

Bedienungsanleitung Spaghetti-Eispresse **190P**



**GEPPETTO-EIS**

Inhaltsverzeichnis:

Inhalt

1	Vorwort	4
1.1	Einleitung	4
2	Sicherheitshinweise.....	5
2.1	Symbole und Hinweise	5
2.2	Grundlegende Sicherheitshinweise	6
2.3	Bestimmungsgemäße Verwendung.....	6
3	Beschreibung des Gerätes.....	7
3.1	Allgemein	7
3.2	Technische Daten*	7
4	Montageanleitung	8
4.1	Aufbau Eispresse.....	8
4.2	Druckluftanschluss	8
4.3	Stromversorgung	8
5	Bedienungsanleitung.....	9
5.1	Normalbetrieb.....	9
5.2	Einstellung der Geschwindigkeit	10
6	Wartungsanleitung.....	10
6.1	Reinigung.....	10
6.2	Wartung.....	10
6.3	Fehlersuche und -behebung.....	11
6.4	Verschleiß- und Ersatzteile	12
7	Zubehör	13
7.1	Zubehörteile (optional).....	13
8	Einbauerklärung für eine unvollständige Maschine.....	14

GEPETTO EISPRESSE Modell 190P

1 Vorwort

1.1 Einleitung

Wir bedanken uns für Ihr Vertrauen und gratulieren Ihnen zum Kauf Ihrer neuen Eispresse 190P.

Um im Betrieb maximale Hygiene erreichen zu können haben wir besonderen Wert darauf gelegt, dass alle Teile, die in Kontakt mit Lebensmittel kommen leicht demontierbar und einfach zu reinigen sind.



Aus diesem Grund ist unsere 190P eines der wenigen Geräte auf dem Markt, welches mit Leichtigkeit die maximale Hygiene erreicht und zu 100% den HACCP-Regeln für Hygiene entspricht.



Lesen Sie bitte diese Bedienungsanleitung mit all ihren Informationen und Hinweisen aufmerksam durch und bewahren Sie sie für ein späteres Nachschlagen sorgsam auf. Wir sind sicher, wenn Sie alle Anweisungen dieser Bedienungsanleitung beachten, werden Sie viel Freude und Erfolg mit Ihrer neuen Eispresse 190P haben.


2 Sicherheitshinweise

2.1 Symbole und Hinweise

Bitte beachten Sie die Bedeutung folgender Symbol- und Hinweiserklärungen. Diese sind klassifiziert nach ISO 3864-2.

 VORSICHT	
	Bezeichnet eine möglicherweise gefährliche Situation. Wenn die Information nicht befolgt wird, sind Sachschäden sowie leichte oder mittlere Körperverletzungen die Folge.

 WARNUNG	
	Bezeichnet eine mögliche gefährliche Situation. Wenn die Information nicht befolgt wird, sind Tod oder schwerste Körperverletzungen (Invalidität) die Folge.

HINWEIS	
	Bezeichnet allgemeine Hinweise, nützliche Anwender-Tipps und Arbeitsempfehlungen, welche aber keinen Einfluss auf die Sicherheit und Gesundheit des Personals haben.



2.2 Grundlegende Sicherheitshinweise

Diese Betriebsanleitung dient als Grundlage, um die Eispresse sicherheitsgerecht einzusetzen und zu betreiben. Diese Betriebsanleitung, insbesondere die Sicherheitshinweise, sind von allen Personen zu beachten, die an bzw. mit der Eispresse arbeiten. Darüber hinaus sind die für den Einsatzort jeweils geltenden Regeln und Vorschriften zur Unfallverhütung zu beachten. Die Betriebsanleitung ist ständig am Einsatzort der Eispresse aufzubewahren.

Die Firma GEPETTO-EIS haftet nicht für Unfälle, die während des Betriebes, der Reinigung und der Wartung der Maschine geschehen, wenn die in dieser Bedienungsanleitung genannten Sicherheitshinweise nicht berücksichtigt werden!

2.3 Bestimmungsgemäße Verwendung

Die Eispresse ist zum Pressen von Speiseeis bestimmt. Das Eis darf keine großen Frucht-, Nuss-, Schokoladen- oder andere Stücke beinhalten. Zum optimalen Betrieb sollte das Speiseeis eine Temperatur von -14 bis -17 °C haben.

 VORSICHT	
	Missbrauchen Sie die Eispresse nicht für andere Zwecke! Jeder Missbrauch kann zum Geräteschaden führen!

3 Beschreibung des Gerätes

3.1 Allgemein

Die Eispresse ist ein Gerät, welches gefrorenes Speiseeis durch einen Formgeber drückt. Durch verschiedene Formgeber kann das Eis zu Spaghetti-Eis, Lasagne-Eis sowie weiteren Formen verarbeitet werden.

Die Eispresse besteht aus folgenden Elementen:

- Fußplatte mit Saugnäpfen
- Gehäuse mit pneumatischer Druckeinheit
- Tropfschale (Ober- und Unterteil)
- Führungsrohr
- Formgeber (verschiedene Ausführungen möglich, siehe 7.1 Zubehör)

3.2 Technische Daten*

- Abmessung (L x B x H): 270 x 185 x 620 mm
- Material: Hochwertiger Edelstahl
- Funktionsweise: pneumatisch
- Druckleistung: bis zu 280 kg/cm² bei 10 bar Druck
- Gewicht: 28 kg

*Änderungen vorbehalten

4 Montageanleitung

4.1 Aufbau Eispresse

- Nehmen Sie die Eispresse vorsichtig aus der Verpackung.
- Verwenden Sie keine Cuttermesser zum Öffnen der Verpackung um eine eventuelle Beschädigung der Maschine auszuschließen!
- Platzieren Sie die Maschine am vorgesehenen Einsatzort. Sie kann frei aufgestellt oder fest mit dem Unterbau verschraubt werden. Dazu ist in der Bodenplatte eine 8 mm Gewindebohrung eingebracht. Achten Sie darauf, dass die Maschine auf einem waagerechten, festen und tragfähigen Untergrund aufgestellt wird.



4.2 Druckluftanschluss


- Deckel und Rückwand der Eispresse abnehmen.
- Mitgelieferte Schlauchleitung (5 m) aus der Maschine herausnehmen und abrollen.
- Maschine wieder verschließen und dabei die Schlauchleitung durch die Torbogenöffnung in der Rückwand der Spaghetti-Eispresse zum Kompressor führen.
- Schlauchende in Steckanschluss an einem Kompressor bis zum Anschlag einschieben. Durch kurzes Zurückziehen des Schlauchs wird dieser arretiert.
- Das andere Ende der Schlauchleitung am Steckverbinder mit der Anschlussleitung der Spaghetti-Eispresse verbinden. Schlauch bis zum Anschlag einschieben. Durch kurzes Zurückziehen des Schlauchs wird dieser arretiert.
- **Bitte achten Sie bei der Installation der Leitung darauf, dass diese ohne Knicke verlegt wird.**
- Kompressor einschalten
- Den Arbeitsdruck am Druckminderer auf 4 - 6 bar einstellen. Bitte beachten Sie hierzu auch die Betriebsanleitung des Herstellers.

4.3 Stromversorgung

Die Eispresse selbst benötigt keinen Strom. Sie wird ausschließlich mit Druckluft betrieben.

5 Bedienungsanleitung

 VORSICHT	
	Die Eispresse darf nur von in die Handhabung eingewiesenen Personen bedient werden.

HINWEIS	
	Vor Inbetriebnahme Ihrer neuen Eispresse müssen alle Teile, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen, gründlich gereinigt werden, um eventuelle Fertigungsrückstände zu beseitigen!

5.1 Normalbetrieb

- Gekühlten Formgeber mit der entsprechenden Menge Speiseeis füllen.
- Formgeber von unten in das Führungsrohr einführen.
- Formgeber durch drehen gegen den Uhrzeigersinn verriegeln.
- Weiter drehen bis zum Anschlag. Dabei wird das Rollventil betätigt wodurch der Druckstempel in den Formgeber fährt und das darin befindliche Eis durch die Form drückt.
- Warten bis der Druckstempel den Boden des Formgebers erreicht hat und das komplette Eis herausgepresst wurde.
- Durch drehen des Formgebers im Uhrzeigersinn bis zum Anschlag fährt die Druckplatte automatisch wieder in die Ausgangsstellung zurück und der Formgeber wird entriegelt.
- Formgeber nach unten entnehmen.
Es wird empfohlen den Formgeber bei Nichtverwendung gekühlt zu verwahren.




5.2 Einstellung der Geschwindigkeit

Unter dem oberen Deckel der Eispresse ist ein Drosselventil eingebaut, welches dazu dient, die Geschwindigkeit des Druckkolbens zu regulieren. **Die Kraft der Eispresse bleibt dabei immer gleich!**

Durch hineindreihen der Stellschraube am Drosselventil wird die Arbeitsgeschwindigkeit verringert, durch Herausdrehen der Stellschraube die Geschwindigkeit erhöht.

6 Wartungsanleitung

6.1 Reinigung

 VORSICHT		
	Vor sämtlichen Wartungs- und Reinigungsarbeiten ist die Maschine drucklos zu setzen um Verletzungen zu vermeiden!	

- Kompressor außer Betrieb nehmen.
- Eispresse drucklos setzen um Verletzungen zu vermeiden. Dazu den Kugelhahn in der Druckluft-Anschlussleitung der Eispresse umlegen oder alternativ die Druckluft-Anschlussleitung am Steckverbinder von der Druckluftversorgung trennen.
- Überprüfen ob Eispresse drucklos ist.
- Entriegelungsschraube an der Vorderseite lösen und ca. 5 mm herausdrehen.
- Das Führungsrohr im Uhrzeigersinn bis zum Anschlag drehen und anschließend nach unten abziehen.
- Polyamid-Druckstempel von der Kolbenstange abschrauben.
ACHTUNG: der Druckstempel ist mit Linksgewinde verschraubt!
- Der Formgeber kann bei wechselnden Eissorten zwischendurch gereinigt werden.
- Entnommene Teile reinigen (alle Teile sind spülmaschinengeeignet).
- In umgekehrter Reihenfolge wieder montieren.

6.2 Wartung

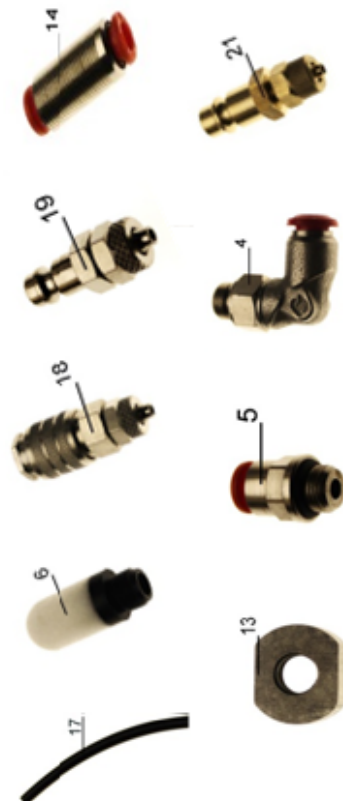
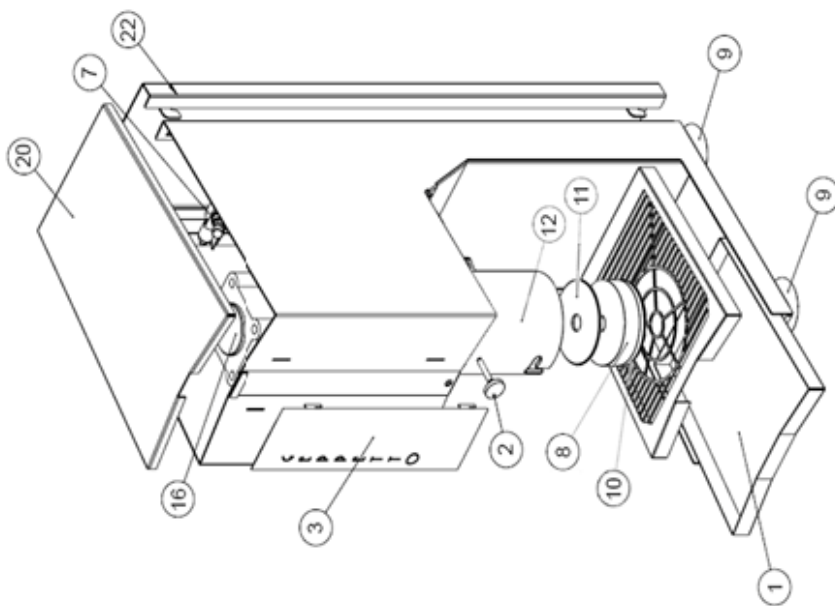
- Der Dichtring des Druckstempels ist für einen geschmeidigen Lauf und eine lange Lebensdauer nach der Reinigung leicht einzufetten.
- Kontrollieren Sie regelmäßig den Ölstand des Kompressors am Schauglas.
- Am Kompressor ist mindestens monatlich das Kondenswasser abzulassen, um Korrosion im Kompressor vorzubeugen und Verunreinigung der Druckluftleitungen sowie des Druckzylinders zu verhindern (siehe auch Betriebsanleitung des Kompressor-Herstellers)!
- Das Kondenswasser ist fachgerecht zu entsorgen.

6.3 Fehlersuche und -behebung

Fehler	Mögliche Ursache	Lösung
Eispresse presst kein Eis	Keine Druckluft, Kompressor aus	Kompressor einschalten
Eispresse presst kein Eis	Keine Druckluft, Kompressor nicht angeschlossen	Kompressor anschließen, Leitungen auf evtl. Undichtigkeit prüfen
Eispresse presst kein Eis	Keine Druckluft obwohl Kompressor angeschlossen	Leitungen auf evtl. Undichtigkeit prüfen
Eispresse drückt zu langsam	Druckluft strömt zu langsam	Geschwindigkeit am Drosselventil erhöhen
Eispresse drückt zu schnell	Druckluft strömt zu schnell	Geschwindigkeit am Drosselventil reduzieren
Eispresse drückt zu schwach	Luftdruck zu gering	Arbeitsdruck am Kompressor erhöhen

6.4 Verschleiß- und Ersatzteile

Pos.	Art.-Nr.	Artikel Bezeichnung
1	91533	Abtropfschale, Leckschublade, komplett
2	91527	Arretierschraube
3	auf Anfrage	Abdeckung
4	91418	Winkelverschraubung
5	91401-1	Gerade Steckverschraubung
6	91089	Schalldämpfer
7	91076	Abluftdrossel
8	91585	Druckstempel PA6 kompl. mit O-Ring
9	91504	Saugfuß, farblos
10	91524	O-Ring rot
11	91510	Konterscheibe für Druckstempel
12	91513	Führungsrohr mit drei Finger-System
13	91523	Kontermutter
14	91412	Gerader Schlauchverbinder
15	91407	5/2-Wege Pneum. Ventil (nicht abgebildet)
16	91075	Pneumatikzylinder, Sonderausführung
17	91503	Schlauch-Polyurethan schwarz
18	91525	Kupplungsdose DN 5 für 6 x 4 mm Schlauch
19	91526	Kupplungsstecker DN 5 für 6 x 4 mm Schlauch
20	91425-1	Deckel
21	50023	Kupplungsstecker DN 7,2 für 6x4 Schlauch
22	91597	Rückwand



7 Zubehör

7.1 Zubehörteile (optional)

- Formgeber Spaghetti (Art. 91101)
- Formgeber Lasagne (Art.91103)
- Formgeber Spargel (Art.91104)
- Formgeber Bandnudeln (Art.91105)
- Formgeber Softeis (Art.91106)
- Formgeber Pommes (Art.91107)

Viel Spaß mit Ihrer neuen Spaghetti-Eispresse wünscht Ihnen
Ihr GEPPETTO-Eis-Team!



GEPPETTO EIS

Visbeker Str.51

27793 Wildeshausen

EG-Identnr.: DE235961538

Tel.: +49 (0) 4431 92226

Fax: +49 (0) 4431 738398

www.geppetto-eis.de

<http://shop.geppetto-eis.de>

info@geppetto-eis.de

8 Einbauerklärung für eine unvollständige Maschine gemäß Maschinenrichtlinie 2006/42/EG Anhang II 1B

Der Hersteller Geppetto-Eis, Visbeker Straße 51, 27793 Wildeshausen
Tel. +49 (0) 4431 9455606, info@geppetto-eis.de

erklärt hiermit, dass das Produkt

Spaghetti-Eispresse, Modell 190P

Serien-Nr.

eine unvollständige Maschine im Sinne der Maschinenrichtlinie **2006/42/EG** darstellt und den grundlegenden Sicherheits- und Gesundheitsanforderungen gem. **Anhang I dieser Richtlinie** entspricht.

Die unvollständige Maschine entspricht weiter

- den einschlägigen EG-Richtlinien u. Verordnungen:
 - o Maschinenrichtlinie 2006/42/EG (in Teilen)
 - o Verordnung EG 1935/2004 über Gegenstände u. Materialien in Kontakt m. Lebensmitteln
- den angewandten harmonisierten Normen:
 - o DIN EN ISO 12100 - Sicherheit von Maschinen
 - o DIN EN ISO 14159 - Hygieneanforderungen an die Gestaltung von Maschinen

Das Produkt ist ausschließlich zum Einbau in eine Maschine oder unvollständige Maschine vorgesehen und entspricht daher noch nicht allen Anforderungen der Maschinenrichtlinie.

Die Inbetriebnahme des Produkts ist so lange untersagt, bis festgestellt wurde, dass die Maschine, in die das oben genannte Produkt eingebaut wird, allen grundlegenden Anforderungen der Maschinenrichtlinie entspricht.

Die speziellen technischen Unterlagen gemäß Anhang VII Teil B wurden erstellt. Der Bevollmächtigte für das Zusammenstellen der technischen Unterlagen verpflichtet sich, die Unterlagen auf begründetes Verlangen an die einzelstaatlichen Stellen zu übermitteln. Die Übermittlung erfolgt postalisch in Papierform oder auf elektronischem Datenträger.

Bevollmächtigter für die Zusammenstellung der relevanten technischen Unterlagen ist:

Jörn Johannsen, Techn. Angestellter, Geppetto-Eis
Visbeker Str. 51
27793 Wildeshausen
Deutschland

Wildeshausen, 30.06.2017

Karina-Claudia Ienco
Geschäftsführung
Geppetto-Eis



Visbeker Str. 51 - 27793 Wildeshausen
Tel. 04431-945560-6 - Fax: 04431-738398
e-Mail: info@geppetto-eis.de

Weitere Produkte aus dem Hause Geppetto-Eis:



Turbomixer Piccolo

Der Turbomixer Piccolo ist der ideale Helfer für jedes Eislabor oder jede Küche. Er begeistert durch seine kompakte Bauweise, einfachste Bedienung und die Zuverlässigkeit im normalen Arbeitsbetrieb. Regulierbare Drehzahl, starke Motorleistung sowie verschiedene Stäbe bringen Ihnen das gewünschte Ergebnis. Das Gerät ist auch mit digitaler Steuerung für Zeit und Drehzahl erhältlich – die ideale Lösung für beste Homogenität der Eismasse.

Wir beraten Sie gern um das richtige Gerät für Ihre Bedürfnisse zu finden. Zudem bieten wir Ihnen zu den Geräten den vollen Ersatzteil- und Reparatur-Service.

Portioniererspüler & Trockner

Die preisgekrönten Eigenentwicklungen Portioniererspüler und -trockner bieten Ihnen ein Maximum an Hygiene und Schutz vor Bakterien und das bei kinderleichter Bedienung!

Zudem haben Sie durch den Portionierertrockner den Vorteil, dass keine Wassertropfen mehr ins Speiseeis gelangen! Verschiedene Ausführungen und Größen sind erhältlich.



Eisschalen

Für die richtige Aufbewahrung empfehlen wir unsere Eisschalen aus Edelstahl!

Ob klein, mittel oder groß; Edelstahl-Eisschalen in den gängigen Maßen und Formen sind immer vorrätig. Falls Sie Sonderformate benötigen, sprechen Sie uns gerne an!



Geppetto Eis
Visbeker Str.51
27793 Wildeshausen

Tel.: +49 (0) 4431 92226

Fax: +49 (0) 4431 738398

E-Mail: info@geppetto-eis.de

<http://shop.geppetto-eis.de>

Homepage: www.geppetto-eis.de

