

Profi Eismaschine
Bedienungsanleitung
(Betriebshandbuch)

PROFI 90/70

Artikelnummer: EMC212

1. INHALTSVERZEICHNIS

1. INHALTSVERZEICHNIS.....	1
2. GARANTIE.....	2
3. SYMBOLE IN DER BEDIENUNGSANLEITUNG.....	2
4. KONTAKTINFORMATIONEN.....	4
5. HINWEISE ZUM ELEKTRISCHEN ANSCHLUSS.....	4
6. TECHNISCHE DATEN	5
7. WARNHINWEISE UND SICHERHEIT.....	5
8. HEBEN UND TRANSPORTIEREN.....	7
9. TEILKENNZEICHNUNG.....	8
9.1 Explosionsbild des Geräts.....	8
9.2 Explosionsbild der Frontabdeckung.....	10
9.3 Explosionsbild des Rührwerks.....	11
9.3.2 PROFI 90/70	11
10. MASCHINE MIT WASSERGEKÜHLTEM KONDENSATOR.....	12
11. VORGEHENSWEISE.....	13
12. SCHALTFELD.....	13
12.1 HAUPTBILDSCHIRM.....	13
12.2 PRODUKTBILDSCHIRM.....	16
12.3 AUSGABEBILDSCHIRM.....	17
12.4 RÜHRBILDSCHIRM.....	17
13. MONTAGE DER RÜHRWERKSEINHEIT.....	19
14. MONTAGE DER FRONTABDECKUNG.....	20
15. MONTAGE DES RÜHRWERKS IN DIE MASCHINE.....	23
16. MONTAGE DER FRONTABDECKUNG AN DIE MASCHINE.....	24
16.1 VERRIEGLUNG DER FRONTABDECKUNG	24
16.2 ÖFFNUNG DES EISCREME-AUSLASSDECKELS	25
17. EISCREME MACHEN.....	26
18. AUSGABE DER EISCREME.....	27
19. REINIGUNG und DESINFIZIERUNG DER MASCHINE	27
20. INSPEKTIONSPLAN FÜR DIE REGELMÄSSIGE WARTUNG.....	29
21. MÖGLICHE FEHLER UND LÖSUNGEN	29

2. GARANTIE

Herzlichen Glückwunsch und vielen Dank, dass Sie sich für eine Profi Eismaschine entschieden haben.

Wenn Sie ein Problem mit der Profi Eismaschine haben, wenden Sie sich bitte an unseren Kundenservice.

Hinweis und keine Garantie: Diese Seiten werden nur als Service und zu Informationszwecken zur Verfügung gestellt, und zwar unter der Voraussetzung, dass der Empfänger der Profi Eismaschine und der Bediener der Profi Eismaschine kompetent ist, die erforderlichen Aufgaben auszuführen, einschließlich, aber nicht beschränkt auf den Betrieb und/oder die Reparatur von Elektrogeräten, für die die Informationen zur Verfügung gestellt werden, und dass diese Person sachkundig ist und auf angemessene Sicherheitsvorkehrungen achtet. Weder der Hersteller noch einer seiner Mitarbeiter erheben Anspruch auf die Eignung oder Tauglichkeit der hierin enthaltenen Informationen, die ausschließlich auf der Basis des Ist-Zustandes und ohne ausdrückliche oder stillschweigende Gewährleistung, Garantie, Zusicherung von Qualität, Konformität mit den Spezifikationen, Zuverlässigkeit, Funktionalität oder Eignung bereitgestellt werden. Der Hersteller und/oder seine Mitarbeiter haften in keinem Fall, weder vertraglich noch aus unerlaubter Handlung, für direkte oder indirekte Schäden, Strafschadensersatz oder Folgeschäden, einschließlich, aber nicht beschränkt auf entgangenen Gewinn und Geschäftsunterbrechung, die sich aus typografischen oder sonstigen Fehlern, Ungenauigkeiten, Auslassungen oder Verzögerungen ergeben, die sich aus der Nutzung, dem Vertrauen auf die Nutzung oder der Unfähigkeit zur Nutzung von Informationen, Teilen oder Waren jeglicher Art ergeben, selbst wenn sie im Voraus über die Möglichkeit einer solchen Handlung informiert wurden. Die Informationen in dieser Bedienungsanleitung können ohne vorherige Ankündigung geändert werden. Alle Rechte vorbehalten.



**LESEN SIE VOR DER BENUTZUNG DER MASCHINE
DIESE BEDIENUNGSANLEITUNG SORGFÄLTIG DURCH.
BEACHTEN SIE DIE SICHERHEITSHINWEISE.**

1. Eismaschinenartikelnummer: Die Spezifikationen des Produkts finden Sie auf dem Typenschild.

3. SYMBOLE IN DER BEDIENUNGSANLEITUNG

- Hersteller
- Adresse des Herstellers
- Model
- Artikelnummer
- Herstellertyp
- Stromversorgungsspannung
- Nominalfrequenz
- Höchststrom
- Kühlgasart
- Kühlgasgewicht
- Energie

	<p style="text-align: center;">WARNUNG</p> <p>Wenn Sie dieses Symbol auf Ihrer Eismaschine oder in dieser Bedienungsanleitung sehen, sollten Sie sich der Gefahr der Selbstverletzung bewusst sein. Befolgen Sie die empfohlenen Vorsichtsmaßnahmen und sicheren Bedienungsverfahren.</p>
	<p style="text-align: center;">STROMSCHLAGGEFAHR</p> <p>Dieses Symbol weist auf die Gefahr eines elektrischen Schlages hin.</p>
	<p style="text-align: center;">HINWEIS</p> <p>Hinweis auf wichtige Informationen für das beteiligte Personal</p>
	<p style="text-align: center;">SCHUTZ</p> <p>Dieses Symbol bedeutet, dass der Benutzer einen Schutz gegen eine implizite Unfallgefahr benutzen muss.</p>
	<p style="text-align: center;">MASCHINENBEDIENER</p> <p>Er/Sie ist die Person, die über kein spezifisches Fachwissen verfügt und die Eismaschine bedient.</p>
	<p style="text-align: center;">WARTUNGSTECHNIKER</p> <p>Er/Sie ist ein qualifizierter Ingenieur für den Betrieb der Maschine unter normalen Bedingungen; er/sie ist in der Lage, Eingriffe an mechanischen Teilen und alle Einstellungen sowie Wartungs- und Reparaturarbeiten durchzuführen. Er/Sie ist qualifiziert für Eingriffe an elektrischen und kältetechnischen Komponenten.</p>

3. Eine kurze Beschreibung des Problems

.....

.....

4. Kontaktinformationen

Verkauf & Beratung -Tel: +49 (0) 2553 722 01 00 - E-Mail: info@gmgastro.com

Service & Garantie - Tel: +49 (0) 2553 722 03 00 - E-Mail: technik@gmgastro.com

Reklamationen -Tel: +49 (0) 2553 722 03 20 - E-Mail reklamation@gmgastro.com

Öffnungszeiten - Montag bis Freitag 08:30 - 17:30 Uhr - E-Mail info@gmgastro.com

5. HINWEISE ZUM ELEKTRISCHEN ANSCHLUSS.



1. Vergewissern Sie sich, dass die Stromversorgung mit dem elektrischen Datenschild (Typenschild) übereinstimmt.
2. Prüfen Sie auf dem Datenschild (Typenschild) die erforderliche Amperezahl des Schutzschalters. Schließen Sie das Gerät nur an eine Steckdose an, die der erforderlichen Stromstärke des Geräts entspricht.
3. Das Gerät muss gemäß den örtlichen Elektrizitätsvorschriften sowie anderen Gesundheits- und Sicherheitsanforderungen installiert werden. Wenn Sie sich nicht sicher sind, erkundigen Sie sich bitte bei Ihrer örtlichen Behörde nach Einzelheiten.



4. Dieses Symbol weist auf das Vorhandensein von Stromschlaggefahren hin. Im Inneren des Geräts besteht die Gefahr eines elektrischen Schlags. Entfernen Sie daher **KEINE** Abdeckung, wenn Sie kein qualifizierter Techniker eines autorisierten Serviceanbieters sind.



5. **WARNUNG:** Um die Gefahr von Verletzungen durch Stromschläge zu vermeiden, öffnen Sie nicht, wenn Sie kein qualifizierter und ordnungsgemäß autorisierter Servicetechniker sind, die Gehäuseabdeckungen an den Seiten und der Rückseite des Geräts.

6. Die Stromversorgung muss ordnungsgemäß geerdet sein, um einen elektrischen Schlag zu vermeiden. Wenden Sie sich an einen qualifizierten Installateur, um dies zu überprüfen.

6. TECHNISCHE DATEN

Model	Nettogewicht (kg)	Maße (cm)	Leistung (kW)	Spannung (V)
PROFI 90/70	350	53 x 73 x 142	11,2	400

Tabelle 1

7. WARNHINWEISE UND SICHERHEIT



Lesen und verstehen Sie alle Sicherheitshinweise in dieser Bedienungsanleitung. Lesen und verstehen Sie die Sicherheitsaufkleber an Ihrer Eismaschine. Achten Sie auf die Position aller Aufkleber am Gerät und halten Sie die Sicherheitsaufkleber in gutem Zustand. Überprüfen Sie diese regelmäßig und ersetzen Sie fehlende, beschädigte oder unleserliche Sicherheitsaufkleber. Die Sicherheitsaufkleber müssen während der gesamten Lebensdauer der Eismaschine angebracht und lesbar bleiben.

Halten Sie Ihre Eismaschine sauber und gepflegt! Wenn sie repariert werden muss, wenden Sie sich an einen autorisierten Servicetechniker.

Der Hersteller ist um die Sicherheit der Person/en besorgt, die das Gerät benutzen. Bitte beachten Sie daher u.a. die folgenden WARNHINWEISE:



- Befolgen Sie stets die Vorschriften der örtlichen Behörden zur Lebensmittelsicherheit und andere Gesundheitsvorschriften.
- Befolgen Sie stets die Betriebs- und Lebensmittelhygienesicherheitsvorschriften und andere Gesundheitsvorschriften
- Reinigen Sie das Gerät nicht mit Hochdruckwasser.
- Verwenden Sie zum Reinigen der Teile Trinkwasser.
- Benutzen Sie das Gerät **NICHT**, bevor Sie diese Bedienungsanleitung gelesen haben. Die Nichtbeachtung dieser Anweisungen kann zu Geräteschäden, schlechter Leistung, Gesundheitsrisiken oder Verletzungen führen.



- Verwenden Sie zum Wechseln oder Ersetzen der O-Ring-Dichtungen am Ausgabedeckel nur lebensmittelechtes Schmiermittel.
- Es besteht ein potenzielles Risiko, wenn die Anweisungen der Bedienungsanleitung und andere Sicherheitsvorkehrungen nicht strikt befolgt werden.
- Erlauben Sie niemandem, Reparaturen an der Maschine vorzunehmen, solange die Hauptstromversorgung nicht unterbrochen wurde.



- Öffnen Sie niemals die Abdeckungen, um in das Innere der Eismaschine zu gelangen. (Nur durch autorisierte Techniker)
- Die technische Wartung muss von autorisierten Technikern durchgeführt werden.
- Lassen Sie die Eismaschine **NICHT** von ungeschultem Personal bedienen.



- Setzen Sie das Rührwerk **NICHT** in die Gefriertrommel ein und nehmen Sie es auch **NICHT** heraus, solange das Gerät an die Stromversorgung angeschlossen ist. Trennen Sie vorher die Stromzufuhr.
- Schalten Sie die Maschine **NICHT** am Steckdosenschalter ein, wenn folgende Punkte noch nicht erfüllt sind: (a) das Rührwerk richtig eingesetzt ist, (b) der Trommelkopf richtig aufgesetzt und die Muttern richtig und fest aufgeschraubt sind, und (c) das Fass mit Mix geflutet ist.



- Gehen Sie beim Entfernen, Ersetzen oder Reinigen der abnehmbaren Teile vorsichtig vor, da die Rührwerkmesser und die Frontabdeckung scharfe Kanten haben, die leicht zu Verletzungen führen können.
- Um die Produktausgabe zu erleichtern, verwenden Sie nur den mitgelieferten Kunststoffspatel. Verwenden Sie niemals Metallspatel, da diese das Gerät beschädigen könnten.

LAGERUNG IM WINTER



Wenn das Geschäft geschlossen werden soll und das Gerät in den Wintermonaten nicht laufen wird, ist es wichtig, die Eismaschine zu schützen.

Trennen Sie die Eismaschine von der Hauptstromquelle, um mögliche elektrische Schäden zu vermeiden.

Bei **WASSERGEKÜHLTEN** Eismaschinen ist die Wasserversorgung zu unterbrechen. Verwenden Sie den Luftdruck auf der Auslassseite, um das im System verbliebene Wasser rauszublasen. Dies ist äußerst wichtig. Die Nichtbeachtung dieses Verfahrens kann zu schweren und kostspieligen Schäden an der Kühlanlage führen.



HINWEIS: Der Hersteller übernimmt keine Verantwortung, wenn die Benutzer nicht alle Anweisungen in dieser Bedienungsanleitung befolgen.

8. HEBEN UND TRANSPORTIEREN

Warnhinweise für eine sichere Benutzung



Achten Sie auf die gesetzlich vorgeschriebenen Sicherheitsmaßnahmen.

Tragen Sie bei der Arbeit geeignete Kleidung. Tragen Sie keine Krawatten, Schmuckketten oder Gürtel, die sich in dem Gerät verfangen könnten.



Verschieben oder verrücken Sie nicht die Sicherheitsschalter oder Schutzteile. Vergewissern Sie sich, dass die Hebevorrichtung in gutem Zustand ist und dass ihre Tragfähigkeit das Gewicht des Geräts übersteigt (siehe Datenblatt der technischen Daten).

Heben Sie das Gerät unter Beachtung der Gebrauchs- und Wartungsanweisungen an. Achten Sie dabei auf die Position der Griffe und Handgriffe. Die Verwendung einer geeigneten Hebevorrichtung wird empfohlen.



Stellen Sie sich beim Anheben oder Bewegen des Geräts nicht darunter. Drehen Sie das Gerät nicht, nachdem Sie es an den Kabeln oder am Wasserschlauch angehoben haben.

Wenn Sie Arbeiten oberhalb des Geräts durchführen müssen, sollten Sie eine geeignete Leiter und nicht das Gerät als Stütze verwenden.

9. TEILKENNZEICHNUNG

9.1 Explosionsbild des Geräts

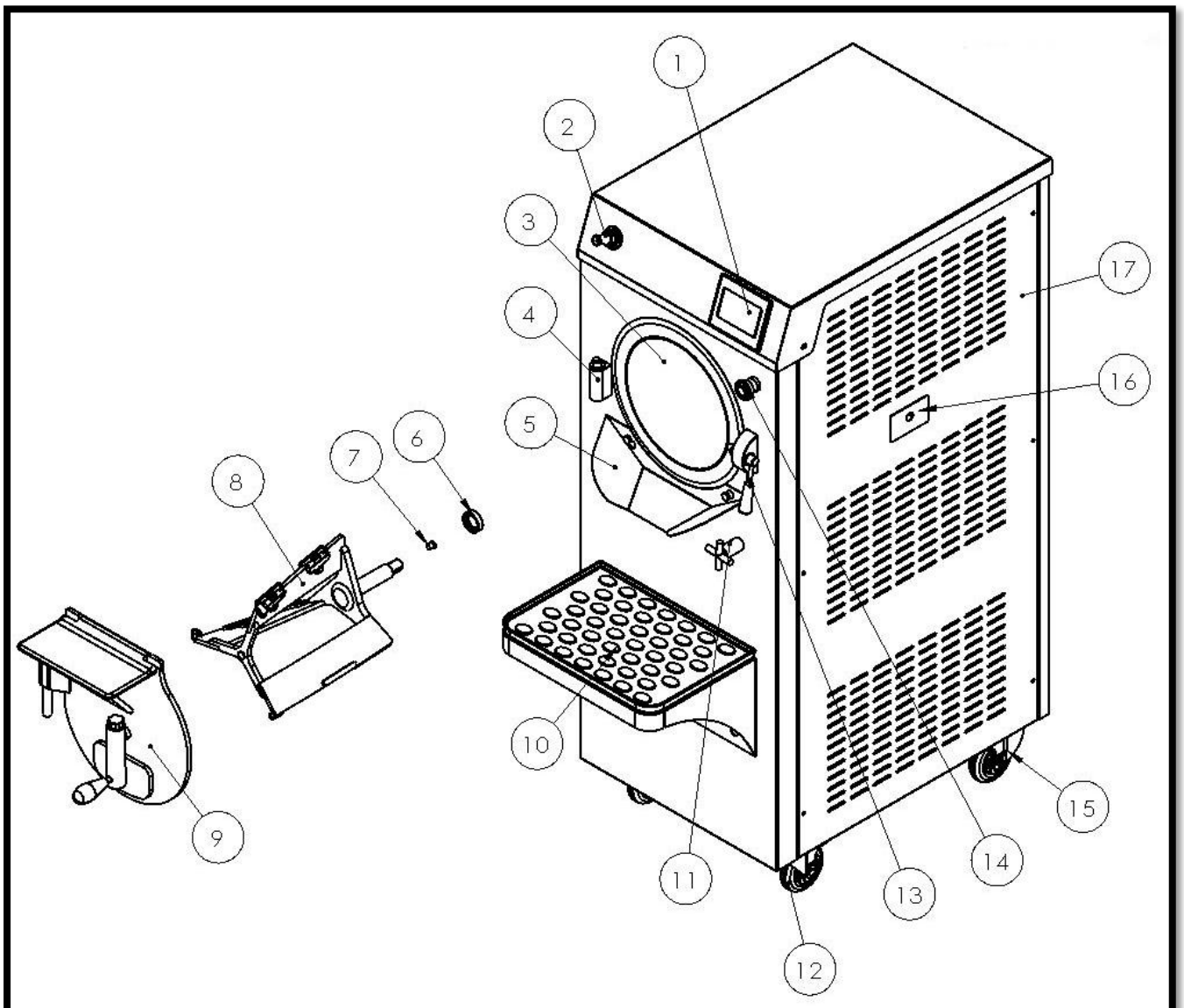


Bild 1

Nr.	TEIL NAME	Anzahl
1	Schaltfeld	1
2	Wasserspender	1
3	Fass (Zylinder)	1
4	Scharnier der Frontabdeckung	1
5	Ausgabeschacht für Eiscreme	1
6	Rührwerk Dichtung	1
7	Verschluss Dichtung	1
8	Rührwerk Gruppe	1
9	Frontabdeckungssgruppe	1
10	Ablage	1
11	Wasserregulierventil	1
12	Rotierendes Rad	2
13	Griff der Frontabdeckung	1
14	Notausschalter	1
15	Feststehendes Rad	2
16	Abtropffach	1
17	Seitenverkleidung (rechts)	1

Tabelle 2

9.2 Explosionsbild der Frontabdeckung

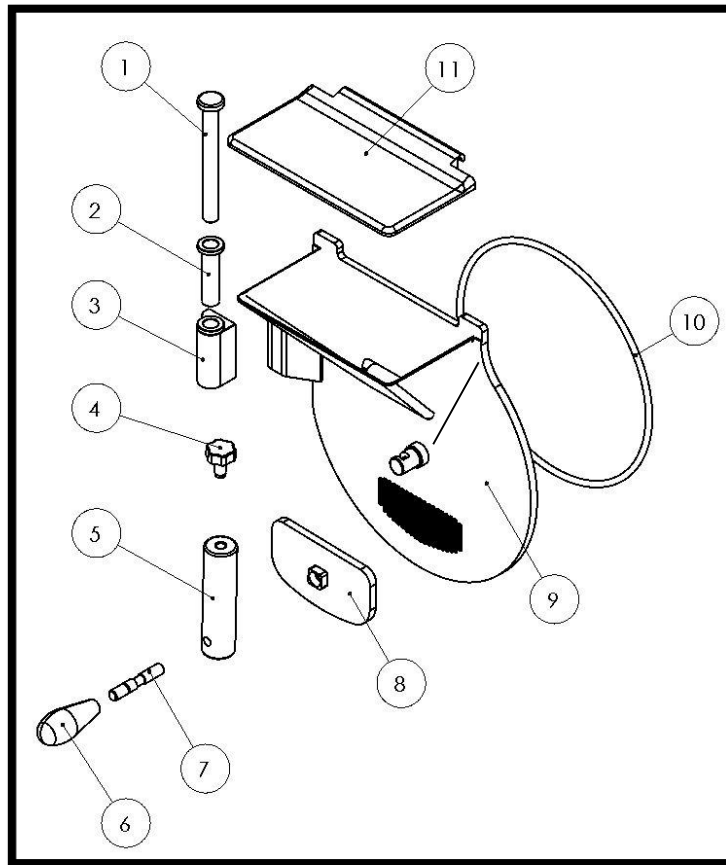


Bild 2

Nr.	TEIL NAME	Anzahl
1	Scharnierbolzen	1
2	Scharnier der Frontabdeckung - Buchse	1
3	Scharnier der Frontabdeckung	1
4	Schraube für Eiscreme-Ausgabegriff	1
5	Eiscreme-Ausgabegriff	1
6	Auslassdeckel Kegelgriff M12	1
7	Bolzen für den Ausgabegriff	1
8	Eiscreme-Auslassdeckel	1
9	Korpus der Frontabdeckung	1
10	Silikon O-Ring-Dichtung*	1
11	Abdeckung des Einspeisekastens	1

*O-Ring Maße 272,4x6,99 mm für PROFI 90/70

Tabelle 3

9.3 Explosionsbild des Rührwerks

9.3.1 PROFI 90/70

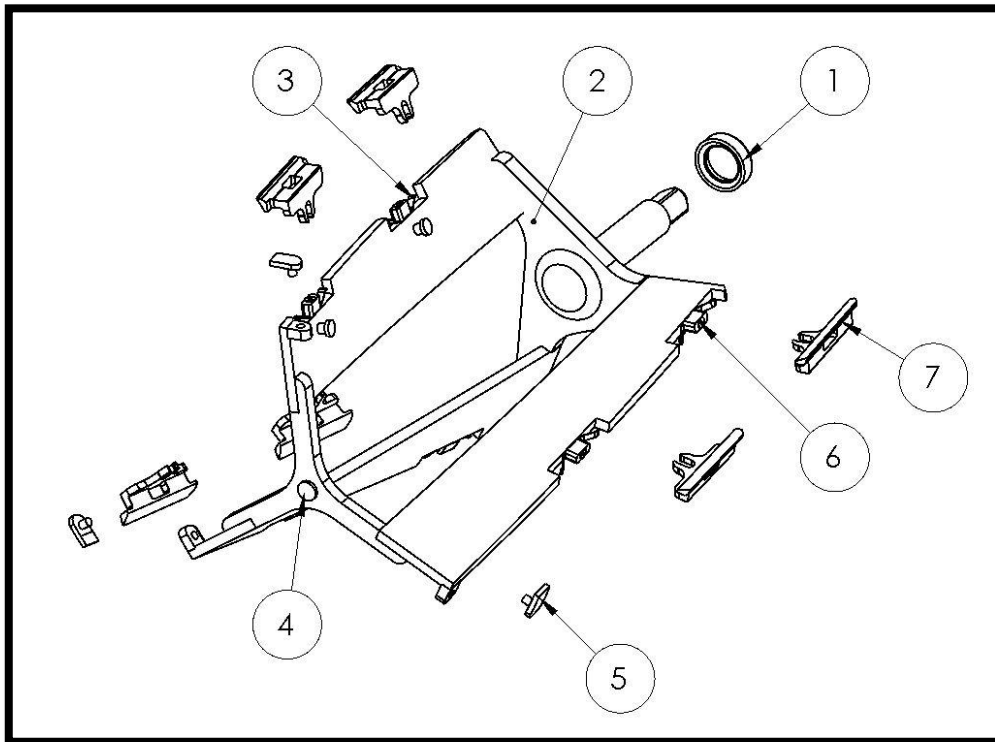


Bild 3

Nr.	TEIL NAME	Anzahl
1	Dichtung des Rührwerks	1
2	Korpus des Rührwerks	1
3	Abstreiffedern	6
4	Stützstift für die Zentrierung des Rührwerks	1
5	Rührwerk Zentrierstütze	3
6	Federbefestigungen	6
7	Abstreifklingen	6

Tabelle 4

10. MASCHINEN MIT WASSERGEKÜHLTEM KONDENSATOR

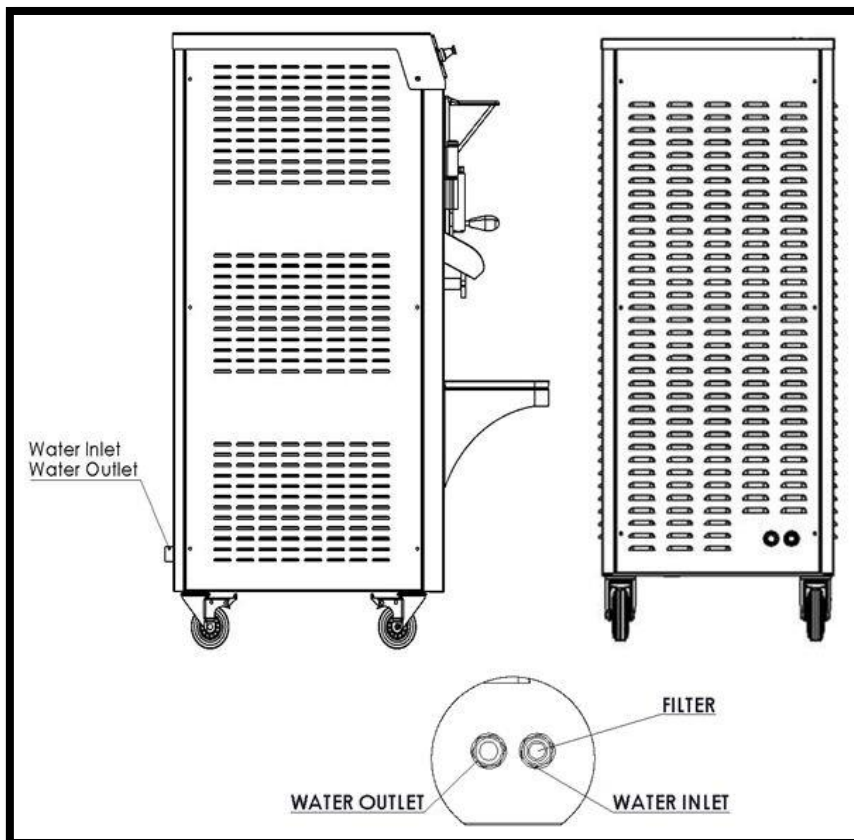


Bild 9



Wassergekühlte Geräte müssen an eine fließende Wasserversorgung oder an einen Kühlturm angeschlossen sein. Der Wasserdruck muss zwischen **1-10 bar** liegen und die Wassermenge muss mindestens dem geschätzten Stundenverbrauch entsprechen.

Schließen Sie das mit dem Schild "Water Inlet" gekennzeichnete Zulaufrohr mit einem Absperrventil an die Wasserversorgung und das mit dem Schild "Water Outlet" gekennzeichnete Ablaufrohr mit einem Absperrventil an ein Abflussrohr an.



Wenn das Wasserventil gedrosselt ist, muss dieser Vorgang von Fachpersonal durchgeführt werden. Die Einstellung des Ventils muss so erfolgen, dass bei ausgeschalteter Maschine kein Wasser fließt und bei eingeschalteter Maschine lauwarmes Wasser fließt.

Der Wasserverbrauch steigt, wenn die Temperatur des einlaufenden Wassers über 20°C liegt.



Der Filter sollte alle drei Monate gereinigt werden.

Die Verwendung von Trinkwasser im Kühlsystem wird empfohlen.

11. VORGEHENSWEISE

1. Waschen Sie sich immer die Hände mit Seife und Trinkwasser, bevor Sie die Maschine zusammenbauen (benutzen Sie vorzugsweise frische Papiertücher zum Abtrocknen Ihrer Hände).
2. Verwenden Sie die abnehmbaren Teile erst, nachdem Sie sie gewaschen, desinfiziert und an der Luft trocknen gelassen haben.
3. Setzen Sie die Rührwerkseinheit nur ein, wenn das Gerät ausgeschaltet ist.
4. Befolgen Sie alle Anweisungen dieser Bedienungsanleitung und die Arbeitsanweisungen des Geschäftsinhabers und befolgen Sie jederzeit die anerkannten Hygienevorschriften des Geschäfts, insbesondere in Bezug auf Milchprodukte.
5. Reparaturen müssen von Personen durchgeführt werden, die vom Hersteller autorisiert sind, andernfalls wird die Garantie für Produktfehler ungültig und nichtig.

12. SCHALTFELD

12.1 HAUPTBILDSCHIRM

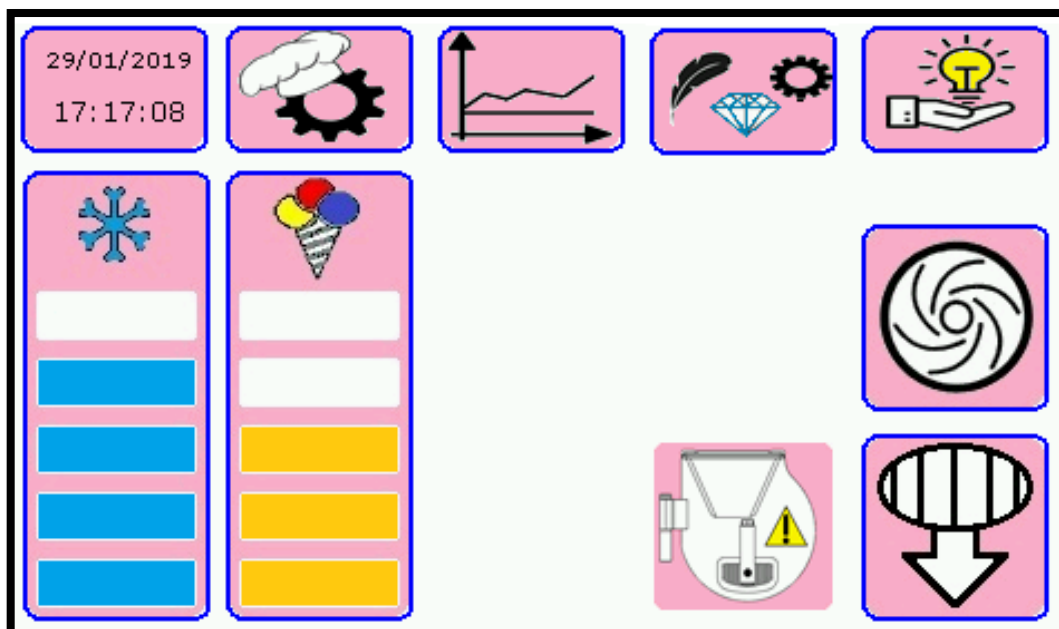


Figure 10: Main Menu

Die Beschreibungen der Symbole auf dem Hauptbildschirm lauten wie folgt:



MIXEN

Im MIXING-Modus wird das Fass aufgerührt, es findet jedoch keine Kühlung statt.

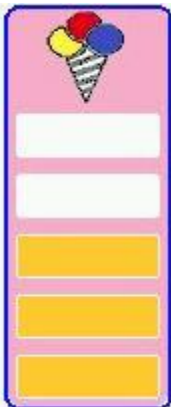


TEMPERATUREINSTELLUNG

Das Symbol zeigt die eingestellte Temperatur an, bei der das Gerät die Eiscreme herstellt.

Die Temperatureinstellung muss je nach Eismischung erhöht oder gesenkt werden.

Je höher die Einstellung, desto kälter wird die Eismischung.



EINSTELLUNG VON EISCREMEPRODUKTEN

Die Produkteinstellung muss je nach Füllungsgrad des Zylinders erhöht oder gesenkt werden.

Je höher die Einstelltaste, desto mehr Eismasse wird in das Gerät gegossen.

Im Produktmodus wird das Fass gerührt und die Kühlung erfolgt. Je mehr Material in die Maschine geschüttet wird, desto höher sollte die Einstellung sein.

Nach Eingabe der Temperatur- und Produkteinstellungen erscheint der PRODUKTBILDSCHIRM.

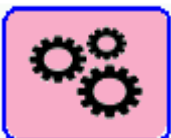


EINSTELLUNG DER ERZEUGUNGSHÄRTE

Durch Berühren dieser Taste kann das Gerät so eingestellt werden, dass es anhält oder weiterarbeitet, wenn das Eis die gewünschte Konsistenz erreicht hat.



Durch Berühren dieser Taste wird sichergestellt, dass die Maschine automatisch stoppt, wenn die härteste Stufe erreicht ist, auf die die Eismischung gelangen kann



Durch Berühren dieser Taste können wir die Konsistenz der Eiscreme manuell einstellen. Die Maschine stoppt nicht automatisch, sondern es ist ein manueller Eingriff erforderlich. Diese Einstellung bleibt erhalten, wenn sie nicht geändert wird.



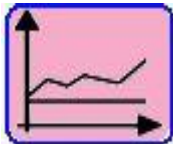
AUSGABE

Im DISPENSE-Modus wird das Fass schneller gerührt, um das Eis leichter zu entnehmen.



WARNUNG DER FRONTABDECKUNG

Wenn die Frontabdeckung geöffnet ist oder wenn Sie die Frontabdeckung bei laufendem Gerät öffnen, hält das Gerät an und eine Warnung erscheint auf dem Bildschirm.



AUFGEZEICHNETE DATEN - GRAFIK

Wenn Sie auf dieses Symbol drücken, können Sie die Grafik "Temperatur-Zeit" sehen. (Bild 13)

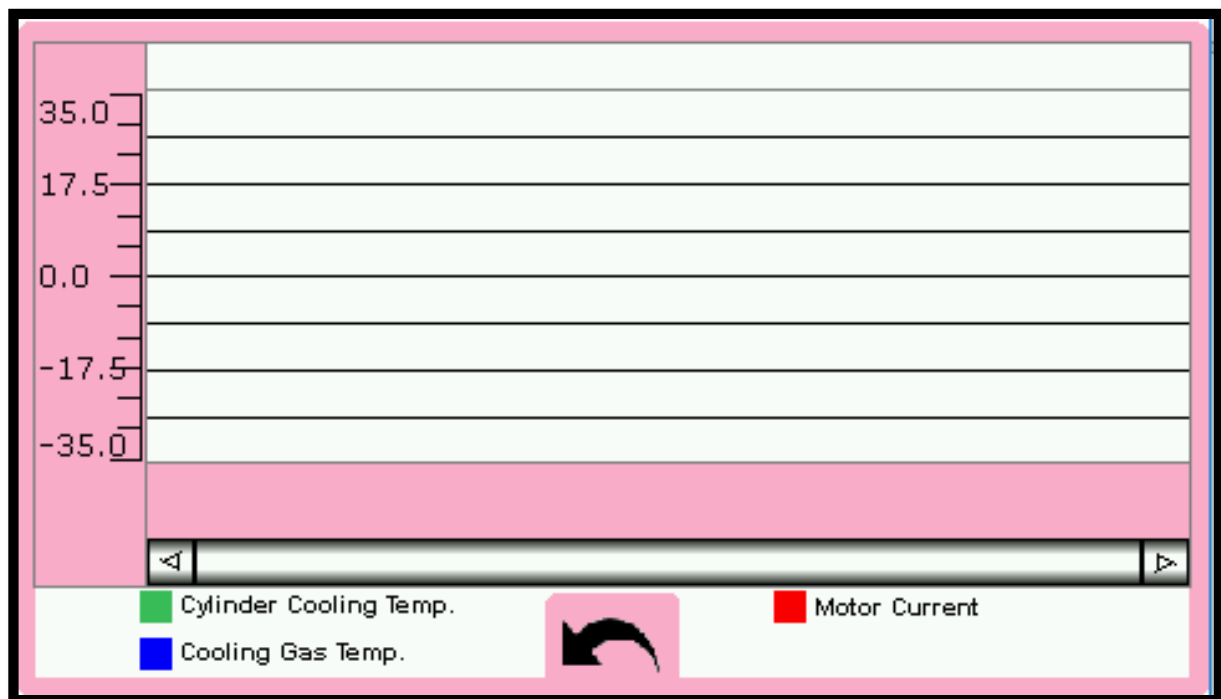


Bild 11

12.2 PRODUKTBILDSCHIRM

Nach Eingabe der Temperatur- und Produkteinstellungen beginnt die Maschine mit der Eisherstellung und der PRODUKTBILDSCHIRM erscheint, wie in Abbildung 14 dargestellt.

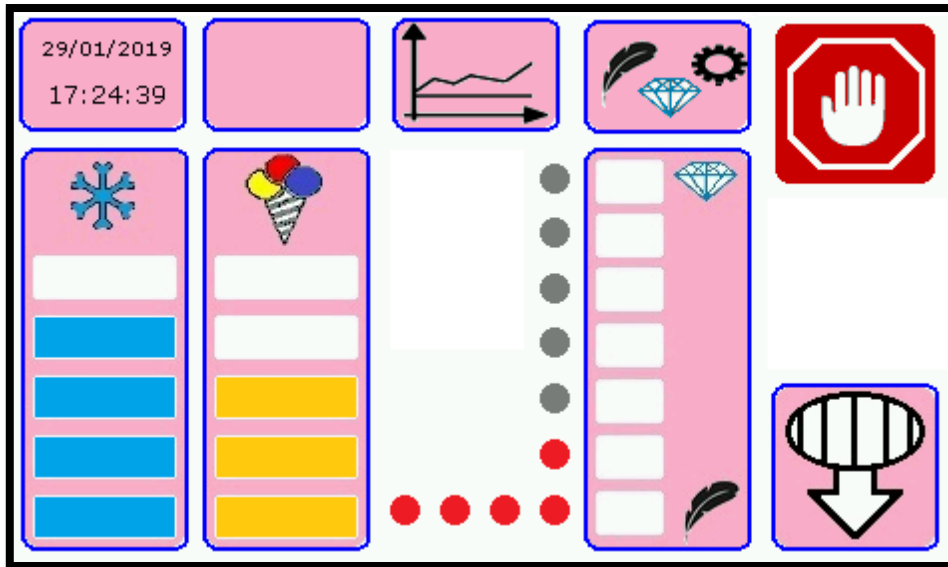


Bild 12: Produktbildschirm



STOP

Wenn Sie diese Taste berühren, wird das Gerät angehalten. Das Hauptmenü erscheint auf dem Bildschirm. Wenn Sie die Produkteinstellung berühren, wird der Betrieb fortgesetzt.



AUSGABE

Im DISPENSE-Modus wird das Fass schneller gerührt, um die Eiscreme leicht auszugeben.

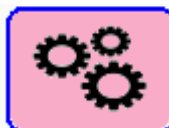


EINSTELLUNG DER ERZEUGUNGSHÄRTE

Durch Berühren dieser Taste kann das Gerät so eingestellt werden, dass es anhält oder weiterarbeitet, wenn das Eis die gewünschte Konsistenz erreicht hat.



Durch Berühren dieser Taste wird sichergestellt, dass die Maschine automatisch stoppt, wenn die härteste Stufe erreicht ist, auf die die Eismischung gelangen kann



Durch Berühren dieser Taste können wir die Konsistenz der Eiscreme manuell einstellen. Die Maschine stoppt nicht automatisch, sondern es ist ein manueller Eingriff erforderlich. Diese Einstellung bleibt erhalten, wenn sie nicht geändert wird.

12.3 Ausgabebildschirm

Nachdem Sie das Symbol berührt haben, beginnt das Gerät mit der Ausgabe von Speiseeis und der Bildschirm DISPENSE erscheint, wie in Bild 15 dargestellt.

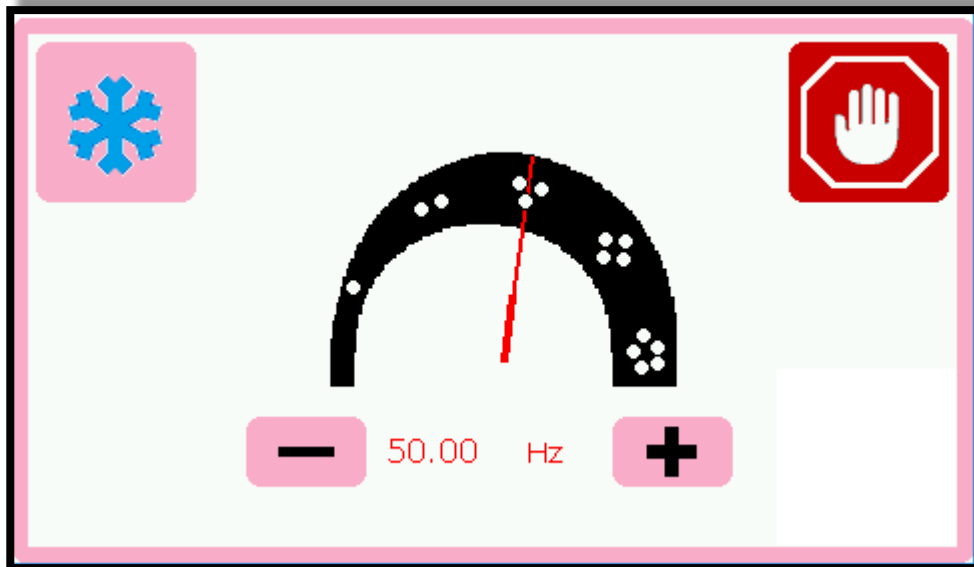


Bild 13: Ausgabebildschirm



STOP

Durch Berühren dieser Taste wird die Maschine angehalten.



START KOMPRESSOR

Der Kühlvorgang kann durch Berühren dieses Symbols im Dispense Modus fortgesetzt werden.

Ausgabegeschwindigkeit



Dieses Bild zeigt die Geschwindigkeit des Rührwerks. Sie können die Geschwindigkeit erhöhen oder verringern, indem Sie auf die Tasten + oder - tippen. Wenn Sie den Zeiger nach links und rechts bewegen, können Sie die Mischgeschwindigkeit anpassen.

12.4 Rührbildschirm

Nachdem Sie das Symbol berührt haben, beginnt das Gerät mit dem Mischen der Masse und der MISCHBILDSCHIRM wird , wie in Bild 16 angezeigt. In diesem Modus wird das Fass gerührt, es findet jedoch keine Kühlung statt.

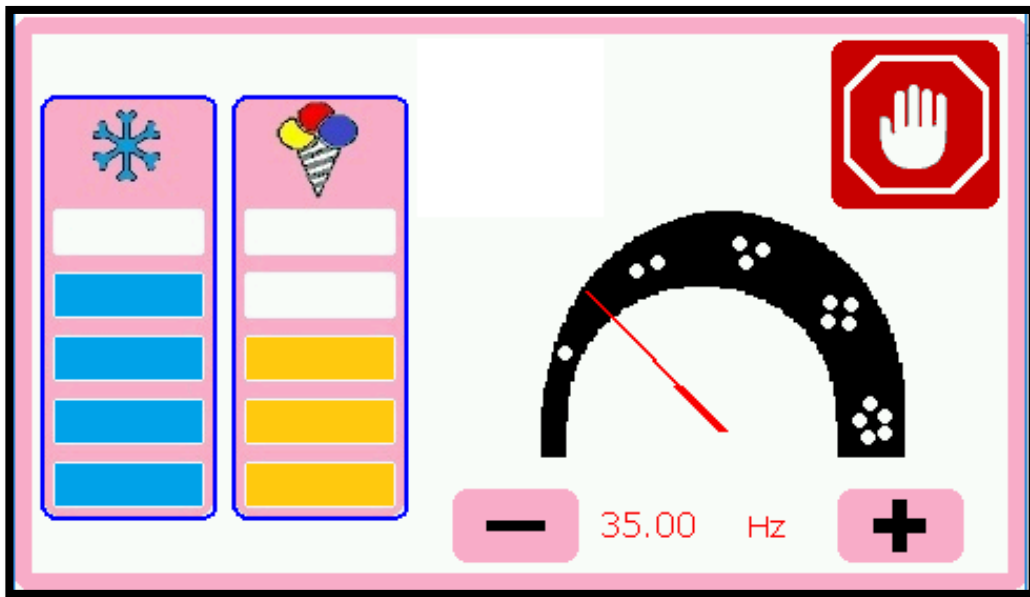


Bild 14: Waschbildschirm



STOP

Durch Berühren dieser Taste wird die Maschine angehalten.

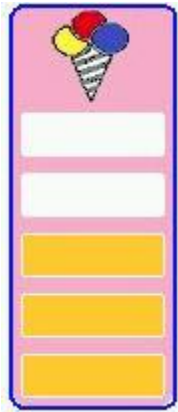


TEMPERATUREINSTELUNG

Das Symbol zeigt die eingestellte Temperatur an, bei der die Maschine die Eiscreme herstellt.

Die Temperatureinstellung muss je nach Eismischung erhöht oder gesenkt werden.

Je höher die Einstellung, desto kälter wird die Eismischung.

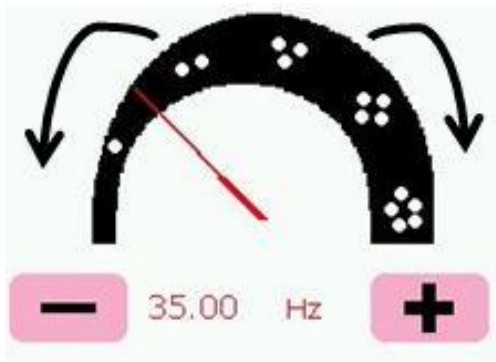


PRODUKT

Im Product-Modus wird das Fass umgerührt und die Kühlung erfolgt. Je mehr Material in die Maschine geschüttet wird, desto höher sollte die Einstellung sein.

Nach Eingabe der Temperatur- und Produkteinstellungen erscheint der PRODUKTBILDSCHIRM.

MISCHGESCHWINDIGKEIT



Dieses Bild zeigt die Geschwindigkeit des Rührwerks. Sie können die Geschwindigkeit erhöhen oder verringern, indem Sie auf die Tasten + oder - tippen. Wenn Sie den Zeiger nach links und rechts bewegen, können Sie die Mischgeschwindigkeit anpassen.

13. MONATGE DER RÜHRWERKSEINHEIT

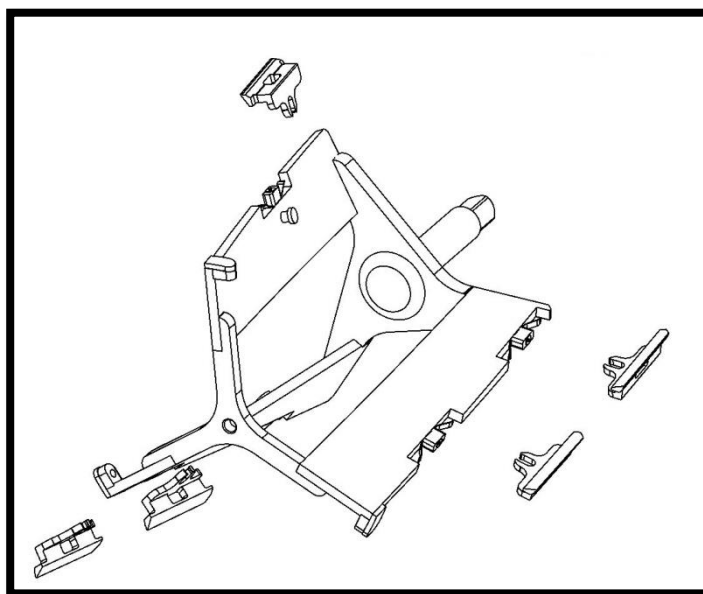


Bild 15

Setzen Sie die Abstreifklingen richtig ein. Abstreifblätter haben eine Vertiefung. Sie muss sich an der Rückseite (Dichtung) der Rührwerksachse befinden.

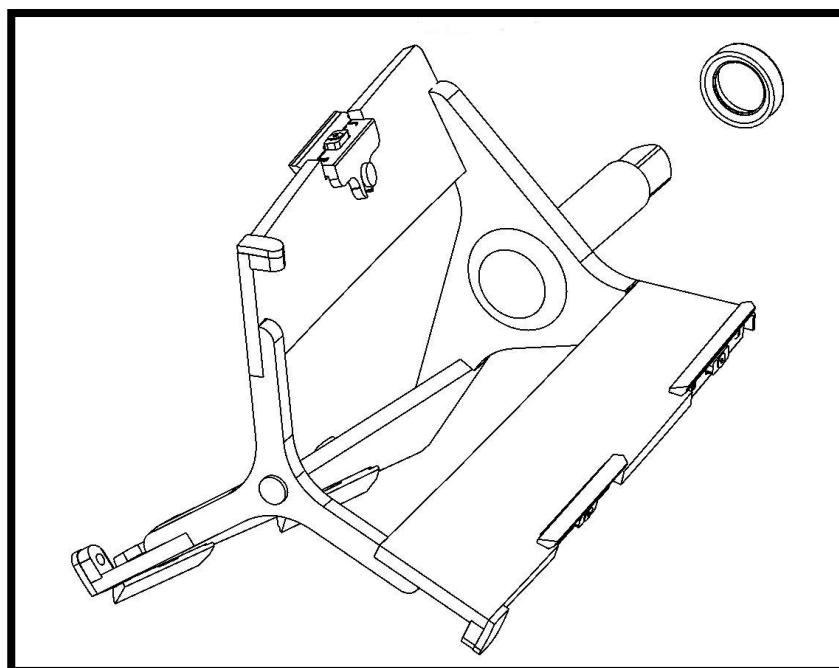


Bild 16

Schmieren Sie BEIDE Flächen der Schlagdichtung mit lebensmittelgeeignetem Schmiermittel ein und schieben Sie sie über die Rührwerksachse.

14. MONATGE DER FRONTABDECKUNG

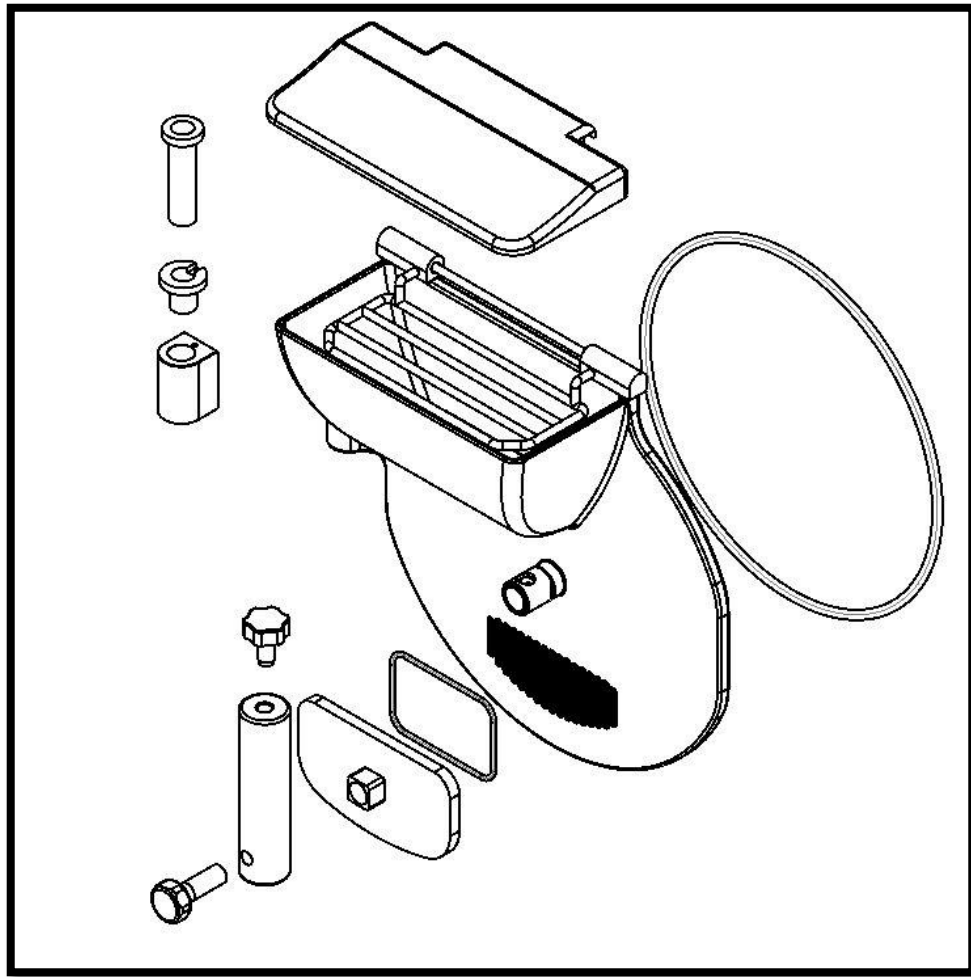


Bild 17

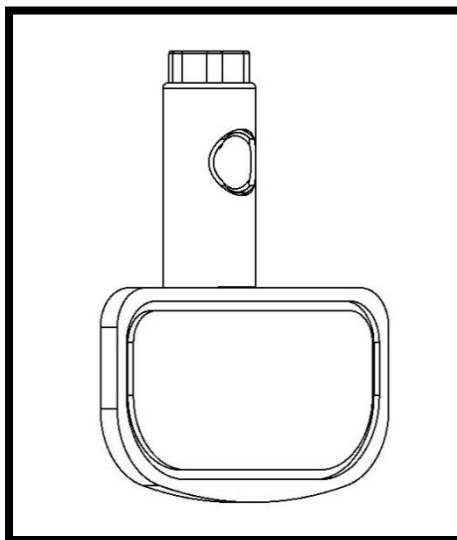


Bild 18

Montieren Sie den Eisauslassdeckel mit dem beschmierten O-Ring (mit lebensmittelechtem Schmiermittel) und dem Eiscereme-Ausgabegriff.

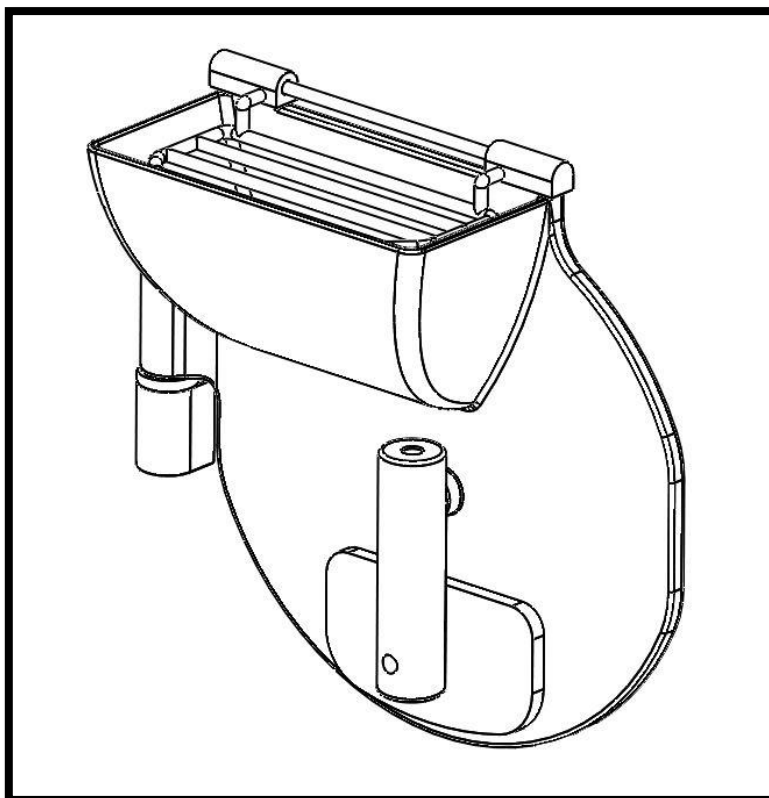


Bild 19

Bringen Sie die zusammengebauten Teile an der Frontabdeckung an. Setzen Sie den Scharnierbolzen wie im Bild gezeigt ein.

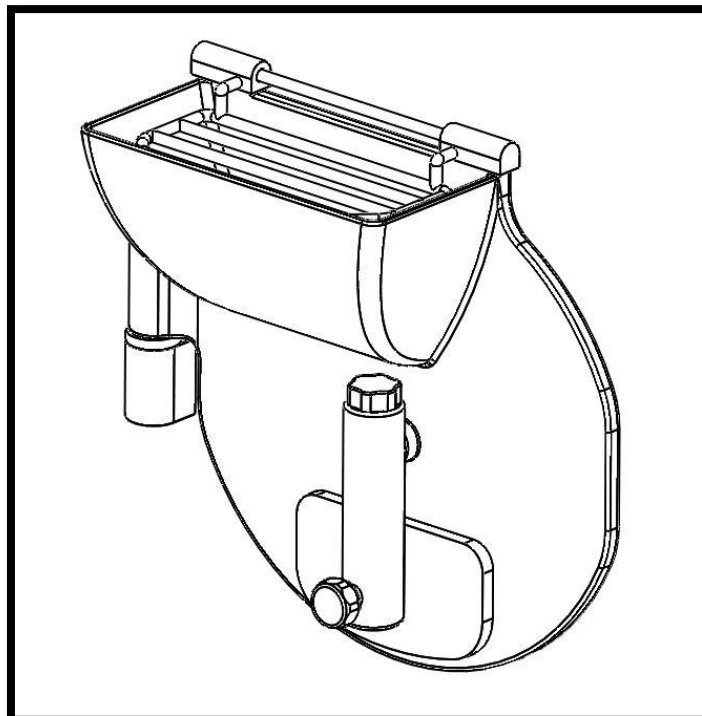


Figure 20

Ziehen Sie die Abdeckung des Eiscreme-Auslassdeckels und den Griff der Frontabdeckung fest.

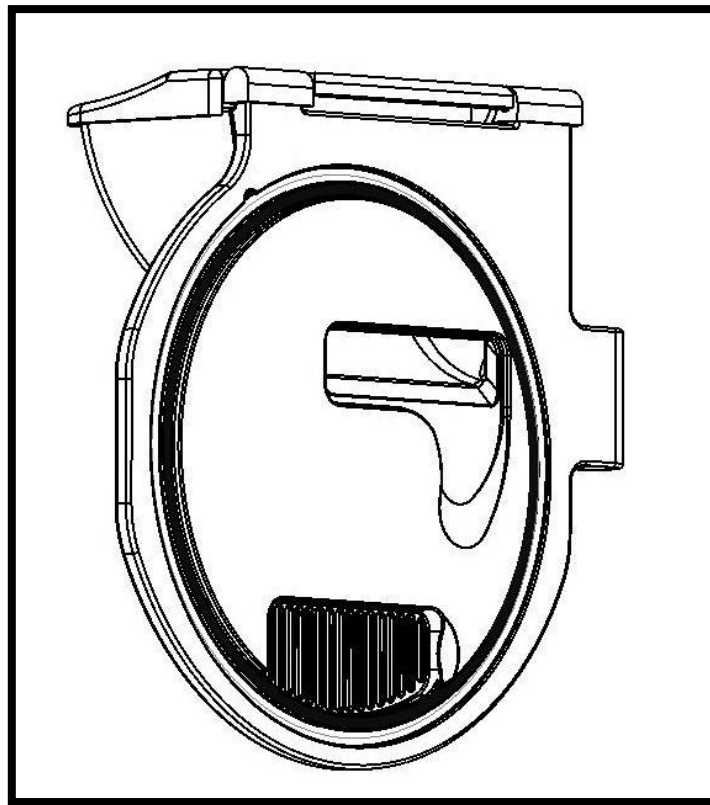


Bild 21

Bringen Sie die O-Ring-Dichtung der Frontabdeckung und die Abdeckung des Einspeisekastens an.

15. MONTAGE DES RÜHRWERKS IN DIE MASCHINE

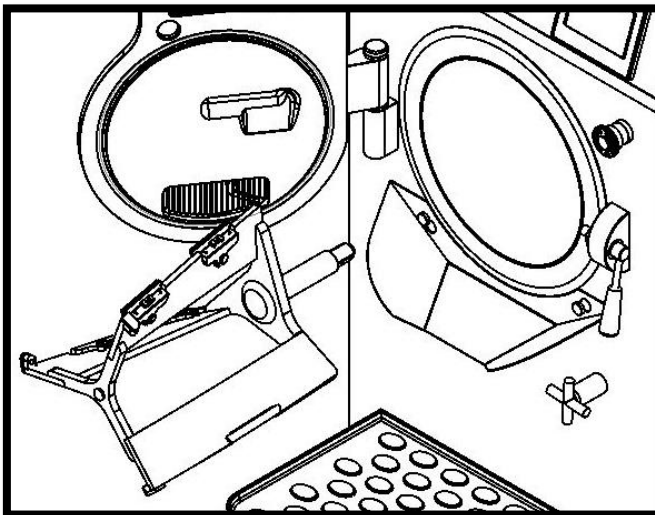


Bild 22

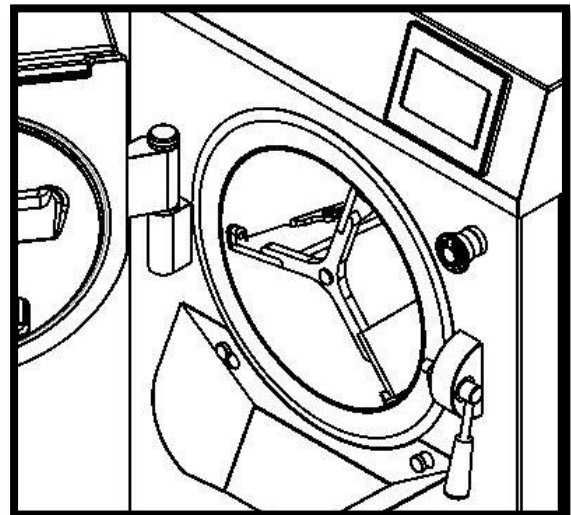


Bild 23

Schieben Sie das Rührwerk in das Innere des Zylinders. Achten Sie darauf, dass die Schlägerdichtung montiert ist. Wenn es eingesetzt ist, federt die Silikondichtung das Rührwerk ein paar Millimeter.

16. MONTAGE DER FRONTABDECKUNG AN DIE MASCHINE

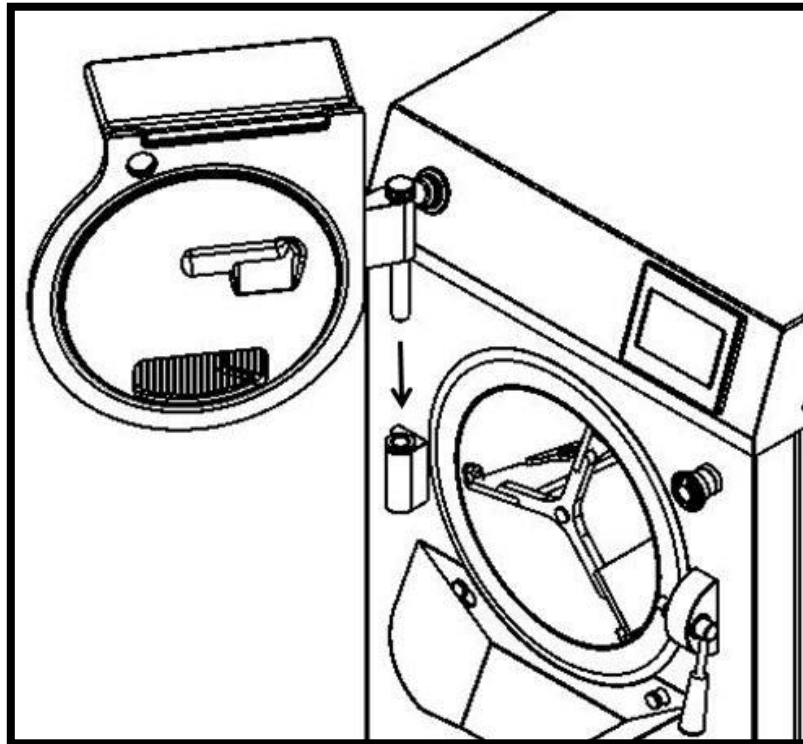


Bild 24

Bringen Sie den O-Ring der Abdeckung an und befestigen Sie die Frontabdeckung an der Maschine, indem Sie den Scharnierbolzen in das Scharnier einsetzen.

16.1 VERRIEGLUNG DER FRONTABDECKUNG

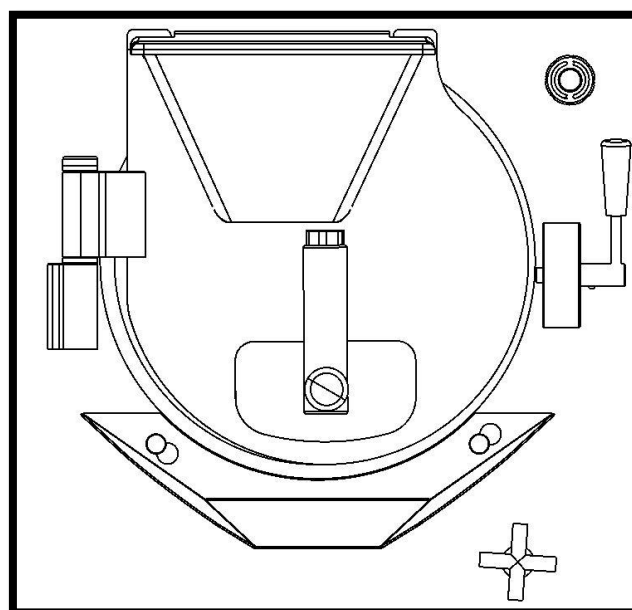


Bild 25

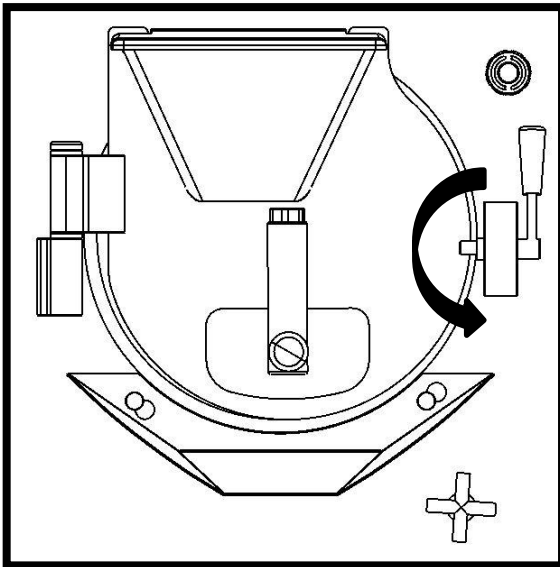


Bild 26

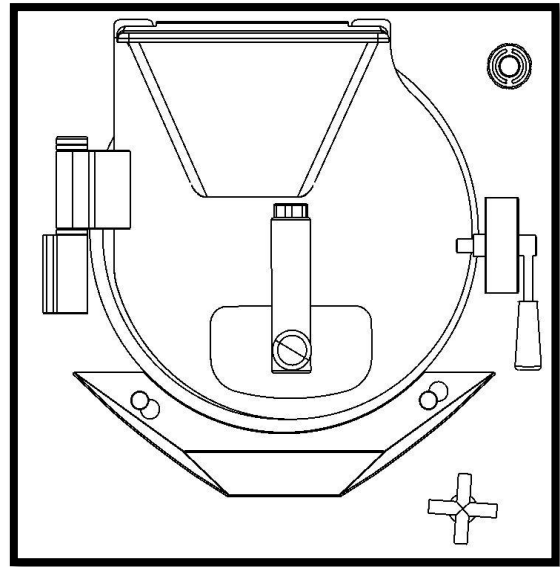


Bild 27

Schließen Sie die Frontabdeckung. Verriegeln Sie die Frontabdeckung dann, indem Sie den Griff nach links drücken und nach unten ziehen. (Bild 25-26-27)

16.2 ÖFFNUNG DES EISCREME-AUSLASSDECKELS

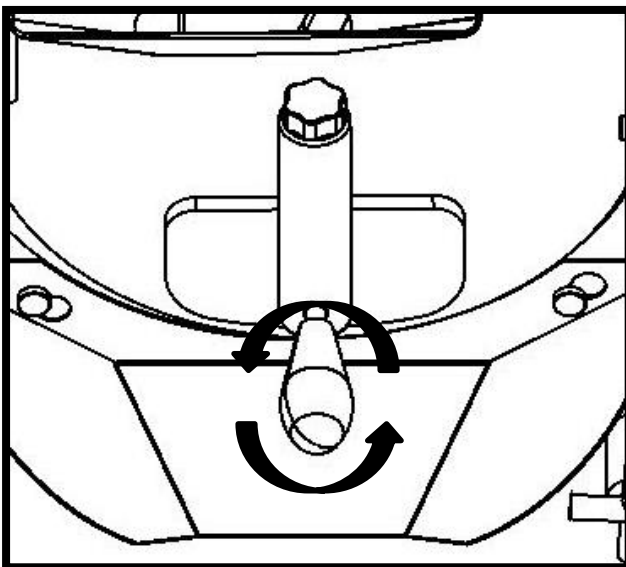


Bild 28

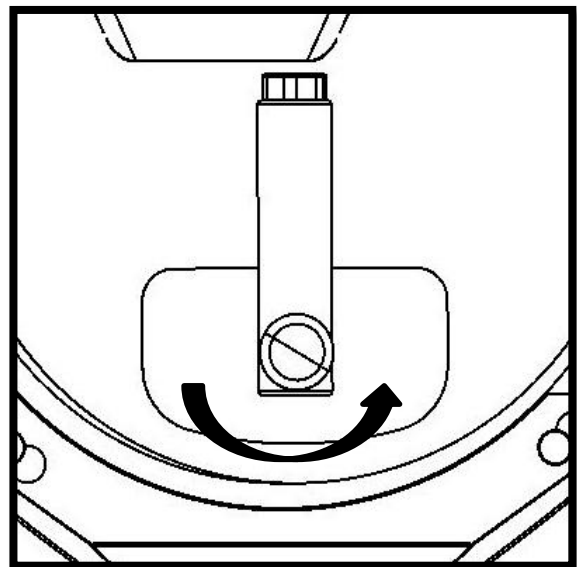


Bild 29

Drehen Sie den Knopf im Uhrzeigersinn, um die Abdeckung des Speiseeisauslasses zu öffnen. Nach dem Aufdrehen des Knopfes schieben Sie die Abdeckung nach rechts.

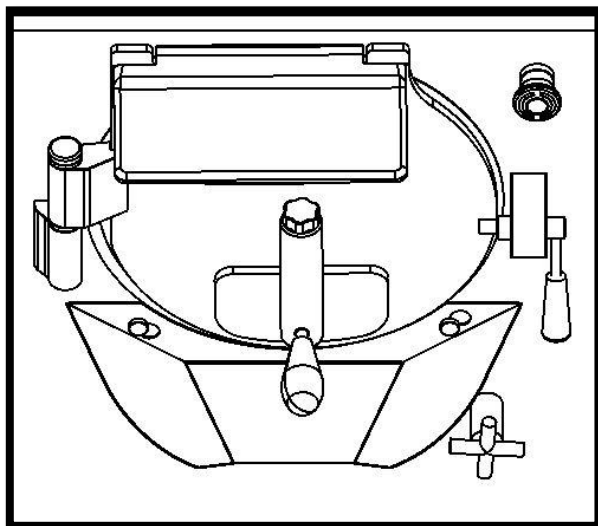


Bild 32

Entfernen Sie die Abdeckung des Einspeisekastens und füllen Sie die Eismischung in den Trichter (die untere Linie des Trichters ist die maximale Mischkapazität des Kühlzylinders. Füllen Sie keine Mischung über dieser Linie ein)
 Schließen Sie dann die Abdeckung des Einspeisekastens, stellen Sie die passende Zeit ein und drücken Sie die Taste "Production".



Um die Produktausgabe zu erleichtern, verwenden Sie nur den mitgelieferten Kunststoffspatel. Verwenden Sie niemals Metallspatel, da diese das Gerät beschädigen könnten.

18. AUSGABE DER EISCREME

Wenn das Produkt fertig ist, werden Sie von dem Gerät per Signalton gewarnt. Nachdem Sie den Alarm gehört haben, drücken Sie die Taste "dispense", um die Eiscreme auszugeben.

Model	Mix hinzugefügt Min - Max (kg)	Eiscreme produziert Min - Max (lt)
POFI 90/70	2 - 12	3 - 17

Tabelle 5

19. REINIGUNG und DESINFIZIERUNG DER MASCHINE

Nach dem Gebrauch müssen Sie die Maschine reinigen und sterilisieren. Wenn Sie das Gerät reinigen möchten, achten Sie darauf, dass die Frontabdeckung und die Abdeckung des Eisauslasses geschlossen sind. Füllen Sie dann das Wasser durch den Trichter ein und drücken Sie die Waschtaste. Öffnen Sie langsam den Eiscreme-Auslassdeckel und entleeren Sie das Abwasser. Danach öffnen Sie die Frontabdeckung, reinigen und desinfizieren Sie alle Teile.

- 1- Vergewissern Sie sich, dass die Frontabdeckung und der Eiscremeauslassdeckel geschlossen sind. Stellen Sie einen leeren Behälter oder Eimer unter die Frontabdeckung.
- 2- Füllen Sie Wasser durch den Trichter ein und drücken Sie dann die Waschtaste. Lassen Sie die Maschine 1 Minute laufen, bevor Sie das Wasser in den Eimer ablassen.
- 3- Öffnen Sie langsam den Eiscreme-Auslassdeckel und entfernen Sie das Abwasser.
- 4- Wiederholen Sie die Schritte 2 und 3 bis das Wasser sauber ist.
- 5- Demontieren Sie die Frontabdeckung, reinigen und desinfizieren Sie alle Teile der Frontabdeckung und des Rührwerks entsprechend den örtlichen Anforderungen und lassen Sie die Teile an der Luft trocknen. Verwenden Sie während des Reinigungsvorgangs keine anderen Chemikalien als das zugelassene Desinfektionsmittel.
- 6- Bauen Sie alle Teile zusammen. Schmieren Sie die Rührwerkichtung und schieben Sie sie auf die Rührwerksachse.
- 7- Setzen Sie das Rührwerk in das Fass ein und drehen Sie es langsam, bis es einrastet.
- 8- Setzen Sie die Frontabdeckung wieder an das Gerät ein.

Wenn Ihre Maschine luftgekühlt ist, muss der Kondensator regelmäßig von einem autorisierten Techniker von Staub und Schmutz befreit werden, um eine optimale Leistung der Maschine zu gewährleisten.

Hinweis: Befolgen Sie bei der Reinigung und Wartung alle Anweisungen in dieser Bedienungsanleitung, andernfalls übernimmt der Hersteller keine Verantwortung für unerwünschte Folgeschäden.



*Vergewissern Sie sich, dass das Rührwerk und die Rührwerkichtung während des Reinigungsprozesses des Fasses an der Maschine montiert sind. Wenn Rührwerk und Dichtung nicht montiert sind, darf das Fass **NICHT** gereinigt werden.*

20.INSPEKTIONSPLAN FÜR DIE REGELMÄSSIGE WARTUNG

Alle Wartungs- und Reparaturarbeiten müssen durch vom Hersteller autorisierte Techniker durchgeführt werden.

Wartungsarbeiten	wöchentlich	monatlich	alle 3 Monate	jährlich
Sicherheitssysteme	x			
Stromanschlüsse			x	
Festigkeit der Schrauben und Dichtungen/O-Ringen			x	
Spannung der Riemen			x	
Abstreifklingen des Rührwerks			x	
Schmierstoff der Halter				x
Gas				x

Tabelle 6

21. MÖGLICHE FEHLER UND LÖSUNGEN

Achtung: KEINE WARTUNG UND REPARATUREN DURCHFÜHREN, BEVOR DIE EISMASCHINE VON DER STROMVERSORGUNG ABGETRENNT WURDE.

Wenn die unten in der Anleitung zur Fehlerbehebung aufgeführten Lösungen Ihre Betriebsprobleme nicht beheben, wenden Sie sich an einen autorisierten Kundendienst, um weitere Unterstützung zu erhalten.

STÖRUNGSTABELLE

	PROBLEM	URSACHE	ABHILFE
1	Das Gerät läuft nicht	keine Stromzufuhr	Prüfen Sie, ob der Stecker eingesteckt ist und schalten Sie ihn an der Steckdose ein.
2	Der Kompressor startet und stoppt nach einigen Sekunden.	Keine Luftzirkulation (luftgekühlt)	Prüfen Sie die Abstände um die Maschine herum und stellen Sie sicher, dass der Mindestabstand 50 cm beträgt.
		Kein Wasserzirkulation (wassergekühlt)	Vergewissern Sie sich, dass die Maschine an das Versorgungsnetz angeschlossen ist.
3	Das Gerät funktioniert, aber es kommt kein Produkt aus dem Auslassdeckel.	Überkühlung	Verringern Sie die Produktionszeit.
		Das Rührwerk dreht sich im Uhrzeigersinn	Rufen Sie den vom Hersteller autorisierten Service an.
4	Die Maschine funktioniert aber das Prudkt ist zu weich	Unterkühlung	Verlängern Sie die Produktionszeit.
5	Mix entweicht aus der vorderen Abdeckung	O-Ring-Dichtung der Frontabdeckung fehlt	Entleeren Sie die Maschine und montieren Sie die O-Ring-Dichtungen.
		Die Frontabdeckung ist nicht ausreichend oder ungleichmäßig gespannt.	Befestigen Sie die Frontabdeckung gleichmäßig und ordentlich.