



A P P L I C A R E

T A R G A

C A R A T T E R I S T I C H E

**MANUALE DI ISTRUZIONE
GEBRAUCHSANLEITUNGEN
NOTICE D'UTILISATION ET D'ENTRETIEN
INSTRUCTION HANDBOOK
MANUAL DE INSTRUCCIONES**

LABO/8 -12 E

AVVERTENZE IMPORTANTI

ALL'ATTO DELL'INSTALLAZIONE DELLA MACCHINA PREVEDERE IL MONTAGGIO DI UN INTERRUPTORE TERMICO DIFFERENZIALE DI SEZIONAMENTO LINEA CORRETTAMENTE DIMENSIONATO. NON INTERVENIRE MAI NELLA MACCHINA CON LE MANI SIA DURANTE LE OPERAZIONI DI FABBRICAZIONE CHE DURANTE QUELLE DI PULIZIA E MANUTENZIONE SENZA ESSERSI PRIMA ASSICURATI CHE IL COMMUTATORE SIA IN POSIZIONE DI «FERMO» E L'INTERRUPTORE GENERALE SIA DISTACCATO. È VIETATO LAVARE LA MACCHINA CON UN GETTO D'ACQUA IN PRESSIONE. È VIETATO TOGLIERE CARTERATURE, COPERCHI O PORTELLI PER ACCEDERE ALL'INTERNO DELLA MACCHINA PRIMA DI AVERE TOLTO TENSIONE ALLA MACCHINA STESSA. LA «CARPIGIANI» NON RISPONDE DEGLI INCIDENTI CHE POSSONO SUCCEDERE DURANTE L'USO, LA PULIZIA E LA MANUTENZIONE DELLE PROPRIE MACCHINE PER INOSSERVANZA DI QUANTO SPECIFICATO SOPRA.

AVERTISSEMENT

À L'INSTALLATION DE LA MACHINE, PRÉVOIR LE MONTAGE D'UN INTERRUPTEUR THERMIQUE DIFFÉRENTIAL, CORRECTEMENT DIMENSIONNÉ POUR INTERRUPTION DE L'ÉLECTRICITÉ. N'INTRODUISEZ JAMAIS VOS MAINS DANS LA MACHINE. MEME DANS LES ENDROITS APPAREMMENT INOFFENSIFS SANS VOUS ASSURER AUPARAVANT QUE LE COMMUTATEUR DE LA MACHINE SOIT DANS LA POSITION DE «ARRET» ET QUE L'INTERRUPTEUR GENERAL SOI DEBRANCHÉ. NE JAMAIS LAVER LA MACHINE AVEC UN JET D'EAU EN PRESSION. NE JAMAIS ENLEVER CARTERS, COUVERCLES OU PORTILLONS POUR ACCÉDER À L'INTÉRIEUR DE LA MACHINE AVANT D'AVOIR COUPÉ LA TENSION À LA MACHINE. CARPIGIANI N'EST PAS RESPONSABLE DES ACCIDENTS QUI POURRAIENT SE VERIFIER PENDANT L'USAGE, LE NETTOYAGE ET L'ENTRETIEN DE SES MACHINES A CAUSE DE L'INOBSERVANCE DE CET AVERTISSEMENT.

WARNING

BY INSTALLING THE MACHINE, YOU SHOULD EQUIP IT WITH A CORRECTLY SIZED DIFFERENTIAL THERMIC SWITCH FOR ELECTRICITY BREAK. NEVER PUT YOUR HANDS INTO THE MACHINE. NOT EVEN INTO THOSE PARTS THAT APPEAR AS TOTALLY HARMLESS, WITHOUT FIRST HAVING SET THE MACHINE SWITCH INTO THE «STOP» POSITION AND CUT OUT THE GENERAL SWITCH. MACHINE MUST NEVER BE WASHED WITH A PRESSURE WATER OUTFLOW. NEVER REMOVE GUARDS, COVERS OR SPIGOT TO REACH THE MACHINE INSIDE BEFORE HAVING DISCONNECTED THE MACHINE. CARPIGIANI IS NOT RESPONSIBLE FOR ANY ACCIDENT THAT MIGHT HAPPEN DURING THE OPERATION, THE CLEANING AND/OR THE SERVICING OF ITS UNITS, IF THIS WARNING HAS NOT BEEN FULLY COMPLIED WITH.

ACHTUNG

VOR DER INSTALLATION DER MASCHINE DEN EINBAU EINES KORREKT AUSGELEGTEN FEHLERSTROMSCHALTERS (FI) VORSEHEN. KEINEN HANDGRIFF IN DER MASCHINE VORNEHMEN, SOWOHL WÄHREND DES BETRIEBS, ALS AUCH WÄHREND DER REINIGUNG UND DER WARTUNG, BEVOR MAN SICH NICHT GEWISST HAT, DASS SICH DER UMSCHALTER BEI POSITION «STILLSTAND» BEFINDET UND DER HAUPTSCHALTER AUSGESCHALTET IST. DAS GERÄT DARF NICHT UNTER VERWENDUNG EINES SCHARFEN WASSERSTRAHLS GEREINIGT WERDEN. ES IST NICHT ZULÄSSIG BLECHE, DECKEL ODER FRONTVERSCHLÜBE ZU DEMONTIEREN, UM IM INNEREN DER MASCHINE ZUZUGREIFEN, OHNE DAB SICHERGESTELLT IST, DAB DIE MASCHINE STROMLOS IST. DIE FIRMA CARPIGIANI HAFTET NICHT FÜR UNFÄLLE, DIE WÄHREND DES BETRIEBES, DER REINIGUNG UND DER WARTUNG DER MASCHINE GESCHEHEN KÖNNEN, WENN O.E. SICHERUNGSANWEISUNGEN NICHT BERÜCKSICHTIGT WERDEN.

ATENCION

DURANTE LA INSTALACION DE LA MAQUINA PREVEER EL MONTAJE DE UN INTERRUPTOR TERMICO DIFERENCIAL (SALVAVIDA) DE CARACTERISTICAS ADECUADAS. NO INTERVENIR CON LAS MANOS EN LA MAQUINA, BIEN SEA DURANTE LAS OPERACIONES DE FABRICACION, COMO EN OPERACIONES DE LIMPIEZA O MANTENIMIENTO, SIN ANTES ASEGURARSE QUE EL INTERRUPTOR ESTE EN LA POSICION DE «PARADO» Y EL INTERRUPTOR GENERAL DESCONECTADO. SE PROHIBE LAVAR LA MAQUINA CON CHORRO DE AGUA EN PRESION. SE PROHIBE DESMONTAR TAPAS, PUERTAS ETC PARA ACCEDER AL INTERIOR DE LA MAQUINA SIN HABER PREVIAMENTE DESCONECTADO LA TENSION A LA MAQUINA MISMA. LA CARPIGIANI NO SE HACE RESPONSABLE DE LOS ACCIDENTES QUE PUEDAN OCURRIR DURANTE EL USO, LIMPIEZA O MANTENIMIENTO DE SUS MAQUINAS, SI SE HAN IGNORADO LAS PRECAUCIONES ANTES MENCIONADAS.

CONSIGLI UTILI

Innanzitutto desideriamo ringraziarVi della preferenza che ci avete accordato con l'acquisto della nostra macchina.

Siamo certi che potrete ottenere maggiori soddisfazioni se seguirete attentamente i consigli contenuti nel presente opuscolo.

Vi raccomandiamo vivamente di usare sempre nella fabbricazione del gelato miscele di primaria qualità e scelta, ciò per soddisfare la vostra clientela, anche la più esigente.

Ogni risparmio che effettuerete nella miscela impiegata a discapito della qualità si risolverà sicuramente in una perdita ben più superiore a ciò che avrete risparmiato.

Premesso quanto sopra vi facciamo le seguenti raccomandazioni:

1. Fabbricate voi stessi la miscela con prodotti naturali di qualità ineccepibile o rifornitevi di miscela presso ditte serie e degne di fiducia.
In quest'ultimo caso, seguite scrupolosamente le istruzioni di preparazione della miscela che vi vengono date dal fornitore.
Non modificate le ricette aggiungendo, per esempio, un maggior quantitativo di acqua o di zucchero.
2. Assaggiate voi stessi il gelato e mettetelo in vendita solo nel caso vi soddisfi pienamente.
3. Pretendete dal vostro personale che la macchina sia sempre tenuta pulita.
4. Per qualsiasi riparazione che si rendesse necessaria, rivolgetevi sempre a ditte incaricate dalla Carpigiani del servizio manutenzione.

Nel ringraziarvi ancora, vi auguriamo buon lavoro!



INSTALLAZIONE E COLLEGAMENTI

Macchina con condensatore ad aria

La macchina deve essere installata ad almeno 50 cm. dalle pareti, onde permettere all'aria di circolare liberamente attraverso il condensatore.

E' necessario inoltre che ogni mese il condensatore venga pulito eliminando polvere, carta, ecc. che possono ostruirlo, compromettendo il regolare funzionamento della macchina.

COLLEGAMENTI ELETTRICI

Collegando la macchina alla rete elettrica, interporre un interuttore di protezione con fusibili adatti (v. schema elettrico).
Oltre ai fili di corrente, prevedere il collegamento del filo giallo-verde ad una buona presa a terra.

Prima di dare corrente, verificare:

- il voltaggio riportato nella targa pos. 20 (fig. 2). Esso deve corrispondere a quello della rete di alimentazione.
- il senso di rotazione dell'agitatore. Per questo controllare che l'agitatore ruoti in senso antiorario.

REGOLAZIONE HARD-O-MATIC CONTROL ELETTRONICO

Per diminuire la consistenza del prodotto, ruotare la vite di regolazione del TRIMMER PT2 (fig. 3) in senso antiorario.

Per aumentare la consistenza del prodotto ruotare la vite di regolazione del TRIMMER PT2 (fig. 3) in senso orario.

La regolazione dell'HOM é indicata nella tabella di pag. 8.

COMANDI A DISPOSIZIONE DELL'OPERATORE (pos. 3 fig. 1)

Commutatore a quattro posizioni



FERMO

- La macchina é ferma.



ESTRAZIONE

- Ruota solo l'agitatore ed il circuito frigorifero resta escluso per facilitare l'estrazione del gelato.



PRODUZIONE

- Il funzionamento dell'agitatore e del compressore é completamente automatico e comandato dell'Hard-O-Matic Control.



PULIZIA

- Ruota solo l'agitatore e il circuito frigorifero resta escluso.

Portellino scarico gelato (pos. 293 fig. 1):

Il portellino scarico gelato deve essere aperto tramite la leva di comando pos. 303 (fig. 4) per estrarre il prodotto quando ha raggiunto la consistenza desiderata.



MESSA IN MARCIA DELLA MACCHINA

Dopo aver provveduto all'installazione della macchina in conformità alle istruzioni contenute nel capitolo "Installazione e Collegamenti" e dopo aver accuratamente lavato e sterilizzato la macchina come indicato nel capitolo "Pulizia", provvedere come segue:

Versare la miscela nel cilindro sollevando il coperchio bocca portello pos. 290 A (fig. 1).

La quantità di miscela da introdurre nella macchina é indicata nella tabella di pag. 8.

Durante il funzionamento della macchina tenere sempre il coperchio pos. 290A (fig. 1) chiuso ad evitare che polvere od altre impurità entrino nella miscela.

Porre il commutatore pos. 3 (fig. 1) nella posizione "PRODUZIONE" quindi regolare il timer 201 (fig. 1) ruotando l'apposito pomello sulla scala graduata in minuti sul tempo desiderato.

Questo tempo varia a seconda della temperatura, del tipo di miscela impiegata e delle caratteristiche del gelato finito desiderate.

Tempo indicativo per gelata: 10 minuti.

Al termine del tempo prefissato sul timer, un segnale acustico avverte l'operatore.

Aprire il portellino scarico gelato pos. 293 (fig. 1) e, dopo qualche secondo, ruotare il commutatore pos. 3 (fig. 1) nella posizione "ESTRAZIONE".

PULIZIA

Smontare il portello pos. 301 (fig. 4) ruotando la leva pos. 289 verso destra o sinistra, alzarlo sfilandolo dall'apposita sede. Quindi togliere l'agitatore e lavarne tutti i pezzi in acqua.

Estrarre il cassetto di raccolta pos. 27 (fig. 1). Se contiene miscela, significa che il premistoppa pos. 28 (fig. 5) perde. Sostituirlo con quello di scorta.

Se il premistoppa smontato non presenterà difetti, potrà essere riutilizzato, dopo essere stato lavato e successivamente lasciato alla temperatura ambiente per qualche ora.

N.B.

Non fare mai girare l'agitatore con il cilindro vuoto o pieno di acqua. Ciò potrebbe danneggiare la macchina.

STERILIZZAZIONE

Rimontata la macchina, alcune ore prima di iniziare la fabbricazione dei gelati, riempire il cilindro con una soluzione sterilizzante NON CORROSIVA.

Mettere il commutatore in posizione "Pulizia" e far funzionare la macchina al massimo per 10 secondi.

ATTENZIONE

Il funzionamento prolungato nella posizione "Pulizia" con il cilindro vuoto, od anche pieno di acqua con disciolti detersivi e sterilizzante, provoca un'usura rapida del cilindro.

Pertanto, durante le operazioni di lavaggio e sterilizzazione, lasciare la macchina in funzione solo il tempo strettamente necessario per tali operazioni.

Per riprendere la fabbricazione del gelato, alzare la maniglia rubinetto, scaricare completamente la soluzione sterilizzante e rifornire la macchina di miscela fresca.

Molto importante è non toccare più le parti sterilizzate con le mani o con salviette, ecc.

IGIENE

I grassi contenuti nei gelati sono campi ideali per la proliferazione di muffe, batteri, ecc.

Per eliminarli occorre lavare e pulire con la massima cura gli organi a contatto con la miscela ed il gelato, come sopra indicato.

I materiali inossidabili usati nella costruzione di dette parti e la loro forma particolare agevolano la pulizia, ma non impediscono la formazione di muffe, ecc., in caso di insufficiente pulizia.

MANUTENZIONE

INSTALLAZIONE FRIGORIFERA

Le apparecchiature frigorifere di controllo da noi usate sono tutte costruite da ditte di importanza mondiale allo scopo di facilitare l'eventuale sostituzione.

Il gruppo compressore é stato perfettamente essiccato ed é caricato con R 404. Se si rendesse necessario aggiungere del gas nel circuito frigorifero, usare R404 prelevandolo da bombole originali, onde evitare l'immissione di umidità. Il quantitativo di gas da mettere nell'impianto é indicato nella tabella di pag. 8.

TRASMISSIONE DEL MOTO

La trasmissione del moto dal motore all'agitatore é ottenuta per mezzo di una cinghia poli-V la cui tensione viene regolata automaticamente.

Benché la tensione della cinghia, come detto, sia regolata automaticamente, consigliamo dopo le prime giornate di lavoro della macchina, quando la cinghia ha raggiunto il massimo allungamento, di verificare che la medesima sia ben tesa e che non avvengano slittamenti della stessa sulla puleggia.

Nel caso che ciò si verificasse, avvitare il regolatore di tensione che si trova sulla staffa, sulla quale é applicato il motore, fino ad ottenere una regolare tensione.

ATTREZZI ED ACCESSORI

Nell'apposito sacchetto sono contenuti:

- premistoppa di ricambio
- OR di ricambio (OR 159 - OR 235)
- estrattore OR
- spatola pulizia macchina

N.B. SE ^{NON} AVETE I PEZZI OCCORRENTI, VI PREGHIAMO ORDINARCELI.
LA CARPIGIANI NON ASSUME NESSUNA RESPONSABILITA' A CAUSA DI GUASTI
DERIVANTI DA ERRATI COLLEGAMENTI.

ORDINAZIONE PEZZI DI RICAMBIO

Nelle tavole che seguono, le differenti parti della macchina sono state disegnate e contrassegnate con un numero. Nelle ordinazioni di pezzi di ricambio, specificare sempre questo numero come pure il numero di matricola della macchina che risulta dalla targa.

N.B. Bisogna considerare il LABO 8 12 \bar{E} CARPIGIANI come un impianto automatico più che una semplice macchina e per la sua realizzazione ci si è serviti dei migliori ritrovati della tecnica moderna. E' bene affidare a tecnici la sua manutenzione per evitare l'inter-vento di persone che, a causa della loro inesperienza o negligenza, potrebbero compromettere il funzionamento o la durata della macchina. E' meglio rivolgersi sempre al costruttore od al rivenditore e seguire i suoi consigli, il cui scopo è assicurare un durevole e soddisfacente impiego della macchina.

Tutti i dati, le fotografie, i disegni contenuti in questo fascicolo sono solo a titolo indicativo.

La Ditta Carpigiani si riserva in qualsiasi momento di apportare dei cambiamenti senza che da ciò debba derivare diritto alcuno per l'acquirente.

Dimensions en millimètres (largeur-profondeur-hauteur)
 Dimensions in millimetres (width-depth-height)
 Abmessungen in Millimeter (Breite-Tiefe-Höhe)

Production horaire (Kg-litres)
 Hourly output (Kg-liters)
 Produktion/Std. (Kg-liter)

Poids net/brut (Kg)
 Net/gross weight (Kg)
 Netto/Bruttogewicht (Kg)

Capacité de la cuve litres
 Tank capacity liters
 Fassungsvermögen in der Wanne liter

Modèle de machine
 Machine model
 Maschinentyp

Puissance installée (kW)
 Installed power (kW)
 Installierte Stromleistung (kW)

Modello Macchina	Peso		Dimensioni			Potenza	Capacità vasca litri		Produzione oraria *	
	netto	lordo	largh.	prof.	alt.	instal.	min.	max.	Kg	litri
	Kg	Kg	mm.	mm.	mm.	kW				**
LABO 8/12E	96	116	365	715	660	1,2	1,2	2,5	8/12	11/17

*
 La produzione oraria può variare in funzione del tipo di miscela utilizzata
 La production horaire peut varier en fonction du type de mélange utilisé
 The hourly output may vary depending on the mix used
 Die Stundenleistung kann je nach dem verwendeten Mix variieren

**
 Calcolando un aumento di volume del gelato del 40%
 Considérant un foisonnement moyen de la glace de 40%
 Considering an average ice-cream overrun of 40%
 Indem man eine durchschnittliche Volumenserhöhung des Eises von 40% kalkuliert.

Calibrage Hard-O-Matic Control (Ampère)
 Hard-O-Matic Control adjustment (Ampère)
 Einstellung der Hard-O-Matic Control (Ampère)

Modèle de machine
 Machine model
 Maschinentyp

Charge gaz eau/air
 Gas charge water/air
 Gaseinfüllung Wasser/Luft

Moteur agitateur thermique/calibr. (Ampère)
 Beater motor thermal/calibrated (Ampère)
 Rührwerksmotor Waermschutz/Einstellung (Ampère)

Modello Macchina	Carica Gas		Taratura	Motore Agitatore	
	Aria	Kg	H.O.M. Amp	Termico	Tar. Amp
LABO 8/12E		0,54	4,3	5÷7,5	4,8

50 Hz

Calibrage Hard-O-Matic Control (Ampère)
 Hard-O-Matic Control adjustment (Ampère)
 Einstellung der Hard-O-Matic Control (Ampère)

Modèle de machine
 Machine model
 Maschinentyp

Charge gaz eau/air
 Gas charge water/air
 Gaseinfüllung Wasser/Luft

Moteur agitateur thermique/calibr. (Ampère)
 Beater motor thermal/calibrated (Ampère)
 Rührwerksmotor Waermschutz/Einstellung (Ampère)

Modello Macchina	Carica Gas		Taratura	Motore Agitatore	
	Aria	Kg	H.O.M. Amp	Termico	Tar. Amp
LABO 8/12E					

60 Hz

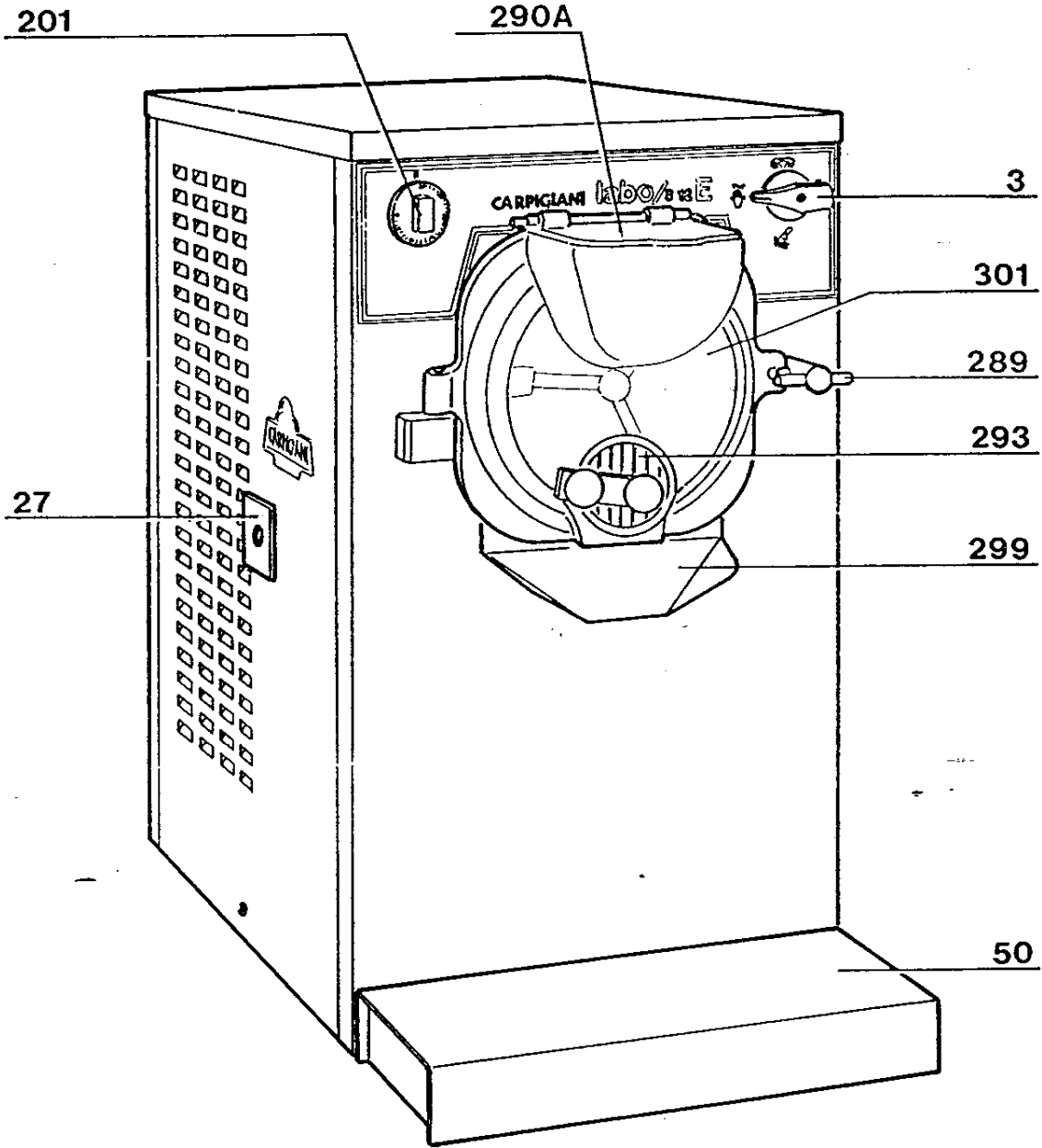


Fig. 1

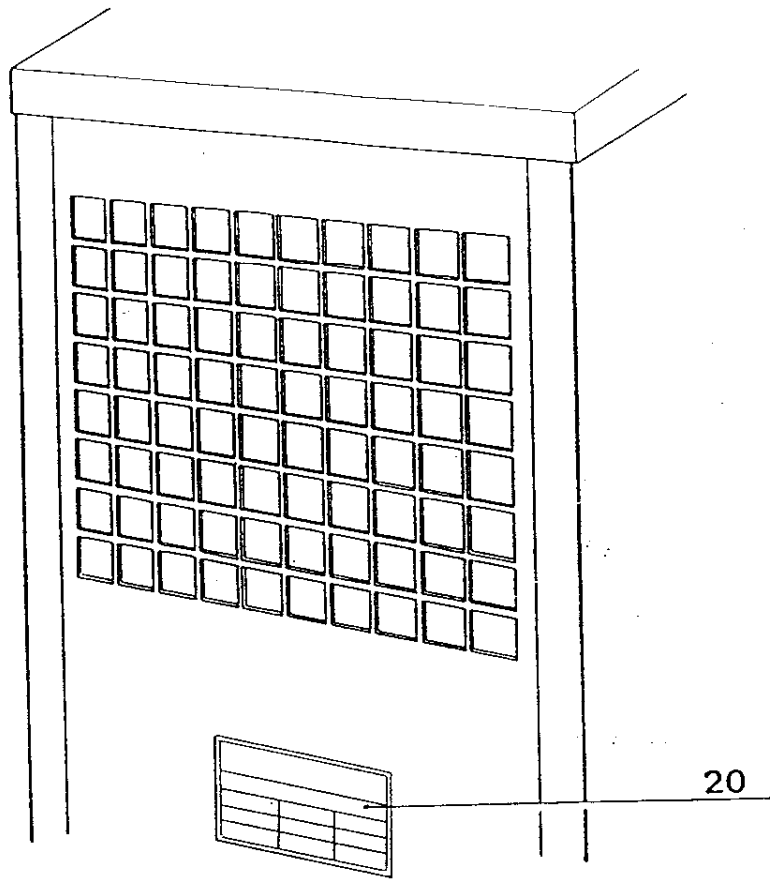


Fig. 2

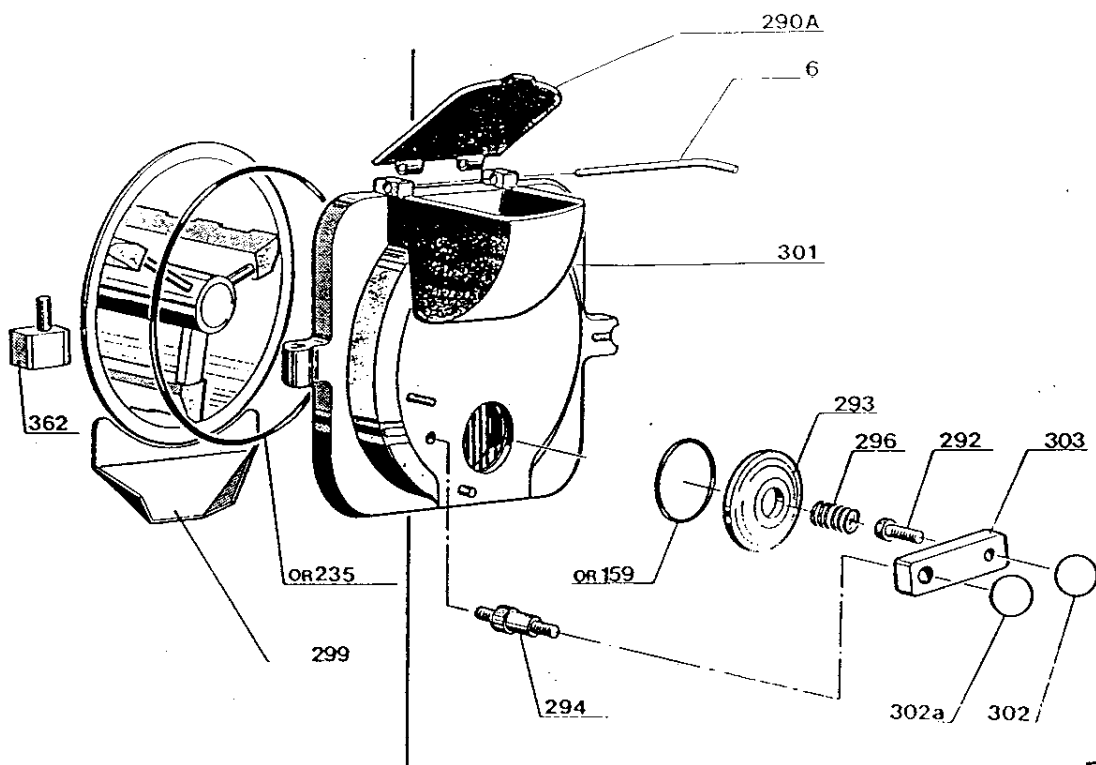


Fig.4

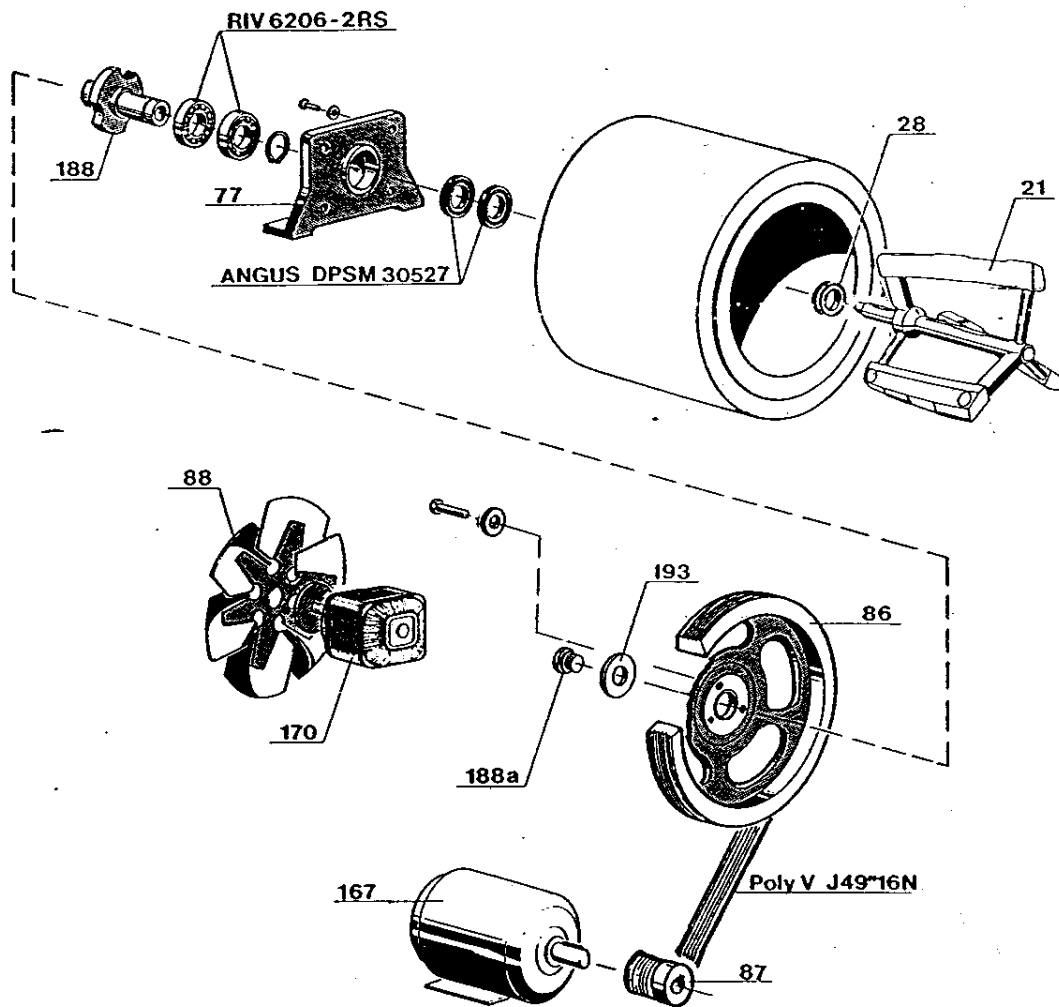


Fig.5

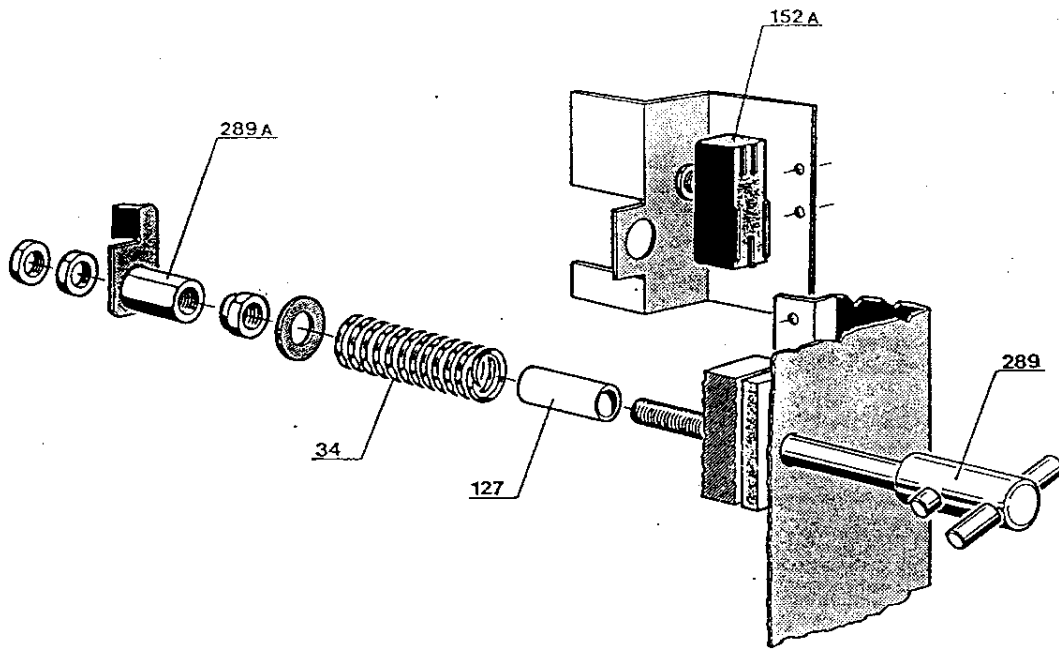


Fig. 6

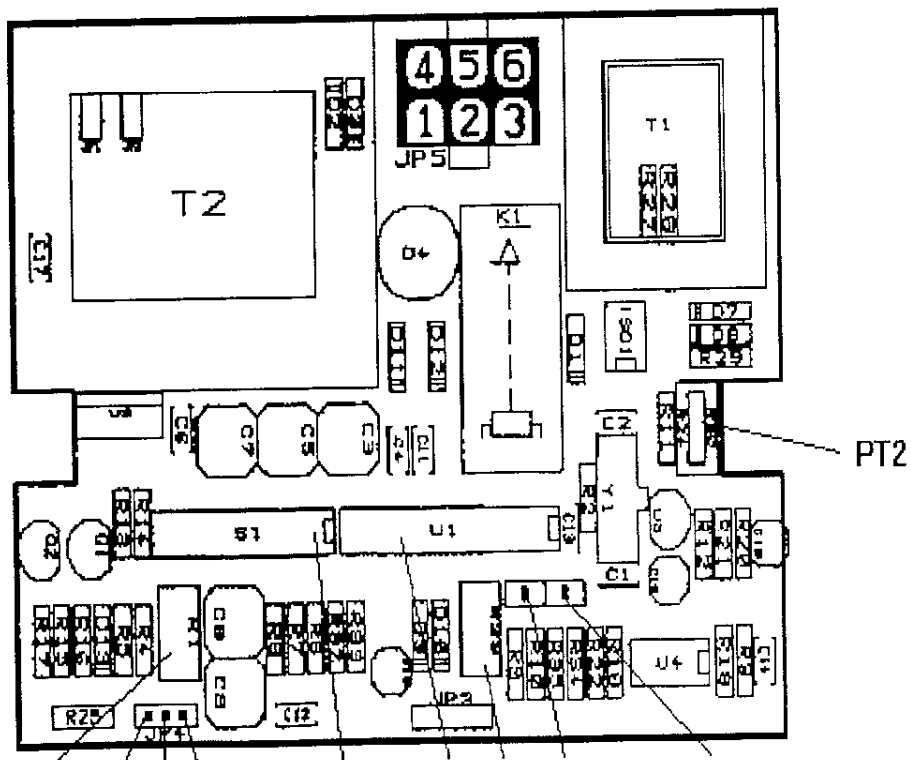


FIG. 3