

Bedienungsanleitung Spaghetti-Eispresse **Futura**



GEPETTO®-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	7
4.1	Aufbau Eispresse.....	7
4.2	Aufbau Kompressor.....	8
4.3	Druckluftanschluss	8
4.4	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.....	11
6.3	Fehlersuche und -behebung	11
6.4	Verschleiß- und Ersatzteile	12
7	Zubehör	13
7.1	Zubehörteile (optional).....	13
8	CE-Konformitätserklärung	14

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.

Durch die Gestaltung der Eispresse Futura wird mit Leichtigkeit die maximale Hygiene erreicht. Sie entspricht dadurch zu 100% den HACCP-Regeln für Hygiene.

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 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!

 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 harten Stücke beinhalten um Schäden am Druckstempel zu vermeiden. 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 z. B. zu Spaghetti-Eis, Lasagne-Eis sowie weiteren Formen verarbeitet werden.

Die Eispresse besteht aus folgenden Elementen:

- Fußplatte mit Saugnäpfen
- Standrohr
- Kopfteil mit pneumatischer Druckeinheit
- Führungsrohr
- Formgeber (verschiedene Ausführungen möglich, siehe 7.1 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

*Änderungen vorbehalten

4 Montageanleitung

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. Achten Sie darauf, dass die Maschine auf einem waagerechten, festen und tragfähigen Untergrund aufgestellt wird.

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

 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

 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!

 VORSICHT	
	Es ist zwingend darauf zu achten, dass der Druckstempel komplett in die Ausgangsstellung zurückgefahren ist bevor der Formgeber entnommen 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. Der Druckstempel fährt automatisch in den Formgeber und drückt das darin befindliche Eis durch die Form.

- Warten bis der Druckstempel den Boden des Formgebers erreicht hat und das komplette Eis herausgedrückt wurde.
- Durch drehen des Formgebers im Uhrzeigersinn bis zum Anschlag fährt der Druckstempel automatisch wieder in die Ausgangsstellung zurück und der Formgeber wird entriegelt.
- Nachdem der Druckstempel komplett in die Ausgangsstellung zurückgefahren ist den 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. Bitte beachten Sie, dass die Stellschraube mit einem Konterring gesichert ist.

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.
- Arretierbolzen an der Vorderseite ziehen und das Führungsrohr durch leichte Drehung im Uhrzeigersinn nach unten abnehmen.
- Polyamid-Druckstempel 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

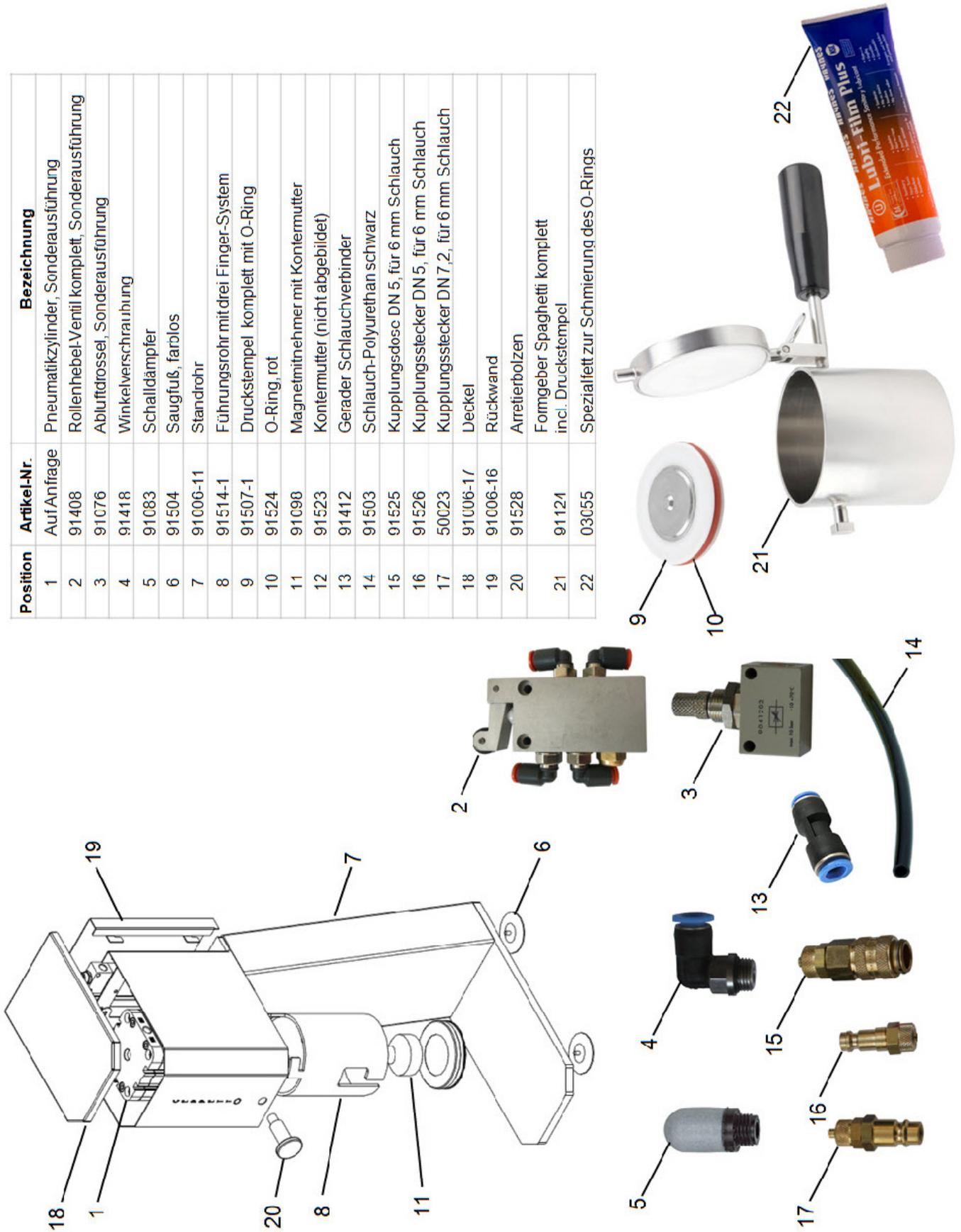
- Der Dichtring des Druckstempels ist nach der Reinigung leicht zu fetten. Dazu können Sie bei uns ein geeignetes Spezialfett bestellen, welches für den Einsatz mit Lebensmitteln zugelassen ist (siehe 6.4 Verschleiß- und Ersatzteile). Verwenden Sie auf keinen Fall Vaseline!
- Am Kompressor ist mindestens monatlich das Kondenswasser abzulassen, um eine Verunreinigung der Druckluftleitungen sowie des Druckzylinders und der Ventile zu verhindern (siehe auch Betriebsanleitung des Kompressor-Herstellers)! Das Kondenswasser ist fachgerecht zu entsorgen.
- Sofern Sie einen ölgeschmierten Kompressor verwenden kontrollieren Sie regelmäßig den Ölstand 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
Eispresse presst kein Eis	Undichte oder geknickte Druckluftleitung	Leitungen auf evtl. Undichtigkeit / Knickstellen prüfen
Eispresse presst kein Eis	5/2-Wege-Ventil defekt	5/2-Wege-Ventil ersetzen
Eispresse drückt zu langsam	Druckluft strömt zu langsam	Geschwindigkeit am Drosselventil erhöhen, Leitungen auf evtl. Undichtigkeit / Knickstellen prüfen
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-Wege-Ventil defekt	Leitungen auf evtl. Undichtigkeit prüfen / 5/2-Wege-Ventil ersetzen

6.4 Verschleiß- und Ersatzteile

Position	Artikel-Nr.	Bezeichnung
1	Auf Anfrage	Pneumatikzylinder, Sonderausführung
2	91408	Rollenhebel-Ventil komplett, Sonderausführung
3	91076	Abluftdrossel, Sonderausführung
4	91418	Winkelverschraubung
5	91083	Schalldämpfer
6	91504	Saugfuß, farblos
7	91006-11	Standrohr
8	91514-1	Führungsrohr mit drei Finger-System
9	91507-1	Druckstempel komplett mit O-Ring
10	91524	O-Ring, rot
11	91098	Magnetnehmer mit Kontermutter
12	91523	Kontermutter (nicht abgebildet)
13	91412	Gerader Schlauchverbinder
14	91503	Schlauch-Polyurethan schwarz
15	91525	Kupplungsdose DN 5, für 6 mm Schlauch
16	91526	Kupplungsstecker DN 5, für 6 mm Schlauch
17	50023	Kupplungsstecker DN 7,2, für 6 mm Schlauch
18	91006-17	Deckel
19	91006-16	Rückwand
20	91528	Arretierbolzen
21	91124	Formgeber Spaghetti komplett incl. Druckstempel
22	03055	Spezialfett zur Schmierung des O-Rings



7 Zubehör

7.1 Zubehörteile (optional)

- Formgeber Spaghetti Art. 91124
- Formgeber Lasagne Art. 91125
- Formgeber Spargel Art. 91126
- Formgeber Bandnudeln Art. 91127
- Formgeber Softeis Art. 91128
- Formgeber Pommes Art. 91129
- Formgeber mit individuellem Muster auf Anfrage

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



GEPETTO EIS GmbH
Visbeker Str.51
27793 Wildeshausen
EG-Identnr.: DE336115041
Tel.: +49 (0) 4431 - 94 55 606
Fax: +49 (0) 4431 - 73 83 98
info@geppetto-eis.de
www.geppetto-eis.de

8 CE-Konformitätserklärung gemäß Maschinenrichtlinie 2006/42/EG Anhang II 1A



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

erklärt hiermit, dass das Produkt

Spaghetti-Eispresse, Modell FUTURA F+K
Serien-Nr.
incl. Kompressor, Hersteller Werther International S.p.A.
Modell S.A. 15/D / S.A. 30/D / S.A. 30/6 / S.A. 50/D / S.A. 50/6 /
S.A. C90/D / S.A. CW90/D / S.A. CW90 2/24 / Baby Mamba

allen einschlägigen Bestimmungen der Maschinenrichtlinie **2006/42/EG entspricht.**

Die Maschine entspricht weiter

- den angewandten harmonisierten Normen:

- DIN EN ISO 12100 - Sicherheit von Maschinen
- DIN EN ISO 14159 - Hygieneanforderungen an die Gestaltung von Maschinen

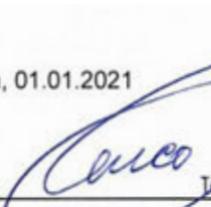
Die Eispresse ist ein Gerät, welches gefrorenes Speiseeis durch einen Formgeber drückt. Durch verschiedene Formgeber kann das Eis zu Spaghetti-Eis, Lasagne-Eis sowie weiteren Formen verarbeitet werden. Der Antrieb erfolgt pneumatisch.

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 GmbH
Visbeker Str. 51
27793 Wildeshausen
Deutschland

Wildeshausen, 01.01.2021



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

Ottaviano Ienco
Geschäftsführung
Geppetto-Eis GmbH

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 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