



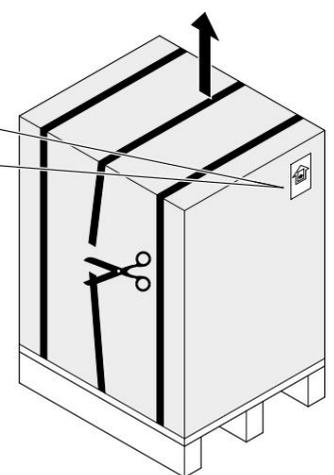
Bitte vor Anlieferung der Eismaschine durchlesen und alle Hinweise unbedingt beachten



ANLIEFERUNG

Führen Sie unmittelbar nach der Anlieferung durch den Spediteur folgende Arbeiten durch.

- Prüfen Sie die Lieferung auf Vollständigkeit. Stellen Sie sicher, dass die vom Spediteur gelieferte Ware dem Inhalt des Lieferscheins und dem erteilten Auftrag entspricht. Bei fehlenden Artikeln informieren Sie unverzüglich den Spediteur.
- Überprüfen Sie die TILTWATCH-Vorrichtung auf der Verpackung, um sicherzustellen, dass die Maschine während des Transports aufrecht gehalten wurde.
- Sollte das TILTWATCH-Gerät vor falscher Handhabung warnen, informieren Sie unverzüglich den Spediteur und den örtlichen Verkäufer.
- Stellen Sie sicher, dass die Verpackung keine sichtbaren Schäden aufweist. Reklamieren Sie bei Verdacht auf Transportschäden sofort schriftlich gegenüber dem Spediteur und den örtlichen Verkäufer.
- Fügen Sie Ihrer Reklamation ein Bild der beschädigten Artikel bei.



WICHTIG !!!!!!!

Bei Versäumnis, Schäden oder fehlende Elemente bei der Lieferung zu melden, erlischt das Regressrecht.



TRANSPORT

Verwenden Sie für den Transport der Maschine nur die Originalverpackung. Verwenden Sie mechanische Mittel wie Hubwagen oder Gabelstapler. Die Maschine muss gemäß den Anweisungen auf der Verpackung in vertikaler Position transportiert, gelagert und gehandhabt werden. Überprüfen Sie immer die TILTWATCH-Vorrichtung auf der Verpackung, um sicherzustellen, dass die Maschine während des Transports und der Bewegung aufrecht gehalten wird.

AUSPACKEN • Schneiden Sie die Gurte durch, die das Paket sichern.

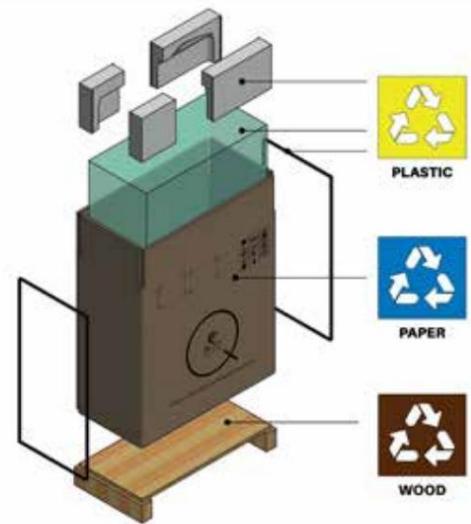
- Heben Sie den Schutzkarton an.
- Entfernen Sie die Schutzfolie.

Gel Matic folgt seit Jahren der Gel Matic WAY-Philosophie, erhöht die Umweltverträglichkeit seiner Produkte und verpflichtet sich zur Reduzierung von Energieverbrauch und Abfall. Gel Matic möchte die Umwelt schützen und lädt Sie ein, das Material in den entsprechenden Behältern zur getrennten Sammlung zu entsorgen.

ÜBERPRÜFUNG DES PACKUNGSINHALTS

Stellen Sie sicher, dass die Verpackung Folgendes enthält:

- 1) Eismaschine (Giotto 11, 21, oder DR14)
- 2) Dichtungssatz
- 3) Reinigungsset
- 4) Benutzerhandbuch



Überprüfen Sie die Unversehrtheit des Netzkabels und stellen Sie sicher, dass es während des Transports nicht beschädigt wurde. Reklamieren Sie fehlende oder beschädigte Teile sofort schriftlich. Fügen Sie Ihrer Reklamation ein Bild der beschädigten Artikel bei.

VORBEREITENDE ARBEITEN • Entfernen Sie die Schutzfolie.

- **Verwenden Sie keine Klängen oder andere Werkzeuge, die Oberflächen beschädigen könnten.**

INSTALLATION

- Installieren Sie die Maschine in Räumen mit ausreichendem Luftaustausch und vor Witterungseinflüssen geschützt.
- Stellen Sie sicher, dass die Stützbasis waagrecht steht und das Gewicht der Maschine trägt.
- Es wird empfohlen, die Maschine NICHT auf eine Unterlage zu stellen, die höher als 90 cm ist.
- Positionieren Sie die Maschine mit einem Mindestabstand von ca. 4 cm zu beiden Seiten.
- Nur zur Verwendung in Innenräumen: Dieses Gerät ist für den Betrieb in Innenräumen bei einer Umgebungstemperatur zwischen 10 °C und 40 °C ausgelegt. .
- Stellen Sie die Maschine nicht an einem Ort auf, der direkter Sonneneinstrahlung ausgesetzt ist. • Stellen Sie die Maschine entfernt von Wärmequellen auf.

BEWEGEN UND POSITIONIEREN DER MASCHINE

- Nivellieren Sie die Maschine auf der waagerechten Aufstellfläche. Wenn die Maschine aus irgendeinem Grund bewegt werden muss, seien Sie äußerst vorsichtig.
- Zum sicheren Bewegen der Maschine sind mehrere Personen erforderlich.

WARNUNG



Jede Eismaschine muss vor Inbetriebnahme mit dem Internet verbunden und upgedatet werden

WARNUNG



Ziehen Sie niemals am Kabel, um den Stecker zu entfernen.

WARNUNG



Im Falle einer Beschädigung des Netzkabels muss der Austausch von einem qualifizierten Techniker durchgeführt werden.

WARNUNG



Einige Komponenten stehen auch dann unter Spannung, wenn der Netzschalter ausgeschaltet ist (OFF-Position). Ziehen Sie vor Wartungs- oder Reparaturarbeiten an der Maschine immer den Netzstecker

ERSTE INBETRIEBNAHME

Die Erstinbetriebnahme umfasst folgende Vorgänge:

- 1) Verwenden Sie den mit der Maschine gelieferten Dichtungssatz und montieren Sie die Teile des Rührwerkes und der Ausgabeinheit. Kontrollieren Sie ob alle Dichtungen am richtigen Platz montiert sind und fetten diese mit dem mitgelieferten Schmiermittel ein.
- 2) Vergewissern Sie sich, dass die Maschine elektrisch angeschlossen ist, und schalten Sie sie mit dem EIN/AUS-Schalter ein.
- 3) Konfigurieren Sie bei der ersten Inbetriebnahme die unten aufgeführten Grundeinstellungen der Maschine.

Sprache

Verbindung zu einem WiFi-Netzwerk

Datum, Uhrzeit und Maßeinheit

HT-Zyklusplan (Start und Tage)

GTECH Healthy (diese Funktion erst nach 8 Wochen aktivieren)

- 4) Vor dem Beginn der Produktion muss die Maschine unbedingt gereinigt und desinfiziert werden.

WICHTIG



Die Garantie gilt als aktiviert, sobald die oben genannte Konfiguration abgeschlossen ist.

SCHNELLSTART DER BENUTZEROBERFLÄCHE

Das fortschrittliche In.Co.Di.S. System (Interactive Control & Diagnosis System) ermöglicht Ihnen bei jedem Bedienschritt eine einfache Kommunikation mit der Maschine.

WICHTIG	
	Die In.Co.Di.S. Das System ist mit Touchscreen-Technologie ausgestattet. Für die ordnungsgemäße Verwendung müssen die nachstehenden Anweisungen befolgt werden.

STARTSEITE

Die Startseite zeigt wesentliche Informationen über den Betriebszustand der Maschine.

**BENUTZER / FERNWARTUNG
IN VERBINDUNG GEBRACHT**

BEHÄLTERTEMPERATUR & FÜLLSTAN DER EISBASIS

3°C

TEMPERATUR OK

6
3°C

RESTLICHE
PORTIONEN

0
3°C

EISBASIS
NACHFÜLLEN

PRODUKTIONSMODUS

STANDBY MODUS

STOP-MODUS

REINIGUNGSFUNKTION

HT-ZYKLUSFUNKTION

**DOSIERUNG
IM GANGE**

1

DATUM UND UHRZEIT

June 25th 2020
2:30 AM

-8d

1

VERBINDUNG AKTIVIERT

VERBINDUNG NICHT VERFÜGBAR

VERBINDUNG DEAKTIVIERT

**REINIGUNGS
COUNTDOWN**

-8d

Cleaning required

Clean today

HT cycle require

wenn GCARE HEALTHY aktiviert ist

AUSWAHL DES BETRIEBSMODUS

Es stehen mehrere Betriebsmodi zur Verfügung. Wischen Sie nach unten und wählen Sie die gewünschte aus:



	<p>PRODUKTION: Wählen Sie diesen Modus zu Beginn Ihrer Arbeitsschicht, während der Eis ausgegeben wird. Die Maschine bereitet das Produkt automatisch vor und ermöglicht die Ausgabe.</p>
	<p>STAND-BY: Wählen Sie diesen Modus am Ende Ihrer Arbeitsschicht, wenn keine Ausgabe mehr erforderlich ist. Die Maschine produziert kein Eis und erlaubt keine Ausgabe. Es hält die Mischung gekühlt und spart so erheblich Energie. Die Lagertemperatur der Mischung wird auf dem Touchscreen-Monitor auf der Vorderseite angezeigt.</p>
	<p>STOP: Wählen Sie diesen Modus, wenn Sie die Maschine vollständig stoppen möchten. Alle Funktionen sind deaktiviert, die Mischung wird nicht gekühlt aufbewahrt.</p> <p>ACHTUNG: Während der Montage- und Demontagevorgänge muss die Maschine unbedingt mit dem EIN/AUS-Schalter vollständig ausgeschaltet werden.</p>

MASCHINENMENÜ

- Streichen Sie nach oben, um die verfügbaren Menüs anzuzeigen: Funktionen, Einstellungen und Dienstprogramm.



POP-UP

Ein Benachrichtigungssystem informiert den Benutzer über Störungen oder gibt einfache Vorschläge zur Verbesserung der Maschinenverwaltung. Benachrichtigungen werden über Popup-Meldungen auf dem Bildschirm angezeigt, deren Farbe für eine bestimmte Kategorie steht.



ERFOLG

Ein grün umrandetes Popup stellt ein erfolgreiches Ereignis dar, eine einfache Benachrichtigung mit einer Leseanforderung.

DIE INFO

Ein blau umrandetes Popup stellt eine Information dar. Es kann einige Steuerelemente oder Fragen enthalten, die der Benutzer beantworten kann.

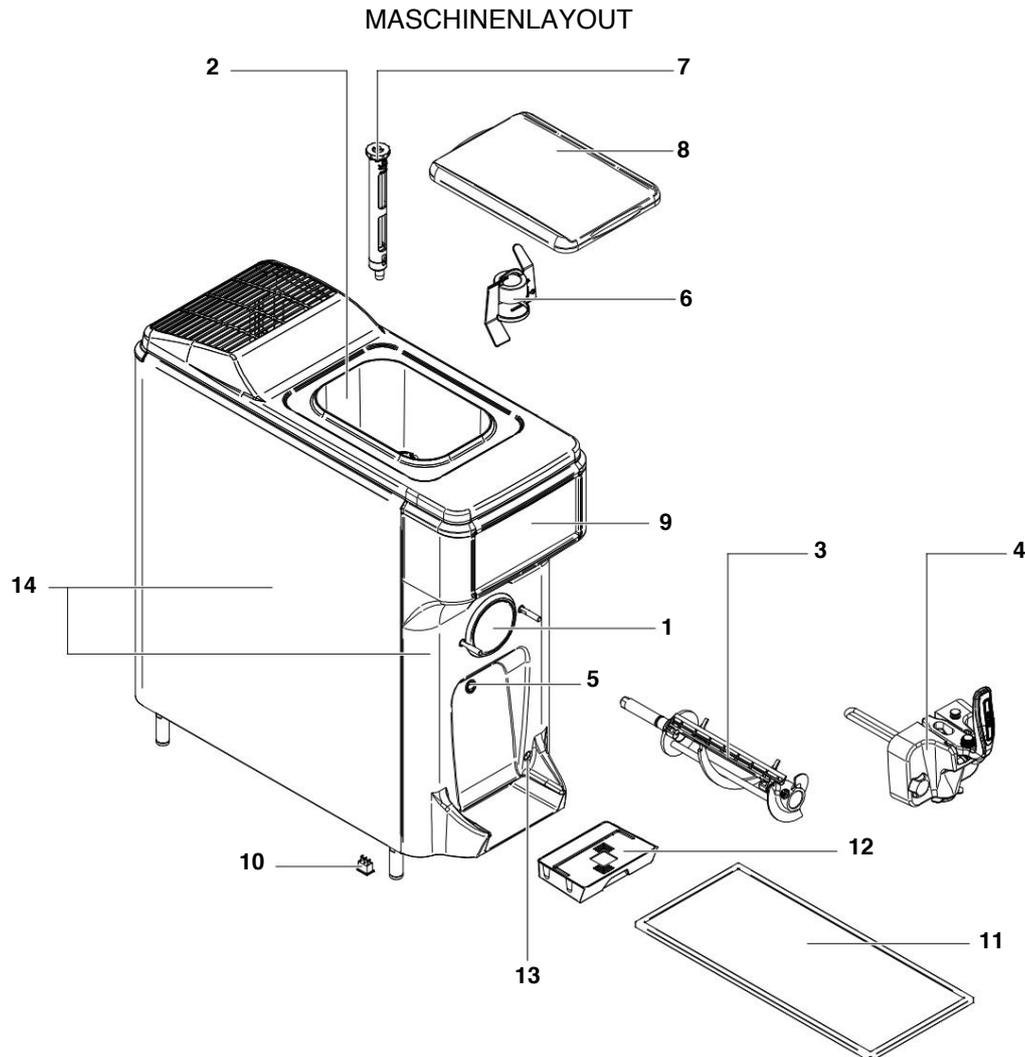
WARNUNG

Ein gelb umrandetes Popup stellt eine Warnung dar. Der Benutzer wird aufgefordert, eine in der Popup-Nachricht beschriebene Aktion auszuführen, um zur Produktion zurückzukehren.

ALARM

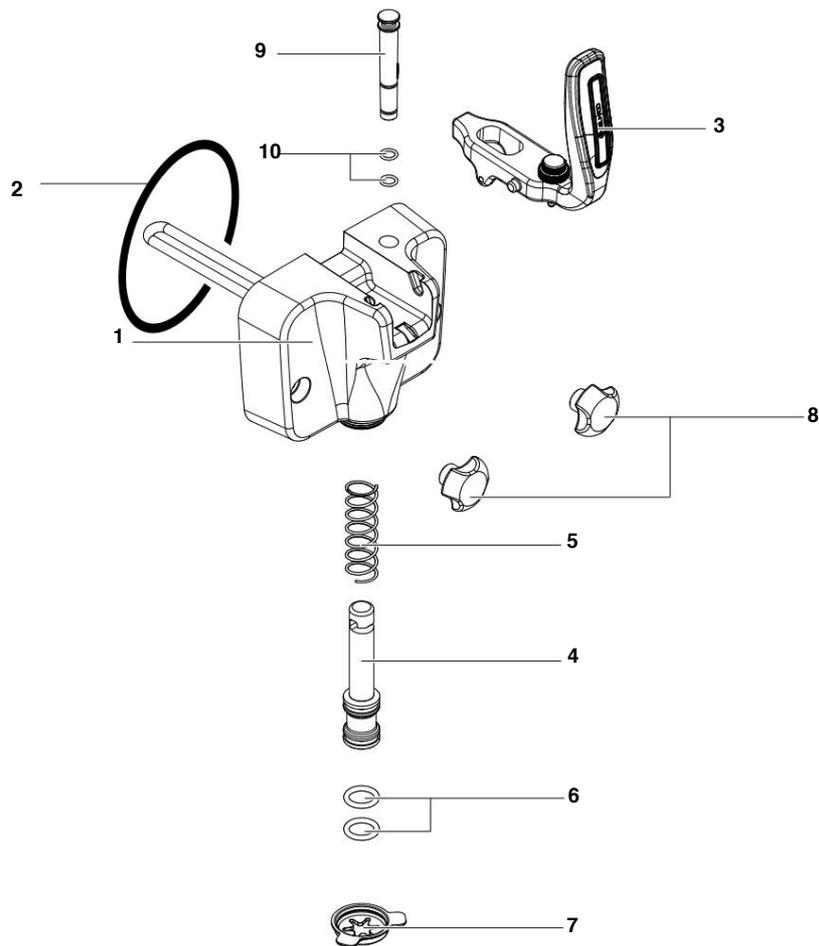
Ein rot umrandetes Pop-up-Fenster mit Alarmumrandung stellt einen ALARM der Maschine dar. Alarme werden mit einer Meldung und einer Beschreibung der anzuwendenden Lösung gemeldet. Jeder Alarm wird im Maschinenprotokoll aufgezeichnet.

BEZEICHNUNGEN UND FUNKTIONEN DER TEILE



1	Zylinder	Produziert das auszugebende Produkt und hält etwas davon bereit.
2	Wanne	Lagert die flüssige Mischung bei 4°C.
3	Spindel	Rotiert im Gefrierzylinder, mischt Luft und mischt und gibt das Produkt aus.
4	Ausgabeeinheit	Schließt den Zylinder und sorgt für die Produktabgabe.
5	Sensor	Erkennt das Vorhandensein einer Tüte oder eines Bechers und richtet die Maschine für die Ausgabe her.
6	Wannenrührwerk	Rührt die Mischung in der Wanne umeine homogene Temperatur und Struktur zu gewährleisten.
7	Zuführrohr	Versorgt den Zylinder mit Gemisch und Luft
8	Wannendeckel	Schließt die Wanne, um eine Kontamination der Mischung zu vermeiden.
9	Bedienfeld	Ermöglicht das Aktivieren der verschiedenen Betriebsmodi, das Anzeigen ihres Status und das Ändern von Einstellungen.
10	Ein / Aus Schalter	Schaltet die Maschine ein und aus. Während der Montage- und Demontagevorgänge müssen die Schalter AUS sein.
11	Luftfilter	Filtert Verunreinigungen aus der vom Kühlkreislauf angesaugten Luft.
12	Tropfschale	Sammelt Produkttropfen, die aus der Ausgabeeinheit austreten.
13	Ablaufschlauch	Leitet aus dem Zylinder austretendes Produkt ab, falls die Spindeldichtung beschädigt ist.
14	Carter	Front-, Seiten- und Rückwände. Sie können nur von einem qualifizierten Techniker entfernt werden.

AUSGABEEINHEIT



Nein	Name	Funktion
1	Ausgabeeinheit	Schließt den Zylinder und sorgt für die Produktausgabe.
2	Dichtung der Ausgabeeinheit	Verhindert, dass das Produkt aus der Ausgabetur austritt
3	Ausgabehebel	Startet und stoppt die Produktausgabe.
4	Kolben	Öffnet und schließt die Produktöffnung und lässt so das Produkt fließen.
5	Feder	Schließt den Kolben automatisch, wenn der Benutzer den Hebel loslässt.
6	Kolben-O-Ring	Verhindert das Austreten des Produkts aus dem Kolbengehäuse. Muss geschmiert werden.
7	Geformte Düse	Verleiht dem ausgegebenen Produkt eine bestimmte Form.
8	Befestigungsschraube	Befestigt die Dosiereinheit am Zylinder.
9	Entlüftung	Lässt die überschüssige Luft während der Befüllung aus dem Zylinder.
10	O-Ring der Entlüftung	Verschließt die Entlüftung in der Ausgabeeinheit. Muss geschmiert werden.

DESINFEKTION

VORSICHT



Um Bakterienwachstum zu verhindern, desinfizieren Sie mit geeigneten 100-ppm-Lösungen, die gemäß den Anweisungen des Herstellers zubereitet werden. Die Reinigungs-/Desinfektionslösung darf nicht länger als 15 Minuten mit Metall- und Kunststoffteilen in Kontakt bleiben. Andernfalls können die Oberflächen korrodieren.

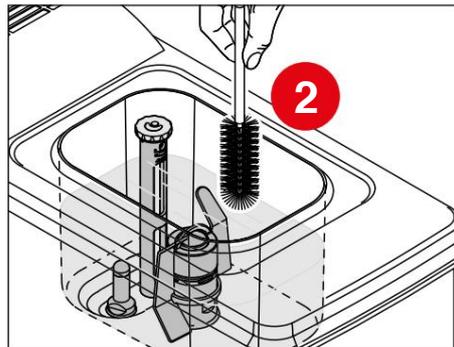


Stecken Sie keine Bürsten in die Mischeinlassöffnung, während der Rührer läuft.

Vor Inbetriebnahme der Maschine muss das Desinfektionsverfahren durchgeführt werden. Andernfalls kann es zu Gesundheitsschäden kommen.



Desinfektionslösung (3 Liter) in die Wanne.



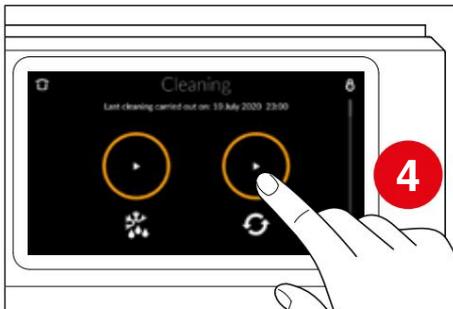
Bürsten Sie die Bauteile, die Wannenwände und die Unterseite der Wannenabdeckung ab.



WICHTIG



Befolgen Sie bei der ersten Inbetriebnahme die auf dem Bildschirm angezeigte Reihenfolge, um die Grundeinstellungen der Maschine zu konfigurieren.



Aktivieren Sie die Rührwerksrotation.



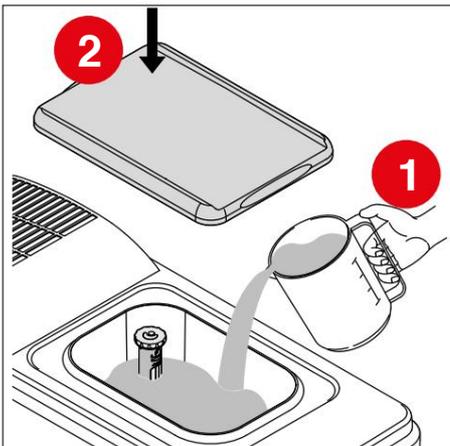
Wenn Sie fertig sind, wählen Sie die STOP-Funktion.

BEFÜLLUNG

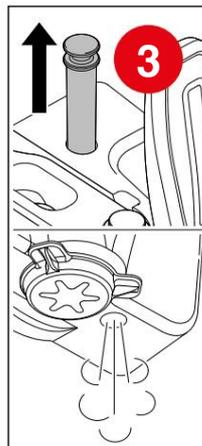
VORSICHT



Verwenden Sie nur Mischungen, die gemäß den Anweisungen des Herstellers zubereitet wurden. Stellen Sie sicher, dass alle verwendeten Werkzeuge sterilisiert sind.



- Gießen Sie die Mischung in den Vorratsbehälter: minimum 3 Liter, maximal 6,5 Liter.
- Ideale Temperatur der Mischung von 4°C bis 6°C



Sollte der Zylinder sich nicht bis oben hin füllen das Ventil anheben.

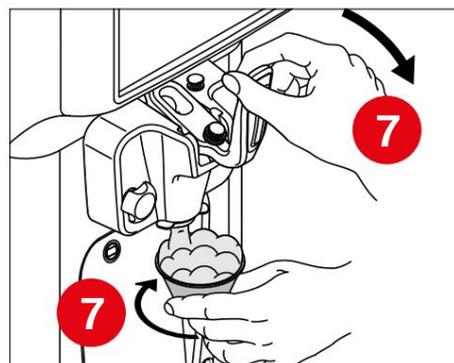


Wenn die Eismischung aus dem Abflussloch austritt, senken Sie das Ventil um das Loch zu schließen.



Wählen Sie den Modus „PRODUKTION“.

Warten Sie bis der erste Produktionszyklus beendet ist bevor Sie eine Portion ausgeben.

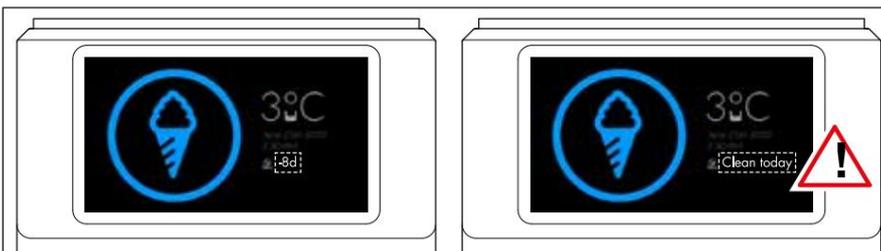


WÖCHENTLICHE REINIGUNG

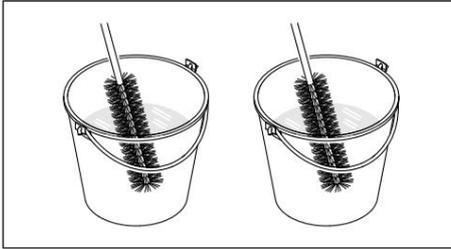
VORSICHT	
	Um Bakterienwachstum zu verhindern, desinfizieren Sie mit geeigneten Lösungen, die gemäß den Anweisungen des Herstellers zubereitet werden. Die Reinigungs-/Desinfektionslösung darf nicht länger als 15 Minuten mit Metall- und Kunststoffteilen in Kontakt bleiben. Andernfalls können die Oberflächen korrodieren.

Befolgen Sie diesen Vorgang wöchentlich

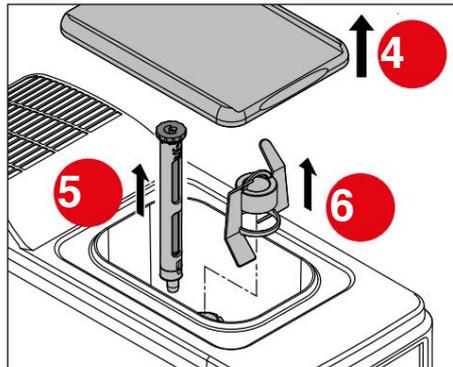
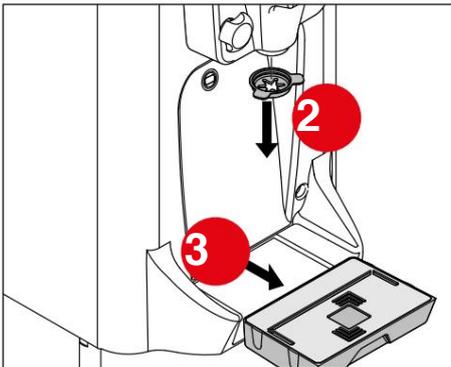
Die noch in der Wanne befindliche Eismischung muss in einen vorher desinfizierten Behälter abgelassen werden, und wird nach der Reinigen wieder zurück in Wanne gegeben. Eine Wannenreinigung (ohne Desinfektion) und Durchspülung des Zylinders ist unbedingt notwendig.



- Bereiten Sie eine Reinigungs- und Desinfektionslösung vor und füllen Sie zwei Eimer, einen zum Reinigen und einen zum Desinfizieren. • Wählen Sie den STOP-Modus.



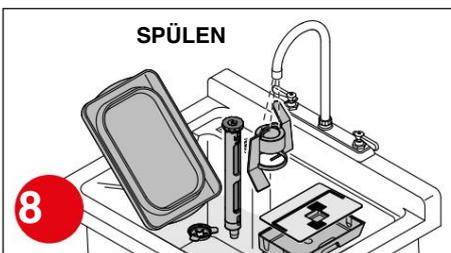
- Entfernen Sie den Extruder, die Tropfschale, das Einfüllrohr, das Wannentrührwerk und die Wannendeckung.



- Verwenden Sie die Bürste, um die entfernten Komponenten zu reinigen.



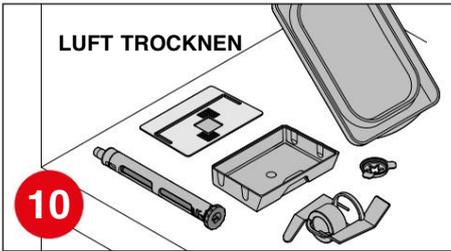
- Spülen Sie sie mit klarem Wasser ab.



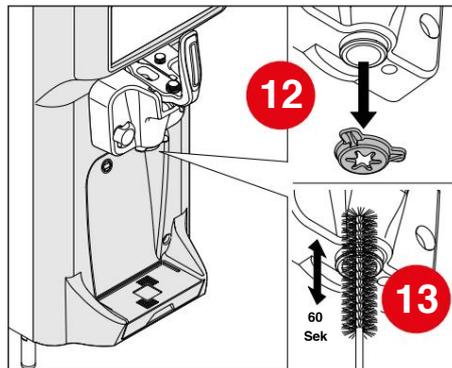
- Desinfizieren Sie sie, indem Sie sie 60 Sekunden lang in der Desinfektionslösung einweichen lassen.



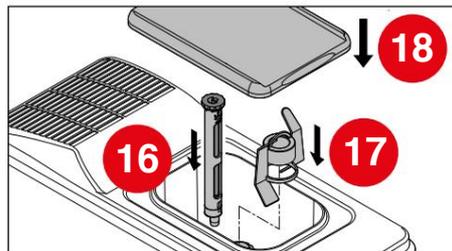
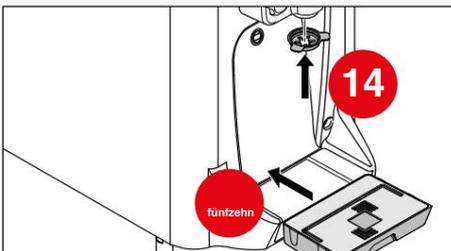
- Legen Sie alle Komponenten auf eine saubere, trockene und sterilisierte Oberfläche und lassen Sie sie an der Luft trocknen.



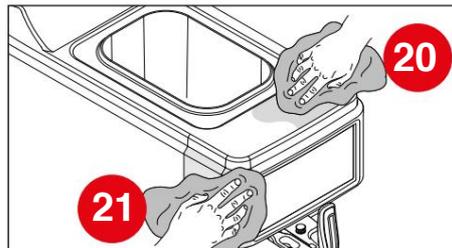
- Tauchen Sie die Bürste in die Desinfektionslösung und reiben Sie die Ausgabeeinheit an der Eismilch-Austrittsstelle.



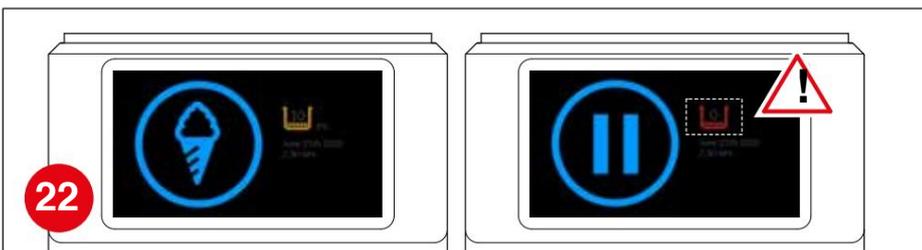
- Stellen Sie sicher, dass Ihre Hände gut gereinigt sind oder sterilisierte Handschuhe tragen, und bauen Sie die zuvor entfernten Komponenten wieder zusammen.



- Verwenden Sie ein sauberes und sterilisiertes Tuch, um die Ausgabetür, die Maschinenoberseite und die Frontplatte zu reinigen. • Wählen Sie den „STAND-BY“-Modus.



- Wenn der HT-Zyklus über Nacht geplant ist, befüllen Sie die Wanne immer auf Maximal mit der Eismischung.



TÄGLICHE REINIGUNG



Um Bakterienwachstum zu verhindern, desinfizieren Sie mit geeigneten Lösungen, die gemäß den Anweisungen des Herstellers zubereitet werden. Die Reinigungs-/Desinfektionslösung darf nicht länger als 15 Minuten mit Metall- und Kunststoffteilen in Kontakt bleiben. Andernfalls können die Oberflächen korrodieren.

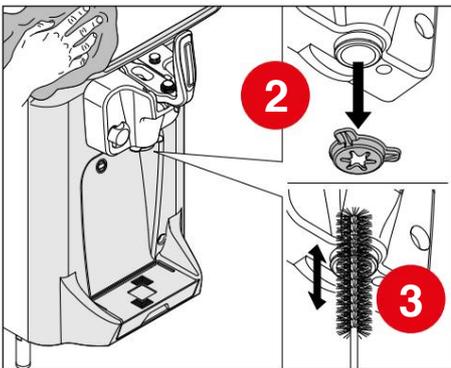
Überprüfen Sie den Bildschirm auf Fehlermeldungen, bevor Sie mit den Öffnungsvorgängen beginnen. Überprüfen Sie gegebenenfalls die entsprechenden Ursachen. • Bereiten Sie eine kleine Menge einer Desinfektionslösung vor. Verwenden Sie etwas warmes Wasser.

1

Desinfektion
Lösung



- Entfernen Sie den Extruder, tränken Sie die Bürste in der Desinfektionslösung und reinigen Sie die Austrittsstelle.
- Stellen Sie sicher, dass Ihre Hände gut gereinigt sind oder sterilisierte Handschuhe tragen, und bauen Sie den Extruder wieder zusammen.
- Verwenden Sie ein sauberes und sterilisiertes Tuch, um die Ausgabeeinheit, die Maschinenoberseite und die Frontplatte zu reinigen. • Wählen Sie den Modus „PRODUKTION“.



REINIGUNG / DESINFEKTION

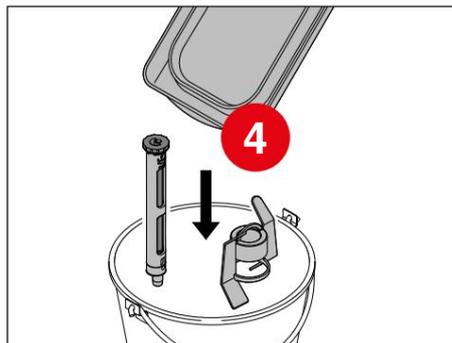
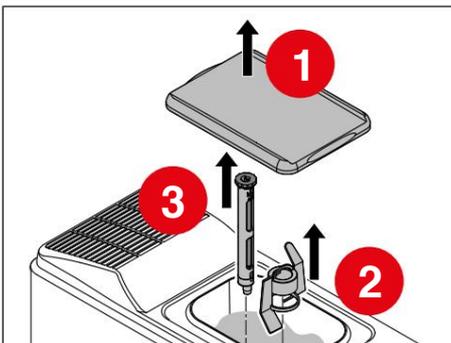


Es ist wichtig, die von den geltenden nationalen oder bundesstaatlichen Gesundheitsvorschriften festgelegte Häufigkeit der Reinigungsverfahren einzuhalten. Siehe Referenzstandards zur Lebensmittelgesundheit, um die maximal zulässigen Tage zwischen einem Reinigungszyklus und dem anderen zu bestimmen.

Die Eismaschine muss zerlegt, gereinigt, wieder zusammengebaut, geschmiert und sterilisiert werden, um einen ordnungsgemäßen Betrieb, die beste Qualität des abgegebenen Produkts und die Einhaltung der Gesundheitsvorschriften zu gewährleisten.

ENTFERNEN SIE DIE EISMISCHUNG AUS DER MASCHINE

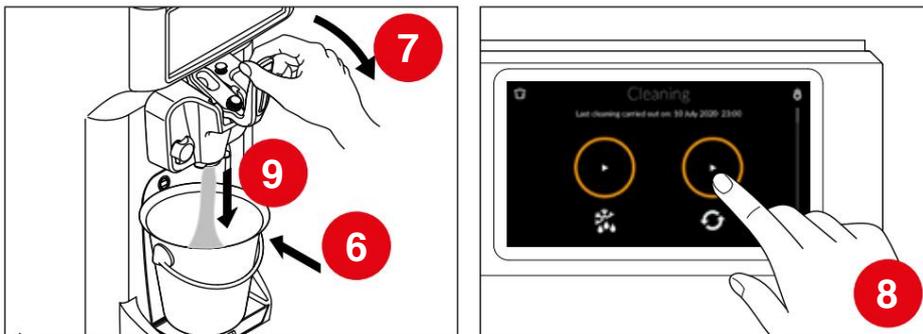
- Wannendeckel, Wannentrührwerksflügel und Einfüllrohr entfernen.



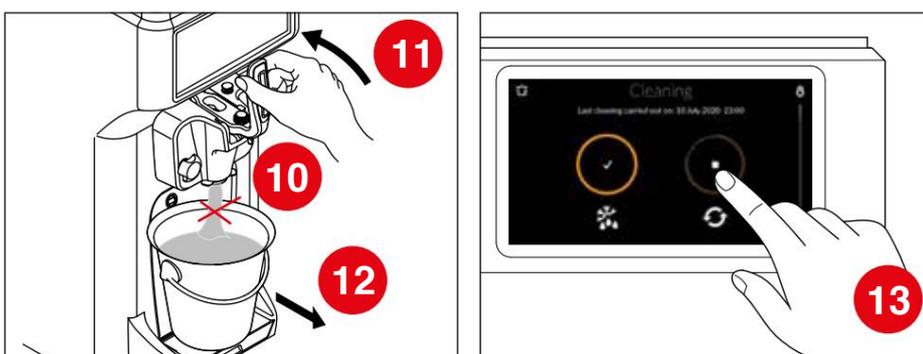
- Um Herauslassen der Eiscreme zu erleichtern, aktivieren Sie die Funktion „AUFTAUEN“ und warten Sie, bis dieser Vorgang abgeschlossen ist.



- Stellen Sie einen Eimer unter die Ausgabeinheit, aktivieren Sie die Rotation des Rührwerkes und geben Sie die geschmolzene Eiscreme frei.



- Wenn Sie fertig sind, wählen Sie den „STOP“-Modus.



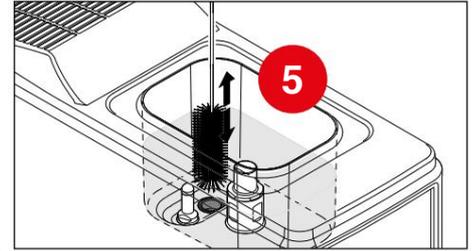
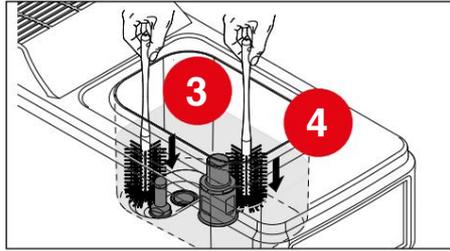
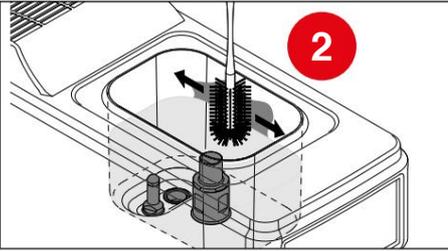
SPÜLEN

	<p>Reinigen Sie die Bürste nicht, während der Quirl läuft, und stecken Sie die Bürste nicht in die Mischungseinlassöffnung am Boden der Wanne.</p>
--	--

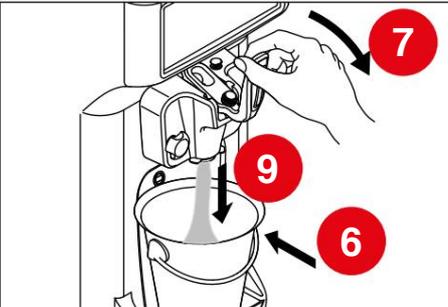
- Gießen Sie 5 Liter warmes Wasser, das 40 °C nicht überschreitet, in die Wanne.



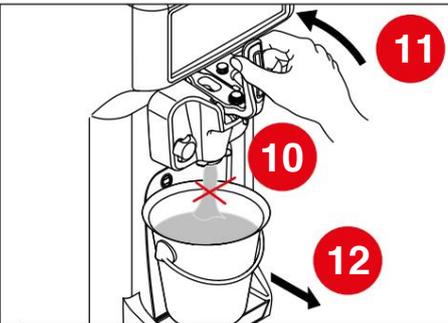
- Bürsten Sie die Wände, den Füllstandssensor, das Wannentrührwerksgehäuse und die Mischungseinlassöffnung am Boden des Trichters, um Eiscremereste zu entfernen.



- Stellen Sie einen Eimer unter die Ausgabeeinheit, aktivieren Sie die Rührwerksrotation und lassen Sie das Spülwasser ab.



- Wenn Sie fertig sind, schließen Sie den Griff und wählen Sie den „STOP“-Modus.
- Wiederholen Sie dies mit warmem, sauberem Wasser, bis das Wasser vollständig frei von Eiscremeresten ist.



WANNENREINIGUNG



Um Bakterienwachstum zu verhindern, reinigen und desinfizieren Sie mit geeigneten Lösungen, die gemäß den Anweisungen des Herstellers zubereitet werden. Die Reinigungs- und Desinfektionslösung darf nicht länger als 15 Minuten mit Metall- und Kunststoffteilen in Kontakt bleiben. Andernfalls können die Oberflächen korrodieren.

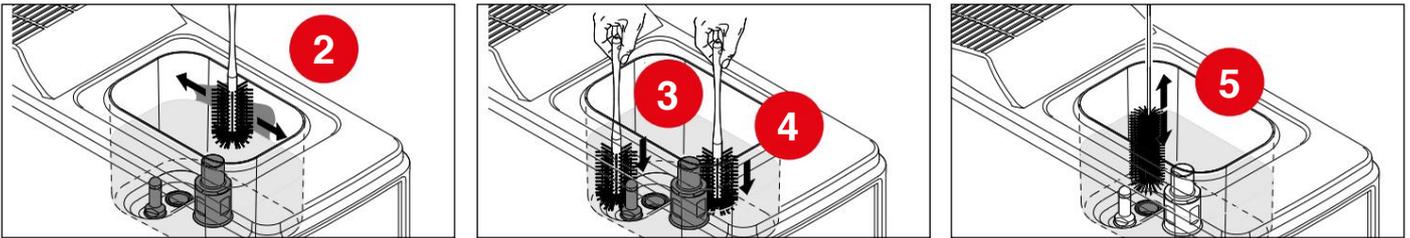


Reinigen Sie die Bürste nicht, während der Quirl läuft, und stecken Sie die Bürste nicht in die Mischungseinlassöffnung am Boden der Wanne.

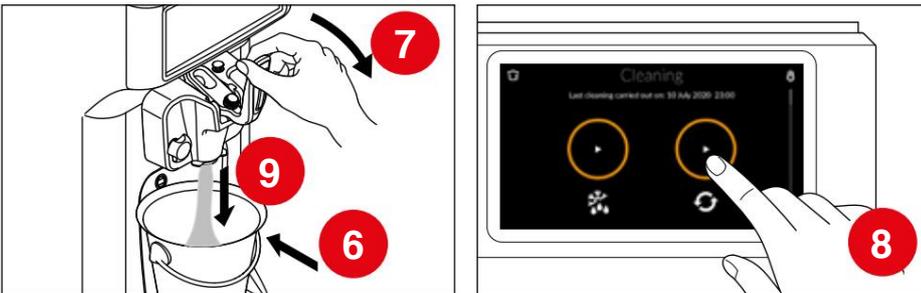
- Bereiten Sie eine Reinigungs- und Desinfektionslösung vor.
- Gießen Sie mindestens 3 Liter Lösung in die Wanne.



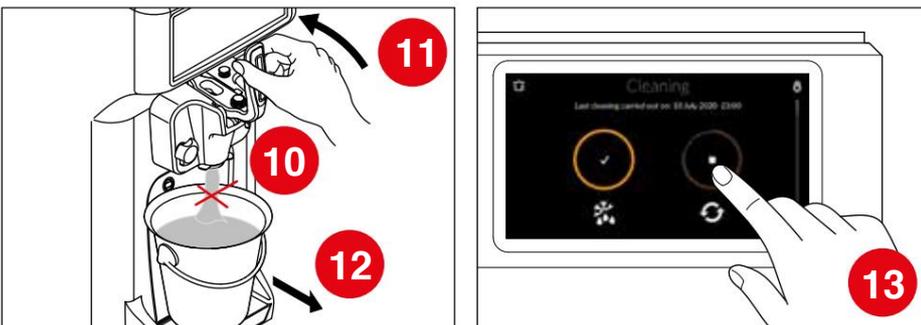
• Die Wannenwände, den Wannenrührwerkskörper und die Mischeinlassöffnung am Boden des Trichters abbürsten.



• Stellen Sie einen Eimer unter die Ausgabeeinheit, aktivieren Sie die Rührwerksrotation und geben Sie die Desinfektionslösung frei.

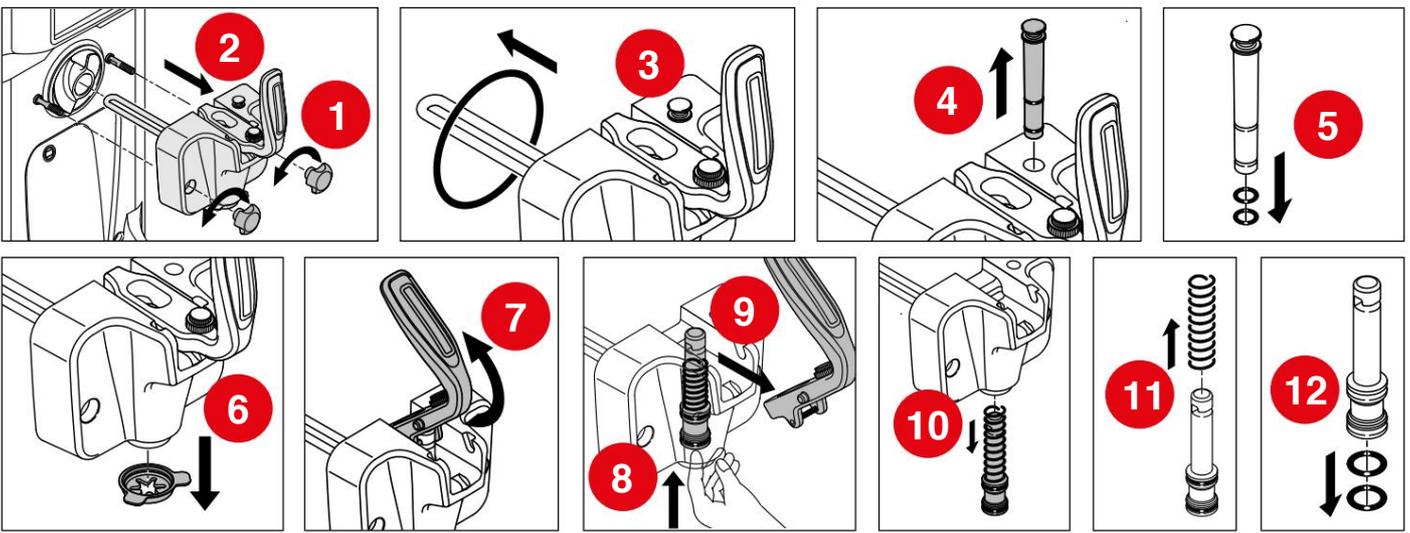


• Wenn Sie fertig sind, schließen Sie den Griff und wählen Sie den „STOP“-Modus.



DEMONTAGEKOMPONENTEN

• Ausgäeinheit entfernen und alle Teile demontieren.



PRODUKTEINSTELLUNGEN

EINSTELLEN DER EISVISKOSITÄT UND AUSWAHL DES PRODUKTTyps

Die Struktur des ausgegebenen Produkts hängt von der Mischungszusammensetzung und den Maschineneinstellungen ab. Giotto 11 GR kann für die Herstellung von 4 verschiedenen Produkttypen eingerichtet werden, die sich in Viskosität und Ausgabetemperatur unterscheiden. Die Viskosität kann je nach Produkttyp angepasst werden.



1. Wählen Sie die Produktart aus, die Sie herstellen und ausgeben möchten.
2. Verwenden Sie den Cursor oder die Tasten + und -, um die Viskosität zu erhöhen oder zu verringern.

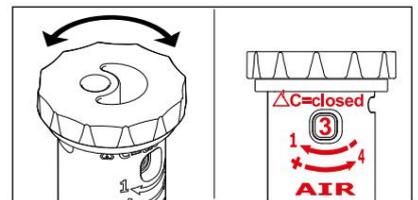
	Warten Sie mindestens 15 Minuten und geben Sie mindestens 10 Portionen ab, bevor Sie die eingestellte Viskosität bewerten.
	Die Eismaschine verfügt über die Funktion "GTECH HEALTHY". Diese Funktion schaltet die Eismaschine ab, wenn der Reinigungsintervall nicht exakt eingehalten wird.
	Um Probleme zu vermeiden, soll diese Funktion erst nach einigen Wochen aktiviert werden. Erst wenn das Personal mit der Eismaschine vertraut und mehrer Personen eingeschult sind

EINSTELLEN DES LUFTAUFschLAGES

Der Schub bezeichnet die Luftmenge, die das Gemisch während der Produktionsphase im Inneren des Zylinders aufnimmt.

Um den Aufschlag zu erhöhen, um ein helleres und weniger glänzendes Eis zu erhalten, stellen Sie das Einfüllrohr auf höhere Werte ein (z. B. 3-4).

Um den Aufschlag zu verringern, um ein gleichmäßigeres und weicherer Eis zu erhalten, stellen Sie das Einfüllrohr auf niedrigere Werte ein (z. B. 2-1).



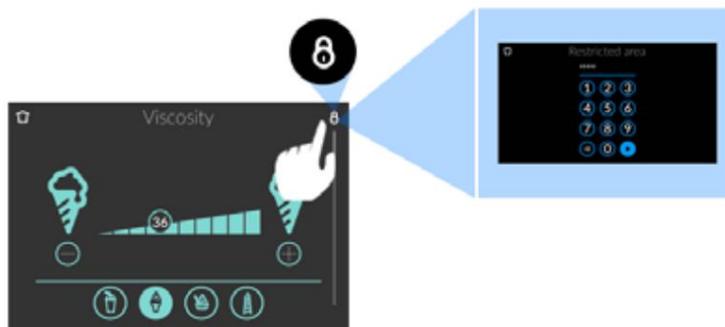
	Die Einstellung der Konsistenz / Härte des Eises sollte immer von einer eingeschulten Person durchgeführt werden
	Es dauert immer eine gewisse Zeit, bis sich die Konsistenz verändert. Bei "HÄRTER" geht es etwas schneller. Bei "WEICHER" muss immer Eis ausgegeben werden, um festzustellen ob die Einstellung passt.



PASSWORT 1111

Es gibt zwei Möglichkeiten, um in den Passwort geschützten Bereich der Maschinenmenüs zu gelangen:

- Drücken Sie in jeder einzelnen Funktion, Einstellung oder jedem Dienstprogramm die Taste und geben Sie das Passwort 1111 ein.



- Auf der Startseite nach oben wischen, im Menü „Einstellungen“ die Taste „Geschützter Bereich“ drücken und das Passwort 1111 eingeben.



WEITERE - FUNKTIONEN

Neben den typischen Betriebsarten der Speiseeisherstellung und Lagerung bietet die Maschine einige Zusatzfunktionen:

HT-ZYKLUS

Die HT-Funktion (Pasteurisation) minimiert, wenn sie alle 48 bis spätestens 72 Stunden durchgeführt wird, die Bakterienbelastung und verlängert die Zeit, bevor die Maschine gereinigt werden muss. Der HT-Zyklus läuft in 3 Phasen ab:

- 1. PHASE 1, „HEIZEN“:**
Die Temperatur wird sowohl in der Wanne als auch in den Zylindern auf 66 °C erhöht. Die Dauer dieser Phase beträgt etwa 60 Minuten.
- 2. PHASE 2, „HALTEN“:**
Die Mischung wird 30 Minuten lang bei einer Temperatur von 66 °C gehalten.
- 3. PHASE 3, „KÜHLEN“:**
Die Mischung wird auf die Lagertemperatur von 4° C abgekühlt. Die Dauer dieser Phase beträgt ca. 70 Minuten.

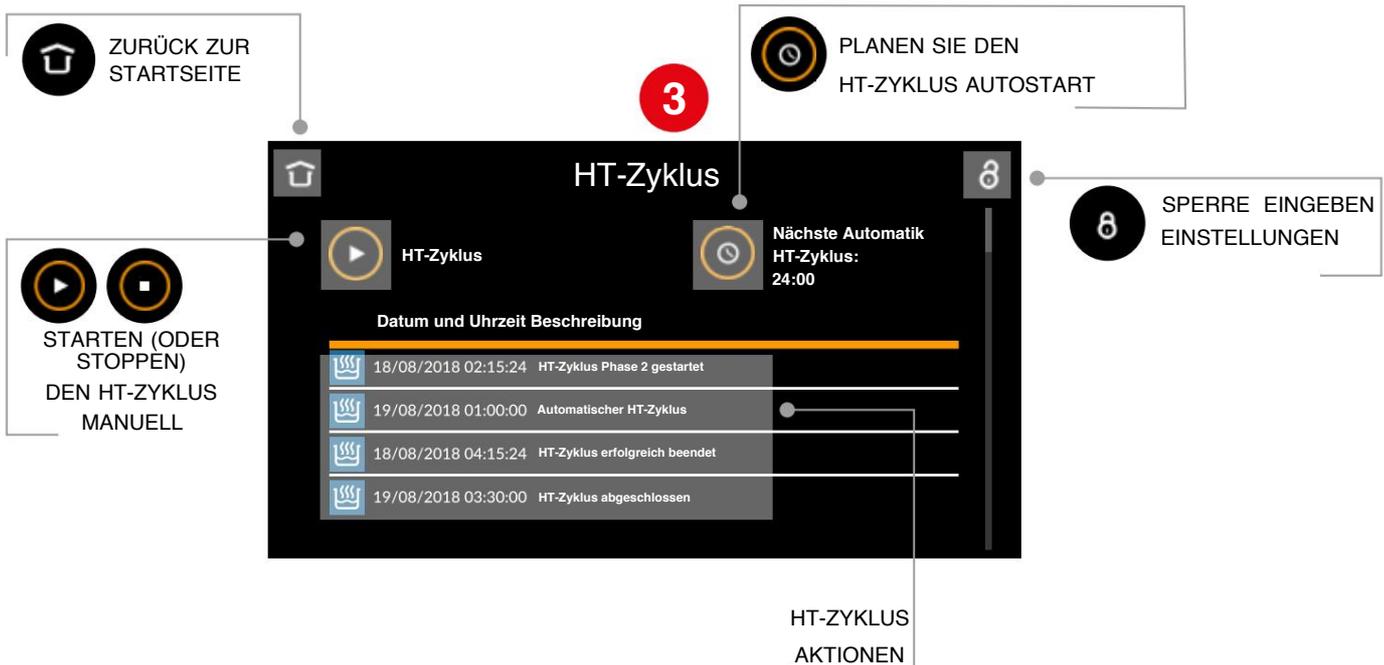


Versuchen Sie NICHT, während des HT-ZYKLUS das Gerät irgendwie zu betätigen. Das Eismaschine ist heiß und steht unter Druck.

	Die Eisbasis der Firma FREGELLA LTD ist auf die Giotto Serie abgestimmt.
	Der Pasteurisierungsvorgang ist speziell auf die oben angeführte Eisbasis abgestimmt.
	Bei Verwendung fremder Produkte übernehmen wir keinerlei Haftungen oder sonstige Gewährleistungen.
	Es ist jegliche Veränderung der Eisbasis wie auch immer strengstens untersagt und führt zum Verlust sämtlicher Gewährleistungen.

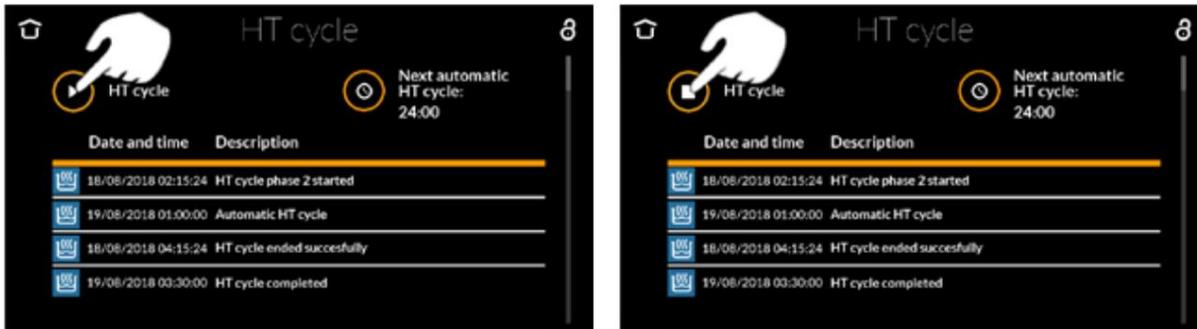
Präsentation des Hauptbildschirms

- Nach oben wischen und auswählen.



Manuelles Starten und Stoppen des HT-Zyklus

- Drücken Sie PLAY, um die HT-Funktion manuell zu starten.
- Drücken Sie STOP, um die HT-Funktion manuell zu stoppen.



So planen Sie den automatischen Start des HC Zyklus



	Wenn der gesamte HT-Zyklus abgeschlossen ist, wechselt die Maschine in den Stand-by-Modus.
--	--

	Der geplante HT-Zyklus startet nicht, wenn sich die Maschine im Reinigungs- oder Stoppsmodus befindet oder der Mischfüllstand in der Wanne zu niedrig ist.
--	--

Während des HT-Zyklus zeigen Animationen auf der Startseite die laufende Phase an.



Heizung



Kühlung

AUTOMATISCHES UMSCHALTEN "PRODUKTION" und "STAND BY" MODUS

Mit der Autoswitch-Funktion können Sie den automatischen Moduswechsel von Produktion auf Stand-by und von Stand-by auf Produktion zu einem bestimmten Zeitpunkt ohne Eingriff des Bedieners einstellen.

Darstellung des Hauptmenüs



Es wird empfohlen, den Autoswitch 4 Stunden später als die Autostartzeit des HT-Zyklus einzustellen. Fällt die gewählte Zeit in die Ausführung des HT-Zyklus, findet der automatische Moduswechsel nicht statt.

SYSTEMEINSTELLUNGEN

In diesem Menü können Sie Folgendes einstellen:

1. Datum und Uhrzeit
2. Sprache



Es empfiehlt sich für den Betrieb und Einstellen der Eismaschine die APP "GCARE CONNECT" von GelMatic zu verwenden. Betrieb am Handy und PC möglich.

KALIBRIERUNG DER WANNENTEMPERATUR

Um die richtige Lagertemperatur der Mischung in der Maschine zu gewährleisten, ist es wichtig sicherzustellen, dass die tatsächliche Temperatur mit der von der Maschine erfassten Temperatur übereinstimmt. Wenn sich diese Temperaturen unterscheiden, ermöglicht Ihnen ein Assistent, die Temperaturmessung zu kalibrieren.



VORSICHT	
	Es ist wichtig, die Mischtemperatur zu kalibrieren, um die richtige Produkthygiene aufrechtzuerhalten.

ZYLINDER

- Befolgen Sie die auf dem Bildschirm angezeigte Reihenfolge um zu kalibrieren

WANNE

- Befolgen Sie die auf dem Bildschirm angezeigte Reihenfolge, um zu kalibrieren
- Führen Sie beide Kalibrierungen (Zylinder und Wanne) mindestens alle 12 Monate durch.



Dienstprogramme sind ergänzende Dienste, mit denen Sie Ihre Maschine optimal nutzen können.



Jedes Ereignis wird in chronologischer Reihenfolge aufgezeichnet. Unterschiedliche Farben und Symbole kennzeichnen die Ereignistypen. Drücken Sie lange auf ein Ereignis, um weitere Informationen anzuzeigen.

ZURÜCK ZUM STARTSEITE

DATUM UND UHRZEIT

BEZEICHNUNG

Log

Date and time	Description
18/08/2018 02:15:24	Blocco erogatore
18/08/2018 02:15:24	Testo lungo warning testo lungo warning warning testo lungo warning warning warning testo lungo warning
18/08/2018 02:15:24	Cambio parametro 006, il nuovo valore è 6°C
18/08/2018 02:15:24	Avvio automatico ciclo HT

GESPERRTER BEREICH