

Bedienungsanleitung



TURBO PICCOLO - Micronizer -

Vorzerkleinern, Homogenisieren, Emulgieren, Dispergieren
Tischgerät für kleine und mittlere Betriebe

GEPPETTO®-EIS



Baujahr: __2020__

Serien-Nr.: _____

Inverter-Nr.: _Toshiba__ - _____

Einleitung

Wir bedanken uns für Ihr Vertrauen in unsere Firma und gratulieren Ihnen zum Kauf des GEPETTO® TURBO PICCOLO.

Der GEPETTO® TURBO PICCOLO wurde aus den besten Materialien und neuester Technik hergestellt.

Alle Teile, die in Kontakt mit Lebensmittel kommen sind leicht demontierbar und einfach zu reinigen, damit alle hygienischen Vorschriften erfüllt werden.

Aus diesem Grund ist der GEPETTO® TURBO PICCOLO eines der wenigen, wenn nicht gar das einzige Gerät dieser Art auf dem Markt, mit dem man mit Leichtigkeit die maximale Hygiene erreichen kann und somit 100% den HACCP-Regeln entspricht. Des Weiteren möchten wir Sie darauf hinweisen, dass eine gute Rezeptur sowie die Auswahl hochwertiger Rohstoffe nur dann zu einer hervorragenden Eisqualität führen, wenn Sie alle hygienischen Regeln bei der Verarbeitung von Lebensmitteln beachten. Lesen Sie bitte diese Bedienungsanleitung mit allen ihren Informationen und Anweisungen aufmerksam durch, und bewahren Sie diese für ein späteres Nachschlagen sorgsam auf. Wir sind sicher, wenn Sie allen Anweisungen folgen, werden Sie viel Freude und Erfolg mit Ihrem GEPETTO® TURBO PICCOLO haben.

Inhaltsverzeichnis

• Auspacken und Prüfen		Seite 2
• Sicherheitshinweise		Seite 3
• Schalttafel (Abb.1)		Seite 4
• Maschinenbild (Abb.2)		Seite 5
• Anschließen und Inbetriebnahme	ab	Seite 6
I. Anschließen ohne Dispergierwerkzeug		
II. Inbetriebnahme mit Dispergierwerkzeug		
• Anwendungshinweise	ab	Seite 8
• Reinigung und Wartung		Seite 10
• Reinigung der Dispergiereinheit		Seite 11
• Elektro Schaltplan		Seite 12
• Technische Daten		Seite 13
• Verschleißteilliste	ab	Seite 14

Auspacken und Prüfen

- Untersuchen Sie den TURBO PICCOLO auf Transportschäden und reklamieren Sie diese ggf. beim Transporteur
- Überprüfen Sie den Lieferumfang. Mit dem TURBO PICCOLO erhalten Sie:

Standard:

Stck.	Bezeichnung	Ersatzteilnr.
1	komplett montierte Dispergiereinheit „fein“	- 22602 -
1	komplett montierte Dispergiereinheit „universal“	- 22603 -
1	Spezialschlüssel für Welle	- 22690 -
1	Spezialschlüssel für Rotor	- 22693 -
10	PTFE - Axiallager	- 22605 -
10	PTFE - Radiallager	- 22606 -

Optionen:

TURBO PICCOLO		
1.	+ Zerkleinerereinheit komplett	- 22604 -
	oder nur	
2.	+ Zerkleinererstator und Messer für Zerkleinerer	- 22645 - - 22646 -

Sicherheitshinweise

Vor der Installation des Gerätes den Einbau eines korrekt ausgelegten Fehlerstromschalters (FI) vorsehen. Prüfen Sie auch, ob in Ihrem E-Netz ein Masseanschluss vorhanden ist.

Den GEPETTO® TURBO PICCOLO nicht für andere Anwendungszwecke missbrauchen! Jeder Missbrauch kann zum Geräteschaden führen!

Bei der Reinigung und Reparatur nur Original GEPETTO® TURBO PICCOLO -Ersatzteile und -Zubehör verwenden! Die Verwendung von Fremdteilen kann zum Maschinenschaden führen! Außerdem erlöschen der Garantieanspruch und die offizielle CE-Gerätezulassung des Herstellers.

Den GEPETTO® TURBO PICCOLO bitte nur durch eingewiesenes Personal bedienen lassen! Bei der Einweisung nehmen Sie bitte die vorliegende Bedienungsanleitung zur Hand.

Keine Handgriffe an der Maschine vornehmen, sowohl während des Betriebes, als auch während der Reinigung und Wartung, bevor nicht sichergestellt ist, dass der Hauptschalter ausgeschaltet ist und die Maschine somit nicht unter Strom steht.

Die Maschine darf nicht unter Verwendung eines scharfen Wasserstrahls gereinigt werden. - Gefahr von Personen- und Sachschäden durch Eindringen von Wasser in die Elektrik!

Es ist nicht zulässig Bleche, Deckel oder Frontverschlüsse zu demontieren, um in das Innere der Maschine zu greifen, ohne dass sichergestellt ist, dass die Maschine keinen Strom mehr führt.

Das Anschrauben der jeweiligen Werkzeuge an den Antrieb darf nur in ausgeschaltetem Zustand des Gerätes und bei völligem Stillstand des Motors erfolgen.

Bei jeder rotierenden oder senkrechten Bewegung der Antriebseinheit darf das Gerät nur an den dafür vorgesehenen Griffen (Abb.2 Seite 5 Pos. IV) bedient werden.



**Niemals in die rotierenden
Werkzeuge greifen!**



Die Firma GEPETTO-EIS haftet nicht für Unfälle, die während des Betriebes, der Reinigung und der Wartung der Maschine geschehen können, wenn oben genannte Sicherheitshinweise und die folgenden Hinweise in dieser Bedienungsanleitung nicht berücksichtigt werden.

Schalttafel TURBO PICCOLO POTI



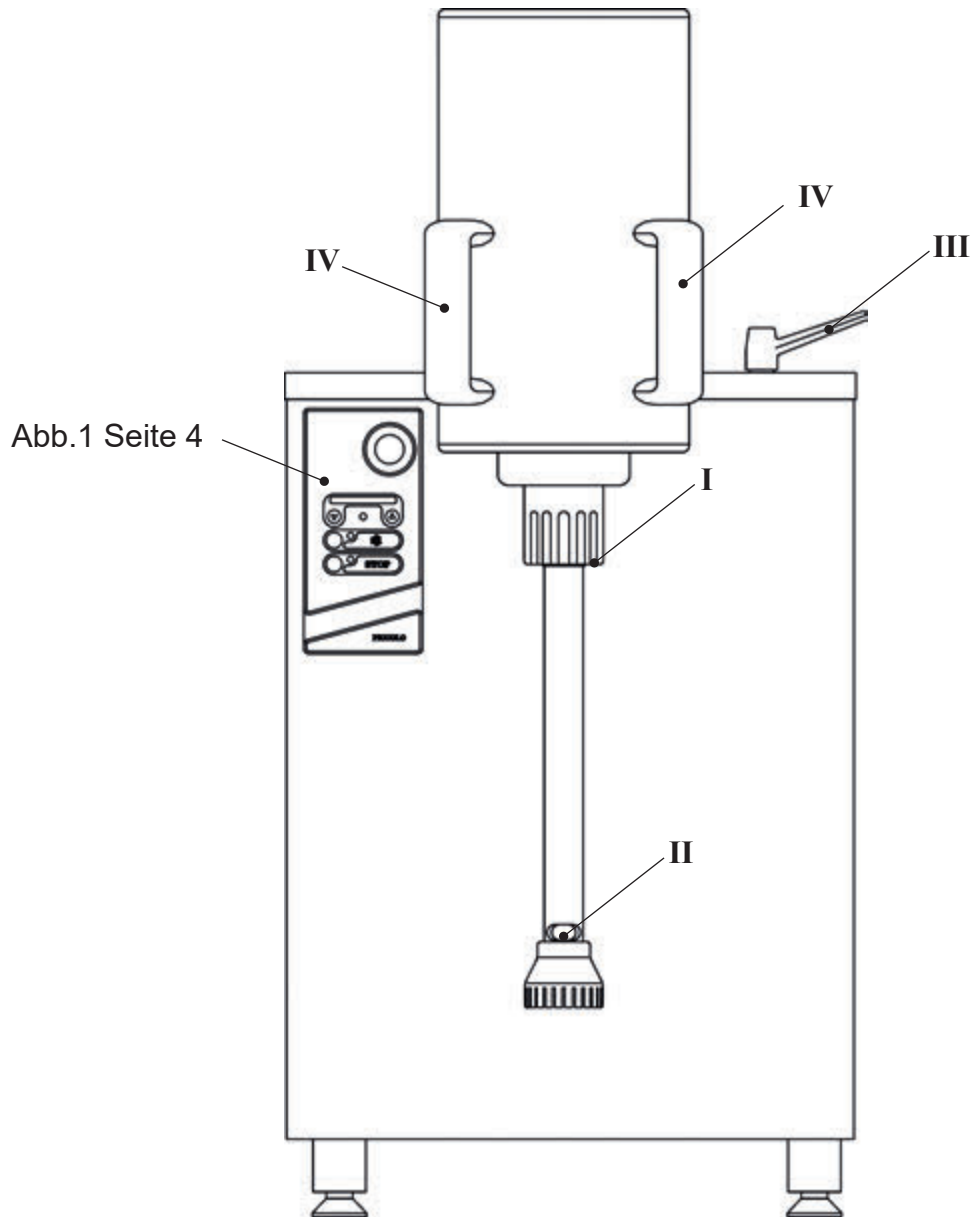
Notaus

Betriebsleuchte

Geschwindigkeitseinstellung

Ein- / Ausschalter

Maschinenbild Turbo Piccolo Tiptronic



- I - Einschraubmutter Art. 22564
- II - Öffnung für Kühlsystem
- III - Klemmhebel für Höhenverstellung
- IV - Bedienungsgriffe

Anschließen und Inbetriebnahme

I. Anschließen ohne Dispergierwerkzeug

1. Stellen Sie den TURBO PICCOLO auf einen stabilen Untersatz (Arbeitstisch).

Den GEPPETTO® TURBO PICCOLO nicht in unmittelbarer Nähe von Hitze- und Dampfquellen oder starker Feuchtigkeit aufstellen! Achten Sie im Besonderen darauf, dass die Maschine nicht leicht zugänglich für Kinder und unbefugte Personen ist.

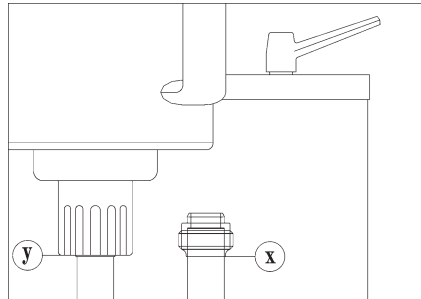


2. Versichern Sie sich, dass der Not-Aus-Taster betätigt ist. Drücken Sie zur Kontrolle mit der Hand darauf. Im gedrückten Zustand des Not-Aus-Tasters ist die Maschine außer Betrieb.
3. Schließen Sie nun die Maschine mit dem Netzstecker an das Netz (230V /50Hz).
4. Durch eine Linksdrehung des roten Not-Aus-Tasters (Abb.1 Seite 4 :A) ist die Maschine betriebsbereit und die gelbe LED (Abb.1 :C) leuchtet auf. (je nach Version Tiptronic oder Poti different)
5. Durch Drücken der weißen Tastfläche (Abb.1 :G) wird der Motor eingeschaltet, die grüne LED (Abb.1 :F) leuchtet auf. (je nach Version Tiptronic oder Poti different)
6. Die Drehzahl lässt sich beliebig durch Drücken der weißen Tastflächen D (Drehzahl höher) und E (Drehzahl niedriger) einstellen, wobei sich die Drehzahl nach der Art und Menge der zu verarbeitenden Ware, sowie nach der Wahl der Werkzeuge („universal“ oder „fein“) richtet. Je mehr LED's im Feld (B) aufleuchten, desto höher ist die Drehzahl. Minimum 5000 Umdrehungen und Maximum 10000 Umdrehungen je Minute. (Poti= Durch drehen des Potentiometers)
7. Das Betätigen der roten Tastfläche (Abb.1 :I) stoppt den Motor, **ACHTUNG:** Die Maschine lässt sich dann erst wieder nach 4 Sekunden starten. (Tiptronic)
8. Für die „Not-Aus“ Situation wird das Gerät durch Drücken des Tasters (A / rot) ausgeschaltet.



II. Inbetriebnahme mit Dispergierwerkzeug

- Dispergierwerkzeug „universal“ oder „fein“ mit der schwarzen Einschraubmutter (Maschinenbild: I), so verschrauben, dass die Unterkante (x) des Gewindestückes mit der Unterkante (y) der Einschraubmutter (I) abschließt.



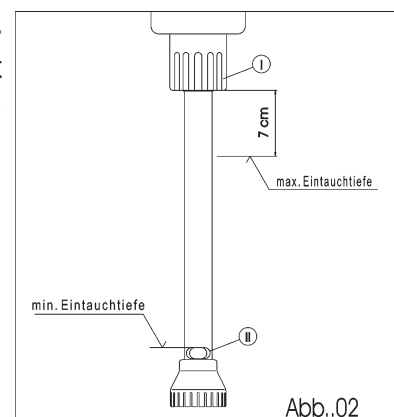
ACHTUNG !

Sobald das Dispergierwerkzeug montiert wurde, den Motor auf keinen Fall starten, ohne dass sich das Dispergierwerkzeug bis zur minimalen Eintauchtiefe in der zu verarbeitenden Flüssigkeit befindet! Die Tastflächen des Bedienfeldes nur mit den Fingerkuppen betätigen, nicht mit spitzen Gegenständen jeglicher Art!



- Den Klemmhebel (III) mit einer Viertelumdrehung gegen den Uhrzeigersinn lösen.
- An den Bedienungsgriffen (IV) die Antriebseinheit nach oben schieben.
- Den Behälter mit den zu verarbeitenden Zutaten mittig unter das Dispergierwerkzeug stellen
- Die Dispergiereinheit an den Bedienungsgriffen mit beiden Händen festhalten, das Dispergierwerkzeug in den Behälter mit der erforderlichen Tiefe eintauchen, bitte beachten Sie dabei die minimale und maximale Eintauchtiefe (Abb.02).
Halten Sie die Dispergiereinheit weiter mit einer Hand fest, schalten Sie den Motor (Taste G LED leuchtet auf) ein und regulieren Sie die Drehzahl durch Drücken der weißen Tastflächen D (Drehzahl höher) und E (Drehzahl niedriger).
Bewegen Sie die Dispergiereinheit (immer mit beiden Händen an den Bedienungsgriffen) vertikal und rotierend im Rührbehälter, damit der Rotor alle Zutaten gut ansaugen und bearbeiten kann. Außerdem wird dadurch vermieden, daß die Zutaten am Boden und den Wänden des Behälters festkleben.
- Von dem Moment an, wo die Flüssigkeit gleichmäßig und homogen ist, können Sie die Dispergiereinheit, durch Feststellen des Klemmhebels (III) fixieren. Das Dispergierwerkzeug sollte dabei ca. zu $\frac{3}{4}$ in der Flüssigkeit eingetaucht sein, und weitere 1-2 Minuten* automatisch weiterlaufen.

* Die Zeit richtet sich nach Menge, Art und Eigenschaften der Zutaten.



Anwendungshinweise

Wann benutzen Sie welches Dispergierwerkzeug:

1. Dispergierwerkzeug „fein“:

Das Dispergierwerkzeug „fein“ eignet sich am besten zum Verarbeiten von Pulver, Zucker, Milchpulver, Stabilisatoren, Emulgatoren, Kakao und Fertigmischungen in Milch oder Wasser; zum Zerkleinern und Homogenisieren von weichen und kleinen Fruchtteilen; zum Emulgieren von Fetten und zum Einmischen von Aromen, aromatisierenden Pasten und Geschmacksstoffen in Eiscrememasse. Das Dispergierwerkzeug „fein“ ist das ideale Werkzeug zur Herstellung von Milcheis.

Der Turbo Piccolo ist zum Rühren von reinen Pasten (wie Nusspaste oder anderen) nicht geeignet. Die Pasten müssen immer in ausreichend Flüssigkeit, wie Milchbasis, verarbeitet werden.



2. Dispergierwerkzeug „universal“

Das Dispergierwerkzeug „universal“ kann man genau wie das Werkzeug „fein“ benutzen, dabei ist die Wirkung des Homogenisierens und Emulgierens aber geringer. Das „universal“ - Werkzeug hat dafür eine größere Wirkung beim Zerkleinern und mixen. Das Dispergierwerkzeug „universal“ ist das ideale Werkzeug zur Herstellung von Fruchtis.

3. Dispergierwerkzeug „Zerkleinerer“ (Option)

Ein klassischer Zerkleinerer, der zum Bearbeiten von großen Fruchtstücken, wie Äpfel, Birnen, Rhabarber etc. und allen Zutaten, die die Tendenz zum Schwimmen haben oder sich nicht mit dem „universal“ Werkzeug verarbeiten lassen, geeignet ist. Dieses Werkzeug dient ausschließlich als Vorzerkleinerer von Zutaten mit den oben genannten Eigenschaften und wird vor den Rührzyklen mit den „universal“ oder „fein“ Werkzeugen benutzt.

Zubereitungsdauer je Rührzyklus:

Die Zubereitungsdauer richtet sich je nach Menge, Art und Eigenschaften der Zutaten. Im Folgenden ein paar Beispiele, die Ihnen helfen sollen zu erkennen, wann der ideale Mischpunkt der Bearbeitung erreicht ist.

Beispiele:

- Um eine fertige Mischung durch Zugabe von Paste (Nuss, Pistazie etc.) zu aromatisieren ist eine Zubereitungszeit von etwa 30 Sekunden je 5 Liter erforderlich.
- Um eine eigene Mischung von Zutaten wie Wasser, Milch, Zucker, Stabilisatoren, Emulgatoren, Früchten etc. herzustellen, ist eine Zubereitungszeit von etwa 120 Sekunden je 5 Liter erforderlich.

Die Zubereitungsdauer verkürzt oder verlängert sich automatisch in Relation zur herzustellenden Menge.

Anwendungshinweise

Auf jeden Fall hat der Rührzyklus seine erforderliche Zeit erreicht, wenn die Mischung cremig, dickflüssig, gleichmäßig in Struktur und Farbe ist und sich keine einzelnen Zutaten an der Oberfläche abgesetzt haben.



Allgemeine Anwendungshinweise:

- Es wird empfohlen, am Boden oder den Wänden des Rührbehälters festgeklebte Zutaten mit einem langen Stielschaber aus weichem Kunststoff während der Zubereitung zu lösen.

- Verwenden Sie ausschließlich einen langen Stielschaber aus Kunststoff!

Benutzen Sie niemals irgendwelche kurzen Schaber oder Löffel. Wenn diese hineinfallen, könnten sie vom Dispergierwerkzeug angesaugt werden und Ihre Maschine wird beschädigt.

Stecken Sie auf gar keinen Fall während des Betriebes Ihre Hände in den Rührbehälter, um Zutaten zu lösen!

- Kein Werkzeug darf im trockenen Zustand laufen!

Die Mindesteintauchtiefe muss so gewählt werden, dass die jeweilig zu bearbeitende Flüssigkeit immer in das offene Kühlsystem (II) Eindringen kann.



Reinigung und Wartung

Um der maximalen Hygiene zu entsprechen und das korrekte Funktionieren des GEPETTO® TURBO PICCOLO zu erhalten, beachten Sie folgende Hinweise und wenden Sie diese regelmäßig an.

Tätigkeit	Zeitpunkt	Seite
<p>Reinigung der Dispergierwerkzeuge Das benutzte Dispergierwerkzeug muss zur Reinigung vollständig in seine Einzelteile zerlegt werden und mit warmen Wasser unter Zusatz eines geeigneten Reinigungsmittels gesäubert und anschließend korrekt desinfiziert werden. Wenn Sie das Dispergierwerkzeug nach der Reinigung trocknen wollen, ausschließlich saubere Tücher verwenden. Die Dispergierwerkzeuge an einem sauberen Ort aufbewahren.</p>	<p>Täglich nach der Benutzung und wenn die Zeitabstände zwischen den einzelnen Arbeitsgängen größer sind</p>	<p>11</p>
<p>Reinigung des Gehäuses Das Gehäuse der Maschine nur mit einem feuchten Tuch und einem einfachen Spülmittel reinigen, auf keinen Fall einen scharfen Reiniger und kratzende Putzlappen benutzen !! Nie die Maschine mit Wasser bespritzen!!</p>	<p>Täglich nach der Benutzung</p>	
<p>Wechsel der PTFE-Lager Art. 22605 / 22606</p>	<p>Wenn die Lager dünn geworden sind und die Vibrationen des PICCOLO beim Arbeiten zunehmen</p>	
<p>Wechsel der Verschleißbuchse Art. 22740</p>	<p>Bei tiefen Rillen und stark unebener Fläche der Verschleißbuchse und zunehmenden Vibrationen des PICCOLO</p>	

Beachten Sie:

Verwenden Sie für die Reparatur und Wartung des GEPETTO® TURBO Piccolo ausschließlich original Ersatzteile, um einen ernsthaften Schaden an der Maschine zu vermeiden, ansonsten entfällt die vom Hersteller gegebene Garantie .

Reinigung der Dispergiereinheiten

Um bei der Reinigung eine Beschädigung der Werkzeuge zu vermeiden, sollten Sie die Demontage und Montage der Werkzeuge direkt über einer Unterlage und nicht in der freien Hand vornehmen.



- Mit dem Spezienschlüssel (22690) die Welle auf der Seite mit der schwarzen Kunststoff-Motorkupplung (mit Spannhülse 22492) festhalten und mit dem Spezienschlüssel (22693) den Rotor (22621/22631) im Uhrzeigersinn (Linksgewinde!) abschrauben.
- Nach dem Abschrauben des Rotors, das Rohr mit der linken Hand festhalten, und die Welle mit der rechten Hand am Ende, wo der Rotor angeschraubt war, mit der gesamten Buchse herausnehmen. Den Stator (22620/22630) vom Rohr abschrauben.
- Von der Radiallagerhalterbuchse (22616) das PTFE-Axiallager (22605) entfernen, die Verschleißbuchse (22740) heraus drücken und dann das PTFE-Radiallager (22606) entnehmen.
- Die gesamten Einzelteile müssen **täglich** sorgfältig gereinigt und desinfiziert werden!

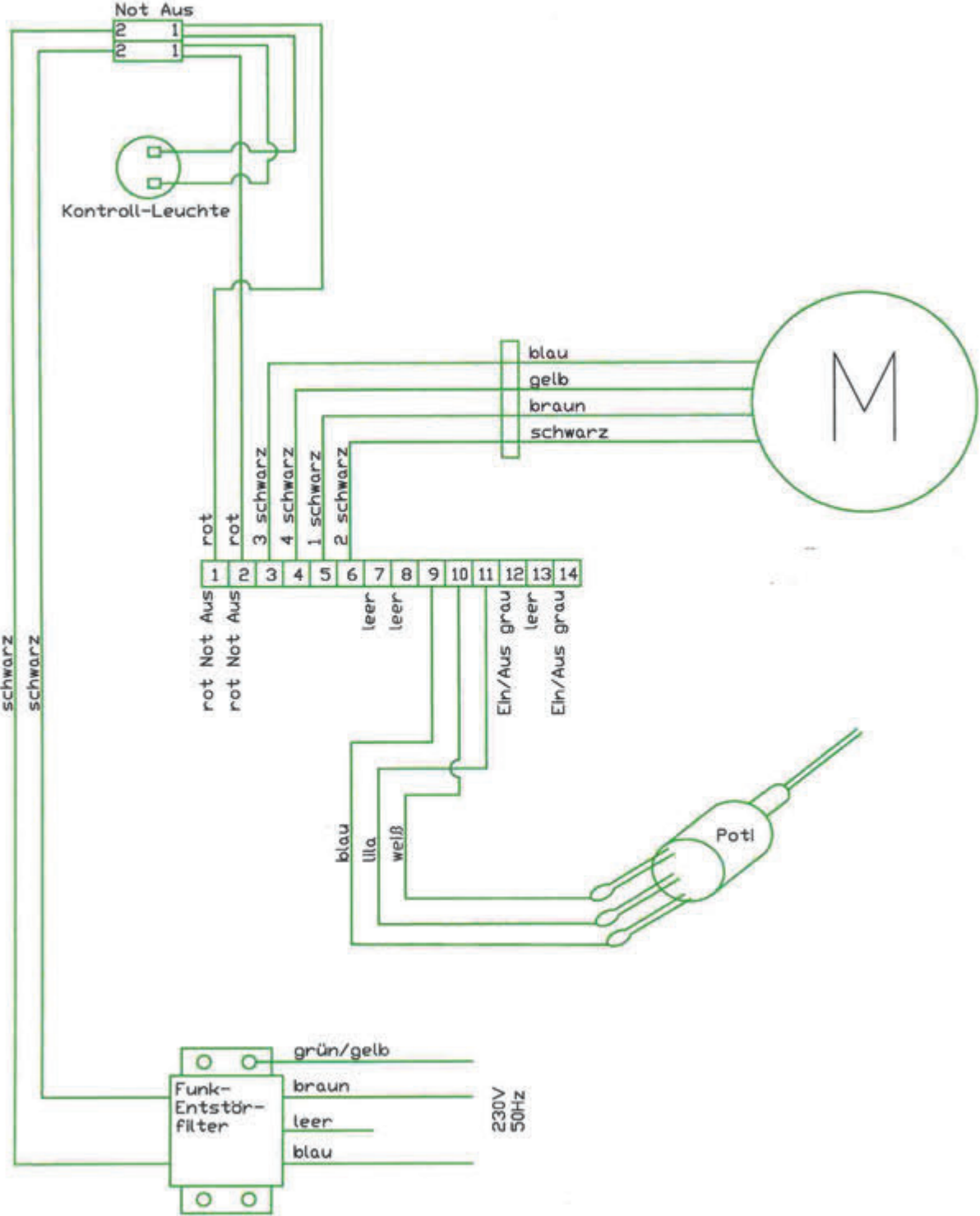
Es genügt auf jeden Fall nicht den hygienischen Anforderungen, die komplette Dispergiereinheit im montierten Zustand, einfach nur in warmes Wasser zu legen, um diese zu reinigen. Selbst dann nicht, wenn in dem Wasser ein Desinfektionsmittel ist. Die Dispergiereinheit muss zur Reinigung immer in ihre Einzelteile zerlegt werden.



- Die Montage erfolgt in umgekehrter Reihenfolge wie die Demontage.
- Sobald die PTFE-Scheibe (22605) sehr dünn geworden ist oder das PTFE-Gleitband (22606) zuviel Spiel gegenüber der Welle aufweist, müssen diese Teile erneuert werden.
- **ACHTUNG: Niemals die Antriebe ohne oder mit stark abgenutztem Gleitring und Gleitband in Betrieb nehmen!**

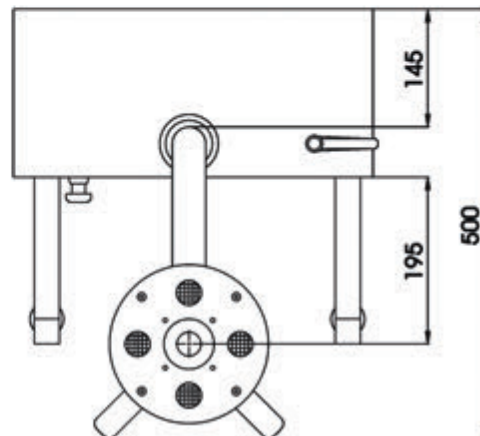
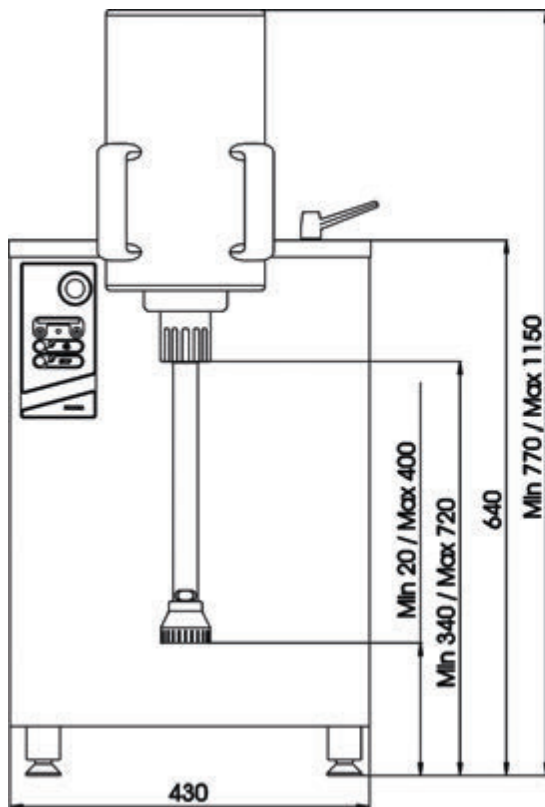


Anschlußplan Poti Version



Technische Daten

Menge je Zyklus (liter)	3 - 15
Anschlussspannung	230 V, 50 Hz
Max. Leistungsaufnahme	0,75 kW
Drehzahl	5000 - 10000 U/min
Umfangsgeschwindigkeit - Rotor	ca. 20 m / sec
Gewicht	45 kg
Höhe	min. 76 cm max. 144 cm
Breite	43 cm
Tiefe	50 cm



Verschleißteilliste

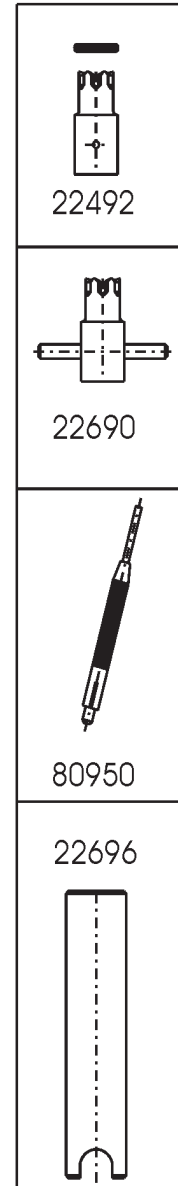
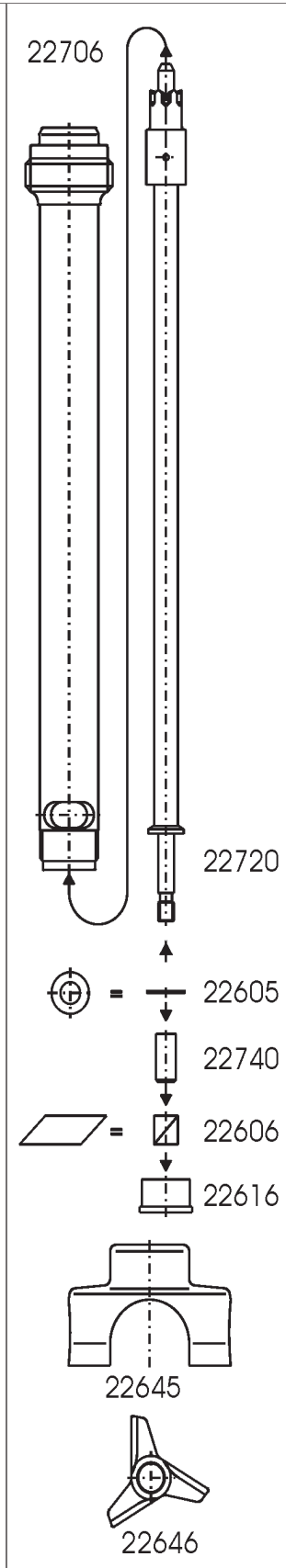
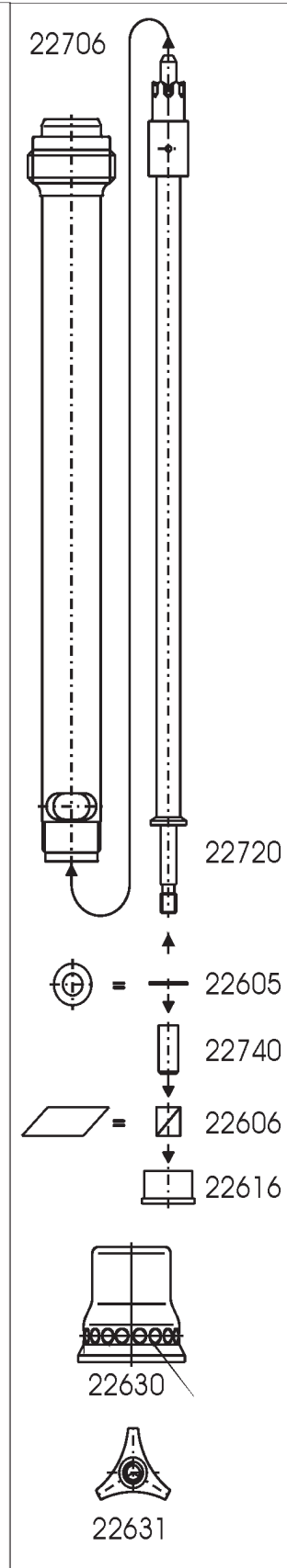
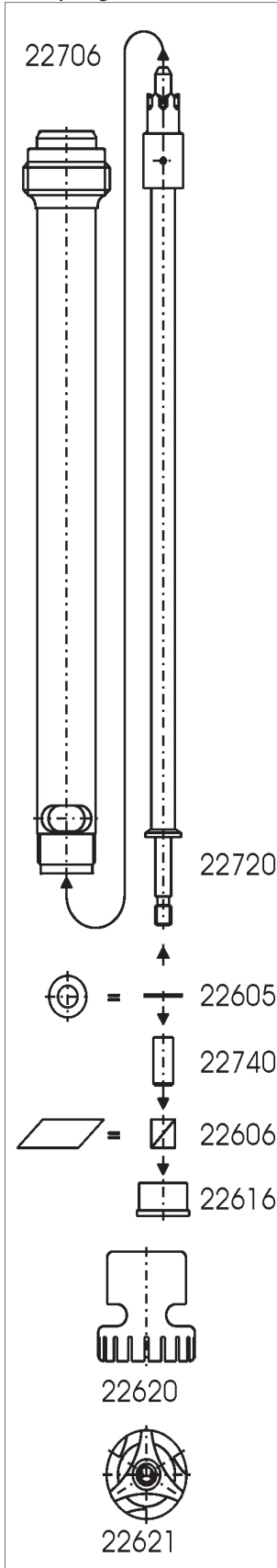
Best.-Nr. Benennung

- 22602 - komplett montierte Dispergiereinheit „fein“
- 22620 - Stator „fein“
- 22621 - Rotor „fein“
- 22603 - komplett montierte Dispergiereinheit „universal“
- 22630 - Stator „universal“
- 22631 - Rotor „universal“
- 22720 - Antriebswelle Sys 92
- 22706 - Führungsrohr komplett
- 22604 - Zerkleinerer - Einheit komplett
- 22645 - Zerkleinererstator
- 22646 - Messer für Zerkleinerer
- 22690 - Spezienschlüssel für Welle
- 22693 - Spezienschlüssel für Rotor
- 22605 - PTFE - Axiallager
- 22606 - PTFE - Radiallager
- 22740 - Verschleißbuchse
- 22616 - Buchse für Radiallager
- 22492 - Motorkupplung mit Spannhülse
- 80950 - Splintentreiber

22602
Dispergiereinheit fein

22603
Dispergiereinheit
universal

22604
Zerkleinerereinheit





*Geppetto Eis GmbH
Visbeker Str.51
27793 Wildeshausen*



*Tel. +49 (0) 4431 - 94 55 606
Fax +49 (0) 4431 - 73 83 98
E-Mail: info@geppetto-eis.de
Website: www.geppetto-eis.de*