













# Slush-Maschine

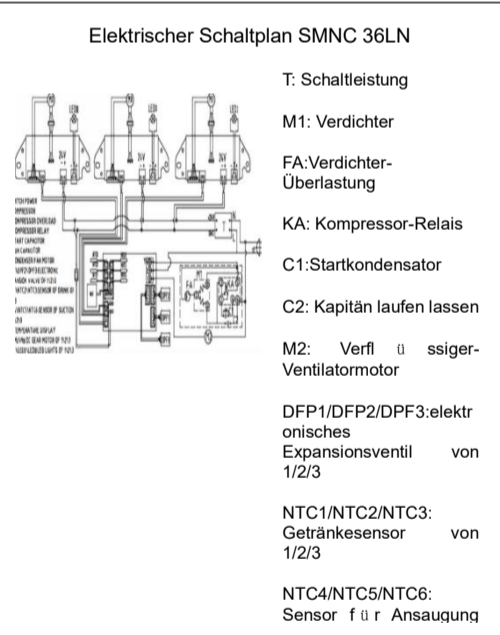
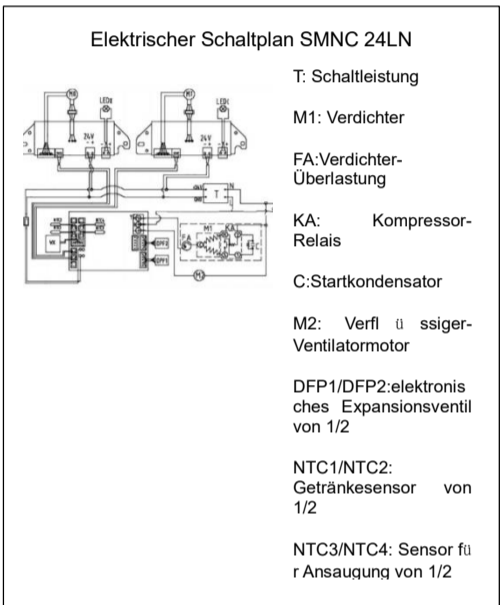
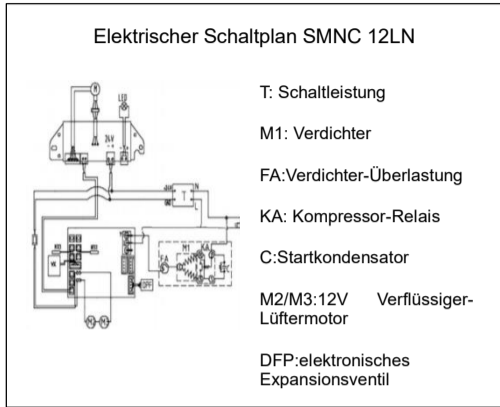
## Bedienungsanleitung

Lesen Sie diese Bedienungsanleitung vor dem Gebrauch des Geräts sorgfältig durch

Inhaltsverzeichnis	6.2 Einen Granitore einschalten
1. Allgemeine Information	6.3 Mit Granita zu servieren
1.1 Hersteller	6.4 Mit kalten flüssigen Getränken zu servieren
1.2 Autorisierte Person	6.5 Zum einfachen Reinigen der Kernreaktionsschüssel
1.3 Gestaltung des Handbuchs	6.6 Die Arbeit beenden
1.3.1 Zweck und Inhalte	6.7 Dosierung von Granit
1.3.2 Wer muss das Handbuch lesen?	6.8 Notfallsituationen
1.3.3 Wie man das Handbuch aufbewahrt	7. Reinigung und Wartung
1.3.4 Verwendete Symbole	7.1 Entleeren der Schalen
2. Beschreibung des Geräts	7.2 Entlüften des Zapfhahns
2.1 Verwendung der Maschine	7.3 Entfernen der Schale und des Deckels
2.2 Hauptkomponenten	7.4 Waschen und Desinfizieren der Komponenten
2.3 technische Daten	7.5 Wiederausammenbau der gewaschenen Komponenten
2.4 Bedienfeld (Meine Granita 3S als Beispiel)	7.6 Spülkreislauf
3. Sicherheit	7.7 Reinigung der Tropfschale
3.1 allgemeine Sicherheitsvorschriften	7.8 beleuchteter Deckel
3.2 Stopp-Funktionen	7.8.1 Austausch der Glühbirne
3.3 Platten	7.9 Reinigung des Kondensators
4. Handhabung und Lagerung	7.9.1 Reinigung des MyGranita 1S-Kondensators
4.1 Verpackung	7.9.2 Reinigung MyGranita 2S-3S Kondensator
4.2 Beförderung und Handhabung	7.10 regelmäßige Wartung
4.3 Lagerung	8. Entsorgung
5. Installation	9. Fehlerbehebung
5.1 Liste des mitgelieferten Zubehörs	10. Grundlegende Schaltpläne
5.2 Positionierung der Anlage	
5.3 Entsorgung von Verpackungsmaterialien	
5.4 elektrischer Anschluss	
6. Betrieb	
6.1 Vorbereitung des Produkts	

<p><b>1. Allgemeine Information</b></p> <p><b>1.1 Hersteller</b></p> <p>Die Angaben des Herstellers sind auf dem Typenschild auf der ersten und/oder letzten Seite des Handbuchs abgebildet.</p> <p><b>1.2 Autorisierte Person</b></p> <p>Zwei Personen können zu unterschiedlichen Zwecken auf die Maschine zugreifen.</p> <p><b>Benutzer</b></p> <p>Eine Person, die über eine angemessene technische Ausbildung verfügt, um die Produkte, die die Maschine zur Ausgabe von Granita verwendet, unter Einhaltung der geltenden Hygienenormen zuzubereiten. Nach der Lektüre dieses Handbuchs wird der Leser in der Lage sein:</p> <p>normale Produktlade- und/oder Austauschvorgänge durchzuführen;</p> <p>das Produkt ordnungsgemäß auszugeben;</p> <p>das Gerät zu reinigen und zu desinfizieren.</p> <p><b>Spezialisierter Techniker</b></p> <p>Eine Person, die dieses Handbuch geprüft hat und eine spezifische Ausbildung in der Installation, Verwendung und Wartung der Granita-Maschine hat:</p> <p>Sie muss in der Lage sein, Reparaturen im Falle von Talgstörungen durchzuführen und muss mit diesem Handbuch und allen Sicherheitsinformationen gut vertraut sein;</p> <p>er muss in der Lage sein, den Inhalt des Handbuchs zu verstehen und Zeichnungen und Diagramme richtig zu interpretieren;</p> <p>er muss mit den wichtigsten sanitären Unfallverhütungstechnologien und Sicherheitsnormen vertraut sein;</p> <p>er muss über spezifische Erfahrung in der Wartung von Granita-Maschinen verfügen;</p> <p>er muss wissen, wie er sich im Notfall verhalten muss, wo die individuelle Sicherheitsausrüstung zu finden ist und wie sie richtig zu benutzen ist.</p> <p> Personen, die die oben genannten Anforderungen nicht erfüllen, dürfen die Maschine nicht benutzen.</p> <p><b>1.3 Gestaltung des Handbuchs</b></p> <p>Der Käufer muss die in diesem Handbuch enthaltenen Informationen sehr sorgfältig lesen.</p> <p><b>1.3.1 Zweck und Inhalte</b></p> <p>Zweck dieses Handbuchs ist es, dem Käufer alle notwendigen Informationen über die Wartung der Anlage und den Gebrauch der Granita-Maschine zu vermitteln.</p> <p> Vor der Durchführung von Arbeiten an der Maschine müssen Benutzer und spezialisierte Techniker die hierin enthaltenen Anweisungen sorgfältig lesen.</p> <p>Sollten Sie Zweifel an der korrekten Interpretation dieser Anweisungen haben, wenden Sie sich an den Hersteller, um die notwendige Erklärungen zu erhalten.</p> <p> Sie sollten keine Handlungen durchführen, bevor Sie den Inhalt dieses Handbuchs gelesen und gründlich verstanden haben.</p> <p><b>1.3.2 Wer muss das Handbuch lesen?</b></p> <p>Dieses Handbuch richtet sich an Benutzer und spezialisierte Techniker.</p> <p>Benutzer dürfen nicht versuchen, Handlungen durchzuführen, die nur qualifizierten Technikern vorbehalten sind.</p>	<p>Der Hersteller haftet nicht für Schäden oder Verletzungen, die durch die Nichtbeachtung dieser Regel entstehen,</p> <p>Die Bedienungsanleitung ist ein integraler Bestandteil des gekauften Produkts und muss daher an jeden nachfolgenden Besitzer ausgehändigt werden.</p> <p><b>1.3.3 Wie man das Handbuch aufbewahrt</b></p> <p>Diese Bedienungsanleitung muss in unmittelbarer Nähe der Maschine aufbewahrt werden.</p> <p>Es sollten angemessene Vorkehrungen getroffen werden, um sicherzustellen, dass das Handbuch im Laufe der Zeit intakt und lesbar bleibt:</p> <p>Verwenden Sie das Handbuch so, dass sein Inhalt nicht beschädigt wird. Aus keinem Grund dürfen Teile des Handbuchs entfernt, zerrissen oder umgeschrieben werden.</p> <p>Bewahren Sie das Handbuch an einem Ort auf, der vor Feuchtigkeit und Hitze geschützt ist, um die Qualität des Drucks und die Lesbarkeit aller Teile des Handbuchs zu erhalten.</p> <p> Falls die vorliegende Bedienungsanleitung beschädigt wird oder verloren geht, sollte sofort ein weiteres Exemplar beim Hersteller oder autorisierten Händler im Land des Benutzers angefordert werden.</p> <p><b>1.3.4 Verwendete Symbole</b></p> <p><b>Allgemeine Gefahrenwarnung</b></p> <p> Sie weisen auf eine Gefahr hin, die auch für den Anwender ein tödliches Risiko bedeuten kann. In solchen Fällen ist es erforderlich oberste Vorsicht walten zu lassen und es müssen alle Vorkehrungen getroffen werden, um sicher zu arbeiten.</p> <p><b>Gefahr eines Stromschlags</b></p> <p> Sie warnt das betroffene Personal, dass der beschriebene Vorgang zu einem elektrischen Schlag führen kann, wenn nicht alle erforderlichen Sicherheitsvorkehrungen getroffen werden.</p> <p><b>Wichtig</b></p> <p> Es weist auf einen Warnhinweis, einen Hinweis auf Schlüsselfunktionen oder nützliche Informationen hin.</p> <p>Die mit diesem Symbol gekennzeichneten Textteile sollten sehr genau gelesen werden.</p> <p><b>Verboten</b></p> <p> Dieses Symbol wird verwendet, um auf Vorgänge hinzuweisen, die unbedingt vermieden werden müssen, da sie eine Gefahr für den Benutzer und alle anderen in der Nähe befindlichen Personen darstellen.</p> <p><b>Brände nicht mit Wasser löschen</b></p> <p> Das Vorhandensein dieses Symbols warnt vor dem Versuch, Brände mit Wasser oder einer wasserhaltigen Substanz zu löschen.</p> <p><b>Personenschutz</b></p> <p> Wenn dieses Symbol neben einer Beschreibung erscheint, bedeutet dies, dass persönliche Schutzausrüstung verwendet werden muss, da ein implizites Unfallrisiko besteht.</p> <p><b>Spezialisierter Techniker</b></p> <p> Sie identifiziert Handlungen, die nur von qualifiziertem technischen Personal durchgeführt werden dürfen.</p> <p>Sicherheitsvorrichtungen wurden geändert.</p> <p><b>Bewegen von Maschinenteilen</b></p> <p> Sie identifiziert die Gefahr, die von den in der Maschine vorhandenen beweglichen Teilen ausgeht. Schalten Sie die Maschine aus, bevor Sie einen Vorgang ausführen.</p>
--	---

Grundlegende Schaltpläne



2. Beschreibung des Geräts

2.1. Verwendung der Maschine

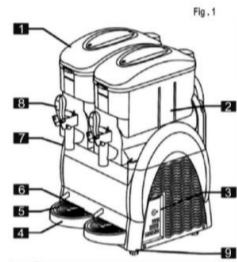
Das professionelle Gerät, das Sie verwenden, ist für die Herstellung von Slush- und Kaltgetränke geeignet, wenn sie Produkte auf Milchbasis verwendet möchten und/oder wenn dies vom Gesetz je nach Art des verwendeten Produkts vorgesehen ist, muss optional die Schale mit einem zusätzlichen Temperaturmesser ausgestattet werden. Es ist auch obligatorisch zur Einhaltung der geltenden Vorschriften und Normen bezüglich verwendeter Produkte.

Das Gerät ist nicht zur Verwendung durch Personen (einschließlich Kinder) mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder ohne Erfahrung und Wissen bestimmt, es sei denn, sie wurden beaufsichtigt oder unterwiesen in Verwendung des Geräts durch eine für ihre Sicherheit verantwortliche Person.

2.2 Hauptkomponenten

Die Hauptkomponenten, aus denen die Maschine besteht, sind

- 1 Schüsseldeckel
- 2 Schale
- 3 Bedienfeld
- 4 Tropfschale
- 5 Gitter
- 6 Schwimmer (Überlaufanzeiger)
- 7 Hahn
- 8 Griff
- 9 Standfuß



Zur besseren Lesbarkeit der Anleitung werden hier folgende Abkürzungen verwendet:

SMNC12LN "bezeichnet eine Schleusenmaschine mit einer (1) Schüssel;

SMNC24LN "kennzeichnet eine Schleusenkreismaschine mit zwei (2) Schüsseln;

SMNC36LN "kennzeichnet eine Schleusenkreismaschine mit drei (3) Schüsseln;

2.3 Technische Daten

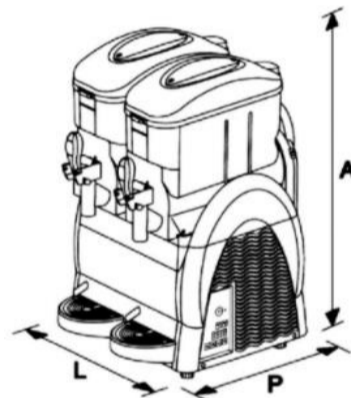
Die technischen Daten und Merkmale sind nachstehend aufgeführt

Modell	SMNC12LN	SMNC24LN	SMNC36LN
Abmessungen LxBxH(cm)	27x51x81	47x51x81	67x51x81
Gewicht (kg)(Schüssel leer)	33	51	70.5
	47	69	92
Maximale elektrische Leistung (W)	Siehe Typenschild an der Seite der Maschine		
Betriebsspannung(V)			
Betriebstemperatur	Mindestens 20°C/68°F		
	Max. 32°C/89,6°F		
Anzahl der Schalen	1	2	3
	Fassungsvolumen jeder Schale (l.)		
	12		
Schalldruckpegel	<<70 dB		
Klasse	N		

Der Hersteller behält sich das Recht vor, ohne Vorankündigung Änderungen an der Maschine vorzunehmen.

Wichtig: Alle Änderungen und/oder Ergänzungen von Zubehör müssen ausdrücklich vom Hersteller genehmigt und umgesetzt werden.

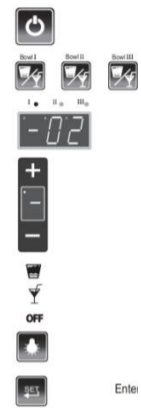
Fig. 2



2.4 Bedienfeld (Meine Granita 3S als

Beispiel)

Abbildung 3



- Ein/Aus-Schalter
- Schüssel-Taste
- Schüssel-Anzeigeleuchte
- Temperatur-Anzeige
- Zahnräder erhöhen +/-Setzen +
- Anzeige der Zahnräder
- Zahnräder erhöhen - /einstellen -
- Identifizierung des Granita-Modus








3 Sicherheit

3.1 Allgemeine Sicherheitsregeln





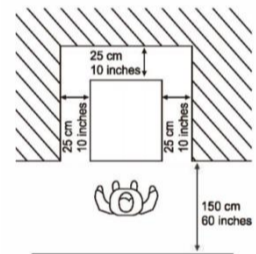








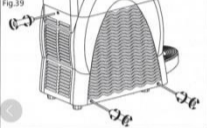
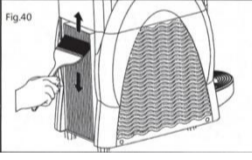
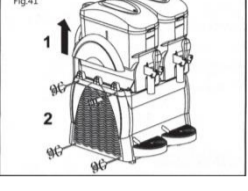

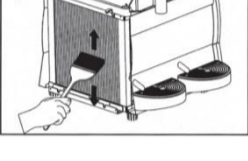
- Lesen Sie die gesamte Bedienungsanleitung sorgfältig durch.
  - Der Anschluss an das Stromnetz muss den im Land des Benutzers geltenden Sicherheitsnormen entsprechen,
  - das Gerät muss an eine elektronische Steckdose, mit der an der Maschine verbauten Stecker kompatibel ist, angeschlossen werden
  - die Abmessungen, müssen mit den auf dem Typenschild an der Seite der Maschine angegebenen Daten übereinstimmen
  - das Gerät muss anständig geerdet werden
  - an ein System angeschlossen, das mit einem Differentialschalter und Schutzschalter ausgestattet ist
  - Das Netzkabel darf nicht:
    - in Kontakt mit jeder Art von Flüssigkeit in Kontakt kommen; Gefahr vor elektrischem Schlag und/oder Feuer
    - zerkleinert und/oder mit scharfen Oberflächen in Kontakt gebracht werden
    - verwendet werden, wenn die Maschine bewegt werden soll
    - verwendet, werden, wenn es Schäden aufweist
    - mit feuchten oder nassen Händen berührt werden
    - zu einer Spule gewickelt werden, wenn die Maschine eingeschaltet ist
    - manipuliert werden/sein
  - Die Installation des Gerätes und der Kältemittel-Verfüssigereinheit darf nur vom Servicepersonal des Herstellers oder einer ähnlich qualifizierten Person durchgeführt werden.
  - Unterlassen Sie / Meiden Sie:
    - eine Installation des Gerätes auf eine andere Weise als in Kapitel 5 beschrieben.
    - einen Installationsort w die Maschine möglicherweise Wasserspritzer ausgesetzt ist
    - die Maschine in der Nähe von brennbaren und/oder explosiven Substanzen zu verwenden.
    - Plastiktüten, Styropornägel usw. in Reichweite von Kindern hinterlassen, da sie sind potentielle Gefahrenquellen
    - spielende Kinder in der Nähe der Maschine
    - andere als die vom Hersteller empfohlenen Ersatzteile zu verwenden
    - technische Änderungen an der Maschine.
    - die Maschine in irgendeine Flüssigkeit einzutauchen.
    - Wasser auf die Maschine zu sprühen um das Gerät zu reinigen
    - die Verwendung der Maschine anders als in diesem Handbuch beschrieben.
    - Verwenden Sie das Gerät nur, wenn Sie im Vollbesitz Ihrer geistigen und körperlichen Kräfte sind Mögliche Einflüsse: Der Einfluss von Drogen, Alkohol usw.
    - die Installation der Maschine über anderer Ausstattung
    - die Verwendung der Maschine in einer explosiven oder aggressiven Atmosphäre oder in einer durch Staub oder Ölsubstanzen, Luft verschmutzten Umgebung
    - die Maschine in einer Umgebung einzusetzen, in der eine Brandgefahr besteht
    - den Gebrauch der Maschine zur Abgabe von Substanzen, die der Spezifikationen der Maschine nicht angepasst sind
  - Bevor Sie das Gerät reinigen, stellen Sie sicher, dass der Netzstecker gezogen ist.
  - Reinigen Sie nicht die Maschine mit Benzin und/oder Lösungsmitteln jeglicher Art.
  - Reparaturarbeiten dürfen nur vom Hersteller und/oder spezialisiertem und geschultes Personal durchgeführt werden,
  - Blockieren Sie nicht die seitlichen Lüftungsöffnungen des Grills
  - Stellen Sie die Maschine nicht in der Nähe von Heizgeräten (Öfen oder Heizkörpern) auf.
  - Im Brandfall Kohlendioxid (CO<sub>2</sub>)-Löcher verwenden, kein Wasser oder Pulver Feuerlöscher.
- Bei unsachgemäßem Gebrauch verfallen alle Gewährleistungsrechte
- und der Hersteller übernimmt keine Haftung für Verletzungen oder Schäden an Personen und/oder Eigentum.
- Folgendes ist als unsachgemäße Verwendung anzusehen:
- eine andere als die bestimmungsgemäße Verwendung und/oder mit anderen Methoden als hier beschrieben;
  - jede Operation an der Maschine, die im Widerspruch zu den angegebenen Richtungen steht;
  - die Verwendung der Maschine, nachdem irgendwelche Komponenten manipuliert wurden und/oder wo die Sicherheitsvorrichtungen geändert wurden;




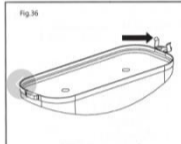


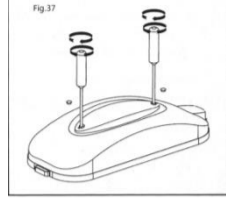
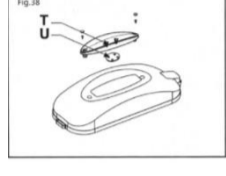
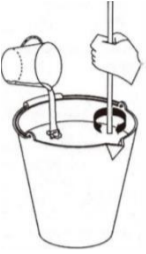
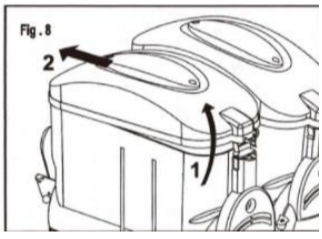



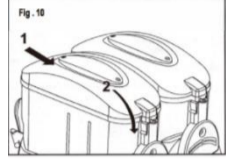


Problemebehebung

Problem	Ursache	Lösung
Maschine kann nicht starten	Keine Stromversorgung	Stecken Sie den Stecker in eine geeignete Steckdose
	Der Hauptschalter befindet sich nicht in Position „On“	Drücken Sie den Schalter auf Position „On“
Der Wasserhahn leckt	Die Hahnkolben ist nicht geschmiert	Schmieren Sie den Gewindebohrer-Kolben
	Der Hahnkolben ist beschädigt	Ersetzen Sie den Hahnkolben
Produkt tritt an der Rückseite der Schüssel aus	Die Schale ist nicht richtig eingesetzt.	die Positionierung der Schüssel überprüfen
	Die Schüssel ist nicht geschmiert.	Schmieren Sie die Schüsseldichtung
	Das Siegel ist defekt	Schalendichtung austauschen
Die Spirale dreht sich nicht	Der Schalter ist auf OFF gestellt.	Drücken Sie den Schalter auf die Position *ON*.
	Blockiertes Eis in der Schüssel	Schalten Sie die Maschine aus und lassen Sie das Eis schmelzen
Die Maschine stellt keine Granita her	Der Hauptschalter steht nicht auf Position *ON*.	Drücken Sie die Taste zum Wechseln der Option *EIN*
	Der Arbeitsstatus ist nicht im Slush-Modus	Wechseln Sie den Arbeitsstatus auf den Modus Slush
	Die Konsistenz wurde nicht korrekt eingestellt	Die Konsistenz richtig einstellen
	Die Belüftung ist unzureichend, der Kondensator ist verschmutzt	Rufen Sie eine spezialisierte Person zur Reinigung des Kondensators
	Die Maschine befindet sich in der Nähe einer Wärmequelle	Installieren Sie die Maschine an einem geeigneten Ort
Die Spirale ist laut	Die vordere Dichtung ist falsch angebracht worden	Die Dichtung korrekt anbringen
	Die Konsistenz ist zu dick eingestellt	Die Konsistenz ist zu dick eingestellt
	Die Dichtung ist nicht geschmiert	Schmieren Sie die Dichtung
	Das Produkt hat zu wenig Zucker	Passen Sie die Zutaten im Produktanteil an und verwenden Sie kein Süßungsmittel
Granita hat schwarze Flecken	Die Schüssel ist schmutzig	Schalten Sie die Maschine aus, um das Eis schmelzen zu lassen
	Schneckendichtung ist verschmutzt	wieder sauber machen.
	Schneckendichtung ist defekt	Schneckendichtung austauschen
Der Hahn verteilt nicht	Eis in der Schüssel blockiert	Schalten Sie die Maschine aus, um das Eis schmelzen zu lassen
Wenn das Gerät aus anderen als den in dieser Tabelle aufgeführten Gründen oder durch Abhilfemaßnahmen das Problem nicht löst, rufen Sie bitte einen spezialisierten Techniker an.		

<p>7.10. Periodische Wartung</p> <p> Die Maschine muss periodisch (mindestens einmal jährlich) von einem spezialisierten Techniker überprüft werden.</p> <p>Diese periodische Kontrolle dient dazu, sicherzustellen, dass alle installierten Komponenten und die Maschine selbst auf einem hohen Sicherheitsniveau gehalten werden.</p> <p> Alle abgenutzten Komponenten müssen durch ein Original-Ersatzteil ersetzt werden.</p> <p> Es ist verboten, die Maschine zu benutzen, wenn auch nur eine ihrer Komponenten defekt ist oder wenn der Benutzer die periodische Wartung nicht durchführen darf.</p> <p>8. Entsorgung</p> <p> Elektrik und elektronische Geräte müssen in Übereinstimmung mit den örtlichen Gesetzen und Vorschriften entsorgt werden.</p> <p> Solche Geräte dürfen nicht als normaler Siedlungsabfall entsorgt werden, sondern müssen separat gesammelt werden, um die Rückgewinnung und das Recycling der zu ihrer Herstellung verwendeten Materialien zu optimieren.</p> <p>Alle Produkte sind mit dem Symbol der durchgestrichenen Abfalltonne  auf Rädern gekennzeichnet, um an die Verpflichtung zur getrennten Sammlung zu erinnern.</p> <p>Die korrekte Einhaltung aller Bestimmungen für die Entsorgung von Altprodukten trägt zum Schutz der Umwelt bei.</p>	<p>- die Verwendung der Maschine nach einer Reparatur mit nicht vom Hersteller autorisierten Komponenten:</p> <p>- Außenaufstellung der Maschine.</p> <p>3.2 Stopp-Funktionen</p> <p>Die Maschine wird durch Ausschalten des Hauptschalters abgeschaltet.</p> <p>3.3. Tafeln</p> <p>KEINE DER AN DER MASCHINE ANGEBRACHTEN SCHILDER ODER ETIKETTEN DÜRFEN ENTFERNT, VERDECKT ODER BESCHÄDIGT WERDEN, INSBESONDERE NICHT DIEJENIGEN, DIE SICH AUF DIE SICHERHEIT BEZIEHEN.</p> <p>4. HANDHABUNG UND LAGERUNG</p> <p>Alle in Kapitel 4 beschriebenen Operationen können ausschließlich durch Techniker durchgeführt werden, die auch auf die Wartung und Handhaben von verpackten oder unverpackten Maschinen spezialisiert sind.</p> <p>Sie müssen alle Arbeitsabläufe organisieren und geeignete Ausrüstung, entsprechend den Eigenschaften und dem Gewicht des zu handhabender Gegenstand und in strikter Übereinstimmung mit den derzeit geltenden Vorschriften nutzen.</p> <p>4.1. Verpackung</p> <p>Diese Maschine wird einsatzbereit in einer Sperrholzkiste geliefert. Die Sperrholzkiste besteht aus einem Palettensockel und einer Abdeckung, die mit Schrauben miteinander verbunden sind.</p> <p>ABMESSUNGEN UND GEWICHT DES PACKBEHÄLTERS</p>	<p>4.2. Beförderung und Handhabung</p> <p>Stellen Sie sicher, dass sich niemand in Reichweite von Hebe- und Handhabungsvorgängen aufhält. Unter schwierigen Bedingungen sollte Fachpersonal eingesetzt werden, um die Bewegungen der Maschine zu überwachen.</p> <p>Für die manuelle Handhabung der Maschine sind mindestens zwei Personen erforderlich.</p> <p>Die Maschine darf erst dann in eine aufrechte Position gebracht werden, wenn jede Schale entleert wurde.</p> <p>Heben Sie die Schachtel an und befördern Sie sie vorsichtig. Vermeiden Sie Zusammenstöße mit Hindernissen. Achten Sie auf die Gesamtabmessungen und auf eventuell hervorstehende Teile.</p> <p>Warnung: Keine zusätzlichen Schnitte am Packmittel vornehmen.</p> <p>Die GARANTIE deckt keine Schäden ab, die während des Transports und der Handhabung der Maschine entstehen.</p> <p>Die Kosten für die Reparatur oder den Ersatz beschädigter Teile trägt der Käufer.</p> <p>4.3. Lagerung</p> <p>Bevor die Maschine eingelagert wird und wann immer die Maschine nach einer Einlagerungszeit wieder in Betrieb genommen wird, muss sie gründlich gereinigt und desinfiziert werden.</p> <p>Warnung: Lagern Sie nicht mehr als drei Maschinen übereinandergestapelt.</p> <p>Wenn die Maschine über einen längeren Zeitraum unbenutzt bleiben soll, müssen entsprechende Vorkehrungen in Bezug auf Ort und Dauer der Lagerung getroffen werden:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Lagern Sie die Maschine an einem geschlossenen Ort;</li> <li>-Schützen Sie die Maschine vor Stößen und Belastung;</li> <li>-Schützen Sie die Maschine vor Feuchtigkeit und großen Temperaturschwankungen;</li> <li>-verhindern Sie, dass die Maschine mit korrosiven Substanzen in Kontakt kommt.</li> </ul> <div style="text-align: center;">  <p>Abbildung 5</p> </div>
--	--	--




<p><b>5. Installation</b></p> <p> Alle in Kapitel 5 beschriebenen Operationen dürfen ausschließlich von spezialisierten Technikern durchgeführt werden, die alle Arbeitsabläufe organisieren und geeignete Ausrüstungen unter strikter Einhaltung der geltenden Vorschriften verwenden müssen.</p> <p> Die Maschine muss in Innenräumen in einem gut belüfteten Raum mit festem und ebenem Boden (Neigung weniger als 2°) aufgestellt werden.</p> <p>Die Maschine ist vom betreuten Typ und muss an Orten aufgestellt werden, wo sie von geschultem Personal überwacht werden kann.</p> <p> <b>Warnung:</b> Es ist verboten, die Maschine an einem Ort aufzustellen, an dem sie von anderen als den in Abschnitt 1.2 genannten Personen erreicht, berührt und/oder bedient werden kann.</p> <p>Die Maschine darf nur an Orten mit einer Umgebungstemperatur zwischen 20°C und 32°C betrieben werden.</p> <p><b>5.1. Liste des mitgelieferten Zubehörs</b></p> <p>Vaseline: zum Schmieren aller in diesem Handbuch angegebenen Teile nach Wasch- und Desinfektionsvorgängen</p> <p><b>5.2. Aufstellung-Positionierung</b></p> <p>Der Installateur muss dies überprüfen:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- der Standort ist ordnungsgemäß für die Maschineninstallation vorbereitet worden;</li> <li>- der Untergrund, auf dem die Maschine installiert werden soll, ist eben und fest;</li> <li>- der Raum ist ausreichend beleuchtet, belüftet und hygienisch einwandfrei, eine Steckdose ist leicht erreichbar.</li> </ul> <p> Um die Maschine herum ist ein ausreichender Freiraum zu lassen, damit das Personal ungehindert arbeiten und den Raum im Bedarfsfall sofort verlassen kann.</p> <p>Abb. 6 zeigt die Mindestabstände für die Installation</p> 	<p><b>5.3. Entsorgung von Verpackungsmaterial</b></p> <p>Nach dem Öffnen der Schachtel sind die Verpackungsmaterialien nach Art zu trennen und gemäß den geltenden Vorschriften des Landes des Benutzers zu entsorgen.</p> <p>Wir empfehlen, die Verpackung für zukünftige Transporte aufzubewahren.</p> <p><b>5.4. Elektrischer Anschluss</b></p> <p> Diese Arbeit darf nur von spezialisiertem technischen Personal ausgeführt werden.</p> <p>Vergewissern Sie sich vor dem Anschließen der Maschine, dass der Hauptschalter auf "OFF" steht.</p> <p>Der Käufer ist für den elektrischen Anschluss verantwortlich.</p> <p>Die Maschine muss mit dem am Netzkabel angebrachten Stecker an das Stromnetz angeschlossen werden. Vergewissern Sie sich, dass die Vorschriften eingehalten werden:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>die zum Zeitpunkt der Installation geltenden technischen Vorschriften und Normen;</li> <li>die auf dem Typenschild an der Seite der Maschine angegebenen Daten.</li> </ul> <p> <b>Warnung:</b> Die Steckdose muss sich an einem leicht zugänglichen Ort befinden.</p> <p>in Reichweite des Benutzers, so dass kein Aufwand erforderlich ist, um das Gerät bei Bedarf von der Stromversorgung zu trennen.</p> <p>Wenn das Netzkabel beschädigt ist, müssen Sie es entweder durch den Hersteller oder einen spezialisierten Techniker ersetzen lassen.</p> <p>Das ist verboten:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li> die Verwendung von Verlängerungskabeln jeglicher Art;</li> <li>- den Originalstecker zu ersetzen;</li> <li>- die Verwendung von Adaptern</li> </ul>	<p><b>7.9. Reinigung des Kondensators</b></p> <p> Die Reinigung des Kondensators darf nur von einem spezialisierten Techniker durchgeführt werden, der alle Arbeitsabläufe zu organisieren und geeignete Geräte unter strikter Einhaltung der geltenden Vorschriften zu verwenden hat.</p> <p> Der im Inneren der Maschine befindliche Kondensator muss periodisch gereinigt werden.</p> <p> <b>Warnung:</b> Das Entfernen der Schutzvorrichtungen legt einige scharfe Oberflächen der Maschine frei.</p> <p> Ein verschmutzter Kondensator beeinträchtigt die Leistung der Maschine.</p> <p>Um Zugang zum Kondensator zu erhalten, müssen die Schutzvorrichtungen entfernt werden.</p> <p> Es ist verboten, die Maschine zu benutzen, wenn auch nur ein Paneel (vorne, hinten oder seitlich) nicht richtig eingesetzt ist.</p> <p>Der Nutzer darf den Kondensator nicht selbst reinigen.</p> <p><b>7.9.1. Reinigen des Kondensators SMNC12LN</b></p> <p>Die Schutzvorrichtungen müssen mit Hilfe eines geeigneten Schraubendrehers entfernt werden.</p>  <p>Entfernen Sie den hinteren Schutz, nachdem Sie die Schrauben entfernt haben, mit denen er am Rahmen befestigt ist (die Schrauben befinden sich links und rechts)</p>  <p>Nachdem der Kondensator gründlich gereinigt wurde, bringen Sie alle Schutzvorrichtungen wieder in Position.</p>	<p><b>7.9.2. Reinigung des Kondensator SMNC24L/36LN</b></p> <p>Gehen Sie wie folgt vor, um das Sicherheitsschutzblech zu entfernen:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Heben Sie den oberen Teil des Seitenschutzes an und entfernen Sie ihn vollständig;</li> <li>- Lösen Sie die 4 Schrauben, mit denen die Schutzeinrichtung befestigt ist.</li> </ul>  <p>-Nachdem Sie die 4 Schrauben entfernt haben, nehmen Sie die Schutzeinrichtung ab.</p>  <p>Verwenden Sie nach dem Entfernen der Schutzvorrichtung eine trockene Bürste, um den Staub zu entfernen, der sich im Laufe der Zeit durch den Gebrauch angesammelt hat.</p>  <p>Nachdem Sie den Kondensator gründlich gereinigt haben, setzen Sie alle Komponenten der Schutzvorrichtung wieder ein.</p>
--	--	--	--


<p> Alle in der Maschine vorhandenen Auffangbehälter sollten gereinigt werden.</p> <p>Die Tropfschale sollte entleert und gereinigt werden, wenn der rote, im Gitter installierte, Schwimmer sich in Sichtweite erhebt.</p> <p>Halten Sie den Ablaufschlauch fest, heben Sie die Schale mit dem Gitter darauf an und ziehen Sie sie heraus.</p> <p>Waschen Sie die Schale und das Gitter getrennt mit lauwarmem Wasser.</p> <p>Trocknen Sie alle Komponenten ab.</p> <p>Legen Sie das Gitter wieder auf die Schale.</p> <p>Positionieren Sie den Ablaufschlauch in der dafür vorgesehenen Öffnung.</p> <p><b>7.8 Beleuchteter Deckel</b></p> <p> Die Wartung des beleuchteten Deckels darf ausschließlich von einem spezialisiertem Techniker, der die gesamte operative Sequenzen und die Verwendung geeigneter Ausrüstung unter strikter Einhaltung der derzeit geltenden Vorschriften plant und durchführt.</p> <p> Dem Bediener ist es verboten, Deckelkomponenten zu demontieren.</p> <p>Reinigen Sie die Deckelkontakte mit einem feuchten Tuch und trocknen Sie sie sorgfältig ab. Führen Sie diesen Vorgang immer bei ausgeschalteter Maschine durch.</p> <p> <b>Fig. 36</b></p> <p> <b>Warnung:</b> Achten Sie bei den Reinigungsarbeiten darauf, die Kontakte nicht zu beschädigen (verbiegen, brechen usw.); jede Beschädigung kann zu einer schlechten Funktion des Deckels führen, die nicht unter die Garantie fällt.</p>	<p><b>7.8.1 Auswechseln der Glühbirne</b></p> <p> Die Glühbirne darf nur ausgewechselt werden, wenn der Hauptschalter auf "AUS" steht und das Netzkabel abgezogen ist.</p> <p>Entfernen Sie die Schutzkappen, lösen Sie die Badschrauben, um die beleuchteten Deckelteile zu teilen, verwenden Sie für diesen Vorgang einen geeigneten Schraubendreher.</p> <p> <b>Fig. 37</b></p> <p>Entfernen Sie die Glühbirne "U" aus der Fassung "T" und ersetzen Sie sie durch eine neue. Setzen Sie den Deckel wieder auf und ziehen Sie beide Schrauben fest.</p> <p> <b>Fig. 38</b></p>	<p><b>6. Betrieb</b></p> <p>Bevor die Maschine zum ersten Mal in Betrieb genommen werden darf, muss fachkundiges technisches Personal überprüfen, ob sie ordnungsgemäß funktioniert.</p> <p><b>6.1 Vorbereitung des Produkts</b></p> <p>Warnung: Das Produkt darf nur in die Schüssel gegossen werden, wenn das Gerät ausgeschaltet und der Netzstecker gezogen ist.</p> <p><b>NIEMALS NUR WASSER VERWENDEN</b></p> <p> <b>Fig. 8</b></p> <p>Verdünnen und mischen Sie das Konzentrat mit Wasser in einem geeigneten Behälter und folgen Sie dabei den Anweisungen des Herstellers. Die erhaltene Mischung muss einen Mindestzuckergehalt von 13 ° Brix-A aufweisen. Eine niedrigere Konzentration kann die Schnecken und/oder Getriebemotoren beschädigen.</p> <p>Um den Deckel von der Schüssel abzunehmen, sind folgende Anweisungen zu befolgen:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Den hinteren Teil des Deckels anheben</li> <li>2. Ziehen Sie den Deckel aus der an der Vorderseite angebrachten Halterung heraus.</li> </ol> <p> <b>Fig. 8</b></p> <p> <b>Warnung:</b> Öffnen Sie den Deckel nicht gewaltsam, wenn er beschädigt ist.</p>	<p><b>NIEMALS HEIßE FLÜSSIGKEITEN EINFÜHREN</b> (mit Temperaturen über 25 ° C)</p> <p> <b>Fig. 9</b></p> <p> Gießen Sie das Produkt in die Schüssel und achten Sie darauf, dass es nie über den maximalen Füllstand steigt.</p> <p> <b>Fig. 10</b></p> <p>Nachdem Sie das Produkt in die Schüssel gegossen haben, schließen Sie den Deckel oben auf der Schüssel.</p> <p> <b>Warnung:</b> Schalten Sie die Maschine nie ein, wenn der Deckel fehlt. Bevor Sie den Deckel abnehmen, schalten Sie die Maschine aus und ziehen Sie den Netzstecker. Die Schlüssel des Vorhängeschlosses müssen vom Benutzer sicher aufbewahrt werden.</p> <p> <b>Warnung:</b> In der Schüssel befinden sich einige sich bewegende Teile, die Verletzungen verursachen können; schalten Sie das Gerät ab und ziehen Sie den Netzstecker, bevor Sie irgendwelche Arbeiten im Inneren der Schüssel ausführen.</p>
---	---	---	--



**6.2 Einen Granitore einschalten**

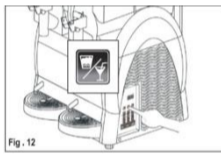
Der Einfachheit halber wird nur die Bedienung der rechten Schüssel illustriert, um die anderen Schüsseln zu bedienen, indem einfach die gleiche Abfolge der Schritte auf den Knöpfen der betreffenden Schüssel ausgeführt wird.

Drücken Sie die Taste  in Position "ON", die Maschine mit Strom versorgt, wie in Abbildung 11 dargestellt.

Ändern des Arbeitsstatus der entsprechenden Schale

Drücken Sie die Taste  für eine Sekunde, um den Arbeitsmodus auszuwählen. Es gibt drei Arbeitsmodi: Granita, Saft und Rührstopp.


Wenn die  eingeschaltet ist, ist der Granita-Modus ausgewählt; wenn die  eingeschaltet ist, ist der Saftmodus gewählt; im Modus AUS würde das Rühren aufhören und die Schüssel nicht mehr gekühlt werden.



**6.3 Mit Granita dienen**

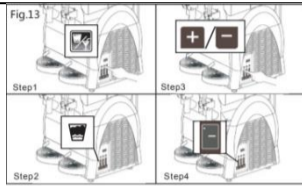
Drücken Sie die entsprechende Schüsseltaste



das Identifikationslicht des Granita-Modus 



an, dann drücken Sie 

um vom 1. Gang in den 7. Gang zu schalten. Je höher Sie den Gang einstellen, desto dicker und wasserärmer wird der Schneematsch.




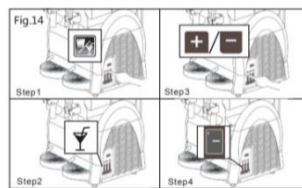
Alle Schalen schalten automatisch auf den Frischhaltezustand um, und die Temperatur der Produkte wird von +1 Grad Celsius bis +4 Grad Celsius gehalten. Es wird dringend empfohlen, diese Taste zu drücken, wenn einige Produkte in den Schalen verblieben sind, wenn das Geschäft außer Betrieb sein soll.

**6.4 Zum Servieren mit kalten Flüssiggetränken**

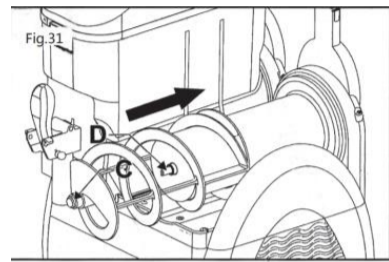
Drücken Sie die entsprechende Schüsseltaste (  oder  ),


Identifikationslicht des Saftmodus 

aufleuchten würde, dann drücken Sie  die Temperatur im Bereich von 1 Grad Celsius bis 7 Grad Celsius zu regulieren

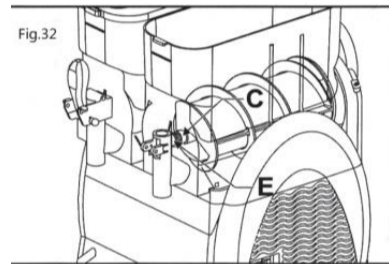


Schnecke einführen, Kopf (C) mit Schaft (D) in Eingriff bringen

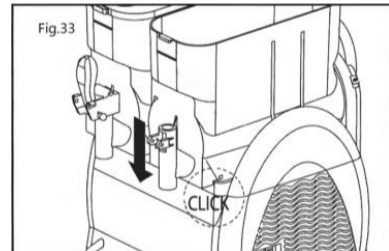


 Drehen Sie die Schnecke, um sie zu aktivieren.

Setzen Sie die Schüssel wieder an ihren Platz und heben Sie den Kopf (C) der Schnecke leicht an, so dass er auf den vorgesehenen Sitz (E) in der Schüssel trifft.



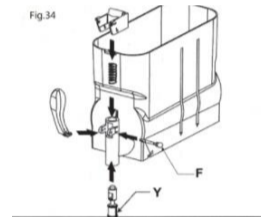
Drücken Sie die Schale nach unten, bis sie, wie in der Abbildung gezeigt, an der Oberfläche anliegt.




Befolgen Sie diese Anweisungen, um den Gewindeschneider wieder anzubringen

1 unter Verwendung der mitgelieferten Vaseline, schmieren Sie die Kappe (Y) ausreichend ein und setzen Sie die Komponenten wieder ein;

2 führen Sie den Stift (F) ein, während Sie den Gewindeschneiderhebel ruhig halten.



 Die Komponenten wie in der Abbildung gezeigt korrekt installieren. Das Nichtschmieren der Kappe kann zu Produktaustritt aus dem Hahn führen.

**7.6 Spülzyklus**

Bevor Sie die Maschine in Betrieb nehmen, müssen Sie den Spülzyklus durchführen

Gehen Sie wie folgt vor:

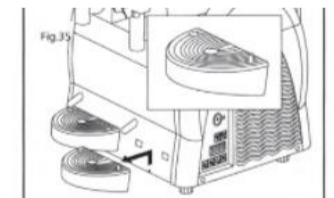
1 Füllen Sie den Tank mit sauberem Wasser

2 Lassen Sie die Maschine nur im Modus "Agitation" 5 Minuten lang eingeschaltet.

3 Schalten Sie das Gerät aus und entleeren Sie den Tank, indem Sie den Hahn öffnen.

**7.7. Reinigung der Tropfschale**

Die Tropfschale sollte täglich geleert und gereinigt werden.





7.4. Waschen und Desinfizieren der Komponenten

Alle zuvor demontierten und entfernten Komponenten müssen gründlich gewaschen und desinfiziert werden.

**!** Wichtig: Die Desinfektionslösung muss den zum Zeitpunkt des Einsatzes der Maschine geltenden Vorschriften entsprechen.

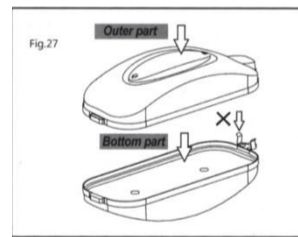
Um das Verfahren korrekt durchzuführen, verwenden Sie bitte die folgenden Anweisungen:

- 1 Füllen Sie einen Behälter mit einer in Wasser gemischten Desinfektionslösung (2% Natriumhypochlorit in Wasser)
- 2 Waschen Sie den Tank, den Deckel und den Verdampfer gründlich mit einem Schwamm, der mit der Desinfektionslösung getränkt ist.
- 3 Erneut gründlich mit Dekanatswasser waschen
- 4 Füllen Sie einen weiteren Behälter mit einer Desinfektionslösung
- 5 Tauchen Sie die demontierten Komponenten in die Desinfektionslösung
- 6 Lassen Sie die demontierten Komponenten 30 Minuten lang in der Lösung einweichen.
- 7 Erneut gründlich mit sauberem Wasser waschen
- 8 Platzieren Sie die Komponenten auf einer Dekan-Oberfläche und trocknen Sie sie
- 9 Bauen Sie die Maschine wie in Teil 7.5 beschrieben zusammen.
- 10 Vor dem erneuten Gebrauch der Maschine den Spülzyklus mit sauberem Wasser durchführen (Teil 7.6).

**!** Warnung: Tauchen Sie die mit Beleuchtung ausgestatteten Deckel nicht in irgendeine Flüssigkeit ein. Vor Beginn der Reinigungs- und Desinfektionsvorgänge des Deckels diesen, wie im vorherigen Kapitel beschrieben, von der Maschine entfernen.

Um den beleuchteten Deckel korrekt zu reinigen, gehen Sie wie folgt vor;

1. Wischen Sie zuerst mit einem sauberen, feuchten Tuch den unteren Teil des Deckels (in Kontakt mit dem Produkt) ab;
2. Wischen Sie mit einem sauberen, feuchten Tuch den gesamten äußeren Teil des Deckels ab;



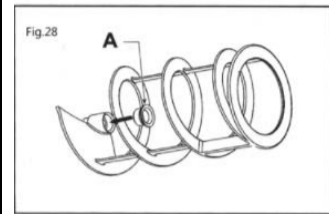
3. Mit einem in Desinfektionslösung getauchten Schwamm den unteren Teil des Deckels desinfizieren, wobei darauf zu achten ist, dass die Kontakte nicht nass werden (X);
4. Lassen Sie den Deckel 30 Minuten lang einwirken;
5. Zweimal oder öfter, nur den unteren Teil, mit einem sauberen, in Frischwasser getränkten Schwamm abspülen.
6. Legen Sie den Deckel auf eine Dekanfläche und trocknen Sie ihn; trocknen Sie zuerst den Boden und dann den äußeren Teil mit einem Dekantuch.
7. Setzen Sie den Deckel erst wieder auf, nachdem Sie die Schüssel dekantiert und desinfiziert haben.

**!** Es ist verboten, den Deckel zu waschen und/oder zu desinfizieren, solange er in der Maschine installiert ist.

7.5. Wiederausammenbau der gewaschenen Komponenten.

Alle gewaschenen und desinfizierten Komponenten müssen sorgfältig wieder zusammengebaut werden. Einige Komponenten müssen ausreichend geschmiert werden, um sicherzustellen, dass sie effizient arbeiten.

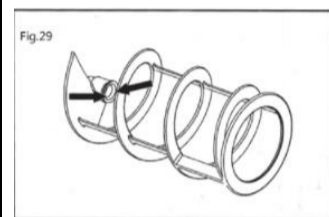
Bringen Sie die Dichtung (A) an der Schnecke an, wie in Abb.31 dargestellt.



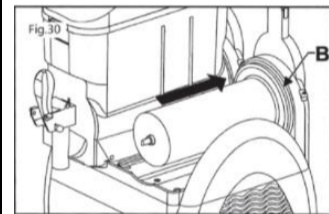
**!** Prüfen Sie immer die Integrität der Dichtung; sollte sie verschlissen sein, ersetzen Sie sie durch eine neue.

Ersetzen Sie die Dichtung (A) mindestens einmal pro Jahr.

Schmieren Sie die Dichtung (A) mit der mitgelieferten Vaseline an den in der Abb.32 gezeigten Stellen.



Bringen Sie die Dichtung (B) an und schmieren Sie die gesamte durch die Pfeile angezeigte Oberfläche mit Vaseline



6.5 Die entsprechende Schüssel einfach reinigen.

drücken für sechs Sekunden wird der entsprechende Magnetwert für drei Minuten zur Reinigung vollständig geöffnet. Während dieser Zeit zeigt die Anzeige der Hahnposition "C" an.

In diesem Betriebszustand ist der Magnetwert des entsprechenden Behälters ausgeschaltet, und es strömt kein Kältemittelgas in den Behälter, aber die Schnecke dreht sich noch, um die Reinigung zu unterstützen. Bitte füllen Sie warmes und sauberes Wasser in die entsprechende Schüssel ein, wobei die auf den Schüsseln markierte maximale Füllstandlinie nicht überschritten werden darf.

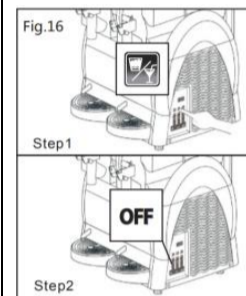
Wenn Sie eine gründliche Reinigung oder Desinfektion der Maschine durchführen wollen, stellen Sie bitte sicher, dass die Maschine ausgeschaltet ist.

6.6 Beenden der Arbeit

Drücken Sie die entsprechende

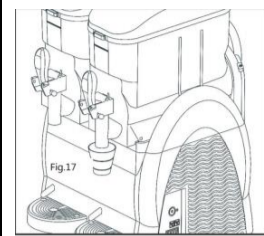


Schüsseltaste (Schüssel I), and Identifikationslampe des Aus-Zustandes AUS würde aufleuchten, dann würde sie aufhören zu rühren und die Schüssel würde aufhören zu kühlen.



6.7. Granita ausgeben

Um das Produkt auszugeben, ziehen Sie den Hahnhebel.



**!** Überprüfen Sie regelmäßig die Temperatur des Produkts in der Schale mit einem Standardthermometer, um sicherzustellen, dass das Produkt immer unter der Lagertemperatur liegt. Trennen Sie niemals das Gerät vom Stromnetz oder schalten Sie den Hauptschalter aus, wenn sich noch ein Produkt in der Schüssel befindet, das noch verbraucht werden muss.

**!** Wenn die Maschine nicht kontinuierlich verwendet wird, ist es bei der Verwendung von Produkten auf Milchbasis erforderlich, dies zu tun:

- eine Desinfektionslösung um den Zapfbereich und auf den Zapfhahn selbst zu sprühen (alternativ mit einem sauberen Tuch und Desinfektionsmittel waschen);

oder;

- eine kleine Menge des Produkts aus dem Zapfhahn abzugeben, bevor die Ausgabe für den Kunden erfolgt.


6.8. Notfallsituationen


**!** WARNUNG: Um die Maschine in jeder Notfallsituation abzuschalten, drücken Sie den Hauptschalter fest in die Position "AUS".

Schalten Sie bei Frost die Maschine aus und wenden Sie sich an ein Servicezentrum oder einen spezialisierten Techniker.

**!** Wenn ein Feuer ausbricht, muss der Bereich sofort geräumt werden, um Platz für geschultes und mit geeigneter Sicherheitsausrüstung ausgestattetes Personal zu schaffen. Verwenden Sie stets zugelassene Feuerlöscher, verwenden Sie niemals Wasser oder Substanzen zweifelhafter Art.

## 7. REINIGUNG UND WARTUNG

 Vergewissern Sie sich vor der Reinigung und Wartung externer Maschinenkomponenten, dass der Hauptschalter auf "AUS" steht und dass die Maschine vom Netz getrennt ist.

 Tragen Sie vor der Durchführung von Reinigungs- und Wartungsarbeiten an der Maschine den persönlichen Schutz (Handschuhe, Brille usw.), der von den in dem Land, in dem die Maschine verwendet wird, geltenden Sicherheitsnormen empfohlen wird.

Vorbereitung der Reinigung:

Reinigungswerkzeuge (Eimer, Haarbürste, Lappen)

Dean-Wasser und Warmwasser unter 50 Grad Celsius

neutrales Reinigungsmittel, das in Lebensmittelgeschirr verwendet wird

Desinfektionsmittel (2%ige Natriumhypochlorit-Salzlösung), das in Lebensmittelgeschirr verwendet wird

Schmiermittel (oder Vaseline), das in Lebensmittelgeschirr verwendet wird

Befolgen Sie bei der Durchführung der Reinigungs- und Wartungsarbeiten die folgenden Anweisungen:

Tragen Sie unfallsichere Schutzhandschuhe;

verwenden Sie keine Lösungsmittel oder entflammbare Materialien;

Verwenden Sie keine Scheuer- und/oder Metallschwämme zur Reinigung der Maschine und ds-Komponenten;

Achten Sie darauf, dass keine Flüssigkeiten in der Umgebung verteilt werden;

Waschen Sie Maschinenkomponenten nicht in der Spülmaschine;

Teile der Maschine nicht in einem herkömmlichen und/oder Mikrowellenherd trocknen;


Tauchen Sie die Maschine nicht in Wasser ein;

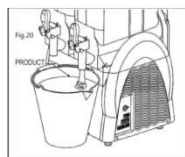
Setzen Sie die Maschine nicht direkten Wasserspritzern aus;


Verwenden Sie zum Reinigen nur lauwarmes Wasser und ein geeignetes Desinfektionsmittel (entsprechend den geltenden Vorschriften im Land des Benutzers), bei dem keine Gefahr der Beschädigung von Maschinenkomponenten besteht;


Stellen Sie nach Abschluss der Arbeiten sicher, dass alle Schutzabdeckungen und Schutzvorrichtungen, die entfernt oder geöffnet wurden, wieder angebracht und das Eigentum gesichert sind.

Reinigung und Desinfektion sind Vorgänge, die mit größter Sorgfalt und regelmäßig durchgeführt werden müssen, um die Qualität der ausgesenkten Getränke und die Einhaltung der vorgeschriebenen Hygienestandards zu gewährleisten.

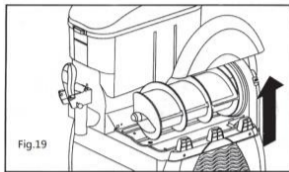
 Die Schüssel muss mindestens einmal täglich gereinigt und desinfiziert werden, in jedem Fall aber unter Einhaltung der geltenden Hygienevorschriften des Verwendungslandes. Diese Arbeitsgänge müssen häufiger durchgeführt werden, wenn die Eigenschaften des verwendeten Produkts dies erfordern; für weitere Einzelheiten wenden Sie sich bitte an den Produktlieferanten. Wenn die Maschine nicht den ganzen Tag über kontinuierlich benutzt wird, wischen Sie den Bereich des Ausgabehahns und das Produktauslassrohr mit einem sauberen Tuch und Desinfektionsflüssigkeit ab, wie in der Abbildung unten dargestellt.



 Die zur Herstellung dieser Teile verwendeten rostfreien Materialien, Kunststoff und Gummi, sowie ihre besondere Form machen sie leicht zu reinigen, verhindern jedoch nicht die Ansammlung von Keimen und Schimmel bei unzureichender Reinigung.

 Es ist verboten, die Maschine zu reinigen oder zu warten, wenn sie eingesteckt ist und der Hauptschalter auf "ON" steht.

Zur Wartung und Reinigung der Maschine ist es möglich, die oberen Teile des Seitenschutzes zu entfernen, ggf. den oberen Teil ohne Zögern anzuheben und nach Fertigstellung den Teil wieder in den Seitenschutz einzusetzen.



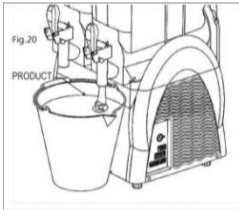
### 7.1. Entleeren der Schalen

Bevor eine Schüssel gereinigt werden kann, muss sie von dem zuvor vorbereiteten Produkt geleert werden.

Wenn der Behälter vor der ersten Benutzung der Maschine gereinigt werden soll, muss er nicht geleert werden. In diesem Fall wird direkt auf Abschnitt 7.2 verwiesen.

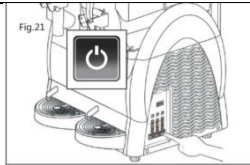
Der Einfachheit halber wird nur die Bedienung der rechten Schüssel dargestellt; zur Bedienung der anderen Schüsseln führen Sie einfach die gleiche Abfolge von Schritten an den Schaltern der betreffenden Schüssel aus,

Stellen Sie die Schüssel auf Saftbetrieb, wenn sie gereinigt werden muss, und geben Sie dann das gesamte Material im Inneren der Schüssel frei, wie in Abb.10



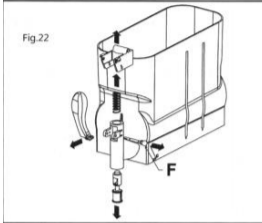
Drücken Sie danach die Taste 


"in Position "OFF" und ziehen Sie den Netzstecker.



### 7.2. Demontage des Zapfhahns

Vor dem Ausbau der Schüssel empfiehlt es sich, den Hahn zu demontieren; nach der Reinigung darf der Hahn erst wiedeingesetzt werden, wenn die Schüssel richtig in ihrem Sitz positioniert ist, Demontieren Sie den Hahn und entfernen Sie den Stift (F) aus seinem Sitz, um alle anderen Teile freizugeben



 Nehmen Sie den Hahn niemals auseinander, wenn sich das Produkt oder eine andere Flüssigkeit in der Schüssel befindet.

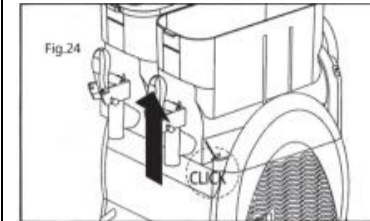
### 7.3. Abnehmen der Schale und des Deckels

Die Entfernung jeder Maschinenschüssel ist von grundlegender Bedeutung, um eine korrekte Reinigung und Desinfektion der Maschine zu gewährleisten.

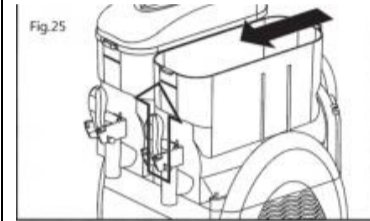
Um eine Schale korrekt zu entfernen, gehen Sie wie folgt vor:

1 Entfernen Sie den Deckel wie in Absatz 6 1 dargestellt

2 heben Sie den vorderen Teil der Schale an, um sie freizugeben;



3 die Schüssel durch leichtes Drücken und Klopfen auf den hinteren Teil aus ihrem Sitz entfernen;



4 die Schnecke herausnehmen und die Dichtungen (A und B) entfernen.

