



Lohstr. 13 - 58675 Hemer / Postfach 4063 - 58663 Hemer
Telefon: +49 2372 9274-0 Fax: +49 2372 3304
DEUTSCHLAND

Bedienungsanleitung

Spin-Slush

**Art.-Nr. 05-10194,
05-10195, 05-10196**

www.neumaerker.de

INHALT

1. ALLGEMEINE INFORMATIONEN.....	3
1.1. Hersteller.....	3
1.2. Zuständige Personen.....	3
1.3. Aufbau der Betriebsanleitung.....	3
1.3.1. Zweck und Inhalt.....	3
1.3.2. Zweckbestimmung.....	3
1.3.3. Aufbewahrung.....	3
1.3.4. Symbole.....	3
2. MASCHINENBESCHREIBUNG	4
2.1. Gebrauch der Maschine.....	4
2.2. Hauptbestandteile	4
2.3. Technische Angaben.....	4
2.4. Beschreibung der Funktionen der Bedienertafel..	5
3. SICHERHEIT	6
3.1. Allgemeine Sicherheitsvorschriften.....	6
3.2. Abschaltfunktionen	6
3.3. Schilder	6
4. TRANSPORT UND LAGERUNG.....	6
4.1. Verpackung	6
4.2. Transport und Lagerung.....	7
4.3. Lagerung.....	7
5. INSTALLATION	7
5.1. Liste des mitgelieferten Zubehörs.....	7
5.2. Montage-Aufstellung	7
5.3. Entsorgen der Verpackung.....	8
5.4. Stromanschluss.....	8
6. BETRIEB	8
6.1. Zubereitung des Produkts	8
6.2. Start Granitore.....	9
6.3. Start Granita-Maschine 1 (elektronischer Thermostat)	10
6.4. Start Granita-Maschine 2/3 (elektronischer Thermostat)	10
6.5. Einstellung der Festigkeit der Gramolate	11
6.6. Ausgabe von Gramolate	11
6.7. Notsituationen	12
6.8. Verriegelungssystem zubehör (Sonderausstattung).....	12
6.9. Sonderzubehör (Zeitschaltuhr).....	12
6.9.1. Einstellung Uhrzeit	12
6.9.2. Betrieb der Maschine mit Zeitschaltuhr	12
7. REINIGUNG UND WARTUNG.....	13
7.1. Leerung der Behälter	13
7.2. Ausbau des Hahns.....	14
7.3. Ausbau Behälter und Deckel.....	14
7.4. Reinigung und Desinfektion der Teile.....	15
7.5. Zusammenbau der gereinigten Teile	15
7.6. Spülzyklus.....	16
7.7. Reinigung der Tropfschale	17
7.8. Leuchtdeckels	17
7.8.1. Lampenersetzung	17
7.9. Reinigung des Kondensators	18
7.9.1. Reinigung des Kond. Granitore 1/1FF	18
7.9.2. Reinigung des Kond. Granitore 2/2FF-3/3FF	18
7.10. Turnusmäßige Wartung.....	19
8. ABBAU	19
9. PROBLEME-URSACHEN-MASSNAHMEN ..	20
10. STROMLAUFPLÄNE.....	21

1. ALLGEMEINE INFORMATIONEN

1.1. Hersteller

Die Angaben zum Hersteller befinden sich auf der ersten und/oder letzten Seite des Handbuchs.

1.2. Zuständige Personen

Für den Umgang mit der Maschine sind zwei Personen mit verschiedenen Funktionen vorgesehen:

Benutzer

Person mit geeigneten technischen Kenntnissen in der Zubereitung der Produkte zur Ausgabe von Gramolaten gemäß den einschlägigen Hygienevorschriften.

Nach dem Lesen dieser Anleitung sollte diese Person folgende Arbeiten korrekt ausführen können:

- Füllen bzw. Wechseln des Verbrauchsprodukts;
- Ausgabe des Produkts;
- Reinigung und Desinfektion der Maschine.

Fachtechniker

Person, die genaue Kenntnisse über Installation, Gebrauch und Wartung des Gramolate-Geräts besitzt und im Einzelnen folgende Anforderungen erfüllt:

- Fähigkeit zur Instandsetzung der Maschine bei größeren Betriebsstörungen und fundierte Kenntnis der Betriebsanleitung und aller Sicherheitsinformationen,
- Verständnis des Inhalts der Betriebsanleitung und richtige Interpretation der Zeichnungen und Pläne,
- Kenntnis der wichtigsten Vorschriften in Bezug auf Hygiene, Unfallverhütung, Technologie und Sicherheit,
- spezifische Erfahrungen in der Wartung von Gramolate-Geräten,
- korrektes Verhalten im Notfall und Kenntnis über die Beschaffung und die korrekte Anwendung der persönlichen Schutzausrüstungen.



Die Maschine darf nicht von Personen benutzt werden, die diese Anforderungen nicht erfüllen.

1.3. Aufbau der Betriebsanleitung

Der Kunde muss die Informationen in diesem Handbuch aufmerksam durchlesen.

1.3.1. Zweck und Inhalt

Dieses Handbuch hat den Zweck, dem Kunden alle nötigen Informationen in Bezug auf Installation und Gebrauch des Gramolate-Geräts zu liefern.



Bevor irgendwelche Arbeiten mit bzw. an der Maschine ausgeführt werden, müssen Benutzer und Fachtechniker die Anweisungen in diesem Handbuch aufmerksam lesen.

Bestehen Zweifel über das richtige Verständnis der Anweisungen, sollte der Hersteller kontaktiert werden.



Es sind keinerlei Arbeiten mit bzw. an der Maschine zulässig, wenn dieses Handbuches nicht gelesen oder der Inhalt nicht verstanden wurde.

1.3.2. Zweckbestimmung

Dieses Handbuch ist an Benutzer und Fachtechniker gerichtet.

Benutzer dürfen die den Fachtechnikern vorbehaltenen Arbeiten nicht ausführen.

Der Hersteller haftet nicht für Schäden, die wegen Missachtung dieses Verbots entstanden sind.

Die Betriebsanleitung ist Bestandteil des gekauften Produkts und muss dieses immer, auch im Falle eines Besitzerwechsels, begleiten.

1.3.3. Aufbewahrung

Die Betriebsanleitung in Maschinennähe aufbewahren.

Damit diese Betriebsanleitung auf Dauer vollständig und lesbar erhalten bleibt, empfiehlt es sich, folgende Hinweise zu beachten:

- Sorgfältig mit dem Handbuch umgehen, damit es unversehrt bleibt und auch nicht teilweise beschädigt wird.
- Keine Teile des Handbuchs grundlos entfernen, herausreißen oder neu schreiben.
- Das Handbuch vor Feuchtigkeit und Hitze geschützt aufbewahren, damit es stets unversehrt und in all seinen Teilen leserlich bleibt.



Falls dieses Handbuch beschädigt wird oder verloren geht, muss sofort ein neues Exemplar beim Hersteller oder beim autorisierten Händler im Benutzungsland der Maschine angefordert werden.

1.3.4. Symbole

ALLGEMEINE GEFAHR



Gefahr, auch Lebensgefahr, für den Benutzer. In diesem Falls mit größter Vorsicht vorgehen und Vorkehrungen zum sicheren Arbeiten treffen.

GEFÄHRLICHE ELEKTRISCHE SPANNUNG



Zeigt dem Personal an, dass beim beschriebenen Arbeitsgang die Gefahr von Stromschlägen bei Missachtung der Sicherheitsvorschriften besteht.

HINWEIS



Hinweis oder Bemerkung zu Schlüsselfunktionen oder nützlichen Informationen. Den zu diesem Symbol gehörenden Texten ganz besondere Beachtung schenken.

VERBOT



Dieses Zeichen weist auf Handlungen hin, die absolut zu vermeiden sind, weil sie eine Gefahr für den Benutzer und die Personen im Umkreis darstellen.

BRÄNDE NICHT MIT WASSER LÖSCHEN



Dieses Zeichen bedeutet, dass es verboten ist, Brände mit Wasser oder wasserhaltigen Produkten zu löschen.

PERSÖNLICHE SCHUTZAUSRÜSTUNG



Dieses Symbol bedeutet, dass eine persönliche Schutzausrüstung getragen werden muss, da Unfallgefahr besteht.

FACHTECHNIKER



Weist auf Arbeitsgänge hin, die nur von qualifizierten Fachleuten ausgeführt werden dürfen.

BEWEGTE MASCHINENTEILE



Steht für die Gefahr durch die Teile der Maschine, die in Bewegung sind. Die Maschine ausschalten, bevor irgendeine Tätigkeit daran verrichtet wird.

2. MASCHINENBESCHREIBUNG

2.1. Gebrauch der Maschine

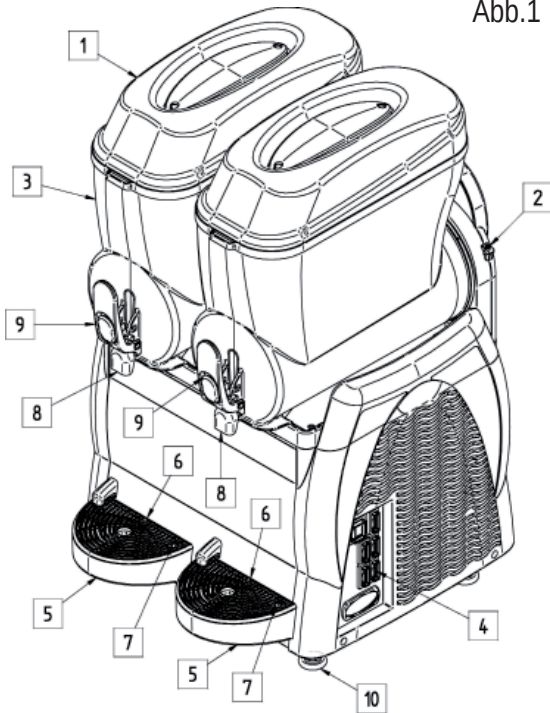
Die professionelle Maschine, die Sie gerade verwenden, ist geeignet für die Herstellung von Granita und kalten Getränken. Sofern sie für Milchprodukte verwendet wird und/oder die jeweiligen Gesetze dies für die verwendeten Produkte vorsieht, muss die Maschine mit der Option "Temperaturanzeige" für das im Behälter befindliche Produkte ausgestattet werden. Darüber hinaus müssen unbedingt die einschlägigen Vorschriften in Bezug auf die verwendeten Produkte eingehalten werden.

2.2. Hauptbestandteile

Die Hauptteile der Maschine sind:

- 1 Behälterdeckel
- 2 Dichteeinstellung
- 3 Behälter
- 4 Bedientafel
- 5 Tropfschale
- 6 Tropfgitter
- 7 Schwimmer "Tropfschale voll"
- 8 Produktausgabe
- 9 Hebel Produktausgabe
- 10 Füße

Abb.1



Zum einfacheren Verständnis der Anweisungen wurden in dieser Betriebsanleitung die folgenden Abkürzungen verwendet:

- Granitore 1, Gramolate-Gerät mit (1) einem Behälter;
- Granitore 2, Gramolate-Gerät mit (2) zwei Behältern;
- Granitore 3, Gramolate-Gerät mit (3) drei Behältern;
- Granitore 1 FF, Gramolate-Gerät mit (1) einem Behälter und Kühlanlage Fast Freeze;
- Granitore 2 FF, Gramolate-Gerät mit (2) zwei Behältern und Kühlanlage Fast Freeze;
- Granitore 3 FF, Gramolate-Gerät mit (3) drei Behältern und Kühlanlage Fast Freeze.

2.3. Technische Angaben

Im Folgenden eine Übersicht der technischen Daten und Merkmale.

Modell	Granitore 1 Granitore 1 FF	Granitore 2 Granitore 2 FF	Granitore 3 Granitore 3 FF
Abmessungen L x P x A - (cm).	27 x 52 x 81	47 x 52 x 81	67 x 52 x 81
Gewicht (kg) (leerer Behälter)	29	47	68
		52	70
Max. Leistungsaufnahme (W)	Siehe Datenschild an der Seitenwand der Maschine.		
Betriebsspannung (V)			
Betriebstemperatur	Min. 20°C Max. 32°C		
Behälterzahl	1	2	3
Inhalt der einzelnen Wasserbehälter (l).	12		
Schallemission	<< 70 dB _A		
Klasse.	N		



ANMERKUNG: Der Hersteller behält sich das Recht auf unangekündigte Änderungen an der Maschine vor.



Achtung! Änderungen und/oder Aufrüstungen mit Zubehörteilen bedürfen der ausdrücklichen Genehmigung des Herstellers und sind von diesem auszuführen.

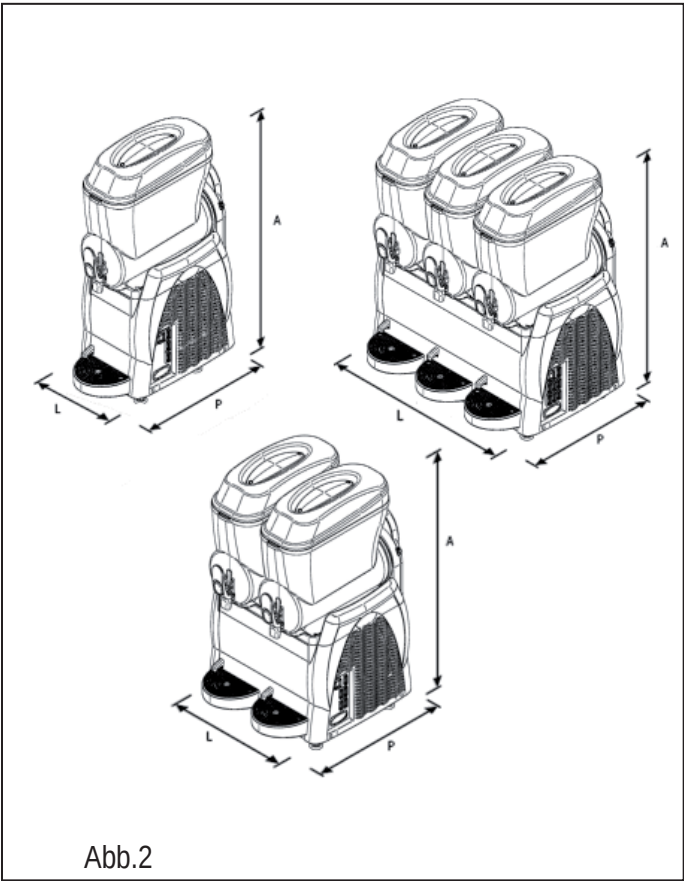
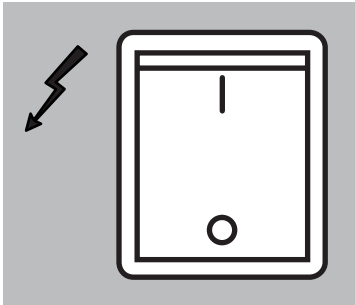
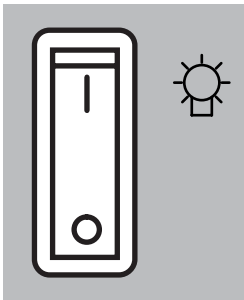
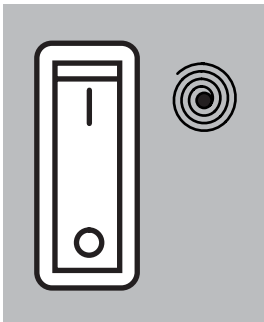
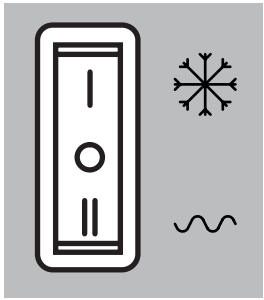


Abb.2

2.4. Beschreibung der Funktionen der Bedienertafel

Die Bedienelemente für die Maschine befinden sich auf der seitlich angebrachten Bedientafel.

BEFEHL	MODELL	FUNKTION
	ALLE	Hauptschalter: hat die Steuerfunktionen: - Einschalten der Maschine; - Ausschalten aller Funktionen der Maschine.
	ALLE	Schalter Deckelbeleuchtung: schaltet die Beleuchtung (falls vorhanden) der Behälterdeckel ein.
	ALLE	Rührwerkschalter Behälter (einer für jeden Behälter): hat die Funktion des Ein- und Ausschaltens des Getriebemotors, der die Rührschnecke des zugehörigen Behälters antreibt.
	ALLE	Wechselschalter Kühlanlage (einer für jeden Behälter): - in Stellung "0" ist die Kühlanlage ausgeschaltet; - in Stellung "I" ist die Kühlanlage zur Herstellung von Gramolaten eingeschaltet; - in Stellung "II" ist die Kühlanlage zur Herstellung von Kaltgetränken eingeschaltet.
	FÜR ALLE VERSIONEN MIT ELEKTRONISCHEM THERMOSTAT	Elektronischer Thermostat: - Zeigt die Temperatur im Behälter an. Anhand der Tasten   kann die Getränketemperatur geändert werden, wenn die Maschine im "Kaltgetränke"-Betrieb arbeitet.

3. SICHERHEIT



3.1. Allgemeine Sicherheitsvorschriften

- Die Betriebsanleitung vollständig durchlesen.
- Den Netzstromanschluss entsprechend den im Benutzerland geltenden Sicherheitsvorschriften ausführen.
- Die Steckdose für den Anschluss der Maschine muss
 - für den Maschinenstecker geeignet sein,
 - für die auf dem Schild an der Seitenwand der Maschine aufgeführten Daten ausgelegt sein,
 - an eine wirksame Erdungsanlage angeschlossen sein;
 - an ein System mit Differentialschutz und Überlastschalter angeschlossen werden.
- Das Netzkabel darf nicht
 - mit Flüssigkeiten irgendwelcher Art in Berührung gelangen: Gefahr von Bränden und/oder elektrischen Schlägen,
 - gequetscht werden und/oder in Berührung mit scharfen Gegenständen kommen,
 - zum Ziehen der Maschine verwendet werden,
 - weiterverwendet werden, wenn es beschädigt ist,
 - mit feuchten oder nassen Händen berührt werden,
 - während des Betriebs der Maschine zusammengewickelt werden.
 - unerlaubt geändert werden.
- Es ist verboten,
 - die Maschine anders als im Kap. 5 beschrieben zu installieren,
 - die Maschine in Bereichen aufzustellen, wo eventuell mit Wasserstrahlen gearbeitet wird,
 - die Maschine in der Nähe von entzündlichen bzw. explosionsfähigen Stoffen zu benutzen,
 - Verpackungsteile, wie Plastiktüten, Polystyrol, Nägel für Kinder zugänglich aufzubewahren, da diese Gefahren bergen können,
 - Kinder in der Nähe der Maschine spielen oder sich aufhalten zu lassen,
 - nicht die vom Hersteller empfohlenen Ersatzteile zu verwenden,
 - technische Änderungen an der Maschine vorzunehmen,
 - die Maschine in irgendeine Flüssigkeit zu tauchen,
 - die Maschine mit einem Wasserstrahl zu reinigen,
 - die Maschine für andere Zwecke, als die in der Betriebsanleitung beschrieben zu verwenden,
 - die Maschine in schlechtem Gesundheitszustand, oder unter Einfluss von Drogen, Alkohol, Medikamenten usw. zu benutzen,
 - die Maschine auf anderen Maschinen zu installieren,
 - die Maschine in explosionsfähiger und aggressiver Atmosphäre oder bei hoher Konzentration von Staub und ölhaltigen Schwebstoffen zu benutzen,
 - die Maschine in feuergefährdeter Umgebung zu benutzen,
 - die Maschine zur Ausgabe von Stoffen zu verwenden, für die sie nicht geeignet ist.
- Bevor der die Maschine gereinigt wird, kontrollieren, ob der Netzstecker gezogen ist. Die Maschine darf nie mit Benzin und/oder Lösemitteln gleich welcher Art gereinigt werden.
- Instandsetzungsarbeiten gleich welcher Art müssen von einer autorisierten Servicestelle des Herstellers und/oder von geschulten Fachleuten ausgeführt werden.
- Die Gitter an den Maschinenseiten dürfen nicht abgedeckt werden.
- Die Maschine darf nicht in der Nähe von Heizungsanlagen (wie Öfen oder Heizkörper) aufgestellt werden.
- Im Brandfall Kohlendioxid-Löschpulver (CO₂) benutzen. Kein Wasser oder Löschpulver verwenden.



Bei unsachgemäßem Gebrauch erlischt jede Form der Gewährleistung und der Hersteller lehnt jegliche Haftung für Personen- und/oder Sachschäden ab.

Als unsachgemäß wird betrachtet:

- jeder andere Gebrauch als der vorgesehene und/oder mit anderen Methoden,

als die in dieser Anleitung vorgesehenen.

- alle Arbeiten mit bzw. an der Maschine, die im Gegensatz zu den Angaben in dieser Anleitung stehen.
- jeder Gebrauch nach unerlaubten Änderungen an Maschinenteilen und/oder Verstellungen der Sicherheitssysteme.
- jeder Gebrauch nach Reparaturen mit nicht vom Hersteller zugelassenen Ersatzteilen;
- die Installation der Maschine im Freien.

3.2. Abschaltfunktionen

Die Abschaltfunktionen der Maschine erfolgen über den Ein-/Ausschalter.

3.3. Schilder

KEINES DER SCHILDER AN DER MASCHINE DARF ENTFERNT, ABGEDECKT ODER BESCHÄDIGT WERDEN. DIES GILT INSBESONDERE FÜR DIE SCHILDER MIT SICHERHEITSFUNKTION.

4. TRANSPORT UND LAGERUNG



Für alle in Kapitel 4 beschriebenen Arbeitsgänge ist ausschließlich Fachpersonal zugelassen, das auch auf das Heben und Transportieren von verpackten und unverpackten Maschinen spezialisiert ist. Es muss alle Arbeitsabläufe und den Einsatz von entsprechenden Mitteln je nach den Merkmalen und dem Gewicht des Transportguts und unter strikter Einhaltung der geltenden einschlägigen Vorschriften vorbereiten.



4.1. Verpackung

Die Maschine wird betriebsbereit in einer Kartonschachtel versandt. Die Kartonschachtel besteht aus Schachtelgehäuse und Deckel, die mit zwei Nylonbändern zusammengehalten werden.

ABMESSUNGEN UND GEWICHT DER VERPACKUNG

	Breite (L)	Tiefe (P)	Höhe (H)	Gewicht
Granitore 1	340 mm	540 mm	930 mm	32 kg
Granitore 1 FF	340 mm	540 mm	930 mm	32 kg
Granitore 2	560 mm	540 mm	930 mm	52 kg
Granitore 2 FF	560 mm	540 mm	930 mm	57 kg
Granitore 3	770 mm	540 mm	930 mm	72 kg
Granitore 3 FF	770 mm	540 mm	930 mm	74 kg

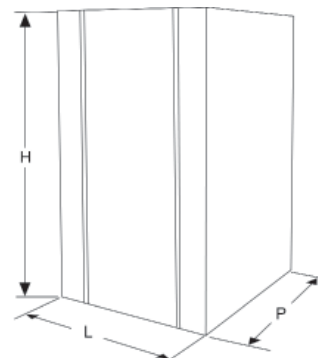


Abb.3



Anmerkung: Die Abmessungen und das Gewicht sind unverbindliche Angaben.

4.2. Transport und Lagerung



Sicherstellen, dass sich beim Heben und Handhaben der Last niemand im Aktionsbereich aufhält. Unter schwierigen Bedingungen Personal für die Überwachung der auszuführenden Bewegungen bereitstellen.

Wird die Maschine von Hand bewegt, sind dafür mindestens zwei Personen nötig.

Die Maschine muss in senkrechter Lage transportiert werden und erst, nachdem jeder Behälter entleert wurde.

Die verpackte Maschine anheben und vorsichtig transportieren. Unebene Transportwege vermeiden und auf den Platzbedarf bzw. auf hervorstehende Teile Acht geben.



Achtung: Die Verpackung nur einschneiden, wo es vorgesehen ist.

Beschädigungen an der Maschine durch den Transport und die Handhabung sind nicht durch die GARANTIE gedeckt. Reparaturen oder Erneuerungen beschädigter Teile gehen zu Lasten des Kunden.

4.3. Lagerung



Bevor die Maschine gelagert wird bzw. wenn sie nach einer langen Lagerzeit in Betrieb gesetzt wird, gründlich reinigen und desinfizieren.

Achtung: Bei der Lagerung nicht mehr als zwei Maschinen aufeinander stapeln.

Bei längerer Stillsetzung der Maschine sind folgende Vorkehrungen in Bezug auf Ort und Dauer der Lagerung zu treffen:

- In einem geschlossenen Raum lagern.
- Vor Schlägen und Belastungen schützen.
- Vor Feuchtigkeit und großen Temperaturschwankungen schützen.
- Vor Korrosion schützen.

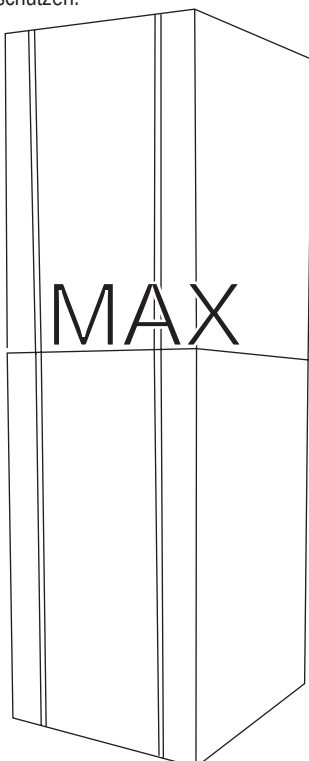


Abb.4

5. INSTALLATION



Für alle in Kapitel 5 beschriebenen Arbeitsgänge ist ausschließlich Fachpersonal zugelassen, das alle Arbeitsläufe und den Einsatz von entsprechenden Mitteln zum Arbeiten unter strikter Einhaltung der einschlägigen Vorschriften vorbereiten muss.

Die Maschine muss in einem beleuchteten und belüfteten Raum mit stabilem und ebenem Boden installiert werden (Neigung < 2°).



Die Maschine bedarf der Überwachung und muss deshalb an Stellen installiert werden, wo sie vom zuständigen Personal im Auge behalten werden kann.



Achtung: Es ist verboten, die Maschine an Orten aufzustellen, wo sie von anderen Personen als den in Paragraph 1.2 bezeichneten erreicht, berührt bzw. betätigt werden kann.

Die Temperatur des Raums, in dem die Maschine aufgestellt wird, sollte zwischen 20°C und 32°C liegen.

5.1. Liste des mitgelieferten Zubehörs

- Vaseline: zum Schmieren aller in diesem Handbuch angegebenen Teile nach der Reinigung und Desinfektion.

5.2. Montage-Aufstellung

Der Bediener muss überprüfen, ob

- der Raum für die Installation der Maschine vorbereitet ist,
- die Fläche, auf die die Maschine gestellt wird, eben und stabil ist,
- der Raum ausreichend beleuchtet, belüftet und hygienisch sauber ist und die Steckdose leicht erreichbar ist.



Um die Maschine herum muss genügend freier Raum gelassen werden, damit das Personal ungehinderten Zugang zur Maschine hat und den Ort bei Bedarf auch unverzüglich verlassen kann.

In Abbildung 5 sind die Mindestabstände für die Installation ersichtlich.

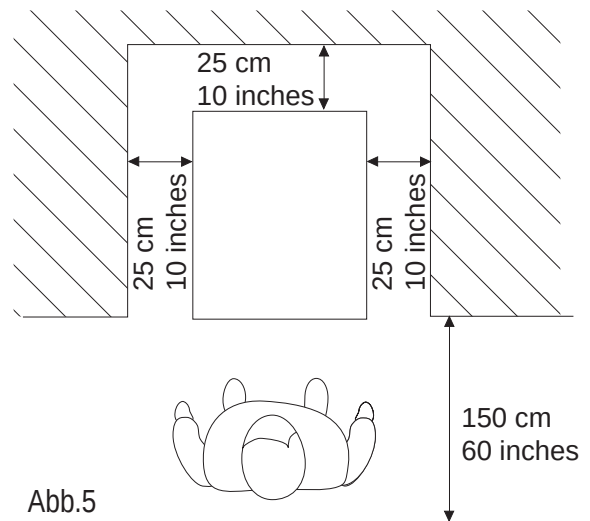


Abb.5



Hinweis: Im oberen Teil müssen 25 cm (10 Zoll) frei gelassen werden.

In Abb. 5 ist der Platzbedarf für den Zugang angegeben:

- zur Bedientafel auf der rechten Seite;
- zu den Baugruppen im Fall von Störungen der Maschine.

Nach dem Abstellen der verpackten Maschine in der Nähe des Bestimmungs-orts wie folgt vorgehen:

1. die Verschlussbänder der Verpackung durchschneiden;
2. die Kartonverpackung abheben;
3. dann die Maschine am vorbereiteten Ort aufstellen.



Bevor die Maschine zum ersten Mal in Betrieb gesetzt wird, ist eine gründliche Reinigung der Bestandteile sowie eine Desinfektion der Teile, die in Berührung mit dem Produkt kommen, erforderlich; für weitere Einzelheiten, siehe das betreffende Kapitel.

5.3. Entsorgen der Verpackung

Beim Öffnen der Verpackung empfiehlt es sich, die Verpackungsmaterialien zu trennen und sie gemäß den Vorschriften im Benutzungsland zu entsorgen.

Die Verpackung für einen späteren Gebrauch aufbewahren.

5.4. Stromanschluss



Dieser Arbeitsgang darf nur von Fachkräften durchgeführt werden.

Bevor der Netzstecker in die Steckdose eingesteckt wird, sicherstellen, dass der Ein-/Ausschalter auf „0“ steht.

Der Stromanschluss der Maschine erfolgt durch den Kunden und auf dessen Verantwortung.

Die Maschine muss mit dem am Stromkabel montierten Stecker an das Stromnetz angeschlossen werden. Dabei sind zu beachten:

- die örtlichen Vorschriften und technischen Bestimmungen zum Zeitpunkt der Installation,
- die technischen Daten auf dem Schild an der Seitenwand der Maschine.



Achtung: Die Steckdose für den Stromanschluss muss problemlos vom Benutzer erreichbar sein, damit die Maschine bei Bedarf leicht vom Stromnetz getrennt werden kann.

Ist das Netzkabel beschädigt, sollte man sich zur Erneuerung nur an den Hersteller oder eine Fachkraft wenden.



Es ist verboten:

- Verlängerungskabel, gleich welcher Art, zu benutzen;
- den Originalstecker auszutauschen;
- Adapter zu verwenden.

6. BETRIEB

Vor der ersten Inbetriebnahme ist die korrekte Installation der Maschine durch einen Fachtechniker zu prüfen.

6.1 Zubereitung des Produkts



Achtung: Das Produkt kann erst in den Behälter geschüttet werden, wenn die Maschine stillsteht und der Netzstecker gezogen ist.

NIEMALS NUR WASSER BENUTZEN

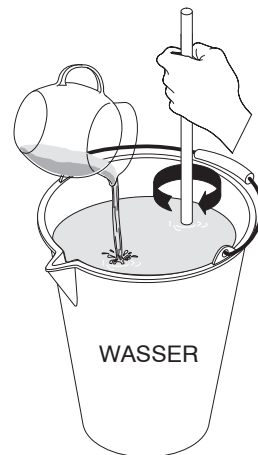


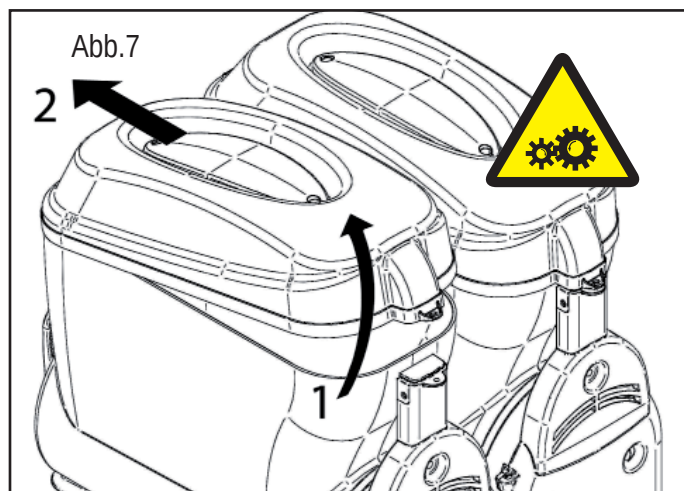
Abb.6

In einem Gefäß das Konzentrat mit Wasser gemäß Herstellervorschriften verdünnen und mischen. DIE ERZEUGTE MISCHUNG MUSS EINEN MINDESTGEHALT AN ZUCKER VON 13% HABEN. Eine geringere Konzentration kann die Rührschnecke und/oder den Getriebemotor beschädigen.

Zum Abnehmen des Deckels vom Behälter wie folgt vorgehen:

- 1 den Deckel an der Rückseite anheben;
- 2 den Deckel aus der Feststelleinrichtung an der Vorderseite ziehen.

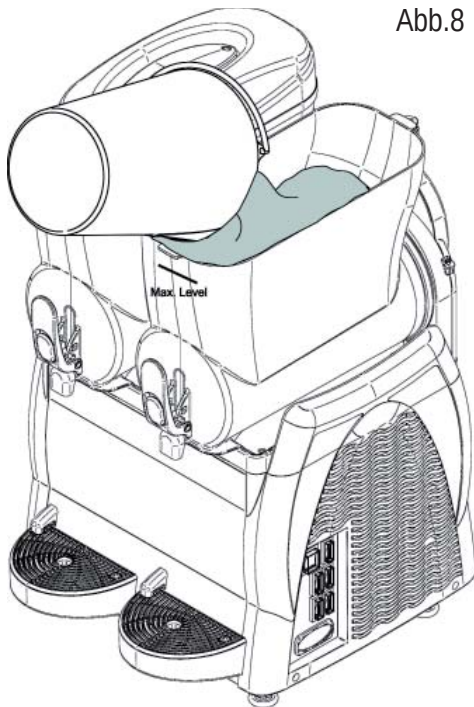
Abb.7



Achtung: Keine Gewalt anwenden, wenn sich der Deckel schwer abnehmen lässt.

KEINE WARME FLÜSSIGKEIT EINGIESEN
(mit einer Temperatur von mehr als 25°C)

Abb.8

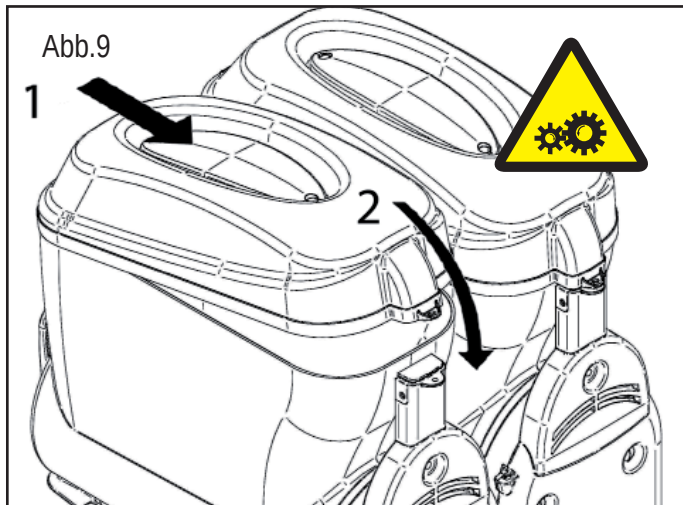


Beim Eingießen des Produkts in den Behälter muss man darauf achten, dass es das Produkt den maximalen Füllstand nicht übersteigt.

Abb.9

1

2



Nachdem das Produkt im Behälter gegossen zu haben, schließen mit dem Deckel.



Achtung : Einschalten das Gerät nicht, wenn der Deckel nicht auf dem Behälter ist. Bevor der Deckel aufnehmen, schalten das Gerät aus, und trennen die Steckdose ab.



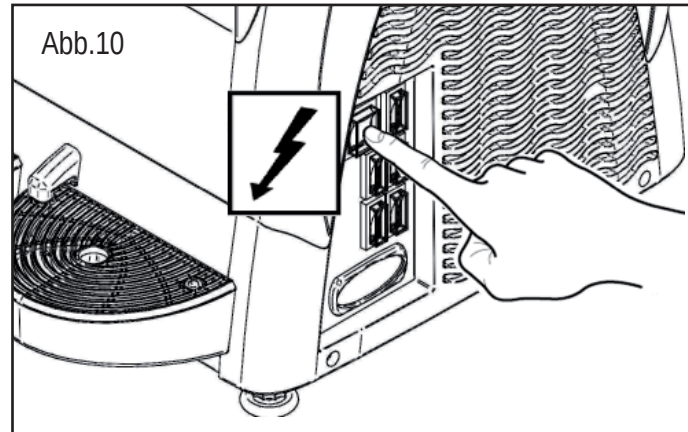
Achtung: Im Inneren des Behälters befinden sich bewegliche Organe, die Verletzungen verursachen können; vor Eingriffen in das Innere des Behälters die Maschine ausschalten und den Stecker abziehen.

6.2. Start Granitore

Der Einfachheit halber wird nur gezeigt, wie der rechte Behälter zu betätigen ist; für die Bedienung der anderen Behälter braucht nur dieselbe Schrittfolge an den Schaltern des betreffenden Behälters ausgeführt zu werden.

Schalter ⚡ in Stellung "I": An der Maschine liegt Spannung an.

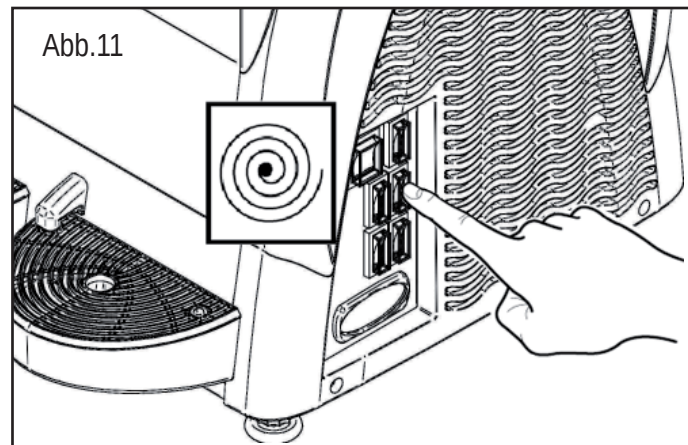
Abb.10



Jeder Behälter wird von einem Schalter und einem Wechselschalter gesteuert, die wie folgt zu betätigen sind:

Schalter ⦿ in Stellung "I": Rührwerk in Betrieb.

Abb.11

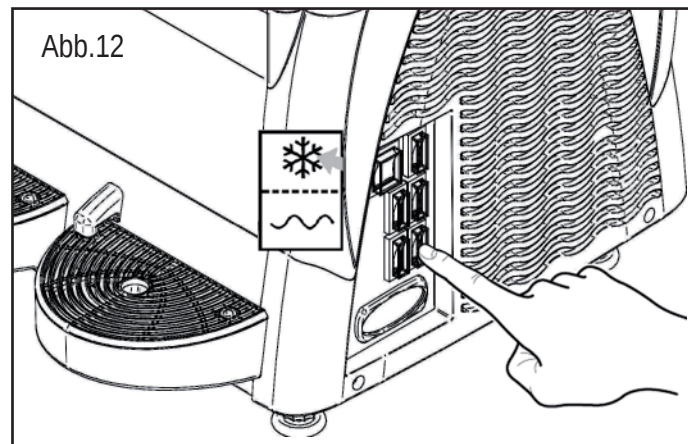


Falls die Maschine eine Zeitschaltuhr besitzt, für die richtige Einstellung in Paragraph 6.7 nachsehen.

Für eine GRAMOLATE

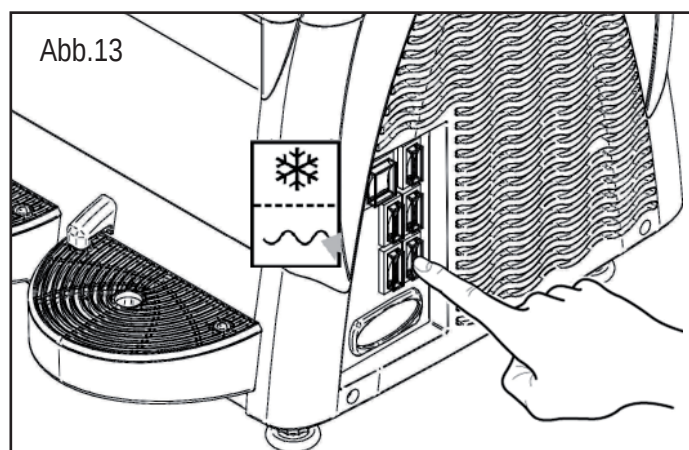
Wechselschalter ❄️ in Pos. "I" Kühlanlage in Betrieb (Eis)

Abb.12

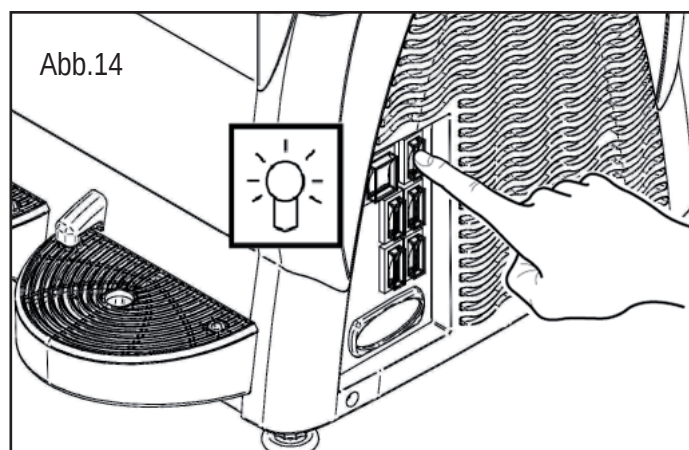


Für ein KALTGETRÄNK

Wechselschalter  in Pos. "II" Kühlanlage in Betrieb (Getränk).



Den Schalter  für die Deckelbeleuchtung drücken, um den Leuchtkörper an der Maschine einzuschalten.



6.3. Start Granita-Maschine 1 (elektronischer Thermostat)

Die Temperaturanzeige hat die Aufgabe, die Temperatur des Produkts im Behälter anzuzeigen und diese zu regeln, wenn die Maschine in der Funktion "Getränkkekühlung" arbeitet.

Schalter (A) in Stellung "I": Maschine wird mit Spannung versorgt.
Schalter (C) in Stellung "I": Mischer in Betrieb.

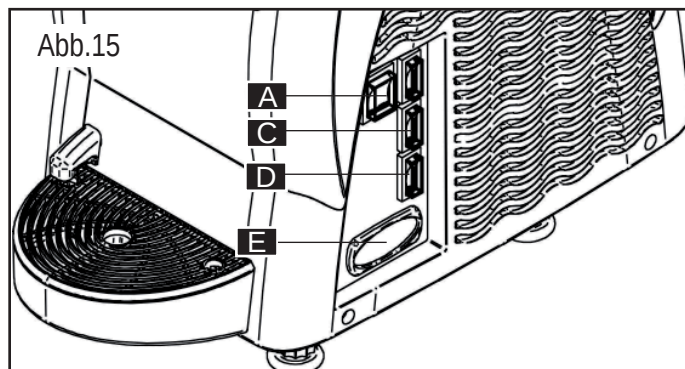
Zur Herstellung einer GRANITA:
Schalter (D) in Stellung "I": Kühlanlage in Betrieb (Granita).

Zur Herstellung eines KALTGETRÄNKs:
Schalter (D) in Stellung "II": Kühlanlage in Betrieb (Getränk).

Zum Abschalten der KÜHLUNG (nur Rühren):
Schalter (D) in Stellung "0": Kühlanlage abgeschaltet (nur Rühren).

Einstellung des Temperatur-Setpoints

- Taste  betätigen: Das Display zeigt PrG an.
- Taste  betätigen: Das Display zeigt den Wert des Temperatur-Setpoints an
- Mit den Tasten   kann der Setpoint zwischen 0°C ÷ 10° C geändert werden.



3 Sekunden nach Betätigung der letzten Taste ist der Wert gespeichert und das Display zeigt wieder die Temperatur des Produkts im Behälter an.

ALARME

Bei einer Störung der Sonde zeigt das Display die Meldung A1 an.
Der Regelausgang und die Programmierung sind in diesem Fall gesperrt.

6.4. Start Granita-Maschine 2/3 (elektronischer Thermostat)

Der Einfachheit halber wird die Betätigung nur für den rechten Behälter erläutert. Um auch die anderen Behälter zu betätigen, muss lediglich der gleiche Ablauf an den Schaltern des jeweiligen Behälters ausgeführt werden.

Schalter (A) in Stellung "I": Maschine wird mit Strom versorgt.
Schalter (C) in Stellung "I": Mischer in Betrieb.

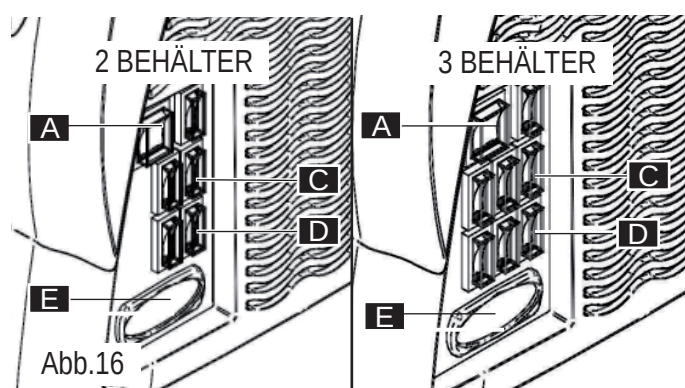
Zur Herstellung einer GRANITA:
Wahlschalter (D) in Stellung "I": Kühlanlage in Betrieb (Granita).

Zur Herstellung eines KALTGETRÄNKs:
Wahlschalter (D) in Stellung "II": Kühlanlage in Betrieb (Getränk).

Zum Abschalten der KÜHLUNG (nur Rühren):
Wahlschalter (D) in Stellung "0": Kühlanlage abgeschaltet (nur Rühren).

Einstellung des Temperatur-Setpoints

- Bei freigegebenem (eingeschaltetem) Thermostaten gleichzeitig die Tasten   betätigen. Das Display zeigt "t1" an.
- Mithilfe der Taste  können die Setpoints "t1", "t2" (Maschine mit 2 Behältern), "t1", "t2", "t3" (Maschine mit 3 Behältern) durchlaufen werden.
- Wenn das Display den zu ändernden Setpoint anzeigt ("t1" o "t2" o "t3"), die Taste  betätigen, um den Wert des Setpoints anzuzeigen.
- Der Wert des Setpoints kann nun mithilfe der Tasten   zwischen 0°C ÷ 10°C geändert werden.
- 3 Sekunden nach Betätigung der letzten Taste ist der Wert gespeichert und das Display zeigt wieder "t1", "t2" oder "t3" an, je nachdem, welcher Setpoint geändert wurde. Die Taste  betätigen, bis das Display wieder die Temperatur des Produkts im Behälter anzeigt.



ALARME

Bei einer Störung der Sonde zeigt das Display die folgenden Alarmmeldungen an:

"A1": Sonde Behälter 1 nicht angeschlossen

"A2": Sonde Behälter 1 kurzgeschlossen

"A3": Sonde Behälter 2 nicht angeschlossen

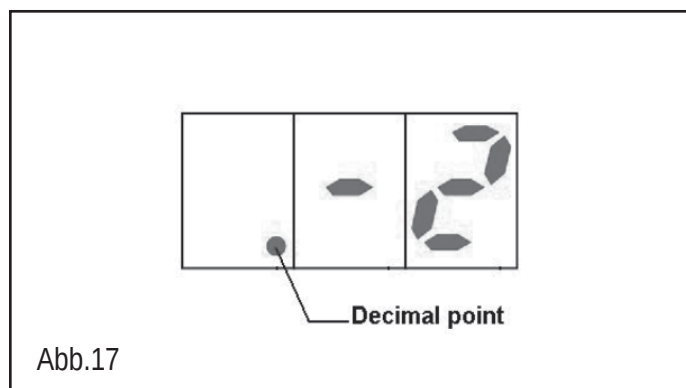
"A4": Sonde Behälter 2 kurzgeschlossen

"A5": Sonde Behälter 3 nicht angeschlossen

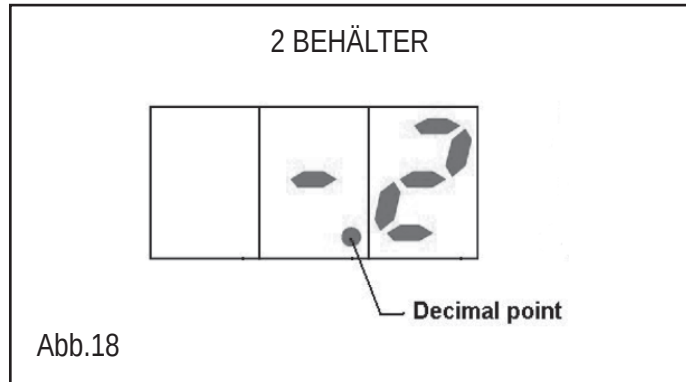
"A6": Sonde Behälter 3 kurzgeschlossen

Während des Betriebs zeigt der elektronische Thermostat zyklisch alle 3 Sekunden die Temperatur des Produkts in den verschiedenen Behältern an. Der Behälter, auf den sich die Temperaturanzeige des Thermostaten bezieht, ist am Dezimalpunkt zu erkennen.

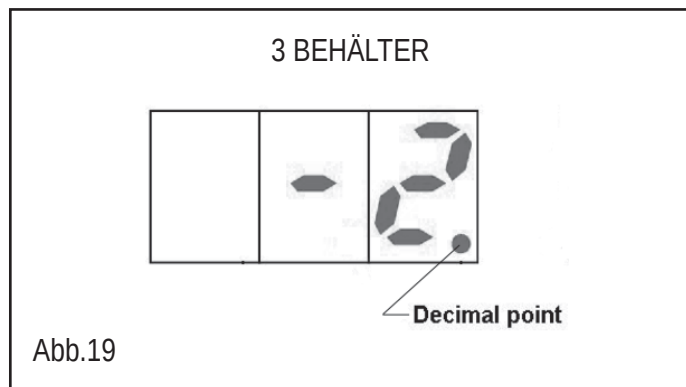
Wenn der Dezimalpunkt links steht, bezieht sich die angezeigte Temperatur auf den Behälter 1 (siehe Abb. 2, Seite 4).



Wenn der Dezimalpunkt in der Mitte steht, bezieht sich die angezeigte Temperatur auf den Behälter 2 (siehe Abb. 2, Seite 4).



Wenn der Dezimalpunkt in der Mitte steht, bezieht sich die angezeigte Temperatur auf den Behälter 3 (siehe Abb. 2, Seite 4).



Hinweis: Sollte sich während des Betriebs der Maschine plötzlich der elektronische Thermostat abschalten, ist die Taste  zu betätigen, um ihn wieder zu aktivieren. Sollte es nicht möglich sein, den Thermostaten wieder zu aktivieren, die Maschine ausschalten und den Kundendienst benachrichtigen.

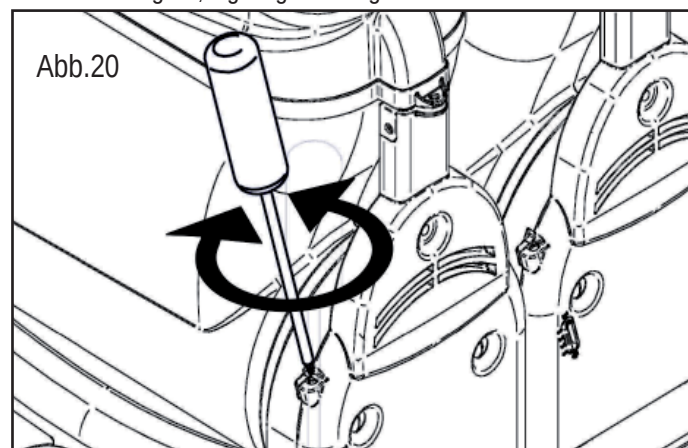


Achtung: Während des Betriebs der Maschine muss der elektronische Thermostat immer aktiviert sein, damit jederzeit die Temperatur des Produkts in den Behältern angezeigt wird.

6.5. Einstellung der Festigkeit der Gramolate

Die Gramolate-Festigkeit kann (+/-) verändert werden, indem man mit einem Schraubenzieher die in der Zeichnung abgebildete Schraube einstellt.

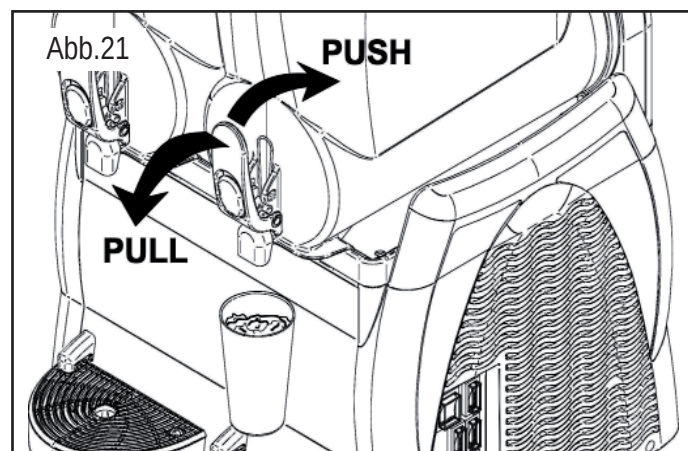
+: höhere Festigkeit, -: geringere Festigkeit.



Die Einstellung kann von Hand oder mit einem geeigneten Schraubendreher vorgenommen werden.

6.6. Ausgabe von Gramolate

Zur Getränkeentnahme den Hahnhebel herablassen.



Regelmäßig die Temperatur des Produkts im Behälter mit einem Eichthermometer kontrollieren, um sicher zu stellen, dass sie unter der Konservierungstemperatur liegt. Bei Maschinenmodellen mit Temperaturanzeige oder elektronischem Thermostat muss außerdem geprüft werden, dass die vom Eichthermometer erfasste Produkttemperatur der von der

Maschine angezeigten Temperatur entspricht. Solange das noch zu verzehrende Produkt sich im Behälter befindet, darf die Stromversorgung der Maschine nicht unterbrochen und der Hauptschalter nicht ausgeschaltet werden. Die Maschine muss in der Funktion Granita oder Getränke Kühlung belastet werden.



Wenn die Maschine nicht ständig benutzt wird, ist im Fall von Milchprodukten wie folgt vorzugehen:

- Desinfektionsmittel auf den Hahn und den umliegenden Bereich sprühen (andernfalls mit einem sauberen Tuch und Desinfektionsmittel reinigen);

oder:

- Eine kleine Menge Produkt durch den Hahn ablassen, bevor die Dosis für den Kunden entnommen wird.

6.7. Notsituationen



ACHTUNG: In jeder Notsituation den Ein-/Ausschalter der Maschine unverzüglich auf -0- stellen.

Bei Vereisung die Maschine ausschalten und sich an den Kundendienst oder an einen Fachtechniker wenden.



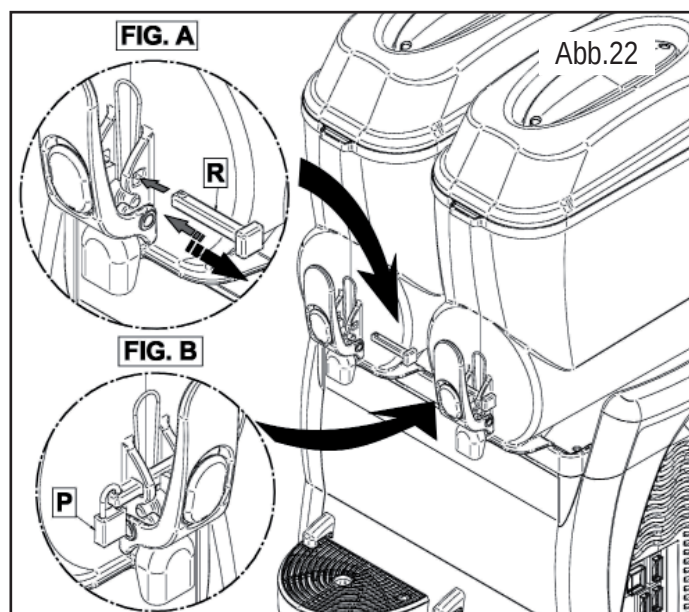
Im Brandfall den Brandort unverzüglich verlassen, damit das Löschpersonal, das über zweckmäßige Schutzausrüstungen verfügt, eingreifen kann. Stets zugelassene Feuerlöscher und nie Wasser oder unbekannte Stoffe verwenden.

6.8. Verriegelungssystem zubehör (Sonderausstattung)

Das neue Verriegelungssystem für den Hahn ist wie folgt zu verwenden:

Abb. A: Während der Verwendung der Maschine ist der Bolzen "R" zu positionieren, wie in der Abbildung dargestellt.

Abb. B: Zur Verriegelung des Griffs ist der Bolzen "R" in seine Bohrung einzusetzen und das Schloss zu positionieren, wie in der Abbildung dargestellt.

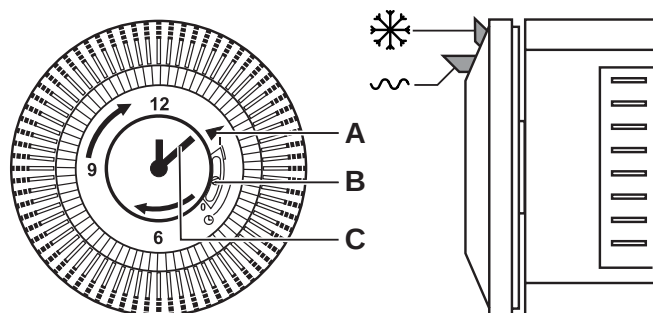


6.9. Sonderzubehör (Zeitschaltuhr)



Die gezeigte Zeitschaltuhr hat nur Beispielcharakter.

Abb.23



Die Einstellungen der Zeitschaltuhr müssen bei Hauptschalter auf -0- und abgezogenem Netzstecker durchgeführt werden.

6.9.1. Einstellung Uhrzeit

Bevor man die Zeitschaltuhr zu benutzen beginnt, muss man das laufende Datum und die Uhrzeit einstellen.

Für die Einstellung die Skala der Zeitschaltuhr in Pfeilrichtung drehen, bis der Zeiger (A) auf den richtigen Tag zeigt, dann den Uhrzeiger (C) auf die richtige Stunde drehen.

Es ist verboten:



- den Uhrzeiger mit irgendwelchen Instrumenten zu drehen;
- den Uhrzeiger entgegen der an der Zeitschaltuhr angegebenen Richtung zu drehen.

6.9.2. Betrieb der Maschine mit Zeitschaltuhr



Bei allen Maschinen mit Zeitschaltuhr muss kontrolliert werden, ob sich der Wahlschalter (B) in Mittelposition ☐ befindet.

Die Maschine muss gestartet werden, wie in Paragraph 6.2 erläutert.

Wechselschalter ☐ in Position "I":

- Zum Herstellen von Granolates den Reiter der Zeitschaltuhr in Position ☐ auf das gewünschte Datum und die Uhrzeit stellen;
- Zum Herstellen von Kaltgetränk den Reiter der Zeitschaltuhr in Position ☐ auf das gewünschte Datum und die Uhrzeit stellen..

Wechselschalter ☐ in Position "II":

Die Maschine ignoriert die Zeitschaltuhr und funktioniert nur zur Kaltgetränkebereitung.

7. REINIGUNG UND WARTUNG



Für die Reinigung und Wartung der Außenteile der Maschine den Ein-/Ausschalter auf -0- stellen und den Netzstecker ziehen.



Bevor irgendwelche Arbeiten zur Reinigung und Wartung der Maschine vorgenommen werden, die persönlichen Schutzausrüstungen (Schutzhandschuhe, Schutzbrille, usw.) anlegen, die durch die im Benutzungsland der Maschine geltenden Sicherheitsvorschriften vorgegeben sind.

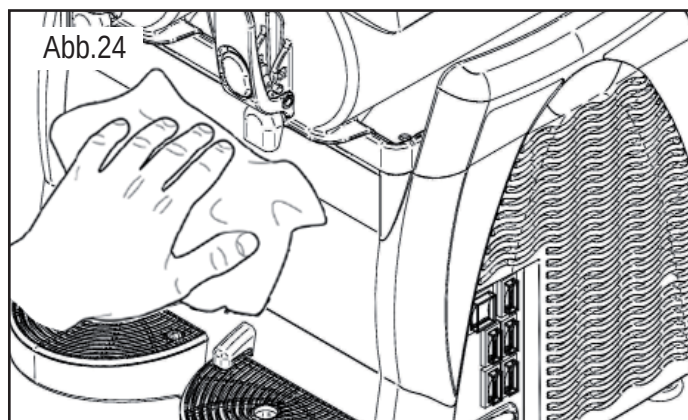
Bei der Durchführung von Reinigungs- oder Wartungsarbeiten sollte man folgende Vorschriften beachten:

- Unfallschutzhandschuhe tragen;
- Keine Lösemittel und entzündliches Material verwenden.
- Keine Scheuer- oder Metallschwämme zur Reinigung der Maschine und ihrer Komponenten verwenden.
- Flüssigkeiten nicht in der Umwelt freisetzen.
- Die Maschinenteile nicht im Geschirrspüler reinigen.
- Die Maschinenteile nicht im Backofen und/oder in der Mikrowelle trocknen.
- Die Maschine nicht ins Wasser tauchen.
- Keinen direkten Wasserstrahl auf die Maschine richten.
- Zur Reinigung ausschließlich lauwarmes Wasser und ein geeignetes Desinfektionsmittel (gemäß den im Benutzungsland geltenden Bestimmungen) verwenden, das die Maschinenteile nicht beschädigen kann.
- Zum Schluss alle Schutzsysteme wieder korrekt rücksetzen und die entfernten bzw. geöffneten Abdeckungen wieder anbringen bzw. schließen.

Reinigung und Desinfektion sollten zu einer regelmäßigen Gewohnheit und mit größter Sorgfalt durchgeführt werden, damit die Qualität des Getränks und die Erfüllung der erforderlichen Hygienevorschriften garantiert werden.



Die Reinigung und Desinfizierung des Behälters muss mindestens einmal pro Tag vorgenommen werden und muss in jedem Fall unter Einhaltung der im Verwendungsland geltenden Hygienevorschriften erfolgen. Diese Vorgänge müssen eventuell noch häufiger ausgeführt werden, wenn die Merkmale des verwendeten Produkts dies erfordern. Nähere Einzelheiten erfragen Sie bitte beim Lieferanten des Produkts. Falls die Maschine im Verlauf des Tages nicht laufend benutzt wird, muss der Bereich des Auslasshahns und die Austrittsleitung des Produkts wie in der nachstehenden Abbildung dargestellt mit einem sauberen und Tuch und Desinfektionslösung gereinigt werden.

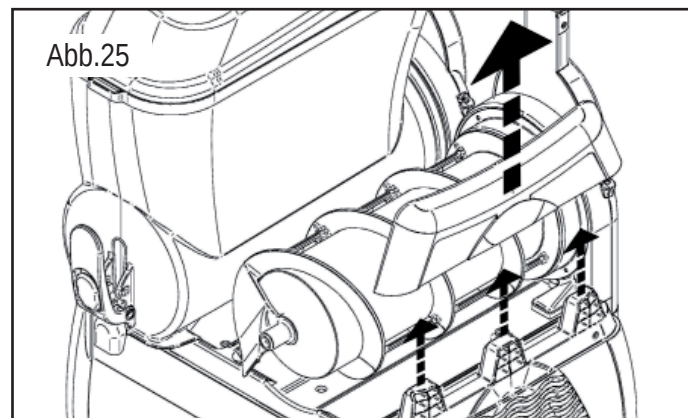


Die Maschinenteile bestehen aus rostfreien Materialien, Kunststoff und Gummi und sind auch durch ihre besondere Form sehr reinigungsfreundlich. Sie verhindern jedoch nicht die Bildung von Bakterien und Schimmel bei mangelhafter Reinigung.



Es ist verboten, die Maschine zu reinigen oder Wartungsarbeiten daran durchzuführen, wenn der Ein-/Ausschalter auf -1- steht und der Netzstecker eingesteckt ist.

Bei Bedarf können die Oberteile der seitlichen Schutzabdeckungen für die Wartung und Reinigung der Maschine abgenommen werden. Zum Abnehmen das Oberteil kräftig anheben. Am Ende das Teil wieder auf die seitliche Schutzabdeckung aufsetzen.



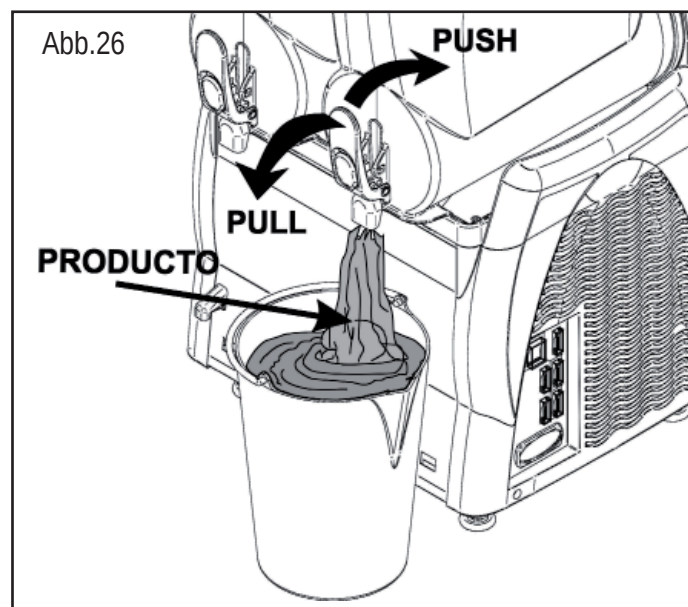
7.1. Leerung der Behälter

Bevor die Behälter gereinigt werden, muss das vorher zubereitete Produkt ausgegossen werden.

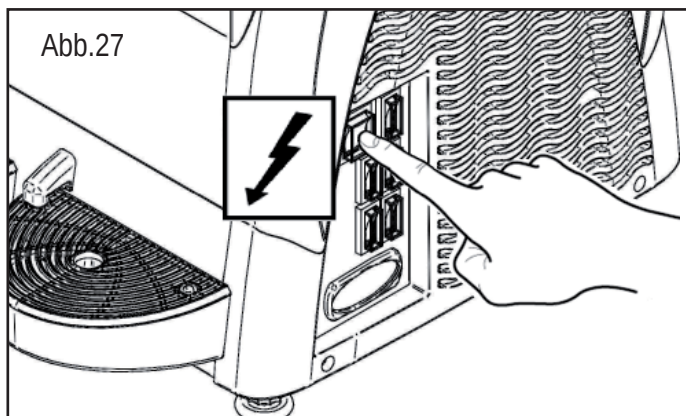
Bei der Reinigung vor dem Erstgebrauch den Behälter nicht leeren; siehe dazu Punkt 7.2.

Der Einfachheit halber wird nur gezeigt, wie der rechte Behälter zu betätigen ist; für die Bedienung der anderen Behälter braucht nur dieselbe Schrittfolge an den Schaltern des betreffenden Behälters ausgeführt zu werden. Der nachstehend beschriebene Ablauf gilt sowohl für Modelle mit als auch ohne elektronischen Thermostaten.

Bei eingeschalteter Maschine den Kühlschalter  auf "0" stellen und alles im Behälter vorhandene Produkt entleeren.



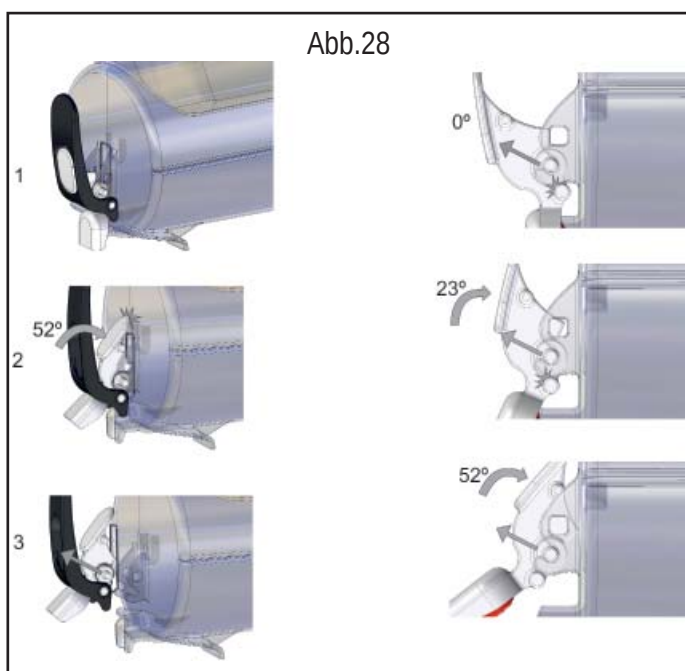
Anschließend den Rührwerkschalter und den Hauptschalter ausschalten und den Stecker abziehen.



7.2. Ausbau des Hahns

Es wird empfohlen, vor dem Ausbau des Behälters den Hahn auszubauen; anschließend darf der Hahn erst nach der vorschriftsmäßigen Aufstellung des Behälters wieder angebracht werden. Den Hahn abmontieren. Nach Entfernung des Zapfens (F) können auch die anderen Teile leicht herausgenommen werden.

Entfernen Sie den Wasserhahn: Entfernen Sie die Schrauben aus dem Gehäuse. Drücken Sie dazu die Drücker zu tippen stoßen das Reservoir wie in der Zeichnung dargestellt und Dehnung des Ventils bis die Schrauben zu lösen.



Die Teile können in eine Wanne mit heißem Wasser (circa 50°C) gelegt werden; danach so behandeln, wie in Punkt 7.4 beschrieben.



Abb.29



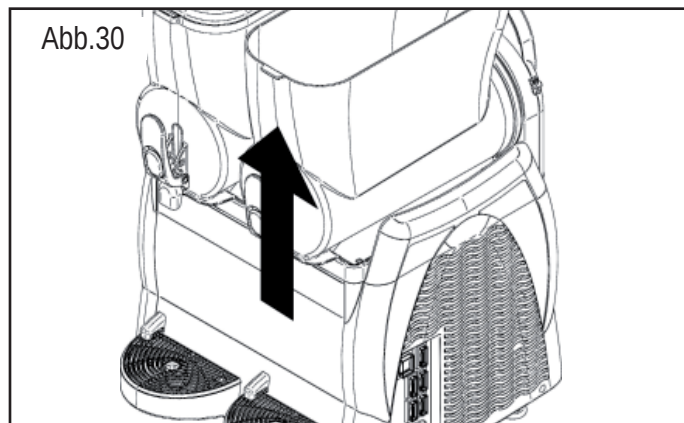
Es ist verboten, den Hahn auszubauen, solange das Produkt oder irgendeine andere Flüssigkeit im Behälter ist.

7.3. Ausbau Behälter und Deckel

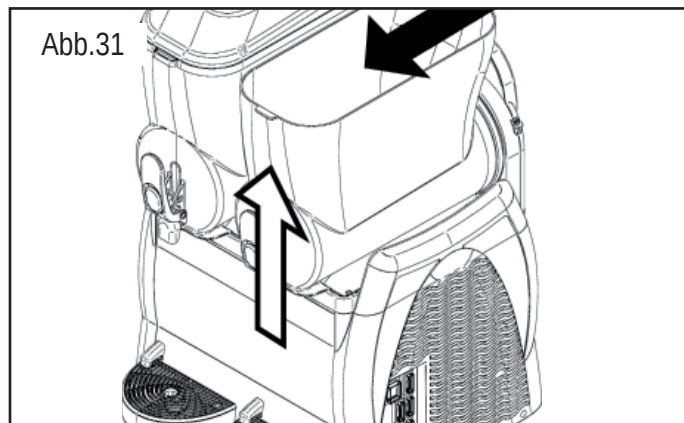
Der Ausbau aller Behälter ist für eine einwandfreie Reinigung und Desinfektion der Maschine unbedingt erforderlich.

Für den vorschriftsmäßigen Ausbau eines Behälters wie folgt vorgehen:

- 1 Der Deckel aufnehmen, wie in Paragraph 6.1 erläutert.
- 2 Zum Abnehmen den Behälter vorn anheben, bis er ausgehängt werden kann;

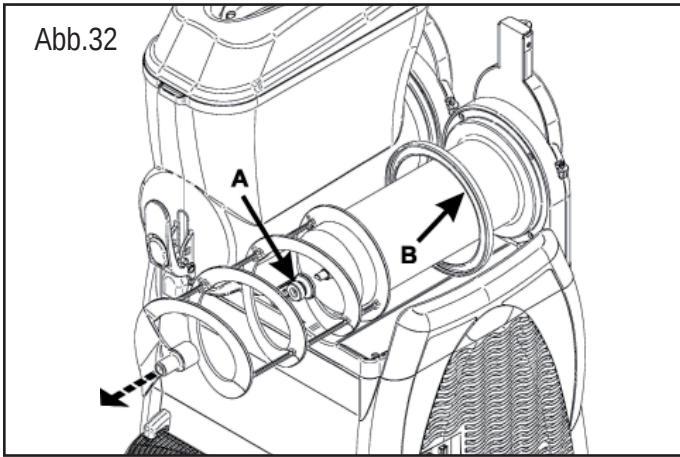


- 3 auf die Rückseite drücken und mit leichten Schlägen den Behälter aus seiner Halterung befreien;



- 4 die Rührschnecke herausziehen und die Dichtungen (A) und (B) abnehmen.

Abb.32



7.4. Reinigung und Desinfektion der Teile

Alle vorher ausgebauten Teile sorgfältig waschen und desinfizieren.



Achtung: Die Desinfektionslösung muss die Vorschriften erfüllen, die zum Zeitpunkt der Verwendung der Maschine gelten.

Zur korrekten Durchführung dieser Prozedur folgendermaßen vorgehen:

1. Einen Behälter mit in Wasser zubereiteter Desinfektionslösung füllen (2% Natrimhypochlorit in Wasser gelöst).
2. Die Wanne, den Deckel und den Verdampfer mit einem mit Desinfektionslösung getränkten Schwamm säubern.
3. Mit reichlich klarem Wasser nachspülen.
4. Ein anderes Gefäß mit der Desinfektionslösung füllen.
5. Die ausgebauten Teile in die Desinfektionslösung legen.
6. Die ausgebauten Teile 30 Minuten in der Desinfektionslösung lassen.
7. Mit reichlich klarem Wasser nachspülen.
8. Die Teile auf eine saubere Fläche legen und abtrocknen.
9. Die Maschine wieder zusammenbauen wie in Par. 7.5 beschrieben.
10. Vor Wiederbenutzung der Maschine einen Spülzyklus der Maschine mit klarem Wasser durchführen (siehe Par. 7.6).



Achtung: Die Deckel mit Beleuchtung nicht in Flüssigkeiten eintauchen. Den Deckel zur Reinigung und Desinfektion von der Maschine abmachen, wie im vorigen Kapitel beschrieben.

Zur vorschriftsmäßigen Reinigung des Leuchtdeckels wie folgt vorgehen:

1. Die Unterseite des Deckels (die mit dem Produkt in Berührung kommt), mit einem sauberen, feuchten Lappen reinigen.
2. Die ganze Außenseite mit einem sauberen, feuchten Lappen reinigen.

Außenseite

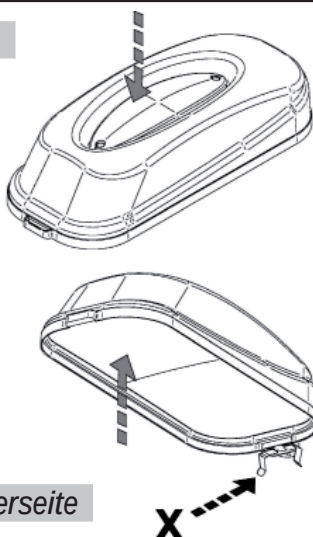


Abb.33

Unterseite

3. Mit einem mit Desinfektionsmittel getränkten Schwamm die Unterseite des Deckels desinfizieren, dabei darauf achten, dass die Kontakte (X) nicht nass werden.
4. 30 Minuten einwirken lassen.
5. Nur die Unterseite mit einem mit frischem Wasser getränkten Schwamm zwei Mal oder öfters nachspülen.
6. Den Deckel auf eine saubere Fläche legen und trocknen. Mit einem sauberen Lappen zuerst die Unterseite und dann die Außenseite trocknen.
7. Den Deckel erst nach Reinigung und Desinfektion des Behälters wieder aufsetzen.



Es ist verboten, den Deckel zu reinigen und zu desinfizieren, solange er sich an der Maschine befindet.

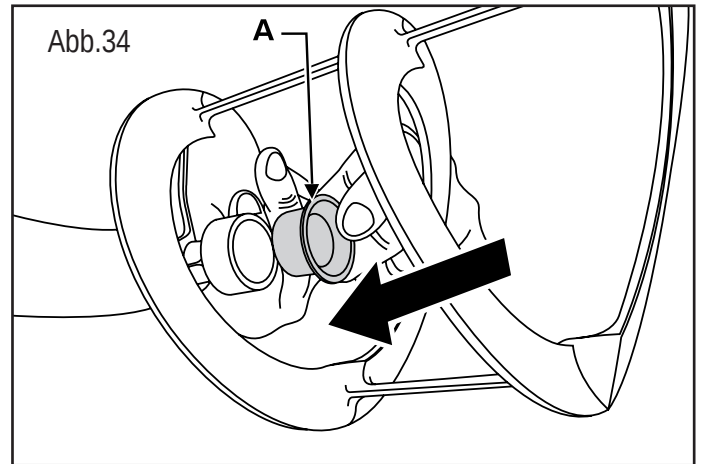
7.5. Zusammenbau der gereinigten Teile.

Alle gereinigten und desinfizierten Teile müssen sorgfältig zusammengebaut werden.

Einige Teile müssen geschmiert werden, um ihr einwandfreies Funktionieren zu gewährleisten.

Die Dichtung (A) an der Rührschnecke anbringen, wie in Abb. 34 gezeigt.

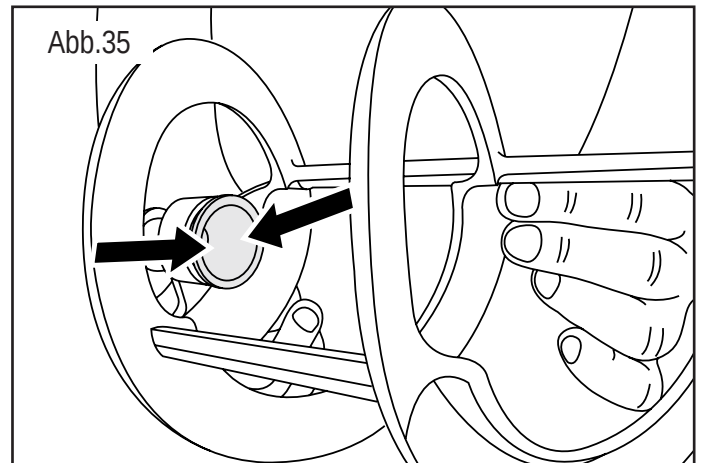
Abb.34



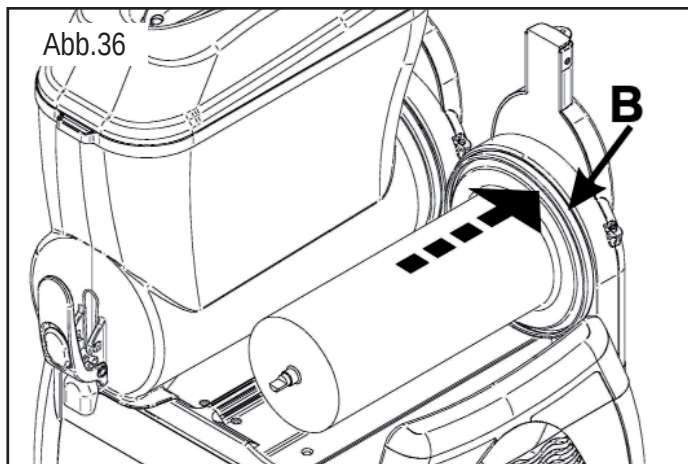
Wichtiger Hinweis: Immer den Zustand der Dichtung kontrollieren und sie bei Abnutzung durch eine neue ersetzen. Die Dichtung (A) muss mindestens ein Mal im Jahr ausgetauscht werden.

Die Dichtung (A) in den in Abb. 34 gezeigten Zonen mit der mitgelieferten Vaseline einfetten.

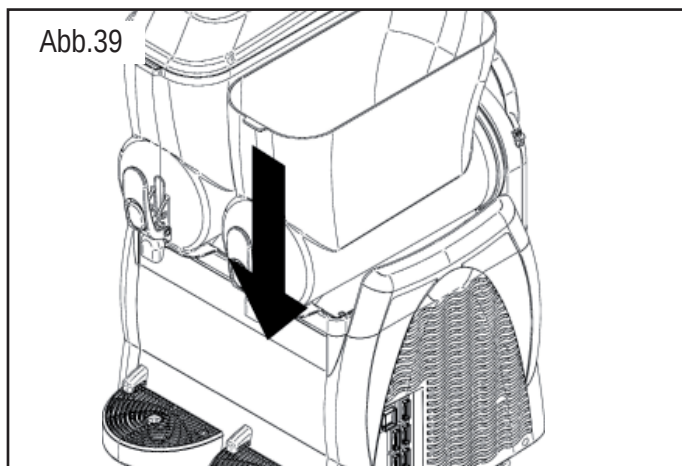
Abb.35



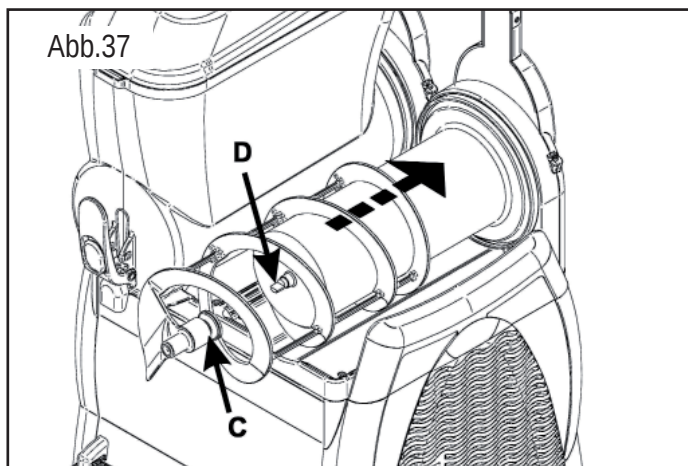
Die Dichtung (B) anbringen und auf der ganzen durch die Pfeile bezeichneten Fläche mit Vaseline einfetten.



Den Behälter nach unten drücken, bis er auf der Auflagefläche einrastet, wie in der Abbildung gezeigt.

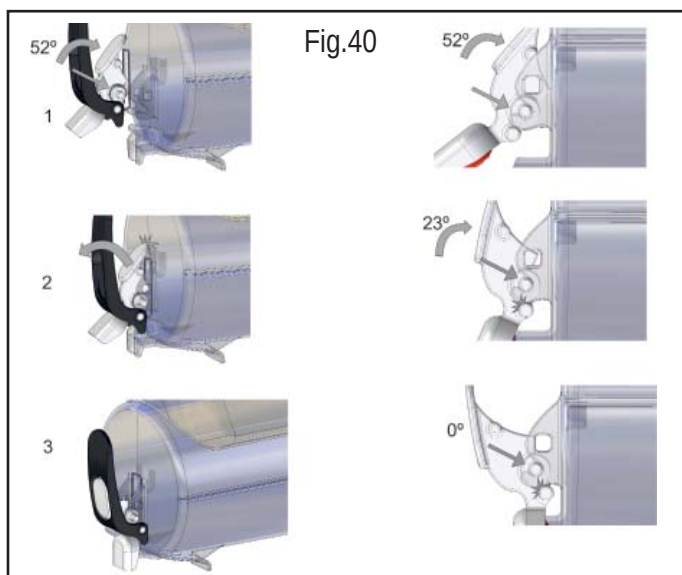


Die Rührschnecke einführen und den Kopf (C) auf die Welle (D) aufsetzen.



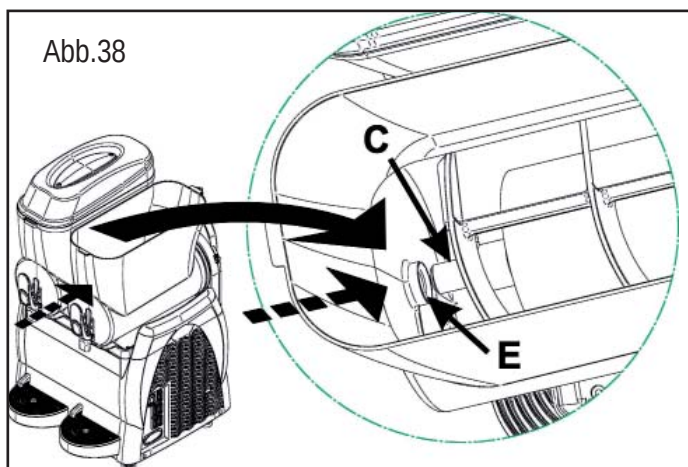
Zum Anbringen des Hahns wie folgt vorgehen:

- 1 den Verschluss (Y) in geeigneter Weise mit der mitgelieferten Vaseline einschmieren und die Komponenten wieder zusammensetzen;
- 2 Unterstützung Schrauben auf ihren Sitzen und drücken Sie die Schubhebel auf den Hahn, wie unten dargestellt passen:



Hinweis: Die Rührschnecke wird durch Drehen eingehängt.

Den Behälter an seinen Platz einsetzen; den Kopf (C) der Rührschnecke leicht anheben, so dass er in den Einsatz (E) des Behälters zu liegen kommt.



Hinweis: Die Teile vorschriftsmäßig einbauen, wie in der Abbildung gezeigt. Unterlassenes Schmieren des Verschlusses kann zum Austreten von Produkt aus dem Hahn führen.

7.6. Spülzyklus

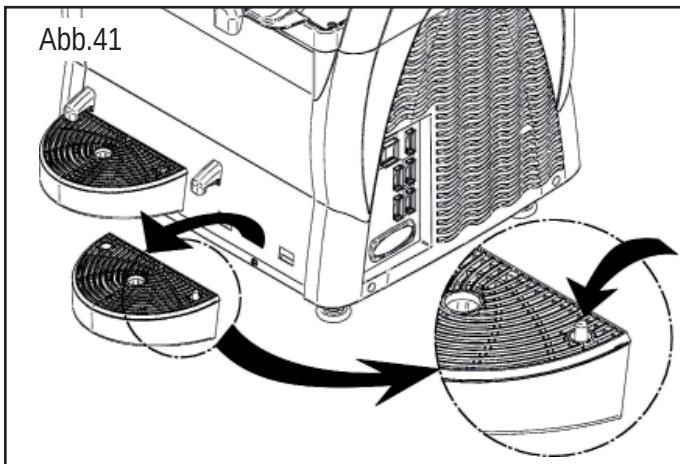
Vor dem Start der Maschine muss der Spülzyklus durchgeführt werden.

Dazu wie folgt vorgehen:

1. Die Wanne mit klarem Wasser füllen.
2. Die Maschine 5 Minuten nur mit der Rührfunktion laufen lassen.
3. Die Maschine ausschalten und die Wanne mit dem Hahn entleeren.

7.7. Reinigung der Tropfschale

Die Tropfschale muss täglich geleert und gereinigt werden.



Anmerkung: Alle an der Maschine vorhandenen Schalen reinigen. Die Tropfschale muss jedes Mal ausgeleert und gereinigt werden, wenn der im Tropfgitter angebrachte rote Schwimmer hochsteigt.

Die Abflussleitung festhalten und die Schale mit dem Tropfgitter hochheben und herausziehen.

Die Schale und das Tropfgitter separat mit lauwarmem Wasser reinigen.

Alle Teile abtrocknen.

Das Tropfgitter wieder auf der Schale einsetzen.

Die Abflussleitung in den dafür vorgesehenen Schlitz stecken.

Die Schale einsetzen und nach unten drücken, damit sie in der Maschine einrastet.

7.8. Leuchtdeckels



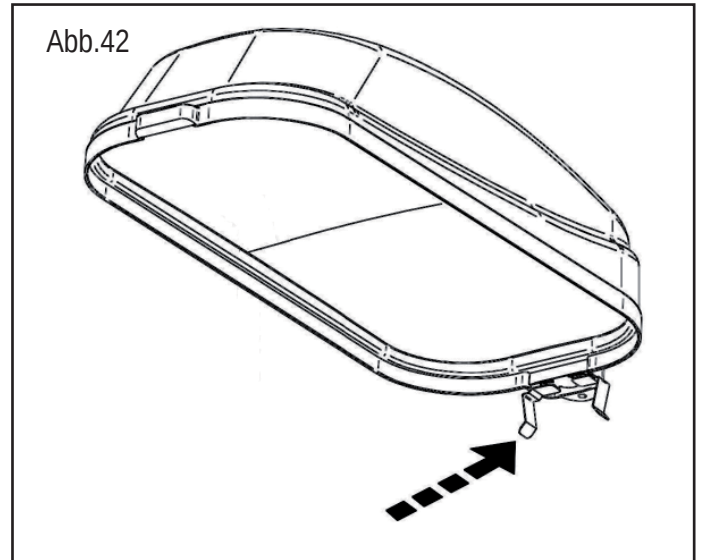
Die Wartung des Leuchtdeckels ist ausschließlich dem Fachpersonal zu überlassen, das alle Arbeitsabläufe und den Einsatz von entsprechenden Mitteln unter strikter Einhaltung der geltenden einschlägigen Vorschriften vorbereitet.



Dem Bediener ist es verboten, irgendwelche Teile des Deckels auszubauen.

Die Kontakte des Deckels mit einem feuchten Lappen reinigen und gut abtrocknen; dieser Vorgang ist immer bei ausgeschalteter Maschine durchzuführen.

Abb.42



Achtung: Bei den Reinigungsarbeiten darauf achten, dass die Kontakte nicht beschädigt (verbogen, abgebrochen) werden; bei Beschädigung kann es zu Funktionsstörungen des Deckels kommen, die nicht durch die Garantie abgedeckt sind.

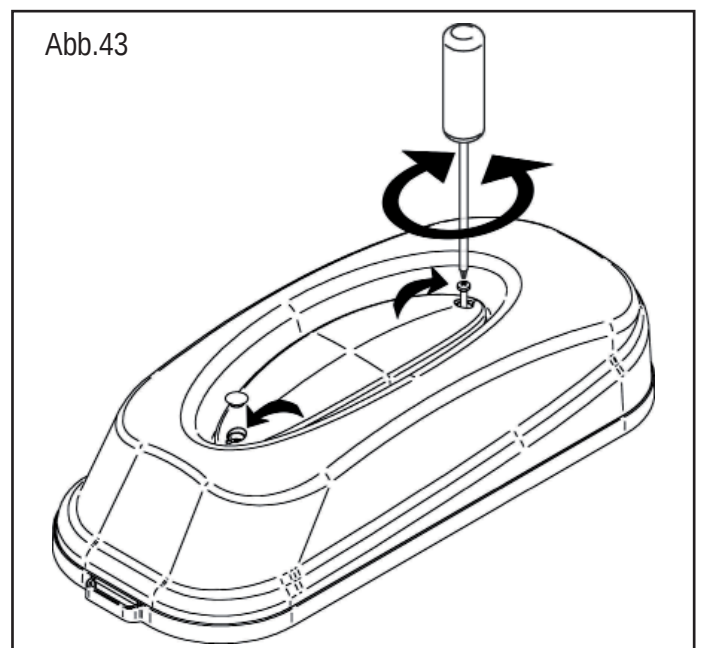
7.8.1. Lampenersetzung



Zum Auswechseln der Lampe muss der Hauptschalter auf -0- stehen und der Stecker abgezogen sein.

Die Schutzkappen abnehmen; die beiden Teile des Leuchtdeckels nach Aufdrehen der beiden Schrauben trennen; dazu einen geeigneten Schraubendreher benutzen.

Abb.43



Das Lämpchen "U" aus der Fassung "T" nehmen und durch ein neues ersetzen.

Den Deckel wieder zusammensetzen und die beiden Schrauben zudrehen.

Abb.44

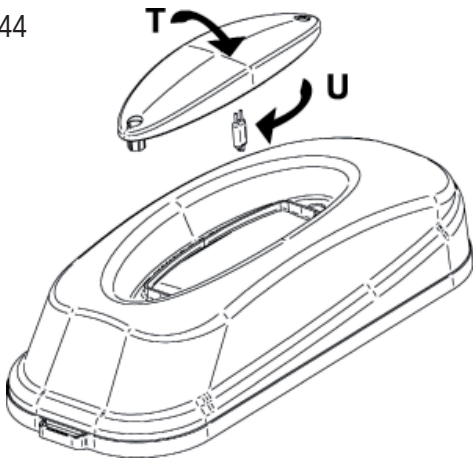
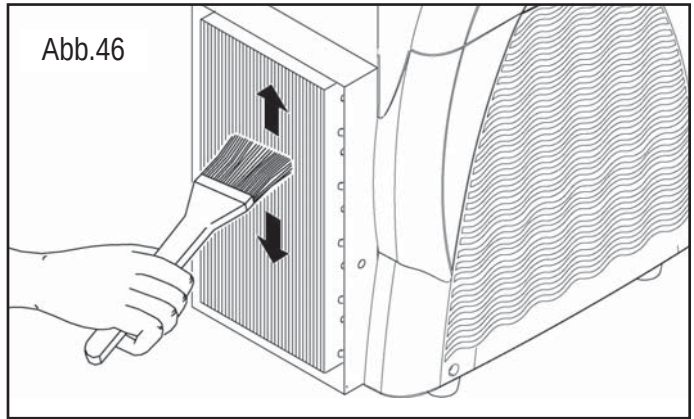


Abb.46



Nachdem der Kondensator gründlich gereinigt wurde, alle Schutzabdeckungen wieder anbringen.

7.9. Reinigung des Kondensators



Die Reinigung des Kondensators ist ausschließlich dem Fachpersonal zu überlassen, das alle Arbeitsabläufe und den Einsatz von entsprechenden Mitteln unter strikter Einhaltung der geltenden einschlägigen Vorschriften vorbereitet.



Den Kondensator im Innenbereich der Maschine regelmäßig reinigen.



Achtung: Beim Entfernen der Abdeckungen auf einige scharfen Kanten in der Maschine achten.



Ein verschmutzter Kondensator beeinträchtigt den störungs-freien Betrieb der Maschine.

Für den Zugang zum Kondensator die Schutzabdeckungen abmontieren.



Wenn auch nur eine Platte (vorne, hinten oder seitlich) nicht korrekt montiert ist, darf die Maschine nicht in Betrieb gesetzt werden. Die Reinigung des Kondensators ist nicht Aufgabe des Benutzers.

7.9.1. Reinigung des Kond. Granitore 1/1FF

Die Schutzabdeckungen mit einem geeigneten Schraubenzieher abschrauben.

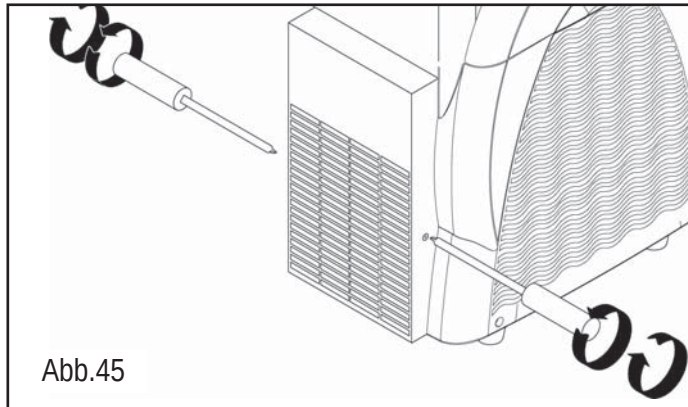


Abb.45

Zum Abnehmen der rückwärtigen Abdeckung die Schrauben, mit denen sie am Rahmen befestigt ist, aufdrehen (die Schrauben befinden sich rechts und links).

Nach Abnahme der Abdeckung mit einem trockenen Pinsel den Staub entfernen, der sich beim normalen Betrieb ansammelt.

7.9.2. Reinigung des Kond. Granitore 2/2FF-3/3FF

Zum Abnehmen der Schutzabdeckung wie folgt vorgehen:

- Den oberen Teil der seitlichen Schutzabdeckung anheben und vollständig abnehmen.
- lösen Sie die 2 Tabs gleichzeitiges Drücken Sie und ziehen Sie das Panel aus L wie unten dargestellt:

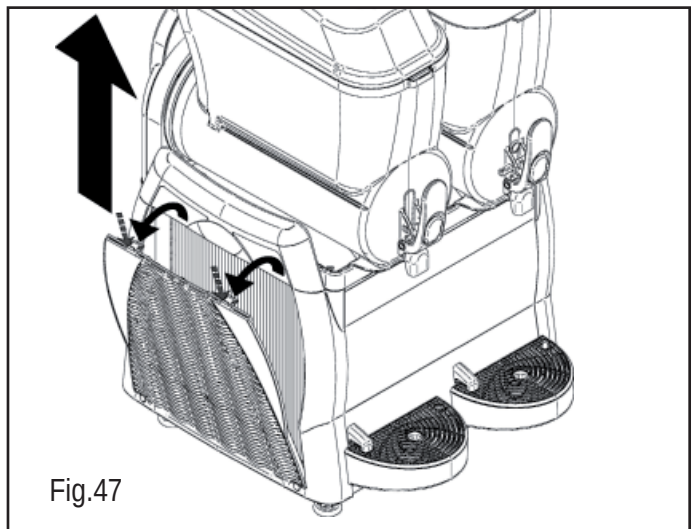


Fig.47

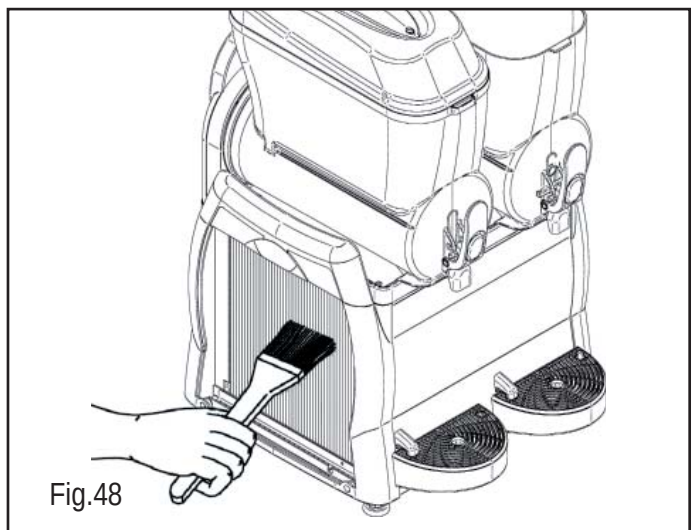


Fig.48

- Nach Entfernung der 4 Schrauben die Schutzabdeckung abziehen.
- Nach Abnahme der Abdeckung mit einem trockenen Pinsel den Staub entfernen, der sich beim normalen Betrieb ansammelt.

Nach gründlicher Reinigung des Kondensators alle Teile der Schutzabdeckung wieder anbringen.

7.10. Turnusmäßige Wartung



Die Maschine muss regelmäßig, und zwar mindestens ein Mal im Jahr, von einem Fachmann überprüft werden.

Durch diese turnusmäßige Überprüfung soll das Sicherheitsniveau aller installierten Komponenten und der Maschine selbst hoch gehalten werden.



Wenn eine Komponente abgenutzt ist, muss sie durch ein neues Originalersatzteil ersetzt werden. .



Die Benutzung der Maschine ist verboten, wenn auch nur eine Komponente defekt oder abgenutzt ist. Die turnusmäßige Wartung darf nicht vom Bediener durchgeführt werden.

8. ABBAU



Elektrische und elektronische Geräte müssen nach der europäischen Richtlinie 2002/96/EG entsorgt werden.

Solche Geräte dürfen NICHT zusammen mit dem normalen Hausmüll entsorgt werden, sondern müssen getrennt gesammelt werden, um eine optimale Rückgewinnung und Wiederverwertung der Materialien, aus denen sie konstruiert sind, zu ermöglichen.



Das Symbol  mit dem durchgekreuzten Abfallkorb ist auf allen Produkten angebracht, um an die Pflicht zur getrennten Sammlung zu erinnern. Die genaue Beachtung aller Vorschriften zur Entsorgung von Altgeräten ist ein Beitrag zum Umweltschutz.

9. PROBLEME - URSACHEN - MASSNAHMEN

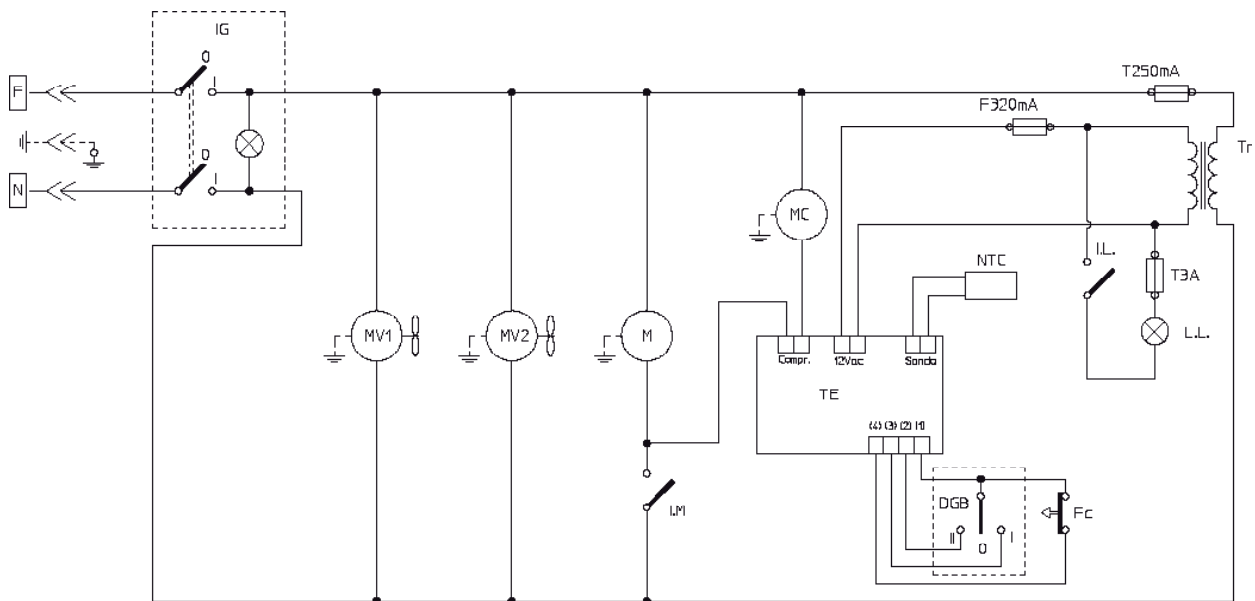
Probleme	Ursachen	Maßnahmen
Die Maschine schaltet sich nicht ein.	Hauptschalter aus (in Stellung "O"). (Kap.6)	Den Schalter auf "I" stellen.
	Stecker nicht eingesteckt.	Den Stecker an eine passende Steckdose anschließen.
Der Hahn ist nicht dicht.	Hahnverschluss nicht eingefettet. (Abb.38)	Verschluss einfetten.
	Verschluss schadhaft.	Verschluss auswechseln.
Austreten von Flüssigkeit auf der Rückseite des Behälters	Behälter nicht richtig montiert. (Par.7.5)	Montage des Behälters kontrollieren.
	Dichtung Behälter nicht eingefettet. (Abb.34)	Den Behälter vorschriftsmäßig einfetten.
	Dichtung schadhaft.	Dichtung auswechseln.
Die Rührschnecke dreht sich nicht.	Schalter in Stellung "O". (Kap.6)	Den Schalter auf "I" stellen.
	Eisbrocken im Behälter.	Die Maschine ausschalten, das Produkt schmelzen lassen und kontrollieren, ob es vorschriftsmäßig verdünnt ist.
Die Maschine erzeugt keine Gramolate.	Schalter in Stellung "O". (Kap.6)	Den Schalter auf "I" stellen.
	Maschine in der Nähe von Wärmequellen.	An einem geeigneten Ort aufstellen. (Kap.5)
	Maschine unzureichend belüftet.	
	Kondensator verschmutzt. (Par.7.9)	Den Fachtechniker rufen und eine gründliche Reinigung des Kondensators durchführen lassen.
	Falsche Einstellung der Festigkeit. (Par.6.4)	Festigkeit richtig einstellen.
	Reiter der Zeitschaltuhr in Position "~~~~".	Die Reiter in Position "❄" bringen, siehe Par. 6.7
Rührschnecke macht Geräusche.	Vordere Dichtung falsch angebracht. (Abb.32)	Die vorschriftsmäßige Montage der Dichtung überprüfen.
	Dichtung nicht eingefettet. (Abb.33)	Dichtung vorschriftsmäßig einfetten.
Aus dem Hahn kommt nichts	Eisbrocken im Behälter.	Die Maschine ausschalten, das Produkt schmelzen lassen und kontrollieren, ob es vorschriftsmäßig verdünnt ist.
Wenn die Ursachen der Betriebsstörung nicht in dieser Tabelle aufgeführt sind, bzw. wenn mit den vorgeschlagenen Maßnahmen das Problem nicht gelöst werden kann, einen Fachtechniker zu Rate ziehen.		

10. STROMLAUFPLÄNE (GRANITA-MASCHINE 1 - 1 FF)



STROMLAUFPLÄNE

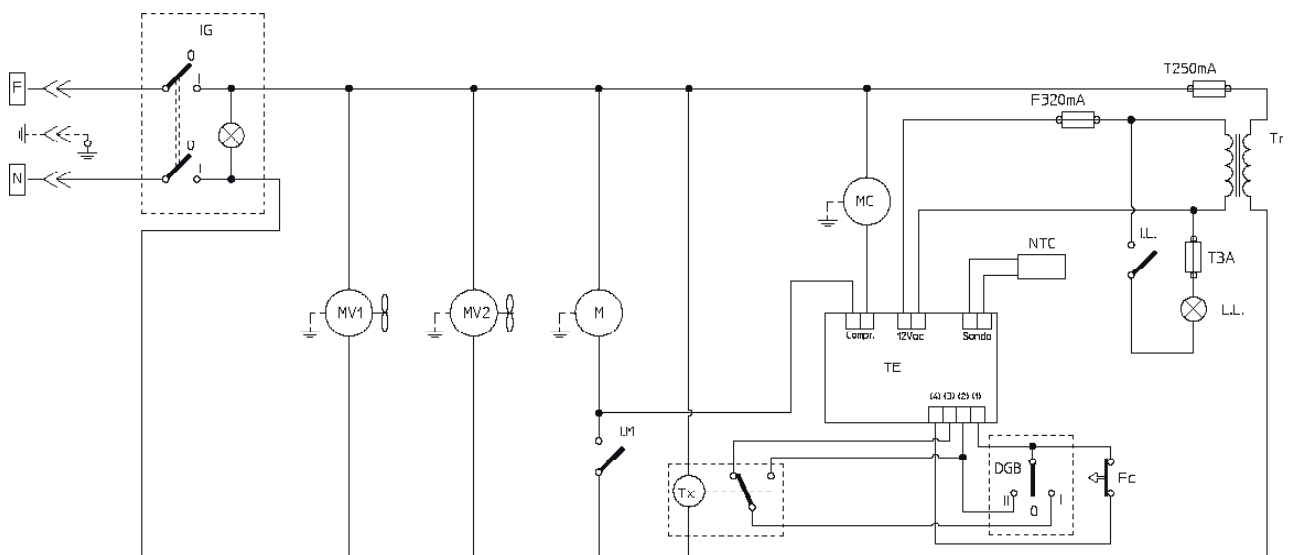
(GRANITA-MASCHINE 1 - 1 FF MIT ELEKTRONISCHEM THERMOSTAT)



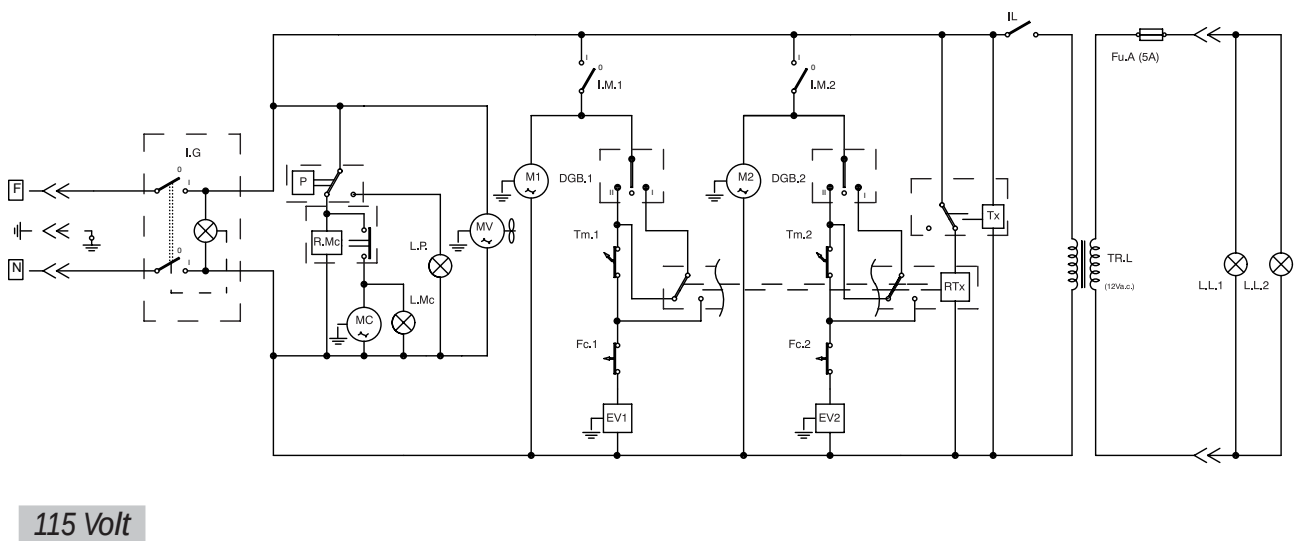
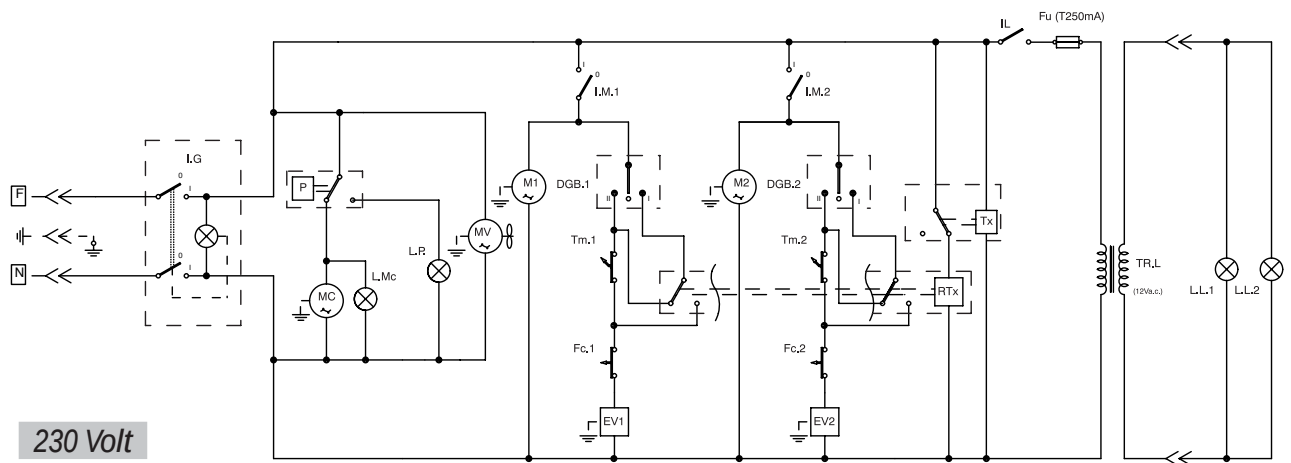
230 Volt

STROMLAUFPLÄNE

(GRANITA-MASCHINE 1 - 1 FF MIT ELEKTRONISCHEM THERMOSTAT +TIMER)

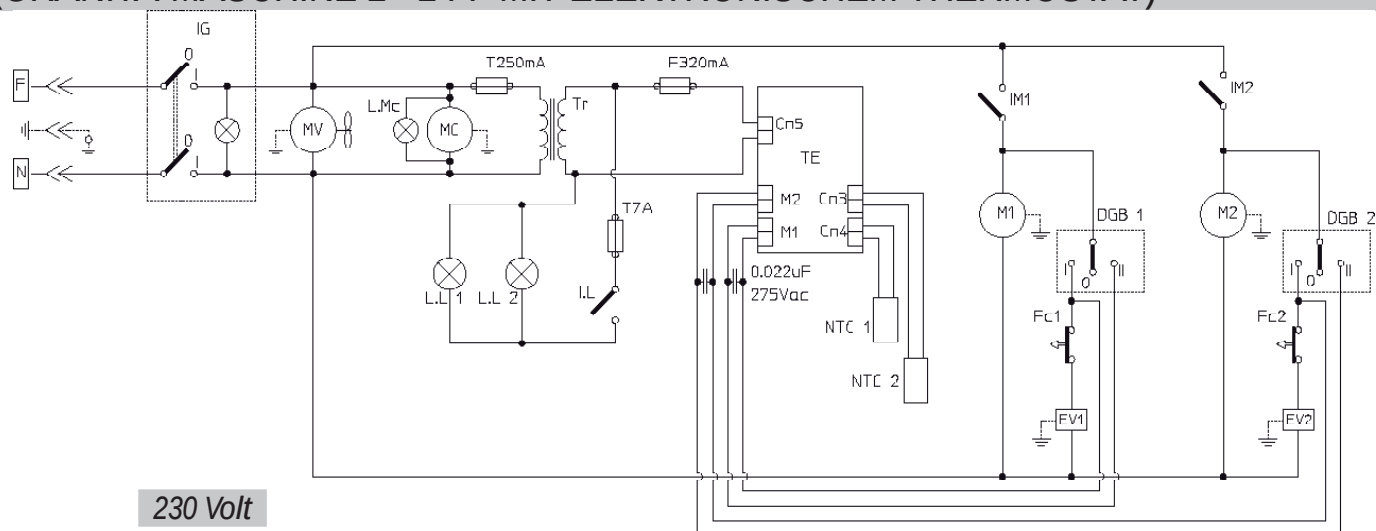


STROMLAUFPLÄNE (GRANITA-MASCHINE 2 - 2FF)



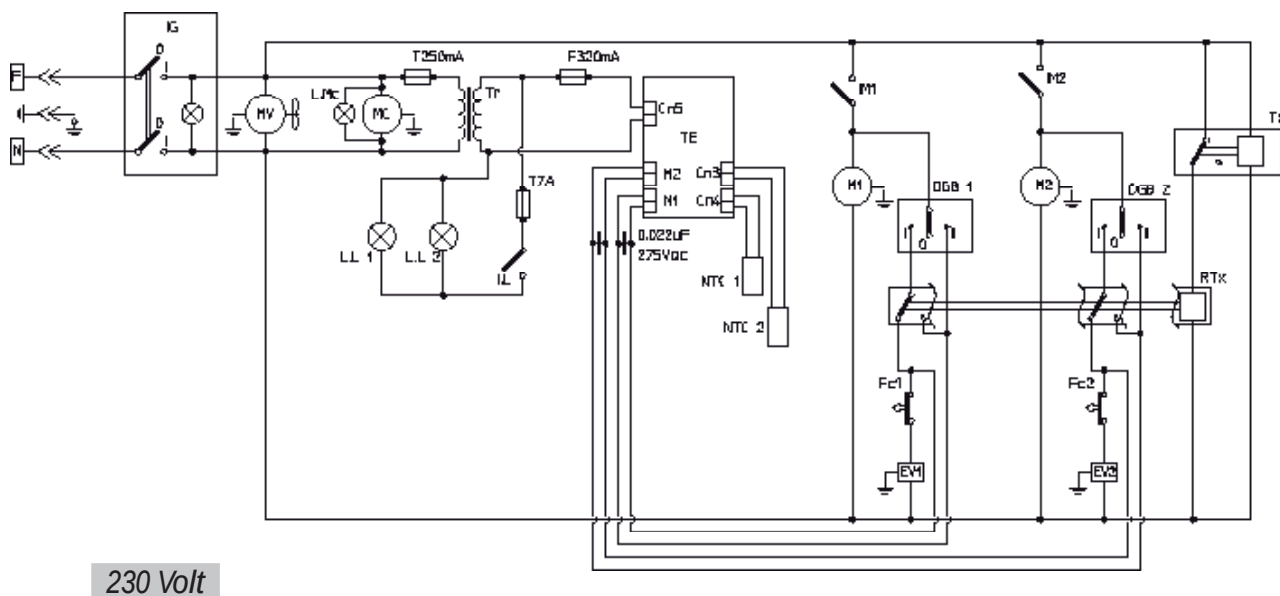
STROMLAUFPLÄNE

(GRANITA-MASCHINE 2 - 2 FF MIT ELEKTRONISCHEM THERMOSTAT)

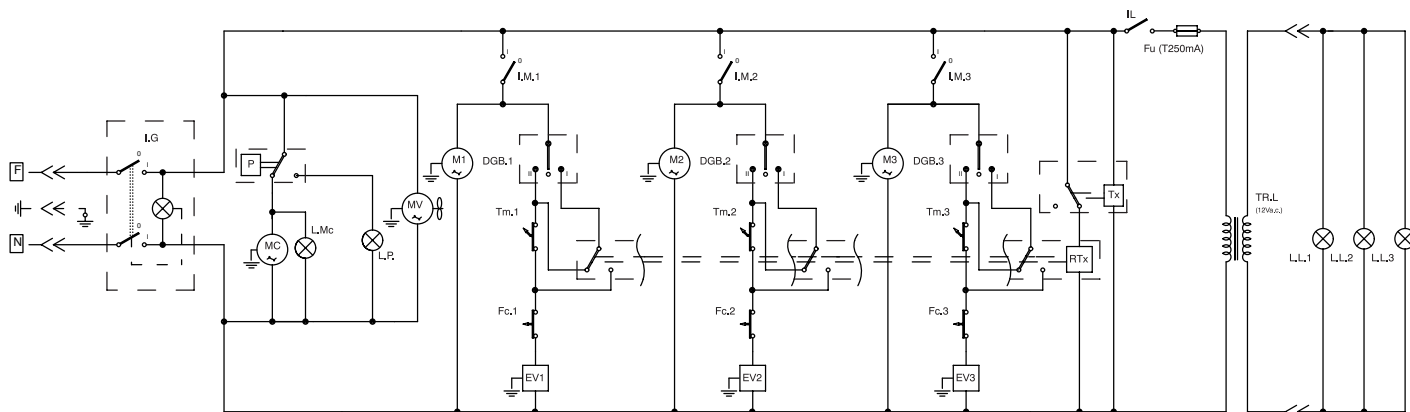


STROMLAUFPLÄNE

(GRANITA-MASCHINE 2 - 2 FF MIT ELEKTRONISCHEM THERMOSTAT +TIMER)

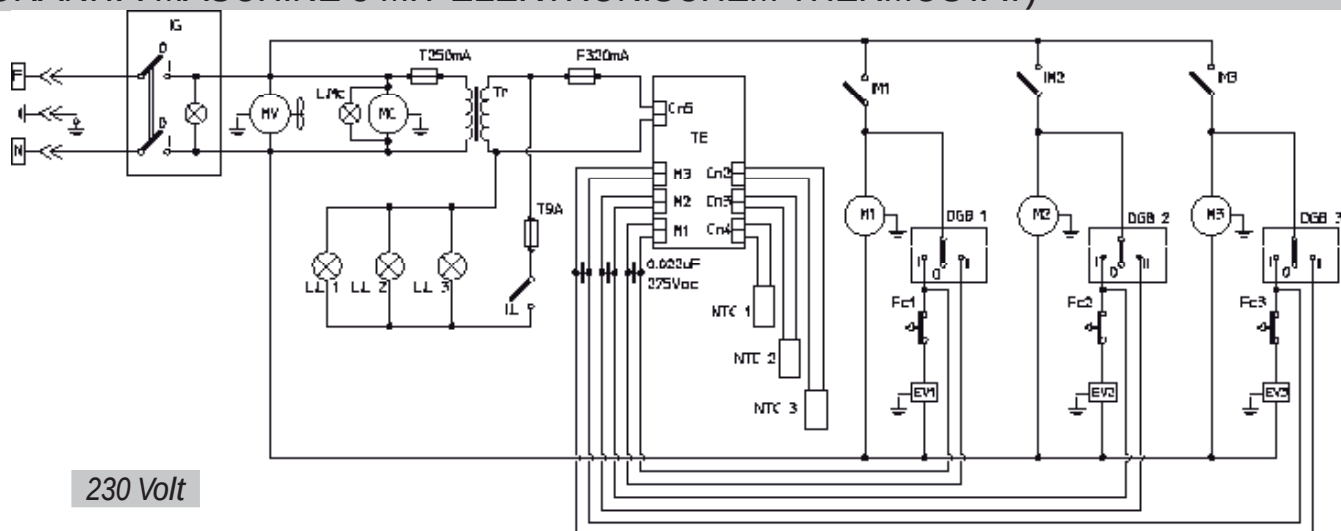


STROMLAUFPLÄNE (GRANITA-MASCHINE 3) / 230V



STROMLAUFPLÄNE

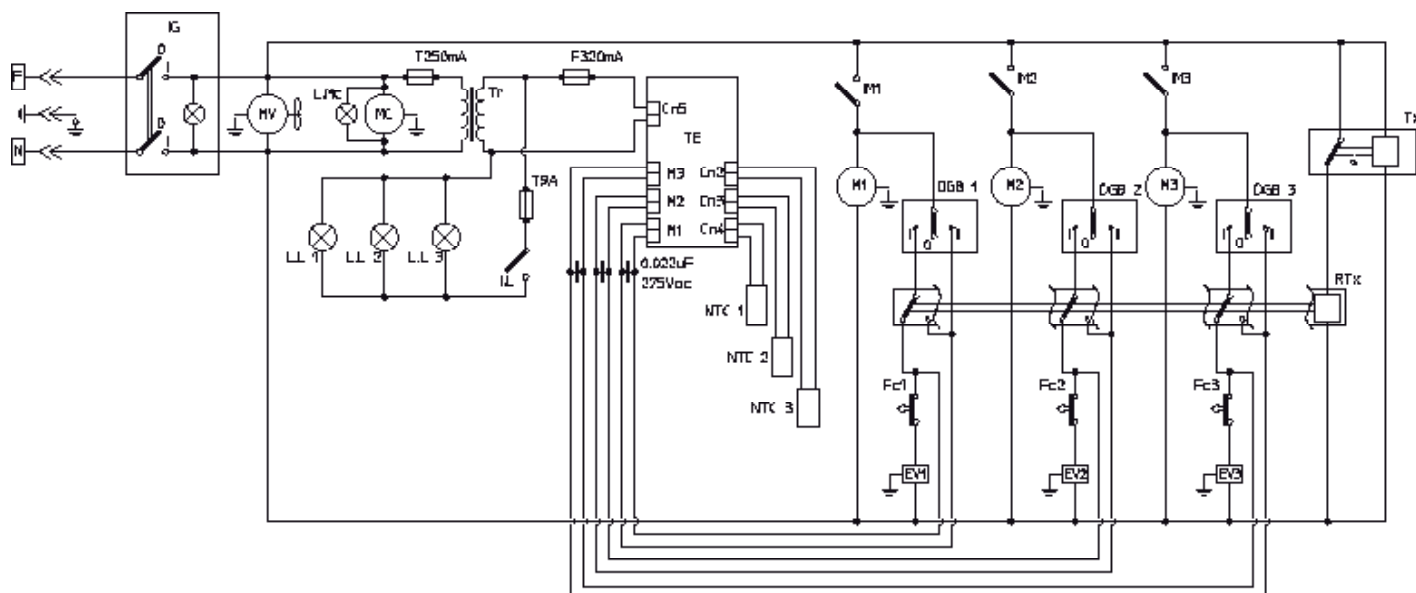
(GRANITA-MASCHINE 3 MIT ELEKTRONISCHEM THERMOSTAT)



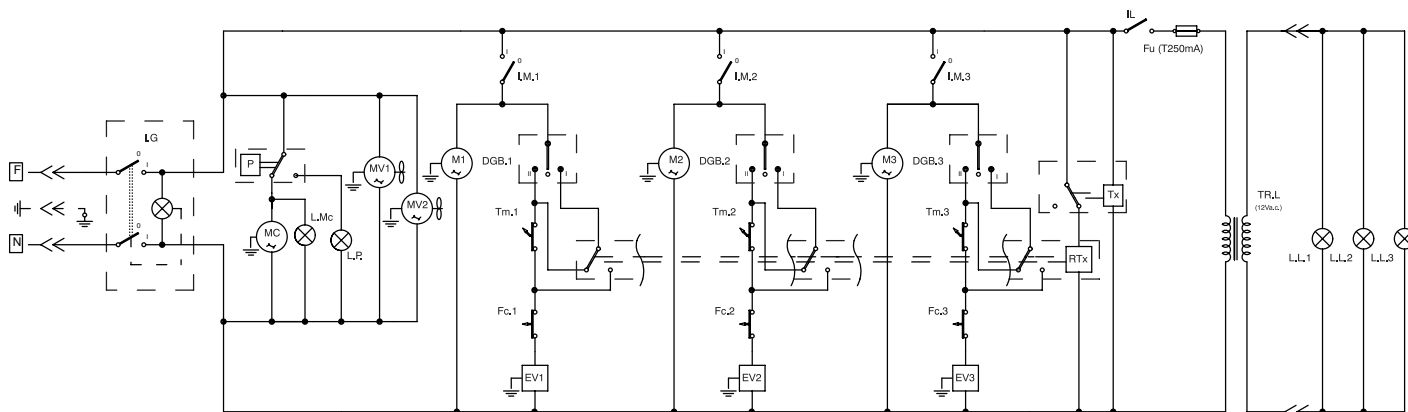
230 Volt

STROMLAUFPLÄNE

(GRANITA-MASCHINE 3 MIT ELEKTRONISCHEM THERMOSTAT +TIMER)

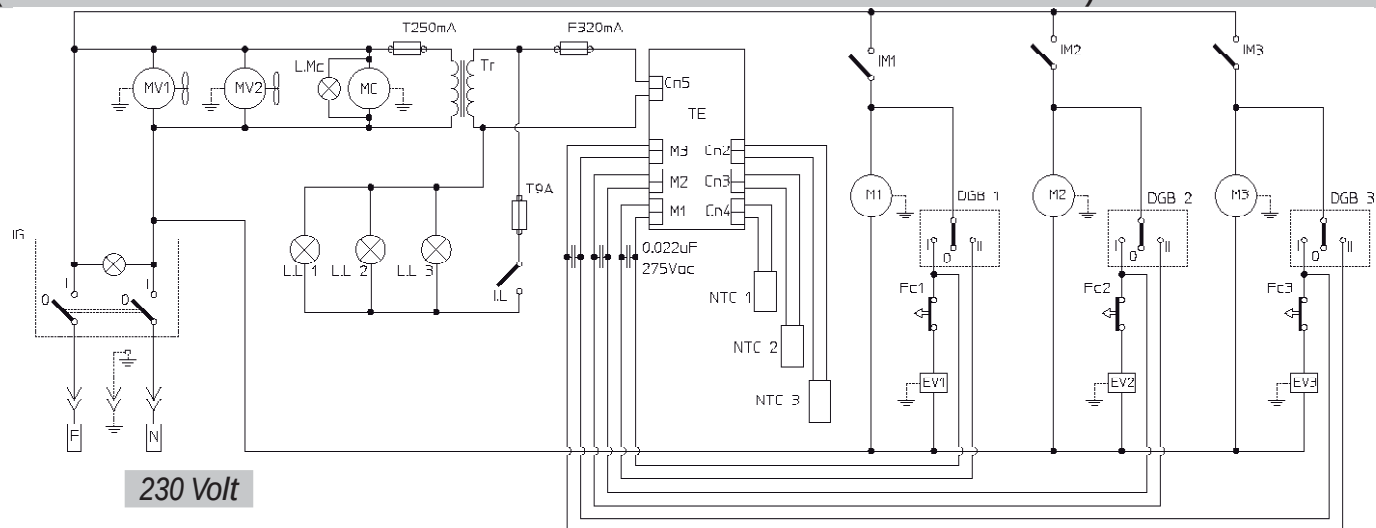


STROMLAUFPLÄNE (GRANITA-MASCHINE 3FF) / 230V



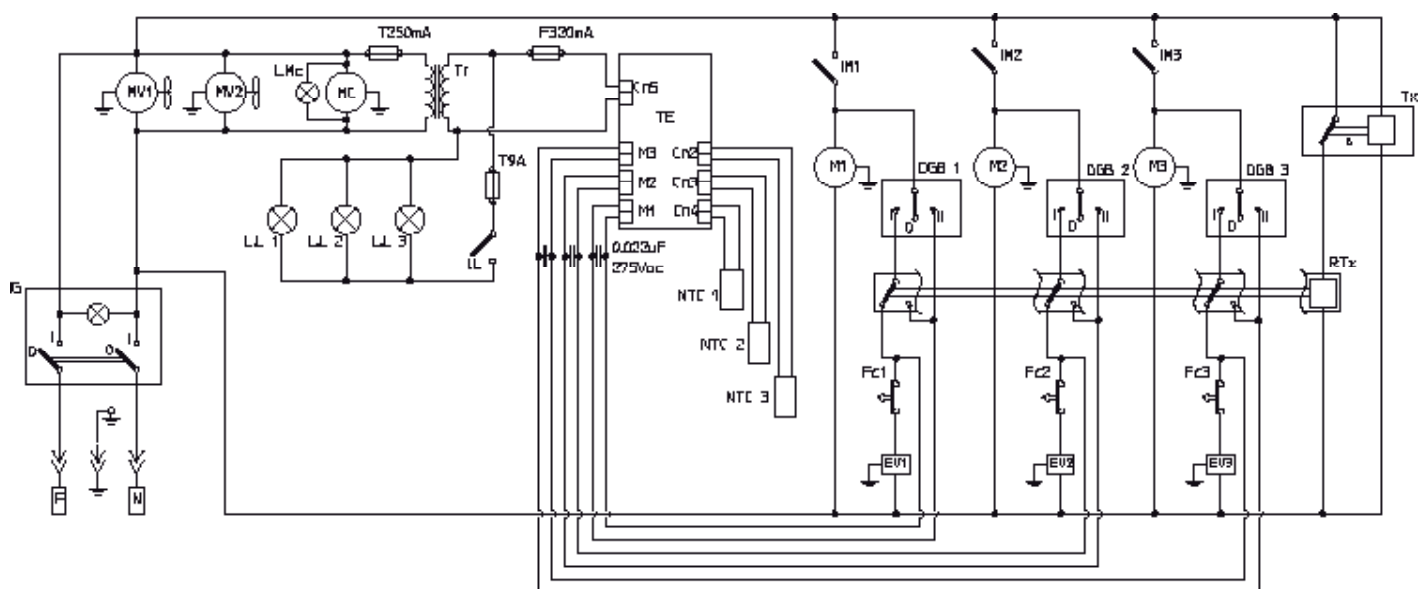
STROMLAUFPLÄNE

(GRANITA-MASCHINE 3FF MIT ELEKTRONISCHEM THERMOSTAT)

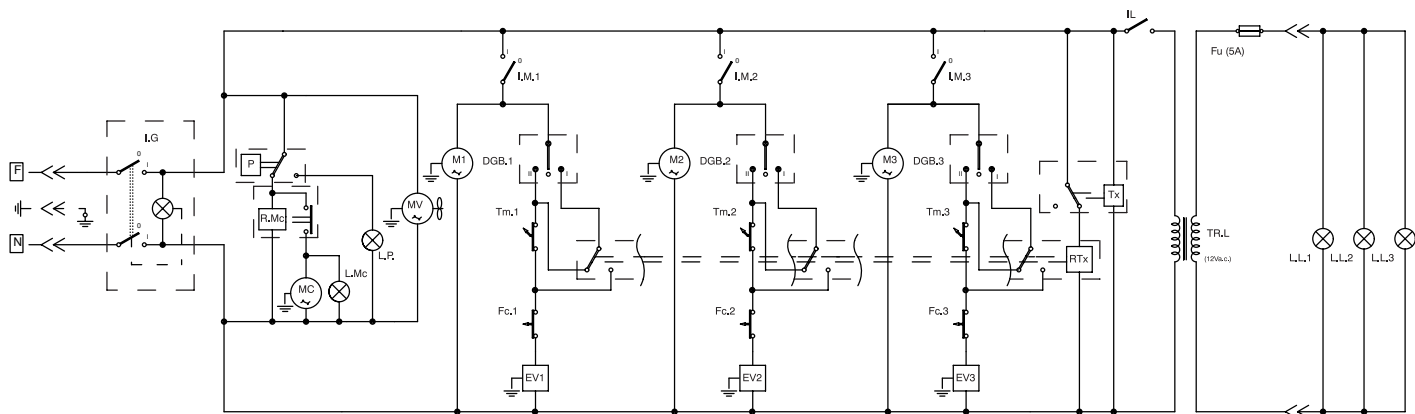


STROMLAUFPLÄNE

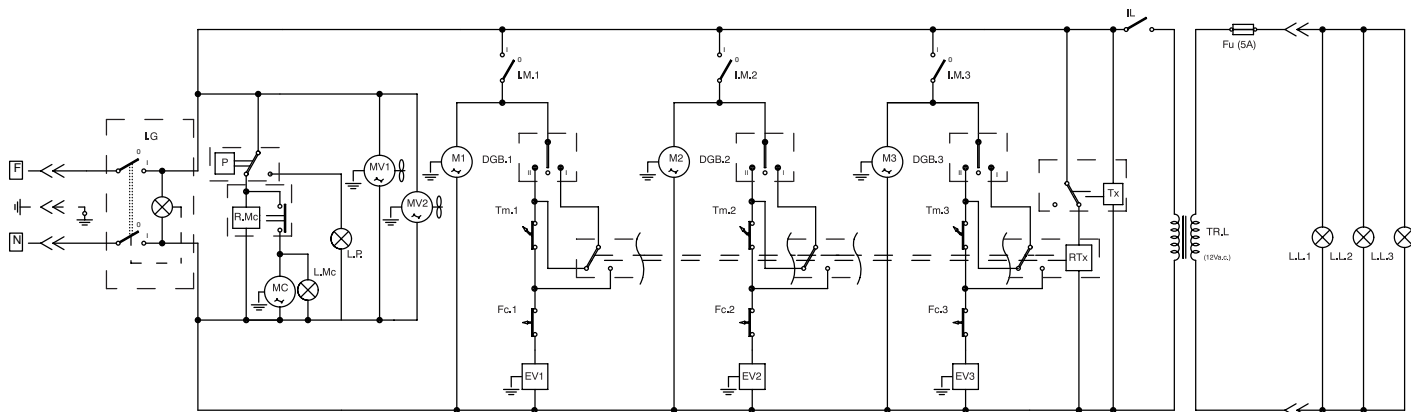
(GRANITA-MASCHINE 3FF MIT ELEKTRONISCHEM THERMOSTAT +TIMER)



STROMLAUFPLÄNE (GRANITA-MASCHINE 3) / 115V



STROMLAUFPLÄNE (GRANITA-MASCHINE 3FF) / 115V



LEGENDE

Bezeichnung	Beschreibung
D.G.B	UMSCHALT. GRAMOLATE/GETRÄNK
DGB.1	UMSCHALT. GRAMOLATE/GETRÄNK BEHÄLTER 1
DGB.2	UMSCHALT. GRAMOLATE/GETRÄNK BEHÄLTER 2
DGB.3	UMSCHALT. GRAMOLATE/GETRÄNK BEHÄLTER 3
EV1	MAGNETVENTIL BEHÄLTER 1
EV2	MAGNETVENTIL BEHÄLTER 2
EV3	MAGNETVENTIL BEHÄLTER 3
Fc	ENDANSCHLAG EINSTELLUNG
Fc.Tx	ENDANSCHLAG ZEITSCHALTER
Fc1	ENDANSCHLAG EINSTELLUNG BEHÄLTER 1
Fc2	ENDANSCHLAG EINSTELLUNG BEHÄLTER 2
Fc3	ENDANSCHLAG EINSTELLUNG BEHÄLTER 3
Fu	SICHERUNG
FuA	SICHERUNG HILFSSTROMKREIS
I.G	HAUPTSCHALTER
I.L	SCHALTER LEUCHTDECKEL
I.M	SCHALTER RÜHRWERKMOTOR
I.M1	SCHALTER RÜHRWERKMOTOR BEHÄLT. 1
I.M2	SCHALTER RÜHRWERKMOTOR BEHÄLT. 2
I.M3	SCHALTER RÜHRWERKMOTOR BEHÄLT. 3
L.L.	LAMPE LEUCHTDECKEL
L.L.1	LAMPE LEUCHTDECKEL BEHÄLTER 1
L.L.2	LAMPE LEUCHTDECKEL BEHÄLTER 2
L.L.3	LAMPE LEUCHTDECKEL BEHÄLTER 3
L.MC	LAMPE KOMPRESSORMOTOR
L.P.	LAMPE DRUCKWÄCHTER
M	RÜHRWERKMOTOR
M1	RÜHRWERKMOTOR BEHÄLTER 1
M2	RÜHRWERKMOTOR BEHÄLTER 2
M3	RÜHRWERKMOTOR BEHÄLTER 3
MC	KOMPRESSORMOTOR
MTx	MOTOR ZEITSCHALTER
MV	MOTOR VENTILATOR
MV1	MOTOR VENTILATOR 1
MV2	MOTOR VENTILATOR 2
N.T.C	TEMPERATURFÜHLER BEHÄLTER
N.T.C 1	TEMPERATURFÜHLER BEHÄLTER 1
N.T.C 2	TEMPERATURFÜHLER BEHÄLTER 2
N.T.C 3	TEMPERATURFÜHLER BEHÄLTER 3
P	DRUCKWÄCHTER
R.Mc	KOMPRESSORRELAIS
RTx	RELAIS ZEITSCHALTUHR
TE	THERMOSTAT ELEKTRONISCHE
Tm	THERMOSTAT BEHÄLTER
Tm1	THERMOSTAT BEHÄLTER 1
Tm2	THERMOSTAT BEHÄLTER 2
Tm3	THERMOSTAT BEHÄLTER 3
TR	TRAFO
TR.L	TRAFO
Tx	TIMER