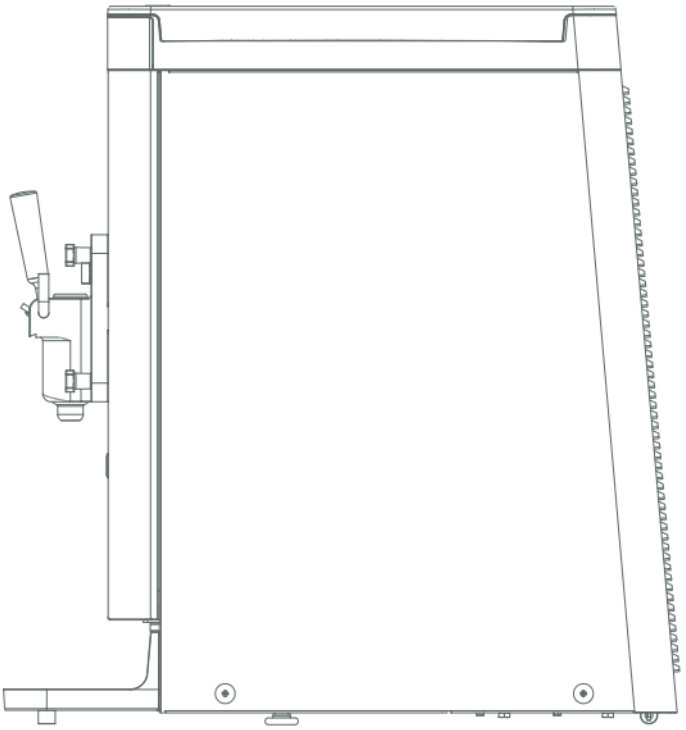
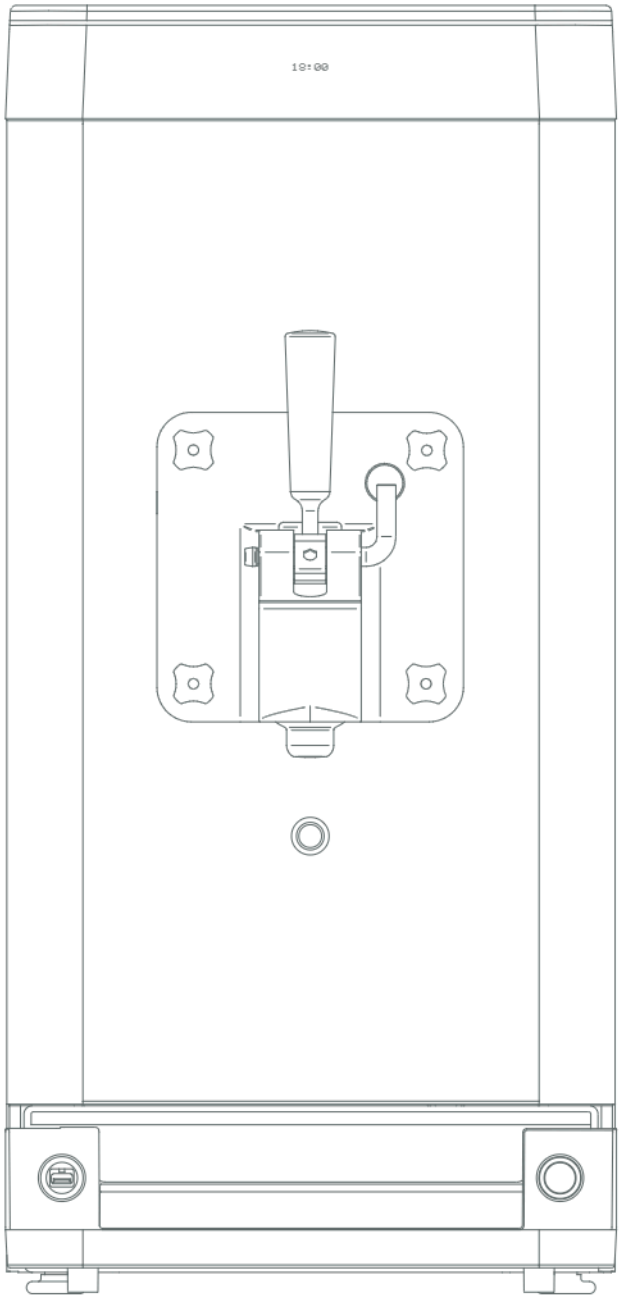
161 K

Manual d'uso
Manual de Instrucciones
Instruction manual





SL193-022949 Ed01 - 06-2024

Versione Italiana
Versión Española
English Version

Contenuti

1. PRECAUZIONI DI SICUREZZA 3

2. SCOPRI LA TUA 161 K 6
2.1 Specifiche 6
2.2 Elenco dei componenti 8
2.3 Oggetti in dotazione 8
2.5 Display 9

3. INSTALLAZIONE 10
3.1 Luogo di installazione 10
3.2 Trasporto e disimballaggio 10
3.3 Messa a punto 11

4. FUNZIONAMENTO 12
4.1 Quale prodotto utilizzare? 12
4.2 Riempimento 12
4.3 Produzione 13
4.4 Servire il prodotto 13
4.5 Miscelare ingredienti con il mixer 14
4.6 Pastorizzazione 14
4.7 Procedura di apertura 14
4.8 Chiusura del locale 14

5. IMPOSTAZIONI 15
5.1 Menu utente 15
5.2 Impostazione Overrun 16

6. AVVISI E ALLARMI 16
6.1 Allarmi 16

7. PULIZIA 19
7.1 Quanto pulire la macchina? 19
7.2 Lavaggio e igienizzazione 19
7.3 Pulizia superficiale 23

8. MANUTENZIONE 24
8.1 Manutenzione periodica 24

9. SMALTIMENTO 24
9.1 Smaltimento 24

10. PROBLEMI **25**
10.1 ProblemI 25

Traduzione delle istruzioni originali.

1.Sicurezza

Sicurezza

La tua sicurezza è l'aspetto più importante; prima di cominciare, tieni presente quanto segue:

I bambini non devono giocare con la macchina.

Questo apparecchio può essere utilizzato da bambini dagli 8 anni in su e da persone con capacità fisiche, sensoriali o mentali ridotte o mancanza di esperienza e conoscenze, a condizione che ricevano la supervisione o le istruzioni appropriate riguardo all'uso sicuro dell'apparecchio e che comprendano i pericoli che tale uso comporta. La pulizia e la manutenzione che devono essere eseguite dall'utente non possono essere realizzate da bambini senza supervisione.

Situazioni di emergenza.

Attenzione: in ogni situazioni di emergenza, per fermare la macchina, premere l'interruttore verde situato nella parte frontale della macchina e scollegare il cavo di alimentazione.

In caso di blocco della macchina a causa di un raffreddamento, spegnere la macchina e contattare il centro assistenza o un tecnico specializzato. In caso di incendio, la zona deve essere evacuata immediatamente per consentire l'intervento di personale specializzato e attrezzato con mezzi di protezione adeguati. Utilizzare sempre estintori omologati, non utilizzare mai acqua o sostanze di natura incerta.

Evitare il rischio di scarica elettrica mortale e incendio:

- Il collegamento alla rete elettrica deve essere effettuato in base a quanto stabilito dalle norme sicurezza in vigore nel paese di utilizzo.
- La presa di corrente alla quale collegare la macchina deve:
  - Corrispondere al tipo di spina installata sulla macchina;
  - Essere delle dimensioni indicate nella targhetta dei dati;
  - Essere collegata a un sistema efficiente di contatto a terra;
  - Essere collegata a un sistema con differenziale e magnetotermico.
- Il cavo di alimentazione non deve:
  - Entrare in contatto con nessun tipo di liquido.
  - Essere schiacciato o entrare in contatto con superfici taglienti;
  - Essere utilizzato per spostare la macchina;
  - Essere utilizzato quando è danneggiato;
  - Essere manipolato con le mani umide o bagnate;
  - Essere avvolto su se stesso durante il funzionamento
  - Essere alterato.
- È vietato:
  - Installare la macchina con modalità diverse da quelle illustrate;
  - Installare in zone in cui possa esservi la presenza di getti d'acqua;
  - Utilizzare in prossimità di sostanze infiammabili e/o esplosive;
  - Lasciare che i bambini giochino e restino in prossimità
  - Utilizzare pezzi di ricambio non raccomandati dal fabbricante;
  - Realizzare qualsiasi modifica tecnica alla macchina;
  - Immergere la macchina in qualsiasi tipo di liquido;
  - Lavare la macchina con getti d'acqua;
  - Utilizzare la macchina per scopi diversi da quelli indicati nel manuale;
  - Utilizzare la macchina in condizioni psicofisiche alterate da droghe, alcol, psicofarmaci ecc.;
  - Installare la macchina su altri apparecchi;
  - L'uso in ambienti esplosivi, aggressivi o con un'alta concentrazione di polvere o sostanze oleose in sospensione nell'aria;
  - L'uso in ambienti soggetti al rischio di incendi;
  - L'uso per la somministrazione di sostanze non previste in base alle caratteristiche della macchina.

Evitare eventuali danni durante il funzionamento della macchina.

Va considerato uso improprio:
- Qualsiasi uso diverso da quello previsto e/o con l'applicazione di tecniche diverse da quelle illustrate in questo manuale;
- Qualsiasi intervento effettuato sulla macchina in contrasto con le indicazioni esposte in questo manuale.;
- Qualsiasi uso in seguito all'alterazione di componenti e/o dispositivi di sicurezza;
- Qualsiasi uso in seguito a riparazioni effettuate con l'uso di componenti non autorizzati dal fabbricante;
- L'installazione della macchina all'aperto.

Qualsiasi uso improprio causerà il completo invalidamento della garanzia e il rifiuto da parte del fabbricante di qualsiasi responsabilità in caso di lesioni alle persone e/o danni agli oggetti che possano derivare da esso.

Pulizia.

Durante il processo di pulizia, seguire queste istruzioni:
- Utilizzare guanti in lattice protettivi. Una volta indossati, lavarsi le mani con una soluzione disinfettante.
- Non utilizzare solventi né materiali infiammabili.
- Non utilizzare spugne abrasive o metalliche.
- Evitare di disperdere liquidi nell'ambiente.
- Non lavare i componenti in lavastoviglie.
- Non utilizzare un forno o un microonde per asciugare i componenti.
- Non immergere la macchina nell'acqua.
- No pulverizar sobre la máquina chorros directos de agua.
- Lavare utilizzando unicamente acqua tiepida e un disinfettante adeguato (conforme alle normative vigenti nel paese di utilizzo) che non provochi danni ai componenti.

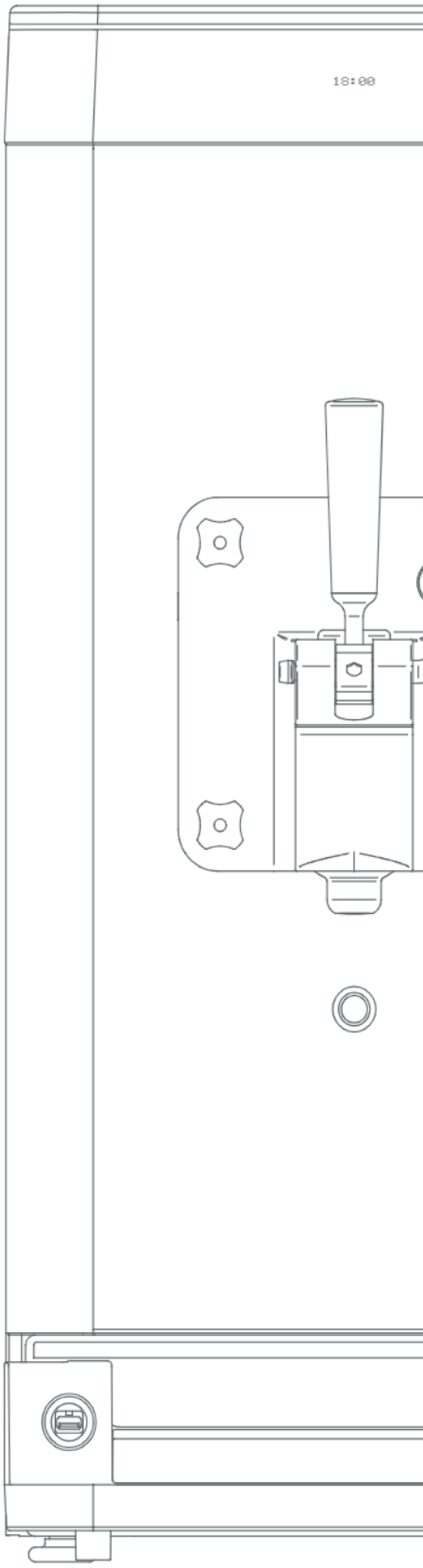
CAPACITÀ VASCA
18 L / 4.75 GAL

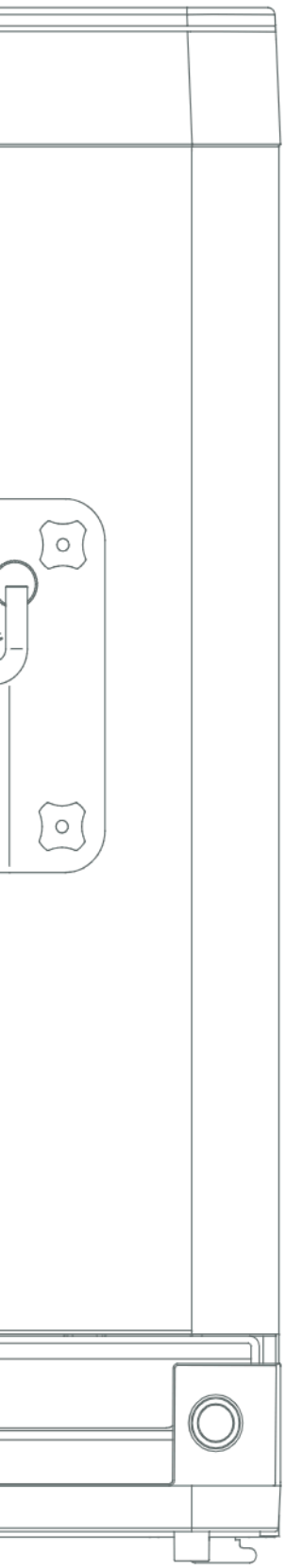
CAPACITÀ DEI CILINDRO
7 L / 1.8 GAL

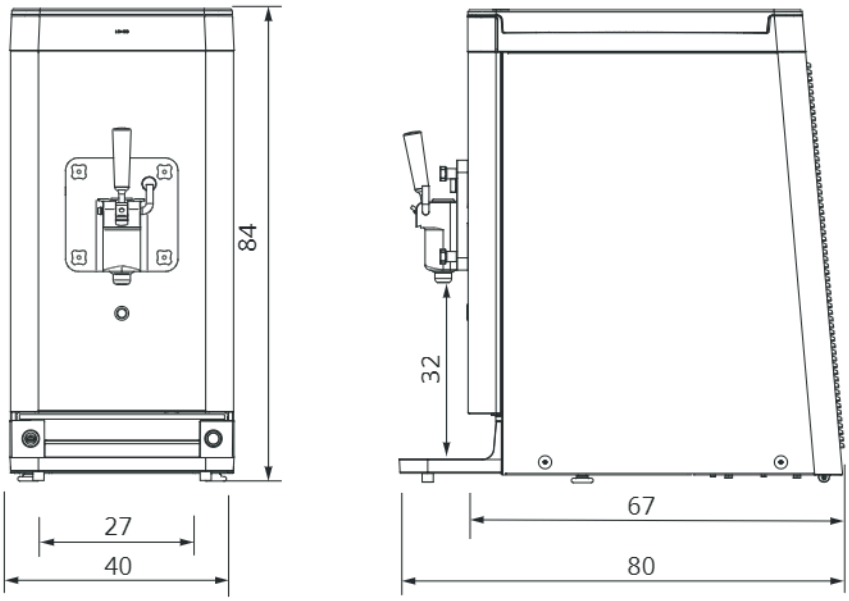
PRODUZIONE ORARIA
36 Kg / 79 lbs

COSA PUÒ PREPARARE?
Bevande fresche
Granite
Sorbetto
Milkshakes
Cream

PUÒ LAVORARE CON:
Base + Concent. liquido
Base + Concent. polvere
Alcol
Prodotto lattiero-caseario
Prodotto base frutta filtrato

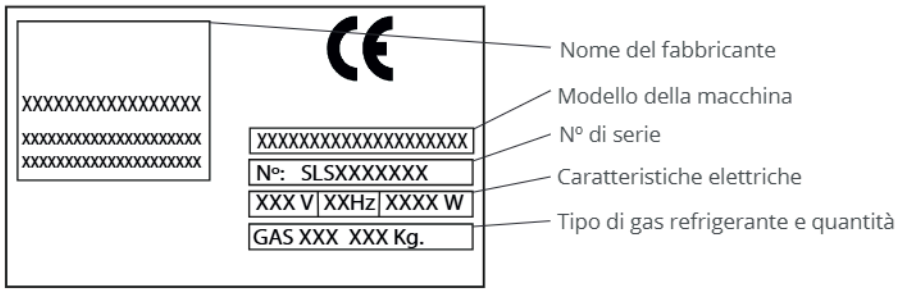






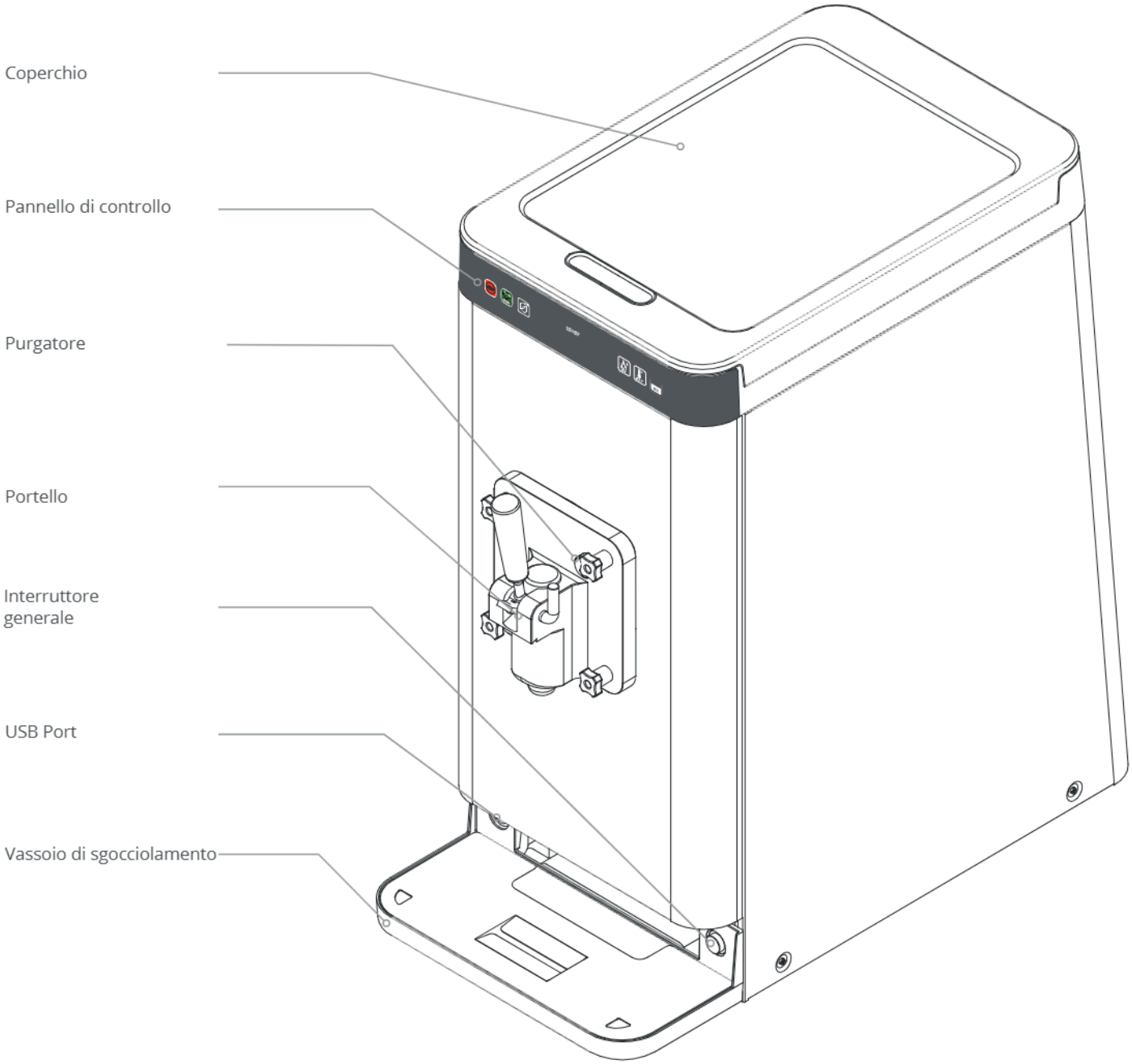
PESO NETTO	97kg - 214 lb
TENSIONE	Consultare targhetta dei dati
WATT	
FASE	1
PRESSIONE SONORA	<<70dBa
CLASSE	T
TEMP. FUNZIONAMENTO	Min.15°C - Max.40°C Min.59°F - Max.104°F

Ogni macchina contiene sulla targhetta dei dati le seguenti informazioni:

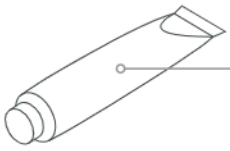


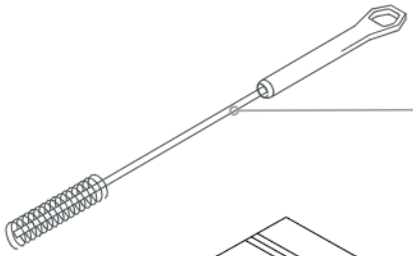
QR - Codice - Instruction manual.

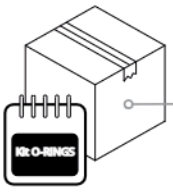
2.2 Elenco dei componenti



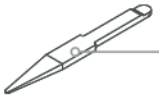
2.3 Oggetti in dotazione


Tubetto Carpilube


Spazzolino in nylon



Kit o-rings


Estrattore di O-Ring

2.4 Display



STOP

- Disattivazione di funzioni. (Per cambiare funzione è necessario disattivare le funzioni).
- Navigazione nel menu utente.



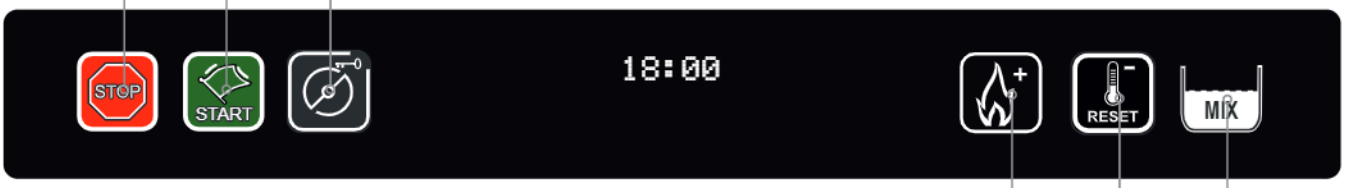
START

- Raffreddamento del prodotto e ottenimento deLLA BEVANDA FREDDA
- Cambio schermata di informazioni durante la produzione.



PULIZIA

- (Premere 1 volta) Attivazione della pala di mescolatura. Raccomandata durante lo svuotamento del cilindro.
- (Premere 2 volte) Attivazione Hot Cleaning.
- Blocco/sblocco del display: tenere premuto per 5 secondi.



PASTORIZZAZIONE



- Tenere premuto per 5 " per avviare la pastorizzazione.
- Aumento del valore del parametro selezionando l'opzione appropriata nel menu utente.

CONSERVAZIONE



- Mantenimento del prodotto a una temperatura di conservazione adeguata (4 °C) e risparmio di energia elettrica, raccomandato durante la chiusura del locale.
- Riduzione del valore del parametro selezionando l'opzione appropriata nel menu utente
- Ripristino dei messaggi di allarme.

AVVISO DI RIEMPIMENTO



- Si illumina quando non è presente prodotto nel serbatoio.

3.1 Luogo installazione



Tutte le operazioni illustrate in questo capitolo sono di competenza esclusiva di tecnici specializzati, i quali dovranno organizzare le diverse sequenze operative e l'impiego di mezzi adeguati per agire in ogni momento nel rigoroso rispetto delle norme vigenti in materia.

Prima di installare la macchina, devono essere presenti i seguenti requisiti:



Che la tensione della rete corrisponda a quella dell'etichetta identificativa.



Deve essere posizionato orizzontalmente. Superficie solida, piana e stabile.



Temperatura dell'ambiente di funzionamento:
15 °C e 40 °C
59 °F and 104 °F.



Facile accesso alla presa di corrente.

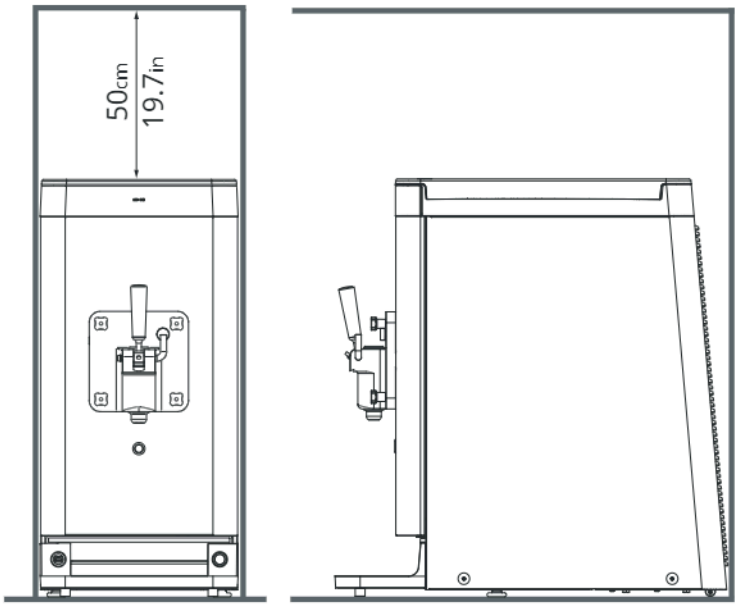


Installazione in un luogo in cui la macchina possa essere sorvegliata da personale specializzato.



Che siano rispettate le leggi e le normative tecniche vigenti al momento dell'installazione.

Distanza di separazione superiore:



3.2 Trasporto e disimballaggio

Dopo aver ricevuto la macchina, deve essere spostata al luogo in cui sarà installata:

1



Prima di spostarla

Assicurati che nessuno si trovi entro il raggio di sollevamento e spostamento del carico e, in situazioni particolarmente difficili, chiamare il personale che deve controllare gli spostamenti da eseguire.

2



Sollevamento e spostamento

Lo spostamento della macchina deve essere eseguito da almeno due persone in posizione verticale.

3.2 Trasporto e disimballaggio

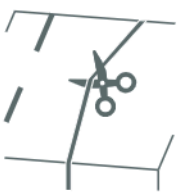
3



Controllare il percorso

Evitare percorsi irregolari, fare attenzione alle dimensioni e alle possibili parti sporgenti.

4



Tagliare i nastri di nylon

È vietato eseguire ulteriori tagli all'imballaggio.

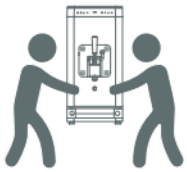
5



Sollevare la copertura

Cerca di non danneggiare l'imballaggio poiché potrebbe essere ancora usato in futuro.

6



Posizionamento

Nel luogo stabilito e collegata alla rete.
Non manipolare la macchina prendendo dagli evaporatori.

I danni che la macchina potrebbe subire durante il trasporto e lo spostamento non sono coperti dalla GARANZIA. La riparazione e la sostituzione delle parti che potrebbero essere danneggiate devono essere pagate dal cliente.

Trattamento dell'imballaggio.



Riciclaggio

Innanzitutto può essere suddiviso secondo il tipo di materiale di cui è fatto e può essere trattato secondo i provvedimenti delle norme in vigore nel paese in cui si trova la macchina.



Conservare per uso futuro

Inoltre è possibile conservare l'imballaggio poiché potrebbe essere utile per futuri movimenti o trasporto della macchina.

3.3 Messa a punto

Prima del primo avvio:



Lavaggio e sanitizzazione

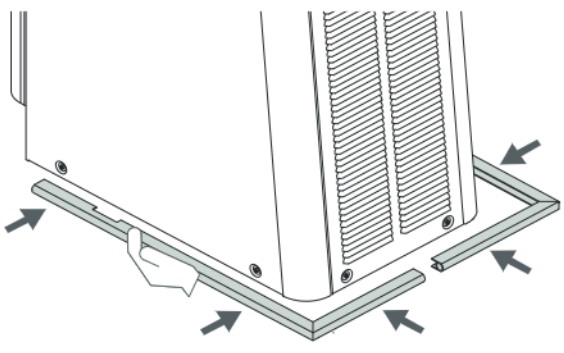
È raccomandabile eseguire un'accurata pulizia e sanitizzazione della macchina. (Vedere sezione Pulizia)

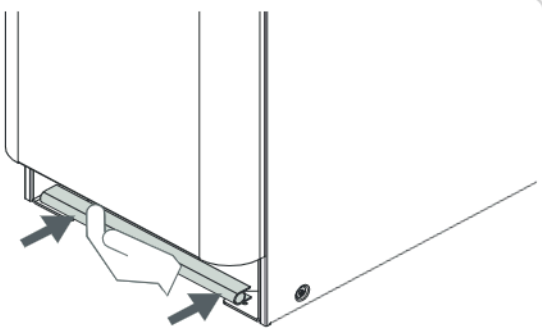


Configurazione Parametri

La configurazione dei parametri è richiesta. Consultare la sezione "Impostazioni".

Installare la guarnizione inferiore.





4.1 Quale prodotto utilizzare?

Quale prodotto utilizzare?

- Base + Concentrato liquido
- Base + Concentrato in polvere
- Alcol
- Prodotti a base di frutta filtrata

(Preparare il prodotto in base alle indicazioni del fabbricante)

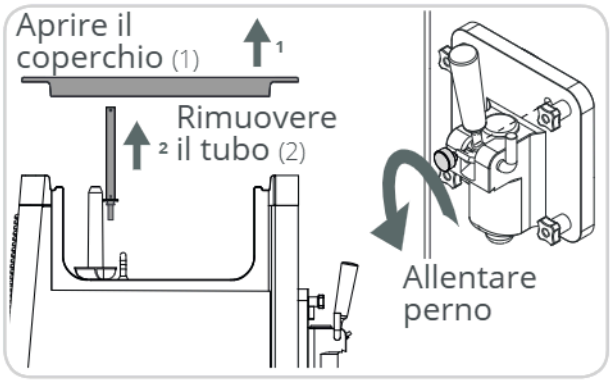
NON INSERIRE LIQUIDI CALDI. INSERIRE LIQUIDI A UNA TEMPERATURA DI:

3ºC - 4ºC

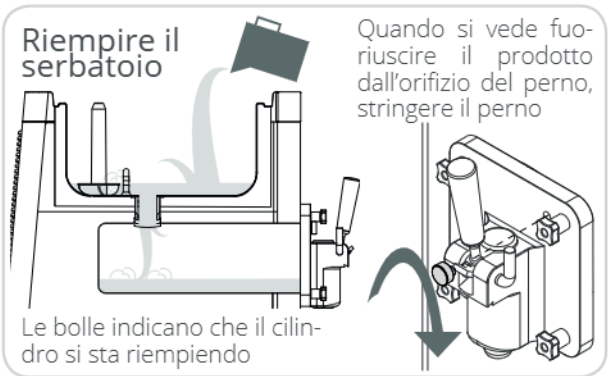
Il deposito non abbassa la temperatura del prodotto, la mantiene.

4.2 Riempimento

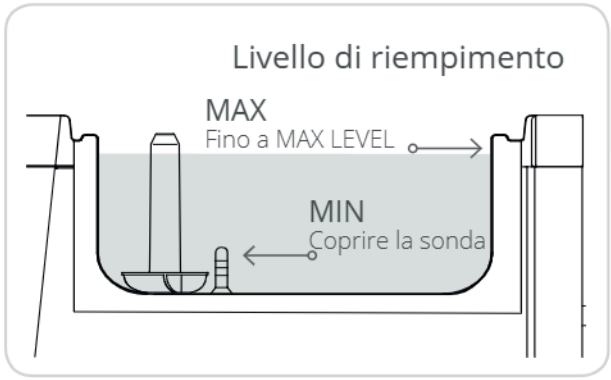
1



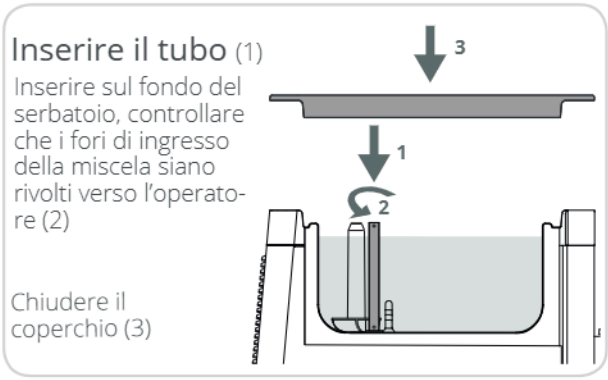
2



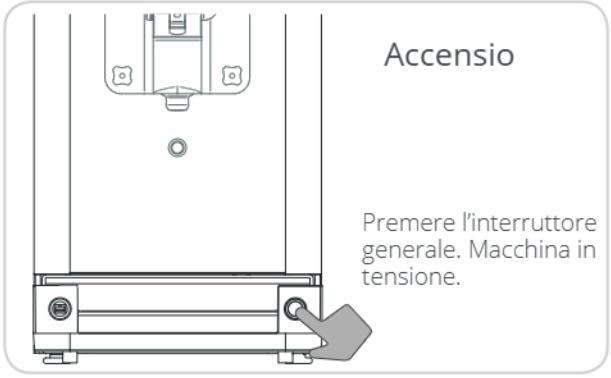
3



4



5



6



4.3 Produzione

DURANTE LA PREPARAZIONE È POSSIBILE VEDERE (premendo START è possibile cambiare le informazioni sul display)

0

```
PRODOTTO PRONTO!
T=+005°C        L -14
```

SCHERMATA PRINCIPALE:
- Stato del gelato
- Temperatura della vasca
- Giorni che mancano al lavaggio successivo

1

```
Vasca           +14º  C
Cilindro        +12º↓ C
```

TEMPERATURA:
- Temperatura Vasca.
- Temperatura Cilindro.

La presenza di una freccia verso il basso indica che il cilindro si sta raffreddando.

2

```
Set=100 Hot=051
mA=00000
```

CONSISTENZA:
- **HOT:** Valore consistenza attuale.
- **SET:** Valore consistenza da raggiungere.
- **mA:** Assorbimento del motore del agitatore in mA

3

```
TEV+010
TEC+013
```

SONDE TEMPERATURA:
- TEV: Temperatura Vasca.
- TEC: Temperatura Cilindro
- TGV: Uscita Evaporatore Vasca
- TE1: Uscita Evaporatore Cilindro

4

```
TOC +23      TIMC+008
Bar+110       TOMC+04
```

SONDE TEMPERATURA 2:
- TOC: Uscita condensatore
- Bar: Pressione Alta
- TIMC: Motore Compressore ingresso
- TOMC: Motore Compressore uscita

5

```
Coni gioranlieri
00375
```

CONI GIORNALIERI:
- È possibile vedere quanti coni sono stati serviti in giornata a partire dal tempo impostato per la produzione automatica U02 (ora) e U03 (minuti) per le prossime 24 ore.

7

```
Coni totali
0473161942
```

CONI TOTALI:
- È possibile vedere quanti coni sono stati serviti dalla macchina.

4.Funzionamento

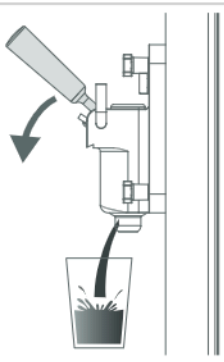
4.4 Servire il prodotto

Distribuire il prodotto senza superare il ritmo di produzione della macchina come indicato nella tabella del paragrafo Specifiche. Non superando questo ritmo e rifornendo la macchina di prodotto fresco, si avrà la certezza di non dover mai interrompere la vendita, neanche nelle ore di punta.

1

Abbassare la leva

Sollevare la leva per smettere di servire il prodotto.



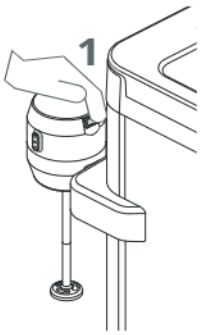
4.5 Miscelare ingredienti con il mixer

Solo macchine con il complemento mixer

Non superare il ciclo di lavoro consigliato di 60" di corsa - 30" di pausa.

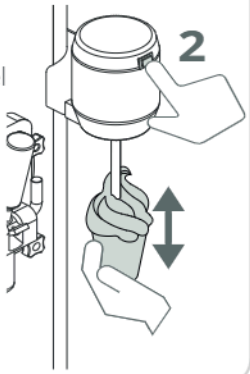
1

Avviare il motore premendo l'interruttore (1) sul retro del mixer.
Immergere l'agitattore dentro la coppetta con il prodotto i vari ingredienti.



2

·Avviare il motore premendo l'interruttore (2) per il tempo necessario alla preparazione del prodotto.
Muovere la coppetta su e giù intorno all'agitatore in tutte le sue parti
·Spegnere il motore rilasciando l'interruttore (2).
Impostare l'interruttore (1) in posizione 0.



4.6 Pastorizzazione

24 h

La pastorizzazione deve essere effettuata 1 volta ogni 24 ore, altrimenti la macchina dovrà essere pulita. Se la pastorizzazione non viene completata correttamente, la macchina non consente la modalità Produzione. Al termine della pastorizzazione, la macchina passa automaticamente alla modalità CONSERVAZIONE.

PRIMA DELLA PASTORIZZAZIONE:



Check that the low level alarm is not on, otherwise pasteurization cannot be performed. If the alarm is still active, fill the hopper. Rotate the external slider to the position which allows closing all the holes of the feeding needle

PASTORIZZAZIONE AUTOMATICA::

La macchina è configurata per effettuare una pastorizzazione automatica alle ore 2:00.
Nel menu utente, è possibile modificare l'ora in cui la macchina deve effettuare la pastorizzazione automatica o annullare la modalità automatica.

Per la pastorizzazione manuale, premere per 5 secondi.

4.7 Procedimento di apertura

Verificare che il ciclo di trattamento termico si sia completato con successo. Se il funzionamento è stato corretto si vedrà il messaggio "Ready". This message indicates that the pasteurization cycle has been performed correctly. Press STOP.

AVVERTENZA

Se il ciclo di trattamento termico non si è completato con successo il display mostrerà "Pasto failed" alarm. LA MISCELA NON SI È PASTORIZZATA CORRETTAMENTE. Verificare la ragione dei messaggi di allarme nel display. Chiamare l'assistenza se fosse necessario.
Premere RESET per eliminare il messaggio di allarme, procedere con un ciclo manuale di trattamento termico.

4.8 Chiusura del locale (mode Stand by)

Predisporre la macchina per il ciclo di pastorizzazione notturno.

Aprire il coperchio, posizionare l'ago di alimentazione in modo tale che il foro di entrata del prodotto sia chiuso, ruotando il cursore interno nella posizione che consenta di chiudere tutti i fori dell'ago di alimentazione. Se necessario aggiungere miscela. Il led dell'indicatore di livello in vasca deve essere spento. Assicurarsi che la macchina sia in PRODUZIONE (il led relativo deve essere acceso).

1



2



Selezionare la modalità CONSERVAZIONE

(Per cambiare modalità, premere prima il tasto **STOP**)

Con la modalità Stand by si ottiene un risparmio di energia elettrica, il compressore funziona solo per il tempo necessario per conservare il prodotto (max. 4 °C).

3



Lavaggio

Se non compare nessun avviso di lavaggio sul display, eseguire il lavaggio superficiale.
(vedi capitolo 7.3 Pulizia)

Se non compare l'avviso di lavaggio sul display, eseguire il lavaggio e l'igienizzazione.
(vedi capitolo 7.2 Pulizia)

5.1 Menu utente

NAVIGAZIONE NEL MENU UTENTE:



Navigate through menu.
Decrease parameter value



Increase parameter value

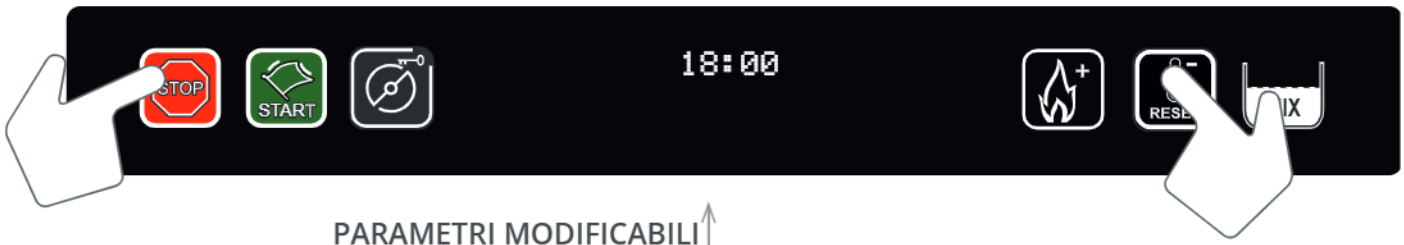


Select and save parameter



Per uscire dal menu, non premere nessun tasto per 60 secondio premere STOP che serve anche per tornare al menu precedente in caso di navigazione con sottomenu.

ACCESO AL MENU: Premere **STOP** e **RESET** contemporaneamente e rilasciarli immediatamente.



PARAMETRI MODIFICABILI

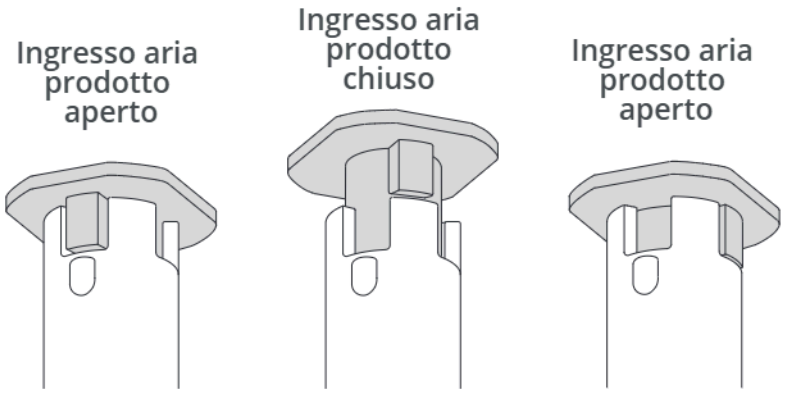
Data	Impostazione data
Hour	Impostazione orario
Time Format	Impostazione formato orario (12/24h)
Alarms	Visualizzazioneallarmi attivi.
Events	Visualizzazione eventi.

5.1 Menu utente

Information	Visualizzazione versione macchina.
Language	Impostazione lingua.
Autosetup User	Autosetup parametri utente (solo U20 - Level Beep Enable e U21 Extra Hopper Beater).
Scale Temperature	Impostazione scala temperatura (°C/°F)
Read Pasto	Visualizzazione dati di pastorizzazione.
Automatic Prod. Time	Impostazione orario di produzione automatica.
Auto Storage Time	Impostazione orario di conservazione automatica
Auto Pasteur Time	Impostazione orsario di pastorizzazione automatica
User Params	Impostazione parametri utente (solo HoT, U20 e U21).

5.2 Regolazione ingresso aria prodotto

Esistono 3 posizioni

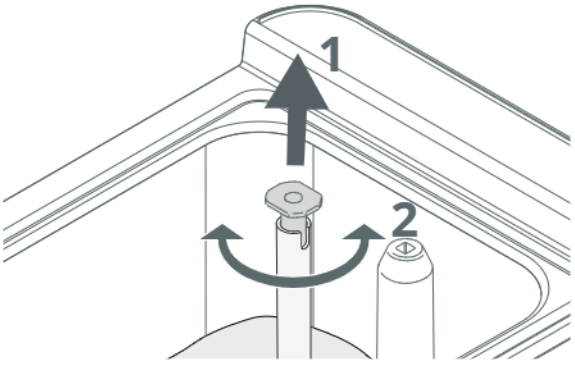


+ Overrun
(Più aria nel prodotto)
Foro dimetro più grande

- Overrun
(Meno aria nel pprodotto)
Foro di piccolo diametro

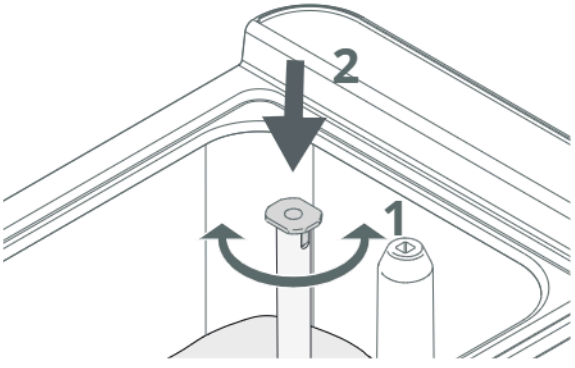
Per chiudere l'ingresso dell'aria:

Tirare la parte superiore del tubo di aspirazione e ruotarla leggermente.



Per aprire l'ingresso dell'aria:

Ruotare la parte superiore del tubo di ingresso e spingerla fino a farlo scattare nella posizione desiderata



6.1 Allarmi



Mostra messaggi d'allarme per indicare i possibili guasti verificatisi nella macchina.

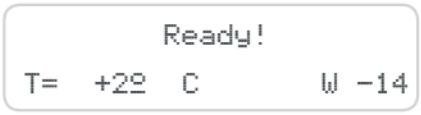
La macchina può essere utilizzata per la distribuzione se presenta un allarme di bassa gravità; se si tratta di un allarme grave, la macchina non consentirà la distribuzione.



Il messaggio lampeggia sul display finché non viene risolto il problema.



In caso di allarme ripristinato, il messaggio sarà mostrato fisso (senza lampeggiare).



Per aggiornare il display quando l'allarme è già stato risolto, premere il tasto RESET

ELENCO ALLARMI:

ALLARMI	DESCRIZIONE
Al. Ice Cylinder	**Allarme Ghiaccio Cilindro**.Interviene in Produzione Conservazione e Raffreddamento di Pastorizzazione quando la TE diventa inferiore al valore impostato in T11 (Ice Cylinder). L'allarme è solo memorizzato negli eventi e non compare a display.
Alarm Pressure Switch Probe	**"Pressure Switch" interrotto o in corto.** L'allarme NON manda la macchina in Stop. Controllare la sonda di temperatura del pressostato e sostituirla se necessario.
Alarm TE Probe	**Sonda di temperatura "TE" interrotta o in corto**. L'allarme NON manda la macchina in Stop.
Alarm TEC Probe	**Sonda di temperatura "TEC" interrotta o in corto.** La macchina passa in Stop, tranne le funzioni di Produzione e Pulizia (modalità solo agitazione).
Alarm TEV Probe	**Sonda di temperatura "TEV" interrotta o in corto.** La macchina passa in Stop.
Alarm TGV Probe	**Sonda di temperatura "TGV" interrotta o in corto.** L'allarme NON manda la macchina in Stop. Il raffreddamento vasca è parzializzato 2 minuti ON e 2 minuti OFF.
Alarm TIMC Probe	**Sonda di temperatura "TIMC" interrotta o in corto.** Viene inibita la Pastorizzazione. Se interviene a Pasto avviata la macchina passa in Conservazione con messaggio Pasteur Failed. Sono consentite Conservazione, Produzione e Pulizia.
Alarm TOC Probe	**Sonda di temperatura " TOC " interrotta o in corto.** L'allarme NON manda la macchina in Stop. Verificare la sonda di temperatura TOC ed eventualmente sostituirla. Se interviene questo allarme la velocità delle ventole passa alla velocità di default.

6.1 Allarmi

ALLARMI	DESCRIZIONE
Alarm TOMC Probe	**Sonda di temperatura "TOMC" interrotta o in corto.** Viene inibita la Pastorizzazione. Se interviene a Pasto avviata la macchina passa in Conservazione con messaggio Pasteur Failed. Sono consentite Conservazione, Produzione e Pulizia
Cyl. Temp. High	**Allarme temperatura cilindro alta.** Interviene in Produzione, Conservazione e Pastorizzazione se la TEC raggiunge 85°. In caso di allarme la macchina passa forzatamente in Stop con allarme lampeggiante sulla pulsantiera e tasti disabilitati, consentendo il solo accesso alla funzione di Pulizia. L'allarme si ripristina e il display smette di lampeggiare quando TEC scende sotto l'isteresi (meno 5° fissi rispetto al limite). A questo punto il messaggio di allarme può essere resettato con il pulsante Conservazione/Reset e viene di nuovo consentito il normale accesso alle funzioni.
DD Bridge Overtemp	**Allarme Surriscaldamento Ponte Direct Drive (Direct Drive Bridge Overtemperature).** La macchina passa in Stop. Driver surriscaldato per temperatura elevata. Attendere qualche minuto per permettere al driver del motore di raffreddarsi. Se l'allarme permane sostituire il driver.
DD Brownout	**Allarme Sottotensione Direct Drive (Direct Drive Brownout).**La macchina passa in Stop. Verificare la tensione di alimentazione del driver
DD Comm. Error	**Allarme Errore di Comunicazione Direct Drive (Direct Drive Communication Error)** La macchina passa in Stop. Verificare il collegamento modbus fra Driver e Scheda.
DD Loss of Phase	**Allarme Perdita di Fase Direct Drive (Direct Drive Loss of Phase).** La macchina passa in Stop. Verificare le fasi sul driver del MA.
DD Motor Stall)	**Motore Direct Drive in stallo (Direct Drive Motor Stall).** La macchina passa in Stop. Provare a effettuare una pulizia riscaldata. Se il motore non si sblocca contattare il servizio assistenza.
DD Other Fault	**Allarme Generico Direct Drive (Direct Drive Other Fault).** La macchina passa in Stop. Questo allarme racchiude tutte le restanti possibili condizioni di errore del driver oltre quelle diversificate negli altri allarmi dedicati al Direct Drive.
DD Overcurrent	**Allarme Sovracorrente Direct Drive (Direct Drive Overcurrent).** La macchina passa in Stop. Verificare il motore e relativo cablaggio
DD Overheat	**Allarme Surriscaldamento Direct Drive (Direct Drive Overheat).** La macchina passa in Stop. Verificare il motore e relativo cablaggio.
Hop. Temp. High	**Allarme temperatura vasca alta.** Interviene in Produzione, Conservazione e Pastorizzazione se la TEV raggiunge 85°. In caso di allarme la macchina passa forzatamente in Stop con allarme lampeggiante sulla pulsantiera e tasti disabilitati, consentendo il solo accesso alla funzione di Pulizia. L'allarme si ripristina e il display smette di lampeggiare quando TEV scende sotto l'isteresi (meno 5° fissi rispetto al limite). A questo punto il messaggio di allarme può essere resettato con il pulsante Conservazione/Reset e viene di nuovo consentito il normale accesso alle funzioni.
Hot Cold Not Done	**Ciclo Hot Cold non eseguito.** All'ora di Hot Cold automatico, se la macchina è in Stop viene visualizzato questo allarme per ricordare di lanciare il ciclo.
IOE Modbus Alarm	**Allarme Modbus fra IO Expander – centralina.** La macchina passa in Stop. Verificare il collegamento modbus fra la scheda espansione I/O e centralina. Se i collegamenti sono corretti e il problema rimane contattare il servizio assistenza tecnica.
Last Pasteur. 25h	**Ultima Pasto 25h.** Sono trascorse più di 25h dall'inizio dell'ultima Pasto completata quindi è necessario Pastorizzare.
Manual Stop	**Stop Manuale.** Quando viene premuto il pulsante Stop viene salvato un evento per notificare l'azione da parte dell'utente.
MC Absorption	**Allarme Assorbimento MC.** La macchina passa in Stop. Controllare dispositivi di avviamento del compressore (condensatore e relè). Nota: solo macchine monofase.
Mix Out!	**Mix Esaurita.** Il display indica Mix Out! quando il livello miscela viene scoperto. Quando il livello è scoperto e in Produzione vengono erogati un numero di coni uguale o maggiore del valore impostato al passo Ultimi Coni oltre a venire visualizzato Mix Out!, la macchina passa in Conservazione.
Modbus Display Error	**Errore Modbus Display**. Verificare la connessione Modbus tra il display. Se i collegamenti sono corretti e il problema persiste, contattare il servizio di Assistenza Tecnica.
Alarm Add Mix Error	**Errore Add Mix**. Con questo allarme attivato, la pastorizzazione non è consentita.
No More Cones!	**Coni esauriti.** Con macchina in riserva (livello mix acceso) la macchina può distribuire in Produzione il numero di coni impostato al passo Ultimi Coni. Dopodiché la macchina passa automaticamente in Conservazione con messaggio Coni esauriti (anche salvato negli eventi). L'allarme si ripristina con tasto Conservazione.

6.1 Allarmi

ALLARMI	DESCRIZIONE
Params Local Update	**Aggiornamento Locale Parametri.** Quando, a bordo macchina, vengono aggiornati i parametri della tabella di programmazione, viene salvato un evento per notificare l'azione da parte dell'utente.
Pasteur. Failed	**Pastorizzazione Fallita.** Se durante il riscaldamento impiega più di 90' a raggiungere la temperatura o se in raffreddamento impiega più di 2h a raggiungere la temperatura di conservazione la macchina passa in conservazione.
Pasto needed!	**Pastorizzazione richiesta.** Quando la macchina viene posizionata in Stop con livello coperto per oltre 60' viene controllata la temperatura di TEV che se è maggiore o uguale a 15°C obbliga una Pastorizzazione. Premendo quindi il tasto di Produzione la macchina passa automaticamente in Pastorizzazione a meno chè non sia stato aperto e richiuso il portello. In questo caso per 60' viene annullato il test su TEV ≥ 15°C e il tasto Produzione viene accettato**.** Se per tutti questi casi TE-V<15°C allora vengono permesse tutte le funzioni senza limiti di tempo.
Pasteur. Not Done	**Pastorizzazione non effettuata.** All'ora di Pasto automatica, se la macchina è in Stop viene visualizzato questo allarme per ricordare di Pastorizzare.
Power OFF	**Mancata tensione.** Viene registrato solo negli eventi il momento della mancata tensione.
Power ON	**Ritorno tensione.** Viene visualizzato a display e memorizzato negli eventi il momento del ritorno tensione
Pressure Switch	**Pressostato 1.** L'intervento di questo allarme ferma il compressore. Se il pressostato interviene per 10 volte (programmabile) di seguito oppure se rimane aperto per 5 minuti consecutivi, la macchina passa in Stop. Sul display appare "Pressure Switch". Controllare che il ventilatore del condensatore sia in moto quando il compressore è acceso, oppure controllare che il condensatore ad aria non sia intasato; in tal caso pulirlo con un getto d'aria compressa.
Pressure Switch 2	**Pressostato 2.** Pressostato su uscita condensatore. Quando interviene MV si attiva alla massima velocità**.**
Safety Thermostat	**Termostato di sicurezza TES.** Quando interviene il Termostato di Sicurezza TES la macchina va in STOP e sul display appare "Safety Thermostat". Attendere qualche minuto per fare in modo che il termostato si riarmi, a quel punto è possibile utilizzare la macchina.
Spigot Open	**Interruttore Magnetico di Sicurezza (IMS) o Portello Aperto.** In qualsiasi funzione la macchina si trovi si porta in Stop. Quando il portello viene richiuso la scritta "Spigot Open" sul display sparisce.
TE Limit	**Limite TE.** In Pastorizzazione quando viene superata una soglia di temperatura programmata al T39 TE Limit, viene memorizzato negli eventi "TE Limit" e MC e relative elettrovalvole di disattivano. Quando la TE scende di 5°C fissi, l'allarme si ripristina e MC e elettrovalvole si riattivano. La macchina rimane nella stessa funzione.
TGV Limit	**Limite TGV.** In Pastorizzazione quando viene superata una soglia di temperatura programmata al T38 TGV Limit, viene visualizzato a display (se TEV<= 45°C) "TGV Limit" e MC e relative elettrovalvole di disattivano. Quando la TGV scende di 5°C fissi, l'allarme si ripristina e MC e elettrovalvole si riattivano. La macchina rimane nella stessa funzione.
Timeout PRD	**Timeout Produzione (Difficoltà in raffreddamento).** In Produzione, viene controllato il tempo di attivazione del motore agitatore. Se quest'ultimo rimane ON per 10 minuti (T12 Timeout Prod.) senza che venga raggiunto l'HoT, la macchina passa nella condizione di "HoT raggiunto" con allarme "Timeout Prd." negli eventi. Il Timer viene ripristinato (resettato) al MIR e all'accensione di MA. Dopo 5 interventi l'allarme rimane a display e la macchina passa in Conservazione. Controllare la carica di mix nel cilindro e l'impianto frigorifero. Se invece al primo accesso in produzione non viene mai raggiunto il set HoT la macchina passa in Stop con allarme visualizzato a display.
Wash today!	**Lavare Oggi!** In Produzione, viene visualizzato "TEV +19°C W –n", ciò significa che mancano ancora n giorni alla pulizia della macchina. Il giorno in cui la macchina deve essere lavata, la funzione di Produzione viene inibita e la macchina non accetta la funzione. La visualizzazione diventa Wash today! Il Wash può essere generato anche da macchina lasciata in Stop con livello coperto per 24 ore. Vedi PULIZIA SETTIMANALE.
Wg Modbus Alarm	**Allarme Modbus fra MWG – centralina.** Verificare il collegamento modbus fra MicroWebGate e centralina. Se i collegamenti sono corretti e il problema rimane contattare il servizio assistenza tecnica.
Why in STOP?	**Perche' in STOP?** Se viene lasciata la macchina in Stop con livello coperto, dopo 30" viene visualizzata la scritta (e display) lampeggiante "Why in STOP?" e si attiva un avviso acustico intermittente. Questo per allertare l'utente di impostare la macchina in Produzione, Pastorizzazione o Conservazione. La scritta viene eliminata entrando in Produzione o scoprendo il livello mix o premendo il tasto Reset (Cons).

7.1 Quanto pulire la macchina?

42 g

Il **lavaggio e igienizzazione** della macchina si deve eseguire obbligatoriamente **dopo un massimo di 42 giorni** dall'introduzione del prodotto nella macchina (vedere cap. Lavaggio e igienizzazione) rispettando sempre i regolamenti sanitari locali.

Queste operazioni devono essere effettuate più spesso se le caratteristiche del prodotto utilizzato lo richiedono; per maggiori dettagli consultare il fornitore del prodotto

Il **lavaggio superficiale** della macchina si deve eseguire obbligatoriamente tutti i giorni dopo l'ultimo gelato della giornata (Vedere cap. Lavaggio ,superficiale).

7.2 Lavaggio e l'igienizzazione

PROCESSO DI PULIZIA: (Prima di iniziare il processo di pulizia, la macchina deve essere in modalità **STOP**)

Il processo di pulizia è composto da 6 fasi:

1. Svuotamento
2. Pre-risciacquo
3. Smontaggio
4. Pulizia
5. Montaggio
6. Ciclo di risciacquo

1. Svuotamento

1.1

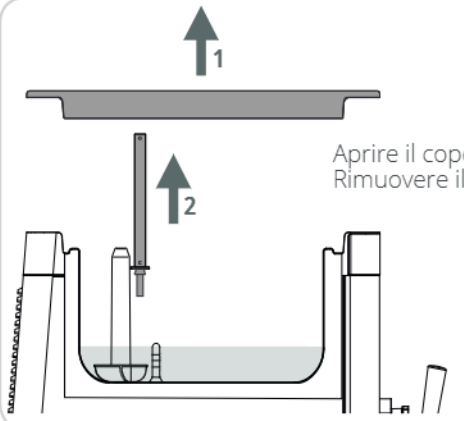


Scongelare il Prodotto

Se necessario, è possibile attivare il HOT CLEANING che scioglie il gelato nel cilindro.

Premere 2 volte per avviare Hot Cleaning e attendere fino al termine Dopodiché la macchina entrerà in modalità STOP

1.2



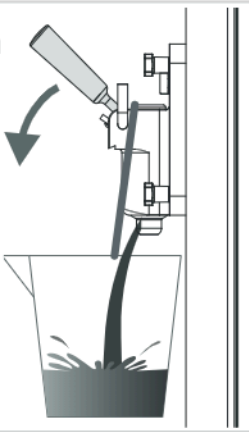
Aprire il coperchio (1) e Rimuovere il tubo (2)

1.3

Svuotare la macchina

Abbassare la leva di distribuzione ed evacuare tutto il prodotto dal cilindro. Premere il pulsante CLEAN per finire di svuotare il cilindro.



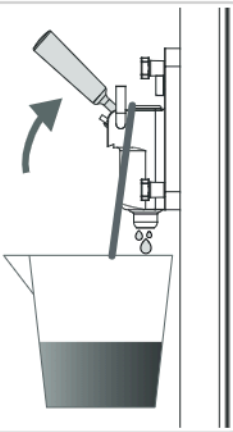


1.4

Fermare la macchina

Quando la miscela comincia ad uscire liquida, premere il pulsante STOP lasciando abbassata la leva di distribuzione.



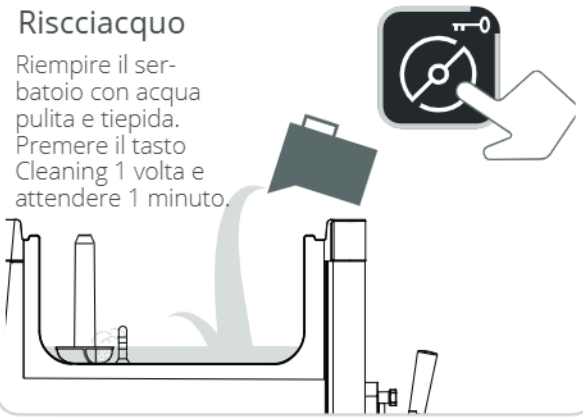


2.Pre-risciacquo

2.1

Riscciacquo

Riempire il serbatoio con acqua pulita e tiepida. Premere il tasto Cleaning 1 volta e attendere 1 minuto.



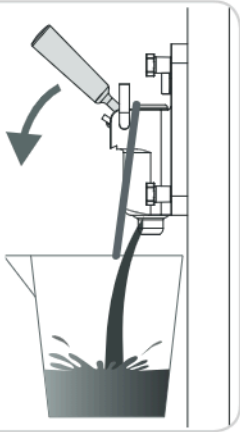
2.2

Svuotare la macchina

Posizionare un secchio sotto il portello di erogazione, Abbassare la leva di distribuzione e far uscire l'acqua.

Riscciacquo

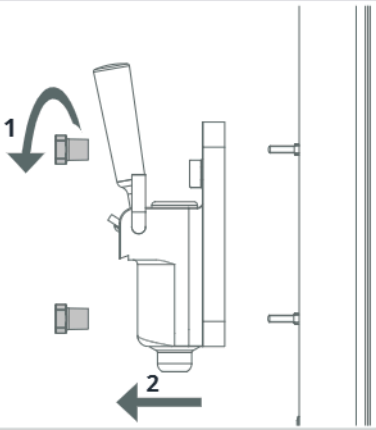
Selezionare la funzione PULIZIA. Ripetere il risciacquo finché il getto del rubinetto non viene emesso senza residui di prodotto e premere STOP.



3. Smontaggio

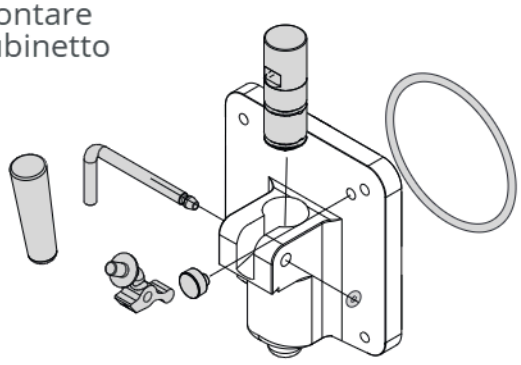
3.1

Rimuovere il rubinetto



3.2

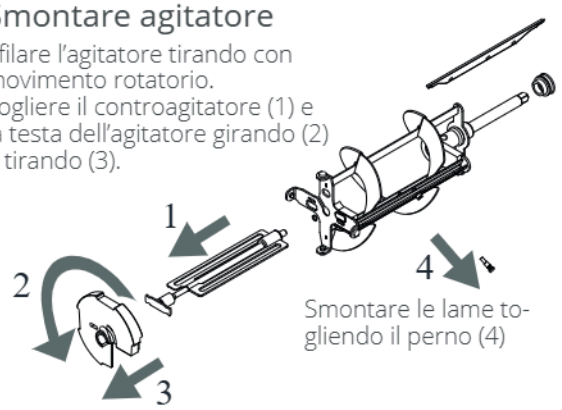
Smontare il rubinetto



3.3

Smontare agitatore

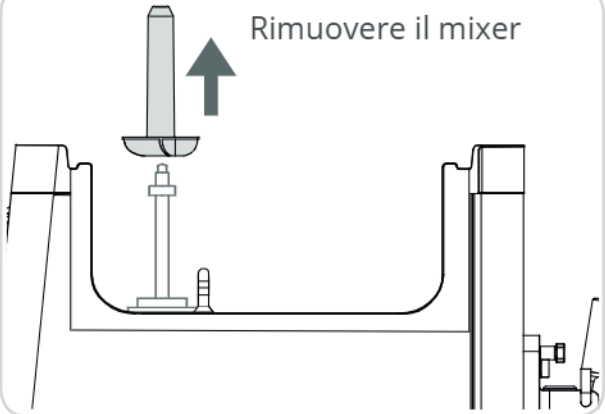
Sfilare l'agitatore tirando con movimento rotatorio. Togliere il controagitatore (1) e la testa dell'agitatore girando (2) e tirando (3).



Smontare le lame togliendo il perno (4)

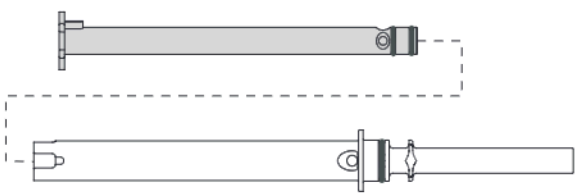
3.4

Rimuovere il mixer



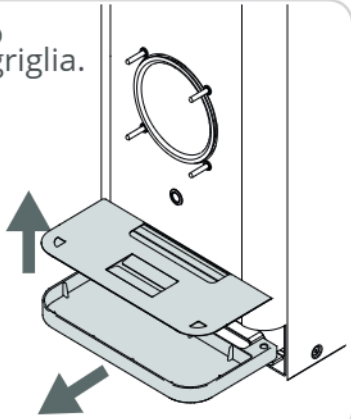
3.5

Rimuovere e smontare il tubo d'ingresso



3.6

Estrarre cassetto raccogligocce e griglia.

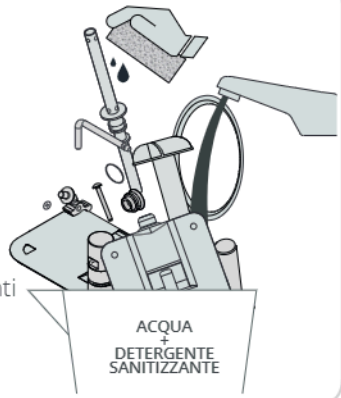


4. Pulizia

4.1 Lavare i pezzi

Preparare una soluzione di acqua e detergente igienizzante seguendo le istruzioni del prodotto utilizzato.

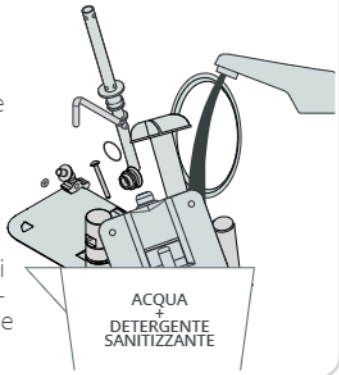
Lavare tutti i componenti smontati fino a rimuovere tutti i residui di prodotto.



4.2 Disinfettare i pezzi

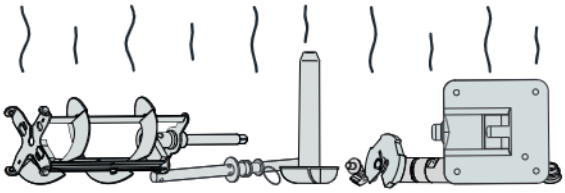
Immergere i particolari da pulire nella soluzione detergente/sanitizzante per il tempo indicato sull'etichetta del prodotto utilizzato.

Risciacquare i particolari con cura, utilizzando abbondante acqua potabile



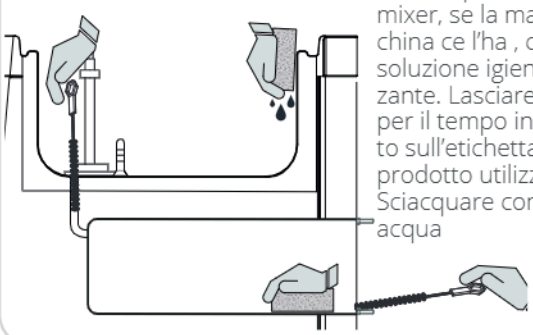
4.3 Lasciare asciugare

Collocare i componenti su una superficie pulita e lasciarli asciugare.



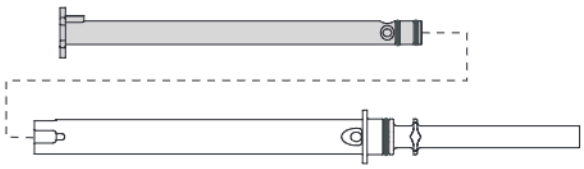
4.4 Lavare la macchina

Pulire il cilindro, il serbatoio e il asta del complemento mixer, se la macchina ce l'ha , con soluzione igienizzante. Lasciare agire per il tempo indicato sull'etichetta del prodotto utilizzato. Sciacquare con acqua

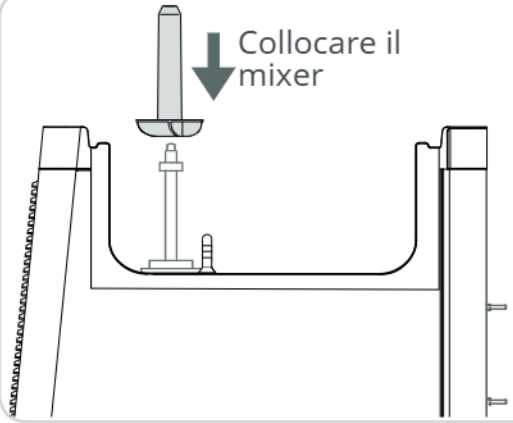


5. Riscciacquo

5.1 Montare il Tubo d'ingresso

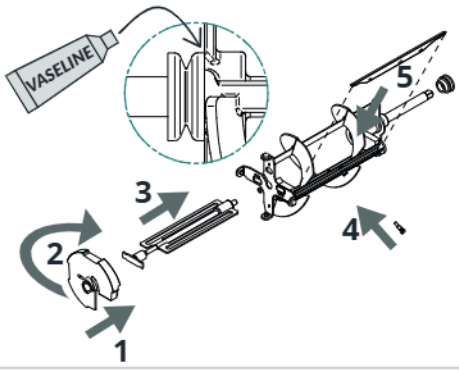


5.2

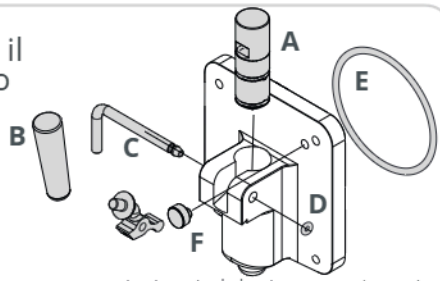


5.3 Montare e collocare la pala spirale

Lubrificare la guarnizione



5.4 Montare il rubinetto

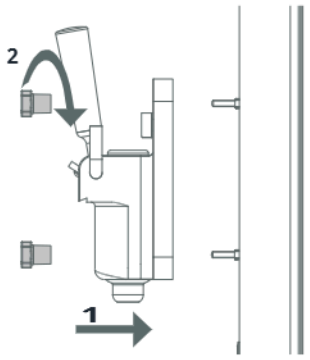


Lubrificare e montare i giunti del pistone . Inserire il pistone (A) nel relativo alloggiamento. Collocare la leva (B) nel corpo del rubinetto e inserire il perno (C) nel foro. Collocare il O-ring (C) del perno (D). Lubrificare e collocare l'O-ring della parte posteriore del corpo del rubinetto (E). Collocare l'ugello del rubinetto (F)

7.2 Lavaggio e l'igienizzazione

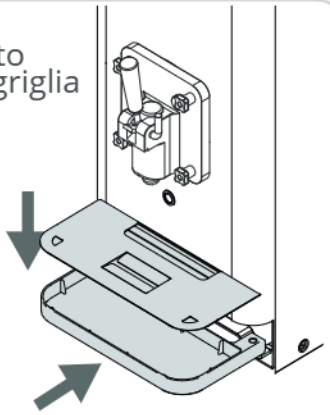
5.5

Montare il rubinetto



5.6

Montare il casetto raccogligocce e griglia



6. Ciclo di risciacquo

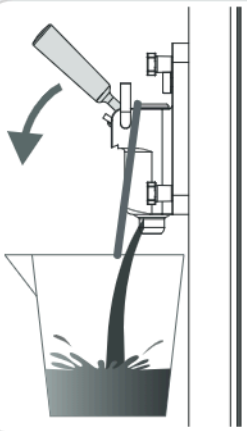
6.1

Disinfezione della macchina

Riempirela vasca soluzione detergente/ sanitizzante fino al livello massimo. Premere il tasto Cleaning 1 volta e attendere 15 minuti. Premere stop. Aspettare il tempo indicato sull'etichetta del prodotto utilizzato e svuotare.



6.2

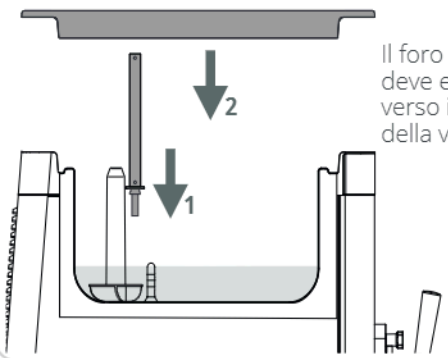


Risciacquo

Ripetere il processo precedente sostituendo il disinfettate con dell'acqua. Attendere 1 minuto. Eseguire almeno 2 risciacqui.

6.3

Collocare il tubo (1) e il coperchio (2)



Il foro del tubo deve essere rivolto verso il centro della vasca.

7.3 Pulizia superficiale / giornaliera

PROCESSO PULIZIA: Prima di iniziare il processo di pulizia, la macchina deve essere in modalità **STOP**.
Con mani pulite o con guanti monouso.

Si raccomanda la **pulizia Superficiale** tutti i giorni dopo l'ultima e prima della prima erogazione del prodotto della giornata.

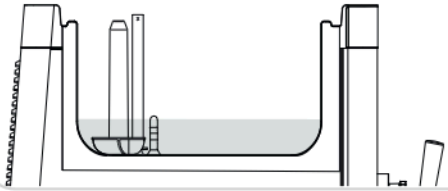
7.3 Pulizia superficiale / giornaliera

1

Togliere il coperchio della vasca.



Lavare, sciacquare e sanitizzare nel lavandino.



2

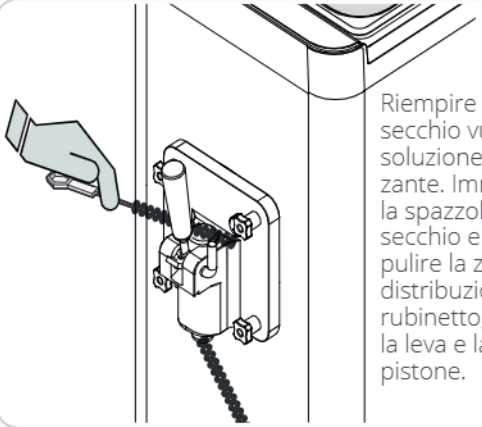
Con un panno pulito e disinfettato pulire l'area esterna della vasca.

Posizionare il coperchio della vasca igienizzata di nuovo nella macchina.



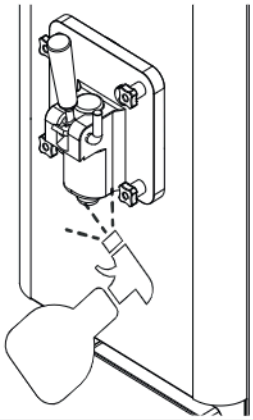
Sanitizzazione della zona portello

3



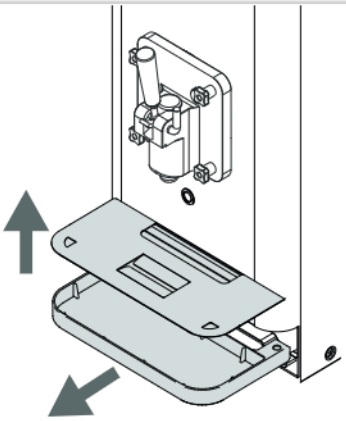
Riempire un secchio vuoto con soluzione igienizzante. Immergere la spazzola nel secchio e pulire la zona di distribuzione del rubinetto, la bocca, la leva e la zona del pistone.

4



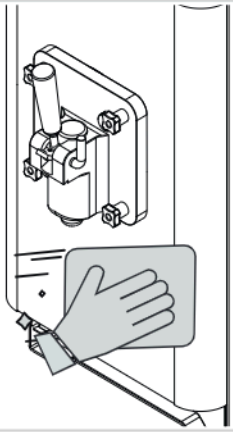
Con soluzione sanitizzante, spruzzare la zona del rubinetto, la leva, la bocca, e dentro della bocca.

5



Togliere il vassoio sgocciolio per lavarlo, sciacquarlo e sanitizzarlo.

6

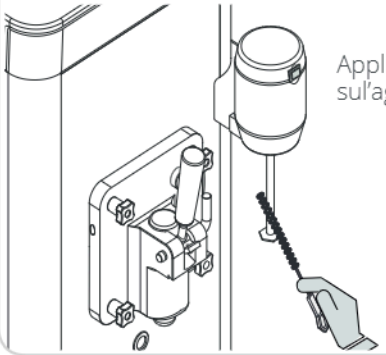


Usare un panno pulito e igienizzato per pulire la zona della porta, il pannello anteriore e altre zone che sono soggette a umidità o schizzi di alimenti. Rimettere nella sua sede il vassoio sgocciolio.

7

Igienizzare il mixer

Solo macchine con il complemento mixer.

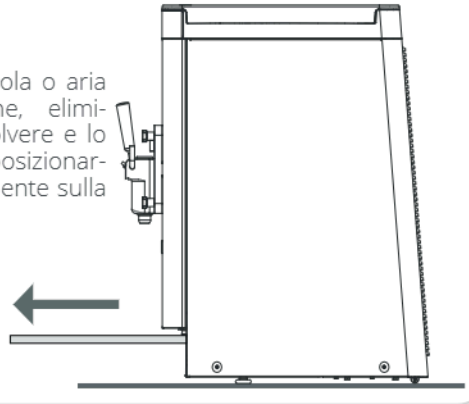


Applicare i punti 3, 4, 6 sul'agitatore.

8

Pulire il filtro

Con spazzola o aria a presione, eliminare la polvere e lo sporco e posizionarlo nuovamente sulla macchina



8.1 Mantenutenzione Periodica

La macchina deve essere esaminata periodicamente (almeno una volta all'anno) da un tecnico specializzato. Questa verifica periodica serve a mantenere alto il livello di sicurezza di tutti i componenti installati e della macchina stessa. Qualora un componente sia consumato, deve essere sostituito con un pezzo di ricambio originale nuovo.

Kit ricambio guarnizioni:



Sostituire ogni 42 giorni

9.1 Smaltimento

Gli apparecchi elettrici ed elettronici devono essere smaltiti conformemente alla Direttiva Europea 2012/19/UE. Questi apparecchi NON possono essere smaltiti secondo il normale flusso di smaltimento dei rifiuti solidi urbani, ma devono essere raccolti separatamente per ottimizzare il recupero e il riciclo dei materiali di fabbricazione.



Il simbolo della pattumiera con una X compare in tutti i prodotti per ricordare l'obbligo della raccolta differenziata. Osservando correttamente tutte le disposizioni relative allo smaltimento dei prodotti usati, si contribuirà a proteggere l'ambiente.

10.1 Problemas

Problemi	Cause	Rimedi
La macchina non si accende.	Interruttore generale spento (Posizione "0").	Premere l'interruttore sulla posizione "I"
	Spina non inserita.	Inserire la spina in una presa conformea
Il rubinetto perde.	Pistone montato senza guarnizione OR oppure con OR rovinato.	Fermare la macchina e applicare o sostituire con uno nuovo se è guasto.
Esce miscela dal cassetto sgocciolio	Premistoppa non lubrificato	Lubrificare premistoppa
	Il premistoppa non è montato o è rovinato.	Fermare la macchina e applicare o sostituire con uno nuovo se è guasto.
Il pistone è difficile da maneggiare.	Si è seccato lo zucchero nel pistone.	Fermare la macchina e lavare accuratamente e ingrassare il pistone e l'OR con grasso alimentare.
Il prodotto fuoriesce dalla porta anteriore.	Non c'è l'OR o ha perso funzionalità.	Fermare la macchina, controllare e riparare.
	I perni del coperchio anteriore non stringono uniformemente.	Fermare la macchina, allentare e stringere di nuovo.
Overrun prodotto basso	Il tubo non è regolato correttamente.	Girare la parte superiore del tubo d'ingresso del prodotto.
Il display visualizza allarme.	Vedi capitolo allarmi	
Se le cause del malfunzionamento della macchina non sono elencate nella presente tabella o se i rimedi proposti non risolvono il problema, contattare un tecnico specializzato.		

Contenido

1. PRECAUCIONES DE SEGURIDAD 3

2. DESCUBRE TU 161 K 6
2.1 Especificaciones 6
2.2 Listado de partes 8
2.3 Objetos en dotación 8
2.4 Display 9

3. INSTALACIÓN 10
3.1 Lugar de instalación 10
3.2 Transporte y Desembalaje 10
3.3 Preparación 11

4. FUNCIONAMIENTO 12
4.1 ¿Que producto utilizar? 12
4.2 Llenado 12
4.3 Producción 13
4.4 Servir producto 13
4.5 Mezclar ingredientes con el mixer 14
4.6 Pasteurización 14
4.7 Procedimiento de apertura 14
4.8 Procedimiento de cierre 14

5. AJUSTES 15
5.1 Menú usuario 15
5.2 Ajuste Overrun 16

6. AVISOS Y ALARMAS 16
6.1 Alarmas 16

7. LIMPIEZA 19
7.1 ¿Cuándo limpiar la máquina? 19
7.2 Lavado e Higienización 19
7.3 Limpieza superficial 23

8. MANTENIMIENTO 24
8.1 Mantenimiento periódico 24

9. DESGUACE 24
9.1 Desguace 24

10. PREGUNTAS FRECUENTES **25**
10.1 Problemas 25

Instrucciones Originales

1.Seguridad

Seguridad

Tu seguridad es lo mas importante, antes de comenzar ten en cuenta:

Los niños no deben jugar con la máquina.

Este aparato puede ser utilizado por niños con edad de 8 años y superior y personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o falta de experiencia y conocimiento, si se les ha dado la supervisión o formación apropiadas respecto al uso del aparato de manera segura y comprenden los peligros de implica. La limpieza y el mantenimiento a realizar por el usuario no deben realizarlo los niños sin supervisión.

Situaciones de emergencia.

Atención. en cada situación de emergencia, para parar la máquina, pulsar el interruptor verde colocado en frontal de la máquina y desconectar el cable de alimentación.

En caso de bloqueo máquina debido a enfriamiento, apagar la máquina y contactar el centro asistencia o a un técnico especializado.
En caso de incendio se tiene que desalojar inmediatamente la zona para permitir la intervención de personal encargado y equipado con medios de protección adecuados. Usar siempre extintores homologados, no usar nunca agua o sustancias de índole incierta.

Evitar riesgo de descarga eléctrica letal e Incendio:

- El enlace a la red eléctrica debe efectuarse según lo establecido por las normas de seguridad vigentes en el país de uso.
- La toma de corriente a la cual conectar la máquina debe:
  - Corresponder al tipo de enchufe instalado en la misma;
  - Ser dimensionada respetando las indicaciones de la placa de datos;
  - Ser conectada a un sistema eficiente de contacto de tierra;
  - Conectada a un sistema con diferencial y magnetotérmico.
- El cable de alimentación no debe:
  - Entrar en contacto con ningún tipo de líquido
  - Ser aplastado ni entrar en contacto con superficies cortantes;
  - Ser utilizado para desplazar la máquina;
  - Ser utilizado cuando está dañado;
  - Ser manipulado con las manos húmedas o mojadas;
  - Ser enrollado en madeja durante el funcionamiento
  - Ser alterado.
- Queda prohibido:
  - Instalarla con modalidades diferentes a aquéllas ilustradas;
  - Instalarla en zonas donde sea posible utilizar un chorro de agua;
  - Utilizarla en proximidad de sustancias inflamables y/o explosivas;
  - Dejar que los niños jueguen y permanezcan en su proximidad
  - Utilizar recambios no aconsejados por la empresa fabricante;
  - Introducir cualquier modificación técnica en la máquina;
  - Sumergirla en cualquier tipo de líquido;
  - Lavar la máquina con chorros de agua;
  - Utilizarla con usos diferentes a aquéllos indicados en el manual;
  - Utilizarla en condiciones psicofísicas alteradas por influencia de drogas, alcohol, psicofármacos, etc.;
  - Instalar la máquina sobre otros aparatos;
  - El uso en ambientes explosivos, agresivos o con alta concentración de polvos o sustancias aceitosas en suspensión en el aire;
  - El uso en ambientes sujetos a riesgo de incendio;
  - El uso para suministrar sustancias no previstas considerando las características de la misma.

Evitar daños eventuales durante el funcionamiento de la máquina.

Es de considerar como uso impropio:
- cualquier uso diferente del previsto y/o con aplicación de técnicas diferentes de aquéllas ilustradas en esta publicación;
- cualquier intervención que se efectúe en la máquina en contraste con las indicaciones expuestas en esta publicación;
- todo uso después de alteraciones de componentes y/o de dispositivos de seguridad;
- todo uso después de reparaciones efectuadas con uso de componentes no autorizados por el fabricante;
- la instalación de la máquina al aire libre.

Todo uso impropio provocará la invalidación total de la garantía, declinando el fabricante toda responsabilidad por posibles lesiones a las personas y/o daños a las cosas que de ello deriven.

Limpieza.

Al efectuar las tareas de limpieza, aplicar:
- Utilizar guantes de látex de protección. Una vez puestos lavarse las manos con solución desinfectante.
- No utilizar disolventes ni materiales inflamables.
- No utilizar esponjas abrasivas o metálicas.
- Procurar no dispersar líquidos en el medio ambiente.
- No lavar componentes en el lavaplatos.
- No utilizar un horno o microondas para secar componentes.
- No sumergir la máquina en agua.
- No pulverizar sobre la máquina chorros directos de agua.
- Lavar utilizando solamente agua tibia y un sanitizante adecuado (conforme a las normativas vigentes en el país de uso) que no provoque daños en los componentes.

2.1 Especificaciones

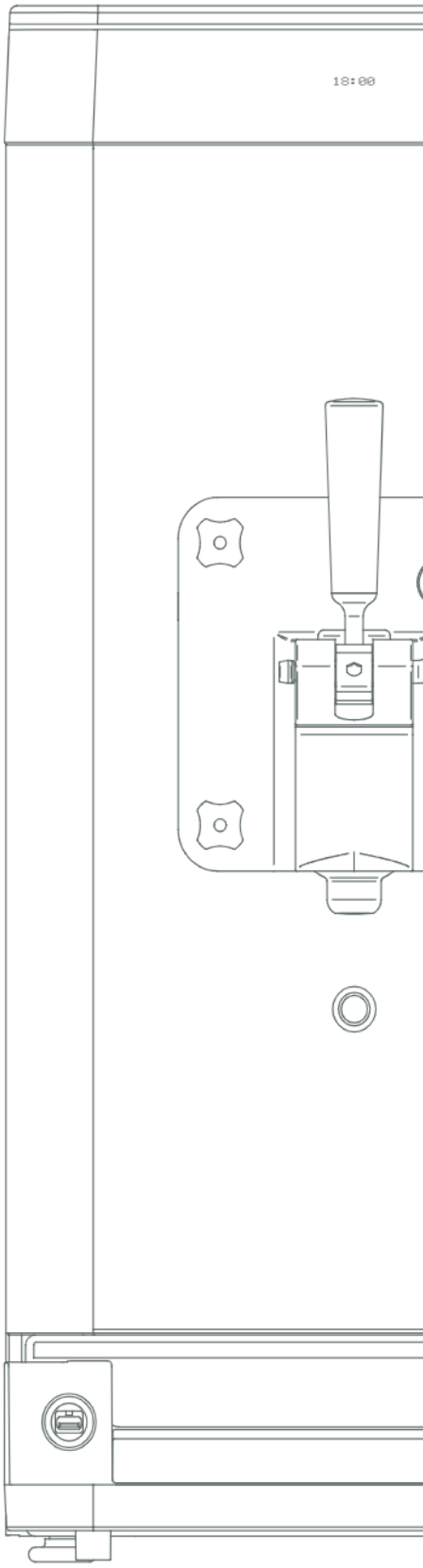
CAPACIDAD DEPÓSITO
18 L / 4.75 GAL

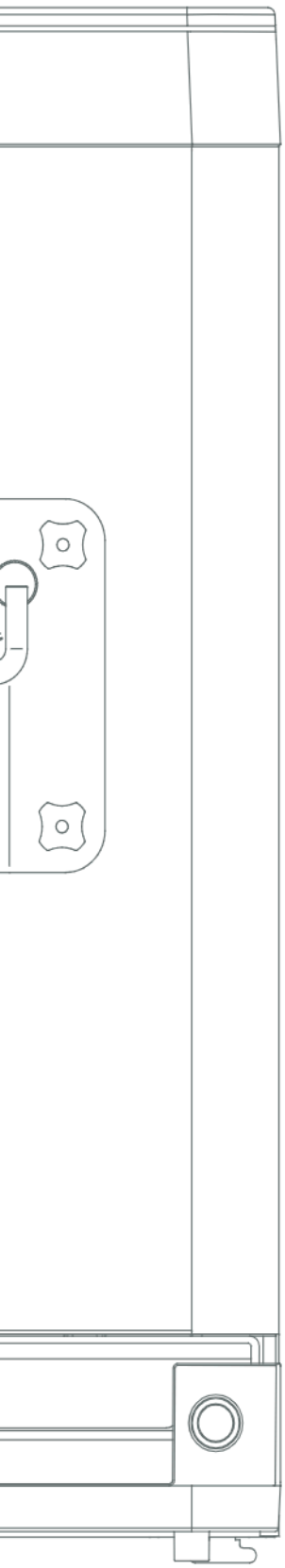
CAPACIDAD CILINDRO
7 L / 1.8 GAL

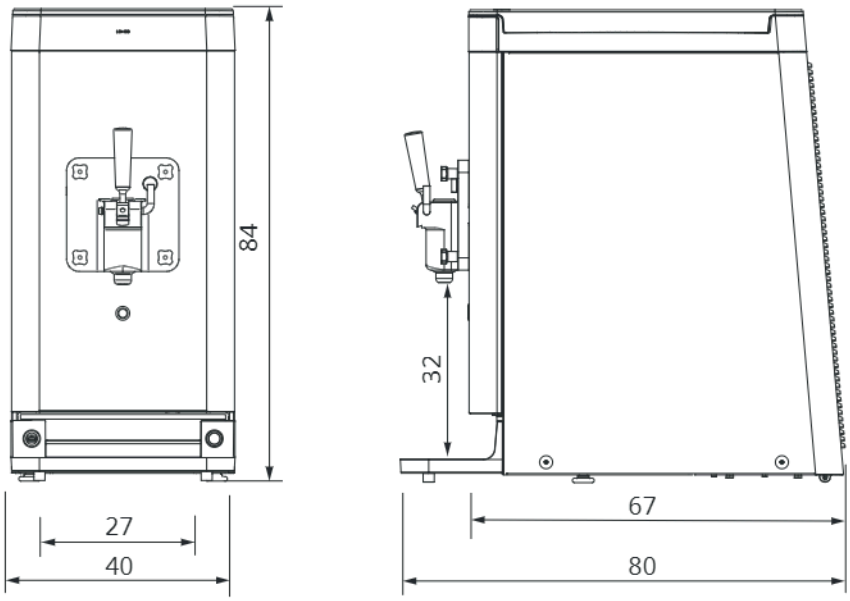
PRODUCCIÓN HORARIA
36 Kg / 79 lbs

¿QUE PUEDE PREPARAR?
Bebidas frías
Granizados
Sorbetes
Batidos
Cremas

PUEDE TRABAJAR CON:
Base + Concent. líquido
Alcohol
Base + Concent. polvo
Productos en base leche
Producto base fruta filtrada

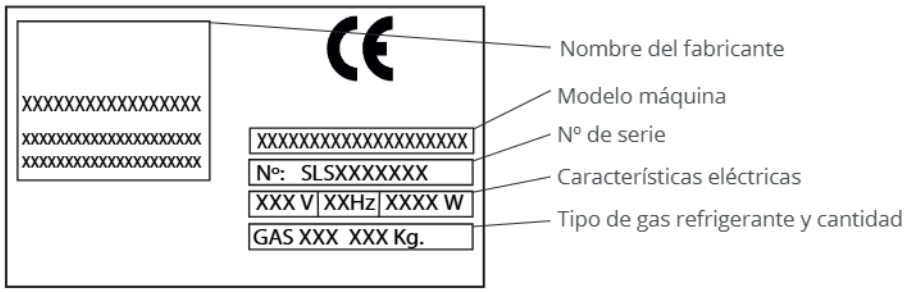






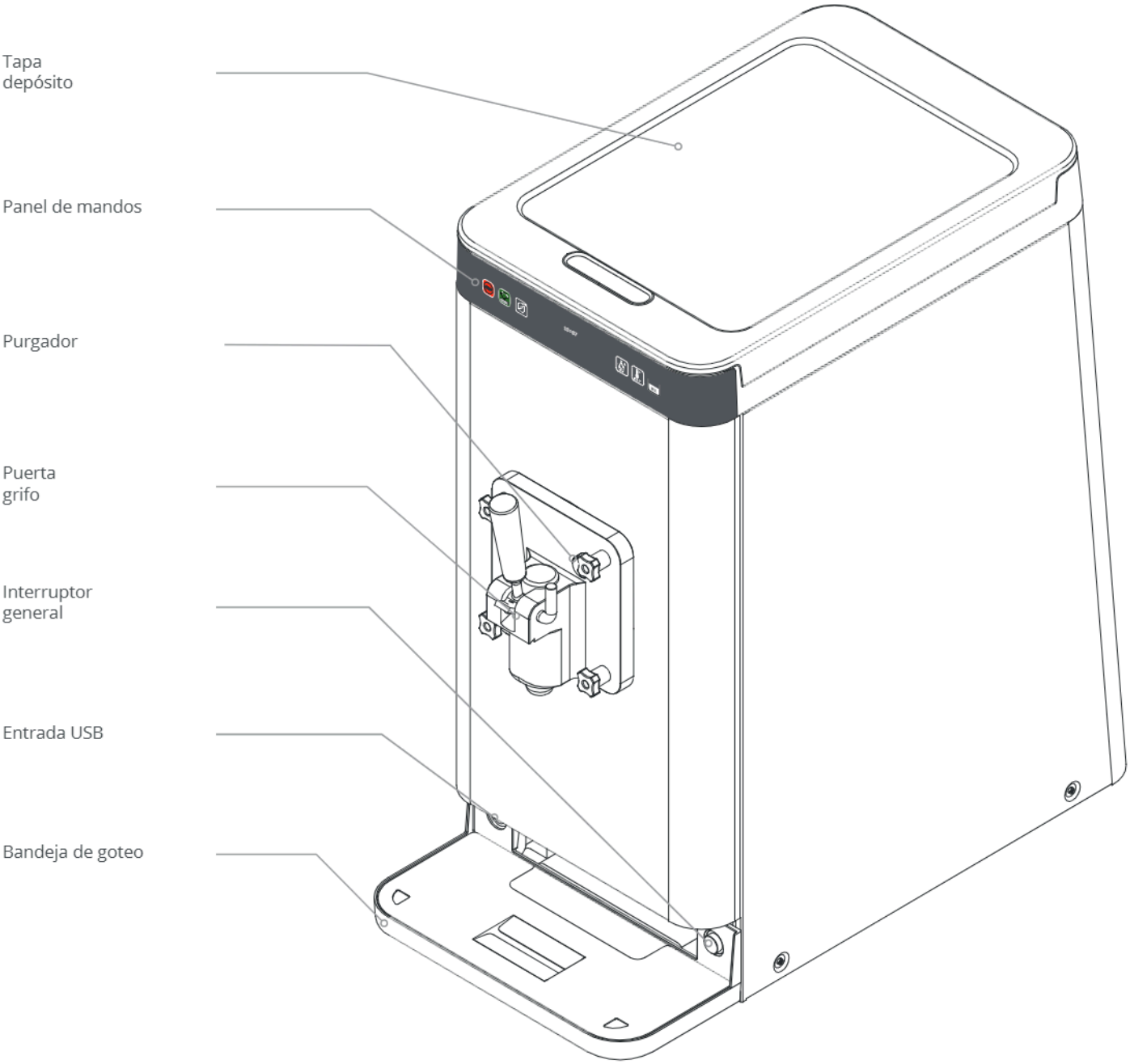
PESO NETO	97kg - 214 lb
VOLTAJE	Ver placa de datos
WATT	
FASE	1
PRESIÓN SONORA	<<70dBa
CLASE	T
TEMP. FUNCIONAMIENTO	Min.15ºC - Max.40ºC Min.59ºF - Max.104ºF

Cada máquina contiene en la placa de datos las siguientes informaciones:

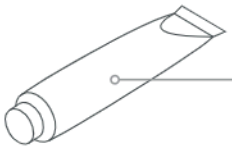


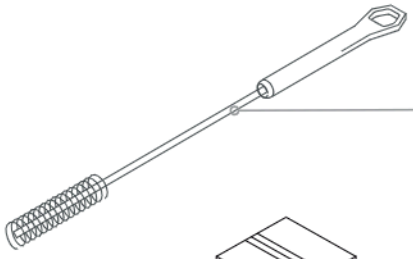
Código QR- Manual de instrucciones.

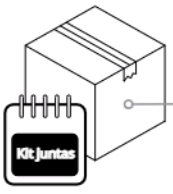
2.2 Listado de partes



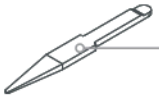
2.3 Objetos en dotación


Tubo Carpilube


Escobilla de nylon



Kit juntas


Extractor de junta tórica

2.4 Display

STOP

- Desactivar funciones. Para cambiar de función es necesario desactivar la función actual.
- Navegación en el menú de usuario.

START

- Enfriar el producto y obtenerla bebida fría.
- Cambio de pantalla de información durante la producción.

LIMPIEZA

- (Presionar 1 vez) Activación del agitador. Recomendada durante el vaciado del cilindro.
- (Presionar 2 veces) Activación Limpieza Calentada.
- Bloqueo/desbloqueo de la pantalla: mantener presionadopor 5 segundos.



PASTEURIZACIÓN

- Mantener presionado por 5 " para activar la pasteurización.
- Aumento del valor del parámetro seleccionando la opción apropiada en el menú de usuario.

CONSERVACIÓN

- Mantenimiento del producto a una temperatura de conservación adecuada (4 °C) y ahorro de energía eléctrica, recomendado durante el cierre del local.
- Reducción del valor del parámetro seleccionado la opción apropiada en el menú de usuario.
- Restablecimiento de los mensajes de alarma.

AVISO DE LLENADO

- Se ilumina cuando no hay producto en el depósito.

3.1 Lugar de instalación



Todas las operaciones ilustradas en este capítulo son de exclusiva competencia de técnicos especializados, los que deberán organizar las diferentes secuencias operativas y el empleo de medios adecuados para actuar en todo momento con rigurosa aplicación de las normas vigentes en esta materia.

Antes de instalar la máquina el local debe reunir los siguientes requisitos:



Que la tensión de la red coincida con la indicada en la etiqueta de identificación



Superficie sólida, plana y estable.



Temperatura ambiente funcionamiento:
15 °C y 40 °C.
59 °F and 104 °F.



Fácil acceso a la toma de corriente

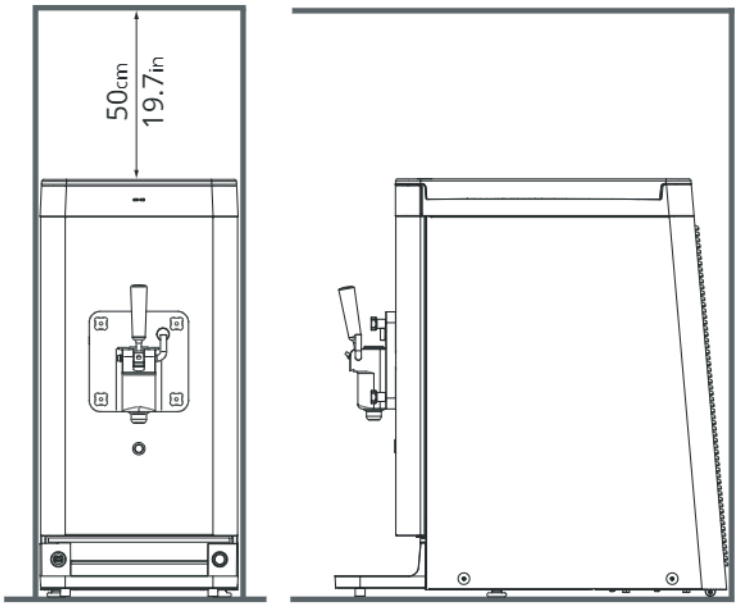


Debe ser instalada en un lugar en que pueda ser vigilada por personal capacitado.



Que se cumplan las leyes y normativas técnicas vigentes en el momento de efectuarse la instalación.

No es necesaria distancia lateral de separación:



3.2 Traslado y desembalado

Una vez recibida la máquina, hay que moverla hasta el lugar de instalación:

1



Antes del traslado

Asegúrese de que no haya nadie dentro del radio de acción del movimiento de izado y carga, y, en situaciones especialmente difíciles, use personal que controle los movimientos a realizar.

2



Izado y traslado

La máquina hay que moverla en vertical entre al menos dos personas.

3.2 Traslado y desembalado

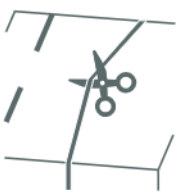
3



Controlar la ruta

Evite las rutas accidentadas, preste atención a las dimensiones y a los posibles objetos protuberantes.

4



Cortar las tiras de nailon

Queda prohibido realizar cortes adicionales al embalaje.

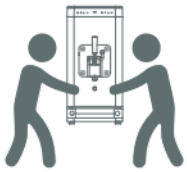
5



Levantar la tapa

Intente no dañar el embalaje ya que puede reutilizarse en el futuro

6



Colocación

En el lugar establecido y conectado a la red eléctrica.

Los daños que pueda sufrir la máquina durante su transporte y traslado no están cubiertos por la GARANTÍA. La reparación y sustitución de piezas que puedan resultar dañadas deberá pagarlas el cliente.

Tratamiento del embalaje.



Reciclado

Por un lado, se puede dividir según el tipo de materiales con el que está hecho y tratar estos de acuerdo con lo establecido en las normativas en vigor del país donde se ubica la máquina.



Conservación para su futuro uso

Por otro lado, es posible conservar el embalaje ya que puede ser útil para futuros traslados o transportes de la máquina.

3.3 Preparación

Antes de la primera puesta en marcha:



Lavado y desinfección

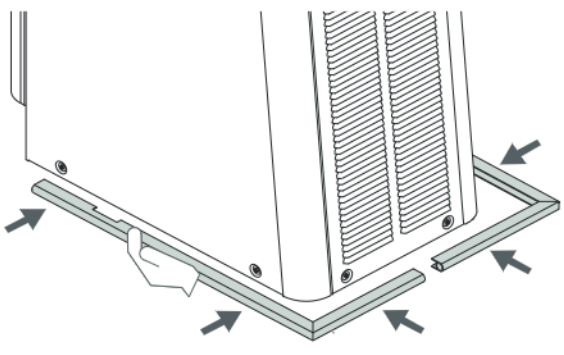
Es recomendable realizar una limpieza cuidadosa y desinfección meticulosa de la máquina. (Ver sección "Limpieza").

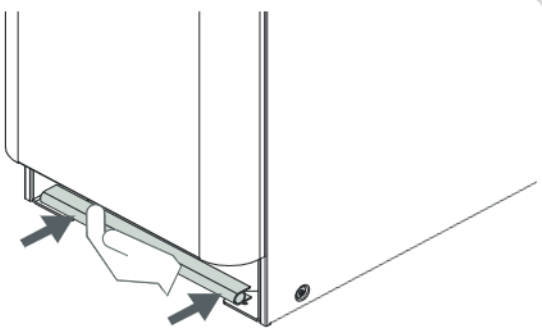


Configuración de parámetros

Configure los parámetros necesarios. Consulte la sección "Ajustes".

Instale el burlete inferior





4.1 ¿Que producto utilizar?

¿Que producto utilizar?

- Base + Concentrado líquido
- Base + Concentrado en polvo
- Alcohol
- Productos a base de fruta friltrada

(Preparar el producto según las indicaciones del fabricante)

NO INTRODUCIR LÍQUIDOS CALIENTES.
INTRODUCIR LÍQUIDOS CON TEMPERATURA:

3ºC - 4ºC

El depósito no reduce la temperatura del producto, únicamente la mantiene.

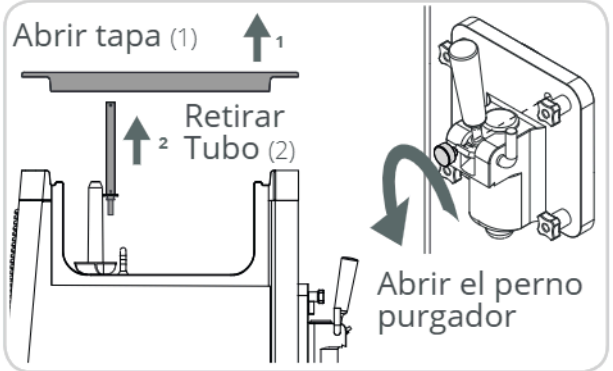
4.Funcionamiento

4.2 Llenado

1

Abrir tapa (1)

Retirar Tubo (2)

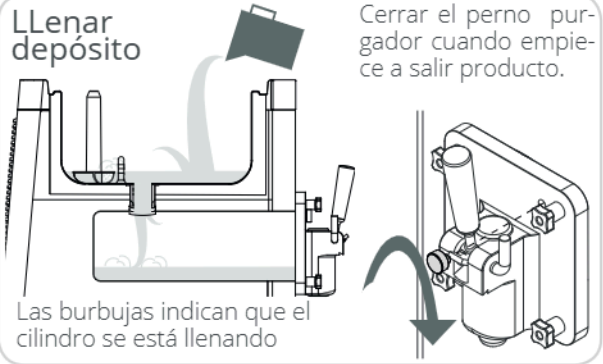


Abrir el perno purgador

2

LLenar depósito

Cerrar el perno purgador cuando empiece a salir producto.



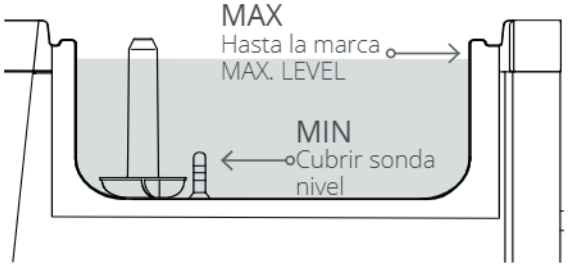
Las burbujas indican que el cilindro se está llenando

3

Nivel de llenado

MAX
Hasta la marca MAX. LEVEL

MIN
Cubrir sonda nivel

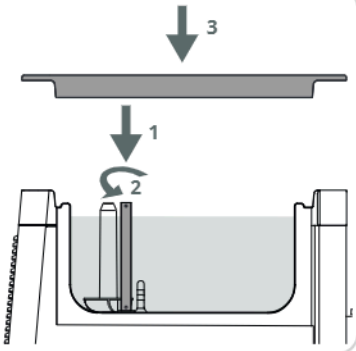


4

Insertar tubo (1)

Insertar en el fondo del depósito, comprobar que está bien insertado (1) y cerrar girando (2)

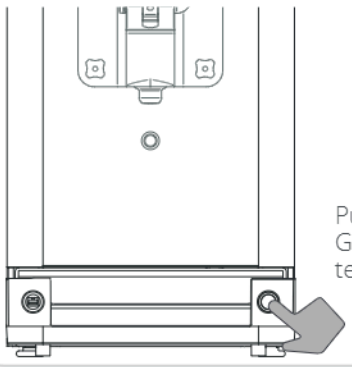
Cerrar la tapa (3)



5

Arranque

Pulsar interruptor General. Máquina en tensión.



6



Preparar helado

Pulsar START

Cuando el helado esté listo, la pantalla visualizará: LISTO!

4.3 Producción

DURANTE LA PREPARACIÓN PODEMOS VER: (Pulsando START podemos cambiar la pantalla de información.)

0

```
Helado Listo!
T=+005°C          L -14
```

PANTALLA PRINCIPAL:
- Estado del helado
- Temperatura Depósito
- Días que faltan para el siguiente lavado

1

```
Deposito          +14º  C
Cilindro          +12º↓ C
```

TEMPERATURA:
- Temperatura Depósito.
- Temperatura Cilindro.

La presencia de una flecha hacia abajo indica que el cilindro se está enfriando.

2

```
Set=100 Hot=051
mA=00000
```

CONSISTENCIA:
- **HOT:** Valor consistencia actual.
- **SET:** Valor consistencia a alcanzar.
- **mA:** Absorción motor agitdor en mA

3

```
TEV+010           TGV-022
TEC+013           TE1-012
```

SONDAS TEMPERATURA 1:
- TEV: Evaporador Depósito
- TEC: Evaporador Cilindro
- TGV: Salida Evaporador Depósito
- TE1: Salida Evaporador Cilindro

4

```
TOC +23           TIMC+008
Bar+110           TOMC+04
```

SONDAS TEMPERATURA 2:
- TOC: Salida Condensador
- Bar: Presión de alta
- TIMC: Entrada Motor Compresor
- TOMC: Salida Motor Compresor

5

```
Conos diarios
00375
```

CONOS DIARIOS:
- Podemos ver cuantos conos hemos servido hoy. (Desde 0:00 hasta 23:59)

7

```
Num Conos
0473161942
```

CONOS TOTALES:
- Podemos ver el total de conos servidos por la máquina.

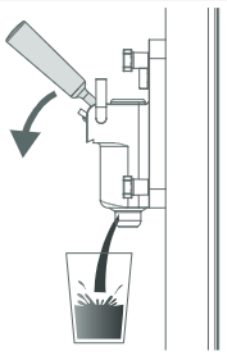
4.4 Servir producto

Distribuir el helado sin superar el ritmo de producción de la máquina como se indica en la tabla del párrafo Especificaciones. Sin superar este ritmo y reponiendo producto fresco en la máquina nunca se interrumpirá la venta, ni siquiera en las horas pico.

1

Bajar la leva

Subir la leva para parar de servir producto.



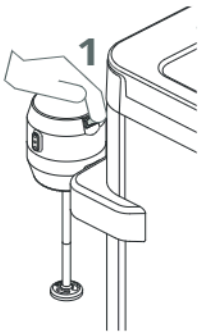
4.5 Mezclar ingredientes con el mixer

Solo máquinas con este complemento.

No exceder el ciclo de trabajo recomendado de 60" marcha - 30" pausa.

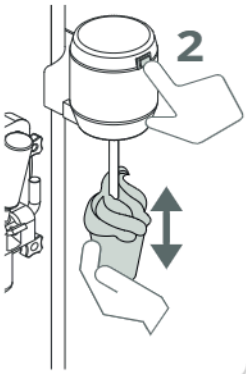
1

Activar el motor pulsando el interruptor (1) en la parte trasera del agitador.
Sumergir el agitador en el recipiente con el producto a mezclar.



2

Iniciar con el pulsador (2) el tiempo necesario para la preparación del producto. Mover el vaso hacia arriba y abajo alrededor del agitador en todas sus partes.
·Parar de pulsar (2) para detener la agitación.
·Poner en posición 0 el interruptor (1).



4.6 Pasteurización

24 h

La pasteurización se debe realizar 1 vez cada 24h, de lo contrario se debe limpiar la máquina.
Si la Pasteurización no se completa correctamente, la máquina no permite el modo producción.
Al finalizar la pasteurización la máquina cambia modo Stand by de forma automática.

ANTES DE PASTEURIZAR:



Verificar que la alarma de nivel bajo no esté encendida, de lo contrario no se podrá realizar la pasteurización.
Si la alarma está encendida, llenar el depósito.

PASTEURIZACIÓN AUTOMÁTICA:

La máquina está configurada para realizar una pasteurización automática a las 2:00 am.
En el menú usuario se puede cambiar la hora en la que la máquina realiza la Pasteurización automática o cancelar el modo automático.
Para pasteurización manual pulsar durante 5".

4.7 Procedimiento de apertura

Al abrir el local asegurarse de que la pantalla visualice el mensaje "PAST.FINALIZADA". Este mensaje indica que el ciclo de pasteurización se ha realizado correctamente. Presionar el pulsador de STOP.

ATENCIÓN

Si el ciclo de pasteurización no se ha realizado correctamente, la pantalla mostrará una alarma "Falta Past.". LA MEZCLA NO HA SIDO PASTEURIZADA CORRECTAMENTE. Llamar al servicio técnico si fuera necesario. Una vez restablecida la alarma, seleccionar la función Producción para volver a poner en marcha el ciclo de PASTEURIZACIÓN.

4.8 Procedimiento de cierre

Preparar la máquina para el ciclo de pasteurización nocturno.

Abrir la tapa, posicionar la aguja de alimentación de manera que el orificio de entrada del producto quede cerrado, girando el cursor interior a la posición que permita cerrar todos los orificios de la aguja de alimentación. Agregar mezcla si fuera necesario. El led del indicador de nivel en el depósito debe apagarse.Asegurarse de que la máquina esté en PRODUCCIÓN (el led relativo debe estar encendido).

1

Día-Abierto Noche -Cerrado



Pulsar modo CONSERVACIÓN



(Para cambiar de modo, primero pulsar la tecla **STOP**)

Con el modo se produce Ahorro de energía eléctrica, el compresor funciona sólo el tiempo necesario para conservar el producto (máx. 4°C)

2

Lavado



Si no aparece ningún aviso de lavado en la pantalla realizar lavado superficial.
(ver capítulo 7.3 Limpieza)

Si aparece el aviso de lavado en la pantalla realizar lavado e higienización.
(ver capítulo 7.2 Limpieza)

3

5.1 Menú usuario

NAVEGAR POR MENÚ USUARIO:



Cambiar el parámetro



Aumentar valor parámetro



Reducción del valor parámetro



Para salir del menú, no presionar ninguna tecla por 60 segundos o presionar Stop que también tiene la función de volver al menú anterior (función back) en caso de navegación en submenú.

ACCESO MENÚ: Presionar STOP y RESET contemporáneamente y soltarlos inmediatamente.



PARÁMETROS EDITABLES

Fecha	Configuración fecha
Hora	Configuración horario.
Formato hora	Configuración formato horario (12/24 h)
Alarmas	Visualización alarmas activas.
Eventos	Visualización eventos.

5.1 Menú usuario

Información	Visualización versión máquina.
Idioma	Configuración idioma.
Autosetup usuario	Autosetup params usuario (solo U20 - Level Beep Enable y U21 Extra Hopper Beater).
Escala temperatura	Configuración escala temperatura (°C/°F)
Leer Pasto	Visualización datos pasteurizaciones.
Hora Prod. automática	Configuración horario de producción automática.
Hora Cons. automática	Configuración horario de conservación automática.
Hora Past. automática	Configuración horario de pasteurización automática.
Params usuario	Configuración params usuario (solo HoT, U20 y U21).

5.Ajustes

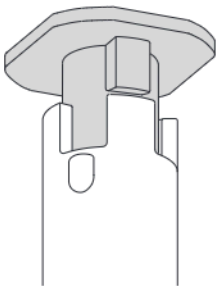
5.2 Ajuste entrada aire producto

Existen 3 posiciones

Entrada aire a producto abierto



Entrada aire a producto cerrado



Entrada aire a producto abierto

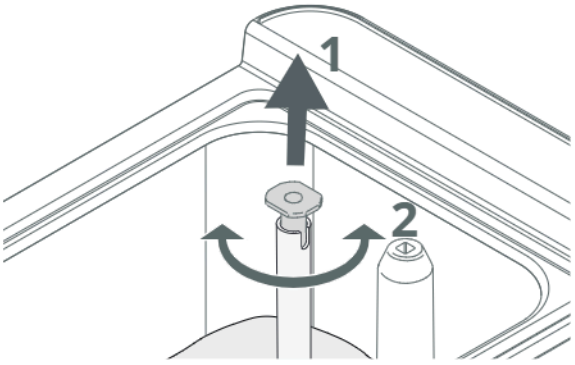


+ Overrun
(Más aire en el producto)
Orificio menor diámetro

- Overrun
(Menos aire en el producto)
Orificio mayor diámetro

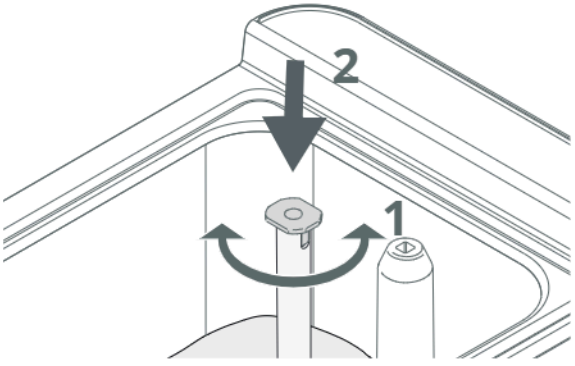
Para cerrar la entrada de aire:

Tirar de la parte superior del tubo de entrada y girar levemente.



Para abrir o ajustar la entrada de aire:

Girar levemente la parte superior del tubo de entrada y empujar hasta encajar en la posición deseada.



6.1 Alarmas



Visualiza mensajes de alarma para indicar las posibles averías producidas en la máquina.

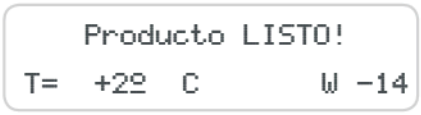
La máquina se puede utilizar para la producción si presenta una alarma de baja gravedad; si se trata de una alarma grave, la máquina no permitirá la producción.



El mensaje parpadea en la pantalla hasta que se resuelva el problema.



En caso de alarma restablecida, el mensaje se mostrará fijo (sin parpadear).



Para actualizar la pantalla cuando la alarma ya ha sido reparada pulsar tecla 

LISTADO DE ALARMAS:

ALARM	DESCRIPCIÓN
Al. Ice Cylinder	**Alarma Hielo en el cilidro**. Se activa durante la producción de pasteurización, el almacenamiento y el enfriamiento cuando TE cae por debajo del valor establecido.
Alarma sensor de presión	**PRESSURE sensor switched off or short-circuited.** Esta alarma NO activa la parada de la máquina. Verifique la sonda del sensor de presión y reemplácela si es necesario.
Alarma Sonda TE	**"TE" sonda de temperatura apagada o en cortocircuito.** Esta alarma NO activa la máquina Parada
Alarma Sonda TEC	**"TEC" sonda de temperatura apagada o en cortocircuito** La máquina está configurada en Parada, excepto para las funciones de Producción y Limpieza (modo de solo batido).
Alarma Sonda TEV	**"TEV" sonda de temperatura apagada o en cortocircuito.** La máquina se detiene.
Alarma Sonda TGV	**"TGV" tsonda de temperatura apagada o en cortocircuito.** Esta alarma NO activa la parada de la máquina. El enfriamiento de la tolva está parcializado: 2 minutos ENCENDIDO y 2 minutos APAGADO
Alarma Sonda TIMC	**"TIMC" sonda de temperatura apagada o en cortocircuito**. Se inhibe la pasteurización. Si se activa con Pasteurización iniciada, la máquina se configura en Almacenamiento con el mensaje Pasteur Failed. Se permiten el almacenamiento, la producción y la limpieza.
Alarma Sonda TOC	**"TOC" sonda de temperatura apagada o en cortocircuito.** Esta alarma NO activa la parada de la máquina. Verifique la sonda de temperatura TOC y reemplácela si es necesario. Si se activa esta alarma, la velocidad del ventilador cambia al valor predeterminado

6.1 Alarmas

ALARMA	DESCRIPCIÓN
Alarma Sonda TOMC	**"TOMC" sonda de temperatura apagada o en cortocircuito.** Si se activa con Pasteurización iniciada, la máquina se configura en Almacenamiento con el mensaje Pasteur Failed. Se permiten el almacenamiento, la producción y la limpieza.
Cyl. Temp. High	**Alarma de temperatura alta del cilindro.** Se activa durante la producción, el almacenamiento y la pasteurización si el TEC alcanza los 85 °. En caso de alarma, la máquina se fuerza al modo de Parada con la alarma parpadeante en el teclado y las teclas deshabilitadas, lo que permite el acceso solo al modo de limpieza. Una vez que el TEC cae por debajo de la histéresis (5 ° fijo por debajo del límite), la alarma se restablece y la pantalla deja de parpadear. Ahora la alarma se puede restablecer presionando el botón Almacenamiento / Restablecer y se restablece el acceso normal a las funciones
DD Bridge Overtemp	**Sobretemperatura puente Direct Drive.** La máquina se detiene. Sobrecalentamiento del conductor debido a la alta temperatura. Espere unos minutos para permitir que el controlador del motor se enfríe. Si la alarma persiste, reemplace el controlador.
DD Brownout	**Caída Direct Drive.** La máquina se detiene. Verifique el voltaje al controlador.
DD Comm. Error	**Error de comunicación Direct Drive.** La máquina se detiene. Verifique la conexión modbus entre el controlador y la placa.
DD Loss of Phase	**Pérdida de fase Direct Drive.** La máquina se detiene. Verifique las fases en el controlador MA..
DD Motor Stall)	**Parada del motor Direct Drive.** La máquina se detiene. Intente realizar una limpieza térmica. Si el motor no vuelve a arrancar, póngase en contacto con el servicio de asistencia técnica.
DD Other Fault	**Otros fallos en el Direct Drive.** La máquina se detiene. Alarma genérica, verifique la conexión del propio controlador.
DD Overcurrent	**Sobrecorriente Direct Drive.** La máquina se detiene. Compruebe el motor y el cableado correspondiente.
DD Overheat	**Sobrecalentamiento Direct Drive.** La máquina se detiene. Compruebe el motor y el cableado correspondiente.
Hop. Temp. High	**Alarma de alta temperatura del depósito.** Se activa durante la producción, el almacenamiento y la pasteurización si la TEV alcanza los 85 °. En caso de alarma, la máquina se ve obligada a detenerse con la alarma parpadeante en el teclado y las teclas deshabilitadas, lo que permite el acceso solo al modo de limpieza. Una vez que la TEV cae por debajo de la histéresis (5 ° fijo por debajo del límite), la alarma se restablece y la pantalla deja de parpadear. Ahora la alarma se puede restablecer presionando el botón Almacenamiento / Restablecer y se restablece el acceso normal a las funciones.
Hot Cold Not Done	**Ciclo Hot Cold Cycle no realizado**. Si la máquina está en modo de parada a la hora programada para el ciclo Hot Cold automático, esta alarma se activa para recordar que el ciclo debe iniciarse.
IOE Modbus Alarm	**Modbus Alarm entre IO Expander – unidad de control.** La máquina se detiene. Compruebe la conexión modbus entre la placa de expansión de E / S y la unidad de control. Si las conexiones son correctas y el problema persiste, contacte con el servicio de Asistencia Técnica
Last Pasteur. 25h	**Última pasteurización . 25h** More than 25 hours have passed from the start of the last completed Pasteurization, therefore it is necessary to perform pasteurization.
Manual Stop	**Stop manual.** Cuando se presiona el botón Stop, se guarda un evento para notificar al usuario de la acción.
MC Absorption	**Alarma absorción MC.** La máquina se detiene. Compruebe los dispositivos de arranque del compresor (condensador y relé).
Añadir mix!	**Mix Out!** La pantalla indica Mix Out! cuando la mezcla está por debajo del nivel mínimo. Cuando la mezcla está por debajo del nivel mínimo y, durante la producción, los conos se dispensan en un número igual o superior al valor establecido en el paso Últimos conos, no solo se mostrará mix out, pero la máquina también se establecerá en Almacenamiento.
No More Cones!	**Últimos conos.** Cuando se alcanza el nivel bajo (nivel de mezcla activado), la máquina puede dispensar el número de conos establecido en el paso Últimos conos. Después de lo cual, la máquina se configura automáticamente en Almacenamiento y muestra el mensaje No más conos (también guardado en el registro de eventos). La alarma se reinicia presionando la tecla Almacenamiento.

6.1 Alarmas

ALARMA	DESCRIPCIÓN
Params Local Update	**Actualización remota de parámetros.** Cuando se actualizan los parámetros de la tabla de programación vía Teorema, se guarda un evento para notificar al técnico de la acción**.**
Pasteur. Failed	**Pasteur. Fallada.** Si la máquina tarda más de 90 'en alcanzar la temperatura de calentamiento o más de 2 horas en alcanzar la temperatura de almacenamiento durante el enfriamiento, se establece en el modo de almacenamiento.
Pasto needed!	**Se necesita pasteurización.** Cuando la máquina está configurada en modo de parada con el nivel mínimo cubierto por más de 60 ', se verifica la temperatura de la VET y si es de 15 ° C o más, se necesita pasteurización. En esta situación, cuando se presiona Producción, la máquina iniciará automáticamente la pasteurización a menos que se haya abierto y cerrado la puerta del grifo. En este caso, la prueba para TEV ≥ 15 ° C se inhibe durante 60 minutos y se acepta la producción. En todos los casos, si TEV <15 ° C, todas las funciones están permitidas, sin límites de tiempo.
Pasteur. Not Done	**Pasteurization no realizada.** Si la máquina está en modo de parada a la hora programada para la pasteurización, esta alarma se activa para recordar que es necesaria la pasteurización.
Power OFF	**Power OFF**. El apagado se registra solo en el registro de eventos.
Power ON	**Power ON.** Cuando se vuelve a encender, este evento se muestra y se guarda en el registro de eventos.
Pressure Switch	**Pressure Switch 1** Esta alarma detiene el compresor. Si el interruptor de presión se dispara 10 veces (programables) seguidas o si permanece abierto durante 5 minutos consecutivos, la máquina se pone en Parada. La pantalla muestra "Interruptor de presión". Asegúrese de que el ventilador del condensador esté funcionando mientras el compresor está encendido, o que el condensador enfriado por aire no esté obstruido; Si este es el caso, limpie el condensador con un chorro de aire comprimido.
Pressure Switch 2	**Pressure Switch 2** Presostato en la salida del condensador. Cuando se dispara, MV se activa a la velocidad máxima.
Safety Thermostat	**Termostato de seguridad TES.** Cuando se dispara el termostato de seguridad TES, la máquina entra en modo STOP y la pantalla muestra "Termostato de seguridad". Espere unos minutos para permitir que el termostato se reinicie, luego se puede usar la máquina
Spigot Open	**Interruptor magnético de seguridad (IMS) o Grifo abierto.** Independientemente de la función en la que se encuentre, la máquina se establece en Parada. Cuando la puerta del grifo está cerrada, la indicación "Grifo abierto" ya no se muestra.
TE Limit	**Limite TE.** En la pasteurización, cuando se excede el umbral de temperatura establecido en T39 Límite TE, el "Límite TE" se guarda en el registro de eventos y las válvulas de solenoide MC y relativas se desactivan. Cuando TE cae por debajo del valor fijo de 5 ° C, la alarma se reinicia y MC y las válvulas solenoides se activan nuevamente. La máquina permanece en la misma función.
TGV Limit	**Limite TGV**. En Pasteurización, cuando se excede el umbral de temperatura establecido en T38 Límite TGV, se muestra "Límite TGV" (si TEV <= 45 ° C) y MC y las válvulas solenoides relativas están deshabilitadas. Cuando el TGV cae por debajo del valor fijo de 5 ° C, la alarma se reinicia y MC y las válvulas solenoides se activan nuevamente. La máquina permanece en la misma función.
Timeout PRD	**Timeout PRD. (Falta de frío).** En el modo de producción, se muestra "TEV + 19 ° C W –n", lo que significa que todavía quedan "n" días hasta la limpieza de la máquina. Cuando llega el día de lavado programado, la producción se inhibe y la máquina no aceptará esa función. La pantalla muestra ¡Lavar hoy! Puede ser necesario un lavado forzado si la máquina se deja en modo de parada durante 24 horas con la mezcla por encima del nivel mínimo. Consulte LIMPIEZA SEMANAL.
Wash today!	**Wash today!** In Production mode, "TEV +19°C W –n" is displayed, meaning that there are still "n" days remaining until machine cleaning. When the scheduled wash day arrives, Production is inhibited and the machine will not accept that function. The display shows Wash today! A forced washing may be required if the machine is left in Stop mode for 24 hours with mix above the minimum level. See WEEKLY CLEANING.
Wg Modbus Alarm	**Alarma entre Modbus MWG - y la unidad de control.** Verifique la conexión modbus entre MicroWebGate y la unidad de control. Si las conexiones son correctas y el problema persiste, contacte con el servicio de Asistencia Técnica.
Why in STOP?	**Por qué en STOP?** Si la máquina se deja en la posición de parada con la mezcla por encima del nivel mínimo, después de 30 segundos aparece el mensaje intermitente "¿Por qué en DETENER?" Se mostrará y se emitirá un pitido intermitente. Esto advierte al operador que configure la máquina en el modo de producción, pasteurización o almacenamiento. El mensaje mencionado anteriormente se eliminará ingresando en Producción, teniendo un nivel de mezcla bajo o presionando la tecla Reset (Stor.).

7.1 ¿Cuándo limpiar la máquina?

42 d

El lavado e higienización de la máquina deben efecturase después de un máximo de 42 días después de la introducción del producto en la máquina (Ver capítulo 7.2 Lavado y desinfección) siempre cumpliendo con la normativa sanitaria local.

Estas operaciones se tienen que realizar más a menudo en el caso en que las características del producto utilizado lo requieran; para más detalles consultar al suministrador del producto.

Se recomienda la **limpieza superficial** todos los días antes del primer y después del último helado del día. Ver el capítulo 7.3. Limpieza superficial

7.2 Lavado e Higienización

PROCESO DE LIMPIEZA: (Antes de comenzar el proceso de limpieza, la máquina debe estar en modalidad STOP)

El proceso de limpieza está compuesto por 6 fases:

1. Vaciado
2. Pre enjuague
3. Desmontaje
4. Limpieza
5. Montaje
6. Ciclo de enjuague

1. Vaciado

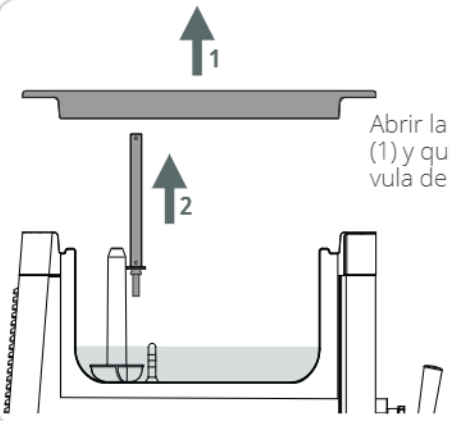
1.1



Descongelar el Producto

Si se requiere se puede activar la limpieza con calor que descongela el helado en el cilindro.
Presionar 2 veces para iniciar la Limpieza Calentada y esperar hasta finalizar
Luego la máquina entrará en modalidad STOP.

1.2



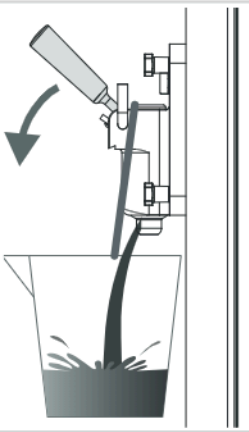
Abrir la cubierta (1) y quitar la válvula de aire (2).

1.3

Vaciar la máquina

Tirar de la leva dispensadora y vaciar todo el producto.
Pulsar el botón LIMPIEZA para terminar de vaciar el producto del cilindro.



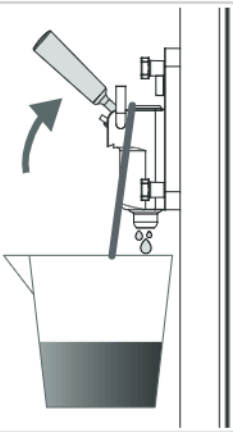


1.4

Detener la máquina

Espere a que todo el líquido del producto salga completamente y situe de nuevo la leva en la posición de cerrado.
Después presione el botón STOP .





7.2 Lavado e Higienización

2. Pre Enjuague

2.1 Enjuagar

Llene el depósito y el cilindro con agua limpia tibia. Presione una vez el botón de limpieza y esperar 1 minuto.

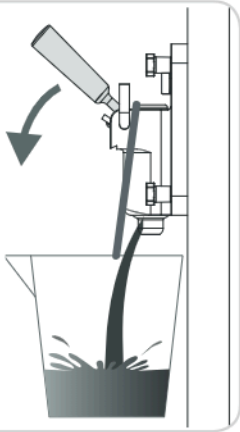


2.2 Vaciar la máquina

Situe un recipiente vacio bajo el grifo, baje la leva dispensadora y deje salir toda el agua.

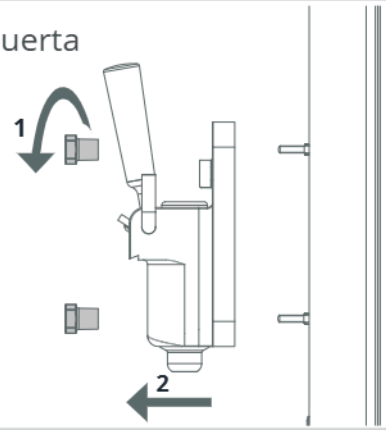
Aclarar

Seleccionar la función CLEANING, aclarar con agua caliente hasta que salga el agua limpia. A continuación pulse STOP y vacie toda el agua de la máquina.

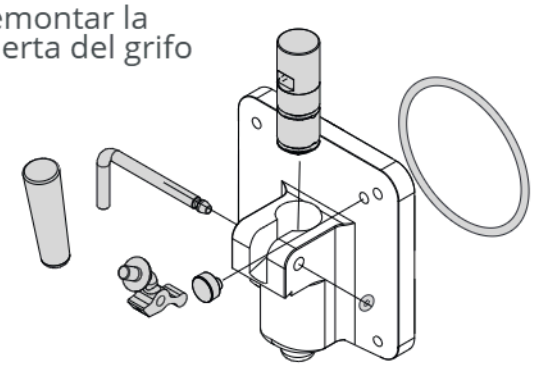


3. Desmontaje

3.1 Quitar la puerta del grifo

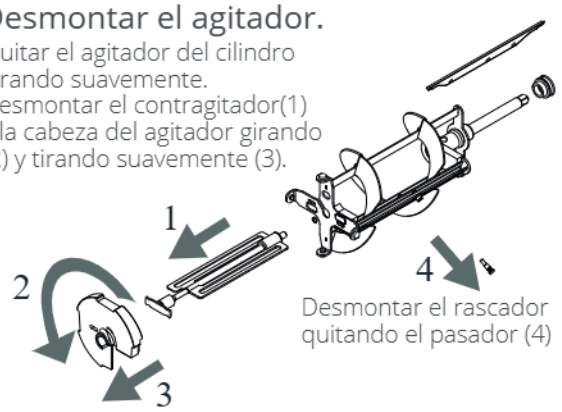


3.2 Demontar la puerta del grifo



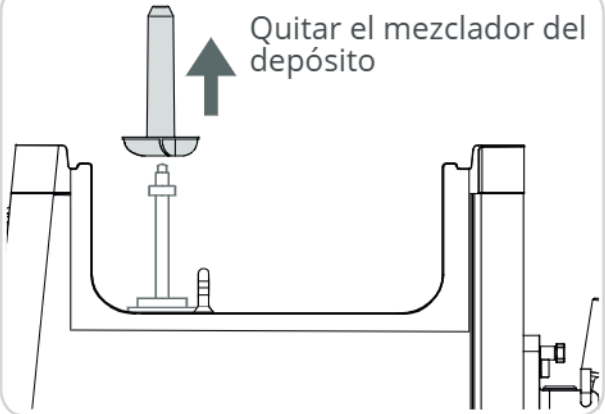
3.3 Desmontar el agitador.

Quitar el agitador del cilindro girando suavemente.
Desmontar el contragitador(1) y la cabeza del agitador girando (2) y tirando suavemente (3).

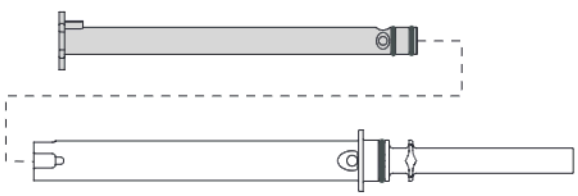


Desmontar el rascador quitando el pasador (4)

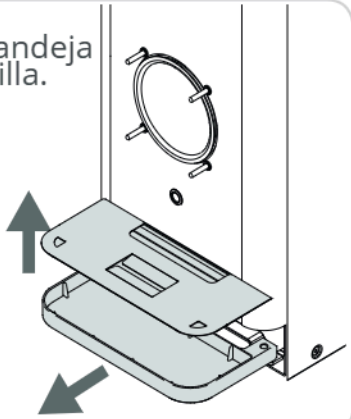
3.4 Quitar el mezclador del depósito



3.5 Quitar y desmontar la aguja de alimentación.



3.6 Desmontar la bandeja de goteo y la rejilla.



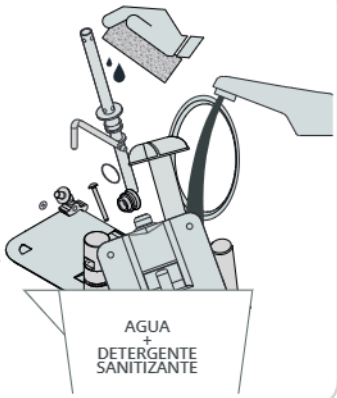
7.2 Lavado e Higienización

4. Limpieza

4.1 Lavar las piezas

Prepare una solución de agua y detergente sanitizante siguiendo las instrucciones del producto utilizado.

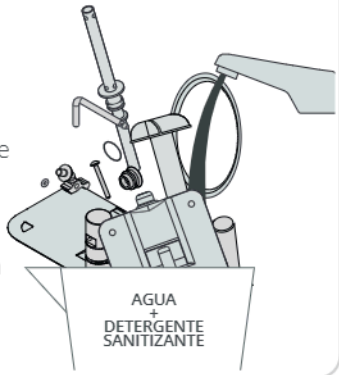
Lavar todos los componentes desmontados hasta quitar todos los residuos de producto.



4.2 Desinfectar las piezas

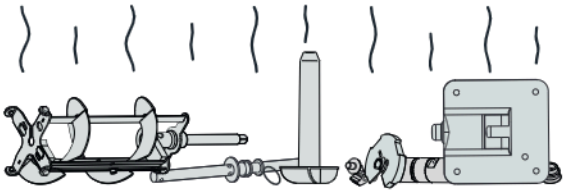
Sumergir los componentes durante el tiempo indicado en el envase del producto utilizado.

Posteriormente enjuagar todas las piezas con abundante agua limpia.



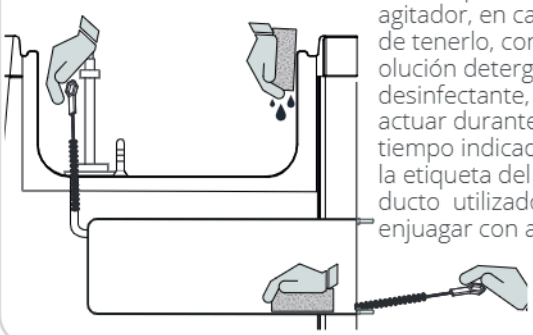
4.3 Dejar secar

Colocar los componentes sobre una superficie limpia y dejarlos secar



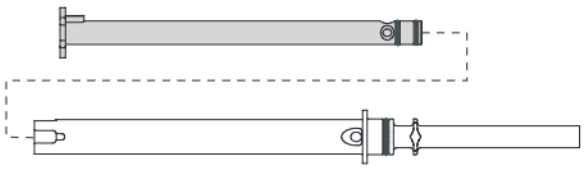
4.4 Lavar la máquina

Lavar el cilindro, el depósito y la varilla del complemento agitador, en caso de tenerlo, con disolución detergente/desinfectante, dejar actuar durante el tiempo indicado en la etiqueta del producto utilizado y enjuagar con agua.

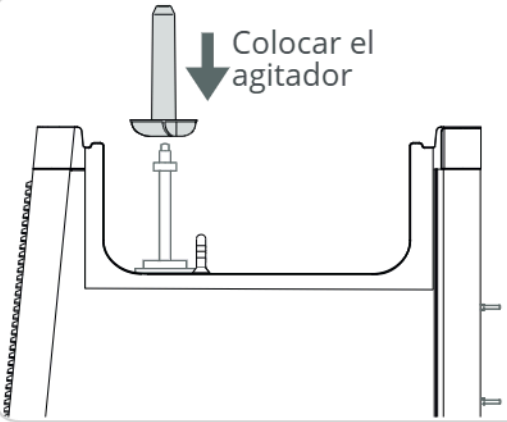


5. Montaje

5.1 Ensamble la aguja de alimentación.

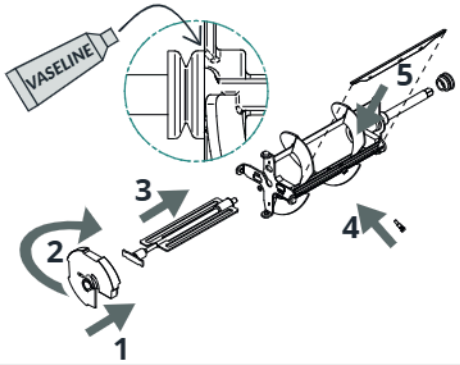


5.2 Colocar el agitador

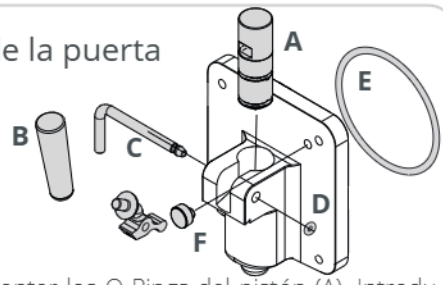


5.3 Ensamble y posicione el agitador

Lubrifique abundantemente la junta.



5.4 Ensamble la puerta

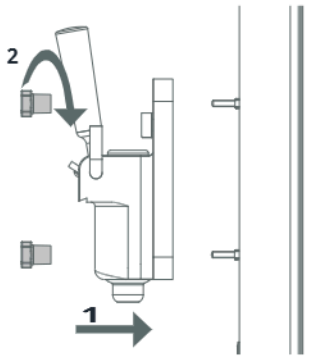


Lubricar y montar los O-Rings del pistón (A). Introducir el pistón (A) en el relativo alojamiento. Posicionar la palanca (B) en el cuerpo de la puerta e introducir el perno (C) en el orificio. Posicionar el O-ring (D) del perno (C). Lubricar y colocar el O-ring de la parte posterior del cuerpo de la puerta (E). Colocar purgador (F)

7.2 Lavado e Higienización

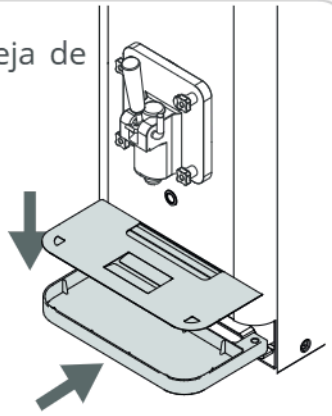
5.5

Monte la puerta del dispensador



5.6

Montar la bandeja de goteo y la rejilla.



6. Ciclo de enjuague

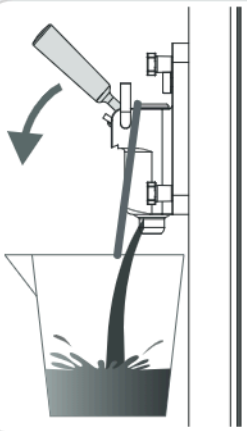
6.1

Higienización de la máquina

Llene el depósito y el cilindro con solución sanitizante hasta el nivel máximo. Presione el botón de limpieza y espere 1 minuto. Espere el tiempo recomendado por el fabricante del desinfectante utilizado y vacie.



6.2

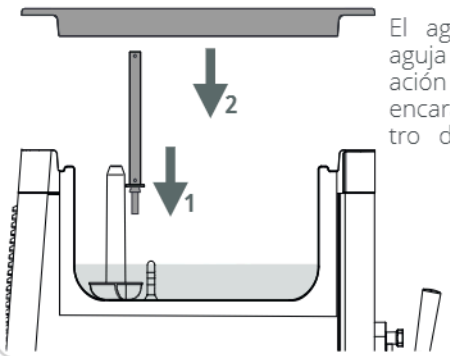


Enjuague

Repita el paso anterior , remplazando el desinfectante por agua. Espere un minuto. Realize almenos dos aclarados.

6.3

Colocar la aguja de alimentación(1) y la cubierta (2)



El agujero de la aguja de alimentación debe ser encarado al centro del depósito.

7.3 Limpieza superficial

PROCESO DE LIMPIEZA Antes de empezar el proceso de limpieza , la máquina debe estar conectada y en **modo STOP.**
Asegurarse de tener las manos limpias y utilizar guantes desechables.

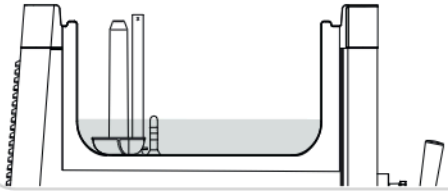
Se debe repetir el proceso de limpieza superficial después y antes del último y primer granizado o shake del día.

7.3 Limpieza supeficial

Retirar la cubierta superior



Lavar, aclarar y sanitizar en el fregadero.



1

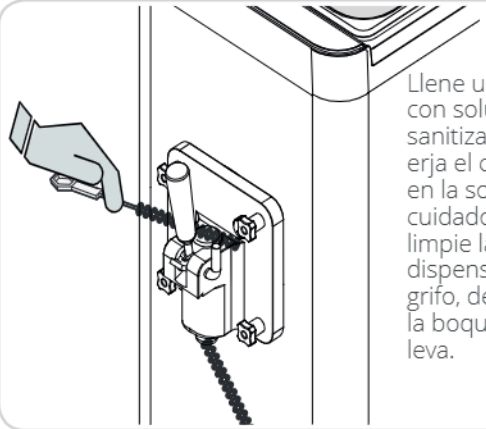
Utilizando un paño limpio desinfectado, limpiar cuidadosamente el exterior del depósito.

Colocar la cubierta superior sanitizada de nuevo en la máquina.



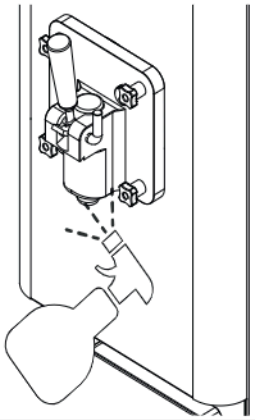
2

Higienizar el area de la puerta dispensadora



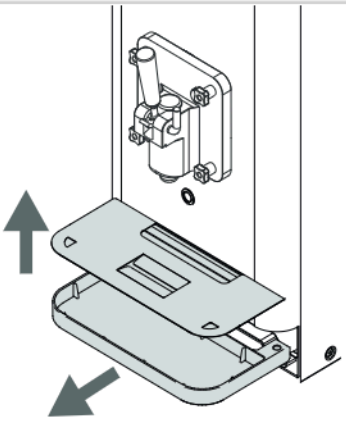
Llene una cubeta con solución sanitizante. Sumerja el cepillo en la solución y cuidadosamente limpie la zona de dispensación del grifo, dentro de la boquilla y la leva.

3



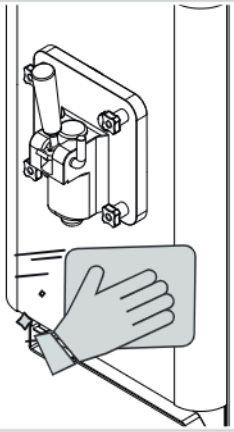
Con solución sanitizante, pulverice la zona del grifo, la leva y dentro de la boquilla. Limpiar con un paño mojado con desinfectante.

4



Retire la bandeja de goteo y la rejilla para limpiar, aclarar y sanitizar.

5

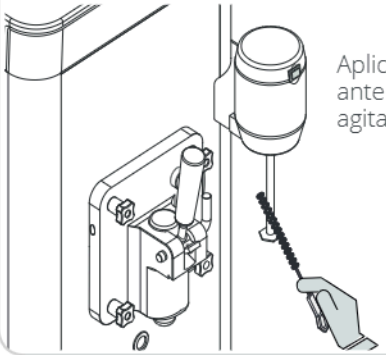


Utilizando un paño limpio desinfectado, limpie la zona de la puerta, el panel frontal, and cualquier otra zona mojada o salpicada con producto.
Vuelva colocar labandeja de goteo en su lugar.

6

Higienizar el mixer

Solo máquinas con este complemento.

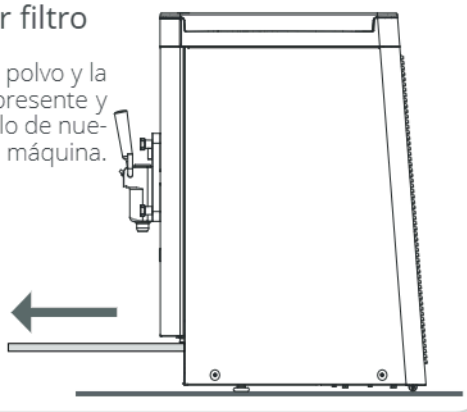


Aplique los puntos anteriores 3, 4, y 6 al agitador.

7

Limpiar filtro

Eliminar el polvo y la suciedad presente y posicionarlo de nuevo en la máquina.



8

8.1 Mantenimiento periódico

La máquina debe examinarse periódicamente (al menos una vez al año) por un técnico especializado. Esta verifi cación periódica sirve para mantener alto el nivel de seguridad de todos los componentes instalados y de la propia máquina. En caso de que un componente esté gastado, debe sustituirse por un recambio original nuevo. Se prohíbe utilizar la máquina cuando uno sólo de sus componentes sea defectuoso o esté gastado. El mantenimiento periódico se prohíbe al operador.

Kit de recambios d emantenimiento disponibles



Hay que reemplazarlo cada 42 días.

9.1 Desechado

Los aparatos eléctricos y electrónicos han de eliminarse de acuerdo con la Directiva Europea 2012/19 / UE. Estos aparatos NO PUEDEN eliminarse en el fl ujo normal de residuos urbanos sólidos, sino que deben recogerse por separado para optimizar la recuperación y el reciclaje de los materiales de fabricación.



El símbolo de la papelera tachada aparece en todos los productos para recordarnos la obligación de recogida selectiva. El correcto cumplimiento de todas las normativas relativas a la eliminación de productos contribuye a proteger el medioambiente.

10.1 Problemas

Problemas	Causas	Soluciones
La máquina no se enciende.	Interruptor general en OFF (Posición "0").	Disponer el interruptor en posición "I"
	Enchufe no conectado.	Conectar el enchufe a una toma adecuada
La mezcla o el producto salen por encima o por debajo del pistón aunque esté cerrado.	Pistón sin OR u OR está gastado.	Detener la máquina y aplicar o sustituir con uno nuevo si está desgastado
Sale mezcla por el cajón de goteo.	Prensaestopa no lubricado.	Lubricar prensaestopa.
	Prensaestopas falta o está desgastado.	Sustituir prensaestopa.
El pistón es difícil de manejar.	Hay azúcar seco en el pistón.	Detener la máquina y lavar atentamente y engrasar el pistón y el OR con grasa alimentaria.
El producto sale por la puerta delantera.	No hay OR o ha perdido funcionalidad.	Detener la máquina, controlar y remediar.
	Los pasadores de la tapa delantera no ajustan igualmente.	Detener la máquina, aflojar y apretar de nuevo.
Overrun producto bajo	El tubo no está ajustado correctamente.	Girar la parte superior del tubo de entrada de producto.
El display muestra una alarma.	Ver capítulo alarmas	
En caso de malfuncionamiento de la máquina no especificado en esta tabla o de remedio inapropiado para resolver un determinado problema, contactar con un técnico especializado.		

Content

1. SAFETY PRECAUTIONS 3

2.DISCOVER YOUR 161 K 6
2.1 Specifications 6
2.2 Parts list 8
2.3 Accessories 8
2.4 Display 9

3. INSTALLATION 10
3.1 Place of installation 10
3.2 Moving and Unpacking 10
3.3 Setting up 11

4. OPERATION 12
4.1 Wich product to use? 12
4.2 Filling 12
4.3 Production 13
4.4 Serving the product 13
4.5 Mixing ingredients with the mixer 14
4.6 Pasteurization 14
4.7 Opening procedure 14
4.8Closing procedure 14

5. SETTINGS 15
5.1 Set-up 15
5.2 Overrun settings 16

6. WARNING AND ALARMS 16
6.1 Alarms 16

7. CLEANING 19
7.1 When to clean the machine? 19
7.2 Washing and Sanitisation 19
7.3 Surface cleaning 23

8. MAINTENANCE 24
8.1 Periodic maintenance 24

9. DISPOSAL 24
9.1 Disposal 24

10. TROUBLESHOOTING **25**
10.1 Troubleshooting 25

Translation of the original instructions.

1.Safety

Safety

Your safety is all important, before starting, take into account:

Children must not play with the machine.

This appliance can be used by children who are 8 years old or over and by people with reduced physical, sensorial or mental capacities or with lack of experience and know-how if they have been given the appropriate supervision and training regarding the use of the appliance in a safe way and understand the dangers involved. Cleaning and maintenance to be carried out by the user must not be done by unsupervised children.

Emergency situations.

Warning. In each emergency situation, in order to stop the machine, push the green switch located at the front of the machine and unplug it.

In the event of machine blockage due to cooling, turn the machine off and contact the help centre or a specialised technician.
In the event of fire, immediately evacuate the area to allow the personnel in charge and equipped with suitable protective means to intervene. Always use standardised extinguishers, never use water or substances of an uncertain nature.

Prevent risks of lethal electric shocks and Fire:

- The connections to the electricity network must be carried out as established by the current safety standards in the country where the machine is used.

- The socket that the machine is connected to must:
  - Correspond to the type of plug that it is fitted with;
  - Be dimensioned in line with indications on the data plaque;
  - Be connected to an efficient earth contact system;
  - Be connected to a system with differential and circuit breaker.

- The electricity cable must not:
  - Come into contact with any type of liquid;
  - Be flattened or come into contact with sharp, cutting surface areas;
  - Be used to move the machine;
  - Be used when it is damaged;
  - Be handled with damp or wet hands;
  - Be rolled in a ball when operating;
  - Be altered.

- It is forbidden:
  - To install it with modalities different to those illustrated;
  - To install it in areas where it is possible to use water jets;
  - To use it near inflammable and/or explosive substances;
  - To let children play and stay near it;
  - To use spare parts not recommended by the manufacturing company;
  - To make any technical modification to the machine;
  - To submerge it in any type of liquid;
  - To wash the machine with water jets;
  - To use for purposes that are not indicated in this manual;
  - To use it under altered psychophysical conditions due to the influence of drugs, alcohol, psychotropic drugs, etc;
  - To install the machine on top of other appliances;
  - To use in atmospheres that are explosive, aggressive or with a high concentration of powders or oily substances in suspension in the air;
  - To use in atmosphere subject to fire risk;
  - To use to supply inappropriate substances considering its characteristics.

Prevent possible damages while the machine is operating.

Improper use will be considered as:
- any use that is different to what is stated and/or with the application of techniques that are different to those illustrated in this publication;
- any intervention carried out on the machine that is contrary to the indications stated in this publication;
- all uses after the alteration of components and/or safety devices;
- all uses after repairs carried out with components that are not authorised by the manufacturer;
- installing the machine in the open air.

All improper use will cause total guarantee invalidation, the manufacturer waiving all liability for possible injuries to people and/or damages to things that may derive from said improper use.

Cleaning.

To carry out cleaning tasks:
- Use protective latex gloves. Once on, wash your hands with a disinfectant solution.
- Do not use solvents or inflammable materials.
- Do not use abrasive or metallic sponges.
- Try not to disperse liquids into the environment.
- Do not wash components in the dishwasher.
- Do not use the oven or microwave to dry the components.
- Do not submerge the machine in water.
- Do not spray direct jets of water over the machine.
- Only wash using warm water and a suitable sanitising agent (in compliance with current standards in the country of use) that do not cause damage to the components.

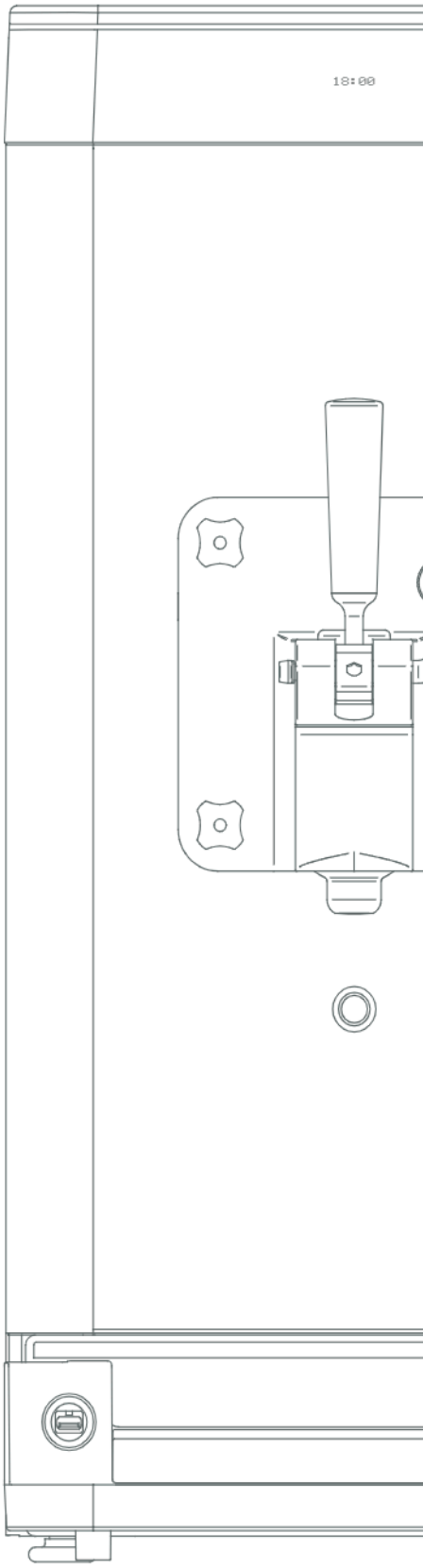
BOWL CAPACITY
18 L / 4.75 GAL

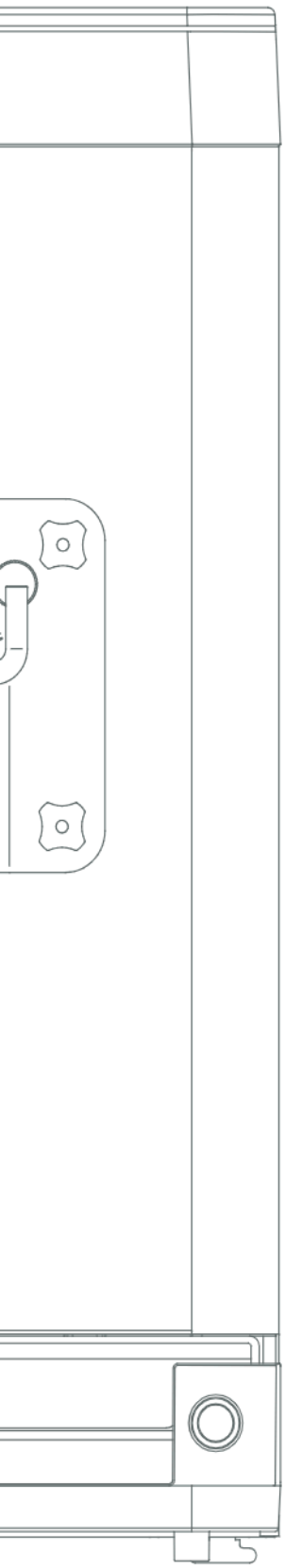
CYLINDER CAPACITY
7 L / 1.8 GAL

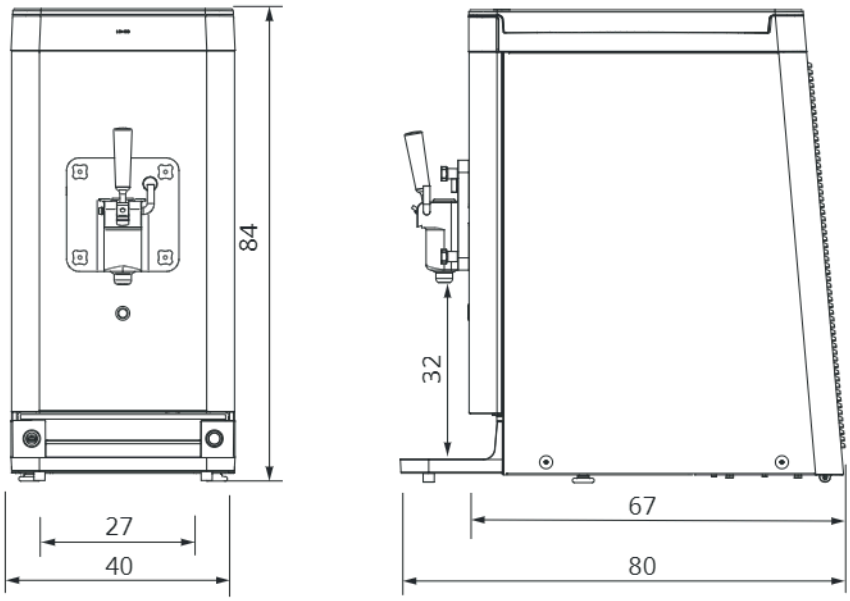
HOURLY OUTPUT
36 Kg / 79 lbs

WHAT CAN PREPARE?
Cold drinks
Slush
Sorbet
Milkshakes
Cream

CAN WORK WITH:
Base + Liquid concent
Base + Powder concent
Alcohol
Dairy products
Filtered fruit based product

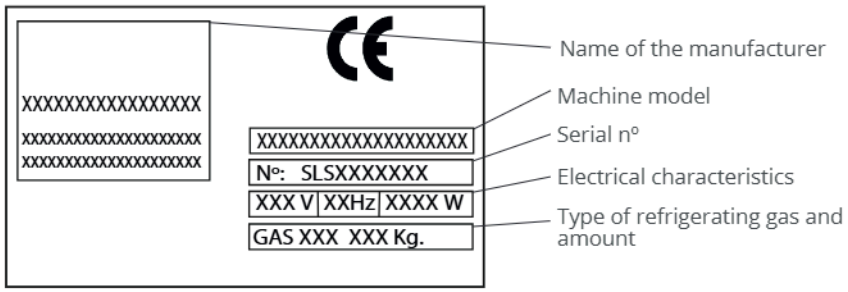






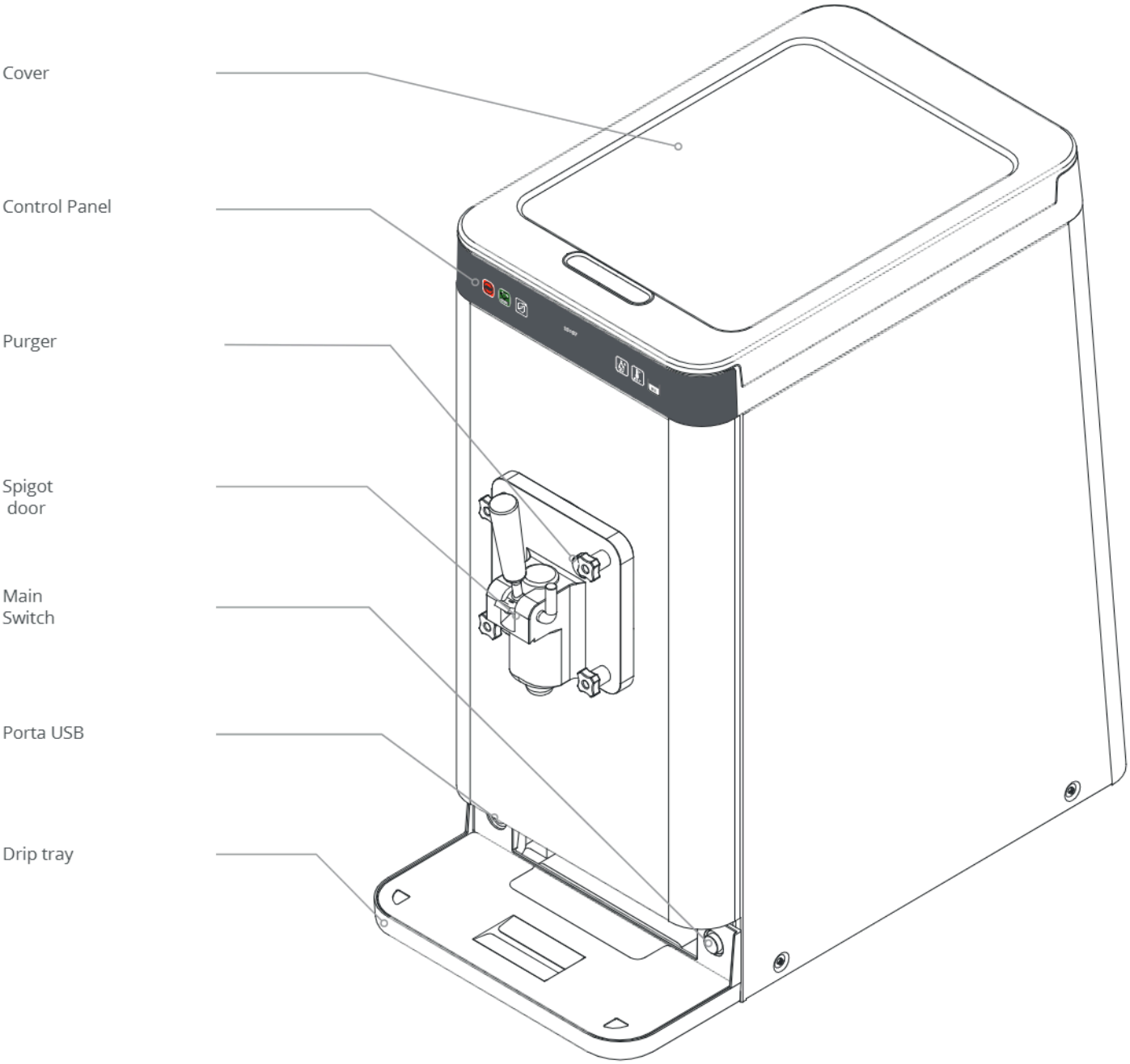
NET WEIGHT	97kg - 214 lb
VOLTAGE	See data plaque
WATT	
PHASE	1
SOUND PRESSURE	<<70dBa
CLASS	T
OPERATING TEMP.	Min.15°C - Max.40°C Min.59°F - Max.104°F

Each machine has a data plaque with the following information:

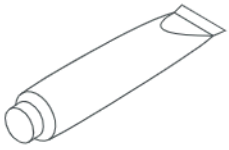


QR - Code - Manuale di istruzioni

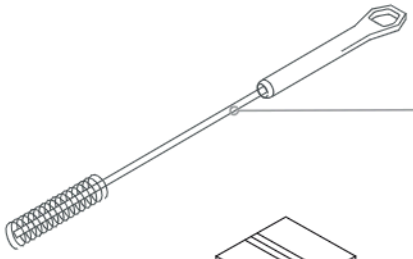
2.2 Parts list



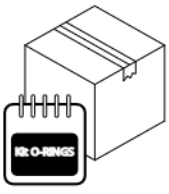
2.3 Accessories



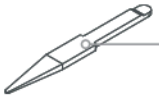
Carpilube Tube 1 Unit



Nylon brush



Kit o-rings



O-ring Extractor 1 Unit

2.4 Display

STOP

- Functions are disabled. (You have to disable functions in order to modify a function).
- User menu navigation.

START

- To cool the product and obtain the cold beverage.
- To switch between information screens during production.

CLEAN

- (Press once) Beater activation. Recommended during cylinder emptying..
- (Press twice) Thermal Cleaning activation.
- Display locking/unlocking: keep it pressed for 5 seconds.



PASTEURIZATION

- Keep it pressed for 5 " to start pasteurization.
- To increase the value of the parameter by selecting the relevant option from the user menu.

STORAGE

- To keep the product at a proper storage temperature (4 °C) and for power saving; recommended when closing the premises.
- To decrease the value of the parameter by selecting the relevant option from the user menu.
- To reset alarm messages.

FILLING WARNING

- It lights up when there is no product in the hopper.

3.1 Place of installation

All the operations illustrated in this chapter are the exclusive competence of specialized technicians, who must organize the different operational sequences and the use of adequate means to always rigorously operate in accordance with the current applicable standards.

Before installing the machine, the following requirements must be met:

That the network voltage coincides with the one indicated on the identification label.

It must be placed horizontally. Solid, flat and stable surface.

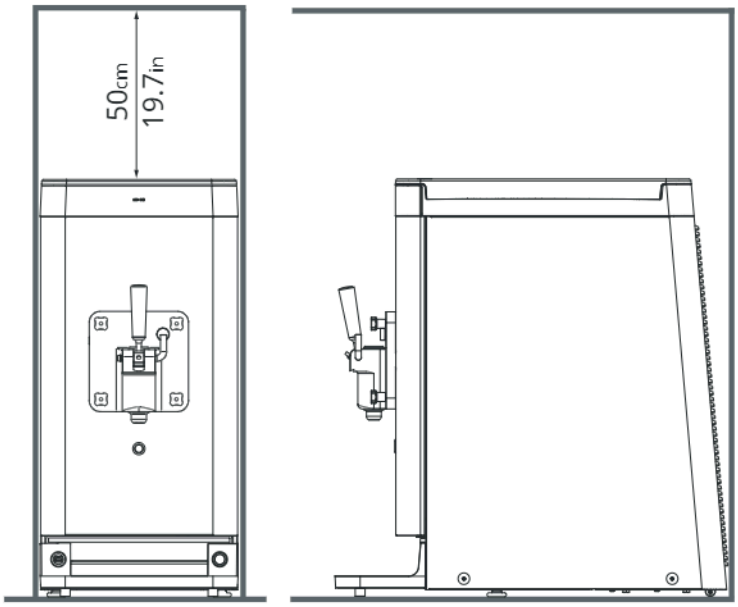
Operating room temperature:
15 °C and 40 °C.
59 °F and 104 °F.

Easy access to the plug.

Must be installed in a place where it can be monitored by qualified personnel.

That the laws and current technical standards are complied with when carrying out the installation.

Lateral or rear separation is not necessary:



3.2 Moving and Unpacking

Once the machine has been received, it must be moved to the place where it will be installed:

1

Before moving

Make sure that nobody is within the lifting and load movement operation radius and, in particularly difficult situations, use personnel who control the movements to be carried out.

2

Lifting and moving

Moving the machine must be done by at least two people in a vertical position.

3.2 Moving and Unpacking

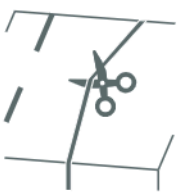
3



Control the route

Avoid bumpy routes, paying attention to the dimensions and possible protruding parts.

4



Cut the nylon straps

It is prohibited to make additional cuts in the packaging.

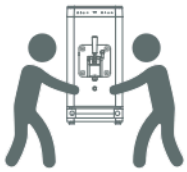
5



Lift the cover

Try not to damage the packaging as it could be used again in the future.

6



Placing

In the established place and to connect to the network.
Do not manipulate the machine by taking from the evaporators.

Damages that the machine may suffer during transport and moving are not covered by the GUARANTEE. Repair and replacement of parts that may get damaged must be paid for by the client.

Treatment of the packaging.



Recycling

On the one hand, it can be subdivided according to the type of materials of which it is made up and they can be treated according to the provisions of the rules in force in the country where the machine is located.



Conserve for future use

On the other hand, it is possible to conserve the packaging as it might be useful for future movements or transport of the machine.

3.3 Setting up

Before the first start-up:



Washing and sanitisation

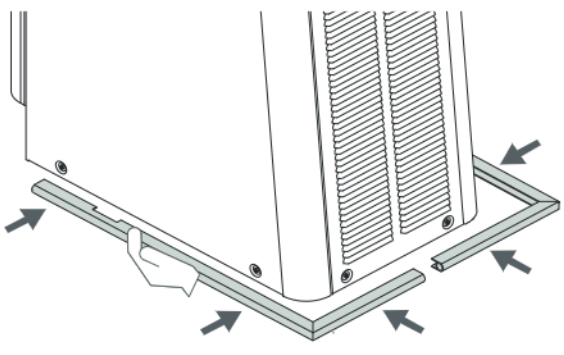
It is recommendable to carry out careful cleaning and sanitisation of the machine. (See Cleaning section)

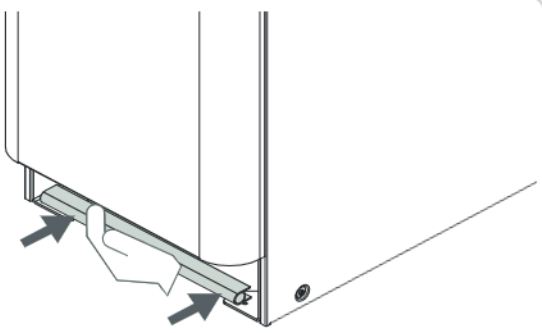


Parameter Configuration

Configure the parameters required.
Consult "Settings" section.

Install the lower gasket.





4.1 Wich product to use?

Which product to use?

- Base + Liquid concentrate
- Base + Powder concentrate
- Alcohol
- Filtered fruit based product

(Preparare the product as per the manufacturer's indications)

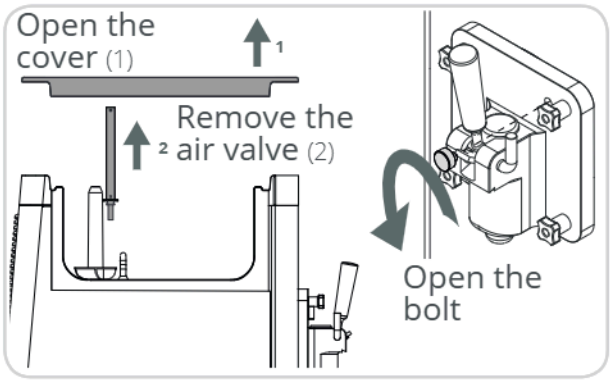
DO NOT USE HOT LIQUIDS.
USE LIQUIDS WITH TEMPERATURE:

3ºC - 4ºC

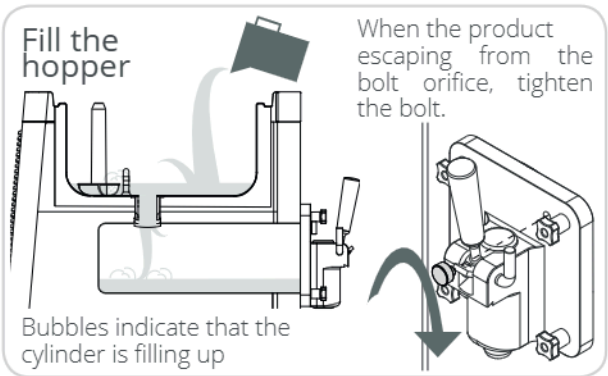
The deposit does not reduce the temperature of the product, it only maintains it.

4.2 Filling

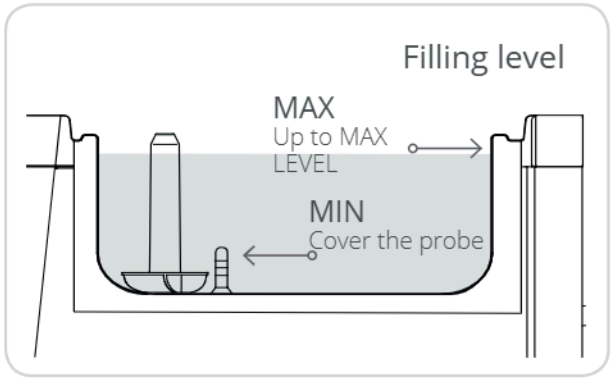
1



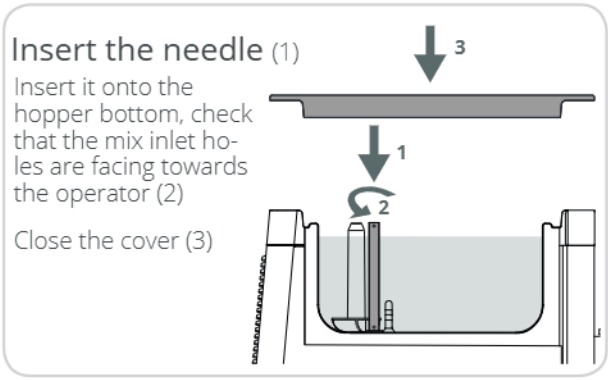
2



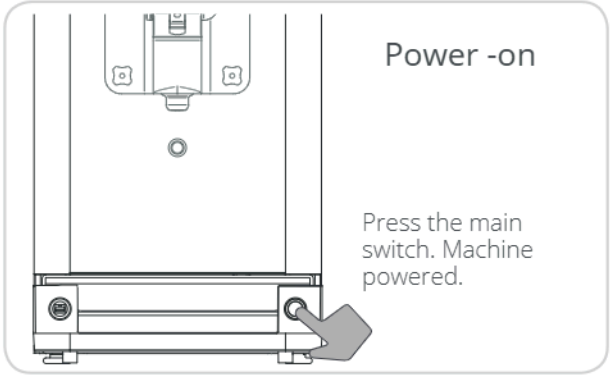
3



4



5



6



4.3 Production

DURING PREPARATION IT IS POSSIBLE TO DISPLAY: (by pressing START it is possible to change the information on the display)

0

```
PRODUCT READY!
T=+005°C          L -14
```

HOME PAGE:
- Product status
- Hopper temperature
- Days left before the next washing

1

```
Hopper            +14º  C
Cylinder          +12º↓ C
```

TEMPERATURE:
- Hopper temperature.
- Cylinder temperature

If a down arrow is displayed, it means that the cylinder or the hopper is cooling.

2

```
Set=100 Hot=051
mA=00000
```

CONSISTENCY:
- **HOT:** Current consistency value.
- **SET:** Target consistency value.
- **mA:** Beater motor absorption in mA

3

```
TEV+010           TGV-022
TEC+013           TE1-012
```

TEMPERATURE PROBES:
- TEV: Hopper Temperature
- TGV: Hopper ice
- TEC: Cilinder evaporator
- TE1: Cilinder evaporator outLET

4

```
TOC +23           TIMC+008
Bar+110           TOMC+04
```

TEMPERATURES PROBES 2:
- TOC: Outlet condenser
- TIMC: Motor Compresor inlet
- Bar: High pressure
- TOMC: Motor Compresor Outlet

5

```
Day Cones
00375
```

DAY CONES:
- It is possible to view the daily cones starting from the time set for automatic production U02 (hour) and U03 (minutes) for the next 24 hours.

7

```
Total Cones
0473161942
```

TOTAL CONES:
- It is possible to view how many cones have been ,dispensed by the machine.

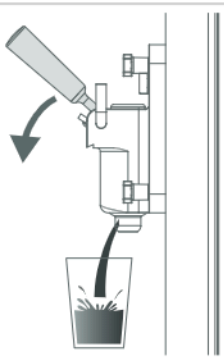
4.4 Serving the product

Dispense the ice cream without exceeding the machine production speed, as specified in the table of the par graph Specifications. Complying with the specified speed and feeding the machine with fresh product will allow avoiding sale interruptions even during the peak hours.

1

Lower the level

Lift the lever to stop serving product.



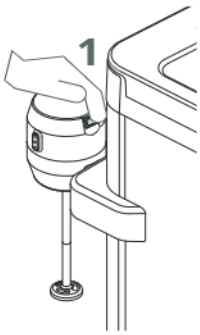
4.5Mixing ingredients with the mixer

Only machines with this complement.

Do not exceed the recommended duty cycle of 60" run - 30" pause.

1

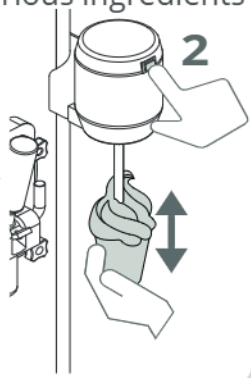
Activate the motor pressing the switch (1) at the rear of the mixer .
Immerse the agitator in the cup with the product to be mixed.



2

Mix the product with various ingredients

Start the motor pressing the switch (2) for the time necessary to prepare the product. Move up and down over the agitator and completely around all sides of the cup.
Release the button to stop the motor.
Set the switch (1) to 0 position.



4.6 Pasteurization

24 h

Pasteurization must be performed once every 24 hours, otherwise the machine must be cleaned. If pasteurization is not correctly completed, the machine does not allow Production mode. At the end of pasteurization, the machine automatically sets to STORAGE mode.

BEFORE PASTEURIZATION:



Check that the low level alarm is not on, otherwise pasteurization cannot be performed. If the alarm is still active, fill the hopper. Rotate the external slider to the position which allows closing all the holes of the feeding needle

AUTOMATIC PASTEURIZATION:

The machine is configured to perform an automatic pasteurization at 2:00. In the user menu, it is possible to change the time at which the machine will perform the automatic pasteurization or cancel the automatic mode.

For manual pasteurization, press 5".

4.7 Opening procedure

When opening the premises, make sure that the display shows the "PASTO END" message. This message indicates that the pasteurization cycle has been performed correctly. Press STOP.

WARNING

If the pasteurization cycle has not been performed correctly, the display will show a "Pasto failed" alarm. THE MIX WAS NOT PASTEURIZED CORRECTLY. Call for service if necessary. After resetting the alarm, select the Production function to resume the PASTEURIZATION cycle.

4.8 Closing procedure

Preparing the machine for the night pasteurization cycle.

Open the cover, position the feeding needle in such a way that the product inlet hole is closed, rotating the internal slider to the position which allows closing all the holes of the feeding needle. Add mix if necessary. The hopper level indicator LED must be off. Make sure that the machine is in PRODUCTION mode (the relevant LED must be ON).

1



Press the STORAGE button



(To change mode, press the STOP button first)

The STORAGE mode allows saving power, the compressor only works for the time necessary to store the product (set. 4 °C).

2

Cleaning



If no warning message is displayed, perform a surface washing. (refer to chapter 7.3 Cleaning)

If the washing warning message is displayed, clean and sanitize.
(refer to chapter 7.2 Cleaning)

3

5.1 Set-up

USER MENU NAVIGATION:

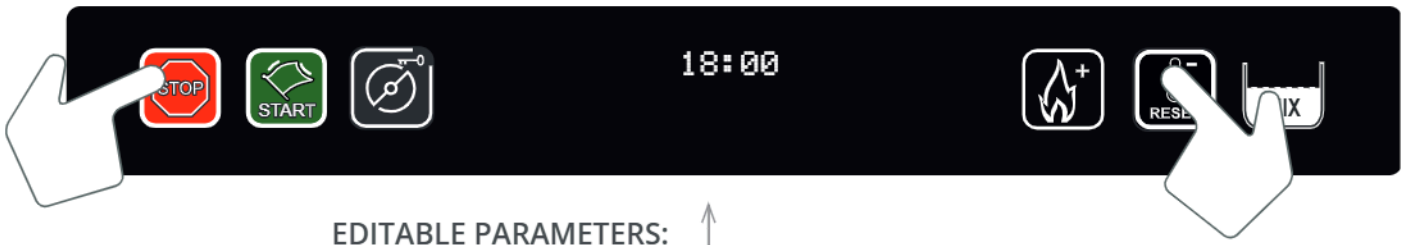
START — Navigate through menu. Decrease parameter value

Increase parameter value

RESET — Select and save parameter

STOP — To exit the menu, do not press any ,button for 60 seconds or press Stop, which is also used to go back to the previous menu (back function) in case of navigation with sub-menus.

ACCES MENU: Press **STOP** and **RESET** at the same time and release them immediately.



EDITABLE PARAMETERS:

Date	Date setting
Hour	Time setting.
Time Format	Setting time format (12/24h)
Alarms	Displaying active alarms.
Events	Displaying events.

5.1 Set-up

- **Information** — Displaying machine version.
- **Language** — Language setting.
- **Autosetup User** — Autosetup of user parameters (only U20 - Level Beep Enable and U21 Extra Hopper Beater).
- **Scale Temperature** — Temperature scale setting (°C/°F)
- **Read Pasto** — Displaying of pasteurization data.
- **Automatic Prod. Time** — Automatic production time setting.
- **Auto Storage Time** — Automatic storage time setting.
- **Auto Pasteur Time** — Automatic pasteurization time setting.
- **User Params** — Setting of user parameters (only HoT, U20 and U21).

161 K 5.Settings

5.2 Product air inlet adjustment

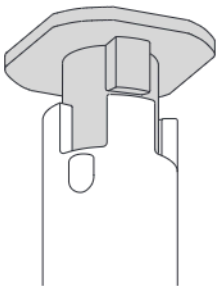
There are 3 positions

Product air inlet open

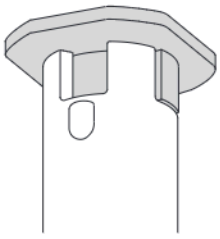


+ Overrun
(More air in product)
Larger dimeter hole

Product air inletclosed



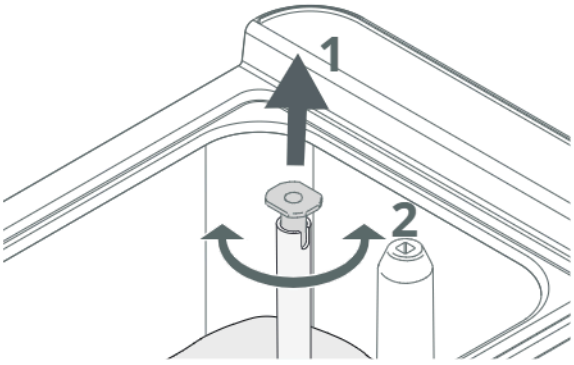
Product air inlet open



- Overrun
(Less air in product)
Small diameter hole

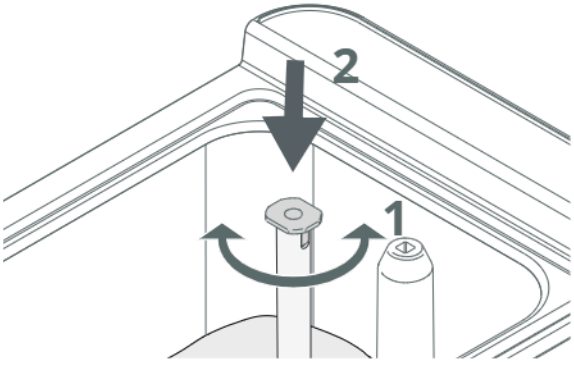
To close the air inlet:

Pull the upper part of the inlet pipe and turn it slightly.



To open the air inlet:

Turn the upper part of the inlet pipe and push it until snap it into desired position.



6.1 Alarms



It shows alarm messages to indicate any faults occurred in the machine.

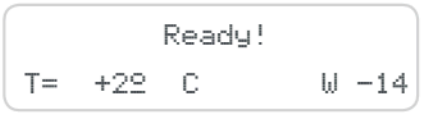
The machine can be used for production in case of a low severity alarm; in case of a serious alarm, the machine will not allow production.



The message flashes on the display until the problem is solved.



When the alarm is reset, the display will show a steady message (no flashing).



To refresh the display when the alarm has already been reset, press the button 

LIST OF ALARMS:

ALARM	DESCRIPTION
Al. Ice Cylinder	**Cylinder Ice Alarm**. It is triggered during Pasteurization Production, Storage and Cooling when TE drops below the value set in T11 (Ice Cylinder).This alarm is memorized only in the event log but is not shown on the display
Alarm Pressure Switch Probe	**"Pressure Switch" switched off or short-circuited**This alarm does NOT trigger machine Stop. Check Pressure Switch temperature probe and replace it if necessary.
Alarm TE Probe	**"TE" temperature probe switched off or short-circuited** This alarm does NOT trigger machine Stop.
Alarm TEC Probe	**"TEC" temperature probe switched off or short-circuited** The machine is set to Stop, except for Production and Cleaning functions (beating only mode).
Alarm TEV Probe	**"TEV" temperature probe switched off or short-circuited** The machine Stops.
Alarm TGV Probe	**"TGV" temperature probe switched off or short-circuited** This alarm does NOT trigger machine Stop. The hopper cooling is partialized: 2 minutes ON and 2 minutes OFF.
Alarm TIMC Probe	**"TIMC" temperature probe switched off or short-circuited**. Pasteurization is inhibited. If it is triggered with Pasteurization started, the machine is set to Storage with the message Pasteur Failed. Storage, Production and Cleaning are allowed.

6.1 Alarms

ALARM	DESCRIPTION
Alarm TOC Probe	**"TOC" temperature probe switched off or short-circuited.** This alarm does NOT trigger machine Stop. Check TOC temperature probe and replace it if necessary. If this alarm is triggered, the fan speed switches to the default value
Alarm TOMC Probe	**"TOMC" temperature probe switched off or short-circuited** Pasteurization is inhibited. If it is triggered with Pasteurization started, the machine is set to Storage with the message Pasteur Failed. Storage, Production and Cleaning are allowed.
Cyl. Temp. High	**High cylinder temperature alarm** It is triggered during Production, Storage and Pasteurization if TEC reaches 85°. In case of alarm the machine is forced to Stop mode with flashing alarm on the keyboard and disabled keys, which allows access to the Cleaning mode alone. Once TEC falls below hysteresis (5° fixed below limit) the alarm is reset and the display stops flashing. Now the alarm can be reset by pressing the Storage/Reset button and normal access to functions is restored
DD Bridge Overtemp	**Direct Drive Bridge Overtemperature** The machine Stops. Driver overheat due to high temperature. Wait for a few minutes to allow motor driver to cool down. If the alarm persists, replace the driver.
DD Brownout	**Direct Drive Brownout** The machine Stops. Check the voltage to the driver.
DD Comm. Error	**Direct Drive Communication Error** The machine Stops. Check the modbus connection between Driver and Board.
DD Loss of Phase	**Direct Drive Loss of Phase** The machine Stops. Check the phases on MA driver.
DD Motor Stall)	**Direct Drive Motor Stall** The machine Stops. ,Try to perform a thermal cleaning. If the motor does not start again, contact the technical assistance service.
DD Other Fault	**Direct Drive Other Fault** The machine Stops. Generic alarm, check the connection of the driver itself.
DD Overcurrent	**Direct Drive Overcurrent** The machine Stops. Check the motor and the relevant wiring.
DD Overheat	**Direct Drive Overheat** The machine Stops. Check the motor and the relevant wiring.
Hop. Temp. High	**High hopper temperature alarm** It is triggered during Production, Storage and Pasteurization if TEV reaches 85°. In case of alarm the machine is forced to Stop mode with flashing alarm on the keyboard and disabled keys, which allows access to the Cleaning mode alone. Once TEV falls below hysteresis (5° fixed below limit) the alarm is reset and the display stops flashing. Now the alarm can be reset by pressing the Storage/Reset button and normal access to functions is restored.
Hot Cold Not Done	**Hot Cold Cycle not performed**. If the machine is in Stop mode at the time set for automatic Hot Cold, this alarm is triggered to remind that the cycle has to be started.
IOE Modbus Alarm	**Modbus Alarm between IO Expander – control unit** The machine Stops. Check the modbus connection between I/O expansion board and control unit. If connections are correct and the problem persists, contact the Technical Assistance service
Last Pasteur. 25h	**Last Pasteur. 25h** More than 25 hours have passed from the start of the last completed Pasteurization, therefore it is necessary to perform pasteurization.
Manual Stop	**Manual Stop** When the Stop button is pressed, an event is saved to notify the user of the action.
MC Absorption	**MC Absorption Alarm** The machine Stops. Check compressor starting devices (condenser and relay).
Mix Out!	**Mix Out!** The display indicates Mix Out! when the mix is below the minimum level. When the mix is below the minimum level and, during Production, cones are dispensed in a number equal to or higher than the value set in step Last Cones, not only will Mix Out! be displayed, but the machine will also set to Storage.
Modbus Display Error	**Modbus Display Error**. Check the modbus connection between the display. If connections are correct and the problem persists, contact the Technical Assistance service.
Alarm Add Mix Error	**Add Mix Error**. With this alarm triggered, pasteurization is not allowed
No More Cones!	**No More Cones** When the low level has been reached (mix level on) the machine can dispense the number of cones set at the Last Cones step. After which the machine automatically sets to Storage displaying the message No more Cones (also saved in the events log). The alarm resets by pressing the Storage key.

6.1 Alarms

ALARM	DESCRIPTION
Params Local Update	**Parameters Remote Update** When the parameters of the programming table are updated via Teorema, an event is saved to notify the technician of the action.
Pasteur. Failed	**Pasteur. Failed** If the machine takes longer than 90' to reach the heating temperature or more than 2 hours to reach the storage temperature during cooling, it is set to storage mode.
Pasto needed!	**Pasteurization needed** When the machine is set to Stop mode with the minimum level covered for more than 60', TEV temperature is checked and if it is 15°C or more, Pasteurization is needed. In this situation, when Production is pressed the machine will automatically start Pasteurization unless the spigot door has been opened and closed. In this case, the test for TEV ≥ 15°C is inhibited for 60 minutes and Production is accepted. In all cases, if TEV<15°C then all functions are allowed, without time limits.
Pasteur. Not Done	**Pasteurization not performed** If the machine is in Stop mode at the time set for automatic Pasteurization, this alarm is triggered to remind that pasteurization is needed.
Power OFF	**Power OFF**. The power off is recorded only in the event log.
Power ON	**Power ON.** When the power is back on, this event is displayed and saved in the event log
Pressure Switch	**Pressure Switch 1** This alarm stops the compressor. If pressure switch trips 10 times (programmable) in a row or if it stays open for 5 consecutive minutes, the machine sets to Stop. The display reads "Pressure Switch". Make sure that the condenser fan is running while the compressor is switched on, or that the air-cooled condenser is not clogged; if this is the case, clean the condenser with a blast of compressed air.
Pressure Switch 2	**Pressure Switch 2** Pressure Switch on condenser outlet. When it trips, MV activates at the maximum speed.
Safety Thermostat	**TES safety thermostat**. When the TES Safety Thermostat trips, the machine enters STOP mode and the display reads "Safety Thermostat". Wait for a few minutes to allow the thermostat to reset, then the machine can be used
Spigot Open	**Magnetic safety switch (IMS) or Spigot Open** No matter the function it is in, the machine sets to Stop. When the spigot door is closed, the indication "Spigot Open" is no longer displayed.
TE Limit	**TE Limit.** In Pasteurization, when the temperature threshold set in T39 TE Limit is exceeded, "TE Limit" is saved in the event log and MC and relative solenoid valves are disabled. When TE drops below the fixed value of 5°C, the alarm is reset and MC and solenoid valves activate again. The machine remains in the same function.
TGV Limit	**TGV Limit**. In Pasteurization, when the temperature threshold set in T38 TGV Limit is exceeded, "TGV Limit" is displayed (if TEV<= 45°C) and MC and relative solenoid valves are disabled. When TGV drops below the fixed value of 5°C, the alarm is reset and MC and solenoid valves activate again. The machine remains in the same function.
Timeout PRD	**Timeout PRD. (Cooling fault).** In Production, activation time of the beater motor is checked. If it stays ON for 10 minutes (T12 Timeout Prod.) without HoT being reached, the machine sets to "HoT reached" mode with alarm "Timeout Prod." in the event log. The Timer will be reset on MIR and when MA is started. After triggering for 5 times, the alarm does not disappear from the display and the machine sets to Storage mode. Check mix charge in cylinder and refrigeration system. If, instead, the set HoT is never reached upon the first access to production, the machine sets to Stop with relevant alarm displayed.
Wash today!	**Wash today!** In Production mode, "TEV +19°C W –n" is displayed, meaning that there are still "n" days remaining until machine cleaning. When the scheduled wash day arrives, Production is inhibited and the machine will not accept that function. The display shows Wash today! A forced washing may be required if the machine is left in Stop mode for 24 hours with mix above the minimum level. See WEEKLY CLEANING.
Wg Modbus Alarm	**Modbus Alarm between MWG - control unit** Check the modbus connection between MicroWebGate and control unit. If connections are correct and the problem persists, contact the Technical Assistance service.
Why in STOP?	**Why in STOP?** If the machine is left in the Stop position with mix above the minimum level, after 30 seconds the flashing message "Why in STOP?" will be displayed and an intermittent beep will be emitted. This warns the operator to set the machine either to Production, Pasteurization, or Storage mode. The above mentioned message will be deleted by entering in Production, having low mix level, or pressing Reset (Stor.) key.

7.1 When to clean the machine?

42 d

The **washing and sanitizing** of the machine must be carried out **after a maximum of 42 days** from the introduction of the product into the machine (See chapter 7.2 Washing and sanitizing) always complying with local health regulations

These operations have to be carried out more often if the characteristics of the product used require it; for more details consult the supplier of the product

It is recommended to perform the **Superficial cleaning** every day after the last ice cream of the day. See chapter 7.3 Superficial cleaning.

7.2 Washing and Sanitizing

CLEANING PROCESS: (Before starting the cleaning process, the machine must be switch ON and in **STOP mode**)

The cleaning process consists of 6 steps:

1. Emptying
2. Pre-rinse
3. Disassembly
4. Cleaning
5. Assembly
6. Rinse cycle

1. Emptying

1.1

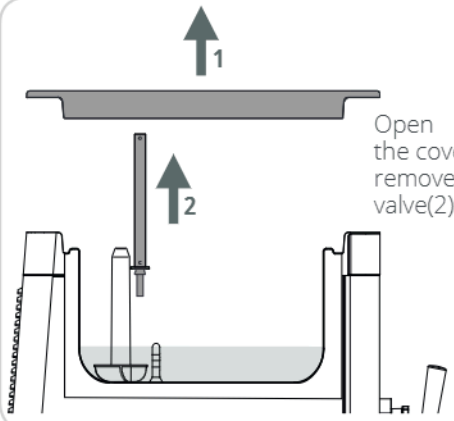


Heat Cleaning

If requiered, it's possible to activate the HEAT CLEANING wich melts ice cream in the cylinder.

Press twice to activate this function.
Then the machine will set to STOP

1.2



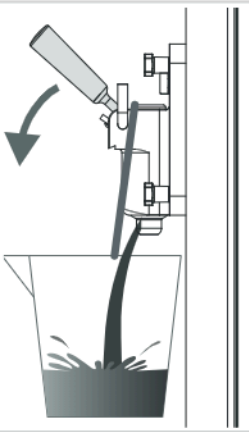
Open the cover (1) and remove de air valve(2).

1.3

Empty the machine

Pull the dispensing lever and drain all product.
Press the CLEAN button to finish emptying the cylinder.



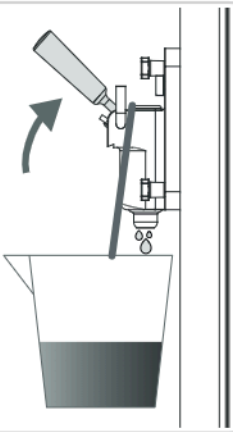


1.4

Stop the machine

Wait until the liquid mix flows out completly and set the dispensing lever back to closing position.
Then press the STOP button.



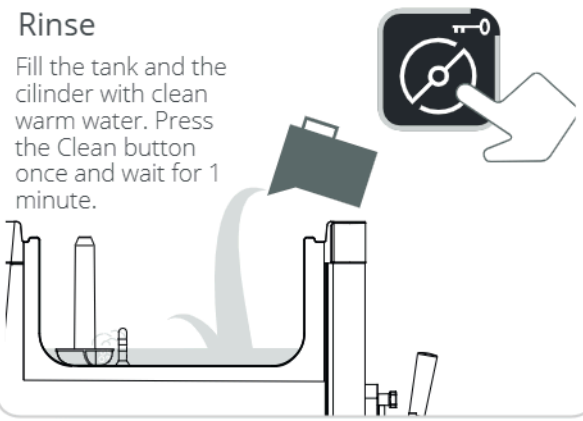


2. Pre-rinse

2.1

Rinse

Fill the tank and the cilinder with clean warm water. Press the Clean button once and wait for 1 minute.



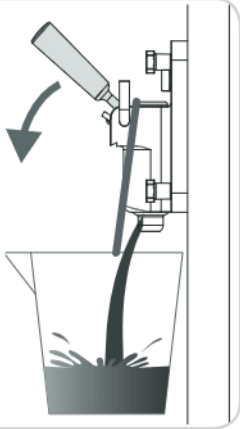
2.2

Empty machine

Place an empty pail under spigot door, lower dispensing lever and let water flow out.

Rinse

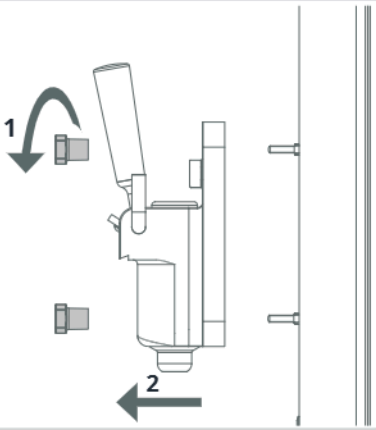
Select CLEANING FUNCTION , rinse with hot water until clean water flows out. Then press the STOP key and drain all water out of machine



3. Disassembly

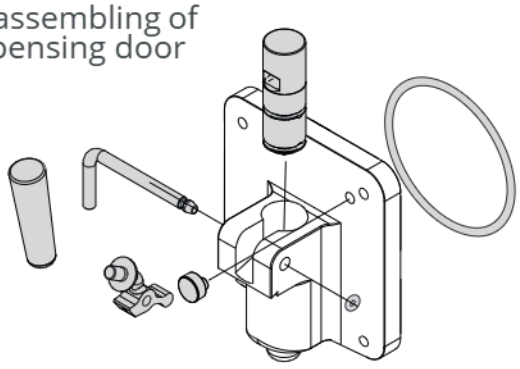
3.1

Remove the spigot door



3.2

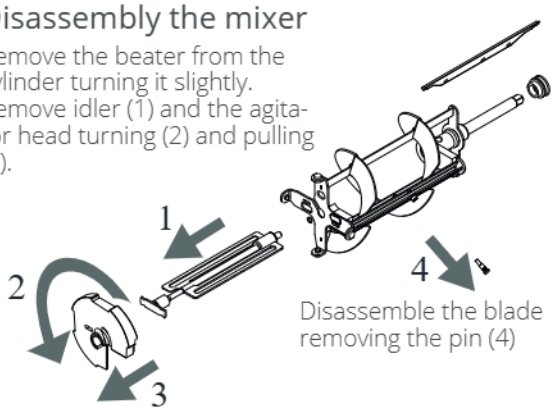
Disassembling of dispensing door



3.3

Disassembly the mixer

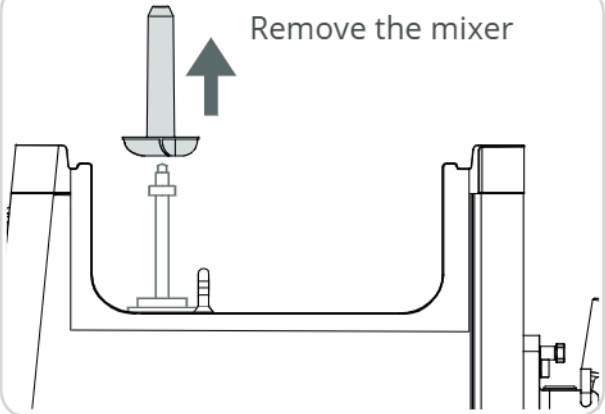
Remove the beater from the cylinder turning it slightly. Remove idler (1) and the agitator head turning (2) and pulling (3).



Disassemble the blade removing the pin (4)

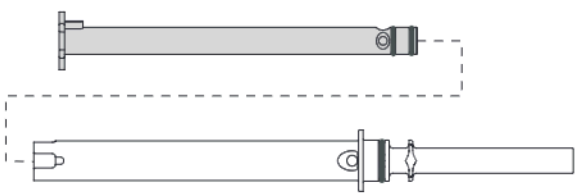
3.4

Remove the mixer



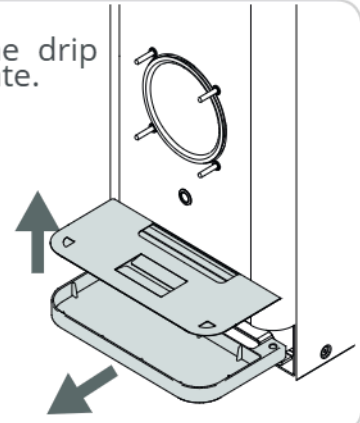
3.5

Feeding needle removal and disassembly



3.6

Disassemble the drip tray and the grate.



4. Cleaning

4.1 Wash the pieces

Prepare a solution of water and sanitizing detergent following the instructions of the product being utilized

Wash all disassembled components until all remaining product is removed.



4.2 Disinfect the pieces

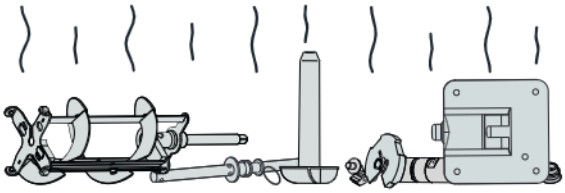
Let all the disassembled components soak, for the time indicated on the label of the product used.

Rinse the parts with care, using plenty of clean drinking water



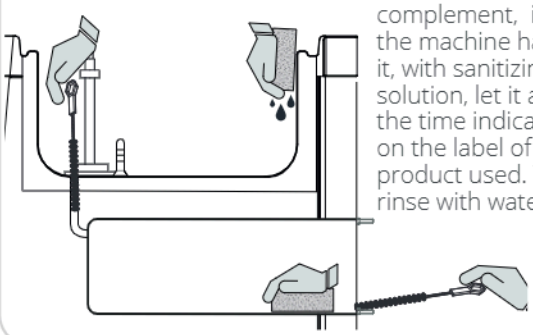
4.3 Let it dry

Place the components on a clean surface then dry them



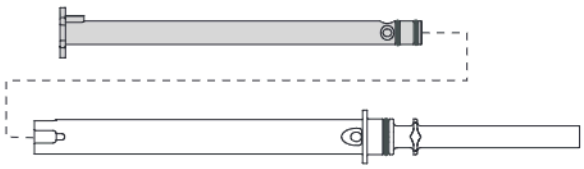
4.4 Wash the Machine

Wash the cylinder, the tank, and the rod of the mixer complement, if the machine have it, with sanitizing solution, let it act for the time indicated on the label of the product used. Then rinse with water.

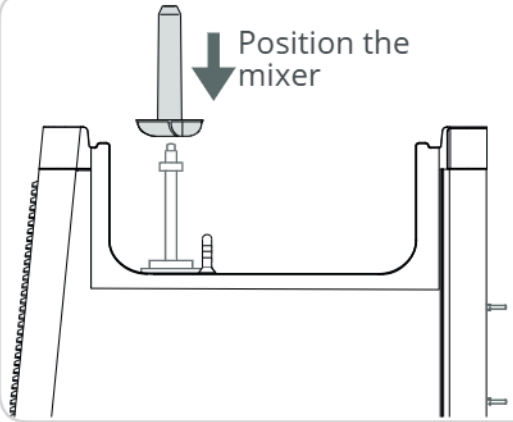


5. Assembly

5.1 Fit the feeding needle.

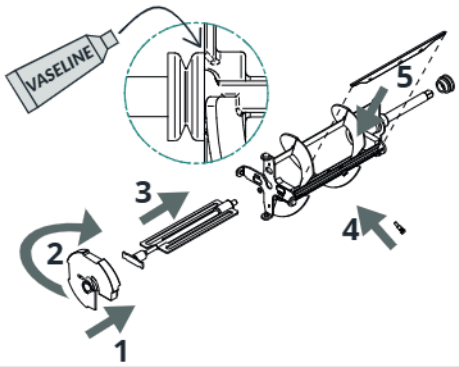


5.2

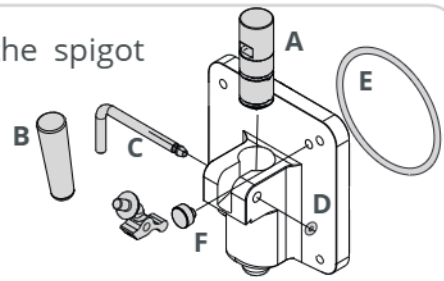


5.3 Fit and position the beater.

Lubricate the seal well.



5.4 Mount the spigot door

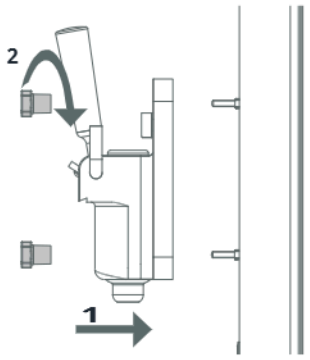


Lubricate and fit piston O-rings. Insert piston (A) in the relevant seat. Position lever (B) in the spigot door body and insert pin (C) in the hole. Position the O-ring (C) of the pin (D). Lubricate and position the O-ring of the spigot door body (E) rear side. Position the bolt (F)

7.2 Washing and Sanitizing

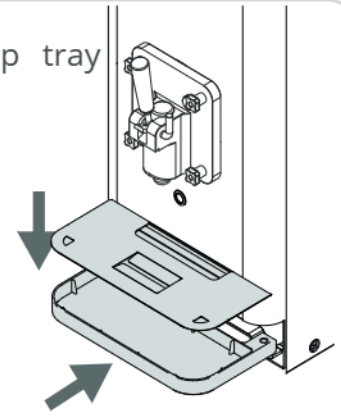
5.5

Fit the spigot door



5.6

Mount the drip tray and the grate.

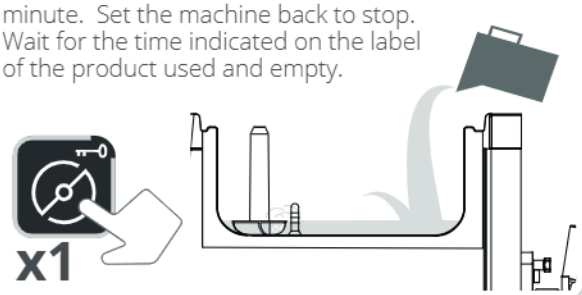


6. Rinse cycle

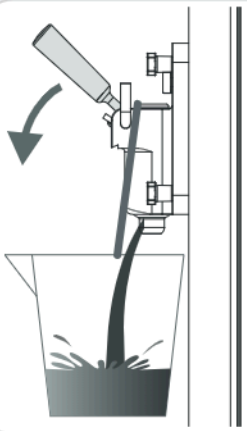
6.1

Sanitation of the machine

Fill the hopper with cleaning/sanitatizing solution up the maximum level. Press the clean button once and wait for 1 minute. Set the machine back to stop. Wait for the time indicated on the label of the product used and empty.



6.2

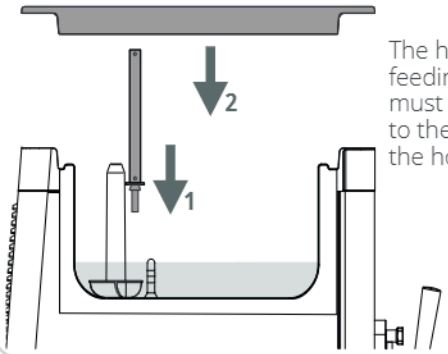


Rinse

Repeat the previous process, replacing the disinfectant with water.
Wait for 1 minute
Make at least 2 rinses.

6.3

Place the feeding needle (1) and the cover (2)



The hole of the feeding needle must be faces to the center of the hopper.

7.3 Superficial cleaning

CLEANING PROCESS: Before starting the cleaning process, the machine must be switch ON and in **STOP mode.**
Make sure your hands are clean and use disposable gloves.

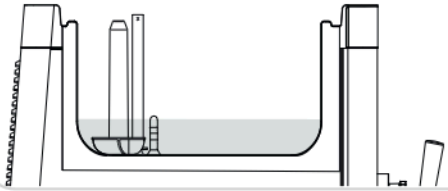
Must repeat the superficial cleaning after the last and before the first slush or shake of the day

7.3 Superficial cleaning



Remove the hopper cover.

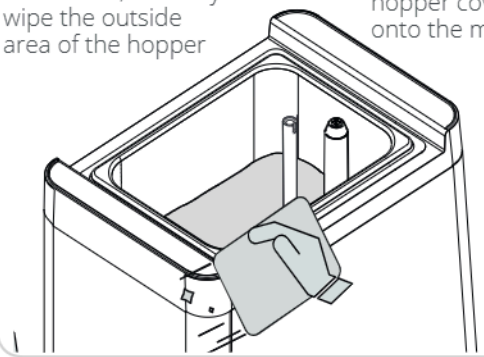
Wash, rinse and sanitize it at the sink.



1

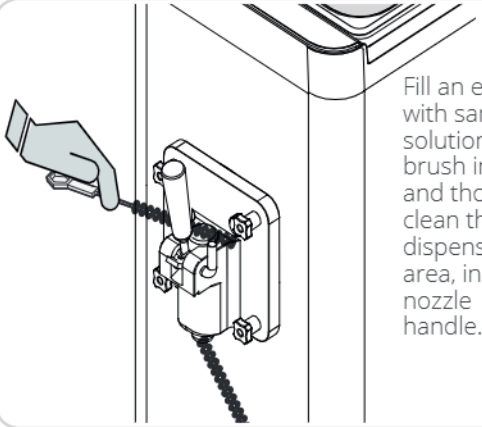
Using a clean, sanitized towel, carefully wipe the outside area of the hopper

Put the sanitized hopper cover back onto the machine.



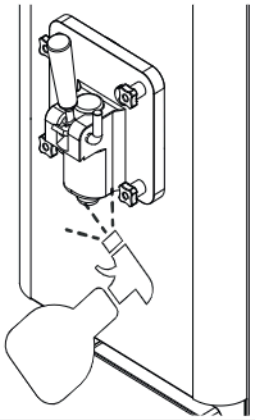
2

Sanitize the door area.



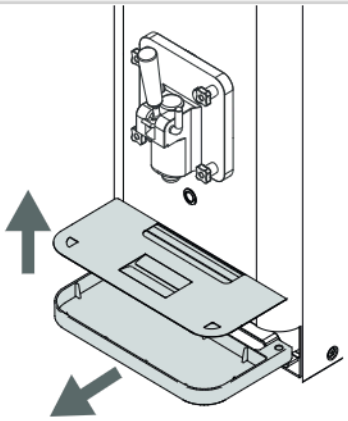
Fill an empty pail with sanitizing solution . Dip the brush in the pail and thoroughly clean the dispensing spout area, inside the nozzle and the handle.

3



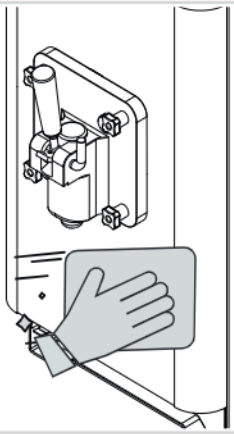
With sanitizing solution, spray the spigot area, the handle, the spigot spout and inside the nozzle. Wipe with sanittized towel.

4



Remove the drip tray to wash, rinse and sanitize it.

5

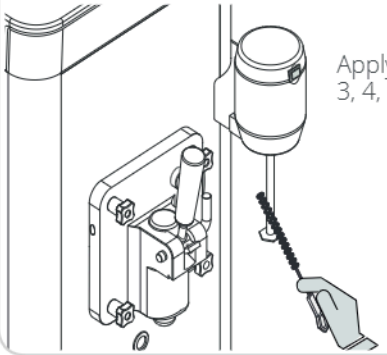


Using a clean, sanitized towel, wipe the door area, the front panel, and any ther areas that are either wet or splashed with food.
Return the drip tray to its position.

6

Sanitise the mixer

Only machines with the mixer complement.

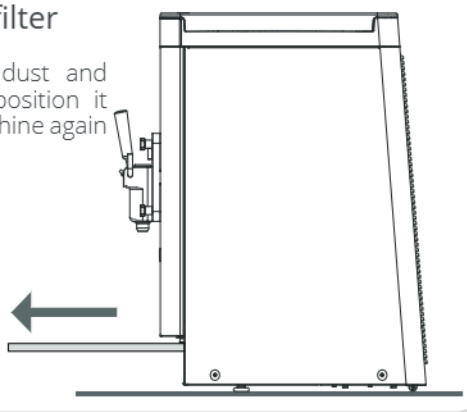


Apply the above points 3, 4, 6 to the agitator.

7

Clean filter

Eliminate dust and dirt and position it in the machine again



8

8.1 Periodic maintenance

The machine must be inspected periodically (at least once a year) by a specialized technician. This periodic check allows maintaining a high level of safety for all the installed components and the machine itself. Any worn-out component must be replaced with a new original spare part. Do not use the machine when one of its components is faulty or worn-out. Periodic maintenance must not be performed by the operator.

Spare maintenance kit available:



Should be replaced every 42 days

9.1 Disposal

Electrical and electronic apparatus must be eliminated according to European Directive 2012/19/UE. This equipment CANNOT be eliminated according to the normal flow of urban solid waste but must be collected separately so as to optimize the recovery and recycling of the materials.



The symbol of the crossed-out waste-paper-bin appears on all the products to remind you of the obligation of selective collection. Observing correctly all the provisions relating to the elimination of old products, you will contribute to protecting the environment.

10.1 Troubleshooting

Problems	Causes	Remedies
The machine does not turn on.	The main switch is OFF (Position "0").	Press the main switch into position "I"
	The machine is not plugged in.	Insert the plug in a suitable outlet
Mix or product come out above or below piston though it is closed.	Piston without OR or OR is wornout.	Stop the machine and insert or replace it with a new one if worn-out.
Mix coming out of drip drawer.	Stuffing box non-lubricated.	Lubricate the stuffing box.
	Stuffing box missing or worn-out.	Stop the machine and install it if missing. If worn-out, replace it with a new one.
Piston hard to operate.	Dry sugar on piston.	Stop the machine and wash thoroughly and grease piston and OR with edible fat.
Product comes out from front lid.	OR missing or not properly fit.	Stop the machine and check and put remedy.
	Front lid knobs not tightened evenly.	Stop machine. loosen and tighten them again.
Low product overrun	The tube is not adjusted correctly.	Rotate the feeding needle slider.
The display shows an alarm.	See chapter alarms	
If the machine malfunctions due to causes other than those listed in this table or the proposed remedies do not solve the problem, contact a specialized technician.		