



MOD : PCT/10-35WT

Production code : PASTOGEL T 3-6 WATER

12/2023



Bedienungs - und Wartungsanleitung PCT 10-35 T - PCT 20-60 T

Übersetzung der Originalbetriebsanleitung



Wir beglückwünschen Sie zu Ihrer ausgezeichneten Wahl und danken Ihnen für Ihr Vertrauen. Wir möchten Sie bitten, dieses Handbuch zu lesen, mithilfe dessen Sie die Maschine ohne Gefahren für sich und andere bedienen können. Während der Lektüre machen Sie sich mit Ihrer neuen Maschine vertraut und werden alle ihre Vorzüge bei der Produktion kennenlernen. Sie werden sehen, wie benutzerfreundlich die Maschine ist und wie Sie ganz leicht den Zubereitungsprozess optimieren und damit Ihren Umsatz steigern können.

Schließlich zeigen wir Ihnen, wie die angewandte Technik Ihnen für die Zwecke ihrer geschäftlichen Tätigkeit ungemein hilfreich sein kann, verkörpern doch die von DIAMOND gefertigten Maschinen die Synthese von vielen Jahren Erfahrung bei der Herstellung von Maschinen für die Verarbeitung von Lebensmittelprodukten. Die Qualität unserer Maschinen machen sie wettbewerbsfähig, zuverlässig, einfach zu bedienen, wartungsarm, leise, sicher und ergonomisch.

Damit die Maschine auf Lebensdauer voll leistungsfähig bleibt, müssen die im Handbuch angegebenen ordentlichen Wartungsmaßnahmen unbedingt durchgeführt werden. Dabei ist die tägliche Reinigung grundlegend und notwendig, um die Zuverlässigkeit der Maschinen zu garantieren.

Um die Angaben in seinen Handbüchern immer vollständiger zu gestalten, freut der Hersteller sich über die Mitarbeit der Maschinennutzer, die ihre Anmerkungen und Beobachtungen aus erster Hand gerne an DIAMOND einsenden können.

Um die Sicherheit der Bediener und die Unversehrtheit der Maschine zu garantieren, sind alle Abwandlungen des Bestimmungszwecks der Maschine sowie von Komponenten, Schutzvorrichtungen oder -systemen derselben bei Strafe des Erlöschens jedes Garantieanspruchs strengstens untersagt. Der Hersteller haftet nicht für die Ersetzung von Bauteilen mit nicht originalen Bauteilen, für den unsachgemäßen Umgang, für Manipulationen, unterlassene Wartung, Entnahme von Sicherheitsvorrichtungen und allgemein für alle Arten von Änderungen an der Originalanlage.

Unser fachlich versierter Kundendienst steht Ihnen bei allen technischen Fragen zur Verfügung.

Wenden Sie sich vertrauensvoll an den Verkäufer Ihrer Maschine und versuchen Sie nicht, eventuell auftretende technische Probleme selbst zu beheben, da dies gefährlich sein könnte.

Alle Mitarbeiter der DIAMOND und ihrer autorisierten Händler wünschen Ihnen Frohes Schaffen!

Diese Bedienung- und Wartungsanleitung ist Teil der Maschine und muss daher immer in deren Nähe aufbewahrt werden, auch wenn diese weiterverkauft wird.

INHALTSVERZEICHNIS DER BEHANDELTEN THEMEN

1 ALLGEMEINE INFORMATIONEN	7
1.1 Allgemeine Sicherheitshinweise	7
1.2 Informationen zu Vorsichtsmaßnahmen, besondere Warnungen und verwendete Symbole	7
1.3 Abnahme, Garantie und Haftungsbestimmungen	8
1.4 Zweck des Handbuchs	8
• 1.4.1 Aufbau des Handbuchs	8
• 1.4.2 Änderungen und Erweiterungen	9
1.5 Herstellerzeichen	9
• 1.5.1 Anfrage für technischen Eingriff – Technischer Kundenservice	9
• 1.5.2 Bestellung von Ersatzteilen	10
1.6 Kenndaten der Maschine-CE-Kennzeichnung	10
1.7 Vorgesehene Nutzungsarten	11
• 1.7.1 Vernünftigerweise vorhersehbare falsche Anwendungen	11
1.8 Informationen für das Bedienungspersonal der Maschine	12
1.9 Verpackung, Transport und Lagerung	12
• 1.9.1 Transport, Heben und Handling	13
• 1.9.2 Aufbewahrung der Maschine	13
2 TECHNISCHE EIGENSCHAFTEN	14
2.1 Allgemeine Beschreibung der Maschine	14
2.2 Beschreibung der Anlage und der Maschinenkomponenten	16
2.3 Arbeit- und Steuerungsort	18
2.4 Technische Daten der Maschine	18
2.5 Lärmbelästigung	20
2.6 Lieferumfang der Maschine	20
3 ALLGEMEINE SICHERHEITSBESTIMMUNGEN	20
3.1 Allgemeine Vorschriften	20
3.2 An der Maschine vorhandene Sicherheitsvorrichtungen	22
• 3.2.3 Symbole und Sicherheitsaufkleber	23
3.3 Persönliche Schutzausrüstung (PSA)	24
• 3.3.1 Kleidung	24
• 3.3.2 Schutzhandschuhe (Handschutz)	24
• 3.3.3 Mütze für Haarschutz	24
4 INSTALLATIONSANWEISUNGEN	25
4.1 Allgemeine Anforderungen	25
4.2 Umgebungsbedingungen	25
4.3 Platzanforderungen für die Bedienung der Maschine	26
4.4 Installation und Einbauabfolge der Maschinenbauteile	26
• 4.4.1 Einbau des Dusch-Aggregats	27
4.5 Stromversorgung	28
4.6 Maschine mit Wasserkühlung	29
4.7 Maschine mit Luftkühlung	30

5 DIE MASCHINE ANLASSEN UND DIE EINGESTELLTEN PROGRAMME ANWENDEN	31
5.1 Einstellen von Sprache und Temperatur-Maßeinheit	31
5.2 Maschinenprogramme zurücksetzen	33
5.3 Start der Maschine	34
5.4 Verzeichnis der eingestellten Programme	35
5.5 Das Erwärmung- und Kühlsystem verwalten	36
5.6 Beispiel für eingestelltes Programm	37
5.7 Start eines Programms	38
5.8 Änderung der Parameter und Phasen der eingestellten Programme	40
• 5.8.1 Funktionsweise der Phase	41
• 5.8.2 Art des Rührbetriebs des Mixers	43
• 5.8.3 Klingelton	45
• 5.8.4 Delta der Erhaltungstemperatur des Produkts in der Phase	46
• 5.8.5 Konfigurierung des Verdichters	47
• 5.8.6 Phasen hinzufügen oder löschen	48
5.9 Einrichtung freies Programm	49
5.10 Neues Programm hinzufügen	51
5.11 Parameter bei laufendem Programm ändern	53
5.12 Herstellung	56
6 REINIGUNG	58
6.1 Ausspülen oder Reinigungsphase	58
6.2 Reinigen und Desinfektion am Ende eines Arbeitstages	60
• 6.2.1 Desinfektionsphasen am Ende der täglichen Zubereitungen	60
7 NORMALE INSTANDHALTUNGSMASSNAHMEN	67
7.1 Art und Häufigkeit der Kontrollen	67
7.2 Wartungseingriffe	67
7.3 Wartungshäufigkeit und -Zeiten	67
7.4 Wartungsprogramm	68
7.5 Kontrollen der Sicherheitsvorrichtungen	71
8 DEFekte UND StÖRUNGEN ERMITTELN UND BEHEBEN	72
8.1 Am Bedienpult angezeigte Alarmmeldungen – Ursachen und Abhilfe	73
8.2 Beheben von Defekten und Störungen – Flussdiagramme	78
9 RUHEZUSTAND	83
9.1 Beibehaltung der Maschinenleistung während Ruheperioden	83
10 AUSSERBETRIEBNAHME DER MASCHINE	84
10.1 Beschreibung der Entsorgungsmodalitäten	84





1 ALLGEMEINE INFORMATIONEN

1.1 Allgemeine Sicherheitshinweise

Lesen Sie dieses Handbuch, das integraler Bestandteil der Maschine ist, vor der Inbetriebnahme derselben aufmerksam durch.

Die Kenntnis der in diesem Handbuch enthaltenen Informationen und Vorschriften ist für einen korrekten und sicheren Gebrauch der Maschine vonseiten des Bedieners grundlegend.

Der Fabrikant haftet keinesfalls für Schäden die durch Veränderungen, Manipulierungen oder Eingriffe entstehen und die die Sicherheit und Gesundheit von Menschen und/oder Sachen beeinträchtigen könnten und die auf eine Nichtbeachtung der Vorgaben der vorliegenden Bedienungsanleitung zurückzuführen sind. Der Hersteller behält sich das Recht vor, rechtliche Schritte gegen alle Personen einzuleiten, die ohne schriftliche Genehmigung Abwandlungen an der Maschine aus seiner Herstellung vornehmen.

Der für die Bedienung der Maschine Verantwortliche bzw. der Arbeitgeber muss sicherstellen, dass die Bediener entsprechend ausgebildet sind und sämtliche in diesen Unterlagen enthaltenen Informationen und Vorgaben kennen.

Die Eingriffe des Bedieners an der Maschine sind nur gerechtfertigt, wenn diese zu seinem Kompetenzbereich gehören und er eine entsprechende Ausbildung genossen hat.

Vom Bediener vorgenommene Abwandlungen an der Maschine geschehen auf alleinige Verantwortung desselben.

Eingriffe an der Maschine für eventuelle Kontrollen oder Reparaturen dürfen nur von Bedienern durchgeführt werden, die die entsprechende technisch-berufliche Eignung aufweisen. Die Zuverlässigkeit des reibungslosen Betriebs und der Optimierung der Maschinenleistung ist nur durch Verwendung von Originalersatzteilen gewährleistet. Der Hersteller behält sich das Recht vor, eventuell für nötig befundene Änderungen an der beschriebenen Maschine ohne Vorankündigung durchzuführen.

Sämtliche Operationen, die notwendig sind, um die Leistungsfähigkeit der Maschine während der Nutzung beizubehalten, sind vom Bediener zu leisten.

1.2 Informationen zu Vorsichtsmaßnahmen, besondere Warnungen und verwendete Symbole



Im Handbuch finden sich Informationen zu Anweisungen oder Verfahren, Nutzung und Wartung der Maschine, bei denen selbige zu beachten sind.

Daneben gibt es Meldungen, die mit den Symbolen „Achtung/Gefahr“, in Fettschrift und Großbuchstaben gekennzeichnet sind, um sie gut sichtbar erscheinen zu lassen.

Das Symbol „ACHTUNG/ALLGEMEINE GEFAHREN“ wird verwendet, um anzuzeigen, dass die Nichteinhaltung der in diesem Handbuch verwendeten Sicherheitsvorschriften „Schäden an der Maschine und/oder Sachen sowie Unfälle des Personals bei der Bedienung derselben“ bewirken kann.



Das Symbol „VERBRENNUNGSGEFAHR“ wird verwendet, um anzuzeigen, dass die Nichteinhaltung der in diesem Handbuch verwendeten Sicherheitsvorschriften „Unfälle des Personals bei der Bedienung derselben bei Kontakt mit heißen Oberflächen“ bewirken kann.



1.3 Abnahme, Garantie und Haftungsbestimmungen

Abnahme

Nachdem die vom Hersteller vorgesehenen Tests und Abnahmen erfolgt sind, wird die Maschine an den Händler/Käufer geliefert.

Garantie

DIAMOND garantiert für neue Maschinen eine 12monatige Garantiefrist ab Anlieferung. Innerhalb dieses Garantiezeitraums verpflichtet sich der Hersteller, kostenlos ab Werk defekte Maschinenteile zu ersetzen, wobei die Defekte sich aufgrund von eindeutigen Verarbeitungsmängeln oder der schlechten Materialqualität ergeben können. Die ersetzten Teile bleiben Eigentum von DIAMOND und kostenlos an den Sitz des Hersteller zurückerstattet werden. Sollte bei der Ersetzung defekter Maschinenteile der Eingriff von technischem Personal notwendig sein, werden die Arbeitskosten und eventuelle Reisevergütungskosten dem Käufer in Rechnung gestellt. Ausgeschlossen von der Garantie sind eventuelle Auffüllungen des Kühlgases. Der Garantieanspruch erlischt, wenn die Nutzungsanweisungen im „Bediener- und Wartungshandbuch“ des Herstellers nicht eingehalten werden. Der Garantieanspruch erlischt, wenn der Bediener mit oder ohne Vorsatz ohne schriftliche Genehmigung des Herstellers Schäden, Abwandlungen, Demontage und/oder Reparaturen (auch nur teilweise) an der Maschine bewirkt bzw. vornimmt. Der Garantieanspruch erlischt auch dann, wenn die Strom- und Wasserzuleitungen der Maschine (für die der Käufer die Verantwortung trägt) nicht wie im „Bediener- und Wartungshandbuch“ definiert beschaffen sind. Werden die im Kaufvertrag geregelten und vom Hersteller bewilligten Zahlungen eingestellt, ist dies Anlass zur Aussetzung des Garantieanspruchs.

Verantwortlichkeit

DIAMOND ist von jeder Verantwortung und Verpflichtung gegenüber Personenunfällen und Sachbeschädigungen entbunden, wenn diese das Resultat einer nicht mit dem „Bediener- und Wartungshandbuch“ übereinstimmenden Handhabung der Maschine sind und/oder durch Konstruktionsmängel der internen Komponenten/Materialien der Maschine bewirkt worden sind. Weiterhin wird jeder Erstattungsanspruch für Gewinnausfälle ausdrücklich abgelehnt, der im Hinblick auf Defekte an der Maschine vorgebracht wird.

1.4 Zweck des Handbuchs

Dieses Handbuch wurde mit dem Zweck erstellt, allen Bedienern der Maschine auf möglichst vollständige und klar verständliche Art und Weise sämtliche Informationen an die Hand zu geben, die zur Installation, zur Verwendung und zur routinemäßigen Wartung der Maschine von ihrer Markteinführung bis zur Außerbetriebstellung und/oder Entsorgung notwendig sind.

Daneben werden dort alle Verfahren zur Behebung von Notfällen aufgeführt, die sich im Rahmen der vom Hersteller vorgeschriebenen Verwendungsmodalitäten ergeben können oder zumindest realistischerweise vorherzusagen sind.

Wichtiger Hinweis: Das Handbuch darf nicht als Ersatz für die technische Schulung und Vorbereitung des Bedienerpersonals, sondern muss als anleitendes Instrument für die Darlegung der Maschinenfunktionen angesehen werden.

1.4.1 Aufbau des Handbuchs

Das Handbuch besteht aus einem einzigen Dokument in beschreibender Sprache, in dessen Anhang sämtliche Abbildungen für eine korrekte Auslegung und Durchführung der Steuerung und Wartung der Maschine gegeben werden.

Im Handbuch befinden sich sämtliche Vorschriften, die der Bediener bei der Bedienung der Maschine kennen sollte und eventuell bei Unsicherheiten schnell nachschlagen kann.



1.4.2 Änderungen und Erweiterungen

Dieses Handbuch entspricht dem Stand der Technik zum Zeitpunkt der Markteinführung der Maschine, dessen integraler Bestandteil es ist.

Eventuelle, später vorgenommene Abwandlungen, Verbesserungen, Anpassungen an den vertriebenen Maschinen verpflichten den Hersteller nicht, Eingriffe an der zuvor gelieferten Maschine zu tätigen und/oder die Maschine und das Handbuch entsprechend zu erweitern oder zu ändern.

Sieht DIAMOND Anlass zu Aktualisierungen an den Handbüchern und unterhält dazu qualifizierte Gründe, ist das Unternehmen in jedem Fall berechtigt, die bereits auf dem Markt befindlichen Handbücher zu aktualisieren und seinen Kunden aktualisierte Seiten technischer und/oder operativer Art zuzustellen, welche dann im Handbuch ergänzend eingeordnet und aufbewahrt werden müssen.

1.5 Herstellerzeichen

Die Angaben zur Kennzeichnung des Herstellers sind wie folgt:

DIAMOND EUROPE S.A.

92 Chaussée de Vilvorde - 1120 Brussels - Belgium

1.5.1 Anfrage für technischen Eingriff – Technischer Kundenservice

Jede Anfrage an den Kundenservice bezüglich technischer Eingriffe an der Maschine muss per Fax oder E-Mail an den Händler ergehen, bei dem die Maschine erworben wurde. Auf der Internetseite [/https://www.diamond-eu.com/](https://www.diamond-eu.com/) kann das Vertriebsnetz/Kundendienst-Netz des Herstellers eingesehen werden.

Bei der Anfrage nach Eingriffen oder technischem Kundendienst müssen folgende Angaben getätigt werden:

1. Maschinentyp, Modell, Matrikelnummer, Seriennummer und Baujahr;
2. Angetroffene Störungen/Defekte;
3. Händler, bei dem die Maschine erworben wurde;
4. Steuerliches Dokument, aus dem das Kaufdatum der Maschine vonseiten des Bedieners hervorgeht.

1.5.2 Bestellung von Ersatzteilen

Müssen Sie Ersatzteile nachbestellen, wenden Sie sich an den Händler Ihres Vertrauens oder konsultieren Sie das Verzeichnis der autorisierten Kundendienstzentren auf der offiziellen Webseite von DIAMOND S.A. : <https://www.diamond-eu.com/>

1.6 Kenndaten der Maschine-CE-Kennzeichnung

Die Plakette der CE-Kennzeichnung ist im oberen Teil der hinteren Maschinenplatte abgetragen und führt alle Kenndaten der Maschine auf.

DIAMOND EUROPE S.A. 92 Chaussée de Vilvorde - 1120 Brussels - Belgium www.diamond-eu.com Tel. 024202626	CODE	1		2		3		4		CE	MADE IN ITALY
	MODE									by CCIAA LO 000157	
	S/N							YEAR			
	V	5		Hz		6		Ph		7	
	kW	8				A		9		11	
	TYPE of F-GAS		10		GWP		12				
TOTAL F-GAS MASS (kg)				TOTAL EQ CO2 (t)							

- | | |
|----------------------------------|---|
| 1. Maschinencode; | 7. Phasenzahl; |
| 2. Modell – Maschinentyp; | 8. Höchstleistung; |
| 3. Seriennummer der Maschine; | 9. Maximale Stromentnahme; |
| 4. Herstellungsdatum (Jahr); | 10. Typ und Menge Kühlgas; |
| 5. Spannung Stromversorgung; | 11. Global Warming Potential nach Gastyp; |
| 6. Frequenz der Stromversorgung; | 12. Gesamt-CO2-Äquivalent. |

Diese Angaben müssen auf allen Dokumenten abgetragen sein, die Sie uns für die Inanspruchnahme des technischen Kundendienstes oder für Ersatzteilbestellungen zukommen lassen.



DIE KENNPLATTE DARF UNTER KEINEN UMSTÄNDEN ABGENOMMEN ODER ABGEWANDELT WERDEN.



1.7 Vorgesehene Nutzungsarten

Die Maschinen der Familie **PCT T** wurden entworfen:

1. um Zutaten oder vorgefertigte Lebensmittel, die in das Innere des Maschinenzylinders gegeben werden, zu mischen und/oder zu erwärmen/kochen.
2. um die Temperatur herabzusetzen und um verarbeitete Zutaten, die für die Zubereitung von Speiseeis, Cremes, Marmeladen, Saucen, Granita und Sorbet notwendig sind, zu mischen und zu gefrieren.

Diese Zubereitungen erfolgen in einem senkrecht angeordneten Zylinder mithilfe eines Mischers und einer Kontrastschaufel, die im Lieferumfang der Maschine enthalten sind.

Die Modelle „PCT T“ sind in der Lage Produkte zu verarbeiten, die eine thermische warm/kalt Behandlung benötigen. Das Pasteurisieren und das Mischen erfolgen in einem einzigen Zylinder: Auf diese Weise wird jegliches Umfüllen oder Manipulieren vermieden und ein Höchstmaß an Hygiene für das Endprodukt gewährleistet.



DIE MASCHINE DARF OHNE GENEHMIGUNG VON DIAMOND S.A. NICHT ZU ANDEREN ZWECKEN VERWENDET WERDEN. TELME HEFTET KEINESFALLS FÜR DIREKTE ODER INDIREKTE SCHÄDEN DIE DURCH EINE UNSACHGEMÄSSE ANWENDUNG DER MASCHINE VERURSACHT WERDEN.

1.7.1 Vernünftigerweise vorhersehbare falsche Anwendungen

1. Achten Sie darauf, keine Produktmengen einzufüllen, die unter den empfohlenen Mengen liegen. Wenn die Produktmenge zu klein ist, kann sich Eis an der Zylinderwand bilden, das zu anormalen Geräuschen während des Maschinenbetriebs sowie zu Verschleiß und Schäden an den Schabern des Mischers führt. **Angaben zur geeigneten Produktmenge finden Sie in Kapitel 2.4 „Technische Daten der Maschine“ dieses Handbuchs.**
2. Achten Sie darauf, keine Produktmengen einzufüllen, die über den empfohlenen Mengen liegen. Zu große Produktmengen können den Maschinenbetrieb beeinträchtigen und dazu führen, dass Produkt aus dem Zylinder austritt bzw. die motorisierte Welle des Mischer zu stark belastet wird. **Angaben zur geeigneten Produktmenge, finden Sie in Kapitel 2.4 „Technische Daten der Maschine“ dieses Handbuchs.**

A. Für warme Zubereitungen:

- Heben Sie während der „Erwärmung“ der in den Zylinder gegebenen Zutaten den Zylinderdeckel nicht an, ohne geeignete, hitzebeständige Schutzhandschuhe zu tragen.
- Schieben Sie den Hebel der Entnahmeklappe während der Entnahme eines „heißen“ Produkts („flüssige“ Produkte, Cremes, Marmeladen etc.) nicht ganz nach oben, denn es besteht die Gefahr, durch plötzlich austretendes Produkt Verbrennungen zu erleiden. Bei der Entnahme dürfen 200 Umdrehungen/Minute im Falle von dickflüssigen Produkten und 80 Umdrehungen/Minute im Falle von cremigen Produkten nicht überschritten werden; außerdem darf die Funktion für die Entnahme von Flüssigprodukten nicht eingeschaltet sein. Achten Sie darauf, den Hebel der Entnahmeklappe nicht versehentlich durch falsche Bewegungen bzw. Körperstellungen zu öffnen. Tragen Sie Thermoschutzhandschuhe und eine geeignete Schutzkleidung.
- Bei der Verarbeitung von „flüssigen“ Produkten, die durch Erhitzen bzw. Kochen zubereitet werden, muss die in den Programmen eingestellte Drehgeschwindigkeit des Mischers beibehalten werden, um zu gewährleisten, dass „heißes“ Produkt nicht unvorhergesehen austritt und Sach- oder Personenschäden verursacht. Der Gebrauch einer angemessenen persönlichen Schutzausrüstung, die vor hohen Temperaturen schützt, ist obligatorisch (Thermoschutzhandschuhe und hitzebeständige Arbeitskleidung).
- Für Verarbeitungsverfahren von Flüssigprodukten, die Kochen bzw. Erhitzen vorsehen, muss mit großer Vorsicht vorgegangen werden: Auf keinen Fall dürfen versehentlich andere Programme gestartet werden, die nicht für die Verarbeitung des Produkts benötigten Programm entsprechen. Die verschiedenen Programme sehen verschiedene Drehgeschwindigkeiten für den Mischer vor, die bewirken könnten, dass heißes Produkt aus dem Zylinder geschleudert wird und Sach- bzw. Personenschäden verursacht.
- Heben Sie den Deckel des Zylinders am Ende einer Zubereitung mit Erhitzungsphasen nicht an und entfernen Sie den im Zylinder installierten Mischer erst dann, wenn die Temperatur des Restprodukts und/oder der Zylinderoberfläche keine Verbrühungs- oder Verbrennungsgefahr mehr mit sich bringt, falls Sie sich Maschinenkomponenten nähern und mit Materialien in Berührung kommen, deren Temperatur sehr hoch ist. Verwenden Sie geeignete Thermohandschuhe und/oder Schutzkleidung.

B. Bei kalten Zubereitungen:

- Heben Sie den Deckel am Ende einer Zubereitung mit Kühlphasen nicht an und entfernen Sie den im Zylinder installierten Mischer erst dann, wenn die Temperatur des Restprodukts und/oder der Zylinderoberfläche keine Verletzungsgefahr mehr mit sich bringt, falls Sie sich Maschinenkomponenten nähern und mit Materialien in Berührung kommen, deren Temperatur sehr niedrig ist. Verwenden Sie geeignete Thermohandschuhe und/oder Schutzkleidung.

1.8 Informationen für das Bedienungspersonal der Maschine

Dieses Handbuch enthält die notwendigen Informationen für den richtigen Umgang mit der Maschine durch das Bedienungspersonal.

Die Kenntnis und Einhaltung der allgemeinen Sicherheitshinweise und der Gefahrenhinweise in diesem Handbuch bilden die Voraussetzung für die Durchführung der Installation, der Inbetriebnahme sowie der Steuerung und Routinewartung der Maschine bei geringstmöglichen Risiken.

Das Bedienungspersonal der Maschine sollte folgenden Charakteristiken genügen:

BEDIENER: Person, die in den Gebrauch der Maschine für den Normalbetrieb eingewiesen wurde und in der Lage ist, folgende Arbeitstätigkeiten auszuführen:

1. Zutaten vorbereiten und in die Maschine füllen
2. Rezepte vorbereiten und/oder programmieren
3. Die Maschine reinigen und ordentliche Wartungsmaßnahmen ausführen.

FACHTECHNIKER: Person, die ihrer Ausbildung und Berufsbildung nach Kenntnis der Wartungsbedingungen der Maschine hat und in der Lage ist, Eingriffe an dieser zu tätigen und dabei riskante Bedingungen zu erkennen und zu vermeiden.

1.9 Verpackung, Transport und Lagerung

Die Maschine wird in einer Holzkiste oder Kartonpalette angeliefert, deren Größe und Eigenschaften dem Typ und dem Gewicht der darin liegenden Maschine entsprechen. Die Maschine wird in ihrer Originalverpackung angeliefert, wodurch sie gegenüber externen Einwirkungen geschützt ist.

Auf jeder Verpackung ist eine Kennzeichnung mit den folgenden Angaben abgetragen:

- Typ der Maschine, Modell und Matrikelnummer
- Netto- und Bruttogewicht
- Einsatzzweck der Maschine

Auf der Verpackung sind Aufkleber mit folgenden Angaben abgetragen:

- Vorsichtig handhaben
- Nicht kippen
- Vor Regen schützen
- Nicht übereinanderstellen
- Vor Hitze schützen
- Nicht stoßfest





1.9.1 Transport, Heben und Handling



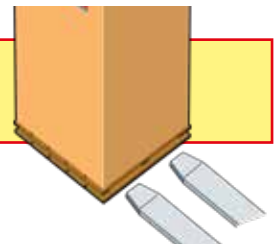
DAS HANDLING DER VERPACKUNG DARF NUR DURCH FACHLICH QUALIFIZIERTES PERSONAL ERFOLGEN.

Bei Anlieferung der Maschine muss überprüft werden, dass während des Transports neben sichtbaren Schäden nicht auch andere Schäden bewirkt wurden, die den reibungslosen Betrieb der Maschine beeinträchtigen. Auf dem Lieferschein ist „Annahmeverbehalt“ der Maschine nach Überprüfung anzugeben. Sollten etwaige Schäden aufgefunden werden, müssen diese innerhalb von 48 Stunden nach Erhalt der Maschine dem Transportunternehmen und dem Wiederverkäufer gemeldet werden.

Die Maschine ist per Gabelhubwagen oder Gabelstapler zu transportieren, wobei die Gabeln in die passenden Aussparungen der Palette eingeführt werden. Alternativ können andere Werkzeuge mit der gleichen Tragfähigkeit verwendet werden.



HANDLING DER MASCHINE MIT EINEM HEBEINSTRUMENT MIT PASSENDER TRAGFÄHIGKEIT VERSUCHEN SIE NICHT, DIE MASCHINE PER HAND ANZUHEBEN.



1.9.2 Aufbewahrung der Maschine

Die Verpackung darf keinen Stößen, Vibrationen ausgesetzt werden und nicht durch andere Lasten beschwert werden.

Die Maschine muss in geschlossenen Räumlichkeiten ohne Reizklima mit Temperaturen zwischen mindestens +2°C und höchstens +55°C sowie bei einem Feuchtigkeitsgehalt zwischen 10% und 95% (ohne Kondenswasser) gelagert werden.

2 TECHNISCHE EIGENSCHAFTEN

2.1 Allgemeine Beschreibung der Maschine

Die Maschinen der Palette **PCT T**, die Gegenstand des vorliegenden Handbuchs sind, sind Kombimaschinen um verschiedene Zutaten zu mischen, pasteurisieren und gefrieren, wie z.B.: Milch, Sahne, Mehl, Obst, Zucker, Eier usw. die für die Zubereitung von Speiseeis, Cremen, Marmeladen, Saucen, Granita und Sorbet notwendig sind. Das Verarbeiten von Mischungen oder von vorgefertigten Lebensmitteln erfolgt in einem einzigen, senkrecht angeordneten Zylinder, der: „jederzeit eine einfaches Befüllen, die ständige Sichtbarkeit des Produkts und das Hinzufügen von Zutaten ermöglicht.“

Zur Familie **PCT T** gehören folgende Modelle:

- **PCT T 10-35**
- **PCT T 20-60**

Die Modelle „**PCT T**“ sind in der Lage, Lebensmittel im Heiß-Kalt-Verfahren zu verarbeiten, das heißt, die verarbeiteten Zutaten zu amalgamieren, zu kochen, zu pasteurisieren, zu schlagen, zu erkalten und zu gefrieren. Das Pasteurisieren und das Schlagen erfolgen in einem einzigen Zylinder: Auf diese Weise wird jegliches Umfüllen oder Manipulieren vermieden und ein Höchstmaß an Hygiene für das Endprodukt gewährleistet.

In der Maschine sind die folgende, voreingestellte Programme gespeichert:

- 9 Programme für die Herstellung von Speiseeis
- 7 Programme für die Herstellung von Feingebäck
- 2 Programme für die Herstellung von Produkten für die Gastronomie
- Freie Programme in Serie

Die Modelle der Produktfamilie **PCT T** sind mit einem resistiven 5“- Farbtouchscreen ausgestattet, der als intuitive, benutzerfreundliche Schnittstelle dient.

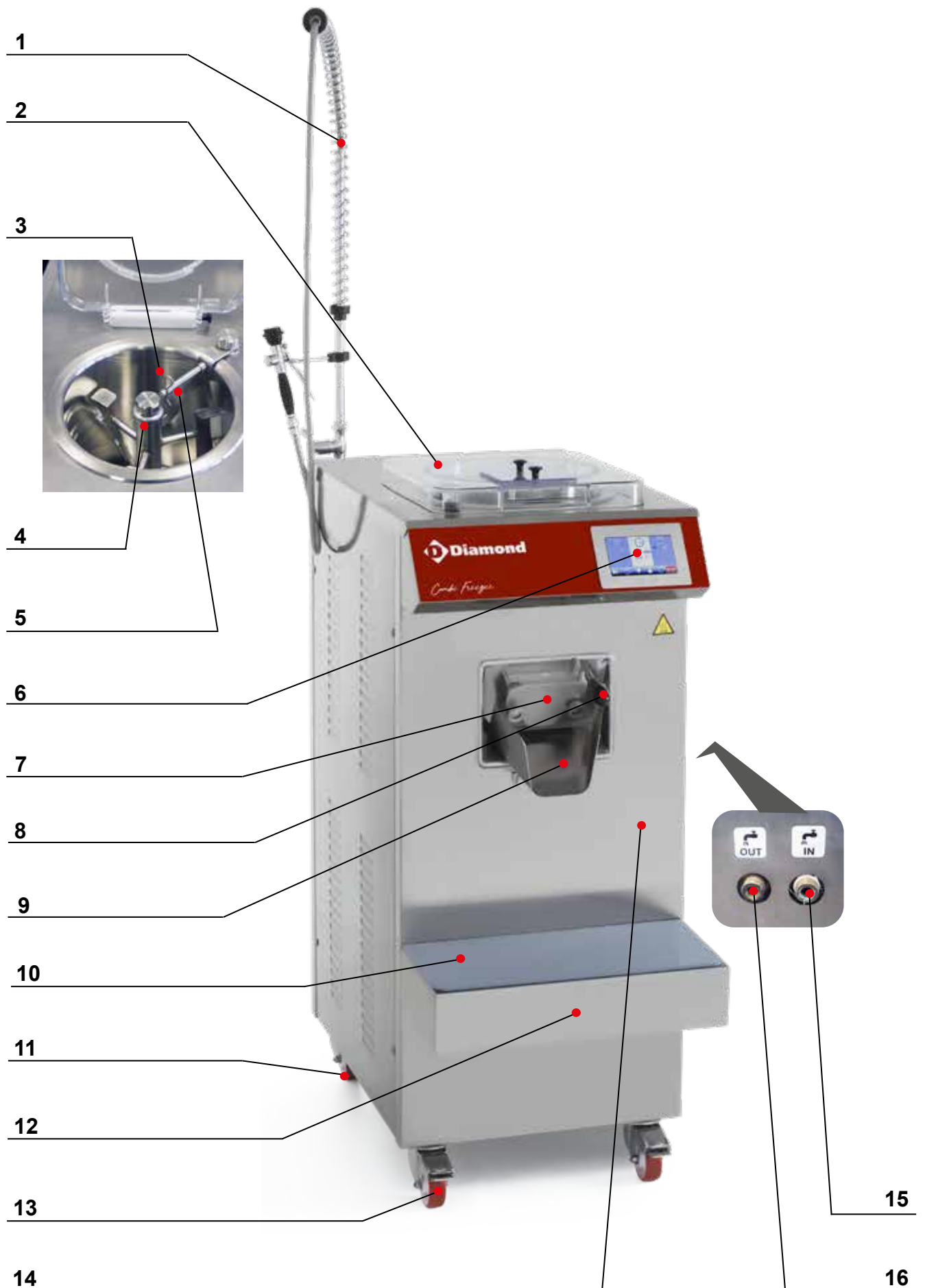


www.diamond-eu.com



2.2 Beschreibung der Anlage und der Maschinenkomponenten

- 1 Baugruppe der Dusche für die Zylinderreinigung (optional)
- 2 Deckel
- 3 Zylinder
- 4 Mischer
- 5 Kontrastschaufel
- 6 Touchscreen
- 7 Entnahmeklappe
- 8 Hebel der Entnahmeklappe
- 9 Rutsche der Entnahmeklappe
- 10 Matte
- 11 Hinterräder
- 12 Balkon
- 13 Vorderräder mit Bremse
- 14 Äußeres Gehäuse
- 15 Eintrittsverbindung für Kondenswasser (Maschinen mit Wasserbetrieb)
- 16 Ausflussverbindung für Kondenswasser (Maschinen mit Wasserbetrieb)

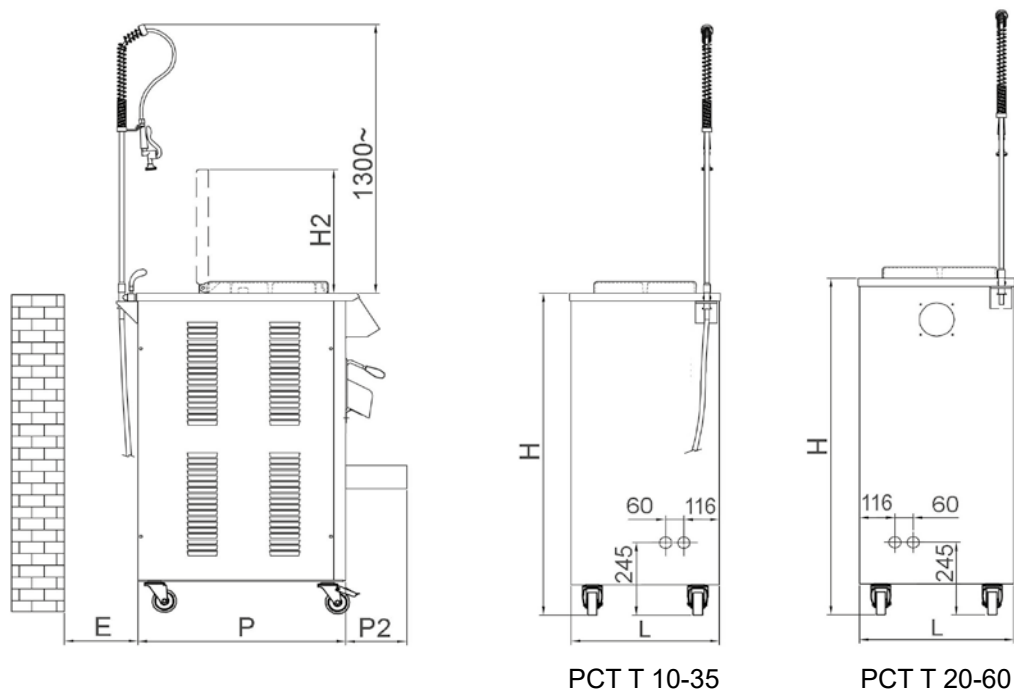


2.3 Arbeit- und Steuerungsort

Der Bediener muss sich frontal zur Maschine befinden und dort die Bestückung der Zutaten, die Programmierung der Zubereitungen, den Start der Zubereitungen und die Entnahme des fertigen Produktes am Ende der Zubereitung vornehmen.

2.4 Technische Daten der Maschine

Modell		PCT 10-35 T	PCT 20-60 T
Nettogewicht	kg (Luft Ausführung)	184 (190)	262 (275)
Kühlgas	(Typ)	R452A	
	Für Maschinen mit Wasserzuführung (Menge) kg	1,3	1,6
	Für Maschinen mit Luftzufuhr (Menge) kg	1,65	3
Flüssigkeit für Wärmeübertragung (wärmeleitende Flüssigkeit) (Typ)		TEMPER -55°C	
	(Menge) L	3	4
Verarbeitbare Produktmenge (min ÷ max) für			
	SPEISEEIS L	3÷6	4÷8
	CREME L	4÷8	6÷12
	GRANITA L	4÷8	6÷12
Drehgeschwindigkeitsbereich der Antriebswelle	rpm	0÷250	
Bereich der Produkttemperatur	°C	-16 ÷ +115	
Max. Umgebungstemperatur	°C	+30	
Maschine mit WASSER-Zuführung: (Kühlgas-Druck)	bar	14	
„KONDENSATION“ (Temperatur Kühlgas)	°C	+32	
Maschine mit WASSER-Zuführung: (Kühlgas-Druck)	bar	1 ÷ 0,4	,7 ÷ 0,2
„VERDAMPFUNG“ (Kühlgas-Temperatur)	°C	-30 ÷ -39	-34 ÷ -42
Temperatur des Leitungswassers	°C	+18 ÷ +25	
Druck des einströmenden Wassers	bar	1 ÷ 7	
Wasserverbrauch	L/min.	5÷6	6÷7
Maschine mit LUFT-Zuführung: (Kühlgas-Druck)	bar	17,2 ÷ 22	
„KONDENSATION“ (Temperatur Kühlgas)	°C	+40 ÷ +50	
Maschine mit LUFT-Zuführung: (Kühlgas-Druck)	bar	1,0 ÷ 0,6	
„VERDAMPFUNG“ (Temperatur Kühlgas)	°C	-30 ÷ -36	



Modell		PCT 10-35 T	PCT 20-60 T
Abmessungen	L (mm)	490	510
	P (mm)	600	900
	H (mm)	1100	1150
	H2 (mm)	390	440
	P2 (mm)	300	
	Für Version mit Luft-Zuführung E (mm)	500	
	Für Version mit Wasserzuführung E (mm)	300	

NENNLEISTUNG / NENNSTROM

Netzspannung (Volt)	Frequenz (Hz)	Phasen	PCT 10-35 T	PCT 20-60 T
230	50	3	5 kW - 16 Amp.	6,7 kW - 20 Amp.
200/220	60	3	5 kW - 16 Amp.	6,7 kW - 20 Amp.
208/230	60	3	5 kW - 16 Amp.	6,7 kW - 20 Amp.
400	50	3	5 kW - 8 Amp.	6,7 kW - 13 Amp.

2.5 Lärmbelästigung

Die Maschine wurde im Einklang mit diesbezüglich geltenden Bestimmungen konzipiert und hergestellt.

Der Schalldruckpegel der gewichteten Emission A an Arbeitsplätzen übersteigt nicht 70 dB (A).

Der Höchstwert des momentanen, gewichteten Schalldruckpegels C an Arbeitsplätzen übersteigt nicht 63 dB (130 dB gegenüber 20 µPa).

Die Belegunterlagen und Bescheinigungen der für die Messungen verwendeten Instrumente sind beim Unternehmen TELME SPA hinterlegt und stehen den Kontrollbehörden zur Durchsicht offen.



DIE BELEGUNTERLAGEN UND BESCHEINIGUNGEN DER FÜR DIE MESSUNGEN VERWENDETEN INSTRUMENTE SIND BEIM UNTERNEHMEN TELME SPA HINTERLEGT UND STEHEN DEN KONTROLLBEHÖRDEN ZUR DURCHSICHT OFFEN.

2.6 Lieferumfang der Maschine

Zum Lieferumfang der Maschine gehören:

1. Bedienung- und Wartungsanleitung
2. Dichtungssatz und Packung Schmierfett für Lebensmittelgebrauch
3. Spachtel für Speiseeis
4. Flaschenbürste für die Reinigung
5. Schale für Reinigung
6. Bauteile der Maschine: Mischer und Kontrastschaufel

3 ALLGEMEINE SICHERHEITSBESTIMMUNGEN

3.1 Allgemeine Vorschriften



DIE IM FOLGENDEN AUFGEFÜHRTEN VORSCHRIFTEN MÜSSEN GENAU GELESEN WERDEN, UM DIE TÄGLICHEN AUFGABEN BEZÜGLICH DES BETRIEBS UND DER INSTANDHALTUNG DER MASCHINE IN SICHERHEIT ZU ERFÜLLEN UND POTENZIELL GEFÄHRLICHE SITUATIONEN FÜR MENSCHEN UND/ODER SACHEN RECHTZEITIG ZU ERKENNEN UND VORSORGE ZU TREFFEN.

Für die Sicherheit der Maschinenbediener müssen folgende Sicherheitsvorkehrungen eingehalten werden:

1. Die Maschine erst in Betrieb nehmen, wenn deren Funktionsmechanismus durch die Lektüre dieses Handbuchs gänzlich verstanden worden ist.
2. Wenn trotz gründlicher Lektüre des Handbuchs Zweifel aufkommen, wenden Sie sich an den Kundenservice.
3. Vergewissern Sie sich, dass das für die Bedienung der Maschine abgestellte Personal die dazugehörigen Sicherheitsvorkehrungen kennt.
4. Vor der Inbetriebnahme der Maschine muss der Bediener diese auf eventuelle sichtbare Anomalien und/oder Defekte an den Sicherheitsvorrichtungen der Maschine überprüfen. Werden solche Anomalien aufgefunden, bitte unverzüglich den Hersteller oder das nächstgelegene autorisierte Kundenzentrum verständigen.
5. Die Maschine darf nur gemäß den Anweisungen des Herstellers und für die Einsatzzwecke verwendet werden, für die sie ausgelegt wurde.



6. Prüfen Sie das korrekte Funktionieren aller an der Maschine befindlichen Sicherheitsvorrichtungen (siehe Kapitel 3.2 und 7.5 dieses Handbuchs).
7. Die Sicherheitsvorrichtungen dürfen keinesfalls abgenommen oder unwirksam gemacht werden.
8. Alle zuvor vom Hersteller nicht genehmigten Abwandlungen oder Änderungen an der Maschine entheben diesen von Schadensersatzansprüchen gegenüber Personen und/oder Sachen.
9. Die Kennplakette sowie die Sicherheitsaufkleber und -schilder an der Maschine sind in einwandfreiem und lesbaren Zustand zu halten. Werden sie beschädigt, müssen sie umgehend ersetzt werden.
10. Wartungseingriffe am Stromanschluss dürfen nur von qualifiziertem Fachpersonal durchgeführt werden.
11. Der Bediener muss die Betriebssteuerung der Maschine genau kennen.
12. Der Bediener darf keine Operationen durchführen, die nicht in diesem Handbuch beschrieben werden.
13. Es dürfen nur Originalersatzteile unter Garantie der Herstellerfirma verwendet werden. Müssen Sie defekte oder beschädigte Komponenten austauschen, wenden Sie sich an Ihren Händler oder das nächstgelegene Kundencenter.
14. Tragen Sie keine Kleidung, Schmuck und Accessoires, die sich in drehenden Teilen der Maschine verfangen können.
15. Halten Sie den Bereich um die Maschine sauber und frei von Hindernissen.
16. Keine Finger und/oder Gegenstände in die Schlitze oder Löcher der Maschine einführen.
17. Die Maschine nicht mit feuchten oder nassen Händen betreiben.
18. Immer geeignete Arbeitshandschuhe und Kopfbedeckungen zur Bündelung von Haaren zur Einhaltung der Hygienebedingungen am Arbeitsplatz tragen.
19. Allen Hinweisen und Warnungen zu Vorsichtsmaßnahmen und Gefahren Folge leisten.
20. Die Maschine muss an einem vor Regen und Sonneneinstrahlung geschützten Ort installiert werden.
21. Wasser und/oder Flüssigkeiten dürfen nicht ins Maschineninnere einlaufen.
22. Das Maschinengehäuse darf nicht geöffnet werden, da das Gerät in seinem Inneren Komponenten/Organe aufweist, für deren Handling der Bediener keine Genehmigung besitzt.
23. Während des Betriebs ist das Sitzen oder Anlehnen auf bzw. an der Maschine verboten.
24. Das Anbringen weiterer Vorrichtungen an die Maschine, die nicht zum Lieferumfang des Hersteller gehören, ist verboten.
25. Reinigen Sie das Außengehäuse der Maschine mit weichen, in Reinigungslösungen für Lebensmittel getränkten Tüchern. Keinen Wasserstrahl verwenden, um die internen Komponenten/Organe der Maschine nicht zu beschädigen.
26. Bei der Reinigung der Maschinenoberflächen dürfen keine Lösungsmittel wie Alkohol, Benzin oder Lösungsmittel verwendet werden.
27. Die Maschine darf nicht unter Alkohol-, Medikamenten- oder Drogeneinfluss betrieben und genutzt werden.
28. Die Bedienung der Maschine ist Personen unter 18 Jahren untersagt.
29. Der unsachgemäße Umgang mit der Maschine kann das Bedienungspersonal gefährden und/oder die Maschine selbst beschädigen.
30. Fallen Probleme mit der Maschine an, die nicht von diesem Handbuch abgedeckt werden, verständigen Sie bitte den Technischen Kundendienst.
31. Die Maschine darf nicht an Orten mit explosiver Atmosphäre sowie an Orten betrieben werden, die die in Kapitel 4.2 dieses Handbuchs aufgeführten Umgebungsbedingungen nicht erfüllen.
32. Die Maschine wurde nicht entworfen um von Personen betrieben zu werden die reduzierte körperliche, sinnliche oder geistige Fähigkeiten haben.

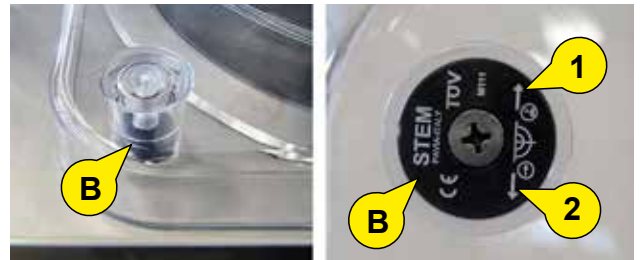
3.2 An der Maschine vorhandene Sicherheitsvorrichtungen

Unter Sicherheitsvorrichtungen verstehen wir: „Vom Hersteller zweckmäßig entworfene und auch im Handel separat zur Maschine erhältliche Komponenten, die Sicherheitsfunktionen erfüllen. Unter Sicherheitskomponenten werden daher hier Vorrichtungen verstanden, deren Fehlen die Sicherheit der exponierten Personen gefährdet.“

3.2.1 An den Maschinendeckeln installierte Sicherheitsvorrichtung

Die Maschine verfügt in ihrem Inneren über einen magnetischen Sicherheitssensor (A, auf den Fotos nicht zu sehen), der die Aufgabe hat, den am Deckel befestigten Magneten zu erfassen.

! **Wenn der Deckel nicht richtig positioniert ist, wird die Maschine in den Alarmzustand versetzt und kann nicht gestartet werden. Der Magnet (B) muss so positioniert werden, dass die Pfeile (1-2) VERTIKAL ausgerichtet sind.**



Hinweis: Wird der Deckel während eines Betriebszyklus geöffnet (z.B. wenn weitere Zutaten hinzugegeben werden), wird der Zyklus in „PAUSE“ gesetzt und beginnt erst nach Schließen des Deckels erneut dort, wo er unterbrochen worden war.



DER MAGNETISCHE SICHERHEITSSENSOR DES DECKELS DARF NICHT ALS BEFEHLSSELEMENT ZUM STOPP DES MASCHINENBETRIEBS BETRACHTET WERDEN.

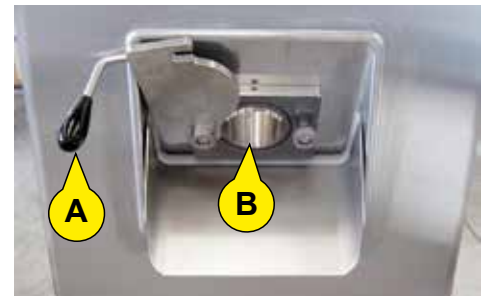


DIE MASCHINE DARF AUSSCHLIESSLICH ÜBER DIE ENTSPRECHENDEN TASTEN AN STEUERTAFEL GESTOPPT WERDEN, NICHT DURCH ÖFFNEN DER KLASPE (SIEHE KAPITEL 5.7 „BETRIEBSSTEUERUNG“ DES VORLIEGENDEN HANDBUCHS).

3.2.2 Sicherheitsvorrichtung an der Rutsche der Entnahmeklappe

Die Maschine ist mit einer Entnahmeklappe ausgestattet, mit der der Arbeitszylinder dicht verschlossen werden kann. Durch Losschrauben des Hebels (A) kann die Klappe geöffnet werden, um die zubereiteten Produkte zu entnehmen.

Die Klappe des Zylinders, die zur Entnahme des Produkts dient, ist mit einem feststehenden Gitter (B) ausgestattet, das den Benutzer davor schützt, unbeabsichtigt mit den Fingern in die Öffnung zu geraten.



BEI EINGESCHALTETER MASCHINE KEINE GEGENSTÄNDE (Z.B. FLASCHENBÜRSTE FÜR DIE REINIGUNG ETC.) DURCH DEN ROST DER ENTNAHMEKLAPPE EINFÜHREN.



ES IST VERBOTEN, ÄNDERUNGEN AN DER SICHERHEITSVORRICHTUNG VORZUNEHMEN UND DIE MASCHINE MIT BESCHÄDIGTER SICHERHEITSVORRICHTUNG ZU GEBRAUCHEN.



DER HERSTELLER ÜBERNIMMT KEINE HAFTUNG FÜR SACH- UND/ODER PERSONENSCHÄDEN, DIE INFOLGE EINER BESCHÄDIGUNG DER SICHERHEITSVORRICHTUNGEN ODER VON EINGRIFFEN ENTSTEHEN, DIE NICHT MIT DEN IM HANDBUCH ENTHALTENEN ANWEISUNGEN IN EINKLANG STEHEN. ES IST VERBOTEN, ÄNDERUNGEN AN DER SICHERHEITSVORRICHTUNG VORZUNEHMEN UND DIE MASCHINE MIT BESCHÄDIGTER ODER SCHLECHT FUNKTIONIERENDER SICHERHEITSVORRICHTUNG ZU GEBRAUCHEN.



3.2.3 Symbole und Sicherheitsaufkleber

An der Maschine sind Symbole/Aufkleber zur Anzeige von wichtigen Verboten, Anweisungen und Warnungen angebracht:

Dieses Symbol weist darauf hin, dass Stromschlaggefahr besteht.

Es signalisiert dem Personal, dass es sich der Elektroschock-Gefahr aussetzt, wenn es die Sicherheitsvorschriften nicht beachtet.



Dieses Symbol weist darauf hin, dass Verbrennungsgefahr besteht.

Es signalisiert dem Personal, dass die Gefahr besteht, mit heißen Oberflächen in Berührung zu geraten, wenn die Sicherheitsvorschriften nicht beachtet werden.

Spezielle Schutzhandschuhe für den Wärmeschutz tragen.



3.3 Persönliche Schutzausrüstung (PSA)

Der Arbeitgeber ist verpflichtet, das Personal über die folgenden Themen zur Sicherheit aufzuklären:

- 1 Unfallgefahren.
- 2 Vorrichtungen für die Sicherheit der Bediener.
- 3 Allgemeine Bestimmungen zur Unfallverhütung, die in den Ländern, in denen die Maschine vertrieben wird, gelten.

Der Bediener muss stets:

- 1 Allen Hinweisen und Aufklebern zu Vorsichtsmaßnahmen und Gefahren Folge leisten.
- 2 Er muss auf das Tragen von Kleidung, Schmuck und Accessoires verzichten, die sich in drehenden Teilen der Maschine verfangen können.

Das Bedienerpersonal der Maschine muss die folgende persönliche Schutzausrüstung tragen:

3.3.1 Kleidung

Die Kleidung der Bediener muss aus widerstandsfähigem, dem verarbeiteten Produkten angepassten Textilien bestehen und darüber hinaus den Bedienern eine unbeeinträchtigte Beweglichkeit garantieren.



3.3.2 Schutzhandschuhe (Handschutz)

Müssen den Verwendungsbedingungen der Maschine entsprechen und der Größe des Bedieners angepasst sein. Müssen einen sicheren und schnellen Griff sowie eine hohe Widerstandsfähigkeit gegenüber dem zu handhabenden Produkt gewährleisten. Müssen angemessenen Komfort, Schweißabsorption sowie Wärme- und Kälteschutz gewährleisten.



3.3.3 Mütze für Haarschutz

Muss auf den Kopf passen und geeignet sein, die Haare innerhalb der Mütze festzuhalten. Muss die problemlose Transpiration der Kopfhaut ermöglichen.



PSA MUSS DEN SICHERHEITSVORSCHRIFTEN DES LANDES ENTSPRECHEN, IN DEM DIE MASCHINE BETRIEBEN WIRD.



4 INSTALLATIONSANWEISUNGEN

4.1 Allgemeine Anforderungen



DIE INSTALLATION DARF NUR DURCH FACHLICH QUALIFIZIERTES PERSONAL ERFOLGEN.

Ist die Verpackung der Maschine in die Nähe des Installationsortes gebracht worden, müssen die Transportbänder (A) durchgeschnitten und der Karton (B) durch Schieben nach oben herausgenommen werden.

Entnehmen Sie die Unterlagen und das Zubehör, die in den Außenbereichen aufbewahrt werden.



ACHTEN SIE DARAUF, DASS DIE TRANSPORTBÄNDER BEIM DURCHSCHNEIDEN DEN BEDIENTER TREFFEN KÖNNEN.

Nehmen Sie die beiden Seitengehäuse der Maschine durch Lösen der Feststellschrauben (C) ab und lösen dann die Bolzen (D), mit denen Maschinenrahmen und Verpackungsboden verbunden sind.

Die Maschine mithilfe eines für das Gewicht der Maschine geeigneten Hebevorrichtung an den tragenden Teilen (E) des Rahmens von der Palette heben. Achten Sie während des Hebevorgangs darauf, das Netzkabel nicht zu beschädigen.



VERSUCHEN SIE NICHT, DIE MASCHINE PER HAND ANZUHEBEN.

Nachdem Sie die Maschine am Standort aufgestellt haben, schließen Sie die seitlichen Gehäuseteile mit den dazugehörigen Schrauben und entsorgen Sie die Verpackung entsprechend der Bestimmungen des jeweiligen Landes.

4.2 Umgebungsbedingungen

Die Umgebungsbedingungen für den reibungslosen Betrieb der Maschine müssen wie folgt beschaffen sein:

- Temperatur: +15°C ÷ +30°C (59°F ÷ 86°F) ! Feuchtigkeit: 10% ÷ 95% (ohne Kondenswasserbildung)



DIE MASCHINE MUSS AN EINEM VOR REGEN UND SONNENEINSTRALUNG GESCHÜTZTEN ORT INSTALLIERT WERDEN.

Von dem Beschriebenen abweichende Umgebungsbedingungen können schwere Beschädigungen an der Maschine bewirken, insbesondere an elektrischen Einheiten und der Kühlanlage.

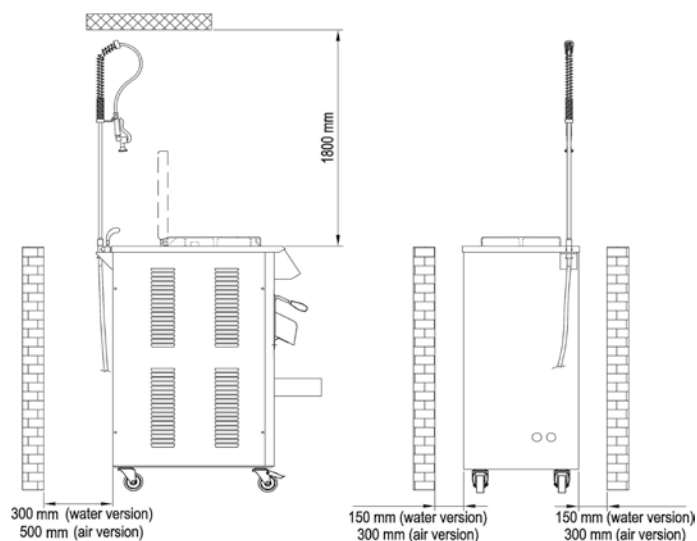


**WIRD DIE MASCHINE IN UMGEBUNGEN BETRIEBEN, DIE NICHT DEN IN DIESEM HANDBUCH VORGESCHRIEBEN ENTSPRECHEN, VERFÄLLT DER GARANTIEANSPRUCH.
DIE VERWENDUNG DER MASCHINE BEI VORHANDENSEIN EXPLOSIVER ATMOSPHÄREN IST STRENGSTENS UNTERSAGT.**

4.3 Platzanforderungen für die Bedienung der Maschine

Die Maschine muss auf festem, ebenem und gleichförmigem Grund installiert werden und darf weder direktem Sonnenlicht ausgesetzt werden noch sich nahe an Wärmequellen befinden.

Die Lufteintritte der Maschine sind frei zu halten, um eine angemessene Luftzirkulation in deren Inneren zu ermöglichen.

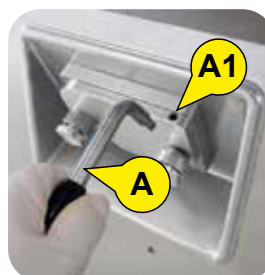


4.4 Installation und Einbauabfolge der Maschinenbauteile

Aus Sicherheitsgründen und zur Vermeidung von Schäden während des Transports werden einige Komponenten von der Maschine ausgegliedert geliefert. Der Bediener wird daher gebeten, die folgenden Einbauanweisungen für die Maschinenteile einzuhalten:

1 Hebel der Entnahmeklappe

- Bringen Sie den Öffnungshebel (A) an der Entnahmeklappe in seinem Sitz an (A1) an und ziehen den Gewindestift bei Hebel in Betriebsstellung mit dem mitgelieferten Inbusschlüssel an.



2 Rutsche der Entnahmeklappe

- Bringen Sie die Rutsche der Entnahmeklappe mithilfe der am Vordergehäuse befindlichen Befestigungslöchern (C) unterhalb der Entnahmeklappe an.
- Legen Sie die Rutsche an und schrauben Sie die 2 Feststellschrauben (D) unterhalb derselben ein.



ACHTEN SIE BEIM FESTSCHRAUBEN DER SCHRAUBEN DARAUF, DASS DIE RUTSCHE KEIN SPIEL HAT.

3 Balkon und Matte

- Im rückwärtigen Teil des Balkons befinden sich zwei Ösen (F), in die die teilweise festgezogenen Schrauben (G) am Vordergehäuse eingeschraubt werden müssen. Liegt der Balkon eng anliegend am Gehäuse an, Schrauben festschrauben.
- Die mitgelieferte Matte (H) auf dem Balkon verlegen.

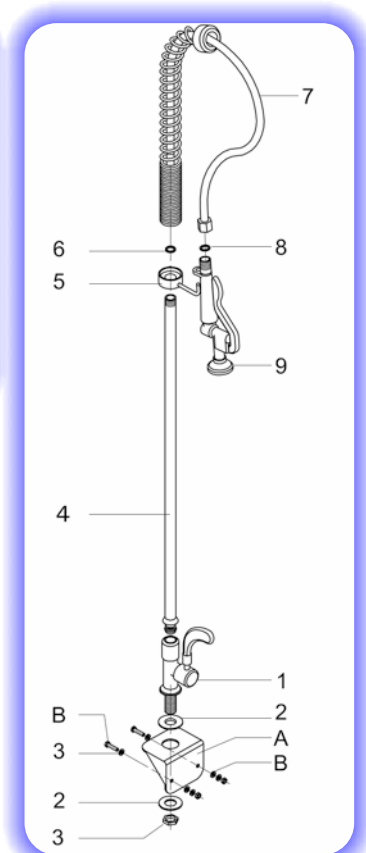
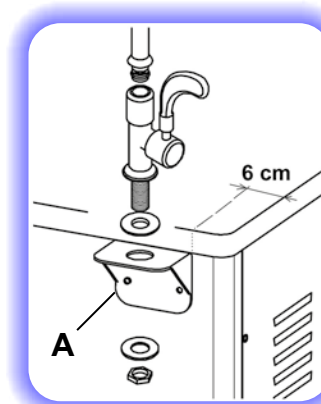




4.4.1 Einbau des Dusch-Aggregats

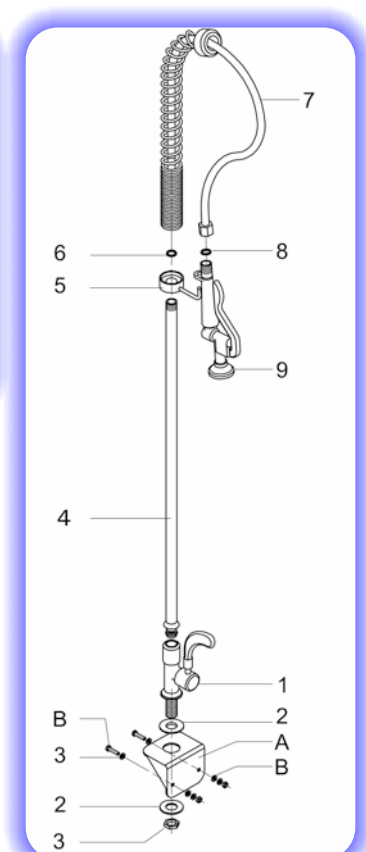
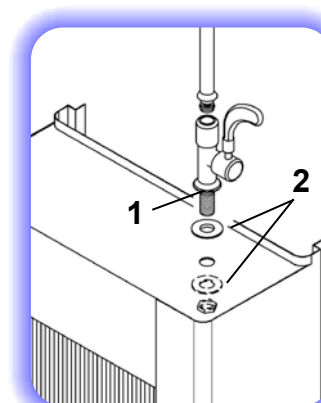
Maschine mit Wasser-Zuführung

- Den Bügel (A) am hinteren Teil der Maschine, ca. 6cm vom äußeren Rand entfernt, mit den mitgelieferten Schrauben (B) befestigen.
- Den Hahn (1) in die Öffnung des Bügels (A) einsetzen und darauf achten, dass die oberen und unteren Unterlegscheiben (2) am Bügel aufliegen. Schließlich das Dusch-Aggregat mit der Mutter (3) festziehen.
- Das verchromte Rohr (4) am Hahn (1) anschrauben.
- Die Duschhalterung (5) am verchromten Rohr (4) befestigen und sie mit der mitgelieferten Schraube festziehen. Dem biegsamen Schlauch (7) am verchromten Rohr (4) anschrauben und darauf achten, dass die Dichtung (6) richtig in ihrer Fassung sitzt.
- Die Dusche (9) am flexiblen Schlauch (7) befestigen und darauf achten, dass die Dichtung (8) richtig in ihrer Fassung sitzt.
- Den Hahn des Dusch-Aggregats mit einem Schlauch an die Wasserleitung verbinden.



Maschine mit Luft-Zuführung:

- Den Hahn (1) in die entsprechende Öffnung am hinteren Gehäuse einsetzen und darauf achten, dass die oberen und unteren Unterlegscheiben (2) an der Gehäusestruktur aufliegen. Schließlich das Dusch-Aggregat mit der Mutter (3) festziehen.
- Das verchromte Rohr (4) am Hahn (1) anschrauben.
- Die Duschhalterung (5) am verchromten Rohr (4) befestigen und sie mit der mitgelieferten Schraube festziehen. Dem biegsamen Schlauch (7) am verchromten Rohr (4) anschrauben und darauf achten, dass die Dichtung (6) richtig in ihrer Fassung sitzt.
- Die Dusche (9) am flexiblen Schlauch (7) befestigen und darauf achten, dass die Dichtung (8) richtig in ihrer Fassung sitzt.
- Den Hahn des Dusch-Aggregats mit einem Schlauch an die Wasserleitung verbinden.



4.5 Stromversorgung



WARTUNGSEINGRIFFE AM NETZANSCHLUSS DÜRFEN NUR VON QUALIFIZIERTEM FACHPERSONAL DURCHGEFÜHRT WERDEN.

Die Maschine muss entsprechend den auf der Kennplakette abgetragenen technischen Angaben, die sich im oberen Teil des rückwärtigen Gehäuses befindet, an die Netzspannung angeschlossen werden.

Die Maschine wird mit einem Netzkabel geliefert, an welches mithilfe von technischem Fachpersonal ein Stecker angeschlossen werden muss, dessen technische Eigenschaften den Angaben (Spannung, Stromstärke) auf der entsprechenden Plakette der Maschine entsprechen müssen.

Die Maschine an eine Steckdose mit ausreichender Erdung anschließen.



DIE FÜR DIE VERSORGUNG DER MASCHINE VORGESEHENE ELEKTRISCHE ANLAGE MUSS NACH DEN GELTENDEN BESTIMMUNGEN AUSGELEGT SEIN UND VON QUALIFIZIERTEM UND BEFÄHIGTEM FACHPERSONAL EINGERICHTET WERDEN.

DIE STECKDOSE MUSS VON EINEM DIFFERENZIALSCHALTER GESTEUERT WERDEN UND AUF EFFIZIENTE ART UND WEISE MIT EINER ERDLEITUNG VERBUNDEN SEIN.



DER HERSTELLER ÜBERNIMMT KEINE VERANTWORTUNG FÜR EVENTUELLE SCHÄDEN, DIE VON EINER UNANGEMESSENER ELEKTRISCHEN ANLAGE ODER ERDLEITUNG BEWIRKT WURDEN.



AM ENDE DER INSTALLATION DER MASCHINE MUSS DAS QUALIFIZIERTE TECHNISCHE PERSONAL ÜBERPRÜFEN, OB SICH DER MISCHER ORDNUNGSGEMÄSS IM UHRZEIGERSINN DREHT.



DIE VERWENDUNG VON VERLÄNGERUNGSKABELN MIT EINEM QUERSCHNITT, DER NICHT MIT DEM DES NETZKABELS DER MASCHINE ÜBEREINSTIMMT, KANN ZU FOLGENDEN STÖRUNGEN FÜHREN:

- 1. LANGSAMER MOTORSTART MIT AUSLÖSUNG DER SCHUTZVORRICHTUNGEN**
- 2. ÜBERHITZUNG DES MOTORS MIT SPANNUNGSABFALL**
- 3. NICHT-FUNKTIONIEREN DES AN-AUS-SCHALTERS DER MASCHINE**



DER HERSTELLER EMPFIEHLT DIE INSTALLATION VON DREIPHASEN-LEISTUNGSSCHUTZSCHALTERN, MIT DENEN DIE STROMVERSORGUNG IN ALLEN PHASEN UNTERBROCHEN WERDEN KANN, AUCH BEI ÜBERLAST AUF NUR EINER VON IHNEN. SCHMELZSICHERUNGEN ODER LEISTUNGSSCHUTZSCHALTER VON EINEM ANDEREN TYP UNTERBRECHEN DAGEGEN NUR DIE PHASE, BEI DER DIE ÜBERLAST STATTGEFUNDEN HAT. FEHLT DIE SPANNUNG IN EINER DER DREI PHASEN, UNTERBRICHT DIE MASCHINE AUF DIESE WEISE IHREN BETRIEB NICHT, ALLERDINGS WÜRDEN DIE MOTOREN IN KÜRZESTER ZEIT IRREPARABLEN SCHADEN NEHMEN.



4.6 Maschine mit Wasserkühlung

Für Maschinen mit Wasserkondensation müssen Schläuche für den Wassereintritt und Wasserabfluss bereitgestellt werden. Es wird empfohlen, ein Ventil oder einen Hahn (1) vor dem Zuleitungsrohr zu installieren.



Die Gewindeverbinder sind auf der Rückseite der Maschine im unteren Teil angebracht. Jeder ist durch einen Aufkleber gekennzeichnet, der seine Verwendung hinsichtlich der folgenden Angaben anzeigt:

- A. IN - Wassereintritt in die Maschine (Druck zwischen eingeschlossen 1 und 7 bar)**
- B. OUT - Austritt des Wasser aus der Maschine**



Für den Wasseranschluss wird die Verwendung von Gummischläuchen mit Druckleistung bis zu 15 bar empfohlen. Für den Anschluss der Schläuche an die Gewindeverbinder der Maschine wird die Verwendung von Schlauchanschlüssen zu $\frac{3}{4}$ " und eine passende Rohrklemme mit Schrauben für die Befestigung empfohlen. Vor dem Zuleitungsrohr ist ein Hahn oder ein Ventil anzubringen, um den eingehenden Wasserfluss zu regeln.



DEN ANSCHLUSS DER SCHLÄUCHE NICHT UMKEHREN UND VERMEIDEN, DASS DIESE BEI SEHR ENGEN ECKEN NICHT ABGEQUETSCHT ODER ZU SEHR GEKRÜMMT WERDEN.

EINE ZU HOHE WASSERTEMPERATUR IM EINTRITT (IN) (HÖHER ALS 28°C) BEEINTRÄCHTIGT DEN REIBUNGSLOSEN BETRIEB DES AN DER MASCHINE ANGEBRACHTEN WÄRMETAUSCHERS.

NICHT GEEIGNETE SCHLÄUCHE ODER ANSCHLÜSSE KÖNNEN ZU WASSERAUSTRITTEN MIT ÜBERSCHWEMMUNGEN AM ARBEITSPLATZ FÜHREN. AUSTRITTE KÖNNEN SCHWERE SCHÄDEN AN DER MASCHINE BEWIRKEN.

ENTHÄLT DAS LEITUNGSWASSER, DAS IN DIE MASCHINE EINGELASSEN WIRD, VIEL KALK ODER UNREINHEITEN MUSS EINE GEEIGNETE ENTKALKUNGSVORRICHTUNG ODER EIN FILTER HINTER DEM ZULEITUNGSROHR ANGEBRACHT WERDEN.



DER WASSERDRUCK AM EINTRITT DER MASCHINE (IN) MUSS ZWISCHEN EINGESCHLOSSEN 1 UND 7 BAR LIEGEN. ANDERENFALLS KANN ES ZU BETRIEBSSTÖRUNGEN DER MASCHINE KOMMEN.

IST DER WASSERDRUCK AM EINTRITT DER MASCHINE (IN) HÖHER ALS DIE VORGESEHENEN GRENZWERTE MUSS EIN ENTSPRECHEND EINGESTELLTER DRUCKBEGRENZER HINTER DEM ZULEITUNGSROHR INSTALLIERT WERDEN. ANDERENFALLS KANN ES ZU SCHÄDEN AN DER MASCHINE UND ZU BETRIEBSUNTERBRECHUNGEN KOMMEN.

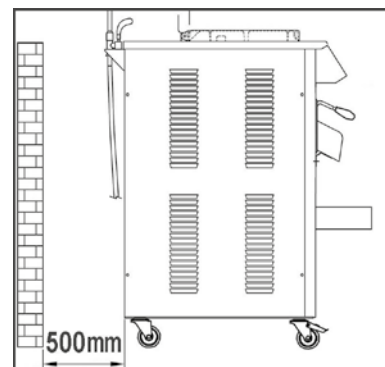
BEI TEMPERATUREN UNTER 0°C MUSS UNBEDINGT DAS IN DER KÜHLANLAGE DER MASCHINE ENTHALTENE WASSER ENTLEERT WERDEN. ANDERENFALLS KÖNNTE ES DORT GEFRIEREN UND SCHWERE SCHÄDEN HERVORRUFEN.

4.7 Maschine mit Luftkühlung

Die Maschinen mit Luftkühlung müssen in einem Mindestabstand zur hinteren Wand von mindestens 500mm installiert werden, damit die Luftkondensation ungehindert zirkulieren kann.



Der die Maschine umgebende Bereich muss täglich gereinigt werden; damit keine Fremdkörper (z.B. Staubanhäufungen, Papierschnipsel etc.) den regelmäßigen Lufteintritt behindern. Darüber hinaus sollte das Verdichtergitter einmal im Monat gereinigt und Staub- und Papierreste etc. entfernt werden, um den reibungslosen Betrieb der Maschine sicherzustellen.



Den Staub "trocken" vom Verdichtergitter mithilfe eines Staubsaugers abtragen. Falls nötig einen Pinsel oder eine Bürste verwenden und den Staub nach außen stoßen.



KEINE FLÜSSIGKEITEN VERWENDEN, DA DIESE DEN STAUB AUF DEM VERDICHTER VERFESTIGEN.



STAUB AUF DEM VERDICHTERGITTER NACH AUSSEN ENTFERNEN, UM DIE LEISTUNGEN DER KÜHLANLAGE NICHT ZU BEEINTRÄCHTIGEN.



DIE UNGENÜGENDE BELÜFTUNG DER MASCHINE KÖNNTE IHREN REIBUNGSLOSEN BETRIEB UND IHRE PRODUKTIONSLEISTUNG BEEINTRÄCHTIGEN.



5 DIE MASCHINE ANLASSEN UND DIE EINGESTELLTEN PROGRAMME ANWENDEN

5.1 Einstellen von Sprache und Temperatur-Maßeinheit

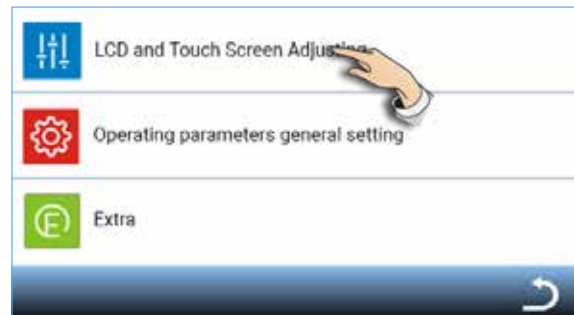
Homepage, den Bildschirm berühren, um fortzufahren.



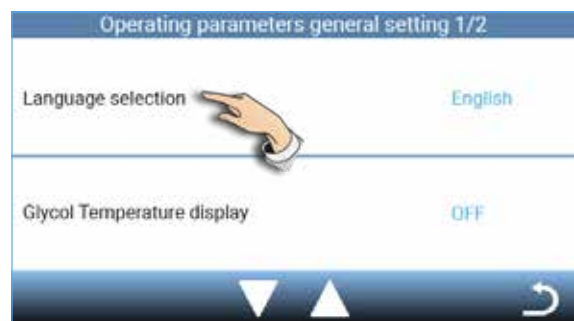
„EINSTELLUNGEN“ anwählen.



„Einstellungen der allgemeinen Betriebsparameter“ anwählen.



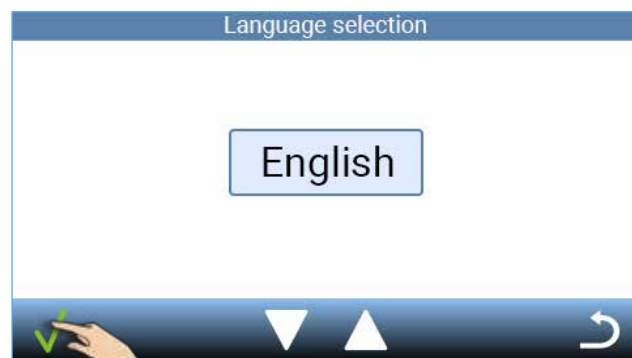
„Sprache wählen“ berühren.



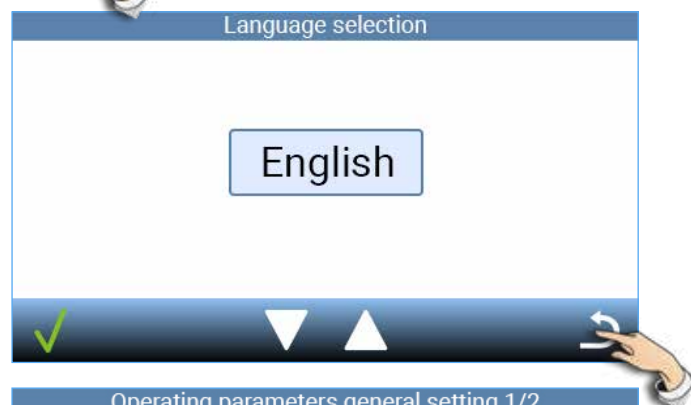
Die Pfeile zur Auswahl der gewünschten Sprache verwenden.



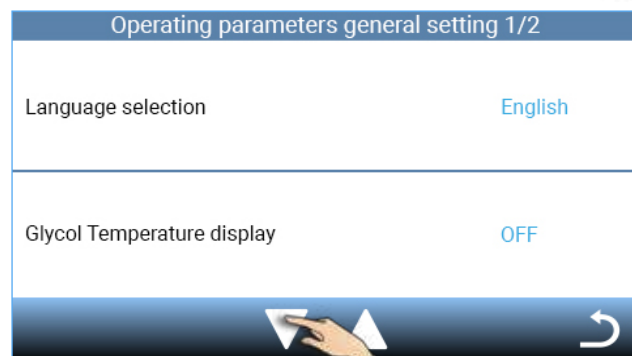
Die gewünschte Sprache durch Klicken des entsprechenden Symbols bestätigen.



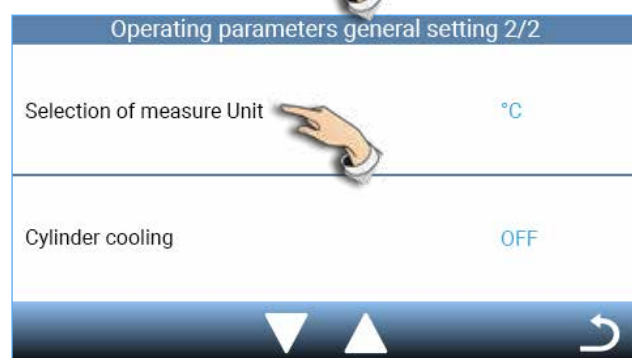
Zum Vorgängerbildschirm durch Drücken des Symbols zurückkehren.



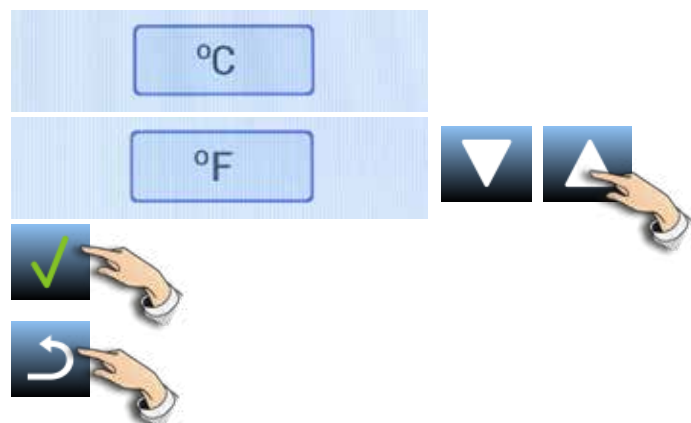
Die Pfeile zur Anzeige des Parameters „Auswahl Maßeinheit“ verwenden.



„Maßeinheit auswählen“ berühren.



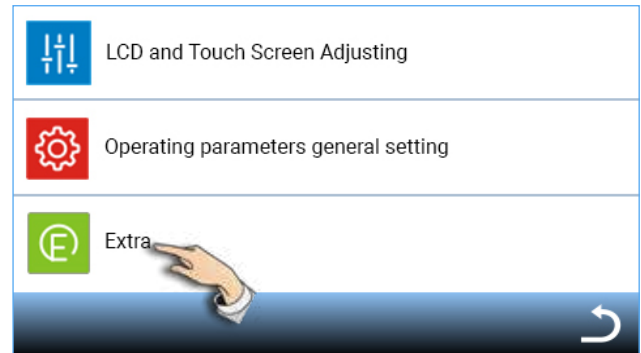
Die gewünschte Maßeinheit auswählen.
Bestätigungssymbol berühren.
Zu den Vorgängerbildschirmen durch
Berühren des Symbols
„Zurück“ zurückkehren.



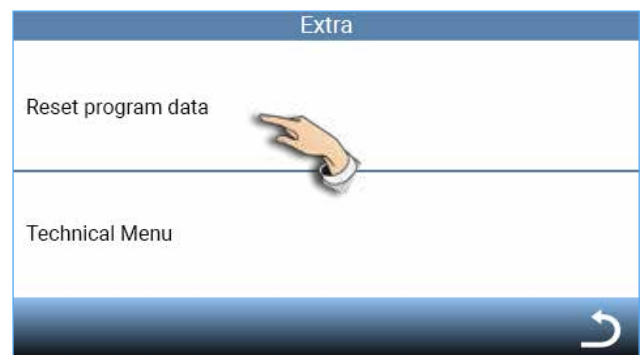


5.2 Maschinenprogramme zurücksetzen

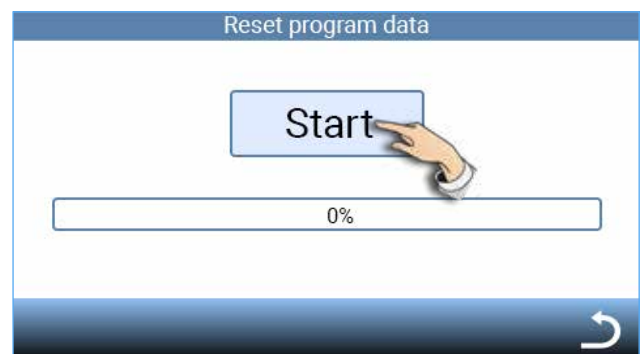
„Extras“ auswählen.



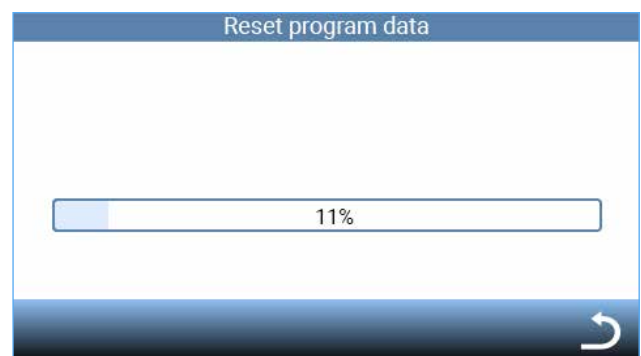
„Programmdaten zurücksetzen“ berühren.



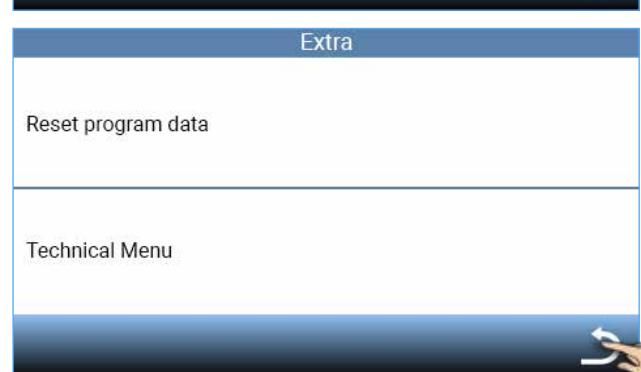
„Start“ berühren, um die werksseitigen Daten in den Programmen wiederherzustellen.



Warten dass das Zurücksetzen beendet wird.

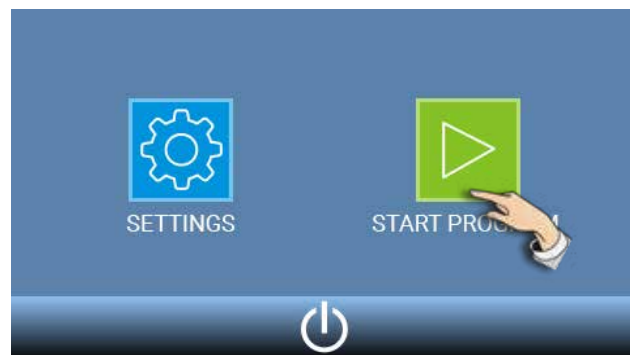


Zu den Vorgängerbildschirmen durch Berühren des Symbols „Zurück“ zurückkehren.



5.3 Start der Maschine

Die Taste „PROGRAMM STARTEN“ drücken, um die Programmauswahl aufzurufen.



Das gewünschte Programm mithilfe der Pfeile auswählen.



Legende der Symbole:



Programmstart



Klingelton (Buzzer)



Konfigurationsmenü: Hier können die Parameter und die im Programm eingestellten Betriebsphasen geändert werden



STOPP: Befehl zum Unterbrechen des Programms



Drehung des Mixers im Uhrzeigersinn im manuellen Betrieb



Ein-/Ausschalten der Maschine



Drehung des Mixers gegen den Uhrzeigersinn im manuellen Betrieb



Auswahlpfeile



Zurück, um zum Vorgängerbildschirm zu gelangen



5.4 Verzeichnis der eingestellten Programme

In der Maschine sind die folgenden Programme gespeichert:

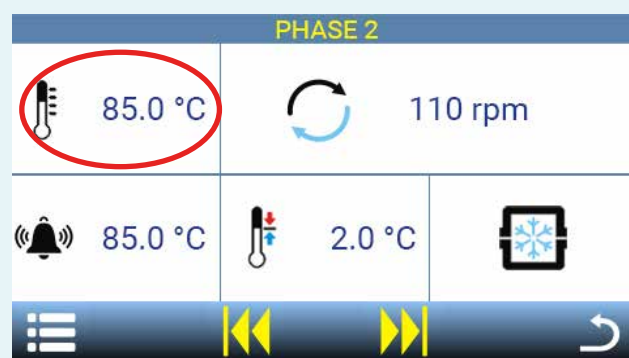
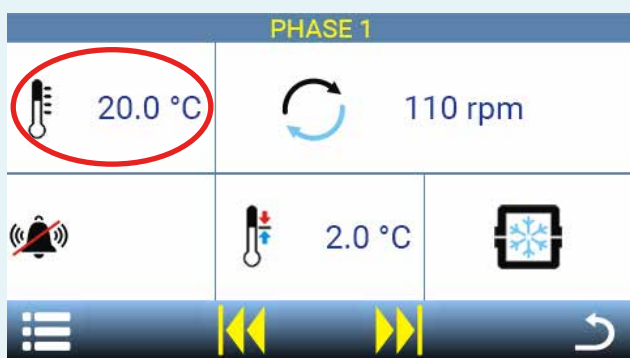
1	SPEISEEIS WARM KALT +85°C -8°C
2	SPEISEEIS WARM KALT +65°C -8°C
3	SPEISEEIS WARM KALT +92°C -8°C
4	SPEISEEIS -8°C
5	SPEISEEIS -9°C
6	SPEISEEIS -10°C
7	SORBET -7°C
8	PASTEURISIERUNG SPEISEEISMISCHUNG +85°C +4°C
9	FRUCHTSIRUP +65°C +5°C
10	KONDITORCREME
11	ENGLISCHE CREME
12	ZITRONENCREME
13	BAYERISCHE CREME
14	TEIG FÜR WINDBEUTEL
15	GANACHE
16	OBSTMARMELADE
17	BECHAMEL
18	POLENTA
19	FREIES PROGRAMM

5.5 Das Erwärmung- und Kühlsystem verwalten

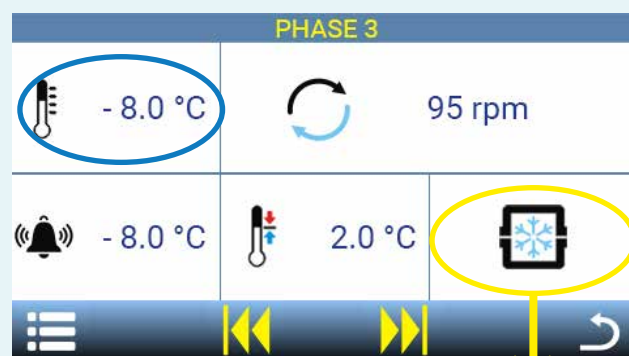
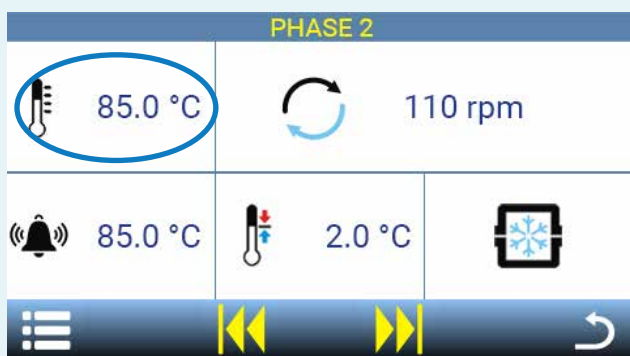


Die Maschine verwaltet das Erwärmung- und Kühlsystem eigenständig auf Grundlage der eingestellten Betriebstemperatur.

Das Erhitzen wird automatisch eingeschaltet, wenn die eingestellte Betriebstemperatur in der ersten Phase höher als die im Zylinder ermittelte Produkttemperatur liegt oder wenn die eingestellte Betriebstemperatur in einer Phase höher als die Produkttemperatur in einer vorherigen Phase liegt.



Die Abkühlung wird automatisch eingeschaltet, wenn die eingestellte Betriebstemperatur in der ersten Phase unter der im Zylinder ermittelten Produkttemperatur liegt oder wenn die eingestellte Betriebstemperatur in einer Phase niedriger als die Produkttemperatur in einer vorherigen Phase liegt. Der Bediener kann die Art der Kühlung durch „Konfigurierung des Verdichters“ verwalten. Dazu Kapitel 5.8.5 „Konfigurierung des Verdichters“ zur Hilfe nehmen.



Dauerbetrieb Verdichter

Intermittierender Betrieb Verdichter

Kein Verdichter





5.6 Beispiel für eingestelltes Programm

In "Programm 1" sind 4 Phasen konfiguriert.



PHASE 1: Aufwärmen der Mischung auf +85 °C.

PHASE 2: Kühlung bei -8 °C.

PHASE 1			PHASE 2		
 85.0 °C	 110 rpm		 - 8.0 °C	 110 rpm	
 85.0 °C	 2.0 °C		 - 8.0 °C	 2.0 °C	

PHASE 3: Entnahme bei 190 U/min.

PHASE 4: Zweite Entnahme bei 240 U/min.

PHASE 3			PHASE 4		
	 190 rpm			 240 rpm	
	 1.0 °C	 20 sec 10 sec		 1.0 °C	

5.7 Start eines Programms

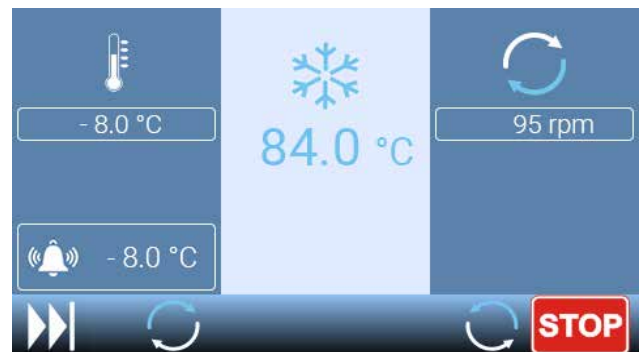
Das Start durch Berühren des Symbols auswählen.



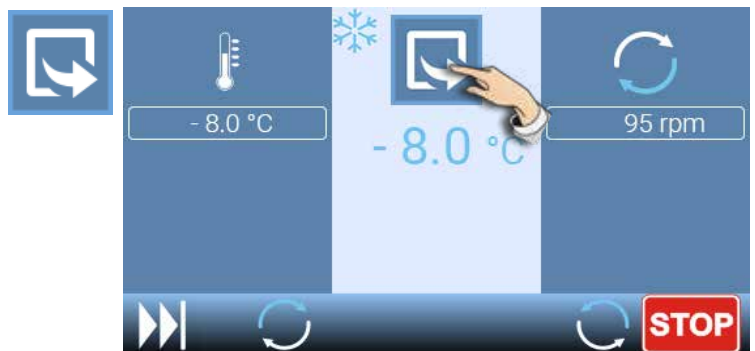
Aufwärmen der Milch auf +85 °C (PHASE 1).



Abkühlen der Mischung bis auf -8° C (PHASE 2).



Am Ende des Kühlzyklus das leuchtende Entnahme-Symbol zur Produktausgabe berühren.

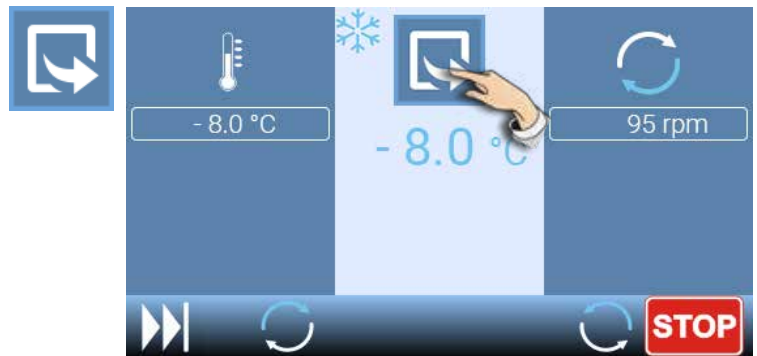


Das Entnahme-Symbol wird grün und die Drehrichtung des Mixers kehrt sich um, bei einer Drehgeschwindigkeit von 190 U/min (PHASE 3). Die Entnahme kann durch Berühren des Symbols aktiviert oder deaktiviert werden. Durch Berühren auf den Weiter-Pfeil gelangt man zur zweiten Entnahmephase.



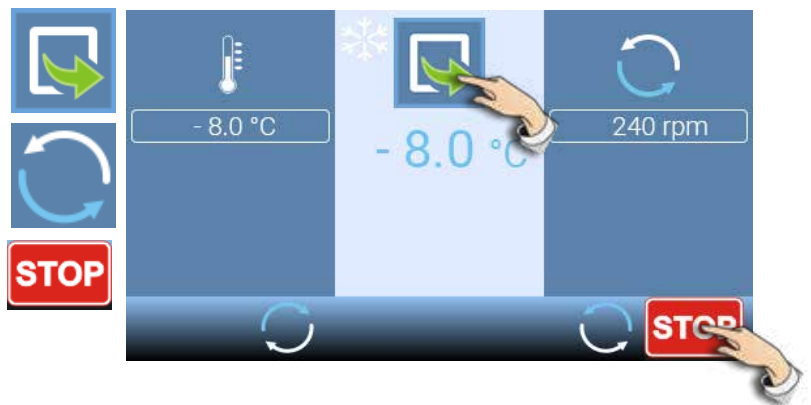


Berühren des leuchtenden Entnahme-Symbols, um die zweite Entnahme zur Ausgabe des Restprodukts zu starten.

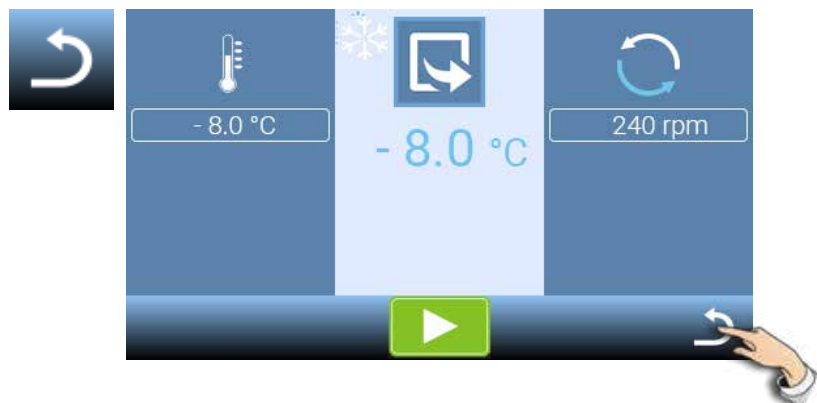


Das Entnahme-Symbol wird grün und die Drehrichtung des Mixers kehrt sich um, bei einer Drehgeschwindigkeit von 240 U/min (PHASE 4). Die Entnahme kann durch Berühren des Symbols aktiviert oder deaktiviert werden.

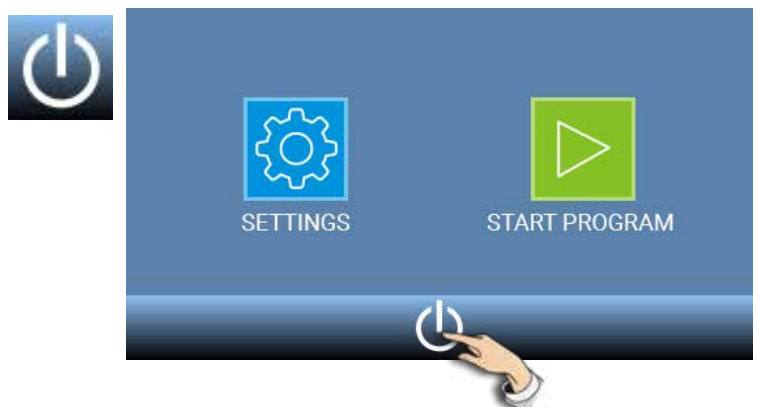
Berühren Sie auf **STOPP** um die Entnahme anzuhalten.



Zu den Vorgängerbildschirmen durch Berühren des Symbols zurückkehren.



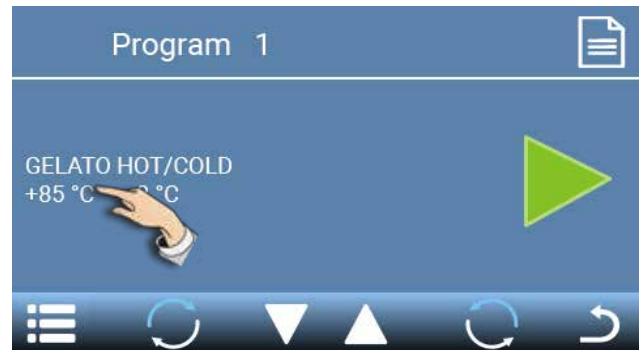
Berühren Sie das An/Aus-Symbol, um die Maschine zu starten.



5.8 Änderung der Parameter und Phasen der eingestellten Programme

Press the "Configuration menu".

Berühren Sie auf das „Konfigurierungsmenü“.



Select "SETTINGS".

„EINSTELLUNGEN“ anwählen.



Select "Working parameters".

„Arbeitsparameter“ anwählen.



Jedes Programm besteht aus „Phasen“. In jeder „Phase“ können Parameter eingestellt werden, wie:

- BETRIEBSART DER PHASE
- ART DES RÜHRBETRIEBS DES MISCHERS
- KLINGELTON
- DELTA DER ERHALTUNGSTEMPERATUR DES PRODUKTS IN DER PHASE
- KONFIGURIERUNG DES VERDICHTERS

Daneben ist es möglich, eine Phase zu ÄNDERN, HINZUZUFÜGEN oder zu LÖSCHEN.



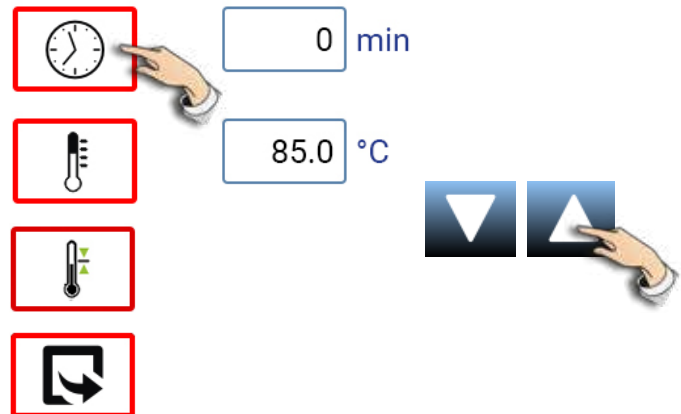
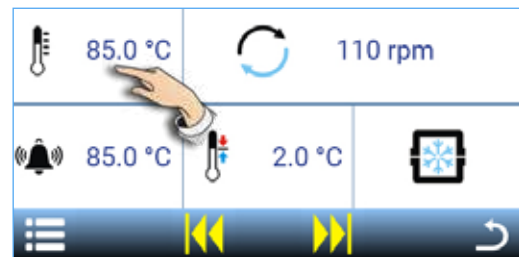
5.8.1 Funktionsweise der Phase

Den Parameter „Betriebstemperatur“ anwählen.

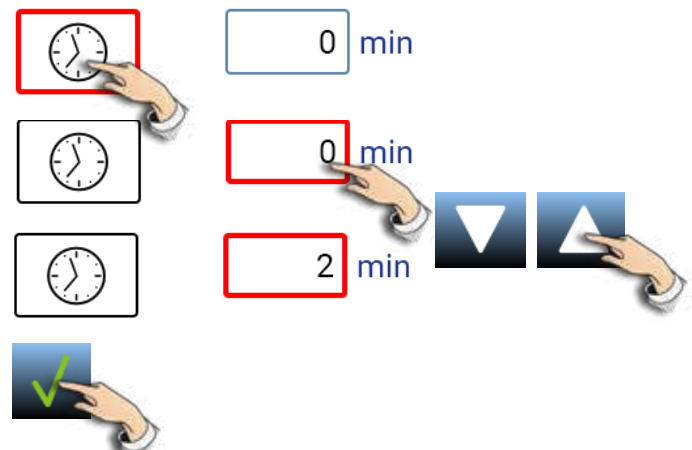
Mithilfe der Pfeile kann der Betriebstyp der Phase ausgewählt werden:

- „Betriebszeit“
- „Betriebstemperatur“
- „Erhaltung“ (*)
- „Entnahme des Produkts“ (*)

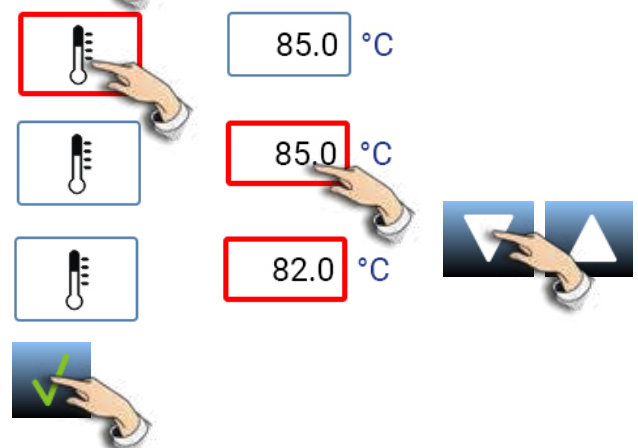
(*) Die Erhaltung und Entnahme können nur in den Phasen am Ende des Zubereitungszyklus eingestellt werden.



Durch Anwählen von „**Betriebszeit**“, ist es möglich, den Wert der Dauer mithilfe der Pfeile zu ändern. Der Einstellbereich liegt zwischen 0 und 999 Minuten. Das Bestätigungssymbol für den gewünschten Wert berühren.



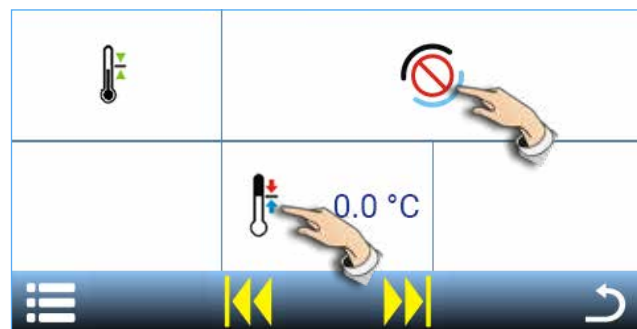
Durch Anwählen von „**Betriebstemperatur**“, kann der Wert der Temperatur mit den Pfeilen geändert werden. Einstellbereich liegt zwischen -16 und 115 °C. Das Symbol berühren um den gewünschten Wert zu bestätigen.



Durch Anwählen von „**Erhaltung**“, kann nur die „Art des Rührbetriebs des Mixers“ und das „Delta der Erhaltungstemperatur des Produkts“ gewählt werden. Bestätigungssymbol berühren.



Die Felder für die Art des Rührbetriebs des Mixers und für das Delta der Erhaltungstemperatur des Produkts wählen, um die Parameter einzustellen.



Erhaltung des Produkts

Die Erhaltungstemperatur entspricht der Kühltemperatur des Produkts. In der „Erhaltungs“-Phase können das Delta der Erhaltungstemperatur des Produkts und die Art des Rührbetriebs des Mixers eingestellt werden.

Dauerrührbetrieb im Uhrzeigersinn



Kein Rühren



Intermittierender Rührbetrieb im Uhrzeigersinn *



* Einstellung der Rühr- und Pausenzeit in Minuten. Bereich zwischen 0 und 250 Minuten.

Der Verdichter ist inaktiv.

Das Delta entspricht dem Temperaturbereich, innerhalb dessen der Verdichter sich an- oder ausschaltet.

Je nach eingestelltem Delta, der Erhöhung der Erhaltungstemperatur, schaltet sich der Verdichter wieder ein, um die Mischung auf die endgültige Kühltemperatur zu bringen.

Oder es ist möglich, die „**Entnahme des Produkts**“ zu wählen.

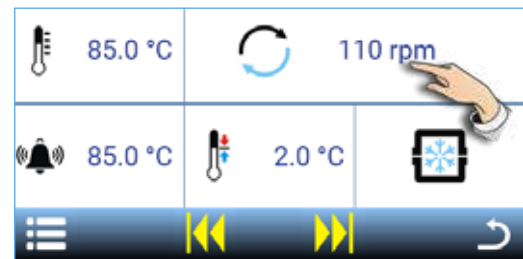
Bestätigungssymbol berühren.





5.8.2 Art des Rührbetriebs des Mischers

Den Parameter „Art des Rührbetriebs des Mischers“ wählen.

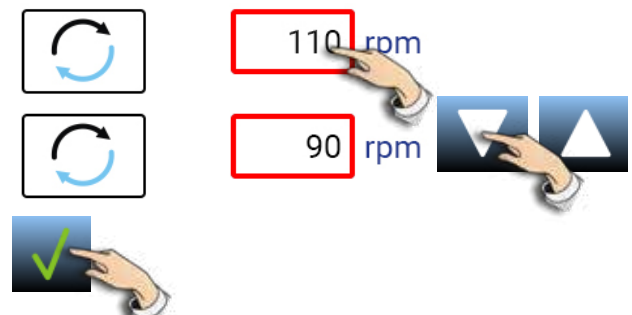


Auswahlmöglichkeiten:

Dauerrührbetrieb im Uhrzeigersinn		Dauerrührbetrieb gegen Uhrzeigersinn	
Intermittierender Rührbetrieb im Uhrzeigersinn		Intermittierender Rührbetrieb gegen Uhrzeigersinn	
Abwechselnder Rührbetrieb		Abwechselnder Rührbetrieb mit Ruhephase	
Kein Rühren			

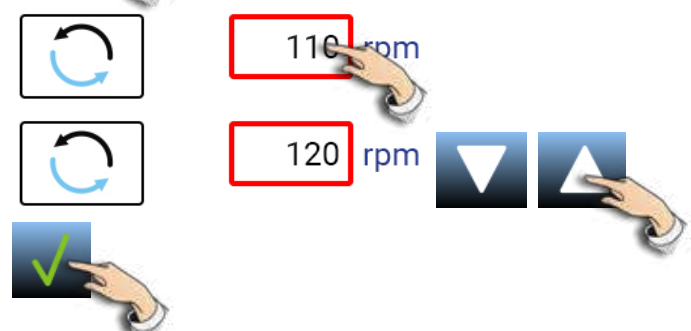
Dauerrührbetrieb im Uhrzeigersinn

Das Feld der Drehgeschwindigkeit anwählen und mit den Pfeilen den gewünschten Wert einstellen. Der Einstellbereich liegt zwischen 0 und 250 U/min. Bestätigungssymbol berühren.



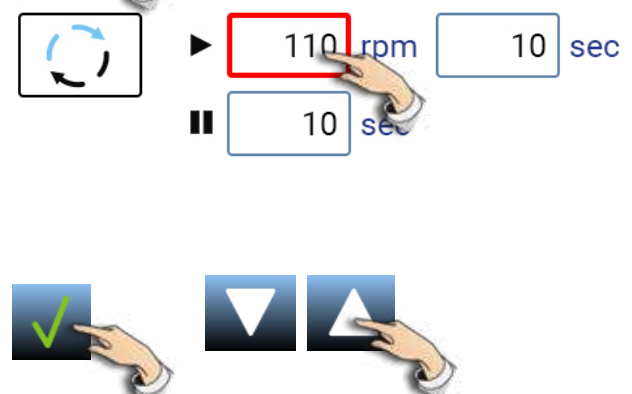
Dauerrührbetrieb gegen Uhrzeigersinn

Das Feld der Drehgeschwindigkeit anwählen und mit den Pfeilen den gewünschten Wert einstellen. Der Einstellbereich liegt zwischen 0 und 250 U/min. Bestätigungssymbol berühren.



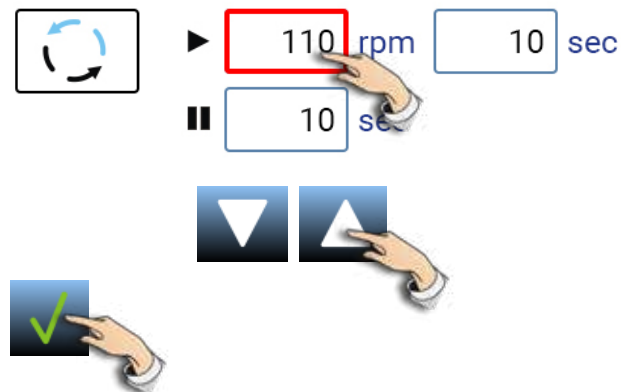
Intermittierender Rührbetrieb im Uhrzeigersinn

Die Felder anwählen und mit den Pfeilen die gewünschten Werte einstellen. Der Einstellbereich der Drehgeschwindigkeit liegt zwischen 0 und 250 U/min. Der Einstellbereich der Rührzeit und der Ruhephase liegt zwischen 0 und 1250 Sekunden. Bestätigungssymbol berühren.



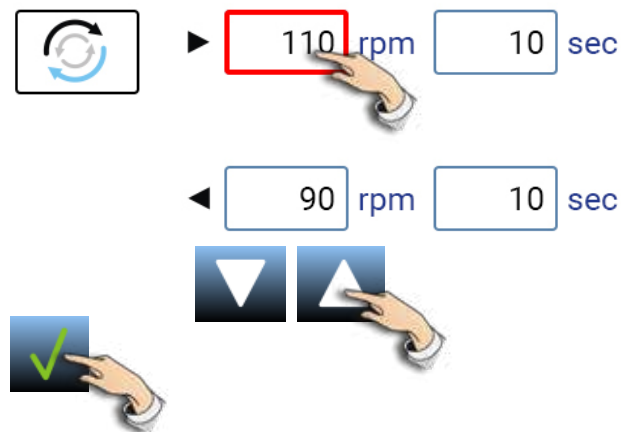
Intermittierender Rührbetrieb gegen Uhrzeigersinn

Die Felder anwählen und mit den Pfeilen die gewünschten Werte einstellen. Der Einstellbereich der Drehgeschwindigkeit liegt zwischen 0 und 250 U/min. Der Einstellbereich der Rührzeit und der Ruhephase liegt zwischen 0 und 1250 Sekunden. Bestätigungssymbol berühren.



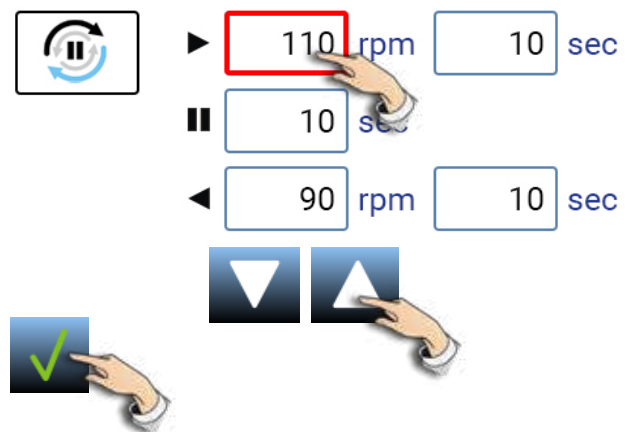
Abwechselnder Rührbetrieb

Die Felder der Rührgeschwindigkeit anwählen und mit den Pfeilen die gewünschten Werte einstellen. Der Einstellbereich liegt zwischen 0 und 250 U/min. Der Einstellbereich der Rührgeschwindigkeit liegt zwischen 0 und 1250 Sekunden. Bestätigungssymbol berühren.



Abwechselnder Rührbetrieb mit Ruhephase

Die Felder der Rührgeschwindigkeit anwählen und mit den Pfeilen die gewünschten Werte einstellen. Der Einstellbereich liegt zwischen 0 und 250 U/min. Der Einstellbereich der Rührzeit und der Ruhephase liegt zwischen 0 und 1250 Sekunden. Bestätigungssymbol berühren.



Kein Rühren

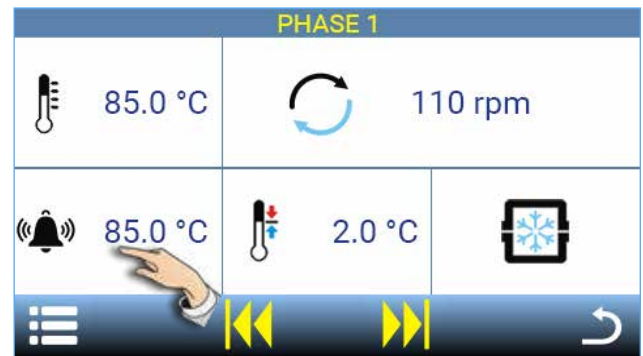
Mischer stillstehend. Bestätigungssymbol berühren.





5.8.3 Klingelton

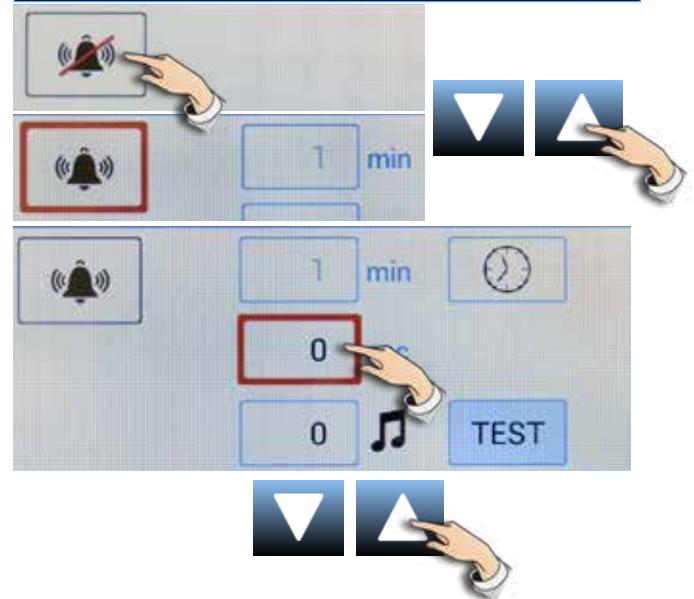
„Klingelton“ auswählen.
Der Klingelton kann sowohl in der Phase „**Betriebszeit**“ als auch in „**Betriebstemperatur**“ eingestellt werden.



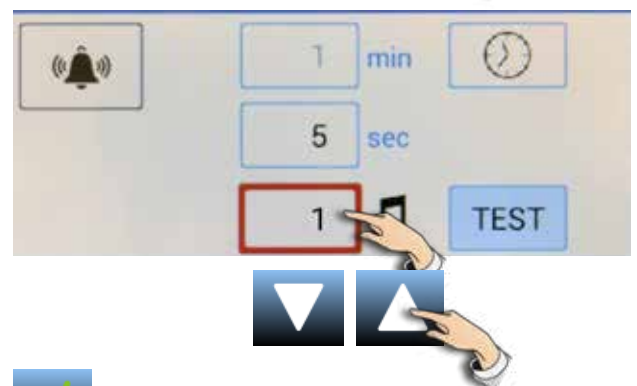
Das Symbol „Klingelton“ berühren, die Pfeile verwenden, um den aktiven Klingelton auszuwählen



Das Feld für die Dauer des Klingeltons berühren, um den Wert einzustellen. Mit den Pfeilen den gewünschten Wert einstellen.



Auf das Melodie-Feld berühren, um den Klingeltontyp auszuwählen (2 einstellbare Klingeltöne). TEST berühren, um die Melodie anzuhören.



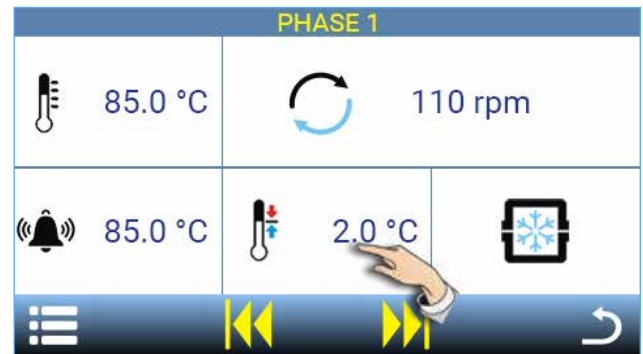
Bestätigungssymbol berühren.



5.8.4 Delta der Erhaltungstemperatur des Produkts in der Phase

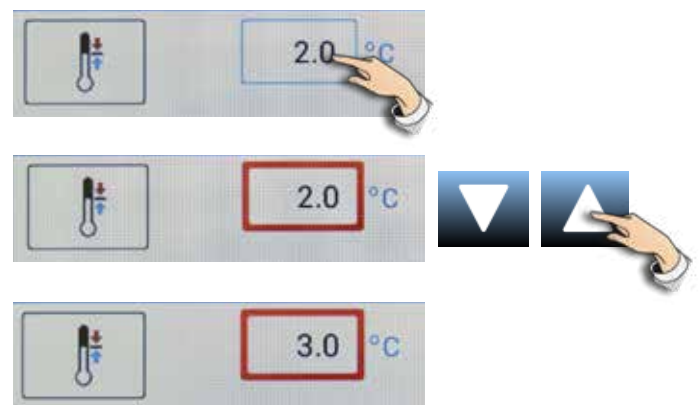
„Delta der Erhaltungstemperatur des Produkts in der Phase“ auswählen.

Das Delta entspricht dem Temperaturbereich, innerhalb dessen der Kompressor sich an- oder ausschaltet, um die Temperatur auf den eingestellten Wert zu bringen.



Auf das Feld des Temperaturwertes berühren .

Mit den Pfeilen den gewünschten Wert einstellen.
Der Einstellbereich liegt zwischen 1 und 4 °C.



Bestätigungssymbol berühren.



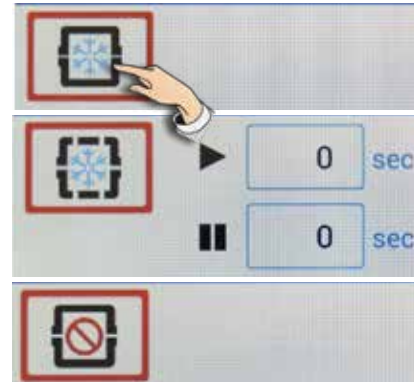


5.8.5 Konfigurierung des Verdichters

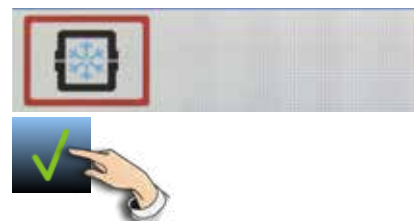
„Konfigurierung des Verdichters“ auswählen.

Mithilfe der Pfeile kann der Kühlungstyp ausgewählt werden:

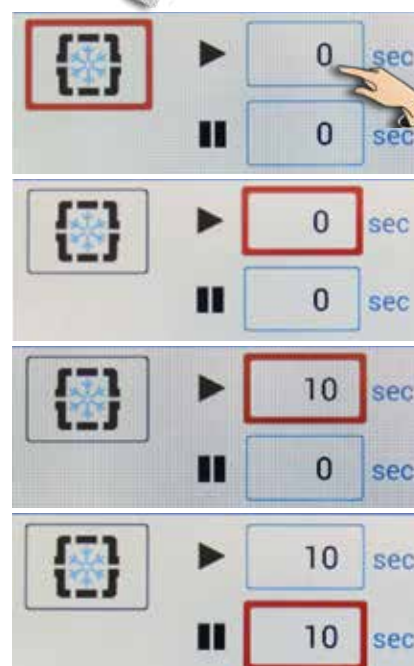
- **Dauerbetrieb Verdichter**
- **Intermittierender Verdichter**, mit einstellbaren Betriebs- und Ruhezeiten
- **Kein Verdichter**



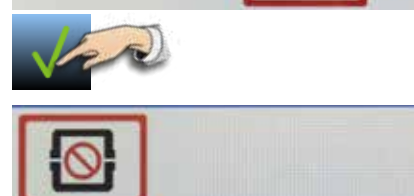
Bei Auswahl von „**Dauerbetrieb Verdichter**“ wird der Verdichter der Maschine im Dauerbetrieb eingeschaltet. Bestätigungssymbol berühren.



Wird „**intermittierender Vedichter**“ ausgewählt, kann dessen Betriebs- und Ruhephasenzeit ausgewählt werden. Die entsprechenden Felder anwählen und die Werte mit den Pfeilen ändern. Einstellbereiche liegen zwischen 0 und 1250 Sekunden. Bestätigungssymbol berühren.



Wird „**Kein Verdichter**“ angewählt, wird die Maschine keinen Verdichter aktivieren. Bestätigungssymbol berühren.

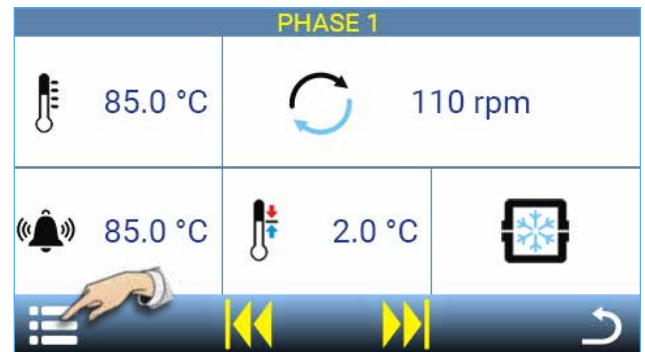


5.8.6 Phasen hinzufügen oder löschen

„Konfigurierungsmenü“ auswählen.



HINWEIS: Mit den „gelben Navigationspfeilen“ können Sie zu den verschiedenen, im Programm eingestellten Phasen springen.



Vom „Konfigurierungsmenü“ aus ist es möglich, für jede eingestellte Phase:

- Eine Phase VORHER hinzuzufügen



- Eine Phase NACHHER hinzuzufügen



- Eine Phase zu löschen



Die gewünschte Option anwählen und das Bestätigungssymbol berühren.



Will man z.B. eine Phase vorher hinzufügen, ist dies „Phase VORHER auswählen“. Bestätigungssymbol berühren.



Es wird der Bildschirm der neuen hinzugefügten Phase mit den einzustellenden Betriebsparametern angezeigt:

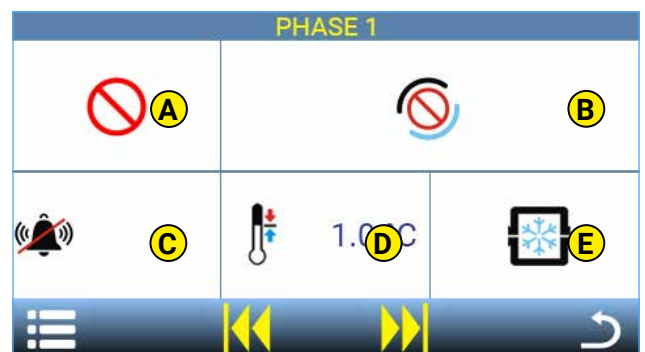
A: Betriebsart der Phase

B: Art des Rührbetriebs des Mixers

C: Klingelton

D: Delta der Erhaltungstemperatur des Produkts in der Phase

E: Konfigurierung des Verdichters

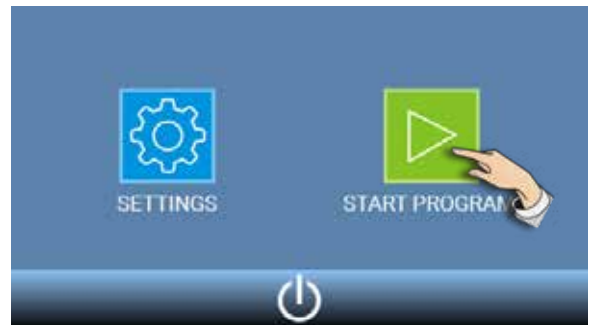


Die gewünschten Parameter nach den Angaben auf den vorhergehenden Seiten einstellen.



5.9 Einrichtung freies Programm

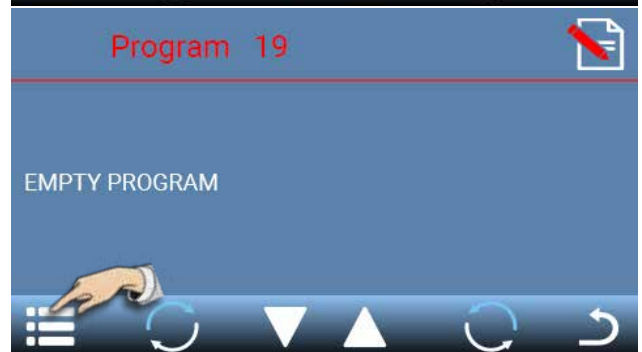
Auf „PROGRAMM STARTEN“ berühren , um die Programmauswahl vorzunehmen.



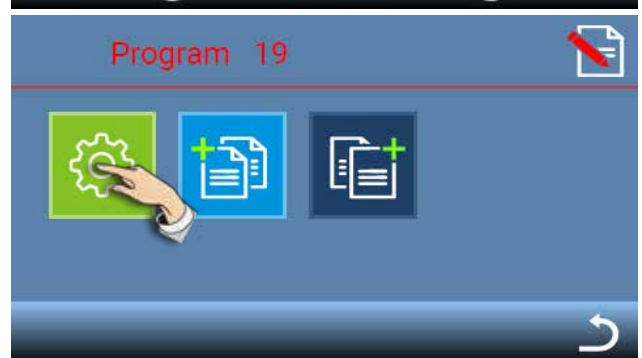
Verwenden Sie Pfeile bis Sie das „FREIE PROGRAMM“ anzeigen (Position 19).



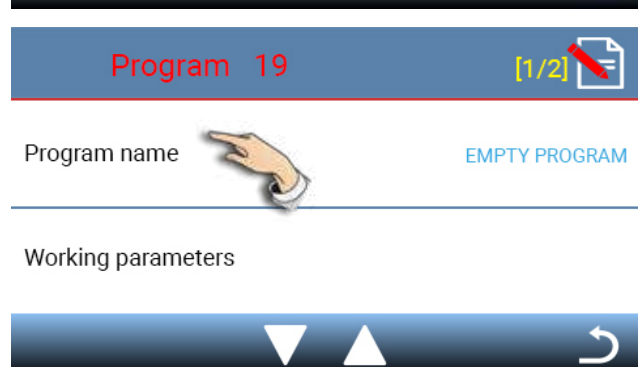
Berühren Sie auf das „Konfigurierungsmenü“.



„EINSTELLUNGEN“ anwählen.



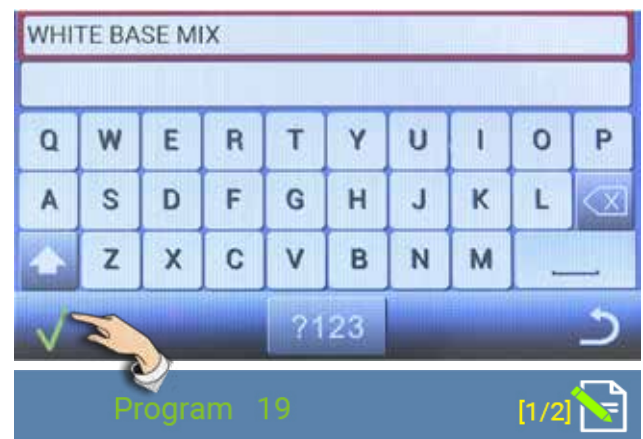
Wählen Sie „Bezeichnung“.



Wählen Sie das Textfeld „FREIES PROGRAMM“ und ändern Sie die Bezeichnung.

Geben Sie die gewünschte Bezeichnung mithilfe der Tastatur ein (z.B. "WEISSE BASIS").
Bestätigungssymbol berühren.

„Arbeitsparameter“ berühren.



Program name

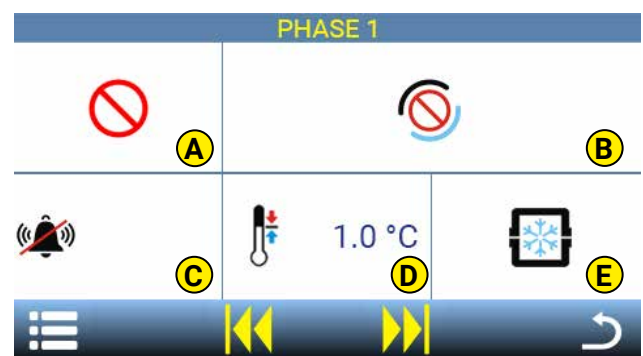
WHITE BASE MIX

Working parameters



Es wird der Bildschirm der neuen hinzugefügten Phase mit den einzustellenden Betriebsparametern angezeigt:

- A: Betriebsart der Phase
- B: Art des Rührbetriebs des Mixers
- C: Klingelton
- D: Delta-Wert Erhaltungstemperatur des Produkts in der Phase
- E: Konfigurierung des Verdichters

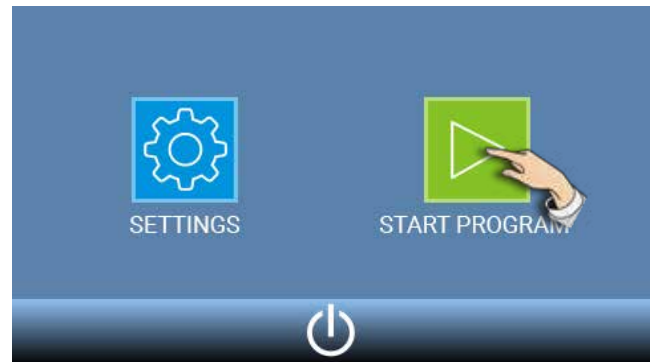


Befolgen Sie Anweisungen im Kapitel 5.8 zur Einstellung der Parameter und der gewünschten Betriebsphasen.



5.10 Neues Programm hinzufügen

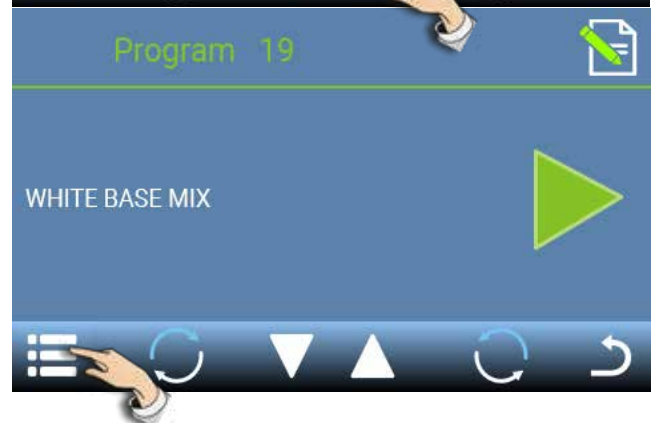
Auf „PROGRAMM STARTEN“ berühren , um die Programmauswahl vorzunehmen.



Verwenden Sie Pfeile bis Sie das „FREIE PROGRAMM“ anzeigen (Position 19).



Berühren Sie auf das „Konfigurierungsmenü“.



Neben dem Symbol EINSTELLUNGEN gibt es folgende Symbole:

- Programm VORHER hinzufügen
(Fügt ein neues Programm hinzu, das vor dem existierenden hinzu)



- Programm NACHHER hinzufügen
(Fügt ein neues Programm, nach dem existierenden hinzu)



Berühren Sie zum Beispiel „Programm NACHHER hinzufügen“:

Berühren Sie das Bestätigungssymbol, um das Hinzufügen eines neuen Programms zu bestätigen.



Mithilfe der Pfeile das neue hinzugefügte FREIE PROGRAMM anzeigen.
(Position 22).



Berühren Sie auf das „Konfigurierungsmenü“.



Es wird der Bildschirm mit folgenden Symbolen angezeigt:

EINSTELLUNGEN zur Eingabe der Bezeichnung und der Betriebsparameter des neuen FREIEN PROGRAMMS



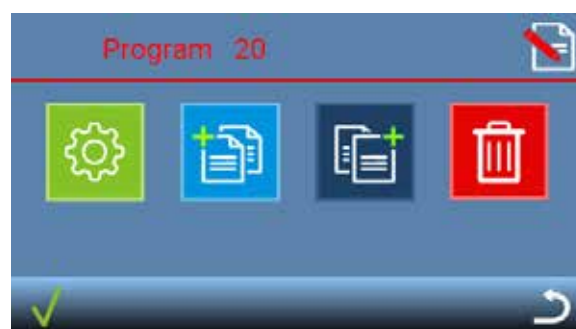
- Programm VORHER hinzufügen



- Programm NACHHER hinzufügen

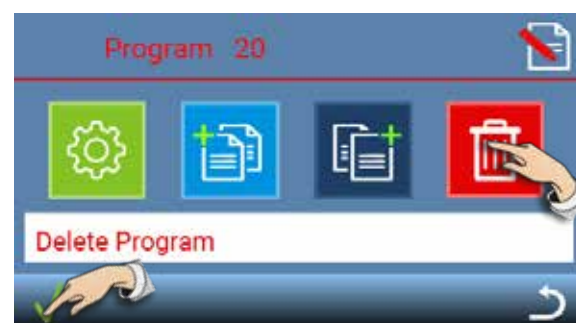


- Programm löschen



Um ein hinzugefügtes Freies Programm zu löschen, das Symbol „Programm löschen“ auswählen.

Bestätigungssymbol berühren.





5.11 Parameter bei laufendem Programm ändern

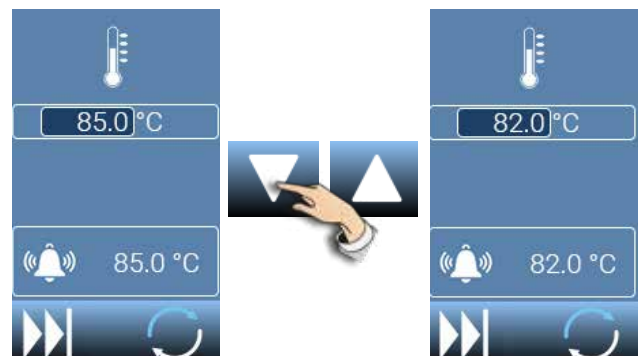


Das Ändern der Parameterwerte bei laufendem Programm erfolgt vorübergehend und wird nicht gespeichert. Bei Neustart des Programms werden die Parameter wieder in ihre ursprüngliche Einstellung zurückversetzt.

Nehmen wir als Beispiel das "Programm 1"
PHASE 1
Das Feld des Wertes der
„Betriebstemperatur“ auswählen.



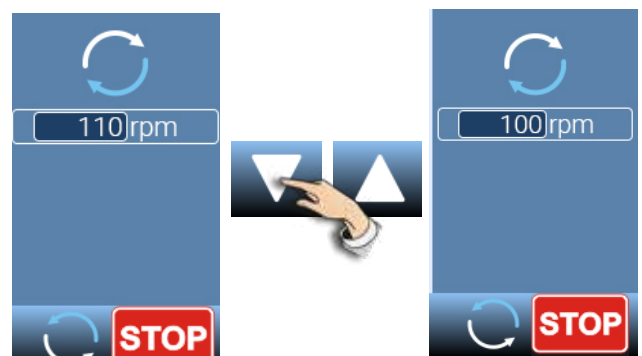
Die Pfeile zur Änderung des Wertes verwenden.



Das Feld der „Drehgeschwindigkeit des
Mischers“ auswählen.

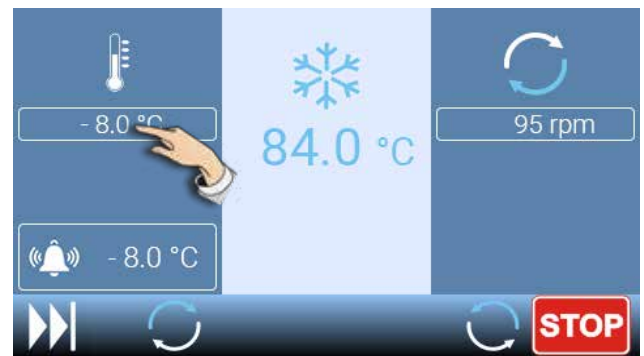


Die Pfeile zur Änderung des Wertes
verwenden.

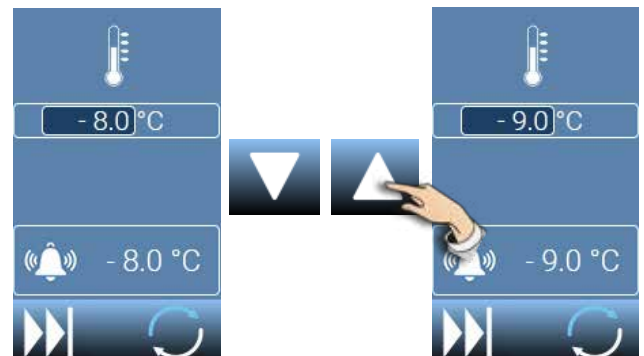


PHASE 2

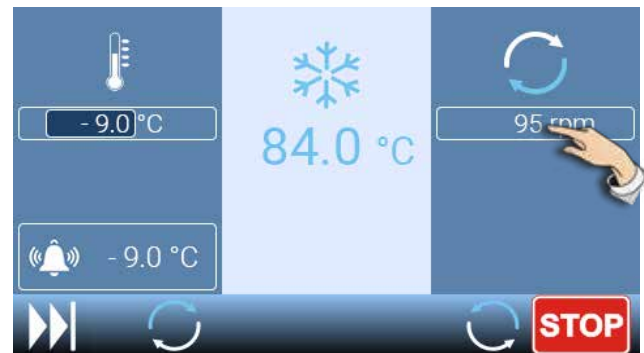
Das Feld des Wertes der „Betriebstemperatur“ auswählen.



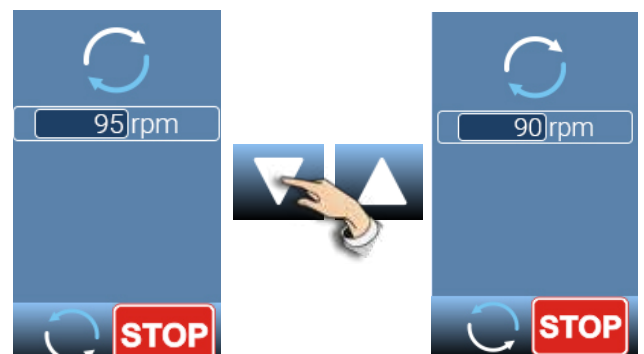
Die Pfeile zur Änderung des Wertes verwenden.



Das Feld der „Drehgeschwindigkeit des Mixers“ auswählen.



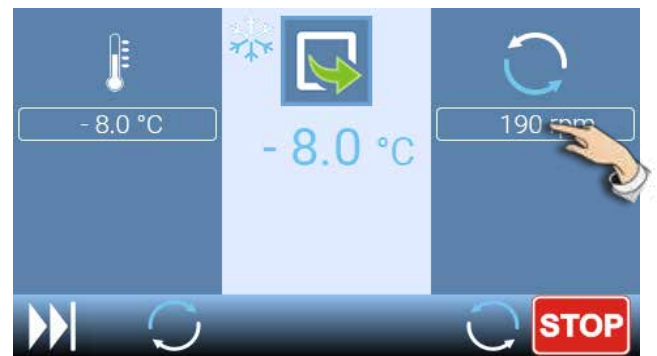
Die Pfeile zur Änderung des Wertes verwenden.



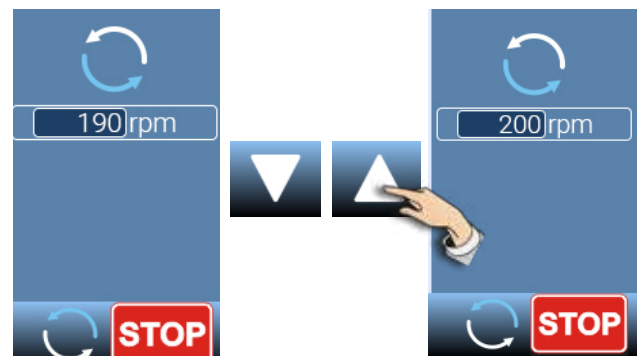


PHASE 3

Das Feld für „Drehgeschwindigkeit des Mixers“ in der Entnahmephase des Produkts auswählen.

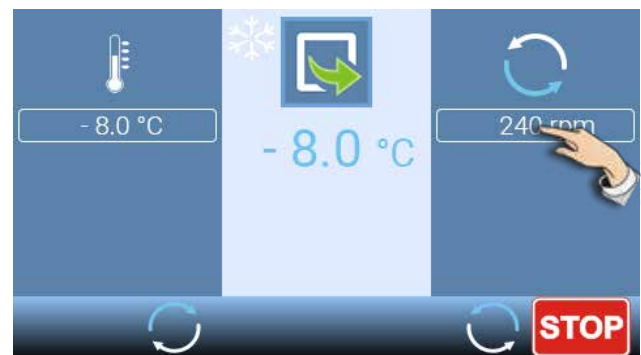


Die Pfeile zur Änderung des Wertes verwenden.



PHASE 4

Das Feld für „Drehgeschwindigkeit des Mixers“ in der zweiten Entnahmephase des Produkts auswählen.



Die Pfeile zur Änderung des Wertes verwenden.



5.12 Herstellung



**ÜBERPRÜFEN SIE JEDEN TAG BEIM EINSCHALTEN DER MASCHINE, DASS DIE SICHERHEITS-
VORRICHTUNGEN KORREKT FUNKTIONIEREN. DIESE WERDEN IN KAPITEL 7.5 DIESES HAND-
BUCHS EINGEHEND BESCHRIEBEN.**

Schließen Sie das Netzkabel der Maschine an die Steckdose an und überprüfen Sie, dass der Bildschirm sich einschaltet. Durch Berühren des Bildschirms wird die Maschine in aktiven Betrieb überführt.



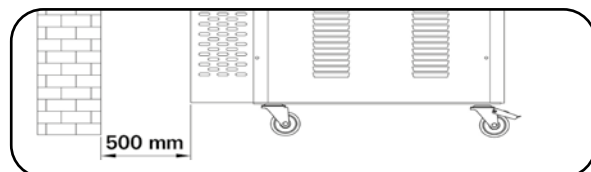
Vor den Produktionszyklen sollten die Reinigungsphasen der Maschinen gemäß den in Kapitel 6 „Reinigung“ dieses Handbuchs enthaltenen Anweisungen durchgeführt werden.

Daneben müssen folgende Verrichtungen durchgeführt werden:

! Prüfen, dass der Hahn für den Wassereintritt bei den Maschinen mit Wasserkühlung geöffnet ist.



! Prüfen, dass die Maschine im richtigen Abstand zur hinteren Wand positioniert ist und dass keine Fremdkörper den Fluss der Luft zum Kondensator bei Maschinen mit Luftkühlung behindern.



! Vor dem Starten der Herstellung die Abdeckung öffnen und prüfen, dass die Schraubknöpfe des Mixers und der Kontrastschaufel richtig angezogen sind.

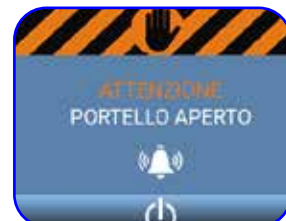


! Prüfen, dass die Entnahmeklappe geschlossen ist.



! Den Betriebszyklus erst nach Einfüllung der Mischung in den Zylinder starten. Der Mixer darf nicht trocken betrieben werden, sonst nimmt er Schaden.

! Der Deckel muss geschlossen sein, sonst startet die Maschine nicht. Auf dem Bildschirm wird eine Alarmmeldung angezeigt: „Klappe geöffnet“.



– „MASCHINE ANLASSEN“ berühren, um das Programm zu wählen, das aktiviert werden soll.





- Durch Drücken der Pfeilsymbole kann ein Programm unter den gespeicherten Programmen ausgewählt werden, oder es können die freien Programme verwendet werden, um ein eigenes Rezept spezifisch zu programmieren.
- Nachdem das gewünschte Programm gewählt und die Zutaten in den Zylinder gegeben wurden, muss nur noch „PROGRAMMSTART“ gedrückt werden, um das Programm zu starten und um mit der Herstellung zu beginnen.



Bevor mit der Produktion begonnen wird, muss sichergestellt werden, dass die Entnahmeklappe geschlossen ist. Anschließend die pasteurisierte Mischung bzw. die vorverpackten Lebensmittel in den Zylinder geben. Die geeignete Produktmenge wird in Kapitel 2.4 „Technische Daten der Maschine“ dieses Handbuchs erläutert.

Modell		PASTOGEL 3-6	PASTOGEL 4-8
Verarbeitbare Produktmenge (min ÷ max) für:	SPEISEEIS It.	3÷6	4÷8
	CREME It.	4÷8	6÷12
	GRANITA It.	4÷8	6÷12



Sind mehrere Herstellungszyklen hintereinander vorgesehen, kann die automatische Reinigung des Zylinders und des Mixers zwischen den Zyklen nur dann verhindert werden, wenn bei der Herstellung mit den hellen Mischungen begonnen und mit den dunklen Mischungen beendet wird.



SOLL AUS DEM ZYLINDER EIN „WARMES“ PRODUKT ENTNOMMEN WERDEN, PASSEN SIE AUF DASS DER BEDIENER NICHT DAMIT IN BERÜHRUNG KOMMT WEIL DIES SONST ZU SCHWEREN BRANDVERLETZUNGEN FÜHREN WÜRD. ENTSPRECHENDE SCHUTZHANDSCHUHE UND SCHUTZKLEIDUNG FÜR HOHE TEMPERATUREN ANLEGEN.

- Am Ende der Zubereitung leuchtet das Symbol „ENTNAHME“ auf.

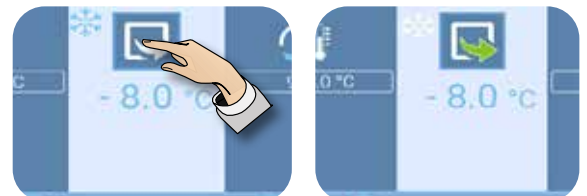


- Einen geeigneten Behälter auf den Balkon der Maschine stellen, unterhalb der Rutsche.



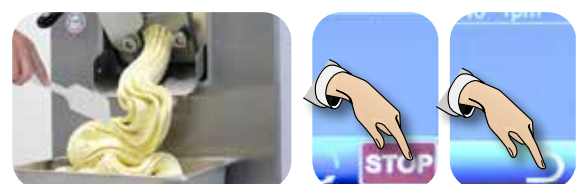
- Die Entnahmeklappe mit dem entsprechenden Hebel öffnen.

- Das blinkende Symbol „AUSGABE“ berühren. Das Entnahme-Symbol wird grün und die Drehrichtung des Mixers kehrt sich um, bei einer Drehgeschwindigkeit von 190 U/min. Die Entnahme kann durch Berühren des Symbols aktiviert oder deaktiviert werden.



- Den mitgelieferten Spatel verwenden, um das sich ansammelnde Speiseeis in dem Behälter zu verteilen.

- Sobald das Produkt vollständig entnommen ist, „STOPP“ drücken, um die Entnahme zu beenden und die Entnahmeklappe wieder zu schließen.



- Das Symbol ↶ berühren, um zu den vorhergehenden Bildschirmseiten zurückzukehren.

6 REINIGUNG

6.1 Ausspülen oder Reinigungsphase

Beim Übergang von einem Herstellungszyklus zu einem anderen kann einfaches Ausspülen genügen oder einen „Reinigungsvorgang“ hinsichtlich der verwendeten Zutaten oder Mischungsarten notwendig sein. Die Reinigungsprogramme können folgendermaßen zusammengefasst werden:

- 1) **Keine Reinigung:** *Rezepte, bei denen untereinander kompatible Produkte und keine Fette oder starken Aromen eingesetzt werden **BEDÜRFEN KEINER REINIGUNG** zwischen einem Zubereitungszyklus und einem anderen.*



HINWEIS: DER BEDIENER MUSS JEDOCH DARAUF ACHTEN, DIE HERSTELLUNG MIT HELLEN MISCHUNGEN ZU BEGINNEN UND DIE DUNKLEREN AM ENDE ZUZUBEREITEN.

- 2) **Ausspülen:** *Bei Rezepten mit untereinander kompatiblen Produkten, aber unterschiedlichen Farben und/oder Aromen (zum Beispiel im Übergang von Sorbet-Rezepten mit unterschiedlichen Farben und Sorten) muss nur ein **EINFACHES AUSSPÜLEN** des Zylinders und des Mixers, z.B. Mithilfe der an der Maschine installierten Dusche erfolgen (optionales Bauteil).*



BEI PRODUKTEN, DIE ALLERGENE ENTHALTEN, IST ES NOTIG, EINEN ODER MEHRERE WASCHVORGÄNGE DURCHZUFÜHREN, UM SÄMTLICHE RÜCKSTÄNDE ZU ENTFERNEN. DEN REINIGUNGSVORGANG SO LANGE WIEDERHOLEN, BIS DIE NÖTIGE SAUBERKEIT ERREICHT IST.

- 3) **Reinigungsvorgang:** *Rezepte mit untereinander nicht kompatiblen Produkten, d.h. mit Vorhandensein von dominanten Fetten, Aromen und Farben etc. (zum Beispiel: Speiseeiszubereitungen mit Ei etc.), **BEDÜRFEN EINER REINIGUNG** auf Wasser- und Reinigungsmittel-Basis.*



Entsprechend den unter Punkt 3) REINIGUNGSVORGANG aufgeführten Bedingungen muss eine Reinigung mithilfe von Wasser und Reinigungsmitteln erfolgen, wie im Folgenden genau beschrieben:



- Überprüfen, dass die Entnahmeklappe geschlossen ist. Den Deckel der Maschine (A) öffnen und eine 50°C warme Wasserlösung und Reinigungsmittels bis zu 1/2 des Fassungsvermögens des Zylinders einfüllen.



Verwenden Sie dabei ein neutrales, sehr wirksames Reinigungsmittel für den Profi-Gebrauch, das speziell für Nahrungsmittel geeignet ist. Verwenden Sie keine oxidierenden, korrosiven, zu stark alkalischen oder zu sauren Mittel. Für die Dosiermengen und die Kontaktdauer beachten Sie bitte die Angaben auf dem Etikett des Reinigungsmittels.

- Den Deckel schließen und das Symbol „Rühren im Uhrzeigersinn“ (B) berühren; den Mischer eine halbe Minute lang laufen lassen.



DAS RÜHPROGRAMM NUR KURZ LAUFEN LASSEN. DA DIE KOMPONENTEN NICHT GESCHMIERT SIND (WAS AUFGRUND DER ZUTATEN FÜR DIE PRODUKTION NICHT MÖGLICH IST), KANN ES DURCH ZU LANGES RÜHREN ZU SCHÄDEN AN DEN SCHABERN, AM MISCHER UND AM RÜHRER SOWIE AN DEN JEWEILIGEN ZYLINDERN KOMMEN.

- Erneut das Symbol „Rühren im Uhrzeigersinn“ berühren, um den Mischer anzuhalten, und die mitgelieferte Abtropfwanne (C) auf den Balkon der Maschine unterhalb der Rutsche stellen.
- Die Entnahmeklappe mit dem dazugehörigen Hebel (D) sachte öffnen, um die Reinigungslösung in das Becken abfließen zu lassen.



KEINEN RÜHRBETRIEB MIT HOHEN GESCHWINDIGKEITEN (> 50 U/MIN) EINSCHALTEN, DENN DIES KÖNNTE DAZU FÜHREN, DASS DIE REINIGUNGSLÖSUNG PLÖTZLICH HERAUSGESCHLEUDERT WIRD.

- Mithilfe eines Wasserbehälters oder der Dusche (optionales Bauteil) den Zylinder und den Mischer ausspülen und das Wasser in die Wanne ablaufen lassen.



6.2 Reinigen und Desinfektion am Ende eines Arbeitstages



Zur Desinfektion gehören sämtliche Tätigkeiten, die die entnehmbaren Komponenten, die in Kontakt mit Lebensmitteln gelangen, sowie die Innenfläche des Zylinders in einen hygienisch einwandfreien Zustand zurückbringen

Ziel der Desinfektion ist:

- **Beseitigung von Produktresten.**
- **Vermindern der Keimzahl, ohne dass chemische Reste der verwendeten Produkte auf der behandelten Oberfläche hinterlassen werden.**
- **Beseitigung von krankheitsübertragenden Mikroorganismen.**

1. Ausspülen mit Trinkwasser

2. Reinigen mit Reinigungsmittel

3. Sorgfältiges Ausspülen für die Entfernung von Reinigungsmittelrückständen

4. Desinfektion

5. Abschließendes Ausspülen zur Beseitigung der Desinfektionsrückstände



DEN REINIGUNGS- UND DESINFIZIERUNGSVORGANG SO LANGE WIEDERHOLEN, BIS DIE NÖTIGE SAUBERKEIT ERREICHT IST.

6.2.1 Desinfektionsphasen am Ende der täglichen Zubereitungen

HÄUFIGKEIT: Am Ende der täglichen Zubereitungen

BEDIENPERSONAL: 1 Bediener

ZEITAUFWAND: -



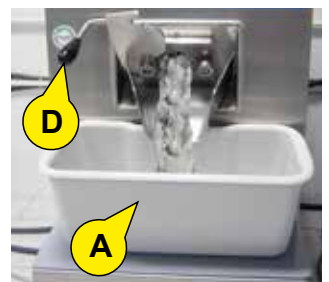
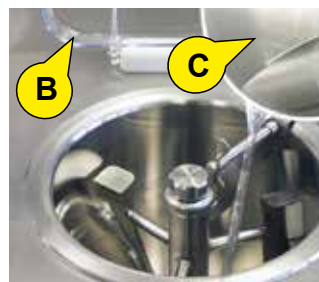
ES WIRD DIE VERWENDUNG GEEIGNETER SCHUTZHANDSCHUHE EMPFOHLEN

1. ABSPÜLEN:

Nach jedem Zubereitungszyklus muss ein sorgfältiges Ausspülen des Verarbeitungszylinders mit kaltem Wasser erfolgen, um die vollständige Beseitigung von Produktresten zu gewährleisten.

- Das bereitgestellte Wasserauffang-Becken (A) unterhalb der Ausgaberutsche der Ausgabeöffnung, den Deckel (B) öffnen und mithilfe eines Wasserbehälters (C) oder der optional erhältlichen Dusche den Zylinder und die Innenteile des Mixers sorgfältig ausspülen.

- Die Entnahmeklappe (D) mit dem dazugehörigen Hebel sachte öffnen, um das Spülwasser abfließen zu lassen.





2. REINIGUNGSPHASE MIT REINIGUNGSMITTEL

Vor der Durchführung einer sorgfältigen Reinigung mit Reinigungsmittel müssen alle an der Maschine installierten Komponenten wie folgt abgenommen werden:

a) Abnahme der Komponenten:

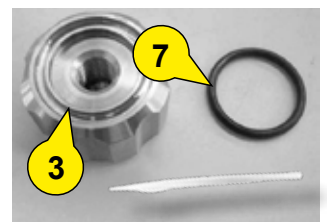
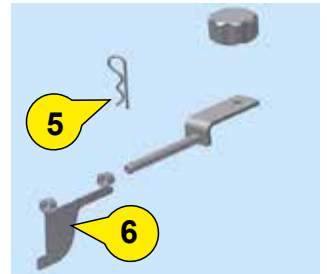
• Abnahme des Deckels

- Den Fixierstift (1) waagrecht aus dem Block ziehen und den Deckel (2) abnehmen.



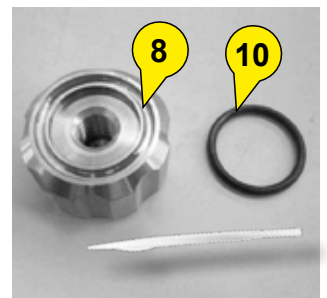
• Abnahme der Kontrastschaufel

- Den Schraubknopf (3) lösen und die Kontrastschaufel (4) abnehmen.
- Die Sicherheitsarretierung (5) lösen und den beweglichen Teil (6) der Kontrastschaufel abnehmen.
- Die Dichtung (7) vom Schraubknopf (3) mithilfe eines spitzen, nicht metallischen Werkzeugs entfernen; achten Sie dabei den Sitz des Knopfs nicht zu beschädigen.



• Den Mischer auseinander montieren

- Den Schraubknopf (8) abschrauben und den Mischer (9) senkrecht herausziehen indem Sie ihn bei seinem zentralen Rohr anpacken.
- Die Dichtung (10) vom Schraubknopf (8) mithilfe eines spitzen, nicht metallischen Werkzeugs entfernen; achten Sie dabei den Sitz des Knopfs nicht zu beschädigen.



• Die Schaber des Mixers auseinander montieren

- Die seitlichen Schaber (11) mit dem mitgelieferten Werkzeug (12) abnehmen. Das Werkzeug unter dem Schaber anlegen und mit einer Hebelbewegung nach unten berühren. Es ist nun möglich, den seitlichen Schaber aus seinem Sitz heraus zu nehmen.
- Den unteren Schaber (13) des Mixers aus seinem Sitz herausziehen.



b) Reinigung mit Reinigungsmittel:



Zur Reinigung muss ein neutrales, sehr wirksames Reinigungsmittel für den Profi-Gebrauch verwendet werden, das speziell für Nahrungsmittel vorgesehen ist. Verwenden Sie keine oxidierenden, korrosiven, zu stark alkalischen oder zu sauren Mittel. Für die Dosiermengen und die Kontaktdauer beachten Sie bitte die Angaben auf dem Etikett des Reinigungsmittels.



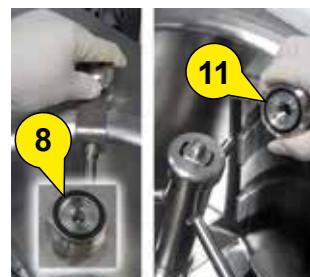
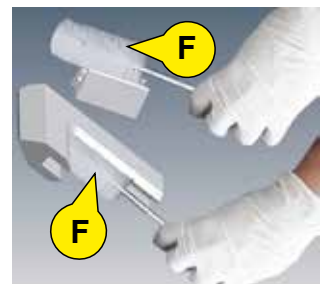
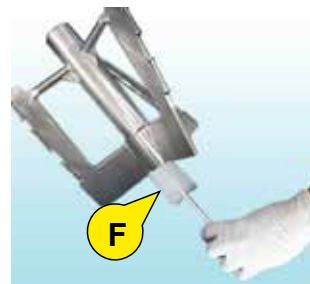
- Alle abgenommenen Komponenten mit einem Einweg-Lappen (E) in einem ausreichend großen Behälter mit Reinigungslösung bei 50°C reinigen.
- Denselben Reinigungsvorgang mit einem Einweg-Lappen (E) auch auf der Innenfläche des Zylinders anwenden und die Produktausgabe sorgfältig mit der mitgelieferten Flaschenbürste (F) reinigen.



UNFALLGEFAHR DURCH DREHENDE MASCHINENTEILE. IMMER DIE MITGELIEFERTE FLASCHENBÜRSTE ZUR REINIGUNG DER ZYLINDERAUSGABE VERWENDEN.

Außerdem wird empfohlen:

- Die Innenfläche des Rohrs des Mischers mithilfe der mitgelieferten Flaschenbürste (F) reinigen.
- Produktrückstände aus den Rillen der Plastikschaaber des Mischers mithilfe der mitgelieferten Flaschenbürste (F) oder einer geeigneten Bürste entfernen.
- Die Dichtungen (8 und 11) der Schraubknöpfe des Mischers und der Kontrastschaufel sorgfältig mit einem in Reinigungsmittel getränkten Einweg-Lappen (E) reinigen und entfetten.



Hinweise: Die Rutsche der Ausgabeöffnung nicht vor Ausspülen des Zylinders abnehmen, da sie das kontrollierte Austreten des Spülwassers ermöglicht.

Den kleinen Balkon nicht von der Maschine abnehmen, da das Becken zum Auffangen vom Spülwassers darauf platziert wird.



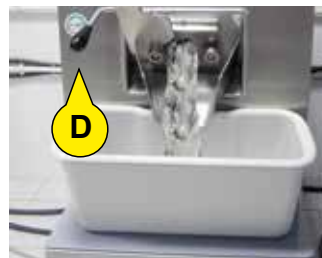
3. SPÜLPHASE FÜR DIE ENTFERNUNG DES REINIGUNGSMITTELS:

Nach der Reinigung mit Reinigungsmittel muss ein sorgfältiges Ausspülen des Verarbeitungszylinders mit kaltem Wasser erfolgen, um die vollständige Beseitigung von noch im Inneren befindlichen Reinigungsmittelrückständen zu gewährleisten.

- Das bereitgestellte Wasserauffang-Becken (A) unterhalb der Rutsche der Entnahmeklappe aufstellen und mithilfe eines Wasserbehälters (C) oder der optional erhältlichen Dusche (C) das Ausspülen des Zylinders vornehmen.



- Die Entnahmeklappe (D) mit dem dazugehörigen Hebel sachte öffnen, um das Spülwasser abfließen zu lassen.



- Auch die zuvor abgenommenen und getrennt gereinigten Komponenten müssen mit kaltem Wasser ausgespült werden.

Die Rutsche der Entnahmeklappe und der Balkon können nur für die Reinigung mit Reinigungsmittel abgenommen, wie im Folgenden eingehend beschrieben:

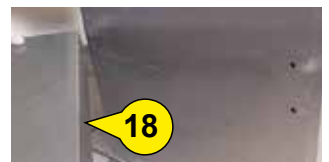
• Abnahme der Rutsche der Entnahmeklappe

- Die Feststellschrauben (14) unterhalb der Rutsche (15) lösen und abnehmen.
- Die Dichtung (16) der Rutsche der Entnahmeklappe abnehmen und aus ihrer Fassung abstreifen.



• Matte und Balkon auseinander montieren

- Nehmen Sie die Matte (17) oberhalb des Balkons ab und nehmen dann den Balkon (18) durch Lösen der 2 Feststellschrauben (19) unterhalb desselben ab.



- Die eingangs beschriebenen Komponenten mit einem Einweg-Lappen (E) in einem ausreichend großen Behälter mit Reinigungslösung bei 50°C reinigen und dann mit kaltem Wasser ausspülen. Es wird die Verwendung geeigneter Schutzhandschuhe empfohlen.



c) Zurück montieren der Komponenten:

Am Ende der Reinigung müssen alle Maschinenkomponenten wie folgt wieder zurück montiert werden:

• Zurück montieren der Schaber des Mixers

- Die seitlichen Schaber (11) so lange berühren, bis sie in die dazugehörigen Stifte (20) des Mixers einrasten.
- Den unteren Schaber (13) des Mixers in seinem Sitz einsetzen.



• Zurück montieren des Mixers im Inneren des Zylinders

- Den Mixer (9) auf der im Zentrum des Zylinders befindlichen Motorwelle einsetzen.
- Das Rohr des Mixers leicht drehen, damit der Stift (21) im Gehäuse der Welle in die im Rohr des Mixers eingebaute Öse (22) einpasst.
- Vor dem Aufschrauben des Schraubknopfs (8) auf die Welle ist zu überprüfen, dass die Dichtung (10) richtig in ihrer Fassung sitzt. Ist diese kaputt, beschädigt oder abgenutzt, muss sie ersetzt werden. Den Knopf (8) des Mixers anziehen.



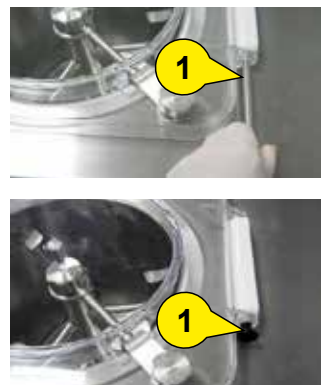
• Wiederanbringung der Kontrastschaufel

- Den beweglichen Teil (6) auf der Halterung der Kontrastschaufel anbringen und die Sicherheitsarretierung (5) positionieren.
- Die Kontrastschaufel (4) in ihre Fassung einsetzen und sie mithilfe des Schraubknopfs (3) an der Maschinenfläche anbringen.
- Vor dem Aufschrauben des Schraubknopfs (3) ist zu überprüfen, dass die Dichtung (7) richtig in ihrer Fassung sitzt. Ist diese kaputt, beschädigt oder abgenutzt, muss sie ersetzt werden.



• Montage des Deckels

- Den Deckel (2) so auf dem Zylinder der Maschine positionieren, dass seine Öffnungen mit dem Durchgangsloch des Blocks übereinstimmen.
- Den Fixierstift (1) einführen, um den Deckel an der Maschine zu befestigen.
- Überprüfen, ob der Fixierstift richtig in die Öffnungen des Deckels und in den Block eingeführt ist.



WENN DER DECKEL NICHT RICHTIG MONTIERT IST ODER KEIN KONTAKT DES AM DECKEL INSTALLIERTEN MAGNETS BESTEHT, WIRD DIE MASCHINE IN DEN ALARMZUSTAND VERSETZT UND KANN NICHT GESTARTET WERDEN.



• Wiederanbringung der Rutsche der Entnahmeklappe

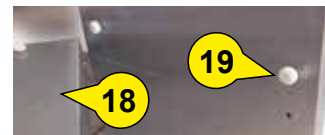
- Die Dichtung (16) der Rutsche der Entnahmeklappe wieder in ihre Fassung einsetzen.
- Die Rutsche (15) unterhalb der Entnahmeklappe positionieren und sie mit den Feststellschrauben (14) an das Vordergehäuse anbringen.



ACHTEN SIE BEIM FESTSCHRAUBEN DER SCHRAUBEN DARAUF, DASS DIE RUTSCHE KEIN SPIEL HAT.

• Zurück montieren der Matte und des Balkons

- Die zwei Ösen des Balkons in die zur Hälfte gelösten Feststellschrauben (19) am Vordergehäuse einsetzen. Liegt der Balkon (18) eng am Gehäuse an, Schrauben festschrauben.
- Die Matte (17) oberhalb des Balkons (18) verlegen.



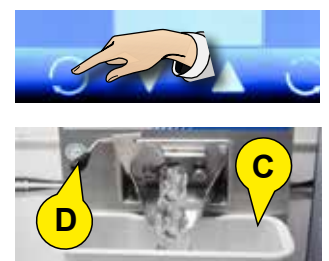
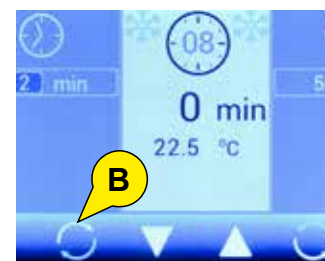
4. DESINFEKTIONSPHASE:

Nach Abnahme aller Komponenten der Maschine wird die Desinfektionsphase vorgenommen.



Zur Desinfektion muss ein Desinfektionsmittel verwendet werden, das für den Profi-Gebrauch und speziell für Nahrungsmittel geeignet ist (zum Beispiel quaternäres Ammoniumchlorid). Verwenden Sie keine oxidierenden, korrosiven, zu stark alkalischen oder zu sauren Mittel. Für die Dosiermengen und die Kontaktdauer beachten Sie bitte die Angaben auf dem Etikett des Desinfektionsmittels.

- Sicherstellen, dass die Entnahmeklappe geschlossen ist. Den Deckel der Maschine öffnen und eine 50°C warme Lösung aus Wasser und Desinfektionsmittel in den Zylinder geben, bis er zu $\frac{3}{4}$ seines Fassungsvermögens gefüllt ist.
- Den Deckel schließen und das Symbol „Rühren im Uhrzeigersinn“ (B) berühren; den Mischer eine halbe Minute lang laufen lassen.
- Erneut das Symbol „Rühren im Uhrzeigersinn“ drücken, um den Mischer anzuhalten, und das mitgelieferte Wasserauffang-Becken (C) auf dem Balkon der Maschine positionieren.
- Die Entnahmeklappe (D) mit dem dazugehörigen Hebel schrittweise öffnen, um das Desinfektionsmittel in das Becken abfließen zu lassen.



KEINEN RÜHRBETRIEB MIT HOHEN GESCHWINDIGKEITEN (> 50 U/MIN) EINSCHALTEN, DENN DIES KÖNNTE DAZU FÜHREN, DASS DIE REINIGUNGSLÖSUNG PLÖTZLICH HERAUSGESCHLEUDERT WIRD.

Hinweis: Nach der Desinfektionsphase die desinfizierten Teile nicht berühren und nicht mit Tüchern oder Papier trocknen.

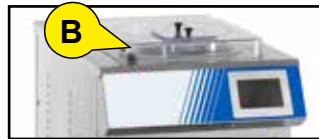
5. SPÜLPHASE FÜR DIE ENTFERNUNG DES DESINFIZIATIONSMITTELS:

Die entsprechenden Anweisungen auf dem Etikett des Desinfektionsmittels befolgen und wenn nötig ein sorgfältiges Ausspülen der Maschine durchführen, um eine vollständige Beseitigung der Desinfektionsmittel-Rückstände zu erreichen.

- Das bereitgestellte Wasserauffang-Becken (A) unterhalb der Rutsche der Entnahmeklappe aufstellen, den Deckel (B) öffnen und mithilfe eines Wasserbehälters (C) oder der optional erhältlichen Dusche (C) das Ausspülen des Zylinders vornehmen.



- Die Entnahmeklappe (D) mit dem dazugehörigen Hebel sanft öffnen, um das Spülwasser abfließen zu lassen.

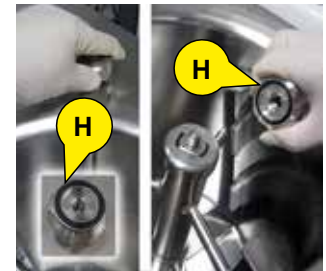


DEN REINIGUNGS- UND DESINFIZIERUNGS-VORGANG SO LANGE WIEDERHOLEN, BIS DIE NÖTIGE SAUBERKEIT ERREICHT IST.



Alternativ können alle abgenommenen Komponenten der Maschine auch in einem industriellen Geschirrspüler gereinigt werden.

- Dazu sämtliche Komponenten und die abnehmbaren Teile in einen Geschirrspüler (G) stellen, eventuelle Dichtungen (H) entfernen, bevor die Reinigung derselben vorgenommen wird.



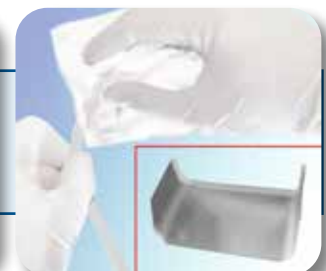
DICHTUNGEN NICHT IM GESCHIRrspÜLER MITWASCHEN, DA DIE HOHEN TEMPERATUREN DIESE VERFORMEN UND DAMIT UNBRAUCHBAR MACHEN KÖNNTEN.

KEINEN WASSERSTRAHL VERWENDEN, UM DIE KOMPONENTEN/INNEREN BAUTEILE DER MASCHINE NICHT ZU BESCHÄDIGEN.

BEI DER REINIGUNG DER MASCHINENoberflächen DÜRFEN KEINE LÖSUNGSMITTEL WIE ALKOHOL, BENZIN ODER VERDÜNNUNGSMITTEL VERWENDET WERDEN.



FÜR DIE KORREKTE REINIGUNG DER DICHTUNGEN WIRD DER EINSATZ EINES EINWEG-LAPPENS UND EINES REINIGUNGSPRODUKTS FÜR MASCHINEN IM LEBENSMITTELSEKTOR EMPFOHLEN.



REINIGEN SIE DAS AUSSENGEHÄUSE DER MASCHINE MIT WEICHEN, IN REINIGUNGSLÖSUNGEN FÜR LEBENSMITTEL GETRÄNKTEN TÜCHERN.



7 NORMALE INSTANDHALTUNGSMASSNAHMEN



ES DÜRFEN NUR ORIGINALERSATZTEILE VERWENDET WERDEN, DIE VON DER HERSTELLERFIRMA GARANTIERT SIND. BITTE WENDEN SIE SICH AN IHREN HÄNDLER ODER AN DAS NÄCHSTGELEGENE KUNDENDIENSTZENTRUM, FALLS SIE DEFEKTE ODER BESCHÄDIGTE TEILE AUSWECHSELN MÜSSEN.

7.1 Art und Häufigkeit der Kontrollen

Die systematische Betriebskontrolle einiger Maschinenteile, darunter die am meisten beanspruchten und besonders der Abnutzung ausgesetzten Teile, hilft zukünftige Probleme oder Defekte zu vermeiden und trägt dazu bei, die Maschine auf höchstem Produktivitätsniveau zu halten und einen dauerhaften Betrieb auf lange Sicht zu gewährleisten.

7.2 Wartungseingriffe

Unter Wartung versteht man die Gesamtheit organisierter Vorgänge, die in regelmäßigen Abständen und auf systematische Weise an den Maschinenteilen durchgeführt werden müssen.



Die vom Bediener durchgeführten Regelung- und Wartungsmaßnahmen müssen erst dann erfolgen nachdem die Maschine vom Versorgungsnetz getrennt wurde.

Um die Gesundheit und die Sicherheit des Bedieners zu garantieren, ausschließlich Originalersatzteile mit Herstellergarantie kaufen und anwenden. Wenden Sie sich an den Hersteller, an den Händler oder an den am nächsten liegenden Kundendienst.

Zu den ordentlichen Wartungsmaßnahmen zählen folgende Eingriffe:

- 1) Überprüfung der starker Abnutzung ausgesetzten Teile wie Kratzer und Dichtungen auf Unversehrtheit.
- 2) Kontrollieren, dass die Maschine ohne Schwierigkeiten die programmierten Temperaturen erreicht und beibehält.
- 3) Kontrollieren, dass die Maschine keine anomalen Geräusche von sich gibt.
- 4) Das Außengehäuse, den Bereich um und unter der Maschine sauber halten. Staub, Papierschnipsel oder andere kleine Gegenstände können durch Lüftungsschlitze in die Maschine eindringen und/oder den regelgerechten Luftfluss zum Kondensator blockieren und damit rasch das reibungslose Funktionieren der Maschine beeinträchtigen.

7.3 Wartungshäufigkeit und -Zeiten

Die für jeden Eingriff berechnete Häufigkeit und die notwendige Zeit zur dessen Durchführung sind Richtwerte, mit denen die Wartungsplanung vorgenommen werden kann.

Nur eine methodisch vorgenommene, regelmäßig durchgeführte Wartung gewährleistet den reibungslosen Betrieb der Maschine.

Das im Folgenden vorgestellte Schema zeigt die Art und die Häufigkeit der Wartungsmaßnahmen:

Wann?	Wo?	Wie?
Alle 500 Stunden bzw. 3 Monate	Kratzer Mischers	Ersetzen
Alle 500 Stunden bzw. 3 Monate	Führungsbuchse des Rührwerkes	Ersetzen
Alle 500 Stunden bzw. 3 Monate	Dichtungen an den Befestigungsknöpfen und an der Rutsche der Entnahmeklappe	Ersetzen
Täglich (bei Einschalten der Maschine)	Installierte Sicherheitsvorrichtungen	Reibungslosen Betrieb kontrollieren anhand der in Kapitel 7.5 beschriebenen Verfahren
Jedes Jahr	Alle inneren Teile der Maschine	Kontrolle und Überprüfung vonseiten eines Fachtechnikers

7.4 Wartungsprogramm

Ersetzung der am Mischer installierten Kratzer

S01

KONTROLLHÄUFIGKEIT: 500 Stunden bzw. alle 3 Monate

BEDIENPERSONAL: 1 Bediener

ZEITAUFWAND: 15 Minuten

WERKZEUG: Mitgeliefertes Werkzeug

Eine optimales Ausschaben des Zylinders gewährleistet hohe Leistungen der Maschine und qualitativ hochwertige Produkte



Die Schaber des Mixers ersetzen, wenn sie Abnutzungserscheinungen zeigen: diese sind durch Betrachten der Schaberprofile erkennbar oder wenn Produktstreifen auf der Zylinderoberfläche hinterlassen werden.

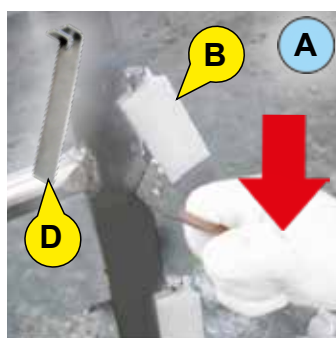
Der Standard-Mehrzweckmischer (A) ist mit verschiedenen Teilen aus Lebensmittelkunststoff ausgestattet. Diese können in zwei Untergruppen eingeteilt werden:

- *seitliche Schaber (B) mit Druckmontage.*
- *unterer Schaber (C) mit Einsetzmontage.*

– **Zur Ersetzung folgendermaßen vorgehen:**

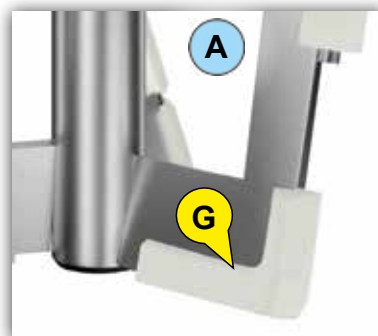
Seitliche Schaber

- Das mitgelieferte Werkzeug (D) verwenden, setzen Sie es unterhalb des zu ersetzenden Schabers (B) ein und berühren Sie mit einer Hebelwirkung nach unten. Es ist nun möglich, den einrastenden Schaber aus seinem Sitz zu nehmen und ihn durch einen neuen (E) zu ersetzen.
- Nachdem der neue Schaber (E) positioniert wurde, üben Sie am vorgesehenen Stift (F) einen leichten Druck aus, um ihn einzusetzen.



Unterer Schaber

- Der untere Schaber (C) mit Einsetzmontage muss vom Mischergehäuse abgenommen und wieder eingesetzt werden (G).





Ersetzung der Dichtungen

S02

KONTROLLHÄUFIGKEIT: 500 Stunden bzw. alle 3 Monate

BEDIENPERSONAL: 1 Bediener

ZEITAUFWAND: 5 Minuten

WERKZEUG: Spitzes, nicht metallisches Werkzeug

- ! - Regelmäßig die Unversehrtheit der Dichtungen überprüfen und diese ersetzen, wenn sie kaputt, abgenutzt oder verformt sind.
- ! - Ausschließlich Originaldichtungen aus Gummi für Lebensmittel verwenden.
- ! - Im Lieferumfang der Maschine befindet sich ein kompletter Satz Ersatzdichtungen für alle Maschinenteile.



DICHTUNGEN NICHT IM GESCIRRSPÜLER MITWASCHEN, DA DIE HOHEN TEMPERATUREN DIESE VERFORMEN UND DAMIT UNBRAUCHBAR MACHEN KÖNNTEN.

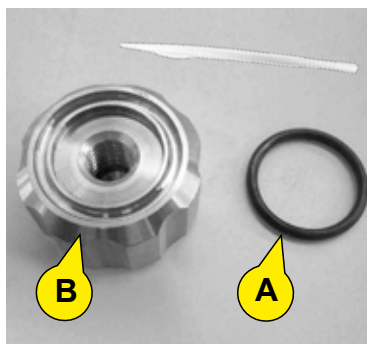


FÜR DIE KORREKTE REINIGUNG DER DICHTUNGEN WIRD DER EINSATZ EINES EINWEG-LAPPENS UND EINES REINIGUNGSPRODUKTS FÜR MASCHINEN IM LEBENSMITTELSEKTOR EMPFOHLEN.



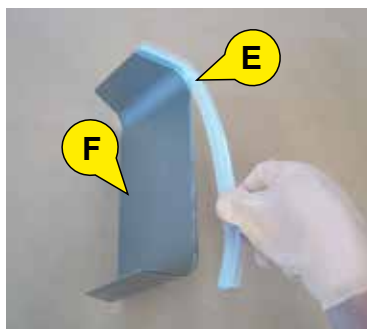
Dichtung des Schraubknopfs

- Die abgenutzte Dichtung (A) vom Schraubknopf (B) mithilfe eines spitzen, nicht metallischen Werkzeugs lösen und darauf achten, die Fassung des Knopfs nicht zu zerkratzen.
- Alle Produktrückstände in der Fassung beseitigen und die neue Dichtung (C) einsetzen und nicht einfetten.



Dichtung der Rutsche der Entnahmeklappe

- Die abgenutzte Dichtung (E) aus der Rutsche (F) der Entnahmeklappe nehmen und sie aus dem Metallsitz nach oben ziehen.
- Durch eine neue Dichtung (G) ersetzen.



Auswechseln der Führungsbuchse des Rührwerkes

S03

KONTROLLHÄUFIGKEIT: 500 Stunden bzw. alle 3 Monate

BEDIENPERSONAL: 1 Bediener

ZEITAUFWAND: 5 Minuten

WERKZEUG: -

- In regelmäßigen Zeitabständen die Führungsbuchse des Rührwerkes auf Unversehrtheit überprüfen und im Falle von Schäden oder Verschleiß auswechseln.

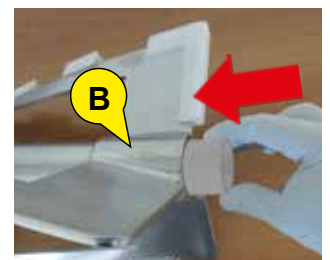
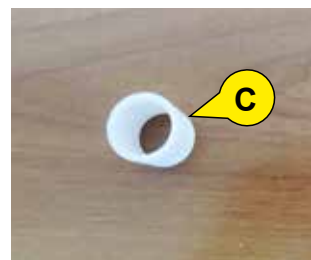
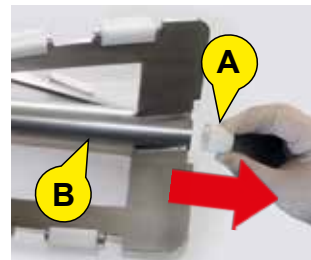
- Ausschließlich Originalersatzteile verwenden.



Die Buchse des Rohrs des Rührwerkes auswechseln, wenn sie Zeichen von Verschleiß aufweist.

Führungsbuchse des Rührwerkes

- Die Buchse (A), die ausgewechselt werden muss, vom Rohr des Rührwerkes (B) entfernen.
- Die neue Buchse (C) in das Rohr des Rührwerkes (B) einsetzen.



DAS ROHR DES RÜHRWERKES MUSS KOMPLETT MIT DER ZUGEHÖRIGEN BUCHSE SEIN, BEVOR ES AM HALTER DER MOTORWELLE EINGESETZT WIRD, DAMIT KEINE VIBRATIONEN AUFTRETEN UND/ODER KEINE SCHÄDEN AN DEN TEILEN ENTSTEHEN KÖNNEN.





7.5 Kontrollen der Sicherheitsvorrichtungen

Sicherheitsvorrichtungen

KONTROLLHÄUFIGKEIT: TÄGLICH (BEI EINSCHALTEN DER MASCHINE)

BEDIENPERSONAL: 1 Bediener

ZEITAUFWAND: 5 Minuten

WERKZEUG: -



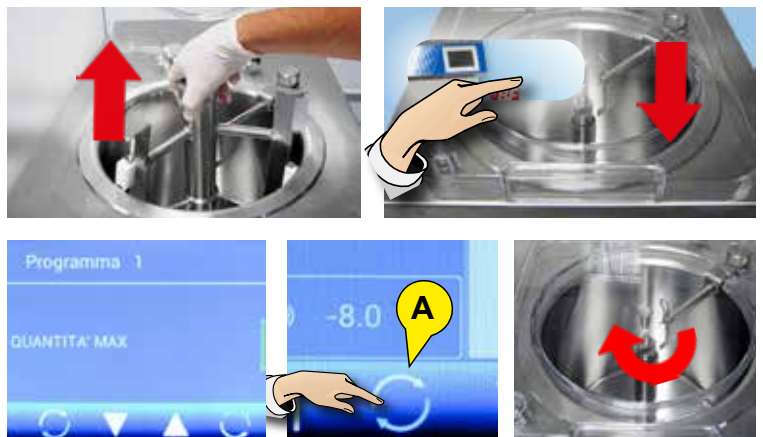
SIND EINE ODER MEHRERE SICHERHEITSVORRICHTUNGEN SCHADHAFT ODER DEFECT DARF DIE MASCHINE NICHT MEHR BETRIEBEN WERDEN!

7.5.1 Überprüfung der am Maschinendeckel installierten Sicherheitsvorrichtung

Kontrollverfahren:

Phase 1

Bei leerer Maschine den Mischer aus dem Zylinder ziehen, den Deckel wieder schließen und die Maschine über die Taste „home page“ starten. Anschließend die Taste für den Programmstart drücken und im „Programm 1“ das Symbol „Rühren im Uhrzeigersinn“ (A) berühren. Überprüfen, ob daraufhin die motorisierte Welle gestartet wird.



Phase 2

Den Deckel öffnen. Wenn die Vorrichtung korrekt funktioniert, unterbricht die Welle ihre Bewegung und auf dem Bildschirm wird eine Alarmmeldung angezeigt: „Klappe geöffnet“.



Phase 3

Den Deckel wieder schließen und erneut das Symbol „Rühren im Uhrzeigersinn“ (A) berühren, um die motorisierte Welle zu stoppen. Den Deckel wieder öffnen und den Mischer in den Zylinder einsetzen, sodass die Maschine betriebsbereit ist.



8 DEFEKTE UND STÖRUNGEN ERMITTELN UND BEHEBEN

Die meisten Störungen und Probleme, die während des Betriebs der Maschine auftreten, werden unverzüglich von der Maschine selbst gemeldet.



DIE ALARME FÜHREN ZUM HALT DER MASCHINE, WOBEI AUF DEM BEDIENPULT EINE MELDUNG ZUM DURCHGEFÜHRTEN NOTHALT EINGEBLENDET WIRD. UM DIE MASCHINE WIEDER IN BETRIEB ZU NEHMEN, MUSS DIE URSACHE BESEITIGT WERDEN, DIE ZUM NOTHALT GEFÜHRT HAT.

Folgende Anhaltspunkte für das Auffinden und die Behebung von Defekten und Störungen können gegeben werden:

- **Bediener:** Eine für den normalen Betrieb der Maschine ausgebildete Person, die eine erste Untersuchung des Defekts anstellt und, wenn möglich, die in Kapitel 8 enthaltenen Anweisungen (Wartungsmaßnahmen) befolgt, die Ursachen der Störung behebt und den korrekten Betrieb der Maschine wiederherstellt.
- **Technischer Kundendienst:** Fachtechniker, der in der Folge einer Wartungsanfrage zu einem Eingriff an der Maschine gerufen wird, wie in Kapitel 1.5.1 dieses Handbuchs beschrieben.

8.1 Am Bedienpult angezeigte Alarmmeldungen – Ursachen und Abhilfe

In diesem Kapitel sind die Alarme der Maschine mit ihren möglichen Ursachen und Lösungen aufgeführt, die am Digitaldisplay der Maschine angezeigt werden.

ANOMALIE/ PANNE	ANWEISUNGEN FÜR DEN BE- DIENER	MÖGLICHE URSACHEN	ABHILFE
! Klappe OFFEN 		- Der Zylinderdeckel ist nicht richtig geschlossen oder die Schutzvorrichtung der Auslassöffnung ist angehoben - Der Deckelmagnet oder die Schutzvorrichtung ist nicht richtig mit dem Magnetsensor ausgerichtet.	- Abdeckung schließen. - Wenden Sie sich an den Technischen Kundendienst, der die korrekte Neuinstallation oder die Ersetzung des Magneten oder des Magnetkontaktes des Deckels vornimmt wird.
! SICHERUNG 24V 		Eine Schmelzsicherung der elektrischen Hilfsgeräte wurde unterbrochen.	Die Maschine ausschalten und sich an den Technischen Kundendienst wenden, der die eventuelle Ursache der Überlastung ermittelt und beheben wird und die defekte Schmelzsicherung durch eine mit denselben Schutzzeigenschaften ersetzen wird.
! THERMIK VERDICHTER 		- Spannungsüberlastung im Stromkreislauf des Verdichters und der Kühlanlage. Die elektrische Schutzvorrichtung des Verdichters der Kühlanlage wurde ausgelöst. - Spannungsunterversorgung in einer Phase des Versorgungskreises. Unter diesen Bedingungen erzeugt der Verdichter eine elektrische Überlast über die anderen Phasen und löst die elektrische Schutzvorrichtung aus.	- Die Maschine ausschalten, einige Minuten abwarten, dann wieder einschalten. Halten die Störungen an oder wiederholen sich, den Technischen Kundendienst kontaktieren. - Schalten sie Maschine aus und wenden Sie sich an den Technischen Kundendienst.  DIE ANDEREN PHASEN KÖNNTEN SICH NOCH UNTER SPANNUNG BEFINDEN. DIE MOTOREN DER MASCHINE NEHMEN SCHADEN, WENN SIE MIT EINER NICHT VERSORGTE PHASE BETRIEBEN WERDEN.



ANOMALIE/ PANNE	ANWEISUNGEN FÜR DEN BE- DIENER	MÖGLICHE URSACHEN	ABHILFE
! AUFHEIZUNG MOTOR 		• Überhitzung des Motors des Mischers. Die elektrische Schutzvorrichtung des Maschinenmotors wurde ausgelöst.	♦ Die Maschine ausschalten, mind. 30 Minuten abwarten, dann wieder einschalten. Halten die Störungen an oder wiederholen sie sich, den Technischen Kundendienst kontaktieren.
! GAS-DRUCKREGLER 		• Druckzunahme in der Kühlanlage der Maschine. Der Sicherheits-Druckregler der Kühlanlage wurde durch die Überschreitung des zulässigen Höchstdrucks ausgelöst.	A) Für Maschinen mit Wasserkondensation: ♦ Überprüfen, dass der Wasserhahn geöffnet ist und dass ein korrekter Wasserfluss herrscht, wie in Kapitel 2.4 „Technische Daten der Maschine“ beschrieben. ♦ Überprüfen, dass Durchfluss, Temperatur und Wasserdruk der Netzanlage den Vorgaben in Kapitel 2.4 „Technische Daten der Maschine“ entsprechen. ♦ Überprüfen, dass keine Quetschungen der Schläuche für den Wasserein- und -austritt vorliegen. Ist dies der Fall, die Quetschungen beheben. B) Für Maschinen mit Luftkondensation: ♦ Prüfen, ob die Gitter des Luftverdichters eventuell verstopft sind. Sind diese verstopft, müssen sie gereinigt werden. ♦ Prüfen, dass die Maschine in korrektem Abstand zu den Wänden aufgestellt ist, wie im Handbuch beschrieben. Ist dies nicht der Fall, die Maschine unter Wahrung der in Kapitel „Platzanforderungen für die Bedienung der Maschine“ beschriebenen Abstände neu positionieren. ♦ Den Betrieb des Motorgebläses kontrollieren. Kann das Problem nicht gelöst werden, den Technischen Kundendienst kontaktieren.
! GLYKOL-DRUCKREGLER 		• Druckerhöhung des Wärmefluids in der Heizungsanlage der Maschine. • Defekt an der Pumpe des Wärmefluids in der Heizungsanlage der Maschine.	♦ Schalten sie Maschine aus und wenden Sie sich an den Technischen Kundendienst.



ANOMALIE/ PANNE	ANWEISUNGEN FÜR DEN BE- DIENER	MÖGLICHE URSACHEN	ABHILFE
! SONDE IN KURZ- SCHLUSS 		Die Produkt-Temperatursonde ist defekt (Kurzschluss) und/oder die dazugehörige Verkabelung ist beschädigt.	Schalten sie Maschine aus und wenden Sie sich an den Technischen Kundendienst.
! SONDE GEÖFFNET 		- Maschine mit aktiver Erhitzungsphase wird ohne Produkt oder mit einer unzureichenden Produktmenge in Betrieb genommen. - Die Produkt-Temperatursonde ist defekt (unterbrochen oder außerhalb des Temperaturbereichs).	- Die im Rezeptbuch vorgesehene Produktmenge hinzufügen. - Schalten sie Maschine aus und wenden Sie sich an den Technischen Kundendienst.
! GLYKOL-SONDE IN KURZSCHLUSS 		Die Temperatursonde der wärmeleitenden Flüssigkeit ist defekt (Kurzschluss) und/oder die dazugehörige Verkabelung ist beschädigt.	Schalten sie Maschine aus und wenden Sie sich an den Technischen Kundendienst.

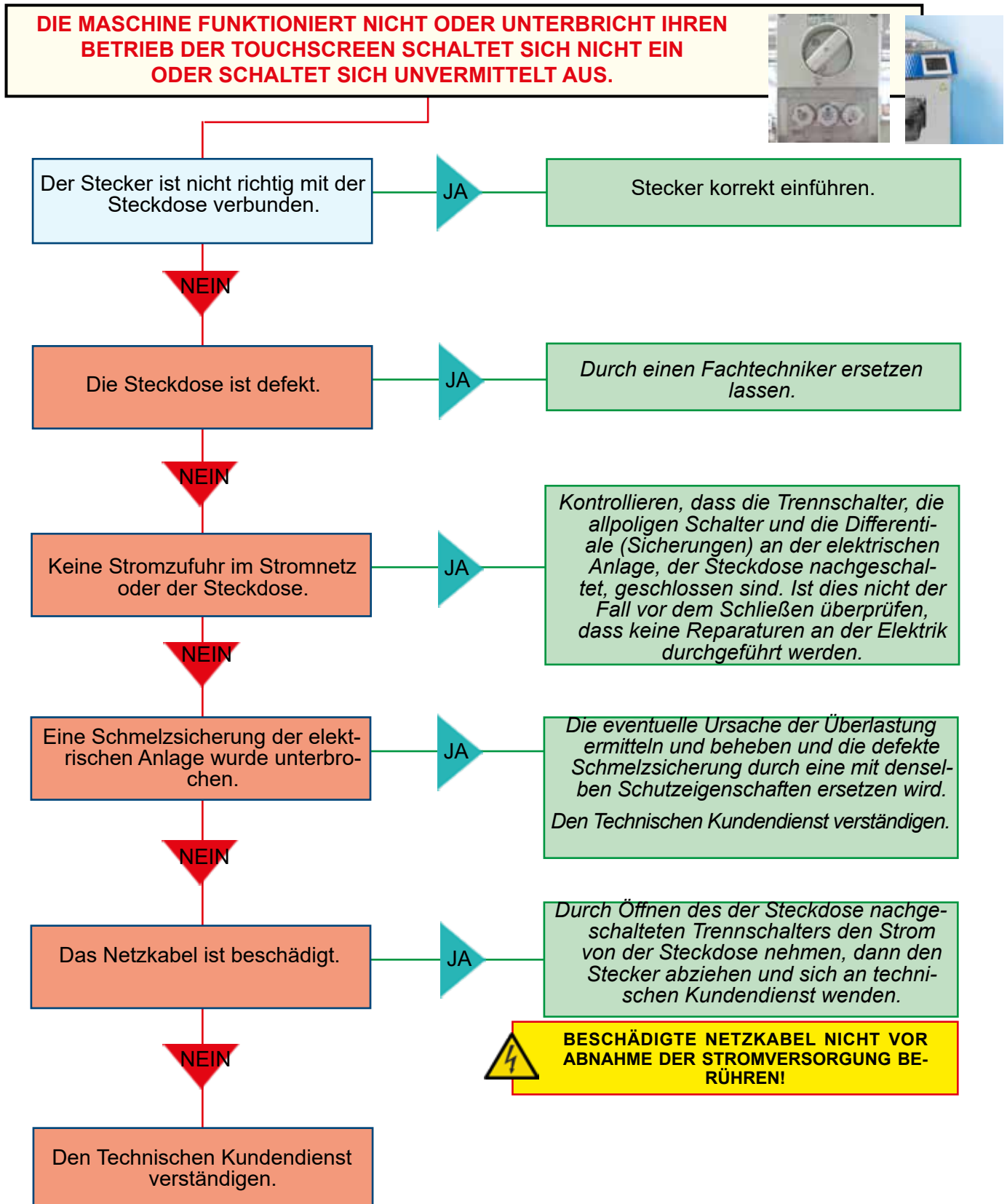
ANOMALIE/ PANNE	ANWEISUNGEN FÜR DEN BE- DIENER	MÖGLICHE URSACHEN	ABHILFE
! GLYKOL-SONDE GE- ÖFFNET 		• Aufgrund von Lecks oder dem Umstand, dass die Maschine während des Transports auf die Seite gelegt oder auf den Kopf gestellt wurde (DIESE OPERATIONEN SIND IMMER ZU VERMEIDEN), könnten sich Luftblasen in der Wärmedium-Anlage bilden, so dass die Pumpe den Wärmedium nicht korrekt zirkulieren lassen kann. • Die Pumpe der wärmeleitenden Flüssigkeit in der Heizungsanlage ist defekt. • Die Temperatursonde der wärmeleitenden Flüssigkeit ist defekt (unterbrochen oder außerhalb des Toleranzbereichs).	♦ Schalten sie Maschine aus und wenden Sie sich an den Technischen Kundendienst.
! INVERTER-KOMMUNI- KATION 		• Der Inverter kommuniziert nicht oder es gibt Verbindungsstörungen mit der Steuerkarte.	♦ Die Maschine ausschalten, einige Minuten abwarten, dann wieder einschalten. Halten die Störungen an oder wiederholen sich, den Technischen Kundendienst kontaktieren.
! ÜBERSpannung IN- VERTER 		• Eine oberhalb der Einsatzspanne des Inverters liegende Spannung führt zu einer Überspannung mit daraus resultierender Auslösung der Inverter-Sicherung.	♦ Die Maschine ausschalten, einige Minuten abwarten, dann wieder einschalten. Halten die Störungen an oder wiederholen sich, den Technischen Kundendienst kontaktieren.



ANOMALIE/ PANNE	ANWEISUNGEN FÜR DEN BE- DIENER	MÖGLICHE URSACHEN	ABHILFE
! UNTERSCHNITTUNG IN- VERTER 		• Eine unter der Einsatzspanne des Inverters liegende Spannung führt zu einer Unterspannung mit daraus resultierender Auslösung der Inverter-Sicherung.	♦ Die Maschine ausschalten, einige Minuten abwarten, dann wieder einschalten. Halten die Störungen an oder wiederholen sich, den Technischen Kundendienst kontaktieren.
! ÜBERHITZUNG INVERTER 		• Überhitzung des Inverters.	♦ Die Maschine ausschalten, einige Minuten abwarten, dann wieder einschalten. Halten die Störungen an oder wiederholen sich, den Technischen Kundendienst kontaktieren.
! ÜBERLASTUNG INVERTER 		• Eine oberhalb der Einsatzspanne des Inverters liegende Stromstärke führt zu einer Überlastung mit daraus resultierender Auslösung der Inverter-Sicherung.	♦ Die Maschine ausschalten, einige Minuten abwarten, dann wieder einschalten. Halten die Störungen an oder wiederholen sich, den Technischen Kundendienst kontaktieren.
! ALLGEMEINER FEHLER INVERTER 		• Allgemeines Problem des Inverters.	♦ Die Maschine ausschalten, einige Minuten abwarten, dann wieder einschalten. Halten die Störungen an oder wiederholen sich, den Technischen Kundendienst kontaktieren.

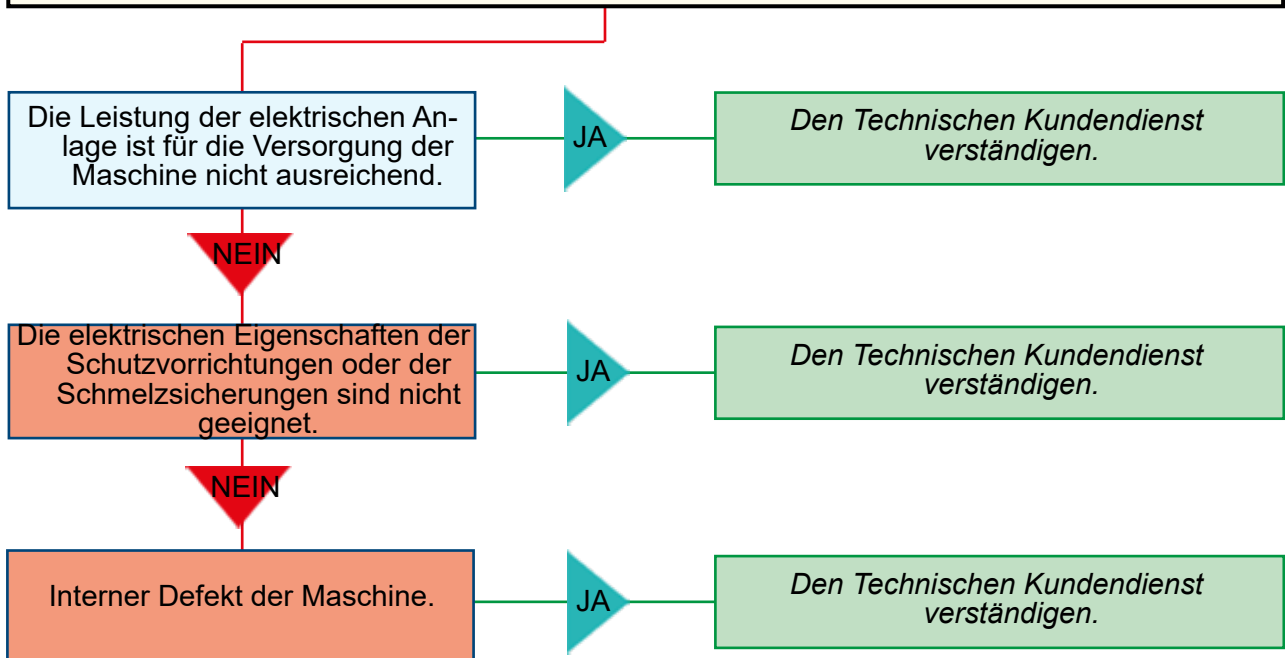
8.2 Beheben von Defekten und Störungen – Flussdiagramme

Unter anomalen Bedingungen kann die Maschine Anlass zu den im Folgenden beschriebenen Störungen geben:

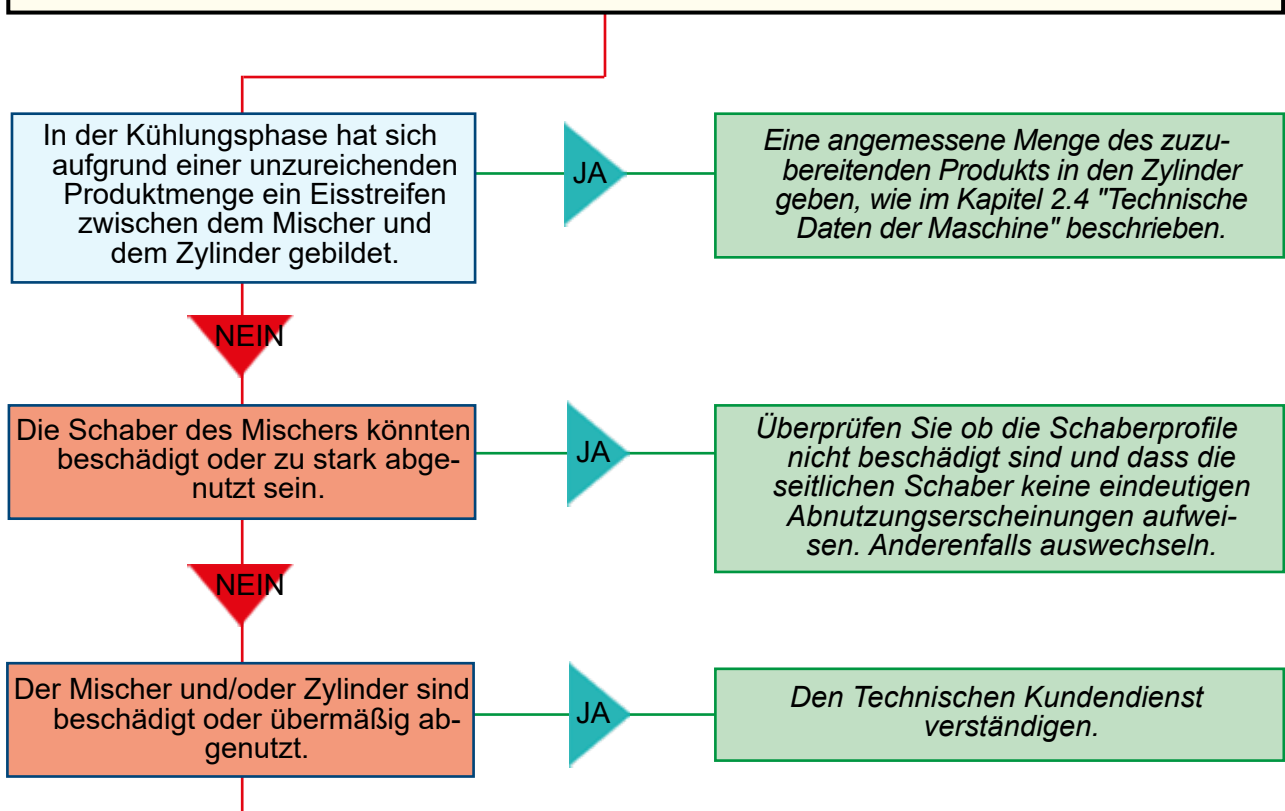




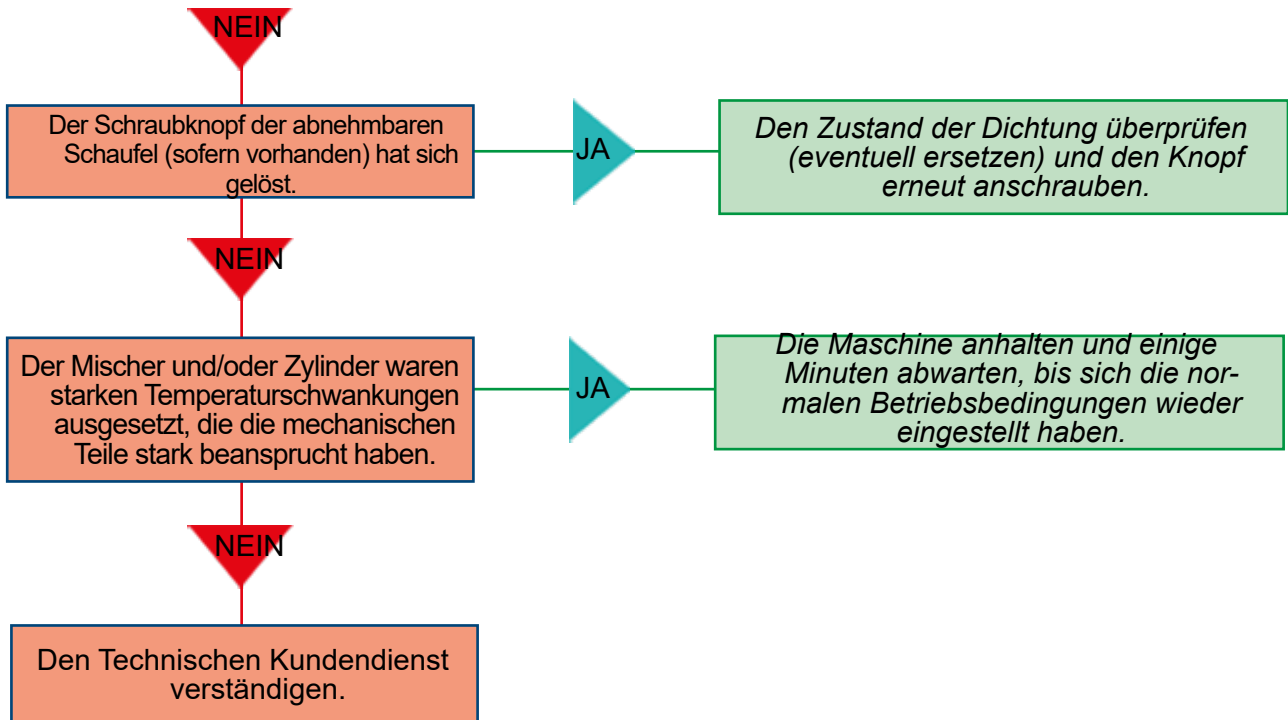
DIE MASCHINE LÖST WIEDERHOLT DIE ELEKTRISCHEN SCHUTZVORRICHTUNGEN AUS ODER UNTERBRICHT DIE SCHMELZSICHERUNGEN DES STROMMETZES.



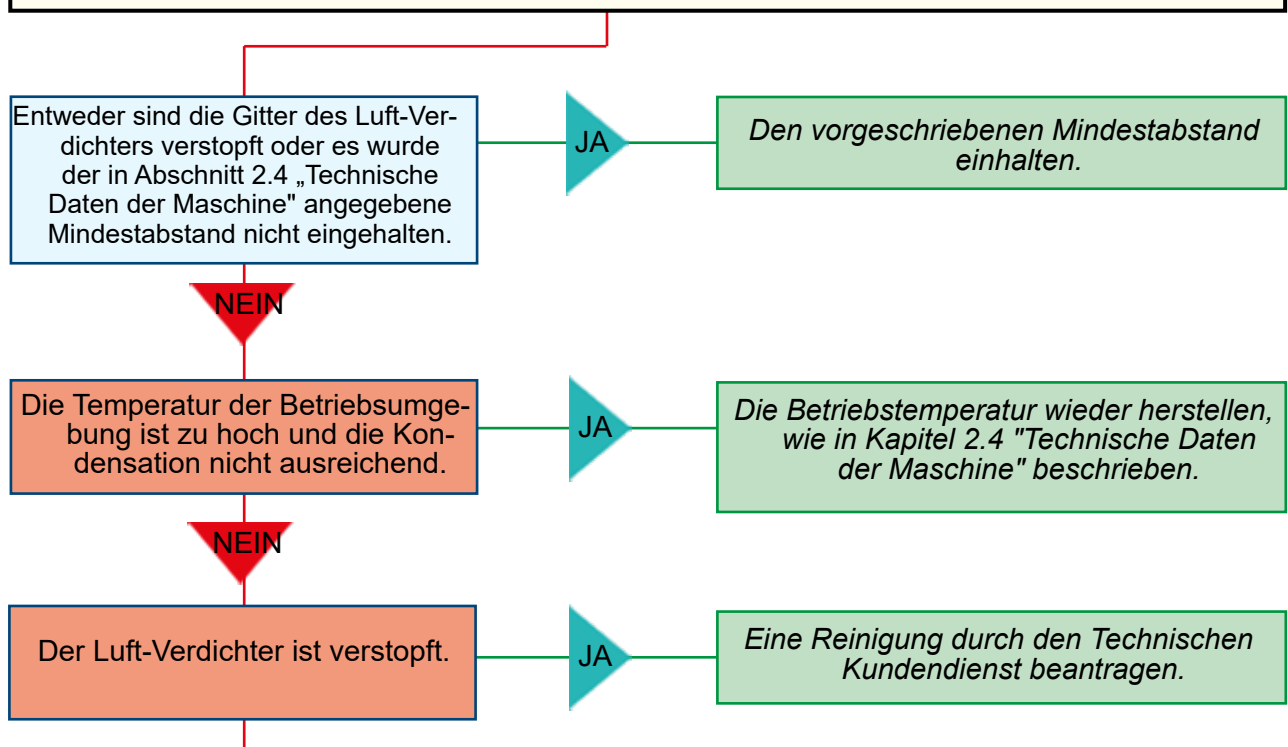
UNGEWÖHNLICHE LÄRMERZEUGUNG



UNGEWÖHNLICHE LÄRMERZEUGUNG

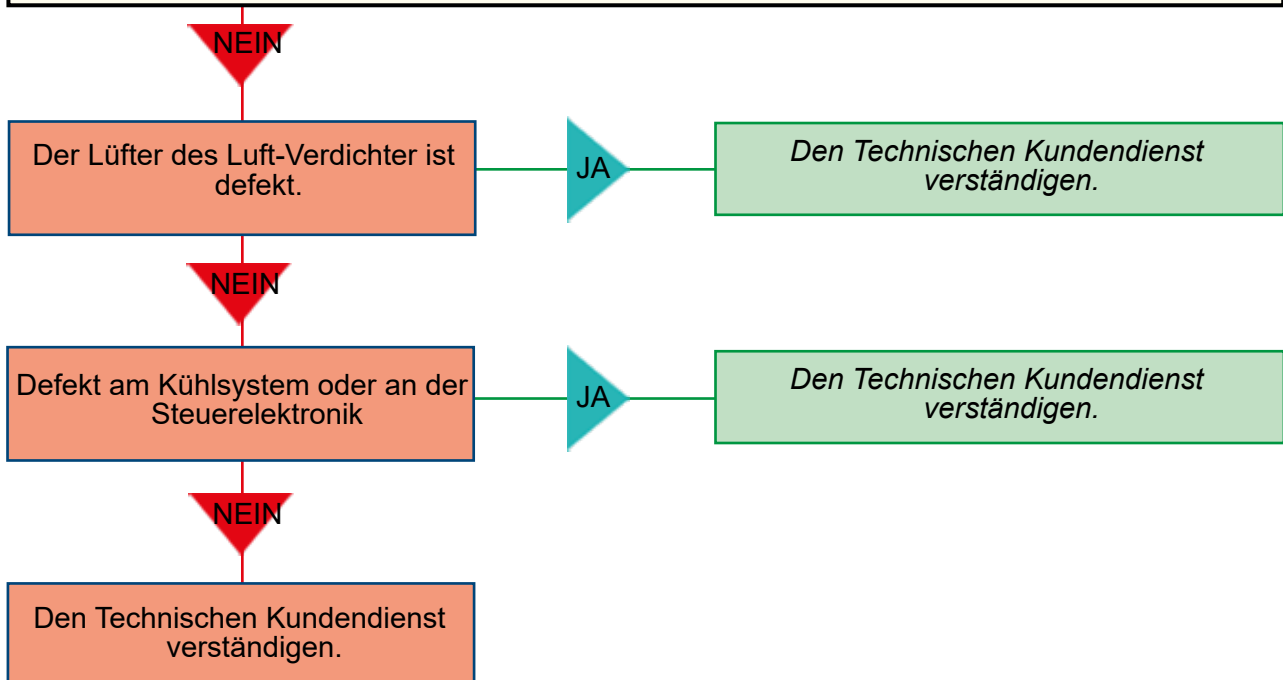


DIE KÜHLUNG IST UNZUREICHEND ODER SCHALTET SICH AUF ANOMALE ART AUS Maschine mit LUFT-Kondensation

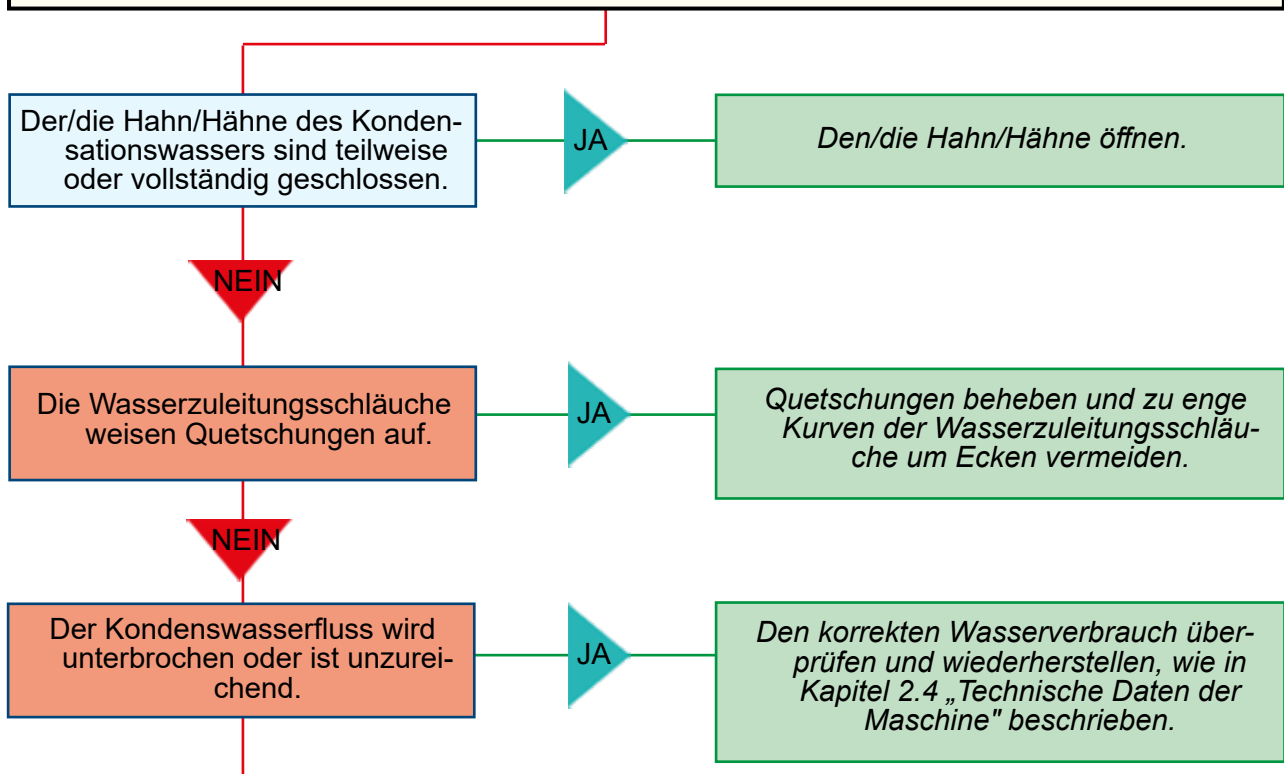




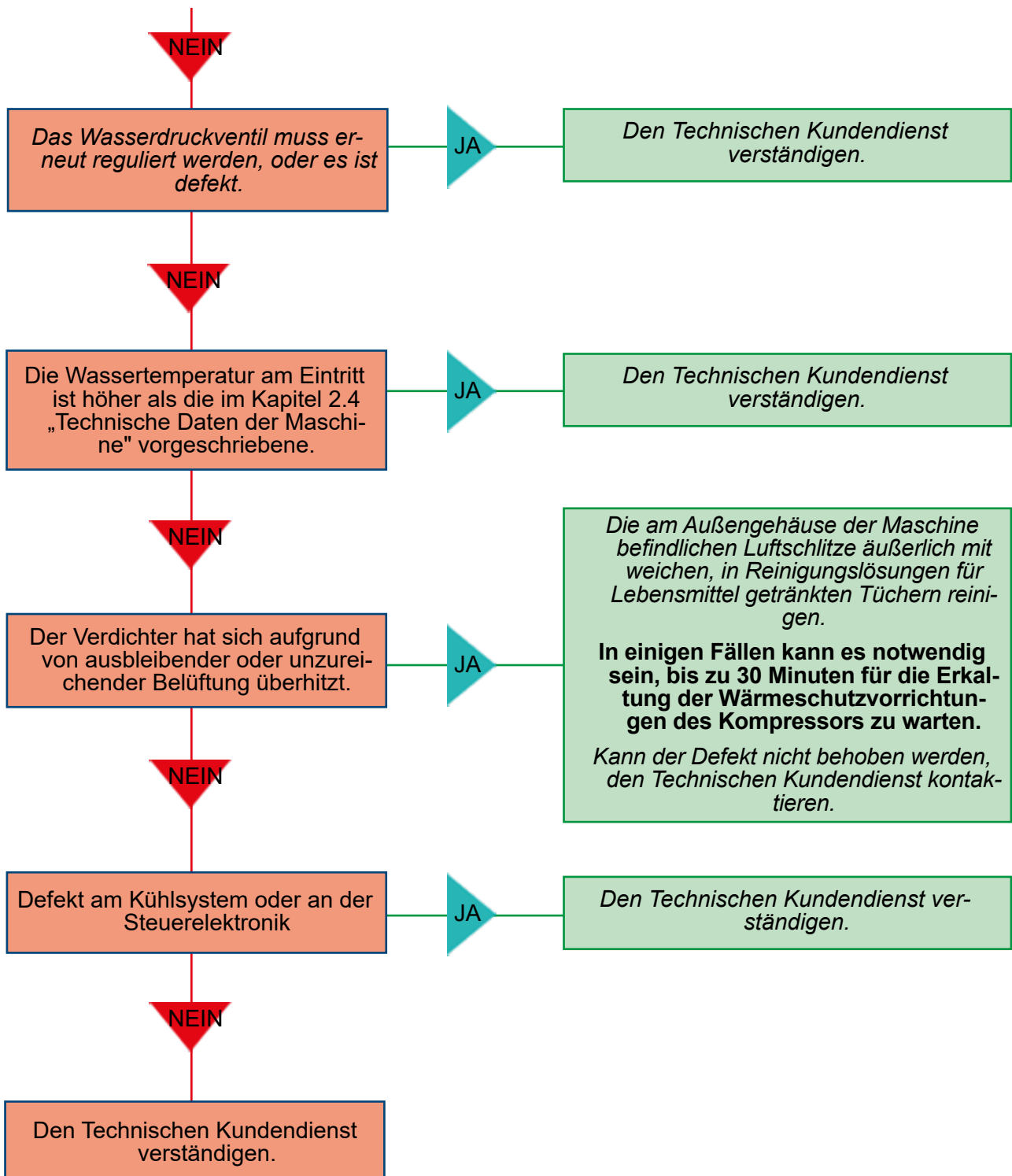
DIE KÜHLUNG IST UNZUREICHEND ODER SCHALTET SICH AUF ANOMALE ART AUS
Maschine mit LUFT-Kondensation



DIE KÜHLUNG IST UNZUREICHEND ODER SCHALTET SICH AUF ANOMALE ART AUS
Maschine mit WASSER-Kondensation



DIE KÜHLUNG IST UNZUREICHEND ODER SCHALTET SICH AUF ANOMALE ART AUS
Maschine mit WASSER-Kondensation



9 RUHEZUSTAND

9.1 Beibehaltung der Maschinenleistung während Ruheperioden

Ist abzusehen, dass die Maschine über einen längeren Zeitraum nicht verwendet werden wird, müssen folgende betriebliche Anweisungen eingehalten werden:

- Die Maschine gemäß den Anweisungen in Kapitel 6.1 sterilisieren.
- Die Maschine mit der Ein-/Aus-Taste ausschalten und durch Betätigen des Hauptschalters von der Stromversorgung trennen; den Stecker aus der Steckdose ziehen.

Sollte es sich um eine Maschine mit Wasserkondensation handeln und ein längerer Zeitraum der Inaktivität geplant sein, muss der Wassereintrittshahn der Maschine geschlossen und der Druck durch Aufschrauben des Schlauchanschlusses aus dem Zuleitungsschlauch abgelassen werden. Es wird empfohlen, sowohl den Zuleitungs- als auch den Austrittsschlauch abzunehmen und das Wasser aus beiden Schläuchen abfließen zu lassen. Bevor die Schläuche nach einer langen Ruhephase wieder verwendet werden, müssen sie auf Schäden untersucht und die Dichtungen der Schlauchanschlüsse ausgewechselt werden.



WENN DIE MASCHINE MIT WASSERKONDENSATION IN EINER UMGEBUNG MIT TEMPERATUREN UNTER 0°C GELAGERT WIRD, BESTEHT DIE GEFAHR, DASS DAS WASSER IN DER KÜHLANLAGE GEFRIERT UND SCHWERE SCHÄDEN VERURSACHT, DAHER MUSS ES VOR DER LAGERUNG VOLLSTÄNDIG ABGELASSEN WERDEN.

Wenn eine Maschine mit Luftkondensation über einen längeren Zeitraum nicht verwendet wurde, muss der Staub vor der Wiederinbetriebnahme der Maschine „trocken“ vom Gitter des Verdichters entfernt werden. Hierzu einen Staubsauger und, falls nötig, einen Pinsel oder eine Bürste verwenden, um den Staub zu beseitigen, ohne dass er nach innen fällt.



KEINE FLÜSSIGKEITEN VERWENDEN, DA DIESE DEN STAUB AUF DEM VERDICHTER VERFESTIGEN.

DEN STAUB AUF DEM GITTER DES VERDICHTER SO ENTFERNEN, DASS ER NACH AUSSEN ABGENOMMEN WIRD UND KEINE GEFAHR EINER BEEINTRÄCHTIGUNG DER FUNKTIONSTÜCHTIGKEIT DER KÜHLANLAGE ENTSTEHT.

10 AUSSERBETRIEBNAHME DER MASCHINE

10.1 Beschreibung der Entsorgungsmodalitäten

Der Hersteller schätzt die Lebensdauer der Maschine bei normalen Betriebsbedingungen, wie im Handbuch beschrieben, auf 20.000 Stunden (10 Jahre). Am Ende des Lebenszyklus der Maschine muss diese entsprechend der Vorschriften des Landes, in dem sie verwendet wird, in die Sonderentsorgung für Elektro- und Elektronikschrott gegeben werden.



BEIM ENTSORGUNGSVERFAHREN SIND DIE GELTENDEN VORSCHRIFTEN DES ENTSPRECHENDEN LANDES ZU BEACHTEN.

INFORMATION FÜR DIE BENUTZER

Gemäß den Richtlinien 2011/65/EU und 2012/19/EU und anschließend Änderungen und Ergänzungen, zur Beschränkung der Verwendung bestimmter gefährlicher Stoffe in Elektro- und Elektronikgeräten (EEE) und zur Entsorgung von Elektro- und Elektronik-Altgeräten (WEEE) möchten wir Sie informieren, dass:

Das Symbol der durchgestrichenen Abfalltonne auf dem Gerät oder seiner Verpackung besagt, dass das Produkt am Ende seiner Lebensdauer von anderen Abfällen getrennt entsorgt werden muss.

Die getrennte Entsorgung dieses Geräts am Ende seiner Lebensdauer wird vom Hersteller organisiert und abgewickelt.

Benutzer, die dieses Gerät entsorgen möchten, müssen sich daher mit dem Hersteller in Verbindung setzen und sich nach dessen Angaben richten, um die korrekte Entsorgung des Geräts am Ende seiner Lebensdauer zu gestatten.

Bei der Entsorgung der Maschine muss der Benutzer die im Einsatzland geltenden Vorschriften bezüglich der Entsorgung von Elektro- und Elektronik-Altgeräten (WEEE) beachten.

Eine angemessene getrennte Sammlung für das anschließende Recycling, die Behandlung und die umweltgerechte Entsorgung des Altgeräts trägt dazu bei, mögliche negative Auswirkungen auf Umwelt und Gesundheit zu vermeiden und fördert die Wiederverwendung und/oder das Recycling der Materialien, aus denen das Gerät besteht.

Die rechtswidrige Entsorgung des Produkts durch den Inhaber wird mit verwaltungsrechtlichen Sanktionen gemäß den geltenden Bestimmungen bestraft.



Hinweise:



Hinweise:



DIAMOND EUROPE S.A.
92 Chaussée de Vilvorde - 1120 Brussels - Belgium

Ausgabe 04-2018 - Üb. 02