

03/2019

Mod: MCV/5C-N

Production code: CONTINUO 5



Manuale d'uso e manutenzione

MCV/5 C - N

ISTRUZIONI ORIGINALI



Ci congratuliamo con Lei per l'ottima scelta e, ringraziando, La invitiamo a leggere il presente manuale che Le consentirà di utilizzare la macchina senza pericoli e rischi per Lei e per gli altri. Durante la lettura familiarizzerà con la Sua nuova macchina e potrà apprezzarne tutti i vantaggi produttivi. Scoprirà la semplicità di uso e imparerà come, con facilità, potrà cambiare il processo lavorativo ottimizzandolo e rendendolo più remunerativo.

Comprenderà come la tecnologia applicata Le sarà di grande aiuto nella Sua attività. Infatti, le macchine costruite dalla DIAMOND sono la sintesi di anni di esperienza nella realizzazione di macchine per la lavorazione di prodotti alimentari. La qualità delle nostre macchine le rende competitive, affidabili, semplici da usare, di ridotta manutenzione, silenziose, sicure ed ergonomiche.

Per il mantenimento della piena efficienza nel tempo è indispensabile e seguire le operazioni di manutenzione ordinaria riportate sul manuale. La pulizia giornaliera è un'operazione fondamentale e necessaria per la conservazione dell'affidabilità delle macchine.

Il costruttore, allo scopo di produrre manuali sempre più completi ed esaustivi, chiede la collaborazione degli utilizzatori che potranno inviare le loro osservazioni frutto della loro esperienza diretta.

Per la sicurezza degli operatori e per l'integrità della macchina, è fatto divieto assoluto di variare la destinazione d'uso nonché qualsiasi componente di progetto, dispositivo o sistema di protezione, pena il decadimento di ogni garanzia. Il costruttore declina ogni responsabilità nel caso di sostituzione di elementi con parti non originali, uso improprio, manomissioni, mancanza di manutenzione, asportazione di dispositivi di sicurezza e, più in generale, di qualsiasi mutamento apportato al progetto originale.

La nostra assistenza qualificata è sempre a Sua disposizione per ogni richiesta tecnica.

Si rivolga con fiducia a chi Le ha venduto la macchina e non cerchi di risolvere eventuali problemi tecnici autonomamente per non incorrere in gravi pericoli.




Tutto lo staff della DIAMOND e dei suoi rivenditori Le augura buon lavoro!

Questo manuale d'uso e manutenzione fa parte della macchina e pertanto deve sempre seguirla, anche in caso di vendita ad un nuovo acquirente.



INDICE DEGLI ARGOMENTI TRATTATI

1 INFORMAZIONI GENERALI	7
1.1 Avvertenze generali di sicurezza	7
1.2 Informazioni su cautele, avvertimenti specifici e simbologia	7
1.3 Collaudo, garanzia e responsabilità	8
1.4 Scopo del manuale	8
• 1.4.1 Struttura del manuale	8
• 1.4.2 Modifiche ed integrazioni	9
1.5 Identificazione del costruttore	9
• 1.5.1 Richiesta d'intervento – Servizio di assistenza tecnica	9
• 1.5.2 Ordinazione pezzi di ricambio	10
• 1.5.3 Come scaricare il manuale tecnico	10
1.6 Dati di identificazione della macchina-Marcatura CE	10
1.7 Usi previsti	11
• 1.7.1 Usi scorretti ragionevolmente prevedibili	11
1.9 Imballaggio, trasporto e stoccaggio	12
• 1.9.1 Trasporto, sollevamento e movimentazione	12
• 1.9.2 Stoccaggio macchina	12
2 CARATTERISTICHE TECNICHE	13
2.1 Descrizione generale della macchina	13
2.2 Illustrazione del complessivo e dei componenti della macchina	14
2.3 Posizione di lavoro e di comando	16
2.4 Dati tecnici della macchina	16
2.5 Rumorosità	17
2.6 Dotazioni della macchina	18
3 NORME GENERALI DI SICUREZZA	18
3.1 Prescrizioni generali	18
3.2 Simboli ed adesivi di sicurezza	20
3.3 Dispositivi di protezione individuale (D.P.I.)	20
• 3.3.1 Indumenti	20
• 3.3.2 Guanti (protezione delle mani)	20
• 3.3.3 Cuffia trattieni capelli	20
4 ISTRUZIONI PER L'INSTALLAZIONE	21
4.1 Requisiti generali	21
4.2 Condizioni ambientali	21
4.3 Spazi necessari per l'utilizzo della macchina	22
4.4 Installazione e sequenze di montaggio dei componenti della macchina	22
4.5 Alimentazione elettrica	23
4.6 Macchina con raffreddamento ad aria	23

5 FUNZIONAMENTO DELLA MACCHINA	24
5.1 Comandi di funzionamento	24
5.2 Accensione ed avvio della macchina	25
5.3 Programmazione	26
• 5.3.1 "P1" Erogazione 1: 	27
• 5.3.2 "P2" Erogazione 2: 	27
• 5.3.3 "P3" Erogazione Manuale o Continua: 	27
• 5.3.4 "P4" Regolazione Temperatura Vasca di refrigerazione:	27
• 5.3.5 "P5" Impostazione dell'unità di misura della temperatura:	28
5.4 Produzione	28
5.5 Regolazione della valvola dell'aria	30
5.6 Sbrinamento della vasca di refrigerazione	32
6 LAVAGGIO	33
6.1 Lavaggio e sanificazione	33
• 6.1.1 Fasi di sanificazione	33
7 INTERVENTI DI MANUTENZIONE ORDINARIA	40
7.1 Natura e frequenza delle verifiche	40
7.2 Interventi di manutenzione	41
7.3 Frequenza e tempi di manutenzione	41
7.4 Schede di manutenzione	42
8 INDIVIDUAZIONE E RISOLUZIONE GUASTI ED ANOMALIE	44
8.2 Risoluzione guasti ed anomalie – diagrammi di flusso	46
9 INATTIVITA'	50
9.1 Mantenimento in efficienza della macchina se tenuta inattiva	50
10 MESSA FUORI SERVIZIO DELLA MACCHINA	51
10.1 Descrizione della modalità di smaltimento	51



Dichiarazione di conformità

(Direttiva Macchine 2006/42/CE Allegato II, n.1 A)

Supplier:.....

Address:.....

.....

Tel:.....

Fax:.....

Con la presente si dichiara che

Tipo di macchina	Montapanna
Nome del modello	
Anno di produzione	
Numero di serie	

È CONFORME

alle disposizioni applicabili della direttiva macchine 2006/42/CE.

La macchina è anche conforme a tutte le disposizioni applicabili delle seguenti Direttive:

Reg. CE n. 1935/2004

2011/65/UE

2014/30/UE

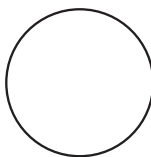
2014/35/UE

Materiali a contatto con prodotti alimentari;

RoHS 2 Restrizione all'uso di sostanze pericolose;

Compatibilità elettromagnetica;

Bassa tensione.



Legale rappresentante



1 INFORMAZIONI GENERALI

1.1 Avvertenze generali di sicurezza

Prima di utilizzare la macchina, leggere attentamente in tutte le sue parti, il presente manuale che è parte integrante della stessa.

La conoscenza delle informazioni e delle prescrizioni, contenute nel presente manuale, è essenziale per un uso corretto e sicuro della macchina da parte dell'utilizzatore.

Il costruttore non si assume alcuna responsabilità in caso di modifiche, manomissioni o comunque operazioni compiute in disaccordo con quanto specificato nel presente manuale, che possono causare danni alla sicurezza ed alla salute di persone e/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.

Il responsabile dell'utilizzo della macchina e/o il datore di lavoro deve assicurarsi che gli utilizzatori siano addestrati e siano a conoscenza di tutte le informazioni e le prescrizioni presenti nella documentazione fornita.

Gli interventi dell'utilizzatore sulla macchina sono consentiti solo per quanto di sua competenza e per quanto esso sia stato preventivamente addestrato.

Modifiche alla macchina eseguite dall'utilizzatore devono considerarsi a totale responsabilità dello stesso.

Solamente operatori in possesso di adeguata idoneità tecnico professionale possono intervenire sulla macchina per eventuali controlli o riparazioni. Solo mediante l'utilizzo di ricambi originali è garantita l'affidabilità funzionale e l'ottimizzazione delle prestazioni della macchina. Il costruttore si riserva il diritto di apportare eventuali modifiche ritenute opportune alla macchina descritta senza alcun preavviso.

Sono a carico dell'utilizzatore tutte le operazioni necessarie per mantenere in efficienza la macchina durante il suo utilizzo.

1.2 Informazioni su cautele, avvertimenti specifici e simbologia

All'interno del presente manuale sono incluse informazioni in corrispondenza di istruzioni o procedure, nell'uso e nella manutenzione della macchina, che lo richiedano.



Inoltre sono presenti segnalazioni indicate con i simboli di "Attenzione/Pericolo", con caratteri in grassetto e maiuscoli per renderli ben visibili.

Il simbolo "ATTENZIONE/PERICOLO GENERICO" viene usato per indicare che la non osservanza delle norme di sicurezza, descritte nel presente manuale, potrebbe causare **"Danno alla macchina e/o alle cose ed infortunio al personale addetto all'uso della stessa"**.





1.3 Collaudo, garanzia e responsabilità

Collaudo

La macchina viene inviata al cliente dopo aver superato i test ed i collaudi previsti dal costruttore.

Garanzia

La DIAMOND garantisce le macchine immesse sul mercato per un periodo di mesi 12 dalla data di consegna. Durante il periodo di garanzia la venditrice si impegna a sostituire, gratuitamente franco fabbrica, i pezzi che dovessero guastarsi per evidente difetto di lavorazione o cattiva qualità dei materiali. Le parti sostituite restano di proprietà della DIAMOND e dovranno essere riconsegnate alla sede della medesima, franco di ogni spesa. Se per la sostituzione di parti della macchina difettose si rendesse necessario l'intervento del personale tecnico, le spese relative alla mano d'opera ed eventuali spese di trasferta, verranno addebitate all'acquirente. Sono esclusi dalla garanzia eventuali rabbocchi di gas frigorifero. La garanzia decade se la macchina viene usata in modo non conforme a quanto prescritto nel "manuale di uso e manutenzione" del costruttore. La garanzia decade se l'utilizzatore, volontariamente o involontariamente, dovesse danneggiare, modificare, smontare e/o riparare (anche solo parzialmente), la macchina, senza l'autorizzazione scritta del costruttore. La garanzia decade anche se gli allacciamenti elettrici ed idrici per l'alimentazione della macchina, (che sono di spettanza dell'acquirente), sono rea-lizzati in modo non conforme a quanto prescritto nel "manuale di uso e manutenzione" della macchina. L'interruzione del pagamento convenuto nella proposta di vendita ed accettato dalla venditrice, sarà causa della sospensione della garanzia.

Responsabilità

La DIAMOND è esonerata da ogni responsabilità ed obbligazione per qualsiasi incidente alle persone ed alle cose per un uso della macchina non conforme a quanto prescritto nel "manuale di uso e manutenzione" e/o per difetti di costruzione dei componenti/materiali presenti all'interno della macchina. Deve inoltre considerarsi espressamente esclusa qualsiasi altra pretesa di rimborso per mancati guadagni imputabili ad eventuale non funzionamento.

1.4 Scopo del manuale

Il presente manuale è stato redatto con lo scopo di fornire a tutti gli utilizzatori della macchina, nel modo più esaustivo e chiaro possibile, tutte le informazioni necessarie all'installazione, all'uso ed alla manutenzione della macchina stessa, dal momento della sua immissione sul mercato fino al giorno della sua messa fuori servizio e/o smaltimento.

Sono inoltre elencate tutte le procedure utili per far fronte alle situazioni di emergenza che si possono verificare durante le modalità di utilizzo prescritte dal costruttore ed a quelle ragionevolmente prevedibili.

NOTA IMPORTANTE: IL MANUALE NON SOSTITUISCE LA FORMAZIONE E LA PREPARAZIONE TECNICA DEL PERSONALE PREPOSTO ALL'UTILIZZO DELLA STESSA, MA DOVRÀ ESSERE CONSIDERATO UNO STRUMENTO DI GUIDA NELL'ESPLETAMENTO DELLE SUE FUNZIONI.

1.4.1 Struttura del manuale

Il manuale è costituito da un unico documento redatto con un linguaggio descrittivo e corredato a livello di allegati di tutte le figure necessarie per una corretta interpretazione e svolgimento delle attività previste per la conduzione e manutenzione della macchina.

Nel testo vengono riportate tutte le prescrizioni che l'utilizzatore del presente manuale è chiamato ad essere a conoscenza ed eventualmente a consultare per raggiungere gli scopi che il manuale si prefigge.



1.4.2 Modifiche ed integrazioni

Il presente manuale rispecchia lo stato dell'arte al momento della immissione sul mercato della macchina, della quale è parte integrante.

Eventuali modifiche, miglioramenti, adeguamenti che venissero apportati alle macchine commercializzate successivamente, non obbligano la DIAMOND ad intervenire sulla macchina fornita precedentemente e neppure a considerare la stessa ed il relativo manuale carente ed inadeguato.

E' comunque facoltà della DIAMOND, quando lo ritenesse opportuno e per qualificati motivi, aggiornare i manuali già presenti sul mercato, inviando ai propri clienti i fogli di aggiornamento di natura tecnica e/o operativa che devono essere presi in considerazione e conservati nel manuale.

1.5 Identificazione del costruttore

Le informazioni per l'identificazione del costruttore sono le seguenti:

DIAMOND EUROPE

1.5.1 Richiesta d'intervento – Servizio di assistenza tecnica

Ogni richiesta d'intervento al Servizio di Assistenza Tecnica clienti deve essere inoltrata via fax o via e-mail al rivenditore dove si è acquistata la macchina. Sul sito internet è consultabile la rete vendita/assistenza del costruttore.

Nella richiesta d'intervento o assistenza tecnica, si dovrà specificare:

1. tipo di macchina, modello, matricola, numero di serie e anno di costruzione;
2. anomalie/guasti riscontrati;
3. rivenditore dove è stata acquistata la macchina;
4. documento fiscale che testimoni la data d'acquisto della macchina da parte dell'utilizzatore.



1.5.2 Ordinazione pezzi di ricambio

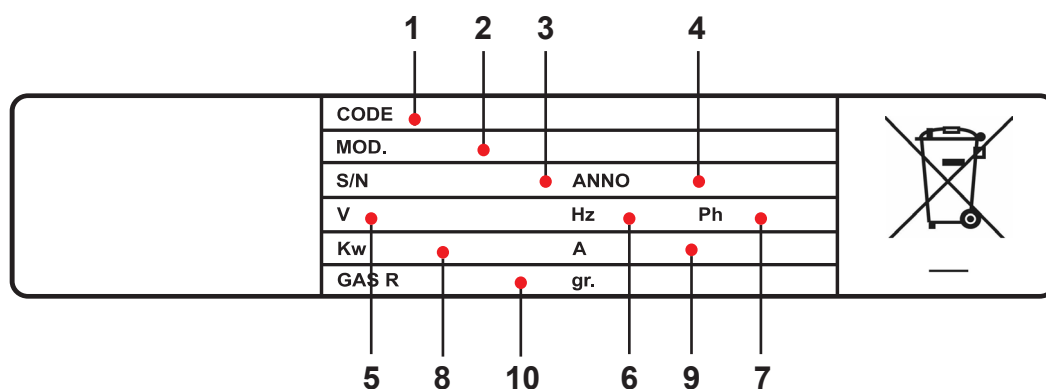
Per qualsiasi richiesta di parti di ricambio è necessario contattare il proprio rivenditore di fiducia o consultare l'elenco aggiornato dei centri assistenza autorizzati, attraverso il sito ufficiale della DIAMOND

1.5.3 Come scaricare il manuale tecnico

I manuali tecnici in versione cartacea sono sostituiti dai formati "PDF" scaricabili direttamente dal seguente indirizzo oppure dal sito

1.6 Dati di identificazione della macchina-Marcatura CE

La targa con l'apposizione della Marcatura CE è posta nella parte superiore del pannello posteriore della macchina e riporta tutti i dati di riconoscimento della stessa.



1. Codice macchina;
2. Modello – tipo di macchina;
3. Numero di serie della macchina;
4. Data di produzione (Anno);
5. Tensione alimentazione elettrica;
6. Frequenza di alimentazione elettrica;
7. Numero fasi;
8. Potenza massima;
9. Assorbimento massimo di corrente;
10. Tipo e quantità di gas frigorifero.

Questi dati dovranno essere riportati in ogni documento informativo, ad esempio per ogni richiesta di assistenza tecnica oppure per la richiesta di parti di ricambio.



È ASSOLUTAMENTE VIETATO RIMUOVERE O MANOMETTERE LA TARGA DI IDENTIFICAZIONE.



1.7 Usi previsti

La macchina "MCV/5C-N" è stata progettata per:

1. trasformare (montare) la panna liquida in panna montata.
2. conservare la panna liquida alla temperatura impostata di 3°C.

La macchina eroga panna montata secondo le seguenti modalità:

- a) dose programmata "P1" di circa 50 g.
- b) dose programmata "P2" di circa 100 g.
- c) possibilità di impostazione manuale (PU) o continua (CO) dell'erogazione.



LA MACCHINA NON PUÒ ESSERE UTILIZZATA PER ALTRI SCOPI SENZA L'AUTORIZZAZIONE DELLA DIAMOND CHE NON SI RITERRÀ RESPONSABILE DEI DANNI DIRETTI O INDIRETTI DERIVANTI DA UN USO IMPROPRIO DELLA MACCHINA.

1.7.1 Usi scorretti ragionevolmente prevedibili

Sulla base dell'esperienza sin qui acquisita dall'utilizzo della macchina nelle condizioni di uso operativo, si raccomanda di seguire le indicazioni riportate nel seguito:

1. Non far funzionare la macchina a "secco" (bacinella priva di panna liquida) in quanto la pompa potrebbe danneggiarsi.
2. Evitare ripetuti azionamenti del tasto di accensione, al fine di evitare il blocco del compressore dell'impianto frigorifero e/o danneggiamenti dello stesso. Si raccomanda di attendere circa 5 minuti prima di riavviare la macchina dopo uno spegnimento.

Nota. Nel caso di blocco del compressore dovuto a ripetuti azionamenti, l'impianto frigorifero viene disattivato. La macchina sembra operativa perché viene udito il funzionamento del ventilatore, ma non è attivo l'impianto frigorifero e la conseguente produzione di "freddo".

3. Non versare la panna liquida all'interno della vasca di refrigerazione, ma nell'apposita bacinella di raccolta, al fine di evitare il congelamento della panna.

1.8 Informazioni per il personale addetto all'uso della macchina

Questo manuale contiene le informazioni necessarie per il personale addetto all'uso corretto della macchina.

La conoscenza ed il rispetto delle avvertenze generali di sicurezza e degli avvisi di pericolo contenuti in questo manuale costituiscono il presupposto per l'esecuzione, in condizione di minimo rischio, dell'installazione, della messa in esercizio e della conduzione e manutenzione della macchina.

Il personale addetto all'uso della macchina può assumere i seguenti profili:

OPERATORE: persona addestrata alla conduzione ordinaria della macchina, ovvero per il caricamento dei prodotti da lavorare, per l'esecuzione delle ricette, per le operazioni di pulizia e di manutenzione ordinaria.

TECNICO QUALIFICATO: persona che per formazione ed istruzione professionale è a conoscenza delle condizioni di servizio della macchina, ed in grado di intervenire su di essa e di riconoscere ed evitare ogni condizioni di pericolo.



1.9 Imballaggio, trasporto e stoccaggio

La macchina è imballata in cassa di legno o carton pallet di dimensioni e caratteristiche adeguate al tipo ed al peso della macchina da contenere. La macchina verrà consegnata imballata assicurando alla stessa una protezione contro l'aggressione dell'ambiente esterno.

Su ogni imballo è applicata una marcatura contenente le seguenti indicazioni:

- Tipo di macchina, modello e numero di matricola
- Peso netto e lordo
- Destinazione della macchina

Sull'imballo sono applicate etichette indicanti quanto segue:

- Manovrare con cura
- Non capovolgere
- Proteggere dalla pioggia
- Non sovrapporre
- Proteggere da fonti di calore
- Non resistente agli urti



1.9.1 Trasporto, sollevamento e movimentazione



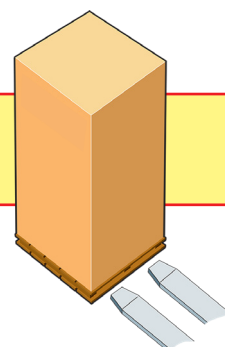
LA MOVIMENTAZIONE DELL'IMBALLO DEVE ESSERE EFFETTUATA ESCLUSIVAMENTE DA PERSONALE TECNICO QUALIFICATO.

Alla consegna della macchina occorre verificare che durante il trasporto, oltre a danni visibili, non siano stati causati altri danni tali da comprometterne il corretto funzionamento. Indicare sulla bolla di consegna la "Riserva di accettazione", salvo verifica, della macchina. Nel caso di accertamento di eventuali danni occorre, entro 48 ore dal ricevimento della stessa, notificarli al trasportatore e al costruttore.

Trasportare mediante transpallet o carrello elevatore inserendo le forche nelle apposite sedi del pallet. Utilizzare un mezzo di adeguata portata.



MOVIMENTARE LA MACCHINA UTILIZZANDO UN MEZZO DI SOLLEVAMENTO DI ADEGUATA PORTATA. NON TENTARE DI SOLLEVARE MANUALMENTE LA MACCHINA.



1.9.2 Stoccaggio macchina

L'imballo non deve essere sottoposto ad urti, vibrazioni e gravato da altri carichi.

Il luogo di stoccaggio della macchina deve essere un ambiente chiuso, non aggressivo, con temperatura non inferiore a +2 C°, non superiore a +55 C° e con un tasso di umidità compreso tra 10%÷95% (in assenza di condensa).



2 CARATTERISTICHE TECNICHE

2.1 Descrizione generale della macchina

Il modello "MCV/5C-N" è un montapanna per erogare porzioni di panna montata, generalmente da 50 ÷ 100 g e per erogazioni in modalità continua.

La panna liquida, presente nella bacinella estraibile, e l'aria aspirata, dosabile attraverso un opportuno regolatore d'aria, vengono spinte da una pompa rotativa a palette nel labirinto che determina la trasformazione, al termine del passaggio, in panna montata.

Sia la panna liquida che quella montata sono adeguatamente refrigerate, durante tutto il percorso nella macchina, fino al momento dell'erogazione.

La bacinella estraibile è raffreddata indirettamente attraverso la vasca di refrigerazione. La facile estraibilità della bacinella ne consente un idoneo lavaggio.

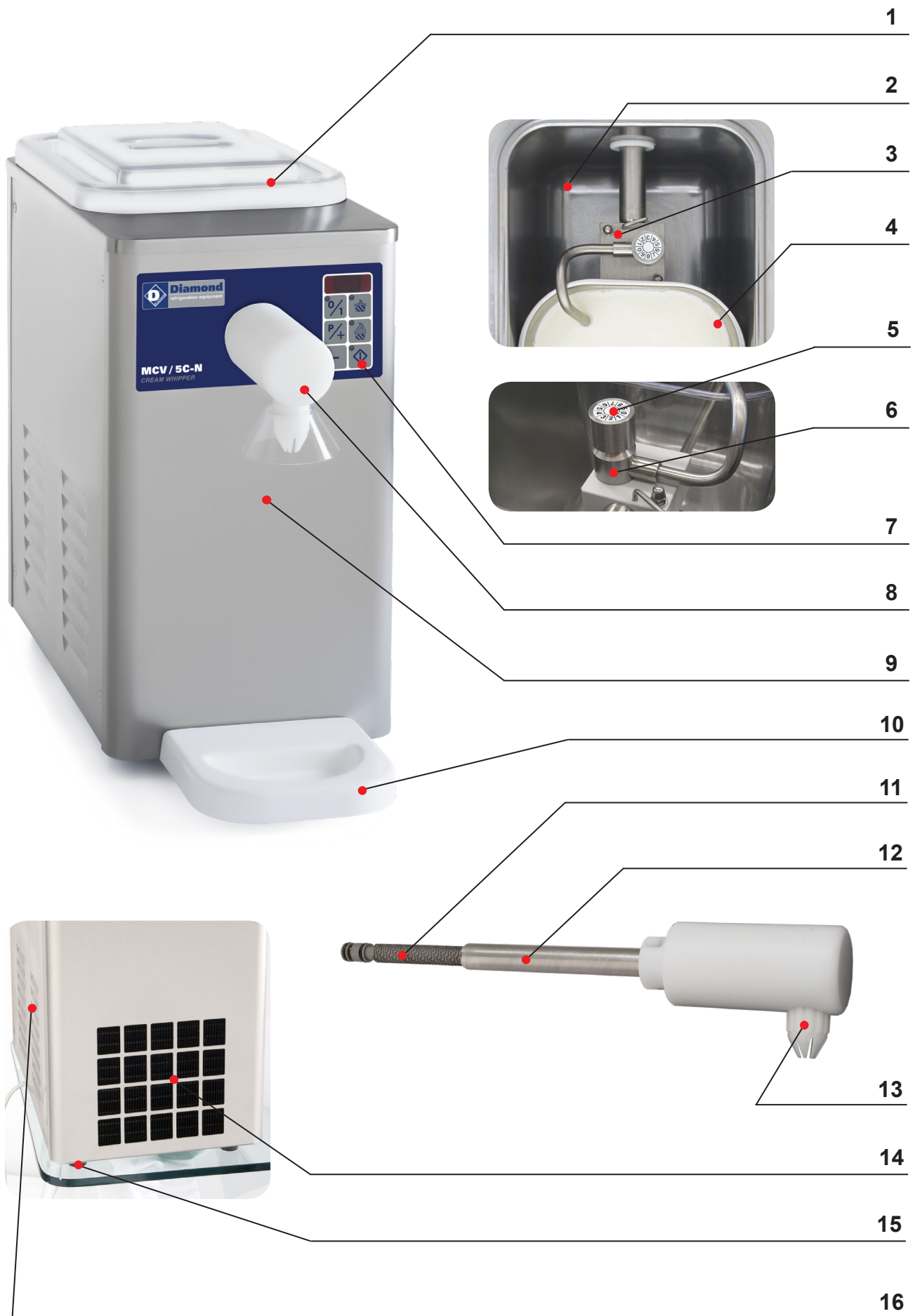
Il modello "MCV/5C-N" è dotato di una bacinella estraibile di capacità massima di 5 litri di panna liquida.

Inoltre la panna liquida, refrigerata all'interno della bacinella estraibile, può essere conservata nella macchina per il tempo ritenuto necessario, comunque non oltre alla data di scadenza del prodotto utilizzato.



2.2 Illustrazione del complessivo e dei componenti della macchina

1. Coperchio della vasca di refrigerazione
2. Vasca di refrigerazione
3. Pompa rotativa di pressurizzazione
4. Bacinella estraibile di riserva prodotto
5. Manopola di regolazione della valvola dell'aria
6. Regolatore d'aria
7. Pannello di comando
8. Rubinetto d'erogazione
9. Paraspruzzi
10. Vaschetta raccogliocce
11. Labirinto
12. Cannotto del labirinto
13. Frangipanna
14. Griglia del condensatore ad aria
15. Piedini di appoggio
16. Pannellatura esterna



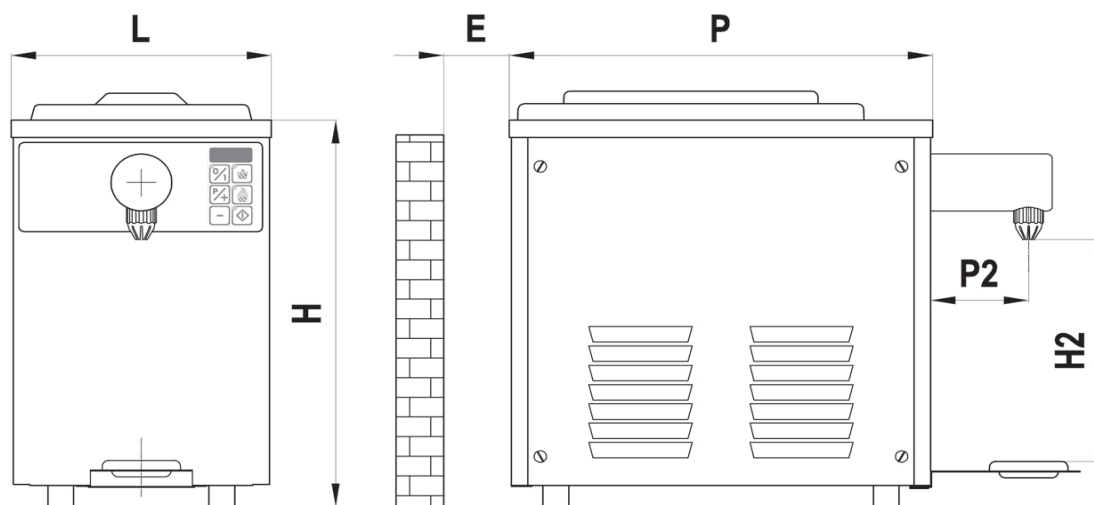


2.3 Posizione di lavoro e di comando

L'operatore dovrà collocarsi frontalmente alla macchina ed effettuare il carico degli ingredienti, la programmazione della ricetta, l'avvio delle lavorazioni e lo scarico del prodotto lavorato al termine della ricetta.

2.4 Dati tecnici della macchina

Modello		MCV/5C-N
Peso netto	kg	32
Gas refrigerante	(tipologia)	R134A
Per versione ad aria (quantità)	g	130
Capacità bacinella di riserva (max)	L	5
Produzione oraria	L	150
Max temperatura ambiente	°C	+35
Macchina in versione ad ARIA: (pressione gas refrigerante)	bar	9,8 ÷ 10,3
"CONDENSAZIONE" (temperatura gas refrig.)	°C	+42 ÷ +45
Macchina in versione ad ARIA: (pressione gas refrigerante)	bar	0,2 ÷ 0,1
"EVAPORAZIONE" (temperatura gas refrigerante)	°C	-22 ÷ -25



Modello	MCV/5C-N	
Dimensioni	L (mm)	250
	P (mm)	450
	H (mm)	450
	H2 (mm)	200
	P2 (mm)	95
	E (mm)	200

POTENZA NOMINALE / CORRENTE NOMINALE

Tensione di alimentazione (Volt)	Frequenza (Hz)	Fasi	MCV/5C-N
110	50	1	0,4 kW - 7 A
115	60	1	0,4 kW - 7 A
230	50	1	0,4 kW - 4 A
220	60	1	0,4 kW - 5 A

2.5 Rumorosità

La macchina è stata progettata e costruita in modo da essere conforme a quanto previsto dalla normativa vigente.

I valori limite di esposizione ed i valori di azione della macchina, in relazione al livello di esposizione giornaliera al rumore e alla pressione acustica di picco, sono rispettivamente, inferiori ad 80 dB(A) e 135 dB(C). I documenti di prova ed i certificati degli strumenti utilizzati per le rilevazioni sono depositati presso la società DIAMOND ed a disposizione delle autorità di controllo.



I DOCUMENTI DI PROVA ED I CERTIFICATI DEGLI STRUMENTI UTILIZZATI PER LE RILEVAZIONI SONO DEPOSITATI PRESSO LA SOCIETA' DIAMOND ED A DISPOSIZIONE DELLE AUTORITA' DI CONTROLLO.



2.6 Dotazioni della macchina

La macchina dispone delle seguenti dotazioni:

1. Manuale di uso e manutenzione.
2. Kit di guarnizioni e confezione di grasso lubrificante per uso alimentare.
3. Scovolino per la pulizia.
4. Paletta per mescolare la panna liquida al fine di renderla omogenea.

3 NORME GENERALI DI SICUREZZA

3.1 Prescrizioni generali



LE PRESCRIZIONI DI SEGUITO ELENCAE DEVONO ESSERE LETTE ATTENTAMENTE PER CONSEGUIRE UNA ADEGUATA PRATICA GIORNALIERA NELLA CONDUZIONE E MANUTENZIONE DELLA MACCHINA, AL FINE DI PREVENIRE QUALSIASI TIPO DI INFORTUNIO LEGATO A SITUAZIONI DI RISCHIO POTENZIALE ALLE PERSONE E/O ALLE COSE.

Ai fini della sicurezza degli addetti all'uso della macchina, si raccomanda di seguire le seguenti prescrizioni di sicurezza:

1. Non tentare di mettere in funzione la macchina finché non sia stato adeguatamente compreso il suo funzionamento, attraverso la lettura del presente manuale.
2. Se sorgono dubbi, nonostante si sia letto attentamente il presente manuale, rivolgersi al servizio di assistenza tecnica.
3. Assicurarsi che tutto il personale coinvolto nell'utilizzo della macchina sia a conoscenza delle prescrizioni relative alla sicurezza.
4. Prima di avviare la macchina, l'operatore deve verificare l'eventuale presenza di anomalie e/o difetti visibili sui dispositivi di sicurezza e sulla macchina. In tal caso, segnalare quanto riscontrato immediatamente al costruttore o al più vicino centro di assistenza autorizzato.
5. La macchina deve essere utilizzata solo ed esclusivamente per gli usi a cui è stata destinata e secondo le indicazioni del costruttore.
6. Verificare quotidianamente il corretto funzionamento di tutti i dispositivi di sicurezza presenti sulla macchina (vedere paragrafi 3.2 e 8.5 del presente manuale).
7. I dispositivi di sicurezza non devono essere rimossi o resi inefficaci per qualsiasi motivo.
8. Qualsiasi manomissione o modifica della macchina non preventivamente autorizzata dal costruttore sollevano quest'ultimo da danni a persone e/o cose.
9. E' obbligatorio il mantenimento in perfette condizioni della targa di identificazione e dei simboli/adesivi di sicurezza apposti sulla macchina, nel caso in cui venissero danneggiati devono essere tempestivamente sostituiti.
10. Gli interventi relativi all'allacciamento elettrico devono essere effettuati esclusivamente da personale tecnico qualificato.
11. L'operatore deve essere a conoscenza dei comandi di funzionamento della macchina così come descritti al paragrafo 5.1 "Comandi di funzionamento".
12. L'operatore non deve eseguire operazioni non descritte nel presente manuale.
13. Acquistare ed utilizzare unicamente ricambi originali, garantiti dall'azienda costruttrice. Rivolgersi al rivenditore o al più vicino centro di assistenza nell'eventualità di dover sostituire componenti guasti o danneggiati.
14. Non indossare indumenti, ornamenti, ed accessori che possono rimanere impigliati negli organi in movimento della macchina.
15. Mantenere la zona circostante la macchina pulita e priva da ingombri.



16. Non introdurre dita e/o oggetti nelle feritoie o nei fori della macchina.
17. Non utilizzare la macchina con mani umide o bagnate.
18. Portare sempre adeguati guanti e cuffia trattieni capelli per il rispetto delle condizioni di igiene.
19. Prestare la massima attenzione a tutti i segnali di precauzione e pericolo posti sulla macchina.
20. La macchina deve essere installata in un ambiente riparato dalla pioggia e dal sole.
21. Evitare che acqua e/o liquidi penetrino all'interno della macchina.
22. E' vietato aprire le pannellature della macchina, in quanto l'apparecchio contiene al suo interno componenti/organi non gestibili dall'utilizzatore.
23. E' vietato appoggiarsi o sedersi sopra la macchina durante il funzionamento.
24. E' vietato applicare alla macchina ulteriori dispositivi non facenti parte della dotazione prevista dal costruttore.
25. Pulire le pannellature esterne della macchina con panni soffici ed imbevuti con detergenti per macchine alimentari. E' vietato l'utilizzo di getti d'acqua per non danneggiare i componenti/organi interni della macchina.
26. E' vietato usare alcun tipo di solvente, come alcol, benzina o diluente per la pulizia di tutte le superfici della macchina.
27. E' vietato azionare ed utilizzare la macchina quando si è sotto gli effetti dell'uso di alcol, psicofarmaci o droghe in genere.
28. E' vietato l'utilizzo di questa macchina ai minori di 18 anni.
29. L'uso improprio della macchina può essere causa di pericoli per il personale operante e/o danneggiare la macchina stessa.
30. Per eventuali problemi alla macchina non contemplati nel presente manuale, si raccomanda di contattare il Servizio di Assistenza Tecnica.
31. L'uso della macchina non è consentito in luoghi a rischio da atmosfera esplosiva e nei luoghi con condizioni ambientali non previste al punto 4.2 del presente manuale.
32. E' vietato l'utilizzo della macchina a persone con ridotte capacità fisiche, mentali e sensoriali.

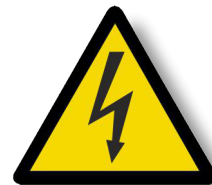


3.2 Simboli ed adesivi di sicurezza

Sulla macchina sono presenti dei simboli/adesivi per evidenziare: divieti, indicazioni ed avvertenze importanti:

Questo simbolo indica la presenza di un rischio di elettrocuzione.

Segnala al personale interessato il rischio di subire uno shock elettrico, se non si opera nel rispetto delle normative di sicurezza.



3.3 Dispositivi di protezione individuale (D.P.I.)

È obbligo del datore di lavoro provvedere ad informare il personale sui seguenti argomenti inerenti la sicurezza:

- 1 Rischi da infortunio.
- 2 Dispositivi predisposti per la sicurezza dell'operatore.
- 3 Regole antinfortunistiche generali previste dalle normative vigenti nel Paese di destinazione della macchina.

L'operatore deve sempre:

- 1 Prestare la massima attenzione a tutti i simboli/adesivi di precauzione o pericolo posti sulla macchina.
- 2 Non indossare indumenti, ornamenti od accessori che possano rimanere impigliati negli organi della macchina.

I dispositivi di protezione individuale che il personale addetto all'uso della macchina deve utilizzare sono i seguenti:

3.3.1 Indumenti

Gli indumenti di cui devono essere dotati gli operatori devono essere di materiale resistente al tipo di prodotto da lavorare, inoltre dovranno consentire una perfetta mobilità nei movimenti che l'operatore deve compiere.



3.3.2 Guanti (protezione delle mani)

Devono essere idonei alle condizioni di utilizzo della macchina ed alle mani dell'operatore. Devono garantire una presa sicura e rapida oltre a garantire un'alta prestazione di resistenza al prodotto da manipolare. Devono garantire un adeguato confort, assorbimento del sudore e protezione da calore e dal freddo.



3.3.3 Cuffia trattieni capelli

Deve essere di dimensioni idonee al capo ed adatta a trattenere i capelli all'interno della cuffia. Deve garantire una buona traspirazione del cuoio capelluto.



I D.P.I. DEVONO ESSERE CONFORMI ALLE PRESCRIZIONI DI SICUREZZA PREVISTE DALLA NORMATIVA VIGENTE NEL PAESE DI UTILIZZO DELLA MACCHINA.



4 ISTRUZIONI PER L'INSTALLAZIONE

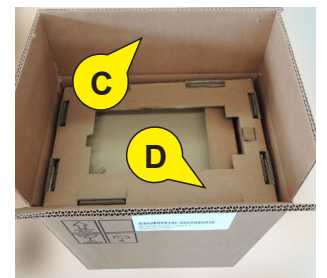
4.1 Requisiti generali



L'INSTALLAZIONE DEVE ESSERE EFFETTUATA ESCLUSIVAMENTE DA PERSONALE TECNICO QUALIFICATO.

Una volta portato l'imballo vicino al luogo di installazione della macchina è necessario tagliare le regge (A) o togliere i punti metallici (B), aprire il cartone (C) e togliere i cartoni interni di protezione (D).

Prelevare i documenti e gli accessori collocati esternamente alla macchina.



Portare particolare attenzione durante la rimozione delle regge, che durante il loro taglio, potrebbero colpire accidentalmente l'operatore.

Sollevare la macchina dal cartone utilizzando un'attrezzatura di sollevamento idonea al peso della stessa.



Durante il sollevamento prestare molta attenzione al cavo di alimentazione, avendo cura di non danneggiarlo.



4.2 Condizioni ambientali

Le condizioni ambientali di funzionamento della macchina devono rispettare le seguenti indicazioni:

- Temperatura: +2°C ÷ +30°C (35,6°F ÷ 86°F)
- Umidità: 10% ÷ 95% (in assenza di condensa)



LA MACCHINA DEVE ESSERE POSIZIONATA IN UN AMBIENTE RIPARATO DALLA PIOGGIA E DAL SOLE.

Condizioni ambientali diverse da quelle specificate, possono causare gravi danni alla macchina ed in particolare alle apparecchiature elettriche ed all'impianto frigorifero.



IL FUNZIONAMENTO DELLA MACCHINA IN AMBIENTI NON CONFORMI A QUANTO INDICATO NEL PRESENTE MANUALE FA DECADERE LA GARANZIA.

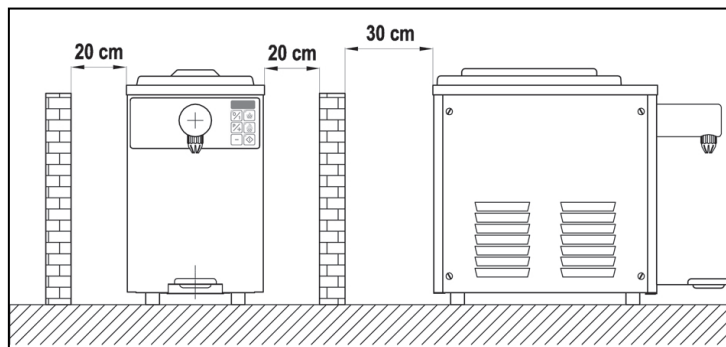
È SEVERAMENTE VIETATO L'USO DELLA MACCHINA IN AMBIENTI CON PRESENZA DI ATMOSFERA ESPLOSIVA.



4.3 Spazi necessari per l'utilizzo della macchina

La macchina deve essere posizionata su una superficie di appoggio solida e uniforme, adeguatamente resistente al peso della stessa e non deve essere esposta direttamente né ai raggi solari né in prossimità di fonti di calore.

Mantenere le prese d'aria della macchina libere al fine di consentire un'adeguata circolazione dell'aria attorno alla stessa.

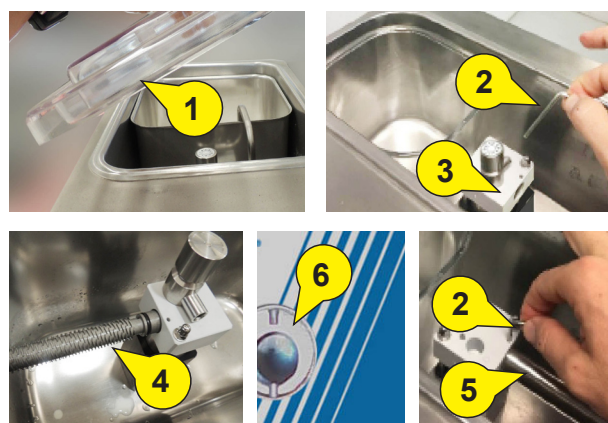


4.4 Installazione e sequenze di montaggio dei componenti della macchina

Per esigenze di sicurezza e per evitare danneggiamenti durante il trasporto, alcuni componenti della macchina vengono scorporati dalla stessa. Viene richiesto pertanto all'utilizzatore della macchina di seguire le seguenti indicazioni di montaggio dei componenti della macchina.

1 Labirinto e cannotto del labirinto

- Rimuovere il coperchio (1) della vasca refrigerante e l'astina di fissaggio (2) dal coperchio (3) della pompa rotativa di pressurizzazione.
- Inserire il labirinto (4) con il relativo cannotto (5) nel foro del coperchio pompa, attraverso l'apertura (6) presente sul pannello anteriore.
- Posizionare l'astina di fissaggio (2) nella sua sede per bloccare il labirinto (4).



2 Rubinetto d'erogazione completo di frangipanna

- Posizionare il rubinetto d'erogazione (7) in modo che la fessura (8) presente nella sua parte posteriore sia allineata al perno (9) previsto sull'apertura del pannello frontale.
- Inserire completamente il rubinetto d'erogazione e ruotarlo in senso antiorario in modo che il frangipanna (10) venga a trovarsi in posizione d'erogazione (rivolto verso il basso).



3. Supporto raccogliocce e vaschetta raccogliocce

- Inserire la vaschetta raccogliocce (11) nella feritoia (12) presente sulla parte inferiore del pannello frontale.





4.5 Alimentazione elettrica



GLI INTERVENTI REALTIVI ALL'ALLACCIAMENTO ELETTRICO DEVONO ESSERE EFFETTUATI ESCLUSIVAMENTE DA PERSONALE TECNICO QUALIFICATO.

La macchina deve essere alimentata alla tensione corrispondente al valore indicato nella targa dei dati tecnici, posta nella parte superiore del pannello posteriore. Collegare la macchina solo ad una linea con cavo di messa a terra efficiente.

La presa di corrente deve essere protetta da fusibili con caratteristiche adeguate alla corrente assorbita dalla macchina, indicata sulla targa con i dati identificativi previsti.



L'IMPIANTO ELETTRICO DESTINATO AD ALIMENTARE LA MACCHINA DEVE ESSERE PROGETTATO SECONDO LE NORMATIVE IN VIGORE E REALIZZATO DA PERSONALE TECNICO QUALIFICATO ED ABILITATO. LA PRESA DI CORRENTE DEVE ESSERE CONTROLLATA DA UN INTERRUTTORE DIFFERENZIALE, ED ESSERE COLLEGATA ALLA MESSA A TERRA IN MODO EFFICACE.



IL COSTRUTTORE NON SI RITERRÀ RESPONSABILE PER EVENTUALI DANNI CAUSATI DA UN IMPIANTO DI ALIMENTAZIONE ELETTRICA O DI MESSA A TERRA INADEGUATI.



L'USO DI PROLUNGHE DI COLLEGAMENTO CON SEZIONI DIVERSE DAL CAVO DI ALIMENTAZIONE DELLA MACCHINA POSSONO DAR LUOGO AI SEGUENTI INCONVENIENTI:

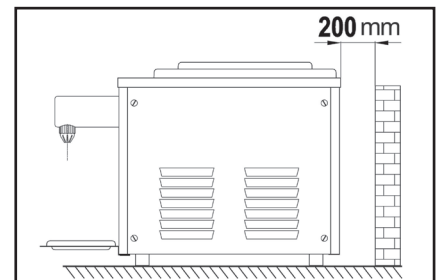
1. PARTENZA LENTA DEL MOTORE CON INTERVENTO DELLE PROTEZIONI
2. SURRISCALDAMENTO DEL MOTORE CON CALO DI POTENZA
3. NON FUNZIONAMENTO DEL DISPOSITIVO DI ACCENSIONE-SPEGNIMENTO DELLA MACCHINA

4.6 Macchina con raffreddamento ad aria

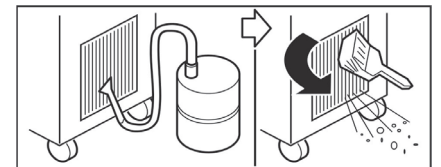
Le macchine sono progettate con un sistema di raffreddamento ad aria e devono essere installate mantenendo una distanza minima dalle pareti di almeno 200 mm per la libera circolazione dell'aria di condensazione.



Giornalmente pulire la zona circostante alla macchina per evitare che corpi estranei (ad esempio: accumuli di polvere, frammenti di carta, etc.) possano ostruire il regolare afflusso di aria. Inoltre si raccomanda mensilmente di pulire accuratamente la griglia del condensatore, eliminando residui di polvere, frammenti di carta, etc., al fine di consentire un corretto funzionamento della macchina.



Eliminare "a secco" la polvere dalle griglie del condensatore utilizzando un aspirapolvere e, se necessario, un pennello o una spazzola agendo in modo da estrarre la polvere verso l'esterno.



NON USARE LIQUIDI PERCHE' FISSEREBBERO LA POLVERE SUL CONDENSATORE.



RIMUOVERE LA POLVERE PRESENTE SULLE GRIGLIE DEL CONDENSATORE VERSO L'ESTERNO PER NON COMPROMETTERE LE PRESTAZIONI DELL'IMPIANTO FRIGORIFERO.



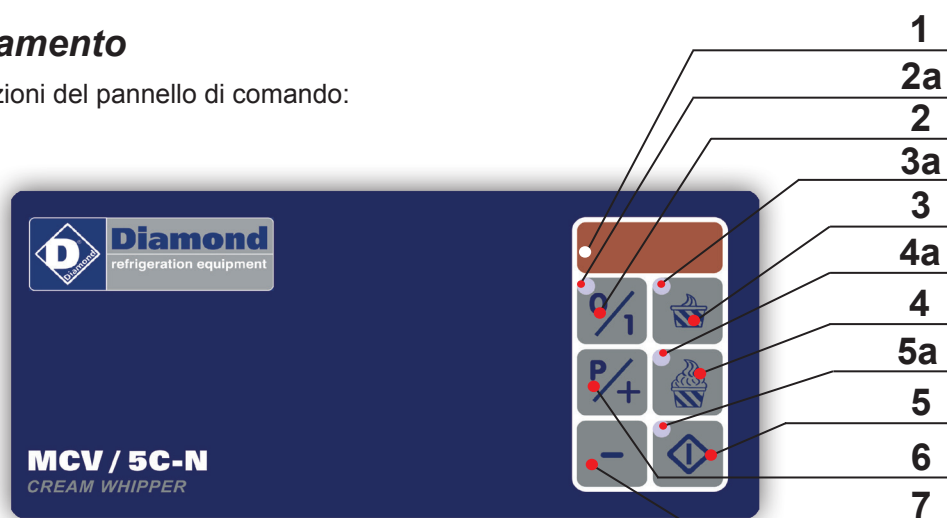
UNA INADEGUATA AERAZIONE DELLA MACCHINA POTREBBE PREGIUDICARNE IL CORRETTO FUNZIONAMENTO E LA SUA CAPACITA' PRODUTTIVA.



5 FUNZIONAMENTO DELLA MACCHINA

5.1 Comandi di funzionamento

Vengono di seguito illustrate le funzioni del pannello di comando:



1. Display digitale

Sul display digitale è possibile visualizzare i parametri di regolazione (P1, P2, P3, P4 e P5) ed i corrispettivi valori impostati. Inoltre viene visualizzata la temperatura della panna contenuta nella vasca di riserva.

2. Tasto accensione/spegnimento

Tasto che permette di accendere e spegnere la macchina. All'accensione, sul display digitale (1), vengono visualizzate in sequenza la temperatura di conservazione della panna liquida, impostazione di fabbrica (+3°C), e successivamente la temperatura della superficie interna della vasca di refrigerazione.

2a. LED presenza tensione

Spia di segnalazione di macchina in tensione, il LED acceso segnala la presenza di tensione elettrica nella macchina.

3. Tasto "EROGAZIONE P1"

Tasto di una erogazione a tempo. L'impostazione di fabbrica è 5 che corrisponde alla quantità di circa 50 g. Premendo il tasto "6", successivamente alla visualizzazione del parametro P1, è possibile impostare un valore compreso tra 1 e 90 per l'erogazione automatica della panna montata. L'impostazione viene effettuata mediante i tasti di regolazione 6 e 7. L'impostazione del valore 1 corrisponde ad una erogazione di 0,5 secondi, fino ad un valore massimo di 90, che corrisponde a 45 secondi di erogazione. Quando il tasto è attivo il suo led di segnalazione (3a) è acceso.

4. Tasto "EROGAZIONE P2"

Tasto di una erogazione a tempo. L'impostazione di fabbrica è 10 che corrisponde alla quantità di circa 100 g. Premendo il tasto "6", successivamente alla visualizzazione del parametro P2, è possibile impostare un valore compreso tra 1 e 90 per l'erogazione automatica della panna montata. L'impostazione viene effettuata mediante i tasti di regolazione 6 e 7. L'impostazione del valore 1 corrisponde ad una erogazione di 0,5 secondi, fino ad un valore massimo di 90, che corrisponde a 45 secondi di erogazione. Quando il tasto è attivo il suo led di segnalazione (4a) è acceso.

5. Tasto "EROGAZIONE P3"

Tasto che permette l'erogazione della panna montata:
- In modalità manuale, se nella programmazione "P3" è stato impostato il parametro "PU". L'erogazione durerà fino al rilascio del tasto "Erogazione P3".
- In modalità continua, se nella programmazione "P3" è stato impostato il parametro "CO". L'erogazione durerà fino alla successiva pressione del tasto "Dispensing P3". Quando il tasto è attivo il suo led di segnalazione (5a) è acceso. L'impostazione di fabbrica del tasto di erogazione "P3" è in modalità continua "CO".



6. Tasto “Programmazione/Regolazione +” Tasto a doppia funzione:

- a) tenendo premuto il tasto per alcuni secondi vengono visualizzati in sequenza, sul display digitale, i parametri di regolazione (P1, P2, P3, P4 e P5) ed i corrispettivi valori impostati (consultare il paragrafo 5.3 “Programmazione”).
b) nelle funzioni di programmazione, la pressione del tasto permette di incrementare il valore selezionato.

7. Tasti Regolazione “-”

Tasto attivo solo durante le funzioni di programmazione, la sua pressione permette di decrementare il valore selezionato.

5.2 Accensione ed avvio della macchina

Collegare il cavo di alimentazione elettrica della macchina alla presa di corrente e premere il tasto di accensione/spegnimento 0/1 (1)

All'accensione, sul display digitale (2), vengono visualizzate in sequenza la temperatura di conservazione della panna liquida, impostata di fabbrica (+3°C), e successivamente la temperatura della superficie interna della vasca di refrigerazione.

Prima di iniziare la produzione di panna montata occorre verificare accuratamente quanto segue:

- Verificare che la macchina sia posizionata alla distanza idonea dalle pareti e che corpi estranei non ostruiscano l'afflusso di aria.



- Verificare che il coperchio pompa sia dotato del regolatore d'aria e del tubo di aspirazione della panna liquida contenuta nella bacinella estraibile.



Non avviare la produzione della macchina prima di aver immesso la panna liquida nella bacinella estraibile di riserva. La macchina non deve funzionare a secco altrimenti la pompa rotativa di pressurizzazione si danneggia.

- Dopo aver verificato quanto descritto precedentemente, versare la panna liquida all'interno dell'apposita bacinella estraibile di riserva.



Non versare la panna liquida all'interno della vasca di refrigerazione, ma nell'apposita bacinella di raccolta, al fine di evitare il congelamento della panna.



5.3 Programmazione



LA MACCHINA, IN FASE DI COLLAUDO, È STATA PROGRAMMATA CON I VALORI OTTIMALI DEI PARAMETRI DEI CICLI DI FUNZIONAMENTO.

NON MODIFICARE LA PROGRAMMAZIONE SE NON È STRETTAMENTE NECESSARIO.



QUALORA SI RENDESSE NECESSARIO VARIARE IL VALORE DEI PARAMETRI, EFFETTUARE LA MODIFICA DELLA PROGRAMMAZIONE DELLA MACCHINA PRIMA DI INIZIARE LA PRODUZIONE.

- Verificare che il LED di segnalazione tensione (1) sia acceso e premere il tasto di accensione/spengimento 0/1 della macchina.
- La macchina si predispose al funzionamento e sul display digitale (A) viene visualizzata la temperatura della vasca di refrigerazione.
- Tenere premuto per qualche secondo il tasto “PROGRAMMAZIONE/REGOLAZIONE +” (B) per accedere ai 5 parametri di programmazione della macchina:



Codice Funzione

P1 Erogazione 1



P2 Erogazione 2



P3 Erogazione Manuale o Continua



P4 Regolazione Temperatura vasca di refrigerazione

P5 Impostazione dell'unità di misura della temperatura (°C / °F)



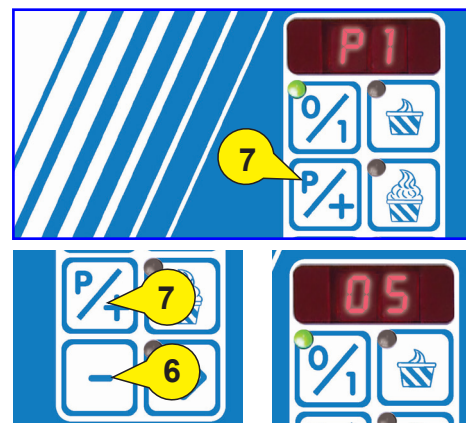
DOPO AVER PREMUTO IL TASTO “PROGRAMMAZIONE/REGOLAZIONE +” (B), IL PASSAGGIO DA UN PARAMETRO ALL'ALTRO AVVIENE AUTOMATICAMENTE OGNI 5 SECONDI.

AL TERMINE DELLA PROGRAMMAZIONE IL SISTEMA ESCE AUTOMATICAMENTE DAI PARAMETRI E SUL DISPLAY DIGITALE VIENE VISUALIZZATA LA TEMPERATURA DELLA VASCA DI REFRIGERAZIONE.



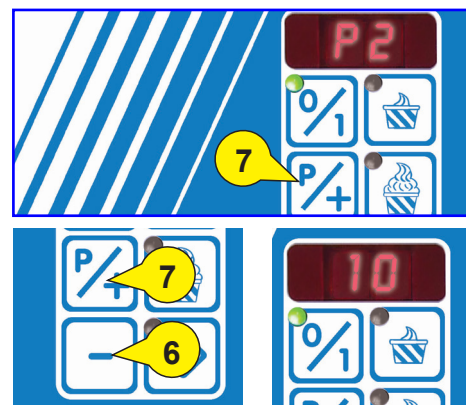
5.3.1 "P1" Erogazione 1:

- Dopo aver premuto il tasto di "PROGRAMMAZIONE/REGOLAZIONE +" (7), sul display digitale, compare il codice P1 (lampeggiante). Dopo alcuni secondi, sul display compare un valore numerico che identifica il tempo di erogazione impostato. Con la pressione dei tasti di regolazione (6) e (7) è possibile aumentare o diminuire il valore del tempo di erogazione da 1 a 90. L'impostazione 1 corrisponde ad un'erogazione di 0,5 secondi, fino a un valore massimo di 90, che corrisponde ad un'erogazione di 45 secondi. Il valore impostato in fabbrica è di 5 (circa 50 g).



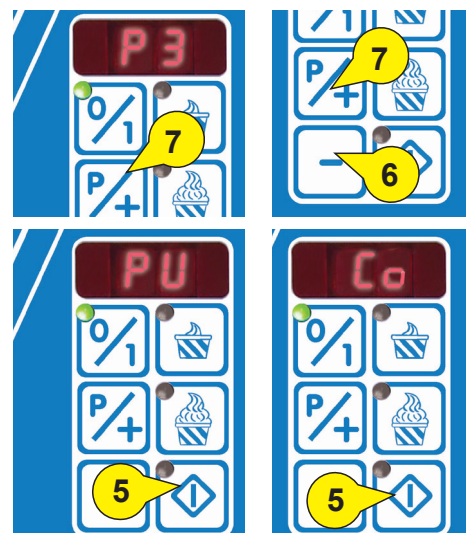
5.3.2 "P2" Erogazione 2:

- Dopo aver premuto il tasto di "PROGRAMMAZIONE/REGOLAZIONE +" (7), sul display digitale, compare il codice P2 (lampeggiante). Dopo alcuni secondi, sul display compare un valore numerico che identifica il tempo di erogazione impostato. Con la pressione dei tasti di regolazione (6) e (7) è possibile aumentare o diminuire il valore del tempo di erogazione da 1 a 90. L'impostazione 1 corrisponde ad un'erogazione di 0,5 secondi, fino a un valore massimo di 90, che corrisponde ad un'erogazione di 45 secondi. Il valore impostato in fabbrica è di 10 (circa 100 g).



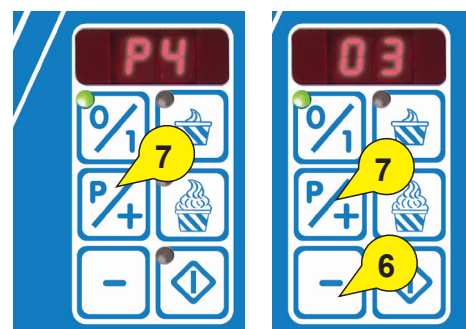
5.3.3 "P3" Erogazione Manuale o Continua:

- Dopo aver premuto il pulsante "PROGRAMMAZIONE/REGOLAZIONE +" (7), sul display digitale, compare il codice P3 (lampeggiante) che identifica il tipo di erogazione. Successivamente al parametro P3, con la pressione dei tasti di regolazione (6) e (7) è possibile selezionare il tipo di erogazione PU o Co:
 - **PU**, erogazione manuale. L'erogazione dura fino al rilascio del del tasto "EROGAZIONE" (5).
 - **Co**, funzionamento in continuo (Co). L'erogazione durerà fino alla successiva pressione del tasto "EROGAZIONE" (5). L'impostazione di fabbrica del tasto di erogazione "P3" è in modalità continua "CO".



5.3.4 "P4" Regolazione Temperatura Vasca di refrigerazione:

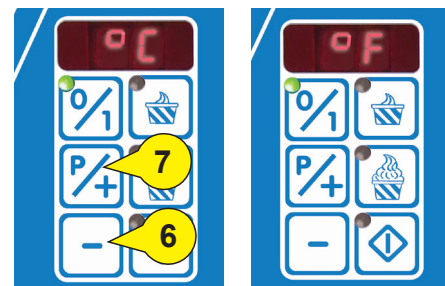
- Dopo aver premuto il pulsante "PROGRAMMAZIONE/REGOLAZIONE +" (7), sul display digitale, compare il codice P4 (lampeggiante) che identifica la temperatura della vasca di refrigerazione. Successivamente al parametro P4, con la pressione dei tasti di regolazione (6) e (7) è possibile regolare la temperatura di refrigerazione. Il campo di regolazione è compreso tra +1°C e +10°C. Il valore impostato in fabbrica è +3 °C.





5.3.5 "P5" Impostazione dell'unità di misura della temperatura:

- Dopo aver premuto il pulsante "PROGRAMMAZIONE/REGOLAZIONE +" (7), sul display digitale, compare il codice P5 (lampeggiante) che identifica l'unità di misura della temperatura della vasca di refrigerazione. Successivamente al parametro P5, con la pressione dei tasti di regolazione (6) e (7) è possibile regolare l'unità di misura (°C o °F).



5.4 Produzione



PRIMA DI INIZIARE LA PRODUZIONE SI RACCOMANDA DI LAVARE E SANITIZZARE ACCURATAMENTE LA MACCHINA, IN ACCORDO A QUANTO RIPORTATO AL PARAGRAFO 6 (LAVAGGIO).

- Premere il tasto di "ACCENSIONE/SPEGNIMENTO 0/1" della macchina.

- All'accensione, sul display digitale, vengono visualizzate in sequenza la temperatura di conservazione della panna liquida, impostata di fabbrica (+3°C), e successivamente la temperatura della superficie interna della vasca di refrigerazione.



Si consiglia di attendere il raffreddamento della vasca di refrigerazione fino alla temperatura di circa +4/+5°C, prima di versare la panna liquida nella bacinella estraibile, contenuta nella vasca.



NON AGGIUNGERE ZUCCHERO "GRANULATO" NELLA PANNA (EVENTUALMENTE UTILIZZARE SCIROPPO DI ZUCCHERO).

- Versare all'interno della bacinella estraibile di riserva la quantità di panna liquida idonea alla capacità della macchina.

- Regolare opportunamente la valvola dell'aria al fine di ottenere l'aumento di volume desiderato della panna montata. Consultare il paragrafo 5.5, "Regolazione della valvola dell'aria", del presente manuale.

- Scegliere la modalità di "EROGAZIONE": Le macchine sono progettate per erogare panna montata secondo le seguenti modalità:

- Erogazione 1 (circa 50 g).
- Erogazione 2 (circa 100 g).
- Impostazione erogazione Manuale o Continua:

- **PU**, erogazione manuale. L'erogazione dura fino al rilascio del tasto "EROGAZIONE".
- **Co**, funzionamento in continuo (Co). L'erogazione durerà fino alla successiva pressione del tasto "EROGAZIONE P3". L'impostazione di fabbrica del tasto di erogazione "P3" è in modalità continua "CO".





Nota: Si raccomanda di effettuare la prima erogazione di panna montata con la finalità di verificarne la consistenza. In caso di esito positivo procedere con l'erogazione per la clientela.

Al fine di ottenere il massimo rendimento della macchina occorre rispettare le seguenti indicazioni:



Si raccomanda di utilizzare panne liquide con una percentuale di grassi compresa tra il 33÷35%.

Note: La panna con una percentuale di grassi inferiore al 33% viene definita “magra” e tende a non aumentare di volume.

La panna con una percentuale di grassi superiore al 35% viene definita “grassa” e tende ad aumentare di volume fino a “burrificare”.

La panna a lunga conservazione deve essere mescolata ed amalgamata, prima di essere lavorata, al fine di evitare la formazione di grumi di grassi. Si raccomanda di utilizzare la paletta in dotazione per amalgamare la panna liquida.



Si raccomanda di evitare aggiunte di zucchero con percentuale superiore al 5% rispetto alla quantità di panna liquida utilizzata, al fine di non “burrificare” la stessa.

- ! La temperatura consigliata per l'erogazione della panna montata è compresa tra +2°C ÷ +4°C. Temperature superiori a +5°C non garantiscono l'adeguato aumento di volume (“montatura”) della panna liquida. Temperature inferiori a +2°C tendono a separare i grassi ed a congelare la panna liquida.
- ! Controllare periodicamente il livello di panna liquida contenuto nella bacinella estraibile di riserva. Rifornirla in caso di esaurimento.
- ! In caso di **non erogazione di panna montata** per periodi di tempo superiori alle 2 ore, la panna tende a separarsi nelle sue componenti. Si consiglia pertanto di mescolare la panna liquida contenuta nella bacinella, con l'apposita paletta in dotazione alla macchina, fino a renderla nuovamente omogenea.



La panna liquida, refrigerata all'interno della bacinella estraibile, può essere conservata a +3°C per il tempo ritenuto necessario, comunque non oltre alla data di scadenza del prodotto utilizzato.


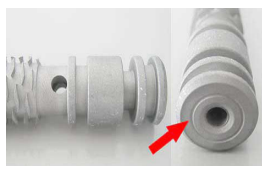
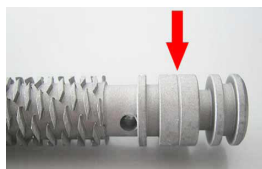

La panna liquida presente nella bacinella estraibile e l'aria aspirata, dosabile attraverso il regolatore dell'aria, vengono spinte dalla pompa rotativa a palette nel “labirinto” che determina la trasformazione in panna montata.



Nella tabella sottostante sono riportate le indicazioni di utilizzo dei “labirinti” in funzione della percentuale di grassi presenti nella panna.

In dotazione viene fornito il labirinto (misura 1,5) per la tipologia di panna normale (33...35% di grassi).

In caso di utilizzo di altre tipologie di panna, occorre richiedere lo specifico labirinto al rivenditore o direttamente al costruttore.

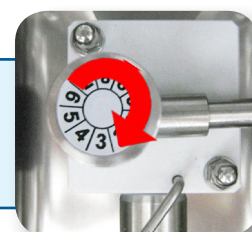
MISURA LABIRINTO	CODICE	PESO DEL LABIRINTO	TIPO DI PANNA	CONTRASSEGNI
1,4	A13.010	324 g	Panna magra (29...32% di grassi)	
1,5	A13.015	312 g	Panna normale (33...35% di grassi)	
1,6	A13.012	314 g	Panna grassa (36...40% di grassi)	
1,8	A13.011	294 g	Panna molto grassa e semifreddi (>40% di grassi)	

5.5 Regolazione della valvola dell'aria

La funzione della valvola dell'aria è di regolare l'aumento di volume che si desidera ottenere dalla panna liquida, immettendo più o meno aria.



Il campo di regolazione della valvola dell'aria è compreso tra “0 e 9”. In posizione “0” la valvola è chiusa e non c'è immissione di aria nel prodotto. Ruotando la manopola della valvola dell'aria, in senso antiorario, si incrementa l'aria immessa nella panna liquida.



La lettura della posizione della valvola dell'aria deve essere effettuata ponendosi frontalmente alla macchina.

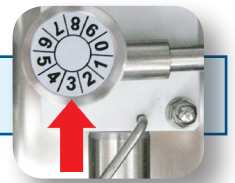




Nota: Utilizzando panna liquida con una percentuale di grassi compresa tra il 33÷35% ed una temperatura di raffreddamento compresa tra +2°C ÷ +4°C, la regolazione della valvola viene generalmente impostata tra le posizioni 2 ÷ 5 (condizione di funzionamento standard).



La valvola di regolazione dell'aria viene impostata, a livello di fabbrica, nella posizione "3".



La regolazione della valvola dell'aria deve essere impostata in funzione del tipo di panna utilizzata (ad esempio panna animale o vegetale) e della relativa percentuale di grassi presente, al fine di ottenere l'aumento di volume desiderato della panna erogata.

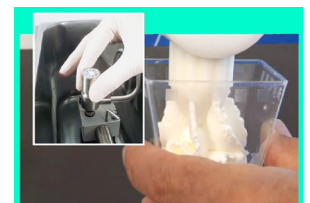
Nota: Con una regolazione della valvola che determina insufficiente immissione d'aria, la panna erogata può presentarsi eccessivamente umida (bagnata) e poco consistente (liquida-molle).

- In questa situazione si consiglia di ruotare la manopola della valvola, in senso antiorario, fino ad ottenere l'aumento di volume desiderato della panna erogata.



Nota: Con una regolazione della valvola che determina un'eccessiva immissione d'aria, la panna erogata tende a "burrificare". La panna burrificata ostruisce il labirinto determinando il possibile blocco della macchina. In questa situazione ruotare, in senso orario, la manopola della valvola fino a portarla in posizione "0".

- Premere il tasto "EROGAZIONE P3" fino alla fuoriuscita della panna liquida e successivamente regolare la valvola dell'aria al fine di ottenere l'aumento di volume desiderato della panna erogata.



- In caso di ostruzione del labirinto, occorre spegnere la macchina, smontare il rubinetto d'erogazione ed il labirinto e procedere alla fase di lavaggio come descritto nel paragrafo 6.





5.6 Sbrinamento della vasca di refrigerazione

Nell'ipotesi di utilizzare la macchina in modo continuativo, senza spegnerla per più giorni, occorre mettere in atto la procedura di sbrinamento della vasca di refrigerazione, operando come descritto nel seguito.



La vasca di refrigerazione, fungendo da evaporatore, tende a congelare la sua superficie interna per effetto dell'umidità presente nell'ambiente circostante. Per evitare l'eccessiva formazione di brina/ghiaccio sulla superficie della vasca di refrigerazione, si consiglia di spegnere la macchina premendo il tasto di "ACCENSIONE/SPEGNIMENTO 0/1", fino al completo sbrinamento della vasca.

- Ruotare il tubo di aspirazione verso l'alto (o rimuoverlo dalla sua sede prevista nel regolatore dell'aria), estrarre la bacinella e riporla in frigorifero per conservare l'eventuale panna rimasta e lasciare che la vasca di refrigerazione si sbrini a temperatura ambiente.
- Asciugare con un panno o con una spugna l'acqua di condensa all'interno della vasca prima di riutilizzare la macchina.



NON RIMUOVERE LA BRINA RASCHIANDO LA SUPERFICIE DELLA VASCA DI REFRIGERAZIONE AL FINE DI NON DANNEGGIARLA.



6 LAVAGGIO

6.1 Lavaggio e sanificazione



La sanificazione comprende tutto l'insieme delle attività atte a rendere igienicamente idonei i componenti a contatto con gli alimenti.

Gli obiettivi della sanificazione sono i seguenti:

- Eliminazione delle tracce dei residui di prodotto
- Riduzione della carica microbica senza lasciare residui chimici dei prodotti usati sulla superficie trattata. Eliminazione dei microrganismi patogeni

La sanificazione consiste nella messa in atto delle seguenti fasi:

1. Risciacquo con acqua potabile
2. Lavaggio con detergente
3. Risciacquo accurato per la rimozione dei residui di detergente
4. Disinfezione
5. Risciacquo finale per rimuovere i residui di disinfettante

6.1.1 Fasi di sanificazione

FREQUENZA: a fine operatività, in accordo alle normative vigenti nel Paese di utilizzo.

OPERATORE ABILITATO: 1 Operatore

TEMPO NECESSARIO: -



Preliminarmente all'avvio del processo di lavaggio e sanificazione si raccomanda di rimuovere completamente la panna liquida ancora eventualmente presente nella bacinella di riserva, versandola in un idoneo contenitore da riporre nel frigorifero.



Durante la fase di lavaggio mantenere la posizione della manopola della valvola dell'aria nelle condizioni operative di funzionamento standard (posizione da 2 ÷ 5).

Durante la fase di lavaggio, nella funzione programmazione, si consiglia d'impostare il parametro "P3" in modalità di erogazione continua (Co). Mantenere attiva l'erogazione fino ad esaurire la soluzione di lavaggio contenuta nella bacinella di riserva. Consultare il paragrafo 5.3 del presente manuale per effettuare l'impostazione.



1. FASE DI RISCIAQUO:

A fine operatività è necessario un accurato risciacquo, allo scopo di ottenere una completa rimozione dei residui di prodotto.

Si raccomanda di seguire le seguenti indicazioni:

- Versare acqua potabile, a temperatura ambiente, nella bacinella di riserva fino a raggiungere $\frac{1}{2}$ della sua capacità.
- Posizionare un contenitore adeguato sotto il rubinetto d'erogazione.
- Premere il tasto "EROGAZIONE P3" per scaricare l'acqua di risciacquo, presente nella bacinella, nell'apposito contenitore posto al di sotto del rubinetto d'erogazione.
- Premere nuovamente il tasto "EROGAZIONE P3" per disattivare il funzionamento in continuo.



LA MACCHINA NON DEVE FUNZIONARE A SECCO ALTRIMENTI LA POMPA ROTATIVA DI PRESSURIZZAZIONE SI DANNEGGIA.

2. FASE DI LAVAGGIO CON DETERGENTE:



Per il lavaggio è necessario utilizzare un detergente antischiuma specifico per uso alimentare, in genere di tipo alcalino. Le dosi di utilizzo dovranno rispettare le indicazioni poste sull'etichetta, compreso i tempi di contatto previsti nella stessa.

- Versare una soluzione detergente, con temperatura **NON SUPERIORE** ai 40°C, nella bacinella di riserva fino a raggiungere $\frac{1}{2}$ della sua capacità.
- Posizionare un contenitore adeguato sotto il rubinetto d'erogazione.
- Premere il tasto "EROGAZIONE P3" per scaricare la soluzione detergente, presente nella bacinella, nell'apposito contenitore posto al di sotto del rubinetto d'erogazione.
- Premere nuovamente il tasto "EROGAZIONE P3" per disattivare il funzionamento in continuo.



LA MACCHINA NON DEVE FUNZIONARE A SECCO ALTRIMENTI LA POMPA ROTATIVA DI PRESSURIZZAZIONE SI DANNEGGIA.



LA POMPA DI PRESSURIZZAZIONE NON DEVE ESSERE SMONTATA IN QUANTO VIENE LAVATA MEDIANTE IL PASSAGGIO, IN PRESSIONE, DELLA SOLUZIONE DETERGENTE.



Per effettuare un accurato lavaggio con detergente occorre rimuovere tutti i componenti installati sulla macchina come descritto di seguito:

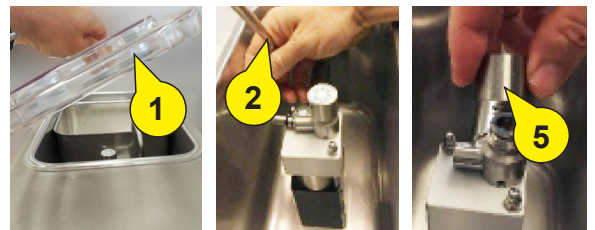


LE OPERAZIONI DESCRITTE NEL SEGUITO DEVONO ESSERE EFFETTUATE CON LA MACCHINA NON ALIMENTATA. SI RACCOMANDA PERTANTO DI SPEGNERE LA MACCHINA PREMENDO IL TASTO 0/1 E DI PORRE L'INTERRUTTORE GENERALE NELLA POSIZIONE "0".

a) Smontaggio dei componenti:

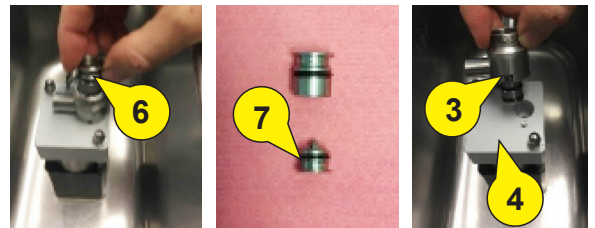
• Smontaggio del tubo di aspirazione e del regolatore d'aria della pompa rotativa di pressurizzazione

– Rimuovere il coperchio (1) posto sulla vasca di refrigerazione, togliere il tubo di aspirazione (2) e svitare in senso antiorario la manopola (5) di regolazione dell'aria.



– Estrarre verticalmente il portavalvola (6) e rimuovere dallo stesso la valvola di regolazione (7), estraendola verso il basso.

– Estrarre verticalmente il regolatore dell'aria (3) dal coperchio pompa (4).



• Smontaggio del rubinetto d'erogazione, del cannotto e del labirinto

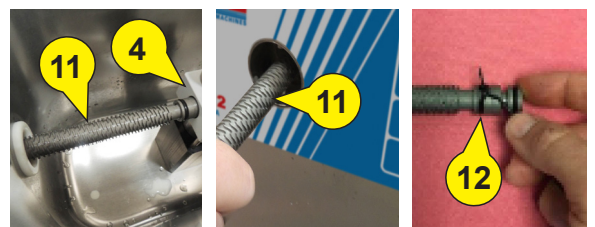
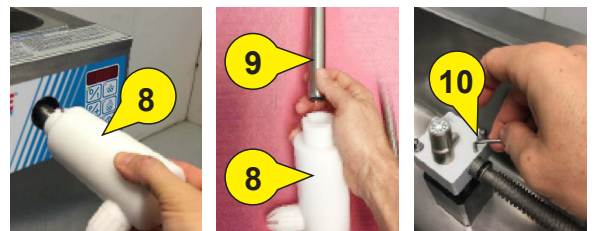
– Ruotare di 45°, in senso orario, il rubinetto d'erogazione (8) ed estrarlo dalla macchina.

– Rimuovere il cannotto (9) dal rubinetto d'erogazione (8).

– Rimuovere l'astina di fissaggio (10) del labirinto (11) dal coperchio pompa (4).

– Estrarre dalla macchina il labirinto (11).

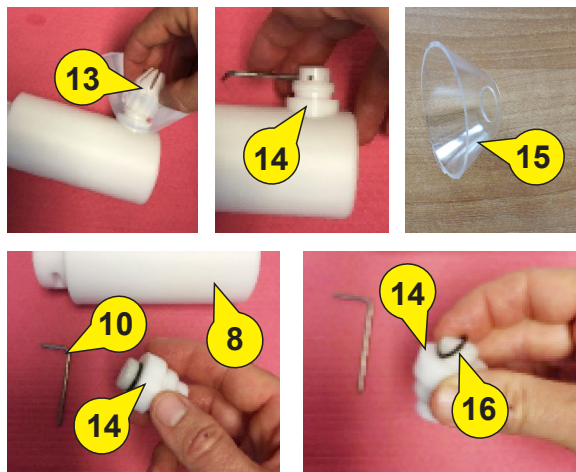
– Rimuovere le guarnizioni (12) presenti sul labirinto (11) utilizzando un utensile appuntito, non metallico, facendo attenzione a non danneggiare la sede della guarnizione.





• Smontaggio del frangipanna, del paraspruzzi e del distributore di panna

- Rimuovere il frangipanna (13) svitandolo in senso antiorario dal distributore di panna (14).
- Rimuovere il paraspruzzi (15).
- Rimuovere il distributore di panna (14) dal rubinetto d'erogazione (8), svitandolo in senso antiorario, mediante l'utilizzo dell'astina di fissaggio (10) del labirinto.
- Rimuovere la guarnizione (16) presente sul distributore di panna (14) utilizzando un utensile appuntito, non metallico, facendo attenzione a non danneggiare la sede della guarnizione.

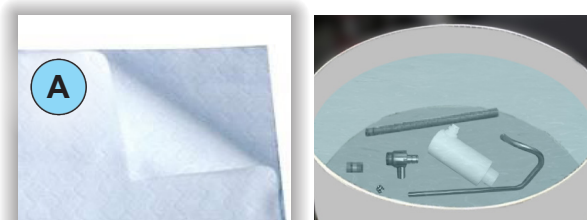


b) Lavaggio con detergente:



Nota: Per il lavaggio è necessario utilizzare un detergente antischiuma specifico per uso alimentare, in genere di tipo alcalino. Le dosi di utilizzo dovranno rispettare le indicazioni poste sull'etichetta, compreso i tempi di contatto previsti nella stessa.

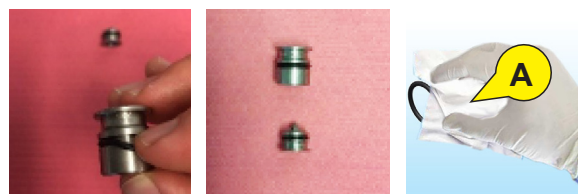
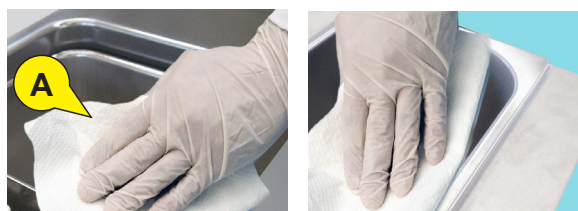
- Lavare tutti i componenti rimossi con un panno monouso (A) in un adeguato recipiente con una soluzione detergente non superiore ai 40°C.
- Inoltre utilizzare lo scovolino in dotazione (B) per la pulizia interna del cannotto e del rubinetto d'erogazione. Pulire in modo accurato anche i fori di erogazione del distributore di panna.
- Effettuare la stessa operazione di lavaggio, con un panno monouso, anche per la bacinella di riserva e per la superficie interna della vasca di refrigerazione.



Si raccomanda sempre di usare idonei guanti protettivi.

Inoltre si raccomanda di:

- Pulire accuratamente la valvola di regolazione dell'aria da eventuali depositi/residui di panna solidificata
- Lavare e sgrassare accuratamente con un panno monouso (A) e detergente tutte le guarnizioni.
- Pulire con un panno monouso (A) il piano superiore e le pannellature esterne della macchina.
- Pulire con un panno monouso (A) il coperchio della vasca di refrigerazione.





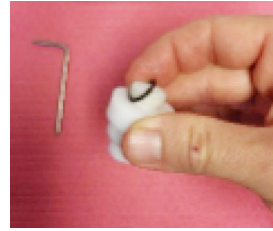
3. FASE DI RISCIAQUO PER LA RIMOZIONE DEL DETERGENTE:

Dopo il lavaggio con detergente è necessario un accurato risciacquo delle parti.

- *Provvedere a risciacquare con acqua potabile, a temperatura ambiente, tutti i componenti precedentemente rimossi e lavati separatamente.*



Si raccomanda sempre di usare idonei guanti protettivi.



c) Rimontaggio dei componenti:

Al termine del lavaggio occorre rimontare tutti i componenti della macchina come descritto di seguito:

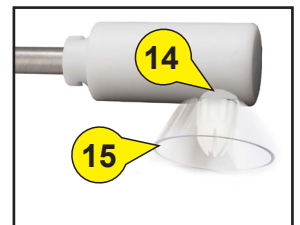
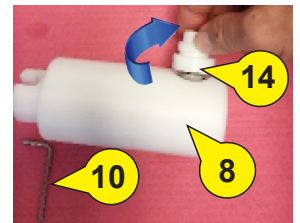
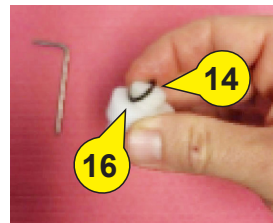
- **Rimontaggio del frangipanna, del paraspruzzi e del distributore di panna**

Nota: Verificare periodicamente l'integrità delle guarnizioni e sostituirle se risultano rotte, consumate o dilatate.



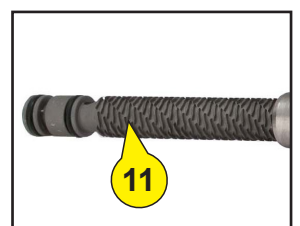
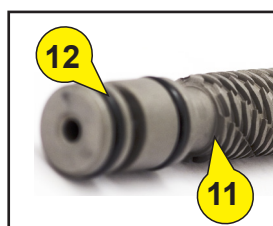
Usare esclusivamente guarnizioni originali, realizzate in gomma per alimenti. Le guarnizioni e le loro sedi devono essere accuratamente lubrificate prima di essere riutilizzate. In dotazione alla macchina viene fornito un ricambio completo di tutte le guarnizioni presenti e un tubetto di grasso alimentare per la lubrificazione delle stesse.

- *Posizionare la guarnizione (16) sul distributore di panna (14).*
- *Avvitare in senso orario il distributore di panna (14) sul rubinetto d'erogazione (8), mediante l'utilizzo dell'astina di fissaggio (10) del labirinto.*
- *Posizionare il paraspruzzi (15) e successivamente avvitare in senso orario il frangipanna (13) sul distributore di panna (14).*



- **Rimontaggio del rubinetto d'erogazione, del cannotto e del labirinto**

- *Posizionare le guarnizioni (12) nelle sedi previste del labirinto (11).*





Nota: Verificare periodicamente l'integrità delle guarnizioni e sostituirle se risultano rotte, consumate o dilatate.

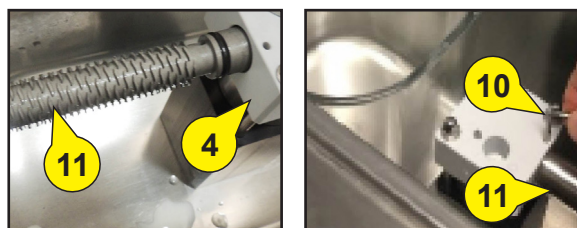
Usare esclusivamente guarnizioni originali, realizzate in gomma per alimenti.



Le guarnizioni e le loro sedi devono essere accuratamente lubrificate prima di essere riutilizzate.

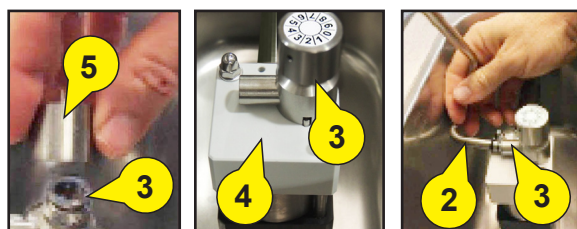
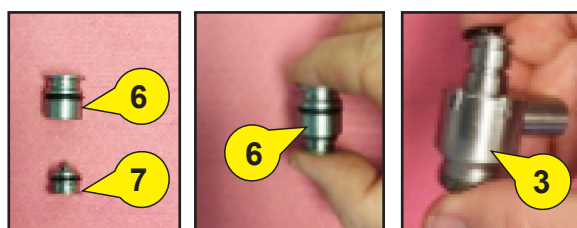
In dotazione alla macchina viene fornito un ricambio completo di tutte le guarnizioni presenti e un tubetto di grasso alimentare per la lubrificazione delle stesse.

- Inserire il labirinto (11) nella sua sede prevista nel coperchio pompa (4).
- Inserire l'astina di fissaggio (10) nel relativo foro di alloggiamento, per bloccare il labirinto (11)
- Inserire il canotto (9) nel rubinetto d'erogazione (8).
- Inserire l'asola del rubinetto d'erogazione (8) nel perno previsto sul foro del pannello frontale della macchina.
- Ruotare di 45°, in senso antiorario, per bloccare il rubinetto d'erogazione (8).



• Rimontaggio del tubo di aspirazione e del regolatore d'aria della pompa rotativa di pressurizzazione

- Inserire la valvola di regolazione (7) nel portavalvola (6).
- Inserire il portavalvola (6) all'interno del regolatore dell'aria (3).
- Avvitare, in senso orario, la manopola (5) di regolazione dell'aria sul regolatore (3).
- Inserire il regolatore dell'aria (3) nella sua sede prevista sul coperchio pompa (4).
- Inserire il tubo di aspirazione (2) nel regolatore dell'aria (3).





4. FASE DI DISINFEZIONE:

Dopo aver rimontato tutti i componenti nella macchina si procede alla fase di disinfezione.



Per la fase di disinfezione si raccomanda di acquistare un disinfettante chimico specifico per uso alimentare. Le dosi di utilizzo dovranno rispettare le indicazioni poste sull'etichetta, compreso i tempi di contatto previsti nella stessa.

- Versare una soluzione disinfettante, con temperatura **NON SUPERIORE** ai 40°C, nella bacinella di riserva, fino a raggiungere ½ della sua capacità.
- Posizionare un contenitore adeguato sotto il rubinetto d'erogazione.
- Premere il tasto "EROGAZIONE P3" per scaricare la soluzione disinfettante, presente nella bacinella, nell'apposito contenitore posto al di sotto del rubinetto d'erogazione
- Premere nuovamente il tasto "EROGAZIONE P3" per disattivare il funzionamento in continuo.



LA MACCHINA NON DEVE FUNZIONARE A SECCO ALTRIMENTI LA POMPA ROTATIVA DI PRESURIZZAZIONE SI DANNEGGIA.

Nota: Dopo la fase di disinfezione non toccare le parti disinfettate e non asciugare con panni o carta.

5. FASE DI RISCIACQUO PER LA RIMOZIONE DEL DISINFETTANTE:

Seguire le relative istruzioni presenti sull'etichetta del disinfettante e se richiesto effettuare un accurato risciacquo della macchina al fine di ottenere una completa rimozione dei residui di disinfettante.

- Versare acqua potabile, a temperatura ambiente, nella bacinella di riserva fino a raggiungere ½ della sua capacità.
- Posizionare un contenitore adeguato sotto il rubinetto d'erogazione.
- Premere il tasto "EROGAZIONE P3" per scaricare l'acqua di risciacquo, presente nella bacinella, nell'apposito contenitore posto al di sotto del rubinetto d'erogazione
- Premere nuovamente il tasto "EROGAZIONE P3" per disattivare il funzionamento in continuo.

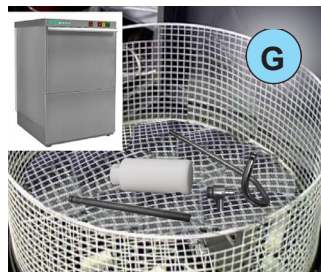


LA MACCHINA NON DEVE FUNZIONARE A SECCO ALTRIMENTI LA POMPA ROTATIVA DI PRESURIZZAZIONE SI DANNEGGIA.



In alternativa, tutti i componenti rimossi dalla macchina possono essere lavati e disinfettati utilizzando una lavastoviglie industriale.

- Posizionare tutti i componenti e le parti smontabili all'interno della lavastoviglie (G), rimuovendo eventuali guarnizioni di tenuta (H), prima di effettuare il lavaggio degli stessi.



NON PORRE LE GUARNIZIONI ALL'INTERNO DELLA LAVASTOVIGLIE INDUSTRIALE, IN QUANTO LE ALTE TEMPERATURE LE POTREBBERO DEFORMARE RENDENDOLE INUTILIZZABILI.

E' VIETATO L'UTILIZZO DI GETTI D'ACQUA PER NON DANNEGGIARE I COMPONENTI / ORGANI INTERNI DELLA MACCHINA.

E' VIETATO USARE ALCUN TIPO DI SOLVENTE, COME ALCOL, BENZINA O DILUENTE PER LA PULIZIA DI TUTTE LE SUPERFICI DELLA MACCHINA.



PER UNA CORRETTA PULIZIA DELLE GUARNIZIONI SI CONSIGLIA DI UTILIZZARE UN PANNO MONOUSO ED UN PRODOTTO DETERGENTE PER OGGETTI E MACCHINE ALIMENTARI.



PULIRE LE PANNELLATURE ESTERNE DELLA MACCHINA CON PANNI SOFFICI ED IMBEVUTI CON DETERGENTE PER MACCHINE ALIMENTARI.

7 INTERVENTI DI MANUTENZIONE ORDINARIA

7.1 Natura e frequenza delle verifiche

La verifica sistematica del funzionamento di alcuni organi della macchina, fra quelli maggiormente sollecitati e soggetti ad usura, può evitare futuri inconvenienti o guasti e contribuire a mantenere la macchina ai massimi livelli di produttività, garantendo una operatività costante nel tempo.



7.2 Interventi di manutenzione

La manutenzione è l'insieme delle operazioni organizzate che devono essere compiute sugli organi della macchina in modo periodico e sistematico.

La manutenzione ordinaria comprende quanto segue:

- 1) verifica dell'integrità delle parti soggette a consumo come ad esempio le guarnizioni di tenuta.
- 2) controllare che la macchina raggiunga e mantenga senza difficoltà le temperature programmate.
- 3) controllare che non emetta rumori anomali.
- 4) mantenere puliti i pannelli esterni, l'area nelle vicinanze e sotto la macchina. La polvere, i frammenti di carta o altri piccoli oggetti possono penetrare nell'apparecchio attraverso le feritoie per l'aerazione e/o ostruire il regolare afflusso d'aria al condensatore, compromettendo rapidamente il corretto funzionamento della macchina.

7.3 Frequenza e tempi di manutenzione

La frequenza calcolata per ogni intervento ed il tempo necessario ad eseguirlo sono indicativi e consentono di stabilire una programmazione della manutenzione.

Solo con una manutenzione metodica, eseguita regolarmente, si garantisce un funzionamento corretto della macchina.

Lo schema di seguito mostra la natura e la frequenza dei lavori di manutenzione ordinaria:

Quando?	Dove?	Come?
Giornaliera	Valvola di regolazione dell'aria	Svitare la manopola del regolatore dell'aria, estrarre il portavalvola e successivamente estrarre la valvola dal portavalvola ed effettuare la procedura di lavaggio prevista al paragrafo 6.1.1, punto "b".
Ogni 500 ore o ogni 3 mesi	Guarnizioni presenti su: a) regolatore dell'aria b) portavalvola e valvola di regolazione dell'aria c) tubo di aspirazione d) distributore di panna e) rubinetto d'erogazione e labirinto	Sostituire
Ogni anno	Tutte le parti interne della macchina	Controllo e verifica da parte di un tecnico qualificato



7.4 Schede di manutenzione

Sostituzione delle guarnizioni

S01

FREQUENZA DI VERIFICA: 500 ore o ogni 3 mesi

OPERATORE ABILITATO: 1 Operatore

TEMPO NECESSARIO: 5 minuti

UTENSILE: Utensile appuntito non metallico

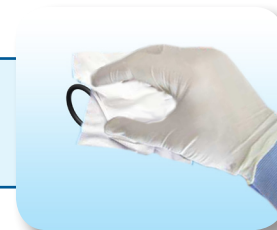
- Verificare periodicamente l'integrità delle guarnizioni e sostituirle se risultano rotte, consumate o dilatate.
- Usare esclusivamente guarnizioni originali, realizzate in gomma per alimenti.
- In dotazione alla macchina viene fornito un ricambio completo di tutte le guarnizioni presenti e un tubetto di grasso alimentare per la lubrificazione delle stesse.



NON PORRE LE GUARNIZIONI ALL'INTERNO DELLA LAVASTOVIGLIE INDUSTRIALE, IN QUANTO LE ALTE TEMPERATURE LE POTREBBERO DEFORMARE RENDENDOLE INUTILIZZABILI.

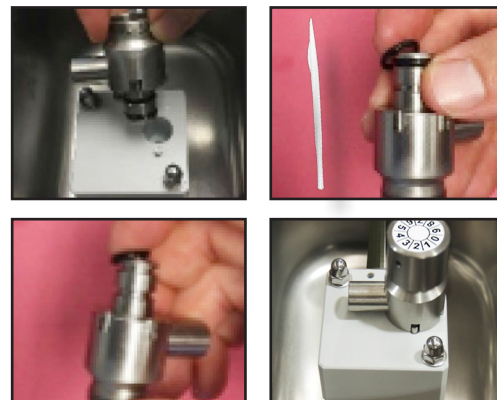


PER UNA CORRETTA PULIZIA DELLE STESSE SI CONSIGLIA DI UTILIZZARE UN PANNO MONOUSO ED UN PRODOTTO DETERGENTE PER OGGETTI E MACCHINE ALIMENTARI.



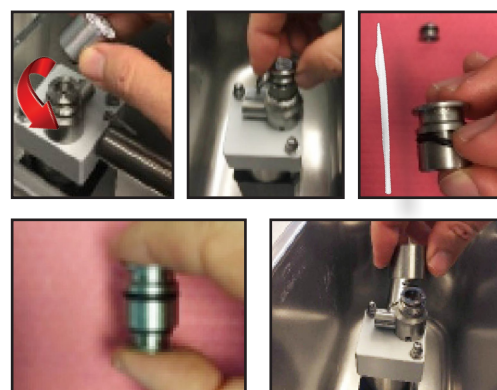
Guarnizioni del regolatore dell'aria:

- Estrarre il regolatore dell'aria dal coperchio pompa e rimuovere le guarnizioni usurate dal regolatore utilizzando un utensile appuntito, non metallico, facendo attenzione a non danneggiarne la sede.
- Eliminare ogni residuo di prodotto dalle sedi delle guarnizioni ed inserire le nuove, lubrificandole con grasso alimentare (fornito in dotazione).
- Rimontare il regolatore dell'aria sul coperchio pompa.



Guarnizioni del portavalvola e della valvola di regolazione dell'aria:

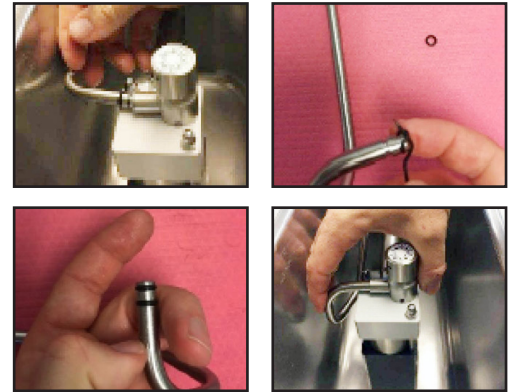
- Svitare, in senso antiorario, la manopola del regolatore dell'aria ed estrarre verticalmente il portavalvola e la valvola dal regolatore. Rimuovere le guarnizioni usurate dal portavalvola e dalla valvola utilizzando un utensile appuntito, non metallico, facendo attenzione a non danneggiarne la sede.
- Eliminare ogni residuo di prodotto dalle sedi delle guarnizioni ed inserire le nuove, lubrificandole con grasso alimentare (fornito in dotazione). Riposizionare il portavalvola e la valvola all'interno del regolatore dell'aria ed avvitare la sua manopola.





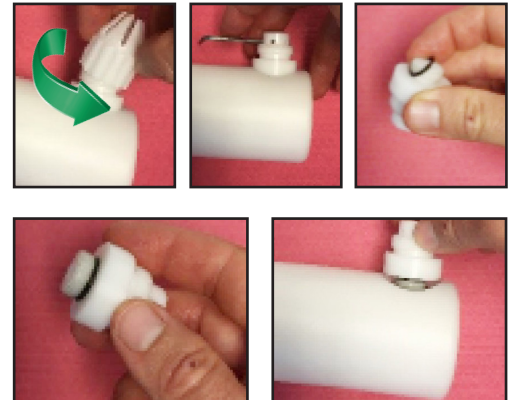
Guarnizioni del tubo di aspirazione:

- Estrarre il tubo di aspirazione dal regolatore dell'aria e rimuovere le guarnizioni usurate utilizzando un utensile appuntito, non metallico, facendo attenzione a non danneggiarne la sede.
- Eliminare ogni residuo di prodotto dalle sedi delle guarnizioni ed inserire le nuove, lubrificandole con grasso alimentare (fornito in dotazione). Riposizionare il tubo di aspirazione nel regolatore dell'aria.



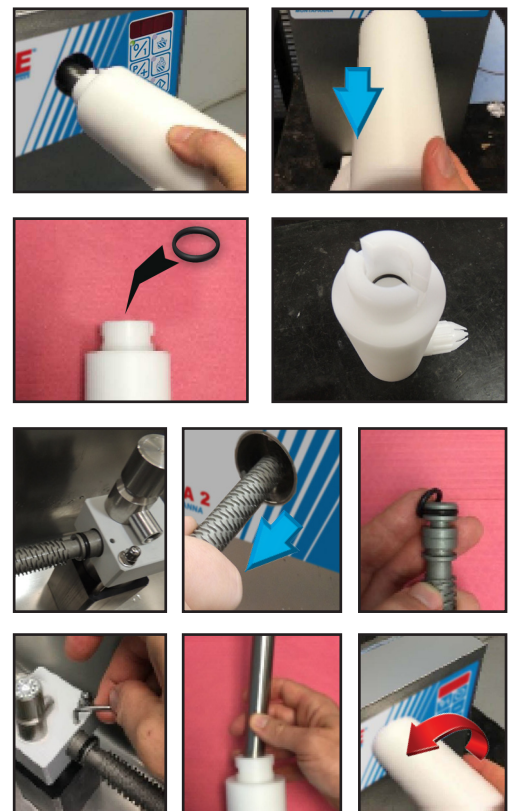
Guarnizione del distributore di panna:

- Svitare, in senso antiorario, il frangipanna dal distributore di panna e con l'utilizzo dell'astina di fissaggio del labirinto svitare il distributore di panna dal rubinetto d'erogazione. Rimuovere la guarnizione usurata dal distributore utilizzando un utensile appuntito, non metallico, facendo attenzione a non danneggiarne la sede.
- Eliminare ogni residuo di prodotto dalla sede della guarnizione ed inserire la nuova, lubrificandola con grasso alimentare (fornito in dotazione). Riavvitare il distributore di panna sul rubinetto d'erogazione e successivamente il frangipanna.



Guarnizioni del rubinetto d'erogazione e del labirinto:

- Ruotare di 45°, in senso orario, il rubinetto d'erogazione ed estrarlo dalla macchina e successivamente rimuovere il cannotto. Rimuovere la guarnizione usurata dal rubinetto utilizzando un utensile appuntito, non metallico, facendo attenzione a non danneggiarne la sede.
- Eliminare ogni residuo di prodotto dalla sede della guarnizione ed inserire la nuova, lubrificandola con grasso alimentare (fornito in dotazione).
- Rimuovere l'astina di fissaggio del labirinto dal coperchio pompa e successivamente estrarre dalla macchina il labirinto. Rimuovere la guarnizione usurata dal labirinto utilizzando un utensile appuntito, non metallico, facendo attenzione a non danneggiarne la sede.
- Eliminare ogni residuo di prodotto dalla sede della guarnizione ed inserire la nuova, lubrificandola con grasso alimentare (fornito in dotazione).
- Riposizionare il labirinto nel coperchio pompa bloccandolo con l'astina di fissaggio. Inserire il cannotto nel rubinetto d'erogazione e successivamente inserire l'asola del rubinetto nel perno previsto sul foro del pannello frontale della macchina. Ruotare di 45°, in senso antiorario, per bloccare il rubinetto d'erogazione.





8 INDIVIDUAZIONE E RISOLUZIONE GUASTI ED ANOMALIE

La maggior parte delle anomalie e delle problematiche che intervengono durante il funzionamento della macchina vengono prontamente segnalate dalla macchina stessa automaticamente.



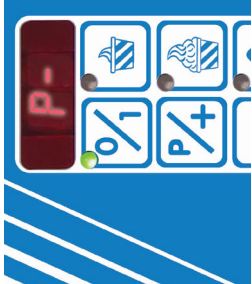



GLI ALLARMI PROVOCANO L'ARRESTO DELLA MACCHINA CON UN AVVISO DI AVVENUTO ARRESTO IN EMERGENZA VISUALIZZATO SUL PANNELLO DI COMANDO. PER RIMETTERE IN MARCIA LA MACCHINA È NECESSARIO ELIMINARE LA CAUSA CHE HA PROVOCATO L'EMERGENZA.

Le figure di riferimento per la ricerca e risoluzione guasti ed anomalie sono le seguenti:

- **Operatore:** persona addestrata alla conduzione ordinaria della macchina che esegue una prima ricerca del guasto e se possibile, seguendo le indicazioni del capitolo 7 (Interventi di manutenzione ordinaria), rimuove le cause dell'anomalia e ripristina il corretto funzionamento della macchina.
- **Servizio di assistenza tecnica:** tecnico qualificato, chiamato ad intervenire sulla macchina a seguito di una richiesta di intervento, come specificato al paragrafo 1.5.1 del presente manuale.

8.1 Segnalazioni allarmi generali visualizzati sul pannello comandi – cause e rimedi

In questo paragrafo sono riportati gli allarmi della macchina, visualizzabili sul display digitale, con le possibili cause e rimedi adottabili.

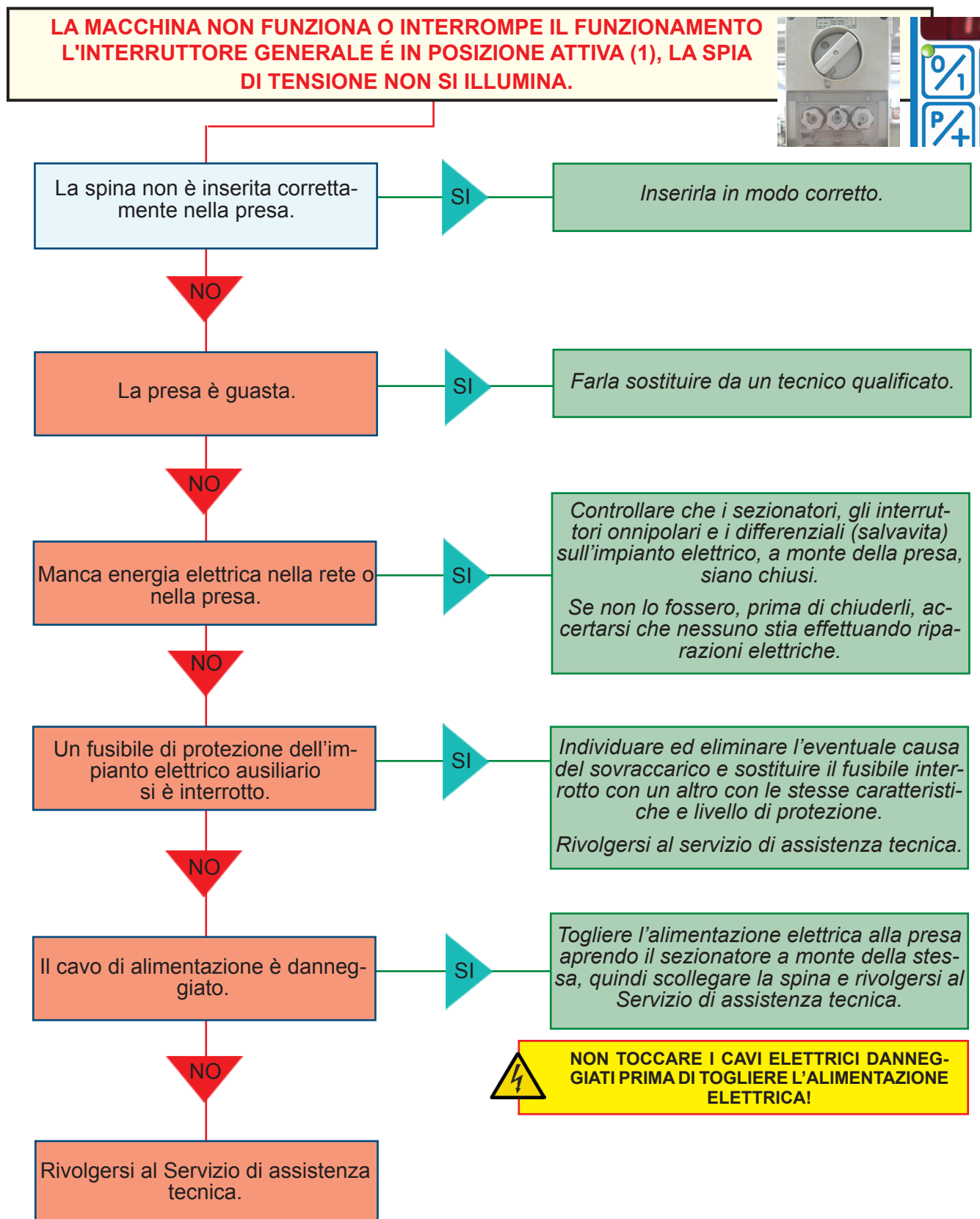
ANOMALIA / INCONVENIENTE	INDICAZIONI PER L'OPERATORE	POSSIBILI CAUSE	RIMEDI
<p>! Segnalazione allarme "P-":</p> 		<ul style="list-style-type: none"> ● La sonda della temperatura della vasca di refrigerazione è guasta (interrotta o fuori tolleranza) e/o i relativi cablaggi sono danneggiati. La sonda segnala una temperatura superiore ai limiti di sicurezza. 	<ul style="list-style-type: none"> ◆ <i>Rivolgersi al Servizio di Assistenza Tecnica.</i>
<p>! Segnalazione allarme "PE":</p> 		<ul style="list-style-type: none"> ● La sonda della temperatura della vasca di refrigerazione è guasta (in corto circuito) e/o i relativi cablaggi sono danneggiati. La sonda segnala una temperatura inferiore ai limiti di sicurezza. ● I circuiti di controllo non consentono il sezionamento dell'alimentazione del compressore (che resta in funzione). Probabile blocco del relativo teleruttore di comando. 	<ul style="list-style-type: none"> ◆ <i>Rivolgersi al Servizio di Assistenza Tecnica.</i> ◆ <i>Rivolgersi al Servizio di Assistenza Tecnica.</i>





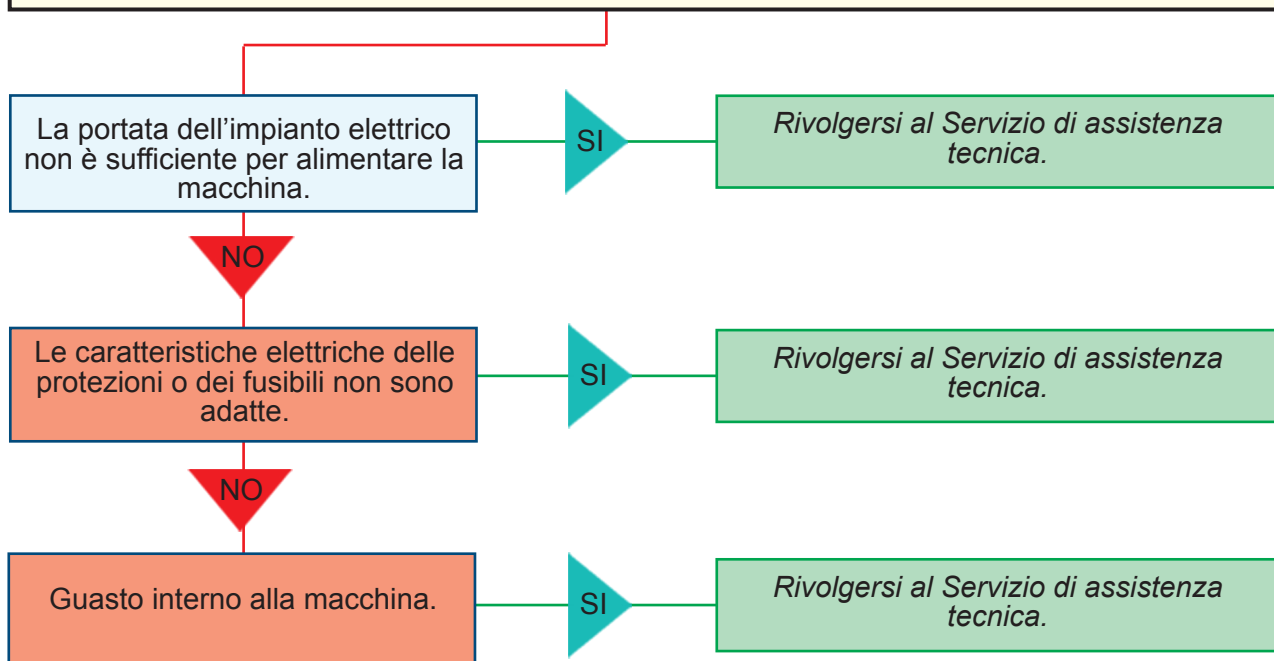
8.2 Risoluzione guasti ed anomalie – diagrammi di flusso

In condizioni anomale la macchina può determinare dei malfunzionamenti così come specificati di seguito:

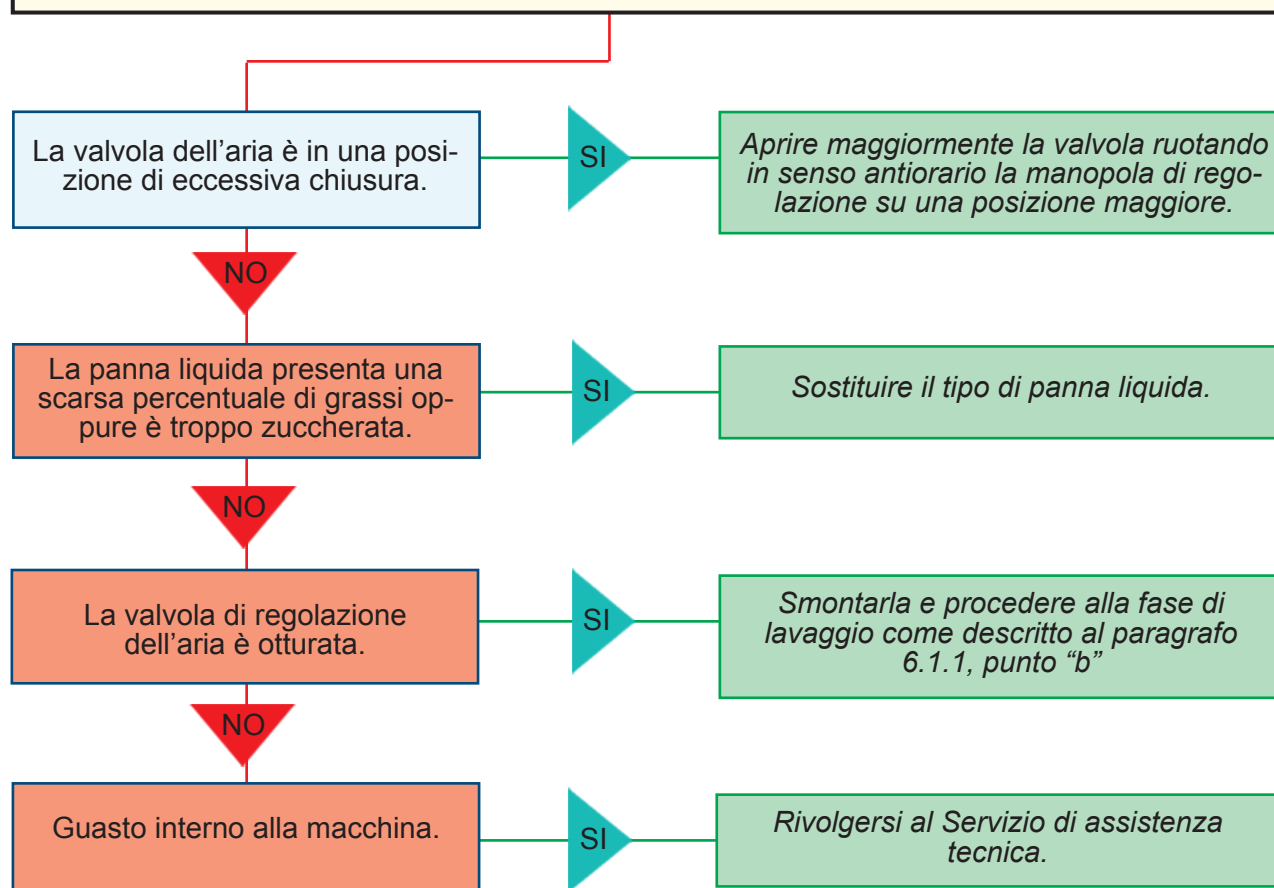




LA MACCHINA PROVOCA RIPETUTAMENTE LO SCATTO DELLE PROTEZIONI ELETTRICHE O L'INTERRUZIONE DEI FUSIBILI DELLA RETE ELETTRICA.

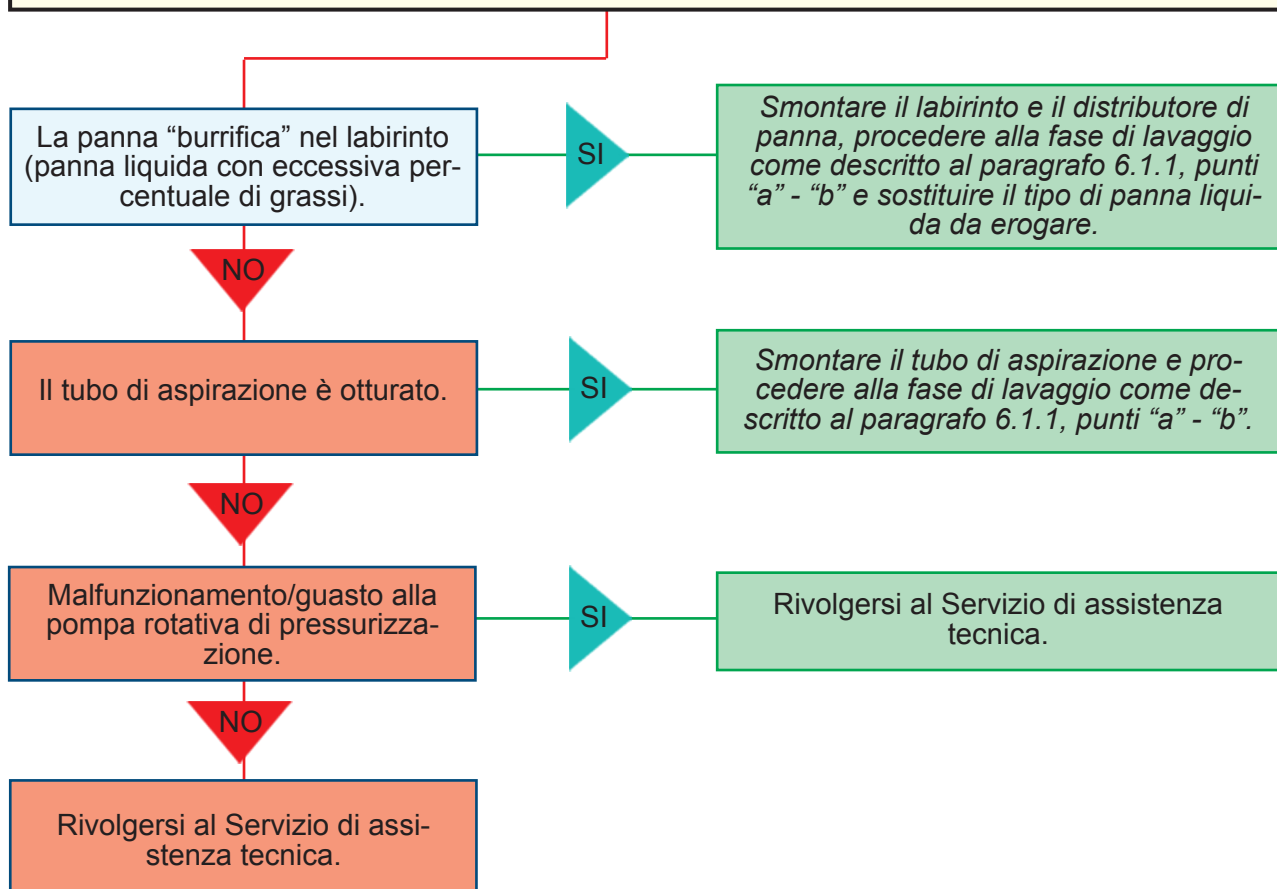


LA PANNA EROGATA E' UMIDA E POCO CONSISTENTE (BAGNATA-LIQUIDA/MOLLE)

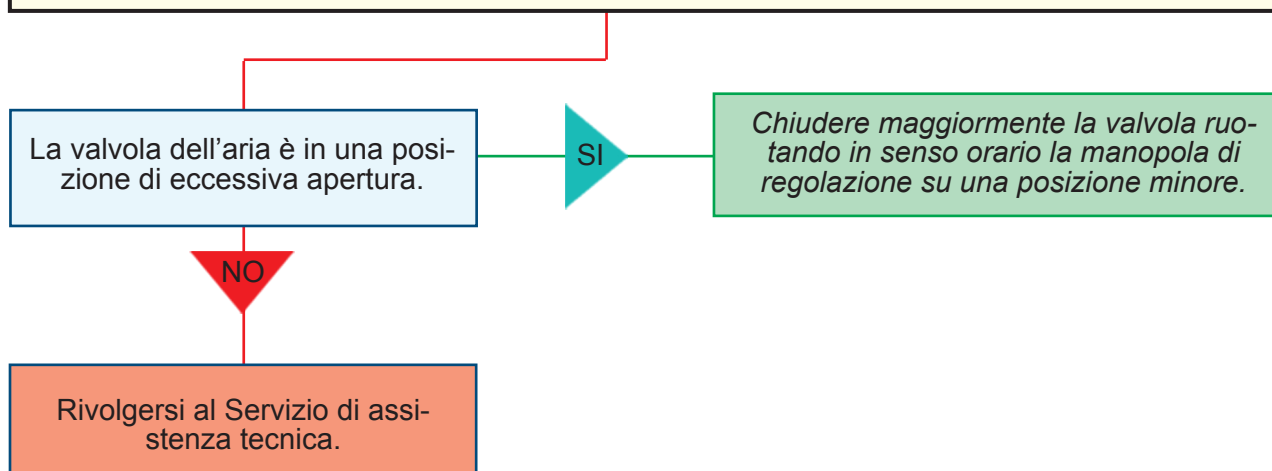


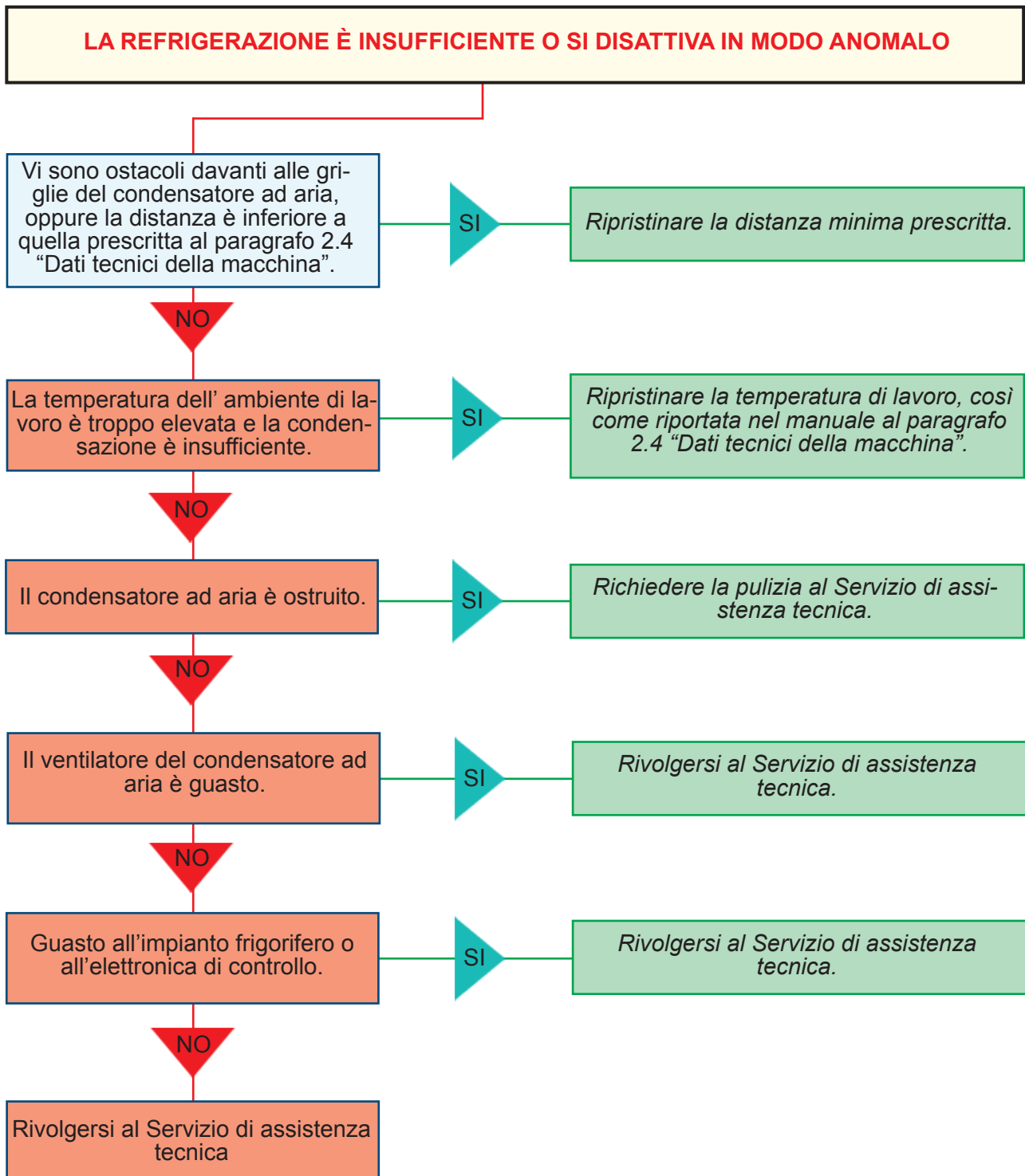


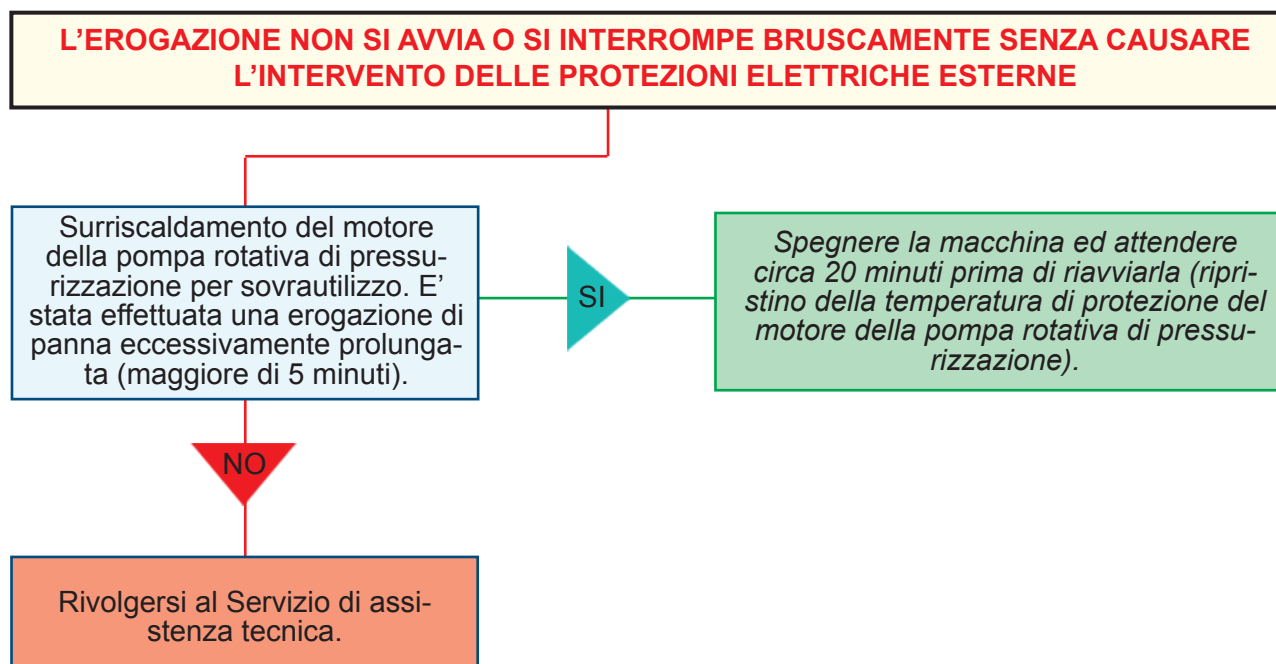
LA PANNA NON VIENE EROGATA



EMISSIONE DI SPRUZZI D'ARIA / PRODOTTO DAL RUBINETTO D'EROGAZIONE







9 INATTIVITA'

9.1 Mantenimento in efficienza della macchina se tenuta inattiva

In previsione che la macchina non venga utilizzata per un periodo di tempo prolungato, occorre seguire le seguenti indicazioni operative:

- Sanificare la macchina in accordo a quanto descritto al paragrafo 6.1.
- Spegnere la macchina premendo il tasto di accensione/spegnimento, togliere l'alimentazione elettrica agendo sull'interruttore generale e staccare la spina dalla relativa presa di corrente.

Nel caso di inattività di una macchina con condensazione ad acqua, chiudere il rubinetto di ingresso dell'acqua e scaricarne la pressione all'interno del tubo di mandata svitando il raccordo portagomma. Si consiglia di rimuovere sia il tubo di mandata che il tubo di scarico e far defluire l'acqua dagli stessi. Prima di riutilizzarli, dopo un lungo periodo di inattività, verificare che non siano danneggiati e sostituire le guarnizioni dei raccordi portagomma.



PRIMA DI IMMAGAZZINARE LA MACCHINA CON CONDENSAZIONE AD ACQUA IN AMBIENTI CON TEMPERATURE INFERIORI A 0°C È INDISPENSABILE SVUOTARE COMPLETAMENTE L'IMPIANTO DI RAFFREDDAMENTO DELLA MACCHINA DALL'ACQUA, IN QUANTO POTREBBE CONGELARE AL SUO INTERNO CAUSANDO GRAVISSIMI DANNI.

Nel caso di inattività di una macchina con condensazione ad aria prima di accenderla eliminare "a secco" la polvere dalle griglie del condensatore utilizzando un aspirapolvere e, se necessario, un pennello o una spazzola agendo in modo da estrarre la polvere verso l'esterno.



**NON USARE LIQUIDI PERCHÉ FISSEREBBERO LA POLVERE SUL CONDENSATORE.
RIMUOVERE LA POLVERE PRESENTE SULLE GRIGLIE DEL CONDENSATORE VERSO L'ESTERNO PER NON COMPROMETTERE LE PRESTAZIONI DELL'IMPIANTO FRIGORIFERO.**


10 MESSA FUORI SERVIZIO DELLA MACCHINA

10.1 Descrizione della modalità di smaltimento

Il costruttore prevede una vita stimata della macchina in 20.000 ore (10 anni) di funzionamento nelle normali condizioni di utilizzo, previste nel presente manuale d'uso. Alla fine del ciclo di vita, si deve procedere allo smaltimento della macchina nel rispetto della normativa vigente del Paese di utilizzo, in materia di smaltimento di rifiuti di apparecchiature elettriche ed elettroniche.

DURANTE IL PROCESSO DI SMALTIMENTO SARA' NECESSARIO ATTENERSI ALLE NORME VIGENTI DEL PAESE DI UTILIZZO.



	CODE	 —		
	MOD.			
	S/N		ANNO	
	V		Hz	Ph
	Kw		A	
	GAS R		gr.	



Note:



Note:



Note:

INFORMAZIONE AGLI UTENTI

In conformità alle Direttive 2011/65/UE e 2012/19/UE, relative alla restrizione dell'uso di determinate sostanze pericolose nelle apparecchiature elettriche ed elettroniche (AEE) e allo smaltimento dei rifiuti di apparecchiature elettriche ed elettroniche (RAEE) si informa che:

“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. 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.

Per provvedere allo smaltimento della macchina l'utente dovrà attenersi alle Norme vigenti del Paese di utilizzo, in materia di smaltimento dei rifiuti di apparecchiature elettriche ed elettroniche (RAEE).

L'adeguata raccolta differenziata per l'avvio successivo dell'apparecchiatura dismessa al riciclaggio, al trattamento e allo smaltimento ambientale 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.

DIAMOND EUROPE



Made in Italy