

# metos

## JÄÄTELÖKONE

READYCHEF 14 20

### Käyttöohjeet

Käännös valmistajan alkuperäisestä materiaalista



# SISÄLLYSLUETTELO

<b>Johdanto</b> .....	<b>5</b>
Ohjekirja.....	5
Tarkoitus.....	5
Käsikirjan rakenne.....	5
Lisädokumentaatio.....	5
Käytetyt symbolit.....	6
Henkilöstön pätevyys.....	6
Turvallisuus.....	7
Varoitus.....	7
<b>1. Yleistä</b> .....	<b>8</b>
1.1. Yleistä.....	8
1.1.1. Laitteen tunnistaminen.....	8
1.1.2. Tietoja huoltamisesta.....	8
1.1.3. Tietoja käyttäjälle.....	8
1.2. Tietoja koneesta.....	8
1.2.1. Yleistä.....	8
1.2.2. Tekniset ominaisuudet.....	9
1.2.3. Rakenne.....	10
1.3. Käyttötarkoitus.....	10
1.4. Melu.....	10
1.5. Koneen varastointi.....	10
1.6. Pakkauksen hävittäminen.....	10
1.7. WEEE.....	10
<b>2. Asennus</b> .....	<b>11</b>
2.1. Koneen sijoitus.....	11
2.2. Vesiliitäntä.....	11
2.3. Kone, jossa on ilmajäähdytteinen lauhdutin.....	11
2.4. Koneet, joissa on vesijäähdytteinen lauhdutin.....	12
2.4.1. Vesiventtiilin säätö.....	12
2.5. Sähköliitäntä.....	12
2.5.1. Potentiaalın tasausjärjestelmän liitäntä.....	12
2.5.2. Sähköjohdon vaihtaminen.....	13
2.6. Täyttö.....	13
2.7. Koneen testaus.....	13
<b>3. KÄYTTÖOHJEET</b> .....	<b>14</b>
3.1. Koneen turvallisuus.....	14
3.2. Koneen rakenne.....	14
3.3. Ohjaus.....	15
3.3.1. Elektroninen ohjauspaneeli.....	15
3.4. Jäätelön valmistus.....	20

3.5.	Sorbetin valmistus (Granita) .....	25
3.6.	Kuorrutuksen valmistus (Topping).....	27
3.7.	Kerman tuotanto (Cream Production).....	28
3.8.	Suklaan tuotanto (Chocolate Production) .....	29
3.9.	Erikoisuuksien tuotanto (Speciality Production) .....	30
3.10.	Jäätelön annostelu .....	31
3.10.1.	Jäätelön annosteluvivun käyttö .....	31
3.10.2.	Tyhjennysluukun lukitus (2) .....	31
3.11.	Käyttäjän suorittama ohjelmointi .....	32
<b>4.</b>	<b>Turvallitteet .....</b>	<b>34</b>
4.1.	Tyhjennysluukun mikrokytkin .....	34
4.2.	Hälytykset .....	34
4.2.1.	Sähkökatko.....	36
<b>5.</b>	<b>Jäätelön kanssa kosketuksissa olevien osien puhdistus, purkaminen ja kokoaminen.....</b>	<b>37</b>
5.1.	Yleistä .....	37
5.2.	Puhdistusaineet.....	37
5.3.	Ehdotuksia.....	37
5.4.	Puhdistusaineen / desinfiointiaineen käyttö .....	38
5.5.	Ulkokuoren puhdistus .....	38
5.6.	Esipuhdistus.....	38
5.7.	Melan irrotus .....	38
5.7.1.	Tiiviste.....	39
5.8.	Thjennysluukun purkaminen.....	40
5.8.1.	Jäätelökourun irrottaminen.....	40
5.8.2.	Suppilon kannen poisto.....	40
5.8.3.	Tuotekourun poisto.....	40
5.9.	Osien puhdistus ja desinfiointi .....	41
5.10.	Melan takaisin asennus.....	41
5.11.	Tyhjennysluukun takaisin asennus .....	42
5.11.1.	Tuotteen takaisin asennus .....	42
5.13.	Desinfiointi .....	43
5.12.	Hygienia .....	43
<b>6.</b>	<b>Ylläpito .....</b>	<b>44</b>
6.1.	Huoltotoimenpiteet .....	44
6.2.	Vesijäähdytys.....	45
6.3.	Ilmajäähdytys .....	45
6.4.	Varaosien tilaaminen .....	45
6.5.	Tarvikkeet.....	46
<b>7.</b>	<b>Vianetsintä.....</b>	<b>47</b>

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.

Ostaja 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 01 2019/07

## Johdanto

### Ohjekirja

Tätä käsikirjaa editoidessaan 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:

- **Toimitetut varaosat:** luettelo varaosista, jotka toimitetaan koneen kanssa sen rutiinihuoltoa varten.
- **Kytkenäkaavio** joka on sijoitettu koneen sisälle.
- **Asennukaavake:** Asentaja täyttää. Palauta kopio asiakkaalle, jälleenmyyjälle ja valmistajalle koneen takuun aktivoimiseksi



**Lue käyttöohjeet huolellisesti ennen koneen käyttöä  
Huomioi turvallisuusohjeet.**

## Käytetyt symbolit



### SÄHKÖISKUN VAARA

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



### KORKEIDEN LÄMPÖILOJEN VAARA

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



### PURISTUSVAARA

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



### YLEINEN VAARA

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



### HUOMIO

Merkittäviä tietoja käyttäjille.



### VAROITUS

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



### SUOJAVARUSTEET

Tämä merkki tarkoittaa, että käyttäjän on käytettävä henkilökohtaisia suojavarusteita.



### POTENTIAALIN TASAUSJÄRJESTELMÄN LIITÄNTÄ

Kaikkien laitteiden kytkemiseen tämän tyyppiseen liitântään. Varoitus: älä kytke suojamaahan.

## 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 kylmlaitteissa.



### Valtuutettu huolto

Valtuutettu huoltohenkilöstö.



## Turvallisuus

Teollisuuslaitteita käytettäessä on oltava tietoinen siitä, että käyttölaitteet (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

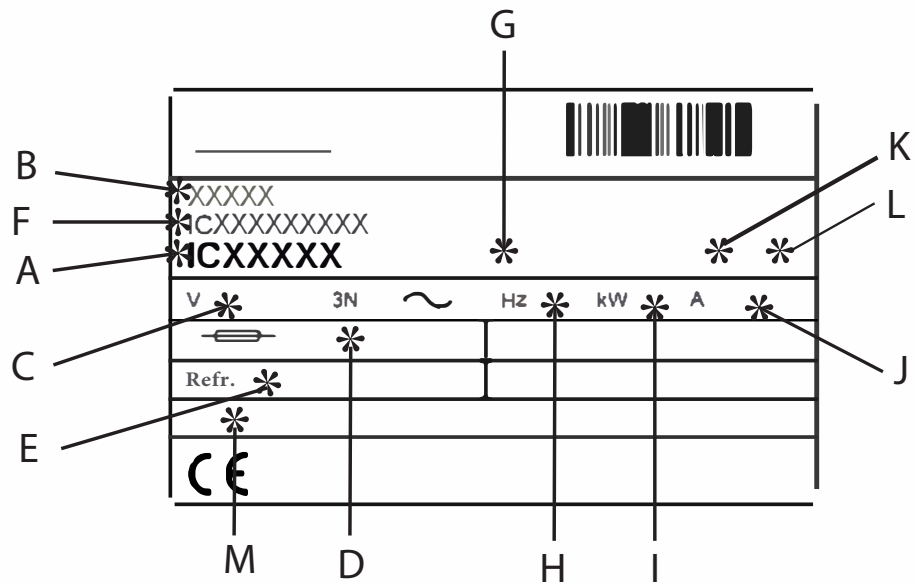
- Älä koskaan laita kättäsi koneeseen käytön tai puhdistuksen aikana. Pysäytä aina kone ja katkaise sen virransyöttö ennen puhdistus- tai ylläpitotoimenpiteitä
- Koneita ei saa pestä painepesurilla tai ruiskuttamalla vettä.
- Ennen paneelien poistaminen koneen sisälle pääsemiseksi on koneen virransyöttö katkaistava.
- Asennuspaikkaa ei saa altistaa vesisuihkuille, korkealle kosteudelle, lämmölle tai höyrylle.
- Älä säilytä koneen sisällä räjähtäviä aineita tai aerosolitölkkejä, jotka sisältävät syttyvää ponneainetta.
- 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.



<b>A</b>	Sarjanumero	<b>H</b>	Taajuus
<b>B</b>	Koneen tyyppi	<b>I</b>	Virransyöttö
<b>C</b>	Jännite	<b>J</b>	Nimellisvirta
<b>D</b>	Pääkytkimen virta-arvo (A)	<b>K</b>	IP-koodi
<b>E</b>	Kaasutyyppi ja paino	<b>L</b>	Ilmasto-luokka
<b>F</b>	Konekoodi	<b>M</b>	Kasvihuonekaasumäärä
<b>G</b>	Lauhdutus		
	A = ilma		
	W = vesi		

### 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

Readychef -mallit tuottavat jäätelöä sekoittamalla, kuumentamalla ja jäädyttämällä sitä yhden sylinterin sisällä



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 korkealaatuista 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	Tuotanto		Jäätelön sekoitusmäärä / erä		Sähköliitäntä*			Teho	Lauhdutin**	Mitat (cm)			Nettopaino kg
	kg	litraa	Min. kg	Max. kg	V	Hz	Vaiheita	kW		Leveys	Syvyys	Korkeus	
Readychef 14 20	14	20	2	4	230	50	1	3	Ilma	45,5	58	76,5	142

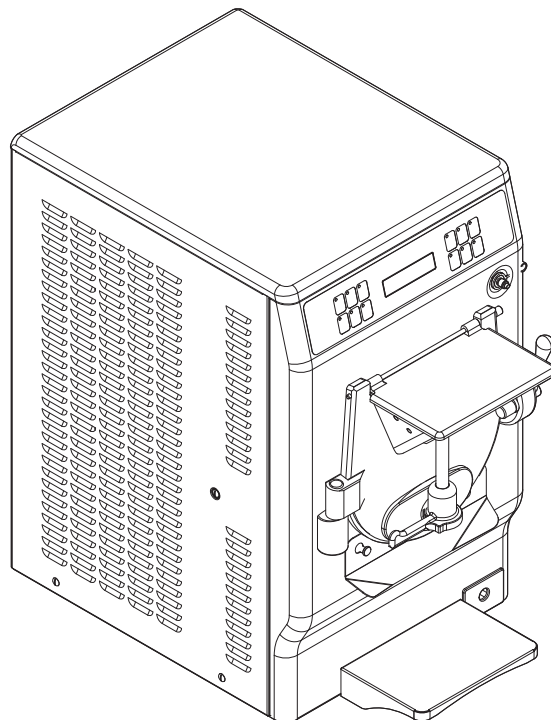
Määrä erää kohden ja tuntituotanto muuttuvat käytettyjen seosten mukaan.

Arvot "Max" viittaavat italialaiseen klassiseen helposti työstettävään jäätelöön.

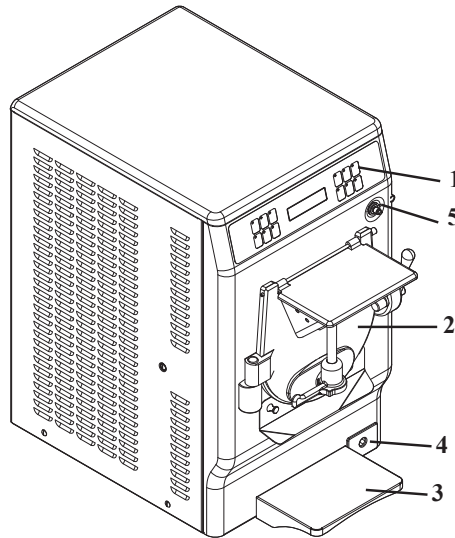
\* Muut jännitteet ja taajudet saatavana lisämaksusta.

\*\* Ilmajäähdytteinen lauhdutin on saatavana lisämaksusta.

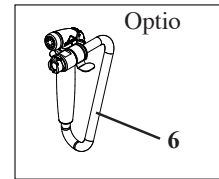
Seuraavat ominaisuudet ovat puhtaasti ohjeellisia, valmistaja pidättää oikeuden tehdä kaikki muutokset tarvittaessa ja sitoutumatta aiempiin ilmoituksiin ostajalle.



### 1.2.3. Rakenne



1. Ohjauspaneeli
2. Tyhjennysluukku
3. Tippa-astian hylly
4. Tippalaatikko
5. Käsisiuhkun liitäntä
6. Käsisiuhku (optio)



### 1.3. Käyttötarkoitus

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

- Jännite:  $\pm 10\%$
- Ilman matalin lämpötila:  $10\text{ }^{\circ}\text{C}$
- Ilman korkein lämpötila:  $43\text{ }^{\circ}\text{C}$
- Veden matalin lämpötila:  $10\text{ }^{\circ}\text{C}$
- Veden korkein lämpötila:  $30\text{ }^{\circ}\text{C}$
- Matalin vedenpaine:  $0,1\text{ MPa}$  (1 bar)
- Korkein vedenpaine:  $0,5\text{ MPa}$  (5 bar)
- 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 kierrätyksen / 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 oltava suorassa (suurin sallittu kallistus: 2°).

Kone on sijoitettava siten, että ilma pääsee kiertämään sitä vapaasti.

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

Lähestymistila työskentelyalueella tulisi olla vähintään 150 cm, kun otetaan huomioon avoimien ovien tilaa.



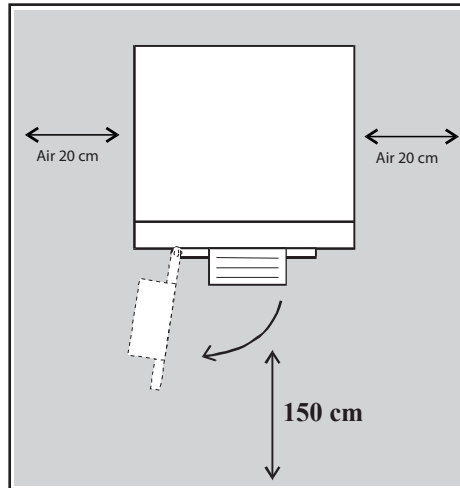
#### VAROITUS

Koneissa, joissa on ilmajäähdytteinen lauhdutin, on oltava 20 cm vapaata tilaa sivuilla, jotta ilma pääsee kiertämään lauhduttimen ympärillä.



#### HUOMIO

Riittämätön ilmankierto vaikuttaa koneen toimintaan kapasiteettiin



### 2.2. Vesiliitäntä

Kone on kytkettävä vesiliitäntään, jonka paine ei saa olla yli 0,5 MPa (5 baaria).

Ilmajäähdytteisillä koneilla vesiliitäntä (koneen pesua varten) on koneen alla.

Vesijäähdytteisillä koneilla vesiliitännät (koneen pesua ja kaasujäähdytystä varten) ovat yläpaneelissa.



### 2.3. Kone, jossa on ilmajäähdytteinen lauhdutin

Koneissa, joissa on ilmajäähdytteinen lauhdutin, on oltava 20 cm vapaata tilaa sivuilla, jotta ilma pääsee kiertämään lauhduttimen ympärillä.



#### HUOMIO

Riittämätön ilmankierto vaikuttaa koneen toimintaan kapasiteettiin



## 2.4. Koneet, joissa on vesijäähdytteinen lauhdutin

Koneen vesiliitäntä on tehtävä sovellettavia kansallisia vaatimuksia noudattaen; lisäksi syöttöveden paine ei saa ylittää 0,5 MPa (5 bar). Liitäntäputket toimittaa asentaja, ja niiden on oltava IEC61770 -standardin mukaisia. Käytettyjä putkia ei saa käyttää uudelleen.

Vesijäähdytteinen kone on kytkettävä vesiverkoston (kylmä vesi) tai jäähdytystorniin.

Veden paineen on oltava vähintään 0,1 MPa ja 0,5 MPa (1-5 bar) ja tuotto on oltava vähintään yhtä iso kuin arvioitu tuntikulutus.

Liitä "Water Inlet" merkitty tuloputki vesijohtoverkoston sulkuventtiili ja "Water Outlet" merkitty poistoputki viemäriputkeen asentamalla sulkuventtiili.

### 2.4.1. Vesiventtiilin säätö

#### Tärkeää

Jos vesiventtiili on nollattava, tämän toiminnan saa suorittaa vain ammattitaitoinen henkilökunta. Venttiilin säätö on suoritettava siten, että vettä ei virtaa koneen ollessa sammutettuna ja haaleaa vettä koneen ollessa käynnissä.



#### Huomio:

**Vedenkulutus kasvaa, jos sisääntulevan veden lämpötila on yli 20°C.**



#### Varoitus:

**Älä jätä konetta huoneeseen, jonka lämpötila on alle 0°C, tyhjentämättä ensin vesi lauhduttimesta.**

## 2.5. Sähköliitäntä



Sähköliitäntä on oltava asennuspaikassa voimassa olevien kansallisten määräysten mukainen ja varustettuna tehokkaalla maayhteydellä.

Valmistaja ei ole vastuussa toimintahäiriöistä tai henkilövahingoista ja / tai omaisuusvahingoista, jotka johtuvat liittämisen vaatimustenvastaiseen sähköjärjestelmään.

Laite on asennettava voimassa olevien sähköasennusmääräysten mukaisesti pätevä ja pätevän teknisen henkilöstön toimesta, joka täyttää asennusmaassa voimassa olevan lainsäädännön tekniset ja ammatilliset vaatimukset.

Tarkista ennen kytkemistä, että laitteen arvokilvessä mainittut arvot vastaa asennuspaikan arvoja.

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

Tarkista, että vikavirtasuojan laukaisutaso on  $\leq 30\text{mA}$ .

Kone toimitetaan verkkojohdolla; jos kyseessä on kolmivaiheinen laite nollajohtimella, tulee ko. johdin kytkeä ryhmäjohton nollaliittimeen.



**Kaikki sähkötyöt on jätettävä tarvittavan ammattipätevyyden omaavan henkilön tehtäväksi.**



### 2.5.1. Potentiaalintasausjärjestelmän liitäntä

Potentiaalintasausjärjestelmän liitäntä joka sijaitsee koneen sivulla tai takana on merkitty symbolilla. Älä kytke suojamaahan.

Käytettävän johtimen poikkileikkaus on vähintään yhtä suuri kuin kytketyn johtimen poikkileikkaus, jolla on suurin poikkileikkaus.



### 2.5.2. Sähköjohdon vaihtaminen

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



## 2.6. 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 ammattipätevyyden omaava henkilö, joka voi myös selvittää ongelmien alkuperän.



## 2.7. Koneen testaus

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

Koneen asennuksen jälkeen tulee suorittaa kaikki koneen toiminnan tarkistamiseen ja testaamiseen tarvittavat toimenpiteet.

## 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.

#### Noudata aina seuraavia:

- Koneen käyttöohje tulee aina olla kaikkien käyttäjien saatavilla
- Ohjeet on luettava huolellisesti.
- Ainoastaan riittävän ammattitaitoinen henkilöstö tulisi käyttää sähkölaitteita ja koneita.



### 3.2. Koneen rakenne

Koneessa on moottori melan pyörittämiseksi ja jäähdytysjärjestelmä ilmajäähdytteisellä lauhduttimella.

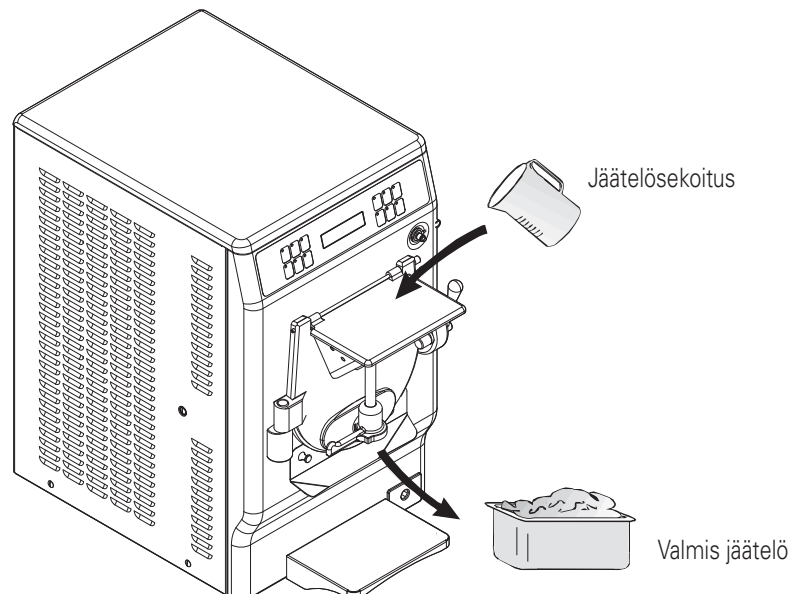
Jäätelö valmistetaan kaatamalla sekoitus suppilon ja käynnistämällä automaattinen ohjelma, joka päättyy, kun jäätelön oikea koostumus saavutetaan. Tätä tarkoitusta varten on noudatettava sekoituksen vähimmäis- ja enimmäismääriä erää kohti, katso taulukko kohdassa 1.2.2. Kun ohjelma on suoritettu loppuun, on jäätelö valmis otettavaksi ulos suoraan astioihin tai jäätelökuppeihin.

#### VAROITUS

Älä missään tapauksessa koske oveen lämmitysvaiheessa tai välittömästi sen jälkeen, koska se voi saavuttaa erittäin korkean lämpötilan.

#### VAROITUS

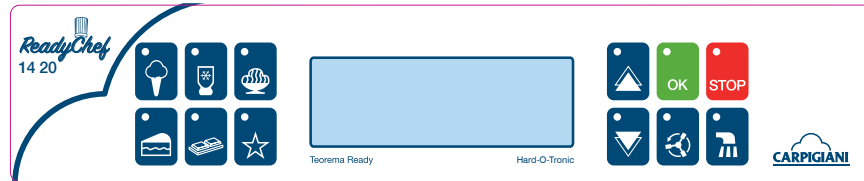
Tuotteiden annostelun helpottamiseksi käytä vain mukana toimitettua muovilastaa. Älä koskaan käytä metallilastia, sillä ne voivat vahingoittaa konetta.



### 3.3. Ohjaus

Tämä kone on varustettu elektronisella ohjauspaneelilla; jokainen painike liittyy konetoimintoon. Jotta painikkeet toimisi oikein, paina symbolia tai painikkeen keskeltä. Jokaisessa painikkeessa on LED, joka syttyy, kun toiminto käynnistyy.

#### 3.3.1. Elektroninen ohjauspaneeli



#### STOP

Tässä toiminnossa kone ei ole toiminnassa ja vastaava punainen merkkivalo palaa. Näytöllä näkyy STOP. Kolmen minuutin kuluttua näytön taustavalo sammuu; valo syttyy taas, kun mitä tahansa painiketta painetaan. Painiketta käytetään myös hälytysviestien kuittaamiseen.



#### PUHDISTUS (CLEANING)

Jos puhdistuspainiketta painaa ilmestyy näytölle

\*CLEANING  
DEL.CLEANING  
HOT CLEANING  
DRYING

Valitse haluttu toiminto nuoli ylös tai nuoli alas painikkeiden avulla ja aktivoi toiminto painamalla OK.

Valittavissa olevat toiminnot ovat

- Cleaning (puhdistus)
- Del.Cleaning (viivästetty puhdistus)
- Hot cleaning (kuuma puhdistus)
- Drying (kuivaus)

#### Puhdistus (Cleaning)

Tässä toiminnossa melan hidas nopeus (1) aktivoidaan 1 minuutiksi, sitten kone palaa automaattisesti STOP -tilaan, jotta vältetään sylinterin ja melan liiallinen kuluminen. Näytöllä näkyy jäljellä oleva aika (ylärivi) ja nopeus (alarivi).

CLEANING

TIMER 01:00

SPEED 01

Paina nopeus nuoli ylös tai nuoli alas lisätäksesi / vähentääksesi melan nopeutta (minimi 1, maksimi 5). Ajastin jatkaa laskemista.

CLEANING

TIMER 01:00

SPEED 04



### Viivästetty puhdistus (Delayed Cleaning)

Tämän toiminnon avulla sylinterin seinämä pysyy kylmänä helpon puhdistuksen mahdollistamiseksi, vaikka konetta ei puhdisteta heti tuotteen uuton jälkeen.

Näytöllä näkyy:

<p>DEL:CLEANING 00:35 SET -05° C TEMP -03°C</p>
---

Ensimmäisellä rivillä ohjelman nimi. Toisella rivillä kulunut aika. Kolmannella rivillä asetettu lämpötila. Neljännellä rivillä lämpötila sylinterin sisällä.

Kun painetaan Stop -painiketta, laite suorittaa automaattisen sulatuksen.

### Hot cleaning (kuuma puhdistus)

Mela aktivoidaan nopeudella 3 (sitä voidaan muokata välillä 1 - 5) ja lämmitys aktivoituu minuutiksi.

Näytöllä näkyy:

<p>HOT CLEANING Timer 00:35 Temp -03°C SPEED 03</p>
---

Ensimmäisellä rivillä ohjelman nimi. Toisella rivillä jakson jäljellä oleva ohjelma-aika.

Kolmannella rivillä lämpötila sylinterin sisällä. Neljännellä rivillä melan nopeus.

Kun lämpötila saavuttaa tai ylittää 40°C, näyttö varoittaa käyttäjää sylinterin sisällä olevasta kuumasta tuotteesta sanoilla **"WARNING: HOT!" (VAROITUS KUUMAA)** jotka vuorottelevat 2 sekunnin välein lämpötilan kanssa.

<p>HOT CLEANING Timer 00:35 Temp -03°C SPEED 03</p>
---

<p>HOT CLEANING Timer 00:35 WARNING: HOT! SPEED 03</p>
--

### Drying (kuivaus)

Käytetään tyhjän ja aiemmin pestyn pullon kuivattamiseen vedestä.

Lämmitys on aktivoitu 1 minuutiksi.

Näytöllä näkyy:

<p>DRYING Timer 00:59</p>
-------------------------------





### NUOLI YLÖS

Painike suurentaa arvoja, joita voidaan muokata toiminnoissa, joissa se on sallittu, esim. jäähdytysohjelmassa asetettu koostumus.

Lisäksi se mahdollistaa melan nopeuden muuttamisen puhdistus- ja uutto -toiminnoissa.



### NUOLI ALAS

Painike pienentää arvoja, joita voidaan muokata toiminnoissa, joissa se on sallittu, esim. jäähdytysohjelmassa asetettu koostumus.

Lisäksi se mahdollistaa melan nopeuden muuttamisen puhdistus- ja uutto -toiminnoissa.



### OK

Tätä painiketta käytetään valitun ohjelman käynnistämiseksi.

Sitä käytetään ohjelmien aikana vahvistamaan, että ainesosat on lisätty, tai vahvistamaan prosessin jatkaminen Stop -painikkeen painamisen jälkeen. Siirry seuraavaan vaiheeseen pitämällä painiketta painettuna pitkään tauon aikana (ajastin) tai lämmitysvaiheen aikana.



### VEDEN ANNOSTELU

Voidaan käyttää mistä tahansa toiminnosta.

Kyseinen merkkivalo syttyy, veden syöttö aktivoituu 3 minuutiksi ajaksi tai kunnes STOP -painiketta tai veden syöttö painiketta painetaan.

#### Veden annosteluajan taltiointi

Jos vedensyöttöpainiketta painetaan noin 3 sekuntia (kunnes kuulet äänimerkin) veden annostelun aikana, keskeytyy veden annostelu ja sen aktivoitumisesta kulunut aika tallennetaan.

Kun suihkua käytetään uudelleen, annostelu-aika on se, joka äskeisessä toimenpiteessä tallentui.



### JÄÄTELÖN VALMISTUS

Jos jäätelön valmistuksen painiketta painaa ilmestyy näyttölle:

\* GELATO  
SORBET  
GELATO CRYSTAL  
FRUIT CRYSTAL

Valitse haluttu ohjelma nuoli ylös tai nuoli alas painikkeiden avulla.

Valittavissa olevat ohjelmat ovat:

- Gelato (jäätelö)
- Sorbet (sorbetti)
- Gelato Crystal (jäätelökristalli)
- Fruit Crystal (hedelmäkristalli)
- Gelato HOT (Pastöroitu jäätelö)
- Gelato HOTAGE (Pastöroitu jäätelö)
- Gelato HOTCOLD (Pastöroitu jäätelö)
- Icecream (jäätelö)

Käynnistä valittu ohjelma painamalla OK.



### SORBETIN VALMISTUS (GRANITA)

Jos sorbetin valmistuksen painiketta painaa ilmestyy näyttölle:

\* FRUIT CREMOLATA  
SICILIAN GRANITA

Valitse haluttu ohjelma nuoli ylös tai nuoli alas painikkeiden avulla.

Valittavissa olevat ohjelmat ovat:

- Fruit Cremolata
- Sicilian Granita

Käynnistä valittu ohjelma painamalla OK.



### KUORRUTUKSEN VALMISTUS

Jos kuorrutuksen valmistuksen painiketta painaa ilmestyy näytölle:

\* CHOCOLATE SAUCE  
CREAM SAUCE  
FRUIT SAUCE  
CHOCOLATE TOPPING

Valitse haluttu ohjelma nuoli ylös tai nuoli alas painikkeiden avulla.

Valittavissa olevat ohjelmat ovat:

- Chocolate Sauce (suklaakastike)
- Cream Sauce (kermakastike)
- Fruit Sauce (hedelmäkastike)
- Chocolate Topping (suklaakuorrutus)
- Cream Topping (kermakuorrutus)
- Fruit Topping (hedelmäkuorrutus)

Käynnistä valittu ohjelma painamalla OK.



### KREEMIN VALMISTUS

Jos kerman valmistuksen painiketta painaa ilmestyy näytölle:

\* ITALIAN CUSTARD  
BAVARIAN CREAM  
FRUIT CREAM  
PANNA COTTA

Valitse haluttu ohjelma nuoli ylös tai nuoli alas painikkeiden avulla.

Valittavissa olevat ohjelmat ovat:

- Italian Custard (Italialainen vaniljakreemi)
- Bavarese Cream (Bavarese kreemi)
- Fruit Cream (Hedelmä kreemi)
- Panna Cotta

Käynnistä valittu ohjelma painamalla OK.



### SUKLAAN VALMISTUS

Jos suklaa valmistuksen painiketta painaa ilmestyy näytölle:

\* DARK CHOCOLATE TEMPERING  
MILK CHOCOLATE TEMPERING  
WHITE CHOCOLATE TEMPERING  
SPEED CHOCOLATE TEMPERING

Valitse haluttu ohjelma nuoli ylös tai nuoli alas painikkeiden avulla.

Valittavissa olevat ohjelmat ovat:

- Dark Chocolate Tempering (tumman suklaan temperointi)
- Milk Chocolate Tempering (maitosuklaan temperointi)
- White Chocolate Tempering (valkosuklaan temperointi)
- Speed Chocolate Tempering (Suklaan nopea temperointi)
- Ganache Cream (Ganache kreemi)
- Spread (Levite)
- Chocolate Melting (suklaan sulatus)
- Cocoa Butter Tempering (kookosrasvan temperointi)

Käynnistä valittu ohjelma painamalla OK.



### ERIKOISUUKSIEN VALMISTUS

Jos erikoisuuksien valmistuksen painiketta painaa ilmestyy näytölle:

\* SEMIFREDDO BASE  
POACHED FRUIT  
YOGURT  
COOKING

Valitse haluttu ohjelma nuoli ylös tai nuoli alas painikkeiden avulla.

Valittavissa olevat ohjelmat ovat:

- Semifreddo Base (Semifreddo)
- Poached Fruit (haudutettu hedelmä)
- Yogurt (jugurtti)
- Cooking (Keittäminen)

Käynnistä valittu ohjelma painamalla OK.



### TYHJENNYS (Extraction)

Tätä toimintoa voidaan käyttää kaikkien Gelato- ja Fruit Gelato -ohjelmien lopussa.

Tässä toiminnossa vastaava LED-valo syttyy ja mela käynnistyy nopeudella 3, näyttö näyttää ajanlaskurin.

GELATO

EXTRACTION  
Speed 3

Kun haluat pysäyttää sylinterin tyhjentämistä varten, paina STOP tai odota 3 minuuttia (ohjelmoitu).

Tyhjentämisen aikana voit aktivoida jäädytyksen 20 sekunniksi painamalla tuotantopainiketta. Tässä tapauksessa tuotannon LED-valo syttyy 20 sekunniksi, jonka jälkeen kone palaa takaisin normaaliin tyhjennykseen, ellei tyhjennyksen 3 minuuttia ovat ohitse, jolloin kone siirtyy STOP -tilaan.

Painamalla nuoli ylös painiketta aktivoit melan suurempaa nopeutta, painamalla nuoli alas painiketta aktivoit melan hitaampaa nopeutta.



### 3.4. Jäätelön valmistus

Ohjeiden mukaisen (katso "5 Puhdistus") puhdistuksen, desinfioinnin ja huolellisen huuhtelun jälkeen, varmista, että tyhjennysluukku ja jäätelön poistoaukon luukku ovat kunnolla kiinni, ja jatka seuraavalla tavalla: Uuta seos, kaada haluttu määrä sylinteriin suppilon kautta noudattaen 1.2.2 kohdassa olevassa taulukossa ilmoitettuja vähimmäis- ja enimmäismääriä. Painettaessa jäätelön valmistuksen painiketta painaa ilmestyy näytölle:

\* GELATO  
SORBET  
GELATO CRYSTAL  
FRUIT CRYSTAL

Valitse haluttu ohjelma nuoli ylös tai nuoli alas painikkeiden avulla.

Valittavissa olevat ohjelmat ovat:

- Gelato (jäätelö)
- Sorbet (sorbetti)
- Gelato Crystal (jäätelökristalli)
- Fruit Crystal (hedelmäkristalli)
- Gelato HOT (Pastöroitu jäätelö)
- Gelato HOTAGE (Pastöroitu jäätelö)
- Gelato HOTCOLD (Pastöroitu jäätelö)
- Icecream (jäätelö)

Käynnistä valittu ohjelma painamalla OK.

#### Gelato and, Sorbet (Jäätelö ja Sorbetti)

Tuote jäädytetään sylinterissä kunnes oikea koostumus saavutetaan. Sopiva koostumus asetetaan automaattisesti valitun ohjelman, Gelato tai Sorbet, perusteella.

Jäätelöohjelman (gelato) tapauksessa näytöllä näkyy:


GELATO  
SET 100  
GELATO 005

Sorbettiohjelman (Sorbet) tapauksessa näytöllä näkyy:

SORBET  
SET 100  
SORBET 005


SET = asetettu koostumus (voidaan muuttaa nuoli ylös / nuoli alas -painikkeiden avulla)

GELATO ja SORBET = nykyinen koostumus

Painettaessa  painiketta ilmestyy näytölle kaksi ajastinta:

GELATO  
060 20:00 030°C  
GELATO 005

Ohjelman nimi näkyy ensimmäisellä rivillä. Kolmannella rivillä näytöllä näkyy HoT-ajastin vasemmalla, Timeout Prd keskellä ja sylinterin lämpötila oikealla. Neljäs rivi näyttää nykyisen koostumuksen.

Palaa aloitussivulle painamalla  uudelleen.

Kun haluttu koostumus on saavutettu kuuluu äänimerkki, jäätelö on valmis.

Gelato -ohjelman näytöllä näkyy:

<p style="text-align: center;">GELATO EXTRACT SET 100 GELATO 101</p>
--

Tuotetta pidetään lämpötilassa 4°C, kunnes käyttäjä painaa OK.

Kone siirtyy Gelato -ohjelmaan ja ohjelman nimi näkyy ensimmäisellä rivillä. Koostumuksen asetusarvo näkyy kolmannella rivillä ja nykyinen koostumus neljännellä rivillä:

<p style="text-align: center;">GELATO CRYSTAL  SET 060 CRYSTAL 046</p>	<p style="text-align: center;">FRUIT CRYSTAL  SET 050 FR.CRYS 046</p>
--	---

Asetus voidaan muuttaa nuoli ylös / nuoli alas -painikkeiden avulla (pienin mahdollinen asetusarvo = 35). Kun koostumus saavutetaan, pysähtyy kompressorin 20 sekunnin ajaksi ennen tuotteen koostumuksen palauttamista.

Mela pyörii jäähdyttämisenopeudella.

Kun tuotteen koostumus on palautettu viisi kertaa sammuvat nuoli ylös / nuoli alas -painikkeiden merkkivalot Set HoT -asetusta enää voidaan muuttaa.

Näytössä näkyy lopulta "Extract" (kunnes seuraava toiminto käynnistetään) ja äänimerkki kuuluu.

<p style="text-align: center;">GELATO CRYSTAL Extract! SET 060 CRYSTAL 062</p>
--

Vuorotellen:

<p style="text-align: center;">GELATO CRYSTAL Extract! SET 060 CRYSTAL 062</p>
--



## HUOMIO

**Tuotteen tyjentämiseksi, aseta sylinterin sylinterin luukulle välilevy kohdan 3.4.3 mukaisesti**

Poista tuote painamalla  OK.

Tämän avulla voit siirtyä jäähdytysnopeudesta poistonopeuteen (ja päinvastoin).

Kun painiketta käytetään poistonopeuden asettamiseksi, hiljenee äänimerkki ja minuutin kuluttua:

- Jos toimintoa ei muutettu tai jos poistonopeutta ei ole vielä poistettu käytöstä, kone kytkeytyy automaattisesti jäätymisnopeuteen, äänimerkki aktivoituu uudelleen ja näyttö alkaa vilkkua.
- Jos nopeus oli jo vaihdettu jäätymisnopeuteen manuaalisesti, mutta kone on edelleen tuotantotilassa, äänimerkki aktivoituu uudelleen.

Aina, kun käyttäjä aktivoi poistonopeuden painamalla OK -painiketta, minuutin ajastin käynnistyy uudelleen. OK -painikkeen merkkivalo jää palamaan kun poistonopeus aktivoidaan.



### Gelato HOT (Pastöroitu jäätelö)

Pastörintijakso, joka päättyy automaattisesti jäätelöohjelmalla.

#### VAROITUS

**Älä missään tapauksessa kosketa tyhjennysluukkaa lämmitysvaiheessa tai välittömästi sen jälkeen, koska se voi saavuttaa erittäin korkean lämpötilan.**

Lämmitystilassa on mahdollista muuttaa pastörintilälämpötila (SET) nuoli ylös / nuoli alas -painikkeiden avulla. Jos se asetus (SET) muutetaan, se tallentuu. Näytössä näkyy

GELATO HOT  
HEATING  
SET 065°C Temp 041°C

Kun lämpötila saavuttaa 40°C, näyttö varoittaa kuumasta tuotteesta näyttämällä **"WARNING: HOT!" (VAROITUS KUUMAA)** toisella rivillä.

GELATO HOT  
WARNING: HOT!  
HEATING  
SET 065°C Temp 041°C

Kun asetettu lämpötila on saavutettu, pastörintitauko suoritetaan tarvittaessa.

Taukojen kesto lasketaan automaattisesti lämmityasetuksen mukaan (esimerkiksi 84°C tauko 1 minuutti, 65°C tauko 30 minuuttia). Näytöllä näkyy jäljellä oleva aika. Esimerkissä asetettuna 65°:

GELATO HOT  
WARNING: HOT!  
30:00  
SET 065°C Temp 041°C

Tauon lopussa tai suoraan lämmityksen lopussa jäähdytys aktivoituu, jos asetus on yhtä suuri tai suurempi kuin 85 °. Näytössä näkyy:

GELATO HOT  
WARNING: HOT!  
COOLING  
SET 004°C Temp 041°C



**Huomio:** Pitämällä OK painiketta painettuna muutaman sekunnin ajan lämmityksen tai tauon aikana, siirtyy kone suoraan jäähdytysvaiheeseen.

Kun lämpötila on saavuttanut 4°C, siirtyy kone automaattisesti jäätelöohjelmaan, jossa näkyy ensimmäisellä rivillä asetettu koostumusarvo ja toisella rivillä nykyinen koostumus:

GELATO  
SET 100  
GELATO 042

#### VAROITUS

**Käyttäjä ottaa täyden vastuun pastöroinnin manuaalisesta valvonnasta noudattaen tuotteen voimassa olevia paikallisia käsittelymääryksiä, jos seoksia ei ole pastöroitu**



**Gelato HOTAGE (Pastöroitu jäätelö)**

Gelato HOT -ohjelman kaltainen pastörintiohjelma, joka päättyy automaattisesti kypsennysjaksoon.

Kun lämpötila on saavuttanut 4°C, näytössä näkyy:

<p>GELATO HOT</p> <p>GELATO?</p> <p>SET 004°C Temp 003°C</p>
--

Tuotetta pidetään 4 ° C: ssa, kunnes käyttäjä painaa OK.

Kone siirtyy jäätelöohjelmaan ja ohjelman nimi näkyy ensimmäisellä rivillä. Asetettu koostumus kolmannelle rivillä ja nykyinen koostumus neljännellä rivillä:

<p>GELATO</p> <p>SET 100</p> <p>GELATO 005</p>
--

**VAROITUS**

**Käyttäjä ottaa täyden vastuun pastöroinnin manuaalisesta valvonnasta noudattaen tuotteen voimassa olevia paikallisia käsittelymääräyksiä, jos seoksia ei ole pastöroitu**

**Gelato HOT COLD (Pastöroitu jäätelö)**

Ohjelma, joka koostuu lämmitysvaiheesta, jota seuraa välittömästi jäähdytysvaihe, joka päättyy automaattisesti kypsennysjaksoon..

**VAROITUS**

**Älä missään tapauksessa kosketa tyhjennysluukkaa lämmitysvaiheessa tai välittömästi sen jälkeen, koska se voi saavuttaa erittäin korkean lämpötilan.**

Lämmitystilassa lämpötilaa (SET) on mahdollista muuttaa nuoli ylös / nuoli alas -painikkeiden avulla, riippumatta HOT ja HOT AGE -ohjelmista.

Jos se asetus (SET) muutetaan, se tallentuu.

Näytössä näkyy:

<p>GELATO HOTCOLD</p> <p>HEATING</p> <p>SET 065°C Temp 003°C</p>
--

Myös tässä tapauksessa, kun lämpötila saavuttaa 40°C, näyttö varoittaa kuumasta tuotteesta näyttämällä **"WARNING: HOT!" (VAROITUS KUUMAA)** toisella rivillä.

<p>GELATO HOTCOLD</p> <p>WARNING: HOT!</p> <p>HEATING</p> <p>SET 065°C Temp 041°C</p>
---

Kun asetettu lämpötila on saavutettu, siirtyy kone välittömästi jäähdytysvaiheeseen. Tässä ohjelmassa taukoa ei koskaan suoriteta asetetusta lämmityslämpötilasta riippumatta. Näytössä näkyy:

<p>GELATO HOTCOLD</p> <p>WARNING: HOT!</p> <p>COOLING</p> <p>SET 004°C Temp 065°C</p>
---



**Huomio:** Pitämällä OK painiketta painettuna muutaman sekunnin ajan lämmityksen tai tauon aikana, siirtyy kone suoraan jäähdytysvaiheeseen.

Kun lämpötila on saavuttanut 4°C, näkyy näytössä:

GELATO HOTCOLD  
  
GELATO?  
SET 004°C Temp 003°C

Tuotetta pidetään 4°C:ssa, kunnes käyttäjä painaa OK.

Kone siirtyy jäätelöohjelmaan ja ohjelman nimi näkyy ensimmäisellä rivillä. Asetettu koostumus kolmannella rivillä ja nykyinen koostumus neljännellä rivillä:

GELATO  
  
SET 100  
GELATO 005



#### VAROITUS

**Käyttäjä ottaa täyden vastuun pastöroinnin manuaalisesta valvonnasta noudattaen tuotteen voimassa olevia paikallisia käsittelymääräyksiä, jos seoksia ei ole pastöroitu**

#### ICECREAM (Jäätelö)



#### VAROITUS

**IceCream -ohjelma on nopea pakastusjakso, joka on suoritettava sekoitinnopeudella 3.**

Tuote jäähdytetään sylinterissä, kunnes koostumus on saavutettu (HoT), suurella nopeudella. Näytössä näkyy:

ICECREAM  
  
SET 100  
ICECREAM 005

SET = Asetettu koostumus (HoT).

Asetus voidaan muuttaa nuoli ylös / nuoli alas -painikkeiden avulla, muutokset tallentuvat muistiin

GELATO = Osoittaa nykyisen (HoT) koostumuksen

Kun haluttu koostumus on saavutettu, kuuluu jaksoittainen äänimerkki, joka osoittaa, että jäätelö on valmis. Näytössä näkyy:

ICECREAM  
EXTRACT!  
SET 100  
ICECREAM 005

ICECREAM  
  
SET 100  
ICECREAM 005

Tyhjennä tuote sylinteristä painamalla puhdistuspainiketta.



### 3.5. Sorbetin valmistus (Granita)

Ohjeiden mukaisen (katso "5 Puhdistus") puhdistuksen, desinfioinnin ja huolellisen huuhtelun jälkeen, varmista, että tyhjennysluukku ja jäätelön poistoaukon luukku ovat kunnolla kiinni, ja jatka seuraavalla tavalla:

Uuta seos, kaada haluttu määrä sylinteriin suppilon kautta noudattaen 1.2.2 kohdassa olevassa taulukossa ilmoitettuja vähimmäis- ja enimmäismääriä. Painettaessa sorbetin valmistuksen painiketta ilmestyy näytölle:

\* FRUIT CREMOLATA  
SICILIAN GRANITA

Käynnistä valittu ohjelma painamalla OK.

#### FRUIT CREMOLATA

Sekoitus ja jäähditys aktivoidaan ja näytössä näkyy:

FRUIT CREMOLATA  
  
SET 10:00  
FRUIT CREM. 09:56

SET = asetettu jäähdytysaika minuuteissa. Tätä aikaa voidaan muuttaa jäähdytysjakson aikana nuoli ylös / nuoli alas -painikkeiden avulla 1 minuutin välein 2 minuutista 20 minuuttiin.

FRUIT CREM = jäljellä oleva aika.

Viimeinen jäähdytysminuutti on ainoastaan sekoitusvaihe.

Jäähdytysjakson lopussa kuuluu jaksoittainen äänimerkki.

Painamalla puhdistuspainiketta voidaan siirtyä tyhjennysvaiheeseen.

#### SICILIAN GRANITA

Sisilian Granita -ohjelman aikana näytössä näkyy:

SICILIAN GRANITA  
  
Cooling  
SET -03°C Temp 005°C

- Ensimmäisellä rivillä käynnissä olevan prosessin nimi

- Kolmannella rivillä koneen tila

- Neljännellä rivillä asetettu lämpötila vasemmalla ja tuotteen lämpötila oikealla.

Voit muokata Granitan lämpötila-asetusta nuoli ylös / nuoli alas -painikkeiden avulla.

Sekoitus käy nopeudella 1 koko ohjelman ajan.

Kun asetettu lämpötila on saavutettu, kolmannelle riville tulee ajastin, jota käyttäjä voi muokata.

SICILIAN GRANITA  
  
Timer 14:38  
SET -03°C Temp 003°C

Painettaessa granita -valmistuspainiketta ajastetun jäähdytyksen aikana näkyy näytössä:

SICILIAN GRANITA  
  
Timer 14:38 15:00  
Temp 003°C

Granita -ajastinasetusta voidaan muokata nuoli ylös / nuoli alas -painikkeiden avulla.

Kun ajastimen asetettu aika on kulunut kuuluu jaksoittainen äänimerkki ja näytössä lukee:

**SICILIAN GRANITA**  
**Extract!**  
**Timer 00:00**  
**SET -03°C Temp -03°C**

Oikea jäädytyksen loppulämpötila riippuu sokerin määrästä granitassa. Noin 120 g / litra, -3°C on oikea arvo, kun taas -9°C on oikea arvo 350 g / litra.

### 3.6. Kuorrutuksen valmistus (Topping)

Ohjeiden mukaisen (katso "5 Puhdistus") puhdistuksen, desinfioinnin ja huolellisen huuhtelun jälkeen, varmista, että tyhjennysluukku ja jäätelön poistoaukon luukku ovat kunnolla kiinni, ja jatka seuraavalla tavalla:

Painettaessa kuorrutuksen valmistuksen painiketta ilmestyy näytölle:

\* CHOCOLATE SAUCE  
CREAM SAUCE  
FRUIT SAUCE  
CHOCOLATE TOPPING

Valitse haluttu ohjelma nuoli ylös tai nuoli alas painikkeiden avulla.

Valittavissa olevat ohjelmat ovat:

- Chocolate Sauce (suklaakastike)
- Cream Sauce (kermakastike)
- Fruit Sauce (hedelmäkastike)
- Chocolate Topping (suklaakuorrutus)
- Cream Topping (kermakuorrutus)
- Fruit Topping (hedelmäkuorrutus)

Käynnistä valittu ohjelma painamalla OK.

Näytössä näkyy

CHOCOLATE SAUCE

Water OK?

- Ensimmäisellä rivillä käynnissä olevan prosessin nimi.
- Toisella rivillä, jos tuotteen lämpötila on yli 40°C, näytetään viesti **"WARNING: HOT!" (VAROITUS KUUMAA)**.
- Kolmannella rivillä mahdollisen ainesosan lisääminen meneillään olevan vaiheen jälkeen, jota seuraa "OK?" tai koneen tila. Lisäystä ainesosasta ilmoittaa ajoittainen äänimerkki, joka päättyy, kun OK -painiketta painetaan.
- Neljännellä rivillä asetettu arvo vasemmalla, tuotteen lämpötila oikealla tai taukotilanteessa ajastin.

Vaihe 1: CHOCOLATE SAUCE  
Heating  
SET 030°C Temp 010°C

Vaihe 2: CHOCOLATE SAUCE  
WARNING: HOT!  
Heating  
SET 060°C Temp 045°C

Muuta asetettua lämpötilaa tai ajastinta taukotilanteessa nuoli ylös tai nuoli alas painikkeiden avulla. Paina Topping Production -painiketta näyttääksesi moottorin nopeuden jolloin näytössä näkyy:

CHOCOLATE SAUCE

Heating  
Speed 03

Muuta moottorin nopeutta nuoli ylös tai nuoli alas painikkeiden avulla, asetusalue 0 (moottori pois päältä) ... 5 (suurin nopeus).

Palaa edelliselle sivulle painamalla Topping Production -painiketta uudelleen.

Voit siirtyä seuraavaan vaiheeseen pitämällä OK -painiketta painettuna 3 sekuntia.

### 3.7. Kerman tuotanto (Cream Production)

Ohjeiden mukaisen (katso "5 Puhdistus") puhdistuksen, desinfioinnin ja huolellisen huuhtelun jälkeen, varmista, että tyhjennysluukku ja jäätelön poistoaukon luukku ovat kunnolla kiinni, ja jatka seuraavalla tavalla:

Painettaessa kerman valmistuksen painiketta ilmestyy näytölle:

\* ITALIAN CUSTARD  
BAVARIAN CREAM  
FRUIT CREAM  
PANNA COTTA

Valitse haluttu ohjelma nuoli ylös tai nuoli alas painikkeiden avulla.

Valittavissa olevat ohjelmat ovat:

- Italian Custard (Italialainen vaniljakreemi)
- Bavarese Cream (Bavarese kreemi)
- Fruit Cream (Hedelmä kreemi)
- Panna Cotta

Käynnistä valittu ohjelma painamalla OK.

Näytössä näkyy

ITALIAN CUSTARD  
  
Egg yolks + Sugar OK?

- Ensimmäisellä rivillä käynnissä olevan prosessin nimi.
- Toisella rivillä, jos tuotteen lämpötila on yli 40°C, näytetään viesti "**WARNING: HOT!**" (**VAROITUS KUUMAA**).
- Kolmannella rivillä mahdollisen ainesosan lisääminen meneillään olevan vaiheen jälkeen, jota seuraa "OK?" tai koneen tila. Lisäystä ainesosasta ilmoittaa ajoittainen äänimerkki, joka päättyy, kun OK -painiketta painetaan.
- Neljännellä rivillä asetettu arvo vasemmalla, tuotteen lämpötila oikealla tai taukotilanteessa ajastin.

Vaihe 1:

ITALIAN CUSTARD  
  
Heating  
SET 040°C Temp 010°C

Vaihe 2:

ITALIAN CUSTARD  
WARNING: HOT!  
Heating  
SET 085°C Temp 045°C

Muuta asetettua lämpötilaa tai ajastinta taukotilanteessa nuoli ylös tai nuoli alas painikkeiden avulla. Paina Cream Production -painiketta näyttääksesi moottorin nopeuden jolloin näytössä näkyy:

ITALIAN CUSTARD  
  
Heating  
Speed 01

Muuta moottorin nopeutta nuoli ylös tai nuoli alas painikkeiden avulla, asetusalue 0 (moottori pois päältä) ... 5 (suurin nopeus).

Palaa edelliselle sivulle painamalla Topping Production -painiketta uudelleen.

Voit siirtyä seuraavaan vaiheeseen pitämällä OK -painiketta painettuna 3 sekuntia.

### 3.8. Suklaan tuotanto (Chocolate Production)

Ohjeiden mukaisen (katso "5 Puhdistus") puhdistuksen, desinfiointin ja huolellisen huuhtelun jälkeen, varmista, että tyhjennysluukku ja jäätelön poistoaukon luukku ovat kunnolla kiinni, ja jatka seuraavalla tavalla:

Painettaessa suklaan valmistuksen painiketta ilmestyy näytölle:

\* DARK CHOCOLATE TEMPERING  
MILK CHOCOLATE TEMPERING  
WHITE CHOCOLATE TEMPERING  
SPEED CHOCOLATE TEMPERING

Valitse haluttu ohjelma nuoli ylös tai nuoli alas painikkeiden avulla.

Valittavissa olevat ohjelmat ovat:

- Dark Chocolate Tempering (tumman suklaan temperointi)
- Milk Chocolate Tempering (maitosuklaan temperointi)
- White Chocolate Tempering (valkosuklaan temperointi)
- Speed Chocolate Tempering (Suklaan nopea temperointi)
- Ganache Cream (Ganache kreemi)
- Spread (Levite)
- Chocolate Melting (suklaan sulatus)
- Cocoa Butter Tempering (kookosrasvan temperointi)

Käynnistä valittu ohjelma painamalla OK.

Näytössä näkyy

DARK CHOCOLATE TEMPERING

Chocolate OK?

- Ensimmäisellä rivillä käynnissä olevan prosessin nimi.
- Toisella rivillä, jos tuotteen lämpötila on yli 40°C, näytetään viesti **"WARNING: HOT!" (VAROITUS KUUMAA)**.
- Kolmannella rivillä mahdollisen ainesosan lisääminen meneillään olevan vaiheen jälkeen, jota seuraa "OK?" tai koneen tila. Lisäystä ainesosasta ilmoittaa ajoittainen äänimerkki, joka päättyy, kun OK -painiketta painetaan.
- Neljännellä rivillä asetettu arvo vasemmalla, tuotteen lämpötila oikealla tai taukotilanteessa ajastin.

Vaihe 1: DARK CHOCOLATE TEMPERING

Heating  
SET 045°C Temp 010°C

Vaihe 2: DARK CHOCOLATE TEMPERING

WARNING: HOT!  
Heating  
SET 045°C Temp 043°C

Muuta asetettua lämpötilaa tai ajastinta taukotilanteessa nuoli ylös tai nuoli alas painikkeiden avulla. Paina Chocolate Production -painiketta näyttääksesi moottorin nopeuden jolloin näytössä näkyy:

DARK CHOCOLATE TEMPERING

Heating  
Speed 01

Muuta moottorin nopeutta nuoli ylös tai nuoli alas painikkeiden avulla, asetusalue 0 (moottori pois päältä) ... 5 (suurin nopeus).

Palaa edelliselle sivulle painamalla Topping Production -painiketta uudelleen.

Voit siirtyä seuraavaan vaiheeseen pitämällä OK -painiketta painettuna 3 sekuntia.

### 3.9. Erikoisuuksien tuotanto (Speciality Production)

Ohjeiden mukaisen (katso "5 Puhdistus") puhdistuksen, desinfioinnin ja huolellisen huuhtelun jälkeen, varmista, että tyhjennysluukku ja jäätelön poistoaukon luukku ovat kunnolla kiinni, ja jatka seuraavalla tavalla:

Painettaessa erikoisuuksien valmistuksen painiketta ilmestyy näytölle:

\* SEMIFREDDO BASE  
POACHED FRUIT  
YOGURT  
COOKING

Valitse haluttu ohjelma nuoli ylös tai nuoli alas painikkeiden avulla.

Valittavissa olevat ohjelmat ovat:

- Semifreddo Base (Semifreddo)
- Poached Fruit (haudutettu hedelmä)
- Yogurt (jugurtti)
- Cooking (Keittäminen)

Käynnistä valittu ohjelma painamalla OK.

Näytössä näkyy

SEMIFREDDO BASE  
  
Egg Yolk+Water+Sugar OK?

- Ensimmäisellä rivillä käynnissä olevan prosessin nimi.
- Toisella rivillä, jos tuotteen lämpötila on yli 40°C, näytetään viesti **"WARNING: HOT!" (VAROITUS KUUMAA)**.
- Kolmannella rivillä mahdollisen ainesosan lisääminen meneillään olevan vaiheen jälkeen, jota seuraa "OK?" tai koneen tila. Lisäystä ainesosasta ilmoittaa ajoittainen äänimerkki, joka päättyy, kun OK -painiketta painetaan.
- Neljännellä rivillä asetettu arvo vasemmalla, tuotteen lämpötila oikealla tai taukotilanteessa ajastin.

Vaihe 1:

SEMIFREDDO BASE  
  
Beating  
Timer 02:41 03:00

Vaihe 2:

SEMIFREDDO BASE  
WARNING: HOT!  
Heating  
SET 060°C Temp 043°C

Muuta asetettua lämpötilaa tai ajastinta taukotilanteessa nuoli ylös tai nuoli alas painikkeiden avulla. Paina Chocolate Production -painiketta näyttääksesi moottorin nopeuden jolloin näytössä näkyy:

SEMIFREDDO BASE  
  
Beating  
Speed 05

Muuta moottorin nopeutta nuoli ylös tai nuoli alas painikkeiden avulla, asetusalue 0 (moottori pois päältä) ... 5 (suurin nopeus).

Palaa edelliselle sivulle painamalla Speciality Production -painiketta uudelleen.

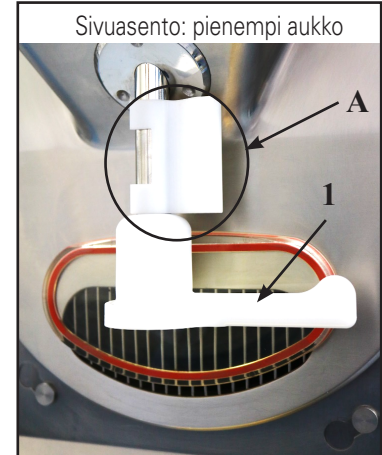
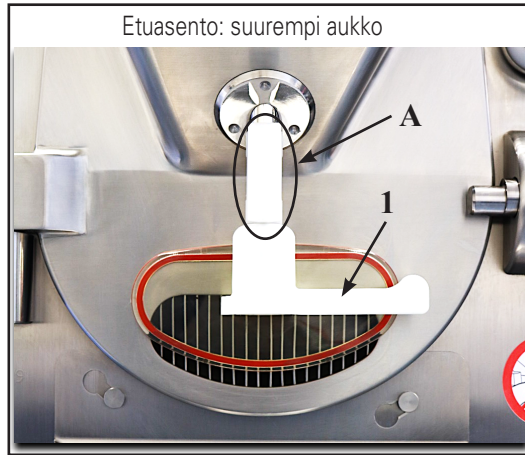
Voit siirtyä seuraavaan vaiheeseen pitämällä OK -painiketta painettuna 3 sekuntia.



### 3.10. Jäätelön annostelu

Kun tuotanto-ohjelma on valmis, jäätelö poistetaan sylinteristä seuraavasti:

- Aseta astia jäätelön ulostuloputken alle.
- Vain Chrystal (hile) ohjelmille: Asenna välilevy (A) slinterin luukkuun kuvan osoittamalla tavalla. Välilevy voidaan asentaa ja irrottaa milloin tahansa kaikkien käsittelyvaiheiden aikana.



- Käännä lukitusvipu vasemmalle (1).
- Nosta vipu ja tappi.
- Lukitse tyhjennysluukku viemällä vipu kokonaan oikealle
- Jos Tyhjennys (Extraction) on valittu, voidaan nopeutta muokata nuoli ylös tai nuoli alas painikkeiden avulla kun taas **ainoastaan hiletuotteiden** nopeutta voidaan muuttaa painamalla OK -painiketta kun näytössä lukee EXTRACT!



#### TURVALLISUUSOHJE

**Liukupintojen ja sylinterin turhien kulumisen välttämiseksi kone asettuu STOP -tilaan 3 minuutin jatkuvan käytön jälkeen.**

#### 3.10.1. Jäätelön annosteluvivun käyttö

##### Lukitus

Lukitse jäätelön ulostulo viemällä vipu (1) kokonaan alas ja kiertämällä sitä kokonaan oikealle.

##### Avaus

Käännä vipu (1) vasemmalle 90°.

Nosta vipu ja tyhjennyshana.

Lukitse hana yläasentoon kääntämällä vipu (1) kokonaan oikealle.

##### Sulkeminen

Sulje toistamalla yllä oleva käänteisessä järjestyksessä.

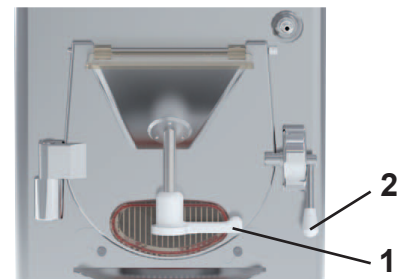
#### 3.10.2. Tyhjennysluukun lukitus (2)

##### Avaus:

Työnnä nuppia eteenpäin ja vedä sitä oikealle.

##### Sulkeminen:

Sulje tyhjennysluukku, työnnä nuppia vasemmalle ja laske se alas.



### 3.11. Käyttäjän suorittama ohjelmointi

Pääsy käyttäjän ohjelmointitilaan: Laitteen ollessa STOP -tilassa, paina painikkeita STOP ja DECREASE (nuoli alas) ja pidä niitä painettuna samanaikaisesti, kunnes näytössä näkyy "Manager Menu".

Sen jälkeen näytöllä näkyy joitain alavalikoita, joita voidaan valita nuoli ylös / nuoli alas -painikkeiden avulla:

- Date (päivämäärä)
- Time (aika)
- Time format (aikamuoto)
- Alarms (hälytykset)
- Events (tapahtumat)
- Info
- Language (kieli)
- Process Autoseup
- Temp. Scale (lämpötila-yksikkö)

Read Pasto

Siirry alavalikkoon painamalla OK.

Jos alavalikossa on muutettavia arvoja syttyvät nuoli ylös ja nuoli alas -painikkeiden merkkivalot. Arvot voidaan muuttaa edellä mainittujen painikkeiden avulla.

Valitse eri arvot painamalla OK alavalikossa.

Poistu ohjelmointitilasta odottamalla 60 sekuntia tai painamalla STOP -painiketta.

#### Käyttäjän ohjelmointikartta

<b>Date (päivämäärä)</b>	Set Date Jan 01 2000
Kun OK -painiketta painetaan, näytössä näkyy nuoli kohti kuukautta, jota voidaan muuttaa nuoli ylös / nuoli alas -painikkeiden avulla. Siirry seuraavaan arvoon painamalla OK -painiketta.	Set Date ->Jan 01 2000
Kun muutat vuotta, tallenna päivämäärä painamalla OK.	Set Date Dec 12 ->2018

<b>Time (aika)</b>	Set Time 3:25:00 PM
Aika asetetaan samalla tavalla kun päivämäärä	Set Date ->Jan 01 2000

<b>Time Format (aikamuoto)</b>	Set Time F. 24h
Valitse aikamuoto nuoli ylös / nuoli alas -painikkeiden avulla.	
Tallenna valittu aikamuoto painamalla OK.	Set Time F. 12h

<b>Alarms (hälytykset)</b>	
Luettelo aktivoituneista hälytyksistä Hälytyksiä on mahdollista selata nuoli ylös / nuoli alas -painikkeiden avulla. Toinen rivi näyttää hälytyksen numeron ja samanaikaisesti tapahtuneiden hälytysten kokonaismäärän. Painamalla STOP, palaat takaisin Käyttäjä -valikkoon ja poistat hälytykset, jotka on palautettu sillä välin. Kun hälytys aktivoituu, tämä hälytyssivu avautuu automaattisesti. Painamalla STOP -painiketta on mahdollista kuitata aktivoituneet palautetut hälytykset, kun taas vielä aktiivisten hälytyksien ajastin aktivoituu. Kun aika on loppunut, hälytys / hälytykset näytetään uudelleen.	Spigot Opened 1/5



<b>Events (tapahtumat)</b>	
Painamalla nuoli ylös / nuoli alas -painikkeita voidaan siirtyä näytöltä toiselle.	
Tapahtuman numero näkyy yhden sekunnin ajan	5/270 Stop
1 sekunnin kuluttua näytöllä näkyy päivämäärä ja kellonaika vastaavan tapahtuman kanssa	14Jan18 15:22:34 Stop
Poistu painamalla STOP	
<b>Info</b>	
	Machine Model Sw version
Näyttö näyttää tekniseen ohjelmoinnin yhteydessä asetetun konemallin ja ohjauksikkoon asennetun ohjelmistoversion	
<b>Language (kieli)</b>	
	Language Selection
Suorita kielivalinta (Eng, Ita, Fra, Deu, Esp, Por, Jpn) nuoli ylös / nuoli alas -painikkeiden avulla. Vahvista painamalla OK. Poistu painamalla STOP	
<b>Process Autosestap</b>	
Paina OK	Process Autosestap
	Process Autosestap? OK=Yes Stop=No
Valitse OK suorittaaksesi automaattisen asennuksen, joka asettaa kaikki ohjelmien oletusarvot (aika, lämpötilat, HoT). Valitse STOP peruuttaaksesi toiminnon	
<b>Read Pasto</b>	
Vieritä onnistuneesti suoritettujen pastörintiprosessien luetteloa nuoli ylös tai nuoli alas painikkeiden avulla. Ensimmäisellä rivillä näkyy päivämäärä (pp-kk-vvvv -muodossa), sitten 2 sekunnin kuluttua pastörintiprosessin alkamisaika eli S 15:45 (S = alku) ja lopetusaika eli E 16:31 (E = loppu). Paina OK päästäksesi valitulle pastörintisivulle nähdäksesi eri vaiheiden yksityiskohdat [Lämmitys, Tauko, Jäähdytys, Pasto End]. Poistu sivulta painamalla Stop.	15-04-2019 GELATO HOTAGE   [after 2s]   S 15:45 E 16:31 GELATO HOTAGE
Valitun pastörintiprosessin sivulta on mahdollista vierittää eri vaiheita nuoli ylös tai nuoli alas painikkeiden avulla. Ensimmäisellä rivillä näkyy vaiheen nimi, toisella näkyy kesto vasemmalla ja askeleen alkulämpötila oikealla. Palaa pastörintiprosessin valintasivulle painamalla Stop.	Heating 00:31:20 07°C  Pause 00:30:00 65°C
<b>Temp. scale (lämpötilayksikkö)</b>	
Valitse lämpötilayksikkö (°C tai °F) ylös / nuoli alas -painikkeiden avulla	

## 4. Turvalaitteet



### 4.1. Tyhjennysluukun mikrokytkin

Tyhjennysluukku on varustettu mikrokytkimellä joka pysäyttää melan heti, kun luukku avataan.



#### VAROITUS

**Turvalaitteiden peukalointi tai poistaminen om ankarasti kielletty.**



#### HUOMIO

**Valmistaja ei ole vastuussa ihmisille ja / tai koneelle aiheutuvista vahingoista, jos turvalaitteita on peukaloitu tai poistettu.**



### 4.2. Hälytykset

Kone antaa mahdolliset hälytykset näyttämällä ne näytön toisella rivillä ja vilkuttamalla viestin näytöllä.

Jos aktivoitu hälytys kuitataan se jää näkyviin näytöllä mutta se ei enää vilku.

Poista viesti hälytyksen kuittaamisen jälkeen painamalla STOP -painiketta. Jos hälytys ei poistu, se tarkoittaa, että se on edelleen aktiivinen.

Käytettävissä olevat hälytykset on lueteltu alla olevassa taulukossa:

MA Inv. Alarm MC Inv. Alarm	Sekoitusmoottorin invennetrin hälytys (MA) Kompressorin moottorin inverterihälytys (MC)  Tarkista taajuusmuuttajan hälytys ja ota yhteyttä huoltoon
Modbus Alarm	Modbus-hälytys inverterin - ohjausyksikön välillä Tarkista taajuusmuuttajan ja ohjausyksikön välinen modbus-yhteys
Alarm TES	TES -turvatermostaatti Kun TES-turvatermostaatti laukeaa, kone siirtyy STOP-tilaan ja näytössä lukee "TES Alarm".
MA Curr. Absorp. MC Curr. Absorp.	Melan inverterin / harjattoman moottorin ylivirtahälytys (MA) Kompressorimoottorin ylivirta-inverterihälytys (MC).  Tarkista moottori tai kompressori ja niihin liittyvät johdotukset (kutsu huolto)
Inverter CE	Taajuusmuuttaja - moottorin viestintähälytys Tarkista taajuusmuuttajan ja moottorin välinen modbus-yhteys
MA missing phase MC missing phase	Sekoitusmoottorin vaiheen menetys Harjaton / inverterihälytys (MA) Kompressorin moottorin vaihehäviö Inverterihälytys (MC)
Power Off	Sähkökatko
Spigot Opened	Luukun mikrokytkin (IMS) on aktivoitunut Kone siirtyy Stop -tilaan mistä tahansa toiminnosta. Ohjelmointitilassa tätä hälytystä ei näytetä. Hälytys häviää kun luukku suljetaan
Pressure switch	Painekeytkin Tämä hälytys pysäyttää kompressorin. Jos painekeytkin laukeaa 3 kertaa (arvo voidaan asettaa) peräkkäin tai jos se pysyy auki 2 peräkkäisen minuutin ajan, kone asettuu pysäytystilaan ja näytöllä lukee "Alarm PR". Tarkista tulo- ja poistovesiputket varmistaaksesi, että vesi pääsee virtaamaan vapaasti, kun kompressori toimii. Koneissa, joissa on ilmajäähdytteiset lauhduttimet, on varmistettava että lauhdutinpuhallin käy, kun mela on kytketty päälle, tai että ilmajäähdytteinen lauhdutin ei ole tukossa; puhdistu tällöin lauhdutin paineilmalla.

Power on	Kun sähkötköt ovat kytkeytyneet päälle sähkökatkoksen jälkeen, näkyy näytöllä "Power on". Jos kone tarvitsee sulatusta, hälytys näkyy vain muutaman sekunnin ajan, jonka jälkeen automaattinen sulatus käynnistyy (näytetään näytöllä).
TAmb Probe	"TAmb" lämpötila-anturi on kytketty pois päältä tai oikosuljettu. Hälytys EI pysäytä konetta. Tarkista TAmb-lämpötila-anturi ja vaihda se tarvittaessa. (kutsu huolto) Jos tämä hälytys aktivoituu toimii puhallin oletusnopeudella.
TEC probe	"TEC" -lämpötila-anturi on kytketty pois päältä tai oikosuljettu. Aktiiviset lämmitysjakso ja viivästynyt puhdistushälytys. Tämä hälytys pysäyttää koneen (stop). Niin kauan kuin hälytys on aktiivinen, mitään yllä luetelluista ohjelmista ei voida käynnistää. Tarkista TEC-lämpötila-anturi ja vaihda se tarvittaessa. (kutsu huolto)
TOC probe	"TOC" -lämpötila-anturi on kytketty pois päältä tai oikosuljettu. Hälytys EI pysäytä konetta. Tarkista TOC-lämpötila-anturi ja vaihda se tarvittaessa. (kutsu huolto) Jos tämä hälytys aktivoituu toimii puhallin oletusnopeudella.
MA overload MC overload	Sekoitusmoottorin invertterin / moottorin ylivirtahälytys (MA) Kompressorin moottorin ylikuormituksen invertterihälytys (MC)  Tarkista moottori tai kompressori ja niihin liittyvät johdotukset (kutsu huolto)
MA Overheating MC Overheating	Sekoitusmoottorin invertterin / moottorin ylikuumentumishälytys (MA) Kompressorin moottorin ylikuumentumisen invertterihälytys (MC)  Tarkista moottori tai kompressori ja niihin liittyvät johdotukset (kutsu huolto)
Timeout PRD	Tuotannon aikakatkaaisu (jäähdytysvika) Aktivoituu, kun koneen jäähdytys on viallinen. Jos kompressori käy yli 15 minuuttia jäähdytyksen aikana, eikä HoT saavuta kyseisen ohjelman kynnystä, kone pysähtyy ja näytöllä näkyy "Timeout Prd". Hälytys voidaan kuitata painamalla nuoli alas -painiketta. Yksi mahdollinen syy tämän tyyppisille ongelmille voi olla kaasun puuttuminen järjestelmästä.

#### 4.2.1. Sähkökatko

Sähkökatkon sattuessa kone käyttäytyy eri tavalla sen toiminnan perusteella, jota se suoritti sähkökatkoksen sattuessa.

Kun virta on palautettu Stop-, Cleaning-, Extraction- ja Dry Filling -toiminnoista, kone käynnistyy uudelleen Stop-tilassa ilman mitään ilmoituksia.

Kun virta on palautettu, tuotantotoiminnot (Gelato tai Slush) käynnistyvät, kone käynnistyy uudelleen Stop-tilaan ja näytössä näkyy " Power On" (Virta päällä).

HOT-jaksoille:

Lämmitys- ja / tai taukoohjelman jälkeen kone palaa takaisin lämmitykseen ja näytössä näkyy "Power On" (Virta päällä).

Jäähdytysjakson jälkeen kone palaa takaisin jäähdytykseen, jos aika / lämpötila-parametrit sisältyvät virrankatkaisutaulukon olennaisiin parametreihin ja näytössä näkyy "Power On" (Virta päällä).

Jäähdytysjakson jälkeen kone toistaa lämmityksen, jos aika / lämpötila-parametreja EI sisälly virrankatkaisutaulukon olennaisiin parametreihin ja näytössä näkyy "Power On" (Virta päällä).

Sähkökatkotaulukko

TEC Lämpötila	Aika
>50°C	30 minuuttia
49°C ÷ 15°C	10 minutes
14°C ÷ 10°C	20 minutes
9°C ÷ 4°C	2 hours



#### VAROITUS

**Jos sähkökatko tapahtuu lämmitysvaiheessa ja kestää yli 90 minuuttia on käyttäjän vastuulla tarkistaa, onko koneessa oleva tuote edelleen käyttökunnossa.**

## 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, jalkien 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 sieniä 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 valkaisu-aineen, ammoniakkin, kloorivetyhapon ja kalkinpoistoaineiden käyttö voi vahingoittaa teräs- ja muoviosia.
- **Älä käytä astianpesukoneita ja niiden pesuaineita.**



### 5.3. Ehdotuksia

- Suorita kaikki pesu- ja osien takaisin asennukset käyttäen kertakäyttökäsineitä ja vaihda ne tarvittaessa.
- Käytä osien pesemiseen mietoa pesuaineliuosta.
- Pese osat käsin vedellä (enintään 60 ° C) käyttämällä mietoa pesuainetta ja tavallisella tiskiharjalla.
- Huuhtelee osat juomavedellä (bakteriologisesti puhdas).
- Irrotettujen osien steriloinniseksi jätä ne puhdistusliuokseen liuoksen valmistajan ilmoittamaksi ajaksi.
- Kuivaa osat huolellisesti puhtaalla pehmeällä kankaalla ennen osien takaisin asennusta.
- Aseta komponentit puhtaalle ja desinfioidulle alustalle kuivumaan.

#### **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**

**Joka kerta, kun kone pestään ja sen osat, jotka joutuvat kosketuksiin jäätelöseoksen kanssa, puretaan, on välttämätöntä valvoa visuaalisesti kaikkia lämpökovettuvista materiaaleista ja metallista valmistettuja osia, kuten liukukenkiä, pumpun vaihteita, sekoittimia jne.**

**Jokaisen osan on oltava ehjä, ei kulunut ja ilman halkeamia tai himmeä tai läpinäkyvä, 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. Puhdistusaineen / desinfiointiaineen käyttö

Valmista liuos vedestä ja desinfiointiainetta noudattaen käytetyn tuotteen etiketissä annettuja ohjeita.



### Puhdistus / desinfiointi

- Poista suuret jäämät käsin.
- Poista hienommat jäämät vesisuihkulla
- Upota puhdistettavat osat puhdistus- / desinfiointiliuokseen
- Harjaa kaikki komponentit ja tarvittavat reiät mukana toimitetuilla harjoilla.
- Anna liuoksen reagoida käytetyn tuotteen etiketissä ilmoitetun ajan.
- Huuhtelee osat huolellisesti käyttämällä runsaasti puhdasta vettä



## 5.5. Ulkokuoren puhdistus

Puhdista kone pölystä ja liasta käyttäen vettä ja mietoaa puhdistusainetta sekä pehmeää kangasliinaa.



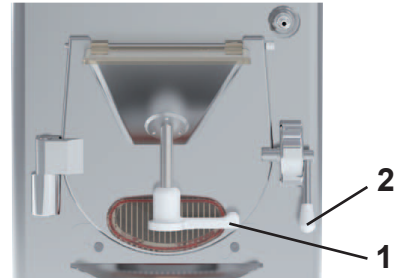
## 5.6. Esipuhdistus

Lisää vettä sylinteriin koneen ollessa pois päältä ja tyhjennysluukku suljettuna.

Paina CLEANING -painiketta koneen ollessa Stop -tilassa jolloin seuraava valikko tulee näkyviin:

\*CLEANING  
DEL.CLEANING  
HOT CLEANING  
DRYING

ja puhdistus-, nuoli alas- ja nuoli ylös merkkivalot syttyvät. Käyttäjä voi valita CLEANING (puhdistus) tai HOT CLEANING (kuuma puhdistus) puhdistusohjelman nuoli ylös tai nuoli alas painikkeiden avulla (valitun ohjelman vieressä näkyy tähti). Aloita haluamasi puhdistusohjelma painamalla **OK** -painiketta. Aseta ämpäri hyllylle ja avaa tuotteen tyhjennysaukon luukku (1) ja päästä kaikki sylinterin sisällä oleva vesi ulos. Kun sylinteri on tyhjenetty, on suositeltavaa avata tyhjennysluukku (viite 2) ja puhdistaa sylinteri suoralla vesisuihkulla pitäen melaa lukittuna paikoillaan.



## 5.7. Melan irrotus

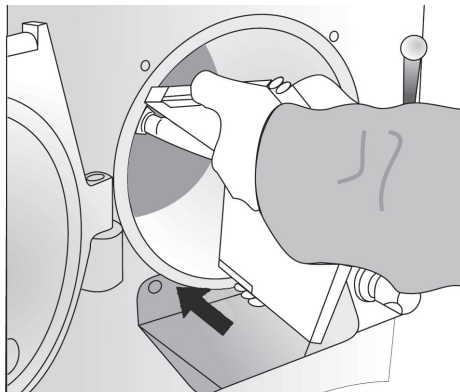
Poista mela vetämällä ulospäin.

Varo vahingoittamasta sylinterin sisäpintaa.



### VAROITUS

Suorita tämä toimenpide erittäin huolellisesti, koska mela voi vaurioitua, jos se pääsee putoamaan.

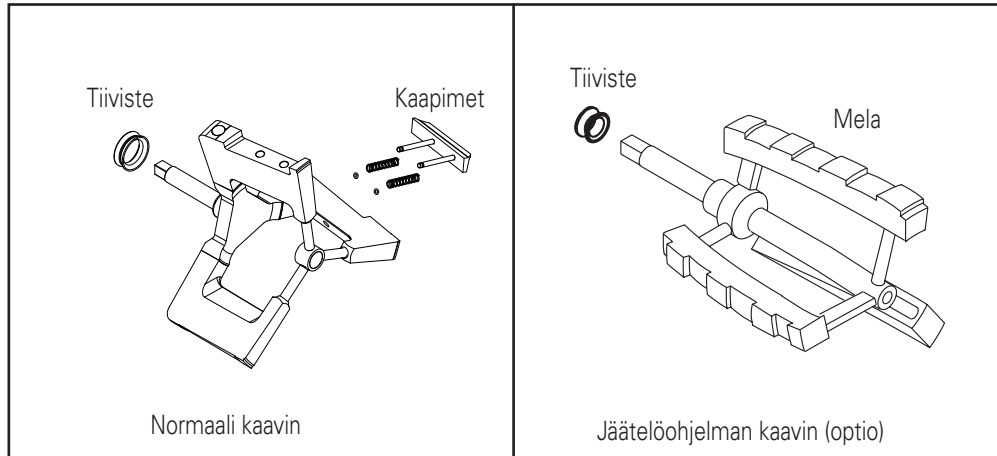


- Irrota mela kokonaan

### VAROITUS

**Melan kaapimet ovat "itsesäätyviä". Hyvä puhtaustaso varmistaa järjestelmän tehokkuuden**

- Poista tiiviste melan akselilta.



#### 5.7.1. Tiiviste

Irrottaessasi melaa, tarkista myös tiivisteen kunto; koneen käyttömäärästä riippuen on se vaihdettava uuteen, koneen mukana toimitettuun tiivisteeseen.

- Poista mela
- Irrota tiiviste
- Voitele uusi tiiviste
- Asenna uusi tiiviste
- Puhdista ja voitele vanha tiiviste ja jätä se "lepäämään" jolloin sen kimmoisuus palautuu.



#### TÄRKEÄÄ

Tiiviste on vaihdettava alkuperäisellä varaosalla joka kerta, kun jäätelön tippoja löytyy koneen sivulle sijoitetusta tippalaatikosta.

Koneen käytön jatkaminen jäätelöpisaroiden löytämisen jälkeen aiheuttaa suuremman vuodon tiivistepesästä, joka voi johtaa koneen toimintahäiriöön, joka vaikuttaa tuotantoon.



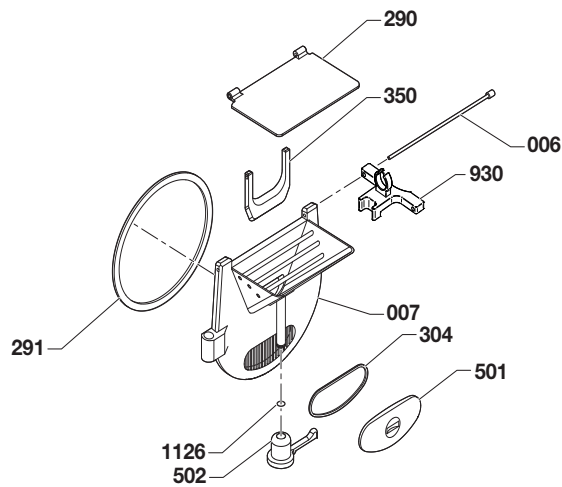
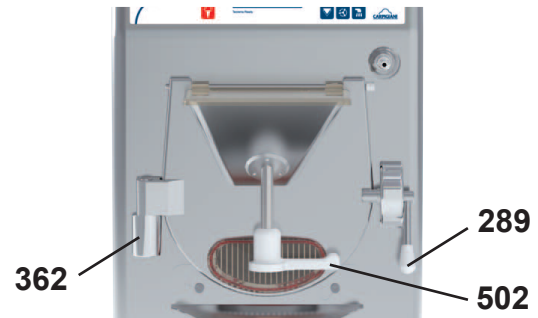
### VAROITUS

Jätä tyhjennyskansi aina auki kun et käytä konetta.

## 5.8. Thjennysluukun purkaminen



- Nosta kannen lukitusvipu (289) ja käännä se oikealle.
- Avaa kansi kiertämällä sitä saranallaan (362).
- Poista kansi nostamalla sitä.
- Puhdistustöiden suorittamiseksi poista kaikki irrotettavat osat, myös sylinterin tiiviste.



### 5.8.1. Jäätelökourun irrottaminen

- Nosta tyhjennysluukku (501) kiertämällä vipu (502) 90° vasemmalle.
- Nosta vipu ja tyhjennysluukku ja lukitse kansi ylös kääntämällä vipu kokonaan oikealle.
- Poista nyt alempi O-rengas (1126) tyhjennysluukun saranasta ja poista se, tällä tavoin vapautetaan myös vipu.
- Irrota O-rengas (304).



### 5.8.2. Suppilon kannen poisto

Puhdista seoksen syöttöalue koneen ollessa pysäytettynä. Liu'uta kannen pidätin akseli (6. ja poista se. Kansi sisältää pienen ohjauslevyn, joka estää jäätelöä menemästä suppiloon, joka on poistettava ja puhdistettava.



### 5.8.3. Tuotekourun poisto

Jäätelöjäämien poistamisen helpottamiseksi poista jäätelökouru tarttumalla siihen molemmiin käsiin ja kääntämällä sitä vastapäivään.







## 5.9. Osien puhdistus ja desinfiointi

1. Poista suuret jäämät käsin.
2. Poista hienommat jäämät vesisuihkulla
3. Upota puhdistettavat osat puhdistus- / desinfiointiliuokseen
4. Harjaa kaikki komponentit ja tarvittavat reiät mukana toimitetuilla harjoilla.
5. Anna liuoksen reagoida käytetyn tuotteen etiketissä ilmoitetun ajan.
6. Huuhtelee osat huolellisesti käyttämällä runsaasti puhdasta vettä
7. Aseta komponentit puhtaalle ja desinfioidulle alustalle kuivumaan.
8. Liota harja puhdistus- / puhdistusliuokseen ja puhdista sylinteri ja vatkaimen kotelon reikä.
9. Suihkuta puhdistus- / desinfiointiliuosta sylinterin koko sisäpinnalle.

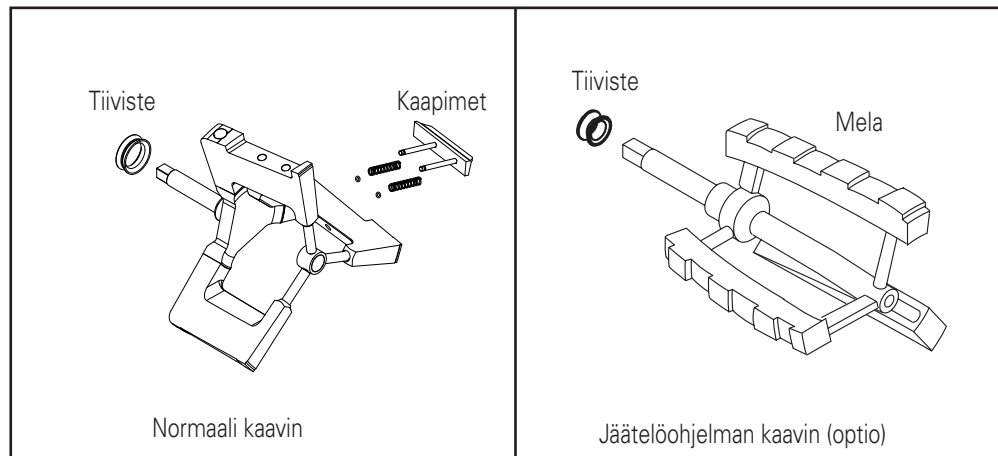
### Toista vaiheet 8 ja 9 useita kertoja.

10. Poista tippa-alusta, puhdista se, puhdista se ja aseta se takaisin paikoilleen.
11. Pura tarjotinhylly, puhdista se, puhdista se ja asenna se takaisin.
12. Pyyhi koneen ulkopinta puhtaalla, kostealla, puhdistetulla liinalla.

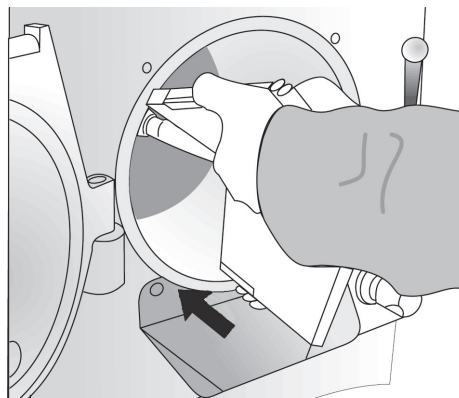


## 5.10. Melan takaisin asennus

Asenna kaikki aiemmin puretut osat uudelleen ja rasvaa tiiviste elintarviketurvallisella rasvalla.

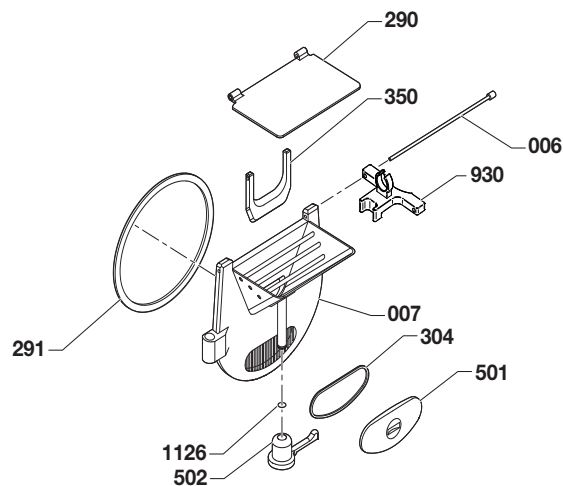


Kun asennat melan takaisin, tartu siihen molemmiin käsiin ja paina kaapimia asennuksen helpottamiseksi. Paina melaa pohjaan asti ja käännä sitä samalla, kunnes työnnät akselin kokonaan paikalleen.



## 5.11. Tyhjennysluukun takaisin asennus

Asenna kaikki poistetut osat takaisin huolellisesti. Voitele kaikki O-renkaat ja tyhjennysluukun tukiakseli (362) elintarviketurvallisella voiteluaineella.  
Aseta koottu tyhjennysluukku paikalleen.



### 5.11.1. Tuotteen takaisin asennus

Aseta kouru koneen etupaneeliin kääntämällä sitä myötäpäivään lukitaksesi sen istuimeen.





### 5.13.Desinfiointi

- Suoritettava ennen jokaista tuotantoprosessia.
- Kun kone on kytketty pois päältä ja sylinterin kansi suljettu, kaada pesuaine / desinfiointiliuos sylinteriin.
- Paina "CLEAN" -painiketta ja käynnistä "CLEAN" -ohjelma. Anna koneen käydä 10 - 15 sekuntia.



#### VAROITUS

**Pitkäaikainen käyttö "CLEAN" -toiminnolla sylinterin ollessa tyhjä tai sisältäen vettä / desinfiointiainetta aiheuttaa kaapimien nopean kulumisen.**

- Anna pesuaineen / desinfiointiliuoksen reagoida sylinterissä käytetyn tuotteen ohjeessa ilmoitetun ajan.
- Tyhjennä puhdistusaine / desinfiointiliuos kokonaan sylinteristä.
- Huuhtelee runsaalla puhtaalla vedellä.



#### HUOMIO

**Älä kosketa desinfioituja osia käsillä, liinoilla tai muilla.**



#### VAROITUS

**Ennen kuin aloitat uudelleen jäätelöntuotannon, huuhtelee huolellisesti vedellä puhdistusliuoksen jäännösten poistamiseksi.**



### 5.12.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



### VAROITUS

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



### VAROITUS

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.



### VAROITUS

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

Koneen oikean käytön kannalta välttämättömät toimenpiteet takaavat hyvän toiminnan.

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

#### Alla on luettelo rutiiniylläpitotoimista:

- Tiivisteiden puhdistus ja vaihtaminen
  - Puhdistus tulee suorittaa työpäivän lopussa, kun taas vaihto tapahtuu vain tarkistuksen jälkeen ja jos jäätelöä tippuu tippalaatikkoon. Konepuolen liitännöiden (uros) ja jäätelöastian liitännöiden (naaras) kuivaus. Tämä on tehtävä jokaisen tuotantoerän lopussa.
- Melan kokoonpanon puhdistus:
  - Suoritetaan jokaisen tuotantojakson lopussa.
- Metallilevyjen ja tippa-astian puhdistus
  - Suoritetaan päivittäin neutraalilla saippualla huolehtimalla siitä, että puhdistusliuos ei koskaan pääse kosketuksiin melan tai sisäpuolen kanssa.
- Puhdistus ja desinfiointi:
  - Suoritettava jokaisen työvuoron lopussa ohjekirjan osassa 5 mainittujen menettelyjen mukaisesti.



## 6.2. Vesijäähdytys

Vesijäähdytteisellä lauhduttimella varustetuissa koneissa vesi on tyhjennettävä lauhduttimesta myyntikauden lopussa, jotta vältetään ongelmat, jos konetta varastoidaan tiloissa, joissa lämpötila voi laskea alle 0°C. Kun olet sulkenut veden sisääntuloputken, vedä irti tyhjennysputki ja anna veden virrata piiristä.



## 6.3. Ilmajäähdytys

Puhdista määräjain koneen lauhdutin ja takana oleva ritilä poistamalla pöly, paperi ja muut ilman kulkua estävät asiat. Puhdista harjalla, jolla on pitkät harjakset tai paineilmailla.



### VAROITUS

**Paineilmaa käytettäessä on käytettävä henkilönsuojaimia onnettomuuksien välttämiseksi. Käytä suojalaseja!**



### HUOMIO

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



## 6.4. Varaosien tilaaminen

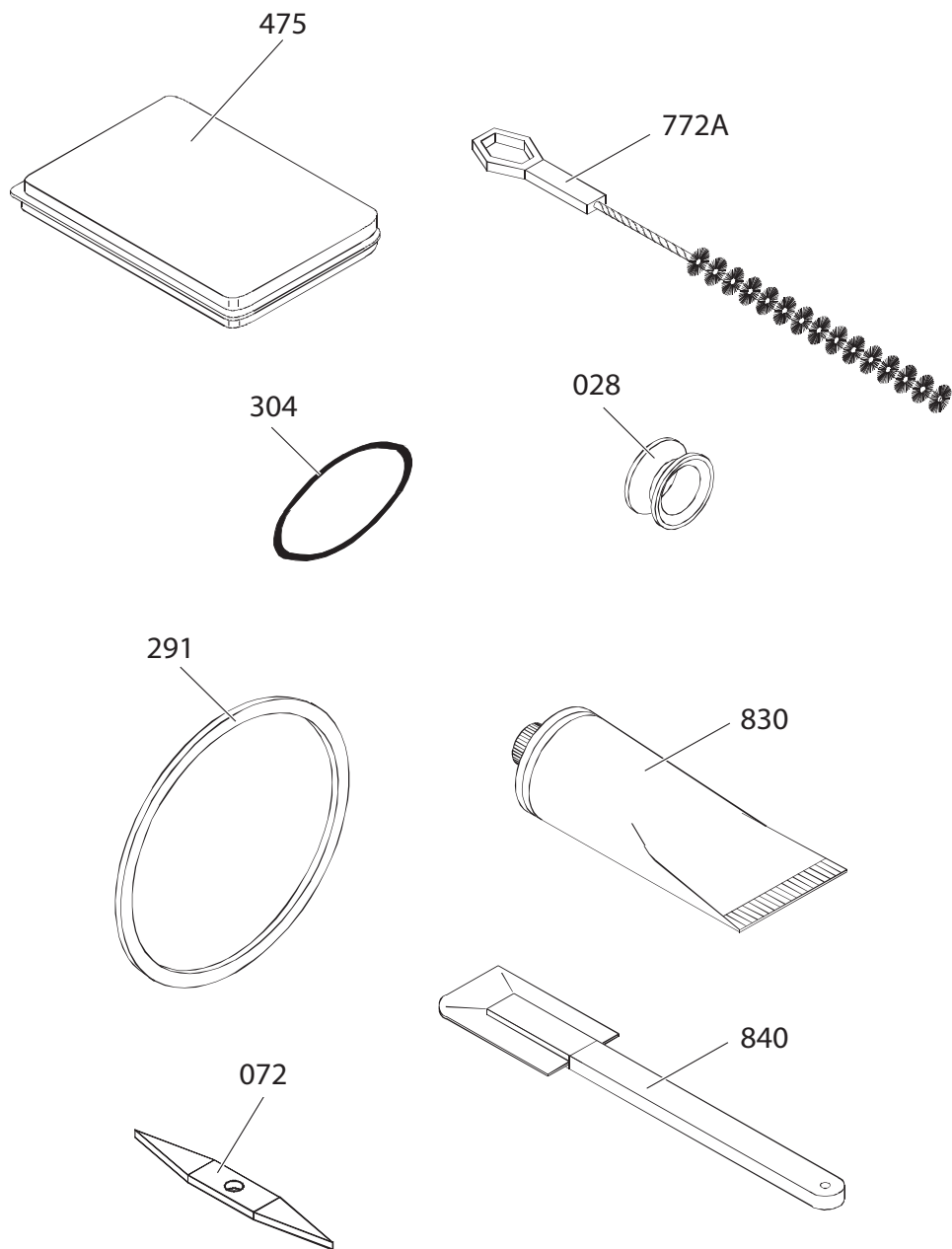
Kun yksi tai useampi osa on kulunut tai rikki, tee tilauksesi paikallisen jälleenmyyjän kautta



### VAROITUS

Aina ennen kun otat käyttöön uusia osia jotka tulevat kosketuksiin jäätelön kanssa, on ehdottoman tärkeää, että ne puhdistetaan ja desinfioidaan ohjeiden mukaisesti, katso luku 5.

## 6.5. Tarvikkeet



Melan tiiviste	28
O-renkaan ulosvetäjä	72
Kannen tiiviste	291
Luukun tiiviste	304
Tarvikekotelo	475
Harja	772A
Voiteluaine	830
Jäätelölasta	840

## 7. Vianetsintä

Ongelma	Mahdollinen syy	Toimenpide
	Koneen pistoke ei ole pistorasiassa	Laita pistoke pistorasiaan
	Tyhjennysluukku ei ole suljettu kunnolla	Tarkista luukku
Kompressori käynnistyy ja pysähtyy sitten muutaman sekunnin kuluttua ilman että jäätelö muuttuu paksuksi.	Vesijäähdytteinen kone: vesi ei kierrä	Avaa vesihana  Varmista, että vesiletku ei ole mutkalla tai litistynyt.
	Ilmajäähdytteinen kone: Ilma ei kierrä	Tarkista, että kone (takaosa) ei ole liian lähellä seinää (min. 50 cm)  Puhdista lauhdutin
30 minuutin kuluttua käsittelystä seos ei ole jäätynyt ja kone pysähtyy	Ei kylmäainetta  Viallinen painekeytkin	Kutsu huolto  Kutsu huolto
Jäätelöä tippalaatikossa	Tiiviste puuttuu tai on viallinen	Tarkista tiiviste
Sylinteriluukusta vuotaa jäätelöä	O-rengas puuttuu tai huonosti asetettu	Tarkista O-rengas



**Metos Oy Ab**

Ahjonkaarre, FI-04220 Kerava, Finland

Tel. +358 204 3913

e-mail: [metos.finland@metos.com](mailto:metos.finland@metos.com)

[www.metos.com](http://www.metos.com)