

metos

JÄÄTELÖKONE

FREEZE & GO

Käyttöohjeet

Käännös valmistajan alkuperäisestä materiaalista



27.3.2020

4117200

SISÄLLYSLUETTELO

Johdanto	5
Ohjekirja.....	5
Tarkoitus.....	5
Käsikirjan rakenne.....	5
Lisädokumentaatio.....	5
Käytetyt symbolit.....	6
Henkilöstön pätevyys.....	6
Turvallisuus.....	7
Varoitus.....	7
1. Yleistä	8
1.1. Yleistä.....	8
1.1.1. Laitteen tunnistaminen.....	8
1.1.2. Tietoja huoltamisesta.....	8
1.1.3. Tietoja käyttäjälle.....	9
1.2. Tietoja koneesta.....	9
1.2.1. Yleistä.....	9
1.2.2. Tekniset ominaisuudet.....	9
1.2.3. Rakenne.....	10
1.3. Käyttötarkoitus.....	10
1.4. Melu.....	10
1.5. Koneen varastointi.....	11
1.6. Pakkauksen hävittäminen.....	11
1.7. WEEE.....	11
2. Asennus	12
2.1. Koneen sijoitus.....	12
2.2. Sähköliitäntä.....	12
2.2.1. Sähköjohdon vaihtaminen.....	12
2.3. Sijoitus.....	12
2.4. Täyttö.....	13
2.5. Koneen testaus.....	13
2.6. Ilmansuodattimen asennus.....	13
2.7. Läpinäkyvän suojan asennus.....	14

3.	KÄYTTÖOHJEET	15
3.1.	Koneen turvallisuus.....	15
3.2.	Koneen käyttö	15
3.3.	Koneen rakenne.....	16
3.4.	Jäätelön tuotanto	16
4.	TURVALAITTEET	19
4.1.	Turvakytkimet	19
5.	Jäätelön kanssa kosketuksissa olevien osien puhdistus, purkaminen ja kokoaminen.....	20
5.1.	Yleistä	20
5.2.	Puhdistusaineet	20
5.3.	Ehdotuksia	20
5.4.	Xsan -puhdistusaineen / desinfiointiaineen käyttö	20
5.5.	Esipuhdistus	21
5.6.	Mela poistaminen	21
5.7.	Läpinäkyvän suojuksen poistaminen	22
5.8.	Osien pesu ja desinfiointi.....	22
5.8.1.	Jäätelöastian puhdistus.....	22
5.8.2.	Jäätelöastian liitännöiden puhdistaminen	23
5.8.3.	Konepuoleisten liitosten puhdistaminen.....	23
5.8.4.	Koneen etuosan puhdistaminen	23
5.9.	Läpinäkyvän suojan takaisin asennus	24
5.10.	Melan takaisin asennus	24
5.11.	Hygienia	24
6.	Ylläpito	25
6.1.	Huoltotoimenpiteet.....	25
6.2.	Ilmajäähdytys	25
6.3.	Tarvikkeet.....	26
7.	Vianetsintä.....	27

CARPIGIANI on 1993 lähtien toimittanut oman laatujärjestelmänsä kansainvälisen standardin ISO 9001 mukaiseen sertifiointiin, ja nykyään sen tuotannolle on myönnetty UNI-EN-ISO 9001 -sertifioitu laatujärjestelmä.

Lisäksi Carpigiani -koneet ovat seuraavien EU-direktiivien mukaisia:

- Koneita koskeva direktiivi 2006/42 / EY,
- "Pienjännite" -direktiivi 2014/35 / EU,
- EMC-direktiivi 2014/30 / EU,
- PED-direktiivi 2014/68 / EU,
- Asetus 2004/1935 / EY elintarvikkeiden kanssa kosketuksissa olevista materiaaleista ja tarvikkeista
- Asetus 2023/2006 / EY, joka koskee elintarvikkeiden kanssa kosketukseen joutuvien materiaalien ja tarvikkeiden hyvää valmistustapaa

Tämä käsikirja sisältää ALKUPERÄISEN OHJEEN käännöksen, eikä sitä saa kopioida, lähettää, kirjoittaa uudelleen, arkistoida tiedonhakujärjestelmään tai kääntää muille kielille ilman CARPIGIANI:n etukäteen antamaa kirjallista lupaa. Ostajalla saa tulostaa se uudelleen omaan käyttöönsä.

CARPIGIANI pyrkii tasaiseen tutkimukseen ja kehitykseen, joten se varaa itselleen oikeuden tehdä muutoksia ja revisioita aina kun se katsotaan tarpeelliseksi ja sitoutumatta aiempiin lausuntoihin ostajalle

Revisio 06 2018/09

Johdanto

Ohjekirja

Tätä käsikirjaa editoidessaan se otettiin asianmukaisesti huomioon Euroopan yhteisön ohjeet turvallisuusstandardeista sekä teollisuustuotteiden vapaasta liikkuvuudesta EU:ssa.

Tarkoitus

Tämä käsikirja suunniteltiin ottamalla koneiden käyttäjien tarpeet asianmukaisesti huomioon.

Koneen oikean käytön kannalta merkityksellisiä aiheita on analysoitu, jotta CARPIGANI -koneita luonnehtivat laatuominaisuudet pysyisivät muuttumattomina kaikkialla maailmassa.

Merkittävä osa tätä käsikirjaa viittaa koneen käyttöön tarvittaviin olosuhteisiin ja tarvittaviin toimenpiteisiin puhdistuksen aikana sekä rutiini- ja erityishuoltoon.

Siitä huolimatta, tämä käsikirja ei täytä kaikkia vaatimuksia yksityiskohtaisesti. Jos sinulla on epäilyksiä tai puuttuu tietoa, ota yhteyttä myyjään.

Valmistaja



Via Emilia, 45
40011 Anzola dell'Emilia (BO)
ITALY

Käsikirjan rakenne

Tämä käsikirja on jaettu osiin, lukuihin ja kappaleihin, jotta sitä on helpompi käyttää.

On välttämätöntä, että jokainen henkilö joka käyttää konetta lukee ja ymmärtää selvästi käsikirjan omalta osaltaan ja erityisesti:

- Käyttäjän on luettava luvut, jotka koskevat koneen käynnistystä ja koneen eri osien toiminta.
- Huollon, korjauksen jne. suorittamiseen koulutetun pätevän teknikon on luettava käyttöohje kokonaan.

Lisädokumentaatio

Kaikkien koneiden mukana toimitetaan käyttöohjeet ja lisädokumentaatio:

- Kytkenäkaavio joka on sijoitettu koneen sisälle.



VAROITUS





**Ennen koneen käyttöä, lue huolellisesti käyttöohjeet.
Huomioi turvallisuusohjeet.**

Käytetyt symbolit

 **SÄHKÖISKUN VAARA** 



Henkilöstöä varoitetaan siitä, että turvallisuussääntöjen noudattamatta jättäminen kuvattua toimintaa suoritettaessa voi aiheuttaa sähköiskun.

 **PALOVAMMAN VAARA** 

Henkilöstöä varoitetaan siitä, että turvallisuussääntöjen noudattamatta jättäminen kuvattua toimenpidettä suoritettaessa aiheuttaa palovammojen riskin.

 **VAROITUS LIIKKUVIA OSIA** 

Varoittaa henkilöstöä liikkuvista osista ja fyysisten vammojen vaarasta, jos turvallisuusnormeja ei noudateta.

 **PURISTUSVAARA** 

Henkilöstöä varoitetaan siitä, että turvallisuussääntöjen noudattamatta jättäminen kuvattua toimenpidettä suoritettaessa voi johtaa sormiin tai käsiin kohdistuvaa puristumisvaaraa

 **YLEINEN VAARA** 


Henkilöstöä varoitetaan siitä, että kuvattu toiminta voi aiheuttaa vamman, jos sitä ei suoriteta turvallisuussääntöjen mukaisesti.

 **HUOMIO** 

Merkittäviä tietoja käyttäjille.

 **VAROITUS** 

Henkilöstöä varoitetaan siitä, että varoituksen noudattamatta jättäminen voi aiheuttaa tietojen menetyksen ja koneen vaurioitumisen.

 **SUOJARUSTEET** 

Tämä merkki tarkoittaa, että käyttäjän on käytettävä henkilökohtaisia suojavarusteita.

Henkilöstön pätevyys

Koneen henkilöstö voidaan jakaa koulutuksen ja vastuun mukaan seuraavasti

Käyttäjä



Henkilöstö, jolla ei ole erityistä teknistä pätevyyttä ja joka voi suorittaa yksinkertaisia tehtäviä, kuten koneen käyttämisen näppäimistön hallintalaitteilla, tuotannon aikana käytetyn tuotteen lisääminen ja poistaminen, perushuolto (puhdistus, poisto välineiden yksinkertaiset esteet, jne.).

Ylläpitohenkilöstö



Henkilö, joka kykenee käyttämään konetta normaaleissa olosuhteissa ja työskentelemään mekaanisten komponenttien kanssa ja suorittamaan kaikki tarvittavat säädöt ja huolto- / korjaustoimenpiteet. Hänen on kyettävä suorittamaan toimenpiteitä sähkö- ja kylmälaiteissa.

Valtuutettu huolto



Valtuutettu huoltohenkilöstö.

Turvallisuus

Teollisuuslaitteita käytettäessä on oltava tietoinen siitä, että käytölaitteet (kiertoliike), korkeajännitekomponentit sekä korkeisiin lämpötiloihin alttiit osat voivat aiheuttaa vakavia vahinkoja henkilöille ja esineille.

Valvonta on välttämätöntä, jotta:

- Kaikenlainen väärä käyttö tai käsittely tulee välttää
- Suojalaitteita ei saa poistaa tai muuttaa.
- Kone on huollettava säännöllisesti.
- Vain alkuperäisiä varaosia on käytettävä, etenkin kun kyseessä ovat komponentit, joissa on turvatoiminnot (esim. Suojamikrokytkimet, termostaatit.
- Käytetään sopivia henkilönsuojaimia.
- Kuumien tuotteiden käsittelyn yhteydessä on oltava erityisen huolellinen.

Noudata aina seuraavia:

- Koneen käyttöohje tulee aina olla kaikkien käyttäjien saatavilla
- Ohjeet on luettava huolellisesti.
- Vain valtuutettu ammattitaitoinen henkilöstö saa koskea laitteen sähköisiin osiin.
- Ainoastaan riittävän ammattitaitoinen henkilöstö tulisi käyttää sähkölaitteita ja koneita. Henkilöt (mukaan lukien lapset), joiden fyysiset tai psyykkiset valmiudet tai tietotaito eivät ole riittävät eivät tule käyttää konetta ilman turvallisuudesta vastaavan henkilön valvontaa.
- Varmista, että kukaan teknikko ei koskaan suorita toimenpiteitä oman tietämyksensä ja vastualueensa ulkopuolella.
- Lapsia on valvottava, etteivät pääse leikkimään laitteella

TÄRKEÄ!

On tärkeää, että henkilöstö ei suorita mitään toimia oman tietämys- ja vastualueensa ulkopuolella (katso "Henkilöstön pätevyys").



HUOMIO



Tällä hetkellä voimassa olevan standardien mukaan pätevä huoltohenkilö on valtuutettu henkilö joka:

- Koulutuksen ja kokemuksen, sääntöjen, määräysten, toimenpiteiden ja koneen käyttöolosuhteiden tuntemuksen ansiosta osaa huoltaa laitetta ja ymmärtää ja välttää kaikki vaarat.

Varoitus

Koneen syöttölinja on varustettava oikein mitoitetulla moninapaisella katkaisijalla, joka katkaisee syöttöjännitteen kaikkinaisesti ja jonka kärkien väli on vähintään 3 mm

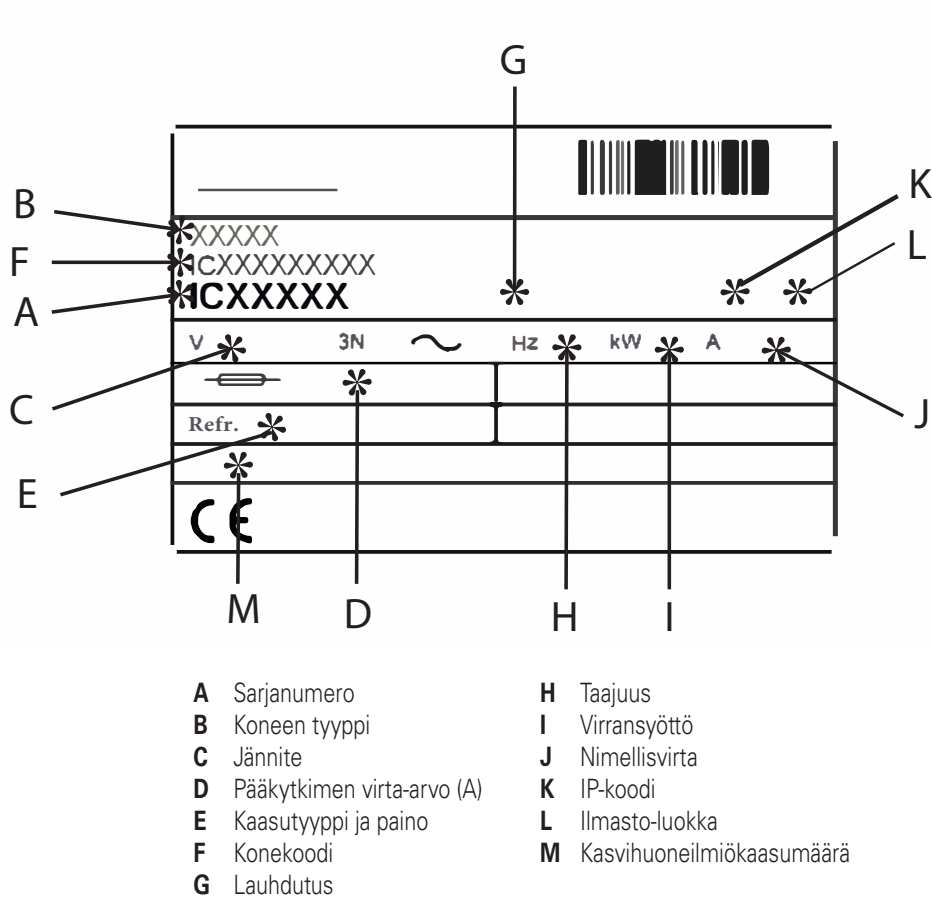
- Älä koskaan laita kättäsi koneeseen käytön tai puhdistuksen aikana. Pysäytä aina kone ja katkaise sen virransyöttö ennen puhdistus- tai ylläpitotoimenpiteitä
- Koneita ei saa pestä painepesurilla tai ruiskuttamalla vettä.
- Ennen paneelien poistaminen koneen sisälle pääsemiseksi on koneen virransyöttö katkaistava.
- Asennuspaikkaa ei saa altistaa vesisuihkuille, korkealle kosteudelle, lämmölle tai höyrylle.
- Älä säilytä koneen sisällä räjähtäviä aineita tai aerosolitölkkejä, jotka sisältävät syttyvää polttoainetta.
- Valmistaja ei ole vastuussa käyttöohjeiden vastaisesta käytöstä, puhdistuksesta tai huoltamisesta aiheutuneista vahingoista. Tällöin raukeaa myös takuu.

1. Yleistä

1.1. Yleistä

1.1.1. Laitteen tunnistaminen

Laitteessa on tyyppikilpi, jossa valmistajan tiedot, koneen tyyppi ja sarjanumero. Kopio koneen tyyppikilvestä löytyy myös tämän oppaan ensimmäisellä sivulla.



1.1.2. Tietoja huoltamisesta

Kaikki rutiinihuollon toiminnot kuvataan osassa "Huolto"; kaikki koneen teknisiä toimenpiteitä vaativat lisätoimenpiteet on selvitettävä valmistajan kanssa.

1.1.3. Tietoja käyttäjälle

Koneen valmistajalla on käytössään kaikki selitykset ja tiedot koneen toiminnasta.

- Lisätietoja saat myyjältä.

1.2. Tietoja koneesta

1.2.1. Yleistä

Nämä koneet ovat tarkoitettu vain sisäkäyttöön ja kaupallisiin tarkoituksiin.

”FREEZE & GO” koneet ovat tarkoitettuja käsin tehdyn jäätelön valmistukseen.

Valmistaja suosittelee jäätelön valmistuksessa aina korkealaatuisten raaka-aineiden käyttöä vaativimmankin asiakaskunnan tyydyttämiseksi.

Laadun rajoittamiseksi tehdyt säästöt muuttuvat varmasti paljon suuremmiksi tappioiksi kuin itse säästöt.

Otaen huomioon yllä olevat lausunnot, ota huomioon seuraavat ehdotukset:

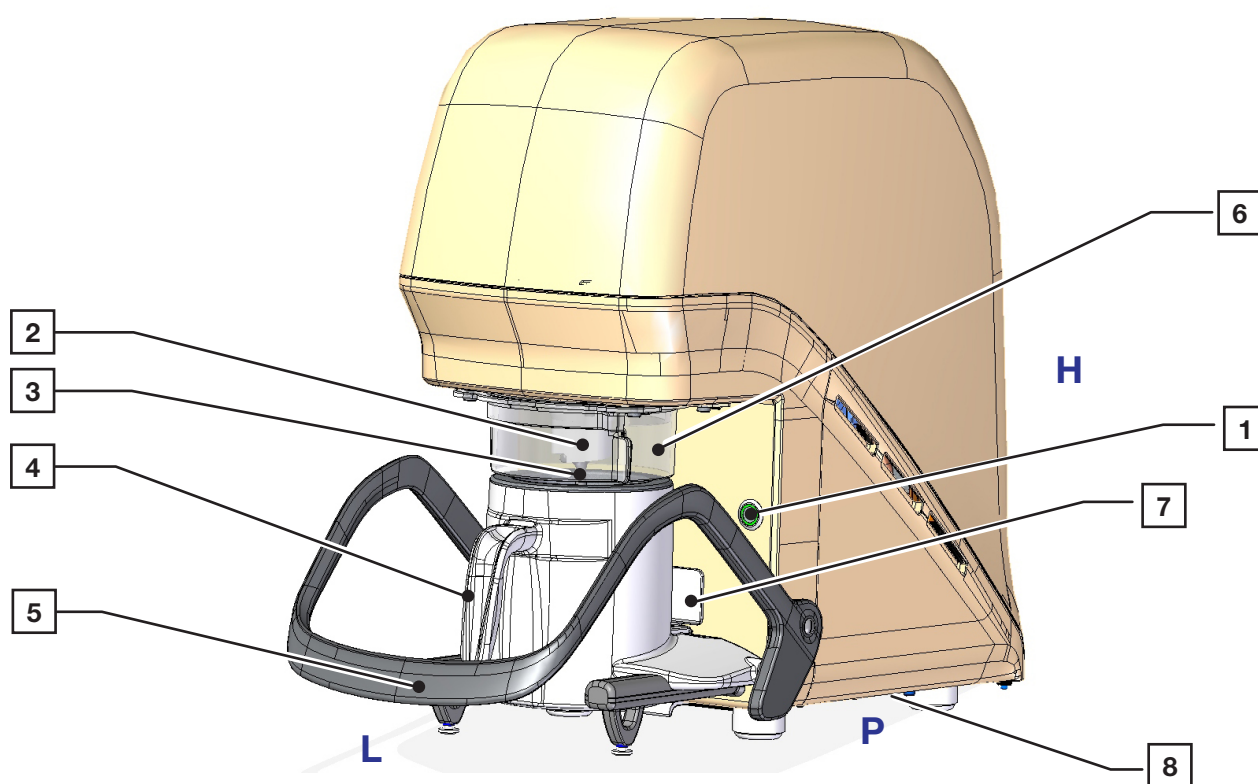
- Tee sekoituksesi itse korkealaatuisista luonnollisista ainesosista tai osta niitä luotettavilta yrityksiltä;
- Seuraa sekoitusten valmistajan antamia ohjeita seosten valmistamiseksi;
- Älä muuta sekoituksen toimittajan reseptejä lisäämällä esimerkiksi vettä tai sokeria;
- Maista jäätelö ennen tarjoilua ja aloita myynti vain, jos se on täysin tyydyttävää;
- Varmista, että henkilöstö pitää kone aina puhtaana.

Ota aina yhteyttä valtuutettuun huoltoon tarvittavien korjausten vuoksi.

1.2.2. Tekniset ominaisuudet

MALLI	JÄÄTELÖN SEKOTUS-MÄÄRÄ		TUNTI-KAPASITEETTI	PAINO	MITAT mm Kuva 2		
	MIN	MAX	kg	kg	L	P	Y
Freeze & Go	150 g	500 g	5	38	290	530 (nostetulla kahvalla) 610 (lasketulla kahvalla)	530

1.2.3. Rakenne



1. Start/Stop (sininen / vihreä LED)
2. Melan istukka
3. Mela
4. Jäätelöastia
5. Jäätelöastian kiinnityskahva

6. Läpinäkyvä suoja
7. Jäätelöastian höyrystinliitännän suojuiluukku
8. Ilmansuodatin

1.3. Käyttötarkoitus

Konetta saa käyttää vain jäätelön tuotantoon kohdassa 1.2.1 "Yleistä" mukaisesti olosuhteissa jotka ovat alla olevan mukaiset:

- Min. Ilman lämpötila: 10 ° C
- Suurin ilman lämpötila: 43 ° C
- Suurin suhteellinen kosteus: 85%

Laitetta ei saa asentaa tiloihin jossa on räjähdysvaara.

1.4. Melu

A-painotettu äänenpainetaso on alle 70 dB (A)

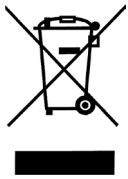
1.5. Koneen varastointi

Kone on varastoitava kuivassa ja puhtaassa paikassa suojattuna pölyltä ja lialta

1.6. Pakkauksen hävittäminen

Pakkausta avattaessa on hyvä käytäntö lajitella käytettyjä pakkausmateriaaleja tyypeittäin ja järjestää niiden hävittäminen paikallisten asetusten mukaisesti.

1.7. WEEE



Paristoista ja akuista sekä paristojen ja akkujen jätteistä annettujen direktiivien 2006/66 / EU ja 2002/96 / EU, joka tunnetaan myös nimellä WEEE, merkinnän esiintyminen tuotteen tai pakkauksen sivulla tarkoittaa, että tuotetta ei saa hävittää normaalin yhdyskuntajätteen mukana.

Sen sijaan käyttäjän vastuu hävittää tämä tuote palauttamalla se keräyspisteeseen, joka on tarkoitettu sähkö- ja elektroniikkalaiteromun kierrätykseen / käsittelyyn.

Tämän jättemateriaalin eriytetty keräys auttaa optimoimaan kierrätettävien materiaalien talteenoton ja kierrätyksen ja vähentää myös vaikutuksia ihmisten terveyteen ja ympäristöön.

Lisätietoja tämän tuotteen oikeasta hävittämisestä saat ottamalla yhteyttä paikallisiin viranomaisiin tai jälleenmyyjään, josta tuote on ostettu.

2. Asennus

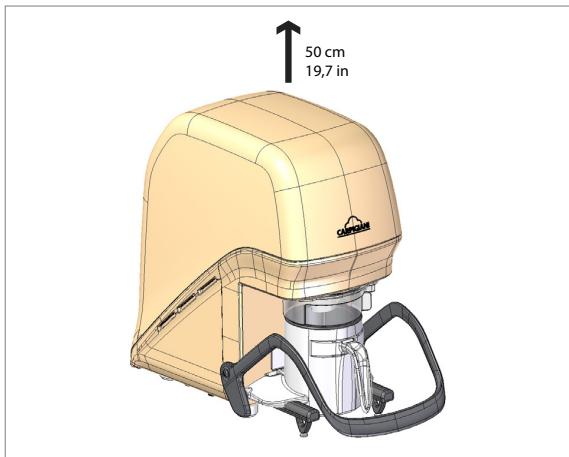
2.1. Koneen sijoitus

Kone on sijoitettava siten, että ilma voi kiertää vapaasti alhaalta ylöspäin.

Koneelle lähestymistilat on jätettävä vapaiksi, jotta käyttäjä voi toimia ilman rajoituksia ja myös tarvittaessa poistua välittömästi työskentelyalueelta.

 **HUOMIO** 

Riittämätön ilmankierto vaikuttaa koneen toimintaan kapasiteettiin





2.2. Sähköliitäntä



Koneen sähkökytkentä toteutetaan asiakkaan toimesta ja vastuulla. Kone on liitettävä sähköverkkoon pistokkeella, joka on asennettu oikein sähkökaapeliin, ottaen huomioon:

- Asennuksen hetkellä voimassa olevat lait ja tekniset normit.
- Teknisessä tyyppikilvessä olevat tiedot koneen alla.

Kaikki sähkötyöt on jätettävä tarvittavan ammattipätevyden omaavan henkilön tehtäväksi.

 **VAROITUS** 

Koneen sähköliitännän käytettävä pistorasia on sijoitettava käyttäjän ulottuville, jotta kone tarvittaessa voidaan helposti irrottaa sähköverkosta.

 **HUOMIO** 

On kiellettyä:

- Käyttää jatkojohtoa.
- Korvata alkuperäinen pistoke.
- Käyttää sovittimia.

 **VAROITUS** 

Kone on kytkettävä verkkoon ilman jäätelöastiaa. Kytkeminen tapahtuu seuraavasti:

- Kytke kone verkkovirtaan
- Odota, että STOP / START painikkeen vihreä merkkivalo syttyy.
- Aseta jäätelöastia koneeseen.

Jos kone irrotetaan sähköverkosta, toimi seuraavasti:

- Jos STOP / START painikkeen vihreä merkkivalo palaa, poista jäätelöastia.
- Irrota kone pistorasiasta.

2.2.1. Sähköjohdon vaihtaminen



Jos koneen sähköjohto vaurioituu, on se välittömästi vaihdettava tarvittavan ammattipätevyden omaavan henkilön toimesta vastaavanlaiseen kaapeliin.

TÄRKEÄÄ

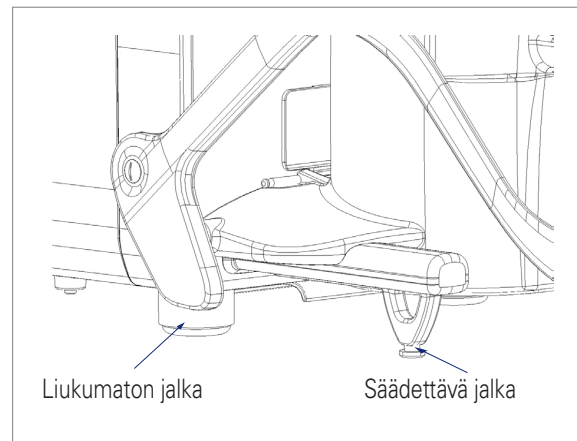
Pyörimissuunta: melan tulee pyöriä myötäpäivään.



2.3. Sijoitus



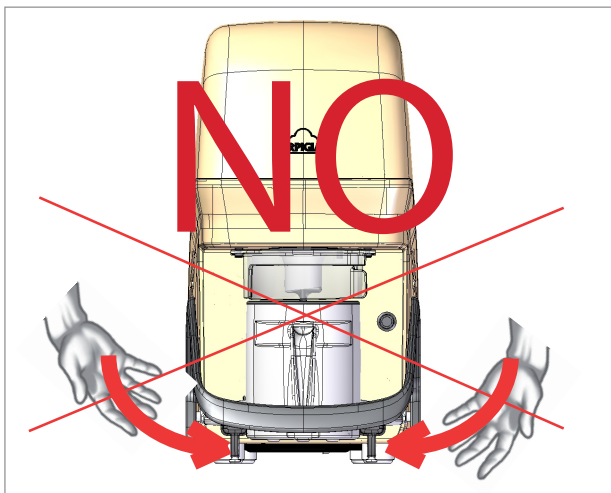
Koneessa on 4 liukumatonta jalkaa ja 2 säädettävää jalkaa, jotka sijaitsevat jäätelöastian ohjaimissa. Kun asetat konetta, varmista, että kaikki säädettävät jalat koskettavat alustaa, ja säädä tarvittaessa niitä niin, että kone on täysin vakaa.

Kone on oltava suorassa (suurin sallittu kallistus: 2°).



 **VAROITUS** 

Koneen käsittelyssä on kielletty nostaa sitä tapeista ja etukahvasta, koska se voi vaurioitua



2.4. Täyttö

Koneeseen asennettu moottori on kestovoideltu. Mitään jatkotoimenpiteitä ei tarvita.

Jäähdytysjärjestelmään tarvittava kylmäaineen täyttö suoritetaan valmistajan tehtaalla koneen jälkituotannon testauksen aikana.

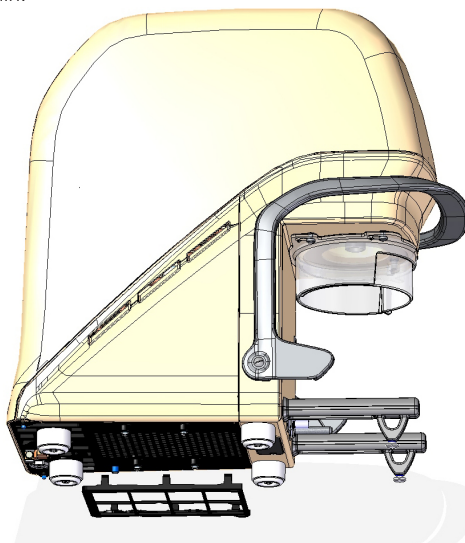
Jos kylmäainetta tarvitsee lisätä, sen saa suorittaa ainoastaan tarvittavan ammattipätevyuden omaava henkilö, joka voi myös selvittää ongelmien alkuperän.

2.5. Koneen testaus

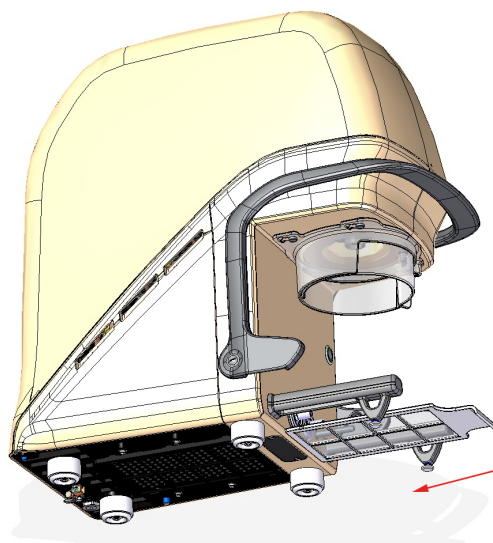
Koneen jälkituotantotesti suoritetaan valmistajan toimesta. Koneen kaikki toiminnot testataan perusteellisesti.

2.6. Ilmansuodattimen asennus

Aseta ilmansuodattimen tuki koneen pohjaan kiinnitettyihin koukkuihin.

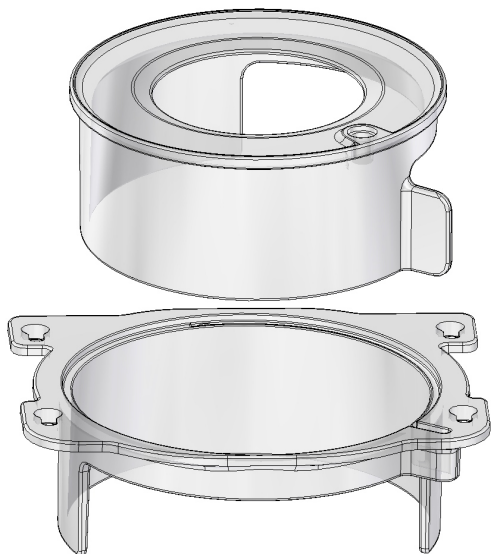


Aseta ilmansuodatin paikalleen liu'uttamalla se tuen ohjaimiin.

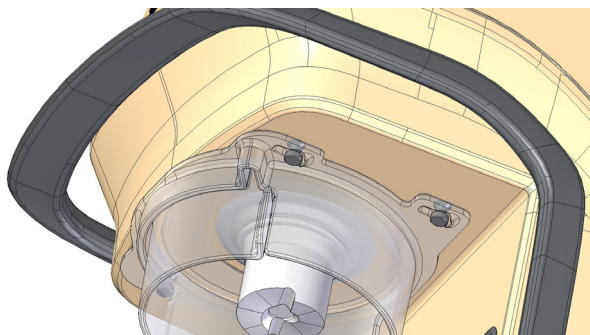


2.7. Läpinäkyvän suojan asennus

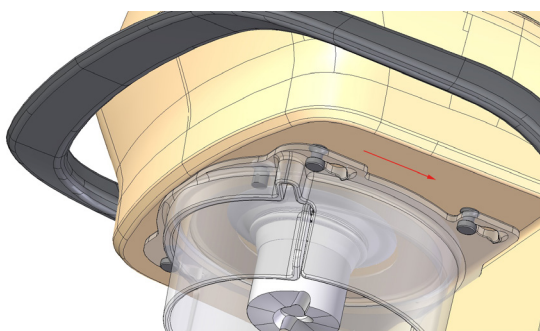
Yhdistä läpinäkyvän suojan 2 osaa sovittamalla kielekkeeseen syvennykseen ja työnnä yhteen kuvan (kuva 7.) osoittamalla tavalla.



Asenna suoja koneeseen sovittamalla suojuksen neljä reikää neljään metalliseen ohjaimiin, jotka on sijoitettu koneen etuosan alapuolelle (kuva 8).



Paina suojaa ja anna sen liukua ohjaimien päälle (kuva 9).



3. KÄYTTÖOHJEET

3.1. Koneen turvallisuus

Teollisuuslaitteita käytettäessä on oltava tietoinen siitä, että käyttölaitteet (kiertoliike), korkeajännitekomponentit sekä korkeisiin lämpötiloihin alttiit osat voivat aiheuttaa vakavia vahinkoja henkilöille ja esineille.

On huomattava, että:

- Kaikenlainen väärä käyttö tai käsittely tulee välttää
- Suojalaitteita ei saa poistaa tai muuttaa.
- Kone on huollettava säännöllisesti.
- Vain alkuperäisiä varaosia on käytettävä, etenkin kun kyseessä ovat komponentit, joissa on turvatoiminnot (esim. Suojamikrokytkimet, termostaatit).
- Käytetään sopivia henkilönsuojaimia.
- Kuumien tuotteiden käsittelyn yhteydessä on oltava erityisen huolellinen.

Noudata aina seuraavia:

- Koneen käyttöohje tulee aina olla kaikkien käyttäjien saatavilla'
- Ohjeet on luettava huolellisesti.
- Vain valtuutettu ammattitaitoinen henkilöstö saa koskea laitteen sähköisiin osiin.
- Ainoastaan riittävän ammattitaitoinen henkilöstö tulisi käyttää sähkölaitteita ja koneita.
- Varmista, että kukaan teknikko ei koskaan suorita toimenpiteitä oman tietämyksensä ja vastuualueensa ulkopuolella.

3.2. Koneen käyttö

Kone kytetään päälle ja pois painamalla START / STOP-painiketta.



VAROITUS



Jäätelöastian asettaminen ja poistaminen tulee suorittaa vain, kun vihreä LED (START / STOP -painikkeessa) palaa. Jäätelöastia on poistettava, kun et käytä konetta.

Jos kone irrotetaan sähköverkosta, toimi seuraavasti:

- Jos STOP / START painikkeen vihreä merkkivalo, poista jäätelöastia.

- Irrota kone pistorasiasta

Kun kytket koneen jälleen verkkovirtaan, toimi seuraavasti:

- Kytke kone verkkovirtaan
- Odota, että STOP / START painikkeen vihreä merkkivalo syttyy.
- Aseta jäätelöastia koneeseen.



VAROITUS



Koneessa on turvalaite, joka estää jäätelöastian kiinnityskahvan käytön koneen ollessa toiminnassa ja koneen ollessa sammutettuna.

Siksi on tärkeää, että kahvaa ei pakoteta auki, vaan että odottaa, että START / STOP -painikkeen vihreä merkkivalo syttyy.

3.3. Koneen rakenne

Koneessa on moottori melan pyörittämiseksi ja jäähdytysjärjestelmä ilmajäähdytteisellä lauhduttimella.

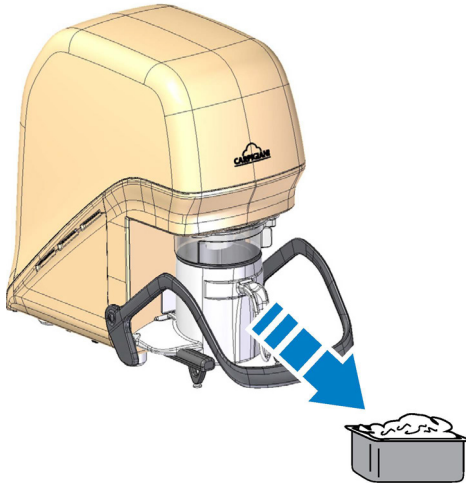
Tuotteen valmistus suoritetaan täyttämällä jäätelöastia seoksella ja käynnistämällä automaattinen ohjelma (kuva 05). Kun äänimerkki kertoo ohjelman päättymisestä, tuote on valmis otettavaksi pois jäätelöastiasta (kuva 06).



VAROITUS



Tuotteen poistamiseksi jäätelöastiasta, käytä vain mukana toimitettua muovista lastaa. Älä koskaan käytä metallilastoja, koska ne voivat vahingoittaa jäätelöastiaa.

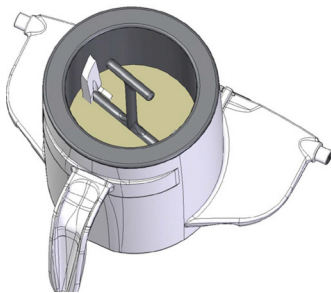


3.4. Jäätelön tuotanto

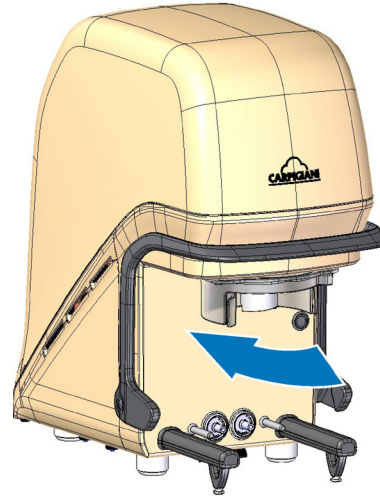


Ohjeiden mukaisen (katso "5 Puhdistus") puhdistuksen, desinfioinnin ja perusteellisen huuhtelun jälkeen voidaan jäätelön tekeminen aloittaa seuraavasti:

- Varmista, että mela on jäätelöastiassa.
- Kaada haluttu sekoitusmäärä (vähintään 150 g, enintään 500 g) suoraan jäätelöastiaan.



- Varmista, että START / STOP -painikkeen merkkivalo on vihreä.
- Avaa läpinäkyvä suojus kääntämällä alla olevan kuvan mukaisesti.



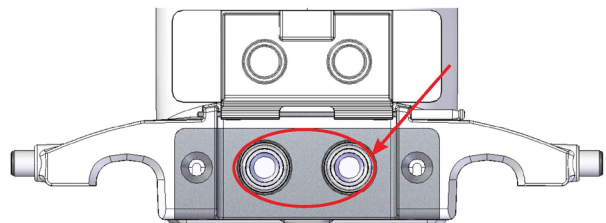
- Nosta jäätelöastian höyrystinliitännän suojualuukku.

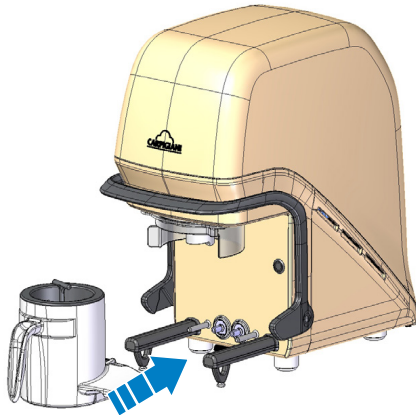


VAROITUS



Ennen jäätelöastian kytkemistä avaa ovi ja varmista, että liitännät ovat puhtaat ja kuivat. Jos näin ei ole, kuivaa liitokset imukykyisellä paperilla.

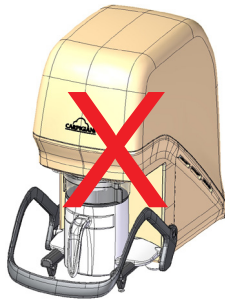
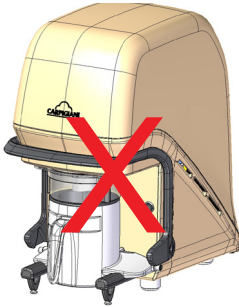




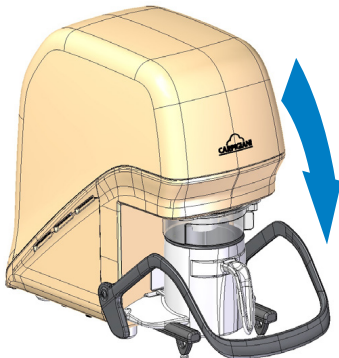
VAROITUS



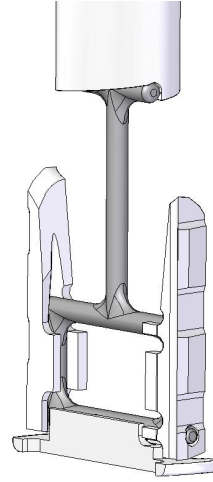
Älä yritä poistaa jäätelöastiaa, kun kirkas suoja on kiinni.
Älä käännä kahvaa, jos vihreä merkivalo ei pala.



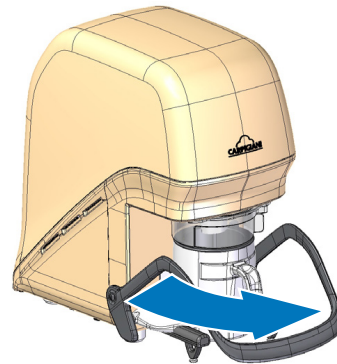
- Käännä jäätelöastian kiinnityskahva alaspäin.



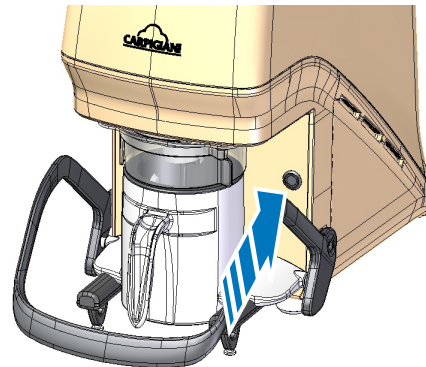
- Varmista, että mela on istukassa oikein. Muussa tapauksessa avaa läpinäkyvä suoja, nosta istukkaa ja aseta mela pystysuunnassa ja laske istukka. Jos mela ei ole vielä paikallaan, yritä kääntää sitä manuaalisesti.



- Sulje läpinäkyvä suoja.



- Käynnistä ohjelma painamalla START / STOP -painiketta.



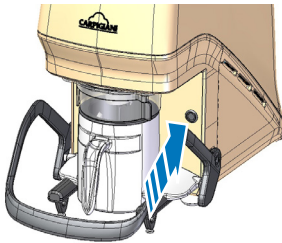
HUOMIO

FREEZE & GO on varustettu järjestelmällä, jolla tunnistaa jäätelön koostumuksen. Kun oikea konsistenssi on saavutettu jäätymisvaiheessa, kuuluu äänimerkki ja jäähdytysjärjestelmä pysähtyy. Ohjelma keskeyttää milloin tahansa painamalla **START / STOP**.

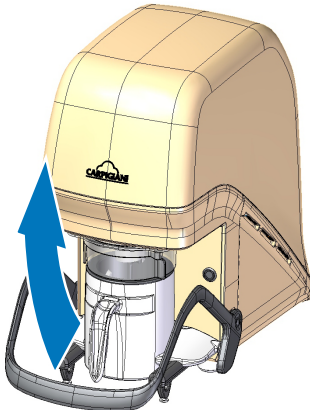


Kun ohjelma on valmis kuuluu äänimerkki ja sininen LED vilkkuu. Tässä vaiheessa voidaan jäätelö poistaa jäätelöastia koneesta seuraavasti:

- Paina "START / STOP" -painiketta.



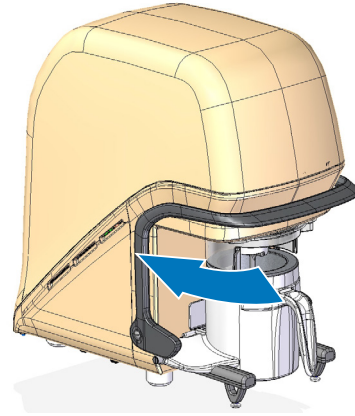
- Odota, että START / STOP -painikkeen sininen LED sammuu ja vihreä LED syttyy.
- Nosta jäätelöastian kiinnityskahva.



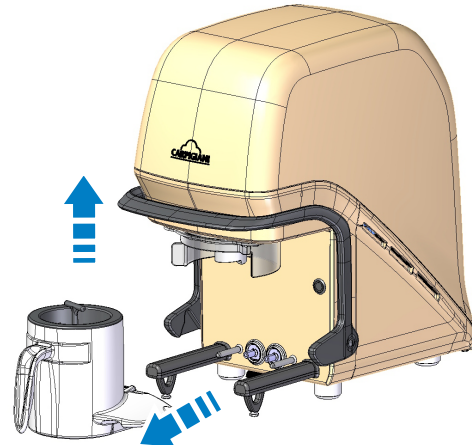
VAROITUS



Avaa aina läpinäkyvä suoja ennen jäätelöastianpoistamista, muuten mela voi osua ja vahingoittaa suojaa.



- Liu'uta jäätelöastia ulos ohjaimista vetämällä taaksepäin. Poisvetämisen yhteydessä on höyrystinliitännän suojualuukku sulkeuduttava automaattisesti.



HUOMIO

Melan poistaminen helpottaa jäätelön poistamista jäätelöastiasta.



VAROITUS



Tuotteen poistamiseksi jäätelöastiasta, käytä vain mukana toimitettua muovista lastaa. Älä koskaan käytä metallilastoja, koska ne voivat vahingoittaa jäätelöastiaa.

4. TURVALAITTEET

4.1. Turvakytkimet

FREEZE & GO on varustettu turvakytkimellä, joka havaitsee jäätelöastian oikean asennon ja läpinäkyvän suojuksen oikean sulkemisen.

Jos yllä olevat ehdot eivät täyty, kuuluu merkkiääni ja kone ei käynnisty.

Jos läpinäkyvä suoja avataan ohjelman aikana kuuluu merkkiääni ja ohjelma pysähtyy. Kun suoja suljetaan uudelleen, käynnistyy ohjelma uudelleen.

5. Jäätelön kanssa kosketuksissa olevien osien puhdistus, purkaminen ja kokoaminen

5.1. Yleistä



Puhdistus ja desinfiointi ovat toimenpiteitä, jotka on suoritettava tavanomaisesti ja huolellisesti kunkin tuotantotakson lopussa tuotannon laadun takaamiseksi ja tarvittavien hygieniastandardien noudattamiseksi.

Lian kiinnikuivuminen lisää huomattavasti renkaiden, jälkien ja pintojen vaurioitumisen riskiä.

Lian poistaminen on paljon helpompaa, jos se tehdään heti käytön jälkeen, koska on vaara, että jotkut happamat ja suolaliuosta sisältävät elementit voivat syövyttää pintoja. Pitkä liotus on suositeltavaa.

5.2. Puhdistusaineet

Vältä liuottimien, alkoholin tai pesuaineiden käyttöä, jotka voivat vahingoittaa koneen osia, tai saastuttaa jäätelön kanssa kosketuksiin tulevat osat.

Älä koskaan käytä jauhetta tai hankaavia tuotteita, hankaavia siinä tai teräviä välineitä, se voi johtaa pinnan himmenemiseen, pinnalla olevan suojakalvon vaurioitumiseen ja pinnan naarmuuntumiseen.

Älä koskaan käytä teräsvilla tai synteettisiä hioma-aineita, ne voivat aiheuttaa hapettumisen tai vahingoittaa pintoja.

Vältä klooria ja sen yhdistelmiä sisältävien pesuaineiden käyttöä. Näiden pesuaineiden, kuten valkaisuaineen, ammoniakkin, kloorivetyhapon ja kalkinpoistoaineiden käyttö voi vahingoittaa teräs- ja muoviosia.

Älä käytä astianpesukoneita ja niiden pesuaineita.

5.3. Ehdotuksia

Käytä osien pesemiseen mietoa pesuaineliuosta.

Pese osat käsin vedellä (enintään 40 ° C) käyttämällä mietoa pesuainetta.

Irrotettujen osien steriloimiseksi jätä ne puhdistusliuokseen liuoksen valmistajan ilmoittamaksi ajaksi (käytä puhdistustuotetta valmistajan ohjeiden mukaisesti, tyyppin ja puhdistusainepitoisuuden on oltava 40 CFR § 180804 mukaista) ja huuhtelee ne ennen asennusta.

Huuhtelee osat juomavedellä (bakteriologisesti puhdas).

Kuivaa osat huolellisesti puhtaalla pehmeällä kankaalla ennen osien takaisin asennusta.

Valmistaja suosittelee koneen puhdistamiseen puhdistus- / desinfiointiliuosta.

Puhdistus- / desinfiointiratkaisun käyttö optimoi pesu- ja desinfiointitoimenpiteet siten, että se eliminoi toimenpiteen kaksi vaihetta (huuhtelu ja pesuvaihe). Puhdistus- / desinfiointiratkaisun käyttö säästää siis aikaa helpottamalla ja yksinkertaistamalla pesu- / desinfiointitoimenpiteitä.



VAROITUS



On myös välttämätöntä, että muovit, elastomeerit, silikoni ja metallit (esimerkiksi mela, melan kaapimet jne.) tarkistetaan silmämääräisesti joka kerta kun kone puhdistetaan ja jäätelöseoksen kanssa kosketuksissa olevat osat irrotetaan

Jokaisen osan on oltava ehjä, ei kulunut ja ilman halkeamia tai himmeää tai läpinäkyvää, jos se on alun perin kiillotettu / läpinäkyvä.

Valmistaja kieltäytyy ottamasta vastuuta vaurioista, jotka aiheutuvat kulumisista ja / tai virheistä, joita ei ole korjattu, tai muiden kun alkuperäisten varaosien käyttö.

5.4. Xsan -puhdistusaineen / desinfiointiaineen käyttö

Valmista liuos vedestä (lämpötilassa 30 - 40°C) ja desinfiointiainetta noudattaen käytetyn tuotteen etiketissä annettuja ohjeita.

Puhdistus / desinfiointi

- Poista suuret jäämät käsin.
- Poista hienommat jäämät vesisuihkulla
- Upota mela, terät ja kytkin puhdistus- / desinfiointiliuokseen
- Täytä jäätelöastia puhdistus- / desinfiointiliuoksella
- Anna liuoksen reagoida käytetyn tuotteen etiketissä ilmoitetun ajan.
- Huuhtelee osat huolellisesti käyttämällä runsaasti puhdasta vettä

5.5. Esipuhdistus

Puhdistus ja desinfiointi on suoritettava jokaisen jäädytysohjelman huolellisesti tuotannon laadun takaamiseksi välttämättömiin terveellisten sääntöjen mukaisesti.



HUOMIO



Varmista, että kädet ovat puhtaat ja desinfioitua ennen kuin jatkat alla kuvattuihin toimintoihin.

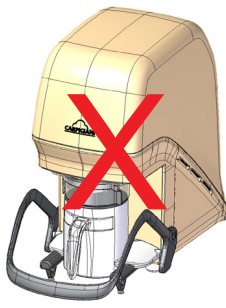
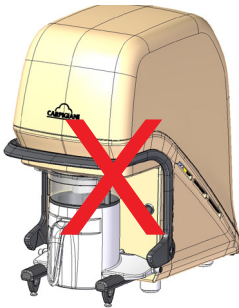
- Varmista, että START / STOP -painikkeen LED on vihreä.



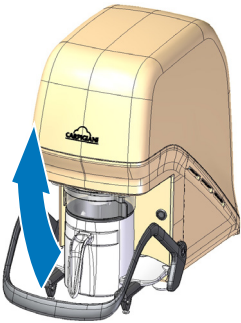
VAROITUS



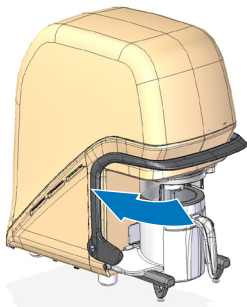
Älä yritä poistaa jäätelöastiaa, kun kirkas suoja on kiinni.
Älä käännä kahvaa, jos vihreä merkkivalo ei pala.



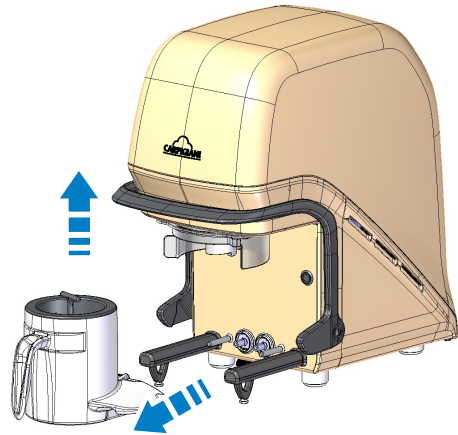
- Nosta jäätelöastian kiinnityskahva poistaaksesi jäätelöastia koneesta.



- Avaa läpinäkyvä suoja kääntämällä alla olevan kuvan mukaisesti.



- Liu'uta jäätelöastia ulos ohjaimista vetämällä taaksepäin.



5.6. Mela poistaminen

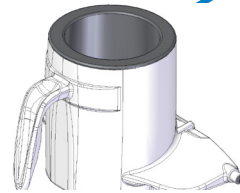
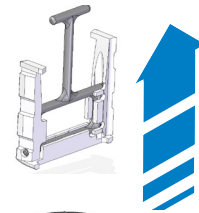
Poista mela vetämällä ylöspäin varovasti niin, että kaapimet ei vaurioitu



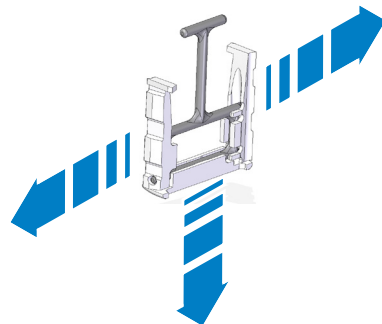
VAROITUS



Suorita tämä toimenpide huolellisesti, jotta mela tai jäätelöastia ei putoa, koska se voi vahingoittaa niitä.

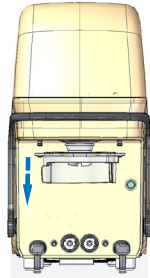
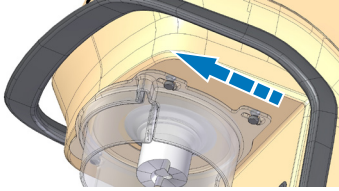


- Irrota kaapimet kokonaan

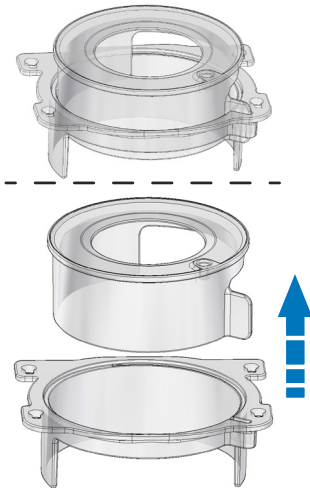


5.7. Läpinäkyvän suojuksen poistaminen

- Vedä suojaa ulospäin vapauttaaksesi se koukkuista



- Irrota suojuksen kaksi osaa toisistaan kiertämällä, kunnes kieleke on raon kohdalla.



5.8. Osien pesu ja desinfiointi

- Täytä säiliö puhdistus- / desinfiointiliuoksella, joka on valmistettu pesuainevalmistajan ohjeiden mukaisesti.
- Puhdista kaikki osat ja reiät mukana toimitetulla harjalla
- Upota osat puhdistus- / desinfiointiliukseen ja liota ne pesuainevalmistajan ohjeiden mukaisesti.
- Huuhtelee osat huolellisesti käyttämällä runsaasti puhdasta vettä.
- Sijoita osat puhtaalle ja desinfioidulle alustalle ja anna kuivua.
- Pyyhi koneen ulkopinta märällä, desinfioidulla kankaalla.

5.8.1. Jäätelöastian puhdistus

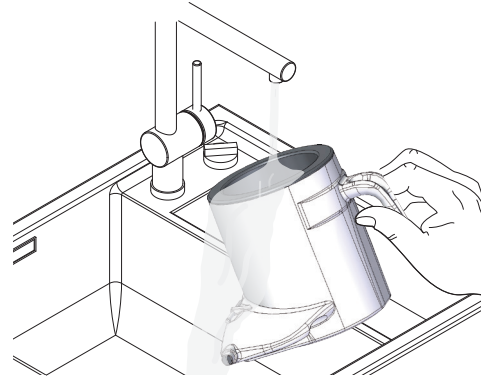
- Tartu astian kahvasta ja aloita peseminen **upottamatta sitä veteen** tuotteen jäämien poistamiseen.



VAROITUS



Älä kaada vettä astian etupuolelle, johon koneen liittännät on sijoitettu.



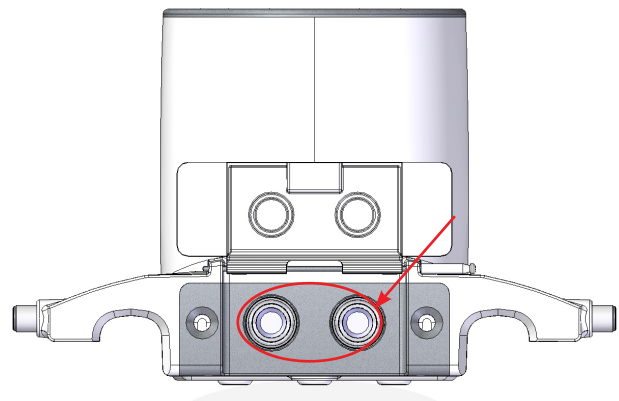
- Täytä jäätelöastia puhdistus- / desinfiointiliuoksella (valmistettu pesuainevalmistajan ohjeiden mukaisesti), ja jätä liuos astiaan pesuainevalmistajan ohjeiden mukaisesti.
- Huuhtelee runsaalla puhtaalla vedellä.
- Jätä jäätelöastia kuivumaan puhtaalle ja desinfioidulle alustalle tai kuivaa se puhtaalla ja desinfioidulla kankaalla.
- Ennen kuin käytät jäähdytyskammiota uudelleen, kuivaa se huolellisesti puhdistetulla kankaalla, erityisesti höyrystinliitäntän puoli.



VAROITUS



Ennen jäätelöastian kytkemistä avaa ovi ja varmista, että liittännät ovat puhtaat ja kuivat. Jos näin ei ole, kuivaa liittokset imukykyisellä paperilla.





5.8.2. Jäätelöastian liitännöjen puhdistaminen

- Liu'uta saranatappi ulos luukun poistamiseksi



- Poista liitinten suojatiivisteet mukana toimitetun ulosvetäjän avulla.



- Puhdista kertynyt lika sopivalla harjalla ja poista mahdollinen kosteus imukykyisellä paperilla.
- Asenna tiivisteet painamalla ne paikoilleen

- Asenna luukku takaisin ja iu'uta saranatappi paikalleen



5.8.3. Konepuoleisten liitosten puhdistaminen

- Poista liitinten suojatiivisteet mukana toimitetun ulosvetäjän avulla.



- Puhdista kertynyt lika sopivalla harjalla ja poista mahdollinen kosteus imukykyisellä paperilla.
- Asenna tiivisteet painamalla ne paikoilleen

5.8.4. Koneen etuosan puhdistaminen

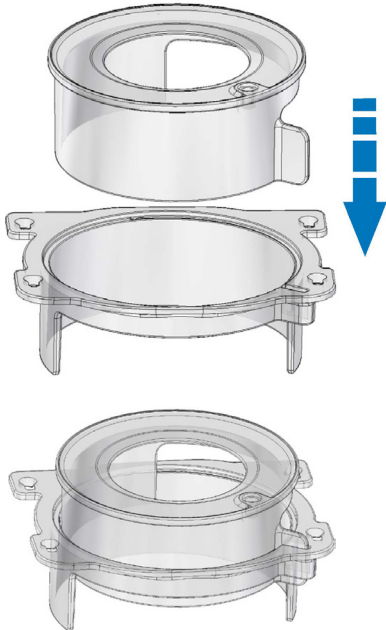
- Poista tiivisteet, jotka suojaavat melan istukkaa mukana toimitetun ulosvetäjän avulla.



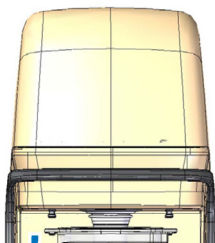
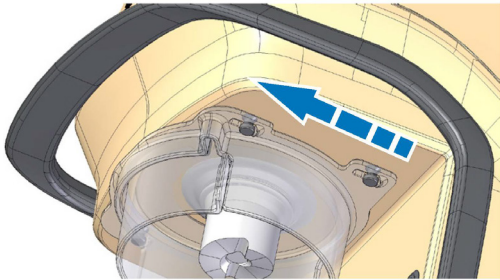
- Puhdista etuosa kostealla liinalla.

5.9. Läpinäkyvän suojan takaisin asennus

- Liitä suojan kiinteä osa pyörivään osaan.

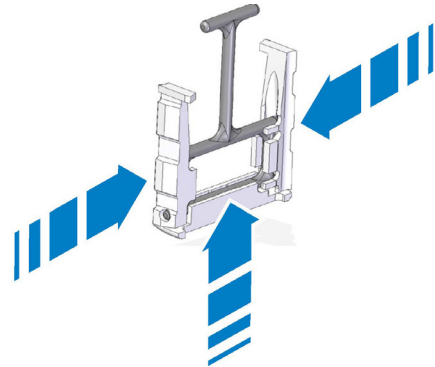


Asenna suoja koneeseen sovittamalla suojuksen neljä reikää neljään metalliseen ohjaimeen, jotka on sijoitettu koneen etuosan alapuolelle. Paina sitten suojaa ja anna sen liukua ohjaimien päälle.

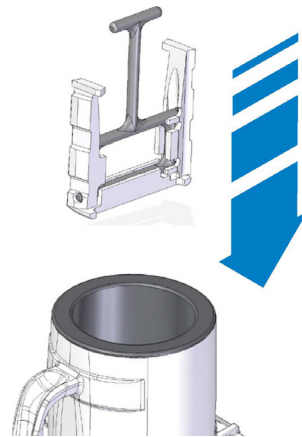


5.10. Melan takaisin asennus

- Asenna kaapimet takaisin painamalla ne paikoilleen.



Aseta mela takaisin jäätelöastiaan tarttumalla yläosasta ja painamalla mela astiaan.



5.11. Hygienia



Tuotteen rasvapitoisuus on ihanteellinen kasvupohja homeen ja bakteerien lisääntymiselle.

Niiden poistamiseksi ruoan kanssa kosketuksiin joutuvat osat on pestävä ja puhdistettava perusteellisesti edellä esitetyllä tavalla.

Ruostumattomasta teräksestä valmistetut materiaalit sekä käytetyt muovi- ja kumimateriaalit ja niiden erityinen muotoilu tekevät puhdistamisesta helppoa, mutta se ei estä homeen ja bakteerien kasvua, jos niitä ei puhdisteta kunnolla.

6. Ylläpito



Varmista aina ennen huoltotoimenpiteiden aloittamista, että kone on STOP -asennossa ja pistoke irrotettu.

6.1. Huoltotoimenpiteet



Jokainen huoltotoimenpide, joka vaatii suojakannen avaamista, on suoritettava koneen ollessa STOP -asennossa, irrotettuna sähköverkosta ja valtuutetun teknisen henkilöstön toimesta!

Puhdistaminen ja voitelemine on kielletty koneen ollessa käynnissä! Koneen sekä sähköisten, mekaanisten ja jäähdytysjärjestelmien osien korjaukset saa suorittaa erikoistunut ja valtuutettu tekninen henkilöstö.



Koneen oikean käytön kannalta välttämättömät toimenpiteet takaavat hyvän toiminnan.

Huoltotoimenpiteet, kuten tuotteen kanssa kosketuksiin joutuvien osien puhdistaminen, tiivistepesän vaihtaminen, melan purkaminen, on tehtävä työpäivän lopussa, jotta vaadittavat ylläpitoimenpiteet voidaan nopeuttaa.

Alla on luettelo rutiiniylläpitoimista:

- Konepuolen liitännöiden (uros) ja jäätelöastian liitännöiden (naaras) kuivaus. Tämä on tehtävä jokaisen tuotantoerän lopussa.
- Voitele urosliittimien sauva (koneen puolella) koneen mukana toimitetulla voiteluaineella.

Kerran kuukaudessa.

- Melan kokoonpanon puhdistaminen:
Suoritetaan jokaisen tuotantojakson lopussa.

- Puhdista kaapimet
Suoritetaan jokaisen tuotantojakson lopussa.

- Puhdista jäätelöastia
Suoritetaan jokaisen tuotantojakson lopussa.

- Läpinäkyvän suojan ja melan istukan puhdistus
Suoritettava jokaisen työvuoron lopussa ohjekirjan osassa 5 mainittujen menettelyjen mukaisesti.

- Puhdista koneen ulkopinta:

Suoritetaan päivittäin neutraalilla saippualla huolehtimalla siitä, että puhdistusliuos ei koskaan päästä vatkaikkoonpanoon sen sisäpuolelta.

- Puhdistus ja desinfiointi:

Suoritettava jokaisen työvuoron lopussa ohjekirjan osassa 5 mainittujen menettelyjen mukaisesti.



Älä koskaan käytä hankaavia sieniä koneen ja sen osien puhdistamiseen koska se voi naarmuttaa niiden pintoja.



Älä käytä pesuaineita tai liuottimia koneen ja jäätelöastian höyrystiitännöissä.

6.2. Ilmajäähdytys



Puhdista määräajoin koneen pohjaan sijoitettu ilmansuodatin ja takana oleva ritilä poistamalla pöly, paperi ja muut ilman kulkua estävät asiat. Puhdista harjalla, jolla on pitkät harjakset tai paineilmalla.

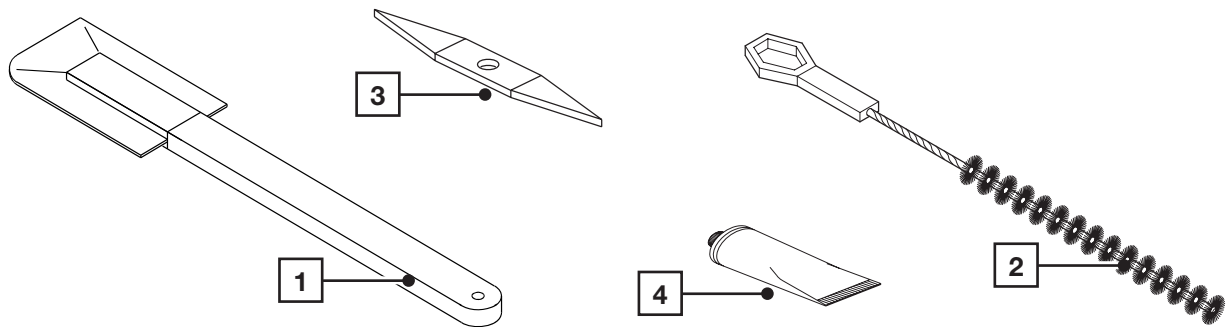


Paineilmaa käytettäessä on käytettävä henkilösuojaimia onnettomuuksien välttämiseksi. Käytä suojalaseja!



**Älä koskaan käytä terävää metalliesinettä tähän tehtävään.
Jäähdytyksen hyvä toiminta riippuu suurelta osin lauhduttimen puhdistuksesta.**

6.3. Tarvikkeet



1. Jäätelölasta
2. Harja
3. O-renkaan ulosvetäjä
4. Voiteluaine

7. Vianetsintä

Ongelma	Mahdollinen syy	Toimenpide
Kone ei käynnisty	Pääkytkin on OFF -asennossa	Käännä pääkytkin päälle
	Koneen pistoke ei ole pistorasiassa	Laita pistoke pistorasiaan
	Jäätelöastia tai läpinäkyvä suoja eivät ole kunnolla paikallaan	Tarkista jäätelöastia ja läpinäkyvä suoja
Kompressori käynnistyy ja pysähtyy sitten muutaman sekunnin kuluttua ilman että jäätelö muuttuu paksuksi.	Ilmajäähdytteinen kone: Ilma ei kierrä	Puhdista suodatin ja ritilä
	Ei kylmäainetta	Ota yhteyttä huoltoon
	Kompressori viallinen	Ota yhteyttä huoltoon
Kone käy, mutta jäätelöaukosta ei tule jäätelöä	Liikaa sokeria sekoituksessa	Muokkaa tai vaihda sekoitusta
Bakteeritestit osoittavat liian korkea bakteeripitoisuutta	Liian korkea bakteeripitoisuus sekoituksessa	Paranna valmistelumenetelmää puhdistamalla kaikki astiat, lusikat jne. ja analysoi sekoitus ennen kun se kaadetaan jäätelöastiaan
	Kone ei ole tarpeeksi puhdas	Tyhjennä kone ja pese se huolellisesti. Suorita desinfiointi ohjeen luvun 5 mukaisesti
Jäätelöastian jäähditys on tukossa kyt-kettynä koneeseen	Pikaliitântäventtiileihin on jäänyt kosteutta mikä on jäänyt.	Anna venttiilien sulaa ja kuivaa ne sen jälkeen kunnolla
Mela ei sekoita kunnolla	Kaapimet ovat kuluneet	Vaihda kaapimet



Metos Oy Ab

Ahjonkaarre, FI-04220 Kerava, Finland

Tel. +358 204 3913

e-mail: metos.finland@metos.com

www.metos.com