
ISTRUZIONI

USO E MANUTENZIONE

MACCHINE PER GELATO Multifunzione - Pastorizzatore

OPERATING AND

MAINTENANCE INSTRUCTIONS

ICE CREAM MACHINES Multifunctional – Pasteurizer

INSTRUCTIONS

EMPLOI ET ENTRETIEN

MACHINES À CRÈME GLACÉE Machine multifonctionnelle - Pasteurisateur

BEDIENUNGS- UND

WARTUNGSANLEITUNG

SPEISEEISBEREITER Multifunktionale maschine - Pasteurisator

INSTRUCCIONES DE USO Y

MANTENIMIENTO

MÁQUINAS PARA HELADOS Máquina multifuncional - Pasteurizador

INSTRUÇÕES DE USO

E DE MANUTENÇÃO

Máquina de Gelado multifunção - Pasteurizador

INSTRUCTIES VOOR

GEBRUIK EN ONDERHOUD

IJSBEREIDINGSMACHINES – Multifunctionele – Pasteurisatieketel



8000107705

IT	PREMESSA. Desideriamo innanzitutto ringraziarVi per la preferenza accordataci augurandoci che possiate utilizzare il nostro prodotto al massimo delle sue prestazioni. La nostra società ha realizzato il presente manuale di istruzioni con l'intento primario di fornire al cliente le norme per un corretto impiego della macchina. L'osservanza di tutte le indicazioni qui descritte è condizione necessaria per un buon funzionamento. In base al costante miglioramento, la macchina potrà mostrare variazioni che non sono contenute in questo manuale. Eventuali modifiche appariranno, secondo le necessità, nelle successive versioni. Si precisa che questi macchinari devono essere tassativamente installati da tecnici specializzati che abbiano letto e ben compreso tutte le indicazioni del manuale tecnico. Il costruttore non si assume alcuna responsabilità in caso di modifica, manomissione o comunque operazioni compiute in disaccordo con quanto specificato, che possano causare danni alla sicurezza e alla salute di persone, animali o cose. Il costruttore si riserva il diritto di perseguire per vie legali tutti coloro che apporteranno modifiche, senza autorizzazione scritta, alle macchine di sua produzione. La riproduzione, anche parziale di questa documentazione tecnica è vietata, salvo espressa autorizzazione del costruttore. Il manuale di istruzioni costituisce parte integrante della macchina e deve seguirla in tutto il percorso di vendita fino all'utente finale. Il costruttore non risponde per danni derivanti dalla inosservanza delle note e avvertenze contenute nel presente manuale.
EN	INTRODUCTION Thank you for purchasing our ice maker; we hope you will be able to make the most of its performance capabilities. The main purpose of this Instruction manual is to give you the information needed for a correct use of this machine. Smooth operation will depend on strict observation of all the instructions given in the manual. Due to further technical improvements, the machine may feature changes not mentioned in this manual; these will appear in subsequent versions if necessary. This machine must be installed only by skilled technicians who have read and understood the contents of the manual. The manufacturer declines all responsibility for injury to people or damage to property caused by alterations, tampering or any operations other than those described in the manual. The manufacturer reserves the right to take legal action against persons who modify the machine without the manufacturer's written authorization. Reproduction of the present manual, in part or in its entirety, is prohibited unless with the written authorization of the manufacturer. The manual is an integral part of the machine and must accompany it through all stages of distribution and sale to the end user. The manufacturer cannot accept any liability for damages resulting from failure to follow the instructions, advice and warnings given in this use and maintenance manual.
FR	AVANT-PROPOS. Nous souhaitons tout d'abord vous remercier de la préférence que vous avez bien voulu nous accorder et espérons que cette machine pourra vous satisfaire entièrement. Ce manuel a été réalisé pour fournir aux usagers toutes les informations nécessaires à une installation correcte, un usage approprié et une connaissance approfondie de la machine. L'observation de toutes les instructions de ce manuel est une condition nécessaire pour un bon fonctionnement. Compte tenu des améliorations constantes, la machine pourrait présenter des modifications non prévues dans ce manuel. Ces modifications éventuelles seront reprises, en fonction des nécessités, sur les versions suivantes de la brochure. Nous précisons, par ailleurs, que ces machines doivent être installées par des techniciens spécialisés qui ont lu et bien compris toutes les indications du manuel technique. Le Constructeur n'accepte aucune responsabilité en cas de modifications, interventions ou autres opérations en désaccord avec ce qui est spécifié et susceptible de nuire à la sécurité et à la santé des personnes, des animaux ou des choses. La société se réserve de poursuivre légalement tous ceux qui apporteront des modifications, sans autorisation écrite, aux machines de sa production. La reproduction même partielle de cette documentation technique est défendue, sauf autorisation expresse du constructeur. Le mode d'emploi fait partie intégrante de la machine et doit suivre tout le parcours de vente jusqu'à l'utilisateur final. Le fabricant ne répond pas des dommages dérivant du non-respect des remarques et des avertissements contenus dans le présent livret d'instructions.
DE	AVANT-PROPOS. Nous souhaitons tout d'abord vous remercier de la préférence que vous avez bien voulu nous accorder et espérons que cette machine pourra vous satisfaire entièrement. Ce manuel a été réalisé pour fournir aux usagers toutes les informations nécessaires à une installation correcte, un usage approprié et une connaissance approfondie de la machine. L'observation de toutes les instructions de ce manuel est une condition nécessaire pour un bon fonctionnement. Compte tenu des améliorations constantes, la machine pourrait présenter des modifications non prévues dans ce manuel. Ces modifications éventuelles seront reprises, en fonction des nécessités, sur les versions suivantes de la brochure. Nous précisons, par ailleurs, que ces machines doivent être installées par des techniciens spécialisés qui ont lu et bien compris toutes les indications du manuel technique. Le Constructeur n'accepte aucune responsabilité en cas de modifications, interventions ou autres opérations en désaccord avec ce qui est spécifié et susceptible de nuire à la sécurité et à la santé des personnes, des animaux ou des choses. La société se réserve de poursuivre légalement tous ceux qui apporteront des modifications, sans autorisation écrite, aux machines de sa production. La reproduction même partielle de cette documentation technique est défendue, sauf autorisation expresse de constructeur. Le mode d'emploi fait partie intégrante de la machine et doit suivre tout le parcours de vente jusqu'à l'utilisateur final. Le fabricant ne répond pas des dommages dérivant du non-respect des remarques et des avertissements contenus dans le présent livret d'instructions.
ES	INTRODUCCIÓN En primer lugar deseamos expresarle nuestro agradecimiento por elegir nuestra marca en el momento de decidir la compra de una máquina para producir hielo. Esperamos que pueda obtener de este aparato el máximo rendimiento. Nuestra empresa ha redactado este manual de instrucciones con el propósito de proporcionarle las normas para un correcto empleo de la máquina. Para que la misma funcione bien es necesario que se sigan todas las indicaciones de este manual. Debido a que continuamente aportamos mejoras a los diseños, la máquina que Ud. posee podría no ser idéntica a la que se describe en este manual. Estos cambios serán documentados en las versiones sucesivas del manual. Destacamos que estas máquinas deben ser instaladas únicamente por técnicos especializados que hayan leído el manual de instalación y lo hayan interpretarlo correctamente. El fabricante no asume ninguna responsabilidad por modificaciones, alteraciones u operaciones no conformes con las instrucciones del manual que puedan perjudicar la seguridad o la salud de personas, animales o bienes y se reserva el derecho de entablar acciones legales contra quien introduzca en una máquina de su producción modificaciones no autorizadas por escrito por el fabricante. Queda prohibida la reproducción parcial o total de este manual de instrucciones sin la autorización del fabricante. El manual de instrucciones forma parte de la máquina y debe acompañarla a lo largo del proceso de venta hasta llegar en manos del usuario final. El fabricante no se hace responsable de los daños causados por incumplimiento de las notas y advertencias contenidas en este manual de instrucciones.

PT	PREMISSA Primeiro gostaríamos de agradecer-lhe por ter escolhido a nossa marca. Esperamos que estejam perfeitamente satisfeitos com o nosso produto. Nos realizamos o presente manual de instruções com o objectivo primário de informar o utilizador sobre as normas para o correcto uso da máquina. Para que a máquina funcione bem é necessário seguir todas as indicações deste manual. Pois que melhoramos os nossos desenhos em continuação, a máquina descrita no manual poderia ser diferente da vossa. Mudanças eventuais serão documentadas nas versões sucessivas deste manual. Indicamos que as máquinas têm que ser unicamente instaladas por técnicos especializados que tenham lido e entendido todas as instruções deste manual técnico. O fabricante não se assume qualquer responsabilidade para modificações, alterações ou operações que não sejam conformes com as normas neste manual e que podem prejudicar a segurança ou a integridade de pessoas, animais ou bens, e se reserva o direito de efectuar actos legais contra quem introduz numa máquina da própria produção modificações não autorizadas por escrito pelo fabricante. A reprodução deste manual ou partes deste manual técnico, sem aprovação do construtor, são proibidas. O manual de instruções representa uma parte integrante desta máquina e tem que a seguir durante tudo o percurso desde a venda até que chegue nas mãos do utilizador final. O fabricante não se assume qualquer responsabilidade de danos derivados de inobservância das notas e advertências contidas neste manual de instruções.
NL	VOORWOORD. Dank u voor uw keuze van ons product en wij hopen dat u hier maximaal profijt van zult hebben. Ons bedrijf heeft deze handleiding samengesteld met het belangrijkste doel de klant de nodige voorschriften te verschaffen voor een correct gebruik van de machine. Een goede werking wordt alleen verkregen indien alle hierin gegeven aanwijzingen worden opgevolgd. Als gevolg van constante verbeteringen, kan het zijn dat de machine verschillen vertoont die niet in deze handleiding zijn vermeld. Eventuele wijzigingen worden, indien nodig, in de volgende uitgaven opgenomen. Deze machines mogen uitsluitend worden geïnstalleerd door gespecialiseerde technici die alle aanwijzingen van de technische handleiding goed hebben gelezen en begrepen. De fabrikant aanvaardt geen enkele aansprakelijkheid in geval van veranderingen of andere in strijd met de aanwijzingen uitgevoerde handelingen, die de veiligheid of gezondheid van personen, dieren of voorwerpen kunnen schaden. De fabrikant behoudt zich het recht voor om eenieder die zonder schriftelijke toestemming veranderingen op zijn machines aanbrengt, gerechtelijk te vervolgen. Niets uit deze technische documentatie mag worden veeleenvoudigd zonder uitdrukkelijke toestemming van de fabrikant. De gebruiksaanwijzing is een integraal onderdeel van de machine en dient in alle distributie- en verkoopstadia steeds bij de machine te blijven. De fabrikant aanvaardt geen aansprakelijkheid voor schade als gevolg van het niet naleven van aanwijzingen en waarschuwingen in deze handleiding.
IT	Questa macchina è stata progettata e costruita solo ed esclusivamente per la produzione di gelato (NO RT151-R400-600) di prodotti per pasticceria e ristorazione e per nessun altro scopo. Non sono consentiti usi diversi da quello destinato. Ogni altro uso è considerato improprio e quindi pericoloso
EN	The machine is designed and constructed exclusively for the production of ice cream (NO RT151-R400-600), pastries and other food products, and not for any other purpose. It is not intended for any other purpose. Any other use is to be considered improper and therefore dangerous.
FR	La machine a été prévue et construite uniquement et exclusivement pour la production de glace (NO RT151-R400-600), de pâtisseries et d'autres aliments et pour aucune autre utilisation. Aucune utilisation autre que celle qui est prévue n'est admise. Tout autre usage est considéré comme impropre et donc dangereux.
DE	Diese Maschine wurde ausschließlich für die Herstellung von Speiseeis (NO RT151-R400-600), Gebäck und anderen Lebensmitteln - und für keinen anderen Zweck - geplant und hergestellt. Der Einsatz für andere Zwecke ist nicht zulässig. Jede andere Anwendung wird als unsachgemäß und gefährlich betrachtet.
ES	Esta máquina ha sido proyectada y fabricada exclusivamente para la producción de helado (NO RT151-R400-600), pasteles y otros productos alimenticios. Se excluye cualquier otra finalidad. No están permitidos usos distintos al prefijado. Cualquier otro uso se considera inadecuado y por lo tanto peligroso.
PT	Esta máquina foi concebida e fabricada exclusivamente para a produção de gelado (NO RT151-R400-600), de produtos de pastelaria e outros produtos alimentares. Exclui-se qualquer outro uso final. Não se permitem usos diferentes do destinado Qualquer outro uso considera-se como inadequado e por isso perigoso.
NL	Deze machine is uitsluitend ontworpen en gebouwd voor de productie van consumptie-ijs (NO RT151-R400-600), banketbakkersproducten en andere levensmiddelen, en voor geen enkel ander doel. Ander gebruik dan waarvoor de machine is bestemd is niet toegestaan. Elk ander gebruik wordt als oneigenlijk en dus gevaarlijk beschouwd.
IT	IN QUESTO MANUALE LA MACCHINA PER GELATO SARA' DEFINITA CON IL TERMINE "APPARECCHIO" OPPURE "MACCHINA"
EN	IN THIS MANUAL THE ICE CREAM MACHINE WILL BE REFERRED TO AS "APPLIANCE" OR "MACHINE"
FR	DANS CE MANUEL LA MACHINE À GLACE SERA DÉFINIE PAR LE TERME « APPAREIL » OU « MACHINE »
DE	IN DER VORLIEGENDEN BEDIENUNGS- UND WARTUNGSANLEITUNG WIRD DER „SPEISEEISBEREITER“ ALS GERÄT ODER „MASCHINE“ BEZEICHNET
ES	EN ESTE MANUAL LA MÁQUINA PARA HELADO SE DEFINIRÁ CON EL TÉRMINO "APARATO" O "MÁQUINA".
PT	NESTE MANUAL A MÁQUINA DE GELADO SERÁ DEFINIDA "APARELHO" OU "MÁQUINA".
NL	IN DEZE HANDLEIDING WORDT DE IJSMACHINE AANGEDUID MET DE TERM "APPARAAT" OF "MACHINE"

1	SICUREZZA E AVVERTENZE
	SAFETY AND WARNINGS
	SÉCURITÉ ET AVERTISSEMENTS
	HINWEISE ZUR SICHERHEIT
	SEGURIDAD Y ADVERTENCIAS
	SEGURANÇA E ADVERTÊNCIAS
	VEILIGHEID EN WAARSCHUWINGEN

IT	Ogni apparecchio, prima di lasciare il nostro stabilimento, subisce tutta una serie di collaudi e controlli che garantiscono il corretto funzionamento e la assoluta affidabilità dei dispositivi di sicurezza. L'apparecchio è stato costruito conformemente a tutti i requisiti di sicurezza (ritenuti pertinenti) previsti dalle direttive in materia, pur tuttavia, la sicurezza massima dell' operatore, così come quella delle altre persone, dipende da una attenta lettura del manuale di istruzioni e da una manutenzione costante. Leggete attentamente le norme di sicurezza e attenetevi alle precauzioni consigliate al fine di evitare pericoli potenziali e salvaguardare la vostra salute e incolumità. Nel realizzare questo apparecchio, tutto è stato fatto per rendere più sicuro il suo utilizzo. La prudenza è comunque insostituibile e non c'è regola migliore per prevenire gli incidenti. Riepiloghiamo brevemente le prescrizioni di sicurezza in riferimento al modello in oggetto. Abbiamo qui voluto raggruppare tutte le indicazioni utili a un corretto e sicuro funzionamento della macchina sottolineando anche le indicazioni riferite principalmente all'utente finale. Sarà compito dell'installatore ricordare tali indicazioni al proprio cliente.
EN	Before leaving the factory, every machine undergoes a full series of tests and inspections to ensure its correct functioning and total reliability of all its safety devices. The machine has been manufactured in compliance with all relevant safety regulations contained in current directives; nonetheless, to ensure maximum safety to the operator and other persons, the instruction manual must be read carefully and the appliance properly serviced. In order to avoid potential dangers and guarantee health and safety conditions, read the safety guidelines carefully and observe the recommended precautions. In the manufacture of this appliance everything has been made to render it as safe as possible when in use; nevertheless the most useful rule to prevent accidents is caution. The safety directions applicable to the model in question are given in brief below, where all directions for a correct and safe operation of the machine are listed, with particular emphasis on those concerning the user. Installation technicians will be responsible for drawing the user's attention to these directions.
FR	Avant de quitter notre Etablissement chaque machine est soumise à une série de tests et de contrôles qui assurent un fonctionnement correct et une fiabilité absolue des dispositifs de sécurité. La machine a été fabriquée conformément à toutes les exigences de sécurité requises (retenues fondamentales) prévues par les directives dans ce domaine, même si la sécurité totale de l'opérateur et des autres dépend d'une lecture attentive du manuel d'instructions et d'une maintenance constante. Lisez attentivement les normes de sécurité et respectez les consignes données pour éviter tout danger potentiel et préservez votre sécurité et votre santé. Lors de la réalisation du produit, tout a été fait pour rendre son utilisation très fiable. La prudence est de toute façon irremplaçable et il n'existe aucune meilleure règle pour prévenir les incidents. Nous avons voulu récapituler brièvement les consignes de sécurité spécifiques de cette machine et regrouper ici toutes les indications utiles pour un fonctionnement correct et fiable de la machine, tout en soulignant les indications concernant surtout l'utilisateur final. L'installateur aura le devoir de rappeler ces indications à son propre client.
DE	Jedes Gerät wird, bevor es unser Werk verlässt, einer Reihe von Tests und Kontrollen unterzogen, die den einwandfreien Betrieb und die absolute Zuverlässigkeit der Sicherheitsvorrichtungen gewährleisten. Die Maschine wurde in Übereinstimmung mit allen von den einschlägigen Bestimmungen und Richtlinien verlangten Sicherheitsanforderungen konstruiert. Dennoch hängt die absolute Sicherheit des Maschinenbedieners und anderer Personen von der genauen Kenntnis und Beachtung der Bedienungsanleitung, sowie von einer regelmäßigen Wartung ab. Lesen Sie die Sicherheitsnormen aufmerksam durch, und halten Sie sich an die empfohlenen Vorsichtsmaßnahmen, um Gefahren zu vermeiden und Ihre Gesundheit zu schützen. Dieses Gerät bietet höchste Betriebssicherheit, dennoch ist ein vorsichtiges und überlegtes Verhalten stets das beste Mittel zur Unfallverhütung. Wir möchten die Sicherheitsvorschriften für dieses Modell hier nochmals kurz zusammenfassen, alle notwendigen Angaben für einen einwandfreien und sicheren Betrieb der Maschine liefern und insbesondere auf jene Anleitungen hinweisen, die vorwiegend den Endverbraucher betreffen. Es ist Aufgabe des Installateurs, seine Kunden auf diese Anleitungen aufmerksam zu machen
ES	Antes de dejar nuestra fábrica, cada máquina pasa por una serie de pruebas y controles para garantizar el funcionamiento y la fiabilidad de los dispositivos de seguridad. Aunque por su diseño la máquina cumple todos los requisitos de seguridad de las directivas europeas, la máxima seguridad de quien la maneja, así como la de otras personas, depende de una lectura cuidadosa del manual de instrucciones y de un constante mantenimiento. Lea con atención las normas de seguridad y adopte las precauciones que le aconsejamos si desea evitar peligros potenciales y salvaguardar su salud e integridad física. Al realizar este producto todo ha sido calculado para hacer más segura su utilización. En todo caso no hay regla mejor que la prudencia para prevenir los accidentes. A continuación resumimos las normas de seguridad en relación con el modelo al que se refiere este manual y todas las indicaciones para su correcto funcionamiento, subrayando aquellos aspectos que merecen especial atención. Será papel del instalador comunicar estas indicaciones al cliente.
PT	Antes de deixar a nossa fábrica, cada aparelho é submetido a rigorosos ensaios e controlos de qualidade, para assegurar o bom desempenho do equipamento e a fiabilidade absoluta dos dispositivos de segurança. O aparelho foi fabricado em conformidade com todas as exigências de segurança das directivas europeias, mesmo assim, a máxima segurança de quem maneja, e também das outras pessoas, depende de uma leitura cuidadosa do manual de instruções e de uma manutenção constante. Ler com atenção as directivas de segurança e tomar as precauções que aconselhamos, queremos evitar potenciais perigos e proteger a vossa saúde e integridade física. Esta máquina oferece a maior segurança no trabalho, para evitar incidentes todavia não há nada melhor que trabalhar com prudência. Com este manual queremos brevemente resumir as normas de segurança relativamente ao respectivo modelo. Apresentamos aqui todas as indicações para um funcionamento correcto e seguro da máquina, sublinhando as indicações mais importantes particularmente para o utilizador final. Vai ser papel do instalador de comunicar estas indicações aos seus clientes.
NL	Voordat het de fabriek verlaat, ondergaat elk apparaat een hele serie tests en controles die de goede werking ervan en de absolute betrouwbaarheid van alle veiligheidsinrichtingen garanderen. Het apparaat werd gebouwd overeenkomstig alle (relevant beschouwde) veiligheidsvoorschriften van de toepasselijke richtlijnen. Desalniettemin dient men de handleiding aandachtig te lezen en voor een constant onderhoud te zorgen om een maximale veiligheid van de bediener en andere personen te kunnen verzekeren. Lees de veiligheidsvoorschriften aandachtig door en houd u aan de aanbevolen voorzorgsmaatregelen om potentiële gevaren te voorkomen en uw gezondheid en veiligheid te waarborgen. Bij de vervaardiging van dit apparaat werd alles in het werk gesteld om het gebruik ervan zo veilig mogelijk te maken. Voorzichtigheid is echter onvervangbaar en vormt de beste regel ter voorkoming van ongelukken. Wij geven hier een korte samenvatting van de veiligheidsvoorschriften die op het onderhavige model van toepassing zijn. Wij hebben hier alle aanwijzingen samengebracht die nuttig zijn voor een correcte en veilige werking van de machine, met nadruk op de aanwijzingen die hoofdzakelijk op de eindgebruiker gericht zijn. Het is de taak van de installateur om de aandacht van de gebruiker op deze aanwijzingen te vestigen.

IT	La macchina è stata progettata e costruita per lavorare tra +5 °C e + 35 °C ad una altitudine compresa fra 0 e 1000 metri..
EN	The machine has been designed and built to operate at temperatures between +5 °C and + 35 °C, and at an altitude between 0 and 1000 metres.
FR	La machine a été conçue et fabriquée pour fonctionner à une température comprise entre +5° C et +35° C et à une altitude comprise entre 0 et 1000 mètres.
DE	Die Maschine ist für einen Betrieb bei Temperaturen zwischen +5°C und +35°C in einer Höhe zwischen 0 und 1000 m ü. d. M. ausgelegt.
ES	La máquina ha sido proyectada y construida para trabajar a una temperatura ambiente de +5°C a +35°C, y a una altitud comprendida entre 0 y 1000 metros de altitud.
PT	A máquina foi concebida e fabricada para trabalhar com temperatura ambiente entre +5 °C e + 35 °C, e altitude entre 0 e 1000 metros.
NL	De machine is ontworpen en gebouwd om bij een temperatuur van +5 °C tot + 35 °C en op een hoogte van 0 tot 1000 meter te werken.

IT	L'utilizzatore della macchina deve essere informato e istruito sul funzionamento della macchina prima di poter operare autonomamente.
EN	The purchaser must be informed and instructed in all aspects of operating the machine before using it without supervision.
FR	L'opérateur de la machine doit être informé et instruit sur le fonctionnement de la machine avant de travailler seul.
DE	Der Maschinenbediener muss über den Betrieb der Maschine informiert sein und eingewiesen werden, bevor er selbständig mit ihr arbeitet.
ES	Quien maneja la máquina debe recibir informaciones e instrucciones acerca del funcionamiento de la misma antes de comenzar a utilizarla sin supervisión.
PT	O utilizador da máquina deve estar informado e instruído relativamente ao funcionamento da máquina antes de poder trabalhar autonomamente.
NL	De gebruiker dient met de machinewerking bekend te zijn en hiervoor te zijn opgeleid alvorens er zelfstandig mee te mogen werken.

IT	Non bagnare l'apparecchio con getti d'acqua o altri liquidi: si rischia di danneggiare l'impianto elettrico.
EN	To prevent damage to the electrical system, never direct jets of water or other liquids towards the machine.
FR	Ne pas mouiller l'appareil par des jets d'eau ou autres liquides pour ne pas risquer d'en endommager le circuit électrique.
DE	Das Gerät darf nicht mit Wasserspritzern oder sonstigen Flüssigkeiten in Kontakt kommen: Die elektrische Ausrüstung könnte hierbei beschädigt werden.
ES	No mojar la máquina con chorros de agua u otros líquidos: se corre el riesgo de dañar el equipamiento eléctrico.
PT	Não molhar a máquina com jatos de água ou outros líquidos: há risco de danificar o equipamento elétrico.
NL	Richt geen waterstralen of andere vloeistoffen op het apparaat: de elektrische installatie kan hierdoor beschadigd raken.

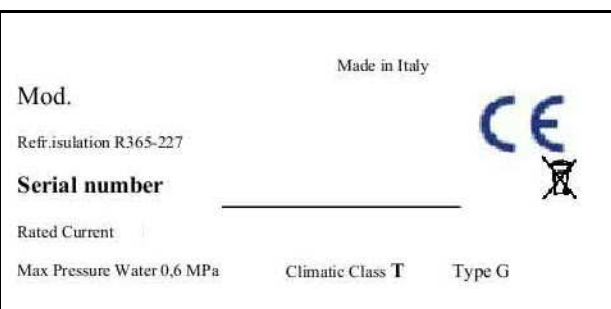
IT	L'apparecchio non può essere usato esposto alla pioggia.
EN	Do not expose the machine to rain.
FR	L'appareil ne doit pas être exposé à la pluie.
DE	Das Gerät darf nicht Regen ausgesetzt werden.
ES	La máquina no puede ser expuesta a la lluvia.
PT	A máquina não se pode ser usada exposta à chuva.
NL	Het apparaat mag niet aan regen worden blootgesteld.

IT	L'apparecchio non è idoneo per installazione in ambienti con pericolo d'incendio, di esplosione o sottoposti a radiazioni.
EN	The machine is should not be installed in places at risk of fire, explosions, or exposure to radiations.
FR	L'appareil n'est pas prévu pour une installation dans un milieu avec danger d'incendie ou d'explosion, ou exposé à des radiations.
DE	Das Gerät ist nicht für die Installation in Räumen mit Brand-, Explosions- oder Strahlungsgefahr geeignet.
ES	La máquina no es apta para ambientes expuestos a peligro de incendio, explosión o radiaciones.
PT	A máquina não é apropriada para ser instalada em locais com risco de incêndio, explosão, nem submetida a radiação.
NL	Het apparaat is niet geschikt voor installatie in omgevingen met brand-, explosie- of stralingsgevaar.

IT	Fare attenzione che i bambini non giochino con l'apparecchio.
EN	Do not let children play with the machine.
FR	S'assurer que les enfants ne jouent pas avec l'appareil.
DE	Kinder nicht mit dem Gerät spielen lassen.
ES	Asegúrese de que los niños no jueguen con la máquina.
PT	Assegurar-se que crianças não brinquem com a máquina.
NL	Zorg ervoor dat kinderen niet met het apparaat kunnen spelen.

IT	Non toccare l'apparecchio in funzione a piedi nudi o con le mani bagnate.
EN	Never touch any part of the operating appliance with wet hands or when barefoot.
FR	Ne pas toucher l'appareil les pieds nus ou les mains mouillées.
DE	Das eingeschaltete Gerät nicht mit nassen Händen oder barfuß berühren.
ES	No toque la máquina en funcionamiento si tiene los pies desnudos o las manos mojadas.
PT	Não tocar a máquina em funcionamento com pés descalços ou mãos molhadas.
NL	Raak het ingeschakelde apparaat niet blootsvoets of met natte handen aan.

IT	Sicurezza arresto agitatore: ad ogni apertura del coperchio l'agitatore si arresta. Il costruttore declina ogni responsabilità alla modifica del sistema di arresto. La velocità dell'agitatore è regolabile da 40 a 255 rpm.
EN	Safety agitator stop: each time you open the lid the agitator stops. The producer refuses any responsibility if you alterate the stop system. The agitator speed can be regulated from 40 to 255 rpm
FR	Arrêt de sécurité de l'agitateur: si on ouvre le couvercle l'agitateur s'arrête. Le producteur décline la responsabilité du changement du système d'arrêt. La vitesse de l'agitateur peut être réglée de 40 jusqu'à 255 rpm
DE	Sicherheitsstopp des Rührwerks: wenn Sie den Deckel öffnen, stoppt das Rührwerk. Der Hersteller übernimmt keinerlei Verantwortung, für Änderungen des Stoppsystems. Die Geschwindigkeit des Rührwerks ist einstellbar von 40 bis 255 rpm.
ES	Seguridad parada del agitador: en cada apertura de la tapa el agitador se detiene. El fabricante no asume ninguna responsabilidad por modificaciones del sistema. La velocidad del agitador es ajustable de 40 a 255 rpm.
PT	Agitador segurança parada: cada vez que você abrir a tampa do agitador pára. O produtor recusa qualquer responsabilidade se você alterate o sistema stop. A velocidade do agitador pode ser regulado a partir de 40 para 2455 rpm
NL	Veiligheid roerwerk: elke keer dat u het deksel opent stopt het roerwerk. De Fabrikant onthoud zich van iedere verantwoordelijkheid als u de veiligheid o mzeild. De snelheid van het roerwerk kan geregeld worden van 40 tot 255 opm

2	DATI TECNICI	
	TECHNICAL DATA	
	CARACTERISTIQUES TECHNIQUES	
	TECHNISCHE DATEN	
	DATOS TÉCNICOS	
	DADOS TÉCNICOS	
	TECHNISCHE GEGEVENS	

IT	IDENTIFICAZIONE DELLA MACCHINA Questo manuale si riferisce a modelli diversi. Alcune informazioni o figure potrebbero mostrare dettagli e parti che possono differenziarsi leggermente da quelle della macchina di vostra proprietà, senza che le informazioni essenziali vengano modificate. Tutti i dati necessari per identificare in maniera chiara e univoca il tipo, modello, matricola e marcatura CE si possono rilevare dalla targhetta fissata sul basamento in prossimità della scatola elettrica. Tutti i modelli possono essere raffreddati ad aria (sigla A) o ad acqua (sigla W). Per qualsiasi comunicazione tecnica con il costruttore citare sempre il modello e il numero di matricola relativo che dovranno essere riportati anche sul certificato di garanzia.
EN	MACHINE IDENTIFICATION This manual refers to various models; ; some information or illustrations may refer to details and parts that slightly differ from those of the machine in your possession, although the basic information remains the same. All identification data - type, model, serial number and CE mark - are featured on the data plate fixed to the frame near the electrical box. Models are either air-cooled (code A) or water-cooled (code W). When contacting the manufacturer for technical information, always quote model and serial number, which must also be indicated on the warranty certificate.
FR	IDENTIFICATION DE LA MACHINE Ce manuel concerne différents modèles. Quelques informations ou schémas pourraient illustrer des détails ou des pièces légèrement différents de ceux installés sur la machine, mais les informations essentielles restent valables. Tous les éléments nécessaires pour identifier d'une façon claire et univoque la machine, le modèle, le numéro de série et le marquage CE se trouvent sur la plaque d'identification fixée sur le bâti, à proximité de l'armoire électrique. Tous les modèles peuvent être refroidis par air (sigle A) ou par eau (sigle W). Sur toute communication technique avec le Constructeur, citer toujours le modèle et le numéro de série de la machine, qui doivent être repris également sur le certificat de garantie.
DE	IDENTIFIKATION DER MASCHINE: Die vorliegende Bedienungs- und Wartungsanleitung gilt für verschiedene Modelle. Einige Beschreibungen oder Abbildungen könnten leicht von denen der vorliegenden Maschine abweichen, ohne jedoch die wesentlichen Informationen zu verändern. Alle notwendigen Daten für eine unmissverständliche und eindeutige Identifikation von Typ, Modell, Kennnummer und CE-Zeichen sind dem Schild auf dem Untergestell in der Nähe des Schaltkastens zu entnehmen. Alle Modelle können entweder luftgekühlt (Kennzeichen A) oder wassergekühlt (Kennzeichen W) sein. Bei technischen Anfragen an den Hersteller stets Modell und Kennnummer (auch auf dem Garantieschein!) angeben.
ES	IDENTIFICACIÓN DE LA MÁQUINA En este manual se hace referencia a varios modelos. Algunas explicaciones o figuras pueden mostrar o aludir a detalles o partes levemente diferentes de los de la máquina que Ud. posee, pero los criterios esenciales son igualmente válidos. Todos los datos necesarios para identificar el tipo, el modelo, la matrícula y la marca CE de manera clara e inconfundible se encuentran en la placa puesta en la base, cerca del cuadro eléctrico. Los modelos pueden enfriarse con aire (código A) o agua (código W). En toda comunicación técnica con el fabricante es necesario mencionar el modelo de la máquina y el número de matrícula, que aparecen también en el certificado de garantía.
PT	IDENTIFICAÇÃO DA MÁQUINA Este manual refere-se a vários modelos. Algumas informações ou figuras podem mostrar detalhes e peças ligeiramente diferentes daquelas da vossa máquina, de qualquer modo as informações valem igualmente. Todos os dados necessários para identificar em modo evidente o tipo, o modelo, o número de série e a marca CE da vossa máquina podem ser retirados da placa montada na base da máquina, perto do quadro elétrico. Todos os modelos arrefecem-se com ar (código A) ou água (código W). Em todos os casos de comunicação técnica com o fabricante é necessário indicar o modelo da máquina e o número de série, que são indicados também no certificado de garantia.

NL	IDENTIFICATIE VAN DE MACHINE Deze handleiding heeft betrekking op verschillende modellen. Sommige gegevens of afbeeldingen kunnen verwijzen naar details en onderdelen die iets verschillen van die van de machine die in uw bezit is, zonder dat dit van invloed is op de essentiële informatie. Alle nodige informatie voor een eenduidige identificatie van machinetype, model, serienummer en CE-markering is te vinden op het plaatje dat op het onderstel, bij de schakelkast, is bevestigd. Alle modellen kunnen met lucht (kenteken A) of met water (kenteken W) worden gekoeld. Vermeld bij elke technische communicatie met de fabrikant altijd het model en serienummer, die ook op het garantiebewijs moeten worden aangegeven.
IT	Lo schema elettrico è applicato sul pannello anteriore o laterale, o all'interno della scatola elettrica dell'apparecchio.
EN	The wiring diagram is affixed to the front or the side panel, or inside the electrical box of the appliance.
FR	Le schéma électrique est appliqué sur le panneau antérieur ou latéral, ou dans le boîtier électrique de l'appareil.
DE	Der elektrische Schaltplan befindet sich auf dem vorderen bzw. seitlichen Abdeckpaneel der Maschine oder innerhalb des Schaltkastens.
ES	El esquema eléctrico está reproducido en el panel anterior o lateral de la máquina.
PT	O esquema de ligações elétricas é reproduzido no painel anterior ao lado da máquina ou no interior da caixa elétrica do aparelho.
NL	Het schakelschema bevindt zich op het voor- of zijpaneel, of aan de binnenkant van de schakelkast van het apparaat.

IT	Il livello di pressione acustica di questo apparecchio è inferiore a 70db (A) I rilevamenti sono stati eseguiti a 1 metro dalla superficie dell'apparecchio e a 1,5 metri d'altezza dal suolo, per un intero ciclo di produzione.
EN	The sound pressure level of this appliance is lower than 70db (A). Measurements were taken at 1 metre from the surface of the appliance and at a height of 1.5 metres from the ground, throughout one complete production cycle.
FR	Le niveau de pression sonore de cet appareil est inférieur à 70 db (A). Les relevés ont été effectués à 1 m de la surface de l'appareil et 1,5 m de hauteur par rapport au sol, pendant un cycle de production complet.
DE	Der Schalldruckpegel dieses Geräts liegt unter 70 dB (A). Die Messungen wurden während eines kompletten Produktionszyklus in einem Abstand von 1 m von der Geräteoberfläche und in 1,5 m Bodenhöhe ausgeführt.
ES	El nivel de presión acústica de este aparato es inferior a 70 db (A). Las mediciones se han efectuado a 1 metro de la superficie de la máquina y a 1,5 metros del suelo, a lo largo de un ciclo de producción completo.
PT	O nível de pressão acústica desta máquina é inferior a 70db (A). As medições fizeram-se a 1 metro da superfície da máquina e a 1,5 metros do piso, durante um ciclo completo de produção.
NL	Het geluidsdrukniveau van dit apparaat is lager dan 70db (A). De metingen werden op 1 meter vanaf het oppervlak van het apparaat en op 1,5 meter hoogte vanaf de grond uitgevoerd, gedurende een hele productiecyclus.

3	INDICAZIONI PER IL TRASPORTO
	TRANSPORT INDICATIONS
	INDICATIONS POUR LE TRANSPORT
	HINWEISE ZUM TRANSPORT
	INDICACIONES PARA EL TRANSPORTE
	INDICAÇÕES PARA TRANSPORTE
	AANWIJZINGEN VOOR HET TRANSPORT

IT	Affinché l'olio contenuto nel compressore non possa defluire nell'impianto è indispensabile che la macchina sia sempre trasportata e immagazzinata in posizione verticale.
EN	To prevent the compressor oil from leaking out, transport and store the machine upright only.
FR	Afin que l'huile contenue dans le compresseur ne puisse s'écouler dans l'installation, il est indispensable que la machine soit toujours transportée et entreposée en position verticale.
DE	Damit das im Verdichter enthaltene Öl nicht ausläuft, das Gerät grundsätzlich in vertikaler Stellung transportieren und lagern.
ES	Transporte y almacene la máquina en posición vertical para que el aceite del compresor no se derrame.
PT	Para impedir derramento de óleo do compressor no interior da máquina, é indispensável sempre transportá-la e guardá-la em posição vertical.
NL	Om te voorkomen dat de olie uit de compressor in de installatie kan stromen, moet de machine altijd in verticale stand worden verplaatst en opgeslagen.

IT	Seguire sempre tutte le disposizioni di sicurezza sul lavoro previste dalle norme in materia (D.lgs 81/08 ESMI). E' assolutamente vietato ogni sollevamento e spostamento manuale della macchina, da parte di una sola persona, dato il peso. E' assolutamente vietato utilizzare dei carrelli elevatori per spostare la macchina in caso non sian imballata correttamente.
EN	Always follow all statutory regulations on safety in the workplace (D.lgs 81/08 ESMI). Given the weight of the structure, manual lifting and handling of the machine by one single person is strictly forbidden. It is strictly forbidden to use a lift truck for handling and transport purposes unless the machine is correctly packed.
FR	Respecter toujours les dispositions de sécurité sur le travail prévues par les normes en vigueur (D.lgs 81/08 ESMI). Compte tenu du poids il est absolument interdit qu'une seule personne effectue le levage et la manutention manuelle de la machine. Il est également absolument interdit d'utiliser des chariots élévateurs pour déplacer la machine si elle n'est pas emballée correctement.
DE	Es müssen stets alle von den einschlägigen Normen (D.lgs 81/08 ESMI) vorgesehenen Unfallverhütungsvorschriften eingehalten werden. Jedes manuelle Anheben und Verschieben der Maschine durch eine einzige Person ist aufgrund des Maschinengewichts streng verboten. Es ist ebenfalls streng verboten, die nicht korrekt verpackte Maschine mit einem Gabelstapler zu transportieren.

ES	Cumplir todas las disposiciones de seguridad en el trabajo previstas por las normas vigentes (D.lgs 81/08 ESMI). Dado el peso de la máquina, se prohíbe absolutamente el desplazamiento o la elevación manual de la misma por parte de una sola persona. Se prohíbe asimismo el uso de carretillas elevadoras para el desplazamiento de la máquina si ésta no está correctamente embalada.
PT	Obedecer sempre todas as disposições de segurança no trabalho previstas pelas normas vigentes (D.lgs 81/08 ESMI). Por causa do peso da máquina, é proibido uma única pessoa deslocá-la ou erguê-la manualmente. Também é absolutamente proibido usar um empilhador para deslocar a máquina caso a mesma não esteja embalada correctamente.
NL	Alle voorschriften voor veiligheid op het werk van de toepasselijke normen (D.lgs 81/08 ESMI) dienen altijd te worden opgevolgd. Gezien het gewicht van de machine, is het handmatig opheffen en verplaatsen door één persoon strikt verboden. Het is tevens strikt verboden een heftruck te gebruiken voor verplaatsing van de machine indien deze niet goed is verpakt.

4

TABELLA PESI LORDI
LIST OF GROSS WEIGHT
TABLEAU DES POIDS BRUTS
BRUTTOGEWICHTSTABELLE
LISTA DE PESOS BRUTOS
TABELA DOS PESOS BRUTOS
TABEL BRUTTOGEWICHTEN



MOD.	Kg	MOD.	Kg
RT51	68	RT151	105
R51	84	R152	167
R52	90	R400	193
		R600	230
R151MED	193	PT151	95
R151MAX	232	P400	162
R4014	247	P600	220
R4021	272	T600	

5

INSTALLAZIONE
INSTALLATION
INSTALLATION
INSTALLATION
INSTALACIÓN
INSTALAÇÃO
INSTALLATIE

IT	LUOGO DI INSTALLAZIONE Con l'aiuto di un carrello di portata adeguata (vedi tabella pesi) posizionare la macchina in prossimità del luogo di installazione. Il luogo di installazione deve essere scelto con cura; in particolare: comodo per l' utilizzo, perfettamente in piano (FIG.1), lontano da fonti di calore, ben ventilato, con uno spazio sufficiente per l' aerazione (almeno 10 cm) (FIG.2, facilmente accessibile per la manutenzione. Prima di svincolare la macchina dall' imballo è bene controllare che nel luogo di installazione previsto vi siano le predisposizioni necessarie, in particolare: allacciamento dell' acqua con pressione compresa fra 1 bar e 4.5 bar, scarico per l' acqua, fornitura elettrica adeguata alle caratteristiche tecniche della macchina (tensione, frequenza, fasi, protezione di terra, protezione magnetotermica e differenziale). Accertarsi della potabilità dell' acqua.(FIG.3)
EN	INSTALLATION SITE With the help of a trolley (see technical data / weights for required capacity), position the machine near the installation site. Select the site carefully, checking that it is convenient for use, perfectly level (fig. 1), clear of heat sources, well-ventilated, with sufficient space (at least 10 cm) to allow free air circulation (fig. 2), and easily accessible for maintenance purposes. Before removing the machine from its packing, check that the site of installation has all the necessary utilities, in particular: a water connection with pressure between 1 and 4.5 bar, a water drain, an electrical power supply matching the specifications of the machine (voltage, frequency, phases, earth protection, thermal-magnetic and RCD protection). Check that the water supplied to the machine is potable (Fig. 3).
FR	LIEU D'INSTALLATION En utilisant un chariot d'une portée adéquate (consulter les poids sur le tableau) placer la machine près de l'endroit où elle sera installée. Le lieu d'installation doit être soigneusement choisi; il doit être en particulier : pratique à utiliser, parfaitement plat (Fig. 1), éloigné des sources de chaleur, bien ventilé, avec un espace suffisant pour l'aération (10 cm au moins) (Fig. 2), facilement accessible pour l'entretien. Avant de déballer la machine, contrôlez que le lieu d'installation possède toutes les prédispositions nécessaires, à savoir : raccordement hydraulique à une pression comprise entre 1 bar et 4.5 bars, une évacuation pour l'eau, une alimentation électrique adaptée aux exigences techniques de la machine (tension, fréquence, phases, mise à la terre, protection magnétothermique et différentielle). Vérifier enfin la potabilité de l'eau (Fig. 3).

DE	INSTALLATIONSORT: Unter Verwendung eines Wagens mit entsprechender Tragfähigkeit (siehe Gewichtstabelle) die Maschine in die Nähe des gewünschten Installationsorts positionieren. Dieser ist sorgfältig auszuwählen: Neben der Gewährleistung einer bequemen Bedienung muss er vollkommen eben (Abb. 1), fern von Wärmequellen, gut belüftet, mit genügend Raum für den Luftaustausch versehen (mindestens 10 cm) (Abb. 2) und für Wartungsarbeiten gut zugänglich sein..Vor dem Auspacken der Maschine kontrollieren, ob alle für die Installation notwendigen Bedingungen erfüllt sind: Wasseranschluss mit Druck zwischen 1 und 4,5 bar, Wasserablauf, eine den technischen Eigenschaften der Maschine entsprechende elektrische Anlage (Spannung, Frequenz, Phasen, Erdung, LS-Schalter und Fehlerstrom-Schutzschalter). Es darf nur Trinkwasser verwendet werden (Abb. 3).
ES	LUGAR DE INSTALACIÓN Con una carretilla de dimensiones adecuadas (ver características técnicas) ubicar la máquina junto al lugar de instalación, cuyas dimensiones deben permitir el manejo cómodo de la máquina. Además el lugar de instalación debe ser perfectamente llano (FIG.1), estar lejos de fuentes de calor y bien ventilado, disponer de espacio suficiente para la aireación (10 cm como mínimo) (FIG.2) y permitir un fácil acceso para el mantenimiento. Antes de sacar la máquina de su embalaje es conveniente controlar que el lugar destinado a la instalación tenga todo los requisitos necesarios, especialmente una conexión de agua con presión comprendida entre 1 y 4,5 bar, sumidero para el agua y una conexión eléctrica adecuada a las características de la máquina (tensión, frecuencia, fases, conexión a tierra, protección magnetotérmica y diferencial). Asegurarse de que el agua sea potable (FIG.3).
PT	LOCAL DE INSTALAÇÃO Com um carrinho de dimensões adequadas (ver características técnicas) colocar a máquina junto do local de instalação, cujas dimensões devem permitir a manipulação cómoda da máquina. Além disto, o local de instalação deve ser perfeitamente plano (FIG. 1), estar afastado de fontes de calor e bem ventilado, dispor de espaço suficiente para a ventilação (10 cm no mínimo) (FIG. 2) e permitir fácil acesso para a manutenção. Antes de retirar a máquina da sua embalagem é conveniente verificar se o local destinado à instalação satisfaz todos os requisitos necessários, especialmente uma ligação hidráulica com pressão entre 1 e 4,5 bar, escoamento para a água e uma ligação eléctrica adequada às características da máquina (tensão, frequência, fases, ligação à terra, protecção magnetotérmica e diferencial). Assegurar-se de que a água seja potável (FIG. 3).
NL	INSTALLATIEPLAATS De machine met behulp van een wagentje met een geschikt draagvermogen (zie gewichtentabel) naar de gewenste installatieplaats brengen. De installatieplaats moet zorgvuldig worden gekozen; namelijk: gemakkelijk in het gebruik, perfect waterpas (FIG.1), ver van warmtebronnen, goed geventileerd, met voldoende ruimte voor luchtcirculatie (ten minste 10 cm) (FIG.2) en gemakkelijk toegankelijk voor onderhoud. Controleer alvorens de machine van de verpakking te ontdoen of de installatieplek van de nodige aansluitingen is voorzien, namelijk: wateraansluiting met een druk tussen 1 en 4.5 bar, waterafvoer, geschikte elektrische aansluiting voor de technische kenmerken van de machine (spanning, frequentie, fasen, aarding, thermomagnetische beveiliging en differentieelschakelaar). Er mag alleen drinkwater worden gebruikt. (FIG.3)



FIG.1



FIG.2



FIG.3

IT	L'installazione deve essere eseguita da personale qualificato, in possesso dei requisiti tecnici necessari stabiliti dal paese dove viene installata la macchina.
EN	Installation must only be performed by qualified staff with the necessary technical requirements according to the country in which the machine is installed.
FR	L'installation doit être effectuée uniquement par un personnel qualifié, présentant les connaissances techniques nécessaires requises dans le pays où l'appareil est installé
DE	Die Installierung muss entsprechend den geltenden Bestimmungen von Fachleuten durchgeführt werden
ES	La instalación debe ser realizada por personal cualificado, que posea los requisitos técnicos necesarios establecidos por el país donde se instala el aparato.
PT	A instalação deve ser realizada por pessoal qualificado e com os requisitos técnicos necessários estabelecidos pelo país onde é instalado o aparelho.
NL	De installatie moet worden uitgevoerd door gekwalificeerd personeel dat de technische vereisten bezit die gelden in het land waar de machine wordt geïnstalleerd.
IT	Controllare che la spina sia accessibile dopo l'installazione dell'apparecchio.
EN	After you have installed the machine check the plug is accessible.
FR	Après l'installation de l'appareil contrôler l'accessibilité de la prise.
DE	Überprüfen Sie, dass die Steckdose nach der Installation der Maschine erreichbar ist.
ES	Una vez instalada la máquina, controlar si la clavija es accesible.
PT	Depois de instalar a máquina, assegurar-se a ficha seja acessível.
NL	Controleer of de stekker toegankelijk is na installatie van het apparaat.

IT	Se il cavo di alimentazione é danneggiato esso deve essere sostituito dal costruttore o dal suo servizio di assistenza tecnica o comunque da persona con qualifica tecnica similare, in modo da prevenire ogni rischio
EN	If the cable is damaged, it has to be replaced by the manufacturer or by his technical assistance service or however by a technically skilled person, to prevent any risk.
FR	Si le câble d'alimentation est endommagé il doit être remplacé par le constructeur ou par son service d'assistance technique ou, de toute façon, par une personne avec une qualification technique similaire, de manière à prévenir tous les risques.
DE	Sollte das Kabel beschädigt sein, muss es vom Hersteller, dem technischen Hilfsdienst oder einem anderen kompetenten Fachmann ersetzt werden, um Risiken vorzubeugen.
ES	Si el cable de alimentación es dañado debe ser substituido por el fabricante o por su servicio de asistencia técnica o, entonces, por una persona que tiene una calificación técnica similar para prevenir todos los riesgos.
PT	Se o cabo de alimentação estiver danificado deve ser substituído pelo fabricante ou pelo seu serviço de assistência técnica ou então, por uma pessoa com qualificação técnica semelhante, de forma a prevenir todos os riscos.
NL	Indien de voedingskabel beschadigd is moet deze, om elk risico te vermijden, door de fabrikant of zijn technische service of in elk geval door iemand met gelijkwaardige technische kwalificatie worden vervangen.

6

COLLEGAMENTO ELETTRICO
ELECTRIC CONNECTION
RACCORDEMENT ÉLECTRIQUE
ELEKTRISCHER ANSCHLUSS
CONEXIÓN ELÉCTRICA
LIGAÇÃO ELÉCTRICA
ELEKTRISCHE AANSLUITING

IT	TENSIONE DI ALIMENTAZIONE +10%
EN	SUPPLY VOLTAGE +10%
FR	TENSION D'ALIMENTATION +10%
DE	VERSORGUNGSSPANNUNG +/-10 %
ES	TENSIÓN DE ALIMENTACIÓN ±10%
PT	TENSÃO DE ALIMENTAÇÃO +10%
NL	VOEDINGSSPANNING +10%



IT	Predisporre un interruttore magnetotermico differenziale con curva di intervento tipo C (10-15 In) tra la linea di alimentazione e l'apparecchio ed accertarsi che la tensione di linea corrisponda alla tensione indicata sulla targhetta (vedi etichetta applicata sulla macchina); tolleranza consentita $\pm 10\%$ della tensione nominale. Per il dimensionamento del magnetotermico differenziale, si deve tenere conto degli assorbimenti indicati in targhetta. N.B.: l'interruttore magnetotermico deve essere posto nelle immediate vicinanze dell'apparecchio in modo tale che esso possa essere ben visibile e raggiungibile dal tecnico in caso di manutenzione
EN	Fit a differential thermomagnetic switch with a type-C intervention curve (10-15 In) between the power supply line and the appliance, making sure that the mains voltage corresponds to that on the rating plate (see the label on the machine). The maximum allowed tolerance is $\pm 10\%$ of rated voltage. When sizing the differential thermomagnetic switch, always take into account the electrical input values stated on the label. PLEASE NOTE: the thermomagnetic switch must be placed next to the appliance so as to be easily seen and reached by a technical engineer in case of maintenance
FR	Installer un interrupteur magnétothermique différentiel avec une courbe d'intervention type C (10-15 In) entre la ligne d'alimentation et l'appareil et s'assurer que la tension de la ligne corresponde à la tension indiquée sur la plaque (voir étiquette appliquée sur l'appareil); tolérance admise $\pm 10\%$ de la tension nominale. Pour le dimensionnement de l'interrupteur magnétothermique différentiel, il y aura lieu de contrôler les absorptions indiquées sur la plaque. N.B.: l'interrupteur magnétothermique doit être installé tout près de l'appareil de façon à ce qu'il soit bien visible et qu'en cas d'entretien le technicien puisse y accéder facilement

DE	Einen thermomagnetischen Differenzialschalter mit einer Auslösekurve Typ C (10□15 In) zwischen Stromnetz und gerät installieren und sicherstellen, dass die Netzspannung mit der auf dem Schild angegebenen Spannung übereinstimmt (siehe Etikette auf dem Gerät); zulässige Toleranz $\pm 10\%$ der Nennspannung. Für die Auslegung des Differenzialschalters muss die auf dem Schild angegebene Leistungsaufnahme berücksichtigt werden. ANM.: Der thermomagnetische Schalter muss direkt am Gerät installiert werden, um bei Wartungsarbeiten für den Techniker gut sichtbar und erreichbar zu sein
ES	Predisponer un interruptor magnetotérmico diferencial con curva di intervención tipo C (10□15 In) entre la línea de alimentación y el aparato y asegurarse de que la tensión de línea corresponda con la tensión indicada en la placa (ver placa colocada en el equipo); tolerancia consentida $\pm 10\%$ de la tensión nominal. Para las dimensiones del magnetotérmico diferencial, hay que tener en cuenta los posibles absorbimientos indicados en la placa. Nota: El interruptor magnetotérmico debe permanecer en las proximidades del aparato de manera que este pueda ser bien visible para el técnico en caso de mantenimiento
PT	Predispor um interruptor magnetotérmico diferencial com curva de intervenção tipo C (10-15 In) entre a linha de alimentação e o aparelho e assegurar-se de que a tensão de linha corresponda à tensão indicada na placa (ver placa colocada no equipamento); tolerância consentida $\pm 10\%$ da tensão nominal. Para as dimensões do magnetotérmico diferencial, ter em conta os possíveis absorvimentos indicados na placa. Observação: O interruptor magnetotérmico deve permanecer nas proximidades do aparelho de maneira que seja bem visível para o técnico, em caso de manutenção
NL	Leg een thermomagnetische differentieelschakelaar aan met een Type-C activeringscurve (10-15 In) tussen de voedingsleiding en het apparaat en controleer of de netspanning overeenkomt met de spanning die op het plaatje is aangegeven (zie etiket op de machine); toelaatbare tolerantie $\pm 10\%$ van de nominale spanning. Voor de afmetingen van de differentieelschakelaar dient men rekening te houden met de op het typeplaatje vermelde stroomopname. N.B.: de thermomagnetische schakelaar moet in de directe nabijheid van het apparaat worden aangelegd zodat deze in geval van onderhoud goed zichtbaar en bereikbaar is voor de technicus.
IT	E' obbligatorio, a termine di legge, collegare la macchina ad un efficiente impianto di messa a terra. Si declina ogni responsabilità dall'inosservanza di tale disposizione e qualora l'impianto elettrico a cui ci si allaccia, non sia realizzato secondo le norme vigenti.
EN	The law requires that the unit be earthed; therefore, it is necessary to connect it to an efficient earthing system. No liability whatsoever can be accepted in the event of failure to comply with this requirement or if the electrical system to which the machine is connected does not comply with the regulations in force
FR	Il est obligatoire, conformément à la loi, de connecter l'appareil à une installation de mise à la terre efficace. La société décline toute responsabilité dérivant du non-respect de cette disposition; la société décline toute responsabilité au cas où l'installation électrique de raccordement ne serait pas réalisée conformément aux lois en vigueur
DE	Es ist gesetzlich vorgeschrieben, dass das Gerät an eine effiziente Erdung angeschlossen wird. Der Hersteller enthebt sich jeglicher Verantwortung bei Nichtbeachtung dieser Vorgabe. Der Hersteller übernimmt keine Haftung, wenn die elektrische Anlage, an die das Gerät angeschlossen wird, nicht den geltenden Richtlinien entspricht
ES	Es obligatorio, según la ley, conectar el equipo a un eficaz sistema de toma a tierra. Se declina toda responsabilidad por el incumplimiento de esta disposición; se declina toda responsabilidad en el caso en que la instalación eléctrica a la que se conecta, no se haya realizado según las normas vigentes
PT	É obrigatório, por lei, ligar o equipamento a um sistema eficaz de ligação à terra. Declina-se qualquer responsabilidade pelo incumprimento desta disposição e caso a instalação eléctrica à qual se ligue, não tenha sido realizada segundo as normas vigentes.
NL	Het is wettelijk verplicht de machine op een efficiënte aardingsinstallatie aan te sluiten. De fabrikant aanvaardt geen enkele aansprakelijkheid indien dit voorschrift niet wordt nageleefd en indien de elektrische installatie waarop het apparaat wordt aangesloten, niet volgens de geldende normen is aangelegd.

7

COLLEGAMENTO IDRICO

WATER CONNECTION

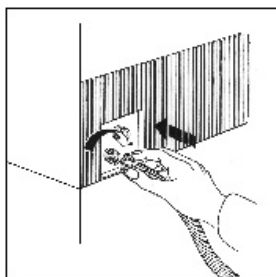
RACCORDEMENT HYDRAULIQUE

WASSERANSCHLUSS

CONEXIÓN DEL AGUA

LIGAÇÃO HIDRÁULICA

WATERAANSLUITING



IT	1. La linea di alimentazione dell' acqua non deve essere eccessivamente lunga e deve essere dotata di un rubinetto di intercettazione con attacco da 3/4" adatto al tubo in gomma telata in dotazione. 2. La pressione dell' acqua della rete idrica deve essere compresa fra 1 e 4 bar. Nel caso di pressione superiore è necessario installare un riduttore di pressione tarato a 2 bar. Viceversa se è inferiore è necessario installare un serbatoio autoclave per portare la pressione a 2 bar. 3. Collegare il tubo in gomma telata al rubinetto e far scorrere acqua per accertarsi che non ci siano corpi estranei o impurità nei tubi. Collegarlo poi al raccordo ingresso acqua della macchina interponendo la relativa guarnizione
EN	1. The feeding water supply doesn't have to be too long and has to be equipped with an interception 3/4" tap suitable to the included rubber pipe. 2. The water net pressure must be included between 1 and 4 bar. In case the pressure is higher a 2 bar pressure reducer has to be installed. If it is lower, you have to install an autoclave container to let the pressure reach 2 bar. 3. Connect the cloth coated rubber pipe to the tap and let the water run to check that there are no foreign bodies or impurities in the water. Then connect it to the water inlet tap of the machine and put between the relative gasket.
FR	1 La ligne d'alimentation de l'eau ne doit pas être excessivement longue et doit être dotée d'un robinet d'interception avec raccord de 3/4 "adapté au tuyau en caoutchouc toilé fourni 2 La pression de l'eau du réseau hydraulique doit être comprise entre 1 et 4 bars. En cas de pression supérieure, il est nécessaire d'installer un réducteur de pression taré à 2 bars. Par contre, si elle est inférieure, il est nécessaire d'installer un réservoir autoclave pour porter la pression à 2 bars. 3 Raccorder le tuyau en caoutchouc toilé au robinet et laisser couler l'eau pour s'assurer de l'absence de tous corps étrangers ou impuretés dans les tuyaux. Le brancher ensuite sur le raccord d'entrée d'eau de la machine en interposant le joint correspondant.
DE	1. Die Wasserspeiseleitung darf nicht zu lang sein und muss mit einem Verschlusshahn mit einem für das eingebaute Gummirohr geeignetem 3/4" Anschluss ausgestattet sein. 2. Der Wasserdruck im Netz muss zwischen 1 und 4 bar betragen. Bei Überdruck muss ein Druckreduzierer mit einem Einstellbereich von 2 bar installiert werden, bei Unterdruck hingegen muss ein Drucktank eingebaut werden, der den Druck auf 2 bar erhöht 3. Das Gummirohr an den Hahn anschließen und Wasser laufen lassen, um sicherzustellen, dass keine Fremdkörper oder Verunreinigungen in den Rohren sind. Nun das Gummirohr mit entsprechender Dichtung am Wassereinlauf der Maschine anbringen.
ES	1. Conectar el tubo del agua (provisto con la máquina) al grifo. 2. Hacer correr un poco de agua para cerciorarse de que dentro del tubo no haya impurezas o cuerpos extraños. 3. Conectar el tubo a la entrada del agua ubicada en la parte trasera de la máquina, después de haber colocado la junta. Abrir el grifo para controlar que no haya pérdidas y, si las hubiera, eliminarlas. Para los productores de condensación con agua proveniente desde una torre evaporativa es preciso empalmar los dos enganches de ingreso del condensador con la tubación proveniente de la torre. Enganchar la descarga del condensador según el diámetro de enganche previsto.
PT	1. A linha de alimentação hidráulica não deve ser demasiado comprida e deve dispor de torneira de intercepção com junta de 3/4" adequada para o tubo de borracha forrada fornecido. 2. A pressão da água na rede hidráulica deve ser entre 1 e 4 bar. Caso a pressão seja superior será necessário instalar um redutor de pressão calibrado para 2 bar. Por outro lado, caso seja inferior, será necessário instalar um depósito auto chave para aumentar a pressão até 2 bar. 3. Ligar o tubo de borracha forrada à torneira e deixar escorrer um pouco de água para assegurar-se que dentro do tubo não haja impurezas ou corpos estranhos. Em seguida ligá-lo à junta de entrada de água da máquina com a respectiva guarnição interposta..
NL	1. De watertoevoerleiding mag niet te lang zijn en moet worden voorzien van een afsluitkraan met een voor de bijgeleverde slang geschikte 3/4"-aansluiting. 2. De waterleidingdruk moet tussen de 1 en 4 bar bedragen. Indien de druk hoger is dient een drukregelaar geïnstalleerd te worden die is ingesteld op 2 bar. Indien de druk te laag is moet een druktank geïnstalleerd worden om de druk op 2 bar te brengen. 3. De rubberslang op de kraan aansluiten en het water laten stromen om te controleren of er geen vreemde lichamen of vuildeeltjes in de leidingen aanwezig zijn. De slang vervolgens op de wateringang van de machine aansluiten met de betreffende pakking ertussen.
IT	COLLEGAMENTO DELLO SCARICO Per tutti i modelli con condensazione ad acqua e per i modelli con contenitore è necessario collegare lo scarico alla rete fognaria con un tubo flessibile di sezione adeguata. L' innesto di tale scarico è situato sul lato posteriore della macchina. Occorre dunque collegare il tubo di sezione adeguata prestando attenzione a che questi non presenti curve troppo strette e sia opportunamente inclinato così da favorire il deflusso dell' acqua.
EN	CONNECTION OF THE OUTLET For all water condensing models and for those with a container connect the outlet to the main drain by means of a flexible pipe of adequate section; the connection coupling for this purpose is located at the rear of the machine. Accordingly, the pipes must be of suitable section, routed in such a way as to avoid tight bends and angled at a gradient that such to help the water run out without difficulty.
FR	RACCORDEMENT DE L'EVACUATION. Pour tous les modèles avec condensation par eau et pour les modèles avec dépôt, raccorder l'évacuation au réseau d'égout avec un tuyau flexible d'une section appropriée. Le raccordement de cette évacuation se trouve à l'arrière de la machine. Il faut donc relier le tuyau d'une section appropriée, en évitant les coudes trop étroits et en instaurant une inclinaison correcte, en mesure d'assurer un écoulement de l'eau rapide et régulier.
DE	WASSERABLAUF-ANSCHLUSS: Für alle Modelle mit Kondensation durch Wasser und Modelle mit Behälter muss der Ablauf mit einem Schlauch mit passendem Querschnitt an das Abwassernetz angeschlossen werden. Der Anschluss für diesen Ablauf befindet sich auf der Rückseite der Maschine. Für den Schlauch mit passendem Querschnitt ist darauf zu achten, dass dieser keine zu engen Krümmungen aufweist und dessen Neigung den Wasserabfluss begünstigt.
ES	CONEXIÓN DEL DESAGÜE El desagüe de todos los modelos con condensación por agua y de los modelos con contenedor deben conectarse a la red de aguas por medio de un tubo flexible de sección adecuada. El empalme este desagüe está en la parte trasera de la máquina. Hay que conectar el tubo, de sección adecuada, tratando de evitar que forme curvas demasiado cerradas y procurando que esté suficientemente inclinado para facilitar la salida del agua..

PT	LIGAÇÃO DO TUBO DE DESCARGA. Para todos os modelos com condensação por água e para os modelos com contentor será necessário ligar a descarga à rede de esgoto mediante uma mangueira de diâmetro adequado. O encaixe para este tubo de descarga está na parte traseira da máquina. Por isso, é necessário ligar o tubo de diâmetro adequado, tendo atenção para que não haja curvas demasiado fechadas e esteja convenientemente inclinado para favorecer a saída da água.
NL	AANSluitig van de AFVOER Voor alle modellen met watercondensatie en bij modellen met ketel moet de afvoer met een flexibele buis van de juiste diameter op de afvoerleiding worden aangesloten. De aansluiting van deze afvoer bevindt zich aan de achterkant van de machine. Er dient dus een leiding met de juiste diameter te worden aangesloten, zodanig dat scherpe hoeken worden vermeden en met een helling die het wegstromen van het water bevordert.

8	AVVIAMENTO
	STARTING
	DÉMARRAGE.
	EINSCHALTEN
	PUESTA EN MARCHA
	ARRANQUE
	INSCHAKELING

IT	Dopo aver aperto il rubinetto dell'acqua (NEI MODELLI DOVE E' RICHIESTO), inserire la spina nella presa di alimentazione elettrica e dare tensione agendo sull' interruttore appositamente previsto in fase di installazione (questo per gli apparecchi collegati in modo fisso alla rete di alimentazione elettrica). Nei modelli provvisti di interruttore, è necessario, oltre alle suddette operazioni, avviarli premendo l'apposito interruttore che si troverà sull'apparecchio stesso.
EN	After opening the water tap (OF THE MODELS THAT REQUIRE IT) plug the machine into the AC power supply and switch it on. In case of machines that remain connected permanently to the power supply, this should be done through an isolating switch that will be fitted during installation. Some models are equipped with an ON-OFF button which must also be pressed to start operation.
FR	Ouvrir le robinet d'eau (DES MODÈLES QUI L'EXIGENT), introduire la fiche dans la prise d'alimentation électrique et mettre l'appareil sous tension en actionnant l'interrupteur prévu lors de l'installation (pour les appareils branchés de manière continue au secteur). Pour les modèles dotés d'interrupteurs, effectuer non seulement les opérations susmentionnées, mais assurer également le démarrage en pressant l'interrupteur prévu à cet effet sur l'appareil.
DE	Nach dem Öffnen des Wasserhahns den Stecker in die Steckdose einfügen (BEI DEN MODELLEN, DIE DIES ERFORDERN) und bei fest angeschlossenen Geräten durch Betätigung des bei der Installation eigens vorgesehenen Schalters einschalten. Bei den Modellen mit eigenem Schalter muss neben den genannten Schritten der am Gerät befindliche Schalter betätigt werden.
ES	Después de abrir el grifo de agua, enchufar la clavija en la toma (solo los modelos que lo requieren) y, en los aparatos conectados de forma permanente a la red eléctrica, dar corriente accionando el interruptor que se encuentra en la parte superior de la máquina. Para encender los modelos con interruptor es necesario además pulsar el interruptor de la máquina.
PT	Depois de abrir a torneira de água (NOS MODELOS PARA OS QUAIS SEJA NECESSÁRIO) e de ligar a ficha na tomada elétrica e colocar sob tensão mediante o interruptor previsto na fase de instalação (isto para os aparelhos ligados de forma fixa à rede elétrica). Para os modelos sem interruptor é necessário, além das operações acima, para dar a partida premir o interruptor apropriado que há no próprio aparelho.
NL	Na openen van de waterkraan (BIJ MODELLEN WAAR DIT VEREIST IS), de stekker in het stopcontact steken en de spanning inschakelen via de schakelaar die speciaal hiervoor geïnstalleerd is (dit bij apparaten die blijvend op het elektriciteitsnet zijn aangesloten). Bij modellen die van een schakelaar zijn voorzien, moet naast bovengenoemde handelingen ook op de inschakeltoets worden gedrukt die zich op het apparaat zelf bevindt.

IT	Se l'apparecchio presenta anomalie di funzionamento, è bene controllare che:
EN	In case of malfunctioning, check that:
FR	En cas de dysfonctionnement de l'appareil, s'assurer que:
DE	Bei Betriebsstörungen überprüfen Sie bitte Folgendes:
ES	Si la máquina presenta anomalías de funcionamiento conviene controlar que:
PT	Caso a máquina apresente anomalias de funcionamento convém verificar se:
NL	Indien het apparaat storingen vertoont, dient men te controleren of:

IT	il rubinetto dell'alimentazione idrica sia aperto;
EN	the water tap is open;
FR	le robinet de l'alimentation hydraulique soit ouvert;
DE	Der Wasserzulaufhahn muss geöffnet sein;
ES	el grifo del agua esté abierto;
PT	a torneira de alimentação hidráulica está aberta;
NL	de watertoevoerkraan open is;

IT	la presa di alimentazione sia in tensione (è sufficiente applicare un altro utilizzatore)
EN	there is electrical current at the socket (by trying another electrical appliance)
FR	la prise d'alimentation soit sous tension (il suffit d'appliquer un autre appareil)
DE	Die Versorgungssteckdose muss unter Spannung stehen (hierzu ist es ausreichend, einen anderen Verbraucher anzuschließen)
ES	la toma de alimentación reciba corriente (es suficiente enchufar otro aparato)

PT	a tomada eléctrica está sob tensão (basta ligar outro aparelho)
NL	er spanning op het stopcontact staat (door een andere gebruiker aan te sluiten)

9	MANUTENZIONE PULIZIA E CONTROLLI PERIODICI
	MAINTENANCE CLEANING AND PERIODIC CHECKINGS
	MAINTENANCE NETTOYAGE ET CONTRÔLES PÉRIODIQUES
	WARTUNG REGELMÄSSIGE REINIGUNG UND KONTROLLE
	MANTENIMIENTO LIMPIEZA Y CONTROLES PERIÓDICOS
	MANUTENÇÃO, LIMPEZA E CONTROLOS PERIÓDICOS
	ONDERHOUD, REINIGING EN PERIODIEKE CONTROLES

IT	Il lavaggio deve essere effettuato con acqua impiegando detergenti atossici e biodegradabili oppure utilizzando una soluzione disinfettante composta da un cucchiaino d'ipoclorito di sodio (varechina) ogni 2 litri d'acqua, risciacquando in abbondanza.
EN	Wash with water, using non-toxic decomposable detergents or a disinfecting solution obtained by adding a spoonful of sodium hypochlorite (bleach) every 2 litres of water, rinsing thoroughly.
FR	Le lavage doit être effectué avec de l'eau en utilisant des détergents non toxiques et biodégradables ou bien en utilisant une solution désinfectante composée d'une cuillère de hypochlorite de sodium (eau de Javel) tous les deux litres d'eau, en rinçant abondamment.
DE	Zum Auswaschen eine Reinigungslösung aus Wasser und einem ungiftigen, biologisch abbaubaren Reiniger oder eine Desinfektionslösung aus 1 Esslöffel Natrium-Hypochlorit auf 2 Liter Wasser verwenden. Anschließend gründlich mit klarem Wasser nachspülen.
ES	Limpiar con agua y detergentes atóxicos biodegradables o bien con una solución desinfectante de una cucharada de hipoclorito de sodio (lejía) por cada 2 litros de agua. Aclarar con abundante agua.
PT	Limpar com água e detergentes não tóxicos biodegradáveis ou com uma solução desinfectante de uma colherzinha de hipoclorito de sódio (lixívia) para cada 2 litros de água; enxaguar com água abundante.
NL	Gebruik voor de reiniging water en niet-giftige, biologisch afbreekbare reinigingsmiddelen of een desinfecterende oplossing van een eetlepel natriumhypochloriet op 2 liter water (bleekwater). Vervolgens grondig afspoelen.

IT	Il latte e le uova presenti nel gelato sono campi ideali per la proliferazione di muffe e batteri. Occorre quindi prestare la massima cura nella pulizia delle attrezzature, dei locali, del personale e ogni organo a contatto con il gelato. E' di massima importanza scegliere ingredienti di ottima qualità e confezionati in modo adeguato. Dopo aver estratto il prodotto, è buona norma attendere alcuni minuti per consentire al contenitore di portarsi a temperatura ambiente. Per evitare questa operazione ogni ciclo, vi consigliamo di lavorare prima le miscele più chiare (fiore di latte, crema, ecc...) per poi proseguire con quelle più scure (nocciola, cioccolato ecc...).
EN	The eggs and milk in the ice-cream are particularly exposed to the proliferation of moulds and bacteria. Utmost care should therefore be devoted to the cleaning of machines, venues, personnel and any other part touching the ice-cream. It is extremely important to use only the best ingredients, adequately packaged. After removing the product, it is advisable to wait for some minutes until the container has come to room temperature before proceeding to cleaning operations. To avoid doing so at every cycle, we advise that you process the light mixes first (cream, custard, etc...) leaving the dark ones (hazelnut, chocolate, etc...) for a later time.
FR	Le lait et les œufs utilisés pour la production de la glace sont particulièrement exposés à la prolifération de moisissures et de bactéries. Il faut donc faire très attention lors du nettoyage des équipements, des locaux, du personnel et de chaque organe à contact avec la crème glacée. Il est très important de choisir des ingrédients de première qualité conditionnés de manière adéquate. Après avoir sorti le produit, il faut attendre quelques minutes pour que le récipient rejoigne la température ambiante. Pour éviter cette opération à chaque cycle, nous vous conseillons d'utiliser d'abord les mélanges plus clairs (crème de lait, crème,...) et ensuite les autres (noisette, chocolat, etc...).
DE	Die im Eis enthaltene Milch und die Eier fördern das Wachstum von Bakterien und die Entstehung von Schimmel. Daher immer gründlich auf die Sauberkeit der Ausrüstung, der Räumlichkeit, des Personals und jeglichem anderen Objekt, das mit dem Eis in Kontakt kommt, achten. Unbedingt Zutaten bester Qualität wählen, die angemessen verpackt sind. Nachdem das Produkt entnommen wurde, einige Minuten warten, damit die Wanne die Raumtemperatur erreicht. Um diesen Schritt nicht nach jedem einzelnen Zyklus durchführen zu müssen, raten wir Ihnen, erst die hellen Mixe (Sahne, Vanille etc.) und dann die dunklen (Nuss, Schokolade etc.) zu verarbeiten.
ES	En el leche y en los huevos que están en el helado se puede verificar una proliferación de mohos y bacterias. Es primordial una cuidadosa limpieza de las máquinas, de los lugares, del personal y de todo lo que tiene contacto con el helado. Es muy importante elegir ingredientes de máxima calidad y confeccionados en modo adecuado. Una vez extraído el helado es buena norma esperar algunos minutos para que el contenedor alcance la temperatura ambiente. Para evitar esta operación por cada ciclo les aconsejamos trabajar primordialmente las mezclas más claras (crema de leche, crema, ecc...) y de continuar después con las mas oscuras (avellana, chocolate, ecc...).
PT	No leite e nos ovos que estão no gelado pode acontecer uma proliferação de bolor e bactérias. Portanto, é necessário uma cuidadosa limpeza dos aparelhos, dos locais, do pessoal e de tudo o que tiver contacto com o gelado. É muito importante escolher ingredientes de máxima qualidade e embalados em modo adequado. Depois de retirar o produto convém aguardar alguns minutos para o contentor chegar à temperatura ambiente. Para evitar esta operação cada ciclo é aconselhável trabalhar primeiro as misturas mais claras (creme de leite, creme etc.) e continuar depois com as mais escuras (avelã, chocolate etc.).
NL	De in het ijs aanwezige melk en eieren vormen een ideale bodem voor de groei van schimmels en bacteriën. Men dient dus zeer goed te letten op de reiniging van de apparaten, de ruimten, het personeel en elk element dat met het ijs in contact komt. Het is van groot belang ingrediënten van de beste kwaliteit te kiezen die op de juiste wijze zijn verpakt. Na het uitdraaien van het product is het raadzaam enkele minuten te wachten tot de cilinder op kamertemperatuur is gekomen. Om te voorkomen dat dit bij elke cyclus moet worden gedaan, is het raadzaam eerst de lichtere ijsmixen (room, vanille, enz...) en vervolgens de donkere (hazelnoot, chocolade enz...) te verwerken.

IT	PULIZIA DEL CONDENSATORE Ogni due mesi è necessario pulire il condensatore della macchina. Questa operazione consentirà un maggior rendimento e quindi un minor consumo di energia elettrica Per la pulizia dei condensatori ad aria è sufficiente utilizzare un getto di aria compressa e far sì che il condensatore non sia ostruito da polvere e sporcizia. Se necessario può essere utile utilizzare anche una spazzola con setole morbide. Per la pulizia dei condensatori ad acqua si fa scorrere nel circuito di raffreddamento del liquido disincrostante adatto per tubi in rame. Se infine il condensatore è a fascio tubiero è sufficiente smontare le testate del condensatore scovolare i tubi interni.
EN	CLEANING OF THE CONDENSER Every two months or at the beginning of the season, the condenser must be cleaned. This is important for better yeald and lower energy costs. Cleaning air condensers use compressed air jet. Pay attention not to have dust or dirt on it; you can also clean it with a soft brush. Cleaning water condensers please use a pump putting into the circuit anti-incrustator liquid suitable for copper tubes. If the condenser is a tube bundle, please remove the heads of the condenser and clean all tubes with a swab.
FR	NETTOYAGE DU CONDENSATEUR Chaque deux mois est nécessaire de nettoyer le condensateur de la machine. Cette opération permettra un majeur rendement et donc un minor consomme d'énergie électrique Pour le nettoyage des condensateurs à air est suffisant utiliser un jet d'air comprimé et faire en sorte que le condensateur ne soit pas obstrué de poussière et saleté. Si nécessaire il peut être utile utiliser même une brosse avec soies des souples..Pour le nettoyage des condensateurs à eau on fait glisser dans le circuit de refroidissement du liquide détartrant adapte pour des consuies en cuivre. Si finalement le condensateur est à faisceau tubiero il est suffisant démonter les têtes du condensateur glisser les tubes internes.
DE	REINIGUNG DES KONDENSATORS Alle zwei Monate muss der Kondensator der Maschine gereinigt werden. Seine Leistung wird so erhöht und der Stromverbrauch eingeschränkt. Für die Luftreinigung des Kondensators genügt der Gebrauch von Pressluft, um Staub und Schmutz zu entfernen. Wenn nötig kann auch eine Bürste mit weichen Borsten verwendet werden. Für die Reinigung mit Wasser für Kupferrohre ein geeignetes flüssiges Entkalkungsmittel in den Kühlkreislauf fließen lassen. Wenn es sich um einen Rohrbündelkondensator handelt, ist es ausreichend, die Oberteile zu entfernen und die Innenrohre zu durchbürsten.
ES	LIMPIEZA DEL CONDENSADOR Cada año, o bien al comienzo de la temporada de trabajo, se debe limpiar el condensador de la máquina. Esta operación asegura un rendimiento mayor y por lo tanto un menor consumo de energía eléctrica. Para limpiar los condensadores de aire será suficiente un chorro de aire comprimido y asegurarse de que el condensador no esté obstruido por polvo y suciedad. Puede ser útil emplear un cepillo de cerdas suaves. Para limpiar los condensadores de agua se introduce líquido desincrustante en el circuito de enfriado, haciéndolo circular mediante una bomba. Si el condensador es es un paquete de tubos, basta quitar los extremos del condensador y limpiar los tubos internos con un escobillón.
PT	LIMPEZA DO CONDENSADOR Cada ano, ou então no início da temporada de trabalho, deve-se limpar o condensador da máquina. Esta operação assegura um maior rendimento e, consequentemente, um menor consumo de energia eléctrica. Para limpar os condensadores com ar será suficiente um jacto de ar comprimido e assegurar-se que o condensador não esteja entupido por pó e sujidade. Caso seja necessário, utilizar uma escova macia. Para limpar os condensadores de água, deitar líquido desincrustante apropriado para tubos de cobre no circuito de arrefecimento. Caso se trate de um condensador de bateria de tubos, basta desmontar as extremidades do condensador e limpar os tubos internos com um escovão.
NL	REINIGING VAN DE CONDENSOR Elke twee maanden moet de condensor van de machine gereinigd worden. Dit dient om het rendement ervan te verhogen en dus het stroomverbruik te beperken Gebruik voor het reinigen van luchtcondensors een persluchtstraal en zorg ervoor dat de condensor niet verstopt is door stof en vuil. Indien nodig kan ook een zachte borstel worden gebruikt. Voor de reiniging van watercondensors, het koelcircuit doorspoelen met een voor koperleidingen geschikt ontkalkingsmiddel. Indien het een condensor met buisbundel is, de kopstukken demonteren en de binnenbuizen uitborstelen.
IT	Per la pulizia e per i controlli è necessario attenersi scrupolosamente alle norme sanitarie del paese dove la macchina è installata e rivolgersi a personale specializzato. Per garantire un funzionamento regolare e soddisfacente nel tempo consigliamo di effettuare le seguenti operazioni:
EN	As regards cleaning and maintenance, observe all relevant national health and hygiene regulations; professional services should be employed. In order to ensure long-term, trouble-free machine operation, carry out the following operations:
FR	Pour le nettoyage et les contrôles respecter scrupuleusement les règles sanitaires du Pays où la machine est installée et contacter des techniciens spécialisés. Pour obtenir un fonctionnement constant et régulier au fil du temps, effectuer les opérations suivantes :
DE	Für die Reinigung und die Kontrollen des Geräts ist es unerlässlich, die sanitären Bestimmungen des Landes, in dem die Maschine installiert ist, zu befolgen und sich an Fachpersonal zu wenden. Für einen langfristig ordnungsgemäßen Betrieb bitte folgende Eingriffe durchführen:
ES	Para la limpieza de la máquina así como para los controles, es necesario seguir escrupulosamente las normas sanitarias del país en que la misma está instalada y acudir al personal especializado. Para garantizar un funcionamiento regular y satisfactorio a largo plazo, aconsejamos efectuar las siguientes operaciones:
PT	Para a limpeza da máquina assim como para os controlos, é necessário seguir escrupulosamente as normas sanitárias do país em que a mesma estiver instalada e recorrer a pessoal especializado. Para garantir um funcionamento regular e satisfatório a longo prazo, é aconselhável realizar as seguintes operações:
NL	Reiniging en controles dienen in strikte navolging van de gezondheidsvoorschriften van het land waar de machine is geïnstalleerd en door gespecialiseerd personeel te worden verricht. Om een goede en duurzame werking te garanderen is het raadzaam de volgende handelingen uit te voeren:

IT	Fare verificare l'apparecchio da personale Tecnico qualificato
EN	Have the machine checked by a skilled technician
FR	Faire vérifier l'appareil par un technicien qualifié
DE	Das Gerät von einem Fachmann überprüfen lassen
ES	Hacer revisar la máquina por personal técnico cualificado
PT	Mandar fazer revisão da máquina por pessoal técnico qualificado
NL	Het apparaat door een vakman laten controleren

IT	È consigliabile farsi rilasciare dichiarazione scritta sulle buone condizioni dell'apparecchio.
EN	It is advisable to obtain a written declaration which states that the machine is in good working order.
FR	Nous conseillons de se faire délivrer une attestation de bonnes conditions de l'appareil.
DE	Es wird empfohlen, sich vom Techniker, der die Überprüfung ausführt, eine Bescheinigung über den einwandfreien Zustand des Geräts ausstellen zu lassen.
ES	Aconsejamos exigir una declaración escrita del buen estado de la máquina.
PT	É aconselhável emitir uma declaração escrita do bom estado da máquina.
NL	Het is raadzaam een schriftelijke verklaring van de goede staat van de machine te laten afgeven.

IT	Ad ogni ispezione è bene controllare la perfetta efficienza dell'impianto frigorifero e la tenuta del circuito idrico.
EN	Every inspection, check that the refrigerating system is fully efficient and that there are no leaks in the water circuit.
FR	Contrôler, lors de chaque inspection, le parfait fonctionnement de l'installation frigorifique et l'étanchéité du circuit hydrique.
DE	Bei jeder Inspektion sollten der einwandfreie Betrieb der Kühlanlage und die Dichtheit des Wasserkreislaufs überprüft werden.
ES	En cada inspección conviene controlar el buen funcionamiento del equipo frigorífico y la estanqueidad del circuito del agua.
PT	Em cada inspeção convém controlar o bom funcionamento do equipamento frigorífico e a estanqueidade do circuito hidráulico.
NL	Bij elke inspectie dienen de goede werking van het koelsysteem en de dichtheid van het watercircuit gecontroleerd te worden.

IT	L'integrità dell'impianto elettrico dell'apparecchio.
EN	the integrity of the electrical system;
FR	Le bon état et la conformité de son installation électrique,
DE	Einwandfreier Zustand der elektrischen Ausrüstung.
ES	La integridad de la instalación eléctrica de la máquina.
PT	O bom estado da instalação eléctrica da máquina.
NL	De goede staat van de elektrische installatie van het apparaat.

IT	Pulire il filtro rete montato sull'ingresso dell'alimentazione dell'acqua.
EN	Clean the strainer filter fitted on the water inlet.
FR	Nettoyer le filtre monté à l'entrée de l'alimentation d'eau
DE	Den Siebfilter am Eingang des Wasserzulaufs reinigen.
ES	Limpiar el filtro rejilla montado en la entrada del agua.
PT	Limpar o filtro do ralo montado na entrada da alimentação de água.
NL	Het zeeffilter op de ingang van de watertoevoer reinigen.

10	DEMOLIZIONE
	DISPOSAL
	MISE AU REBUT
	VERSCHROTTUNG:
	DESGUACE
	ELIMINAÇÃO
	SLOOP

IT	Alla fine della vita della macchina non disperderla nell'ambiente ma rivolgersi alle agenzie di smaltimento dei materiali ferrosi.
EN	Do not dump the machine when no longer required; contact scrap metal recycling agencies.
FR	Lorsque la machine n'est plus utilisée, ne pas la jeter dans la nature, mais s'adresser à une agence spécialisée dans l'élimination des matériaux ferreux.
DE	Am Ende der Lebensdauer der Maschine muss diese ordnungsgemäß entsorgt werden; ferner sind Eisen und Metalle dem Recycling zuzuführen.
ES	Al final de la vida activa de la máquina no hay que abandonarla en el medio ambiente sino llevarla a un centro de recogida de materiales ferrosos.
PT	No final da vida activa da máquina não se deve abandoná-la no meio ambiente, deve-se antes levá-la a um centro de recolha de materiais ferrosos.
NL	Aan het eind van de levensduur van de machine mag deze niet in het milieu worden geloosd, men dient zich te wenden tot verwerkingsbedrijven van ijzerhoudende materialen.

IT	L'apparecchio contiene olio, gas refrigerante, schiuma poliuretanica, parti in plastica, parti metalliche e vetro. La demolizione dell'apparecchio ed il recupero dei materiali componenti deve avvenire nel rispetto delle normative vigenti in materia.
EN	The machine contains oil, refrigerant gas, polyurethane foam, plastic and metallic components and glass. Demolition of the appliance and recovery of the component materials must be carried out in accordance with relevant statutory regulations.
FR	L'appareil contient de l'huile, du gaz réfrigérant, de la mousse polyuréthanique, des pièces en matière plastique, des pièces en métal et en verre. La démolition de l'appareil et la récupération des composants doivent se faire en respectant les normes en vigueur dans ce domaine.
DE	Das Gerät enthält folgende Betriebsmittel bzw. Komponenten: Öl, Kältemittel, Polyurethan-Hartschaum, Kunststoffteile, Teile aus Metall und Glas. Die Verschrottung des Geräts und das Recycling bzw. Entsorgen von Geräteteilen müssen nach den geltenden Vorschriften erfolgen.
ES	La máquina contiene aceite, gas refrigerante, espuma poliuretánica, partes de plástico, partes metálicas y vidrio. El desguace de la máquina y la recuperación de los materiales que la componen deben realizarse respetando las normas vigentes.
PT	A máquina contém óleo, gás refrigerante, espuma de poliuretano, peças de plástico, peças metálicas e de vidro. O desmanche da máquina e a recuperação dos materiais que a constituem devem ser realizados a respeitar as normas em vigor.
NL	Het apparaat bevat olie, koelgas, polyurethaanschuim, kunststofdelen, metalen delen en glas. De sloop van het apparaat en de recycling van de materialen waaruit het bestaat moet volgens de geldende voorschriften plaatsvinden.
IT	Ai sensi dell'art. 13 del Decreto legislativo 25 luglio 2005, n.151 "Attuazione delle Direttive 2002/95/CE, 2005/95/CE e 2003/108/CE, relative alla riduzione dell'uso di sostanze pericolose nelle apparecchiature elettriche ed elettroniche, nonché allo smaltimento dei rifiuti" Il simbolo del cassonetto barrato riportato sull'apparecchiatura o sulla sua confezione indica che il prodotto alla fine della propria vita utile deve essere raccolto separatamente dagli altri rifiuti. La raccolta differenziata della presente apparecchiatura giunta a fine vita è organizzata e gestita dal produttore - distributore – rivenditore. L'utente che vorrà disfarsi della presente apparecchiatura dovrà quindi contattare il produttore e seguire il sistema che questo ha adottato per consentire la raccolta separata dell'apparecchiatura giunta a fine vita. L'adeguata raccolta differenziata per l'avvio successivo dell'apparecchiatura dismessa al riciclaggio, al trattamento e allo smaltimento ambientalmente compatibile contribuisce ad evitare possibili effetti negativi sull'ambiente e sulla salute e favorisce il reimpiego e/o riciclo dei materiali di cui è composta l'apparecchiatura. Lo smaltimento abusivo del prodotto da parte del detentore comporta l'applicazione delle sanzioni amministrative previste dalla normativa vigente
EN	In compliance with Directives 2002/95/CE, 2002/96/CE and 2003/108/EC, on the restriction of the use of certain hazardous substances in electrical and electronic equipment, and waste disposal. The symbol of crossed-out wheeled bin on the equipment or its packaging indicates that the product must be collected separately from other waste at the end of its useful life. Separate waste collection of this equipment at the end of its life is organized and managed by the producer-distributor-retailer. The user intending to dispose this equipment, shall then contact the manufacturer and follow the system that he has adopted for the separate collection of this equipment. Proper separate waste collection and recycling of the disposed equipment, treatment and disposal in compliance with the environment, can avoid possible negative effects on the environment and the health; they also facilitate the reuse and / or recycling of materials that make up the equipment. The improper disposal of the product by the holder involves the application of administrative sanctions provided by law.
FR	En conformité avec l'art. 13 du Décret législatif du 25 juillet 2005, n° 151 «Mise en œuvre des directives 2002/95/CE, 2005/95/CE et 2003/108/CE concernant les restrictions d'utilisation de substances dangereuses dans les équipements électriques et électroniques, et l'élimination des déchets», le symbole du conteneur à ordures barré par une croix sur le matériel ou sur son emballage indique que le produit à la fin de sa vie utile doit être collecté séparément des autres déchets. La collecte différenciée de ce matériel à la fin de sa vie est organisée et gérée par le producteur – distributeur - détaillant. L'utilisateur désirant éliminer cet équipement, doit alors contacter le fabricant et suivre le système que celui-ci a adopté pour la collecte différenciée de cet équipement. La collecte différenciée correcte et le recyclage de l'équipement à la fin de sa vie, le traitement et l'élimination dans le respect de l'environnement peuvent éviter tout éventuel effet néfaste sur l'environnement et la santé, mais aussi faciliter la réutilisation et / ou le recyclage des matériaux qui composent l'équipement. L'élimination incorrecte du produit par l'utilisateur implique les sanctions administratives prévues par la loi.
DE	Im Sinne des Art. 13 der italienischen Gesetzesverordnung Nr. 151 vom 25. Juli 2005 zur „Umsetzung der Richtlinien 2002/95/EG, 2005/95/EG und 2003/108/EG über die Beschränkung der Verwendung bestimmter gefährlicher Stoffe in Elektro- und Elektronikgeräten sowie zur Entsorgung von Abfällen“ weist die durchgestrichene Mülltonne auf dem Gerät oder auf der Verpackung darauf hin, dass das Produkt am Ende seiner Lebensdauer nicht zusammen mit dem Hausmüll entsorgt werden darf. Die getrennte Sammlung dieses Geräts am Ende seiner Lebensdauer wird vom Hersteller-Verteiler und Händler durchgeführt. Der Benutzer, der dieses Gerät entsorgen möchte, muss sich an den Hersteller wenden und seinen Anweisungen bezüglich der getrennten Müllsammlung des Geräts am Ende der Lebensdauer folgen. Die entsprechende Zuführung zur Recycling-Behandlung und zum Entsorgungsprozess hilft, negative Folgen für die Umwelt und Gesundheit zu vermeiden, und unterstützt die Wiederverwertung der Materialien, aus denen das Gerät besteht. Die widerrechtliche Entsorgung des Produkts durch den Benutzer wird nach den hierzu vorgesehenen gesetzlichen Regelungen geahndet.
ES	De conformidad con el art. 13 del decreto legislativo italiano nº 151 de 25 de julio de 2005 de Ejecución de las Directivas 2002/95/CE, 2002/96/CE y 2003/108/CE en materia de restricción del uso de sustancias peligrosas en equipos eléctricos y electrónicos, y la eliminación de residuos. El símbolo del carro de la basura tachado en el equipo o su embalaje indica que el producto al final de su vida útil debe ser recogido separadamente de otros residuos. La recogida selectiva de estos equipos al final de su vida debe ser organizada y gestionada por el productor-distribuidor-minorista. El usuario que desee eliminar este equipo deberá ponerse en contacto con el fabricante y seguir las instrucciones del sistema que este haya establecido para la recogida selectiva del equipo al final de su vida útil. La oportuna recogida selectiva del equipo, orientada a facilitar el posterior reciclaje del mismo, así como su tratamiento y eliminación, llevados a cabo de manera respetuosa con el medio ambiente, contribuyen a evitar todo posible efecto negativo sobre el medio ambiente y la salud, además de facilitar la reutilización y/o el reciclaje de los materiales que conforman el aparato. La eliminación inadecuada del producto por parte del usuario conllevará la aplicación de las sanciones administrativas legalmente previstas por la normativa vigente.

PT	Nos termos do artigo 13 do Decreto Legislativo italiano de 25 de Julho de 2005, n. 151 “Actuação das Directivas 2002/95/CE, e 2003/108/CE, em matéria de restrições do uso de substâncias perigosas em equipamentos eléctricos e electrónicos e na eliminação de resíduos. O símbolo do contentor barrado no equipamento ou na embalagem indica que o produto no final de sua vida útil deve ser recolhido separadamente de outros resíduos. A recolha selectiva destes equipamentos no final da sua vida deve ser organizada e gerida pelo produtor-distribuidor-revendedor. O Utilizador ou quem for eliminar o equipamento, deve entrar em contacto com o fabricante e seguir as instruções sobre o método adoptado para a recolha selectiva deste equipamento. A recolha selectiva correcta e a reciclagem do equipamento no final da sua vida, o tratamento e eliminação, compatíveis com o meio ambiente, podem evitar possíveis efeitos negativos sobre o meio ambiente e a saúde, pode também facilitar a reutilização e /ou a reciclagem dos materiais que constituem o equipamento. Uma eliminação inapropriada do produto pelo utilizador implica a aplicação de sanções administrativas previstas na lei.
NL	Dit product is overeenkomstig art. 13 van het Italiaanse wetsbesluit 25 juli 2005, n.151 “Uitvoering van de Richtlijnen 2002/95/EG, 2005/95/EG en 2003/108/EG, betreffende beperking van het gebruik van bepaalde gevaarlijke stoffen in elektrische en elektronische apparatuur, en de verwijdering van afvalstoffen”. Het symbool van de doorgestreepte afvalbak op de apparatuur of op de verpakking geeft aan dat het product, wanneer het wordt afgedankt, niet met het huisvuil mag worden aangeboden. De gescheiden inzameling van deze afgedankte apparatuur wordt door de fabrikant - distributeur - verkoper georganiseerd en beheerd. De gebruiker die deze apparatuur wil afdanken, dient dus contact op te nemen met de fabrikant en zijn aanwijzingen voor de gescheiden inzameling van de afgedankte apparatuur op te volgen. Een correcte gescheiden inzameling die gericht is op de recycling van de afgedankte apparatuur en die een milieuvriendelijke verwerking en verwijdering mogelijk maakt, draagt ertoe bij mogelijk negatieve effecten op het milieu en de gezondheid te voorkomen en bevordert het hergebruik en/of de recycling van de materialen waaruit het apparaat bestaat. Bij ongeoorloofde afvalverwijdering door de gebruiker kunnen in overeenstemming met de geldende wetgeving administratieve sancties worden opgelegd.

13	MODELLO RT51/R51/52/151 MED-MAX R4014/4021 RT151/ R152/R400/600
	FOR THE MODEL RT51/R51/52/151MED-MAX/R4014/4021 RT151/ R152/R400/600
	MODÈLE RT51/R51/52/151MED-MAX/R4014/4021 RT151/ R152/R400/600
	MODELL RT51/R51/52/151MED-MAX/R4014/4021 RT151/ R152/R400/600
	MODELO RT51/R51/52/151MED-MAX/R4014/4021 RT151/ R152/R400/
	MODELO RT51/R51/52/151MED-MAX/R4014/4021 RT151/ R152/R400/600
	RT51/R51/52/151MED-MAX/R4014/4021 RT151/ R152/R400/600



IT	I	Dalla figura possiamo notare i comandi e le segnalazioni che sono presenti sulla macchina
EN	E	From the illustration it is possible to see the commands and the signals that are situated on the machine
FR	F	De la figure on peut voir les commandes et signaux figurant sur la machine
DE	D	Auf der Abbildung werden die auf der Maschine befindlichen Steuerungen und Befehle erläutert.
ES	S	De la figura podemos observar los propulsores y las señalizaciones presentes en la máquina.
PT	PT	Através da figura podemos observar os comandos e as sinalizações presentes na máquina.
NL	NL	De afbeelding toont de bedieningsorganen die zich op de machine bevinden

IT	I	Qui di seguito una descrizione di ogni interruttore:
EN	E	There follows an explanation of each device:
FR	F	Voyons maintenant les fonctions de chaque dispositif:
DE	D	Es folgt eine Beschreibung der einzelnen Schalter:
ES	S	Sigue una descripción de cada interruptor:
PT	PT	Segue-se uma descrição de cada interruptor:
NL	NL	Hieronder volgt een beschrijving van elke schakelaar:

14	TASTI PREFERITI
	FAVORITE BUTTONS
	TOUCHES FAVORIS
	FAVORITENTASTEN
	TECLAS FAVORITA
	TECLAS PREFERIDAS
	VOORKEURTOETSEN

1		IT	Impastare, miscelare, montare, omogeneizzare, frullare, lavare, estrarre
		EN	Mixing, whipping, homogenizing, washing, removing.
		FR	Malaxer, mélanger, fouetter, homogénéiser, laver, enlever
		DE	Kneten, Mischen, Schlagen, Homogenisieren, Waschen, Entfernen
		ES	Empastar, mezclar, montar, homogeneizar, licuar, lavar, extraer
		PT	Empastar, misturar, bater, liquidificar, lavar, extrair e retirar gelado e ingredientes
		NL	Kneden, mengen, kloppen, wassen, uitdraaien, ijs en ingrediënten verwijderen

2		IT	Pastorizzazione miscele per gelato
		EN	Pasteurization ice cream mixes
		FR	Pasteurisation melange pour creme glacee
		DE	Pasteurisierung des Eismixes
		ES	Pasteurización de mezclas para helados
		PT	Pasteurização mistura
		NL	Pasteurization ice cream mixes

3		IT	Mantecazione/raffreddamento/conservazione/maturazione
		EN	Batch freezing/cooling/maturing/aging
		FR	Sanglage/refroidissement/conservation/mûrissement
		DE	Einfrieren/Kühlen/ Konservierung /Reifung
		ES	Mantecación/refrigeración/ conservación /maduración
		PT	Mantecacion/arrefecimento/conservação/amadurecimento
		NL	Batch freezing/cooling/maturing/aging

4		IT	Crema pasticcera
		EN	Custard cream
		FR	Crème patissiere
		DE	Konditorei creme
		ES	Crema pastelera
		PT	Crema pastelaria
		NL	Custard cream

5		IT	Ricettario libero
		EN	Free recipes
		FR	Recettes libres
		DE	Freierezepte
		ES	Recetas
		PT	Receitas livres
		NL	Vrije recepten

6		IT	Avvio/arresto dei programmi. Per avviare tenere premuto per 3 secondi. Per arrestare premere 2 volte
		EN	Starts / stops all programs. For starting press and hold slightly for 3 seconds. For stopping press twice slightly.
		FR	Marche / arrête tous les programmes. Pour commencer appuyez et maintenez légèrement pendant 3 secondes. Pour arrêter, appuyez deux fois légèrement
		DE	Start und Stopp der Programme. Um die Maschine in Gang zu bringen drücken Sie 3 Sekunden lang. Um die Maschine anzuhalten, drücken Sie zweimal.
		ES	Puesta en marcha/parada de los programas. Para poner en marcha hay que apretar durante 3 segundos. Para parar hay que apretar 2 veces.
		PT	Início /paragem dos programas. Para iniciar manter premido durante 3 segundos. Para parar premir 2 vezes.
		NL	Starten/stoppen van de programma's. 3 seconden ingedrukt houden om te starten. 2 keer drukken om te stoppen.

9		IT	Permette di entrare nella navigazione del software; visualizzare i programmi, accedere alla configurazione, confermare le modifiche
		EN	Allows you to: enter into the software, see the programs, access to configuration, confirm the changes
		FR	Vous permet de: entrer dans le logiciel de navigation, voir les programmes, accéder à la configuration, pour confirmer les modifications.
		DE	Erlaubt den Eingang in die Navigationssoftware, so wie die Ansicht der Programme, den Eintritt in die Konfiguration und die Bestätigung der Veränderungen.
		ES	Permite entrar en la navegación del software; visualizar los programas, acceder a la configuración, confirmar las modificaciones
		PT	Permite entrar na navegação do software; visualizar os programas, acessar à configuração, confirmar as modificações.
		NL	Toegang tot de softwarenavigatie; programma's weergeven, configuratie openen, wijzigingen bevestigen

8 - 10		IT	Per aumentare o ridurre la velocità dell'agitatore; per aumentare o diminuire i valori all'interno dei programmi; per far scorrere i programmi quando si vogliono imputare ai tasti preferiti 1,2,3,4,5; se premuti più volte assieme contemporaneamente vi permettono di ritornare alla schermata iniziale
		EN	To increase or decrease the agitator speed; to increase or decrease the values in your programs; to scroll through the programs when you want to charge them in the favorite keys 1,2,3,4,5; if repeatedly pressed together simultaneously allow you to return to the home screen
		FR	Pour augmenter ou diminuer la vitesse de l'agitateur; pour augmenter ou diminuer les valeurs de vos programmes; pour faire défiler les programmes quand vous voulez les charger dans les touches préférées 1,2,3,4,5 ; si insisté à plusieurs reprises ensemble et simultanément vous permettent de revenir à l'écran d'accueil.
		DE	Um die Geschwindigkeit des Rührwerks zu erhöhen oder reduzieren, um die Werte der Programme zu erhöhen oder reduzieren, um die Programme zu wechseln, wenn Sie sie mit den Favoritentasten 1,2,3,4,5 verbunden wollen. Wenn Sie gleichzeitig auf diese Tasten drücken, können Sie zurück zum Startmenü.
		ES	Para aumentar o reducir la velocidad del agitador; para aumentar o disminuir los valores en el interior de los programas; para hacer desplazar los programas cuando se quiere asignar a las teclas preferidas 1,2,3,4,5; si se presionan varias veces juntas y al mismo tiempo se permite volver a la pantalla inicial
		PT	Para aumentar ou reduzir a velocidade do agitador; para aumentar ou diminuir os valores dos programas; para percorrer os programas quando desejar corresponder às teclas preferidas 1, 2, 3, 4, 5; se premir repetidamente e em simultâneo volta-se ao ecrã inicial.
		NL	Voor het verhogen of verlagen van de snelheid van het roerwerk; voor het verhogen of verlagen van de waarden in de programma's; voor het scrollen van de programma's bij het toewijzen aan de voorkeurstoetsen 1,2,3,4,5; bij meerdere malen gelijktijdig drukken gaat men terug naar het beginscherm.

11 - 7		IT	Per aumentare o ridurre il valore di densità impostato; per scorrere programmi e funzioni; per muoversi all'interno della vista grafica
		EN	To increase or reduce the set density value; to scroll through programs and functions; to navigate the graphical view
		FR	Pour augmenter ou réduire la valeur de la densité; pour faire défiler les programmes et les fonctions pour naviguer dans la vue graphique
		DE	Um den bestimmten Dickflüssigkeitswert zu erhöhen oder reduzieren, um durch die Programme und Funktionen zu gehen, um sich durch die graphische Ansicht zu gehen.
		ES	Para aumentar o reducir el valor de densidad programado; para hacer deslizar los programas y las funciones; para moverse en el interior del visualizador gráfico
		PT	Para aumentar ou reduzir o valor de densidade; para percorrer os programas e as funções, para navegar dentro do display gráfico.
		NL	Om de waarde voor de dikte van het ijs te verhogen of te verlagen; om door programma's en functies te scrollen; om binnen de grafische weergave te navigeren

12		IT	Accensione/spengimento / Sbrinamento vasca / Reset
		EN	On-off key / Vat defrost / Reset
		FR	Touche marche arrêt / Dégivrage de la cuve / Reset
		DE	Ein-Aus-Taste / Abtauen der Wanne / Reset
		ES	Tecla marcha-parada / descongelación de la tina / Reset
		PT	Tecla liga/desliga / descongelacão da tina / Reset
		NL	Inschakeling/uitschakeling / Ontdooiing cilinder / Reset

13		IT	Display
		EN	Display
		FR	Display
		DE	Display
		ES	Display
		PT	Display
		NL	Display

15	SELEZIONE RAPIDA PROGRAMMI PREFERITI
	QUICK SELECTION OF FAVORITES PROGRAMS
	SÉLECTION RAPIDE DES PROGRAMMES FAVORIS
	SCHNELLE AUSWAHL DER FAVORITENLISTE
	SELECCIÓN RÁPIDA DE LOS PROGRAMAS PREFERIDOS
	SELEÇÃO RÁPIDA DE PROGRAMAS PREFERENCIAIS
SNELKEUZE VAN VOORKEURPROGRAMMA'S	

IT	
EN	

Con la macchina in standby premere uno dei tasti ; selezionare un qualsiasi programma con ed avviarlo premendo per 3 secondi il tasto

With the machine in standby push one of the keys ; select any program with and start it by pressing the (press and hold slightly for 3 seconds)

FR	En laissant la machine en stand-by, appuyez sur l'une des touches     ; choisissez l'un des programmes avec   et entamez-le en appuyant sur la touche  pendant 3 secondes
DE	Wenn die Maschine in Stanby ist, drücken Sie auf ein der Knöpfe     ; wählen Sie das gewünschte Programm mit   und bringen Sie es in Gang beim  3 Sekunden lang drücken
ES	Con la máquina en standby presione una de las teclas     ; seleccione cualquier programa con   y póngalo en marcha presionando durante 3 segundos la tecla 
PT	Com a máquina em stand by premir umadas teclai     ; seleccionar qualquer com   e iniciar premindo durante 3 segundos 
NL	

16	DESCRIZIONE DEI PROGRAMMI PREFERITI
	FAVORITES PROGRAMS DESCRIPTION
	DESCRIPTION DES PROGRAMMES FAVORITES
	BESCHREIBUNG DER FAVORITENPROGRAMME
	DESCRIPCIÓN DE LOS PROGRAMAS PREFERIDOS
	DESCRIÇÃO DOS PROGRAMAS PREFERENCIAIS
	BESCHRIJVING VAN DE VOORKEURPROGRAMMA'S

 A) AGITATORE B) VISTA GRAFICO	IT	Premendo questo tasto è possibile selezionare l'agitatore per: impastare, miscelare, montare, omogeneizzare, frullare, lavare, estrarre. Per far partire l'agitatore tenere premuto per 3 secondi il tasto . Durante qualsiasi programma in corso, con questo tasto è anche possibile selezionare la visuale grafica del  display (tenere premuto il tasto  per 2 secondi); nei programmi di pastorizzazione, premendo i tasti    è possibile scorrere all'interno del grafico (al fine di controllare i tempi di riscaldamento e raffreddamento)
 A) AGITATOR B) GRAPHICAL VIEW	EN	By pressing this button, is possible to select the agitator for: mixing, whipping, homogenizing, washing, removing. To start the stirrer press for 3 seconds the  button. When a program is working., by pressing this button is possible to select the graphical view of the display (press the  button for 2 seconds). During the pasteurization programs, is possible to use the   buttons to scroll through the graphical view and check the warming and freezing times.
 A) AGITATEUR B) VUE GRAPHIQUE	FR	En appuyant sur cette touche, il est possible de sélectionner l'agitateur pour : malaxer, mélanger, fouetter, homogénéiser, laver, enlever. Pour mettre en marche l'agitateur, appuyez pendant 3 secondes sur la touche . Si un programme est en cours, en appuyant sur cette touche, vous pouvez sélectionner la vue graphique de l'écran  (appuyez sur la touche  pendant 2 secondes); pendant les programmes de pasteurisation, en appuyant sur les touches   il est possible de se déplacer à l'intérieur de la vue graphique afin de vérifier les temps de chauffage ou de refroidissement.

 A) RÜHRWERK B) GRAFISCHE ANSICHT	DE Beim drücken auf diese Taste, kann man das Rührwerk wählen und: Kneten, Mischen, Schlagen, Homogenisieren, Waschen, Entfernen. Um das Rührwerk zu starten, drücken Sie 3 Sekunden lang auf die Taste  Im Laufe eines Programms, können Sie mit dieser Taste auch die grafische Ansicht des Bildschirms wählen (drücken Sie 2 Sekunden lang auf die Taste)  Während der Pasteurisierungsprogramme, können Sie auf die Tasten   drücken, um durch die grafische Ansicht zu gehen und die Aufwärmungs- oder Abkühlungszeiten zu überprüfen.
 A) AGITADOR B) VISTA GRÁFICA	ES Presionando esta tecla se puede seleccionar el agitador para Empastar, mezclar, montar, homogeneizar, licuar, lavar, extraer. Para permitir que empiece a funcionar el agitador, hay que mantener presionada durante 3 segundos la tecla  Durante cualquier programa en curso, con esta tecla se puede seleccionar también la visual gráfica del display  (mantenga presionada la tecla  durante 2 segundos); en los programas de pasteurización, presionando las teclas   nos podemos deslizar en el interior del gráfico (con el fin de controlar los tiempos de calentamiento y enfriamiento)
 A) AGITADOR B) VEJA O GRÁFICO	PT Premir esta tecla é possível selecionar o agitador para empastar, misturar, bater, homogeneizar, liquidificar, lavar, extrair. Para pôr em funcionamento o agitador pressionar durante 3 segundos a tecla  Durante qualquer programa em curso com esta tecla é possível também selecionar  a visualização gráfica do display (Premir a tecla  por 2 segundos); nos programas de pasteurização, premindo a   é possível mover dentro do gráfico(com fim de controlar os tempos de arrefecimento)
 A) PASTORIZAZIONE MISCELE PER GELATO B) MODIFICA TEMPORANEA DEI PARAMETRI PRINCIPALI	IT Premendo questo tasto è possibile selezionare i programmi di pastorizzazione: alta, media, bassa, cioccolato.   Per avviare selezionare il programma desiderato con   e premere per 3 secondi il tasto  Allo scopo di intervenire momentaneamente su alcuni parametri del programma in corso, con questo tasto è anche possibile visualizzare: MEZZO CARICO (per i modelli provvisti di questa funzione) FUNZIONAMENTO AGITATORE (per selezionare il servizio continuo o alternato in fase di conservazione Tcont) TEMPERATURA THigh (per variare manualmente la massima temperatura del programma in corso) TEMPERATURA TLow (per variare manualmente la minima temperatura del programma in corso) TEMPO Tc (è il tempo di pausa all'alta temperatura di riscaldamento) TEMPO RAFFREDDAMENTO (per variare il tempo di funzionamento del compressore nel programma mantecazione a tempo) TEMPERATURA RAFFREDDAMENTO (per variare la temperatura di raffreddamento nel programma di raffreddamento a temperatura) SEGNALE ACUSTICO on/off (per attivare o disattivare il segnale acustico) Per modificare: premere  ; spostarsi con   (per selezionare il parametro da modificare); premere  (per visualizzare il parametro preimpostato); premere   (per modificare il parametro); premere  per confermare N.B. la modifica sarà limitata solamente al programma in corso e non verrà memorizzata

 A) PASTEURISING ICE CREAM MIXES B) TEMPORARY PRIMARY PARAMETERS MODIFICATIONS	EN By pressing this button is possible to select the pasteurization programs: high, medium, low or chocolate. To start them, select the chosen program with the   buttons and press for 3 seconds the  button. To modify temporarily some parameters of the working program, is possible to use this button to visualize also the: HALF LOAD for the models provided with this function AGITATOR OPERATION to select the continuous or alternating service during the conservation phase Tcont TEMPERATURE THigh to change manually the highest temperature of the working program TEMPERATURE TLow to change manually the lowest temperature of the working program TIME Tc is the pause time by the high warming temperature TIME FREEZING to change the working time of the compressor during the time creaming program TEMPERATURE-FREEZING to change the freezing temperature during the freezing at temperature program ACUSTIC DEVICE ON/OFF to switch on or off the acoustic device To modify press the ; to go through the functions use   (to select the parameters you want to change); press  (to visualize the preset parameter); press   (to modify the parameter); press  to confirm. NB: the change is only for the working program, it would not be stored.
 A) PASTEURISATION DE MELANGE B) MODIFICATION TEMPORAIRE DES PARAMETRES	FR En appuyant sur cette touche, il est possible de choisir les programmes de pasteurisation: haute, moyenne, basse ou chocolat. Commencez en choisissant le programme avec les touches   et appuyez pendant 3 secondes sur la touche . Afin de modifier temporairement certains paramètres du programme en cours, en appuyant sur cette touche il est possible aussi de visualiser: DEMI CHARGE pour les modèles qui prévoient cette fonction FONCTION. AGITATEUR pour choisir un service continu ou alterné pendant la phase de conservation Tcont TEMPERATURE THigh pour changer manuellement la température la plus élevée du programme en cours TEMPERATURE TLow pour changer manuellement la température la plus basse du programme en cours TEMPS Tc est le temps de pause à la haute température de chauffage TEMPS-REFRO pour modifier la période de fonctionnement du compresseur pendant le programme de sanglage à temps TEMPERATURE SANGPAGE pour modifier la température de refroidissement pensant le programme de refroidissement à température SONNERIE ON/OFF pour activer ou désactiver le signal acoustique Pour modifier appuyez sur ; déplacez-vous avec   pour sélectionner le paramètre à modifier appuyez sur  pour visualiser le paramètre précédemment choisi, appuyez sur   pour modifier le paramètre, appuyez sur  pour confirmer. N.B. les modifications sont limitées au programme en cours et elles ne sont pas mémorisées par le système.
 A) PASTEURISIERUNG DES EISMIXES B) VORÜBERGEHENDE VERÄNDERUNG DER PARAMETER	DE Beim drücken auf diese Taste, können Sie das Pasteurisierungsprogramm wählen: entweder hoch, mittel, niedrig oder Schokolade. . Fangen Sie an beim gewünschten Programm zu wählen   und drücken Sie 3 Sekunden lang auf die Taste . Um einige Parameter des laufende Programms vorübergehend zu verändern, ermöglicht diese Taste auch die Visualisierung von: HALBE LADUNG für die Modelle, die diese Funktion haben BETRIEB DES RÜHRWERKS um den dauernden oder wechselnden Dienst während der Tcont Konservierungsphase TEMPERATUR THigh um die höchste Temperatur des laufenden Programms manuell zu verändern TEMPERATUR TLow um die niedrigste Temperatur des laufenden Programms manuell zu verändern ZEIT Tc ist die Pausenzeit der höhen Aufwärmungtemperatur ZEIT-ENFRIEREN um die Betriebszeit des Verdichters im Zeitverarbeitungsprogramm zu verändern TEMPERATUR-EINFRIEREN um die Einfrierentemperatur im Abkühlungstemperaturprogramm zu verändern AKUSTIS.SIGNAL ON/OFF um das akustische Signal ein- oder auszuschalten Wenn Sie etwas verändern wollen, drücken Sie auf ; bewegen Sie sich mit   um das zu veränderndes Parameter zu wählen. Drücken Sie auf  um das vorher bestimmte Parameter zu visualisieren. Drücken Sie auf   um das Parameter zu verändern und drücken Sie auf  zu bestätigen. NB: die Veränderung wird nur dem Programm begrenzt und wird nicht gespeichert.

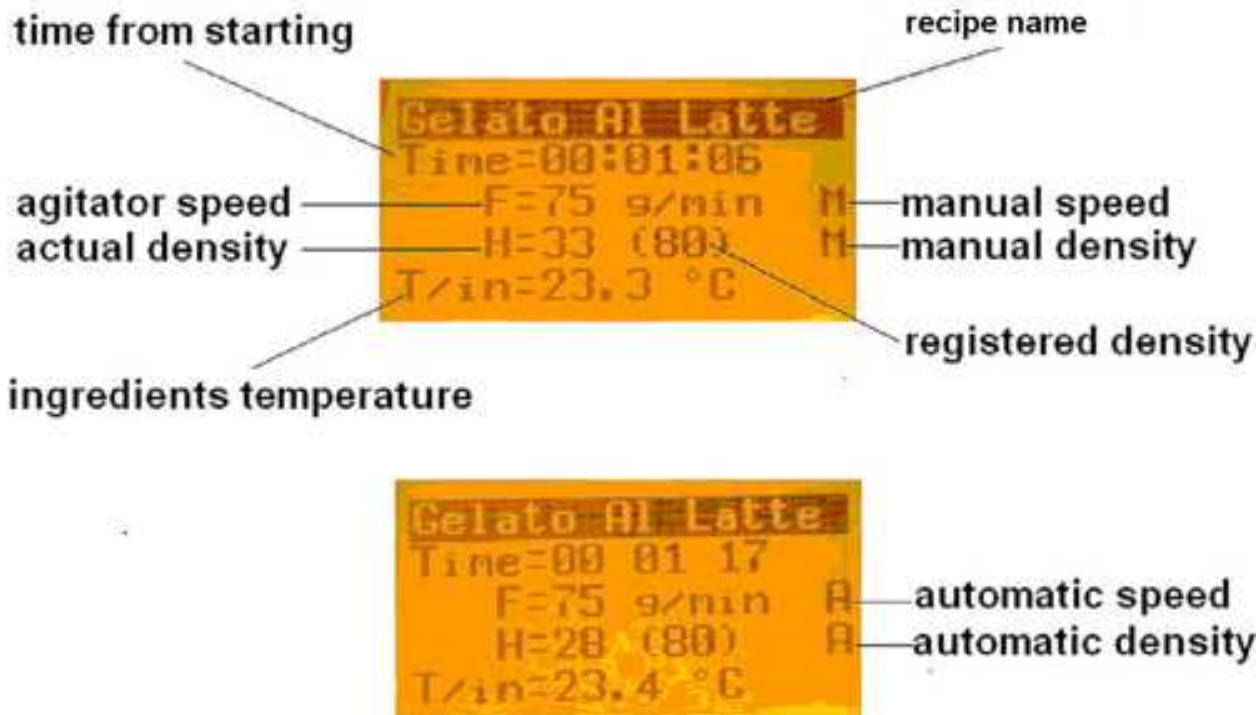
 A) PASTEURIZACIÓN DE LA MEZCLA B) MODIFICACIÓN TEMPORÁNEA DE LOS PARÁMETROS	ES Presionando esta tecla se pueden seleccionar los programas de pasteurización: alta, media, baja, chocolate.  Para poner en marcha hay que seleccione el programa deseado con  y presione durante 3 segundos la tecla . Con el fin de intervenir momentáneamente en algunos parámetros del programa en curso, con esta tecla se puede visualizar también: MEDIA CARGA (para los modelos equipados con esta función) FUNCIONAMIENTO AGITADOR (para seleccionar el servicio continuo o alternado en fase de conservación Tcont) TEMPERATURA THigh (para variar manualmente la máxima temperatura del programa en curso) TEMPERATURA TLow (para variar manualmente la mínima temperatura del programa en curso) TIEMPO Tc (es el tiempo de pausa con alta temperatura de calentamiento) TIEMPO-ENFRIAMIENTO (para variar el tiempo de funcionamiento del compresor en el programa mantecación por tiempo) TEMPERATURA ENFRIAMIE. (para variar la temperatura de enfriamiento en el programa de enfriamiento por temperatura) SEÑAL SONORA ON/OFF (para activar o desactivar la señal acústica)   Para modificar, presione ; se puede desplazar con  (para seleccionar el parámetro que hay que modificar); presione  (para visualizar el parámetro pre-programado); presione  (para modificar el parámetro); presione  para confirmar N.B.: la modificación se limitará solamente al programa en curso y no se memorizará
 A) PASTEURIZAÇÃO MISTURA B) MODIFICAÇÃO ESTEMPORARIAS DOS PARAMETROS	PT Premindo esta tecla é possível seleccionar o programa para pasteurização: alta, meia, baixa, chocolate.   Para iniciar seleccionar o programa deseado com  e premir 3 segundos a tecla . Para modificar temporariamente alguns parametros em curso, com esta tecla é também possível visualizar: MEIA CARGA para os modelos equipados com esta função OPERAÇÃO AGITADOR (para seleccionar este serviço continuo ou alternado durante a fase de conservação Tcont) TEMPERATURA THigh para mudar manualmente a temperatura mais alta do programa de trabalho TEMPERATURA TLow (não ativo) TEMPO Tc é o tempo de permanência no aquecimento a alta temperatura TEMPO ARREFECIMENTO (para modificar o tempo de funcionamento do compressor durante o programa de arrefecimento à tempo) TEMPERATURA ARREFECI(para modificar a temperatura de arrefecimento durante o programa de arrefecimento à temperatura) SINAL ACUSTICO ON/OFF (para activar e desactivar o sinal acustico)   Para modificar :premir ; para percorrer as funções com  para seleccionar o parametros que se deseja modificar); premir  para visualizar o parametro; premir  (para modificar o parametro); premir  para confirmar. N.B.as modificações serão limitadas somente ao programa em curso e não ficam memorizadas.
 A) MANTECAZIONE, RAFFREDDAMENTO B) MODIFICA TEMPORANEA PARAMETRO PREFERITO	IT Premendo questo tasto è possibile selezionare i programmi di mantecazione e di raffreddamento.   Per avviare selezionare il programma desiderato con  e premere per 3 secondi il tasto .  Con il programma in corso premendo il tasto  è anche possibile visualizzare ed eventualmente intervenire immediatamente sulla temperatura THigh   Per modificare:la temperatura premere  e premere  per confermare N.B.la modifica sarà limitata solamente al programma in corso e non verrà memorizzata

 A) BATCH FREEZING, COOLING B) TEMPORARY PREFERRED PARAMETER MODIFICATION	EN By pressing this button is possible to select the batch freezing and cooling programs To start them, select the chosen program with   and push the  button for 3 seconds. When the program is working, you can push the  button to visualize the THigh temperature and modify it if you want To modify the temperature press   and  to confirm NB: the change is only for the working program, it would not be stored.
 A) SANGPAGE, REFROIDISSEMENT B) MODIFICATION TEMPORAIRE DU PARAMETRE PREFERE	FR En appuyant sur cette touche, il est possible de sélectionner les programmes de sanglage et de refroidissement. Pour mettre en marche, choisissez le programme en appuyant sur   puis appuyez sur la touche  pendant 3 secondes. Quand le programme est en cours, en appuyant sur la touche  vous pouvez aussi visualiser ou modifier la température THigh Pour modifier la température, appuyez sur   et puis sur  pour confirmer. N.B. les modifications sont limitées au programme en cours et elles ne sont pas mémorisées par le système.
 A) EINFRIEREN, KÜHLUNG B) VORÜBERGEHENDE VERÄNDERUNG DES FAVORITEN PARAMETERS	DE Wenn Sie auf diese Taste drücken, können Sie die Verarbeitungs- und Kühlungsprogramme wählen. Am Anfang wählen Sie das gewünschte Programm mit   und dann drücken Sie 3 Sekunden lang auf der  Taste. Im Laufe des Programmes können Sie auf der  Taste drücken um die THigh Temperatur zu visualisieren und eventuell zu verändern. Um die Temperatur zu verändern, drücken Sie auf   und dann auf  zu bestätigen. NB: die Veränderung wird nur dem Programm begrenzt und wird nicht gespeichert.
 A) MANTECACIÓN, ENFRIAMIENTO B) MODIFICACIÓN TEMPORÁNEA PARÁMETRO PREFERIDO	ES Presionando esta tecla se puede seleccionar los programas de mantecación y de enfriamiento. Para poner en marcha, hay que seleccionar el programa deseado con   y presionar durante 3 segundos la tecla . Con el programa en curso, presionando la tecla  se puede visualizar también y eventualmente variar inmediatamente la temperatura THigh Para modificar la temperatura presione   y luego presione  para confirmar N.B.: la modificación se limitará solamente al programa en curso y no se memorizará
 A) MANTECACIÓN, ARREFECIMENTO B) MODIFICAÇÕES TEMPORARIAS PARAMETRO PREFERIDO	PT Premindo esta tecla é possível seleccionar programa de produção do gelado e arrefecimento Para iniciar seleccionar o programa desejado com   e premir 3 segundos a tecla . Com o programa em curso, premir a tecla  com a possibilidade de visualizar e eventualmente modificar imediatmente a temperatura THigh Para modificar a temperatura premir   e premir  pera confirmar. N.B.as modificações serão limitadas somente ao programa em curso e não ficam memorizadas.

 A) CREMA PASTICCERA B) MODIFICA MANUALE DENSITA'	IT Premendo questo tasto è possibile selezionare i programmi per la preparazione di creme pasticcere. Per avviare selezionare il programma desiderato con   e premere per 3 secondi il tasto . Con il programma in corso premendo il tasto  è anche possibile intervenire manualmente sulla densità del prodotto (normalmente per il gelato) (min. 0 / max 255). Per modificare la densità premere due volte  (per passare al funzionamento manuale); premere   per aumentare o diminuire la densità. E' possibile ritornare alla densità automatica premendo due volte . N.B. la modifica sarà limitata solamente al programma in corso e non verrà memorizzata
 A) CUSTARD CREAM B) DENSITY MODIFICATION	EN By pressing this button is possible to select the programs for custard cream production. To start them, select the chosen program with   and push the  button for 3 seconds. When the program is working, you can push the  button to change manually the product density (normally for the ice cream) (min. 0 / max 255). To modify the density press twice the  button (to go to the manual changes) press   increase or reduce the density. To come back to the automatic density press the  button twice. NB: the change is only for the working program, it would not be stored.
 A) CREME PATISSIERE B) MODIFICATION MANUELLE DE LA DENSITE	FR En appuyant sur cette touche, il est possible de sélectionner les programmes de préparation de la crème pâtissière. Pour mettre en marche, choisissez le programme en appuyant sur   puis appuyez sur la touche  pendant 3 secondes. Quand le programme est en cours, en appuyant sur la touche  vous pouvez modifier manuellement la densité du produit (normalement pour la glace) (min. 0 / max 255). Pour modifier la densité appuyez deux fois sur  (pour aller au fonctionnement manuel); appuyez sur   pour augmenter ou réduire la densité. Vous pouvez retourner à la densité automatique, en appuyant 2 fois sur . NB : les modifications sont limitées au programme en cours et elles ne sont pas mémorisées par le système.
 A) KONDITOREI CREME B) MANUELLE VERÄNDERUNG DER DICHT	DE Wenn Sie auf diese Taste drücken, können Sie die Konditorei cremeprogramme wählen. Am Anfang wählen Sie das gewünschte Programm mit   und dann drücken Sie 3 Sekunden lang auf der  Taste. Im Laufe des Programmes können Sie auf der  Taste drücken um die Dichte des Produktes manuell zu verändern (normalerweise für das Eis) (min. 0 / max. 255). Um die Dichte zu verändern, drücken Sie zweimal auf die  Taste drücken (um den manuellen Betrieb zu wählen); drücken Sie auf   um die Dichte zu erhöhen oder vermindern Wenn Sie zurück zur automatischen Dichte wollen, drücken Sie zweimal auf die Taste . NB: die Veränderung wird nur dem Programm begrenzt und wird nicht gespeichert.

 A) CREMA PASTELERA B) MODIFICACIÓN MANUAL DENSIDAD	ES Presionando esta tecla se pueden seleccionar los programas para la preparación de cremas pasteleras. Para poner en marcha, seleccione el programa deseado con   y presione durante 3 segundos la tecla . Con el programa en curso, presionando la tecla  se puede también variar manualmente la densidad del producto (normalmente para el helado) (mín. 0 / máx 255). Para modificar la densidad, presione dos veces  (para pasar al funcionamiento manual); presione   para aumentar o disminuir la densidad. Se puede volver a la densidad automática presionando dos veces . N.B.: la modificación se limitará solamente al programa en curso y no se memorizará
 A) CREMA PASTELARIA B) MODIFICAÇÃO MANUAL DENSIDADE	PT Premir esta tecla é possível seleccionar os programas para a preparação de creme Para seleccionar o programa desejado com   e premir por 3 segundos a tecla . Com o programa em curso, premir a tecla  é possível também modificar manualmente densidade do produto (normalmente para o gelado) (min. 0 / max 255). Para modificar a densidade, premir duas vezes  (para passar ao funcionamento manual); premir   para aumentar ou diminuir a densidade É possível retomar a densidade automática premir duas vezes . N.B.As modificações serão limitadas ao programa em curso não serão memorizadas
 A) RICETTARIO LIBERO; B) MODIFICA MANUALE VELOCITA' AGITATORE	IT Premendo questo tasto è possibile selezionare l'elenco di ulteriori ricette imputate dal cliente. Per avviare selezionare il programma desiderato con   e premere per 3 secondi il tasto . Con questo tasto è anche possibile intervenire manualmente sulla velocità (min.40 / max 240) dell'agitatore. Per modificare la velocità dell'agitatore: premere due volte  (per passare al funzionamento manuale); premere   (per modificare il parametro) Per ritornare alla velocità automatica premere due volte . N.B.la modifica sarà limitata solamente al programma in corso e non verrà memorizzata
 A) FREE RECIPES BOOK B) MANUAL CHANGE OF THE AGITATOR'S SPEED	EN By pressing this button is possible to select the list of the other recipes chosen by the customer. To start it, you can select the chosen program by pressing the   buttons, then press for 3 seconds the  button. By pressing this button is also possible to modify manually the agitator's speed (min.40 / max 255) To change the speed press twice the  button (to go to the manual changes); press   (to modify the parameter). To come back to the automatic speed press twice the . NB: the change is only for the working program, it would not be stored.

 A) RECETTES LIBRE; B) MODIFICATION MANUELLE VITESSE DE L'AGITATEUR	FR En appuyant sur cette touche, vous pouvez sélectionner la liste d'autres recettes choisies par le client. Pour mettre en marche, choisissez le programme en appuyant sur   puis appuyez sur la touche  pendant 3 secondes. En appuyant sur cette touche, vous pouvez aussi changer manuellement la vitesse de l'agitateur (min.40 / max 255) Afin de modifier la vitesse de l'agitateur appuyez deux fois sur  (pour aller au fonctionnement manuel); appuyez sur   (pour modifier le paramètre) Vous pouvez retourner à la vitesse automatique, en appuyant 2 fois sur  NB : les modifications sont limitées au programme en cours et elles ne sont pas mémorisées par le système.
 A) FREIE REZEPTE BUCH B) MANUELLE VERÄNDERUNG DER GESCHWINDIGKEIT DES RUHRWERKS	DE Wenn Sie auf diese Taste drücken, können Sie die vom Verbraucher bestimmten Rezepte wählen. Am Anfang wählen Sie das gewünschte Programm mit   und dann drücken Sie 3 Sekunden lang auf der Taste . Wenn Sie auf diese Taste drücken, können Sie auch die Geschwindigkeit des Rührwerks (min.40 / max 255) manuell verändern Um die Geschwindigkeit des Rührwerks zu verändern, drücken Sie zweimal auf die Taste  (um den manuellen Betrieb zu wählen). Drücken Sie auf   (um das Parameter zu verändern) Wenn Sie zurück zur automatischen Geschwindigkeit wollen, drücken Sie zweimal auf die Taste  NB: die Veränderung wird nur dem Programm begrenzt und wird nicht gespeichert.
 A) RECETAS; B) MODIFICACIÓN MANUAL DE LA VELOCIDAD DEL AGITADOR	ES Presionando esta tecla se puede seleccionar la lista de otras recetas asignadas por el cliente. Para poner en marcha seleccione el programa deseado con   y presione durante 3 segundos la tecla . Con esta tecla también se puede variar manualmente la velocidad (mín.40 / máx 255) del agitador. Para modificar la velocidad del agitador: presione dos veces  (para pasar al funcionamiento manual); presione   (para modificar el parámetro) Para volver a la velocidad automática, presione dos veces  N.B.: la modificación se limitará solamente al programa en curso y no se memorizará
 A) RECEITAS; B) MODIFICAÇÕES MANUAIS VELOCIDADE ' AGITADOR	PT Premir esta tecla é possível seleccionar lista de outras receitas escolhidas pelo cliente. Para seleccionar o programa desejado com as teclas   e premir durante 3 segundos a tecla . Com esta tecla é possível também modificar manualmente a velocidade (min.40 / max 255) do agitador. Para modificar a velocidade do agitador; Premir duas vezes  para passar ao funcionamento manual); premir   (para modificar o parametro) Para retomar a velocidade automatica premir duas vezes  N.B.As modificações serão limitadas somente ao programa em curso, não serão memorizadas.



17	VISUALIZZAZIONE E SELEZIONE ELENCO COMPLETO PROGRAMMI
	VIEW AND SELECTION COMPLETE PROGRAMS LIST
	VUE ET SÉLECTION LISTE COMPLÈTE DES PROGRAMMES
	VIEW UND AUSWAHL KOMPLETT PROGRAMMLISTE
	VISUALIZACIÓN Y SELECCIÓN DE LA LISTA COMPLETA DE LOS PROGRAMAS
	VISUALIZAÇÃO E SELECÇÃO DA LISTA COMPLETA DE PROGRAMAS
	WEERGEVEN EN SELECTEREN VAN DE COMPLETE PROGRAMMALIJST

IT	Per visualizzare tutti i programmi di cui è dotata la macchina agire come segue: con la macchina in standby premere ; sul display compare l'elenco di tutti i programmi contenuti nei tasti. E' possibile selezionare un qualsiasi programma con ed avviarlo tenendo premuto per 3 secondi il tasto .
EN	To visualize all the machine's programs, follow these instructions: when the machine is on standby, press ; on the display you see the list of all the programs for the different buttons. you can select any program with and start it by pressing the button for 3 seconds.
FR	Pour visualiser tous les programmes dont la machine dispose, suivez les indications suivantes: quand la machine est en stand-by, appuyez sur ; sur l'écran vous voyez la liste de tous les programmes à mettre en marche avec les différentes touches. vous pouvez choisir un programme en appuyant sur et le mettre en marche en appuyant sur pendant 3 secondes.

DE	Um alle die Programme der Maschine zu visualisieren, machen Sie folgendes: Wenn die Maschine in der Stand-By Phase ist, drücken Sie auf  ; auf dem Bildschirm sehen Sie von allen den Programmen mit den verschiedenen Tasten . Sie können jedes Programm mit  wählen. Um es zu starten, drücken Sie 3 Sekunden lang auf der  Taste.
ES	Para visualizar todos los programas con los que está equipada la máquina hay que actuar de la siguiente forma: con la máquina en standby presione  ; en el visualizador aparece la lista de todos los programas contenidos en las teclas . . Se puede seleccionar un programa cualquiera con  y activarlo manteniendo presionada durante 3 segundos la tecla .
PT	Para visualizar todos os programas que a máquina possui, seguir as indicações : Com a máquina em standby premir  ; no display pode ver uma lista de todos os programas para as diferentes teclas . . . È possível seleccionar um porograma qualquer com  para iniciar premir por 3 segundos a tecla .

18	PERSONALIZZAZIONI PRELIMINARI
	PRELIMINARY PERSONALIZATIONS
	PERSONNALISATIONS PRÉLIMINAIRES
	VORBEREITUNGSPERSONALISIERUNGEN
	PERSONALIZACIÓN PRELIMINARES
	PERSONALIZAÇÕES PRELIMINARES
	VOORBEREIDENDE AANPASSINGEN

IT	A discrezione dell'utente è possibile personalizzare un notevole numero di parametri. Per accedere alla modifica dei parametri agire come segue: con la macchina in standby premere  ; premere 2 volte  e posizionarsi su CONFIGURAZIONI; premere  ; a questo punto con i tasti  è possibile scorrere il seguente elenco: LISTA PROGRAMMI LAV. (per modificare i parametri delle ricette) PROGRAMMAZIONE PART. (per far partire un programma dopo un certo periodo di tempo) REGOLAZIONE DATA ORA (per modificare la data e l'ora) DATI CLIENTE (per aggiungere una scritta nel display, per esempio un nome o un numero di telefono) STAMPA REPORT (per la stampa degli ultimi 5 Report) TASTI PREFERITI (per aggiungere, spostare, o eliminare i programmi dai tasti preferiti) SELEZIONE LINGUA (per variare la lingua del display) TIPO CARATTERE (per aumentare o diminuire la grandezza dei caratteri) UNITA' MISURA TEMPER. (per utilizzare i °C o i °F) MENU TECNICO (per il servizio tecnico)
----	--

EN	The user can personalize a big range of parameters. To modify the parameters follow these instructions: when the machine is on standby, press ; then press twice  and go to CONFIGURATIONS; press ; and then you can use the following buttons  to move you through this list: WORKING PROG.LIST. (to modify the parameters of the recipes) START PLANNING (to start a program after a given time period) SETTING DATE TIME (to change the date and hour) CUSTOMER DATA (to add a writing on the display, for example a name or telephone number) REPORT PRINT (to print out the last 5 Reports) FAVORITE BUTTONS (to add, move or cancel the programs from the favorite buttons) LANGUAGE SELECTION (to change the display language) TYPE OF CHARACTER (to increase or reduce the size of the type) TEMP. UNIT OF MEASURE (to use °C or °F) TECHNICAL MENU (for the technical service)
FR	L'utilisateur peut personnaliser un grand nombre de paramètres. Pour accéder aux modifications des paramètres suivez ces instructions : quand la machine est en stand-by, appuyez sur ; appuyez deux fois sur  et puis choisissez CONFIGURATIONS; appuyez sur ; puis utilisez les touches  pour vous déplacer à l'intérieur de la liste suivante : LISTE PROG.TRAVAIL. (pour modifier les paramètres des recettes) PROGRAMMAT.DEMARRAGE (pour faire démarrer un programme après une certaine période de temps) REGLAGE DATE HEURE (pour changer la date et l'heure) INFO CLIENT (pour ajouter une inscription sur l'écran, par exemple un nom ou numéro de téléphone) IMPRESSION REPORT (pour imprimer le 5 derniers Reports) TOUCHES FAVORITES (pour ajouter, déplacer ou effacer des programmes des touches favorites) SELECTION LANGUE (pour changer la langue de l'écran) TYPE DE CARACTERE (pour augmenter ou réduire les dimensions des caractères) UNITE DE MISURE TEMP. (pour utiliser les °C ou les °F) MENU TECHNIQUES (pour le service technique)
DE	Der Benutzer kann viele Parameter personalisieren. Um die Parameter zu verändern, machen Sie folgendes: Wenn die Maschine in der Stand-By Phase ist, drücken Sie auf ; drücken Sie zweimal auf  dann gehen Sie zu KONFIGURATION; drücken Sie auf ; jetzt benutzen Sie diese Taste  um durch die folgende Liste zu gehen: ARBEITSPROGRAMM LISTE. (um die Parameter der Rezepte zu verändern) PLANUNG BEGINNER (um ein Programm nach einer gewissen Zeit zu starten) DATUM-UHRZEIT EINST (um das Datum und Uhrzeit zu verändern) KUNDENDATEN (um eine Aufschrift auf dem Bildschirm hinzuzufügen, wie z.B. einen Name oder eine Telefonnummer) REPORTPRESSE (um die letzten 5 Report zu drucken) FAVORITENTASTEN (um die Programme in den Favoritentasten hinzuzufügen, bewegen oder löschen) SPRACHE SELEKTION (um die Sprache des Bildschirms zu verändern) SCHRIFTBILD (um die Größe der Buchstaben zu verändern) EINHEIT TEMPERATURE (um die °C oder °F zu benutzen) TECHNISCHES MENU (für den technischen Dienst)
ES	El usuario puede personalizar un notable número de parámetros. Para acceder a la modificación de los parámetros, actuar de la siguiente forma: con la máquina en standby presione ; presione 2 veces  y colóquese en CONFIGURACIÓN; presione ; a continuación con las teclas  se puede desplazar la siguiente lista: LISTA DE PROG.TRABAJO. (para modificar los parámetros de las recetas) PROGRAM.PUESTA EN MARCHA (para activar un programa después de un cierto periodo de tiempo) AJUSTE FECHA Y HORA (para modificar la fecha y la hora) DATOS DEL CLIENTE (para añadir datos en el visualizador, por ejemplo un nombre o un número de teléfono) PUBLICACIÓN REPORT (para imprimir los últimos 5 Reports) TECLAS PREFERIDAS (para añadir, desplazar o eliminar los programas de las teclas preferidas) SELECCIÓN IDIOMA (para variar el idioma del visualizador) TIPO CARÁCTER (para aumentar o disminuir el tamaño de los caracteres) UNIDAD DE MEDIDA TEMP (para utilizar los °C o los °F) MENÚ TÉCNICO (para el servicio técnico)

PT	O utilizador pode personalizar um número elevado de parâmetros. Para ter acesso à modificação dos parâmetros seguir as instruções: com a máquina em standby premir ; premir  2 vezes e escolher CONFIGURAÇÕES; premir ; depois mediante as seguintes teclas   será possível obter acesso à seguinte lista: LISTA PROGRAMAS TRAB. (para modificar os parâmetros das receitas) PROGRAMAÇÃO DO ARRANQUE. (para iniciar um programa depois de um certo tempo) ACERTAR DATA E HORA (para modificar a data e a hora) DADOS DO CLIENTE (para acrescentar uma escrita no display, por exemplo: um nome e um número de telefone) IMPRESSÃO RELATÓRIO (para imprimir os últimos 5 relatórios) TECLAS PREFERIDAS (para acrescentar, deslocar ou eliminar os programas das teclas preferidas) SELECÇÃO DA LÍNGUA (para modificar o idioma do display) CARÁCTER (para aumentar ou diminuir o tamanho do carácter) UNIDADE MEDIDA TEMPER. (para utilizar °C ou °F) MENU TÉCNICO (para o serviço técnico)
NL	De gebruiker kan een aanzienlijk aantal parameters naar wens zelf aanpassen. Ga als volgt te werk om de parameters te wijzigen: druk met de machine in standby op ; druk 2 keer op  en ga naar CONFIGURATIE; druk op ; nu kunt u met de toetsen  door de volgende lijst scrollen: PROGRAMMALIJST (om de parameters van de recepten te wijzigen) PLANNING START (om een programma na een bepaalde tijd te laten starten) INSTELLING DATUM TIJD (om de datum en tijd te wijzigen) KLANTGEGEVENS (om een tekst op het display toe te voegen, bijvoorbeeld een naam of telefoonnummer) REPORT PRINTEN to print out the last 5 Reports VOORKEURTOETSEN (om programma's van voorkeursoetsen toe te voegen, te verplaatsen of te verwijderen) TAALKEUZE (om de taal van het display te veranderen) LETTERTYPE (om het formaat van de letters te vergroten of te verkleinen) MEETEENHEID TEMP. (om °C of °F te gebruiken) TECHNISCH MENU (voor de technische service)

19	REGISTRAZIONE/MODIFICA PARAMETRI PROGRAMMI
	RECORDING/MODIFICATION PROGRAMS' PARAMETERS
	ENREGISTREMENT/MODIFICATION PARAMÈTRES PROGRAMMES
	SPEICHERUNG/VERÄNDERUNG PARAMETER DER PROGRAMME
	REGISTRO/MODIFICACIÓN PARÁMETROS PROGRAMAS
	REGISTO/MODIFICAÇÕES DOS PARAMETROS DO PROGRAMA

IT	Con la macchina in standby premere ; premere 2 volte  e posizionarsi su CONFIGURAZIONI; premere ; a questo punto con i tasti con.   posizionarsi su LISTA PROGRAMMI LAV. e premere  (appare l'elenco dei programmi). Selezionando un programma (per esempio Alta Pastorizzazione) vengono visualizzate le seguenti voci: PARAMETRI AGITATORE: VELOCITA' THigh (per variare la velocità dell'agitatore durante la pausa all'alta temperatura) TEMPO LAVORO THigh (per quanto tempo l'agitatore deve lavorare durante la pausa all'alta temperatura) TEMPO PAUSA THigh (per quanto tempo l'agitatore deve restare fermo durante la pausa all'alta temperatura) SR THigh (non è attivo) VELOCITA' TLow SR TLow (non è attivo) ALTRI PARAMETRI: RISCALDAMENTO, RAFFREDDAMENTO (non è attivo) TEMPERATURA THigh (è l'alta temperatura di riscaldamento – MAX 107°C) TEMPERATURA TLow (è la bassa temperatura di raffreddamento) TEMPERATURA Tcont (è la temperatura alla quale comincia il servizio continuo dell'agitatore durante la fase di raffreddamento fino a TLow) TEMPO Tc (è il tempo di pausa all'alta temperatura di riscaldamento) TEMPERATURA PIASTRA (temperatura del fondo vasca - MAX 155 °C) CONTROLLO 2 ORE (attiva o disattiva il controllo della fine del ciclo - entro 2 ore) VALORE DENSITA' (permette di spegnere il compressore al raggiungimento del valore impostato) RITARDO ALLARME (per quanto tempo il valore densità deve essere soddisfatto prima di spegnere il compressore – per servizio tecnico) ISTERESI DENSITA' (di quanto il valore densità deve diminuire per dare il consenso al compressore di ripartire – per servizio tecnico) TIPO DI CARICO (non è attivo) NOME RICETTA (per modificare il nome della ricetta) -ESCI- Per variare un qualsiasi parametro, posizionarsi con   sul parametro da modificare; premere  (per visualizzare il parametro preimpostato); premere   (per modificare il parametro); premere  per confermare.
----	--

EN	when the machine is on standby, press ; then press twice  and go to CONFIGURATIONS; press ; now use the   buttons to go to WORKING PROG.LIST, press  (the programs' list appears). When you select a program (for example High Pasteurization) you visualize the following list: AGITATOR PARAMETERS: SPEED THigh (to change the agitator's speed during the high temperature's pause) WORK TIME THigh (for how much time the agitator must work during this pause) PAUSE TIME THigh (for how much time the agitator has not to work during the high temperature's pause) SR THigh (inactive) SPEED TLow SR TLow (inactive) OTHER PARAMETERS: HEATING, COOLING (inactive) TEMPERATURE THigh (is the high warming temperature– MAX 107°C) TEMPERATURE TLow (is the low cooling temperature) TEMPERATURE Tcont (is the temperature to start the continuous service of the agitator during the cooling phase until you reach TLow) TIME Tc (is the pause time during the high warming temperature) PLATE TEMPERATURE (tank's bottom temperature - MAX 155 °C) CONTROL 2 HOURS (activates or deactivates the cycle ending check – in 2 hours) DENSITY VALUE (it allows to turn off the compressor when the selected value is reached) ALARM DELAY (for how much time the density value should stay before you turn off the compressor – for the technical service) DENSITY HYSTERESIS (how much the density value must decrease to let the compressor start again – for the technical service)) TYPE OF CHARGE (inactive) RECIPE NAME (to change the recipe's name) -ESCAPE- To modify a parameter use   to select it, then press  (to visualize the preset parameter); press   (to modify the parameter); press  to confirm.
----	--

FR

Quand la machine se trouve en stand-by, appuyez sur  puis appuyez deux fois sur  et allez jusqu'à **CONFIGURATIONS**; appuyez sur ; puis utilisez   pour aller jusqu'à **LISTE PROG.TRAVAIL**; appuyez sur  (la liste des programmes apparaît). Quand vous choisissez un programme, par exemple Haute Pasteurisation, vous visualisez la liste suivante:

PARAMETRES AGITATEUR:
VITESSE THigh (pour modifier la vitesse de l'agitateur pendant la pause à la haute température)
TEMPS TRAVAIL THigh (pendant combien de temps l'agitateur doit travailler lors de la pause de la haute température)
TEMPS DE PAUSE THigh (pendant combien de temps l'agitateur doit s'arrêter lors de la pause de la haute température)
SR THigh (inactif)
VITESSE TLow
SR TLow (inactif)
AUTRES PARAMETERS: CHAUFFAGE, REFROIDISSEMENT (inactif)
TEMPERATURE THigh (c'est la haute température de chauffage – **MAX 107°C**)
TEMPERATURE TLow (c'est la basse température de refroidissement)
TEMPERATURE Tcont (c'est la température à partir de laquelle le service continu de l'agitateur pendant la phase de refroidissement et jusqu'à TLow commence)
TEMPS Tc (c'est le temps de pause à la haute température de chauffage)
TEMPER. DE LA PLAQUE (température du fond de la cuve - MAX 155 °C)
CONTROL 2 HEURES (active ou désactive le contrôle de la fin du cycle – dans deux heures)
VALEUR DE DENSITE (permet d'étendre le compresseur quand la valeur établie est atteinte)
RETARD ALARM (pendant combien de temps la valeur de la densité doit rester stable avant d'éteindre le compresseur – pour le service technique)
HYSTERESIS DENSITE (combien la valeur de densité doit diminuer pour permettre le redémarrage du compresseur- pour le service technique)

TYPE DE CHARGE (inactif)
NOM RECETTE (pour modifier le nom de la recette)
-ESCAPE-

Pour modifier l'un des paramètres, utilisez   pour aller jusqu'au paramètre à modifier; appuyez sur  (pour visualiser le paramètre déjà établi); appuyez sur   (pour modifier le paramètre); appuyez sur  pour confirmer.

DE

Wenn die Maschine in der Stand-By Phase ist, drücken Sie auf ; dann zweimal auf  und zu **KONFIGURATION** gehen; drücken Sie auf ; dann benutzen Sie die Tasten   um **ARBEITSPROGRAMM LISTE** zu erreichen, dann drücken Sie auf  (dort finden Sie die Liste der Programme). Wenn Sie ein Programm wählen (z.B. Hohe Pasteurisierung), dann visualisieren Sie die folgende Liste:

RUEHRWERK PARAMETER:
GESCHWINDIGKEIT THigh (um die Geschwindigkeit des Rührwerks während der Pause der hohen Temperatur zu verändern)
ARBAITSZEIT THigh (wie lang muss das Rührwerk während der Pause der hohen Temperatur weiter arbeiten)
PAUSENZEIT THigh (wie lang muss das Rührwerk während der Pause der hohen Temperatur gestoppt werden)
SR THigh (inaktiv)
GESCHWINDIGKEIT TLow
SR TLow (inaktiv)
SONSTIGE PARAMETER: ERHITZUNG, KÜHLUNG (inaktiv)
TEMPERATUR THigh (ist die hohe Aufwärmungstemperatur – **MAX 107°C**)
TEMPERATUR TLow (ist die niedrige Kühltemperatur)
TEMPERATUR Tcont (bei dieser Temperatur fängt den dauernden Dienst des Rührwerks während der Abkühlungsphase bis zu TLow)
TEMPO Tc (ist die Pausenzeit bei der hohen Aufwärmungstemperatur)
PLATTENTEMPERATUR (Temperatur auf dem Boden der Wanne - MAX 155 °C)
CONTROL 2 STUNDEN (aktiviert oder deaktiviert die Kontrolle am Ende des Zyklus – max. 2 Stunden)
DICHTEWERT (ermöglicht den Verdichter auszuschalten, wenn den bestimmten Wert erreicht wird)
ALARMVERZOEGERUNG (wie lang muss den Dichtewert stabil bleiben, bevor man den Verdichter ausschalten darf – für den technischen Dienst)
HYSTERESE DICHT (wie viel muss den Dichtewert niedriger werden um den Verdichter wieder starten zu lassen für den technischen Dienst)

TYP DER LADUNG (inaktiv)
REZEPTNAME (um den Name der Rezepte zu verändern)
-ESCAPE-

Um ein Parameter zu verändern, benutzen Sie   um das zu verändernde Parameter zu erreichen; drücken Sie auf  (um das vorher bestimmten Parameter zu visualisieren); drücken Sie auf   (um das Parameter zu verändern), drücken Sie auf  zu bestätigen.

ES	Con la máquina en standby presione ; presione 2 veces  y colóquese en CONFIGURACIÓN; presione ; a continuación con   colóquese en LISTA DE PROG. TRABAJO, y presione  (aparece la lista de los programas). Seleccionando un programa (por ejemplo Alta Pasteurización) se visualizan las siguientes opciones: PARAMETROS AGITADOR: VELOCIDAD THigh (para variar la velocidad del agitador durante la pausa con alta temperatura) TIEMPO TRABAJO THigh (durante cuanto tiempo tiene que trabajar el agitador durante la pausa con alta temperatura) TIEMPO DE PAUSA THigh (durante cuanto tiempo tiene que permanecer parado el agitador durante la pausa con alta temperatura) SR THigh (no está activo) VELOCIDAD TLow SR TLow (no está activo) OTROS PARAMETROS: CALENTAMIENTO, ENFRIAMIENTO (no está activo) TEMPERATURA THigh (es la alta temperatura de calentamiento – MAX 107°C) TEMPERATURA TLow (es la baja temperatura de enfriamiento) TEMPERATURA Tcont (es la temperatura con la que empieza el servicio continuo del agitador durante la fase de enfriamiento hasta TLow) TIEMPO Tc (es el tiempo de pausa con alta temperatura de calentamiento) TEMPERATURA PLACA (temperatura del fondo de la cubeta - MAX 155 °C) CONTROL DE 2 HORAS (activa o desactiva el control del final del ciclo – en el plazo de 2 horas) VALOR DE LA DENSIDAD (permite apagar el compresor cuando se alcanza el valor programado) RETARDO ALARMA (durante cuanto tiempo se tiene que satisfacer el valor de la densidad antes de apagar el compresor – para el servicio técnico) HYSTERESIS DENSIDAD (cuanto tiene que disminuir el valor de la densidad para permitir que el compresor vuelva a ponerse en marcha – para el servicio técnico) TIPO DE CARGA (no está activo) NOMBRE RECETA (para modificar el nombre de la receta) -ESCAPE- Para variar cualquier parámetro, colóquese con   en el parámetro que hay que modificar; presione  (para visualizar el parámetro preprogramado); presione   (para modificar el parámetro); presione  para confirmar.
----	--

PT	Com a máquina está em standby premir ; premir 2vezes  e escolher CONFIGURAÇÃO; premir ; depois com estas teclas..   aceder LISTA DE PROGRAMAS DE TRABALHO e premir  (visualizar a lista de programas). Quando selecciona um programa (por exemplo Alta Pastorização) podemos visualizar a seguinte lista: PARAMETROS AGITADOR: VELOCIDADE THigh (para modificar a velocidade do agitador durante a pausa alta temperatura) TEMPO DE TRABALHO THigh (por quanto tempo o agitador deve trabalhar durante a pausa alta temperatura) TEMPO DE PAUSA THigh (por quanto tempo o agitador deve ficar parado durante a pausa alta temperatura)) SR THigh (não é ativo) VELOCIDADE TLow SR TLow (não é ativo) OUTROS PARAMETROS: Aquecimento, Arrefecimento (não é ativo) TEMPERATURA THigh (é alta temperatura de Aquecimento – MAX 107°C) TEMPERATURA TLow (é a baixa temperatura de arrefecimento) TEMPERATURA Tcont (é a temperatura a qual inicia o serviço continuo do agitador durante a fase de arrefecimento antes atingir a TLow) TEMPO Tc (é o tempo de pausa da temperaturura alta de aquecimento) TEMPERATURA DA PLACA (temperatura do fundo da cuba - MAX 155 °C) CONTROLE 2 HORAS (activa /desactiva o contolo do final de ciclo – em 2 horas) VALOR DE DENSIDADE (permite desligar o compressor quando o valor seleccionado é atingido) ATRASSO DE ALARME (por quanto tempo o valor densidade deve ficar antes do compressor ser desligado- para serviço técnico) HISTERESE DENSIDADE (qual o valor de densidade deve diminuir para o compressor voltar a reiniciar para o serviço técnico) TIPO DE CARGA (não é ativo) NOME DE RECEITA (para modificar o nome da receita) -ESCAPE- Para modificar qualquer parametro utilizar   colocar sobre parametro a modificar; premir  (para visualizar o parametro já defenido); premir   (para modificar o parametro); premir  para confirmar.
----	---

20	OLTRE AI 40 PROGRAMMI DI RICETTE, NELLA LISTA PROGRAMMI LAV. SONO PRESENTI I SEGUENTI 12 PROGRAMMI:
	IN ADDITION TO THE 40 RECIPES' PROGRAMS IN THE WORKING PROG.LIST YOU CAN FIND THE FOLLOWING 12 PROGRAMS:
	OUTRE AUX 40 PROGRAMMES DE RECETTES DANS LA LISTE PROG.TRAVAIL VOUS POUVEZ TROUVER LES 12 PROGRAMMES SUIVANTS :
	NEBEN DEN 40 REZEPTENPROGRAMMEN, KÖNNEN SIE IN DER ARBEITSPROGRAMM LISTE DIE FOLGENDEN 12 PROGRAMME FINDEN:
	ADEMÁS DE LOS 40 PROGRAMAS DE RECETAS, EN LA LISTA DE PROG.TRABAJO. SE ENCUENTRAN LOS SIGUIENTES 12 PROGRAMAS:
	EM ADIÇÃO AOS 40 PROGRAMAS DE RECEITAS ,NA LISTA DE PROGRAMAS DE TRABALHO, PODEMOS ENCONTRAR OS 12 PROGRAMAS SEGUINTE:

IT	AGITATORE
	 Selezionando AGITATORE e premendo  vengono visualizzate le seguenti voci: VALORE DENSITA' (raggiunto il valore impostato si attiva il buzzer) ISTERESI DENSITA' (di quanto il valore densità deve diminuire prima che si spenga il buzzer – per servizio tecnico) RITARDO ALLARME (per quanto tempo il valore densità deve essere soddisfatto prima di accendere il buzzer – per servizio tecnico) VELOCITA' PARTENZA (per variare la velocità) SR (campo non attivo) ESCI
EN	AGITATOR
	 When you select AGITATOR and press  you visualize the following options: DENSITY VALUE (when you reach the selected value, the buzzer rings) DENSITY HYSTERESIS (how much the density value must decrease before the buzzer stops – for the technical service) ALARM DELAY (for how much time the density value should stay before buzzer starts – for the technical service) STARTING SPEED (to change the speed) SR (inactive field) -ESCAPE-
FR	AGITATEUR
	 Si vous choisissez AGITATEUR et appuyez sur  vous accédez aux options suivantes: VALEUR DE DENSITE (quand on atteint la valeur choisie, l'alarme est enclenché) HYSTERESIS DENSITE (quant la valeur de la densité doit diminuer avant d'étendre l'alarme – pour le service technique) RETARD ALARME (pendant combien de temps la valeur de densité doit marcher avant d' enclencher l'alarme - pour le service technique) VITESSE DEMARRAGE (pour modifier la vitesse) SR (champ inactif) -ESCAPE-
DE	RÜHRWERK
	 Wenn Sie RÜHRWERK wählen und dann auf  drücken, visualisieren Sie die folgenden Optionen: DICHTEWERT (wenn den Wert erreicht wird, klingelt dann den Summer) HYSTERESE DICHT (wie viel muss den Dichtewert vermindern um den Summer auszuschalten– für den technischen Dienst) ALARMVERZÖGERUNG (wie lang muss den Dichtewert unverändert bleiben vor das Einschalten des Summers– für den technischen Dienst) STARTESCHWINDIGKEIT (um die Geschwindigkeit zu verändern) SR (inaktives Feld) -ESCAPE-
ES	AGITADOR
	 Seleccionando AGITADOR y presionando  se visualizan las siguientes opciones: VALOR DE LA DENSIDAD (una vez alcanzado el valor programado, se activa el zumbador) HYSTERESIS DENSIDAD (cuanto tiene que disminuir el valor de la densidad antes de que se apague el zumbador – para el servicio técnico) RETARDO ALARMA (durante cuanto tiempo se tiene que satisfacer el valor de la densidad antes de encender el zumbador – para el servicio técnico) VELOCIDAD INICIAL (para variar la velocidad) SR (campo no activo) -ESCAPE-
PT	AGITADOR
	 Selecionando AGITADOR e premindo  podemos visualizar as seguintes opções: VALOR DE (quando atinge o valor seleccionado activa o alarme) HISTERESE DENSIDADE (qual o valor que a densidade deve diminuir antes do alarme terminar – parao serviço técnico) ATRASO DE ALARME (por quanto tempo o valor da densidade deve ser permanecer antes acender o alarmer – para o serviço técnico) VELOCIDATED DE PARTIDA (para modificar a velocidade) SR (campo não ativo) -ESCAPE-

IT	½ GELATO AL LATTE (no per RT151-R152-R400-R600) GELATO AL LATTE (no per RT151-R152-R400-R600) ½ GELATO FRUTTA (no per RT151-R152-R400-R600) GELATO FRUTTA (no per RT151-R152-R400-R600) 5 MANTECAZIONE DENSITA' (no per RT151-R152-R400-R600) 6 MANTECAZIONE DENSITA' (no per RT151-R152-R400-R600) 7 MANTECAZIONE DENSITA' (no per RT151-R152-R400-R600)  Selezionando uno di questi programmi, premendo  vengono visualizzate le seguenti voci: DENSITA 0,1,2,3,4,5,6,7 (MAX) (campi non attivi) ISTERESI DENSITA' (campo bloccato) RITARDO ALLARME DENS. (campo bloccato) VELOCITA' min, 0-1, 1-2, 2-3, 3-4, 4-5, 5-6 ,6-7, max (campi non attivi) SR (campo non attivo) ESCI
EN	½ MILK ICE CREAM (no per RT151-R152-R400-R600) MILK ICE CREAM (no per RT151-R152- R400-R600) ½ FRUIT ICE CREAM (no per RT151-R152-R400-R600) FRUIT ICE CREAM (no per RT151-R152-R400-R600) 5 DENSITY COOLING (no per RT151-R152-R400-R600) 6 DENSITY COOLING (no per RT151-R152-R400-R600) 7 DENSITY COOLING (no per RT151-R152-R400-R600)  If you press  to select one of these programs you visualize the following list: DENSITY 0,1,2,3,4,5,6,7 (MAX) (inactive fields) DENSITY HYSTERESIS (locked field) DENSITY ALARM DELAY (locked field) SPEED min, 0-1, 1-2, 2-3, 3-4, 4-5, 5-6 ,6-7, max (inactive fields) SR (inactive field) -ESCAPE-
FR	½ CREME GLACEE (pas pour RT151-R152-R400-R600) CREME GLACEE (pas pour RT151-R152-R400-R600) ½ SORBET (pas pour RT151-R152-R400-R600) SORBET (pas pour RT151-R152-R400-R600) 5 REFRO.LIBRE DENSITE (pas pour RT151-R152-R400-R600) 6 REFRO LIBRE DENSITE (pas pour RT151-R152-R400-R600) 7 REFRO LIBRE DENSITE (pas pour RT151-R152-R400-R600)  Si vous choisissez un de ces programmes, en appuyant sur  la liste suivante apparait : DENSITE 0,1,2,3,4,5,6,7 (MAX) (champs inactifs) HYSTERESIS DENSITE (champ bloqué) RETARD ALARM DENSITE. (champ bloqué) VITESSE min, 0-1, 1-2, 2-3, 3-4, 4-5, 5-6 ,6-7, max (champs inactifs) SR (champ inactif) -ESCAPE-
DE	½ MILKSPEISEEIS (nicht RT151-R152-R400-R600) MILKSPEISEEIS (nicht RT151-R152-R400-R600) ½ FRUCHTEIS (nicht RT151-R152-R400-R600) FRUCHTEIS (nicht RT151-R152-R400-R600) 5 KÜHLUNG DICHT (nicht RT151-R152-R400-R600) 6 KÜHLUNG DICHT (nicht RT151-R152- R400-R600) 7 KÜHLUNG DICHT (nicht RT151-R152-R400-R600)  Wenn Sie auf  drücken um ein dieser Programme zu wählen, dann visualisieren Sie die folgende Liste: DICHT 0,1,2,3,4,5,6,7 (MAX) (inaktive Felder) HYSTERESE DICHT (blockiertes Feld) DICHT ALARMVERZÖGER. (blockiertes Feld) GESCHWINDIGKEIT min, 0-1, 1-2, 2-3, 3-4, 4-5, 5-6 ,6-7, max. (inaktive Felder) SR (inaktives Feld) -ESCAPE-

ES	½ HELADO DE LECHE (no RT151-R152-R400-R600) HELADO DE LECHE (no RT151-R152-R400-R600) ½ HELADO DE FRUTA (no RT151-R152-R400-R600) HELADO DE FRUTA (no RT151-R152-R400-R600) 5 ENFRIAMIENTO DENSIDAD (no RT151-R152-R400-R600) 5 ENFRIAMIENTO DENSIDAD (no RT151-R152-R400-R600) 5 ENFRIAMIENTO DENSIDAD (no RT151-R152-R400-R600)
	Seleccionando uno de estos programas, presionando  se visualizan las siguientes opciones: DENSIDAD 0,1,2,3,4,5,6,7 (MAX) (campos no activos) HYSTERESIS DENSIDAD (campo bloqueado) RETARDO ALARMA DENSID. (campo bloqueado) VELOCIDAD min, 0-1, 1-2, 2-3, 3-4, 4-5, 5-6 ,6-7, max (campos no activos) SR (campo no activo) -ESCAPE-
PT	½ GELATO DE LEITE (não RT151-R152-R400-R600) GELATO DE LEITE (não RT151-R152-R400-R600) ½ GELATO DE FRUTA (não RT151-R152-R400-R600) GELATO DE FRUTA (não RT151-R152-R400-R600) 5 ARREFECIMENTO DENSIDADE (não RT151-R152-R400-R600) 6 ARREFECIMENTO DENSIDADE (não RT151-R152-R400-R600) 7 ARREFECIMENTO DENSIDADE (não RT151-R152-R400-R600)
	Seleccionando um desses programas, premindo  podemos visualizar as seguintes: DENSIDADE 0,1,2,3,4,5,6,7 (MAX) (campo não ativoo) HISTERESE DENSIDADE (campo não ativoo) ATRASSO ALARME DENSIDADE. (campo não ativoo) VELOCIDADE min, 0-1, 1-2, 2-3, 3-4, 4-5, 5-6 ,6-7, max (campo não ativoo) SR (campo não ativoo) -ESCAPE-
IT	RAFFREDDAMENTO A TEMPO Selezionando RAFFREDDAMENTO A TEMPO, premendo  vengono visualizzate le seguenti voci (è possibile variare la velocità dell'agitatore in un certo arco di tempo): TEMPO 0, 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7 DENSITA' MAX ISTERESI DENSITA' (campo bloccato) RITARDO ALLARME DENS. (campo bloccato) VELOCITA' min, 0-1, 1-2, 2-3, 3-4, 4-5, 5-6 ,6-7, max (campi non attivi) SR (campo non attivo) TEMPO LAVORO AGITATORE TEMPO PAUSA AGITATORE ESCI
EN	FREEZING TIME When you select FREEZING TIME, by pressing  you visualize the following headings (you can change the agitator's speed during a time period): TIME 0, 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7 DENSITY MAX DENSITY HYSTERESIS (locked field) DENSITY ALARM DELAY. (locked field) SPEED min, 0-1, 1-2, 2-3, 3-4, 4-5, 5-6 ,6-7, max (inactive fields) SR (inactive field) AGITATOR WORKING TIME AGITATOR PAUSE TIME -ESCAPE-
FR	REFROIDISSEMENT TEMPS Si vous choisissez REFRO. TEMPS, en appuyant sur  vous visualisez la liste suivante (il est possible de modifier la vitesse de l'agitateur pendant une certaine période): TEMPS 0, 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7 DENSITE MAX HYSTERESIS DENSITE (champ bloqué) RETARD ALARM DENSITE (champ bloqué) VITESSE min, 0-1, 1-2, 2-3, 3-4, 4-5, 5-6 ,6-7, max (champs inactifs) SR (champ inactif) TEMPS TRAVAIL AGITATEUR TEMPS DE PAUSE AGITATEUR -ESCAPE-

DE	EINFRIEREN-ZEIT  Wenn Sie EINFRIEREN-ZEIT wählen, beim drücken auf  visualisieren Sie die folgende Liste: (Sie können die Geschwindigkeit des Rührwerks während einer gewissen Zeit verändern): ZEIT 0, 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7 MAXIMALDICHTe HYSTERESE DICHTe (blockiertes Feld) DICHTe ALARMVERZOGER. (blockiertes Feld) GESCHWINDIGKEIT min, 0-1, 1-2, 2-3, 3-4, 4-5, 5-6 ,6-7, max. (inaktive Felder) SR (inaktives Feld) ARBAITSZEIT RUEHRWERK PAUSENZEIT RUEHRWERK -ESCAPE-
ES	ENFRIAMIENTO-TIEMPO  Seleccionando ENFRIAMIENTO TIEMPO, presionando  se visualizan las siguientes opciones (se puede variar la velocidad del agitador en un cierto arco de tiempo): TIEMPO 0, 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7 DENSIDAD MAXIMA HYSTERESIS DENSIDAD (campo bloqueado) RETARDO ALARMA DENSIDAD. (campo bloqueado) VELOCIDAD mín. 0-1, 1-2, 2-3, 3-4, 4-5, 5-6 ,6-7, máx. (campos no activos) SR (campo no activo) TIEMPO TRABAJO AGITADOR TIEMPO PAUSA AGITADOR -ESCAPE-
PT	ARREFECIMENTO TEMPO  Seleccionando ARREFECIMENTO TEMPO, premindo  podemos visualizar as seguintes opções (è possível modificar a velocidade do agitador durante um periodo de tempo): TEMPO 0, 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7 DENSIDADE MAX HISTERESE DENSIDADE (campo bloqueado) ATRASO DE ALARME DENS. (campo bloqueado) VELOCIDADE min, 0-1, 1-2, 2-3, 3-4, 4-5, 5-6 ,6-7, max (campo não ativo) SR (campo não ativo) TEMPO TRABALHO AGITADOR TEMPO DE PAUSA AGITADOR -ESCAPE-
IT	1 RAFFREDDAMENTO A TEMPERATURA 2 RAFFREDDAMENTO A TEMPERATURA  Selezionando uno di questi programmi, premendo  vengono visualizzate le seguenti voci (è possibile varirare la velocità dell'agitatore ad una certa temperatura): TEMPERATURA 0, 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, DENSITA' MAX ISTERESI DENSITA' (campo bloccato) RITARDO ALLARME DENS. (campo bloccato) VELOCITA' min, 0-1, 1-2, 2-3, 3-4, 4-5, 5-6 ,6-7, max (campi non attivi) SR (campo non attivo)
EN	1 FREEZING TEMPERATURE 2 FREEZING TEMPERATURE  If you press  to select one of these programs you visualize the following list (you can change the agitator's speed when you reach a fixed temperature): TEMPERATURE 0, 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, DENSITY MAX DENSITY HYSTERESIS (locked field) DENSITY ALARM DELAY (locked field) SPEED min, 0-1, 1-2, 2-3, 3-4, 4-5, 5-6 ,6-7, max (inactive fields) SR (inactive field)

FR	1 SANGPAGE-TEMPERATURE 2 SANGPAGE TEMPERATURE Si vous appuyez sur  pour choisir un de ces programmes, vous visualisez la liste suivante (il est possible de modifier la vitesse de l'agitateur quand une certaine température est atteinte) : TEMPERATURE 0, 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, DENSITE MAX HYSTERESIS DENSITE (champ bloqué) RETARD ALARM DENSITE (champ bloqué) VITESSE min, 0-1, 1-2, 2-3, 3-4, 4-5, 5-6, 6-7, max (champs inactifs) SR (champ inactif)
DE	1 EINFRIEREN TEMPERATUR 2 EINFRIEREN TEMPERATUR Wenn Sie auf  drücken um ein dieser Programme zu wählen, dann visualisieren Sie die folgende Liste (Sie können die Geschwindigkeit des Rührwerks bei einer bestimmten Temperatur verändern) TEMPERATUR 0, 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, DENSITA' MAX HYSTERESE DICHT (blockiertes Feld) DICHT ALARMVERZÖGER. (blockiertes Feld) GESCHWINDIGKEIT min, 0-1, 1-2, 2-3, 3-4, 4-5, 5-6, 6-7, max (inaktive Felder) SR (inaktives Feld)
ES	1 ENFRIAMIENTO TEMPERATURA 2 ENFRIAMIENTO TEMPERATURA Seleccionando uno de estos programas, presionando  se visualizan las siguientes opciones (se puede variar la velocidad del agitador a una cierta temperatura): TEMPERATURA 0, 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, DENSIDAD MAX HYSTERESIS DENSIDAD (campo bloqueado) RETARDO ALARMA DENSID. (campo bloqueado) VELOCIDAD mín. 0-1, 1-2, 2-3, 3-4, 4-5, 5-6, 6-7, máx. (campos no activos) SR (campo no activo)
PT	1 ARREFECIMENTO TEMPERATURA 2 ARREFECIMENTO TEMPERATURA Seleccionando um destes programasi, premindo  podem visualizar os seguintes opções (è possível modificar a velocidade do agitador a uma certa temperatura): TEMPERATURA 0, 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, DENSIDADE MAX HISTERESE DENSIDADE (campo bloqueado) ATRASSO ALARME DENSIDADE (campo bloqueado) VELOCIDADE min, 0-1, 1-2, 2-3, 3-4, 4-5, 5-6, 6-7, max (campo não ativo) SR (campo não ativo)

IT	CATENA  Selezionando CATENA e premendo  vengono visualizzate le seguenti voci: 1°PROGRAMMA CATENA 2°PROGRAMMA CATENA 3°PROGRAMMA CATENA 4°PROGRAMMA CATENA 5°PROGRAMMA CATENA TEMPO Tch (tempo che deve trascorrere tra due programmi) ESCI
EN	CHAIN  If you select CHAIN and press  you visualize the following list: 1° CHAIN PROGRAM 2° CHAIN PROGRAM 3°CHAIN PROGRAM 4° CHAIN PROGRAM 5° CHAIN PROGRAM TIME Tch (time between two programs) -ESCAPE-
FR	CHAINE  Si vous choisissez CHAINE et appuyez sur  vous visualisez la liste suivante : 1°PROGRAMME CHAINE 2° PROGRAMME CHAINE 3° PROGRAMME CHAINE 4° PROGRAMME CHAINE 5° PROGRAMME CHAINE TEMPS Tch (temps entre deux programmes) -ESCAPE-
DE	KETTE  Wenn Sie KETTE wählen und auf  drücken , visualisieren Sie die folgende Liste: 1° PROGRAM KETTE 2° PROGRAM KETTE 3° PROGRAM KETTE 4° PROGRAM KETTE 5° PROGRAM KETTE TEMPS Tch (zeit zwischen zwei Programmen) -ESCAPE-
ES	CADENA  Seleccionando CADENA y presionando  se visualizan las siguientes opciones: 1°PROGRAMA CADENA 2° PROGRAMA CADENA 3° PROGRAMA CADENA 4° PROGRAMA CADENA 5° PROGRAMA CADENA TIEMPO Tch (tempo entre dos programas) -ESCAPE-
PT	CADEIA  Selecionando CADEIA e premindo  podemos visualizar as seguintes opções: 1°PROGRAMA CADEIA 2° PROGRAMA CADEIA 3° PROGRAMA CADEIA 4° PROGRAMA CADEIA 5° PROGRAMA CADEIA TEMPO Tch (tempo que decorre entre dois programas) -ESCAPE-

21	MODIFICA DEI TASTI PREFERITI (per aggiungere, spostare, trasferire o eliminare i programmi dai tasti preferiti)
	MODIFICATION OF THE FAVORITE BUTTONS (to add, move or cancel the programs from the favorite buttons)
	MODIFICATION DES TOUCHES FAVORITES (pour ajouter, déplacer ou effacer des programmes des touches favorites)
	VERÄNDERUNG DER FAVORITENTASTEN (um die Programme in den Favoritentasten hinzuzufügen, bewegen oder löschen)
	MODIFICACIÓN DE LAS TECLAS PREFERIDAS (para añadir, desplazar, transferir o eliminar los programas de las teclas preferidas)
	MODIFICAÇÃO DAS TECLAS PREFERIDAS (para acrescentar, deslocar, confirmar ou apagar os programas das teclas preferidas)
	WIJZIGEN VAN DE VOORKEURTOETSEN (om programma's van voorkeursoetsen toe te voegen, te verplaatsen, op te slaan of te verwijderen)

IT	Con la macchina in standby premere  premere 2 volte  e posizionarsi su CONFIGURAZIONI; premere ; a questo punto con   posizionarsi su TASTI PREFERITI; premere  Se per esempio vogliamo aggiungere un programma al tasto 4, scorrere con   e posizionarsi sul tasto 4; premere , premere  sino al primo spazio libero “.....” E premere   per selezionare il programma da aggiungere; per confermare premere .
----	--

EN	When the machine is on standby, press  then press twice  and go to CONFIGURATIONS; press ; now use   to go to FAVORITE BUTTONS; and then press  For example, if you want to add a program to the button n. 4, use   to go to the button n. 4, press , press  until the first free space “.....”. Press   to select the program you want add, then press  to save.
----	---

FR	Quand la machine se trouve en stand-by, appuyez sur  puis appuyez deux fois sur  et allez jusqu'à CONFIGURATIONS; appuyez sur ; puis utilisez   pour aller jusqu'à TOUCHES FAVORITES; appuyez sur  Si par exemple vous voulez ajouter un programme à la touche 4, utilisez   pour aller jusqu'à la touche , appuyez sur  jusqu'au premier espace libre “.....” puis appuyez sur   pour choisir le programme à ajouter et enfin appuyez sur  pour confirmer.
----	---

DE	Wenn die Maschine in einer Stand-By Phase ist, drücken Sie auf  dann zweimal auf  und gehen Sie zu KONFIGURATION; drücken Sie auf ; dann benutzen Sie   um FAVORITENTASTEN zu erreichen; drücken Sie auf  Wenn Sie zum Beispiel ein Programm zur Taste 4 hinzufügen wollen, benutzen Sie   um die Taste 4 zu erreichen; drücken Sie auf , dann drücken Sie auf  bis zum ersten freien Platz “.....” Dann drücken Sie auf   um das Programm zu wählen, das Sie hinzufügen wollen, dann drücken Sie auf  zu bestätigen.
----	---

ES	Con la máquina en standby presione  luego presione 2 veces  y colóquese en CONFIGURACIÓN; presione ; a continuación con   colóquese en TECLAS PREFERIDAS; presione . Si por ejemplo deseamos añadir un programa a la tecla 4, desplácese con   y colóquese en la tecla 4; presione  y luego presione  hasta llegar al primer espacio libre “.....” Presione   para seleccionar el programa que hay que añadir; para confirmar presione .
PT	Com a máquina em standby premir  premir 2 vezes  e posicionar-se em CONFIGURAÇÕES; premir ; em seguida com   passar às TECLAS PREFERIDAS; premir . Se por exemplo, podemos acrescentar um programa à tecla 4, percorrer com   e posicionar na tecla 4; premir  premir  até o primeiro espaço livre “.....” E premir   para seleccionar o programa a acrescentar; para confirmar premir .
NL	Druk met de machine in standby op ; druk 2 keer op  en ga naar CONFIGURATIE; druk op ; ga nu met   naar VOORKEURTOETSEN; druk op . Als u bijvoorbeeld een programma wilt toevoegen op toets 4, met   naar toets 4 gaan; op  drukken, op  drukken tot de eerste vrije ruimte “.....” en op   drukken om het toe te voegen programma te selecteren; bevestigen met .

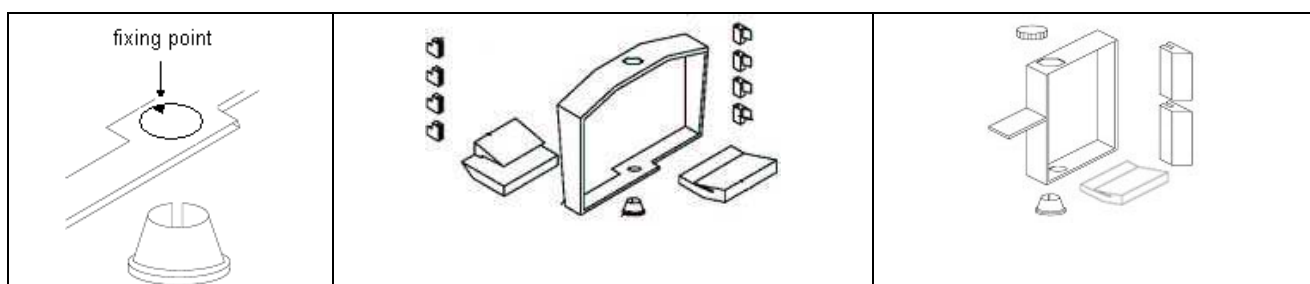
22	MONTAGGIO DELL'AGITATORE
	MOUNTING THE AGITATOR
	MONTAGE DE L'AGITATEUR
	EINBAU DES RÜHRWERKS
	MONTAJE DEL AGITADOR
	MONTAGEM DO AGITADOR
	MONTAGE VAN HET ROERWERK

IT	Occorre montare le lame raschianti nelle rispettive sedi come mostrano le figure qui sotto. Si può ora inserire l'agitatore sull'albero centrale della vasca, per poi bloccarlo con il pomolo (nota bene: per avvitare il pomolo ruotarlo in senso antiorario). Uno sforzo in fase d'inserimento è normale e indica che i raschiatori puliranno perfettamente le pareti della vasca eliminando periodicamente lo strato di ghiaccio che allungherebbe i tempi di produzione..
EN	The scraping blades should be mounted as shown in the picture below. The agitator can now be inserted on the central shaft of the tank and secured with the stainless steel knob provided (note: anticlockwise rotation). During the fitting it is normal to notice an exertion, this means that the scrapers will clean perfectly the tank walls and remove periodically the layer of ice that could extend the production period.
FR	Il faut monter les racleurs en plastique comme on peut voir dans les images ci dessous. On pourra donc insérer l'agitateur sur l'arbre central du récipient pour le bloquer ensuite avec un pommeau (nota : il faut tourner dans le sens inverse des aiguilles d'une montre). Un effort pendant la phase d'insertion est normal et indique que les racleurs nettoieront parfaitement les parois du récipient en éliminant périodiquement la couche de glace qui retarderait le temps de production.
DE	Die Schaberschneide muss eingesetzt werden wie auf der Zeichnung unten beschrieben. Dann kann man das Rührwerk auf der mittigen Welle der Wanne einsetzen und mit einer Noppe es blockieren (zur Beachtung: um diese festzuschrauben gegen den Uhrzeigersinn drehen). Der Einbau erfordert ein wenig Kraftaufwand, das bedeutet jedoch, dass die Schaber die Wannenseiten einwandfrei säubern und regelmäßig die Eisschicht, die den Produktionszyklus verlängern würde, entfernen.
ES	Es necesario montar una lama raspante en la respectiva colocación. Ahora se puede insertar el agitador sobre el árbol central del contenedor para bloquearlo después con el pomo (para atornillar el pomo es necesario hacerlo girar en el sentido inverso de las manecillas del reloj). Un esfuerzo en la fase de insertamiento es normal, indica que los raspadores pulirán de modo perfecto las paredes del contenedor eliminando el estrato de hielo que prolongaría el tiempo de producción.
PT	É necessário montar as lâminas raspadoras no lugar da forma mostrada logo abaixo. Depois será possível inserir o agitador no veio central do contentor para bloquear o mesmo depois com o puxador (observação: para aparafusar o puxador é necessário fazê-lo girar no sentido contrário aos ponteiros do relógio). Um esforço na fase de inserção é normal, indica que os raspadores limparão de modo perfeito as paredes do contentor eliminando periodicamente a camada de gelo que prolongaria o tempo de produção.

NL	De schraapbladen moeten in hun zittingen gemonteerd worden zoals in onderstaande afbeeldingen getoond. Nu kan het roerwerk op de centrale as van de cilinder gemonteerd worden, en met de knop worden vastgezet (let op: de knop moet tegen de klok in worden aangedraaid). Het is normaal dat bij montage weerstand wordt ondervonden, dit betekent dat de schrapers de wanden van de cilinder perfect schoon zullen houden en regelmatig de vrieslaag verwijderen waardoor de productietijden verlengd zouden worden.
----	---

IT	Una variazione di colore del raschiatore di fondo e' da considerarsi normale.
EN	It is normal that the bottom scraper changes in colour.
FR	Une altération de la couleur du racleur de fond est normale.
DE	Eine Verfärbung des Bodenschabers ist als normal zu betrachten.
ES	Una variación de color del raspador de fondo se tiene que considerar normal.
PT	Uma variação na cor do raspador de fundo deve ser considerada normal.
NL	Een kleurverandering van de bodemschraper van de modellen is normaal.

IT	ATTENZIONE Inserire la boccola facendo attenzione al pallino sull'agitatore questo deve essere posizionato nell'apertura della boccola
EN	ATTENTION Insert the bush on the bottom of the agitator as shown in the fixing point below (adding lubricant could be beneficial)
FR	ATTENTION Insérer la boîte en faisant attention à la boule sur l'agitateur. Celle-ci doit être positionnée dans l'ouverture de la boîte.
DE	ACHTUNG Bringen Sie die Büchse an. Beachten Sie dabei, dass die Kugel auf dem Rührwerk in der Öffnung der Büchse liegen muss.
ES	ATENCIÓN Insertar el casquillo. Asegúrase de que el pomo encima del agitador se encuentre en la abertura del casquillo.
PT	ATENÇÃO Colocar o casquilho. Assegurar-se de que a esfera do agitador posicione-se na abertura do casquilho.
NL	OPGELET Bij het aanbrengen van de bus moet het kogeltje op het roerwerk in de opening van de bus vallen.



R51 RT51 R52

IT	Questo agitatore deve essere utilizzato per mantecare	
EN	This agitator should be used for gelato process	
FR	Cet agitateur doit être utilisé pour creme glacee	
DE	Dieses Rührwerk ist für die Eis-Verarbeitungsphase zu verwenden	
ES	Este agitador tiene que ser utilizado para helado	
PT	Este agitador deve ser utilizado para gelado	

R151

IT	Questo agitatore deve essere utilizzato per mantecare	
EN	This agitator should be used for gelato process	
FF	Cet agitateur doit être utilisé pour creme glacee	
DE	Dieses Rührwerk ist für die Eis-Verarbeitungsphase zu verwenden	
ES	Este agitador tiene que ser utilizado para helado	
PT	Este agitador deve ser utilizado para gelado	

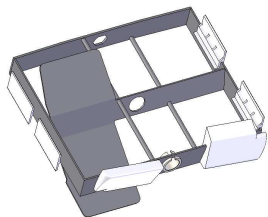
R51 RT51

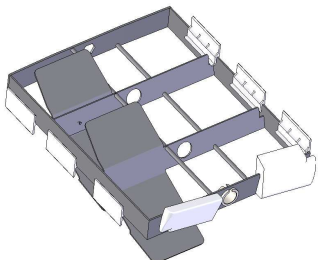
IT	Questo agitatore deve essere utilizzato per pastorizzare e cuocere	
EN	This agitator should be used for the pasteurizing and the cooking	
FR	Cet agitateur doit être utilisé pour pasteuriser et pour cuire	
DE	Dieses Rührwerk ist für die Pasteurisierung und das Kochen zu verwenden	
ES	Este agitador tiene que ser utilizado para pasteurizar y cocer.	
PT	Este agitador deve ser utilizado para pasteurizar e cozer.	

R151/R152/RT151		
IT	Questo agitatore deve essere utilizzato per pastorizzare e cuocere	
EN	This agitator should be used for the pasteurizing and the cooking	
FR	Cet agitateur doit être utilisé pour pasteuriser et pour cuire	
DE	Dieses Rührwerk ist für die Pasteurisierung und das Kochen zu verwenden	
ES	Este agitador tiene que ser utilizado para pasteurizar y cocer.	
PT	Este agitador deve ser utilizado para pasteurizar e cozer.	

IT	ATTENZIONE: per mezzo carico (3 litri minimo) smontare il raschiatori superiore
EN	ATTENTION: for half quantity (3 liters minimum) remove the upper scaper blade
FR	ATTENTION : pour demi chargement (3 litres minimum) enlever racleur supérieur
DE	ACHTUNG : für halb Menge (3 Liters minimum) entfernen die Obenschaber
ES	ATENCIÓN: para media carga (3 litros por lo menos) quitar lo rascadore superiore
PT	ATENÇÃO: para trabalhar meia carga (no mínimo 3 litros) desmontar o raspadore superiore
NL	OPGELET: voor een halve lading (minimaal 3 liter) de bovenste schraper demonteren

R4014 4021		
IT	Questo agitatore deve essere utilizzato per mantecare, pastorizzare e cuocere	
EN	This agitator should be used for gelato process, the pasteurizing and the cooking	
FR	Cet agitateur doit être utilisé pour creme glacee, pour pasteuriser et pour cuire	
DE	Dieses Rührwerk ist für die Eis-Verarbeitungsphase, Pasteurisierung und das Kochen zu verwenden	
ES	Este agitador tiene que ser utilizado para helado, para pasteurizar y cocer.	
PT	Este agitador deve ser utilizado para gelado, para pasteurizar e cozer.	

R400 P400		
IT	Questo agitatore deve essere utilizzato per pastorizzare e cuocere	
EN	This agitator should be used for the pasteurizing and the cooking	
FR	Cet agitateur doit être utilisé pour pasteuriser et pour cuire	
DE	Dieses Rührwerk ist für die Pasteurisierung und das Kochen zu verwenden	
ES	Este agitador tiene que ser utilizado para pasteurizar y cocer.	
PT	Este agitador deve ser utilizado para pasteurizar e cozer.	

R600 P600 T600		
IT	Questo agitatore deve essere utilizzato per pastorizzare e cuocere	
EN	This agitator should be used for the pasteurizing and the cooking	
FR	Cet agitateur doit être utilisé pour pasteuriser et pour cuire	
DE	Dieses Rührwerk ist für die Pasteurisierung und das Kochen zu verwenden	
ES	Este agitador tiene que ser utilizado para pasteurizar y cocer.	
PT	Este agitador deve ser utilizado para pasteurizar e cozer.	

IT	ATTENZIONE: per mezzo carico (20 litri minimo) smontare I raschiatori superiori (2 X P400 R400) (4 X P600 R600) (5 X R4014 R4021)
EN	ATTENTION: for half quantity (20 liters minimum) remove the upper scaper blades (2 X P400 R400) (4 X P600 R600) (5 X R4014 R4021)
FR	ATTENTION : pour demi chargement (20 litres minimum) enlever racleurs supérieurs (2 X P400 R400) (4 X P600 R600) (5 X R4014 R4021)
DE	ACHTUNG : für halb Menge (20 Liters minimum) entfernen die Obenschaber (2 X P400 R400) (4 X P600 R600) (5 X R4014 R4021)
ES	ATENCIÓN: para media carga (20 litros por lo menos) quitar los rascadores superiores (2 X P400 R400) (4 X P600 R600) (5 X R4014 R4021)
PT	ATENÇÃO: para trabalhar meia carga (no mínimo 20 litros) desmontar os raspadores superiores (2 X P400 R400) (4 X P600 R600) (5 X R4014 R4021)
NL	OPGELET: voor een halve lading (minimaal 20 liter) de bovenste schrapers demonteren (2 X P400 R400) (4 X P600 R600) (5 X R4014 R4021)

23	FUNZIONAMENTO
	OPERATION
	FONCTIONNEMENT
	BETRIEB
	FUNCIONAMIENTO
	FUNCIONAMENTO
IT	Prima di iniziare ogni ciclo di produzione controllare sempre che il rubinetto di scarico sia perfettamente chiuso.
EN	Before starting the production cycle make sure that the drain tap is closed.
FR	Avant de commencer tout cycle de production contrôler que le robinet de vidange soit parfaitement fermé.
DE	Vor jedem Produktionszyklus kontrollieren, dass der Ablaufhahn geschlossen ist.
ES	Antes de empezar cada ciclo de producción siempre verificar que el grifo sea cerrado de modo perfecto.
PT	Antes de começar cada ciclo de produção assegurar-se sempre que a torneira de descarga esteja perfeitamente fechada.
NL	Controleer voor elke productiecyclus of de afvoerkraan goed gesloten is.
IT	A questo punto, tutto è pronto per la messa in marcia.
EN	At this point, the machine is ready to start working.
FR	Maintenant, tout est prêt pour la mise en marche.
DE	Die Maschine ist nun startbereit.
ES	Ahora es pronto para ser empleado.
PT	Depois disto tudo estará pronto para começar o trabalho.
NL	Nu is de machine startklaar.
24	MANTECAZIONE / RAFFREDAMENTO
	BATCH FREEZING / COOLING
	SANGLAGE / REFROIDISSEMENT
	GEFRIEREN / KÜHLUNG
	MANTECACIÓN / ENFRIAMIENTO
	BATER AS NATAS/ ARREFECER
	BEREIDING / KOELING
IT	Attenzione: il modello RT151/R152/R400/R600/ non può fare gelato
EN	Warning the model RT151/ R152/R400/R600 cannot make ice cream
FR	Attention: le modèle RT151/ R152/R400/R600 ne peut pas faire de la crème glacée
DE	Achtung: Das Modell RT151/ R152/R400/R600 kann nicht machen Eis
ES	Advertencia: el modelo RT151/ R152/R400/R600 no puede hacer el helado
PT	O modelo RT151/ R152/R400/R600 não pode fazer sorvete-gelado
NL	Warning the model RT151/ R152/ R400/R600 cannot make ice cream
IT	La fase di mantecazione/raffreddamento richiede che l' agitatore sia dotato dei raschiatori in plastica. Occorre quindi inserire prima quelli orizzontali e successivamente quelli laterali.
EN	During the batch freezing/cooling cycle it is necessary to equip the agitator with plastic scrapers. Insert first the horizontal scrapers and then the side scrapers.
FR	Pendant la phase de malaxage/refroidissement il faut employer l'agitateur doté de outils pour racler en plastique. Il faut donc insérer d'abord les racleurs horizontaux et dans un second temps ceux latéraux.
DE	Für den Gefrieren-Kühlungszyklus muss das Rührwerk mit Plastikschabern ausgestattet werden. Erst die horizontalen und dann die seitlichen Schaber einsetzen.
ES	La fase de mantecación/enfriamiento requiere que el agitador esté equipado con rasquetas de plástico. Por tanto, hay que instalar primero las horizontales y luego las laterales.
PT	Para a fase de bater as natas/arrefecer é imprescindível que o agitador contenha raspadores de plástico: Em seguida será necessário montar primeiro os horizontais e depois os laterais.
NL	In de meng- en koelfase moet het roerwerk van de plastic schrapers voorzien zijn. Eerst moeten dus de horizontale en daarna de verticale schrapers worden aangebracht.
IT	La macchina ha la possibilità di mantecare/raffreddare il gelato o le miscele in 3 modalità: a temperatura, a tempo, o rilevando la densità. Nel caso si preferisce lavorare con il rilevamento della densità impostare un tempo di mantecazione molto lungo in modo tale che il gelato sia pronto prima che sia scaduto il tempo altrimenti allo scadere del tempo il compressore frigorifero si ferma al contrario se si vuole lavorare a tempo impostare una densità molto alta.
EN	The machine can batch/cool the ice-cream or the mixes in three different ways, either by imposing the temperature, the time or by imposing the density. If you want to detect the density, impose a very long whipping-cycle-time, so that the ice-cream will be finished before the time runs out. Otherwise the fridge compressor stops as soon as the time has run out. If instead you want to detect the time of the freezing cycle, impose a very high density.
FR	La machine peut travailler le mélange de trois manières différentes, c'est-à-dire en fonction de la température, de la durée du cycle ou en fonction de la densité. Pour travailler en relevant la densité, imposer un temps de cycle très long afin que la glace soit prête avant que le cycle termine. Autrement à la fin du cycle le compresseur frigo se arrête. Pour relever, au contraire, la durée du cycle, imposer une densité très haute.
DE	Es gibt drei mögliche Verarbeitungsphasen der Maschine, entweder zur Erfassung der Temperatur, oder zur Erfassung der Zeit, oder zur Erfassung der Konsistenz. Um die Konsistenz zu messen, legen Sie eine sehr lange Verarbeitungszeit fest, damit das Eis fertig ist, bevor der

	Zyklus abläuft, da sich bei Ablauf des Zyklusses der Kompressor ausschaltet. Um hingegen die Dauer zu bestimmen, legen Sie eine sehr hohe Konsistenz fest.
ES	La máquina tiene la posibilidad de mantecar/enfriar el helado o las mezclas en tres modalidades: por temperatura, por tiempo o por grado de densidad. En el caso de que se desee trabajar con el grado de densidad, programe un tiempo de mantecación muy largo para que el helado esté preparado antes de que termine el tiempo, en caso contrario cuando se termine el tiempo, el compresor frigorífico se parará. Por otra parte, si se desea trabajar por tiempo hay que programar una densidad muy alta.
PT	A máquina oferece três modos diferentes de bater as natas/arrefecer o gelado ou a mistura: a temperatura, por tempo, ou por grau de densidade. Para a terceira opção, configurar um ciclo para bater as natas muito longo para o gelado estar pronto antes do ciclo terminar, porque o compressor desliga-se quando o ciclo terminar; ou se desejar trabalhar por tempo configurar uma densidade muito alta.
NL	De machine heeft 3 systemen om het ijs of de mixen te bereiden / te koelen: op temperatuur, op tijd, of door meten van de consistentie. Om op basis van de consistentie te werken, moet u een zeer lange bereidingstijd instellen zodat het ijs klaar is voordat de tijd verstreken is anders stopt de koelcompressor bij verstrijken van de tijd. Als u op tijdbasis wilt werken moet u een zeer hoge waarde voor de dikte instellen.

IT	1) Versare la miscela nella vasca. 2) premere . Selezionare il programma desiderato utilizzando  . 3) Tenere premuto il tasto  per 3 secondi.
EN	1) Pour the mix in the tank. 2) Push ; select the desired programme using  . 3) Press it  for 3 seconds.
FR	1) Verser le mélange dans la cuve 2) Appuyer ; choisir le programme désiré en utilisant  . 3) Appuyez sur  pendant 3 secondes.
DE	1) Den Mix in die Wanne geben. 2)  drücken Das gewünschte programm mit   wählen. 3) Drücken Sie 3 Sekunden lang auf .
ES	1) Vierta la mezcla en el recipiente. 2) Presione  Escoja el programa que desee utilizando  . 3) Presione durante tres segundos .
PT	1) Verta a mistura no recipiente. 2) Carregue . Escolha o programa que desejar utilizando  . 3) Carregue por 3 segundos .

25	INTERVENTI MANUALI SUI PROGRAMMI DI MANTECAZIONE IN CORSO
	MANUAL CHANGES ON THE WORKING BATCH FREEZING PROGRAMS
	CHANGEMENTS MANUELS SUR LES PROGRAMMES DE SANGPAGE EN COURS
	MANUELLE VERÄNDERUNGEN IM LAUFE DER VERARBEITUNGSPROGRAMME
	INTERVENCIONES MANUALES EN LOS PROGRAMAS DE MANTECACIÓN EN CURSO
	INTERVENÇÕES MANUAIS NOS PROGRAMAS PARA BATER AS NATA EM CURSO
	HANDMATIGE WIJZIGINGEN TIJDENS BEREIDINGSPROGRAMMA'S

VARIAZIONE VELOCITA' AGITATORE (F)	IT	Con il programma in corso, se si vuol variare la velocità dell'agitatore manualmente, premere 2 volte  ed aumentare o diminuire con  ; per ritornare alla velocità programmata, premere 2 volte .
CHANGE OF THE AGITATOR'S SPEED (F)	EN	If you want to change the agitator's speed manually when the program is working, press twice  then increase or decrease with  ; to come back to the set speed press twice .

CHANGEMENT DE LA VITESSE DE L'AGITATEUR (F)	FR	Si vous souhaitez changer manuellement la vitesse de l'agitateur quand le programme est en cours, appuyez deux fois sur  augmentez ou diminuez avec   ; si vous souhaitez retourner à la vitesse programmée, appuyez deux fois sur 
VERÄNDERUNG DER GESCHWINDIGKEIT DES RÜHRWERKS (F)	DE	Wenn Sie im Laufe des Programms die Geschwindigkeit des Rührwerks manuell verändern wollen, drücken Sie zweimal auf  dann wählen Sie mit   ; Wenn Sie zurück zur programmierten Geschwindigkeit wollen, drücken Sie zweimal auf 
VARIACIÓN VELOCIDAD AGITADOR (F)	ES	Con el programa en curso, si se desea variar la velocidad del agitador manualmente, presione 2 veces  y aumente o disminuya con   ; para volver a la velocidad programada, presione 2 veces 
MODIFICAÇÃO VELOCIDADE AGITATOR (F)	PT	Com o programa em curso, se quer modificar a velocidade do agitador manualmente, premir 2 vezes  e aumentar ou diminuir com   ; para retomar a velocidade programada premir 2 vezes 
VARIAZIONE DENSITA' (MANTECAZIONE A DENSITA') (H)	IT	Con il programma in corso, se si vuol variare densità del gelato manualmente, premere 2 volte  ed aumentare o diminuire con   ; per ritornare alla densità programmata, premere 2 volte 
DENSITY CHANGE (DENSITY BATCH FREEZING) (H)	EN	If you want to change manually the batch freezing of the ice cream while the program is working, press twice  then increase or decrease with   ; to come back to the set density press twice 
MODIFICATION DE LA DENSITÉ (SANGPAGE À DENSITÉ) (H)	FR	Si vous souhaitez changer manuellement la densité de la crème glacée quand le programme est en cours, appuyez deux fois sur  augmentez ou diminuez avec   ; si vous souhaitez retourner à la densité programmée, appuyez deux fois sur 
VERÄNDERUNG DER DICHT (DICHT VERARBEITUNG) (H)	DE	Wenn Sie im Laufe des Programms die Dichte des Eis manuell verändern wollen, drücken Sie zweimal auf  dann wählen Sie mit   ; Wenn Sie zurück zur programmierten Dichte wollen, drücken Sie zweimal auf 
VARIACIÓN DENSIDAD (MANTECACIÓN POR DENSIDAD) (H)	ES	Con el programa en curso, si se desea variar la densidad del helado manualmente, presione 2 veces  y aumente o disminuya con   ; para volver a la densidad programada, presione 2 veces 
MODIFICAÇÃO DENSIDADE' (PRODUÇÃO A DENSIDADE) (H)	PT	Com o programa em curso, podemos modificar a densidade do gelado manualmente, premir 2 vezes  e aumentar ou diminuir com   ; para retomar a densidade programada, premir 2 vezes 

VARIAZIONE TEMPO (MANTECAZIONE A TEMPO)	IT	Con il programma in corso, se si vuol variare il tempo manualmente, premere  , selezionare con   ed aumentare o diminuire con  
TIME CHANGE (TIME BATCH FREEZING)	EN	If you want to change manually the time while the program is working, press  , select with   then increase or decrease with  
CHANGEMENT DU TEMPS (SANGPAGE À TEMPS)	FR	Si vous souhaitez changer manuellement le temps quand le programme est en cours, appuyez sur  , sélectionnez avec   augmentez ou diminuez avec  
ZEITVERÄNDERUNG (ZEITVERARBEITUNG)	DE	Wenn Sie im Laufe des Programms die Zeit manuell verändern wollen, drücken Sie auf  , dann wählen Sie mit   und erhöhen oder reduzieren mit  
VARIACIÓN TIEMPO (MANTECACIÓN POR TIEMPO)	ES	Con el programa en curso, si se desea variar el tiempo manualmente, presione  , seleccione con   y aumente o disminuya con  
VARIAZIONE TEMPO (PRODUÇÃO GELATO A TEMPO)	PT	Com o programa em curso, se queremos modificar o tempo manualmente, premir  , selecionar com   e aumentar ou diminuir com  

VARIAZIONE TEMPERATURA (MANTECAZIONE A TEMPERATURA)	IT	Con il programma in corso, se si vuol variare la temperatura manualmente, premere  , selezionare con   ed aumentare o diminuire con  
TEMPERATURE'S CHANGE (TEMPERATURE BATCH FREEZING)	EN	If you want to change manually the temperature while the program is working, press  , select with   then increase or decrease with  
CHANGEMENT TEMPÉRATURE (SANGPAGE À TEMPÉRATURE)	FR	Si vous souhaitez changer manuellement la température quand le programme est en cours, appuyez sur  , sélectionnez avec   augmentez ou diminuez avec  

TEMPERATURVERÄNDERUNG (TEMPERATURVERARBEITUNG)	DE	Wenn Sie im Laufe des Programms die Temperatur manuell verändern wollen, drücken Sie auf  , dann wählen Sie mit   und erhöhen oder reduzieren mit  
VARIACIÓN TEMPERATURA (MANTECACIÓN POR TEMPERATURA)	ES	Con el programa en curso, si se desea variar la temperatura manualmente, presione  , seleccione con   y aumente o disminuya con  
VARIAÇÃO TEMPERATURA (PRODUÇÃO À TEMPERATURA)	PT	Com o programa em curso, se queremos modificar a temperatura manualmente, premir  , selecionar com   e aumentar ou diminuir com  

IT	Durante la fase di estrazione del gelato aumentare gradualmente i giri dell'agitatore.
EN	While extracting the ice-cream, slowly increase the number of rpm of the agitator.
FR	Pendant la phase d'extraction de la glace, augmenter graduellement la vitesse de l'agitateur.
DE	Während der Phase der Eisausgabe, langsam die Drehzahl des Rührwerks erhöhen.
ES	Durante la fase de extracción del helado aumentar gradualmente las revoluciones del agitador.
PT	Durante a fase de extracção do gelado aumentar gradualmente as rotações do agitador.
NL	Tijdens de uitdraaifase van het ijs, het toerental van het roerwerk geleidelijk opvoeren.

IT	Per aprire il rubinetto ricordatevi di svitare leggermente il pomello.
EN	To open the tap, remember to slightly unscrew the knob.
FR	Pour ouvrir le robinet, dévisser légèrement la poignée.
DE	Um den Hahn zu öffnen, den Kugelgriff etwas aufschrauben.
ES	Para abrir el grifo acuérdesese de aflojar un poco la manilla.
PT	Para abrir a torneira lembrar-se de soltar um pouco o puxador.
NL	Om de kraan te openen moet de knop iets worden losgedraaid.

IT	La macchina è dotata di allarme acustico che si attiva quando la densità, il tempo o la temperatura del gelato raggiunge il livello impostato
EN	An alarm signals sounds informs you that the desired consistency, time or temperature of the ice-cream has been reached.
FR	Une alarme sonore se déclenche quand la valeur de densité, du temps ou de la température est atteinte.
DE	Wenn die eingegebene Eiskonsistenz, die Zeit oder die Temperatur erreicht werden, ertönt ein Geräuschsignal.
ES	La máquina está equipada con una alarma acústica que se activa cuando la densidad, el tiempo o la temperatura del helado alcanzan el nivel programado.
PT	A máquina está equipada com um alarme acústico que toca quando a densidade, o tempo ou a temperatura do gelado chegar ao nível configurado..
NL	De machine is voorzien van een geluidsignaal dat geactiveerd wordt wanneer de consistentie, tijd of temperatuur van het ijs de ingestelde waarde bereikt.

26	CONTROLLO DI DENSITA'
	CONSISTENCY CONTROL
	CONTRÔLE DE DENSITÉ
	KONSISTENZKONTROLLE
	CONTROL DE LA DENSIDAD
	CONTROLO DE DENSIDADE
IT	Il gelato artigianale essendo una miscela di più componenti (latte, zucchero, grassi ecc.) bilanciati in quantità differenti a seconda della zona geografica, del gusto che si vuole ottenere e dell'utilizzo finale del gelato (semifreddo, torta, granita ecc), non ha sempre lo stesso comportamento sia come temperatura che come densità. Per questo motivo è stato messo a punto un sistema che rileva la reale densità del gelato, attraverso il controllo di un parametro che <u>non varia mai</u> a seconda del variare delle condizioni esterne (variazione della temperatura ambiente o variazione della tensione/frequenza di alimentazione). Per poter individuare la densità desiderata è bene seguire questa procedura: Dopo aver inserito la miscela ed acceso la macchina, regolare la velocità fra F64 e F120 tenendo presente che ad una velocità maggiore corrisponde un aumento di overrun cioè la quantità di aria incorporata dal gelato. Di seguito impostare un valore di densità H compreso fra H65 e H100 (per il gelato); e' necessario anche tenere presente che questo valore e' legato alla quantità di miscela inserita. All'aumentare della miscela aumentare il valore H Dopo aver inserito la miscela ed acceso la macchina, regolare la velocità fra F64 e F120 e posizionarsi ad un valore di densità (H) pari a H65 (in generale il campo da H65 a H100 comprende la maggior parte delle ricette per gelato) e attendere che il gelato si formi; quando il gelato è quasi pronto (la prima volta per poter giudicare quando e' quasi pronto e' necessario prelevare il gelato dal rubinetto) diminuire di una unità la densità e attendere 5 secondi, continuare a diminuire la densità di una unità per volta fino a quando non si spegne il compressore (la macchina conserverà questa densità accendendo e spegnendo il compressore). A questo punto riportare il numero selezionato sulla ricetta in modo tale che per il futuro ogni volta che si mancherà quella ricetta ci si ricorderà a che valore va' impostata la densità.
EN	Being a mixture of several components (milk, sugar, fats, etc.) balanced in different amounts, handcrafted ice cream does not always have the same temperature and density characteristics which depend on geographical region, the taste one wants to achieve and the final use of the ice cream (desserts, cakes, slush, etc.). For this reason we have fine tuned a system which reads the actual density of the ice cream, by controlling of a parameter that <u>never varies</u> according to external conditions (variation of ambient temperature or variation of the voltage/frequency of the electrical current). To be able to identify the desired density we recommend the following procedure: When the mix is in the machine and the machine is running, regulate the speed between F64 and F120. Remember that a higher speed corresponds to a higher overrun, that is the quantity of air in the ice-cream. Then impose a consistency-value H between H65 and H100 (for the ice-cream). Remember also that this value depends on the quantity of mix in the machine. A larger quantity needs a higher value H. When the mix is in the machine and the machine is running, regulate the speed between F64 and 120 and the density (H) at H65 (in general, most of the ice-cream receipts acquire the values between H65 and H100). Wait for the ice cream to form; when the ice cream is almost ready (to judge for the first time whether the ice cream is ready it is necessary to take out the ice cream from the drain tap) reduce the density setting by 1 unit and wait 5 seconds. Continue reducing the density by one unit each time until the compressor turns off (the machine will maintain this density by alternately turning the compressor on and off). At this point, record the number selected in the recipe so that in the future, each time a batch of that recipe is made, one will remember which density setting to use.
FR	La glace artisanale étant un mélange de plusieurs composants (lait, sucre, graisses, etc...) équilibrés en quantité différents selon la zone géographique, le goût qu'on veut obtenir et l'utilisation final (desserts, gâteaux, granita etc), n'a pas toujours le même comportement soit comme température qui comme densité. Pour cette raison a été mise à point un système qui remarque la réelle densité de la glace, par le contrôle d'un paramètre qui <u>ne change jamais</u> selon des conditions externes (variation de la température ambiante ou variation de la voltage/fréquence du courant électrique). Pour pouvoir identifier la densité désirée nous recommandons le procédé suivant: versé le mélange dans la cuve; Après avoir insert le mélange dans la machine et la machine part, régler la vitesse entre F64 et F120. Une majeure vitesse correspond à un majeur overrun, c'est-à-dire la quantité d'air dans la glace. En suite imposer la valeur de densité H entre H65 et H100 (pour la glace). N'oublier pas que cette chaleur est liée à la quantité de mélange dans la machine. Si vous augmentez la quantité, il faut augmenter aussi la valeur H. Après avoir insert le mélange dans la machine et la machine part, régler la vitesse entre F64 et F120 et imposer une valeur de densité (H) de H65 (en general, pour la plupart de recettes de glace il faut une valeur de H65 et H100) et attendre que la glace se forme; lorsque la glace est presque prête (il est nécessaire de la juger pour la première fois; prélever un petite quantité de crème glacée du robinet) diminuer d'une unité la densité et attendre 5 secondes. Continuez de réduire la densité par une unité chaque fois jusqu'au compresseur s'éteint (la machine maintiendra cette densité en tournant alternativement le compresseur marche-arrêt). En ce moment, enregistrez le nombre choisi dans la recette de façon qu'à l'avenir, pour cette recette on rappellera le valeur de densité à employer.
DE	Hausgemachtes Speiseeis besteht aus mehreren Inhaltsstoffen (Milch, Zucker, Fette usw.). Deren Anteil hängt jeweils von der geographischen Lage, dem gewünschten Geschmack und der Verwendung des Eises ab (als Softeis, Torte, Granita etc.). Das Eis hat nicht immer die gleiche Konsistenz und Temperatur. Deshalb wurde ein System entwickelt, das die tatsächliche Konsistenz des Eises bestimmt, und zwar durch die Regulierung eines Parameters das sich auch bei verschiedenen äußeren Umständen (Raumtemperaturschwankungen oder Variationen des Drucks oder der Stromspannung) <u>nie verändert</u>. Um die gewünschte Konsistenz zu erhalten, gehen Sie folgendermaßen vor: Nachdem Sie den Mix eingegeben haben und die Maschine angeschaltet haben, regulieren Sie die Geschwindigkeit F64 und F120. Denken Sie daran, dass einer höheren Geschwindigkeit ein höherer Overrun, d.h. ein höherer Wasseranteil im Eis, entspricht. Geben Sie dann einen Konsistenzwert H zwischen H65 und H100 (für das Eis) ein. Denken Sie auch hier daran, dass dieser Wert mit der Menge des Mixes zusammenhängt. Bei einer größeren Menge muss auch der Wert H steigen. Nachdem Sie den Mix eingegeben haben und die Maschine angeschaltet haben, stellen Sie die Geschwindigkeit auf F64 und F120 und den Konsistenzwert (H) auf H65 (generell benötigen die meisten Eisrezepte einen Wert zwischen H65 und H100). Warten Sie, bis das Eis sich bildet; wenn es fast fertig ist (um beim ersten Mal feststellen zu können, wann das Eis fast fertig ist, muss das Eis aus dem Hahn entnommen werden), verringern Sie den Konsistenzwert um eine Einheit und warten Sie 5 Sekunden; verringern Sie den Konsistenzwert weiterhin um jeweils eine Einheit bis sich der Kompressor ausschaltet (die Maschine hält diese Konsistenz dadurch, dass der Kompressor sich an- und ausschaltet). Stellen Sie jetzt den im Rezept angegebenen Wert ein, so dass in Zukunft bei jedem Gebrauch desselben Rezeptes an den einzugebenden Konsistenzwert erinnert wird.

ES	El helado artesanal es una mezcla de varios componentes (leche, azúcar, grasas, etc.) balanceados en cantidades diferentes según la zona geográfica, el gusto que se desea obtener y el uso final del helado (postres semifríos, tortas, granizados, etc.), no tiene el mismo comportamiento tanto de temperatura como de densidad. Por esta razón se ha puesto a punto un sistema que encuentra la real densidad del helado por medio del control de un parámetro que <u>no varía nunca</u> aunque varíen de las condiciones exteriores (variación de la temperatura ambiente o variación del voltaje / frecuencia de la alimentación eléctrica). Para poder identificar la densidad deseada se aconseja seguir este procedimiento: Después de haber introducido la mezcla y encendido la máquina, hay que regular la velocidad F64 y F120 teniendo en cuenta que a una mayor velocidad le corresponde un contenido de aire (overrun), es decir, la cantidad de aire incorporada en el helado. Introduzca un valor de densidad H que varíe entre H65 y H100 (para el helado). También tenga en cuenta que este valor está relacionado con la cantidad de la mezcla utilizada. Al aumentar la mezcla, aumenta también el valor H. Después de haber introducido la mezcla y encendido la máquina, hay que regular la velocidad en F64 y F120 y colocarse en un valor de densidad (H) igual a H65 (en general el campo de H65 y H100 incluye la mayor parte de las recetas para helado) y esperar a que el helado se forme; cuando el helado esté casi listo (la primera vez para poder juzgar cuando está casi listo hay que retirar el helado del grifo) disminuir en una unidad la densidad y esperar 5 segundos, seguir disminuyendo la densidad de una unidad cada vez hasta que no se apague el compresor (la máquina conservará esta densidad encendiendo y apagando el compresor). A continuación hay que indicar el número seleccionado en la receta de forma que para el futuro cada vez que se mantenga esa receta uno se acuerde del valor con el que hay que programar la densidad.
PT	O gelado artesanal é uma mistura de vários componentes (leite, açúcar, gorduras etc.) equilibrados em quantidades diferentes conforme a zona geográfica, o sabor que se desejar obter e o uso final do gelado (sobremesas semifrias, tortas, granizados etc.), não tem o mesmo comportamento quer com a temperatura quer com a densidade. Por esta razão implementou-se um sistema que encontra a densidade verdadeira do gelado, com o controlo de um parâmetro que <u>nunca varia</u> com o variar das condições externas (variação da temperatura ou da tensão / frequência da alimentação eléctrica). Para poder identificar a densidade desejada é melhor seguir este procedimento: Depois de ter deitado a mistura e ligado a máquina, é necessário regular a velocidade entre F64 e F120. Ter em conta que uma velocidade maior corresponde a um aumento do <i>overrun</i>, ou seja, a percentagem elevada de água no gelado. Programar um valor de densidade H entre H65 e H100 (para gelado). Ter também em conta que este valor está relacionado com a quantidade da mistura que se deitou. Ao aumentar a quantidade aumenta também o valor H, quando o gelado estiver quase pronto (para poder comprovar pela primeira vez que está quase pronto, é necessário retirá-lo pela torneira) diminuir de uma unidade a densidade e aguardar 5 segundos. Continuar a diminuir a densidade de uma unidade até o compresor se desligar (a máquina manterá esta densidade ligando e desligando o compresor). Neste ponto escrever o número seleccionado na receita de forma, no futuro, cada vez que se for bater as claras para esta receita recordar o valor para configurar a densidade.
NL	Ambachtelijk ijs is een uitgebalanceerde samenstelling van meerdere componenten (melk, suiker, vetten enz.) in verschillende hoeveelheden afhankelijk van het geografische gebied, de gewenste smaak en de gebruiksbestemming van het ijs (semifreddo, taart, granita enz.), en gedraagt zich daardoor wat temperatuur en consistentie betreft niet altijd op dezelfde manier. Daarom werd er een systeem ontwikkeld om de werkelijke consistentie van het ijs vast te stellen, via controle van een parameter die <u>nooit verandert</u> bij wisselende externe omstandigheden (verandering van de omgevingstemperatuur of van de voedingsspanning/frequentie). De gewenste consistentie kan volgens onderstaande procedure worden bepaald: Na vullen en inschakelen van de machine, de snelheid instellen tussen F64 en F120. Houd er rekening mee dat een hogere snelheid overeenkomt met een hogere overrun, d.w.z. de hoeveelheid lucht in het ijs. Stel vervolgens de dikte H in tussen H65 en H100 (voor ijs); denk er ook aan dat deze waarde afhankelijk is van de hoeveelheid ijsmix in de machine. Bij een grotere hoeveelheid moet een hogere H-waarde worden ingesteld. Na vullen en inschakelen van de machine, de snelheid instellen tussen F64 en F120 en naar de dikte H (van H65) gaan (over het algemeen omvat het bereik van H65 tot H100 de meeste ijsrecepten) en wachten tot het ijs consistentie krijgt; wanneer het ijs bijna klaar is (controleer dit de eerste keer door ijs via de kraan af te tappen) de dikte met één eenheid verminderen en 5 seconden wachten, de dikte H met één eenheid tegelijk blijven verminderen tot de compressor uitschakelt (de machine houdt deze dikte aan door in- en uitschakelen van de compressor). Nu het geselecteerde nummer in het recept opslaan zodat u in het vervolg elke keer dat dit recept wordt bereid, weet op welke waarde de dikte moet worden ingesteld.

27	PASTORIZAZIONE
	PASTEURIZING
	PASTEURISATION
	PASTEURISIERUNG
	PASTEURIZACIÓN
	PASTEURIZAÇÃO
IT	Analizziamo ora le operazioni necessarie per pastorizzare una miscela (Max 5 lt R51, RT51 R52; Max 15 lt RT151 R151MED-MAX-R152); (Max 40 lt R4014 R4021 R400), (Max 58 lt R600)
EN	There follows an explanation of the steps to be taken to pasteurize a (Max 5 lt R51, RT51 R52; Max 15 lt RT151 R151MED-MAX-R152); (Max 40 lt R4014 R4021 R400), (Max 58 lt R600)
FR	Analysons maintenant les opérations nécessaires pour pasteuriser un mélange (Max 5 lt R51, RT51 R52; Max 15 lt RT151 R151MED-MAX-R152); (Max 40 lt R4014 R4021 R400), (Max 58 lt R600)
DE	Es folgt eine Erläuterung der nötigen Schritte zur Pasteurisierung eines Mixes (Max 5 lt R51, RT51 R52; Max 15 lt RT151 R151MED-MAX-R152); (Max 40 lt R4014 R4021 R400), (Max 58 lt R600)
ES	A continuación analizamos las operaciones necesarias para pasteurizar una mezcla (Max 5 lt R51, RT51 R52; Max 15 lt RT151 R151MED-MAX-R152); (Max 40 lt R4014 R4021 R400), (Max 58 lt R600)
PT	Agora analisamos as operações necessárias para pasteurizar uma mistura (Max 5 lt R51, RT51 R52; Max 15 lt RT151 R151MED-MAX-R152); (Max 40 lt R4014 R4021 R400), (Max 58 lt R600)

IT	La fase di pastorizzazione richiede l'utilizzo dell'agitatore con i raschiatori in plastica
EN	Pasteurizing requires the use of a stirrer with the plastic scrapers
FR	La phase de pasteurisation requiert l'emploi de l'agitateur avec les outils pour racler en plastique
DE	Während der Pasteurisierungsphase muss das Rührwerk mit den Plastikschabern benutzt werden.
ES	La fase de pasteurización exige la utilización del agitador con los raspadores de plástico
PT	A fase de pasteurização exige a utilização do agitador com os raspadores de plástico

IT	ATTENZIONE Durante la fase di pastorizzazione e' necessario impostare il valore di densità al massimo
EN	ATTENTION During pasteurizing , the consistency value must be at its maximum.
FR	ATTENTION Pendant la phase de pasteurisation il faut imposer la valeur de densité au maximum.
DE	ACHTUNG Während der Pasteurisierungsphase muss der Konsistenzwert auf den Maximalwert eingestellt werden.
ES	ATENCIÓN Durante la fase de pasteurización hay que programar el valor de densidad al máximo
PT	ATENÇÃO É preciso subir ao máximo o valor de densidade durante a fase de pasteurização

IT	1) Versare la miscela nella vasca. E' importante non accendere la macchina con il serbatoio vuoto. 2) premere . Selezionare il programma di pastorizzazione desiderato utilizzando   3)Premere il tasto  per 3 secondi. A questo punto inizia la fase di pastorizzazione che prevede il riscaldamento fino alla temperatura voluta, la sosta prevista e il successivo raffreddamento fino alla temperatura di 4 °C. Durante tutta la fase di pastorizzazione il display indicherà la temperatura della miscela e la velocità dell'agitatore. 4)Terminato l'intero ciclo la suoneria avvertirà che il processo è terminato. Inizia allora la fase di maturazione che mantiene la miscela alla temperatura costante di 4 ° C.
EN	1) Pour the mix in the tank. It is important not to turn the machine on when the tank is empty. 2) Push ;select the desired pasteurization programme using   3)Push  for 3 seconds.This will start the pasteurising, which includes heating to the desired temperature, stopping as programmed and subsequent cooling to 4° C. During pasteurising the temperature of the mix and the speed of the stirrer will appear on the display. 4) Once the whole cycle is over, a sound signal will inform you that the process has finished. The next stage is maturing, in which the mix is maintained at a constant temperature of 4°C.
FR	1) Verser le mélange dans la cuve Il est très important de ne pas allumer la machine si le réservoir est vide. 2) Appuyer ; choisir le programme de pasteurisation désiré en utilisant   3)Appuyer sur la touche  pour 3 secondes. Maintenant la phase de pasteurisation commence; elle prévoit le réchauffement jusqu'à la température désirée, l'arrêt prévu et le refroidissement successif jusqu'à la température de 4°C. Pendant toute la phase de pasteurisation, le display indiquera la température du mélange et la vitesse de l'agitateur; 4)Une fois terminé tout le cycle, la sonnerie vous avisera que le processus est terminé. La phase de mûrissement commence ; elle maintiendra le mélange à une température constante de 4°C.
DE	1) Den Mix in die Wanne geben. Achtung: Die Maschine nie mit leerem Behälter einschalten. 2)  drücken Das gewünschte Pasteurisierungsprogramm mit   wählen. 3) Drücken Sie 3 Sekunden lang auf . Nun beginnt die Pasteurisierungsphase, die die Erhitzung auf die gewünschte Temperatur, die gespeicherte Endzeit und die anschließende Kühlung auf 4°C beinhaltet Während der Pasteurisierungsphase zeigt der Display immer die Temperatur des Mixes an, so wie die Geschwindigkeit des Rührwerks. 4) Am Ende des Zyklusses ertönt ein Geräuschsignal. Nun beginnt die Reifephase, in der die Temperatur des Mixes durchgehend auf 4°C gehalten wird.
ES	1) Vierta la mezcla en el recipiente. Es imprescindible que la máquina no se encienda cuando el tanque esté vacío. 2)Presione . Escoja el programa de pasteurización que desee utilizando   3)Presione . En ese momento comienza la fase de pasteurización, la cual requiere un calentamiento hasta llegar a la temperatura necesaria, una parada y un enfriamiento sucesivo hasta que llegue a 4 °C. Durante toda la fase de pasteurización la pantalla mostrará la temperatura de la mezcla y la velocidad del agitador. 4)Una vez que el ciclo haya terminado por completo, el timbre indicará el final del proceso. Inicia entonces la fase de maduración, manteniendo la mezcla a una temperatura constante de 4 ° C.

PT	1) Verta a mistura no recipiente. É imprescindível que a máquina não se ligue quando o tanque estiver vazio.
	
	2) Carregue  . Escolha o programa de pasteurização que desejar utilizando 
	3) Pressionar ligeiramente 3 segundos  Nesse momento começa a fase de pasteurização, a qual requer um aquecimento até chegar à temperatura necessária, uma paragem e um arrefecimento sucessivo até chegar aos 4 °C. Durante toda a fase de pasteurização o ecrã mostrará a temperatura da mistura e da velocidade do agitador. 4) Uma vez o ciclo terminado por completo, o sinal sonoro indicará o final do processo. Inicia-se então a fase de amadurecimento, mantendo a mistura a uma temperatura constante de 4 ° C.

28	CREMA PASTICCERA
	CUSTARD CREAM
	CREME PATISSIERE
	KONFITOREI CREME
	CREMA PASTELERA
	CREME PASTELARIA

Max 5 lt R51, RT51, R52

Max 15 lt, RT151 R151MED-MAX-R152

Max 40 lt R4014 R4021 R400

Max 58 lt R600

IT	La CREMA PASTICCERA richiede l'utilizzo dell'agitatore con i raschiatori in plastica
EN	CUSTARD CREAM requires the use of a stirrer with the plastic scrapers
FR	La CREME PATISSIERE requiert l'emploi de l'agitateur avec les outils pour racler en plastique
ED	Während der KONFITOREI CREME muss das Rührwerk mit den Plastikschaubern benutzt werden.
ES	La CREMA PASTELERA exige la utilización del agitador con los raspadores de plástico
PT	A CREMA PASTELARIA exige a utilização do agitador com os raspadores de plástico

IT	ATTENZIONE: Nel caso in cui si voglia personalizzare un programma dove il funzionamento del compressore non deve essere vincolato dal controllo di densità, occorre impostare il valore di densità al massimo (250)
EN	ATTENTION: if you want to personalize a program where the work of the compressor doesn't depend on the density check, you must set the highest density value (250)
FR	ATTENTION: si vous voulez personnaliser un programme où le fonctionnement du compresseur n'est pas lié au contrôle de la densité, augmenter la valeur de la densité au maximum (250)
ED	ACHTUNG: Wenn Sie ein Programm personalisieren wollen, in dem die Arbeit des Verdichters nicht vom Dichtekontrolle abhängig ist, dann müssen Sie den maximalen Dichtewert setzen (250)
ES	ATENCIÓN En el caso de que se desee personalizar un programa donde el funcionamiento del compresor no esté vinculado por el control de la densidad, hay que programar el valor de densidad al máximo (250)
PT	ATENÇÃO: se você quiser personalizar um programa onde o trabalho do compressor não depende da verificação de densidade, você deve definir o valor maior densidade (250)

IT	1) Versare la miscela nella vasca. E' importante non accendere la macchina con il serbatoio vuoto.
	
	2) premere  . Selezionare il programma di pastorizzazione desiderato utilizzando 
	3) Tenere premuto il tasto  per 3 secondi. A questo punto inizia la fase di pastorizzazione che prevede il riscaldamento fino alla temperatura voluta, la sosta prevista e il successivo raffreddamento fino alla temperatura di 4 °C. Durante tutta la fase di pastorizzazione il display indicherà la temperatura della miscela e la velocità dell'agitatore. 4) Terminato l' intero ciclo la suoneria avvertirà che il processo è terminato. Inizia allora la fase di maturazione che mantiene la crema alla temperatura costante di 4 ° C.
EN	1) Pour the mix in the tank. It is important not to turn the machine on when the tank is empty.
	
	2) Push  , select the desired pasteurization programme using 
	3) Press in  for 3 seconds. This will start the pasteurising, which includes heating to the desired temperature, stopping as programmed and subsequent cooling to 4° C. During pasteurising the temperature of the mix and the speed of the stirrer will appear on the display. 4) Once the whole cycle is over, a sound signal will inform you that the process has finished. The next stage is maturing, in which the custard cream is maintained at a constant temperature of 4°C.

FR	1) Verser le mélange dans la cuve Il est très important de ne pas allumer la machine si le réservoir est vide. 2) Appuyer ; choisir le programme de pasteurisation désiré en utilisant   3) Appuyez sur  pendant 3 secondes. Maintenant la phase de pasteurisation commence; elle prévoit le réchauffement jusqu'à la température désirée, l'arrêt prévu et le refroidissement successif jusqu'à la température de 4°C. Pendant toute la phase de pasteurisation, le display indiquera la température du mélange et la vitesse de l'agitateur; 4) Une fois terminé tout le cycle, la sonnerie vous avertira que le processus est terminé. La phase de mûrissement commence ; elle maintiendra le crème pâtissière à une température constante de 4°C.
DE	1) Den Mix in die Wanne geben. Achtung: Die Maschine nie mit leerem Behälter einschalten. 2)  drücken Das gewünschte Pasteurisierungsprogramm mit   wählen. 3) Drücken Sie 3 Sekunden lang auf . Nun beginnt die Pasteurisierungsphase, die die Erhitzung auf die gewünschte Temperatur, die gespeicherte Endzeit und die anschließende Kühlung auf 4°C beinhaltet Während der Pasteurisierungsphase zeigt der Display immer die Temperatur des Mixes an, so wie die Geschwindigkeit des Rührwerks. 4) Am Ende des Zyklusses ertönt ein Geräuschsignal. Nun beginnt die Reifephase, in der die Temperatur des Konditorei Creme durchgehend auf 4°C gehalten wird.
ES	1) Vierta la mezcla en el recipiente. Es imprescindible que la máquina no se encienda cuando el tanque esté vacío. 2) Presione  Escoja el programa de pasteurización que desee utilizando   3) Presione durante tres segundos . En ese momento comienza la fase de pasteurización que requiere un calentamiento hasta llegar a la temperatura necesaria, una parada y un enfriamiento sucesivo hasta que llegue a 4 °C. Durante toda la fase de pasteurización la pantalla mostrará la temperatura de la crema pastelera y la velocidad del agitador. 4) Una vez que el ciclo haya terminado por completo, la alarma acústica indicará el final del proceso. Inicia entonces la fase de maduración, manteniendo la mezcla a una temperatura constante de 4 ° C.
PT	1) Verta a mistura no recipiente. É imprescindível que a máquina não se ligue quando o tanque estiver vazio. 2) Carregue  Escolha o programa de pasteurização que desejar utilizando   3) Pressionar ligeiramente 3 segundos  Nesse momento começa a fase de pasteurização, a qual requer um aquecimento até chegar à temperatura necessária, uma paragem e um arrefecimento sucessivo até chegar aos 4 °C. Durante toda a fase de pasteurização o ecrã mostrará a temperatura da mistura e da velocidade do agitador. 4) Uma vez o ciclo terminado por completo, o sinal sonoro indicará o final do processo. Inicia-se então a fase de amadurecimento, mantendo a mistura a uma temperatura constante de 4 ° C.

29	SELEZIONE DEL FUNZIONAMENTO DEL MOTORE IN SERVIZIO CONTINUO O ALTERNATO IN FASE DI RISCALDAMENTO, RAFFREDDAMENTO, CONSERVAZIONE
	HOW TO SELECT THE CONTINUOUS OR ALTERNATING FUNCTION OF THE MOTOR DURING THE HEATING, COOLING, CONSERVATION CYCLE
	SÉLECTION DU FONCTIONNEMENT DU MOTEUR EN SERVICE ALTERNÉ OU CONTINUÉ DANS LA PHASE DE RECHAUFFEMENT, REFROIDISSEMENT, CONSERVATION
	WAHL DER MOTORFUNKTION (DURCHGÄNGIG ODER PHASENWEISE) WÄHREND DER ERHITZUNG, ABKUHLUNG UND KONSERVIERUNG
	SELECCIONAR EL FUNCIONAMIENTO DEL MOTOR EN SERVICIO CONTÍNUO O ALTERNADO DURANTE LA FASE DE CALENTAMIENTO, ENFRIAMIENTO, CONSERVACIÓN
	SELECCÃO DO FUNCIONAMENTO DO MOTOR EM SERVIÇO CONTÍNUO OU ALTERNADO DURANTE A FASE DE ARREFECIMENTO, CONSERVAÇÃO
	SELECTIE VAN DE MOTORWERKING IN CONTINU OF INTERMITTEREND BEDRIJF IN DE KOEL- EN BEWAARFASE
IT	In qualsiasi momento si può scegliere il tipo di servizio del motore dell'agitatore premendo 2 volte 
EN	At anytime one can choose the type of functioning of the agitator motor by pushing twice 
FR	A tout moment, il est possible de choisir le type de service du moteur de l'agitateur en pressant 2 fois 
DE	Es ist in jedem Moment möglich, die Motorfunktion des Rührwerks durch Betätigung zweimal 
ES	Se puede elegir el tipo de servicio del motor del agitador en cualquier momento oprimiendo dos veces 
PT	A qualquer momento é possível. escolher o tipo de serviço do motor do agitador premendo  duas vezes:
NL	Op elk moment kan het type motorbedrijf van het roerwerk worden gekozen door 2 keer drukken op 
IT	ATTENZIONE: Dall'inizio alla fine del ciclo, non spegnere mai l'agitatore, non aprire il coperchio e non premere mai lo stop se non ne siete costretti
EN	ATTENTION: From the beginning until the end of the cycle, never switch off the stirrer, do not open the lid, and never push the stop button, unless forced
FR	ATTENTION :Du début à la fin du cycle, ne jamais éteindre le racleur, ne pas ouvrir le couvercle et ne jamais pousser le bouton stop si vous n'y êtes pas contraints
DE	ACHTUNG: Von Anfang bis Ende des Zyklusses nie das Rührwerk ausschalten, den Deckel öffnen oder Stop drücken, sofern dies nicht unumgänglich ist.
ES	ATENCIÓN: desde el principio hasta el final del ciclo, no apague nunca el agitador, no abra la tapa y no presione nunca el botón stop si esto no es estrictamente necesario
PT	ATENÇÃO: desde o princípio até ao final do ciclo, nunca desligar o agitador, não abrir a tampa e nunca premir o botão stop, se não for estritamente necessário
NL	OPGELET: Van het begin tot het einde van de cyclus, het roerwerk nooit uitschakelen, het deksel niet openen en nooit op stop drukken indien dit niet absoluut noodzakelijk is.

ALLARMI ACUSTICI**ACOUSTIC ALARMS****ALARMES ACOUSTIQUES****GERÄUSCHALARME****ALARMAS ACÚSTICAS****ALARMES ACÚSTICOS**

IT	bip singolo	emesso ogni 7.5°C (oppure 13.5 °F) di variazione della temperatura vasca
	trillo prolungato	50°C (oppure a 122°F) in riscaldamento; 65°C (oppure a 149 °F) in raffreddamento; al raggiungimento della alta temperatura; al raggiungimento della temperatura di conservazione;
	bip ciclico corto	Al raggiungimento della densità
	bip continuo	apertura coperchio
	bip ciclico lungo	allarme macchina (termica piastra, termica motore, allarme inverter, allarme memoria)
EN	Single alarm	It rings every 7.5°C (or 13.5 °F) of temperature's change in the tank
	Prolonged alarm	50°C (or 122°F) during the warming phase; 65°C (or 149 °F) during the cooling phase; when the high temperature is reached; when the conservation temperature is reached;
	Short repeated alarm	When the density is reached
	Continuous alarm	Cover opening
	Long repeated alarm	Machine warning (plate or motor thermal protection, inverter alarm, memory alarm)
FR	Un seul son	Produit tous les 7.5°C (ou 13.5 °F) de changement de la température dans la cuve
	Son prolongé	50°C (ou 122°F) en chauffage; 65°C (ou 149 °F) en refroidissement; Quand la haute température est atteinte; Quand la température de conservation est atteinte;
	Son court répété	Quand la densité est atteinte
	Son continu	Ouverture du couvercle
	Son long répété	Alarme machine (protection thermique de la plaque ou du moteur, alarme onduleur, alarme mémoire)
DE	Einzelner Ton	Ist jede 7.5°C (oder 13.5 °F) Temperaturveränderung in der Wanne zu hören
	Längerer Ton	50°C (oder 122°F) in der Aufwärmungsphase; 65°C (oder 149 °F) in der Abkühlungsphase; wenn die hohe Temperatur erreicht wird; wenn die Konservierungstemperatur erreicht wird;
	Kurzer wiederholter Ton	Wenn die Dichte erreicht wird
	Dauernder Ton	Öffnung der Deckel
	Langer wiederholter Ton	Maschinewarnung (Thermoschutz des Plättchens oder des Motors, Warnung des Umrichters, Warnung der Speicherung)
ES	bip individual	emitido cada 7.5°C (o bien 13.5 °F) de variación de la temperatura cubeta
	Alarma prolongado	50°C (o bien a 122°F) en calentamiento ; 65°C (o bien a 149 °F) en enfriamiento; al alcanzar la alta temperatura; al alcanzar la temperatura de conservación;
	bip cíclico corto	Al alcanzar la densidad
	bip continuo	abertura tapadera
	bip cíclico largo	alarma máquina (térmica placa, térmica motor, alarma inverter, alarma memoria)
PT	bip unico	cada 7,5 ° C (ou 13,5 ° F) de mudança de temperatura
	Alarme prolongado	50 ° C (ou 122 ° F) em aquecimento 65°C (ou a 149 °F) em arrefecimento alta temperatura temperatura de conservação;
	bip ciclico curto	Quando a densidade é atingida
	bip continuo	Abertura da cobertura
	bip ciclico longo	alarme da máquina (de calor de placas, termica motor, alarme inversor, alarme memoria)

31 BLACK OUT

I	In mancanza di energia elettrica la macchina memorizza la temperatura della miscela al momento del blackout. Quando la macchina riparte la miscela si troverà generalmente a una temperatura diversa da quella memorizzata. La macchina riprenderà a riscaldare ripercorrendo tutta la fase di pastorizzazione. Solo nel caso in cui la temperatura della miscela è inferiore a 10°C la macchina continuerà a raffreddare fino a raggiungere i 4 °C previsti.
E	In the event of a power failure the machine memorizes the mix temperature at the time of interruption. When the machine is started again the mix temperature is usually different from the memorized temperature. In this case the machine will start heating again and repeat the entire pasteurizing stage. Only if the mix temperature is lower than 10° C will the machine continue cooling until reaching the preset temperature of 4° C.
F	En cas de panne d'énergie électrique, la machine met en mémoire la température du mélange au moment de l'interruption. Quand la machine repart, le mélange aura généralement une température différente par rapport à celle mémorisée. La machine recommencera à chauffer en parcourant de nouveau toute la phase de pasteurisation. Au cas où la température du mélange serait inférieure à 10°C, la machine continuera à refroidir jusqu'à ce qu'elle atteigne les 4° C prévus.
D	Bei Energiemangel speichert die Maschine die Temperatur des Mixes im Moment des Black Outs. Bei Neustart der Maschine hat der Mix normalerweise eine Temperatur, die von der gespeicherten abweicht. Die Maschine erwärmt weiter und wiederholt die gesamte Pasteurisierungsphase. Nur wenn die Temperatur des Mixes weniger als 10°C beträgt, kühlt die Maschine weiter bis 4°C erreicht werden.
S	Si falta la energía eléctrica la máquina memoriza la temperatura de la mezcla en el momento del apagón. Cuando la máquina se pone de nuevo en marcha la mezcla tendrá en general una temperatura diferente de la temperatura memorizada. La máquina volverá a recalentar rehaciendo toda la fase de pasteurización. Solo en el caso de que la temperatura de la mezcla sea inferior a 10°C la máquina seguirá enfriando hasta que alcance los 4°C previstos.
PT	Se faltar energia eléctrica a máquina memoriza a temperatura da mistura no momento do black out (corte de energia). Quando a máquina for ligada novamente a mistura terá em geral uma temperatura diferente da temperatura memorizada. A máquina voltará a aquecer voltando a realizar toda a fase de pasteurização. Só no caso da temperatura da mistura ser inferior a 10°C a máquina continuará a arrefecer até alcançar os 4°C previstos.

32 RESET

IT	Viene visualizzato il tipo di errore. I piu' comuni sono OL2 (sovraccarico motore) OH2 (protezione termica interna motore) esistono anche altri errori in questi casi e' necessario contattare il centro assistenza Per ristabilire il normale funzionamento premere il tasto di reset 
EN	The kind of error is displayed. The most common ones are OL2 (motor overload), OH2 (internal thermal protection of the motor). Other kinds of errors may appear, too. In this case, please contact the customer service. To reassume the normal function press the reset button  .
FR	Le type d'erreur est visualisé. Les erreurs les plus communes sont OL2 (surcharge du moteur) et OH2 (protection thermique interne du moteur). Autres types d'erreurs peuvent apparaître, en ce cas contacter le centre d'assistance. Pour reprendre le fonctionnement normal de la machine, appuyer sur le bouton de reset  .
DE	Die Fehlerursache wird angegeben. Am häufigsten sind dies OL2 (Überlastung des Motors), OH2 (innerer Motorwärmeschutz). Es können auch andere Fehler auftreten, in diesem Fall wenden Sie sich bitte an die Kundenbetreuung. Um den normalen Arbeitsgang wieder aufzunehmen, drücken Sie Reset  .
ES	Se visualiza la causa del error. Los errores que más amenudo ocurren son los errores OL2 (sobrecarga del motor), OH2 (protección térmica interna del motor). También pueden producirse otros errores, en cuyo caso por favor dirijase al servicio al cliente. Para restablecer el funcionamiento normal, presione el botón de reinicio (Reset)  .
PT	Visualiza-se a causa do erro. Os erros que ocorrem mais frequentemente são os erros OL2 (sobrecarga do motor), OH2 (protecção térmica interna do motor). Também podem haver outros erros, neste caso, por favor, contactar o centro de assistência. Para restabelecer o funcionamento normal, premir o botão de reinício (Reset)  .
NL	Het type fout wordt weergegeven. De meest voorkomende zijn OL2 (overbelasting van de motor) OH2 (interne thermische motorbeveiliging). Er kunnen ook andere fouten optreden, neem in dat geval contact op met de klantenservice. De normale werking van de machine wordt hersteld door op de toets  te drukken.

IT	Se l'agitatore si blocca a causa della troppa consistenza del gelato, per agevolare la ripartenza, la macchina dispone di uno speciale dispositivo che scioglie la crosta di gelato sulla parete del contenitore. Per attivarlo bisogna premere un qualsiasi tasto preferito e tenere premuto 
EN	If the agitator stops working because the ice cream is too consistent, to let it restart the machine has a special device that melts the ice cream crust on the batch freezer's wall. To activate it, you have to press one of the favorite buttons and keep pushing 
FR	Si l'agitateur s'arrête à cause de la consistance excessive de la crème glacée, pour en aider le redémarrage la machine est dotée d'un dispositif qui fond la croûte de crème glacée contre le mur du conteneur. Pour l'activer, vous devez appuyer sur une touche favorite et puis sur 
DE	Wenn das Rührwerk wegen einer exzessiven Konsistenz des Eis sich blockiert, um es wieder in Gang zu setzen, hat die Maschine eine Vorrichtung, die die Kruste des Eis gegen die Wand des Behälters schmelzt. Um sie zu aktivieren, müssen Sie auf eine der Favoriten Tasten drücken und dann behalten Sie die Taste 
ES	Si el agitador se bloquea a causa de la demasiada consistencia del helado, para facilitar el arranque, la máquina cuenta con un dispositivo especial que derrite la capa de helado pegada a la pared del contenedor. Para activarlo hay que presionar cualquier tecla preferida y mantener presionada 
PT	Caso o agitador se bloqueie por causa da demasiada consistência do gelado, para facilitar a máquina a reiniciar, a mesma dispõe de um dispositivo especial que derrete a crosta do gelado nas paredes do contentor. Para activar este dispositivo, premir uma das teclas preferidas e manter  premido.
NL	S Indien het roerwerk vastloopt doordat het ijs te dik wordt, kan dit weer op gang worden gebracht door via een speciale machinefunctie de ijskorst tegen de wand van de cilinder te ontdooien. Deze functie wordt ingeschakeld door op een willekeurige voorkeursoets te drukken en  ingedrukt te houden.

34

MODELLO PT151 P400 600 OPERARE NEL SEGUENTE MODO
MODEL PT151 P400 600 OPERATE AS FOLLOWS
MODÈLE PT151 P400 600 PROCEDER DE LA FAÇON SUIVANTE
VERFAHRENSWEISE FÜR DAS MODELL PT151 P400 600
PT151 P400 600 TRABAJAR EN EL MODO SIGUIENTE
MODELO PT151 P400 600 TRABALHAR DA SEGUINTE FORMA
MODEL PT151 P400 600 ALS VOLGT BEDIENEN



IT	N/A= non applicabile per questo modello
EN	N/A= not applicable to this model
FR	N/A= non applicable à ce modèle
DE	N/A= nicht einsetzbar an diesem Model
ES	N/A= No aplicable a este modelo
PT	N/A= não se aplica a este modelo
NL	N/A= niet van toepassing op dit model

IT	Dalla figura possiamo notare i comandi e le segnalazioni che sono presenti sulla macchina
EN	From the illustration it is possible to see the commands and the signals that are situated on the machine
FR	De la figure on peut voir les commandes et signaux figurant sur la machine
DE	Auf der Abbildung werden die auf der Maschine befindlichen Steuerungen und Befehle erläutert
ES	De la figura podemos observar los propulsores y las señalizaciones presentes en la máquina
PT	Na figura podemos observar os comandos e as sinalizações presentes na máquina.
NL	De afbeelding toont de bedieningsorganen die zich op de machine bevinden

IT	Qui di seguito una descrizione di ogni interruttore:
EN	There follows an explanation of each device:
FR	Voyons maintenant les fonctions de chaque dispositif:
DE	Es folgt eine Beschreibung der einzelnen Schalter:
ES	Sigue una descripción de cada interruptor:
PT	A seguir há uma descrição de cada interruptor:
NL	Hieronder volgt een beschrijving van elke schakelaar:

35	TASTI PREFERITI
	FAVORITE BUTTONS
	TOUCHES FAVORITES
	FAVORITENTASTEN
	TECLAS PREFERIDAS
	TECLAS PREFERIDAS
	VOORKEURTOETSEN

	IT	Miscelare, lavare, estrarre / visuelle grafica del display (tenere premuto il tasto per 2 secondi);
	EN	Mixing,, washing, removing. / Graphical view of the display (press the button for 2 seconds).
	FR	Malaxer, mélanger, laver, enlever / Vue graphique de l'écran (appuyez sur la touche pendant 2 secondes)
	DE	Mischen, Waschen, Entfernen / Grafische Ansicht des Bildschirms wählen (drücken Sie 2 Sekunden lang auf die Taste)
	ES	Mezclar, lavar, extraer / Visual gráfica del display (mantenga presionada la tecla durante 2 segundos)
	PT	Misturar, lavar, extrair / visualização gráfica do display (manter a tecla premida durante 2 segundos);
	NL	Mengen, wassen, uitdraaien / grafische weergave van het display (de toets 2 seconden ingedrukt houden);
	IT	Pastorizzazione miscele per gelato 90°C
	EN	Pasteurization ice cream mixes 90°C
	FR	Pasteurisation melange pour creme glacee 90°C
	DE	Pasteurisierung des Eismixes 90°C
	ES	Pasteurizacion de mezclas para helados 90°C
	PT	Pasteurização das misturas para gelado a 90°C
	NL	Pasteurisie ijsmixin 90°C
	IT	Pastorizzazione miscele per gelato 85°C
	EN	Pasteurization ice cream mixes 85°C
	FR	Pasteurisation melange pour creme glacee 85°C
	DE	Pasteurisierung des Eismixes 85°C
	ES	Pasteurizacion de mezclas para helados 85°C
	PT	Pasteurização das misturas para gelado a 85°C
	NL	Pasteurisie ijsmixin 85°C
	IT	Pastorizzazione miscele per gelato 65°C
	EN	Pasteurization ice cream mixes 65°C
	FR	Pasteurisation melange pour creme glacee 65°C
	DE	Pasteurisierung des Eismixes 65°C
	ES	Pasteurizacion de mezclas para helados 65°C
	PT	Pasteurização das misturas para gelado a 65°C
	NL	Pasteurisie ijsmixin 65°C
	IT	Conservazione/maturazione che mantiene la miscela alla temperatura costante di 4 ° C. Funzionamento manuale/automatico agitatore / continuo o intermittente
	EN	Maturing/aging/conservation to hold the constant temperature of the mix at 4° C Manual/automatic agitator / continuous or intermittent agitation
	FR	Maturation/conservation, qui maintient constante la température du mélange à 4°C travail agitateur service manuel / automatique / agitation constante ou intermittente
	DE	Reife-und Konservierungsphase, in der die Temperatur des Mixes konstant auf 4°C Rührwerk Service Manuellen / Automatik / kontinuierlich oder intermittierend Betrieb des Rührwerks
	ES	Maduración/conservación que mantiene la mezcla a una temperatura constante de 4°C trabajo agitador manual / automático / continuo o intermitente
	PT	Conservação / maturação da mistura a uma temperatura constante de 4 ° C Trabalho manual / automático do agitador / contínuo ou descontinuo
	NL	Bewaren/rijpen waarbij de mix op een constante temperatuur van 4 ° C wordt gehouden. Handmatige /automatische werking van het roerwerk / continu of intermitterend

	IT	Avvio/arresto dei programmi. Per avviare tenere premuto per 3 secondi. Per arrestare premere 2 volte
	EN	Starts / stops all programs. For starting press and hold slightly for 3 seconds. For stopping press twice slightly.
	FR	Marche / arrête tous les programmes. Pour commencer appuyez et maintenez légèrement pendant 3 secondes. Pour arrêter, appuyez deux fois légèrement
	DE	Start und Stopp der Programme. Um die Maschine in Gang zu bringen drücken Sie 3 Sekunden lang. Um die Maschine anzuhalten, drücken Sie zweimal.
	ES	Puesta en marcha/parada de los programas. Para poner en marcha hay que apretar durante 3 segundos. Para parar hay que apretar 2 veces.
	PT	Início/paragem dos programas. Para iniciar manter premido durante 3 segundos. Para parar premir 2 vezes.
	NL	Starten/stoppen van de programma's. 3 seconden ingedrukt houden om te starten. 2 keer drukken om te stoppen.
	IT	Permette di entrare nella navigazione del software; visualizzare i programmi, accedere alla configurazione, confermare le modifiche
	EN	Allows you to: enter into the software, see the programs, access to configuration, confirm the changes
	FR	Vous permet de: entrer dans le logiciel de navigation, voir les programmes, accéder à la configuration, pour confirmer les modifications.
	DE	Erlaubt den Eingang in die Navigationssoftware, so wie die Ansicht der Programme, den Eintritt in die Konfiguration und die Bestätigung der Veränderungen.
	ES	Permite entrar en la navegación del software; visualizar los programas, acceder a la configuración, confirmar las modificaciones
	PT	Permite entrar no software; visualizar os programas, acessar à configuração, confirmar as modificações.
	NL	Toegang tot de softwarenavigatie; programma's weergeven, configuratie openen, wijzigingen bevestigen
	IT	Per aumentare o ridurre la velocità dell'agitatore; Per aumentare o diminuire i valori all'interno dei programmi; per far scorrere i programmi quando si vogliono imputare ai tasti preferiti 1,2,3,4,5; se premuti più volte assieme contemporaneamente vi permettono di ritornare alla schermata iniziale
	EN	To increase or decrease the agitator speed; to increase or decrease the values in your programs; to scroll through the programs when you want to charge them in the favorite keys 1,2,3,4,5; if repeatedly pressed together simultaneously allow you to return to the home screen
	FR	Pour augmenter ou diminuer la vitesse de l'agitateur; pour augmenter ou diminuer les valeurs de vos programmes; pour faire défiler les programmes quand vous voulez les charger dans les touches préférés 1,2,3,4,5; si insisté à plusieurs reprises ensemble et simultanément vous permettent de revenir à l'écran d'accueil.
	DE	Um die Geschwindigkeit des Rührwerks zu erhöhen oder reduzieren, um die Werte der Programme zu erhöhen oder reduzieren, um die Programme zu wechseln, wenn Sie sie mit den Favoritentasten 1,2,3,4,5 verbunden wollen. Wenn Sie gleichzeitig auf diese Tasten drücken, können Sie zurück zum Startmenü.
	ES	Para aumentar o reducir la velocidad del agitador; para aumentar o disminuir los valores en el interior de los programas; para hacer desplazar los programas cuando se quiere asignar a las teclas preferidas 1,2,3,4,5; si se presionan varias veces juntas y al mismo tiempo se permite volver a la pantalla inicial
	PT	Para aumentar ou reduzir a velocidade do agitador; para aumentar ou diminuir os valores dos programas; para percorrer os programas quando desejar corresponder às teclas preferidas 1, 2, 3, 4, 5; se premir repetidamente e em simultâneo volta-se ao ecrã inicial.
	NL	Voor het verhogen of verlagen van de snelheid van het roerwerk; voor het verhogen of verlagen van de waarden in de programma's; voor het scrollen van de programma's bij het toewijzen aan de voorkeurstoetsen 1,2,3,4,5; bij meerdere malen gelijktijdig drukken gaat men terug naar het beginscherm.
	IT	Per scorrere programmi e funzioni; per muoversi all'interno della vista grafica
	EN	To scroll through programs and functions; to navigate the graphical view
	FR	Pour faire défiler les programmes et les fonctions pour naviguer dans la vue graphique
	DE	Um durch die Programme und Funktionen zu gehen, um sich durch die graphische Ansicht zu gehen.
	ES	Para hacer deslizar los programas y las funciones; para moverse en el interior del visualizador gráfico
	PT	Para percorrer os programas e as funções, para navegar no interior do display gráfico.
	NL	Om door programma's en functies te scrollen; om binnen de grafische weergave te navigeren
	IT	Accensione/spengimento / Reset
	EN	On-off key / Reset
	FR	Touche marche arrêt / Reset
	DE	Ein-Aus-Taste / Reset
	ES	Tecla marcha-parada / Reset
	PT	Tecla para ligar/desligar / Reset
	NL	In-/uitschakelen / Reset
	IT	Display
	EN	Display
	FR	Display
	DE	Display
	ES	Display
	PT	Display
	NL	Display

36	MONTAGGIO DELL'AGITATORE
	MOUNTING THE AGITATOR
	MONTAGE DE L'AGITATEUR
	EINBAU DES RÜHRWERKS
	MONTAJE DEL AGITADOR
	MONTAGEM DO AGITADOR
	MONTAGE VAN HET ROERWERK

IT	Occorre montare le lame raschianti nelle rispettive sedi come mostrano le figure qui sotto. Si può ora inserire l'agitatore sull'albero centrale della vasca, per poi bloccarlo con il pomolo (nota bene: per avvitare il pomolo ruotarlo in senso antiorario). Uno sforzo in fase d'inserimento è normale e indica che i raschiatori puliranno perfettamente le pareti della vasca eliminando periodicamente lo strato di ghiaccio che allungherebbe i tempi di produzione.
EN	The scraping blades should be mounted as shown in the picture below. The agitator can now be inserted on the central shaft of the tank and secured with the stainless steel knob provided (note: anticlockwise rotation). During the fitting it is normal to notice an exertion, this means that the scrapers will clean perfectly the tank walls and remove periodically the layer of ice that could extend the production period.
FR	Il faut monter les racleurs en plastique comme on peut voir dans les images ci dessous. On pourra donc insérer l'agitateur sur l'arbre central du récipient pour le bloquer ensuite avec un pommeau (nota : il faut tourner dans le sens inverse des aiguilles d'une montre). Un effort pendant la phase d'insertion est normal et indique que les racleurs nettoieront parfaitement les parois du récipient en éliminant périodiquement la couche de glace qui retarderait le temps de production.
DE	Die Schaberschneide muss eingesetzt werden wie auf der Zeichnung unten beschrieben. Dann kann man das Rührwerk auf der mittigen Welle der Wanne einsetzen und mit einer Noppe es blockieren (zur Beachtung: um diese festzuschrauben gegen den Uhrzeigersinn drehen). Der Einbau erfordert ein wenig Kraftaufwand, das bedeutet jedoch, dass die Schaber die Wannenseiten einwandfrei säubern und regelmäßig die Eisschicht, die den Produktionszyklus verlängern würde, entfernen.
ES	Es necesario montar una lama raspante en la respectiva colocación. Ahora se puede insertar el agitador sobre el árbol central del contenedor para bloquearlo después con el pomo (para atornillar el pomo es necesario hacerlo girar en el sentido inverso de las manecillas del reloj). Un esfuerzo en la fase de insertamiento es normal, indica que los raspadores limpiarán de modo perfecto las paredes del contenedor eliminando el estrato de hielo que prolongaría el tiempo de producción.
PT	É necessário montar as lâminas raspadoras nos lugares, da forma mostrada nas seguintes figuras. Em seguida será possível inserir o agitador no veio central do contentor e depois bloqueá-lo com o puxador (Obs.: para aparafusar o puxador é necessário rodá-lo na direcção contrária aos ponteiros do relógio). Um esforço na fase de inserção é normal, indica que os raspadores limparão de modo perfeito as paredes do contentor eliminando periodicamente a camada de gelo que prolongaria o tempo de produção.
NL	De schraapbladen moeten in hun zittingen gemonteerd worden zoals in onderstaande afbeeldingen getoond. Nu kan het roerwerk op de centrale as van de cilinder gemonteerd worden, en met de knop worden vastgezet (let op: de knop moet tegen de klok in worden aangedraaid). Het is normaal dat bij montage weerstand wordt ondervonden, dit betekent dat de schrapers de wanden van de cilinder perfect schoon zullen houden en regelmatig de vrieslaag verwijderen waardoor de productietijden verlengd zouden worden.

IT	Una variazione di colore del raschiatore di fondo e' da considerarsi normale.
EN	It is normal that the bottom scraper changes in colour.
FR	Une altération de la couleur du racleur de fond est normale.
DE	Eine Verfärbung des Bodenschabers ist als normal zu betrachten.
ES	Una variación de color del raspador de fondo se tiene que considerar normal.
PT	Uma variação do raspador de fundo deve ser considerada como sendo normal.
NL	OPGELET Bij het aanbrengen van de bus moet het kogeltje op het roerwerk in de opening van de bus vallen.

IT	ATTENZIONE Inserire la boccola facendo attenzione al pallino sull'agitatore questo deve essere posizionato nell'apertura della boccola
EN	ATTENTION Insert the bush on the bottom of the agitator as shown in the fixing point below (adding lubricant could be beneficial)
FR	ATTENTION Insérer la boîte en faisant attention à la boule sur l'agitateur. Celle-ci doit être positionnée dans l'ouverture de la boîte.
DE	ACHTUNG Bringen Sie die Büchse an. Beachten Sie dabei, dass die Kugel auf dem Rührwerk in der Öffnung der Büchse liegen muss.
ES	ATENCIÓN Insertar el casquillo. Asegúrese de que el pomo de encima del agitador se encuentre en la abertura del casquillo.
PT	ATENÇÃO Colocar o casquilho. Assegurar-se de que a esfera do agitador posicione-se na abertura do casquilho.
NL	OPGELET Bij het aanbrengen van de bus moet het kogeltje op het roerwerk in de opening van de bus vallen.



IT	ATTENZIONE: per mezzo carico (3 litri mod.PT151, 20 litri mod. P400-P600) smontare I raschiatori superiori (1 X PT151) (1 X P400) (2 X P600)
EN	ATTENTION: for half quantity (3 liters mod PT151, 20 liters mod.P400-P600) remove the upper scaper blades (1 X PT151) (1 X P400) (2 X P600)
FR	ATTENTION : pour demi chargement (3 liters mod. PT151, 20 litres mod.P400-P600) enlever racleurs supérieurs (1 X PT151) (1 X P400) (2 X P600)
DE	ACHTUNG : für halb Menge (3 Liters mod. PT151, 20 Liters mod. mod.P400-P600) entfernen die Obenschaber (1 X PT151) (1 X P400) (2 X P600)
ES	ATENCIÓN: para media carga (3 litros mod. PT151, 20 litros mod.P400-P600) quitar los rascadores superiores (1 X PT151) (1 X P400) (2 X P600)
PT	ATENÇÃO: para trabalhar meia carga (3litros mod. PT151, 20 litros mod.P400-P600) desmontar os raspadores superiores (1 X PT151) (2 X P400) (2 X P600)
NL	OPGELET: voor een halve lading (minimaal 20 liter mod.P400-P600) de bovenste schrapers demonteren (1 X PT151) (1 X P400) (2 X P600)

37	FUNZIONAMENTO
	OPERATION
	FONCTIONNEMENT
	BETRIEB
	FUNCIONAMIENTO
	FUNCIONAMENTO
	WERKING

IT	Prima di iniziare ogni ciclo di produzione controllare sempre che il rubinetto di scarico sia perfettamente chiuso.
EN	Before starting the production cycle make sure that the drain tap is closed.
FR	Avant de commencer tout cycle de production contrôler que le robinet vidange soit parfaitement fermé.
DE	Vor jedem Produktionszyklus kontrollieren, dass der Ablaufhahn geschlossen ist.
ES	Antes de empezar cada ciclo de producción siempre verificar que el grifo sea cerrado de modo perfecto.
PT	Antes de começar cada ciclo de produção assegurar-se sempre que a torneira esteja perfeitamente fechada.
NL	Controleer voor elke productiecyclus of de afvoerkraan goed gesloten is.

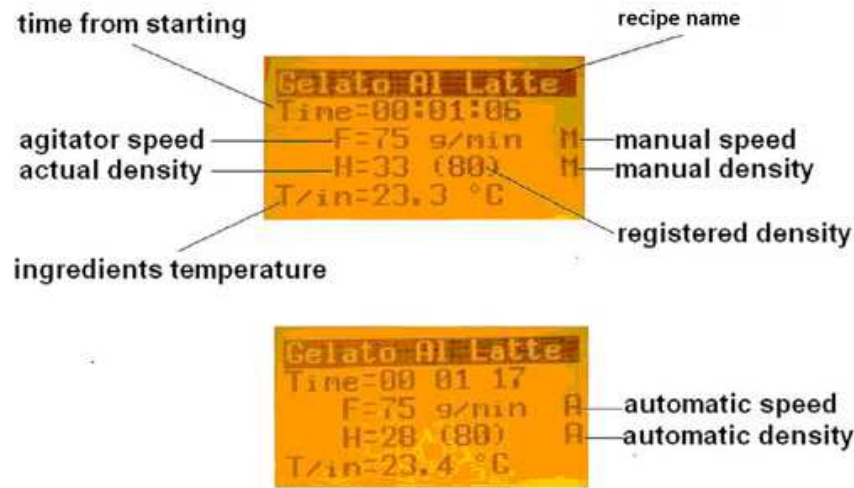
38	PASTORIZZAZIONE
	PASTEURIZING
	PASTEURISATION
	PASTEURISIERUNG
	PASTEURIZACIÓN
	PASTEURIZAÇÃO
	PASTEURISATIE

IT	La fase di pastorizzazione richiede l'utilizzo dell'agitatore con i raschiatori in plastica
EN	Pasteurizing requires the use of a stirrer with the plastic scrapers
FR	La phase de pasteurisation requiert l'emploi de l'agitateur avec les outils pour racler en plastique
DE	Während der Pasteurisierungphase muss das Rührwerk mit den Plastikschabern benutzt werden.
ES	La fase de pasteurización exige la utilización del agitador con los raspadores de plástico
PT	Para a fase de pasteurização é necessário utilizar o agitador com os raspadores de plástico
NL	In de pasteurisatiefase moet het roerwerk met de plastic schrapers worden gebruikt.

IT	1) Versare la miscela nella vasca. E' importante non accendere la macchina con il serbatoio vuoto. 2) Scegliere il programma di pastorizzazione desiderato 3) Per avviare tenere premuto per 3 secondi . A questo punto inizia la fase di pastorizzazione che prevede il riscaldamento fino alla temperatura voluta, la sosta prevista (30 minuti solamente nella pastorizzazione a 65°C) e il successivo raffreddamento fino alla temperatura di 4 °C. Durante tutta la fase di pastorizzazione il display indicherà la temperatura della miscela. 4) Terminato l' intero ciclo la suoneria avvertirà che il processo è terminato. Inizia allora la fase di maturazione che mantiene la miscela alla temperatura costante di 4 ° C. Da quel momento in poi l'agitatore si fermerà e ricomincerà a operare in concomitanza con il compressore che dovrà mantenere la temperatura programmata. Nel caso in cui preferiste utilizzare l'agitatore manualmente durante il programma (al di sotto dei 4°C) premere due volte il tasto 
----	---

EN	Pour the mix in the tank. It is important not to turn the machine on when the tank is empty. 2) Select the desired pasteurization 3) For starting press and hold slightly  for 3 seconds. This will start the pasteurising, which includes heating to the desired temperature and holding as programmed (30 minutes only when pasteurizing at 65°C) and subsequent cooling to 4° C. During pasteurising the temperature of the mix will appear on the display. 4) Once the complete cycle is over, a sound signal will inform you that the process has finished. The next stage is maturing, in which the mix is maintained at a constant temperature of 4°C. Thereafter the agitator will stop and restart each time along with the compressor as it maintains the set temperature. Should you wish to run the agitator manually during this program (lower than 4°C) press the button  twice.
----	--

FR	1) Verser le mélange dans la cuve Il est très important de ne pas allumer la machine si le réservoir est vide. 2) Choisir le programme de pasteurisation désiré. 3) Appuyez et maintenez légèrement pendant 3 secondes la touche . Maintenant la phase de pasteurisation commence; elle prévoit le réchauffement jusqu'à la température désirée, l'arrêt prévu (30 min. seulement dans la pasteurisation à 65°C) et le refroidissement successif jusqu'à la température de 4°C. Pendant toute la phase de pasteurisation, le display indiquera la température du mélange; 4) Une fois terminé tout le cycle, la sonnerie vous avertira que le processus est terminé. La phase de mûrissement commence; elle maintiendra le mélange à une température constante de 4°C. De ce moment là en avant l'agitateur se met en marche et s'arrête en même temps du compresseur qui maintient la température programmée. Si on veut utiliser l'agitateur manuellement (inférieure à 4°C) appuyez la touche  deux fois.
DE	1) Den Mix in die Wanne geben. Achtung: Die Maschine nie mit leerem Behälter einschalten. 2) Das gewünschte Pasteurisierungsprogramm 3) Um die Maschine in Gang zu bringen drücken Sie 3 Sekunden lang . Nun beginnt die Pasteurisierungsphase, die die Erhitzung auf die gewünschte Temperatur, die gespeicherte Endzeit (nur 30 min. pasteurisierung auf 65°C) und die anschließende Kühlung auf 4°C beinhaltet. Während der Pasteurisierungsphase zeigt der Display immer die Temperatur des Mixes an. 4) Am Ende des Zyklusses ertönt ein Geräuschsignal. Nun beginnt die Reifephase, in der die Temperatur des Mixes durchgehend auf 4°C gehalten wird. Das Ruhrwerk geht und stoppt jetzt mit dem Verdichter der muss die programmierte Temperatur erhalten. Wenn wollte man das Ruhrwerk manuel benutzen (unten 4°C) muss man  zweimal drücken.
ES	1) Vierta la mezcla en el recipiente. Es imprescindible que la máquina no se encienda cuando el depósito esté vacío. 2) Escoja el programa de pasteurización que desee utilizando 3) Para poner en marcha hay que apretar durante 3 segundos . En ese momento comienza la fase de pasteurización, la cual requiere un calentamiento hasta llegar a la temperatura necesaria, una parada (30 min. para pasteurización a 65°C) y un enfriamiento sucesivo hasta que llegue a 4 °C. Durante toda la fase de pasteurización la pantalla mostrará la temperatura de la mezcla. 4) Una vez que el ciclo haya terminado por completo, el timbre indicará el final del proceso. Inicia entonces la fase de maduración, manteniendo la mezcla a una temperatura constante de 4 °C. A partir de ese momento el agitador se detendrá y volverá a ponerse en marcha de manera simultánea con el compresor, que deberá mantener la temperatura programada. En caso de que prefiera utilizar el agitador manualmente durante el programa (por debajo de los 4°C) pulse  dos veces.
PT	1) Deitar a mistura no contentor. É importante não ligar a máquina com o depósito vazio. 2) Escolher o programa de pasteurização que desejar mediante 3) Para iniciar manter premido  durante 3 segundos. Nesse momento começa a fase de pasteurização que prevê o aquecimento até chegar à temperatura desejada, uma paragem (30 minutos apenas na pasteurização a 65°C) e, em seguida, um arrefecimento até chegar à temperatura de 4 °C. Durante toda a fase de pasteurização o ecrã mostrará a temperatura da mistura. 4) Depois do inteiro ciclo terminar, o sinal sonoro avisará que o processo acabou. Inicia-se então a fase de amadurecimento que mantém a mistura a uma temperatura constante de 4 °C. Depois disso o agitador pára e recomeçará cada vez junto com o compressor a manter a temperatura configurada. Caso queira usar o agitador manualmente durante este programa (com menos de 4°C) premir  duas vezes.
NL	1) Giet de mix in de cilinder. Het is van belang dat de machine niet wordt ingeschakeld als de cilinder leeg is. 2) Kies het gewenste pasteurisatieprogramma 3) Houd de toets  3 seconden ingedrukt om te starten. Nu begint de pasteurisatiefase met verhitting tot op de gewenste temperatuur, de voorziene rusttijd (slechts 30 minuten bij pasteurisatie op 65°C) en vervolgens afkoeling tot op een temperatuur van 4 °C. Tijdens de hele pasteurisatiefase geeft het display de temperatuur van de mix aan. 4) Aan het eind van de hele cyclus waarschuwt een geluidssignaal dat het proces is voltooid. Nu begint de rijpfase waarbij de mix op een constante temperatuur van 4°C wordt gehouden. Vanaf dat moment stopt en start het roerwerk samen met de compressor die de geprogrammeerde temperatuur moet behouden. Indien u het roerwerk handmatig wilt gebruiken tijdens het programma (onder de 4°C) tweemaal op de toets  drukken.



39	VISUALIZZAZIONE E SELEZIONE ELENCO COMPLETO PROGRAMMI
	VIEW AND SELECTION COMPLETE PROGRAMS LIST
	VISUALISATION ET SÉLECTION LISTE COMPLÈTE DES PROGRAMMES
	VIEW UND AUSWAHL KOMPLETT PROGRAMMLISTE
	VISUALIZACIÓN Y SELECCIÓN DE LA LISTA COMPLETA DE LOS PROGRAMAS
	VISUALIZAÇÃO E SELECÇÃO DA LISTA COMPLETA DE PROGRAMAS
	WEERGEVEN EN SELECTEREN VAN DE COMPLETE PROGRAMMALIJST

IT	Per visualizzare tutti i programmi di cui è dotata la macchina agire come segue: con la macchina in standby premere ; sul display compare l'elenco di tutti i programmi contenuti nei tasti. E' possibile selezionare un qualsiasi programma con ed avviarlo tenendo premuto per 3 secondi il tasto .
EN	To visualize all the machine's programs, follow these instructions: when the machine is on standby, press ; on the display you see the list of all the programs for the different buttons. you can select any program with and start it by pressing the button for 3 seconds.
FR	Pour visualiser tous les programmes dont la machine dispose, suivez les indications suivantes: quand la machine est en stand-by, appuyez sur ; sur l'écran vous voyez la liste de tous les programmes à mettre en marche avec les différentes touches. vous pouvez choisir un programme en appuyant sur et le mettre en marche en appuyant sur pendant 3 secondes.
DE	Um alle die Programme der Maschine zu visualisieren, machen Sie folgendes: Wenn die Maschine in der Stand-By Phase ist, drücken Sie auf ; auf dem Bildschirm sehen Sie von allen den Programmen mit den verschiedenen Tasten Sie können jedes Programm mit wählen. Um es zu starten, drücken Sie 3 Sekunden lang auf der Taste.

ES	Para visualizar todos los programas con los que está equipada la máquina hay que actuar de la siguiente forma: con la máquina en standby presione ; en el visualizador aparece la lista de todos los programas contenidos en las      Se puede seleccionar un programa cualquiera con   y activarlo manteniendo presionada durante 3 segundos la tecla .
PT	Para visualizar todos os programas que houver na máquina, obedecer as seguintes indicações : com a máquina em standby premir ; no display aparecerá a lista de todos os programas para as diferentes teclas      Seleccionar qualquer programa com   e iniciá-lo mantendo a tecla  premida durante 3 segundos
NL	Ga als volgt te werk om alle programma's van de machine weer te geven: druk met de machine in standby op ; op het display verschijnt de lijst van alle programma's voor de verschillende toetsen.      U kunt een willekeurig programma selecteren met   en starten door de toets  3 seconden ingedrukt te houden.

40	PERSONALIZZAZIONI PRELIMINARI
	PRELIMINARY PERSONALIZATIONS
	PERSONNALISATIONS PRELIMINAIRES
	VORBEREITUNGSPERSONALISIERUNGEN
	PERSONALIZACION PRELIMINARES
	PERSONALIZAÇÕES PRELIMINARES
	VOORBEREIDENDE AANPASSINGEN

IT	A discrezione dell'utente è possibile personalizzare un notevole numero di parametri. Per accedere alla modifica dei parametri agire come segue: con la macchina in standby premere ; premere 2 volte  e posizionarsi su CONFIGURAZIONI; premere ; a questo punto con i tasti   è possibile scorrere il seguente elenco: LISTA PROGRAMMI LAV. (per modificare i parametri delle ricette) PROGRAMMAZIONE PART. (per far partire un programma dopo un certo periodo di tempo) REGOLAZIONE DATA ORA (per modificare la data e l'ora) DATI CLIENTE (per aggiungere una scritta nel display, per esempio un nome o un numero di telefono) STAMPA REPORT (per la stampa degli ultimi 5 Report) TASTI PREFERITI (per aggiungere, spostare, o eliminare i programmi dai tasti preferiti) SELEZIONE LINGUA (per variare la lingua del display) TIPO CARATTERE (per aumentare o diminuire la grandezza dei caratteri) UNITA' MISURA TEMPER. (per utilizzare i °C o i °F) MENU TECNICO (per il servizio tecnico)
EN	The user can personalize an extensive range of settings. To change the settings follow these instructions: when the machine is on standby, press ; then press twice  and go to CONFIGURATIONS; press ; and then you can use the following buttons   to move you through this list: WORKING PROG.LIST. (to change the settings of the recipes) START PLANNING (to start a program after a given time period) SETTING DATE TIME (to change the date and hour) CUSTOMER DATA (to add a writing on the display, for example a name or telephone number) REPORT PRINT (to print out the last 5 Reports) FAVORITE BUTTONS (to add, move or cancel the programs from the favorite buttons) LANGUAGE SELECTION (to change the display language) TYPE OF CHARACTER (to increase or reduce the size of the type) TEMP. UNIT OF MEASURE (to use °C or °F) TECHNICAL MENU (for the technical service)

FR	L'utilisateur peut personnaliser un grand nombre de paramètres. Pour accéder aux modifications des paramètres suivez ces instructions : quand la machine est en stand-by, appuyez sur ; appuyez deux fois sur  et puis choisissez CONFIGURATIONS; appuyez sur ; puis utilisez les touches   pour vous déplacer à l'intérieur de la liste suivante : LISTE PROG.TRAVAIL. (pour modifier les paramètres des recettes) PROGRAMMAT.DEMARRAGE (pour faire démarrer un programme après une certaine période de temps) REGLAGE DATE HEURE (pour changer la date et l'heure) INFO CLIENT (pour ajouter une inscription sur l'écran, par exemple un nom ou numéro de téléphone) IMPRESSION REPORT (pour imprimer le 5 derniers Reports) TOUCHES FAVORITES (pour ajouter, déplacer ou effacer des programmes des touches favorites) SELECTION LANGUE (pour changer la langue de l'écran) TYPE DE CARACTERE (pour augmenter ou réduire les dimensions des caractères) UNITE DE MASURE TEMP. (pour utiliser les °C ou les °F) MENU TECHNIQUES (pour le service technique)
DE	Der Benutzer kann viele Parameter personalisieren. Um die Parameter zu verändern, machen Sie folgendes: Wenn die Maschine in der Stand-By Phase ist, drücken Sie auf ; drücken Sie zweimal auf  dann gehen Sie zu KONFIGURATION; drücken Sie auf ; jetzt benutzen Sie diese Taste   um durch die folgende Liste zu gehen: ARBEITSPROGRAMM LISTE. (um die Parameter der Rezepte zu verändern) PLANUNG BEGINNER (um ein Programm nach einer gewissen Zeit zu starten) DATUM-UHRZEIT EINST (um das Datum und Uhrzeit zu verändern) KUNDENDATEN (um eine Aufschrift auf dem Bildschirm hinzuzufügen, wie z.B. einen Name oder eine Telefonnummer) REPORTPRESSE (um die letzten 5 Report zu drucken) FAVORITENTASTEN (um die Programme in den Favoritentasten hinzuzufügen, bewegen oder löschen) SPRACHE SELEKTION (um die Sprache des Bildschirms zu verändern) SCHRIFTBILD (um die Größe der Buchstaben zu verändern) EINHEIT TEMPERATURE (um die °C oder °F zu benutzen) TECHNISCHES MENU (für den technischen Dienst)
ES	El usuario puede personalizar un notable número de parámetros. Para acceder a la modificación de los parámetros, actuar de la siguiente forma: con la máquina en standby presione ; presione 2 veces  y colóquese en CONFIGURACIÓN; presione ; a continuación con las teclas   se puede desplazar la siguiente lista: LISTA DE PROG.TRABAJO. (para modificar los parámetros de las recetas) PROGRAM.PUESTA EN MARCHA (para activar un programa después de un cierto periodo de tiempo) AJUSTE FECHA Y HORA (para modificar la fecha y la hora) DATOS DEL CLIENTE (para añadir datos en el visualizador, por ejemplo un nombre o un número de teléfono) PUBLICACIÓN REPORT (para imprimir los últimos 5 Reports) TECLAS PREFERIDAS (para añadir, desplazar o eliminar los programas de las teclas preferidas) SELECCIÓN IDIOMA (para variar el idioma del visualizador) TIPO CARÁCTER (para aumentar o disminuir el tamaño de los caracteres) UNIDAD DE MEDIDA TEMP (para utilizar los °C o los °F) MENÚ TÉCNICO (para el servicio técnico)
PT	O utilizador pode personalizar um número elevado de parâmetros. Para modificar os parâmetros seguir as instruções: com a máquina em standby premir ; premir 2 vezes  e escolher CONFIGURAÇÕES; premir ; em seguida com as teclas   haverá acesso à seguinte lista: LISTA PROGRAMAS TRAB. (para modificar os parâmetros das receitas) PROGRAMAÇÃO INÍCIO. (Para iniciar um programa, depois um certo tempo) ACERTAR DATA E HORA (para modificar a data e a hora) DADOS DO CLIENTE (para acrescentar uma escrita no display, por exemplo: um nome e um número de telefone) IMPRESSÃO RELATÓRIO (N/A) TECLAS PREFERIDAS (para acrescentar, deslocar ou eliminar os programas das teclas preferidas) SELECÇÃO DA LÍNGUA (para modificar o idioma do display) CARÁCTER (para aumentar ou diminuir o tamanho do carácter) UNIDADE MEDIDA TEMPER. (para utilizar °C ou °F) MENU TÉCNICO (para o serviço técnico)
NL	De gebruiker kan een aanzienlijk aantal parameters naar wens zelf aanpassen. Ga als volgt te werk om de parameters te wijzigen: druk met de machine in standby op ; druk 2 keer op  en ga naar CONFIGURATIE; druk op ; nu kunt u met de toetsen   door de volgende lijst scrollen: PROGRAMMALIJST (om de parameters van de recepten te wijzigen) PLANNING START (om een programma na een bepaalde tijd te laten starten) INSTELLING DATUM TIJD (om de datum en tijd te wijzigen) KLANTGEGEVENS (om een tekst op het display toe te voegen, bijvoorbeeld een naam of telefoonnummer) REPORT PRINTEN (om de laatste 5 Reports af te drukken) VOORKEURTOETSEN (om programma's van voorkeursoetsen toe te voegen, te verplaatsen of te verwijderen) TAAKKEUZE (om de taal van het display te veranderen) LETTERTYPE (om het formaat van de letters te vergroten of te verkleinen) MEETEENHEID TEMP. (om °C of °F te gebruiken) TECHNISCH MENU (voor de technische service)

41	PER MODIFICARE E REGISTRARE I PARAMETRI DEI PROGRAMMI
	TO MODIFY AND SAVE PROGRAM SETTINGS
	POUR MODIFIER ET ENREGISTRER LES PARAMETRES DES PROGRAMMES
	UM DIE PARAMETER DER PROGRAMME ZU VERANDERN UND SPEICHERN
	MODIFICAR E REGISTRAR PARAMETROS PROGRAMAS
	MODIFICAR E GUARDAR OS PARAMETROS DOS PROGRAMAS
	WIJZIGEN EN OPSLAAN VAN DE PROGRAMMAPARAMETERS
IT	Con la macchina in standby premere ; premere 2 volte  e posizionarsi su CONFIGURAZIONI; premere ; a questo punto con i tasti con.   posizionarsi su LISTA PROGRAMMI LAV. e premere  (appare l'elenco dei programmi). Selezionando un programma (per esempio Alta Pastorizzazione) vengono visualizzate le seguenti voci: PARAMETRI AGITATORE: VELOCITA' THigh TEMPO LAVORO THigh (tempo di marcia dell'agitatore durante la pausa all'alta temperatura – se si vuole avere un funzionamento intermittente) TEMPO PAUSA THigh (tempo di arresto dell'agitatore durante la pausa all'alta temperatura – se si vuole avere un funzionamento intermittente) SR THigh (N/A) VELOCITA' Tlow SR Tlow (N/A) ALTRI PARAMETRI: RISCALDAMENTO, RAFFREDDAMENTO TEMPERATURA THigh (è l'alta temperatura di riscaldamento – MAX 100°C) TEMPERATURA Tlow (è la temperatura di arrivo alla fine del ciclo di raffreddamento – normalmente 4°C) TEMPERATURA Tcont TEMPO Tc (è il tempo di pausa all'alta temperatura di riscaldamento) TEMPERATURA PIASTRA (temperatura del fondo vasca - MAX 155 °C) CONTROLLO 2 ORE (attiva o disattiva il controllo della fine del ciclo - entro 2 ore) VALORE DENSITA' (N/A) RITARDO ALLARME (N/A) ISTERESI DENSITA' (N/A) TIPO DI CARICO (N/A) NOME RICETTA (per modificare il nome della ricetta) -ESCI- Per variare un qualsiasi parametro, posizionarsi con   sul parametro da modificare; premere  (per visualizzare il parametro preimpostato); premere   (per modificare il parametro); premere  per confermare.
EN	when the machine is on standby, press ; then press twice  and go to CONFIGURATIONS; press ; now use the  buttons to go to WORKING PROG.LIST, press  (the programs' list appear in the display). When you select a program (for example High Pasteurization) you visualize the following list: AGITATOR PARAMETERS: SPEED THigh WORK TIME THigh (agitator working time between each intermittent agitation at high temperature) PAUSE TIME THigh (agitator pause time between each intermittent agitation at high temperature) SR THigh (N/A) SPEED Tlow SR Tlow (N/A) OTHER PARAMETERS: HEATING, COOLING (TEMPERATURE THigh (is the heating cycle temperature– MAX 100°C) TEMPERATURE Tlow (is the final temperature at the end of the cooling cycle – normally 4°C) TEMPERATURE Tcont TIME Tc (is the holding time at the selected high temperature) PLATE TEMPERATURE (temperature of the heater source / tank's bottom temperature - MAX 155 °C) CONTROL 2 HOURS (used to confirm or view pasteurising cycle time (normally within 2 hours) / activates or deactivates DENSITY VALUE (N/A) ALARM DELAY (N/A) DENSITY HYSTERESIS (N/A) TYPE OF CHARGE (N/A) RECIPE NAME (to change the recipe's name) -ESCAPE- To modify a setting use   to select it, then press  (to visualize the preset setting); press   (to modify the setting); to confirm and save press .

FR	Quand la machine se trouve en stand-by, appuyez sur  puis appuyez deux fois sur  et allez jusqu'à CONFIGURATIONS; appuyez sur ; puis utilisez   pour aller jusqu'à LISTE PROG.TRAVAIL; appuyez sur  (la liste des programmes apparaît). Quand vous choisissez un programme, par exemple Haute Pasteurisation, vous visualisez la liste suivante: PARAMETRES AGITATEUR: VITESSE THigh TEMPS TRAVAIL THigh (pendant combien de temps l'agitateur doit travailler lors de la pause de la haute température – si on veut avoir une fonctionnement intermittent) TEMPS DE PAUSE THigh (pendant combien de temps l'agitateur doit s'arrêter lors de la pause de la haute température – si on veut avoir une fonctionnement intermittent) SR THigh (N/A) VITESSE Tlow SR Tlow (N/A) AUTRES PARAMETERS: CHAUFFAGE, REFROIDISSEMENT TEMPERATURE THigh (c'est la haute température de chauffage– MAX 100°C) TEMPERATURE TLow (c'est la basse température de refroidissement) TEMPERATURE Tcont TEMPS Tc (c'est le temps de pause à la haute température de chauffage) TEMPER.DE LA PLAQUE (température du fond de la cuve - MAX 155 °C) CONTROL 2 HEURES (active ou désactive le contrôle de la fin du cycle – dans deux heures) VALEUR DE DENSITE (N/A) RETARD ALARM (N/A) HYSTERESIS DENSITE (N/A)TYPE DE CHARGE (N/A) NOM RECETTE (pour modifier le nom de la recette) -ESCAPE- Pour modifier l'un des paramètres, utilisez   pour aller jusqu'au paramètre à modifier; appuyez sur  (pour visualiser le paramètre déjà établi); appuyez sur   (pour modifier le paramètre); appuyez sur  pour confirmer.
DE	Wenn die Maschine in der Stand-By Phase ist, drücken Sie auf ; dann zweimal auf  und zu KONFIGURATION gehen; drücken Sie auf ; dann benutzen Sie die Tasten   um ARBEITSPROGRAMM LISTE zu erreichen, dann drücken Sie auf  (dort finden Sie die Liste der Programme). Wenn Sie ein Programm wählen (z.B. Hohe Pasteurisierung), dann visualisieren Sie die folgende Liste: RUEHRWERK PARAMETER: GESCHWINDIGKEIT THigh ARBEITSZEIT THigh (wie lang muss das Rührwerk während der Pause der hohen Temperatur weiter arbeiten) PAUSENZEIT THigh (wie lang muss das Rührwerk während der Pause der hohen Temperatur gestoppt werden) SR THigh (N/A) GESCHWINDIGKEIT Tlow SR Tlow (N/A) SONSTIGE PARAMETER: ERHITZUNG, KÜHLUNG TEMPERATUR THigh (ist die hohe Aufwärmungtemperatur – MAX 100°C) TEMPERATUR TLow (ist die niedrige Kühltemperatur – normalerweise 4°C) TEMPERATUR Tcont TEMPO Tc (ist die Pausenzeit bei der hohen Aufwärmungtemperatur) PLATTENTEMPERATUR (Temperatur auf dem Boden der Wanne - MAX 155 °C) CONTROL 2 STUNDEN (aktiviert oder deaktiviert die Kontrolle am Ende des Zyklus – max. 2 Stunden) DICHTEWERT (N/A) ALARMVERZÖGERUNG (N/A) HYSTERESE DICHT (N/A) TYP DER LADUNG (N/A) REZEPTNAME (um den Name der Rezepte zu verändern) -ESCAPE- Um ein Parameter zu verändern, benutzen Sie   um das zu verändernde Parameter zu erreichen; drücken Sie auf  (um das vorher bestimmten Parameter zu visualisieren); drücken Sie auf   (um das Parameter zu verändern), drücken Sie auf  zu bestätigen.

ES	Con la máquina en standby presione ; presione 2 veces  y colóquese en CONFIGURACIÓN; presione ; a continuación con las teclas   colóquese en LISTA DE PROG.TRABAJO, y presione  (aparece la lista de los programas). Seleccionando un programa (por ejemplo Alta Pasteurización) se visualizan las siguientes opciones: PARAMETROS AGITADOR: VELOCIDAD THigh TIEMPO TRABAJO THigh (durante cuanto tiempo tiene que trabajar el agitador durante la pausa con alta temperatura) TIEMPO DE PAUSA THigh (durante cuanto tiempo tiene que permanecer parado el agitador durante la pausa con alta temperatura) SR THigh (N/A) VELOCIDAD Tlow SR TLow (N/A) OTROS PARAMETROS: CALENTAMIENTO, ENFRIAMIENTO TEMPERATURA THigh (es la alta temperatura de calentamiento – MAX 100°C) TEMPERATURA TLow (es la baja temperatura de enfriamiento – normalmente 4°C) TEMPERATURA Tcont TIEMPO Tc (es el tiempo de pausa con alta temperatura de calentamiento) TEMPERATURA PLACA (temperatura del fondo de la cubeta - MAX 155 °C) CONTROL DE 2 HORAS (activa o desactiva el control del final del ciclo – en el plazo de 2 horas) VALOR DE LA DENSIDAD (N/A) RETARDO ALARMA (N/A) HYSTERESIS DENSIDAD (N/A) TIPO DE CARGA (N/A) NOMBRE RECETA (para modificar el nombre de la receta) -ESCAPE- Para variar cualquier parámetro, colóquese con   en el parámetro que hay que modificar; presione  (para visualizar el parámetro preprogramado); presione   (para modificar el parámetro); presione  para confirmar.
PT	Com a máquina em standby premir ; premir 2 vezes  e escolher CONFIGURAÇÕES; premir ; em seguida com as teclas   passar à LISTA DE PROGRAMAS DE TRABALHO e premir  (aparecerá a lista dos programas). Caso seleccione um programa (por exemplo Alta Pasteurização) serão visualizados os seguintes itens: PARÂMETROS AGITADOR: VELOCIDADE THigh TEMPO DE TRABALHO THigh (o tempo que o agitador deve trabalhar durante a pausa na alta temperatura - caso se deseje um funcionamento intermitente) TEMPO DE PAUSA THigh (o tempo que o agitador deve permanecer parado durante a pausa na alta temperatura - caso se deseje um funcionamento intermitente) SR THigh (N/A) VELOCIDADE Tlow SR TLow (N/A) OUTROS PARÂMETROS: AQUECIMENTO, ARREFECIMENTO TEMPERATURA THigh (é a alta temperatura de Aquecimento – MAX 100°C) TEMPERATURA TLow (é a temperatura a que se chega no fim do ciclo de arrefecimento – normalmente 4°C) TEMPERATURA Tcont TEMPO Tc (é o tempo de pausa da temperatura na alta de aquecimento) TEMPERATURA DA PLACA (temperatura do fundo do contentor - MAX 155 °C) CONTROLO 2 HORAS (activa ou desactiva o controlo do final de ciclo – dentro de 2 horas) VALOR DE DENSIDADE (N/A) ATRASO DE ALARME (N/A) HISTERESE DENSIDADE (N/A) TIPO DE CARGA (N/A) NOME DA RECEITA (para modificar o nome da receita) - ESC- Para modificar qualquer parâmetro, posicionar com   no parâmetro a modificar; premir  (para visualizar o parâmetro predefinido); premir   (para modificar o parâmetro); premir  para confirmar.

NL	De gebruiker kan een aanzienlijk aantal parameters naar wens zelf aanpassen. Ga als volgt te werk om de parameters te wijzigen: druk met de machine in standby op ; druk 2 keer op  en ga naar CONFIGURATIE; druk op ; nu kunt u met de toetsen   door de volgende lijst scrollen: PROGRAMMALIJST (om de parameters van de recepten te wijzigen) PLANNING START (om een programma na een bepaalde tijd te laten starten) INSTELLING DATUM TIJD (om de datum en tijd te wijzigen) KLANTGEGEVENS (om een tekst op het display toe te voegen, bijvoorbeeld een naam of telefoonnummer) REPORT PRINTEN (om de laatste 5 Reports af te drukken) VOORKEURTOETSEN (om programma's van voorkeursoetsen toe te voegen, te verplaatsen of te verwijderen) TAALKEUZE (om de taal van het display te veranderen) LETTERTYPE (om het formaat van de letters te vergroten of te verkleinen) MEETEENHEID TEMP. (om °C of °F te gebruiken) TECHNISCH MENU (voor de technische service)
----	---

42	MODIFICA DEI TASTI PREFERITI (per aggiungere, spostare, salvare o eliminare i programmi dai tasti preferiti)
	MODIFICATION OF THE FAVORITE BUTTONS (to add, move, save or cancel the programs from the favorite buttons)
	MODIFICATION DES TOUCHES FAVORITES (pour ajouter, déplacer, sauvegarder ou effacer des programmes depuis les touches favorites)
	VERÄNDERUNG DER FAVORITENTASTEN (um die Programme in den Favoritentasten hinzuzufügen, bewegen, speichern oder löschen)
	MODIFICACIÓN DE LAS TECLAS PREFERIDAS (para añadir, desplazar, confirmar o eliminar los programas de las teclas preferidas)
	MODIFICAÇÃO DAS TECLAS PREFERIDAS (para acrescentar, deslocar, confirmar ou apagar os programas das teclas preferidas)
	WIJZIGEN VAN DE VOORKEURTOETSEN (om programma's van voorkeursoetsen toe te voegen, te verplaatsen, op te slaan of te verwijderen)

IT	Con la macchina in standby premere  premere 2 volte  e posizionarsi su CONFIGURAZIONI; premere ; a questo punto con   posizionarsi su TASTI PREFERITI; premere  Se per esempio vogliamo aggiungere un programma al tasto 4, scorrere con   e posizionarsi sul tasto 4; premere , premere   sino al primo spazio libero “....” E premere   per selezionare il programma da aggiungere; per confermare premere 
ES	when the machine is on standby, press  then press twice  and go to CONFIGURATIONS; press ; now use   to go to FAVORITE BUTTONS; and then press  For example, if you want to add a program to the button n. 4, use   to go to the button n. 4, press , press  until the first free space “....”. Press   to select the program you want add, then press  to save.
FR	Quand la machine se trouve en stand-by, appuyez sur  puis appuyez deux fois sur  et allez jusqu'à CONFIGURATIONS; appuyez sur ; puis utilisez   pour aller jusqu'à TOUCHES FAVORIS; appuyez sur  Si par exemple vous voulez ajouter un programme à la touche 4, utilisez   pour aller jusqu'à la touche , appuyez sur  jusqu'au premier espace libre “....” puis appuyez sur   pour choisir le programme à ajouter et enfin appuyez sur  pour confirmer.

DE	Wenn die Maschine in einer Stand-By Phase ist, drücken Sie auf  dann zweimal auf  und gehen Sie zu KONFIGURATION; drücken Sie auf ; dann benutzen Sie   um FAVORITENTASTEN zu erreichen; drücken Sie auf  Wenn Sie zum Beispiel ein Programm zur Taste 4 hinzufügen wollen, benutzen Sie   um die Taste 4 zu erreichen; drücken Sie auf , dann drücken Sie auf  bis zum ersten freien Platz“.....” Dann drücken Sie auf   um das Programm zu wählen, das Sie hinzufügen wollen, dann drücken Sie auf  zu bestätigen.
ES	Con la máquina en standby presione  luego presione 2 veces  y colóquese en CONFIGURACIÓN; presione ; a continuación con   colóquese en TECLAS PREFERIDAS; presione  Si por ejemplo deseamos añadir un programa a la tecla 4, desplácese con   y colóquese en la tecla 4; presione  y luego presione  hasta llegar al primer espacio libre “.....” Presione   para seleccionar el programa que hay que añadir; para confirmar presione .
PT	Com a máquina em standby premir , premir 2 vezes  e posicionar-se em CONFIGURAÇÃO; premir ; em seguida com   passar às TECLAS PREFERIDAS; premir  Caso por exemplo deseje acrescentar um programa à tecla 4, percorrer com   e posicionar-se na tecla 4; premir , premir  até o primeiro espaço livre “.....” E premir   para seleccionar o programa a acrescentar; para confirmar premir .
NL	Druk met de machine in standby op ; druk 2 keer op  en ga naar CONFIGURATIE; druk op ; ga nu met   naar VOORKEURTOETSEN; druk op  Als u bijvoorbeeld een programma wilt toevoegen op toets 4, met   naar toets 4 gaan; op  drukken, op  drukken tot de eerste vrije ruimte “.....” en op   drukken om het toe te voegen programma te selecteren; bevestigen met .

ALLARMI ACUSTICI**ACOUSTIC ALARMS****ALARMES ACOUSTIQUES****GERÄUSCHALARME****ALARMAS ACÚSTICAS****ALARMES ACÚSTICOS****GELUIDSIGNALLEN**

IT	bip singolo	emesso ogni 7.5°C (oppure 13.5 °F) di variazione della temperatura vasca
	trillo prolungato	50°C (oppure a 122°F) in riscaldamento; 65°C (oppure a 149 °F) in raffreddamento; al raggiungimento della alta temperatura; al raggiungimento della temperatura di conservazione;
	bip ciclico corto	Al raggiungimento della densità (N/A)
	bip continuo	apertura coperchio
	bip ciclico lungo	allarme macchina (termica piastra, termica motore, allarme inverter, allarme memoria)
EN	Single alarm	It rings every 7.5°C (or 13.5 °F) of temperature's change in the tank
	Prolonged alarm	50°C (or 122°F) during the warming phase; 65°C (or 149 °F) during the cooling phase; when the high temperature is reached; when the conservation temperature is reached;
	Short repeated alarm	When the density is reached (N/A)
	Continuous alarm	Cover opening
	Long repeated alarm	Machine warning (plate or motor thermal protection, inverter alarm, memory alarm)
FR	Un seul son	Produit tous les 7.5°C (ou 13.5 °F) de changement de la température dans la cuve
	Son prolongé	50°C (ou 122°F) en chauffage; 65°C (ou 149 °F) en refroidissement; Quand la haute température est atteinte; Quand la température de conservation est atteinte;
	Son court répété	Quand la densité est atteinte (N/A)
	Son continu	Ouverture du couvercle
	Son long répété	Alarme machine (protection thermique de la plaque ou du moteur, alarme onduleur, alarme mémoire)
DE	Einzelner Ton	Ist jede 7.5°C (oder 13.5 °F) Temperaturveränderung in der Wanne zu hören
	Längerer Ton	50°C (oder 122°F) in der Aufwärmungsphase; 65°C (oder 149 °F) in der Abkühlungsphase; wenn die hohe Temperatur erreicht wird; wenn die Konservierungstemperatur erreicht wird;
	Kurzer wiederholter Ton	Wenn die Dichte erreicht wird (N/A)
	Dauernder Ton	Öffnung der Deckel
	Langer wiederholter Ton	Maschinewarnung (Thermoschutz des Plättchens oder des Motors, Warnung des Umrichters, Warnung der Speicherung)
ES	sonido breve único	se emite a cada variación de temperatura de 7,5 °C (o bien 13,5 °F) del recipiente
	tilín prolongado	50 °C (o bien 122 °F) en calentamiento; 65 °C (o bien 149 °F) en enfriamiento; al alcanzar la temperatura alta; al alcanzar la temperatura de conservación;
	sonido cíclico breve	al alcanzar la densidad (N/A)
	sonido continuo	cuando se abre la tapa
	sonido cíclico largo	alarma de la máquina (protección térmica de la placa, del motor, alarma del inversor, alarma de la memoria)
PT	bip único	toca a cada 7,5°C (ou 13,5 °F) de variação da temperatura do contentor
	alarme prolongado	50°C (ou 122°F) no aquecimento; 65°C (ou 149 °F) no arrefecimento; ao chegar à temperatura alta; ao chegar à temperatura de conservação;
	bip cíclico curto	Ao chegar à densidade (N/A)
	bip continuo	abertura da tampa
	bip cíclico longo	alarme da máquina (térmica da chapa, térmica do motor, alarme do inversor, alarme da memória)
NL	enkele toon	bij elke 7.5°C (of 13.5°F) verandering van de keteltemperatuur
	lange toon	50°C (of 122°F) bij verwarming; 65°C (of 149°F) bij afkoeling; wanneer de hoge temperatuur is bereikt; wanneer de bewaartemperatuur is bereikt;
	korte herhaalde toon	wanneer de dikte is bereikt (N/A)
	aanhoudende toon	deksel open
	lange herhaalde toon	machinealarm (thermische beveiliging plaat of motor, inverteralarm, geheugenalarm)

44	OLTRE AI PREIMPOSTATI PROGRAMMI, NELLA LISTA PROGRAMMI LAV. SONO PRESENTI ULTERIORI COMPLESSI PROGRAMMI INCLUSO IL PROGRAMMA CATENA, UTILIZZABILE PER ALTRE RICETTE – CONTATTARE LA DITTA PER ULTERIORI INFORMAZIONI.
	IN ADDITION TO THE PRESET PROGRAMS IN THE WORKING PROG.LIST YOU CAN FIND OTHER COMPLEX PROGRAMS INCLUDING CHAINE, SUITABLE FOR DIFFERENT RECIPES – PLEASE CONTACT MANUFACTURER FOR FURTHER INFORMATION.
	EN PLUS DES PROGRAMMES DEJA ETABLIS, DANS LA LISTE PROGR. DE TRAVAIL VOUS POUVEZ TROUVER AUSSI PROGRAMMES SUPPLEMENTAIRES DONT LE PROGRAMME A CHAINE, UTILISABLE POUR DIFFERENTES RECETTES – NOUS VOUS PRIONS DE CONTACTER LA MAISON PRODUCTRICE POUR TOUTES INFORMATIONS COMPLEMENTAIRES.
	NEBEN DEN VOREINGESTELLTEN PROGRAMMEN, KÖNNEN SIE IN DER ARBEITSPROGRAMM LISTE ANDERE PROGRAMME FINDEN, EINSCHLIESSLICH DAS KETTEPROGRAMM (DIES PROGRAMM IST BRAUCHBAR FÜR VERSCHIEDENE REZEPTE – UM ANDERE INFORMATIONEN ZU HABEN BITTE KONTAKTIEREN SIE DEN HERSTELLER).
	ADEMÁS DE LOS PROGRAMAS PREDEFINIDOS, EN LA LISTA DE PROGRAMAS DE TRABAJO HAY OTROS PROGRAMAS COMPLEJOS, INCLUIDO EL PROGRAMA EN CADENA, QUE SE PUEDEN EMPLEAR PARA OTRAS RECETAS – PARA MÁS INFORMACIÓN SÍRVASE PONERSE EN CONTACTO CON EL FABRICANTE.
	PARA MAIS DOS PROGRAMAS PREDEFINIDOS DA LISTA DOS PROGRAMAS DE TRABALHO HÁ OUTROS PROGRAMAS COMPLEXOS, INCLUSIVE EM CADEIA, APROPRIADOS PARA RECEITAS DIFERENTES – CONTACTAR O FABRICANTE PARA MAIORES INFORMAÇÕES.
	NAAST DE VOORAF INGESTELDE PROGRAMMA'S, VINDT U IN DE PROGRAMMALIJST NOG MEER COMPLEXE PROGRAMMA'S, ZOALS HET KETENPROGRAMMA DAT VOOR VERSCHILLENDE RECEPTEN KAN WORDEN GEBRUIKT – NEEM VOOR NADERE INFORMATIE CONTACT OP MET DE FABRIKANT.