

03/2019

Mod: MCV/5C-N

Production code: CONTINUO 5



Bedienung- und Wartungsanleitung

MCV/5 C - N

Übersetzung der Originalbetriebsanleitung



Wir beglückwünschen Sie zu Ihrer ausgezeichneten Wahl und danken Ihnen für Ihr Vertrauen. Wir möchten Sie bitten, dieses Handbuch zu lesen, mithilfe dessen Sie die Maschine ohne Gefahren für sich und andere bedienen können. Während der Lektüre machen Sie sich mit Ihrer neuen Maschine vertraut und werden alle ihre Vorzüge bei der Produktion kennenlernen. Sie werden sehen, wie benutzerfreundlich die Maschine ist und wie Sie ganz leicht den Zubereitungsprozess optimieren und damit Ihren Umsatz steigern können.

Schließlich zeigen wir Ihnen, wie die angewandte Technik Ihnen für die Zwecke ihrer geschäftlichen Tätigkeit ungemein hilfreich sein kann, verkörpern doch die von DIAMOND gefertigten Maschinen die Synthese von vielen Jahren Erfahrung bei der Herstellung von Maschinen für die Verarbeitung von Lebensmittelprodukten. Die Qualität unserer Maschinen machen sie wettbewerbsfähig, zuverlässig, einfach zu bedienen, wartungsarm, leise, sicher und ergonomisch.

Damit die Maschine auf Lebensdauer voll leistungsfähig bleibt, müssen die im Handbuch angegebenen ordentlichen Wartungsmaßnahmen unbedingt durchgeführt werden. Dabei ist die tägliche Reinigung grundlegend und notwendig, um die Zuverlässigkeit der Maschinen zu garantieren.

Um die Angaben in seinen Handbüchern immer vollständiger zu gestalten, freut der Hersteller sich über die Mitarbeit der Maschinennutzer, die ihre Anmerkungen und Beobachtungen aus erster Hand gerne an DIAMOND einsenden können.

Um die Sicherheit der Bediener und die Unversehrtheit der Maschine zu garantieren, sind alle Abwandlungen des Bestimmungszwecks der Maschine sowie von Komponenten, Schutzvorrichtungen oder -systemen derselben bei Strafe des Erlöschens jedes Garantieanspruchs strengstens untersagt. Der Hersteller haftet nicht für die Ersetzung von Bauteilen mit nicht originalen Bauteilen, für den unsachgemäßen Umgang, für Manipulationen, unterlassene Wartung, Entnahme von Sicherheitsvorrichtungen und allgemein für alle Arten von Änderungen an der Originalanlage.

Unser fachlich versierter Kundendienst steht Ihnen bei allen technischen Fragen zur Verfügung. Wenden Sie sich vertrauensvoll an den Verkäufer Ihrer Maschine und versuchen Sie nicht, eventuell auftretende technische Probleme selbst zu beheben, da dies gefährlich sein könnte.




Alle Mitarbeiter der DIAMOND und ihrer autorisierten Händler wünschen Ihnen Frohes Schaffen!

Diese Bedienung- und Wartungsanleitung ist Teil der Maschine und muss daher immer in deren Nähe aufbewahrt werden, auch wenn diese weiterverkauft wird.



INHALTSVERZEICHNIS DER BEHANDELTEN THEMEN

1 ALLGEMEINE INFORMATIONEN	7
1.1 Allgemeine Sicherheitshinweise	7
1.2 Informationen zu Vorsichtsmaßnahmen, besondere Warnungen und verwendete Symbole	7
1.3 Abnahme, Garantie und Haftungsbestimmungen	8
1.4 Zweck des Handbuchs	8
• 1.4.1 Aufbau des Handbuchs	8
• 1.4.2 Änderungen und Erweiterungen	9
1.5 Herstellerzeichen	9
• 1.5.1 Anfrage für technischen Eingriff – Technischer Kundenservice	9
• 1.5.2 Bestellung von Ersatzteilen	10
• 1.5.3 Herunterladen des technischen Handbuchs	10
1.6 Kenndaten der Maschine-CE-Kennzeichnung	10
1.7 Vorgesehene Nutzungsarten	11
• 1.7.1 Realistischerweise vorhersehbarer falscher Umgang	11
1.9 Verpackung, Transport und Lagerung	12
• 1.9.1 Transport, Heben und Handling	12
• 1.9.2 Aufbewahrung der Maschine	12
2 TECHNISCHE EIGENSCHAFTEN	13
2.1 Allgemeine Beschreibung der Maschine	13
2.2 Illustrationen der Anlage und der Maschinenkomponenten	14
2.3 Arbeits- und Steuerungsort	16
2.4 Technische Daten der Maschine	16
2.5 Lärmaufkommen	17
2.6 Lieferumfang der Maschine	18
3 ALLGEMEINE SICHERHEITSBESTIMMUNGEN	18
3.1 Allgemeine Vorschriften	18
3.2 Symbole und Sicherheitsaufkleber	20
3.3 Persönliche Schutzausrüstung (PSA)	20
• 3.3.1 Kleidung	20
• 3.3.2 Schutzhandschuhe (Handschutz)	20
• 3.3.3 Mütze für Haarschutz	20
4 INSTALLATIONSANWEISUNGEN	21
4.1 Allgemeine Anforderungen	21
4.2 Umgebungsbedingungen	21
4.3 Platzanforderungen für die Bedienung der Maschine	22
4.4 Installation und Einbauabfolge der Maschinenbauteile	22
4.5 Stromversorgung	23
4.6 Maschine mit Luftkühlung	23

5 BETRIEB DER MASCHINE	24
5.1 Betriebssteuerungen	24
5.2 Einschalten und Anlassen der Maschine	25
5.3 Programmierung	26
• 5.3.1 "P1" Ausgabe 1: 	27
• 5.3.2 "P2" Ausgabe 2: 	27
• 5.3.3 „P3“ Manuelle oder ständige Ausgabe: 	27
• 5.3.4 „P4“ Einstellen der Temperatur des Kühlbehälters:	27
• 5.3.5 "P5" Einstellung der Maßeinheit der Temperatur:	28
5.4 Herstellung	28
5.5 Regelung des Luftventils	30
5.6 Abtauen der Kühlwanne	32
6 REINIGUNG	33
6.1 Reinigung und Sterilisierung	33
• 6.1.1 Sterilisierungsphasen	33
NORMALE INSTANDHALTUNGSMASSNAHMEN	40
7.1 Art und Häufigkeit der Kontrollen	40
7.2 Wartungseingriffe	41
7.3 Wartungshäufigkeit und -Zeiten	41
7.4 Wartungsprogramm	42
8 STÖRUNGEN UND ANOMALIEN ERMITTELN UND BESEITIGEN	44
8.2 Behebung von Defekten und Störungen – Flussdiagramme	46
9 RUHEZUSTAND	50
9.1 Beibehaltung der Maschinenleistung während Ruheperioden	50
10 AUSSERBETRIEBSTELLUNG DER MASCHINE	51
10.1 Beschreibung der Entsorgungsmodalitäten	51



Konformitätserklärung

(nach 2006/42/EG, Anhang II, Nr.1 A)

Supplier:.....

Address:.....

.....

Tel:.....

Fax:.....

Hiermit erklären wir, dass die

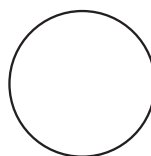
Maschinentyp	Sahnemaschine
Modellname	
Herstellungsjahr	
Seriennummer	

IN ÜBEREINSTIMMUNG IST

mit allen einschlägigen Bestimmungen der EG-Maschinenrichtlinie 2006/42/EG.

Die Maschine ist auch in Übereinstimmung mit allen einschlägigen Bestimmungen der folgenden Richtlinien:

Verordnung EG n. 1935/2004	<i>Materialien die dazu bestimmt sind, mit Lebensmitteln in Berührung;</i>
2011/65/EU	<i>RoHS 2 richtlinie.</i>
2014/30/EU	<i>Elektromagnetische verträglichkeit;</i>
2014/35/EU	<i>Niederspannungsrichtlinie;</i>



Unterschrift einer bevollmächtigten Person



1 ALLGEMEINE INFORMATIONEN

1.1 Allgemeine Sicherheitshinweise

Lesen Sie dieses Handbuch, das integraler Bestandteil der Maschine ist, vor der Inbetriebnahme derselben in allen seinen Teilen aufmerksam durch.

Die Kenntnis der in diesem Handbuch enthaltenen Informationen und Vorschriften ist für einen korrekten und sicheren Gebrauch der Maschine vonseiten des Bedieners grundlegend.

Der Hersteller übernimmt keine Haftung für Abwandlungen, Manipulationen oder allgemein für Eingriffe, die im Gegensatz zu den Angaben in diesem Handbuch stehen und die Sicherheit und Gesundheit von Personen und/oder Sachen gefährden können. Der Hersteller behält sich das Recht vor, rechtliche Schritte gegen alle Personen einzuleiten, die ohne schriftliche Genehmigung Abwandlungen an der Maschine aus seiner Herstellung vornehmen.

Der für die Bedienung der Maschine Verantwortliche bzw. der Arbeitgeber muss sicherstellen, dass die Bediener entsprechend ausgebildet sind und sämtliche in diesen Unterlagen enthaltenen Informationen und Vorgaben kennen.

Die Eingriffe des Bedieners an der Maschine sind nur gerechtfertigt, wenn diese zu seinem Kompetenzbereich gehören und er eine entsprechende Ausbildung genossen hat.

Vom Bediener vorgenommene Abwandlungen an der Maschine geschehen auf alleinige Verantwortung desselben.

Eingriffe an der Maschine für eventuelle Kontrollen oder Reparaturen dürfen nur von Bedienern durchgeführt werden, die die entsprechende technisch-berufliche Eignung aufweisen. Die Zuverlässigkeit des reibungslosen Betriebs und der Optimierung der Maschinenleistung ist nur durch Verwendung von Originalersatzteilen gewährleistet. Der Hersteller behält sich das Recht vor, eventuell für nötig befundene Änderungen an der beschriebenen Maschine ohne Vorankündigung durchzuführen.

Sämtliche Operationen, die notwendig sind, um die Leistungsfähigkeit der Maschine während der Nutzung beizubehalten, sind vom Bediener zu leisten.

1.2 Informationen zu Vorsichtsmaßregeln, besondere Warnungen und verwendete Symbole

Im Handbuch finden sich Informationen zu Anweisungen oder Verfahren, Nutzung und Wartung der Maschine, bei denen selbige zu beachten sind.



Daneben gibt es Meldungen, die mit den Symbolen „Achtung/Gefahr“, in Fettschrift und Großbuchstaben gekennzeichnet sind, um sie gut sichtbar erscheinen zu lassen.



Das Symbol „ACHTUNG/ALLGEMEINE GEFAHREN" wird verwendet, um anzuzeigen, dass die Nichteinhaltung der in diesem Handbuch verwendeten Sicherheitsvorschriften „Schäden an der Maschine und/oder Sachen sowie Unfälle des Personals bei der Bedienung derselben" bewirken kann.



1.3 Abnahme, Garantie und Haftungsbestimmungen

Abnahme

Nachdem die vom Hersteller vorgesehenen Tests und Abnahmen erfolgt sind, wird die Maschine an den Kunden geliefert.

Garantie

DIAMOND garantiert für neue Maschinen eine 12monatige Garantiefrist ab Anlieferung. Innerhalb dieses Garantiezeitraums verpflichtet sich der Verkäufer, kostenlos ab Werk defekte Maschinenteile zu ersetzen, wobei die Defekte sich aufgrund von eindeutigen Verarbeitungsmängeln oder der schlechten Materialqualität ergeben können. Die ersetzten Teile bleiben Eigentum von DIAMOND und kostenlos an den Sitz des Hersteller zurückerstattet werden. Sollte bei der Ersetzung defekter Maschinenteile der Eingriff von technischem Personal notwendig sein, werden die Arbeitskosten und eventuelle Reise-vergütungskosten dem Käufer in Rechnung gestellt. Ausgeschlossen von der Garantie sind eventuelle Auffüllungen des Kühlgases. Der Garantieanspruch erlischt, wenn die Nutzungsanweisungen im „Bediener- und Wartungshandbuch“ des Herstellers nicht eingehalten werden. Der Garantieanspruch erlischt, wenn der Bediener mit oder ohne Vorsatz ohne schrift-liche Genehmigung des Herstellers Schäden, Abwandlungen, Demontage und/oder Reparaturen (auch nur teilweise) an der Maschine bewirkt bzw. vornimmt. Der Garantieanspruch erlischt auch dann, wenn die Strom- und Wasserzuleitungen der Maschine (für die der Käufer die Verantwortung trägt) nicht wie im „Bediener- und Wartungshandbuch“ definiert beschaffen sind. Werden die im Kaufvertrag geregelten und vom Verkäufer bewilligten Zahlungen eingestellt, ist dies Anlass zur Aus-setzung des Garantieanspruchs.

Verantwortlichkeit

DIAMOND ist von jeder Verantwortung und Verpflichtung gegenüber Personenunfällen und Sachbeschädigungen entbunden, wenn diese das Resultat einer nicht mit dem „Bediener- und Wartungshandbuch“ übereinstimmenden Handhabung der Maschine sind und/oder durch Konstruktionsmängel der internen Komponenten/Materialien der Maschine bewirkt worden sind. Weiterhin wird jeder Erstattungsanspruch für Gewinnausfälle ausdrücklich abgelehnt, der im Hinblick auf Defekte an der Maschine vorgebracht wird.

1.4 Zweck des Handbuchs

Dieses Handbuch wurde mit dem Zweck erstellt, allen Bedienern der Maschine auf möglichst vollständige und klar verständliche Art und Weise sämtliche Informationen an die Hand zu geben, die zur Installation, zur Verwendung und zur Wartung der Maschine von ihrer Markteinführung bis zum Tag der Außerbetriebstellung und/oder Entsorgung notwendig sind.

Daneben werden dort alle Verfahren zur Behebung von Notfällen aufgeführt, die sich im Rahmen der vom Hersteller vorge-schriebenen Verwendungsmodalitäten ergeben können oder zumindest realistischerweise vorherzusagen sind.

WICHTIGER HINWEIS: DAS HANDBUCH DARF NICHT ALS ERSATZ FÜR DIE TECHNISCHE SCHULUNG UND VORBEREITUNG DES BEDIENERPERSONALS, SONDERN MUSS ALS ANLEITENDES INSTRUMENT FÜR DIE DARLEGUNG DER MASCHINENFUNKTIONEN ANGESEHEN WERDEN.

1.4.1 Aufbau des Handbuchs

Das Handbuch besteht aus einem einzigen Dokument in beschreibender Sprache, in dessen Anhang sämtliche Abbildungen für eine korrekte Auslegung und Durchführung der Steuerung und Wartung der Maschine gegeben werden.

Im Handbuch befinden sich sämtliche Vorschriften, die der Bediener bei der Bedienung der Maschine kennen sollte und eventuell bei Unsicherheiten schnell nachschlagen kann.



1.4.2 Änderungen und Erweiterungen

Dieses Handbuch entspricht dem Stand der Technik zum Zeitpunkt der Markteinführung der Maschine, dessen integraler Bestandteil es ist.

Eventuelle, später vorgenommene Abwandlungen, Verbesserungen, Anpassungen an den vertriebenen Maschinen verpflichten DIAMOND nicht, Eingriffe an der zuvor gelieferten Maschine zu tätigen und/oder die Maschine und das Handbuch entsprechend zu erweitern oder zu ändern.

Sieht DIAMOND Anlass zu Aktualisierungen an den Handbüchern und unterhält dazu qualifizierte Gründe, ist das Unternehmen in jedem Fall berechtigt, die bereits auf dem Markt befindlichen Handbücher zu aktualisieren und seinen Kunden aktualisierte Seiten technischer und/oder operativer Art zuzustellen, welche dann im Handbuch ergänzend eingeordnet und aufbewahrt werden müssen.

1.5 Herstellerzeichen

Die Angaben zur Kennzeichnung des Herstellers sind wie folgt:

DIAMOND EUROPE

1.5.1 Anfrage für technischen Eingriff – Technischer Kundenservice

Jede Anfrage an den Kundenservice bezüglich technischer Eingriffe an der Maschine muss per Fax oder E-Mail an den Händler ergehen, bei dem die Maschine erworben wurde.

Bei der Anfrage nach Eingriffen oder technischem Kundendienst müssen folgende Angaben getätigt werden:

1. Maschinentyp, Modell, Matrikelnummer, Seriennummer und Baujahr;
2. Angetroffene Störungen/Defekte;
3. Händler, bei dem die Maschine erworben wurde;
4. Steuerliches Dokument, aus dem das Kaufdatum der Maschine vonseiten des Bedieners hervorgeht.



1.5.2 Bestellung von Ersatzteilen

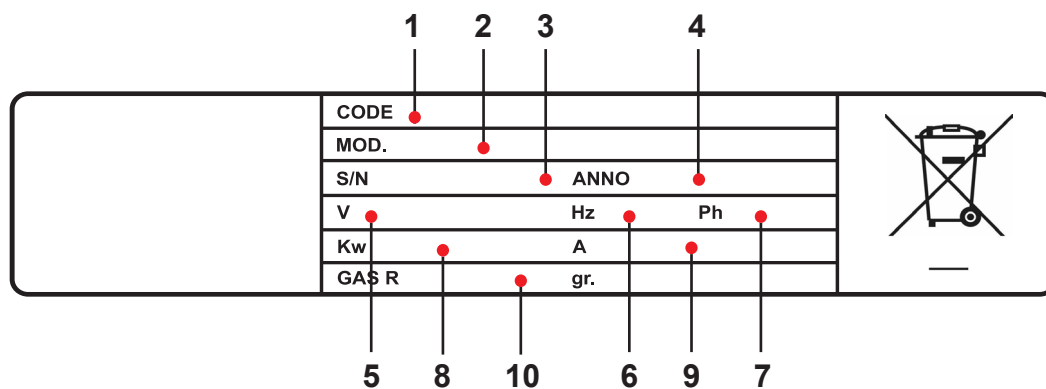
Müssen Sie Ersatzteile nachbestellen, wenden Sie sich an den Händler Ihres Vertrauens oder konsultieren Sie das Verzeichnis der autorisierten Kundendienstzentren auf der offiziellen Webseite von DIAMOND

1.5.3 Herunterladen des technischen Handbuchs

Alle Handbücher im Papierformat wurden durch PDF-Dateien ersetzt, die direkt von der Webseite

1.6 Kenndaten der Maschine-CE-Kennzeichnung

Die Plakette der CE-Kennzeichnung ist im oberen Teil der hinteren Maschinenplatte abgetragen und führt alle Kenndaten der Maschine auf.



1. Maschinencode;
2. Modell – Maschinentyp;
3. Seriennummer der Maschine;
4. Herstellungsdatum (Jahr);
5. Spannung Stromversorgung;
6. Frequenz der Stromversorgung;
7. Phasenzahl;
8. Höchstleistung;
9. Maximale Stromentnahme;
10. Typ und Menge Kühlgas.

Diese Angaben müssen auf allen Dokumenten abgetragen sein, die Sie uns für die Inanspruchnahme des technischen Kundendienstes oder für Ersatzteilbestellungen zukommen lassen.



DIE KENNPLATTE DARF UNTER KEINEN UMSTÄNDEN ABGENOMMEN ODER ABGEWANDELT WERDEN.



1.7 Vorgesehene Nutzungsarten

Die Maschine „MCV/5C-N“ wurde für die folgenden Funktionen entwickelt:

1. um flüssige Sahne in Schlagsahne umzuwandeln.
2. flüssige Sahne bei einer Temperatur von 3°C zu konservieren.

Die Maschine gibt Schlagsahne in folgenden Betriebsarten aus:

- a) programmierte Portion "P1" von ca. 50 g.
- b) programmierte Portion "P2" von ca. 100 g.
- c) Möglichkeit der manuellen (PU) oder dauerhaften (CO) Einstellung der Ausgabe.



DIE MASCHINE DARF OHNE GENEHMIGUNG VON DIAMOND NICHT ZU ANDEREN ZWECKEN VERWENDET WERDEN. DIAMOND HEFTET KEINESFALLS FÜR DIREKTE ODER INDIREKTE SCHÄDEN DIE DURCH EINE UNSACHGEMÄSSE ANWENDUNG DER MASCHINE VERURSACHT WERDEN.

1.7.1 Vernünftigerweise vorhersehbare falsche Anwendungen

Ausgehend von den bisherigen Erkenntnissen aus der Verwendung der Maschine bei Betriebsbedingungen, wird die Einhaltung der folgenden Anweisungen empfohlen:

1. Die Maschine nicht im „trockenen“ Zustand betreiben (Schüssel ohne flüssige Sahne), da die Pumpe Schaden nehmen könnte.
2. Die Einschalttaste nicht mehrmals drücken, um den Kompressor der Kühlanlage nicht zu unterbrechen und/oder Beschädigungen desselben zu vermeiden. Wird die Maschine nach dem Ausschalten wieder in betrieb genommen, ca. 5 Minuten zum Wiedereinschalten abwarten.

Hinweis: Bei einer Unterbrechung des Kompressors aufgrund wiederholter Einschaltungen, wird die Kühlanlage ausgeschaltet. Die Maschine scheint aber weiter im Betrieb zu sein, da man der Geräusch der Belüftung hören kann. Das Kühlaggregat läuft aber nicht, so dass keine „Kälte“ erzeugt wird.

3. Die flüssige Sahne nicht direkt in die Kühlwanne gießen, sondern in die dafür vorgesehene Auffangschüssel, um das Gefrieren der Sahne zu vermeiden.

1.8 Informationen für das Bedienungspersonal der Maschine

Dieses Handbuch enthält die notwendigen Informationen für den richtigen Umgang mit der Maschine durch das Bedienungspersonal.

Die Kenntnis und Einhaltung der allgemeinen Sicherheitshinweise und der Gefahrenhinweise in diesem Handbuch bilden die Voraussetzung für die Durchführung der Installation, der Inbetriebnahme sowie der Steuerung und Wartung der Maschine bei geringstmöglichen Risiken.

Das Bedienungspersonal der Maschine sollte folgenden Charakteristiken genügen:

BEDIENER: Person, die für den routinemäßigen Betrieb der Maschine geschult wurde, d.h. für die Bestückung mit den zuzubereitenden Produkten, die Durchführung der Zubereitungen, die Reinigungsoperationen und Routineinstandhaltungsmaßnahmen.

FACHTECHNIKER: Person, die ihrer Ausbildung und Berufsbildung nach Kenntnis der Wartungsbedingungen der Maschine hat und in der Lage ist, Eingriffe an dieser zu tätigen und dabei riskante Bedingungen zu erkennen und zu vermeiden.



1.9 Verpackung, Transport und Lagerung

Die Maschine wird in einer Holzkiste oder Kartonpalette angeliefert, deren Größe und Eigenschaften dem Typ und dem Gewicht der darin liegenden Maschine entsprechen. Die Maschine wird in ihrer Originalverpackung angeliefert, wodurch sie gegenüber externen Einwirkungen geschützt ist.

Auf jeder Verpackung ist eine Kennzeichnung mit den folgenden Angaben abgetragen:

- Typ der Maschine, Modell und Matrikelnummer
- Netto- und Bruttogewicht
- Einsatzzweck der Maschine

Auf der Verpackung sind Aufkleber mit folgenden Angaben abgetragen:

- Vorsichtig handhaben
- Nicht kippen
- Vor Regen schützen
- Nicht übereinanderstellen
- Vor Hitze schützen
- Nicht stoßfest



1.9.1 Transport, Heben und Handling



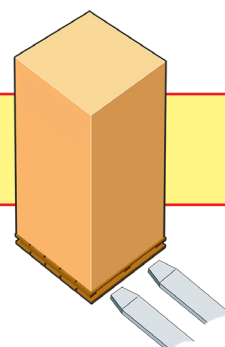
DAS HANDLING DER VERPACKUNG DARF NUR DURCH FACHLICH QUALIFIZIERTES PERSONAL ERFOLGEN.

Bei Anlieferung der Maschine muss überprüft werden, dass während des Transports neben sichtbaren Schäden nicht auch andere Schäden bewirkt wurden, die den reibungslosen Betrieb der Maschine beeinträchtigen. Auf dem Lieferschein ist „Annahmeverbehalt“ der Maschine nach Überprüfung anzugeben. Sollten etwaige Schäden aufgefunden werden, müssen diese innerhalb von 48 Stunden nach Erhalt der Maschine dem Transportunternehmen und dem Hersteller gemeldet werden.

Die Maschine ist per Gabelhubwagen oder Gabelstapler zu transportieren, wobei die Gabeln in die passenden Aussparungen der Palette eingeführt werden. Alternativ können andere Werkzeuge mit der gleichen Tragfähigkeit verwendet werden.



HANDLING DER MASCHINE MIT EINEM HEBEINSTRUMENT MIT PASSENDER TRAGFÄHIGKEIT VERSUCHEN SIE NICHT, DIE MASCHINE PER HAND ANZUHEBEN.



1.9.2 Aufbewahrung der Maschine

Die Verpackung darf keinen Stößen, Vibrationen ausgesetzt werden und nicht durch andere Lasten beschwert werden.

Die Maschine muss in geschlossenen Räumlichkeiten ohne Reizklima mit Temperaturen zwischen mindestens +2°C und höchstens +55°C sowie bei einem Feuchtigkeitsgehalt zwischen 10% und 95% (ohne Kondenswasserbildung) gelagert werden.



2 TECHNISCHE EIGENSCHAFTEN

2.1 Allgemeine Beschreibung der Maschine

Das Modell "MCV/5C-N" ist ein Sahnemaschine für die manuelle Ausgabe von Schlagsahneportionen zwischen 50 und 100 g sowie für die Ausgabe im Dauerbetrieb.

Die im ausziehbaren Auffangbecken befindliche Flüssigsahne wird zusammen mit angesaugter Luft, welche über einen speziellen Luftregler dosiert werden kann, von einer Drehschieberpumpe in die Mischwalze verbracht, wo am Ende des Durchgangs die Umwandlung in Schlagsahne erfolgt.

Flüssig- und Schlagsahne werden während des gesamten Durchlaufs durch die Maschine bis zur Ausgabe gekühlt.

Das ausziehbare Becken wird indirekt über die Kühlwanne gekühlt. Durch das leichte Ausziehen des Beckens wird eine effiziente Reinigung ermöglicht.

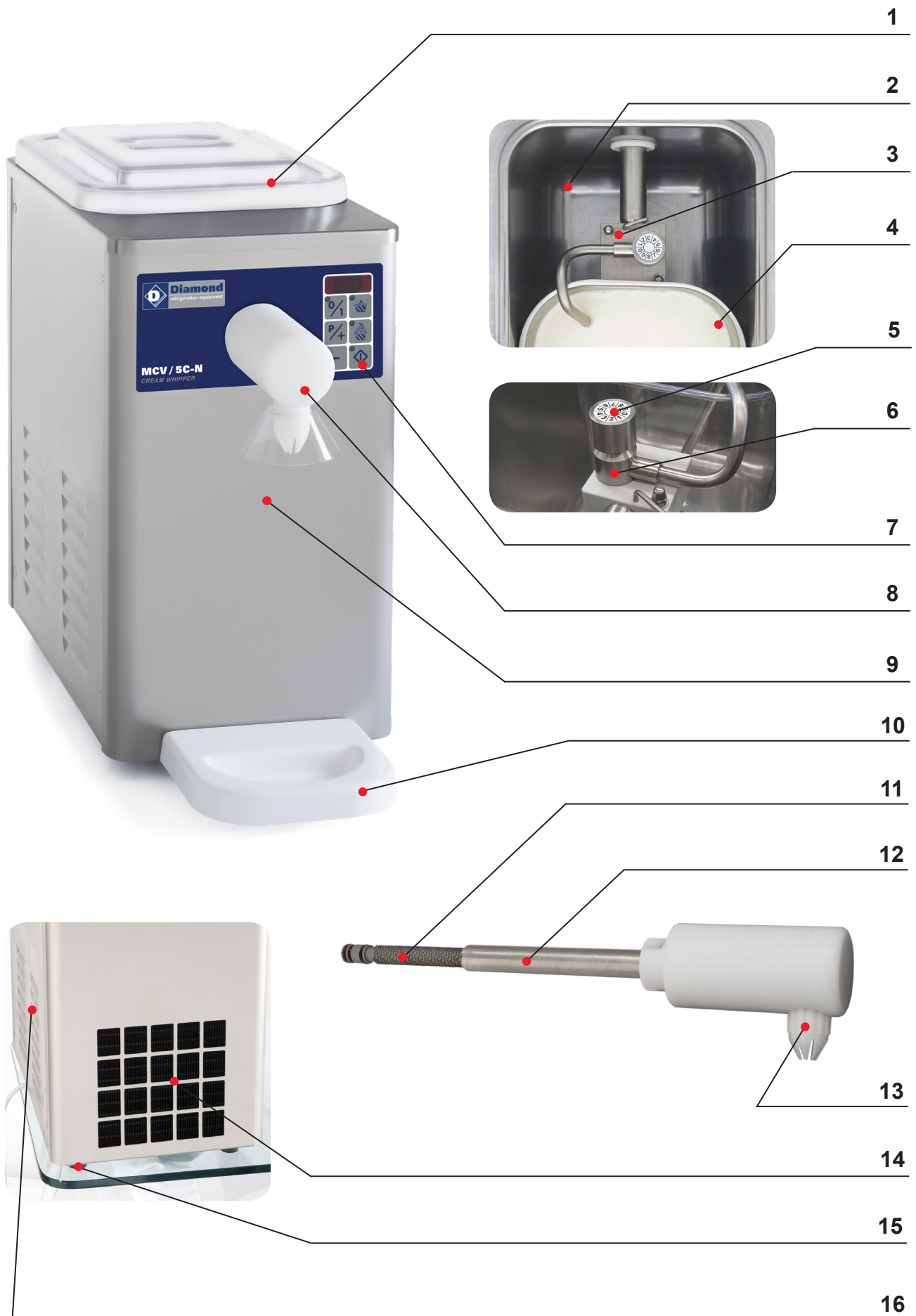
Das Modell „MCV/5C-N“ ist mit ausziehbarem Becken und einem maximalen Füllvermögen von 5 Litern Flüssigsahne ausgestattet.

Die im Inneren des ausziehbaren Beckens gekühlte Flüssigsahne kann darüber hinaus im Inneren der Maschine über den gewünschten Zeitraum aufbewahrt werden, aber nicht über das Ablaufdatum des verwendeten Produkts hinaus.



2.2 Beschreibung der Anlage und der Maschinenkomponenten

1. Abdeckung der Kühlwanne
2. Kühlwanne
3. Drehschieberpumpe
4. Ausziehbares Produktreservebecken
5. Regelungsdrehknopf für Luftventil
6. Luftregler
7. Bedienpult
8. Ausgabehahn
9. Spritzschutz
10. Abtropfwanne
11. Mischwalze
12. Rohr der Mischwalze
13. Garniertülle
14. Luftkondensator-Rost
15. Stützfüße
16. Äußeres Gehäuse



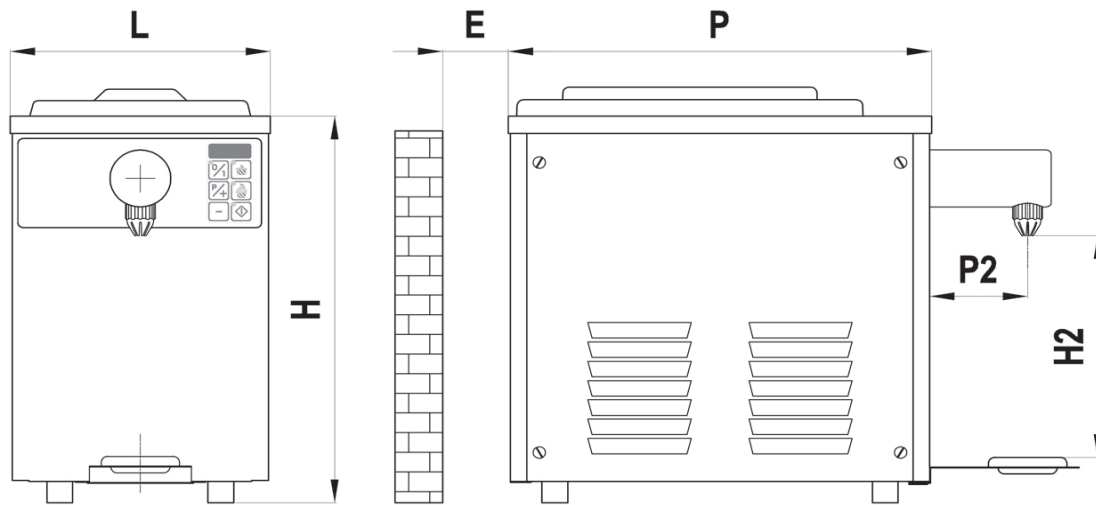


2.3 Arbeit- und Steuerungsort

Der Bediener muss sich frontal zur Maschine befinden und dort die Bestückung der Zutaten, die Programmierung der Zubereitungen, den Start der Zubereitungen und die Entnahme des fertigen Produktes am Ende der Zubereitung vornehmen.

2.4 Technische Daten der Maschine

Modell		MCV/5C-N
Nettogewicht	kg	32
Kühlgas	(Typ)	R134A
Für Maschinen mit Luftzufuhr (Menge)	g	130
(Max) Füllvermögen Reserve-Becken	L	5
Stundenleistung in	L	150
Max. Umgebungstemperatur	°C	+35
Maschine mit LUFT-Zuführung: (Kühlgas-Druck)	bar	9,8 ÷ 10,3
„KONDENSIERUNG“ (Kühlgas-Temperatur)	°C	+42 ÷ +45
Maschine mit LUFT-Zuführung: (Kühlgas-Druck)	bar	0,2 ÷ 0,1
"VERDAMPFUNG" (Temperatur Kühlgas)	°C	-22 ÷ -25



Modell	MCV/5C-N	
Abmessungen	L (mm)	250
	P (mm)	450
	H (mm)	450
	H2 (mm)	200
	P2 (mm)	95
	E (mm)	200

NENNLEISTUNG / NENNSTROM

Netzspannung (Volt)	Frequenz (Hz)	Phasen	MCV/5C-N
110	50	1	0,4 kW - 7 A
115	60	1	0,4 kW - 7 A
230	50	1	0,4 kW - 4 A
220	60	1	0,4 kW - 5 A

2.5 Lärmbelästigung

Die Maschine wurde im Einklang mit diesbezüglich geltenden Bestimmungen konzipiert und hergestellt.

Die Expositionsgrenzwerte und die Auslösewerte der Maschine hinsichtlich des täglichen Lärmexpositions- und Spitzenschalldruckpegels sind niedriger als 80 dB (A) bzw. 135 db (C). Die Belegunterlagen und Bescheinigungen der für die Messungen verwendeten Instrumente sind beim Unternehmen DIAMOND hinterlegt und stehen den Kontrollbehörden zur Durchsicht offen.



DIE BELEGUNTERLAGEN UND BESCHEINIGUNGEN DER FÜR DIE MESSUNGEN VERWENDETEN INSTRUMENTE SIND BEIM UNTERNEHMEN DIAMOND HINTERLEGT UND STEHEN DEN KONT-ROLLBEHÖRDEN ZUR DURCHSICHT OFFEN.



2.6 Lieferumfang der Maschine

Zum Lieferumfang der Maschine gehören:

1. Bedienung- und Wartungsanleitung
2. Dichtungssatz und Packung Schmierfett für Lebensmittelgebrauch
3. Flaschenbürste für die Reinigung
4. Spatel zum Mischen der Flüssigsahne, um sie gleichförmig zu machen.

3 ALLGEMEINE SICHERHEITSBESTIMMUNGEN

3.1 Allgemeine Vorschriften



DIE IM FOLGENDEN AUFGEFÜHRTEN VORSCHRIFTEN MÜSSEN GENAU GELESEN WERDEN, UM DIE TÄGLICHEN AUFGABEN BEZÜGLICH DES BETRIEBS UND DER INSTANDHALTUNG DER MASCHINE IN SICHERHEIT ZU ERFÜLLEN UND POTENZIELL GEFÄHRLICHE SITUATIONEN FÜR MENSCHEN UND/ODER SACHEN RECHTZEITIG ZU ERKENNEN UND VORSORGE ZU TREFFEN.

Für die Sicherheit der Maschinenbediener müssen folgende Sicherheitsvorkehrungen eingehalten werden:

1. Die Maschine erst in Betrieb nehmen, wenn deren Funktionsmechanismus durch die Lektüre dieses Handbuchs gänzlich verstanden worden ist.
2. Wenn trotz gründlicher Lektüre des Handbuchs Zweifel aufkommen, wenden Sie sich an den Kundenservice.
3. Vergewissern Sie sich, dass das für die Bedienung der Maschine abgestellte Personal die dazugehörigen Sicherheitsvorkehrungen kennt.
4. Vor der Inbetriebnahme der Maschine muss der Bediener diese auf eventuelle sichtbare Anomalien und/oder Defekte an den Sicherheitsvorrichtungen der Maschine überprüfen. Werden solche Anomalien aufgefunden, bitte unverzüglich den Hersteller oder das nächstgelegene autorisierte Kundenzentrum verständigen.
5. Die Maschine darf nur gemäß den Anweisungen des Herstellers und für die Einsatzzwecke verwendet werden, für die sie ausgelegt wurde.
6. Prüfen Sie das korrekte Funktionieren aller an der Maschine befindlichen Sicherheitsvorrichtungen (siehe Kapitel 3.2 und 8.5 dieses Handbuchs).
7. Die Sicherheitsvorrichtungen dürfen keinesfalls abgenommen oder unwirksam gemacht werden.
8. Alle zuvor vom Hersteller nicht genehmigten Abwandlungen oder Änderungen an der Maschine entheben diesen von Schadensersatzansprüchen gegenüber Personen und/oder Sachen.
9. Die Kennplakette sowie die Sicherheitsaufkleber und -schilder an der Maschine sind in einwandfreiem und lesbaren Zustand zu halten. Werden sie beschädigt, müssen sie umgehend ersetzt werden.
10. Wartungseingriffe am Stromanschluss dürfen nur von qualifiziertem Fachpersonal durchgeführt werden.
11. Der Bediener muss die Betriebssteuerung der Maschine wie in Kapitel 5.1. „Betriebssteuerung“ genau kennen.
12. Der Bediener darf keine Operationen durchführen, die nicht in diesem Handbuch beschrieben werden.
13. Es dürfen nur Originalersatzteile unter Garantie der Herstellerfirma verwendet werden. Müssen Sie defekte oder beschädigte Komponenten austauschen, wenden Sie sich an Ihren Händler oder das nächstgelegene Kundencenter.
14. Tragen Sie keine Kleidung, Schmuck und Accessoires, die sich in drehenden Teilen der Maschine verfangen können.
15. Halten Sie den Bereich um die Maschine sauber und frei von Hindernissen.
16. Keine Finger und/oder Gegenstände in die Schlitze oder Löcher der Maschine einführen.
17. Die Maschine nicht mit feuchten oder nassen Händen betreiben.



18. Immer geeignete Arbeitshandschuhe und Kopfbedeckungen zur Bündelung von Haaren zur Einhaltung der Hygienebedingungen am Arbeitsplatz tragen.
19. Allen Hinweisen und Warnungen zu Vorsichtsmaßnahmen und Gefahren Folge leisten.
20. Die Maschine muss an einem vor Regen und Sonneneinstrahlung geschützten Ort installiert werden.
21. Wasser und/oder Flüssigkeiten dürfen nicht ins Maschineninnere einlaufen.
22. Das Maschinengehäuse darf nicht geöffnet werden, da das Gerät in seinem Inneren Komponenten/Organe aufweist, für deren Handling der Bediener keine Genehmigung besitzt.
23. Während des Betriebs ist das Sitzen oder Anlehnen auf bzw. an der Maschine verboten.
24. Das Anbringen weiterer Vorrichtungen an die Maschine, die nicht zum Lieferumfang des Hersteller gehören, ist verboten.
25. Reinigen Sie das Außengehäuse der Maschine mit weichen, in Reinigungslösungen für Lebensmittel getränkten Tüchern. Keinen Wasserstrahl verwenden, um die internen Komponenten/Organe der Maschine nicht zu beschädigen.
26. Bei der Reinigung der Maschinenoberflächen dürfen keine Lösungsmittel wie Alkohol, Benzin oder Lösungsmittel verwendet werden.
27. Die Maschine darf nicht unter Alkohol-, Medikamenten- oder Drogeneinfluss betrieben und genutzt werden.
28. Die Bedienung der Maschine ist Personen unter 18 Jahren untersagt.
29. Der unsachgemäße Umgang mit der Maschine kann das Bedienungspersonal gefährden und/oder die Maschine selbst beschädigen.
30. Fallen Probleme mit der Maschine an, die nicht von diesem Handbuch abgedeckt werden, verständigen Sie bitte den Technischen Kundendienst.
31. Die Maschine darf nicht an Orten mit explosiver Atmosphäre sowie an Orten betrieben werden, die die in Kapitel 4.2 dieses Handbuchs aufgeführten Umgebungsbedingungen nicht erfüllen.
32. Der Gebrauch der Maschine durch Personen mit begrenzten physischen, geistigen und sensorischen Fähigkeiten ist untersagt.

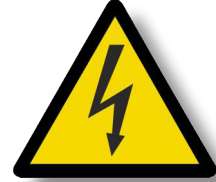


3.2 Symbole und Sicherheitsaufkleber

Auf der Maschine sind Symbole/Aufkleber zur Anzeige von wichtigen Verboten, Anweisungen und Warnungen angebracht:

Dieses Symbol zeigt das Vorhandensein der Gefahr von Elektroschocks an.

Es zeigt dem betreffenden Personal das Risiko eines elektrischen Schocks an, wenn Sicherheitsvorschriften nicht eingehalten werden.



3.3 Persönliche Schutzausrüstung (PSA)

Der Arbeitgeber ist verpflichtet, das Personal über die folgenden Themen zur Sicherheit aufzuklären:

- 1 Unfallgefahren.
- 2 Vorrichtungen für die Sicherheit der Bediener.
- 3 Allgemeine Bestimmungen zur Unfallverhütung, die in den Ländern, in denen die Maschine vertrieben wird, gelten.

Der Bediener muss stets:

- 1 Allen Hinweisen und Aufklebern zu Vorsichtsmaßnahmen und Gefahren Folge leisten.
- 2 Er muss auf das Tragen von Kleidung, Schmuck und Accessoires verzichten, die sich in drehenden Teilen der Maschine verfangen können.

Das Bedienerpersonal der Maschine muss die folgende persönliche Schutzausrüstung tragen:

3.3.1 Kleidung

Die Kleidung der Bediener muss aus widerstandsfähigem, dem verarbeiteten Produkten angepassten Textilien bestehen und darüber hinaus den Bedienern eine unbeeinträchtigte Beweglichkeit garantieren.



3.3.2 Schutzhandschuhe (Handschutz)

Müssen den Verwendungsbedingungen der Maschine entsprechen und der Größe des Bedieners angepasst sein. Müssen einen sicheren und schnellen Griff sowie eine hohe Widerstandsfähigkeit gegenüber dem zu handhabenden Produkt gewährleisten. Müssen angemessenen Komfort, Schweißabsorption sowie Wärme- und Kälteschutz gewährleisten.



3.3.3 Mütze für Haarschutz

Muss auf den Kopf passen und geeignet sein, die Haare innerhalb der Mütze festzuhalten. Muss die problemlose Transpiration der Kopfhaut ermöglichen.



DIE PERSÖNLICHE SCHUTZKLEIDUNG MUSS DEN SICHERHEITSVORSCHRIFTEN DES LANDES ENTSPRECHEN, IN DEM DIE MASCHINE BETRIEBEN WIRD.



4 INSTALLATIONSANWEISUNGEN

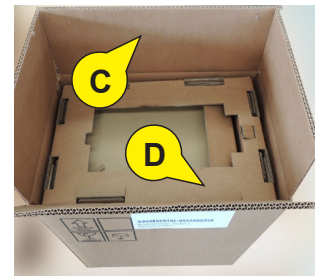
4.1 Allgemeine Anforderungen



DIE INSTALLATION DARF NUR DURCH FACHLICH QUALIFIZIERTES PERSONAL ERFOLGEN.

Nach Verbringung der Verpackung an den Maschineneinbauort müssen die Transportbänder (A) durchtrennt bzw. die Metallteile (B) abgenommen werden; dann den Karton (C) öffnen und die innenliegenden Schutzkartons (D) herausnehmen.

Entnehmen Sie die Unterlagen und das Zubehör, die in den Außenbereichen aufbewahrt werden.



Achten Sie darauf, dass die Transportbänder beim Durchschneiden den Bediener treffen können.

Die Maschine aus dem Karton mithilfe einer dem Gewicht entsprechenden Hebevorrichtung nehmen.



Achten Sie während des Hebevorgangs darauf, das Netzkabel nicht zu beschädigen.

4.2 Umgebungsbedingungen

Die Umgebungsbedingungen für den reibungslosen Betrieb der Maschine müssen wie folgt beschaffen sein:

- Temperatur: +2°C ÷ +30°C (35,6°F ÷ 86°F) ! Feuchtigkeit: 10% ÷ 95% (ohne Kondenswasserbildung)



DIE MASCHINE MUSS AN EINEM VOR REGEN UND SONNENEINSTRALUNG GESCHÜTZTEN ORT INSTALLIERT WERDEN.

Von dem Beschriebenen abweichende Umgebungsbedingungen können schwere Beschädigungen an der Maschine bewirken, insbesondere an elektrischen Einheiten und der Kühlanlage.



WIRD DIE MASCHINE IN UMGEBUNGEN BETRIEBEN, DIE NICHT DEN IN DIESEM HANDBUCH VORGESCHRIEBEN ENTSPRECHEN, VERFÄLLT DER GARANTIEANSPRUCH.

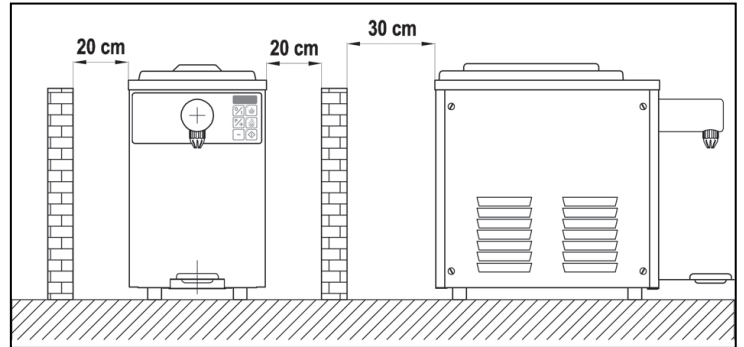
DIE VERWENDUNG DER MASCHINE BEI VORHANDENSEIN EXPLOSIVER ATMOSPHÄREN IST STRENGSTENS UNTERSAGT.



4.3 Platzanforderungen für die Bedienung der Maschine

Die Maschine muss auf festem und ebenem, dem Gewicht derselben angemessenen Grund installiert werden und darf weder direktem Sonnenlicht ausgesetzt werden noch sich nahe an Wärmequellen befinden.

Die Lufteintritte der Maschine sind frei zu halten, um eine angemessene Luftzirkulation in deren Inneren zu ermöglichen.

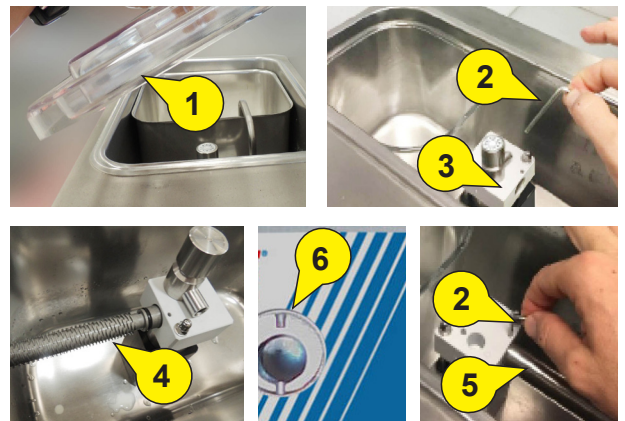


4.4 Installation und Einbauabfolge der Maschinenbauteile

Aus Sicherheitsgründen und zur Vermeidung von Schäden während des Transports werden einige Komponenten von der Maschine ausgegliedert geliefert. Der Bediener wird daher gebeten, die folgenden Einbauanweisungen für die Maschinenteile einzuhalten:

1 Mischwalze und Rohr der Mischwalze

- Die Abdeckung (1) der Kühlwanne und den Befestigungsstab (2) von der Abdeckung (3) der Drehschieberpumpe abnehmen.
- Die Mischwalze (4) mit ihrem Rohr (5) in die Öffnung der Pumpenabdeckung mithilfe der auf der Vorderplatte befindlichen Loch (6) einsetzen.
- Den Befestigungsstab (2) in seinen Sitz einsetzen, um die Mischwalze (4) zu fixieren.



2 Ausgabehahn, komplett mit Garniertülle

- Den Ausgabehahn (7) so ausrichten, dass der auf seiner Hinterseite befindliche Schlitz (8) auf die Öse (9) an der Öffnung der Vorderplatte ausgerichtet ist.
- Den Ausgabehahn ganz einsetzen und ihn entgegen dem Uhrzeigersinn so drehen, dass die Garniertülle (10) sich in Ausgabeposition befindet (nach unten gerichtet).



3. Abtropfhalterung und Abtropfwanne

- Die Abtropfwanne (11) in den Schlitz (12) am Unterteil der Vorderplatte einsetzen.





4.5 Stromversorgung



WARTUNGSEINGRIFFE AM NETZANSCHLUSS DÜRFEN NUR VON QUALIFIZIERTEM FACHPERSONAL DURCHFÜHRT WERDEN.

Die Maschine muss entsprechend den auf der Kennplakette abgetragenen technischen Angaben, die sich im oberen Teil des rückwärtigen Gehäuses befindet, an die Netzspannung angeschlossen werden. Die Maschine nur an Stromleitungen mit ausreichender Erdung anschließen.

Die Steckdose muss durch Schmelzsicherungen mit angemessenen Schutzvorrichtungen für den von der Maschine aufgenommenen Strom ausgerüstet sein (siehe Angaben auf dem Kennschild mit den vorgesehenen Kenndaten).



DIE FÜR DIE VERSORGUNG DER MASCHINE VORGESEHENE ELEKTRISCHE ANLAGE MUSS NACH DEN GELTENDEN BESTIMMUNGEN AUSGELEGT SEIN UND VON QUALIFIZIERTEM UND BEFÄHIGTEM FACHPERSONAL EINGERICHTET WERDEN. DIE STECKDOSE MUSS VON EINEM DIFFERENZIALSCHALTER GESTEUERT WERDEN UND AUF EFFIZIENTE ART UND WEISE MIT EINER ERDLEITUNG VERBUNDEN SEIN.



DER HERSTELLER ÜBERNIMMT KEINE VERANTWORTUNG FÜR EVENTUELLE SCHÄDEN, DIE VON EINER UNANGEMESSENER ELEKTRISCHEN ANLAGE ODER ERDLEITUNG BEWIRKT WURDEN.



DIE VERWENDUNG VON VERLÄNGERUNGSKABELN MIT VOM NETZKABEL DER MASCHINE ABWEICHENDEN QUERSCHNITTEN KÖNNEN ZU FOLGENDEN STÖRUNGEN FÜHREN:

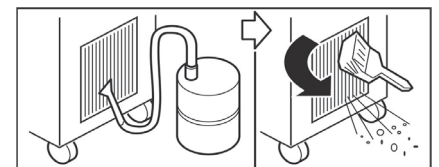
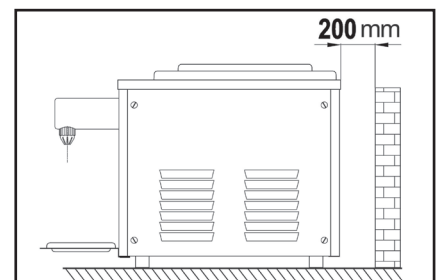
1. LANGSAMER MOTORSTART MIT AUSLÖSUNG DER SCHUTZVORRICHTUNGEN
2. ÜBERHITZUNG DES MOTORS MIT SPANNUNGSABFALL
3. NICHT-FUNKTIONIEREN DES AN-AUS-SCHALTERS DER MASCHINE

4.6 Maschine mit Luftkühlung

Die Maschinen sind mit einem Luftkühlungssystem ausgerüstet und müssen in einem Mindestabstand zur Wand von mindestens 200 mm installiert werden, damit die Luftkondensation ungehindert zirkulieren kann.



Der die Maschine umgebende Bereich muss täglich gereinigt werden; damit keine Fremdkörper (z.B. Staubanhäufungen, Papierschnipsel etc.) den regelmäßigen Lufteintritt behindern. Darüber hinaus sollte das Verdichtergitter einmal im Monat gereinigt und Staub- und Papierreste etc. entfernt werden, um den reibungslosen Betrieb der Maschine sicherzustellen.



Den Staub "trocken" vom Verdichtergitter mithilfe eines Staubsaugers abtragen. Falls nötig einen Pinsel oder eine Bürste verwenden und den Staub nach außen stoßen.



KEINE FLÜSSIGKEITEN VERWENDEN, DA DIESE DEN STAUB AUF DEM VERDICHTER VERFESTIGEN.



STAUB AUF DEM VERDICHTERGITTER NACH AUSSEN ENTFERNEN, UM DIE LEISTUNGEN DER KÜHLANLAGE NICHT ZU BEEINTRÄCHTIGEN.



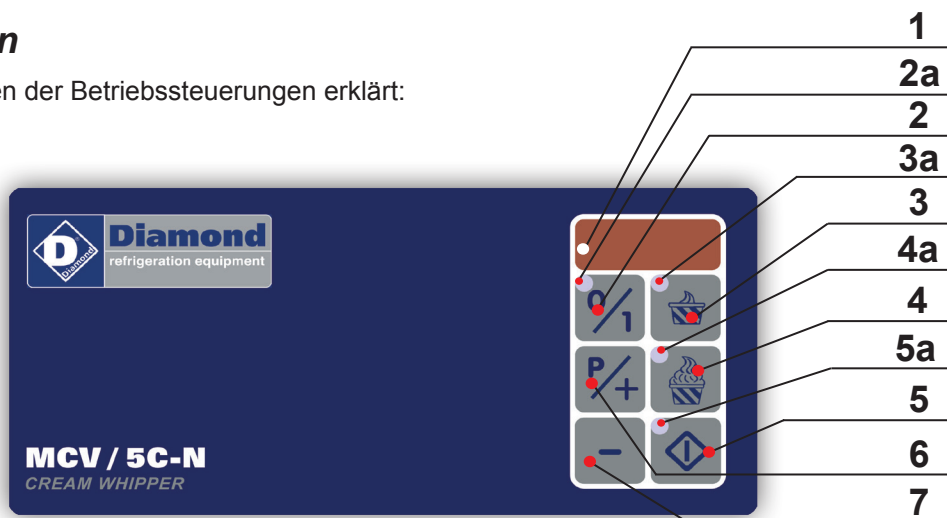
DIE UNGENÜGENDE BELÜFTUNG DER MASCHINE KÖNNTE IHREN REIBUNGSLOSEN BETRIEB UND IHRE PRODUKTIONSLEISTUNG BEEINTRÄCHTIGEN.



5 BETRIEB DER MASCHINE

5.1 Betriebssteuerungen

Nachstehend werden die Funktionen der Betriebssteuerungen erklärt:



1. Digitalanzeige

An der Digitalanzeige werden die Einstellungsparameter gezeigt (P1, P2, P3, P4 und P5) und die dafür jeweils eingestellten Werte. Außerdem wird die Temperatur der Sahne angezeigt die sich im Vorratsbehälter befindet.

2. An- und Aus-Taste

Taste zum Ein- und Ausschalten der Maschine. Beim Einschalten werden auf dem Digitaldisplay (1) die Konservierungstemperatur der Sahne (werkseitig auf 3°C eingestellt) und nachfolgend die Temperatur der Innenfläche der Kühlwanne in Sequenz angezeigt.

2a. LED Netzspannung

Kontrollleuchte der Maschine zur Meldung von Netzspannung. Leuchtet das LED besteht Netzspannung in der Maschine.

3. Taste „ABGABE P1“

Zeitlich begrenzte Dosiertaste. Ab Werk ist das Gerät auf 5 eingestellt, was einer Menge von ungefähr 50 g entspricht. Drückt man auf die Taste „6“, nachdem Parameter P1 angezeigt wurde, kann ein Wert zwischen 1 und 90 eingestellt werden um die Schlagsahne automatisch zu dosieren. Das Einstellen erfolgt mit den Tasten 6 und 7. Die Stellung 1 entspricht einer Dosierzeit von 0,5 Sekunden und kann bis auf maximal 90 gestellt werden was einer Dosierzeit von 45 Sekunden entspricht. Ist die Taste aktiv, ist deren Kontrollleuchte (3a) eingeschaltet.

4. Taste „ABGABE P2“

Zeitlich begrenzte Dosiertaste. Ab Werk ist das Gerät auf 10 eingestellt, was einer Menge von ungefähr 100 g entspricht. Drückt man auf die Taste „6“, nachdem Parameter P2 angezeigt wurde, kann ein Wert zwischen 1 und 90 eingestellt werden um die Schlagsahne automatisch zu dosieren. Das Einstellen erfolgt mit den Tasten 6 und 7. Die Stellung 1 entspricht einer Dosierzeit von 0,5 Sekunden und kann bis auf maximal 90 gestellt werden was einer Dosierzeit von 45 Sekunden entspricht. Ist die Taste aktiv, ist deren Kontrollleuchte (4a) eingeschaltet.

5. Taste „ABGABE P3“

Mit dieser Taste kann die Schlagsahne abgegeben werden: Dies kann manuell erfolgen wenn im Programmiermodus „P3“ der Parameter „PU“ eingestellt wurde. Die Abgabe erfolgt solange bis die Taste „ABGABE P3“ nicht losgelassen wird. Die Abgabe erfolgt kontinuierlich, wenn im Programmiermodus „P3“ der Parameter „CO“ eingestellt wurde. Die Abgabe hält solange an bis die Taste „Dispensing P3“ nicht wieder gedrückt wird. Ist die Taste aktiv, ist deren Kontrollleuchte (5a) eingeschaltet.

Werkseitig ist die Ausgabetaste "P3" auf Dauerbetrieb "CO" eingestellt.



6. „**Programmierung-/Regelungstaste +**“ Taste mit zwei Funktionen:

- a) Wird die Taste einige Sekunden lang gedrückt gehalten, werden in der Abfolge an der Digitalanzeige die Einstellungsparameter (P1, P2, P3, P4 und P5) und die jeweils eingestellten Werte angezeigt (bitte richten Sie sich nach Abschnitt 5.3 „Programmierung“).
- b) bei den Programmierungsfunktionen, kann der gewählte Wert durch Drücken der Taste erhöht werden.

7. **Regelungs-Tasten** „-“, „+“ Taste ist nur während der Programmierungsfunktionen aktiv. Durch Drücken der Taste wird der ausgewählte Wert herabgesetzt.

5.2 Einschalten und Anlassen der Maschine

Schließen Sie das Netzkabel der Maschine an die Steckdose an und drücken Sie die Ein-Aus-Taste 0/1 (1).

Beim Einschalten werden auf dem Digitaldisplay (2) die Konservierungstemperatur der Sahne (werkseitig auf 3°C eingestellt) und nachfolgend die Temperatur der Innenfläche der Kühlwanne in Sequenz angezeigt.

Vor Beginn der Schlagsahne-Produktion muss Folgendes genau überprüft werden:

- Prüfen, dass die Maschine im richtigen Abstand zur Wand positioniert ist und dass keine Fremdkörper den Fluss der Luft behindern.

- Prüfen, dass die Pumpenabdeckung mit einem Luftregler und dem Absaugrohr der Flüssigsahne aus dem ausziehbaren Becken ausgerüstet ist.



Die Produktion der Maschine erst dann aufnehmen, wenn die Flüssigsahne in die ausziehbare Auffangschüssel gegeben wurde. Die Maschine darf nicht trocken betrieben werden, sonst nimmt die Drehschieberpumpe Schaden.

- Nach Prüfung der eingangs beschriebenen Punkte die Flüssigsahne in die dafür vorgesehene ausziehbare Auffangschüssel geben.



Die flüssige Sahne nicht direkt in die Kühlwanne gießen, sondern in die dafür vorgesehene Auffangschüssel, um das Gefrieren der Sahne zu vermeiden.



5.3 Programmierung



BEI ABNAHME WURDE DIE MASCHINE WERKSEITIG MIT DEN OPTIMALEN PARAMETERWERTEN DER BETRIEBSZYKLEN PROGRAMMIERT.

DIE PROGRAMMIERUNG NUR ÄNDERN, WENN ES UNBEDINGT NOTWENDIG IST.



SOLLTE DIE ÄNDERUNG DER PARAMETERWERTE NÖTIG SEIN, DIE PROGRAMMIERUNGSÄNDERUNGEN AN DER MASCHINE VOR AUFNAHME DER PRODUKTIONSZYKLEN DURCHFÜHREN.

- Prüfen, dass das LED zur Meldung von Netzspannung (1) leuchtet, und dann die Ein-/Aus-Taste 0/1 der Maschine drücken.
- Die Maschine bereitet sich für die Inbetriebnahme vor und an der Digitalanzeige (A) wird die Temperatur des Kühlbehälters angezeigt.
- Die Taste „PROGRAMMIERUNG/REGELUNG +“ (B) länger gedrückt halten, um zu den 5 Programmierungsfunktionen der Maschine zu gelangen.



Code **Funktion**

P1 Abgabe 1



P2 Abgabe 2



P3 Manuelle oder ständige Abgabe



P4 Einstellen der Temperatur des Kühlbehälters

P5 Einstellung der Maßeinheit der Temperatur (°C / °F)



NACH DRÜCKEN DER TASTE „PROGRAMMIERUNG/REGELUNG“ * (B) GESCHIEHT DER ÜBERGANG VON EINEM PARAMETER ZUM ANDEREN AUTOMATISCH ALLE 5 SEKUNDEN.

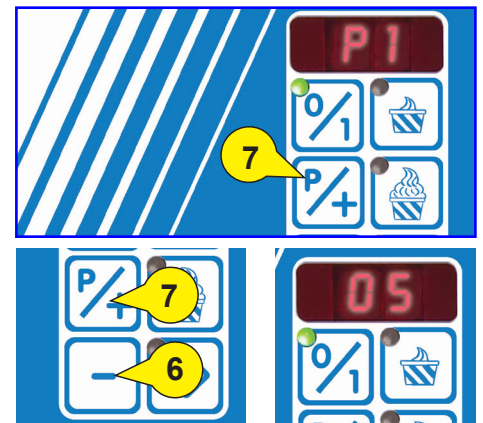
NACH ABSCHLUSS DER PROGRAMMIERUNG VERLÄSST DAS SYSTEM AUTOMATISCH DIE PARAMETER UND AUF DEM DIGITALDISPLAY WIRD DIE KÜHLWANNENTEMPERATUR ANGEZEIGT.



5.3.1 "P1" Ausgabe 1:



- Nach Drücken der Taste „PROGRAMMIERUNG/REGELUNG +“ (7) an der Digitalanzeige, erscheint der Code P1 (blinkend). Nach einigen Sekunden erscheint auf der Anzeige ein numerischer Wert, der die eingestellte Abgabezeit bezeichnet. Durch Betätigen der Regelungstasten (6) und (7) kann der Wert der Abgabezeit von 1 bis 90 erhöht oder gemindert werden. Die Stellung 1 entspricht einer Dosierzeit von 0,5 Sekunden und kann bis auf maximal 90 gestellt werden was einer Dosierzeit von 45 Sekunden entspricht. Werkseitig ist dieser Wert auf 5 Minuten eingestellt (ungefähr 50 g).



5.3.2 "P2" Ausgabe 2:



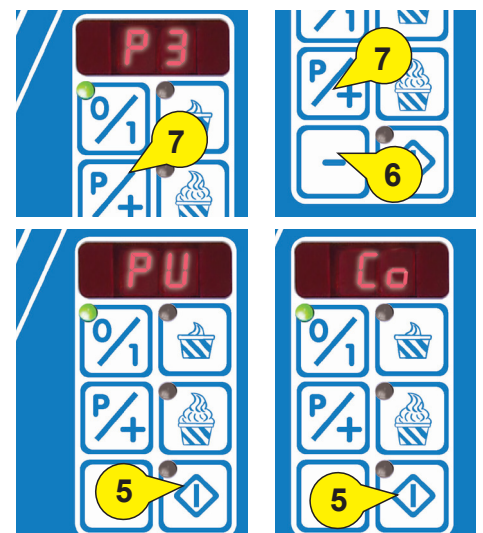
- Nach Drücken der Taste „PROGRAMMIERUNG/REGELUNG +“ (7) an der Digitalanzeige, erscheint der Code P2 (blinkend). Nach einigen Sekunden erscheint auf der Anzeige ein numerischer Wert, der die eingestellte Abgabezeit bezeichnet. Durch Betätigen der Regelungstasten (6) und (7) kann der Wert der Abgabezeit von 1 bis 90 erhöht oder gemindert werden. Die Stellung 1 entspricht einer Dosierzeit von 0,5 Sekunden und kann bis auf maximal 90 gestellt werden was einer Dosierzeit von 45 Sekunden entspricht. Werkseitig ist dieser Wert auf 10 Minuten eingestellt (ungefähr 100 g).



5.3.3 „P3“ Manuelle oder ständige Ausgabe:

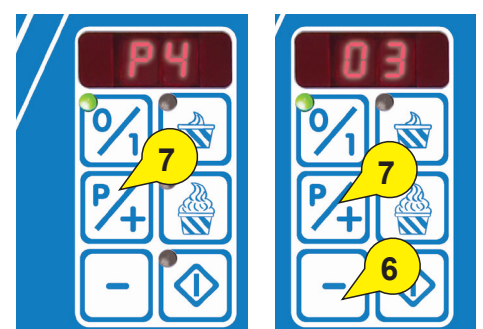


- Nach Drücken der Taste „PROGRAMMIERUNG/REGELUNG +“ (7) an der Digitalanzeige, erscheint der Code P3 (blinkend) der auf die Dosierart hinweist. Nach dem Parameter P3, durch Drücken der Abgabetafeln (6) und (7) kann unter Co oder PU die Art der Abgabe eingestellt werden:
 - **PU**, manuelle Abgabe. Die Abgabe erfolgt solange bis die Taste „ABGABE“ (5) nicht losgelassen wird.
 - **Co**, Dauerbetrieb (Co). Die Abgabe hält solange an bis die Taste „ABGABE“ (5) nicht wieder gedrückt wird. Werkseitig ist die Ausgabetafeln "P3" auf Dauerbetrieb "Co" eingestellt.



5.3.4 „P4“ Einstellen der Temperatur des Kühlbehälters:

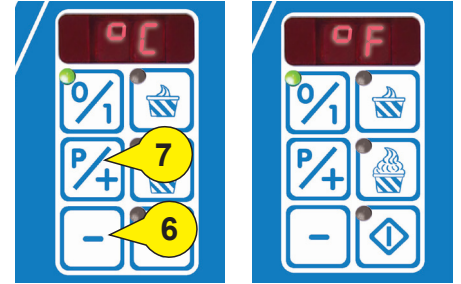
- Nach Drücken der Taste „PROGRAMMIERUNG/REGELUNG +“ (7) an der Digitalanzeige, erscheint der Code P4 (blinkend) der auf die Temperatur des Kühlbehälters hinweist. Nach dem Parameter P4, kann durch Drücken der Abgabetafeln (6) und (7) die Kühltemperatur eingestellt werden: Der Einstellbereich liegt zwischen +1°C und +10°C. Werkseitig ist die Maschine auf +3°C eingestellt.





5.3.5 "P5" Einstellung der Maßeinheit der Temperatur:

- Nach Drücken der Taste „PROGRAMMIERUNG/REGELUNG +“ (7) an der Digitalanzeige, erscheint der Code P5 (blinkend) der auf die Masseinheit der Temperatur des Kühlbehälters hinweist. Nach dem Parameter P5, durch Drücken der Abgabetasten (6) und (7) kann die Masseinheit (°C oder °F) eingestellt werden.



5.4 Herstellung



VOR AUFNAHME DER PRODUKTION WIRD EMPFOHLEN, DIE MASCHINE LAUT DEN ANWEISUNGEN UNTER ABSATZ 6 (REINIGUNG) SORFÄLTIG ZU REINIGEN UND ZU STERILISIEREN.

- Drücken Sie die AUS-AN-TASTE 0/1, um die Maschine zu starten.

- Beim Einschalten werden auf dem Digitaldisplay die Konservierungstemperatur der Sahne (werkseitig auf 3°C eingestellt) und nachfolgend die Temperatur der Innenfläche der Kühlwanne in Sequenz angezeigt.



Vor dem Einfüllen der Flüssigsahne in die ausziehbare, zur Kühlwanne gehörende Auffangschüssel wird empfohlen, die Abkühlung der Kühlwanne bis zur Temperatur von +4/+5°C abzuwarten.



KEINEN „KÖRNERZUCKER“ IN DIE SAHNE GEBEN (EVENTUELL ZUCKERSIRUP VERWENDEN).

- Die gewünschte Menge Flüssigsahne bis zum Füllvermögen der Maschine in das ausziehbare Auffangbecken geben.

- Das Luftventil entsprechend regeln, um den gewünschten Luftaufschlag der Schlagsahne zu erzielen. Dazu Kapitel 5.5 "Regelung des Luftventils" dieses Handbuchs konsultieren.

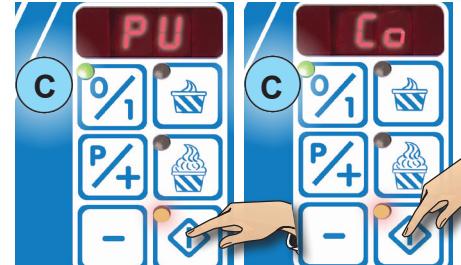
- Die Art der „ABGABE“ wählen: Die Maschinen sind für die Ausgabe von Schlagsahne in den folgenden Betriebsarten konzipiert:

A) Abgabe 1 (ungefähr 50 g).

A) Abgabe 2 (ungefähr 100 g).

c) Einstellung manuelle oder Dauerausgabe:

- PU**, manuelle Abgabe. Die Abgabe erfolgt solange bis die Taste „AUSGABE“ nicht losgelassen wird.
- Co**, Dauerbetrieb (Co). Ausgabe bis zum erneuten Drücken der Taste „AUSGABE P3“. Werkseitig ist die Ausgabebetaste "P3" ist auf Dauerbetrieb "CO" eingestellt.





Hinweis: Die erste Ausgabe der Schlagsahne sollte im Hinblick auf die Konsistenzprüfung erfolgen. Bei einem positiven Ausgang die Ausgabe für die Kundschaft vornehmen.

Für die höchste Ergiebigkeit der Maschine müssen die folgenden Hinweise befolgt werden:



Nur Flüssigsahne mit einem Fettanteil zwischen 33-35% verwenden.

Hinweise: Sahne mit einem Fettanteil unter 33% wird als „mager“ bezeichnet und eignet sich nicht für den Luftaufschlag.

Sahne mit einem Fettanteil über 35% wird als „fett“ bezeichnet und neigt dazu, den Luftaufschlag bis zur „Verbutterung“ zu übertreiben.

Haltbare Schlagsahne muss vor ihrer Bearbeitung umgerührt und vermengt werden, um Fettklumpenbildung zu vermeiden. Zur Verquirlung der Flüssigsahne wird der Einsatz des beiliegenden Spatels empfohlen.



Vermeiden Sie die Zugabe von Zucker mit mehr als 5% des verwendeten Flüssigsahneanteils, um dieselbe nicht zu „verbuttern“.

- ! Die empfohlene Temperatur für die Ausgabe der Schlagsahne liegt zwischen +2°C und +4°C. Höhere Temperaturen als +5°C garantieren keinen richtigen Luftaufschlag („Schlagung“) der Flüssigsahne. Temperaturen unter +2°C neigen dazu, die Fette zu trennen und die Flüssigsahne zu gefrieren.
- ! Den Füllstand der Flüssigsahne im ausziehbaren Auffangbecken regelmäßig überprüfen und bei Bedarf entsprechend auffüllen.
- ! Wird über einen Zeitraum von mehr als 2 Stunden **keine Schlagsahne ausgegeben werden**, neigt Sahne dazu, in ihre Bestandteile zu zerfallen. Daher wird empfohlen, die im Auffangbecken enthaltene Sahne zu mit dem beiliegenden Spatel zu verrühren, um sie wieder homogen zu machen.



Die im Inneren des ausziehbaren Beckens gekühlte Flüssigsahne kann im Inneren der Maschine bei +3°C über den gewünschten Zeitraum aufbewahrt werden, aber nicht über das Ablaufdatum des verwendeten Produkts hinaus.



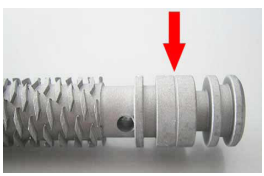
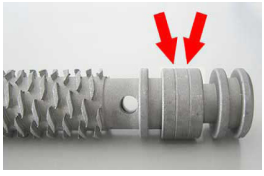
Die im ausziehbaren Auffangbecken befindliche Flüssigsahne wird zusammen mit angesaugter Luft, welche über einen Luftregler dosiert werden kann, von der Drehschieberpumpe in die Mischwalze verbracht, wo die Umwandlung in Schlagsahne erfolgt.



In der untenstehenden Tabelle werden die Nutzungsanweisungen der „Mischwalzen“ hinsichtlich des Anteils der in der Sahne enthaltenen Fette gegeben.

Im Lieferumfang ist die Mischwalze (Größe 1,5) für den normalen Sahnetyp (33...35% Fettanteil) enthalten.

Werden andere Sahnetypen verwendet, erfragen Sie bei Ihrem Händler oder direkt beim Hersteller die korrekte Mischwalze für diese.

MISCHWALZEN-GRÖSSE	CODE	MISCHWALZEN-GEWICHT	SAHNETYPT	KENNUNGEN
1,4	A13.010	324 g	Magere Sahne (29...32% Fettanteil)	
1,5	A13.015	312 g	Normale Sahne (33...35% Fettanteil)	
1,6	A13.012	314 g	Fette Sahne (36...40% Fettanteil)	
1,8	A13.011	294 g	Sehr fette Sahne und Halbgefrorenes (>40% Fettanteil)	

5.5 Regelung des Luftventils

Das Luftventil hat die Aufgabe, den gewünschten Luftaufschlag der Flüssigsahne zu regeln, indem mehr oder weniger Luft eingelassen wird.



Der Einstellbereich des Luftventils liegt zwischen 0 und 9. In Position 0 ist das Ventil geschlossen und das Produkt erfährt keinen Lufteinlass. Durch Drehen des Luftventil-Knopfes nach links wird der Lufteintrag in die Flüssigsahne erhöht.



Die Ablesung der Luftventilposition muss frontal zur Maschine erfolgen.





Hinweis: Wird eine Flüssigsahne mit einem Fettanteil zwischen 33-35% und eine Kühltemperatur zwischen +2°C und +4°C verwendet, wird die Einstellung des Ventils im Allgemeinen zwischen den Positionen 2 und 5 vorgenommen (Standardbetrieb).



Der Luftventilregler wird werkseitig auf Position 3 eingestellt.



Die Einstellung des Luftventils muss hinsichtlich des verwendeten Sahnetyps (z.B. Sahne tierischen oder pflanzlichen Ursprungs) und des jeweiligen Anteils an vorhandenen Fetten erfolgen, um den gewünschten Luftaufschlag der ausgegebenen Sahne zu erreichen.

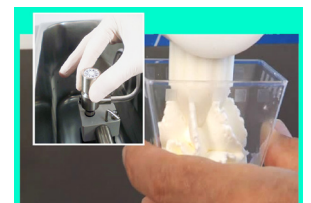
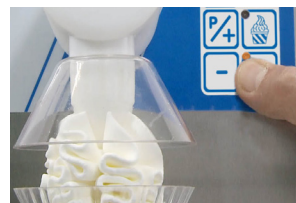
Hinweis: Mit einer Regelung des Ventils, die einen unzureichenden Lufteinlass bewirkt, kann die ausgegebene Sahne zu feucht (nass) und inkonsistent (flüssig-weich) sein.

- In diesem Fall wird empfohlen, dem Drehknopf des Ventils nach links zu drehen, bis man den gewünschten Luftaufschlag der ausgegebenen Sahne erreicht hat.



Hinweis: Wird durch die Ventileinstellung zu viel Luft eingefangen, tendiert die ausgegebene Sahne zu „verbuttern“. Verbutterte Sahne verstopft die Mischwalze und bewirkt einen möglichen Halt der Maschine. In diesem Fall drehen Sie den Knopf des Ventils nach rechts bis zur Position 0, falls nötig.

- Die Taste „AUSGABE P3“ bis zum Austreten der Flüssigsahne drücken, dann das Luftventil so einstellen, dass der gewünschte Luftaufschlag der ausgegebenen Sahne erfolgt.



- Ist die Mischwalze verstopft, die Maschine ausschalten, den Ausgabehahn und die Mischwalze abnehmen und die Reinigungsphase wie in Abs. 6 vornehmen.





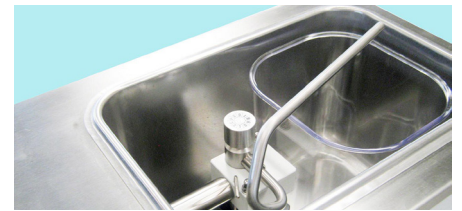
5.6 Abtauen der Kühlwanne

Wird die Maschine ununterbrochen über mehrere Tage verwendet, muss der Abtauvorgang der Kühlwanne wie folgt durchgeführt werden.



Aufgrund der Feuchtigkeit in der Umgebung neigt die Kühlwanne, die auch als Verdampfer fungiert, dazu, auf ihrer Innenseite zu gefrieren. Damit sich nicht zu viel Reif/Eis auf die Kühlwannenfläche bildet, wird empfohlen, die Maschine durch Drücken der Taste EIN-AUS 0/1 auszuschalten, bis die Wanne vollständig enteist ist.

- Das Absaugrohr nach oben drehen (oder aus seinem Sitz im Luftregler nehmen), das Becken herausnehmen und in den Kühschrank stellen, um eventuelle Sahnereste zu konservieren. Abwarten, bis die Kühlwanne bei Umgebungstemperatur abgetaut ist.
- Vor Wiederinbetriebnahme mit einem Tuch oder einem Schwamm Kondenswasser im Inneren der Wanne aufsaugen.



REIF UND EIS DER KÜHLWANNE NICHT ABKRATZEN, UM SIE NICHT ZU BESCHÄDIGEN.



6 REINIGUNG

6.1 Reinigung und Sterilisierung



Zur Sterilisierung gehören sämtliche Tätigkeiten, die die Komponenten, die in Kontakt mit Lebensmitteln gelangen; in einen hygienisch einwandfreien Zustand zurückbringen.

Ziel der Sterilisierung ist:

- **Beseitigung von Produktresten.**
- **Vermindern der Keimzahl, ohne dass chemische Reste der verwendeten Produkte auf der behandelten Oberfläche hinterlassen werden. Beseitigung von krankheitsübertragenden Mikroorganismen.**

Bei der Sterilisierung werden folgende Phasen durchgeführt:

1. Ausspülen mit Trinkwasser
2. Reinigen mit Reinigungsmittel
3. Sorgfältiges Ausspülen für die Entfernung von Reinigungsmittelrückständen
4. Desinfektion
5. Abschließendes Ausspülen zur Beseitigung der Desinfektionsrückstände

6.1.1 Sterilisierungsphasen

HÄUFIGKEIT: Zu Betriebszwecken, in Übereinstimmung mit den geltenden Vorschriften des Landes, in dem die Maschine betrieben wird.

BEDIENPERSONAL: 1 Bediener

ZEITAUFWAND: -



Vor Beginn des Reinigungs- und Sterilisierungsvorgangs wird empfohlen, noch im Auffangbecken befindliche Flüssigsahne vollständig ablaufen zu lassen, sie in ein geeignetes Gefäß zu geben und in den Kühlschrank zu stellen.



Während des Reinigungsvorgangs die Position des Luftventilsknopfs bei Standard-Betriebsbedingungen beibehalten (Position 2-5).

Während der Reinigungsphase wird hinsichtlich der Programmierungsfunktion empfohlen, den Parameter „P3“ im Dauerbetrieb (Co) einzustellen. Die Ausgabe so lange durchführen, bis sich keine Reinigungslösung mehr im Auffangbecken befindet. In Absatz 5.3 dieses Handbuchs wird die entsprechende Einstellung erläutert.



1. ABSPÜLEN:

Zu Betriebszwecken ist eine sorgfältige Ausspülung notwendig, damit keine Produktreste mehr vorliegen.

Dabei sollten die folgenden Hinweise beachtet werden:

- Trinkwasser bei Umgebungstemperatur in das Auffangbecken geben, bis es zur Hälfte gefüllt ist.
- Ein passendes Gefäß unter den Ausgabelahn stellen.
- Taste AUSGABE P3 drücken, um das im Becken befindliche Spülwasser in das Gefäß unterhalb des Ausgabelahns abzulassen.
- Erneut die Taste AUSGABE P3 drücken, um den Dauerbetrieb zu beenden.



DIE MASCHINE DARF NICHT TROCKEN BETRIEBEN WERDEN, SONST NIMMT DIE DREHSCHIEBERPUMPE SCHADEN.

2. REINIGUNGSPHASE MIT REINIGUNGSMITTEL



Für die Reinigung ist die Verwendung eines speziellen Antischaum-Reinigungsmittels für Lebensmittelgebrauch notwendig, generell vom alkalischen Typ. Die Dosierung sowie die Einwirkzeiten bitte dem Etikett des Desinfektionsprodukts entnehmen.

- Eine Reinigungslösung bei Temperatur UNTER 40°C in das Auffangbecken geben, bis es zur Hälfte gefüllt ist.



- Ein passendes Gefäß unter den Ausgabelahn stellen.
- Taste AUSGABE P3 drücken, um die im Becken befindliche Reinigerlösung in das Gefäß unterhalb des Ausgabelahns abzulassen.
- Erneut die Taste AUSGABE P3 drücken, um den Dauerbetrieb zu beenden.



DIE MASCHINE DARF NICHT TROCKEN BETRIEBEN WERDEN, SONST NIMMT DIE DREHSCHIEBERPUMPE SCHADEN.



DIE DREHSCHIEBERPUMPE DARF NICHT ABGENOMMEN WERDEN, DA SIE BEIM DRUCKBEDINGTEN DURCHLAUF DER REINIGUNGSLÖSUNG BEREITS GEREINIGT WIRD.



Bei der Durchführung einer sorgfältigen Reinigung mit Reinigungsmittel müssen alle an der Maschine installierten Komponenten wie folgt abgenommen werden:

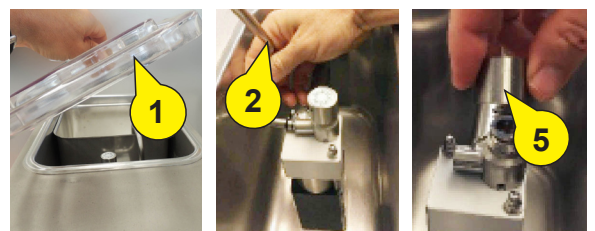


DIE IM FOLGENDEN BESCHRIEBENEN VERFAHREN MÜSSEN BEI AUSGESCHALTETER MASCHINE DURCHFÜHRT WERDEN. DIE MASCHINE SOLLTE DAHER DURCH DRÜCKEN DER TASTE 0/1 AUSGESCHALTET WERDEN UND DER HAUPTSCHALTER IN DIE STELLUNG 0 ÜBERFÜHRT WERDEN.

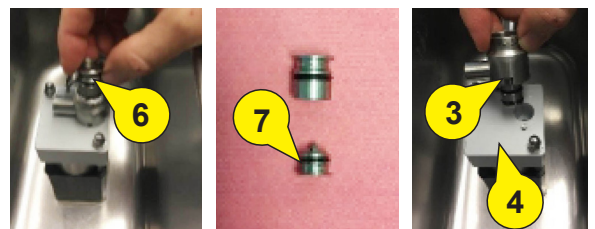
a) Abnahme der Komponenten:

• Abnahme des Absaugrohrs und des Luftreglers der Drehschieberpumpe

– Die Abdeckung (1) auf der Kühlwanne abnehmen, das Absaugrohr (2) herausnehmen und den Drehknopf (5) des Luftventilsregler nach links drehen.



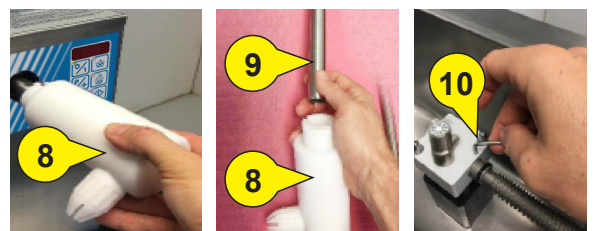
– Die Ventilhalterung (6) senkrecht herausnehmen und das Reglerventil (7) nach unten von dieser abziehen.



– Den Luftregler (3) senkrecht von der Pumpenabdeckung (4) herausziehen.

• Abnahme des Ausgabehahns, des Rohrs und der Mischwalze

– Den Ausgabehahn (8) um 45° im Uhrzeigersinn drehen und ihn von der Maschine abziehen.

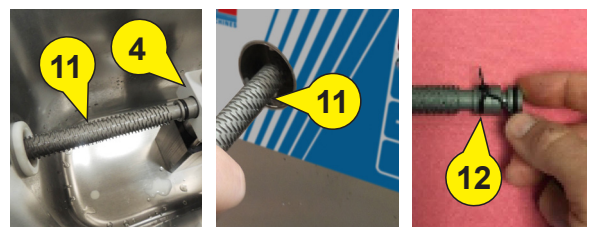


– Das Rohr (9) vom Ausgabehahn (8) abnehmen.

– Den Befestigungsstab (10) der Mischwalze (11) von der Pumpenabdeckung (4) abnehmen.

– Die Mischwalze (11) von der Maschine abnehmen.

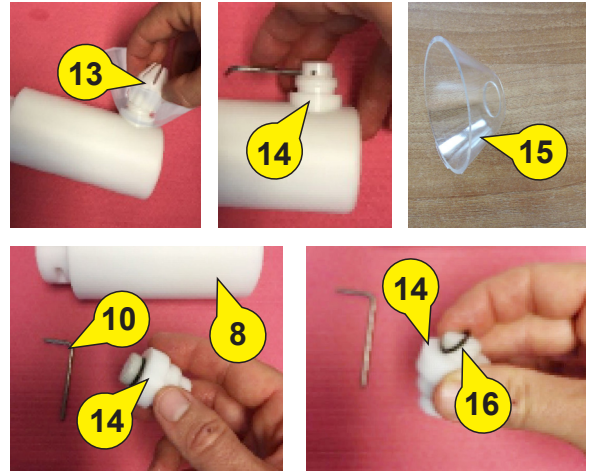
– Die Dichtungen (12) an der Mischwalze (11) mithilfe eines spitzen, nicht metallischen Werkzeugs lösen und darauf achten, die Dichtungsfassungen nicht zu beschädigen.






• **Abnahme der Garniertülle, des Spritzschutzes und des Sahneverteilers**

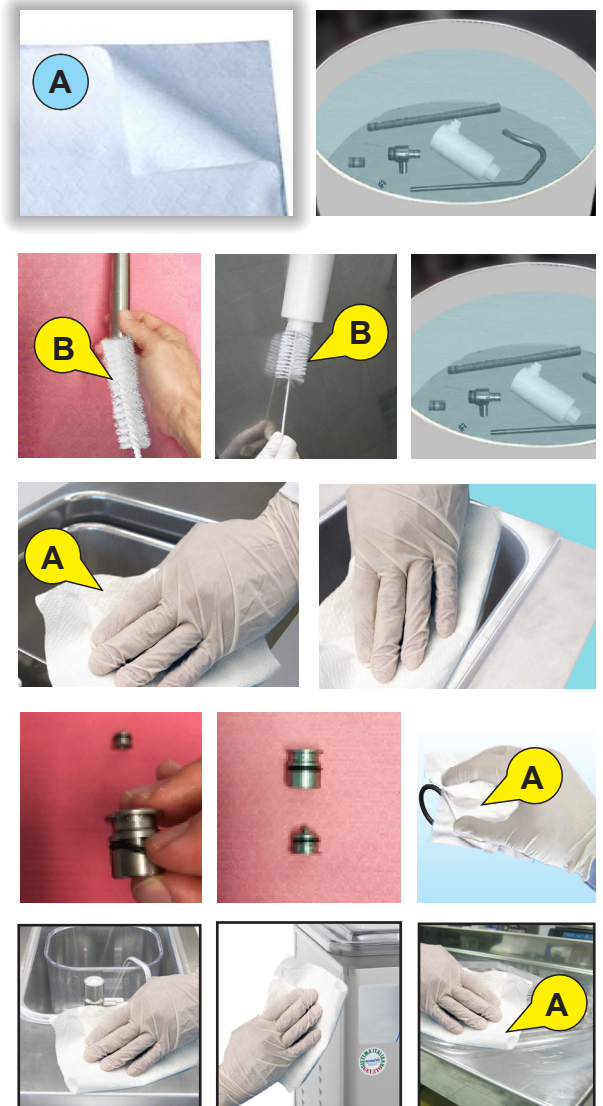
- Die Garniertülle (13) durch Aufschrauben nach links vom Sahneverteiler (14) abnehmen.
- Den Spritzschutz (15) entfernen.
- Den Sahneverteiler (14) vom Ausgabehahn (8) mithilfe des Befestigungsstabs (10) der Mischwalze durch Aufschrauben gegen den Uhrzeigersinn abnehmen.
- Die Dichtung (16) am Sahneverteiler (14) mithilfe eines spitzen, nicht metallischen Werkzeugs lösen und darauf achten, die Dichtungsfassungen nicht zu beschädigen.




b) Reinigung mit Reinigungsmittel:

 **Hinweis: Für die Reinigung ist die Verwendung eines speziellen Antischaum-Reinigungsmittels für Lebensmittelgebrauch notwendig, generell vom alkalischen Typ. Die Dosierung sowie die Einwirkzeiten bitte dem Etikett des Desinfektionsprodukts entnehmen.**

- Alle abgenommenen Komponenten mit einem Einweg-Lappen (A) in einem ausreichend großen Behälter mit Reinigungslösung nicht wärmer als bei 40°C reinigen.
- Verwenden Sie auch die mitgelieferte Flaschenbürste (B) um das Rohr und den Abgabehahn zu reinigen. Auch die Ausgabeöffnungen des Sahneverteilers sorgfältig reinigen.
- Denselben Reinigungsvorgang mit einem Einwegtuch auch für das Auffangbecken und für die Innenfläche der Kühlwanne anbringen.



 **Es wird die Verwendung geeigneter Schutzhandschuhe empfohlen.**

Außerdem wird empfohlen:

- Das Luftreglerventil von eventuellen Ablagerungen/Resten hart gewordener Sahne befreien.
- Sämtliche Dichtungen mit einem Einwegtuch (A) und Reinigungsmittel reinigen und entfetten.
- Die Oberfläche und das Maschinengehäuse mit einem Einwegtuch (A) säubern.
- Die Abdeckung der Kühlwanne mit einem Einwegtuch (A) reinigen.



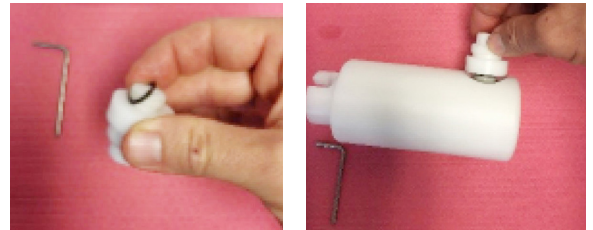
3. SPÜLPHASE FÜR DIE ENTFERNUNG DES REINIGUNGSMITTELS:

Nach dem Säubern mit Reinigungsmittel muss eine sorgfältige Ausspülung der Bauteile erfolgen.

- Die zuvor abgenommenen und getrennt gereinigten Komponenten müssen mit Trinkwasser bei Umgebungstemperatur ausgespült werden.



Es wird die Verwendung geeigneter Schutzhandschuhe empfohlen.



c) Zurück montieren der Komponenten:

Am Ende der Reinigung müssen alle Maschinenkomponenten wie folgt wieder zurück montiert werden:

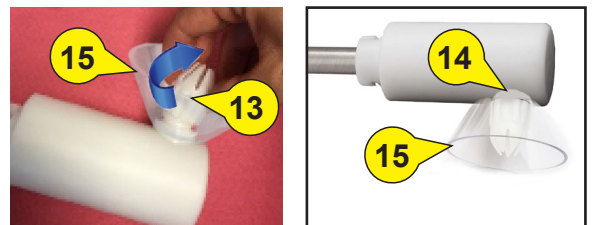
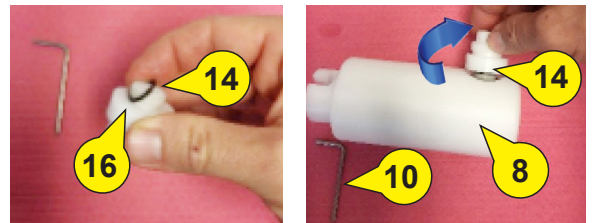
- **Wiederanbringung der Garniertülle, des Spritzschutzes und des Sahneverteilers**

Hinweis: Regelmäßig die Unversehrtheit der Dichtungen überprüfen und diese ersetzen, wenn sie kaputt, abgenutzt oder verformt sind.



Ausschließlich Originaldichtungen aus Gummi für Lebensmittel verwenden. Die Dichtungen und ihre Fassungen müssen vor der Wiederverwendung sorgfältig gefettet werden. Mit der Maschine wird ein Satz Ersatzdichtungen und ein Röhrchen mit Lebensmittelfett für die Schmierung derselben mitgeliefert.

- Die Dichtung (16) am Sahneverteiler (14) einsetzen.
- Den Sahneverteiler (14) rechtsdrehend am Ausgabehahn (8) mithilfe des Befestigungsstabs (10) der Mischwalze verschrauben.
- Den Spritzschutz (15) aufstellen und anschließend die Garniertülle (13) an der Vorrichtung für die Sahneabgabe (14) anschrauben.



- **Wiederanbringung des Ausgabehahns, des Rohrs und der Mischwalze**

- Die Dichtungen (12) in ihre Fassungen an der Mischwalze (11) einsetzen.





Hinweis: Regelmäßig die Unversehrtheit der Dichtungen überprüfen und diese ersetzen, wenn sie kaputt, abgenutzt oder verformt sind.

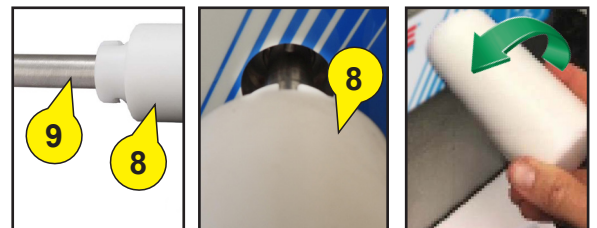
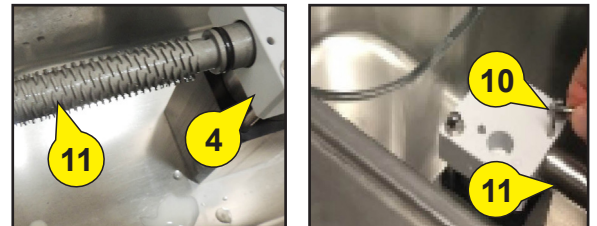


Ausschließlich Originaldichtungen aus Gummi für Lebensmittel verwenden.

Die Dichtungen und ihre Fassungen müssen vor der Wiederverwendung sorgfältig eingefettet werden.

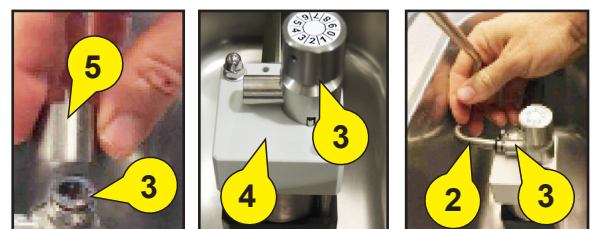
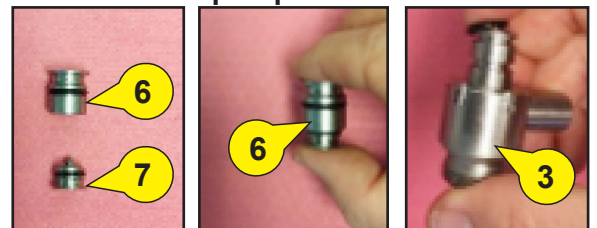
Mit der Maschine wird ein Satz Ersatzdichtungen und ein Röhrchen mit Lebensmittelfett für die Schmierung derselben mitgeliefert.

- Die Mischwalze (11) in ihre Fassung in der Pumpenabdeckung (4) einsetzen.
- Den Befestigungsstab (10) in seinen Sitz einsetzen, um die Mischwalze (11) zu fixieren.
- Das Rohr (9) in den Ausgabehahn (8) einsetzen.
- Die Öse des Ausgabehahns (8) in den Zapfen an der Öffnung der Maschinenvorderplatte einpassen.
- Um 45° gegen den Uhrzeigersinn drehen, um den Ausgabehahn (8) zu fixieren.



• Wiedereinsetzen des Absaugrohrs und des Luftreglers der Drehschieberpumpe

- Das Reglerventil (7) in die Ventilhalterung (6) einsetzen.
- Die Ventilhalterung (6) in den Luftregler (3) einsetzen.
- Den Luftreglerknopf (5) gegen den Uhrzeigersinn am Regler (3) einschrauben.
- Den Luftregler (3) in seine Fassung in der Pumpenabdeckung (4) einsetzen.
- Das Absaugrohr (2) in den Luftregler (3) einsetzen.





4. DESINFEKTIONSPHASE:

Nach Abnahme aller Komponenten der Maschine wird die Desinfektionsphase vorgenommen.



Für die Desinfektionsphase wird ein speziell für Lebensmittel geeignetes Desinfektionsmittel empfohlen. Die Dosierung sowie die Einwirkzeiten bitte dem Etikett des Desinfektionsprodukts entnehmen.

- Eine Desinfektionslösung bei Temperatur **UNTER 40°C** in das Auffangbecken geben, bis es zur Hälfte gefüllt ist.
- Ein passendes Gefäß unter den Ausgabelahn stellen.
- Taste **AUSGABE P3** drücken, um die im Becken befindliche Desinfektionslösung in das Gefäß unterhalb des Ausgabelahns abzulassen.
- Erneut die Taste **AUSGABE P3** drücken, um den Dauerbetrieb zu beenden.



DIE MASCHINE DARF NICHT TROCKEN BETRIEBEN WERDEN, SONST NIMMT DIE DREHSCHIEBERPUMPE SCHADEN.

Hinweis: Nach der Desinfektionsphase die desinfizierten Teile nicht berühren und nicht mit Tüchern oder Papier trocknen.

5. SPÜLPHASE FÜR DIE ENTFERNUNG DES DESINFEKTIONSMITTELS:

Die entsprechenden Anweisungen auf dem Etikett des Desinfektionsmittels befolgen und wenn nötig ein sorgfältiges Ausspülen der Maschine durchführen, um eine vollständige Beseitigung der Desinfektionsmittel-Rückstände zu erreichen.

- Trinkwasser bei Umgebungstemperatur in das Auffangbecken geben, bis es zur Hälfte gefüllt ist.
- Ein passendes Gefäß unter den Ausgabelahn stellen.
- Taste **AUSGABE P3** drücken, um das im Becken befindliche Spülwasser in das Gefäß unterhalb des Ausgabelahns abzulassen.
- Erneut die Taste **AUSGABE P3** drücken, um den Dauerbetrieb zu beenden.

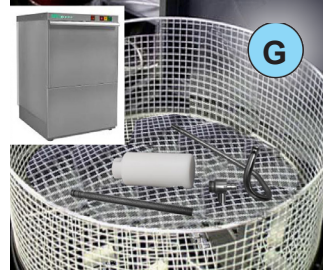


DIE MASCHINE DARF NICHT TROCKEN BETRIEBEN WERDEN, SONST NIMMT DIE DREHSCHIEBERPUMPE SCHADEN.



Alternativ können alle abgenommenen Komponenten der Maschine auch in einem industriellen Geschirrspüler gereinigt werden.

- Dazu sämtliche Komponenten und die abnehmbaren Teile in einen Geschirrspüler (G) stellen, eventuelle Dichtungen (H) entfernen, bevor die Reinigung derselben vorgenommen wird.



DICHTUNGEN NICHT IM GESCHIRRSÜLER MITWASCHEN, DA DIE HOHEN TEMPERATUREN DIESE VERFORMEN UND DAMIT UNBRAUCHBAR MACHEN KÖNNTEN.

KEINEN WASSERSTRAHL VERWENDEN, UM DIE KOMPONENTEN/INNEREN BAUTEILE DER MASCHINE NICHT ZU BESCHÄDIGEN.

BEI DER REINIGUNG DER MASCHINENOBERFLÄCHEN DÜRFEN KEINE LÖSUNGSMITTEL WIE ALKOHOL, BENZIN ODER VERDÜNNUNGSMITTEL VERWENDET WERDEN.



FÜR DIE KORREKTE REINIGUNG DER DICHTUNGEN WIRD DER EINSATZ EINES EINWEG-LAPPENS UND EINES REINIGUNGSPRODUKTS FÜR MASCHINEN IM LEBENSMITTELSEKTOR EMPFOHLEN.



REINIGEN SIE DAS AUSSENGEHÄUSE DER MASCHINE MIT WEICHEN, IN REINIGUNGSLÖSUNGEN FÜR LEBENSMITTEL GETRÄNKTEN TÜCHERN.

7 NORMALE INSTANDHALTUNGSMASSNAHMEN

7.1 Art und Häufigkeit der Kontrollen

Die systematische Betriebskontrolle einiger Maschinenteile, darunter die am meisten beanspruchten und besonders der Abnutzung ausgesetzten Teile, hilft zukünftige Probleme oder Defekte zu vermeiden und trägt dazu bei, die Maschine auf höchstem Produktivitätsniveau zu halten und einen dauerhaften Betrieb auf lange Sicht zu gewährleisten.



7.2 Wartungseingriffe

Unter Wartung versteht man die Gesamtheit organisierter Vorgänge, die in regelmäßigen Abständen und auf systematische Weise an den Maschinenteilen durchgeführt werden müssen.

Zu den ordentlichen Wartungsmaßnahmen zählen folgende Eingriffe:

1) Überprüfung der starker Abnutzung ausgesetzten Teile wie Dichtungen auf Unversehrtheit.

2) Kontrollieren, dass die Maschine ohne Schwierigkeiten die programmierten Temperaturen erreicht und beibehält.

3) Kontrollieren, dass die Maschine keine anomalen Geräusche von sich gibt.

4) Das Außengehäuse, den Bereich um und unter der Maschine sauber halten. Staub, Papierschnipsel oder andere kleine Gegenstände können durch Lüftungsschlitze in die Maschine eindringen und/oder den regelgerechten Luftfluss zum Kondensator blockieren und damit rasch das reibungslose Funktionieren der Maschine beeinträchtigen.

7.3 Wartungshäufigkeit und -Zeiten

Die für jeden Eingriff berechnete Häufigkeit und die notwendige Zeit zur dessen Durchführung sind Richtwerte, mit denen die Wartungsplanung vorgenommen werden kann.

Nur eine methodisch vorgenommene, regelmäßig durchgeführte Wartung gewährleistet den reibungslosen Betrieb der Maschine.

Das im Folgenden vorgestellte Schema zeigt die Art und die Häufigkeit der Wartungsmaßnahmen:

Wann?	Wo?	Wie?
Täglich	Luftreglerventil	Den Drehknopf des Luftreglers lösen, die Ventilhalterung herausnehmen, das Ventil aus der Halterung nehmen und den Reinigungsvorgang wie unter Abschnitt 6.1.1, Punkt "b" durchführen.
500 Stunden bzw. alle 3 Monate	Dichtungen an: a) Luftregler b) Ventilhalterung und Luftreglerventil c) Absaugrohr d) Sahneverteiler e) Ausgabehahn und Mischwalze	Ersetzen
Jedes Jahr	Alle inneren Teile der Maschine	Kontrolle und Überprüfung vonseiten eines Fachtechnikers



7.4 Wartungsprogramm

Ersetzung der Dichtungen

S01

KONTROLLHÄUFIGKEIT: 500 Stunden bzw. alle 3 Monate

BEDIENPERSONAL: 1 Bediener

ZEITAUFWAND: 5 Minuten

WERKZEUG: Spitzes, nicht metallisches Werkzeug

- **Regelmäßig die Unversehrtheit der Dichtungen überprüfen und diese ersetzen, wenn sie kaputt, abgenutzt oder verformt sind.**
- **Ausschließlich Originaldichtungen aus Gummi für Lebensmittel verwenden.**
- **Mit der Maschine wird ein Satz Ersatzdichtungen und ein Röhrchen mit Lebensmittelfett für die Schmierung derselben mitgeliefert.**



DICHTUNGEN NICHT IM GESCHIRRSPÜLER MITWASCHEN, DA DIE HOHEN TEMPERATUREN DIESE VERFORMEN UND DAMIT UNBRAUCHBAR MACHEN KÖNNTEN.

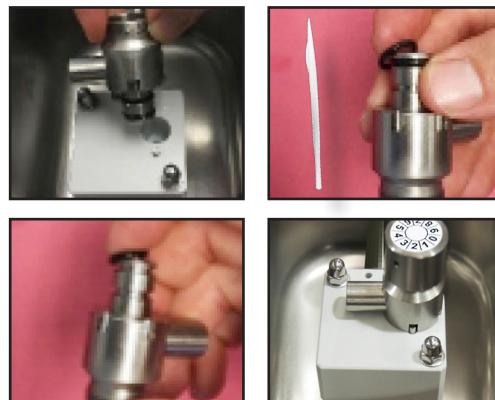


FÜR DIE KORREKTE REINIGUNG DER DICHTUNGEN WIRD DER EINSATZ EINES EINWEG-LAPPENS UND EINES REINIGUNGSPRODUKTS FÜR MASCHINEN IM LEBENSMITTELSEKTOR EMPFOHLEN.



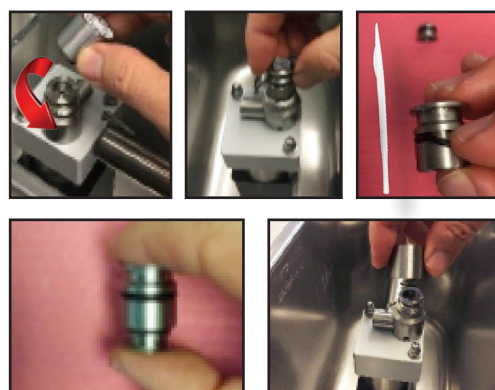
Dichtungen des Luftreglers:

- Den Luftregler von der Pumpenabdeckung abnehmen und die abgenutzten Dichtungen mithilfe eines spitzen, nicht metallischen Werkzeugs herausnehmen und darauf achten, die Fassung nicht zu beschädigen.
- Alle Produktreste aus den Dichtungsfassungen entfernen und neue einsetzen, die Sie mit Lebensmittelfett schmieren (im Lieferumfang enthalten).
- Den Luftregler wieder an der Pumpenabdeckung einsetzen.



Dichtungen der Ventilhalterung und des Luftreglerventils:

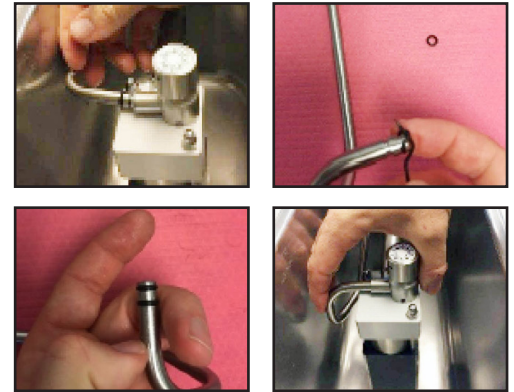
- Den Drehknopf des Luftreglers linksdrehend abschrauben und die Ventilhalterung sowie das Luftreglerventil senkrecht herausziehen. Die abgenutzten Dichtungen von der Ventilhalterung und dem Luftreglerventil mithilfe eines spitzen, nicht metallischen Werkzeugs lösen und darauf achten, die Fassung nicht zu beschädigen.
- Alle Produktreste aus den Dichtungsfassungen entfernen und neue einsetzen, die Sie mit Lebensmittelfett schmieren (im Lieferumfang enthalten). Die Ventilhalterung und das Ventil im Inneren des Luftreglers neu einsetzen und den Drehknopf wiederaufschreiben.





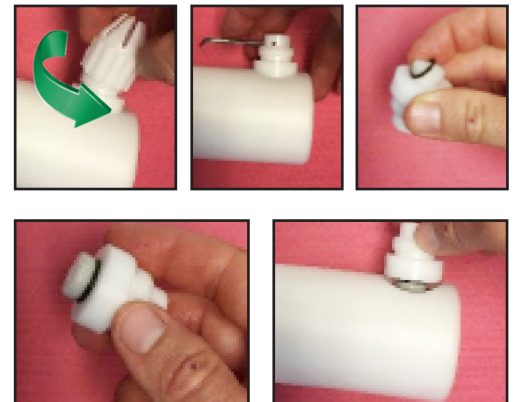
Dichtungen des Absaugrohrs:

- Das Absaugrohr vom Luftregler abnehmen und die abgenutzten Dichtungen mithilfe eines spitzen, nicht metallischen Werkzeugs herausnehmen und darauf achten, die Fassung nicht zu beschädigen.
- Alle Produktreste aus den Dichtungsfassungen entfernen und neue einsetzen, die Sie mit Lebensmittelfett schmieren (im Lieferumfang enthalten). Das Absaugrohr wieder in den Luftregler einsetzen.



Dichtung des Sahneverteilers:

- Die Garniertülle gegen den Uhrzeigersinn vom Sahneverteiler abschrauben und mithilfe des Befestigungsstabs der Mischwalze den Sahneverteiler vom Ausgabebahn abschrauben. Die abgenutzte Dichtung vom Verteiler mithilfe eines spitzen, nicht metallischen Werkzeugs lösen und darauf achten, die Fassung nicht zu beschädigen.
- Alle Produktreste aus der Dichtungsfassung entfernen und die neue Dichtung einsetzen, die Sie mit Lebensmittelfett schmieren (im Lieferumfang enthalten). Den Sahneverteiler wieder am Ausgabebahn, dann die Garniertülle anschrauben.



Dichtungen des Ausgabebahns und der Mischwalze:

- Den Ausgabebahn (8) um 45° im Uhrzeigersinn drehen, ihn von der Maschine abziehen und dann das Rohr abnehmen. Die abgenutzte Dichtung vom Hahn mithilfe eines spitzen, nicht metallischen Werkzeugs lösen und darauf achten, die Fassung nicht zu beschädigen.
- Alle Produktreste aus der Dichtungsfassung entfernen und die neue Dichtung einsetzen, die Sie mit Lebensmittelfett schmieren (im Lieferumfang enthalten).
- Den Befestigungsstab der Mischwalze von der Pumpenabdeckung abnehmen und dann die Mischwalze von der Maschine abnehmen. Die abgenutzte Dichtung von der Mischwalze mithilfe eines spitzen, nicht metallischen Werkzeugs lösen und darauf achten, die Fassung nicht zu beschädigen.
- Alle Produktreste aus der Dichtungsfassung entfernen und die neue Dichtung einsetzen, die Sie mit Lebensmittelfett schmieren (im Lieferumfang enthalten).
- Die Mischwalze wieder in die Pumpenabdeckung einsetzen und mit dem Befestigungsstab fixieren. Das Rohr in den Ausgabebahn einsetzen und dann die Öffnung des Hahns in den Zapfen an der Öffnung der Maschinenvorderplatte einsetzen. Um 45° gegen den Uhrzeigersinn drehen, um den Ausgabebahn zu fixieren.





8 DEFEKTE UND STÖRUNGEN ERMITTELN UND BEHEBEN

Die meisten Störungen und Probleme, die während des Betriebs der Maschine auftreten, werden unverzüglich von der Maschine selbst gemeldet.



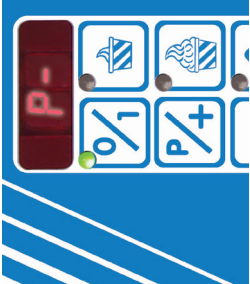

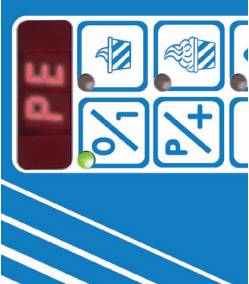

DIE ALARME FÜHREN ZUM HALT DER MASCHINE, WOBEI AUF DEM BEDIENPULT EINE MELDUNG ZUM DURCHGEFÜHRTEN NOTHALT EINGEBLENDET WIRD. UM DIE MASCHINE WIEDER IN BETRIEB ZU NEHMEN, MUSS DIE URSACHE BESEITIGT WERDEN, DIE ZUM NOTHALT GEFÜHRT HAT.

Folgende Anhaltspunkte für das Auffinden und die Behebung von Defekten und Störungen können gegeben werden:

- Bediener: Eine für den normalen Betrieb der Maschine ausgebildete Person, die eine erste Untersuchung des Defekts anstellt und, wenn möglich, die in Kapitel 7 enthaltenen Anweisungen (Wartungsmaßnahmen) befolgt, die Ursachen der Störung behebt und den korrekten Betrieb der Maschine wiederherstellt.
- Technischer Kundendienst: Fachtechniker, der in der Folge einer Wartungsanfrage zu einem Eingriff an der Maschine gerufen wird, wie in Kapitel 1.5.1 dieses Handbuchs beschrieben.

8.1 Am Bedienpult angezeigte Alarmmeldungen – Ursachen und Lösungen

In diesem Kapitel sind die Alarme der Maschine mit ihren möglichen Ursachen und Lösungen aufgeführt, die am Digitaldisplay der Maschine angezeigt werden.

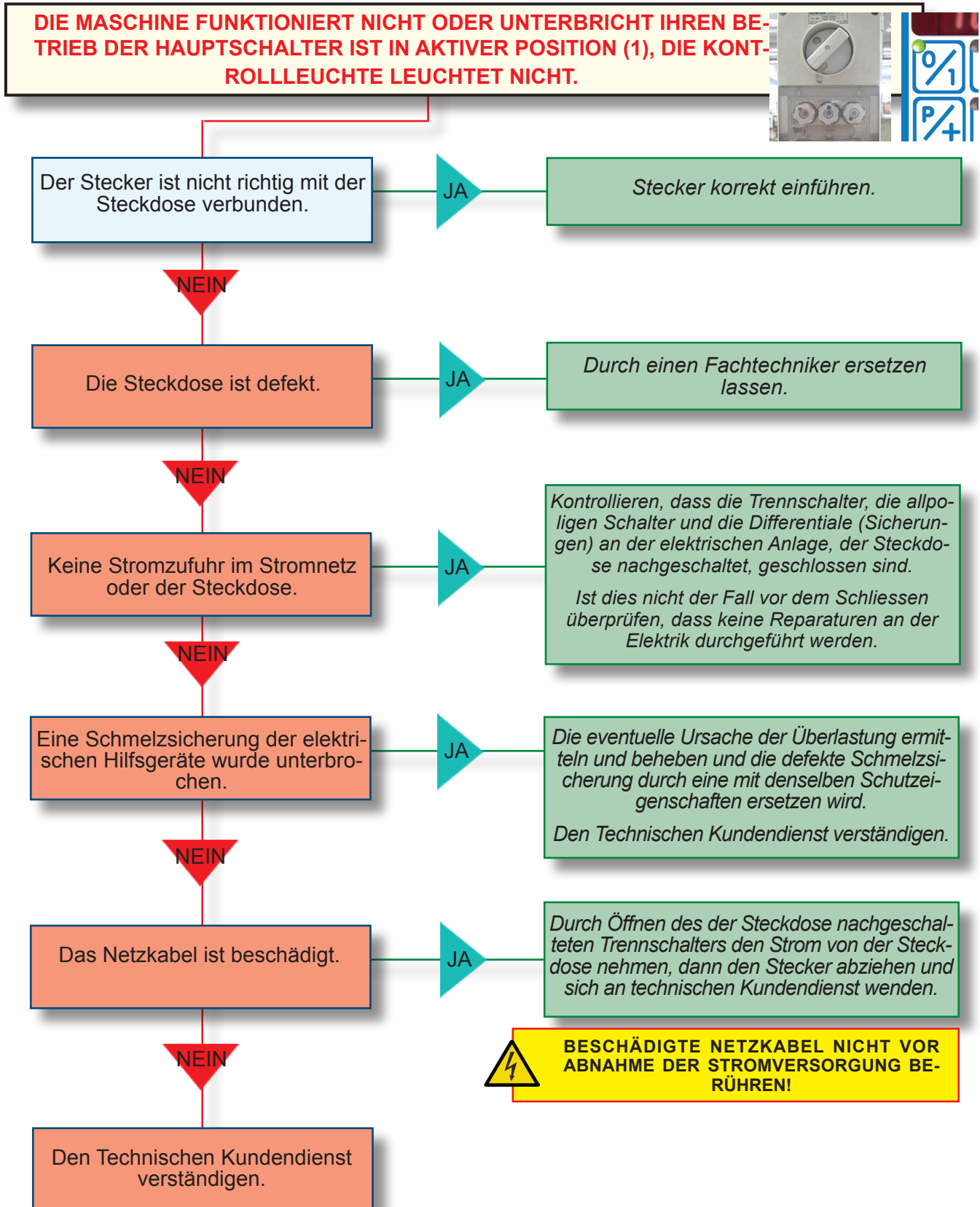
ANOMALIE/ PANNE	ANWEISUNGEN FÜR DEN BEDIEN- NER	MÖGLICHE URSACHEN	ABHILFE
<p>! Alarmmeldung "P--"</p> 		<ul style="list-style-type: none"> Die Temperatursonde des Kühlers ist defekt (unterbrochen oder ausserhalb des Toleranzbereichs) und/oder die dazugehörige Verkabelung ist beschädigt. Die Sonde meldet eine Temperatur, die oberhalb der Sicherheitsgrenzwerte liegt. 	<ul style="list-style-type: none"> Den Technischen Kundendienst verständigen.
<p>! Alarmmeldung "PE"</p> 		<ul style="list-style-type: none"> Die Temperatursonde des Kühlers ist defekt (Kurzschluss) und/oder die dazugehörige Verkabelung ist beschädigt. Die Sonde meldet eine Temperatur, die unterhalb der Sicherheitsgrenzwerte liegt. Die Steuerkreise ermöglichen keine Abtrennung der Netzversorgung des Verdichters (der in Betrieb bleibt). Mögliche Blockierung des dazugehörigen Fernsteuerschalters. 	<ul style="list-style-type: none"> Den Technischen Kundendienst verständigen. Den Technischen Kundendienst verständigen.





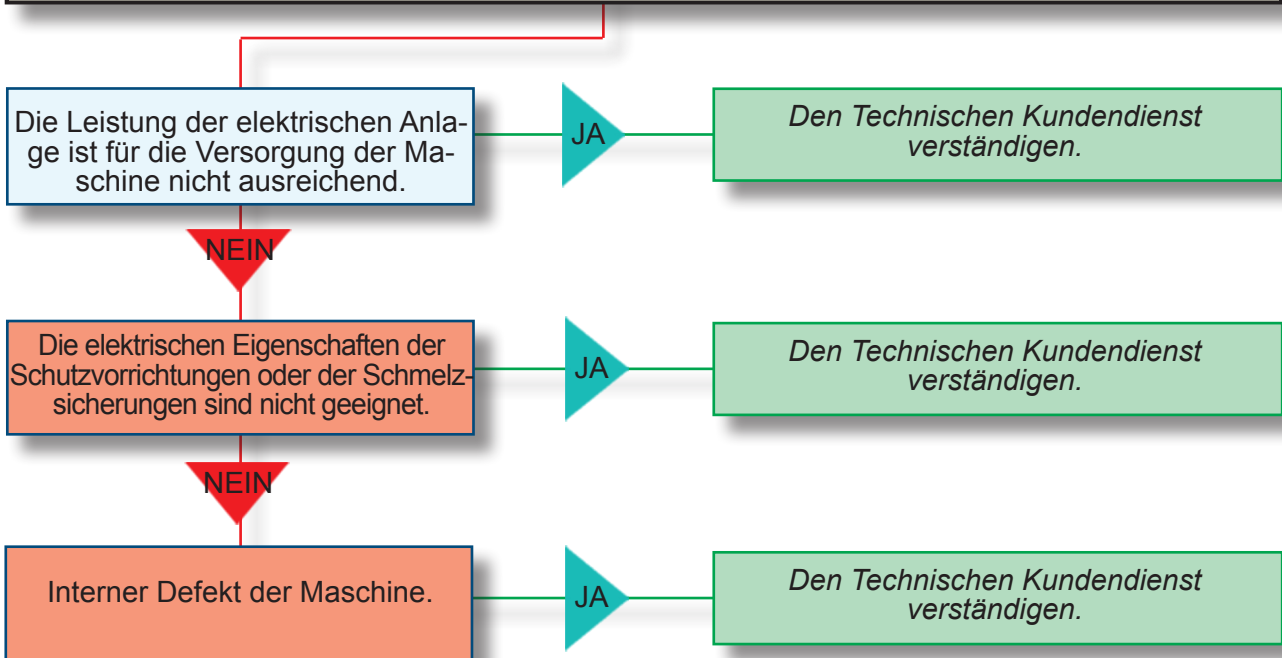
8.2 Beheben von Defekten und Störungen – Flussdiagramme

Unter anomalen Bedingungen kann die Maschine Anlass zu den im Folgenden beschriebenen Störungen geben:

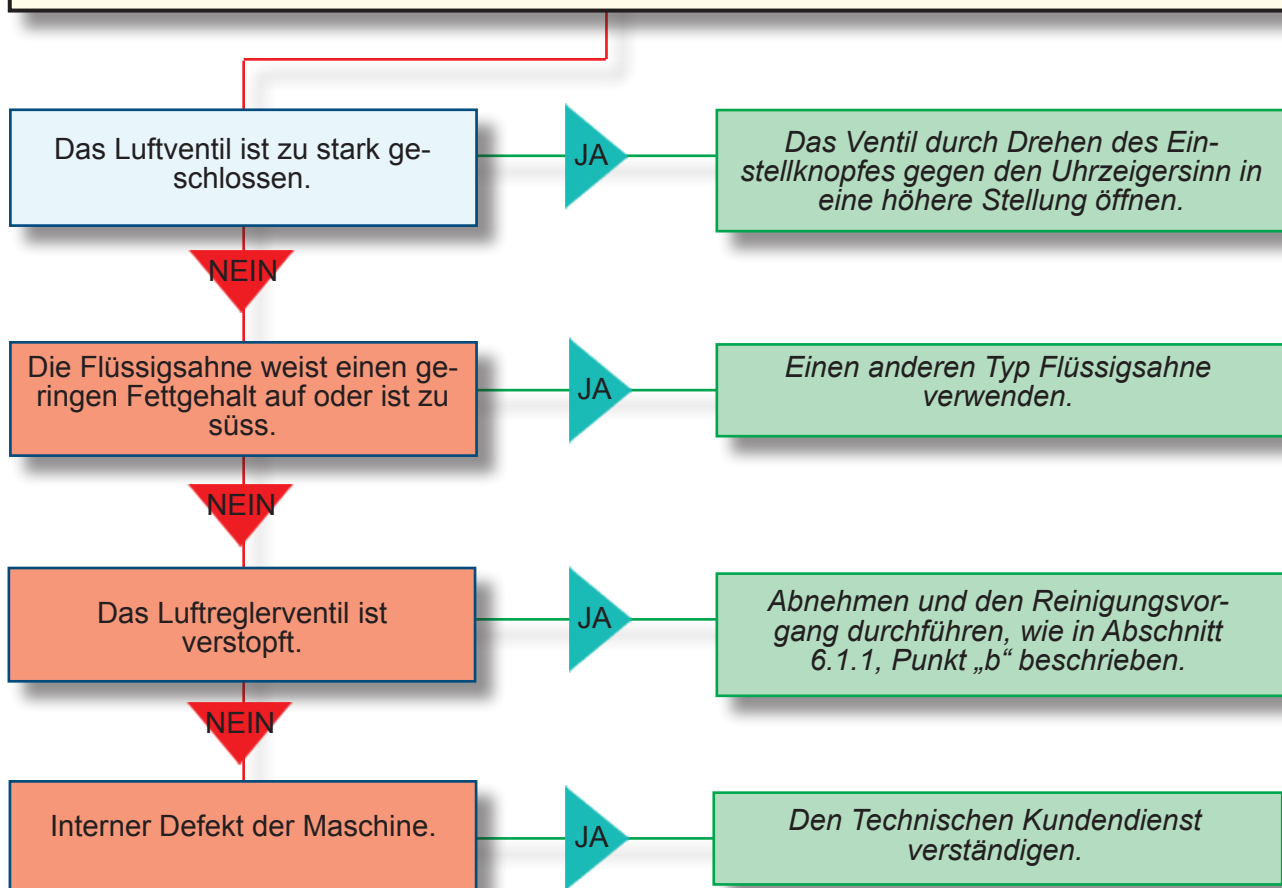


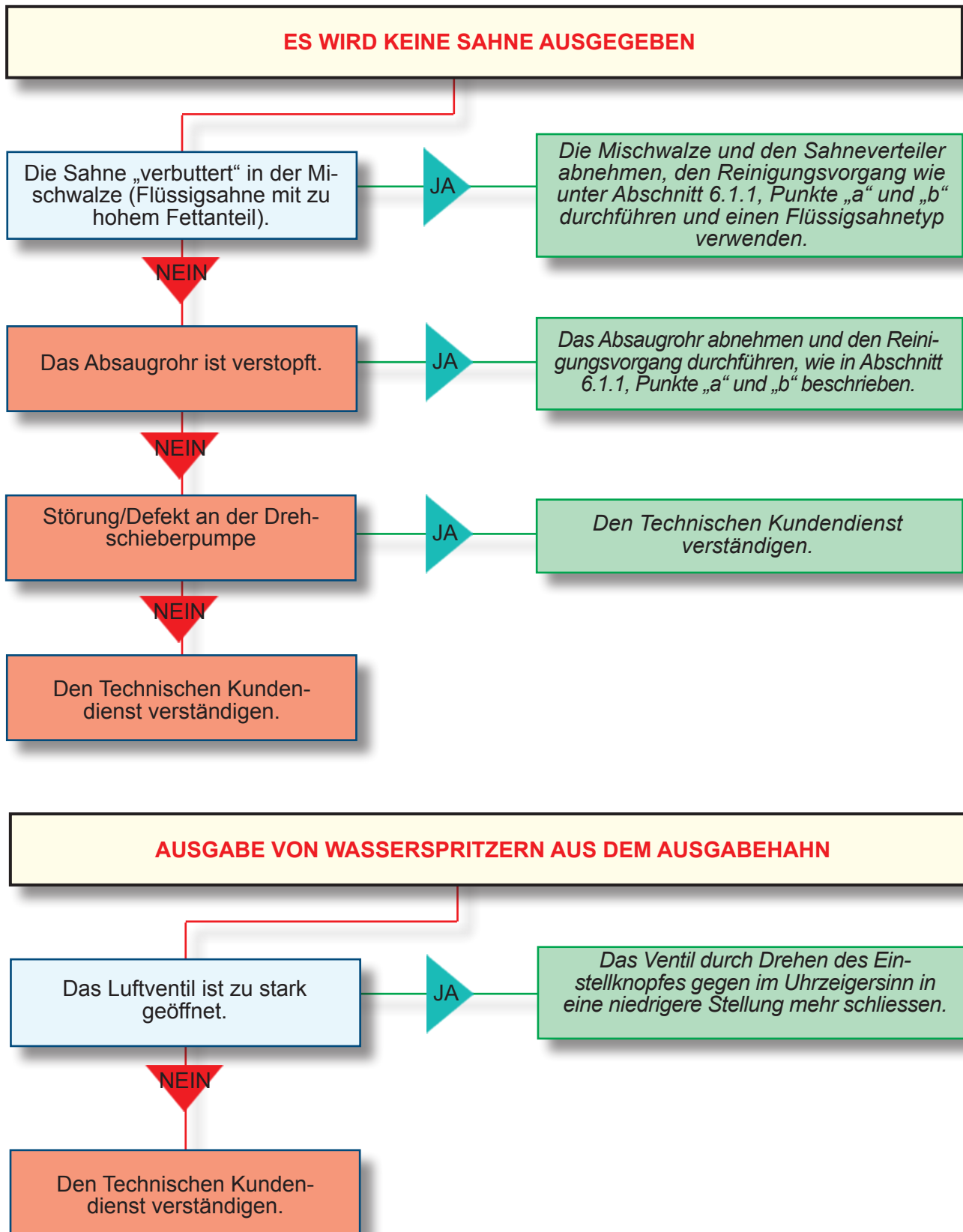


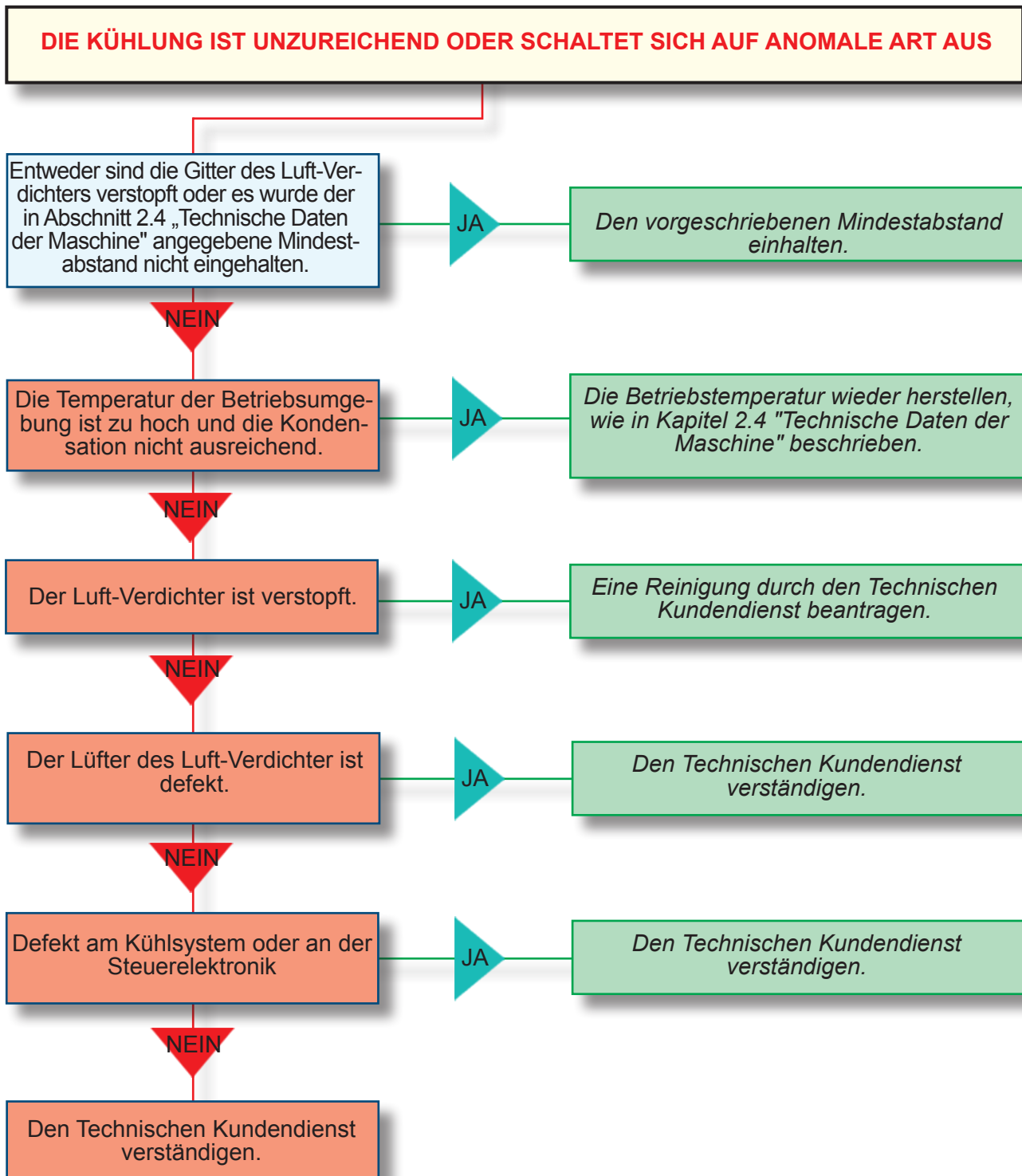
DIE MASCHINE LÖST WIEDERHOLT DIE ELEKTRISCHEN SCHUTZVORRICHTUNGEN AUS ODER UNTERBRICHT DIE SCHMELZSICHERUNGEN DES STROMMETZES.

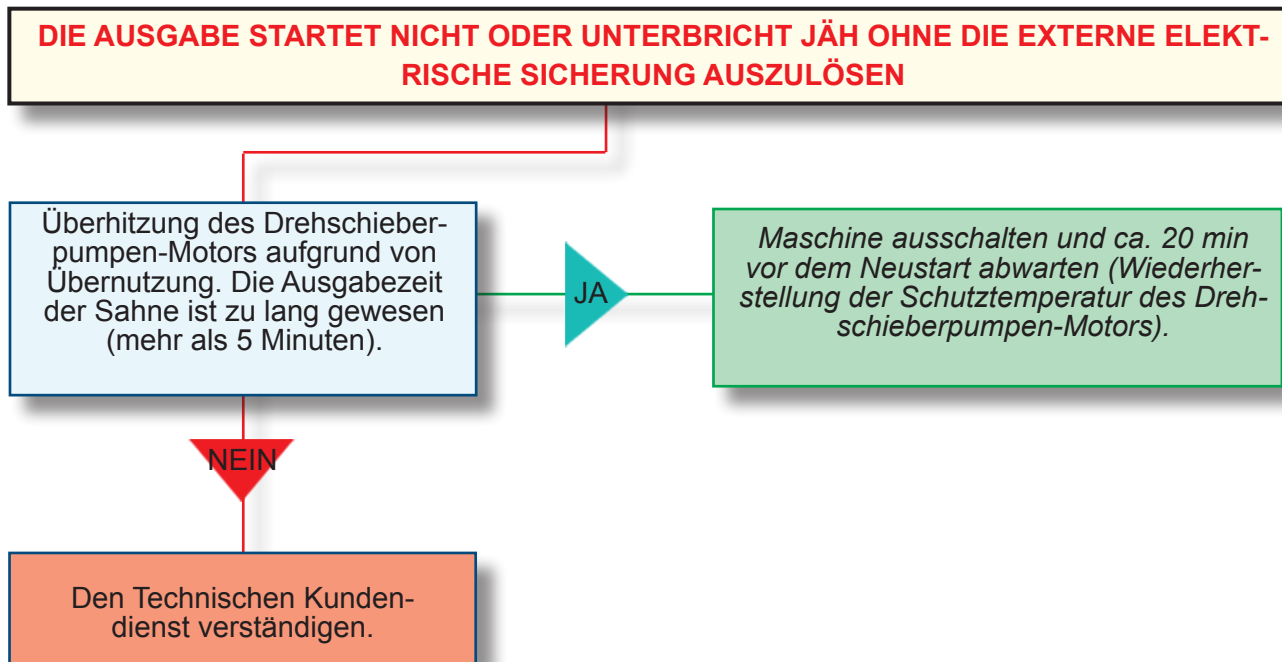


DIE AUSGEGEBENE SAHNE IST FEUCHT UND INKONSISTENT (NASS-FLÜSSIG/WEICH)









9 RUHEZUSTAND

9.1 Beibehaltung der Maschinenleistung während Ruheperioden

Ist abzusehen, dass die Maschine über einen längeren Zeitraum nicht verwendet werden wird, müssen folgende betriebliche Anweisungen eingehalten werden:

- Die Maschine in Übereinstimmung mit Kapitel 6.1 sterilisieren.
- Die Maschine mit der Ein-/Aus-Taste ausschalten, durch Betätigung des Hauptschalters den Strom abnehmen und den Stecker von der Steckdose nehmen.

Für Ruhephasen von Maschinen mit Wasserkondensation muss deren Wassereintrittshahn geschlossen und Druck aus dem Zuleitungsschlauch durch Aufschrauben des Schlauchanschlusses abgelassen werden. Es wird empfohlen, sowohl den Zuleitungsschlauch als auch den Austrittsschlauch abzunehmen und das Wasser aus diesen abfließen zu lassen. Wenn diese nach einer langen Ruhephase wieder verwendet werden, müssen sie auf Schäden untersucht werden und die Dichtungen der Schlauchanschlüsse ausgewechselt werden.



VOR EINLAGERUNG VON MASCHINEN MIT KONDENSATIONSWASSER BEI TEMPERATUREN UNTER 0°C MUSS UNBEDINGT DIE KÜHLANLAGE DER WASSERMASCHINE GELEERT WERDEN, DA SIE INNEN GEFRIEREN UND SCHWERE SCHÄDEN BEWIRKEN KANN.

Werden Maschinen mit Luftkondensation über einen längeren Zeitraum nicht verwendet, vor dem Wiedereinschalten den Staub "trocken" vom Verdichtergitter mithilfe eines Staubsaugers abtragen. Falls nötig einen Pinsel oder eine Bürste verwenden und den Staub nach außen stoßen.



**KEINE FLÜSSIGKEITEN VERWENDEN, DA DIESE DEN STAUB AUF DEM VERDICHTER VERFESTIGEN.
STAUB AUF DEM VERDICHTERGITTER NACH AUSSEN ENTFERNEN, UM DIE LEISTUNGEN DER KÜHLANLAGE NICHT ZU BEEINTRÄCHTIGEN.**


10 AUSSERBETRIEBSTELLUNG DER MASCHINE

10.1 Beschreibung der Entsorgungsmodalitäten

Der Hersteller schätzt die Lebensdauer der Maschine bei normalen Betriebsbedingungen, wie im Handbuch beschrieben, auf 20.000 Stunden (10 Jahre). Am Ende des Lebenszyklus der Maschine muss diese entsprechend der Vorschriften des Landes, in dem sie verwendet wird, in die Sonderentsorgung für Elektro- und Elektronikschrott gegeben werden.

BEIM ENTSORGUNGSVERFAHREN SIND DIE GELTENDEN VORSCHRIFTEN DES ENTSPRECHENDEN LANDES ZU BEACHTEN.



	CODE				
	MOD.				
	S/N	ANNO			
	V	Hz	Ph		
	Kw	A			
	GAS R	gr.			



Hinweise:

.....



Hinweise:



Hinweise:

INFORMATION FÜR DIE BENUTZER

Gemäß den Richtlinien 2011/65/EU und 2012/19/EU zur Beschränkung der Verwendung bestimmter gefährlicher Stoffe in Elektro- und Elektronikgeräten (EEE) und zur Entsorgung von Elektro- und Elektronik-Altgeräten (WEEE) möchten wir Sie informieren, dass:

Das Symbol der durchgestrichenen Abfalltonne auf dem Gerät oder seiner Verpackung besagt, dass das Produkt am Ende seiner Lebensdauer von anderen Abfällen getrennt entsorgt werden muss.

Die getrennte Entsorgung dieses Geräts am Ende seiner Lebensdauer wird vom Hersteller organisiert und abgewickelt.

Benutzer, die dieses Gerät entsorgen möchten, müssen sich daher mit dem Hersteller in Verbindung setzen und sich nach dessen Angaben richten, um die korrekte Entsorgung des Geräts am Ende seiner Lebensdauer zu gestatten.

Bei der Entsorgung der Maschine muss der Benutzer die im Einsatzland geltenden Vorschriften bezüglich der Entsorgung von Elektro- und Elektronik-Altgeräten (WEEE) beachten.

Eine angemessene getrennte Sammlung für das anschließende Recycling, die Behandlung und die umweltgerechte Entsorgung des Altgeräts trägt dazu bei, mögliche negative Auswirkungen auf Umwelt und Gesundheit zu vermeiden und fördert die Wiederverwendung und/oder das Recycling der Materialien, aus denen das Gerät besteht.

Die rechtswidrige Entsorgung des Produkts durch den Inhaber wird mit verwaltungsrechtlichen Sanktionen gemäß den geltenden Bestimmungen bestraft.

DIAMOND EUROPE



Made in Italy