

ISTRUZIONI PER INSTALLAZIONE, USO E MANUTENZIONE



Ed 02-09

IT



PROFESSIONAL 30



PROFESSIONAL 50



MACCHINE E IMPIANTI
PER GELATO
ICE CREAM EQUIPMENTS
AND MACHINES

Sede (factory): Via Boschetti, 51 - 24050 Grassobbio (BG) **ITALY**
Tel.: + +39 035 4522062 Fax: + +39 035 4522682

Website: www.technogel.com
E-mail: info@technogel.com

EDIZIONE 02/09 – Questo manuale è di proprietà esclusiva della **TECHNOGEL spa**.
E' vietata la riproduzione, anche parziale, se non autorizzata.

Introduzione

Vi ringraziamo per la fiducia accordataci e Vi raccomandiamo vivamente, per un migliore funzionamento della Vostra macchina, di leggere attentamente questo **manuale di istruzioni**.

Le descrizioni e illustrazioni contenute nel presente manuale non sono da ritenersi vincolanti; la **Technogel**, pertanto, si riserva il diritto di apportare, in qualunque momento e senza preavviso, le modifiche ad organi della macchina dove lo ritenesse necessario per qualsiasi tipo di esigenza costruttiva e/o commerciale.

⇒ **Chi può operare a seconda delle operazioni da compiere**

Attenzione ai simboli raffigurati di fianco ad ogni operazione da compiere nella installazione, uso e manutenzione:



= **Tecnico**



= **Utilizzatore**

Dove viene indicato il simbolo del **Tecnico** (che a seconda dei casi può essere un'elettricista, un frigorista, un idraulico o un meccanico) significa che le operazioni da compiere sono di competenza esclusiva di queste persone; le stesse operazioni, se fatte dall'utilizzatore, **possono provocare pericolo per sé stesso, e per gli altri, quindi, l'astenersi da dette operazioni, è una scelta saggia ed intelligente.**

⇒ **Installazione e primo avviamento macchina**

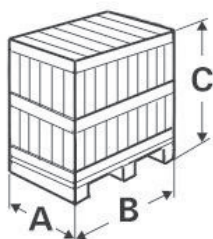


L'installazione e il primo avviamento macchina deve essere fatto da un tecnico della **technogel** o da un tecnico **autorizzato** dalla **technogel**.

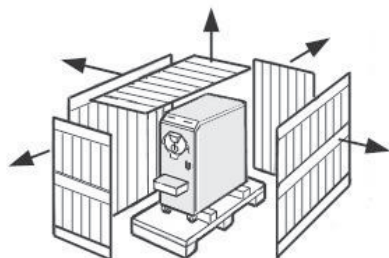
LA TECHNOGEL spa DECLINA OGNI E QUALSIASI RESPONSABILITA' PER INSTALLAZIONI E AVVIAMENTI FATTI DA PERSONE NON AUTORIZZATE.



Come sballare la macchina

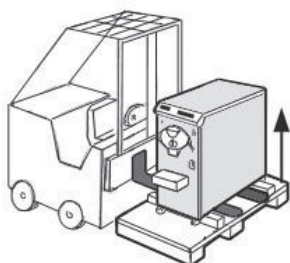


	PESO LORDO	A	B	C
MIXGEL 30 PROF.=	KG. 395	mm. 730	1030	1730
MIXGEL 50 PROF.=	KG. 449	mm. 730	1100	1730

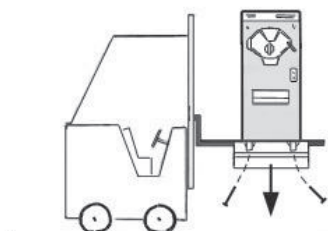


ATTENZIONE: A CAUSA DELLA FORMA STRETTA E ALTA, LA MACCHINA PUO' DIVENIRE INSTABILE NEL SOLLEVAMENTO.

Togliere tutti i pannelli di legno dell'imballo, laterali e superiore.



Sollevare la macchina con un carrello elevatore infilando le pale di sollevamento tra il fondo della macchina e la base della cassa.



Svitare da sotto la base della cassa i quattro bulloni che tengono avvitata e bloccata la macchina.

ATTENZIONE !

Il fondo della cassa dopo aver tolto i bulloni si stacca dal fondo della macchina.

Dopo aver tolto la base della cassa, fare scendere il sollevatore e depositare la macchina per terra.

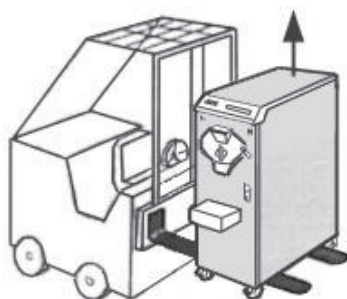
IL TIPO DI LEGNO ADOPERATO PER LA CASSA DI IMBALLO, E' ABETE NATURALE PRIVO DI QUALSIASI SOSTANZA CHIMICA E QUINDI PERFETTAMENTE RICICLABILE



Come sollevare la macchina



	PESO NETTO	A	B	C
PROFESSIONAL 30=	KG. 295	mm. 490	810	1470
PROFESSIONAL 50=	KG. 344	mm. 490	960	1470



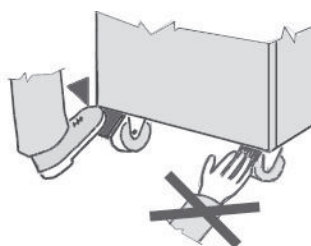
ATTENZIONE ! A CAUSA DELLA FORMA STRETTA E LUNGA, LA MACCHINA PUO' DIVENIRE INSTABILE NEL SOLLEVAMENTO.

Sollevare la macchina con un carrello elevatore infilando le pale di sollevamento di fianco alla macchina tra le ruote anteriori e le ruote posteriori.



Sollevare la macchina con cinghie, tenendole come in figura vicino alle ruote anteriori e posteriori.

Il tirante che solleva la macchina deve posizionarsi al centro esatto della stessa



Spostare la macchina afferrando con una mano la maniglia della flangia e con l'altra mano lo spigolo della macchina.

Dopo aver posizionato la macchina bloccare i freni delle ruote anteriori adoperando i piedi.

NON ADOPERARE LE MANI

Identificazione macchina

Ogni macchina è provvista di targa con:

- tipo macchina
- numero di matricola
- anno di produzione
- voltaggio, hertz e assorbimento massimo in A.
- potenza elettrica
- tipo di gas e quantità

La targa è applicata nella parte posteriore esterna della macchina.

Riportiamo qui di seguito la targa matricola di questa macchina:

MACCHINA TIPO MACHINE TYPE		
MATRICOLA N. SERIAL NUMBER		N.
ANNO YEAR		
VOLTAGGIO VOLTAGE	V	A
POTENZA POWER	KW	
GAS FREON	R	Kg

Via Boschetti 51, GRASSOBBIO (BG) ITALIA
Tel. 035-4522062 Fax 035-4522682

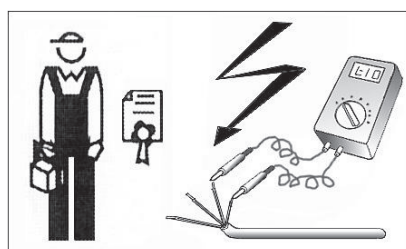
CE

Per l'ordinazione dei pezzi di ricambio e per richieste di assistenza tecnica, citare i dati riportati sulla targa matricola:

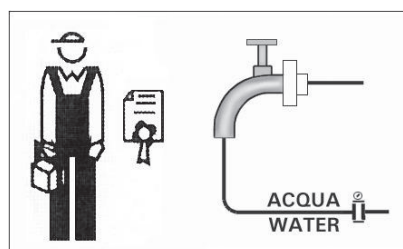
MACCHINA TIPO	PROFESSIONAL
MATRICOLA	N°
VOLTAGGIO	V. Hz

POSIZIONAMENTO MACCHINA E ALLACCIAMENTI

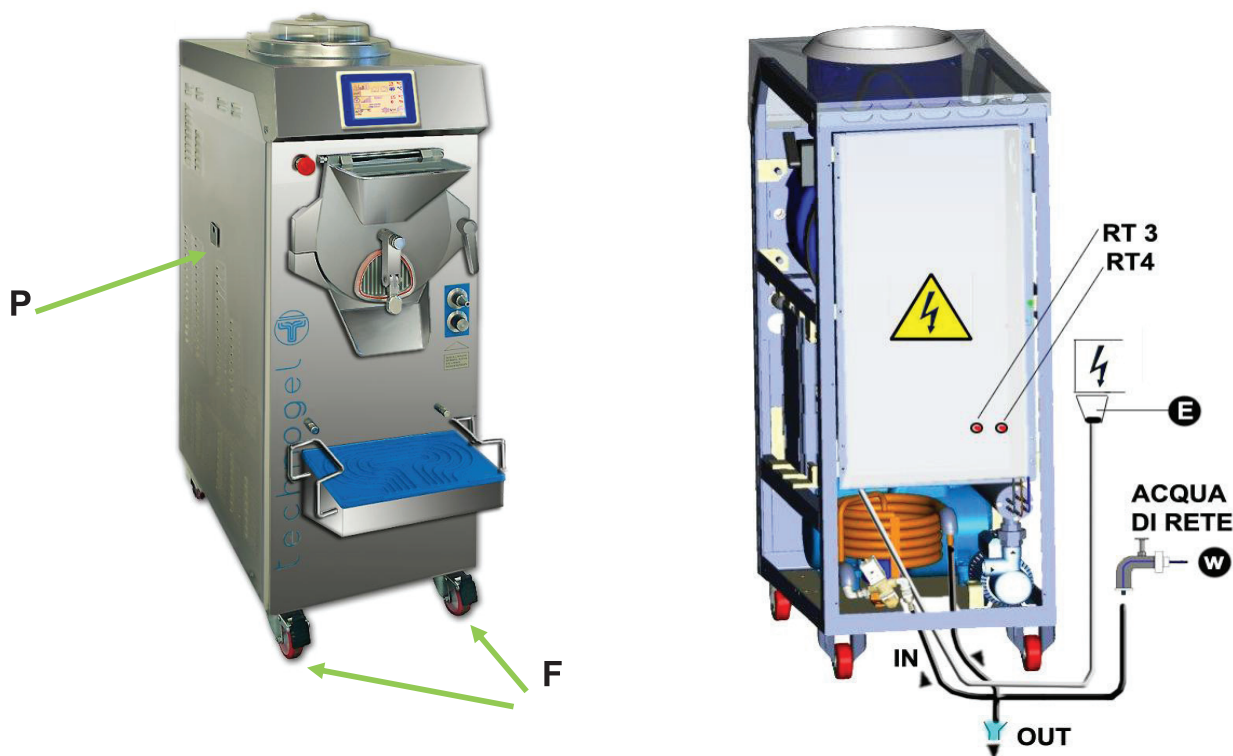
Personale qualificato occorrente:



ELETTRICISTA



IDRAULICO



MIXGEL PROFESSIONAL

AVVERTENZE:

Per il buon funzionamento la macchina non necessita di ancoraggi al pavimento, ne sono necessari accorgimenti tecnici a limitare la trasmissione di vibrazioni.

Il posizionamento richiede tuttavia alcuni accorgimenti importanti:

- ⇒ Prevedere attorno al perimetro della macchina uno spazio operativo di almeno 25 cm. indispensabile per effettuare agevolmente le operazioni di lavoro.
- ⇒ Accertarsi della stabilità della macchina bloccando i freni (F) delle ruote anteriori con i piedi (**non adoperare le mani**).
- ⇒ Allacciare **elettricamente** la macchina (E) prevedendo che il cavo elettrico provenga dall'alto onde evitare, che se steso per terra, venga schiacciato. Per dati di potenza e assorbimento, vedi pag. 10 Tabella A rif. **PROFESSIONAL**.
- ⇒ Allacciare **idricamente** la macchina (W) con carico e scarico acqua per la condensazione dell'impianto frigorifero. Allacciare inoltre l'acqua di lavaggio (L) calda o fredda a seconda della disponibilità.
- ⇒ In caso di intervento termico la macchina si ferma, e non riparte, se prima non si resetta, tramite uno dei pulsanti, (-RT3-RT4) in funzione del termico intervenuto.
- ⇒ Pulire giornalmente il (P) cassetto raccoglitore perdite gelato.



Installazione elettrica

L'impianto elettrico, a cui va collegata la macchina, deve essere fatto a regola d'arte da un Elettricista abilitato rispettando le Normative vigenti. Un impianto elettrico efficiente con messa a terra adeguata è la cosa in assoluto più importante per il perfetto funzionamento della Vostra macchina e per la Vostra sicurezza.

Consigliamo l'installazione di un interruttore automatico differenziale adeguato a parete. Vedi tabella (A) per dati di potenza e assorbimento.

Verificare che la tensione di rete sia quella di funzionamento della macchina riportata sulla targhetta di matricola (vedi pag. 6).

Il cavo di linea della macchina ha **4** fili quando la macchina è **V.220 o V.200** e **5** fili quando è **V.380 o V.415**.

- Quando il cavo ha 4 fili, il filo **giallo/verde** è la **terra** e gli altri tre sono le tre **fasi**.
- Quando il cavo ha 5 fili, il filo **giallo/verde** è la **terra** - il filo **blu** è il **neutro** - gli altri tre sono le tre **fasi**.

- TABELLA -A-

Professional 30		V.220 50 HZ	V.220 60 HZ	V.200 50/60HZ	V.400 50 HZ
Potenza totale	KW.				10,1
Assorbimento Massimo	A.				27
Cavo di linea					
N° di fili e sezione					5 x 4 mm².

Professional 50					
Potenza totale	KW.				12
Assorbimento massimo	A.				32
Cavo di linea					
N° di fili e sezione					5 x 4 mm².

Si consiglia di verificare l'efficienza del Vostro impianto elettrico con particolare riguardo alla messa a terra e ai sistemi di sicurezza

**LA TECHNOGEL spa NON SI ASSUME ALCUNA RESPONSABILITA' PER
EVENTUALI INCONVENIENTI DERIVANTI DA UNA NON CORRETTA
INSTALLAZIONE O DA DIFETTI DI RETE.**



Collegamento idrico

L'impianto frigorifero ha un condensatore raffreddato ad acqua; la stessa acqua con un collegamento in parallelo va anche al rubinetto per il lavaggio.

Collegare al raccordo **ENTRATA ACQUA - WATER INLET** il tubo proveniente dalla rete idrica; al raccordo **USCITA ACQUA - WATER OUTLET** il tubo di scarico.

Si raccomanda di impiegare, per il collegamento della macchina alla rete idrica, tubazioni in gomma previste per lavorare ad almeno **10 Bar**, con un diametro interno di circa 15 mm. (adatte ai raccordi che corredano la macchina).

Se per un qualsiasi motivo non fossero leggibili le indicazioni di entrata e uscita acqua, si specifica che il tubo di entrata è quello collegato alla valvola pressostatica.

PRESSIONE DELL'ACQUA E CONSUMI ORARI

Se la macchina funziona con acqua di rete, assicurarsi che l'acqua che arriva alla macchina abbia una pressione minima di **1,5 Bar**.

Se la pressione dell'acqua fosse superiore a **5 Bar**, far montare all'idraulico un riduttore di pressione che la riduca a **4 Bar**.

Il consumo medio di acqua (quando funziona l'impianto frigorifero) è:

- **PROFESSIONAL 30 = 150/180 litri/ora***
- **PROFESSIONAL 50 = 200/230 litri/ora***

* in funzione della temperatura dell'acqua in ingresso.

Nel caso l'acqua contenga impurità è necessario collocare un filtro depuratore allo scopo di evitare incrostazioni e/o danneggiamenti alla valvola pressostatica.

USO PREVISTO E NON PREVISTO CONDIZIONI DI UTILIZZO DELLA MACCHINA AVVISI DI SICUREZZA

USO PREVISTO E NON PREVISTO

Il pastorizzatore / mantecatore **TECHNOGEL** modello **PROFESSIONAL**, è stato progettato per elaborare, **creme e miscele per gelato**.

L'uso improprio della macchina, è a totale rischio e pericolo dell'Utilizzatore / Cliente.

TECHNOGEL Spa DECLINA OGNI RESPONSABILITA' PER EVENTUALI DANNI A PERSONE O COSE DERIVANTI DA UN INCORRETTO UTILIZZO DIVERSO DA QUELLO A CUI LA MACCHINA E' STATA PROGETTATA.

⇒ Condizioni di utilizzo macchina

Diamo qui di seguito le dosi **minime e massime** di miscela che le varie macchine possono elaborare; le dosi sono in litri di miscela da immettere nella macchina nella **vasca superiore** per volta:

	carica minima	carica massima
PROFESSIONAL.30	2 litri	9 litri
PROFESSIONAL 50	2 litri	13 litri

CONSIGLIAMO VIVAMENTE DI OSSERVARE LE DOSI MINIME E MASSIME SOPRA DESCRITTE E LA VOSTRA MACCHINA LAVORERA' UN OTTIMO PRODOTTO IN TUTTA SICUREZZA.

LA TECHNOGEL spa NON RISPONDE DI DANNI PROVOCATI DALL'IMMISSIONE DI DOSI SUPERIORI AL MASSIMO CONSENTITO.

Avviso di sicurezza

Prima di avviare la macchina, verificare che i dispositivi di sicurezza (1) (griglia di protezione della tramoggia) e (2) (griglia di protezione della bocca di uscita) siano montati e integri.

ATTENZIONE: sollevando il coperchio (3) mentre la macchina funziona, l'agitatore all'interno del bollitore si ferma. Verificare se questo succede.

Nell'uso della macchina non appoggiare le mani o l'avambraccio sul bordo vasca (4) perché scotta.



ATTENZIONE

Manomettere o ridurre i dispositivi di sicurezza (1) e (2) può provocare, nell'uso della macchina, un grave infortunio all'operatore.

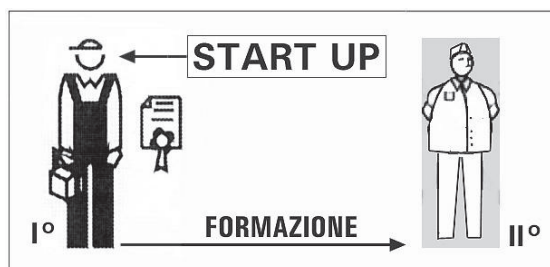
Cosa non fare durante il funzionamento:

Non introdurre, mentre la macchina lavora, corpi estranei nella tramoggia per esempio: *palette - coltelli - canne di gomma - ecc.*, potrebbero causare danni alla macchina e possibili conseguenze all'operatore. Mentre il gelato fuoriesce, non infilare *palette o coltelli* tra una barretta di protezione e l'altra della bocca di uscita (2).

LA TECHNOGEL spa NON ASSUME NESSUNA RESPONSABILITA' PER DANNI PROVOCATI DA MANOMISSIONI ALLE PROTEZIONI ESISTENTI SULLA MACCHINA.

FUNZIONI MACCHINA CON VERIFICHE E CONTROLLI PRELIMINARI

La spiegazione delle funzioni macchina, le Verifiche e Controlli preliminari, descritti nelle prossime pagine, vanno effettuati dal Tecnico della TECHNOGEL o da un Tecnico Autorizzato dalla TECHNOGEL affiancato dallo Utilizzatore che, dopo adeguata formazione, lavorerà alla macchina.



Primo Avviamento macchina

Al primo avviamento macchina, prima di collegare la presa di corrente, premere l'interruttore **IG**



IG – Interruttore generale- Emergenza:

Rilasciato: fornisce tensione al **TOUCH SCREEN** permettendone l'utilizzo.

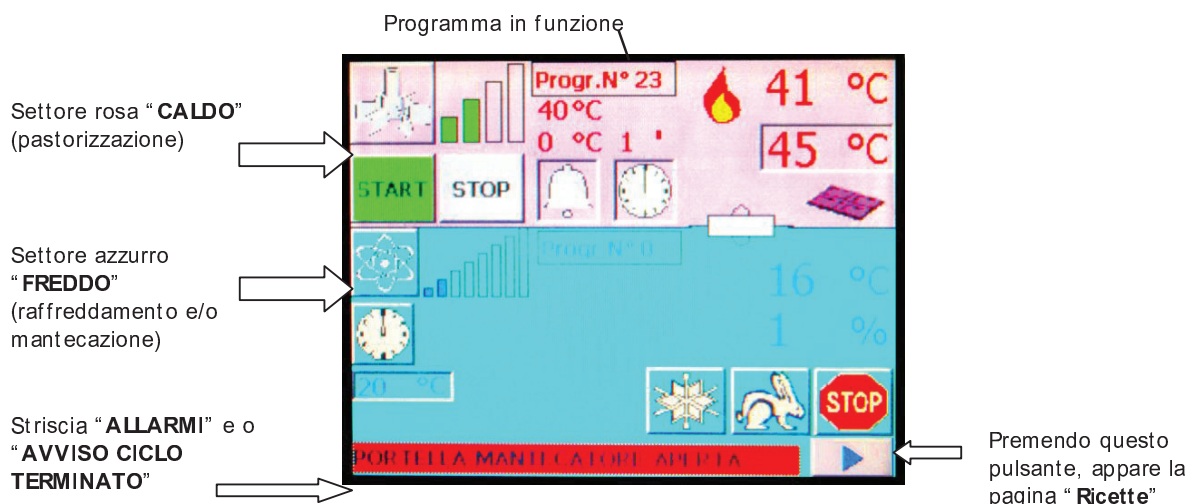
Premuto: ferma qualsiasi motore in movimento mantenendo tensione al **TOUCH SCREEN**.

Non permette l'uso dei pulsanti.

Dare tensione alla macchina e rilasciare l'interruttore **IG**. Il display della macchina si accenderà e dopo qualche istante apparirà la pagina di apertura sotto raffigurata.



Premere sul vetro con un dito e apparirà la pagina di lavoro della macchina (vedi pagina seguente)



ATTENZIONE IMPORTANTE

AL PRIMO AVVIAMENTO MACCHINA,
ATTENDERE ALMENO 60 MINUTI PRIMA DI
FARE PARTIRE IL COMPRESSORE
FRIGORIFERO.

SE DALLA MACCHINA VIENE TOLTA
TENSIONE PER UNO O PIU GIORNI, E'
NECESSARIO, DOPO AVER RILASCIATO IL
PULSANTE "IG", ATTENDERE ALMENO 60
MINUTI PRIMA DI AVVIARE IL COMPRESSORE
FRIGORIFERO.

SE LA TENSIONE ELETTRICA NON VIENE MAI
TOLTA DALLA MACCHINA, NON CI SONO
TEMPI DI ATTESA DA RISPETTARE

Pagina Ricette

Se si deve pastorizzare
premere

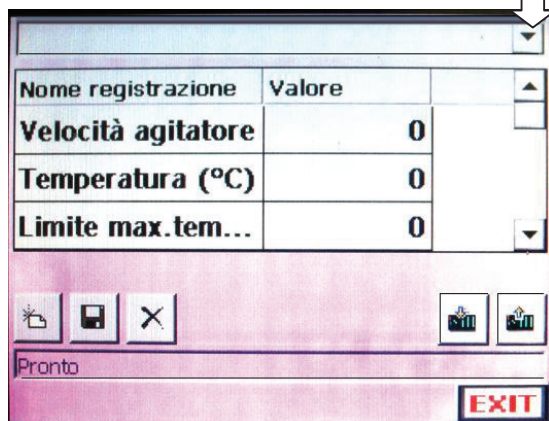
Se si deve mantecare
premere

A seconda della scelta,
apparirà la pagina con i
programmi prestabiliti.



- Scelta Programmi di Pastorizzazione

Dopo aver premuto "Ricette Bollitore" vedi pag. 17 appare questa pagina. Premere questo pulsante



Lista completa Programmi di Pastorizzazione

01	Pastorizzazione gelato creme
02	Pastorizzazione gelato frutta
03	Pastorizzazione gelato cioccolato
04	Sorbetto
05	Granita
06	Panna Cotta
07	Crema Bavarese
08	Crema Pasticcera
09	Crema al Burro
10	Pate a bombe
11	Pate a bombe al Cioccolato
12	Ganachè
13	Zabaione
14	Crema Bavarese al Cioccolato
15	Coffee Crema
16	Mousse
17	Mousse Creme
18	Marmellata
19	Gelatina
20	Bechamel
21	Meringa
22	Pan di Spagna
23	Tempera cioccolato Fondente
24	Tempera cioccolato al Latte
25	Tempera cioccolato Bianco
26	Yogurt

e appare la lista Programmi di Pastorizzazione



Per far scorrere la lista sul display, adoperare cursori A e B (vedi figura)

Premere sul Programma voluto

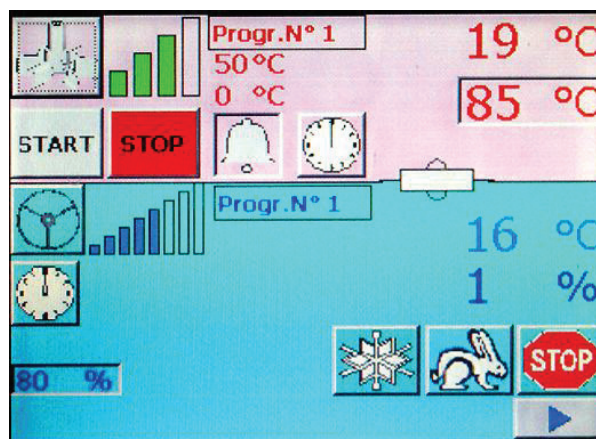
e appare la pagina corrispondente



confermare programma premendo ENTER

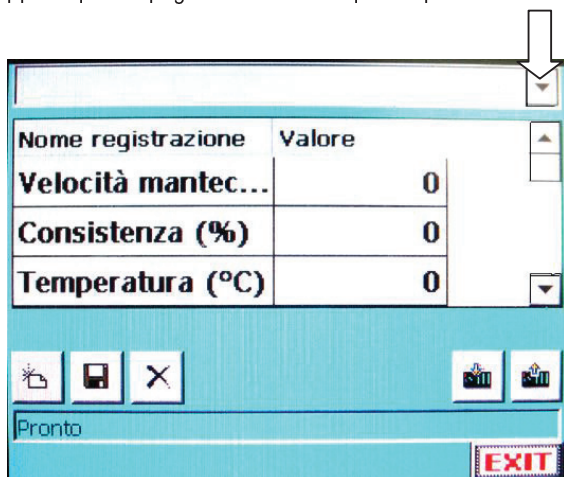
uscire dalla pagina premendo EXIT

e appare la Pagina di lavoro relativa al programma scelto

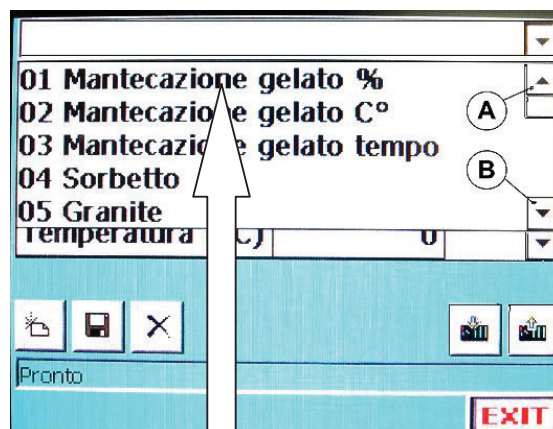


- Scelta Programmi di Mantecazione e Raffreddamento

Dopo aver premuto "Ricette Mantecazione" vedi pag. 17
appare questa pagina. Premere questo pulsante



e appare la lista Programmi di Mantecazione



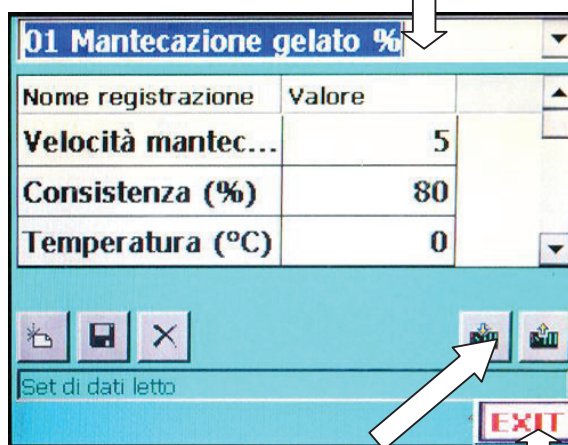
Per far scorrere la lista sul display, premendoli, i

cursori A e B (vedi figura)

Lista completa Programmi di Mantecazione e Raffreddamento

1	Mantecazione gelato %
2	Mantecazione gelato C°
3	Mantecazione gelato tempo
4	Sorbetto
5	Granita
6	Panna Cotta
7	Crema Bavarese
8	Crema Pasticcera
9	Crema al Burro
10	Pate a bombe
11	Pate a bombe al Cioccolato
12	Ganachè
13	Zabaione
14	Crema Bavarese al Cioccolato
15	Coffee Crema
16	Mousse
17	Mousse Creme
18	Programma Libero
19	Bechamel
20	Meringa
21	Pan di Spagna
26	Granita di caffè
23	
24	

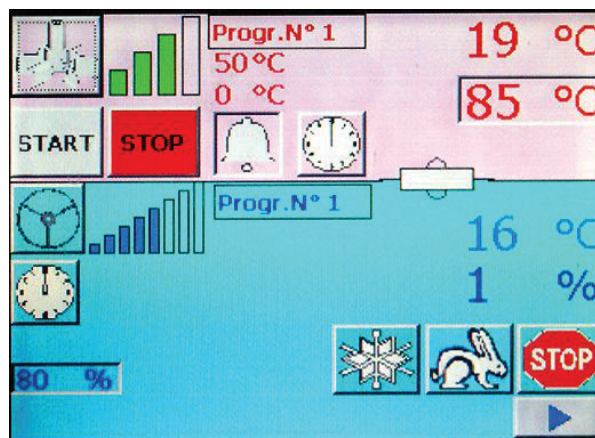
Premere sul Programma voluto
e appare la pagina corrispondente



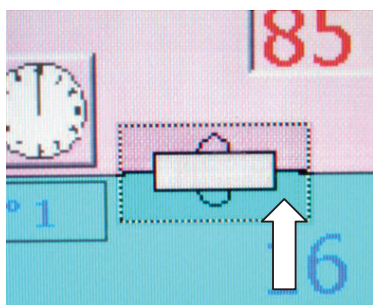
confermare programma premendo ENTER

uscire dalla pagina premendo EXIT

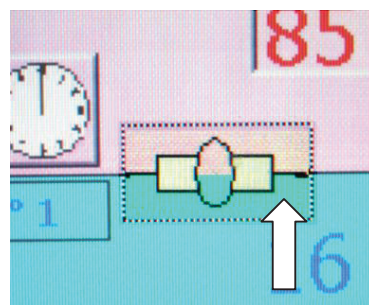
e appare la Pagina di lavoro relativa al programma scelto



- Come aprire e chiudere il “Rubinetto” posto tra la parte “Bollitore” e la parte “Mantecatore”:

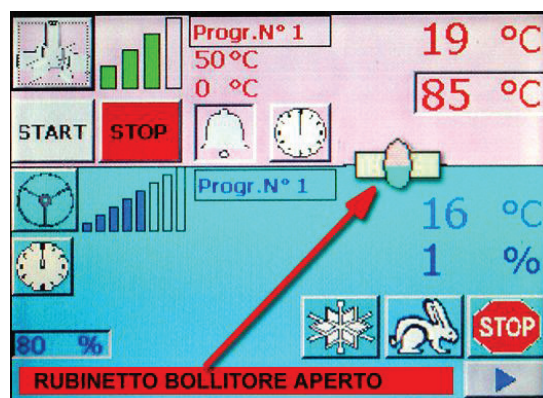


RUBINETTO CHIUSO



RUBINETTO APERTO

Per aprire o chiudere il rubinetto, premere per un attimo sul display la parte evidenziata (vedi figura) ed il rubinetto si aprirà o chiuderà da solo in alcuni secondi.



ATTENZIONE: se il rubinetto è aperto, sotto il display appare un allarme rosso con la scritta “RUBINETTO BOLLITORE APERTO”. L’allarme scompare all’avvenuta chiusura dello stesso.

Prima di versare qualsiasi prodotto nel Bollitore, verificare, guardando il display, che il rubinetto sia in posizione “CHIUSO”.

Verifica efficienza dispositivo sicurezza flangia e coperchio bollitore

- 1) **Aprire la Flangia (F)** ruotando la maniglia (MF) in senso antiorario e poi tirarla verso l'esterno.

- 2) Verificare se sul display appare la striscia "**ALLARMI**" con la scritta: "**PORTELLA MANTECATORE APERTA**"

- 3) Premendo sul display (parte Freddo) il tasto della stella del freddo, la macchina **non deve partire**.

Richiudere la flangia (F) bloccando la maniglia (MF) e la scritta **PORTELLA MANTECATORE APERTA** deve scomparire.

- 4) Aprire il coperchio del bollitore (CB) sollevandolo e verificare se sul display appare la striscia "**ALLARMI**" con la scritta: "**COPERCHIO AGITATORE APERTO**"

- 5) Premendo sul display (parte Caldo) il tasto **START**, l'agitatore del Bollitore **non deve partire**.

Richiudere il coperchio e la scritta: "**COPERCHIO AGITATORE APERTO**" deve scomparire e, premendo il tasto **START**, l'agitatore deve funzionare.

Se da un controllo periodico, il o i dispositivi risultassero inattivi, chiamare immediatamente il Servizio Assistenza Tecnico.



Come verificare il senso di rotazione della turbina di mantecazione

Il senso di rotazione da verificare è solo quello della turbina di mantecazione in modalità "USCITA VELOCE"

A macchina vuota:

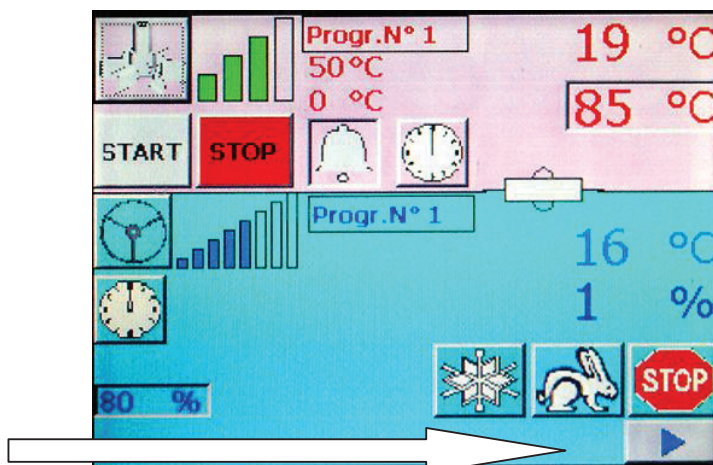
Inserire tensione alla consolle di comando rilasciando l'interruttore (IG).

Come spiegato alla pagina 19, scegliere il Programma (1)

Mantecazione gelato

%

Osservando dalla tramoggia di carico, premere per un attimo il tasto con il simbolo della Lepre (Agitazione veloce) e subito dopo STOP.



**L'agitatore (turbina) gelato
deve girare in senso antiorario;
se non girasse in senso antiorario:**

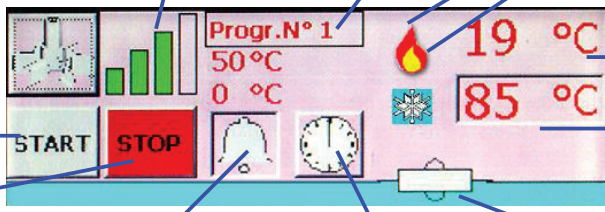
- 1 – Togliere tensione alla consolle premendo il tasto (IG).
- 2 – Staccare dalla rete elettrica il cavo della macchina e invertire due qualsiasi delle tre fasi.
- 3 – Ridare tensione e riprovare.



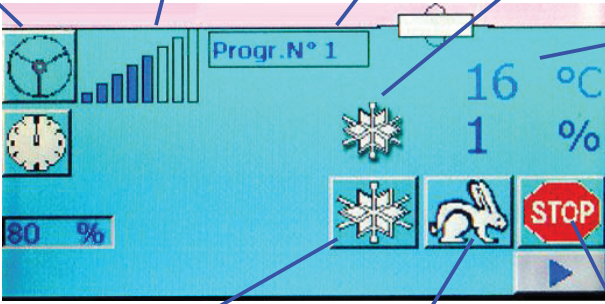
LA TECHNOGEL spa, NON RISPONDE PER DANNI CAUSATI DA USO IMPROPRIO DELLA MACCHINA E DA CATTIVA INSTALLAZIONE DOVUTA A FRETTA ED INCURIA.

IL CONTROLLO E LA VERIFICA DEI DISPOSITIVI DI SICUREZZA E DEL BUON FUNZIONAMENTO, PERMETTONO ALL'OPERATORE DI LAVORARE IN TUTTA TRANQUILLITA' E FIDUCIA.

Funzioni touch screen – sezione “Pastorizzatore”

Agitatore bollitore: a macchina ferma, premendo il simbolo si avvia o si ferma l'agitazione senza raffreddare ne riscaldare	Velocità agitatore: a ciclo avviato, le barrette indicano la velocità programmata dell' agitatore. Premendo sulle barrette è possibile aumentare o diminuire la velocità anche durante il ciclo.	Ricetta scelta in esecuzione: il numero che appare corrisponde al tipo di programma scelto.	Fiamma: riscaldamento in atto Stella: raffreddamento in atto
START: avvia il Ciclo programmato. STOP: ferma il Ciclo programmato			Temperatura effettiva del prodotto durante il ciclo. Temperatura impostata nel ciclo a cui deve arrivare il prodotto.
	Promemoria: avviso sonoro per aggiunta ingredienti ad una o due temperature volute	Pausa al raggiungimento della temperatura impostata: al raggiungimento della temperatura, il prodotto rimane per un dato tempo a quella temperatura prima che parta il raffreddamento o che venga dato l'avviso di Ciclo terminato.	Rubinetto: indica la posizione del rubinetto, aperto o chiuso.

Funzioni touch screen – sezione “Mantecazione e Raffreddamento”

Comando manuale turbina: a macchina ferma, premendo il simbolo si avvia o si ferma l'agitazione senza raffreddare.	Velocità turbina gelato: a ciclo avviato, le barrette indicano la velocità programmata della turbina. Premendo sulle barrette è possibile aumentare o diminuire la velocità anche durante il ciclo.	Ricetta scelta in esecuzione: il numero che appare corrisponde al tipo di programma scelto.	Rubinetto: indica la posizione del rubinetto, aperto o chiuso. Stella intermittente: indica che il raffreddamento è in atto
			Temperatura del prodotto durante il ciclo. Viscosità (durezza) gelato effettiva durante il ciclo. quando il valore raggiunge quello impostato, il gelato è pronto e una suoneria avvisa di togliere il prodotto.
Valore di viscosità (durezza) impostato per il programma scelto: è possibile variarlo anche durante il ciclo.	START ciclo : avvio della turbina impastatrice e, dopo qualche istante, del compressore frigorifero.	Pulsante alta velocità: da usare solo per l'espulsione veloce del gelato	STOP: ferma immediatamente il ciclo di mantecazione (agitazione e raffreddamento)

Avvisi ed Allarmi che possono apparire sul touch screen

- AVVISI E INDICAZIONI RIGUARDANTI L'USO DELLA MACCHINA:

VALVOLA SCARICO APERTA

A valvola chiusa la scritta scompare

COPERCHIO AGITATORE APERTO

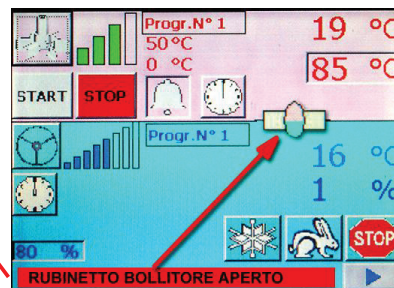
A coperchio abbassato la scritta scompare

PORTELLA MANTECATORE APERTA

A portella chiusa la scritta scompare

ESTRARRE PRODOTTO

Mettendo in STOP la scritta scompare



- ALLARMI:

PRESSIONE GAS ALTA

Mancanza acqua di raffreddamento al compressore frigorifero.
Verificare se sono chiusi i rubinetti o se l'acqua che c'è non è sufficiente

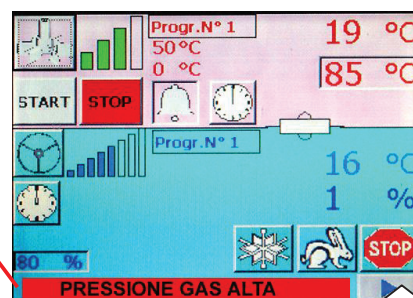
TERMICO COMPRESSORE

Il compressore frigorifero si è surriscaldato ed è intervenuta la termica.

Controllo da parte di un **elettricista** con riarmo manuale della termica.

TERMICO TURBINA ALTA VELOCITA'

Il motore alta velocità si è surriscaldato ed è intervenuta la termica.
Controllo da parte di un **elettricista** con riarmo manuale della termica.

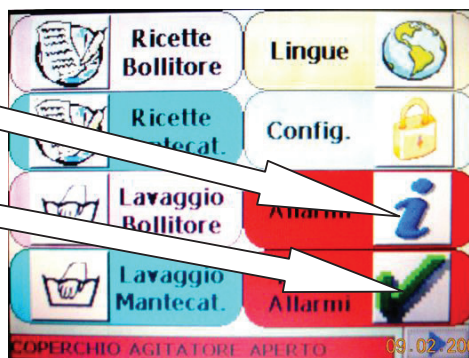


premere qui per andare alla pagina allarmi

Per sapere quale e quando è scattato un allarme, premere sulla **i** di Allarmi e apparirà la pagina con la scritta e la data

Per fare scomparire la striscia di allarme dopo aver risolto il problema, premere il tasto "Reset Allarmi"

Se non si resetta l'allarme, la scritta non scompare e la macchina non parte



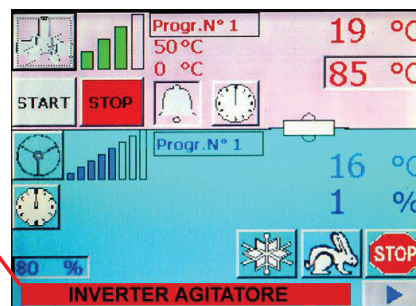
- ALLARMI INVERTER:

INVERTER AGITATORE BOLLITORE

Surriscaldamento inverter dell'agitatore.
Aspettare qualche minuto che si raffreddi e ripartirà da solo.
Non va effettuato il reset.

INVERTER TURBINA GELATO

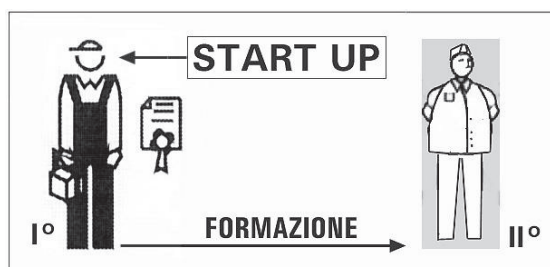
Surriscaldamento inverter della turbina gelato.
Aspettare qualche minuto che si raffreddi e ripartirà premendo di nuovo la stella gelato.
Non va effettuato il reset.



ATTENZIONE: INTERVENTI ALL'INTERNO DELLA MACCHINA (ELETTRICI – MECCANICI – E FRIGORISTICI) DEVONO ESSERE EFFETTUATI DA PERSONALE QUALIFICATO ED AUTORIZZATO A FARLI DA TECHNOGEL.

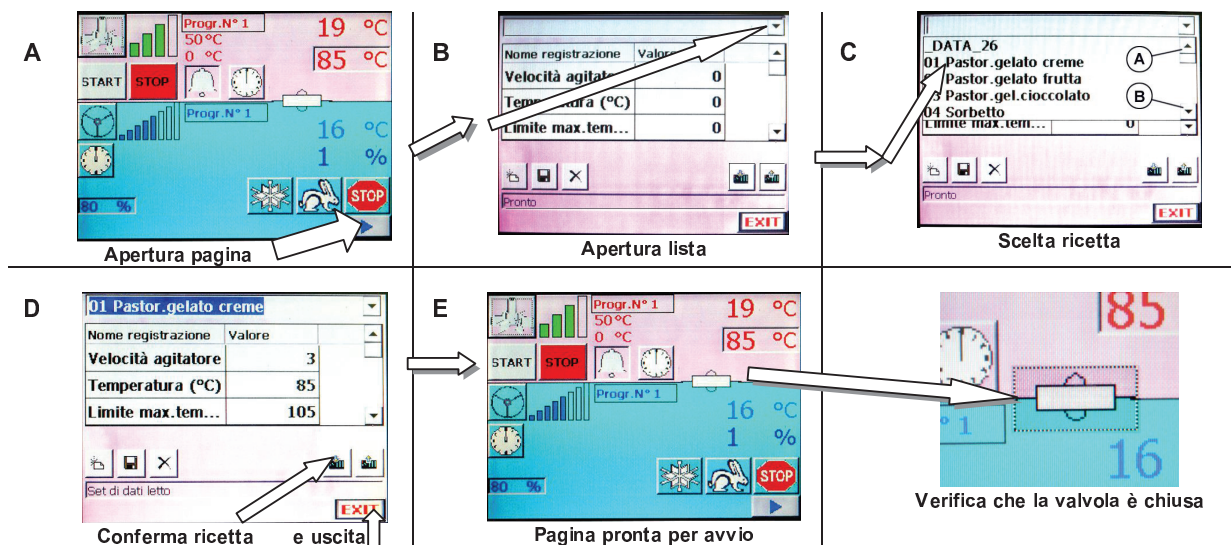
PRIMO AVVIAMENTO MACCHINA

Il primo avviamento (START-UP) va effettuato dal Tecnico della TECHNOGEL oppure da un Tecnico Autorizzato dalla TECHNOGEL affiancato dallo Utilizzatore che, dopo adeguata formazione, lavorerà alla macchina.



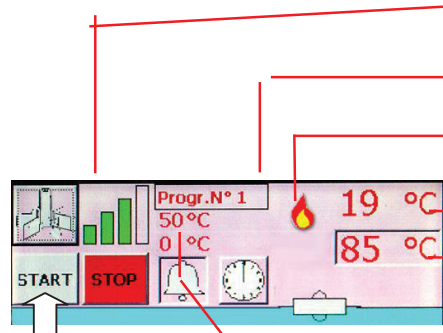
Avviamento macchina:

➤ Scelta Ricetta “Pastorizzazione GELATO”



1. Aprire il coperchio (3) e versare la miscela da pastorizzare nella vasca del bollitore rispettando le quantità minime e massime indicate a pag. 12.

2. Richiudere il coperchio (3) altrimenti l'agitatore non parte.



Velocità predefinita dell'agitatore

N° del Programma in funzione

Riscaldamento in funzione

Temperatura della miscela reale

Set Point: Temperatura che la miscela deve raggiungere

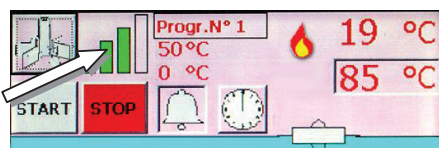
Avviso sonoro a questa temperatura per aggiunta ingredienti

3. Avviare il riscaldamento con agitazione a velocità predefinita premendo il tasto **START**



4. Al raggiungimento della temperatura di Set point (85 °C), un segnale acustico avvisa che la miscela è pronta per essere raffreddata e, insieme, il segnale visivo “APRIRE VALVOLA”.

Aumento o diminuzione della velocità di agitazione



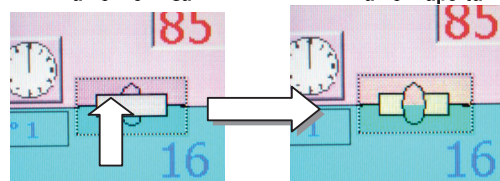
Premendo a impulsi sulle barrette della velocità, si aumenta o diminuisce a piacimento la velocità di agitazione nella vasca.

E

Come aprire la valvola (rubinetto) per far scendere la miscela pastorizzata dal bollitore al mantecatore

Valvola chiusa

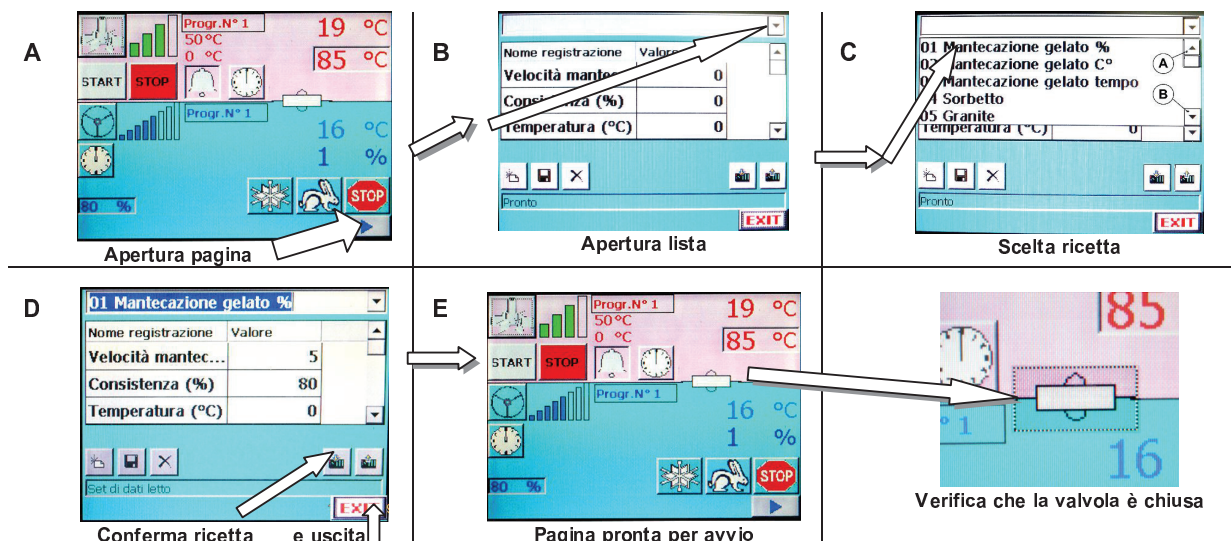
Valvola aperta



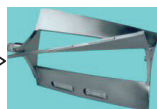
Premere sul simbolo Valvola fino a che da chiuso cambia in aperto

Quando la miscela pastorizzata sarà scesa completamente, richiudere la valvola premendo il simbolo fino a che da aperto diventa chiuso e, prima di versare nel bollitore un'altra dose, aspettare che la scritta rossa “valvola aperta” scompaia.

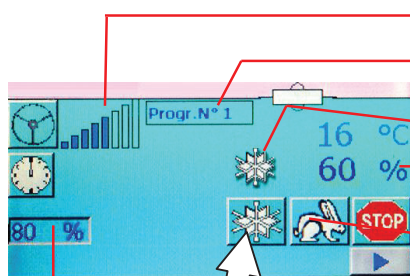
➤ Scelta Ricetta “Mantecazione GELATO”



1. Verificare che nella camera congelante sia presente la **Turbina per Gelato** con i raschiatori correttamente inseriti (vedi pag. 36)



2. Assicurarsi che la **Flangia (F)** sia **ben chiusa** controllando che la maniglia (**MF**), girandola in senso orario, sia bloccata a fine corsa.



3. Avviare il raffreddamento premendo il tasto

Velocità predefinita dell'agitatore

N° del Programma in funzione

Raffreddamento in funzione

Viscosità (durezza) reale del gelato

Pulsante comando alta velocità

Set Point: Viscosità (durezza) che il gelato deve raggiungere



Per fermare il ciclo, premere il tasto **STOP**

Funzionamento:

A) Partenza del motore Turbina a bassa velocità e, dopo alcuni secondi, partenza del compressore frigorifero.

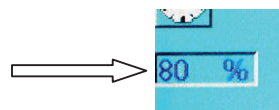
La macchina raffredda fino a che verrà raggiunto il valore di Set point corrispondente al Programma impostato (in questo caso **80%**).

Il valore all'inizio sarà circa 60% (vedi riquadro display) e crescerà piano piano fino ad arrivare all'80%.

B) Quando la macchina raggiunge il valore di Set point, un avviso sonoro abbinato alla scritta "**ESTRARRE PRODOTTO**" segnala la fine del Ciclo e interrompe il raffreddamento del prodotto continuando però, la mescolazione a bassa velocità.

Se il Gelato non viene estratto entro 10 secondi, il raffreddamento riparte e mantiene costante la consistenza del Gelato fino a che non verrà tolto.

C) E' possibile variare la Viscosità del gelato (80%) anche durante il ciclo:



Premere sulla cifra 80 e apparirà un tastierino numerico dove modificare la cifra.

Consigliamo di modificare il valore, in più o in meno, di 2 unità per volta massimo.

➤ Mantecazione e Pastorizzazione insieme

Mentre la macchina nella parte inferiore (Freddo), sta Mantecando il Gelato, nella parte sopra è possibile immettere una seconda dose di prodotto per la Pastorizzazione.

1. Prima di immettere prodotto nella vasca pastorizzante, accertarsi che la valvola sia chiusa (vedi pag. 27)
2. Versare la dose nella Vasca e chiudere il coperchio.
3. Se il Programma è ancora **"1 Pastorizzazione gelato"**, basta premere il tasto **START** e la macchina inizierà Riscaldamento ed agitazione.



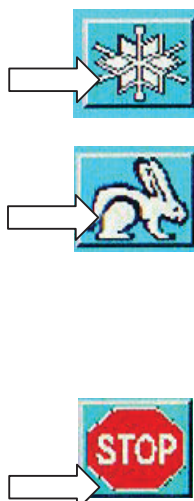
➤ Estrazione Gelato

La macchina ha raggiunto il Valore di Set point, ha emesso il segnale acustico e ha visualizzato **"ESTRARRE PRODOTTO"**.

- A. Posizionare la vasca del gelato e, senza premere nessun tasto, sbloccare la leva piattello (**LP**) e tirarla verso destra.
- B. Lasciare che il Gelato esca per alcuni secondi in bassa velocità e con freddo funzionante.
- C. Premere il tasto **"USCITA VELOCE"** e la Turbina girerà in alta velocità per espellere velocemente e completamente il resto del Gelato rimasto all'interno.

ATTENZIONE: PASSARE DA TASTO "RAFFREDDAMENTO" A TASTO "USCITA VELOCE" DIRETTAMENTE SENZA PRIMA PASSARE DA TASTO "STOP".

- D. Terminata la fase di estrazione gelato, premere il tasto **"STOP"** e chiudere la bocca di uscita della flangia riposizionando il piattello (**LP**).



Produzione “Crema Pasticcera”

➤ Ricette “Crema Pasticcera” (indicative)

1) Crema Pasticcera “Morbida”	2) Crema Pasticcera “Consistente”	3) Crema pasticceria “Premium”
- 1 Litro di Latte - 250 grammi di Zucchero - 160 grammi Tuorlo d’Uovo - 80 grammi di Amido di Mais - Aromi q.b.	- 1 Litro di Latte - 350 grammi di Zucchero - 80 grammi Tuorlo d’Uovo - 60 grammi Farina 0 - 60 grammi Fecola - Aromi q.b.	- 1 Litro di Latte - 300 grammi di Zucchero - 300 grammi Tuorlo d’Uovo - 80 grammi di Amido di Mais - Aromi q.b.
Temperatura di Cottura - Circa 90° C	Temperatura di Cottura - Circa 93° C	Temperatura di Cottura - Circa 85° C
Temperatura di Raffreddamento in macchina poi estrazione e conservazione in Frigo a + 4° C - Circa 25° C	Temperatura di Raffreddamento in macchina poi estrazione e conservazione in Frigo a + 4° C - Circa 35° C	Temperatura di Raffreddamento in macchina poi estrazione e conservazione in Frigo a + 4° C - Circa 25° C

Qualsiasi sia il tipo e quali e quanti gli ingredienti, la buona riuscita nella preparazione della Crema Pasticcera dipende dalla temperatura di cottura.

➤ Scelta Programma “08 Crema Pasticcera” Caldo

A

Apertura pagina

B

Apertura lista

C

Scelta ricetta

D

Conferma ricetta e uscita

E

Pagina pronta per avvio

Verifica che la valvola è chiusa

1) Preparare il Latte e, a parte, miscelare in un recipiente lo zucchero, i tuorli d'uovo e l'amido di mais.	2) Versare il latte nel bollitore e avviare il riscaldamento premendo il tasto START	
3) Inserire avviso sonoro a 50° C per immissione ingredienti	Aumentare la velocità dell'agitatore premendo sulle barrette una volta	A 50° C, versare nel bollitore, la pastella di zucchero, uova e amido preparata a parte.
Verificare che nella camera raffreddante sia montata la turbina per gelato		Mentre la Crema cuoce, inserire programma parte “Freddo”.

➤ Scelta Programma “08 Crema Pasticcera” Freddo e avvio del raffreddamento

A

Apertura pagina

B

Apertura lista

C

Scelta ricetta

D

Conferma ricetta e uscita

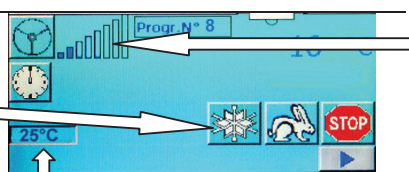
E

Pagina pronta per avvio

Appena ultimata la cottura della crema, il display avvisa con **Bip Bip** e appare la scritta “**APRIRE VALVOLA**”.

Premere sul simbolo e aprire la Valvola.

Fermare il caldo, aspettare alcuni secondi che la valvola si apra e che la crema scenda nella parte raffreddante quindi avviare il “Freddo” premendo il tasto “stella”



La velocità di Miscelazione nel Mantecatore è Programmata per la crema.

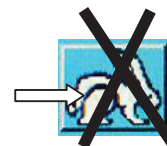
Mentre la crema viene raffreddata, chiudere la valvola ed è possibile bollire un'altra dose di crema pasticcera nel bollitore.

La macchina ha raggiunto il valore di set point (25° C), ha emesso il segnale acustico e ha visualizzato “**ESTRARRE PRODOTTO**”.

Posizionare un recipiente sotto la flangia e, senza premere nessun tasto, aprire completamente il piattello della flangia e lasciare che la Crema esca lentamente. Per non rovinare la Crema, non usare mai questo tasto

Dopo che la crema è uscita, premere il tasto **STOP** e fermare il Ciclo.

Riporre la Crema ottenuta in frigorifero affinché raggiunga la temperatura di conservazione + 4° C.



➤ Considerazioni finali:

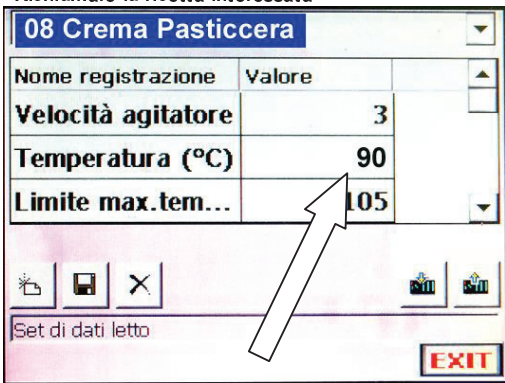
A – La Crema viene estratta a 25° C nel caso descritto perché altrimenti, se fosse più fredda, potrebbe essere rovinata passando dalla griglia della flangia. Per ricette di Crema con poche uova e molta Farina o Amido, la temperatura all'estrazione potrebbe essere anche di 50° C.

B – La procedura sopra descritta può essere valida per tutti i prodotti simili (**Bechamel – Crema Bavarese – Crema Ganachè – ecc.**) anche se fatti con ingredienti diversi.

ATTENZIONE: LE IMPOSTAZIONI DEI VARI PROGRAMMI PRESENTI NEL DISPLAY ABBINATI A OGNI RICETTA, NON GARANTISCONO SEMPRE IL RISULTATO MIGLIORE. OGNI RICETTA, IN FUNZIONE DEGLI INGREDIENTI E DELLA LORO QUANTITA', ANDRA' PERSONALIZZATA USANDO GLI STRUMENTI CHE LA MACCHINA, NEL PANNELLO DI CONTROLLO, METTE A DISPOSIZIONE (MODIFICA TEMPI E TEMPERATURE – MODIFICA DELLE VELOCITA' DI AGITAZIONE).

- Come variare parametri (temperature e velocità) a ricette

Richiamare la ricetta interessata



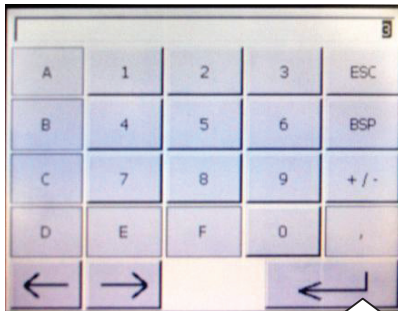
Nome registrazione	Valore
Velocità agitatore	3
Temperatura (°C)	90
Limite max.tem...	105

Set di dati letto

EXIT

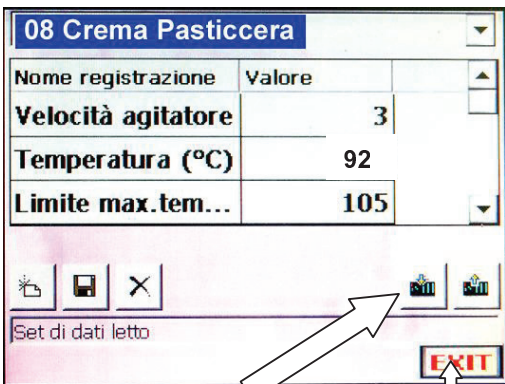
Se si volesse modificare la temperatura di cottura e/o la velocità, premere sul numero interessato

...e appare un tastierino numerico dove impostare nuovi numeri per esempio **92** invece che **90**

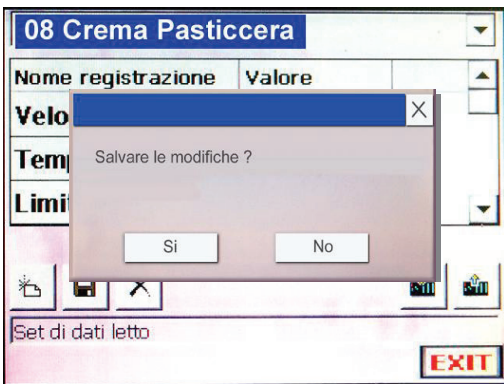


premere sui numeri voluti 9 e 2 e per tornare

premere



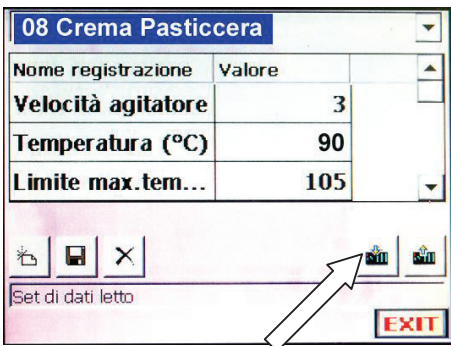
Premere ENTER e poi EXIT per confermare



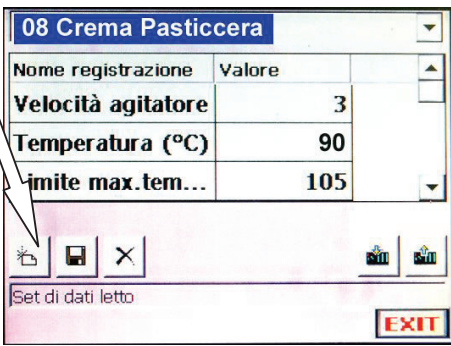
Prima di trasmettere i dati modificati alla pagina di lavoro, il display chiede di salvare o no i nuovi dati. Se vogliamo salvarli, questa ricetta conserverà le modifiche fatte anche in futuro

Come creare una nuova ricetta personalizzata:

A – Richiamare la ricetta che assomiglia a quella da creare

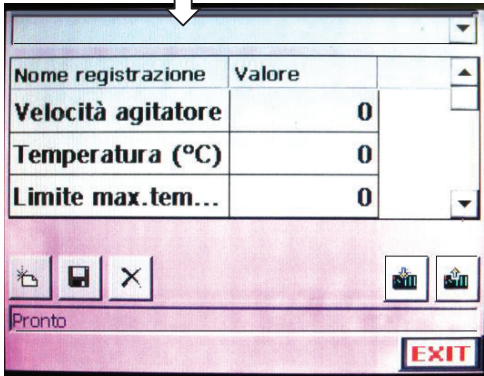


C – Premere nuovo programma

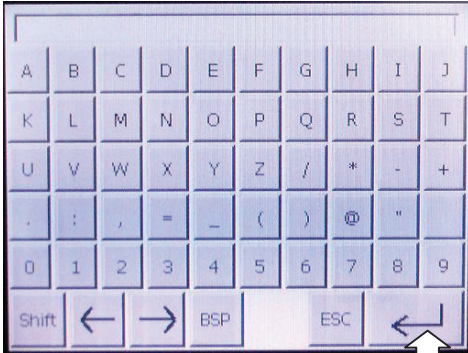


B – Caricare la ricetta premendo

D – Premere su riga

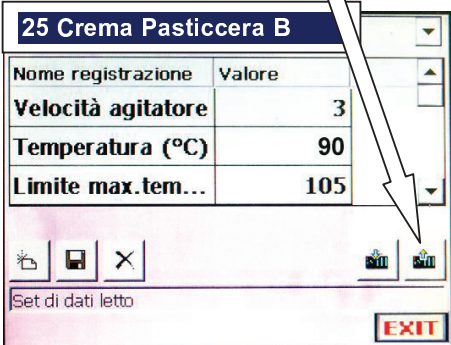


...e appare un tastierino alfa numerico dove impostare:
il numero della ricetta, il nome della ricetta

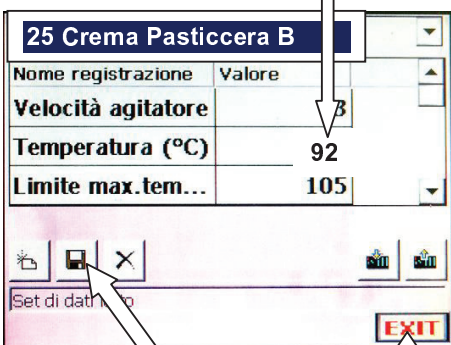


per tornare premere

E – Richiamare programma premendo



F - Fare modifiche volute: per esempio cambio temperatura



G – Salvare ricetta premendo

uscire

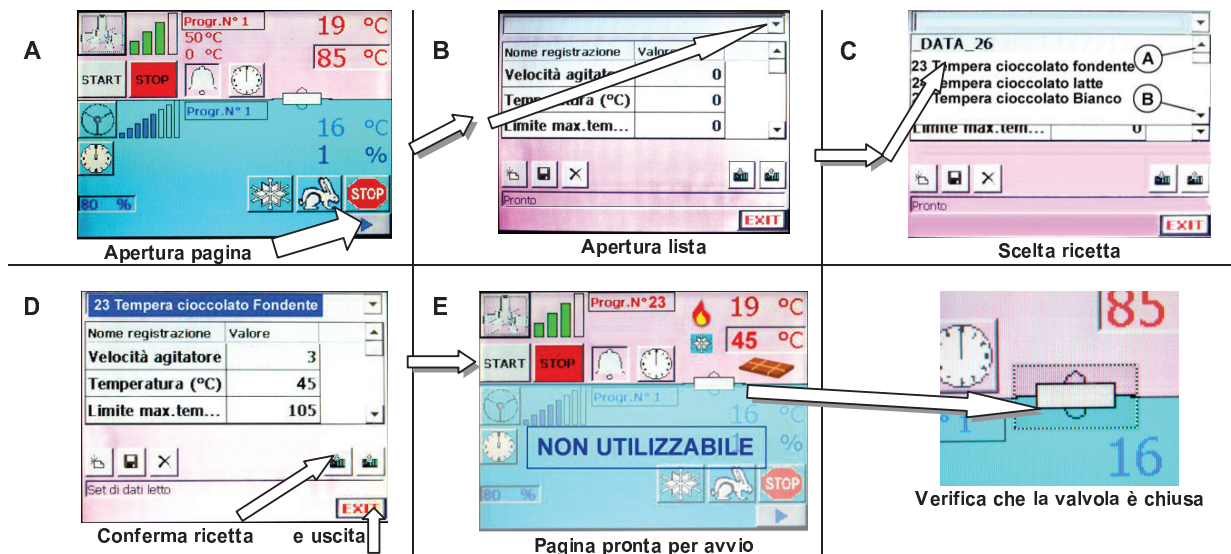
e premere EXIT per

Produzione “Tempera Cioccolato”

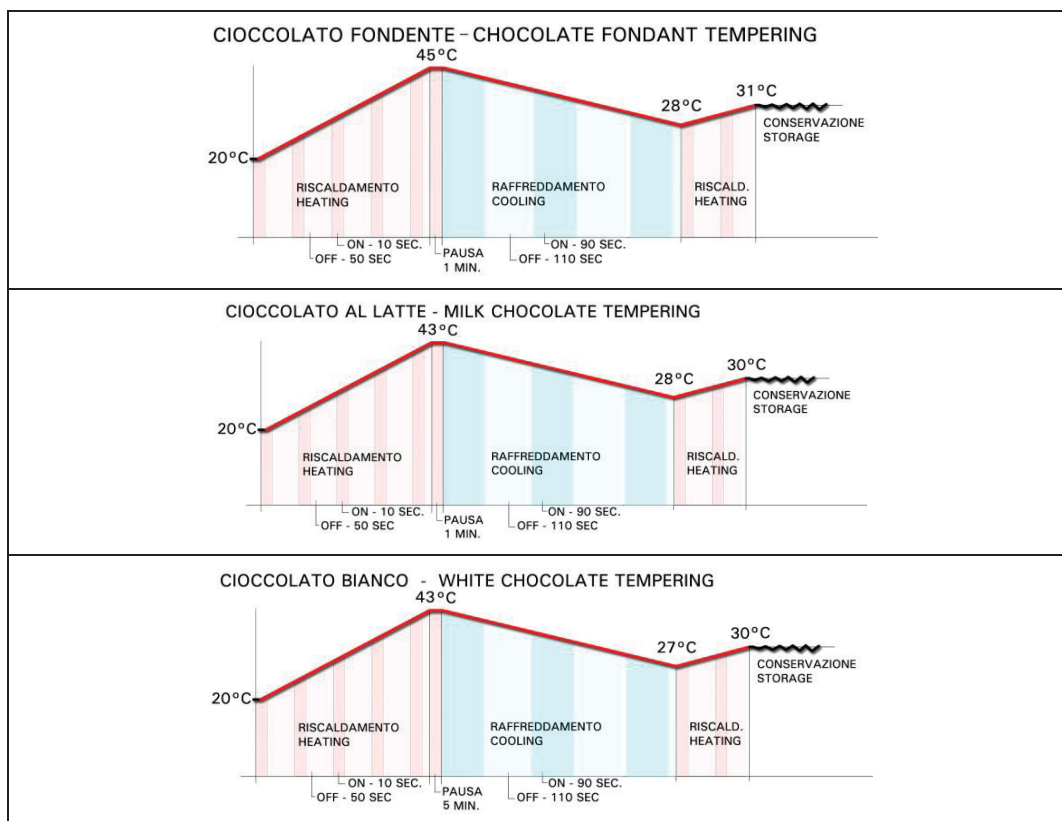
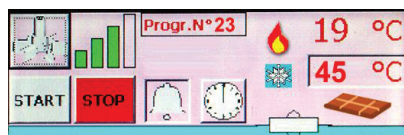
➤ Programmi di “Tempera Cioccolato” inseriti nel touch screen:

- Programma 23: Tempera cioccolato Fondente
- Programma 24: Tempera cioccolato al Latte
- Programma 25: Tempera cioccolato Bianco

➤ **Scelta Programma “23 Tempera cioccolato fondente” solo Caldo**



1) Versare i pezzi di cioccolato nel bollitore e avviare il riscaldamento premendo il tasto **START**



8-

Mantenimento nel tempo della temperatura del cioccolato con variazioni da **29°** (minima) a **31° C** massima.

9-

Mentre la macchina finisce il ciclo di tempera, aprire la flangia (F), smontare la turbina impastatrice e montare lo scivolo (S) in dotazione alla macchina, come da figura, per l'estrazione del cioccolato.

10-

A tempera ultimata, aprire la valvola e lasciare che il cioccolato scenda dallo scivolo e finisca nel recipiente sottostante.

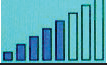
ATTENZIONE se il cioccolato temperato non viene estratto completamente, non interrompere ne il caldo ne l'agitazione. Se invece il cioccolato viene estratto completamente, **lavare subito la macchina** come da paragrafo "**LAVAGGIO**" pag. 35.



Programmi “CALDO” con Set-point programmato e Set-point personalizzato

P	Prodotto	Set point ° C	Person. ° C	 a ° C	Note per ingredienti aggiunti		
1	Pastorizzazione gelato creme	85°					
2	Pastorizzazione gelato frutta	85°					
3	Pastorizzazione gelato al cioccolato	90°					
4	Sorbetto	65°					
5	Granite normale	65°					
6	Panna Cotta	85°					
7	Crema Bavarese	82°					
8	Crema Pasticcera	90°					
9	Crema al Burro	85°					
10	Pate à bombe	80°					
11	Pate à bombe al cioccolato	80°					
12	Ganachè	90°					
13	Zabaione	70°					
14	Crema Bavarese al cioccolato	90°					
15	Coffee Crema	85°					
16	Mousse	65°					
17	Mousse Creme	90°					
18	Marmellata	98°					
19	Gelatina	104°					
20	Bechamel	90°					
21	Meringa	74°					
22	Pan di spagna	55°					
23	Tempera cioccolato fondente	45°	Vedi Pag. 33				
24	Tempera cioccolato al latte	50°	Vedi Pag. 33				
25	Tempera cioccolato bianco	45°	Vedi Pag. 33				
	Programmi personalizzati						
26							
27							
28							
29							
30							
31							
32							
33							

Programmi “FREDDO” con Set-point programmato e Set-point personalizzato

P	Prodotto	Set point	Person. ° C	Tipo di Turbina	Note per ingredienti aggiunti		
1	Mantecazione gelato %	80% C					
2	Mantecazione gelato ° C	-6° C					
3	Mantecazione gelato tempo	600 “					
4	Sorbetto	- 7° C					
5	Granita	0° C					
6	Panna Cotta	10° C					
7	Crema Bavarese	20° C					
8	Crema Pasticcera	10° C					
9	Crema al Burro	20° C					
10	Pate à bombe	-					
11	Pate à bombe al cioccolato	-					
12	Ganachè	10° C					
13	Zabaione	10° C					
14	Crema Bavarese al cioccolato	15° C					
15	Coffee Crema	28° C					
16	Mousse	5° C					
17	Mousse Creme	10° C					
18	Programma libero	20° C					
19	Bechamel	10° C					
20	Meringa	0° C					
21	Pan di Spagna	0° C					
	Programmi personalizzati						
22							
23							
24							
25							
26							
27							
28							
29							
30							
31							

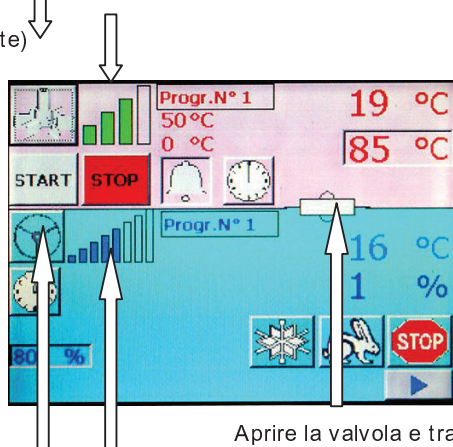
LAVAGGIO MACCHINA



Risciacquo della macchina

Versare nel bollitore dell'acqua e avviare l'agitazione premendo e aumentare al massimo la velocità (quattro

barrette)



Aprire la valvola e travasare l'acqua nel mantecatore

Avviare l'agitazione del mantecatore e aumentare al massimo la velocità. Dopo qualche secondo, fermare l'agitazione con lo stesso pulsante ed evacuare l'acqua sporca. Apprestarsi ora ad effettuare il lavaggio.



Lavaggio della macchina

	DURANTE IL LAVAGGIO E LA SANIFICAZIONE DELLA MACCHINA, INDOSSARE I DISPOSITIVI DI PROTEZIONE PREVISTI:	
OCCHIALI E GUANTI IN GOMMA.		
(USARE GUANTI CHE RICOPRANO TUTTO L'AVANBRACCIO.)		

- 1 Riempire con circa sei litri di acqua calda (40° - 50° C) la vasca bollitore e aggiungere del detergente, (Es. DIVERSEY – SU91 reperibile sul mercato Italiano, oppure DIVERSEY – VK3L reperibile sui mercati Esteri) in soluzione di concentrazione prodotto al 5 - 10%.
- 2 Avviare l'agitazione nel bollitore per 4 – 5 minuti e, alla fine, far scendere la stessa acqua con detergente nella parte inferiore e avviare l'agitazione del mantecatore per altri 3 minuti e poi scaricare.
- 3 Risciacquare accuratamente, ed abbondantemente con acqua pulita sia la parte superiore (bollitore) che la parte inferiore (mantecatore).

SANIFICAZIONE

- 4 Prima di iniziare la produzione procedere alla sanificazione della macchina come segue: Preparare una soluzione con acido (es. Percitrico o Peracetico) aggiungendo acqua **FREDDA** (MAX 25° C) in modo da ottenere una concentrazione finale di 0,1 - 03%, mantenere la miscela nella macchina (sia nel bollitore che nel mantecatore) per circa 5 minuti, avendo cura nel frattempo, che tutte le superfici a contatto con il gelato, vengano raggiunte dalla soluzione, quindi scaricare e risciacquare accuratamente ed abbondantemente.

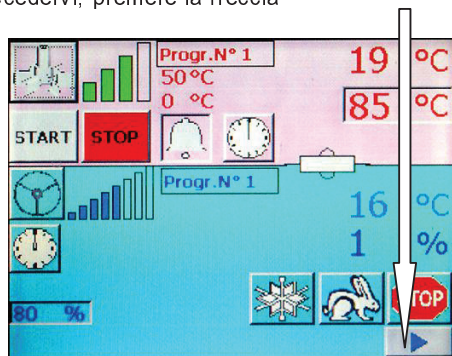
Per una completa e sicura sanificazione, smontare l'agitatore del bollitore e la turbina del gelato e immergerli in un recipiente a parte contenente acqua fredda e l'Acido Percitrico o Peracetico per un tempo massimo di 5 minuti quindi risciacquare accuratamente ed abbondantemente.

Rimontare i pezzi e la macchina è pronta per una nuova produzione.

ATTENZIONE, RACCOMANDIAMO DI NON UTILIZZARE ASSOLUTAMENTE ACQUA CALDA PER LA PREPARAZIONE DELLA SOLUZIONE CON GLI ACIDI SOPRA CITATI. IMPORTANTE: PER EVITARE GRAVI PROBLEMI DI CORROSIONE, NON LASCIARE LA SOLUZIONE SANIFICANTE ALL'INTERNO DELLA MACCHINA, PER UN TEMPO SUPERIORE AI 10 MINUTI.

Programmi lavaggio

La macchina dispone anche di 2 programmi Lavaggio.
Per accedervi, premere la freccia

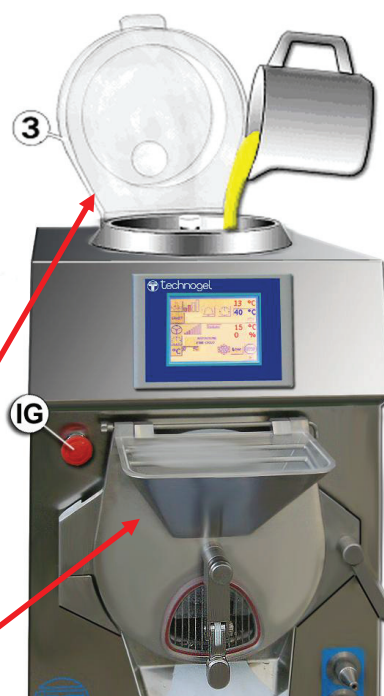


e appare la pagina:



Premendo "Lavaggio Bollitore" parte l'agitazione e il riscaldamento dell'acqua.

Premendo "Lavaggio Mantecat." parte l'agitatore del mantecatore che funziona per circa 2 minuti per poi fermarsi automaticamente



Raccomandazioni importanti:

- **Non usare** per nessun motivo **Cloro** ne **Acidi** di nessun genere per la disinfezione della macchina.
- Affidarsi alle Aziende produttrici di prodotti di lavaggio per macchine alimentari che Vi consiglieranno al meglio.
- Asciugare tutte le parti interne ed esterne alla fine del lavaggio. Non devono rimanere residui di nessun tipo.

Smontaggio agitatore pastorizzatore e coperchio

Estrarre l'agitatore dal pastorizzatore tirandolo dal basso verso l'alto.

L'agitatore è composto da quattro pezzi:

- cappuccio di protezione (1)
- corpo agitatore (2)
- palette raschianti laterali (3)
- Palette raschianti fondo vasca (4)

Smontare e pulire adoperando lo scovolo in dotazione alla macchina. Rimontare facendo attenzione a inserire le palette raschianti (3) e (4); devono essere oscillanti per raschiare bene.

Lavare a parte il coperchio con acqua calda e sapone.

ATTENZIONE !!!

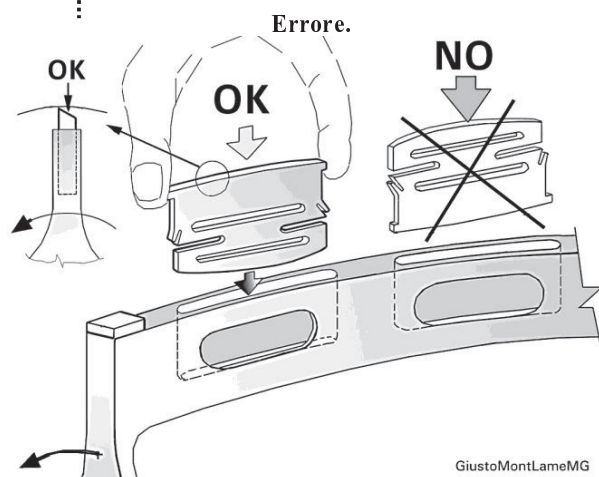
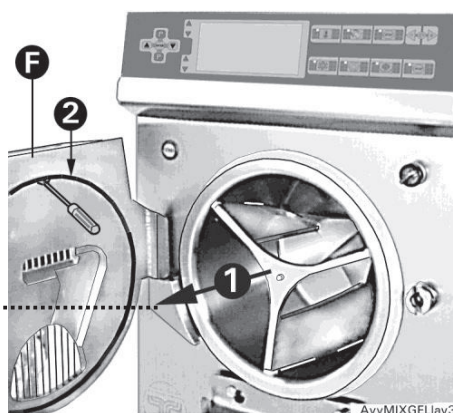
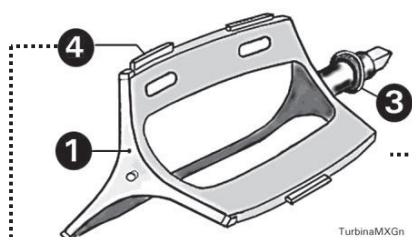
Non adoperare alcool o solventi di nessun tipo.



• Smontaggio turbina impastatrice (1) mantecatore

Aprire la flangia (F) girando la maniglia (MF) in senso antiorario e tirarla verso di voi.

Estrarre la turbina impastatrice (1), afferrandola per le razze tirarla verso l'esterno.



Smontare le lame raschianti (4), il premistoppa (3) e lavare accuratamente nel lavandino.

Dopo aver asciugato tutto per bene, rimontare il premistoppa tenuta a V (3) ungendolo leggermente con della vaselina e le lame raschianti (4) facendo attenzione al giusto montaggio qui di fianco raffigurato.

Rimontare la turbina (1) nella macchina spingendola a fondo e facendo incastrare il triangolo di traino nella sua sede aiutandosi con le razze della turbina.

Smontare anche la guarnizione interna (2) della flangia (F); aiutandosi con un cacciavite, infilarlo nell'apposita sede ricavata nella flangia e fare uscire la guarnizione. Lavarla e rimontarla dopo averla unta leggermente con della vaselina.

Come pulire il coperchio e la consolle di comando

- **Pulizia del coperchio trasparente**

Il coperchio della vasca pastorizzante, va pulito con acqua calda o fredda con detergente liquido e non in polvere. Usando detergente da cucina in polvere potreste graffiarlo.

Per rimuovere incrostazioni resistenti, non usare spazzole o pagliette metalliche ma, ammorbidire con acqua calda e poi rimuovere con spugna o panno morbido.

Non usare per nessun motivo Alcool, Acidi, o Solventi di qualsiasi tipo



- **Pulizia del Touch Screen**

Il vetro del touch screen va pulito adoperando una spugna intrisa di acqua (calda o fredda) e detergente liquido. Usando un detergente in polvere abrasivo potreste rovinare il vetro e provocare delle abrasioni e rigature.

Non vanno mai usati acidi o solventi di nessun tipo; danneggerebbero il vetro e il supporto del vetro.

Non usare spazzole con aghi metallici, aghi in plastica rigida o pagliette metalliche normalmente usate in cucina.

Per rimuovere lo sporco più resistente, non usare mai per nessun motivo lame o attrezzi metallici (coltelli - forbici - cacciaviti - ecc.): potrebbero rigare il vetro.

Ammorbidire con acqua calda e rimuovere con spugna o panno morbido.