

# Kombinierter Dispenser für Shake/Eis K 3 – K3/E Bedienungsanleitung

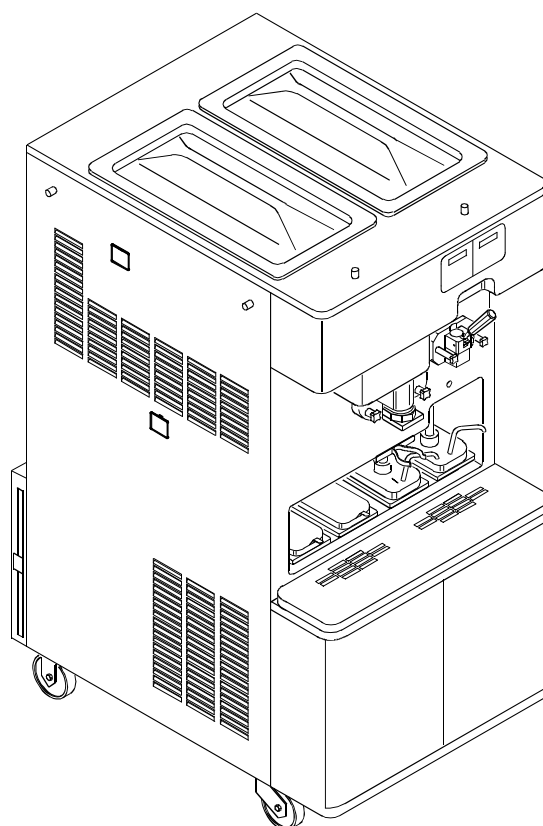
Dieses Handbuchs ist ausschließlich  
befugten Personen der  
McDonald's Systems Inc oder ihren  
Angestellten vorbehalten

*Hergestellt von:*

**Carpigiani Group**  
Via Emilia, 45  
Anzola dell'Emilia Bologna 40011  
ITALY

Telefon:  
Fax:

---



<i>Ausgabe: 5</i>	<i>Datum: 2012/10</i>	<i>Änderungen: 1.2.9</i>
<i>Erstellt: AM</i>	<i>Geprüft: SB/AO</i>	<i>Genehmigt: RV</i>

## Inhalt

<b>GARANTIE .....</b>	<b>5</b>
<b>KONVENTIONELLE SYMBOLE .....</b>	<b>6</b>
<b>ENTFERNEN DES GERÄTES AUS DER VERPACKUNG .....</b>	<b>7</b>
<b>WEEE (ELEKTRO- UND ELEKTRONIKALTGERÄTE) .....</b>	<b>8</b>
<b>FESTSTELLUNG EINER BAKTERIENVERSCHMUTZUNG .....</b>	<b>8</b>
<b>1. EINLEITUNG .....</b>	<b>10</b>
1.1 ALLGEMEINE INFORMATIONEN .....	10
1.1.1 HERSTELLERDATEN .....	10
1.2 INFOS ÜBER DIE MASCHINE .....	10
1.2.1 ALLGEMEINE ANGABEN .....	10
1.2.2 EINSATZZWECK DER MASCHINE .....	10
1.2.3 GERÄUSCHPEGEL .....	10
1.2.4 TECHNISCHE EIGENSCHAFTEN .....	11
1.2.5 KENNZEICHNUNG DER MASCHINENTEILE .....	11
1.2.6 AUTOMATISCHE PASTEURISIERUNG .....	12
1.2.7 TEMPERATURKONTROLLE .....	12
1.2.8 HALTER BEHÄLTERDECKEL .....	12
1.2.9 MISCHER (OPTIONAL) .....	12
<b>2. BEDIENUNGSANLEITUNG .....</b>	<b>14</b>
2.1 STEUERBEFEHLE .....	14
2.1.1 SHAKEFUNKTIONEN .....	15
2.1.2 SPEISEEISFUNKTIONEN .....	19
2.2 ABLÄUFE .....	25
2.2.1 SHAKEAUSGABE .....	25
2.2.2 SPEISEEISAUSGABE .....	25
2.3 PROGRAMMIERTER REINIGUNGSZYKLUS .....	25
2.4 STROMAUSFALL .....	26
<b>3. TÄGLICHE ABSCHLUSSVERFAHREN .....</b>	<b>27</b>
3.1 SHAKESEITE .....	27
3.1.1 AUSBAU UND REINIGUNG DER BAUTEILE .....	27
3.1.2 DESINFIZIERUNG DES KLAPPENBEREICHS .....	27
3.1.3 REINIGUNG/DESINFIZIERUNG DER SIRUPLEITUNGEN .....	27
3.1.4 VORBEREITUNG DER MASCHINE AUF DEN NÄCHTLICHEN PASTEURISIERUNGSZYKLUS .....	28
3.2 SPEISEEISSEITE .....	29
3.2.1. DESINFIZIERUNG DES KLAPPENBEREICHS .....	29
3.2.3 VORBREITUNG DER MASCHINE AUF DEN NÄCHTLICHEN	

---

<i>PASTEURISIERUNGSZYKLUS</i> .....	29
<b>4. TÄGLICHE STARTVERFAHREN</b> .....	<b>30</b>
4.1 SHAKESEITE .....	30
4.2 SPEISEEISSEITE .....	31
4.2.1 DESINFIZIERUNG DES KLAPPENBEREICHES .....	31
4.2.2 VORBEREITUNG DER WARMEN TOPPINGS .....	31
4.2.3 STARTEN DER MASCHINE .....	31
<b>5. WÖCHENTLICHE REINIGUNG</b> .....	<b>32</b>
5.1 REINIGUNG UND DESINFIZIERUNG DER TOPPING-BEHÄLTER .....	32
5.1.1 REINIGUNG DER TOPPING-BEHÄLTER .....	32
5.1.2 REINIGUNG DES TOPPING-TRICHTERS .....	32
5.2 AUSBAUT, REINIGUNG UND DESINFIZIERUNG DER PUMPEN FÜR WARMER TOPPINGS .....	32
5.3 ÜBERPRÜFUNG DER temperatur UND DES VOLUMENS DER GARNIERUNGSPUMPE .....	34
<b>6. 14-TÄGLICHE REINIGUNG</b> .....	<b>35</b>
6.1 DEMONTAGE UND SÄUBERUNG DER SHAKESEITE .....	35
6.1.1 REINIGUNG DES SIRUPSYSTEMS .....	35
6.1.2 DRAINIERUNG UND REINIGUNG DER SHAKESEITE .....	36
6.1.3 DEMONTAGE DER MIXRÜHRPUMPE .....	39
6.1.4 DEMONTAGE DES FRONTVERSCHLUSSES DES SHAKE-DÜSENSPENDERS .....	40
6.1.5 DEMONTAGE DES SHAKE-ZYLINDERRÜHRWERKS .....	41
6.2 DEMONTAGE UND REINIGUNG DER EISSEITE .....	42
6.2.1 DRAINIERUNG UND REINIGUNG DER EISSEITE .....	42
6.2.2 DEMONTAGE DER MIXPUMPE .....	44
6.2.3 DEMONTAGE DES FRONTVERSCHLUSSES DES EISDÜSENSPENDERS .....	45
6.2.4 DEMONTAGE DES EISRÜHRWERKS .....	45
6.3 SÄUBERUNG UND DESINFIZIERUNG DER BAUTEILE .....	46
6.4 ERNEUTE MONTAGE DER GESÄUBERTEN UND DESINFIZIERTEN TEILE .....	48
6.4.1 ERNEUTE MONTAGE DES ZYLINDERRÜHRWERKS AUF DER SHAKESEITE .....	48
6.4.2 ERNEUTE MONTAGE DES FRONTVERSCHLUSSES AM SHAKE-DÜSENSPENDER .....	49
6.4.3 ERNEUTE MONTAGE DER MIXPUMPE AUF DER SHAKESEITE .....	50
6.4.4 ERNEUTE MONTAGE DES TRICHTERRÜHRWERKS .....	52
6.5 ERNEUTE MONTAGE DER GESÄUBERTEN UND DESINFIZIERTEN TEILE .....	52
6.5.1 ERNEUTE MONTAGE DES RÜHRWERKS .....	52
6.5.2 ERNEUTE MONTAGE DES FRONTVERSCHLUSSES DES EISDÜSENSPENDERS .....	52
6.5.3 ERNEUTE MONTAGE DER EISPUMPE .....	53
6.5.4 ERNEUTE MONTAGE DES RÜHRWERKMIXBEHÄLTERS .....	54

---

---

6.6	DESINFIZIERUNG DER GANZEN MASCHINE .....	54
6.6.1	DESINFIZIERUNG DES TRICHTERS.....	54
6.6.2	DESINFIZIERUNG DER PUMPE UND DES KÜHLZYLINDERS .....	54
6.6.3	DRÄNIERUNG DER DESINFEKTIONSLösUNG .....	54
6.7	DESINFIZIERUNG DER SIRUPLEITUNGEN, AKTIVIERUNG UND KALIBRIERUNG (SHAKESEITE) .....	55
6.8	MIXAKTIVIERUNG .....	56
7.	<b>MONATLICHE REINIGUNG</b> .....	57
7.1	REINIGUNG DES LUFTFILTERS (nur für luftgekühlte Ausführungen) .....	57
8.	<b>VORBEUGENDE WARTUNG</b> .....	58
8.1	KONTROLLVERZEICHNIS .....	58
8.2	PERIODISCHE KONTROLLE UND WARTUNG.....	59
8.2.1	ANLEITUNG FÜR DEN AUSTAUSCH DES SCHLAUCHPUMPENROHRS.....	59
9.	<b>STÖRUNGSSUCHE</b> .....	61
9.1	ALARME.....	61

## Garantie

Diese Garantie deckt weder das Material noch die Arbeiten, die für die Regulierung oder Reparatur möglicher Funktionsstörungen oder Mängel an der Maschine erforderlich sind und welche auf ein Verschulden des Benutzers, auf einen unsachgemäßen Gebrauch, auf den Eingriff durch einen unberechtigten Kundendienst oder auf externe Ursachen rückführbar sind.

### Garantie der Bauteile

- Garantie für alle Bauteile, davon ausgenommen all die Teile, die einem normalen Verschleiß unterliegen (wie die O-Ringe, Riemen, Gummiventile, Pumpenzahnräder, etc.): 1 Jahr ab Ersteinbaudatum
- Garantie für die Rührwerksmotoren: 2 Jahre ab Ersteinbaudatum
- Garantie für den Kompressor: 3 Jahre ab Ersteinbaudatum
- Garantiert für die isolierte Blockeinheit Zylinder-Verdampfer-Trichter: 5 Jahre ab Ersteinbaudatum

Die Garantie der ausgewechselten Teile beträgt 1 Jahr ab Ersteinbaudatum.

Die Garantiedeckung betrifft die Transportkosten und –gebühren der unter Garantie ausgewechselten Teile.

### Garantie und Arbeitsaufwand

Der für die Berichtigung der Bauteilstörungen oder die Auswechslung der defekten Teile erforderliche Arbeitsaufwand ist für 1 Jahr ab Ersteinbaudatum gratis.

### Sonderbedingungen

Für den außerhalb der Garantie fallenden Service werden zwischen dem zugelassenen Kundendienst vor Ort und der örtlichen Organisation von McDonald's spezifische Bedingungen und Kosten vereinbart.

**Dieses Etikett, das vom Installateur ausgefüllt wurde, zeigt die Garantiedauer an und wird am oberen Teil der rechten Schalttafel fixiert:**

<b>VERFALLSDATUM DER GARANTIE</b>		
<b>ANFANGSDATUM:</b>	<b>Tag-</b>	<b>Monat- Jahr-</b>
<b>GEGENSTAND</b>	<b>GARANTIE DER BAUTEILE</b>	<b>GARANTIE UND ARBEITSAUFWAND</b>
<i>Trichterblock</i>		
<i>Kompressor</i>		
<i>Rührwerksmotor</i>		
<i>Alle anderen Bauteile *</i>		
<i>* Die Teile, die einem normalen Verschleiß unterliegen, sind von der Garantie ausgeschlossen.</i>		

## Konventionelle Symbole

### ACHTUNG - STROMSCHLAGGEFAHR

Die Bediener werden unter Beachtung der Sicherheitsvorschriften darauf hingewiesen, dass das Ausführen dieser Abläufe eine Stromschlaggefahr mit sich führen kann.

### ACHTUNG – ALLGEMEINE GEFAHR

Die Bediener werden darauf hingewiesen, dass die beschriebenen Abläufe Schäden verursachen können, sofern die Sicherheitsvorschriften nicht beachtet werden.

### BEMERKUNG

*Enthält wichtige Informationen für die Bediener.*

### HINWEIS

Die Bediener werden darauf hingewiesen, dass die Nichtbeachtung der angeführten Angaben einen Datenverlust und Maschinenschäden verursachen kann.

### SCHUTZAUSRÜSTUNG

Dieses neben der Beschreibung abgebildete Symbol weist darauf hin, dass der Bediener eine individuelle Schutzausrüstung zu benutzen hat, um sich vor den wesentlichen Unfallgefahren zu schützen.



### SICHERHEIT

Beim Gebrauch eines Geräts oder einer Anlage für Industriezwecke muss man sich der Tatsache bewusst sein, dass die Bewegungsmechanik (Drehbewegung), die hohe Voltspannung der Bauteile sowie alle anderen Teile, die hohen Temperaturwerten ausgesetzt sind, ernste Personen- oder Sachschäden verursachen können.

Die mit der Anlagensicherheit betrauten Personen müssen auf Nachstehendes achten:

- dass ein falscher Gebrauch oder eine unkorrekte Handhabung vermieden werden
- dass die Sicherheitsvorrichtungen weder entfernt noch abgeändert werden
- dass ausschließlich Originalersatzteile verwendet werden, vor allem im Hinblick auf Bauteile mit Schutzfunktion (z.B: Schutzmikroschalter, Thermostate).

Hierzu ist Folgendes erforderlich:

- Am Arbeitsplatz muss das Bedienungshandbuch der Maschine zur Verfügung stehen.
- Dieses Dokument muss sorgfältig durchgelesen und befolgt werden.
- Bei den mit der Elektronik betrauten Personen darf es sich ausschließlich um Fachpersonal handeln.



### HINWEIS

Für die Installation dieser Maschine kommt ausschließlich ein dazu befugter Fachmann in Frage. Bei der Installation einer Maschine sind an alle Leitungspole ein Druckknopf mit magnetthermischem Differentialschutz und angemessener Leistungsstärke einzusetzen, welche der Angabe auf dem Datenschild der Maschine entspricht. Die Kontaktöffnungen müssen mindestens 3 mm betragen. Dieser Druckknopf dient der Stromunterbrechung. Sollte das Stromkabel ausgewechselt werden, darf dieser Vorgang ausschließlich durch dazu befugtes Fachpersonal ausgeführt werden.

- Während der Herstellung und Reinigung dürfen die Hände niemals in die Maschine eingeführt werden. Vor jeglichen Wartungseingriffen sicherstellen, dass die Maschine auf "**STOPP**" steht und der Hauptschalter ausgeschaltet wurde.
- Es ist verboten, die Maschine mit einem unter Druck stehenden Wasserstrahl zu reinigen.
- Möchte man den oberen oder andere Teile entfernen, ist zuerst die Stromspannung abzuschalten.
- Sollte dieser Hinweis nicht pflichtgemäß beachtet werden, kann **CARPIGIANI** nicht für Unfälle verantwortlich gemacht werden, die sich beim Gebrauch, der Reinigung bzw. Wartung der Einheiten ereignen können.

## Entfernen Des Gerätes aus der Verpackung

1. Prüfen Sie die Angaben auf der Plakette, die Ihnen die einwandfreie Handhabung der Ware anzeigt; prüfen Sie die Verpackung auf Beschädigungen (s. Fig. 1)
2. Schneiden Sie die Metallbänder durch( achten Sie auf Metallsplitter), heben Sie den Karton an und entnehmen Sie ihn der Palette (s. Fig. 2).
3. Entfernen Sie den Behälter und das Schutzmaterial. Untersuchen Sie das Gerät erneut auf Schadensspuren, durch den Transport entstandene Schäden. Sollten Sie Schäden feststellen, informieren Sie die Restaurantsgeschäftsleitung und den Spediteur (s. Fig. 3).



Fig. 1

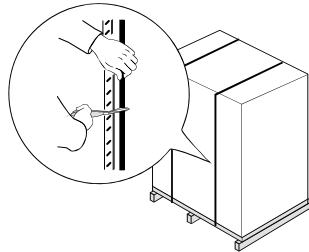


Fig. 2

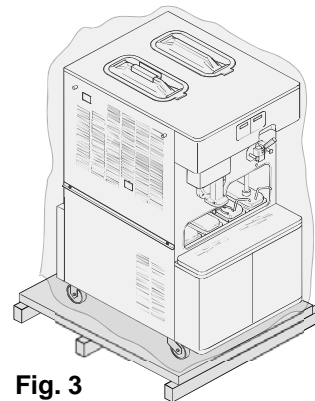


Fig. 3

### ACHTUNG

Das Entfernen der Palette von 2 Personen vornehmen lassen, zum Schutz der Ware und des Personals.

4. Das Gerät ist mit 4 Schrauben auf der Palette befestigt. Die Schraubenköpfe befinden sich auf der Unterseite der Palette und sind in vorgebohrten Öffnungen unter dem Gerät festgeschraubt. Die beiden Holzleisten seitlich am Gerät, halten die drehbaren Rollen von der Palette fern.(s.Fig.4).
5. Lockern Sie die Schrauben unter der Palette und lassen Sie diese auf die Erde fallen. Dazu ist es nicht notwendig, die seitliche Abdeckung abzumontieren. (s. Fig.4)
6. Das Gerät zur Seite kippen und die Holzleisten entfernen. Rollen in einem Abstand von circa 6mm von der Palette, beim Entfernen der Holzleisten fällt dieser Abstand weg (s. Fig. 5).
7. Den Vorgang für die andere Seite des Geräts wiederholen.
8. Nach dem Entfernen der Holzleisten, liegt das Gerät mit den Rollen auf der Palette auf..
9. Zum Entfernen des Gerätes von der Palette, benutzen Sie die Holzplatten, die mit dem Gerät geliefert wurden. Stellen Sie die Holzplatten gegen den hinteren Teil der Gerätes, und schieben Sie dieses von der Vorderseite aus nach hinten. Das Gerät muß von zwei Personen bewegt und kontrolliert werden, jeweils eine Person an jedem Ende des Gerätes (s. Fig. 6).

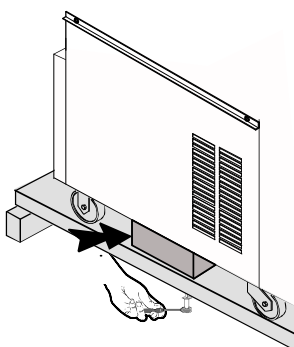


Fig. 4



Fig. 5

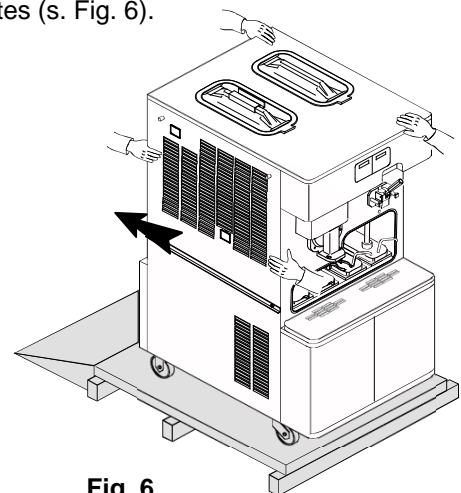


Fig. 6



## WEEE (Elektro- und Elektronikaltgeräte)

Gemäss der Europäischen Richtlinie 2006/66/EG für Batterien und Akkumulatoren sowie deren Abfälle, und der auch als WEEE-Richtlinie bekannten Richtlinie 2002/96/EG, bedeutet das nebenstehende, am Produkt oder auf der Verpackung angebrachte Symbol, dass dieses Produkt nicht als normaler Stadtmüll entsorgt werden darf. Dagegen liegt es in der Verantwortung des Benutzers, das Produkt in den Sammelstellen, die für das Recycling der unbenutzten Elektro- und Elektronikaltgeräte vorgesehen sind, sachgerecht zu entsorgen. Die getrennte Müllsammmlung ermöglicht eine optimierte Rückgewinnung und Rückführung wiederverwertbarer Werkstoffe und reduziert gleichzeitig dazu die Gesundheitsgefahr für den Menschen und die Umwelteinwirkungen.



Für nähere Informationen über die einwandfreie Produktentsorgung wenden Sie sich bitte an die örtlichen Behörden oder den Händler, bei dem Sie das Produkt gekauft haben.

## Feststellung einer Bakterienverschmutzung

**Ein Fachmann muss in regelmäßigen Abständen einige Produktproben analysieren, um das Vorhandensein eventueller Bakterien festzustellen. Die in den Proben festgestellten Bakterien müssen unterhalb der nachstehend genannten Zahlenwerte liegen:**

Standard Plate Count (SPC).....50,000  
Coliforme Bakterien.....10

Sollten die Bakterien die obigen Zahlenwerte übertreffen, liegt eine Bakterienquelle vor. Diese Quelle muss sofort ermittelt und korrigiert werden. Ein hoher Bakterienindex bedeutet, dass das Produkt nicht für den Verzehr geeignet ist. Weisen Sie den Maschinenbenutzer auf die Maßnahmen hin, die eine Bakterienverschmutzung des Produkts verhindern.

**Bemerkung:** Ein weich servierter Joghurt weist gewöhnlich eine hohe Anzahl von Bakterien auf. Dies ist nichts Ungewöhnliches, sondern ein typisches Produktmerkmal. Eine Verschmutzung mit coliformen Bakterien ist auf jeden Fall für alle Produktarten INAKZEPTABEL. Nachstehend genannte Angaben werden Ihnen bei der Vorbeugung einer Verschmutzung mit coliformen Bakterien behilflich sein.

**Folgende Liste zeigt die möglichen Verschmutzungsquellen und Vorsorgemaßnahmen an.**

VERSCHMUTZUNGSQUELLE	VORSORGE
1 - Kontakt mit Bediener.	<b>1a</b> - Die Hände und Vorderarme gründlich waschen. <b>1b</b> - Bei Schnittverletzungen oder Hautproblemen Gummihandschuhe tragen. <b>1c</b> - Die Hände mehrmals am Tag waschen.
2 - Materialienrückstände/-ablagerungen (Milchklumpen).	<b>2a</b> - Eigens hierzu vorgesehene Bürsten verwenden. <b>2b</b> - Bei der Reinigung alle Teile und Bauelemente gründlich abschaben, damit sich keine Milchklumpen bilden können. Milchklumpen sind eine poröse Substanz, die gewöhnlich Bakterien aufsaugt und die Frischmilch verunreinigen kann.



VERSCHMUTZUNGSQUELLE	VORSORGE
<b>3 -</b> Abgenutzte oder beschädigte Teile.	<b>3a -</b> Alle Gummiteile schmieren, die mit dem Mix in Berührung kommen. Hierzu ein nahrungsmitteltaugliches Schmiermittel verwenden. <b>3b -</b> Stellen Sie fest, welche O-Ringe beschädigt sind, und ersetzen Sie sie ausschließlich mit Teilen, die vom Werk zugelassen sind. <b>3c -</b> Die Ablasskanäle systematisch überprüfen; das Getröpfel darf nicht zu stark sein.
<b>4 -</b> Unangemessene Reinigungs- und Hygienemaßnahmen.	<b>4a -</b> Die Sammelwanne muss vollkommen sauber sein und genügend Lösung enthalten, um den größeren Bauteil zu decken. Den Kühlschrank in regelmäßigen Abständen mit einer Bürste reinigen und hygienisieren. <b>4b -</b> Geeignete Bürsten, Schmiermittel sowie Einwegtücher verwenden. <b>4c -</b> Die Reinigungsmittel gemäß den jeweiligen Etikettanweisungen aufbewahren und gebrauchen. <b>4d -</b> Für die Gewährleistung einwandfreier und folgerichtiger Reinigungsabläufe ausschließlich erfahrenes Personal einsetzen. Das Personal muss in der Lage sein, die Reinigung ohne Unterbrechungen vornehmen zu können. <b>4e -</b> Die Hygienelösung muss auf dem Zylinder des Trichters und Tiefkühlchranks mindestens 5 Minuten einwirken. <b>4f -</b> Die Schmierleitung nach jedem Einzelgebrauch reinigen und hygienisieren. Die Leitung wieder mit dem Verschluss versehen. <b>4g -</b> Die Maschinenbauteile und Bürsten müssen in der Nacht luftgetrocknet werden. Niemals in die Kühlvorrichtung legen. <b>4h -</b> Die täglichen Reinigungsverfahren stets beachten. Die Maschinenaußenseite und Dispenser immer mit einem hygienisierten Tuch säubern.
<b>5 -</b> Ungeeignete Mixaufbewahrung	<b>5a -</b> Zuerst die Ware mit dem älteren Verfallsdatum verwenden. Auf das Verfallsdatum achten. <b>5b -</b> Den Mix direkt in die Kühlvorrichtung einsetzen. Der Mix darf vor dem Einführen in die obige Vorrichtung nicht im Freien oder unter dem direkten Sonnenlicht angesammelt werden. <b>5c -</b> Zwischen dem Mix und anderen Produkten, die sich in der Kühlvorrichtung befinden, sollte immer ein Abstand von 2-3 cm gewahrt werden, damit die Luft zirkulieren kann. <b>5d -</b> Der Mix darf für längere Zeitspannen nicht der Raumtemperatur ausgesetzt bleiben. <b>5e -</b> Die Aufbewahrungstemperatur des Trichters muss 4,4° C (40°F) betragen. Bei Aufbewahrungstemperaturen über 4,4° C steigt die Bakterienzahl in weniger als einer Stunde auf ein gefährliches Niveau. <b>5f -</b> Wurde der Mix in den Trichter platziert, ist ferner der hierzu vorgesehene Deckel einzusetzen, damit die korrekte Temperatur beibehalten und die Verschmutzungsgefahr auf ein Mindestmaß reduziert werden kann.

# 1. Einleitung

## 1.1 ALLGEMEINE INFORMATIONEN

### 1.1.1 HERSTELLERDATEN

Die Maschine ist mit einem Etikett versehen, auf dem die Angaben über die Herstellung, den Maschinentypus und die bei der Produktion zugewiesene Seriennummer genannt werden.

#### LEGENDE:

- A**= Seriennummer  
**B**= Maschinentypus  
**C**= Voltspannung  
**D**= Ampere Sicherung/Schalter  
**E**= Typ, Gas und Gewicht  
**F**= Frequenz

The diagram shows a label for the Carpigiani K3 machine. Callout B points to the Carpigiani logo. Callout A points to the MODEL NO. field. Callout C points to the VOLTS field. Callout D points to the AMP field. Callout E points to the REFRIGERANT field. Callout F points to the HZ field.

CARPIGIANI			
MODEL NO. _____			
SERIAL NO. _____			
VOLTS _____	PHASE _____	Hz _____	
MAX. BREAKER/FUSE SIZE _____		AMP _____	
MINIMUM CIRCUIT AMPACITY _____			
DESIGN PRES. _____		OPERATING PRES. _____	
HIGH SIDE PSIG _____		_____	
LOW SIDE PSIG _____		_____	
REFRIGERANT _____		AMOUNT _____ OZ	
BEATER	COMPRESSOR	FAN	
QTY _____			
HP _____			
FLA _____	RLA _____		
LRA _____			

## 1.2 INFOS ÜBER DIE MASCHINE

### 1.2.1 ALLGEMEINE ANGABEN

Maschine für die Abstellung auf dem Boden, elektronisch und mit Eigenerwärmung für die Instant-Herstellung und –Ausgabe von Shakes und Speiseeis. Mit folgenden Eigenschaften versehen:

- Obere Kühlbehälter;
- Förderpumpe Zylinder (zur Kontrolle eines zu starken Produktauslaufs).
- Automatisches System für die Shakeausgabe mit 4 unterschiedlichen Sirupgeschmackssorten.
- Zwei Behälter für warme Garnierungen mit Überwachung der Pasteurisierungstemperatur. Zwei Behälter für die Garnierung bei Raumtemperatur.
- Automatisches Pasteurisierungssystem für die Produktaufbereitung im Mixbehälter und im Zylinder während der Pausen (zum Beispiel in der Nacht).
- Elektronisches Dichtekontrollsystem hard-o-matic.

### 1.2.2 EINSATZZWECK DER MASCHINE

Die Maschine **K 3** darf ausschließlich für die Herstellung von Speiseeis und Shakes innerhalb der unten stehenden Funktionsgrenzen eingesetzt werden:

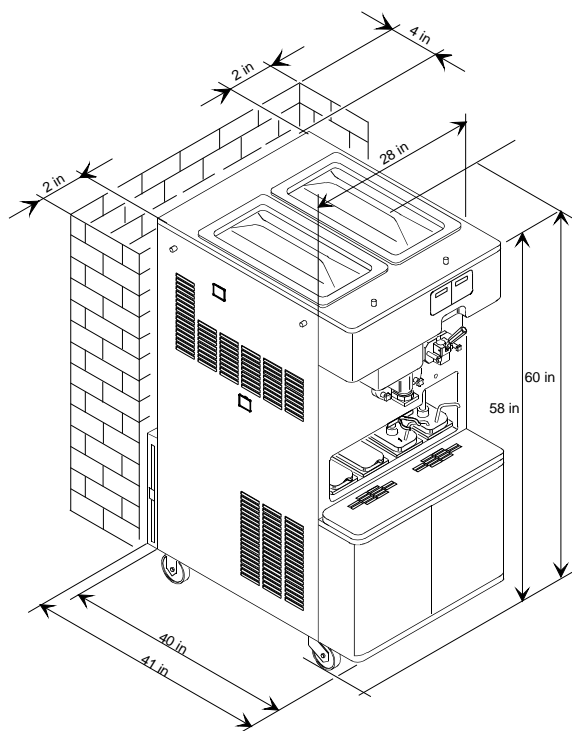
- Voltspannung:  $\pm 10\%$
- Min. Raumtemperatur:  $50^{\circ}\text{F}$  ( $10^{\circ}\text{C}$ )
- Max. Raumtemperatur:  $109^{\circ}\text{F}$  ( $43^{\circ}\text{C}$ )
- Max. Umgebungsluftfeuchte:  $85\%$

Die Maschine wurde für den Einsatz in geschlossenen Räumen konzipiert, die keinen Standards der Explosionssicherheit unterliegen. Daher ist sie an Orten einzusetzen, deren Druckwert innerhalb der Vorschriftgrenzwerte liegt.

### 1.2.3 GERÄUSCHPEGEL

Der konstante Lärmpegel, der am Arbeitsplatz als Typ A klassifiziert wurde, sinkt unter  $70 \text{ dB(A)}$  sowohl bei den mit Luft als auch mit Wasser abgekühlten Einheiten.

## 1.2.4 TECHNISCHE EIGENSCHAFTEN

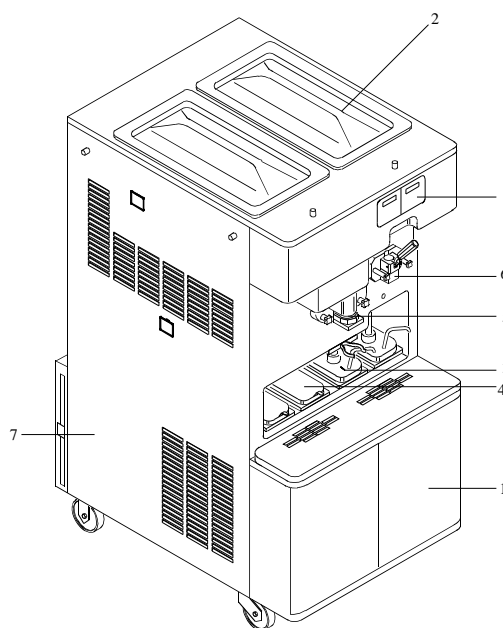


Mod- ell	Herstellung/Stunde *				Trichterkapazität		Geschmackssorten		Stromzuführung			Installierte Leistung	Vollia- st	Leergew- icht lb/kg
	EIS		SHAKE		EIS Gallonen Liter	TTS Gallon- en Liter	EIS	SHAKE	Volt - V	Fase	Frequenz Hz	kW	Ampe- re	
	lb /kg	3,5 oz. / 100 gr portions	lb / kg	13,5 oz. / 400 ml portions										
K 3 K 3/E	82 / 38	380	88 / 40	160	5,25 gal 20 l	5,25 gal 20 l	1	5	208 - 230	3	60	5,5	30	871 / 395
									380 - 415	3	50	5,5	20	

## 1.2.5 KENNZEICHNUNG DER MASCHINENTEILE

### LEGENDE:

- 1 Fach für Sirupbehälter
- 2 Trichterdeckel
- 3 Warme Garnierungen
- 4 Garnierungen bei Raumtemperatur
- 5 Shakeausgabeseite
- 6 Eisausgabeseite
- 7 Luftkondensator



### 1.2.6 AUTOMATISCHE PASTEURISIERUNG

Die Maschine wurde im Werk auf den Automatikstart eines Pasteurisierungszyklus um jeweils 2 Uhr nachts voreingestellt (die Dauer der automatischen Pasteurisierung ist durch einen erfahrenen Techniker abänderbar).

### 1.2.7 TEMPERATURKONTROLLE

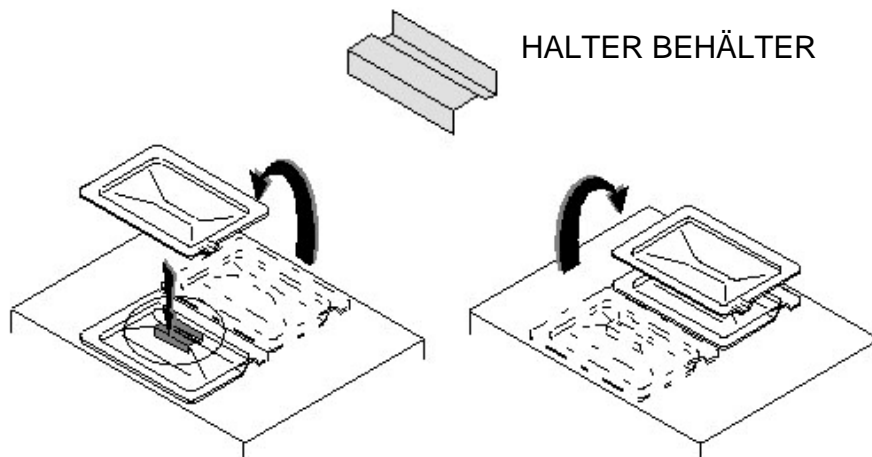
Wenn die Maschine auf STOPP steht, wird die Temperatur im Behälter kontrolliert: sofern diese höher oder gleich 15°C (59°F) ist, wird das Pasteurisierungsprogramm aktiviert. Die Betätigung des Druckknopfes PROD. aktiviert folglich das Wärmebehandlungsprogramm automatisch.

#### **BEMERKUNG:**

*Nach der Maschinenreinigung mittels Bürsten ist der Druckknopf PROD. innerhalb von 60 Minuten nach der Schließung des Vorderdeckels zu betätigen. Während der 60 Minuten wird der Test der 15°C (59° F) verdeckt und die Betriebsart Produktion angenommen. Nach Ablauf dieser Zeitspanne akzeptiert die Maschine nicht mehr die Betriebsart Produktion und stabilisiert sich auf die Pasteurisierungs-Funktion.*

### 1.2.8 HALTER BEHÄLTERDECKEL

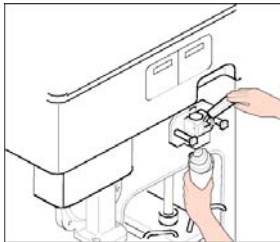
Den Deckel des Mixbehälters anheben und umdrehen, sofern der Behälter wieder mit dem Mix zu füllen ist. Den Deckelgriff in die Öffnung des Halters einführen, die sich am anderen Behälter befindet. Der Halter braucht nicht abgenommen zu werden.



### 1.2.9 MISCHER (OPTIONAL)

#### Vorgehensweise

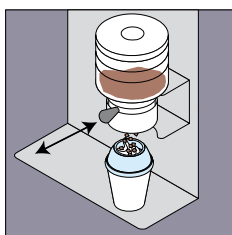
1. Einen Eisbecher unter den Softeis-Dispenser halten.
2. Den Abgabehebel ganz nach vorn ziehen und den Becher füllen.



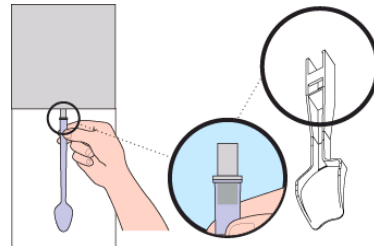
3. Einen Kuppeldeckel auf den Becher setzen.  
Tipp: Den Becher auf eine flache Oberfläche stellen.



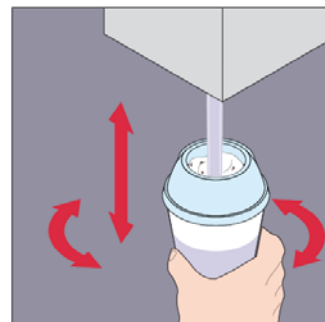
4. Den Becher unter den gewünschte Beimisch-Dispenser halten. Den Beimischungsknopf zur Seite schieben, und die gewünschte Menge beizumischendes Produkt herauslassen.



5. Den Rührlöffel in den Rührerschaft einrasten (darauf achten, dass nur der Griff des Löffels berührt wird)



6. Den Becher nach oben so gegen den Rührlöffel drücken. Den Becher mit einer Hand halten und mit der anderen den Schalter betätigen. Mit einer Hand den Becher seitlich und von oben nach unten bewegen für 7 Sekunden lang durchrühren.

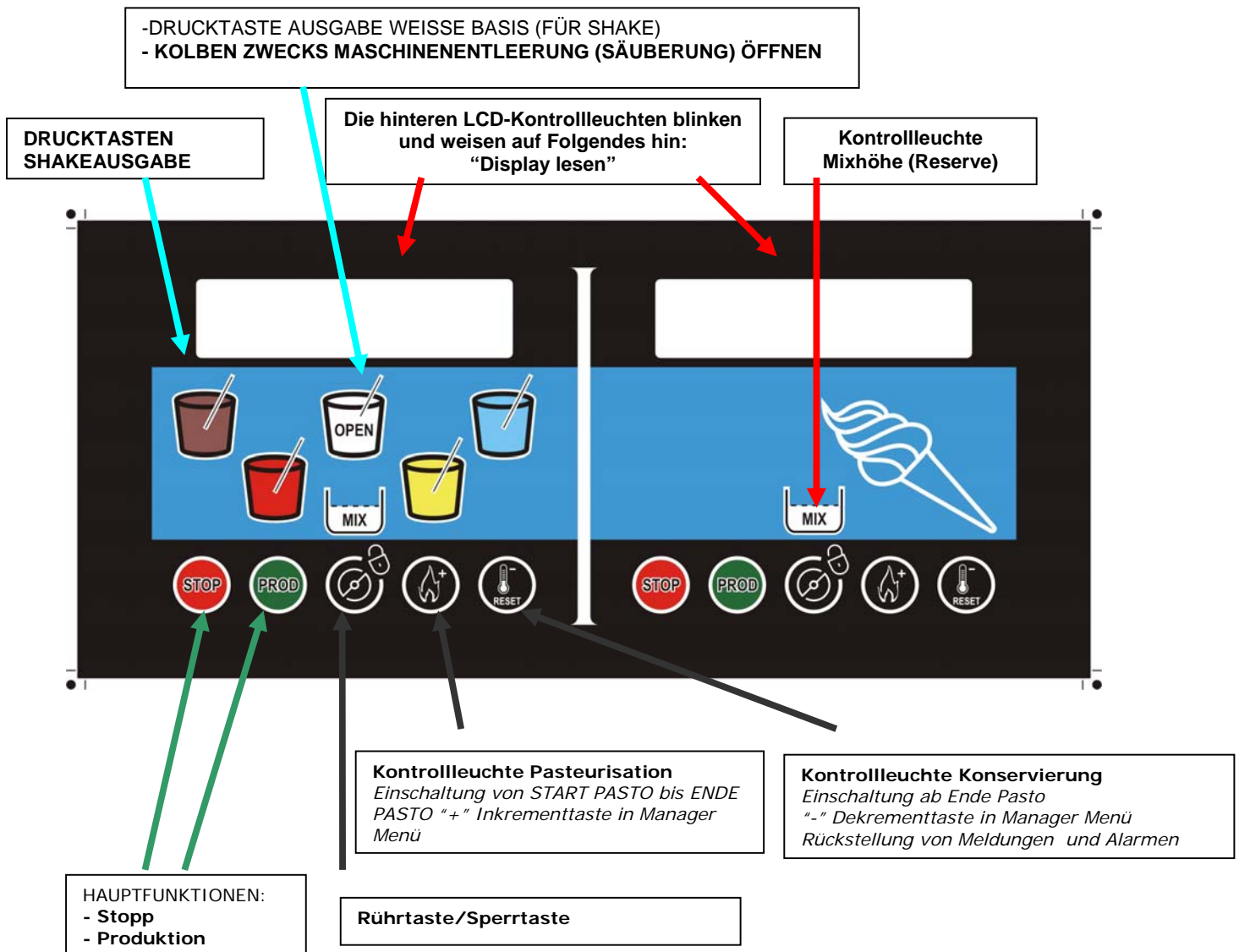


7. Den Becher mit einer Hand halten und mit der anderen Hand den Rührlöffel vom Rührer entfernen.
8. Dienen die Becher

## 2. Bedienungsanleitung

### 2.1 STEUERBEFEHLE

Die Maschine **K 3** ist mit zwei vorderen Drucktastenschalttafeln ausgestattet, die eine für die Steuerbefehle der SHAKE-Seite, die andere für die EIS-Seite mit Sirup und Früchten.



#### WICHTIG

Bei der Aktivierung der Drucktasten sind diese mit dem Finger (nicht mit dem Nagel) für mindestens 1/2 Sekunde (Sicherheitsmerkmal) zu betätigen.

#### HINWEIS

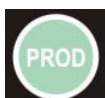
UM DIE ABNUTZUNG DES RÜHRWERKSC HABERS (POS.430) ZU REDUZIEREN, IST DIE RÜHRFUNKTION NUR FÜR DIE STRIKT ERFORDERLICHE ZEIT ZU GEBRAUCHEN.

## 2.1.1 SHAKEFUNKTIONEN

**STOPPTASTE**

Wird diese Drucktaste während der Abläufe betätigt stoppt die Maschine den Betrieb (LED eingeschaltet).







	DISPLAY	Kommentar
	16:29:27 Tue	Wenn die Maschine auf STOP steht, zeigt das Display Uhrzeit und Datum an.

**PRODUKTIONSTASTE**

**Vorbereitung (Start):** Bei der Betätigung dieser Drucktaste blinkt die LED 15 Minuten, während die Maschine das Produkt gefriert. In dieser Zeitspanne ist die Ausgabefunktion deaktiviert.

**Produktion (LED immer eingeschaltet):** Das Produkt ist nun ausgabebereit und behält dank des Systems Hard-o-Tronic die gewünschte Konsistenz bei. Liegt die Maschine im Produktionsmodus vor und wird sie anschließend auf Stopp positioniert, wird der 15 Minuten-Startablauf automatisch umgangen, sofern die Stoppdauer die 60 Minuten Grenze nicht überschritten hat. Andernfalls wiederholt sich der Startablauf automatisch.

Bei der Betätigung dieser Drucktaste im STOPP-Zustand zeigt das Display Nachstehendes an:

DRUCKTASTE	DISPLAY	Kommentar
1 	Non servire! TEV +19°C W-14	Wenn der Shake noch nicht fertig ist, zeigt das Display die Meldung : "NICHT ENTNEHMEN" an.
2 	Trichter ↓ +14°C Zylinder ↓ +13°C	In diesem Fenster zeigt das Display in der ersten Zeile (oben) die Behältertemperatur und in der zete Zeile die Zylindertemperatur an.
3 	Set=065 Hot=035 Liv=00000	In diesem Fenster zeigt das Display in der ersten Zeile (oben) an: Set=065: zu erreichende Shake-Konsistenz Hot=035: aktuell erfasste Shake-Konsistenz im Zylinder Liv=00000 nur für den Techniker relevant.
4 	Waffeln heute 12345	In diesem Fenster zeigt das Display die an diesem Tag abgegebene Anzahl Shakebecher an (von 0:00 bis 23.59 Uhr).
5 	Waffeln insgesamt 0923456780	In diesem Fenster zeigt das Display die Gesamtzahl der abgegebenen Shakebecher an.
6 	TEV+010 TGV-022 TEC+013 TE1-012	In diesem Fenster zeigt das Display die verschiedenen Sonden der SHAKE- Seite (ohne Angabe von °C oder °F) an.


Durch nochmaliges Betätigen der Taste PROD erscheint wieder die ursprüngliche Anzeige (1).



**Maschinen mit "LONWORKS"- Vorrichtung, Service- Pin:**

Aktivierung des Service-Pins.





Dazu ist wie folgt vorzugehen:

1. Eine Seite der Maschine auf STOPP stellen
2. An der gestoppten Maschinenseite die Taste PROD  10 Sekunden betätigen (die Maschine gibt ein Tonsignal)

Danach den gestoppten Maschinenteil wieder auf Normalbetrieb schalten (Produktion oder Konservierung)

**RÜHRTASTE (REINIGUNG)**

Bei Betätigung dieser Taste im Stopp-Zustand leuchtet die entsprechende Led auf und das Display zeigt folgendes an:


DRUCKTASTE	DISPLAY	Kommentar
1 	HOT=058 TEC+014 Rührw. + Pumpe ON	Bei einmaligem Betätigen dieser Taste laufen der Rührwerks- und der Pumpenmotor an. Die erste Zeile zeigt den HOT-Wert (Konsistenz) und TEC (Temperatur Zylinder) an.
2 	HOT=058 TEC+014 Pumpe ON	Bei nochmaligem Betätigen dieser Taste wird der Rührwerksmotor gestoppt, während der Pumpenmotor weiterläuft.
3 	HOT=058 TEC+014 Rührwerk ON	Bei der dritten Betätigung dieser Taste wird der Rührwerksmotor eingeschaltet und der Pumpenmotor gestoppt.
4 	HOT=058 TEC+014 Rührw.+ Erhitzung	Bei der vierten Betätigung der Taste laufen der Rührwerks- und der Pumpenmotor,, und zusätzlich wird die Erhitzung aktiviert, um das Schmelzen des Produkts zu unterstützen.

Durch nochmaliges Betätigen der Taste Produktion erscheint wieder die ursprüngliche Anzeige.

**SPERRTASTE**

Um die Drucktastentafel mit einem sauberen Tuch reinigen zu können, sind zuvor die jeweiligen Steuerbefehle der Tastatur wie folgt beschrieben zu sperren:



Die Drucktaste  3 Sekunden lang betätigen; die Kontrollleuchte blinkt und zeigt somit den gesperrten Zustand der Drucktatenschalttafel an. Nun kann die Tafel gefahrlos gereinigt werden. Für die Neuaktivierung weitere 3 Sekunden drücken; die Kontrollleuchte schaltet sich aus.



### PASTEURISIERUNGS / INKREMENTFUNKTION

Die Pasteurisierungsfunktion ist nur dann aktivierbar, wenn der Trichtermix über dem Mittleren Füllstand liegt (die Meldung "MIX HINZUFÜGEN" auf dem Display muss aus sein).

**AUTOMATISCHER PASTEURISIERUNGSZYKLUS:** Ist die Maschine in Betrieb (KONTROLLLEUCHTE Pasteurisierung an) und liegt der Mix über dem mittleren Füllstand, startet der automatische Pasteurisierungszyklus zu einem gewissen Zeitpunkt automatisch (normalerweise um 2 AM - nach dem Manager Menü).

In dieser Zeitspanne, in der das Display "ERHITZUNG" einblendet, wird der Mix im Behälter und Zylinder auf 65°C erwärmt, anschließend bei diesem Temperaturwert 30 Minuten konserviert und schließlich auf 2°C abgekühlt.

Am Zyklusende blendet das Display die Schrift "PASTO END" (Pasteurisation Ende) sowie das Datum und die Uhrzeit des Ablaufendes ein. Die Maschine geht anschließend automatisch auf die Funktion KONSERVIERUNG über.

Zur Entnahme des Shakes die Taste STOP und dann die Taste PROD betätigen, sofern die Maschine nicht automatisch PRODUKTION umgeschaltet hat.

**Bemerkung:** Der eingeleitete Pasteurisierungszyklus kann nicht unterbrochen werden. Der komplette Pasteurisierungszyklus braucht weniger als 4 Stunden bis zum Ende.

**Der Mix in der Maschine ist während der Pasteurisierungszyklen und der Pause sehr heiß. Versuchen Sie also nicht, ihn herauszunehmen oder die Maschine zu demontieren.**

### ACHTUNG

Während der Pasteurisierung darf kein Eis entnommen und die Maschine nicht demontiert werden, da das Produkt sehr heiß wird und unter Druck steht.



### KONSERVIERUNG / FUNKTION VERRINGERN / RESET ALARMMELDUNGEN

Die Kontrollleuchte Konservierung schaltet sich ein, sobald der Pasteurisationszyklus endet. Die Maschine konserviert den Mix im Trichter und Zylinder bei 2°C (35°F).

- Diese Drucktaste senkt die Werte des Manager Menüs
- Diese Drucktaste dient außerdem der Rücksetzung der Display-Alarmmeldungen.

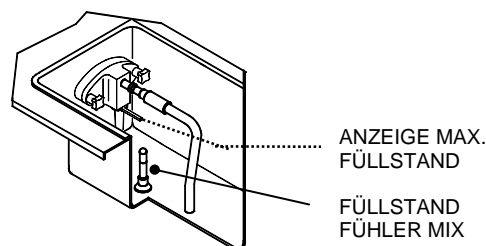


### FÜLLSTANDSSIGNAL MIX

In jedem Trichter befinden sich 2 Füllstandsfühler: ein MITTLERER und ein NIEDRIGER Füllstand.

- Blinkt die Kontrollleuchte FÜLLSTAND MIX, bedeutet dies, dass der Trichtermix unterhalb des mittleren Füllstands liegt, den der Fühler erfassen kann.
- Ist die Kontrollleuchte FÜLLSTAND MIX fest eingeschaltet, bedeutet dies, dass der Trichtermix unterhalb des Mindestfüllstands liegt, den der Fühler erfassen kann.

Das Display blendet MIX HINZUFÜGEN oder KEIN MIX MEHR ein.





Eine blinkende Hinterleuchtung des LCD-Displays zeigt an, dass ein Alarm ausgelöst wurde.

Geht es vom Blinkzustand in Dauerlicht über, so bedeutet dies, dass der zuvor ausgelöste Alarm automatisch rückgesetzt wurde. Nun muss die Displayanzeige durch

Betätigung der Drucktaste RESET  rückgestellt werden.


## EREIGNISSE

Zum Auslesen der Ereignisse muss die Maschine auf STOPP gestellt werden. Dann die Taste  betätigen, bis die Meldung \*\*\*\*READ EVENTS\*\*\*\* d.h. AUSLESEN EREIGNISSE erscheint.

	02:00:00 06 APR START PASTEURIS.	
--	-------------------------------------	--

Es erscheint das erste Ereignis. Zum Vor- und Rückwärtsblättern innerhalb der Ereignisliste, die Tasten



oder  betätigen.

Zum Verlassen der Ereignisliste und umschalten auf den Stopp-Zustand, die Taste  betätigen.




## DRUCKTASTEN SHAKEAUSGABE



Jeder "farbige Becher" entspricht einer Geschmackssorte. Im Produktionsbetrieb erfolgt die Produktausgabe mit der zuvor gewählten Geschmacksrichtung. Wird bei der Ausgabe eines Shakes eine beliebige Drucktaste betätigt, die einen farbigen Becher darstellt, stoppt der Shake sofort, ohne den automatischen Füllstand zu erreichen. Diese Funktion dient der Ausgabe kleiner Portionen (Probenahme-Funktion).



Im **STOPP**-Modus öffnet sich bei Betätigung der Drucktaste  der Kolben und bleibt in dieser Position. Die erneute Betätigung schließt ihn.

Im **STOPP**-Modus dienen die Drucktasten "farbiger Becher" der Kalibrierung der Sirupmenge.





## KONTROLLE DER SIRUPMENGE UND SÄUBERUNG DES SIRUPSSYSTEMS

Ist die Maschine im **STOPP**-Modus:

- Nur einmal die Drucktaste "farbiger Becher" betätigen.
- Dadurch wird 5-7 Sekunden lang Sirup abgegeben.
- Die Sirupmenge mit der Kalibriertasse überprüfen.
- Bei einer unbefriedigenden Sirupmenge ist die Kalibrierung abzuändern; siehe hierzu die Anweisung im Manager Menü.
- Bei einer abermaligen Betätigung, während die Siruppumpe auf ON ist, aktiviert die Pumpe die MAX. Geschwindigkeit, damit die Sirupleitung gespült und gesäubert werden kann.

## MANAGER MENÜ

- 1) Um das Manager Menü einzublenden, müssen die Drucktasten  und  gleichzeitig betätigt und **anschließend sofort freigegeben werden**.

Auf dem Display erscheint der erste Schritt des Manager Menüs

	Uhrzeit
	Schritt U01 10

Die erste Zeile zeigt die Nummer des Schritts, die zweite hingegen die Beschreibung und den Wert an.

- 2) Drücken Sie  oder , um die Werte zu erhöhen oder zu senken.
- 3) Drücken Sie **STOPP**, um zum nächsten Schritt überzugehen.
- 4) Drücken Sie , um das Manager Menü auszublenden.

Nachstehende Tabelle zeigt alle Stufen des Manager Menüs auf:

SCHRITT NR. (erste Zeile)	Display (zweite Zeile)	Min.	Max.	Default-Wert
U01	Stunden	00	23	
U02	Minuten	00	59	
U03	Wochentag	SO	SA	
U04	Monatstag	01	31	
U05	Monat	01	12	
U06	Jahr	2000	2099	
U07	Sprache	ITA	DEU	<b>ENG</b>
U08	Uhrzeit Beginn Prod.	00	23+no+auto	<b>08</b>
U09	Uhrzeit Beginn Pasteuris.	00	23+no	<b>02</b>
U10	Freigabe Tonsignal Füllst.	No	Yes+Man	<b>Yes</b>
U11	Geschw. Pumpe 1	010	240	<b>150</b>
U12	Geschw. Pumpe 2	010	240	<b>120</b>
U13	Geschw. Pumpe 3	010	240	<b>100</b>
U14	Geschw. Pumpe 4	010	240	<b>090</b>

- U01 -> 06 Einstellung der Uhrzeit und des Datums
- U07 Auswahl der Sprache
- U08 Anlaufzeit der Produktion
- U09 Anlaufzeit der Pasteurisation
- U10 Deaktiviert/aktiviert den akustischen Alarm, sobald der Füllstand des Mixes niedrig ist.
- U11 -> 14 Geschwindigkeit der Siruppumpen für die Kalibrierung der Menge (1 Unze Flüssigkeit in 5 - 7 Sek.)



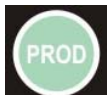
**DIESE MASCHINE IST ERST BETRIEBSBEREIT, NACHDEM SIE PERFEKT GEREINIGT UND DESINFIZIERT WURDE.**

**AUS GRÜNDEN DER SICHERHEIT UND DER HYGIENE, DIE HÄNDE KEINESFALLS BEI LAUFENDER MASCHINE IN DEN BEHÄLTER EINFÜHREN.**








**STOPPTASTE**

Bei der Betätigung dieser Drucktaste, während die Maschine in Betrieb ist, stoppt die Maschine ihren Betrieb (LED eingeschaltet).

	DISPLAY	Kommentare
	10:33:21 Fr	Ist die Maschine auf STOPP, zeigt das Display die Uhrzeit und das Datum an.

**PRODUKTIONSTASTE**

Drücken Sie die Taste PROD, um den Produktionsmodus einzuschalten (LED an). Der Motor und Kompressor werden über das System HARD-O-TRONIC automatisch gesteuert. Bei der Betätigung dieser Drucktaste im STOPP-Zustand zeigt das Display Nachstehendes an:


Drucktaste	DISPLAY	Kommentare
1 	Nicht ausgeben ! TEV +19°C W -14	Ist das Speiseeis noch nicht fertig, zeigt das Display folgenden Satz an: "NICHT AUSGEBEN"
	Eis fertig ! TEV +19°C W -14	Hat das Speiseeis die gewünschte Konsistenz erreicht, zeigt das Display den Satz " EIS FERTIG!" an.
	Nicht ausgeben ! Termico Agitator	Im ALARM-Fall erscheint dies in der zweiten Zeile.
2 	Trichter ↓ +14°C Zylinder ↓ +13°C	In diesem Fenster zeigt das Display in der ersten Zeile (oben) die Behältertemperatur, in der zweiten Zeile die Zylindertemperatur an.
3 	Set=100 Hot=085	In diesem Fenster zeigt das Display in der ersten Zeile (oben) an : Set=100: set HOT SOFT HOT=085: aktuell erfasster Konsistenzwert im Softeis-Zylinder
4 	Waffeln heute 12345	In diesem Fenster zeigt das Display die an diesem Tag abgegebene Anzahl Eistüten an (von 0:00 bis 23.59 Uhr)
5 	Waffeln insgesamt 0923456780	In diesem Fenster zeigt das Display die Gesamtzahl der abgegebenen Eistüten.
6 	TEV+010 TGV-022 TEC+013 TE1-012	In diesem Fenster zeigt das Display die verschiedenen Sonden des Softeis-Teils an (ohne Angabe von °C oder °F).
7 	Topping +057 Set Topping +055	In diesem Fenster zeigt das Display die Topping-Sonde an (ohne Angabe von °C oder °F), sowie den zugehörigen Set-Wert.

Bei der erneuten Betätigung von PROD. wird zur nächsten Seite übergegangen, bei der es sich um die erste Seite handelt.

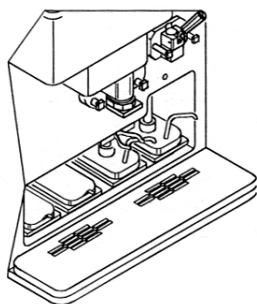
**Maschinen mit "LONWORKS"- Vorrichtung, Service- Pin:**

Aktivierung des Service-Pins.

Dazu ist wie folgt vorzugehen:

1. Eine Seite der Maschine auf STOPP stellen
2. An der gestoppten Maschinenseite die Taste PROD  10 Sekunden betätigen (die Maschine gibt ein Tonsignal)





Danach den gestoppten Maschinenteil wieder auf Normalbetrieb schalten (Produktion oder Konservierung)

**GARNIERUNG ERWÄRMEN**

In der PROD.-Funktion werden die beiden Behälter der warmen Garnierung automatisch erhitzt, so dass die gewünschte Temperatur erreicht wird. Sollte der Wasserstand im Wasserbad zu niedrig sein, erscheint auf dem Display ein Alarm, der zur Auffüllung auffordert.

**RÜHRTASTE (REINIGUNG)**

Bei der Betätigung dieser Drucktaste im STOPP-Modus schaltet sich die Kontrollleuchte ein. Das Rührwerk und der Pumpenmotor des Mixes aktivieren sich, bis STOPP gedrückt wird oder 3 Minuten vergehen. Das Display zeigt:

DRUCKTASTE	DISPLAY	Kommentare
1 	HOT=058 TEC+014 Rührwerk+Pumpe ON	<b>Bei der einmaligen Betätigung dieser Taste</b> schalten sich der Rührwerkmotor und der Mixpumpenmotor an. In der ersten Zeile erscheint der HOT-Wert (Konsistenz) und TEC (Zylindertemperatur).
2 	HOT=058 TEC+014 Pumpe ON	<b>Bei der nochmaligen Betätigung dieser Taste</b> stoppt der Rührwerkmotor, während die Mixpumpe eingeschaltet bleibt.
3 	HOT=058 TEC+014 Rührwerk ON	<b>Bei der dritten Betätigung dieser Taste</b> läuft der Rührwerkmotor an und der Pumpenmotor wird gestoppt.
4 	HOT=058 TEC+014 Rührw.+ Erhitzung	<b>Bei der vierten Betätigung</b> der Taste laufen sowohl der Rührwerks- als auch der Pumpenmotor, und zusätzlich wird die Erhitzung aktiviert, um das Schmelzen des Produkts zu unterstützen.

Durch nochmaliges Betätigen der Reinigungs-Taste erscheint wieder die ursprüngliche Anzeige



## SPERRTASTE

Um die Drucktastentafel mit einem sauberen Tuch reinigen zu können, sind zuvor die jeweiligen Steuerbefehle der Tastatur wie folgt beschrieben zu sperren:



Die Drucktaste 3 Sekunden lang betätigen; die Kontrollleuchte blinkt und zeigt somit den gesperrten Zustand der Drucktastenschalttafel an. Nun kann die Tafel gefahrlos gereinigt werden. Für die Neuaktivierung der Tafel weitere 3 Sekunden drücken; die Kontrollleuchte schaltet sich aus.



## PASTEURISIERUNGSFUNKTION / INKREMENTFUNKTION

Die Pasteurisierungsfunktion ist nur dann aktivierbar, wenn der Trichtermix über dem Mittleren Füllstand liegt (die Meldung "MIX HINZUFÜGEN" auf dem Display muss aus sein).

**AUTOMATISCHER PASTEURISIERUNGSZYKLUS:** Ist die Maschine in Betrieb (KONTROLLLEUCHTE Pasteurisierung an) und liegt der Mix über dem mittleren Füllstand, startet der automatische Pasteurisierungszyklus zu einem gewissen Zeitpunkt automatisch (normalerweise alle 2 AM – nach dem Manager Menü).

In dieser Zeitspanne, in der das Display "ERHITZUNG" einblendet, wird der Mix im Behälter und Zylinder auf 65° C erwärmt, anschließend bei diesem Temperaturwert 30 Minuten konserviert und schließlich auf 2°C abgekühlt.

Am Zyklusende blendet das Display die Schrift "**PASTO END**" (Pasteurisation Ende) sowie das Datum und die Uhrzeit des Ablaufendes ein. Die Maschine geht anschließend automatisch auf die Funktion KONSERVIERUNG über.

Die Drucktaste STOPP und anschließend PROD. drücken, um den Shake zu servieren, sofern die Maschine nicht automatisch auf PRODUKTION umgeschaltet hat.

**Bemerkung:** Der eingeleitete Pasteurisierungszyklus kann nicht unterbrochen werden. Der komplette Pasteurisierungszyklus braucht weniger als 4 Stunden bis zum Ende.

**Der Mix in der Maschine ist während der Pasteurisierungszyklen und der Pause sehr heiß. Versuchen Sie also nicht, ihn herauszunehmen oder die Maschine zu demontieren.**

### HINWEIS

Während der Pasteurisierung darf weder eine Speiseeisausgabe noch eine Demontage der Maschine erfolgen – das Produkt ist sehr heiß und steht unter Druck.



## KONSERVIERUNG / FUNKTION VERRINGERN / RESET ALARMELDUNGEN

Die Kontrollleuchte Konservierung schaltet sich ein, sobald der Pasteurisationszyklus endet. Die Maschine konserviert den Mix im Trichter und Zylinder bei 2°C (35°F).

- Diese Drucktaste senkt die Werte des Manager Menüs
- Diese Drucktaste dient außerdem der Rücksetzung der Display-Alarmmeldungen.



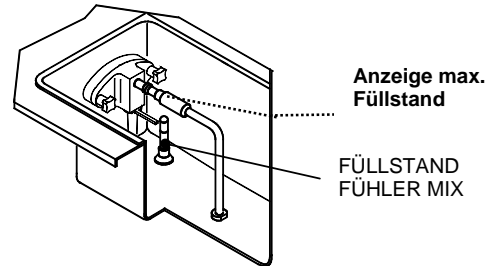
## FÜLLSTANDSSIGNAL MISCHUNG

In jedem Trichter befinden sich 2 Füllstandsfühler: ein MITTLERER und ein NIEDRIGER Füllstand.

- Blinkt die Kontrollleuchte FÜLLSTAND MISCHUNG, bedeutet dies, dass der Mix im Trichter unterhalb des mittleren Füllstands liegt, den der Fühler erfassen kann.



- Ist die Kontrollleuchte FÜLLSTAND MISCHUNG fest eingeschaltet, bedeutet dies, dass der Trichtermix unterhalb des Mindestfüllstands liegt, den der Fühler erfassen kann. Das Display blendet MIX HINZUFÜGEN oder KEIN MIX MEHR ein.



Eine blinkende Hinterleuchtung des LCD-Displays zeigt an, dass ein Alarm vorliegt. Geht es vom Blinkzustand in Dauerlicht über, so bedeutet dies, dass der zuvor ausgelöste Alarm automatisch rückgesetzt wurde. Nun muss die Displayanzeige durch Betätigung der



Drucktaste RESET zurückgestellt werden.

## EREIGNISSE

Zum Auslesen der Ereignisse muss die Maschine auf STOPP gestellt werden. Dann die Taste



betätigen, bis die Meldung \*\*\*\*READ EVENTS\*\*\*\* d.h. AUSLESEN EREIGNISSE erscheint.

	02:00:00 06 APR START PASTEURIS.	
--	-------------------------------------	--

Es erscheint das erste Ereignis. Zum Vor- und Rückwärtsblättern innerhalb der Ereignisliste, die Tasten



oder betätigen.

Zum Verlassen der Ereignisliste und umschalten auf den Stopp-Zustand, die Taste



betätigen.

## MANAGER MENÜ

- Um das Manager Menü einzublenden, müssen die Drucktasten



und



gleichzeitig betätigt und anschließend sofort freigegeben werden.

Auf dem Display erscheint der erste Schritt des Manager Menüs:

	Uhrzeit Schritt U01 10
--	---------------------------

Die erste Zeile zeigt die Nummer des Schritts, die zweite die Beschreibung und den Wert an.

- Drücken Sie



oder



, um die Werte zu erhöhen oder zu senken.

- Drücken Sie STOPP, um den nächsten Schritt einzuleiten.



4) Betätigen Sie die Drucktaste UMRÜHREN, um das Manager Menü auszublenden

Nachstehende Tabelle beschreibt die Stufen des Manager Menüs:

SCHRITT NR. (erste Zeile)	Display (zweite Zeile)	Min	Max	Default-Wert
U01	Stunden	00	23	
U02	Minuten	00	59	
U03	Wochentag	So	Sa	
U04	Monatstag	01	31	
U05	Monat	Jan	Dec	
U06	Jahr	2000	2099	
U07	Sprache	ITA	DEU	<b>Eng</b>
U08	Uhrzeit Start Prod.	00	23+no+auto	<b>08</b>
U09	Uhrzeit Start Pasteuris.	00	23+no	<b>02</b>
U10	Aktivierung Tonsignal Füllst.	No	Yes	<b>Yes</b>
U11	Uhrzeit Start CIP	No	No	<b>No</b>

- U01 -> 06 Einstellung Uhrzeit und Datum
- U07 Sprachwahl
- U08 Startzeit Produktion
- U09 Startzeit Pasteurisierung
- U10 Freigabe/Sperrung Tonsignal bei niedrigem Füllstand.
- U11 Nicht belegt



**DIESE MASCHINE IST ERST NACH DER EINWANDFREIEN SÄUBERUNG UND  
HYGIENISIERUNG BETRIEBSBEREIT.**

**AUS SICHERHEITS- UND HYGIENEGRÜNDEN DÜRFEN DIE HÄNDE NIEMALS IN DEN  
MIXBEHÄLTER EINGEFÜHRT WERDEN, WÄHREND DIE MASCHINE IN BETRIEB IST.**

## 2.2 ABLÄUFE

### 2.2.1 SHAKEAUSGABE

- Hat der Shake seinen Kühlzyklus beendet und ist die LED fest eingeschaltet, gilt es nun, einen Becher in den Becherhalter einzusetzen und eine der Drucktasten "farbiger Becher" (braun, rot, gelb oder blau) zu betätigen, um den Shake auszuschenken.
- Die Maschine wird den Shake automatisch in den Becher, der im Halter positioniert ist, ausschenken, bis der vom Fühler festgesetzte Füllstand erreicht wird.
- Die Ausgabe kann jederzeit durch die Betätigung einer der Drucktasten "farbiger Becher" gestoppt werden.



#### HINWEIS

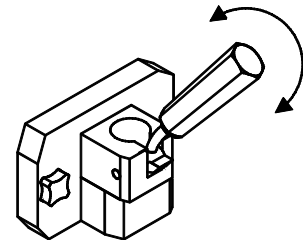
Der Fühler muss stets einwandfrei sauber sein. Verwenden Sie immer einen kurz zuvor gesäuberten sauberen Becher, der dem empfohlenen Modell entspricht.

Die Garnierung des Bechers darf nicht zum Fühler gerichtet sein.



### 2.2.2 SPEISEEISAUSGABE

Für die Speiseeisausgabe ist ein Becher oder eine Waffel unter die Ausgabeöffnung zu setzen und den Ausgabehebel langsam hinunterzudrücken. Drehen Sie den Becher oder die Waffel, sobald das Eis auszulaufen beginnt. Auf diese Weise erzielt man eine kegelige Form. Wurde die gewünschte Menge erzielt, gilt es nun, den Ausgabehebel zu schließen und den Becher oder die Waffel schnell nach unten zu ziehen, damit der Garnierung Form gegeben wird.



## 2.3 PROGRAMMIERTER REINIGUNGSZYKLUS

Die Maschine ist mit einem **automatischen System** versehen, das **mindestens alle 14 Tage** die mit dem Produkt in Berührung kommenden Teile säubert.

Mit PROD. zeigt die zweite Displayzeile die Tage an, die noch bis zur nächsten Säuberung anfallen.

Eis fertig !  
TEV +19°C W -14 --> bedeutet Reinigung in 14 Tagen

## 2.4 STROMAUSFALL

Bei einem Stromausfall und sofern die Maschine auf Nachstehendes gesetzt wurde:

- UMRÜHREN
- PASTEURISIERUNG (ERWÄRMUNGS- oder PAUSEN-Stufen) setzt die Maschine die Abläufe an dem Punkt fort, an dem sie sich vor dem Stromausfall befand.

Befand sich die Maschine in einer der folgenden Funktionen:

- KONSERVIERUNG
- PRODUKTION
- PASTEURISIERUNG (KÜHL-Stufe)

Und ist wieder Strom vorhanden, werden die Temperatur zum Zeitpunkt des Stromausfalls und die Dauer desselben automatisch geprüft. Die Maschine arbeitet wieder auf genau dieselbe Art und Weise oder leitet einen neuen Zyklus der PASTEURISIERUNG ein, je nach den jeweils vorliegenden Sicherheitsstandards:



---

### ACHTUNG

**Bei einem Stromausfall von über 4 Stunden ist zur Vermeidung von Produktrisiken eine Abnahme, Säuberung, Spülung und Desinfizierung der Teile gemäß Abschn. 4 dieses Handbuchs nötig.**

---

### 3. TÄGLICHE ABSCHLUSSVERFAHREN

**HINWEIS:**

Die Maschine ist mit einem automatischen System ausgestattet, das alle 14 Tage die Reinigung der Bauteile erzwingt, die mit dem Produkt in Berührung kommen. Dieses System sperrt die Produktion am Ende des 14. Tags (siehe Abschn. 6).

#### 3.1 SHAKESEITE

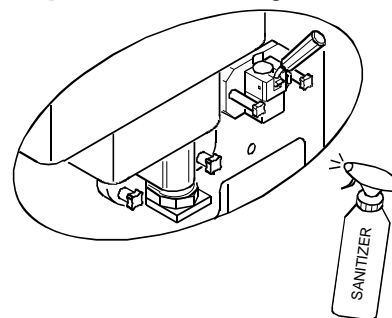
Vergewissern Sie sich, dass die Hände einwandfrei sauber und desinfiziert sind, bevor Sie nachfolgende Abläufe vornehmen:

**3.1.1 AUSBAU UND REINIGUNG DER BAUTEILE:**

Den Becherhalter, die Tropfschale, die seitlichen Abtropfkästen und die Behälterdeckel entfernen, reinigen, nachspülen, desinfizieren und wieder einbauen. Bevor die Deckel wieder angebracht werden, das Innere der Behälter mit einem desinfizierten Tuch reinigen.

**3.1.2 DESINFIZIERUNG DES KLAPPENBEREICHS:**

- Einen Eimer mit Desinfektionsmittel McD füllen, das mit Wasser bei 21-32° C (70-90°F) hergestellt wurde (1 Packung auf 9-1/2 Liter (2-1/2 Gallonen) Wasser = 100 PPM] und das Pulver gut untermischen.
- Mit einer kleineren Menge Desinfektionslösung wieder zur Maschine gehen.
- Die Bürsten in die Desinfektionslösung tauchen und damit mehrmals den Abgabebereich der Klappe, den Deckel unter der Klappe, die Auslassöffnung sowie den Bereich über und rings um die Klappe reinigen.
- Den Klappenbereich, den Bereich unter dem Kolbendeckel und rings um die Klappe mit Desinfektionsmittel besprühen.
- Die Klappe, die Fronttafel rings um die Auslassklappe und den gesamten näheren Bereich mit einem desinfizierten Tuch reinigen.

**3.1.3 REINIGUNG/DESINFIZIERUNG DER SIRUPLEITUNGEN****Reinigung der Sirup- Ansaugleitungen/Anschlüsse:**

- Die Sirupleitungen aus ihren Behältern nehmen bzw. die Anschlüsse von den Sirupbeuteln lösen.
- Das Äußere der Sirupleitungen bzw. der Anschlüsse mit einem sauberen, desinfizierten Tuch reinigen.
- Die Sirupbehälter aus dem Fach nehmen.

**Desinfizierung der Sirupleitungen:**

- Einen Eimer mit Desinfektionsmittel McD füllen, das mit Wasser bei 21-32° C (50-60°F) hergestellt wurde (1 Packung auf 9-1/2 Liter (2-1/2 Gallonen) Wasser = 100 ppm] und das Pulver gut untermischen.
- Die Anschlüsse bzw. die Sirupleitungen in die Desinfektionslösung legen. Die STOP-Taste und dann die Taste „farbiger Becher“ zweimal betätigen, um die Siruppumpe auf höchster Geschwindigkeitsstufe einzuschalten und die Desinfektionslösung 1 Minute durchlaufen lassen. Dann die STOP-Taste betätigen, um die Pumpe zu stoppen.
- Die Desinfektionslösung 10 Minuten in der Sirupleitung belassen.
- Diesen Vorgang an jeder Sirupleitung vornehmen.

**Ablassen der Desinfektionslösung aus den Sirupleitungen**

- Die Sirupanschlüsse aus der Desinfektionslösung nehmen und auf einem sauberen Tuch ablegen.
- Die Taste „farbiger Becher“ zweimal betätigen, um die Siruppumpe auf höchster Geschwindigkeitsstufe zu aktivieren, so dass Desinfektionsmittelreste aus den Leitungen beseitigt werden.
- Die STOPP- Taste betätigen, um die Siruppumpe zu stoppen..
- Dieser Arbeitsgang ist an jeder Sirupleitung zu wiederholen.

**Füllen der Sirupleitungen**

- Die Sirupleitungen an die zugehörigen Behälter anschliessen bzw. die Anschlüsse an den Sirupbeuteln anbringen.
- Einen leeren Behälter unter die Auslassdüse stellen

- 
- c) Die Taste "farbiger Becher" zweimal betätigen, bis die Sirupabgabe erfolgt. Das ausgetretene Sirup wegschütten.
  - d) Die STOPP-Taste betätigen, um den Betrieb der Siruppumpe zu stoppen.
  - e) Diesen Vorgang an jeder Sirupleitung wiederholen.
  - f) Die Tür mit einem sauberen, desinfizierten Tuch reinigen.

**HINWEIS:**

*Es kann vorkommen, dass das Display die Meldung "Warum auf Stopp?" anzeigt. Dadurch soll der Bediener darauf aufmerksam gemacht werden, dass die Maschine nach der Reinigung der Sirupleitungen wieder auf Produktion umgeschaltet werden muss.*

**3.1.4 VORBEREITUNG DER MASCHINE AUF DEN NÄCHTLICHEN PASTEURISIERUNGSZYKLUS**

- a) Den Behälterdeckel öffnen, um den Mix- Füllstand zu prüfen.
- b) Den Behälter bis auf maximale Füllhöhe mit McD Shake-Mischung füllen. Die Meldung "ADD MIX" (MIX NACHFÜLLEN) muss ausgeschaltet sein.
- c) Die Maschine auf PROD eingestellt lassen.

---

**HINWEIS**

**Liegt der Mix-Füllstand unter der mittleren Sonde ("ADD MIX" auf dem Display), wird die Pasteurisierung nicht gestartet.**

---

Der Pasteurisierungszyklus ist automatisch und wird während der Nacht durchgeführt (zur eingestellten Uhrzeit).

Damit die Maschine die Pasteurisierung korrekt ausführen kann, müssen beide Seiten der Maschine auf Produktion eingestellt sein.

**3.1.5 REINIGUNG DER FRONTTAFEL**

Bevor das Tastenfeld mit einem sauberen Tuch gereinigt wird, sollten die Tasten wie folgt gesperrt werden:



Die Taste 3 Sekunden betätigen. Die zugehörige Kontrolllampe blinkt, was bedeutet, dass die Fronttafel nun gesperrt ist. Die Fronttafel kann nun mit einem sauberen und desinfizierten Tuch gesäubert werden.

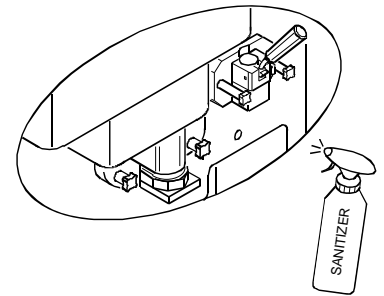
Nach Beendigung der Reinigung, das Tastenfeld wieder aktivieren, indem 3 Sekunden die gleiche Taste betätigt wird. Die entsprechende Kontrolllampe erlischt.

## 3.2 SPEISEEISSEITE

Sicher stellen, dass die Hände einwandfrei sauber und desinfiziert sind, bevor folgende Arbeitsgänge ausgeführt werden.

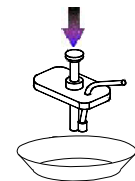
### 3.2.1. DESINFIZIERUNG DES KLAPPENBEREICHS:

- Einen Eimer mit Desinfektionsmittel McD füllen, das mit Wasser bei 21-32° C (70-90°F) hergestellt wurde (1 Packung auf 9-1/2 Liter (2-1/2 Gallonen) Wasser = 100 PPM] und das Pulver gut untermischen.
- Mit einer kleineren Menge Desinfektionslösung wieder zur Maschine gehen.
- Die Bürsten in die Desinfektionslösung tauchen und damit mehrmals die Abgabedüse, die Klappe, den Bereich rings um den Hebel und um die Klappe reinigen, einschließlich der Öffnungen der Griffknöpfe.
- Die Abgabedüse der Klappe, den umliegenden Bereich und die Klappe selbst mit Desinfektionslösung besprühen.
- Die Fronttafel der Maschine mit einem sauberen, desinfizierten Tuch reinigen.



### 3.2.2 REINIGUNG DER TOPPING-PUMPEN:

- Die Topping-Deckel und die Pumpen entfernen. Die freiliegenden Toppingbehälter mit einem Deckel schützen, um zu vermeiden, dass das Produkt frei der Luft ausgesetzt ist.
- Die Deckel und das Äußere der Pumpen mit Wasser und Desinfektionsmittel sorgfältig reinigen.
- Einen Behälter mit Wasser 50-60°C (122-140°F) füllen, die Pumpen hineinlegen und zwecks Spülen die Abgabekolben betätigen, bis das ausfließende Wasser klar bleibt.
- Einen Behälter mit Desinfektionslösung füllen, die Pumpen hineinlegen und zwecks Desinfizierung die Abgabekolben betätigen (1 Minute abwarten).
- Die Deckel und die Pumpen auf eine saubere, trockene Fläche legen und über Nacht an der Luft trocknen lassen.



### 3.2.3 VORBEREITUNG DER MASCHINE AUF DEN NÄCHTLICHEN PASTEURISIERUNGSZYKLUS

- Den Behälterdeckel öffnen, um den Mix-Füllstand zu prüfen.
- Den Behälter bis auf maximale Füllhöhe mit McD – Mix füllen. Die Meldung „MIX NACHFÜLLEN“ muss ausgeschaltet sein.
- Die Maschine auf PROD eingestellt lassen.

### HINWEIS

Liegt der Mix-Füllstand unter der mittleren Sonde („ADD MIX“ auf dem Display), wird die Pasteurisierung nicht gestartet

### 3.2.4 REINIGUNG DER FRONTTAFEL

Bevor das Tastenfeld mit einem sauberen Tuch gereinigt wird, sollten die Tasten wie folgt gesperrt werden:



Die Taste 3 Sekunden betätigen. Die zugehörige Kontrolllampe blinkt, was bedeutet, dass die Fronttafel nun gesperrt ist. Die Fronttafel kann nun mit einem sauberen und desinfizierten Tuch gesäubert werden.

Nach Beendigung der Reinigung, das Tastenfeld wieder aktivieren, indem 3 Sekunden die gleiche Taste betätigt wird. Die entsprechende Kontrolllampe erlischt.



## 4. TÄGLICHE STARTVERFAHREN

- Überprüfen, ob die Pasteurisierung tatsächlich beendet wurde und das Display „PASTO END“ anzeigt, zusammen mit der Uhrzeit und dem Datum der Beendigung.
- Wurde der Zyklus nicht vollständig ausgeführt, ist die Maschine gesperrt. Den Grund durch Auslesen



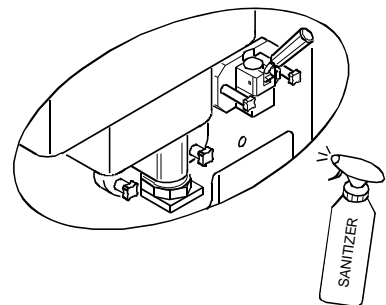
der Alarmmeldungen feststellen und die Taste betätigen, um die Meldung auf dem Display zu löschen. Die Taste STOP und dann PROD betätigen, um eine manuelle Pasteurisierung einzuleiten. Nachdem die Pasteurisierung vollständig ausgeführt wurde, wird die Sperrung der Maschine automatisch aufgehoben, so dass diese wieder betriebsbereit ist. Während der Pasteurisierung kann kein Produkt entnommen werden (etwa 3 Stunden)

### 4.1 SHAKESEITE

Sicher stellen, dass die Hände einwandfrei sauber und desinfiziert sind, bevor folgende Arbeitsgänge ausgeführt werden.

#### 4.1.1 DESINFIZIERUNG DES KLAPPENBEREICHS:

- a) Einen Eimer mit Desinfektionsmittel McD füllen, das mit Wasser bei 21-32°C (70-90°F) hergestellt wurde (1 Packung auf 9-1/2 Liter (2-2-1/2 Gallonen) Wasser=100 PPM) und das Pulver gut untermischen.
- b) Die Bürsten in die Desinfektionslösung tauchen und damit mehrmals den Abgabebereich der Klappe, den Deckel unter der Klappe, die Auslassöffnung sowie den Bereich über und rings um die Klappe reinigen.
- c) Den Klappenbereich, den Bereich unter dem Kolbendeckel und rings um die Klappe mit Desinfektionsmittel besprühen.
- c) Das Äußere der Maschine mit einem sauberen, desinfizierten Tuch reinigen.



#### 4.1.2 STARTEN DER MASCHINE:

Die Maschine ist im STOPP-Modus. Zum Starten der Maschine ist die Taste PROD zu betätigen. Die Kontrolllampe beginnt zu blinken und das Produkt im Verlauf von 15 Minuten auf Temperatur gebracht. **Während dieses Zeitraums kann kein Shake entnommen werden.** Wenn die Kontrolllampe PROD zu blinken aufhört und ständig leuchtet, ist der Shake zur Entnahme bereit.

---

#### HINWEIS

**Keine Sirupleitung leer lassen. Werden nur 3 Sirupsorten verwendet, ist die Öffnung des vorderen Deckels durch mitgelieferten Hahn zu verschliessen, wie in Abschn. 6.4.2.1. angegeben.**

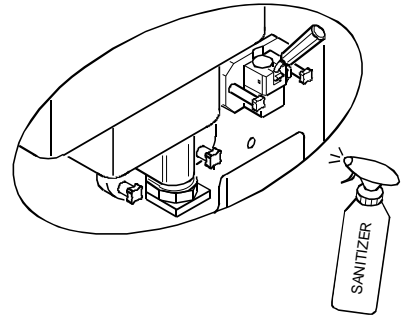
---

## 4.2 SPEISEEISSEITE

Sicher stellen, dass die Hände einwandfrei sauber und desinfiziert sind, bevor folgende Arbeitsgänge ausgeführt werden:

### 4.2.1 DESINFIZIERUNG DES KLAPPENBEREICHS:

- Einen Eimer mit Desinfektionsmittel McD füllen, das mit Wasser bei 21-32°C (70-90°F) hergestellt wurde (1 Packung auf 9-1/2 Liter (2- 2-1/2 Gallonen) Wasser \_ 100 PPM) und das Pulver gut untermischen.
- Mit einer kleinen Menge Desinfektionsmittel McD wieder zur Maschine gehen
- Die Bürsten in die Desinfektionslösung tauchen und damit mehrmals die Abgabedüse, die Klappe, den Bereich rings um den Hebel und um die Klappe reinigen, einschließlich der Öffnungen der Griffknöpfe
- Die Abgabedüse der Klappe, den umliegenden Bereich und die Klappe selbst mit Desinfektionslösung
- Die Frontseite der Maschine mit einem sauberen, desinfizierten Tuch reinigen



### 4.2.2 VORBEREITUNG DER WARMEN TOPPINGS

- Die Toppingbehälter abnehmen und den Wasserstand überprüfen. Das Wasserbad für warme Toppings bis zur angegebenen Höhe mit Wasser füllen. Innerhalb des Wasserbads befindet sich ein Füllstandsensor, so dass bei niedrigem Wasserstand am Display eine Alarmmeldung angezeigt wird, bis die richtige Füllhöhe wieder hergestellt wurde.
- Die Toppingbehälter bei Bedarf auffüllen.
- Deckel und Pumpen wieder anbringen (die Abgabekolben betätigen und den Vorlauf wegschütten). Wenn die Maschine auf PROD eingestellt ist und der Wasserstand ausreichend ist, werden nun die Toppings erwärmt.
- Sobald das Gerät PROD anzeigt und der richtige Wasserstand in den Verschlüssen registriert ist kann automatisch fortgefahren werden.

### 4.2.3 STARTEN DER MASCHINE:

Die Maschine ist im KONSERVIERUNGS- Modus. Die STOPP-Taste und danach PROD betätigen, um die Maschine zu starten. Das Eis ist in wenigen Minuten zur Entnahme bereit.

## 5. WÖCHENTLICHE REINIGUNG

**Einige Maschinenteile müssen jede Woche ausgebaut, gereinigt, desinfiziert und wieder eingebaut werden. Nachstehend sind die Arbeitsgänge beschrieben, die wöchentlich zusätzlich zur normalen täglichen Reinigung auszuführen sind.**

Sicher stellen, dass die Hände einwandfrei sauber und desinfiziert sind, bevor folgende Arbeitsgänge ausgeführt werden.

### 5.1 REINIGUNG UND DESINFIZIERUNG DER TOPPING-BEHÄLTER

#### 5.1.1. REINIGUNG DER TOPPING-BEHÄLTER

- Die Topping-Pumpe und die Topping-Behälter aus der Maschine nehmen und zum rückseitigen Spülbecken bringen.
- Die Toppings jede Woche leeren, um die Entstehung von Bakterienherden zu verhindern.
- Die Behälter gründlich mit dem Super-Mehrzweckkonzentrat McD (APSC) und 50-60°C heißem Wasser (122-140°F) oder mit dem APSC aus dem Kay Star- Spender reinigen, der sich am rückseitigen Spülbecken befindet, und dabei alle Produktrückstände beseitigen.
- Die Behälter 1 Minute lang in den mit Wasser verdünnten McD Sanitizer bei 21-32°C (70-90°F) legen [1 Packung auf 9-1/2 Liter (2-1/2 Gal) Wasser = 100 PPM].
- Sicherstellen, dass die Behälter leer sind und an der Luft trocknen lassen.

#### 5.1.2 REINIGUNG DES TOPPING-TRICHTERS

- Einen leeren Behälter unter den Ablasshahn im Sirupfach stellen.
- Den Hahn öffnen und das Wasser aus dem Hahn vollständig abfließen lassen (Achtung: Das Wasser ist sehr heiß).
- Den Hahn schließen.

### 5.2 AUSBAUT, REINIGUNG UND DESINFIZIERUNG DER PUMPEN FÜR WARME TOPPINGS

#### Reinigung der Pumpen für warme Toppings:

Den unteren Teil der Pumpe in einem Behälter mit sauberem, heißem Wasser positionieren und die Pumpe laufen lassen, bis das abfließende Wasser sauber bleibt.

#### • AUSBAU

##### Stufe 1

Den Bundring lösen, bis der Kolben vom Pumpenzylinder abgenommen werden kann.

##### **BEMERKUNG**

*Die Feder des Kolbens ist leicht komprimiert. Seien Sie deshalb beim Entfernen des Ballenknopfs vorsichtig!*

##### Stufe 2

Das Abflussrohr durch Drehen gegen den Uhrzeigersinn abnehmen, bis sich die flachen Teile an der Verschraubung Abflussrohrs von den Klemmnuten des Ventils lösen. Dann das Rohr vorsichtig vom Ventil abziehen.

##### Stufe 3

Den O-Ring von der Verschraubung des Abflussrohrs entfernen. Dazu den O-Ring in der Aufnahmenut hin- und herschieben, bis sich die Dichtung aus der Nut entfernen lässt.

##### Stufe 4

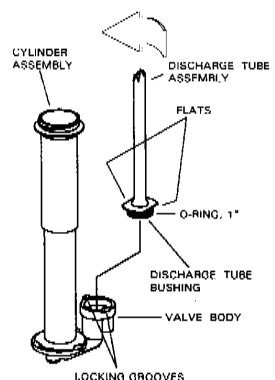
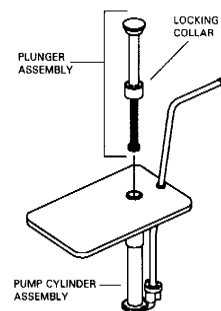
Den Zylinder vom Ventil lösen, indem das Ventil nach unten gedrückt und gleichzeitig gegen den Uhrzeigersinn gedreht wird, bis die Laschen des Zylinders sich aus den Sperrnuten des Ventils lösen.

##### Stufe 5

Den O-Ring vom Ventil abnehmen.

##### Stufe 6

Alle Teile in einen sauberen Behälter legen.



## • REINIGUNG

### BEMERKUNG

Keine Gerätschaften verwenden, die die polierten Flächen zerkratzen könnten, sondern besser geeignete Bürsten benutzen.

#### Stufe 1

Alle Pumpenteile mit McD All Purpose Super Concentrate (APSC) und 50-60°C heißem Wasser (122-140°F) (oder mit McD APSC aus dem Spender am rückseitigen Spülbecken) reinigen.

#### Stufe 2

Mit sauberem Wasser spülen. Zur Reinigung des Abflussrohrs und des Ventils die mitgelieferten Bürsten verwenden. Es empfiehlt sich, die kleineren Teile in einem Topf oder ähnlichen Gefäß zu reinigen, um zu vermeiden, dass sie verloren gehen.

#### Stufe 3

Die Pumpenteile desinfizieren, indem sie in einen Behälter mit verdünntem McD Sanitizer bei 21-32°C (70-90°F) gelegt werden [1 Packung auf 9-1/2 L (2-1/2 gal.) Wasser = 100 PPM]. Das Pulver gut untermischen und 1 Minute abwarten.

#### Stufe 4

Die Pumpenteile nach der Reinigung an der Luft trocknen lassen.

## • WIEDEREINBAU

#### Stufe 1

Den O-Ring schmieren und wieder in Ventilmutter einsetzen. Das Ventil beiseitelegen.

#### Stufe 2

Die Unterlegscheibe, die Feder, den Schieber und das Rohr auf den Kolben und die Kolbenstange montieren.

#### Stufe 3

Die kegelförmigen Dichtringe (sofern vorhanden) auf das Hauptrohr schieben und anschließend den Sperring am Rohr anbringen.

#### Stufe 4

Das Rohr festhalten und den Kolben und die Kolbenstange in das Rohr einführen, wobei die Feder zusammengepresst werden muss. Nachdem das Gewinde der Kolbenstange in das Rohr hineingedrückt wurde, den Ballengriff auf Kolbenstange und Kolben aufsetzen.

#### Stufe 5

Das so zusammengebaute Teil zur Seite legen.

#### Stufe 6

Den O-Ring mit dem spezifischen Schmiermittel schmieren und in die Nut an der Verschraubung des Abflussrohrs einsetzen und das zusammengesetzte Abflussrohr zur Seite legen.

#### Stufe 7

Den O-Ring mit einem nahrungsmitteltauglichen Schmiermittel schmieren und in Ventilmutter einlegen.

#### Stufe 8

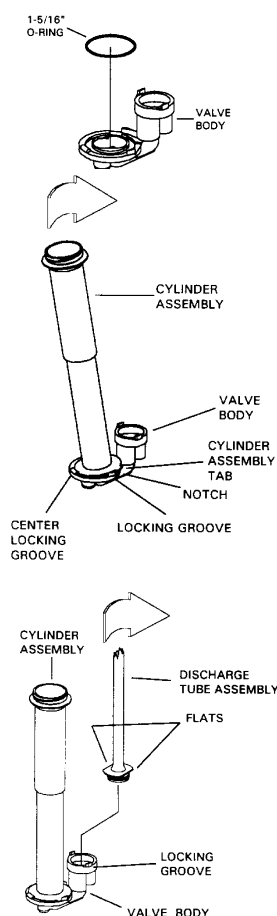
Die Laschen am Zylinderrand auf die Zahnung des Ventils ausrichten. Leicht auf den Zylinder klopfen und den breiteren Teil des Flanschs unter die zentrale Sperrnut des Ventils schieben. Den Zylinder im Uhrzeigersinn drehen und gleichzeitig nach unten drücken, bis die Laschen des Flanschs vollständig in den Ventilmutter zu liegen kommen.

#### Stufe 9

Das Abflussrohr auf das Ventil setzen und die glatten Flächen der Verschraubung des Abflussrohrs auf die Ventilmutter ausrichten. Das Abflussrohr nach unten drücken, bis es einrastet. Das Abflussrohr im Uhrzeigersinn drehen, um es in seiner Aufnahme zu verriegeln.

#### Stufe 10

Den Deckel auf Abflussrohr und Zylinder schieben und mit der Mutter sichern.



**Stufe 11**

Nahrungsmitteltaugliches Schmiermittel auf den O-Ring der Abflussanlage auftragen und diesen in die Anlage einsetzen. Nun die Anlage am Abflussrohr installieren, indem sie hineingeschoben und im Uhrzeigersinn gedreht wird.

**Stufe 12**

Die kegelige Aussenkantung der Dichtung mit nahrungsmitteltauglichem Schmiermittel schmieren und den kompletten Kolben in die Pumpe einbauen. Die Schelle anziehen.

## 5.3 ÜBERPRÜFUNG DER TEMPERATUR UND DES VOLUMENS DER GARNIERUNGSPUMPE

**BEMERKUNG:** Dieser Arbeitsgang sollte ausgeführt werden, wenn die Pumpen zwecks Reinigung ausgebaut wurden.

**Stufe 1**

Eine Portion Topping in einen Eisbecher ablassen und wegschütten.

**Stufe 2**

Auf die gleiche Weise eine weitere Portion Topping ablassen.

**Stufe 3**

Ein Digitalthermometer in das Topping legen und 20 Sekunden abwarten, bis sich die Temperaturanzeige stabilisiert hat.

**BEMERKUNG:** Die Topping-Temperatur muss zwischen 46° und 52°C (115° und 125°F) liegen. Dieser Wert muss stabil vorliegen, bevor die Kalibrierungspumpe aktiviert wird. Die Temperatur des Wasserbads muss zwischen 57° und 63°C (135° und 145°F) liegen.

**Stufe 4**

Ist die Temperatur zu niedrig oder zu hoch, muss zur Beseitigung der Störung der Kundendienst gerufen werden.

**Stufe 5**

Die Kalibrierungstasse direkt unter den Abgabeschnabel halten.

**Stufe 6**

Den Abgabehebel mit einem entschlossenen Ruck nach unten drücken. Das Topping muss auf den Tassenboden und nicht an den Tassenseiten herunter fließen.

**BEMERKUNG:** Die abgegebene Topping-Menge muss etwa 30 ml (eine Unze) betragen.

**Stufe 7**

Ist diese Menge nicht korrekt, ist der Abschnitt „Funktionsstörungen“ des mitgelieferten Handbuchs nachzuschlagen.

**Stufe 8**

Den gleichen Vorgang auch an der anderen Topping-Pumpe ausführen.

## 6. 14-TÄGLICHE REINIGUNG

Die Maschine muss genau 14 Tage nach ihrer letzten Säuberung mittels Bürsten komplett gesäubert und wieder in Betrieb gesetzt werden. Sie geht automatisch in den Sperrzustand über und muss demontiert, gewaschen, hygienisiert und wieder zusammenmontiert werden, bevor sie wieder von Neuem eingesetzt werden kann. Das Display zeigt bei jeder Produktausgabe die Anzahl der noch bis zur nächsten Säuberung verbleibenden Tage an.

NACHSTEHENDE LISTE ZEIGT DIE ABLÄUFE AUF, DIE ES AM 14. TAG ZUSÄTZLICH ZU DEN TÄGLICH ODER WÖCHENTLICH AUSZUFÜHRENDEN ARBEITEN VORZUNEHMEN GILT.

---

**BEMERKUNG**  
**SICHERSTELLEN, DASS DIE HÄNDE EINWANDFREI SAUBER SIND**

---

### 6.1 DEMONTAGE UND SÄUBERUNG DER SHAKESEITE

---

**BEMERKUNG**  
**ALLE VON DER MASCHINE ABGENOMMENEN TEILE MÜSSEN IN EINEN BEHÄLTER GELEGT UND ANSCHLIESSEND FÜR DIE SÄUBERUNG, SPÜLUNG UND HYGIENISIERUNG ZUM SPÜLBECKEN GEBRACHT WERDEN**

---

#### 6.1.1 REINIGUNG DES SIRUPSYSTEMS

**Die Sammelleitungen säubern:**

- a) Die Sammelleitungen von den Kannen entfernen oder den Sirupsteckverbinder von seinem Behälter abtrennen.
- b) Die Außenfläche der Sammelleitungen mit einem sauberen und desinfizierten Tuch abreiben. Die Sirupkannen/-behälter aus ihren Fächern nehmen.

**Reinigung der Sirupleitungen:**

- a) Den Nabentellerhalter abnehmen und einen leeren Eimer unter den Frontverschluss des Düsenspenders stellen. Den Eimer mit *McD All Purpose Super Concentrate* (APSC) und sehr heißem Wasser, 50-60°C (122-140°F), (oder mit McD APSC, der sich auf dem Dispenser KayStar des hinteren Spülbeckens befindet) füllen.
- b) Stellen Sie die Leitungen hinein, drücken Sie STOPP und anschließend die entsprechende Taste "farbiger Becher" zweimal, um die Maximalgeschwindigkeit der Siruppumpe einzustellen. Nun das Wasser 1 Minute laufen lassen. Drücken Sie STOPP, um den Betrieb der Siruppumpe zu stoppen.
- c) Wiederholen Sie diesen Ablauf für alle Sirupleitungen.

**Spülvorgang der Sirupleitungen:**

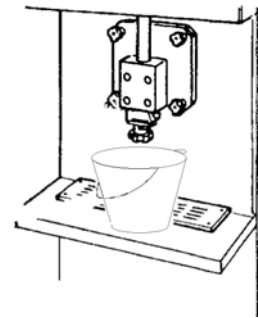
- a) Füllen Sie einen Eimer mit Trinkwasser und legen Sie die Sammelleitungen hinein. Drücken Sie die entsprechende Taste "farbiger Becher" zweimal, und lassen Sie das Wasser 1 Minute laufen. Drücken Sie STOPP, um den Betrieb der Pumpe einzustellen.
- b) Wiederholen Sie diesen Ablauf für alle Sirupleitungen.

### 6.1.2 DRAINIERUNG UND REINIGUNG DER SHAKESEITE

#### HINWEIS

Jedes Mal, wenn das Display "HEUTE SÄUBERN" anzeigt, ist zur

Rücksetzung der Alarmmeldung die Drucktaste  einmal zu betätigen



#### Drainierung der Shakeseite

##### Stufe 1



Einen leeren Behälter unter den Düsenspender setzen.

##### Stufe 2

Auf STOPP drücken.

##### Stufe 3



Die Drucktasten  und anschließend  betätigen, damit der Shake herausfließt. Abwarten, bis er flüssig wird.

##### Stufe 4

Auf "STOPP" drücken, um den Kolben zu schließen. Anschließend den Motor und die Pumpe stoppen.

##### Stufe 5

#### Abnahme des Druckrohrs:

Trennen Sie im Trichter das Druckrohr von der Pumpe ab, drehen Sie es auf die Seite und ziehen Sie es aus seinem Sitz heraus.

#### Abnahme der Mixpumpe:

Ergreifen Sie die Pumpe und drehen Sie sie im Uhrzeigersinn um 45°. Ziehen Sie sie anschließend zu sich heraus. Vergewissern Sie sich, dass sich die Pumpenwelle und Dichtung bei der Pumpe befinden.

#### Abnahme des Mixrührwerks:

Nehmen Sie das Rührwerk ab, indem Sie es nach oben herausziehen.


##### Stufe 6



Drücken Sie die Drucktaste , um den Kolben zu öffnen und drainieren Sie den Rest der Flüssigkeit.

##### Stufe 7

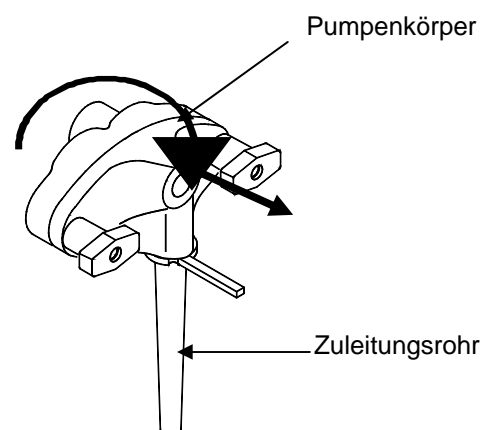


Verwenden Sie die Drucktaste , um den Kolben bei Bedarf zu öffnen oder zu schließen, während er noch auf STOPP ist. Drainieren Sie den Trichter komplett. Drücken Sie auf STOPP, um den Kolben zu schließen.

##### Stufe 8

#### Spülvorgang der Maschine.

Gießen Sie 9.5 L (2,5 Gallonen) Kaltwasser in den Trichter. Benutzen Sie die große Trichterbürste, um den Trichter, den Füllstandsfühler und die Außenachse des Rührwerks abzuschaben. Verwenden Sie die kleine Bürste für die Säuberung der Einfüllöffnung sowie der Nabe der Mixpumpe.





**Stufe 9****Drainieren Sie das Spülwasser aus dem Trichter und Zylinder.**

Stellen Sie einen leeren Eimer unter den Düsenspender des Shakes.



Drücken Sie die Drucktaste um den Kolben zu öffnen. Das Wasser zwecks Drainierung nach außen



abfließen lassen. Drücken Sie die Drucktaste und aktivieren Sie das Rührwerk für etwa 10 Sekunden. Drücken Sie auf STOPP, um das Rührwerk zu stoppen. Der Kolben schließt automatisch.



Drücken Sie die Drucktaste um den Kolben zu öffnen. Das Wasser abfließen lassen.

**Die Stufen 8 und 9 wiederholen, bis das ausfließende Wasser sauber ist.**

**Stufe 10****Reinigung der Maschine**

Füllen Sie den Behälter mit 9-1/2 L (2-1/2 Gallonen) in lauwarmem Wasser vorliegender APSC-Lösung.

**Stufe 11**

Drücken Sie die Drucktaste und aktivieren Sie das Rührwerk für etwa 10 Sekunden.

**Stufe 12**

Auf "STOPP" drücken.

**Stufe 13**

Benutzen Sie die große Trichterbürste, um den Trichter, den Füllstandsfühler und die Außenachse des Rührwerks abzuschaben.

Verwenden Sie die kleine Bürste für die Säuberung des Innenlochs des Mixdüsenspenders sowie der Pumpennabe.

**Stufe 14**

Drücken Sie die Drucktaste die ganze Flüssigkeit abfließen lassen.

**Stufe 15**

Drücken Sie anschließend auf STOPP, um den Kolben zu schließen.

**Stufe 16****Spülvorgang der Maschine**

Mit sauberem Wasser spülen, die Drucktaste betätigen und das ganze Wasser abfließen lassen. Drücken Sie auf STOPP, um den Kolben zu schließen.

**Stufe 17****Desinfizierung der Maschine**

Den Trichter mit dem mit Wasser verdünnten McD Sanitizer, 21-32°C (70-90°F), füllen [1 Packung in 9-1/2 L (2-1/2 Gal) Wasser = 100 PPM].

**Stufe 18**

Betätigen Sie die Drucktaste und lassen Sie das Rührwerk 10 Sekunden lang eingeschaltet. Anschließend auf STOPP drücken.

Benutzen Sie die große Trichterbürste, um den Trichter, den Füllstandsfühler und die Außenachse des Rührwerks abzuschaben.


Verwenden Sie die kleine Bürste für die Säuberung des Innenlochs des Mixdüsenspenders sowie der Pumpennabe.

**Stufe 19**

Lassen Sie die McD-Lösung für mindestens 1 Minute einwirken.

---

**Stufe 20**

Drücken Sie die Drucktaste “” und lassen Sie die ganze Desinfektionslösung abfließen.

**Stufe 21**

Auf “STOPP“ drücken.

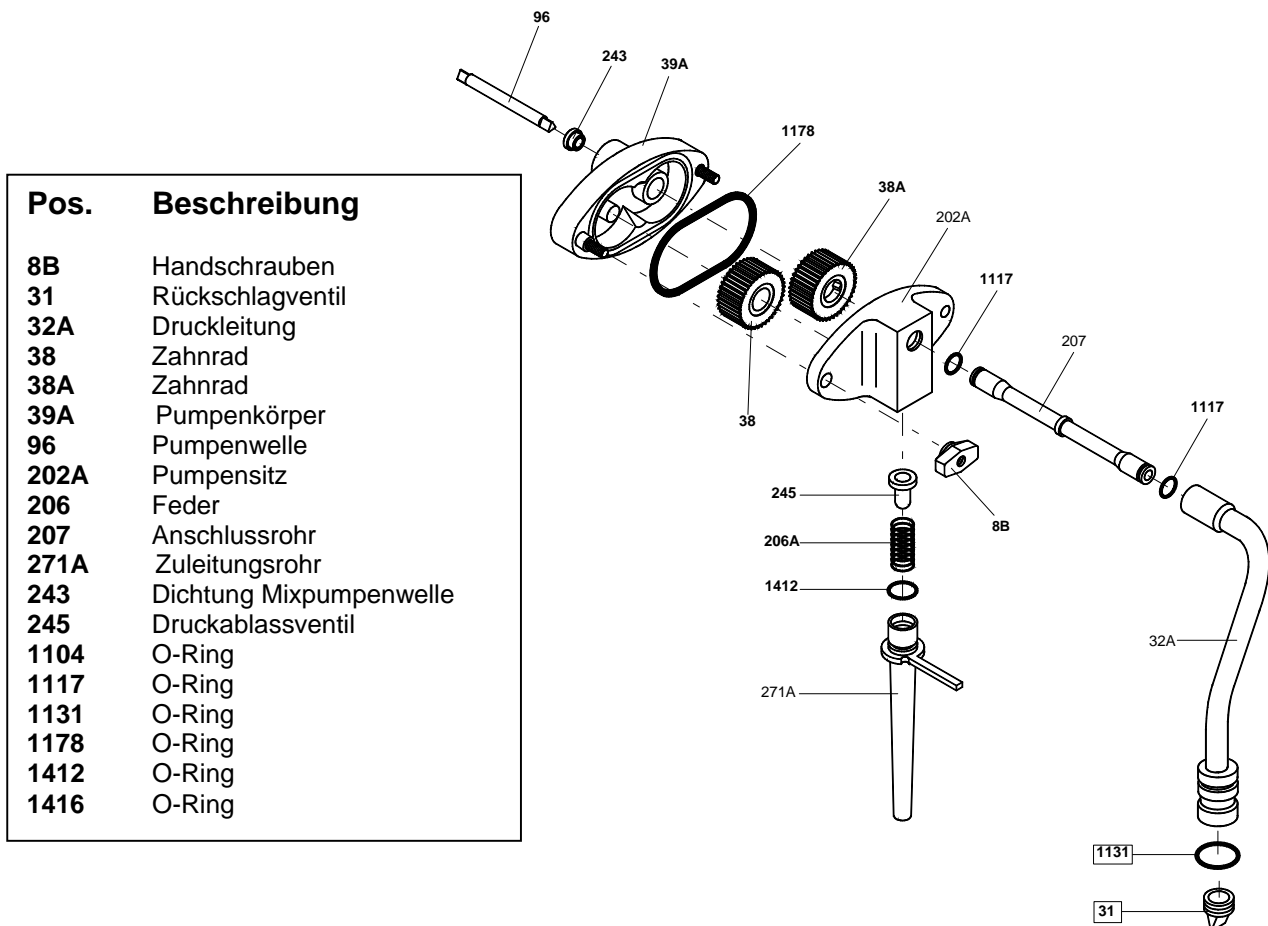
### 6.1.3 DEMONTAGE DER MIXRÜHRPUMPE

#### Stufe 1

Die Pumpenwelle und Dichtung von der Pumpe entfernen.

#### Stufe 2

Das Zuleitungsrohr nach oben halten, gegen den Uhrzeigersinn drehen und nach außen ziehen.



#### Stufe 3

Den O-Ring (#1412) mithilfe des O-Ringsaushebers entfernen. Die Feder (#206A) und das hintere Flussventil (#245) abnehmen.

#### Stufe 4

Die beiden Handgriffe (#8B) abschrauben und den Deckel (#202A) von der Pumpe (#39A) trennen.

#### Stufe 5

Den großen O-Ring (#1178) mithilfe des O-Ringsaushebers entfernen. Mit dem Handteller kurz auf den Ventilkörper schlagen und die Zahnräder (#38 und 38A) abnehmen.

#### Stufe 6

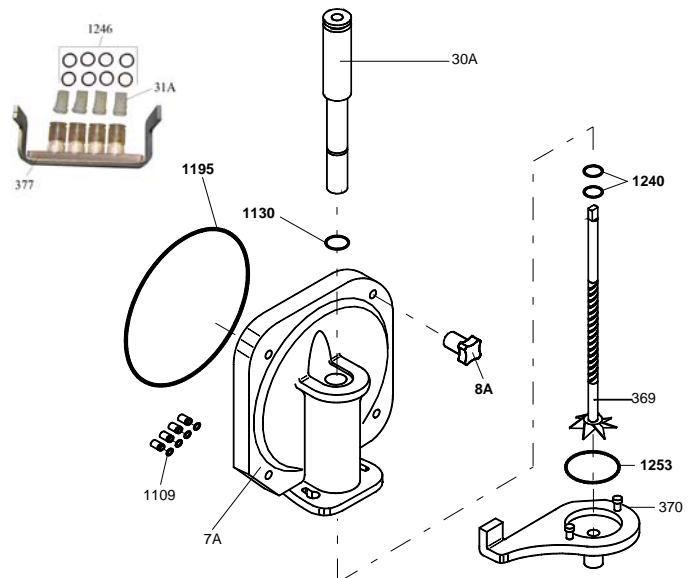
Das Anschlussrohr (#207) von der Druckleitung abtrennen (#32A). Die O-Ringe (#1131 und 1117) sowie das Schnabelventil (#31) entfernen.

### 6.1.4 DEMONTAGE DES FRONTVERSCHLUSSES DES SHAKE-DÜSENSPENDERS

#### ACHTUNG

Vor der Demontage des Düsenspenders sicherstellen, dass der Trichter und Zylinder vollkommen drainiert wurden.

Pos.	Beschreibung
7A	Frontverschluss des Düsenspenders
8A	Handschrauben
30A	Kolben
31A	Sirupschnabelventile
369	Mischer
370	Abdeckg. Laufrad
377	Sirupventilhalter
1109	O-Ring
1195	O-Ring
1130	O-Ring
1142	O-Ring
1240	O-Ring
1246	O-Ring



#### Stufe 1



Drücken Sie die Drucktaste , um den Kolben zu öffnen, während die Maschine im STOPP-Modus vorliegt.

#### Stufe 2

Den Schutzverschluss (Bez. C) öffnen.

#### Stufe 3

Den Zylinder (Bez. A) mit den Fingern nach oben anheben und den Halter (Bez. B) im Uhrzeigersinn drehen.

#### Stufe 4

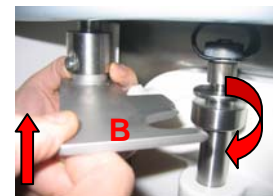
Der Nabentellerhalter abnehmen.

#### Stufe 5

Die Abdeckung des Laufrads (#370) im Uhrzeigersinn drehen, anschließend nach unten abziehen (auf dem Display beginnt der Hinweis "IMSB OPEN" zu blinken)

#### Stufe 6

Den Mischer nach außen schieben. (#369).



#### ACHTUNG

Den Mischer weiterhin festhalten. Sollte er auf den Boden fallen, könnte er sich ernsthaft beschädigen.

#### Stufe 7

Die 4 Handgriffe abschrauben, die den Frontverschluss fixiert halten. Letzteren in Ihre Richtung abziehen (Abb. 4).

#### Stufe 8

Die Ventilsperre (#377) abnehmen, indem sie nach unten gezogen wird.

#### Stufe 9

Die 4 O-Ringe (#1109) des Sirupdüsenspenders auf der Maschinenvorderseite abnehmen.



**Stufe 10**

Den Frontverschluss des Düsenspenders (#7A) fest nach oben halten und den Kolben abnehmen, indem auch dieser nach oben gezogen wird (Abb. 5)

**Stufe 11**

Mithilfe des O-Ringsaushebers Nachstehendes entfernen:

- den O-Ring vom Kolben (#1130).
- den O-Ring (#1195) vom Frontverschluss.
- die 2 O-Ringe (#1240), die sich im Inneren der Klappe befinden.
- den O-Ring (#1253) der Abdeckung des Laufrads.
- Die Schnabelventile und 8 O-Ringe (#1246) des Sirupsperrentils abnehmen.

**6.1.5 DEMONTAGE DES SHAKE-ZYLINDERRÜHRWERKS****Stufe 1**

Das Rührwerk (#21) vom Zylinder trennen, indem Sie es zu sich ziehen.

**ACHTUNG!**

Beim Abziehen des Rührwerks dürfen die Zylinderwände nicht mit der Rührwerkswelle in Berührung kommen.

**Stufe 2**

Die Dichtung (#28) aus der Rührwerkswelle herausziehen.

**ACHTUNG!**

Vergewissern Sie sich, dass die Dichtung des Rührwerks an ihrem Platz ist und achten Sie darauf, dass sie nicht verloren geht, wenn Sie nach der Säuberung des Rührwerks die Neumontage vornehmen möchten.

**Stufe 3**

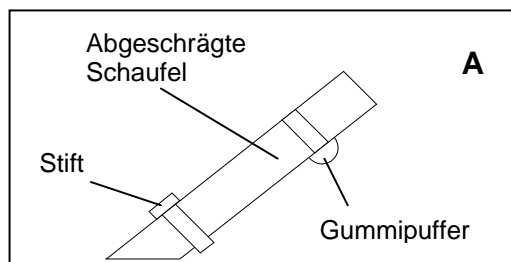
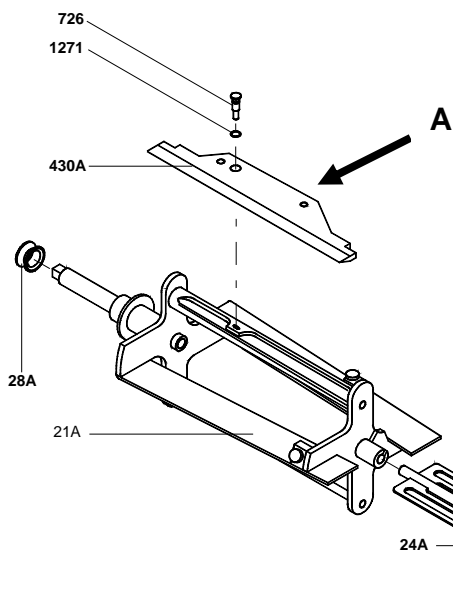
Das Gegenrührwerk (#24A) von der Rührwerkstruktur (#21A) abnehmen.

**Stufe 4**

Den Stift der Rührwerkschaufel (#726) abnehmen, indem diese nach oben gezogen und die Schaufel (#430) abgenommen wird. Carpigiani empfiehlt, jährlich die Schaufel auszuwechseln (siehe Einstellkarte).

**Stufe 5**

Den O-Ring vom Stift (#1271) abnehmen.



Pos.	Beschreibung
21A	Rührwerk
24A	Gegenrührwerk
28A	Wellendichtung (Dichtung Rührwerk)
430A	Rührwerkschaufel
726	Stift Rührwerkschaufel
1271	O-Ring

## 6.2 DEMONTAGE UND REINIGUNG DER EISSEITE

### 6.2.1 DRAINIERUNG UND REINIGUNG DER EISSEITE

#### DRAINIERUNG DER MASCHINE

##### Stufe 1

Einen leeren Behälter unter den Eisdüsenspender setzen.

##### Stufe 2

Auf "STOPP" drücken.

##### Stufe 3

Den Ausgabehebel betätigen und das Eis ausfließen lassen.

##### Stufe 4



Auf  drücken.

##### Stufe 5

Ist das ausfließende Material flüssig, sofort STOPP betätigen und den Düsenspender offen lassen.

##### Stufe 6

#### Abnahme der Druckleitung

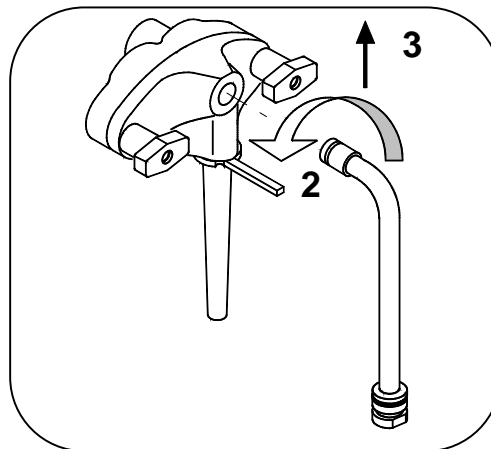
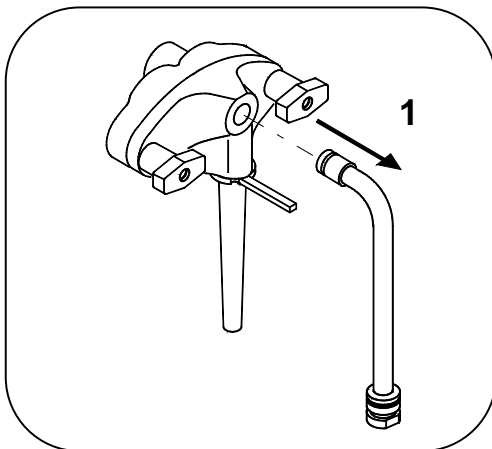
Trennen Sie im Trichter die Druckleitung von der Mixpumpe ab, drehen Sie sie auf die Seite und ziehen Sie sie nach oben aus ihrem Sitz heraus. Abwarten, bis das Produkt ganz ausfließt.

#### Abnahme der Mixpumpe:

Ergreifen Sie die Pumpe und drehen Sie sie im Uhrzeigersinn um 45°. Ziehen Sie sie anschließend zu sich heraus. Vergewissern Sie sich, dass die Pumpenwelle mit ihrer Dichtung zusammen mit der Pumpe ausgebaut werden.

#### Abnahme des Mixrührwerks:

Das Rührwerk nach oben ziehen und abnehmen.



##### Stufe 7

#### Spülvorgang der Maschine

Den Griff der Klappe schließen, 9,5 L (2,5 Gallonen) sauberes ,Kaltwasser in den Trichter gießen. Benutzen Sie die große Trichterbürste, um den Trichter, den Füllstandsfühler und die Außenachse des Rührwerks abzuschaben. Verwenden Sie die kleine Bürste für die Säuberung der Einfüllöffnung und Nabe der Mixpumpe.

#### Drainieren Sie das Spülwasser aus dem Trichter und Zylinder


Einen leeren Behälter unter den Düsenspender setzen. Den Kolben öffnen und das ganze Wasser abfließen lassen.

##### Stufe 8

Mit lauwarmem Wasser spülen, bis die Lösung sauber ist.

##### Stufe 9



Betätigen Sie die Drucktaste  und lassen Sie das Rührwerk 10 Sekunden lang eingeschaltet.

**Stufe 10**

Anschließend auf STOPP drücken, um die Maschine auszuschalten. Das Wasser abfließen lassen.

**Stufe 11****Reinigung der Maschine**

Füllen Sie den Trichter mit 9-1/2 L (2-1/2 Gallonen) lauwarmen APSC-Lösung.

**Stufe 12**

Säubern Sie die Trichterwände, den Füllstandfühler und die Außenfläche der Rührwerkswelle mithilfe der zum Lieferumfang gehörenden Bürsten.

**Stufe 13**

Ziehen Sie am Griff des Düsenpenders und lassen Sie das ganze Wasser abfließen.

**Stufe 14****Spülvorgang der Maschine**

Mit sauberem Wasser spülen; den Griff des Düsenpenders betätigen und das Wasser abfließen lassen.

**Stufe 15****Desinfizierung der Maschine**

Den Trichter mit dem mit Wasser verdünnten McD Sanitizer, 21-32°C (70-90°F), füllen [1 Packung in 9-1/2 L (2-1/2 Gal) Wasser = 100 PPM].

**Stufe 16**

Betätigen Sie die Drucktaste  und lassen Sie das Rührwerk 10 Sekunden lang eingeschaltet.

Benutzen Sie die große Trichterbürste, um den Trichter, den Füllstandsfühler und die Außenachse des Rührwerks abzuschaben.

Verwenden Sie die kleine Bürste für die Säuberung der Einfüllöffnung und Nabe der Mixpumpe.

**Stufe 17**

Auf "STOPP" drücken. Die McD Sanitizer-Lösung mindestens 1 Minute einwirken lassen.

**Stufe 18**

Betätigen Sie den Griff des Düsenpenders und lassen Sie das ganze Wasser abfließen.

## 6.2.2 DEMONTAGE DER MIXPUMPE

### Stufe 1

Die Welle (#96) und Dichtung (#243) abnehmen.

### Stufe 2

Das Zuleitungsrohr (#271) durch Drehen gegen den Uhrzeigersinn nach oben abziehen.

### Stufe 3

Die Feder (#206) und das hintere Flussventil (#245) abnehmen. Den O-Ring (#1412) mithilfe des O-Ringsaushebers entfernen.

### Stufe 4

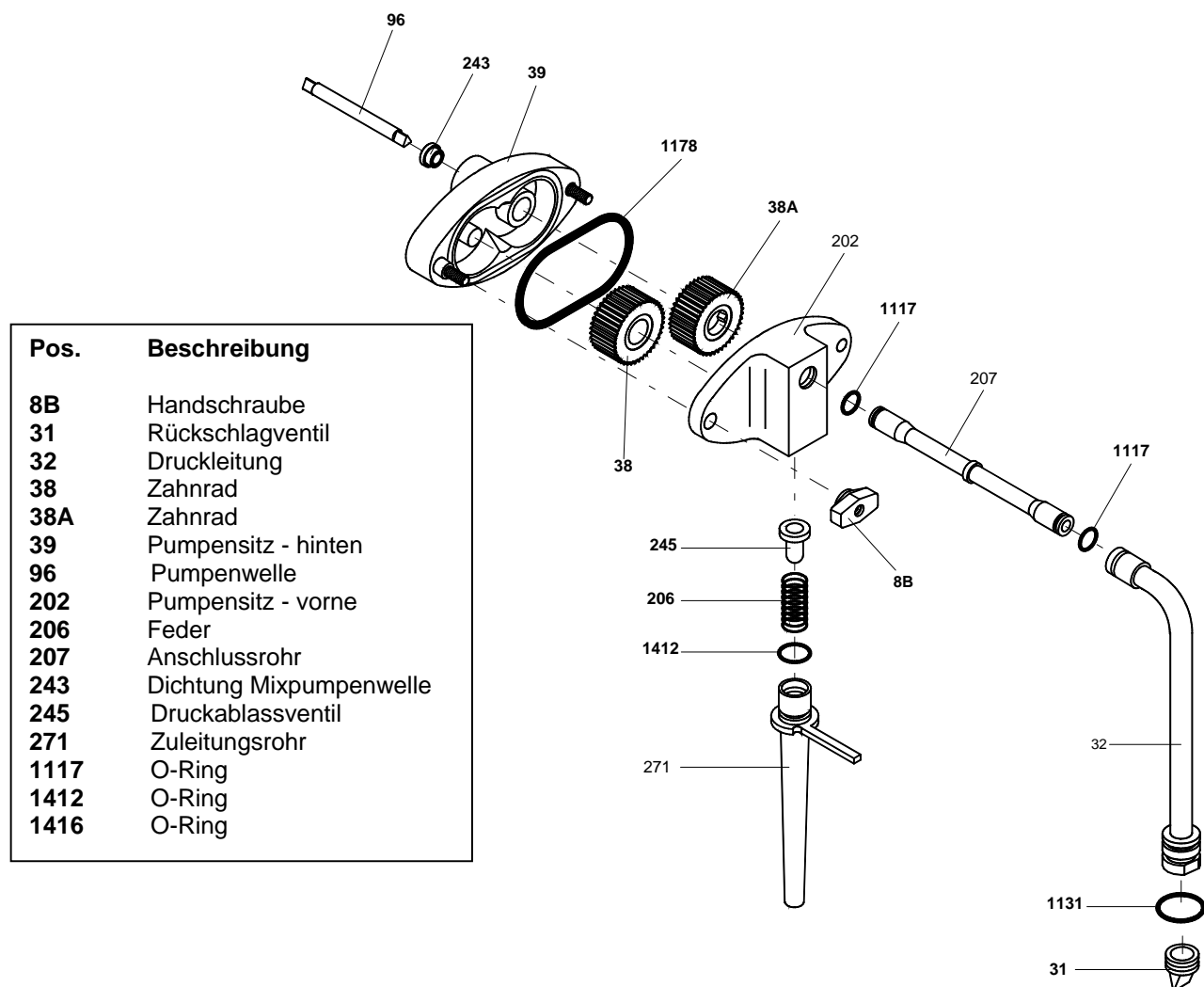
Die beiden Handgriffe (#8B) abschrauben und den Deckel (#202) vom Ventilkörper (#39) trennen.

### Stufe 5

Den großen O-Ring (#1178) mithilfe des O-Ringsaushebers entfernen. Mit dem Handteller kurz darauf schlagen und die Zahnräder der Pumpe (#38-#38A) abnehmen.

### Stufe 6

Das Anschlussrohr (#207) von der Druckleitung abtrennen (#32). Die O-Ringe (#1131 und 1117) sowie das Schnabelventil (#31) entfernen.



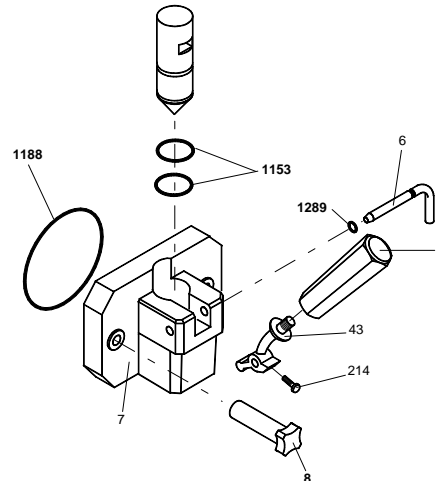


### 6.2.3 DEMONTAGE DES FRONTVERSCHLUSSES DES EISDÜSENSPENDERS

#### ACHTUNG

Vor der Demontage des Düsenpenderkopfs sicherstellen, dass der Trichter und Zylinder vollkommen drainiert wurden.

Pos.	Beschreibung
5	Handgriff Düsenpender
6	Stift Handgriff
7	Frontverschluss Softausgabe
8	Handschraube
30	Ausgabekolben
43	Kolbenhebel
1153	O-Ring
1188	O-Ring
1289	O-Ring



#### Stufe 1

Bei der Maschine im STOPP-Modus die beiden Verankerungsgriffe (#8) entfernen und die Frontverschluss-Einheit zu sich ziehen, indem sie aus den beiden Nieten der Fronttafel geschoben wird.

#### Stufe 2

Den als Stift (#1289) dienenden O-Ring abnehmen.

#### Stufe 3

Am Griff des Düsenpenders (#5) ziehen, so dass der Kolben (#30) aus seinem Sitz angehoben und der Nadelstift (#6) entfernt werden kann. Anschließend den Griff des Düsenpenders (#5) freigeben.

#### Stufe 4

Den Kolben anhand des Ausgabehebels vollständig herausziehen.

#### Stufe 5

Mithilfe des O-Ringsaushebers Nachstehendes entfernen:

- die 2 O-Ringe (#1153) vom Kolben.
- den großen O-Ring (#1188) vom Frontverschluss des Düsenpenders.

### 6.2.4 DEMONTAGE DES EISRÜHRWERKS

#### Stufe 1

Das Rührwerk (#21) aus dem Zylinder herausheben.

#### Stufe 2

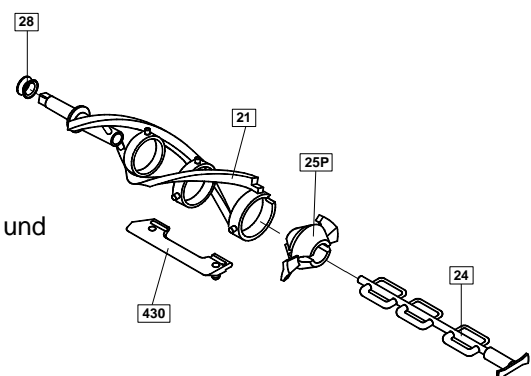
Die Dichtung (#28) aus der Rührwerkswelle herausziehen.

#### Stufe 3

Die Klemme (#25P) und Riemenscheibe (#24) herausziehen und entfernen.

#### Stufe 4

Die 3 Schaufeln des Rührwerks (#430) entfernen. Carpigiani empfiehlt, halbjährlich die Schaufel auszuwechseln (siehe Einstellkarte)



#### ACHTUNG

Die Dichtung des Rührwerks ist äußerst wichtig. Sie ist in regelmäßigen Abständen zu überprüfen, um ihren Verschleißgrad und eventuelle Risse feststellen zu können. Sie muss immer an der Rührwerkswelle anliegen und während aller Abläufe immer geschmiert werden. Andernfalls tropft der Mix auf das Tropfblech.

## 6.3 SÄUBERUNG UND DESINFIZIERUNG DER BAUTEILE

### Stufe 1

Ein sauberes Spülbecken mit McD All Purpose Super Concentrate (APSC) und heißem Wasser, 50-60°C (122-140°F) (oder mit McD APSC, der sich auf dem Dispenser KayStar des hinteren Spülbeckens befindet) füllen.

### Stufe 2

Die abgenommenen Teile mit APSC säubern und sie mit den zum Lieferumfang gehörenden Bürsten gut abreiben. Dabei mit warmem Wasser abspülen. Vergewissern Sie sich, dass ferner alle Schmiermittel- oder Mixrückstände entfernt werden.

### Stufe 3

Ein anderes Spülbecken mit dem mit Wasser verdünnten McD Sanitizer, 21-32°C (70-90°F), füllen [1 Packung in 9-1/2 L (2-1/2 Gal) Wasser = 100 PPM].

### Stufe 4

Die Bauteile in die Desinfektionslösung legen und dort mindestens 1 Minute lassen.

### Stufe 5

Auf die Abstellplatte für Shakes legen, damit sie an der Luft trocknen.

### Stufe 6

Die Speiseeisteile auf die betreffende Abstellplatte legen, damit sie an der Luft trocknen.

### Stufe 7

Begeben Sie sich nun wieder zur Maschine mit etwas McD Sanitizer.

### Stufe 8

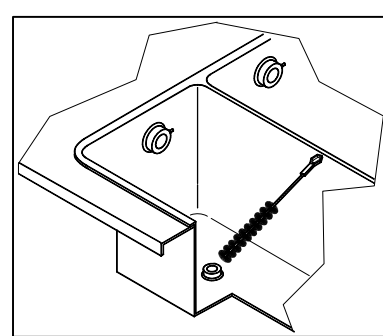
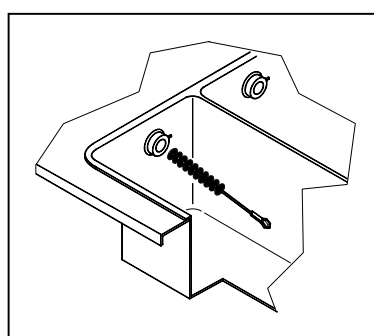
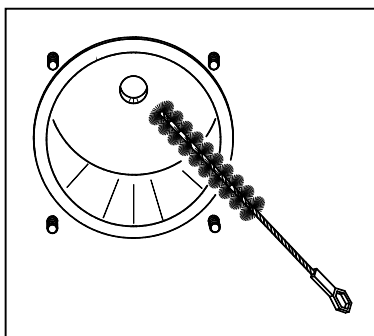
Eine Bürste in die Lösung tauchen und damit beide Kühlzylinder gut abreiben.

### Stufe 9

Eine Bürste in die Lösung tauchen und damit die Mixeinfüllöffnung und Öffnungen der Pumpennabe im hinteren Bereich der beiden Trichter gut abreiben.

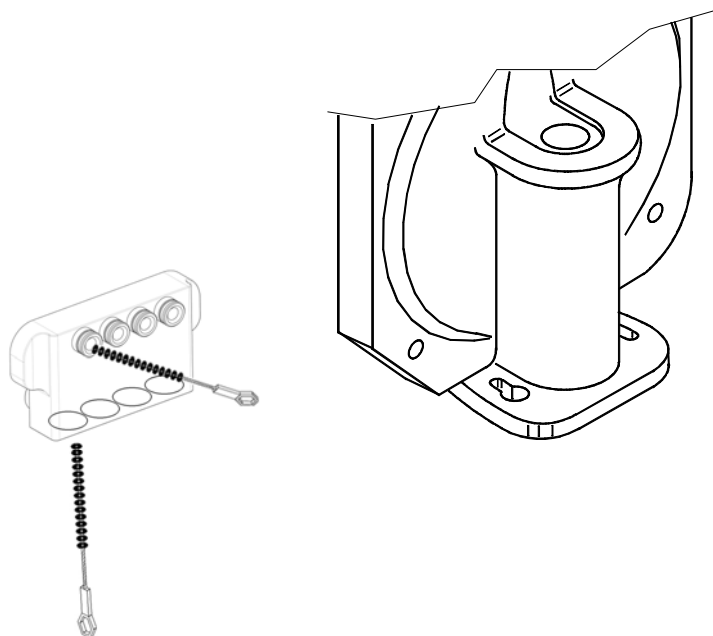
### Stufe 10

Den hinteren Zylinderbereich mit der Lösung besprühen.

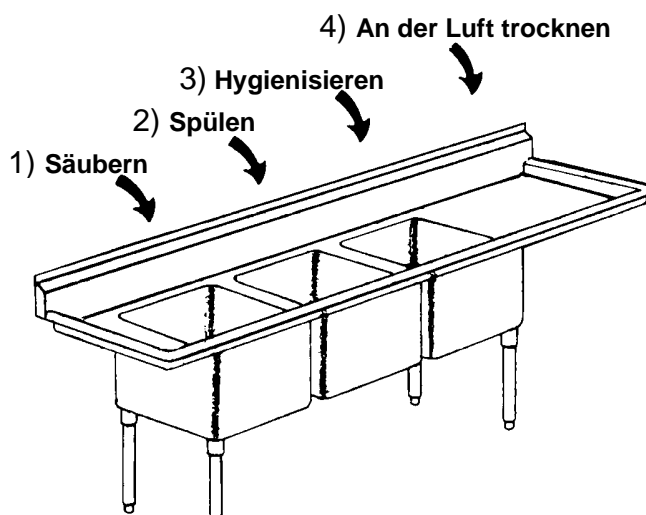


**Stufe 11**

Eine Bürste in die Lösung tauchen und damit die Sirupeinspritzpumpe an der Fronttafel genau unter dem Shake Zylinder gut abreiben.



Die Stufen 8 und 9 mehrmals wiederholen.

**WICHTIG!!**

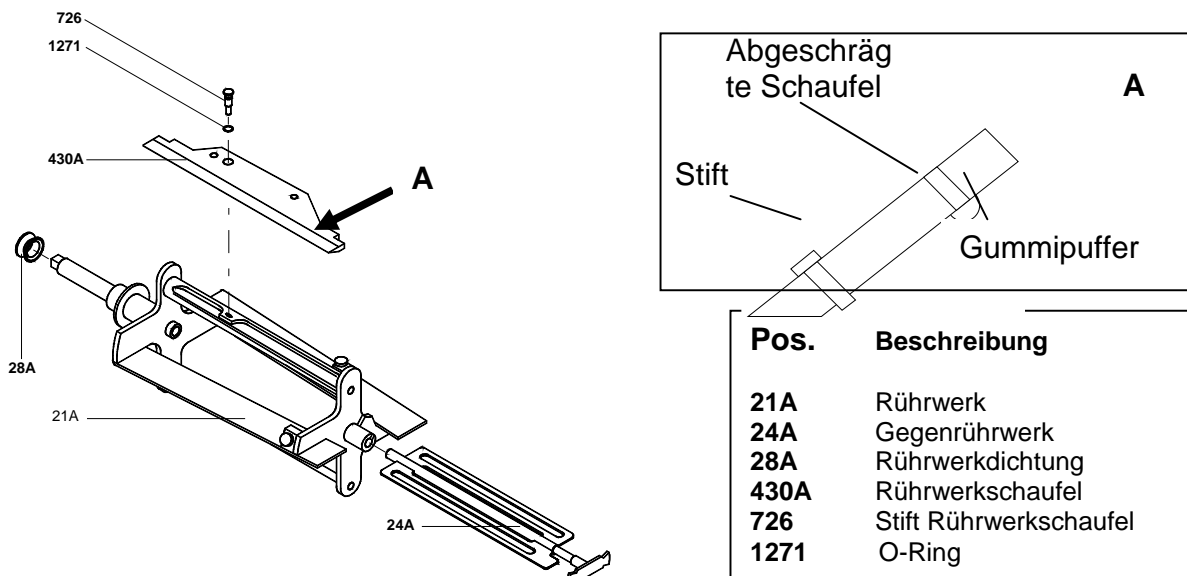
**Die Speiseeis- und Shaketeile nicht zusammen säubern.**

## 6.4 ERNEUTE MONTAGE DER GESÄUBERTEN UND DESINFIZIERTEN TEILE

### 6.4.1 ERNEUTE MONTAGE DES ZYLINDERRÜHRWERKS AUF DER SHAKESEITE

#### Stufe 1

Den O-Ring (#1271) des Schaufelstifts schmieren und über den Stift (#726) schieben.

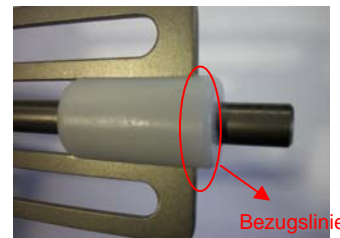


#### ACHTUNG!

Prüfen, ob der Gummipuffer auf der Schaufel unversehrt ist und ihn auswechseln, falls verschlissen oder beschädigt. Carpigiani empfiehlt, jährlich die Schaufel auszuwechseln (siehe Einstellkarte).

#### ACHTUNG!

Wie alle bewegten Teile unterliegt auch das Rührwerk dem Verschleiß. Es empfiehlt sich daher, bei jeder planmäßigen Reinigung bzw. jedenfalls alle sechs Monate Maschinenbetrieb den Verschleiß der Teile mit direktem Kontakt zu kontrollieren (Rührwerk/Gegenrührwerk, Rührwerk/Zylinderwände). Insbesondere muss der Verschleißzustand der Buchse des Gegenrührwerks kontrolliert werden, der 2 mm nicht überschreiten darf. Dieses Maß ist an der Buchse selbst durch eine Bezugslinie markiert. Sollte diese Linie erreicht worden sein, muss das Gegenrührwerk ausgetauscht werden.



#### Stufe 2

Die Klinge (#430A) in ihren Sitz am Rührwerk (#21A) legen und dabei die Stiftöffnung in Übereinstimmung mit der Öffnung am Rührwerk bringen. Die Klinge (#430A) am Rührwerk (#21A) befestigen und den Stift in die Klinge und die Öffnung des Rührwerks einführen. Der Kopf der Gummipuffer muss auf der Struktur des Rührwerks aufliegen.

#### Stufe 3

Das Gegenrührwerk (#24A) wieder in die Struktur des Rührwerks (#21A) legen, indem zuallererst die Vorderwelle in die Öffnung im Vordersitz des Rührwerks und anschließend die Welle des Gegenrührwerks in den hinteren Sitz eingeführt wird. Nun nach hinten schieben, da sonst das Gegenrührwerk hinausfallen könnte.

#### Stufe 4

Die Dichtungsseiten des Rührwerks (#28A) schmieren und die Dichtung auf die Welle schieben.

#### ACHTUNG!

Die Dichtung des Rührwerks ist überaus wichtig. Sie ist in regelmäßigen Abständen zu überprüfen, um ihren Verschleißgrad und eventuelle Risse sicherzustellen. Sie muss immer an der Rührwerkswelle liegen und während aller Abläufe geschmiert werden. Andernfalls tropft der Mix auf das Tropfblech.

#### Stufe 5

Das komplette Rührwerk in den Zylinder einführen, zum Ende schieben und leicht drehen, bis die Welle in der hinteren Nabe sitzt: Der Selbstregulierende Schaber muss an den Zylinderwänden anliegen.

## 6.4.2 ERNEUTE MONTAGE DES FRONTVERSCHLUSSES AM SHAKE-DÜSENSPENDER

### Stufe 1

Die 4 O-Ringe (#1109) des Sirupdüsenpenders schmieren und wieder in ihren Sitz an der Fronttafel einsetzen.

### Stufe 2

Die O-Ringe schmieren und wieder in ihre jeweilige Positionen wie folgt einsetzen:

- Die 8 O-Ringe (#1246) der Sirupausgabesperre (#377) wieder einsetzen,
- Die 4 Schnabelventile (#34A) wieder auf die Sirupausgabesperre (#377) setzen,
- Die Sirupausgabesperre (#377) wieder in ihre Position an der Fronttafel setzen,
- Die 2 O-Ringe, die den Kolben (#1240) aufnehmen, wieder in den Frontverschluss des Düsenpenders einsetzen,
- Den O-Ring (#1130) wieder auf den Kolben setzen,
- Den O-Ring (#1195) wieder auf den Frontverschluss des Düsenpenders setzen,
- Den O-Ring (#1142) wieder auf den Mixerteller setzen.

### Stufe 3

Den Frontverschluss des Düsenpenders (#7A) nach oben halten, den Kolben (#30) schmieren und wieder in seinen Sitz am Frontverschluss einsetzen.

### Stufe 4

Den Frontverschluss des Düsenpenders (#7A) in die 4 Niete der Fronttafel einführen und sie mit 4 Griffen (#8A) sichern; dabei abwechselnd manuell festziehen.

### Stufe 5

Die Mischerwelle (#369) schmieren und diese in ihren Sitz einführen.

### Stufe 6

Die Abdeckung des Laufrads (#370) montieren.

### Stufe 7


Den Kolben des Düsenpenders nach oben schieben, die kleinen Zylinder (Bez. A) auf den Kolben schieben und den Feststeller (Bez. B) darauf schließen.

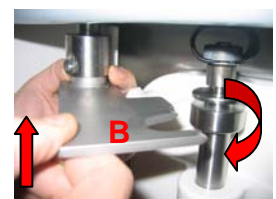
### Stufe 8

Den Schutzdeckel (Bez. C) schließen. Sicherstellen, dass der Deckel fest verschlossen ist, da sonst die Maschine nicht funktioniert.

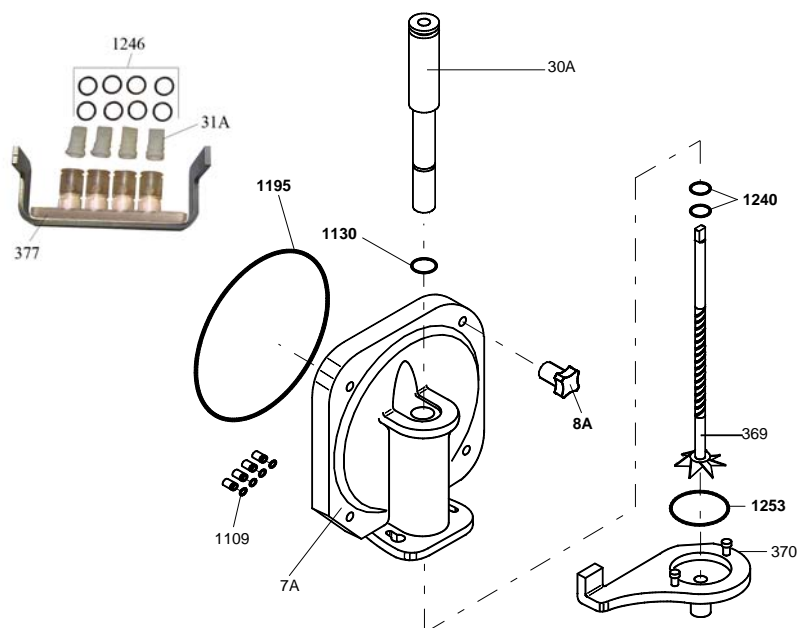
### Stufe 9



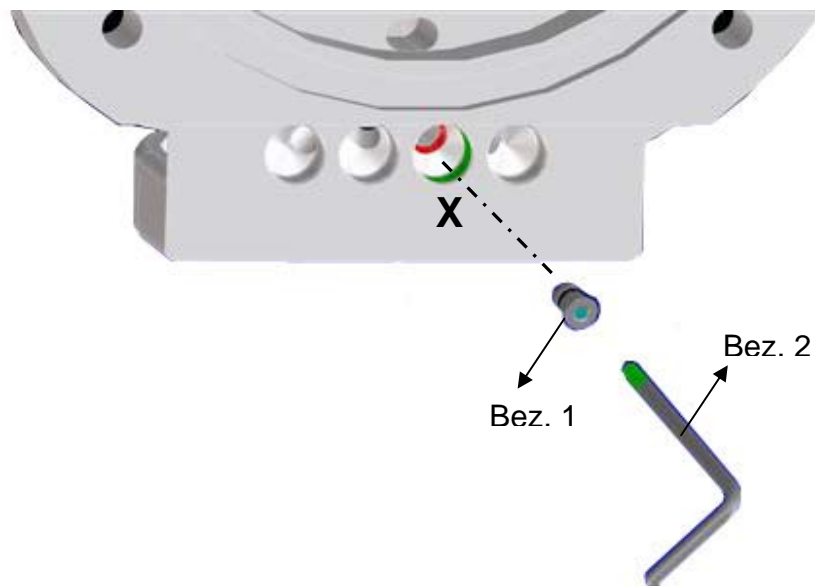
Drücken Sie die Drucktaste , um den Kolben zu schließen, während die Maschine im STOPP-Modus vorliegt.



Pos.	Beschreibung
7A	Frontverschluss Düsenpenders
8A	Handschraube
30A	Kolben
31A	Sirupschnabelventil
369	Mixer
370	Abdeckg.Laufrad
377	Sirupventilhalter
1109	O-Ring
1195	O-Ring
1130	O-Ring
1142	O-Ring
1195	O-Ring
1240	O-Ring
1246	O-Ring



#### 6.4.2.1 Hinweis für die Shakeseite beim Einsatz von nur 3 Sirups.



Werden nur 3 Sirupgeschmacksorten verwendet, ist die Öffnung des Vorderdeckels durch den Einsatz des Hahns (Bez.1), der zusammen mit den Zubehörteilen geliefert wurde, zu schließen.

Dies ist nur mit der Öffnung möglich, die in der Abbildung mit einem X gekennzeichnet ist.

Verwenden Sie den Schlüssel Bez. 2, um es Festzusperrern.

Auf diese Weise wird der vierte Sirup, welcher der Drucktaste mit dem blauen Becher entspricht, deaktiviert.

Der Hahn und entsprechende O-Ring müssen während der regelmäßig stattfindenden Reinigung abgenommen, gesäubert und hygienisiert werden.

#### 6.4.3 ERNEUTE MONTAGE DER MIXPUMPE AUF DER SHAKESEITE

##### Stufe 1

Den O-Ring (#1117) schmieren und wieder auf das Anschlussrohr (#207) legen.

##### Stufe 2

Den O-Ring (#1131) schmieren und mit dem Schnabelventil (#31) wieder auf die Druckleitung (#32A) legen.

##### Stufe 3

Das Anschlussrohr in die Druckleitung (#32A) legen.

##### Stufe 4

Die Druckleitung in die Hygienelösung tauchen.

##### Stufe 5

Die Pumpenzahnräder (#38-#38A) in die Pumpe (#39A) legen.

##### Stufe 6

Den O-Ring des Pumpenkörpers (#1178) schmieren und wieder anbringen.

##### Stufe 7

Die Wellendichtung (#243) schmieren und wieder in den Pumpenkörper (#39A) setzen.

##### Stufe 8

Den O-Ring (#1412) schmieren und wieder auf das Anschlussrohr (#271A) legen.

##### Stufe 9

Den Pumpendeckel (#202A) umgedreht lassen und das Rückflussventil (#245) und die Feder (#206A) in den betreffenden Sitz am Pumpendeckel einsetzen.

**Stufe 10**

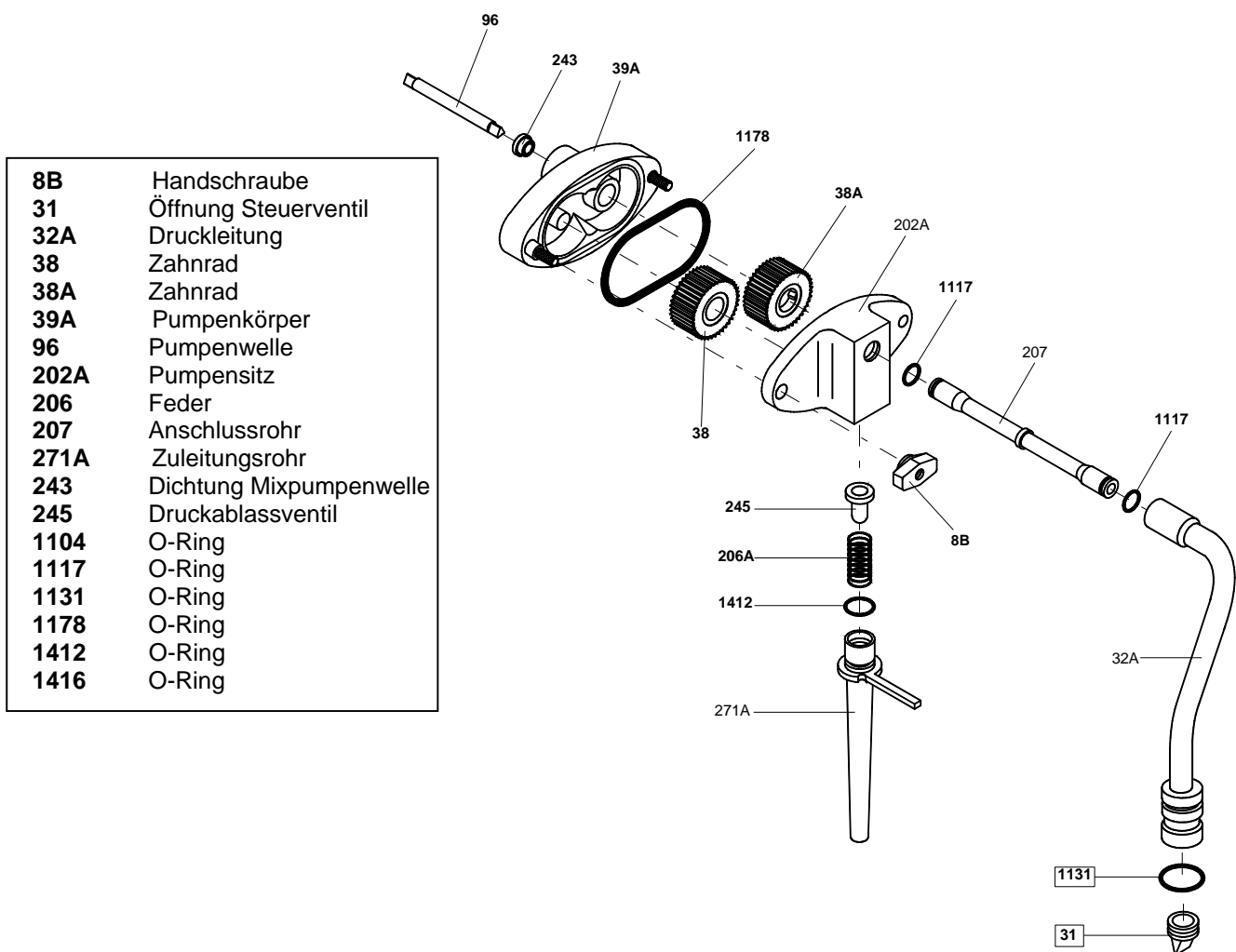
Das Zuleitungsrohr (#271A) in den Pumpendeckel einführen. Hineinschieben und im Uhrzeigersinn drehen.

**Stufe 11**

Die Welle (#96) schmieren. Die Welle in den hinteren Trichterbereich legen, dabei leicht drehend hineinschieben, bis es in der Nabe liegt. Den Pumpenkörper mit dem Verschlussriegel auf der rechten Seite halten, dabei die Daumen über den Zahnradern halten, damit diese in ihrer Position bleiben. Anschließend die Pumpe andrücken und im Uhrzeigersinn drehen, bis die Welle auf das Zahnrad auftrifft. Nun die Pumpe gegen den Uhrzeigersinn drehen, bis sie am Sicherungsstift fest gesperrt wird.

**Stufe 12**

Den Pumpendeckel (#202A) mit dem Zuleitungsrohr nach unten an den Pumpenkörper montieren und anschließend die beiden Handgriffe (#8B) fest zuziehen.



#### 6.4.4 ERNEUTE MONTAGE DES TRICHTERRÜHRWERKS

##### Stufe 1

Das Rührwerk wieder in seinen Sitz einführen, dabei auf der Welle korrekt befestigen.

### 6.5 ERNEUTE MONTAGE DER GESÄUBERTEN UND DESINFIZIERTEN TEILE

#### 6.5.1 ERNEUTE MONTAGE DES RÜHRWERKS

##### Stufe 1

Die 3 Rührwerkschaber (#430) in die Struktur des Rührwerks einsetzen. Carpigiani empfiehlt, halbjährlich die Schaufel auszuwechseln (siehe Einstellkarte).

##### Stufe 2

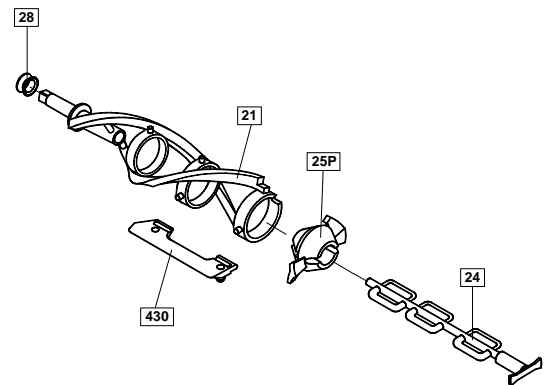
Die Rührwerkklammer (#25P) in die Struktur des Rührwerks einsetzen.

##### Stufe 3

Den Endteil der Riemenscheibenwelle (#24) in den hinteren Sitz des Rührwerks anhand der Klemme einführen. Sodann die Riemenscheibe in ihre Position schieben.

##### Stufe 4

Die Dichtungsseiten des Rührwerks (#28) schmieren und die Dichtung auf die Rührwerkswelle schieben.



#### WICHTIG

Die Dichtung des Rührwerks überprüfen. Bei Schäden oder Verschleiß ersetzen. Häufig auswechseln.

##### Stufe 5

Die Rührwerk-Einheit in den Zylinder einführen. Einschieben und dabei gleichzeitig im Uhrzeigersinn drehen, bis es in der hinteren Nabe fest aufliegt. Sonst besteht die Gefahr, dass der Kopf des Düsenpenders nicht einwandfrei fixiert ist, der Mix ausfließt und folglich ernste Schäden zufügt.

#### 6.5.2 ERNEUTE MONTAGE DES FRONTVERSCHLUSSES DES EISDÜSENPENDERS

##### Stufe 1

Die 2 O-Ringe des Kolbens (#1153) schmieren und in ihre Sitze einschieben.

##### Stufe 2

Den Kolben (#30) schmieren und mit dem Kopf nach unten in den Kopf des Düsenpenders (#7) einführen. Sicherstellen, dass die viereckige Zahnung des Kolbens in Übereinstimmung mit der rechteckigen Öffnung auf der Düsenpenderfrontseite liegt.

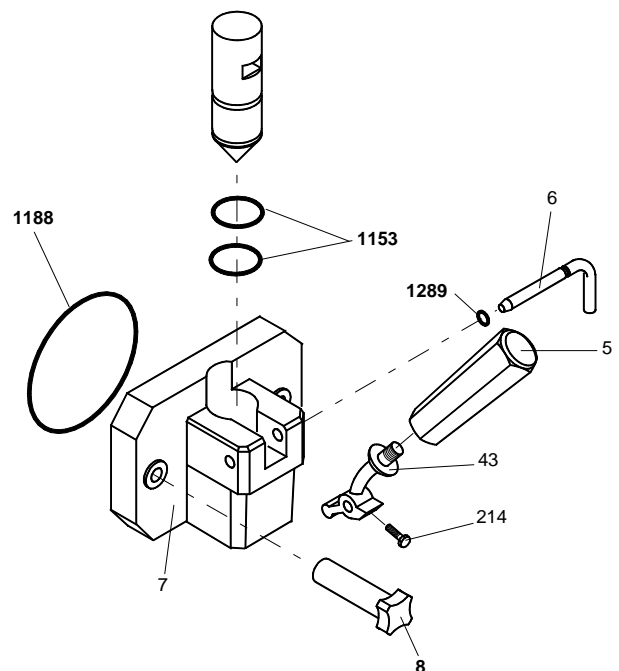
##### Stufe 3

Den Ausgabegriff (#5) auf den Frontverschluss (#7) und den Stift (#6) in seinen Sitz durch die Öffnung des Griffhebels einsetzen. Den O-Ring (#1289) schmieren und in seinen Sitz am Stift einschieben.

Den großen O-Ring des Düsenpenderfrontverschlusses (#1188) schmieren und aufschieben.

##### Stufe 4

Die Einheit des Düsenpenderfrontverschlusses in die beiden Niete der Fronttafel einführen und mit den beiden Handgriffen (#8) von Hand fixieren.





### 6.5.3 ERNEUTE MONTAGE DER EISPUMPE

#### Stufe 1

Den O-Ring (#1117) schmieren und wieder auf das Anschlussrohr (#207) legen.

#### Stufe 2

Den O-Ring (#1131) schmieren und mit dem Schnabelventil (#31) wieder auf die Druckleitung (#32) legen.

#### Stufe 3

Das Anschlussrohr in die Druckleitung (#32) legen.

#### Stufe 4

Die Druckleitung in die Hygienelösung tauchen.

#### Stufe 5

Die Pumpenzahnräder (#38-#38A) in die Pumpe (#39) legen.

#### Stufe 6

Den O-Ring des Pumpenkörpers (#1178) schmieren und wieder aufstellen.

#### Stufe 7

Die Wellendichtung (#243) schmieren und wieder in den Pumpenkörper (#39) setzen.

#### Stufe 8

Den O-Ring (#1412) schmieren und wieder auf das Anschlussrohr (#271) legen.

#### Stufe 9

Den Pumpendeckel (#202) umgedreht lassen und das Rückflussventil (#245) und die Feder (#206) in den betreffenden Sitz am Pumpendeckel einsetzen.

#### Stufe 10

Das Zuleitungsrohr (#271) in den Pumpendeckel einführen. Schieben und im Uhrzeigersinn drehen.

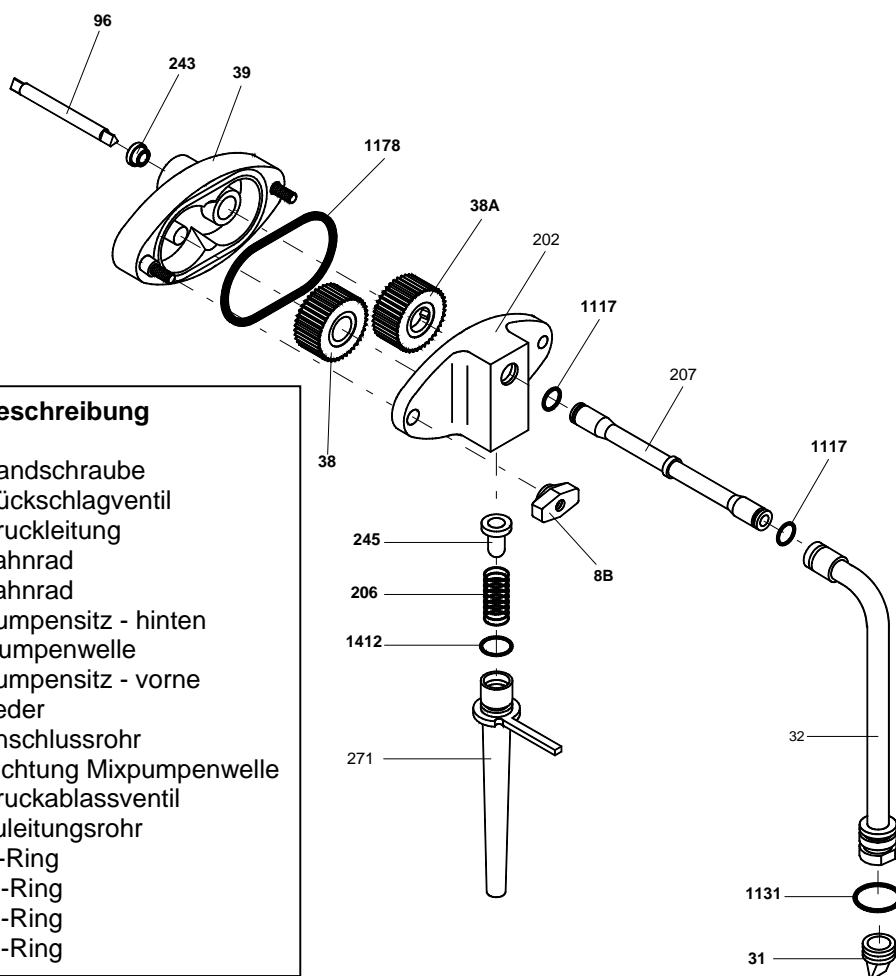
#### Stufe 11

Die Welle (#96) schmieren, in den hinteren Trichterbereich legen, dabei leicht drehend hinein schieben, bis es in der Nabe aufliegt. Den Pumpenkörper mit dem Verschlussriegel auf der rechten Seite halten, dabei die Daumen über den Zahnrädern halten, damit diese in ihrer Position bleiben. Anschließend die Pumpe andrücken und im Uhrzeigersinn drehen, bis die Welle auf das Zahnrad auftrifft. Nun die Pumpe im Uhrzeigersinn drehen, bis sie am Sicherungsstift fest gesperrt wird.

#### Stufe 12

Den Pumpendeckel (#202) mit dem Zuleitungsrohr nach unten an den Pumpenkörper montieren und anschließend die beiden Handgriffe (#8B) fest zuziehen.

Pos.	Beschreibung
8B	Handscharbe
31	Rückschlagventil
32	Druckleitung
38	Zahnrad
38A	Zahnrad
40	Pumpensitz - hinten
96	Pumpenwelle
202	Pumpensitz - vorne
206	Feder
208	Anschlussrohr
243	Dichtung Mixpumpenwelle
245	Druckablassventil
272	Zuleitungsrohr
1117	O-Ring
1178	O-Ring
1412	O-Ring
1416	O-Ring



## 6.5.4 ERNEUTE MONTAGE DES RÜHRWERKMIXBEHÄLTERS

### Stufe 1

Das Rührwerk wieder in seinen Sitz einführen, dabei auf der Welle korrekt befestigen.

## 6.6 DESINFIZIERUNG DER GANZEN MASCHINE

Die Maschine muss desinfiziert werden, bevor der Mix eingegossen wird.

---

**Führen Sie nachstehende Abläufe sowohl für die Shake- als auch Speiseeisseite aus.**

---

### BEMERKUNG


*Nach der Säuberung der Maschine mit den Bürsten ist die Maschine anschließend innerhalb von 60 Minuten nach der Schließung ihres Frontverschlusses (Deckel) in Betrieb zu setzen (PROD. drücken). Nach Ablauf dieser Zeitspanne akzeptiert die Maschine nicht mehr die Betriebsart PROD. und stabilisiert sich automatisch auf die Pasteurisierungsfunktion. Folglich ist die "Hygienisierung der ganzen Maschine" und "Aktivierung des Mix" innerhalb von 60 Minuten auszuführen. Anschließend auf PROD. drücken.*

### 6.6.1 DESINFIZIERUNG DES TRICHTERS

- Den Trichter bis zum maximalen Füllstand mit dem mit Wasser verdünntem McD Sanitizer, 21-32°C (70-90°F), [1 Packung in 9-1/2 L (2-1/2 Gal.) Wasser = 100 PPM] auffüllen und in den Zylinder fließen lassen.
- Die Füllstandsfühler, die ganze Trichterfläche, die Fläche der Mixpumpe und die Außenfläche des Trichterrührwerks mit den Bürsten säubern.

### 6.6.2 DESINFIZIERUNG DER PUMPE UND DES KÜHLZYLINDERS



- Betätigen Sie die Drucktaste  und lassen Sie das Rührwerk 10 Sekunden lang eingeschaltet. Auf STOPP drücken. Der Zylinder und die Pumpe sind nur mit der Hygienelösung zu füllen.
- Begeben Sie sich nun mit einem Eimer, der eine kleine Menge Reinigungsmittel McD Sanitizer aufweist, wieder zur Maschine.
- Die Bürste des Düsenpenders in den Eimer eintauchen und den Düsenpender gut abreiben. Wiederholen Sie diesen Ablauf zweimal.
- Die Außenseite der Maschine mit einem sauberen und hygienisierten Tuch säubern. Wiederholen Sie diesen Ablauf zweimal.
- Nun mindestens 5 Minuten warten, bevor nachstehende Schritte ausgeführt werden.

### 6.6.3 DRÄNIERUNG DER DESINFEKTIONSLösUNG

- Einen leeren Eimer unter den Düsenpender stellen und am Handgriff (für EIS-Seite) ziehen.



- Oder den Druckknopf "OPEN" (für SHAKE-Seite) betätigen.
- Die Lösung abfließen lassen.
- Sollte diese nicht komplett abfließen, ist der Düsenpender offen zu lassen und der Druckknopf



zu betätigen. Lassen Sie das Rührwerk 5 Sekunden lang in Betrieb, so dass die Lösungsreste abfließen. Anschließend STOPP drücken.

---

### ACHTUNG

**Das Rührwerk sollte bei der Säuberung und Desinfizierung nur für die strikt erforderliche Zeit eingeschaltet bleiben. Wird keine butterartige Schmierfettmischung verwendet, nutzen sich die Rührwerkklängen sehr schnell ab.**

---

## 6.7 DESINFIZIERUNG DER SIRUPLEITUNGEN, AKTIVIERUNG UND KALIBRIERUNG (SHAKESEITE)

Vergewissern Sie sich, dass die Hände einwandfrei sauber und hygienisiert sind, bevor Sie nachfolgende Abläufe vornehmen:

### Hygienisierung der Sirupleitungen:

- Füllen Sie einen Eimer mit Reinigungsmittel McD, das im Wasser bei 50-60° C (122-140°F) präpariert wurde (1 Packung in 9-1/2 L (2-1/2 Gallonen) Wasser = 100 PPM] (und mischen Sie das Pulver).
- Legen Sie die Leitungen hinein. Drücken Sie die Taste STOPP und anschließend die entsprechende Taste "farbiger Becher" zweimal, um die Maximalgeschwindigkeit der Siruppumpe einzustellen. Nun die Hygienelösung 1 Minute durchströmen lassen. Drücken Sie STOPP, um den Betrieb der Siruppumpe zu stoppen.
- Wiederholen Sie diesen Ablauf für alle Sirupleitungen.

### Beseitigung der Hygienelösung aus den Sirupleitungen

- Die Sirup- Ansaugleitungen aus dem Eimer nehmen und auf ein sauberes Tuch legen. Einen leeren Eimer unter den Düsenspender stellen und die Drucktaste STOPP betätigen. Sodann jede Taste "farbiger Becher" zweimal drücken, um die Siruppumpen einzuschalten und die Rückstände der Hygienelösung zu beseitigen.
- Drücken Sie STOP, um die Pumpe zu deaktivieren.

### Füllung der Leitungen mit Sirup:

- Jede Ansaugleitung in den zugehörigen Sirupbehälter einführen bzw. den Sirupsteckverbinder an den Sirupbehälter anschließen.
- Den leeren Behälter unter den Düsenspender setzen.
- Die Drucktaste "farbiger Becher" zweimal betätigen, bis die Sirupabgabe erfolgt. Das auf diese Weise erhaltene Material wegschütten.
- Drücken Sie STOPP, um den Betrieb der Siruppumpe zu stoppen.
- Wiederholen Sie diesen Ablauf für alle Sirupgeschmackssorten.
- Reinigen Sie die Frontverschlussöffnung mit einem sauberen und hygienisierten Tuch.

### HINWEIS

**Um während der Abläufe einen Bakterienzuwachs im Sirupsystem zu vermeiden, müssen alle Sirupleitungen immer mit Sirup gefüllt sein.**

### Kalibrierung der Sirupausgabe. Wie folgt vorgehen:

- Drücken Sie die Taste "STOPP". Die LED schaltet sich ein.
- Stellen Sie die Kalibriertasse unter den Düsenspender.
- Drücken Sie die Taste "farbiger Becher", um die Siruppumpe und die Sirupausgabe für 5 Sekunden (Shake) oder 7 Sekunden (TTS) zu aktivieren. Die Pumpe stoppt automatisch. Während der Sirupausgabe blendet das Display die "Sirupzahl" und Pumpengeschwindigkeit an.
- Überprüfen Sie die Sirupmenge; sie muss in etwa 30 ml (eine flüssige Unze 30 ml,  $\pm 1/8$  Unze) betragen.
- Sobald der Kolben geschlossen und die Sirup-Pumpe gestoppt wird, beginnt das Display zu



blinken und zeigt die Laufgeschwindigkeit der Pumpe an. Die Tasten leuchten auf und gestatten 3 Sekunden lang das Erhöhen oder Verringern der Pumpengeschwindigkeit. Der eingegebene Wert wird als Betriebswert übernommen.


### DIE KALIBRIERUNG FÜR JEDE GESCHMACKSSORTE WIEDERHOLEN.


## 6.8 MIXAKTIVIERUNG

### Notiz

Nach der Säuberung der Maschine mit den Bürsten ist die Maschine innerhalb von 60 Minuten nach der Schließung des Frontverschlusses (Deckel) in Betrieb zu setzen (PROD. drücken). Nach Ablauf dieser Zeitspanne akzeptiert die Maschine nicht mehr die Betriebsart PROD. und stabilisiert sich automatisch auf die Pasteurisierungsfunktion. Folglich ist die "Hygienisierung der ganzen Maschine,, und "Aktivierung des Mixes" innerhalb von 60 Minuten vorzunehmen. Anschließend auf PROD. drücken.

### Trichteraktivierung:


- Einen Sack Mix McD für Shakes oder Speiseeis aus der Kühlzelle holen. Einen leeren Eimer unter den Düsenpendler stellen, wobei beide Maschinenseiten im STOPP-Modus vorliegen.
- Am Handgriff (für EIS-Seite) ziehen oder den Druckknopf  (für SHAKE-Seite) betätigen.
- Nun bei betätigtem Handgriff (EIS-Seite) oder offenem Kolben (SHAKE-Seite) einen Sack Mix in die Trichter gießen und abwarten, bis dieser in den Kühlzylindern absorbiert wird.
- Sobald aus den Düsenpendern nur reiner Mix austritt (und nicht Mix plus Lösung), gilt es nun,

den Handgriff (EIS-Seite) zu schließen oder die Taste  (für SHAKE-Seite) zu betätigen.

### Anschluss der Mixdruckleitung:

- Hört der Mix im Trichterboden zu gurgeln auf, ist die Druckleitung aus der Hygienelösung zu nehmen und in ihren Sitz am Trichterboden einzuführen. Sicherstellen, dass die Hände



einwandfrei sauber sind. Die Taste  drücken und das Rührwerk nur 5 Sekunden in Betrieb setzen, um sicherzustellen, dass die Pumpen einwandfrei funktionieren. Anschließend STOPP drücken.

- Die Druckleitung im Uhrzeigersinn in Richtung Pumpe drehen und an die Pumpe anschließen
- PROD. drücken, um die automatischen Gefrierabläufe einzuleiten.
- Den Deckel wieder auf den Trichter setzen.

## 7. MONATLICHE REINIGUNG

### 7.1 REINIGUNG DES LUFTFILTERS (nur für luftgekühlte Ausführungen)

Der Luftfilter ist jeden Monat wie folgt zu säubern:

#### Stufe 1

Den Filter ausfindig machen und aus der Maschine entfernen (siehe Abbildung)

#### Stufe 2

Bereiten Sie im rückseitigen Spülbecken eine lauwarme Lösung mit *McD All Purpose Super Concentrate (APSC) (HCS)* vor; benutzen Sie hierzu das Messgerät am Spülbecken.

#### Stufe 3

Säubern Sie den Filter mit der lauwarmen Lösung *McD All Purpose Super Concentrate (APSC) (HCS)* gründlich.

#### Stufe 4

Das Filtergitter nach der Reinigung gründlich mit reichlich Wasser ausspülen, das am Hahn des rückseitigen Spülbeckens entnommen werden kann.

**BEMERKUNG:** Beim Abspülen das Wasser entgegengesetzt der Richtung abfließen lassen, in der normalerweise die Luft fließt.

#### Stufe 5

Schütteln Sie das im Filter befindliche Wasser ganz ab.

#### Stufe 6

Alle eventuellen Rückstände mit einem sauberen, desinfizierten Tuch beseitigen.

#### Stufe 7

Den Filter wieder in seine Schiene an der Maschine einsetzen.

#### Stufe 8

Einschieben, bis die feste Position erreicht ist.

#### Stufe 9

Die Reinigung des Filters ist somit beendet.



#### ACHTUNG

**Für diesen Vorgang niemals spitze Metallgegenstände verwenden.  
Der einwandfreie Betrieb des Kühlsystems hängt vorwiegend von der korrekten Säuberung  
des Kondensators ab.**

## 8. Vorbeugende Wartung

### 8.1 KONTROLLVERZEICHNIS

Während der täglich, wöchentlich und zweiwöchentlich vorzunehmenden Reinigungseingriffe ist die Unversehrtheit der nicht verschleißfesten Teile sicherzustellen. Sollten sie abgenutzt, verschlissen oder nicht ganz funktionstüchtig sein, müssen sie ausgewechselt werden. Der Hersteller bietet Ihnen Wartungsprogramme an, welche die periodische Auswechslung der nicht verschleißfesten Bauteile mit einschließt.

KONTROLLE	EMPFOHLENER ABLAUF
<b>SHAKESEITE</b>	
<b>PUMPE</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Unversehrtheit des O-Rings und der Überstromventile.</li> <li>Einwandfreies Gleiten der Zahnräder in ihren Sitzen.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Bei Schnitten auswechseln</li> <li>Drehen Sie sich nicht einwandfrei oder zu sehr: auswechseln oder durch einen Fachmann prüfen lassen.</li> </ul>
<b>FRONTVERSCHLUSS DES DÜSENPENDERS</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Den unversehrten Zustand des O-Rings und die Gleitbewegung des Kolbens prüfen.</li> <li>Lippenventile Sirup prüfen</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Bei Schäden auswechseln.</li> <li>Lippenventile Sirup prüfen</li> </ul>
<b>MIXBEHÄLTER</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Prüfen, ob er einwandfrei rotiert.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Wieder anmontieren.</li> </ul>
<b>RÜHRWERK</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Prüfen, ob Gegenrührwerk und Schaufel eingebeult sind und ob sie unversehrt sind.</li> <li>Rührwerksdichtung (# 28) auch prüfen.</li> <li>Kontrollieren, dass der Verschleiß der Buchse des Gegenrührwerks 2 mm nicht überschreitet. Dieses ist durch eine Bezugslinie an der Buchse markiert.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Auswechseln, falls gebrochen oder zerbrochen.</li> <li>Auswechseln, falls beschädigt</li> <li>Gegenrührwerk austauschen</li> </ul>
<b>SCHLÄUCHE PERISTALTISCHER PUMPEN</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Prüfen, ob sie unversehrt sind</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Der Schlauch der peristaltischen Pumpe sollte mindestens einmal jährlich ausgewechselt werden. Bei nicht häufiger Benutzung der Pumpen oder ungenügender Ausgabe der Sirupmenge empfehlen wir jedoch, den Schlauch alle 6 Monate zu ersetzen</li> </ul>
<b>SPEISEEISSEITE</b>	
<b>PUMPE</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Unversehrtheit des O-Rings und der Überstromventile.</li> <li>Einwandfreies Gleiten der Zahnräder in ihren Sitzen.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Bei Schnitten auswechseln</li> <li>Drehen Sie sich nicht einwandfrei oder zu sehr: auswechseln oder durch einen Fachmann prüfen lassen.</li> </ul>
<b>FRONTVERSCHLUSS DES DÜSENPENDERS</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Den unversehrten Zustand des O-Rings und die Gleitbewegung des Kolbens prüfen.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Bei Schäden auswechseln.</li> </ul>
<b>RÜHRWERK</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Prüfen, ob Schaufel Beule und Risse weisen.</li> <li>Prüfen, ob Endstück und Gegenrührwerk Beule weisen und prüfen, ob sie unversehrt sind.</li> <li>Rührwerksdichtung (# 28) auch prüfen</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Auswechseln, falls gebrochen oder zerbrochen.</li> <li>Auswechseln, falls gebrochen oder zerbrochen.</li> <li>Auswechseln, falls gebrochen oder zerbrochen.</li> </ul>

## 8.2 PERIODISCHE KONTROLLE UND WARTUNG

- Alle 12 Monate oder im Notfall (#385) den Schlauch der Siruppumpe auswechseln (Falls die Pumpen nicht häufig benutzt werden, empfehlen wir, die Auswechslung alle 6 Monate durchzuführen). Auswechslung wird auch erforderlich sein, wenn die Ausgabe der Sirupmenge ungenügend ist.
- Alle 12 Monate die Mixpumpenräder (#38 und 38A) auswechseln.
- Halbjährlich alle Teile aus Gummi (O-Ring, Rührwerksdichtung) auswechseln.
- Rührwerksschaufel (siehe Einstellkarte) auswechseln.
- Die einwandfreie Funktionstüchtigkeit der Sirup-Pumpen kontrollieren (d.h. die abgegebene Sirupmenge).

### 8.2.1 ANLEITUNG FÜR DEN AUSTAUSCH DES SCHLAUCHPUMPENROHRS

#### ABNAHME DES PUMPENROHRS

##### Stufe 1

Die Sirupzuleitungsrohre von ihren Behältern entfernen. Die Außenfläche der Rohre mit einem sauberen und hygienisierten Tuch säubern.

##### Stufe 2

Die Sirupkannen entfernen.

##### Stufe 3

Die Rohre in einen Eimer stellen, der mit *McD All Purpose Super Concentrate (APSC) (HCS)* [1 Packung in 9-1/2 L (2-1/2 Gal.) Wasser = 100 PPM.] gefüllt ist. Zur Vermeidung von Verunreinigungen ist der Sirupbehälter mit einer Plastikverkleidung zu verdecken.

##### Stufe 4

Auf STOPP drücken. (LED eingeschaltet).

##### Stufe 5

Zweimal die Taste "farbiger Becher" drücken, um *McD All Purpose Super Concentrate (APSC) (HCS)* durch die Sirupleitung durchströmen zu lassen.

##### Stufe 6

*McD All Purpose Super Concentrate (APSC) (HCS)* durchströmen lassen, bis der ganze Sirup aus den Leitungen abfließt.

##### Stufe 7

Weist die Leitung keinen Sirup mehr auf, gilt es nun, die Zuleitungsrohre aus der Lösung zu nehmen und die Pumpe einzuschalten, bis in der Leitung keine Flüssigkeit mehr vorhanden ist.

##### Stufe 8

Die Stufen 3 bis 8 wiederholen und *McD Sanitizer (HCS)* einsetzen [1 Packung in 9-1/2 L (2-1/2 Gal.) Wasser = 100 PPM].

##### Stufe 9

Den Steckverbinder mit Schnellkupplung (Bez. 1a) andrücken, um die Sammelleitung vom Pumpenrohr abzutrennen.

##### Stufe 10

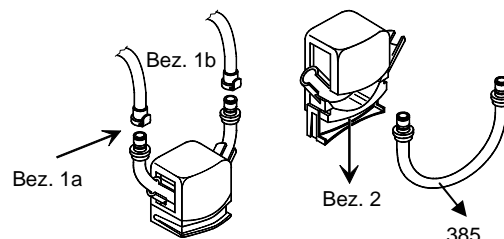
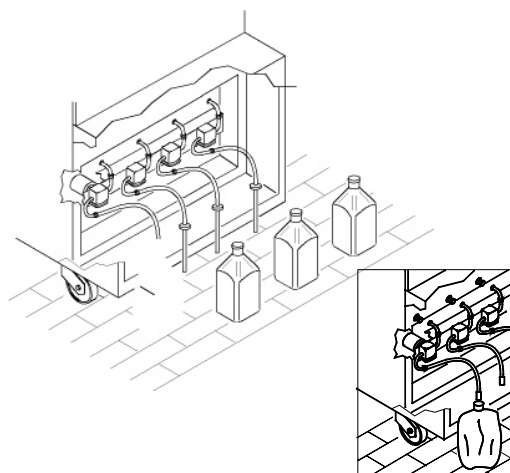
Den Steckverbinder mit Schnellkupplung (Bez. b) andrücken, um das Zuleitungsrohr vom Pumpenrohr abzutrennen.

##### Stufe 11

Die Pumpe öffnen, indem der Scharnierdeckel (Bez. 2) nach unten gedrückt wird.

##### Stufe 12

Das Pumpenrohr (Bez. 385) an einer Seite greifen, nach oben ziehen, anschließend den anderen Teil nach außen ziehen und sodann das Pumpenrohr abnehmen.





**Einbau des Pumpenrohrs****Stufe 1**

Die neuen Pumpenschläuche (Pos. 385) desinfizieren und die O-Ringe der Sirupleitungsanlagen schmieren.

**Stufe 2**

Das Pumpenrohr in den Pumpenkörper einführen.

**Stufe 3**

Den Deckel nach oben ziehen, um die Pumpe zu schließen.

**Stufe 4**

Das Zuleitungsrohr an die Pumpenrohranlage anschließen.

**Stufe 5**

Die Sammelleitung an die Pumpenrohranlage anschließen.

**Stufe 6**

Die Sirupkannen wieder ansetzen.

**Stufe 7**

Die Sirupleitungen füllen. Gießen Sie eine einzige Portion Sirup in eine Tasse und schmeißen Sie anschließend das Produkt weg.

**Stufe 8**

Kalibrieren Sie das Sirupsystem gemäß den Anweisungen, die im mitgelieferten Handbuch beschrieben werden.



## 9. STÖRUNGSSUCHE

### 9.1 ALARME

Die Maschine meldet die Alarmer durch ihre Anzeige auf dem Display und das Blinken der Schrift.

Bei einem Alarm, der sich aktiviert hat und wieder rückgestellt wurde, bleibt die Alarmschrift (nicht blinkend) auf dem Display zurück.



Für die Rücksetzung der Schrift die Taste Konservierung/Reset drücken.

Die Maschine kann in der Eisproduktion auch bei einem Alarmeingriff eingesetzt werden. Handelt es sich um einen kritischen Alarm, sperrt die Maschine den Übergang zur Eisproduktion; in diesem Fall STOPP drücken und Maschine erst wieder nach erfolgter Reparatur einsetzen.

Nachstehend ist die Liste der Meldungen aufgeführt:

DISPLAY	BESCHREIBUNG	KORREKTURMASSNAHME
Mix nachfüllen Add Mix	Der Mixstand liegt unter dem mittleren Füllstandfühler	Gießen Sie etwas Mischung in den Trichter
Mix verbraucht Mix Out	Der Mixstand liegt unter dem niedrigeren Füllstandfühler	Gießen Sie etwas Mischung in den Trichter
Klappe offen Spigot Opened	Die vordere Klappe ist offen oder fehlt	Klappe schließen
Wiederherst. Stromvers Power on	Es ist ein Stromausfall aufgetreten	
Reinigung in n Tagen Wash In n days	Zeigt die Tage an, die noch bis zur nächsten Säuberung verbleiben. Erscheint „heute säubern“ muss die Maschine demontiert, gesäubert und hygienisiert werden. Drücken Sie RESET, um die Displaymeldung rückzusetzen.	
Nicht entnehmen Do Not Serve!	Herstellung läuft	Abwarten, noch nicht servieren
Kein Topping-Wasser No Topping Water (Nur Softeis-Seite)	Das Wasser im Garnierungsbehälter liegt unter dem Füllstandsfühler	Wasser in den Garnierungsbehälter geben
Pasteuris. notwendig Pasto needed!	Die Pasteurisation ist zu schwach	Einen Pasteurisationszyklus aktivieren, bis PASTO END erscheint und die Maschine gesperrt wird. Drücken Sie STOPP, dann PROD.
Warum auf STOPP? Why in STOP ??	Wenn die Maschine bei bedeckter Füllstandsonde auf Stopp belassen wird, erscheint nach 30 Min. blinkend die Meldung „Warum auf Stopp“. Ausserdem wird ein intermittierendes Tonsignal abgegeben.	Maschine auf Produktion, Pasteurisierung oder Konservierung einstellen.
Behältertemp. zu warm Hopper Temp Warm	Bei Produktion und Konservierung wird ein 4-stündiger Timer aktiviert. Wenn die Temperatur zu lange über 4°C bleibt, zeigt das Display diese Meldung an.	Kann durch Betätigen der Taste Konservierung gelöscht werden. Wird nur gemeldet.
Zylindertemp. zu warm Barrel Temp Warm	Bei Produktion und Konservierung wird ein 4-stündiger Timer aktiviert. Wenn die Temperatur zu lange über 4°C bleibt, zeigt das Display diese Meldung an.	Kann durch Betätigen der Taste Konservierung gelöscht werden. Wird nur gemeldet
Behältertemp. zu heiß Hopper Temp High	Bei Produktion und Konservierung wird ein 4-stündiger Timer aktiviert. Wenn die Temperatur zu lange über 4°C bleibt, zeigt das Display diese Meldung an.	Kann durch Betätigen der Taste Konservierung gelöscht werden. Wird nur gemeldet
Zylindertemp. zu heiß	Bei Produktion und Konservierung wird ein 4-stündiger Timer aktiviert. Wenn die Temperatur zu lange über 4°C bleibt, zeigt das Display diese Meldung an.	Kann durch Betätigen der Taste Konservierung gelöscht werden. Wird nur gemeldet
WINK (Maschinen mit Lonworks-Vorrichtung)	Wenn am Display der Softeis-Seite in der zweiten Zeile die Meldung WINK erscheint, bedeutet dies, dass der Administrator des lokalen Netzes den korrekten Anschluss der Maschine an das Informatiknetz prüft. Diese Meldung bleibt eine Minute lang anstehen und gleichzeitig wird ein Tonsignal gegeben. Nach Ablauf der Minute schaltet das Display wieder auf die Standard- Anzeige zurück	Attendere 1 minuto

Nachstehend ist die Liste der ALARME aufgeführt:



### ACHTUNG

Bei Auftreten von ALARM-MELDUNGEN ist der Eingriff eines Fachtechnikers notwendig.

DISPLAY	BESCHREIBUNG
<b>Sicherheitstherm.Zyl.</b> <b>Safety Therm. Cyl</b>	Der Sicherheitsthermostat des Zylinders hat angesprochen. Die Maschine schaltet auf STOPP, ohne die Pasteurisierung zu beenden. Der Mix ist in diesem Fall NICHT pasteurisiert.
<b>Sicherheitstherm.Beh.</b> <b>Safety Therm. Hop</b>	Der Sicherheitsthermostat des Behälters hat angesprochen. Die Maschine schaltet auf STOPP, ohne die Pasteurisierung zu beenden. Der Mix ist in diesem Fall NICHT pasteurisiert.
<b>Überlast Rührw.</b> <b>Overload Beater</b>	Das Thermorelais des Rührwerksmotors hat angesprochen.
<b>Druckschalter</b> <b>Pressure Switch</b>	Der Druckschalter hat angesprochen.
<b>Überlast Kompressor</b> <b>Overload Compres</b>	Das Thermorelais des Kompressormotors hat angesprochen.
<b>Alarm Sonde Beh.</b> <b>Al. Hopper Probe</b>	Die Temperatursonde des Behälters funktioniert nicht .
<b>Alarm Sonde Zylinder</b> <b>Al. Cylind. Probe</b>	Die Temperatursonde des Zylinders funktioniert nicht.
<b>Alarm Sonde Eis Beh.</b> <b>Al. IceHop. Probe</b>	Die Sonde des Verdampfers des Behälters funktioniert nicht.
<b>Al. Sonde Verdampfer</b> <b>Al Evapor.Probe</b>	Die Sonde des Verdampfers des Zylinders funktioniert nicht.
<b>Eis in Zylinder</b> <b>Ice Cylinder</b>	Dieser Alarm kann bei mangelnder Versorgung des Zylinder eintreten
<b>Timeout Prd.</b> <b>Timeout Prd.</b>	Störung der Kühlungsfunktion, das Produkt wird nicht fest.
<b>Riemenalarm</b> <b>Belt Alarm</b>	Das Rührwerk des Behälters läuft nicht.
<b>Phasen vertauschen!</b> <b>Invert Phases!</b>	An der Drehstromleitung müssen 2 Phasen vertauscht werden, um die korrekte Drehrichtung des Rührwerks zu erzielen.
<b>Alarm Topping-Sonde</b> <b>Al. Topping Probe</b> <b>(Nur Softeis-Seite)</b>	Die Temperatursonde des Toppingbehälters funktioniert nicht..
<b>Überlast Mixer</b> <b>Overload Mixer</b> <b>(Nur Softeis-Seite)</b>	Das Thermorelais des Mixers hat angesprochen. Die Maschine geht nicht in den Stopp-Zustand. Der Alarm wird nur kurz auf dem Display angezeigt.
<b>IMSA Offen</b> <b>IMSA Open</b> <b>(Nur Softeis-Seite)</b>	Abdeckung des Antriebs offen.
<b>IMSB Offen</b> <b>IMSB Open</b> <b>(Nur Softeis-Seite)</b>	Abdeckung des Laufrads offen.
<b>Fehler Becherhöhe</b> <b>Level failure</b> <b>(Nur Shake-Seite)</b>	Meldet eine Funktionsstörung der Sonde zur Erfassung des Bechers.

## Kundendienst an der Maschine



## INTERVENTI DURANTE LA VITA DELLA MACCHINA

MACCHINA MACHINE MACHINE MASCHINE		MATRICOLA MATRICLE SERIAL N° FABRIK-NR.		CLIENTE CLIENT	CLIENT KUNDE	
K 3						
INTERVEN. INSPECT. OPERATI. ARBEIT	DATA DATE DATE DATUM	TECNICO TECHNICIAN TECHNICIEN TECHNIKER	INCONVENIENTE PROBLEM PANNE STÖRUNG	CAUSA CAUSE URTEIL	RIMEDIO REMEDY SOLUTION BESEITIGUNG	communicate a: referred to: segnale a: (1) Mitteilung an:
Installazione Installation Installation Inbetriebsetzung						(2)
2		Chiamata del: Request call: Demande du: Meldung vom:				
3		Chiamata del: Request call: Demande du: Meldung vom:				
4		Chiamata del: Request call: Demande du: Meldung vom:				
5		Chiamata del: Request call: Demande du: Meldung vom:				
6		Chiamata del: Request call: Demande du: Meldung vom:				

(1) Spedire o consegnare a: Servizio Clienti BO - via Emilia, 45 40011 Anzola Emilia

(1) Please fill in this report and send it or deliver to: Servizio Clienti BO - via Emilia, 45 40011 Anzola Emilia

(1) S.V.P. remplissez ce formulaire et envoyez au: Servizio Clienti BO - via Emilia, 45 40011 Anzola Emilia

(1) Bitte einsenden oder aushändigen an: Kundendienstabtl. Servizio Clienti BO - via Emilia, 45 40011 Anzola Emilia

(2) Fare firmare al Manager /o proprietario.

(2) Signature of the Manager /or franchisee.

(2) Signature du Manager /ou propriétaire.

(2) Unterschrift vom Manager /oder Inhaber

Rev. October 2010  
NOVEMBER 2006

instruction card IC193.450.100

### OPERATOR TUNE-UP KIT FÜR K3

Carpigiani empfiehlt die regelmäßige Auswechslung nachstehender Teile \*:

\* Der Teileverschleiß hängt von der Stärke des Einsatzes und der Aufmerksamkeit bei der Maschinenreinigung ab. Bei einem durchschnittlichen Einsatz sollten die Teile gemäß nachstehender Tabelle alle 6 oder 12 Monate ausgewechselt werden. Der Verschleißzustand der Teile ist auf jeden Fall bei jeder Reinigung zu prüfen.

Hinweis: Für die Position (POS) der Einzelteile siehe

POS	CODE	Description	Menge operator tune-up kit SUNDAE	Menge operator tune-up Kit SHAKE	ALLE 6 MONATE IC193.013.950	ALLE 12 MONATE IC193.013.960	
385	157.245.040	Syrup pump tubing * *		4		x	Sirupsystem
243	177.120.090	Seal - mix pump drive shaft		1	x	x	Mixpumpe Shake IC193.013.900
1178	541.000.178	O-ring - pump housing		1	x	x	
1117	541.000.117	O-ring - connector tube		2	x	x	
1130	541.000.130	O-ring - pressure pipe		1	x	x	
31	177.110.350	duck bill valve - pressure pipe		1	x	x	
1412	541.000.412	O-ring - mix inlet tube		1	x	x	
245	177.110.420	Pressure relief valve		1			
206a	178.100.630	Shake pressure relief spring		1	x	x	
38	152.125.640	Pump gear driven		1		x	Mixpumpe Soft IC193.013.910
038a	152.125.540	Pump gear driving		1		x	
243	177.120.090	Seal - mix pump drive shaft	1		x	x	
1178	541.000.178	O-ring - pump housing	1		x	x	
1117	541.000.117	O-ring - connector tube	2		x	x	
1130	541.000.130	O-ring - pressure pipe	1		x	x	
31	177.110.350	duck bill valve - pressure pipe	1		x	x	
1412	541.000.412	O-ring - mix inlet tube	1		x	x	
245	177.110.420	Pressure relief valve	1				
206	178.100.870	Soft serve pressure relief spring	1		x	x	Frontverschluss Shake IC193.013.920
38	152.125.640	Pump gear driven	1			x	
038a	152.125.540	Pump gear driving	1			x	
1130	541.000.130	O-ring - shake spout piston		1	x	x	
1253	541.000.253	O-ring - spinner plate		1	x	x	
1195	541.000.195	O-ring - shake door		1	x	x	
1240	541.000.240	O-ring - shake spout internal		2	x	x	Rührwerk Shake IC193.013.930
1109	541.000.109	O-ring - syrup outlet		4	x	x	
1246	541.000.246	O-ring - syrup outlet block		8	x	x	
31A	177.110.380	duck bill valve - syrup outlet block		4	x	x	
028a	177.120.620	Beater shaft seal - Shake		1	x	x	Rührwerk Soft cod. 193.014.000
1271	541.000.271	O-ring - shake blade pin * * *		1	x	x	
430a	141.116.110	shake blade * * *		1		x	
726	155.160.260	shake blade pin * * *		1		x	
28	177.120.100	Beater shaft seal - Soft serve	1		x	x	Frontverschluss Soft IC193.013.940
430	141.116.100	Blades - soft serve beater	3		x	x	
025p	173.139.040	Beater bearing - soft serve	1			x	
1153	541.000.153	O-ring - soft serve piston	2		x	x	Frontverschluss Soft IC193.013.940
1188	541.000.188	O-ring - soft serve door	1		x	x	
1289	541.000.289	O-ring - soft serve pivot pin	1		x	x	

\*\* Carpigiani empfiehlt sich, die 4 peristaltischen Röhre (Pos. #385) nach der Ausgabe von etwa 50.000 Portionen Shake oder mindestens einmal im Jahr auszuwechseln.

\*\*\* Carpigiani empfiehlt sich, den Abschabmesser Shake (Pos.#430A), den Halt pin (Pos.#726) und den entsprechenden O-Ring (Pos. # 1271) nach der Ausgabe von etwa 50.000 Portionen Shake oder mindestens einmal im Jahr auszuwechseln.

