

Spaghetti-Eispresse

Fantastica

de Bedienungsanleitung
en Operating manual



GEPETTO®-EIS



Deutsch..... Seite 2

English.....Page 13

Deutsch

Inhaltsverzeichnis:

1	Vorwort	2
1.1	Einleitung	2
2	Sicherheitshinweise	3
2.1	Symbole und Hinweise.....	3
2.2	Grundlegende Sicherheitshinweise	4
2.3	Bestimmungsgemäße Verwendung	4
3	Beschreibung des Gerätes.....	5
3.1	Allgemein	5
3.2	Technische Daten	5
4	Montageanleitung	6
4.1	Aufbau Eispresse.....	6
4.2	Aufbau Kompressor	6
4.3	Druckluftanschluss	6
5	Bedienungsanleitung	6
5.1	Normalbetrieb	7
5.2	Einstellung der Geschwindigkeit	7
6	Wartungsanleitung	8
6.1	Reinigung.....	8
6.2	Wartung	8
6.3	Fehlersuche und -behebung	9
6.4	Verschleiß- und Ersatzteile	10
7	Zubehör	11
7.1	Zubehörteile (optional)	11
	CE-KONFORMITÄTSERKLÄRUNG	24

GEPETTO EISPRESSE Modell Fantastica

1 Vorwort

1.1 Einleitung

Wir bedanken uns für Ihr Vertrauen und gratulieren Ihnen zum Kauf Ihrer neuen Eispresse Fantastica.

Um im Betrieb maximale Hygiene erreichen zu können, haben wir besonderen Wert darauf gelegt, dass alle Teile, die in Kontakt mit Lebensmittel kommen leicht demontierbar und einfach zu reinigen sind.



Durch die Gestaltung der Eispresse Fantastica wird mit Leichtigkeit die maximale Hygiene erreicht. Sie entspricht dadurch zu 100% den HACCP-Regeln für Hygiene.



Lesen Sie bitte diese Bedienungsanleitung mit all ihren Informationen und Hinweisen aufmerksam durch und bewahren Sie sie für ein späteres Nachschlagen sorgsam auf. Wir sind sicher, wenn Sie alle Anweisungen dieser Bedienungsanleitung beachten, werden Sie viel Freude und Erfolg mit Ihrer neuen Eispresse Fantastica haben.


2 Sicherheitshinweise

2.1 Symbole und Hinweise

Bitte beachten Sie die Bedeutung folgender Symbol- und Hinweiserklärungen.
Diese sind klassifiziert nach ISO 3864-2.

 VORSICHT	
	Bezeichnet eine möglicherweise gefährliche Situation. Wenn die Information nicht befolgt wird, sind Sachschäden sowie leichte oder mittlere Körperverletzungen die Folge.




 WARNUNG	
	Bezeichnet eine mögliche gefährliche Situation. Wenn die Information nicht befolgt wird, sind Tod oder schwerste Körperverletzungen (Invalidität) die Folge.

HINWEIS	
	Bezeichnet allgemeine Hinweise, nützliche Anwender-Tipps und Arbeitsempfehlungen, welche aber keinen Einfluss auf die Sicherheit und Gesundheit des Personals haben.

2.2 Grundlegende Sicherheitshinweise

Diese Betriebsanleitung dient als Grundlage, um die Eispresse sicherheitsgerecht einzusetzen und zu betreiben. Diese Betriebsanleitung, insbesondere die Sicherheitshinweise, sind von allen Personen zu beachten, die an bzw. mit der Eispresse arbeiten. Darüber hinaus sind die für den Einsatzort jeweils geltenden Regeln und Vorschriften zur Unfallverhütung zu beachten. Die Betriebsanleitung ist ständig am Einsatzort der Eispresse aufzubewahren.

Die Firma GEPETTO-EIS haftet nicht für Unfälle, die während des Betriebes, der Reinigung und der Wartung der Maschine geschehen, wenn die in dieser Bedienungsanleitung genannten Sicherheitshinweise nicht berücksichtigt werden!

 Warnung		
	Achtung, Magnet! Die Eispresse darf von Personen mit Herzschrittmacher nicht bedient werden!	

2.3 Bestimmungsgemäße Verwendung

Die Eispresse ist zum Pressen von Speiseeis bestimmt. Das Eis darf keine großen Frucht-, Nuss-, Schokoladen- oder andere harten Stücke beinhalten, um Schäden am Druckstempel zu vermeiden. Zum optimalen Betrieb sollte das Speiseeis eine Temperatur von -14 bis -17 °C haben.

 VORSICHT	
	Missbrauchen Sie die Eispresse nicht für andere Zwecke! Jeder Missbrauch kann zum Geräteschaden führen!

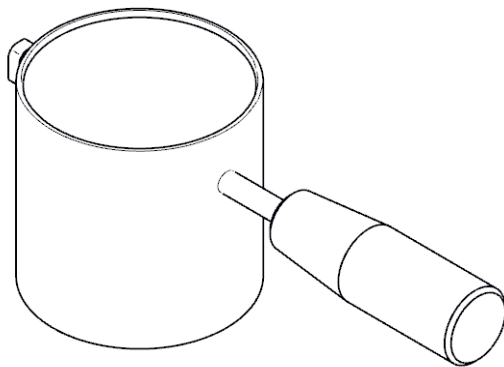
3 Beschreibung des Gerätes

3.1 Allgemein

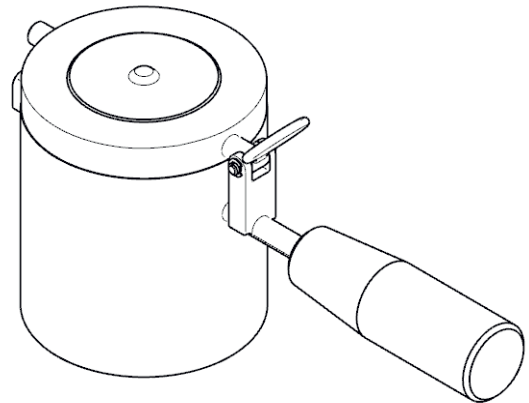
Die Eispresse ist ein Gerät, welches gefrorenes Speiseeis durch einen Formgeber drückt. Durch verschiedene Formgeber kann das Eis z. B. zu Spaghetti-Eis, Lasagne-Eis sowie weiteren Formen verarbeitet werden.

Die Eispresse besteht aus folgenden Elementen:

- Fuß mit Tropfschale
- Kopfteil mit pneumatischer Druckeinheit
- Führungsrohr
- Formgeber, wahlweise als „System Standard“ oder als „System Futura“ erhältlich, siehe folgende Grafik
(verschiedene Ausführungen möglich, siehe 7.1 Zubehör)



System Standard (offener Formgeber)



System Futura (Formgeber mit Deckel und integriertem Druckstempel)

3.2 Technische Daten*

- Abmessungen ca. (L x B x H): 290 x 200 x 620 mm
- Material: Hochwertiger Edelstahl
- Funktionsweise: pneumatisch
- Druckleistung: bis zu 220 kg bei 8 bar Betriebsdruck
- Gewicht: 15 kg

*Änderungen vorbehalten

4 Montageanleitung

4.1 Aufbau Eispresse

- Nehmen Sie die Eispresse vorsichtig aus der Verpackung.
- Verwenden Sie kein Cuttermesser zum Öffnen der Verpackung, um eine eventuelle Beschädigung der Maschine auszuschließen!
- Platzieren Sie die Maschine am vorgesehenen Einsatzort. Achten Sie darauf, dass die Maschine auf einem waagerechten, festen und tragfähigen Untergrund aufgestellt wird. Der Untergrund sollte eine glatte Oberfläche besitzen, damit die Saugfüße gut haften.



4.2 Aufbau Kompressor


- Nehmen Sie den Kompressor vorsichtig aus der Verpackung.
- Füllen Sie ggfs. das mitgelieferte Öl gemäß Kompressor-Bedienungsanleitung ein und montieren Sie den Luftfilter.
- Stellen Sie den Kompressor an einem gut belüfteten, staub- und frostfreien Ort auf.

4.3 Druckluftanschluss



- Das offene Ende der Schlauchleitung (Durchmesser 6 mm) stecken Sie am Kompressor am dafür vorgesehenen Anschluss bis zum Anschlag ein. Durch kurzes Zurückziehen am Schlauch verriegelt der Anschluss luftdicht.
- Die Schlauchseite mit Schnellkupplung verbinden Sie mit dem Gegenstück an der kurzen Anschlussleitung der Spaghetti-Eispresse.
- **Bitte achten Sie bei der Installation der Schlauchleitung darauf, dass diese ohne Knicke verlegt wird.**
- Schließen Sie den Kompressor am Stromnetz an und schalten ihn ein.
- Stellen Sie den Arbeitsdruck am Druckminderer auf ca. 4 - 6 bar ein.
Bitte beachten Sie hierzu auch die Betriebsanleitung des Kompressor-Herstellers.


5 Bedienungsanleitung

 VORSICHT	
	Die Eispresse darf nur von in die Handhabung eingewiesenen Personen bedient werden.

HINWEIS	
	Vor Inbetriebnahme Ihrer neuen Eispresse müssen alle Teile, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen, gründlich gereinigt werden, um eventuelle Fertigungsrückstände zu beseitigen!

5.1 Normalbetrieb

 VORSICHT	
	<p>Nur für Formgeber „System Futura“: Es ist zwingend darauf zu achten, dass der Deckel des Formgebers komplett geschlossen ist, bevor er in das Führungsrohr eingeführt wird, da ansonsten Schäden an der Maschine auftreten können!</p>

 VORSICHT	
	<p>Es ist zwingend darauf zu achten, dass der Druckstempel komplett in die Ausgangsstellung zurückgefahren ist, bevor der Formgeber entnommen wird, da ansonsten Schäden an der Maschine auftreten können!</p>

- Gekühlten Formgeber mit der entsprechenden Menge Speiseeis befüllen. Dazu beim Formgeber mit „System Futura“ den Deckel durch Druck auf die Daumenplatte öffnen.
- **Sofern der Formgeber mit „System Futura“ verwendet wird (Siehe Beschreibung auf Seite 7), den Deckel des Formgebers komplett schließen!**
- Formgeber von unten in das Führungsrohr einführen.
- Formgeber durch Drehen gegen den Uhrzeigersinn im Führungsrohr verriegeln.
- Weiter drehen bis zum Anschlag. Dadurch wird der Pressvorgang gestartet. Der Druckstempel fährt automatisch in den Formgeber und drückt das darin befindliche Eis durch die Form.
- Warten bis der Druckstempel den Boden des Formgebers erreicht hat und das komplette Eis herausgepresst wurde.
- Durch Drehen des Formgebers im Uhrzeigersinn fährt der Druckstempel automatisch wieder in die Ausgangsstellung zurück und der Formgeber wird entriegelt.
- Nachdem der Druckstempel komplett in die Ausgangsstellung zurückgefahren ist, den Formgeber nach unten entnehmen.
- Es wird empfohlen den Formgeber bei Nichtverwendung gekühlt zu verwahren.




5.2 Einstellung der Geschwindigkeit

Unter dem Deckel der Eispresse ist ein Drosselventil eingebaut, welches dazu dient, die Geschwindigkeit des Druckkolbens zu regulieren. **Die Kraft der Eispresse bleibt dabei immer gleich!**

Durch hineindrehen der Stellschraube am Ventil wird die Arbeitsgeschwindigkeit verringert, durch herausdrehen der Stellschraube die Geschwindigkeit erhöht. Bitte beachten Sie, dass die Stellschraube mit einem Konterring gesichert ist.

6 Wartungsanleitung


6.1 Reinigung

 VORSICHT		
	Vor sämtlichen Wartungs- und Reinigungsarbeiten ist die Maschine drucklos zu setzen, um Verletzungen zu vermeiden!	

- Kompressor außer Betrieb nehmen.
- Eispresse drucklos setzen, um Verletzungen zu vermeiden. Dazu den Kugelhahn in der Druckluft-Anschlussleitung der Eispresse umlegen oder alternativ die Druckluft-Anschlussleitung am Steckverbinder von der Druckluftversorgung trennen.
- Überprüfen, ob Eispresse drucklos ist.
- Arretierschraube an der Vorderseite der Eispresse lösen und das Führungsrohr nach kurzer Drehung im Uhrzeigersinn nach unten abnehmen.
 - a. System Standard: Demontieren Sie den Druckstempel indem Sie die Konterscheibe mit einem Stirnlochschlüssel festhalten und den Druckstempel gegen den Uhrzeigersinn losdrehen (Linksgewinde).
 - b. System Futura: Entnehmen Sie den Druckstempel aus dem Formgeberdeckel. Der Magnetmitnehmer an der Druckstange muss nicht demontiert werden und kann, wenn erforderlich, von Hand gereinigt werden.
- Der Formgeber kann bei wechselnden Eissorten zwischendurch gereinigt werden.
- Entnommene Teile reinigen (alle Teile sind spülmaschinengeeignet).
- In umgekehrter Reihenfolge wieder montieren.

6.2 Wartung

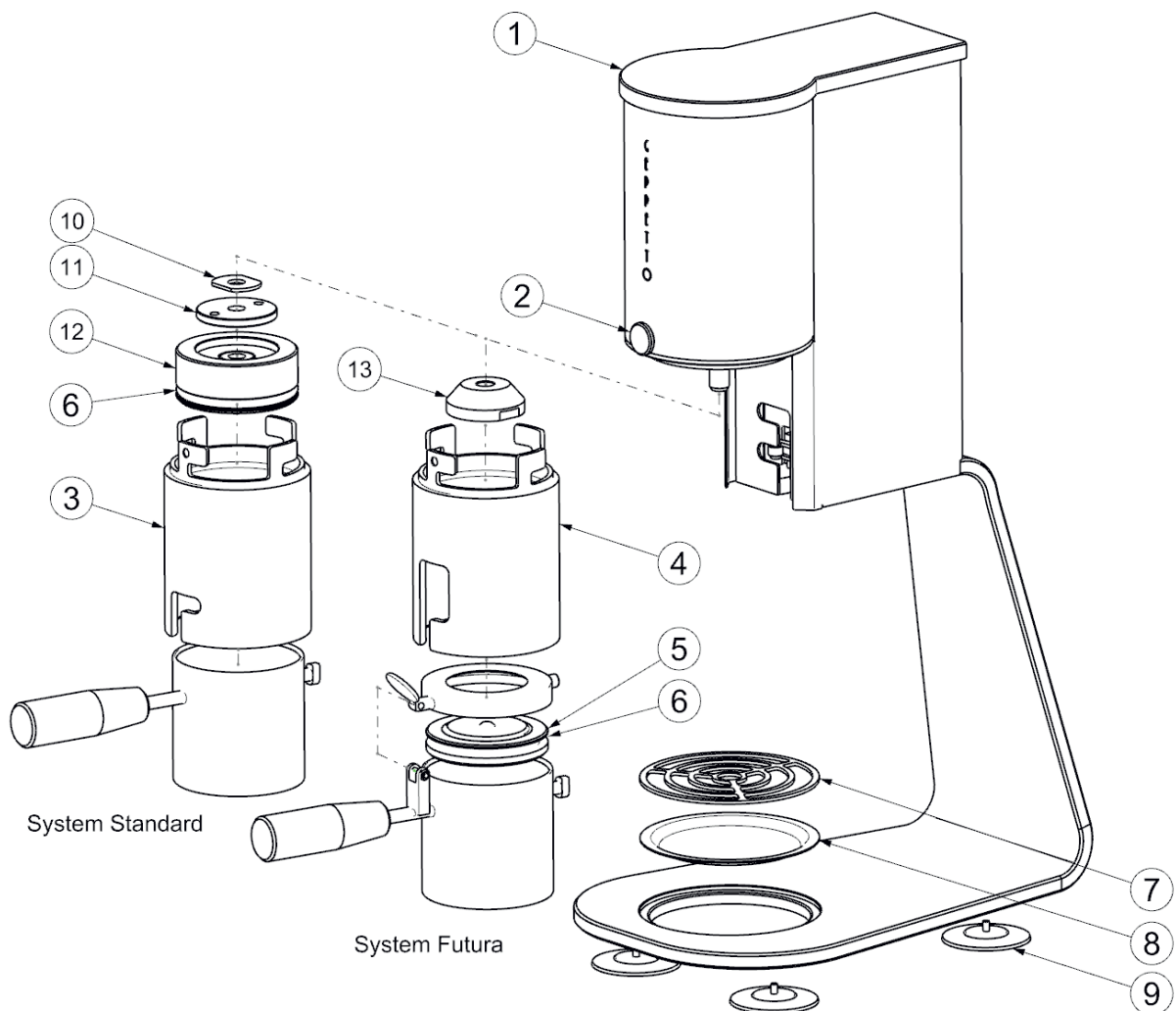
- Der Dichtring des Druckstempels ist nach der Reinigung leicht zu fetten. Dazu können Sie bei uns ein geeignetes Spezialfett bestellen, welches für den Einsatz mit Lebensmitteln zugelassen ist (siehe 6.4 Verschleiß- und Ersatzteile). Verwenden Sie auf keinen Fall Vaseline!
- Am Kompressor ist mindestens monatlich das Kondenswasser abzulassen, um eine Verunreinigung der Druckluftleitungen sowie des Druckzylinders und der Ventile und einen Geräteschaden an Kompressor und / oder Eispresse zu verhindern! Siehe auch Betriebsanleitung des Kompressor-Herstellers.

HINWEIS	
	Am Kompressor ist mindestens monatlich das Kondenswasser abzulassen, um Verunreinigungen oder gar Schäden an Kompressor und / oder Eispresse zu verhindern! Siehe auch Betriebsanleitung des Kompressor-Herstellers.

6.3 Fehlersuche und -behebung

Fehler	Mögliche Ursache	Lösung
Eispresse presst kein Eis	Keine Druckluft, Kompressor aus	Kompressor einschalten
Eispresse presst kein Eis	Keine Druckluft, Kompressor nicht angeschlossen	Kompressor anschließen
Eispresse presst kein Eis	Undichte oder geknickte Druckluftleitung	Leitungen auf evtl. Undichtigkeit / Knickstellen prüfen
Eispresse presst kein Eis	5/2-Wege-Ventil defekt	5/2-Wege-Ventil ersetzen
Eispresse drückt zu langsam	Druckluft strömt zu langsam	Geschwindigkeit am Drosselventil erhöhen, Leitungen auf evtl. Undichtigkeit / Knickstellen prüfen
Eispresse drückt zu schnell	Druckluft strömt zu schnell	Geschwindigkeit am Drosselventil reduzieren
Eispresse drückt zu schwach	Luftdruck zu gering	Arbeitsdruck am Kompressor erhöhen
Druckstange fährt nicht wieder hoch	Keine Druckluft / 5/2-Wege-Ventil defekt	Leitungen auf evtl. Undichtigkeit prüfen / 5/2-Wege-Ventil ersetzen

6.4 Verschleiß- und Ersatzteile



Position	Artikel-Nr.	Bezeichnung
1	91025-14	Deckel
2	91020-20	Arretierschraube
3	91025-18	Führungsrohr (System Standard)
4	91025-19	Führungsrohr (System Futura)
5	91511	Druckstempel (System Futura), incl. O-Ring (rot)
6	91524	O-Ring (rot)
6a	03055	Spezialfett zur Schmierung des O-Rings (ohne Abbildung)
7	91025-21	Gitter
8	91020-22	Tropfschale
9	91504	Saugfuß, farblos
10	91025-26	Kontermutter
11	91025-25	Konterscheibe
12	91025-23	Druckstempel (System Standard), incl. O-Ring (rot)
13	91025-8	Magnetmitnehmer

7 Zubehör

7.1 Zubehörteile (optional)

- Formgeber Spaghetti (System Standard) Art.-Nr. 91101
- Formgeber Lasagne (System Standard) Art.-Nr. 91103
- Formgeber Spargel (System Standard) Art.-Nr. 91104
- Formgeber Bandnudeln (System Standard) Art.-Nr. 91105
- Formgeber Stern (System Standard) Art.-Nr. 91106
- Formgeber Pommes (System Standard) Art.-Nr. 91107

- Formgeber Spaghetti (System Futura) Art.-Nr. 91124
- Formgeber Lasagne (System Futura) Art.-Nr. 91125
- Formgeber Spargel (System Futura) Art.-Nr. 91126
- Formgeber Bandnudeln (System Futura) Art.-Nr. 91127
- Formgeber Stern (System Futura) Art.-Nr. 91128
- Formgeber Pommes (System Futura) Art.-Nr. 91129
- Formgeber mit individuellem Muster auf Anfrage

Viel Spaß mit Ihrer neuen Spaghetti-Eispresse wünscht
Ihr GEPETTO-Eis-Team!



GEPETTO EIS GmbH
Visbeker Str.51
27793 Wildeshausen
EG-Identnr.: DE235961538
Tel.: +49 (0) 4431 92226
Fax: +49 (0) 4431 738398
www.geppetto-eis.de
<http://shop.geppetto-eis.de>
info@geppetto-eis.de

English

Table of content

1	Preface	14
1.1	Introduction.....	14
2	Safety Instructions	15
2.1	Symbols and Notes.....	15
2.2	Basic Security Instructions.....	16
2.3	Intended Use	16
3	Device Description.....	17
3.1	General Terms.....	17
3.2	Technical Specifications	17
4	Assembly Instructions.....	18
4.1	Spaghetti - Press Installation	18
4.2	Compressed Air Connection	18
4.3	Power Supply	18
5	Instructions for Use.....	18
5.1	Normal Operation	19
5.2	Setting the speed.....	19
6	Maintenance Guidelines	20
6.1	Cleaning	20
6.2	Routine Maintenance.....	20
6.3	Troubleshooting and Debugging	21
6.4	Wear and Spare Parts	22
7	Fittings.....	23
7.1	Accessories (optional)	23
	CE-KONFORMITÄTSERKLÄRUNG	24

GEPETTO ICE CREAM SPAGHETTI - PRESS Model Fantastica

1 Preface

1.1 Introduction

We thank you for your confidence and congratulate you on the purchase of your new Ice Cream Spaghetti-Press Fantastica.

To achieve the maximum hygiene during its use, we have made special efforts to ensure that all parts that come into contact with food products are easy to disassemble and to clean.



The design of the Ice Cream Press Fantastica ensures the maximum hygiene with ease. It therefore achieves 100% the HACCP hygiene guidelines.

Please read this manual with all the information and instructions carefully and keep it for future references. We are sure that if you follow all the instructions contended in this manual, you will have much enjoyment and success with your new Ice Cream Spaghetti-Press Fantastica.


2 Safety Instructions

2.1 Symbols and Notes

Please observe the signification of the following symbol and note explanations. These are classified according to ISO 3864-2.

 CAUTION	
	Indicates a potentially dangerous situation. Failure to follow the instructions will result in property damage and minor or moderate personal injury.

 WARNING	
	Indicates a possible dangerous situation. Failure to follow the instructions will result in death or serious bodily injury (disability).

ADVICE	
	Indicates general instructions, useful user tips and working recommendations, which have no influence on the safety and health of the operator.

2.2 Basic Security Instructions

These operating instructions serve as a basis for the safe use and operation of the ice cream press. These operating instructions, particularly the safety instructions, must be observed by all persons working on or with the ice cream press. In addition, the applicable rules and regulations for accident prevention at the place of use must be observed. The operating instructions must always be kept at the place of use of the ice cream press.

The company GEPETTO-EIS is not liable for accidents that occur during operation, cleaning and maintenance of the machine if the safety instructions in this manual are not followed!

 CAUTION		
	ATTENTION, MAGNET! The ice cream press must not be operated by people with pacemakers!	

2.3 Intended Use

The ice cream press is intended for pressing ice cream. The ice cream must not contain large pieces of fruits, nuts, chocolate or other hard pieces to prevent damage of the piston.

For optimal operation, the ice cream should have a temperature of -14° to -17° C / $-57,2$ to $-62,6$ F.

 CAUTION	
	Do not misuse the ice cream press for other purposes! Any misuse can lead to device damage!

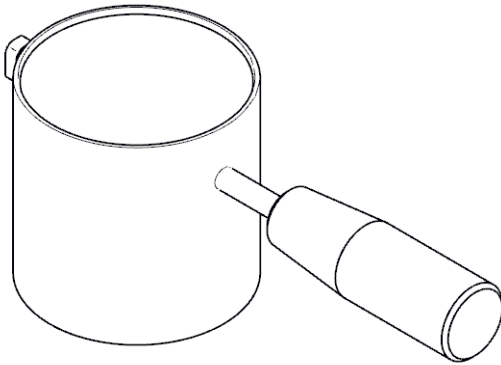
3 Device Description

3.1 General Terms

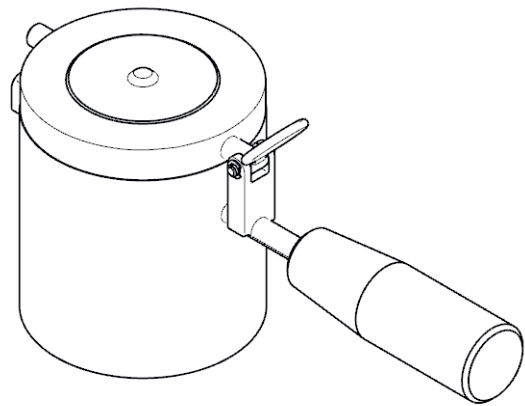
The ice press is a device with which frozen ice cream can be pressed through a press cup. The ice cream can be processed with different shapes of press cups, i.e. spaghetti ice cream, lasagne ice cream and other forms.

The ice press consists of the following elements:

- Base with drip tray
- Head section with pneumatic pressure unit
- Guiding tube
- Press cup, optionally available as "System Standard" or "System Futura", see following graphic.
(different versions possible, see 7.1 accessories)



System Standard (open press cup)



„System Futura“ (press cup with lid and included piston)

3.2 Technical Specifications

- Dimensions (L x W x H): 11,42 x 7,87 x 24,41 inches / 290 x 200 x 620 mm
- Material: High quality stainless steel
- Operating mode: pneumatic
- Pressure performance: up to 220 kg at 8 bar / 116 psi
- Weight: 33,07 lbs / 15 kg

*Subject to change

4 Assembly Instructions

4.1 Spaghetti - Press Installation

- Carefully remove the ice-press from its packaging.
- Do not use utility knives to open the packaging to avoid possible damage to the machine!
- Place the machine at the intended location. Make sure that the machine is set up on a horizontal, firm and stable surface.

4.2 Compressed Air Connection


- Insert the open end of the hose line (diameter 0,24 inches / 6 mm) into the connection provided on the compressor as far as it will go. Pull back briefly on the hose to lock the connection airtight.
- Connect the other end of the hose with the quick-release coupling to the counterpart on the short connection line of the spaghetti ice cream press.
- **When installing the hose, please make sure that it is laid without kinks.**
- Switch on the compressor.
- Set the working pressure with the pressure reducer to 4 - 6 bar/ 58 - 87 psi. Please refer also to the operating instructions of the compressor manufacturer.

4.3 Power Supply



The ice cream press itself requires no electricity. It is exclusively operated with compressed air.



5 Instructions for Use

 CAUTION	
	The ice cream press may only be operated by persons instructed in its handling.

ADVICE	
	Before putting your new ice press into operation, all parts in contact with food products must be thoroughly cleaned in order to eliminate any manufacturing residues!

5.1 Normal Operation

 CAUTION	
	<p>It is imperative to ensure that the cover of the press cup is completely closed before it is inserted into the guiding tube, otherwise damage to the machine may occur!</p>

 CAUTION	
	<p>It is imperative to ensure that the piston is completely returned to the initial position before the press cup is removed, otherwise damage to the machine may occur!</p>

- Fill the cooled press cup with the appropriate amount of ice cream (max. up to the top edge of the cup!).
If you are using the press cup “System Futura” (see description on page 17), open the lid by pressing the thumb plate.
- **Close the lid of the press cup completely! (only “System Futura”)**
- Insert the press cup from below into the guiding tube.
- Lock the press cup by turning it counterclockwise.
- Continue turning until the stop is reached. This starts the pressing process.
The piston automatically moves into the press cup and presses the ice cream through the mold.
- Wait until the piston reaches the bottom of the press cup and the entire ice cream has been pressed out.
- By turning the press cup clockwise, the piston automatically returns to its initial position and the press cup is unlocked.
- Once the piston has completely returned to the initial position, pull the press cup downwards out of the guiding tube.
- It is recommended to keep the press cup refrigerated when not in use.

5.2 Setting the speed


Under the top cover of the ice press a flow regulator is installed, this serves to regulate the speed of the pressure piston.

The power of the ice press always remains the same!

By screwing in the adjusting screw on the flow regulator, the working speed is reduced, unscrewing the adjusting screw, increases the speed. Please note that the regulating screw is secured with a counter ring.

6 Maintenance Guidelines


6.1 Cleaning

 CAUTION		
	Before any maintenance and cleaning work, the machine must be set without pressure to avoid any injury!	

- Put the compressor out of operation.
- Depressurize the ice cream press to avoid injury. To do this, turn the ball valve in the compressed air connection line of the ice cream press or disconnect the compressed air connection line at the connector from the compressed air supply.
- Check if the ice cream press is depressurized.
- Loosen the locking screw on the front and remove the guiding tube by turning it slightly clockwise downwards.
 - a. System Standard: Remove the piston from the push rod by holding the counter disc with a key and turning the piston counterclockwise (left hand thread!).
 - b. System Futura: Remove the polyamide piston from the press cup lid. The counter piece for the magnet on the push rod does not need to be disassembled and can be cleaned by hand if necessary.
- The press cup can be cleaned occasionally when changing types of ice cream.
- Clean the removed parts (all parts are dishwasher safe).
- Reassemble in reverse order.

6.2 Routine Maintenance

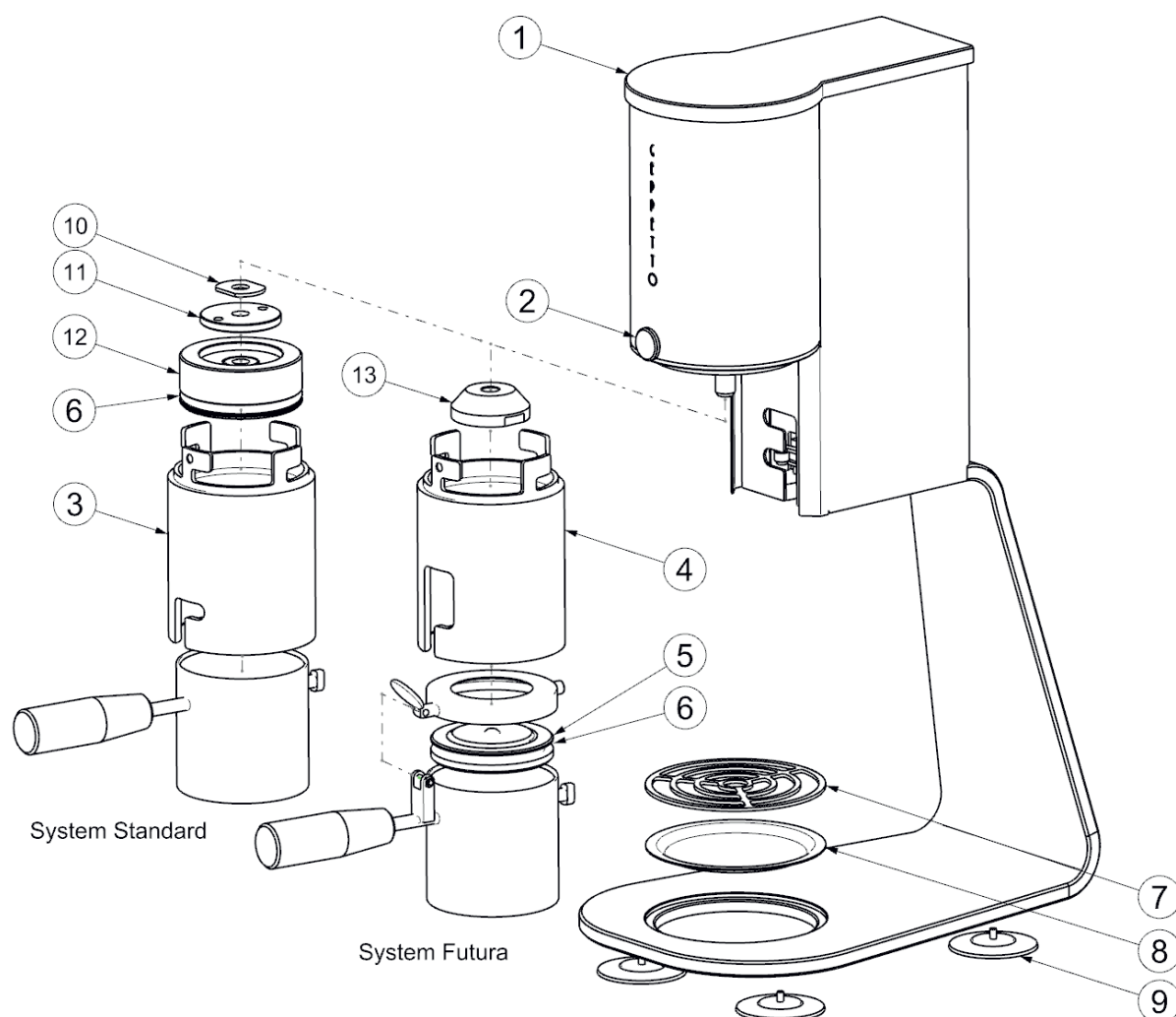
- The sealing ring of the piston should be slightly greased after cleaning. Therefore, you can order a suitable special grease from us that is approved for use with foodstuffs (see 6.4 Wear and spare parts).
- The condensed water must be drained from the compressor at least once a month to prevent contamination of the compressed air lines and of the pressure cylinder and/or valves (see also the operating instructions of the compressor manufacturer)!

ADVICE	
	Condensation water must be drained from the compressor at least once a month to prevent contamination or even damage to the compressor and/or ice press! See also the compressor manufacturer's operating instructions.

6.3 Troubleshooting and Debugging

Problem	Possible Cause	Solution
Ice cream press does not squeeze the ice cream	No compressed air, compressor switched off	Turn on the compressor
Ice cream press does not squeeze the ice cream	No compressed air, compressor not connected	Connect the compressor, check the lines for possible leaks
Ice cream press does not squeeze the ice cream	Leaky or kinked compressed air line	Check lines for possible leaks / kinks
Ice cream press does not squeeze the ice cream	5/2-way valve damaged	Replace 5/2-way valve
Ice cream press squeezes too slow	Compressed air flows too slow	Increase speed at the flow regulator Check lines for possible leaks / kinks
Ice cream press squeezes too fast	Compressed air flows too fast	Reduce speed at the flow regulator
Ice cream press does not squeezes too weak	Air pressure too low	Increase working pressure at the compressor
The push rod does not move upward	No air pressure / 5/2-way valve damaged	Check lines for possible leaks / Replace 5/2 way valve

6.4 Wear and spare parts



Position	Article no.	Description
1	91025-14	Lid
2	91020-20	Locking screw
3	91025-18	Guiding tube (System Standard)
4	91025-19	Guiding tube (System Futura)
5	91511	Piston (System Futura), incl. O-ring (red)
6	91524	O-ring (red)
6a	03055	Special grease to lubricate the O-ring (not shown)
7	91020-22	Grid
8	91020-23	Dripping pan
9	91504	Suction foot
10	91025-26	Counter nut
11	91025-25	Counter plate
12	91025-23	Piston (System Standard), incl. O-ring (red)
13	91025-8	Counter piece for magnet

7 Fittings

7.1 Accessories (optional)

- | | |
|--|----------------|
| • Press cup Spaghetti (System Standard) | Art.-No. 91101 |
| • Press cup Lasagne (System Standard) | Art.-No. 91103 |
| • Press cup Asparagus (System Standard) | Art.-No. 91104 |
| • Press cup Fettuccine (System Standard) | Art.-No. 91105 |
| • Press cup Soft Serve ice cream (System Standard) | Art.-No. 91106 |
| • Press cup French Fries (System Standard) | Art.-No. 91107 |
| | |
| • Press cup Spaghetti (System Futura) | Art.-No. 91124 |
| • Press cup Lasagne (System Futura) | Art.-No. 91125 |
| • Press cup Asparagus (System Futura) | Art.-No. 91126 |
| • Press cup Fettuccine (System Futura) | Art.-No. 91127 |
| • Press cup Soft Serve ice cream (System Futura) | Art.-No. 91128 |
| • Press cup French Fries (System Futura) | Art.-No. 91129 |
| • Press cup with customised pattern on request | |

Have fun with your new Ice Cream Spaghetti-Press Fantastica!
Your GEPETTO-Eis-Team



GEPETTO EIS GmbH

Visbeker Str.51

27793 Wildeshausen

GERMANY

EC identification number: DE336115041

Tel.: +49 (0) 4431 - 94 55 606

Fax: +49 (0) 4431 - 73 83 98

info@geppetto-eis.de

www.geppetto-eis.de

CE-KONFORMITÄTSERKLÄRUNG CE DECLARATION OF CONFORMITY



Der Hersteller **Geppetto-Eis GmbH**, vertreten durch Geschäftsführer Ottaviano Ienco, erklärt hiermit, dass die Produkte
*The manufacturer **Geppetto-Eis GmbH**, represented by the managing director Ottaviano Ienco, hereby declares, that the products*

Spaghetti-Eispresse / *Ice cream press*, Modell / *type* FANTASTICA F+K
Serien-Nr. / *Serial No.*
incl. Kompressor, Hersteller *manufacturer* Werther International S.p.A.
Modell / *type* S.A. 15/D / S.A. 30/D / S.A. 30/6 / S.A. 50/D / S.A. 50/6 /
S.A. C90/D / S.A. CW90/D / S.A. CW90 2/24 / Baby Mamba

den Bestimmungen der folgenden internationalen Richtlinien entsprechen:

- 2006/42/EG (Maschinenrichtlinie)**
- 2014/29/EU (Richtlinie über einfache Druckbehälter)**
- 2014/35/EU (Niederspannungsrichtlinie)**
- 2014/30/EU (Richtlinie über elektromagnetische Verträglichkeit)**

are in compliance with the following International regulations:

- EC 2006/42 (machines directive)**
- 2014/35/EU (low voltage directive)**
- 2014/29/EU (simple pressure vessels directive)**
- 2014/30/EU (electromagnetic compatibility directive)**

Gemäß den oben genannten Richtlinien wurde die CE-Kennzeichnung angebracht.
Zudem wurden technisch relevante Unterlagen zusammengestellt, welche auf begründetes Verlangen an die einzelstaatlichen Stellen übermittelt werden.
*Pursuant of the above mentioned directives, the CE mark has been applied.
Furthermore, technically relevant documents have been compiled and will be forwarded to the national authorities upon justified request.*

Jegliche Verantwortung für Schäden an Menschen, Tieren und Gegenständen, die durch schlechte Wartung der Maschine durch Dritte sowie durch unzureichende Wartung oder Reparatur oder Installation durch ungeschultes Personal entstehen, wird abgelehnt.
All responsibility is disclaimed for damages to people, animals and properties resulting from bad servicing of the machine by third parties as from inadequate maintenance or repairs or installation by unskilled workers.

Wildeshausen, im Januar 2024

Ottaviano Ienco
Geschäftsführer



Geppetto-Eis GmbH, Visbeker Str. 51, 27793 Wildeshausen, GERMANY
Tel. +49 (0) 4431-9455606, info@geppetto-eis

Weitere Produkte aus dem Hause Geppetto-Eis: *More products of Geppetto-Eis:*



Turbomixer Piccolo

Der Turbomixer Piccolo ist der ideale Helfer für jedes Eislabor oder jede Küche. Er begeistert durch seine kompakte Bauweise, einfachste Bedienung und die Zuverlässigkeit im normalen Arbeitsbetrieb. Regulierbare Drehzahl, starke Motorleistung sowie verschiedene Aufsätze bringen Ihnen das gewünschte Ergebnis. Das Gerät ist auch mit digitaler Steuerung für Zeit und Drehzahl erhältlich - die ideale Lösung für beste Homogenität der Eismasse.

The Turbo Mixer Piccolo is the ideal helper for any ice cream lab or kitchen. It impresses with its compact design, easy operation and reliability in normal working conditions. Adjustable speed, powerful engine and various attachments give you the desired result. The device is also available with digital control for time and speed - the ideal solution for the best homogeneity of the ice cream mixture.

Portioniererspüler & Trockner

Die preisgekrönten Eigenentwicklungen Portionierer-Dusche und -Trockner GEPPETTO® bieten Ihnen ein Maximum an Hygiene und Schutz vor Bakterien und das bei kinderleichter Bedienung! Zudem haben Sie durch den Portionierer Trockner den Vorteil, dass keine Wassertropfen mehr ins Speiseeis gelangen! Verschiedene Ausführungen und Größen sind erhältlich.

The award-winning GEPPETTO® scoop shower and dryer offer you a maximum of hygiene and protection against bacteria and are child's play to operate!

The scoop dryer also has the advantage that no more water droplets get into the ice cream! Various designs and sizes are available.



Eisschalen

Für die richtige Aufbewahrung empfehlen wir unsere Eisschalen aus Edelstahl!

Ob klein, mittel oder groß; Edelstahl-Eisschalen in den gängigen Maßen und Formen sind immer vorrätig. Falls Sie Sonderformate benötigen, sprechen Sie uns gerne an!

For proper storage we recommend our stainless steel ice cream basins!

Small, medium or large; stainless steel ice cream basins in the usual sizes and shapes are always in stock.

If you need special formats, feel free to contact us!



*Geppetto Eis GmbH
Visbeker Str. 51
27793 Wildeshausen
GERMANY*



*Tel.: +49 (0) 4431 - 9455606
Fax: +49 (0) 4431 - 738398
E-Mail: info@geppetto-eis.de
Website: www.geppetto-eis.de*