INSTRUKCJA OBSŁUGI
tłumaczenie oryginału

BABYCHEF

PRZYMOCOWANIE

TABLICZKI

ZNAMIONOWEJ

ICETEAM
1927

Kod IC193-020339_02

Dziękujemy za zakup urządzenia marki BABYCHEF.

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

Niniejsza instrukcja zawiera TŁUMACZENIE ORYGINALNEJ INSTRUKCJI i nie może być powielana, przekazywana, przepisywana, archiwizowana w systemie wyszukiwania danych ani tłumaczona na inne języki bez uprzedniej pisemnej zgody producenta.

Nabywca ma prawo do przedrukowania niniejszej instrukcji na potrzeby własnego biura.
BGITALY zastrzega sobie prawo do wprowadzania wszelkich zmian, które uzna za konieczne w celu ulepszenia swojego produktu lub instrukcji technicznej, bez uprzedniego powiadomienia, poprzez uwzględnienie takich zmian w kolejnych wydaniach.

Wersja: 02	**Data:** 03/2023	**Zmiany:** Strona 2
Wydane przez: AP	**Sprawdzone przez:** EP	**Zatwierdzone przez:** BGITALY

INDEX OGÓLNY

SŁOWO WSTĘPNE **5**
PODRĘCZNIK INSTRUKCJI 5
CEL 5
STRUKTURA PODRĘCZNIKA 5
DODATKOWA DOKUMENTACJA 5
SYMBOLE STANDARDOWE 6
KWALIFIKACJE PERSONELU SYMBOLE 6
BEZPIECZEŃSTWO 7
OSTRZEŻENIA 7

SEKCJA 1 INFORMACJE OGÓLNE

1.1 INFORMACJE OGÓLNE **9**
1.1.1 DANE IDENTYFIKACYJNE PRODUCENTA 9
1.1.2 INFORMACJE DOTYCZĄCE SERWISU 9
1.1.3 INFORMACJE DLA UŻYTKOWNIKÓW 9
1.2 INFORMACJE O MASZYNIE **9**
1.2.1 DANE OGÓLNE 9
1.2.2 CECHY 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**

ROZDZ. 2 INSTALACJA

2.1 POMIESZCZENIE NIEZBĘDNE DO UŻYTKOWANIA URZĄDZENIA **13**
2.2 LOKALIZACJA **13**
2.3 URZĄDZENIE Z CHŁODZONYM POWIETRZEM SKRAPLACZEM **13**
2.4 PODŁĄCZENIE ELEKTRYCZNE **14**
2.4.1 WYMIANA KABLA ZASILAJĄCEGO 14
2.4.2 POŁĄCZENIA ELEKTRYCZNE 15
2.5 UZUPEŁNIANIE **16**
2.6 TESTOWANIE MASZYNY **16**

SEKCJA 3 INSTRUKCJA UŻYCIA

3.1 OSTRZEŻENIA DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA URZĄDZENIA **17**
3.2 KONFIGURACJA MASZYNY **17**
3.3 PRACA **17**
3.3.1 WŁĄCZANIE ZASILANIA 17
3.3.2 PANEL PRZYCISKÓW 18
3.3.3 INDYWIDUALNE PRZEPISY 23
3.3.4 ODCZYTYWANIE PRZEPISÓW 23
3.3.5 URUCHOMIENIE URZĄDZENIA 24
3.3.6 MENU MENEDŻERA 24

ROZDZ. 4 URZĄDZENIA BEZPIECZEŃSTWA

4.1 SYGNAŁY ALARMOWE **25**
4.2 ZAĆMIENIE **26**

ROZDZ. 5 DEMONTAŻ, CZYSZCZENIE I PONOWNY MONTAŻ CZĘŚCI STYKAJĄCYCH SIĘ Z PRODUKTEM

5.1 INFORMACJE OGÓLNE 27
5.2 WARUNKI PRANIA 27
5.3 PORADY 27
5.4 JAK STOSOWAĆ ROZTWÓR CZYSZCZĄCY/DEZYNFEKUJĄCY 28
5.5 CZYSZCZENIE ZEWNĘTRZNE 28
5.6 CZYSZCZENIE PO ZAKOŃCZENIU CYKLU 28
5.6.1 DEMONTAŻ UBIJAKA 28
5.6.2 DEMONTAŻ POKRYWY 29
5.6.3 DEMONTAŻ RURY WYPUŚCIOWEJ 29
5.6.4 MYCIE I DEZYNFEKCJA ELEMENTÓW 29
5.6.5 MONTOWANIE UBIJAKA 30
5.6.6 MONTAŻ POKRYWY 30
5.6.7 MONTAŻ KRAŃCA 30
5.6.8 DEZYNFEKCJA 30
5.6.9 HIGIENA 30
5.7 CZYSZCZENIE CO 14 DNI 31
5.7.1 ZDEJMOWANIE TULCI Z LEJA 31
5.7.2 PONOWNE ZAŁOŻENIE TULEI ZASOBNIKA 31

ROZDZ. 6 KONSERWACJA

6.1 RODZAJE SERWISOWANIA 33
6.2 CHŁODZENIE POWIETRZEM 33
6.3 ZAMÓWIENIE CZĘŚCI ZAMIENNYCH 33
6.4 WYPOSAŻENIE MASZYNY 34

ROZDZIAŁ 7 PRZEWODNIK PO USUWANIU USTEREK 35

SŁOWO WSTĘPNE

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

CEL
Niniejsza instrukcja została opracowana z uwzględnieniem potrzeb użytkowników maszyn.
Przeanalizowano zagadnienia istotne dla prawidłowego użytkowania maszyny, aby na dłuższą metę zachować cechy jakościowe charakteryzujące nasze maszyny na całym świecie.
Znaczna część niniejszej instrukcji dotyczy warunków niezbędnych do użytkowania maszyny oraz procedur wymaganych podczas czyszczenia, a także rutynowej i specjalnej konserwacji.
Niniejsza instrukcja nie jest jednak w stanie szczegółowo uwzględnić wszystkich ewentualnych potrzeb. W razie wątpliwości lub braku informacji prosimy o kontakt z:

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

STRUKTURA INSTRUKCJI OBSŁUGI URZĄDZENIA „ ”

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 przeczytać i zrozumieć te części instrukcji, które jej dotyczą, a w szczególności:

- Operator musi zapoznać się z rozdziałami dotyczącymi uruchamiania maszyny i 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 dostarczana wraz z maszyną w celu jej rutynowej konserwacji.
- **Arkusz instalacyjny:** Należy wypełnić przez instalatora. Kopię należy zwrócić klientowi, sprzedawcy i producentowi w celu aktywacji gwarancji na maszynę

Przed użyciem urządzenia należy uważnie przeczytać instrukcję obsługi.
Uważnie przeczytaj instrukcje bezpieczeństwa.



SYMBOLE STOSOWANE W NORMIE



UWAGA: NIEBEZPIECZEŃSTWO PORAŻENIA PRĄDEM
Personel wykonujący opisane czynności jest ostrzegany, że nieprzestrzeganie zasad bezpieczeństwa może spowodować porażenie prądem elektrycznym.



UWAGA: ZAGROŻENIE WYSOKĄ TEMPERATURĄ
Ostrzega to 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 personel, że opisana operacja może spowodować obrażenia, jeśli nie zostanie przeprowadzona zgodnie z zasadami bezpieczeństwa.



UWAGA
Zwraca uwagę personelu na istotne informacje.



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



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

KWALIFIKACJE PERSONELU SYMBOLE NE

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



OPERATOR
Personel niewykwalifikowany, bez 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 materiałów eksploatacyjnych, podstawowe czynności konserwacyjne (czyszczenie, usuwanie prostych zatorów, kontrola 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 czynności związanych z komponentami elektrycznymi i chłodniczymi.



INŻYNIER PRODUCENTA
Jest to wykwalifikowany inżynier producenta, któremu powierzono złożone operacje w szczególnych warunkach lub zgodnie z umowami 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 poddane działaniu wysokich temperatur mogą spowodować poważne szkody dla osób i mienia.
Osoby odpowiedzialne za bezpieczeństwo muszą zapewnić, aby:

- unikano wszelkiego niewłaściwego 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).
- stosuje się odpowiednie środki ochrony indywidualnej;
- podczas przetwarzania gorących produktów należy zachować szczególną ostrożność.

Aby to osiągnąć, konieczne jest:

- w miejscu pracy powinna być dostępna instrukcja obsługi i konserwacji maszyny;
- dokumentacja ta musi być uważnie przeczytana, a instrukcje muszą być ściśle przestrzegane;
- do obsługi urządzeń elektrycznych należy wyznaczyć 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 są one nadzorowane lub zostały poinstruowane w zakresie użytkowania urządzenia przez osobę odpowiedzialną za ich bezpieczeństwo;
- Dostęp jest zabroniony dla dzieci i osób nieupoważnionych.
- 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 WYSZKOLONY 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 od osoby odpowiedzialnej za bezpieczeństwo zakładu uprawnienia do wykonywania wszelkiego rodzaju czynności.

OSTRZEŻENIA



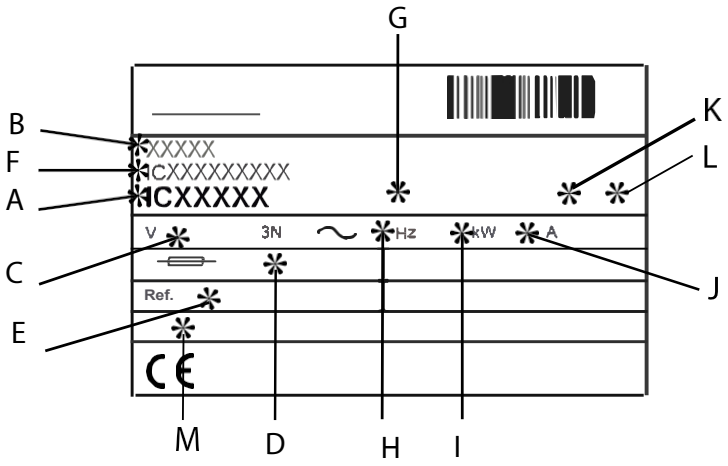
- Przed podłączeniem maszyny do sieci zasilającej należy sprawdzić, czy napięcie maszyny wskazane na tabliczce znamionowej odpowiada napięciu sieci (patrz pkt 1.1.1). Podczas instalacji maszyny należy zamontować jednofazowy wyłącznik różnicowoprądowy na obu biegunach linii; wymagane parametry to: minimalna szerokość styku 3 mm, sekcja magnetyczno-termiczna typu B o prądzie znamionowym 10 A, sekcja różnicowoprądowa typu B o znamionowym prądzie wyzwalającym 30 mA (jeśli nie jest dostępna, należy użyć typu B).
- Nigdy nie należy wykonywać czynności przy maszynie gołymi 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 maszyny 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 zawierających łatwopalny propelent.
- Producent nie ponosi odpowiedzialności za wypadki, które mogą się zdarzyć podczas pracy, czyszczenia i/lub serwisowania swoich maszyn, jeśli podane ostrzeżenia nie zostały w pełni przestrzegane.

1. INFORMACJE OGÓLNE

1.1 OGÓLNE INFORMACJE O

1.1.1 Dane identyfikacyjne 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 Kod
F maszyny Skraplanie
G Częstotliwość
H Pobór mocy
I Prąd
J znamionowy
K Stopień
L ochrony Klasa
M klimatyczna

Ilość w efekt gaz szklarni

1.1.2 Informacje dotyczące serwisu konserwacyjnego

Wszystkie czynności rutynowej konserwacji opisano w sekcji „Konserwacja"; wszelkie dodatkowe czynności wymagające interwencji technicznej przy urządzeniu należy uzgodnić z producentem, który zbada również możliwość interwencji serwisowej technika fabrycznego.



1.1.3 Informacje dla użytkowników

- W celu uzyskania wyjaśnień i informacji dotyczących obsługi maszyny lub wszelkich modyfikacji mających na celu poprawę wydajności maszyny można skontaktować się z producentem maszyny.
- 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 serwis.
- Producent zastrzega sobie prawo do wprowadzania wszelkich zmian, jakie uzna za konieczne, w maszynie opisanej w niniejszej instrukcji, bez uprzedniego powiadomienia.
- Opisy i ilustracje zawarte w niniejszym dokumencie nie są wiążące.
- Wszelkie prawa autorskie do niniejszej instrukcji należą do Producenta.

1.2 INFORMACJE O MASZYNIE

1.2.1 Ogólne dane techniczne ( )

Urządzenia przeznaczone są wyłącznie do użytku w pomieszczeniach oraz do celów komercyjnych, takich jak pracownie lodów i wyrobów cukierniczych.
BABYCHEF to urządzenie do produkcji lodów i wyrobów cukierniczych.

Producent zaleca stosowanie wyłącznie wysokiej jakości mieszanek do produkcji lodów, aby zadowolić nawet najbardziej wymagających klientów. Wszelkie oszczędności dokonywane kosztem jakości z pewnością przyniosą straty znacznie większe niż same oszczędności.
Mając na uwadze powyższe stwierdzenia, prosimy o uwzględnienie następujących sugestii:

- Przygotowuj mieszanki samodzielnie z wysokiej jakości naturalnych składników lub kupuj 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.
- Spróbujcie lody przed podaniem i zacznijcie je sprzedawać tylko wtedy, gdy są w pełni zadowalające.
- Upewnijcie się, że personel zawsze utrzymuje urządzenie w czystości.

Serwisuj urządzenie wyłącznie w firmach autoryzowanych przez producenta.

1.2.2 Dane techniczne

MODEL	Ilość mieszanki na partię		Ilość wytworzonego slushu		Dane elektryczne			Moc znamionowa	Wymiary w mm			Waga netto
	Min. kg	Maks. kg	Min. kg	Maks. kg	Wolt	Hz	Faza	kW	W	P	H	kg
BABYCHEF	1	2	1	2,5	230 220	50 60	1 1	1,84	500	675	574	57

- Ilość na cykl oraz wydajność godzinowa różnią się w zależności od stosowanych mieszanek; wartości „Max” odnoszą się do klasycznych lodów włoskich typu spoonable.
- Poniższe dane mają charakter wyłącznie orientacyjny. Producent zastrzega sobie prawo do wprowadzania wszelkich zmian w razie potrzeby, bez konieczności uwzględniania wcześniejszych oświadczeń skierowanych do nabywcy.



1.2.3 Umiejscowienie grupy chłodniczej



Legenda:

1 Przełącznik sterujący
2 Cylinder
3 Rura wylotowa

1.3 PRZEZNACZENIE

Urządzenie może być używane wyłącznie zgodnie z przeznaczeniem opisanym w rozdziale 1.2.1 „Informacje ogólne” oraz w ramach ograniczeń funkcjonalnych opisanych 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 normalnej atmosfery.

1.4 HAŁAS

Stały poziom ciśnienia akustycznego ważony A w miejscu pracy zarówno w przypadku maszyn chłodzonych wodą, jak i powietrzem wynosi mniej niż 70 dB(A)

1.5 PRZECHOWYWANIE URZĄDZENIA

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

1.6 UTYLIZACJA MATERIAŁÓW OPAKOWANIOWYCH

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 produkt nie może być utylizowany wraz z normalnymi odpadami komunalnymi.

Zamiast tego użytkownik jest odpowiedzialny za utylizację tego produktu poprzez zwrot 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, prosimy o kontakt z lokalnymi władzami lub sprzedawcą, u którego produkt został zakupiony.

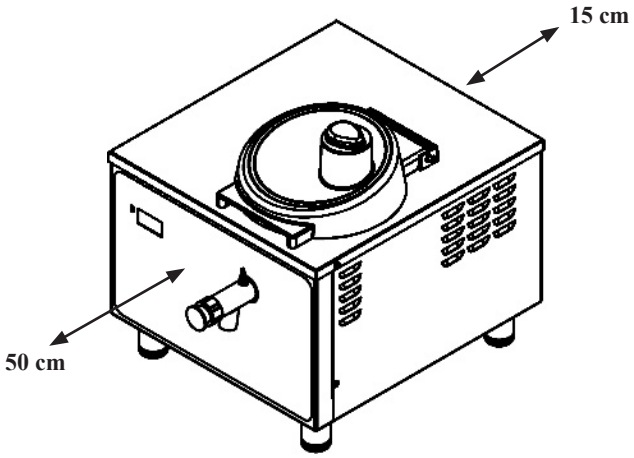
2. INSTALLATION

2.1 SPACE NECESSARY FOR USING THE UNIT

The unit must be installed at right angles on a horizontal support surface (max. tilt: 2°).
The unit must be installed in such a way that air can circulate freely behind the unit.
Leave enough space around the unit for the operator to work freely and to leave the work area quickly if necessary.
The minimum access space to the work area must be 50 cm, taking into account the space occupied by doors when open.

NOTE
AIR-COOLED CONDENSER UNITS must be installed at a distance of AT LEAST 15 cm from the rear wall, to allow free circulation of air around the condenser.

NOTE:
Insufficient air circulation affects the operation and performance of the unit.



2.2 LOCATION

The unit must be installed on a stable support surface to ensure correct operation and to prevent mix leakage.

2.3 AIR-COOLED CONDENSER UNIT

Air-cooled condenser units must be installed at a distance of at least 50 cm from the rear wall, to allow free circulation of air around the condenser.

NOTE:
Insufficient air circulation affects the operation and performance of the unit.

2.4 PODŁĄCZENIE ELEKTRYCZNE URZĄDZENIA DO WYTWARZANIA PARY ( )



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

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.
Sprawdzić, czy prąd wyzwalający wyłącznika różnicowoprądowego wynosi ≤ 30 mA.
Urządzenie jest dostarczane z kablem zasilającym.



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

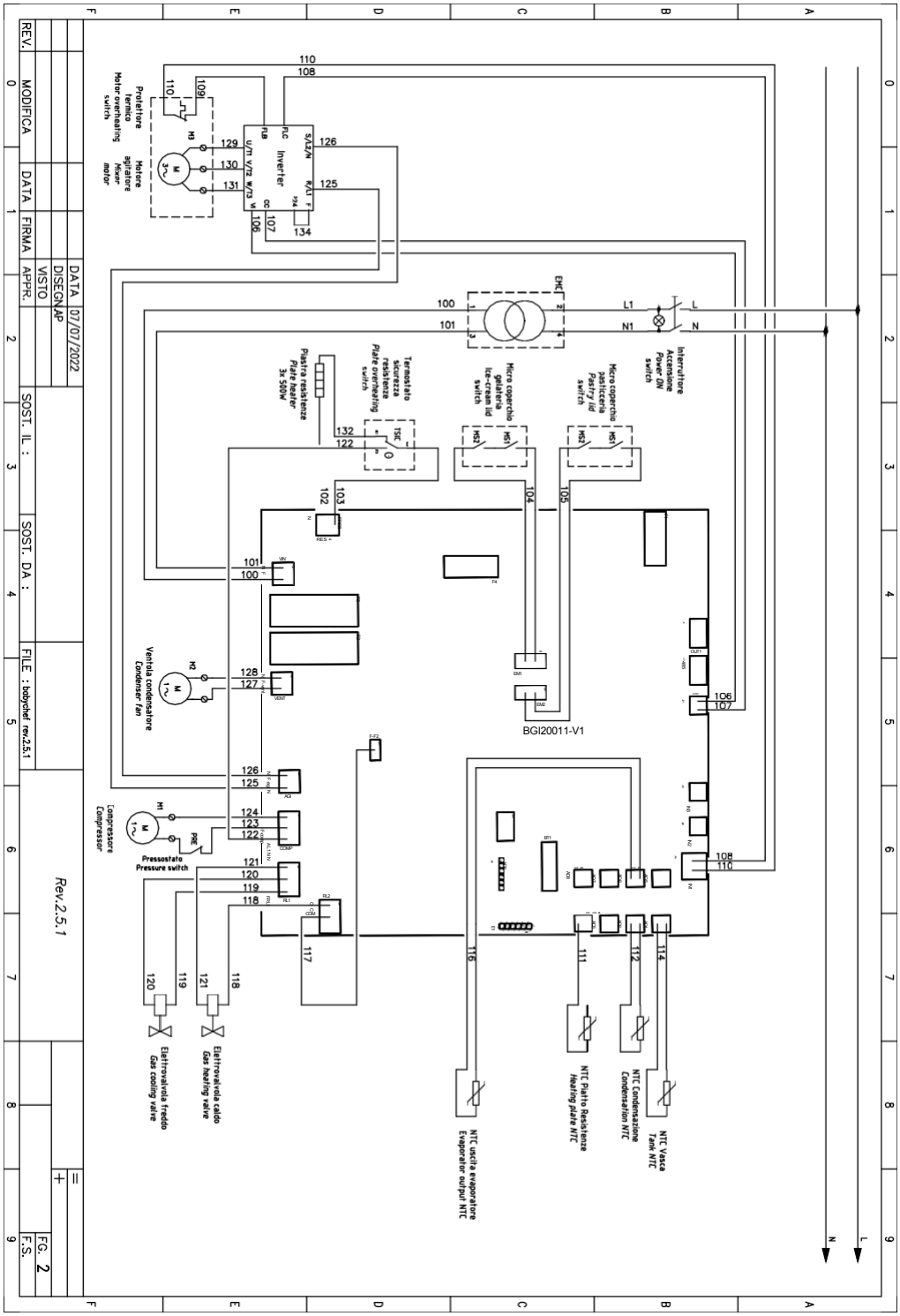




2.4.1 Wymiana kabla zasilającego

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 Połączenia elektryczne typu „ ”

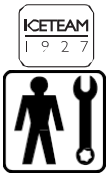


2.5 UZUPEŁNIANIE



Silnik zamontowany w urządzeniu jest typu z dożywotnim smarowaniem; nie jest konieczne sprawdzanie, wymiana ani uzupełnianie.
Napełnianie gazem niezbędnym dla układu chłodniczego odbywa się w fabryce podczas testów po zakończeniu produkcji urządzenia.
Jeśli konieczne jest uzupełnienie gazu, musi to być wykonane wyłącznie przez wykwalifikowanych techników, którzy są w stanie zidentyfikować źródło usterki.

2.6 TESTOWANIE URZĄDZENIA W ZAKŁADZ NYM



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

3. INSTRUKCJA UŻYCIA

3.1 Y BEZPIECZEŃSTWA MASZYNY OSTRZEŻENIA



Podczas korzystania z urządzeń i instalacji przemysłowych należy mieć świadomość, że mechanizmy napędowe (ruch obrotowy), elementy wysokonapięciowe, a także części poddane działaniu 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 powinna być regularnie serwisowana
- Należy stosować wyłącznie oryginalne części zamienne, zwłaszcza w przypadku elementów pełniących funkcje bezpieczeństwa (np. mikroprzełącznik pokrywy przedniej).
- Stosowane są odpowiednie środki ochrony indywidualnej.

Aby to osiągnąć, konieczne jest:

- W miejscu pracy powinna być dostępna instrukcja obsługi maszyny.
- Dokumentację tę należy uważnie przeczytać, a przepisy należy konsekwentnie przestrzegać.
- Do obsługi urządzeń elektrycznych należy wyznaczyć wyłącznie odpowiednio wykwalifikowany personel.

3.2 NA KONFIGURACJA MASZYNY



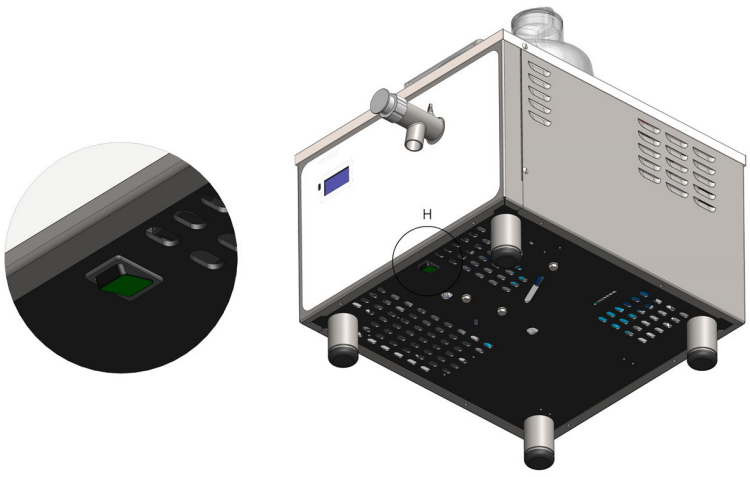
Urządzenie przeznaczone do produkcji lodów i wyrobów cukierniczych zgodnie z zastosowaniami dozwolonymi przez prawo.
Maszyna składa się z silnika napędzającego zespół ubijający oraz układu grzewczo-chłodniczego z chłodzonym powietrzem skraplaczem.
Pożądany produkt przygotowuje się poprzez napełnienie mieszanki do leja i uruchomienie cyklu produkcyjnego. Ponieważ maszyna jest wyposażona w specjalne programy do przygotowywania różnych produktów, użytkownik musi ustawić program odpowiedni dla wybranego produktu przed rozpoczęciem cyklu.
Po zakończeniu cyklu produkt jest gotowy do wyjęcia. Wyjmowanie może odbywać się przez specjalny kranik lub z górnego cylindra, w zależności od lepkości produktu.

3.3 PRACA



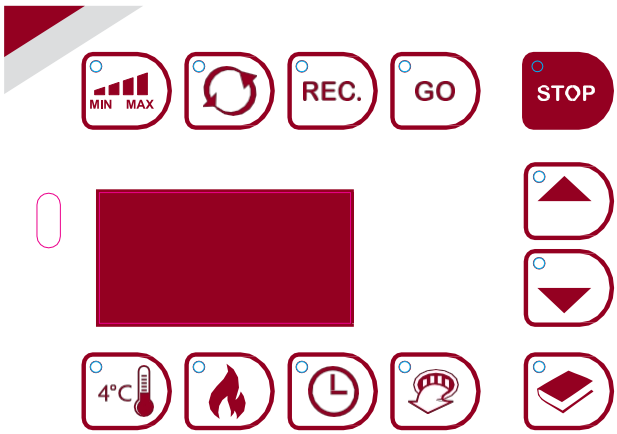
3.3.1 Włączanie zasilania

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



3.3.2 Panel sterowania z przyciskami typu „ ”

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

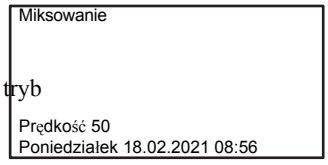




Przycisk STOP
W trybie Stop urządzenie jest zatrzymane, a odpowiednia dioda LED świeci się. Z trybu Stop można uzyskać dostęp do dowolnej funkcji urządzenia.
W trybie Stop wyświetlacz pokazuje ostatnio wybraną recepturę u góry oraz datę i godzinę u dołu (strona główna).
Przycisk Stop służy również do resetowania dowolnego alarmu.
Naciśnięcie tego przycisku wraz z przyciskiem zmniejszania przez 5 sekund spowoduje przejście do menu menedżera.
W menu menedżera przycisk służy do wyboru kolejnej wartości do edycji.
W trybie funkcji automatycznych po naciśnięciu przycisku Stop pojawia się komunikat „Why in stop?” wraz z sygnałem dźwiękowym: naciśnij ponownie przycisk Stop, aby powrócić do strony głównej.



Przycisk BEATING
Ten przycisk uruchamia funkcję ubijania wewnątrz zbiornika.
Po 3 minutach urządzenie automatycznie przechodzi w tryb zatrzymania.
Na wyświetlaczu widoczna jest prędkość ubijania.
Silnik ubijaka jest sterowany przez falownik;
dlatego prędkość ubijania można ustawić w zakresie od 30 (najniższa prędkość) do 100 (najwyższa prędkość) lub na 0 (ubijak zatrzymany).



Po jednokrotnym naciśnięciu przycisku „Beating” (Ubijanie) funkcja zostaje uruchomiona, odpowiednia dioda LED świeci się w sposób ciągły, a ubijanie jest aktywowane z programowalną prędkością domyślną (50). Po rozpoczęciu ubijania możliwe będzie zmodyfikowanie jego prędkości poprzez naciśnięcie najpierw przycisku regulacji prędkości ubijaka (zapalą się diody LED przycisków „Increase” (Zwiększ) i „Decrease” (Zmniejsz)), a następnie przycisku „Increase” (Zwiększ) w celu zwiększenia wartości i przycisku „Decrease” (Zmniejsz) w celu zmniejszenia wartości. Ponowne naciśnięcie przycisku regulacji prędkości ubijaka wyłączy tryb regulacji.
Gdy uderzanie jest aktywne, ponowne naciśnięcie przycisku uderzania spowoduje miganie diody LED, a uderzanie będzie działać w trybie przerywanym z programowalnym czasem włączenia/wyłączenia. W tym przypadku uderzanie przerywane ustawia się na zatrzymanie po 30 minutach.
Domyślna wartość prędkości ubijania jest wspólna dla wszystkich funkcji ręcznych i można ją ustawić podczas programowania.



Przycisk REGULACJA PRĘDKOŚCI
Funkcja jest aktywna tylko wtedy, gdy wybrano funkcję ubijania.
Po naciśnięciu przycisku regulacji prędkości ubijania można wybrać żądaną prędkość za pomocą przycisków zwiększania i zmniejszania. Naciśnij ponownie przycisk regulacji prędkości ubijania, aby wyłączyć tryb regulacji prędkości.
Po 3 minutach urządzenie automatycznie przechodzi w tryb zatrzymania.



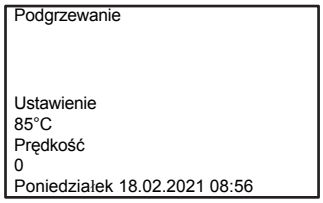
Przycisk EKSTRAKCJA

Funkcję tę można aktywować w następujących przepisach: Krem cytrynowy, Krem bawarski, Pate a bombe, Baza do bitej śmietany, Mieszanka do pasteryzacji, Cukier inwertowany, Galaretki owocowe, Dżem owocowy, Makaroniki oraz w programach swobodnych (tylko w trybie ręcznym). Naciśnięcie przycisku ekstrakcji spowoduje przyspieszenie ubijaka do pełnej prędkości.
Ta funkcja automatycznie przełączy się w tryb Stop po 10 minutach.

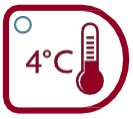


Przycisk HEATING

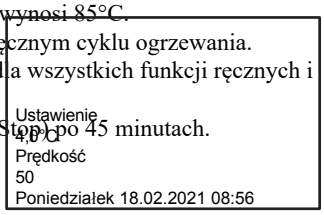
Naciśnięcie przycisku Ogrzewanie włącza ogrzewanie na czas ustawiony w programie (przy zatrzymanym ubijaczu). Naciśnij przycisk Książka, aby pominąć ten pierwszy etap.
Po upływie ustawionego czasu uruchamia się również ubijaczka z prędkością 50 (domyślnie), którą można ustawić w programowaniu (jedna prędkość dla wszystkich funkcji ręcznych), a ustawiona temperatura wyniesie 85°.



Naciskając przycisk regulacji prędkości ubijaka, można zmieniać prędkość zgodnie z opisem w paragrafie „Regulacja prędkości ubijaka" (dioda LED ogrzewania wyłączy się tymczasowo na czas działania tej funkcji).
Naciskając zamiast tego przycisk „Ubijanie" (raz), dioda LED zacznie migać, a ubijanie będzie przebiegało w sposób przerywany zgodnie z czasami ustawionymi w programowaniu; naciskając ponownie przycisk „Ubijanie" (łącznie 2 razy), dioda LED zacznie migać „szybko", a ubijanie będzie aktywne tylko wtedy, gdy aktywne jest ogrzewanie; naciskając ponownie przycisk „Ubijanie" (łącznie 3 razy), dioda LED
Naciśnięcie przycisku regulacji prędkości mieszadła (Beater Speed Adjustment) umożliwia zmianę prędkości w sposób opisany w punkcie dotyczącym regulacji prędkości mieszadła (dioda LED ogrzewania tymczasowo zgaśnie na czas działania tej funkcji).
Z kolei naciśnięcie przycisku mieszania (Beating) jeden raz sprawi, że dioda LED zacznie migać, a mieszanie będzie odbywać się cyklicznie zgodnie z czasem ustawionym w programie. Drugie naciśnięcie przycisku (łącznie 2 razy) spowoduje, że dioda zacznie migać szybko, a mieszanie będzie aktywne tylko wtedy, gdy aktywne jest ogrzewanie.
Trzecie naciśnięcie (łącznie 3 razy) wyłączy diodę LED, co pozwoli uzyskać ogrzewanie statyczne (bez mieszania).
Ogrzewanie można również wyłączyć, naciskając przycisk ogrzewania (Heating). W ten sposób uzyskuje się mieszanie bez ogrzewania (dioda LED gaśnie, a grzanie zostaje wyłączone). Ponowne naciśnięcie przycisku Heating aktywuje grzanie, a wcześniej wybrana prędkość pozostanie aktywna.
Ogrzewanie pozostaje aktywne do momentu osiągnięcia temperatury ustawionej na wyświetlaczu.
Wartość zadaną temperatury (Set) można zmieniać za pomocą przycisków zwiększania (Increase) i zmniejszania (Decrease) w zakresie od 30 do 105°C (gdy funkcja regulacji prędkości mieszadła nie jest aktywna). Typowa wartość wynosi 85°C.



Temperatura ogrzewania jest powtarzana przy każdym ręcznym cyklu ogrzewania.
Domyślna wartość prędkości mieszania jest jednakowa dla wszystkich funkcji ręcznych i można ją ustawić w programie.
Funkcja ta automatycznie wyłączy się (przejdzie w stan Stop) po 45 minutach.



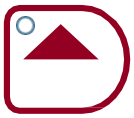
Przycisk CHŁODZENIE

Naciśnięcie przycisku chłodzenia ustawia temperaturę na 4°C.
Naciśnięcie przycisku chłodzenia uruchamia funkcję gorącego gazu na czas ustawiony podczas programowania.

Po upływie tego czasu włącza się chłodzenie i mieszanie z prędkością 50 (domyślnie), którą można ustawić podczas programowania.
Temperaturę można modyfikować za pomocą przycisków zwiększania i zmniejszania w zakresie od 2 do 95°C, a typowa wartość jest ustawiona na 4°C.
Prędkość ubijania można modyfikować, naciskając przycisk regulacji prędkości ubijania, zgodnie z opisem w akapicie „Regulacja prędkości ubijania" (dioda LED chłodzenia wyłączy się tymczasowo na czas działania tej funkcji).
Naciskając przycisk „Beating" (raz), dioda LED zacznie migać, a pulsowanie będzie przebiegało w sposób przerywany zgodnie z ustawieniami programowania; naciskając przycisk „Beating" ponownie (łącznie 2 razy), dioda LED zacznie migać „szybko", a pulsowanie będzie aktywne tylko wtedy, gdy włączone jest chłodzenie; naciskając przycisk „Beating" ponownie (łącznie 3 razy), dioda LED zgaśnie, co pozwoli uzyskać chłodzenie statyczne; po ponownym naciśnięciu przycisku Beating (łącznie 4 razy) pulsowanie jest ciągłe, włączając gorący gaz na czas ustawiony w programowaniu.
Domyślna wartość prędkości pulsacji jest wspólna dla wszystkich funkcji ręcznych i można ją ustawić w programowaniu.
Ta funkcja automatycznie przełączy się w tryb Stop po 2 godzinach.



Przycisk GO
Naciśnij przycisk GO, aby automatycznie uruchomić recepturę wybraną u góry.
Na liście receptur naciśnij przycisk GO, aby automatycznie uruchomić wybraną recepturę.



Przycisk INCREASE
Ten przycisk służy do zwiększania ustawionej temperatury i prędkości ubijaka, gdy jest to dozwolone (świeci się odpowiednia dioda LED).
Podczas pracy w trybie automatycznym naciśnij przycisk Increase na 3 sekundy, aby przejść do następnego KROKU.
W trybie programowania służy do zwiększania wybranej wartości.



Przycisk ZMNIEJSZ
Ten przycisk służy do zmniejszania ustawionej temperatury i prędkości ubijaka, gdy jest to dozwolone (odpowiednia dioda LED świeci).
W trybie programowania służy do zmniejszania wybranej wartości.
Naciśnięcie tego przycisku wraz z przyciskiem Stop przez 5 sekund spowoduje przejście do Menu menedżera.



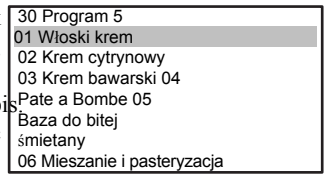
Przycisk REC
Na liście receptur naciśnij przycisk REC, aby przejść do wybranej receptury. Podczas edycji receptury przycisk REC pozwala przejść do następnego KROKU.



Przycisk TIMER
W trybie ręcznym przycisk timera służy do ustawienia czasu powiązanego wyłącznie z sygnałem dźwiękowym.
Całkowity ustawiony czas można edytować w zakresie od 0 do 60 minut w krokach co 1 minutę, a od 60 do 120 minut w krokach co 5 minut. Całkowity ustawiony czas nie może przekroczyć limitu czasu wybranej funkcji.
Aby aktywować funkcję, należy nacisnąć przycisk Timer, ustawić czas za pomocą przycisków Increase i Decrease, a następnie ponownie nacisnąć przycisk Timer, aby rozpocząć odliczanie. Aby wyłączyć Timer, należy ustawić czas na 0.
Odliczany czas jest wyświetlany w tBeep. Po upływie czasu zostanie wyemitowany sygnał dźwiękowy. Jeśli funkcja ręczna zostanie ustawiona na Stop podczas działania timera, zostanie wyemitowany sygnał dźwiękowy.
Nie można ustawić timera z maksymalnym czasem dłuższym niż czas aktywnej funkcji.
W recepturach niestandardowych przycisk ten służy do włączenia funkcji pauzy.
Naciśnij przycisk Rec, aby wyświetlić TEV i TER na 5 sekund.
Naciśnij Go, aby wyświetlić TESic na 5 sekund.

Przycisk BOOK

Aby wyświetlić listę receptur, należy nacisnąć przycisk Book (zapalą się diody LED przycisków Book, Rec, Increase i Decrease).



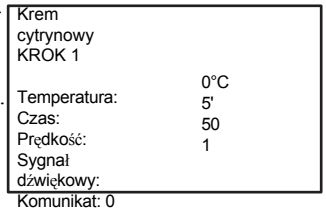
Na wyświetlaczu widoczny jest ostatnio wybrany przepis. Użyj przycisków „Increase" i „Decrease", aby wybrać żądany przepis.

Jeśli chcesz uruchomić jeden z przepisów, naciśnij przycisk Start.

Dostępne przepisy to:

PRZEPIS nr 1 KREM WŁOSKI PRZEPIS nr 2 KREM CYTRYNOWY
PRZEPIS nr 3 KREM BAWARSKI
PRZEPIS nr 4 CIASTO PATE A BOMBE
PRZEPIS nr 5 PRZEPIS NA BAZĘ DO BITEGO ŚMIETANKI nr 6 PRZEPIS NA MIESZANKĘ PASTERYZACYJNĄ nr 7 MOUSSELINE
PRZEPIS nr 8 KREM MAŚLANY
PRZEPIS nr 9 TEMPEROWANIE CZEKOLADY PRZEPIS nr 10 TEMPEROWANIE.
PRZECHOWYWANIE PRZEPIS nr 11 GANACH
PRZEPIS nr 12 MIESZANKA DO LODÓW
PRZEPIS nr 13 SPECJALNA PASTA DO LODÓW
PRZEPIS nr 14 LODY
PRZEPIS nr 15 SPECJALNE LODY
PRZEPIS nr 16 SOS BESZAMELOWY
PRZEPIS nr 17 PRZEPIS NA CUKIER INWERTOWANY Nr 18 GALARETKI OWOCOWE PRZEPIS nr 19 DŻEM OWOCOWY
PRZEPIS nr 20 OWOCE GOTOWANE PRZEPIS nr 21 PRZEPIS NA MARSHMALLOWY No.22 PRZEPIS NA MAKARONIKI nr 23 GRANITA
PRZEPIS nr 24 CIASTO PARZONE
PRZEPIS nr 25 JOGURT
PRZEPIS nr 26 PROGRAM 1
PRZEPIS nr 27 PROGRAM 2
PRZEPIS nr 28 PROGRAM 3
PRZEPIS nr 29 PROGRAM 4
PRZEPIS nr 30 PROGRAM 5

Aby zmodyfikować wybrany przepis, naciśnij przycisk Rec. W ramach wybranego przepisu naciśnij przycisk Book, aby przewijać edytowalne parametry.

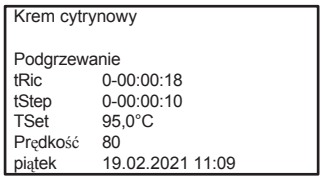


Aby przejść do następnego KROKU, naciśnij przycisk „Rec".

Możesz ustawić rodzaj sygnału dźwiękowego spośród następujących dostępnych opcji:

- 0 brak sygnału
- 1 2 sekundy ciągłego sygnału
- 2 2 sekundy na przemian
- 3 5 sekund nieprzerwanie
- 4 5 sekund na przemian
- 5 10 sekund nieprzerwanie
- 6 10 sekund na przemian
- 7 30 sekund bez przerwy
- 8 30 sekund na przemian
- 9 60 sekund bez przerwy
- 10 60 sekund na przemian
- 11 120 sekund nieprzerwanie
- 12 120 sekund na przemian
- 13 300 sekund w trybie ciągłym
- 14 300 sekund na przemian
- 15 500 sekund w trybie ciągłym
- 16 500 sekund naprzemiennie

Możesz ustawić numer wiadomości spośród następujących dostępnych opcji:
- 0 brak komunikatu
- 1 Ekstrakcja
- 2 Dodaj masło
- 3 Dodaj żelatynę
- 4 Dodaj żółtko
- 5 Mąki
- 6 Dodaj czekoladę
- 7 Dodaj proszki
- 8 Dodaj elementy stałe
- 9 Dodaj składniki
- 10 Dodaj płyny
- 11 Dodaj mleko



Podczas wykonywania receptury i wyłącznie w aktualnie aktywnym KROKU wartości parametrów można modyfikować, przechodząc do odpowiedniej strony za pomocą przycisku Book; użyj przycisków Increase i Decrease, aby zmodyfikować wybraną wartość, użyj przycisku Book, aby przejść do następnego parametru, użyj przycisku Stop, aby wyjść z tej strony i powrócić do strony głównej.
Jeśli uruchomisz recepturę ponownie, aktywne będą parametry z zaktualizowanymi wartościami. Również podczas wykonywania receptury możesz wyświetlić:
tRic: całkowity czas receptury
tStep: aktualny czas KROKU (może wzrosnąć lub zmniejszyć się w zależności od wybranej funkcji)
TSet: temperatura zadana Vel:
prędkość ubijania

Na końcu programów Krem cytrynowy, Krem bawarski, Pate a bombe, Baza ubita, Mieszanka do pasteryzacji, Cukier inwertowany, Galaretka owocowa, Dżem owocowy, Makaroniki oraz w programach swobodnych (tylko w trybie ręcznym) można aktywować ekstrakcję produktu, naciskając przycisk Ekstrakcja.
Ubijak będzie pracował z pełną prędkością przez maksymalnie 10 minut.
W przypadku awarii zasilania, po przywróceniu napięcia przywracany jest ostatni wykonywany krok; tryb ten jest dostępny tylko dla niektórych receptur.

3.3.3 Indywidualne przepisy „ ”

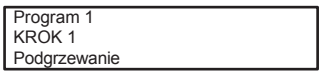
Można zapisać do 5 własnych przepisów.

Tworzenie przepisów użytkownika:

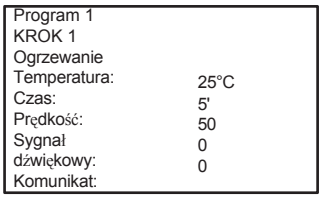
1. W menu Stop press Book wybierz przepis do modyfikacji (od programu 1 do programu 5) za pomocą przycisków zwiększania i zmniejszania.
2. Naciśnij przycisk Rec, aby przejść do wybranego przepisu.



3. Jeśli program jest pusty, najpierw wprowadź żądaną funkcję za pomocą odpowiedniego przycisku (np. ogrzewanie, chłodzenie, ubijanie i pauza).



4. Naciśnij przycisk Rec, aby potwierdzić, a następnie pojawi się lista parametrów, które można ustawić dla właśnie utworzonego KROKU (np. Temperatura, Czas, Prędkość, Sygnał dźwiękowy i Komunikat).



5. Naciśnij przycisk Book, aby przejść do następnego parametru.
6. Użyj przycisków zwiększania i zmniejszania, aby zmodyfikować wybrany parametr.
7. Naciśnij przycisk „Rec”, aby zapisać KROK i przejść do następnego.
8. Zacznij ponownie od kroku 3, aby ustawić pozostałe kroki (STEP) receptury.
9. Naciśnij przycisk Stop, aby zakończyć.

Do każdego przepisu można dodać maksymalnie 10 KROKÓW. Jeśli przekroczysz ten limit, powrócisz do KROKU 1.
Aby zakończyć cykl z trwałym utrzymywaniem temperatury, wystarczy ustawić ostatni krok z czasem „0”.

Usuwanie przepisu użytkownika

Aby usunąć przepis użytkownika, należy:
1. Nacisnąć przycisk Book.
2. Wybrać przepis użytkownika, który ma zostać usunięty, za pomocą przycisków „Increase” i „Decrease” (program 1 – program 5).
3. Nacisnąć przycisk REC i zwolnić.
4. Naciśnij przycisk REC i przytrzymaj go przez 5 sekund.

Po upływie 5 sekund sygnał dźwiękowy potwierdzi usunięcie receptury i załadowanie wartości domyślnych.

3.3.4 Odczytywanie receptur typu „ ”

Aby odczytać sekwencję STEP przepisu, należy:
- Nacisnąć przycisk Book.
- Wybrać przepis za pomocą przycisków zwiększania i zmniejszania.
- Nacisnąć REC.

W ten sposób można odczytać każdy KROK dowolnego przepisu bez konieczności jego wykonywania.
Po odczytaniu poszczególnych KROKÓW wartości temperatury, czasu, prędkości, sygnału dźwiękowego i komunikatów można modyfikować za pomocą przycisków zwiększania i zmniejszania (zapalają się odpowiednie diody LED).
Zmodyfikowana wartość zostaje zapisana w pamięci.
Aby przejść do następnego ETAPU, naciśnij ponownie przycisk REC.
Po zakończeniu odczytu naciśnij przycisk Stop, aby zakończyć.
Podczas wykonywania programu można modyfikować tylko wartości w aktualnie wykonywanym KROKU, wartości w poprzednich lub kolejnych KROKACH nie mogą być modyfikowane.
Można zaprogramować do 5 receptur.

3.3.5 Uruchomienie maszyny – uruchomienie

Po zainstalowaniu, umyciu, dezynfekcji i dokładnym wypłukaniu urządzenia (rozdz. 10) tuż przed jego użyciem, wsyp mieszankę do zbiornika w żądanej ilości, przestrzegając wartości minimalnych i maksymalnych podanych w tabeli (rozdz. 5).

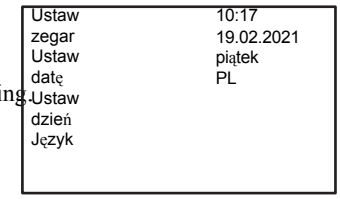
Przed wsypaniem mieszanki upewnij się, że kranik dozujący jest całkowicie zamknięty.
Otwarta lub luźna pokrywa zbiornika uniemożliwia działanie urządzenia.

Urządzenie umożliwia pracę w trybie automatycznym, należy nacisnąć przycisk Book (zapalą się diody LED Book oraz Increase i Decrease).
Na wyświetlaczu pojawia się ostatnio wykonana receptura. Wybierz typ receptury za pomocą przycisków „Increase" i „Decrease", a następnie naciśnij przycisk „Go".

Urządzenie umożliwia również obsługę ręczną (patrz opisy przycisków na stronach 19-20).

3.3.6 Menu menedżera „ "

Aby uzyskać dostęp do menu menedżera, gdy urządzenie jest w stanie zatrzymania, należy nacisnąć jednocześnie przyciski „Decrease" i „Stop" i przytrzymać je przez 5 sekund.
Naciśnij przycisk zwiększania lub zmniejszania, aby zmodyfikować wartości. Naciśnij przycisk Stop, aby przejść do następnej wartości, którą można edytować.



Aby wyjść z tej funkcji, odczekaj 10 sekund lub naciśnij przycisk Beating.

4. URZĄDZENIA ZABEZPIECZAJĄCE



URZĄDZENIE ZABEZPIECZAJĄCE PRZED ŚCIĘCIEM:
Wykonane przy użyciu obwodu zabezpieczającego zgodnego z dyrektywą europejską; uruchamia się po otwarciu pokrywy, tymczasowo zatrzymując bijak.

URZĄDZENIE ZABEZPIECZAJĄCE PRZED PRZEGRZANIEM SILNIKA UBIJAKA:
Wykonane przy użyciu przekaźników termicznych z automatycznym resetem, zapewniających ochronę silników bijaków maszyny przed nadmiernym poborem mocy.

URZĄDZENIE ZABEZPIECZAJĄCE PRZED PRZEGRZANIEM SILNIKA SPRĘŻARKI:
Wykonane z czujników termoamperometrycznych z automatycznym resetem, zapewniających ochronę sprężarek maszyny przed nadmiernym poborem mocy. Uruchomienie urządzenia zabezpieczającego powoduje tymczasowe zatrzymanie wyłącznie silnika sprężarki.

URZĄDZENIE ZABEZPIECZAJĄCE PRZED NADCIŚNIENIEM W OBWODZIE CHŁODZENIA:
Wykonane przy użyciu zatwierdzonych presostatów bezpieczeństwa z automatycznym resetem, zapewniających ochronę obwodów chłodzenia przed nadciśnieniem.

URZĄDZENIE ZABEZPIECZAJĄCE PRZED ZWARCIEM W OBWODZIE POMOCNICZYM:
Wykonane z wykorzystaniem bezpieczników, które uruchamiają się w przypadku zwarcia w zasilaniu pomocniczym.

URZĄDZENIE BEZPIECZEŃSTWA PRZED PRZEGRZANIEM ZBIORNIKA / ELEMENTU GRZEJNEGO:
Wykonane przy użyciu termicznego wyłącznika bezpieczeństwa z automatycznym resetem.

4.1 SYGNAŁY ALARMOWE

Otwarty pokryw	Gdy pokrywa zbiornika zostanie otwarta podczas pracy urządzenia, urządzenie natychmiast się zatrzymuje i wyświetla się komunikat „Open Cover”. Urządzenie uruchamia się ponownie dopiero po ponownym zamknięciu pokrywy zbiornika.
Zmień pokrywę	Jeśli pokrywa zamontowana na maszynie różni się od tej wymaganej dla wybranej receptury, maszyna nie uruchomi się, a na wyświetlaczu pojawi się komunikat „Zmień pokrywę”. Maszyna uruchomi się tylko z prawidłową pokrywą. Zostanie to zarejestrowane jako ERR180 w zdarzeniach.
ERR8	Uszkodzona sonda TESic.
ERR10	Uszkodzona sonda TEI.
ERR20	Uszkodzona sonda TECond.
ERR40	Wyłączenie urządzenia.
ERR80	Uszkodzona sonda TEV.
ERR101	Zadziałało zabezpieczenie prądowe bijaka; pobór prądu przez bijak przekracza ustawioną wartość, maszyna zatrzymuje się, a na wyświetlaczu pojawia się kod błędu.
ERR102	Zadziałało zabezpieczenie prądowe sprężarki; pobór prądu przez sprężarkę przekracza ustawioną wartość, urządzenie zatrzymuje się, a na wyświetlaczu pojawia się kod błędu.
ERR104	Zadziałało zabezpieczenie termiczne silnika; urządzenie zatrzymuje się, a na wyświetlaczu pojawia się kod błędu. Zadziałało zabezpieczenie nadprądowe falownika; urządzenie zatrzymuje się, a na wyświetlaczu pojawia się kod błędu.
ERR 108	Uszkodzenie czujnika TER.
ERR140	Zadziałało zabezpieczenie termiczne zasobnika/elementu grzejnego.
ERR110	Zadziałało zabezpieczenie wysokiego napięcia; napięcie zasilania jest wyższe niż maksymalna dopuszczalna wartość, urządzenie zatrzymuje się, a na wyświetlaczu pojawia się kod błędu.
ERR120	Zadziałało zabezpieczenie przed niskim napięciem; napięcie zasilania spadło poniżej minimalnej dopuszczalnej wartości, maszyna zatrzymała się, a na wyświetlaczu pojawił się kod błędu.
Przekroczenie limitu czasu produkcji	Uruchamia się, gdy czas trwania etapu (STEP) wykonywanej receptury przekroczy 2 godziny; maszyna zatrzymuje się, a na wyświetlaczu pojawia się kod błędu. W rejestrze zdarzeń jest to zapisywane jako ERR4

Wszystkie błędy można zresetować, naciskając przycisk Stop, aby powrócić do strony głównej, gdy maszyna znajduje się w trybie Stop; jeśli urządzenie zabezpieczające nadal jest aktywne, błąd powtórzy się.

4.2 ZAWIESZENIE

Jeśli maszyna znajdowała się w:
- STOP
- ICE CREAM-MIX PASTO (przy już osiągniętej temperaturze przechowywania)
- SPECJALNEJ MIEŚCIE LODOWEJ PASTO (przy już osiągniętej temperaturze przechowywania)
- GRANITA

po przywróceniu napięcia urządzenie przechodzi w tryb STOP.

Jeśli urządzenie pracowało w trybie ręcznym, uruchamia się

ponownie od tego samego punktu. Jeśli urządzenie pracowało w:
dowolnym programie innym niż powyższe oraz PASTERYZACJA MIESZANKI LODOWEJ (gdy ustawiona temperatura nie została jeszcze osiągnięta), po przywróceniu napięcia urządzenie powraca do punktu, w którym nastąpiło przerwanie

Jeśli urządzenie znajdowało się w trybie:
PASTERYZACJI MIESZANKI LODOWEJ (gdy ustawiona wartość nie została jeszcze osiągnięta), jednostka sterująca zapisuje temperaturę i mierzy czas trwania przerwy w zasilaniu.
Po przywróceniu napięcia jednostka sterująca wznawia wykonywaną funkcję tylko wtedy, gdy parametry temperatury i czasu gwarantują, że podczas przerwy w zasilaniu mieszanka nie uległa żadnym zmianom.
Jeśli natomiast sterownik uzna, że mieszanka uległa zmianie (na podstawie wartości temperatury i czasu), cykl pasteryzacji zostanie uruchomiony ponownie i wyświetlony zostanie komunikat ostrzegawczy dla operatora.

Na wyświetlaczu pojawia się:



co oznacza, że awaria zasilania trwała 1 minutę. Po kilku sekundach pojawia się standardowy ekran pracy.

Po przywróceniu napięcia sprawdzana jest temperatura mieszanki w zbiorniku.
Mieszanka, która nie uległa zmianom, oznacza, że jeśli czas braku napięcia podczas CHŁODZENIA jest KRÓTSZY niż ten wskazany w tabeli poniżej w wierszu odpowiedniego zakresu temperatur, urządzenie wznawia wykonywaną funkcję.

TABELA ZARZĄDZANIA AWARIĄ ZASILANIA

Zakresy temperatur TEV	Czas
od 85 °C do 65 °C	1 godzina
Od 64 °C do 50 °C	30 minut
Od 49°C do 15°C	10 minut
Od 14°C do 4°C	20 minut
4°C	2 godziny

UWAGA:
W tym przypadku awaria zostanie zarejestrowana w dzienniku zdarzeń.

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

5.1 OGÓLNE INFORMACJE DOTYCZĄCE HIGIENY ( )



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

5.2 WARUNKI MYCIA I



- **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 produktów ściernych, gąbek ściernych ani narzędzi z ostrymi końcówkami. Istnieje ryzyko zmatowienia powierzchni, usunięcia lub zniszczenia warstwy ochronnej znajdującej się na powierzchni oraz zarysowania powierzchni.
- W żadnym wypadku nie należy używać metalowych lub syntetycznych zmywaków, aby zapobiec ścieraniu lub usuwaniu części żelaznych, co prowadzi do problemów z utlenianiem lub osłabieniem powierzchni.
- 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 czyszczących.

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 nieagresywnego roztworu czyszczącego.
- (Ręcznie) umyć części w wodzie (maks. 60°C) przy użyciu łagodnego detergentu i standardowo dostarczonych szczotek czyszczących, aby energicznie wyszczotkować wszystkie elementy i odpowiednie otwory.
- Do płukania części należy używać wody pitnej (bakteriologicznie czystej).
- W celu dezynfekcji należy pozostawić zdemontowane części w ciepłej, zdezynfekowanej wodzie przez czas wskazany na etykiecie używanego produktu, a następnie opłukać je przed ponownym montażem. Należy użyć dostarczonych szczotek czyszczących do energicznego wyszczotkowania wszystkich elementów i otworów na nich obecnych, 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 zaatakować metalowe powierzchnie i pozostawić matowe ślady.
- Umieść elementy na czystej i zdezynfekowanej tacy, aby wyschły na powietrzu.

Producent zaleca stosowanie roztworu czyszcząco-dezynfekującego do mycia urządzenia.
Zastosowanie roztworu czyszcząco-dezynfekującego usprawnia proces mycia i dezynfekcji, ponieważ pozwala pominąć dwa etapy procedury (płukanie i mycie). Zasadniczo stosowanie roztworu czyszcząco-dezynfekującego pozwala zaoszczędzić czas, ułatwiając i upraszczając procedury mycia i dezynfekcji.

OSTRZEŻENIE

Za każdym razem, gdy urządzenie jest myte, a części mające kontakt z mieszanką lodową są demontowane, konieczne jest przeprowadzenie kontroli wzrokowej 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 lub szczelin, a także nie mogą być matowe, jeśli pierwotnie były polerowane/przezroczyste.
Producent nie ponosi odpowiedzialności za szkody spowodowane wadami i/lub niewykrytymi uszkodzeniami, które nie zostały niezwłocznie usunięte poprzez wymianę na oryginalne części zamienne. Producent jest do dyspozycji w celu konsultacji i w przypadku wszelkich konkretnych wniosków zgłoszonych przez Klienta.



5.4 SPOSÓB UŻYCIA ROZTWORU DO CZYSZCZENIA/DEZYNFEKCJI

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

Mycie/dezynfekcja przez namaczanie
- Usuń większe pozostałości ręcznie
- 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
- Oplucz części ostrożnie, używając dużej ilości czystej wody pitnej

5.5 CZYSZCZENIE ZEWNĘTRZNE

Oczyść maszynę z kurzu i materiału, którym została pokryta przed wysyłką. Używaj wyłącznie wody i dodaj łagodny detergent, taki jak mydło, oraz miękką ściereczkę.

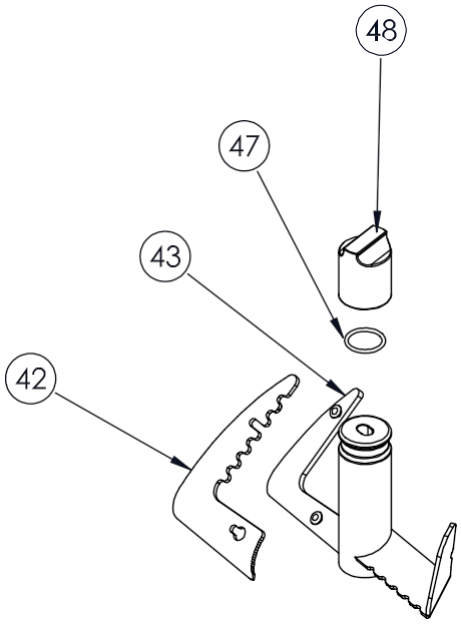
5.6 ZNE CZYSZCZENIE NA KONIEC CYKLU

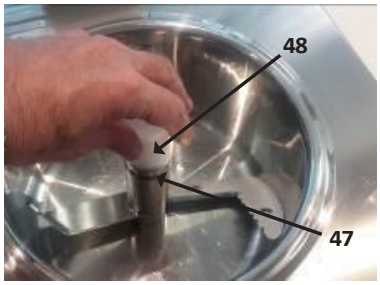
- Wlać około 2 l gorącej wody (45–50°C) do zbiornika, zamknąć pokrywę i uruchomić bijak z prędkością 50%.
- Uruchom urządzenie w trybie ubijania na kilka minut, spuść wodę i powtarzaj cykl, aż zacznie wypływać czysta woda;
- Wyjmij mieszadło (połóż je na zdezynfekowanej ściereczce) i pozwól, aby cała woda wypłynęła.
- Za pomocą dołączonej szczotki, po jej wyczyszczeniu i dezynfekcji, wyczyść otwór obudowy bębna i ścianki zbiornika.

OSTRZEŻENIE
Zbyt długie działanie 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);

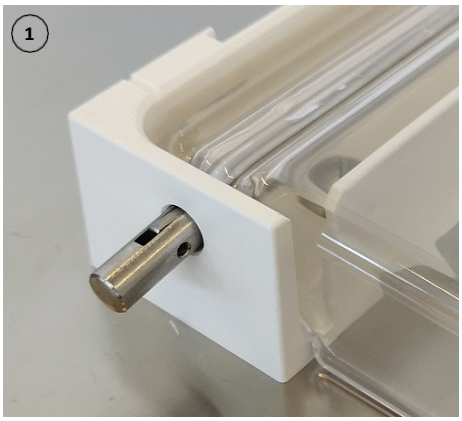






5.6.2 Zdejmowanie pokrywy

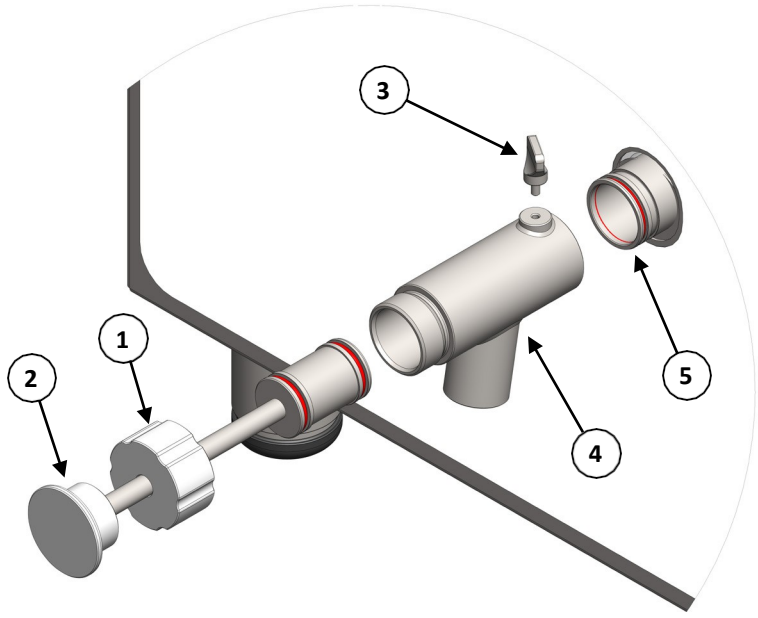
1. Przesuń sworzeń, aby zdjąć pokrywę zbiornika.





5.6.3 Demontaż kranika

- Odkręć nakrętkę pierścieniową (1)
- Wyciągnąć tłok (2)
- Odkręć i wyjmij uchwyt służący do blokowania kranika dozującego (3)
- Zdejmij kranik (4) z rury spustowej urządzenia (5).



5.6.4 Mycie i dezynfekcja elementów zestawu do czyszczenia „ ”

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 czyszczącо-dezynfekujący na czas wskazany na opakowaniu produktu.
5. Za pomocą dołączonych szczotek energicznie wyszczotkować wszystkie elementy i odpowiednie otwory
6. Oplucz części ostrożnie, 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 bijaka.
9. Zanurz szczotkę w roztworze czyszczącym/dezynfekującym i wyczyść zbiornik.
10. Rozpyl środek czyszczącо-dezynfekujący na całej wewnętrznej powierzchni zbiornika.

Powtórz kroki 8, 9 i 10 kilka razy.

5.6.5 Ponowny montaż ubijaka do ciasta „ ”

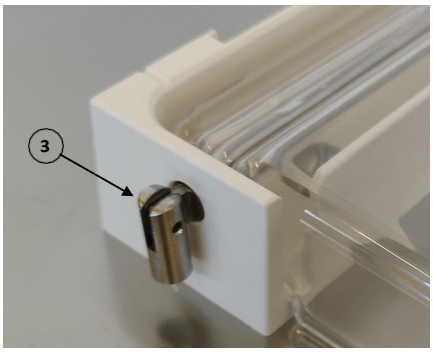
1. Nasmaruj uszczelki cienką warstwą smaru spożywczego;
2. Zmontuj ponownie ubijak, wykonując czynności demontażu w odwrotnej kolejności;
3. Umieść ubijak z powrotem w leju.

5.6.6 Ponowny montaż pokrywy miksera „ ”

- Zamontuj pokrywę, wykonując czynności demontażu w odwrotnej kolejności;



UWAGA
Podczas ponownego montażu sworznia zawiasu upewnij się, że sworzeń blokujący (3) znajduje się w pozycji pionowej.



5.6.7 Ponowne zamontowanie czopu zawiasu typu „ ”

- Nasmarować uszczelki cienką warstwą smaru spożywczego;
- Zamontuj kranik, wykonując czynności demontażu w odwrotnej kolejności;



5.6.8 Dezynfekcja

- Napełnij zbiornik 2 l roztworu czyszczącego/dezynfekującego przygotowanego zgodnie z instrukcją na etykiecie używanego produktu, zamknij pokrywę i naciśnij przycisk „Beating”.
- Pozostaw roztwór na czas wskazany na etykiecie używanego produktu.



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

- Umieść pojemnik zbiorczy pod kranikiem i spuść roztwór
- Wyjmij bijak (połóż go na zdezynfekowanej ściereczce) i pozwól, aby cały roztwór czyszcząco-dezynfekujący spłynął.
- Za pomocą dołączonej szczotki, po jej wyczyszczeniu i dezynfekcji, wyczyść otwór obudowy ubijaka oraz ścianki zbiornika.
- Napełnij zbiornik 2 l zimnej wody pitnej, zamknij pokrywę i naciśnij przycisk „Beating”.
- Umieść pojemnik zbiorczy pod kranikiem i spuść zawartość zbiornika.



OSTRZEŻENIE
Nie dotykać zdezynfekowanych części rękami, serwetkami ani innymi przedmiotami.



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



5.6.9 Higiena

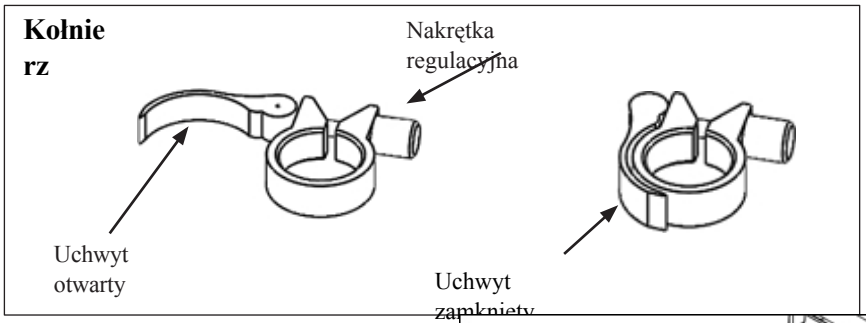
Tłuszcz zawarty w lodach stanowi idealne środowisko dla rozwoju pleśni i bakterii.
Aby je wyeliminować, części mające kontakt z mieszanką i lodami muszą być dokładnie umyte i wyczyszczone. Materiały ze stali nierdzewnej, a także tworzywa sztuczne i gumowe użyte do produkcji tych części oraz ich szczególna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

5.7 CZYSZCZENIE CO 14–

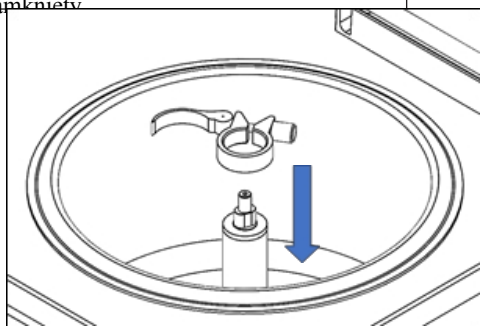
5.7.1 Zdejmowanie leja tulei

Uwaga:

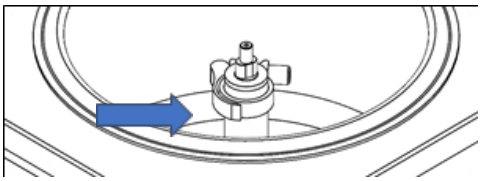
Zalecamy użycie do tego zadania dołączonego kołnierza.



1. Umieść kołnierz z otwartą rączką na tulei leja
   ***Uwaga**: Jeśli nie pasuje, poluzuj nakrętkę regulacyjną i spróbuj ponownie.*

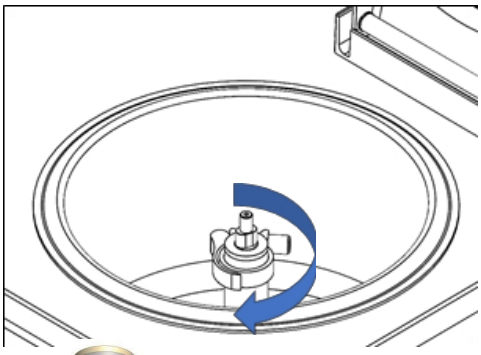


2. Zabezpiecz kołnierz za pomocą nakrętki regulacyjnej i zamknij uchwyt.
   ***Uwaga**: Jeśli nie da się zamknąć, poluzować nakrętkę regulacyjną i spróbować ponownie*

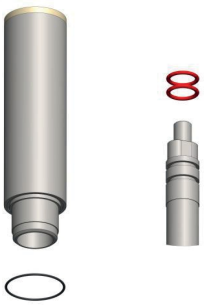


3. Chwyć kołnierz i tuleję i obróć w prawo, aby odkręcić tuleję leja
   ***Uwaga**: Jeśli się ślizga, dokręć nakrętkę regulacyjną i spróbuj ponownie.*

4. Otwórz uchwyt, aby wyjąć kołnierz z tulei leja.



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



5.7.2 Ponowne zamontowanie tulei leja

1. Nasmaruj pierścienie uszczelniające smarem spożywczym i ponownie zamontuj je w gniazdach.
2. Umieść tuleję leja w gnieździe.
3. Obróć ją w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara, aż zostanie całkowicie wkręcona.

6. KONSERWACJA

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



6.1 SERWISOWANIE TYPOLOGIA URZĄDZEŃ

UWAGA
Wszelkie czynności serwisowe wymagające otwarcia paneli maszyny należy wykonywać przy wyłączonej maszynie 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 zwykłej i nadzwyczajnej, który klient przewiduje w odniesieniu do konkretnych trybów interwencji w oparciu o sposób użytkowania maszyny".



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, demontaż zespołu bijaka, należy wykonywać pod koniec dnia roboczego, aby przyspieszyć wymagane czynności serwisowe.
Poniżej znajduje się lista rutynowych czynności serwisowych:

- **Czyszczenie bijaka**
  Należy je przeprowadzać pod koniec każdego cyklu.
- **Czyszczenie króćca**
  Należy je przeprowadzać pod koniec każdego cyklu
- **Czyszczenie elementów metalowych**
  Należy przeprowadzać codziennie przy użyciu neutralnego mydła, upewniając się, że roztwór czyszczący nigdy nie dostanie się do wnętrza zespołu ubijaka.
- **Czyszczenie i dezynfekcja**
  Należy je przeprowadzać na końcu każdego cyklu, zgodnie z procedurami opisanymi w sekcji 5 niniejszej instrukcji.

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



6.2 CHŁODZENIE POWIETRZEM



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

UWAGA
Podczas używania sprężonego powietrza należy założyć środki ochrony osobistej, aby uniknąć wypadków; załóż 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 ZAMÓWIENIENIE CZĘŚCI ZAMIENNYCH DO URZĄDZEŃ CHŁODNICZYCH



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 maszynie, konieczne jest ich wyczyszczenie i dezynfekcja zgodnie z sekcją 5 niniejszej instrukcji



6.4 ZESTAW NY MASZYNY

- Instrukcja obsługi i konserwacji
- Deklaracja zgodności
- Karta gwarancyjna
- Okładka
- Zestaw uszczelek
- Zestaw do czyszczenia

7. PRZEWODNIK PO USUWANIU USTEREK



PROBLEM	PRZYCZYNY	ROZWIĄZANIA
Urządzenie się nie uruchamia	Odłączone zasilanie	Podłącz zasilanie
	Pokrywa jest podniesiona lub nie jest zamontowana	Opuść pokrywę i/lub sprawdź, czy jest prawidłowo zamontowana
	Nieprawidłowe zasilanie	Sprawdź zasilanie
	Usterka elektryczna	Skontaktuj się z serwisantem
Podczas zamrażania urządzenie hałasuje	Lód na ściance cylindra	Zmniejsz parametry pracy
		Sprawdź, czy ilość w zbiorniku nie jest poniżej minimalnego dopuszczalnego poziomu
Produkt jest zbyt miękki	Wskaźnik zamrażania jest zbyt niski	Wybierz wyższy wskaźnik krzepnięcia
Produkt jest zbyt gęsty	Wskaźnik krzepnięcia jest zbyt wysoki	Wybierz niższy współczynnik zamarzania
Sprężarka pracuje z przerwami od wczesnych etapów cyklu zamrażania	Zabrudzony skraplacz chłodzony powietrzem lub uszkodzony wentylator	Wyczyść skraplacz za pomocą szczotki i sprawdź działanie silnika wentylatora
Czas zamrażania się wydłuża	Niska kondensacja	Sprawdź warunki instalacji. Sprawdź działanie wentylatora skraplacza, wyczyść skraplacz i w razie potrzeby wezwij technika.
	Wysoka temperatura otoczenia	Upewnij się, że temperatura otoczenia nie przekracza 32°C
	Wysoka temperatura mieszanki	Maksymalną wydajność maszyny osiąga się przy temperaturze mieszanki płynnej bliskiej 0°C. W przypadku stosowania mieszanek o wyższych temperaturach czasy wiązania 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 wlana w niewłaściwych ilościach	Sprawdź, czy ilości wlanej mieszanki są prawidłowe i czy jest ona odpowiednio wyważona.
Urządzenie się nagrzewa	Możliwe zadziałanie termostatu bezpieczeństwa	Poczekaj, aż zbiornik ostygnie, i spróbuj ponownie podgrzać ponownie, w razie potrzeby wezwij technika to konieczne.