

Bedienungsanleitung Eispresse *FUTURA*



Inhaltsverzeichnis:

Inhalt

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

GEPETTO EISPRESSE Modell *FUTURA*

1 Vorwort

1.1 Einleitung

Wir bedanken uns für Ihr Vertrauen und gratulieren Ihnen zum Kauf Ihrer neuen Eispresse *FUTURA*.

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 *FUTURA* das einzige Geräte auf dem Markt, welches mit Leichtigkeit die maximale Hygiene erreicht und 100% den HACCP-Regel 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 *FUTURA* 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 eine möglicherweise gefährliche Situation. Wenn die Information nicht befolgt wird, sind Sachschäden sowie leichte oder mittlere Körperverletzungen die Folge.

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!

 Warnung		
	Achtung, Magnet! Die Eispresse darf von Personen mit Herzschrittmacher nicht bedient 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
- Standrohr
- Kopf mit pneumatischer Druckeinheit
- Führungsrohr
- Formgeber (verschiedene Ausführungen möglich, siehe 6.1 Zubehör)

3.2 Technische Daten



- Abmessung (L x B x H): 275 x 120 x 518 mm
- Material: Hochwertiger Edelstahl
- Funktionsweise: pneumatisch
- Druckleistung: bis zu 240 kg/cm²
- Gewicht: 14 kg

4 Aufbauanleitung

4.1 Aufbau Eispresse

- Die Eispresse vorsichtig aus der Verpackung entnehmen.
- Verwenden Sie keine Cuttermesser zum Öffnen der Verpackung um eine eventuelle Beschädigung der Maschine auszuschließen!
- Platzieren Sie die Maschine am vorgesehenen Einsatzort.

4.2 Aufbau Kompressor

 VORSICHT	
	Stellen Sie den Kompressor nicht in einen geschlossenen Schrank, wenn dieser nicht genügend Lüftungsöffnungen hat!

- Den Kompressor vorsichtig aus der Verpackung entnehmen.
- Verwenden Sie keine Cuttermesser zum Öffnen der Verpackung um eine eventuelle Beschädigung der Maschine auszuschließen!
- Betriebsanleitung des Herstellers beachten! Wird der Kompressor ohne Ölfüllung geliefert, bitte beiliegendes Öl auffüllen. Ölstand kontrollieren. Ölstand muss im Schauglas sichtbar sein (Gerät nicht kippen, Öl kann auslaufen!).
- Schutzkappe vom Ansaugstutzen entfernen und Ansaugfilter aufschrauben bzw. aufstecken (liegt im Beipack).
- Stellen Sie den Kompressor an einem staubfreien, trockenen und frostfreien Ort auf. Achten Sie dabei darauf, dass das Gerät auf einem waagerechten Untergrund aufgestellt wird.


4.3 Druckluftanschluss


- Mitgelieferte Schlauchleitung (5 m) in Steckanschluss am 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 einstecken. Schlauch bis zum Anschlag einschieben. Durch kurzes Zurückziehen des Schlauchs wird dieser arretiert.
- Kompressor an Strom anschließen (siehe 3.4 Stromversorgung) und einschalten. Der Kesseldruck steigt auf 8 bar (unteres Manometer) und das Gerät schaltet sich automatisch ab. Fällt der Druck unter 6 bar schaltet sich der Kompressor automatisch wieder ein.
- Den Arbeitsdruck am Druckminderer (Drehknopf rund, schwarz) auf 4 - 6 bar (oberes Manometer) einstellen. Bitte beachten Sie hierzu auch die Betriebsanleitung des Herstellers.

4.4 Stromversorgung



Der Kompressor benötigt einen Standard 230V Anschluss (normale Steckdose). Die Eispresse selbst benötigt keinen Strom. Sie wird ausschließlich mit Druckluft betrieben.

5 Bedienungsanleitung

HINWEIS	
	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

 VORSICHT	
	Es ist zwingend darauf zu achten, dass der Deckel des Formgebers komplett geschlossen ist bevor er in das Führungsrohr eingeführt wird, da ansonsten Schäden an der Maschine auftreten können!

- Gekühlten Formgeber mit der entsprechenden Menge Speiseeis füllen.
- **Deckel des Formgebers komplett schließen!**
- Formgeber von unten in das Führungsrohr einführen.
- Formgeber durch drehen gegen den Uhrzeigersinn verriegeln.
- Weiter drehen bis zum Anschlag. Die Druckplatte fährt automatisch in den Formgeber und drückt das darin befindliche Eis durch die Form.
- Warten bis die Druckplatte 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.




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 Druckplatte bleibt dabei immer gleich!**

Durch Reindrehen 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 die Druckluft-Anschlussleitung der Eispresse am Steckverbinder von der Druckluftversorgung trennen.
- Überprüfen ob Eispresse drucklos ist.
- Entriegelungsknopf an der Vorderseite ziehen und das Führungsrohr durch leichte Drehung im Uhrzeigersinn nach unten abnehmen.
- Polyamid-Druckplatte aus dem Formgeberdeckel entnehmen.
- Der Magnetmitnehmer an der Druckstange muss nicht demontiert werden und kann, wenn erforderlich, von Hand gereinigt werden.
- Formgeber kann bei wechselnden Eissorten zwischendurch gereinigt werden.
- Entnommene Teile reinigen (alle Teile sind spülmaschinengeeignet).
- In umgekehrter Reihenfolge wieder montieren.

6.2 Wartung

- **Wartung Eispresse**
- Der Dichtring der Druckplatte ist nach der Reinigung zu fetten
- 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.
- Kontrollieren Sie regelmäßig den Ölstand des Kompressors am Schauglas.

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
Druckstange fährt nicht wieder hoch	Keine Druckluft	
	5/2-Wegeventil defekt	

6.4 Verschleiß- und Ersatzteile

7 Zubehör

7.1 Zubehörteile (optional)

- Formgeber Spaghetti
- Formgeber Lasagne
- Weitere Formgeber sind in Vorbereitung

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



GEPETTO 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