



HANDLEIDING

Labotronic RTL

Wij danken u voor het vertrouwen dat u heeft gesteld in *CARPIGIANI* door de aankoop van deze machine.

Om u de beste garanties te kunnen bieden, heeft *CARPIGIANI* sinds 1993 haar producten voorzien van het Kwaliteitscertificaat volgens de international norm ISO 9001-94.

Daarnaast voldoen de machines van *CARPIGIANI* aan de volgende richtlijnen:

- Richtlijn "Machines": 89/392/EEC, 91/368/EEC, 93/44/EEC;
- Richtlijn "Laagvoltage materialen": 73/23/EEC;
- Richtlijn "EMC": 89/336/EEC, 91/263/EEC, 92/31/EEC, 93/97/EEC;
- Richtlijn "Levensmiddelen hygiëne": 93/43/EEC;
- Richtlijn "Drukapparaten (PED)": 97/23/EEC, (76/67/EEC);
- Richtlijn "Bouwproducten": 89/106/EEC;
- Richtlijn "Levensmiddelencontact materialen": 89/109/EEC;
- Richtlijn "Levensmiddelencontact materialen en plastic materialen": 90/128/EEC, 92/39/EEC, 93/9/CEE, 95/3/EEC, 96/11/EEC.

CARPIGIANI GROUP

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

Tel. 051-6505111 - Fax 051-732178

*Niets uit deze handleiding mag gereproduceerd, gepubliceerd, gekopieerd, gearhiveerd of vertaald worden zonder voorafgaande schriftelijke toestemming van **CARPIGIANI**.*

De koper heeft enkel bevoegdheid deze uitgave te kopiëren voor intern gebruik.

***CARPIGIANI** voert een beleid van permanente ontwikkeling en onderzoek en behoudt zich daarom het recht voor deze uitgave te wijzigen en bij te werken wanneer ze dat nodig acht, zonder voorafgaand bericht.*

INHOUDSOPGAVE		
	VOORWOORD	4
	HANDLEIDING	4
	DOELSTELLING	4
	OPBOUW VAN DE HANDLEIDING	4
	AANVULLENDE DOCUMENTATIE	4
	SYMBOLEN	5
	BEVOEGD PERSONEEL	6
	VEILIGHEID	7
	WAARSCHUWING	7
	HYGIËNE	7
	PROBLEEMANALYSE BACTERIËLE BESMETTINGEN	8
	GARANTIE	9
DEEL 1. ALGEMENE INFORMATIE		10
1.1	ALGEMENE INFORMATIE	10
1.1.1	INFORMATIE OVER HET ONDERHOUD	10
1.1.2	INFORMATIE VOOR DE GEBRUIKER	10
1.2	INFORMATIE OVER DE MACHINE	10
1.2.1	ALGEMENE INFORMATIE	10
1.2.2	TECHNISCHE KENMERKEN	11
1.2.3	BESCHRIJVING MACHINEONDERDELEN	12
1.3	GEBRUIK	12
1.4	GELUIDNIVEAU	12
1.5	OPSLAG VAN DE MACHINE	12
1.6	AFVOEREN VAN VERPAKKINGSMATERIAAL	12
1.7	AFGEDANKTE ELEKTRISCHE EN ELECTRONISCHE APPARATUUR	13
DEEL 2. INSTALLATIE		14
2.1	VEREISTE RUIMTE VOOR HET GEBRUIK VAN DE MACHINE	14
2.2	WATERAANSLUITING	14
2.3	MACHINE MET LUCHTGEKOELDE CONDENSOR	14
2.4	MACHINE MET WATERGEKOELDE CONDENSOR	15
2.4.1	WATER REGELVENTIEL	15
2.5	ELEKTRISCHE AANSLUITING	16
2.5.1	VERVANGING VAN DE VOEDINGSKABEL	16
2.6	PLAATSING VAN DE MACHINE	16
2.7	BIJVULLEN	16
2.8	TESTEN VAN DE MACHINE	16
DEEL 3. INSTRUCTIES VOOR HET GEBRUIK		17
3.1	VEILIGHEIDSWAARSCHUWINGEN	17
3.2	INSTELLEN VAN DE MACHINE	17
3.3	BEDIENINGSPANEEL	18
3.3.1	TOETSPANEEL	18
3.3.2	TOETSFUNCTIES	18
3.4	IJSPRODUCTIE CYCLUSSEN	21
3.4.1	EXCELLENT ICE CREAM	21
3.4.2	SPEED ICE CREAM	21
3.4.3	HARD ICE CREAM	22
3.4.4	SIMPLY ICE CREAM	22
3.5	IJSPRODUCTIE	23
3.5.1	CONSISTENTIE (STEVIGHEID) VAN HET IJS	23
3.5.2	STEVIGHEID VERANDEREN	23
3.5.3	IJS UITGIFTE	23
3.5.4	HET GEBRUIK VAN DE DISTRIBUTIEHENDEL	24
3.5.5	AUTOMATISCH ONTDOOIEN	24

3.6	CREMOLATA PRODUCTIE	24
3.6.1	PRODUCTIETIJD VARIATIE	24
3.6.2	CREMOLATA DISTRIBUEREN	24
3.7	GEbruikersPROGRAMMA	25
DEEL 4. VEILIGHEIDSVoORSCHRIFTEN		26
4.1	ALARMEN	26
4.2	MACHINE VEILIGHEIDSSYSTEEM	27
DEEL 5. DEMONTEREN, REINIGEN EN IN ELKAAR ZETTEN VAN ONDERDELEN DIE IN CONTACT STAAN MET HET PRODUCT		28
5.1	BEHUIZING SCHOONMAKEN	28
5.2	VoORONTVETTEN	29
5.3	ROERWERK DEMONTEREN	29
5.3.1	MESSEN	30
5.3.2	ASAFDICHTINGSRING	30
5.4	DEUR MONTEREN	30
5.4.1	DISTRIBUTIEMECHANISME DEMONTEREN	31
5.4.2	VULTRECHTER DEMONTEREN	31
5.4.3	IJSGELEIDER DEMONTEREN	31
5.5	DESINFECTEREN	32
DEEL 6. ONDERHOUD		33
6.1	TYPOLOGIE VAN SERVICE	33
6.2	WATERGEKOELD	33
6.3	LUCHTGEKOELD	33
6.4	BESTELLEN RESERVEONDERDELEN	34
6.5	TABEL VAN EXTRA ONDERDELEN	34
DEEL 7. PROBLEMEN OPLOSSEN		35

VOORWOORD

HANDLEIDING

Bij het maken van deze handleiding is rekening gehouden met de Europese richtlijnen over de harmonisatie van de veiligheidsnormen en over het vrije verkeer van industriële goederen in de E.U.

DOELSTELLING

Deze handleiding is opgesteld om de gebruiker goed te informeren over de werking van de machine. Alle delen zijn nauwkeurig geanalyseerd om een correct gebruik van de machine te kunnen garanderen en er dus voor te zorgen dat de kwaliteitskenmerken die de producten van **CARPIGIANI** onderscheiden ongewijzigd te houden.

Een groot deel van deze handleiding verwijst naar de voorwaarden voor machinegebruik en de benodigde procedure voor reiniging en het gewone en speciale onderhoud.

De handleiding kan niet ingaan op alle details; in geval van twijfel of gebrek aan informatie kunt u contact opnemen met:

CARPIGIANI NEDERLAND – Beatrix de Rijkweg 7 – 5657 EG Eindhoven (Nederland) – Tel. 040-2353535 – Fax. 040-2353530. Het **CARPIGIANI Service Centre** is te bereiken op het nummer 085-2104060

OPBOUW VAN DE HANDLEIDING

De handleiding is ingedeeld in delen, hoofdstukken en paragrafen om het opzoeken van de gewenste informatie te vergemakkelijken.

Deel

Een deel is een gedeelte van de handleiding dat een bepaald gedeelte of functie van de machine behandelt.

Hoofdstuk

Een hoofdstuk is een deel dat de verschillende onderdelen van één bepaald gedeelte of een concept daarvan belicht.

Paragraaf (§)

Een paragraaf is een deel van een hoofdstuk dat een gedetailleerde uitleg geeft over een specifiek onderdeel van de machine. Het is van belang dat iedereen die met de machine werkt de handleiding goed gelezen en begrepen heeft en in het bijzonder dat:

- de gebruiker van de machine de hoofdstukken over het opstarten van de machine en de werking van verschillende onderdelen goed gelezen heeft;
- de bevoegde technicus die de machine installeert, onderhoudt, herstelt etc., de handleiding helemaal gelezen heeft.

AANVULLENDE DOCUMENTATIE

Samen met deze handleiding wordt bij elke machine ook de volgende informatie geleverd:

- Reserveonderdelen: een lijst van onderdelen die bij de machine geleverd worden voor het gewone onderhoud;
- Schema van het elektrische circuit: een schema van de elektrische aansluitingen in de machine.

**ALVORENS DE MACHINE TE GEBRUIKEN, GELIEVE DEZE HANDLEIDING
AANDACHTIG DOOR TE NEMEN.
LEES OOK DE VEILIGHEIDSINSTRUCTIES.**

SYMBOLLEN



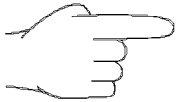
OPGELET: ELECTRISCHE SCHOK GEVAAR

Dit teken waarschuwt de gebruiker voor het risico van een elektrische schok indien hij/zij de handeling die in dat deel beschreven staat niet volgens de veiligheidsnormen uitvoert.



OPGELET: ALGEMEEN GEVAAR

Dit teken waarschuwt de gebruiker dat hij/zij fysieke letsels kan oplopen wanneer hij/zij de betrokken handeling uitvoert zonder de veiligheidsnormen in acht te nemen.



OPMERKING

Dit teken geeft aan dat de betrokken informatie belangrijk is voor de gebruiker.



WAARSCHUWINGEN

Dit teken geeft aan dat er gegevens verloren kunnen gaan of dat de machine schade kan oplopen indien de gebruiker geen rekening houdt met de inhoud van de betrokken informatie.



PERSOONLIJKE BESCHERMING

Wanneer dit symbool naast de beschrijving van een handeling staat, dient de betrokken persoon persoonlijke bescherming te dragen bij de handeling wegens het gevaar voor letsels.

BEVOEGD PERSONEEL

OPERATOR



Hij/zij is een niet-gekwalificeerd persoon, dus zonder specifieke bevoegdheden en dus alleen basishandelingen kan uitvoeren zoals: bediening van de machine via de commando's op het toetsenpaneel, bijvulling of aftapping van de producten die tijdens de productie van het eindproduct gebruikt worden, of gewoon onderhoud (reiniging en controle van de instrumenten enz.).

OPGELEID TECHNICUS



Hij/zij is een persoon die de machine kan installeren, de machine in normale omstandigheden kan bedienen, de mechanische gedeeltes kan instellen en de machine kan onderhouden of herstellen. Deze persoon heeft ook de bevoegdheid ingrepen te verrichten in de elektrische installatie of het koelmechanisme

TECHNICUS VAN CARPIGIANI



Hij/zij is een technicus die door de fabrikant van de machine ter beschikking wordt gesteld voor het uitvoeren van ingewikkelde ingrepen in bepaalde situaties of na overleg met de gebruiker.

VEILIGHEID



Als u industriële uitrustingen en machines gebruikt, moet u zich ervan bewust zijn dat draaiende mechanismen, hoog voltage componenten, alsmede onderdelen die verhit kunnen raken, ernstige verwondingen teweeg kunnen brengen aan personen en schade kunnen berokkenen aan zaken.

De persoon die de verantwoordelijkheid heeft over machineveiligheid moet er attent op zijn dat:

- Een incorrecte handeling of gebruik voorkomen wordt;
- Veiligheidsvoorschriften niet verwijderd of afgeschermd worden;
- Alleen originele onderdelen worden gebruikt in de daarvoor behorende plaatsen. Zeker als het gaat om onderdelen met veiligheidsfuncties (zoals beveiligde schakelaars, thermostaten etc.).

Om bovenstaande te bereiken:

- dient de handleiding bij de betrokken machine te liggen;
- dient de documentatie zorgvuldig gelezen te worden en de voorschriften toegepast;
- mogen alleen de daartoe opgeleide personen ingrepen verrichten aan de machine en de elektrische onderdelen;
- dient men erop toe te zien dat niemand handelingen verricht waarvan men geen kennis heeft en waarvoor men niet verantwoordelijk is.

WAARSCHUWING



De machine moet geïnstalleerd worden door een bevoegd monteur. Wanneer de machine geïnstalleerd wordt, plaats dan een zekering (van voldoende grootte voor de machine) volgens de plaatselijke voorschriften. Elke wijziging van de stroomkabel moet uitgevoerd worden door daartoe bevoegde monteurs.

- Stop nooit uw hand in de machine tijdens productie of reinigingswerkzaamheden;
- Voordat u begint met het onderhoud, wees er dan zeker van dat de machine in "STOP" positie is en de spanning uitgeschakeld is;
- Het is verboden de machine te wassen met een waterstraal onder druk;
- Wees er zeker van dat de spanning uitgeschakeld staat als de zij- of achterpanelen worden verwijderd.

CARPIGIANI is niet verantwoordelijk voor ongevallen die gebeuren tijdens werking, reiniging en/of onderhoud van de units als deze waarschuwingen niet geheel worden opgevolgd.

HYGIËNE

BELANGRIJKE AANDACHTSPUNTEN TAV HYGIENE

Reiniging en desinfectie

- De machine moet regelmatig gereinigd en gedesinfecteerd worden. Op die manier waarborgt u de beste kwaliteit en respecteert u de hygiënenormen;
- Spoel na reiniging en desinfectie altijd goed na met drinkwater;
- De vette bestanddelen in ijs zijn de ideale voedingsbodem voor schimmels en bacteriën. Ter voorkoming van besmetting, dient u alle onderdelen welke in contact komen met de mix en het ijs grondig te reinigen en te desinfecteren. Het roestvrije staal, de kunststoffen, en het rubbers waaruit de onderdelen bestaan met de vormgeving van deze onderdelen; vergemakkelijken de reiniging maar voorkomen zeker niet de vorming van schimmels en bacteriën bij een niet-regelmatig onderhoud van de machine.

PROBLEEMANALYSE BACTERIËLE BESMETTINGEN

Productmonsters moeten periodiek worden genomen door een gekwalificeerde expert opdat de hoeveelheid bacteriën gemeten kunnen worden in het product. De hoeveelheid bacteriën in de monsters mogen niet de onderstaande waarden overstijgen:

Standard Plate Count (SPC).....50.000
Coliformen.....10

Als de hoeveelheid bacteriën wel bovenstaande waarden overstijgt dan is er sprake van een bron van bacteriële besmetting. Deze bron moet worden achterhaald en verwijderd. Hoge hoeveelheden indiceren dat het product niet veilig is voor consumptie. U moet de gebruikers van de machine op de hoogte stellen van de preventie van bacteriële besmettingen.

Opmerking: Soft serve yoghurt heeft in het algemeen hoge concentratie bacteriën. Dit is normaal maar een Coliform bacteriebesmetting is NIET TOELAATBAAR in welk voedselproduct dan ook. De informatie die hieronder gegeven wordt kan u helpen met het voorkomen van een Coliform besmetting.

De volgende lijst bevat potentiële bacteriële besmettingsbronnen en de manieren om besmettingen te voorkomen.

Besmettingsbron	Preventie
1. Gebruikerscontact	1a. Was handen en onderarmen goed. 1b. Draag rubber handschoenen bij aanwezigheid van sneden in de handen. 1c. Was de handen frequent gedurende de dag.
2. Mix residu/afscheiding (melksteen ophoping)	2a. Gebruik goede borstels. 2b. Borstel onderdelen en oppervlakten grondig opdat de ophoping van melksteen wordt voorkomen.
3. Gebruikte of versleten onderdelen	3a. Smeer alle rubber onderdelen die contact hebben met de mix met een smeersel dat in contact mag komen met voedsel (bv. Carpilube). 3b. Inspecteer o-ringen op schade. Alleen vervangen met onderdelen goedgekeurd door de fabrikant. 3c. Controleer regelmatig op lekkages.
4. Incorrecte reiniging en ontsmetting	4a. Gootsteen moet schoon zijn en voldoende water bevatten om het grootste onderdeel te kunnen onderdompelen. Borstel schoon en ontsmet de machine regelmatig. 4b. Gebruik de juiste borstels, smeersels en wegwerpdoekjes. 4c. Gebruik de reinigings- en desinfectie middelen zoals de instructies aangeven op de labels. 4d. Laat enkele goede werknemers de reiniging doen opdat het correct en consistent gebeurt. 4 e. Laat het ontsmettingsmiddel gedurende 5 minuten in de mixtank en vriescilinder staan. 4f. Reinig en ontsmet de smeerseltube na elk gebruik. 4g. Machine onderdelen en borstels moeten een nacht aan de lucht drogen. Nooit opslaan in een koele opslagruimte. 4h. Volg altijd de dagelijkse reinigingsprocedure. Maak de buitenkant van de machine regelmatig schoon met een vochtige doek.
5. Niet goed opgeslagen mix	5a. Gebruik de oudste mix het eerst. Houdt houdbaarheidsdatum in de gaten (FIFO). 5b. Plaats de mix direct in de koeling. Laat de mix nooit buiten of in direct zonlicht staan voor het in de koeling te plaatsen. 5c. Laat altijd een paar cm open tussen de mix en andere producten zodat er luchtcirculatie kan plaatsvinden. 5d. Mix mag niet lange tijd op kamertemperatuur staan. 5e. Mixtank opslag moet op 4 gr. Celsius zitten. Opslagruimte boven 7 gr. Celsius maakt het mogelijk voor bacteriën om zich tot gevaarlijke niveau's te vermenigvuldigen binnen een uur. 5f. Zodra de mix in de mixtank is geplaatst, deze direct afsluiten met het deksel.

Garantie¹

De garantie dekt geen onderdelen en arbeidsuren om de defecten en slechte prestaties te repareren die te wijten zijn aan het slecht/oneigenlijk gebruiken van de machine, misbruik van de machine of niet gemachtigde serviceonderhoud of externe factoren.

Onderdelen Garantie

- Garantie is van toepassing op alle componentonderdelen behalve voor onderdelen die slijten door normaal gebruik (zoals O-ringen, riemen, rubberen kleppen, pomptandwielen, etc.) voor 1 jaar vanaf de dag van eerste installatie.
- Garantie op roerwerkmotoren: 2 jaar vanaf de dag van eerste installatie.
- Garantie op vriescompressor: 3 jaar vanaf de dag van eerste installatie.
- Garantie op geïsoleerde cilinder -mixtank assemblage: 5 jaar vanaf de dag van eerste installatie.

Op nieuw gemonteerde onderdelen (na reparatie) geldt 1 jaar garantie vanaf de dag van montage/reparatie.

Garantie op arbeidsuren

De arbeid die nodig is om de kapotte of slecht functionerende onderdelen te vervangen of te maken is inbegrepen in de garantie voor "1 jaar" vanaf de dag van eerste installatie.

¹ De beschreven garantie geldt voor een nieuwe machine

DEEL 1. ALGEMENE INFORMATIE




1.1 ALGEMENE INFORMATIE

Identificatiegegevens van de fabrikant

De machine is voorzien van een kentekenplaatje met de gegevens van de fabrikant, het model van de machine en het identificatienummer dat bij de constructie werd toegewezen.

Een kopie van het kentekenplaatje ziet u hieronder.

LEGENDA	
A.	Registratienummer
B.	Model v/d machine
C.	Voedingsspanning
D.	Amperometrische afzekerwaarde
E.	Soort en hoeveelheid koelmiddel

 ANZOLA EMILIA - BOLOGNA - ITALY		 100089654588-4	
A	B	F	G
Matr.	Cod.		
V	Hz	kW	
A			
Gas	kg		
			
C	D	E	H
			I

1.1.1 Informatie over het onderhoud



Alle handelingen met betrekking tot het gewone onderhoud vindt u terug in het deel "Onderhoud"; alle andere ingrijpende handelingen aan de machine dienen te gebeuren in overleg met de fabrikant welke desgewenst zal trachten ter plaatse het onderhoud uit te voeren.

1.1.2 Informatie voor de gebruiker



De fabrikant van de machine staat altijd voor u klaar voor eventuele bijkomende uitleg en informatie betreffende de werking van de machine of eventuele aanpassingen ter verbetering daarvan. Neem voor technische bijstand contact op met het Carpigiani Service Centre via het nummer 085 – 210 60 40.

1.2 INFORMATIE OVER DE MACHINE

1.2.1 Algemene informatie

Labotronic RTL is een batch vriezer voor de productie van ambachtelijk ijs. De machine heeft een horizontale cilinder, wat het verwijderen van het ijs vergemakkelijkt. De Labotronic RTL wordt elektronisch bediend zodat het ijs de beste kwaliteit en professionaliteit heeft.

Het is mogelijk om het programma te personaliseren zodat u iedere ijssoort en specialiteit kunt maken. Alleen met de Labotronic RTL kunt u werkelijk alle soorten ijs en fruit cremolata creëren.

CARPIGIANI raadt u aan om altijd mix van de beste kwaliteit te gebruiken. Dit om uw klanten, zelfs de meest veeleisende, altijd tevreden te stellen. Elke besparing die u tracht te halen uit een mix van mindere kwaliteit zal uiteindelijk altijd leiden tot een groter verlies dan datgene wat u bespaard heeft.

Gebruik de onderstaande hints met het bovenstaande in uw achterhoofd:

Zorg dat uw eigen gemaakte mixen altijd van hoogwaardige natuurlijke producten vervaardigd zijn of koop ze bij betrouwbare leveranciers.

Volg nauwlettend de instructies van uw leverancier.

Wijzig het recept niet door bijvoorbeeld meer water of suiker toe te voegen.

Proef eerst zelf het ijs en verkoop het alleen als u zelf 100% tevreden bent over het resultaat.

Eis van uw personeel dat de machine altijd schoon is.

Voor welk onderhoud dan ook, neem altijd contact op met bedrijven die aangesteld zijn door de onderhoudsdienst van *CARPIGIANI*.

1.2.2 Technische kenmerken

Model Labotronic RTL	IJS								Cremolata	Snelheid roermotor
	Hoeveelheid per keer				Hoeveelheid per uur					
	Gewicht mix (kg)		IJs (L)		Gewicht mix (kg)		IJs (L)		Hoeveelheid per cyclus (kg)	
	Min	Max	Min	Max	Min	Max	Min	Max		
10/30	1,5	5	2	7	10	30	12	42	4	2
15/45	2,5	7,5	3,5	10,5	15	45	21	63	6,5	2
20/60	3	10,5	4	15	20	60	28	90	9	2
30/100	5	16,5	7	23	30	100	42	138	12	2

Opmerking: werkelijke productie per uur is afhankelijk van de temperatuur en samenstelling van de gebruikte mix.

Het opgegeven aantal liters per uur is gemeten met een kamertemperatuur van 25°C en een watertemperatuur van 20°C.

Model Labotronic RTL	Spanning			Output	Condensor	Afmetingen (cm)			Netto gewicht
	Volt	Hz	Fase	kW		Basis		Hoogte	kg
						Breedte	Diepte		
10/30	400	5	3	3,8	Water	50	65	140	230
15/45	400	5	3	5,2	Water	50	65	140	270
20/60	400	5	3	7,2	Water	50	65	140	320
30/100	400	5	3	10,8	Water	60	85	140	415

1.2.3 Beschrijving machineonderdelen

1. Bedieningspaneel
2. Deur
3. Plateau
4. Lekbakje
5. Kraan

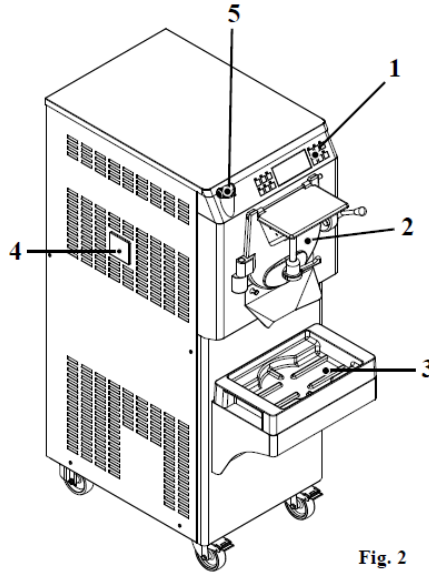


Fig. 2

1.3 GEBRUIK

De **Labotronic RTL** mag alleen gebruikt worden voor de productie van ijs, Cremolata fruit en granita (bij 'G' optie) overeenkomstig wat beschreven staat in paragraaf 1.2.1. "Algemene informatie" en overeenkomstig de beperkingen hieronder beschreven:

Voedingsspanning:	±10%
Minimumtemperatuur lucht (°C)	10 °C
Maximumtemperatuur lucht (°C)	43 °C
Minimumtemperatuur water (°C)	10 °C
Maximumtemperatuur water (°C)	30 °C
Minimale water druk	0,1 Mpa (1 bar)
Maximale water druk	0,8 Mpa (8 bar)
Maximum relatieve vochtigheid (%)	85 %

Deze machine is ontworpen om binnen te gebruiken in ruimtes welke niet onderworpen zijn aan speciale veiligheidsvoorschriften betreffende explosiegevaar.

1.4 GELUIDSNIVEAU

Het continu A-gewogen geluidsdrukniveau in de werkruimte ligt zowel voor de machines met watercondensatie als voor de machines met luchtcondensatie; onder 70 dB(A)

1.5 OPSLAG VAN MACHINE

De machine dient op een droge plaats te worden opgeslagen. Doe een doek over de machine i.v.m. stof.

1.6 AFVOEREN VAN VERPAKKINGSMATERIAAL

Het verpakkingsmateriaal dient volgens de milieuvriendelijke wetten van uw land te worden afgevoerd.

1.7 AFGEDANKTE ELEKTRISCHE EN ELEKTRONISCHE APPARATUUR



De tekening hieronder geeft aan dat de elektrische en elektronische onderdelen in deze machine NIET bij het normale afval gedaan mag worden. Het is de verantwoordelijkheid van de gebruiker dat de onderdelen naar een daarvoor speciaal verzamelpunt worden gebracht. Als dit gebeurt draagt dit bij aan de optimalisatie van het recyclen van de materialen en het verminderd de impact van menselijk leven op de natuur.

Voor meer informatie over een goede manier van wegdoen kunt u contact opnemen met de lokale gemeente of de verkoper van het product.



DEEL 2. INSTALLATIE

2.1 VEREISTE RUIMTE VOOR HET GEBRUIK VAN DE MACHINE



De machine is alleen geschikt voor binnenshuis gebruik.

De machine dient zodanig geplaatst te worden dat er aan alle zijden voldoende ruimte is voor luchtcirculatie.

De machine moet vrij toegankelijk blijven zodat de operator zonder enige belemmering kan handelen en in noodgevallen de werkplaats onmiddellijk kan verlaten.

Het is aan te raden om rondom de machine een ruimte van minimaal **150 cm** vrij te laten voor de toegang tot de machine, rekening houdend met de opening van de diverse panelen.



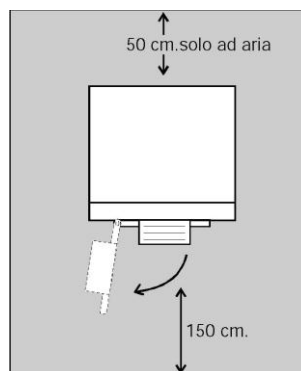
LET OP

Machines met luchtgekoelde condensor moeten geplaatst worden op minimaal 50 cm van de achterwand om de lucht vrij te kunnen laten circuleren.



OPMERKING

Een slechte luchttoevoer belemmert de goede werking en de capaciteit van de machine.



2.2 WATER AANSLUITING



De machine dient aangesloten te worden op het water waarvan de druk niet hoger is dan 0,8 Mpa (8 bar). Bij luchtgekoelde machines wordt de aansluiting van water onder de machine gemaakt.

Bij watergekoelde machines worden de aansluitingen onder op de achterkant geplaatst.

2.3 MACHINES MET LUCHTGEKOELDE CONDENSOR



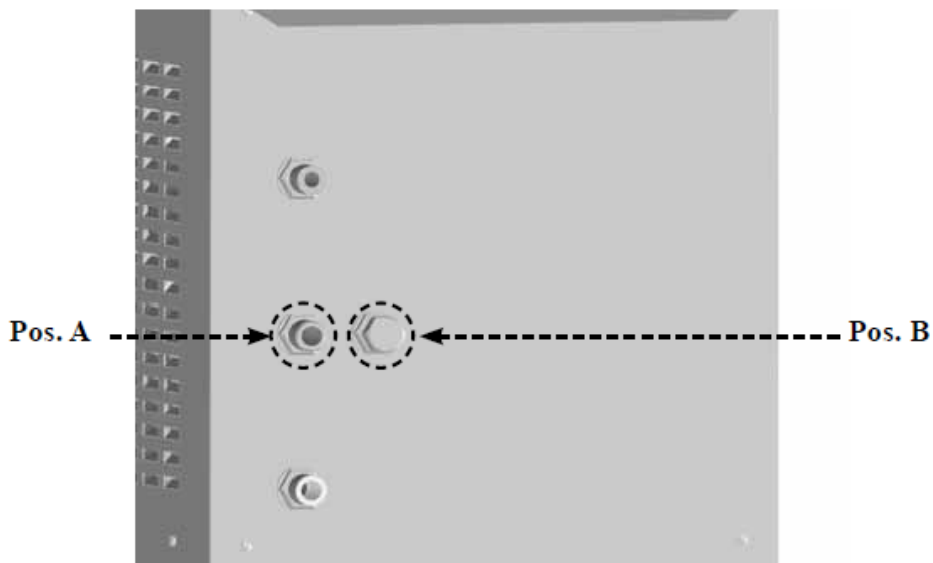
Machines met een luchtgekoelde condensor dienen 50 cm vanaf de wand geplaatst te worden zodat er voldoende luchtcirculatie rond de condensor is. Reinig de vloer onder en bij de machine regelmatig om

afbouw van luchtstroom te voorkomen. Daarnaast dient de machine maandelijks gereinigd te worden om stof, papier en alle andere dingen die een juiste bediening voorkomen te verwijderen.

2.4 MACHINES MET WATERGEKOELDE CONDENSOR



De machine dient te worden aangesloten op de waterleiding en afvoer. De waterdruk dient tussen de 0,1 en de 0,8 Mpa (1-8 bar) te zijn. De levering van het water moet gelijk zijn aan de consumptie per uur. De water aanvoer dient aangesloten te worden op de 'Water Inlet' (Pos. A) en de afvoer op de "Water Outlet".



Als de machine gebruik maakt van water via een recycle systeem, zoals een koeltoren sluit deze dan aan op Pos B. Verzekert u ervan dat de niet gebruikte inlaat afgesloten is.

2.4.1 Water regelventiel

Het water regelventiel dient geïnstalleerd te worden door een gecertificeerd monteur.



OPMERKING

Watergebruik stijgt als de water toevoer boven de 20°C is.

WAARSCHUWING

Laat de machine nooit in een ruimte onder de 0°C zonder dat al het water uit de machine is afgetapt.

2.5 ELEKTRISCHE AANSLUITING



Alvorens de machine aan te sluiten op het elektriciteitsnet dient u na te gaan of de voedingsspanning overeenstemt met de voedingsspanning die op het kentekenplaatje staat. Voorzie tussen de machine en het elektriciteitsnet een werkschakelaar die geschikt is voor het stroomverbruik en met een opening van minimaal 3 mm van de contactopening. De machines worden geleverd met voedingskabels met 5 geleiders; verbind de blauwe kabel met de neutrale leider.



WAARSCHUWING

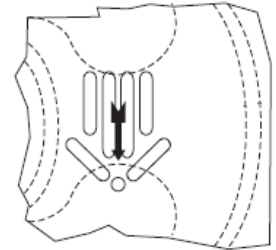
De geel/groene is de aardingskabel en dient verbonden te worden met een goede aardleiding.

Rotatierichting

De rotatie van het roerwerk is tegen de klok in.

Omdraaien van rotatierichting

Indien de rotatierichting verkeerd is kunt u deze veranderen door het uitwisselen van 2 van de 3 draden die van de circuitonderbreker komen.



2.5.1 Vervanging van de voedingskabel



Indien de voedingskabel beschadigd is, dient deze onmiddellijk vervangen te worden door een gelijkwaardige kabel. Alleen een daartoe opgeleide technicus mag de kabel vervangen.

2.6 PLAATSING VAN DE MACHINE



Onder de machine zitten wieltjes om de plaatsing te vergemakkelijken, deze wieltjes zijn voorzien van een blokkeermechanisme.

2.7 BIJVULLEN



De smering van de motor van de machine is voorzien voor de gehele levensduur. Het is dus niet nodig de smeerolie te controleren, te vervangen of bij te vullen.

De door het systeem vereiste hoeveelheid koudemiddel wordt door CARPIGIANI voorzien bij het proefdraaien. De nieuwe machines worden niet voorzien van bijvullingen of vervangingen.

Wanneer een bijvulling of een vervanging van het gas toch nodig zou blijken, mag dat alleen uitgevoerd worden door een opgeleide technicus die onmiddellijk kan vaststellen waarom dat nodig is.

2.8 TEST VAN DE MACHINE



Na de vervaardiging van de machine wordt er bij CARPIGIANI een proefproductie uitgevoerd. Men test dan alle functies en de werking van de machine.

Machinetest bij de eindgebruiker dient te gebeuren door daartoe bevoegd personeel of een technicus van CARPIGIANI.

Start met de test zodra de machine op de juiste plaats is gezet en alle aansluitingen zijn uitgevoerd.

DEEL 3. INSTRUCTIES VOOR HET GEBRUIK

3.1 VEILIGHEIDSWAARSCHUWINGEN

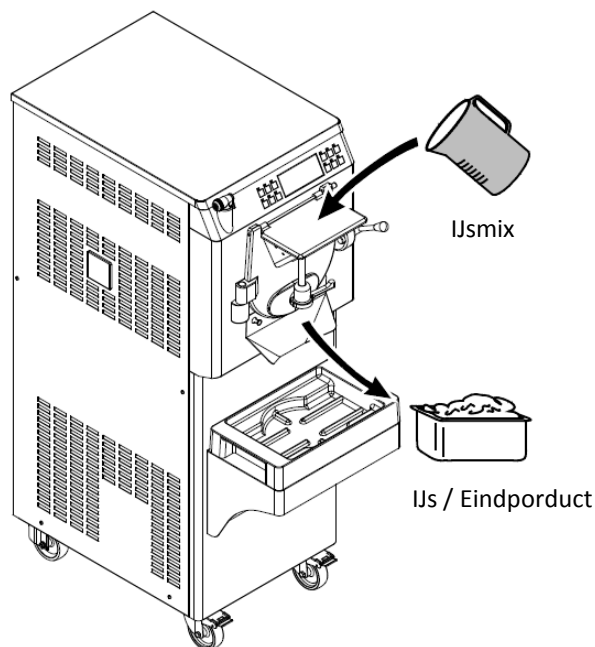
Zodra men geïndustrialiseerde machines gaat gebruiken dient men rekening te houden met het feit dat draaiende mechanismen, hoogspanningsonderdelen en ook onderdelen die onderhevig zijn aan hoge temperaturen mensen en materialen kunnen beschadigen /verwonden.

Degene die verantwoordelijk is voor de machine dient de volgende zaken in de gaten te houden:
Dat de machine correct wordt bediend
Beveiligingen mogen nooit worden verwijderd of veranderd
Alleen originele Carpigiani onderdelen mogen worden gebruikt.

Om het bovenstaande te bereiken is het volgende noodzakelijk:
Er dient een handleiding bij de machine aanwezig te zijn.
Men dient de handleiding te hebben gelezen en deze ook te volgen.
Alleen technisch personeel dat aangesteld is door Carpigiani mag reparaties aan de machine uitvoeren.

3.2 INSTELLEN VAN DE MACHINE

De machine bestaat uit een motor aangedreven roerwerk en een koelsysteem met een water- of luchtgekoelde condensor. Ijs wordt gemaakt door de mix in de cilinder te doen en dan op de knop start te drukken. De machine zal stoppen zodra het ijs de consistency (stevigheid) heeft bereikt die CARPIGIANI heeft ingesteld. Derhalve zult u de mixhoeveelheden in tabel 1.2.2 moeten volgen. Als het cyclus klaar is kunt u het ijs uit de cilinder halen en deze in de ijsbakken bewaren.



3.3 BEDIENINGSPANEEL

3.3.1 Toetsenpaneel

Deze machine heeft een toetsenpaneel aan de voorzijde. Elke toets heeft een symbool refererend aan de functie van de toets.



3.3.2 Toetsfuncties



De machine is voorzien van een alphanumeriek LCD display welke verschillende meldingen kan laten zien. In STOP laat de machine in de linker bovenhoek de tijd zien. Rechtsboven staat de datum en het machinemodel in het midden.

3 minuten nadat u de laatste knop heeft ingedrukt, zal het display uit gaan. U kunt het display weer activeren door op OK te drukken of een functie te kiezen.



STOP

Als u deze indrukt stopt de machine. Vanuit hier kunt u elke functie bereiken.

STOP is de enige knop die altijd prioriteit heeft.



KRAAN

Als u deze indrukt wordt de watertoevoer geactiveerd door middel van de kraan aan de voorkant van de machine. U kunt de watertoevoer uitzetten door op de STOP-knop te drukken. U kunt ook 3 minuten wachten.

Wilt u de 3 minuten terugbrengen, dan kunt u dit aanpassen in U14 in het gebruikersmenu. U kunt ook de watertoevoer aanzetten en na een bepaalde tijd (die u zelf kiest) de KRAAN-knop ingedrukt houden totdat u een piep hoort. De machine heeft deze parameter dan opgeslagen.

Wilt u de tijd weer langer maken, dan dient u dit wel aan te passen in U14.



OK

Hiermee start u een geselecteerd programma.



OMHOOG

Deze knop verhoogt alle waarden die u aan kunt passen.



OMLAAG

Deze knop verlaagt alle waarden die u aan kunt passen.

Ook wordt deze knop gebruikt voor het resetten van een alarm.



SCHOONMAAK

Wanneer u deze knop kiest vanuit STOP, zal het volgende in het display te zien zijn:

* CLEAN CLEAN+DEFROST DEFROST

Hierbij lichten de SCHOONMAAK-, OMHOOG- en OMLAAG-knoppen op.

Gebruik de OMHOOG- en OMLAAG-knop om het juiste programma te selecteren. U start het programma door op de OK-knop te drukken.

Schoonmaakprogramma's:

Clean: hierbij kunt u de machine op de traditionele manier schoonmaken met behulp van de douchekop. Deze kunt u aansluiten op het warmwater. Vul nu de cilinder met warm water en druk daarna op de OK-knop. Nu gaat het roerwerk 1 minuut draaien. Hierna kunt u de machine op de normale manier schoonmaken.

Clean + defrost: Wanneer het roerwerk gaat draaien bij "clean" wordt nu ook de cilinder verwarmd voor 1 minuut.

Defrost: Opwarmen, zonder het ronddraaien van het roerwerk. Dit duurt 5 minuten.

Tijdens het schoonmaken laat de bovenste regel het geselecteerde programma zien. De tweede regel laat alarmen zien wanneer deze voorkomen (bijvoorbeeld in het DEFROST-programma) en de vierde regel laat de snelheid van het roerwerk zien met daarnaast de tijd dat het roerwerk nog draait.


CLEAN Speed 2 00:59

U kunt de OMHOOG- en OMLAAG-knop gebruiken om de snelheid van het roerwerk aan te passen tijdens het schoonmaken.


Distributie

Druk op de schoonmaak knop om de distributie te activeren. De snelheid is aan te passen met de OMHOOG of OMLAAG knoppen.

Gekoelde distributie bij Cremolata, Gelato Speed en Gelato Hard.

Als de distributie geactiveerd is van bovengenoemde cycle zal wanneer de ijsknop  in gedrukt wordt zal de koeling starten voor een vaste tijd van 20 seconden. Het LED van de ijsknop is gedurende deze 20 seconden aan.

Gekoelde distributie bij Excellent Ice Cream en Simply Ice Cream.

Als de distributie geactiveerd is van bovengenoemde cycle zal wanneer de ijsknop  in gedrukt wordt zal de koeling automatisch starten (alleen als de consistentie meting dit toelaat). Totdat de cilinder leeg is of het ijs voldoende consistent is. Bij geactiveerde koeling zal het LED van de ijsknop aan zijn.



IJS

Wanneer deze knop wordt ingedrukt, ziet u een menu in het scherm waardoor u kunt scrollen met de OMHOOG- en OMLAAG-knoppen. De verschillende ijscyclussen zijn:

Excellent ice cream;

Speed ice cream;

Hard ice cream;

Slimply ice cream (submenu);

 Cream ice cream;

 Fruit ice cream;

 Fruit sorbet.



CREMOLATA

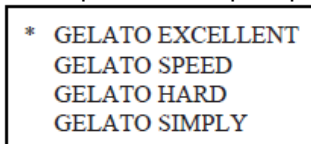
Wanneer u deze knop gebruikt, krijgt u een recept in het scherm te zien. Dit recept heet "Fruit cremolata". Om deze productie te starten, kiest u de OK-knop.

3.4 IJSPRODUCTIE CYCLUSSEN

Wanneer u de PRODUCTIE-knop indrukt, zal het laatst gebruikte programma geselecteerd zijn. U kunt de juiste productiecyclus selecteren met behulp van de OMHOOG- en OMLAAG-knoppen. Wanneer u de juiste cyclus heeft geselecteerd, kunt u deze starten door op de OK-knop te drukken.

3.4.1 Excellent Ice Cream

Druk op de IJS-knop en plaats het * voor het juiste programma welke u wilt uitvoeren.



Wanneer u op de OK-knop drukt, zal het geselecteerde programma starten en geeft het display het volgende aan:



In de eerste regel staat het programma aangegeven welke u heeft geselecteerd;

In de vierde regel staat links welke hardheid behaald moet worden. Rechts staat de hardheid op het moment van aflezen. In het midden is een grafiekje te zien hoe de hardheid in de tijd zal toenemen.

Wanneer het programma wordt aangezet, zullen de LED-lampjes van de OMHOOG- en OMLAAG-knoppen oplichten. Dit betekent dat de hardheid in te stellen is met behulp van deze knoppen. De maximale hardheid is 120.

Wanneer u het programma opnieuw start, zal de laatste ingestelde hardheid weergegeven zijn.

In geval van een stroomstoring, zal de hardheid teruggaan naar 100.

Wanneer u de EXCELLENT-cyclus kiest, zal de machine er automatisch voor zorgen dat het vriesproces zo efficiënt mogelijk verloopt. Dit zorgt ervoor dat het ijs EXCELLENT wordt.

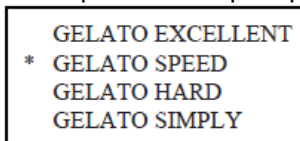
Deze cyclus is aanbevolen voor de minimale cilindervulling en voor watergebaseerde ijsmixen.

Wanneer de standaard hardheid is behaald, zal de machine de compressor afschakelen en de optimale hardheid is nog niet behaald. Na een vaste differentie zal de compressor weer inschakelen en het ijs op de juiste (ingestelde) hardheid brengen. Er klinkt dan een repeterend geluidssignaal.

Nu kunt u het ijs op de twee eerder besproken manieren distribueren.

3.4.2 Speed Ice Cream

Druk op de IJS-knop en plaats het * voor het juiste programma welke u wilt uitvoeren.



Wanneer u op de OK-knop drukt, zal het geselecteerde programma starten en geeft het display het volgende aan:



In de eerste regel staat het programma aangegeven welke u heeft geselecteerd;

In de vierde regel staat links welke stevigheid behaald moet worden. Rechts staat de stevigheid op het moment van aflezen. In het midden is een grafiekje te zien hoe de stevigheid in de tijd zal toenemen.

Wanneer het programma wordt aangezet, zullen de LED-lampjes van de OMHOOG- en OMLAAG-knoppen oplichten. Dit betekent dat de stevigheid in te stellen is met behulp van deze knoppen. De maximale stevigheid is 120.

Wanneer u het programma opnieuw start, zal de laatste ingestelde stevigheid weergegeven zijn.

In geval van een stroomstoring, zal de hardheid teruggaan naar 100.

Deze cyclus is sneller dan de EXCELLENT-cyclus en is beter geschikt voor maximale en normale cilindervulling. Deze cyclus dient u niet te gebruiken bij minimale cilindervulling. Wanneer de standaard hardheid is behaald, zal de machine een geluidssignaal afgeven. Nu kunt u het ijs op de twee eerder besproken manieren distribueren.

3.4.3 Hard Ice Cream

Druk op de IJS-knop en plaats het * voor het juiste programma welke u wilt uitvoeren.

```
GELATO EXCELLENT
GELATO SPEED
* GELATO HARD
GELATO SIMPLY
```

Wanneer u op de OK-knop drukt, zal het geselecteerde programma starten en geeft het display het volgende aan:

```
GELATO HARD
100 ..... 47
```

In de eerste regel staat het programma aangegeven welke u heeft geselecteerd;

In de vierde regel staat links welke stevigheid behaald moet worden. Rechts staat de stevigheid op het moment van aflezen. In het midden is een grafiekje te zien hoe de stevigheid in de tijd zal toe neemt.

Wanneer het programma wordt aangezet, zullen de LED-lampjes van de OMHOOG- en OMLAAG-knoppen oplichten. Dit betekent dat de stevigheid in te stellen is met behulp van deze knoppen. De maximale stevigheid is 120.

Wanneer u het programma opnieuw start, zal de laatste ingestelde stevigheid weergegeven zijn.

In geval van een stroomstoring, zal de hardheid teruggaan naar 100.

Deze cyclus is bedoeld voor extreme compacte en droge producten en geeft direct schepklaar resultaat. Deze cyclus dient u niet te gebruiken bij minimale cilindervulling, maar alleen voor normale en maximale cilindervulling.

Wanneer de standaard stevigheid is behaald, zal de machine een geluidssignaal afgeven.

Nu kunt u het ijs op de twee eerder besproken manieren distribueren.

3.4.4 Simply Ice Cream

Druk op de IJS-knop en plaats het * voor het juiste programma welke u wilt uitvoeren.

```
GELATO EXCELLENT
GELATO SPEED
GELATO HARD
* GELATO SIMPLY
```

Wanneer u op de OK-knop drukt, zal het geselecteerde programma starten en geeft het display het volgende aan (het submenu):

```
* CREAM ICE CREAM
FRUIT ICE CREAM
FRUIT SORBET
---- BACK ----
```

Wanneer u op de OK-knop drukt, zal het geselecteerde programma starten en geeft het display het volgende aan:

```
CREAM ICE CREAM
100 ..... 47
```

In de eerste regel staat het programma aangegeven welke u heeft geselecteerd;

In de vierde regel staat links welke stevigheid behaald moet worden. Rechts staat de stevigheid op het moment van aflezen. In het midden is een grafiekje te zien hoe de hardheid in de tijd zal toe neemt.

Voor het makkelijk aanpassen van de hardheid voor de simply keuzes dient u de veranderingen in te stellen in de gebruikersprogrammering (U9, U10, U11).

Deze cyclus is ervoor bedoeld het best mogelijke ijs te produceren van elke soort ijsmix (eigen recept).

U kunt de instellingen namelijk naar eigen wensen aanpassen, zodat deze ook door minder gekwalificeerd personeel gedraaid kunnen worden

3.5 IJSPRODUCTIE

Voordat u de machine gebruikt voor het produceren van ijs, dient u deze grondig te reinigen, desinfecteren en spoelen. Alleen op die manier maakt u ijs van de beste kwaliteit.

Haal uw ijsmix uit de pasteurisatieketel en vul de cilinder van de LABOTRONIC RTL via de vultrechter aan de voorkant van de machine. Zorg ervoor dat u zeker bent dat de deur en het distributiehendel volledig dicht zitten.

Let bij het vullen op de minimale en maximale hoeveelheid ijsmix.

Vanaf hier volgt u de procedure zoals deze in paragraaf 3.4 beschreven is.

OPMERKING

Het is geen direct probleem als het ijs na bereiding niet direct uit de machine wordt gehaald. Het roerwerk en het HARD-O-DYNAMIC systeem zorgen ervoor dat het ijs constant wordt gecontroleerd.

*Als de consistentie van het ijs daalt, start automatisch het **HARD-O-DYNAMIC** systeem, de compressor en start het productieproces opnieuw en brengt het ijs weer terug op de consistentie die u ingesteld had. Het beste is echter het ijs zo snel mogelijk uit de machine te halen voor optimale kwaliteit.*

BELANGRIJK

Als opgewarmde mix van +85C wordt gebruikt, is het noodzakelijk om de toets "PRODUCTIE" in te drukken en te wachten totdat het roerwerk draait voordat men deze in de cilinder schenkt.

3.5.1 Consistentie (stevigheid) van het ijs

CARPIGIANI stelt de beste stevigheids waarde in die voor de mix nodig is.

Het HARD-O-DYNAMIC systeem zorgt ervoor dat het ijs in een constante perfecte conditie is. U kunt ook indien nodig deze zelf instellen bij de LABOTRONIC RTL.

3.5.2 Stevigheid veranderen

U kunt de stevigheid van het ijs veranderen met behulp van de OMHOOG- en OMLAAG-knoppen. De waarde kan worden veranderd van 50 tot 120 en zal direct in het display te zien zijn.

De veranderde waarde wordt opgeslagen in de machine. Echter, wanneer de machine niet meer voorzien wordt van stroom, zal de waarde teruggaan naar de oorspronkelijke, standaard, waarde; 100.

3.5.3 IJs uitgifte

Als het productie proces klaar is. Dit is zodra u een pieptoon hoort. Nu kunt u het ijs op de volgende manier uit de machine laten lopen:

- Plaats een ijsbak op het plateau onder de deur;
- Draai de hendel van het distributiemechanisme naar links om het kleine raampje in de deur te openen;
- Til de hendel samen met het kleine raampje omhoog;
- Druk dan op de toets "DISTRIBUTIE";
- Selecteer eventueel een hogere snelheid met de omhoog knop.
- Als u klaar bent drukt u op de toets "STOP".

VEILIGHEIDSMATREGEL

Om onnodige slijtage van de beweegbare onderdelen en de cilinder tegen te gaan stopt de machine na 1 minuut onafgebroken draaien in de distributie stand.

Om het distribueren van het ijs te helpen, dient u alleen gebruik te maken spatels en bijgeleverd plastic spatel. Gebruik geen stalen spatels.

Deze beschadigen de machine zeer ernstig.

3.5.4 Het gebruik van de distributie hendel

Sluiten

Om de deur te sluiten draait u de hendel rechtsom tot stop.

Openen

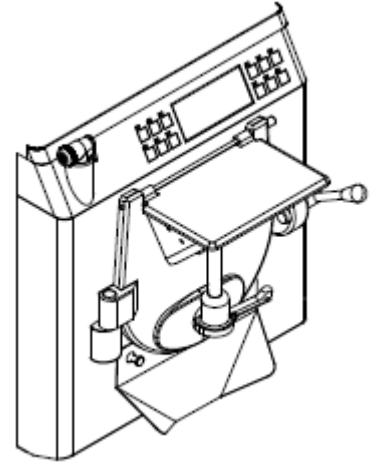
Om de deur te openen draait u de hendel linksom (90°).

Til het kleine raampje en de hendel omhoog.

Zet het kleine raampje aan de bovenkant vast door middel van de hendel rechtsom te duwen tot aan stop.

Sluiten

Doe het omgekeerde zoals dit bij openen beschreven staat.



3.5.5 Automatisch ontdooien

Wanneer een productiecyclus wordt onderbroken (door per ongelijk op STOP te drukken of wanneer de stroom uitvalt), zal de machine na een paar seconden in STOP gestaan te hebben (wanneer noodzakelijk), beginnen met het ontdooien van de machine. Dit om het draaien van het roerwerk mogelijk te maken.

Het display laat dan het volgende zien:

15:21:39	07-01-10
AUTO-DEFROST	04:46
Wait ...	

Het is nu niet mogelijk een andere cyclus te starten. Dit kan alleen wanneer u op STOP drukt of wanneer de tijd is teruggelopen tot 0:00.

Deze functie kan natuurlijk ook gestart worden met behulp van de SCHOONMAAK-knop.

3.6 CREMOLATA PRODUCTIE

Vul de cilinder met de mix via de vultrechter aan de voorkant van de machine.

Vanuit de STOP-functie kunt u het juiste programma starten door op de CREMOLATA-knop te drukken. Wanneer het programma klaar is, zal er een geluidssignaal klinken.

3.6.1 Productietijd variatie

U kunt de productietijd van de CREMOLATA naar eigen wensen aanpassen met behulp van de OMHOOG- en OMLAAG-knoppen. De uiterste waarden zijn 2 minuten en 20 minuten. Wanneer u een drogere CREMOLATA wilt produceren, dient u de productietijd omhoog bij te stellen. Wanneer u een vochtigere CREMOLATA wilt produceren, dient u de productietijd omlaag bij te stellen.

De nieuwe tijd wordt direct in het display aangepast.

Wanneer de stroom uitgevallen is, zal de machine zich herstellen naar de laatst ingestelde waarde.

3.6.2 Cremolata distribueren

Wanneer de CREMOLATA geproduceerd is, zal er een geluidssignaal klinken. U kunt dan op de STOP-knop drukken. Open nu de deur en gebruik een spatel om de machine leeg te maken.

Gebruik voor het leeghalen van de tank alleen plastic spatels. Metalen spatels brengen de cilinder zeer ernstige schade toe.

Voor de beste CREMOLATA dient u de tabel op bladzijde 11 na te leven.

3.7 GEBRUIKERSPROGRAMMA

Wanneer u de STOP- en OMLAAG-knop tezamen indrukt, komt u in het GEBRUIKERSPROGRAMMA.

Hierin kunt u verschillende waarden naar uw eigen wensen aanpassen.

U kunt de waarden aanpassen door de OMHOOG- en OMLAAG-knoppen.

Door op de STOP-knop te drukken, gaat u door naar de volgende stap.

De volgende stappen zijn aan te passen:

Stap	Display	Commentaar	M.U.	Min	Max	Standaard
U1	Uren		Uren	0	23	
U2	Minuten		Minuten	0	59	
U3	Dag vd. Week		Gg	Sun	Sat	
U4	Dag vd. Maand		Gg	1	31	
U5	Maand		Mm	1	12	
U6	Jaar		Yyyy	2000	2099	
U7	Taal	Ita, Eng, Fra, Deu, Esp	n°	Ita	Eng	Ita
U8	HOT – Simply cream		N	000	120	100
U9	HOT – Simply fruit		N	000	120	90
U10	HOT – Simply Sorbet		N	000	120	80
U11	Set TEC GRANITA	Niet gebruikt				
U14	Douchetijd		Sec	015	300	180
U15	Achtergrondlicht tijd		Min	000	030	003

U kunt het GEBRUIKERSPROGRAMMA sluiten door 30 seconden niets te doen, maar u kunt ook op de SCHOONMAAK-knop drukken.

De waarden die u ingevuld heeft, zullen automatisch worden opgeslagen.

DEEL 4. VEILIGHEIDSVOORSCHRIFTEN

4.1 ALARMEN

De Labotronic RTL is uitgerust met een aantal veiligheidsmaatregelen voor de machine en de gebruikers ervan. Elke misstap die het beveiligingssysteem ontdekt krijgt u te zien op de controledisplay. Een voorbeeld van een alarm is:

15:21:39	07-01-10
LABOTRONIC	
Compressor relay	

Wanneer er een probleem is opgetreden en er staat een alarm in het display, zal deze gaan knipperen.

Wanneer het alarm gereset is, zal de display niet meer knipperen.

Als het alarm in het display blijft staan, betekent dit dat het alarm niet gereset is.

Alarm	Beschrijving
Slow Beat Relay	Langzaam roerwerk relais thermisch aangesproken. Wanneer dit alarm optreedt zal de machine in STOP gaan.
Fast Beat Relay	Snel roerwerk relais thermisch aangesproken. Wanneer dit alarm optreedt zal de machine in STOP gaan.
Compress Relay	Compressor relais thermisch aangesproken. Wanneer dit alarm optreedt zal de machine in STOP gaan.
T_IN Probe Alarm	“TIN” temperatuursensor defect of kortgesloten. Dit alarm komt alleen voor in het excellent productiecycclus Wanneer dit alarm actief is kunt u geen excellent programma kiezen. Controleer de T IN sensor elektromagneet en vervang deze wanneer nodig.
T_OUT Probe Alarm	“TOU” temperatuursensor defect of kortgesloten. Dit alarm komt alleen voor in het excellent productiecycclus welke de EVF Exc elektromagneet gebruikt. Wanneer dit alarm actief is kunt u geen excellent programma kiezen. Controleer de T OUT sensor en vervang deze wanneer nodig.
Front Lid Open	Wanneer dit alarm optreedt gaat de machine in STOP. Het alarm reset vanzelf wanneer de deur is.
Pressure Switch	Veiligheidsdrukschakelaar aangesproken. Dit alarm stopt de compressor. Wanneer dit alarm 3 maal voorkomt of dit alarm speelt voor 2 minuten dan zal de machine in STOP gaat. Het alarm wordt dan in het scherm weergegeven. Kijk de waterleidingen na of het water vrij kan stromen. Bij een luchtgekoelde machine dient u de controleren of de ventilatoren draaien wanneer de compressor aan is en of de condensor niet is verstopt. Wanneer nodig reinigt u de condensor met een luchtdrukspuit.
Service	Het is aangeraden de machine te laten nakijken. Op deze manier laat u de machine optimaal werken. Neem contact op met het CARPIGIANI Service Centre.
Prd Timeout	Dit is een koelprobleem. Wanneer na 20 minuten de hardheid van het ijs nog niet de ingestelde waarde heeft, zal de machine in STOP gaat en dit alarm weergegeven in het display. Dit alarm kan gereset worden door een knop naar keuze in te drukken. Het probleem ontstaat waarschijnlijk door een gastekort of een totaal verkeerd recept.

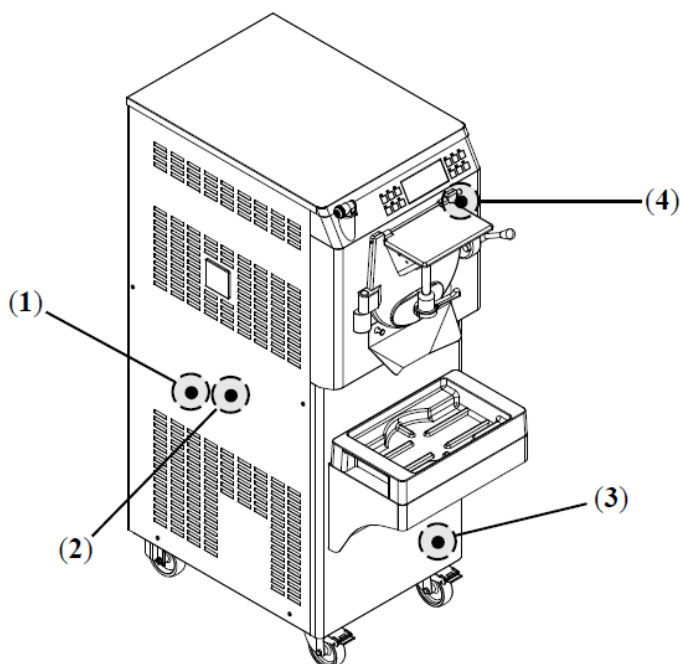
Stroomuitval

Wanneer de machine in STOP, SCHOONMAKEN, SPEED ICE CREAM, EXCELLENT ICE CREAM, GRANITA EN CREMOLATA loopt, wanneer de stroom uitvalt, zal de machine bij terugkeren van de stroom vanzelf in STOP gaan.

Wanneer de machine IJS aan het produceren is, zal de machine, wanneer nodig, automatisch een ONTDOOI-programma uitvoeren wanneer de stroom teruggekeerd is.

4.2 MACHINE VEILIGHEIDSSYSTEEM

In de illustratie zijn de liggingen van de verschillende veiligheidssystemen aangegeven. De veiligheidsmaatregelen zijn aan de linker- en rechterzijde van de machine te zien. Hiervoor dient men eerst de zijpanelen te verwijderen.



WAARSCHUWING

Het is absoluut verboden om de veiligheidsonderdelen te bewerken. Dit is voor de veiligheid van de gebruiker.

CARPIGANI stelt zich niet verantwoordelijk voor schade aan derden of aan de machine wanneer de veiligheidssystemen zijn aangepast door de gebruiker.

DEEL 5. DEMONTEREN, REINIGEN EN IN ELKAAR ZETTEN VAN ONDERDELEN DIE IN CONTACT STAAN MET HET PRODUCT



BELANGRIJK

Het reinigen en desinfecteren dient iedere werkdag te gebeuren zodat u de kwaliteit van het product m.b.t. de hygiëneregels kunt waarborgen.

Wanneer voedsel in de machine de tijd heeft om te drogen, kan dit zeer ernstige schade aan de machine aanrichten.

Het direct verwijderen van voedsel uit de machine is veel makkelijker dan wanneer het volledig is opgedroogd. Let er ook op dat sommige schoonmaakmiddelen zuur of een zoutoplossing bevatten welke schade kan veroorzaken aan de machine.

Gebruik nooit oplossingen van alcohol of schoonmaakmiddel welke schade kan veroorzaken aan de machine of de functionele onderdelen kan vervuilen.

Gebruik nooit poeder of schurende schoonmaakproducten of producten met scherpe punten wanneer u de machine handmatig schoonmaakt. Het gebruik van deze producten kan ervoor zorgen dat de machine ernstige schade oploopt.

Gebruik nooit metalen of synthetische schuursponzen om de machine te reinigen. Het gebruik van deze producten kan ervoor zorgen dat de roestbestendige huid van de machine wordt verwijderd. Hierdoor kan de machine dus wel gaan roesten.

Gebruik geen middelen die bleek, ammoniak, zoutzuur of ontkalker bevatten. Al deze producten kunnen de roestvrij stalen machine schade toebrengen.

Tussen het wassen en het terugplaatsen van de machineonderdelen, dient u deze altijd te drogen met een zachte droge doek welke in contact mag komen met voedsel. Doe dit zelfs wanneer de onderdelen zijn gereinigd in een afwasmachine. Veel producten of oplossingen kunnen het oppervlak van de onderdelen aantasten.

5.1 BEHUIZING SCHOONMAKEN

Maak de buitenkant van de machine vrij van stof en de materialen waarin het verzekerd was tijdens de verzending. Gebruik alleen water met een klein beetje wasmiddel. Om de machine te drogen dient u een zachte, droge doek te gebruiken.

5.2 VOORONTVETTEN

Vul de cilinder met water en een niet agressief wasmiddel via de vultrechter. Selecteer nu de SCHOONMAAK-knop. Laat deze maar kort draaien, zodat onnodige beschadigingen zoveel mogelijk worden vermeden.

Laat de cilinder leeglopen met behulp van het distributiehendel.
Wanneer de cilinder leeg is, kunt u pas de deur open maken.

5.3 ROERWERK DEMONTEREN

Verwijder het roerwerk uit de machine door deze rustig en geleidelijk naar u toe te trekken. Let er hierbij op dat de messen en de cilinderwand niet beschadigd raken.



WAARSCHUWING

**Verwijder het roerwerk met de grootste voorzichtigheid.
De messen en het roerwerk kunnen zeer ernstig beschadigd raken wanneer deze op de grond vallen.**

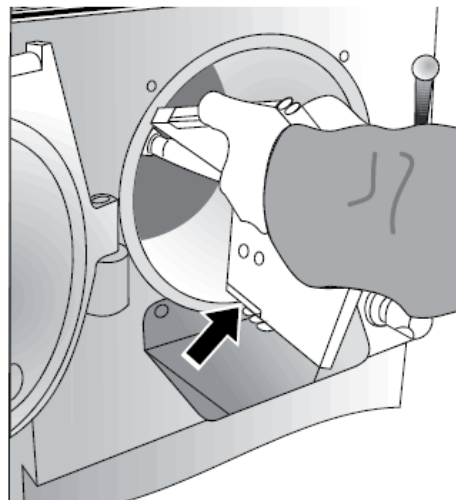
Monteer het roerwerk met al zijn onderdelen terug in de cilinder. Houd het roerwerk met beide handen vast en druk op de beweegbare delen zodat u het er makkelijker in krijgt. Duw het roerwerk richting de bodem van de cilinder.

Duw en draai tegelijkertijd het roerwerk naar achter tot de as in zijn zitting valt.



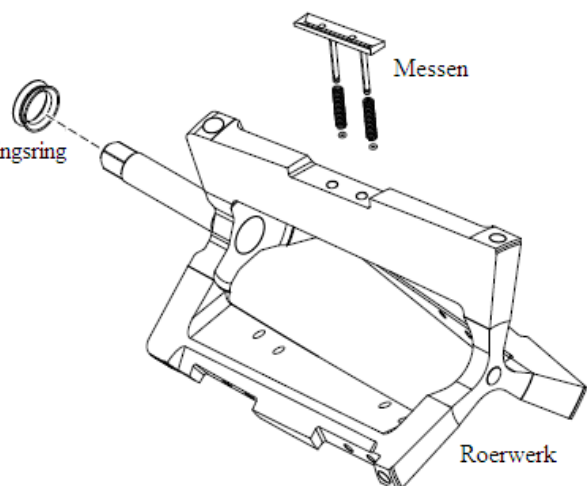
WAARSCHUWING

Stoot het roerwerk niet tegen de deur of cilinder om zo beschadigingen aan de cilinder en/of beweegbare onderdelen te voorkomen.



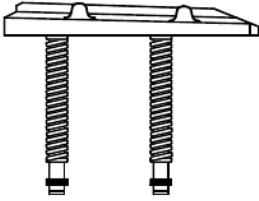
Demonteer de messen volledig;
Verwijder de asafdichtingsring;
Was alle onderdelen en spoel deze daarna af;
Assembleer de onderdelen hierna weer aan elkaar.
Voorzie de asafdichtingsring van een laagje vet.

Asafdichtingsring



5.3.1 Messen

De messen kunnen hun eigen stand aanpassen. Het juist schoonmaken zorgt ervoor dat de messen zo lang mogelijk meegaan.



5.3.2 Asafdichtingsring

Wanneer u het roerwerk uit de machine verwijdert, dient u de asafdichtingsring te controleren op scheurtjes. Afhankelijk van de levensduur van de machine, zal deze ring vervangen moeten worden in verband met het optimaal blijven werken van de machine. Een nieuwe ring kunt u bij uw reserveonderdelen vinden.

Verwijder het roerwerk;

Verwijder de asafdichtingsring;

Vet de ring goed in;

Plaats de nieuwe ring nu aan de as van het roerwerk;

Reinig en desinfecteer de asafdichtingsring. Berg deze goed op, zodat de elasticiteit ervan zich kan herstellen.



WAARSCHUWING

Wanneer u ijs terugvindt in de lekbakjes in de machine, bent u al te laat met het vervangen van de asafdichtingsring. U dient de ring nu dringend te vervangen.

Wanneer u dit niet doet, zal de machine niet juist meer werken en kan er gevaar optreden voor het ijs.



OPGELET

Wanneer u de machine niet gebruikt, dient u de deur altijd open te houden. Dit voorkomt uitdroging van de asafdichtingsring.

5.4 DEUR DEMONTEREN

Verplaats het distributiemechanisme omhoog, door onderdeel 502 omhoog te bewegen en te blokkeren door het naar rechts te draaien;

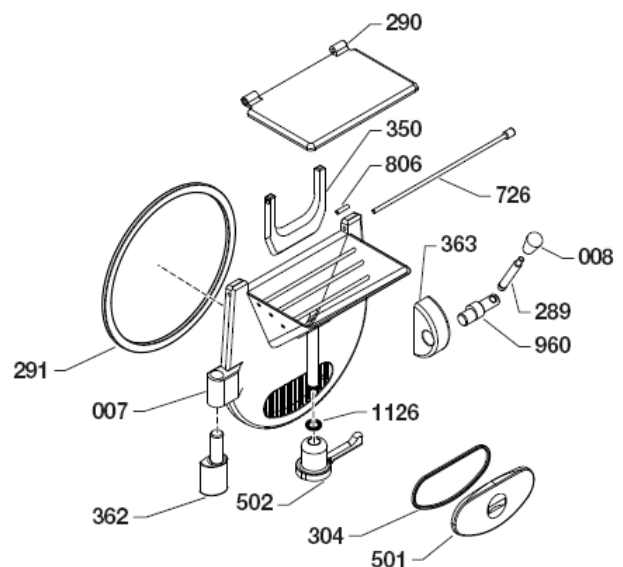
Open de vultrechter door onderdeel 290 te openen;

Trek onderdeel 726 naar rechts. Nu kunt u de klep van de vultrechter wegnemen;

Verwijder alle bewegende onderdelen en afdichtingsrubbers;

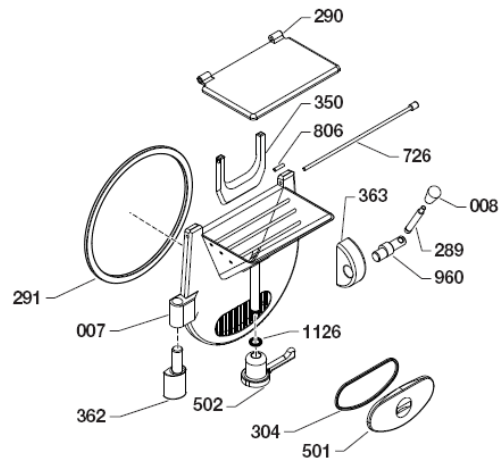
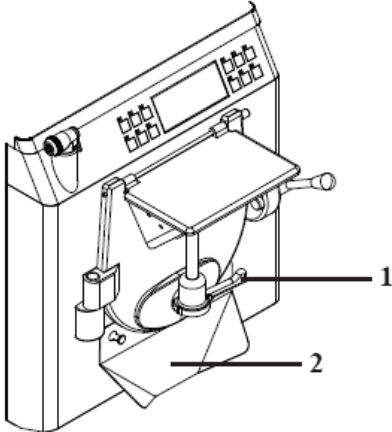
Reinig alle onderdelen grondig en spoel deze daarna af;

Plaats alle onderdelen nu terug en voorzie de rubbers en onderdeel 362 van voldoende vet.



5.4.1 Distributiemechanisme demonteren

U kunt het mechanisme omhoog plaatsen door de hendel (1) naar u toe te bewegen en daarna omhoog te trekken;
 Wanneer u boven bent, kunt u het mechanisme blokkeren door de hendel weer naar rechts te draaien;
 Verwijder de O-ring die onder de hendel zit;
 Nu kunt u het mechanisme weer vrij maken en deze naar beneden bewegen totdat alles los komt;
 Verwijder nu de O-ring uit het deurtje (304).
 Reinig alle onderdelen en spoel daarna alles af;
 Plaats alle onderdelen nu terug en voorzie O-ring 304 van vet.



5.4.2 Vultrechter deksel demonteren

Verwijder onderdeel 726 door deze naar rechts te trekken. U kunt nu de deksel en het onderdeel 350 (welke voorkomt dat ijs naar buiten komt) verwijderen.
 Reinig deze onderdelen grondig en spoel ze daarna af.

5.4.3 IJsgeleider demonteren

U dient allereerst de deur van de machine volledig te openen.
 Verwijder nu onderdeel 2 door deze te roteren. Nu kunt u het onderdeel van de machine halen.
 Reinig dit onderdeel grondig en spoel het daarna goed af.

5.5 DESINFECTEREN



Zet nadat u het roerwerk weer geplaatst heeft en gecontroleerd heeft of het distributiemechanisme gesloten is de machine op STOP en vul deze met een desinfectie-oplossing.

Druk op de toets SCHOONMAKEN en laat het roerwerk 10-15 seconden draaien.
Laat het desinfectiemiddel gedurende ongeveer 10-15 minuten (of de tijd die het gebruikte middel voorschrijft) in de cilinder staan.



WAARSCHUWING

Als u het apparaat te lang laat draaien in de ROERWERK positie, leeg of alleen gevuld met water en een reinigingsproduct slijt het roerwerk snel.

Verwijder het water met desinfectiemiddel door het distributiemechanisme open te zetten.



LET OP!

Raak de net gedesinfecteerde onderdelen niet aan met uw handen of met een doekje.



WAARSCHUWING

Spoel de machine tweemaal met alleen water uit voordat u aan de productie begint, zodat eventuele resten van het desinfectiemiddel verwijderd worden.



Mixvetten zijn de ideale omstandigheden voor een snelle groei van meeldauw en bacteriën.

Om dit te voorkomen dient u de onderdelen die in contact komen met mixen en room goed te reinigen en desinfecteren.

Roestvrijstalen, plastic of rubber onderdelen die gebruikt zijn voor het vervaardigen van deze onderdelen zijn zo gemaakt om het reinigen ervan te vereenvoudigen maar kunnen de groei van meeldauw en bacteriën niet voorkomen als deze niet goed gereinigd worden.

DEEL 6. ONDERHOUD**LET OP!**

Steek uw handen nooit in de machine, bijvoorbeeld tijdens productie en reinigingshandelingen. Zorg dat de machine in STOP staat en de hoofdschakelaar uit staat voordat u begint met de onderhoudswerkzaamheden van de machine.

6.1 TYPOLOGIE VAN SERVICE**LET OP!**

Elk onderhoud waarbij de panelen van de machine geopend dienen te worden dient te gebeuren terwijl de machine uit staat en de stekker uit het stopcontact is!

Het schoonmaken en smeren van bewegende delen is verboden.

Reparaties aan het elektrische en het vriezende deel dienen door een gekwalificeerd Carpigiani monteur te geschieden.



Werkzaamheden die gedaan dienen te worden om de machine optimaal te laten werken gebeuren tijdens de testcyclus bij de productie. Onderhoudswerkzaamheden zoals het reinigen van onderdelen die in contact staan met de producten, het vervangen van de asafdichtingsring en ontmantelen van het roerwerk dienen aan het einde van iedere werkdag te gebeuren zodat dit sneller gebeurt.

Hieronder vind u een lijst met routinematige onderhoudswerkzaamheden:

Reinigen en vervangen van creamseal

Reinigen moet dagelijks gebeuren, vervangen na beschadiging of lekken in lekbakje.

Reinigen van cilinder en kraan

Aan het einde van iedere werkdag.

Reinigen van roerwerk en behuizing

Aan het einde van iedere werkdag.

Reinigen panelen

Iedere dag met neutraal sop, let op dat er geen sop bij het roerwerk terecht komt.

Reinigen en desinfecteren

Aan het einde van iedere werkdag, zoals beschreven in hoofdstuk 5.

**WAARSCHUWING**

Maak nooit gebruik van een schuurspons tijdens het reinigen van de machine, omdat dit de oppervlakten van de onderdelen kan beschadigen.

6.2 WATERGEKOELD

Bij watergekoelde machines dient u ervoor te zorgen dat het water uit de condensator gehaald wordt voordat u de machine opslaat (in een ruimte die onder 0°C kan komen).

Ontkoppel de drain pipe zodat het water uit het circuit kan lopen nadat u de watertoevoer heeft afgesloten.

6.3 LUCHTGEKOELD

Reinig de luchtfilter regelmatig zodat geen stof en/of andere vervuiling de luchtcirculatie naar de condensor kan hinderen. Maak gebruik van een borstel met lange haren of blaas er met een luchtcompressor door.

**LET OP!**

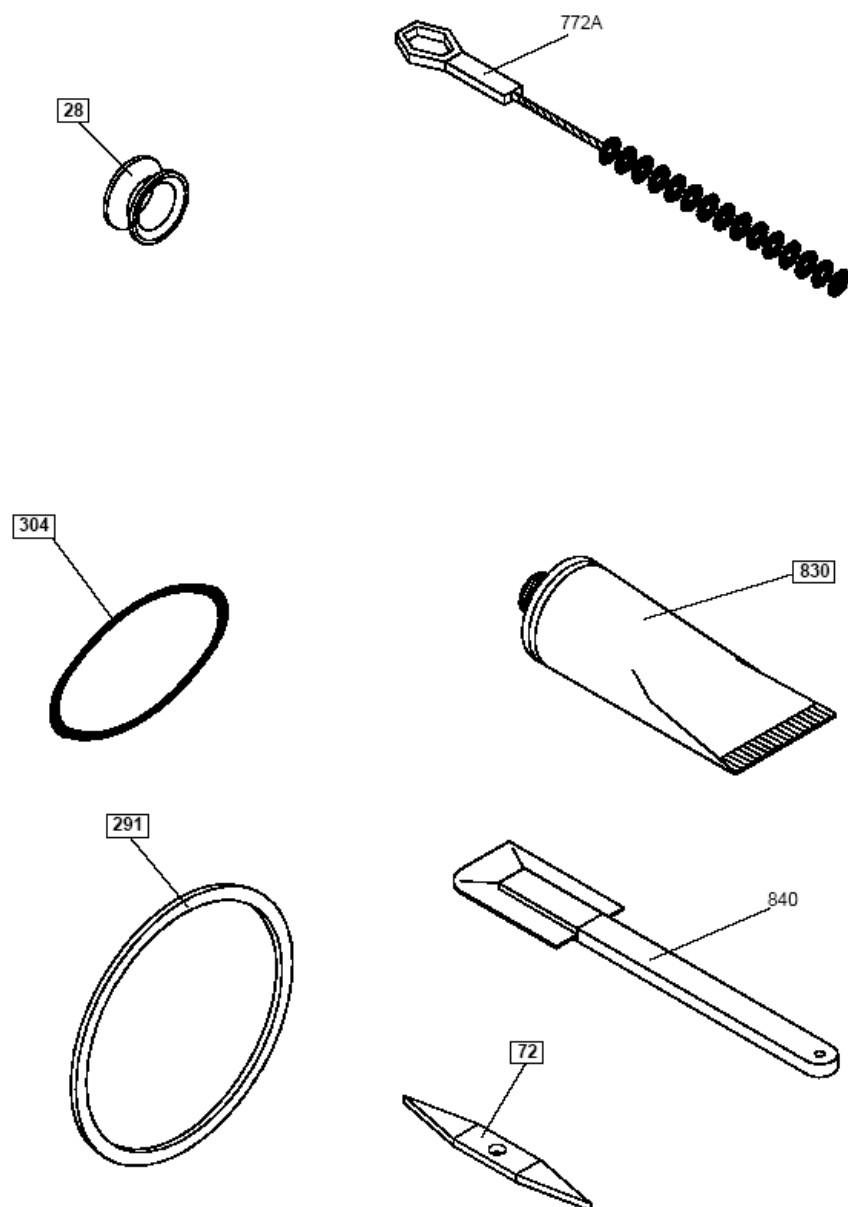
Gebruik i.v.m. uw veiligheid een beschermingsbril als u gebruik maakt van een luchtcompressor.

Gebruik nooit scherpe metalen voorwerpen tijdens deze werkzaamheden. Het goed functioneren van het vriesgedeelte heeft meestal te maken met het goed schoonhouden van de condensor.

6.4 BESTELLEN RESERVEONDERDELEN

Bestel in geval van breuk of andere defecten direct nieuwe onderdelen bij het Carpigiani Service Centre.

6.5 TABEL VAN EXTRA ONDERDELEN



ACCESSOIRE KIT LABOTRONIC RTL

Omschrijving	Nummer
Asafdichtingsring	28
O-ring verwijderaar	72
Sluitring ijsschuif	291
Borstel	772A
Carpilubegel	830
IJs spatel	840

DEEL 7. PROBLEMEN OPLOSSEN

PROBLEEM	OORZAAK	OPLOSSING
Machine start niet	Machine staat uit	Machine aan zetten
	Stekker ligt eruit	Stekker erin doen
	Machine staat niet in productiemodus	Kijk of de knop PRODUCTIE verlicht is
	Deur is niet goed gesloten	Deur opnieuw sluiten
Compressor start en stopt na een paar seconden zonder dat het ijs dik is	Watergekoelde machine: Water circuleert niet	Draai kraan open Controleer of de slang dubbel of gedraaid zit
	Luchtgekoelde machine: Lucht circuleert niet	Controleer of de achterzijde van de machine minstens 50cm van de muur staat Verwijder belemmerende zaken van de condensor
Na 20 minuten in werking is het ijs nog niet bevroren en de machine stopt	Geen gas	Bel het CARPIGIANI Service Centre
	Drukschakelaar stuk	Bel het CARPIGIANI Service Centre
Machine werkt maar er komt geen ijs uit	Geen suiker in de mix	Laat het ontdooien en voeg suiker toe of vervang de mix
Machine werkt maar het ijs is te zacht	Te veel suiker in de mix	Wijzig of vervang de mix
Mix in lekbakje	Asafdichtingsring ontbreekt of is kapot	Installeer de asafdichtingsring wanneer deze ontbreekt of vervang deze
Ijs komt achter uit de deksel	Rubber is niet of foutief geïnstalleerd	Zorg dat het rubber met de ronde kant naar buiten is geïnstalleerd
Intern geluid (herrie)	Motor of compressor	Bel het CARPIGIANI Service Centre
Bacteriën test wijst aan dat er teveel bacteriën zijn	Teveel bacteriën in de mix aanwezig.	Verbeter voorbereidingsprocedure door alle reservoirs, lepels etc te reinigen, desinfecteren en laat de mix analyseren voordat deze in de machine gaat.
	Machine is niet genoeg gereinigd en gedesinfecteerd	Leeg en reinig de machine zorgvuldig. Volg de procedure zoals beschreven in hoofdstuk 5.
De machine laat een SERVICE alarm zien	Het aantal uren in het display geven aan dat de machine nagekeken dient te worden	Druk op de OMLAAG-knop om het alarm tijdelijk te resetten en de machine normaal te laten werken. Om ervoor te zorgen dat uw machine optimaal werkt, dient u contact op te nemen met CARPIGIANI Service Centre om een afspraak te maken voor een controle