

Eismaschine

Typ: **G5 / G10**



Originalbedienungsanleitung

Deutsch



Inhaltsverzeichnis

1.	Allgemeines	4
2.	Sicherheit	8
3.	Technische Daten	10
4.	Aufbau und Funktion	11
5.	Transport und Verpackung	13
6.	Installation und Erstinbetriebnahme	14
7.	Bedienung und Betrieb	15
8.	Störungen	28
9.	Wartung	31
10.	Anhänge	32
11.	Index	33

1. Allgemeines

Bewahren Sie die Bedienungsanleitung und die weiteren beigelegten Dokumenten in Reichweite der Eismaschine auf. Lesen Sie vor dem erstmaligen Gebrauch der Eismaschine die Bedienungsanleitung.

Erklärung in der Dokumentation verwendeter Symbole



Achtung, den folgenden Anweisungen sind Folge zu leisten um Schaden vom Bediener und von der Eismaschine abzuwenden.



Achtung Verletzungsgefahr, den folgenden Anweisungen sind Folge zu leisten um Schaden vom Bediener abzuwenden.

Haftungsbeschränkungen

Bei unsachgemäßem Gebrauch unterliegt dem Hersteller keinerlei Haftung.

Herstelleranschrift

Kronen Küchengeräte GmbH
Gewerbestr. 3
D-77731 Willstätt
Telefon: +49 (0) 78 54/96 60-0
Telefax: +49 (0) 78 54/96 60-50
info@kronen-germany.de

Sachmangelhaftung und Beanstandungen

1. Sachmangelansprüche verjähren innerhalb von 12 Monaten nach Übergabe der Ware. Für gebrauchte Gegenstände übernimmt die Verkäuferin keine Haftung für Sachmängel.

2. Nach unserem Ermessen liefern wir neu oder bessern alle Leistungen nach, die sich nachweisbar infolge eines vor dem Gefahrenübergang liegenden Umstandes als Mangel behaftet herausstellen.

3. An, im Austauschverfahren ersetzten Teilen, behalten wir uns Eigentum vor.

4. Es wird insbesondere keine Gewähr übernommen für Schäden, die aus nachfolgenden Gründen entstanden sind, jedoch nicht auf unser Verschulden zurück zu führen sind:

Natürliche Abnutzung, normaler Verschleiß, unsachgemäß vorgenommene Eingriffe oder Instandsetzungsarbeiten seitens des Käufers oder Dritten, ungeeignete oder unsachgemäße Verwendung, fehlerhafte Bedienung, Montage, Inbetriebsetzung, fehlerhafte oder nachlässige Behandlung, nicht ordnungsgemäße Wartung, Verwendung ungeeigneter Betriebs- und Reinigungsmittel, chemische, elektrochemische oder elektrische Einflüsse, ohne unsere Zustimmung vorgenommene Änderungen am Liefergegenstand.

5. Zur Durchführung der von uns nach billigem Ermessen als notwendig erscheinenden Nachbesserung bzw. Ersatzlieferung muss der Käufer der Verkäuferin die erforderliche Zeit und Gelegenheit geben.

6. Bei berechtigten Beanstandungen trägt die Verkäuferin die unmittelbaren Kosten der Nachbesserung bzw. der Ersatzlieferung. Bei Lieferorten außerhalb der Bundesrepublik Deutschland sind die insgesamt von uns zu tragenden Kosten begrenzt auf die Höhe des Auftragswertes.

7. In Fällen schuldhafter Mitverursachung der Mängel durch den Käufer, insbesondere aufgrund der Nichtbeachtung der Schadensvermeidungs- und Minderungspflicht, behält sich die Verkäuferin einen entsprechenden Schadenersatzanspruch vor.

8. Der Käufer hat nach seiner Wahl ein Recht zum Rücktritt vom Vertrag, wenn – unter Berücksichtigung der gesetzlichen Ausnahmefälle – eine uns gesetzte Frist für die Nachbesserung oder Ersatzlieferung wegen eines Sachmangels fruchtlos verstreicht.

9. Die sich aus der Sachmangelhaftung ergebenden Rechte des Käufers sind ohne Zustimmung der Verkäuferin nicht übertragbar.

Garantiebedingungen

1. Die Verkäuferin gewährt dem Endkunden eine Garantie für neu hergestellte Kronen-Geräte, sofern diese in Deutschland verbleiben. Die Garantiefrist beträgt 12 Monate ab Auslieferung des Gerätes an den Endkunden, längstens aber 18 Monate ab Werksauslieferung des Gerätes.

2. Die Kronen Küchengeräte GmbH übernimmt im Rahmen der Garantie die Nachbesserung oder die Ersatzlieferung der fehlerhaften Teile, sofern die Funktionsfähigkeit des Kronen-Gerätes erheblich beeinträchtigt ist. Im Rahmen der Garantie sind weitere Ansprüche ausgeschlossen.

Die Service-Abteilung der Kronen Küchengeräte GmbH wird nach fristgerechter Mitteilung des Garantiefalles entscheiden, wie der Fehler behoben wird und mit dem Kunden die weitere Vorgehensweise, gegebenenfalls unter Einschaltung eines von Kronen Küchengeräte GmbH autorisierten Kundendienstes besprechen. Sofern ein Versand des Gerätes zur Reparatur im Rahmen der Garantie erforderlich ist, erfolgt der Versand auf Kosten und auf Gefahr des Kunden.

3. Ein Garantieanspruch ist ausgeschlossen:

- bei normaler Abnutzung und Verschleiß,
- bei Falschinstallation der Geräte,
- bei mutwilliger Beschädigung oder Fehlbedienung,
- Schäden, die auf eine Inspektion oder Reparatur durch eine nicht durch Kronen Küchengeräte GmbH autorisierte Person entstanden sind.

4. Die Kronen Küchengeräte GmbH beschränkt die Garantiebestimmungen für Geräte, die für den Verkauf ins Ausland bestimmt sind. Die Kronen Küchengeräte GmbH gibt in diesen Fällen eine Garantie für die originalen Kronen Ersatzteile. Diese Garantie umfasst die Funktionsfähigkeit der Ersatzteile bei ordnungsgemäßem Einbau. Im Falle eines Funktionsmangels stellt die Kronen Küchengeräte GmbH ein Ersatzteil zur Verfügung. Eventuell anfallende Montage- und Personalkosten werden nicht übernommen.

Die Garantie ist in diesem Fall beschränkt auf 12 Monate ab Gefahrübergang.

5. Voraussetzung der dargestellten Garantieleistungen ist, dass alle vorgeschriebenen Wartungs- und Pflegearbeiten von einem von der Firma Kronen Küchengeräte GmbH autorisierten Kundendienst durchgeführt wurden und dass sämtliche Pflege- und Bedienungshinweise der Firma Kronen Küchengeräte GmbH beachtet wurden.

Die Garantie ist ohne schriftliche Zustimmung der Kronen Küchengeräte GmbH nicht übertragbar.

6. Die Kronen Küchengeräte GmbH gewährt für jeden originalen Kronen-Ersatzteil bei ordnungsgemäßem Einbau eine Funktionsgarantie dieses Teils von 6 Monaten. Im Falle eines Ausfalls stellt die Kronen GmbH ein Originalteil zur Verfügung. Weitergehende Ansprüche, auch Kosten für den Austausch, können nicht übernommen werden. Ausgenommen hiervon sind Teile, die einem überdurchschnittlichen Verschleiß durch den Betreiber unterliegen.

Urheberschutz

Diese Ausgabe und jedes andere Dokument, welches mit der Eismaschine geliefert wird, darf nicht teilweise oder vollständig vervielfältigt werden, ohne schriftliche Zustimmung des Herstellers.

Entsorgung des Gerätes

Die Eismaschine bzw. dessen Einzelteile müssen nach den örtlich geltenden Vorschriften entsorgt oder recycelt werden.

Die Eismaschine darf nicht mit dem Haushaltsabfall entsorgt werden.

2. Sicherheit

Allgemeine Gefahrenquellen



Falsches Benutzen oder mangelnde Kenntnisse der Sicherheitshinweise können beim Bedienen der Eismaschine Unfälle oder Verletzungen an Händen und Fingern bewirken.

Wir raten Ihnen deshalb, die Sicherheitshinweise zu respektieren und diese einzuhalten.

- Versichern Sie sich, dass keine unbefugten oder nicht eingearbeitete Personen, besonders keine Kinder, die Eismaschine starten und daran arbeiten.
- Es ist strengstens untersagt die Sicherheitsvorrichtungen an der Eismaschine zu ändern oder zu entfernen, da ernsthafte Gefahren für den Bediener auftreten können.
- Seien Sie während dem Bedienen der Eismaschine stets konzentriert und lassen Sie sich von nichts ablenken.
- Halten Sie Ihren Arbeitsplatz stets sauber und trocken, um zu verhindern, dass dieser glatt wird.
- Stellen Sie keine Fremdkörper auf die Eismaschine und verwenden Sie diesen nicht als Abstellplatz.

Bestimmungsgemäße Verwendung

Die Eismaschine ist ein technisches Arbeitsmittel, das ausschließlich zur Verwendung bei der Arbeit bestimmt ist.

Die Eisverarbeitungsmaschinen der Serie G sind ausschließlich für die Eisverarbeitung von Eismischungen und die Produktion von Granita entwickelt und gebaut worden.

Die Maschine nicht mit instabilen Versorgungsspannungen u/o über einen auf dem Schild angegebenen Wert, der +/- 10% überschreitet oder mit einem beschädigten Netzkabel benutzen.

Die Maschine niemals für einen anderen Einsatz als der im Handbuch beschriebenen benutzen.

Die Maschine niemals in explosiven Bereichen benutzen.

Die Maschine niemals mit einem Hochdruckwasserstrahl oder schädlichen Substanzen waschen.

Die Maschine niemals hohen Temperaturen oder hoher Luftfeuchtigkeit aussetzen.

Niemals Mischungen verwenden, die nicht komplett ausgewogen sind u/o Mengen verarbeiten, die nicht den spezifischen Angaben auf der Packung entsprechen.

Die Eismaschine ist für die gewerbliche Nutzung vorgesehen und darf nur von Angestellten des Betreibers benutzt werden.

Persönliche Schutzausrüstungen sind zum Gebrauch der Eismaschine nicht erforderlich. Dies setzt allerdings nicht die vor Ort geltenden Vorschriften außer Kraft.

Es ist strengstens untersagt Umbauten jeglicher Art an der Eismaschine durchzuführen.

Die volle Verantwortung zur bestimmungsgemäßen Verwendung, der Einhaltung der Sicherheitshinweise und zur regelmäßigen Reinigung und Wartung unterliegt dem Betreiber.

3. Technische Daten

Gewicht:	G5	46,8 kg
	G10	55 kg
Abmessungen:	G5	430x470x320 mm
	G10	480x490x340 mm
Anschlusswerte:		
	Netzspannung	230 V
	Netzfrequenz	50 Hz
	Strom G5	0,7 A
	Strom G10	1 A
Kühlmittel:		R 404
Lärmemission:		58 dB (A)
Füllinhalt:	G5	1,5 l
	G10	2,2 l
Anforderungen an den Aufstellungsplatz:		<ul style="list-style-type: none"> - Waagrecht und Flach - nicht rutschig -Tischhöhe zwischen 600 und 900 mm - Arbeitsfläche nicht aus Holz

4. Aufbau und Funktion

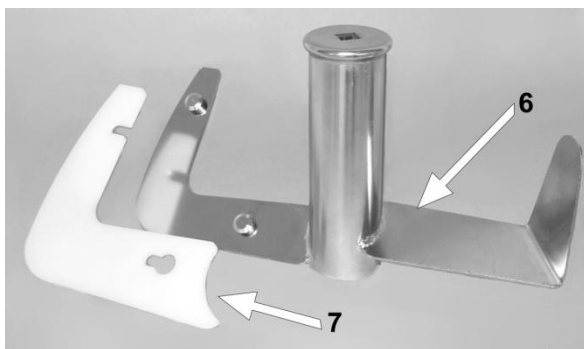
Lieferumfang

Im Lieferumfang sind enthalten, die komplett montierte Eismaschine, sowie eine Bürste und eine feste Schaufel. Die Eismaschine wird geliefert in einer Umverpackung, in der desweiteren die Bedienungsanleitung, Wartungshandbuch, Konformitätsbescheinigung und Garantiezertifikat enthalten sind.

Beschreibung der Baugruppen

- **Behälterdeckel (1):** Während der Mischverarbeitungsphasen den Zylinder gut verschlossen halten, damit kein Staub eindringen kann. Der Deckel kann leicht zur Reinigung entfernt werden.
- **Deckelstift (2):** Hält den Deckel in der korrekten Position.
- **Sicherheitsmagnet (3):** Setzt bei Deckelöffnung ein, indem er die Maschine blockiert und in STOP stellt. Wenn der Deckel geschlossen wird läuft die Maschine automatisch weiter.
- **Schutzgitter(4):** Vermeidet, dass der Bediener auch ungewollt mit dem Kondensator in Kontakt kommt.
- **Auslassstöpsel (5):**
- **Rührwerk (6):** Rührt die Mischung und verarbeitet das Produkt in korrekter Weise, indem sich das Volumen durch Luftuntermischung vergrößert.
- **Schaber (7):** Aus nicht giftigem Kunststoffmaterial gefertigt, schabt dieser die Zylinderwände ab, um immer ein perfektes Produkt zu garantieren. Kann leicht zur Reinigung und zum Auswechseln entfernt werden.

Übersicht der Baugruppen



1	Behälterdeckel
2	Deckelstift
3	Sicherheitsmagnet
4	Schutzgitter
5	Auslassstöpsel
6	Rührwerk
7	Schaber

5. Transport und Verpackung

Transportieren Sie die Eismaschine nur in seiner Umverpackung.

Transportieren Sie diesen nur aufrecht und sichern Sie diesen während des Transportes. Wenn mehrere Eismaschinen auf einer Palette transportiert werden, stapeln Sie keine weitere Palette auf dieser.

Kontrollieren Sie die Umverpackung (Kartonage) bei Anlieferung auf Beschädigungen.

Falls Transportschäden aufgetreten sind, wenden Sie sich an den entsprechenden Lieferanten.

Um die Maschine korrekt aus der Verpackung zu nehmen, muss man aufmerksam die folgenden Hinweise beachten:

im Fall einer Kartonverpackung mit Holzboden:

- Die Kartonbodenbefestigungen lösen und den Karton nach oben abziehen

Im Fall einer kompletten Holzverpackung:

- Die oberen Teile der Kiste entfernen und danach mit einem Nagelheber die Seitenteile. Nägel als auch eventuelle Holzsplitter nicht herumliegen lassen;
- Die Plastikschrutzhülle entfernen und an einem sicheren Ort aufbewahren;
- Die Maschine anheben und die Bodenverpackung entfernen.

Die Verpackung muss an einem trockenen Ort und für Kinder unzugänglich gelagert werden; sie kann für eventuelle Maschinenversetzungen wieder verwendet werden, wenn korrekt aufbewahrt.

Kontrollieren Sie, ob die Lieferung dem Lieferumfang entspricht. Falls die Lieferung nicht vollständig ist, wenden Sie sich an Ihren zuständigen Händler.

Transportsicherungen sind keine an der Eismaschine angebracht.

Die Lagertemperatur muss zwischen + 5 C° und +55 °C liegen.

Die Luftfeuchtigkeit muss zwischen 30% und 95% betragen.

Verpackungen und deren Elemente von Kindern fern halten, wie:

Plastiksäcke, Nägel, Polystyrol, Karton, etc.

Verpackungsmaße

Modell	Kiste	
	Maße (cm)	Gewicht N-L (kg)
G5	56,5x52,5xh.48,5	45-63
G10	595x590xh.465	55-73

6. Installation und Erstinbetriebnahme

Die Maschine an ihren Aufstellungsort bringen und sich bezüglich ihrer korrekten Installation versichern:

- Zwischen Maschine und Wänden oder anderen Hindernissen mindestens 10 cm Zwischenraum zu den Seitenpaneelen belassen und mindestens 30 cm zum hinteren Paneel;
- Prüfen, dass die Spannungs- und Leistungswerte des Versorgungsnetzes mit den Werten auf dem an der hinteren Seite der Maschine angebrachtem Schild übereinstimmen.
- Zwischen Maschine und Wänden oder anderen Hindernissen mindestens 10 cm Zwischenraum zu den Seitenpaneelen belassen und mindestens 30 cm zum hinteren Paneel;
- Prüfen, dass die Spannungs- und Leistungswerte des Versorgungsnetzes mit den Werten auf dem an der hinteren Seite der Maschine angebrachtem Schild übereinstimmen.
- Die Maschine mit dem Stromnetz verbinden; vor die Maschine einen einpoligen Hauptschalter anbringen, der eine minimale Kontaktöffnung von 3 mm besitzt als auch eine angebrachte Leistung und mit einer Sicherung geschützt ist, damit der Stecker bei geschaltetem Netz ein- und ausgesteckt werden kann.
- Das Netzkabel an eine geprüfte Steckdose anschließen: das Kabel muss gut verlegt sein und es müssen Schleifen oder Überschneidungen vermieden werden. Weiter darf es nicht gequetscht oder zerstört werden; es dürfen keine Flüssigkeiten oder Wasser und Wärmequellen ausgesetzt werden; es darf in keiner Weise beschädigt werden, sonst muss es von qualifiziertem Fachpersonal ausgetauscht werden, bevor die Maschine an das Netz angeschlossen wird mit einem angemessenem Querschnitt und 3G1.5 H05 W-F.
- Das gelb / grüne Kabel an eine gute Erdverbindung anschließen;
- Die optimale Temperatur muss zwischen 15°C und 25°C liegen.

Die optimale Luftfeuchtigkeit liegt zwischen 30 und 60%.

7. Bedienung und Betrieb

Sicherheitshinweise zur Bedienung



Es ist strengstens verboten, mit den Händen während der Produktion in die Eismaschine zu greifen. Es besteht akute Verletzungsgefahr.



Hochspannung im Inneren vorhanden; es besteht die Gefahr eines elektrischen Schlages. Das vorliegende Schild wird auf dem Deckel der Elektrobox angebracht und zeigt dem Bediener an, dass der Deckel auf keinen Fall entfernt werden darf, weil sonst die Gefahr eines Elektroschlages besteht, der zum Tode führen kann. Auch in diesem Fall muss jede Wartung der internen Elemente von qualifiziertem Fachpersonal durchgeführt werden.

Maschinendatenschild

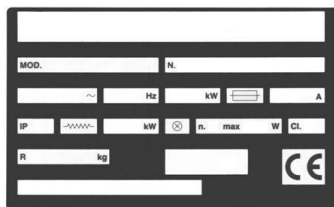


Diagram of a machine data label (Maschinendatenschild) with the following fields:

- MOD. [] N. []
- [] Hz [] kW [] A []
- IP [] kW [] n. max [] W Cl. []
- R [] kg []
- CE mark

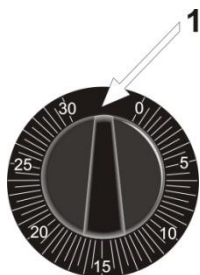
Das Klebeschild auf der Maschinenrückseite erlaubt die Modellerkennung und liefert weiterhin folgende Hinweise:

Name und Anschrift des Herstellers; Modell und Version der Maschine; Seriennummer.; normale elektrische Eigenschaften; Typ und Gewicht des gebrauchten Freon; Baujahr.

Tätigkeiten vor dem Gebrauch

Kontrollieren Sie die Eismaschine auf Verunreinigungen, vor allem in dem Bereich, der mit Lebensmittel in Berührung kommt. Dazu gehören z.B. Behälter und der Behälterdeckel **(1)**. Falls notwendig entfernen Sie diese. Befolgen Sie dazu die Richtlinien im Absatz "Reinigung".

Steuerung

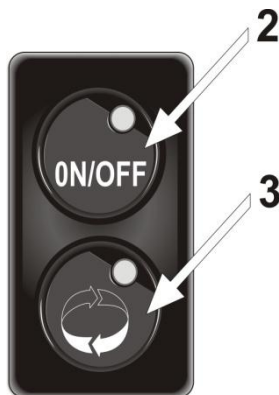


1. Rührvorgang-Timer

mit dem Rührwerk-Timer kann man die Produktionszeit einstellen und somit sowohl die Konsistenz als auch die Produkterscheinung verändern. Durch drehen der Zeituhr wird automatisch der Kompressor eingeschaltet und die Produktionsphase beginnt.



Um den Kompressor freizuschalten, muss man zuerst die Maschine in ON Stellung schalten und sich vergewissern, dass die Lampe der Taste grün leuchtet.

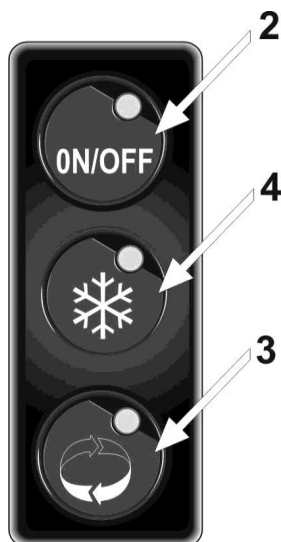


2. Taste ON/OFF

Bei Leuchtlampe in grau und durch Drücken der Taste ON/OFF schaltet man die Maschine in ON Stellung, d.h. die Lampe wird grün und das Dauerrührwerk wird automatisch freigeschaltet. Bei Leuchtlampe in grün und durch Drücken der Taste ON/OFF schaltet man die Maschine in OFF Stellung, d.h. die Lampe wird grau und das Rührwerk und der Kompressor werden abgeschaltet.



Die Maschine ist desweiteren mit einem Anti-Schneidesicherheitssystem ausgestattet, dass das Rührwerk blockiert, wenn der Behälterdeckel nicht korrekt montiert ist oder nicht geschlossen ist. Um das Rührwerk von neuem freizuschalten, muss man prüfen, ob der Deckel korrekt montiert und zusammengesetzt und gut verschlossen ist.



3. Taste “zyklischer Rührwerkbetrieb” zur Granitaverarbeitung

Bei grüner Lampe und Drücken der Taste “zyklischer Rührwerkbetrieb” wird die Lampe grün und die Rührwerkfunktion zur Granitproduktion ohne Luftuntermischung wird freigeschaltet.

Bei grüner Lampe und Drücken der Taste “zyklischer Rührwerkbetrieb” schaltet man die Maschine in “zyklischen Rührwerkbetrieb OFF” um, d.h. die Lampe wird grau und die Rührwerkfunktion läuft weiter.



Um die Funktion “zyklischen Rührwerkbetrieb” freizuschalten muss man die Maschine zuerst in ON Stellung schalten und sich vergewissern, dass alle beiden Tastenlampen grün leuchten.

4. Taste “Eiskonservierung” (nur bei Modell G10)



Nachdem man die Maschine gemäß den Anweisungen im Kapitel 6 installiert und ordnungsgemäß gereinigt und desinfiziert hat, wie nach den Angaben im Kapitel 7, muss man wie folgt fortfahren, um die Eisproduktion zu beginnen:

- Prüfen, dass der Hauptschalter ordnungsgemäß abgeschaltet ist.
- Den Deckel öffnen und die Eismischung in den Zylinder gießen und absolut auf die zugelassenen Minimal- und Maximalmengen für jeden Zyklus achten, wie in der nachstehenden Tabelle angegeben:

Modell	MIN (Liter)	MAX (Liter)
G5	1	1,5
G10	1	2,2



Wenn man die minimalen oder maximalen Lademengen nicht beachtet, kann dies zu einer Fehlfunktion der Maschine führen und in einigen Fällen sogar die Maschine beschädigen.



Den Deckel schließen und die Taste ON/OFF drücken, um die Maschine anzuschalten und den Rührwerkbetrieb freizuschalten; prüfen, dass die Lampe der Taste grün leuchtet.

Den Timer auf die gewünschte Verarbeitungszeit einstellen. Diese Funktion schaltet den Kompressor frei und startet die Produktion.

Sich immer daran erinnern, dass die Rührzeit eingestellt wird, da sonst der Produktionszyklus nicht beginnen kann.



Wenn die auf dem Timer eingestellte Rührzeit abgelaufen ist stoppt der Kompressor, während der Rührvorgang in Funktion bleibt; wenn die Produktkonsistenz nicht der gewünschten entspricht, kann der Timer auf einen neuen Zeitwert eingestellt werden, der eine höhere Konsistenz garantiert.

Hinweis: Die Rührverarbeitungszeit kann erhöht oder vermindert werden, indem man in jedem möglichen Augenblick den Timer betätigt.



- Wenn man die gewünschte Konsistenz erreicht hat, kann der Timer auf null gestellt werden.
- Den Deckel öffnen, und somit das Rührwerk in STOP Stellung bringen.
- Das Produkt mit der beigelegten Schaufel entnehmen. Wenn die Entnahme schwierig werden sollte, weil die Eismasse nicht mehr einfach gehandhabt werden kann, muss man den Deckel wieder schließen und das Rührwerk betätigen, bis sich wieder eine leicht zu verarbeitende Masse gebildet hat.



Die Maschine ausschalten, indem man die Taste ON/OFF betätigt und darauf achten, dass die Leuchtlampe grau leuchtet.

Granitaproduktion "CAFFE" Geschmack

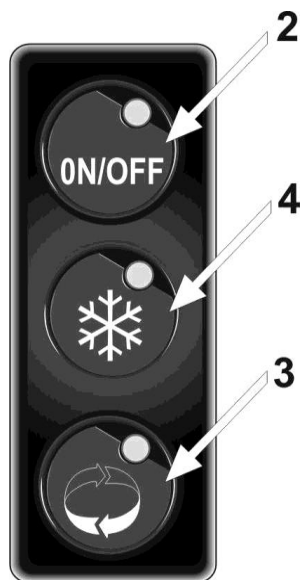


Die Kaffeegranita ist eine besondere Spezialität, die zur Herstellung eine zyklische Verarbeitung benötigt, um auch die klassische dunkle Farbe zu garantieren. Um diese Verarbeitung zu garantieren, ist die Eismaschine mit einem Spezialprogramm ausgestattet, die eine Produktion von optimaler Granita erlaubt mit einer minimalen Luftuntermischung.

Um das Programm "zyklischer Rührwerkbetrieb" auszuwählen, wie folgt fortfahren:

- Die Maschine mit der gewünschten Mischung, wie im vorhergehenden Kapitel beschrieben, auffüllen.
- Die Taste ON/OFF drücken und prüfen, dass die Lampe grün leuchtet.
- Die Taste ZYKLISCHER RÜHRWERKBETRIEB drücken und prüfen, dass die Taste grün leuchtet. In dieser Funktion bleiben das Rührwerk zirka 57 Sek. und der Motor zirka 3 Sek. stehen.
- Den Rührwerktimer, wie bereits im vorhergehenden Absatz beschrieben einstellen, um die Produktion zu starten.
- Bei Produktionsende das Programm ZYKLISCHER RÜHRWERKBETRIEB ausschalten, indem man die entsprechende Taste betätigt und prüft, dass die Lampe grau leuchtet.
- Die Maschine ausschalten und das Produkt aus dem Zylinder herausnehmen.

Eiskonservierung (nur bei Modell G10)



Die Funktion "Eiskonservierung" erlaubt, das Produkt für lange Zeit bei korrekter Temperatur und Konsistenz direkt im Rührwerkzylinder zu halten.

Dank dieser besonderen Funktion können Sie einfach entscheiden, das produzierte Eis je nach Wunsch in Dosen und unterschiedenen Zeitabständen auszugeben.

Außerdem können Sie in jedem Moment mit frischem Produkt die Qualität des ausgegebenen Eises erhöhen.

Um das Programm "Eiskonservierung" auszuwählen, wie folgt vorgehen:

- Mischung in den Zylinder gießen und mit der Eisverarbeitung, wie im Kapitel 4.2 beschrieben fortfahren.
- Zu jedem Zeitpunkt der Rührverarbeitung die Taste KONSERVIERUNG (4) drücken und prüfen, dass die Lampe grün leuchtet. In dieser Funktionseinstellung und bei Beendigung der vorher eingestellten Rührverarbeitungszeit, schaltet die Maschine automatisch in die Funktion Konservierung um.
- Während der Konservierungszeit schalten sich automatisch und zyklisch der Rührwerkmotor und der Kompressor ein.

Hinweis:

Wenn man während der Rührphase den Deckel öffnet, wird aus Sicherheitsgründen der Produktionszyklus unterbrochen. Um die Rührverarbeitung wieder aufzunehmen, muss man den Deckel schließen und prüfen, dass die Leuchte ausgeschaltet ist.

Wenn man während der Konservierungsphase den Deckel öffnet, ist die Funktion des Rührwerkmotors und des Kompressors aus Sicherheitsgründen unterbrochen.

Während der Konservierungsphase können kleine Mengen Frischprodukt zu den ausgegebenen Mengen hinzugegeben werden ohne den Rührwerktimer zu betätigen. Im Gegengesetzten Fall, wenn man mit flüssiger Mischung in großen Mengen auffüllt, kann es notwendig werden, dass man den Rührwerktimer betätigen muss, um einen neuen kurzen Rührwerkzyklus zu starten.

Reinigung



Niemals einen Eingriff mit Händen u/o Werkzeugen während der Produktion, Reinigung und Wartung vornehmen, wenn man sich vorher nicht vergewissert hat, dass die Maschine von der Stromversorgung abgeschaltet ist. Wenn man Funktionsunregelmäßigkeiten an der Maschine bemerken sollte, muss man sich vergewissern, dass diese nicht durch fehlende Normalwartung hervorgerufen wurden. Im Entgegengesetzten Fall muss der Kundendienst verständigt werden. Im Austauschfall von Teilen nur Originalteile beim Konzessionär oder autorisiertem Wiederverkäufer anfragen. Es wird geraten, alle 6/8 Monate eine Maschinenkontrolle durch einen Kundendienst durchführen zu lassen.



Die in den Eismischungen vorhandenen Fette sind ein idealer Nährboden für die Entstehung von Bakterien und Schimmel. Um dieser Erscheinung entgegenzuwirken, müssen alle Teile und Elemente wie Behälter, Behälterdeckel, Rührwerk und Ausgabeöffnung, die mit dem Produkt in Kontakt kommen, gründlich gereinigt werden.

Die gebrauchten nicht Rostbaren Teile u/o Plastikteile stimmen mit den strengsten internationalen Vorschriften überein und erleichtern die Reinigung, können jedoch nicht die Bildung von Schimmel durch unzureichende Säuberung verhindern.

Der Maschinenhersteller empfiehlt alle Teile, die direkt mit dem Produkt in Kontakt stehen, nach jedem Gebrauch zu reinigen, wie es von den gültigen Hygienennormen im Installationsland vorgesehen ist.

Um eine korrekte Reinigung Ihrer Eismaschine vorzunehmen, sollte man sich an folgende Hinweise halten:



1. Die Maschine mit der Taste ON/OFF ausschalten und prüfen, dass die Leuchtlampe grau leuchtet. Den Rührwerk-Timer auf null stellen und prüfen, dass die Lampe der Taste ZYKLISCHER RÜHRWERKBE-TRIEB grau leuchtet.
2. Den Scharnierstift herausziehen und den Deckel abnehmen.
3. Den Knopf abschrauben und das Rührwerk nach oben herausziehen; den Schabebelag abnehmen.
4. Die Teile in eine Reinigungslösung legen und gründlich säubern. Die beigelegte Bürste zur Reinigung der Rührwerkswelle benutzen.
5. Einen Schwamm benutzen, um den Kühlzylinder vom Resteis zu befreien.
6. Eine kleine Menge Reinigungslösung in den Zylinder geben. Mit Vorsicht reinigen.
7. Einen Schwamm benutzen, um vom Zylinder die restliche Reinigungslösung zu lösen.
8. Mit großer Vorsicht ein Abspülen vornehmen, indem man sauberes lauwarmes Wasser benutzt. Wenn notwendig, den Vorgang wiederholen.
9. Den Kühlzylinder gründlich desinfizieren als auch alle anderen vorher abgebauten und gewaschenen Teile. Die Teile an der Luft trocknen lassen.



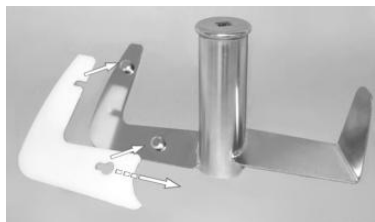


Um die nicht benutzten Kunststoffteile zu schützen, darf man während des Waschvorgangs niemals Lösungsmittel u/o verdünnte Mittel verwenden.

Chemische Produkte zur Desinfektion müssen in Übereinstimmung der gültigen Normen durchgeführt werden und mit der größten Vorsicht.

Nach der Desinfektion ist es sehr wichtig, dass man die sterilisierten Teile nicht mehr mit Händen, Tüchern, Schwämmen oder andere Sachen berührt.

Vermeiden, dass man das Rührwerk ohne Produkt laufen lässt, weil sonst die Maschine beschädigt werden kann.



Benutzen Sie keine harten Gegenstände zur Reinigung.

8. Störungen

Sicherheitshinweise

Grundsätzlich gelten für alle Störungsbeseitigungen, bei denen die Eismaschine, oder Komponenten von diesen, demontiert werden müssen. Diese dürfen nur von qualifiziertem Fachpersonal oder vom zuständigen Kundendienst durchgeführt werden.

Bei wiederholten Störungen wenden Sie sich an Ihren Kundendienst.

Tabelle zur Fehlerbehebung

PROBLEME	MÖGLICHE GRÜNDE	ABHILFE
Die Maschine startet nicht (Taste ON/OFF aktiv mit Leuchtlampe in grün)	Hauptschalter geschlossen	Hauptschalter öffnen
	Deckel geöffnet oder nicht richtig zusammengebaut	Den Deckel schließen u/o prüfen, dass dieser korrekt zusammengebaut ist
	Der Rührwerkzyklus im Rhythmus ist geschaltet	Prüfen, dass die Leuchtlampe der Taste "Rührwerk im Rhythmusbetrieb" grau leuchtet.
	Netzversorgung nicht korrekt	Netzversorgung prüfen
	Elektrischer Fehler	Diese Fehler dürfen nur von einer qualifizierten Fachkraft oder von Ihrem zuständigen Kundendienst behoben werden.
Gleich bei den ersten Rührzyklusphasen funktioniert der Kompressor im Rhythmusbetrieb	Luftkondensator verschmutzt oder der Lüfter ist defekt.	Den Kondensator mit einem Pinsel säubern und die Funktion des Ventilatormotors prüfen.
Die Rührwerkzeiten verlängern sich u/o das Eis hat einen feuchten Effekt.	Kondensation nicht ausreichend	Prüfen, dass zwischen dem linken Seitenpaneel der Maschine und der Wand oder anderen Hindernissen mindestens 30 cm sind
	Außentemperatur zu hoch	Prüfen, dass die Außentemperatur nicht 25°C überschreitet.
	Mischtemperatur zu hoch	Die maximale Maschinenproduktionsleistung erhält man mit einer Flüssigmischung bei 4°C. Wenn man Mischungen mit einer höheren Temperatur benutzt, verlängern sich die Rührwerkzeiten: d.h. es ist normal und stellt keinen außergewöhnlichen Fall dar
	Schabebelag des Rührwerks abgenutzt	Prüfen und eventuell austauschen
	Unregelmäßigkeit in der Kühlanlage	Diese Fehler dürfen nur von einer qualifizierten Fachkraft oder von Ihrem zuständigen Kundendienst behoben werden.

Das Produkt ist zu weich	Die Rührwerkzeit reicht nicht aus	Mit dem Timer eine längere Verarbeitungszeit wählen
Die Konsistenz des Produktes ist zu stark	Zu lange Rührwerkzeit	Den Timer auf eine kürzere Zeit einstellen
Während der Rührverarbeitung wird die Maschine sehr laut	Es hat sich Eis an den Zylinderwänden gebildet	Das Eis ist fertig und somit auch zur Ausgabe Prüfen, dass die eingefüllte Menge in den Zylinder nicht unter dem zugelassenen Minimum liegt
	Der Riemen rutscht	Diese Fehler dürfen nur von einer qualifizierten Fachkraft oder von Ihrem zuständigen Kundendienst behoben werden.
	Die Wellenübertragungslager sind abgenutzt	Diese Fehler dürfen nur von einer qualifizierten Fachkraft oder von Ihrem zuständigen Kundendienst behoben werden.

9. Wartung

Sicherheitshinweise



Wartungsarbeiten sind, soweit nicht extra angegeben, niemals vom Bediener sondern nur von einer qualifizierten Fachkraft oder Kundendienst auszuführen.

Unterstützung / Kundendienst / Hotline

Der Verkauf und Kundendienst ist:

Kronen Küchengeräte GmbH
Gewerbestr. 3
D-77731 Willstätt
Telefon: +49 (0) 78 54/96 60-0
Telefax: +49 (0) 78 54/96 60-50
info@kronen-germany.de

Der örtliche Verkauf und Kundendienst ist:

Vertriebspartner	
Straße	
Postleitzahl & Ort	
Tel.	
Fax.	
Service ja / nein	

Auszufüllen vom Örtlichen Konzessionsnehmer oder vom Repräsentanten.

10. Anhänge

Konformitätserklärung

Eismaschine **G5** **G10**

Herstellungsdatum : _____

Seriennummer : _____

Mit dieser Konformitätserklärung bescheinigen wir, dass die Maschine den nachfolgenden Sicherheits- und Hygieneanforderungen entspricht:

- **2006/42/EG** EG-Maschinenrichtlinie
- **2006/95/EG** Niederspannungsrichtlinie
- **EN 12100** Maschinensicherung
- **EN 60335** Sicherheit elektrischer Geräte für den Hausgebrauch
- **EN 60335** Richtlinie über Elektromagnetische Verträglichkeit
- **EN 61000** -Elektromagnetische Verträglichkeit -
- **82/711/EWG** Grundregel
- **85/572/EWG** Grundregel
- **EN 1672** Ausrüstungen für die Nahrungsmittelproduktion

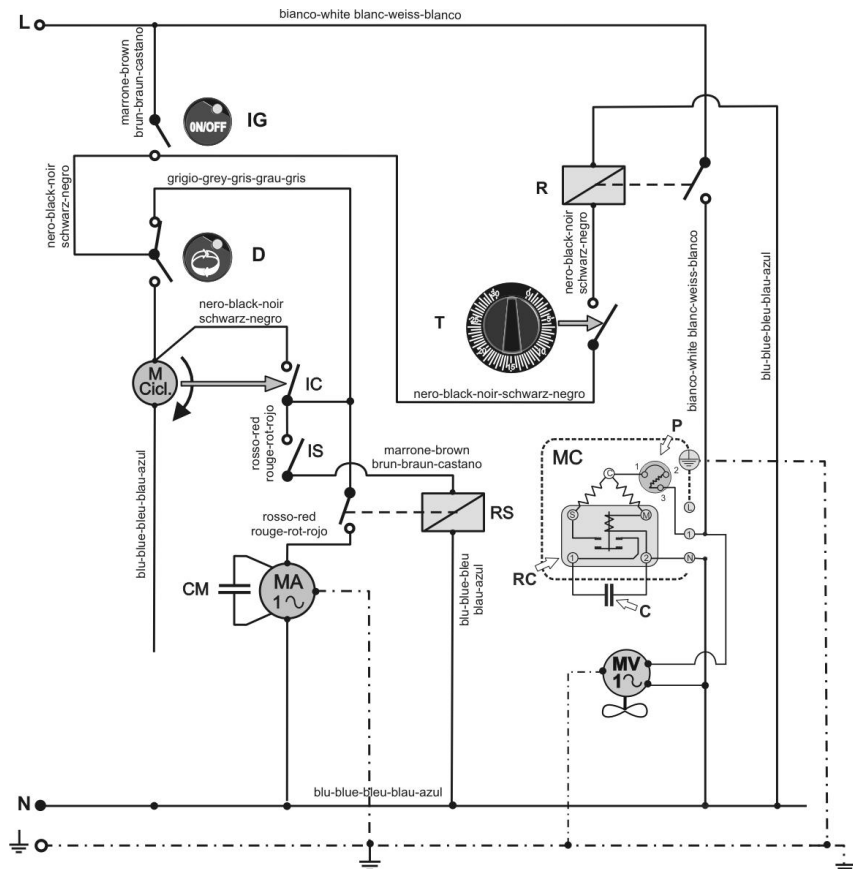


Willstätt, den 04.05.2010

Ort, Datum

Frank Förster
Geschäftsführer

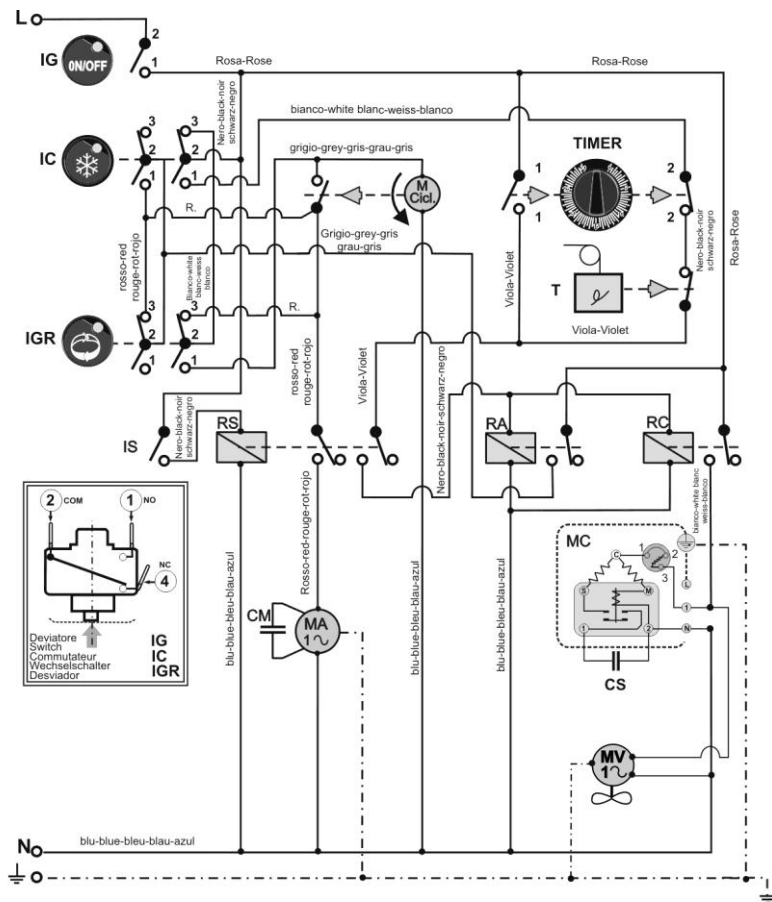
Schaltplan G5



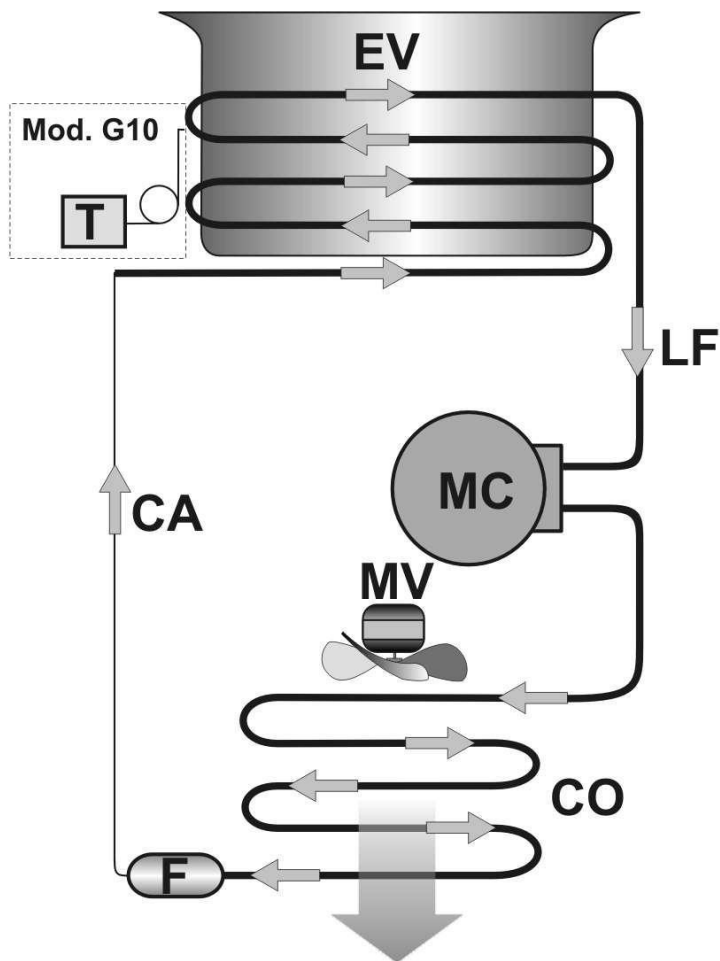
IG	D	M cicl.	IC	IS	MA	CM
Interruttore	Deviatore	Motore ciclico	Interruttore ciclico	Interruttore sicurezza	Motore agitatore	Condensatore motore
Switch	Switch	Cyclic motor	Cyclic switch	Security switch	Beater motor	Motor capacitor
Interrupteur	Commutateur	Moteur cyclique	Interrupteur cyclique	Interrupteur sécurité	Moteur agitateur	Condensateur moteur
Schalter	Wechselschalter	Zykl.Motor	Zykl.Schalter	Sicherheitsschalter	Ruehrwerk-Motor	Motorkondensator
Interruptor	Desviador	Motor ciclico	Interruptor ciclico	Interr. de seguridad	Motor agitator	Condensator motor

RS	MC	RC	C	P	T	R
Relè sicurezza	Compressore	Relè compressore	Condensatore compressore	Clixon	Timer	Relè
Security relay	Compressor	Compressor relay	Compressor capacitor	Clixon	Timer	Relay
Relais de sécurité	Compresseur	Relais compresseur	Condensateur compresseur	Clixon	Timer	Relais
Sicherheits-Relais	Kompressor	Kompressor-Relais	Kompressor-Kondensator	Klixon	Timer	Relais
Conectador de seguridad	Compresor	Conectador compresor	Condensador compresor	Clixon	Timer	Conectador

Schaltplan G10



IG Interruttore Generale Switch Interrupteur Schalter Interruptor	IC Deviatore Cons. Switch Commutateur Wechselschalter Desviador	IGR Deviatore Granita Switch Commutateur Wechselschalter Desviador	M cicl. Motore ciclico Cyclic motor Moteur cyclique Zykl.Motor Motor ciclico	RA Relè agitatore Beater relay Relais agitateur Ruehrwerk-Relais Conector agitador	IS Interruttore sicurezza Security switch Interrupteur sécurité Sicherheits-Schalter Interr. de seguridad	CM Condensatore motore Motor capacitor Condensateur moteur Motorkondensator Condensator motor
RS Relè sicurezza Security relay Relais de sécurité Sicherheits-Relais Conector de seguridad	MC Compressore Compressor Compresseur Kompressor Compresor	RC Relè compressore Compressor relay Relais compresseur Kompressor-Relais Conector compresor	CS Condensatore compressore Compressor capacitor Condensateur compresseur Kompressor-Kondensator Condensador compresor	T Termostato Thermostat Thermostat Thermostat Termostato	R Relè Relay Relais Relais Conector	MA Motore agitatore Beater motor Moteur agitateur Ruehrwerk-Motor Motor agitador



LF ———	CA	EV	T (Mod.G10)
Linea circuito frigorifero Refrigeration circuit line Ligne circuit frigorifique KälteKreislautverbindung Linea circuito frigorifico	Tubo capillare Capillary tube Tube capillaire Kapillarrohr Tubo capilar	Cilindro evaporatore Evaporator cylinder Evaporateur cylindre Zylinder-Verdampfer Evaporador cilindro	Termostato Thermostat Thermostat Thermostat Termostato
MC	MV	CO	F
Compressore Compressor Compresseur Kompressor Compresor	Motoventilatore Fan motor Moteur ventilateur Ventilatormotor Motor ventilador	Condensatore Condenser Condensateur Kondensator Condensador	Filtro Filter Filtre Filter Filtro

11. Index

Anschlusswerte	10
Aufstellungsplatz	10
Behälterdeckel.....	12
Deckelstift.....	12
Entsorgung	7
Fehlerbehebung	29
Garantiebedingungen	6
Herstelleranschrift.....	4
Konformitätserklärung	32
Kühlnetzplan.....	35
Kundendienst	31
Lieferumfang	11
Rührwerk	12
Sachmangelhaftung.....	5
Schaber	12
Schaltplan.....	33, 34
Störungen.....	28
Transport	13
Verpackung	13