PODRĘCZNIK INSTRUKCJI
tłumaczenie oryginału

CUBo 2
CUBo 2 I

PRZYMOCOWANIE

TABLICZKI

ZNAMIONOWEJ

Kod IC193-017501_04

Dziękujemy za zakup jednego z urządzeń firmy ICETEAM 1927.
Aby zapewnić Państwu jak najlepszą gwarancję, od 1993 roku ***firma ICETEAM 1927*** *poddaje swój system jakości certyfikacji zgodnie z międzynarodową normą ISO 9001.*
Obecnie produkcja firmy ICETEAM 1927 posiada certyfikowany system jakości zgodny z normą UNI-EN-ISO 9001.

Ponadto maszyny firmy ICETEAM 1927 są zgodne z następującymi dyrektywami europejskimi:

- dyrektywa „Maszyny" 2006/42/WE,
- dyrektywa „niskiego napięcia" 2014/35/UE,
- dyrektywa „EMC" 2014/30/UE,
- dyrektywa „PED" 2014/68/UE,
- rozporządzenie 2004/1935/WE dotyczące „materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością"
- Rozporządzenie 2023/2006/WE „Dobra praktyka produkcyjna w odniesieniu do materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością"

ICETEAM 1927

Via Emilia, 45/A – 40011 Anzola dell'Emilia (Bolonia) – Włochy Tel.

+39 051 6505330 – Faks +39 051 6505331

Niniejszy podręcznik zawiera TŁUMACZENIE ORYGINALNEJ INSTRUKCJI i nie może być powielany, przekazywany, przepisywany, archiwizowany w systemie wyszukiwania danych ani tłumaczony na inne języki bez uprzedniej pisemnej zgody firmy **ICETEAM 1927**.

Nabywca ma prawo do przedruku niniejszej instrukcji na potrzeby własnego biura.

Polityka **firmy ICETEAM 1927** zakłada ciągłe badania i rozwój, dlatego firma zastrzega sobie prawo do wprowadzania zmian i poprawek, gdy uzna to za konieczne, bez obowiązku powiadamiania nabywcy.

Wersja: 04	**Data:** 11.2023	**Zmiany:** dodano język fiński
Wydane przez: JC	**Sprawdzone przez:** AS	**Zatwierdzone przez:** LP

SPIS TREŚCI

SŁOWO WSTĘPNE 5

INSTRUKCJA OBSŁUGI 5
CEL 5
STRUKTURA INSTRUKCJI 5
DODATKOWA DOKUMENTACJA 5
Powszechnie stosowane symbole 6
SYMBOLE KWALIFIKACJI PERSONELU 6
BEZPIECZEŃSTWO 7
OSTRZEŻENIA 7

1. INFORMACJE OGÓLNE 9

1.1 INFORMACJE OGÓLNE 9
1.1.1 Dane identyfikacyjne producenta 9
1.1.2 Informacje dotyczące serwisu konserwacyjnego 9
1.1.3 Informacje dla użytkowników 9
1.2 INFORMACJE O MASZYNIE 9
1.2.1 Dane ogólne 9
1.2.2 Parametry techniczne 10
1.2.3 Rozmieszczenie grup maszyn 11
1.3 PRZEZNACZENIE 11
1.4 HAŁAS 11
1.5 PRZECHOWYWANIE MASZYNY 11
1.6 UTYLIZACJA MATERIAŁÓW OPAKOWANIOWYCH 11
1.7 WEEE (zużyty sprzęt elektryczny i elektroniczny) 12

2. INSTALACJA 13

2.1 POMIESZCZENIE NIEZBĘDNE DO UŻYTKOWANIA URZĄDZENIA 13
2.2 LOKALIZACJA 13
2.3 MASZYNA Z CHŁODZONYM POWIETRZEM SKRAPLACZEM 13
2.4 PODŁĄCZENIE ELEKTRYCZNE 14
2.4.1 Wymiana kabla zasilającego 14
2.4.2 Podłączenia elektryczne Cubo 2 I 15
2.4.3 Podłączenia elektryczne Cubo 2 16
2.5 UZUPEŁNIANIE 17
2.6 TESTOWANIE URZĄDZENIA 17

3. INSTRUKCJA UŻYCIA 19

3.1 OSTRZEŻENIA DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA MASZYNY 19
3.2 KONFIGURACJA MASZYNY 19
3.3 OBSŁUGA 19
3.3.1 Włącz zasilanie 21
3.3.2 Uruchomienie maszyny 21
3.3.3 Podawanie i wyjmowanie lodów 21
3.3.4 Uzupełnianie mieszanki 21
3.3.5 Praca w trybie nocnym 21
3.3.6 Edytowanie przepisu 22
3.3.7 Tworzenie własnych przepisów 22
3.4 MENU MENEDŻERA 22
3.5 MENU PROGRAMU 22

4. URZĄDZENIA BEZPIECZEŃSTWA 23

4.1 MAGNES BEZPIECZEŃSTWA 23
4.2 ALARMY 23

5. DEMONTAŻ, CZYSZCZENIE I PONOWNY MONTAŻ CZĘŚCI MAJĄCYCH KONTAKT Z PRODUKTEM 25

5.1 INFORMACJE OGÓLNE 25

5.2 WARUNKI MYCIA....25
5.3 WSKAZÓWKI....25

5.4 SPOSÓB STOSOWANIA ROZTWORU CZYSZCZĄCEGO/DEZYNFEKUJĄCEGO....26
5.5 CZYSZCZENIE ZEWNĘTRZNE....26
5.6 CZYSZCZENIE PO ZAKOŃCZENIU CYKLU....26
5.6.1 Demontaż bijaka....26
5.6.2 Zdejmowanie pokrywy....27
5.6.3 Demontaż rurki wylotowej....27
5.6.4 Mycie i dezynfekcja elementów....27
5.6.5 Ponowne zamontowanie ubijaka....27
5.6.6 Ponowne zamontowanie pokrywy....27
5.6.7 Ponowny montaż rury wylotowej....27
5.6.8 Dezynfekcja....28
5.7 CZYSZCZENIE CO 14 DNI....28
5.7.1 Zdejmowanie tulei leja....28
5.7.2 Ponowne zamontowanie tulei leja....29
5.8 HIGIENA....29

6. KONSERWACJA....31

6.1 RODZAJE SERWISOWANIA....31
6.2 CHŁODZENIE POWIETRZNE....31
6.3 ZAMÓWIENIE CZĘŚCI ZAMIENNYCH....32
6.4 ZESTAW AKCESORIÓW....32

7. INSTRUKCJA ROZWIĄZYWANIA PROBLEMÓW....33

SŁOWO WSTĘPNE

INSTRUKCJA O

Podczas opracowywania niniejszej instrukcji uwzględniono wytyczne Wspólnoty Europejskiej dotyczące norm bezpieczeństwa oraz swobodnego obrotu produktami przemysłowymi w obrębie WE.

CEL

Niniejszy podręcznik został opracowany z uwzględnieniem potrzeb użytkowników maszyn.
Przeanalizowano zagadnienia związane z prawidłową eksploatacją maszyny, aby na dłuższą metę zachować cechy jakościowe charakteryzujące maszyny **ICETEAM 1927** na całym świecie.
Znaczna część niniejszej instrukcji dotyczy warunków niezbędnych do użytkowania maszyny oraz procedur wymaganych podczas czyszczenia, a także konserwacji rutynowej i specjalnej.
Niemniej jednak niniejsza instrukcja nie jest w stanie szczegółowo uwzględnić wszystkich możliwych potrzeb.
W razie wątpliwości lub braku informacji prosimy o kontakt z:

ICETEAM 1927 Via Emilia, 45/A – 40011 Anzola Emilia (Bolonia) – Włochy
Tel. +39 051 - 6505330 - Faks +39 051 - 6505331

STRUKTURA INSTRUKCJI „ ”

Niniejszy podręcznik podzielony jest na sekcje, rozdziały i podrozdziały, co ułatwia korzystanie z niego.
Sekcja
Sekcja to część podręcznika poświęcona konkretnemu zagadnieniu związanemu z częścią maszyny.
Rozdział
Rozdział to część sekcji opisująca zespół lub koncepcję związaną z częścią maszyny.
Podrozdział
Jest to część rozdziału, w której szczegółowo opisano konkretny element części maszyny.

Każda osoba zaangażowana w obsługę maszyny musi zapoznać się z tymi częściami instrukcji, które jej dotyczą, a w szczególności:

- Operator musi zapoznać się z rozdziałami dotyczącymi uruchamiania maszyny oraz działania jej elementów.
- Wykwalifikowany inżynier zajmujący się instalacją, konserwacją, naprawą itp. maszyny musi zapoznać się ze wszystkimi częściami niniejszej instrukcji.

DODATKOWA DOKUMENTACJA

Oprócz instrukcji obsługi do każdej maszyny dołączona jest również dodatkowa dokumentacja:

- **Dostarczone części zamienne**: Lista części zamiennych dostarczanych wraz z maszyną do jej rutynowej konserwacji.
- **Karta instalacyjna:** Należy ją wypełnić przez instalatora. Kopię należy przekazać klientowi, sprzedawcy oraz producentowi w celu aktywacji gwarancji na maszynę

Przed rozpoczęciem użytkowania urządzenia należy uważnie przeczytać instrukcję obsługi.
Należy uważnie zapoznać się z instrukcjami bezpieczeństwa.



TRADYCYJNE SYMBOLE „ ”



UWAGA: ZAGROŻENIE PORAŻENIEM PRĄDEM ELEKTRYCZNYM
Ostrzega się personel, że nieprzestrzeganie zasad bezpieczeństwa podczas wykonywania opisanej czynności może spowodować porażenie prądem elektrycznym.



UWAGA: ZAGROŻENIE WYSOKĄ TEMPERATURĄ
Ostrzeżenie to informuje personel, że nieprzestrzeganie zasad bezpieczeństwa podczas wykonywania opisanej czynności wiąże się z ryzykiem poparzeń i oparzeń.



UWAGA – NIEBEZPIECZEŃSTWO ZGNIOTENIA
Ostrzeżenie to informuje personel, że nieprzestrzeganie zasad bezpieczeństwa podczas wykonywania opisanej czynności wiąże się z ryzykiem zmiażdżenia palców lub dłoni.



UWAGA: OGÓLNE ZAGROŻENIE
Ostrzega się personel, że opisana czynność może spowodować obrażenia, jeśli nie zostanie wykonana zgodnie z zasadami bezpieczeństwa.



UWAGA
Zwraca uwagę personelu na istotne informacje.



OSTRZEŻENIA
Ostrzega to personel, że nieprzestrzeganie ostrzeżeń może spowodować utratę danych i uszkodzenie urządzenia.



ŚRODKI OCHRONY INDYWIDUALNE
Ten symbol umieszczony z boku oznacza, że operator musi stosować środki ochrony osobistej przed potencjalnym ryzykiem wypadku.

KWALIFIKACJE PERSONELU SYMBOLE

Personel uprawniony do obsługi maszyny można podzielić według poziomu przygotowania i zakresu odpowiedzialności na:



OPERATOR
Personel niewykwalifikowany, nieposiadający żadnych konkretnych umiejętności technicznych, zdolny do wykonywania prostych zadań, takich jak: obsługa maszyny za pomocą poleceń dostępnych na klawiaturze, załadunek i rozładunek produktów wykorzystywanych podczas produkcji, załadunek wszelkich materiałów eksploatacyjnych, podstawowe czynności konserwacyjne (czyszczenie, usuwanie prostych zatorów, kontrole oprzyrządowania itp.).



KWALIFIKOWANY INŻYNIER
Jest to wykwalifikowany inżynier, zdolny do obsługi maszyny w normalnych warunkach; potrafi wykonywać czynności związane z częściami mechanicznymi i wszelkimi regulacjami, a także konserwacją i naprawami. Posiada uprawnienia do wykonywania prac przy elementach elektrycznych i chłodniczych.



INŻYNIER ICETEAM 1927
Jest to wykwalifikowany inżynier, któremu producent powierzył wykonywanie złożonych czynności w szczególnych warunkach lub zgodnie z ustaleniami zawartymi z użytkownikiem maszyny.

BEZPIECZEŃSTWO



Podczas korzystania z urządzeń i instalacji przemysłowych należy mieć świadomość, że ruchome części (ruch obrotowy), elementy wysokonapięciowe, a także części narażone na działanie wysokich temperatur mogą spowodować poważne szkody dla osób i mienia.
Osoby odpowiedzialne za bezpieczeństwo muszą zapewnić, aby:

- unikano wszelkich nieprawidłowych sposobów użytkowania lub obsługi;
- urządzenia zabezpieczające nie są usuwane ani modyfikowane;
- maszyna była regularnie serwisowana;
- używane są wyłącznie oryginalne części zamienne, zwłaszcza w przypadku elementów związanych z bezpieczeństwem (np. mikroprzełączniki zabezpieczające, termostaty);
- stosowane są odpowiednie środki ochrony indywidualnej;
- podczas przetwarzania gorących produktów zachowuje się szczególną ostrożność.

Aby spełnić powyższe wymagania, konieczne jest:

- w miejscu pracy powinna być dostępna instrukcja obsługi i konserwacji maszyny;
- dokumentację tę należy uważnie przeczytać, a instrukcje ściśle przestrzegać;
- do obsługi urządzeń elektrycznych należy wyznaczać wyłącznie odpowiednio wykwalifikowany personel; urządzenie to nie jest przeznaczone do użytku przez osoby (w tym dzieci) o ograniczonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych lub umysłowych, lub osoby nieposiadające doświadczenia i wiedzy, chyba że znajdują się pod nadzorem lub otrzymały instrukcje dotyczące użytkowania urządzenia od osoby odpowiedzialnej za ich bezpieczeństwo;
- Dostęp dla dzieci i osób nieupoważnionych jest zabroniony.
- Należy pilnować dzieci, aby nie bawiły się urządzeniem.

WAŻNE!
Należy upewnić się, że personel nie wykonuje czynności wykraczających poza zakres jego wiedzy i odpowiedzialności (patrz „Symbole kwalifikacji personelu”).





UWAGA:
Zgodnie z obowiązującą normą WYKWALIFIKOWANY INŻYNIER to osoba, która dzięki:
- szkolenia, doświadczenia i wykształcenia,
- znajomości zasad, przepisów i działań w zakresie zapobiegania wypadkom,
- znajomości warunków pracy maszyn,
jest w stanie rozpoznać i uniknąć wszelkich zagrożeń, a także otrzymała zezwolenie od osoby odpowiedzialnej za bezpieczeństwo zakładu na wykonywanie wszelkiego rodzaju czynności.

OSTRZEŻENIA

Maszynę należy zainstalować zgodnie z obowiązującymi przepisami instalacyjnymi.
Podczas instalacji maszyny należy zamontować wielobiegunowy różnicowy wyłącznik magnetyczno-termiczny na wszystkich biegunach linii zasilającej, o parametrach odpowiednich do mocy poboru podanej na tabliczce znamionowej maszyny oraz o rozstawie styków co najmniej 3 mm.





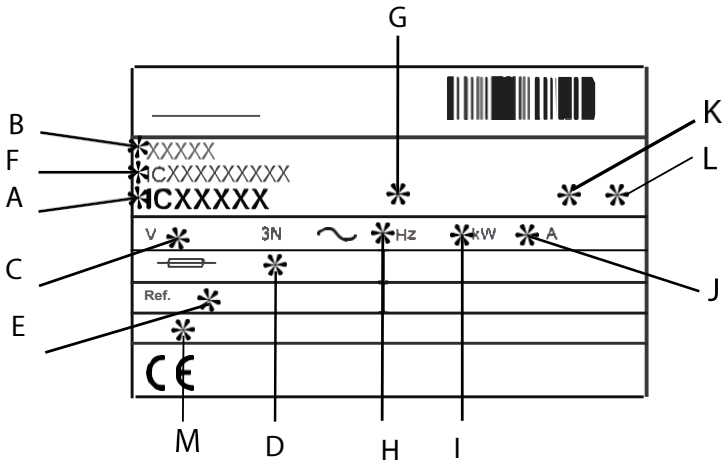
- Nigdy nie należy wykonywać czynności przy maszynie rękami, zarówno podczas produkcji, jak i czyszczenia. Przed przystąpieniem do jakichkolwiek czynności konserwacyjnych należy upewnić się, że maszyna znajduje się w pozycji „STOP”, a wyłącznik główny został wyłączony.
- Zabrania się mycia urządzenia strumieniem wody pod ciśnieniem.
- Zabrania się zdejmowania paneli w celu uzyskania dostępu do wewnętrznych części maszyny przed odłączeniem jej od zasilania.
- Miejsce instalacji nie może być narażone na działanie rozprysków wody, wysokiej wilgotności, źródeł ciepła lub pary.
- Nie należy przechowywać w urządzeniu substancji wybuchowych ani puszek z aerozolem, a także puszek zawierających łatwopalny propelent.
- **Firma ICETEAM 1927** nie ponosi odpowiedzialności za żadne wypadki, które mogą się zdarzyć podczas eksploatacji, czyszczenia i/lub konserwacji jej urządzeń, jeśli podane ostrzeżenia nie zostały w pełni przestrzegane.

1. OGÓLNE INFORMACJE DOTYCZĄCE URZĄDZENIA „ ”

1.1 OGÓLNE INFORMACJE O

1.1.1 Dane identyfikacyjne i zne producenta

Urządzenie posiada tabliczkę znamionową zawierającą dane producenta, typ urządzenia oraz numer seryjny nadany w momencie produkcji.
Kopia tabliczki znamionowej maszyny znajduje się na pierwszej stronie niniejszej instrukcji.



Legenda:

- **A** Numer seryjny
- **B** Typ urządzenia
- **C** Napięcie
- **D** Wartość amperometryczna wyłącznika głównego
- **E** Rodzaj i waga gazu
- **F** Kod urządzenia
- **G** Kondensacja
- **H** Częstotliwość
- **I** Pobór mocy
- **J** Prąd znamionowy
- **K** Stopień ochrony IP
- **L** Klasa klimatyczna
- **M** Ilość gazów cieplarnianych

1.1.2 Informacje dotyczące konserwacji i serw

Wszystkie czynności związane z rutynową konserwacją opisano w sekcji „Konserwacja”; wszelkie dodatkowe czynności wymagające interwencji technicznej przy urządzeniu należy uzgodnić z producentem, który rozważy również możliwość wysłania technika serwisowego na miejsce.



1.1.3 Informacje dla użytkowników

- W celu uzyskania wyjaśnień i informacji dotyczących obsługi urządzenia lub wszelkich modyfikacji mających na celu poprawę jego wydajności można skontaktować się z producentem urządzenia.
- W razie potrzeby prosimy o kontakt z lokalnym dystrybutorem – lub z producentem, jeśli w kraju użytkownika nie ma dystrybutora.
- Dział serwisowy producenta służy pomocą w zakresie wszelkich informacji dotyczących obsługi, a także zamówień na części zamienne i usługi serwisowe.
- Producent zastrzega sobie prawo do wprowadzania bez uprzedniego powiadomienia wszelkich zmian w maszynie opisanej w niniejszej instrukcji, które uzna za konieczne.
- Opisy i ilustracje zawarte w niniejszym dokumencie nie mają charakteru wiążącego.
- Wszelkie prawa autorskie do niniejszej instrukcji należą do **ICETEAM 1927**.

1.2 INFORMACJE O MASZYNIE

1.2.1 Ogólne dane dotyczące maszyny „ ”

Urządzenia przeznaczone wyłącznie do użytku w pomieszczeniach oraz do celów komercyjnych, takich jak pracownie lodów i wyrobów cukierniczych.
CUBo 2 to w pełni automatyczna maszyna z jednym zbiornikiem, przeznaczona do ciągłego mrożenia ze świeżym uzupełnianiem mieszanki.

Firma ICETEAM 1927 zaleca stosowanie wyłącznie wysokiej jakości mieszanki do produkcji lodów, aby zadowolić klientów, nawet tych najbardziej wymagających. Wszelkie oszczędności dokonywane kosztem jakości z pewnością przełożą się na stratę znacznie większą niż sama oszczędność.
Mając na uwadze powyższe uwagi, prosimy o uwzględnienie następujących sugestii:

- Przygotowujcie mieszanki samodzielnie z wysokiej jakości naturalnych składników lub kupujcie je od sprawdzonych dostawców.
- Ściśle przestrzegajcie instrukcji dostarczonych przez dostawcę mieszanek dotyczących ich przygotowania.
- Nie zmieniajcie receptur dostawcy mieszanek, dodając na przykład wodę lub cukier.
- Przed podaniem spróbujcie lody i zacznijcie je sprzedawać dopiero wtedy, gdy będą w pełni zadowalające.
- Upewnijcie się, że personel zawsze utrzymuje urządzenie w czystości.

Serwisujcie urządzenie wyłącznie w firmach autoryzowanych przez **ICETEAM 1927**.

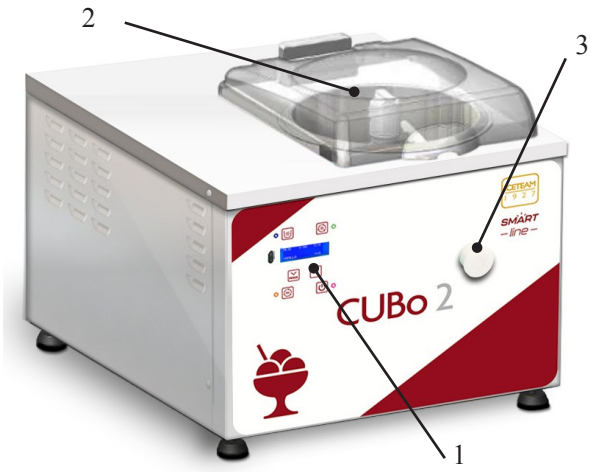
1.2.2 ne cechy techniczne

MODEL	Ilość mieszanki na partię		Ilość wytworzonego slushu		Parametry elektryczne *			Moc znamionowa	Skraplacz	Wymiary w cm			Waga netto
	Min. kg	Maks. kg	Min. kg	Maks. kg	Volt	Hz	Faza	kW		A	B	C	kg
CUBo 2	1	2	-	-	230	50	1	1,1	Powietrze	49	54	44	54
CUBo 2 I	1	2	1	1,5	230	50	1	1,1	Powietrze	49	54	44	54

* Dostępne są inne napięcia i częstotliwości.
Ilość na cykl oraz wydajność godzinowa różnią się w zależności od stosowanych mieszanek; wartości „Max” odnoszą się do klasycznych lodów włoskich o konsystencji umożliwiającej nabieranie łyżką.
Poniższe dane mają charakter wyłącznie orientacyjny.
Firma Iceteam 1927 zastrzega sobie prawo do wprowadzania wszelkich zmian w razie potrzeby, bez konieczności przestrzegania wcześniejszych oświadczeń skierowanych do nabywcy.



1.2.3 Umiejscowienie maszyny ne zespoły



Legenda:

1. Przełącznik sterujący
2. Cylinder
3. Rura wylotowa

1.3 PRZEZNACZENIE URZĄDZENIA „ ”

Urządzenie **Cubo 2** może być używane wyłącznie do produkcji lodów, zgodnie z wytycznymi zawartymi w punkcie 1.2.1 „Informacje ogólne”, w granicach określonych poniżej.

Napięcie:	±6%
Minimalna temperatura powietrza:	10°C
Maksymalna temperatura powietrza:	32 °C
Maksymalna wilgotność względna:	85%

Urządzenie to zostało zaprojektowane do użytku w pomieszczeniach niepodlegających przepisom dotyczącym zabezpieczeń przeciwwybuchowych; jego użytkowanie jest zatem ograniczone do pomieszczeń zgodnych z tymi przepisami i normalnych warunków atmosferycznych.

1.4 HAŁAS

Stały poziom ciśnienia akustycznego ważony według krzywej A w miejscu pracy, zarówno w przypadku urządzeń chłodzonych wodą, jak i powietrzem, wynosi poniżej 70 dB(A)

1.5 PRZECHOWYWANIE URZĄDZENIA

Urządzenie należy przechowywać w suchym i wolnym od wilgoci miejscu.
Przed przechowywaniem urządzenia należy je owinąć w materiał, aby chronić je przed kurzem i innymi czynnikami.

1.6 UTYLIZACJA OPAKOWAŃ I MATERIAŁÓ YCH

Po otwarciu skrzyni opakowaniowej należy posortować materiały opakowaniowe według rodzaju i pozbyć się ich zgodnie z przepisami obowiązującymi w kraju instalacji urządzenia.

1.7 WEEE (zużyty sprzęt elektryczny i elektroniczny)

Zgodnie z dyrektywami europejskimi 2006/66/WE i 2002/96/WE, znanymi również jako WEEE, obecność symbolu na boku produktu lub opakowania oznacza, że produktu nie wolno wyrzucać wraz z normalnymi odpadami komunalnymi.

Zamiast tego użytkownik jest zobowiązany do utylizacji tego produktu poprzez oddanie go do punktu zbiórki przeznaczonego do recyklingu odpadów sprzętu elektrycznego i elektronicznego. Selektywna zbiórka tych odpadów pomaga zoptymalizować odzysk i recykling wszelkich materiałów nadających się do odzysku, a także zmniejsza wpływ na zdrowie ludzi i środowisko.



Aby uzyskać więcej informacji na temat prawidłowej utylizacji tego produktu, należy skontaktować się z lokalnymi władzami lub sprzedawcą, u którego produkt został zakupiony.

2. INSTALACJA

2.1 POMIESZCZENIE WYMAGANE DO UŻYTKOWANIA URZĄDZENIA



Urządzenie należy ustawić pod kątem prostym na poziomej powierzchni nośnej (maksymalne nachylenie: 2°).
Urządzenie należy zainstalować w taki sposób, aby powietrze mogło swobodnie krążyć z tyłu urządzenia.
Należy pozostawić wolną przestrzeń wokół urządzenia, aby operator mógł swobodnie wykonywać czynności, a także w razie potrzeby natychmiast opuścić obszar roboczy.
Minimalna przestrzeń dostępowa do obszaru roboczego powinna wynosić co najmniej 50 cm, z uwzględnieniem miejsca zajmowanego przez otwarte drzwi.



UWAGA
URZĄDZENIA WYPOSAŻONE W SKRAPLACZ CHŁODZONY POWIETRZEM należy zainstalować w odległości CO NAJMNIEJ 15 cm od tylnej ściany, aby zapewnić swobodną cyrkulację powietrza wokół skraplacza.



UWAGA:
Niewystarczająca cyrkulacja powietrza wpływa negatywnie na działanie i wydajność urządzenia.



2.2 MIEJSCE



Urządzenie należy ustawić stabilnie na powierzchni podparcia, aby zapewnić jego prawidłowe działanie i uniknąć wycieków mieszanki.

2.3 MASZYNA Z CHŁODZONYM POWIETRZEM SKRAPLACZEM



Urządzenia z chłodnicą powietrzną należy instalować w odległości co najmniej 50 cm od jakiejkolwiek ściany, aby zapewnić swobodną cyrkulację powietrza wokół chłodnicy.

UWAGA:
Niewystarczająca cyrkulacja powietrza wpływa negatywnie na działanie i wydajność urządzenia.

2.4 PODŁĄCZENIE ELEKTRYCZNE



Instalacja zasilająca musi być zgodna z obowiązującymi przepisami krajowymi w miejscu instalacji i wyposażona w skuteczne uziemienie.
Producent nie ponosi odpowiedzialności za jakiekolwiek awarie ani za obrażenia osób i/lub szkody materialne wynikające z podłączenia do instalacji elektrycznej niezgodnej z przepisami.
Urządzenie musi zostać zainstalowane zgodnie z obowiązującymi przepisami dotyczącymi instalacji elektrycznych przez kompetentny i wykwalifikowany personel techniczny spełniający wymagania techniczne i zawodowe przewidziane w obowiązującym ustawodawstwie kraju, w którym odbywa się instalacja.
Przed podłączeniem urządzenia do sieci zasilającej należy sprawdzić, czy parametry sieci odpowiadają parametrom urządzenia podanym na tabliczce znamionowej umieszczonej na samym urządzeniu.

Należy sprawdzić, czy sieć zasilająca jest wyposażona w urządzenie odłączające, zgodne z przepisami instalacyjnymi, zapewniające całkowite odłączenie od sieci dla każdego bieguna (wyłącznik różnicowoprądowy), w warunkach kategorii przepięcia III. Odległość otwarcia styków musi wynosić co najmniej 3 mm.
Należy sprawdzić, czy prąd wyzwalający wyłącznika różnicowoprądowego wynosi ≤ 30 mA.
Jeśli urządzenie jest wyposażone w kabel zasilający; w przypadku urządzenia trójfazowego z przewodem neutralnym niebieski przewód kabla zasilającego należy podłączyć do przewodu neutralnego instalacji.



OSTRZEŻENIE
Jeśli urządzenie jest wyposażone w kabel zasilający zawierający przewód żółto-zielony, MUSI on być podłączony do odpowiedniego uziemienia instalacji elektrycznej.

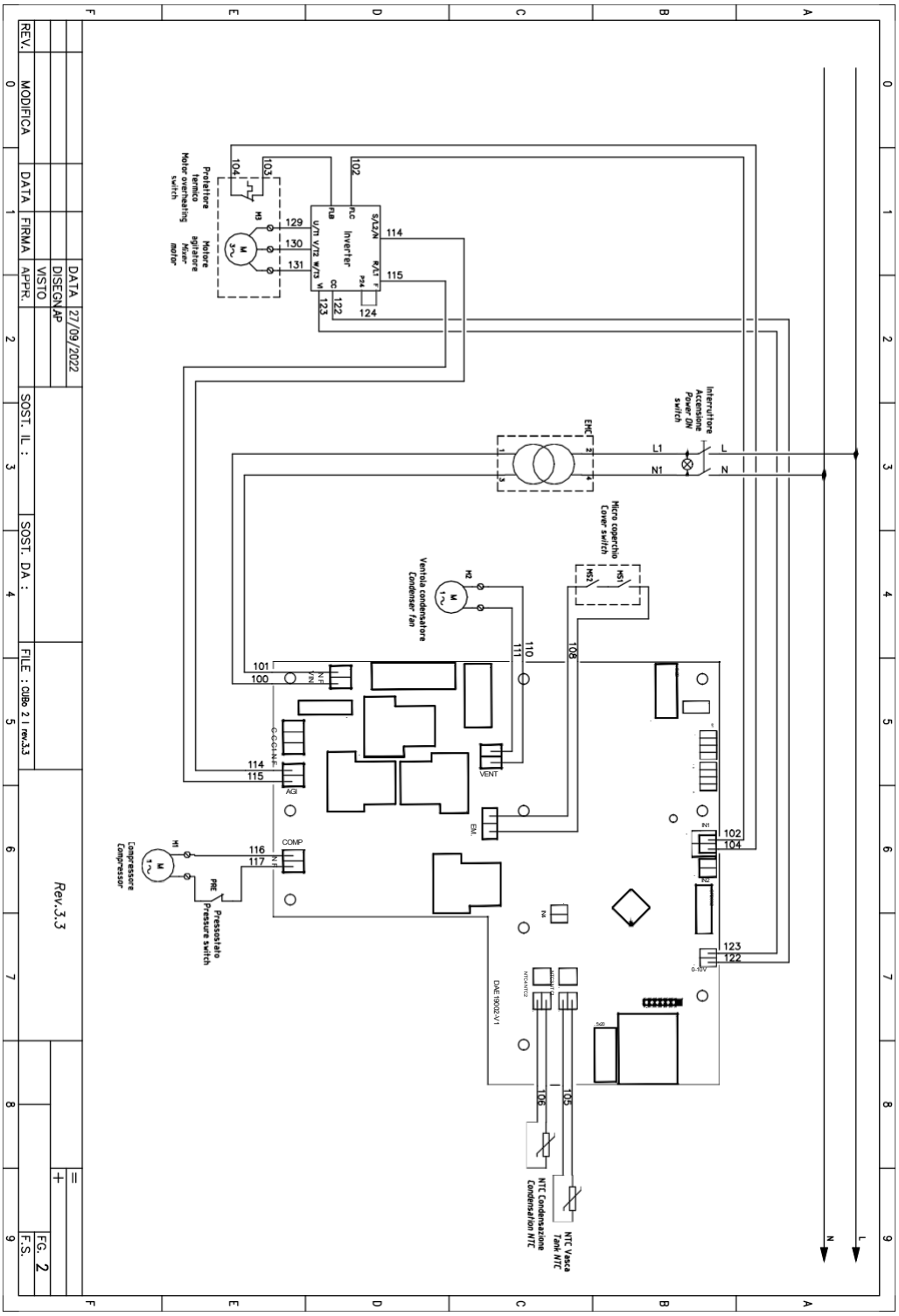




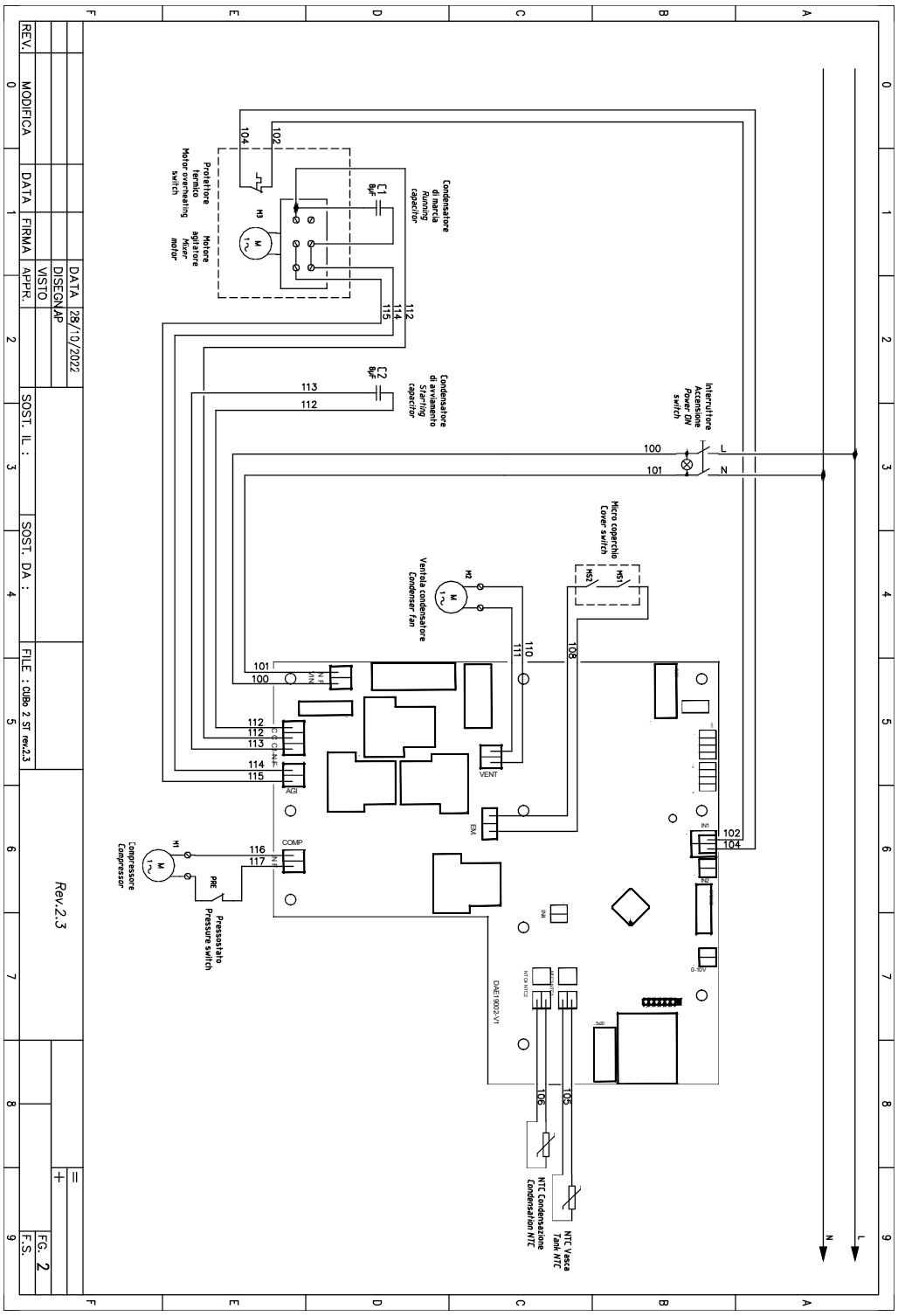
2.4.1 Wymiana kabla zasilającego

Jeśli kabel zasilający maszyny jest uszkodzony, należy go natychmiast wymienić na kabel o takich samych parametrach. Wymianę może przeprowadzać wyłącznie wykwalifikowany personel.

2.4.2 Podłączenia elektryczne Cubo 2 I



2.4.3 Połączenia elektryczne Cubo 2



2.5 UZUPEŁNIANIE



Silnik zamontowany w urządzeniu jest typu z dożywotnim smarowaniem; nie jest konieczne sprawdzanie, wymiana ani uzupełnianie smaru.
Napełnianie układu chłodniczego gazem odbywa się w zakładzie **ICETEAM 1927** podczas testów końcowych urządzenia.
Jeśli konieczne jest uzupełnienie gazu, musi to być wykonane wyłącznie przez wykwalifikowanych techników, którzy są w stanie zidentyfikować przyczynę usterki.

2.6 TESTOWANIE MASZYNY „ ”



Test po zakończeniu produkcji urządzenia przeprowadzany jest w zakładzie **ICETEAM 1927**; dokładnie sprawdzane są działanie i wydajność urządzenia.
Test maszyny u użytkownika końcowego musi być przeprowadzony przez wykwalifikowanych techników lub przez jednego z inżynierów **firmy ICETEAM 1927**.
Po ustawieniu maszyny i wykonaniu prawidłowych podłączeń należy również przeprowadzić wszystkie czynności niezbędne do sprawdzenia działania i przetestowania maszyny.

3. INSTRUKCJA OBSŁUGI

3.1 BEZPIECZEŃSTWO MASZYNY – OSTRZEŻENIA DOTYCZĄCE



Podczas korzystania z urządzeń i instalacji przemysłowych należy mieć świadomość, że mechanizmy napędowe (ruch obrotowy), elementy wysokonapięciowe, a także części narażone na działanie wysokich temperatur mogą spowodować poważne szkody dla osób i mienia.
Osoba odpowiedzialna za bezpieczeństwo zakładu musi czuwać nad tym, aby:

- Należy unikać nieprawidłowego użytkowania lub obsługi
- Urządzeń zabezpieczających nie wolno usuwać ani modyfikować
- Maszyna musi być regularnie serwisowana
- Należy stosować wyłącznie oryginalne części zamienne, zwłaszcza w przypadku elementów pełniących funkcje bezpieczeństwa (np. mikroprzełącznik pokrywy przedniej).
- Stosowano odpowiednie środki ochrony indywidualnej.

Aby to zapewnić, konieczne jest:

- W miejscu pracy powinna być dostępna instrukcja obsługi odpowiednia dla danej maszyny.
- Należy uważnie zapoznać się z tą dokumentacją i konsekwentnie przestrzegać zawartych w niej przepisów.
- Do obsługi urządzeń elektrycznych należy wyznaczyć wyłącznie odpowiednio wykwalifikowany personel.

3.2 ZNA KONFIGURACJA MASZYNY

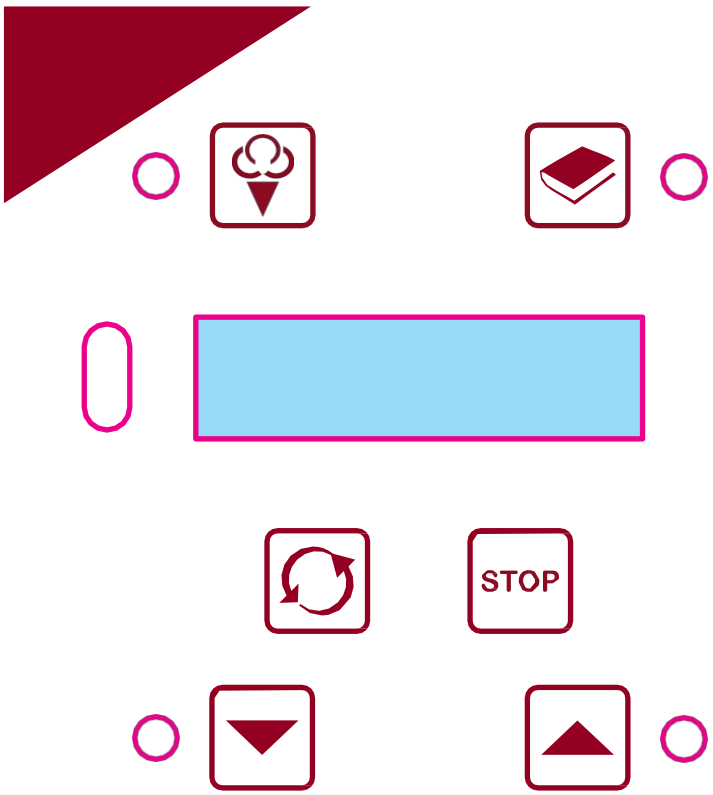


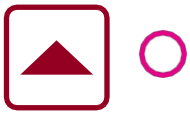
Maszyna składa się z napędu silnikowego zespołu ubijaka oraz układu chłodzenia z chłodzonym powietrzem skraplaczem.
Lody powstają poprzez wlanie mieszanki do bębna i uruchomienie automatycznego cyklu produkcyjnego, który kończy się po osiągnięciu odpowiedniej konsystencji lodów, ustawionej przez **ICETEAM 1927**. W tym celu należy przestrzegać minimalnych i maksymalnych ilości mieszanki na partię, zgodnie z tabelą w sekcji 1.2.2. Po zakończeniu cyklu lody są gotowe do wyjęcia.

3.3 OBSŁUGA



Maszyna posiada elektroniczny panel sterowania po stronie operatora; każdy przycisk ma symbol odpowiadający jego funkcji.





Przyciski ZWIĘKSZ i ZMNIEJSZ
Przyciski służą do:

- zwiększania i zmniejszania wartości parametrów oraz poruszania się po ekranie
- naciśnięcie przycisku „Zmniejsz” wraz z przyciskiem „Stop” w celu przejścia do menu menedżera
- odblokowania klawiatury w trybie nocnym, jeśli zostaną naciśnięte jednocześnie. Naciśnij jednocześnie przyciski „Zwiększ” i „Zmniejsz”, aby odblokować klawiaturę w trybie nocnym



Gdy zapalą się kontrolki przycisków „Zwiększ” i „Zmniejsz”, przyciski są aktywne i można z nich korzystać.



Przycisk STOP
Po naciśnięciu tego przycisku praca urządzenia zostaje zatrzymana, a komunikat „Why in STOP??” zacznie migać i rozlegnie się przerywany sygnał dźwiękowy, aby zwrócić uwagę użytkownika na konieczność przełączenia urządzenia w tryb produkcyjny.
Przycisk ten służy również do:

- przechodzenia między parametrami podczas tworzenia receptury
- uzyskanie dostępu do menu menedżera, jeśli zostanie naciśnięty razem z przyciskiem „Decrease”



Przycisk „BEATING”
Naciśnij ten przycisk, aby włączyć ubijanie. Jeśli zostanie naciśnięty podczas trybu konserwacji, ubijak wykona jeden obrót.
Model Cubo 2I umożliwia zmianę prędkości ubijania: po ponownym naciśnięciu przycisku „Ubijanie” aktywują się przyciski „Zwiększ” i „Zmniejsz”, za pomocą których można zmienić prędkość. Naciśnij ponownie przycisk „Ubijanie”, aby potwierdzić, lub odczekaj 5 sekund.



Przycisk PRODUKCJA
Naciśnij przycisk „PRODUCTION”, aby uruchomić zamrażanie lodów; podczas zamrażania lampka kontrolna będzie migać.
Po zakończeniu zamrażania rozpocznie się faza konserwacji, podczas której lampka kontrolna będzie świecić światłem ciągłym.
Naciśnięcie przycisku „Produkcja” i przytrzymanie go przez 5" podczas fazy konserwacji pozwala na ponowne uruchomienie zamrażania w przypadku uzupełnienia składników.

Naciśnij przycisk „Produkcja”, aby ustawić parametry IM, IC i prędkości (tylko w modelach 2I i dopiero po osiągnięciu prędkości 60). Po naciśnięciu przycisku zapalą się kontrolki przycisków „Zwiększ” i „Zmniejsz”, co umożliwi zwiększanie lub zmniejszanie wartości. Aby przejść od jednej wartości do drugiej, wystarczy nacisnąć przycisk „Stop”. Aby poruszać się wzdłuż linii znaków nazwy, naciśnij przycisk „Książka”. Wartość zostanie zapisana po ponownym naciśnięciu przycisku „Produkcja” lub jeśli przez 5" nie zostanie wykonana żadna czynność.



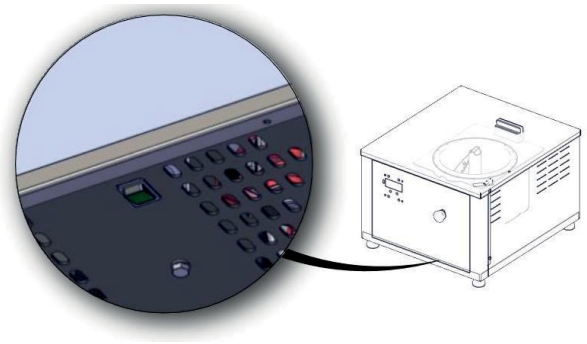
Przycisk BOOK
Naciśnij przycisk „Book”, aby przejść do menu „Recipe”:

- Lody
- Lody na bazie alkoholu
- Lody dla smakoszy
- Sorbet owocowy
- Sorbet na bazie alkoholu
- Lody sorbetowe dla smakoszy
- Granita
- 4 darmowe przepisy.

Użyj przycisków „Zwiększ” i „Zmniejsz”, aby wybrać przepis, a następnie naciśnij przycisk „Produkcja”, aby potwierdzić.
Podczas faz konserwacji i zamrażania naciśnij przycisk „Book” i przytrzymaj go przez 5”, aby wyświetlić wartości temperatury wewnątrz zbiornika (po lewej) oraz temperaturę kondensacji (po prawej).
Przycisk „Book” służy również do poruszania się wzdłuż linii znaków nazwy smaku podczas wprowadzania zmian.

3.3.1 owanie zasilania

Przełącznik zasilania znajduje się na dolnym panelu, jak pokazano na rysunku.



3.3.2 Uruchomienie i acja urządzenia

Po zainstalowaniu urządzenia zgodnie z instrukcjami zawartymi w rozdziale 2 „Instalacja" oraz po starannym wyczyszczeniu i dezynfekcji urządzenia zgodnie z opisem w rozdziale 5 „Demontaż, czyszczenie i ponowny montaż części mających kontakt z produktem", należy postępować w następujący sposób:
Przygotować porcję mieszanki o masie od 1 do 2 kg (o temperaturze od 3 do 6°C) w czystym i zdezynfekowanym pojemniku.
Podnieś pokrywę i wsyp mieszankę do leja.
Naciśnij przycisk „Book", aby przejść do menu „Przepisy":

- Lody
- Lody na bazie alkoholu
- Lody dla smakoszy
- Sorbet owocowy
- Sorbet na bazie alkoholu
- Lody sorbetowe dla smakoszy
- Granita
- 4 darmowe przepisy.

Użyj przycisków „Zwiększ" i „Zmniejsz", aby wybrać przepis, który chcesz wykorzystać, naciśnij przycisk „Produkcja", aby potwierdzić dokonany wybór, lub odczekaj 5 sekund bez naciskania żadnego przycisku, a następnie naciśnij ponownie przycisk „Produkcja", aby uruchomić wybrany przepis.

3.3.3 Podawanie lodów i wyjmowanie z urządzenia „ "

Wyprodukowane lody można podawać bezpośrednio z leja produkcyjnego lub wyjąć w celu przechowywania lub wyczyszczenia leja. W pierwszym przypadku należy otworzyć pokrywę tylko na czas niezbędny do podania lodów. W drugim przypadku należy najpierw zatrzymać działającą funkcję za pomocą przycisku „Stop", a następnie przystąpić do wyjmowania lodów. W obu przypadkach należy uważać, aby nie zarysować ani nie uszkodzić leja i mieszadła.

3.3.4 Uzupełnianie mieszanki

Urządzenie jest przystosowane do uzupełniania mieszanki, gdy ilość lodów w zbiorniku spadnie poniżej 1 kg. Po uzupełnieniu należy ponownie uruchomić cykl zamrażania, naciskając przycisk „Produkcja" przez 5 sekund. Aby skrócić czas ponownego zamrażania, należy uzupełniać mieszankę w temperaturze od 0 do 3°C.

3.3.5 Funkcja „ " na noc

Celem tej funkcji jest przechowywanie resztek produktu w zbiorniku przez noc, co pozwala uniknąć konieczności wyjmowania go i umieszczania w lodówce. Aby funkcja ta działała, należy ją najpierw włączyć. Urządzenie automatycznie przechodzi w tryb nocny o godzinie, którą można ustawić w menu administratora. Zakończenie tego trybu może nastąpić:

- Automatyczne – w tym przypadku o godzinie ustawionej w menu administratora automatycznie uruchomi się tryb zamrażania/konserwacji;
- Ręczne – jeśli w menu menedżera ustawiono tryb „ręcznego zatrzymania", tryb nocny kończy się wyłącznie po naciśnięciu przycisku Stop;

Uwaga: gdy funkcja nocna jest aktywna, na wyświetlaczu pojawia się litera „N". Jeśli w tym momencie zbiornik znajduje się w trybie nocnym, znak „N" miga, a klawiatura jest zablokowana. Aby odblokować klawiaturę, należy nacisnąć jednocześnie przyciski zwiększania i zmniejszania przez około 5 sekund.

3.3.6 Edytowanie receptury „ ”

Aby edytować parametry pracy receptury, należy postępować w następujący sposób:

- Naciśnij przycisk „Stop”.
- Naciśnij przycisk „Book”.
- Za pomocą przycisków „Increase” i „Decrease” wybierz recepturę do edycji.
- Naciśnij przycisk „Book” i przytrzymaj go przez 5”, aby wyświetlić listę parametrów, które można edytować.
- Użyj przycisku STOP, aby poruszać się po liście parametrów, a przycisków „Increase” i „Decrease”, aby edytować wartości.
- Aby wyjść z trybu edycji, odczekaj 5", nie naciskając żadnego przycisku.

3.3.7 Tworzenie swobodnych receptur typu „ ”

Aby utworzyć dowolną recepturę, postępuj w następujący sposób:

- Naciśnij przycisk „Stop”.
- Naciśnij przycisk „Book”.
- Za pomocą przycisków „Increase” i „Decrease” wybierz pierwszą swobodną recepturę.
- Naciśnij przycisk „Book” i przytrzymaj go przez 5”, aby wyświetlić listę parametrów, które można edytować.
- Użyj przycisku STOP, aby poruszać się po liście parametrów, a przycisków „Increase” i „Decrease”, aby edytować wartości.
- Aby ustawić nazwę receptury, użyj przycisku „Decrease” (Zmniejsz), aby wybrać literę do zapisania, a przycisku „Book” (Zapisz), aby przejść do następnej litery.
- Aby wyjść z funkcji tworzenia receptury, odczekaj 5" bez naciskania żadnego przycisku.

3.4 MENU ZARZĄDZANIA ( )

Aby uzyskać dostęp do menu menedżera, gdy urządzenie znajduje się w trybie STOP, naciśnij jednocześnie przyciski Decrease i Stop na 5", a na wyświetlaczu pojawi się pierwszy krok menu menedżera.

Naciśnij przycisk „Increase” lub „Decrease”, aby edytować wartości.
Naciśnij przycisk „Stop”, aby przejść do następnego kroku.

Kroki menu są następujące:

- Funkcja nocna
- Początek funkcji nocnej
- Koniec funkcji nocnej
- Temperatura
- Ustaw zegar
- Język

Aby wyjść z funkcji, należy odczekać 10 sekund bez naciskania żadnego przycisku.

3.5 MENU PROGRAMOWANIA

Aby przejść do menu Program, gdy urządzenie znajduje się w trybie STOP, należy nacisnąć jednocześnie przyciski Zmniejsz i Stop i przytrzymać je przez 10", na wyświetlaczu pojawi się pierwszy poziom menu Program.

Naciśnij przycisk zwiększania lub zmniejszania, aby edytować wartości.
Naciśnij przycisk „Stop”, aby przejść do następnego kroku.

Kroki menu są następujące:

D	Opis	Wartość domyślna	Min	Maks
101	ID tablicy	101	101	253
102	Wybór JĘZYKA	0	0	6
103	Cykle zakończenia produkcji	3	0	20
104	Czas trwania cyklu końcowego produkcji „włączony”	15	0	120
105	Czas wyłączenia produkcji	10	0	120
106	Maksymalna temperatura lodów	5	-10	6
107	Czas wymuszania uderzeń	5	0	100
108	Czas pracy wentylatora	8	0	100
109	Włączone Wi-Fi	0	0	1
110	Sieć Wi-Fi Iceteam-Iceteam2-Iceteam3	3	3	5
111	Zarezerwowane	0	0	2
112	Stopnie Celsjusza i Fahrenheita	0	0	1
113	Zarezerwowane	z hasłem		

Aby wyjść z funkcji, należy odczekać 10 sekund bez naciskania żadnego przycisku.

4. URZĄDZENIA BEZPIECZEŃSTWA

4.1 MAGNES BEZPIECZEŃSTWA

Uruchamia się po otwarciu pokrywy, zatrzymując w ten sposób urządzenie.



Należy upewnić się, że elementy są nienaruszone i nie mają pęknięć.
Firma ICETEAM 1927 nie ponosi żadnej odpowiedzialności za szkody spowodowane wadami i/lub niewykrytymi uszkodzeniami, które należy niezwłocznie usunąć poprzez wymianę na oryginalne części zamienne. Producent służy pomocą w zakresie konsultacji oraz wszelkich konkretnych wniosków zgłaszanych przez klienta.

4.2 ALARMY

Urządzenie sygnalizuje ewentualne alarmy, wyświetlając je na ekranie.

Poniższa tabela zawiera listę możliwych alarmów:

ALARM	OPIS
OTWARTA POKRYWA	Po otwarciu pokrywy urządzenie zatrzyma się i wyświetli się ostrzeżenie „OTWARTA POKRYWA”; po zamknięciu pokrywy ostrzeżenie zniknie, a urządzenie wznowi pracę. Jeśli ostrzeżenie nadal się wyświetla, skontaktuj się z serwisem pomocy technicznej.
ZEPSUTE LODY	W przypadku awarii zasilania, jeśli temperatura produktu w zbiorniku przekroczy maksymalną dopuszczalną wartość, urządzenie zatrzyma się i uruchomi alarm z przerywanym sygnałem dźwiękowym. Zresetuj za pomocą przycisku STOP.
PRZEKROCZENIE CZASU PRODUKCJI	Jeśli po 60 minutach produkcji urządzenie nie zakończy cyklu zamrażania, automatycznie się zatrzyma i uruchomi przerywany sygnał dźwiękowy, wyświetlając na ekranie czas rozpoczęcia i zakończenia produkcji. Zresetuj za pomocą przycisku STOP.
ERR 110	Jeśli napięcie zasilania przekroczy maksymalną dopuszczalną wartość, urządzenie automatycznie się zatrzyma i uruchomi alarm z przerywanym sygnałem dźwiękowym. Zresetuj za pomocą przycisku STOP. Jeśli napięcie powróci do dopuszczalnego zakresu, urządzenie wznowi normalną pracę, w przeciwnym razie błąd zostanie ponownie aktywowany.
ERR 120	Jeśli napięcie zasilania jest niższe od minimalnej dopuszczalnej wartości, urządzenie automatycznie się zatrzyma i uruchomi alarm z przerywanym sygnałem dźwiękowym. Zresetuj za pomocą przycisku STOP. Jeśli napięcie powróci do dopuszczalnego zakresu, urządzenie wznowi normalną pracę, w przeciwnym razie błąd zostanie ponownie aktywowany.

ALARM	OPIS
ERR 11	W przypadku nadmiernego poboru prądu przez silnik bijaka urządzenie wstrzyma pracę i rozpocznie cykle przywracania. Jeśli po zakończeniu tych cykli nie uda się przywrócić obrotów bijaka, uruchomi się alarm z przerywanym sygnałem dźwiękowym. Zresetować za pomocą przycisku STOP.
ERR 12	W przypadku nadmiernego poboru prądu przez sprężarkę urządzenie zatrzyma pracę i wyświetli alarm z przerywanym sygnałem dźwiękowym. Naciśnij przycisk STOP, aby opuścić stronę.
ERR 14	W przypadku modelu CUBo 2 alarm ten odnosi się do zadziałania zabezpieczenia termicznego silnika ubijaka spowodowanego jego nadmiernym przegrzaniem, które można zresetować przyciskiem STOP dopiero po około 10–15 minutach. Najczęstszymi przyczynami mogą być nadmierna ilość produktu lub zbyt wysoki wskaźnik zamrażania IM. W przypadku modelu CUBo 2I taki alarm może odpowiadać powyższej sytuacji lub zadziałaniu zabezpieczenia falownika, które można zresetować przyciskiem STOP. Najczęstszymi przyczynami mogą być nadmierna ilość produktu lub zbyt wysoki wskaźnik zamrażania IM.

5. DEMONTAŻ, CZYSZCZENIE I PONOWNE MONTOWANIE CZĘŚCI STYKAJĄCYCH SIĘ Z PRODUKTEM „ ”

5.1 OGÓLNE INFORMACJE DOTYCZĄCE



Czyszczenie i dezynfekcję należy przeprowadzać na koniec każdego cyklu produkcyjnego, traktując to jako stały nawyk i zachowując najwyższą staranność, aby zagwarantować jakość produkcji przy zachowaniu niezbędnych zasad higieny.
Jeśli zabrudzenia pozostaną na powierzchni wystarczająco długo, aby wyschnąć, zwiększa to ryzyko powstania plam, śladów i uszkodzeń powierzchni.
Usuwanie zabrudzeń jest znacznie łatwiejsze, jeśli nastąpi natychmiast po użyciu, ponieważ niektóre substancje zawierające kwasy i sole mogą powodować korozję powierzchni. Nie zaleca się długotrwałego namaczania.

5.2 WARUNKI MYCIA URZĄDZENIA „ ”



- **Należy unikać stosowania rozpuszczalników, alkoholu lub detergentów, które mogłyby uszkodzić części maszyny lub zanieczyścić funkcjonalne elementy produkcyjne.**
- Podczas mycia ręcznego nigdy nie należy używać proszków ani środków ściernych, gąbek ściernych ani narzędzi o ostrych końcach. Istnieje ryzyko zmatowienia powierzchni, usunięcia lub zniszczenia warstwy ochronnej znajdującej się na powierzchni oraz zarysowania powierzchni.
- W żadnym wypadku nie należy używać metalowych ani syntetycznych gąbek do szorowania, aby zapobiec ścieraniu lub usuwaniu części żelaznych, co może prowadzić do problemów z utlenianiem powierzchni lub jej osłabieniem.
- Należy unikać stosowania detergentów zawierających chlor i jego związki. Stosowanie detergentów, takich jak wybielacze, amoniak, kwas solny i środki do usuwania kamienia, może uszkodzić strukturę stali, powodując nieodwracalne zarysowania i utlenianie oraz uszkodzenia elementów wykonanych z tworzyw sztucznych.
- Nie należy używać zmywarek do naczyń ani odpowiednich środków zmywających.

5.3 WSKAZÓWKI



- Wszystkie czynności związane z myciem i ponownym montażem należy wykonywać w rękawiczkach jednorazowych, wymieniając je w razie potrzeby.
- Do mycia części i dostarczonych szczotek, uprzednio zdezynfekowanych, należy używać łagodnego roztworu czyszczącego.
- (Ręcznie) umyj części w wodzie (maks. 60°C) przy użyciu łagodnego detergentu i dostarczonych w zestawie szczotek czyszczących, aby dokładnie wyszczotkować wszystkie elementy i odpowiednie otwory.
- Do płukania części należy używać wody pitnej (bakteriologicznie czystej).
- W celu dezynfekcji należy zanurzyć zdemontowane części w ciepłej, zdezynfekowanej wodzie na czas wskazany na etykiecie stosowanego środka, a następnie opłukać je przed ponownym montażem. Należy użyć dostarczonych szczotek czyszczących do energicznego wyszczotkowania wszystkich elementów oraz otworów w nich występujących, a następnie opłukać je wodą pitną (bakteriologicznie czystą).
- Po zakończeniu procedury mycia i przed ponownym montażem należy dokładnie osuszyć każdy element czystą i miękką ściereczką, która nadaje się do kontaktu z żywnością, aby uniknąć pozostawienia wilgoci bogatej w sole mineralne i chlor, które mogłyby uszkodzić metalowe powierzchnie i pozostawić matowe ślady.
- Umieść elementy na czystej i zdezynfekowanej tacy, aby wyschły na powietrzu.

Firma ICETEAM 1927 zaleca stosowanie roztworu czyszcząco-dezynfekującego do mycia urządzenia. Zastosowanie roztworu czyszcząco-dezynfekującego optymalizuje proces mycia i dezynfekcji, ponieważ eliminuje dwa etapy procedury (płukanie i mycie). Zasadniczo stosowanie roztworu czyszcząco-dezynfekującego pozwala zaoszczędzić czas, ułatwiając i upraszczając proces mycia i dezynfekcji.

OSTRZEŻENIE

Za każdym razem, gdy urządzenie jest myte, a części mające kontakt z masą lodową są demontowane, konieczne jest przeprowadzenie oględzin wszystkich elementów wykonanych z materiałów termoutwardzalnych, tworzyw sztucznych, materiałów na bazie elastomerów i silikonu oraz metalu (takich jak ślizgacze, koła zębate pompy, ubijaki itp.).
Wszystkie części muszą być nienaruszone i niezużyte, bez pęknięć ani rozszczepień, a także nie mogą być matowe, jeśli pierwotnie były polerowane lub przezroczyste.
Firma ICETEAM 1927 nie ponosi żadnej odpowiedzialności za szkody spowodowane wadami i/lub niewykrytymi uszkodzeniami, które nie zostały niezwłocznie usunięte poprzez wymianę na oryginalne części zamienne. Producent pozostaje do dyspozycji w celu udzielenia porad oraz w przypadku wszelkich konkretnych zapytań ze strony Klienta.





5.4 SPOSÓB UŻYCIA ROZTWORU DO CZYSZCZENIA/DEZYNFEKCJI „ ”

Przygotować roztwór wody i środka dezynfekującego zgodnie z instrukcjami podanymi na etykiecie stosowanego produktu.

Mycie/dezynfekcja przez namaczanie

- Usuń ręcznie większe pozostałości
- Drobniejsze pozostałości należy usunąć strumieniem wody
- Zanurz zmontowane części przeznaczone do czyszczenia w roztworze
- Za pomocą dołączonych szczotek energicznie wyszczotkuj wszystkie elementy i odpowiednie otwory.
- Pozostaw roztwór na czas wskazany na etykiecie używanego produktu
- Ostrożnie wypłucz części, używając dużej ilości czystej wody pitnej

5.5 CZYSZCZENIE ZEWNĘTRZNE URZĄDZENIA „ ”

Oczyść maszynę z kurzu i materiału, którym została pokryta przed wysyłką. Używaj wyłącznie wody z dodatkiem łagodnego detergentu, takiego jak mydło, oraz miękkiej ściereczki.

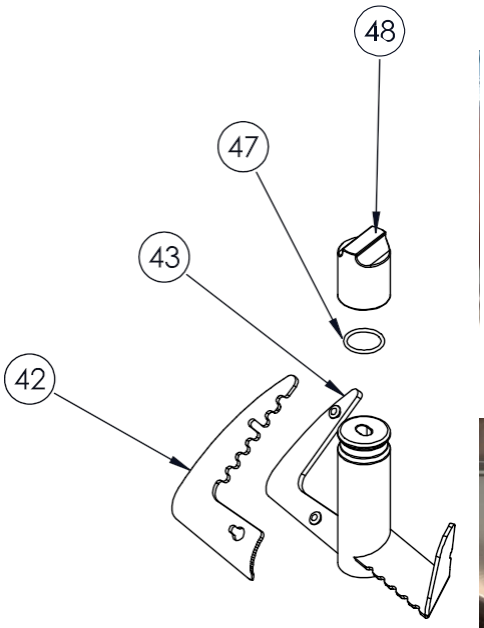
5.6 NE CZYSZCZENIE NA KONIEC CYKLU

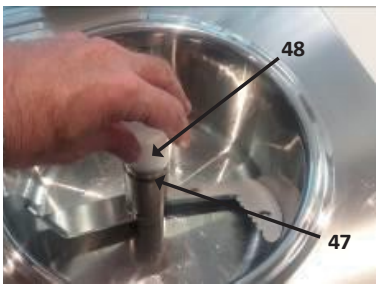
- Wlej około 2 l gorącej wody (45–50°C) do zbiornika, zamknij pokrywę i naciśnij przycisk „Beating”.
- W przypadku pracy z maszyną modelu Cubo 2I należy ponownie nacisnąć przycisk „Beating” (Ubijanie), a następnie użyć przycisku „Decrease” (Zmniejsz), aby ustawić prędkość ubijania na 50. Aby potwierdzić, należy ponownie nacisnąć przycisk „Beating” (Ubijanie) lub odczekać 5 sekund.
- Urządzenie powinno pracować w trybie ubijania przez kilka minut, następnie należy spuścić wodę i powtarzać cykl, aż woda będzie czysta;
- Wyjmij mieszadło (połóż je na zdezynfekowanej ściereczce) i pozwól, aby cała woda z niego wypłynęła.
- Za pomocą dołączonej szczotki, po jej wyczyszczeniu i dezynfekcji, wyczyść otwór obudowy bębna oraz ścianki leja.

OSTRZEŻENIE
Zbyt długie użytkowanie urządzenia w trybie „BEATING” powoduje szybkie zużycie bijaków.

5.6.1 Demontaż ubijaczek

- Odkręć pokrętło blokujące ubijak (poz. 48);
- Zdejmij pierścień uszczelniający (poz. 47);
- Przesuń ubijak (poz. 43) w górę;
- Zdejmij skrobak (poz. 42);







5.6.2 Zdejmowanie pokrywy

Przesuń sworzeń, aby zdjąć pokrywę zbiornika.



5.6.3 acja rury odprowadzającej

Wyciągnij rurkę odprowadzającą i zdejmij odpowiednie pierścienie uszczelniające typu O-ring.



5.6.4 Mycie i dezynfekcja elementów zestawu „ ”

1. Większe pozostałości należy usunąć ręcznie.
2. Drobniejsze pozostałości należy usunąć strumieniem wody
3. Namoczyć części przeznaczone do czyszczenia w roztworze czyszczącym/dezynfekującym.
4. Pozostaw roztwór czyszcząco-dezynfekujący na czas wskazany na opakowaniu produktu.
5. Za pomocą dołączonych szczotek energicznie wyszczotkować wszystkie elementy i odpowiednie otwory
6. Ostrożnie wypłucz elementy, używając dużej ilości czystej wody pitnej.
7. Umieść elementy na czystej tacy, aby wyschły na powietrzu.
8. Zanurz szczotkę w roztworze czyszczącym/dezynfekującym i wyczyść otwór w obudowie ubijaka.
9. Zanurz szczotkę w roztworze czyszczącym/dezynfekującym i wyczyść lejek.
10. Rozpyl roztwór czyszcząco-dezynfekujący na całą wewnętrzną powierzchnię zbiornika.

Powtórz kroki 8, 9 i 10 kilka razy.

5.6.5 Ponowny montaż ubijaczki „ ”

- Nasmaruj uszczelki cienką warstwą smaru spożywczego;
- Zmontuj ponownie ubijak „xml-ph-0000@deepl.internal”, wykonując czynności demontażu w odwrotnej kolejności;
- Umieść ubijak z powrotem w leju.

5.6.6 Ponowny montaż pokrywy urządzenia „ ”

Zmontować pokrywę, wykonując czynności demontażu w odwrotnej kolejności;

5.6.7 acja rury wylotowej

Zmontuj rurę wylotową, wykonując czynności demontażu w odwrotnej kolejności;

5.6.8 Dezynfekcja

- Napełnij zbiornik 2,5 l roztworu czyszcząco-dezynfekującego przygotowanego zgodnie z instrukcją na etykiecie używanego produktu, zamknij pokrywę i naciśnij przycisk „Beating”.
- W przypadku pracy z urządzeniem modelu Cubo 2I należy ponownie nacisnąć przycisk „Beating”, a następnie użyć przycisku „Decrease”, aby ustawić prędkość ubijania na 50. Aby potwierdzić, należy ponownie nacisnąć przycisk „Beating” lub odczekać 5 sekund
- Pozostaw roztwór na czas wskazany na etykiecie używanego produktu.

OSTRZEŻENIE
Zbyt długie użytkowanie urządzenia w trybie „BEATING” powoduje szybkie zużycie ubijaków.

- Umieść pojemnik zbiorczy pod otworem wylotowym i spuść roztwór
- Wyjmij mieszadło (połóż je na zdezynfekowanej ściereczce) i pozwól, aby cały roztwór czyszcząco-dezynfekujący spłynął.
- Za pomocą dołączonej szczotki, po jej uprzednim wyczyszczeniu i dezynfekcji, wyczyść otwór obudowy ubijaka oraz ścianki zbiornika.
- Napełnij zbiornik 2,5 l zimnej wody pitnej, zamknij pokrywę i naciśnij przycisk „Ubijanie”.
- W przypadku pracy z urządzeniem modelu Cubo 2I naciśnij ponownie przycisk „Beating”, a następnie użyj przycisku „Decrease”, aby ustawić prędkość ubijania na 50. Aby potwierdzić, naciśnij ponownie przycisk „Beating” lub odczekaj 5 sekund
- Umieść pojemnik zbiorczy pod otworem wylotowym i opróżnij zawartość zbiornika.

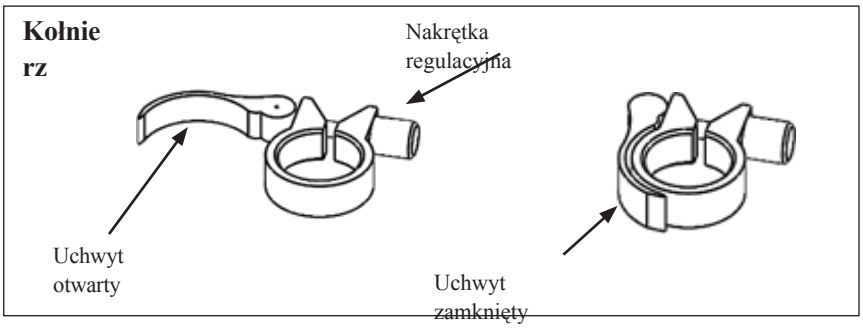
OSTRZEŻENIE
Nie należy dotykać dezynfekowanych części rękami, serwetkami ani innymi przedmiotami.

OSTRZEŻENIE
Przed ponownym rozpoczęciem produkcji należy dokładnie przepłukać urządzenie samą wodą, aby usunąć wszelkie pozostałości roztworu dezynfekującego.

5.7 CZYSZCZENIE CO 14 DNI

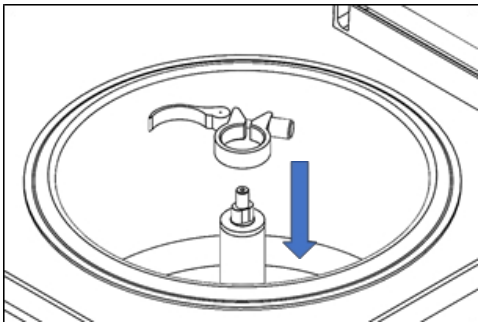
5.7.1 Zdejmowanie leja tulei

Uwaga:
Zalecamy użycie do tej czynności dołączonego kołnierza.

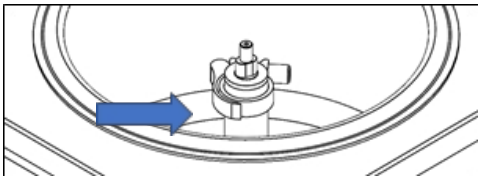


- Umieść kołnierz z otwartą rączką na tulei leja

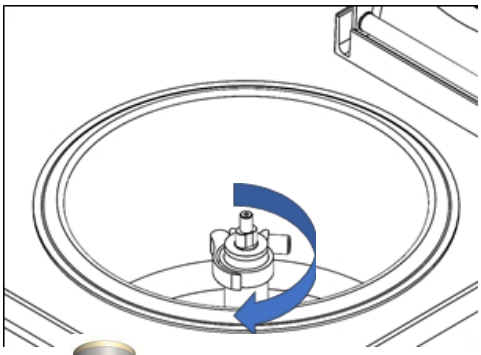
Uwaga: *Jeśli nie pasuje, poluzuj nakrętkę regulacyjną i spróbuj ponownie.*



- Zabezpiecz kołnierz za pomocą nakrętki regulacyjnej i zamknij uchwyt.
  ***Uwaga**: Jeśli nie da się zamknąć, poluzuj nakrętkę regulacyjną i spróbuj ponownie*

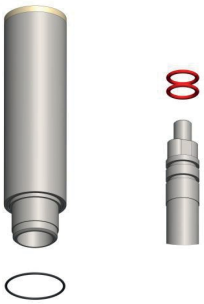


- Chwyć kołnierz i tuleję, a następnie obróć je w prawo, aby odkręcić tuleję leja
  ***Uwaga**: Jeśli kołnierz się ślizga, dokręć nakrętkę regulacyjną i spróbuj ponownie.*



- Otwórz uchwyt, aby wyjąć kołnierz z tulei leja.

- Zdejmij pierścienie uszczelniające z tulei, umyj je i zdezynfekuj.
  Uwaga*: Jeśli pierścienie uszczelniające są uszkodzone, należy je wymienić.*



5.7.2 Ponowne zamontowanie tulei w leju zasypowym

- Nasmaruj pierścienie uszczelniające smarem przeznaczonym do kontaktu z żywnością i zamontuj je ponownie w gniazdach.
- Umieść tuleję leja w gnieździe.
- Obróć ją w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara, aż zostanie całkowicie wkręcona.

5.8 HIGIENA

Tłuste składniki lodów stanowią idealne środowisko do rozwoju pleśni i bakterii.
Aby je wyeliminować, części mające kontakt z mieszanką i lodami muszą być dokładnie umyte i wyczyszczone. Materiały ze stali nierdzewnej, a także tworzywa sztuczne i gumowe użyte do produkcji tych części oraz ich szczególna konstrukcja ułatwiają czyszczenie, ale nie mogą zapobiec rozwojowi pleśni i bakterii, jeśli nie są odpowiednio czyszczone.

6. KONSERWACJA



UWAGA

Nigdy nie wkładaj rąk do urządzenia, ani podczas pracy, ani podczas czyszczenia. Przed przystąpieniem do konserwacji upewnij się, że urządzenie zostało ustawione w pozycji „STOP", a główny wyłącznik został wyłączony.

6.1 SERWISOWANIE TYPOLOGIA URZĄDZEŃ „ "



UWAGA

Wszelkie czynności serwisowe wymagające otwarcia paneli urządzenia muszą być wykonywane przy wyłączonym urządzeniu i odłączonym wyłączniku głównym!
Czyszczenie i smarowanie ruchomych części jest zabronione!
„Wszelkie naprawy elektryczne, mechaniczne lub chłodnicze muszą być wykonywane przez autoryzowany, wyspecjalizowany personel techniczny i ewentualnie uzgodnione w ramach konkretnego planu konserwacji rutynowej i nadzwyczajnej, który klient przewiduje w odniesieniu do konkretnych trybów interwencji w oparciu o sposób użytkowania urządzenia".

Czynności niezbędne do prawidłowego działania maszyny są takie, że większość konserwacji odbywa się w trakcie cyklu produkcyjnego.
Czynności serwisowe, takie jak czyszczenie części mających kontakt z produktem, wymiana dławnicy uszczelniającej oraz demontaż zespołu bijaka, należy wykonywać pod koniec dnia roboczego, aby przyspieszyć wymagane czynności serwisowe.
Poniżej znajduje się lista rutynowych czynności serwisowych:

- **Czyszczenie bijaka, pokrywy i rury wylotowej**
  Należy je przeprowadzać pod koniec każdego cyklu.
- **Czyszczenie elementów metalowych i rury wylotowej**
  Należy przeprowadzać codziennie przy użyciu neutralnego mydła, dbając o to, aby roztwór czyszczący nigdy nie przedostał się do wnętrza zespołu ubijaka.
- **Czyszczenie tulei leja**
  Należy przeprowadzać co 15 dni.
- **Oczyszczanie i dezynfekcja**
  Należy je przeprowadzać na końcu każdego cyklu, zgodnie z procedurami opisanymi w sekcji 5 niniejszej instrukcji.



OSTRZEŻENIE

Nigdy nie należy używać gąbek ściernych do czyszczenia urządzenia i jego części, ponieważ może to spowodować zarysowanie ich powierzchni.

6.2 CHŁODZENIE POWIETRZNE



Okresowo czyść skraplacz, aby usunąć kurz, papier i inne zanieczyszczenia, które mogą utrudniać cyrkulację powietrza.
Do czyszczenia należy używać szczotki z długim włosiem lub strumienia sprężonego powietrza.

UWAGA

Podczas korzystania ze sprężonego powietrza należy założyć środki ochrony osobistej, aby uniknąć wypadków; należy założyć okulary ochronne!

UWAGA:
nigdy nie używaj ostrych metalowych przedmiotów do wykonywania tej czynności. Prawidłowe działanie instalacji chłodniczej zależy w dużej mierze od czystości skraplacza.

6.3 ZAMÓWIENIE CZĘŚCI ZAMIENNYCH

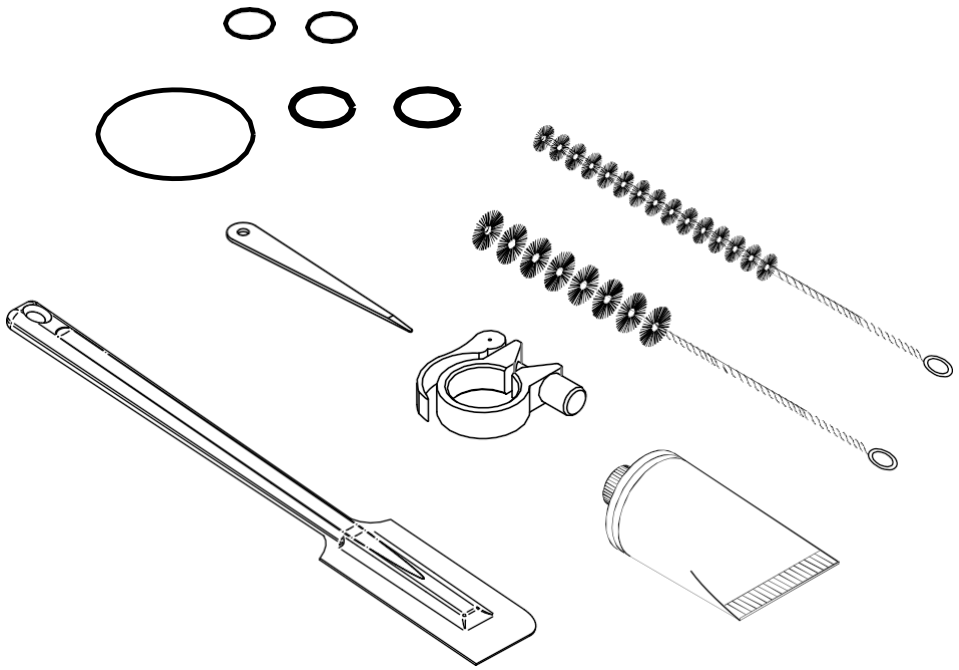
W przypadku zużycia lub uszkodzenia jednej lub kilku części należy złożyć zamówienie u lokalnego dystrybutora.

UWAGA

Przed użyciem części zamiennych i/lub dostarczonych części, które mają mieć kontakt z produktem w urządzeniu, konieczne jest ich wyczyszczenie i dezynfekcja zgodnie z sekcją 5 niniejszej instrukcji

W celu prawidłowego czyszczenia należy używać akcesoriów dostarczonych wraz z urządzeniem i wymieniać je okresowo, w zależności od częstotliwości użytkowania, a w każdym razie zawsze, gdy są zużyte i/lub zniszczone. Zaleca się wymianę na części oryginalne.

6.4 AKCESORIA ZESTAW



7. PRZEWODNIK PO ROZWIĄZYWANIU PROBLEMÓW „ ”



PROBLEM	PRZYCZYNY	ROZWIĄZANIA
Urządzenie się nie uruchamia	Odłączone zasilanie 230 V AC	Podłącz zasilanie
	Pokrywa jest podniesiona lub nie jest zamontowana	Opuść pokrywę i/lub sprawdź, czy jest prawidłowo zamontowana
	Nieprawidłowe zasilanie	Sprawdź zasilacz
	Anomalia elektryczna	Skontaktuj się z technikiem
Podczas zamrażania urządzenie hałasuje	Lód na ściance cylindra	Zmniejsz indeksy robocze
		Sprawdź, czy ilość w zbiorniku nie jest niższa od minimalnego dopuszczalnego poziomu
Produkt jest zbyt miękki	Wskaźnik pierwszego zamarzania jest zbyt niski	Należy wybrać wyższy wskaźnik pierwszego zamarzania
Produkt jest zbyt gęsty	Wskaźnik pierwszego krzepnięcia jest zbyt wysoki	Należy wybrać niższy wskaźnik pierwszego zamarzania
Sprężarka pracuje przerywanie już od wczesnych etapów cyklu zamrażania	Urządzenia powietrzne: skraplacz chłodzony powietrzem jest zabrudzony lub wentylator jest uszkodzony	Wyczyść skraplacz za pomocą szczotki i sprawdź działanie silnika wentylatora
Czas zamrażania się wydłuża	Niska kondensacja	Sprawdź warunki instalacji opisane w rozdz. 5. Sprawdź działanie wentylatora skraplacza, wyczyść skraplacz i w razie potrzeby wezwij serwisanta.
	Wysoka temperatura otoczenia otoczenia	Upewnij się, że temperatura otoczenia nie przekracza 32°C
	Wysoka temperatura mieszanki cieczy	Maksymalną wydajność maszyny osiąga się przy temperaturze mieszanki płynnej bliskiej 0°C. W przypadku stosowania mieszanek o wyższych temperaturach czasy zamrażania są dłuższe: jest to normalne i nie stanowi anomalii.
	Zużyty skrobak	Sprawdź, czy skrobak nie jest zużyty, i w razie potrzeby wymień go
	Nieprawidłowość w układzie chłodniczym	Skontaktuj się z technikiem
	Mieszanka jest niezrównoważona lub została wlana w niewłaściwych ilościach	Sprawdź, czy ilości wlanej mieszanki są prawidłowe i czy jest ona odpowiednio wyważona.