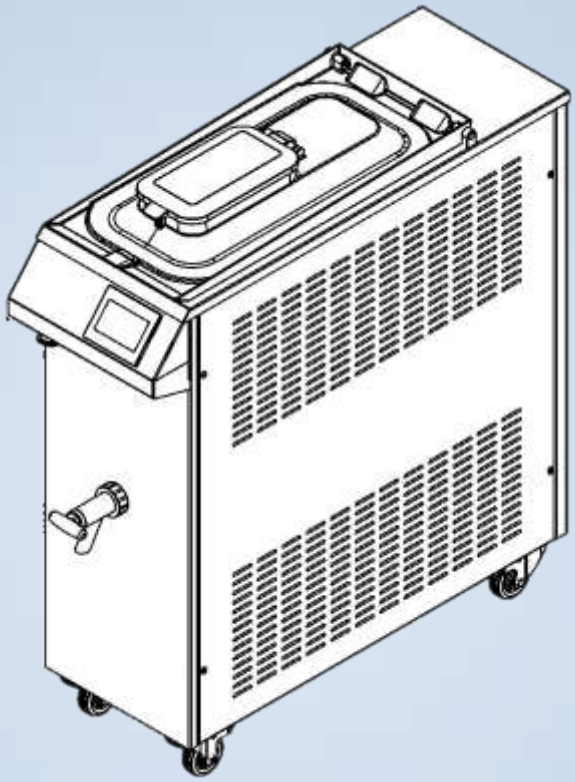
ggmgastro.com
INTERNATIONAL



BENUTZERHANDBUCH PASTEURISIERER

PAC 60/130/190

Handbuch Nummer: V001 – 31.01.2019

1. INHALTSVERZEICHNIS

1. INHALTSVERZEICHNIS....1
2.HERZLICHEN GLÜCKWUNSCH UND VIELEN DANK!....2
3.SYMBOLE IM HANDBUCH 3
4.HINWEIS ZUM ELEKTRISCHEN ANSCHLUSS 4
5.TECHNISCHE DATEN....5
6. WARNUNGEN UND SICHERHEIT 5
7.HEBEN UND TRANSPORTIEREN 8
8.TEILEKENNZEICHNUNG 9
9.BETRIEBSVERFAHREN....11
10.BEDIENFELD....12
11.1 HAUPTBILDSCHIRM....13
11.2 VORBEREITUNGSBILDSCHIRM....18
11. DOSIERUNGDERMISCHUNG....::....13
12. REINIGEN UND SANITIZIEREN DER MASCHINE.... ...25
13.INSPEKTIONSPLAN FÜR DIE REGELMÄSSIGE WARTUNG.... 26
14.MÖGLICHE FEHLER UND LÖSUNGEN 30

2. HERZLICHEN GLÜCKWUNSCH UND VIELEN DANK!

Herzlichen Glückwunsch und vielen Dank für den Erwerb einer Pasteurisiermaschine.

Sollten Sie ein Problem mit dem Pasteurisiergerät haben, wenden Sie sich bitte an Ihren lokalen Servicetechniker.

Machen Sie sich bitte mit der Maschine vertraut, indem Sie sich etwas Zeit nehmen, um dieses Handbuch zu lesen. Wenn Sie sich mit dieser kleinen Eisfabrik vertraut machen, hat sie das Potenzial, gute Gewinne zu erzielen.

Hinweis und keine Garantie: Diese Seiten werden nur als Service und zu Informationszwecken zur Verfügung gestellt, und unter der Annahme, dass der Empfänger des Pasteurisierers und der Bediener des Pasteurisierers kompetent ist, die erforderlichen Aufgaben auszuführen, einschließlich, aber nicht beschränkt auf den Betrieb und/oder die Reparatur von Elektrogeräten, für die die Informationen zur Verfügung gestellt werden, und dass diese Person sachkundig ist und auf die richtigen Sicherheitsvorkehrungen achtet. Weder Kristal Endüstriyel ® noch ihre jeweiligen Mitarbeiter erheben Anspruch auf die Eignung oder Tauglichkeit der hierin enthaltenen Informationen, die ohne jegliche ausdrückliche oder stillschweigende Gewährleistung, Garantie, Zusicherung von Qualität, Konformität mit den Spezifikationen, Zuverlässigkeit, Funktionalität oder Eignung bereitgestellt werden. GGM Gastro und/oder seine Mitarbeiter sind in keinem Fall haftbar, weder vertraglich noch aus unerlaubter Handlung, für direkte, indirekte, strafende oder Folgeschäden, einschließlich, aber nicht beschränkt auf entgangenen Gewinn und Geschäftsunterbrechung, die sich aus Fehlern, typographischen oder anderen, Ungenauigkeiten, Auslassungen oder Verzögerungen, die sich aus oder im Zusammenhang mit der Verwendung, dem Vertrauen auf, oder die Unfähigkeit, jede Art von Informationen, Teile oder Waren, auch wenn im Voraus über die Möglichkeit einer solchen Aktion. Die Informationen in diesem Handbuch können ohne vorherige Ankündigung geändert werden.
Alle Rechte vorbehalten.



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

3. SYMBOLE IM HANDBUCH

	**WARNUNG** Wenn Sie dieses Symbol auf Ihrem Pasteurisierer oder in dieser Anleitung sehen, sollten Sie sich der Gefahr von Verletzungen bewusst sein. Befolgen Sie die empfohlenen Vorsichtsmaßnahmen und sicheren Betriebsverfahren.
	**ELEKTRISCHE GEFAHR** Dieses Symbol weist auf die Gefahr eines elektrischen Schlages hin.
	**ANMERKUNG** Sie weist auf wichtige Informationen für die betroffenen Personen hin.
	**SCHÜTZUNGEN** Dieses Symbol bedeutet, dass der Bediener einen Schutz gegen Unfallgefahren verwenden muss.
	**MASCHINENFÜHRER** Er/Sie ist die Person, die keine spezifischen Fachkenntnisse hat und den Pasteurisierer bedienen wird.
	**WARTUNGSTECHNIKER** Er/Sie ist ein qualifizierter Ingenieur für den Betrieb der Maschine unter normalen Bedingungen; er/sie ist in der Lage, Eingriffe an mechanischen Teilen und alle Einstellungen sowie Wartungs- und Reparaturarbeiten durchzuführen. Er/Sie ist qualifiziert für Eingriffe an elektrischen und kältetechnischen Komponenten.

4. HINWEIS ZUM ELEKTRISCHEN ANSCHLUSS



1. Vergewissern Sie sich, dass die Stromversorgung mit dem Etikett mit den elektrischen Daten (Typenschild) übereinstimmt.

2. Prüfen Sie auf dem Datenschild (Typenschild) die erforderliche Amperezahl des Schutzschalters. Schließen Sie das Gerät nur an eine Steckdose an, die der erforderlichen Amperezahl des Geräts entspricht.

3. Das Gerät muss gemäß den örtlichen Vorschriften für elektrische Anlagen sowie gemäß anderen Gesundheits- und Sicherheitsanforderungen installiert werden. Wenn Sie sich nicht sicher sind, erkundigen Sie sich bitte bei Ihrer örtlichen Behörde nach Einzelheiten.



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



5. **WARNUNG**: Wenn Sie kein qualifizierter und ordnungsgemäß autorisierter Servicetechniker sind, dürfen Sie die Verkleidungen an den Seiten und auf der Rückseite des Geräts nicht öffnen, um die Gefahr von Verletzungen durch Stromschlag zu vermeiden.

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

5. TECHNISCHE DATEN

Modell	Nettogewicht (kg)	Abmessungen (cm)	Leistung (kW)	Spannung (V)	Fassungsvermögen Min - Max (lt)
Pac 60	180	50 x 60 x 78	7	400	20 - 60
Pac 130	250	55 x 62 x 140	14	400	40 - 130
Pac 190	300	60 x 65 x 142	19	400	60 - 190

Tabelle 1

6. WARNUNGEN UND SICHERHEIT



Lesen und verstehen Sie alle Sicherheitshinweise in dieser Anleitung. Lesen und verstehen Sie die Sicherheitsaufkleber auf Ihrem Pasteurisierer. Achten Sie auf die Position aller Aufkleber auf dem Pasteurisierer und halten Sie die Sicherheitsaufkleber in gutem Zustand. Überprüfen Sie sie regelmäßig und ersetzen Sie fehlende, beschädigte oder unleserliche Sicherheitsaufkleber. Die Sicherheitsaufkleber müssen während der gesamten Lebensdauer des Pasteurs vorhanden und lesbar bleiben.

Halten Sie Ihren Pasteur sauber und ordentlich!
Kristal Endüstriyel® ist um die Sicherheit der Person/en besorgt, die das Gerät benutzen. Bitte beachten Sie daher u.a. die folgenden WARNHINWEISE und halten Sie sich daran:



- Befolgen Sie stets die Vorschriften der örtlichen Behörden zur Lebensmittelsicherheit und andere Gesundheitsvorschriften.
- Befolgen Sie stets die Betriebs- und Lebensmittelhygienesicherheitsvorschriften und andere Gesundheitsvorschriften.
- Reinigen Sie das Gerät nicht mit Hochdruckwasser.
- Verwenden Sie zum Reinigen der Teile Trinkwasser.



- Benutzen Sie das Gerät NICHT, bevor Sie dieses Benutzerhandbuch gelesen haben. Die Nichtbeachtung dieser Anweisungen kann zu Geräteschäden, schlechter Leistung, Gesundheitsrisiken oder

Verletzungen führen.

- Verwenden Sie zum Wechseln oder Ersetzen der O-Ringe am Auslassventil nur lebensmittelechte Schmiermittel.







- Es besteht ein potenzielles Risiko, wenn die Anweisungen im Benutzerhandbuch und andere Sicherheitsvorkehrungen nicht strikt befolgt werden.
- Erlauben Sie niemandem, Reparaturen an der Maschine vorzunehmen, solange die Hauptstromzufuhr nicht unterbrochen ist.
- Öffnen Sie niemals die Verkleidungen, um in das Innere der Karosserie zu gelangen. (Nur durch autorisierte Techniker)
- Die technische Wartung muss von autorisierten Technikern durchgeführt werden.
- Der Pasteurisierer **darf NICHT von** ungeschultem Personal bedient werden.
- Schalten Sie die Maschine **NICHT** am Steckdosenschalter ein, wenn Folgendes noch nicht geschehen ist: (a) der Mischer richtig eingesetzt ist (b) das Auslassventil richtig aufgesetzt ist,
- Seien Sie beim Entfernen, Ersetzen oder Reinigen der abnehmbaren Teile vorsichtig, da einige Teile scharfe Kanten haben, die leicht zu Verletzungen führen können.

WINTER-LAGER



Wenn der Betrieb geschlossen werden soll und die Maschine in den Wintermonaten nicht läuft, ist es wichtig, den Pasteur zu schützen. Trennen Sie den Pasteurisierer von der Hauptstromquelle, um mögliche elektrische Schäden zu vermeiden.

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



HINWEIS:
Wir übernehmen keine Verantwortung, wenn die Benutzer nicht alle in diesem Benutzerhandbuch beschriebenen Anweisungen befolgen.

7. HEBEN UND TRANSPORTIEREN

WARNHINWEISE FÜR DEN SICHEREN BETRIEB



Achten Sie auf die gesetzlich vorgeschriebenen Sicherheitsmaßnahmen.

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



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

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



Stellen Sie sich beim Anheben oder Bewegen des Geräts nicht unter das Gerät. Drehen Sie das Gerät nicht, nachdem Sie es an den Kabeln oder am Wasserschlauch angehoben haben.
Wenn Sie Arbeiten oberhalb des Geräts durchführen müssen, sollten Sie eine geeignete Leiter und nicht das Gerät als Stütze verwenden.

8. TEILEERKENNUNG

Explosionszeichnung der Maschine

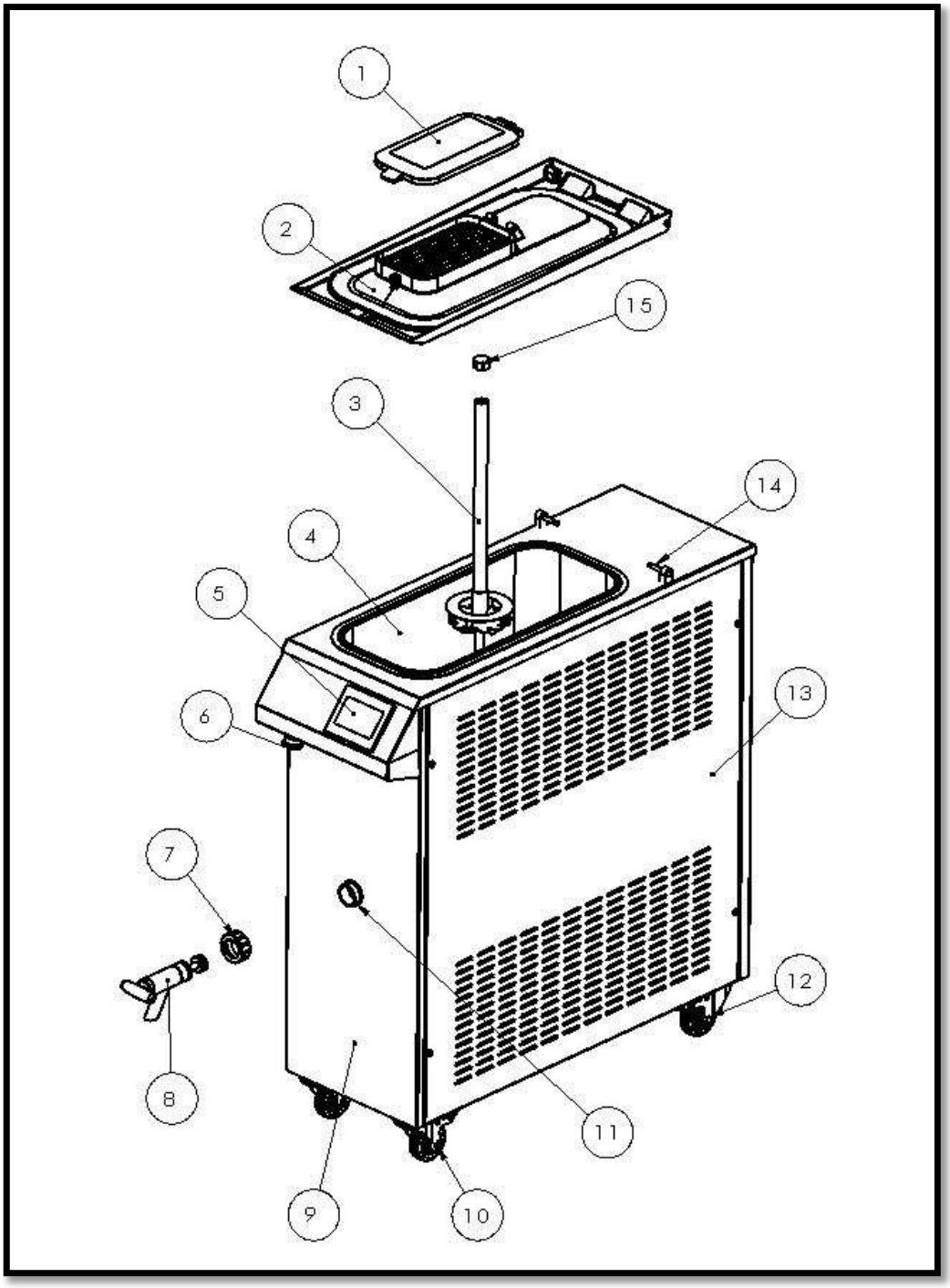


Abbildung 1

NO	TEIL NAME	QUA.
1	Trichterabdeckung oben	1
2	Trichterdeckel	1
3	Mischpult	1
4	Trichter	1
5	Bedienfeld	1
6	Sicherheitsschalter	1
7	Auslassventil Mutter	1
8	Auslassventilgruppe	1
9	Frontplatte	1
10	Drehendes Rad	2
11	Trichterauslaufrohr	1
12	Festes Rad	2
13	Seitenwand (rechts)	1
14	Trichterdeckelscharnier	1
15	Mixer-Befestigungsmutter	1

Tabelle 2

ANSCHLUSS DES GERÄTS AN DIE WASSERVERSORGUNG

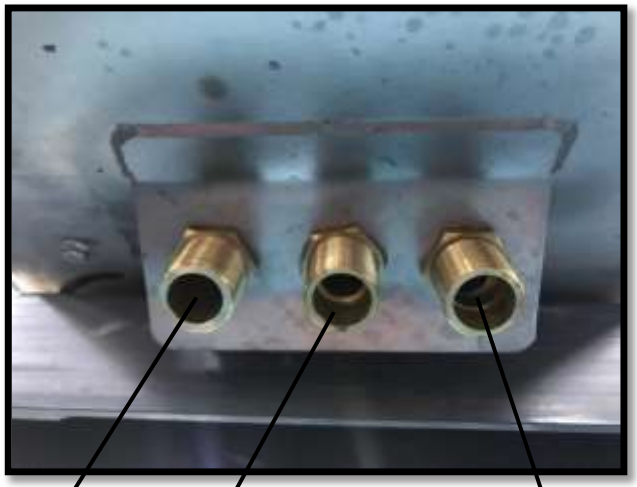


Abbildung 2: für



Abbildung 3: für P130/

Wasserauslass

Wasserzulauf

Trinkwassereingang

Wasserzulauf

Wasserauslass

Trinkwassereingang

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

Das Gerät hat zwei Wassereinlassventile und ein Wasserauslassventil. Eines dieser Wassereinlassventile ist das Trinkwasserventil, das in den Trichter führt. Das andere ist das Wassereinlassventil, das für die Kühlung verwendet wird.

Das Ventil für die Trinkwasserversorgung kann an den Kühlwasserzulauf und an den Trinkwasserzulauf angeschlossen werden. Das Ventil für die Kühlwasserzufuhr darf jedoch nicht an den Trinkwasserzulauf angeschlossen werden.

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

Der Wasserverbrauch steigt, wenn die Temperatur des einlaufenden

Wassers über 20°C liegt. Der Filter sollte alle 3 Monate gereinigt werden.

Die Verwendung von Trinkwasser im Kühlsystem wird empfohlen.

9. BETRIEBSVERFAHREN

1. Waschen Sie sich immer die Hände mit Seife und Trinkwasser, bevor Sie die Maschine zusammenbauen. (Verwenden Sie zum Trocknen Ihrer Hände vorzugsweise neue Papiertücher)

2. Verwenden Sie die abnehmbaren Teile erst, nachdem Sie sie gewaschen, desinfiziert und an der Luft getrocknet haben.

3. Montieren Sie die Mischereinheit nur bei ausgeschaltetem Gerät.

4. Das Gerät muss während des Betriebs immer unter der Kontrolle des Benutzers sein.

5. Befolgen Sie alle Anweisungen dieses Handbuchs und die Arbeitsanweisungen des Geschäftsinhabers und befolgen Sie jederzeit die anerkannten Hygienevorschriften im Geschäft, insbesondere in Bezug auf Milchprodukte.

6. Reparaturen müssen von Personen durchgeführt werden, die von Kristal Endüstriyel® autorisiert sind, andernfalls erlischt die Garantie für Produktfehler.

10. BEDIENFELD

Das Bedienfeld dient zum Starten oder Beenden verschiedener Funktionen, zum Einstellen von Verarbeitungsparametern und zur Anzeige des Status bzw. der Betriebsphase des Geräts sowie von Meldungen während des Betriebs.

10.1 HAUPTBILDSCHIRM

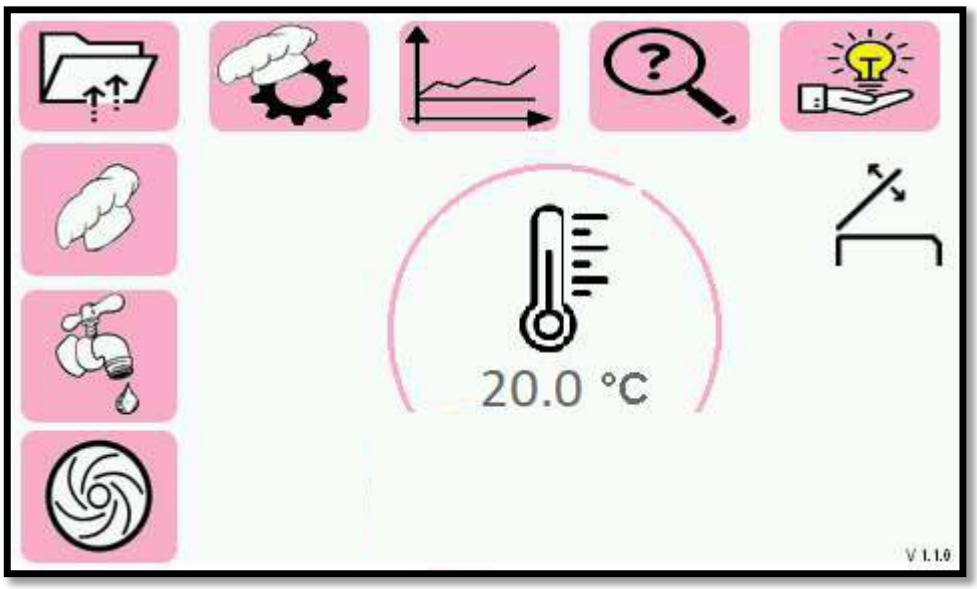


Abbildung 4: Hauptbildschirm

Die Beschreibungen der Symbole auf dem Hauptbildschirm lauten wie folgt.



PASTEURISIERUNG STARTEN
Sie können den Pasteurisierungsprozess starten, indem Sie auf diese Schaltfläche tippen. Zuvor sollten die gespeicherten Arrays im Bereich RESTORE ausgewählt werden. Nach dieser Auswahl erscheint auf dem Bildschirm der Bildschirm VORBEREITUNG.



WASCHEN
Wenn Sie diese Taste berühren, wechselt die Maschine in die Anzeige für das Waschen und die Wasserzugabe. Siehe Beschreibung der Anzeige "WASCHEN".



MIXING
Im MIXING-Modus wird der Mischer aufgerührt.



WIEDERHERSTELLUNG GESPEICHERTER PROGRAMME
Durch Berühren dieser Taste erscheint auf dem Bildschirm die Anzeige "RESTORE", wie in Abbildung 5 dargestellt. Mit dieser Funktion können die gespeicherten pasteurisierten Einstellungen einfach ausgewählt werden.

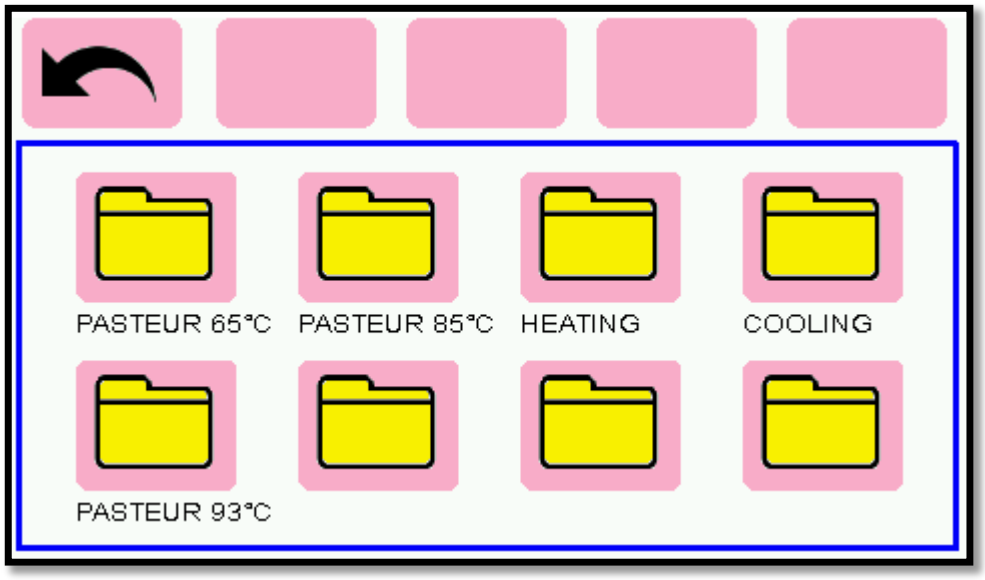


Abbildung 5: Wiederherstellungsbildschirm

Es sind 3 Hauptprogramme im System gespeichert (PASTEUR 65°C, PASTEUR 85°C, PASTEUR 93°C). Die Temperatureinstellungen in diesen Programmen können während des Betriebs nicht geändert werden.



PASTEURISIERTE EINSTELLUNGEN
Wenn Sie diese Taste berühren, wird der Bildschirm "PASTEURISIERTE EINSTELLUNGEN" angezeigt. Siehe Beschreibung des Bildschirms "PASTEURISIERTE EINSTELLUNGEN".



AUFGEZEICHNETE DATEN - GRAFIK
Wenn Sie auf diese Schaltfläche klicken, wird die zeitabhängige Grafik der Misch- und Glykoltemperatur angezeigt. (Abbildung 6)

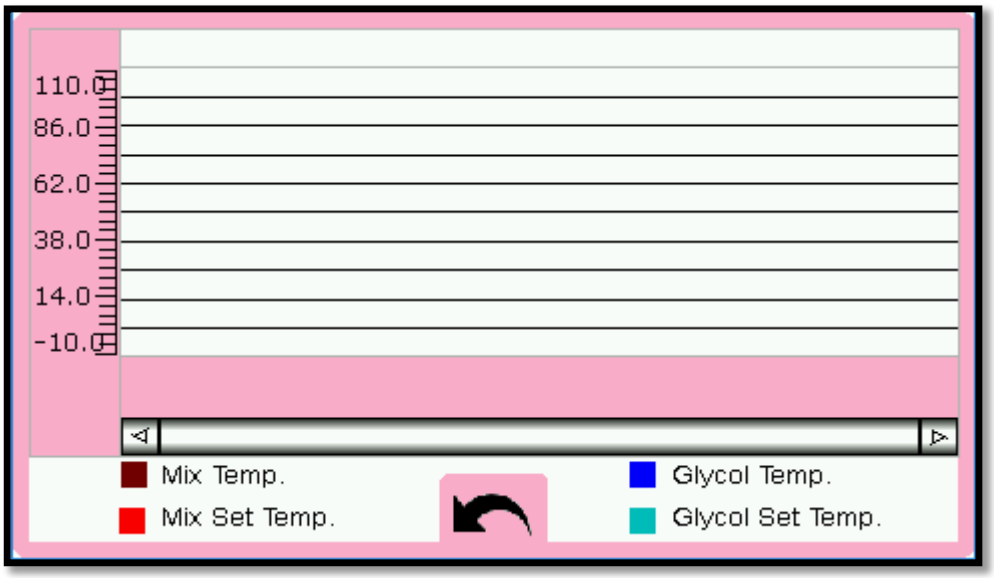


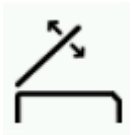
Abbildung 6



HILFE
Wenn Sie diese Taste berühren, wird die Anzeige "HELP" eingeblendet.



INFORMATIONSBILDSCHIRM
Durch Berühren dieser Schaltfläche können die aktiven Komponenten im Betrieb der Maschine angezeigt werden. Eingeschränkter Zugang.



Deckel ist offen Alarm



Abdeckung ist geschlossen

STOPPTASTEN-ALARM

Wenn der Notschalter berührt wird, hält die Maschine automatisch an, und auf dem Bildschirm wird "STOPP-TASTE" angezeigt, wie in Abbildung 7 dargestellt.



Abbildung 7

Der Sicherheitsschalter dient zum sicheren Abschalten der Elektronik. Die
Die Elektronik wird ausgeschaltet, indem die Abschalttaste in der normalen Position nach unten gedrückt wird und dann nach unten gedrückt wird. Der Schalter bleibt normalerweise unten und muss mit der Hand wieder nach oben gezogen werden, um in die normale Position zurückzukehren.

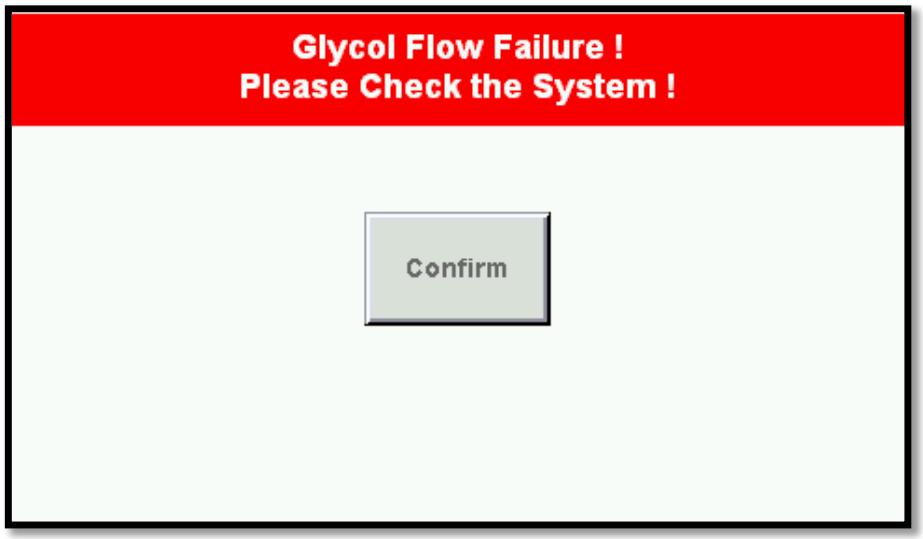


Abbildung 8: Versagen des Glykolflusses

Wenn der Durchfluss der Heiz- und Kühlflüssigkeit nicht ausreicht, erscheint die Warnung "GLYCOL FLOW" (Abbildung 8). Die Ursache ist eine unzureichende Menge an Heiz- und Kühlflüssigkeit oder ein Pumpenausfall. Wenden Sie sich an den Maschinenhersteller.

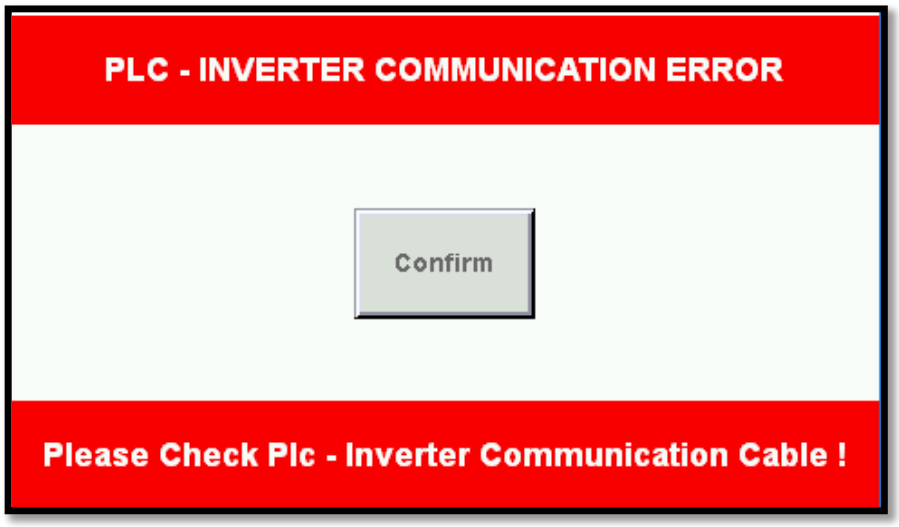


Abbildung 9: Kommunikationsfehler zwischen SPS und Umrichter

Wenn der SPS-Umrichter des Mischermotors defekt ist, hält die Maschine automatisch an und es wird "SPS-UMRICHTERKOMMUNIKATIONSFEHLER" angezeigt (siehe Abbildung 9).
In diesem Fall muss das Gerät ausgesteckt und nach einer Minute wieder eingesteckt werden. Wenn die Warnung nicht verschwindet, sollte der Benutzer den Maschinenhersteller kontaktieren.

10.2 VORBEREITUNGSBILDSCHIRM

Nach Berühren der Schaltfläche "START PASTEURISATION" beginnt der Vorgang entsprechend den festgelegten Einstellungen. Die angegebene Reihenfolge wird auf dem Bildschirm angezeigt.

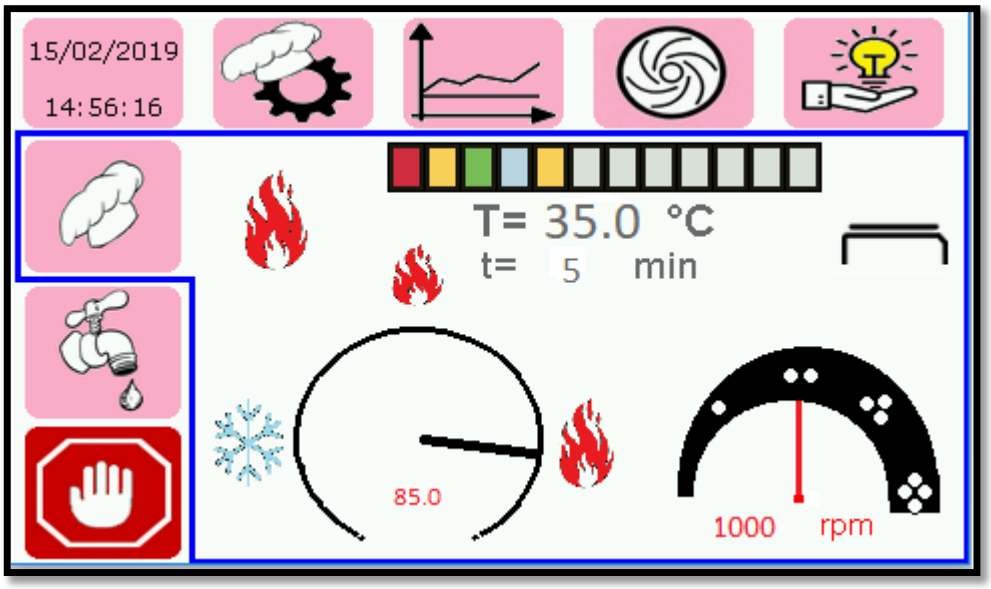


Abbildung 10: Vorbereitungsbildschirm

PASTEURISIERTE REIHENFOLGE

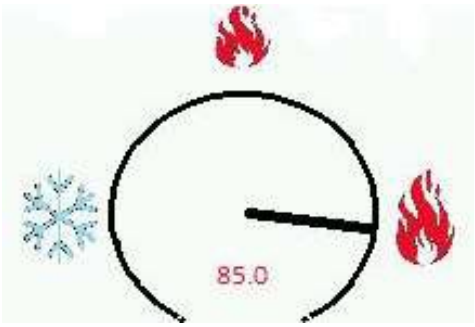


Dieses Symbol zeigt die Pasteurisierungssequenz an. Anhand dieses Symbols können Sie den Stand des Pasteurisierungsprozesses erkennen. Es stellt den roten Heizvorgang, den gelben Alarmstatus, den grünen Standby-Zustand und den blauen Kühlvorgang dar.

Unter der pasteurisierten Sequenz zeigt die mit dem Buchstaben "T" gekennzeichnete Stelle die Temperatur der Mischung im Trichter an. Wenn Sie den numerischen Wert der Temperatur berühren und halten, wird auch die Temperatur des Glykols angezeigt.

Der Buchstabe "t" gibt die Zeit an, die seit Beginn des Pasteurisierungsprozesses verstrichen ist.

TEMPERATUREINSTELLUNG



In diesem Bereich werden die Temperatureinstellungen angezeigt. Hier können Siedie eingestellten Temperaturwerte sehen. Diese Einstellungen können während der Pasteurisierung nicht geändert werden.

 ist eine Taste zur Einstellung der Zubereitungstemperatur von 4°C. ist  eine Taste zur Einstellung der Zubereitungstemperatur von 65°C.

 ist eine Taste zur Einstellung der Zubereitungstemperatur von 85°C.

KURZFRISTIGE VERMISCHUNG



Dieser Abschnitt zeigt die Geschwindigkeit des Mischens. Die Punkte stehen für bestimmte Drehzahlen. Diese Drehzahlen sind wie in der Abbildung dargestellt. Wenn Sie einen Zwischenwert eingeben möchten, können Sie den Geschwindigkeitswert ändern, indem Sie den verbleibenden numerischen Wert am unteren Rand des Bildes berühren. (zwischen 200 U/min - 2100 U/min)

Das Set besteht aus drei Schnelltasten für die Eingabe der typischsten Temperaturen, einer grafischen Temperaturanzeige - Position des Zeigers in der Mitte und einer numerischen

Anzeige - Eingabe am unteren Rand des Sets.

STOPP



Durch Berühren dieser Schaltfläche wird der Pasteurisierungsprozess beendet. Der Datenspeicherprozess wird ebenfalls beendet.

HALBSCHACHTVERFAHREN



Dieses Symbol zeigt den HALBEN HOPPERPROZESS an. Dies bedeutet, dass der obere Teil des Behälters während des Prozesses weder erhitzt noch abgekühlt wird. Dies wird empfohlen, wenn die Eismischung weniger als 50 % des Fassungsvermögens des Behälters ausmacht.

VERFAHREN MIT VOLLEM TRICHTER



Dieses Symbol zeigt den VOLLEN HOPPERPROZESS an. Dies bedeutet, dass der gesamte Trichter während des Betriebs beheizt oder gekühlt wird.



PASTEURISIERTE EINSTELLUNGEN

Mit dieser Taste können Sie die eingestellte Programmtemperatur, die Standby-Zeit und die Rotationsgeschwindigkeiten während des Prozesses anzeigen. Während des Betriebs können Sie die Heiz-/Kühltemperaturen und die Standby-Zeit nicht ändern. Es ist möglich, die Drehgeschwindigkeit zu ändern.

Ein Beispielprogramm ist in Abbildung 11 zu sehen.

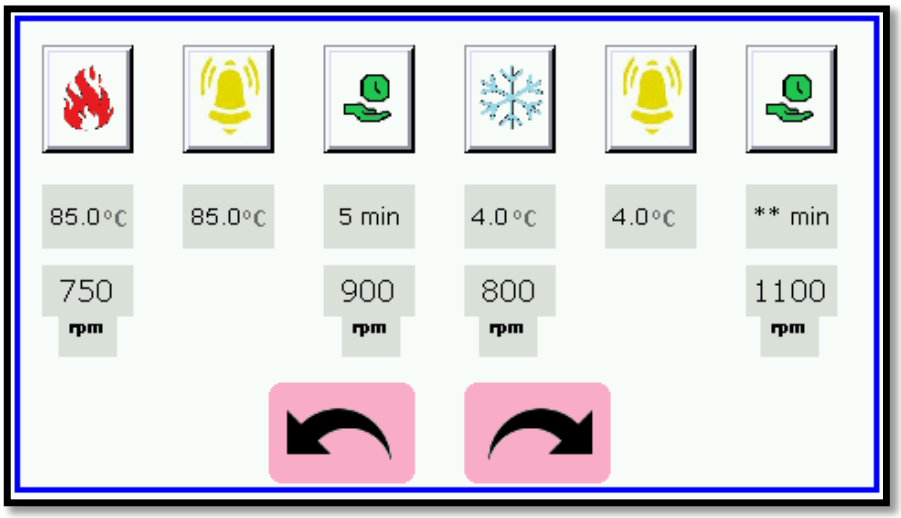


Abbildung 11: Programmbeispiel



HEIZUNG

Unter diesem Bild können Sie sehen, wie stark die Maschine das Material zum Zeitpunkt der Erwärmung erwärmt und wie hoch die Rotationsgeschwindigkeit während dieses Erwärmungsprozesses ist.



KÜHLEN

Unter diesem Bild können Sie sehen, wie stark die Maschine das Material zum Zeitpunkt der Abkühlung abkühlt und wie hoch die Drehzahl während dieses Abkühlungsprozesses ist.



GLOCKE

Das Symbol im Bild stellt die akustische Warnung dar. Es kann die Temperatur eingestellt werden, bei der der Benutzer gewarnt werden möchte, dass das vorherige Element abgeschlossen ist. Wenn dieses Bild nach den Elementen positioniert ist, ertönt ein Signalton, wenn das Gerät die gewünschte Temperatur erreicht.



STANDBY

Das angezeigte Symbol zeigt eine Produktionsphase an, in der die Maschine die Temperatur aufrechterhält. Die Maschine hält die zuletzt eingestellte Temperatur aufrecht. Unter diesem Symbol können Sie die Zeit, die das Gerät auf der zuletzt eingestellten Temperatur wartet, und die Drehzahl des Mischers während der Wartezeit einstellen.

10.3 WASCHGITTER

Wenn Sie die Taste "WASCHEN" berühren, schaltet das Gerät auf die Anzeige "Waschen" oder "Wasser hinzufügen" um (siehe Abbildung 12).

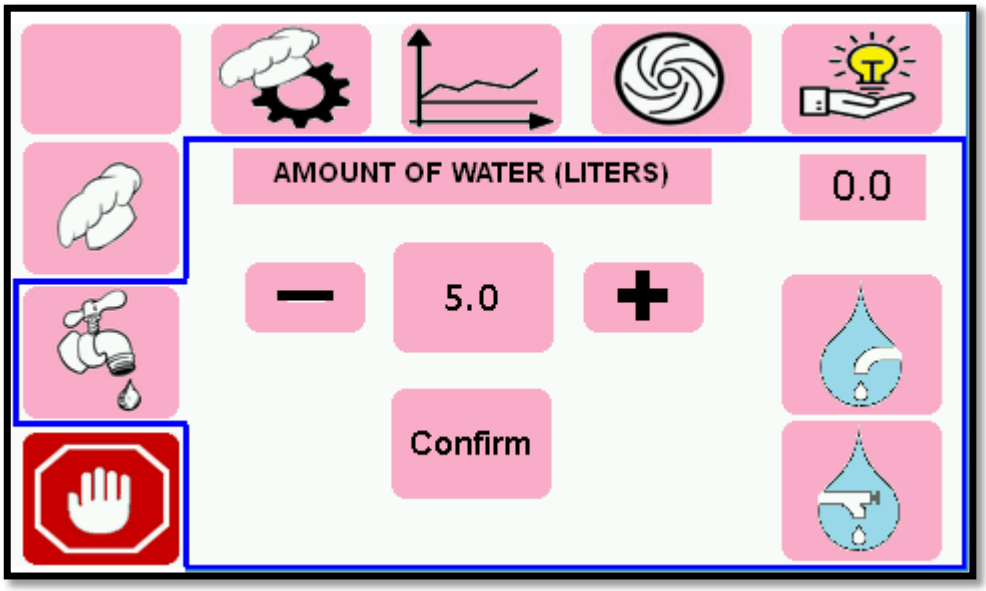


Abbildung 12

Mit dieser Anzeige können Sie das Auslassrohr oder das Innere des Trichters waschen.

WASCHEN DER AUSLASSPİPE



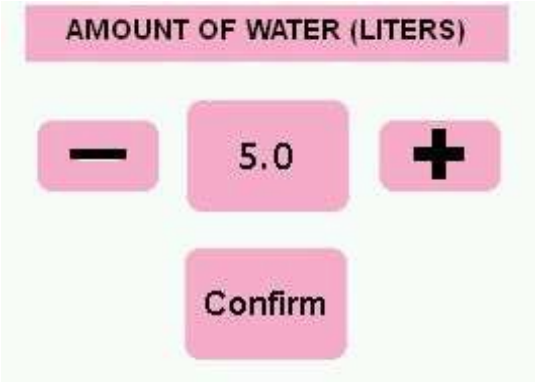
Diese Markierung in der unteren rechten Ecke des Bildschirms ermöglicht das Waschen des Auslassrohrs. Das Waschen ist auch während des Betriebs der Maschine möglich.
Nach dem Drücken der Taste beginnt der Waschvorgang und das Wasser fließt so lange, bis Sie die Taste erneut drücken.

WASCHEN DES TRICHTERS



Die Taste zum Spülen des Trichters befindet sich oberhalb der Taste zum Spülen des Auslassrohrs. Mit dieser Taste kann man Wasser in den Trichter einfüllen oder den Trichter waschen.
Nach dem Drücken der Taste beginnt der Waschvorgang und das Wasser fließt so lange, bis Sie die Taste erneut drücken.

WASSER HINZUFÜGEN



In diesem Bereich können Sie die gewünschte Wassermenge in die Maschine einfüllen. So machen Sie keine Fehler bei der Wassermenge, die Sie der Mischung hinzufügen.
Sie können die Wassermenge erhöhen oder verringern, indem Sie die Tasten "+" oder "-" berühren. Sie können auch einen Zwischenwert einstellen, indem Sie den numerischen Wert drücken.
Wenn die Taste "Bestätigen" gedrückt wird, fließt das Wasser in der angegebenen Menge und stoppt dann automatisch.

11. DOSIERUNG DER MISCHUNG

Das Gerät gibt nach Abschluss des Pasteurisierungsprozesses eine Warnung aus und hält das Material konstant auf der im Programm eingestellten Temperatur, bis Sie den Prozess beenden.

Das Auslassrohr muss wie in Abbildung 13-14 gezeigt geöffnet werden, um das Material zu entfernen.

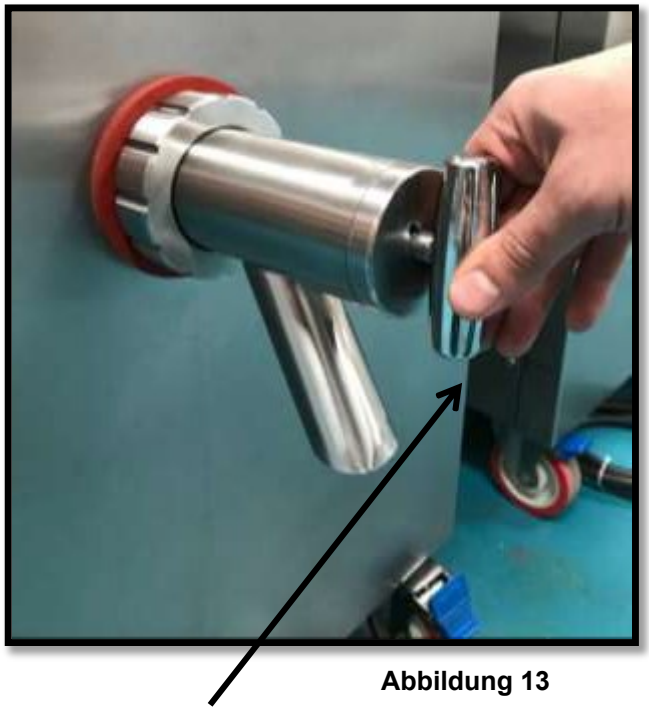


Abbildung 13



Abbildung 14

Das Auslassventil wird geschlossen, indem man den Griff ganz nach vorne schiebt und im Uhrzeigersinn dreht.

12. REINIGEN UND SANITIZIEREN DER MASCHINE



Der Waschvorgang muss von Personen durchgeführt werden, die mit der Sicherheit der Maschine vertraut sind und die mit den Sicherheitsfragen vertraut sind. So wird ein möglicher Unfall oder eine Verletzung verhindert.



Die Bediener müssen sich vergewissern, dass die Seitenwände und die obere Abdeckung des Geräts sicher befestigt sind, bevor sie das Gerät reinigen. Sie müssen auch sicherstellen, dass sich keine Teile oder Gegenstände auf dem Gerät oder im Trichter befinden, die das Gerät beschädigen könnten.



Bei der Reinigung des Geräts ist auf eventuelle Öllecks, erhöhte Geräusche, Quietschgeräusche oder erhöhte Vibrationen zu achten. Sollte dies der Fall sein, muss der autorisierte Kundendienst so schnell wie möglich informiert werden.

Reinigen Sie sie niemals mit Scheuerschwämmen oder -tüchern und aggressiven Reinigungsmitteln, da diese die Oberfläche zerkratzen können.



Alle Teile, die mit der Eismischung in Berührung kommen, müssen vor und nach jedem Gebrauch gereinigt werden. Bei der Reinigung müssen die verwendeten Desinfektionsmittel für Lebensmittel geeignet sein. Gleichzeitig müssen die Hygieneregeln beachtet werden. Eine ordnungsgemäße Reinigung der Maschine verbessert sowohl die Effizienz Ihrer Maschine als auch die Qualität Ihres Speiseeises.

1. Prüfen Sie, ob sich das Gerät im "STOP"-Modus befindet;
2. Vergewissern Sie sich, dass das Auslassventil richtig positioniert und ordnungsgemäß geschlossen ist;
3. Gießen Sie etwas Wasser in den Trichter und schließen Sie den Deckel;
4. Schalten Sie die Maschine in den Mischmodus und mischen Sie das Wasser eine Weile;

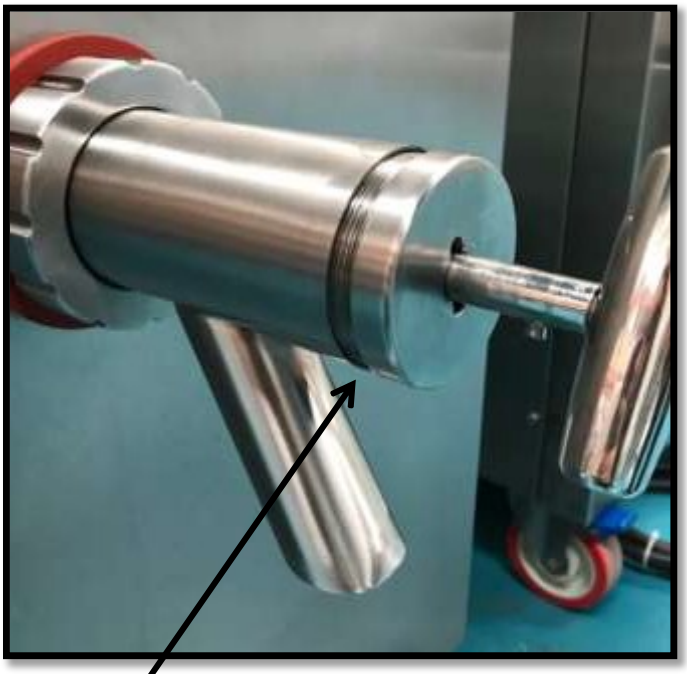


Das Gerät kann nicht länger als 15 Sekunden ohne Eismischung laufen, es wird nicht empfohlen, das Gerät über einen längeren Zeitraum ohne Mischung zu verwenden.

5. drücken Sie die Taste "STOP";
6. schalten Sie den SICHERHEITSSCHALTER aus;
7. einen geeigneten Behälter unter das Auslassrohr stellen, das Auslassrohr öffnen

(siehe Abbildung 13-14) und das Wasser aus dem Trichter ablassen;

8. Ziehen Sie den Mischer langsam und vorsichtig aus dem Zylinder; achten Sie darauf, dass er nicht herunterfällt und beschädigt wird.
9. Lösen Sie die Mutter, indem Sie den Griff so weit wie möglich zum Wasserhahn schieben und im Uhrzeigersinn drehen;



Abbildun

Gegen-
mutter

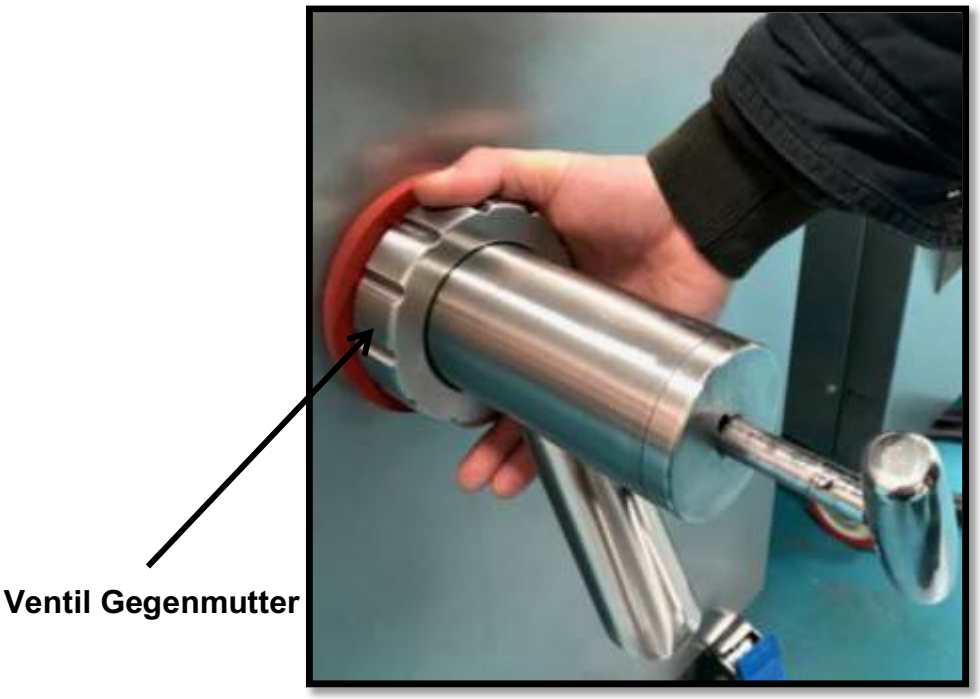


Abbildun

Kolben O-
Ring

Kolben

10. Das Auslassventil muss herausgezogen werden; ziehen Sie die Abdeckung des Chargenzuführers heraus, nehmen Sie das Auslassrohr aus dem Chargenzuführer, lösen Sie die Kontermutter des Ventils und ziehen Sie das Ventil heraus;



Ventil Gegenmutter

Abbildung 15

11. alle O-Ringe des Auslassventils entfernen und überprüfen. Sind die O-Ringe gerissen oder haben sie ihre Elastizität verloren, müssen sie durch neue ersetzt werden;

12. Mischer, alle Teile des Auslassventils und die O-Ringe mit warmem Wasser reinigen und trocknen lassen.

13. Alle O-Ringe müssen bei der Rückmontage mit lebensmittelechtem Fett geschmiert werden;
14. Setzen Sie den Kolben in das Auslassrohr und ziehen Sie die Mutter fest.
15. Bringen Sie das Auslassventil wieder am Zylinder an und ziehen Sie die Ventilmutter fest;

Hinweis: Befolgen Sie bei der Reinigung und Wartung alle Anweisungen in diesem Benutzerhandbuch, es wird sonst keine Verantwortung für unerwünschte Ergebnisse übernommen.

13. INSPEKTIONSPLAN FÜR DIE REGELMÄSSIGE WARTUNG

Alle Wartungs- und Instandhaltungsarbeiten müssen von Technikern durchgeführt werden, die dazu autorisiert sind.

Wartungsinspektion	WÖCHEN-TLICH	MONATLICH	ALLE DREI MONATE	JÄHRLICH
Sicherheitssysteme	x			
Elektrizitätsanschlüsse			x	
Dichtheit der Schrauben und O-Ringe			x	
Schmierung der Lager				x
Gas				x

Tabelle 3

14. MÖGLICHE FEHLER UND LÖSUNGEN

Achtung! KEINE TECHNISCHEN WARTUNGSARBEITEN ODER REPARATUREN DURCHFÜHREN, BEVOR DER PASTEUR NICHT VON DER STROMVERSORGUNG GETRENNT WURDE.

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

ANLEITUNG ZUR FEHLERSUCHE

	PROBLEM	GRUND	LÖSUNG
1	Das Gerät lässt sich nach dem Einschalten nicht starten	Es gibt keine Stromversorgung	Überprüfen Sie den Stromkreis. Schalten Sie den Sicherheitsschalter ein.
		Der Stecker ist aus der Steckdose herausgezogen.	Schließen Sie den Stecker an die Steckdose an.
		Die Tür ist nicht richtig geschlossen.	Vergewissern Sie sich, dass die Tür richtig geschlossen ist.
		Automatische Sicherungen sind abgeschaltet.	Schalten Sie die Netzsicherungen wieder ein.
2	Der Heizzyklus dauert zu lange	Die Heizung ist durchgebrannt.	Prüfen Sie die Abstände um die Maschine herum und stellen Sie sicher, dass sie mindestens 50 cm betragen.
		Das Elektroventil schließt die Wasserzufuhr nicht.	Vergewissern Sie sich, dass die Maschine an das Wassernetz angeschlossen ist.
		Es ist nicht genug Glykol im System.	Überprüfen Sie die Menge des Glykols.

3	Der Abkühlungszyklus dauert zu lange	Der Wasserdurchfluss ist zu schwach.	Vergewissern Sie sich, dass das Ventil geöffnet ist und die Leitungen nicht verstopft sind.
		Es ist nicht genug Glykol im System.	Überprüfen Sie die Menge des Glykols.

4	Die Kühlung ist unzureichend	Das Expansionsventil funktioniert nicht richtig.	Überprüfen Sie das Expansionsventil.
		Unzureichende Kondensation.	Überprüfen Sie den Verflüssiger.
		Der Kühlfilter ist verstopft.	Überprüfen Sie den Kühlfilter.
		Gasaustritt im System.	Prüfen Sie die Menge des Gases.

GGM Gastro International GmbH
Weinerpark 16
D-48607 Ochtrup

www.ggmgastro.com info@ggmgastro.com
+49 2553 7220 0