

# Distributore combinato frullati/gelatina K 3

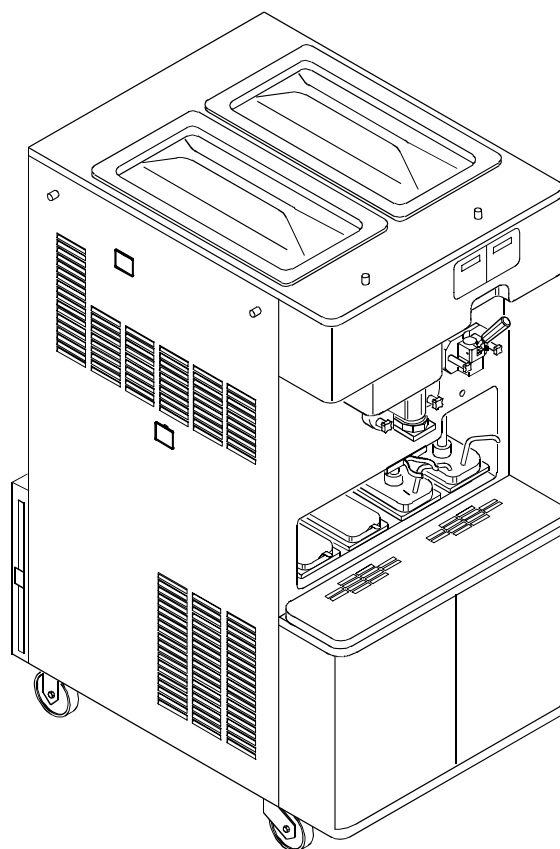
## Manuale operativo dell'attrezzatura

Questo manuale è ad uso esclusivo di  
licenziatari e dipendenti di  
Sistemi McDonald's Inc.

*Prodotto da:*

**Gruppo Carpigiani**  
Via Emilia, 45  
Anzola Emilia Bologna 40011  
ITALIA

Telefono:           Numero verde 800-648-4389  
Facsimile:         Telefono: 336-661-9895



## Sommario

<b>GARANZIA.....</b>	<b>5</b>
<b>SIMBOLI CONVENZIONALI .....</b>	<b>6</b>
<b>RISOLUZIONE DEI PROBLEMI CONTAMINAZIONE BATTERICA .....</b>	<b>7</b>
<b>1. INTRODUZIONE.....</b>	<b>9</b>
1.1 INFORMAZIONI GENERALI .....	9
1.1.1 DATI IDENTIFICATIVI DEL FABBRICANTE.....	9
1.2 INFORMAZIONI SULLA MACCHINA .....	9
1.2.1 DATI GENERALI .....	9
1.2.2 USO PREVISTO.....	9
1.2.3 RUMORE .....	9
1.2.4 CARATTERISTICHE TECNICHE.....	10
1.2.5 IDENTIFICAZIONE DEL GRUPPO MACCHINA.....	10
1.2.6 CICLO AUTOMATICO DI TRATTAMENTO TERMICO .....	11
1.2.7 CONTROLLO DELLA TEMPERATURA.....	11
1.2.8 SUPPORTO COPERCHI SERBATOIO .....	11
<b>2. ISTRUZIONI PER L'USO .....</b>	<b>12</b>
2.1 CONTROLLI.....	12
2.1.1 FUNZIONI MILK SHAKE.....	13
2.1.2 FUNZIONI DEL SUNDAE .....	17
2.2 EVENTI .....	19
2.3 MENU GESTORE.....	20
2.4 FUNZIONAMENTO.....	21
2.4.1 EROGAZIONE DEL MILK SHAKE .....	21
2.4.2 DISTRIBUZIONE DI SUNDAE.....	21
2.5 CICLO DI PULIZIA PROGRAMMATO .....	21
2.6 INTERRUZIONE DI CORRENTE.....	21
<b>3. PROCEDURE DI CHIUSURA GIORNALIERA.....</b>	<b>22</b>
3.1 LATO FRULLATO .....	22
3.1.1 SMONTAGGIO E PULIZIA DEI COMPONENTI: .....	22
3.1.2 SANIFICAZIONE ZONA PORTA:.....	22
3.1.3 PULIZIA/SANIFICAZIONE DELLA LINEA DELLO SCIROPPO .....	22
3.1.4 PREPARAZIONE DELLA MACCHINA PER IL CICLO DI TRATTAMENTO TERMICO NOTTURNO. 22	
3.2 CONTORNO DEL COPPA.....	23
3.2.1 SANIFICARE L'AREA DELLA PORTA: .....	23
3.2.2 PREPARARE LA MACCHINA PER IL CICLO DI TRATTAMENTO TERMICO NOTTURNO.23	
<b>4. PROCEDURE DI APERTURA GIORNALIERA.....</b>	<b>24</b>
4.1 LATO FRULLATO .....	24
4.1.1 SANIFICARE L'AREA DELLA PORTA: .....	24
4.1.4 AVVIAMENTO DELLA MACCHINA:.....	24

4.2 LATO DEL COPPA.....	25
4.2.1 PREPARAZIONE DELLA COPERTURA A CALDO.....	25
4.2.2 AVVIARE LA MACCHINA:.....	25
<b>5. PULIZIA SETTIMANALE .....</b>	<b>26</b>
5.1 LAVAGGIO E SANIFICAZIONE DEI CONTENITORI DI TOPPING .....	26
5.1.1 PULIZIA DEI CONTENITORI DI CONTORNO: .....	26
5.1.2 PULIZIA DELLA TRAMOGGIA DI COTTURA .....	26
5.2 SMONTAGGIO, LAVAGGIO E SANIFICAZIONE DELLE POMPE HOT TOPPING .....	26
5.3 CONTROLLARE LA TEMPERATURA E IL VOLUME DELLA POMPA DI RABBOCCO .....	28
<b>6. OGNI 14 GIORNI PULIZIA .....</b>	<b>29</b>
6.1 SMONTAGGIO E PULIZIA DEL LATO MILK SHAKE .....	29
6.1.1 PULIZIA DEL SISTEMA SHAKE SCIROPPO .....	29
6.1.2 SVUOTAMENTO E PULIZIA DEL LATO MILK SHAKE .....	30
6.1.3 SMONTAGGIO DELLA POMPA SHAKE MIX .....	32
6.1.4 SMONTAGGIO DELLO SPORTELLLO DI EROGAZIONE SHAKE.....	33
6.1.5 SMONTAGGIO DEL CILINDRO BATTITORE .....	34
6.2 SMONTAGGIO E PULIZIA DEL LATO DEL COPPOLA.....	35
6.2.1 SVUOTAMENTO E PULIZIA DEL LATO DEL COPPA .....	35
6.2.2 SMONTAGGIO DELLA POMPA MISCELATRICE.....	37
6.2.3 SMONTAGGIO DELLO SPORTELLLO DI DISTRIBUZIONE DELLE GELATINE.....	38
6.2.4 SMONTAGGIO DEL BATTITORE PER COPPA .....	38
6.3 LAVAGGIO E SANIFICAZIONE DELLE PARTI COMPONENTI .....	39
6.4 RIMONTAGGIO DEI COMPONENTI LAVATI E IGIENIZZATI .....	41
6.4.1 RIMONTAGGIO DEL CILINDRO SCOSSATRICE .....	41
6.4.2 RIMONTAGGIO DELLO SPORTELLLO DI EROGAZIONE SHAKE.....	42
6.4.3 RIMONTAGGIO DELLA POMPA SHAKE MIX .....	43
6.4.4 RIMONTAGGIO DELL'AGITATORE DELLA TRAMOGGIA DI MISCELAZIONE .....	45
6.5 RIMONTAGGIO DELLE PARTI COMPONENTI LAVATE E IGIENIZZATE .....	45
6.5.1 RIMONTAGGIO DEL BATTITORE PER COPPA GELATO .....	45
6.5.2 RIMONTAGGIO DELLO SPORTELLLO DI DISTRIBUZIONE DELLE GELATINE.....	45
6.5.3 RIMONTAGGIO DELLA POMPA MISCELAZIONE SUNDAE.....	46
6.5.4 RIMONTAGGIO DELL'AGITATORE DEL SERBATOIO DI MISCELA .....	47
6.6 SANIFICAZIONE DELL'INTERA MACCHINA .....	47
6.6.1 SANIFICARE LA TRAMOGGIA.....	47
6.6.2 SANIFICAZIONE DELLA POMPA E DEL CILINDRO DI CONGELAMENTO .....	47
6.6.3 SCARICARE IL DISINFETTANTE .....	47
6.7 SANIFICAZIONE, ADEGUAMENTO E CALIBRAZIONE DELLO SCIROPPO (LATO AGITAZIONE).....	48
6.8 PRIMING DELLA MISCELA .....	48
<b>7. PULIZIA MENSILE.....</b>	<b>50</b>
7.1 PULIZIA DEL FILTRO DELL'ARIA.....	50
<b>8. MANUTENZIONE PREVENTIVA .....</b>	<b>51</b>
8.1 ELENCO DEI CONTROLLI .....	51
8.2 CONTROLLO E MANUTENZIONE SEMESTRALE .....	52
8.2.1 ISTRUZIONI PER LA SOSTITUZIONE DEL TUBO DELLA POMPA PERISTALTICA.....	52

---

<b>9. RISOLUZIONE DEI PROBLEMI .....</b>	<b>54</b>
9.1 ALLARMI .....	54

## Garanzia

La garanzia non copre i pezzi di ricambio e la manodopera necessari per correggere o riparare malfunzionamenti o guasti della macchina causati da errori dell'operatore, uso improprio della macchina, interventi di assistenza non autorizzati o cause esterne.

### Garanzia sulle parti

- Garanzia su tutti i componenti, ad eccezione delle parti soggette a normale usura (come o-ring, cinghie, valvole in gomma, ingranaggi della pompa, ecc.): 1 anno dalla data della prima installazione
- Garanzia sui motori dei battitori: 2 anni dalla data della prima installazione
- Garanzia sul compressore: 3 anni dalla data della prima installazione
- Garanzia sul gruppo cilindro-evaporatore-tramoggia isolato: 5 anni dalla data della prima installazione

Le parti sostituite sono coperte per 1 anno dalla data della loro installazione.

Sono coperti il trasporto e i dazi sulle parti sostituite in garanzia.

### Garanzia di manodopera

La manodopera necessaria per correggere malfunzionamenti dei componenti o per sostituire parti difettose è fornita gratuitamente per 1 anno dalla data di installazione.

### Condizioni speciali

Le tariffe e le condizioni locali per l'assistenza fuori garanzia saranno negoziate tra l'agenzia di assistenza locale autorizzata e le organizzazioni McDonald's locali.

**Questa etichetta, compilata dall'installatore, indica i periodi di garanzia,  
è posizionato nella parte superiore del pannello laterale destro:**

<b><i>DATE DI SCADENZA DELLA GARANZIA</i></b>		
<b><i>DATA DI INIZIO:Giorno-</i></b>	<b><i>Mese-</i></b>	<b><i>Anno-</i></b>
<b><i>ARTICOLO</i></b>	<b><i>GARANZIA PARTI</i></b>	<b><i>GARANZIA DI MANODOPERA</i></b>
<i>Montaggio tramoggia</i>		
<i>Compressore</i>		
<i>Motore battitore</i>		
<i>Tutti gli altri componenti*</i>		
<b><i>* Sono escluse dalla garanzia le parti normalmente soggette ad usura</i></b>		

## Simboli convenzionali

### ATTENZIONE PERICOLO DI SCOSSE ELETTRICHE

Si avvisa il personale interessato che il mancato rispetto delle norme di sicurezza nell'esecuzione dell'operazione descritta può causare scosse elettriche.

### ATTENZIONE PERICOLO GENERALE

Si avvisa il personale interessato che l'operazione descritta può provocare danni se non eseguita nel rispetto delle norme di sicurezza.

### NOTA

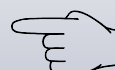
*Fornisce informazioni significative per il personale coinvolto.*

### AVVERTIMENTO

Si avvisa il personale interessato che il mancato rispetto delle informazioni può causare perdita di dati e danni alla macchina.

### PROTEZIONI

Questo simbolo posto a lato della descrizione significa che l'operatore deve utilizzare protezioni personali contro un rischio implicito di incidente.



### SICUREZZA

Quando si utilizzano apparecchiature e impianti industriali, bisogna essere consapevoli del fatto che i meccanismi di azionamento (moto rotatorio), i componenti ad alta tensione e le parti esposte ad alte temperature possono causare gravi danni a persone e cose.

Chi è responsabile della sicurezza dell'impianto deve vigilare che

- si evita un uso o una manipolazione non corretta
- I dispositivi di sicurezza non devono essere rimossi o manomessi
- Devono essere utilizzati esclusivamente ricambi originali, soprattutto per quanto riguarda i componenti con funzioni di sicurezza (es.: microinterruttori di protezione, termostati).

Per raggiungere quanto sopra, è necessario quanto segue:

- Sul posto di lavoro deve essere disponibile un manuale di istruzioni relativo alla macchina.
- Tale documentazione deve essere letta attentamente e le normative devono essere di conseguenza rispettate.
- Alle apparecchiature elettriche dovrà essere assegnato solo personale adeguatamente qualificato.



### AVVERTIMENTO

L'installazione della macchina deve essere eseguita solo da un tecnico specializzato e autorizzato; in fase di installazione della macchina, inserire su tutti i poli della linea un interruttore magnetotermico differenziale di protezione, dimensionato adeguatamente alla potenza di assorbimento indicata sulla targa dati della macchina e con apertura dei contatti di almeno 3 mm. Tale interruttore serve per interrompere l'alimentazione elettrica. L'eventuale sostituzione del cavo di alimentazione deve essere eseguita solo da un tecnico specializzato e autorizzato.

- Non mettere mai le mani nella macchina, durante le operazioni di produzione e pulizia. Prima di effettuare qualsiasi operazione di manutenzione, assicurarsi che la macchina sia in **"FERMARE"** posizione e l'interruttore principale è stato disattivato.
- È vietato lavare la macchina mediante getto d'acqua in pressione.
- Scollegare l'alimentazione elettrica prima di rimuovere qualsiasi pannello laterale o posteriore.
- **CARPIGIANI** non è responsabile per eventuali incidenti che dovessero verificarsi durante il funzionamento, la pulizia e/o la manutenzione delle sue unità, se questa avvertenza non è stata pienamente rispettata.

## Risoluzione dei problemi di contaminazione batterica

Campioni di prodotto devono essere prelevati periodicamente da un esperto qualificato per valutare la conteggio dei batteri nel prodotto. Il conteggio dei batteri nei campioni dovrebbe essere inferiore al le cifre riportate di seguito:

Conteggio standard su piastra (SPC).....50.000

Coliformi .....10

Se i conteggi dei batteri superano le cifre sopra elencate, allora c'è una fonte di contaminazione batterica. La fonte di contaminazione deve essere identificata e corretta. Conteggi batterici elevati indicano che un prodotto non è sicuro per il consumo. Devi informare l'operatore della macchina su come prevenire la contaminazione batterica del prodotto.

**Nota:** Gelato morbido yogurt avrà generalmente un alto numero di batteri: questo è normale e aiuta a definire il prodotto. Tuttavia, la contaminazione da batteri COLIFORMI NON È ACCETTABILE in nessun prodotto alimentare. Le informazioni fornite di seguito aiuteranno a prevenire i problemi di contaminazione da batteri coliformi.

**Di seguito è riportato un elenco delle possibili fonti di contaminazione batterica insieme ai metodi di prevenzione.**

FONTE DI CONTAMINAZIONE	PREVENZIONE
<b>1</b> -Contatto operatore.	<b>1a</b> - Lavarsi accuratamente le mani e gli avambracci. <b>1b</b> - Indossare guanti di gomma in caso di tagli o patologie cutanee. <b>1c</b> - Lavare le mani periodicamente durante il giorno
<b>2</b> - Residui/depositi di miscela (accumulo di pietre di latte).	<b>2a</b> -Fornire i pennelli adatti. <b>2b</b> -Spazzolare accuratamente tutte le parti e i componenti per pulirli prevenire la formazione di calcare, una sostanza porosa che ospita batteri e contamina la miscela fresca.
<b>3</b> -Parti usurate o danneggiate.	<b>3a</b> - Lubrificare tutte le parti in gomma a contatto con la miscela con un lubrificante per uso alimentare. <b>3b</b> -Ispezionare gli o-ring per eventuali danni. Sostituirli solo con quelli di fabbrica parti approvate. <b>3c</b> - Controllare regolarmente i gocciolatoi per individuare eventuali perdite eccessive.

FONTE DI CONTAMINAZIONE	PREVENZIONE
<p><b>4 -</b> Procedure di pulizia e igienizzazione non corrette.</p>	<p><b>4a -</b> Il lavandino deve essere perfettamente pulito e contenere abbastanza soluzione da coprire il componente più grande. Spazzolare e disinfettare il freezer regolarmente.</p> <p><b>4b -</b> Utilizzare spazzole, lubrificanti e monouso corretti asciugamani.</p> <p><b>4c -</b> Conservare e utilizzare i prodotti chimici seguendo le istruzioni riportate sulle etichette.</p> <p><b>4d -</b> Utilizzare alcuni buoni dipendenti per seguire la pulizia procedura in modo corretto e coerente. Lasciare al dipendente tempo ininterrotto per completare la procedura di pulizia.</p> <p><b>4e -</b> Lasciare che la soluzione disinfettante riposi nella tramoggia e cilindro di congelamento per cinque minuti.</p> <p><b>4f -</b> Lavare e disinfettare il tubetto del lubrificante dopo ogni utilizzo. Rimettere sempre il tappo sul tubetto.</p> <p><b>4g -</b> I componenti della macchina e le spazzole devono essere asciugati all'aria durante la notte. Non conservarli mai nel frigorifero.</p> <p><b>4 ore -</b> Seguire sempre le procedure di pulizia giornaliera. Pulire regolarmente lungo la parte esterna della macchina e i beccucci erogatori con un panno disinfettato.</p>
<p><b>5 -</b> Miscela conservata in modo non corretto</p>	<p><b>5a -</b> Utilizzare stock misti con la data più vecchia per prima. Osservare la scadenza date.</p> <p><b>5b -</b> Metti il mix direttamente nel refrigeratore. Non impilare il mix all'esterno o alla luce diretta del sole prima di riporlo nella ghiacciaia.</p> <p><b>5c -</b> Lasciare sempre 2,5 cm di spazio tra il composto e gli altri prodotti nella ghiacciaia per consentire la circolazione dell'aria.</p> <p><b>5g -</b> Il composto non deve rimanere a temperatura ambiente per lunghi periodi di tempo.</p> <p><b>5e -</b> Lo stoccaggio della tramoggia deve mantenere una temperatura di 40°F (4,4°C). Temperature di conservazione superiori a 45°F consentiranno ai batteri di moltiplicarsi a livelli pericolosi in meno di un'ora.</p> <p><b>5f -</b> Una volta che la miscela è stata inserita nella tramoggia, è necessario utilizzare le coperture della tramoggia per mantenere la temperatura corretta e ridurre al minimo la contaminazione della miscela.</p>



# 1. INTRODUZIONE

## 1.1 INFORMAZIONI GENERALI

### 1.1.1 DATI IDENTIFICATIVI DEL FABBRICANTE

La macchina è dotata di una targhetta identificativa che riporta i dati del costruttore, il tipo di macchina e il numero di serie, assegnato al momento della fabbricazione.

#### LEGGENDA:

**Un**=Numero di serie

**E**=Tipo di macchina

**C**=Tensione

**D**=Dimensioni del problema/interruttore

**E**= Tipo di gas e peso **F**=  
Frequenza

The diagram shows a rectangular identification tag with the 'CARPIGIANI' logo at the top. Below the logo, there are several fields for technical specifications. Labels with arrows point to specific parts of the tag: 'B' points to the logo, 'UN' points to the 'MODEL NO.' field, 'C' points to the 'VOLTS' field, 'E' points to the 'REFRIGERANT' field, 'F' points to the 'HZ' field, and 'D' points to the 'OPERATING PRES.' field.

<b>CARPIGIANI</b>			
MODEL NO. _____			
SERIAL NO. _____			
VOLTS _____	PHASE _____	HZ _____	
MAX. BREAKER/FUSE SIZE _____		AMP _____	
MINIMUM CIRCUIT AMPACITY _____			
DESIGN PRES. _____		OPERATING PRES. _____	
HIGH SIDE PSIG _____		LOW SIDE PSIG _____	
REFRIGERANT _____		AMOUNT _____ OZ	
QTY	BEATER	COMPRESSOR	FAN
HP			
FLA	RLA		
LRA			

## 1.2 INFORMAZIONI SULLA MACCHINA

### 1.2.1 DATI GENERALI

Macchina elettronica da pavimento, auto-trattante, per la produzione e distribuzione immediata di frappè/ gelato, avente le seguenti caratteristiche principali:

- Serbatoi superiori refrigerati;
- Pompe di alimentazione del cilindro (per controllare il superamento del prodotto);
- Sistema automatico per l'erogazione del milkshake con selezione di 4 sciroppi aromatizzati;
- Due contenitori per condimenti caldi, con controllo della temperatura di riscaldamento;
- Due contenitori per le guarnizioni a temperatura ambiente;
- Sistema automatico di trattamento termico per il trattamento termico del prodotto all'interno della vasca di miscelazione e all'interno del cilindro durante i periodi di pausa (ad esempio durante la notte);
- Sistema di controllo elettronico della consistenza hard-o-matic.

### 1.2.2 USO PREVISTO

IL La 3 la macchina deve essere utilizzata esclusivamente per la produzione di gelato e frappè, nei limiti funzionali di seguito elencati:

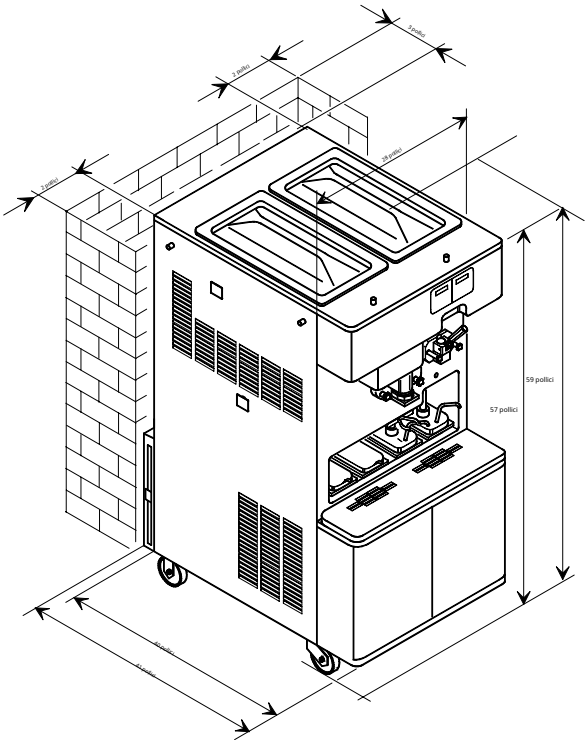
- voltaggio:  $\pm 10\%$
- Temperatura ambiente minima:  $50^{\circ}\text{F}$  ( $10^{\circ}\text{C}$ )
- Temperatura ambiente massima:  $109^{\circ}\text{F}$  ( $43^{\circ}\text{C}$ )
- Umidità relativa massima dell'ambiente:  $85\%$

Questa macchina è stata progettata per essere utilizzata in luoghi chiusi non soggetti alle norme antideflagranti; di conseguenza, deve essere utilizzata in luoghi conformi alle condizioni dell'atmosfera normale.

### 1.2.3 RUMORE

Il livello continuo di pressione di radiazione acustica, pesato e denominato A sul posto di lavoro, risulta inferiore a 70 dB(A), sia nelle unità raffreddate ad aria che in quelle raffreddate ad acqua.

1.2.4 CARATTERISTICHE TECNICHE

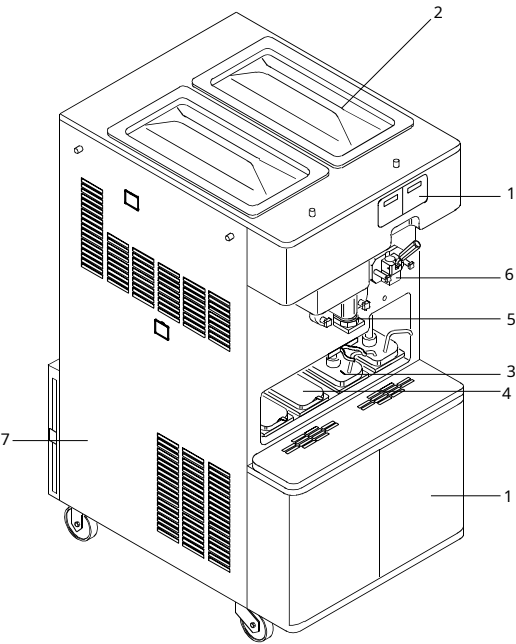


Modello	Produzione oraria *				Capacità tramoggia		Sapori		Fornitura elettrica			Installato energia	Pieno carico	Netto peso libbre/kg
	COPPA DI GELATO		SCUOTERE		COPPA DI GELATO Galloni Litri	Verbale galloni Litri	COPPA DI GELATO	SCUOTERE	Voltaggio - V	Fase	Ciclo - Hz	kW	Amplificatori	
	libbre/kg	Porzioni da 3,5 oz. / 100 gr	libbre/kg	Porzioni da 13,5 oz. / 400 ml										
La 3	82 / 38	380	88 / 40	160	5,25 galloni 20 litri	5,25 galloni 20 litri	1	5	208 - 230	3	60	4,8	32	871 / 395
									380 - 415	3	50	4,8	18	

1.2.5 IDENTIFICAZIONE DEL GRUPPO MACCHINA

LEGGENDA:

- 1 Armadio per serbatoi di sciroppo
- 2 Copertura della tramoggia
- 3 Condimenti piccanti
- 4 Guarnizioni a temperatura ambiente
- 5 Testa di erogazione lato agitazione Testa
- 6 di erogazione lato morbido
- 7 Condensatore ad aria



## 1.2.6 CICLO AUTOMATICO DI TRATTAMENTO TERMICO

La macchina è stata preimpostata in fabbrica per avviare automaticamente un ciclo di riscaldamento ogni notte alle 2 di notte. (L'orario del trattamento termico automatico può essere reimpostato a un orario diverso da un tecnico qualificato).

## 1.2.7 CONTROLLO DELLA TEMPERATURA

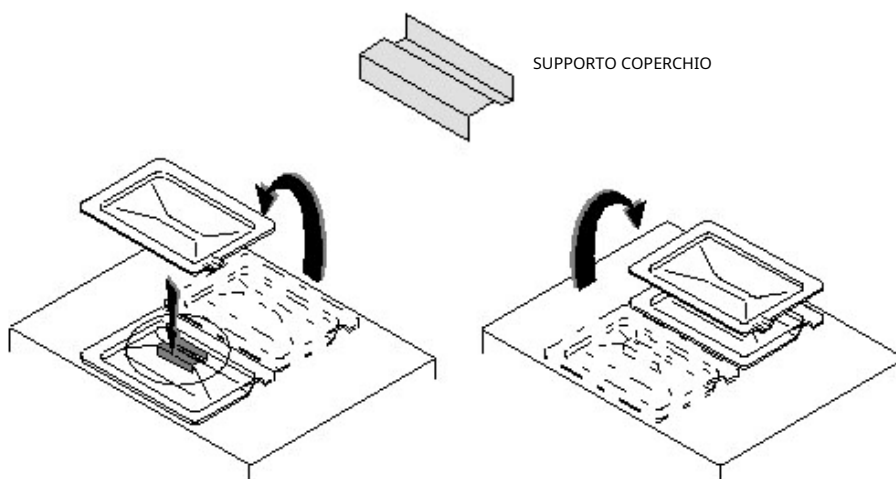
Quando la macchina è impostata su STOP, la temperatura della vasca è controllata: se è maggiore o uguale a 59°F (15°C), viene forzata l'esecuzione di un programma di trattamento termico. Quindi, premendo il pulsante PROD., il programma di trattamento termico verrà avviato automaticamente.

### **NOTA:**

*Dopo la pulizia della spazzola della macchina, è necessario premere il pulsante PROD. entro 60 minuti dalla chiusura del coperchio anteriore. Durante i 60 minuti, il test a 59°F (15°C) viene mascherato e la produzione viene accettata. Dopo i 60 minuti, la macchina non accetta più il pulsante PROD. e si imposta sulla funzione di trattamento termico.*

## 1.2.8 SUPPORTO COPERCHI SERBATOIO

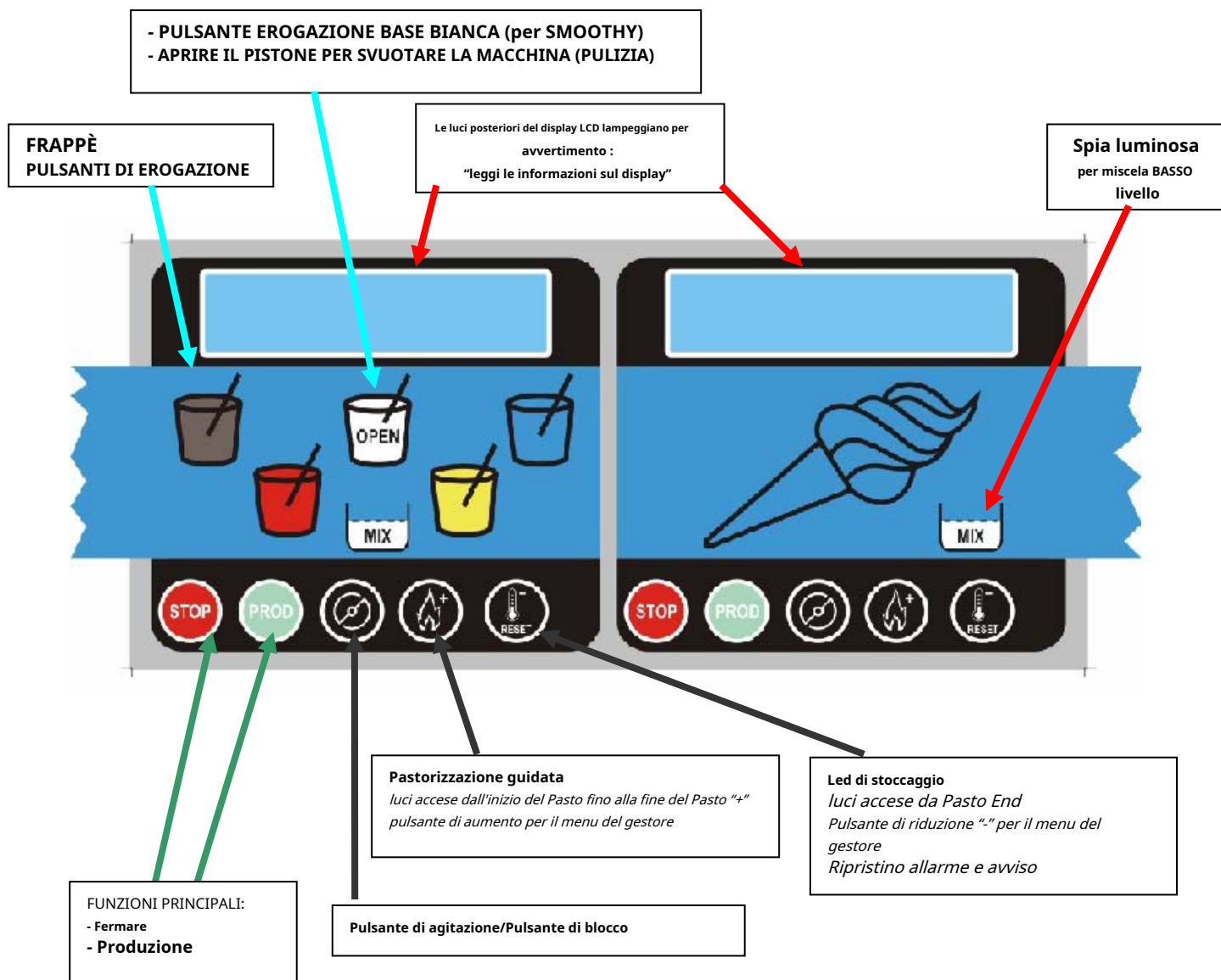
Quando devi riempire il serbatoio di miscelazione, solleva il coperchio e capovolgilo. Inserisci la maniglia del coperchio nella fessura del supporto posto sull'altro coperchio. Non devi rimuovere il supporto.



## 2. ISTRUZIONI PER L'USO

### 2.1 CONTROLLI

ILLa 3è dotato di due pulsantiere frontali, una per i comandi relativi al lato SHAKE ed una per i comandi relativi al lato SUNDAE.



#### IMPORTANTE

**I pulsanti si attivano tenendo premuto il dito (non l'unghia) per almeno 1/2 secondo**

(caratteristica di sicurezza).

#### AVVERTIMENTO

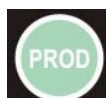
**PER RIDURRE L'USURA DELLA LAMA BATTITRICE (POS. 430) UTILIZZARE LA FUNZIONE AGITAZIONE SOLO PER IL TEMPO STRETTAMENTE NECESSARIO.**

## 2.1.1 FUNZIONI MILK SHAKE

**PULSANTE DI ARRESTO**








Premendo questo pulsante durante il funzionamento, la macchina si arresta (LED acceso).

	DISPLAY	Commenti
	10:33:21 ven	Quando la macchina è in STOP, il display mostra Ora e Data.
	10:33:21 ven Battitore di sovraccarico	Nel caso in cui sia attivato un ALLARME, la retroilluminazione del display LCD lampeggerà e il display indicherà il tipo di ALLARME.

**PULSANTE DI PRODUZIONE**

**Preparazione (avvio):** Premendo questo pulsante, il suo LED lampeggerà per 15 minuti mentre la macchina congela il prodotto. Per quel periodo, l'erogazione non è consentita.

**Produzione (il LED è sempre acceso):** Il prodotto è pronto per essere erogato e viene mantenuto alla consistenza desiderata dal sistema Hard-o-Tronic. Se la macchina è stata in modalità produzione e poi messa in Stop, la procedura di avvio di 15 minuti verrà automaticamente bypassata se il tempo in Stop non supera i 60 minuti; in caso contrario, la procedura di avvio verrà ripetuta. Premendo questo pulsante da STOP, il display indica:



CHIAVE	DISPLAY	commenti
1 	Non servire! Lavare in 14 giorni	Quando il gelato o il Milk Shake non è pronto, il display visualizza: "NON SERVIRE"
	Pronto il gelato! Lavare in 14 giorni	Quando il gelato o il Milk Shake ha raggiunto la consistenza desiderata il display visualizza "READY"
	Non servire! Battitore di sovraccarico	In caso di ALLARME, questo verrà visualizzato sulla seconda riga.
2 	Tramoggia + 14€ Cilindro + 13€	In modalità Prod, possiamo passare alla pagina successiva del display premendo il tasto PROD. Vengono indicate le temperature.
3 	Impostato=090 Caldo=085	Premendo nuovamente PROD si passa alla pagina successiva che mostra la consistenza effettiva e il SET da raggiungere.
4 	Coni oggi 1543	Premendo nuovamente PROD si passa alla pagina successiva che mostra il conta coni giornaliero
5 	Coni totali 123456789	Premendo nuovamente PROD si passa alla pagina successiva che mostra il contatore TOTALE dei coni
6 	VET=+10 VTG=-22 TECE=+13 TE1=-12	Premendo nuovamente PROD si passa alla pagina successiva che mostra la temperatura nella tramoggia, nel cilindro, ..
7 	Tempo di esecuzione = +60	Premendo nuovamente PROD, passiamo alla pagina successiva che mostra la temperatura effettiva del Topping

Premendo nuovamente PROD passiamo alla pagina successiva, che è la prima pagina.



### PULSANTE AGITAZIONE

Premendo questo pulsante da STOP, il led si accende e il display indica:


CHIAVE	DISPLAY	Commenti
1 	TEV=+13 TEC=+13	Premendo una volta questo pulsante, il motore del battitore e il motore della pompa di miscelazione si accenderanno.
2 	TEV=+13 TEC=+13 Motore battitore spento	Premendo una seconda volta questo pulsante, il motore del battitore si spegnerà automaticamente mentre la pompa di miscelazione rimarrà accesa.



### PULSANTE DI BLOCCO

Per pulire il pannello della tastiera con un panno pulito si consiglia di bloccare i tasti della tastiera come segue:



Premere per 3 secondi  pulsante, il rispettivo led lampeggerà indicando che la tastiera è bloccato. A questo punto puoi pulire la tastiera senza alcun rischio. Per riattivare il



premere la tastiera per 3 secondi  pulsante, il led si spegnerà.



### FUNZIONE TRATTAMENTO TERMICO / FUNZIONE AUMENTO

La funzione di trattamento termico può essere attivata solo se la miscela nella tramoggia è al di sopra del Livello Medio (il messaggio "AGGIUNGI MISCELA" sul display deve essere spento).

**CICLO AUTOMATICO DI TRATTAMENTO TERMICO:** mentre la macchina è in produzione (LED SHAKE acceso) e la miscela è sopra il livello medio, il ciclo di trattamento termico si avvia automaticamente a una certa ora (come programmato nel Menu Gestore normalmente alle 2:00 di notte).

Durante la visualizzazione sul display della scritta "CICLO DI TRATTAMENTO TERMICO" la miscela nella tramoggia e nel cilindro viene riscaldata fino a 65°C, mantenuta a 65°C per 30 minuti e infine raffreddata a 2°C. Al termine del ciclo il display visualizza "FINE DEL PASTO" seguito da data e ora di terminazione. La macchina passa automaticamente alla funzione STORAGE.

Per servire lo shake, premere STOP e poi il pulsante PROD.

***Nota: una volta avviato il ciclo di trattamento termico, non è possibile interromperlo. Il ciclo completo di trattamento termico richiederà meno di 4 ore per essere completato.***

***Durante i cicli di riscaldamento e pausa, la miscela nella macchina è molto calda. Non tentare di aspirare la miscela o di smontare la macchina.***



### MEMORIZZAZIONE / FUNZIONE DECREMENTO / RESET MESSAGGI ALLARME

Il led Storage si accende non appena termina il ciclo di Pastorizzazione. La macchina conserva la miscela a +2°C (35°F) nella tramoggia e nel cilindro.

- questo pulsante serve per diminuire il valore nel menu del gestore
- Questo pulsante serve anche per RESET dei MESSAGGI DI ALLARME sul display.

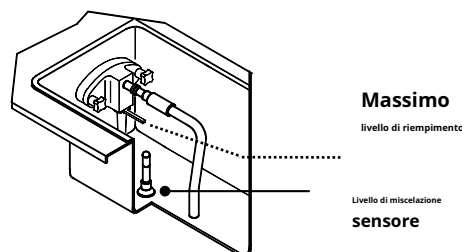


### SEGNALE DI LIVELLO MIX

In ogni tramoggia abbiamo 2 sensori di livello: livello MEDIO e livello BASSO.

- Quando il LED MIX LEVEL lampeggia, significa che il livello della miscela nella tramoggia è inferiore al sensore del livello medio della miscela.
- Quando il LED MIX LEVEL è acceso, significa che il livello della miscela nella tramoggia è inferiore al sensore del livello minimo della miscela.

Il display indica ADD MIX o MIX OUT



Quando la retroilluminazione del display LCD lampeggia, significa che è scattato un allarme.

Quando diventa fisso, l'allarme che è scattato in precedenza si è ripristinato automaticamente

e l'indicazione sul display deve essere ripristinata premendo il pulsante RESET



### PULSANTI DI EROGAZIONE MILK SHAKE

Ogni pulsante "tazza colorata" corrisponde a un gusto di milkshake.



In PRODUZIONE il prodotto viene erogato in base al gusto selezionato.

Se durante l'erogazione del frappè si preme un qualsiasi tasto "tazza colorata", il frappè si interromperà immediatamente senza raggiungere il livello automatico; tale funzione può essere utilizzata per erogare piccole porzioni da provare.



In **FERMARE** premendo nuovamente il pulsante si chiude.

il pistone si apre e rimane aperto; spingendo

In **FERMARE** il pulsante "tazza colorata" viene utilizzato per la calibrazione dello sciroppo.



### CONTROLLO QUANTITÀ SCIROPPO e PULIZIA SISTEMA SCIROPPO

Mentre la macchina è in **FERMARE**:

- Premere una volta il pulsante "tazza colorata"
- La rispettiva pompa peristaltica funzionerà per 5 o 7 secondi.
- Controllare la quantità di sciroppo utilizzando la tazza di calibrazione.

- Se la quantità di sciroppo non è soddisfacente, modificare la calibrazione come spiegato nel menu del gestore.
- Premendo una seconda volta mentre la pompa dello sciroppo è ACCESA, la pompa funzionerà alla massima velocità per lavare e pulire i tubi dello sciroppo.

## MENU GESTORE

1) Per accedere al Menù Manager premere contemporaneamente entrambi i tasti **immediatamente**.



E



quindi rilasciare

Sul display verrà letto il primo step del Menù Manager:

	Passo U01 Ora 10
--	---------------------

La prima riga indica il numero del passaggio, mentre la seconda riga indica la descrizione e il valore.



2) Spingere O per aumentare o diminuire il valore.

3) Premere STOP per passare alla fase successiva.



4) Per uscire dal Menu Manager premere pulsante.

Nella tabella seguente sono illustrati tutti i passaggi del menu del gestore:

PASSO N° (prima fila)	Display (seconda fila)	Minimo	Massimo	Predefinito
U01	Ora	00	23	<b>Da regolare</b>
U02	Minuti	00	59	<b>Da regolare</b>
U03	Giorno della settimana	SOLE	SAB	<b>Da regolare</b>
U04	Giorno del mese	01	31	<b>Da regolare</b>
U05	Mese	01	12	<b>Da regolare</b>
U06	Anno	2000	2099	<b>Da regolare</b>
U07	Lingua	ITA	ITA	<b>ITA</b>
U08	Inizia l'ora del Pasto	00	23+non	<b>02</b>
U09	Inizio Distr.Ora	00	23+non	<b>08</b>
U10	Cicalino	00	01	<b>01</b>
Minore 11	Sciroppo 1 pompa velocità D			
Minore di 12 anni	Sciroppo 2 velocità della pompa D			
U13	Sciroppo 3 velocità pompa D			
Minorenni	Sciroppo 4 velocità pompa D			

- Regolazione di data e ora
- Selezione della lingua
- Inizio Tempo di pastorizzazione
- Inizio produzione tempo
- Disattiva/attiva l'allarme acustico quando il livello di miscelazione è basso.
- Velocità delle pompe per sciroppo per calibrare la quantità di sciroppo (1 oz oncia fluida in 5 o 7 sec)



## 2.1.2 FUNZIONI DEL SUNDAE

**PULSANTE DI ARRESTO**








Premendo questo pulsante durante il funzionamento, la macchina si arresta (LED acceso).

	DISPLAY	Commenti
	10:33:21 ven	Quando la macchina è in STOP, il display mostra Ora e Data.
	10:33:21 ven Battitore di sovraccarico	Nel caso in cui sia attivato un ALLARME, la retroilluminazione del display LCD lampeggerà e il display indicherà il tipo di ALLARME.

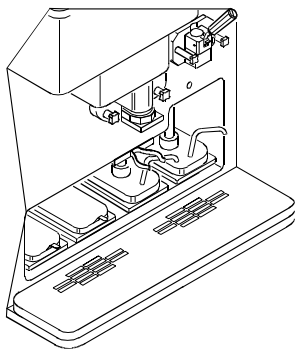
**PULSANTE DI PRODUZIONE**

Premere il pulsante PROD per avviare la modalità di produzione (LED acceso). Il motore e il compressore sono controllati automaticamente dal sistema HARD-O-TRONIC.

Premendo questo pulsante da STOP, il display indica:

CHIAVE	DISPLAY	commenti
1 	Non servire! Lavare in 14 giorni	Quando il gelato non è pronto, il display mostra: "NON SERVIRE"
	Pronto il gelato! Lavare in 14 giorni	Quando il gelato ha raggiunto la consistenza desiderata il display mostra "READY"
	Non servire! Battitore di sovraccarico	In caso di ALLARME, questo verrà visualizzato sulla seconda riga.
2 	Tramoggia + 14€ Cilindro + 13€	In modalità Prod, possiamo passare alla pagina successiva del display premendo il tasto PROD. Vengono indicate le temperature.
3 	Impostato=090 Caldo=085	Premendo nuovamente PROD si passa alla pagina successiva che mostra la consistenza effettiva e il SET da raggiungere.
4 	Coni oggi 1543	Premendo nuovamente PROD si passa alla pagina successiva che mostra il conta coni giornaliero
5 	Coni totali 123456789	Premendo nuovamente PROD si passa alla pagina successiva che mostra il contatore TOTALE dei coni
6 	VET=+10 VTG=-22 TECE=+13 TE1=-12	Premendo nuovamente PROD si passa alla pagina successiva che mostra la temperatura nella tramoggia, nel cilindro, ..
7 	Tempo di esecuzione = +60	Premendo nuovamente PROD, passiamo alla pagina successiva che mostra la temperatura effettiva del Topping

Premendo nuovamente PROD passiamo alla pagina successiva, che è la prima pagina.

**RISCALDATORE PER TOPPING**

Nella funzione PROD. i due contenitori per il condimento caldo vengono riscaldati automaticamente per raggiungere la temperatura desiderata. Nel caso in cui il livello dell'acqua nel bagnomaria sia troppo basso, il display indicherà un allarme per riempire nuovamente con acqua.

**PULSANTE AGITAZIONE**

Premendo questo pulsante da STOP, il led si accende. Il motore della frusta e della pompa di miscelazione si accendono fino a quando non si preme STOP o dopo 3 minuti. Il display indica:

CHIAVE	DISPLAY	commenti
1	TEV=+13 TEC=+13	Premendo una volta questo pulsante, il motore del battitore e il motore della pompa di miscelazione si accenderanno.
2	TEV=+13 TEC=+13 Motore battitore spento	Premendo una seconda volta questo pulsante, il motore del battitore si FERMERÀ mentre la pompa di miscelazione RIMANE ACCESA.

**PULSANTE DI BLOCCO**

Per pulire il pannello della tastiera con un panno pulito si consiglia di bloccare i tasti della tastiera come segue:

Premere per 3 secondi pulsante, il rispettivo led lampeggerà indicando che la tastiera è bloccata. A questo punto puoi pulire la tastiera senza alcun rischio. Per riattivare la

premere la tastiera per 3 secondi pulsante, il led si spegnerà.

**FUNZIONE TRATTAMENTO TERMICO / FUNZIONE AUMENTO**

La funzione di trattamento termico può essere attivata solo se la miscela nella tramoggia è al di sopra del Livello Medio (il messaggio "AGGIUNGI MISCELA" sul display deve essere spento).

**CICLO AUTOMATICO DI TRATTAMENTO TERMICO:** mentre la macchina è in produzione (LED SHAKE acceso) e la miscela è sopra il livello medio, il ciclo di trattamento termico si avvia automaticamente a una certa ora (come programmato nel Menu Gestore normalmente alle 2:00 di notte).

Durante la visualizzazione sul display della scritta "CICLO DI TRATTAMENTO TERMICO" la miscela nella tramoggia e nel cilindro viene riscaldata fino a 65°C, mantenuta a 65°C per 30 minuti e infine raffreddata a 2°C. Al termine del ciclo il display visualizza "FINE DEL PASTO" seguito da data e ora di terminazione. La macchina passa automaticamente alla funzione STORAGE.

Per servire lo shake, premere STOP e poi il pulsante PROD.

**Nota: una volta avviato il ciclo di trattamento termico, non è possibile interromperlo. Il ciclo completo di trattamento termico richiederà meno di 4 ore per essere completato.**

**Durante i cicli di riscaldamento e pausa, la miscela nella macchina è molto calda. Non tentare di aspirare la miscela o di smontare la macchina.**

#### AVVERTIMENTO

**Non estrarre il gelato o smontare la macchina durante il trattamento termico perché il prodotto è molto caldo e sotto pressione.**



#### MEMORIZZAZIONE / FUNZIONE DECREMENTO / RESET MESSAGGI ALLARME

Il Led Conservazione si accende non appena termina il ciclo di Pastorizzazione. La macchina conserva la miscela a +2°C (35°F) nella tramoggia e nel cilindro.

- questo pulsante serve per diminuire il valore nel menu del gestore
- Questo pulsante serve anche per RESET dei MESSAGGI DI ALLARME sul display.

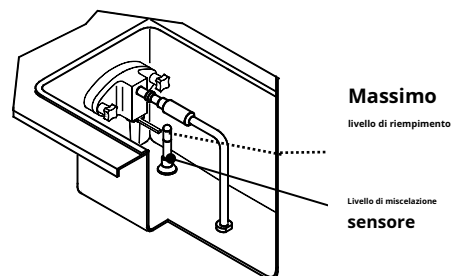


#### SEGNALE DI LIVELLO MIX

In ogni tramoggia abbiamo 2 sensori di livello: livello MEDIO e livello BASSO.

- Quando il LED MIX LEVEL lampeggia, significa che il livello della miscela nella tramoggia è inferiore al sensore del livello medio della miscela.
- Quando il LED MIX LEVEL è acceso, significa che il livello della miscela nella tramoggia è inferiore al sensore del livello minimo della miscela.

Il display indica ADD MIX o MIX OUT



Quando la retroilluminazione del display LCD lampeggia, significa che è scattato un allarme. Quando diventa fisso, l'allarme che è scattato in precedenza si è ripristinato automaticamente

e l'indicazione sul display deve essere ripristinata premendo il pulsante RESET



## 2.2 EVENTI

Per poter leggere gli eventi, la macchina deve essere in STOP e poi viene visualizzato il tasto .



fino a \*\*\*\*LEGGI EVENTI\*\*\*\*

	02:00:00 06 APR AVVIA PASTEUR	
--	----------------------------------	--



Il primo evento apparirà sul display. Premi elenco.

per scorrere SU o GIÙ gli eventi



Spingere

per uscire dalla lettura degli eventi e andare su STOP.

## 2.3 MENU GESTORE

5) Per accedere al Menù Manager premere contemporaneamente entrambi i tasti **immediatamente**.



E





quindi rilasciare

Sul display verrà letto il primo step del Menù Manager:

	Passo U01 Ora 10
--	---------------------

La prima riga indica il numero del passaggio, mentre la seconda riga indica la descrizione e il valore.

6) Spingere  O  per aumentare o diminuire il valore.  
7) Premere STOP per passare alla fase successiva.

8) Per uscire dal Menu Manager premere il tasto AGITAZIONE



Nella tabella seguente sono illustrati tutti i passaggi del menu del gestore:

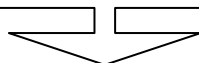
PASSO N° (prima fila)	Display (seconda fila)	Minimo	Massimo	Predefinito
U01	Ora	00	23	<b>Da regolare</b>
U02	Minuti	00	59	<b>Da regolare</b>
U03	Giorno della settimana	SOLE	SAB	<b>Da regolare</b>
U04	Giorno del mese	01	31	<b>Da regolare</b>
U05	Mese	01	12	<b>Da regolare</b>
U06	Anno	2000	2099	<b>Da regolare</b>
U07	Lingua	ITA	ITA	<b>ITA</b>
U08	Inizia l'ora del Pasto	00	23+non	<b>02</b>
U09	Inizio Distr.Ora	00	23+non	<b>08</b>
U10	Cicalino	00	01	<b>01</b>

- Regolazione di data e ora
- Selezione della lingua
- Inizio Tempo di pastorizzazione
- Inizio produzione tempo
- Disattiva/attiva l'allarme acustico quando il livello di miscelazione è basso.



**LA MACCHINA È PRONTA PER L'AVVIAMENTO SOLO DOPO CHE È STATA PERFETTAMENTE PULITO E IGIENIZZATO.**

**PER MOTIVI IGIENICI E DI SICUREZZA, LE MANI DOVREBBERO NON ESSERE MAI INSERITO NEL SERBATOIO DELLA MISCELA DURANTE IL FUNZIONAMENTO DELLA MACCHINA.**



## 2.4 OPERAZIONE

### 2.4.1 EROGAZIONE DEL MILK SHAKE

- Una volta che il frullato ha completato il ciclo di congelamento e il LED è acceso fisso, posizionare una tazza sul porta tazza e premere uno dei pulsanti "tazza colorata" (marrone, rosso, giallo o blu) per erogare il frullato.
- La macchina eroga automaticamente il frullato nella tazza, posizionata sull'apposito porta tazza, fino al livello impostato dal sensore.
- **L'erogazione può essere interrotta in qualsiasi momento premendo uno qualsiasi dei pulsanti "tazza colorata".**



#### AVVERTIMENTO

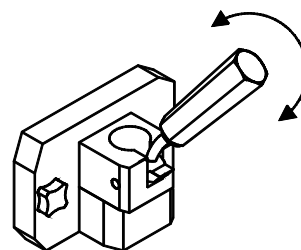
**È importante mantenere pulito il sensore e utilizzare una tazza pulita e fresca del tipo consigliato.**

La guarnizione della tazza deve sempre essere rivolta nella direzione opposta al sensore.

### 2.4.2 DISTRIBUZIONE DI COPPA DI BEVANDE

Per erogare il gelato, posizionare una tazza o un cono sotto il beccuccio e abbassare lentamente la leva di erogazione. Non appena il gelato esce, ruotare la tazza o il cono per formare una porzione a forma di cono.

Quando la porzione ha raggiunto la dimensione desiderata, chiudere la leva di erogazione e tirare rapidamente il cono o la tazza verso il basso per affilare la punta.



## 2.5 CICLO DI PULIZIA PROGRAMMATO

La macchina è dotata di **unsistema automatico** che prevede il lavaggio delle parti a contatto con il prodotto **almeno ogni 14 giorni**.

In PROD. la seconda riga del display indica i giorni rimanenti fino alla prossima pulizia.

Pronto il gelato!  
Lavare in 14 giorni

## 2.6 INTERRUZIONE DI CORRENTE

In caso di black-out con macchina in:

- AGITAZIONE
- TRATTAMENTO TERMICO (fase di RISCALDAMENTO o PAUSA)

la macchina riprenderà a funzionare con la stessa funzione in cui si trovava quando è mancata la corrente.

Se la macchina si trovava in una delle seguenti funzioni:

- MAGAZZINAGGIO
- PRODUZIONE
- TRATTAMENTO TERMICO (fase di RAFFREDDAMENTO)

al ritorno della corrente elettrica verrà automaticamente verificata la temperatura al momento del guasto e la durata del black-out e la macchina riprenderà a funzionare nella stessa funzione oppure inizierà un nuovo ciclo di TRATTAMENTO TERMICO, nel rispetto delle norme di sicurezza vigenti:



#### ATTENZIONE

**Se un blackout supera le quattro ore, è sempre necessario, per evitare rischi per la salute nel prodotto erogato, smontare, lavare, risciacquare e per sanificare le parti come indicato nella Sezione 4 del presente manuale.**

### 3. PROCEDURE DI CHIUSURA GIORNALIERA

#### 3.1 FRULLATO DI LATTE CONTORNO

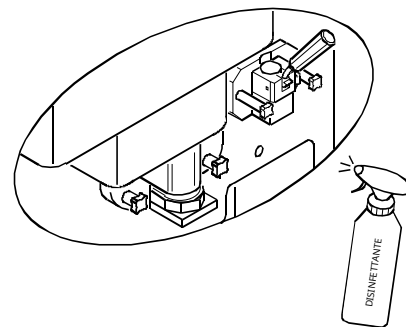
Assicuratevi che le vostre mani siano pulite e igienizzate prima di eseguire le seguenti procedure.

##### 3.1.1 SMONTAGGIO E PULIZIA DEI COMPONENTI:

Rimuovere il portabicchieri, la vaschetta raccogliogocce e la vaschetta raccogliogocce per lavarli, risciacuarli, disinfettarli nel lavandino e riposizionarli sulla macchina.

##### 3.1.2 SANIFICAZIONE ZONA PORTA:

- Riempire un secchio vuoto con McD Sanitizer preparato in acqua a 21-32°C (70-90°F) [1 bustina in 9,5 litri di acqua = 100 PPM] (e mescolare la polvere).
- Ritornare alla macchina con una piccola quantità di soluzione disinfettante McD in un secchio.
- Immergere la spazzola del beccuccio della porta nel secchio del disinfettante e spazzolare più volte per pulire l'area del beccuccio di erogazione e la piastra rotante.
- Spruzzare un disinfettante sulla zona del rubinetto e sul beccuccio del rubinetto.**
- Utilizzando un panno pulito e disinfettato, pulire la porta del congelatore, il pannello frontale, l'area attorno alla porta del congelatore e qualsiasi altra area in cui si sia accumulato umidità o siano stati spruzzati alimenti.



##### 3.1.3 PULIZIA/SANIFICAZIONE DELLA LINEA DELLO SCIROPPO

**Pulizia dei tubi di raccolta:**

- Rimuovere i tubi di raccolta dello sciroppo dalle brocche dello sciroppo o scollegare i connettori dello sciroppo dalle buste,
- Pulire la parte esterna dei tubi di aspirazione/connettori dello sciroppo con un panno pulito e disinfettato.
- Togliere le brocche/sacchetti dello sciroppo dall'armadietto.

**Sanificazione delle linee dello sciroppo:**

- Riempire un secchio vuoto con il disinfettante McD preparato in acqua a 50-60 °C (1 bustina in 9,5 litri di acqua = 100 PPM) (e mescolare la polvere).
- Posizionare i tubi di prelievo all'interno. Premere il pulsante STOP, quindi il pulsante corrispondente "tazza colorata" due volte per far funzionare la pompa dello sciroppo alla massima velocità e lasciare scorrere la soluzione disinfettante per 1 minuto. Premere il pulsante STOP per fermare la pompa dello sciroppo.
- Ripetere l'operazione per tutte le linee di sciroppo.
- Conservare i tubi di raccolta nel secchio contenente la soluzione disinfettante.
- La macchina è in funzione STOP, **premere il pulsante PROD.**

#### ATTENZIONE

**Assicuratevi di non tenere la macchina in STOP; infatti la macchina visualizzerà sul display il messaggio "PERCHÉ IN STOP?" per ricordarvi di premere il tasto PROD non appena avete terminato la procedura di pulizia dello sciroppo.**

##### 3.1.4 PREPARAZIONE DELLA MACCHINA PER IL CICLO DI TRATTAMENTO TERMICO NOTTURNO.

- Aprire il coperchio della tramoggia per verificare il livello della miscela.
- Riempire la tramoggia con la miscela di agitazione McD fino al livello Max. Il messaggio "AGGIUNGI MISCELA" sul display dovrebbe essere spento.
- Mantenere la macchina in modalità PROD.

#### AVVERTIMENTO

**Se la miscela nella tramoggia è al di sotto del livello medio (MESSAGGIO "AGGIUNGI MISCELA" SUL DISPLAY), il ciclo di trattamento termico non verrà avviato.**

#### NOTA:

*Per pulire il pannello della tastiera con un panno pulito si consiglia di bloccare i tasti della tastiera come segue:*

*Premere per 3 secondi  pulsante, il rispettivo led lampeggerà indicando che la tastiera è bloccata. A questo punto*

*fase è possibile pulire la tastiera senza alcun rischio. Per riattivare la tastiera premere il pulsante per 3 secondi, il led si spegnerà.*

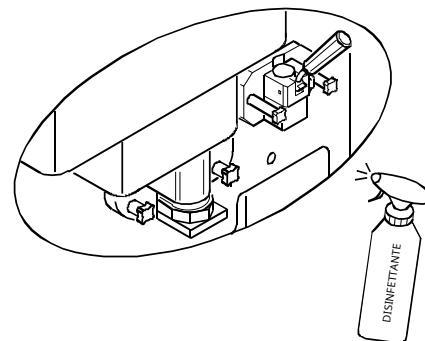


### 3.2 CONTORNO DEL COPPA

Assicuratevi che le vostre mani siano pulite e igienizzate prima di eseguire le seguenti procedure.

#### 3.2.1 IGIENIZZARE LA ZONA DELLA PORTA:

- Riempire un secchio vuoto con McD Sanitizer preparato in acqua a 21-32°C (70-90°F) [1 bustina in 9,5 litri di acqua = 100 PPM] (e mescolare la polvere).
- Ritornare alla macchina con una piccola quantità di soluzione disinfettante McD in un secchio.
- Immergere la spazzola del beccuccio della porta nel secchio del disinfettante e pulire il beccuccio di erogazione.
- Spruzzare un disinfettante sulla zona del rubinetto e sul beccuccio del rubinetto.**
- Pulire l'esterno della macchina con un panno pulito e disinfettato.



#### 3.2.2 PREPARARE LA MACCHINA PER IL CICLO DI TRATTAMENTO TERMICO NOTTURNO.

- Aprire il coperchio della tramoggia per verificare il livello della miscela.
- Riempire la tramoggia con il mix per gelato McD fino al livello Max. Il messaggio "ADD MIX" sul display dovrebbe essere spento.
- Mantenere la macchina in modalità "PROD.".

#### AVVERTIMENTO

**Se il mix nella tramoggia è al di sotto del livello medio (messaggio "AGGIUNGI MIX" sul display), il ciclo di trattamento termico non verrà avviato.**

#### NOTA:

*Per pulire il pannello della tastiera con un panno pulito si consiglia di bloccare i tasti della tastiera come segue:*



*Premere per 3 secondi*

*pulsante, il rispettivo led lampeggerà indicando che la tastiera è bloccata. A questo punto*

*puoi pulire la tastiera senza alcun rischio. Per riattivare la tastiera premi per 3 secondi e si*



*spegnerà.*

## 4. PROCEDURE DI APERTURA GIORNALIERA

- Verificare che il ciclo di trattamento termico sia stato completato correttamente e che sul display venga visualizzato il messaggio "PASTO END", seguito dall'ora e dal giorno di completamento.
- Se il ciclo di trattamento termico non è stato completato con successo, la macchina verrà bloccata. Controllare il



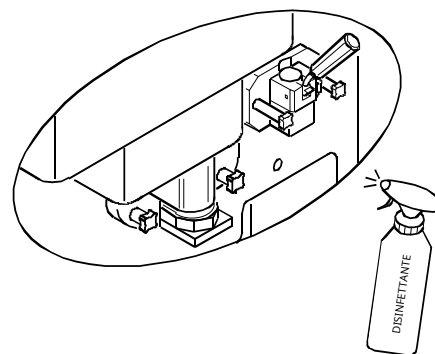
motivo leggendo i messaggi di allarme e premere per resettare il messaggio sul display. Premere STOP e poi il pulsante PROD. per eseguire un ciclo di trattamento termico manuale. Se il ciclo di trattamento termico viene completato con successo, il blocco si ripristina automaticamente e la macchina è pronta per entrare in produzione. Nessun prodotto può essere erogato durante il ciclo termico (circa tre ore).

### 4.1 FRULLATO DI LATTE CONTORNO

Assicuratevi che le vostre mani siano pulite e igienizzate prima di eseguire le seguenti procedure.

#### 4.1.1 IGIENIZZARE LA ZONA DELLA PORTA:

- Riempire un secchio vuoto con McD Sanitizer preparato in acqua a 21-32°C (70-90°F) [1 bustina in 9,5 litri di acqua = 100 PPM] (e mescolare la polvere).
- Immergere la spazzola del beccuccio della porta nel secchio del disinfettante e spazzolare più volte per pulire l'area del beccuccio di erogazione e la piastra rotante.
- Spruzzare un disinfettante sulla zona del rubinetto e sul beccuccio del rubinetto.**
- Pulire l'esterno della macchina con un panno pulito e disinfettato.



#### 4.1.2 RIMOZIONE DELLA SOLUZIONE IGIENIZZANTE DALLE LINEE DELLO SCIROPPO

- Togliere i tubi di raccolta dal secchio contenente la soluzione disinfettante e adagiarli su un panno pulito nell'armadietto.
- La macchina è in funzione STORAGE, premere STOP
- Premere due volte il pulsante corrispondente "bicchiere colorato" per far funzionare le pompe sciroppo alla massima velocità in modo da svuotare il tubo dalla soluzione disinfettante residua
- Premere il pulsante STOP per fermare la pompa dello sciroppo
- Ripetere per tutte le linee di sciroppo

#### 4.1.3 INIBIZIONE DELLE LINEE DELLO SCIROPPO CON SCIROPPO

- Collocare ciascun tubo di raccolta nel relativo contenitore per lo sciroppo oppure collegare il connettore dello sciroppo al sacchetto per lo sciroppo.
- Posizionare un secchio vuoto sotto il beccuccio.
- Premere due volte il pulsante "tazza colorata" fino a quando non viene erogato lo sciroppo, scartare questo campione.
- Premere il pulsante STOP per fermare la pompa dello sciroppo.
- Ripetere l'operazione per tutti i gusti di sciroppo.
- Utilizzando un panno pulito e disinfettato, pulire la porta dell'armadietto.

#### 4.1.4 AVVIARE LA MACCHINA:

La macchina è in funzione STOP. Premere il pulsante PROD per avviare la macchina. Il LED lampeggerà e il processo di congelamento shake verrà eseguito per 15 minuti. **Durante questo periodo NON potrai erogare Milk Shake.** Quando il LED "PROD" rimane acceso fisso, il Milk Shake è pronto per essere servito.

#### AVVERTIMENTO

**Non tenere vuota una linea di sciroppo. Nel caso in cui si utilizzino solo 3 gusti di sciroppo, si consiglia di chiudere il foro del coperchio anteriore utilizzando il rubinetto fornito con gli accessori come indicato in sezione 6.4.2.1**

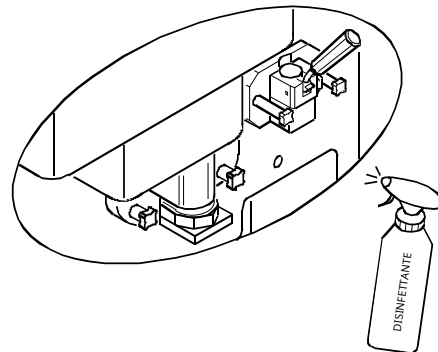


## 4.2 CONTORNO DEL COPPA

Assicuratevi che le vostre mani siano pulite e igienizzate prima di eseguire le seguenti procedure.

### 4.2.1 SANIFICARE LA ZONA DELLA PORTA:

- Riempire un secchio vuoto con McD Sanitizer preparato in acqua a 21-32°C (70-90°F) [1 bustina in 9,5 litri di acqua = 100 PPM] (e mescolare la polvere).
- Ritornare alla macchina con una piccola quantità di soluzione disinfettante McD in un secchio.
- Immergere la spazzola del beccuccio della porta nel secchio del disinfettante e pulire il beccuccio di erogazione.
- Spruzzare un disinfettante sulla zona del rubinetto e sul beccuccio del rubinetto.**
- Pulire l'esterno della macchina con un panno pulito e disinfettato.



### 4.2.2 PREPARAZIONE DELLA COPERTURA A CALDO

- Togliere i contenitori del topping e controllare il livello dell'acqua. Riempire il bagnomaria del topping caldo con acqua fino a raggiungere il livello indicato. Un sensore di livello è posizionato all'interno della tramoggia; quando il livello dell'acqua è basso, sul display appare un allarme finché non viene ripristinato il livello corretto.
- Aggiungere guarnizioni per gelato nel contenitore quando necessario.
- Riposizionare i coperchi e le pompe nel pozzetto riscaldato.
- Non appena la macchina è in PROD. e il livello dell'acqua è soddisfatto, i riscaldatori di guarnizione si accenderanno automaticamente.

### 4.2.3 AVVIARE LA MACCHINA:

La macchina è in funzione STORAGE. Premere STOP e poi premere i pulsanti PROD per avviare la macchina. In pochi minuti il Sundae è pronto per essere servito.

## PULIZIA SETTIMANALE

**Settimanalmente, alcune parti della macchina devono essere smontate, lavate, sanificate e rimontate. Di seguito è riportato l'elenco delle operazioni da eseguire settimanalmente oltre alla normale procedura di pulizia giornaliera.**

Assicuratevi che le vostre mani siano pulite e igienizzate prima di eseguire le seguenti procedure.

### 5.1 LAVAGGIO E SANIFICAZIONE DEI CONTENITORI DI TOPPING

#### 5.1.1 PULIZIA DEI CONTENITORI PER IL TOPPING:

- Rimuovere le pompe e i contenitori del condimento dalla macchina e portarli nel lavello posteriore.
- Eliminare i condimenti ogni settimana per interrompere il ciclo batterico.
- Lavare accuratamente i contenitori con McD All Purpose Super Concentrate (APSC) e acqua calda a 50-60 °C (122-140 °F) (o con McD APSC caldo dal distributore KayStar nel lavandino posteriore), eliminando ogni residuo di prodotto.
- Collocare i contenitori nel disinfettante McD preparato in acqua a 21-32°C (70-90°F) [1 bustina in 9,5 litri (2-1/2 galloni) di acqua = 100 PPM] per 1 minuto.
- Assicurarsi che i bidoni siano vuoti e lasciarli asciugare all'aria.

#### 5.1.2 PULIZIA DELLA TRAMOGGIA DI COTTURA

- Posizionare un contenitore vuoto sotto il rubinetto di scarico all'interno dell'armadietto degli scioppi.
- Aprire il rubinetto e scaricare completamente l'acqua dalla tramoggia di riempimento. (attenzione: l'acqua è calda)
- Chiudere il rubinetto.

### 5.2 SMONTAGGIO, LAVAGGIO E SANIFICAZIONE DELLE POMPE HOT TOPPING

#### Pulire le pompe di riscaldamento:

Posizionare l'estremità inferiore della pompa in un contenitore contenente acqua calda e pulita e far funzionare la pompa finché l'acqua scaricata non diventa limpida.

#### • SMONTAGGIO

##### passo 1

Allentare il collare di bloccaggio fino a quando il gruppo stantuffo può essere rimosso dal cilindro della pompa.

##### NOTA

La molla dello stantuffo è leggermente compressa, quindi fare attenzione quando si rimuove la manopola.

##### passo 2

Rimuovere il gruppo tubo di scarico ruotandolo in senso antiorario finché le parti piatte della boccola del tubo di scarico non liberano le scanalature di bloccaggio del corpo valvola, quindi estrarre con attenzione il gruppo tubo di scarico dal corpo valvola.

##### passo 3

Separare l'O-ring dalla boccola del tubo di scarico premendolo e facendolo scorrere nella scanalatura della boccola finché non è possibile estrarlo dalla scanalatura.

##### passo 4

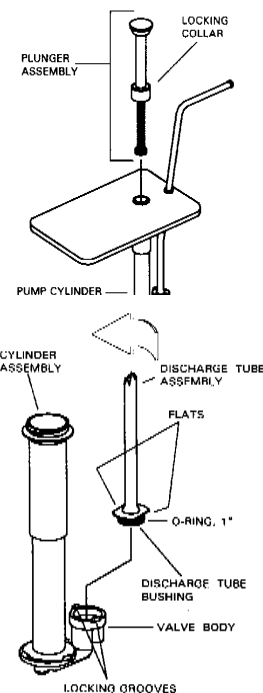
Rimuovere il gruppo cilindro dal corpo valvola applicando una pressione verso il basso sul gruppo cilindro e ruotandolo in senso antiorario finché le linguette del gruppo cilindro non liberano le scanalature di bloccaggio sul corpo valvola.

##### passo 5

Rimuovere l'O-ring dal corpo valvola.

##### passo 6

Mettere tutti i pezzi in un contenitore pulito.



#### • LAVAGGIO

##### NOTA

NON FARE utilizzare utensili che possono graffiare le superfici lucidate. Utilizzare spazzole pulite e disinfettate.

**passo 1**

Lavare tutti i componenti della pompa con McD All Purpose Super Concentrate (APSC) e acqua calda (50-60 °C) (o con McD APSC caldo dal distributore KayStar nel lavandino posteriore).

**passo 2**

Sciacquarli con acqua pulita. Utilizzare le spazzole in dotazione per pulire il gruppo del tubo di scarico e il corpo della valvola. Si consiglia di lavare le piccole parti in una bacinella o in un altro contenitore in modo che non vengano perse.

**passo 3**

Sanificare i componenti della pompa immergendoli in un contenitore con McD Sanitizer preparato in acqua a 21-32°C (70-90°F) [1 bustina in 9,5 litri di acqua = 100 PPM] (e mescolare la polvere)] e attendere 1 minuto.

**passo 4**

Dopo la sanificazione, lasciare asciugare all'aria le parti della pompa.

## • RIMONTAGGIO

**passo 1**

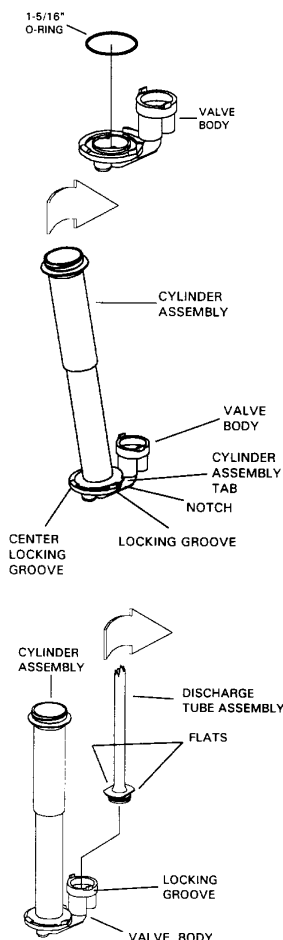
Lubrificare e posizionare l'O-ring della manopola nella sua scanalatura sulla manopola. Mettere da parte la manopola.

**passo 2**

Montare la rondella, la molla, l'inserto della testa e il tubo di testa sul gruppo pistone e stelo.

**passo 3**

Inserire i collari di calibrazione (se utilizzati) sul tubo di sterzo, quindi posizionare il collare di bloccaggio sul tubo di sterzo.

**passo 4**

Tenere fermo il tubo di sterzo e spingere il gruppo pistone e attacco manubrio nel tubo di sterzo, comprimendo la molla. Quando l'estremità filettata dell'attacco manubrio sporge attraverso il tubo di sterzo, avvitare la manopola sul gruppo pistone e attacco manubrio.

**passo 5**

Mettere da parte il gruppo stantuffo assemblato.

**passo 6**

Lubrificare l'O-ring con lubrificante approvato e installare l'O-ring nella sua scanalatura sulla boccola del gruppo tubo di scarico. Mettere da parte temporaneamente il gruppo tubo di scarico.

**passo 7**

Lubrificare l'O-ring con lubrificante per uso alimentare e installarlo nella sua scanalatura nel corpo valvola.

**passo 8**

Allineare le linguette sulla flangia del cilindro con le tacche nel corpo valvola. Inclinare leggermente il gruppo cilindro e far scorrere la sezione più larga della flangia sotto la scanalatura di bloccaggio centrale del corpo valvola. Ruotare il gruppo cilindro in senso orario applicando pressione verso il basso sul gruppo cilindro finché le linguette della flangia non si innestano completamente nelle scanalature di bloccaggio del corpo valvola.

**passo 9**

Posizionare il gruppo tubo di scarico sul corpo valvola, allineando le superfici piane sulla boccola del gruppo tubo di scarico con le linguette di bloccaggio sul corpo valvola. Spingere verso il basso il gruppo tubo di scarico finché non è in sede. Ruotare il gruppo tubo di scarico in senso orario per bloccarlo in posizione.

**passo 10**

Far scorrere il coperchio sul gruppo tubo di scarico e sul gruppo cilindro e fissare il coperchio con il dado del tubo di scarico.

**passo 11**

Applicare lubrificante per uso alimentare all'O-ring del raccordo di scarico e installare l'O-ring sul raccordo del tubo di scarico. Installare il raccordo nel tubo di scarico spingendo il raccordo nel tubo di scarico e ruotandolo in senso orario.

**passo 12**

Applicare una piccola quantità di lubrificante alimentare alla svasatura della guarnizione, installare il gruppo stantuffo nel gruppo corpo pompa e serrare il collare di bloccaggio.

### 5.3 CONTROLLARE LA TEMPERATURA E IL VOLUME DELLA POMPA DI RABBOCCO

**NOTA:** Questa procedura deve essere eseguita la mattina dopo che le pompe sono state smontate e pulite.

#### Passo 1

Distribuisce una porzione di topping in una coppa gelato. Scarta questo campione.

#### Passo 2

Distribuire la seconda porzione in una coppa gelato.

#### Passo 3

Inserire il termometro digitale nel topping. Lasciare che il termometro digitale si stabilizzi per 20 secondi.

**NOTA:** La temperatura di copertura dovrebbe essere compresa tra 115°e 125°Uomo (46)°e 52°C) e deve essere questa temperatura prima che la calibrazione della pompa possa iniziare. La temperatura del bagno d'acqua dovrebbe essere compresa tra 135°e 145°L (57)°e 63°C).

#### Passo 4

Se la temperatura è troppo fredda o troppo calda, chiamare l'assistenza per regolarla. **Passo**

5

Tenere la piccola camera del contenitore di calibrazione sotto l'ugello di erogazione.

#### Passo 6

Spingere la leva di erogazione verso il basso per una corsa completa. Il topping deve essere diretto verso il fondo della tazza di calibrazione. Non lasciare che il topping cada sui lati della tazza.

**NOTA:** La quantità di topping erogata deve essere pari a un'oncia fluida (29,6 ml).

#### Passo 7

Se la quantità di guarnizione erogata non è corretta, consultare la sezione relativa alla risoluzione dei problemi del manuale dell'apparecchiatura.

#### Passo 8

Ripetere la stessa operazione per l'altra pompata di guarnizione.

## 6. OGNI 14 GIORNI PULIZIA

Dopo esattamente 14 GIORNI dall'ultima pulizia delle spazzole, la macchina deve essere lavata accuratamente e riavviata. Si blocca automaticamente e deve essere smontata, lavata, igienizzata e rimontata prima che le operazioni possano riprendere. Ogni volta che viene erogato il prodotto, il display indica il numero di giorni alla successiva pulizia delle spazzole.

Di seguito l'elenco delle operazioni da effettuare sul 14° giorno oltre alla normale procedura di pulizia giornaliera e settimanale.

---

### AVVISO

**ASSICURATI CHE LE TUE MANI SIANO PULITE E IGIENIZZATE**

---

#### 6.1 SMONTAGGIO E PULIZIA DEL LATO MILK SHAKE

---

### AVVISO

**TUTTE LE PARTI RIMOSSE DALLA MACCHINA DEVONO ESSERE POSTE IN UN CONTENITORE E TRASPORTATO AL LAVELLO PER LA PULIZIA, IL RISCIAQUO E LA IGIENIZZAZIONE**

---

##### 6.1.1 PULIZIA DEL SISTEMA SHAKE SYRUP Pulizia dei tubi di aspirazione:

- Rimuovere i tubi di raccolta dello sciroppo dai contenitori oppure scollegare il connettore dello sciroppo dal sacchetto.
- Pulire l'esterno dei tubi di prelievo con un panno pulito e disinfettato. Rimuovere le brocche/sacchetti per sciroppo dallo scomparto per sciroppo.

##### Pulizia delle linee dello sciroppo:

- Togliere il portabicchieri e posizionare un secchio vuoto sotto il beccuccio della porta
- Riempi un secchio con il *McD Super Concentrato Multiuso* (APSC) e acqua calda a 50-60 °C (122-140 °F) (oppure riempire un secchio di APSC McD calda dal distributore KayStar nel lavandino posteriore).
- Posizionare i tubi di prelievo all'interno. Premere STOP, quindi premere due volte il pulsante corrispondente "tazza colorata" per far funzionare la pompa dello sciroppo alla massima velocità e lasciare scorrere l'acqua per 1 minuto. Premere il pulsante STOP per fermare la pompa dello sciroppo.
- Ripetere l'operazione per tutte le linee di sciroppo.

##### Risciacquo delle linee dello sciroppo:

- Riempi un secchio con acqua di rubinetto e metti i tubi di raccolta all'interno. Premi due volte il pulsante "bicchiere colorato" corrispondente e lascia scorrere l'acqua per 1 minuto. Premi il pulsante STOP per fermare la pompa dello sciroppo.
- Ripetere l'operazione per tutte le linee di sciroppo.

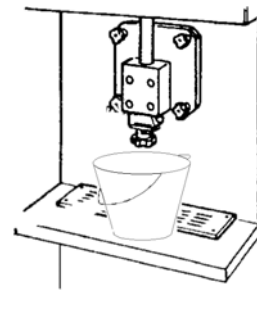
## 6.1.2 SVUOTAMENTO E PULIZIA DEL LATO MILK SHAKE

### AVVERTIMENTO

Ogni volta che il display mostra l'allarme "LAVAGGIO OGGI", è necessario premere



una volta il pulsante per resettare il messaggio di allarme.



### Scolare il frullato di latte

#### fase 1

Posizionare un secchio vuoto sotto il beccuccio erogatore.

#### passo 2

Premere il pulsante "STOP".

#### passo 3



Spingere il pulsante quindi premere



per far uscire il frullato finché non diventa liquido.

#### passo 4

Premere il pulsante "STOP" per chiudere il pistone, fermare il motore dell'agitatore e la pompa di miscelazione.

#### passo 5

#### Rimuovere il tubo di pressione:

Nella tramoggia, scollegare il tubo di pressione dalla pompa, girarlo lateralmente ed estrarlo tirandolo verso l'alto dalla sua sede.

#### Rimuovere la pompa di miscelazione:

Afferrare la pompa e ruotarla in senso orario di 45°, quindi tirarla verso di sé. Assicurarsi che l'albero motore della pompa e la guarnizione vengano rimossi insieme alla pompa.

#### Rimuovere l'agitatore di miscelazione:

Rimuovere l'agitatore dalla tramoggia tirandolo verso l'alto.

#### passo 6



Spingere il pulsante per aprire il pistone e scaricare il resto la miscela liquida.

#### passo 7



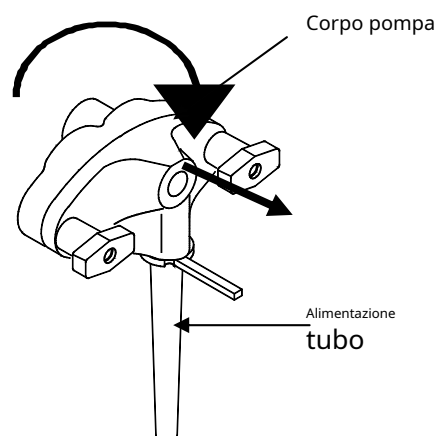
Utilizzare il pulsante per aprire e chiudere il pistone quando necessario mentre è ancora in STOP. Svuotare completamente la tramoggia. Per chiudere il pistone, premere il pulsante "STOP".

#### passo 8

#### Risciacquare la macchina

Versare 2,5 galloni (9,5 litri) di acqua fresca e pulita nella tramoggia di miscelazione. Utilizzare la spazzola bianca per strofinare la tramoggia di miscelazione, il sensore di livello della miscelazione e l'esterno dell'albero dell'agitatore.

Utilizzare la spazzola piccola per pulire il foro di ingresso della miscela e il mozzo di trasmissione della pompa di miscelazione.



**passo 9****Scaricare l'acqua di risciacquo dalla tramoggia e dal cilindro**

Posizionare un secchio vuoto sotto il beccuccio del frullatore.



Spingere il pulsante per aprire il pistone del rubinetto e far defluire l'acqua. Premere il pulsante "STOP" per fermare la frusta; il pistone si chiude automaticamente.



pulsante e



Spingere il pulsante per aprire il pistone del rubinetto e far defluire completamente l'acqua.

**Ripetere i passaggi 8 e 9 fino a quando l'acqua di risciacquo erogata non è limpida.**

**passaggio 10****Pulisci la macchina**

Riempire il serbatoio con 9,5 litri di soluzione APSC in acqua calda.

**passo 11**

Premere il tasto e lasciare girare la frusta per circa 10 secondi.

**passo 12**

Premere il pulsante "STOP".

**passo 13**

Utilizzare la spazzola bianca per la tramoggia per strofinare la tramoggia di miscelazione, il sensore di livello della miscelazione e l'esterno dell'albero dell'agitatore. Utilizzare la spazzola piccola per pulire il foro di ingresso della miscelazione e il mozzo di azionamento della pompa di miscelazione.

**passo 14**

Spingere il pulsante e lasciare che il liquido fuoriesca completamente.

**passo 15**

Quindi premere il pulsante "STOP" per chiudere il pistone.

**passo 16****Risciacquare la macchina**

Risciacquare con acqua pulita, premere il pulsante per chiudere il pistone.

**passo 17****Sanificare la macchina**

Riempire la tramoggia con McD Sanitizer preparato in acqua a 21-32°C (70-90°F) [1 bustina in 9,5 litri (2-1/2 galloni) di acqua = 100 PPM].

**passo 18**

Premere il tasto pulsante e lasciare girare la frusta per 10 secondi, quindi premere STOP.

Utilizzare la spazzola bianca per la tramoggia per strofinare la tramoggia di miscelazione, il sensore di livello della miscelazione e l'esterno dell'albero dell'agitatore. Utilizzare la spazzola piccola per pulire il foro di ingresso della miscelazione e il mozzo di azionamento della pompa di miscelazione.

**passo 19**

Lasciare agire la soluzione di McD Sanitizer per almeno 1 minuto.

**passo 20**

Premere il tasto " " e lasciare che il disinfettante fuoriesca completamente.

**passo 21**

Premere il pulsante "STOP".

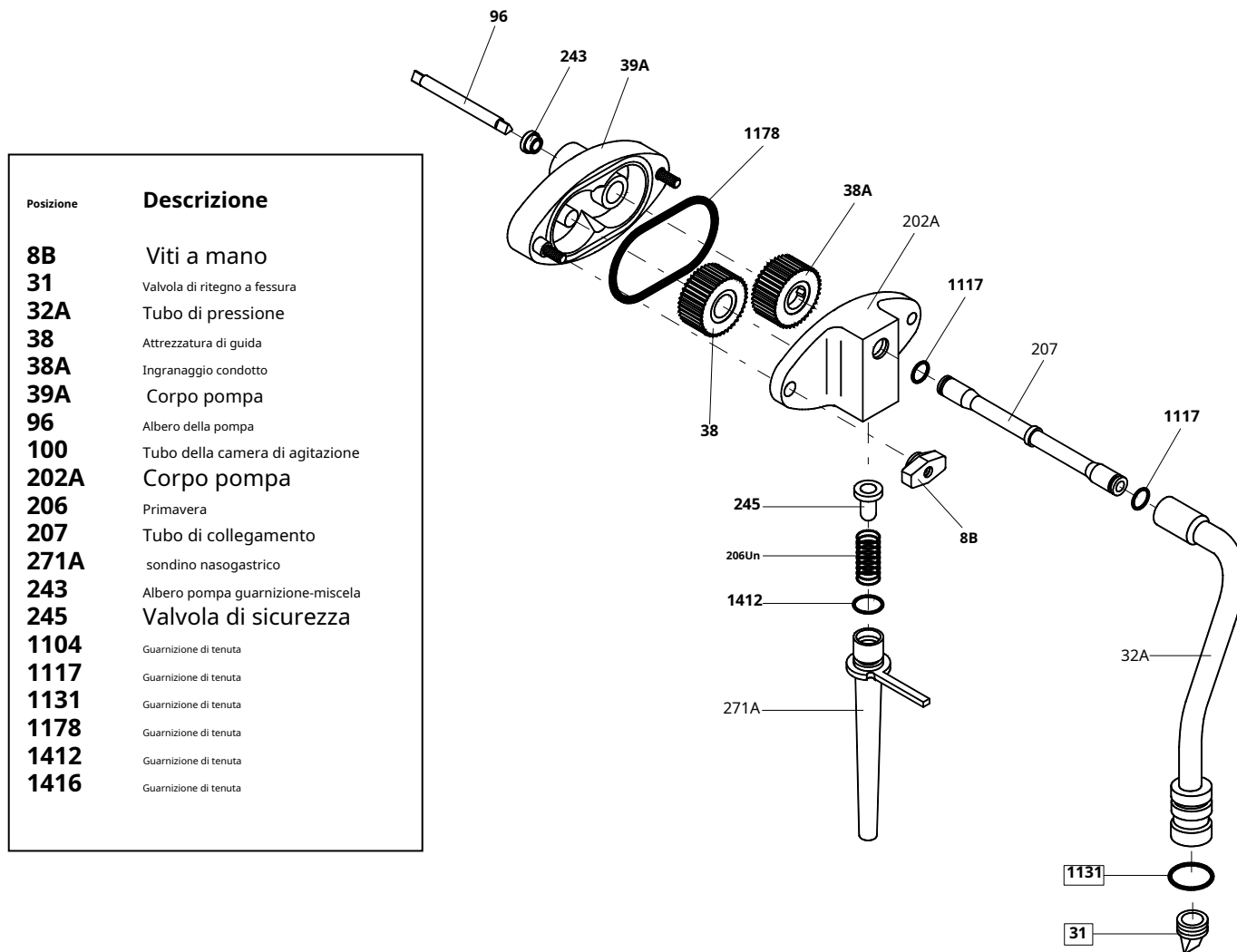
### 6.1.3 SMONTAGGIO DELLA POMPA SHAKE MIX

#### passo 1

Rimuovere l'albero motore della pompa e la guarnizione dalla pompa.

#### passo 2

Tenendo il tubo di alimentazione (#271A) rivolto verso l'alto, ruotarlo in senso antiorario ed estrarlo.



#### passo 3

Utilizzando l'estrattore per O-ring, rimuovere l'O-ring (#1412). Rimuovere la molla (#206A) e la valvola di non ritorno (#245).

#### passo 4

Svitare le 2 manopole (#8B) e separare il coperchio (#202A) dal corpo pompa (#39A).

#### passo 5

Utilizzando l'estrattore per O-ring, rimuovere l'O-ring grande (#1178). Picchiando il corpo della pompa contro il palmo della mano, rimuovere gli ingranaggi della pompa (#38 e 38A).

#### passo 6

Estrarre il tubo di collegamento (#207) dal tubo di pressione. Rimuovere gli O-ring (#1131 e 1117) e la valvola a becco d'anatra (#31).

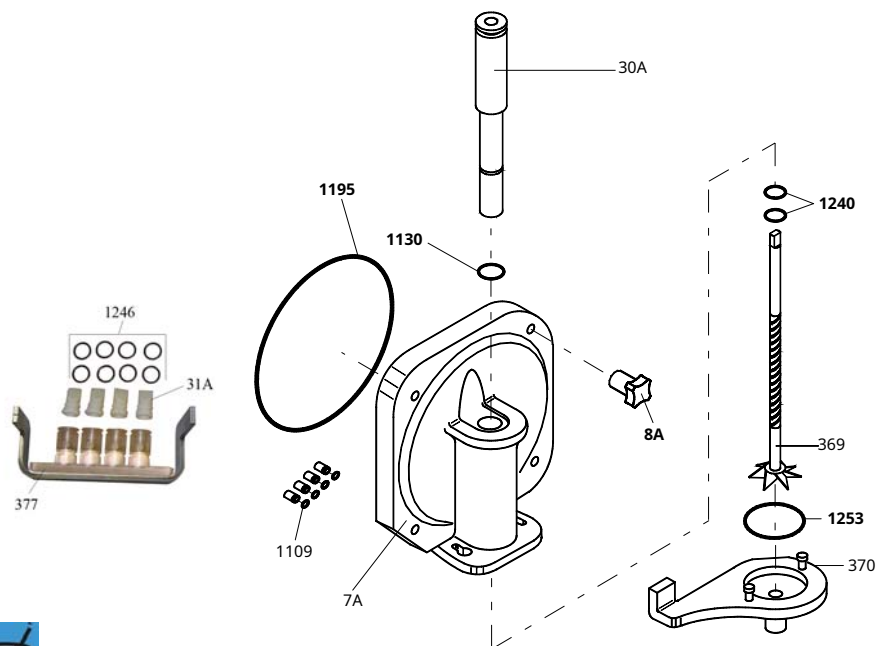


## 6.1.4 SMONTAGGIO DELLO SPORTELLLO DI EROGAZIONE SHAKE

### ATTENZIONE

**Prima di smontare la testa di erogazione, assicurarsi che la tramoggia e il cilindro è completamente svuotato.**

Posizione	Descrizione
<b>7A</b>	Sportello di distribuzione
<b>8A</b>	Viti a mano
<b>30A</b>	Pistone
<b>31A</b>	Sciropo valvole becco d'anatra
<b>369</b>	Spinner
<b>370</b>	Tappo beccuccio
<b>377</b>	Supporto valvole sciropo
<b>1109</b>	Guarnizione di tenuta
<b>1195</b>	Guarnizione di tenuta
<b>1130</b>	Guarnizione di tenuta
<b>1142</b>	Guarnizione di tenuta
<b>1240</b>	Guarnizione di tenuta
<b>1246</b>	Guarnizione di tenuta



### passo 1



Con la macchina in modalità STOP, premere pulsante per aprire il pistone

### passo 2

Aprire il coperchio di protezione (rif. C).

### passo 3

Far scorrere verso l'alto con le dita il raccordo (rif. A) e ruotare in senso orario la staffa (rif. B).

### Passo 4

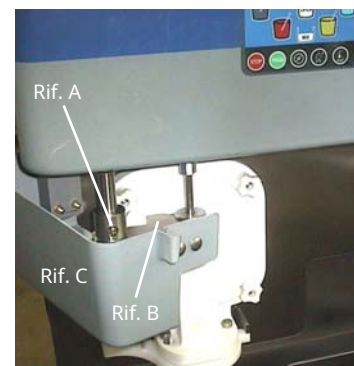
Rimuovere il portabicchieri.

### Passo 5

Ruotare il tappo del beccuccio (#370) in senso orario, quindi tirarlo verso il basso per rimuoverlo (sul display lampeggia la scritta IMSB OPEN)

### passo 6

Estrarre lo spinner (#369).



### ATTENZIONE

**Fare attenzione a non far cadere lo spinner: potrebbe danneggiarsi gravemente.**

### passo 7

Svitare le quattro manopole di fissaggio dello sportello (#8A) e rimuovere lo sportello di erogazione dai quattro perni tirandolo verso di sé. (Fig. 4)

### passo 8

Rimuovere il blocco valvole (#377) facendolo scorrere verso il basso.

### passo 9

Rimuovere i 4 o-ring (#1109) dall'uscita dello sciropo nella parte anteriore della macchina

### passo 10

Tenendo lo sportello di erogazione (#7A) dritto verso l'alto, rimuovere il pistone tirandolo verso l'alto (Fig. 5)



**passo 11**

Utilizzando l'estrattore di O-ring, rimuovere:

- a) l'O-ring del pistone (#1130).
- b) l'O-ring della porta (#1195).
- c) i 2 O-ring dell'alloggiamento del pistone (#1240) situati all'interno dello sportello di erogazione.
- d) l'O-ring della piastra del tappo del beccuccio (#1253).
- e) Rimuovere le valvole a becco d'anatra e gli 8 o-ring (#1246) del blocco valvole dello sciroppo.

**6.1.5 SMONTAGGIO DEL CILINDRO BATTITORE****passo 1**

Rimuovere il frullatore (#21) dal cilindro tirandolo verso di sé.

**ATTENZIONE!**

**Fare attenzione a non colpire le pareti del cilindro con l'asta del battitore quando lo si estrae.**

**passo 2**

Estrarre la guarnizione del battitore (#28) dall'albero del battitore.

**ATTENZIONE!**

**Assicurarsi che la guarnizione del battitore sia al suo posto e fare attenzione a non perderla e a rimontarla dopo lavaggio.**

**passo 3**

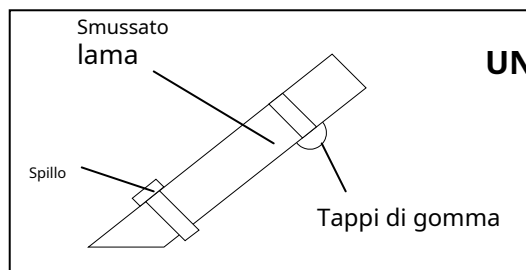
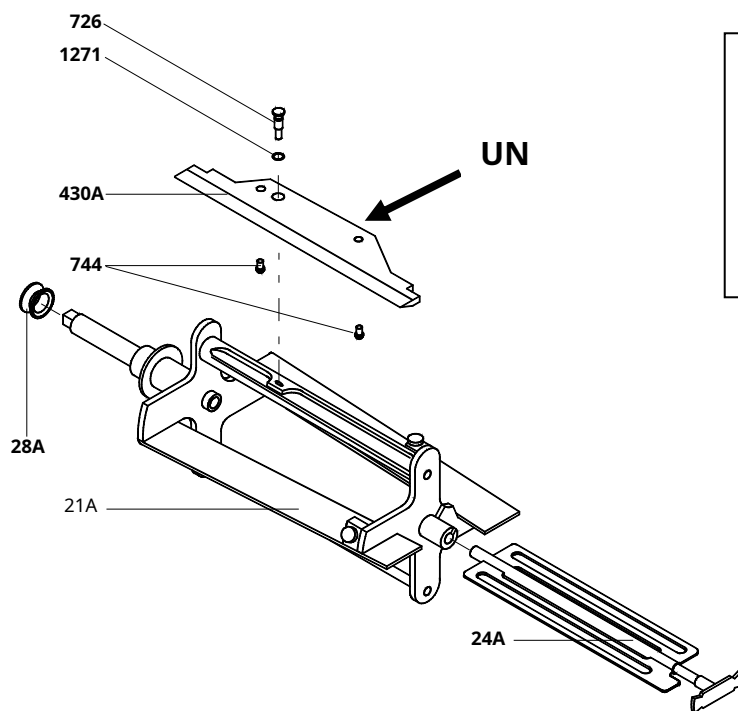
Rimuovere il tenditore (#24A) dal telaio del battitore (#21A).

**passo 4**

Rimuovere il perno della lama battitrice (#726) tirandolo verso l'alto e rimuovere la lama (#430).

**passo 5**

Rimuovere l'O-ring del perno (#1271).



Posizione	Descrizione
<b>21</b>	Battitore
<b>24A</b>	Controbattitore
<b>28A</b>	Scatola premistoppa (guarnizione battitore)
<b>430A</b>	Lama battitore
<b>726</b>	Perno della lama battente
<b>1271</b>	Guarnizione di tenuta

## 6.2 SMONTAGGIO E PULIZIA DEL LATO DEL SUNDAE

### 6.2.1 SVUOTAMENTO E PULIZIA DEL LATO DEL COPPA

#### Svuotare la macchina

##### passo 1

Posizionare un secchio vuoto sotto il beccuccio del SUNDAE.

##### passo 2

Premere il pulsante "STOP".

##### passo 3

Tirare la leva di erogazione e far scolare il gelato.

##### passo 4



Premere il tasto pulsante.

##### passo 5

Quando il prodotto in uscita diventa liquido, premere il pulsante "STOP" e lasciare il beccuccio aperto. **passo 6**

#### Rimuovere il tubo di pressione

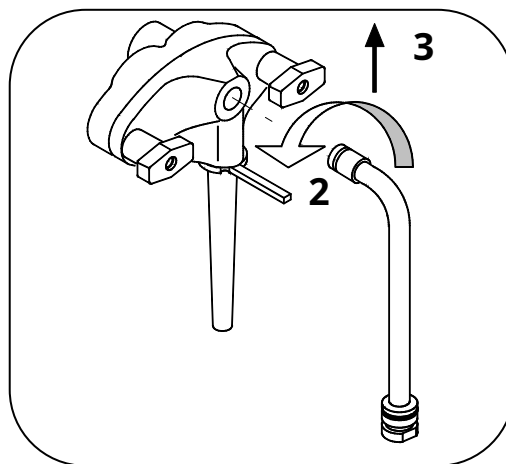
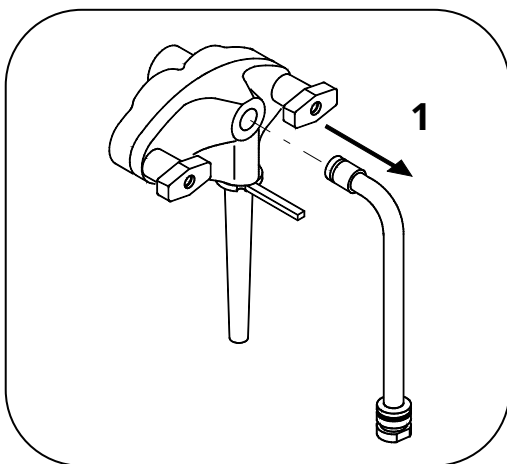
Nella tramoggia, scollegare il tubo di pressione dalla pompa di miscelazione, girarlo lateralmente, estrarlo tirandolo verso l'alto dalla sua sede e lasciare che il prodotto fuoriesca completamente.

**Rimuovere la pompa di miscelazione:**

Afferrare la pompa e ruotarla in senso orario di 45°, quindi tirarla verso di sé. Assicurarsi che l'albero motore della pompa e la guarnizione vengano rimossi insieme alla pompa.

**Rimuovere l'agitatore di miscelazione:**

Rimuovere l'agitatore tirandolo verso l'alto.



##### passo 7

#### Risciacquare la macchina

Chiudere la maniglia del beccuccio e versare 9,5 litri di acqua fresca e pulita nella tramoggia di miscelazione.

Utilizzare la spazzola bianca per la tramoggia per strofinare la tramoggia di miscelazione, il sensore di livello della miscelazione e l'esterno dell'albero dell'agitatore. Utilizzare la spazzola piccola per pulire il foro di ingresso della miscelazione e il mozzo di azionamento della pompa di miscelazione.

#### Scaricare l'acqua di risciacquo dalla tramoggia e dal cilindro

Posizionare un secchio vuoto sotto il beccuccio. Aprire il pistone del rubinetto e lasciare che l'acqua defluisca.

##### passo 8

Risciacquare con acqua calda finché la soluzione non diventa limpida.

##### passo 9



Premere il tasto e lasciare girare la frusta per 10 secondi.

##### passo 10

Spegnere la macchina premendo il pulsante "STOP" e lasciare defluire l'acqua.

**passo 11****Pulisci la macchina**

Riempire la tramoggia con 9,5 litri (2 galloni e mezzo) di soluzione APSC calda.

**passo 12**

Pulire le pareti della tramoggia, il sensore di livello e l'esterno dell'albero dell'agitatore utilizzando le spazzole in dotazione.

**passo 13**

Tirare la maniglia di erogazione e lasciare che il liquido fuoriesca completamente.

**passo 14****Risciacquare la macchina**

Risciacquare con acqua pulita, tirare la maniglia del rubinetto e lasciare scorrere l'acqua. **passo**

**15****Sanificare la macchina**

Riempire la tramoggia con McD Sanitizer preparato in acqua a 21-32°C (70-90°F) [1 bustina in 9,5 litri (2-1/2 galloni) di acqua = 100 PPM].

**passo 16**

Premere  e lasciare girare la frusta per 10 secondi.

Utilizzare la spazzola bianca per la tramoggia per strofinare la tramoggia di miscelazione, il sensore di livello della miscelazione e l'esterno dell'albero dell'agitatore. Utilizzare la spazzola piccola per pulire il foro di ingresso della miscelazione e il mozzo di azionamento della pompa di miscelazione.

**passo 17**

Premere il pulsante "STOP". Lasciare agire la soluzione McD Sanitizer per almeno 1 minuto. **passo**

**18**

Tirare la maniglia di erogazione e lasciare che l'acqua fuoriesca completamente.

### 6.2.2 SMONTAGGIO DELLA POMPA MISCELATRICE

### passo 1

Rimuovere l'albero di trasmissione (#96) e la guarnizione (#243).

## passo 2

Tenendo il tubo di alimentazione (#271) rivolto verso l'alto, ruotarlo in senso antiorario ed estrarlo. **passo 3**

Estrarre la molla (#206) e la valvola di non ritorno (#245). Utilizzando l'estrattore di o-ring, rimuovere l'O-ring (#1412).

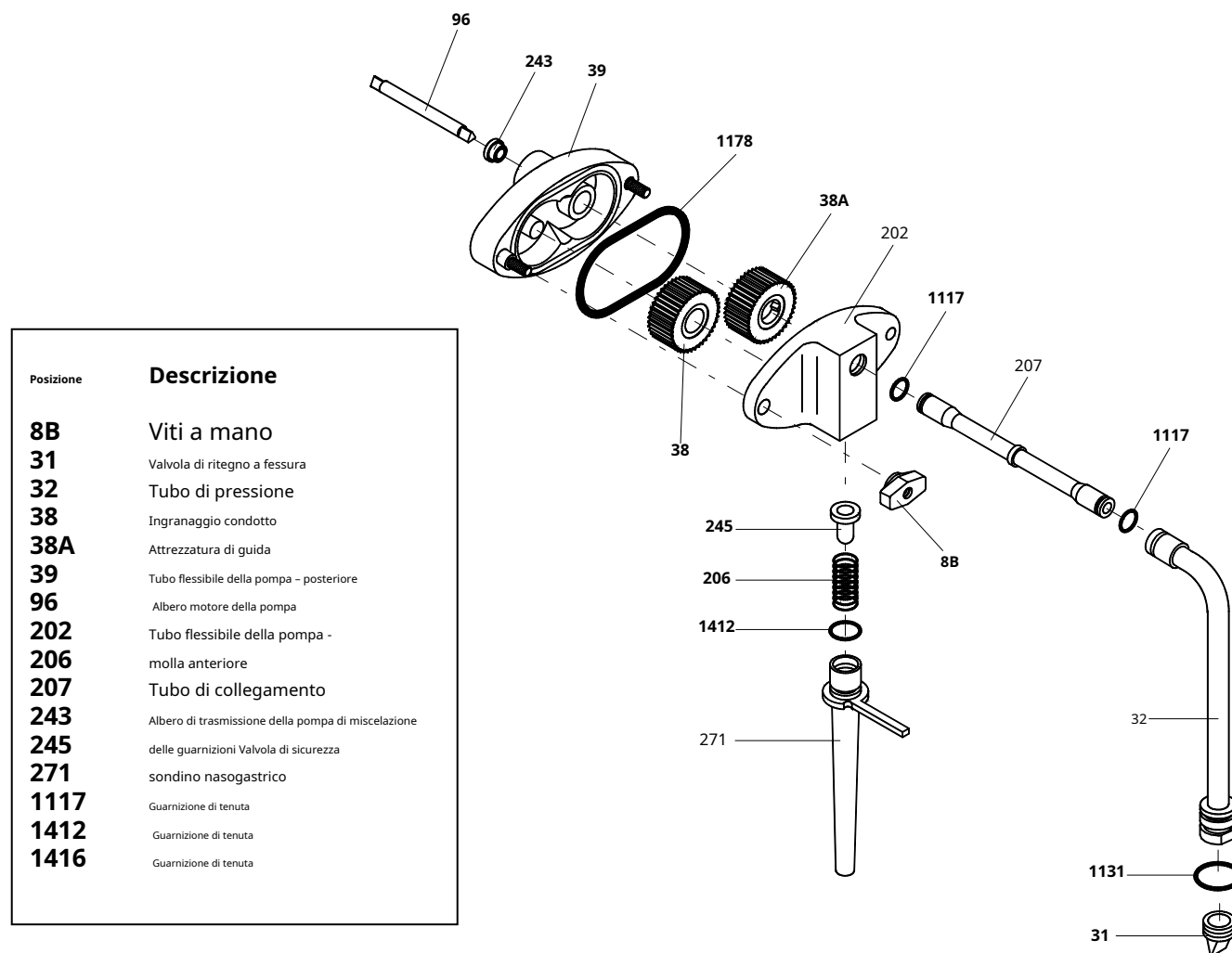
**passo 4**

Svitare le 2 manopole (#8B) e separare il coperchio (#202) dal corpo pompa (#39). **passo 5**

Utilizzando l'estrattore di o-ring, rimuovere l'O-ring grande (#1178). Picchiettando il corpo della pompa contro il palmo della mano, rimuovere gli ingranaggi della pompa (#38-#38A).

### passo 6

Estrarre il tubo di collegamento (#207) dal tubo di pressione. Rimuovere gli O-ring (#1131 e 1117) e la valvola a becco d'anatra (#31).

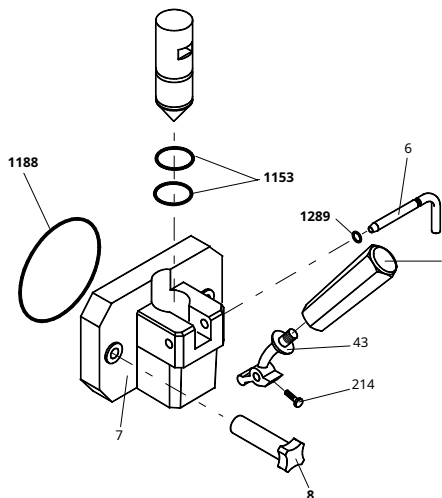


### 6.2.3 SMONTAGGIO DELLO SPORTELLLO DI DISTRIBUZIONE DELLE GELATINE

#### ATTENZIONE

Prima di smontare la testa di erogazione, assicurarsi che la tramoggia e il cilindro è completamente vuoto.

Posizione	Descrizione
<b>5</b>	Maniglia di erogazione
<b>6</b>	Perno maniglia
<b>7</b>	Porta soft serve
<b>8</b>	Viti a mano
<b>30</b>	Pistone di erogazione
<b>43</b>	Leva del pistone
<b>1153</b>	Guarnizione di tenuta
<b>1188</b>	Guarnizione di tenuta
<b>1289</b>	Guarnizione di tenuta



#### passo 1

Con la macchina in modalità STOP, rimuovere le due manopole di fissaggio (#8) e tirare verso di sé il gruppo porta, sfilandolo dai due perni del pannello frontale.

#### passo 2

Rimuovere l'O-ring del perno (#1289)

#### passo 3

Tirare la maniglia di erogazione (#5) in modo che il pistone (#30) si sollevi nel suo alloggiamento ed estrarre il perno di articolazione (#6) rilasciando la maniglia di erogazione (#5).

#### passo 4

Utilizzando la leva della maniglia di erogazione, estrarre completamente il pistone (#30). **passo 5**

Utilizzando l'estrattore di o-ring, rimuovere:

- i 2 O-ring del pistone (#1153)
- l'O-ring grande della porta di erogazione (#1188)

### 6.2.4 SMONTAGGIO DEL frullino per le coppe gelato

#### passo 1

Estrarre il battitore (#21) dal cilindro.

#### passo 2

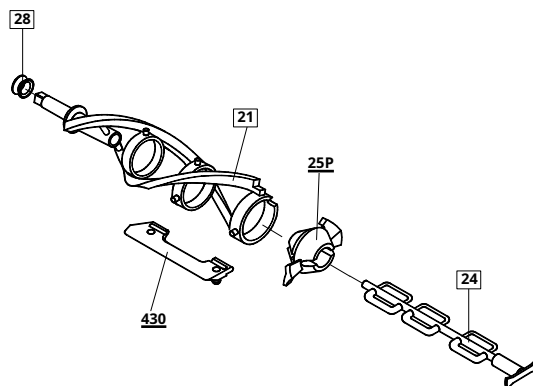
Estrarre la guarnizione del battitore (#28) dall'albero del battitore.

#### passo 3

Estrarre e rimuovere lo spintore terminale (#25P) e il tenditore (#24).

#### passo 4

Rimuovere le 3 lame del battitore (#430).



#### ATTENZIONE

La guarnizione del battitore è molto importante. Deve essere controllata regolarmente per usura e rottura. Deve essere sempre sull'albero del battitore e opportunamente lubrificato, durante il funzionamento, altrimenti l'impasto perderà nel gocciolatoio

vassoio.

### 6.3 LAVAGGIO E SANIFICAZIONE DELLE PARTI COMPONENTI

**passo 1**

Riempire un lavandino pulito con McD All Purpose Super Concentrate (APSC) e acqua calda (50-60 °C) (o con McD APSC caldo dal distributore KayStar nel lavandino posteriore).

**passo 2**

Lavare le parti smontate con la soluzione APSC e strofinarle accuratamente con le spazzole fornite con la macchina. Mentre si procede, risciacquare con acqua calda. Assicurarsi che tutto il lubrificante e la pellicola di miscela siano stati rimossi dalle parti.

**passo 3**

Riempire un altro lavandino con il disinfettante McD preparato in acqua a 21-32°C (70-90°F) [1 bustina in 9,5 litri (2-1/2 galloni) di acqua = 100 PPM].

**passo 4**

Immergere le parti nella soluzione disinfettante. Lasciarle lì per almeno 1 minuto.

**passo 5**

Disporre i componenti del frullato sull'apposito vassoio per farli asciugare all'aria.

**passo 6**

Disporre i componenti del gelato sulla teglia per farli asciugare all'aria.

**passo 7**

Ritornare alla macchina con una piccola quantità di McD Sanitizer.

**passo 8**

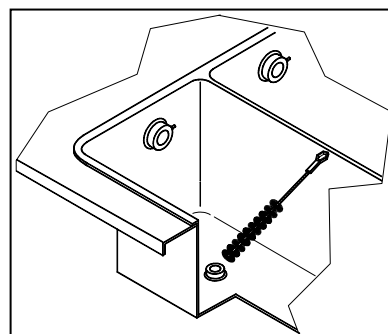
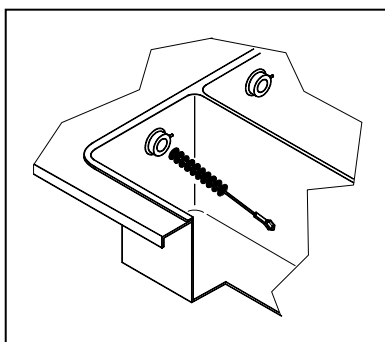
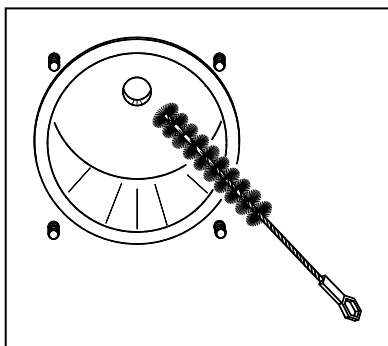
Immergere uno spazzolino nel disinfettante e spazzolare accuratamente entrambi i cilindri di congelamento.

**passo 9**

Immergere una spazzola nel disinfettante e pulire accuratamente il foro di ingresso della miscela e le aperture del mozzo di trasmissione della pompa nella parte posteriore di entrambe le tramogge di miscelazione.

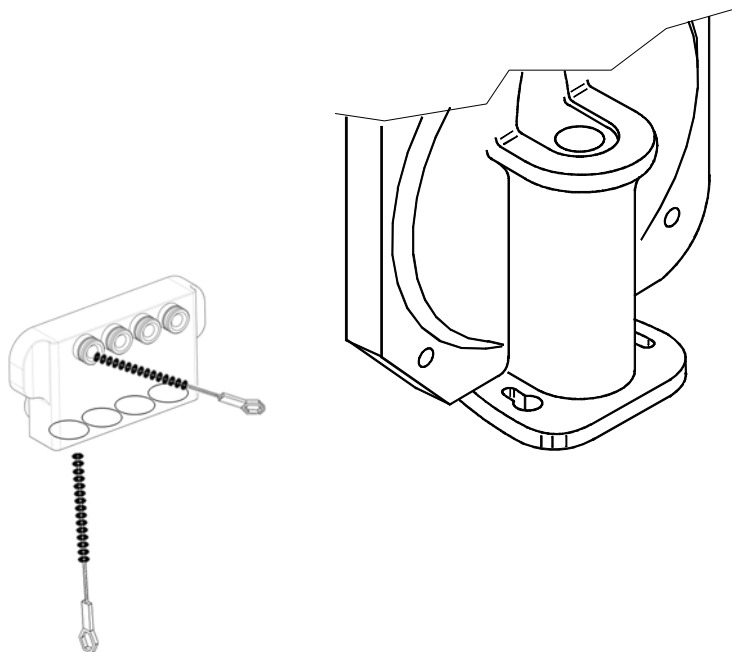
**Passo 10**

Spruzzare un disinfettante sul retro del cilindro.

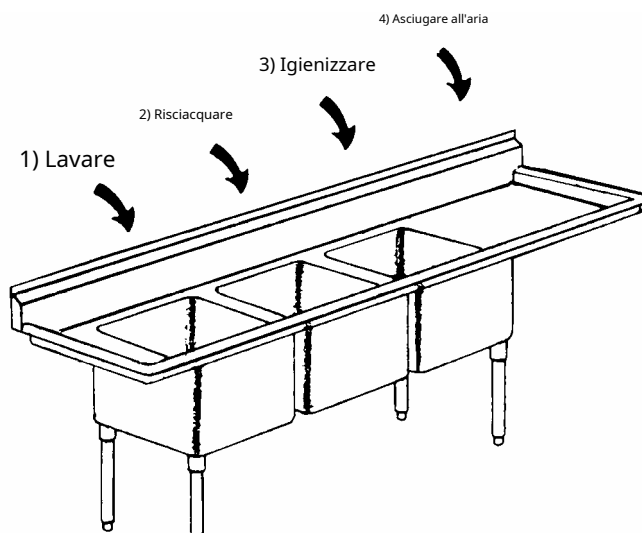


**passo 11**

Immergere uno spazzolino nella soluzione disinfettante e pulire accuratamente gli iniettori dello sciroppo situati sul pannello frontale, appena sotto il cilindro del frullatore.



**Ripetere i passaggi 8, 9 e 10 più volte.**

**IMPORTANTE!!**

**Si consiglia di non lavare insieme i componenti del Sundae e del Milk Shake**

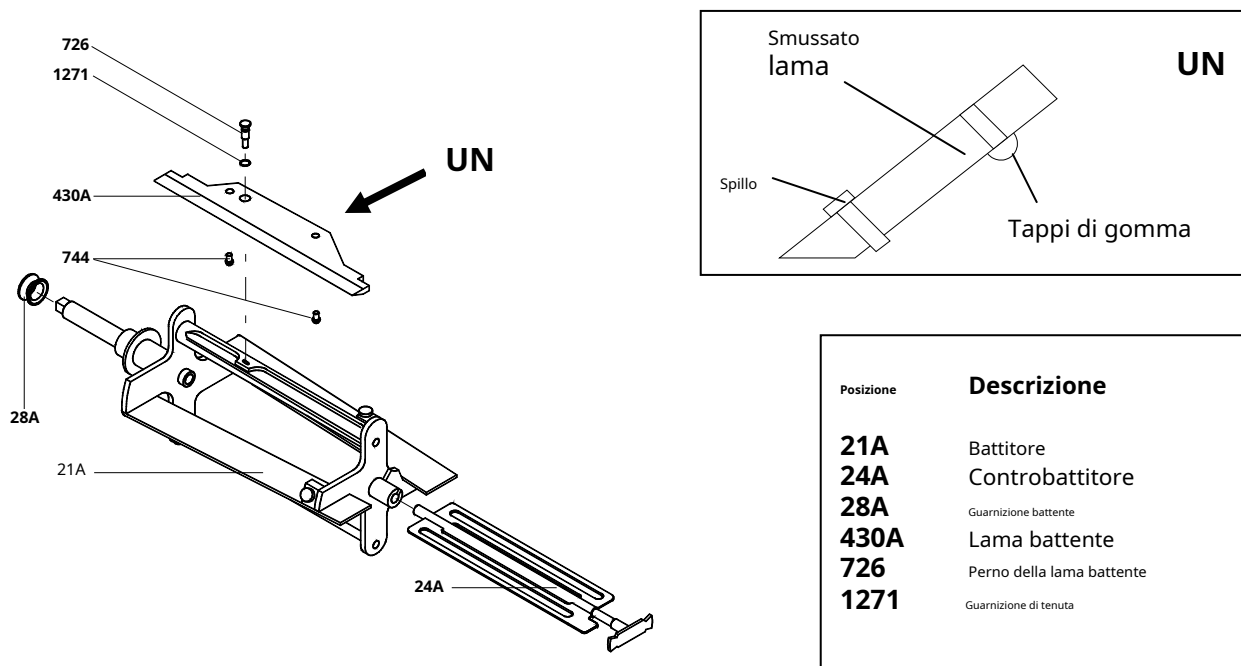


## 6.4 RIMONTAGGIO COMPONENTI LAVATI E IGIENIZZATI

### 6.4.1 RIMONTAGGIO DEL CILINDRO SCOSSATRICE

#### passo 1

Lubrificare l'O-ring del perno della lama (#1271) e farlo scorrere sul perno (#726).



#### ATTENZIONE!

**Controllare l'integrità dei tappi di gomma. Sostituirli se usurati o danneggiati.**

#### passo 2

Posizionare la lama (#430A) nel suo alloggiamento sul battitore (#21A) allineando il foro del perno con il foro sul battitore. Fissare la lama (#430A) sul battitore (#21A) inserendo il perno della lama del battitore (#726) nella lama e nel foro del battitore. La testa dei fermi in gomma deve poggiare sul telaio del battitore.

#### passo 3

Riposizionare il tenditore (#24A) nel telaio del battitore (#21A) inserendo prima l'albero anteriore nella fessura dell'alloggiamento anteriore del battitore e poi inserendo l'albero del tenditore nell'alloggiamento posteriore. Spingerlo verso la parte posteriore, altrimenti il tenditore potrebbe cadere.

#### passo 4

Lubrificare i lati della guarnizione del battitore (#28A) e inserirla sull'albero del battitore.

#### ATTENZIONE!

**La guarnizione del battitore è molto importante. Deve essere controllata regolarmente per usura e rottura. Deve essere sempre sull'albero del battitore e opportunamente lubrificato, durante il funzionamento, altrimenti l'impasto perderà nel gocciolatoio**

vassoio.

#### passo 5

Inserire il gruppo battitore nel cilindro, spingerlo fino in fondo e ruotarlo leggermente finché il suo albero non entra nel mozzo posteriore: la lama autoregolante deve trovarsi all'interno del bordo del cilindro.

## 6.4.2 RIMONTAGGIO DELLO SPORTELLO DI EROGAZIONE SHAKE

### passo 1

Lubrificare e sostituire i 4 o-ring di tenuta dell'uscita dello sciroppo (#1109) sul pannello anteriore della macchina.

### passo 2

Lubrificare gli O-ring e rimetterli nella loro posizione rispettiva, ovvero:

- Sostituire gli 8 o-ring (#1246) sul blocco di distribuzione dello sciroppo (#377),
- Sostituire le 4 valvole a becco d'anatra (#31A) sul blocco di distribuzione dello sciroppo (#377),
- Riposizionare il blocco di distribuzione dello sciroppo (#377) nella sua posizione sul pannello frontale della macchina,
- Sostituire l'O-ring dell'alloggiamento dei 2 pistoni (#1240) nello sportello di erogazione,
- Sostituire l'O-ring (#1130) sul pistone,
- Sostituire l'O-ring (#1195) sullo sportello di erogazione,
- Sostituire l'O-ring (#1142) sulla piastra rotante

### passo 3

Tenendo lo sportello di erogazione (#7A) rivolto verso l'alto, lubrificare e rimettere il pistone (#30A) nella sua posizione nello sportello anteriore.

### passo 4

Montare lo sportello di erogazione (#7A) sui quattro perni del pannello frontale e fissarlo con le quattro manopole (#8A) serrandole manualmente in sequenza alternata.

### passo 5

Lubrificare l'albero dello spinner e inserire lo spinner (#369) nel suo alloggiamento. **passo 6**

Montare la piastra rotante (#370).

### passo 7

Spostare verso l'alto il pistone del rubinetto, far scorrere verso l'alto il raccordo (rif. A) e chiudere la staffa (rif. B) sul pistone.

### passo 8

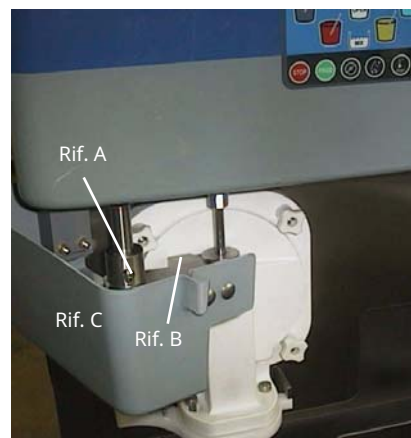
Chiudere il coperchio di protezione (rif. C). Assicurarsi che il coperchio sia chiuso correttamente, altrimenti la macchina non funzionerà.

### passo 9

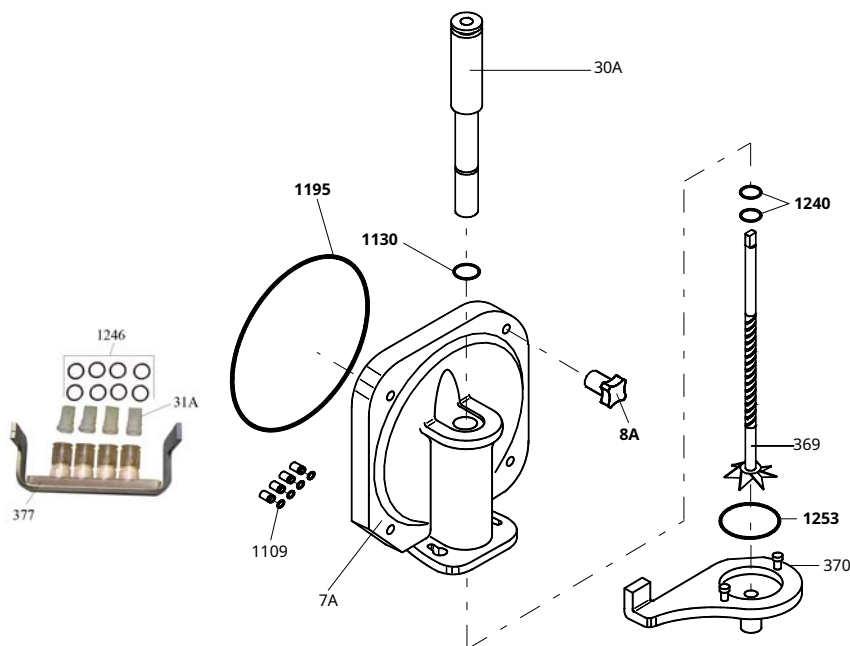


Con la macchina in modalità STOP premere il tasto

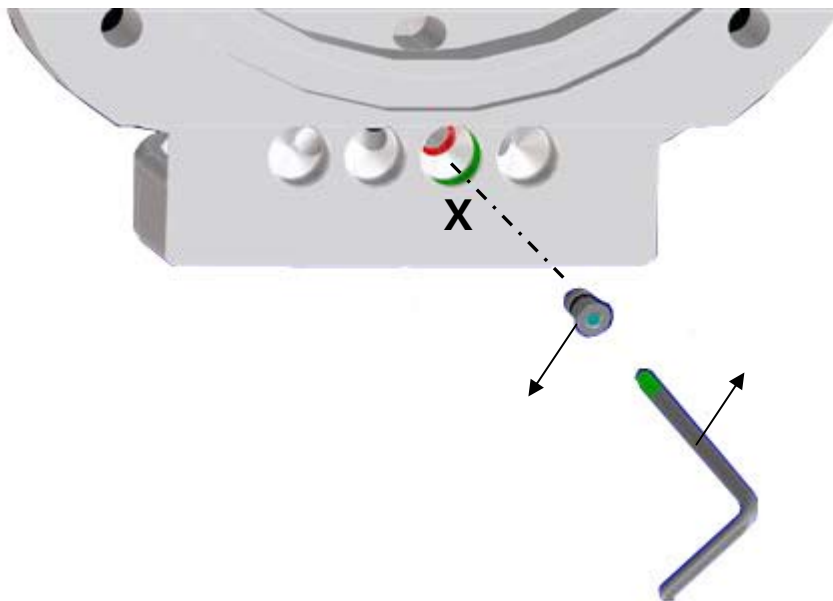
pulsante per chiudere il pistone



Posizione	Descrizione
7A	Sportello di distribuzione
8A	Viti a mano
30A	Pistone
31A	Sciropo valvole becco d'anatra
369	Spinner
370	Tappo beccuccio
377	Supporto valvole sciropo
1109	Guarnizione di tenuta
1195	Guarnizione di tenuta
1130	Guarnizione di tenuta
1142	Guarnizione di tenuta
1195	Guarnizione di tenuta
1240	Guarnizione di tenuta
1246	Guarnizione di tenuta



#### 6.4.2.1 Avvertenza sul lato agitatore: quando si utilizzano solo 3 sciroppi.



Nel caso in cui si utilizzino solo 3 gusti di sciroppo, è necessario chiudere il foro del coperchio anteriore utilizzando il tappo rif. 1 fornito con gli accessori.

Questo gradino può essere inserito solo nel foro indicato con X nella fig. Per bloccarlo saldamente utilizzare la chiave rif. 2.

Così facendo, il quarto sapore di sciroppo che corrisponde al pulsante della tazza blu viene disattivato. Il rubinetto e il suo o-ring devono essere smontati, puliti e disinfettati durante la pulizia periodica.

### 6.4.3 RIMONTAGGIO DELLA POMPA SHAKE MIX

#### passo 1

Lubrificare e sostituire l'O-ring (#1117) sul tubo di collegamento (#207).

#### passo 2

Lubrificare e sostituire l'O-ring (#1131) e la valvola a becco d'anatra (#31) sul tubo di pressione (#32A). **passo 3**

Inserire il gruppo tubo di collegamento nel tubo di pressione (#32A).

#### passo 4

Immergere il tubo di pressione in una soluzione disinfettante.

#### passo 5

Inserire gli ingranaggi della pompa (#38-#38A) nel corpo della pompa (#39A).

#### passo 6

Lubrificare e sostituire l'O-ring del corpo pompa (#1178). **passo**

#### 7

Lubrificare e sostituire la guarnizione dell'albero motore (#243) nel corpo della pompa (#39A). **passo 8**

Lubrificare e sostituire l'O-ring (#1412) sul tubo di alimentazione (#271A).

#### passo 9

Tenere il coperchio della pompa (#202A) capovolto e inserire la valvola di non ritorno (#245) e la molla (#206A) nel loro alloggiamento del coperchio della pompa

**passo 10**

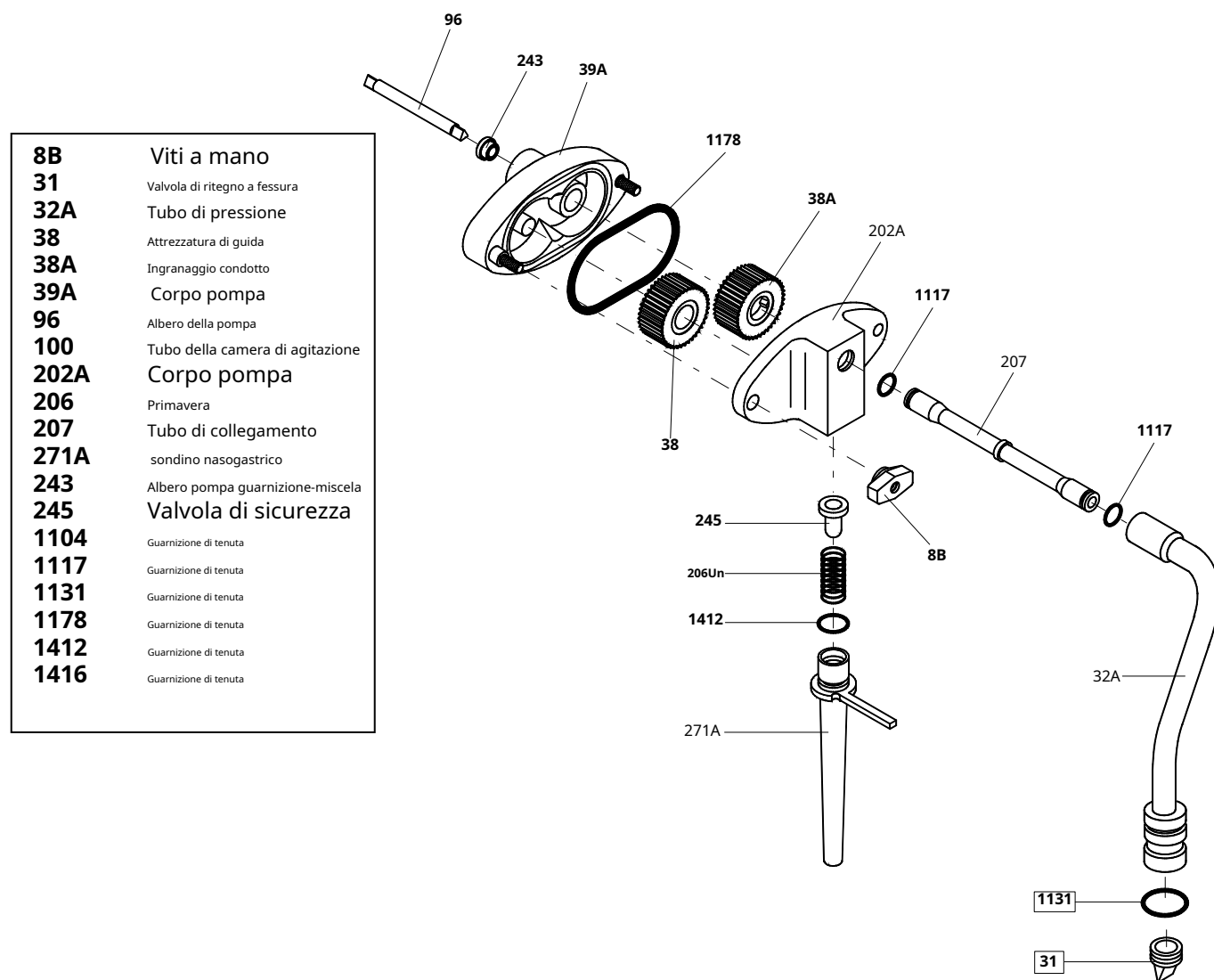
Inserire il tubo di alimentazione (#271A) nel coperchio della pompa: spingere e ruotare in senso orario.

**passo 11**

Lubrificare l'albero motore (#96). Posizionare l'albero motore nella parte posteriore della tramoggia di miscelazione, spingendolo verso la parte posteriore e ruotandolo leggermente finché non entra nel mozzo motore. Tenere il gruppo corpo pompa, con il gancio del perno di bloccaggio sulla destra, tenere i pollici sugli ingranaggi della pompa in modo che rimangano in posizione, spingere e girare la pompa in senso orario finché l'albero motore non si accoppia con l'ingranaggio di guida. Ora girare la pompa in senso antiorario finché non si blocca sul perno di bloccaggio.

**passo 12**

Montare il coperchio della pompa (#202A) con il tubo di alimentazione rivolto verso il basso sul corpo della pompa e ruotare saldamente le due manopole (#8B).



#### 6.4.4 RIMONTAGGIO DELL'AGITATORE DELLA TRAMOGGIA DI MISCELAZIONE

##### passo 1

Riposizionare l'agitatore nella sua sede, facendo attenzione ad agganciarlo correttamente al suo albero.

### 6.5 RIMONTAGGIO COMPONENTI LAVATI E IGIENIZZATI

#### 6.5.1 RIMONTAGGIO DEL BATTITORE PER COPPA GELATO

##### passo 1

Inserire le 3 lame della frusta (#430) sul telaio della frusta.

##### passo 2

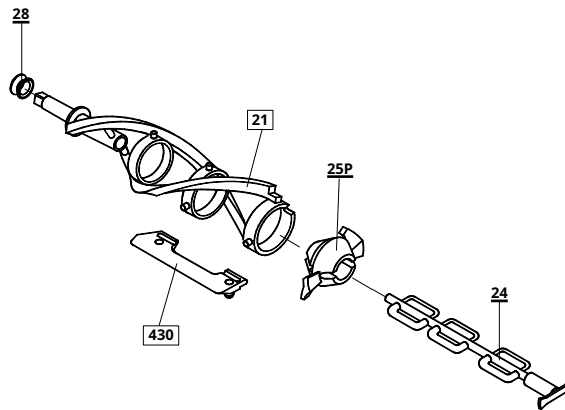
Inserire lo spingitore terminale (#25P) sul telaio del battitore.

##### passo 3

Inserire l'estremità dell'albero del tenditore (#24) nell'alloggiamento posteriore del battitore, attraverso lo spingitore terminale. Spingere il tenditore in posizione.

##### passo 4

Lubrificare i lati della guarnizione del battitore (#28) e inserirla sull'albero del battitore.



#### IMPORTANTE

Controllare l'integrità della guarnizione del battitore. Sostituirla se usurata o danneggiata.

Dovrebbe essere sostituito piuttosto frequentemente.

##### passo 5

Inserire il gruppo battitore nel cilindro. Spingerlo mentre lo si gira in senso orario finché non si innesta nel suo mozzo posteriore, altrimenti la testa di erogazione non può essere fissata correttamente, la miscela può fuoriuscire e potrebbero verificarsi gravi danni.

#### 6.5.2 RIMONTAGGIO DELLO SPORTELLLO DI DISTRIBUZIONE DELLE GELATINE

##### passo 1

Lubrificare e far scorrere gli O-ring dei 2 pistoni (#1153) nelle loro sedi.

##### passo 2

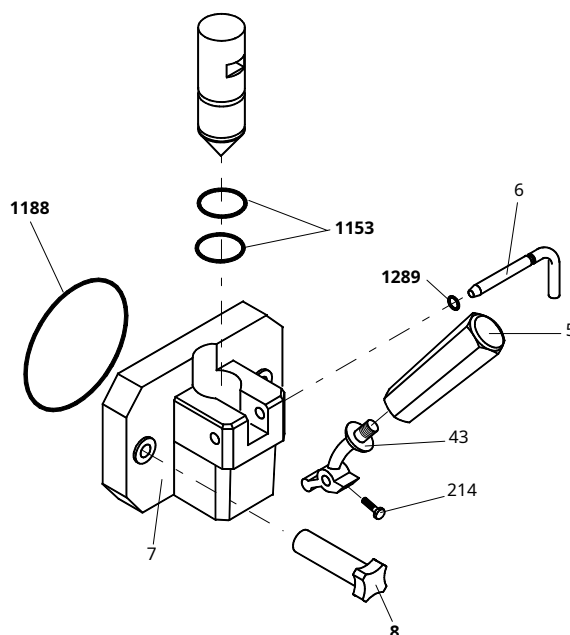
Lubrificare il pistone (#30) e inserirlo, con la punta rivolta verso il basso, nella testina di erogazione (#7), assicurandosi che la tacca quadrata del pistone sia allineata con l'apertura rettangolare sulla parte anteriore del rubinetto.

##### passo 3

Posizionare la maniglia di erogazione (#5) sulla porta (#7) e inserire il perno di rotazione (#6) nel suo alloggiamento attraverso il foro della leva della maniglia. Lubrificare e far scorrere l'O-ring (#1289) nella sua sede sul perno di rotazione. Lubrificare e far scorrere nella sua sede l'O-ring grande della porta di erogazione (#1188).

##### passo 4

Inserire il gruppo sportello di erogazione sui due perni del pannello frontale e fissarlo manualmente con le due manopole (#8).



6.5.3 RIMONTAGGIO DELLA POMPA PER MISCELAZIONE SUNDAE

passo 1

Lubrificare e sostituire i due O-ring (#1117) sul tubo di collegamento (#207).

passo 2

Lubrificare e sostituire l'O-ring (#1131) e la valvola a becco d'anatra (#31) sul tubo di pressione (#32). **passo**

3

Inserire il gruppo tubo di collegamento nel tubo di pressione (#32).

passo 4

Immergere il tubo di pressione in una soluzione disinfettante.

passo 5

Inserire gli ingranaggi della pompa (#38-#38A) nel corpo della pompa (#39).

passo 6

Lubrificare e sostituire l'O-ring del corpo pompa (#1178). **passo**

7

Lubrificare e sostituire la guarnizione dell'albero motore (#243) nel corpo della pompa (#39). **passo**

8

Lubrificare e sostituire l'O-ring (#1412) sul tubo di alimentazione (#271).

passo 9

Tenere capovolto il coperchio della pompa (#202) e inserire la valvola di non ritorno (#245) e la molla (#206) nel relativo alloggiamento.

passo 10

Inserire il tubo di alimentazione (#271) nel coperchio della pompa: spingere e ruotare in senso orario.

passo 11

Lubrificare l'albero motore (#96). Posizionare l'albero motore nella parte posteriore della tramoggia di miscelazione, spingendolo verso la parte posteriore e ruotandolo leggermente finché non entra nel mozzo motore. Tenere il gruppo corpo pompa, con il gancio del perno di bloccaggio sulla destra, tenere i pollici sugli ingranaggi della pompa in modo che rimangano in posizione, spingere e ruotare la pompa in senso orario finché l'albero motore non si accoppia con l'ingranaggio di guida. Ora ruotare la pompa

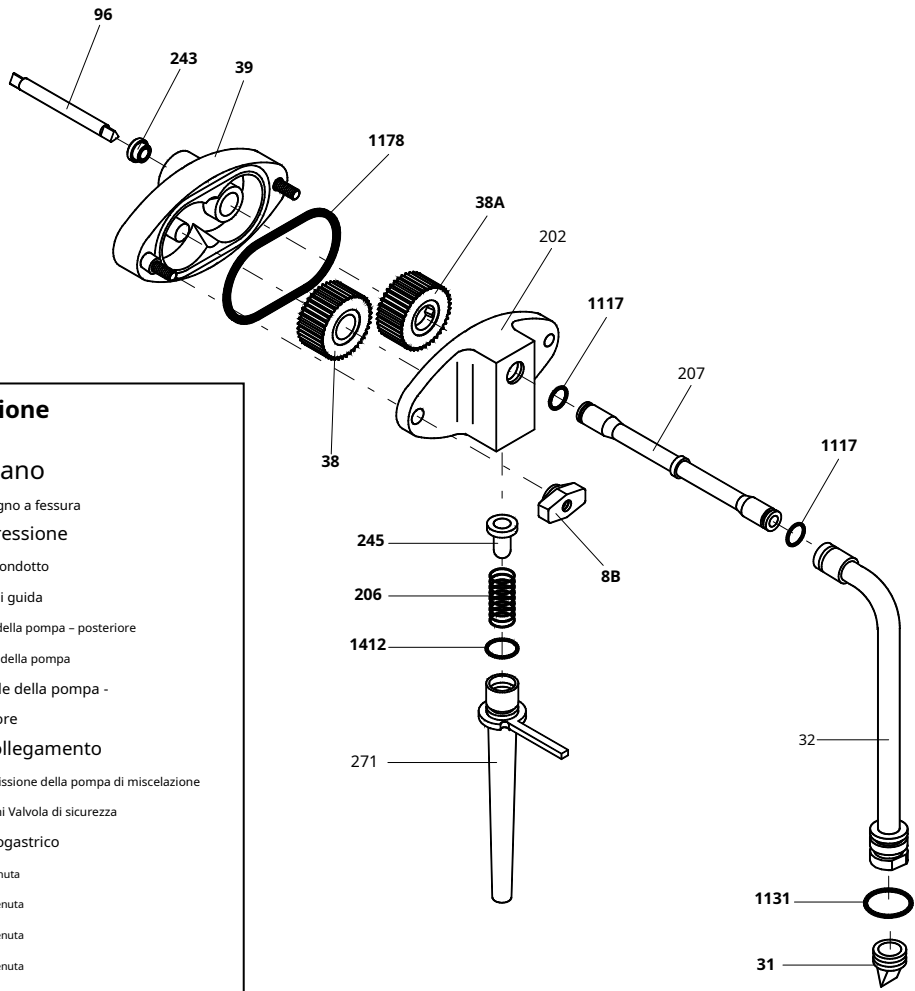
contatore  
in senso orario fino a  
si blocca su  
il blocco

spillo.

passo 12

assemblare IL  
pompa copertina  
(#202) con  
IL  
tubo  
alimentazione  
verso il basso  
sulla pompa  
corpo e svolta  
le due manopole  
(#8B) strettamente.

Posizione	Descrizione
8B	Viti a mano
31	Valvola di ritegno a fessura
32	Tubo di pressione
38	Ingranaggio condotto
38A	Attrezzatura di guida
40	Tubo flessibile della pompa - posteriore
96	Albero motore della pompa
202	Tubo flessibile della pompa -
206	molla anteriore
208	Tubo di collegamento
243	Albero di trasmissione della pompa di miscelazione
245	delle guarnizioni Valvola di sicurezza
272	sondino nasogastrico
1117	Guarnizione di tenuta
1178	Guarnizione di tenuta
1412	Guarnizione di tenuta
1416	Guarnizione di tenuta



#### 6.5.4 RIMONTAGGIO DELL'AGITATORE DEL SERBATOIO DI MISCELAZIONE

##### passo 1

Riposizionare l'agitatore nella sua sede: fare attenzione ad innestarlo correttamente sul suo albero.

### 6.6 SANIFICAZIONE DELL'INTERA MACCHINA

La macchina deve essere sanificata prima di versare la miscela.

---

**eseguire le seguenti operazioni sia per il lato shake che per il lato sundae della macchina**

---

#### NOTA


*Dopo la pulizia della spazzola della macchina, e più precisamente dal momento in cui si chiude lo sportello anteriore (coperchio) della macchina, è necessario far funzionare la macchina in produzione (premendo il pulsante PROD.) entro 60 minuti. Dopo i 60 minuti, la macchina non accetta più il pulsante PROD. e si imposta automaticamente sulla funzione di trattamento termico. In altre parole, si dovrebbe effettuare la "Sanificazione dell'intera macchina" e il "Mix Priming" entro 60 minuti, quindi premere il pulsante PROD.*

#### 6.6.1 SANIFICARE LA TRAMOGGIA

- Riempire la tramoggia fino al livello massimo con McD Sanitizer preparato in acqua a 21-32°C (70-90°F) [1 bustina in 9,5 litri (2-1/2 galloni) di acqua = 100 PPM] e lasciare scolare nel cilindro.
- Utilizzando la spazzola, pulire le sonde di livello della miscela, l'intera superficie della tramoggia di miscelazione, la superficie della pompa di miscelazione e la parte esterna dell'agitatore della tramoggia.

#### 6.6.2 SANIFICARE LA POMPA E IL CILINDRO DI CONGELAMENTO




- Premere il pulsante  e lasciare che il battitore funzioni per circa 10 secondi. Premere il pulsante "STOP". Il cilindro e la pompa sono ora riempiti con la soluzione disinfettante.
- Ritornare alla macchina con una piccola quantità di soluzione disinfettante McD in un secchio.
- Immergere la spazzola del beccuccio della porta nel secchio del disinfettante e spazzolare il beccuccio di erogazione. Ripetere l'operazione 2 volte.
- Pulisci l'esterno della macchina con un panno pulito e disinfettato. Ripeti l'operazione 2 volte.
- Attendere almeno 5 minuti prima di procedere con le istruzioni successive.

#### 6.6.3 SCARICARE IL DISINFETTANTE

- Posizionare un secchio vuoto sotto il beccuccio di estrazione e tirare la maniglia (per il lato SUNDAE).



- Oppure premere il tasto "  " (per il lato SHAKE).
- Lasciare scolare tutto il disinfettante.

- Se la soluzione disinfettante non fuoriesce completamente, tenere aperto il rubinetto e premere il pulsante, girare l'agitatore per 5 secondi in modo che fuoriescano gli ultimi residui di soluzione, quindi premere STOP.



#### ATTENZIONE

**Non tenere in funzione la frusta per un tempo superiore a quello strettamente necessario per completare il lavaggio e sanificazione. Senza la lubrificazione del grasso di burro miscelato le lame della frusta si usurano rapidamente.**

---

## 6.7 SANIFICAZIONE, INIZIO E CALIBRAZIONE SCIROPPO (LATO AGITAZIONE)

Assicuratevi che le vostre mani siano pulite e igienizzate prima di eseguire le seguenti procedure.

### Sanificazione delle linee dello sciroppo:

- Riempire un secchio vuoto con il disinfettante McD preparato in acqua a 50-60 °C (1 bustina in 9,5 litri di acqua = 100 PPM) (e mescolare la polvere).
- Posizionare i tubi di prelievo all'interno. Premere il pulsante STOP, quindi il pulsante corrispondente "tazza colorata" due volte per far funzionare la pompa dello sciroppo alla massima velocità e lasciare scorrere la soluzione disinfettante per 1 minuto. Premere il pulsante STOP per fermare la pompa dello sciroppo.
- Ripetere l'operazione per tutte le linee di sciroppo.

### Scaricare il disinfettante dalle linee dello sciroppo

- Togliere i tubi di raccolta dal secchio e metterli su un asciugamano pulito nell'armadietto. Posizionare un secchio vuoto sotto il beccuccio di erogazione e premere il pulsante STOP, quindi premere due volte ogni pulsante "bicchiere colorate" per far funzionare le pompe dello sciroppo e drenare i residui di disinfettante.
- Premere il pulsante STOP per fermare la pompa.

### Preparazione delle linee di sciroppo con lo sciroppo:

- Collocare ciascun tubo di raccolta nel relativo contenitore per lo sciroppo oppure collegare il connettore dello sciroppo al sacchetto per lo sciroppo.
- Posizionare un secchio vuoto sotto il beccuccio.
- Premere due volte il pulsante "tazza colorata" fino a quando non viene erogato lo sciroppo, scartare questo campione.
- Premere il pulsante STOP per fermare la pompa dello sciroppo.
- Ripetere l'operazione per tutti i gusti di sciroppo.
- Utilizzando un panno pulito e disinfettato, pulire la porta dell'armadietto.

### AVVERTIMENTO

**Per evitare la potenziale crescita di batteri nel sistema dello sciroppo durante le operazioni, tutte le linee dello sciroppo devono essere sempre riempite di sciroppo.**

### Calibrare gli sciroppi come segue:

- premere il pulsante "STOP", il LED si accenderà.
- posizionare la tazza di calibrazione sotto il beccuccio.
- premere il pulsante "tazza colorata" per avviare la pompa dello sciroppo e distribuire lo sciroppo per 5 secondi (frullato) o 7 secondi (TTS). La pompa si fermerà automaticamente. Durante l'erogazione dello sciroppo, il display indica il "numero di sciroppo" e la velocità della pompa.
- controllare la quantità dello sciroppo; dovrebbe essere 1 oncia fluida (30 ml),  $\pm 1/8$  oncia.
- Non appena il pistone si chiude e la pompa dello sciroppo si ferma, il display continua a indicare la pompa

velocità e



i pulsanti lampeggiano per 3 secondi; durante questo periodo, premere



In

per aumentare o diminuire la velocità della pompa. Questa regolazione diventa effettiva dalla successiva pressione dei pulsanti dello sciroppo.

**Ripetere la calibrazione per ogni gusto.**


## 6.8 MISCELA DI PRIMING


### Promemoria

Dopo la pulizia della spazzola della macchina, e più precisamente dal momento in cui si chiude lo sportello anteriore (coperchio) della macchina, è necessario far funzionare la macchina in produzione (premendo il pulsante PROD.) entro 60 minuti. Dopo i 60 minuti, la macchina non accetta più il pulsante PROD. e si imposta automaticamente sulla funzione di trattamento termico. In altre parole, si dovrebbe effettuare la "Sanificazione dell'intera macchina" e il "Mix Priming" entro 60 minuti, quindi premere il pulsante PROD.



**Tramoggia principale:**


- Prendi una busta di frullato McD o di preparato per gelato dal frigorifero.
- Con entrambi i lati della macchina in modalità STOP, posizionare un secchio vuoto sotto i beccucci di estrazione.
- Tirare la maniglia (per i lati SUNDAE) o premere il  pulsante (per il lato SHAKE).
- Con la maniglia di estrazione (lato SUNDAE) o il pistone (lato SHAKE) aperti, versare un sacchetto di miscela nelle tramogge, lasciandolo scolare nei cilindri di congelamento.
- Quando dai beccucci di erogazione scorre solo la miscela a piena potenza (non miscela e disinfettante), chiudere il beccuccio

maniglia (per il lato SUNDAE) o premere il  pulsante (per il lato SHAKE).

**Collegare il tubo di pressione della miscela:**

- Quando la miscela smette di gorgogliare dal fondo della tramoggia, prendi il tubo di pressione della miscela dalla soluzione disinfettante e inseriscilo nella sua posizione sul fondo della tramoggia. Assicurati che le tue mani



sono pulite e disinfettate. Premere il tasto controllo  pulsante e lasciare girare la frusta solo per cinque secondi solo per pompe funzionino bene, quindi premere STOP.

- Ruotare il tubo di pressione in senso orario verso la pompa e collegare il tubo alla pompa.
- Premere il pulsante PROD. per avviare l'operazione di congelamento automatico.
- Sostituire il coperchio della tramoggia.

## 7. PULIZIA MENSILE

### 7.1 PULIZIA DEL FILTRO DELL'ARIA

È necessario pulire il filtro dell'aria ogni mese, come segue:

#### Passo 1

Individuare e rimuovere il filtro dall'apparecchiatura.

#### Passo 2

Nel lavandino posteriore, preparare una soluzione calda di *Concentrato super universale McD (APSC) (HCS)* dal dosatore del lavandino.

#### Passo 3

Lavare accuratamente il filtro in acqua calda *Concentrato super universale McD (APSC) (HCS)* soluzione. **Passo 4**

Dopo aver lavato il filtro a rete, sciacquarlo abbondantemente utilizzando l'acqua calda proveniente dal tubo flessibile del lavandino posteriore.

**NOTA:** Sciacquare nella direzione opposta al normale flusso dell'aria attraverso il filtro.

#### Passo 5

Scuotere tutta l'acqua dal filtro.

#### Passo 6

Utilizzando un panno pulito e disinfettato, rimuovere l'umidità residua dal filtro. **Passo 7**

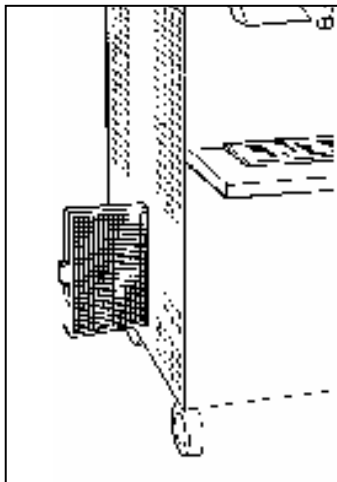
Posizionare il filtro nella relativa guida.

#### Passo 8

Spingere il filtro fino a quando non è in posizione.

#### Passo 9

La pulizia del filtro a rete è completata.



#### ATTENZIONE

**Non utilizzare mai oggetti metallici affilati per eseguire questa operazione;  
il funzionamento regolare del sistema di congelamento dipende in gran parte dalla pulizia del condensatore.**

## 8. MANUTENZIONE PREVENTIVA

### 8.1 ELENCO DEI CONTROLLI

Durante le operazioni di pulizia giornaliera, settimanale e quindicinale, verificare attentamente l'integrità delle parti soggette ad usura: se appaiono usurate, strappate o non perfettamente funzionanti sostituirle. Il costruttore offre piani di manutenzione programmata che includono la sostituzione periodica delle parti soggette ad usura.

CONTROLLO	AZIONE SUGGERITA
<b>AGITARE IL LATO</b>	
<b>POMPA</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Integrità degli O-ring e delle valvole di troppo pieno.</li> <li>Scorrevolezza asciutta degli ingranaggi nelle loro sedi.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Se presentano tagli, sostituisce.</li> <li>Se non girano bene o girano troppo liberamente, sostituiteli o fateli controllare da un tecnico.</li> </ul>
<b>PORTA DI DISTRIBUZIONE</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Controllare l'integrità dell'O-ring e la scorrevolezza del pistone.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Sostituirli se risultano danneggiati.</li> </ul>
<b>MISCELATORE PER SERBATOI</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Controllare che ruoti liberamente.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Rimontare</li> </ul>
<b>BATTITORE CILINDRO</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Controllare se il battitore e il controbattitore presentano ammaccature.</li> <li>Integrità della guarnizione del battitore (# 28).</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Sostituirlo se rotto o incrinato.</li> <li>Sostituire se danneggiato</li> </ul>
<b>CONTORNO DEL COPPA</b>	
<b>POMPA</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Integrità degli O-ring e delle valvole di troppo pieno.</li> <li>Scorrevolezza asciutta degli ingranaggi nelle loro sedi.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Se presentano tagli, sostituisce.</li> <li>Se non girano bene o girano troppo liberamente, sostituiteli o fateli controllare da un tecnico.</li> </ul>
<b>COPERCHIO DI DISTRIBUZIONE</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Controllare l'integrità dell'O-ring e la scorrevolezza del pistone.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Sostituirli se risultano danneggiati.</li> </ul>
<b>BATTITORE CILINDRO</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>controlla che il battitore e il tenditore presentino ammaccature.</li> <li>integrità della guarnizione del battitore (# 28).</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Sostituirlo se rotto o incrinato.</li> <li>Sostituire se danneggiato</li> </ul>

## 8.2 CONTROLLO E MANUTENZIONE SEI MESI

- Sostituire il tubo della pompa dello sciroppo ogni 6 mesi.
- Sostituire le parti in gomma (O-ring, guarnizione del battitore, tubi in gomma, valvole di sicurezza).
- Controllare la corretta azione di raschiatura della lama battente.
- Controllare il corretto funzionamento delle pompe dello sciroppo (quantità di sciroppo erogata).

### 8.2.1 ISTRUZIONI PER LA SOSTITUZIONE DEL TUBO DELLA POMPA PERISTALTICA

#### Rimozione del tubo della pompa

##### Passo 1

Rimuovere i tubi di alimentazione dello sciroppo dai contenitori dello sciroppo. Pulire l'esterno dei tubi di alimentazione con un panno pulito e disinfettato.

##### Passo 2

Togliere le brocche dello sciroppo.

##### Passo 3

Posizionare i tubi di alimentazione dello sciroppo in un secchio di *Concentrato super universale McD (APSC) (HCS)* [1 bustina in 2-1/2 gal. (9-1/2 litri) di acqua = 100 PPM.] Per evitare contaminazioni, coprire i contenitori dello sciroppo con una pellicola trasparente.

##### Passo 4

Premere il pulsante STOP. (LED acceso)

##### Passo 5

Premere due volte il pulsante "tazza colorata" per avviare il flusso di *Concentrato super universale McD (APSC) (HCS)* attraverso la linea dello sciroppo. **Passo 6**

Consentire il *Concentrato super universale McD (APSC) (HCS)* continuare a scorrere finché tutto lo sciroppo non sarà fuoriuscito dalla tubazione.

##### Passo 7

Una volta che la linea è libera dallo sciroppo, rimuovere il tubo di alimentazione dello sciroppo dal *Concentrato super universale McD (APSC) (HCS)* e far funzionare la pompa finché il condotto dello sciroppo non sarà privo di liquido.

##### Passo 8

Ripetere i passaggi da 3 a 8 utilizzando *Disinfettante McD (HCS)* [1 bustina in 2-1/2 galloni (9-1/2 litri) di acqua = 100 PPM].

##### Passo 9

Premere sul connettore ad innesto rapido (rif. 1a) per scollegare il tubo di prelievo dello sciroppo dal tubo della pompa.

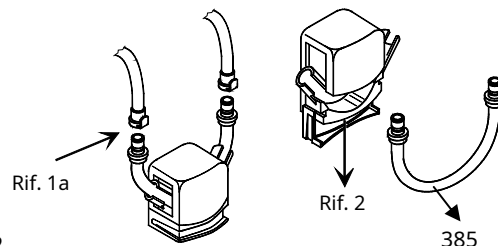
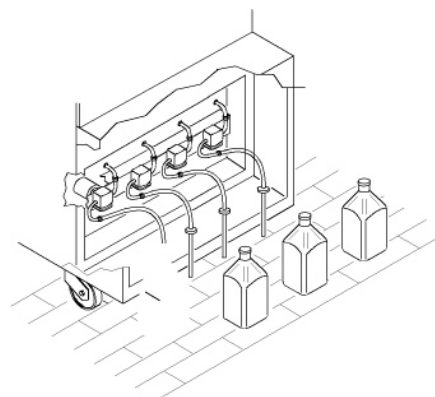
##### Passo 10

Premere sul connettore ad innesto rapido (rif. 1b) per scollegare il tubo di alimentazione dello sciroppo dal tubo della pompa. **Passo 11**

Aprire la pompa spingendo verso il basso il coperchio incernierato (rif. 2).

##### Passo 12

Afferrare il tubo della pompa (rif. 385) da un'estremità, tirarlo verso l'alto ed estrarre la seconda estremità, quindi rimuovere il tubo della pompa.



#### Installazione del tubo della pompa

##### Passo 1

Lubrificare gli O-ring sui raccordi della linea dello sciroppo.

##### Passo 2

Inserire il tubo della pompa nel corpo della pompa.

##### Passo 3

Sollevare il coperchio della pompa per chiuderlo.

##### Passo 4

Collegare il tubo di alimentazione dello sciroppo al raccordo del tubo della pompa.

**Passo 5**

Collegare il tubo di raccolta dello sciroppo al raccordo del tubo della pompa.

**Passo 6**

Sostituisci le brocche dello sciroppo.

**Passo 7**

Preparare le linee dello sciroppo. Distribuire una porzione di sciroppo in una tazza e scartare questo campione. **Passo**

**8**

Calibrare il sistema dello sciroppo secondo le istruzioni riportate nel manuale dell'apparecchiatura.

## 9. RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

### 9.1 ALLARMI

La macchina è dotata di una funzione di autodiagnosi che segnala eventuali guasti durante il funzionamento.

**Il display lampeggia quando è attivo un allarme e diventa fisso se è stato rilevato un allarme e poi è stato ripristinato. Premere il pulsante RESET per aggiornare il display quando l'allarme è stato ripristinato.**

Utilizzare la seguente tabella per determinare se è necessaria una chiamata di servizio (allarme critico). Se è necessaria una chiamata di servizio, annotare il messaggio di allarme e informare la società di assistenza.

La macchina può erogare il prodotto nel caso in cui sia attivo un allarme non critico.

ALLARME	DESCRIZIONE	AZIONE CORRETTIVA
Aggiungi mix	Il livello di miscelazione è inferiore al sensore di livello medio	Versare il composto nella tramoggia
Mescolare	Il livello di miscelazione è inferiore al sensore di livello basso	Versare il composto nella tramoggia
Sicurezza Termica Cyl (CEST)	Termostato di sicurezza del cilindro scattato. La macchina passa in Stop senza completare il ciclo di trattamento termico. La miscela NON è pastorizzata	CHIAMA PER ASSISTENZA
Salto termico di sicurezza TESV	Termostato di sicurezza tramoggia scattato. La macchina passa in Stop senza completare il ciclo di trattamento termico. La miscela NON viene pastorizzata	CHIAMA PER ASSISTENZA
Battitore di sovraccarico (PTMA)	Il relè termico del motore del battitore è scattato.	CHIAMA PER ASSISTENZA
Pressostato (PR)	Il pressostato per l'alta pressione del gas è scattato.	Controllare il flusso d'aria al condensatore, se non bloccato CHIAMA PER ASSISTENZA
Sovraccarico Compresse PTMC	Il relè termico del motore del compressore è scattato.	CHIAMA PER ASSISTENZA
Sonda a tramoggia (TEV)	Il sensore della temperatura della tramoggia è fuori servizio.	CHIAMA PER ASSISTENZA
Sonda cilindrica Al. TEC	Il sensore della temperatura del cilindro è fuori servizio.	CHIAMA PER ASSISTENZA
Al. IceHop. Sonda TGV	Il sensore dell'evaporatore della tramoggia è fuori servizio	CHIAMA PER ASSISTENZA
Rubinetto aperto (IMS)	Il pannello frontale è aperto o smontato.	Installare la mascherina
Sonda di evaporazione Al (TE)	Sonda di temperatura sul cilindro fuori uso	CHIAMA PER ASSISTENZA
Accendere	Si è verificato un blackout	
Cilindro di ghiaccio (ICE)	Cattivo scambio termico nel cilindro,	controllare l'efficienza della pompa di miscelazione, controllare le lame raschianti...
Tempo scaduto Prd.	Problema di raffreddamento, il prodotto non diventa duro durante il raffreddamento;	se questo allarme appare frequentemente CHIAMA PER ASSISTENZA
Allarme cintura	L'agitatore della tramoggia non gira,	controllare che il mixer sia posizionato correttamente, Altrimenti CHIAMA PER ASSISTENZA
Lavare in n giorni	Indica i giorni rimanenti per la prossima pulizia; quando appare wash today la macchina deve essere smontata, pulita e igienizzata. Premere il pulsante RESET per resettare il messaggio sul display.	
Non servire!	Prodotto in fase di lavorazione;	per favore attendi e non servire ancora
Nessuna acqua di riempimento	L'acqua nel contenitore del condimento è inferiore al livello del sensore	Aggiungere acqua nel contenitore del condimento
Sonda di copertura Al.	La sonda di temperatura per il riscaldamento del topping è fuori uso	CHIAMA PER ASSISTENZA
Ci vuole Pasto!	La macchina è in condizione di soft lock; la miscela deve essere pastorizzata	eseguire un ciclo di pastorizzazione finché non compare PASTO END per sbloccare la macchina. Premere STOP quindi PROD.

## ASSISTENZA TECNICA SULLA MACCHINA



## INTERVENTI DURANTE LA VITA DELLA MACCHINA

MACCHINA MACHINE MACHINE MASCHINE		MATRICOLA MATRICLE SERIAL N° FABRIK-NR.		CLIENTE CLIENT	CLIENT KUNDE	
K 3						
INTERVEN. INSPECT. OPERATI. ARBEIT	DATA DATE DATE DATUM	TECNICO TECHNICIAN TECHNICIEN TECHNIKER	INCONVENIENTE PROBLEM PANNE STÖRUNG	CAUSA CAUSE URTEIL	RIMEDIO REMEDY SOLUTION BESEITIGUNG	comunicato a: referred to: segnale a: (1) Mitteilung an:
Installazione Installation Installation Inbetriebsetzung						(2)
2		Chiamata del: Request call: Demande du: Meldung vom:				
3		Chiamata del: Request call: Demande du: Meldung vom:				
4		Chiamata del: Request call: Demande du: Meldung vom:				
5		Chiamata del: Request call: Demande du: Meldung vom:				
6		Chiamata del: Request call: Demande du: Meldung vom:				

(1) Spedire o consegnare a: Servizio Clienti BO - via Emilia, 45 40011 Anzola Emilia

(1) Please fill in this report and send it or deliver to: Servizio Clienti BO - via Emilia, 45 40011 Anzola Emilia

(1) S.V.P. remplissez ce formulaire et envoyez au: Servizio Clienti BO - via Emilia, 45 40011 Anzola Emilia

(1) Bitte einsenden oder aushändigen an: kundersdienstadt. Servizio Clienti BO - via Emilia, 45 40011 Anzola Emilia

(2) Fare firmare al Manager /o proprietario.

(2) Signature of the Manager /or franchisee.

(2) Signature du Manager /ou propriétaire.

(2) Unterschrift vom Manager /oder Inhaber

