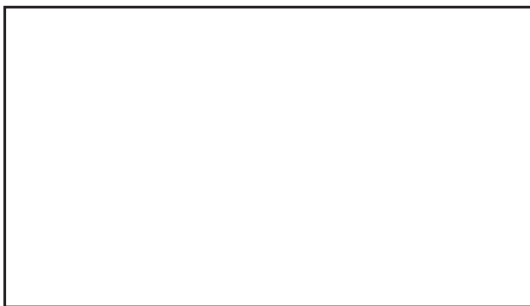
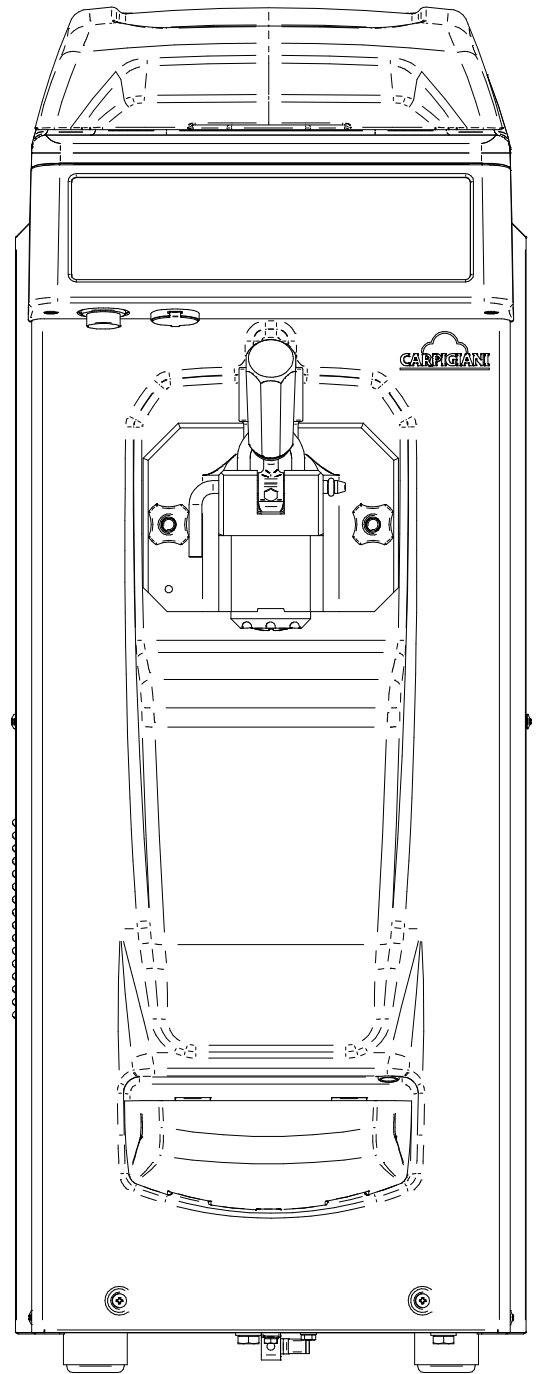
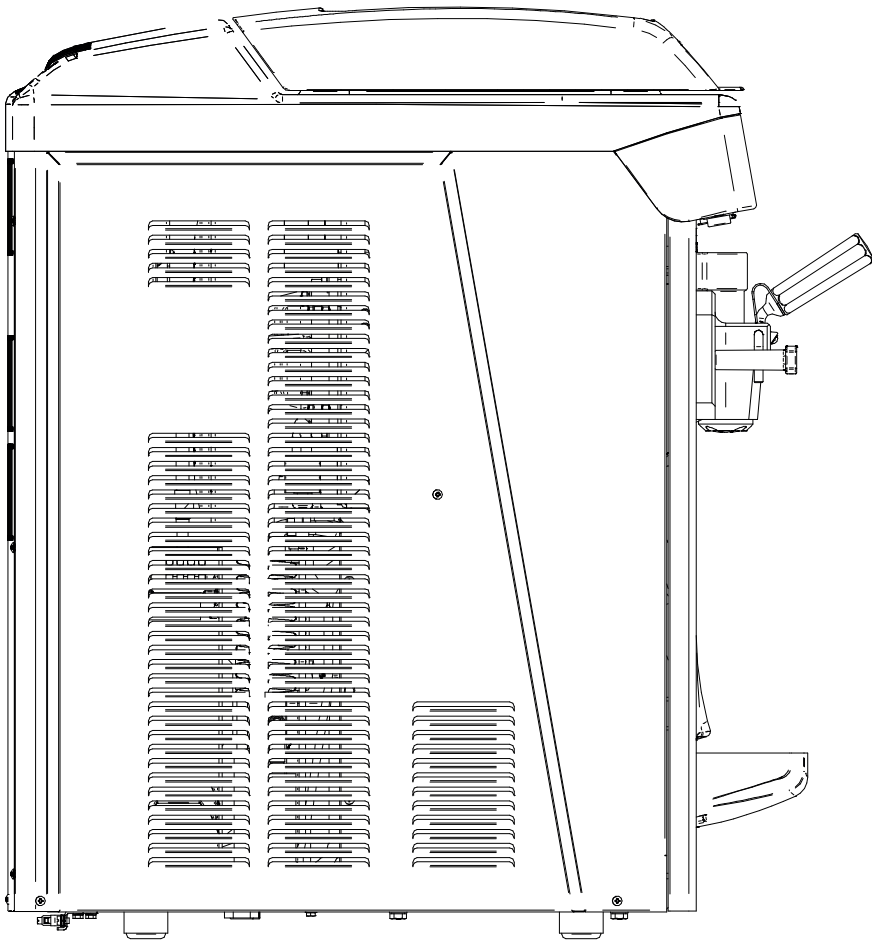


101 T-SP

Manual de instrucciones



1. SEGURIDAD	3
2. DESCUBRE TU 161 T	6
2.1 Especificaciones	6
2.2 Lista de los componentes	8
2.3 Objetos en dotación	8
2.5 Pantalla	9
3. INSTALACIÓN	10
3.1 Lugar de instalación	10
3.2 Transporte y desembalaje	11
3.3 Puesta a punto	11
4. FUNCIONAMIENTO	12
4.1 ¿Qué producto usar?	12
4.2 Llenado	12
4.3 Producción de helado	13
4.4 Servir el producto	14
4.5 Pasteurización	14
4.6 Ciclo Hot/Cold	15
4.7 Procedimiento de apertura	16
4.8 Procedimiento de cierre	16
5. CONFIGURACIÓN	17
5.1 Menú usuario	17
5.2 Configuración Overrun	18
6. AVISOS Y ALARMAS	18
6.1 Alarmas	18
7. LIMPIEZA	21
7.1 ¿Cuándo limpiar la máquina?	21
7.2 Lavado y desinfección	21
7.3 Limpieza superficial	25
8. MANTENIMIENTO	26
8.1 Mantenimiento periódico	26
9. ELIMINACIÓN	26
9.1 Eliminación	26

Tu seguridad es el aspecto más importante; antes de comenzar, debes considerar lo siguiente:

los niños no deben jugar con la máquina.

El aparato no ha sido diseñado para ser utilizado por personas (incluidos niños) con facultades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o con falta de experiencia y conocimiento, a menos que se encuentren bajo la vigilancia de personas responsables de su seguridad o que actúen en base a instrucciones recibidas por estas. Se deben vigilar a los niños para asegurarse de que no jueguen con el aparato. Es necesario controlar que el personal encargado no realice intervenciones fuera de su propio campo de conocimientos y responsabilidad. La limpieza y el mantenimiento que debe realizar el usuario, no pueden ser efectuados por niños sin vigilancia.

Situaciones de emergencia.

Atención: en todas las situaciones de emergencia, para detener la máquina, presionar el interruptor verde situado en la parte frontal de la máquina y desconectar el cable de alimentación.

En caso de bloqueo de la máquina, apagarla y contactar con el centro de asistencia o un técnico especializado. En caso de incendio, se debe evacuar inmediatamente la zona para permitir la intervención de personal especializado y equipado con los medios de protección adecuados. Utilizar siempre extintores homologados, no utilizar nunca agua o sustancias de naturaleza dudosa.

Evitar el riesgo de descarga eléctrica mortal e incendio:

- La conexión a la red eléctrica debe ser efectuada en función de las disposiciones de las normas de seguridad en vigor en el país de uso.
- La toma de corriente a la que se conecta la máquina debe:
 - corresponder al tipo de clavija instalada en la máquina;
 - tener las dimensiones indicadas en la placa de datos;
 - estar conectada a un sistema eficiente de contacto a tierra;
 - estar conectada a un sistema con diferencial e interruptor magnetotérmico.
- El cable de alimentación no debe:
 - entrar en contacto con ningún tipo de líquido;
 - ser aplastado o entrar en contacto con superficies cortantes;
 - ser utilizado para desplazar la máquina;
 - ser utilizado cuando está dañado;
 - ser manipulado con las manos húmedas o mojadas;
 - ser enrollado en sí mismo durante el funcionamiento;
 - ser alterado.
- Está prohibido:
 - instalar la máquina con modalidades diferentes de las indicadas;
 - instalar en zonas donde pueda haber chorros de agua;
 - utilizar en proximidad de sustancias inflamables y/o explosivas;
 - dejar que los niños jueguen o se detengan en proximidad;
 - utilizar piezas de recambio no recomendadas por el fabricante;
 - realizar cualquier modificación técnica a la máquina;
 - sumergir la máquina en cualquier tipo de líquido;
 - lavar la máquina con chorros de agua;
 - utilizar la máquina para fines diferentes de los indicados en el manual;
 - utilizar la máquina en condiciones psicofísicas alteradas por drogas, alcohol, psicofármacos, etc.;
 - instalar la máquina en otros aparatos;
 - el uso en ambientes explosivos, agresivos o con una alta concentración de polvo o sustancias oleosas en suspensión en el aire;
 - el uso en ambientes sujetos al riesgo de incendios;
 - el uso para el suministro de sustancias no previstas según las características de la máquina (ver uso previsto en el párr. 2.1 Especificaciones).

Evitar posibles daños durante el funcionamiento de la máquina.

Se considera uso inadecuado:

- cualquier uso diferente del previsto y/o con la aplicación de técnicas diversas de las ilustradas en este manual;
- cualquier intervención efectuada en la máquina contraria a las indicaciones expuestas en este manual;
- cualquier uso siguiente a la alteración de componentes y/o dispositivos de seguridad;
- cualquier uso siguiente a reparaciones efectuadas con el uso de componentes no autorizados por el fabricante;
- la instalación de la máquina a la intemperie.

Cualquier uso inadecuado provocará la completa anulación de la garantía y la exención del fabricante de cualesquiera responsabilidades en caso de lesiones personales y/o daños materiales que puedan resultar.

Limpieza.

Durante el proceso de limpieza, seguir estas instrucciones:

- utilizar guantes de protección de látex. Una vez puestos, lavarse las manos con una disolución desinfectante;
- no utilizar disolventes ni materiales inflamables;
- no utilizar esponjas abrasivas o metálicas;
- evitar verter líquidos en el ambiente;
- no lavar los componentes en lavavajillas;
- no utilizar el horno o el microondas para secar los componentes;
- no sumergir la máquina en agua;
- no aplicar chorros de agua directamente en la máquina;
- lavar únicamente con agua tibia y un desinfectante idóneo (conforme a las normativas vigentes en el país de uso) que no provoque daños a los componentes.

CAPACIDAD DEL DEPÓSITO

5 L / 1.3 GAL

CAPACIDAD DEL CILINDRO

1.35 L / 0.35 GAL

PRODUCCIÓN POR HORA

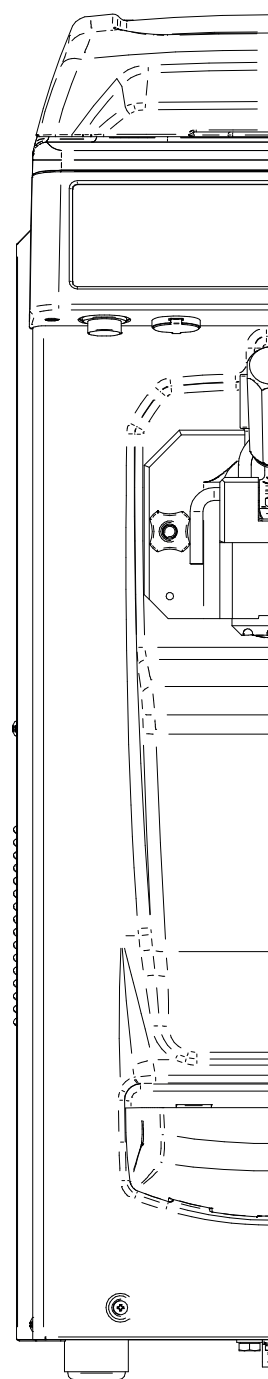
15 kg / 33 lbs

¿QUÉ PUEDE PREPARAR?

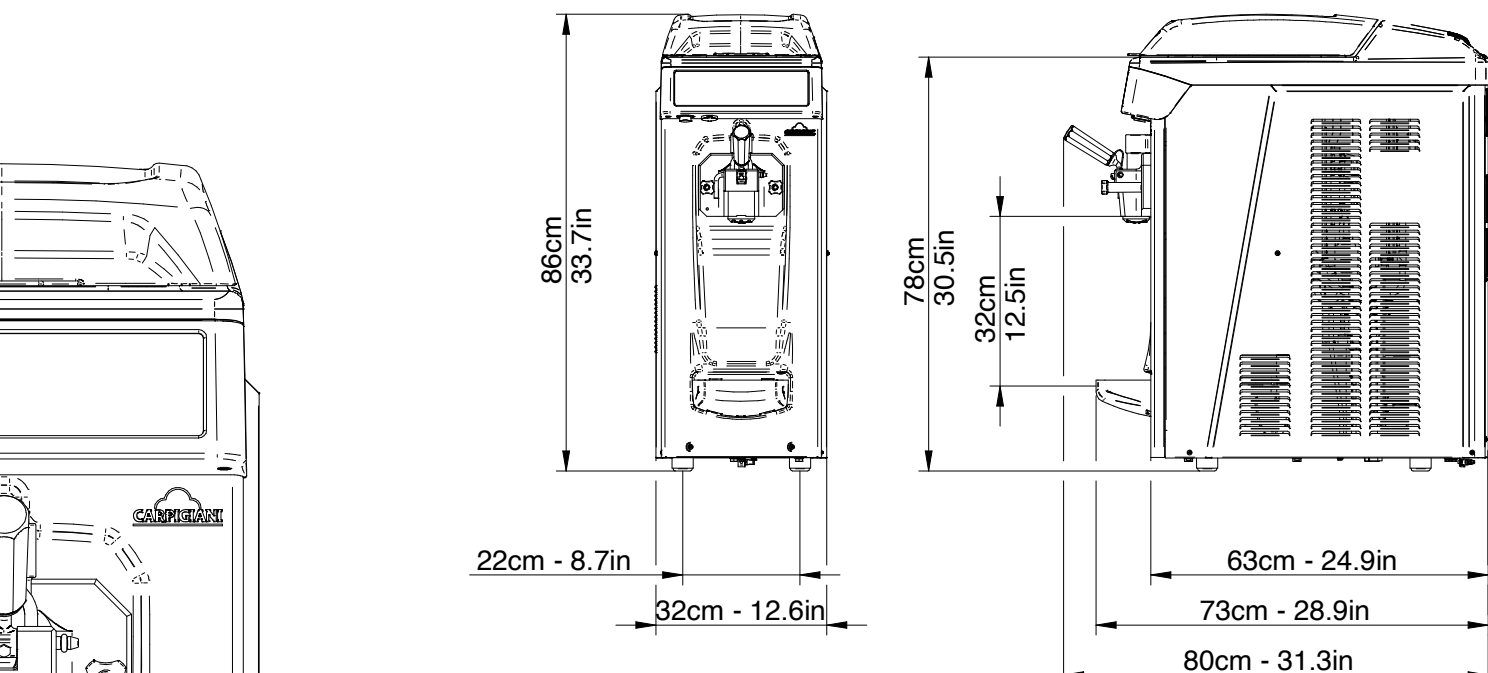
Helado Soft
Frozen Yogur
Sorbete Soft

PUEDE TRABAJAR CON:

Base + Concent. líquido
Base + Concent. polvo
Producto base fruta filtrado

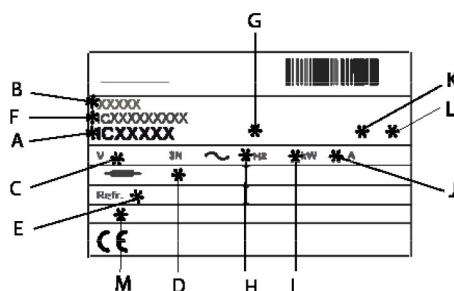


DIMENSIONES



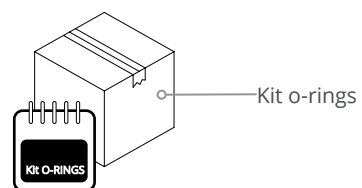
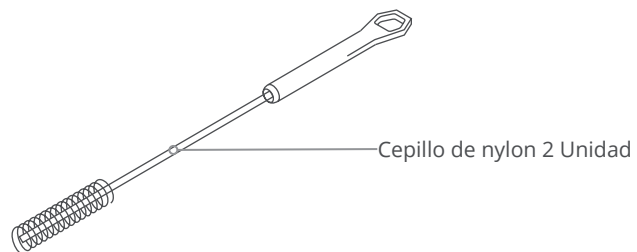
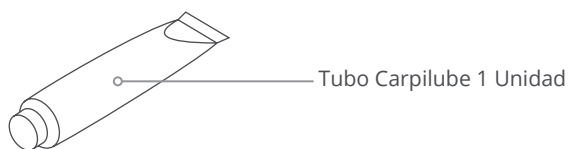
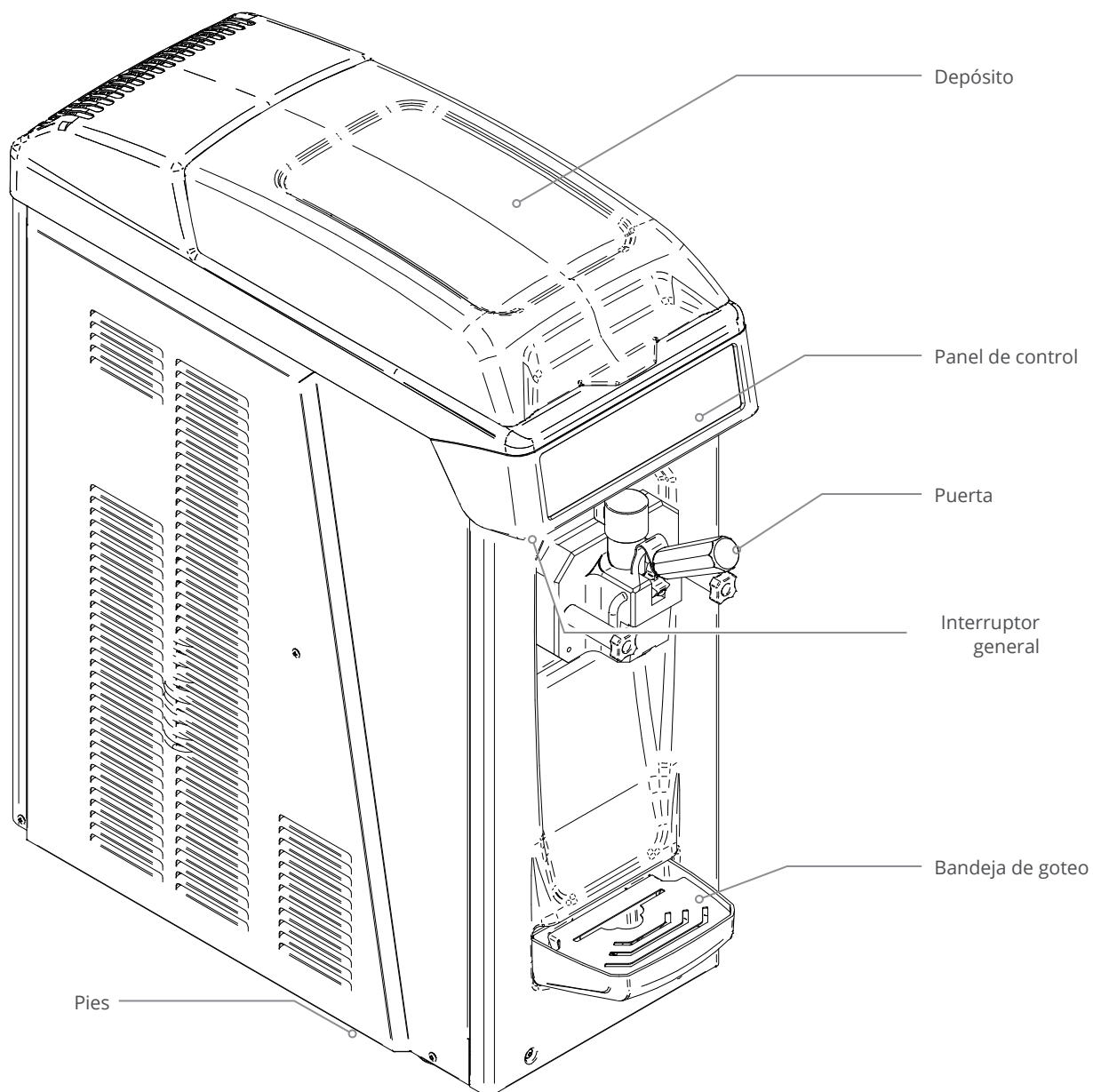
PESO NETO	95 kg - 209 lb
TENSIÓN	Consultar placa de datos
VATIOS	
FASE	1
PRESIÓN ACÚSTICA	< 70 dB(A)
CLASE	T
TEMP. FUNCIONAMIENTO	Mín.15 °C - Máx.43 °C Mín.59 °F - Máx.109 °F

Cada máquina contiene la siguiente información en la placa de datos:



LEYENDA:

- A= N° de matrícula
- B= Tipo de máquina
- C= Tensión de alimentación
- D= Corriente fusible
- E= Tipo de gas y peso
- F= Código máquina
- G= Tipo de condensación
A=Aire
W=Agua
- H= Frecuencia
- I= Potencia
- J= Corriente nominal
- K= Código IP
- L= Clase climática
- M= Cant. gases efecto invernadero



LIMPIEZA

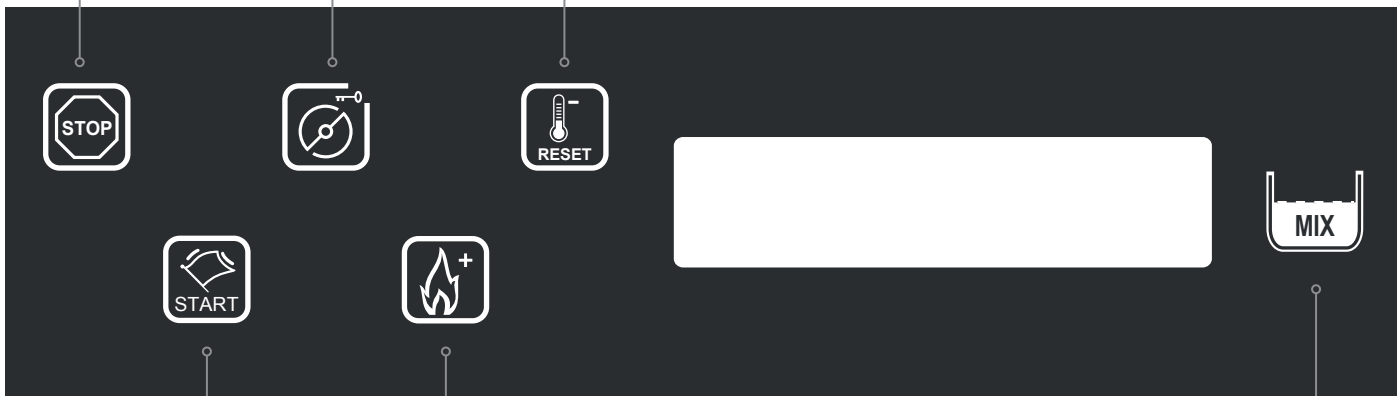
- (Presionar 1 vez) Activación del agitador. Recomendada durante el vaciado del cilindro.
- (Presionar 2 veces) Activación Limpieza Calentada.
- Bloqueo/desbloqueo de la pantalla: mantener presionado por 5 segundos.

CONSERVACIÓN

- Mantenimiento del producto a una temperatura de conservación adecuada (4 °C) y ahorro de energía eléctrica, recomendado durante el cierre del local.
- Reducción del valor del parámetro seleccionado la opción apropiada en el menú de usuario
- Restablecimiento de los mensajes de alarma.

**STOP**

- Desactivación de funciones. (Para cambiar de función, desactivar las funciones).
- Navegación en el menú de usuario.

**PASTEURIZACIÓN / HOT COLD**

- Mantener presionado por 5 " para activar la pasteurización.
- Aumento del valor del parámetro seleccionando la opción apropiada en el menú de usuario

**AVISO DE LLENADO**

- Se ilumina cuando no hay producto en el depósito.

**START**

- Enfriamiento del producto y obtención del helado.
- Cambio de pantalla de información durante la producción del helado.



Todas las operaciones ilustradas en este capítulo son de competencia exclusiva de técnicos especializados, quienes deberán organizar las diferentes secuencias operativas y el uso de medios adecuados para aplicar en todo momento en el pleno respeto de las normas vigentes en la materia.

Antes de instalar la máquina, se debe comprobar el cumplimiento de los siguientes requisitos:



La tensión de red debe corresponder a la de la etiqueta de identificación.



Superficie sólida, plana y estable.



Temperatura del ambiente de funcionamiento: 15 °C - 43 °C



Fácil acceso a la toma de corriente.

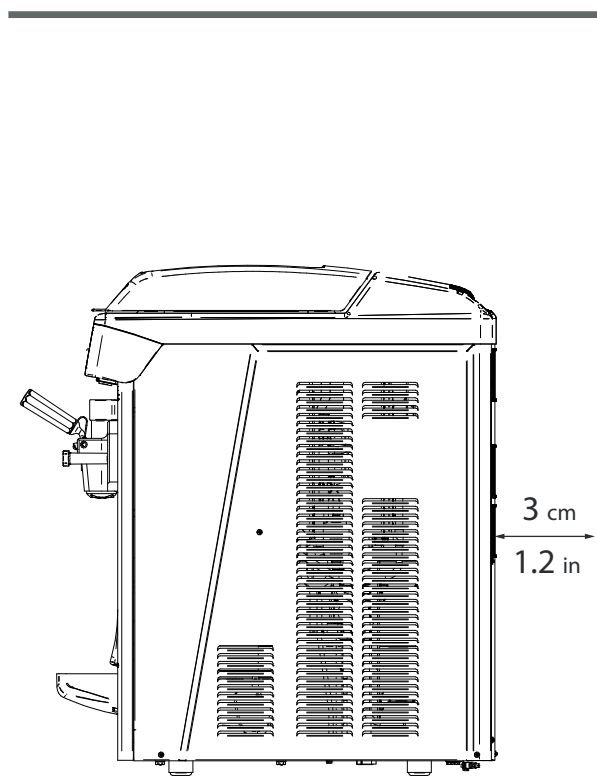
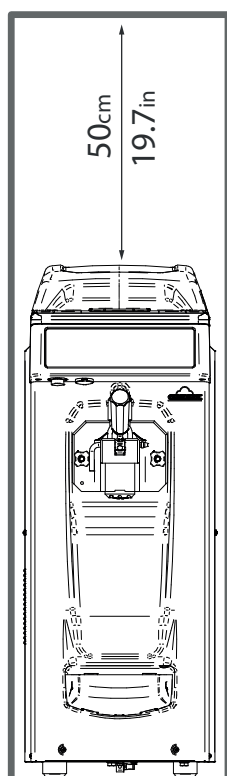


Instalación en un lugar donde el personal especializado pueda vigilar la máquina.




El respeto de las leyes y las normativas técnicas vigentes en el momento de la instalación.

Se debe mantener una distancia mínima de la pared posterior al menos de 3 cm.



3.2 Transporte y desembalaje

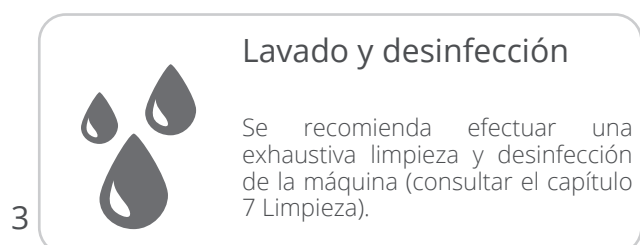
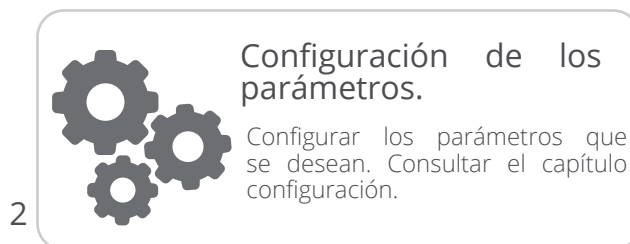
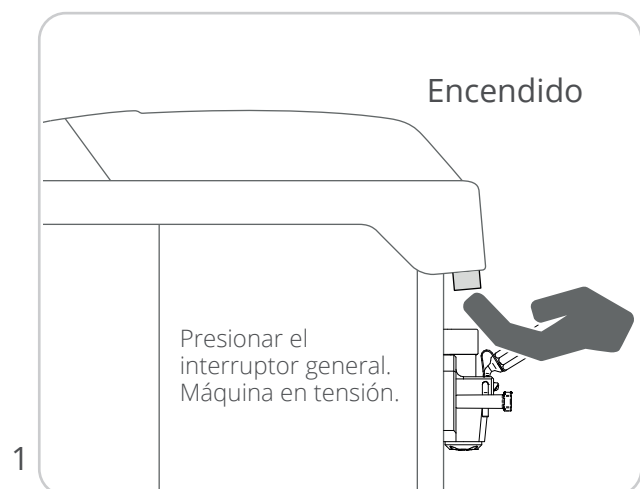
Tras recibir la máquina, la misma se deberá transportar a la zona de posicionamiento:

- 1  **Antes del transporte**
Controlar que no haya nadie dentro del radio de operación de elevación y desplazamiento de la carga y, en situaciones de particular dificultad, utilizar personal que controle los desplazamientos que se deben efectuar.
- 2  **Elevación y transporte**
El desplazamiento de la máquina debe ser efectuado en posición vertical por al menos dos personas.
- 3  **Controlar el recorrido**
Evitar recorridos accidentados, controlando las dimensiones y las eventuales piezas que puedan sobresalir.
- 4  **Cortar las cintas de nylon**
No efectuar otros cortes en el embalaje.
- 5  **Levantar la tapa**
Evitar dañar el embalaje porque podría ser útil para usos futuros.
- 6  **Posicionar**
En el lugar previsto y conectar a la red eléctrica.

Los daños que pueda sufrir la máquina durante el transporte y el desplazamiento no están cubiertos por la GARANTÍA. Las reparaciones o sustituciones de piezas eventualmente dañadas deben ser realizadas por el cliente, a su cargo.




- 0  **Reciclado**
Los materiales que componen el embalaje se pueden dividir, según el tipo, y tratar conforme a las disposiciones de las normas vigentes en el país de destino.
- 0  **Conservar para uso futuro**
Por otra parte, se debería conservar el embalaje porque podría ser útil para realizar sucesivos desplazamientos o transportes de la máquina.

Antes de efectuar la primera puesta en funcionamiento:



4.1 ¿Qué producto usar?

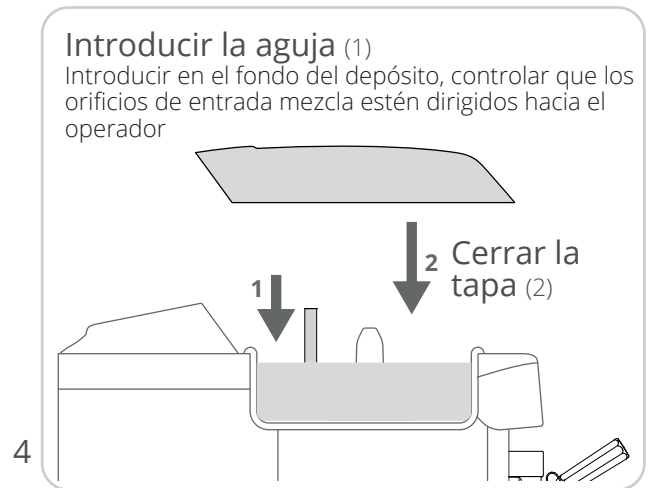
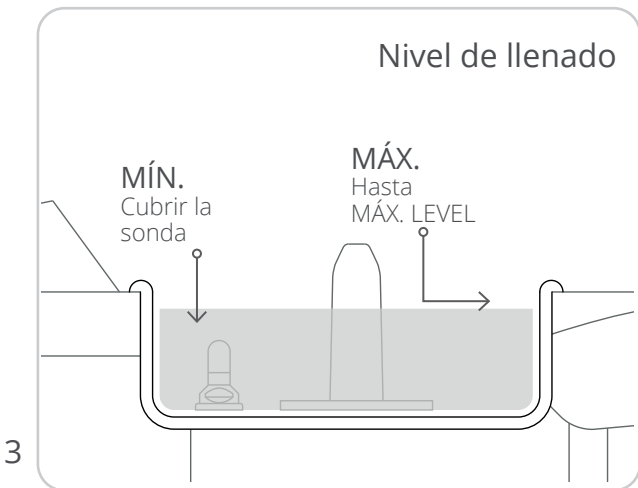
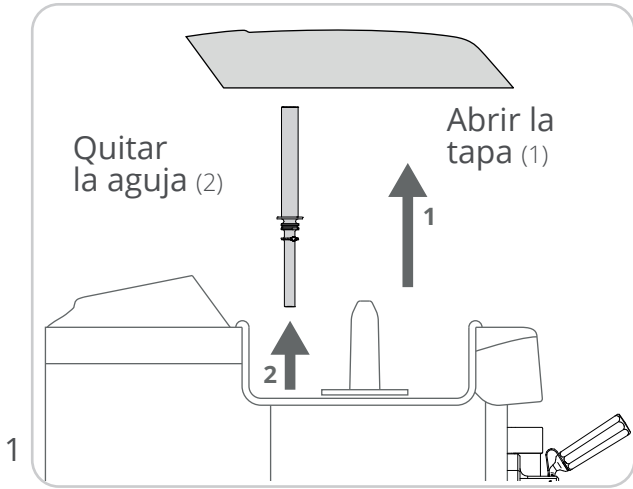
¿Qué producto usar?

-  • Base + Concentrado líquido
-  • Base + Concentrado en polvo
-  • Producto a base de fruta filtrado

NO INTRODUCIR LÍQUIDOS CALIENTES. INTRODUCIR LÍQUIDOS A UNA TEMPERATURA DE:

3 °C - 4 °C

(Preparar el producto siguiendo las indicaciones del fabricante)



Puesta en marcha máquina, Presionar el pulsador Producción; son suficientes pocos minutos para que el helado adquiera la consistencia adecuada.

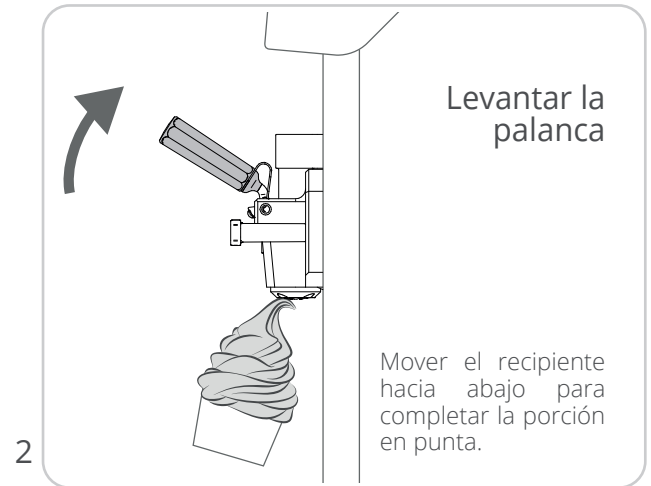
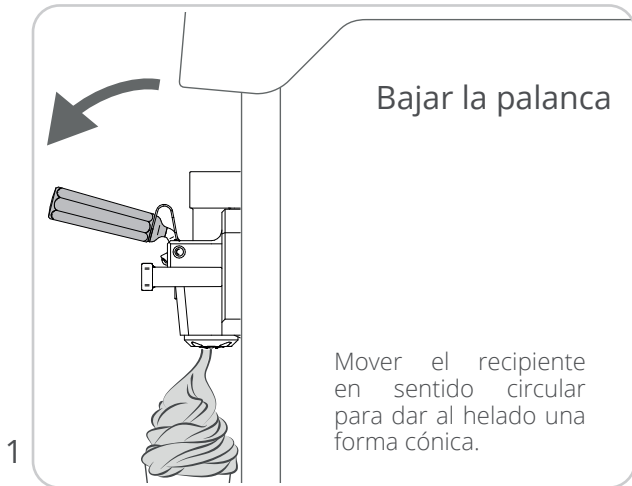




DURANTE LA PREPARACIÓN SE PUEDE VER: (al presionar se puede cambiar la información en la pantalla)

0	<p>HELADO LISTO!</p> <p>T= +22 C W -14</p>	<p>PANTALLA PRINCIPAL:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Estado del helado • Temperatura del depósito • Días que faltan para el siguiente lavado
1	<p>Depósito ↓ +14 °C</p> <p>Cilindro ↓ +12 °C</p>	<p>TEMPERATURA:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Temperatura depósito. • Temperatura cilindro. <p>La presencia de una flecha hacia abajo indica que el cilindro o el depósito se está enfriando.</p>
2	<p>Set=100 Hot=051</p> <p>mA=00000</p>	<p>CONSISTENCIA:</p> <ul style="list-style-type: none"> • HOT: Valor consistencia actual. • SET: Valor consistencia por alcanzar. • mA: Absorción en mA del motor agitador
3	<p>TEV+010 TGV-022</p> <p>TEC+013 TE-012</p>	<p>SONDAS TEMPERATURA:</p> <ul style="list-style-type: none"> • TEV: Termostato Depósito • TGV: Termostato hielo depósito • TEC: Termostato Cilindro • TE: Termostato Evaporador Cilindro
4	<p>TOC+023 TIMC-022</p> <p>TAMB+022 TOMC-012</p>	<p>SONDAS TEMPERATURA:</p> <ul style="list-style-type: none"> • TOC: Termostato salida condensador • TIMC: Termostato Entrada MC • TAMB: Temperatura ambiente • TOMC: Termostato salida MC
5	<p>Conos diarios</p> <p>00375</p>	<p>CONOS DIARIOS:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Se pueden ver los conos del día a partir de la hora establecida de la producción automática U02 (hora) y U03 (minutos) para las 24 h siguientes:
6	<p>Conos totales</p> <p>0473161942</p>	<p>CONOS TOTALES:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Se puede ver la cantidad de conos servidos por la máquina.
7	<p>Litros en Tanque</p> <p>4.2 l</p>	<p>litros en tanque (solo vers. blockchain):</p> <ul style="list-style-type: none"> • En esta ventana la pantalla visualiza la cantidad de producto presente en la cuba.
8	<p>última cantidad cargada</p> <p>1.2 l</p>	<p>Última cantidad cargada (solo vers. blockchain):</p> <ul style="list-style-type: none"> • En esta ventana la pantalla visualiza la cantidad de mezcla de la última recarga efectuada.
9	<p>Fecha y hora última recarga</p> <p>01/01/20 00:00:00</p>	<p>Fecha y hora última recarga:</p> <ul style="list-style-type: none"> • En esta ventana la pantalla visualiza la fecha y el horario de la última recarga efectuada

4.4 Servir el producto



Distribuir el helado sin superar el ritmo de producción de la máquina como se indica en la tabla del párrafo Especificaciones. Sin superar este ritmo y reponiendo producto fresco en la máquina nunca se interrumpirá la venta, ni siquiera en las horas pico.

4.5 Pasteurización

24h


La pasteurización debe efectuarse 1 vez cada 24 horas, de lo contrario se debe limpiar la máquina. Si no se completa la pasteurización correctamente, la máquina no permite la modalidad Producción. Al finalizar la pasteurización, la máquina pasa automáticamente a la modalidad CONSERVACIÓN.

ANTES DE LA PASTEURIZACIÓN:

Comprobar que la alarma de bajo nivel no esté encendida, de lo contrario no se podrá efectuar la pasteurización. Si la alarma está encendida, llenar el depósito. Girar el cursor exterior a la posición que permita cerrar todos los orificios de la aguja de alimentación

PASTEURIZACIÓN AUTOMÁTICA:

La máquina está configurada para efectuar una pasteurización automática a las 2:00 horas. En el menú de usuario, se puede modificar la hora en la que la máquina debe realizar la pasteurización automática o anular la modalidad automática.

Para la pasteurización manual, presionar  durante 5 segundos.

4.6 Ciclo Hot/Cold

El ciclo Hot/Cold no sustituye la Pasteurización. Para productos Dairy (a base de leche) es necesario siempre efectuar un ciclo de Pasteurización diario. El usuario asume la plena responsabilidad de la gestión manual de la máquina, respetando las normas locales vigentes relativas al tratamiento de mezcla en el caso de que las mismas no sean pasteurizadas. Si se inhabilita la pasteurización para habilitar el ciclo Hot/Cold y viceversa, siempre es necesario realizar un ciclo completo de lavado como en el apartado 7.

ANTES DE LA EJECUCIÓN DEL CICLO:

Comprobar que la alarma de nivel medio no esté encendida, de lo contrario no se podrá efectuar el ciclo. Si la alarma está encendida, llenar la cuba. Girar el cursor exterior a la posición que permita cerrar todos los orificios de la aguja de alimentación

CICLO HOT/COLD:

El Ciclo Hot/Cold se efectuará de manera automática a la hora programada en el paso U14 cada número de días configurados en el paso U13 solo si el paso de la hora de Pasteurización (U09 "Start Pasto Time") está inhabilitado (programado en No) y si el ciclo está habilitado (U13 "Ciclo Hot/Cold" diferente de "No") El producto ya sea en la cuba que en el cilindro se calienta hasta 65°C (programable en U15), mantenido a esta temperatura durante 30 minutos (programables al paso U19), después enfriado hasta alcanzar la temperatura de conservación.

Al abrir el local asegurarse de que la pantalla visualice el mensaje "PAST.FINALIZADA". Este mensaje indica que el ciclo de pasteurización se ha realizado correctamente. Presionar el pulsador de STOP.

ATENCIÓN

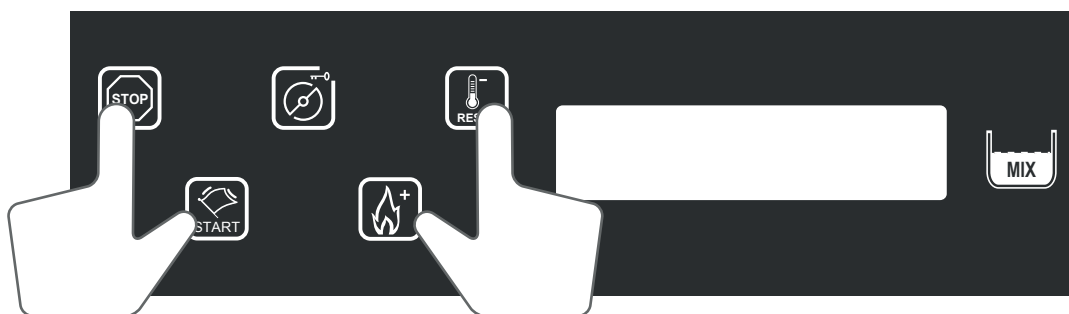
Si el ciclo de pasteurización no se ha realizado correctamente, la pantalla mostrará una alarma "Falta Past.". LA MEZCLA NO HA SIDO PASTEURIZADA CORRECTAMENTE. Llamar al servicio técnico si fuera necesario. Una vez restablecida la alarma, seleccionar la función Producción para volver a poner en marcha el ciclo de PASTEURIZACIÓN.

Desinfección puerta, Sumergir una escobilla en la disolución desinfectante y cepillar varias veces el orificio de salida helado. Lavar, enjuagar y desinfectar la cubeta recoge gotas, el cajón de goteo y la tapa depósito. Limpiar el exterior de la máquina y la zona de la puerta con una servilleta desinfectante.

Preparar la máquina para el ciclo de pasteurización nocturno, abrir la tapa, posicionar la aguja de alimentación de manera que el orificio de entrada del producto quede cerrado, girando el cursor exterior a la posición que permita cerrar todos los orificios de la aguja de alimentación. Agregar mezcla si fuera necesario. El led del indicador de nivel en el depósito debe apagarse.

Asegurarse de que la máquina esté en PRODUCCIÓN (el led relativo debe estar encendido).

ACCESO AL MENÚ: Presionar **STOP** y **RESET** contemporáneamente y soltarlos inmediatamente.



NAVEGACIÓN EN EL MENÚ DE USUARIO:



Cambiar el parámetro



Reducción del valor del parámetro (presionar START para confirmar)



Aumento del valor del parámetro (presionar START para confirmar)



Para salir del menú, no presionar ninguna tecla por 60 segundos o presionar Stop que también tiene la función de volver al menú anterior (función back) en caso de navegación en submenú.

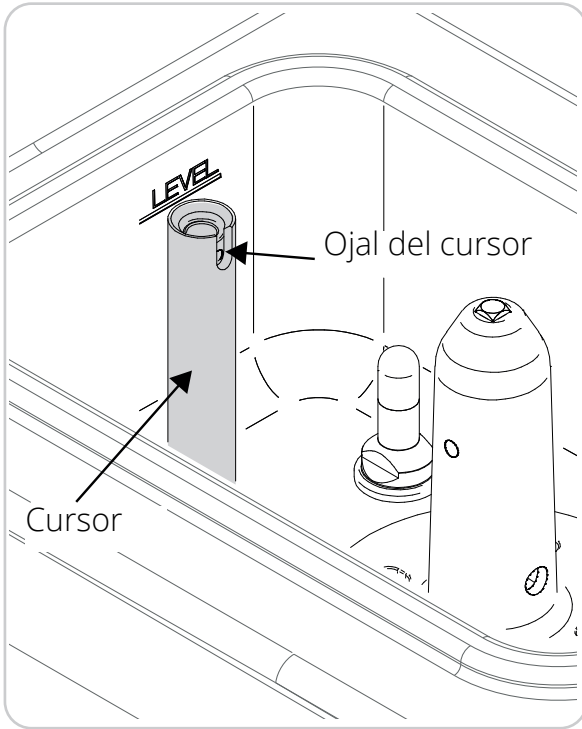
PARÁMETROS MODIFICABLES:

Fecha	Configuración fecha
Hora	Configuración horario.
Formato hora	Configuración formato horario (12/24 h)
Alarmas	Visualización alarmas activas.
Eventos	Visualización eventos.
Información	Visualización versión máquina.
Idioma	Configuración idioma.
Autosetup usuario	Autosetup params usuario (solo U20 - Level Beep Enable y U21 Extra Hopper Beater).
Escala temperatura	Configuración escala temperatura (°C/°F)
Leer Pasto	Visualización datos pasteurizaciones.
Hora Prod. automática	Configuración horario de producción automática.
Hora Cons. automática	Configuración horario de conservación automática.
Hora Pasteur. automática	Configuración horario de pasteurización automática.
Params usuario	Configuración params usuario

5.2 Configuración Overrun (Cantidad de aire en el helado)

Cómo modificar el nivel de Overrun:

Girar el cursor de la aguja de alimentación.



Existen diferentes niveles de Overrun

- Overrun

(menos aire en el helado)

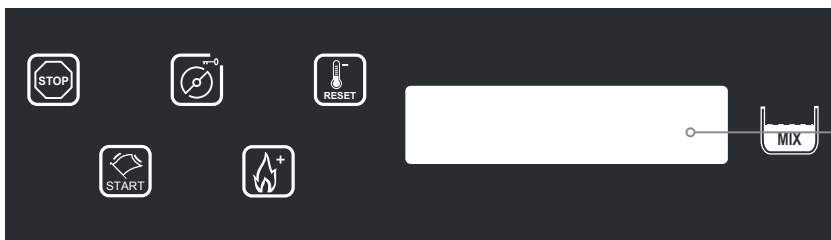
Para disminuir el overrun, girar el cursor para hacer coincidir el ojal, presente en el cursor, con el orificio de diámetro superior.

+ Overrun

(más aire en el helado)

Para aumentar el overrun, girar el cursor para hacer coincidir el ojal, presente en el cursor, con el orificio de diámetro inferior.

6.1 Alarmas



Pantalla

Visualiza mensajes de alarma para indicar las posibles averías producidas en la máquina.

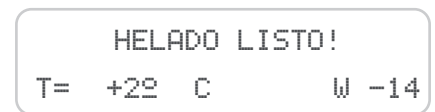
La máquina se puede utilizar para la producción si presenta una alarma de baja gravedad; si se trata de una alarma grave, la máquina no permitirá la producción.



El mensaje parpadea en la pantalla hasta que no se soluciona el problema.



En caso de alarma restablecida, se visualizará el mensaje fijo (sin parpadear).



Para actualizar la pantalla cuando ya se ha solucionado la alarma, presionar la tecla

LISTA ALARMAS:

ALARMAS	
Al. Ice Cylinder	Alarma Hielo Cilindro La alarma solo se memoriza en las acciones y no se visualiza en la pantalla.
Al. Sonda TAMB	Sonda de temperatura "TAMB" interrumpida o en cortocircuito. Contactar con el servicio de asistencia técnica.
Al. Sonda TE	Sonda de temperatura "TE" interrumpida o en cortocircuito. Contactar con el servicio de asistencia técnica.
Al. Sonda TEC	Sonda de temperatura "TEC" interrumpida o en cortocircuito. Contactar con el servicio de asistencia técnica.
Al. Sonda TEV	Sonda de temperatura "TEV" interrumpida o en cortocircuito. Contactar con el servicio de asistencia técnica.
Al. Sonda TGV	Sonda de temperatura "TGV" interrumpida o en cortocircuito. Contactar con el servicio de asistencia técnica.
Al. Sonda TIMC	Sonda de temperatura "TIMC" interrumpida o en cortocircuito. Contactar con el servicio de asistencia técnica.
Al. Sonda TOC	Sonda de temperatura "TOC" interrumpida o en cortocircuito. Contactar con el servicio de asistencia técnica.
Al. Sonda TOMC	Sonda de temperatura "TOMC" interrumpida o en cortocircuito. Contactar con el servicio de asistencia técnica.
Temp. Alta Cil.	Alarma temperatura cilindro alta Interviene en Producción, Conservación y Pasteurización si la TEC alcanza los 85°. Contactar con el servicio de asistencia técnica.
Temp. Alta Cubeta	Alarma temperatura cubeta alta Interviene en Producción, Conservación y Pasteurización si la TEV alcanza los 85°. Contactar con el servicio de asistencia técnica.
Hot Cold No Hecho	Ciclo Hot Cold no realizado En la hora del Hot Cold automático, si la máquina está en Stop se visualiza esta alarma para recordar que se debe activar el ciclo.
Alarma Modbus IOE	Contactar con el servicio de asistencia técnica.
Última Pasteuriz.25h	Última Pasteuriz.25h Han pasado más de 25 h desde el inicio de la última pasteurización completada, por lo tanto, es necesario pasteurizar.
Mezcla Agotada!	Mezcla Agotada La pantalla indica Mezcla Agotada! cuando el nivel de la mezcla se descubre. Cuando el nivel está descubierto y en Producción se eroga un número de conos igual o mayor que el valor configurado en el paso Últimos Conos, además de visualizar Mezcla Agotada!, la máquina pasa a Conservación.
Conos Agotados!	Conos agotados Cuando está en reserva (nivel mezcla encendido), la máquina puede distribuir en Producción el número de conos configurado en el paso Últimos Conos. Luego, pasa automáticamente a Conservación con el mensaje Conos agotados (memorizado también en las acciones). La alarma se restablece con la tecla Conservación.
DD Bridge Overtemp	Alarma de sobrecalentamiento del puente Direct Drive (Direct Drive Bridge Overtemperature) La máquina pasa a Stop. Contactar con el servicio de asistencia técnica.
DD Brownout	Alarma de baja tensión Direct Drive (Direct Drive Brownout) La máquina pasa a Stop. Contactar con el servicio de asistencia técnica.
DD Comm. Error	Alarma error de comunicación Direct Drive (Direct Drive Communication Error) La máquina pasa a Stop. Contactar con el servicio de asistencia técnica.
DD Loss of Phase	Alarma de pérdida de fase Direct Drive (Direct Drive Loss of Phase) La máquina pasa a Stop. Contactar con el servicio de asistencia técnica.
DD Motor Stall	Motor Direct Drive bloqueado (Direct Drive Motor Stall) La máquina pasa a Stop. Contactar con el servicio de asistencia técnica.

LISTA ALARMAS:

ALARMAS	
DD Other Fault	Alarma genérica Direct Drive (Direct Drive Other Fault) La máquina pasa a Stop. Contactar con el servicio de asistencia técnica.
DD Overcurrent	Alarma de sobrecorriente Direct Drive (Direct Drive Overcurrent) La máquina pasa a Stop. Contactar con el servicio de asistencia técnica.
DD Overheat	Alarma de sobrecalentamiento Direct Drive (Direct Drive Overheat) La máquina pasa a Stop. Contactar con el servicio de asistencia técnica.
Manual Stop	Parada manual Cuando se presiona el pulsador Stop, se guarda una acción para notificar esta operación del usuario.
MC Absorption	Alarma absorción MC La máquina pasa a Stop. Contactar con el servicio de asistencia técnica. Nota: solo para máquinas monofásicas.
Params Local Update	Actualización Local Parámetros Cuando se actualizan los parámetros de la tabla de programación en la máquina, se guarda una acción para notificar esta operación del usuario.
Params Remote Update	Actualización Remota Parámetros Cuando se actualizan los parámetros de la tabla de programación con Teorema, se guarda una acción para notificar esta operación del técnico.
Pasteuriz. Fallida	Pasteurización Fallida Si el calentamiento tarda más de 90' en alcanzar la temperatura o si el enfriamiento tarda más de 2 h en alcanzar la temperatura de conservación, la máquina pasa a conservación. Contactar con la asistencia técnica.
Pasteuriz. No Hecha	Pasteurización no realizada En la hora de la pasteurización automática, si la máquina está en Stop se visualiza esta alarma para recordar que se debe pasteurizar.
Pasteurizar!	Pasteurización necesaria Se debe pasteurizar.
Falta de tensión	Falta de tensión En las acciones se registra solo el momento de la falta de tensión
Retorno Tensión	Retorno tensión Se visualiza en la pantalla el momento del retorno de la tensión.
Presostato	Presostato La activación de esta alarma detiene el compresor. Contactar con la asistencia técnica.
Termostato Seguridad	Termostato de seguridad TES Esperar unos minutos para que el termostato se restablezca, luego es posible utilizar la máquina. Si la alarma persiste, contactar con la asistencia técnica.
Puerta abierta	Tapa Cilind. Abierta La máquina pasa a Stop independientemente de la función en la que se encuentre. Cuando se cierra la puerta, el mensaje "Puerta abierta" desaparece de la pantalla.
Límite TE	Contactar con el servicio de asistencia técnica.
Límite TGV	Contactar con el servicio de asistencia técnica.
Timeout PRD	Contactar con el servicio de asistencia técnica.
Lavar hoy!	Lavar hoy! En Producción se visualiza "TEV +19°C W -n", esto significa que faltan n días para la limpieza de la máquina. El día en que la máquina se tiene que lavar, la función de Producción se inhibe y la máquina no acepta la función. La pantalla visualiza Lavar hoy! El Wash se puede generar también a causa de la máquina dejada en Stop con nivel cubierto durante 24 horas.
Alarma Modbus Wg	Contactar con el servicio de asistencia técnica.
Porque en STOP?	Porque en STOP? Si se deja la máquina en Stop con nivel cubierto, después de 30" se muestra el mensaje (y pantalla) intermitente "Why in STOP?" y se activa un aviso acústico intermitente. Esto sirve para alertar al usuario de que debe configurar la máquina en Producción, Pasteurización o Conservación. El mensaje se elimina entrando en Producción, descubriendo el nivel mezcla o presionando la tecla Reset

¿Cuándo limpiar la máquina?



El lavado y la desinfección deben efectuarse obligatoriamente.

24h

Se recomienda la **limpieza Superficial** todos los días después del último helado del día.

7.2 Lavado y desinfección

El proceso de limpieza está compuesto por 5 fases:

1. Vaciado
2. Desmontaje
3. Limpieza
4. Montaje
5. Ciclo de enjuague

PROCESO DE LIMPIEZA: (Antes de comenzar el proceso de limpieza, la máquina debe estar en modalidad **STOP**)

1.1

Descongelar el Producto



Presionar 2 veces para iniciar la Limpieza Calentada y esperar hasta finalizar

Luego la máquina entrará en modalidad STOP.

1.2


Vaciar el cilindro



Presionar 1 vez, abrir la palanca y vaciar el cilindro.

1.3

Detener la máquina

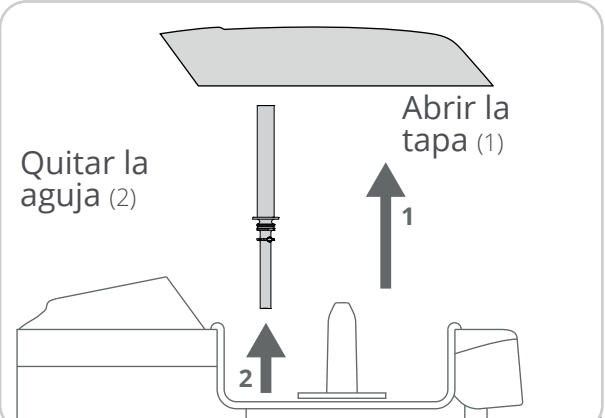


Cuando no sale más producto, levantar la palanca y presionar STOP

1.4

Quitar la aguja (2)

Abrir la tapa (1)



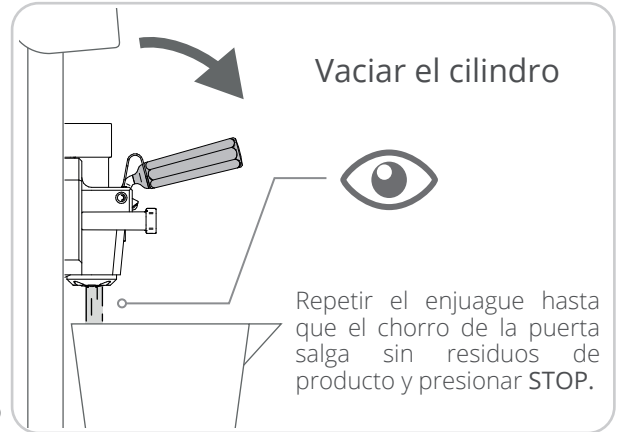
Enjuague

Llenar el depósito con 5 litros de agua templada. Presionar la tecla Limpieza 1 vez y esperar 1 minuto.



1.5

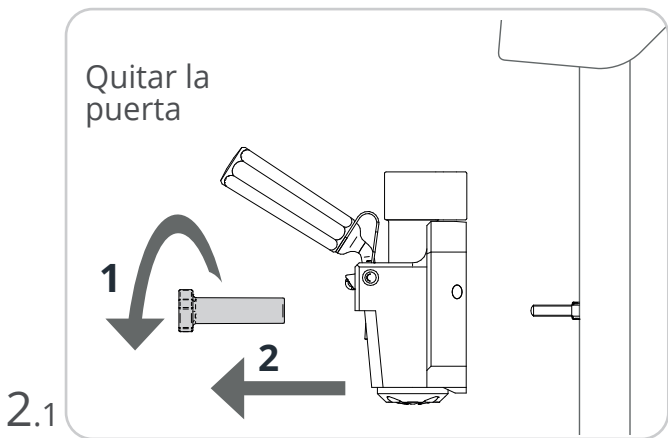
Vaciar el cilindro



1.6

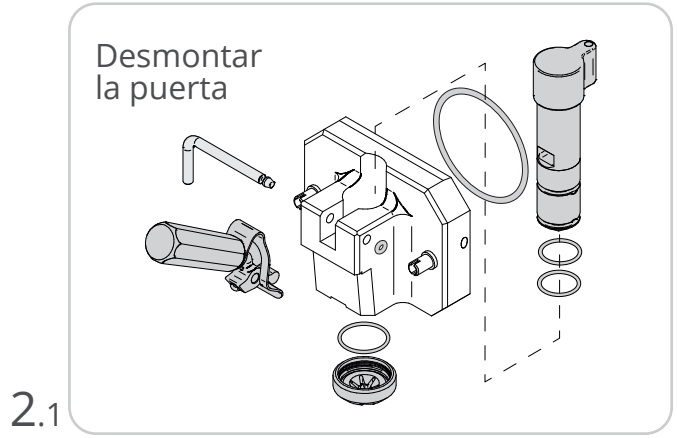
Repetir el enjuague hasta que el chorro de la puerta salga sin residuos de producto y presionar STOP.

Quitar la puerta



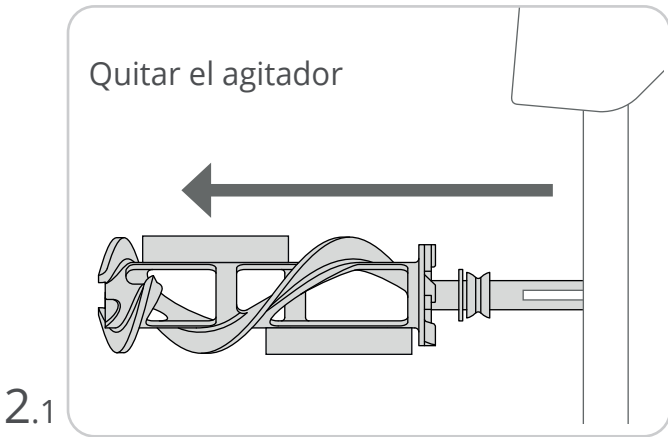
2.1

Desmontar la puerta



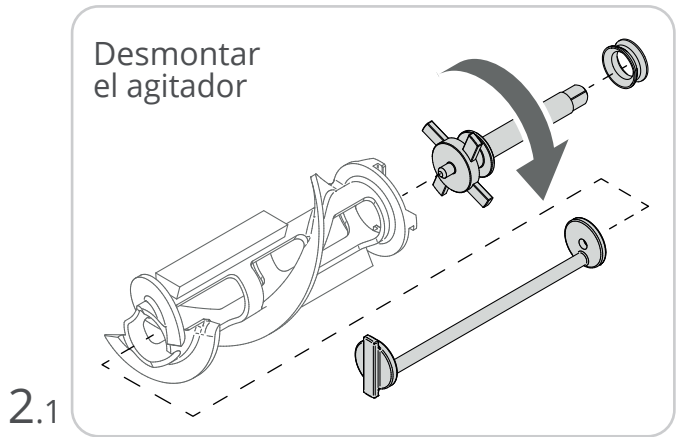
2.1

Quitar el agitador



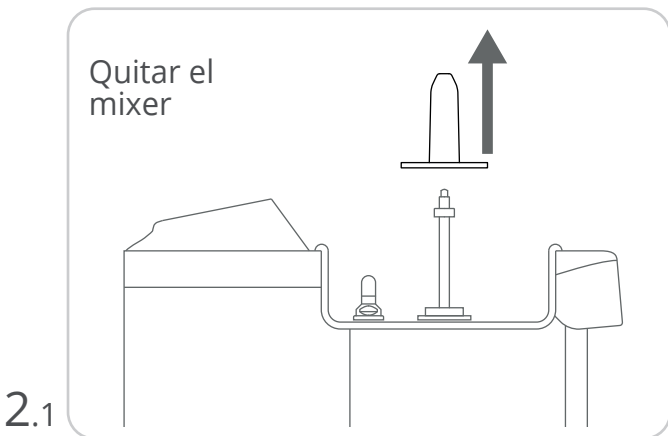
2.1

Desmontar el agitador



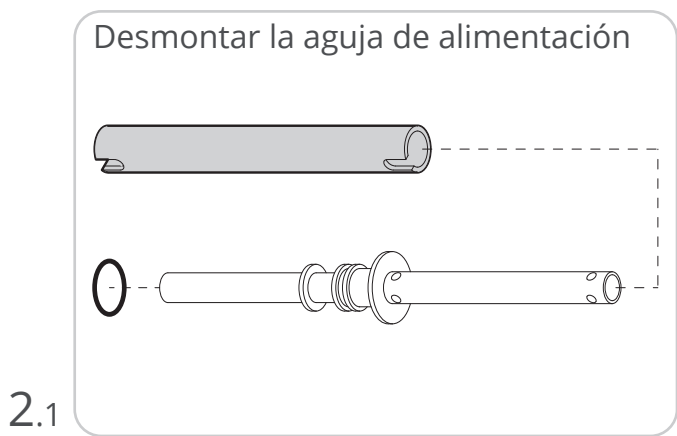
2.1

Quitar el mixer



2.1

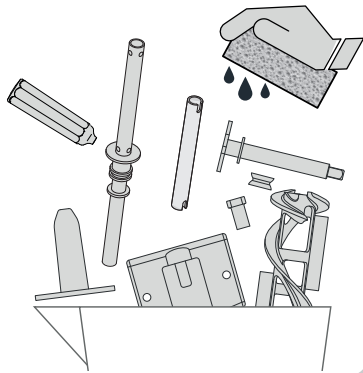
Desmontar la aguja de alimentación



2.1

Lavar las piezas

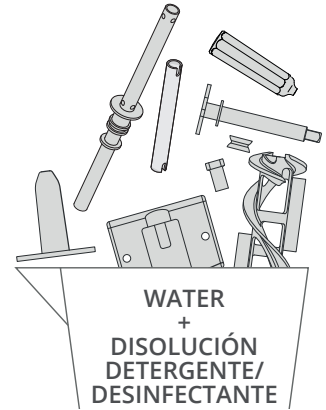
Lavar todos los componentes desmontados hasta quitar todos los residuos de producto.



3.1

Desinfectar las piezas

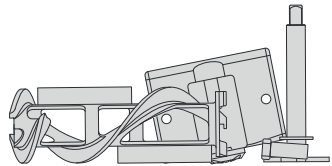
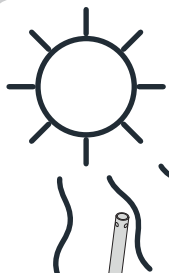
Sumergir los componentes durante el tiempo indicado en el envase del producto.



3.2

Dejar secar

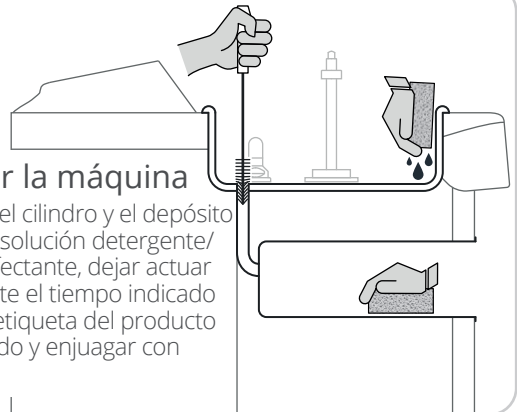
Colocar los componentes sobre una superficie limpia y dejarlos secar.



3.3

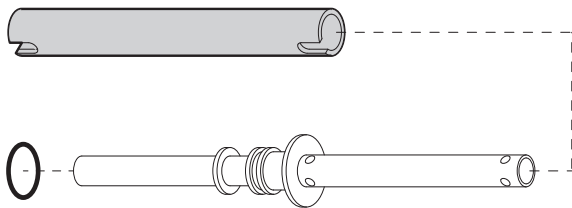
Lavar la máquina

Lavar el cilindro y el depósito con disolución detergente/desinfectante, dejar actuar durante el tiempo indicado en la etiqueta del producto utilizado y enjuagar con agua



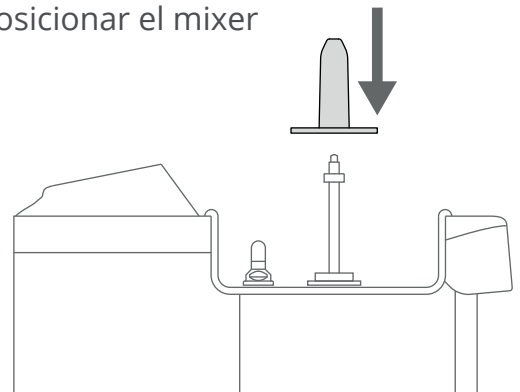
3.4

Montar la aguja de alimentación



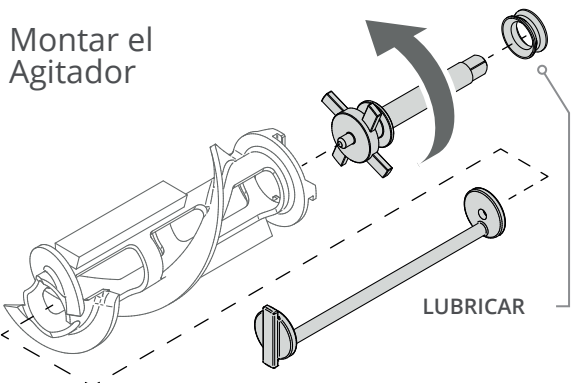
4.1

Posicionar el mixer



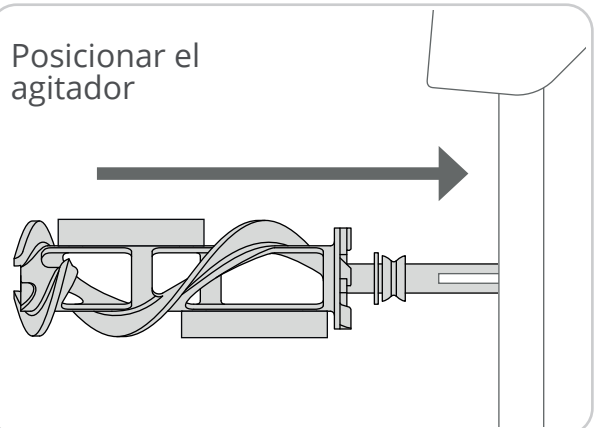
4.2

Montar el Agitador



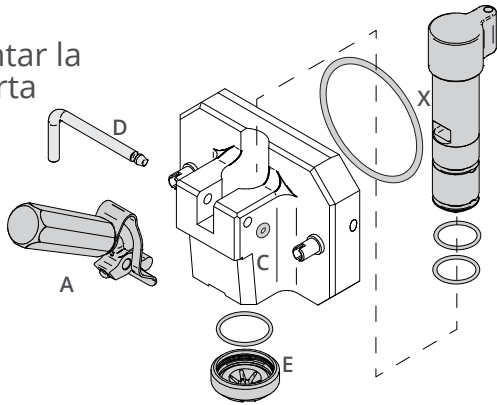
4.3

Posicionar el agitador



4.4

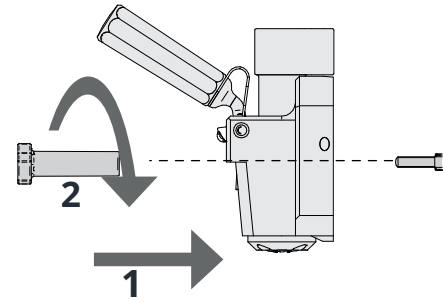
Montar la puerta



- Lubricar y montar los O-Rings del pistón (X)
- Introducir el pistón (X) en el relativo alojamiento.
- Posicionar la palanca (A) en el cuerpo de la puerta e introducir el perno (D) en el orificio.
- Posicionar el O-ring (C) del perno (D).
- Lubricar y colocar el O-ring de la parte posterior del cuerpo de la puerta.
- Posicionar el equipo para estrías de la puerta (E).

4.5

Montar la puerta



4.6

Desinfección de la máquina

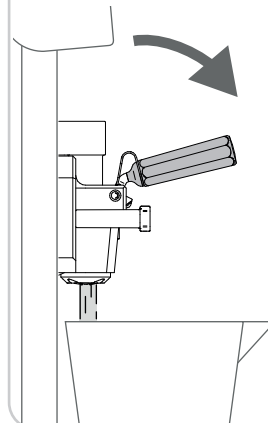
Llenar el depósito con disolución detergente/desinfectante hasta el nivel máximo. Presionar la tecla Limpieza 1 vez y esperar 1 minuto. Llevar la máquina a STOP. Esperar el tiempo indicado en la etiqueta del producto utilizado y proceder a enjuague.



5.1

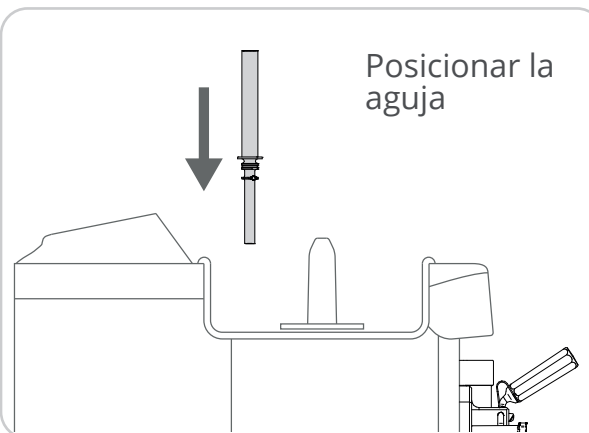
Enjuague

Vaciar el cilindro y repetir el proceso anterior sustituyendo la disolución desinfectante por agua. Esperar 1 minuto. Efectuar al menos 2 enjuagues.



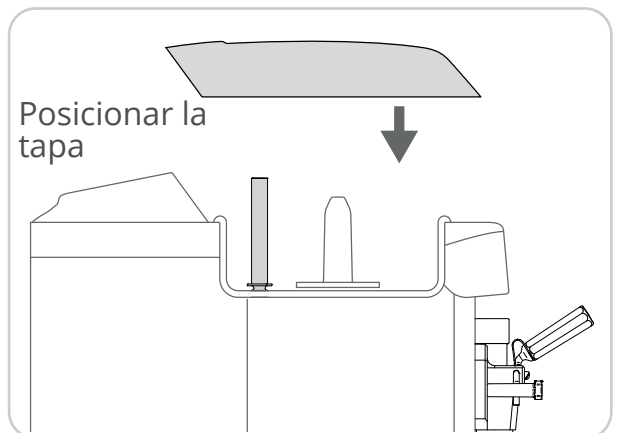
5.2

Posicionar la aguja



5.3

Posicionar la tapa

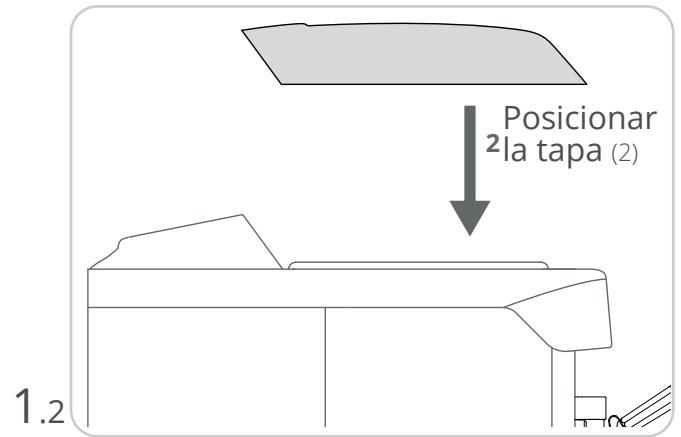
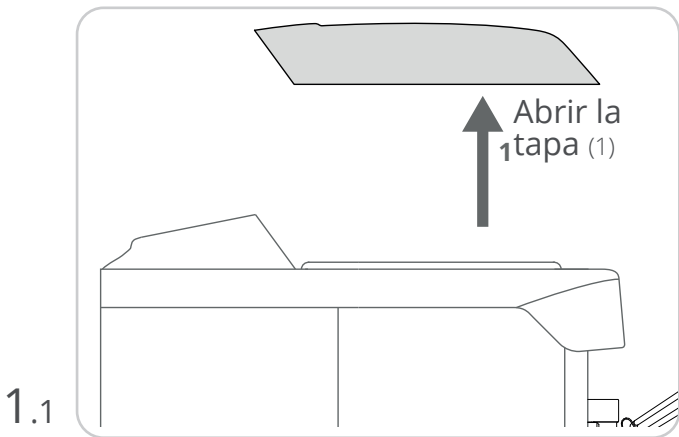


5.4

PROCESO DE LIMPIEZA: Antes de comenzar el proceso de limpieza, la máquina debe estar en modalidad **STOP**. Asegurarse de tener las manos limpias y utilizar guantes desechables.

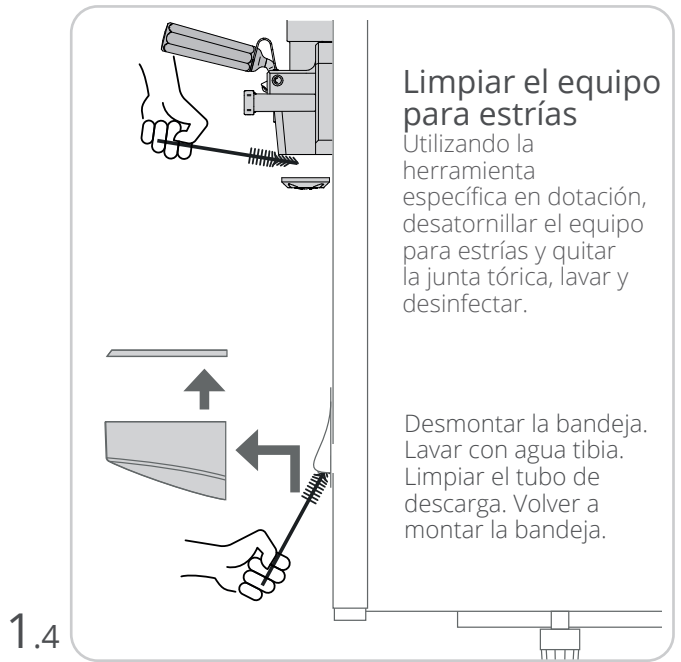
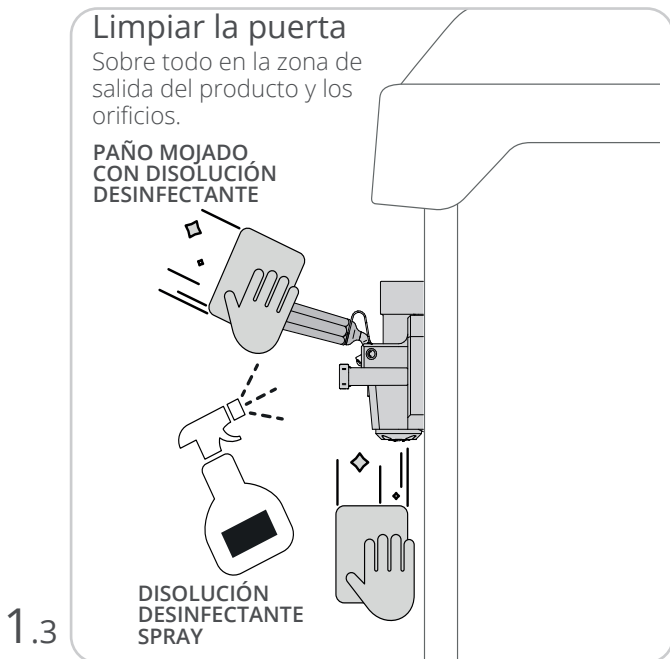
Quitar la tapa del depósito, lavar, enjuagar en un recipiente, con un paño limpio limpiar la zona externa del depósito..

Volver a montar la tapa en el depósito después de limpiarlo.

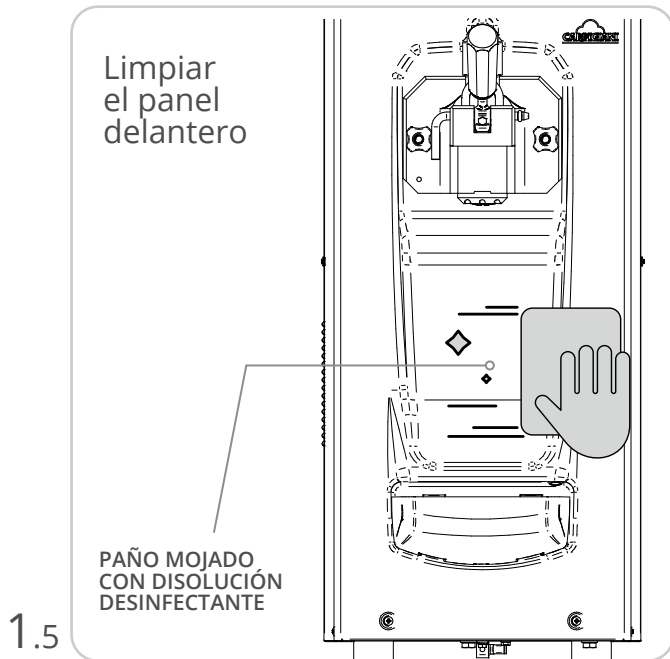


Rociar la disolución detergente en el punto de dispensación de la puerta y en la puerta misma, especialmente en la zona del pistón.

Llenar un cubo con disolución desinfectante; sumergir el cepillo suministrado en la disolución desinfectante y limpiar varias veces el dispensador de la puerta y la zona alrededor del pistón de la puerta



Con un paño limpio y desinfectado, limpiar la zona de la puerta y la parte delantera de la máquina prestando atención a eliminar cualquier resto de humedad y residuos de producto o detergente/desinfectante



Un técnico especializado debe examinar la máquina periódicamente (al menos una vez al año). Este control periódico sirve para mantener elevado el nivel de seguridad de todos los componentes instalados y de la misma máquina. Si se desgasta un componente, se debe sustituir por una pieza de recambio original nueva.

8.1 Mantenimiento periódico

No utilizar la máquina cuando uno de los componentes es defectuoso o está desgastado. El mantenimiento periódico no debe ser efectuado por el operador.

Mantenimiento CARPI CARE KIT 161 T

Los aparatos eléctricos y electrónicos deben ser eliminados en conformidad con la Directiva Europea 2012/19/UE. Estos aparatos NO se pueden eliminar según el flujo normal de eliminación de los residuos sólidos urbanos, sino que se deben recoger de manera separada para optimizar la recuperación o el reciclado de los materiales de fabricación.

9.1 Eliminación



El símbolo del contenedor con una X aparece en todos los productos para recordar la obligación de la recogida selectiva. Respetando correctamente todas las disposiciones relativas a la eliminación de los productos usados, se contribuirá a proteger el medio ambiente.