



HANDLEIDING

Pastomaster 60/120 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
	SYMBOLLEN	5
	BEVOEGD PERSONEEL	6
	VEILIGHEID	7
	WAARSCHUWING	7
	BELANGRIJKE AANDACHTSPUNTEN TAV HYGIENE	7
	PROBLEEMANALYSE BACTERIËLE BESMETTINGEN	8
	GARANTIE	9
DEEL 1 ALGEMENE INFORMATIE		
	1.1 ALGEMENE INFORMATIE	10
1.1.1	IDENTIFICATIEGEGEVENS FABRIKANT	10
1.1.2	INFORMATIE OVER HET ONDERHOUD	10
1.1.3	INFORMATIE VOOR DE GEBRUIKER	10
	1.2 INFORMATIE OVER DE MACHINE	11
1.2.1	ALGEMENE INFORMATIE	11
1.2.2	TECENNISCHE KENMERKEN	12
1.2.3	BESCHRIJVING MACHINEONDERDELEN	13
	1.3 GEBRUIK	13
	1.4 GELUIDSNIVEAU	13
	1.5 OPSLAAN VAN MACHINE	13
	1.6 AFVOEREN VAN VERPAKKINGSMATERIAAL	13
	1.7 WEEE	14
DEEL 2 INSTALLATIE		
	2.1 VEREISTE RUIMTE VOOR HET GEBRUIK VAN DE MACHINE	15
	2.2 WATER AANSLUITING	15
	2.3 MACHINE LUCHTGEKOELDE CONDENSOR	16
	2.4 MACHINE WATERGEKOELDE CONDENSOR	16
2.4.1	WATER REGELVENTIEL	17
	2.5 ELEKTRISCHE AANSLUITING	17
2.5.1	VERVANGING VOEDINGSKABEL	17
2.5.2	VEREFFENINGSVERBINDING	18
	2.6 PLAATSING MACHINE	18
	2.7 BIJVULLEN	18
	2.8 TEST VAN DE MACHINE	18
DEEL 3 INSTRUCTIES VOOR HET GEBRUIK		
	3.1 VEILIGHEIDS WAARSCHUWINGEN	19
	3.2 INSTELLEN VAN DE MACHINE	19
	3.3 BEDIENINGSPANEEL	20
3.3.1	TOETSEN PANEEL	20
3.3.2	STANDAARD FUNCTIES	20
	3.4 AUTOMATISCHE PROGRAMMA'S	26
3.4.1	STARTPROCEDURE VAN AUTOMATISCHE PROGRAMMA'S	27
3.4.2	ORIGINELE PROGRAMMAINSTELLINGEN	28
	3.5 IJS PROGRAMMA'S	28
3.5.1	PROGRAMMA NR. 1 HOGE PASTEURISATIE	28
3.5.2	PROGRAMMA NR. 2 LAGE PASTEURISATIE	28
3.5.3	PROGRAMMA NR. 3 TUSSENTIJDSE PASTEURISATIE	29
3.5.4	PROGRAMMA NR. 4 CHOCOLATE PASTEURIZATION	29
3.5.5	PROGRAMMA NR. 5 AFKOELEN/RIJPEN	29

3.5.6	PROGRAMMA NR. 6 SUIKERSIROOP	30
3.5.7	PROGRAMMA NR. 7 INVERTSUIKER	30
3.6	“PASTA” PROCESSEN (ALLEEN PASTOMASTER 60 RTL)	31
3.6.1	PROGRAMMA NR. 1 CRÈME PASTA	31
3.6.2	PROGRAMMA NR. 2 ZABAIONE PASTA	31
3.6.3	PROGRAMMA NR. 3 CHOCOLADE PASTA	32
3.6.4	PROGRAMMA NR. 4 FRUIT PASTA	32
3.7	“SPECIALITEIT” PROCESSEN (ALLEEN PASTOMASTER 60 RTL)	33
3.7.1	PROGRAMMA NR. 1 PUDDING	33
3.7.2	PROGRAMMA NR. 2 PANNA COTTA	33
3.7.3	PROGRAMMA NR. 3 BAVAROIS CRÈME	34
3.7.4	PROGRAMMA NR. 4 DUNNE YOGHURT	34
3.7.5	PROGRAMMA NR. 5 DIKKE YOGHURT	35
3.8	PERSOONLIJKE PROGRAMMA’S	35
3.8.1	EEN PERSOONLIJK PROGRAMMA MAKEN	35
3.8.2	EEN PERSOONLIJK PROGRAMMA AANPASSEN	37
3.8.3	EEN PERSOONLIJK PROGRAMMA VERWIJDEREN	38
3.8.4	ALLE PERSOONLIJKE PROGRAMMA’S VERWIJDEREN	39
3.9	PROGRAMMA’S LEZEN	39
3.10	MACHINE STARTEN	39
3.10.1	AUTOMATISCHE BEDIENING	40
3.10.2	MANUELE BEDIENING	40
3.10.3	HET GEBRUIK VAN DE TAPKRAAN	41
3.10.4	VERPLAATSEN VAN DE MIX VAN DE PASTOMASTER NAAR ANDERE TOEPASSINGEN	41
3.11	MANAGERMENU	42
		43
DEEL 4 BEVEILIGINGEN		43
4.1	MACHINEBEVEILIGINGEN	43
4.2	STROOMUITVAL	44
DEEL 5 REINIGEN EN DESINFECTEREN VAN DE MACHINE		45
5.1.	HOE XSAN TE GEBRUIKEN	45
5.2.	SCHOONMAKEN VAN BUITENKANT	46
5.3.	EERSTE SCHOONMAAK	46
5.4.	DEMONTEREN VAN DE TAPKRAAN	46
5.5.	DEMONTEREN VAN DEKSEL	47
5.6.	DEMONTEREN VAN ROERWERK	47
5.7	HYGIENE	48
5.8	DESINFECTEREN	48
DEEL 6 ONDERHOUD		49
6.1.	TYPOLOGI VAN SERVICE	49
6.2.	WATERGEKOELD	49
6.3.	LUCHTGEKOELD	49
6.4.	BESTELLEN VAN ONDERDELEN	50
6.5.	TABEL VAN EXTRA ONDERDELEN	51
DEEL 7 TROUBLESHOOTGIDS		52
7.1	TROUBLESHOOTGIDS	52

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

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 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



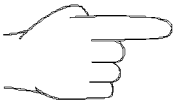
OPGELET: ELECTRISCHE SCHOK GEVAAR

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 gedaan 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.

CARPIGANI 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 rubber 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 kan worden in het product. De hoeveelheid bacteriën in de monsters mag 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 brengt potentiële bacteriële besmettingsbronnen en de manieren om besmettingen te voorkomen in kaart.

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 reiniging- en desinfectie middelen zoals de instructies aangeven op de labels. 4d. Laat enkele goede werknemers de reiniging doen opdat het correct en consistent gebeurt. 4e. 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 géén 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, **niet gemachtigde serviceonderhoud** of externe factoren.

Onderdelen garantie

- Garantie is van toepassing op alle componentonderdelen behalve op onderdelen die slijten door normaal gebruik (zoals O-ringen, riemen, rubberen kleppen, pomptandwielen, etc.) 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

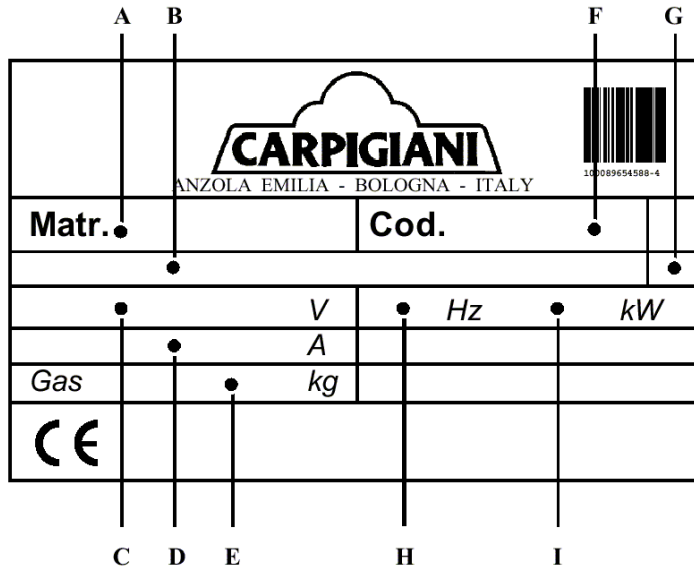
DEEL 1. ALGEMENE INFORMATIE

1.1 ALGEMENE INFORMATIE

1.1.1 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
- F. Machine code
- G. Condensetype
- H. Frequentie
- I. Vermogen

1.1.2 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.

1.1.3 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 de landelijke Carpigiani service organisatie Ictech.
- Carpigiani is in Nederland te bereiken onder het telefoonnummer: 040 – 235 35 35. Het CARPIGIANI Service Centre is te bereiken onder het telefoonnummer: 085 210 60 40.

1.2 INFORMATIE OVER DE MACHINE

1.2.1 Algemene informatie

De *Pastomaster RTL* is een pasteurisatieketel die ijsmixen maakt, pasteuriseert, homogeniseert en overbrengt naar andere units. Een elektronische microprocessor controleert constant elke geselecteerde cyclus. Een display laat alle stappen van de cyclus zien en zendt audiovisuele boodschappen. Hij bestaat uit de volgende hoofdbestanddelen:

- 5 snelheden voor de verhitting pomp voor de PASTOMASTER 60 RTL en 7 snelheden voor de PASTOMASTER 120 RTL;
- Een controle display console met 24V lage voltage;
- Elektrische, vriezende en geluidsarme delen die aan de internationale standaard voldoen;
- Gegradeerde tank;
- Gekeurde ketel met een kraan erin om te wassen;
- Sterk roestvrijstalen frame, glanzende roestvrijstalen panelen.

CARPIGANI raadt u aan om altijd mix en siroop 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:

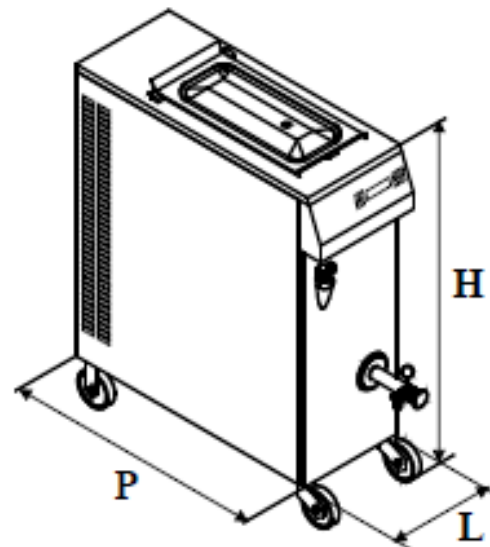
- Zorg dat uw eigen gemaakte mixen altijd van hoogwaardige natuurlijke producten vervaardigd zijn of koop ze bij betrouwbare leveranciers;
- Volg nauwlettend de instructies van uw leverancier;
- Wijzig het recept niet door bijvoorbeeld meer water of suiker toe te voegen;
- Proef eerst zelf het ijs en 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 *CARPIGANI*.

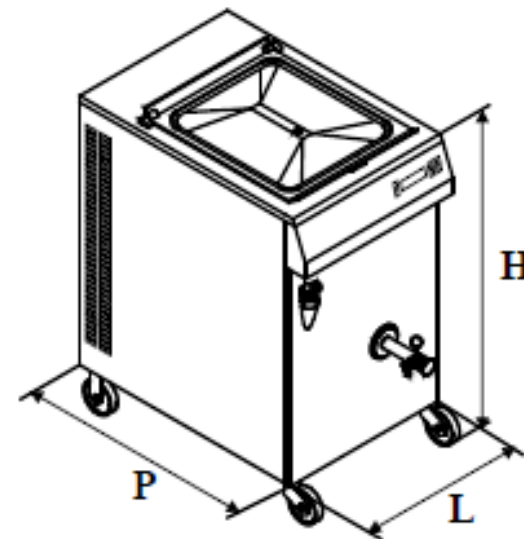
1.2.2 Technische kenmerken

MODEL	Productie in 2 uur	Capaciteit tank		Snelheid mogelijkheden	Power			Vermogen	Condensator	Dimensies [cm]			Gewicht
	Liter	Liter min	Liter max	n°	Volt	Hz	Fase	kW		Basis		Hoogte	Kg
										Lengte	Diepte		
Pastomaster 60 RTL	60	15	60	5	400	50	3	7,1	Water	35	86	103	162
Pastomaster 120 RTL	120	30	120	7	400	50	3	10,4	Water	65	86	103	269

Opmerking: De afmetingen die hieronder worden aangegeven kunnen wijzigen afhankelijk van het type van condensatie. Vertoonde prestaties zijn bij een kamertemperatuur van 25°C en een koelwatertemperatu ur van 20°C.

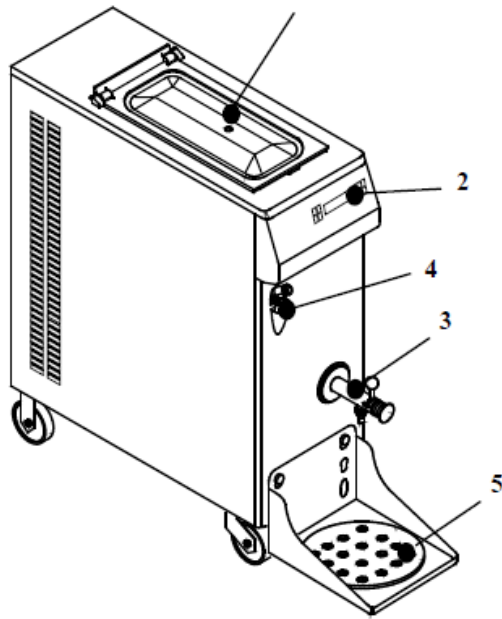


Pastomaster 60 RTL



Pastomaster 120 RTL

1.2.3 Beschrijving van de machineonderdelen



- 1 Ketel met deksel
- 2 Bedieningspaneel
- 3 Uitloop kranen
- 4 Douche
- 5 Emmerhouder

1.3 GEBRUIK

De *Pastomaster 60/120 RTL* mag alleen gebruikt worden zoals beschreven in paragraaf 1.2.1. "Algemene informatie" en overeenkomstig de hieronder beschreven beperkingen:

- Voedingsspanning: $\pm 10\%$
- Minimumtemperatuur lucht ($^{\circ}\text{C}$) 10 $^{\circ}\text{C}$
- Maximumtemperatuur lucht ($^{\circ}\text{C}$) 43 $^{\circ}\text{C}$
- Minimumtemperatuur water ($^{\circ}\text{C}$) 10 $^{\circ}\text{C}$
- Maximumtemperatuur water ($^{\circ}\text{C}$) 30 $^{\circ}\text{C}$
- 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 OPSLAAN VAN MACHINE

De machine dient opgeslagen te worden op een droge plaats. 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 WEEE



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 indoor 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.



WAARSCHUWING

Machines met een luchtgekoelde condensor moeten 50 cm vanaf de wand geplaatst worden zodat er voldoende luchtcirculatie rond de condensor is.



OPMERKING

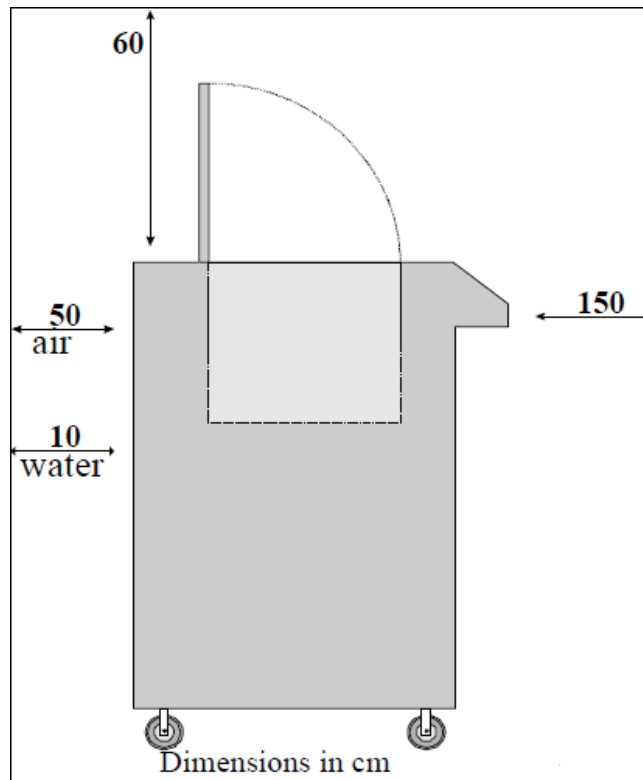
Onvoldoende luchtcirculatie zal de werking en capaciteit van de machine beïnvloeden.

2.2 WATERAANSLUITING



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

Bij watergekoelde machines is de aansluiting van water op de achterkant geplaatst.

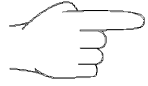


2.3 MACHINES MET LUCHTGEKOELDE CONDENSOR

Machines met een luchtgekoelde condensor dienen niet dichterbij dan 50 centimeter van de muur of andere obstakels te worden geplaatst. Alleen dan kan een voldoende luchtcirculatie worden gerealiseerd.

Reinig regelmatig de grond en vloeren om de machine heen. Zo kan er het minste papier of stof in de condensor terecht komen.

De condensor dient 1 keer per maand te worden schoongemaakt.



OPMERKING

Onvoldoende luchtcirculatie zal de werking en capaciteit van de machine beïnvloeden.

2.4 MACHINES MET WATERGEKOELDE CONDENSOR

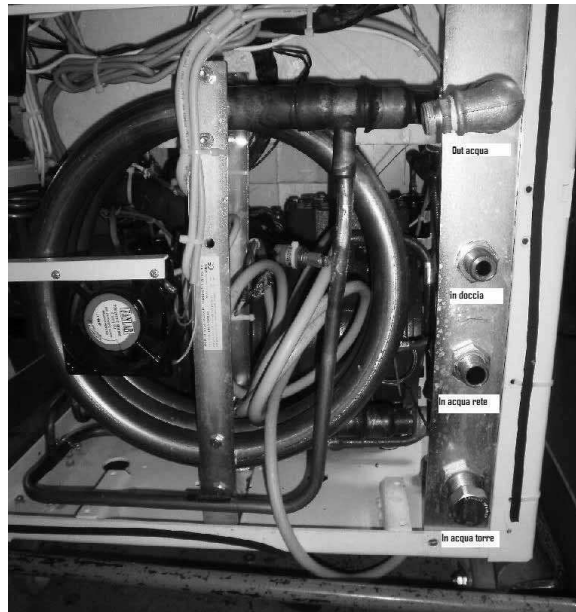
De machine moet worden gekoppeld aan de watertoevoer, zoals de regels hiervoor gelden in het land waar de machine wordt gebruikt.

De wateraansluiting voor de watergekoelde machines kan men vinden aan de achterzijde van de machine. Er zijn 4 aansluitingen die zich boven elkaar bevinden.

De machine moet worden aangesloten op een watertoevoer of een waterkoeltoren. De waterdruk moet minimaal 0,1MPa (1 bar) zijn en de toevoer moet gelijk zijn aan het waterverbruik.

Verbind de watertoevoerpijp aan de watertoevoer en de uitlaatpijp aan een afvoerpijp.

In het geval dat voor gas koelwater wordt gebruikt vanaf een recovery-systeem (koeltoren), sluit dan de toevoer aan de tweede pijp van onder. Zorg ervoor dat de onderste pijp goed is afgesloten met de hiervoor bestemde plug.



2.4.1 Water regelventiel



Belangrijk

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, z onder 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. De machines worden geleverd met voedingskabels met 5 geleiders; verbind de blauwe kabel met de neutrale leider.



WAARSCHUWING

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

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.

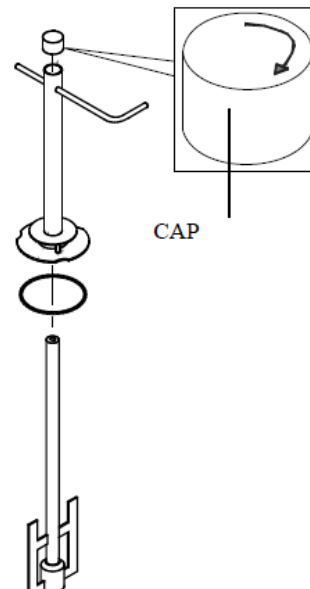


WAARSCHUWING

De draairichting van het roerwerk van een Pastomaster 60/120 RTL is met de klok mee. Dit staat ook op de CAP.

Verandering van draairichting

Als deze de verkeerde kant op draait kunt u dit veranderen door 2 van de 3 fases bij de voeding om te draaien.



2.5.2 Equipotentiale verbinding

Een equipotentiaal verbindingpunt kan men vinden aan de achterzijde van de machine en is

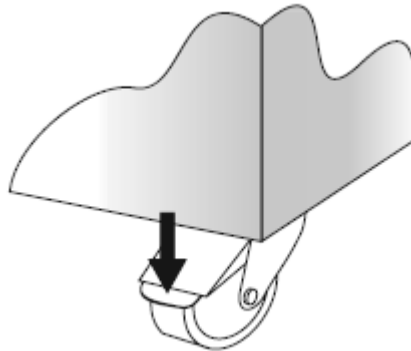
gemarkeerd met het volgende symbool: .

Dit symbool betekent dat het niet mag worden geaard.

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 smeeroil 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 TESTEN 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 VEILIGHEIDS WAARSCHUWINGEN



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;
- De machine dient regelmatig onderhoud te krijgen;
- Alleen originele Carpigiani onderdelen mogen worden gebruikt;
- Persoonlijke veiligheidskleding dient gedragen te worden;
- Extra concentratie is noodzakelijk wanneer hete producten worden geproduceerd.

Om het bovenstaande te bereiken is het volgende noodzakelijk:

- Een handleiding dient 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 aan de machine reparaties uitvoeren;
- Men dient alleen de functies van de machine te gebruiken waar men verstand van heeft.

3.2 INSTELLEN VAN DE MACHINE

De machine bestaat uit een motor aangedreven roerwerk en een koel en warmte systeem met een water of luchtgekoelde condensor.

Het product wordt gemaakt door een mix in de tank te doen, rekening houdend met het aangegeven minimum en maximum hoeveelheid in sectie 1, en dan op de knop start te drukken. De machine is voorzien van specifieke programma's voor het maken van diverse producten, derhalve zult U het relevante programma moeten kiezen voordat U de cyclus start. Als de cyclus klaar is kunt U het product uit de tank halen door de speciale kraan.



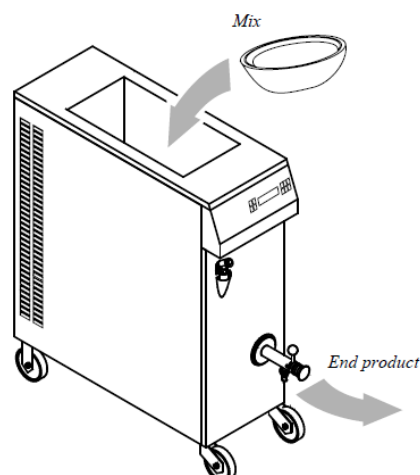
WAARSCHUWING

U dient zeer voorzichtig te zijn wanneer u hete producten maakt of uit de machine haalt. Wanneer u met deze producten in aanraking komt, kan dat brandwonden veroorzaken.



WAARSCHUWING

Het verwijderen van de mix gaat het gemakkelijkst wanneer u gebruik maakt van de plastic spatel die meegeleverd is. Gebruik nooit stalen spatels in verband met beschadigingen.



3.3 BEDIENINGSPANEEL

3.3.1 Toetsen paneel

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



3.3.2 Standaard functies

Als een van de lampjes links boven een van de toetsen brandt, dan betekent dit dat de functie van deze knop in bedrijf is gesteld.



DISPLAY

De PASTOMASTER 60/120 RTL is voorzien van een alphanumeriek LCD display dat verschillende boodschappen laat zien tijdens gebruik.

In STOP laat het display linksboven de tijd en rechtsboven de datum zien. In het midden staat PASTOMASTER en op de onderste regel staat het modelnummer van de machine.

OPMERKING

Tijdens het rijproces wordt de display in stand-by gezet als er 3 minuten lang geen toets wordt ingedrukt.

U kunt de display weer activeren door op de OK-toets te drukken.



STOP-knop

U kunt alle andere programma's vanuit deze functie bereiken. Ook kunt u alle programma's stoppen door op deze STOP-knop te drukken. Het display geeft dan het volgende weer:

Stop?	(STOP)
Continue?	(OK)

Druk op de OK-knop als u toch wilt doorgaan met uw gekozen programma. Wanneer u de STOP-knop nogmaals indrukt, stopt de machine.

Wanneer u de STOP-knop langer inhoudt, krijgt u de evenementen te zien. Hier kunt u doorheen scrollen met de OMHOOG- en OMLAAG-knop.



WATER-knop

Met deze knop kunt u er elk moment voor zorgen dat de douchekop water kan afgeven. Deze functie kunt u stoppen door dezelfde knop weer in te drukken, 3 minuten te wachten of de STOP-knop in te drukken.



OK-knop

Met deze knop kunt u het gewenste programma starten in de programmalijst. Ook wordt deze knop gebruikt voor het bevestigen van de toegevoegde ingrediënten of het programma toch door te laten gaan wanneer u op de STOP-knop gedrukt heeft.



OMHOOG-knop

Met deze knop kunt u het gewenste programma selecteren. U kunt met deze knop ook verschillende parameters wijzigen, zodat de temperatuur bij het productieproces.



OMLAAG-knop

U kunt met deze knop verschillende parameters wijzigen, zodat de temperatuur bij het productieproces.

Wanneer een automatisch programma in werking is, kunt u een AUTOSETUP uitvoeren door deze knop ingedrukt te houden. Verschillende parameters, zoals temperatuur, duur en snelheid, zullen dan naar de fabrieksinstellingen worden gereset.

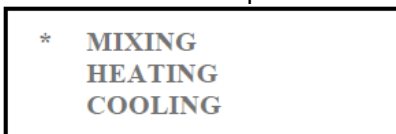
Wanneer u deze knop ingedrukt houdt als de machine in STOP staat, wordt deze AUTOSETUP uitgevoerd op alle automatische programma's.

U kunt met deze knop ook alarmen resetten.



MIX-, OPWARM- en AFKOEL-knop

Wanneer u deze knop in STOP indrukt, verschijnt het volgende menu in de display:



U kunt het sterretje, en dus het geselecteerde programma, wijzigen door op de OMHOOG- of OMLAAG-knop te drukken. Daarna kunt u op de OK-knop drukken om het geselecteerde programma te starten.

MIXEN:

MIXING		
ON	Mix.	ON/OFF
Timer		00:29:59
		+04°

De display geeft het volgende weer:

- Op de eerste regel staat het werkende programma;
- Op de tweede regel staat of het roerwerk van de corresponderende zijde aanstaat of niet;
- Op de derde regel staat de timer met daarnaast een timer;
- Op de vierde regel staat de temperatuur van het product in de tank.

Wanneer deze functie geactiveerd is, staat de mixer voor een half uur aan (aan te passen van 1 minuut tot 9 uur).

Wanneer de timer bij 00:00:00 is, geeft de machine een geluidssignaal af en gaat de machine in STOP.

U kunt het roerwerk en de timer aanpassen.

Het aanpassen van het roerwerk:

U kunt het roerwerk aanpassen door op de ROER-knop te drukken wanneer het mixprogramma is geactiveerd, in ON en ON/OFF voor de linker mixer.

U kunt het roerwerk aanpassen door twee keer snel achter elkaar op de ROER-knop te drukken wanneer het mixprogramma is geactiveerd, in ON en ON/OFF voor de rechter mixer.

De tijd tussen de roerwerkzaamheden in ON/OFF kunt u aanpassen in het gebruikersprogramma (zie paragraaf 3.9).

Het aanpassen van de timer:

- Plaats het sterretje in het menu naast de optie "Timer";
- Druk op de OK-knop, nu gaat het sterretje knipperen wat aangeeft dat u de tijd kunt veranderen;
- Gebruik de OMHOOG- en OMLAAG-knop om de tijd aan te passen (van 1 minuut tot 9 uur). Het aanpassen zal van 1 tot 60 minuten per minuut kunnen gebeuren. Wanneer u hoger dan 1 minuut gaat, kunt u alleen per uur aanpassen.
- Wanneer de timer weer bij 00:00:00 is, wordt er een geluidssignaal afgegeven en gaat de machine in STOP;
- Druk opnieuw op de OK-knop of wacht 10 seconden om uit de aanpas instellingen te gaan. Het sterretje zal nu stoppen met knipperen.

Het activeren van handmatige functies:

- Druk de MIX-knop voor 3 seconden in. Het display zal het volgende weergeven:

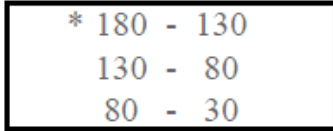
MIXING	
*	Heating
	Cooling

- Selecteer uw keuze met behulp van de OMHOOG- en OMLAAG-knop. Druk op de OK-knop om uw keuze te bevestigen. Druk de MIX-knop opnieuw voor 3 seconden in om dit menu te verlaten.

OPWARMEN:

Wanneer u de OPWARM-functie heeft geselecteerd, drukt u op de OK-knop. Nu verschijnt er een menu waarin u kunt kiezen op welke manier u wilt opwarmen. Dit is afhankelijk van de hoeveelheid mix in de tank. Het juiste aantal liters kunt u selecteren met behulp van de OMHOOG- en OMLAAG-knop.

De opwarmcyclus start automatisch na 3 seconden niks ingedrukt te hebben of wanneer u de OK-knop heeft ingedrukt.



Wanneer het juiste programma is geselecteerd, zal de machine beginnen met het opwarmen van de mix. Het display laat dan het volgende zien:



- Op de eerste regel staat de naam van het proces beschreven;
- Op de tweede regel, links staat het mixtype aan de linkerkant en rechts staat het mixtype van de rechterzijde;
- Op de derde regel staat de timer;
- Op de vierde regel, links staat de temperatuur die behaald moet worden en rechts staat de temperatuur van de mix. In het midden staat het verloop van de temperatuur afgebeeld.

Links en rechts is de mixfunctie altijd aan bij het opwarmen van de mix. Wanneer de temperatuur is bereikt, wordt het opwarmen stilgezet en geeft de machine een paar seconden een geluidsalarm af.

Het product wordt voor korte tijd op de warme temperatuur gehouden.

Wanneer dit het geval is kan het roerwerk staan op:

- ON (altijd aan);
- ON/OFF (aan met tussenpauzes).

Na een paar minuten (voor de exacte tijd kunt u kijken in het gebruikersprogramma onder TIMER BACKLIGHT) gaat de verlichting van de display uit.

Tijdens de OPWARM-fase, als de temperatuur beneden de 50°C is, stopt de machine als de deksel omhoog wordt gedaan, zodat er ingrediënten in de mix kunnen worden toegevoegd. Het display laat dan de mededeling "LID OPEN" zien. De machine gaat weer verder met het programma wanneer de deksel wordt gesloten.

Als de temperatuur boven de 50°C is, stopt de machine volledig met het programma, zodat er u geen gevaar loopt door opspattende hete ijsmix.

U kunt de temperatuur, het roerwerk en de timer naar eigen behoeften aanpassen.

Het aanpassen van de temperatuur:

- Plaats het sterretje voor SET TEMPERATURE;
- Druk op de OK-knop. Het sterretje begint te knipperen. Dit betekent dat u de instellingen kunt aanpassen;
- U kunt de instellingen verhogen of verlagen door de OMHOOG- en OMLAAG-knop te gebruiken;
- Druk opnieuw op de OK-knop om het menu te verlaten, of wacht 10 minuten. Het sterretje stopt nu met knipperen.

Het roerwerk aanpassen:

U kunt het roerwerk aanpassen door op de ROER-knop te drukken wanneer het mixprogramma is geactiveerd, in ON en ON/OFF voor de linker mixer.

U kunt het roerwerk aanpassen door twee keer snel achter elkaar op de ROER-knop te drukken wanneer het mixprogramma is geactiveerd, in ON en ON/OFF voor de rechter mixer.

De tijd tussen de roerwerkzaamheden in ON/OFF kunt u aanpassen in het gebruikersprogramma (zie paragraaf 3.9).

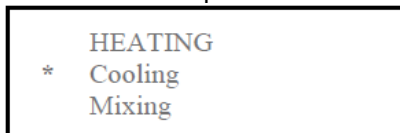
Het aanpassen van de timer:

Als u tijdens het programma regelmatig een geluidssignaal wilt horen, zonder dat de machine het programma stopt, dient u de timer als volgt in te stellen:

- Plaats het sterretje in het menu naast de optie "Timer";
- Druk op de OK-knop, nu gaat het sterretje knipperen wat aangeeft dat u de tijd kunt veranderen;
- Gebruik de OMHOOG- en OMLAAG-knop om de tijd aan te passen (van 1 minuut tot 9 uur). Het aanpassen zal van 1 tot 60 minuten per minuut kunnen gebeuren. Wanneer u hoger dan 1 minuut gaat, kunt u alleen per uur aanpassen.
- Wanneer de timer weer bij 00:00:00 is, wordt er een geluidssignaal afgegeven en gaat de machine in STOP;
- Druk opnieuw op de OK-knop of wacht 10 seconden om uit de aanpas instellingen te gaan. Het sterretje zal nu stoppen met knipperen.

Het activeren van handmatige functies:

- Druk de MIX-knop voor 3 seconden in. Het display zal het volgende weergeven:

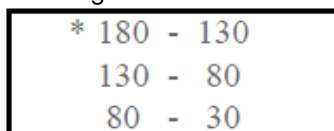


- Selecteer uw keuze met behulp van de OMHOOG- en OMLAAG-knop. Druk op de OK-knop om uw keuze te bevestigen. Druk de MIX-knop opnieuw voor 3 seconden in om dit menu te verlaten.

AFKOELEN:

(Alleen voor de PASTOMASTER 120 RTL) Wanneer u de AFKOEL-functie heeft geselecteerd, drukt u op de OK-knop. Nu verschijnt er een menu waarin u kunt kiezen op welke manier u wilt afkoelen. Dit is afhankelijk van de hoeveelheid mix in de tank. Het juiste aantal liters kunt u selecteren met behulp van de OMHOOG- en OMLAAG-knop.

De afkoelcyclus start automatisch na 3 seconden niks ingedrukt te hebben of wanneer u de OK-knop heeft ingedrukt.



Wanneer het juiste programma is geselecteerd, zal de machine beginnen met het koelen van de mix. Het display laat dan het volgende zien:



- Op de eerste regel staat de naam van het proces beschreven;
- Op de tweede regel, links staat het mixtype aan de linkerkant en rechts staat het mixtype van de rechterzijde;
- Op de derde regel staat de timer;
- Op de vierde regel, links staat de temperatuur die behaald moet worden en rechts staat de temperatuur van de mix. In het midden staat het verloop van de temperatuur afgebeeld.

Links en rechts is de mixfunctie altijd aan bij het afkoelen van de mix. Wanneer de temperatuur is bereikt, wordt het afkoelen stilgezet en geeft de machine een paar seconden een geluidsalarm af. Vanaf hier gaat het roerwerk elke 30 minuten, 10 minuten mixen (dit kunt u zelf aanpassen) of de compressor zorgt ervoor dat de temperatuur van de mix constant blijft.

Het product wordt voor korte tijd op de warme temperatuur gehouden. Wanneer dit het geval is kan het roerwerk staan op:

- ON (altijd aan);
- ON/OFF (aan met tussenpauzes).

De temperatuur van de mix wordt een onbepaalde tijd gecontroleerd.

Na een paar minuten (voor de exacte tijd kunt u kijken in het gebruikersprogramma onder TIMER BACKLIGHT) gaat de verlichting van de display uit.

Tijdens de OPWARM-fase, als de temperatuur beneden de 50°C is, stopt de machine als de deksel omhoog wordt gedaan, zodat er ingrediënten in de mix kunnen worden toegevoegd. Het display laat dan de mededeling "LID OPEN" zien. De machine gaat weer verder met het programma wanneer de deksel wordt gesloten.

Als de temperatuur boven de 50°C is, stopt de machine volledig met het programma, zodat er u geen gevaar loopt door opspattende hete ijsmix.

U kunt de temperatuur, het roerwerk en de timer naar eigen behoeften aanpassen.

Het aanpassen van de temperatuur:

- Plaats het sterretje voor SET TEMPERATURE;
- Druk op de OK-knop. Het sterretje begint te knipperen. Dit betekent dat u de instellingen kunt aanpassen;
- U kunt de instellingen verhogen of verlagen door de OMHOOG- en OMLAAG-knop te gebruiken;
- Druk opnieuw op de OK-knop om het menu te verlaten, of wacht 10 minuten. Het sterretje stopt nu met knipperen.

Het roerwerk aanpassen:

U kunt het roerwerk aanpassen door op de ROER-knop te drukken wanneer het mixprogramma is geactiveerd, in ON en ON/OFF voor de linker mixer.

U kunt het roerwerk aanpassen door twee keer snel achter elkaar op de ROER-knop te drukken wanneer het mixprogramma is geactiveerd, in ON en ON/OFF voor de rechter mixer.

De tijd tussen de roerwerkzaamheden in ON/OFF kunt u aanpassen in het gebruikersprogramma (zie paragraaf 3.9).

Het activeren van handmatige functies:

- Druk de MIX-knop voor 3 seconden in. Het display zal het volgende weergeven:

	COOLING
*	Heating
	Mixing

- Selecteer uw keuze met behulp van de OMHOOG- en OMLAAG-knop. Druk op de OK-knop om uw keuze te bevestigen. Druk de MIX-knop opnieuw voor 3 seconden in om dit menu te verlaten.

OPMERKING

Tijdens het opwarmen (temperatuur 50°, 60° en 70°C) en afkoelen (temperatuur 40°, 30°, 20° en 10°C) stopt het roeren voor 4 seconden om ervoor te zorgen dat alle lucht uit de mix weg kan. Dit voorkomt dat er lucht in de stevige mix blijft zitten.





IJS-knop

Als u op de IJS-knop drukt, kunt in het menu kiezen tussen de volgende productiecyclussen:

- Hoge temperatuur pasteurisatie;
- Lage temperatuur pasteurisatie;
- Onderbroken pasteurisatie;
- Chocolade pasteurisatie;
- Afkoelen, rijpen;
- Suikersiroop;
- Invertsuiker.



PASTA-knop (alleen PASTOMASTER 60 RTL)

Als u op de IJS-knop drukt, kunt in het menu kiezen tussen de volgende productiecyclussen:

- Crème pasta;
- Zabaione pasta;
- Chocoladepasta;
- Fruit pasta.



SPECIALITEIT-knop

Als u op de IJS-knop drukt, kunt in het menu kiezen tussen de volgende productiecyclussen:

- Pudding;
- Panna cotta;
- Bavarois;
- Dunne yoghurt;
- Dikke yoghurt.



GEBRUIKERSPROGRAMMA-knop

Wanneer u de GEBRUIKERSPROGRAMMA-knop indrukt, opent er een menu waarin 9 processen kunnen worden aangepast door de machinegebruiker.

3.4 AUTOMATISCHE PROGRAMMA'S





De PASTOMASTER 120 RTL heeft 2 types automatische programma's, namelijk:

- IJs: waar 7 automatische programma's in staan;
- Gebruiker: waar 5 processen kunnen worden aangepast door de gebruiker.

De PASTOMASTER 60 RTL heeft 4 types automatische programma's, namelijk:

- IJs: waar 7 automatische programma's in staan;
- Saus: waar 4 automatische programma's in staan;
- Specialiteiten: waar 5 automatische programma's in staan;
- Gebruiker: waar 5 processen kunnen worden aangepast door de gebruiker.

3.4.1. Startprocedure van automatische programma's

- Voor een automatisch programma dient u allereerst de IJS-knop , de PASTA-knop  (alleen PASTOMASTER 60 RTL) of de SPECIALITEITEN-knop  (alleen PASTOMASTER 60 RTL) in te drukken;
- Gebruik de OMHOOG- en OMLAAG-knop om het sterretje voor het gewenste programma te plaatsen;
- Druk op de OK-knop  om het gekozen programma te starten. Bijvoorbeeld: chocolade pasteurisatie.

Wanneer u de OK-knop heeft ingedrukt, zal erbij de PASTOMASTER 120 RTL een volgend menu te zien zijn. U dient hier aan te geven hoeveel liter ijsmix er in uw machine zit. U kunt het juiste programma weer kiezen door gebruik te maken van de OMHOOG- en OMLAAG-knop.

* 120-90
90-60
60-30

Het programma begint automatisch wanneer u 3 seconden geen toetsen indrukt of wanneer u op de OK-knop drukt.

Op de display verschijnt het volgende:

CHOCOLATE PASTEUR.	
Cream	OK?
Heating	
+90 °C+53 °C

- Op de eerste regel staat de naam van het geselecteerde programma;
- Op de tweede regel staat het ingrediënt wat moet worden toegevoegd tijdens het proces. Daarachter staat "OK?". Wanneer u op de OK-knop drukt, wil dat zeggen dat het ingrediënt is toegevoegd en zal het vraagteken verdwijnen;
- Op de derde regel staat de toestand van het programma;
- Op de vierde regel, links staat de temperatuur die behaald moet worden en rechts staat de temperatuur van de mix. In het midden staat het verloop van de temperatuur afgebeeld of de tijd hoe lang de machine nog in pauze staat.

Wanneer u de IJS-knop nogmaals indrukt, opent er een menu waarin u verschillende parameters kunt aanpassen. De parameters kunt u aanpassen met de OMHOOG- en OMLAAG-knop.

Wanneer u de IJS-knop voor de eerste keer indrukt, komt het volgende in de display te staan:

CHOCOLATE PASTEUR.	
Cream	OK?
Heating	
Temperature	+090

In dit scherm kunt u, met behulp van de OMHOOG- en OMLAAG-knop, de temperatuur die de mix moet bereiken aanpassen.

Wanneer u de IJS-knop nogmaals indrukt, verschijnt het volgende beeld:

CHOCOLATE PASTEUR.	
Cream	OK?
Heating	
Mixing	ON

In dit scherm kunt u, met behulp van de OMHOOG- en OMLAAG-knop, het type mixen aanpassen (ON of ON/OFF).

Als u een derde keer op de IJS-knop drukt, verschijnt het volgende in beeld:

CHOCOLATE PASTEUR.	
Cream	OK?
Heating	
Timer	00:00:00

In dit scherm kunt u, met behulp van de OMHOOG- en OMLAAG-knop, de pauzetijd instellen.

U kunt dit menu verlaten door 10 seconden niets in te drukken.



OPGELET!

Wanneer verschillende waarden kunnen worden aangepast tijdens een fase in de productie, zullen de LED-lampjes in de OMHOOG- en OMLAAG-knop oplichten. Wanneer een waarde is aangepast zal dat worden opgeslagen en bewaard voor volgende keren dat u het programma start.

3.4.2 Originele programmainstellingen

Wanneer u een programma wilt resetten naar de fabrieksinstellingen, dient u de OMLAAG-knop voor een aantal seconden in te drukken.

Nu zullen de temperatuur en tijden die u heeft aangepast worden vervangen door de fabrieksinstellingen.

3.5 IJS PROGRAMMA

In het geheugen van de machine zijn 7 programma's opgeslagen. Deze worden hieronder besproken:

3.5.1 Programma nr. 1 Hoge pasteurisatie

1. Mix suiker met stabiliserende ingrediënten en magere melkpoeder;
2. Druk op de IJS-knop en selecteer het programma HIGH PASTEURIZATION;
3. Druk op de OK-knop om het programma te starten. Volg de aanwijzingen op het display op. Als er bijvoorbeeld MILK in de display staat, dient u melk toe te voegen;
4. Bij een geluidswaarschuwing, welke ook 40°C aangeeft, kunt u suiker, stabiliserende middelen en vaste ingrediënten, zoals melkpoeder, toevoegen;
5. Bij het volgende signaal kunt u room toevoegen;
6. Wanneer de mix 85°C is geworden, zal het afkoelen van de mix starten;
7. Bij het volgende signaal, welke 65°C van de mix betekent, kunt u de rest van de room toevoegen;
8. Wanneer 4°C is bereikt, zal er een geluidsignaal klinken en geeft de display 'OK High Pasteur' aan. De timer voor het rijpingsproces gaat nu afstellen. Dit is van groot belang voor een goede kwaliteit ijs. De mix wordt nu regelmatig doorgeroerd. Wilt u dat de mix continu wordt geroerd, dan kunt u op de MIX-knop drukken. Om constant roeren aan de rechter mixer te voorkomen, dient u twee keer snel op de MIX-knop te drukken.

3.5.2 Programma nr. 2 Lage pasteurisatie

1. Mix suiker met stabiliserende ingrediënten en magere melkpoeder;
2. Druk op de IJS-knop en selecteer het programma LOW PASTEURIZATION;
3. Druk op de OK-knop om het programma te starten. Volg de aanwijzingen op het display op. Als er bijvoorbeeld MILK in de display staat, dient u melk toe te voegen;
4. Bij een geluidswaarschuwing, welke ook 40°C aangeeft, kunt u suiker, stabiliserende middelen en vaste ingrediënten, zoals melkpoeder, toevoegen;
5. Bij het volgende signaal kunt u room toevoegen;
6. Wanneer de mix 65°C is geworden, zal de machine de mix een tijd op deze temperatuur houden, zodat het zal pasteuriseren;

7. Bij het volgende signaal, welke 65°C van de mix betekent, kunt u de rest van de room toevoegen;
8. Wanneer 4°C is bereikt, zal er een geluidsignaal klinken en geeft de display 'OK Low Pasteur' aan. De timer voor het rijpingsproces gaat nu afstellen. Dit is van groot belang voor een goede kwaliteit ijs. De mix wordt nu regelmatig doorgeroerd. Wilt u dat de mix continu wordt geroerd, dan kunt u op de MIX-knop drukken. Om constant roeren aan de rechter mixer te voorkomen, dient u twee keer snel op de MIX-knop te drukken.

3.5.3 Programma nr. 3 Mid pasteurisatie

1. Mix suiker met stabiliserende ingrediënten en magere melkpoeder;
2. Druk op de IJS-knop en selecteer het programma INTERMEDIATE PASTEURIZATION;
3. Druk op de OK-knop om het programma te starten. Volg de aanwijzingen op het display op. Als er bijvoorbeeld MILK in de display staat, dient u melk toe te voegen;
4. Bij een geluidswaarschuwing, welke ook 40°C aangeeft, kunt u suiker, stabiliserende middelen en vaste ingrediënten, zoals melkpoeder, toevoegen;
5. Bij het volgende signaal kunt u room toevoegen;
6. U kunt in dit programma, met behulp van de OMHOOG- en OMLAAG-knop, kiezen voor een pasteurisatie van 65°C of 95°C;
7. Wanneer de mix de temperatuur van de gekozen pasteurisatie is geworden, zal de machine de mix een tijd op deze temperatuur houden, zodat het zal pasteuriseren;
8. Bij het volgende signaal, welke 65°C van de mix betekent, kunt u de rest van de room toevoegen;
9. Wanneer 4°C is bereikt, zal er een geluidsignaal klinken en geeft de display 'OK Past. Interm.' aan. De timer voor het rijpingsproces gaat nu afstellen. Dit is van groot belang voor een goede kwaliteit ijs. De mix wordt nu regelmatig doorgeroerd. Wilt u dat de mix continu wordt geroerd, dan kunt u op de MIX-knop drukken. Om constant roeren aan de rechter mixer te voorkomen, dient u twee keer snel op de MIX-knop te drukken.

3.5.4 Programma nr. 4 Chocolade pasteurisatie

1. Mix suiker met cacao, stabiliserende ingrediënten en magere melkpoeder afzonderlijk van elkaar;
2. Druk op de IJS-knop en selecteer het programma CHOCOLATE PASTEURISATION;
3. Druk op de OK-knop om het programma te starten. Volg de aanwijzingen op het display op. Als er bijvoorbeeld MILK in de display staat, dient u melk toe te voegen;
4. Bij een geluidswaarschuwing, welke ook 40°C aangeeft, kunt u suiker met cacao, stabiliserende middelen en vaste ingrediënten, zoals melkpoeder, toevoegen;
5. Bij het volgende signaal kunt u room toevoegen;
6. Wanneer de mix 90°C is geworden, zal de machine de mix gaan afkoelen;
7. Bij het volgende signaal, welke 65°C van de mix betekent, kunt u de rest van de room toevoegen;
8. Wanneer 4°C is bereikt, zal er een geluidsignaal klinken en geeft de display 'OK Past. Chocolate' aan. De timer voor het rijpingsproces gaat nu afstellen. Dit is van groot belang voor een goede kwaliteit ijs. De mix wordt nu regelmatig doorgeroerd. Wilt u dat de mix continu wordt geroerd, dan kunt u op de MIX-knop drukken. Om constant roeren aan de rechter mixer te voorkomen, dient u twee keer snel op de MIX-knop te drukken.

3.5.5 Programma nr. 5 Afkoelen/rijpen

Dit programma kunt u uitvoeren met koude mix of met mix die in de eerder beschreven programma's is geïnterrupteerd.

1. Druk op de IJS-knop en selecteer het programma COOLING/AGEING;
2. Druk op de OK-knop om het programma te starten.
3. Wanneer 4°C is bereikt, zal er een geluidsignaal klinken en geeft de display 'OK Cool. Ageing' aan. De timer voor het rijpingsproces gaat nu afstellen. Dit is van groot belang voor een goede kwaliteit ijs. De mix wordt nu regelmatig doorgeroerd. Wilt u dat de mix continu wordt geroerd, dan kunt u op de MIX-knop drukken. Om constant roeren aan de rechter mixer te voorkomen, dient u twee keer snel op de MIX-knop te drukken.

3.5.6 Programma nr. 6 Suikersiroop

1. Druk op de IJS-knop en selecteer het programma SUGER SYRUP;
2. Druk op de OK-knop om het programma te starten. Volg de aanwijzingen op het display op. Als er bijvoorbeeld WATER in de display staat, dient u water toe te voegen;
3. Bij een geluidswaarschuwing, welke ook 40°C aangeeft, kunt u glucosesiroop en vaste ingrediënten, toevoegen. De machine houdt de temperatuur 2 minuten (aan te passen van 1 tot 10 minuten) op dezelfde temperatuur tijdens het roeren van de mix;
4. Bij het volgende signaal, welke 48°C aangeeft, kunt u de suiker toevoegen. De machine houdt de temperatuur 2 minuten (aan te passen van 1 tot 10 minuten) op dezelfde temperatuur tijdens het roeren van de mix;
5. Wanneer de mix 85°C is geworden, zal de machine de mix gaan afkoelen;
6. Wanneer 35°C is bereikt, zal er een geluidsignaal klinken en geeft de display 'OK Sugar Syrup' en "Extract" aan. Het geluidsignaal zal enkele minuten blijven aanhouden totdat u de MIX-knop heeft ingedrukt en de siroop uit de machine wordt gehaald.

3.5.7 Programma nr. 7 Invertsuiker



OPGELET!
CARPIGIANI raadt u aan de tank van de PASTOMASTER 180 RTL maximaal tot de helft te vullen om overstroming te voorkomen.

Suiker	17 kg
Water	6 L
Citroenzuur	64 g
Bicarbonaat	20 g

Procedure:

1. Druk op de IJS-knop en selecteer het programma INVERTED SUGAR;
2. Druk op de OK-knop om het programma te starten. Volg de aanwijzingen op het display op. Als er bijvoorbeeld WATER in de display staat, dient u water toe te voegen;
3. Bij een geluidswaarschuwing, welke ook 40°C aangeeft, kunt u de suiker toevoegen;
4. Wanneer de mix 95°C is geworden, zal het display zeggen dat u citroenzuur kunt toevoegen. De machine heeft een pauze van 5 minuten, zodat het citroenzuur volledig kan oplossen;
5. Er zal nu een pauze van 6 uur bij 90°C optreden. Deze pauze kan worden aangepast van 4 tot 8 uur;
6. Het volgende geluidsignaal geeft het einde van de eerste fase van het programma aan;
7. De display geeft aan wanneer u bicarbonaat, gesmolten in water, kunt toevoegen. De reactie die optreedt zorgt ervoor dat de mix gaan borrelen en kan ervoor zorgen dat de machine overstroomd als de tank te vol zit;
8. De rest van het koelproces zorgt ervoor dat de mix een temperatuur van 35°C wordt;
9. Wanneer 35°C is bereikt, zal er een geluidsignaal klinken en geeft de display 'OK Inverted Sug.' en "Extract" aan. Het geluidsignaal zal enkele minuten blijven aanhouden totdat u de MIX-knop heeft ingedrukt en de siroop uit de machine wordt gehaald.

Gebruik:

De invertsuiker is erg zoet en wordt gebruikt in ijsmixen als volledig alternatief suiker. Hiermee kunt u de vaste ingrediënten weglaten, maar niets in zoetheid verliezen.

3.6 “PASTA” PROCESSEN (ALLEEN PASTOMASTER 60 RTL)

3.6.1 Programma nr. 1 Crème pasta

Water	5,4L
Suiker	3,8kg
Eierdooiers	5kg

Procedure:

1. Bereid de ingrediënten voor;
2. Druk op de PASTA-knop en selecteer het programma “Crème pasta” met behulp van de OMHOOG- en OMLAAG-knop;
3. Druk op de OK-knop om de cyclus te starten en volg de instructies op het scherm. Voeg het water en de eierdooiers toe als dit in het scherm komt te staan;
4. Wanneer het geluidssignaal klinkt is de mix op 40°C en staat er op het scherm dat u de suiker kunt toevoegen;
5. De mix wordt nu gerijpt voor 2 minuten. Dit kunt u aanpassen van 1 minuut tot 10 mintuen;
6. Het volgende geluidssignaal geeft aan dat de mix een temperatuur van 65°C heeft bereikt en dat de mix voor 30 minuten op die temperatuur wordt gehouden, voordat de mix afgekoeld wordt;
7. Het volgende geluidssignaal geeft aan dat de mix een temperatuur van 4°C heeft bereikt. Er staat nu “OK Crème Pasta” in de display. De mix wordt op 4°C bewaard, zodat het gemakkelijk uit de machine kan worden verwijderd.

Voor het produceren van klassiek vla ijs:

Crème pasta	250g
Witte basismix	1kg

3.6.2 Programma nr. 2 Zabaione pasta

“Marsala” wijn	8,5L
Suiker	3,4kg
Eierdooiers	2,4kg
Maismeel	250g
Gelatine	60g

Procedure:

1. Bereid de ingrediënten voor;
2. Druk op de PASTA-knop en selecteer het programma “Zabaione pasta” met behulp van de OMHOOG- en OMLAAG-knop;
3. Druk op de OK-knop om de cyclus te starten en volg de instructies op het scherm. Voeg de wijn en eierdooiers toe als dit in het scherm komt te staan;
4. Wanneer het geluidssignaal klinkt is de mix op 40°C en staat er op het scherm dat u de suiker en maismeel kunt toevoegen;
5. De mix wordt nu gerijpt voor 8 minuten. Dit kunt u aanpassen van 1 minuut tot 10 mintuen;
6. Het volgende geluidssignaal geeft aan dat de mix een temperatuur van 80°C heeft bereikt en dat u de gelatine kan toevoegen;
7. Het volgende geluidssignaal geeft aan dat de mix een temperatuur van 25°C heeft bereikt. Er staat nu “OK Zabaione Pasta” en “Extract” in de display. Een geluidssignaal zal gaan klinken en stopt wanneer u de mix uit de machine haalt.

Voor het produceren van hartige zabaione ijs:

Zabaione pasta	200g
Witte basismix	1kg

OPMERKING

U kunt de beste kwaliteit Zabaione topping maken door gebruik te maken van dezelfde productiecyclus en de volgende ingrediënten:

“Marsala” wijn	8L
Suiker	3,2kg
Eierdooiers	2,2kg
Maismeel	240g



3.6.3 Programma nr. 3 Chocoladepasta

Water 8L
 Suiker 3,4kg
 Cacao 4kg

Procedure:

1. Bereid de ingrediënten voor;
2. Druk op de PASTA-knop en selecteer het programma "Chocoladepasta" met behulp van de OMHOOG- en OMLAAG-knop;
3. Druk op de OK-knop om de cyclus te starten en volg de instructies op het scherm. Voeg het water en de helft van de cacao toe als dit in het scherm komt te staan;
4. Wanneer het geluidssignaal klinkt is de mix op 40°C en staat er op het scherm dat u de suiker en de tweede helft van de cacao kunt toevoegen;
5. De mix wordt nu gerijpt voor 3 minuten. Dit kunt u aanpassen van 1 minuut tot 10 minuten;
6. Het volgende geluidssignaal geeft aan dat de mix een temperatuur van 70°C heeft bereikt en begint af te koelen;
7. Het volgende geluidssignaal geeft aan dat de mix een temperatuur van 25°C heeft bereikt. Er staat nu "OK Chocoladepasta" en "Extract" in de display. Een geluidssignaal zal gaan klinken en stopt wanneer u de mix uit de machine haalt. Dit dient te gebeuren, zodat de mix niet in de tank kan stollen.

Voor het produceren van traditioneel chocolade ijs:

Chocoladepasta 300g
 Witte basismix 1kg

OPMERKING

U kunt de beste kwaliteit Chocolade topping maken door gebruik te maken van dezelfde productiecyclus en de volgende ingrediënten:

Room 5L
Suiker 2,4kg
Water 3L
Glucose 500g
Pure chocolade suggoraat 10kg
Pure chocolade gesmolten 1kg

De suggoraat en gesmolten chocolade dienen worden toegevoegd bij 70°C. Deze pasta dient te worden verwijderd bij 40°C.



3.6.4 Programma nr. 4 Fruit pasta

Water 1,6L
 Suiker 5,7kg
 Fruitpulp 8kg

Procedure:

1. Bereid de ingrediënten voor;
2. Druk op de PASTA-knop en selecteer het programma "Fruit pasta" met behulp van de OMHOOG- en OMLAAG-knop;
3. Druk op de OK-knop om de cyclus te starten en volg de instructies op het scherm. Voeg het water en de fruitpulp toe als dit in het scherm komt te staan;
4. Wanneer het geluidssignaal klinkt is de mix op 40°C en staat er op het scherm dat u de suiker kunt toevoegen;
5. De mix wordt nu gerijpt voor 3 minuten. Dit kunt u aanpassen van 1 minuut tot 10 minuten;
6. Het volgende geluidssignaal geeft aan dat de mix een temperatuur van 65°C heeft bereikt en dat de mix 30 minuten op deze temperatuur wordt gehouden alvorens de mix wordt afgekoeld;
7. Het volgende geluidssignaal geeft aan dat de mix een temperatuur van 4°C heeft bereikt. Er staat nu "OK Fruit Pasta" in de display. De mix wordt op 4°C bewaard, zodat het gemakkelijk uit de machine kan worden verwijderd.

Voor het produceren van perfect sorbetijs met 30% fruit en 30% suiker:

Fruit pasta	2kg
Suikersiroop	290g
Water	1,2L



OPMERKING

U kunt de beste kwaliteit Fruit topping maken door gebruik te maken van dezelfde productiecycclus en de volgende ingrediënten:

Pectine	30g (moet worden vermengd in de suiker)
Citroenzuur	10g (moet worden toegevoegd na de 30minuten rijpen bij 65°C)

3.7 “SPECIALITEIT” PROCESSEN (ALLEEN PASTOMASTER 60 RTL)

3.7.1 Programma nr. 1 Pudding

Melk	6L
Room	1L
Preparaat voor pudding	1.3kg

Procedure:

1. Bereid de ingrediënten voor en laat de gelatine in koud water wellen.
2. Druk op de SPECIALITEITEN-knop en selecteer het programma “Pudding” met behulp van de OMHOOG- en OMLAAG-knop;
3. Druk op de OK-knop om de cyclus te starten en volg de instructies op het scherm. Voeg de melk, room en een van de deel gelatine toe als dit in het scherm komt te staan;
4. Wanneer het geluidssignaal klinkt is de mix op 40°C en staat er op het scherm dat u de suiker kunt toevoegen;
5. De mix wordt nu gerijpt voor 2 minuten. Dit kunt u aanpassen van 1 minuut tot 10 mintuen;
6. Het volgende geluidssignaal geeft aan dat de mix een temperatuur van 85°C heeft bereikt en dat u het overige deel van de gelatine kunt toevoegen;
7. Een paar minuten nadat de mix een temperatuur van 85°C heeft bereikt, kunt u de pudding uit de machine verwijderen, deze smaak geven en in speciale puddingmallen deponeren;
8. Er staat nu “OK Pudding” en “Hot Extraction” in de display. Een geluidssignaal zal klinken en het roerwerk zal blijven draaien. Dit kunt u stoppen door op de ROER-knop te drukken. Het product dient snel te worden verwijderd, zodat er geen mix aan de binnenkant van de machine stolt.



OPGELET!

U dient zeer voorzichtig te zijn tijdens het produceren/distribueren van warme producten. In aanraking komen met deze producten kan ernstige wonden veroorzaken.

Gebruik:

U kunt verschillende smaken pudding maken met alle ijspasta's in dezelfde hoeveelheid als bij ijs (80-100g per liter). De pudding dient in de koelkast gezet te worden, zodat het stijf kan worden.

3.7.2 Programma nr. 2 Panna cotta

Melk	5L
Room	5L
Suiker	3kg
Gelatine	300g

Procedure:

1. Bereid de ingrediënten voor en maakt de gelatine zacht in koud water;
2. Druk op de SPECIALITEITEN-knop en selecteer het programma “Panna cotta” met behulp van de OMHOOG- en OMLAAG-knop;
3. Druk op de OK-knop om de cyclus te starten en volg de instructies op het scherm. Voeg de melk en room toe als dit in het scherm komt te staan;
4. Wanneer het geluidssignaal klinkt is de mix op 40°C en staat er op het scherm dat u de suiker kunt toevoegen;

5. De mix wordt nu gerijpt voor 2 minuten. Dit kunt u aanpassen van 1 minuut tot 10 minuten;
6. Het volgende geluidssignaal geeft aan dat de mix een temperatuur van 90°C heeft bereikt en dat u de gelatine kunt toevoegen;
7. Een paar minuten nadat de mix een temperatuur van 90°C heeft bereikt, zal de machine beginnen de mix af te koelen;
8. Bij het volgende geluidssignaal heeft de machine een temperatuur van 25°C. Er staat nu "OK Panna cotta" en "Extract" in de display. Een geluidssignaal zal klinken en het roerwerk zal blijven draaien. Dit kunt u stoppen door op de ROER-knop te drukken. Het product dient snel te worden verwijderd, zodat er geen mix aan de binnenkant van de machine stolt.

Gebruik:

Vul de puddingmallen direct. Het stijf worden van de panna cotta gebeurt al op kamertemperatuur.

3.7.3 Programma nr. 3 Bavaois crème

Melk	10L
Suiker	4kg
Eierdooiers	1,8kg
Gelatine	450g

Procedure:

1. Bereid de ingrediënten voor en maakt de gelatine zacht in koud water;
2. Druk op de SPECIALITEITEN-knop en selecteer het programma "Bavaois crème" met behulp van de OMHOOG- en OMLAAG-knop;
3. Druk op de OK-knop om de cyclus te starten en volg de instructies op het scherm. Voeg de melk en de eierdooiers toe als dit in het scherm komt te staan;
4. Wanneer het geluidssignaal klinkt is de mix op 40°C en staat er op het scherm dat u de suiker kunt toevoegen;
5. De mix wordt nu gerijpt voor 2 minuten. Dit kunt u aanpassen van 1 minuut tot 10 minuten;
6. Het volgende geluidssignaal geeft aan dat de mix een temperatuur van 70°C heeft bereikt en dat u de gelatine kunt toevoegen;
7. De temperatuur van de mix wordt op 70°C bewaard, zodat er een volledig pasteurisatiecyclus heeft plaatsgevonden alvorens de machine gaat afkoelen;
8. Bij het volgende geluidssignaal heeft de machine een temperatuur van 25°C. Er staat nu "OK Bavaois crème" en "Extract" in de display. Een geluidssignaal zal klinken en het roerwerk zal blijven draaien. Dit kunt u stoppen door op de ROER-knop te drukken. Het product dient snel te worden verwijderd, zodat er geen mix aan de binnenkant van de machine stolt.

Gebruik:

Het product kan eventueel worden gemengd met gezoete slagroom. Per liter bavaois crème dient u ongeveer 1-1,5liter slagroom toe te voegen. U kunt deze mix smaak geven met de eerder genoemde sauzen of ijspasta's. Verspreid de sponscake in de mal en leg hier een laag van 4cm de mix overheen. Daarna dient u de mal 2 uur in de koelkast of vriezer te leggen.

3.7.4 Programma nr. 4 Dunne yoghurt

Hoge kwaliteit melk	10L
Natuurlijke volle yoghurt	2kg

Of melkzuurbacteriën volgens de instructies van de maker

Procedure:

1. Druk op de SPECIALITEITEN-knop en selecteer het programma "Dunne yoghurt" met behulp van de OMHOOG- en OMLAAG-knop;
2. Druk op de OK-knop om de cyclus te starten en volg de instructies op het scherm. Voeg de melk toe als dit in het scherm komt te staan;
3. Dit productieproces bevat een melkpasteurisatie op een temperatuur van 95°C, gevolgd door een afkoelcyclus;
4. Nadat u de volle yoghurt of andere melkzuren aan de melk heeft toegevoegd, houdt de PASTOMASTER 60 RTL de mix gedurende 6 à 7 uur op een temperatuur van 42°C;
5. U kunt zelf de tijd, dat de mix 42°C moet blijven, aanpassen. Hoe langer deze stap duurt, hoe zuurder uw yoghurt wordt;

6. Wanneer deze (fermentatie) cyclus voorbij is, wordt het product tot 4°C afgekoeld, waarna het product klaar is. Er staat nu "OK Dunne yoghurt" in de display. De temperatuur wordt op 4°C bewaard zolang dit nodig is.

Gebruik:

De yoghurt wordt perfect wanneer u er fruitpasta's aan toevoegt, maar u kunt er ook yoghurtijs van maken.

Hard yoghurtijs:	Yoghurt	1L
	Suiker	250g
	Koude stabilisator	5g
Zacht yoghurtijs	Yoghurt	1L
	Suiker	220g
	Koude stabilisator	3g

3.7.5 Programma nr. 5 Dikke yoghurt

Hoge kwaliteit melk 15L
 Natuurlijke volle yoghurt 2kg
 Of melkzuurbacteriën volgens de instructies van de maker

Procedure:

1. Druk op de SPECIALITEITEN-knop en selecteer het programma "Dunne yoghurt" met behulp van de OMHOOG- en OMLAAG-knop;
2. Druk op de OK-knop om de cyclus te starten en volg de instructies op het scherm. Voeg de melk toe als dit in het scherm komt te staan;
3. Dit productieproces bevat een melkpasteurisatie op een temperatuur van 95°C, gevolgd door een afkoelcyclus;
4. Nadat u de volle yoghurt of andere melkzuren aan de melk heeft toegevoegd, houdt de PASTOMASTER 60 RTL de mix gedurende 6 à 7 uur op een temperatuur van 42°C;
5. U kunt zelf de tijd, dat de mix 42°C moet blijve n, aanpassen. Hoe langer deze stap duurt, hoe zuurder uw yoghurt wordt;
6. Wanneer deze (fermentatie) cyclus voorbij is, wordt het product tot 4°C afgekoeld, waarna het product klaar is. Er staat nu "OK Dikke yoghurt" en "Extract" in de display. Een geluidssignaal zal klinken, totdat u op de ROER-knop drukt.

Gebruik:

Het eindproduct is een perfecte dessert yoghurt welke naturel of met een frisse fruitsalade kan worden geserveerd.

3.8 PERSOONLIJKE PROGRAMMA'S



Wanneer u op de GEBRUIKERSPROGRAMMA-knop drukt, opent er een menu met programma's die u zelf kunt aanpassen.

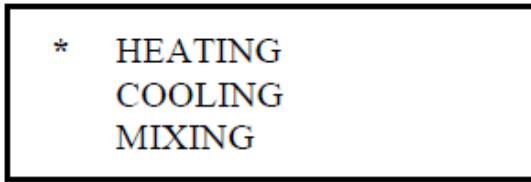
3.8.1 Een persoonlijk programma maken



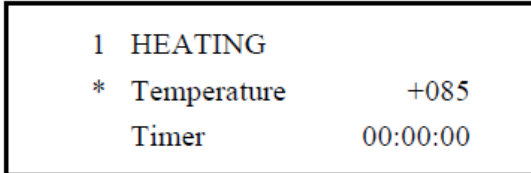
Voor het selecteren van een programma, dient u de GEBRUIKERSPROGRAMMA-knop in te drukken. Met de OMHOOG- en OMLAAG-knop kunt u daarna het juiste programma selecteren. Als een programma vrij is, staat er "OK?" in het display, als het programma al gebruikt is, staat er "OK" in het scherm. In dit voorbeeld is programma 2 vrij:

PROGRAM 1	OK
* PROGRAM 2	OK?
PROGRAM 3	OK
PROGRAM 4	OK

Als u het juiste programma heeft geselecteerd, drukt u op de OK-knop.
Het display laat dan het volgende zien:



Selecteer voor de eerste stap van de productie de juiste bewerking en druk op de OK-knop.



Het display laat het volgende zien:

- Op de eerste regel: het nummer en de naam van de bewerking;
- Op de tweede regel: de temperatuur die gehaald moet worden;
- Op de derde regel: de tijdsduur van de bewerking;
- Op de vierde regel: de snelheid.

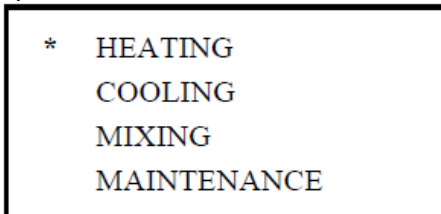
Het sterretje staat altijd voor de parameter die kan worden aangepast.

Plaats, met behulp van de OMHOOG- en OMLAAG-knop, het sterretje voor de parameter die u wilt aanpassen. Druk op de OK-knop om de waarde aan te passen. Het sterretje zal nu gaan knipperen. Met de OMHOOG- en OMLAAG-knop kunt u de geselecteerde waarden naar boven of beneden aanpassen.

Druk op de OK-knop om de waarde vast te zetten. Het sterretje stopt nu met knipperen en zal vanzelf een parameter naar beneden verplaatsen.

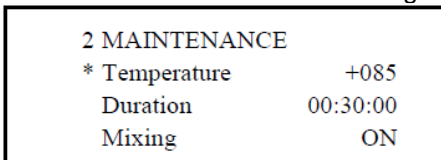
Houdt de OK-knop 3 seconden ingedrukt, zodat deze bewerking opslaat.

Het display laat nu de volgende te kiezen bewerkingen zien. Na het uitvoeren van een afkoel- of opwarmfase kunt u ook een bewaarstand (Maintenance) selecteren.



Nu kunt u weer met de OMHOOG- en OMLAAG-knop de juiste functie selecteren en betreden met de OK-knop.


Wanneer u de bewaarstand heeft geselecteerd, zal het volgende in het display te zien zijn:



U kunt de stappen hetzelfde al bij de eerste bewerking aanpassen. Echter, de temperatuur wordt automatisch hetzelfde als de temperatuur bij stap 1.

Als de tijdsduur (Duration) op 00:00:00 wordt gezet, wordt dit herkend als het einde van het programma. Als u de OK-knop even ingedrukt houdt, zal de machine dit zien als het stoppen van de machine.



Als u de GEBRUIKERSPROGRAMMA-knop  indrukt wanneer u een bewerking kunt kiezen of als u de OK-knop voor 3 seconden indrukt als u een tijdsduur van 00:00:00 heeft geselecteerd, zal het display het volgende laten zien:

SAVE TO MEMORY?	
YES ?	(OK)
NO ?	(STOP)

Als u op de OK-knop heeft gedrukt, zal het display het volgende aangeven:

PROGRAM SAVED

Het programma wordt nu opgeslagen en de machine gaat terug naar de STOP-stand.

Als u op de STOP-knop heeft gedrukt, zal de machine naar de receptfase teruggaan:

- Als u als laatst een tijdsduur van 00:00:00 heeft geselecteerd: u gaat nu terug naar deze laatste stap, zodat u de parameters kunt aanpassen;
- Als u wel een tijdsduur heeft geselecteerd: u gaat nu terug naar het keuzescherf voor uw bewerkingen.


Als u STOP heeft gedrukt tijdens het creëren van een recept, wordt het recept gesloten en niet opgeslagen in het geheugen.

U kunt maximaal 9 bewerkingen uitvoeren per recept. Als u meer bewerkingen wilt uitvoeren, zal de machine "STEPS FINISHED" aangeven en teruggaan in de STOP-stand.



<p style="text-align: center;">OPMERKING</p> <p style="text-align: center;">- Een pauze van 00:00:00 staat gelijk aan het einde van uw recept.</p> <p style="text-align: center;">- Snelheid:</p> <p style="text-align: center;">OFF: mixers staan altijd uit;</p> <p style="text-align: center;">ON/OFF: mixers staan altijd aan tijdens opwarmen en afkoelen. Mixers draaien onderbroken gebaseerd op de hoeveelheid mix en het actieve programma;</p> <p style="text-align: center;">ON: mixers staan altijd aan.</p>

3.8.2 Een persoonlijk programma aanpassen

Om een programma te kunnen aanpassen, dient u de GEBRUIKERSPROGRAMMA-knop  in te drukken en met de OMHOOG- en OMLAAG-knop het juiste programma te selecteren.

PROGRAM 1	OK?
PROGRAM 2	OK
* PROGRAM 3	OK
PROGRAM 4	OK?

Druk op de OK-knop om het proces te starten.

Het programma start vanzelf na 3 seconden of nadat u de OK-knop heeft ingedrukt.

Het display laat het volgende zien:

PROGRAM 1
Heating
*+85°C
■■■■■ +27°C

In het display kunt u het volgende lezen:

- Op de eerste regel: de naam van het programma wat bezig is;
- Op de derde regel: de bewerking die nu bezig is;
- Op de vierde regel: links staat de temperatuur die behaald moet worden en rechts staat de temperatuur van de mix. In het midden staat het verloop van de temperatuur afgebeeld.



Wanneer u de GEBRUIKERSPROGRAMMA-knop indrukt, zullen er verschillende pagina's tevoorschijn komen waarin parameters kunnen worden aangepast met behulp van de OMHOOG- en OMLAAG-knop.

Wanneer deze knop voor de eerste maal wordt ingedrukt, kunt u het volgende aanpassen:

PROGRAM 1	
Heating Temperature	+085

In dit display kunt u de temperatuur aanpassen (in de figuur +85°C) met behulp van de OMHOOG- en OMLAAG-knop.

Als u deze knop voor de tweede keer indrukt, verschijnt het volgende:

PROGRAM 1	
Heating Mixing	ON

Nu kunt u het mixtype aanpassen.

Als u de knop voor de derde keer indrukt, verschijnt het volgende:

PROGRAM 1	
Heating Timer	00:00:00

Hier kunt u de tijdsduur van de bewerking aanpassen.

Dit menu stopt vanzelf als u 10 seconden geen knop heeft ingedrukt.

3.8.3 Een persoonlijk programma verwijderen

Om de lijst met persoonlijke programma's te openen dient u de GEBRUIKERSPROGRAMMA-knop in te drukken. Selecteer het programma welke u wilt verwijderen. Dit kan alleen bij programma's waar "OK" achter staat:

* PROGRAM 1	OK
PROGRAM 2	OK?
PROGRAM 3	OK
PROGRAM 4	OK

Druk nu de GEBRUIKERSPROGRAMMA-knop voor 3 seconden in. Het display laat dan het volgende zien:

ERASE?	(OK)
CANCEL?	(STOP)

Druk op de OK-knop om het programma te verwijderen en terug te keren naar het menu met persoonlijke programma's.

Druk op de STOP-knop om het verwijderen niet door te laten gaan en terug te keren naar het menu met persoonlijke programma's.

3.8.4 Alle persoonlijke programma's verwijderen

Druk, vanuit STOP, de GEBRUIKERSPROGRAMMA-knop voor 3 seconden in. Het display laat dan het volgende zien:

ERASE?	(OK)
CANCEL?	(STOP)

Als u binnen 10 seconden geen knop heeft ingedrukt, of de STOP-knop heeft ingedrukt, zal de machine in STOP gaan.

Als u op de OK-knop drukt, zal het display het volgende scherm laten zien:

PERSONALIZED PROGRAM ERASED

3.9 PROGRAMMA'S LEZEN

Selecteer een automatisch of persoonlijk programma, naargelang welk programma u wilt lezen. Houdt de OK-knop 3 seconden ingedrukt om zo het lezen te activeren. Op deze manier kan elke stap van het programma worden gelezen, zonder dat dit programma in werking is.

Bijvoorbeeld: HOGE PASTEURISATIE

1	HEATING	
*	Temperature	+040
	Timer	00:00:00
	Mixing	ON

Het display laat het volgende zien:

- Op de eerste regel: het nummer van naam van de functie;
- Op de tweede regel: de temperatuur welke behaald moet worden;
- Op de derde regel: de duur van dit onderdeel;
- Op de vierde regel: het type mixen.

U kunt de waarden die te zien zijn ook altijd aanpassen. Selecteer de parameter en druk op de OK-knop om het aanpassen te starten. Met behulp van de OMHOOG- en OMLAAG-knop kunt u de parameters naar eigen wens aanpassen. Druk op de OK-knop om de waarden vast te zetten. Druk de OK-knop voor 3 seconden in om de volgende bewerking te bekijken.

De aangepaste waarden worden automatisch opgeslagen.

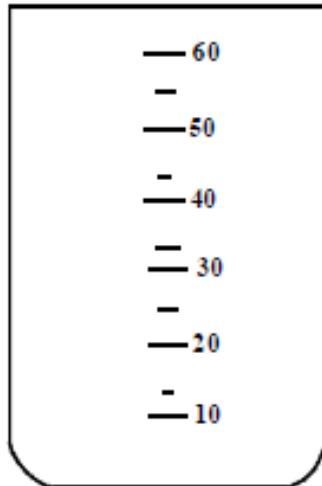
Als u de OK-knop voor 3 seconden indrukt als u bij de laatste stap van het recept bent, gaat de machine in STOP en staat er "END OF PROGRAM" in het scherm.

3.10 MACHINE STARTEN

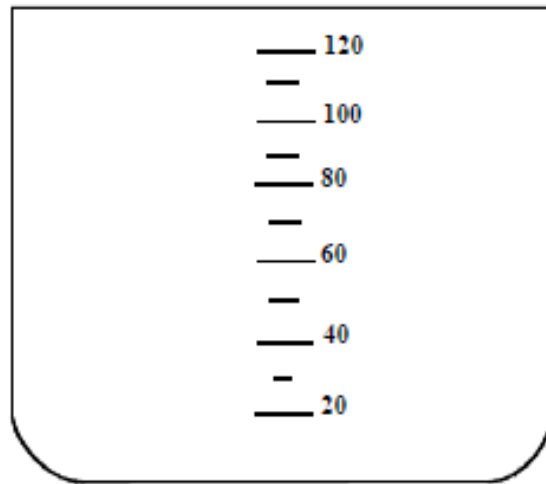


Voordat u de machine voor de eerste keer gebruikt, dient u deze volledig schoon te maken, te desinfecteren en twee keer te spoelen, zoals u in hoofdstuk 5 kunt lezen. U dient de juiste hoeveelheid mix in de tank te doen, waarbij u denkt aan de minimale en maximale hoeveelheid, zoals in paragraaf 1.2.2 te lezen is. De tank is voorzien van niveaulijnen, zoals te zien is in de figuur hieronder.

Voordat u de mix in de tank doet, dient u er zeker van te zijn dat de tapkoppen volledig dicht zitten.



Pastomaster 60



Pastomaster 120

3.10.1 Automatische bediening



U kunt de AUTOMATISCHE of PERSOONLIJKE pasteurisatiecyclus altijd vanuit STOP-stand starten.

- Druk op de juiste knop (IJS- of GEBRUIKERSPROGRAMMA-knop) waarna de machine het laatst gebruikte programma laat zien;
- Selecteer het juiste programma met behulp van de OMHOOG- en OMLAAG-knop;
- Druk op de OK-knop om het geselecteerde programma te starten;
- Het programma is klaar wanneer er "OK", gevolgd door het uitgevoerde programma, in het display staat.

3.10.2 Manuele bediening



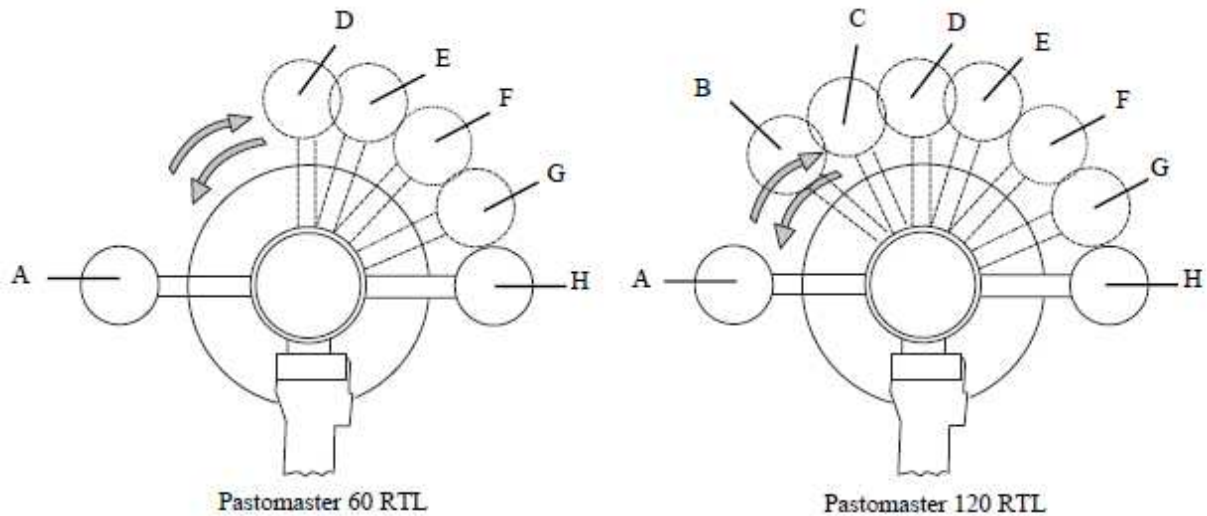
Een manuele cyclus kunt u altijd starten vanuit de STOP-stand.

- Druk op de Mix-knop en selecteer de juiste bewerking met behulp van de OMHOOG- en OMLAAG-knop (mixen, opwarmen, afkoelen);
- Deze bewerking kunt u altijd stoppen met behulp van de STOP-knop.

3.10.3 Het gebruik van de taphendel



De tapkoppen zijn gesloten wanneer de hendels in een positie tussen B en H zitten.
De mix kan alleen getapt worden als de hendels in positie A staan.



WAARSCHUWING

Om een goede mix te maken, kan het nodig zijn de snelheden van de mixer aan te passen. Dit kan met behulp van de taphendel. De posities B t/m H staan voor verschillende snelheden van de mixer.



OPGELET!

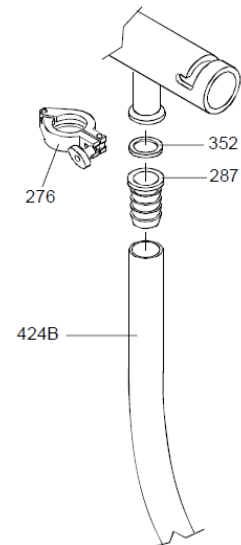
De taphendel is altijd betrokken bij het produceren van de mix. Dit betekent dus ook in de pasteurisatiestand. Zorg er daarom altijd voor dat de taphendel altijd bacterievrij is.

3.10.4 Verplaatsen van de mix van de PASTOMASTER naar andere toepassingen



De PASTOMASTER 180 RTL is altijd voorzien van een speciale aansluiting waarmee de mix gemakkelijk getransporteerd kan worden.

De onderdelen die hiervoor nodig zijn (276, 352 en 287) zijn hierbij niet meegeleverd, maar kunt u bestellen bij CARPIGANI Nederland. Vertel de contactpersoon uw type machine, registratienummer en serienummer, welke op de achterkant van uw machine te vinden is.



3.11 MANAGERMENU

Om in het managermenu te komen, dient u de STOP- en OMHOOG-knop tegelijk in te drukken en direct weer los te laten.

De display laat nu "Manager Menu" zien. Op de tweede en derde regel staat de softwareversie van uw machine, bijvoorbeeld "PASTOMASTER TC01", gevolgd door:

Hour
Step U01 15

U kunt de tijd per uur aanpassen met behulp van de OMHOOG- en OMLAAG-knop.

Door op de STOP-knop te drukken, gaat u naar de volgende stap in het managermenu.

- Ur;
- Minuten;
- Week dag;
- Maand dag;
- Maand;
- Jaar;
- Taal;
- Time ON Shake;
- Time OFF shake;
- Timer Backlight;

Time ON Shake:

Tijdens het bewaren van de ijsmix, treedt het roerwerk automatisch in werken, normaalgesproken voor 15 seconden lang.

Time OFF shake:

Tijdens het bewaren van de ijsmix, treedt het roerwerk automatisch in werken, normaalgesproken voor 30 minuten lang.

Timer Backlight:

Tijdens het rijpen van de mix zal na 3 minuten inactiviteit van het scherm de achtergrondverlichting uit gaan. Druk op de OK-knop om het licht weer aan te maken.

Om het Manager Menu te kunnen verlaten dient u 30 seconden niet op een knop te drukken of de MIX-knop in te drukken.

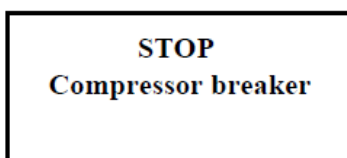
De aangepaste waarden zullen allemaal worden opgeslagen en bewaard.

DEEL 4. BEVEILIGINGEN

4.1 MACHINEBEVEILIGINGEN

De PASTOMASTER RTL is voorzien van verschillende veiligheidssystemen die de machine en de gebruiker beschermen. Bij elke ingreep is een alarmcode die in de display te zien zal zijn.

Wanneer de machine in STOP gaat, is er in het scherm een alarm te zien op de vierde regel. Bijvoorbeeld:



Wanneer het alarm gereset is, kunt u het alarm uit het scherm verwijderen door de OMLAAG-knop in te drukken. Als het alarm niet weggaat, betekent dat dat het alarm nog steeds actief is.

Alarmlijst:

Alarm	Beschrijving
Beater breaker	Roerwerk thermisch aangesproken. Wanneer dit probleem optreedt, zal de machine in STOP gaan en de display geeft dan "Thermal Shaking" aan.
Compressor breaker	Compressor thermisch aangesproken. Wanneer dit probleem optreedt, zal de machine in STOP gaan en de display geeft dan "Thermal compressor" aan.
Pressure switch	Drukschakelaar aangesproken. Dit alarm stopt de compressor en wordt automatisch gereset. Als dit alarm 3 keer achter elkaar of blijft bestaan voor 2 minuten, zal de machine in STOP gaan. De display geeft dan "Pressure Switch" aan. Controleer de in- en uitvoer van het water. Voor machines met luchtgekoelde condensatoren dient de ventilator te draaien en de condensator moet niet geblokkeerd worden door muren of stof. Als dit het geval is dient u de machine verder van de muur te zetten of de condensor te ontdoen van stof.
TEV probe alarm	"TEV" temperatuursensor uitgeschakeld of kortsluiting. Wanneer dit probleem optreedt, zal de machine in STOP gaan en de display geeft dan "Thermal Beater" aan.
TEC probe alarm	"TEC" temperatuursensor kortsluiting. Wanneer dit probleem optreedt, zal de machine in STOP gaan en de display geeft dan "TEC Warning" aan.
TGV 1 Warning (PASTOMASTER 120 RTL)	"TGV" temperatuursensor kortsluiting. Wanneer dit probleem optreedt, zal de machine nog gebruikt kunnen worden en de display geeft dan "TGV 1 Alarm" aan.
TGV 2 Warning (PASTOMASTER 120 RTL)	"TGV2" temperatuursensor kortsluiting. Wanneer dit probleem optreedt, zal de machine nog gebruikt kunnen worden en de display geeft dan "TGV 2 Alarm" aan.
TGV 3 Warning (PASTOMASTER 120 RTL)	"TGV3" temperatuursensor kortsluiting. Wanneer dit probleem optreedt, zal de machine nog gebruikt kunnen worden en de display geeft dan "TGV 3 Alarm" aan.
TGC Warning (PASTOMASTER 120 RTL)	"TGC" temperatuursensor kortsluiting rechter zijde. Wanneer dit probleem optreedt, zal de machine nog gebruikt kunnen worden en de display geeft dan "TGC" aan.
Cover open	Tankdeksel open. Dit alarm verdwijnt vanzelf wanneer de deksel wordt gesloten. Als de temperatuur van het product lager dan 50°C is, zal de machine gewoon doorgaan met de cyclus. Als het product warmer is dan 50°C zal de machine in STOP gaan.

IMS Warning	Taphendel is open. Wanneer dit probleem optreedt, zal de machine in STOP gaan en de display geeft dan "IMS Warning" aan.
Autom. reg. +004°	(Bericht wordt niet weergegeven in de display). Tijdens het rijproces, wordt elke twee uur de temperatuur van de mix gemeten. Dit bericht is niet te zien in de display, maar zal wel worden opgeslagen in de evenementen van de machine.
Service	Het is aangeraden de machine na te kijken, zodat de werking zo efficiënt mogelijk blijft. Neem contact op met het CARPIGANI Service Centre.
Restart cycle BLK	Tijdens pasteuriseren is de stroom uitgevallen. De machine herstert de pasteurisatie vanaf het begin. Druk op de OMLAAG-knop om dit alarm uit het scherm te verwijderen.
Power cut	Het is aangeraden het product te controleren of de machine de mix heeft aangetast. Druk op de OMLAAG-knop om dit alarm uit het scherm te verwijderen.

4.2 STROOMUITVAL

Als de stroom uitvalt, zal het volgende gebeuren:

- In STOP of tijdens MIXEN zal de machine na terugkeer van de stroomtoevoer in STOP starten;
- Als de machine in een automatisch programma was, zal bij het herstarten van de machine, de machine nagaan of het product is aangetast of niet.
In het eerste geval, als het proces pasteurisatie bevat, zal de machine vanaf het begin herstarten en zal het display "Restart Cycle-BLK" aangeven. Andere programma's zullen worden herstart vanaf het punt waar het was tijdens de stroomuitval. "Power cut" zal nu te zien zijn in het scherm en u dient de mix op haar conditie te controleren.
In het tweede geval zal de machine verder gaan in de stap waar het was gebleven. Er zal niks in het scherm te zien zijn, maar het wordt wel opgeslagen in de evenementen van de machine.

DEEL 5. REINIGEN EN DESINFECTEREN VAN DE MACHINE



OPGELET!

Het schoonmaken van de machine dient routine te zijn en na elke werkdag uitgevoerd te worden. Dit zorgt voor uw lekkerste ijs en u voldoet aan de juiste hygiënerichtlijnen.



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 dan 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 desinfecteermiddel welke chloor of chlooroplossing bevatten. Gebruik ook nooit 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.



OPGELET!

Voor het wassen van de machine raadt CARPIGIANI aan XSAN te gebruiken. Dit is een product welke ervoor zorgt dat u de nog maar één keer hoeft na te spoelen met water. Wanneer u XSAN gebruikt, bespaard u tijd waarin u nog meer ijs kunt bereiden.

5.1 HOE XSAN TE GEBRUIKEN

Maak een oplossing van water met XSAN op een temperatuur tussen 45°C en 60°C. Zorg dat 1% tot 3% van de oplossing XSAN is. Dit kunt u aanpassen aan het kalkgehalte van het water.

Wassen

- Verwijder grove stukken ijs met de hand;
- Verwijder kleine stukjes ijs met water;
- Doe alle onderdelen die gereinigd moeten worden in de oplossing XSAN;
- Laat XSAN ongeveer 10 à 15 minuten zijn werk doen;
- Spoel alle onderdelen af met een overvloed aan drinkwater.

5.2 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.

5.3 VOORONTVETTEN

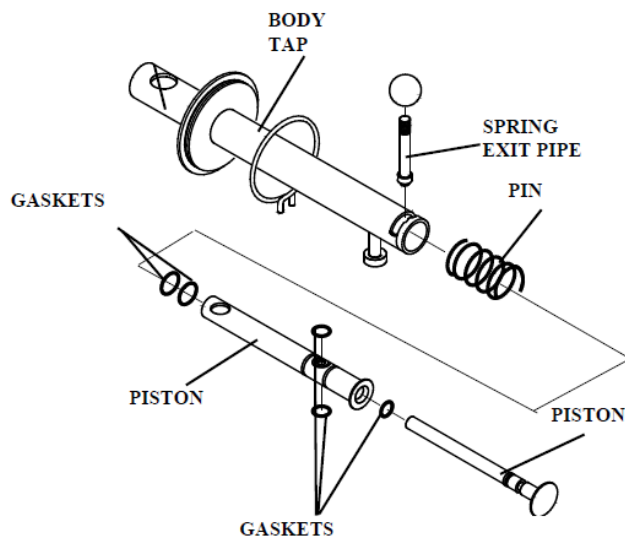
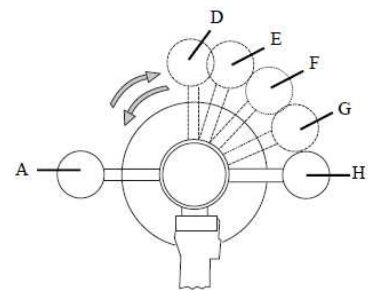
Vul de cilinder met water via de vultrechter. Selecteer nu de SCHOONMAAK-knop. Laat deze maar kort draaien, zodat onnodige beschadigingen zoveel mogelijk worden vermeden. Laat de tank leeglopen met behulp van het distributiemechanisme. Wanneer de tank leeg is, kunt u pas de deur open maken.

5.4 DEMONTEREN VAN DE TAPKRAAN

Plaats de taphendel in positie A, druk de PISTON in en verwijder daarna de taphendel, veer en piston. Ook kunt u de houder van de piston verwijderen uit de behuizing van de machine. Demonteer daarna alle andere onderdelen van de machine zoals hieronder staat getekend.

Was alle onderdelen grondig met een XSAN-oplossing. Hierbij dient u de borstel uit het accessoireset te gebruiken. Spoel daarna alles goed met water.

Wanneer u alle onderdelen weer in elkaar gaat zetten, dient u niet te vergeten alle rubbers goed in te vetten met CARPILUBE.

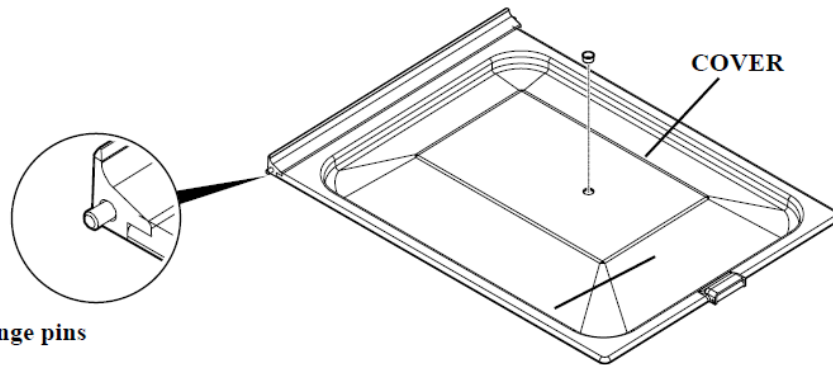


5.5 DEMONTEREN VAN DE DEKSEL

OPGELET!
De machine is voorzien van een veiligheidsensor. Elke keer als de deksel wordt geopend als de machine in productie is en de temperatuur van de mix in de tank boven 50°C is, zal de machine in STOP gaan. In de display zal COVER OPEN worden weergegeven.

De deksel is volledig te verwijderen van de machine. Deze zit namelijk vast met 2 pinnen die gemakkelijk losgemaakt kunnen worden. Plaats de deksel verticaal en duw deze stevig naar beneden, totdat er een pin uit de deksel komt. Nu zit deze vast.

U kunt de deksel verwijderen door deze week verticaal te zetten en nu naar voren de drukken. Was alle onderdelen met een XSAN-oplossing en spoel de onderdelen af met een overvloed aan water. Nu kunt u alles weer in elkaar zetten.

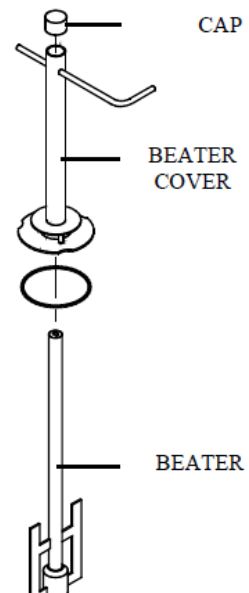


5.6 DEMONTEREN VAN HET ROERWERK

Beweeg de hendel (CAP) tegen de klok in, zodat u het roerwerk uit de machine kunt verwijderen. Nu kunt u de BEATER COVER omhoog trekken, zodat het roerwerk zichtbaar wordt. Nu kunt u het roerwerk voorzichtig omhoog trekken.

WAARSCHUWING
U dient zeer voorzichtig het roerwerk uit de machine te verwijderen. Als u deze laat vallen, zal ernstige schade aan het roerwerk of de grond kunnen optreden.

Was alle onderdelen van het roerwerk in een oplossing van XSAN van binnen en van buiten. Hiervoor dient u de juiste borstel uit uw accessoireset te gebruiken. Nu dient u alle onderdelen af te spoelen met voldoende water. U kunt het roerwerk nu weer monteren. Zorg er daarbij voor dat de rubbers goed worden ingevet.



5.7 HYGIËNE



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.

5.8 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 XSAN-oplossing met een temperatuur tussen 45 en 60°C.

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

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



OPGELET!

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



WAARSCHUWING

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

DEEL 6. ONDERHOUD

**LET OP!**

Steek uw handen nooit in de machine, bijvoorbeeld tijdens productie en reinigingshandelingen. Zorg dat de machine in STOP-stand staat en de stekker is uitgetrokken vóór er begonnen wordt met onderhoud.

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.



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 cream seal en ontmantelen van het roerwerk dienen aan het einde van iedere werkdag te gebeuren zodat dit sneller gebeurt.

Hieronder vindt u een lijst met routinematige onderhoudswerkzaamheden:

- **Reinigen van tank en deksel**
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 terechtkomt.
- **Reinigen en desinfecteren**
Aan het einde van iedere werkdag, zoals beschreven in hoofdstuk 5.

**WAARSCHUWING**

Maak geen gebruik van een schuurspons tijdens het reinigen van de machine omdat dit de

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.



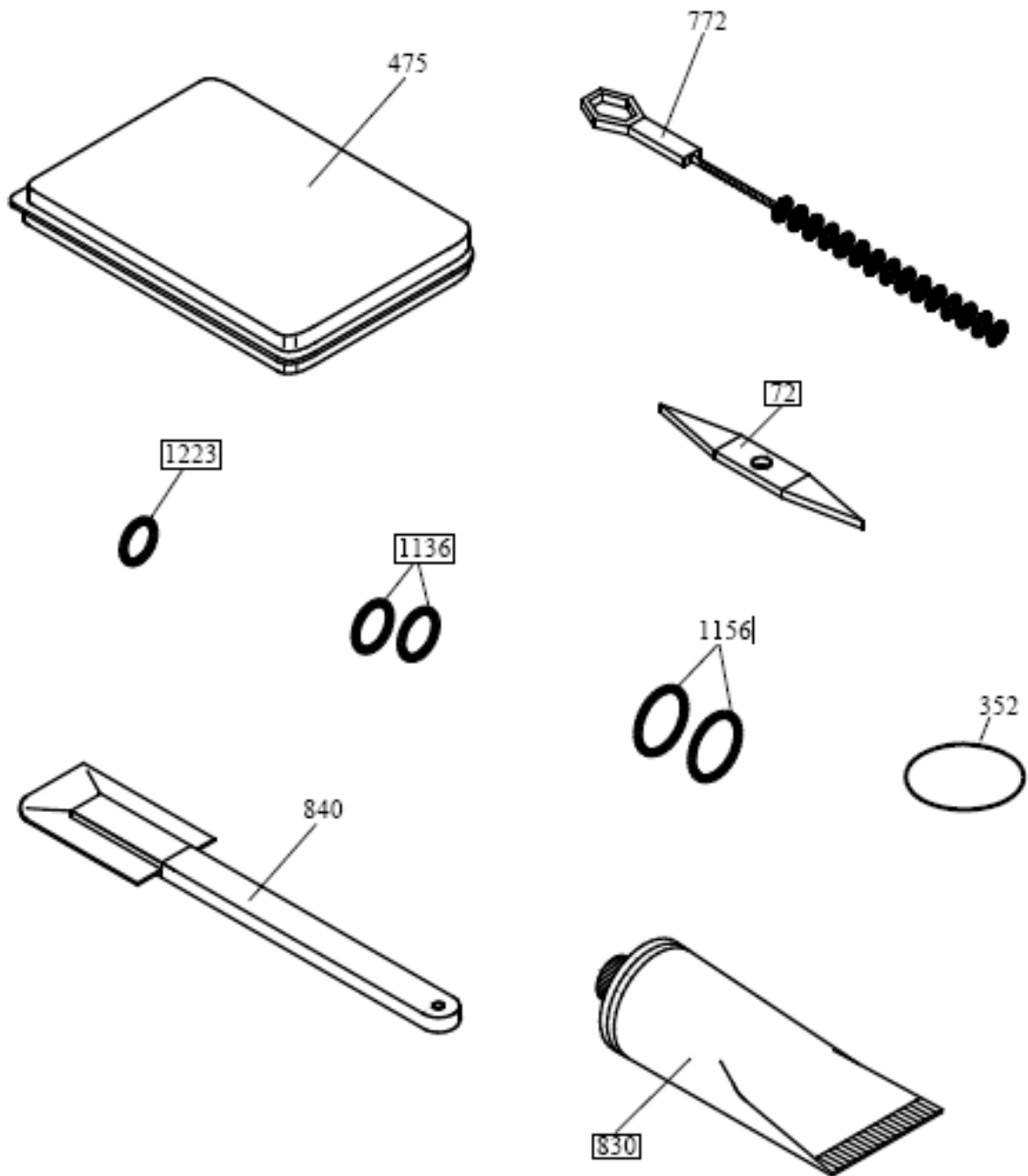
LET OP!
Gebruik i.v.m. uw veiligheid een beschermingsbril als u gebruik maakt van een
luchtcompressor.

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



Omschrijving	Nummer
O-ring verwijderaar	72
Accessoirekit	475
Borstel D30*640	772
Carpilubegel	830
Borstel	840
Witte siliconepakking	352
O-ring	1136
O-ring	1156
O-ring	1223

DEEL 7. PROBLEMEN OPLOSSEN

7.1 TROUBLESHOOTGIDS

PROBLEEM	OORZAAK	OPLOSSING
Machine start niet	Machine staat uit	Machine aan zetten.
	Stekker ligt eruit	Stekker erin doen.
De machine verwarmt niet	Thermostaat defect	Bel het CARPIGIANI Service Centre voor het laten nakijken van de machine.
Machine reageert niet op knoppen indrukken	Knoppenpaneel defect.	Vervang het toetsenpaneel.
		Bel het CARPIGIANI Service Centre.
IJs komt lekt uit de tapkraan	Rubber is niet of foutief geïnstalleerd	Zorg dat het rubber juist is geïnstalleerd of vervang de rubber.
Intern geluid (herrie)	Motor of compressor	Bel het CARPIGIANI Service Centre.
Bacteriëntest 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 "Service" in de display zien	Het aantal uren wat de machine maximaal mag draaien, zonder controle, is bereikt.	De machine kan normaal worden gebruikt. Voor het resetten van de machine, dient u contact op te nemen met het CARPIGIANI Service Centre.