Bedienungsanleitung



TURBOPLUS PICCOLO TIPTRONIC
- Micronizer-

-Vorzerkleinern, Homogenisieren, Emulgieren, Dispergieren

Tischgerät für kleine und mittlere Betriebe

GEPPETTO®-EIS

Baujahr: _____

Serien-Nr.:_____

Tastatur-Platinen-Nr.:_____

Inverter-Nr.:_____

Einleitung

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

Inhaltsverzeichnis

- Auspacken und Prüfen — Seite 2
- Sicherheitshinweise — Seite 3
- Maschinenbild (Abb. 1) — Seite 4
- Schalttafel (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 „italo grande“	60021-0
1	Spezialschlüssel für Welle	61010-22
1	Spezialschlüssel für Rotor	61010-23
10	PTFE - Axiallager	61010-1
10	PTFE - Radiallager	61010-2

Optionen:

	TURBO PICCOLO	
1.	+ Zerkleinerereinheit, komplett	60021-5
2.	+ Dispergiereinheit universal groß, komplett	60021-0
3.	+ Dispergiereinheit fein groß, komplett	60021-7

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

Bei der Reinigung und Reparatur nur Original GEPPETTO® 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 GEPPETTO® 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.



Die Firma GEPPETTO-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.

Maschinenbild
Turbo Piccolo Tiptronic

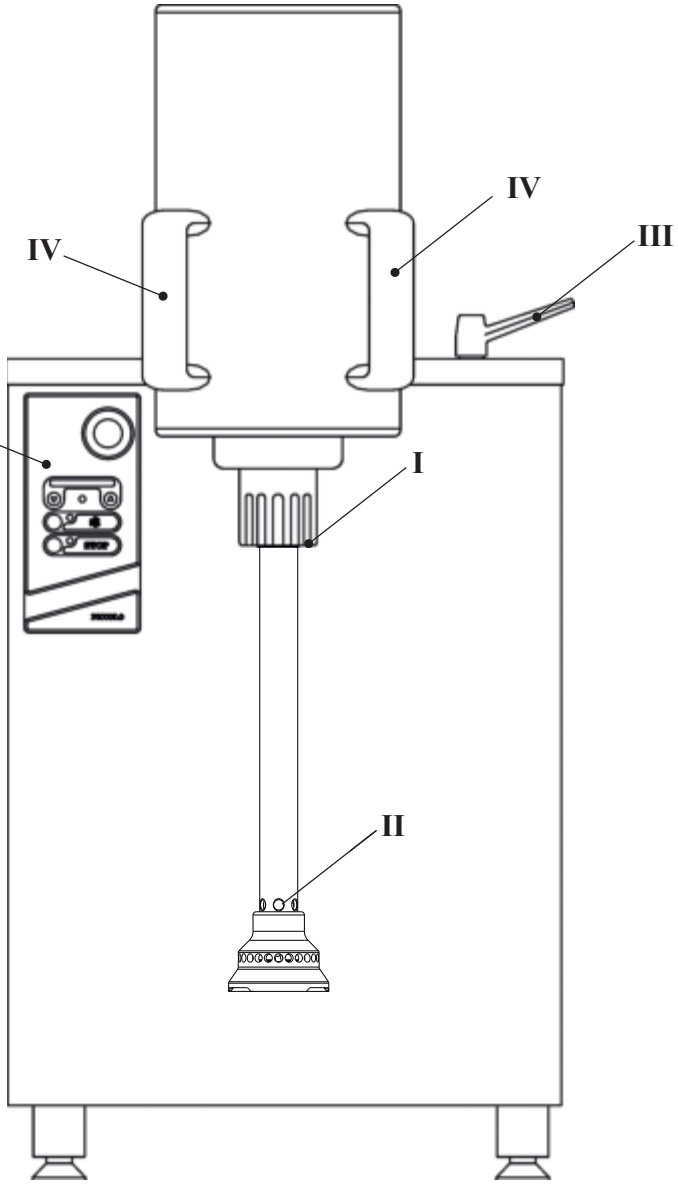


Abb.1 Seite 5

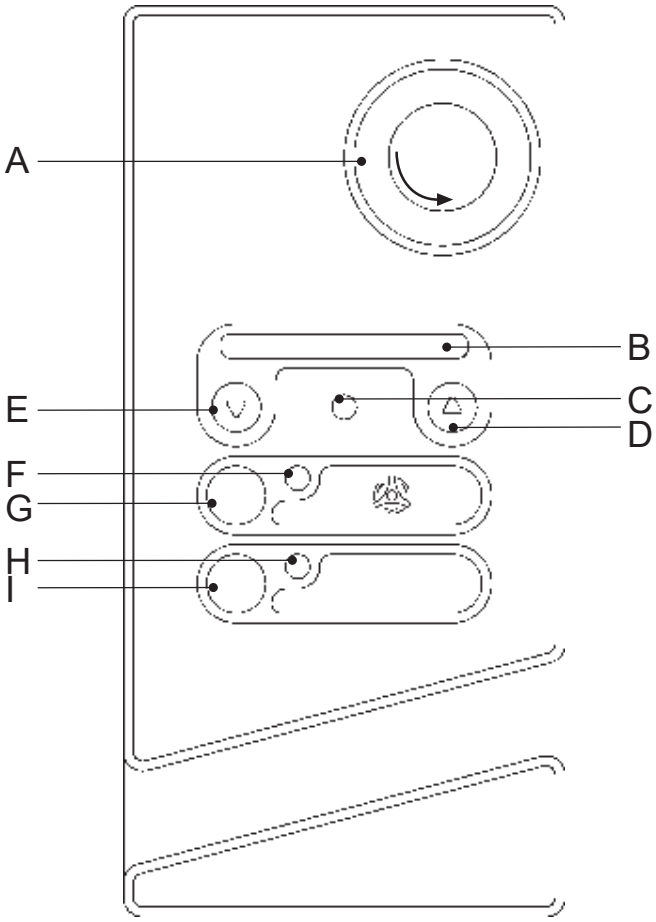
I - Einschraubmutter

II - Öffnung für Kühlsystem

III - Klemmhebel für Höhenverstellung

IV - Bedienungsgriffe

Schalttafel



A - Netzschalter / Not-Aus-Taster

B - LED’s grün / Anzeige Drehzahl

C - LED gelb / Gerät betriebsbereit

D - Tastfläche weiß / Drehzahl höher

E - Tastfläche weiß / Drehzahl niedriger

F - LED grün / Motor in Betrieb

G - Tastfläche weiß / Motor Start

H - LED rot / Motor Stop

I - Tastfläche rot / Motor Stop

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).

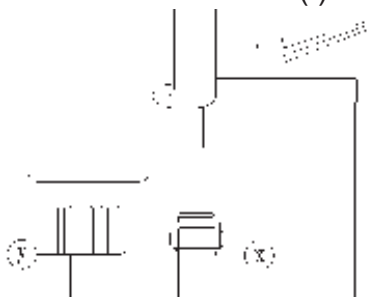
4. Durch eine Linksdrehung des roten Not-Aus-Tasters (Abb.1 Seite 4 :A) ist die Maschine betriebsbereit und die gelbe LED (Abb.1 :C) leuchtet auf. (je nach Version Tiptronic oder Poti different)
5. Durch Drücken der weißen Tastfläche (Abb.1 :G) wird der Motor eingeschaltet, die grüne LED (Abb.1 :F) leuchtet 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 verarbeiten 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 ¾ in der Flüssigkeit eingetaucht sein, und weitere 1-2 Minuten* automatisch weiterlaufen.

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

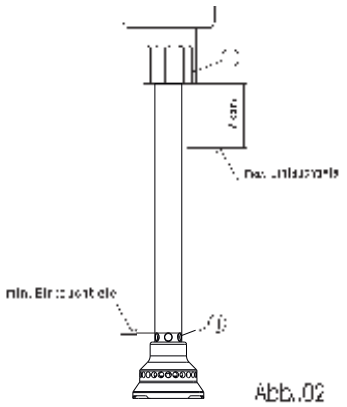


Abb.02

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 Einmixen 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 puren Pasten (wie Nusspaste oder anderen) nicht geignet. Die Pasten müssen immer in ausreichend Flüssigkeit, wie Michbasis, 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 Fruchteis.

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 trocken 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 GEPPETTO® TURBO PICCOLO zu erhalten, beachten Sie folgende Hinweise und wenden Sie diese regelmäßig an.

Tätigkeit	Zeitpunkt	Seite
Reinigung der Dispergierwerkzeuge Das benutzte Dispergierwerkzeug muss zur Reinigung vollständig in seine Einzelteile zerlegt werden und mit warmen Wasser unter Zusatz eines geeignetem 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.	Täglich nach der Benutzung und wenn die Zeitabstände zwischen den einzelnen Arbeitsgängen größer sind	11
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!!**	Täglich nach der Benutzung	
Wechsel der PTFE-Lager	Wenn die Lager dünn geworden sind und die Vibrationen des PICCOLO beim Arbeiten zunehmen	
Wechsel der Verschleißbuchse	Bei tiefen Rillen und stark unebener Fläche der Verschleißbuchse und zunehmenden Vibrationen des PICCOLO	

Beachten Sie:
Verwenden Sie für die Reparatur und Wartung des GEPPETTO® 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 Spezialschlüssel die Welle auf der Seite mit der schwarzen Kunststoff-Motorkupplung mit Spannhülse festhalten und mit dem Spezialschlüssel den Rotor den Rotor 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 vom Rohr abschrauben.
- Von der Radiallagerhalterbuchse das PTFE-Axiallager entfernen, die Verschleißbuchse herausdrücken und dann das PTFE-Radiallager entnehmen.
- Die gesamten Einzelteile müssen **täglich** sorgfältig gereinigt und desinfiziert werden!

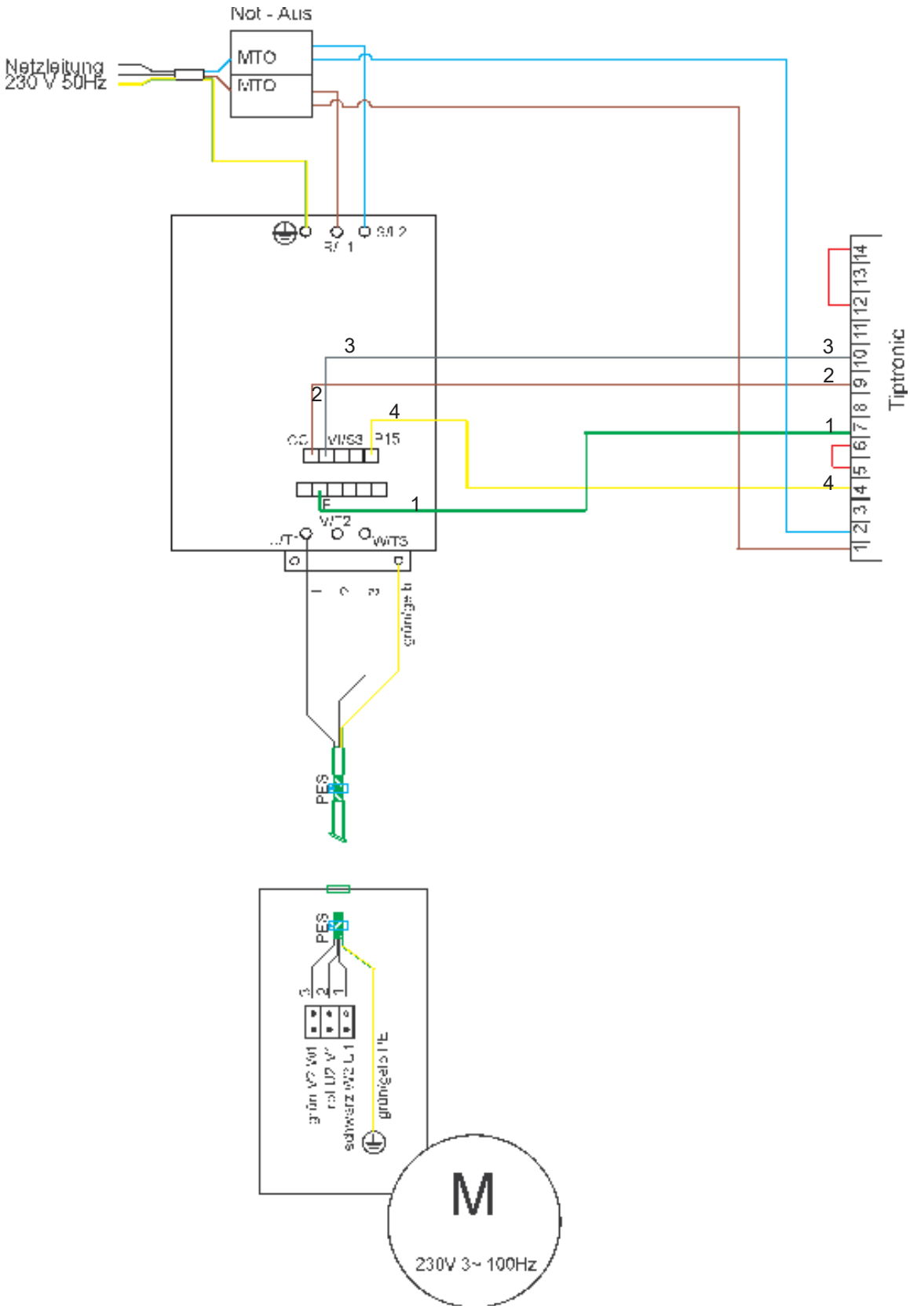
Es genügt auf jeden Fall nicht den hygienischen Anforderungen, die komplette Dispergiereinheit im montierten Zustand, einfach nur in warmes Wasser zu legen, um diese zu reinigen. Selbst dann nicht, wenn in dem Wasser ein Desinfektionsmittel ist. Die Dispergiereinheit muss zur Reinigung immer in ihre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



- Die Montage erfolgt in umgekehrter Reihenfolge wie die Demontage.
- Sobald die PTFE-Scheibe sehr dünn geworden ist oder das PTFE-Gleitband zu viel 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!**

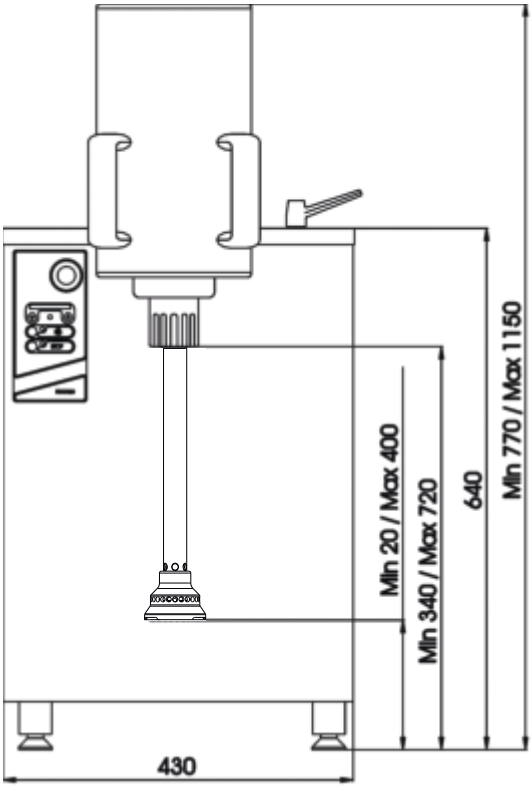


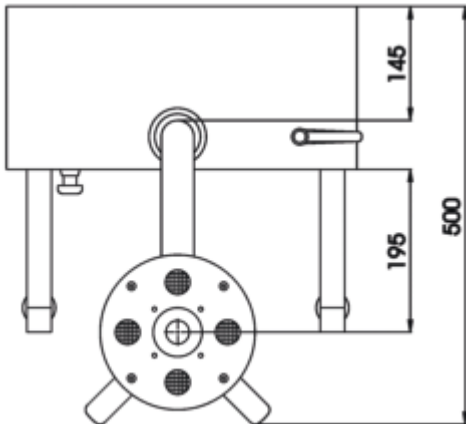
Anschlußplan



Technische Daten

Menge je Zyklus (liter)	3 - 15
Anschlussspannung	230 V, 50 Hz
Max. Leistungsaufnahme	0,75 kW
Drehzahl	3000 - 12000 U/min
Umfangsgeschwindigkeit - Rotor	ca. 20 m / sec
Gewicht	45 kg
Höhe	min. 76 cm max. 144 cm
Breite	43 cm
Tiefe	50 cm

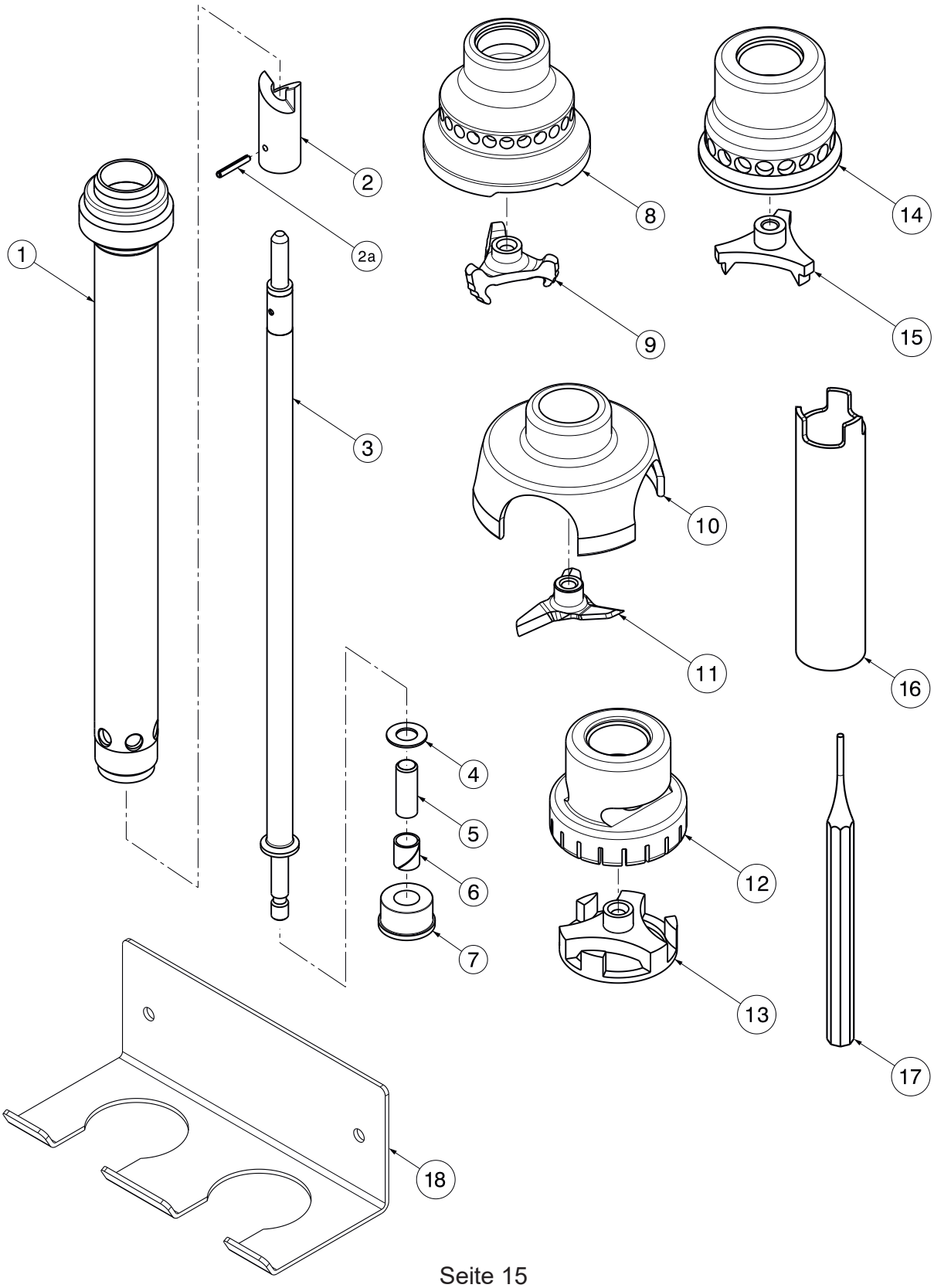




Verschleißteilliste

Pos.	Best.-Nr.	Benennung
1	- 61010-24	Führungsrohr
2	- 61010-50	Motorkupplung (incl. Spannstift)
2a	- ...	Spannstift
3	- 61010-7	Antriebswelle
4	- 61010-1	PTFE Axiallager (10 Stck.)
5	- 61010-4	Verschleißbuchse
6	- 61010-2	PTFE Radiallager (10 Stck.)
7	- 61010-3	Führungsbuchse
8	- 61010-19-2	Stator *italo grande*
9	- 61010-19-1	Rotor *italo grande*
10	- 61010-20	Stator Cutter
11	- 61010-21	Messer Cutter
12	- 61010-16	Stator fein
13	- 61010-17	Rotor fein
14	- 61010-18	Stator universal
15	- 61010-19	Rotor universal
16	- 61010-23	Spezial-Rotorschlüssel
17	- 61010-34	Splintentreiber
18	- 61010-41	Wandhalterung

Verschleiß- und Ersatzteilübersicht



CE-KONFORMITÄTSERKLÄRUNG
CE DECLARATION OF CONFORMITY

Der Hersteller **Geppetto-Eis GmbH**, vertreten durch Geschäftsführer Ottaviano Ienco, erklärt hiermit, dass das Produkt
*The manufacturer **Geppetto-Eis GmbH**, represented by the managing director Ottaviano Ienco, hereby declares, that the product*

Turbo Mixer / *Turbo micronizer*, Modell / *type* Piccolo TipTronic
Serien-Nr. / *Serial No.* ……..…..

den Bestimmungen der folgenden internationalen Richtlinien entspricht:

2006/42/EG (Maschinenrichtlinie)
2014/35/EU (Niederspannungsrichtlinie)
2014/30/EU (Richtlinie über elektromagnetische Verträglichkeit)
2004/1935/EG (Verordnung über Materialien und Gegenstände, die dazu bestimmt sind, mit Lebensmitteln in Berührung zu kommen)

is in compliance with the following International regulations:

EC 2006/42 (machines directive)
2014/35/EU (low voltage directive)
2014/30/EU (electromagnetic compatibility directive)
2004/1935/EC (regulation on materials and articles intended to come into contact with food)

Gemäß den oben genannten Richtlinien wurde die CE-Kennzeichnung angebracht.
Zudem wurden technisch relevante Unterlagen zusammengestellt, welche auf begründetes Verlangen an die einzelstaatlichen Stellen übermittelt werden.
Pursuant of the above mentioned directives, the CE mark has been applied.
Furthermore, technically relevant documents have been compiled and will be forwarded to the national authorities upon justified request.

Jegliche Verantwortung für Schäden an Menschen, Tieren und Gegenständen, die durch schlechte Wartung der Maschine durch Dritte sowie durch unzureichende Wartung oder Reparatur oder Installation durch ungeschultes Personal entstehen, wird abgelehnt.
All responsibility is disclaimed for damages to people, animals and properties resulting from bad servicing of the machine by third parties as from inadequate maintenance or repairs or installation by unskilled workers.

Wildeshausen, im Januar 2024

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

Ottaviano Ienco
Geschäftsführer

Geppetto-Eis GmbH, Visbeker Str. 51, 27793 Wildeshausen, GERMANY
Tel. +49 (0) 4431-9455606, info@geppetto-eis.de



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