



ROYAL
c a t e r i n g

BEDIENUNGSANLEITUNG

User manual | Instrukcja | Návod k použití | Manuel d'utilisation | Istruzioni per l'uso | Manual de instrucciones | Használati útmutató | Brugsanvisning

SOFT ICE CREAM MACHINE

- RCSI-15-1
- RCSI-20-1
- RCSI-23-3
- RCSI-33-3
- RCSI-20-3



Deutsch	3
English	9
Polski	14
Česky	20
Français	25
Italiano	31
Español	36
Magyar	42

PRODUKTNAME	SOFTEISMASCHINE
PRODUCT NAME	SOFT ICE CREAM MACHINE
NAZWA PRODUKTU	MASZYNA DO LODÓW WŁOSKICH
NÁZEV VÝROBKU	STROJ NA VÝROBU ITALSKÉ ZMRZLINY
NOM DU PRODUIT	MACHINE À CRÈME GLACÉE MOLLE
NOME DEL PRODOTTO	MACCHINA PER GELATO SOFT
NOMBRE DEL PRODUCTO	HELADERA SOFT
TERMÉK NEVE	LÁGYFAGYLALT-GÉP
MODELL	RCSI-15-1 RCSI-20-1 RCSI-23-3 RCSI-33-3 RCSI-20-3
PRODUCT MODEL	
MODEL PRODUKTU	
MODEL VÝROBKU	
MODÈLE	
MODELLO	
MODELO	
MODELL	
HERSTELLER	EXPONDO POLSKA SP. Z O.O. SP. K.
MANUFACTURER	
PRODUCENT	
VÝROBCE	
FABRICANT	
PRODUTTORE	
FABRICANTE	
TERMELŐ	
ANSCHRIFT DES HERSTELLERS	UL. NOWY KISIELIN-INNOWACYJNA 7, 66-002 ZIELONA GÓRA POLAND, EU
MANUFACTURER ADDRESS	
ADRES PRODUCTENTA	
ADRESA VÝROBCE	
ADRESSE DU FABRICANT	
INDIRIZZO DEL PRODUTTORE	
DIRECCIÓN DEL FABRICANTE	
A GYÁRTÓ CÍME	

TECHNISCHE DATEN

Parameter – Beschreibung	Parameter – Wert	
Produktname	Softeismaschine	
Modell	RCSI-15-1	RCSI-20-1
Nennspannung [V~]/Frequenz [Hz]	230/50	
Leistung [W]	1.450	1.600
Kältemittel (Kältemittelmenge)	R410a (0,48kg)	R410a (0,48kg), R134a (0,16kg)
Produktionsleistung für Softeis	15l/h	18l/h
Anzahl der Eisbehälter	1	
Inhalt des Eisbehälters [l]	13	
Abmessungen	700x500x700	690x550x860
Gewicht [kg]	69	89
Parameter – Beschreibung	Parameter – Wert	
Produktname	Softeismaschine	
Modell	RCSI-23-3	RCSI-33-3
Nennspannung [V~]/Frequenz [Hz]	230/50	
Leistung [W]	2.100	2.600
Kältemittel (Kältemittelmenge)	R410a (0,6kg), R134a (0,16kg)	R410a (0,76kg), R134a (0,16kg)
Produktionsleistung für Softeis	23l/h	33l/h
Anzahl der Eisbehälter	2	
Inhalt des Eisbehälters [l]	8,5	
Abmessungen	670x550x1360	
Gewicht [kg]	135	155
Parameter – Beschreibung	Parameter value	
Produktname	Softeismaschine	
Modell	RCSI-20-3	
Nennspannung [V~]/Frequenz [Hz]	230/50	
Leistung [W]	1.850	
Kältemittel (Kältemittelmenge)	R410a (0,58kg), R134a (0,16kg)	
Produktionsleistung für Softeis	20l/h	

Anzahl der Eisbehälter	2
Inhalt des Eisbehälters [l]	8,5
Abmessungen	670x550x1000
Gewicht [kg]	119

1. ALLGEMEINE BESCHREIBUNG

Diese Anleitung ist als Hilfe bei der sicheren und zuverlässigen Nutzung gedacht. Das Produkt wurde strikt nach den technischen Vorgaben und unter Verwendung modernster Technologien und Komponenten sowie unter Wahrung der höchsten Qualitätsstandards entworfen und angefertigt.

VOR INBETRIEBNAHME MUSS DIE ANLEITUNG GENAU DURCHGELESEN UND VERSTANDEN WERDEN.

Für einen langen und zuverlässigen Betrieb des Geräts muss auf die richtige Handhabung und Wartung entsprechend den in dieser Anleitung angeführten Vorgaben geachtet werden. Die in dieser Anleitung angegebenen technischen Daten und die Spezifikation sind aktuell. Der Hersteller behält sich das Recht vor, im Rahmen der Verbesserung der Qualität Änderungen vorzunehmen. Unter Berücksichtigung des technischen Fortschritts und der Geräuschreduzierung wurde das Gerät so entworfen und produziert, dass das infolge der Geräuschemission entstehende Risiko auf dem niedrigsten Niveau gehalten wird.

ERLÄUTERUNG DER SYMBOLE

	Das Produkt erfüllt die geltenden Sicherheitsnormen.
	Gebrauchsanweisung beachten.
	Recycling-Produkt.
	ACHTUNG! oder WARNUNG! oder HINWEIS! um auf bestimmte Umstände aufmerksam zu machen (Allgemeines Warnzeichen).
	Warnung vor elektrischer Spannung.
	Nur zur Verwendung in geschlossenen Räumen.

 **HINWEIS!** In der vorliegenden Anleitung sind Beispieldiagramme vorhanden, die von dem tatsächlichen Aussehen der Maschine abweichen können.

Die originale Anweisung ist die deutschsprachige Fassung. Sonstige Sprachfassungen sind Übersetzungen aus der deutschen Sprache.

2. NUTZUNGSSICHERHEIT

Elektrische Geräte:

 **ACHTUNG!** Lesen Sie alle Sicherheitshinweise und alle Anweisungen durch. Die Nichtbeachtung der Warnungen und Anweisungen kann zu elektrischen Schlägen, Feuer und/oder schweren Verletzungen oder Tod führen.

Der Begriff „Gerät“ oder „Produkt“ in den Warnungen und Beschreibung des Handbuchs bezieht sich auf die Softeismaschine. Benutzen Sie das Gerät nicht in Räumen mit sehr hoher Luftfeuchtigkeit / in unmittelbarer Nähe von Wasserbehältnissen. Lassen Sie das Gerät nicht nass werden. Gefahr eines elektrischen Schlags! Lufteingänge und Luftausgänge nicht abdecken. Legen Sie keine Hände oder Gegenstände in das laufende Gerät!

2.1. ELEKTRISCHE SICHERHEIT

- Der Gerätestecker muss in die Steckdose passen. Ändern Sie den Stecker in keiner Weise. Original-Stecker und passende Steckdosen vermindern das Risiko eines elektrischen Schlags.
- Vermeiden Sie das Berühren von geerdeten Bauteilen wie Rohrleitungen, Heizkörpern, Öfen und Kühlschränken. Es besteht das erhöhte Risiko eines elektrischen Schlags, wenn Ihr Körper durch nasse Oberflächen und in feuchter Umgebung geerdet ist. Wasser, das in das Gerät eintritt, erhöht das Risiko von Beschädigungen und elektrischen Schlägen.
- Verwenden Sie das Kabel nicht in unsachgemäßer Weise. Verwenden Sie es niemals zum Tragen des Geräts oder zum Herausziehen des Steckers. Halten Sie das Kabel von Hitze, Öl, scharfen Kanten oder beweglichen Teilen fern. Beschädigte oder geschweißte Kabel erhöhen das Risiko eines elektrischen Schlags.
- Wenn sich die Verwendung des Geräts in feuchter Umgebung nicht verhindern lässt, verwenden Sie einen Fehlerstrom-Schutzschalter (RCD). Mit einem RCD verringert sich das Risiko eines elektrischen Schlags.

2.2. SICHERHEIT AM ARBEITSPLATZ

- Halten Sie Ihren Arbeitsplatz sauber und gut beleuchtet. Unordnung oder schlechte Beleuchtung kann zu Unfällen führen. Seien Sie voraussichtig, beobachten Sie, was getan wird und bewahren Sie Ihren gesunden Menschenverstand bei der Verwendung des Geräts.
- Im Falle eines Schadens oder einer Störung sollte das Gerät sofort ausgeschaltet und dies einer autorisierten Person gemeldet werden.
- Wenn Sie nicht sicher sind, ob das Gerät ordnungsgemäß funktioniert, wenden Sie sich an den Service des Herstellers.
- Reparaturen dürfen nur vom Service des Herstellers durchgeführt werden. Keine Reparaturen auf eigene Faust durchführen!
- Bei Brand oder Feuer zum Löschen des Geräts nur Pulver-Feuerlöscher oder Kohlendioxidlöscher (CO₂) verwenden.
- Kinder und Unbefugte dürfen am Arbeitsplatz nicht anwesend sein.



HINWEIS! Kinder und Unbeteiligte müssen bei der Arbeit mit diesem Gerät gesichert werden.

2.3. PERSÖNLICHE SICHERHEIT

- Es ist nicht gestattet, das Gerät im Zustand der Ermüdung, Krankheit, unter Einfluss von Alkohol, Drogen oder Medikamenten zu betreiben, wenn diese die Fähigkeit, das Gerät zu bedienen, einschränken.

- Um eine versehentliche Inbetriebnahme zu vermeiden, vergewissern Sie sich, dass der Schalter vor dem Anschließen an eine Stromquelle ausgeschaltet ist.

2.4. SICHERE ANWENDUNG DES GERÄTS

- Benutzen Sie das Gerät nicht, wenn der EIN-/AUS-Schalter nicht ordnungsgemäß funktioniert (nicht ein – oder ausschaltet). Geräte, die per Schalter nicht gesteuert werden können, sind gefährlich, können nicht funktionieren und müssen repariert werden.
- Vor dem Einstellen, dem Auswechseln von Zubehör oder dem Beiseitelegen von Werkzeug, ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose. Eine solche vorbeugende Maßnahme verringert das Risiko einer versehentlichen Inbetriebnahme.
- Nicht verwendete Werkzeuge sind außerhalb der Reichweite von Kindern sowie von Personen aufzubewahren, welche weder das Gerät selbst, noch die entsprechende Anleitung kennen. In den Händen unerfahrener Personen können derlei Geräte eine Gefahr darstellen.
- Halten Sie das Gerät im einwandfreien Zustand. Überprüfen Sie vor jeder Arbeit, ob allgemeine Schäden vorliegen oder Schäden an beweglichen Teilen (Bruch von Teilen und Komponenten oder andere Bedingungen, die den sicheren Betrieb der Maschine beeinträchtigen könnten). Im Falle eines Schadens muss das Gerät vor Gebrauch in Reparatur gegeben werden.
- Halten Sie das Gerät außerhalb der Reichweite von Kindern.
- Reparatur und Wartung von Geräten dürfen nur von qualifiziertem Fachpersonal und mit Original-Ersatzteilen durchgeführt werden. Dadurch wird die Sicherheit bei der Nutzung gewährleistet.
- Um die vorgesehene Betriebsintegrität des Geräts zu gewährleisten, dürfen die werksmäßig montierten Abdeckungen oder Schrauben nicht entfernt werden.
- Beim Transport und beim Verlegen des Geräts vom Aufbewahrungsort zum Einsatzort sind die Sicherheits – und Hygienevorschriften für die manuelle Handhabung für das Land zu berücksichtigen, in dem das Gerät verwendet wird.
- Vermeiden Sie Situationen, in denen das Gerät bei laufendem Betrieb unter schwerer Last stoppt. Dies kann zu einer Überhitzung der Antriebskomponenten und damit zu einer Beschädigung des Gerätes führen.
- Achtung! Das Wasser nach dem Reinigen nicht im Tank belassen. Das Belassen des Wassers im Tank nach dem Reinigen kann Eisbildung und damit eine Beschädigung des Motors verursachen.**
- „JJJ“-Meldung ist keine Fehlermeldung. Es ist ein automatischer Schutz vor Eisbildung in der Kammer. Das Gerät schaltet sich in den folgenden fünf Minuten nicht ein – in dieser Zeit wird das Eis geschmolzen**

3. NUTZUNGSBEDINGUNGEN

Die Softeismaschine ist für die Herstellung von Softeis konzipiert. Das Gerät kann zu folgenden Zwecken nicht verwendet werden:

- die Zubereitung von Speiseeis aus gesundheits – oder lebensgefährlichen Stoffen
- das Einfrieren von Getränken und Lebensmitteln

Das Produkt ist für den gewerblichen Gebrauch bestimmt.

Für alle Schäden bei nicht zweckgemäßer Verwendung haftet allein der Betreiber.

3.1. GERÄTEBESCHREIBUNG Modell: RCSI-15-1, RCSI-20-1



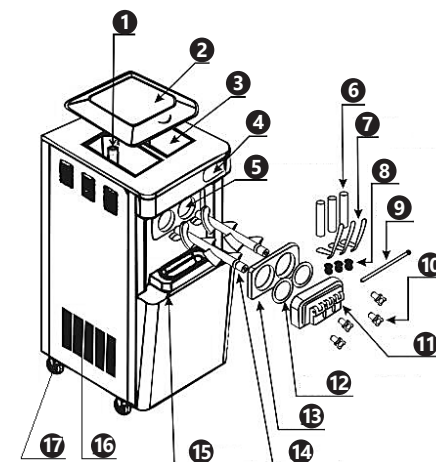
Modell: RCSI-23-3, RCSI-33-3



Modell: RCSI-20-3



Das folgende Schema bzw. Diagramm präsentiert die Konstruktion aller Modelle mit einigen Unterschieden (Punkte 3 und 17).



- Einlass-Regulierungsrohr
- Behälterabdeckung bzw. Deckel
- Behälter (RCSI-15-1, RCSI-20-1) / Zwei Behälter (RCSI-23-3, RCSI-33-3, RCSI-20-3) für Eismasse
- Steuerpaneel
- Rührwerktrommel
- Ventilstift bzw. Bolzen
- Hebel
- Dichtungsringe der Ventilstifte bzw. – bolzen
- Metallsplint
- Befestigungsschrauben bzw. Muttern
- Spender bzw. Dosierdüse
- Spenderdichtung
- Deckel
- Rührer bzw. Rühransatz
- Auffangschale bzw. Tablett
- Lüftungsöffnungen
- Schieberäder (nur in den Modellvarianten RCSI-23-3, RCSI-33-3)



- AUTO-Taste: Einschalten der Eismassenverarbeitung
- WASH-Taste. Aktivieren des Waschmodus der Rührtrommel (Drehung der Rührmasse, keine Kühlung)
- SUB-Taste: Verringerung der Eismassenhärte
- ADD-Taste: Steigerung der Eismassenhärte

5. SET-/PRECOOLING-Taste: Vorkühlungsprozedur von Eiscreme oder Halten der Kühlungsstufe (empfohlen, wenn das Gerät mehrere Stunden lang kein Eis produziert)
6. ON/OFF; Hauptschalter,
7. ICE CREAM-Taste: Symbol, das über die Herstellung von Eis oder über das Bereitstellen von Eis informiert. Kontrolllampe blinkt – Eiscremeproduktionsprozess. Kontrolllampe leuchtet dauerhaft – Eiscremeproduktion beendet, Eiscreme fertig.
8. NO – Taste: Informiert über die Anzahl der erzeugten Eiskugeln (Speiseeis)
9. CHURN -Taste: Symbol, das anzeigt, dass das Rührwerk bzw. der Rühransatz in Bewegung ist
10. HARD-Taste: Eishärtestufe
11. PRECOOL-Taste: Symbol zeigt an, dass der Vorkühl-/Kühlmodus aktiviert ist
12. TEMPERATURE-Taste: Temperatur der Eismasse
13. LEVEL-Taste: Symbol informiert, dass der Eisstand im Behälter zu gering.

3.2. VORBEREITUNG ZUM BETRIEB

Platzierung des Gerätes

Die Umgebungstemperatur sollte im Bereich von 10 bis 35°C liegen und die relative Luftfeuchtigkeit sollte 85 % nicht überschreiten. Stellen Sie das Gerät so auf, dass eine gute Luftzirkulation gewährleistet ist. Es ist auf allen Seiten ein Mindestabstand von wenigstens 50 cm einzuhalten (Es muss ein Mindestabstand von 1,5 m zum Warmluftauslass eingehalten werden). Halten Sie das Gerät von allen heißen Flächen fern. Das Gerät sollte immer auf einer ebenen, stabilen, sauberen, feuerfesten und trockenen Oberfläche außerhalb der Reichweite von Kindern und Personen mit eingeschränkten geistigen Funktionen verwendet werden. Platzieren Sie das Gerät so, dass der Netzstecker jederzeit zugänglich und nicht verdeckt ist. Achten Sie darauf, dass die Stromversorgung des Gerätes den Angaben auf dem Produktschild entspricht.

ACHTUNG! Vor dem ersten Gebrauch sind alle Komponenten auszubauen und zu waschen, ebenso wie das gesamte Gerät.

Setzen Sie das Gerät weder Regen noch direkter Sonneneinstrahlung aus. Die Oberfläche, auf der das Gerät installiert werden soll, muss stark genug sein, um das Gewicht des Geräts samt Inhalt zu tragen und den sicheren Betrieb des Geräts zu gewährleisten. Während des Transports kann das Gerät durch Vibrationen, Stöße und Neigungen beeinträchtigt werden. Es wird empfohlen, das Gerät ca. zwölf Stunden vor dem Einschalten nicht mehr zu bewegen.

Das Gerät sollte nur in horizontaler Position arbeiten und auf Standbeinen oder Rädern mit einem Neigungswinkel von maximal 5 Grad stehen.

Vor dem Gebrauch:

1. Packen Sie das gesamte Gerät aus und stellen Sie sicher, dass sich keine Verpackungselemente im Behälter und in der Mischtrommel des Geräts befinden.
2. Reinigen Sie das ganze Gerät.
3. Stellen Sie das Gerät auf eine geeignete Oberfläche.
4. Verriegeln Sie die Räder mit den Bremsen des Geräts (betrifft nur RCSI-23-3, RCSI-33-3).
5. Montieren Sie die Auffangschale in das Gerät, indem Sie diese an Stelle des Dosierers des Geräts schieben.

3.3. ARBEIT MIT DEM GERÄT

Um mit dem Gerät Eis herzustellen, ist Folgendes notwendig:

1. Schließen Sie das Gerät an das Stromnetz an.
2. Schalten Sie das Gerät mit dem Hauptschalter ein.
3. Öffnen Sie die den Deckel des Eismassebehälters am Gerät.
4. Setzen Sie die Einlassregulierungsrohre in den Abflusskanal bzw. Vorfluter des Behälters / der Behälter für die Eismasse.
5. Gießen Sie das Eis in den Behälter /die Behälter. Der Massenstand sollte die Höhe des unteren Lochs des Einlassregulierungsrohrs überschreiten. Alle Behälter sollten eine Eismasse enthalten (RCSI-15-1, RCSI-20-1 haben nur einen Behälter). Das Gerät, das den Kühlvorgang ohne Eismasse startet, kann beschädigt werden. Warten Sie, bis die Eismasse in die Trommel des Rührwerks fließt (dies kann bis zu 30 Minuten dauern).
6. Schließen Sie die den Deckel des Eismassebehälters am Gerät.
7. Drücken Sie die AUTO-Taste, um die Eismassenproduktion zu starten - der Summer ertönt kurz, um den Start des Vorgangs zu bestätigen. Die Kontrollleuchte 7 leuchtet auf, das Rührwerk, die Pumpe und das Magnetventil starten und 30 Sekunden später auch der Kompressor. Die Eiscremehärte erscheint auf dem Display. Drücken Sie die AUTO-Taste erneut, und das Gerät wird gestoppt. Wenn die Eiscremehärte den eingestellten Wert erreicht, ist das Eis fertig, die Kontrollleuchte 7 blinkt und der Kompressor stoppt. Der Motor und die Pumpe werden innerhalb von 30 Sekunden und der Lüfter innerhalb einer Minute gestoppt. Die Maschine kann innerhalb von 5 Minuten neu gestartet werden, wenn 2 Eistüten serviert werden. Wenn nicht, wird sie nach 5 Minuten neu gestartet.
8. Ziehen Sie den Dosierhebel an der Maschine, um eine Portion des Eises aufzutragen. Der Eismischer stoppt und das verzehrfertige Eis fließt aus dem Spender.

ACHTUNG! Denken Sie daran, einen geeigneten Behälter oder eine spezielle Waffel für das aufzubringende Eis vorzubereiten.

ACHTUNG! Bei der Dosierung von Speiseeis nimmt die Masse in der Rührtrommel ab. Wenn die Masse in der Trommel stark abnimmt, kann es zu einem anormalen Geräusch kommen und das Rührwerk kann beschädigt werden. Achten Sie darauf, dass das Verlängerungsrohr für den Abflusskanal nicht verstopft ist.

Je nach Maschinentyp kann es mehr als einen Hebel geben. Für Modelle mit 2 Geschmackbehältern gibt es 3 Hebel zum Dosieren des Eises. Die im externen Bereich platzierten Hebel dienen der Zugabe einzelner Geschmacksvarianten. Der sich in der Mitte befindende Hebel dient zur Abgabe einer Geschmacksmischung bzw. einer Menge von Geschmacksvarianten.

9. Die Eisverarbeitung stoppt automatisch, wenn das Eis die gewünschte Härte erreicht hat. Die Maschine startet nach ca. 5 Minuten automatisch die neue Verarbeitung.
10. Wenn Sie beabsichtigen, das Gerät in einem Zustand zu belassen, in dem es kein Eis produziert, aber das Eis

mehrere Stunden im Gerät verbleibt, wird empfohlen, es in den PRECOOLING-Modus zu schalten, das Eis wird gekühlt, bis dieser Modus ausgeschaltet wird. Um in den PRECOOLING-Modus zu wechseln, drücken Sie kurz PRECOOLING (5)-Modus (mit Ausnahme von RCSI-15-1).

11. Wenn das Gerät nicht mehr verwendet wird, schalten Sie es mit dem Hauptschalter aus, trennen Sie das Gerät von der Stromversorgung und waschen Sie es anschließend.
ACHTUNG! Drücken Sie die AUTO-Taste nicht zu oft, wenn das Eis die eingestellte Härte erreicht hat und während dieser Zeit kein Eis dosiert wurde. Die Eismaschine dient zur chargenweisen Herstellung von Speiseeis, und wenn eine bestimmte Menge an Speiseeis produziert und dosiert wurde, kann die nächste Charge nicht sofort dosiert werden. Man muss einige Minuten warten, bis das Eis abgekühlt und in der Rührtrommel ausgehärtet ist.

EISHÄRTE EINSTELLEN

Die Härte des Eises wurde bei der Herstellung der Maschine richtig eingestellt, aber wenn der Anwender ein eigenes Rezept für Eis hat, kann die Härte eingestellt werden.

Halten Sie die SUB-Taste (3) oder die ADD-Taste (4) einige Sekunden lang gedrückt, bis die Anzeige zu blinken beginnt, um die Härte der Eismasse einzustellen:

- Um den Härtegrad der Eismasse zu verringern, drücken Sie die SUB-Taste (3).
- Um den Härtegrad der Eismasse zu erhöhen bzw. zu steigern, drücken Sie die ADD-Taste (4).

Bei jedem Drücken ändert sich der Härtegrad um 0,1.

Es ist möglich, den Härtegrad von 2 bis 7 einzustellen. Je höher der Wert, desto höher ist die Härte der erzeugten Eismasse. Werkseinstellung der Eishärte, RCSI-15-1: 5,0, RCSI-20-1: 5,0, RCSI-23-3: 5,2, RCSI-33-3: 4,0, RCSI-20-3: 5,2.

Standby-Funktion

Drücken Sie bei angeschlossener Stromversorgung die ON/OFF-Taste, um in die Standby-Funktion zu gelangen - der Summer ertönt kurz zur Bestätigung. Das Display zeigt die folgenden Meldungen an:

- „NO“ – die Zahl gibt die Menge an Eis an, die ausgegeben wurde
- „AC V“ – bedeutet Eingangsspannung (z. B. 230V)
- „TEMPERATURE“ – bedeutet die aktuelle Temperatur des Gefäßes mit der Eismischung (außer bei RCSI-15-1).

Wenn der Pegel der Eismischung zu niedrig ist, ertönt der Summer und die Anzeige „LEVEL“ blinkt. Sie können die Eismischung jederzeit hinzufügen, ohne zu warten, bis sie vollständig verbraucht ist (außer bei den Modellen RCSI-15-1 und RCSI-20-1). Setzen Sie anschließend den Deckel auf, mit dem „TOP“-Symbol nach oben. Motor, Kompressor und Pumpe sind währenddessen nicht in Betrieb. Der Alarm stoppt automatisch nach dem Hinzufügen der Eismischung.

BETRIEB DES EISCREMEZÄHLERS

- Halten Sie SUB (3) und ADD (4) 5 Sekunden lang gedrückt, um die erzeugte Eismenge anzuzeigen.
- Halten Sie SUB (3) und ADD (4) 2 Sekunden lang gedrückt, um die erzeugte Eismenge auf 0 zu setzen

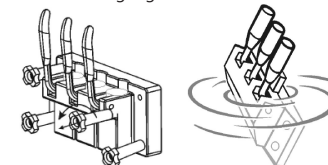
Anzeige von Fehlercodes:

1. „CCC“ - wenn der Hebel länger als 1 Minute abgesenkt ist. Entfernen Sie den Splint, drücken Sie den Hebel nach oben und starten Sie das Gerät neu. Der Fehler sollte dann beseitigt worden sein.

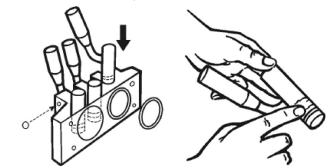
2. „UH“ (anfängliche Eingangsspannung um mehr als 10 % zu hoch) - normale Spannung wiederherstellen.
3. „UL“ (anfängliche Eingangsspannung um mehr als 10 % zu niedrig) - normale Spannung wiederherstellen.

3.4. REINIGUNG UND WARTUNG

- Ziehen Sie vor jeder Reinigung und nach jedem Gebrauch den Netzstecker und lassen Sie das Gerät vollständig abkühlen.
- Verwenden Sie zum Reinigen der Oberfläche ausschließlich Mittel ohne ätzende Inhaltsstoffe
- Um das Gerät (vor der Produktion) zu reinigen, ist Folgendes notwendig:
 - » Entfernen Sie die Dosiereinheit durch Lösen der Befestigungsmuttern.



- » Reinigen Sie das Innere von Eiscremebehältern, Behälterabflusskanälen, Einlassregulierungsrohren, Mischtrommeln, Mischwerken und den Innenraum des Gerätegehäuses mit einem milden Reinigungsmittel.
- » Wasser oder Feinwaschmittel sollten die Temperatur zwischen 5°C und 40°C haben, sonst kann das Gerät beschädigt werden.
- » Setzen Sie die herausnehmbare Dosiereinheit mit dem verdünnten Feinwaschmittel ein.
- » Ziehen und schieben Sie die Hebel 2-3 mal während der Reinigung der Dosiereinheit.
- » Entfernen Sie die Querstifte von den Hebeln und entfernen Sie die Kolben zur Reinigung, reinigen Sie sie mit einem milden Reinigungsmittel.
- Es wird empfohlen, das Element in beweglichen Verbindungen mit einem speziellen Schmiermittel für Geräte, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen, zu schmieren.



- Um das Gerät (nach der Produktion) zu reinigen, ist Folgendes notwendig:
 - » Setzen Sie das Einlassregulierungsrohr ein
 - » Gießen Sie Leitungswasser in jede Wanne auf die Eismasse.
 - » Taste (2) WASH drücken, die Rührwerke der Maschine beginnen sich zu drehen und führen zusammen mit dem Leitungswasser zum Schmelzen und Ausspülen der Eismassenreste. – Das Gerät sollte 3-5 Minuten im WASH-Modus arbeiten und dann ist den Inhalt der Rührtrommeln durch Ziehen am Hebel zu entfernen. Dieser Vorgang muss mehrmals wiederholt werden.
 - » Dann wird die Dosiereinheit wie vor der Produktion gewaschen.
 - Halten Sie das Gerät sauber.

- Reinigen Sie das Gerät vor Gebrauch und unmittelbar nach jedem Gebrauch. Insbesondere sollten alle Teile, die mit dem Eis in Berührung kommen, gereinigt werden.
- Lassen Sie nach jeder Reinigung alle Teile gut trocknen, bevor das Gerät erneut verwendet wird.
- Überprüfen Sie regelmäßig die Spannung der Antriebsriemen.
- Beim vorhandenen Spiel auf den Riemen den Abstand zwischen Riemenscheibe und Rührwerksmotor einstellen. Diese Tätigkeit sollte von einem speziellen Fachmann ausgeführt werden.
- Wenn die Maschine nicht in Betrieb ist, trennen Sie sie von der Stromversorgung. Wenn die Maschine nicht läuft, sondern an die Stromversorgung angeschlossen ist, befindet sie sich im Standby-Modus.
- Schieben Sie keine Bürsten zu Reinigungszwecken in das Gerät, z.B. in Öffnungen oder in eine Ablaufrinne.
- Bewahren Sie das Gerät an einem trockenen, kühlen, vor Feuchtigkeit und direkter Sonneneinstrahlung geschütztem Ort auf.
- Staub und etwaige Verschmutzungen sollten regelmäßig vom Innenraum des Kondensators entfernt werden.
- Zum Reinigen darf man keine scharfen und/oder Metallgegenstände (z.B. Drahtbürste oder Metallspachtel) benutzen, weil diese die Oberfläche des Materials, aus dem das Gerät hergestellt ist, beschädigen können.

TRANSPORT UND LAGERUNG BZW. AUFBEWAHRUNG:
Um Beschädigungen des Geräts während des Transports und der Lagerung zu vermeiden, ist es verboten, das Gerät um einen Winkel von mehr als 45 Grad zu neigen. Die Modelle RCSI-23-3 und RCSI-33-3 dürfen nur durch Drücken an der Vorderseite des Gehäuses geschoben werden. Schieben von den Seiten ist verboten.

TECHNICAL DATA

Parameter description	Parameter value	
Product name	Soft ice cream machine	
Model	RCSI-15-1	RCSI-20-1
Rated voltage [V~]/ Frequency [Hz]	230/50	
Power [W]	1,450	1,600
Refrigerant (Refrigerant Amount)	R410a (0.48kg)	R410a (0.48kg), R134a (0.16kg)
Ice cream production efficiency	15l/h	18l/h
Number of containers for ice mass	1	
Capacity of the container, for ice mass [l]	13	
Dimensions [mm]	700x500x700	690x550x860
Weight [kg]	69	89

Parameter description	Parameter value	
Product name	Soft ice cream machine	
Model	RCSI-23-3	RCSI-33-3
Rated voltage [V~]/ Frequency [Hz]	230/50	
Power [W]	2,100	2,600
Refrigerant (Refrigerant Amount)	R410a (0.6kg), R134a (0.16kg)	R410a (0.76kg) R134a (0.16kg)
Ice cream production efficiency	23l/h	33l/h
Number of containers for ice mass	2	
Capacity of the container, for ice mass [l]	8.5	
Dimensions [mm]	670x550x1360	
Weight [kg]	135	155
Parameter description	Parameter value	
Product name	Soft ice cream machine	
Model	RCSI-20-3	
Rated voltage [V~]/ Frequency [Hz]	230/50	

Power [W]	1,850
Refrigerant (Refrigerant Amount)	R410a (0.58kg), R134a (0.16kg)
Ice cream production efficiency	20l/h
Number of containers for ice mass	2
Capacity of the container, for ice mass [l]	8.5
Dimensions [mm]	670x550x1000
Weight [kg]	119

1. GENERAL DESCRIPTION

The user manual is designed to assist in the safe and trouble-free use of the device. The product is designed and manufactured in accordance with strict technical guidelines, using state-of-the-art technologies and components. Additionally, it is produced in compliance with the most stringent quality standards.

DO NOT USE THE DEVICE UNLESS YOU HAVE THOROUGHLY READ AND UNDERSTOOD THIS USER MANUAL.

To increase the product life of the device and to ensure a trouble-free operation, use it in accordance with this user manual and regularly perform the maintenance tasks. The technical data and specifications in this user manual are up to date. The manufacturer reserves the right to make changes associated with quality improvement. Taking into account technological progress and noise reduction opportunities, the device was designed to reduce noise emission risks to the minimum.

LEGEND

	The product satisfies the relevant safety standards.
	Read the instructions before use.
	The product must be recycled.
	WARNING! or CAUTION! or REMEMBER! Applicable to the given situation (general warning sign).
	Electric shock warning.
	Only use inside.

PLEASE NOTE! Drawings in this manual are for illustration purposes only and in some details it may differ from the actual machine.

The original operation manual is in German. Other language versions are translations from German.

2. USAGE SAFETY

Electrical equipment

⚠ ATTENTION! Read all safety warnings and all instructions. Failure to follow the warnings and instructions may result in an electric shock, fire and/or serious injury or even death.

Whenever „device“ or „product“ are used in the warnings and instructions, it shall mean Soft ice cream machine. Do not use in very humid environments or in the direct vicinity of water tanks. Prevent the device from getting wet. Risk of electric shock! Do not cover air inlets/outlets. When in use, do not put your hands or other items inside the device!

2.1. ELECTRICAL SAFETY

- The plug must fit the socket. Do not modify the plug in any way. Using the original plugs and matching sockets reduces the risk of electric shock.
- Avoid touching earthed elements such as pipes, heaters, boilers and fridges. There is an increased risk of electric shock if the earthed device is exposed to rain, in direct contact with a wet surface or operating in a humid environment. Water ingress into the device increases the risk of damage to the device and of electric shock.
- Use the cable only in accordance with its designated use. Never use it to carry the device or to pull the plug out of a socket. Keep the cable away from heat sources, oil, sharp edges or moving parts. Damaged or tangled cables increase the risk of electric shock.
- If using the device in a humid environment cannot be avoided, a residual current device (RCD) should be applied. The use of an RCD reduces the risk of electric shock.

2.2. SAFETY AT THE WORKPLACE

- Make sure the workplace is orderly and well lit. A messy or poorly lit workplace may lead to accidents. Try to anticipate what may happen, observe what is going on and use common sense when working with the device.
- Upon discovering damage or irregular operation, immediately switch the device off and report it to a supervisor without delay.
- If there are any doubts as to the correct operation of the device, contact the manufacturer's support service.
- Only the manufacturer's service point may repair the device. Do not attempt any repairs independently!
- If a fire starts, use solely powder or carbon dioxide (CO₂) fire extinguishers suitable for use on live devices to put it out.
- Children or unauthorised persons are forbidden from entering a work station.

⚠ REMEMBER! When using the device, protect children and other bystanders.

2.3. PERSONAL SAFETY

- Do not use the device when tired, ill or under the influence of alcohol, narcotics or medication which can significantly impair the ability to operate the device.
- To prevent the device from accidentally switching on, make sure the switch is on the OFF position before connecting to a power source.

2.4. SAFE DEVICE USE

- Do not use the device if the ON/OFF switch does not function properly (does not switch the device on and off).

Devices which cannot be switched on and off using the ON/OFF switch are hazardous, should not be operated and have to be repaired.

- Make sure the plug is disconnected from the socket before attempting any adjustments, tool replacements or before putting the device aside. Such precautions will reduce the risk of accidentally activating the device.
- When not in use, store in a safe place, away from children and people not familiar with the device, who have not read the user manual. The device may pose a hazard in the hands of inexperienced users.
- Maintain the device in a good technical state. Before each use check for general damage and especially check for cracked parts or elements and for any other conditions which may impact the safe operation of the device. If damage is discovered, hand over the device for repair before use.
- Keep the device out of the reach of children.
- Device repair or maintenance should be carried out by qualified persons, only using original spare parts. This will ensure safe use.
- To ensure the operational integrity of the device, do not remove factory fitted guards and do not loosen any screws.
- When transporting and handling the device between the warehouse and the destination, take into account the occupational health and safety principles for manual transport operations which apply in the country where the device will be used.
- Avoid situations where the device halts during use due to excessive loading. This may result in overheating of the drive elements and device damage.
- Attention: Do not leave water in the tank after cleaning. Leaving water in the tank after cleaning can cause ice to form and damage the motor.**
- The message „JJJ“ is not an error message. This is an automatic protection against ice formation in the mixing chamber. The device will not turn on for 5 minutes, during which time the ice will melt.**

3. USE GUIDELINES

The Italian ice-cream machine is designed to produce Italian ice-cream. The device may not be used for:

- preparing ice cream from substances that may endanger one's health or life
- freezing drinks and food

The product is intended for commercial use.

The user is liable for any damage resulting from non-intended use of the device!

3.1. DEVICE DESCRIPTION

Model: RCSI-15-1, RCSI-20-1



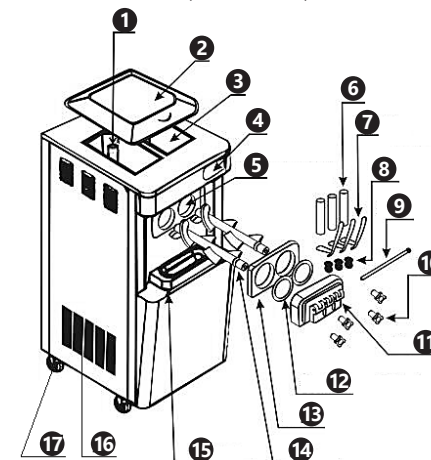
Model: RCSI-23-3, RCSI-33-3



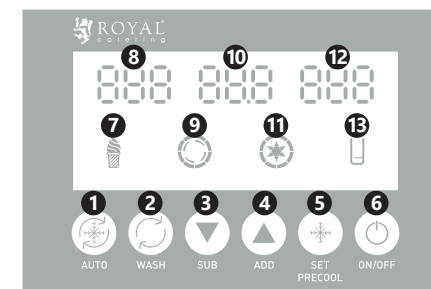
Model: RCSI-20-3



The diagram below shows the construction of all models with some differences (items 3 and 17).



- Inlet adjustment tube
- Tank cover
- Ice cream tank (RCSI-15-1, RCSI-20-1 models) / two tanks (RCSI-23-3, RCSI-33-3, RCSI-20-3 models).
- Control panel
- Mixing drum
- Valve stem
- Lever
- Valve stem sealing rings
- Cotter pin
- Fixing nuts
- Dispenser
- Dispenser gasket
- Cover
- Agitator
- Drip tray
- Ventilation holes
- Castors (RCSI-23-3, RCSI-33-3 only)



- AUTO; ice cream batter processing,
- WASH; mixing drum washing mode (agitator rotation, no refrigeration),
- SUB; reduction of ice cream hardness
- ADD; increase of ice cream hardness
- SET/PRECOOLING; ice cream batter pre-cooling or sustained refrigeration (recommended when the machine will not be producing ice cream for several hours),
- ON/OFF; main switch,
- ICE CREAM – icon informing that ice creams are produced or that ice cream is ready to be served. - Blinking icon - the ice cream production process is under way; Icon lights up continuously - the ice cream production process is complete, the ice cream is ready.
- NO – ice cream counter
- CHURN; icon indicating that the agitator is in motion,
- HARD; hardness of ice cream,
- PRECOOL – icon indicating that the pre-cooling/ refrigerating mode is on,
- TEMPERATURE; ice cream batter temperature
- LEVEL; icon indicating the level of ice cream in the tank is too low

3.2. PREPARING FOR USE

Appliance location

The ambient temperature should be between 10 and 35°C while the relative humidity should not exceed 85%. Ensure good ventilation in the room where the device is used. The distance between each side of the device and the wall or other objects should be at least 50cm (A distance of at least 1.5 m must be kept from the hot air outlet). Keep the device away from hot surfaces.

Always operate the device on an even, stable, clean, fireproof and dry surface out of the reach of children and persons with limited mental functions. Install the device making sure that constant access to the main plug is ensured. The power cord connected to the appliance must be properly grounded and correspond to the technical details.

NOTE! Before the first use it is necessary to dismantle all elements and to wash them, as well as to wash the entire device.

The device should not be exposed to rain and to direct sunlight. The surface on which the device will be set must be sufficiently strong in order to carry the weight of the device, the mass of ice cream and to ensure safe work with the device.

During transport, the machine may be affected by vibrations, shocks and tilts. It is recommended that the machine be left idle for about 12 hours before it is switched on.

The device should be operated only in a horizontal position standing on its feet or castors on a surface with an inclination angle of not more than 5°.

Before use:

1. Unpack the entire machine and make sure that no parts of packaging are left inside the tank and/or the mixing drum.
2. Wash the entire machine.
3. Place the machine on an appropriate surface.
4. Lock the castors with the machine's brakes (applies only to RCSI-23-3, RCSI-33-3 models).
5. Slide the drip tray into the space under the dispenser of the device.

3.3. DEVICE USE

In order to produce ice cream using the device it is necessary to:

1. Connect the device to the power supply
2. Switch on the device using the main switch.
3. Open the lid of the ice mass tanks of the device.
4. Insert the inlet adjustment tubes into the discharge channel of the ice cream batter tank(s).
5. Pour the ice cream batter into the tank(s). The batter level should be above the bottom hole of the inlet adjustment tube. All tanks should be filled with ice cream batter (the RCSI-15-1 and RCSI-20-1 models have only one tank). If the machine starts refrigerating without ice cream batter it can be damaged. Wait until the batter flows down into the mixing drum (this may take up to 30 minutes).
6. Close the lid of the ice mass tanks of the device.
7. Press the AUTO button to start ice cream production - the buzzer will alert you briefly to confirm the start of the operation. The indicator 7 lights up, the agitator, pump and solenoid valve start, and 30 seconds later also the compressor. The ice cream hardness appears on the display. Press the AUTO button again and the unit will stop. If the ice cream hardness reaches the set value, the ice cream is ready, indicator 7 will blink and the compressor will stop. The engine and pump will stop within 30 seconds and the fan within a minute. The machine can restart within 5 minutes if 2 ice cream cones are served. If not, it will restart after 5 minutes.
8. In order to serve a portion of ice cream, it is necessary to pull the dispenser lever of the machine. The ice mass agitator will stop and ice cream suitable for eating will start to flow from the dispenser.

Note: It must be remembered that a suitable dish or a special waffle for ice cream must be prepared for serving the ice cream.

Note: In the course of dispensing the ice cream, the level of the mass quantity in the agitator drum drops. When the mass quantity in the drum drops significantly, an abnormal sound may be heard and the agitator may be damaged. Check whether the extension pipe of the drainage channel is not clogged. Depending on the device model, there can be more than one levers. In case of models equipped with 2 flavour containers, there will be 3 levers for dispensing ice cream. The levers on the right and left are used to dispense a single flavour. The lever located in the middle serves for dispensing a combination of flavours.

9. Processing the ice mass will stop automatically when the ice mass reaches the desired hardness. The machine will automatically restart the processing after about 5 minutes.
10. In case one intends to leave the device in the state in which it does not produce ice cream for several hours, but while keeping the ice mass in the device, it is recommended to switch it to the PRECOOLING mode, the ice mass will be cooled until this mode is turned off. In order to switch the device into PRECOOLING mode it is necessary to press PRECOOLING (5) mode (except for RCSI-15-1).
11. After finishing the use of the device it is necessary switch off the device with the main switch, to disconnect them from the power supply and then to wash them.

NOTE: Do not press the AUTO button too often when the ice mass has reached the set hardness and no quantity of ice cream has not been dispensed during this time.

SETTING THE ICE CREAM HARDNESS

The ice cream hardness was properly set during the machine production. However, if the user has their own recipe for ice cream, the hardness can be adjusted. To set the hardness of the ice cream, press and hold the SUB (3) or ADD (4) button for a few seconds until the display starts to flash.

Next:

- to decrease the ice cream hardness, press the SUB (3) button;
- to increase the ice cream hardness, press the ADD (4) button.

Each press changes the hardness value by 0.1.

It is possible to set a hardness degree from 2 to 7. The higher the set value, the higher will be the hardness of the ice cream produced. Factory setting of ice cream hardness RCSI-15-1: 5.0, RCSI-20-1: 5.0, RCSI-23-3: 5.2, RCSI-33-3: 4.0, RCSI-20-3: 5.2

Standby function

With the power connected, press the ON / OFF button to enter standby mode - the buzzer will alert you briefly for confirmation.

The display will show messages above:

- „NO“ - the number indicates the amount of ice cream that has been released
- „AC V“ - means input voltage (e.g. 230V)
- „TEMPERATURE“ - means the current temperature of the tank with ice mixture (except RCSI-15-1)

If the ice cream level is too low, the buzzer will sound and the „LEVEL“ indicator will blink. The ice cream mixture can be added at any time, without waiting for it to be completely absorbed (except for the RCSI-15-1 and RCSI-20-1 models), then place the lid with the „TOP“ sign up under the addition. The engine, compressor and pump do not work at this time. The alarm will stop automatically after adding the ice cream.

OPERATION OF THE ICE CREAM COUNTER

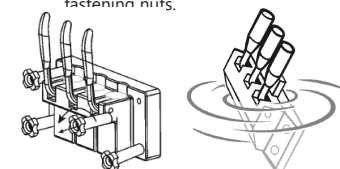
- Press and hold SUB (3) and ADD (4) for 5 seconds to display the amount of ice cream produced.
- Press and hold SUB (3) and ADD (4) for 2 seconds to set the amount of ice cream produced to 0.

Error code display:

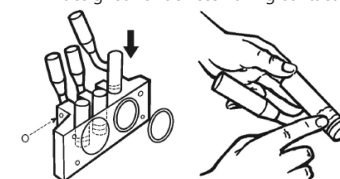
1. „CCC“ - if the lever is lowered down for more than 1 minute. Remove the cotter pin, push the lever up and restart the device, and the error should disappear.
2. „UH“ (initial input voltage is too high by more than 10%) - normal voltage must be restored.
3. „UL“ (initial input voltage is too low by more than 10%) - normal voltage must be restored.

3.4. CLEANING AND MAINTENANCE

- Always unplug the device before cleaning it
- Use cleaners without corrosive substances to clean each surface.
- In order to clean the device (before production) it is necessary:
 - » to unmount the dispenser by unscrewing the fastening nuts.



- » Use mild detergent to clean the inside of the ice cream tanks, tank discharge channels, inlet adjustment tubes, mixing drums, agitators and the entire housing of the machine.
- » water or a mild detergent should have a temperature between 5-40° C, because otherwise the device may be damaged.
- » insert the unmounted dispensing unit into the bath with the diluted mild detergent.
- » while cleaning the dispenser, it is necessary to pull and to push the levers 2-3 times
- » remove the transverse pins from the lever and remove the pistons for cleaning, clean with a mild detergent
- It is recommended to lubricate the connections of the moving elements by means of a special lubricant designed for devices having contact with food.



- In order to clean the device (after production) it is necessary to:
 - » insert the inlet adjustment tube
 - » pour tap water into each tub for the ice mass.
 - » press the button (2) WASH, the agitators of the machine will start to rotate and, together with the tap water poured, will cause the ice mass remains to melt and rinse. The device should work in the WASH mode for 3-5 minutes, then it is necessary to pour out the contents of the agitator drums by pulling the lever. Repeat this process several times.
 - » the dispensing unit should be washed in the same way as before the start of the production.
- Keep the device clean.
- The device should be cleaned before use and immediately after each use. In particular, it is necessary to clean all parts having contact with the ice mass.
- Dry all parts well after cleaning before the device is used again.
- Regularly check the tension of the drive belts. If there is looseness on the belts, adjust the distance between the pulley and the agitator motor. This operation should be carried out by an expert.
- When the machine is not in use, it should be disconnected from the power supply. When the machine is not operating but is connected to the mains, it is in the standby mode.
- Do not push any brushes into the device in order to clean e.g. the holes or drainage channel.
- Store the unit in a dry, cool place, free from moisture and direct exposure to sunlight.
- The capacitor should be regularly cleaned of dust and any other contamination.
- Do not use sharp and/or metal objects for cleaning (e.g. a wire brush or a metal spatula) because they may damage the surface material of the appliance.

TRANSPORT AND STORAGE

To avoid damage to the machine during transport and storage, DO NOT tilt it more than 45°.

The RCSI-23-3 and RCSI-33-3 models can be pushed only by pressing on the front of the housing. DO NOT push from the sides.

DANE TECHNICZNE

Opis parametru	Wartość parametru	
Nazwa produktu	Maszyna do lodów włoskich	
Model	RCSI-15-1	RCSI-20-1
Napięcie zasilania [V~]/Częstotliwość [Hz]	230/50	
Moc znamionowa [W]	1 450	1 600
Czynnik chłodniczy (Ilość czynnika chłodniczego)	R410a (0,48kg)	R410a (0,48kg), R134a (0,16kg)
Wydajność produkcji lodów	15l/h	18l/h
Ilość pojemników na masę lodową	1	
Pojemność zbiornika na masę lodową [l]	13	
Wymiary [mm]	700x500x700	690x550x860
Waga [kg]	69	89
Opis parametru	Wartość parametru	
Nazwa produktu	Maszyna do lodów włoskich	
Model	RCSI-23-3	RCSI-33-3
Napięcie zasilania [V~]/Częstotliwość [Hz]	230/50	
Moc znamionowa [W]	2 100	2 600
Czynnik chłodniczy (Ilość czynnika chłodniczego)	R410a (0,6kg), R134a (0,16kg)	R410a (0,76kg), R134a (0,16kg)
Wydajność produkcji lodów	23l/h	33l/h
Ilość pojemników na masę lodową	2	
Pojemność zbiornika na masę lodową [l]	8,5	
Wymiary [mm]	670x550x1360	
Waga [kg]	135	155
Opis parametru	Wartość parametru	
Nazwa produktu	Maszyna do lodów włoskich	
Model	RCSI-20-3	
Napięcie zasilania [V~]/Częstotliwość [Hz]	230/50	

Moc znamionowa [W]	1 850
Czynnik chłodniczy (Ilość czynnika chłodniczego)	R410a (0,58kg), R134a (0,16kg)
Wydajność produkcji lodów	20l/h
Ilość pojemników na masę lodową	2
Pojemność zbiornika na masę lodową [l]	8,5
Wymiary [mm]	670x550x1000
Waga [kg]	119

1. OGÓLNY OPIS

Instrukcja przeznaczona jest do pomocy w bezpiecznym i niezawodnym użytkowaniu. Produkt jest zaprojektowany i wykonany ściśle według wskazań technicznych przy użyciu najnowszych technologii i komponentów oraz przy zachowaniu najwyższych standardów jakości.

PRZED PRZYSTĄPIENIEM DO PRACY NALEŻY DOKŁADNIE PRZECZYTAĆ I ZROZUMIEĆ NINIEJSZĄ INSTRUKCJĘ.

Dla zapewnienia długiej i niezawodnej pracy urządzenia należy dbać o jego prawidłową obsługę oraz konserwację zgodnie ze wskazówkami zawartymi w tej instrukcji. Dane techniczne i specyfikacje zawarte w tej instrukcji obsługi są aktualne. Producent zastrzega sobie prawo dokonywania zmian związanych z podwyższeniem jakości. Uwzględniając postęp techniczny i możliwość ograniczenia hałasu, urządzenie zaprojektowano i zbudowano tak, aby ryzyko jakie wynika z emisji hałasu ograniczyć do najniższego poziomu.

OBJAŚNIENIE SYMBOLI

	Produkt spełnia wymagania odpowiednich norm bezpieczeństwa.
	Przed użyciem należy zapoznać się z instrukcją
	Produkt podlegający recyklingowi.
	UWAGA! lub OSTRZEŻENIE! lub PAMIĘTAJ! opisująca daną sytuację (ogólny znak ostrzegawczy).
	Ostrzeżenie przed porażeniem prądem elektrycznym.
	Do użytku tylko wewnątrz pomieszczeń.

UWAGA! Ilustracje w niniejszej instrukcji obsługi mają charakter poglądowy i w niektórych szczegółach mogą różnić się od rzeczywistego wyglądu produktu.

Instrukcją oryginalną jest niemiecka wersja instrukcji. Pozostałe wersje językowe są tłumaczeniami z języka niemieckiego.

2. BEZPIECZEŃSTWO UŻYTKOWANIA

Urządzenia elektryczne:

UWAGA! Przeczytaj wszystkie ostrzeżenia dotyczące bezpieczeństwa oraz wszystkie instrukcje. Niezastosowanie się do ostrzeżeń i instrukcji może spowodować porażenie prądem, pożar i/lub ciężkie obrażenia ciała lub śmierć.

Termin „urządzenie” lub „produkt” w ostrzeżeniach i w opisie instrukcji odnosi się do Maszyna do lodów włoskich. Nie należy używać urządzenia w pomieszczeniach o bardzo dużej wilgotności / w bezpośrednim pobliżu zbiorników z wodą. Nie wolno dopuszczać do zamoczenia urządzenia. Ryzyko porażenia prądem! Nie wolno zasłaniać wlotów i wylotów powietrza. Nie wkładać rąk, przedmiotów do wnętrza pracującego urządzenia!

2.1. BEZPIECZEŃSTWO ELEKTRYCZNE

- Wtyczka urządzenia musi pasować do gniazda. Nie modyfikować wtyczki w jakikolwiek sposób. Oryginalne wtyczki i pasujące gniazda zmniejszają ryzyko porażenia prądem.
- Unikaj dotykania uziemionych elementów, takich jak rury, grzejniki, piece i lodówki. Istnieje zwiększone ryzyko porażenia prądem, jeśli twoje ciało jest uziemione urządzenia na bezpośrednie działanie deszczu, mokrej nawierzchni i pracy w wilgotnym otoczeniu. Przedostanie się wody do urządzenia zwiększa ryzyko jego uszkodzenia oraz porażenia prądem.
- Nie należy używać przewodu w sposób niewłaściwy. Nigdy nie używaj go do przenoszenia urządzenia lub do wyciągania wtyczki z gniazda. Trzymaj przewód z dala od źródeł ciepła, oleju, ostrych krawędzi lub ruchomych części. Uszkodzone lub poplątane przewody zwiększają ryzyko porażenia prądem.
- Jeśli nie można uniknąć używania urządzenia w środowisku wilgotnym, należy stosować wyłącznik różnicowo-prądowy (RCD). Używanie RCD zmniejsza ryzyko porażenia prądem.

2.2. BEZPIECZEŃSTWO W MIEJSCU PRACY

- Utrzymuj porządek w miejscu pracy i dobre oświetlenie. Nieporządek lub złe oświetlenie może prowadzić do wypadków. Należy być przewidującym, obserwować co się robi i zachowywać rozsądek podczas używania urządzenia.
- W razie stwierdzenia uszkodzenia lub nieprawidłowości w pracy urządzenia należy je bezzwłocznie wyłączyć i zgłosić to do osoby uprawnionej.
- W razie wątpliwości, czy urządzenia działa poprawnie, należy skontaktować się z serwisem producenta.
- Naprawy urządzenia może wykonać wyłącznie serwis producenta. Nie wolno dokonywać napraw samodzielnie!
- W przypadku zaproszenia ognia lub pożaru, do gaszenia urządzenia pod napięciem należy używać wyłącznie gaśnic proszkowych lub śniegowych (CO₂).
- Na stanowisku pracy nie mogą przebywać dzieci ani osoby nieupoważnione.

PAMIĘTAJ! Należy chronić dzieci i inne osoby postronne podczas pracy urządzeniem.

2.3. BEZPIECZEŃSTWO OSOBISTE

- Niedozwolone jest obsługiwanie urządzenia w stanie zmęczenia, choroby, pod wpływem alkoholu, narkotyków lub leków, które ograniczają w istotnym stopniu zdolności obsługi urządzenia.
- Aby zapobiegać przypadkowemu uruchomieniu upewnij się, że przełącznik jest w pozycji wyłączonej przed podłączeniem do źródła zasilania.

2.4. BEZPIECZNE STOSOWANIE URZĄDZENIA

- Nie należy używać urządzenia jeśli przełącznik ON/OFF nie działa sprawnie (nie złącza i nie wyłącza się). Urządzenia, które nie mogą być kontrolowane za pomocą przełącznika są niebezpieczne, nie mogą pracować i muszą zostać naprawione.
- Przed przystąpieniem do regulacji, wymiany osprzętu lub odłożeniem narzędzia należy wyciągnąć wtyczkę z gniazda. Taki środek zapobiegawczy zmniejsza ryzyko przypadkowego uruchomienia.
- Nie używane urządzenia należy przechowywać w miejscu niedostępnym dla dzieci oraz osób nie znających urządzenia lub tej instrukcji obsługi. Urządzenia są niebezpieczne w rękach niedoświadczonych użytkowników.
- Utrzymuj urządzenie w dobrym stanie technicznym. Sprawdzaj przed każdą pracą czy nie posiada uszkodzeń ogólnych lub związanych z elementami ruchomymi (pęknięcia części i elementów lub wszelkie inne warunki, które mogą mieć wpływ na bezpieczne działanie urządzenia). W przypadku uszkodzenia, oddaj urządzenie do naprawy przed użyciem.
- Urządzenie należy chronić przed dziećmi.
- Naprawa oraz konserwacja urządzeń powinna być wykonywana przez wykwalifikowane osoby przy użyciu wyłącznie oryginalnych części zamiennych. Zapewni to bezpieczeństwo użytkownika.
- Aby zapewnić zaprojektowaną integralność operacyjną urządzenia, nie należy usuwać zainstalowanych fabrycznie osłon lub odkręcać śrub
- Przy transportowaniu i przenoszeniu urządzenia z miejsca magazynowania do miejsca użytkowania należy uwzględnić zasady bezpieczeństwa i higieny pracy przy ręcznych pracach transportowych obowiązujących w kraju, w którym urządzenia są użytkowane.
- Należy unikać sytuacji gdy urządzenie podczas pracy, zatrzymuje się pod wpływem dużego obciążenia. Może spowodować to przegrzanie się elementów napędowych i w konsekwencji uszkodzenie urządzenia.
- Uwaga: Proszę nie zostawiać wody w zbiorniku po czyszczeniu. Pozostawienie wody w zbiorniku po czyszczeniu może spowodować powstanie lodu i w efekcie uszkodzenie silnika.**
- Komunikat „JJJ” nie jest komunikatem o błędzie. Jest to automatyczna ochrona przed powstawaniem lodu w komorze mieszającej. Urządzenie nie włączy się przez 5 minut - w tym czasie będzie trwało topienie lodu.**

3. ZASADY UŻYTKOWANIA

Maszyna do lodów włoskich przeznaczona jest do wytwarzania lodów włoskich.

Urządzenia nie można używać do:

- przyrządzania lodów z substancji mogących zagrozić zdrowiu lub życiu
- mrożenia napojów i żywności

Produkt przeznaczony jest do użytku komercyjnego.

Odpowiedzialność za wszelkie szkody powstałe w wyniku użytkowania niezgodnego z przeznaczeniem ponosi użytkownik.

3.1. OPIS URZĄDZENIA

Model: RCSI-15-1, RCSI-20-1



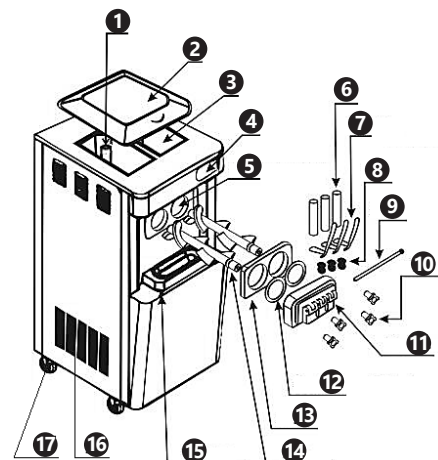
Model: RCSI-23-3, RCSI-33-3



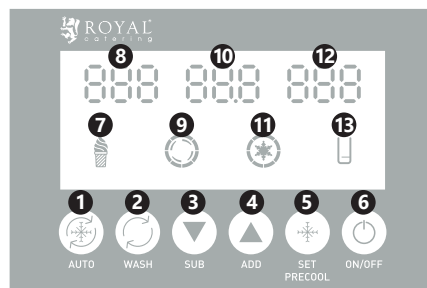
Model: RCSI-20-3



Poniższy schemat prezentuje budowę wszystkich modeli z pewnymi różnicami (punkt 3 i 17).



1. Rurka regulująca wlot
2. Pokrywa zbiorników
3. Zbiornik (modele RCSI-15-1, RCSI-20-1) / Dwa zbiorniki (modele RCSI-23-3, RCSI-33-3, RCSI-20-3) na masę lodową.
4. Panel sterowania
5. Bęben mieszadła
6. Trzpień zaworu
7. Dźwignia
8. Pierścienie uszczelniające trzpieni zaworu
9. Zawlecza
10. Nakrętki mocujące
11. Dozownik
12. Uszczelka dozownika
13. Pokrywa
14. Mieszadło
15. Tacka ociekowa
16. Otwory wentylacyjne
17. Koła (tylko modele RCSI-23-3, RCSI-33-3)



1. AUTO; włączanie przetwarzania masy lodowej,
2. WASH; włączanie trybu mycia bębna mieszadła (obróć mieszadło, brak chłodzenia),
3. SUB; zmniejszenie twardości lodów,
4. ADD; zwiększenie twardości lodów,
5. SET/PRECooling; tryb wstępnego schłodzenia masy lodowej lub utrzymywania chłodu (zalecane gdy urządzenie nie będzie wytwarzało lodów przez kilka godzin),

6. ON/OFF; włącznik główny,
7. ICE CREAM; ikona informująca o produkcji lodów lub gotowości lodów do serwowania: ikonka migająca – trwa proces produkcji lodów; ikonka świecąca nieprzerwanie – proces produkcji lodów został zakończony, lody są gotowe;
8. NO – licznik wytworzonych lodów,
9. CHURN; ikona informująca o produkcji lodów lub gotowości lodów do serwowania
10. HARD; stopień twardości lodów,
11. PRECOOL; ikona informująca o tym, że włączony jest tryb wstępnego schłodzenia / utrzymywania chłodu
12. TEMPERATURE; temperatura masy lodowej,
13. LEVEL; ikona informująca o tym, że poziom masy lodowej w zbiorniku jest zbyt mały.

3.2. PRZYGOTOWANIE DO PRACY

Umieszczenie urządzenia

Temperatura otoczenia powinna mieścić się w zakresie od 10 do 35°C, a wilgotność względna nie powinna przekraczać 85%. Urządzenie należy ustawić w sposób zapewniający dobrą cyrkulację powietrza. Należy utrzymać minimalny odstęp 50 cm od każdej ściany urządzenia (należy zapewnić co najmniej 1,5m wolnej przestrzeni od wylotu gorącego powietrza). Urządzenie należy trzymać z dala od wszelkich gorących powierzchni. Urządzenie należy zawsze użytkować na równej, stabilnej, czystej, ognioodpornej i suchej powierzchni poza zasięgiem dzieci i osób o ograniczonych funkcjach umysłowych. Urządzenie należy umiejscowić w taki sposób, by w dowolnej chwili można się było dostać do wtyczki sieciowej. Należy pamiętać o tym, by zasilanie urządzenia energią odpowiadało danym podanym na tabliczce znamionowej!

UWAGA! Przed pierwszym użyciem zdemontować wszystkie elementy i umyć je jak również umyć całe urządzenie.

Urządzenie nie należy wystawiać na działanie deszczu oraz bezpośredniego działania promieni słonecznych. Powierzchnia, na której ustawione będzie urządzenie musi być wystarczająco wytrzymała, aby utrzymać ciężar urządzenia, masę lodów oraz zapewnić bezpieczną pracę z urządzeniem. W trakcie transportu na urządzenie mogą oddziaływać wibracje, wstrząsy i przechylenia. Zaleca się aby urządzenie odstąpiło około 12 godzin przed jego włączeniem. Urządzenie powinno pracować tylko w pozycji poziomej, stojąc na nóżkach lub kołach na powierzchni o kącie nachylenia nie większym niż 5°.

Przed użyciem:

1. Odpakować całe urządzenie i upewnić się, że żadne elementy opakowania nie zostały wewnątrz zbiornika oraz bębna mieszającego urządzenia.
2. Umyć całe urządzenie
3. Ustawić urządzenie na odpowiedniej powierzchni.
4. (Dotyczy tylko modeli RCSI-23-3, RCSI-33-3) Zablokować koła za pomocą hamulców urządzenia.
5. Zamontować tackę ociekową do urządzenia, wsuwając ją w miejsce pod dozownikiem urządzenia.

3.3. PRACA Z URZĄDZENIEM

Aby wytworzyć lody za pomocą urządzenia należy:

1. Podłączyć urządzenie do zasilania
2. Włączyć urządzenie za pomocą włącznika głównego
3. Otworzyć pokrywę zbiorników na masę lodową urządzenia.

4. Włożyć rurki regulujące wlot w kanał odpływowy zbiornika / zbiorników na masę lodową.
5. Wlać masę lodową do zbiornika/ zbiorników. Poziom masy powinien przekroczyć wysokość dolnego otworu rurki regulującej wlot. We wszystkich zbiornikach powinna znajdować się masa lodowa (modele RCSI-15-1, RCSI-20-1 posiadają tylko jeden zbiornik). Urządzenie, które rozpocznie proces chłodzenia bez masy lodowej może zostać uszkodzone. Należy odczekać, aż masa lodowa spłynie do bębna mieszadła (może to potrwać nawet 30 min).
6. Zamknąć pokrywę zbiorników na masę lodową urządzenia.
7. Naciśnąć przycisk AUTO aby rozpocząć produkcję masy lodowej – brzęczyk zaalarmuje krótko na potwierdzenie rozpoczęcia operacji. Kontrolka 7 się podświetli, uruchomi się mieszadło, pompa, oraz zawór elektromagnetyczny, a 30 sekund później także kompresor. Na wyświetlaczu pojawi się stopień twardości lodów. Naciśnięcie przycisku AUTO ponownie, a urządzenie zatrzyma się. Jeśli twardość lodów osiągnie ustawioną wartość, lody są gotowe, kontrolka 7 zacznie mrukać, a kompresor zatrzyma się. Silnik wraz z pompą zatrzymają się w przeciagu 30 sekund, a wentylator w ciągu minuty. Urządzenie może uruchomić się ponownie w ciągu 5 minut jeśli zostaną zaserwowane 2 rozki lodów. Jeśli nie, to zrestartuje się po 5 minutach.
8. Aby nałożyć porcję lodów należy pociągnąć dźwignię dozownika maszyny. Mieszadło masy lodowej zatrzyma się, a z dozownika zacznie płynąć gotowy do jedzenia lód. Uwaga: Należy pamiętać, aby do nałożenia loda przygotować odpowiednie naczynie lub specjalny wafel do lodów.
- Uwaga: Podczas dozowania lodów spada poziom ilości masy znajdującej się w bębnie mieszadła. Gdy ilość masy w bębnie znacznie spadnie, może być słyszalny nieprawidłowy dźwięk, a mieszadło może zostać uszkodzone. Należy sprawdzać czy rurka przedłużająca kanał odpływowy nie jest zatkana.
- W zależności od modelu urządzenia, może być w nim więcej dźwigni niż jedna. W przypadku modeli wyposażonych w 2 pojemniki na smaki, dźwignie służących do dozowania lodów będzie 3. Skrajnie położone dźwignie służą do dozowania pojedynczego smaku. Dźwignia położona pośrodku służy do dozowania mieszanki smaków.
9. Przetwarzanie masy lodowej zatrzyma się automatycznie gdy masa lodowa osiągnie żądaną twardość. Maszyna automatycznie uruchomi ponownie przetwarzanie po około 5 min.
10. W przypadku zamiaru pozostawienia urządzenia na kilka godzin w stanie, w którym nie produkuje ono lodów ale masa lodowa pozostaje w urządzeniu zaleca się przełączenia go w tryb PRECOOLING, masa lodowa będzie chłodzona do momentu wyłączenia tego trybu. Aby przełączyć urządzenie w tryb PRECOOLING, należy krótko nacisnąć PRECOOLING (5) (za wyjątkiem RCSI-15-1).

11. Po zakończeniu użytkowania urządzenia należy wyłączyć urządzenie głównym włącznikiem odłączyć je od zasilania, a następnie umyć.

UWAGA: Nie należy zbyt często wciskać przycisku AUTO, gdy masa lodowa osiągnęła nastawioną twardość oraz żadną ilość lodów nie została w tym czasie dozowana.

Maszyny do produkcji lodów służą do wytwarzania lodów partiami i w przypadku gdy została wytworzona i wydozowana pewna ilość lodów, nie można wydozować natychmiast następnej partii. Należy odczekać kilka minut, aż masa lodowa zostanie schłodzona i utwardzona w bębnie mieszadła.

NASTAWIENIE TWARDOŚCI LODÓW

Twardość lodów została właściwie ustawiona w czasie produkcji maszyny, jednak w przypadku gdy użytkownik posiada własny przepis na lody, twardość może być regulowana. Aby ustawić twardość lodów należy wcisnąć i przytrzymać przycisk SUB (3) lub ADD (4) przez kilka sekund, aż wyświetlacz zacznie migać. Następnie:

- aby zmniejszyć twardość lodów należy nacisnąć przycisk SUB (3),
- aby zwiększyć twardość lodów należy nacisnąć przycisk ADD (4).

Każde naciśnięcie zmieni wartość twardości o 0,1.

Możliwe jest nastawienie stopnia twardości od 2 do 7. Im wyższa wartość zostanie ustawiona tym większa będzie twardość wytwarzanych lodów. Fabryczne ustawienie twardości lodów: RCSI-15-1: 5,0, RCSI-20-1: 5,0, RCSI-23-3: 5,2, RCSI-33-3: 4,0, RCSI-20-3: 5,2

Funkcja czuwania (Stand by)

Przy podłączonym zasilaniu wcisnąć przycisk ON/OFF by wejść w tryb czuwania - brzęczyk zaalarmuje krótko na potwierdzenie.

Na wyświetlaczu ukaza się komunikaty nad:

- „NO” – cyfra oznacza ilość lodów jaka została wydana
- „AC V” – oznacza napięcie wejściowe (np. 230V)
- „TEMPERATURE” – oznacza aktualną temperaturę zbiornika z miksturą lodową (za wyjątkiem RCSI-15-1)

Jeśli poziom mikstury lodowej jest za niski, brzęczyk zaalarmuje, a kontrolka „LEVEL” będzie mrugać. Miksturę lodową można dodać w każdej chwili, bez potrzeby czekania aż zostanie całkowicie wchłonięta (za wyjątkiem modeli RCSI-15-1 oraz RCSI-20-1), następnie pod dodaniu pokrywę umieścić ze znakiem „TOP” do góry. Silnik, kompresor oraz pompa nie działają w tym czasie. Alarm ustanie automatycznie po dodaniu mikstury lodowej.

OBSŁUGA LICZNIKA WYTWORZONYCH LODÓW

- Wcisnąć i przytrzymać SUB (3) i ADD (4) przez 5 sekund aby wyświetlić ilość wytworzonych lodów.
- Wcisnąć i przytrzymać SUB (3) i ADD (4) przez 2 sekundy aby ustawić ilość wytworzonych lodów na 0.

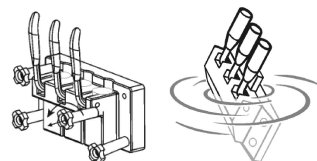
Wyświetlanie kodów błędów:

- „CCC” – jeśli dzwignia jest opuszczona na dół przez dłuższą niż 1 minutę. Wyjąć zawleczkę, popchnąć dzwignię do góry i zrestartować urządzenie, a błąd powinien zniknąć.
- „UH” (początkowe napięcie prądu na wejściu za wysokie o ponad 10%) – należy przywrócić normalne napięcie.
- „UL” (początkowe napięcie prądu na wejściu za niskie o ponad 10%) – należy przywrócić normalne napięcie.

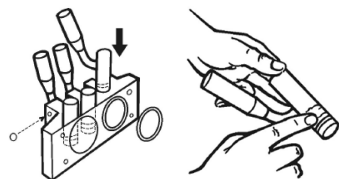
3.4. CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

- Przed każdym czyszczeniem, a także jeżeli urządzenie nie jest używane, należy wyciągnąć wtyczkę sieciową i całkowicie ochłodzić urządzenie.

- Do czyszczenia powierzchni należy stosować wyłącznie środki niezawierające substancji żrących.
- W celu wyczyszczenia urządzenia (przed produkcją) należy:
 - » odmontować dozownik, wykręcając nakrętki mocujące.



- » za pomocą delikatnego detergentu umyć wewnątrz pojemników na masę lodową, kanały odpływowe pojemników, rurki regulujące wlot, bębny mieszające, mieszadła oraz całą obudowę urządzenia.
- » woda lub delikatny detergent powinien mieć temperaturę między 5-40°C, gdyż w innym wypadku może dojść do uszkodzenia urządzenia.
- » włożyć wymontowany zespół dozujący do kąpiel z rozcieńczonym delikatnym detergentem.
- Zaleca się nasmarowanie połączeń elementów ruchomych za pomocą specjalnego lubrykantu przeznaczonego do urządzeń mających kontakt z żywnością.



- W celu wyczyszczenia urządzenia (po produkcji) należy:
 - » włożyć rurkę regulującą wlot.
 - » nalać wody z kranu do każdej wanny na masę lodową.
 - » wcisnąć przycisk (2) WASH, mieszadła maszyny zaczną się obracać i wraz z wlaną wodą z kranu doprowadzą do roztopienia i wypłukania pozostałości po masie lodowej. Urządzenie powinno pracować w trybie WASH przez 3-5 min, następnie należy wylać zawartość bębnow mieszadła pociągając za dzwignię. Proces ten należy powtórzyć kilka razy.
 - » zespół dozujący należy umyć w taki sam sposób jak przed przystąpieniem do produkcji.
- Urządzenie należy utrzymywać w czystości.
- Urządzenie należy czyścić przed użyciem, a także niezwłocznie po każdym użyciu. W szczególności należy czyścić wszystkie części mające kontakt z masą lodową.
- Po każdym czyszczeniu wszystkie elementy należy dobrze wysuszyć, zanim urządzenie zostanie ponownie użyte.
- Należy regularnie sprawdzać napięcie pasków napędowych. Jeśli na paskach występuje luz, należy wyregulować odległość między kołem pasowym a silnikiem mieszadła. Czynność ta powinna być wykonana przez specjalistę.

- Gdy maszyna nie jest używana, powinna być odłączona od zasilania. Gdy maszyna nie pracuje ale jest podłączona do prądu, znajduje się w trybie czuwania.
- Nie wolno wpychać żadnej szczotki do urządzenia w celu czyszczenia, np. otworów lub kanału odpływowego.
- Urządzenie należy przechowywać w suchym i chłodnym miejscu chronionym przed wilgocią i bezpośrednim promieniowaniem słonecznym.
- Kurz oraz wszelkie zabrudzenia powinny być regularnie usuwane z kondensatora.
- Do czyszczenia nie wolno używać ostrych i/lub metalowych przedmiotów (np. drucianej szczotki lub metalowej łopatki) ponieważ mogą one uszkodzić powierzchnię materiału z którego wykonane jest urządzenie.

TRANSPORT I PRZECHOWYWANIE

Aby uniknąć uszkodzenia urządzenia podczas transportu oraz przechowywania zabronione jest przechylenie urządzenia o kąt większy niż 45°.

Modele RCSI-23-3, RCSI-33-3 wolno pchać tylko i wyłącznie napierając na przednią część obudowy. Pchanie od boków jest zabronione.

TECHNICKÉ ÚDAJE

Popis parametru	Hodnota parametru	
Název výrobku	Stroj na výrobu italské zmrzliny	
Model	RCSI-15-1	RCSI-20-1
Jmenovité napětí napájení [V~] / Frekvence [Hz]	230/50	
Jmenovitý výkon [W]	1 450	1 600
Chladivo (Náplň chladiva)	R410a (0,48kg)	R410a (0,48kg), R134a (0,16kg)
Výrobní kapacita zmrzliny	15l/h	18l/h
Počet van na zmrzlinovou směs	1	
Objem vany na zmrzlinovou směs [l]	13	
Rozměry [mm]	700x500x700	690x550x860
Hmotnost [kg]	69	89

Popis parametru	Hodnota parametru	
Název výrobku	Stroj na výrobu italské zmrzliny	
Model	RCSI-23-3	RCSI-33-3
Jmenovité napětí napájení [V~] / Frekvence [Hz]	230/50	
Jmenovitý výkon [W]	2 100	2 600
Chladivo (Náplň chladiva)	R410a (0,6kg), R134a (0,16kg)	R410a (0,76kg), R134a (0,16kg)
Výrobní kapacita zmrzliny	23l/h	33l/h
Počet van na zmrzlinovou směs	2	
Objem vany na zmrzlinovou směs [l]	8,5	
Rozměry [mm]	670x550x1360	
Hmotnost [kg]	135	155

Popis parametru	Hodnota parametru	
Název výrobku	Stroj na výrobu italské zmrzliny	
Model	RCSI-20-3	
Jmenovité napětí napájení [V~] / Frekvence [Hz]	230/50	

Jmenovitý výkon [W]	1 850
Chladivo (Náplň chladiva)	R410a (0,58kg), R134a (0,16kg)
Výrobní kapacita zmrzliny	20l/h
Počet van na zmrzlinovou směs	2
Objem vany na zmrzlinovou směs [l]	8,5
Rozměry [mm]	670x550x1000
Hmotnost [kg]	119

1. VŠEOBECNÝ POPIS

Návod slouží jako nápověda pro bezpečné a spolehlivé používání. Výrobek je navržen a vyroben přesně podle technických údajů s použitím nejnovějších technologií a komponentů a se zachováním nejvyšších jakostních standardů.

PŘED ZAHÁJENÍM PRÁCE SI DŮKLADNĚ PŘEČTĚTE TENTO NÁVOD A SNAŽTE SE JEJ POCHOPIŤ.

Pro zajištění dlouhého a spolehlivého fungování zařízení provádějte pravidelný servis a údržbu v souladu s pokyny uvedenými v tomto návodu. Technické údaje a specifikace uvedené v návodu k obsluze jsou aktuální. Výrobce si vyhrazuje právo provádět změny pro zvýšení kvality. Vzhledem k technickému pokroku a možnosti omezení hluku bylo zařízení navrženo a vyrobeno tak, aby nebezpečí vyplývající z emise hluku bylo omezeno na nejnižší úroveň.

VYSVĚTLENÍ SYMBOLŮ

	Výrobek splňuje požadavky příslušných bezpečnostních norem.
	Před použitím se seznamte s návodem.
	Recyklovatelný výrobek.
	UPOZORNĚNÍ! nebo VAROVÁNÍ! nebo PAMATUJTE! popisující danou situaci (všeobecná varovná značka).
	Nebezpečí úrazu elektrickým proudem
	K použití pouze ve vnitřních prostorech.

POZOR! Obrázky v tomto návodu jsou ilustrační. V některých detailech se od skutečného vzhledu stroje mohou lišit.

Originálním návodem je německá verze návodu. Ostatní jazykové verze jsou překladem z německého jazyka.

2. BEZPEČNOST POUŽÍVÁNÍ

Elektrická zařízení



POZNÁMKA! Přečtěte si všechny bezpečnostní pokyny a návody. Nedodržování pokynů a návodů může vést k úrazu elektrickým proudem, požáru a/ nebo těžkému úrazu nebo smrti.

Pojem „zařízení“ nebo „výrobek“ v bezpečnostních pokynech a návodu se vztahuje na Stroj na výrobu italské zmrzliny. Zařízení nepoužívejte v prostředí s velmi vysokou vlhkostí / v přímé blízkosti nádrží s vodou. Zařízení nenořte do vody. Nebezpečí úrazu elektrickým proudem! Nezakrývejte vstupní a výstupní otvory vzduchu. Nevkládejte ruce a předměty dovnitř zařízení, které je v provozu!

2.1. ELEKTRICKÁ BEZPEČNOST

- Zástrčka zařízení musí odpovídat zásuvce. Zástrčku neupravujte žádným způsobem. Originální zástrčky a příslušné zásuvky snižují nebezpečí úrazu elektrickým proudem.
- Nedotýkejte se uzemněných předmětů jako jsou trubky, topidla, kamna a chladničky. Je-li tělo uzemněno, existuje zvýšené nebezpečí úrazu elektrickým proudem v následku působení deště, mokrého povrchu a práce se zařízením ve vlhkém prostředí. Proniknutí vody do zařízení zvyšuje nebezpečí jeho poškození a úrazu elektrickým proudem.
- Napájecí kabel nepoužívejte na jiné účely, než na které je určen. Nikdy jej nepoužívejte k přenášení zařízení nebo k vytahování zástrčky ze síťové zásuvky. Držte jej mimo dosah tepla, oleje, ostrých hran nebo rotujících dílů. Poškozené nebo zamotané elektrické napájecí kabely zvyšují nebezpečí úrazu elektrickým proudem.
- Při práci s nářadím ve vlhkém prostředí používejte proudový chránič (RCD). Používání RCD snižuje nebezpečí úrazu elektrickým proudem.

2.2. BEZPEČNOST NA PRACOVISTI

- Na pracovišti udržujte pořádek a dobré osvětlení. Nepořádek nebo špatné osvětlení může vést k úrazům. Budte bdělí, sledujte, co se děje a při práci se zařízením používejte zdravý rozum. Pokud zjistíte, že zařízení nepracuje správně, nebo je poškozeno, ihned jej vypněte a nahláste to oprávněné osobě.
- Pokud máte pochybnosti, zda zařízení funguje správně, kontaktujte servis výrobce.
- Opravy zařízení může provádět pouze servis výrobce. Opravy neprovádějte sami!
- V případě vzniku požáru k hašení zařízení pod napětím používejte pouze práškové nebo sněhové hasicí přístroje (CO₂).
- Na pracovišti se nesmí zdržovat děti a nepovolané osoby.



PAMATUJTE! Při práci se zařízením chraňte děti a jiné nepovolané osoby.

2.3 OSOBNÍ BEZPEČNOST

- Nepoužívejte elektrické nářadí, jste-li unaveni nebo pod vlivem drog, alkoholu nebo léků, které mají značný vliv na schopnost obsluhovat zařízení.
- Zabraňte náhodnému spuštění. Ujistěte se, že je spínač ve vypnuté poloze před připojením zařízení k napájecímu zdroji.

2.4. BEZPEČNÉ POUŽÍVÁNÍ ZAŘÍZENÍ

- Zařízení nepoužívejte, pokud ho nemůžete spínačem zapnout a vypnout. Zařízení, které nelze ovládat spínačem, je nebezpečné a musí být opraveno.
- Vytáhněte zástrčku ze zásuvky před jakýmkoliv seřízením, výměnou příslušenství nebo odložením zařízení. Toto opatření snižuje riziko náhodného zapnutí.
- Nepoužívaná zařízení uchovávejte mimo dosah dětí a osob, které nejsou seznámeny se zařízením nebo návodem k obsluze. Zařízení jsou nebezpečná v rukou nezkoušených uživatelů.
- Zařízení udržujte v dobrém technickém stavu. Kontrolujte před každou prací, zda není celkově poškozeno nebo nejsou poškozeny rotující díly (popraskané součásti nebo jiné okolnosti, které mohou mít vliv na chod zařízení). V případě poškození dejte zařízení opravit před použitím. Zařízení chraňte před dětmi.
- Opravu a údržbu zařízení musí provádět kvalifikovaní opraváři pouze s použitím originálních náhradních dílů. Zajištění bezpečné používání.
- Pro zachování navržené mechanické integrity zařízení neodstraňujte předem namontované kryty nebo nevyšroubováváte šrouby.
- Při přepravě a přenášení zařízení z místa skladování na místo používání berte v úvahu zásady bezpečnosti a ochrany zdraví při práci pro manuální přenášení platné v zemi, ve kterém se zařízení používá.
- Zabraňte situaci, kdy se zapnuté zařízení zastaví vlivem velkého zatížení. Může to způsobit přehřátí hnacích součástí a v následku poškození zařízení.
- Upozornění: Nenechávejte po čištění vodu v nádrži, neboť by to mohlo způsobit tvorbu ledu a poškození motoru.**
- „JJJ“ není hlášením o chybě. Jedná se o automatickou ochranu ve směšovací komoře. Zařízení se nezapne po dobu 5 minut – během této doby led roztaje.**

3. ZÁSADY POUŽÍVÁNÍ

Zmrzlinový stroj na italskou zmrzlinu je určen pro výrobu italské zmrzliny. Zařízení nepoužívejte k:

- přípravě zmrzliny ze složek, které mohou ohrozit zdraví nebo život
- zmrazování nápojů a potravin

Výrobek je určen ke komerčnímu použití.

Odpovědnost za veškeré škody vzniklé v důsledku použití zařízení v rozporu s určením nese uživatel.

3.1. POPIS ZAŘÍZENÍ

Model: RCSI-15-1, RCSI-20-1



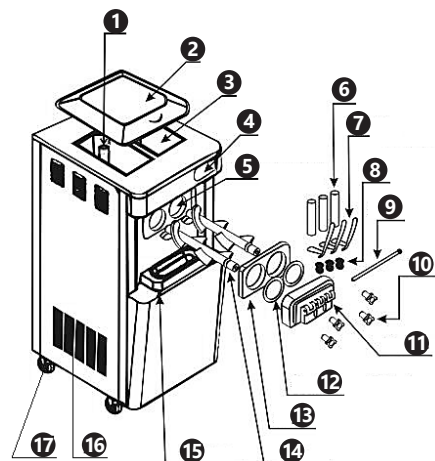
Model: RCSI-23-3, RCSI-33-3



Model: RCSI-20-3



Níže uvedené schéma zobrazuje konstrukci všech modelů a jejich rozdíly (bod 3 a 17).



1. Vstupní regulační trubička
2. Víko vaniček
3. Vanička (modely RCSI-15-1, RCSI-20-1)/Dvě vaničky (modely RCSI-23-3, RCSI-33-3, RCSI-20-3) na zmrzlinovou směs.
4. Ovládací panel
5. Buben míchadla
6. Dřík ventilu
7. Páka
8. Těsnění dříků ventilů
9. Závlačka
10. Upevňovací matice
11. Dávkovač
12. Těsnění dávkovače
13. Víko
14. Míchadlo
15. Odkapávací miska
16. Ventilací otvory
17. Kolečka (pouze modely RCSI-23-3, RCSI-33-3)



1. AUTO; spouštění zpracování zmrzlinové směsi,
2. WASH; spouštění režimu mytí bubnu míchadla (otáčení míchadla, bez chlazení),
3. SUB; snížení tuhosti zmrzliny,
4. ADD; zvýšení tuhosti zmrzliny,
5. SET/PRECOOLING; režim počátečního zchlazení zmrzlinové směsi nebo udržování chladu (doporučeno v případě, že stroj nebude vyrábět zmrzlinu po dobu několika hodin),
6. ON/OFF; hlavní spínač;
7. ICE CREAM – symbol informující, že se připravuje zmrzlina či že je připravena k servírování; blikající ikonka – právě probíhá výroba zmrzliny; trvale svítící ikonka – výroba zmrzliny byla ukončena, zmrzlina je hotová.
8. NO. – počítadlo zmrzliny
9. CHURN; ikona, která informuje o pohybu míchadla,
10. HARD; stupeň tuhosti zmrzliny,
11. PRECOOL – ikona, která informuje o spuštěném režimu počátečního zchlazení / udržování chladu
12. TEMPERATURE; teplota zmrzlinové směsi
13. LEVEL; ikona, která informuje o tom, že hladina zmrzlinové směsi ve vaničce je příliš nízká

3.2. PŘÍPRAVA K PRÁCI UMÍSTĚNÍ ZAŘÍZENÍ

Okolní teplota by se měla pohybovat v rozmezí od 10 do 35° C a relativní vlhkost by neměla být vyšší než 85%. Zařízení postavte takovým způsobem, aby byla zajištěna dobrá cirkulace vzduchu. Vzdálenost zařízení / udržování chladu by neměla být menší než 50 cm (Zajistěte alespoň 1,5 m volného prostoru od výstupu horkého vzduchu). Používejte stroj na rovném, stabilním, čistém, nehořlavém a suchém povrchu, mimo dosah dětí a osob s mentální poruchou.

Zařízení umístěte takovým způsobem, abyste v každém okamžiku měli nerušený přístup k elektrické zásuvce. Pamatujte na to, aby hodnoty proudu, kterým je zařízení napájeno, byly shodné s údaji uvedenými na technickém štítku zařízení!

UPOZORNĚNÍ! Před prvním použitím odmontujte všechny podsestavy a vyčistěte je a také vyčistěte celé zařízení.

Zařízení nevystavujte působení deště a přímému působení slunečního světla. Povrch, na kterém bude stát zařízení, musí být dostatečně pevný, aby udržel hmotnost zařízení, zmrzlinové směsi a zajistil bezpečnou práci se zařízením. Během dopravy může být stoj pod vlivem vibrací, otřesů a může být různě nakláněn. Doporučujeme proto, aby stroj před spuštěním byl v ponechán na místě v klidovém režimu po dobu cca 12 hodin. Stroj by měl pracovat pouze ve vodorovné poloze, postavený na nožkách nebo kolečkách na povrchu s náklonem maximálně 5°.

Před použitím:

1. Odbalte celý stroj a ujistěte se, že uvnitř vaničky a míchacího bubnu nezůstaly žádné části balení.
2. Umyjte celý stroj.
3. Postavte stroj na vhodném povrchu.
4. (Pouze pro modely RCSI-23-3, RCSI-33-3) Brzdou zablokujte kolečka stroje.
5. Namontujte odkapávací misku na stroj nasunutím pod dávkovač stroje.

3.3. PRÁCE SE ZAŘÍZENÍM

Chcete-li vyrobit zmrzlinu pomocí zařízení, proveďte:

1. Zařízení připojte k napájení.
2. Zařízení zapněte hlavním spínačem.
3. Otevřete víko van na zmrzlinovou směs.
4. Vložte vstupní regulační trubičky do vypouštěcího kanálku vaničky / vaniček na zmrzlinovou směs.
5. Nalijte zmrzlinovou směs do vaničky / vaniček. Hladina směsi by měla být vyšší než spodní otvor vstupní regulační trubičky. Všechny vaničky by měly obsahovat zmrzlinovou směs (modely RCSI-15-1, RCSI-20-1 mají pouze jednu vaničku). U stroje, který spustí proces chlazení bez zmrzlinové směsi, může dojít k jeho poškození. Je třeba vyčkat, až zmrzlinová směs nateče do míchacího bubnu (může to trvat až 30 minut).
6. Zavřete víko van na zmrzlinovou směs.
7. Stisknutím tlačítka AUTO zahájíte výrobu zmrzlinové směsi - jako potvrzení zahájení operace uslyšíte krátké pípnutí. Rozsvítí se kontrolka 7, spustí se míchadlo, čerpadlo a elektromagnetický ventil a o 30 sekund později také kompresor. Na displeji se zobrazí tvrdost zmrzliny. Opětovným stisknutím tlačítka AUTO se zařízení zastaví. Pokud tvrdost zmrzliny dosáhne nastavené hodnoty, zmrzlina je připravena, indikátor 7 začne blikat a kompresor se zastaví. Motor a čerpadlo se zastaví do 30 sekund a ventilátor do minuty. Pokud se vydají 2 kornouty zmrzliny, může se zařízení restartovat do 5 minut. Pokud ne, restartuje se po 5 minutách.
8. Chcete-li natočit porci zmrzliny, potáhněte páčku dávkovače zmrzliny. Míchač zmrzlinové směsi se zastaví a z dávkovače začne vytékat zmrzlina připravená ke konzumaci.

Upozornění: Pamatujte, abyste si k natočení zmrzliny připravili vhodné nádoby nebo speciální kornout.

Upozornění: Při dávkování zmrzliny klesá hladina směsi ve válci míchače. Když množství směsi ve válci značně klesne, může být slyšitelný nepravidelný zvuk a míchač se může poškodit. Kontrolujte, zda není ucpaná prodlužovací trubka odtokového kanálku. Zařízení v závislosti na modelu může mít více páček. U modelů vybavených 2 zásobníky na příchutě budou 3 páčky pro dávkování zmrzliny. Páky umístěné na kraji jsou určeny pro dávkování jedné chuti zmrzliny. Páka umístěná uprostřed je určena k dávkování míchané zmrzliny.

9. Zpracování zmrzlinové směsi se zastaví automaticky, jakmile zmrzlinová směs dosáhne požadované tuhosti.
10. Pokud chcete nechat zařízení na několik hodin ve stavu, kdy nevyrábí zmrzlinu, ale zmrzlinová směs zůstane v zařízení, přepněte jej do režimu PRECOOLING, zmrzlinová směs se bude chladit do okamžiku vypnutí tohoto režimu. Abyste mohli přepnout zařízení do režimu PRECOOLING, stiskněte krátce PRECOOLING (5) (kromě RCSI-15-1).
11. Zařízení po ukončení používání vypněte hlavním spínačem, odpojte od napájení a pak vyčistěte. Upozornění: Nestlačujte příliš často tlačítko AUTO, když zmrzlinová směs dosáhla požadované tuhosti a nedávkovali jste žádné množství zmrzliny. Zmrzlinové stroje slouží pro výrobu zmrzliny v dávkách, a pokud jste vyrobili a vydali určitý počet zmrzlin, nelze vydat další dávku. Počkejte několik minut, až se zmrzlinová směs ochladí a ztuhne.

NASTAVENÍ TUHOSTI ZMRZLINY

Tuhost zmrzliny byla nastavena továrně, avšak pokud budete mít vlastní recept na zmrzlinu, můžete tuhost upravovat. K nastavení tuhosti zmrzliny stiskněte a podržte tlačítko SUB (3) nebo ADD (4) na několik sekund, dokud displej nezačne blikat. Následně pak:

- pro zvýšení tuhosti zmrzliny stiskněte tlačítko SUB (3),
- pro snížení tuhosti zmrzliny stiskněte tlačítko ADD (4).

Každé stisknutí tlačítka změni hodnotu tuhosti o 0,1.

Je možné nastavit stupně tuhosti od 2 do 7. Čím vyšší hodnotu nastavíte, tím větší bude tuhost vyráběné zmrzliny. Tovární nastavení tvrdosti zmrzliny: RCSI-15-1: 5,0, RCSI-20-1: 5,0, RCSI-23-3: 5,2, RCSI-33-3: 4,0, RCSI-20-3: 5,2

Pohotovostní režim (Standby)

Po připojení k elektrické síti stiskněte tlačítko ON/OFF a přejděte do pohotovostního režimu – jako potvrzení uslyšíte krátké pípnutí.

Na displeji se zobrazí zpráva:

- „NO“ - číslo označuje množství vydané zmrzliny
- „AC V“ - znamená vstupní napětí (např. 230 V)
- „TEMPERATURE“ - znamená aktuální teplotu nádrže s zmrzlinovou směsí (kromě RCSI-15-1)

Pokud je hladina zmrzlinové směsi příliš nízká, zazní pípnutí a začne blikat kontrolka „LEVEL“. Zmrzlinovou směs lze přidat kdykoli, aniž byste museli čekat na její úplné vstřebání (s výjimkou modelů RCSI-15-1 a RCSI-20-1), po přidání umístěte víko s nápisem „TOP“ nahoře. Motor, kompresor a čerpadlo po tuto dobu nepracují. Po přidání zmrzlinové směsi se pípnutí automaticky zastaví.

OBSLUHA POČÍTAČKY ZMRZLINY

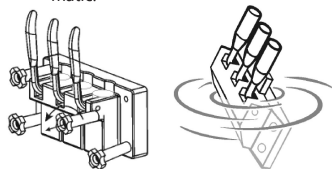
- Pro zobrazení množství produkované zmrzliny držte stisknuté SUB (3) a ADD (4) po dobu 5 sekund.
- Pro resetování množství produkované zmrzliny na nulu držte stisknuté SUB (3) a ADD (4) po dobu 2 sekund.

Zobrazení chybových kódů:

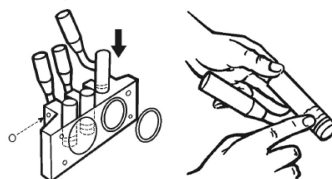
1. „CCC“ - pokud je páka snížena déle než 1 minutu. Odstraňte závlačku, zatlačte páku nahoru a restartujte zařízení, chyba by měla zmizet.
2. „UH“ (počáteční vstupní napětí je příliš vysoké o více než 10%) – obnovte normální napětí.
3. „UL“ (počáteční vstupní napětí je příliš nízké o více než 10%) – obnovte normální napětí.

3.4. ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA

- Před každým čištěním a také v případě, že zařízení nepoužíváte, odpojte zástrčku ze zásuvky a nechte zařízení zcela vychladnout.
- K čištění povrchu použijte výhradně prostředky neobsahující žíravé látky.
- Chcete-li vyčistit zařízení (před výrobou), proveďte:
 - » odmontujte dávkovač výsroubováním upevňovacích matic.



- » Šetrným čistícím prostředkem umyjte vnitřek vaniček na zmrzlinovou směs, odtokové kanálky vaniček, vstupní regulační trubičky, míchací bubny, míchadla a celý kryt stroje.
- » voda nebo jemný mycí přípravek musí mít teplotu mezi 5–40°C, protože jinak se může zařízení poškodit.
- » odmontovaný dávkovač vložte do vody zředěné jemným mycím přípravkem.
- » při mytí dávkovače zatáhněte a zatlačte páčky 2–3krát.
- » vymontujte příčné kolíky z páčky a vyjměte písty, abyste je vyčistili jemným mycím přípravkem.
- Namažte spoje pohyblivých částí speciálním mazivem určeným pro zařízení přicházející do styku s potravinami.



- Abyste vyčistili zařízení (po výrobě), proveďte:
 - » vložte vstupní regulační trubičku
 - » nalijte vodu z kohoutku do každé vany na zmrzlinovou směs.
 - » stiskněte tlačítko (2) WASH, míchadla stroje se začnou otáčet a společně s vodou nalitou z kohoutku rozpustí a vypláchnou zbytky zmrzlinové směsi.

- » Zařízení nechte pracovat v režimu WASH 3–5 min., pak vylijte obsah z válců míchače, tak že zatáhnete za páčku. Tento proces opakujte několikrát.
- dávkovač umyjte stejným způsobem jako před zahájením výroby.
- Zařízení udržujte v čistotě.
- Zařízení čistěte před použitím a také ihned po každém použití. Čistěte zejména všechny části přicházející do styku se zmrzlinovou směsí.
- Po každém čištění je nutno všechny prvky dobře osušit, než bude zařízení opět použito.
- Pravidelně kontrolujte napnutí klinových pásů. Pokud jsou pásy uvolněné, seřídte vzdálenost mezi pásovým kolem a motorem míchače. Tuto činnost smí provádět pouze odborník.
- Pokud stroj nepoužíváte, odpojte jej od napájení. Pokud stroj nepracuje, ale je připojen k napájení, nachází se v pohotovostním režimu.
- Nevkládejte žádný kartáč do zařízení za účelem čištění, např. do otvorů nebo odtokového kanálku.
- Zařízení skladujte na suchém a chladném místě, chráněném proti vlhkosti a přímému slunečnímu záření.
- Prach a veškeré nečistoty na kondenzátoru je třeba pravidelně odstraňovat.
- K čištění nepoužívejte ostré ani kovové předměty (například drátěný kartáč nebo kovovou obracečku), protože mohou poškodit povrch materiálu, z něhož je zařízení vyrobeno.

PŘEPRAVA A SKLADOVÁNÍ

Aby nedošlo k poškození stroje během přepravy a skladování, je zakázáno naklánět stroj o více než 45°. Modely RCSI-23-3, RCSI-33-3 je možno tlačít pouze za přední část krytu. Tlačení stroje z bočních stran je zakázáno.

DÉTAILS TECHNIQUES

Description des paramètres	Valeur de paramètre	
Nom du produit	Machine à glace à l'italienne	
Modèle	RCSI-15-1	RCSI-20-1
Tension nominale [V] / Fréquence [Hz]	230/50	
Puissance [W]	1 450	1 600
Fluide frigorigène (Quantité de réfrigérant)	R410a (0,48kg)	R410a (0,48kg), R134a (0,16kg)
Puissance de production pour glace à l'italienne	15l/h	18l/h
Nombre des bacs à glace	1	
Contenu du bac à glace [l]	13	
Dimensions [mm]	700x500x700	690x550x860
Poids [kg]	69	89
Description des paramètres	Valeur de paramètre	
Nom du produit	Machine à glace à l'italienne	
Modèle	RCSI-23-3	RCSI-33-3
Tension nominale [V] / Fréquence [Hz]	230/50	
Puissance [W]	2 100	2 600
Fluide frigorigène (Quantité de réfrigérant)	R410a (0,6kg), R134a (0,16kg)	R410a (0,76kg), R134a (0,16kg)
Puissance de production pour glace à l'italienne	23l/h	33l/h
Nombre des bacs à glace	2	
Contenu du bac à glace [l]	8,5	
Dimensions [mm]	670x550x1360	
Poids [kg]	135	155
Description des paramètres	Valeur de paramètre	
Nom du produit	Machine à glace à l'italienne	
Modèle	RCSI-20-3	
Tension nominale [V] / Fréquence [Hz]	230/50	
Puissance [W]	1 850	

Fluide frigorigène (Quantité de réfrigérant)	R410a (0,58kg), R134a (0,16kg)
Puissance de production pour glace à l'italienne	20l/h
Nombre des bacs à glace	2
Contenu du bac à glace [l]	8,5
Dimensions [mm]	670x550x1000
Poids [kg]	119

1. DESCRIPTION GÉNÉRALE

Le manuel est conçu comme un guide pour une utilisation sûre et fiable. Le produit a été strictement conçu et fabriqué selon les spécifications techniques établies et avec l'utilisation des technologies et des composants les plus modernes, ainsi qu'en conformité avec les plus hauts standards de qualité.

AVANT LA MISE EN SERVICE, LES INSTRUCTIONS D'UTILISATION DOIVENT ÊTRE LUES ET COMPRISES DE FAÇON PRÉCISE.

Pour garantir un fonctionnement durable et fiable de l'appareil, une attention particulière doit être portée à la manipulation et à l'entretien correct, conformément aux instructions données dans ce manuel. Les données techniques et spécifications présentes dans ce manuel sont actuellement en vigueur. Le fabricant se réserve le droit d'apporter des modifications dans le cadre de l'amélioration de la qualité. En prenant en compte les progrès techniques et la réduction des bruits, l'appareil a été conçu et fabriqué de façon à maintenir le niveau le plus bas possible des risques causés par l'émission de bruit.

EXPLICATION DES SYMBOLES

CE	Le produit est conforme aux normes de sécurité en vigueur.
	Veuillez lire attentivement ces instructions d'emploi.
	Produit recyclable.
	ATTENTION! ou AVERTISSEMENT! ou NOTE! Pour attirer votre attention sur certaines mesures à prendre en compte (signaux d'avertissement général).
	Avertissement contre le risque dû aux tensions électriques.
	Convient uniquement pour une utilisation en intérieur.
	ATTENTION! Certaines illustrations, présentes dans cette notice, peuvent différer de la véritable apparence de l'appareil.

La version originale de ce manuel a été rédigée en allemand. Les autres versions sont des traductions de l'allemand.

2. SÉCURITÉ D'EMPLOI

Appareils électriques:

⚠ ATTENTION! Lisez attentivement toutes les consignes de sécurité et toutes les instructions. Le non-respect des avertissements et instructions peut entraîner des chocs électriques, des incendies et/ou des blessures graves ou la mort.

Le terme « appareil » ou « produit » dans les avertissements et la description du manuel se rapporte à la machine à glace à l'italienne. N'utilisez pas l'appareil dans des pièces où l'humidité est très élevée / à proximité immédiate de récipients d'eau. L'appareil ne doit en aucun cas être mouillé. Danger de choc électrique! Ne pas recouvrir les entrées et sorties d'air. Ne pas poser les mains ou des objets dans l'appareil en fonctionnement!

2.1. SÉCURITÉ ÉLECTRIQUE

- La fiche de l'appareil doit être adaptée à la prise de courant. Ne modifiez d'aucune façon la fiche. La fiche d'origine et la prise adaptée réduisent le risque d'un choc électrique.
- Évitez de toucher à des éléments mis à la terre tels que des conduites, des radiateurs, des fours et des réfrigérateurs. Le risque d'un choc électrique est plus élevé si votre corps est mis à la terre en présence des rayons directs du soleil, sur des surfaces mouillées et dans un environnement humide. De l'eau s'introduisant dans l'appareil augmentent le risque de dommages et de chocs électriques.
- N'utilisez pas le câble de façon inappropriée. Ne l'utilisez jamais pour porter l'appareil ou ne tirez pas dessus pour retirer la fiche. Placez le câble à l'abri de la chaleur, de l'huile de bords coupants ou de pièces mobiles. Des câbles endommagés ou soudés augmentent le risque d'un choc électrique.
- Lorsque vous utilisez l'appareil dans un environnement humide, utilisez un disjoncteur différentiel (RCD). Un RCD réduit le risque d'électrocution.

2.2. SÉCURITÉ SUR LE LIEU DE TRAVAIL

- Gardez votre poste de travail propre et bien éclairé. Un désordre ou un mauvais éclairage peuvent conduire à des accidents. Soyez prévoyant, observez ce qui est fait et utilisez l'appareil avec un peu de bon sens.
- En cas de dommage ou de dysfonctionnement, l'appareil doit immédiatement être mis en arrêt et une personne autorisée doit être prévenue.
- Si vous n'êtes pas sûr que l'appareil fonctionne correctement, adressez-vous au service du fabricant.
- Les réparations doivent exclusivement être faites par le service du fabricant. Ne pas effectuer de réparations soi-même!
- En cas d'incendie ou de feu, n'utiliser que des extincteurs à poudre ou à dioxyde de carbone (CO₂). Les enfants et personnes non autorisées ne doivent pas être présentes sur le lieu de travail (une inattention peut entraîner une perte du contrôle de l'appareil).

⚠ INDICATION! Les enfants et personnes non impliquées doivent être protégés lors du travail avec cet appareil.

2.3. SÉCURITÉ PERSONNELLE

- Il n'est pas autorisé de faire fonctionner l'appareil en état de fatigue, de maladie, sous influence d'alcool, de drogues ou de médicaments, si ces états réduisent l'aptitude à se servir de l'appareil.
- Afin d'éviter une mise en marche accidentelle, assurez-vous que l'interrupteur est en position d'arrêt avant de connecter l'appareil à une source d'alimentation.

2.4. UTILISATION SÛRE DE L'APPAREIL

- N'utilisez pas l'appareil si l'interrupteur de Marche/Arrêt ne fonctionne pas correctement (ne s'allume ou ne s'éteint pas). Les appareils qui ne peuvent pas être contrôlés par interrupteur sont dangereux et doivent être réparés.
- Avant le réglage, le remplacement d'accessoires ou la mise de côté d'outils, retirez la fiche de la prise. Une telle mesure préventive réduit le risque d'une mise en marche accidentelle.
- Les outils non utilisés sont à conserver hors de portée des enfants ainsi que des personnes ne connaissant ni l'appareil lui-même ni la notice correspondante. De tels appareils peuvent représenter un danger s'ils sont placés entre les mains de personnes inexpérimentées.
- Gardez l'appareil dans un parfait état. Avant chaque travail, vérifiez qu'il ne présente pas de dommages généraux ou des dommages aux pièces mobiles (pièces ou composants cassés ou autres conditions qui peuvent nuire à un fonctionnement sûr de la machine). En cas de dommage, il faut faire réparer l'appareil avant de l'utiliser.
- Gardez l'appareil hors de portée des enfants.
- La réparation et l'entretien d'appareils doivent être exclusivement effectués par un personnel spécialisé qualifié et avec des pièces de rechange originales. Une utilisation en toute sécurité est ainsi garantie.
- Afin de garantir l'intégrité de fonctionnement prévue de l'appareil, les couvercles et vis montés en usine ne doivent pas être retirés.
- Lors du transport et du déplacement de l'appareil du lieu de stockage au lieu d'utilisation, les consignes de sécurité et d'hygiène pour la manutention manuelle pour le pays dans lequel l'appareil va être utilisé sont à prendre en compte.
- Évitez les situations dans lesquelles l'appareil arrête de marcher en plein fonctionnement sous une lourde charge. Ceci peut entraîner une surchauffe des éléments de transmission et donc un endommagement de l'appareil.
- Attention ! Ne laissez pas d'eau dans le réservoir après le nettoyage. Laisser de l'eau dans le réservoir après le nettoyage peut entraîner la formation de glace et endommager le moteur. Le message « JJJ » n'est pas un message d'erreur. Il s'agit d'une protection automatique contre la formation de glace dans la chambre. Dans les cinq minutes qui suivent, l'appareil ne s'allume pas – pendant cette période, le dégivrage a lieu.**

4. CONDITIONS D'UTILISATION

La machine à glace à l'italienne est conçue pour la fabrication de glaces à l'italienne.

L'appareil ne peut pas être utilisé dans le but suivant:

- la préparation de glace à partir de substances dangereuses ou nuisibles à la santé
- la congélation de boissons et aliments

Le produit est destiné à un usage commercial.

L'utilisateur est seul responsable de tout dommage causé par une mauvaise utilisation.

3.1. DESCRIPTION DE L'APPAREIL

Modèle: RCSI-15-1, RCSI-20-1



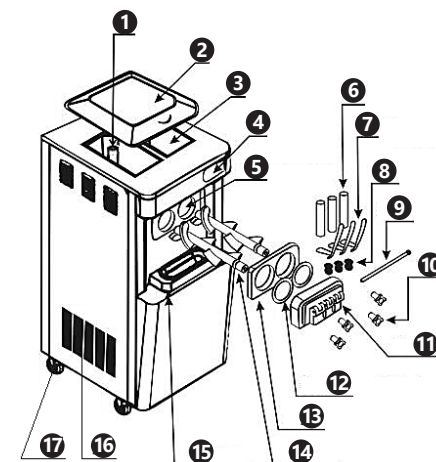
Modèle: RCSI-23-3, RCSI-33-3



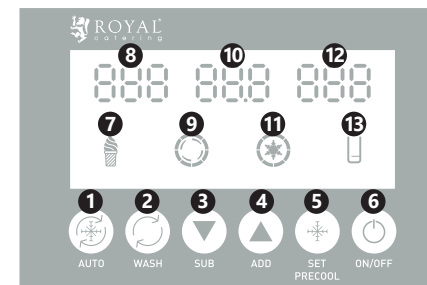
Modèle: RCSI-20-3



Le schéma ci-dessous présente la construction de tous les modèles avec quelques différences (points 3 et 17).



- Tube d'expansion
- Couvercle des réservoirs
- Réservoir (modèles RCSI-15-1, RCSI-20-1) / Deux réservoirs (modèle RCSI-23-3, RCSI-33-3, RCSI-20-3) pour le mix à crème glacée.
- Panneau de commande
- Cylindre du batteur
- Piston
- Levier
- Joints d'étanchéité des pistons
- Tige
- Écrous de fixation
- Distributeur
- Joint du distributeur
- Couvercle
- Batteur
- Égouttoir
- Orifices de ventilation
- Roues (seulement les modèles RCSI-23-3, RCSI-33-3)



- AUTO: mise en marche du traitement du mix à crème glacée,
- WASH: mise en marche du mode de lavage du cylindre du batteur (rotation du batteur, pas de refroidissement),
- SUB: réduction de la dureté de la glace,
- ADD: augmentation de la dureté de la glace,

5. SET/PRECOOLING: prérefroidissement du mix à crème glacée ou maintien du froid (recommandé lorsque l'appareil ne produit pas de glace pendant plusieurs heures),
6. ON/OFF: Interrupteur principal,
7. ICE CREAM – symbole indiquant que la glace est en cours de préparation ou prête à être servie. Diode de contrôle clignotante – production de glace en cours Diode de contrôle allumée en continu – production de glace terminée, glace prête à servir.
8. NO – compteur de glace préparée
9. CHURN: icône indiquant que le batteur est en mouvement,
10. HARD: degré de dureté de la glace,
11. PRECOOL: icône indiquant que le mode de prérefroidissement / maintien du froid est activé
12. TEMPERATURE: température du mix à crème glacée
13. LEVEL: icône indiquant le niveau de mix à crème glacée dans le réservoir est faible

3.2. PRÉPARATION AU FONCTIONNEMENT

Positionnement de l'appareil

La température ambiante doit être comprise entre 10 et 35°C et l'humidité relative ne doit pas dépasser 85 %. Placez l'appareil de telle manière qu'une bonne circulation d'air soit garantie. Il faut laisser de chaque côté une distance minimale de 50 cm (il doit y avoir une distance minimale de 1,5 m par rapport à la sortie d'air chaud). Veuillez tenir l'appareil éloigné de toutes surfaces chaudes. Utilisez toujours l'appareil sur une surface plane, stable, propre, ignifuge et sèche, hors de portée des enfants et des personnes ayant des fonctions mentales limitées. Positionnez l'appareil de telle manière que la fiche soit accessible à tout moment et non cachée. Veillez à ce que l'alimentation électrique de l'appareil corresponde aux données indiquées sur la plaque du produit.

ATTENTION! Démontez et lavez tous les composants ainsi que l'appareil dans son ensemble avant la première utilisation.

N'exposez pas l'appareil à la pluie ou aux rayons directs du soleil. La surface sur laquelle l'appareil doit être installé doit être suffisamment solide pour supporter le poids de l'appareil et de son contenu et garantir le fonctionnement sûr de l'appareil. Pendant le transport, les vibrations, les chocs et l'inclinaison peuvent affecter l'appareil. Il est recommandé de laisser l'appareil reposer environ 12 heures après l'avoir installé avant de l'allumer. Utilisez l'appareil uniquement sur une surface plane, à la verticale sur des pieds ou des roues, ou sur une surface dont l'inclinaison ne dépasse pas 5°.

Avant l'utilisation:

1. Déballiez l'appareil et assurez-vous qu'aucun élément d'emballage ne se trouve à l'intérieur du réservoir et du cylindre du batteur de l'appareil.
2. Lavez l'appareil
3. Placez l'appareil sur une surface appropriée.
4. (Concerner seulement les modèles RCSI-23-3, RCSI-33-3) Bloquez les roues avec les freins de l'appareil.
5. Montez l'égouttoir sur l'appareil en le faisant glisser sous le distributeur de l'appareil.

3.3. TRAVAIL AVEC L'APPAREIL

Pour la fabrication de glace avec l'appareil, procéder aux étapes suivantes:

1. Branchez l'appareil au réseau électrique.
2. Mettez l'appareil en marche avec l'interrupteur principal.

3. Ouvrez le couvercle du conteneur de masse glacée de l'appareil.
4. Insérez les tubes d'expansion dans le canal d'évacuation du/des réservoir(s) de mix à crème glacée.
5. Versez le mix à crème glacée dans le/les réservoir(s). Le niveau de mix à crème glacée doit être supérieur au trou inférieur du tube d'expansion. Tous les réservoirs doivent contenir du mix à crème glacée (les modèles RCSI-15-1 et RCSI-20-1 ne comportent qu'un seul réservoir). Un appareil qui démarre le processus de refroidissement sans mix à crème glacée peut être endommagé. Attendez que le mix à crème glacée pénètre dans le cylindre du batteur (cela peut durer jusqu'à 30 min).
6. Fermez le couvercle du conteneur de masse glacée de l'appareil.
7. Appuyez sur le bouton AUTO pour démarrer la production de la glace - le buzzer vous alertera brièvement pour confirmer le début de l'opération. L'indicateur 7 s'allume, l'agitateur, la pompe et l'électrovanne démarrent, et 30 secondes plus tard également le compresseur. La dureté de la glace apparaît sur l'affichage. Appuyez à nouveau sur le bouton AUTO et l'appareil s'arrêtera. Si la dureté de la glace atteint la valeur définie, la glace est prête, l'indicateur 7 clignote et le compresseur s'arrête. Le moteur et la pompe s'arrêteront dans les 30 secondes et le ventilateur dans une minute. La machine peut redémarrer dans les 5 minutes si 2 cornets de glace seront servis. Sinon, elle redémarrera après 5 minutes.
8. Tirez sur le levier de dosage de la machine pour faire sortir une portion de glace. Le mélangeur de glace s'arrête et la glace prête à la consommation coule du distributeur. Attention! Pensez à préparer un récipient ou une gaufre approprié(e) pour récupérer la glace. Attention! Lors du dosage de la crème glacée, la masse dans le tambour mélangeur diminue. Si la masse diminue trop, cela peut entraîner l'apparition d'un bruit anormal et endommager le mélangeur. Veillez à ce que le tuyau de rallonge pour le canal d'écoulement ne soit pas bouché. Selon le type de machine, il peut y avoir plus d'un levier. Pour les modèles avec deux conteneurs de saveurs, il y a 3 leviers pour le dosage de la glace. Les leviers situés aux extrémités sont utilisés pour servir une seule saveur. Le levier situé au milieu sert à distribuer un mélange de saveurs.
9. Le traitement de la glace est automatiquement stoppé lorsque la dureté souhaitée de la glace est obtenue. La machine commence automatiquement le nouveau traitement après environ 5 minutes.
10. Si vous envisagez de laisser l'appareil dans un état de repos quant à la production de glace, mais que la glace reste plusieurs heures dans l'appareil, il est recommandé de le commuter en mode PRECOOLING, dans lequel la glace est refroidie jusqu'à ce que le mode soit éteint. Pour aller dans le mode PRECOOLING, appuyez brièvement sur PRECOOLING (5) (sauf RCSI-15-1).
11. Lorsque l'appareil n'est plus utilisé, éteignez l'interrupteur principal, débranchez l'appareil, puis lavez-le. ATTENTION! N'appuyez pas trop souvent sur la touche AUTO si la glace a atteint la dureté réglée et qu'il n'y a pas eu de dosage de glace pendant ce temps-là.

La machine à glace est destinée à la production de glace en discontinu (par lots) et lorsqu'une certaine quantité de glace a été fabriquée et dosée, le lot suivant ne peut pas être dosé tout de suite après. Il faut attendre quelques minutes jusqu'à ce que la glace soit refroidie et durcie dans le tambour mélangeur.

RÉGLAGE DE LA DURETÉ DE LA GLACE

La dureté de la glace a été correctement réglée lors de la fabrication de la machine, mais celle-ci peut être réglée autrement si l'utilisateur a sa propre recette de fabrication de la glace. Pour régler la dureté de la glace, maintenez le bouton SUB (3) ou ADD (4) enfoncé pendant quelques secondes jusqu'à ce que l'affichage se mette à clignoter:

- Pour réduire la dureté de la glace, appuyez sur le bouton SUB (3),
- Pour augmenter la dureté de la glace, appuyez sur le bouton ADD (4).

Chaque pression change la valeur de dureté de 0,1. Il est possible de régler le degré de dureté de 2 à 7. Plus la valeur est élevée, plus la dureté de la glace est élevée. Réglage d'usine de la dureté de la glace: RCSI-15-1: 5,0, RCSI-20-1: 5,0, RCSI-23-3: 5,2, RCSI-33-3: 4,0, RCSI-20-3: 5,2.

Fonction veille (Stand by)

Une fois l'alimentation connectée, appuyez sur le bouton ON / OFF pour passer en mode veille - le buzzer vous alertera brièvement pour confirmation.

L'écran affichera les messages :

- „NO” - le nombre indique la quantité de glace qui a été servi
- „AC V” - signifie la tension d'entrée (par exemple 230 V)
- „TEMPERATURE” - signifie la température actuelle du réservoir avec le mélange de glace (sauf RCSI-15-1)

Si le niveau de la glace est trop bas, la sonnerie retentira et l'indicateur „LEVEL” clignotera. Le mélange de glace peut être ajouté à tout moment, sans attendre qu'il soit complètement absorbé (sauf pour les modèles RCSI-15-1 et RCSI-20-1), puis après avoir ajouté le mélange placez le couvercle avec l'inscription „TOP” en haut. Le moteur, le compresseur et la pompe ne fonctionnent pas pour le moment. L'alarme s'arrêtera automatiquement après l'ajout de la glace.

UTILISATION DU COMPTEUR DE GLACES

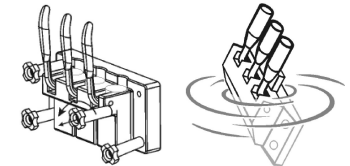
- Pour afficher la quantité de glaces produites, maintenez les touches SUB (3) et ADD (4) enfoncées durant 5 secondes .
- Pour remettre le compteur à zéro, maintenez les touches SUB (3) et ADD (4) enfoncées durant 2 secondes.

Affichage du code d'erreur :

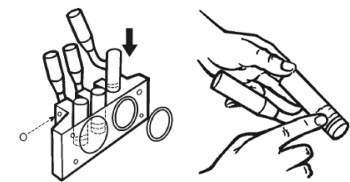
1. „CCC” - si le levier est abaissé pendant plus d'une minute. Retirez la goupille fendue, poussez le levier vers le haut et redémarrez l'appareil, l'erreur devrait alors disparaître.
2. „UH” (tension d'entrée initiale trop haute de plus de 10%) - la tension normale doit être restaurée.
3. „UL” (tension d'entrée initiale trop basse de plus de 10%) - la tension normale doit être restaurée.

3.4 NETTOYAGE ET ENTRETIEN

- Avant chaque nettoyage et en cas de non utilisation de l'appareil, débranchez l'appareil et laissez-le refroidir complètement.
- Utilisez uniquement des produits de nettoyage sans substances corrosives pour nettoyer la surface.
- Pour nettoyer l'appareil (avant la production), il faut procéder aux étapes suivantes:
 - » Retirez l'unité de dosage en desserrant les écrous de fixation.



- » Utilisez un détergent doux pour nettoyer l'intérieur des réservoirs de mix à crème glacée, des canaux d'évacuation des réservoirs, des tubes d'expansion, des cylindres mélangeurs, des batteurs et de l'ensemble du boîtier de l'appareil.
- » L'eau ou le détergent doux doivent avoir une température comprise entre 5°C et 40°C, sinon l'appareil peut être endommagé.
- » Insérez l'unité de dosage démontable avec le détergent doux dilué.
- » Tirez et poussez les leviers 2 à 3 fois pendant le nettoyage de l'unité de dosage.
- » Retirez la tige transversale des leviers et enlevez les pistons pour les nettoyer; nettoyez-les avec un produit doux.
- Il est recommandé de lubrifier l'élément dans les connexions mobiles avec un lubrifiant spécial pour les appareils entrant en contact avec des aliments.



- Pour nettoyer l'appareil (avant la production), il faut procéder aux étapes suivantes:
 - » insérez le tube d'expansion.
 - » Versez l'eau du robinet dans chaque cuve sur la masse glacée.
 - » Appuyez sur la touche (2) WASH, les mélangeurs de la machine commencent à tourner, ce qui, en plus de l'eau du robinet, permet la fonte et le rinçage des restes de masse glacée. Laisser l'appareil fonctionner 3 à 5 minutes en mode WASH, puis enlever le contenu du tambour de mélange en tirant sur le levier. Répéter ce processus plusieurs fois.
 - » L'unité de dosage est ensuite lavée de la même façon qu'avant la production.
 - Maintenez l'appareil propre.
 - Nettoyez l'appareil avant et directement après chaque utilisation.
 - Toutes les pièces entrant en contact avec la glace doivent particulièrement être nettoyées.

- Après chaque nettoyage, laissez sécher toutes les pièces avant d'utiliser à nouveau l'appareil.
- Vérifiez régulièrement la tension des courroies de transmission.
- En cas de jeu sur les courroies, régler la distance entre la poulie de courroie et le moteur du mélangeur. Cette opération doit être effectuée par un spécialiste.
- Lorsque la machine n'est pas en fonctionnement, débranchez-la de l'alimentation électrique. Lorsque la machine n'est pas en état de marche, mais branchée à l'alimentation électrique, elle se trouve en mode « veille ».
- N'enfoncez pas de broches dans l'appareil pour le nettoyer, par ex. dans des ouvertures ou dans un canal d'évacuation.
- Gardez l'appareil dans un endroit sec et frais, à l'abri de l'humidité et de la lumière directe du soleil.
- Éliminez régulièrement la poussière et toute saleté du condenseur.
- N'utilisez aucun objet présentant des arêtes tranchantes, ni objet métallique (tels qu'une brosse ou une spatule en métal) pour le nettoyage car ils pourraient endommager la surface de l'appareil.

TRANSPORT ET STOCKAGE

Afin d'éviter d'endommager l'appareil pendant le transport et le stockage, il est interdit de l'incliner de plus de 45°. Les modèles RCSI-23-3 et RCSI-33-3 peuvent être poussés uniquement en appuyant sur la face avant du boîtier. Il est interdit de pousser sur les côtés.

DETTAGLI TECNICI

Parametro Descrizione	Parametro Valore	
Nome del prodotto	Macchina per gelato soft	
Modello	RCSI-15-1	RCSI-20-1
Tensione nominale [V~]/Frequenza [Hz]	230/50	
Potenza [W]	1.450	1.600
Refrigerante (quantità refrigerante)	R410a (0,48kg)	R410a (0,48kg), R134a (0,16kg)
Produzione gelato soft	15l/h	18l/h
Quantità vaschette gelato	1	
Capacità vaschetta gelato [l]	13	
Dimensioni	700x500x700	690x550x860
Peso [kg]	69	89
Parametro Descrizione	Parametro Valore	
Nome del prodotto	Macchina per gelato soft	
Modello	RCSI-23-3	RCSI-33-3
Tensione nominale [V~]/Frequenza [Hz]	230/50	
Potenza [W]	2.100	2.600
Refrigerante (quantità refrigerante)	R410a (0,6kg), R134a (0,16kg)	R410a (0,76kg), R134a (0,16kg)
Produzione gelato soft	23l/h	33l/h
Quantità vaschette gelato	2	
Capacità vaschetta gelato [l]	8,5	
Dimensioni	670x550x1360	
Peso [kg]	135	155
Parametro Descrizione	Parametro Valore	
Nome del prodotto	Macchina per gelato soft	
Modello	RCSI-20-3	
Tensione nominale [V~]/Frequenza [Hz]	230/50	
Potenza [W]	1.850	

Refrigerante (quantità refrigerante)	R410a (0,58kg), R134a (0,16kg)
Produzione gelato soft	20l/h
Quantità vaschette gelato	2
Capacità vaschetta gelato [l]	8,5
Dimensioni	670x550x1000
Peso [kg]	119

1. DESCRIZIONE GENERALE

Questo manuale è stato pensato per consentire di utilizzare il dispositivo in tutta sicurezza. Il prodotto è stato progettato e fabbricato seguendo rigorose specifiche tecniche e ricorrendo alle più recenti tecnologie. Tutte le fasi del processo produttivo sono state eseguite nel pieno rispetto di elevati standard qualitativi.

PRIMA DELL'UTILIZZO LEGGERE ATTENTAMENTE E COMPRENDERE LE ISTRUZIONI RIPORTATE IN QUESTO MANUALE.

Affinché questo dispositivo sia un prodotto affidabile che duri nel tempo leggere accuratamente le seguenti istruzioni d'uso e di manutenzione: le specifiche e i dettagli tecnici riportati in questo manuale sono il risultato di costanti verifiche e aggiornamenti. Il produttore si riserva il diritto di apportare eventuali modifiche al fine di migliorare la qualità del prodotto. Questo dispositivo è stato realizzato ricorrendo alle più moderne tecnologie in materia di riduzione dell'inquinamento acustico per portare al minimo l'emissione di rumori.

DEFINIZIONE SIMBOLI

	Questo prodotto è conforme alle normative vigenti in materia di sicurezza.
	Leggere attentamente le seguenti avvertenze.
	Prodotto riciclabile
	Alla voce ATTENZIONE! o IMPORTANTE! o AVVERTENZE! prestare particolare attenzione (segnali di pericolo generici).
	Pericolo alta tensione
	Utilizzare il dispositivo soltanto in ambienti chiusi.

IMPORTANTE! Le immagini contenute in questo manuale sono puramente indicative e potrebbero differire dal prodotto.

La versione originale di questo manuale è in lingua tedesca. Ulteriori versioni sono traduzioni dal tedesco.

2. NORME DI SICUREZZA

Dispositivi elettronici:

⚠ ATTENZIONE! Leggere attentamente tutte le istruzioni di sicurezza. La mancata osservanza delle seguenti avvertenze può provocare scosse elettriche, incendi, lesioni gravi o condurre alla morte.

Il termine „dispositivo” o „prodotto” riportato nelle avvertenze e nella descrizione del manuale si riferisce alla macchina per gelato soft. Non utilizzare il dispositivo in ambienti eccessivamente umidi o nelle immediate vicinanze di contenitori d'acqua. Non bagnare il dispositivo. Attenzione! Pericolo di folgorazione! Non coprire i punti d'ingresso e di uscita dell'aria. Quando la macchina per gelato soft è in funzione tenere le mani o altri oggetti lontano dal dispositivo!

2.1. SICUREZZA ELETTRICA

- La spina del dispositivo deve essere compatibile con la presa. Non cambiare la spina del dispositivo in nessun caso. Spine e prese adeguate riducono il rischio di scosse elettriche.
- Evitare di toccare componenti su cui è stata effettuata una messa a terra come tubature, termosifoni, forni e frigoriferi. Sussiste l'elevato rischio di una scossa elettrica se il corpo è a contatto con superfici bagnate o ambienti umidi. Se l'acqua entra in contatto con il dispositivo ciò aumenta il rischio di lesioni e scosse elettriche.
- Non utilizzare il cavo in modo non appropriato. Non utilizzare mai il cavo per trasportare il dispositivo o per rimuovere la spina. Mantenere il cavo lontano da spigoli taglienti, olio, fonti di calore e dalle parti in movimento del dispositivo. Cavi danneggiati o saldati aumentano il rischio di scosse elettriche.
- Se non si può evitare di impiegare il dispositivo in un ambiente umido assicurarsi di utilizzare un interruttore differenziale / salvavita (RCD). L'interruttore differenziale riduce il rischio di scosse elettriche.

2.2. SICUREZZA SULL'AMBIENTE DI LAVORO

- Mantenere l'ambiente di lavoro pulito e ben illuminato. Un ambiente di lavoro disordinato e con scarsa illuminazione può aumentare il rischio d'incidenti. Durante l'impiego del dispositivo prestare la massima attenzione e ricorrere sempre al buon senso.
- In caso di guasti o difetti spegnere immediatamente il dispositivo e segnalare il problema a personale qualificato.
- Se non si è sicuri del corretto funzionamento del dispositivo rivolgersi al Servizio Clienti del produttore.
- Soltanto i tecnici del Servizio Clienti del produttore sono autorizzati a riparare il dispositivo. Non riparare il dispositivo autonomamente!
- In caso di incendio utilizzare per l'estinzione delle fiamme solo estintori a polvere o ad anidride carbonica (CO₂).
- Mantenere i bambini e le persone non autorizzate lontane dall'ambiente in cui si utilizza il dispositivo.

⚠ AVVERTENZE! Mantenere i bambini e le persone non autorizzate al sicuro.

2.3. SICUREZZA DELLE PERSONE

- Non è permesso l'uso del dispositivo in stato di affaticamento, malattia, sotto l'influenza di alcol, droghe o farmaci. Queste condizioni potrebbero limitare la capacità di attenzione e concentrazione.

- Per evitare la messa in funzione accidentale del dispositivo, prima di collegare la spina di alimentazione alla presa, accertarsi che l'interruttore di accensione sul dispositivo non sia azionato.

2.4. UTILIZZO SICURO DEL DISPOSITIVO

- Non utilizzare il dispositivo se l'interruttore ON/OFF non funziona correttamente (non accendere o spegnere). Dispositivi che non rispondono ai comandi degli interruttori sono pericolosi, non funzionano correttamente e devono essere dunque riparati.
- Prima di impiegare o sostituire gli accessori staccare la spina dalla presa. Queste misure di sicurezza riducono il rischio di una messa in moto accidentale del dispositivo.
- Gli utensili inutilizzati devono essere tenuti fuori dalla portata dei bambini e delle persone che non hanno letto questo manuale. Nelle mani di persone inesperte questo dispositivo può essere pericoloso.
- Mantenere il dispositivo in perfette condizioni. Prima dell'utilizzo assicurarsi che il dispositivo non presenti componenti danneggiate e che le parti mobili funzionino correttamente (qualsiasi guasto o difetto potrebbe compromettere la sicurezza dell'utente). Se il dispositivo è danneggiato è necessario ripararlo prima dell'utilizzo.
- Tenere il dispositivo fuori dalla portata dei bambini.
- La riparazione e la manutenzione del dispositivo devono essere eseguite esclusivamente da personale qualificato e impiegando soltanto parti di ricambio originali. Ciò rende questa macchina per gelato un dispositivo sicuro.
- Per garantirne il corretto funzionamento non rimuovere le componenti e le viti assemblate durante il processo di fabbricazione del dispositivo.
- Durante il trasporto assicurarsi di rispettare le normative in materia di sicurezza e igiene vigenti nel Paese in cui si utilizza questo dispositivo.
- Evitare situazioni per cui il dispositivo se viene sovraccaricato si arresta. Ciò può causare il surriscaldamento dei suoi componenti, nonché danneggiare il dispositivo.
- Attenzione! Dopo la pulizia non lasciare l'acqua nel serbatoio. Lasciare l'acqua nel serbatoio dopo la pulizia può causare la formazione di ghiaccio e danni al motore.**
- Il messaggio „JJJ” non è un messaggio di errore. Si tratta di una protezione automatica dalla formazione di ghiaccio nella camera di mescolamento. Il dispositivo non si accende per 5 minuti, tempo durante cui il ghiaccio verrà sciolto.**

3. MODALITÀ D'USO

Questo dispositivo è stato concepito per la produzione di gelato soft. Non utilizzare il dispositivo per:

- preparare gelati contenenti sostanze dannose per la salute e rischiose per la vita
- congelare bevande e alimenti. L'utente è il solo e unico responsabile di un uso improprio del dispositivo.

Il prodotto è destinato ad un uso commerciale.

L'utente è il solo e unico responsabile dei danni causati da un utilizzo improprio del dispositivo.

3.1. DESCRIZIONE DEL DISPOSITIVO

Modello: RCSI-15-1, RCSI-20-1



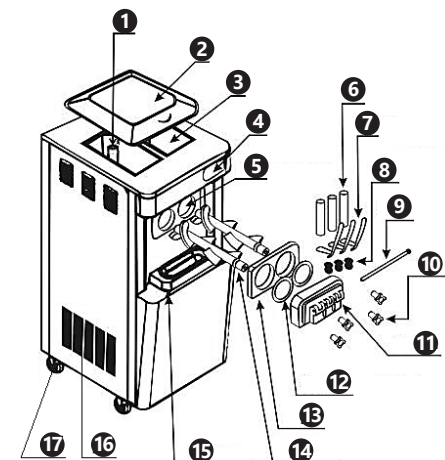
Modello: RCSI-23-3, RCSI-33-3



Modello: RCSI-20-3



La figura seguente mostra la struttura di tutti i modelli con alcune differenze (punti 3 e 17).



- Tubo di regolazione dell'ingresso
- Coperchio vasca
- Vaschetta (modelli RCSI-15-1, RCSI-20-1)/Due vaschette (modelli RCSI-23-3, RCSI-33-3, RCSI-20-3) per il gelato.
- Pannello di comando
- Cestello del miscelatore
- Perno della valvola
- Leva
- Guarnizioni di tenuta dei perni della valvola
- Copiglia
- Dadi di fissaggio
- Distributore
- Guarnizione dell'erogatore
- Copertura
- Miscelatore
- Vaschetta sgocciolatoio
- Aerture di ventilazione
- Ruote (solo modelli RCSI-23-3, RCSI-33-3)



- Tasto AUTO: attiva la lavorazione della miscela;
- Tasto WASH: attiva la modalità di lavaggio del cestello del miscelatore (rotazione del miscelatore, senza raffreddamento);
- Tasto SUB: riduzione della durezza del gelato;
- Tasto ADD: aumento della durezza del gelato;
- Tasto SET/PRECOOLING: preraffreddamento della miscela o modalità di raffreddamento (consigliata quando la macchina non produce gelato per diverse ore);

6. Tasto ON/OFF: Interruttore;
7. ICE CREAM: simbolo che informa che il gelato è in produzione oppure è pronto. Indicatore lampeggiante: processo di produzione del gelato in corso. Indicatore acceso in modo continuo: processo di produzione del gelato terminato, il gelato è pronto.
8. NO: conta il numero di gelati prodotti.
9. CHURN: indica che il miscelatore è in movimento;
10. HARD: indica il livello di durezza del gelato;
11. PRECOOL: indica che la modalità di preraffreddamento/raffreddamento è attiva;
12. TEMPERATURE: temperatura della miscela;
13. LEVEL: indica che il livello della miscela nella vasca è troppo basso.

3.2. PREPARAZIONE ALL'USO

Posizionamento del dispositivo

La temperatura ambiente deve essere compresa tra 10 e 35°C e l'umidità relativa non deve superare l'85%. Posizionare il dispositivo in un ambiente ben ventilato. Mantenere su tutti i lati una distanza minima di 50 cm (mantenere una distanza minima di 1,5 m dal punto di fuoriuscita dell'aria calda). Tenere il dispositivo lontano dalle fonti di calore. L'apparecchio deve essere utilizzato sempre su una superficie piana, stabile, pulita, ignifuga e asciutta, fuori dalla portata di bambini e persone con capacità mentali limitate. Posizionare il dispositivo in modo da avere in qualsiasi momento accesso alla presa elettrica. Assicurarsi che l'intensità della corrente corrisponda al valore indicato sulla targhetta del prodotto.

ATTENZIONE! Prima del primo utilizzo rimuovere tutti i componenti e pulirli insieme al dispositivo.

Non esporre il dispositivo sotto la luce diretta dei raggi solari o sotto la pioggia. Per garantire il massimo della sicurezza, posizionare il dispositivo su una superficie sufficientemente solida in grado di reggere il peso del dispositivo e il suo contenuto. Durante il trasporto, l'apparecchio può essere soggetto alle vibrazioni, agli urti e alle inclinazioni. Si raccomanda quindi di lasciare il dispositivo inattivo per circa 12 ore prima della messa in funzione. Il dispositivo deve essere utilizzato solo in posizione orizzontale, appoggiato sui piedi o sulle ruote su superfici con un angolo di inclinazione non superiore a 5°.

Prima della messa in funzione:

1. Disimballare completamente l'apparecchio e assicurarsi che non rimangano parti dell'imballaggio all'interno della vasca e del cestello di miscelazione.
2. Lavare tutti gli elementi dell'apparecchio.
3. Posizionare l'apparecchio su una superficie adeguata.
4. Bloccare le ruote mediante i freni (Solo per modelli RCSI-23-3, RCSI-33-3).
5. Montare la vaschetta di sgocciolamento posizionandola sotto il dispenser dell'apparecchio.

3.3. UTILIZZO DEL DISPOSITIVO

Per preparare il gelato seguire le seguenti istruzioni:

1. Collegare il dispositivo alla presa di alimentazione.
2. Accendere il dispositivo con l'interruttore principale.
3. Rimuovere il coperchio della vaschetta del ghiaccio.
4. Inserire i tubi di regolazione dell'ingresso nel canale di uscita del/i serbatoio/i di raccolta.
5. Versare la miscela nel/i serbatoio/i. Il livello di miscela dovrebbe superare l'altezza dell'apertura inferiore del tubo di regolazione dell'ingresso. In ogni serbatoio deve essere presente una quantità di miscela (i modelli RCSI-15-1, RCSI-20-1 hanno un solo serbatoio).

Un dispositivo che avvia il processo di raffreddamento senza miscela può danneggiarsi. Attendere fino a quando la miscela fluisce nel cestello del miscelatore (possono essere necessari anche 30 minuti).

6. Chiudere il coperchio della vaschetta del ghiaccio.
7. Premere il pulsante AUTO per avviare la produzione di massa di gelato - il cicalino avviserà brevemente per confermare l'inizio dell'operazione. La spia 7 si accende, l'agitatore, la pompa e l'elettrovalvola si avviano, e 30 secondi dopo anche il compressore. Il display mostra la durezza dei gelati. Premere nuovamente il tasto AUTO e la macchina si fermerà. Quando la durezza del gelato raggiunge il valore impostato, il gelato è pronto, l'indicatore 7 lampeggia e il compressore si ferma. Il motore e la pompa si fermeranno entro 30 secondi e la ventola si fermerà entro un minuto. La macchina può ripartire in 5 minuti se vengono serviti 2 coni gelato. In caso contrario, si riavvia dopo 5 minuti.

8. Tirare la leva di dosaggio per erogare una porzione di gelato. Il miscelatore si arresta e il gelato fuoriesce dal dispenser.

Attenzione! Quando il gelato fuoriesce dal dispenser la massa nel tamburo diminuisce. Se la massa nel tamburo diminuisce bruscamente, potrebbe verificarsi un rumore anormale e l'agitatore potrebbe danneggiarsi. Assicurarsi che il tubo di estensione per il drenaggio non sia ostruito.

A seconda del modello possono esserci più di una leva. Nei modelli con 2 vaschette (per gusti diversi) ci sono 3 leve per l'erogazione del gelato. Le leve posizionate ai lati sono usate per erogare un singolo gusto. La leva centrale serve per erogare una combinazione di gusti. La produzione di gelato si arresta dopo aver raggiunto la densità desiderata. Dopo circa 5 minuti la macchina riprende a produrre gelato.

10. Se non si utilizza la macchina per produrre gelato, ma il gelato rimane comunque al suo interno per più ore, si consiglia di utilizzare la modalità PRECOOLING. In questo modo il gelato viene raffreddato fino a quando la modalità PRECOOLING viene disattivata. Per passare alla modalità PRECOOLING (5) (tranne RCSI-15-1).
11. Quando non si utilizza più il dispositivo, spegnerlo con l'interruttore principale. Scollegare il dispositivo dalla presa elettrica. Quindi pulirlo.

ATTENZIONE! Non premere troppo spesso il tasto AUTO quando il gelato ha raggiunto la densità impostata e quando in questo lasso di tempo non viene erogato. La macchina per il gelato viene utilizzata per produrre gelato. Quando viene prodotta ed erogata una certa quantità di gelato, è necessario attendere prima di dosare la porzione successiva. Attendere qualche minuto prima che il gelato si sia raffreddato e indurito nel tamburo.

DENSITÀ GELATO

La densità del gelato è stata correttamente impostata dal produttore del dispositivo. L'utente può tuttavia regolare la densità del gelato. Per impostare la durezza del gelato, tenere premuto il tasto SUB (3) o ADD (4) per alcuni secondi fino a quando il display inizia a lampeggiare. Quindi:

- Per ridurre la durezza del gelato, premere il pulsante SUB (3).
- Per aumentare la durezza del gelato, premere il pulsante ADD (4).

Ogni volta che si preme, il valore di durezza cambia di 0,1. È possibile impostare il livello di durezza da 2 a 7. Più alto è il valore, maggiore sarà la durezza del gelato prodotto. Impostazione di fabbrica della durezza del gelato: RCSI-15-1: 5.0, RCSI-20-1: 5.0, RCSI-23-3: 5.2, RCSI-33-3: 4.0, RCSI-20-3: 5.2

Funzione di stand by

Quando l'alimentazione è collegata, premere il pulsante ON/OFF per entrare in modalità standby - il cicalino avviserà brevemente per confermare.

Il display visualizzerà i messaggi:

- „NO“ - una cifra indica la quantità di gelato che è stata erogata
- „AC V“ - significa tensione d'ingresso (ad es. 230V)
- „TEMPERATURA“ - indica la temperatura attuale del serbatoio con la miscela di gelato (tranne modello RCSI-15-1)

Se il livello della miscela per il gelato è troppo basso, il cicalino si attiva e la spia „LIVELLO“ lampeggia. È possibile aggiungere la miscela di gelato in qualsiasi momento, senza dover attendere che venga completamente assorbita (ad eccezione dei modelli RCSI-15-1 e RCSI-20-1), quindi posizionare il coperchio con il segno „TOP“ verso l'alto. Il motore, il compressore e la pompa non sono in funzione durante questo periodo. L'allarme si arresta automaticamente quando viene aggiunta la miscela per il gelato.

FUNZIONAMENTO DEL CONTATORE DI GELATI:

- Tenere premuto per 5 secondi SUB (3) e ADD (4) per mostrare la quantità di gelati prodotti.
- Tenere premuto per 2 secondi SUB (3) e ADD (4) per riportare il contatore a 0.

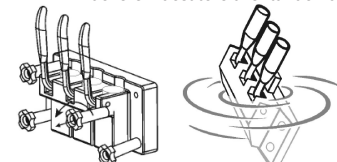
Visualizzazione dei codici di errore:

1. „CCC“ - se la leva viene abbassata per più di 1 minuto. Rimuovere la copiglia, spingere la leva verso l'alto e riavviare la macchina, l'errore dovrebbe scomparire.
2. „UH“ (tensione d'ingresso iniziale troppo alta di oltre il 10%) - ripristinare la tensione normale.
3. „UL“ (tensione di ingresso iniziale troppo bassa di oltre il 10%) - la tensione normale dovrebbe essere ripristinata.

3.4. PULIZIA E MANUTENZIONE

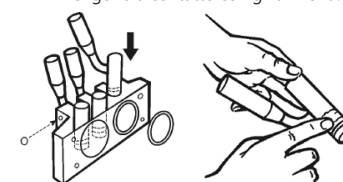
- Prima di pulire il dispositivo e dopo ogni utilizzo, staccare la spina dalla presa e lasciar raffreddare l'apparecchio.
- Per la pulizia delle superfici impiegare solo sostanze non corrosive.
- Per pulire il dispositivo (prima dell'utilizzo) seguire le seguenti istruzioni:

» Rimuovere il dosatore allentando i dadi di fissaggio.



- » Lavare con un detergente delicato la parte interna dei contenitori per gelato, i canali di drenaggio dei contenitori, i tubi di regolazione dell'ingresso, i cestelli di miscelazione, i miscelatori e tutto l'alloggiamento dell'apparecchio.

- » Per non danneggiare il dispositivo la temperatura dell'acqua o dei detersivi deve essere compresa tra 5°C e 40°C.
- » Pulire il dosatore rimovibile con un detersivo delicato diluito.
- » Tirare e spingere le leve 2-3 volte quando si pulisce il dosatore.
- » Rimuovere i perni trasversali dalle leve e i pistoni; quindi pulirli con un detersivo delicato.
- Si consiglia di ungere le parti in movimento con uno speciale lubrificante adatto per dispositivi che vengono a contatto con gli alimenti.



- Per pulire il dispositivo (dopo l'utilizzo) seguire le seguenti istruzioni:
- » Inserire il tubo di regolazione dell'ingresso.
- » Versare l'acqua in ciascuna vaschetta sulla massa di gelato. Premere il tasto (2) WASH, l'agitatore della macchina inizia a ruotare e contribuisce insieme all'acqua a sciogliere e sciacquare i residui.
- » Il dispositivo deve lavorare per circa 3-5 minuti in modalità WASH. Successivamente rimuovere il contenuto dei tamburi tirando la leva. Ripetere questa operazione più volte.
- » Il dosatore viene pulito come prima della produzione.
- Mantenere il dispositivo pulito.
- Pulire il dispositivo prima e subito dopo ogni utilizzo. Pulire in particolare modo i componenti che vengono a contatto con il gelato.
- Dopo aver compiuto le operazioni di pulizia lasciare asciugare tutti i componenti prima di utilizzare nuovamente il dispositivo.
- Verificare regolarmente la tensione delle cinghie di trasmissione.
- Regolare la distanza tra la puleggia e il motore dell'agitatore. Il lavoro dovrebbe essere svolto da uno specialista.
- Quando il dispositivo non è in funzione scollegare la macchina dalla presa. Se la macchina non è in funzione ma rimane attaccata alla presa si trova in modalità Standby.
- Non inserire le spazzole all'interno del dispositivo, ad esempio attraverso le aperture o i canali di scarico.
- Conservare il dispositivo in un luogo fresco e asciutto e lontano dall'esposizione diretta ai raggi solari.
- Rimuovere regolarmente polvere e sporcizia dal condensatore.
- Non utilizzare oggetti appuntiti o / e metallici (come una spatola o una spatola metallica) per la pulizia, poiché potrebbero danneggiare la superficie del materiale con cui è fatto il dispositivo.

TRASPORTO E STOCCAGGIO

Per evitare di danneggiare l'apparecchio durante il trasporto e lo stoccaggio, è vietato inclinarlo di oltre 45°. I modelli RCSI-23-3, RCSI-33-3 possono essere spinti soltanto dalla parte anteriore dell'alloggiamento. È vietato spingere dai lati.

DATOS TÉCNICOS

Parámetro – Descripción	Parámetro – Valor	
Nombre del producto	Máquina de helado soft	
Modelo	RCSI-15-1	RCSI-20-1
Tensión nominal [V]/Frecuencia [Hz]	230/50	
Potencia [W]	1.450	1.600
Refrigerante (cantidad de refrigerante)	R410a (0,48kg)	R410a (0,48kg), R134a (0,16kg)
Producción de helado	15l/h	18l/h
Cantidad de recipientes para helado	1	
Capacidad de los recipientes [l]	13	
Dimensión [mm]	700x500x700	690x550x860
Peso [kg]	69	89
Parámetro – Descripción	Parámetro – Valor	
Nombre del producto	Máquina de helado soft	
Modelo	RCSI-23-3	RCSI-33-3
Tensión nominal [V]/Frecuencia [Hz]	230/50	
Potencia [W]	2.100	2.600
Refrigerante (cantidad de refrigerante)	R410a (0,6kg), R134a (0,16kg)	R410a (0,76kg), R134a (0,16kg)
Producción de helado	23l/h	33l/h
Cantidad de recipientes para helado	2	
Capacidad de los recipientes [l]	8,5	
Dimensión [mm]	670x550x1360	
Peso [kg]	135	155
Parámetro – Descripción	Parámetro – Valor	
Nombre del producto	Máquina de helado soft	
Modelo	RCSI-20-3	
Tensión nominal [V]/Frecuencia [Hz]	230/50	

Potencia [W]	1.850
Refrigerante (cantidad de refrigerante)	R410a (0,58kg), R134a (0,16kg)
Producción de helado	20l/h
Cantidad de recipientes para helado	2
Capacidad de los recipientes [l]	8,5
Dimensión [mm]	670x550x1000
Peso [kg]	119

1. DESCRIPCIÓN GENERAL

Este manual ha sido elaborado para favorecer un empleo seguro y fiable. El producto ha sido estrictamente diseñado y fabricado conforme a las especificaciones técnicas y para ello se han utilizado las últimas tecnologías y componentes, manteniendo los más altos estándares de calidad.

ANTES DE LA PUESTA EN FUNCIONAMIENTO, LEA LAS INSTRUCCIONES MINUCIOSAMENTE Y ASEGÚRESE DE COMPRENDERLAS.

Para garantizar un funcionamiento duradero y fiable del aparato, el manejo y mantenimiento deben llevarse a cabo de acuerdo con las instrucciones de este manual. Los datos técnicos y las especificaciones de este manual están actualizados. El fabricante se reserva el derecho de realizar modificaciones para mejorar la calidad. Teniendo en cuenta los avances técnicos en materia de reducción del ruido, el equipo ha sido diseñado y fabricado para mantener el riesgo de emisiones sonoras al nivel más bajo posible.

EXPLICACIÓN DE LOS SÍMBOLOS

	El producto cumple con las normas de seguridad vigentes.
	Respetar las instrucciones de uso.
	Reciclaje del producto.
	¡ATENCIÓN! o ¡ADVERTENCIA! o ¡NOTA! para llamar la atención sobre ciertas circunstancias (señal general de advertencia).
	¡ATENCIÓN! Peligro de electrocución.
	Uso exclusivo en áreas cerradas.

¡ADVERTENCIA! En este manual se incluyen fotos ilustrativas, que podrían no coincidir exactamente con la apariencia real del dispositivo.

El texto en alemán corresponde a la versión original. Los textos en otras lenguas son traducciones del original en alemán.

2. SEGURIDAD

Dispositivos eléctricos:



¡ATENCIÓN! Lea todas las instrucciones e indicaciones de seguridad. La inobservancia de las advertencias e instrucciones al respecto puede provocar descargas eléctricas, incendios, lesiones graves o incluso la muerte.

Conceptos como „aparato“ o „producto“ en las advertencias y descripciones de este manual se refieren a la máquina de helado soft. No utilizar el aparato en locales con humedad muy elevada / en las inmediaciones de depósitos de agua. No permita que el aparato se moje. ¡Peligro de electrocución! No cubra las entradas ni las salidas de aire. ¡No coloque las manos ni otros objetos sobre el aparato en funcionamiento!

2.1. SEGURIDAD ELÉCTRICA

- El enchufe del aparato debe encajar en la toma de corriente. No cambie la clavija bajo ningún concepto. Las clavijas originales y los enchufes convenientes disminuyen el riesgo de descarga eléctrica.
- Evite tocar componentes conectados a tierra, como tuberías, radiadores, hornos y refrigeradores. Existe un mayor riesgo de descarga eléctrica si su cuerpo está conectado a tierra bajo la luz solar directa mediante superficies mojadas y en ambientes húmedos. Si entrara agua en el aparato aumentaría el riesgo de daños y descargas eléctricas.
- No utilice el cable de manera inadecuada. Nunca tire de él para tirar del aparato o para desconectarlo del enchufe. Por favor, mantenga el cable alejado de bordes afilados, aceite, calor o aparatos en movimiento. Los cables dañados o soldados aumentan el riesgo de descargas eléctricas.
- En caso de no poder evitar que el aparato se emplee en un entorno húmedo, utilice un interruptor de corriente residual (RCD). Con este RCD reduce el peligro de descargas eléctricas.

2.2. SEGURIDAD EN EL PUESTO DE TRABAJO

- Mantenga el lugar de trabajo limpio y bien iluminado. El desorden o la mala iluminación pueden provocar accidentes. Tenga cuidado, preste atención al trabajo que está realizando y use el sentido común cuando utilice el dispositivo.
- En caso de avería o mal funcionamiento, apague el aparato y contacte con el servicio técnico autorizado. Si no está seguro de que la unidad funcione correctamente, póngase en contacto con el servicio técnico del fabricante.
- Las reparaciones solo pueden ser realizadas por el servicio técnico del fabricante. ¡No realice reparaciones por su cuenta!
- En caso de incendio, utilizar únicamente extintores de polvo o dióxido de carbono (CO₂) para apagar el aparato.
- Se prohíbe la presencia de niños y personas no autorizadas en el lugar de trabajo (la falta de atención puede llevar a la pérdida de control del equipo).



¡ADVERTENCIA! Los niños y las personas no autorizadas deben estar asegurados cuando trabajen con este equipo.

2.3. SEGURIDAD PERSONAL

- No está permitido utilizar el aparato en estado de fatiga, enfermedad, bajo la influencia del alcohol, drogas o medicamentos, ya que estos limitan la capacidad de manejo del aparato.

- Para evitar una puesta en marcha accidental, asegúrese de que el interruptor esté apagado antes de conectarlo a una fuente de alimentación.

2.4. MANEJO SEGURO DEL APARATO

- No utilice la unidad si el interruptor ON/OFF no funcionara correctamente (no encendiera o apagara). Los aparatos que no pueden ser controlados por interruptores son peligrosos, por lo que deben ser reparados.
- Antes de ajustar o cambiar accesorios, o desmontar herramientas, desconecte el enchufe de la toma de corriente. Estas medidas preventivas reducen el riesgo de una puesta en marcha accidental.
- Mantenga las herramientas fuera del alcance de los niños y de las personas que no estén familiarizadas con el equipo en sí o no hayan recibido instrucciones pertinentes para su uso. En manos de personas inexpertas, este equipo puede representar un peligro.
- Mantener el aparato en perfecto estado de funcionamiento. Antes de cada trabajo, compruébelo en busca de daños generales o en piezas móviles (fractura de piezas y componentes u otras condiciones que puedan perjudicar el funcionamiento seguro de la máquina). En caso de daños, el aparato debe ser reparado antes de volver a ponerse en funcionamiento.
- Mantenga la unidad fuera del alcance de los niños.
- La reparación y el mantenimiento de los equipos solo pueden ser realizados por personal cualificado y siempre empleando piezas de repuesto originales. Esto garantiza la seguridad durante el uso.
- A fin de garantizar la integridad operativa del dispositivo, no se deben retirar las cubiertas o los tornillos instalados de fábrica.
- Al transportar y trasladar el equipo desde su lugar de almacenamiento hasta su lugar de utilización, se observarán los requisitos de seguridad e higiene para la manipulación manual en el país en que se utilice el equipo.
- Evite situaciones en las que el aparato haya de trabajar en exceso. Esto podría ocasionar el sobrecalentamiento de sus componentes y, con ello, daños en el equipo.
- ¡Atención! No deje agua en el tanque después de la limpieza. Dejar agua en el tanque después de la limpieza puede hacer que se forme hielo y ocasionar daños en el motor.**
- El mensaje „JJJ“ no es un mensaje de error. Se trata de una protección automática contra la formación de hielo en la cámara de mezclado. El aparato no funcionará durante 5 minutos, tiempo en el que el hielo se derretirá.**

3. INSTRUCCIONES DE USO

Esta máquina ha sido diseñada para producir helado soft. El dispositivo no se puede utilizar para los siguientes fines:

- La preparación de helados a partir de sustancias peligrosas para la salud
- Congelar alimentos y bebidas

El producto está destinado a uso comercial.

El usuario es responsable de los daños derivados de un uso inadecuado del aparato.

3.1. DESCRIPCIÓN DEL APARATO

Modelo: RCSI-15-1, RCSI-20-1



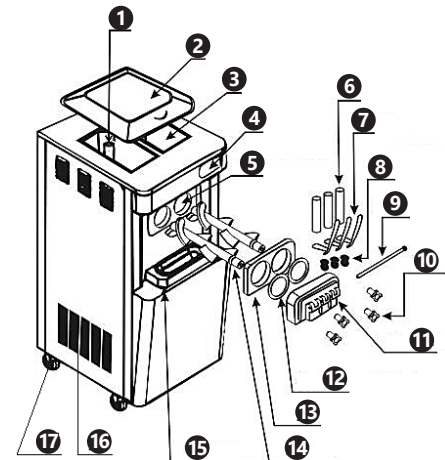
Modelo: RCSI-23-3, RCSI-33-3



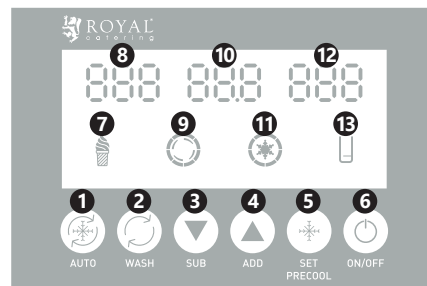
Modelo: RCSI-20-3



El siguiente esquema muestra la estructura de todos los modelos con alguna diferencia (puntos 3 y 17).



1. Tubo regulador de entrada
2. Tapa del depósito
3. Depósito (modelos RCSI-15-1, RCSI-20-1) / Dos depósitos (modelos RCSI-23-3, RCSI-33-3, RCSI-20-3) para la masa de helado.
4. Panel de control
5. Tambor de mezclador
6. Vástago de la válvula
7. Palanca
8. Anillos de sellado del vástago de la válvula
9. Pasador
10. Tuercas de montaje
11. Dispensador
12. Junta del dispensador
13. Cubierta
14. Agitador
15. Bandeja de goteo
16. Orificios de ventilación
17. Ruedas (solo modelos RCSI-23-3, RCSI-33-3)



1. AUTO; activar el procesamiento de la masa de helado,
2. WASH activar el modo de lavado del tambor de mezclador (rotación del agitador, sin enfriamiento),
3. SUB; reducir la dureza del helado,
4. ADD; aumentar la dureza del helado,
5. SET/PRECOOLING; modo de enfriamiento previo de la masa de helado o para mantener el frío (recomendado cuando el dispositivo no va a producir helados durante varias horas),

6. ON/OFF; interruptor principal,
7. ICE CREAM; – símbolo que indica que el helado está en elaboración o que ya está listo, icono parpadeante - la producción de helado está en curso; icono iluminado continuamente - la producción de helado se ha completado; la crema de helado está lista.
8. NO; – contador de helados producidos,
9. CHURN; un icono informa de que el agitador está en movimiento,
10. HARD; nivel de dureza del helado,
11. PRECOOL; – un icono informa de que está activado el modo de enfriamiento previo / mantener el frío,
12. TEMPERATURE; temperatura del helado,
13. LEVEL; un icono informa de que el nivel de helado en el depósito es bajo

3.2. PREPARACIÓN PARA EL FUNCIONAMIENTO

La temperatura ambiente debe estar entre 10 y 35°C, y la humedad relativa no debe superar el 85%. El equipo debe situarse de forma que una correcta ventilación esté garantizada. Para ello, es necesario mantener una distancia lateral mínima de 50 cm. Mantenga el aparato a 1,5 m de superficies calientes. El dispositivo debe ser utilizado siempre sobre una superficie uniforme, estable, limpia, ignífuga y seca, fuera del alcance de los niños y personas que no estén en plenitud de sus facultades mentales. Ubique el aparato de modo que el enchufe esté siempre accesible y donde nada pueda cubrirlo. Asegúrese de que las características del suministro eléctrico se corresponden con las indicaciones que aparecen en la placa características del artículo. Antes del primer uso, desmonte el aparato y limpie todas sus piezas.

ATENCIÓN: Antes del primer uso, todos los componentes deben ser retirados y lavados, al igual que toda la unidad.

No exponga el aparato a la lluvia ni a la luz solar directa. La superficie sobre la que se va a instalar la unidad debe ser lo suficientemente resistente para soportar el peso de la unidad y su contenido y garantizar un funcionamiento. Durante el transporte, el dispositivo puede verse afectado por vibraciones, golpes e inclinaciones. Se recomienda dejar el dispositivo en reposo unas 12 horas antes de ser encendido. El dispositivo debe funcionar solamente en posición horizontal, apoyado sobre las patas o ruedas en una superficie con un ángulo de inclinación no superior a los 5°.

Antes de usar:

1. Desembale todo el dispositivo y asegúrese de que ningún elemento del embalaje se haya quedado en el interior del depósito o del tambor de mezclador.
2. Lave todo el dispositivo.
3. Coloque el dispositivo sobre una superficie adecuada.
4. (Se aplica solo a los modelos RCSI-23-3, RCSI-33-3) Bloquee las ruedas utilizando los frenos.
5. Monte la bandeja de goteo en el dispositivo, colóquela en su lugar, debajo del dispensador del dispositivo.

3.3. TRABAJO CON EL EQUIPO

Para fabricar helado es necesario lo siguiente:

1. Enchufe el aparato a la corriente.
2. Encienda la unidad con el interruptor principal.
3. Abra la tapa del recipiente de helado.
4. Inserte los tubos reguladores de entrada en el canal de salida del depósito / de los depósitos para la masa de helado.

5. Vierta el helado en el depósito / los depósitos. El nivel de helado debe superar la altura del orificio inferior del tubo regulador de entrada. En todos los depósitos debe haber masa de helado (los modelos RCSI-15-1, RCSI-20-1 tienen únicamente un depósito). El dispositivo puede ser dañado si inicia el proceso de enfriamiento sin masa de helado en su interior. Espere hasta que la masa de helado fluya hacia el tambor de mezclador (esto puede tardar hasta 30 minutos).
6. Cierre la tapa del recipiente de helado.
7. Pulse el botón AUTO para comenzar la producción de helado – la señal auditiva sonará brevemente para confirmar el inicio de la operación. El indicador 7 se ilumina, se activan el mezclador, la bomba y la válvula solenoide, y 30 segundos después también el compresor. La dureza del helado aparece en la pantalla. Pulse el botón AUTO nuevamente y el dispositivo se detendrá. Si la dureza del helado alcanza el valor establecido, el helado está listo, el indicador 7 parpadeará y el compresor se detendrá. El motor y la bomba se detendrán en 30 segundos y el ventilador en un minuto. El dispositivo puede reiniciarse durante los siguientes 5 minutos si se sirven 2 conos de helado. Si no, se reiniciará después de 5 minutos.
8. Tire de la palanca de dosificación de la máquina para servir una porción de helado. El mezclador se detiene y el helado fluye desde el dispensador. Atención: Recuerde tener a disposición un recipiente adecuado o un cucurucho especial para el helado a servir. Atención: Durante la dosificación del helado, la masa en el tambor disminuye. Si la masa desciende considerablemente puede producirse un ruido anormal, que podría provocar daños en el tambor. Dependiendo del tipo de máquina, puede haber más de una palanca. Para los modelos con 2 contenedores de sabores hay 3 palancas para dosificar el helado. Las palancas ubicadas en los extremos se utilizan para dispensar un solo sabor. La palanca ubicada en el centro sirve para dispensar una mezcla de sabores.
9. La producción del helado se detiene automáticamente cuando se alcanza la dureza deseada. La máquina inicia automáticamente el nuevo proceso después de aprox. 5 minutos.
10. Si desea dejar la máquina sin producir helado, pero desea dejarlo en la máquina durante varias horas, se recomienda cambiar a modo PRECOOLING (fresco), que permite enfriar el helado hasta que se apague este modo. Para cambiar al modo PRECOOLING, pulse brevemente PRECOOLING (5) (excepto RCSI-15-1).
11. Cuando la unidad ya no esté en uso, apague el interruptor principal, desenchufe la unidad y lávela. **ATENCIÓN:** No pulse el botón AUTO con demasiada frecuencia cuando el helado haya alcanzado la dureza programada y no se haya dispensado producto durante este tiempo. Esta máquina se utiliza para producir helado. Una vez que una cierta cantidad de helado ha sido producida y dosificada, el siguiente lote no puede ser dosificado inmediatamente. Hay que esperar unos minutos hasta que el helado se haya enfriado y endurecido en el tambor.

AJUSTE DE LA DUREZA DEL HELADO

El grado de dureza del helado ha sido programado de fábrica, pero si el usuario puede ajustarla si dispone de su propia receta. Para establecer la dureza del helado se debe presionar y mantener el botón SUB (3) o ADD (4) durante unos segundos hasta que el indicador comience a parpadear.

A continuación:

- para reducir la dureza del helado se debe presionar el botón SUB (3),
- para aumentar la dureza del helado se debe presionar el botón ADD (4).

Cada pulsación cambia el valor de dureza en 0,1.

Es posible ajustar el nivel de dureza de 2 a 7. Cuanto más alto sea el valor establecido, mayor será la dureza del helado producido. Ajustes de fábrica de dureza del helado: RCSI-15-1: 5.0, RCSI-20-1: 5.0, RCSI-23-3: 5.2, RCSI-33-3: 4.0, RCSI-20-3: 5.2.

Función de espera (Stand by)

Con la alimentación conectada, presione el botón ON/OFF para acceder al modo de espera – una breve señal auditiva lo confirmará.

La pantalla mostrará los mensajes:

- „NO” – el número indica la cantidad de helado que se ha expedido
- „AC V” – voltaje de entrada (por ejemplo, 230V)
- „TEMPERATURE” – temperatura actual del tanque con mezcla de helado (excepto RCSI-15-1)

Si el nivel de la mezcla de helado es demasiado bajo, se emitirá una señal auditiva y el indicador „LEVEL” parpadeará. La mezcla de helado se puede agregar en cualquier momento, sin esperar a que se absorba por completo (a excepción de los modelos RCSI-15-1 y RCSI-20-1), a continuación, coloque la tapa con el letrero „TOP”. El motor, el compresor y la bomba no funcionan en este momento. La señal auditiva se detendrá automáticamente después de agregar la mezcla de helado.

FUNCIONAMIENTO DEL CONTADOR DE HELADO

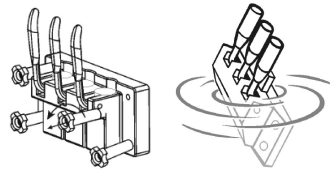
- Mantenga pulsados SUB (3) y ADD (4) durante 5 segundos para que se muestre la cantidad de helado producido.
- Mantenga pulsados SUB (3) y ADD (4) durante 2 para poner el contador de helado producido a 0.

Visualización de códigos de error:

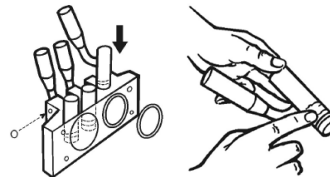
1. „CCC” – si la palanca se baja durante más de 1 minuto. Retire el pasador, empuje la palanca hacia arriba y reinicie el dispositivo. El error debería desaparecer.
2. „UH” (voltaje de entrada inicial demasiado alto en más del 10%) – se debe restaurar el voltaje normal.
3. „UL” (voltaje de entrada inicial demasiado bajo en más del 10%) – se debe restablecer el voltaje normal.

3.4. LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

- Antes de cada limpieza asegúrese de que el equipo se haya enfriado y desenchúfelo de la corriente.
- Limpie todo el aparato con un producto de limpieza sensible y no corrosivo, y séquelo con un paño suave.
- Para limpiar la unidad (antes de la producción), es necesario lo siguiente:
 - » Retire la unidad de dosificación aflojando las tuercas de fijación.



- » Use un detergente suave para limpiar el interior de los contenedores para la masa de helado, los canales de salida, los tubos reguladores de entrada, el tambor de mezclado, el agitador y toda la carcasa del dispositivo.
- » El agua o el detergente suave deben tener una temperatura entre 5°C y 40°C, de lo contrario el aparato podría dañarse.
- » Inserte la unidad de dosificación extraíble con el detergente suave diluido.
- » Tire y deslice las palancas 2-3 veces durante la limpieza de la unidad de dosificación.
- » Retire los pasadores transversales de las palancas y retire los pistones para su limpieza, límpielos con un detergente suave.



- Se recomienda lubricar el elemento en juntas móviles con un lubricante especial para equipos en contacto con alimentos.
- » Inserte el tubo regulador de entrada.
- » Vierta agua del grifo en cada tina de la masa de helado.
- » Pulsar la tecla WASH (2), los agitadores de la máquina empiezan a girar y, junto con el agua del grifo, se funden y enjuagan los residuos de la masa de helado. La unidad debe funcionar en modo WASH durante 3-5 minutos y luego retirar el contenido de los tambores agitadores tirando de la palanca. Este proceso debe repetirse varias veces.
- » A continuación, la unidad de dosificación se lava como antes de la producción.
- Mantenga el equipo limpio.
- Limpie la unidad antes e inmediatamente después de cada uso. En especial todas las partes que entran en contacto con el helado deben limpiarse.
- Después de cada limpieza deje que las piezas se sequen completamente antes de volver a utilizarlo.
- Compruebe regularmente la tensión de las correas de transmisión.
- Con el juego existente en la correa, ajuste la distancia entre la p Polea de transmisión y el motor agitador. Esta operación debe ser realizada por un especialista.
- Cuando la máquina no esté en funcionamiento, desconéctela de la red eléctrica. Cuando la máquina no está en funcionamiento pero está conectada a la fuente de alimentación, entra en modo de espera.

- No introduzca los cepillos en la unidad para fines de limpieza, por ejemplo, en aberturas o en un canal de drenaje.
- Guarde el aparato en un lugar seco, fresco y protegido de la humedad y la radiación solar directa.
- El polvo y la suciedad deben ser regularmente eliminados del condensador.
- No utilizar para la limpieza objetos de metal puntiagudos y/o afilados (p.ej. cepillos metálicos o espátulas de metal), ya que podrían dañar la superficie del material del que está hecho el aparato.

TRANSPORTE Y ALMACENAJE

Para evitar daños en el dispositivo durante su transporte y almacenamiento, no se debe inclinar el dispositivo en un ángulo de más de 45°. Los modelos RCSI-23-3, RCSI-33-3 deben empujarse presionando únicamente la parte frontal de la carcasa. No deben ser empujados desde los laterales.

MŰSZAKI ADATOK

Paraméter leírása	Paraméter értéke	
Termék neve	LÁGYFAGYALT-GÉP	
Modell	RCSI-15-1	RCSI-20-1
Tápfeszültség [V ~]/ Frekvencia [Hz]	230/50	
Névleges teljesítmény [W]	1.450	1.600
Hűtőközeg (a hűtőközeg mennyisége)	R410a (0,48kg)	R410a (0,48kg), R134a (0,16kg)
A fagyaltgép teljesítménye	15l/h	18l/h
Fagyalttartók száma	1	
Fagyalttartók úrtartalma [l]	13	
Méret [mm]	700x500x700	690x550x860
Súly [kg]	69	89
Termék neve	LÁGYFAGYALT-GÉP	
Modell	RCSI-23-3	RCSI-33-3
Tápfeszültség [V ~]/ Frekvencia [Hz]	230/50	
Névleges teljesítmény [W]	2.100	2.600
Hűtőközeg (a hűtőközeg mennyisége)	R410a (0,6kg), R134a (0,16kg)	R410a (0,76kg), R134a (0,16kg)
A fagyaltgép teljesítménye	23l/h	33l/h
Fagyalttartók száma	2	
Fagyalttartók úrtartalma [l]	8,5	
Méret [mm]	670x550x1360	
Súly [kg]	135	155
Termék neve	LÁGYFAGYALT-GÉP	
Modell	RCSI-20-3	
Tápfeszültség [V ~]/ Frekvencia [Hz]	230/50	
Névleges teljesítmény [W]	1.850	
Hűtőközeg (a hűtőközeg mennyisége)	R410a (0,58kg), R134a (0,16kg)	

A fagyaltgép teljesítménye	20l/h
Fagyalttartók száma	2
Fagyalttartók úrtartalma [l]	8,5
Méret [mm]	670x550x1000
Gewicht [kg]	119

1. ÁLTALÁNOS LEÍRÁS

A használati utasítás célja a biztonságos és megbízható használat elősegítése. A termék szigorúan a műszaki előírásoknak megfelelően, a legújabb műszaki megoldások és alkatrészek felhasználásával, a legmagasabb minőségi előírások betartásával lett tervezve és legyártva.

**A MUNKA MEGKEZDÉSE ELŐTT ALAPOSAN,
ÉRTŐ OLVASÁSSAL TANULMÁNYOZZA A JELEN
HASZNÁLATI UTASÍTÁST.**

A készülék hosszú és megbízható működésének érdekében ügyelni kell a készülék megfelelő használatára és karbantartására az ebben a használati utasításban leírtaknak megfelelően. A használati utasításban szereplő műszaki adatok és specifikációk aktuálisak. A gyártó fenntartja magának a jogot a termék minőségének javítására, módosítására. A legújabb műszaki megoldások és a zajcsökkentési technológiák figyelembe vételével a készülék úgy lett megtervezve és megépítve, hogy a zajkibocsátásból eredő esetleges kockázat a lehető legalacsonyabb legyen.

SZIMBÓLUMMAGYARÁZAT

	A termék megfelel a vonatkozó biztonsági szabványok követelményeinek.
	Használat előtt olvassa el a használati utasítást
	Újrahasznosítható termék.
	VIGYÁZAT! vagy FIGYELEM! vagy NE FELEDD! az adott helyzetet írja le (általános figyelmeztető jel).
	Vigyázat, áramütés veszélye áll fent.
	Csak beltéri használatra.

VIGYÁZAT! A használati utasítás illusztrációi szemléltető jellegűek és bizonyos részletekben eltérhetnek a tényleges terméktől.

A használati utasítás eredeti változata a német verzió. A többi nyelvi verzió német használati utasítás fordítása.

2. BIZTONSÁGOS ÜZEMELTETÉS
ELEKTROMOS KÉSZÜLÉKEK

VIGYÁZAT! Olvassa el az összes biztonsági figyelmeztetést és a teljes használati utasítást. A figyelmeztetések és utasítások figyelmen kívül hagyása áramütést, tüzet, súlyos sérülést vagy halálos balesetet okozhat.

A figyelmeztetésekben és a használati utasításban szereplő „készülék” vagy „termék” kifejezés a Lágyfagyalt-gépre vonatkozik. Ne használja a készüléket nagyon magas páratartalmú helyiségekben, víztartályok közvetlen közelében. Tilos a készülék eláztatása. Áramütés veszélye áll fenn! A levegő be- és kimeneti nyílásait tilos letakarni. Ne tegye a kezét vagy egyéb tárgyakat a működő gép belsejébe!

2.1. ELEKTROMOSSÁGRA VONATKOZÓ BIZTONSÁGI SZABÁLYOK

- A készülék villásdugójának illenie kell a konnektorba. A villásdugót semmilyen módon sem szabad módosítani. Az eredeti villásdugók és a megfelelő aljakatok csökkentik az áramütés kockázatát.
- Kerülje a földelt elemekkel, például csövekkel, radiátorokkal, tűzhelyekkel és hűtőszekrényekkel való érintkezést. Fokozott fennáll az áramütés veszélye, ha teste földelve van, és közvetlen esőnek, nedves felületnek kitett berendezésekkel érintkezik vagy nedves környezetben dolgozik. A készülékbe jutó víz növeli a sérülés és az áramütés kockázatát.
- Ne használja a kábelt rendeltetésétől eltérően. Soha ne használja a készülék felemelésére vagy a konnektorból való kihúzásra. A kábelt tartsa távol hőtől, olajtól, éles szegélyektől vagy mozgó alkatrészekről. A sérült vagy összegabalyodott vezetékek növelik az áramütés kockázatát.
- Ha elkerülhetetlen a készülék nedves környezetben történő használata, akkor maradékáram kapcsolót (RCD-t) kell használni. Az RCD használata csökkenti az áramütés veszélyét.

2.2. MUNKATERÜLETRE VONATKOZÓ BIZTONSÁGI SZABÁLYOK

- Ügyeljen a munkaterületen a rendre és a jó megvilágításra. A rendetlenség vagy a rossz megvilágítás balesetekhez vezethet. Legyen előrelátó, ügyeljen a cselekedeteire és használja a józan esztét a berendezés használata során.
- Sérülés megállapításakor vagy rendellenesség esetén azonnal ki kell kapcsolni a készüléket, és jelenteni azt egy illetékes személynek.
- Ha bizonytalan abban, hogy a készülék megfelelően működik-e, lépjen kapcsolatba a gyártó szervizével.
- A készüléket csak a gyártó szervize javíthatja. Tilos önálló javításokat végezni a terméken!
- Tűz esetén csak száraz por vagy szén-dioxid (CO₂) tűzoltót szabad használni a készülék oltására mindaddig, amíg az feszültség alatt van.
- Gyermekek vagy illetéktelen személyek nem tartózkodhatnak a munkahelyen.

NE FELEDJE! ügyeljen a gyerekekre és más személyekre a gép üzemeltetése során.

2.3. SZEMÉLYEKRE VONATKOZÓ BIZTONSÁGI SZABÁLYOK

- Tilos a készüléket fáradtan, betegesen vagy alkohol, kábítószer vagy olyan gyógyszer hatása alatt használni, amely jelentősen korlátozza a koncentrációs képességet.
- A véletlen indítás elkerülése érdekében győződjön meg arról, hogy a kapcsoló kikapcsolt állásban van, mielőtt áramforráshoz csatlakoztatná.

2.4. A KÉSZÜLÉK BIZTONSÁGOS HASZNÁLATA

- Ne használja a készüléket, ha a BE/KI kapcsoló nem működik megfelelően (nem kapcsol be és ki). A kapcsolóval nem vezérelhető készülékek veszélyesek, nem alkalmasak a használatra és meg kell őket javítani.
- A beállítások módosítása, tartozékok cseréje vagy a szerszám félrerakása előtt húzza ki a villásdugót a konnektorból. Ez a óvintézkedés csökkenti a véletlen bekapcsolás kockázatát.
- Az épp használaton kívüli készüléket tartsa távol gyermekektől és olyan személyektől, akik nem ismerik a készüléket vagy a használati utasítást. A készülék veszélyes lehet a tapasztalatlan felhasználók kezében.
- Tartsa a készüléket jó műszaki állapotban. Minden munka előtt ellenőrizze, hogy nincsenek-e sérülések a burkolaton vagy a mozgó alkatrészekben (repedések az alkatrészekben és alegységeken, vagy bármilyen más körülmény, amely befolyásolhatja a készülék biztonságos működését). Sérülés esetén a készüléket használat előtt javítsa meg.
- A készüléket gyermekektől elzárva kell tartani.
- A készülékek javítását és karbantartását szakképzett személyek végezhetik kizárólag eredeti cserealkatrészek használatával. Ez biztosítja a biztonságos használatot.
- A készülék működési integritásának biztosítása érdekében tilos eltávolítani a gyári burkolatot vagy a csavarokat.
- Amikor a készüléket a tárolás helyéről a felhasználás helyére szállítja vagy átviszi, ügyeljen a kézi szállítás munkavédelmi és biztonsági elveire, amelyek az adott országban érvényesek, ahol az készülék használatra van.
- Kerülje azokat a helyzeteket, amikor a készülék működés közben nagy terhelés miatt leállna. Ez a meghajtó alkatrészeinek túlmelegedéséhez és az egység károsodásához vezethet.
- Figyelem: Tisztítás után ne hagyjon vizet a tartályban. Ha tisztítás után vizet hagy a tartályban, az jégképződést okozhat, és károsíthatja a motort.**
- A „JJJ” üzenet nem hibáüzenet. Ez az automatikus védelmet jelzi a keverőkamrában történő jégképződés ellen. A készülék 5 percig nem kapcsol be - ezalatt a jég elolvad.**

3. HASZNÁLATI SZABÁLYOK

A lágyfagyalt-gépet lágy fagyalt gyártására tervezték.

A készülék nem használható:

- fagyalt készítésére olyan anyagokból, amelyek károsak lehetnek egészségünkre vagy életünkre
- italok és élelmiszerek fagyasztására

A termék kereskedelmi használatra készült.

A felhasználó felelős a nem rendeltetésszerű használatból eredő bármilyen károkért.

3.1. A KÉSZÜLÉK LEÍRÁSA

Modell: RCSI-15-1, RCSI-20-1



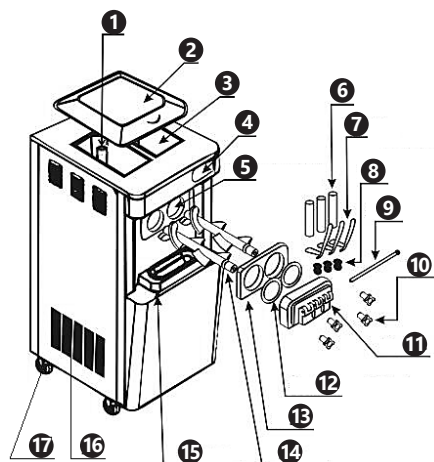
Modell: RCSI-23-3, RCSI-33-3



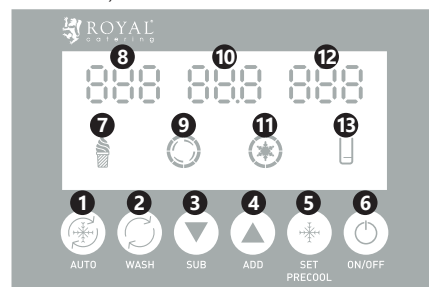
Modell: RCSI-20-3



Az alábbi diagram az összes modell felépítését mutatja némi eltéréssel (3. és 17. pont).



1. Bemeneti szabályozó cső
2. Tartályok fedele
3. Tartály (RCSI-15-1, RCSI-20-1 modellek) / Két tartály (RCSI-23-3, RCSI-33-3, RCSI-20-3 modellek).
4. Kezelőpanel
5. Keverődob
6. Szeleporsó
7. Emelőkar
8. A szeleporsó tömítőgyűrűje
9. Biztosító
10. Rögzítő csavarok
11. Adagoló
12. Az adagoló tömítése
13. Fedő
14. Keverő
15. Csepegtetőtálca
16. Szellőzőnyílások
17. Kerekek (csak RCSI-23-3, RCSI-33-3 modellek esetén)



1. AUTO; a fagyaltfeldolgozás bekapcsolása,
2. WASH; a keverődob mosási üzemmódjának bekapcsolása (keverő forgása, nincs hűtés),
3. SUB; a fagyalt keménységének csökkentése,
4. ADD; a fagyalt keménységének növelése,

5. SET/PRECOOLING; a fagyaltmassza előhűtésének vagy hidegen tartásának módja (ajánlott, ha a készülékkel több órán keresztül nem adagolunk fagyaltot),
6. ON/OFF; főkapcsoló,
7. ICE CREAM; a fagyaltkészítésről vagy a fagyalt adagolásra kész állapotáról tájékoztató ikon: villogó ikon – a fagyaltgyártás folyamatban van; az ikon folyamatosan világít – a fagyaltgyártási folyamat befejeződött, a fagyalt kész;
8. NO. – az elkészített fagyalt számlálója,
9. CHURN; ikon, amely arról tájékoztat, hogy a fagyalt gyártása folyamatban, vagy készen van
10. HARD; a fagyalt keménységének foka,
11. PRECOOL; ikon, amely azt jelzi, hogy a kezdeti hűtés/hidegen tartás üzemmód be van kapcsolva
12. TEMPERATURE; a fagyalt hőmérséklete,
13. LEVEL; ikon, amely arról tájékoztat, hogy a tartályban lévő fagyalt szintje túl alacsony.

3.2. BEÜZEMELÉS ELŐTT

A készülék elhelyezése

A környezeti hőmérsékletnek 10 és 35 °C között kell lennie, a relatív páratartalom pedig nem haladhatja meg a 85%-ot. A készüléket úgy kell elhelyezni, hogy biztosítva a jó légáramlást. Tartson legalább 50 cm távolságot a készülék minden falától (legalább 1,5 m szabad helyet kell biztosítani a forró levegő kimeneti nyílásától). Tartsa távol a készüléket bármilyen forró felülettől. A készüléket mindig egyenes, stabil, tiszta, tűzálló és száraz felületen kell használni, gyermekek és csökkent mentális funkciókkal rendelkező személyek számára elérhetetlen helyen. A készüléket úgy kell elhelyezni, hogy a tápkábel villásdugója bármikor elérhető legyen. Ellenőrizni kell, hogy a készülék tápellátása megfelel-e az adattáblán megadott adatoknak!

VIGYÁZAT! Az első használat előtt szerelje ki az összes elemet és mossa le őket, valamint mossa le az egész készüléket.

A készüléket nem szabad esőnek vagy közvetlen napfénynek kitenni. Annak a felületnek, amelyre a készüléket elhelyezi, elég erősnek kell lennie ahhoz, hogy elbírja a készülék súlyát, a fagyalt súlyát, és biztosítsa a készülék biztonságos használatát. Szállítás közben a készülék rázkódásnak, ütésnek és dőlésnek lehet kitéve. Javasoljuk, hogy a készüléket körülbelül 12 órán át hagyja állni, mielőtt bekapcsolja. A készülék csak vízszintes helyzetben működhet, lábakon vagy kerekeken állva, legfeljebb 5°-os dőlésszögű felületen.

Használat előtt:

1. Csomagolja ki a gépet és annak minden elemét, és győződjön meg arról, hogy nem maradt csomagolóanyag a gép tartályában és keverődobjában.
2. Mosse el a készüléket.
3. Helyezze a készüléket megfelelő felületre.
4. (Csak RCSI-23-3, RCSI-33-3 modellek esetén) A készülék fékjeivel blokkolja a kerekeket.
5. Rögzítse a csepegtetőtálca a készülék adagolója alá csúsztatva.

3.3. A KÉSZÜLÉK HASZNÁLATA

Fagyaltkészítés a készülékkel:

1. Csatlakoztassa a készüléket hálózati aljzathoz.
 2. Kapcsolja be a készüléket a főkapcsolóval.
 3. Nyissa ki a készülék fagyalttartályainak fedelét.
 4. Helyezze be a bemeneti szabályozó csövet a tartály(ok) vizelvezető csatornájába.
 5. Öntse a fagyalttalapot a tartály(ok)ba. A tömegszintnek meg kell haladnia a bemeneti szabályozócső alsó nyílásának magasságát. Minden tartályban kell hogy legyen fagyalttalap (az RCSI-15-1, RCSI-20-1 modelleknek csak egy tartálya van). Ha a hűtést fagyalttalap nélkül indítja el, a készülék károsodhat. Várja meg, amíg a fagyaltmassza befolyik a keverődobba (ez akár 30 percig is eltarthat).
 6. Csukja be a készülék fagyalttartályainak fedelét.
 7. Nyomja meg az AUTO gombot a fagyaltkészítés elindításához – rövid ideig hangjelzés lesz hallgató, amely megerősíti, hogy a művelet elindult. A 7 jelzőlámpa világít, a keverő, a szivattyú és az elektromágneses szelep elindul, majd 30 másodperc múlva a kompresszor is elindul. A kijelzőn megjelenik a fagyalt keménységi szintje. Nyomja meg ismét az AUTO gombot, ekkor a gép leáll. Amikor a fagyalt keménysége eléri a beállított értéket, a fagyalt kész, a 7 jelzőfény villogni kezd és a kompresszor leáll. Egy adag fagyalt adagolásához húzza meg a gép adagolókarját. A fagyaltkeverő leáll, és a kész fagyalt elkezd folyni az adagolóból. Figyelem: Ne felejtse el megfelelő edényt vagy speciális fagyalttölcsért előkészíteni a fagyalt adagolásához. Figyelem: Fagyalt adagolásakor a keverődobban lévő massa mennyisége csökken. Ha a dobban lévő tömeg jelentősen lecsökken, abnormális zaj hallható, és a keverő megsemmülhet. Győződjön meg arról, hogy a vizelvezető hosszabbító cső nincs eltömődve. A gép típusától függően több csapka is lehet. A 2 tartállyal rendelkező modelleknél 3 adagoló csapka van. A két oldalon elhelyezett karok egyetlen íz adagolására szolgálnak. A középen lévő kar az ízek keverékének adagolására szolgál.
 9. A fagyalt feldolgozása automatikusan leáll, ha a fagyalt elérte a kívánt keménységet. A gép körülbelül 5 perc múlva automatikusan újraindítja a feldolgozást.
 10. Ha a készüléket több órán át nem kívánja használni, de benne szeretné hagyni a fagyaltot, akkor javasoljuk a PRECOOLING mód bekapcsolását a fagyalt addig hűtés alatt lesz, amíg ki nem kapcsoljuk ezt a módot. A készülék PRECOOLING módba kapcsolásához nyomja meg röviden a PRECOOLING (5) gombot (kivéve RCSI-15-1 modell esetén).
 11. Használat után kapcsolja ki a készüléket a főkapcsolóval, húzza ki a tápegységből, majd mossa el.
- FIGYELEM:** Az AUTO gombot nem szabad túl gyakran megnyomni, ha a fagyaltmassza elérte a beállított keménységet, és ezalatt nem adagoltunk egyszer sem fagyaltot.

A fagylaltgépek a fagylalt részleges elkészítésére szolgálnak, és ha bizonyos mennyiségű fagylaltot legyártottak és kiadtak, a következő adagot nem lehet azonnal kiadni. Várni kell néhány percet, amíg a fagylaltmassza kihűl és a keverődobban megszilárdul.

FAGYLALTKEMÉNYSÉG BEÁLLÍTÁSA

A fagylalt keménysége a gép gyártása során helyesen lett beállítva, azonban ha a felhasználó saját fagylaltrecepttel rendelkezik, a keménység állítható. A fagylalt keménységének beállításához nyomja meg és tartsa lenyomva a SUB (3) vagy az ADD (4) gombot néhány másodpercig, amíg a kijelző villogni nem kezd. Ezt követően:

- a fagylalt keménységének csökkentéséhez nyomja meg a SUB gombot [3].
- a fagylalt keménységének növeléséhez nyomja meg a ADD gombot [4].

Minden megnyomás 0,1-gyel módosítja a keménységi értéket.

A keménységi fokot 2 és 7 között lehet beállítani. Minél magasabb értéket állít be, annál keményebb lesz az előállított fagylalt. A fagylalt keménységének gyári beállítása: RCSI-15-1: 5,0, RCSI-20-1: 5,0, RCSI-23-3: 5,2, RCSI-33-3: 4,0, RCSI-20-3: 5,2

Készletfunkció (Stand by)

Ha a tápfeszültség csatlakoztatva van, nyomja meg az ON/OFF gombot a készletfunkció módra lépéshez - rövid hangjelzés lesz hallható, amely ennek megerősítését jelzi.

A kijelzőn üzenetek jelennek meg a következők fölött:

- „NO” – a szám a kiadott fagylalt mennyiségét jelzi
- „AC V” – a bemeneti feszültséget jelöli (pl. 230V)
- „TEMPERATURE” – a fagylalttartály aktuális hőmérséklete (az RCSI-15-1 modell kivételével)

Ha a fagylaltkeverék szintje túl alacsony, a hangjelző riaszt, és a „LEVEL” jelző villogni kezd. A fagylaltkeveréket bármikor hozzáadhatja anélkül, hogy meg kellene várnia, amíg teljesen felszívódik (kivéve RCSI-15-1 és RCSI-20-1 modellek esetén), majd tegye vissza a fedőt a „TOP” jelzéssel felfelé. Ekkor a motor, a kompresszor és a szivattyú nem működnek. A riasztás automatikusan leáll, amikor hozzáadja a fagylaltot.

AZ ELŐÁLLÍTOTT FAGYLALT SZÁMLÁLÓJÁNAK KEZELÉSE

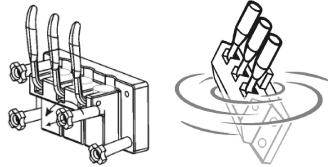
- Nyomja meg és tartsa lenyomva a SUB (3) és az ADD (4) gombot 5 másodpercig az elkészített fagylalt mennyiségének megjelenítéséhez.
- Nyomja meg és tartsa lenyomva a SUB (3) és az ADD (4) gombot 2 másodpercig, hogy az előállított fagylalt mennyiségét 0-ra állítsa.

A megjelenő hibakódok:

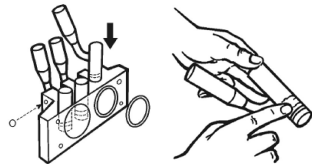
1. „CCC” – ha a kart több mint 1 percig lenyomva tartja. Távolítsa el a biztosítót, nyomja felfelé a kart és indítsa újra az eszközt, így a hiba megszűnik.
2. „UH” (a kezdeti bemeneti áram feszültsége több mint 10%-kal meghaladja a megengedettet) – állítsa vissza a normál feszültséget.
3. „UL” (a kezdeti bemeneti áram feszültsége több mint 10%-kal a megengedett alatt van) – állítsa vissza a normál feszültséget.

3.4. TISZTÍTÁS ÉS KARBANTARTÁS

- Minden tisztítás előtt, és akkor is, ha a készülék nincs használatban húzza ki a hálózati csatlakozót, és hagyja, hogy a készülék teljesen lehűlhessen.
- A felület tisztítására csak maró anyagoktól mentes tisztítószerrel szabad használni.
- A készülék tisztításához (gyártás előtt):
 - » szerelje le az adagolót a rögzítő csavarok kicsavarásával.



- » enyhe tisztítószerrel mossa el a fagylalttartály belsejét, a tartály vízelvezető csatornáit, a bemeneti szabályozó csöveket, a keverődobokat, a keverőket és a készülék teljes házát.
- » A víz vagy az enyhe mosószer hőmérséklete 5-40 °C legyen, máskülönben a készülék megsérülhet.
- » tegye a szétszerelt adagolóegységet vízbe, amelybe enyhe tisztítószerrel tette.
- » Javasoljuk, hogy a mozgó részek illesztéseit kenje be speciális kenőanyaggal, olyanval, amely élelmiszerrel érintkező készülékekhez készült.



- A készülék tisztításához (gyártás után):
 - » helyezze be a bemeneti szabályozó csövet.
 - » minden fagylalttartályba öntsön csapvizet.
 - » Nyomja meg a (2) WASH gombot, a gép keverői elkezdnek forogni, és a beöntött csapvízzel együtt felolvasztják a fagylaltmassza maradványait, kiöblítik a készüléket. A készüléknek 3-5 percig WASH üzemmódban kell működnie, majd az adagolókar meghúzásával engedje le a vizet. Ezt a folyamatot többször meg kell ismételni.
 - » Mossa ki az adagolóegységet ugyanúgy, mint a készülék működtetésének megkezdése előtt.
- Tartsa tisztán a készüléket.
- Használat előtt és minden használat után azonnal tisztítsa meg a készüléket. Fordítson különös figyelmet a fagylalttal érintkező részek tisztítására.
- Minden tisztítás után az összes alkatrészt alaposan meg kell szárítani a készülék újbóli használata előtt.
- Rendszeresen ellenőrizze a hajtószíjak feszességét. Ha a szíjak lazák, állítsa be a szíjtárcsa és a keverőmotor közötti megfelelő távolságot. Ezt a műveletet szakembernek kell elvégeznie.
- Ha a gépet nem használja, le kell választani az elektromos hálózatról. Amikor a gépet nem használja, de csatlakoztatva van az áramforráshoz, készletfunkcióban van.

- Ne nyomjon kefére a készülékbe, például a lyukakba vagy a vízelvezető csatornába tisztítás gyanánt.
- A készüléket hűvös és száraz helyen, nedvességtől és közvetlen napfénytől védve kell tárolni.
- A port és minden egyéb szennyeződést rendszeresen el kell távolítani a kondenzátorból.
- Ne használjon éles és/vagy fém eszközöket (pl. drótkéfére vagy fém spatulát) a tisztításhoz, mert azok sérülést okozhatnak a készülék felületét bevonó anyagon.

SZÁLLÍTÁS ÉS TÁROLÁS

A szállítás és tárolás során a készülék sérülésének elkerülése érdekében ne döntse meg a készüléket 45°-nál nagyobb szögben. Az RCSI-23-3, RCSI-33-3 modelleket csak a ház elülső részénél lehet tolni. Oldalról tolni tilos.



NAMEPLATE TRANSLATIONS

NOTES/NOTIZEN

1

Manufacturer: expondo Polska sp. z o.o. sp. k.
ul. Nowy Kisielin-Innowacyjna 7, 66-002 Zielona Góra | Poland, EU

2

Product Name: Soft Ice Cream Machine

3

Model:

4

Voltage / Frequency: 230 V~ / 50 Hz

5

Power:

6

Refrigerant:

7

Weight:

8

Production Year:

9

Serial No.:

10

expondo.com

ROYAL

catering

CE

	1	2	3	4	
EN	Manufacturer	Product Name	Model	Voltage/Frequency	
DE	Hersteller	Produktname	Modell	Spannung/Frequenz	
PL	Producent	Nazwa Produktu	Model	Napięcie/Częstotliwość	
FR	Fabricant	Nom du produit	Modèle	Tension/Fréquence	
IT	Produttore	Nome del prodotto	Modello	Tensione/Frequenza	
ES	Fabricante	Nombre del producto	Modelo	Voltaje/Frecuencia	
CZ	Výrobce	Název výrobku	Model	Jmenovité napájecí napětí/Frekvence	
	5	6	7	8	9
EN	Power	Refrigerant	Weight	Production Year	Serial No.
DE	Leistung	Kältemittel	Gewicht	Produktionsjahr	Ordnungsnummer
PL	Moc	Czynnik chłodniczy	Waga	Rok produkcji	Numer serii
FR	Puissance	Fluide frigorigène	Poids	Année de production	Numéro de série
IT	Potenza	Agente frigorigeno	Peso	Anno di produzione	Numero di serie
ES	Potencia	Refrigerante	Peso	Año de producción	Número de serie
CZ	Jmenovitý výkon	Chladivo	Hmotnost	Rok výroby	Sériové číslo



Umwelt – und Entsorgungshinweise

Hersteller an Verbraucher

Sehr geehrte Damen und Herren,

gebrauchte Elektro – und Elektronikgeräte dürfen gemäß europäischer Vorgaben **[1]** nicht zum unsortierten Siedlungsabfall gegeben werden, sondern müssen getrennt erfasst werden. Das Symbol der Abfalltonne auf Rädern weist auf die Notwendigkeit der getrennten Sammlung hin. Helfen auch Sie mit beim Umweltschutz. Sorgen Sie dafür, dieses Gerät, wenn Sie es nicht mehr weiter nutzen wollen, in die hierfür vorgesehenen Systeme der Getrenntsammlung zu geben.



In Deutschland sind Sie gesetzlich **[2]** verpflichtet, ein Altgerät einer vom unsortierten Siedlungsabfall getrennten Erfassung zuzuführen. Die öffentlich – rechtlichen Entsorgungsträger (Kommunen) haben hierzu Sammelstellen eingerichtet, an denen Altgeräte aus privaten Haushalten ihres Gebietes für Sie kostenfrei entgegengenommen werden. Möglicherweise holen die rechtlichen Entsorgungsträger die Altgeräte auch bei den privaten Haushalten ab.

Bitte informieren Sie sich über Ihren lokalen Abfallkalender oder bei Ihrer Stadt – oder Gemeindeverwaltung über die in Ihrem Gebiet zur Verfügung stehenden Möglichkeiten der Rückgabe oder Sammlung von Altgeräten.

[1] RICHTLINIE 2002/96/EG DES EUROPÄISCHEN PARLAMENTS UND DES RATES
ÜBER ELEKTRO – UND ELEKTRONIK – ALTGERÄTE

[2] Gesetz über das Inverkehrbringen, die Rücknahme und die umweltverträgliche Entsorgung
von Elektro – und Elektronikgeräten (Elektro – und Elektronikgerätegesetz – ElektroG).

Utylizacja produktu

Produkty elektryczne i elektroniczne po zakończeniu okresu eksploatacji wymagają segregacji i oddania ich do wyznaczonego punktu odbioru. Nie wolno wyrzucać produktów elektrycznych razem z odpadami gospodarstwa domowego. Zgodnie z dyrektywą WEEE 2012/19/UE obowiązującą w Unii Europejskiej, urządzenia elektryczne i elektroniczne wymagają segregacji i utylizacji w wyznaczonych miejscach. Dbając o prawidłową utylizację, przyczyniasz się do ochrony zasobów naturalnych i zmniejszasz negatywny wpływ oddziaływania na środowisko, człowieka i otoczenie. Zgodnie z krajowym prawodawstwem, nieprawidłowe usuwanie odpadów elektrycznych i elektronicznych może być karane!

For the disposal of the device please consider and act according to the national and local rules and regulations.

CONTACT

expondo Polska sp. z o.o. sp. k.

ul. Nowy Kisielin-Innowacyjna 7
66-002 Zielona Góra | Poland, EU

e-mail: info@expondo.com