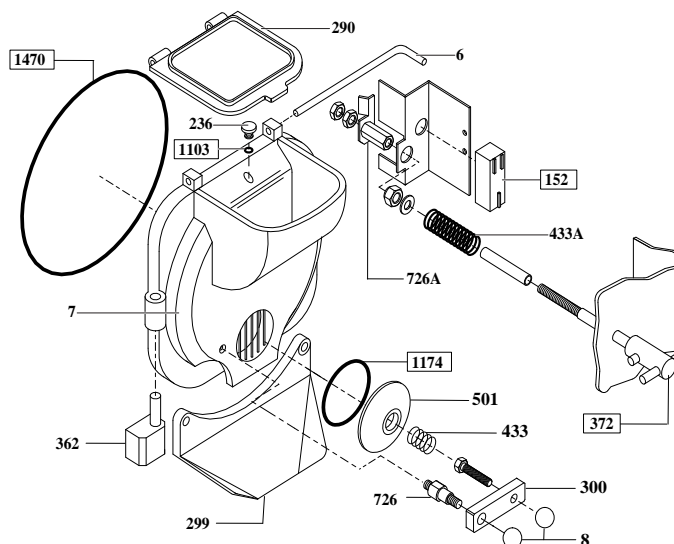
Wenn die Maschine nicht gebraucht wird, ist der Verschluss des Rührwerks offen zu halten, um die Stauchung der Stopfbüchse zu vermeiden.



5.8 AUSBAU DES FRONTVERSCHLUSSES



- Den Verriegelungshebel der Klappe nach rechts drehen.
- Den Verschluss durch Drehung auf seinen Scharnier öffnen.
- Den Verschluss entfernen, indem man ihn hochhebt.
- Alle bewegliche Teile abmontieren, und demzufolge auch die Dichtung mit dem Zylinder.
- Die ausgebauten Teile mit Wasser und Reinigungs-/Desinfektionslösung reinigen und nachspülen.
- Die Teile wieder einbauen. Zuvor auf alle O-Ringe und den Halterungsstift der Klappe Pos. 362 eine hauchdünne Schicht Schmiermittel Carpilube auftragen.



5.8.1 Ausbau des Eisaulasdeckels

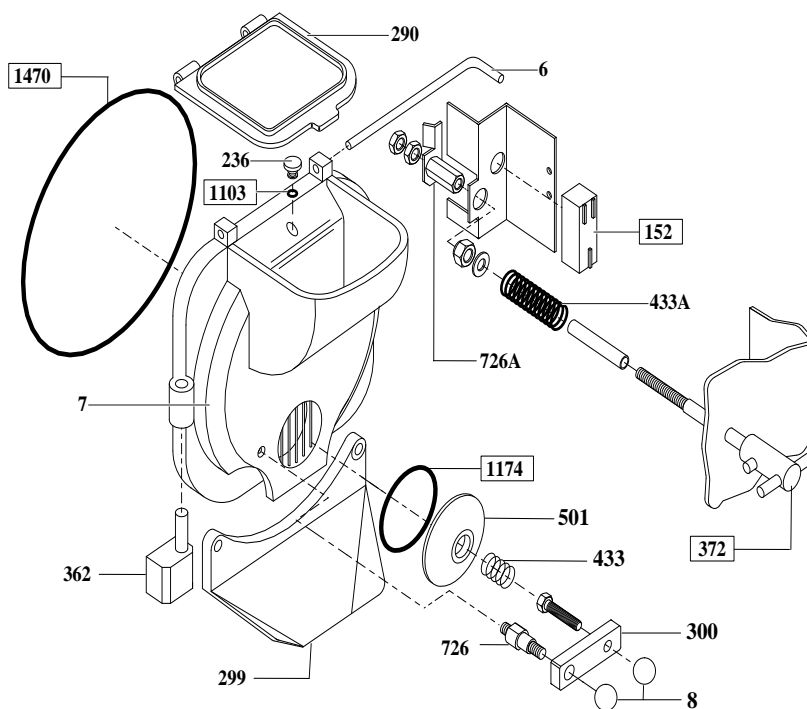
- Die Klappe anheben, indem der Hebel (Pos. 1) um 90° nach links gedreht wird.
- Den Hebel und die Klappe anheben. Die Klappe in der oberen Stellung blockieren, indem der Hebel bis zum Anschlag nach rechts gedreht wird.
- Den O-Ring (Pos. 126) am Ende der Gleitstange des Klappe entfernen. Dadurch wird auch der Hebel freigegeben.
- Den O-Ring der Klappe entfernen.
- Die abmontierten Teile mit Wasser und Reinigungs-/Desinfektionslösung reinigen und nachspülen.
- Die Teile wieder einbauen, nachdem auf die O-Ringe eine hauchdünne Schicht Schmiermittel Carpilube aufgetragen wurde.

5.8.2 Ausbau des Einfülltrichters

Maschine ausgeschaltet: um die Mixeinfüllfläche, ist der Befestigungsstab des Deckels (Pos. 6) herauszunehmen und zu entfernen.

Der Deckel ist mit einem kleinen Schott ausgestattet, der das Aufsteigen des Eises in den Trichter verhindert. Diese muss zur Reinigung ausgebaut werden.

Die ausgebauten Teile mit Wasser und Reinigungs-/Desinfektionslösung reinigen und nachspülen.





5.9 SANITISIERUNG

Vorgang sofort nach jeder Produktion aktivieren.

- Bei stehender Maschine, eingesetztem Rührwerk und geschlossener Klappe die nach den Vorschriften auf der Packung des verwendeten Produkts hergestellte Reinigungs-/Desinfektionslösung in den Gefrierzylinder füllen.
- Die Taste "**REINIGUNG**" drücken. Die Maschine 10/15 Sekunden laufen lassen.

WARNUNG

Ein verlängertes Laufen auf Stellung "REINIGUNG" mit leerem oder nur Wasser mit Sterilisierlösung enthaltendem Zylinder verursacht einen schnellen Verschleiss von Gleitschuhen und Zylinder.

- Die Reinigungs-/Desinfektionslösung im Zylinder so lange einwirken lassen, wie auf der Packung des verwendeten Produkts angegeben.
- Die Sanitisierlösung aus dem Zylinder voll abfließen lassen.

WARNUNG

Die sanitisierten Teile nicht mehr mit Händen oder Servietten berühren.

WARNUNG

Vor der neuen Herstellung von Speiseeis ist die Maschine nur mit Wasser gründlich zu spülen, um alle Sanitiserreste zu beseitigen.

5.10 HYGIENE

Die im Speiseeis enthaltenen Fette sind ideale Brutplätze für Bakterien, Schimmel, usw. Um diese zu beseitigen, ist es notwendig, alle mit Mix und Speiseeis in Berührung kommenden Teile sorgfältig zu waschen und zu reinigen, wie oben beschrieben.

Die zur Konstruktion verwendeten rostfreien Metalle und besonderen Kunststoffe und die Form der einzelnen Teile erleichtern die Reinigung, schliessen jedoch, im Falle ungenügender Reinigung, eine Bakterienbildung nicht aus.

6. WARTUNG

ACHTUNG

Keinen Handgriff in der Maschine vornehmen, sowohl während des Betriebs als auch der Reinigung. Was die Wartung betrifft, ist es sich zu vergewissern, daß sich der Umschalter auf Position "STOP" befindet und der Hauptschalter ausgeschaltet ist.



6.1 WARTUNGSTYPOLOGIE

ACHTUNG

Jede Unterhaltsarbeit, die die Entfernung von Blechen erfordert, muß mit stillstehender und aus Stromnetz ausgeschalteter Maschine durchgeführt werden
Es ist verboten, in Bewegung gesetzte Elemente zu reinigen und zu schmieren
Jede Reparatur der elektrischen Anlage, so wie der Kälteanlage muß nur vom Fachpersonal vorgenommen werden.

“Die Reparaturen an der kompletten Maschine, an Teilen der elektrischen, mechanischen oder pneumatischen Anlage und an der Kühlung dürfen nur von spezialisierten und autorisierten Technikern ausgeführt werden, gegebenenfalls nach festgelegten Plänen für die laufende und außerplanmäßige Instandhaltung, die der Kunde in Bezug auf spezifische Eingriffsbedingungen je nach Einsatzgebiet der Maschine vorsieht”.



Die zum guten Betrieb der Maschine nötigen Arbeitsgänge sind derartig, daß die meiste Wartung während des Herstellungszyklus durchgeführt wird.

Unterhaltsarbeiten, wie z. B. die Reinigung der mit dem Produkt in Berührung kommenden Teile, die Ersetzung der Stopfbüchse, Ausbau von Rührwerk, sind normalerweise am Ende jedes Arbeitstages durchzuführen, um somit die erforderlichen Wartungseingriffe zu beschleunigen.

Wir geben hier eine Liste von vorzunehmenden Unterhaltsarbeiten bekannt:

- Reinigung und Ersetzung der Stopfbüchse

Die Reinigung muß am Ende jedes Arbeitstages durchgeführt werden; die Ersetzung nur nach einer Prüfung der Stopfbüchse und einer Feststellung von Abtropfen des Produktes im Abtropfschieber.

- Reinigungs der Rührwerksgruppe

Am Ende jedes Arbeitstages vornehmen.

- Reinigung der Bleche und des Abtropfkastens

Diese muß täglich durchgeführt werden: Dabei ist neutrale Seife anzuwenden, indem man darauf achtgibt, daß keine Reinigungsmittel mit den Innenteilen der Rührwerksgruppe in Berührung kommen.

- Reinigung und Sterilisierung

Am Ende jedes Arbeitstages gemäß den im Abs. 5 dieses Handbuches angegebenen Anweisungen durchgeführt zu werden.

ACHTUNG

Keinen Schleifschwamm für die Reinigung der Maschine und ihrer Teile anwenden, welcher die Oberfläche verkratzen kann.



6.2 WASSERKÜHLUNG

Bei wassergekühlten Maschinen ist es erforderlich, das Wasser aus dem Kondensator am Saisonende abzulassen, damit man Schwierigkeiten und Beschädigungen vermeiden kann, falls die Maschine in Räume mit Temperaturen unter 0°C gelagert wird.

Dazu ist wie folgt vorzugehen:

- Nach der Wasserzulauf geschlossen wurde, das Ablaufrohr aus seiner Aufnahme nehmen.
- Das Rührwerk entfernen, wie in Kapitel 5.4 erläutert
- An Wahlschalter für die Dauer von 15-20 Sekunden den Rührbetrieb einschalten.
- 15 - 20 Sekunden sind ausreichend, um das im Wasserkreis enthaltene Wasser vollständig abzulassen.



6.3 LUFTKÜHLUNG

Es ist erforderlich, eine periodische Reinigung durchzuführen, um Kondensator vom Staub, Papier us.w. zu befreien, die den reguläre Luftzufluß behindern können.

Es sind eine Bürste mit langen Borsten oder ein Druckluftstrahl anzuwenden.



**ACHTUNG**

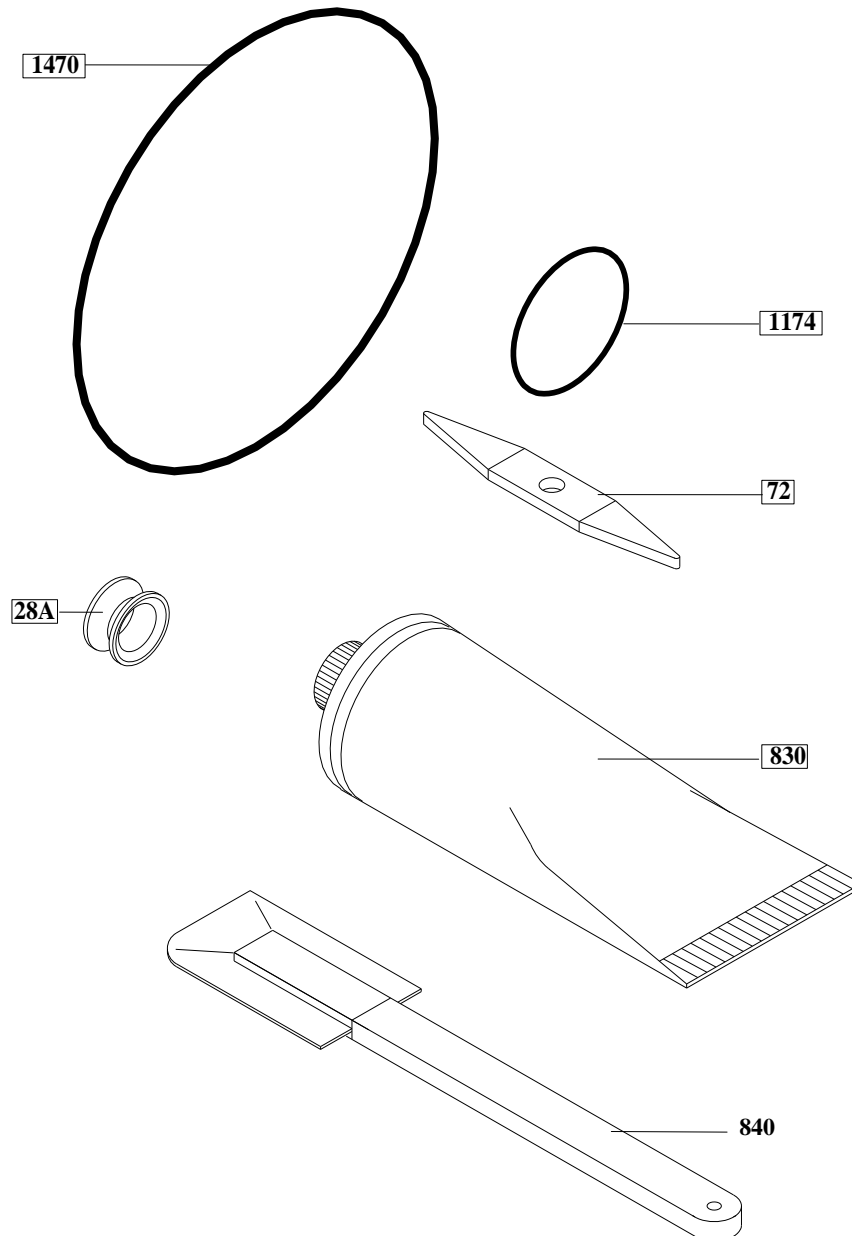
Falls man Druckluftstrahl benutzt, ist es notwendig, mit Vorsicht zu Werke zu gehen und die geeigneten Schutzmaßnahmen zu ergreifen; Schutzbrille aufsetzen!

ANMERKUNG:

Keine spitzigen Metallgegenstände für die Reinigung verwenden; der Betrieb der Kälteanlage hängt meistens von der Reinigung des Kondensators ab.

6.4 BESTELLEN VON ERSATZTEILEN

Beim Verschleiss oder Brechen eines oder mehrerer Teile, sind diese mit der Mitarbeit Ihres Händlers wieder zu bestellen. Die Teile 1470, 1174 und 28A alle 6 Monate austauschen.

6.5 AUSSTATTUNG**Beschreibung****Pos.**

Stopfbüchse für Rührwerk	28
O-ring ausheber	72
Dichtung für Frontverschluß	291/291A
Klappendichtung	304
Zubehörkasten	475
Reinigungsbürste	772A
Gelilube Tube	830
Speiseeispachtel	840

Fig. 15



7. STÖRUNGSSUCHE

STÖRUNG	URSACHE	ABHILFE
Die Maschine läuft nicht an	Stecker herausgezogen.	Prüfen und einstecken
	Frontverschluss nicht geschlossen.	Prüfen
	Die Maschine steht nicht auf Herstellungsmodus	Kontrollieren, dass der Wahlschalter auf PRODUKTION steht.
Der Kompressor läuft an bleibt aber bald wieder stehen, ohne daß das Eis die richtige Konsistenz erreicht hat	Wassergekühlte Maschine: Wasser zirkuliert nicht	Kondenswasserhahn öffnen. Prüfen, ob ein Schlauch abgenickt oder stark gebogen ist.
	Luftgekühlte Maschine: Luft zirkuliert nicht	Prüfen, ob Rückseite der Maschine mind. 50 cm von der Wand entfernt steht. Kondensator befreien.
Nach einer 30 Minuten - Verarbeitung, hat die Mix nicht gefroren und die Maschine kehrt zu Stop zurück	Kein Gas in der Maschine	Den Kundendienst rufen
	Druckschalter schadhaft.	Den Kundendienst rufen
Es tritt Mix aus dem Abtrofschieber	topfbüchse fehlt oder schadhaft	Einsetzen wenn sie fehlt. Auswechseln wenn beschädigt
Es tritt Eis aus hinter dem Verschluß	Dichtung fehlt oder schlecht montiert.	Prüfen und Abhilfe schaffen.