

Neumärker®



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

Bedienungsanleitung

Granismart Evolution

Art.-Nr. 05-10200, 05-10201

www.neumaerker.de

INHALT

1. ALLGEMEINE INFORMATIONEN.....	3	6.4. Start der Abtaufunktion.....	11
1.1. Hersteller.....	3	6.5. Einstellung der Festigkeit der Gramolate.....	12
1.2. Zuständige Personen.....	3	6.6. Ausgabe von Gramolate.....	12
1.3. Aufbau der Betriebsanleitung.....	3	6.7. Notsituationen.....	12
1.3.1. Zweck und Inhalt.....	3	7. REINIGUNG UND WARTUNG.....	13
1.3.2. Zweckbestimmung.....	3	7.1. Leerung der Behälter.....	13
1.3.3. Aufbewahrung.....	3	7.1.1. Entleerung Granitamaschine.....	13
1.3.4. Symbole.....	3	7.2. Ausbau des Hahns.....	14
2. MASCHINENBESCHREIBUNG.....	4	7.3. Ausbau Behälter und Deckel.....	14
2.1. Gebrauch der Maschine.....	4	7.4. Entfernen der seitlichen Halbmonde.....	15
2.2. Hauptkomponenten.....	4	7.5. Reinigung und Desinfektion der Teile.....	15
2.3. Technische Angaben.....	5	7.6. Zusammenbau der gereinigten Teile.....	16
2.4. Schaltpult.....	6	7.7. Desinfektion des Verdampfers.....	17
3. SICHERHEIT.....	7	7.8. Reinigung der Tropfschale.....	18
3.1. Allgemeine Sicherheitsvorschriften.....	7	7.9. Reinigung des Kondensators.....	18
3.2. Abschaltfunktionen.....	7	7.9.1. Reinigung Kondensator Granitamaschine 1 Behälter... ..	18
3.3. Schilder.....	7	7.9.2. Reinigung Kondensator Granitamaschine 2 Behälter... ..	18
4. TRANSPORT UND LAGERUNG.....	8	7.10. Turnusmäßige Wartung.....	19
4.1. Verpackung.....	8	8. ABBAU.....	19
4.2. Transport und Lagerung.....	8	9. PROBLEME - URSACHEN – MASSNAHMEN.....	19
4.3. Lagerung.....	8	10. SCHALTPLAN GRANITA MASCHINE.....	20
5. INSTALLATION.....	9		
5.1. Liste des mitgelieferten Zubehörs.....	9		
5.2. Montage-Aufstellung.....	9		
5.3. Entsorgen der Verpackung.....	9		
5.4. Stromanschluss.....	9		
6. BETRIEB.....	10		
6.1. Zubereitung des Produkts.....	10		
6.2. Start der Granita-Maschine (löffelfeste, gefrorene Produkte).....	10		
6.3. Start der Granita-Maschine (eiskalte Getränke).....	11		

1. ALLGEMEINE INFORMATIONEN

1.1. Hersteller

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

1.2. Zuständige Personen

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

Benutzer

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

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

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

Fachtechniker

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

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



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

1.3. Aufbau der Betriebsanleitung

Der Kunde muss die Informationen in diesem Handbuch aufmerksam durchlesen.

1.3.1. Zweck und Inhalt

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



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

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



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

1.3.2. Zweckbestimmung

Dieses Handbuch ist an Benutzer und Fachtechniker gerichtet.

Benutzer dürfen die den Fachtechnikern vorbehaltenen Arbeiten nicht ausführen.

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

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

1.3.3. Aufbewahrung

Die Betriebsanleitung in Maschinennähe aufbewahren.

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

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



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

1.3.4. Symbole

ALLGEMEINE GEFAHR



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

GEFÄHRLICHE ELEKTRISCHE SPANNUNG



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

HINWEIS



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

VERBOT



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

BRÄNDE NICHT MIT WASSER LÖSCHEN



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

PERSÖNLICHE SCHUTZAUSRÜSTUNG



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

FACHTECHNIKER



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

BEWEGTE MASCHINENTEILE



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

2. MASCHINENBESCHREIBUNG

2.1. Gebrauch der Maschine

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

2.2. Hauptkomponenten

Die Hauptkomponenten der Maschine, die je nach dem erworbenen Modell variieren, sind die folgenden:

- A Behälterdeckel
- B Behälter
- C Bedientafel
- D Füße
- E Tropfschale
- F Schwimmer "Tropfschale voll"
- G Taste für erleichterte Abgabe
- H Produktausgabe
- I Hebel Produktausgabe

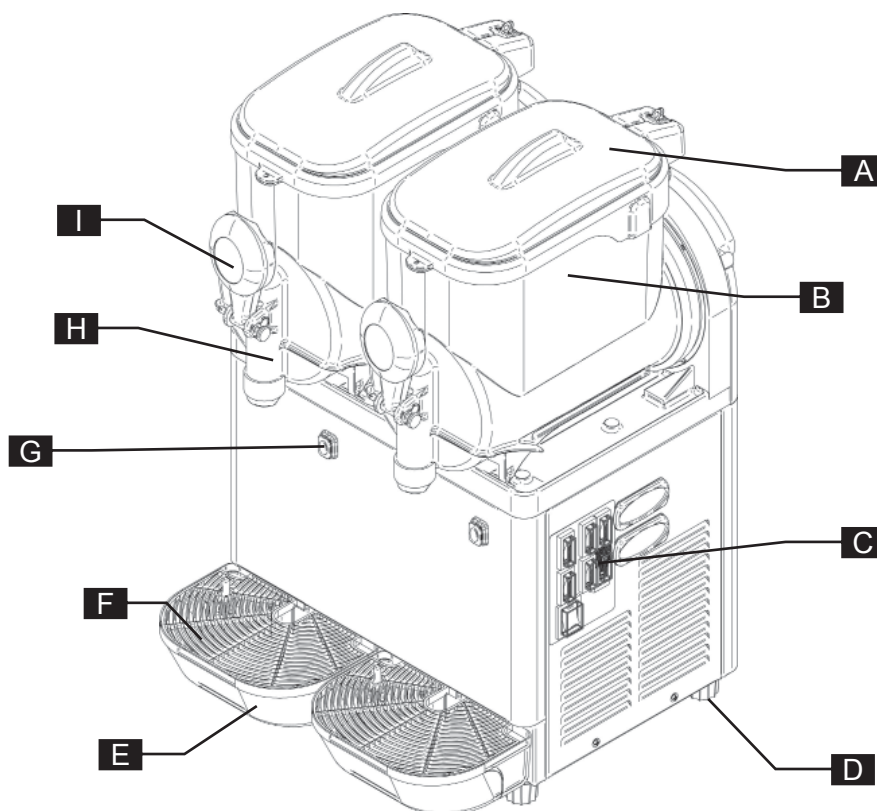


Abb.1

2.3. Technische Angaben

Im Folgenden eine Übersicht der technischen Daten und Merkmale.

Modell		Granita-maschine 1	Granita-maschine 2
Maße L x P x H (mm).	Mit Standard- deckel	260 x 400 x 630 (680)*	400 x 400 x 680
Gewicht (kg). (leerer Behälter)		22	39
Max. absorbierte Leistung (W). Betriebsspannung (V).		Siehe Schild mit technischen Daten seitlich auf der Maschine	
Betriebstemperatur		Min. 24°C Max. 32°C	Min. 24°C Max. 32°C
Behälteranzahl.		1	1
Kapazität jedes Wasserbehälters (l.)		2,5 (flüssiges Produkt)	2,5 (flüssiges Produkt)
Schalldruck.		<< 70 dB _A	<< 70 dB _A
Klasse.		N	N

*Nur bei Ausführung 60 Hz



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



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

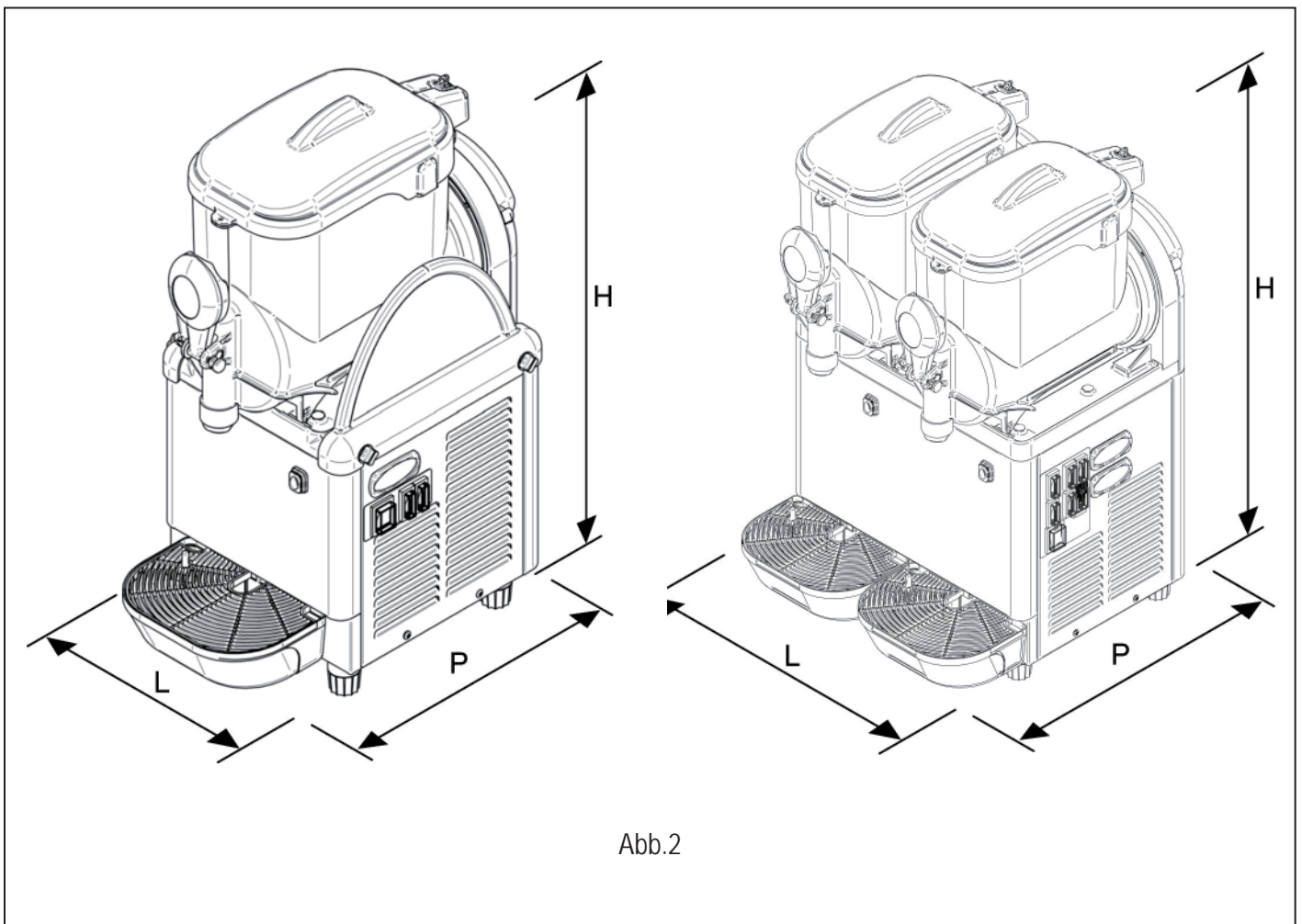
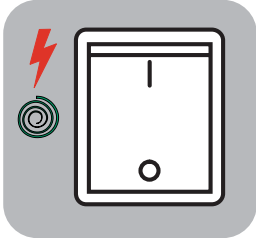
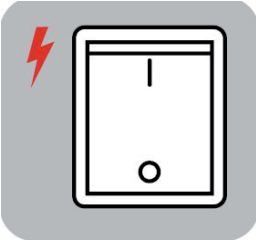

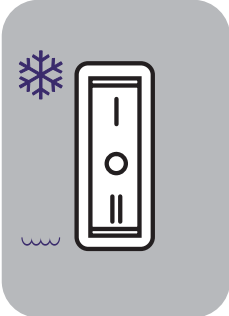
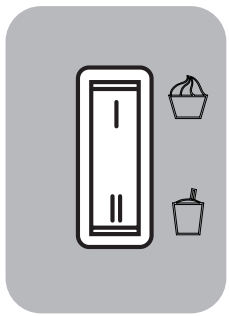





Abb.2

2.4. Beschreibung der Funktionen des Bedienfelds

Die Maschinensteuerungen befinden sich auf dem seitlichen Paneel.

TASTE	MODELL	FUNKTION
	GRANISMART 1	<p>Hauptschalter: hat die Steuerungsfunktion:</p> <ul style="list-style-type: none"> - das Einschalten der Maschine und des Getriebemotors, der die Mischschnecke im Behälter aktiviert. - das Ausschalten aller auf der Maschine vorhandenen Funktionen.
	GRANISMART 2	<p>Hauptschalter: hat die Steuerungsfunktion:</p> <ul style="list-style-type: none"> - das Einschalten der Maschine und das Ausschalten aller auf der Maschine vorhandenen Funktionen.
	GRANISMART 2	<p>Schalter Mischvorgang hat die Steuerungsfunktion: des Getriebemotors, der die Mischschnecke im Behälter aktiviert.</p>
	ALLE AUSFÜHRUNGEN	<p>Wahlschalter Kühlanlage:</p> <ul style="list-style-type: none"> - auf Position "0" ist die Kühlanlage deaktiviert; - in Stellung "I" ist die Kühlanlage auf die Herstellung von gefrorenen Produkten eingestellt; - in Stellung "II" ist die Kühlanlage auf Auftaufunktion eingestellt.
	ALLE AUSFÜHRUNGEN	<p>Wahlschalter Kühlanlage:</p> <ul style="list-style-type: none"> - in Stellung "I" ist der Mischer auf die Herstellung löffelfester, gefrorener Produkte eingestellt (Eiscremes und dergleichen); - in Stellung "II" ist der Mischer auf die Herstellung eiskalter Getränke eingestellt (kalte Cremes und dergleichen)
	ALLE AUSFÜHRUNGEN	<p>Display:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Am Display werden die Informationen bezüglich der Funktion der Maschine angezeigt. - Anhand der Tasten   kann die Konsistenz des Produkts eingestellt werden.

3. SICHERHEIT



3.1. Allgemeine Sicherheitsvorschriften

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



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

Als unsachgemäß wird betrachtet:

- jeder andere Gebrauch als der vorgesehene und/oder mit anderen Methoden, als die in dieser Anleitung vorgesehenen.

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

3.2. Abschaltfunktionen

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

3.3. Schilder

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

4. TRANSPORT UND LAGERUNG



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

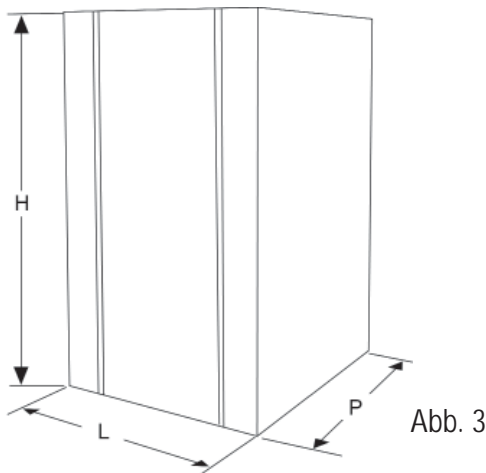


4.1. Verpackung

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

ABMESSUNGEN UND GEWICHT DER VERPACKUNG

	Breite (L) mm	Tiefe (P) mm	Höhe (H) mm	Gewicht kg
Granita-m. 1	320	420	745	24
Granita-m. 2	520	420	745	41



Anmerkung: Die Abmessungen und das Gewicht sind unverbindliche Angaben.

4.2. Transport und Lagerung



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

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

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

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



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

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

4.3. Lagerung



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

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

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

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



Abb. 4

5. INSTALLATION



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

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



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



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

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

5.1. Liste des mitgelieferten Zubehörs

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

5.2. Montage-Aufstellung

Der Bediener muss überprüfen, ob

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



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

In Abbildung 5 sind die Mindestabstände für die Installation ersichtlich.

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

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

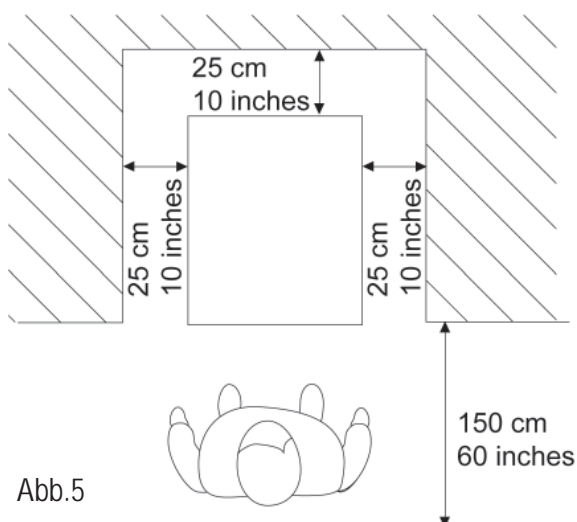


Abb.5



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

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

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



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

5.3. Entsorgen der Verpackung

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

Die Verpackung für einen späteren Gebrauch aufbewahren.

5.4. Stromanschluss



Dieser Arbeitsgang darf nur von Fachkräften durchgeführt werden.

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

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

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

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



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

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

Es ist verboten:




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

6. BETRIEB

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

6.1 Zubereitung des Produkts

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

NIEMALS NUR WASSER BENUTZEN



Abb.6

In einem Behälter das KONZENTRAT/FERTIGPRODUKT entsprechend den Herstellerangaben verdünnen und mischen. DAS ERZIELTE GEMISCH MUSS EINEN MINDEST-ZUCKERGEHALT VON 13° BRIX AUFWEISEN. Eine geringere Konzentration kann zur Schädigung der Mischer-Schnecken und/oder der Untersetzungsgetriebe führen.

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

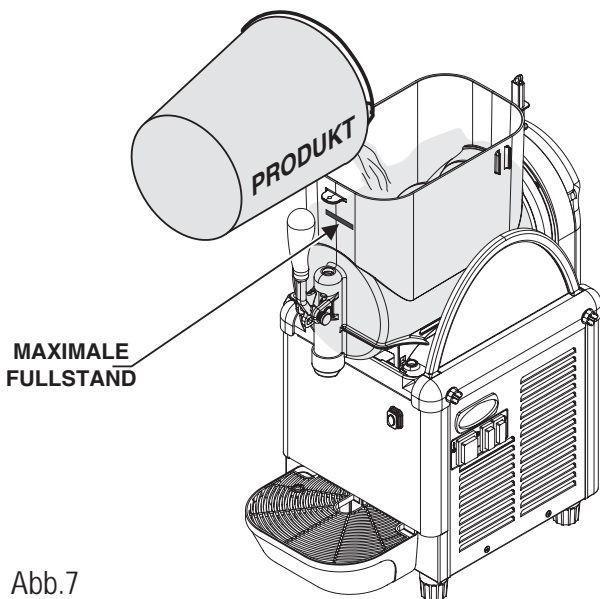



Abb.7

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

Nachdem das Produkt in den Behälter gegossen wurde, diesen mit Unterdeckel und Deckel verschließen.

Abb.8

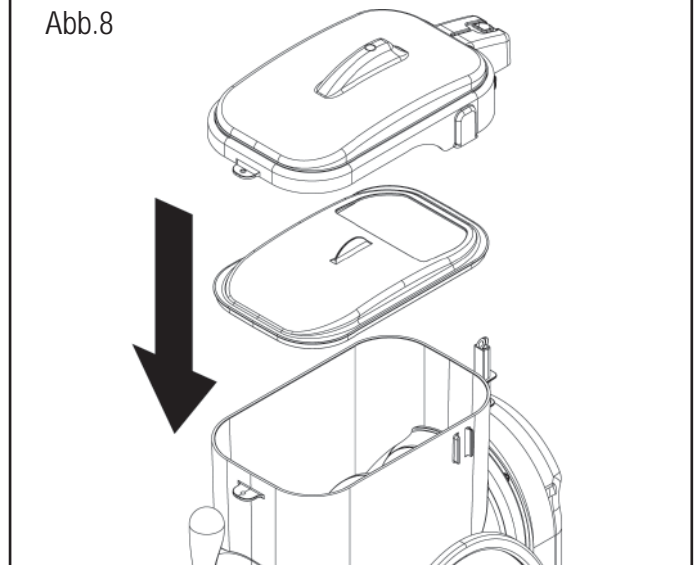
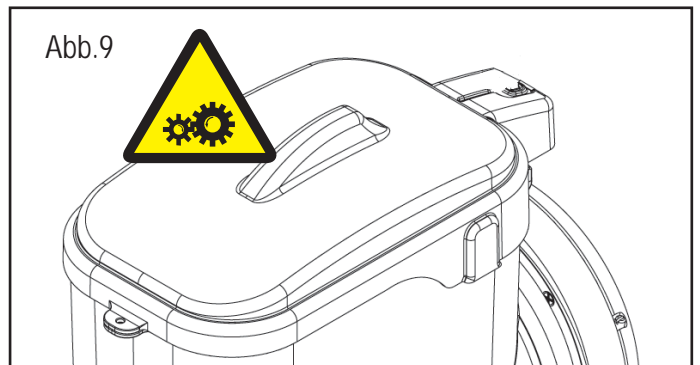





Abb.9




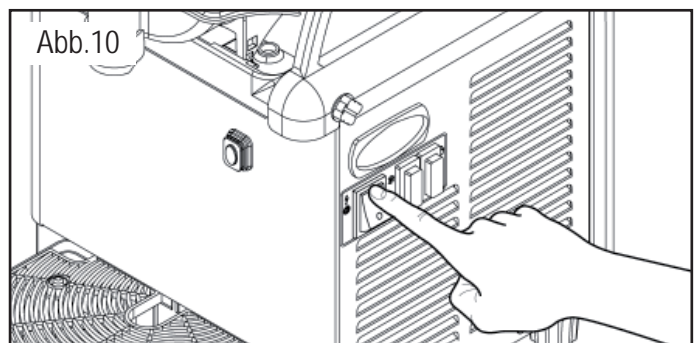
 **Achtung:** Einschalten des Geräts nicht, wenn der Deckel nicht auf dem Behälter ist. Bevor der Deckel aufgenommen wird, schalten das Gerät aus, und trennen die Steckdose ab.


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

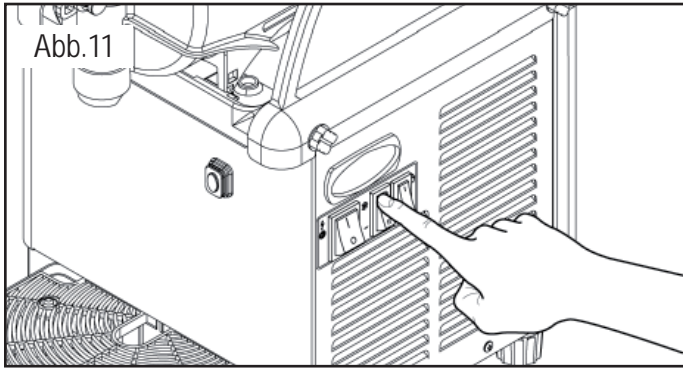
 Die Maschine ist mit einer Vorrichtung ausgestattet, die den Betrieb der Maschine verhindert, wenn der Deckel auf dem Behälter nicht richtig angebracht ist.


6.2. Start der Granita-Maschine (löffelfeste, gefrorene Produkte, z.B. Eiscreme und dergleichen)

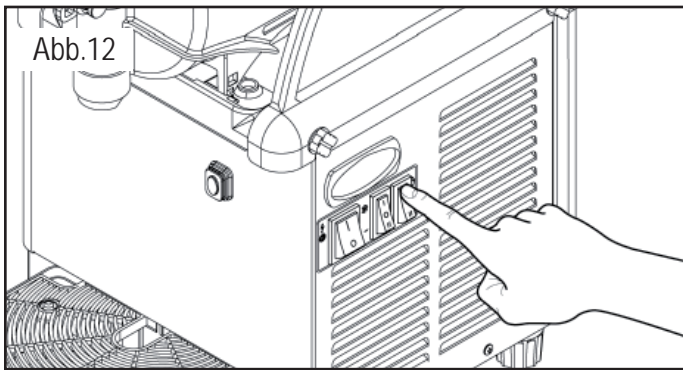
Schalter  in Position "I": Maschine unter Spannung und (Granismart 1) Mischer in Betrieb.



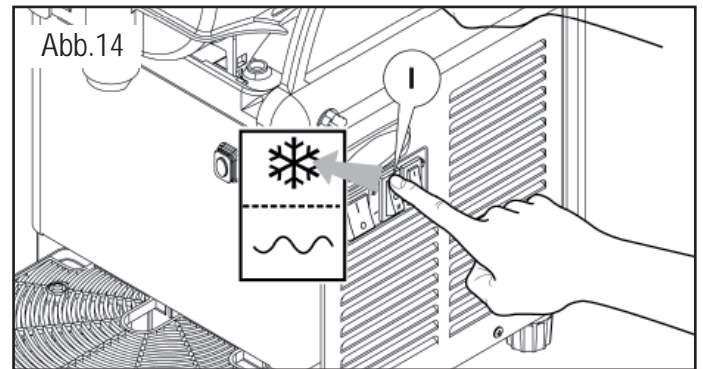
Schalter  in Stellung "I" : Kühlanlage auf Herstellung gefrorener Produkte eingestellt.




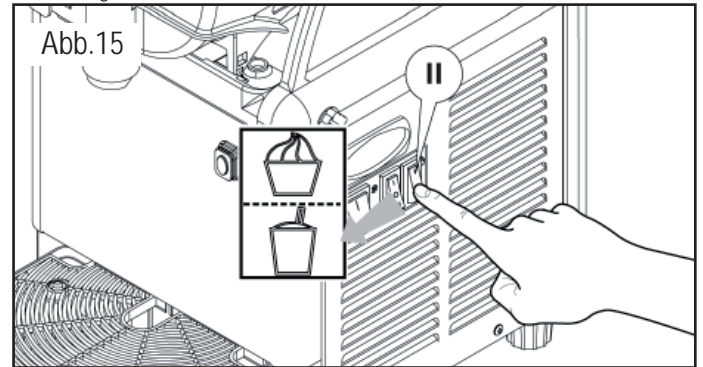
Schalter  in Stellung "I": Mischer auf die Herstellung löffelfester, gefrorener Produkte eingestellt



Wahlschalter  : in Stellung "I" ist die Kühlanlage auf die Herstellung gefrorener Produkte eingestellt.

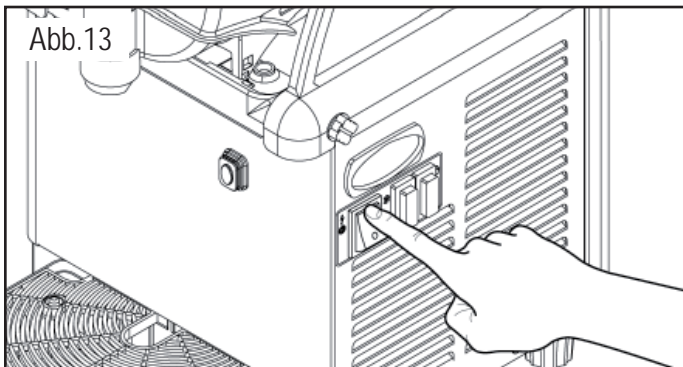


Schalter  in Stellung "II" ist der Mischer auf die Herstellung eiskalter Getränke eingestellt.



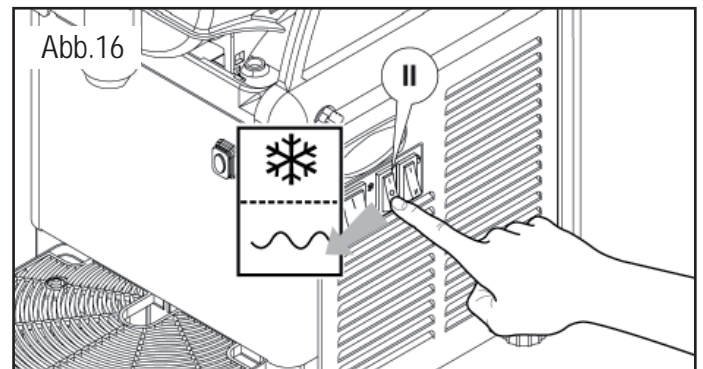
6.3. Start der Granita-Maschine (eiskalte Getränke, z.B. kalte Cremes, Cremini usw.)

Schalter  in Position "I": Maschine unter Spannung und Mischer in Betrieb.

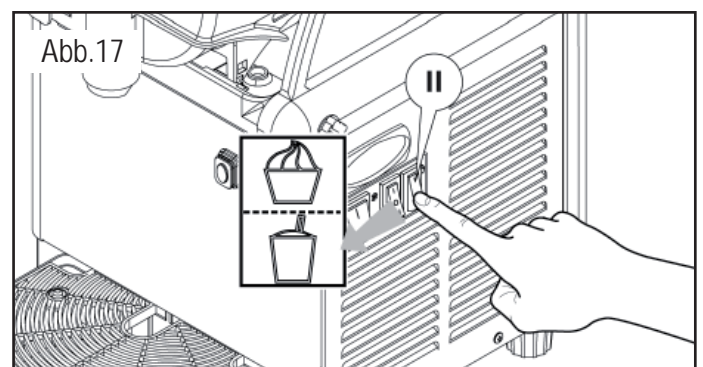


6.4. Start der Abtaufunktion

Wahlschalter  in Stellung "II": Kühlanlage auf Abtaufunktion eingestellt.



Schalter  in Stellung "II": Mischer auf Abtaufunktion eingestellt.




Während der Abtaufunktion beträgt die Betriebstemperatur 3-4 °C.

6.5. Einstellung der Produkt-Konsistenz

Nach Drehen des Wahlschalters der Kühlanlage  auf Stellung "I" kann die Konsistenz des Produkts anhand der Tasten   am Display geändert werden.

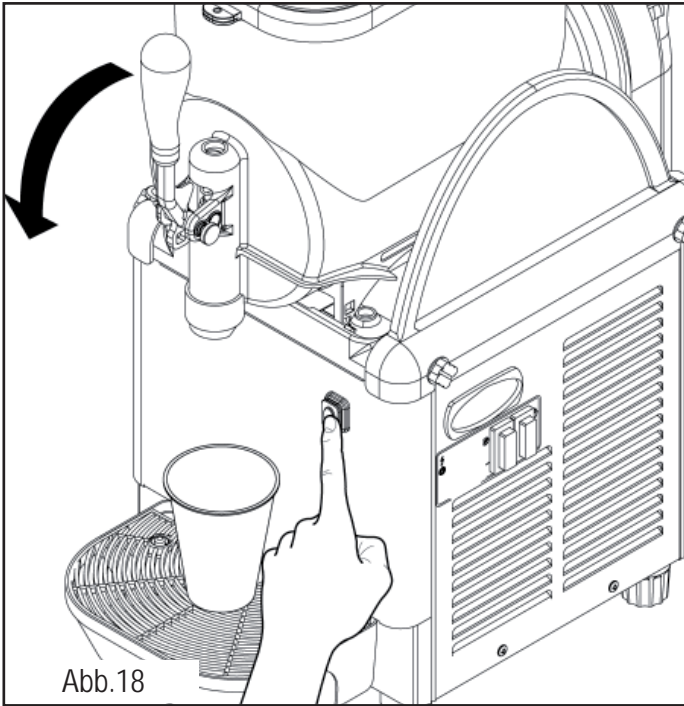
Die Einstellung kann in Schritten von 1 bis 20 erfolgen:

 : höhere Konsistenz

 : geringere Konsistenz.

6.6. Abgabe des Produkts

Zur Getränkeentnahme den Hahnhebel herablassen.



Um die Abgabe der verschiedenen Produkte zu erleichtern, zuvor die Taste „Vereinfachte Abgabe“ betätigen.



Egelmäßig die Temperatur des im Behälter befindlichen Produkts mit einem Eichthermometer kontrollieren, um sicher zu stellen, dass die Temperatur immer unterhalb der Konservierungstemperatur des Produkts liegt. Solange sich noch zu verbrauchendes Produkt im Behälter befindet darf die Stromversorgung der Maschine nicht unterbrochen und der Hauptschalter nicht ausgeschaltet werden.



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

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

oder:

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

6.7. Notsituationen



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

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



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

7. REINIGUNG UND WARTUNG



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



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

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

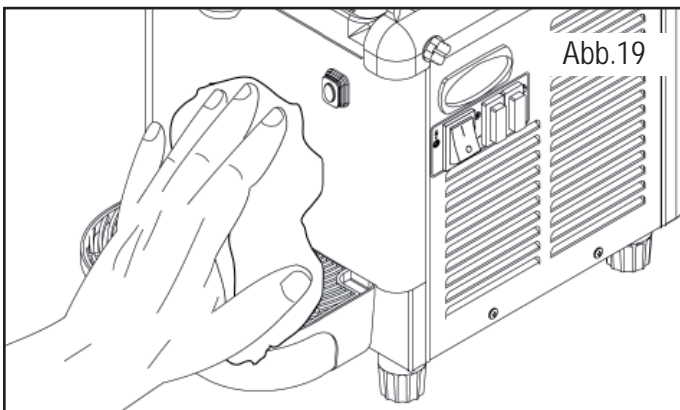
- Unfallschutzhandschuhe tragen;
- Keine Lösemittel und entzündliches Material verwenden.
- Keine Scheuer- oder Metallschwämme zur Reinigung der Maschine und ihrer Komponenten verwenden.
- Flüssigkeiten nicht in der Umwelt freisetzen.
- Die Maschinenteile nicht im Geschirrspüler reinigen.
- Die Maschinenteile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

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

Die Mindest-Häufigkeit der Reinigungs- und Desinfektionseingriffe muss der gesetzlich geltenden Vorschrift entsprechen, die von den Ländern oder von der lokalen Aufsichtsbehörde vorgesehen wird.



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



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



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

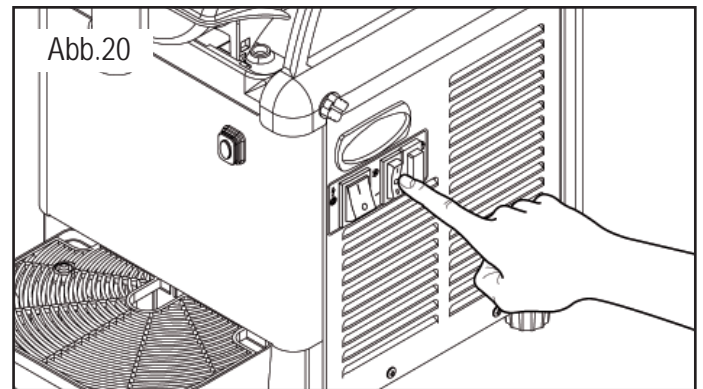
7.1. Entleeren des Behälters

Bevor der Behälter gereinigt wird, muss das zuvor hergestellte Produkt vollständig entnommen werden.

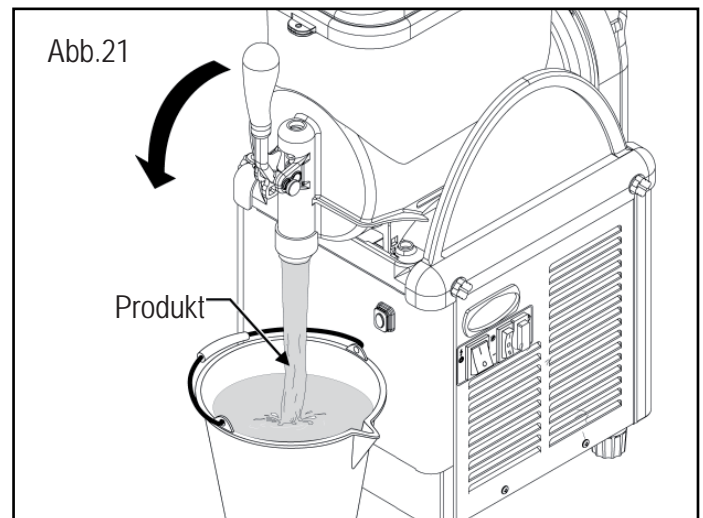
Wenn eine Reinigung vor der ersten Benutzung vorgenommen wird, muss der Behälter nicht entleert werden; siehe Abschnitt 7.2.

7.1.1. Entleerung Granitmaschine

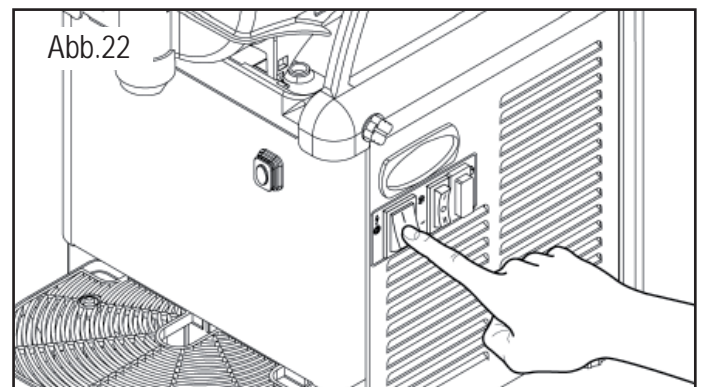
Bei eingeschalteter Maschine den Schalter  in pos. "0" bringen, die Kühlanlage steht still.



Anschließend aus dem Behälter das Produkt komplett entleeren.



Anschließend den Hauptschalter/Mischer ausschalten; den Stecker aus der Steckdose ziehen.

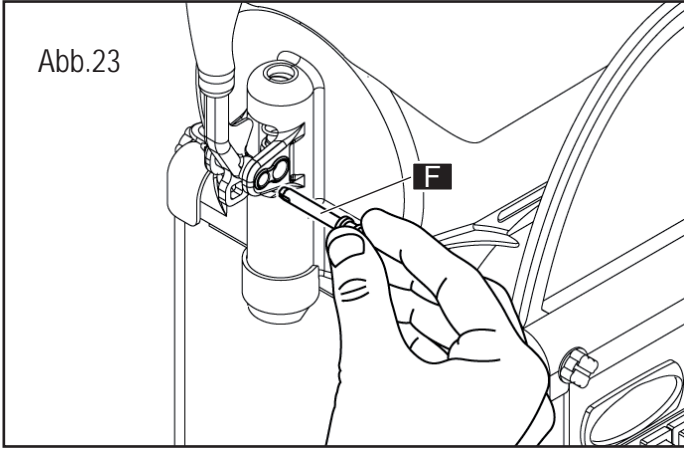


7.2. Ausbau des Hahns

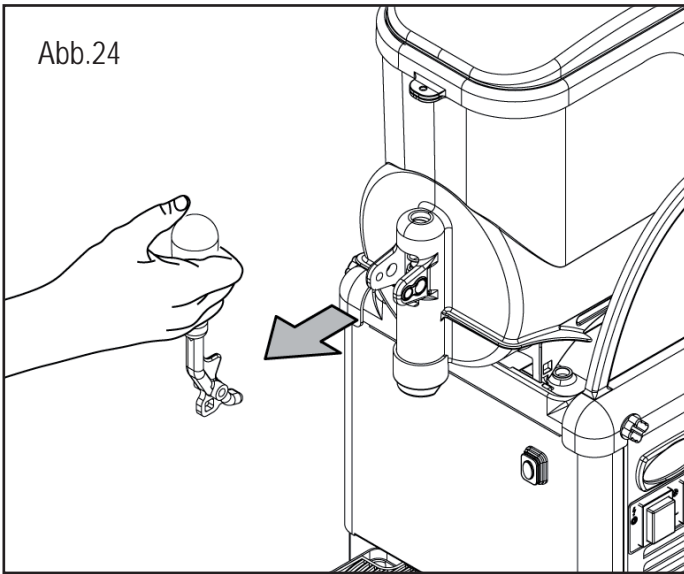
Es wird empfohlen, vor dem Ausbau des Behälters den Hahn auszubauen; anschließend darf der Hahn erst nach der vorschriftsmäßigen Aufstellung des Behälters wieder angebracht werden.

Zum Auseinandernehmen des Hahns wie folgt vorgehen:

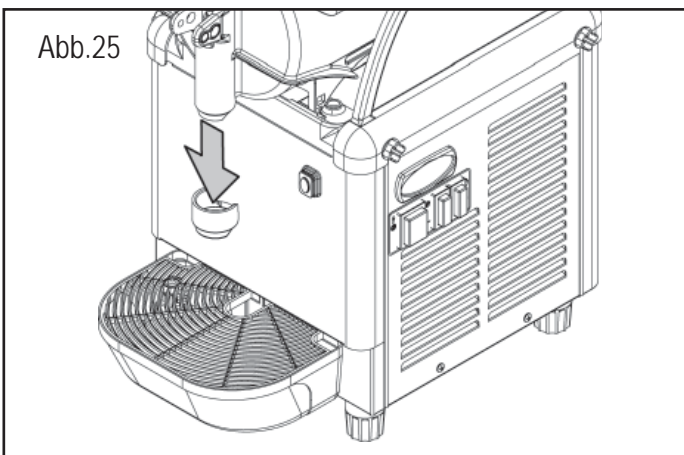
1 den Hebel des Hahns festhalten, den Bolzen (F) entfernen;



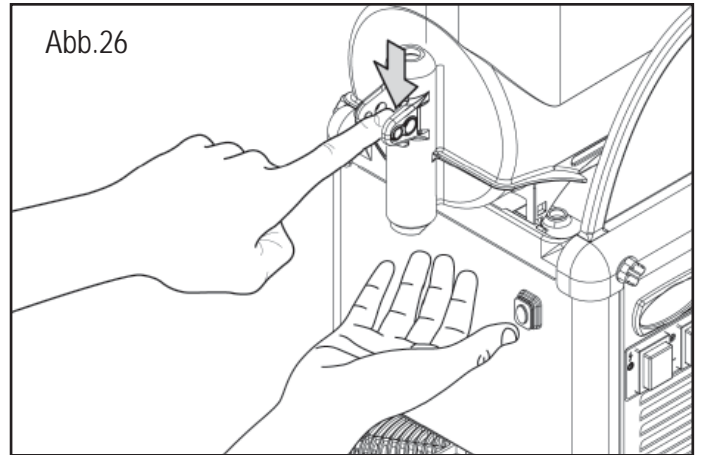
2 den Hebel abnehmen;



3 Das sternförmige Reduzierstück abmontieren.



4 mit dem Finger nach unten drücken und die Feder und den Hahnkörper herausnehmen.



Die Komponenten können in eine mit heißem Wasser (circa 50°C) gefüllte Schüssel gegeben werden; dann müssen sie wie in Abs. 7.5. beschrieben behandelt werden.



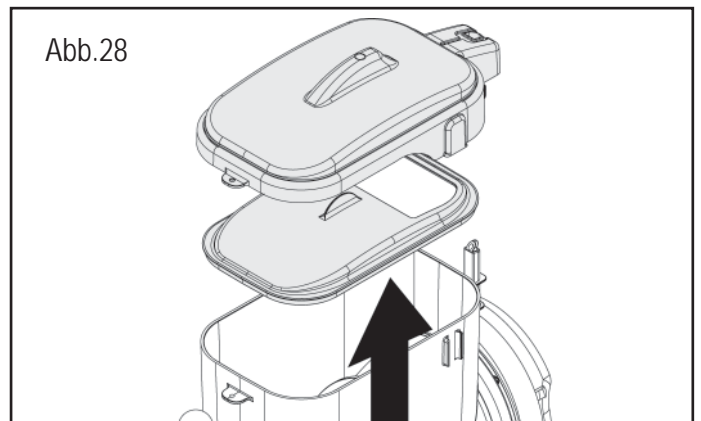
Es ist verboten, den Hahn auszubauen, solange das Produkt oder irgendeine andere Flüssigkeit im Behälter ist.

7.3. Ausbau Behälter und Deckel

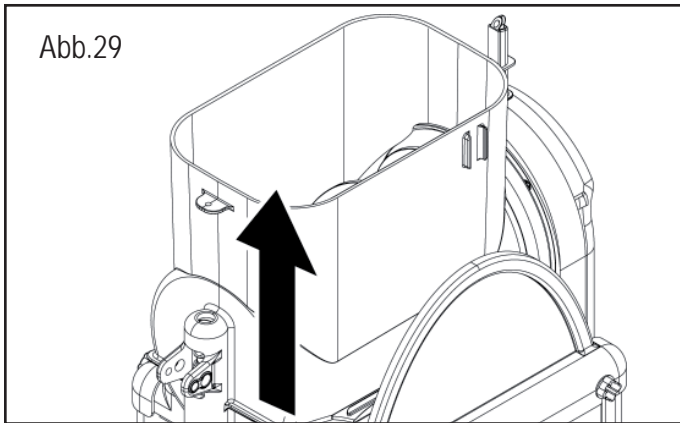
Der Ausbau aller Behälter ist für eine einwandfreie Reinigung und Desinfektion der Maschine unbedingt erforderlich.

Für den vorschriftsmäßigen Ausbau eines Behälters wie folgt vorgehen:

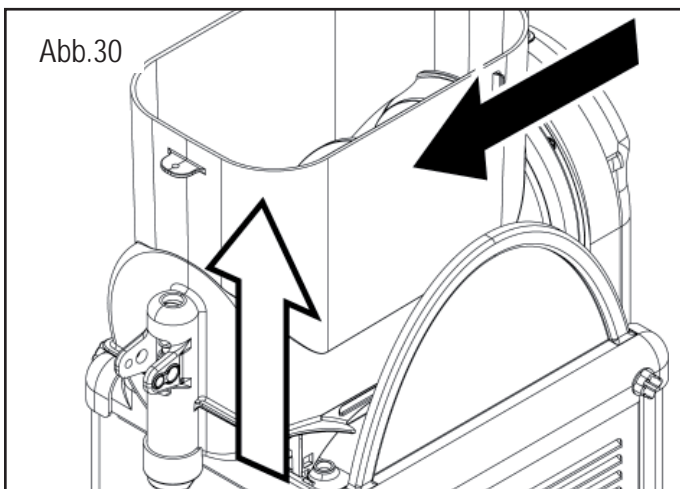
1 Deckel und Unterdeckel entfernen



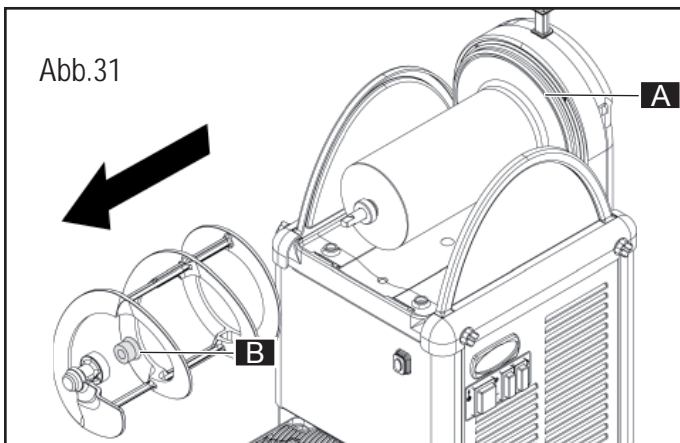
2 Zum Abnehmen den Behälter vorn anheben, bis er ausgehängt werden kann;



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



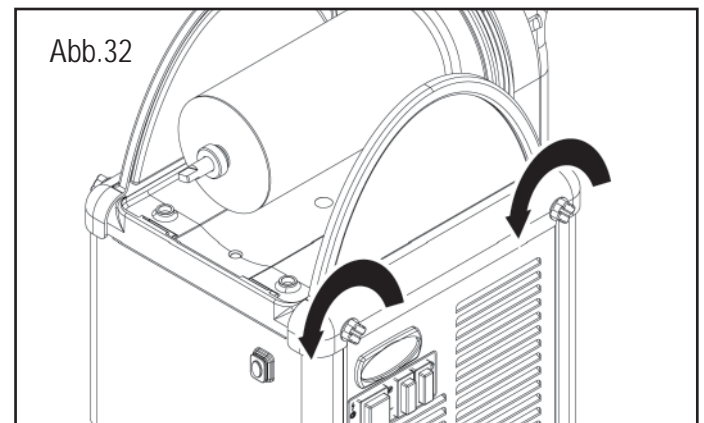
4 die Rührschnecke herausziehen und die Dichtungen (A) und (B) abnehmen.



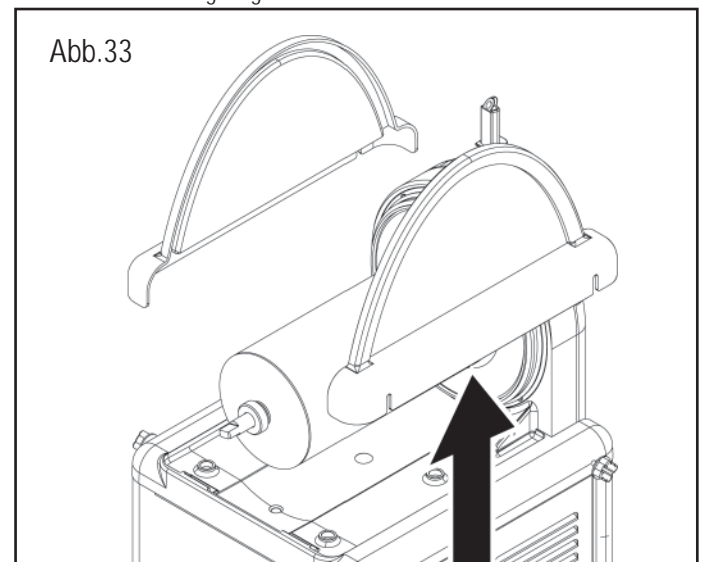
7.4. Entfernen der seitlichen Halbmonde

Zum Entfernen der seitlichen Halbmonde ist wie folgt vorzugehen:

1 Die beiden Befestigungs-Drehknöpfe der einzelnen Halbmonde lösen.



2 Die Halbmonde einzeln entfernen, indem sie nach oben abgezogen werden, wie in der Abbildung dargestellt.



7.5. Reinigung und Desinfektion der Teile

Alle vorher ausgebauten Teile sorgfältig waschen und desinfizieren.



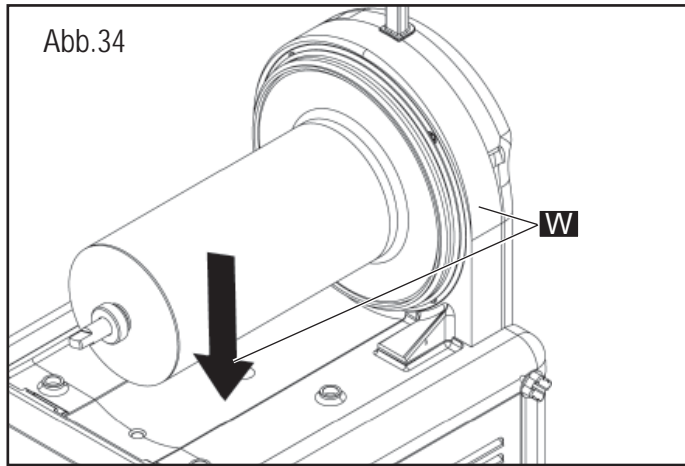
Achtung: Die Desinfektionslösung muss die Vorschriften erfüllen, die zum Zeitpunkt der Verwendung der Maschine gelten.

Um diesen Vorgang korrekt auszuführen, soll wie folgt vorgegangen werden:

- 1 ein Spülbecken mit Spülmittel und heißem Wasser (50-60°C) füllen;
- 2 die abmontierten Komponenten mit dem vorbereiteten Spülwasser reinigen;
- 3 mit heißem Wasser abwaschen; kontrollieren, dass keine Spuren von Schmiermitteln zurückbleiben;
- 4 ein anderes Spülbecken mit einer in Wasser zubereiteten Desinfektionslösung füllen;
- 5 die abmontierten Komponenten in die Desinfektionslösung geben (bei der Benutzung des Desinfektionsmittels den auf der Verpackung angegebenen Anleitungen folgen);
- 6 mit klarem Wasser abwaschen;
- 7 die Komponenten auf einer sauberen Fläche ablegen und trocknen lassen.

Mit einem feuchten Tuch alle Produktreste vom Verdampfer entfernen. Den Deckel reinigen und desinfizieren.

Die Halterung und Auflagefläche des Behälters reinigen und desinfizieren.

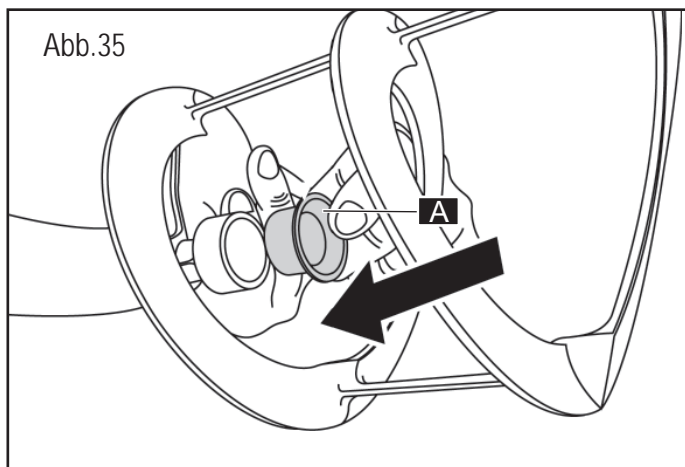


7.6. Zusammenbau der gereinigten Teile.

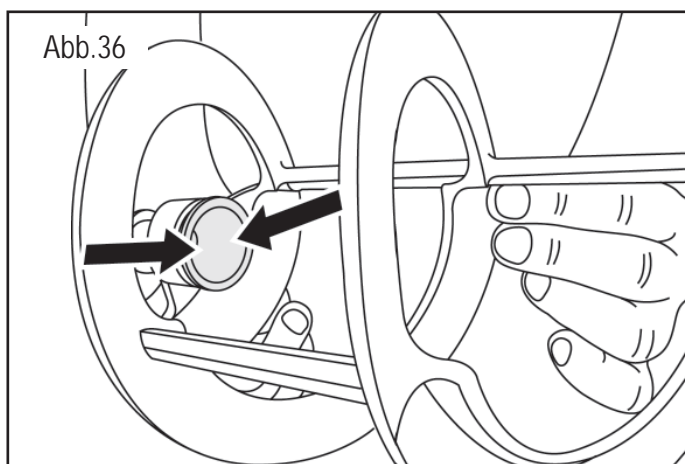
Alle gereinigten und desinfizierten Teile müssen sorgfältig zusammengebaut werden.


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

Die Dichtung (A) an der Rührschnecke anbringen, wie in Abb. 35 gezeigt.

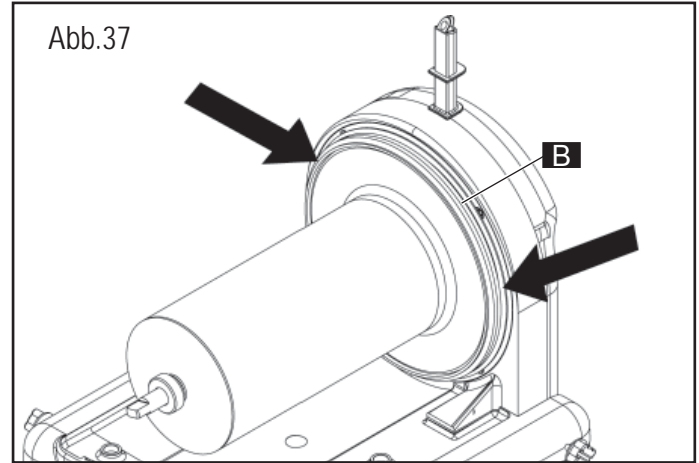


Die Dichtung (A) in den in Abb. 36 gezeigten Zonen mit der mitgelieferten Vaseline einfetten.




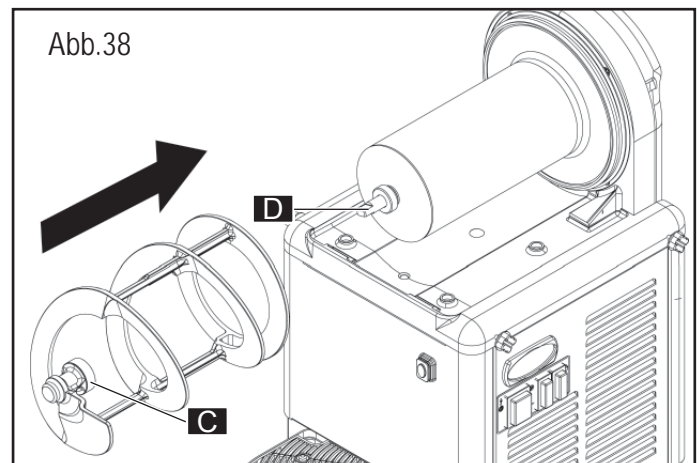
 **Wichtiger Hinweis:** Immer den Zustand der Dichtung kontrollieren und sie bei Abnutzung durch eine neue ersetzen. Die Dichtung (A) muss mindestens ein Mal im Jahr ausgetauscht werden.

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



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

 **Hinweis:** Die Rührschnecke wird durch Drehen eingehängt.



Den Behälter in seine Aufnahme einsetzen. Den Kopf der Schnecke (C) leicht anheben, bis er in die Aufnahme (E) des Behälters eingreift (Abb. 38-39 e 40).

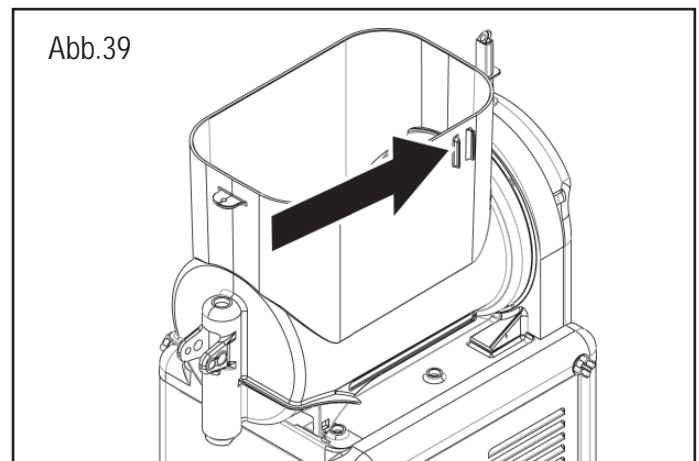
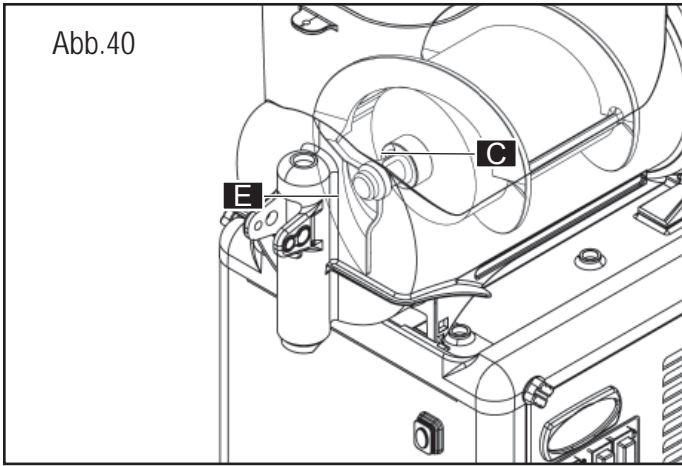
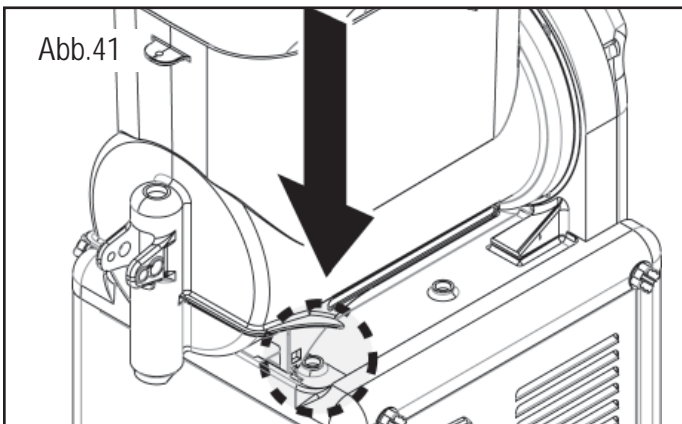


Abb.40



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

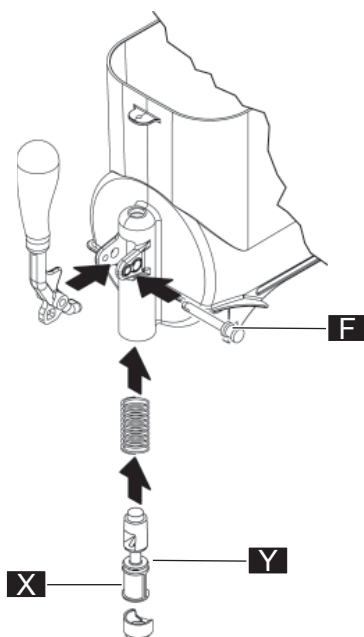
Abb.41



Zur Montage des Hahns wie folgt vorgehen:

- 1 Den Stopfen (X) mit der mitgelieferten Vaseline schmieren;
- 2 die Feder und den Hahnkörper über die untere Seite des Hahns einsetzen;
- 3 den Hahnkörper nach oben gedrückt halten, den Hebel einführen und in den Sitz einsetzen;
- 4 den Hebel des Hahns halten, den Bolzen einsetzen (F);
- 5 das sternförmige Reduzierstück wieder anbringen.

Abb.42



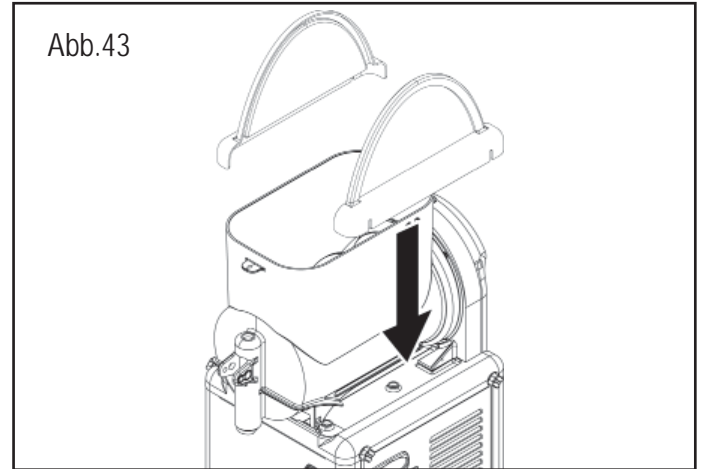
Hinweis: Die Teile vorschriftsmäßig einbauen, wie in der Abbildung gezeigt.

Hinweis: die mangelnde Schmierung des Stopfens kann zum Austreten von Produkt aus dem Hahn führen.

Zum Anbringen der Halbmonde ist wie folgt vorzugehen:

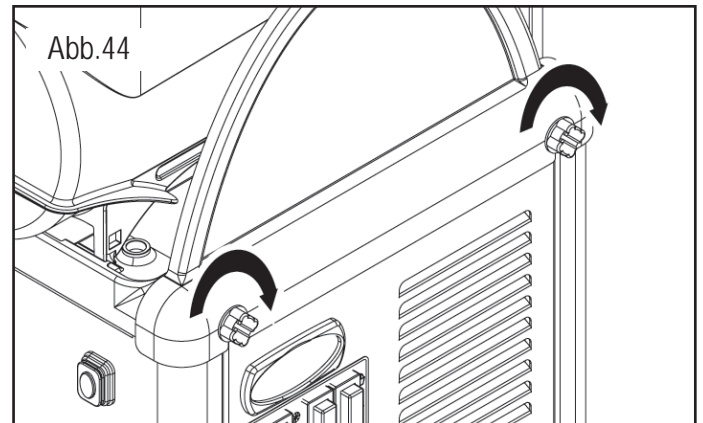
- 1 Die Halbmonde in ihre Aufnahmen einsetzen.

Abb.43



- 2 Die Befestigungs-Drehknöpfe anziehen, bis die Halbmonde festsitzen.

Abb.44



7.7. Desinfektion des Verdampfers

Vor Inbetriebnahme der Maschine muss der Verdampfer desinfiziert werden.

Wie folgt vorgehen:

- 1 das Desinfektionsmittel in einem Behälter zubereiten (den auf der Verpackung des Desinfektionsmittels angegebenen Anleitungen folgen)
- 2 das Desinfektionsmittel in den Behälter füllen;
- 3 die notwendige Zeit einwirken lassen (siehe die Anleitungen des Desinfektionsmittels).
- 4 Das Desinfektionsmittel aus dem Behälter entfernen.

Danach muss der Behälter und der Verdampfer abgewaschen werden, um die Rückstände des Desinfektionsmittels zu entfernen.



Achtung: der Behälter muss von dem Desinfektionsmittel so gereinigt werden, wie auf der Verpackung des Desinfektionsmittels beschrieben wird und wie es die Hygienevorschriften des Landes, in dem die Maschine benutzt wird, vorgeschrieben wird.

7.8. Reinigung der Tropfschale

Die Tropfschale muss täglich geleert und gereinigt werden.



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

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

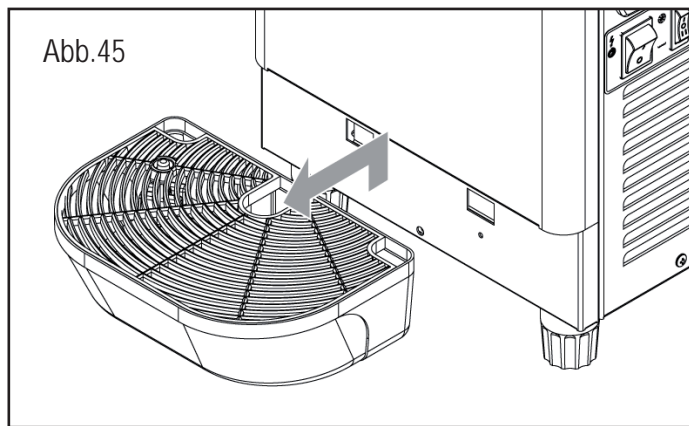
Die Schale und das Tropfgitter separat mit lauwarmem Wasser reinigen.

Alle Teile abtrocknen.

Das Tropfgitter wieder auf der Schale einsetzen.

Die Abflussleitung in den dafür vorgesehenen Schlitz stecken.

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



7.9. Reinigung des Kondensators



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



Den Kondensator im Innenbereich der Maschine regelmäßig reinigen.



Achtung: Vor der Reinigung des Kondensators muss die Maschine ausgeschaltet und der Stecker aus der Steckdose gezogen werden.



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



Ein verschmutzter Kondensator beeinträchtigt den störungsfreien Betrieb der Maschine.

Für den Zugang zum Kondensator die Schutzabdeckungen abmontieren.

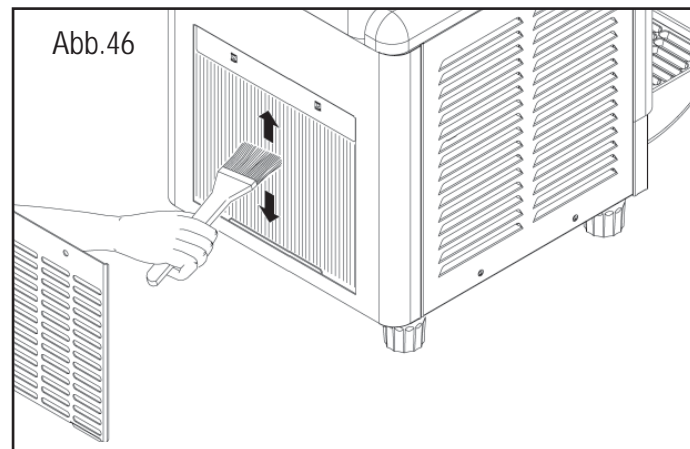


Wenn auch nur eine Platte (vorne, hinten oder seitlich) nicht korrekt montiert ist, darf die Maschine nicht in Betrieb gesetzt werden. Die Reinigung des Kondensators ist nicht Aufgabe des Benutzers.

7.9.1. Reinigung des Kondensators der Granita-Maschine

Die Gehäuse müssen mit einem geeigneten Schraubenzieher abmontiert werden.

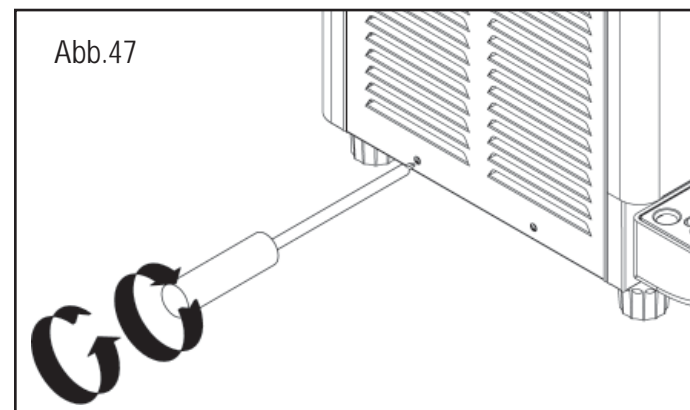
Die Befestigungsgriffe an der hinteren Klappe entfernen, die Klappe entfernen und den Kondensator mit einem trockenen Pinsel reinigen.



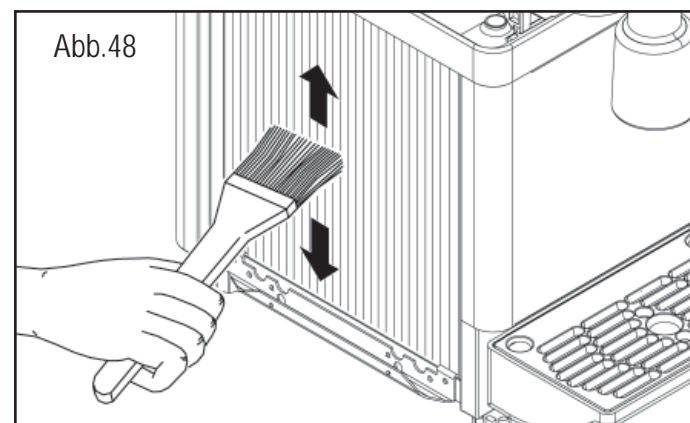
7.9.2. Reinigung Kondensator Granitmaschine 2 Behälter

Das Schutzgehäuse kann mit Schrauben oder mit mechanischen Clips befestigt werden.

Wenn das Gehäuse mit Schrauben befestigt wurde, muss ein geeigneter Schraubenzieher benutzt werden; um das mit Clips befestigte Gehäuse zu entfernen, muss dieses per Hand ohne Hilfsinstrumente herausgezogen werden.



Nach Entfernung des Gehäuses mit einem trockenen Pinsel den Staub entfernen, der sich im Laufe des normalen Maschinenbetriebs angesammelt hat.



Nach akkurater Reinigung des Kondensators, muss das zuvor abmontierte Gehäuse wieder angebracht werden.

7.10. Turnusmäßige Wartung



Die Maschine muss regelmäßig, und zwar mindestens ein Mal im Jahr, von einem Fachmann überprüft werden. Durch diese turnusmäßige Überprüfung soll das Sicherheitsniveau aller installierten Komponenten und der Maschine selbst hoch gehalten werden.



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



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


8. ABBAU



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

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

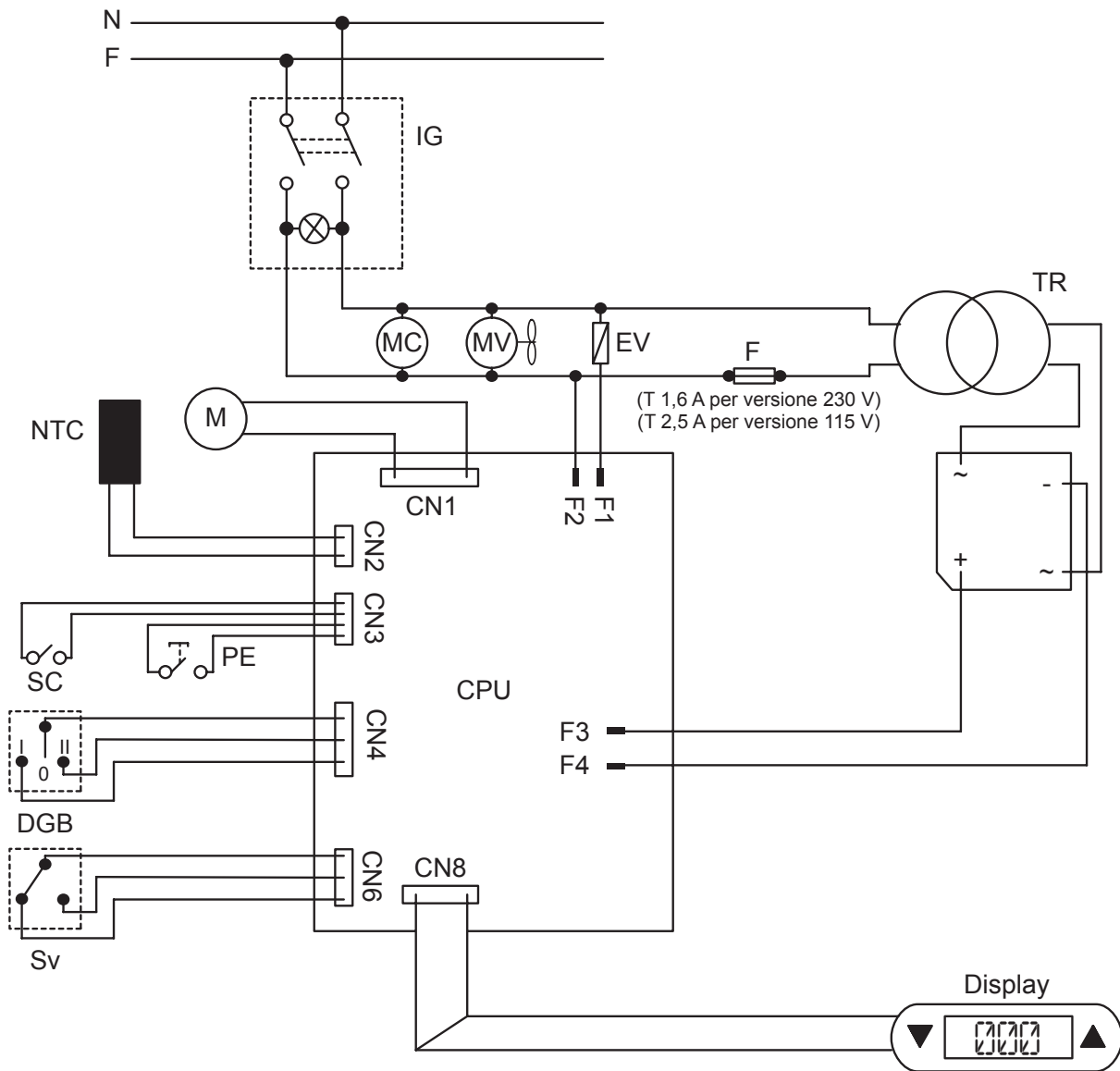


Das Symbol  mit dem durchgekreuzten Abfallkorb ist auf allen Produkten angebracht, um an die Pflicht zur getrennten Sammlung zu erinnern. Die genaue Beachtung aller Vorschriften zur Entsorgung von Altgeräten ist ein Beitrag zum Umweltschutz.

9. PROBLEME - URSACHEN - MASSNAHMEN

Probleme	Ursachen	Maßnahmen
Die Maschine schaltet sich nicht ein.	Hauptschalter aus (in Stellung "0"). (Kap.6)	Den Schalter auf "I" stellen.
	Stecker nicht eingesteckt.	Den Stecker an eine passende Steckdose anschließen.
Der Hahn ist nicht dicht (unten tritt Flüssigkeit aus).	Hahnverschluss nicht eingefettet. (Abb.42)	Stopfen schmieren
	Verschluss schadhaf.	Verschluss austauschen.
Austreten von Flüssigkeit auf der Rückseite des Behälters	Behälter nicht richtig montiert. (Par.6.7)	Montage des Behälters kontrollieren.
	Dichtung Behälter nicht eingefettet. (Abb.37)	Den Behälter vorschriftsmäßig einfetten.
	Dichtung schadhaf.	Dichtung austauschen.
Die Rührschnecke dreht sich nicht.	Schalter in Stellung "0". (Cap.6)	Den Schalter auf "I" stellen.
	Eisbrocken im Behälter.	Die Maschine ausschalten, das Produkt schmelzen lassen und kontrollieren, ob es vorschriftsmäßig verdünnt ist.
Die Maschine erzeugt keine Gramolate.	Schalter in Stellung "0". (Kap.6)	Den Schalter auf "I" stellen.
	Maschine in der Nähe von Wärmequellen.	An einem geeigneten Ort aufstellen. (Kap.5)
	Maschine unzureichend belüftet.	
	Kondensator verschmutzt. (Par.7.9.1)	Den Fachtechniker rufen und eine gründliche Reinigung des Kondensators durchführen lassen.
	Falsche Einstellung der Festigkeit. (Par.6.5)	Festigkeit richtig einstellen.
Rührschnecke macht Geräusche.	Vordere Dichtung falsch angebracht. (Abb.35)	Die vorschriftsmäßige Montage der Dichtung überprüfen.
	Dichtung nicht eingefettet. (Abb.36)	Dichtung vorschriftsmäßig einfetten.
Aus dem Hahn kommt nichts	Eisbrocken im Behälter.	Die Maschine ausschalten, das Produkt schmelzen lassen und kontrollieren, ob es vorschriftsmäßig verdünnt ist.
Das Display zeigt A1 oder A2 an	Funktionsstörung der Sonde	Den Fachtechniker rufen.
Das Display zeigt A3 an und die Maschine steht auf Stopp.	Das Produkt im Behälter ist zu stark gefroren	Die Maschine abschalten. Abwarten, bis das Produkt etwas angetaut ist. Die Maschine wieder einschalten und die Konsistenz auf einen geringeren Wert einstellen.
Das Display zeigt A4 an und die Maschine steht auf Stopp	Der Deckel wurde nicht auf den Behälter gesetzt	Den Deckel auf dem Behälter anbringen. Sollte das Problem auch nach Aufsetzen des Deckels weiter anstehen, den Fachtechniker rufen.
Wenn die Ursachen der Betriebsstörung nicht in dieser Tabelle aufgeführt sind, bzw. wenn mit den vorgeschlagenen Maßnahmen das Problem nicht gelöst werden kann, einen Fachtechniker zu Rate ziehen.		

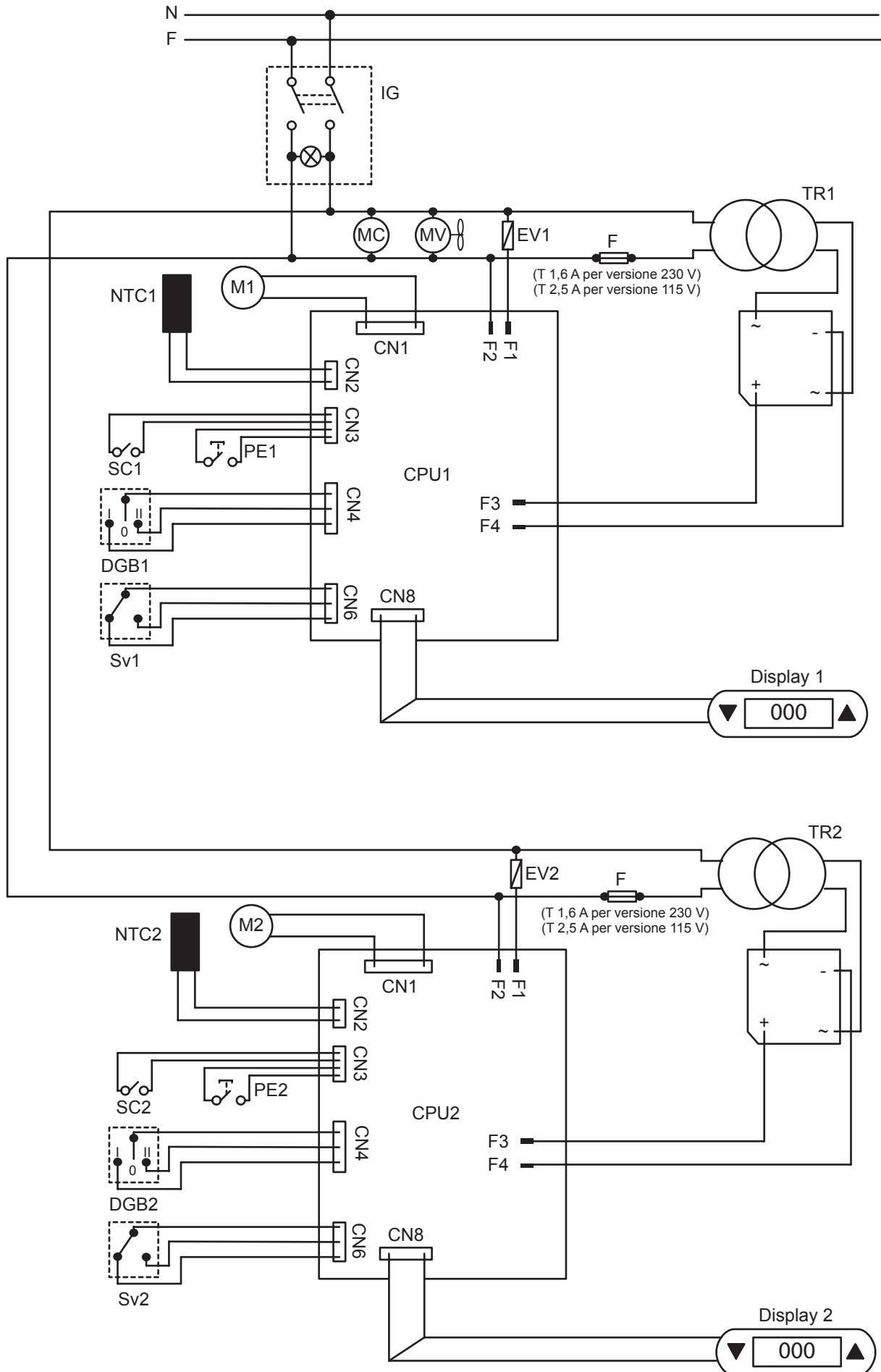
10. SCHALTPLAN GRANITAMASCHINE 1



LEGENDE

Position	Beschreibung
I.G.	Hauptschalter
M.C.	Motor Kompressor
M.V.	Motor Ventilator
Ev.	Gas-Magnetventil
F.	Sicherung
Tr.	Transformator
M	Motor Mischer
Ntc	Temperatursonde
C.P.U.	Schaltplan
S.C.	Sensor Deckel
P.e.	Abgabebaste
D.G.B.	Wahlschalter Eis/Abtauen
S.v.	Geschwindigkeitswahlschalter

SCHALTPLAN GRANITAMASCHINE 2



LEGENDE

Position	Beschreibung
I.G.	Hauptschalter
M.C.	Motor Kompressor
M.V.	Motor Ventilator
EV1	Gas-Magnetventil 1
EV2	Gas-Magnetventil 2
F.	Sicherung
TR1	Transformator 1
TR2	Transformator 2
M1	Motor Mischer 1
M2	Motor Mischer 2
NTC1	Temperatursonde 1
NTC2	Temperatursonde 2
C.P.U. 1	Schaltplan 1
C.P.U. 2	Schaltplan 2
S.C. 1	Sensor Deckel 1
S.C. 2	Sensor Deckel 2
PE1	Abgabetaste 1
PE2	Abgabetaste 2
D.G.B. 1	Wahlschalter Eis/Abtauen 1
D.G.B. 2	Wahlschalter Eis/Abtauen 2
S.v. 1	Geschwindigkeitswahlschalter 1
S.v. 2	Geschwindigkeitswahlschalter 2
Display 1	Display 1
Display 2	Display 2