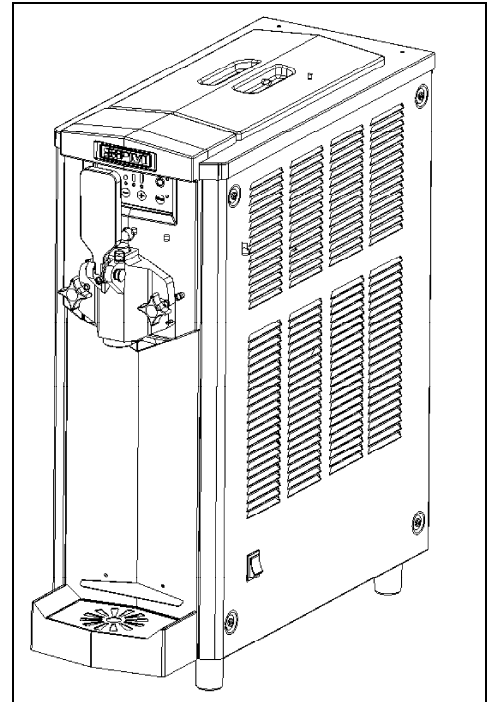
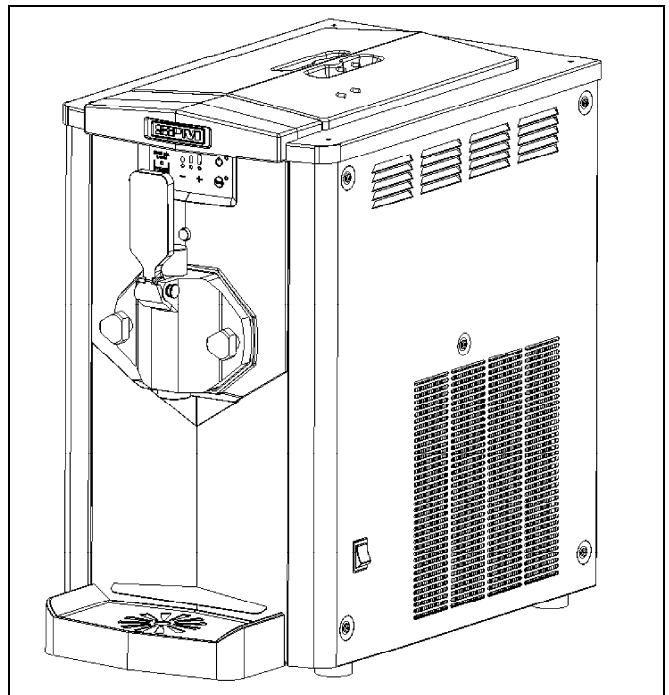


K-Soft/Karma Gravity



Bedienungsanleitung

Deutsch



100%
MADE
IN ITALY



S.P.M. Drink Systems S.p.a. - 41057 Spilamberto (MO) Italy - Via Panaro, 2/b
Tel +39 059. 789811 - Fax +39 059.781761
E-mail: info@spm-ice.it - www.spm-ice.it
Cod. Fisc. e Partita IVA 03195610369 - REA MO - 366825 - AEEIT1306000008071
Cap. Soc. € 2.000.000,00 i.v. - Foro Competente: MODENA - Cod. Ident. CEE IT03195610369

Sehr geehrter,
Kunde, wir gratulieren Ihnen zur Wahl eines
Qualitätsprodukts, das mit Sicherheit Ihre
Erwartungen erfüllt.
Wir danken dafür, dass Sie unserem Produkt
den Vorzug gegeben haben und bitten Sie
freundlichst, diese Betriebs- und
Wartungsanleitung aufmerksam zu lesen.

Veröffentlichung von:

SPM DRINK SYSTEMS S.p.a.
Via Panaro, 2
41057 Spilamberto (MO)

Ausgabe:02/2019
Revision: 02
© 2019 – SPM Drink Systems

Alle Rechte auf Vervielfältigung des vorliegenden Handbuchs sind der Fa. **SPM DRINK SYSTEMS** vorbehalten. Die auch nur teilweise Vervielfältigung ist untersagt.

Die Beschreibungen und Abbildungen beziehen sich auf die vorstehend genannte Maschine/Anlage. **SPM DRINK SYSTEMS** behält sich das Recht vor, an der Serienproduktion jederzeit alle Änderungen vorzunehmen, die sie für dienlich erachtet.

Die vorliegende Anleitung:

ist wesentlicher Bestandteil der Lieferung und muss zwecks korrektem Betrieb und Einhaltung der wesentlichen Sicherheitsvorschriften aufmerksam gelesen werden;
wurde aufgrund der Vorschriften der **Maschinenrichtlinie 2006/42/EG** erstellt und enthält alle technischen Informationen, die zur Ausführung aller Arbeitsgänge unter Sicherheitsbedingungen notwendig sind; muss sorgfältig aufbewahrt werden (in einer durchsichtigen, wasserdichten Schutzhülle, um Schäden zu vermeiden). Sie muss die Maschine während ihrer gesamten Standzeit begleiten, auch im Fall eines Besitzwechsels. Bei Verlust oder Schädigung kann bei **SPM DRINK SYSTEMS** unter Angabe der auf dem Typenschild angegebenen Daten eine Kopie angefordert werden

SPM DRINK SYSTEMS verweigert jegliche Haftung für unsachgemäßen Einsatz der Maschine/Anlage, sowie für Schäden, die durch in diesem Handbuch nicht vorgesehene Abläufe zustande kommen.



S.P.M. Drink Systems S.p.a. - 41057 Spilamberto (MO) Italy - Via Panaro, 2/b
Tel +39 059. 789811 - Fax +39 059.781761
E-mail: info@spm-ice.it - www.spm-ice.it
Cod. Fisc. e Partita IVA 03195610369 - REA MO - 366825 - AEEIT1306000008071
Cap. Soc. € 2.000.000,00 i.v. - Foro Competente: MODENA - Cod. Ident. CEE IT03195610369

INHALT

1. SICHERHEITSHINWEISE.....	4
Reinigung und Desinfizierung.....	5
2. AUSSTATTUNG DES GERÄTS.....	13
3. NÜTZLICHE HINWEISE FÜR DEN TRANSPORT	13
4. NÜTZLICHE HINWEISE FÜR DAS HEBEN .	13
5. TECHNISCHE DATEN	13
6. AUFSTELLUNG.....	15
7. ANSCHLUSS AN DAS STROMNETZ.....	16
8. INBETRIEBNAHME E UND BETRIEBSMODALITÄTEN.....	17
9. AUSSERORDENTLICHE WARTUNG	20
Reinigung des Kondensatorfilters (nur KSoft).....	20
Kontrolle und Austausch der Dichtungen	21
Einlagerung über Winter	21
Aufbewahrung Produkt	21
10. NÜTZLICHE INFORMATIONEN ZUR HERSTELLUNG VON SPEISEEIS	22
11. HAFTUNGSAUSSCHLUSS.....	22
12. ANLEITUNG ZUR PROBLEM LÖSUNG.....	23
13. WIRING DIAGRAM.....	25



1. SICHERHEITSHINWEISE

Die vorliegende Betriebs- und Wartungsanleitung ist wesentlicher Bestandteil des Geräts und muss aufbewahrt werden, um sie auch in Zukunft

jederzeit nachschlagen zu können. **Sofern** nicht anderweitig angegeben, wendet sich diese Anleitung an die Bediener (d.h. an das Personal, das täglich mit dem Gerät umgeht), und an die Wartungstechniker (d.h. an Personal, das für die Installation

und/oder Wartung qualifiziert ist). **Die** Teile dieser Anleitung, die sich an die Wartungstechniker wenden, sind entsprechend gekennzeichnet. **Die** in dieser Anleitung enthaltenen Hinweise vor der Installation und dem Betrieb des Geräts aufmerksam lesen.

Dieses Gerät wurde für die Herstellung von Softeis, Eiscremes, Sorbets, kalten Cremes, Frozen Yogurt, Smoothies und vergleichbaren Produkten entwickelt, die durch Mischen von Wasser oder Milch mit Pulverprodukten erzielt werden.

Bei Empfang dieses Geräts muss sichergestellt werden, dass die Kennnummer des Geräts mit dem von Ihnen bestellten und stets in den Transportpapieren angegebenen übereinstimmt, und zwar:
- "Bezeichnung Gerät", gefolgt von der laufenden Seriennummer.

Dieses Gerät darf ausschließlich zu dem Zweck verwendet werden, für den es entwickelt wurde und der Hersteller kann nicht für Schäden haftbar gemacht werden, die durch unsachgemäßen Einsatz zustande kommen.

Dieses Gerät ist nicht für den Gebrauch durch Kinder im Alter unter 8 Jahren und Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten, Personen mit mangelnder Erfahrung oder Kenntnis geeignet, sofern sie nicht überwacht oder in den Betrieb des Geräts durch eine Person eingewiesen werden, die für ihre Sicherheit

verantwortlich ist. Kinder müssen überwacht werden, damit sie nicht mit dem Gerät spielen.

Reinigung und Desinfizierung dürfen von Kindern nur unter strenger Aufsicht vorgenommen werden.

Dieses Gerät ist nicht für den Einsatz im Freien ausgelegt. **Dieses** Gerät ist nicht für die Installation an Orten geeigneten, in denen Wasserstrahlen zum Einsatz kommen und es darf nicht mit Wasserstrahlen gereinigt werden.

Das Gerät darf nur an Orten installiert werden, an denen es von qualifiziertem Personal überwacht werden kann.

Keine Gasflaschen mit entzündlichen Gasen in der Nähe des Geräts aufstellen.

Dieses Gerät ist ausgelegt für Anwendungen wie:

- **T**eeküchen für die Belegschaft in Geschäften, Büros und sonstigen Arbeitsumgebungen;
- **G**emeinschaftsräume in Hotels, Motels oder Gastbetrieben allgemein;
- **B**ed and Breakfast
- **C**atering und ähnliche Anwendungen

Das Gerät auf einer horizontalen, soliden und ausreichend belüfteten Fläche (mindestens 20 cm Freiraum, siehe Abb.1) in einem trockenen Raum aufstellen. Nicht in der Nähe von

Hitzequellen aufstellen. **Die** Umgebungstemperatur für den Betrieb der Maschine muss zwischen 24 und 32°C liegen.

Zur korrekten und sicheren Installation ist es unerlässlich, dass eine entsprechende Steckdose bereitgestellt wird, die entsprechend den einschlägigen nationalen Sicherheitsvorschriften über einen magnetthermischen Schutzschalter mit einer Kontaktöffnungsweite gleich oder größer 3 mm gesteuert wird.



S.P.M. Drink Systems S.p.a. - 41057 Spilamberto (MO) Italy - Via Panaro, 2/b
Tel +39 059. 789811 - Fax +39 059.781761
E-mail: info@spm-ice.it - www.spm-ice.it
Cod. Fisc. e Partita IVA 03195610369 - REA MO - 366825 - AEEIT1306000008071
Cap. Soc. € 2.000.000,00 i.v. - Foro Competente: MODENA - Cod. Ident. CEE IT03195610369

Sollte das Versorgungskabel beschädigt sein, muss es vom Hersteller oder dessen Kundendienst bzw. von einer vergleichbar qualifizierten Person ausgetauscht werden, um jedes Risiko zu vermeiden.

- **ACHTUNG:** stellen Sie niemals tragbare Netzteile oder Mehrfachsteckdosen an die Rückseite des Gerätes.

- **ACHTUNG:** beim positionieren des Gerätes ist darauf zu achten, dass das Stromkabel nicht blockiert oder beschädigt ist.

Der dauernde äquivalente, gewichtete Schalldruckpegel liegt unter 70 dB.

Das vorliegende Handbuch ist auch in einem anderen Format auf unserer Website www.spm-ice.it verfügbar.

Reinigung und Desinfizierung

Um eine stets einwandfreie Funktion des Geräts und die Einhaltung der einschlägigen Gesundheitsvorschriften zu gewährleisten, müssen die nachstehend beschriebenen Reinigungs- und Desinfektionsmaßnahmen häufig und sorgfältig vorgenommen werden. Außerdem muss sichergestellt werden, dass die Person, die diese Arbeiten ausführt, vorher Hände und Unterarme gewaschen und desinfiziert hat.

Sollte das Gerät längere Zeit (saisonbedingt) nicht benutzt werden, müssen die genannten Vorgänge immer ausgeführt werden, bevor die Maschine wieder in Betrieb genommen wird.

!Achtung!

Um Risiken wie beispielsweise Stromschlag während der

Reinigungsarbeiten zu vermeiden, kein Wasser auf die Schalter sprühen und verhindern, dass die elektrischen Bauteile im Inneren des Geräts mit Wasser oder den verwendeten Produkten in Berührung kommen.

!Achtung!

Um der Entstehung von Bakterien vorzubeugen, ausschließlich Produkte verwenden, die für die Desinfizierung von Kunststoff- und Gummiteilen zugelassen sind. Die Nichteinhaltung dieser Vorschrift kann zu Gesundheitsrisiken führen.

HINWEIS: es liegt in der Verantwortung des Betreibers, sich mit den einschlägigen Vorschriften vertraut zu machen, um alle staatlichen, regionalen oder lokalen Gesetze im Hinblick auf Reinigungshäufigkeit und Aufbewahrung der verwendeten Produkte einzuhalten.

Die nachstehend beschriebenen Abläufe sind von ausschlaggebender Wichtigkeit, um die Entstehung von Bakterien zu verhindern und die optimalen Hygienebedingungen der Maschine zu gewährleisten.

Es wird empfohlen, das Produkt jeden Tag auszutauschen und **täglich** die Reinigung und Desinfektion durchzuführen und auf jeden Fall immer die geltenden Vorschriften einzuhalten.

Weder der Hersteller der Maschine noch der Hersteller des eingefüllten Pulverprodukts können für Personenschäden verantwortlich gemacht werden, die direkt oder indirekt durch mangelnde Einhaltung der in diesem Handbuch angegebenen Vorschriften, insbesondere im Hinblick auf Reinigung und Desinfizierung des Geräts zustande kommen.

- Die Kälteanlage durch Drücken der Ein-/Ausschalttaste B abschalten.
- Durch Drücken der Taste C die Spülfunktion einschalten.
- Den Deckel der oberen Wanne entfernen.
- Die obere Wanne mit lauwarmem Wasser füllen und die Maschine entleeren (Abb.1), so dass sie gespült und der größte Teil der Produktreste beseitigt wird.
- Diesen Vorgang wiederholen, bis das aus dem Hahn austretende Wasser klar bleibt.
- Sich dem amerikanischen Desinfektionsmittel Kay-5® versorgen und es so vorbereiten, dass eine Verdünnung von 100 ppm erhalten wird (ein Beutel Kay-5® zu 1 Oz + 2 ½ Gallonen Wasser), das Desinfektionsmittel muss 40 CFR §180.940 entsprechen.

!WICHTIG!

Die Art und Konzentration des verwendeten Desinfektionsmittels muss den im Einsatzland geltenden Vorschriften entsprechen.

- Den Hauptschalter A auf der rechten Seite des Geräts abschalten und den Stecker aus der Steckdose ziehen.
- Bevor die Reinigung vorgenommen wird, die Hände sorgfältig waschen und desinfizieren oder saubere und desinfizierte Handschuhe tragen.
- Nachdem die Maschine vollständig entleert wurde, die obere Wanne mit heißem Wasser füllen (Abb.2) und einige Minuten abwarten.
- Den Zylinder entleeren und den Vorgang wiederholen, bis das verwendete Wasser klar bleibt (Abb.3).

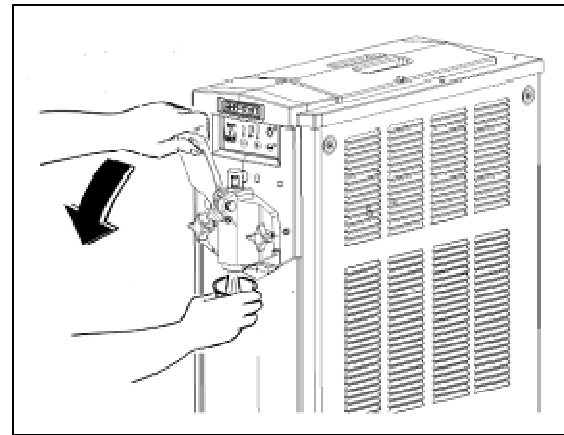


Abb. 1

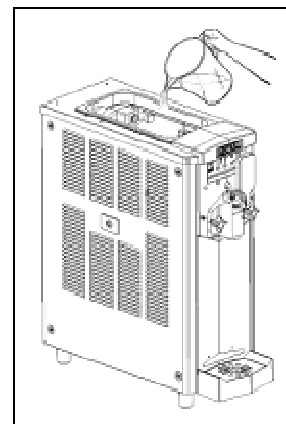


Abb. 2

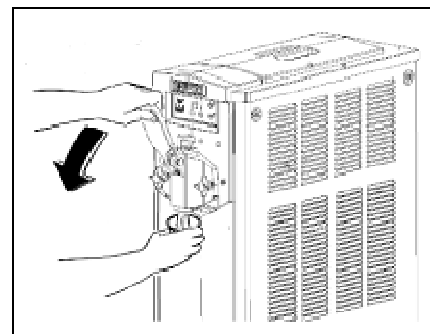


Abb. 3

!Achtung!

Um die Gefahr von Stromschlägen oder Kontakt mit den bewegten Maschinenteilen zu vermeiden, muss sichergestellt werden, dass während des Ein- und Ausbaus der Bauteile alle Schalter auf "Off" stehen und das Versorgungskabel aus der Steckdose gezogen ist.

- Die Befestigungsgriffe abschrauben und den frontalen Flansch entfernen (Abb. 4 und 5).

- Das Ventil vom Flansch abmontieren, indem der Befestigungsstift (Abb.6) entfernt wird, so dass der Hebel und dessen Feder abgenommen und schließlich der Kolben aus seinem Sitz genommen werden kann (Abb.7).

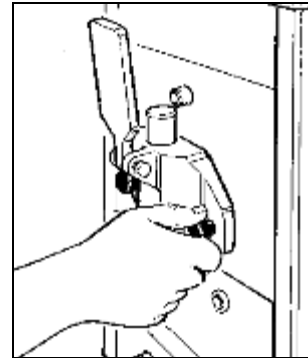


Abb. 4

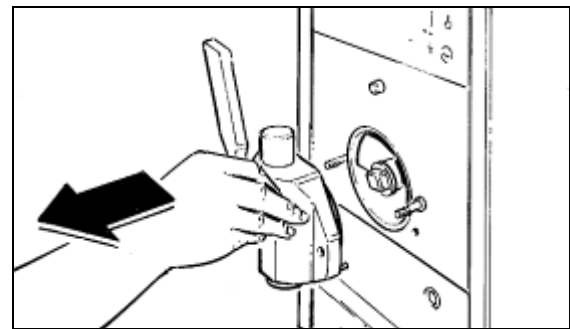


Abb. 5

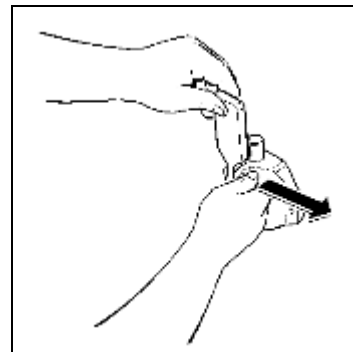


Abb. 6

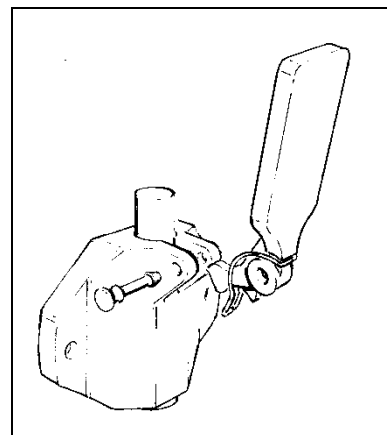


Abb. 7

!Achtung!

Um die Entstehung von Bakterien zu verhindern, stets auch die O-Ringe des Kolbens herausnehmen und reinigen. Die mangelnde Einhaltung dieser Anweisung kann zu Gesundheitsrisiken für die Verbraucher führen.

- Die Sternmatrize vom Flansch entfernen (Abb.9).

- Die Mischerspirale herausnehmen (Abb.8)

- Die hintere Dichtung (Abb.10) entfernen und mit der mitgelieferten Bürste vorsichtig reinigen, um eventuell vorhandene Lebensmittelreste zu entfernen (Abb.11)

- Sowohl die Spirale als auch die Dichtung gründlich mit heißem Wasser und Geschirrspülmittel reinigen.

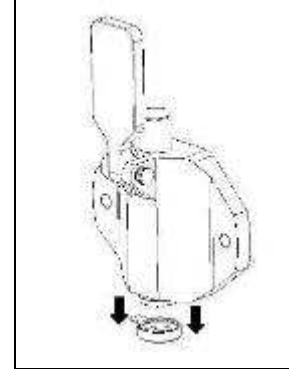


Abb. 9

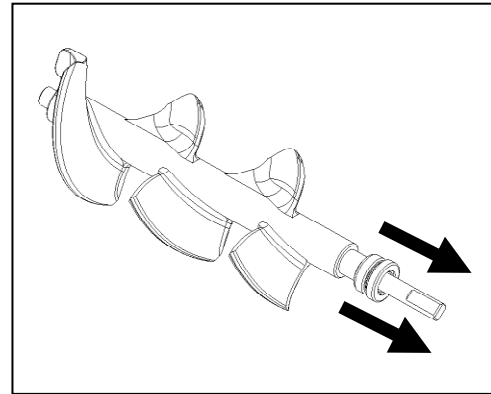


Abb. 10

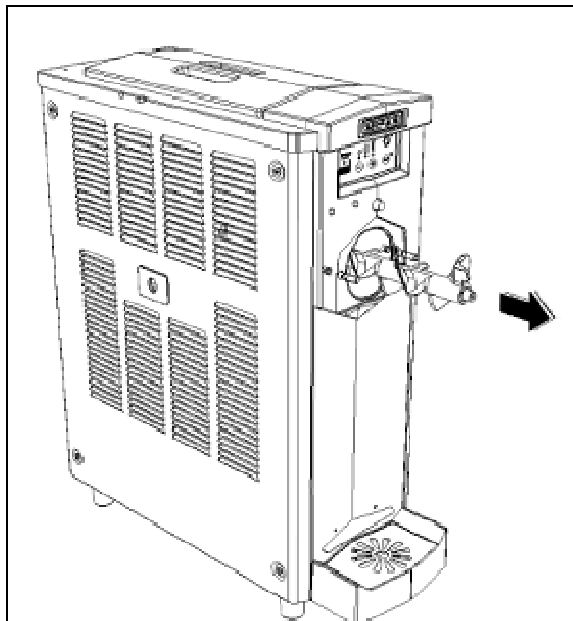


Abb. 8

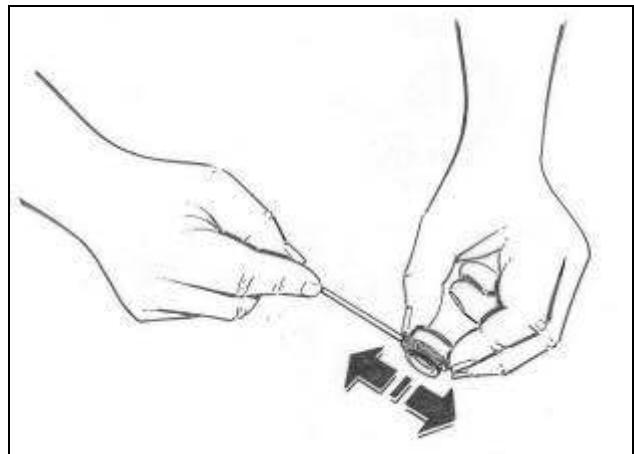


Abb. 11

- Aus der oberen Wanne alle noch darin befindlichen und in Abb. 12 angegebenen Bauteile entfernen:
G – Schwimmer Produktfüllstand;
E – Mischrad.

- Alle Einzelteile sorgfältig mit heißem Wasser und Geschirrspülmittel reinigen.

- Die Tropfschale leicht nach außen ziehen (Abb.13), entfernen und sorgfältig mit heißem Wasser und Spülmittel reinigen.

ACHTUNG

Die genannten Elemente keinesfalls in der Spülmaschine waschen, da sie dort schwer beschädigt werden können

- Alle Teile gründlich abspülen und in das Desinfektionsmittel legen. Dabei die vom Hersteller angegebene Dosierung und

Einwirkungszeit einhalten (Kay -5 sieht ein 1-2-minütiges Eintauchen ohne Spülen vor).

- Nach Ablauf der korrekten Desinfektionszeit, alle Teile entfernen und auf einer sauberen Oberfläche trocknen lassen.

- Den Gefrierzylinder und die obere Wanne gründlich waschen, dabei alle Rückstände des Produkts mit einem sauberen, mit Desinfektionsmittel getränkten Schwamm entfernen und darauf achten, dass alle Oberflächen mindestens 60 Sekunden lang vollständig benetzt werden. Anschließend trocknen lassen und die örtlichen Vorschriften beachten (siehe Abb.14).

- Dann die Desinfektionslösung auf alle Wände des Zylinders und der oberen Wanne sprühen und gemäß den Anweisungen des Herstellers des Desinfektionsmittels einwirken lassen (siehe Abb.14)

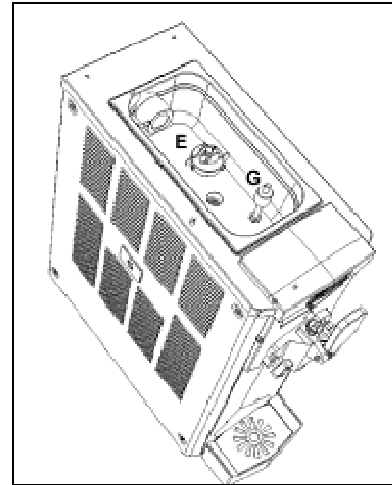


Abb. 12

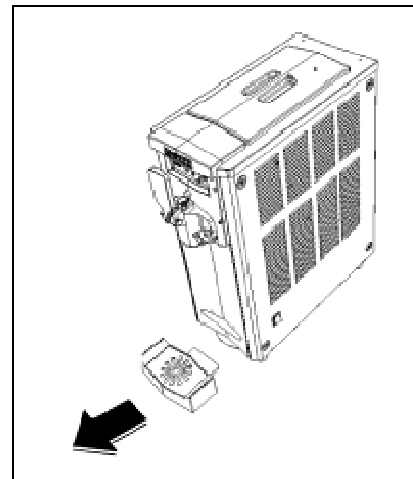


Abb. 13

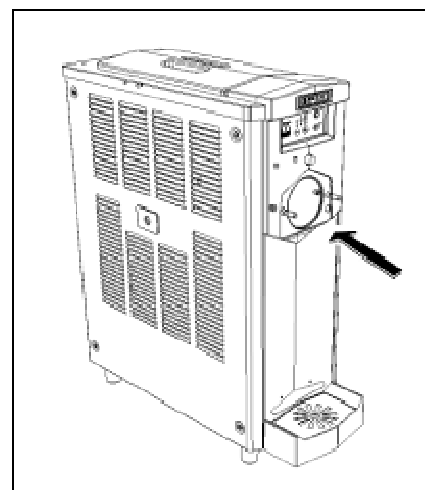


Abb. 14

- Den seitlichen Kasten wie in Abbildung 15 gezeigt entfernen und prüfen, dass keine Tropfspuren vorhanden sind, wobei darauf zu achten ist, den Kasten wieder einzusetzen.

ACHTUNG

Die Maschine ist seitlich mit einem kleinen Kasten zum Auffangen eventuell an der Rückseite des Gefrierzylinders abtropfendem Produkt ausgestattet. Bei jeder Reinigung empfiehlt es sich, die Sauberkeit dieses Abtropfkastens zu kontrollieren.

Sollte abgetropftes Produkt festgestellt werden, muss der korrekte Einbau der rückseitigen Dichtungen kontrolliert und bei Bedarf deren Austausch vorgenommen werden.

Nachdem die obigen Reinigungs- und Desinfizierungsmaßnahmen sorgfältig ausgeführt wurden, können die Bauteile wieder eingebaut werden.

Das richtige Zusammensetzen der Maschine ist sehr wichtig, da es andernfalls zum Auslaufen von Produkt und zu Schäden der Maschine selbst kommen kann.

Beim Zusammenbau ist ein zugelassenes Schmiermittel erforderlich (Vaseline).

Stets sicherstellen, dass alle Teile ordnungsgemäß gereinigt und desinfiziert wurden, und dass alle mit dem Zusammenbau befassten Personen sorgfältig ihre Hände und Unterarme gewaschen und desinfiziert haben.

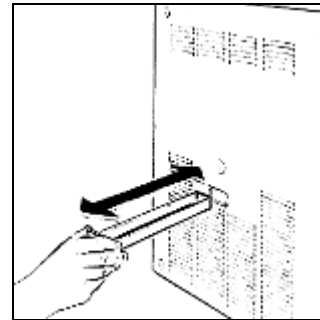


Abb. 15

- Die Spirale sorgfältig so in den Zylinder einsetzen, dass der hintere Schaft perfekt in seine Aufnahme im Inneren des Zylinders gleitet (Abb.16).

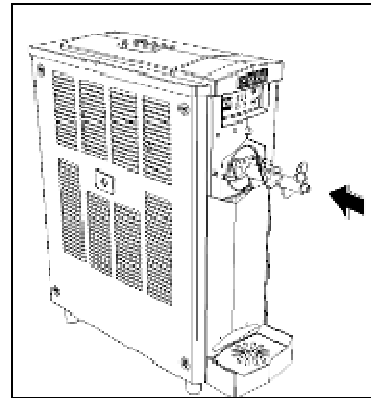


Abb. 16

- Nachdem die Dichtungen wieder am Kolben angebracht und geschmiert wurden (Abb.29), den Kolben in seine Aufnahme im Flansch einführen, den Zapfhebel mit seiner Feder anbringen und die Verbindung mithilfe des Befestigungsstifts (Abb.17) wieder herstellen.

!ACHTUNG!

Ein nicht einwandfreies Gleiten des Hahns beeinträchtigt dessen Dichtheit.

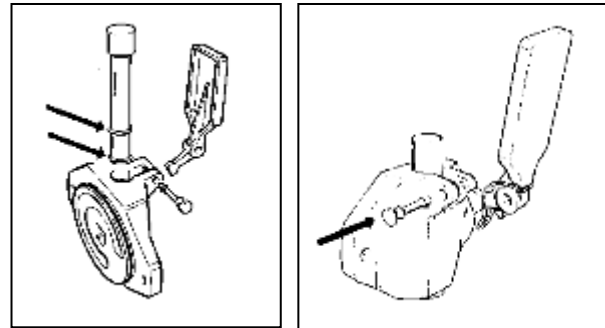


Abb. 17

- Die Dichtungen des frontalen Flanschs sorgfältig schmieren (Abb.18).

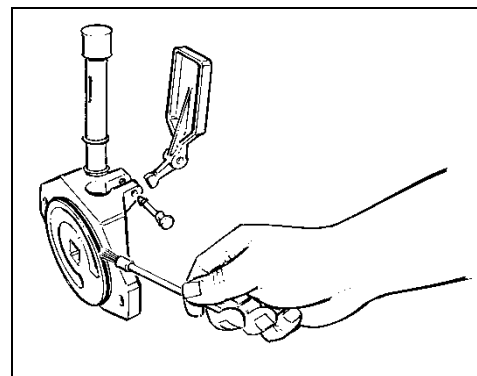


Abb. 18

- Den Flansch so wieder anbringen, dass der Zentrierstift in seiner Aufnahme zu liegen kommt (Abb.19).

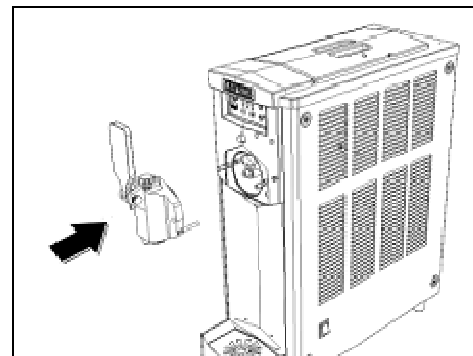


Abb. 19

- Nachdem der Flansch korrekt eingesetzt wurde, müssen zur Befestigung die Handknöpfe (Abb.20) bis zum Anschlag angezogen werden.

- Wenn alle Bauteile des Gefrierzylinders wieder eingebaut sind, alle Teile der oberen Wanne in der gleichen Lage wieder einbauen, die sie vor der Desinfizierung hatten (siehe Abb. 21).

- Die Tropfschale wieder anbringen (Abb.22).

- Nachdem die Reinigungsarbeiten durchgeführt wurden, die Maschine wie unten beschrieben desinfizieren.

DESINFIZION

Wenn die Maschine nach sorgfältiger Reinigung und Desinfizierung gemäß Kapitel 1 mehrere Tage nicht benutzt wird, muss sie wie nachstehend beschrieben neu desinfiziert werden.

- Nach Entfernen des Deckels die Pumpe und die Druckleitung ausbauen und alle Einzelteile unter Einhaltung vom Hersteller des Desinfektionsmittels angegebenen Dosierung und Einwirkungszeit desinfizieren.

- Sich dem amerikanischen Desinfektionsmittel

Kay-5® versorgen und es so vorbereiten, dass eine Verdünnung von 100 ppm erhalten wird

(ein Beutel Kay-5® zu 1 Oz +2 ½ Gallonen Wasser), das Desinfektionsmittel muss 40 CFR §180.940 entsprechen.

- Die Maschine im Spülbetrieb laufen lassen und abwarten, bis das Produkt lange genug gewirkt hat. Die notwendige Zeit wird ebenfalls vom Hersteller des Produkts angegeben.

- Die Wanne entleeren, indem das Ventil mindestens 10 Mal geöffnet und geschlossen wird. Auf diese Weise wird auch der gesamte Durchlaufbereich des Produkts desinfiziert.

- Sorgfältig nachspülen, d.h. die obigen Vorgänge mit sauberem Trinkwasser anstelle von Desinfektionsmittel wiederholen.

- Nach sorgfältiger Reinigung und Desinfizierung die Pumpe wieder einbauen und sorgfältig die Druckleitung wieder anbringen.

- Nachdem die vorstehend beschriebene Desinfektion sorgfältig vorgenommen wurde, ist die Maschine gebrauchsbereit.

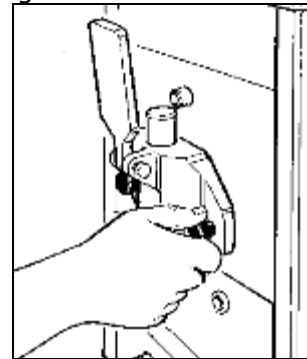


Abb. 20

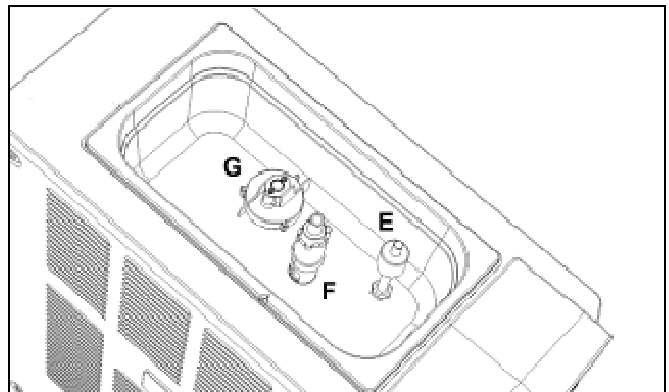


Abb. 21

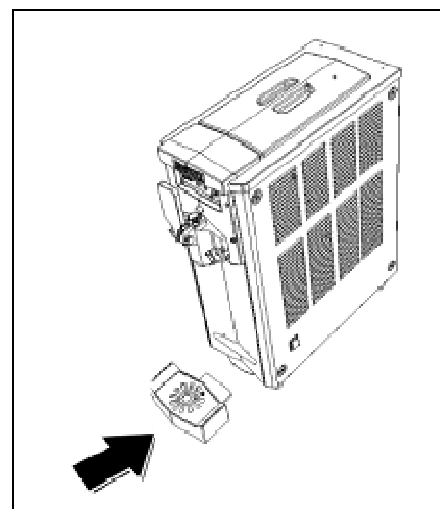


Abb. 22

2. AUSSTATTUNG DES GERÄTS

In der Verpackung müssen sich beim Öffnen die folgenden Elemente befinden:

- die vorliegende Betriebs- und Wartungsanleitung
- die CE- Konformitätserklärung
- 1 Tube Schmiermittel (Vaseline);
- 1 Tropfschale;
- 2 O-Ringe für das Absperrventil;
- 1 Dichtung für den frontalen Flansch;
- 1 Bürste;
- 1 Sternmatrize.

3. NÜTZLICHE HINWEISE FÜR DEN TRANSPORT

Um zu verhindern, dass das im dichten Kompressor enthaltene Öl in den Kältekreis eindringt, muss das Gerät in vertikaler Stellung transportiert, gelagert und gehandhabt werden, wobei die Angaben auf der Verpackung zu beachten sind. Sollte das Gerät versehentlich oder absichtlich aus Platzgründen beim Transport in nicht vertikale Stellung gebracht worden sein, muss es vor der Inbetriebnahme 3-4 Stunden lang aufrecht stehen gelassen werden, damit das Öl in den Kompressor zurückfließen kann.

4. NÜTZLICHE HINWEISE FÜR DAS HEBEN

Jedes Gerät wird auf einer eigenen Holzpalette ausgeliefert, die das Heben und Befördern mit normalen Hebe- und Beförderungsmitteln gestattet.



Das Gerät nicht alleine heben, sondern stets mit Hilfe einer weiteren Person.

Um Schäden des Geräts zu vermeiden muss das Auf- und Abladen mit besonderer Sorgfalt vorgenommen werden. Das Gerät kann anhand eines motor-oder handbetriebenen Gabelstaplers gehoben werden. Dazu sind die Gabeln unter dem Gerät einzuführen.

Dagegen muss folgendes vermieden werden:

- Kippen des Geräts;
 - Schleppen des Geräts anhand von Seilen oder Sonstigem;
 - Heben des Geräts mit Anschlaggurten oder Seilen
 - Rütteln oder Stoßen der verpackten oder unverpackten Maschine.
- Das Gerät muss an einem trockenen Ort mit Umgebungstemperatur zwischen 0 und 40 °C gelagert werden. In der Originalverpackung können maximal 2 Geräte übereinander gestapelt werden, wobei darauf geachtet werden muss, dass die durch Pfeile auf der Verpackung markierte, aufrechte Stellung beibehalten wird.

5. TECHNISCHE DATEN

Technische und elektrische Merkmale des Geräts

Alle technischen und elektrischen Merkmale des Geräts sind auf dem Typenschild angegeben, das im Inneren der Maschine angebracht und nachstehend abgebildet ist.



Auf dem Typenschild sind angegeben:

- Modell
- Seriennummer
- Stromversorgung in Volt/ Hz
- Max. Leistungsaufnahme in Watt
- Max. Strom in Amp
- Gewicht in kg
- Umgebungstemperatur für den Betrieb der Maschine zwischen 24 und 32°C.

Die Abmessungen des Geräts sind:

dem Sie es erworben haben, oder mit unserem After-Sales-Service.

K-Soft

- Höhe 70 cm
- Breite 24 cm
- Tiefe 57 cm
- Gewicht 55 kg

Karma

- Höhe 60 cm
- Breite 35.7 cm
- Tiefe 52.1 cm
- Gewicht 70 kg

Geräuschpegel

Der dauernde äquivalente, gewichtete Schalldruckpegel liegt unter 70 dB.

Im Störfall:

In den meisten Fällen lassen sich eventuelle technische Störungen durch bescheidene Maßnahmen beseitigen. Wir empfehlen deshalb, aufmerksam die vorliegenden Anleitung zu lesen, bevor Kontakt mit dem Hersteller oder dessen Kundendienststellen aufgenommen wird.

Entsorgung


Wichtig

Die Bestandteile der Verpackung dürfen nicht in Reichweite von Kindern liegen gelassen werden, da sie eine potentielle Gefahrenquelle darstellen.

Wichtig

Die Verpackungsteile dürfen nicht in der Umwelt freigesetzt werden. Sie sollten aufbewahrt werden, um sie bei Bedarf wieder verwenden zu können (z.B. zur Einlagerung über Winter).



Das Symbol  bedeutet, dass das Gerät nicht als normaler Hausmüll entsorgt werden darf, sondern aufgrund der Europäischen WEEE-Richtlinie 2003/108/EG (Waste Electrical and Electronics Equipments) und den daraus abgeleiteten nationalen Gesetzesvorschriften entsorgt werden muss, um schädliche Auswirkungen auf die Umwelt und die Gesundheit des Menschen zu vermeiden. Zur korrekten Entsorgung des Geräts können Sie Kontakt mit dem Händler aufnehmen, bei

6. AUFSTELLUNG

Die Installation und spätere Wartung müssen aufgrund der einschlägigen Vorschriften von Fachpersonal vorgenommen werden, das in den Gebrauch dieses Geräts eingewiesen wurde.

a) **Alle Verpackungsteile für die Winter-Einlagerung** aufbewahren und sicherstellen, dass das Gerät in einwandfreiem Zustand ist (Abb.23).

!WICHTIG!

Die Bestandteile der Verpackung dürfen nicht in Reichweite von Kindern liegen gelassen werden, da sie eine potentielle Gefahrenquelle darstellen.

b) Das Gerät auf eine ebene Fläche stellen und dabei auf eine gute Belüftung des Gerätekörpers achten, wobei auf allen Seiten mindestens 20 cm Freiraum für eine gute Belüftung gelassen werden (Abb.24) Das Gerät an einem trockenen Ort fern von Hitzequellen aufstellen.

c) Kontrollieren, dass die Netzspannung mit den Angaben auf dem Typenschild übereinstimmt und dass die verfügbare Leistung für den Bedarf des Geräts ausreichend ist. Den Stecker in eine geerdete Steckdose stecken. Auf Mehrfach-Steckdosen muss verzichtet werden.

WEITERE VORKEHRUNGEN SIND SORGFÄLTIG IM ABSCHNITT "ANSCHLUSS AN DAS STROMNETZ" NACHZULESEN.

d) Die Installation muss aufgrund der Anweisungen des Herstellers erfolgen. Die Nichteinhaltung dieser Anweisungen kann die Funktionstüchtigkeit des Geräts beeinträchtigen.

Wichtig

Die Erdung ist notwendig und gesetzlich vorgeschrieben. Bevor Reinigungs- oder Wartungsarbeiten jeglicher Art vorgenommen werden, durch Abziehen des Steckers sicherstellen, dass das Gerät von der Stromversorgung getrennt ist. Bei Defekten oder Funktionsstörungen, das Gerät abschalten und den Stecker aus der Steckdose ziehen.

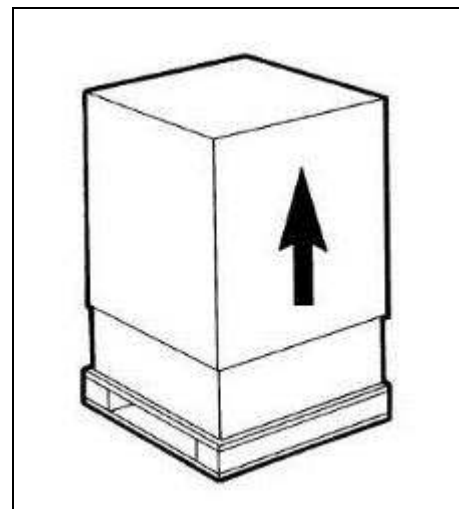


Abb. 23

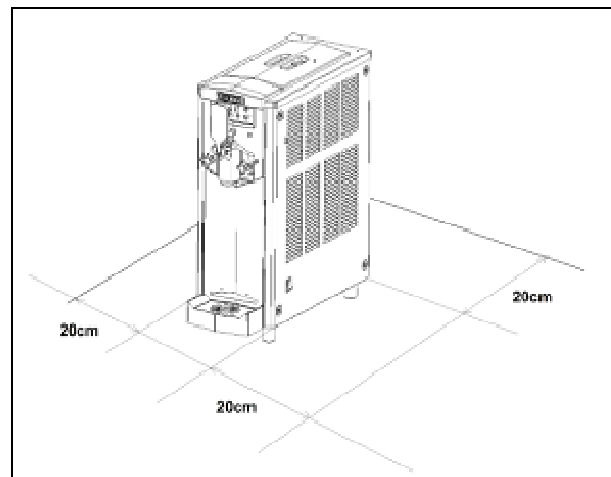


Abb. 24

QUALIFIZIERTEN PERSON AUSGETAUSCHT
WERDEN, UM JEDES RISIKO ZU VERMEIDEN.

7. ANSCHLUSS AN DAS STROMNETZ

NUR FÜR WARTUNGSTECHNIKER

Bevor der Stecker in die Steckdose gesteckt wird, sind zu Ihrer eigenen Sicherheit wie bereits vorstehend erwähnt, sorgsam die folgenden Vorkehrungen zu treffen:

- Sicherstellen, dass das Gerät an eine entsprechend den einschlägigen Sicherheitsvorschriften wirksam geerdete Elektroanlage angeschlossen wird (Abb. 25).

Der Hersteller kann nicht für Schäden haftbar gemacht werden, die durch mangelnde Erdung der Anlage zustande kommen.

- Stets die elektrischen Merkmale auf dem Typenschild des jeweiligen Geräts kontrollieren. Die Daten auf dem Typenschild haben jederzeit Vorrang gegenüber den Angaben dieses Handbuchs.

- Zur korrekten und sicheren Installation ist es unerlässlich, dass eine entsprechende Steckdose bereitgestellt wird, die entsprechend den einschlägigen nationalen Sicherheitsvorschriften über einen magnetthermischen Schutzschalter mit einer Kontaktöffnungsweite gleich oder größer 3 mm gesteuert wird (Abb.25).

- Keinesfalls Mehrfach-Steckdosen oder Verlängerungskabel verwenden.

- Sicher stellen, dass das Versorgungskabel auf seiner gesamten Länge an keiner Stelle gequetscht wird.

- Zum Abziehen des Steckers nach Abschalten des Hauptschalters, direkt den Stecker greifen und sanft daran ziehen.

Wichtig

SOLLTE DAS VERSORGUNGSKABEL
BESCHÄDIGT SEIN, MUSS ES VOM
HERSTELLER ODER DESSEN KUNDENDIENST
BZW. VON EINER VERGLEICHBAR

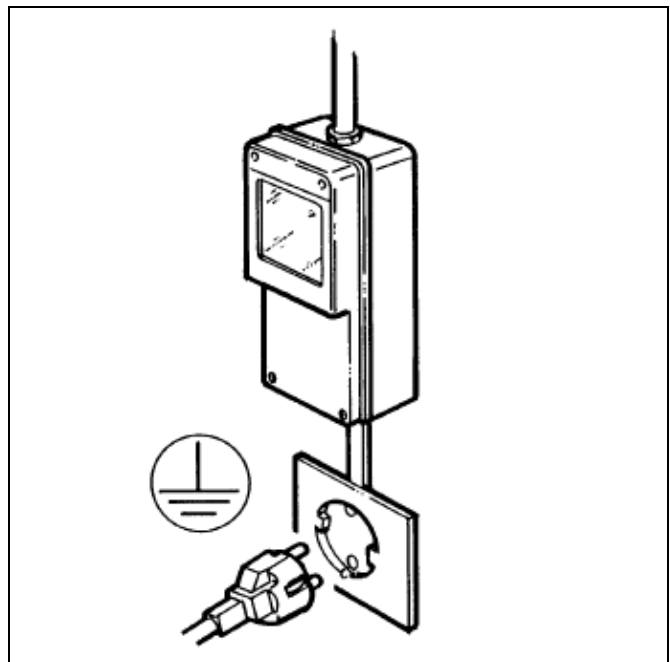


Abb. 25

- Wenn es die örtlichen Vorschriften erfordern, kann das Gerät dauerhaft an die Stromversorgung angeschlossen werden, siehe National Electrical Code (NEC) und NFPA 70. Falls erforderlich, die rechte Seitenwand entfernen, das Netzkabel von der Verkabelung der Maschine trennen, es aus der Maschine entfernen und durch das permanente Kabel gemäß den örtlichen Vorschriften ersetzen.

8. INBETRIEBNAHME UND BETRIEBSMODALITÄTEN

!ACHTUNG!

VOR DER ERSTEN INBETRIEBNAHME DER MASCHINE MÜSSEN ALLE IN KAPITEL 9 BESCHRIEBENEN REINIGUNGS- UND DESINFIZIERUNGSMASSNAHMEN GETROFFEN WERDEN

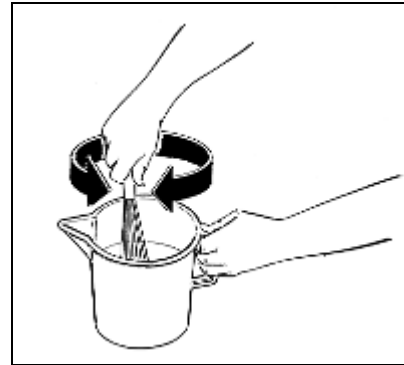


Abb. 26

- In einem Gefäß das Produkt je nach Angaben des Herstellers (siehe Abb. 26) mit Wasser oder Milch auflösen und verrühren, ohne die folgenden Mengen zu überschreiten:
KSoft: 1+2 Liter
Karma: 2+4 Liter

HINWEIS: unter "Produkt" versteht sich das Ergebnis der Mischung von Wasser oder Milch mit dem Präparat für die Zubereitung von Softeis und ähnlichen Produkten.

!ACHTUNG!

Das Gerät nicht mit anderen als spezifischen Softeis-Produkten verwenden. Die mangelnde Einhaltung dieser Vorschrift kann zu nicht mehr reparablen Schäden an bestimmten Bauteilen der Maschine führen.

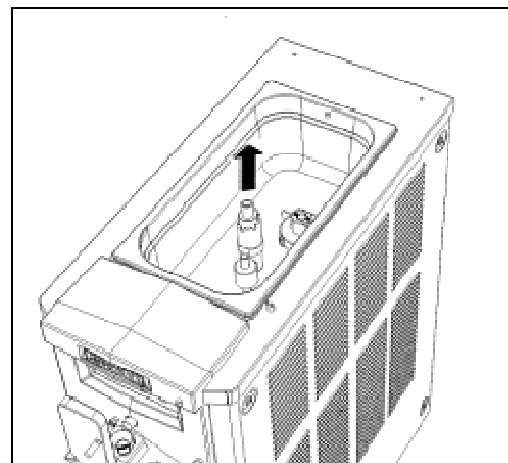


Abb. 27

Wenn ein neuer Eisgeschmack hergestellt werden soll und die Maschine zu diesem Zweck gestartet wird, empfiehlt es sich, nur 0.9 Liter Produkt einzufüllen, die zum Füllen des Gefrierzylinders notwendig sind, und das restliche Produkt in die obere Wanne nur so weit einzufüllen, wie das Zulaufrohr zur Verbindung der Pumpe und des Gefrierzylinders eingeführt wurde.

- Den Deckel und das Luftzuleitungsrohr der oberen Wanne entfernen (Abb.27)

- Produkt in die obere Wanne geben (Abb.28) und abwarten, dass es in den Gefrierzylinder abläuft.

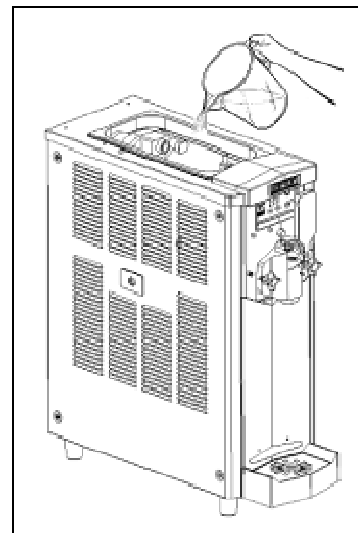


Abb. 28

- Das Luftzuleitungsrohr anbringen und regeln, indem der bewegliche obere Teil angehoben und im Uhrzeigersinn in die geschlossene Stellung an der durch den Pfeil gekennzeichneten unteren Markierung gedreht wird (Abb.29).

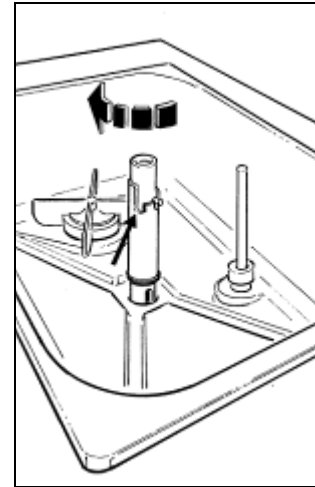


Abb. 29

- Das restliche Produkt in die obere Wanne gießen.

- Den Deckel wieder auf der Wanne anbringen, den Stecker in die Steckdose stecken und den Hauptschalter A einschalten (Abb.30).

- Die gewünschte Betriebsart am Bedienfeld einstellen (Abb.31)

- Um die Kälteanlage auf Kühlbetrieb einzustellen, die Einschalttaste B am Bedienfeld betätigen (Abb. 31).

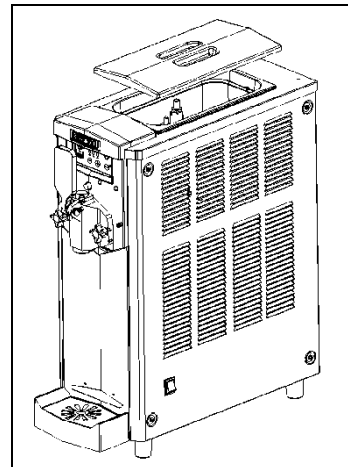


Abb. 30

!ACHTUNG!

Bei Betätigung der Einschalttaste beginnt die Kälteanlage zu arbeiten. Um Schäden des Geräts zu vermeiden muss vorher immer sichergestellt werden, dass bereits Produkt in die Wanne gefüllt wurde. Das Gerät keinesfalls bei leerer Wanne betreiben.

- Zur Einstellung der Konsistenz des Produkts, die Tasten + oder - am Tastenfeld betätigen (Abb.31). Bei Betätigung der Taste + leuchten nach und nach mehr Leds auf und die eingestellte Konsistenz wird erhöht. Bei Betätigung der Taste - erlöschen nach und nach die Leds und die Konsistenz wird verringert (Abb. 31).

- Wenn die Taste so oft betätigt wird, dass alle drei Konsistenz- Anzeigeleads erlöschen, schaltet die Maschine auf Defrost-Betrieb. In diesem Fall leuchtet nur noch die LED der Einschalttaste B.

- Zur Einleitung des Spülzyklus muss die Taste WASH (Taste C in Abbildung 31) gedrückt werden, nachdem die Kälteanlage durch Betätigen der Einschalttaste B abgeschaltet und kontrolliert wurde, dass die zugehörige LED erloschen ist.

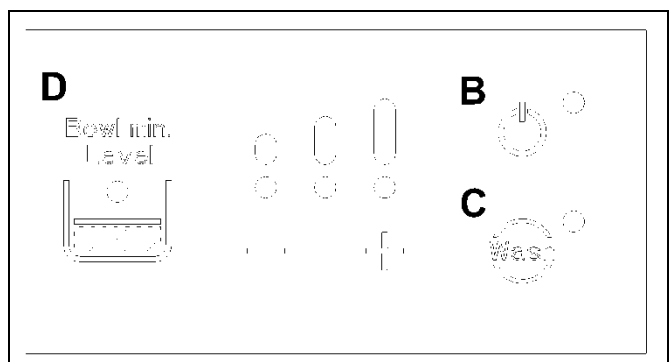


Abb. 31

!Wichtig!

Die Modi Defrost (nächtliche Aufrechterhaltung) und Spülen dürfen nicht anstelle von Reinigen und Desinfizieren in der durch die geltenden Vorschriften vorgeschriebenen Häufigkeit verwendet werden.

HINWEIS: wenn die Konsistenz- Anzeigeleds blinken, bedeutet dies, dass die Kälteanlage in Betrieb ist, weil die eingestellte Konsistenz noch nicht erreicht wurde.

- Wenn das Produkt die gewünschte Konsistenz erreicht hat hören die Leds auf zu blinken und die Rotation der Schnecke wird unterbrochen.

- In diese Phase der Herstellung muss das Luftrohr geöffnet auf das gewünschte Niveau eingestellt werden.

- Durch Anheben und Drehen des oberen Rohrteils gegen den Uhrzeigersinn (Abb.32), so dass der Stift nach und nach immer höher liegende Markierungen erreicht, kann die Produktmenge erhöht werden, die in die Gefrierkammer eingeführt wird, wodurch sich entsprechend auch die Konsistenz und das Volumen ändern.

- Zum Zapfen von Eis, einen Becher unter den Zapfhahn stellen und den Hebel ziehen, wie in Abbildung 33 dargestellt. Die Schnecke wird wieder in Betrieb gesetzt, um das Zapfen zu erleichtern.

!ACHTUNG!

Um Geräteschäden infolge von Produktmangel zu vermeiden, wird die Maschine bei zu niedrigem Füllstand in der Wanne durch einen Alarm blockiert, bis ein ausreichender Füllstand wieder hergestellt wurde.

- Wenn sowohl die Füllstands-LED des Produkts D als auch die Einschalt-LED B (Abb. 34) leuchten und ein Alarmton zu hören ist, bedeutet dies, dass der Füllstand der oberen Wanne zu niedrig ist und nachgefüllt werden muss. In diesem Zustand ist die Maschine blockiert und bis zur Wiederherstellung des Füllstands funktionieren nur der Motor und die Pumpe in der Ausgabephase.

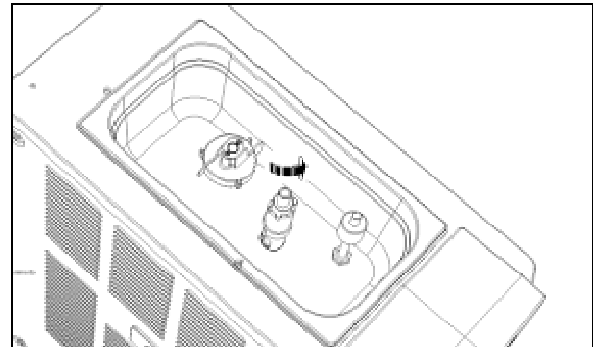


Abb. 32

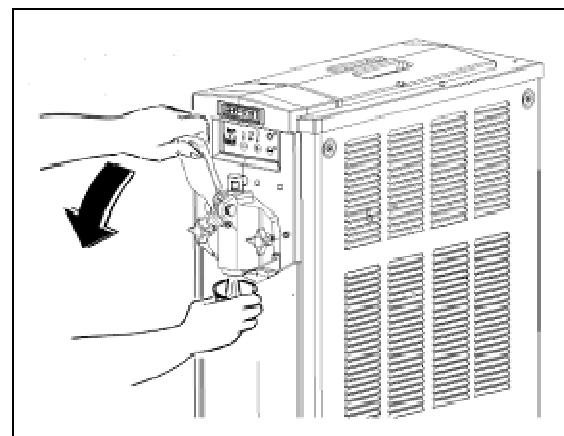


Abb. 33

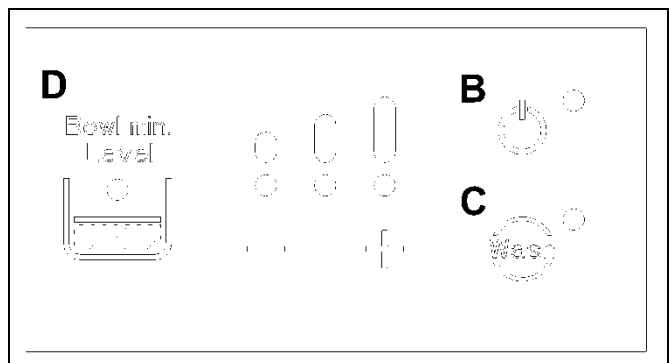


Abb. 34

9. AUSSERORDENTLICHE WARTUNG



Bevor Wartungsarbeiten jeglicher Art ausgeführt werden, muss obligatorisch das Gerät abgeschaltet und der Stecker aus der Steckdose gezogen werden.

Reinigung des Kondensatorfilters (nur KSoft)

Um gute Leistungen der Kälteanlage zu gewährleisten muss der Kondensatorfilter mindestens **einmal monatlich gereinigt werden, bzw. wenn er zu stark verstopft ist.**

Für den Zugang zum Kondensator

- die Spannungsversorgung des Geräts durch Abschalten des Hauptschalters und Abziehen des Steckers aus der Steckdose unterbrechen;
- Den Filter entfernen, indem er wie in Abbildung 35 gezeigt unter der Maschine herausgezogen wird
- Den Filter reinigen, indem er unter einem Wasserstrahl gespült und dann getrocknet wird, bevor er wieder an seinem Platz positioniert wird.

WICHTIG

Zum Entfernen des Schmutzes zwischen den Lamellen des Kondensators keinesfalls Schraubenzieher oder sonstige scharfkantige Gegenstände verwenden.

- Das Erdungskabel und die Seitenplatte wieder anbringen.

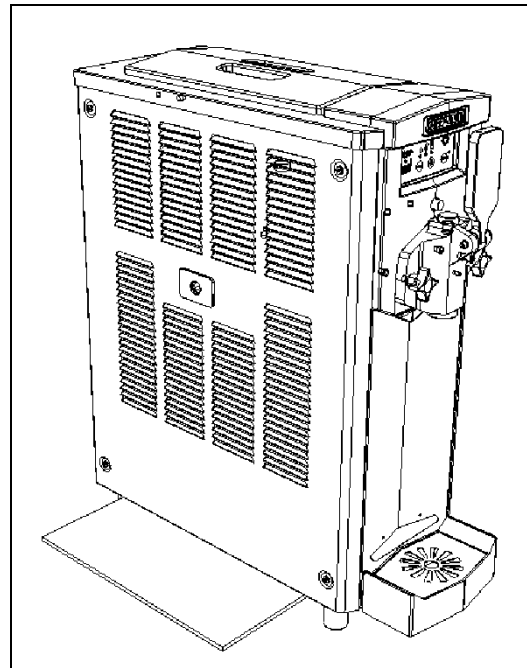


Abb. 35



S.P.M. Drink Systems S.p.a. - 41057 Spilamberto (MO) Italy - Via Panaro, 2/b
Tel +39 059. 789811 - Fax +39 059.781761
E-mail: info@spm-ice.it - www.spm-ice.it
Cod. Fisc. e Partita IVA 03195610369 - REA MO - 366825 - AEEIT1306000008071
Cap. Soc. € 2.000.000,00 i.v. - Foro Competente: MODENA - Cod. Ident. CEE IT03195610369

Kontrolle und Austausch der Dichtungen

DICHTUNG DES FRONTALEN FLANSCHS

Die Dichtung am frontalen Flansch muss alle 6 Monate ausgetauscht werden, je nach Verschleiß und Wartungs- bzw. Schmierungsstatus.

DICHTUNGEN (O-RINGE) DES HAHNS

Die O-Ringdichtungen des Zapfhahns müssen ersetzt werden, sobald sie Spuren von Verschleiß zeigen. Diese Dichtungen müssen bei jedem Zusammenbau der Maschine nach der Reinigung geschmiert und sorgfältig kontrolliert werden, um unerwünschte Leckagen zu vermeiden.

HINTERE WELLENDICHTUNG

Die rückseitige Dichtung der Spirale muss immer ausgetauscht werden, wenn das Auslaufen von Produkt an der Rückseite erkannt wird. Dies kann durch tägliche Inspektion des Tropfkastens auf der linken Seite der Maschine festgestellt werden.

Einlagerung über Winter

Um die Maschine bei Stillstandszeiten wie beispielsweise im Winter zu schützen, muss sie ordnungsgemäß gelagert werden, wie nachstehend beschrieben:

- Die Maschine von allen Energiequellen trennen.
- Alle Teile, die mit dem Produkt in Berührung kommen ausbauen, reinigen und desinfizieren, wie in Kapitel 9 beschrieben.
- Auch die Außenplatten reinigen
- Alle Bauteile wieder ordnungsgemäß einbauen.
- Die Maschine vollständig montiert mit der Originalverpackung bedecken, um sie vor Staub und sonstigen Verschmutzungen zu schützen.
- Die Maschine an einem trockenen Ort verwahren.

Aufbewahrung Produkt

Da die Haltbarkeit des Produkts von der Temperatur und von der Dauer der Aufbewahrung abhängig ist, müssen unbedingt die Angaben des Herstellers eingehalten werden, um Gesundheitsrisiken durch ein wegen falscher Aufbewahrungsbedingungen schlecht gewordenen Produkt zu vermeiden.



10. NÜTZLICHE INFORMATIONEN ZUR HERSTELLUNG VON SPEISEEIS

VOLUMENSTEIGERUNG

Beim Übergang vom flüssigen Anfangszustand in den verdickten, cremigen Endzustand nimmt das Volumen des Produkt beachtlich zu. Die Quantifizierung des Ausmaßes dieser Volumensteigerung kann sehr hilfreich sein, um das Überfüllen der Wanne mit zu viel Produkt zu vermeiden.

Die folgende, einfache Berechnung gestattet die Bestimmung des Prozentsatzes, um den sich das Volumen vergrößern wird.

- Einen leeren Behälter auf eine Waage stellen und diese somit auf Null Gewicht einstellen;

- Den Behälter abnehmen, vollständig mit flüssigem Produkt füllen, wiegen und das Gewicht notieren;

- Den gleichen Vorgang wiederholen, indem der Behälter mit dem Produkt gefüllt wird, das die gewünschte Dichte aufweist: wiegen und das erzielte Gewicht notieren;

- Nun anhand der nachstehenden Formel die prozentuale Volumensteigerung berechnen:

"Gewicht des flüssigen Produkts minus Gewicht des cremigen Produkt, geteilt durch das Gewicht des cremigen Produkts und dann multipliziert mal 100"

Beispiel:

Gewicht eines halben Liters flüssigen Produkts:

530 g

Gewicht eines halben Liters cremigen Produkts:

380 g

Differenz: 150 g

$150/380=0.4$

$0.4 \times 100 = 40\%$ Volumensteigerung

11. HAFTUNGSAUSSCHLUSS

Der Hersteller verweigert jegliche Haftung für eventuelle direkte oder indirekte Personen-, Sach- und Tierschäden infolge der mangelnden Einhaltung der Vorschriften dieses Handbuchs, insbesondere der Hinweise in Bezug auf Installation, Betrieb und Wartung des Geräts. Der Hersteller haftet nicht für eventuell in diesem Handbuch enthaltene Ungenauigkeiten infolge von Druck-, Abschrift- oder Übersetzungsfehlern und behält sich das Recht vor, alle Änderungen vorzunehmen, die er für notwendig oder dienlich erachtet, ohne die wesentlichen Funktions- und Sicherheitsmerkmale der Maschine zu beeinträchtigen.

12. ANLEITUNG ZUR PROBLEM LÖSUNG

**HINWEIS: die nachstehenden
Arbeitsgänge müssen von
technischem Fachpersonal**

Problem	Mögliche Ursache	Abhilfe
Die Maschine kühlt nicht oder nur teilweise, und der Kompressor funktioniert	<ul style="list-style-type: none"> Der Belüftungs-Freiraum rings um die Maschine ist nicht ausreichend Die Maschine läuft im Spülbetrieb Der Lüfter funktioniert nicht Es liegt eine Kältemittel-Leckage vor 	<ul style="list-style-type: none"> Mindestens 20 cm Freiraum rings um die Maschine belassen und die Maschine fern von Hitzequellen aufstellen Die Kälteanlage aktivieren. Dazu die Spülfunktion ab- und stattdessen die Kühlfunktion einschalten Die elektrischen Anschlüsse überprüfen. Bei Bedarf den Lüfter austauschen Die Leckstelle feststellen, beseitigen und die Anlage wieder füllen
Die Maschine kühlt nicht oder nur teilweise, und der Kompressor funktioniert nicht	<ul style="list-style-type: none"> Die elektrischen Teile des Kompressors funktionieren nicht Elektrische Anschlüsse gelöst Der Kompressor ist defekt 	<ul style="list-style-type: none"> Die Bauteile austauschen, die nicht funktionieren Die elektrischen Anschlüsse überprüfen Den Kompressor austauschen
Die Maschine läuft laut	<ul style="list-style-type: none"> Die Spirale und ihre Einzelteile wurden nicht richtig montiert Der Gefrierzylinder ist leer Die Flügel des Lüfters stoßen an interne Bauteile 	<ul style="list-style-type: none"> Die Spirale ausbauen und die Teile richtig zusammensetzen Die Ursachen verifizieren und beheben Überprüfen und in Ordnung bringen
Der Hauptschalter steht auf ON, aber die Maschine funktioniert nicht	<ul style="list-style-type: none"> Der frontale Flansch wurde nicht ordnungsgemäß angebracht Elektrische Anschlüsse gelöst Der Schalter ist defekt Die elektronische Steuerkarte ist defekt Der Rührwerksmotor ist defekt 	<ul style="list-style-type: none"> Den frontalen Flansch richtig anbringen Die elektrischen Anschlüsse überprüfen Den Schalter austauschen Die elektronische Steuerkarte austauschen Den Rührwerksmotor austauschen
Im seitlichen Kasten wurde das Abtropfen von Produkt festgestellt	<ul style="list-style-type: none"> Die Kontaktfläche der hinteren Dichtung der Spirale ist verschmutzt oder beschädigt 	<ul style="list-style-type: none"> Die Spirale entfernen, prüfen und die Dichtung reinigen/ersetzen
Die Maschine funktioniert und die obere Wanne ist mit flüssigem Produkt gefüllt, aber aus dem Zapfhahn tritt Eis aus	<ul style="list-style-type: none"> Die Pumpe funktioniert nicht Das Produkt im Zylinder ist zu dickflüssig und die Pumpe saugt es nicht an 	<ul style="list-style-type: none"> Die Funktion der Pumpe überprüfen und lösen (Pumpe gründlich reinigen) Es muss festgestellt werden, aus welchem Grund das Gemisch zu fest wird. Das Problem beseitigen und die Maschine mit frischem Produkt wieder starten.
Leck am Zapfhahn	<ul style="list-style-type: none"> Der Zapfhahn wurde nicht ordnungsgemäß montiert Die Bewegung des Hahns ist behindert Die O-Ringdichtungen sind beschädigt oder verschlissen 	<ul style="list-style-type: none"> Den Hahn aus- und korrekt wieder einbauen Den Hahn und seine Aufnahme reinigen und mit dem zur Lieferung gehörenden Vaseline-Fett schmieren Die O-Ringe austauschen
Das Rührwerk dreht sich nicht	<ul style="list-style-type: none"> Der frontale Flansch wurde nicht ordnungsgemäß montiert Elektrische Anschlüsse gelöst Die elektronische Steuerkarte ist defekt Der Rührwerksmotor ist defekt 	<ul style="list-style-type: none"> Den frontalen Flansch richtig montieren Die elektrischen Anschlüsse überprüfen Die elektronische Steuerkarte austauschen Den Rührwerksmotor austauschen
Das Rührwerk läuft laut während der Rotation	<ul style="list-style-type: none"> Der Gefrierzylinder ist leer 	<ul style="list-style-type: none"> Die Ursachen verifizieren und beheben
Die Tasten reagieren nicht auf Betätigung	<ul style="list-style-type: none"> Die Tastatur ist defekt Die elektronische Steuerkarte ist blockiert oder defekt 	<ul style="list-style-type: none"> Die Tastatur austauschen Die Maschine aus- und wieder einschalten. Wenn das Problem weiter bestehen bleibt, die Karte austauschen

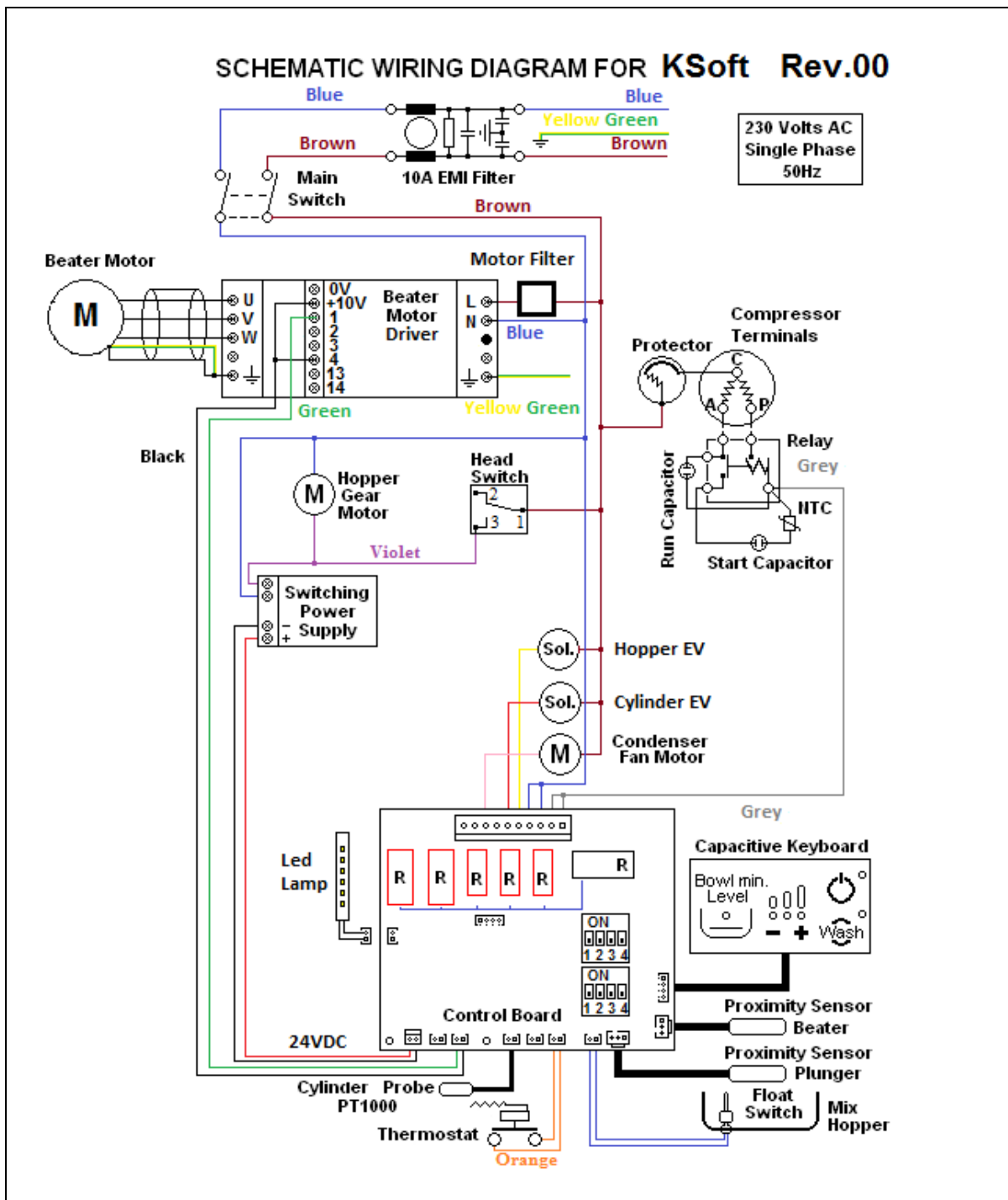


S.P.M. Drink Systems S.p.a. - 41057 Spilamberto (MO) Italy - Via Panaro, 2/b
 Tel +39 059. 789811 - Fax +39 059.781761
 E-mail: Info@spm-ics.it - www.spm-ics.it
 Cod. Fisc. e Partita IVA 03195610369 - REA MO - 366825 - AEEIT1306000008071
 Cap. Soc. € 2.000.000,00 i.v. - Foro Competente: MODENA - Cod. Ident. CEE IT03195610369



Problem	Mögliche Ursache	Abhilfe
Die LED der Taste ON und die Füllstands-LED leuchten und zugleich ist ein Alarmton zu hören	<ul style="list-style-type: none"> Füllstand Produkt zu niedrig 	<ul style="list-style-type: none"> Füllstand in der Wanne wieder herstellen
Die LED der Taste ON blinkt und zugleich ist ein Alarmton zu hören	<ul style="list-style-type: none"> Sonde der Wanne nicht angeschlossen Temperatur im Inneren der Wanne zu hoch 	<ul style="list-style-type: none"> Sonde anschließen Die Maschine abschalten und einige Minuten warten, bis die Temperatur des Systems nach dem Spülen mit heißem Wasser wieder abgesunken ist
Die LED der Füllstand-Taste des Produkts und die LED der Taste ON blinken und zugleich ist ein Alarmton zu hören	<ul style="list-style-type: none"> Temperatur des Produkts zu niedrig Temperatursonde kurzgeschlossen 	<ul style="list-style-type: none"> Die Produktmenge im Gefrierzylinder ist zu gering. Die obere Wanne auffüllen oder das Zulaufrohr öffnen Die Sonde austauschen

13. WIRING DIAGRAM





S.P.M. Drink Systems S.p.a. - 41057 Spilamberto (MO) Italy - Via Panaro, 2/b
Tel +39 059. 789811 - Fax +39 059.781761
E-mail: Info@spm-ice.it - www.spm-ice.it
Cod. Fisc. e Partita IVA 03195610369 - REA MO - 366825 - AEEIT13060000008071
Cap. Soc. € 2.000.000,00 i.v. - Foro Competente: MODENA - Cod. Ident. CEE IT03195610369