

03/2019

Mod: MCV/5C-N

Production code: CONTINUO 5



Manual de uso y mantenimiento

MCV/5 C - N

Traducción del manual original



Agradeciendo la preferencia demostrada y felicitándole por su elección, le invitamos a leer este manual que le permitirá utilizar la máquina sin riesgos ni peligros, tanto para Ud. como para los demás. Leyendo el manual empezará a familiarizar con su nueva máquina y podrá apreciar todas sus ventajas productivas. Descubrirá qué sencillo es utilizarla y aprenderá cómo cambiar fácilmente el proceso de trabajo, optimizándolo y haciéndolo más remunerativo.

Comprenderá cómo la tecnología aplicada puede ayudarle enormemente en su trabajo. Las máquinas construidas por DIAMOND son fruto de años de experiencia en la realización de máquinas para la elaboración de productos alimentarios. La calidad de nuestras máquinas las hace competitivas, fiables, fáciles de utilizar, silenciosas, seguras, ergonómicas y precisan un mantenimiento muy reducido. Para mantener la máquina plenamente eficiente a lo largo del tiempo es indispensable llevar a cabo las operaciones de mantenimiento ordinario indicadas en el manual. La limpieza diaria es una operación fundamental y necesaria para garantizar la fiabilidad de las máquinas en el tiempo. El constructor, con el fin de realizar manuales cada vez más completos y exhaustivos, agradece que los usuarios colaboren enviando sus observaciones personales, puesto que son el resultado de una experiencia directa.

Para garantizar la seguridad de los operadores y la integridad de la máquina se prohíbe terminantemente variar el destino de uso, así como cualquier componente de proyecto, dispositivo o sistema de protección, so pena el vencimiento de cualquier tipo de garantía. El constructor no asume ninguna responsabilidad en caso de sustitución de partes por otras no originales, uso impropio, modificaciones, falta de mantenimiento, eliminación de dispositivos de seguridad y, en general, cualquier modificación aportada al proyecto original.

Nuestro servicio de asistencia cualificado está siempre a su completa disposición para resolver cualquier duda técnica.

Diríjase con confianza a quien le ha vendido la máquina y no intente resolver posibles problemas técnicos por su cuenta, de este modo evitará peligros graves.




El equipo DIAMOND y sus revendedores le desean: ¡buen trabajo!

Este manual de uso y mantenimiento forma parte de la máquina y, por lo tanto, debe acompañarla siempre, también en caso de traspaso a otro usuario.



ÍNDICE DE LOS ARGUMENTOS TRATADOS

1 INFORMACIÓN GENERAL	7
1.1 Advertencias generales de seguridad	7
1.2 Información sobre precauciones, advertencias específicas y símbolos	7
1.3 Prueba de ensayo, garantía y responsabilidad	8
1.4 Objetivo del manual	8
• 1.4.1 Estructura del manual	8
• 1.4.2 Modificaciones e integraciones	9
1.5 Identificación del constructor	9
• 1.5.1 Petición de intervención – Servicio de asistencia técnica	9
• 1.5.2 Pedido de piezas de recambio	10
• 1.5.3 Cómo descargar el manual técnico	10
1.6 Datos de identificación de la máquina - Marca CE	10
1.7 Usos previstos	11
• 1.7.1 Usos incorrectos razonablemente previsibles	11
1.9 Embalaje, transporte y almacenamiento	12
• 1.9.1 Transporte, elevación y desplazamiento	12
• 1.9.2 Almacenamiento de la máquina	12
2 CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS	13
2.1 Descripción general de la máquina	13
2.2 Ilustración del conjunto y de los componentes de la máquina	14
2.3 Posición de trabajo y de mando	16
2.4 Datos técnicos de la máquina	16
2.5 Ruido	17
2.6 Equipos de la máquina	18
3 NORMAS GENERALES DE SEGURIDAD	18
3.1 Prescripciones generales	18
3.2 Símbolos y adhesivos de seguridad	20
3.3 Dispositivos de protección individual (D.P.I.)	20
• 3.3.1 Indumentaria	20
• 3.3.2 Guantes (protección para manos)	20
• 3.3.3 Cofia para cubrir el cabello	20
4 INSTRUCCIONES PARA LA INSTALACIÓN	21
4.1 Requisitos generales	21
4.2 Condiciones ambientales	21
4.3 Espacio necesario para el uso de la máquina	22
4.4 Instalación y secuencias de montaje de los componentes de la máquina	22
4.5 Alimentación eléctrica	23
4.6 Máquina con refrigeración por aire	23

5 FUNCIONAMIENTO DE LA MÁQUINA	24
5.1 Mandos de funcionamiento	24
5.2 Encendido y arranque de la máquina	25
5.3 Programación	26
• 5.3.1 "P1" Suministro 1: 	27
• 5.3.2 "P2" Suministro 2: 	27
• 5.3.3 "P3" Suministro Manual o Continuo: 	27
• 5.3.4 "P4" Regulación de la temperatura de la cuba de refrigeración:	27
• 5.3.5 "P5" Ajuste de la unidad de medida de la temperatura:	28
5.4 Producción	28
5.5 Regulación de la válvula del aire	30
5.6 Descongelación de la cuba de refrigeración	32
6 LAVADO	33
6.1 Lavado y esterilización	33
• 6.1.1 Fases de la esterilización	33
7 INTERVENCIONES DE MANTENIMIENTO ORDINARIO	40
7.1 Tipo y frecuencia de los controles	40
7.2 Intervenciones de mantenimiento	41
7.3 Frecuencia y tiempos de mantenimiento	41
7.4 Fichas de mantenimiento	42
8 LOCALIZACIÓN Y RESOLUCIÓN DE AVERÍAS Y ANOMALÍAS	44
8.2 Resolución de averías y anomalías – diagramas de flujo	46
9 INACTIVIDAD	50
9.1 Mantenimiento eficiente de la máquina en condiciones de inactividad	50
10 PUESTA FUERA DE SERVICIO DE LA MÁQUINA	51
10.1 Descripción del modo de eliminación	51



Declaración de conformidad

(según 2006/42/CE, anexo II, núm.1 A)

Supplier:.....

Address:.....

.....

Tel:.....

Fax:.....

Por la presente declaramos que la

Tipo de maquina	Montanata
Nombre del modelo	
Año de produccion	
Numero de seria	

CONCUERDA

con todas las disposiciones pertinentes de la Directiva 2006/42/CE relativa a las maquinas.

La máquina conculda también con todas las disposiciones pertinentes de las siguientes directivas de:

Reg. CE n. 1935/2004

2011/65/UE

2014/30/UE

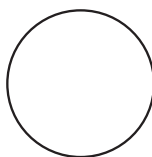
2014/35/UE

Materiales destinados a entrar en contacto con alimentos;

Directiva RoHS 2 ;

Compatibilidad electromagnética;

Directiva de baja tensión.



Firma de un apoderado



1 INFORMACIÓN GENERAL

1.1 Advertencias generales de seguridad

Antes de utilizar la máquina, lea atenta y completamente el contenido este manual que forma parte integrante de la misma.

Para poder utilizar la máquina correctamente y de modo seguro es indispensable que conozca la información y las prescripciones contenidas en este manual.

El constructor no asume responsabilidad alguna en caso de modificaciones, intervenciones no autorizadas u operaciones llevadas a cabo sin respetar las especificaciones de este manual, las cuales pueden causar daños por lo que se refiere a la seguridad y a la salud de personas y/o cosas. El constructor se reserva el derecho de perseguir por vía legal a quienes aporten modificaciones a las máquinas por él producidas, sin previa autorización por escrito.

El responsable de usar la máquina o el empresario deberá asegurarse de que los usuarios poseen los conocimientos prácticos necesarios y conocen toda la información y las prescripciones incluidas en la documentación facilitada.

El usuario solo puede intervenir sobre la máquina para llevar a cabo operaciones de su competencia, para cuya ejecución posee los conocimientos prácticos necesarios.

Las modificaciones aportadas a la máquina por parte del usuario deben considerarse responsabilidad total del mismo.

Solo podrán intervenir sobre la máquina, para llevar a cabo posibles controles o reparaciones, aquellos operadores que posean las capacidades técnico-profesionales adecuadas. La fiabilidad funcional y la optimización de las prestaciones de la máquina solo está garantizada si se utilizan repuestos originales. El constructor se reserva el derecho de aportar las modificaciones que considere oportunas a la máquina descrita sin necesidad de avisar con antelación.

Todas las operaciones necesarias para mantener la máquina en condiciones de eficiencia durante el uso corren a cargo del usuario.

1.2 Información sobre precauciones, advertencias específicas y símbolos

Algunas instrucciones y procedimientos para el uso y el mantenimiento de la máquina precisan información adicional que aparece siempre en el manual en correspondencia de los mismos.



Asimismo, el manual incluye señales indicadas con los símbolos de "Atención/Peligro", con caracteres en negrita y mayúsculas para que resalten.

El símbolo "ATENCIÓN/PELIGRO GENÉRICO" se utiliza para indicar que no respetar las normas de seguridad descritas en este manual, podría provocar "Daños a la máquina y/o a cosas y heridas al personal encargado de usarla".





1.3 Prueba de ensayo, garantía y responsabilidad

Prueba de ensayo

La máquina se envía al cliente después de haber superado los test y pruebas de ensayo previstos por el constructor.

Garantía

DIAMOND garantiza las máquinas comercializadas por un periodo de 12 meses a partir de la fecha de entrega. Durante el periodo de garantía el vendedor se compromete a sustituir, gratuitamente en fábrica, las piezas que hayan podido dañarse a causa de un evidente defecto de fabricación o por una mala calidad de los materiales. Las partes sustituidas pasarán a ser propiedad de DIAMOND y deberán ser enviadas a su sede con portes gratuitos. Si para sustituir las partes defectuosas de la máquina se requiere la intervención de personal técnico, los gastos correspondientes a la mano de obra y los posibles gastos de desplazamiento correrán a cargo del comprador. Quedan excluidos de la garantía los posibles abastecimientos de gas frigorígeno. La garantía vence si la máquina se utiliza de modo no conforme a lo dispuesto en el “manual de uso y mantenimiento” del constructor. La garantía vence si el usuario, voluntaria o involuntariamente, daña, modifica, desmonta y/o repara la máquina (aunque solo sea parcialmente), sin la autorización por escrito del constructor. La garantía también vence en caso de que las conexiones eléctricas e hidráulicas para la alimentación de la máquina, (que son competencia del comprador), sean llevadas a cabo de modo no conforme a cuanto se indica en el “manual de uso y mantenimiento” de la máquina. La interrupción del pago convenido en la propuesta de venta aceptada por el vendedor, causará la anulación de la garantía.

Responsabilidad

DIAMOND no asume ninguna responsabilidad ni obligación por posibles accidentes a personas o cosas causados por usar la máquina de manera inconforme con las prescripciones que aparecen en el “manual de uso y mantenimiento” y/o por defectos de construcción de los componentes/materiales presentes en la máquina. Asimismo, debe considerarse expresamente excluida toda pretensión de reembolso por ingresos perdidos debido a una posible falta de funcionamiento de la máquina.

1.4 Objetivo del manual

El presente manual ha sido redactado con el objetivo de facilitar a quienes utilicen la máquina, toda la información necesaria para la instalación, el uso y el mantenimiento de la máquina, desde el momento de su comercialización hasta el día de su puesta fuera de servicio y/o desguace, de la manera más exhaustiva y clara posible.

Asimismo, se indican los procedimientos útiles para afrontar las situaciones de emergencia que se pueden presentar durante las modalidades de uso prescritas por el constructor y las razonablemente previsibles.

NOTA IMPORTANTE: ESTE MANUAL NO EXIME AL PERSONAL ENCARGADO DE USAR LA MÁQUINA DE CONTAR CON LA FORMACIÓN Y LA PREPARACIÓN TÉCNICA NECESARIAS, SINO QUE DEBE CONSIDERARSE UN INSTRUMENTO GUÍA PARA QUE DICHS OPERADORES PUEDAN DESARROLLAR SUS FUNCIONES CORRECTAMENTE.

1.4.1 Estructura del manual

El manual está constituido por un único documento, redactado con un lenguaje descriptivo y acompañado por anexos que incluyen todas las figuras necesarias para interpretar y desarrollar correctamente las actividades previstas para el manejo y el mantenimiento de la máquina.

En el texto se indican todas las prescripciones que el usuario debe conocer y posiblemente consultar para alcanzar los objetivos prefijados por este manual.



1.4.2 Modificaciones e integraciones

Este manual refleja el estado del arte en el momento en que se comercializa la máquina, de la cual forma parte integrante.

Las posibles modificaciones, mejoras o ajustes que puedan ser aportados a las máquinas ya comercializadas, no obligan a DIAMOND a intervenir sobre la máquina entregada precedentemente ni tampoco a considerar que ésta y su correspondiente manual resulten inadecuados.

Sin embargo, DIAMOND podrá actualizar los manuales ya presentes en el mercado siempre que lo considere oportuno y por motivos de peso, enviando a sus clientes las hojas correspondientes a las actualizaciones de tipo técnico y/u operativo, las cuales deberán ser tenidas en cuenta y guardadas dentro del manual.

1.5 Identificación del constructor

La información que identifica al constructor es la siguiente:

DIAMOND EUROPE

1.5.1 Petición de intervención – Servicio de asistencia técnica

Cualquier solicitud de intervención al Servicio de Asistencia Técnica deberá ser enviada por fax o por correo electrónico al revendedor donde se ha adquirido la máquina.

Al solicitar una intervención o asistencia técnica, deberá especificar:

1. el tipo de máquina, modelo, matrícula, número de serie y año de construcción;
2. las anomalías/averías que ha detectado;
3. el revendedor donde compró la máquina;
4. la factura que acredite la fecha en la que compró la máquina.



1.5.2 Pedido de piezas de recambio

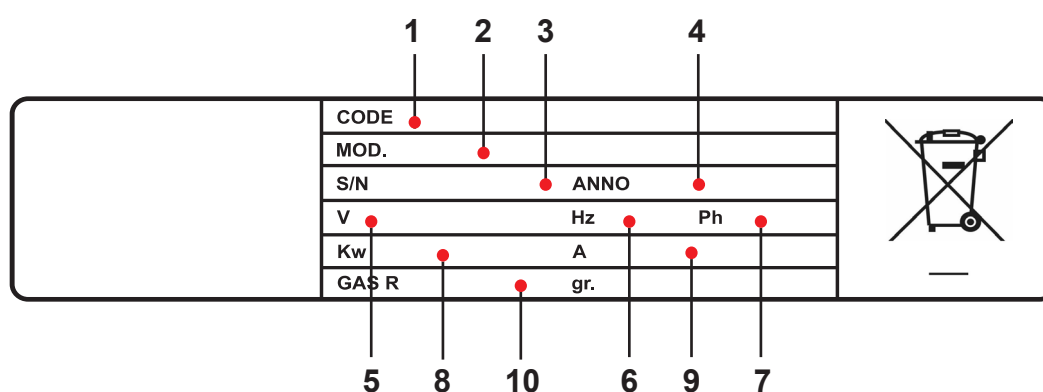
Para realizar cualquier pedido de piezas de recambio, póngase en contacto con su revendedor de confianza o consulte la lista actualizada de los centros de asistencia autorizados a través de la web oficial de DIAMOND.

1.5.3 Cómo descargar el manual técnico

Los manuales técnicos en versión papel han sido sustituidos por archivos "PDF" que podrá descargar directamente en las siguientes direcciones o bien desde el sitio web

1.6 Datos de identificación de la máquina - Marca CE

La placa con la Marca CE se encuentra en la parte superior del panel trasero de la máquina y en ella aparecen todos los datos de identificación de la máquina.



1. Código máquina;
2. Modelo – tipo de máquina;
3. Número de serie de la máquina;
4. Fecha de producción (Año);
5. Tensión alimentación eléctrica;
6. Frecuencia de alimentación eléctrica;
7. Número de fases;
8. Potencia máxima;
9. Absorción máxima de corriente;
10. Tipo y cantidad de gas frigorígeno.

Deberá indicar estos datos en todos los documentos, por ejemplo, al solicitar asistencia técnica o bien al pedir partes de recambio.



SE PROHÍBE TERMINANTEMENTE RETIRAR O MODIFICAR LA PLACA DE IDENTIFICACIÓN.



1.7 Usos previstos

La máquina "MCV/5C-N" ha sido proyectada para:

1. transformar (montar) la nata líquida en nata montada.
2. conservar la nata líquida a la temperatura establecida de 3°C.

La máquina suministra nata montada en los siguientes modos:

- a) dosis programada "P1" de aproximadamente 50 g.
- b) dosis programada "P2" de aproximadamente 100 g.
- c) posibilidad de ajuste manual (PU) o continuo (CO) del suministro.



LA MÁQUINA NO PUEDE SER UTILIZADA PARA OTROS FINES SIN AUTORIZACIÓN PREVIA POR PARTE DE DIAMOND NO ASUME NINGUNA RESPONSABILIDAD POR DAÑOS DIRECTOS O INDIRECTOS DERIVADOS DE UN USO IMPROPIO DE LA MÁQUINA.

1.7.1 Usos incorrectos razonablemente previsibles

A partir de la experiencia adquirida utilizando la máquina en las condiciones de uso operativo, se recomienda respetar las siguientes instrucciones:

1. No haga funcionar la máquina en "seco" (recipiente sin nata líquida) ya que se podría dañar la bomba.
2. Evite accionar repetidamente la tecla de encendido para no bloquear ni dañar el compresor de la instalación frigorífica. Se recomienda esperar por lo menos 5 minutos antes de volver a poner en marcha la máquina después de un apagado.

Nota. Si tras accionarlo repetidamente el compresor se bloquea, la instalación frigorífica se desactiva. Parece que la máquina está operativa porque se oye funcionar el ventilador, sin embargo la instalación frigorífica no está activada, por lo que no se produce «frío».

3. No vierta la nata líquida dentro de la cuba de refrigeración, hágalo en el recipiente de recogida correspondiente para evitar que se congele.

1.8 Información para el personal encargado de usar la máquina

Este manual contiene la información necesaria para que el personal encargado de usar la máquina desarrolle su trabajo correctamente.

Para poder llevar a cabo, con un riesgo mínimo, las operaciones de instalación, puesta en marcha, conducción y mantenimiento de la máquina, es indispensable conocer y respetar las advertencias generales y los avisos de peligro contenidos en este manual.

El personal encargado del usar la máquina puede asumir los siguientes roles:

OPERADOR: persona que ha recibido los conocimientos prácticos necesarios para utilizar la máquina, es decir, para cargar los productos a elaborar, ejecutar recetas y llevar a cabo la limpieza y el mantenimiento ordinario.

TÉCNICO CUALIFICADO: persona que por su formación e instrucción profesional conoce las condiciones de servicio de la máquina y es capaz de intervenir sobre la misma, reconociendo y evitando cualquier condición de peligro.



1.9 Embalaje, transporte y almacenamiento

La máquina está embalada en una caja de madera o palé de cartón de dimensiones y características adecuadas al tipo y al peso de la máquina que contiene. La máquina se entrega embalada para protegerla contra las agresiones del ambiente exterior.

Cada embalaje presenta una marca que incluye la siguiente información:

- Tipo de máquina, modelo y número de matrícula
- Peso neto y bruto
- Destino de la máquina

En el embalaje se aplican etiquetas que indican lo siguiente:

- Manejar con cuidado
- No volcar
- Proteger de la lluvia
- No superponer
- Proteger de fuente de calor
- Frágil



1.9.1 Transporte, elevación y desplazamiento



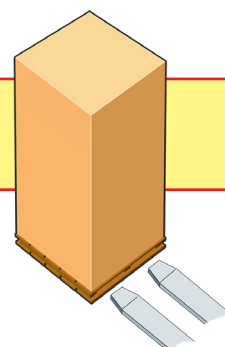
EL DESPLAZAMIENTO DEL EMBALAJE DEBE SER LLEVADO A CABO ÚNICAMENTE POR PERSONAL TÉCNICO CUALIFICADO.

Al recibir la máquina compruebe que durante el transporte, además de los daños que pueda detectar a simple vista, la máquina no ha sufrido otros que puedan perjudicar su buen funcionamiento. Si en ese momento no puede comprobar la máquina, marque la casilla "Con reserva de aceptación" en el albarán de entrega. Si observa algún daño notifíquelo al transportista y al constructor antes de que transcurran 48 horas desde la fecha de entrega.

Desplace la máquina utilizando una transpaleta o carretilla elevadora, introduciendo las horquillas en los alojamientos correspondientes del palé. Utilice un medio de capacidad adecuada.



DESPLACE LA MÁQUINA UTILIZANDO UN MEDIO DE ELEVACIÓN CON CAPACIDAD ADECUADA. NO INTENTE LEVANTAR LA MÁQUINA MANUALMENTE.



1.9.2 Almacenamiento de la máquina

El embalaje no debe estar expuesto a golpes o vibraciones ni deben colocarse cargas encima.

El lugar de almacenamiento de la máquina debe ser un ambiente cerrado, no agresivo, con una temperatura no inferior a +2 °C ni superior a +55 °C y con un porcentaje de humedad comprendido entre 10% ÷ 95% (en ausencia de condensación).



2 CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

2.1 Descripción general de la máquina

El modelo "MCV/5C-N" es un montanatas para distribuir porciones de nata montada, generalmente de 50 ÷ 100 g, y para suministros en modo continuo.

La nata líquida, presente en el depósito extraíble, y el aire aspirado, dosificable a través de un específico regulador de aire, son empujados por una bomba giratoria de aspas hacia el laberinto que transforma el producto en nata montada.

Tanto la nata líquida como la montada se mantienen adecuadamente refrigeradas durante todo el recorrido de la máquina, hasta el momento del suministro.

El depósito extraíble es enfriado indirectamente a través de la cuba de refrigeración. La facilidad de extracción del depósito permite lavarlo adecuadamente.

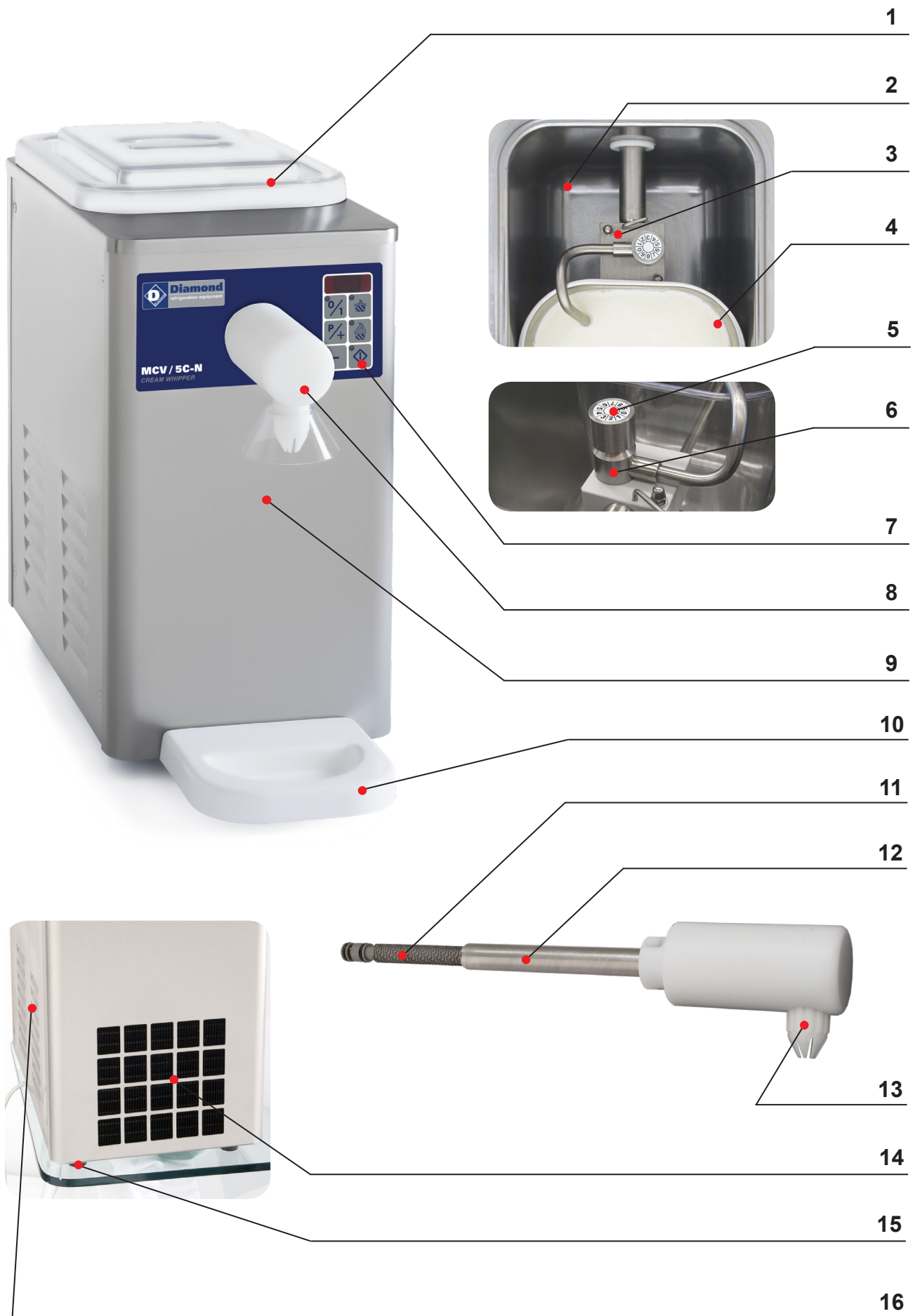
El modelo "MCV/5C-N" está equipado con un depósito extraíble de 5 litros de capacidad máxima de nata líquida.

Además, la nata líquida refrigerada dentro del depósito extraíble, puede ser conservada dentro de la máquina el tiempo que resulte necesario, respetando en cualquier caso la fecha de caducidad del producto.



2.2 Ilustración del conjunto y de los componentes de la máquina

1. Tapa de la cuba de refrigeración
2. Cuba de refrigeración
3. Bomba giratoria de presurización
4. Depósito extraíble de reserva producto
5. Pomo de regulación de la válvula del aire
6. Regulador del aire
7. Panel de control
8. Grifo de suministro
9. Antisalpicaduras
10. Bandeja de goteo
11. Laberinto
12. Manguito del laberinto
13. Boquilla de estrella
14. Rejilla del condensador de aire
15. Pies de apoyo
16. Recubrimiento exterior



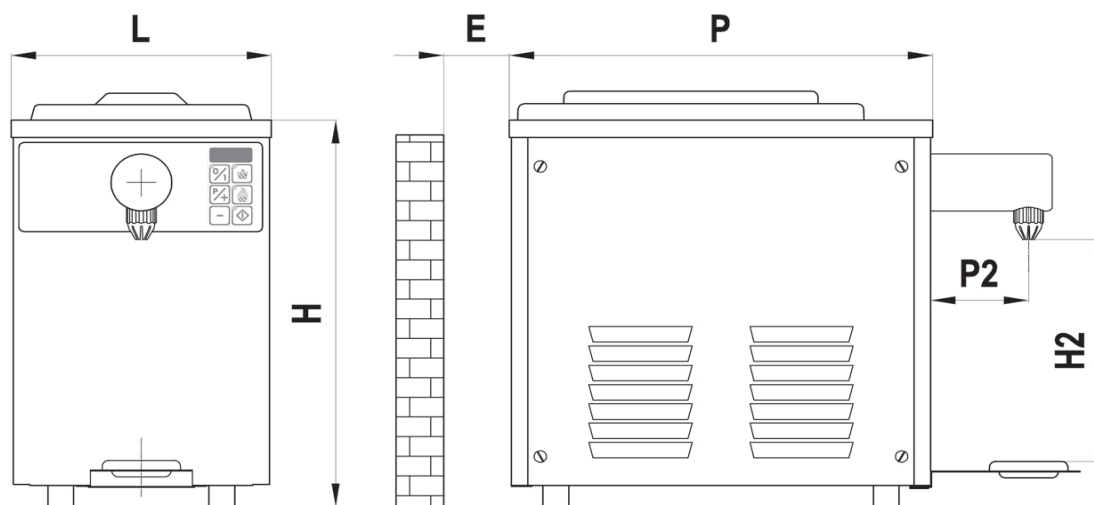


2.3 Posición de trabajo y de mando

El operador debe situarse frente a la máquina e introducir los ingredientes, programar la receta, iniciar el trabajo y descargar el producto elaborado al terminar la receta.

2.4 Datos técnicos de la máquina

Modelo		MCV/5C-N
Peso neto	kg	32
Gas refrigerante	(tipo)	R134A
Para versión por aire (cantidad)	g	130
Capacidad del depósito de reserva (máx.)	litros	5
Producción por hora	litros	150
Máx. temperatura ambiente	°C	+35
Máquina en versión por AIRE: (presión del gas refrigerante)	bar	9,8 ÷ 10,3
"CONDENSACIÓN" (temperatura gas refrig.)	°C	+42 ÷ +45
Máquina en versión por AIRE: (presión del gas refrigerante)	bar	0,2 ÷ 0,1
"EVAPORACIÓN" (temperatura del gas refrigerante)	°C	-22 ÷ -25



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

POTENCIA NOMINAL / CORRIENTE NOMINAL

Tensión de alimentación (Voltios)	Frecuencia (Hz)	Fases	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 Ruido

La máquina ha sido proyectada y construida de conformidad con la normativa vigente.

Los límites de exposición y los valores de trabajo de la máquina en función del nivel de exposición diaria al ruido y a la presión acústica de pico son inferiores a 80 dB(A) y 135 dB(C) respectivamente. Los documentos de prueba y los certificados de los instrumentos utilizados para las mediciones están depositados en la sociedad DIAMOND y se encuentran a disposición de las autoridades de control.



LOS DOCUMENTOS DE PRUEBA Y LOS CERTIFICADOS DE LOS INSTRUMENTOS UTILIZADOS PARA LAS MEDICIONES ESTÁN DEPOSITADOS EN LA SOCIEDAD DIAMOND Y SE ENCUENTRAN A DISPOSICIÓN DE LAS AUTORIDADES DE CONTROL.



2.6 Equipos de la máquina

La máquina incluye:

1. Manual de uso y mantenimiento
2. Conjunto de juntas y bote de grasa lubricante para uso alimentario
3. Escobilla para limpieza
4. Espátula para mezclar la nata líquida y homogeneizarla.

3 NORMAS GENERALES DE SEGURIDAD

3.1 Prescripciones generales



LEA ATENTAMENTE LAS PRESCRIPCIONES LISTADAS A CONTINUACIÓN CON EL FIN DE ADQUIRIR UNA RUTINA DIARIA ADECUADA PARA EL MANEJO Y EL MANTENIMIENTO DE LA MÁQUINA, DE ESTE MODO PREVENDRÁ ACCIDENTES Y EVITARÁ SITUACIONES DE RIESGO POTENCIAL PARA PERSONAS Y/O COSAS.

Con el fin de velar por la seguridad del personal que maneja la máquina, hacemos hincapié en la necesidad de respetar las siguientes prescripciones de seguridad:

1. No intente poner en marcha la máquina hasta que haya entendido bien cómo funciona leyendo este manual.
2. Si tiene alguna duda, aún habiendo leído atentamente este manual, diríjase al servicio de asistencia técnica.
3. Asegúrese de que todo el personal que participa en el uso de la máquina conoce las prescripciones a cerca de la seguridad.
4. Antes de poner la máquina en marcha, descarte anomalías y/o defectos visibles en los dispositivos de seguridad y en la máquina. Si detecta anomalías o defectos comuníquelo inmediatamente al constructor o al centro de asistencia autorizado más cercano.
5. La máquina solo debe ser utilizada para los usos a los que está destinada y según las indicaciones del constructor.
6. Compruebe diariamente que todos los dispositivos de seguridad presentes en la máquina funcionan correctamente (véanse párrafos 3.2 y 8.5 del presente manual).
7. Los dispositivos de seguridad no deben ser desmontados ni estar inutilizados bajo ningún concepto.
8. Cualquier intervención o modificación de la máquina realizada sin previa autorización por parte del constructor, eximen a este último de cualquier responsabilidad por daños a personas y/o cosas.
9. Es obligatorio mantener en perfectas condiciones la placa de identificación y los símbolos y adhesivos aplicados sobre la máquina, si se dañan deben ser sustituidos rápidamente.
10. Las intervenciones necesarias para la conexión eléctrica deben ser efectuadas exclusivamente por personal técnico cualificado.
11. Debe asegurarse de que conoce los mandos de funcionamiento de la máquina, tal y como se describen en el párrafo 5.1 "Mandos de funcionamiento".
12. No realice operaciones que no estén descritas en el presente manual.
13. Compre y utilice únicamente repuestos originales, garantizados por la empresa constructora. Si tiene que sustituir algún componente averiado o dañado, diríjase al revendedor o al centro de asistencia más cercano.
14. No lleve ropa, complementos ni otros accesorios que puedan quedar enganchados en las partes de la máquina que se encuentran en movimiento.
15. Mantenga la zona que rodea la máquina limpia y libre.



16. No introduzca dedos ni/u objetos en las ranuras ni en los orificios de la máquina.
17. No utilice la máquina con las manos húmedas o mojadas.
18. Utilice siempre guantes adecuados y cofia para cubrir el cabello, respetando las condiciones de higiene.
19. Preste la máxima atención a todas las señales de precaución y peligro aplicadas en la máquina.
20. La máquina debe ser instalada en un ambiente protegido de la lluvia y del sol.
21. Evite que entre agua y/o líquido dentro de la máquina.
22. Se prohíbe abrir los recubrimientos de la máquina, puesto que el aparato contiene en su interior componentes/partes sobre las que el usuario no puede intervenir.
23. Prohibido apoyarse o sentarse sobre la máquina durante el funcionamiento.
24. Prohibido aplicar a la máquina otros dispositivos que no formen parte del equipo previsto por el constructor.
25. Limpie los recubrimientos externos de la máquina con trapos suaves mojados con detergentes especiales para máquinas de uso alimentario. Se prohíbe utilizar chorros de agua puesto que podrían dañar los componentes internos de la máquina.
26. Prohibido usar disolventes, como alcohol, gasolina u otros diluentes, para limpiar las superficies de la máquina.
27. Prohibido accionar y utilizar la máquina estando bajo los efectos del alcohol, psicofármacos o drogas en general.
28. Prohibido usar la máquina a menores de 18 años.
29. Use la máquina de manera inapropiada puede representar un peligro para el personal y/o causar daños a la máquina.
30. Para resolver posibles problemas de la máquina que no estén contemplados en este manual, póngase en contacto con el Servicio de Asistencia Técnica.
31. No se permite utilizar la máquina en lugares con ambiente explosivo ni en condiciones ambientales que no estén previstas en el punto 4.2 de este manual.
32. Se prohíbe utilizar la máquina a personas con discapacidad física, mental y sensorial.

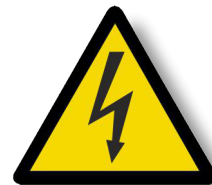


3.2 Símbolos y adhesivos de seguridad

Se han aplicado símbolos/adhesivos en la máquina para señalar: prohibiciones, indicaciones y advertencias importantes:

Este símbolo indica la presencia de riesgo de choque eléctrico.

Señala el riesgo de sufrir una descarga eléctrica si no se trabaja respetando las normas de seguridad.



3.3 Dispositivos de protección individual (D.P.I.)

El empresario tiene la obligación de informar al personal sobre los siguientes temas relacionados con la seguridad:

- 1 Riesgo de accidente.
- 2 Dispositivos instalados para garantizar la seguridad del operador.
- 3 Reglas generales de prevención de riesgos previstas por la normativa vigente en el país donde se utiliza la máquina.

El operador debe siempre:

Prestar la máxima atención a todos los símbolos/adhesivos de precaución y peligro aplicados en la máquina.

No llevar ropa, complementos ni otros accesorios que puedan quedar enganchados en las partes de la máquina que se encuentran en movimiento.

Los dispositivos de protección individual que debe utilizar el personal encargado de usar la máquina son los siguientes:

3.3.1 Indumentaria

Los operadores deben llevar indumentaria de material resistente según el tipo de producto a trabajar, además las prendas deberán permitirle moverse con libertad para realizar cómodamente su trabajo.



3.3.2 Guantes (protección para manos)

Deben ser adecuados a las condiciones de uso de la máquina y a las manos del operador. Deben garantizar un agarre seguro y rápido, además de asegurar altas prestaciones de resistencia al producto a manipular. Deben ser cómodos, absorber el sudor y proteger contra el frío y el calor.



3.3.3 Cofia para cubrir el cabello

Debe tener el tamaño idóneo y ser adecuada para mantener el cabello en su interior. Debe garantizar una buena transpiración del cuero cabelludo.



LOS EPI DEBEN CUMPLIR LAS NORMAS DE SEGURIDAD PREVISTAS POR LA NORMATIVA VIGENTE EN EL PAÍS EN EL QUE SE UTILIZA LA MÁQUINA.



4 INSTRUCCIONES PARA LA INSTALACIÓN

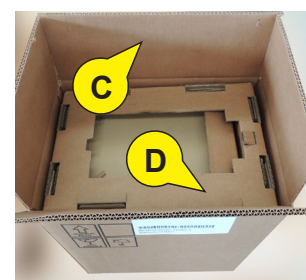
4.1 Requisitos generales



LA INSTALACIÓN DEBE SER LLEVADA A CABO EXCLUSIVAMENTE POR PERSONAL TÉCNICO CUALIFICADO.

Una vez trasladado el embalaje al lado del espacio en el que desea instalar la máquina, corte los flejes (A) o quite los puntos metálicos (B), abra la caja de cartón (C) y retire los cartones de protección internos (D).

Guarde los documentos y los accesorios que encontrará en la parte exterior de la máquina.



Preste especial atención al cortar los flejes puesto que podrían golpearle accidentalmente.

Saque la máquina de la caja levantándola con un equipo adecuado al peso de la misma.



Durante la elevación preste mucha atención al cable de alimentación, procure no dañarlo.



4.2 Condiciones ambientales

Las condiciones ambientales de funcionamiento de la máquina deben respetar las siguientes indicaciones:

- Temperatura: $+2^{\circ}\text{C} \div +30^{\circ}\text{C}$ ($35,6^{\circ}\text{F} \div 86^{\circ}\text{F}$)
- Humedad: $10\% \div 95\%$ (en ausencia de condensación)



LA MÁQUINA DEBE SER COLOCADA EN UN AMBIENTE PROTEGIDO DE LA LLUVIA Y EL SOL.

Condiciones ambientales distintas a las especificadas, pueden causar graves daños a la máquina y en especial a los aparatos eléctricos y a la instalación frigorífica.



EL FUNCIONAMIENTO DE LA MÁQUINA EN AMBIENTES QUE NO RESPETAN LAS PRESCRIPCIONES CONTENIDAS EN ESTE MANUAL ANULA LA GARANTÍA.

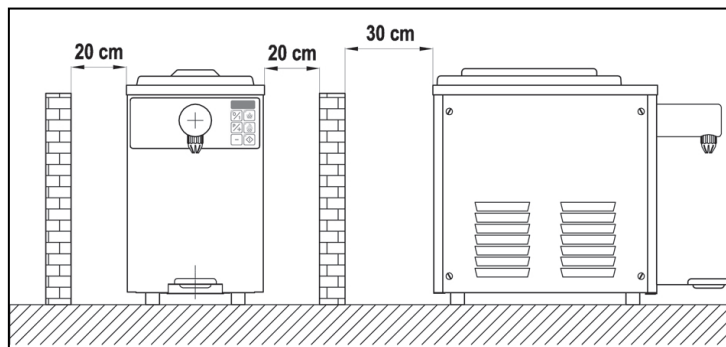
SE PROHÍBE TERMINANTEMENTE USAR LA MÁQUINA EN AMBIENTES EXPLOSIVOS.



4.3 Espacio necesario para el uso de la máquina

La máquina debe ser colocada sobre una superficie de apoyo sólida, uniforme y resistente al peso de la misma. No la exponga directamente a los rayos del sol ni la coloque cerca de fuentes de calor.

Mantenga libres las tomas de aire de la máquina para garantizar una adecuada circulación del aire alrededor de la misma.

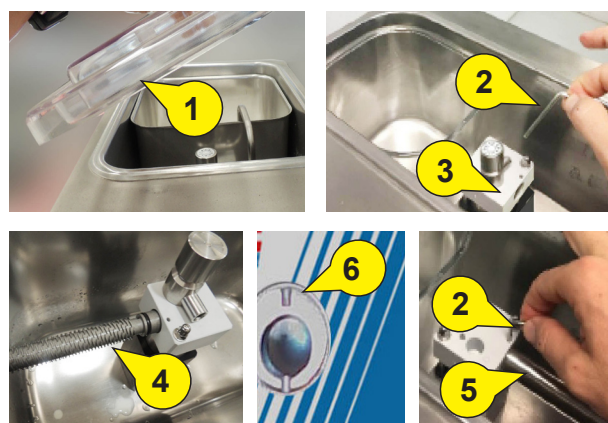


4.4 Instalación y secuencias de montaje de los componentes de la máquina

Por exigencias de seguridad y para evitar daños durante el transporte, la máquina se entrega con algunos componentes desmontados. Para montar dichos componentes de la máquina siga los pasos indicados a continuación:

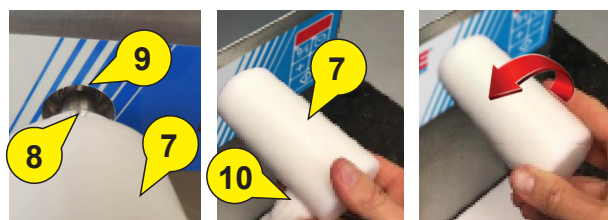
1 Laberinto y manguito del laberinto

- Quite la tapa (1) de la cuba de refrigeración y la varilla de fijación (2) de la tapa (3) de la bomba giratoria de presurización.
- Introduzca el laberinto (4) con el manguito correspondiente (5) en el orificio de la tapa bomba, a través de la apertura (6) presente en el panel delantero.
- Coloque la varilla de fijación (2) en su sede para bloquear el laberinto (4).



2 Grifo de suministro con boquilla de estrella

- Coloque el grifo de suministro (7) de modo que la hendidura (8) presente en la parte trasera esté alineada con el perno (9) situado en la apertura del panel frontal.
- Introduzca completamente el grifo de distribución y gírelo en sentido antihorario de manera que la boquilla de estrella (10) se encuentre en posición de distribución (dirigido hacia abajo).



3. Soporte y bandeja de goteo

- Introduzca la bandeja de goteo (11) en la hendidura (12) presente en la parte inferior del panel frontal.





4.5 Alimentación eléctrica



LAS INTERVENCIONES NECESARIAS PARA LA CONEXIÓN ELÉCTRICA DEBEN SER EFECTUADAS EXCLUSIVAMENTE POR PERSONAL TÉCNICO CUALIFICADO.

La máquina debe alimentarse con la tensión correspondiente al valor indicado en la placa de los datos técnicos, situada en la parte superior del panel trasero. Conecte la máquina exclusivamente a un enchufe adecuado, con toma de tierra.

La toma de corriente debe estar protegida por fusibles con características adecuadas a la corriente absorbida por la máquina, indicada en la tarjeta de identificación.



LA INSTALACIÓN ELÉCTRICA DESTINADA A ALIMENTAR LA MÁQUINA DEBE HABER SIDO PROYECTADA SEGÚN LA NORMATIVA VIGENTE Y SER LLEVADA A CABO POR PERSONAL TÉCNICO CUALIFICADO Y HABILITADO. LA TOMA DE CORRIENTE DEBE SER CONTROLADA POR UN INTERRUPTOR DIFERENCIAL Y SER CONECTADA A LA TOMA DE TIERRA DE MANERA EFICAZ.



EL CONSTRUCTOR NO ASUME NINGUNA RESPONSABILIDAD POR LOS POSIBLES DAÑOS QUE UNA INSTALACIÓN INADECUADA DE ALIMENTACIÓN ELÉCTRICA O DE TOMA DE TIERRA PUEDA CAUSAR.



EL USO DE ALARGADERAS CON SECCIONES DISTINTAS A LA DEL CABLE DE ALIMENTACIÓN DE LA MÁQUINA PUEDE DAR LUGAR A LOS SIGUIENTES INCONVENIENTES:

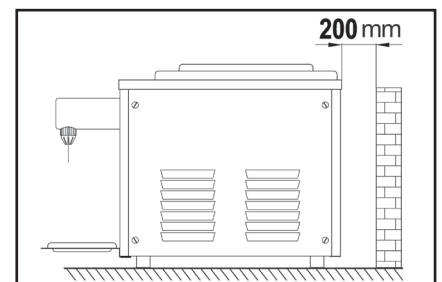
1. EL MOTOR ARRANCA LENTAMENTE CON INTERVENCIÓN DE LAS PROTECCIONES
2. SOBRECALENTAMIENTO DEL MOTOR CON BAJADA DE POTENCIA
3. EL DISPOSITIVO DE ENCENDIDO - APAGADO DE LA MÁQUINA NO FUNCIONA

4.6 Máquina con refrigeración por aire

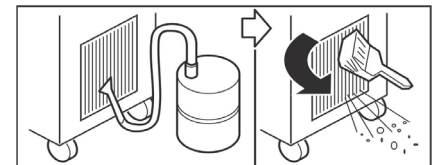
Las máquinas han sido proyectadas con un sistema de enfriamiento por aire y deben ser instaladas manteniendo una distancia mínima respecto a las paredes de por lo menos 200 mm, para que el aire de condensación circule libremente.



Limpie diariamente la zona que rodea la máquina para evitar que cuerpos extraños (por ejemplo: acumulación de polvo, trozos de papel, etc.) puedan obstruir el flujo regular del aire. Asimismo, le recomendamos limpiar mensualmente la rejilla del condensador para permitir que la máquina funcione correctamente, eliminando residuos de polvo, fragmentos de papel, etc..



Elimine el polvo de las rejillas del condensador “en seco” utilizando un aspirador y, si es necesario, un pincel o un cepillo para quitar el polvo hacia fuera.



NO UTILICE LÍQUIDOS PUESTO QUE FIJARÍAN EL POLVO AL CONDENSADOR.



EXTRAIGA EL POLVO PRESENTE SOBRE LAS REJILLAS DEL CONDENSADOR HACIA FUERA PARA NO COMPROMETER LAS PRESTACIONES DE LA INSTALACIÓN FRIGORÍFICA.



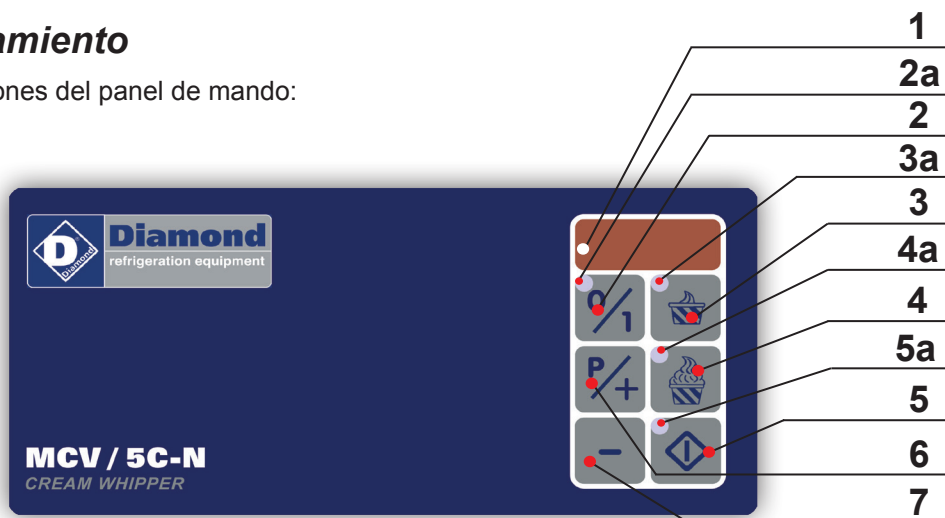
UNA VENTILACIÓN INADECUADA DE LA MÁQUINA PODRÍA PERJUDICAR EL BUEN FUNCIONAMIENTO Y LA CAPACIDAD PRODUCTIVA DE LA MISMA.



5 FUNCIONAMIENTO DE LA MÁQUINA

5.1 Mandos de funcionamiento

A continuación se ilustran las funciones del panel de mando:



1. Display digital

En el display digital aparecen los parámetros de regulación (P1, P2, P3, P4 y P5) y los correspondientes valores establecidos. También aparece la temperatura de la nata contenida en el depósito de reserva.

2. Tecla de encendido/apagado

Tecla que permite encender y apagar la máquina. Al encender, en el display digital (1), aparecen en secuencia la temperatura de conservación de la nata líquida, configuración de fábrica (+3°C), y sucesivamente la temperatura de la superficie interna de la cuba de refrigeración.

2a. LED presencia de corriente

Piloto que señala que la máquina está alimentada, el LED encendido señala la presencia de corriente eléctrica en la máquina.

3. Tecla "SUMINISTRO P1"

Tecla para la distribución por tiempo. La programación de fábrica es 5 que corresponde a una cantidad de 50 g. aproximadamente. Pulsando la tecla "6", después de que aparezca el parámetro P1, se puede establecer un valor comprendido entre 1 y 90 para el suministro automático de la nata montada. La introducción se realiza a través de las teclas de regulación 6 y 7. El valor 1 corresponde a un suministro de 0,5 segundos y se puede llegar a un valor máximo de 90, que corresponde a 45 segundos de suministro. Cuando la tecla está activa su led de aviso (3a) está encendido.

4. Tecla "SUMINISTRO P2"

Tecla para la distribución por tiempo. La programación de fábrica es 10 que corresponde a una cantidad de 100 g. aproximadamente. Pulsando la tecla "6", después de que aparezca el parámetro P2, se puede establecer un valor comprendido entre 1 y 90 para el suministro automático de la nata montada. La introducción se realiza a través de las teclas de regulación 6 y 7. El valor 1 corresponde a un suministro de 0,5 segundos y se puede llegar a un valor máximo de 90, que corresponde a 45 segundos de suministro. Cuando la tecla está activa su led de aviso (4a) está encendido.

5. Tecla "SUMINISTRO P3"

Tecla que permite el suministro de la nata montada: -
En modo manual, si en el programa "P3" se ha establecido el parámetro "PU". La distribución se mantendrá hasta soltar la tecla "Suministro P3".
- En modo continuo, si en el programa "P3" se ha establecido el parámetro "CO". La distribución se mantendrá hasta que se vuelva pulsar la tecla "Dispensing P3". Cuando la tecla está activa su led de aviso (5a) está encendido. La programación de fábrica de la tecla de suministro "P3" es en modo continuo "CO".



6. Tecla “Programación/Regulación +”

Tecla de doble función:

- a) manteniendo pulsada la tecla durante algunos segundos aparecen en secuencia, en el display digital, los parámetros de regulación (P1, P2, P3, P4 y P5) y los correspondiente valores introducidos (consulte el punto 5.3 “Programación”).
- b) en las funciones de programación, pulsando la tecla se incrementa el valor seleccionado.

7. Tecla de Ajuste «-»

Esta tecla solo se activa durante las funciones de programación y sirve para disminuir el valor seleccionado.

5.2 Encendido y arranque de la máquina

Conecte el cable de alimentación eléctrica de la máquina a la toma de corriente y pulse la tecla de encendido/apagado 0/1 (1). Al encender, en el display digital (2) aparecen en secuencia la temperatura de conservación de la nata líquida, configuración de fábrica (+3°C), y sucesivamente, la temperatura della superficie interna de la cuba de refrigeración.

Antes de empezar a producir nata montada es necesario que realice atentamente las siguientes comprobaciones:

- Compruebe que la máquina esté colocada a la distancia adecuada respecto a las paredes y que no haya cuerpos extraños que obstruyan el flujo de aire.
- Compruebe que la tapa de la bomba conste del regulador de aire y del tubo de aspiración de la nata líquida contenida en el depósito extraíble.



No inicie la producción sin haber introducido antes la nata líquida en el depósito extraíble de reserva. La máquina no debe funcionar en seco ya que la bomba giratoria de presurización podría dañarse.

- Después de haber comprobado las condiciones descritas anteriormente, vierta la nata líquida dentro del depósito extraíble de reserva.



No vierta la nata líquida dentro de la cuba de refrigeración, hágalo en el recipiente de recogida correspondiente para evitar que se congele.



5.3 Programación



LA MÁQUINA SE HA PROGRAMADO DURANTE LA PRUEBA DE ENSAYO OPTIMIZANDO LOS VALORES DE LOS PARÁMETROS PARA CADA CICLO DE FUNCIONAMIENTO.

NO MODIFIQUE LA PROGRAMACIÓN, SALVO QUE SEA ESTRICTAMENTE NECESARIO.






SI DEBE CAMBIAR EL AJUSTE DE LOS PARÁMETROS, MODIFIQUE LA PROGRAMACIÓN DE LA MÁQUINA ANTES DE INICIAR LA PRODUCCIÓN.

- Compruebe que el led de señalización de tensión (1) esté encendido y pulse la tecla de encendido/apagado 0/1 de la máquina.
- La máquina se prepara para el funcionamiento y en el display digital (2) aparece la temperatura de la cuba de refrigeración.
- Mantenga pulsada la tecla “PROGRAMACIÓN/REGULACIÓN +” (B) para entrar en los 5 parámetros de programación de la máquina.



Código Función

P1	Suministro 1	
P2	Suministro 2	
P3	Suministro Manual o Continuo	
P4	Ajuste de la Temperatura de la cuba de refrigeración	
P5	Ajuste de la unidad de medida de la temperatura (°C / °F)	



DESPUÉS DE PULSAR LA TECLA “PROGRAMACIÓN/AJUSTE +” (B), LA MÁQUINA MUESTRA LOS PARÁMETROS EN SECUENCIA DE MANERA AUTOMÁTICA, PASANDO AL PARÁMETRO SUCESIVO CADA 5 S.

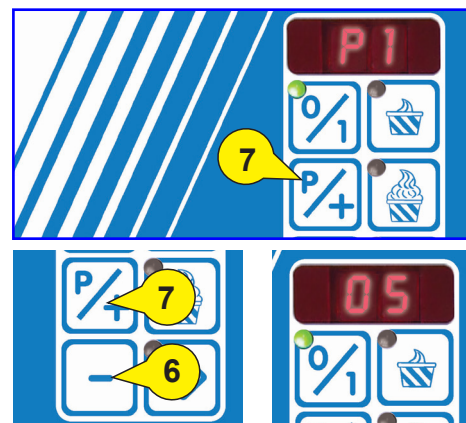
AL TERMINAR LA PROGRAMACIÓN, EL SISTEMA SALE DE LA VISUALIZACIÓN DE PARÁMETROS EN AUTOMÁTICO Y LA PANTALLA DIGITAL MUESTRA LA TEMPERATURA DE LA CUBA DE REFRIGERACIÓN.



5.3.1 "P1" Suministro 1:



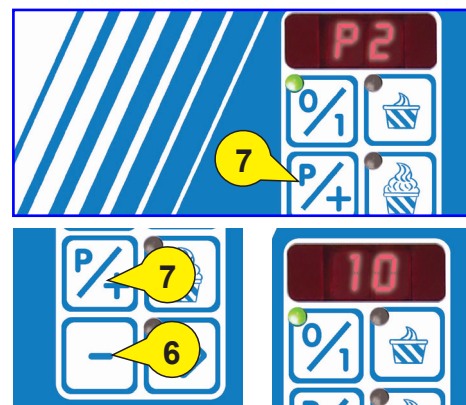
- Después de pulsar la tecla de "PROGRAMACIÓN/AJUSTE +" (7), en el display digital aparece el código P1 (intermitente). Transcurridos algunos segundos, en el display aparece en automático un valor numérico que identifica el tiempo de distribución programado. Pulsando las teclas de regulación (6) y (7) se aumenta o disminuye el valor del tiempo de distribución de 1 a 90. El valor 1 corresponde a un suministro de 0,5 segundos y se puede llegar a un valor máximo de 90, que corresponde a 45 segundos de suministro. El valor programado en fábrica es de 5 min. (Unos 50 gr.)



5.3.2 "P2" Suministro 2:



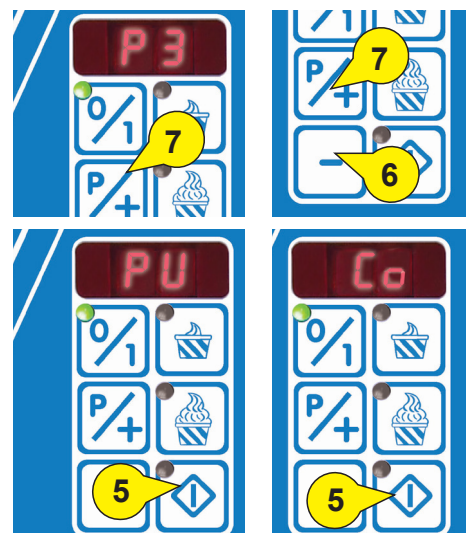
- Después de pulsar la tecla de "PROGRAMACIÓN/AJUSTE +" (7), en el display digital aparece el código P2 (intermitente). Transcurridos algunos segundos, en el display aparece en automático un valor numérico que identifica el tiempo de distribución programado. Pulsando las teclas de regulación (6) y (7) se aumenta o disminuye el valor del tiempo de distribución de 1 a 90. El valor 1 corresponde a un suministro de 0,5 segundos y se puede llegar a un valor máximo de 90, que corresponde a 45 segundos de suministro. El valor programado en fábrica es de 10 min. (unos 100 gr.)



5.3.3 "P3" Suministro Manual o Continuo:

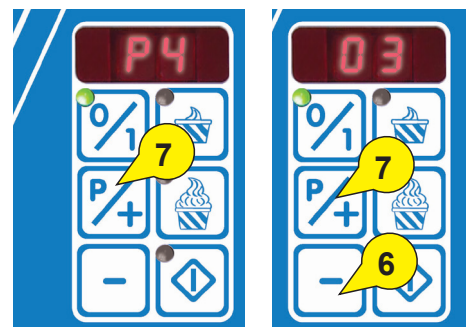


- Después de pulsar la tecla de "PROGRAMACIÓN/AJUSTE +" (7), en el display digital aparece el código P3 (intermitente) que identifica el tipo de distribución. Después del parámetro P3, pulsando las teclas de regulación (6) y (7) se puede seleccionar el tipo de suministro PU o CO:
 - **PU**, distribución manual. La distribución se mantendrá hasta soltar la tecla "SUMINISTRO» (5).
 - **Co**, funcionamiento en continuo (Co). La distribución se mantendrá hasta que se vuelva pulsar la tecla "SUMINISTRO" (5). La programación de fábrica de la tecla de suministro "P3" es en modo continuo "Co".



5.3.4 "P4" Regulación de la temperatura de la cuba de refrigeración:

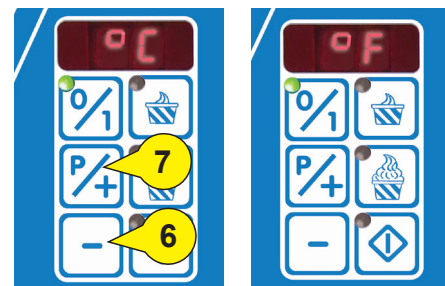
- Después de pulsar la tecla de "PROGRAMACIÓN/AJUSTE +" (7), en el display digital aparece el código P4 (intermitente) que identifica la temperatura de la cuba de refrigeración. Después del parámetro P4, pulsando las teclas de regulación (6) y (7) se puede regular la temperatura de refrigeración. El campo de ajuste está comprendido entre +1°C y +10°C. El valor establecido en fábrica es de +3°C.





5.3.5 "P5" Ajuste de la unidad de medida de la temperatura:

- Después de pulsar la tecla de "PROGRAMACIÓN/AJUSTE +" (7), en el display digital aparece el código P5 (intermitente) que identifica la unidad de medida de la temperatura de la cuba de refrigeración. Después del parámetro P5, pulsando las teclas de regulación (6) y (7) se puede regular la unidad de medida (°C o °F).



5.4 Producción



ANTES DE INICIAR LA PRODUCCIÓN SE RECOMIENDA LAVAR Y ESTERILIZAR ESMERADAMENTE LA MÁQUINA, SIGUIENDO LAS INDICACIONES DEL PUNTO 6 (LAVADO).

- Pulse la tecla de «ENCENDIDO/APAGADO 0/1» de la máquina.

- Al encender, en el display digital aparecen en secuencia la temperatura de conservación de la nata líquida, configurada de fábrica (+3°C), y sucesivamente, la temperatura della superficie interna de la cuba de refrigeración.



Se aconseja esperar a que la cuba de refrigeración se enfríe, llegando a unos +4/+5°C, antes de verter la nata líquida en el depósito extraíble contenido dentro de la cuba.



NO AÑADIR AZÚCAR "GRANULADO" EN LA NATA (UTILIZAR JARABE DE AZÚCAR SI ES NECESARIO).

- Vierta la cantidad de nata líquida adecuada a la capacidad de la máquina, dentro del depósito extraíble de reserva.

- Ajuste adecuadamente la válvula del aire con el fin de obtener el aumento de volumen deseado de la nata montada. Consulte el párrafo 5.5, "Regulación de la válvula del aire" de este manual.

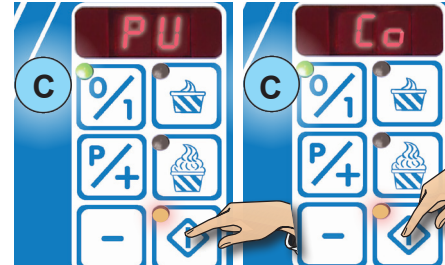
- Seleccione el modo "SUMINISTRO": Las máquinas han sido proyectadas para distribuir nata montada en los siguientes modos:

A) Suministro 1 (unos 50 g).

B) Suministro 2 (unos 100 g).

c) Ajuste del suministro manual o continuo:

- PU**, suministro manual. La distribución se mantendrá hasta soltar la tecla "SUMINISTRO".
- Co**, funcionamiento en continuo (Co). La distribución se mantendrá hasta que se vuelva a pulsar la tecla "SUMINISTRO P3". La programación de fábrica de la tecla de suministro "P3" es en modo continuo "CO".





Nota: Recomendamos realizar un primer suministro de nata montada para comprobar su consistencia. Si es correcta, puede distribuir la nata a los clientes.

Con el fin de obtener el máximo rendimiento de la máquina es necesario que respete las siguientes indicaciones:



Recomendamos utilizar nata líquida con un porcentaje de 33-35% de grasa.

Notas: Las natas con porcentajes de grasa por debajo del 33% se consideran “light” y es difícil que aumenten de volumen.

Las natas con porcentajes de grasa por encima del 35% se consideran “grasas” y tienden a aumentar de volumen hasta convertirse en crema batida.

La nata de larga caducidad debe ser mezclada y amalgamada antes del uso para evitar que se formen grumos de grasa. Recomendamos utilizar la espátula suministrada para remover la nata líquida.



Se recomienda no añadir más del 5% de azúcar respecto a la cantidad de nata líquida utilizada, con el fin de que no se vuelva crema batida.

- ! La temperatura aconsejada para el suministro de la nata montada está comprendida entre +2°C y +4°C. Las temperaturas superiores a +5°C no garantizan un aumento de volumen adecuado (“montado”) de la nata líquida. Las temperaturas inferiores a +2°C tienden a separar las grasas y congelar la nata líquida.
- ! Compruebe periódicamente el nivel de nata líquida contenido en el depósito extraíble de reserva. Si el producto se ha agotado, repóngalo.
- ! En caso de que **no se suministre nata montada** por un espacio de tiempo superior a 2 horas, la nata tiende a separarse en sus varios componentes. Así pues, se aconseja mezclar la nata líquida contenida en la cuba con la correspondiente espátula suministrada en la máquina, hasta homogeneizarla.



La nata líquida, refrigerada dentro del depósito extraíble, puede ser conservada +3°C durante el tiempo que se considere necesario, en cualquier caso no se debe superar la fecha de caducidad del producto utilizado.



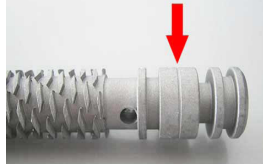

La nata líquida presente en el depósito extraíble y el aire aspirado, dosificable a través del regulador del aire, son empujados por la bomba giratoria de aspas en el “laberinto”, donde se transforma en nata montada.



En la tabla de abajo se facilitan las indicaciones para el uso de los “laberintos” en función del porcentaje de grasa presente en la nata.

Junto con la máquina se entrega un laberinto (medida 1,5) para nata normal (33...35% de grasas).

Si se utilizan otros tipos de nata, es necesario solicitar el laberinto específico al revendedor o directamente al constructor.

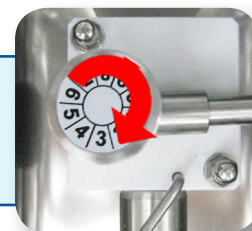
MEDIDA DEL LABERINTO	CÓDIGO	PESO DEL LABERINTO	TIPO DE NATA	INDICACIONES
1,4	A13.010	324 g	Nata light (29...32% de grasa)	
1,5	A13.015	312 g	Nata normal (33...35% de grasa)	
1,6	A13.012	314 g	Nata grasa (36...40% de grasa)	
1,8	A13.011	294 g	Nata muy grasa y semifríos (>40% de grasa)	

5.5 Ajuste de la válvula del aire

La función de la válvula del aire es regular el aumento de volumen que se desea obtener de la nata líquida, introduciendo más o menos aire.



El campo de regulación de la válvula del aire está comprendido entre “0 y 9”. En posición “0” la válvula está cerrada y no existe introducción de aire en el producto. Girando el pomo de la válvula del aire, en sentido antihorario, se aumenta el aire introducido en la nata líquida.



La lectura de la posición de la válvula del aire debe realizarse situándose enfrente de la máquina.

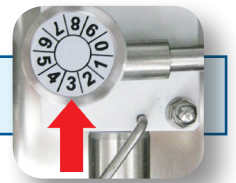




Nota: Utilizando nata líquida con un porcentaje de grasa comprendido entre el 33% y el 35% y una temperatura de enfriamiento comprendida entre +2°C y +4°C, la regulación de la válvula generalmente se mantiene entre las posiciones 2 y 5 (condición de funcionamiento estándar).



La válvula de regulación del aire está establecida, a nivel de fábrica, en la posición "3".



El ajuste de la válvula del aire debe realizarse en función del tipo de nata utilizada (por ejemplo, nata animal o vegetal) y del correspondiente porcentaje de grasa presente, con el fin de obtener el aumento de volumen deseado de la nata suministrada.

Nota: Con una regulación de la válvula que determina una introducción de aire insuficiente, la nata suministrada puede presentarse excesivamente húmeda (mojada) y poco consistente (líquida-blanda).

- En esta situación se aconseja girar el pomo de la válvula, en sentido antihorario, hasta obtener el aumento de volumen deseado de la nata suministrada.



Nota: Con una regulación de la válvula que determina un introducción de aire excesiva, la nata suministrada tiende a convertirse en crema batida. La crema batida obstruye el laberinto provocando un posible bloqueo de la máquina. En tal caso, gire en sentido horario el pomo de la válvula hasta colocarla en posición "0".

- Pulse la tecla de "SUMINISTRO P3" hasta que salga nata líquida y después regule la válvula del aire para obtener el aumento de volumen deseado para la nata suministrada.



- En caso de obstrucción del laberinto, es necesario apagar la máquina, desmontar el grifo de suministro y el laberinto y proceder con la fase de lavado, tal y como se describe en el punto 6.





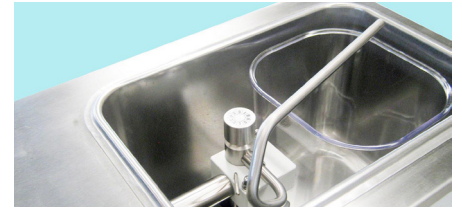
5.6 Descongelación de la cuba de refrigeración

En caso de que se utilice la máquina de manera continuada, sin apagarla durante varios días, deberá llevar a cabo el procedimiento de descongelación de la cuba de refrigeración, realizando los pasos indicados a continuación.



La cuba de refrigeración, funcionando como evaporador, tiende a congelar su superficie interna por efecto de la humedad presente en el ambiente circunstante. Para evitar la excesiva formación de escarcha/hielo en la superficie de la cuba de refrigeración, se aconseja apagar la máquina pulsando la tecla “ENCENDIDO/APAGADO 0/1”, hasta que la cuba se descongele por completo.

- Gire el tubo de aspiración hacia arriba (o retírelo de su sede del regulador del aire), extraiga el depósito y colóquelo en el frigorífico para conservar la nata que pueda quedar y deje que la cuba de refrigeración se descongele a temperatura ambiente.
- Seque con un trapo o con una esponja el agua de condensación dentro de la cuba antes de volver a utilizar la máquina.



NO quite el hielo rascando la superficie de la cuba de refrigeración ya que podría dañarla.



6 LAVADO

6.1 Lavado y esterilización



El saneamiento incluye llevar a cabo todas las actividades que resulten oportunas para componentes en contacto con alimentos.

Los objetivos de la esterilización son los siguientes:

- Eliminar los rastros de residuos de producto.
- Reducir la carga microbiana sin dejar residuos químicos de los productos utilizados sobre la superficie tratada. Eliminación de los microorganismos patógenos

La esterilización consiste en llevar a cabo las siguientes operaciones:

1. Aclarado con agua potable
2. Lavado con detergente
3. Aclarado esmerado para eliminar los residuos de detergente
4. Desinfección
5. Aclarado final para eliminar los residuos de desinfectante

6.1.1 Fases de esterilización

FRECUENCIA: al terminar el uso, de acuerdo con las normas vigentes en el país en el que se utiliza.

OPERADOR HABILITADO: 1 Operador

TIEMPO NECESARIO: -



Antes de iniciar el proceso de lavado y esterilización le recomendamos extraer completamente la nata líquida que pueda quedar en la cuba de reserva, vertiéndola en un recipiente adecuado para guardar en el frigorífico.



Durante la fase de lavado mantenga la posición del pomo de la válvula del aire en las condiciones operativas de funcionamiento estándar (posición de 2 a 5).

Durante la fase de lavado, en la función de programación, se aconseja programar el parámetro "P3" en modo de suministro continuo (Co). Mantenga activo el suministro hasta agotar la solución de lavado contenida en el depósito de reserva. Consulte el punto 5.3 de este manual para la configuración.



1. FASE DE ACLARADO:

Al terminar el uso es necesario aclarar atentamente, con el fin de obtener una completa remoción de los residuos de producto.

Se recomienda seguir las indicaciones que se facilitan a continuación:

- Verter agua potable, a temperatura ambiente, en el depósito de reserva hasta alcanzar la $\frac{1}{2}$ de su capacidad.
- Colocar un recipiente adecuado debajo del grifo de suministro.
- Pulsar la tecla "SUMINISTRO P3" para descargar el agua de aclarado, presente en el depósito, dentro del recipiente situado debajo del grifo de suministro.
- Pulsar de nuevo la tecla "SUMINISTRO P3" para desactivar el funcionamiento en continuo.



LA MÁQUINA NO DEBE FUNCIONAR EN SECO DE LO CONTRARIO LA BOMBA GIRATORIA DE PRESURIZACIÓN PUEDE DAÑARSE.

2. FASE DE LAVADO CON DETERGENTE:



Para el lavado es necesario utilizar un detergente sin espuma específico para uso alimentario, en general de tipo alcalino. La dosis a emplear deberá ser la indicada en la etiqueta, al igual que los tiempos de contacto previstos.

- Verter una solución detergente, con temperatura **NO SUPERIOR** a los 40°C, en el depósito de reserva hasta alcanzar la $\frac{1}{2}$ de su capacidad.
- Colocar un recipiente adecuado debajo del grifo de suministro.
- Pulsar la tecla "SUMINISTRO P3" para descargar la solución detergente, presente en el depósito, dentro del recipiente situado debajo del grifo de suministro.
- Pulsar de nuevo la tecla "SUMINISTRO P3" para desactivar el funcionamiento en continuo.



LA MÁQUINA NO DEBE FUNCIONAR EN SECO DE LO CONTRARIO LA BOMBA GIRATORIA DE PRESURIZACIÓN PUEDE DAÑARSE.



LA BOMBA DE PRESURIZACIÓN NO DEBE DESMONTARSE YA QUE SE LAVA CON EL PASO A PRESIÓN DE LA SOLUCIÓN DETERGENTE.



Para llevar a cabo una limpieza profunda con detergente, deberá extraer todos los componentes instalados en la máquina tal y como se describe a continuación:

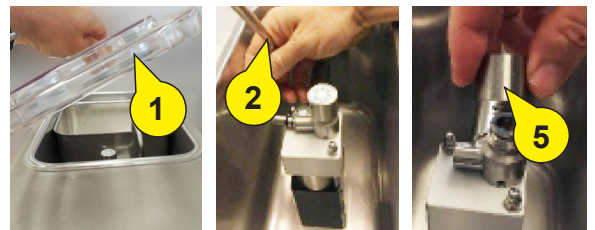


LAS OPERACIONES DESCRITAS A CONTINUACIÓN DEBEN SER EFECTUADAS CON LA MÁQUINA NO ALIMENTADA. ASÍ PUES, RECOMENDAMOS APAGAR LA MÁQUINA PULSANDO LA TECLA 0/1 Y COLOCAR EL INTERRUPTOR GENERAL EN LA POSICIÓN "0".

a) Desmonte los componentes:

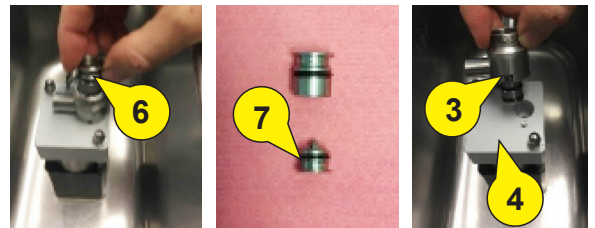
• Desmontaje del tubo de aspiración y del regulador de aire de la bomba giratoria de presurización

– Retire la tapa (1) situada en la cuba de refrigeración, quite el tubo de aspiración (2) y desenrosque en sentido antihorario el pomo (5) de regulación del aire.



– Extraiga verticalmente el portaválvulas (6) y retire del mismo la válvula de regulación (7), extrayéndola hacia abajo.

– Extraiga verticalmente el regulador del aire (3) de la tapa de la bomba (4).



• Desmontaje del grifo de suministro, del manguito y del laberinto

– Gire 45°, en sentido horario, el grifo de distribución (8) y extráigalo de la máquina.

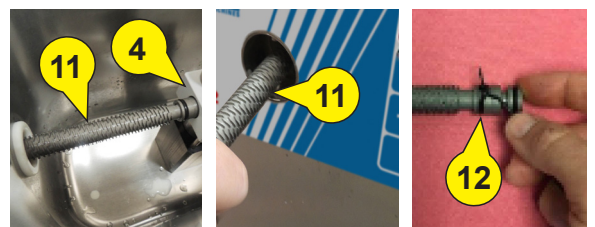
– Retire el manguito (9) del grifo de suministro (8).

– Extraiga la varilla de fijación (10) del laberinto (11) de la tapa de la bomba (4).



– Extraiga el laberinto (11) de la máquina.

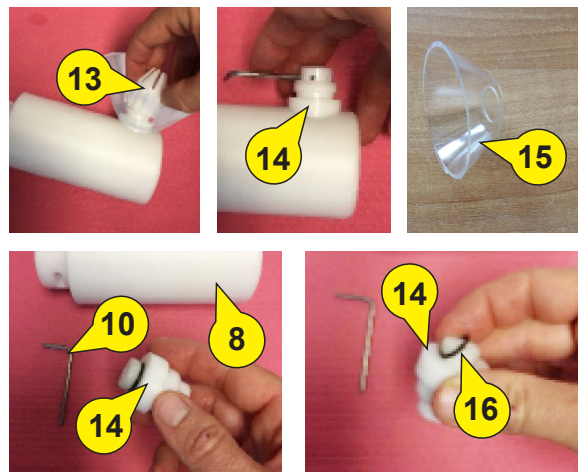
– Retire las juntas (12) presentes en el laberinto (11) utilizando una herramienta puntiaguda, no metálica, prestando atención a no dañar el asiento de la junta.





• Desmontaje de la boquilla de estrella, del antisalpicaduras y del distribuidor de nata.

- Retire la boquilla de estrella (13) desenroscándola en sentido antihorario del distribuidor de nata (14).
- Retire el elemento antisalpicaduras (15).
- Retire el distribuidor de nata (14) del grifo de suministro (8), desenroscándolo en sentido antihorario, usando la varilla de fijación (10) del laberinto.
- Retire la junta (16) presente en el distribuidor de nata (14) utilizando una herramienta puntiaguda, no metálica, prestando atención a no dañar el asiento de la junta.



b) Lavado con detergente:



Nota: Para el lavado es necesario utilizar un detergente sin espuma específico para uso alimentario, en general de tipo alcalino. La dosis a emplear deberá ser la indicada en la etiqueta, al igual que los tiempos de contacto previstos.

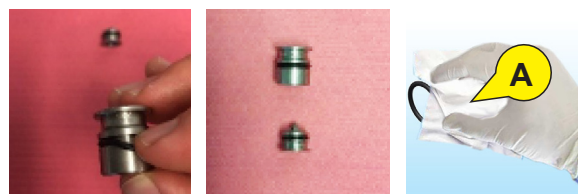
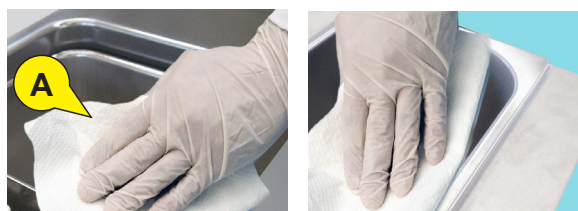
- Lavar todos los componentes extraídos con un trapo desechable (A) en un recipiente adecuado con una solución detergente a 40°C..
- Además, utilizar la escobilla suministrada (B) para limpiar internamente el manguito y el grifo de distribución. Limpiar esmeradamente los orificios de suministro del distribuidor de nata.
- Realizar la misma operación de lavado, con un trapo desechable, también para el depósito de reserva y para limpiar la superficie interna de la cuba de refrigeración.



Se recomienda usar siempre guantes de protección adecuados.

Asimismo le recordamos que es necesario:

- Limpiar esmeradamente la válvula de regulación del aire para eliminar posibles depósitos/residuos de nata solidificada
- Lavar y desengrasar a fondo todas las juntas con un trapo desechable (A) y detergente.
- Limpiar con un trapo desechable (A) la superficie superior y los paneles exteriores de la máquina.
- Limpiar con un trapo desechable (A) la tapa de la cuba de refrigeración.





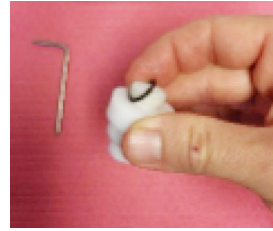
3. FASE DE ACLARADO PARA LA ELIMINACIÓN DEL DETERGENTE:

Después del lavado con detergente es necesario aclarar a fondo todas las partes.

- Aclarar con agua potable, a temperatura ambiente, todos los componentes extraídos anteriormente y lavados por separado.



Se recomienda usar siempre guantes de protección adecuados.



c) Montaje de los componentes:

Al terminar el lavado deberá volver a montar todos los componentes de la máquina tal y como se describe a continuación:

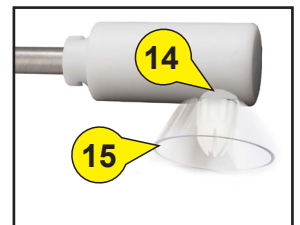
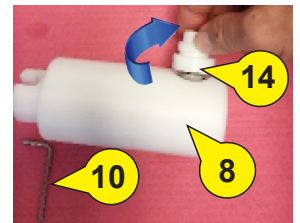
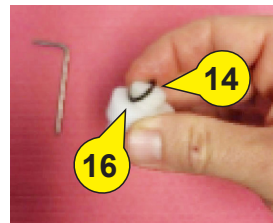
- Remontaje de la boquilla de estrella, del antisalpicaduras y del distribuidor de nata.

Nota: Compruebe periódicamente la integridad de las juntas y sustitúyalas si están rotas, gastadas o dilatadas.



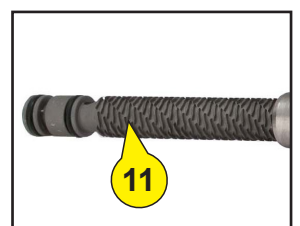
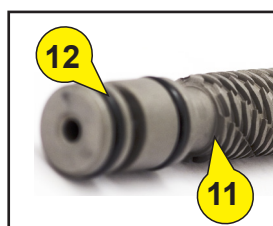
Use exclusivamente juntas originales, realizadas con caucho para uso alimentario. Las juntas y sus alojamientos deben lubricarse esmeradamente antes de volver a utilizarlas. Junto con la máquina se suministra un recambio completo de todas las juntas presentes y un tubo de grasa alimentaria para lubricarlas.

- Colocar la junta (16) sobre el distribuidor de nata (14).
- Enroscar en sentido horario el distribuidor de nata (14) en el grifo de distribución (8), utilizando la varilla de fijación (10) del laberinto.
- Colocar el antisalpicaduras (15) y después enrosque en sentido horario la boquilla de estrella (13) en el distribuidor de nata (14).



- Remontaje del grifo de suministro, del manguito y del laberinto

- Colocar las juntas (12) en los alojamientos previstos en el laberinto (11).





Nota: Compruebe periódicamente la integridad de las juntas y sustitúyalas si están rotas, gastadas o dilatadas.

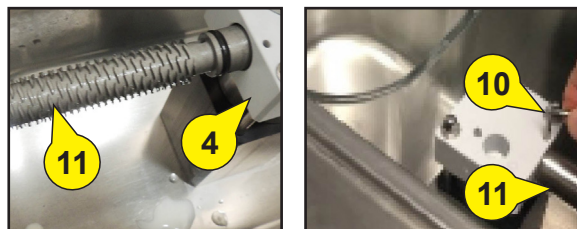
Use exclusivamente juntas originales, realizadas con caucho para uso alimentario.



Las juntas y sus alojamientos debe ser lubricados a fondo antes de volver a ser utilizados.

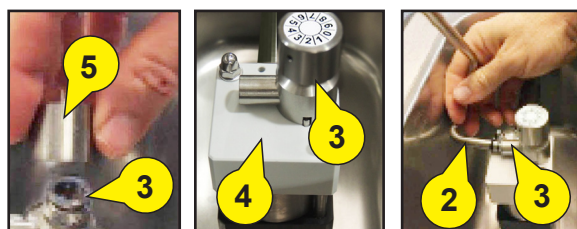
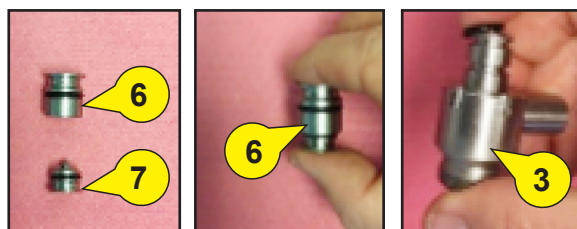
Junto con la máquina se suministra un recambio completo de todas las juntas presentes y un tubo de grasa alimentaria para lubricarlas.

- Introducir el laberinto (11) en su alojamiento, previsto en la tapa de la bomba (4).
- Introducir la varilla de fijación (10) en el orificio de alojamiento correspondiente, para bloquear el laberinto (11).
- Introducir el manguito (9) en el grifo de suministro (8).
- Introducir la ranura del grifo de suministro (8) en el perno previsto en el orificio del panel frontal de la máquina.
- Girar 45°, en sentido antihorario, para bloquear el grifo de suministro (8).



• **Remontaje del tubo de aspiración y del regulador de aire de la bomba giratoria de presurización**

- Introducir la válvula de regulación (7) en el porta válvula (6).
- Introducir el porta válvula (6) dentro del regulador del aire (3).
- Enroscar, en sentido horario, el pomo (5) de regulación del aire en el regulador (3).
- Introducir el regulador del aire (3) en su alojamiento previsto en la tapa de la bomba (4).
- Introducir el tubo de aspiración (2) en el regulador del aire (3).





4. FASE DE DESINFECCIÓN:

Después de haber montado todos los componentes en la máquina se procederá a la fase de desinfección.



Para la fase de desinfección le recomendamos que compre un desinfectante químico específico para uso alimentario. La dosis a emplear deberá ser la indicada en la etiqueta, al igual que los tiempos de contacto previstos.

- Verter una solución desinfectante, con una temperatura **NO SUPERIOR** a los 40°C, en el depósito de reserva hasta alcanzar la ½ de su capacidad.
- Colocar un recipiente adecuado debajo del grifo de suministro.
- Pulsar la tecla “SUMINISTRO P3” para descargar la solución desinfectante, presente en el depósito, dentro del recipiente situado debajo del grifo de suministro.
- Pulsar de nuevo la tecla “SUMINISTRO P3” para desactivar el funcionamiento en continuo.



LA MÁQUINA NO DEBE FUNCIONAR EN SECO DE LO CONTRARIO LA BOMBA GIRATORIA DE PRESURIZACIÓN PUEDE DAÑARSE.

Nota: Después de la fase de desinfección no toque las partes desinfectadas y no seque con trapos ni papel.

5. FASE DE ACLARADO PARA LA REMOCIÓN DEL DESINFECTANTE:

Siga las instrucciones indicadas en la etiqueta del desinfectante y si es necesario, aclare bien la máquina para eliminar completamente los residuos de desinfectante.

- Verter agua potable, a temperatura ambiente, en el depósito de reserva hasta alcanzar la ½ de su capacidad.
- Colocar un recipiente adecuado debajo del grifo de suministro.
- Pulsar la tecla “SUMINISTRO P3” para descargar el agua de aclarado, presente en el depósito, dentro del recipiente situado debajo del grifo de suministro.
- Pulsar de nuevo la tecla “SUMINISTRO P3” para desactivar el funcionamiento en continuo.

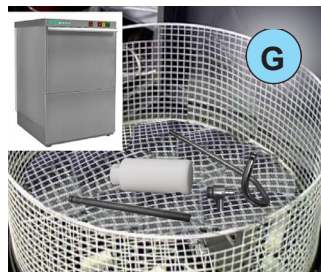


LA MÁQUINA NO DEBE FUNCIONAR EN SECO DE LO CONTRARIO LA BOMBA GIRATORIA DE PRESURIZACIÓN PUEDE DAÑARSE.



Como alternativa, todos los componentes extraídos de la máquina pueden ser lavados y desinfectados utilizando un lavavajillas industrial.

- Colocar todos los componentes y las partes desmontables dentro de la lavavajillas (G), quitando las posibles juntas de sellado (H), antes de lavarlos.



NO COLOQUE LAS JUNTAS DENTRO DEL LAVAVAJILLAS INDUSTRIAL, PUESTO QUE LAS ALTAS TEMPERATURAS PODRÍAN DEFORMARLAS Y YA NO PODRÍAN SER REUTILIZADAS.

SE PROHÍBE EL USO DE CHORROS DE AGUA PUESTO QUE PODRÍAN DAÑAR LOS COMPONENTES/PARTES INTERNAS DE LA MÁQUINA.

SE PROHÍBE EL USO DE TODO TIPO DE DISOLVENTE, COMO ALCOHOL, GASOLINA O DILUYENTES PARA LIMPIAR LAS SUPERFICIES DE LA MÁQUINA.



PARA LIMPIAR LAS JUNTAS CORRECTAMENTE LE ACONSEJAMOS UTILIZAR UN TRAPO MONOUSO Y UN PRODUCTO DETERGENTE PARA OBJETOS Y MÁQUINAS DE USO ALIMENTARIO.



LIMPIE LOS RECUBRIMIENTOS EXTERNOS DE LA MÁQUINA CON TRAJOS SUAVES MOJADOS CON DETERGENTE PARA MÁQUINAS DE USO ALIMENTARIO.

7 INTERVENCIONES DE MANTENIMIENTO ORDINARIO

7.1 Tipo y frecuencia de los controles

Comprobar sistemáticamente el funcionamiento de algunas partes de la máquina, entre las que se encuentran sometidas a mayor sollicitación y desgaste, puede evitar futuros inconvenientes o averías y contribuir a mantener la máquina al máximo nivel de productividad, garantizando una operatividad constante en el tiempo.



7.2 Intervenciones de mantenimiento

El mantenimiento es un conjunto de operaciones que deben llevarse a cabo sobre las distintas partes de la máquina, de modo periódico y sistemático.

El mantenimiento ordinario incluye lo siguiente:

1) inspeccionar las partes que sufren desgaste, por ejemplo, las juntas de sellado.

2) controlar que la máquina alcance y mantenga sin dificultad las temperaturas programadas.

3) controlar que no emita ruidos anómalos.

4) mantener limpios los paneles externos, la zona alrededor y debajo de la máquina. El polvo, los fragmentos de papel u otros pequeños objetos pueden penetrar en el aparato a través de las ranuras de ventilación y/o obstruir el flujo de aire al condensador, comprometiendo rápidamente el buen funcionamiento de la máquina.

7.3 Frecuencia y tiempos de mantenimiento

La frecuencia calculada para cada intervención y el tiempo necesario para llevarla a cabo son indicativos y permiten establecer una programación de mantenimiento.

Solo se garantiza un funcionamiento correcto de la máquina llevando a cabo un mantenimiento metódico y regular.

El esquema facilitado a continuación muestra el tipo y la frecuencia del mantenimiento ordinario:

¿Cuándo?	¿Dónde?	¿Cómo?
Diaria	Válvula de regulación del aire extraer el porta válvulas y después extraer la válvula del porta válvulas y llevar a cabo el procedimiento de lavado previsto en el párrafo 6.1.1, punto "b".	Desenroscar el pomo del regulador del aire,
Cada 500 horas o cada 3 meses	Juntas presentes en: a) regulador del aire b) porta válvula y válvula de regulación del aire c) tubo de aspiración d) distribuidor de nata e) grifo de distribución y laberinto	Sustituir
Cada año	Todas las partes internas de la máquina	Control y verificación por parte de un técnico cualificado



7.4 Fichas de mantenimiento

Sustitución de las juntas

S01

FRECUENCIA DE COMPROBACIÓN: 500 horas o cada 3 meses

OPERADOR HABILITADO: 1 Operador

TIEMPO NECESARIO: 5 minutos

HERRAMIENTA: Herramienta puntiaguda no metálica

- Compruebe periódicamente la integridad de las juntas y sustitúyalas si están rotas, gastadas o dilatadas.
- Use exclusivamente juntas originales, realizadas con caucho para uso alimentario.
- Junto con la máquina se suministra un recambio completo de todas las juntas presentes y un tubo de grasa alimentaria para lubricarlas.



NO COLOQUE LAS JUNTAS DENTRO DEL LAVAVAJILLAS INDUSTRIAL, PUESTO QUE LAS ALTAS TEMPERATURAS PODRÍAN DEFORMARLAS Y YA NO PODRÍAN SER REUTILIZADAS.

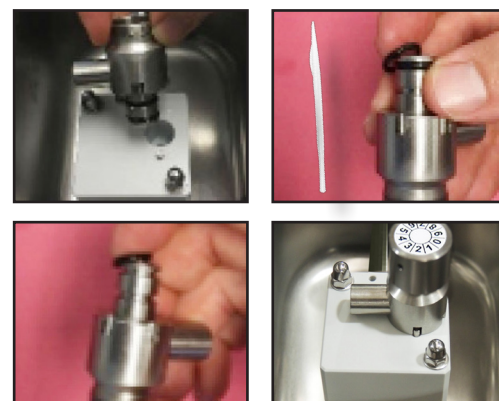


PARA LIMPIAR LAS JUNTAS CORRECTAMENTE LE ACONSEJAMOS UTILIZAR UN TRAPO MONOUSO Y UN PRODUCTO DETERGENTE PARA OBJETOS Y MÁQUINAS DE USO ALIMENTARIO.



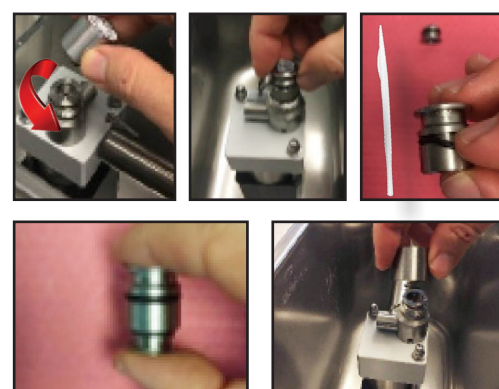
Juntas del regulador del aire:

- Extraiga el regulador del aire de la tapa de la bomba y retire las juntas gastadas del regulador utilizando una herramienta puntiaguda, no metálica, prestando atención a no dañar su alojamiento.
- Elimine los residuos de producto que se acumulan en los alojamientos e introduzca las juntas nuevas lubricándolas con grasa para alimentos (incluida en el suministro).
- Vuelva a montar el regulador del aire en la tapa de la bomba.



Juntas del porta válvula y de la válvula de regulación del aire:

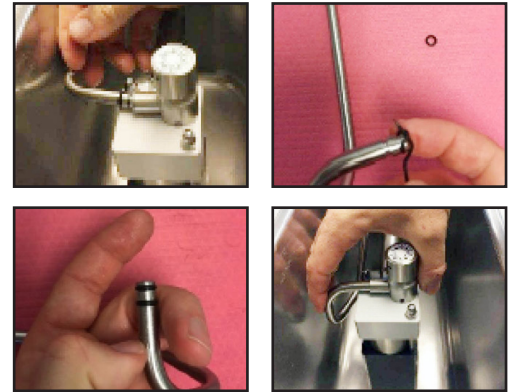
- Desenrosque, en sentido antihorario, el pomo del regulador del aire y extraiga verticalmente el porta válvulas y la válvula del regulador. Quite las juntas gastadas del porta válvulas y de la válvula utilizando una herramienta puntiaguda, no metálica, para no dañar el alojamiento.
- Elimine los residuos de producto que se acumulan en los alojamientos e introduzca las juntas nuevas lubricándolas con grasa para alimentos (incluida en el suministro). Vuelva a colocar el porta válvula y la válvula dentro del regulador del aire y enroscar el pomo.





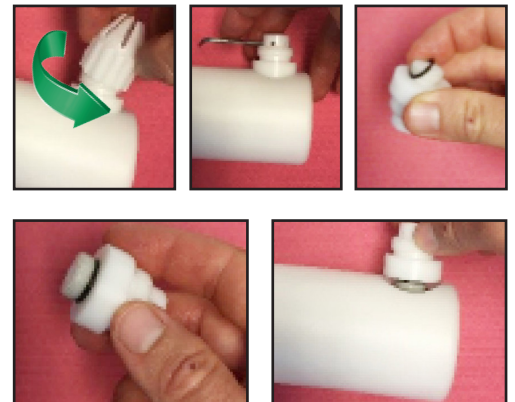
Justas del tubo de aspiración:

- Extraiga el regulador del aire de la tapa de la bomba y retire las juntas gastadas utilizando una herramienta puntiaguda, no metálica, prestando atención a no dañar su alojamiento.
- Elimine los residuos de producto que se acumulan en los alojamientos e introduzca las juntas nuevas lubricándolas con grasa para alimentos (incluida en el suministro). Introduzca el tubo de aspiración en el regulador del aire.



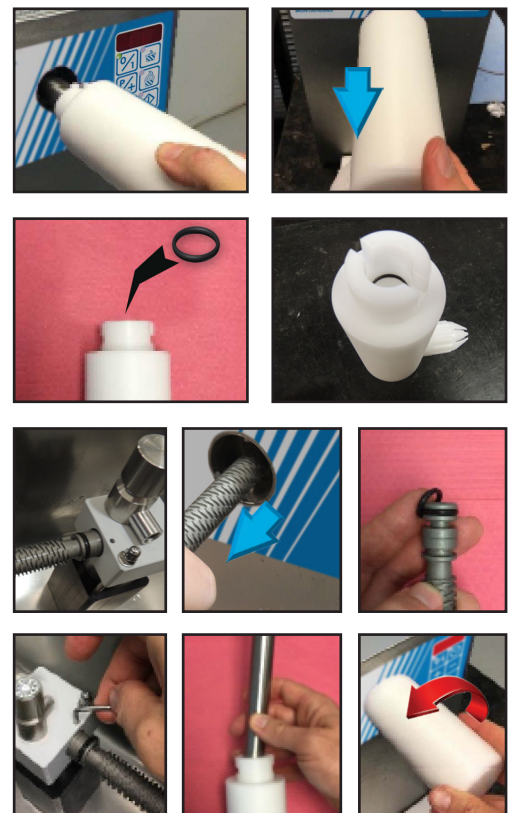
Justa del distribuidor de nata:

- Desenrosque, en sentido antihorario, la boquilla de estrella del distribuidor de nata y, con la ayuda de la varilla de fijación del laberinto, desenrosque el distribuidor de nata del grifo de distribución. Quite la junta gastada del distribuidor utilizando una herramienta puntiaguda, no metálica, para no dañar el alojamiento.
- Elimine los residuos de producto que se acumulan en la sede de la junta e introduzca una nueva, lubricándola con grasa para alimentos (incluida en el suministro). Vuelva a enroscar el distribuidor de nata en el grifo de distribución y después la boquilla de estrella.



Juntas del grifo de distribución y del laberinto:

- Gire 45°, en sentido horario, el grifo de distribución y extráigalo de la máquina, después retire el manguito. Quite la junta gastada del grifo utilizando una herramienta puntiaguda, no metálica, para no dañar el alojamiento.
- Elimine los residuos de producto que se acumulan en la sede de la junta e introduzca una nueva, lubricándola con grasa para alimentos (incluida en el suministro).
- Retire la varilla de fijación del laberinto, de la tapa de la bomba, y después extraiga el laberinto de la máquina. Quite la junta gastada del laberinto utilizando una herramienta puntiaguda, no metálica, para no dañar el alojamiento.
- Elimine los residuos de producto que se acumulan en la sede de la junta e introduzca una nueva, lubricándola con grasa para alimentos (incluida en el suministro).
- Vuelva a colocar el laberinto en la tapa de la bomba bloqueándola con la varilla de fijación. Introduzca el manguito en el grifo de distribución y después introduzca la ranura del grifo en el perno previsto en el orificio del panel frontal de la máquina. Gire 45°, en sentido antihorario, para bloquear el grifo de distribución.





8 LOCALIZACIÓN Y RESOLUCIÓN DE AVERÍAS Y ANOMALÍAS

La mayor parte de las anomalías y de los problemas que se presentan durante el funcionamiento de la máquina son señaladas enseguida y de modo automático por la propia máquina.



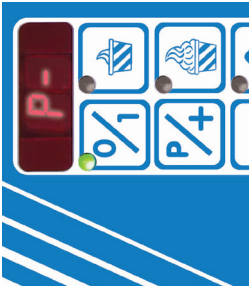



LAS ALARMAS PROVOCAN EL PARO DE LA MÁQUINA CON UN AVISO DE PARO EN EMERGENCIA VISUALIZADO EN EL PANEL DE MANDOS. PARA VOLVER A PONER EN MARCHA LA MÁQUINA ES NECESARIO ELIMINAR LA CAUSA QUE HA PROVOCADO LA EMERGENCIA.

Las figuras de referencia para la búsqueda y la solución de averías y anomalías son las siguientes:

- **Operador:** persona con la práctica adecuada para el manejo ordinario de la máquina que realiza una primera búsqueda de la anomalía y, si es posible, siguiendo las indicaciones del capítulo 7 (Intervenciones de mantenimiento ordinario), elimina las causas de la anomalía y restablece el buen funcionamiento de la máquina.
- **Servicio de asistencia técnica:** técnico cualificado que debe ser avisado para que intervenga sobre la máquina, tal y como se especifica en el párrafo 1.5.1 del presente manual.

8.1 Señales de alarma generales visualizadas en el panel de mandos – causas y soluciones

En este párrafo se indican las alarmas de la máquina que aparecen en la pantalla digital, con las posibles causas y soluciones a adoptar.

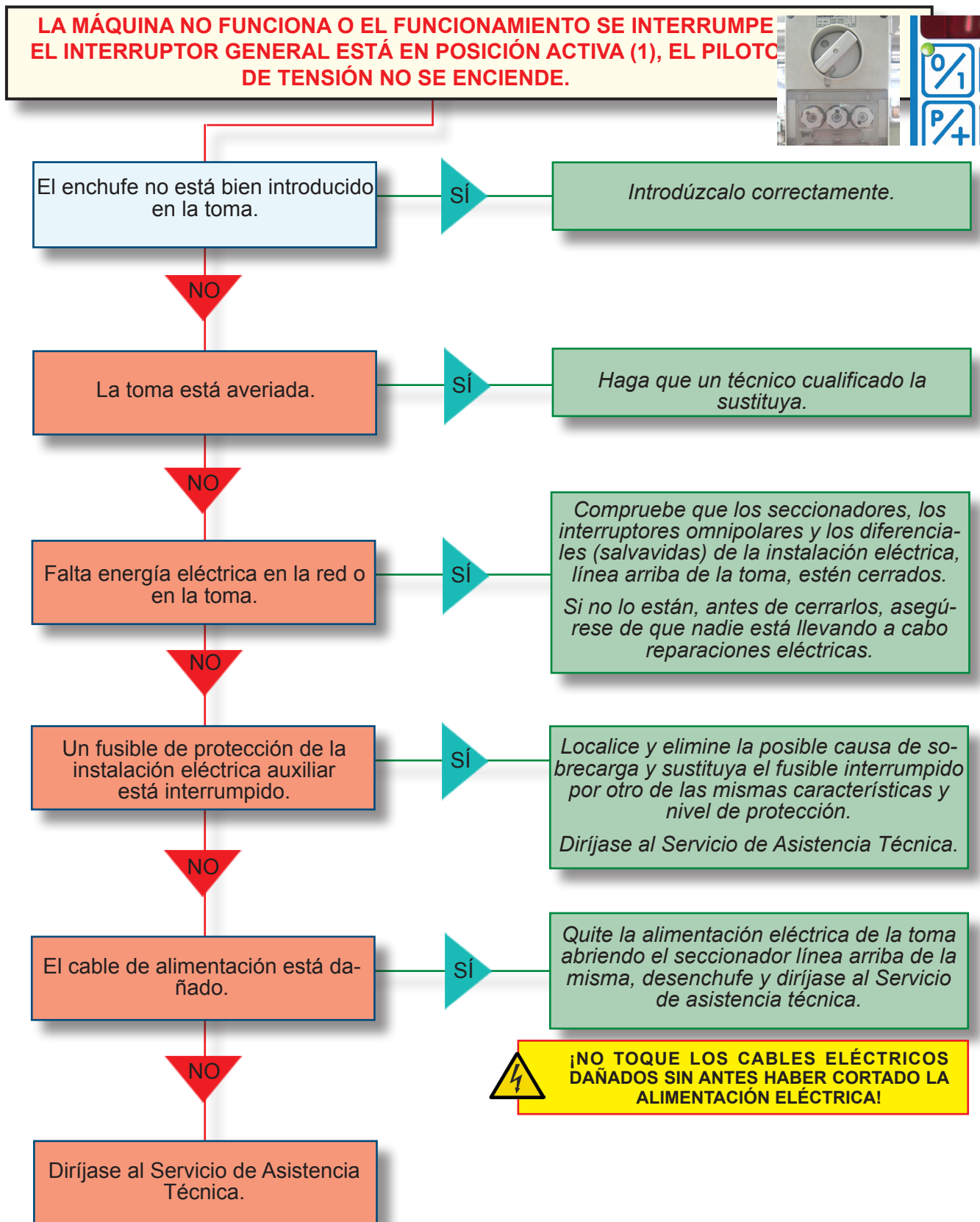
ANOMALÍA / PROBLEMA	INSTRUCCIONES PARA EL OPERADOR	CAUSAS POSIBLES	SOLUCIONES
<p>! Señal de alarma “P-”:</p> 		<ul style="list-style-type: none"> ● La sonda de la temperatura de la cuba de refrigeración está averiada (cortada o fuera de tolerancia) o sus correspondientes cableados están dañados. La sonda señala una temperatura superior a los límites de seguridad. 	<ul style="list-style-type: none"> ◆ <i>Dirijase al Servicio de Asistencia Técnica.</i>
<p>! Señal de alarma “PE”:</p> 		<ul style="list-style-type: none"> ● La sonda de la temperatura de la cuba de refrigeración está averiada (en cortocircuito) y/o sus correspondientes cableados están dañados. La sonda señala una temperatura inferior a los límites de seguridad. ● Los circuitos de control no permiten seccionar la alimentación del compresor (que permanece en marcha). Probable bloqueo del correspondiente telerruptor de mando. 	<ul style="list-style-type: none"> ◆ <i>Dirijase al Servicio de Asistencia Técnica.</i> ◆ <i>Dirijase al Servicio de Asistencia Técnica.</i>





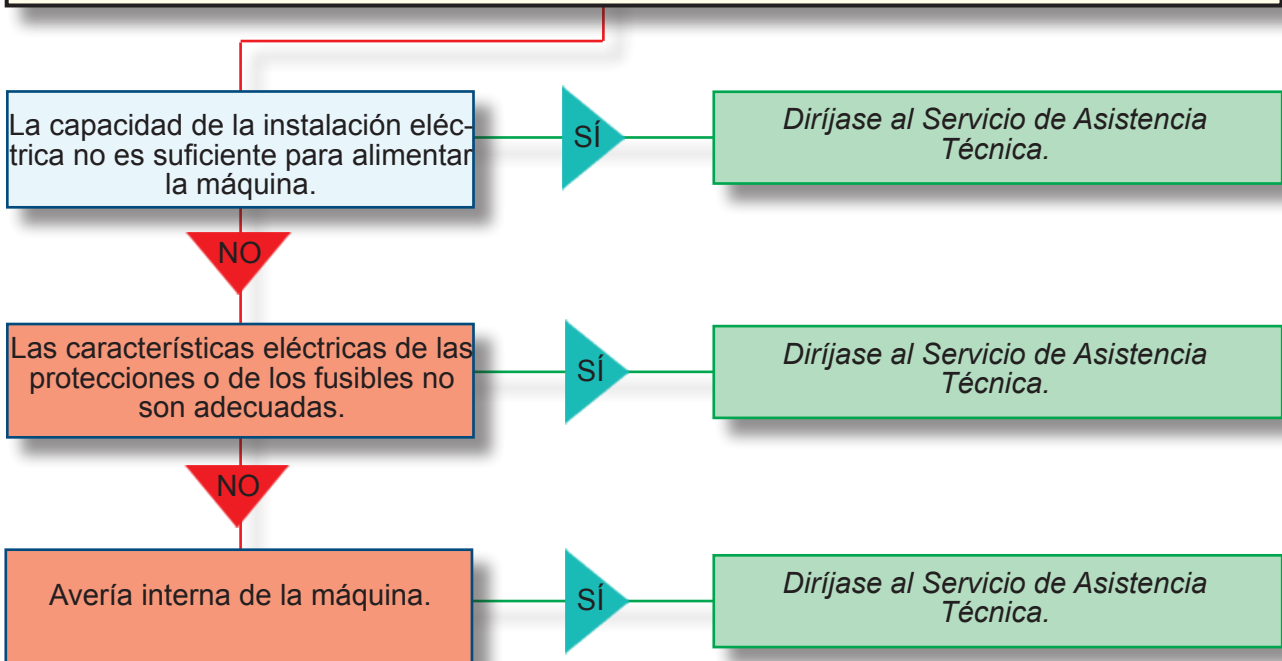
8.2 Resolución de averías y anomalías – diagramas de flujo

En condiciones anómalas la máquina puede presentar problemas de funcionamiento, tal y como se especifica a continuación:

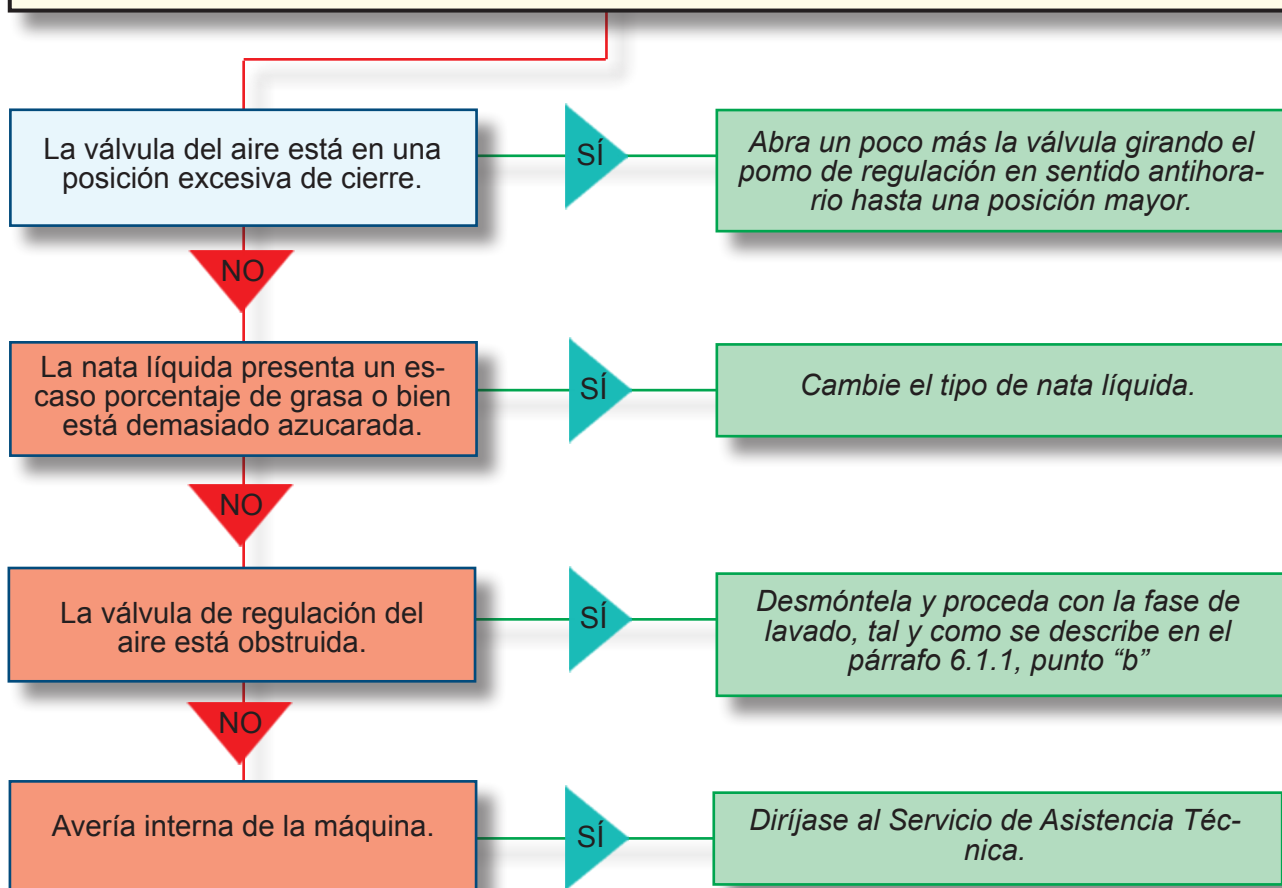


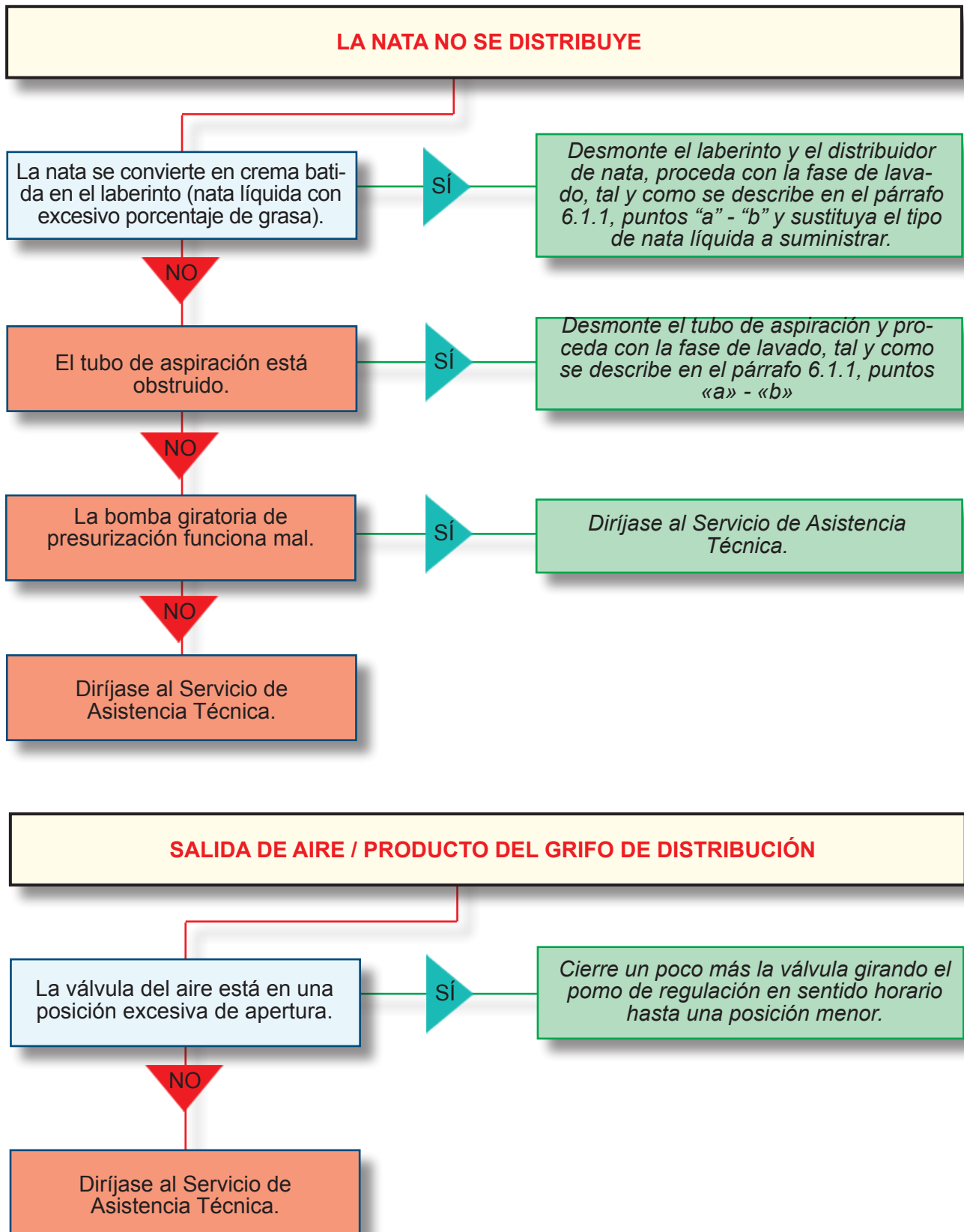


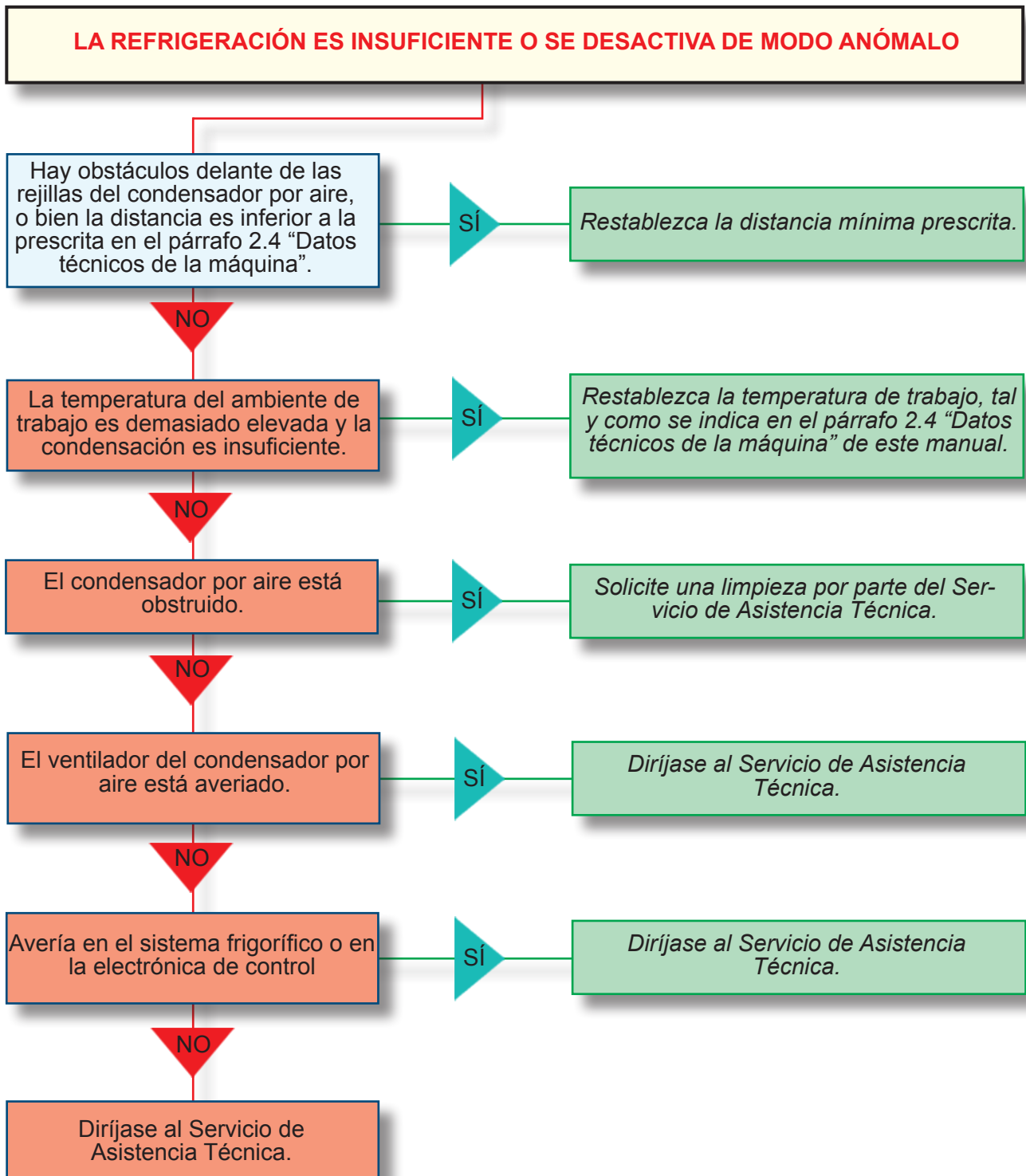
LA MÁQUINA PROVOCA REPETIDAMENTE QUE SE DISPAREN LAS PROTECCIONES ELÉCTRICAS O LA INTERRUPCIÓN DE LOS FUSIBLES DE LA RED ELÉCTRICA.

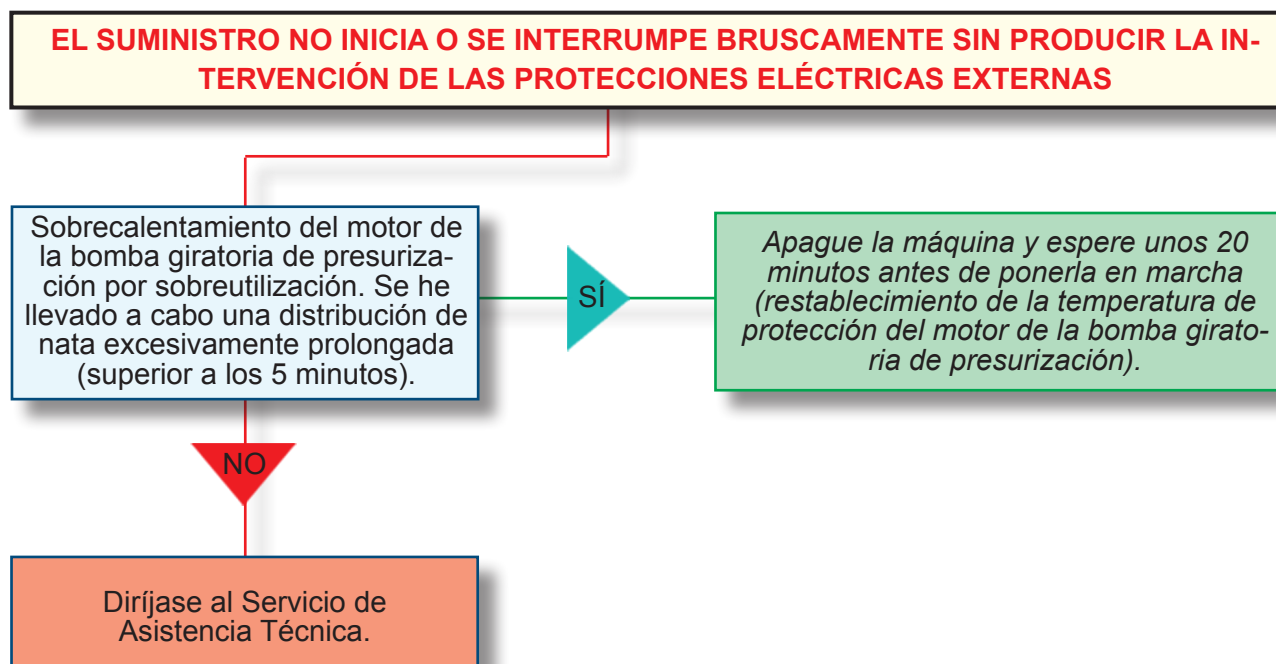


LA NATA DISTRIBUIDA ESTÁ HÚMEDA Y ES POCO CONSISTENTE (MOJADA-LÍQUIDA/BLANDA)









9 INACTIVIDAD

9.1 Mantenimiento de la eficiencia de la máquina en condiciones de inactividad

Si no prevé utilizar la máquina durante largo tiempo, siga las siguientes indicaciones:

- Esterilice la máquina siguiendo las indicaciones descritas en el párrafo 6.1.
- Apague la máquina pulsando la tecla de encendido/apagado, quite la alimentación eléctrica accionando el interruptor general y desenchufe el enchufe de la toma de corriente.

En caso de inactividad de una máquina con condensación por agua, cierre la llave de entrada del agua y descargue la presión dentro del tubo de alimentación desenroscando la conexión porta-goma. Se aconseja quitar tanto el tubo de alimentación como el tubo de descarga y hacer que fluya el agua que se encuentra en su interior. Antes de volver a utilizarlos después de un largo periodo de inactividad, compruebe que no estén dañados y sustituya las juntas de las conexiones porta-goma.



ANTES DE ALMACENAR LA MÁQUINA CON CONDENSACIÓN POR AGUA EN AMBIENTES CON TEMPERATURAS INFERIORES A 0°C ES INDISPENSABLE VACIAR POR COMPLETO EL AGUA DE LA INSTALACIÓN DE ENFRIAMIENTO, PUESTO QUE SE PODRÍA CONGELAR EN SU INTERIOR CAUSANDO DAÑOS MUY GRAVES.

En caso de inactividad de una máquina con condensación por aire, antes de encenderla elimine “en seco” el polvo de las rejillas del condensador utilizando un aspirador y, si es necesario, un pincel o un cepillo, moviéndolo de manera que el polvo salga hacia el exterior.



NO UTILICE LÍQUIDOS PUESTO QUE FIJARÍAN EL POLVO AL CONDENSADOR.

EXTRAIGA EL POLVO PRESENTE SOBRE LAS REJILLAS DEL CONDENSADOR HACIA FUERA PARA NO COMPROMETER LAS PRESTACIONES DE LA INSTALACIÓN FRIGORÍFICA.


10 PUESTA FUERA DE SERVICIO DE LA MÁQUINA

10.1 Descripción del modo de eliminación

El constructor estima la vida de la máquina en unas 20.000 horas (10 años) de funcionamiento, en las condiciones de uso normales previstas en el presente manual de uso. Al finalizar su ciclo de vida, se deberá proceder a desguazar la máquina respetando la normativa vigente en el país en el que se utiliza, siguiendo las indicaciones específicas para la evacuación de residuos de aparatos eléctricos y electrónicos.

DURANTE EL PROCESO DE ELIMINACIÓN, DEBERÁ ATENERSE A LAS NORMAS VIGENTES EN EL PAÍS EN EL QUE SE UTILIZA LA MÁQUINA.



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



Notas:

.....



Notas:



Notas:

.....

INFORMACIÓN PARA LOS USUARIOS

En conformidad con las Directivas 2011/65/UE y 2012/19/UE, relativas a las restricciones a la utilización de determinadas sustancias peligrosas en aparatos eléctricos y electrónicos (AEE) y a la eliminación de residuos de aparatos eléctricos y electrónicos (RAEE), se informa que:

“El símbolo del contenedor tachado, presente en el aparato o en su embalaje, indica que el producto, al final de su vida útil, debe eliminarse por separado con respecto a los demás residuos.”

El fabricante del aparato se encarga de organizar y gestionar su recogida selectiva cuando llega al final de la vida útil.

El usuario que desee deshacerse de este aparato deberá ponerse en contacto con el fabricante y seguir el procedimiento que este aplique para la recogida selectiva del aparato al final de su vida útil.

Para proceder con la eliminación de la máquina, el usuario deberá respetar las normas vigentes en el país en el que se utiliza en materia de eliminación de residuos de aparatos eléctricos y electrónicos (RAEE).

La adecuada recogida selectiva del aparato desechado para su posterior reciclaje, tratamiento y eliminación, realizados de forma respetuosa con el medioambiente, contribuye a evitar posibles efectos negativos para el medioambiente y la salud, y favorece la reutilización y/o el reciclaje de los materiales que componen el aparato.

La eliminación incorrecta del producto por parte de su propietario comporta la aplicación de las sanciones administrativas previstas por la normativa vigente.

DIAMOND EUROPE



Made in Italy