



MASKINER OCH INVENTARIER FRÅN  
LEDANDEN PRODUCENTER

**LEVERANTÖR  
AV GODA  
UPPLEVELSER**

**PRIMULATOR**

**Carpigiani 193 / 243 Steel**  
Användarmanual



**CARPIGIANI** har sedan 1993 den bästa garantin med sitt eget kvalitetssystem för certifiering enligt den internationella standarden UNI-EN-ISO 9001.

Alla maskiner tillverkade av **CARPIGIANI** uppfyller följande EU-direktiv:

- "Machinery" Directive 2006/42/EC,
- "Low Voltage" Directive 2014/35/EU,
- "EMC" Directive 2014/30/EU,
- "PED" Directive 2014/68/EU,
- Regulation 2004/1935/EC relating to "Materials and articles in contact with foodstuffs"
- Regulation 2023/2006/EC relating to "Good manufacturing practice for materials and articles intended to come into contact with food"

# PRIMULATOR

Instruktionerna i denna manual är menade som ett komplement till Carpigianis officiella bruksanvisning.

Vi kan när som helst göra ändringar i denna manual och vi rekommenderar att du som kund alltid har den senaste versionen till hands.

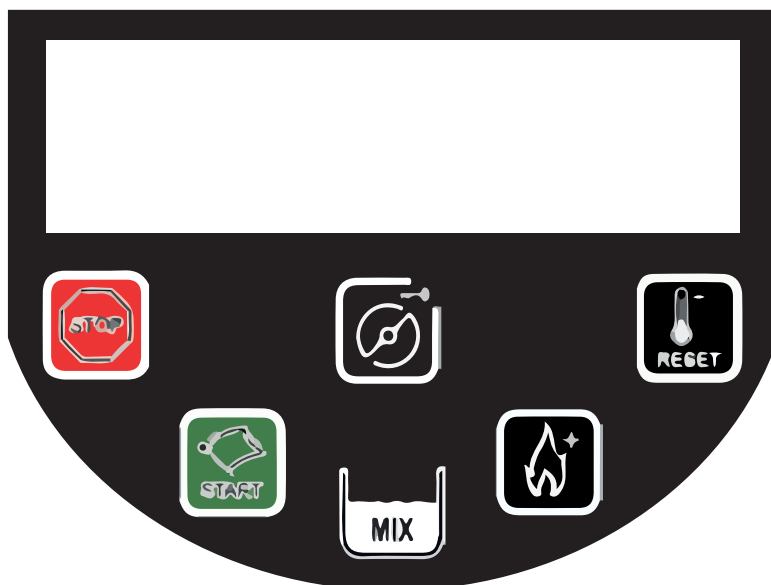
Ni kan alltid hitta den senaste versionen av bruksanvisningarna på vår hemsida.

[www.primulator.se](http://www.primulator.se)

**Version**

**21.06.00**

# Displayknappar



## STOP

Stanna maskinen under drift genom att hålla denna knapp intryckt i 3 till 5 sekunder.



## PRODUKTION

Starta glassproduktionen.



## RENGÖRING

Används vid diskning av maskin.

Om knappen trycks in när maskinen står i STOP startar beater och pump i 30 sekunder.



## PASTÖRISERING

Starta pastörisering. Pastörisering kan endast aktiveras om mixen i behållaren är över MEDELHÖG-nivå.



## NATTLÄGE/RESET

Genom att trycka på denna knapp lagrar maskinen mixen både inuti behållaren och cylindern vid en temperatur på +4°C.



## MIXNIVÅ

I behållaren finns två nivågivare med varning för låg mix: MEDELHÖG-nivå och LÅG-nivå.


- När MIX blinkar betyder det att nivån i behållaren är lägre än MEDELHÖG-nivå. Maskinen signalerar med ett aukustiskt pip när mixen är under MEDELHÖG-nivå. Displayen visar då "ADD MIX".
- När MIX lyser fast betyder det att nivån i behållaren är under LÅG-nivå. Displayen visar "MIX OUT" och maskinen byter automatiskt till NATTLÄGE/RESET.

## VIKTIGT

När LCD-bakgrundsbelysningen blinkar betyder det att ett larm har utlöst. För att återställa ett utlöst larm måste man hålla in knappen NATTLÄGE/RESET.



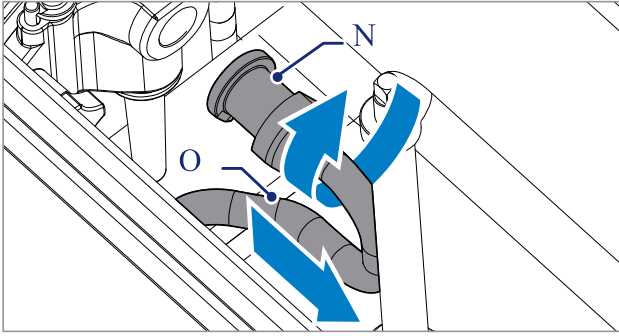
# Diskinstruktioner

1. Placera en tom hink under fronten (det är där glassen kommer ut).
2. Håll in STOP-knappen tills maskinen stannar.
3. Dra ner tappen och töm ur glassen.
4. Tryck på knappen RENGÖRING så att glassen matas ut.
5. Tryck på STOP och stäng handtaget när mixen som töms är flytande.
6. Koppla bort pumpröret från mixpumpen, vrid sidled och dra upp röret (Fig1).
7. Vid pumpen 45 grader medurs och dra ut den mot dig (Fig2).
8. Ta bort omröraren genom att dra den uppåt (Fig3).
9. Dra ner tappen och töm ur resterande mix tills hela maskinen är tom.
10. Stäng tappen och häll i 10 liter rent, svalt vatten i tanken. Använd en diskborste för att diska tanken, nivåsensor för mixen och omröraraxeln. Använd den lilla borsten för att rengöra matarhålet och mixpumpsnavet.
11. Placera en tom hink under fronten. Öppna tappen och låten vattnet rinna ut.
12. Stäng tappen och häll i 10 liter varmt vatten.
13. Tryck på knappen RENGÖRING och låt vispen gå i 10 sekunder.
14. Stäng av maskinen igen genom STOP-knappen och töm vattnet. Skölj flera gånger vid behov.
15. Plocka bort fronten genom att lossa på skruvarna och ta försiktigt ut vispen ur cylindern. (Fig4).  
Rengör nu alla borttagna delar (Fig5+6) samt applicera livsmedelsfett på packningarna markerade med 
16. Montera tillbaka alla delar i maskinen i omvänd ordning, bortsätt från pumpröret.  
Stäng tappen och fyll på maskinen med ca. 10 liter varmt vatten tillsammans med ca 1 dl desinfektionsmedel.
17. Placera en tom hink under utloppet och töm vattnet. Stäng tappen och fyll på med 10 liter svalt, rent vatten för att skölja maskinen. Placera en tom hink under fronten och töm vattnet.

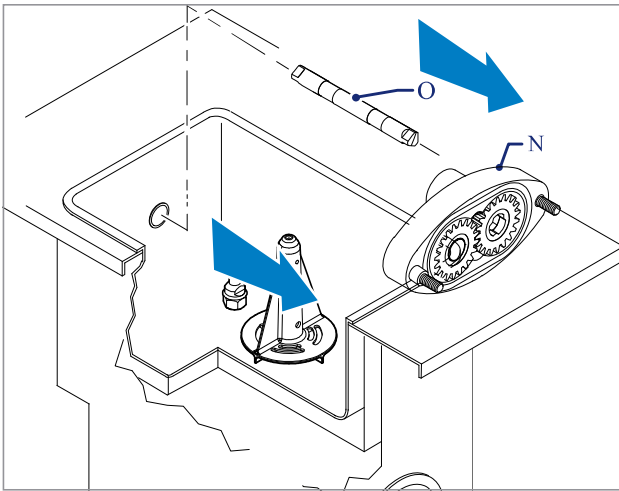
## VARNING

Låt aldrig funktionen RENGÖRING köras för länge utan mix i cylindern (t.ex. i vatten under diskning). Både vispen och cylindern kan skadas.

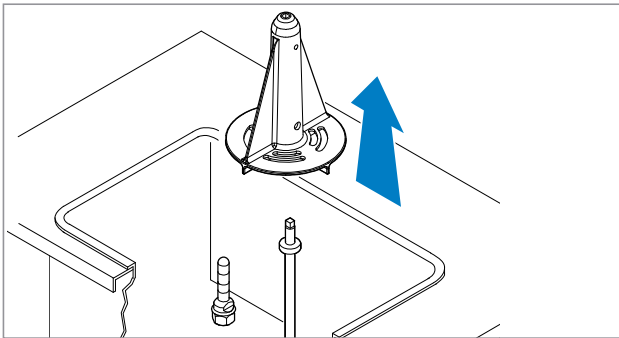




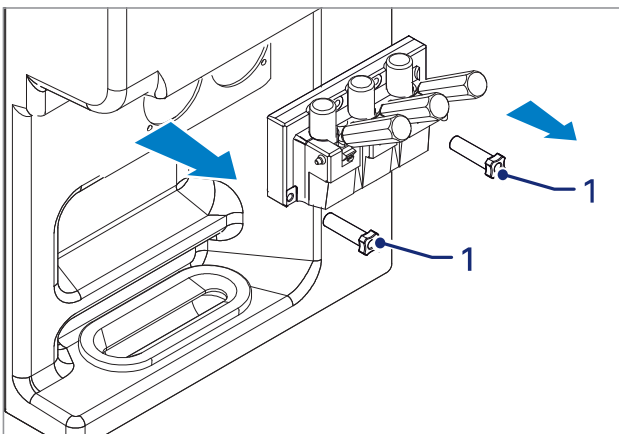
**FIG 1.**  
Vrid och dra hylsan bakåt (1).  
Vrid röret och lyft uppåt (2).



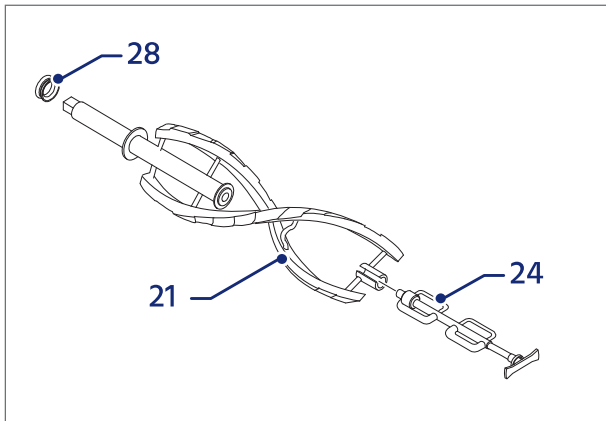
**FIG 2.**  
Lossa pumpen (1) genom att vrida den 45 grader  
medurs. Ta ur pumpaxeln (2).



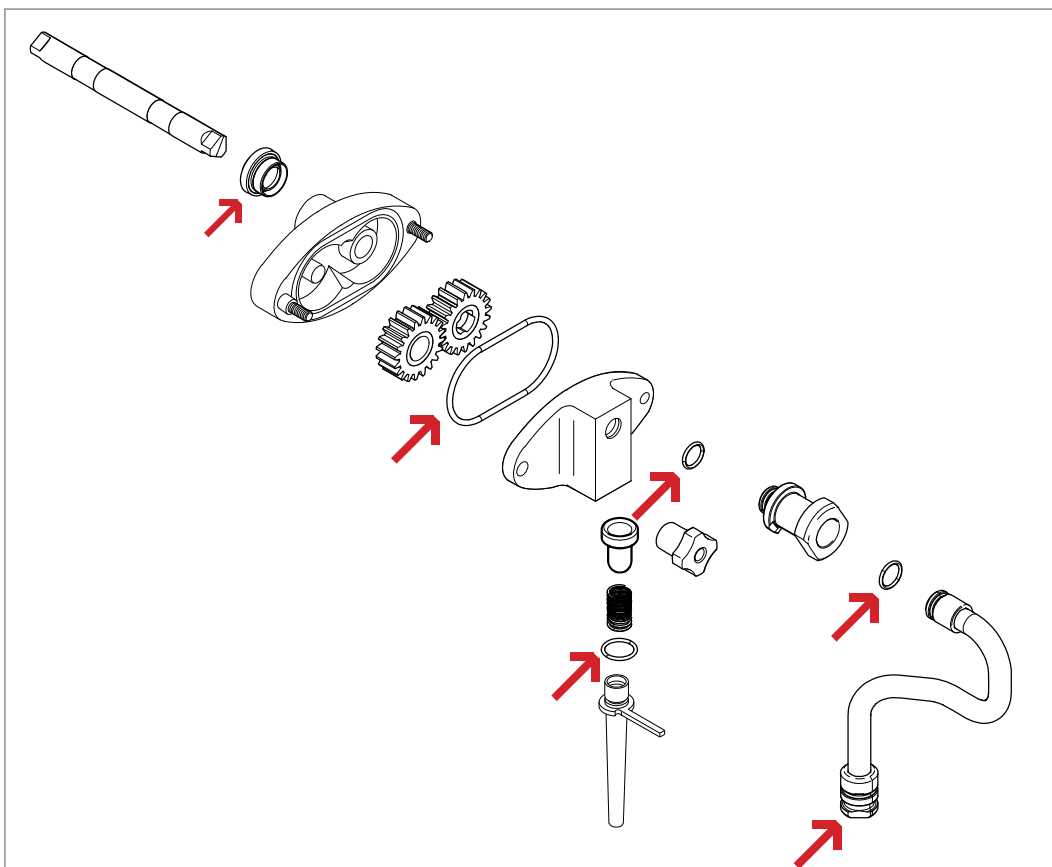
**FIG 3.**  
Ta bort omröraren genom att dra den uppåt.



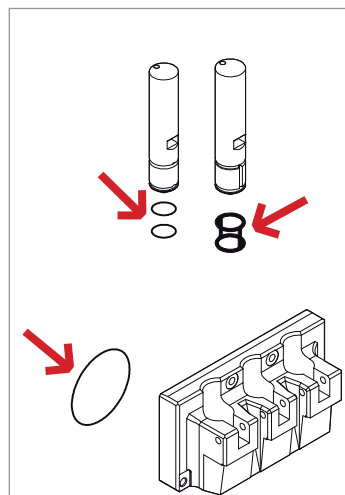
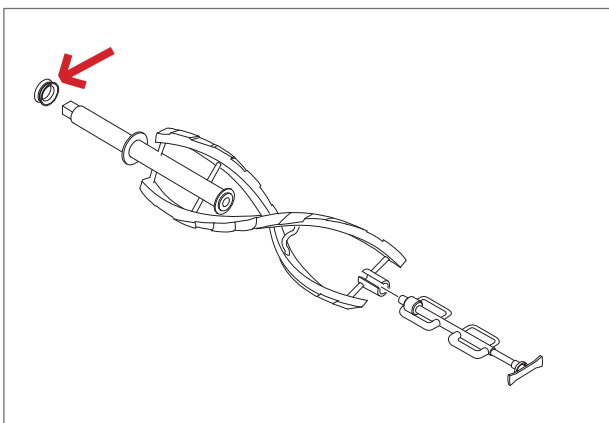
**FIG 4A.**  
Lossa skruvarna (1) för att ta bort fronten.



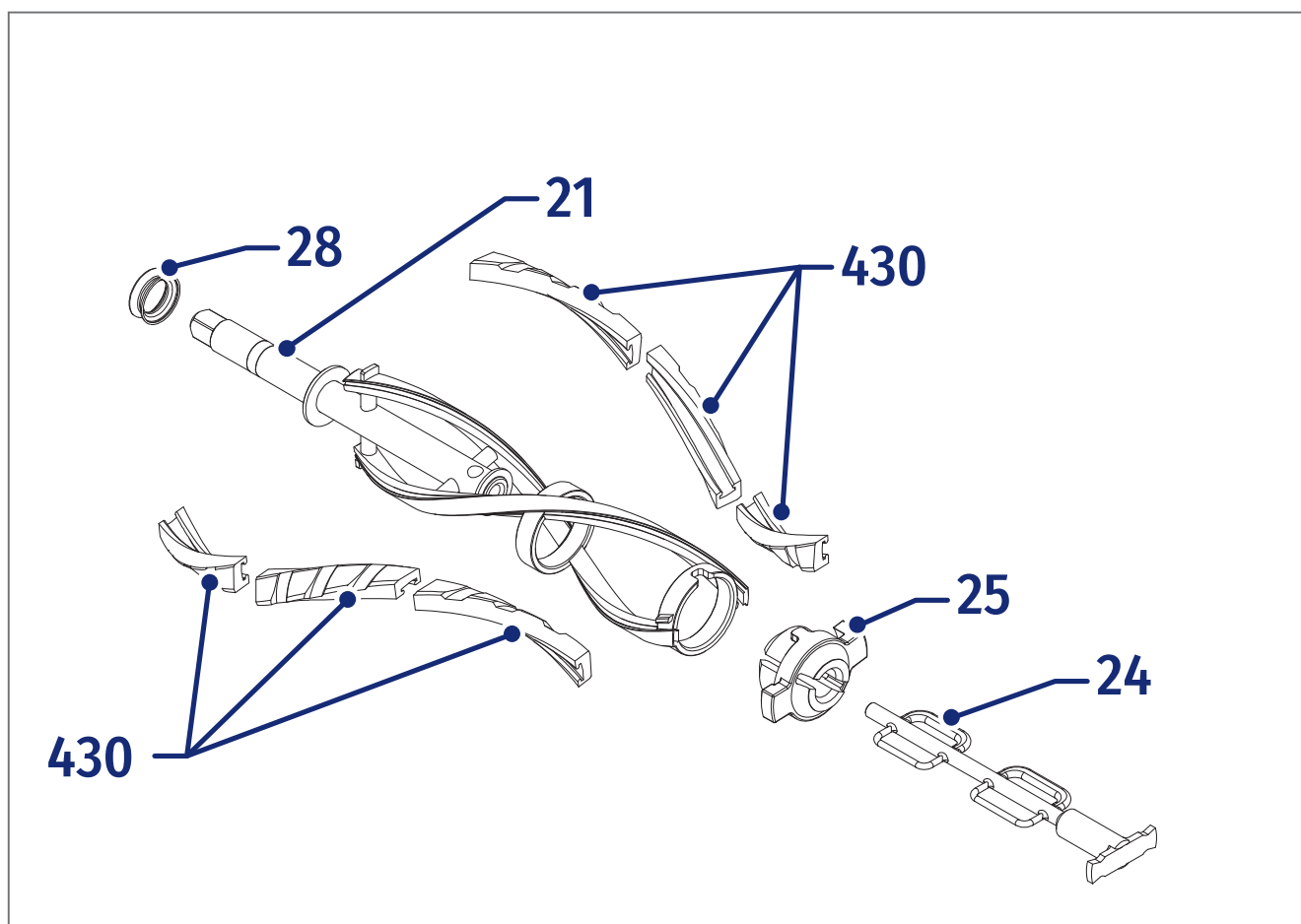
**FIG 4B.**  
 Beatern (21) tas ut försiktigt. Spinnern (24) sitter längst fram på beatern.  
 Glöm inte beaterpackningen (28).



Markerade packningar ska smörjas vid återmontering.

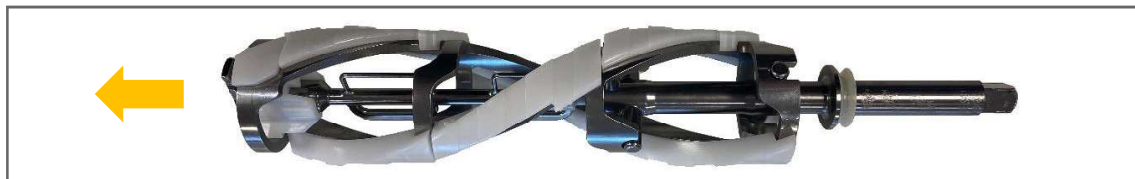


## Carpigianis nya Beater - 2E RSI



- 21 Beater
- 24 Spinner
- 25 Frontdel Vit
- 28 Beaterpackning
- 430 Beaterblad

# Plocka isär beatern



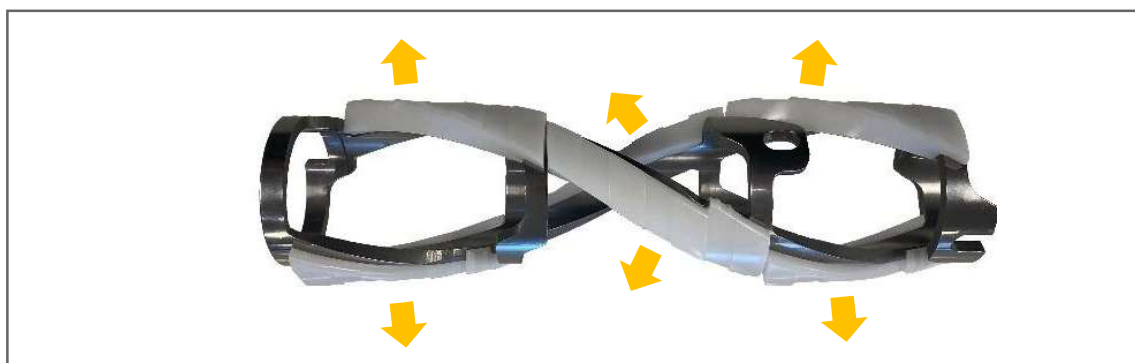
1. Ta försiktigt ut beatern ur maskin.



2. Ta bort drivaxel genom att trä ut den bakåt.



3. Dra av frontdelen med spinnern rakt ut.



4. Lossa alla blad från beatern.  
(Samtliga blad är identiska och passar på alla positioner.)

5. Alla delar handdiskas och återmonteras i omvänd ordning.

Vid varje diskning så bör beaterbladen inspekteras ordentligt. Leta efter sprickor eller slitage.

Beaterbladen ska bytas minst en gång per år.



Art.nr: 193-016604

---

# Pastörisering

Pastörisering är en värmebehandling som dödar eventuella bakterier och mikroorganismer som inte är hälsosamma.

Pastöriseringen innebär också att glassen håller sig färsk längre.

## När ska man pastörisera?

Man ska pastörisera mixen minst var tredje dag.

Man ska inte pastörisera samma mix mer än **två gånger**.

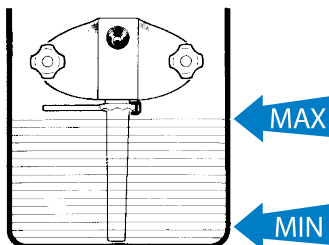
Om man fyllt på med ny mix under dagen så går det bra att pastörisera.

Så om man fyller på ny mix varje dag så kan man pastörisera varje kväll.

Fyller man inte på någon mix under dagen så ska man sätta maskinen i NATTLÄGE.

NATTLÄGE är endast rekommenderat i max tre dagar på följd innan du måste pastörisera mixen.

Innan du pastöriserar så **måste** maskinen vara fylld med mix till "Maxnivå"



---

Om mixen blivit pastöriserad två gånger och det inte har fyllts på någon ny mix så måste mixen bytas ut till ny.

---

## Vad gör maskinen under en pastörisering?

Först värmer maskinen upp mixen till 65 grader.

Det tar ca. 1 timme.

Sedan håller maskinen mixen vid 65 grader i 30 minuter.

Sista steget är att maskinen kylv ner mixen till ca. 4 grader.

Det tar ca. 1 timme.

Totalt så tar en pastörisering 2,5 timmar.

---

### VARNING

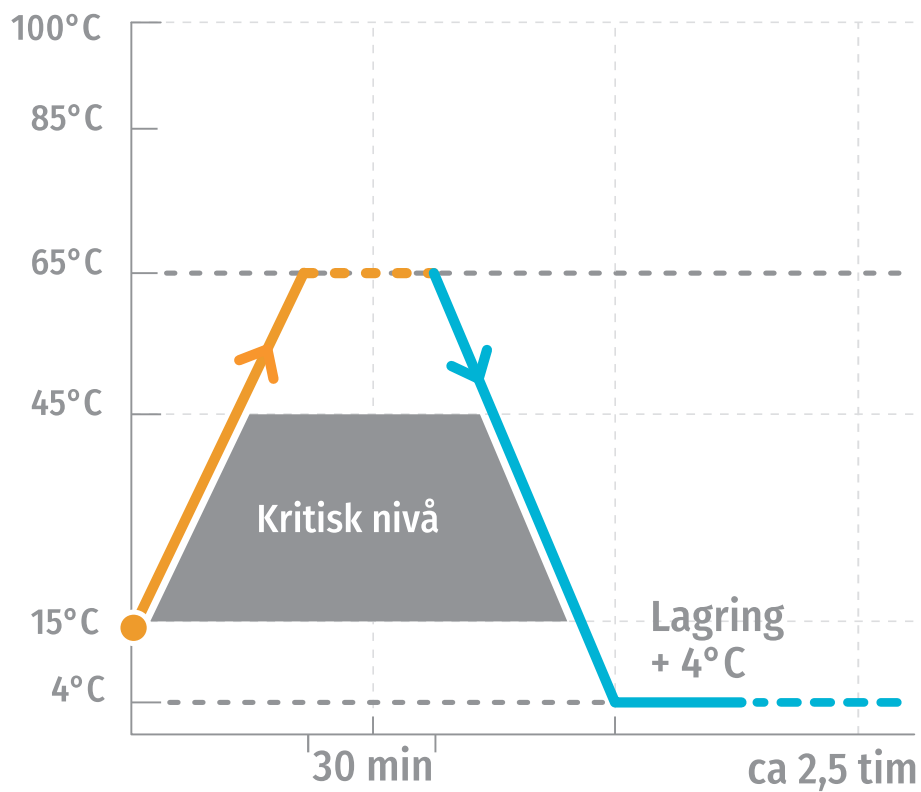
En PASTÖRISERING får aldrig avbrytas.

Om maskinen blir avbruten under pastörisering så kommer maskinen att börja om igen från början.

---



## Grafisk Pastöriseringscykel



## Pasto knappsymboler



191 / 193



261 / 381



191/193



193 / 241  
Super Tre Evo



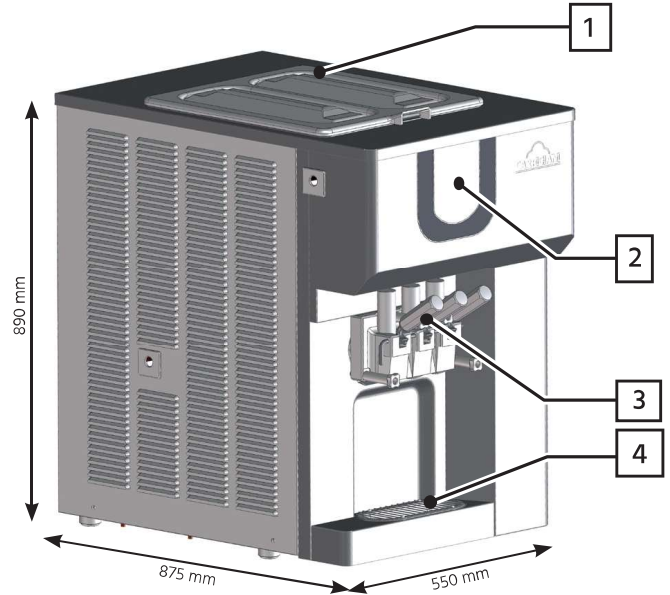
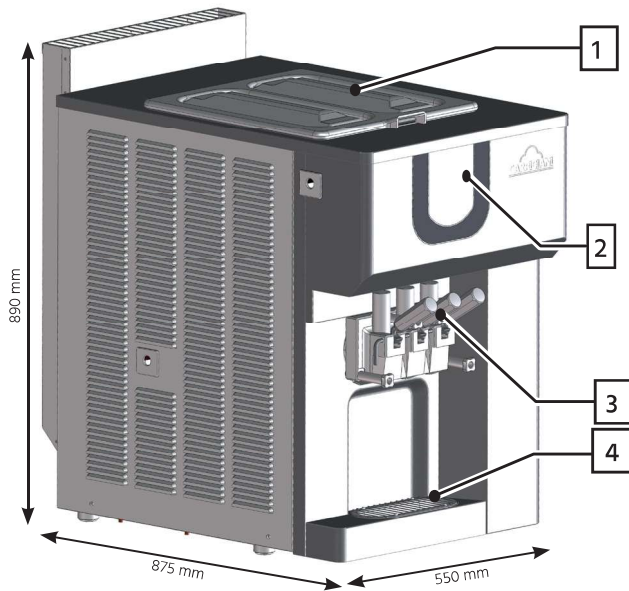
191 äldre modeller



# Felsökningsguide

Fel	Orsak	Lösning
Maskinen startar inte.	<ol style="list-style-type: none"><li>1. En säkring har löst ut.</li><li>2. Elkontakt ej ordentligt isatt.</li><li>3. Larmmeddelande på display.</li></ol>	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Byt säkring</li><li>2. Kontrollera kontakt.</li><li>3. Kontrollera larm.</li></ol>
Kompressor startar men stannar efter några sekunder.	Kylvattnet cirkulerar inte.	Kontrollera att vattnet är påslaget. Kontrollera avloppsslangen för eventuella stopp.
Det kommer ej ut någon glass.	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Pumpen fungerar ej.</li><li>2. Ingen mix.</li><li>3. Slitna pumphjul.</li><li>4. Stop i dykröret/slang.</li></ol>	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Kontrollera så att pumpen är korrekt monterad.</li><li>2. Fyll på mix.</li><li>3. Kontrollera slitage/glapp i pumphjulen.</li><li>4. Rengör dykröret.</li></ol>
Mix läcker ovan eller unden kolven.	Packningar/o-ringar på kolven är slitna eller skadade.	Byt packningar på kolven.
Mix läcker i dropprännan på sidan av maskinen.	Beaterpackningen är sliten eller skadad.	Byt beaterpackningen.
Mix läcker vid sidan av fronten.	Frontpackningen är sliten eller skadad.	Byt frontpackning.
För hög bakteriehalt uppmätt vid test.	<ol style="list-style-type: none"><li>1. För mycket bakterier i mixen.</li><li>2. Maskinen dåligt diskad/desinficerad.</li><li>3. Mixen är för gammal.</li></ol>	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Se till att mixen förvaras på ett säkert och rekommenderat sätt innan den används i maskinen.</li><li>2. Diska maskinen och desinficera enligt anvisningar.</li><li>3. Diska maskinen och desinficera enligt anvisningar. Fyll på med ny mix.</li></ol>

# Tekniska specifikationer



- 1. Tanklock
- 2. Kontrollpanel/Display

- 3. Front/Tapp
- 4. Spillbricka

193 STEEL	Smaker	System	Strutar i timmen (75gr portioner)	Tank- Kapacitet lt	Cylinder Kapacitet lt	Nominal Effekt kW	Strömförsörjning A	Kyl- System	Kylmedel	Netto Vikt kg	
P G	2+1	Pump Gravity	485* 415 *	12+12 18+18	1,75	4,7 4,5	16	400/50/3**	Air/Water	R404	210 190



# Tillbehör



Carpi Care Packningskit  
Artnr: 193-010082

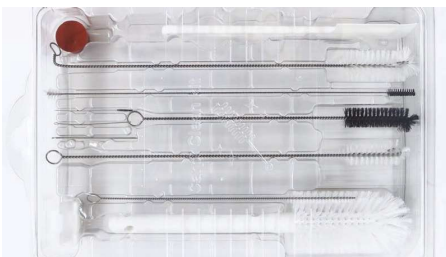
*Delar går även att beställas separat.*



Carpilube Fett  
Artnr: 743000103



Desinfektionsmedel  
Artnr: 1224118



Carpi Clean Borstkit  
Artnr: 193-019453

*Delar går även att beställas separat.*

Kontakta oss för en komplett tillbehörslista

---

# Kontaktinformation

08-590 060 00

**Felsökning/Beställning reservdelar**  
service@primulator.se

**Beställning tillbehör**  
lager@primulator.se

[www.primulator.se](http://www.primulator.se)

**PRIMULATOR**

Truckvägen 14  
194 52 Upplands Väsby  
[www.primulator.se](http://www.primulator.se)