Seria vision

INSTRUKCJA OBSŁUGI I SERWISOWANIA MASZYN DO LODÓW

tłumaczenie oryginału

Wersja 2.2 – 11/2022

Szanowny Kliencie, dziękujemy za zakup maszyny do produkcji lodów VISION.

Niniejsza instrukcja jest dostarczana wraz ze wszystkimi urządzeniami z tej rodziny i należy ją traktować jako oficjalne źródło informacji dotyczących obsługi tej linii urządzeń.

Stanowi on integralną część dostawy i musi zostać przekazany użytkownikowi końcowemu bez zmian, chyba że producent wyrazi na to pisemną zgodę.

Obejmuje on wszystkie aspekty obsługi urządzenia, od przygotowania, przez instalację, aż po rutynową konserwację.

Zdecydowanie zalecamy zapoznanie się z niniejszym dokumentem przed rozpoczęciem jakichkolwiek czynności związanych z urządzeniem oraz w celu uzyskania jego optymalnej wydajności.

Firma BGITALY S.R.L. zastrzega sobie prawo do wprowadzania zmian w produktach i instrukcji bez uprzedniego powiadomienia. Wszelkie zmiany w produkcie zostaną odnotowane w kolejnych wersjach instrukcji.
Zabrania się jakiegokolwiek powielania niniejszej instrukcji lub jej fragmentów bez pisemnej zgody producenta.

„FORMULARZ GWARANCYJNY" znajduje się na ostatniej stronie niniejszego dokumentu (załącznik) i należy go wypełnić odpowiednimi danymi, a następnie odesłać na adres:

BGITALY Srl
Via Trieste, 4/E – 31025 Santa Lucia di Piave (TV) Włochy Tel. +39 0438 460883 – Faks +39 0438 468985
info@bgitaly.it - www.bgitaly.it

Tylko po dopełnieniu tej procedury gwarancja na urządzenie zostanie aktywowana.
Należy upewnić się, że w odpowiednim polu formularza gwarancyjnego podano prawidłowy numer seryjny urządzenia

Od numeru seryjnego TV00201H03030137 do _____

SPIS TREŚCI

1 OBJAŚNIENIA

2 WAŻNE INFORMACJE

3 OZNACZENIA

4 INSTRUKCJE BEZPIECZEŃSTWA

5 MONTAŻ

6 URZĄDZENIA BEZPIECZEŃSTWA

7 OBSŁUGA

8 INSTRUKCJA OBSŁUGI

9 KONSERWACJA

10 AKCESORIA

11 WYSZUKIWANIE USTEREK

12 ZAŁĄCZNIK 1: FORMULARZ GWARANCYJNY

1 OBJAŚNIENIA

	Niebezpieczeństwo
	Ostrzeżenie
	Uwaga
	Sugestia
	Wysokie napięcie
	Ostrzeżenie o wyższym poziomie zagrożenia
	Utylizacja
	Nie dotykać rękami
	Unikać czynności konserwacyjnych
	Zabronione

2 WAŻNE INFORMACJE

ZDECYDOWANIE ZALECAMY DOKŁADNE ZAPOZNANIE SIĘ Z NINIEJSZYM DOKUMENTEM PRZED ROZPOCZĘCIEM KORZYSTANIA Z URZĄDZENIA.

Zwróć szczególną uwagę na ikony opisane poniżej:



ZIGNOROWANIE TEGO OSTRZEŻENIA MOŻE SPOWODOWAĆ POWAŻNE OBRAŻENIA CIAŁA LUB ZAGROŻENIE DLA ZDROWIA, W TYM ŚMIERĆ ORAZ DŁUGOTERMINOWE LUB TRWAŁE USZKODZENIA.



ZIGNOROWANIE TEGO OSTRZEŻENIA MOŻE SPOWODOWAĆ POWAŻNE OBRAŻENIA CIAŁA LUB ZAGROŻENIE DLA ZDROWIA, W TYM ŚMIERĆ ORAZ DŁUGOTERMINOWE LUB TRWAŁE USZKODZENIA.



ZIGNOROWANIE TEGO OSTRZEŻENIA MOŻE SPOWODOWAĆ OBRAŻENIA CIAŁA LUB USZKODZENIE MASZYNY.



PRZESTRZEGAJ TYCH OSTRZEŻEŃ, ABY URZĄDZENIE DZIAŁAŁO I FUNKCJONOWAŁO POPRAWNIE, A TAKŻE ABY PRZEPROWADZAĆ WŁAŚCIWĄ KONSERWACJĘ.



TYLKO PRZESTRZEGAJĄC TYCH OSTRZEŻEŃ, UZYSKASZ NAJLEPSZĄ MOŻLIWĄ WYDAJNOŚĆ MASZYNY.

2.1 PIERWSZA KONTROLA I PRZECHOWYWANIE

Transport urządzenia odbywa się na ryzyko i odpowiedzialność klienta; w przypadku zauważenia jakichkolwiek uszkodzeń opakowania należy zgłosić to spedytorowi. Jeśli po rozpakowaniu zauważysz jakiekolwiek uszkodzenia urządzenia, natychmiast zgłoś to spedytorowi. Zalecamy przyjęcie dostawy z adnotacją „Z ZASTRZEŻENIEM WERYFIKACJI". Urządzenie NALEŻY przenosić ostrożnie; uderzenia i upadki mogą spowodować uszkodzenie urządzenia nawet bez widocznych śladów na zewnątrz. Temperatura przechowywania powinna wynosić od +5° do +50°C, a wilgotność od 30 do 95% bez kondensacji. Po rozpakowaniu urządzenia opakowanie należy przechowywać w suchym miejscu, poza zasięgiem dzieci. Jeśli jest odpowiednio przechowywane, opakowanie można ponownie wykorzystać do zapakowania urządzenia w razie konieczności jego przeniesienia.

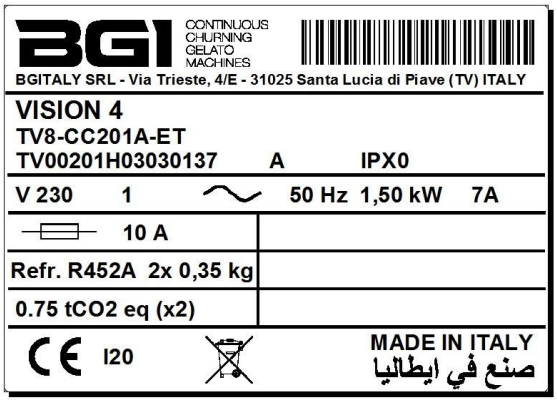
2.2 INSTRUKCJE DOTYCZĄCE UTYLIZACJI PRODUKTU

Urządzenie zawiera części elektryczne i elektroniczne, a także płyny i oleje. W przypadku utylizacji należy postępować zgodnie z obowiązującymi przepisami kraju, w którym się znajdujesz.
Materiały opakowaniowe (skrzynia drewniana lub karton) należy również utylizować zgodnie z tymi samymi zasadami.



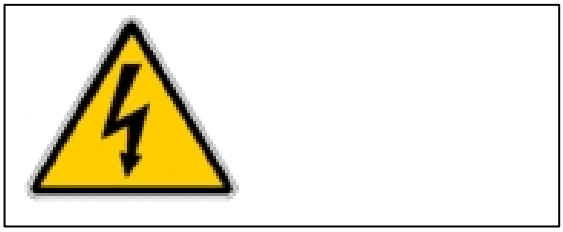
3 OZNACZENIA

Urządzenie posiada tabliczkę identyfikacyjną oraz oznaczenia zawierające następujące informacje:

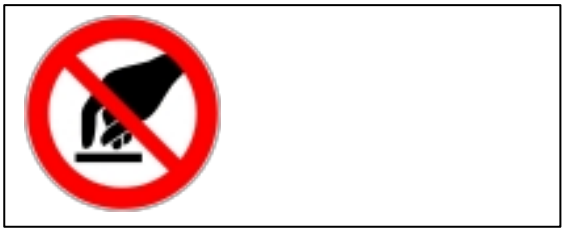


Tabliczka identyfikacyjna
Znajduje się ona na lewym panelu bocznym i zawiera następujące informacje:
Nazwa i adres producenta; Model i wersja; Numer seryjny; Rodzaj i ilość gazu chłodniczego; Zasilanie elektryczne zasilania i ; Całkowita ; Rok produkcji.

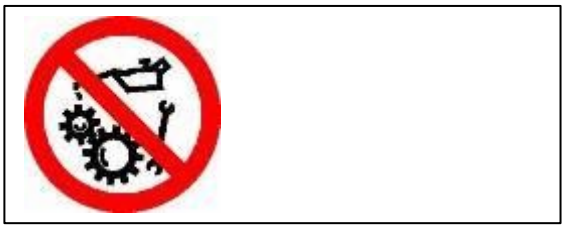
Zdjęcie obok ma charakter wyłącznie poglądowy; prawidłowe dane techniczne znajdują się w tabeli na stronie 9 instrukcji obsługi.



Ostrzeżenie!
Wewnątrz urządzenia występuje wysokie napięcie, istnieje niebezpieczeństwo porażenia prądem elektrycznym.
Ta tabliczka umieszczona jest na wewnętrznej pokrywie panelu elektrycznego i ostrzega operatora, aby pod żadnym pozorem jej nie otwierał.
Tylko upoważniony personel serwisowy ma prawo ją otworzyć; przed otwarciem należy odłączyć zasilanie.



Ostrzeżenie!
Nie dotykać rękami.
Znak ten umieszczony jest na tylnym panelu maszyn chłodzonych powietrzem i wskazuje, że czyszczenie należy przeprowadzać wyłącznie za pomocą szczotki lub odkurzacza.



Ostrzeżenie!
Znak ten umieszczony jest na tylnym panelu urządzenia i oznacza, że konserwację może przeprowadzać wyłącznie upoważniony personel.

4 INSTRUKCJE BEZPIECZEŃSTWA



Należy ściśle przestrzegać poniższych instrukcji bezpieczeństwa:

- Z urządzenia mogą korzystać wyłącznie operatorzy, którzy zapoznali się z treścią niniejszego dokumentu i w pełni ją zrozumieli.
- Z urządzenia nie mogą korzystać osoby (w tym dzieci) z niepełnosprawnością fizyczną, sensoryczną lub intelektualną, a także osoby bez odpowiedniego przeszkolenia i doświadczenia, chyba że znajdują się pod nadzorem osoby odpowiedzialnej za ich szkolenie i bezpieczeństwo.
- Dzieciom nie wolno nigdy bawić się maszyną ani przebywać w jej bezpośrednim sąsiedztwie.
- Wszelkie zmiany w oryginalnej konstrukcji i budowie urządzenia powodują utratę gwarancji oraz zwalniają producenta z odpowiedzialności za bezpośrednie lub pośrednie szkody wyrządzone przez urządzenie osobom, zwierzętom lub przedmiotom.
- Konieczne jest upewnienie się, że podczas pracy urządzenia nie stanowi ono zagrożenia dla ludzi. W przypadku wystąpienia takiego zagrożenia należy natychmiast zatrzymać urządzenie.
- Należy upewnić się, że gdy maszyna nie jest używana, główny wyłącznik zasilania jest wyłączony.
- Zabrania się demontażu lub modyfikacji urządzeń zabezpieczających zainstalowanych w urządzeniu lub w jego linii zasilającej.
- Zdecydowanie zaleca się przerwanie pracy w przypadku wykrycia nietypowych drgań lub hałasu oraz ustalenie ich możliwego źródła. Jeśli nie uda się go zidentyfikować i usunąć, należy wezwać autoryzowany personel serwisowy w celu usunięcia usterki.
- Należy upewnić się, że maszyna jest zainstalowana i eksploatowana wyłącznie w miejscach o odpowiedniej wentylacji i oświetleniu. Podłoga musi być solidna i równa.
- Czynności załadunku i rozładunku można wykonywać wyłącznie przy użyciu odpowiedniego sprzętu (o wystarczającej nośności) zatwierdzonego przez lokalne władze.
- Zdecydowanie zalecamy, aby konserwację przeprowadzać wyłącznie przy użyciu oryginalnych części dostarczonych lub oficjalnie zatwierdzonych przez producenta. Zastosowanie innych części automatycznie unieważnia gwarancję.
- Urządzenie należy zainstalować w miejscu oddalonym od źródeł silnych zakłóceń elektrycznych oraz pól magnetycznych/elektromagnetycznych, które mogłyby wpłynąć na jego prawidłowe działanie.
- Personelowi nie wolno nosić sukienek, krawatów, biżuterii, obuwia ani innych akcesoriów, które mogłyby się zaplątać w jakiekolwiek części maszyny i spowodować obrażenia osób.
- Rękawy odzieży i długie włosy należy również odpowiednio ułożyć, aby nie mogły powodować problemów.
- W razie pożaru należy użyć gaśnic; należy upewnić się, że są one kompatybilne z urządzeniami zasilanymi elektrycznie.

5 INSTALACJA

5.1 DANE TECHNICZNE (LEGENDA: „/A" CHŁODZENIE POWIETRZEM, „/W" CHŁODZENIE WODĄ, „ET" WERSJA ECOTURBO, „DW" WERSJA 2-RZĘDOWA Z CHŁODZENIEM POWIETRZEM, „AP" WERSJA Z AUTOMATYCZNĄ PASTERYZACJĄ)

Model	Maksymalna wydajność (*)	Obciążenie na cykl/zbiornik min/maks	Moc elektryczna	Zasilanie elektryczne	Zużycie energii (**)	Wymiary dł. x gł. x wys.	Waga
CC101/A- ET	12 kg/h	1,5–2,5 kg	0,75 kW	230 V – 50 Hz 220 V – 60 Hz	0,25 / 0,07 / 0,45 kWh	435 x 600 x 955 mm	78 kg
CC101/A-AP	12 kg/h	1,5–2,5 kg	1,10 kW	230 V – 50 Hz 220 V – 60 Hz	0,30 / 0,085 / 0,54 kWh	435 x 600 x 955 mm	85 kg
CC200/A- ET CC200/W- ET	24 kg/h	1,5–2,5 kg	1,50 kW	230 V – 50 Hz 220 V – 60 Hz	0,50 / 0,14 / 0,90 kWh	715 x 750 x 955 mm	138 kg
CC200/A- AP CC200/W- AP	24 kg/h	1,5–2,5 kg	2,20 kW	230 V – 50 Hz 220 V – 60 Hz	0,60 / 0,17 / 1,08 kWh	715 x 750 x 955 mm	152 kg
CC201/A- ET CC201/W- ET	24 kg/h	1,5–2,5 kg	1,50 kW	230 V – 50 Hz 220 V – 60 Hz	0,50 / 0,14 / 0,90 kWh	715 x 620 x 955 mm	138 kg
CC201/A- AP CC201/W- AP	24 kg/h	1,5–2,5 kg	2,20 kW	230 V – 50 Hz 220 V – 60 Hz	0,60 / 0,17 / 1,08 kWh	715 x 620 x 955 mm	152 kg
CC300/A- ET CC300/W- ET	36 kg/h	1,5–2,5 kg	2,25 kW	230 V – 50 Hz 220 V – 60 Hz	0,75 / 0,21 / 1,35 kWh	1 098 x 750 x 955 mm	198 kg
CC300/A- AP CC300/W- AP	36 kg/h	1,5–2,5 kg	3,30 kW	230 V – 50 Hz 220 V – 60 Hz	0,90 / 0,25 / 1,62 kWh	1 098 x 750 x 955 mm	219 kg
CC301/A- ET CC301/W- ET	36 kg/h	1,5–2,5 kg	2,25 kW	230 V – 50 Hz 220 V – 60 Hz	0,75 / 0,21 / 1,35 kWh	1 098 × 620 × 955 mm	198 kg
CC301/A- AP CC301/W- AP	36 kg/h	1,5–2,5 kg	3,30 kW	230 V – 50 Hz 220 V – 60 Hz	0,90 / 0,25 / 1,62 kWh	1 098 × 620 × 955 mm	219 kg
CC400/A- ET CC400/W- ET	48 kg/h	1,5–2,5 kg	3,00 kW	400 V – 50 Hz 3+N 380 V – 60 Hz 3+N	1,00 / 0,28 / 1,80 kWh	1 405 x 750 x 955 mm	262 kg
CC400/A- AP CC400/W- AP	48 kg/h	1,5–2,5 kg	4,40 kW	400 V – 50 Hz 3+N 380 V – 60 Hz 3+N	1,20 / 0,34 / 2,16 kWh	1 405 x 750 x 955 mm	288 kg

Model	Maksymalna wydajność (*)	Ładowanie na cykl/zbiornik min/maks	Moc elektryczna	Zasilanie elektryczne	Zużycie energii (**)	Wymiary dł. x gł. x wys.	Waga
CC401/A- ET CC401/W- ET	48 kg/h	1,5–2,5 kg	3,00 kW	400 V – 50 Hz 3+N 380 V – 60 Hz 3+N	1,00 / 0,28 / 1,80 kWh	1 405 x 620 x 955 mm	262 kg
CC401/A- AP CC401/W- AP	48 kg/h	1,5–2,5 kg	4,40 kW	400 V – 50 Hz 3+N 380 V – 60 Hz 3+N	1,20 / 0,34 / 2,16 kWh	1 405 x 620 x 955 mm	288 kg
CC400/DW-ET	48 kg/h	1,5–2,5 kg	3,00 kW	400 V – 50 Hz 3+N 380 V – 60 Hz 3+N	1,00 / 0,28 / 1,80 kWh	860 x 970 x 955 mm	257 kg
CC400/DW-AP	48 kg/h	1,5–2,5 kg	4,40 kW	400 V – 50 Hz 3+N 380 V – 60 Hz 3+N	1,20 / 0,34 / 2,16 kWh	860 x 970 x 955 mm	285 kg
CC401/DW-ET	48 kg/h	1,5–2,5 kg	3,00 kW	400 V – 50 Hz 3+N 380 V – 60 Hz 3+N	1,00 / 0,28 / 1,80 kWh	860 x 850 x 955 mm	257 kg
CC401/DW-AP	48 kg/h	1,5–2,5 kg	4,40 kW	400 V – 50 Hz 3+N 380 V – 60 Hz 3+N	1,20 / 0,34 / 2,16 kWh	860 x 850 x 955 mm	285 kg
CC600/DW-ET	72 kg/h	1,5–2,5 kg	4,50 kW	400 V – 50 Hz 3+N 380 V – 60 Hz 3+N	1,50 / 0,42 / 2,70 kWh	1 205 × 970 × 955 mm	420 kg
CC600/DW-AP	72 kg/h	1,5–2,5 kg	6,60 kW	400 V – 50 Hz 3+N 380 V – 60 Hz 3+N	1,80 / 0,51 / 3,24 kWh	1 205 × 970 × 955 mm	462 kg
CC601/DW-ET	72 kg/h	1,5–2,5 kg	4,50 kW	400 V – 50 Hz 3+N 380 V – 60 Hz 3+N	1,50 / 0,42 / 2,70 kWh	1 205 × 850 × 955 mm	420 kg
CC601/DW-AP	72 kg/h	1,5–2,5 kg	6,60 kW	400 V – 50 Hz 3+N 380 V – 60 Hz 3+N	1,80 / 0,51 / 3,24 kWh	1 205 × 850 × 955 mm	462 kg

(*) Wydajność produkcyjna została oszacowana przy założeniu pracy w idealnych warunkach i zależy od użytych składników.
(**) Zużycie zmierzono przy temperaturze otoczenia 22 °C, 2 kg mieszanki o temperaturze 4 °C. (pierwsza godzina pracy/ciągłe ubijanie (bez uzupełniania)/ciągłe uzupełnianie, 5,7 kg/h). Dane techniczne mogą ulec zmianie bez uprzedzenia

5.2 ZASTOSOWANIA

Urządzenie to nadaje się do przygotowywania lodów włoskich, lodów i mrożonych napojów zgodnie z międzynarodowymi normami.

5.3 OGRANICZENIA UŻYTKOWANIA

Urządzenia nie wolno eksploatować przy napięciu zasilania innym niż podane na tabliczce znamionowej oraz przy wahaniach nieprzekraczających +/- 6% wartości nominalnej. Nie należy używać urządzenia, gdy przewód zasilający jest uszkodzony.

Nie należy używać urządzenia w środowisku zagrożonym wybuchem.
Nie należy czyścić urządzenia za pomocą węża z wodą ani polewać go wodą.
Nie należy czyścić urządzenia środkami chemicznymi, które nie zostały zatwierdzone przez producenta; w razie wątpliwości należy uzyskać pisemną zgodę. Nigdy nie należy kierować strumienia wody na panele boczne.
Modele chłodzone powietrzem są przystosowane do pracy w otoczeniu o maksymalnej temperaturze 32 °C; w przypadku wyższych temperatur dostępne są wersje z chłodzeniem wodnym (140 l/h na zbiornik, maks. 18 °C).

Nie należy narażać urządzenia na działanie nadmiernych źródeł ciepła ani bardzo wysokiej wilgotności.
Nie należy używać ilości składników większej niż wskazana na etykietach tych składników.



Użytkowanie urządzenia w warunkach nieokreślonych w niniejszym dokumencie jest zabronione.
Producent nie ponosi odpowiedzialności za bezpośrednie lub pośrednie szkody wyrządzone przez urządzenie osobom, zwierzętom lub przedmiotom w wyniku niewłaściwego użytkowania urządzenia.

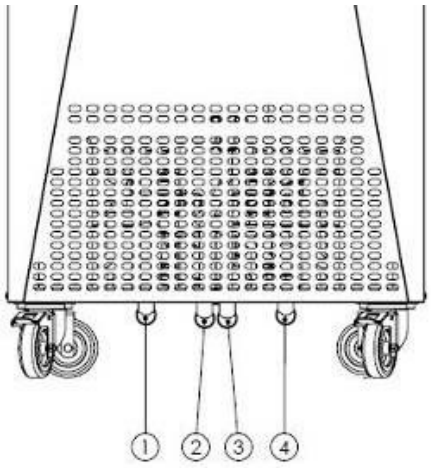
5.4 HAŁAS

Poziom hałasu w dB (metoda A) Zgodnie z normą EN 23741 (Poziom ciśnienia akustycznego ciągłego równoważnego ważonego A)	
MODEL	**POZIOM (A)**
vision 4	**<= 70 dB(A)**
vision 6	**<= 70 dB(A)**

5.5 DOSTARCZONE CZĘŚCI STANDARDOWE

- Instrukcja obsługi i konserwacji;
- Certyfikat CE;
- Gwarancja;
- Zestaw zapasowych pierścieni uszczelniających typu O-ring.

5.6 PRZYŁĄCZA WODNE

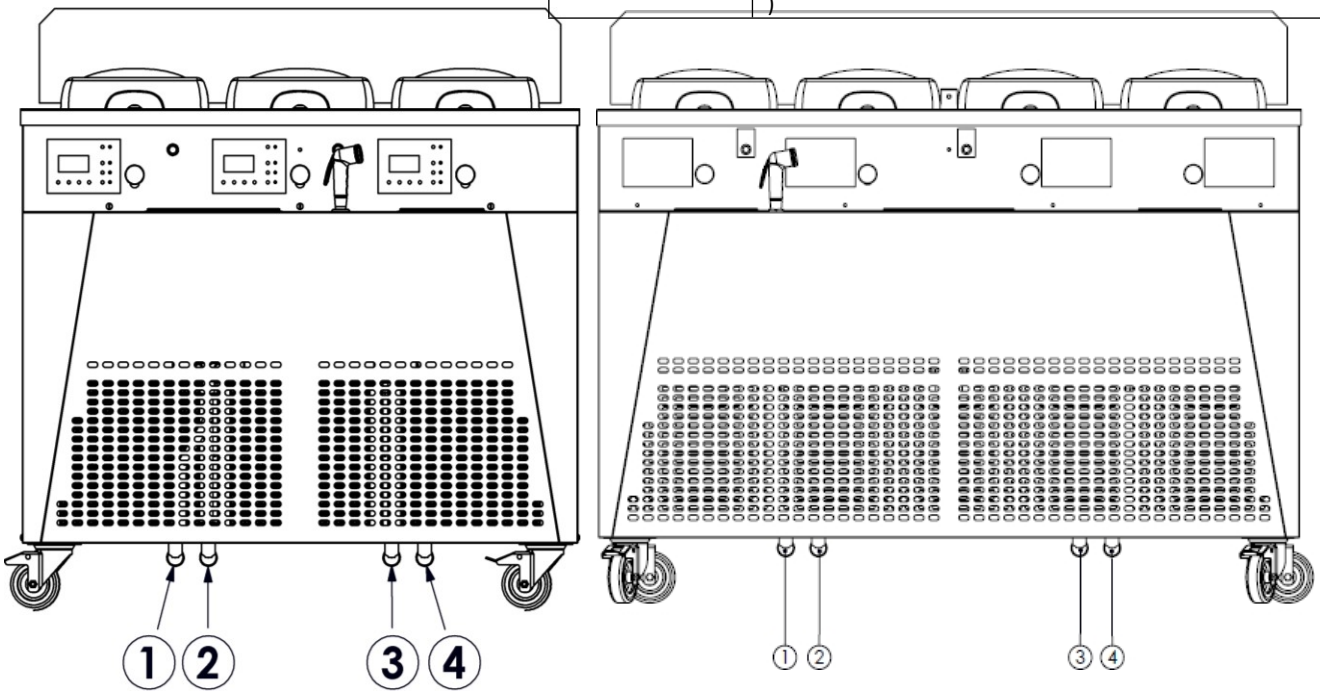


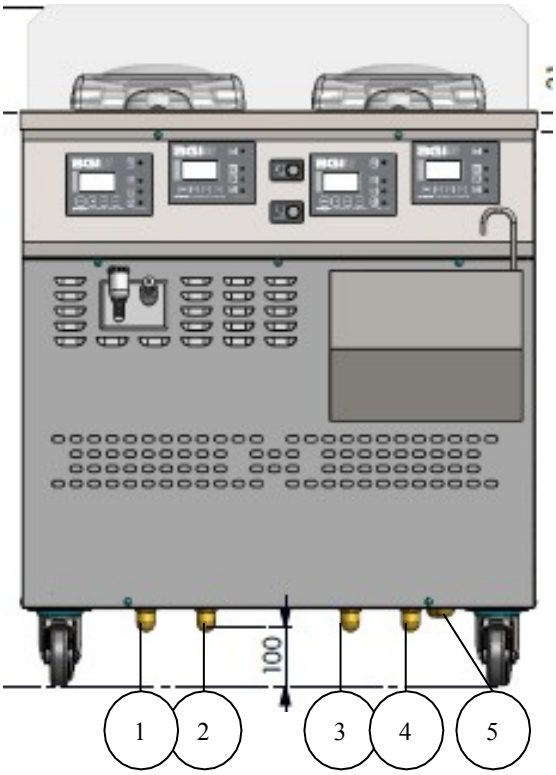
Minimalne natężenie przepływu wody chłodzącej w modelu Vision 4 chłodzonym wodą: 280 l/h, maks. 18 °C
Minimalne natężenie przepływu wody chłodzącej w modelu Vision 6 chłodzonym wodą: 420 l/h, maks. 18 °C
Minimalny przepływ wody chłodzącej w modelu CC 400: 560 l/h, maks. 18 °C

vision 4	Opis
1	Powrót wody chłodzącej ¾" z gwintem zewnętrznym (tylko)
2	Brak
3	Brak
4	Przyłącze wody chłodzącej ¾" z gwintem zewnętrznym (tylko)

vision 6	Opis
1	Brak
2	Brak
3	Powrót wody chłodzącej ¾" z gwintem zewnętrznym (tylko)
4	Doprowadzenie wody chłodzącej ¾" z gwintem zewnętrznym (tylko)

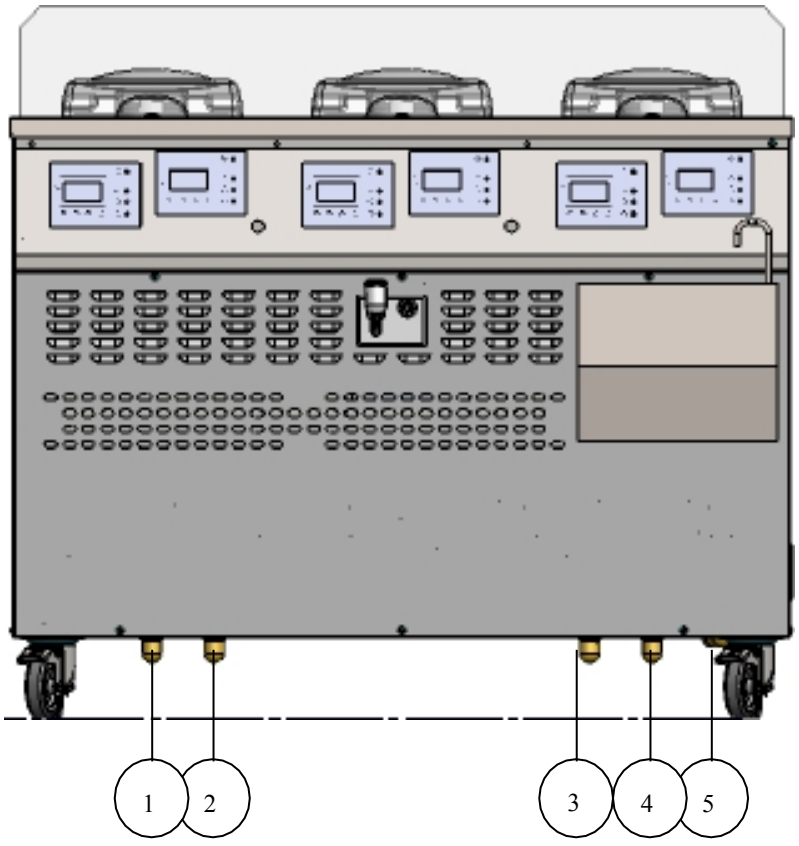
CC400	Opis
1	Wlot zimnej wody ¾" z gwintem zewnętrznym
2	Odpływ z zaworem spłukującym ¾" z gwintem zewnętrznym
3	Powrót wody chłodzącej ¾" z gwintem zewnętrznym (tylko)
4	Doprowadzenie wody chłodzącej ¾" z gwintem zewnętrznym (tylko)



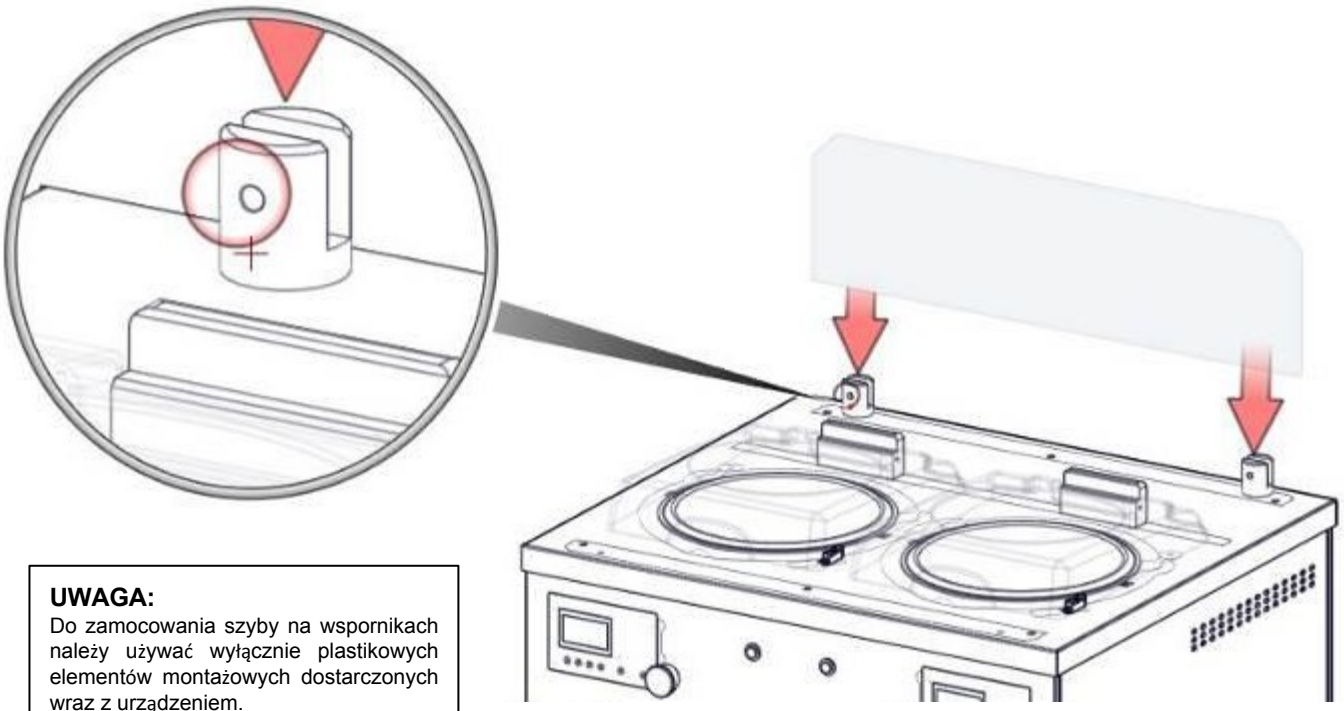


CC400 DW CC600 DW	Opis
1	Przyłącze wody chłodzącej ¾” z gwintem zewnętrznym
2	Powrót wody chłodzącej ¾” męski
3	Wlot zimnej wody ¾” z gwintem zewnętrznym
4	Spust pompy ¾” z gwintem zewnętrznym
5	Odpływ z mycia czerpaka ¾” z gwintem zewnętrznym

Minimalne natężenie przepływu wody chłodzącej CC400 DW: 560 l/h, maks. 18 °C Minimalne natężenie przepływu wody chłodzącej CC600 DW: 840 l/h, maks. 18 °C



5.7 MOCOWANIE SZYBY OCHRONNEJ (OPCJONALNE)



UWAGA:
Do zamocowania szyby na wspornikach należy używać wyłącznie plastikowych elementów montażowych dostarczonych wraz z urządzeniem.
Nie wolno używać elementów metalowych.

5.8 URUCHOMIENIE



Producent nie ponosi żadnej odpowiedzialności za szkody wynikające z nieprzestrzegania poniższych instrukcji. Ponadto spowoduje to utratę gwarancji.
Podłączenie urządzenia do sieci wodociągowej (jeśli jest dostępna) musi być zgodne z odpowiednimi przepisami obowiązującymi w kraju, w którym urządzenie jest użytkowane.

Przed włączeniem urządzenia należy sprawdzić, czy spełnione są następujące warunki:

1. **Linia zasilająca musi być jednofazowa P + N + uziemienie w przypadku wersji jednofazowej.**
2. **W przypadku wersji trójfazowej przewód zasilający musi być trójfazowy R + S + T + N + uziemienie.**
3. **Odprowadzanie wody kondensacyjnej (tylko w modelach z chłodzeniem wodnym)**



- Sprawdź, czy urządzenie stoi na twardej i równej powierzchni.
- Zablokować przednie kółka za pomocą odpowiednich blokad kół.
- Zostaw co najmniej 15 cm odstępu między tylnym panelem a dowolną powierzchnią. W przypadku urządzenia chłodzonego wodą minimalna odległość z tyłu może wynosić 10 cm.
- Nie należy zasłaniać kratek wentylacyjnych umieszczonych w dolnej części po stronie operatora (patrz zdjęcie).
- Sprawdź, czy napięcie zasilania odpowiada wartości podanej na tabliczce znamionowej.
- Upewnij się, że na linii zasilającej znajduje się wyłącznik o odpowiedniej mocy i zabezpieczeniu przed nadprądem. Wyłącznik różnicowoprądowy powinien mieć prąd wyzwalający 300 mA.
- Należy używać wtyczki elektrycznej o odpowiedniej mocy, zgodnej z lokalnymi normami bezpieczeństwa.
- Kabel zasilający musi być prawidłowo ułożony, tak aby nie tworzył pętli ani nie nakładał się na siebie. Nie wolno narażać go na potencjalne manipulacje lub uszkodzenia fizyczne, zanurzać w wodzie lub innych cieczach ani wystawiać na działanie źródeł ciepła.
- Jeśli kabel zasilający wygląda na uszkodzony, należy zapewnić jego niezwłoczną wymianę przez wykwalifikowany personel na odpowiedni model.
- Aby zagwarantować bezpieczeństwo operatora, upewnij się, że przewód uziemiający jest podłączony do urządzenia, a połączenie uziemiające jest sprawne i zgodne z lokalnymi normami bezpieczeństwa.
- Sprawdź, czy ciśnienie wody w instalacji zasilającej wynosi od 1 do 3 barów (0,1–0,3 MPa), a jej temperatura mieści się w zakresie od 13° do 20°C.
- Podłączyć dopływ wody wyłącznie za pomocą nowych rur certyfikowanych zgodnie z normą IEC 61770; nie należy używać rur z recyklingu; stosować wyłącznie zaciski do węży z śrubą zgodne z normą DIN 3017.
- Podłącz rurę doprowadzającą wodę do złącza gwintowanego Ø3/4”. Użyj ręcznego zaworu, aby regulować przepływ i ciśnienie wody (patrz rysunek).
- Do drugiego złącza podłącz rurę odpływową. Upewnij się, że rura jest nachylona, a złącze znajduje się co najmniej 2 cm wyżej niż drugi koniec. Upewnij się również, że system odpływowy jest wyposażony w syfon.

- Po podłączeniu rur doprowadzających wodę i odprowadzających wodę należy otworzyć ręczny zawór na rurze doprowadzającej wodę i sprawdzić, czy nie ma wycieków wody.

5.9 SPRAWDŹ KIERUNEK OBROTÓW MIKSERA (TYLKO W PRZYPADKU MODELI 3-FAZOWYCH)

Włącz urządzenie, sprawdź, czy wyświetlacz świeci się i czy jest ustawiony w trybie pracy (naciśnij przycisk ON/OFF). Sprawdź kierunek obrotów miksera – powinien być przeciwny do ruchu wskazówek zegara.
W przypadku nieprawidłowego kierunku obrotów zamień dwa z trzech przewodów podłączonych do faz na wtyczce (nie dotykaj przewodu neutralnego).



Jeśli mieszalnik obraca się w niewłaściwym kierunku (zgodnie z ruchem wskazówek zegara), wydajność urządzenia ulegnie pogorszeniu, a także nastąpi szybsze zużycie plastikowej skrobaczki.



Producent nie ponosi żadnej odpowiedzialności za ewentualne szkody wynikające z nieprawidłowego montażu i/lub niedbalstwa w przestrzeganiu lokalnych przepisów dotyczących zapobiegania wypadkom przy pracy.
Nigdy nie wkładaj rąk do wnętrza urządzenia, chyba że zostało ono wcześniej zatrzymane i odłączone od zasilania.
Nie należy używać wody pod wysokim ciśnieniem do czyszczenia urządzenia.
Nie należy zamykać zaworu dopływu wody podczas pracy urządzenia.
Należy uważać, aby nie uszkodzić kabla zasilającego; w razie uszkodzenia należy zatrzymać urządzenie i przed wznowieniem pracy zlecić jego natychmiastową wymianę przez autoryzowany personel.
Urządzenia wykorzystujące wodę nie powinny być przechowywane w pomieszczeniach o temperaturze poniżej 0°C. Jeśli jest to konieczne, należy najpierw usunąć całą wodę z rur.

6 URZĄDZENIA BEZPIECZEŃSTWA

ZAPOBIEGANIE OBRAŻENIOM RĄK: Zapewniają to 2 przełączniki magnetyczne umieszczone pod pokrywą zgodnie z normami europejskimi. Oba przełączniki są połączone szeregowo, dzięki czemu w przypadku awarii jednego z nich drugi zatrzymuje silnik. Silnik zatrzymuje się za każdym razem, gdy pokrywa jest podnoszona, i uruchamia się ponownie po jej opuszczeniu.

WYŁĄCZENIE Z POWODU PRZEGRZANIA SILNIKA: W tym celu stosowany jest wyłącznik termiczny umieszczony wewnątrz silnika z automatycznym resetowaniem. Chroni to silnik miksera w przypadku przeciążenia.

WYŁĄCZENIE ZE WZGLĘDU NA PRZEGRZANIE SPRĘŻARKI: Jest to realizowane poprzez zastosowanie wyłącznika prądowo-termicznego z automatycznym resetem, zamontowanego na sprężarce. Uruchomienie tego wyłącznika zatrzymuje wyłącznie sprężarkę.

WYŁĄCZENIE Z POWODU NADMIERNEGO CIŚNIENIA: Realizowane jest za pomocą przełączników ciśnieniowych z automatycznym resetem zamontowanych w obiegu czynnika chłodniczego. Chroni to urządzenie w przypadku nadmiernego ciśnienia.

WYŁĄCZENIE ZE WZGLĘDU NA ZWARCIE W POMOCNICZYM OBWODZIE ELEKTRYCZNYM: Realizowane jest to za pomocą bezpieczników, które przepalają się w przypadku zwarcia lub przetężenia w pomocniczym obwodzie elektrycznym. Aby urządzenie mogło ponownie działać, należy je wymienić.

7 DZIAŁANIE

7.1 ELEMENTY URZĄDZENIA

1. Pokrywa
Jest wykonana z przezroczystego tworzywa sztucznego i pozwala zarówno operatorowi, jak i klientom obserwować pracę urządzenia w bezpiecznych warunkach.



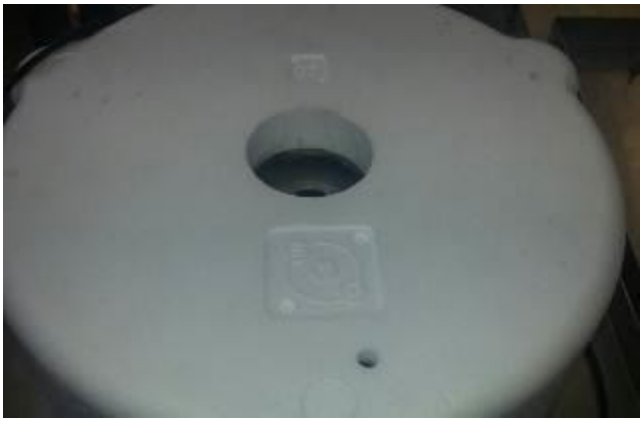
2. Magnetyczny wyłącznik bezpieczeństwa
Jest to podwójny wyłącznik, który zatrzymuje urządzenie za każdym razem, gdy pokrywa zostanie podniesiona, i przywraca poprzedni stan pracy po jej opuszczeniu.

3. Mieszadło
Urządzenie to obraca i miesza zawartość garnka.

4. Skrobak
Element ten jest zamontowany na mieszadle i usuwa materiał nagromadzony na powierzchniach garnka.
Można go łatwo zdjąć z mieszadła w celu wyczyszczenia lub wymiany.



5. Zbiornik do przygotowywania lodów
Ma pojemność 5 litrów i jest wykonany ze stali nierdzewnej AISI304 (przeznaczonej do kontaktu z żywnością), co znacznie ułatwia proces czyszczenia i dezynfekcji.



6. Sprężarka

Jest to model hermetyczny (NEK2168GK).
Każdy obieg chłodniczy w modelach chłodzonych powietrzem jest napełniony 350 g czynnika chłodniczego. W przypadku urządzeń chłodzonych wodą ilość ta wynosi 220 g.

Jako czynnik chłodniczy stosowany jest gaz R452A.



7. Skraplacz powietrzny (wersje chłodzone powietrzem)

Jest to 4-warstwowy wymiennik ciepła z rurami miedzianymi i aluminiowymi żebrami, wyposażony w jednofazowy wentylator chłodzący.



8. Zawór termostatyczny

Rozprężanie czynnika chłodniczego jest regulowany za pomocą zaworu termostatycznego.



9. Silnik i przekładnia

Silnik mieszadła jest trójfazowy i wyposażony w przekładnię. Maksymalna prędkość obrotowa mieszadła wynosi 100 obr./min.



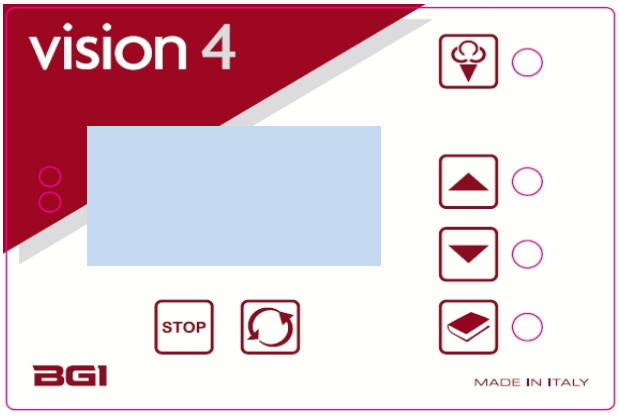
10. Falownik

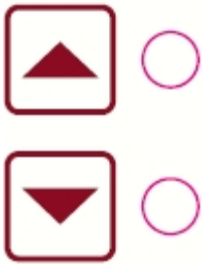
Do regulacji prędkości miksera służy elektroniczny napęd silnika (falownik).



8 INSTRUKCJA OBSŁUGI

Każdy cylinder maszyny jest sterowany za pomocą elektronicznego panelu sterowania, a każdy przycisk posiada ikonę przedstawiającą jego funkcję.





ZWIĘKSZANIE i ZMNIEJSZANIE

Przyciski te służą do:

- Zwiększania lub zmniejszania wartości parametrów, a także przewijania listy.
- Naciśnij przycisk Zmniejszenia wraz z przyciskiem STOP i przytrzymaj przez 4 sekundy, aby przejść do menu menedżera.
- Naciśnij przycisk „Decrement” (Zmniejsz) wraz z przyciskiem „STOP” i przytrzymaj przez 10 sekund, aby przejść do menu programowania.
- Naciśnij jednocześnie przyciski „Decrement” i „Increment” i przytrzymaj je przez 5 sekund, aby wyłączyć blokadę klawiszy w trybie nocnym.
- Naciśnij przycisk „Zwiększ” i przytrzymaj go przez 5 sekund, aby wyświetlić wersję oprogramowania, identyfikator urządzenia oraz sieć Wi-Fi (gdy Wi-Fi jest włączone).

Gdy świecą się kontrolki przycisków „Increment” i „Decrement”, można korzystać z przycisków.



STOP

Naciśnięcie tego przycisku powoduje zatrzymanie wszystkich funkcji urządzenia; pojawia się komunikat „Why on stop?” (Dlaczego zatrzymano urządzenie?) wraz z przerywanym sygnałem dźwiękowym. Naciśnij przycisk STOP, aby wyjść z tego stanu i przejść do ekranu menu głównego.

Przycisk STOP służy również do:

- Przechodzenia między parametrami podczas tworzenia receptury.
- Wejście do menu menedżera po naciśnięciu w połączeniu z przyciskiem „Decrement”.
- Wejście do menu menedżera po naciśnięciu w połączeniu z przyciskiem zmniejszania.
- Przechodzenie między parametrami na ekranie, gdy są one zaznaczone w trybie produkcji lub utrzymywania.
- Przechodzenie między parametrami w menu menedżera lub menu programu.
- Naciśnij przycisk STOP i przytrzymaj go przez 5 sekund, aby wyłączyć panel.



OBRÓT

Naciśnięcie tego przycisku uruchamia silnik miksera. Po naciśnięciu w trybie utrzymywania silnik wykonuje jeden obrót.

Ponowne naciśnięcie tego przycisku podczas pracy silnika aktywuje przyciski zmniejszania i zwiększania prędkości obrotowej. W ten sposób operator może zmienić prędkość obrotową, potwierdzić wybór ponownym naciśnięciem przycisku lub odczekać 5 sekund.

Przycisk ten służy również do wyjścia z menu menedżera i menu programu.

Jeśli urządzenie pozostanie w trybie obrotów, zatrzyma się automatycznie po 20 minutach.



PRODUKCJA

Naciśnięcie tego przycisku uruchamia cykl produkcyjny; w tym czasie miga odpowiednia kontrolka.

Po zakończeniu cyklu urządzenie automatycznie przechodzi w tryb utrzymania, a kontrolka pozostaje włączona. Sygnał dźwiękowy potwierdza zakończenie cyklu produkcyjnego.

Naciśnięcie tego przycisku i przytrzymanie go przez 5 sekund w trybie podtrzymania pozwala rozpocząć nowy cykl produkcyjny. Odbywa się to po uzupełnieniu świeżą mieszanką płynów.

W trybie produkcji lub trybie utrzymania naciśnięcie tego przycisku umożliwia zmianę ustawień MI, CI i V. Po naciśnięciu tego przycisku zapalają się diody zmniejszania i zwiększania, a następnie można zmieniać wartości. Naciśnij przycisk STOP, aby przewijać parametry. Po zakończeniu tej operacji naciśnij przycisk produkcji lub odczekaj 5 sekund, aby zapisać nowe wartości. Wartość V można zmienić dopiero po osiągnięciu wartości V! lub V2.

Jeśli cykl produkcyjny trwa dłużej niż 60 minut, maszyna zatrzyma się automatycznie i wyemituje sygnał dźwiękowy. Naciśnij przycisk STOP, aby wyjść z tego trybu.



BOOK

Naciśnięcie tego przycisku powoduje przejście
do menu Przepisy.



- Lody
- Lody z alkoholem
- Lody dla smakoszy
- Sorbet owocowy
- Sorbet alkoholowy
- Sorbet dla smakoszy
- Granita
- 51 Smak „Free”.

Użyj przycisków „Increment” i „Decrement”, a
wybrać przepis, a następnie naciśnij przycisk ,
trybie produkcji lub przechowywania naciśnij ten przycisk i przytrzymaj go przez 5 sekund, aby wyświetlić temperaturę ścianki cylindra (po lewej stronie) oraz temperaturę kondensacji (po prawej stronie).

Przycisk ten służy również do przechodzenia między znakami nazwy przepisu podczas jej zmiany.

Rozpoczynanie cyklu produkcji

Po zainstalowaniu urządzenia zgodnie z instrukcjami zawartymi w pkt 5.8 „Uruchomienie” oraz po umyciu i dezynfekcji urządzenia zgodnie z opisem w pkt 9 „Konserwacja” należy postępować w następujący sposób:
Przygotować od 1 do 2,5 kg płynnej mieszanki (o temperaturze od 3 do 6°C) w czystym i zdezynfekowanym pojemniku. Podnieść górną pokrywę i wlać mieszankę do cylindra.

Naciśnij przycisk BOOK, aby przejść do menu receptur.
Za pomocą przycisków zwiększania i zmniejszania wybierz recepturę, a następnie naciśnij przycisk „Produkcja”, aby potwierdzić wybór, lub odczekaj 5 sekund. Naciśnij ponownie przycisk „Produkcja”, aby rozpocząć cykl.

Podczas cyklu produkcyjnego aktualna wartość wskaźnika (w tym przypadku MI) jest wyświetlana większą czcionką nad wskazaniem czasu.
W trybie Keep ta sama wartość odpowiada parametrowi CI.



Podawanie i usuwanie produktu

Produkt można podawać bezpośrednio z cylindra lub wyjąć w celu przechowywania w zamrażarce lub usunięcia przed czyszczeniem cylindra. W pierwszym przypadku należy upewnić się, że górna pokrywa pozostaje otwarta przez możliwie najkrótszy czas. W drugim przypadku należy najpierw nacisnąć przycisk STOP, a następnie wyjąć produkt. W każdym razie należy uważać, aby nie zarysować ani nie uszkodzić powierzchni cylindra lub miksera.

Uzupełnianie płynnej mieszanki (Top UP)

Zasada działania tej maszyny opiera się na uzupełnianiu cylindra świeżą mieszanką płynną, gdy tylko jej zawartość spadnie poniżej 1 kg.
Po uzupełnieniu należy nacisnąć przycisk „Production” i przytrzymać go przez 5 sekund.
Aby przyspieszyć cykl produkcyjny, zalecamy utrzymywanie mieszanki płynnej w temperaturze od 0 do 3°C.
W trybie utrzymywania temperatury za każdym razem, gdy temperatura wzrośnie powyżej wartości ustawionej przez CI (wskaźnik kremowości), przed uruchomieniem sprężarki na ekranie pojawi się komunikat „Top Up” – jest to odpowiedni moment na uzupełnienie mieszanki.

Tryb nocny

Celem tego trybu jest utrzymanie produktu pozostałego pod koniec dnia w stanie zapewniającym jego bezpieczeństwo na następny dzień, bez konieczności wyjmowania go i przechowywania w zamrażarce. Aby funkcja ta działała, należy ją włączyć. Po włączeniu wyświetla się znak „N”. Znak „N” będzie migał w trybie nocnym. Urządzenie przechodzi automatycznie w tryb nocny o godzinie ustawionej w menu menedżera.

Zakończenie trybu nocnego może nastąpić:

- Automatyczne: gdy parametr „Koniec” jest ustawiony na „WŁ.”, urządzenie wyjdzie z trybu nocnego o ustalonej godzinie, wznowiwszy w ten sposób normalną pracę;

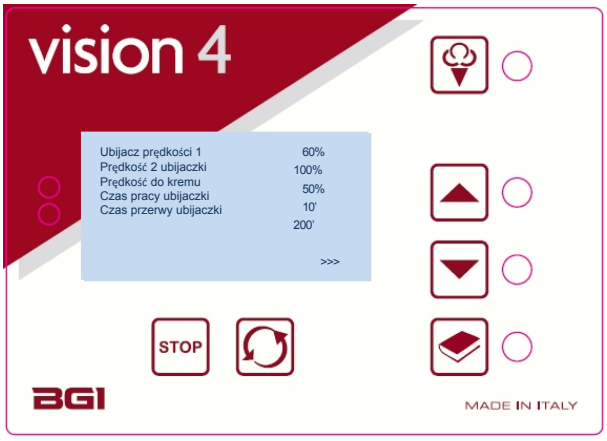
- Ręcznie: gdy parametr „End” jest ustawiony na „M.Stop”, urządzenie wyjdzie z trybu nocnego dopiero po naciśnięciu przycisku STOP. Działa to dopiero po upływie czasu ustawionego w parametrze „End”. Po 30 sekundach bezczynności klawiatura zostaje zablokowana; aby ją odblokować, należy nacisnąć przyciski zwiększania i zmniejszania przez 5 sekund (zablokuje się ponownie po 30 sekundach bezczynności).

Modyfikowanie receptury

Aby zmodyfikować parametr receptury, należy postępować w następujący sposób:

1. Naciśnij przycisk STOP.
2. Naciśnij przycisk BOOK.
3. Za pomocą przycisków zwiększania i zmniejszania wybierz recepturę, którą chcesz zmodyfikować.
4. Naciśnij przycisk BOOK i przytrzymaj go przez 5 sekund, aby wyświetlić listę parametrów.
5. Użyj przycisku STOP, aby przewijać listę, a przycisków zwiększania i zmniejszania, aby zmienić wartość.
6. Po 5 sekundach bezczynności system automatycznie opuszcza tę funkcję.





Parametry są następujące:

- Wskaźnik mieszania: sprężarka i silniki działają do momentu osiągnięcia wartości wskaźnika mieszania; wyższa wartość ustawienia spowoduje uzyskanie twardszego produktu.
- Wskaźnik kremowości: sprężarka i silniki pracują cyklicznie w celu uzyskania pożądanej kremowości; wyższa wartość ustawienia spowoduje, że produkt będzie twardszy (mniej kremowy).
- Prędkość ubijaka 1: prędkość silnika, wyrażona w procentach, gdy temperatura produktu jest powyżej 0°C; minimalna wartość to 30%. Aktywna podczas cyklu produkcji.
- Prędkość 2 ubijaka: prędkość silnika, wyrażona w procentach, gdy temperatura produktu jest niższa niż 0°C; minimalna wartość to 30%. Aktywna podczas cyklu produkcji.
- Prędkość ubijania: prędkość silnika, wyrażona w procentach, w trybie podtrzymywania. Minimalna wartość to 30%.
- Czas pracy ubijacza: czas, przez jaki mikser jest włączony w trybie podtrzymywania, a sprężarka jest wyłączona (funkcja timera cyklicznego).
- Czas wyłączenia ubijacza: czas, przez jaki mikser jest wyłączony w trybie podtrzymywania temperatury, a sprężarka jest wyłączona (funkcja timera cyklicznego).

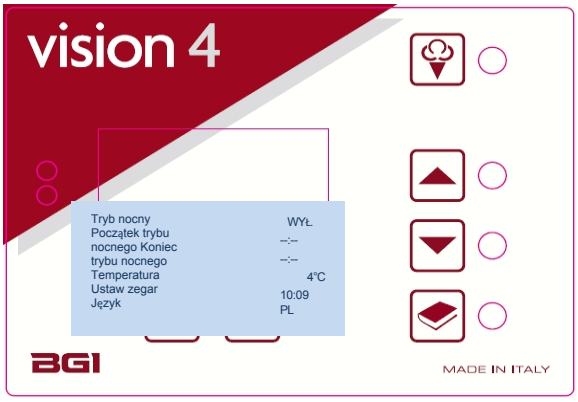
Tworzenie nowej receptury

Aby utworzyć nową recepturę, należy postępować w następujący sposób:

1. Naciśnij przycisk STOP.
2. Naciśnij przycisk BOOK.
3. Za pomocą przycisków zwiększania i zmniejszania wybierz pierwszą pustą linię na liście.
4. Naciśnij przycisk BOOK i przytrzymaj go przez 5 sekund, aby wyświetlić listę parametrów.
5. Użyj przycisku STOP, aby przewijać listę, a przycisków zwiększania i zmniejszania, aby zmienić wartość.
6. Nazwa receptury: wybierz odpowiedni wiersz, użyj przycisków zwiększania i zmniejszania, aby przewijać alfabet i wybrać literę jako pierwszy znak. Naciśnij przycisk BOOK, aby przejść do następnego znaku i powtarzaj tę czynność, aż nazwa zostanie uzupełniona.
7. Po 5 sekundach bezczynności system automatycznie opuszcza tę funkcję.

Menu menedżera

Aby uzyskać dostęp do menu menedżera, najpierw upewnij się, że znajdujesz się w trybie „Press Stop". Następnie naciśnij przycisk zmniejszania i przycisk STOP i przytrzymaj je przez 4 sekundy.
Naciśnij przyciski zwiększania i zmniejszania, aby zmienić wartości.
Naciśnij przycisk STOP, aby przejść do następnego kroku; spowoduje to pominięcie parametrów, których nie można modyfikować.



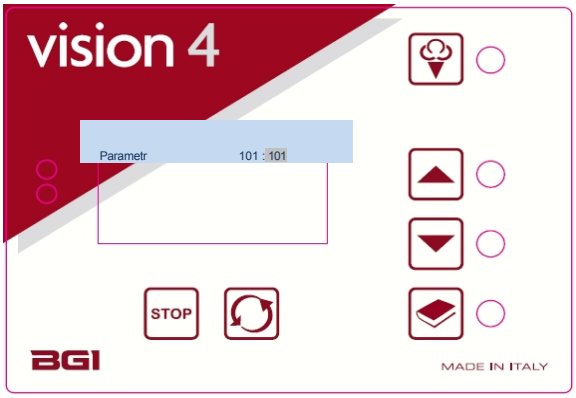
Kroki są następujące:

- Tryb nocny — ON – włączenie, OFF – wyłączenie, M.Stop – ręczne zakończenie.
- Czas rozpoczęcia trybu nocnego M. — czas automatycznej aktywacji
- Zakończ tryb nocny — czas automatycznego zakończenia
- Temperatura — temperatura, w której produkt jest przechowywany
- Ustaw zegar — w celu ustawienia aktualnej godziny
- Język — w celu wybrania lokalnego języka

Wyjdź z tej funkcji, naciskając przycisk obrotowy lub automatycznie po 5 sekundach bezczynności.

Menu programu

Aby uzyskać dostęp do menu programowania, najpierw upewnij się, że znajdujesz się w trybie „Naciśnij STOP". Następnie naciśnij przycisk zmniejszania i przytrzymaj przycisk STOP przez 10 sekund. Aby zmienić wartości, użyj przycisków zwiększania i zmniejszania.
Naciśnij przycisk STOP, aby przejść do następnego kroku.
Naciśnij przyciski „Up/Dn" (lub przyciski strzałek), aby zmienić wartości.
Naciśnij przycisk „Stop", aby przejść do następnego kroku.



Parametry to:

Parametr	Opis	Wartość domyślna	min	maks
101	ID tablicy	101	101	253
102	JĘZYK: włoski (0) angielski (1) hiszpański (2) francuski (3) niemiecki (4) polski (5) portugalski (6)	1	0	6
103	Włączenie Wi-Fi: włączone (1) wyłączone (0)	1	0	1
104	Sieć Wi-Fi: ICETEAM (3) Iceteam2 (4) Iceteam3 (5)	3	3	5
105	Temperatura: Celsjusze (0) Fahrenheita (1)	0	0	1
106	Maksymalna temperatura produktu [stopnie C°]	5	-10	6
107	Temperatura górnej powierzchni [stopnie C°]]	30	10	50
108	Czas włączenia mieszadła [sek.]	7	0	100
109	Liczba CYKLÓW na koniec produkcji	1	0	20
110	Czas pracy na koniec produkcji [sekundy]	15	0	120
111	Czas wyłączenia po zakończeniu produkcji [sekundy]	10	0	120
112	Zarezerwowane	22	0	23
113	Zarezerwowane	0	0	2000
114	Zarezerwowane	1800	10	2000
115	Zarezerwowane	8	0	23
116	Zarezerwowane	0	0	2000
117	Zarezerwowane	300	10	2000
118	Zarezerwowane	30	5	600
119	Zarezerwowane	Z hasłem		

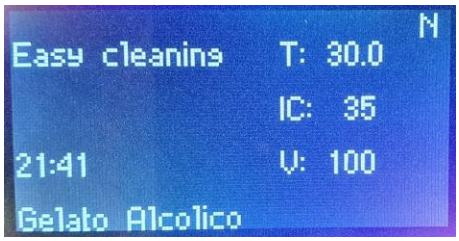
OBJAŚNIENIE:

- Maksymalna temperatura produktu: jeśli podczas pracy maszyny w trybie produkcyjnym lub czuwania nastąpi przerwa w zasilaniu, po przywróceniu zasilania system sprawdza temperaturę produktu. Jeśli jest ona wyższa od wartości ustawionej w tym miejscu, produkt uznaje się za zepsuty, system przechodzi w tryb błędu i wyświetlany jest komunikat ostrzegawczy.
- Temperatura górnej powierzchni (temperatura jest regulowana przez pierwszą płytkę sterującą co 2 cylindry, licząc od lewej strony): jest to wartość zadana temperatury górnej powierzchni. Funkcja ta ma na celu zapobieganie kondensacji na powierzchni.
- Czas włączenia: funkcja ta jest aktywna podczas cyklu utrzymywania temperatury. Naciśnięcie przycisku „Spin” uruchamia mikser na ustawiony tutaj czas.
- Liczba cykli wirowania: określa liczbę cykli włączenia/wyłączenia wykonywanych na końcu cyklu produkcyjnego z prędkością ustawioną przez parametr „Prędkość ubijania”.
- Czas włączenia na końcu produkcji: pod koniec cyklu produkcyjnego mikser obraca się przez ustawiony tutaj czas; minimalna wartość to 35 sekund. Jeśli wartość ta zostanie ustawiona na mniej niż 35, zostanie automatycznie zmieniona na 35.

Naciśnij przycisk „Spin”, aby wyjść; w przeciwnym razie nastąpi to automatycznie po 10 sekundach bezczynności.

ŁATWE CZYSZCZENIE I FUNKCJA AUTOMATYCZNEJ PASTERYZACJI

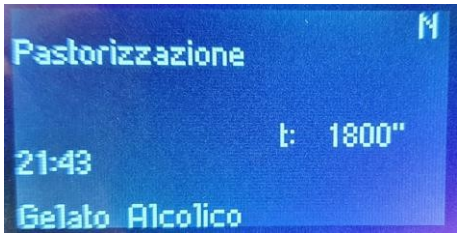
Łatwe czyszczenie (tylko model „AP")



Ta funkcja pozwala na szybsze stopienie lodów w misce, co ułatwia czyszczenie.

1. Przytrzymaj przycisk obrotów przez 5 sekund: po włączeniu funkcji żółta dioda LED zacznie migać, a na wyświetlaczu pojawi się litera „E";
2. Naciśnij przycisk „Stop", aby wyłączyć tę funkcję
3. funkcja pozostaje aktywna do momentu osiągnięcia temperatury 30°C lub po upływie 15 minut pracy.

Automatyczna pasteryzacja (tylko model „AP")



Ta funkcja jest aktywna tylko wtedy, gdy urządzenie jest ustawione w trybie nocnym. Jej celem jest wyeliminowanie jak największej liczby bakterii w celu zmniejszenia częstotliwości dezynfekcji do maksymalnie 42 dni.
Produkt jest podgrzewany do temperatury 65°C i utrzymywany w tej temperaturze przez co najmniej 30 minut (pasteryzacja w niskiej temperaturze). Pasteryzacja ta jest przeznaczona dla produktów mlecznych; **smaki owocowe uległyby niekorzystnemu wpływowi**.

Po włączeniu funkcji pojawi się napis „Pastorizzazione" oraz czas pasteryzacji, sygnalizujące trwający proces.

Czas pasteryzacji zacznie się zmniejszać po osiągnięciu temperatury 65°C.
Po zakończeniu pasteryzacji urządzenie może powrócić do trybu nocnego lub przejść do trybu produkcyjnego, w zależności od przedziału czasowego funkcji nocnej.

<u>Ustawienia parametrów (dla każdego smaku):</u>

1. Upewnij się, że ustawiłeś przedział czasowy, w którym funkcja nocna jest aktywna;
2. Zatrzymaj każdą funkcję przyciskiem STOP;
3. Naciśnij przycisk BOOK, aby przejść do menu receptur;
4. Wybierz przepis za pomocą klawiszy STRZAŁEK:
5. Naciśnij i przytrzymaj przycisk BOOK, aby wprowadzić wybrany przepis;
6. Użyj przycisku STOP, aby wybrać parametr „Start Past";

7. Użyj klawiszy STRZAŁEK, aby włączyć funkcję, ustawiając jej czas rozpoczęcia, lub wyłączyć ją (można wybrać tylko jeden czas rozpoczęcia, w którym funkcja Night jest aktywna);
8. Powtórz tę czynność dla pozostałych parametrów „Tempo Past” i „Vel Past”;
9. Naciśnij przycisk STOP, aby powrócić do menu głównego.

Nowe parametry w menu przepisów:

Time Start Past: Czas rozpoczęcia cyklu pasteryzacji (można ustawić wyłącznie w okresie trybu nocnego), OFF = wyłączone;

Czas trwania: Czas trwania cyklu w sekundach, minimum 1800 sekund (30 min), maksimum 3000 sekund (50 min).

Speed Past: Prędkość obrotowa mieszadła, w procentach.



Sygnalizacja alarmów lub nieprawidłowości

W przypadku wykrycia przez sterownik jakiejkolwiek nieprawidłowości, wyświetla on ostrzeżenie w postaci komunikatu i/lub kodu błędu. Błędy są kodowane jako dziesiętna reprezentacja liczby binarnej (np. E0001, E0002, E0004).

Lista błędów jest następująca:

- **Alarm bezpieczeństwa**: ten alarm ma wiele źródeł (połączenie szeregowe):
  - wskazuje, że górna pokrywa jest otwarta. Sygnał znika natychmiast po zamknięciu pokrywy
  - silnik miksera nie obraca się. Sterownik zacznie ponownie uruchamiać się w regularnych odstępach czasu
  - Zadziałało zabezpieczenie przed przegrzaniem silnika.

  Nie jest z tym powiązany żaden kod błędu.

- **Alarm kondensacji**: ten komunikat dotyczy wyłącznie modeli chłodzonych wodą; pojawia się, gdy przepływ wody jest niewystarczający. Towarzyszy mu sygnał dźwiękowy oraz migająca kontrolka.
  Powiązany kod to E0001. Aby zresetować ten błąd, należy przejść do menu „Manager" i wyjść z niego lub ponownie uruchomić urządzenie.

- **Zepsuty produkt**: ten komunikat pojawia się, gdy temperatura produktu przekracza wartość bezpieczną po przerwie w zasilaniu. Powiązany kod to E0002. Aby zresetować ten błąd, należy przejść do menu „Manager", a następnie wyjść z niego lub ponownie uruchomić urządzenie.

- **Przekroczenie limitu czasu produkcji**: ten komunikat pojawia się, gdy cykl produkcyjny trwa dłużej niż 60 minut. Kod związany z tym błędem to E0004. Aby zresetować ten błąd, należy przejść do menu „Manager", a następnie wyjść z niego lub ponownie uruchomić urządzenie.

- **Uszkodzona sonda temperatury**: powiązany kod to E0080. Aby zresetować ten błąd, należy przejść do menu „Manager" i zamknąć urządzenie lub uruchomić je ponownie.

Uwaga: gdy aktywnych jest więcej niż jeden alarm, wyświetlana wartość stanowi sumę poszczególnych alarmów. Np.: E0040 i E0001 = E0041 lub E0080, E0004 i E0001 = E0085

9 KONSERWACJA

9.1 KONSERWACJA RUTYNOWA (DLA UŻYTKOWNIKA)



Produkty mleczne stanowią idealne środowisko dla rozwoju bakterii i pleśni.
Aby temu zapobiec, konieczne jest dokładne dezynfekowanie wszystkich części urządzenia oraz narzędzi mających kontakt z produktami mleczarskimi. Odbywa się to przy użyciu zatwierdzonych środków chemicznych.
Wszystkie zastosowane materiały metalowe i plastikowe nadają się do procesu dezynfekcji, a urządzenie zostało zaprojektowane tak, aby proces ten był jak najprostszy i jak najbardziej wydajny.
Producent zaleca dezynfekcję urządzenia i akcesoriów po każdej zmianie roboczej oraz przestrzeganie obowiązujących lokalnych przepisów.

Należy postępować zgodnie z poniższymi instrukcjami:

9.2 MYCIE WSTĘPNE (PO INSTALACJI)

- Wlać do każdego pojemnika 3–4 litry ciepłej wody (o temperaturze około 50°C) z kilkoma kroplami płynu do mycia naczyń.
- Zamknij pokrywę i uruchom mieszadło (patrz 8.2), a po 2 minutach wylej wodę (użyj rury spustowej).
- Powtórz tę samą procedurę, używając zimnej wody i dodając płyn dezynfekujący. Uruchom urządzenie na 5 minut.
- Wypłucz pojemnik świeżą wodą i upewnij się, że ze ścianek pojemnika usunięto środek dezynfekujący oraz mydło.
- Odprowadź wodę z płukania i wyłącz urządzenie.
- Na koniec wyjąć mieszadło, zdemontować je i umieścić wszystkie części w wiadrze z wodą i środkiem dezynfekującym. Pozostawić je tam na około 15–20 minut, opłukać i ponownie złożyć mieszadło.



9.3 DEZYNFEKCJA CZĘŚCI ZDEJMOWANYCH (CZYNNOSĆ RUTYNOWA)

PRZYGOTOWANIE GARNA

- Należy dokładnie umyć ręce i, jeśli to możliwe, założyć rękawiczki.
- Wlej do garnka 3–4 litry wody z płynem dezynfekującym.



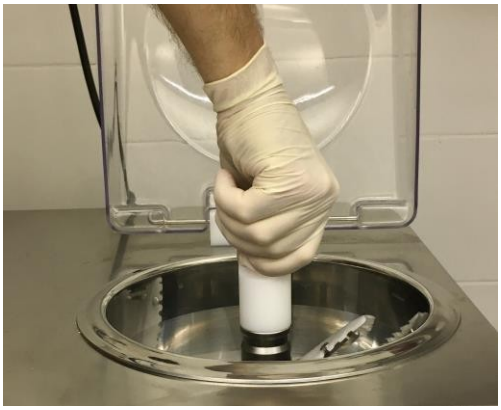
DEMONTAŻ GÓRNEJ POKRYWY

- Wyciągnąć i zdjąć metalowy pręt blokujący (zawias).
- Umieść pokrywę i metalowe elementy w pojemniku z wodą i środkiem dezynfekującym.
- Dokładnie umyj wszystkie części, zwłaszcza te, które mogą mieć kontakt z produktem.



DEMONTAŻ I CZYSZCZENIE MIESZADŁA

- Odkręć nakrętkę gwintowaną.
- Zdejmij uszczelkę typu O-ring.



- Wyciągnij mikser z garnka.



- Wyjmij plastikową skrobaczkę.
- Wszystkie części umieścić w pojemniku z wodą i środkiem dezynfekującym.
- Dokładnie umyj wszystkie części, zwłaszcza te, które mogły mieć kontakt z produktem.
- Upewnij się, że usunąłeś wszelkie resztki produktu, które utknęły wewnątrz korpusu miksera (użyj okrągłej szczotki) oraz plastikowej skrobaczki



ZDEJMOWANIE PLASTIKOWEJ ZATYCZKI SPUSTOWEJ

- Wyciągnij okrągłą plastikową nasadkę (białą lub czarną) znajdującą się na przednim panelu urządzenia.
- Zdejmij dwie uszczelki typu OR.
- Wszystkie części umieść w pojemniku z wodą i środkiem dezynfekującym. Dokładnie je umyj i wypłucz.
- Ponownie zamontuj uszczelki.



Wszystkie części powinny pozostać w roztworze dezynfekującym przez **co najmniej 15 minut,** a następnie należy je wypłukać.

9.4 DEZYNFEKCJA CZĘŚCI STAŁYCH (CZYNNOSĆ RUTYNOWA)

Podczas gdy części wyjmowane pozostają w płynie dezynfekującym, można przystąpić do dezynfekcji pozostałych części urządzenia.
DEZYNFEKCJA ZBIORNIKA

- Zanurz czystą papierową ściereczkę w płynie dezynfekującym
- Przetrzyj wszystkie ścianki garnka
- Wyczyść również rurę odpływową, w razie potrzeby użyj okrągłej szczotki
- Na koniec wytrzyj zewnętrzny pierścień garnka i jego górną powierzchnię

DEZYNFEKCJA WAŁU PRZEKŁADNIOWEGO

- Zanurz czystą papierową ściereczkę w płynie dezynfekującym
- Wytrzyj wałek przekładniowy umieszczony w środku garnka, upewniając się, że dobrze wyczyściłeś zarówno górną, jak i dolną część wałka.



Aby nie uszkodzić elementów z tworzyw sztucznych i uszczelek, nigdy nie należy używać rozpuszczalników ani innych agresywnych środków chemicznych.
Środki do dezynfekcji muszą być zatwierdzone i stosowane zgodnie z odpowiednimi lokalnymi przepisami oraz z najwyższą ostrożnością.
Podczas procesu dezynfekcji nie należy używać innych ściereczek, szczotek ani innych materiałów.

9.5 PŁUKANIE I SUSZENIE

Dokładnie umyj ręce i załóż rękawiczki jednorazowe.
Wyjmij elementy z pojemnika, w którym znajdowały się wszystkie części przeznaczone do dezynfekcji.
Dokładnie je wypłucz i upewnij się, że wszystkie środki dezynfekujące zostały usunięte.
Połóż części na czystej ściereczce na stole i pozostaw je do wyschnięcia.





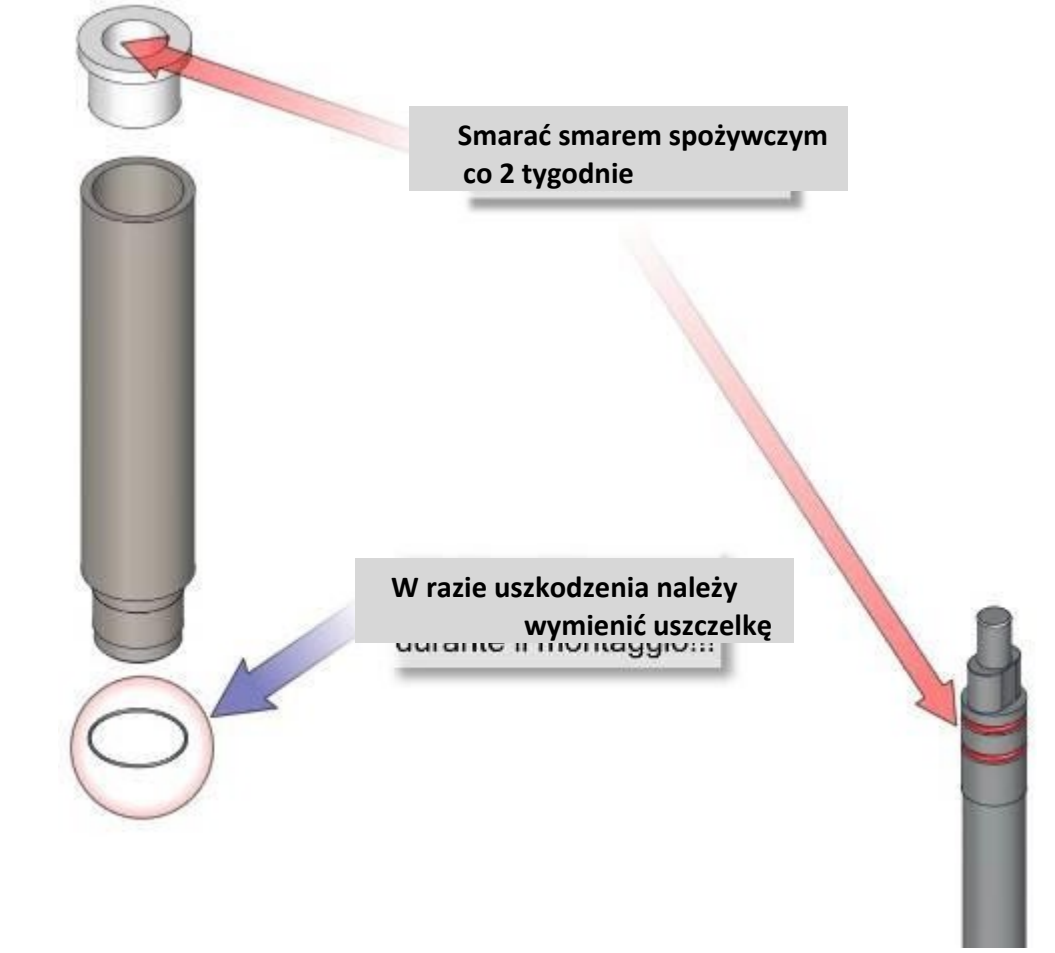
NIE używaj ściereczek ani papieru do ich osuszania.
Należy upewnić się, że podczas schnięcia na części nie dostanie się kurz ani inne zanieczyszczenia.

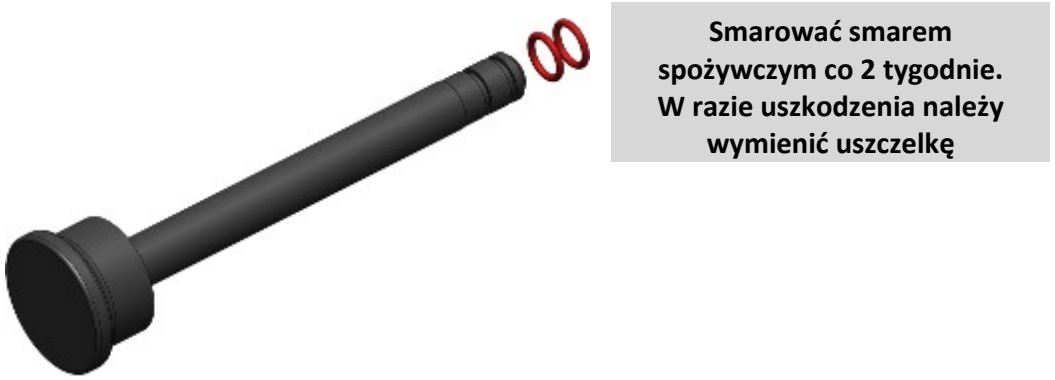
Dokładnie spłucz czystą wodą wszystkie powierzchnie urządzenia, które wcześniej zostały umyte środkiem dezynfekującym.

Gdy wszystkie części wyschną, należy je złożyć i umieścić mikser w garnku, sprawdzając, czy wszystkie uszczelki i plastikowa skrobaczka są w dobrym stanie.

9.6 CZĘŚCI ZDEJMOWANE – KONSERWACJA RUTYNOWA

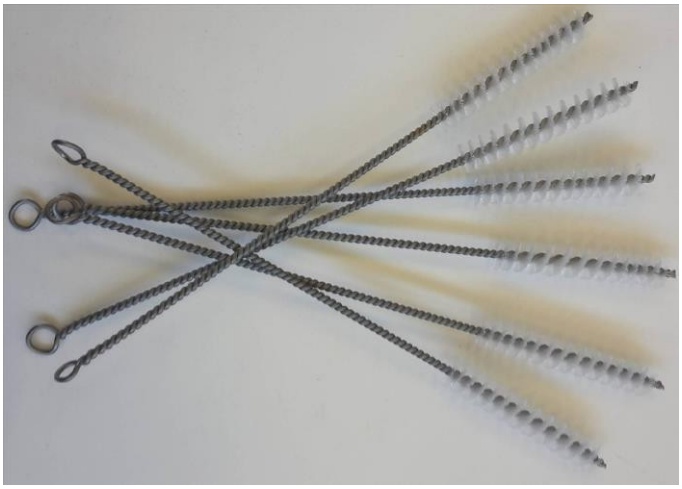
Istnieje kilka części, które wymagają rutynowej konserwacji.
Poniższe zdjęcie przedstawia części, które wymagają regularnej kontroli i konserwacji.
Należy uważać, aby nie uszkodzić pierścienia uszczelniającego (O-ring) znajdującego się na dole wału, ponieważ mogłoby to spowodować wyciek z garnka do skrzyni biegów, a w konsekwencji jej uszkodzenie.
Należy używać wyłącznie smarów przeznaczonych do kontaktu z żywnością, zgodnie z lokalnymi przepisami.



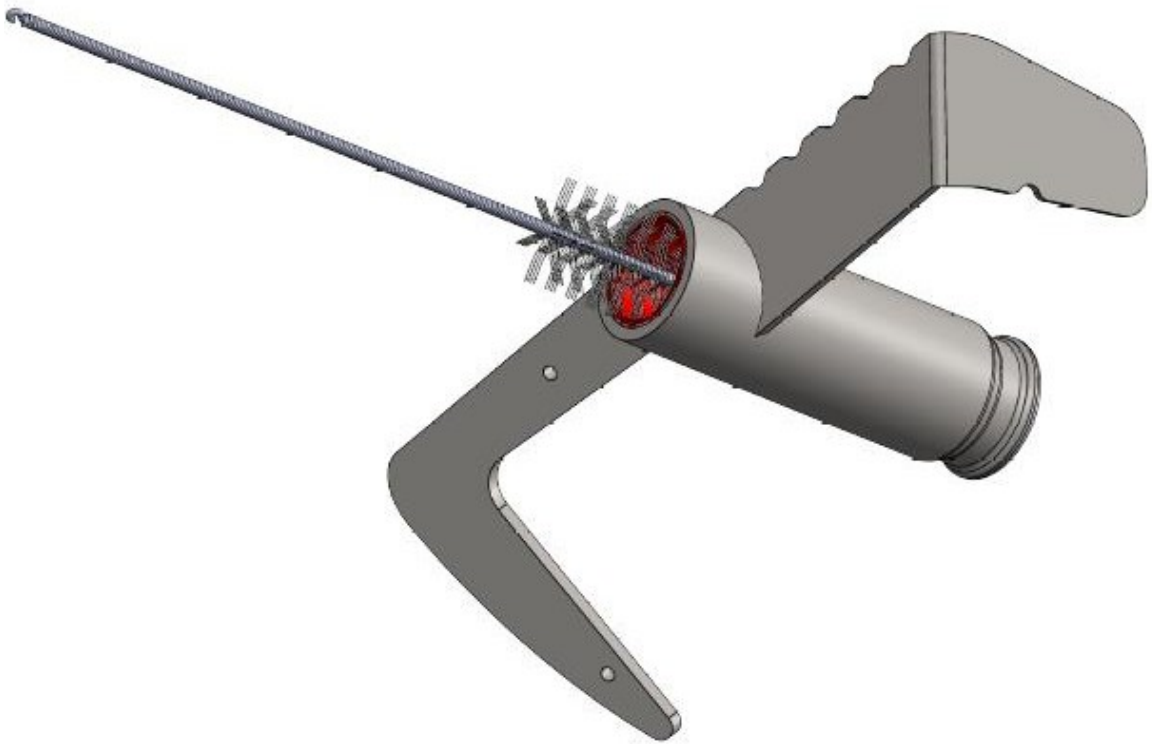


9.7 MIXER

Urządzenie jest standardowo wyposażone w szczotki do czyszczenia rur:
Rura odpływowa garnka



mieszalnik



10 AKCESORIA

KUBECZEK NA SOSY I DODATKI

Zadaniem kubka na sosy i dodatki jest przechowywanie sosów i innych dodatków w trakcie serwowania lodów. Zazwyczaj realizuje się to poprzez dodanie do lady oddzielnej chłodziarki z wyjmowanymi przegrodami.

W naszym przypadku pojemnik znajduje się wewnątrz cylindra, gdzie temperatura jest wystarczająco niska, aby zagwarantować bezpieczeństwo produktów, podobnie jak w lodówce.

Pozwala to zaoszczędzić miejsce na ladzie i zmniejsza zużycie energii elektrycznej.

Pojemnik jest wykonany ze stali nierdzewnej i zamontowany na wałku centralnym, dlatego dostarczany jest z odpowiednią plastikową pokrywką, która zastępuje pokrywkę dołączoną do urządzenia.



Zarówno kubek na sos, jak i plastikowa nasadka są wyjmowane, co ułatwia ich czyszczenie i dezynfekcję

11 DIAGNOZA USTEREK

USTERKA	MOŻLIWA PRZYCZYNA	ZALECANE ROZWIĄZANIE
Urządzenie się nie uruchamia	Kabel zasilający nie jest podłączony.	Podłącz kabel zasilający.
	Górna pokrywa jest podniesiona lub nie jest całkowicie zamknięta.	Sprawdź, czy pokrywa jest prawidłowo osadzona na powierzchni urządzenia.
	Nieprawidłowe napięcie napięcia lub częstotliwość.	Sprawdź przewód zasilający.
	Inna usterka elektryczna	Należy skontaktować się z autoryzowanym serwisem.
Urządzenie hałasuje podczas pracy	Na ściankach garnka gromadzi się lód.	*Produkt jest gotowy.*
		Sprawdź, czy ilość produktu w pojemniku nie jest mniejsza niż zalecana minimalna ilość.
Produkt jest zbyt miękki	Zbyt wysoka wartość zadana produkcji.	Obniż wartość zadaną produkcji.
Produkt jest zbyt twardy	Wartość zadana produkcji jest zbyt niska.	Zwiększ wartość zadaną produkcji.
Sprężarka pracuje z przerwami	Chłodzenie chłodzone : zatkany skraplacz lub uszkodzony wentylator.	Wyczyść skraplacz za pomocą szczotki i sprawdź działanie wentylatora silnikowego.
	Woda chłodzone : niewystarczający dopływ wody, sprawdzić również ciśnienie.	Sprawdź, czy maszyna jest podłączona do sieci wodociągowej i upewnij się, że zawory są otwarte.
Czas produkcji jest zbyt długi	Niewystarczająca cyrkulacja powietrza na skraplaczu.	Zapoznaj się z instrukcją instalacji w rozdziale 6 i sprawdź, czy wentylator chłodzący działa prawidłowo; upewnij upewnij się, że skraplacz jest czysty
	Zbyt wysoka temperatura w pomieszczeniu.	Sprawdź, czy temperatura w pomieszczeniu nie przekracza 36°C.
	Zbyt wysoka temperatura mieszanki.	Najlepszą wydajność można osiągnąć, gdy mieszanka ma temperaturę 4°C. Wyższa temperatura w naturalny sposób wydłuża czas produkcji. Nie jest to usterka urządzenia.
	Zużyty skrobak do tworzyw sztucznych.	Sprawdź skrobak i w razie potrzeby go wymień.
	Usterka agregatu chłodniczego.	Należy skontaktować się z autoryzowanym serwisem.
	Zastosowano niewłaściwą ilość mieszanki lub przepis jest niezrównoważony.	Należy upewnić się, że nie przekroczono zalecanej ilości płynnej mieszanki. Należy sprawdzić zrównoważenie przepisu.

11.1 CZĘŚCI ZAMIENNE

W przypadku konieczności zakupu części zamiennych zalecamy podanie odpowiedniego numeru części, który można znaleźć w legendzie każdego rysunku technicznego.
Prosimy również o podanie modelu i numeru seryjnego maszyny, a także innych informacji znajdujących się na etykiecie identyfikacyjnej (napięcie zasilania, częstotliwość itp.).

Dzięki temu zyskasz pewność, że dostarczone części będą pasowały do posiadanego modelu urządzenia.
Zalecamy również stosowanie wyłącznie oryginalnych części zakupionych u lokalnego autoryzowanego dystrybutora.
Producent nie ponosi żadnej odpowiedzialności za szkody wyrządzone osobom, zwierzętom lub rzeczom w przypadku zastosowania części nieoryginalnych.

12 ZAŁĄCZNIK 1: FORMULARZ GWARANCYJNY

Jest to „FORMULARZ GWARANCYJNY”, który klient musi wypełnić i przesłać do producenta, aby gwarancja była ważna.

Należy pamiętać o podaniu numeru seryjnego maszyny. Wytnij i

wyślij na adres:

BGITALY Srl
Via Trieste, 4/E – 31025 Santa Lucia di Piave (TV) Włochy Tel. +39 0438 460883 – Faks +39 0438 468985
info@bgitaly.it - www.bgitaly.it

Numer seryjny

Pieczęć autoryzowanego dystrybutora