



APPLICARE
TARGA
CARATTERISTICHE

LIVRET D'INSTRUCTIONS
MACHINE À CRÈME CHANTILLY 2 LITRES
ECOWIP/G

Nous voulons vous remercier pour avoir décidé d'acheter une machine CARPIGIANI.

CARPIGIANI, pour vous donner encore plus de garantie, a soumis son Système de Qualité à la certification selon les règlements internationaux ISO 9001-94 à partir de 1993. Aujourd'hui CARPIGIANI produit en suivant le Système de Qualité avec Certification UNI-EN-ISO. Aujourd'hui CARPIGIANI produit en suivant le Système de Qualité avec Certification UNI-EN-ISO 9001-2000.

En outre, les machines Carpigiani sont conformes aux qualités requises par les suivantes Directives Européennes:

- **98/37/CE** **Directive “Machines”;**
- **73/23/CEE** **Directive “Basse Tension”;**
- **89/336/CEE** **Directive “EMC”;**
- **89/109/CEE** **Directive “Matériaux et objets affectés à entrer en contact avec les produits alimentaires”.**

CARPIGIANI

Via Emilia, 45 - 40011 Anzola Emilia (Bologna) - Italy

Tel. 051- 6505111 - Fax 051-732178

Le présent manuel ne peut en aucun cas être reproduit, transmis, classé dans un système de recherche ou traduit dans d'autres langues sans accord préalable écrit de **CARPIGIANI**.

L'acquéreur a la faculté d'en reproduire des copies pour une utilisation interne.

Le manuel a été réalisé et contrôlé avec le plus grand soin pour fournir des informations fiables. **CARPIGIANI** se réserve le droit d'apporter des modifications et des mises à jour chaque fois qu'elle le retiendra nécessaire, sans obligation de préavis.

PREFACE	5
NOTICE D'UTILISATION	5
BUT	5
ORGANISATION NOTICE	5
DOCUMENTATION SUPPLEMENTAIRE	5
SYMBOLES CONVENTIONNELS	6
SECURITE.....	7
AVERTISSEMENTS	7
1 GENERALITES	9
1.1 INFORMATIONS GENERALES	9
1.1.1 DONNEES D'IDENTIFICATION DU CONSTRUCTEUR	9
1.1.3 INFORMATIONS CONCERNANT L'ENTRETIEN	9
2.1.4 INFORMATIONS POUR L'UTILISATEUR	9
1.2 INFORMATIONS CONCERNANT LA MACHINE	10
1.2.1 GENERALITES	10
1.2.2 DIMENSIONS DE LA MACHINE	10
1.2.3 FICHE TECHNIQUE	10
1.3 EMPLOI PREVU	11
1.4 NIVEAU DE BRUIT	11
1.5 STOCKAGE DE LA MACHINE	11
1.6 ELIMINATION DES MATERIAUX D'EMBALLAGE	11
2 INSTALLATION	13
2.1 PLACE NECESSAIRE POUR L'UTILISATION DE LA MACHINE .	13
2.2 BRANCHEMENT ELECTRIQUE	13
2.2.1 REPLACEMENT DU CABLE D'ALIMENTATION	13
2.3 POSITIONNEMENT DE LA MACHINE.....	13
2.4 NETTOYAGE.....	13
2.5 REAPPROVISIONNEMENTS	13
2.6 ESSAI DE LA MACHINE.....	14

3	MODE D'EMPLOI	15
3.1	CONFIGURATION DE LA MACHINE	15
3.2	COMMANDES A DISPOSITION DE L'OPERATEUR	15
3.3	POMPE A PALETTES	16
3.4	OPERATIONS PRELIMINAIRES, LAVAGE ET STERILISATION .	17
3.4.1	NETTOYAGE	17
3.4.2	STERILISATION	18
3.4.3	HYGIENE	18
3.5	PRODUCTION ET DISTRIBUTION DE LA CREME CHANTILLY .	19
3.5.1	CHOIX DE LA CREME LIQUIDE	19
3.5.2	DISTRIBUTION DE LA CREME CHANTILLY	19
3.6	CONSERVATION	19
4	DISPOSITIFS DE SECURITE	21
4.1	SYSTEMES DE SECURITE DE LA MACHINE	21
5	NETTOYAGE, DEMONTAGE ET REMONTAGE DES ORGANES EN CONTACT AVEC LE PRODUIT	23
5.1	NETTOYAGE	23
5.2	STERILISATION	24
5.3	HYGIENE	24
6	ENTRETIEN	25
6.1	TYPE D'OPERATION	25
6.2	REFROIDISSEMENT A AIR	25
6.3	PLANCHE DES PIECES DETACHEES LIVREES AVEC LA MACHINE	26
7	RECHERCHE DES PANNES.....	27

PREFACE

NOTICE D'UTILISATION

La rédaction de la présente notice tient compte des directives communautaires pour l'harmonisation des normes de sécurité et la libre circulation des produits industriels dans le cadre de la C.E.E. (directive du Conseil C.E.E. 89/392 et ss., connue sous le nom de «Directive Machines»).

BUT

La présente notice a été rédigée en tenant compte des besoins de connaissance de l'utilisateur en possession de la machine.

Elle analyse les thèmes ayant trait à l'utilisation correcte de la machine, en vue de maintenir inchangées dans le temps les caractéristiques qualitatives qui distinguent les produits CARPIGIANI dans le monde.

Une partie importante de la notice concerne les conditions requises pour l'utilisation et, notamment, les procédures à suivre pour les opérations de nettoyage et d'entretien ordinaire et extraordinaire. Toutefois, la notice ne peut pas satisfaire dans le détail toutes les exigences possibles : en cas de doute ou de manque d'informations, prière de vous adresser à :

CARPIGIANI - Via Emilia, 45 - 40011 Anzola Emilia (Bologna) - Italy
Tel. (051) 6505111 - Fax (051) 732178

ORGANISATION NOTICE

La notice est structurée en sections, chapitres et sous-chapitres qui permettent de simplifier la consultation et la recherche des thèmes.

Section

On entend par section la partie de la notice qui identifie un thème spécifique concernant une partie de la machine.

Chapitre

On entend par chapitre la partie d'une section qui présente un groupe ou une notion concernant une partie de la machine.

Sous-chapitre

On entend par sous-chapitre la partie d'un chapitre qui présente de façon détaillée un composant spécifique d'une partie de la machine.

Il convient que chaque personne chargée de la machine ait lu et bien compris les parties de la notice relevant de sa compétence. Rappelons notamment que:

- L'opérateur doit avoir lu les chapitres ayant trait à la mise en fonction et au fonctionnement des groupes de la machine.
- Le technicien qualifié chargé de l'installation, de l'entretien, de la réparation etc. doit avoir lu la notice en entier.

DOCUMENTATION SUPPLEMENTAIRE

Outre la notice d'utilisation, chaque machine est livrée avec la documentation suivante :

- **Pièces détachées fournies** : liste des composants fournis avec la machine pour l'entretien ordinaire.
- **Schéma électrique** : schéma des branchements électriques, inséré dans la machine.

ATTENTION

Avant d'opérer avec la machine, lire le manuel d'instruction avec attention.
Lire attentivement aussi les instructions concernant la sécurité.



SYMBOLES CONVENTIONNELS



ATTENTION DANGER DE ELECTROCUTION

Signale au personnel concerné, que l'opération présente, effectuée en dehors du respect des normes de sécurité, comporte un risque de subir un choc électrique.



ATTENTION DANGER GENERAL

Signale au personnel concerné, que l'opération présente, effectuée en dehors du respect des normes de sécurité, comporte un risque de subir des dommages physiques.



NOTA

Signale au personnel concerné, des informations dont le contenu est très important ou doit être considéré de façon particulière.



AVERTISSEMENTS

Signale au personnel concerné, des informations dont le contenu doit être respecté, sans quoi subsiste un risque de perte de données ou de dommages à la machine.



PROTECTION PERSONNELLE

La présence du symbole à côté de la description signale la nécessité de l'utilisation de protection personnelle par l'opérateur, le risque d'accident étant implicite.

QUALIFICATION PROFESSIONNELLE



OPERATEUR

Personne qui n'a pas nécessairement de connaissances techniques approfondies, formée pour la conduite normale de la machine en production, par exemple: mise en marche, arrêt en fin de travail, chargement des matériaux de consommation, alimentation du produit, opérations d'entretien élémentaire (nettoyage, bourrages simples, contrôle des instruments, etc.).



TECHNICIEN QUALIFIE

Technicien qualifié en mesure de conduire la machine, dans des conditions normales, d'intervenir sur les organes mécaniques pour effectuer tous les réglages, les interventions de maintenance et de réparations nécessaires. Il est habilité à intervenir sur les installations électriques et frigorifiques.



TECHNICIEN CARPIGIANI

Technicien qualifié mis à disposition par le constructeur pour effectuer des opérations de nature complexe dans des situations particulières ou en accord avec l'utilisateur.

SECURITE

Lorsqu'on utilise des machines et installations industrielles, il est nécessaire être conscients du fait que les parties mécaniques en mouvement (rotatives), les parties électriques à tension élevée, des éventuelles parties à haute température, etc. peuvent être à l'origine de graves dommages aux personnes et aux choses.

Les responsables pour la sécurité des installations doivent veiller afin que:

- tout usage et toute manoeuvre impropres soient évités
- les dispositifs de sécurité ne soient pas ôtés ou manipulés
- les interventions de maintenance soient exécutées avec régularité
- soient utilisées uniquement des pièces de rechange originales surtout pour les composants qui ont des fonctions de sécurité (exemples: micro-interrupteurs des protections, thermostat).

Afin d'obtenir ce qui vient être énuméré, il est nécessaire que:

- La documentation d'utilisation, entretien, etc... concernant la machine utilisée soit disponible sur le poste de travail.
- Cette documentation a été soigneusement lue et par conséquent les prescriptions sont mises en pratiques.
- Les machines et appareillages électriques sont confiés uniquement à des personnes ayant suivi une formation adéquate.
- Il est nécessaire de veiller à ce que le personnel préposé n'intervienne pas en dehors du propre domaine de connaissance et responsabilité.

AVERTISSEMENTS

Au moment de l'installation de la machine, pourvoir au montage d'un interrupteur magnéto-thermique différentiel de section de tous les conducteurs de la ligne, ayant des dimensions en proportion avec la puissance d'absorption indiquée sur la plaque d'identification de la machine et avec une ouverture des contacts d'au moins 3 mm.

- Ne jamais intervenir dans la machine avec les mains, aussi bien durant les opérations de fabrication que durant celles de nettoyage. Pour l'entretien, s'assurer auparavant que la machine soit en position de **STOP** et que l'interrupteur général soit désactivé.
- Il est interdit de laver la machine avec un jet d'eau en pression
- Il est interdit d'ôter les tôles pour accéder à l'intérieur de la machine avant d'avoir coupé l'arrivée du courant à celle-ci.
- **CARPIGANI** ne répond pas des accidents pouvant survenir durant l'utilisation, le nettoyage et l'entretien de ses machines en raison du non respect des normes sur la sécurité indiquées.



1. GENERALITES

1.1 INFORMATIONS GENERALES

1.1.1 Donnes d'identification du constructeur

La machine est pourvue de plaquette d'identification indiquant les données du constructeur, le type de machine et le numéro de série de celle-ci.

Une copie de la plaquette des caractéristiques est reproduite sur la première page de ce manuel.

A	B	 ANZOLA EMILIA - BOLOGNA - ITALY		F	G
		 100089654588-4			
Matr. ●		Cod. ●			
V ●	A ●		Hz ●	kw ●	
Gas ●		kg ●			
					
C	D	E	H	I	

legende:

A= N° de série
 B= Type de machine
 C= Tension d'alimentation
 D= Valeur ampèremétrique de l'interrupteur général
 E= Type et quantité de gaz
 F= Code de la machine
 G= Type de condenseur
 H= Fréquence
 I= Puissance

1.1.2 Informations concernant l'entretien

Les opérations d'entretien courant sont décrites dans la section "Entretien" de ce livret d'instructions. Toute autre opération plus spécifique ou approfondie sur la machine doit être convenue avec le Fabricant, qui pourra éventuellement envisager son intervention sur place.

1.1.3 Informations pour l'utilisateur

- Le Fabricant de la machine décrite dans ce livret d'instructions est à la disposition des utilisateurs pour les éclaircissements et les informations dont ils pourraient avoir besoin concernant le fonctionnement et les améliorations pouvant être éventuellement apportées à la machine.
- Pour toute exigence, les utilisateurs pourront s'adresser au distributeur de leur Pays ou directement au Fabricant, si aucun distributeur n'est présent dans leur Pays.
- Le service après-vente du Fabricant est toujours à la disposition des clients pour répondre à leurs questions concernant le fonctionnement, les commandes de pièces détachées ou les demandes éventuelles d'assistance technique.



1.2 INFORMATIONS CONCERNANT LA MACHINE



1.2.1 Genetalites

Machine à poser sur le comptoir pour la production et la distribution instantanée de la crème Chantilly, se composant des parties suivantes:

- cuve à crème réfrigérée avec température contrôlée par thermostat;
- pompe à palettes complète de régulateur d'air servant à fouetter la crème et à obtenir une forte augmentation de volume;
- distributeur réfrigéré;
- thermomètre indiquant la température de la crème dans la cuve.

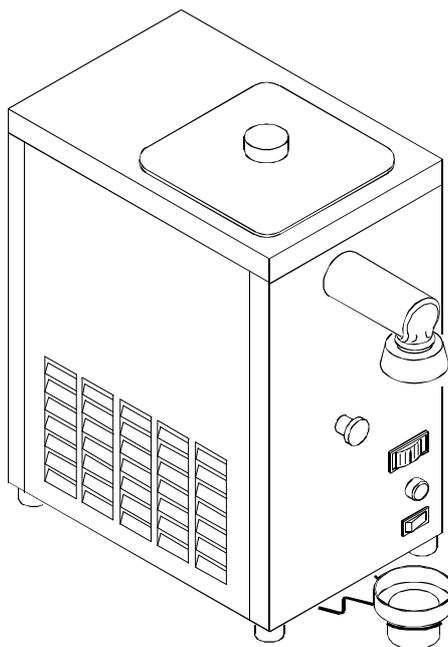


CARPIGIANI recommande de toujours employer de la crème de toute première qualité, afin de satisfaire même les Clients les plus exigeants. Toute économie faite sur le mélange employé se répercutera sur la qualité et occasionnera une perte certainement supérieure à ce que vous avez économisé.

Cela dit, veuillez prendre bonne note des recommandations suivantes:

- Suivez à la lettre les instructions données par le fournisseur pour la préparation du mélange.
- Ne modifiez pas les recettes en mettant par exemple, plus de sucre.
- Goûtez vous-mêmes la crème et ne la mettez en vente que si elle vous satisfait entièrement.
- Exigez de votre personnel que la machine soit toujours bien propre.
- Pour toute réparation éventuellement nécessaire, adressez-vous toujours aux sociétés chargées par **CARPIGIANI** du service après vente.

1.2.2 Dimensions de la machine



1.2.3 Fiche technique

Poids		Dimensions			Aliment. électr.	Puiss. inst.	Production horaire *		Conten. cuve
net kg	brut kg	L (mm)	P*** (mm)	H (mm)	Volt/phase/Hz	kW	kg	l**	l
23	27	220	535	460	220/1/50-60	0,40	35	105	2

* La production horaire peut varier selon le type de crème utilisé.

** En calculant une augmentation moyenne du volume de la crème de 200%.

*** Y compris la cuve égouttoir.

1.3 EMPLOI PREVU

Les machines pour la production de la crème Chantilly modèle ECOWIP/G doivent être utilisées uniquement conformément aux indications du paragraphe 1.2.1 «Généralités». Leur utilisation doit respecter les valeurs de fonctionnement indiquées ci de suite.

Tension d'alimentation:	±10%
Température mini de l'air °C:	10° C
Température maxi de l'air °C:	32°C
Humidité relative maxi de l'air:	85%

La machine a été construite pour une utilisation dans des locaux non sujets aux normes anti-déflagrantes; elle doit donc être utilisée dans des locaux conformes en atmosphère normale.

1.4 NIVEAU DE BRUIT

Le niveau de la pression sonore continué équivalent pondéré A sur la place de travail soit pour les machines avec condenseur à eau soit pour celles avec condenseur à air, est inférieur à 70 dB (A).

1.5 STOCKAGE DE LA MACHINE

La machine doit être stockée dans un lieu sec et sans humidité.
Avant le stockage, elle doit être protégée avec une toile pour empêcher la poussière de se déposer.

1.6 ÉLIMINATION DES MATERIAUX D'EMBALLAGE

Au moment de l'ouverture de la caisse, il est recommandé de diviser les matériaux pour l'emballage par type et de pourvoir à leur élimination selon les normes en vigueur dans le pays de destination.



2 INSTALLATION

2.1 PLACE NECESSAIRE POUR L'UTILISATION DE LA MACHINE

La machine doit être positionnée en laissant une certaine place libre de manière à ce que l'air puisse circuler librement sur tous les côtés; la distance de la paroi arrière doit être d'au moins 20 cm pour que l'air de condensation puisse circuler librement.

Le positionnement de la machine devra permettre d'y accéder facilement, de manière à ce que l'opérateur puisse intervenir sans contraintes et qu'il puisse s'éloigner immédiatement de la zone de travail, si nécessaire.

NOTA

Si la machine est mal aérée, cela en compromet le bon fonctionnement et la capacité de production.



2.2 BRANCHEMENT ELECTRIQUE

Avant de brancher la machine sur le secteur, contrôler si la tension d'alimentation correspond à la valeur indiquée sur la plaquette d'identification.

Interposer un disjoncteur magnéto-thermique différentiel de sectionnement entre la machine et le secteur; veiller à ce que le disjoncteur soit correctement dimensionné par rapport à la puissance absorbée requise et que l'ouverture des contacts soit d'au moins 3 mm.

La machine est pourvue d'un câble d'alimentation à 3 conducteurs. Le fil bleu doit être connecté au neutre.



IMPORTANT

Le fil jaune-vert de mise à la terre doit être connecté à une bonne prise de terre.

2.2.1 Remplacement du câble d'alimentation

Si le câble de l'alimentation générale de la machine est abîmé, il faut immédiatement le remplacer par un câble ayant les mêmes caractéristiques.

Seul le personnel spécialisé est autorisé à effectuer cette opération.



2.3 POSITIONNEMENT DE LA MACHINE

Bien mettre à niveau la machine sur le plan d'appui pour qu'elle fonctionne correctement et que la crème liquide ne sorte pas.

2.4 NETTOYAGE

Bien nettoyer la machine de la poussière. Pour ce faire, utiliser uniquement de l'eau, en y ajoutant éventuellement un détergent léger à base de savon et frotter avec un chiffon doux.



ATTENTION

Ne pas utiliser de solvants, d'alcool ou de détergents qui risquent d'abîmer les composants de la machine ou de polluer les parties venant en contact avec le produit.

2.5 REAPPROVISIONNEMENTS

Le moteur installé sur la machine est du type à lubrification durée de service; aucune opération de contrôle, de remplacement ou d'appoint n'est donc nécessaire.

La quantité de gaz nécessaire au fonctionnement du circuit est introduite par CARPIGIANI lors de l'essai, à la fin du procédé de fabrication; aucun appoint ou remplissage n'est prévu en cas de machine neuve.

S'il faut faire l'appoint de gaz voire remplir le circuit, cette opération doit être exécutée uniquement par du personnel technique qualifié, pouvant aussi expliquer les causes de cette situation.





2.6 ESSAI DE LA MACHINE

A la fin du procédé de fabrication, la machine est soumise à essai chez Carpigiani; toutes les fonctions ainsi que les valeurs de production sont contrôlées.

L'essai de la machine chez l'utilisateur doit être exécuté par du personnel technique agréé ou par un technicien CARPIGIANI.

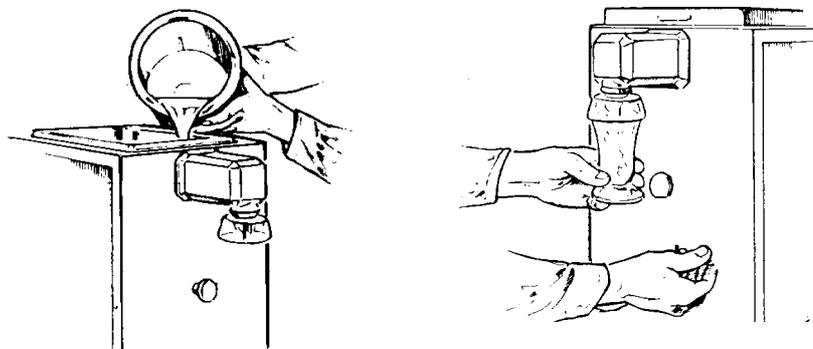
L'essai visant à contrôler le fonctionnement et les performances de la machine devra être exécuté une fois que la machine a été positionnée et que les branchements sur les réseaux d'alimentation ont été correctement exécutés.

3. MODE D'EMPLOI

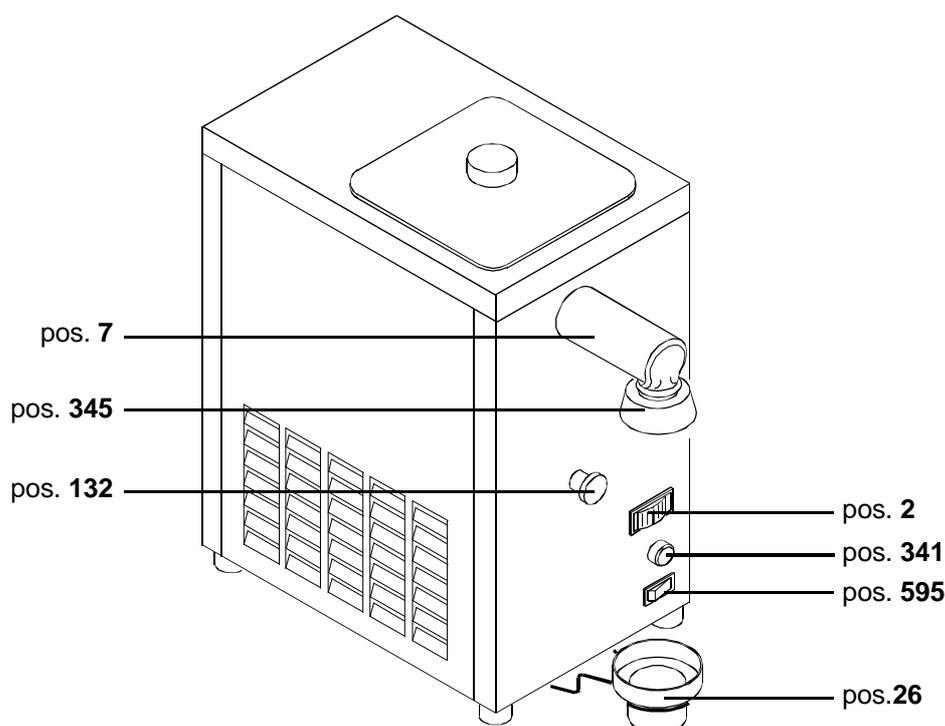
3.1 CONFIGURATION DE LA MACHINE

La machine se compose d'un groupe moteur pour l'entraînement de la pompe et du motocompresseur du circuit de refroidissement (avec condenseur à air).

La crème Chantilly est préparée en versant la crème liquide dans la cuve et en mettant en marche la distribution. Grâce à la pompe, la crème est déjà mélangée à l'air quand elle atteint le tessurisateur; le tessurisateur fouette la crème qui peut être distribuée de manière continue ou par portions.



3.2 COMMANDES A DISPOSITION DE L'OPERATEUR



Interrupteur d'allumage (pos. 595)

Il commande la mise en marche et l'arrêt de la machine. Quand l'interrupteur est à gauche, la machine est arrêtée, tandis que quand il est à droite (lumière allumée) la machine est prête pour la distribution de la crème Chantilly

ATTENTION

En considération des caractéristiques du compresseur frigorifique, quand la machine s'éteint, quelle qu'en soit la raison, NE JAMAIS LA REMETTRE EN MARCHÉ SANS ATTENDRE D'ABORD 5 MINUTES.

Si la prescription ci-dessus n'est pas respectée, la protection du compresseur permettra de remettre la machine en marche **uniquement 20 minutes plus tard.**

Bouton-poussoir de distribution (pos. 341)

En appuyant sur ce bouton-poussoir on active la distribution de la quantité voulue de crème.

Thermomètre (pos. 2)

Il indique la température de la crème liquide dans la cuve.

Pour que la machine fonctionne correctement, la température doit être comprise entre 4°C (32,9°F) et +6°C (42,8°F).

Cuve égouttoir (pos. 26)

La cuve égouttoir sert à récupérer les fuites éventuelles du portillon lors de la distribution.

Elle constitue en outre une protection hygiénique de la douille sur le portillon pendant les périodes d'arrêt. Pour que cette protection soit efficace, il suffit d'introduire la cuve, en la forçant, sur la protection anti-éclaboussures (pos. 345).

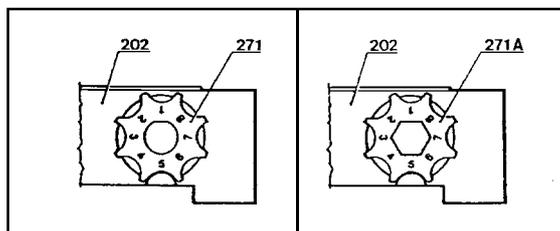
3.3 POMPE A PALETTES

La pompe à palettes permet de modifier la proportion d'air et de crème liquide qui arrive au tessurisateur et ce, grâce au régulateur d'air (pos. 271). Elle permet donc, dans certaines limites, de régler l'augmentation de volume la plus indiquée au type de crème liquide utilisé.

En principe, pour obtenir un mélange optimal de crème et d'air, le régulateur doit se trouver sur les positions 5 ou 6. Si la crème qui sort est liquide, soulever le régulateur (pos. 271) et le déplacer à un numéro plus élevé par rapport à son repère. Si la crème sort lentement et qu'elle contient des bulles d'air, soulever le régulateur et le déplacer vers un numéro plus bas.

La machine est livrée complète d'un régulateur (pos. 271A) qui doit être utilisé (en le mettant à la place du régulateur standard) lorsque le contenu en matière grasse de la crème utilisée est supérieur à 38%.

L'hexagone gravé sur le régulateur 271A permet de le distinguer du régulateur standard.



3.4 OPERATIONS PRELIMINAIRES, LAVAGE ET STERILISATION

Avant de mettre la machine en marche pour la première fois, il faut bien nettoyer tous ses composants et stériliser les parties venant en contact avec la crème.

IMPORTANT

Le nettoyage et la stérilisation sont des opérations qui doivent être exécutées habituellement et avec le plus grand soin, à la fin de chaque journée de travail. Cela assure la qualité de la production et le respect des normes d'hygiène.



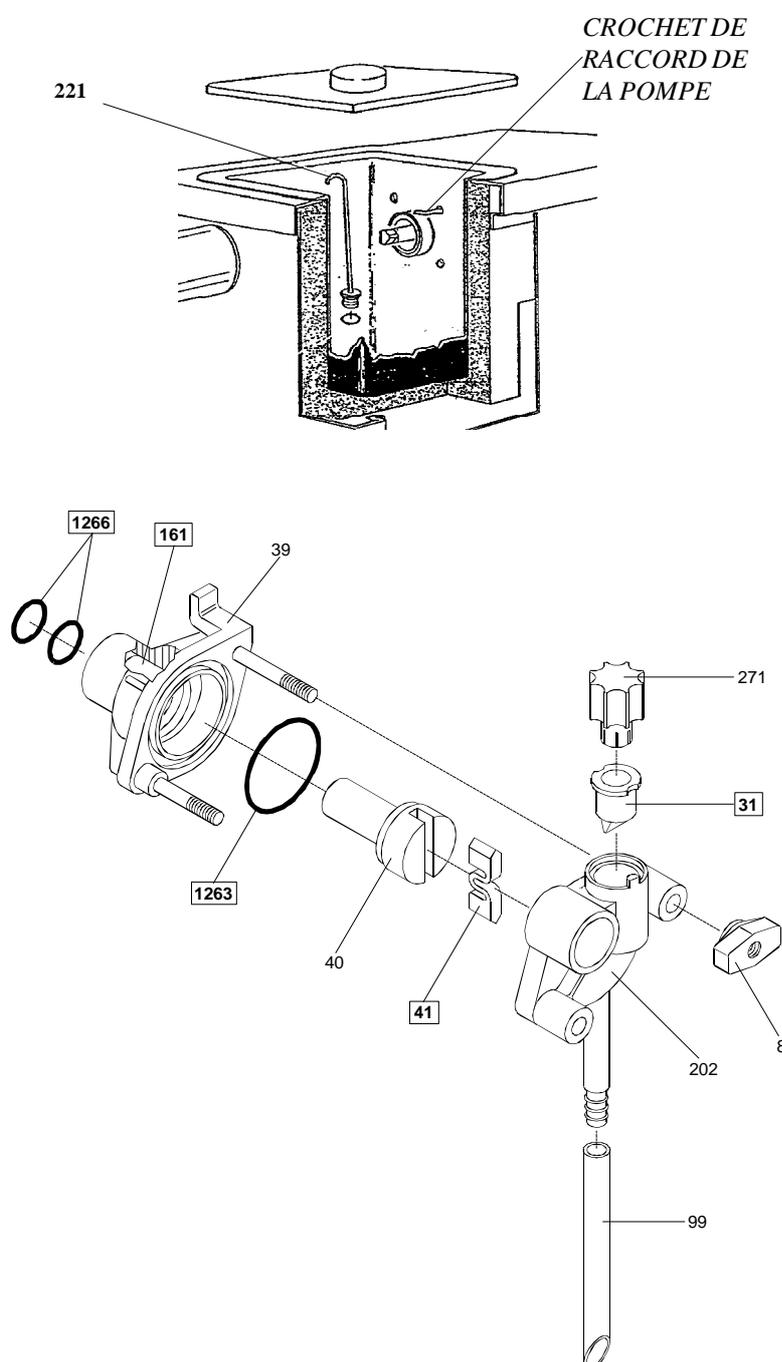
3.4.1 Nettoyage

Débrancher la machine du secteur.

Remplir la cuve d'eau tiède et la laver en utilisant un détergent doux. Vider la cuve en ouvrant le bouchon (132) situé sur la partie avant.

Démonter le tuyau d'aspiration de la pompe (pos. 99) du fond de la cuve.

Déconnecter le corps de la pompe du crochet de raccord au moyeu du moteur en le tournant d'1/4 de tour et sortir la pompe. Dévisser les poignées (8), enlever la pompe et désassembler toutes ses parties.



Retirer le tube tressurisateur (223) en le tirant par la partie avant de la machine.
 Enlever le tressurisateur (224) par un extracteur, démonter tous les joints en caoutchouc.
 Tourner le portillon en sens inverse aux aiguilles d'une montre et le sortir en le tirant en direction de l'opérateur. Désassembler le portillon comme nous le montrons dans la figure.

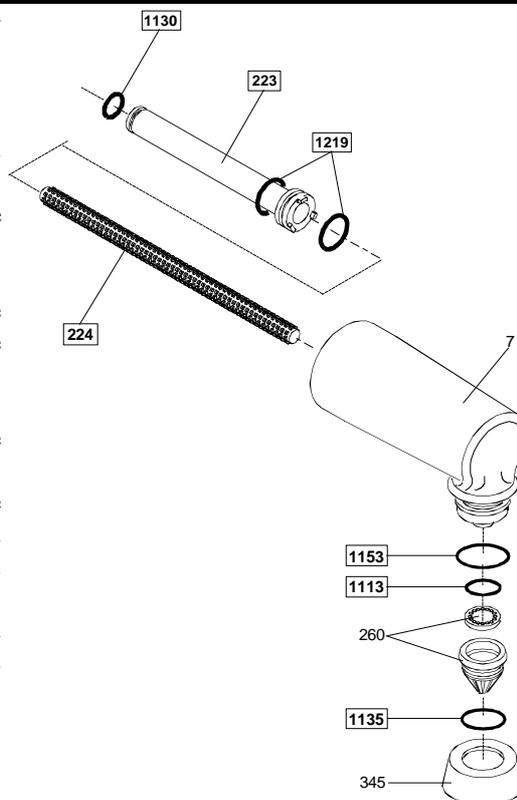
Laver les différentes parties avec de l'eau tiède en utilisant un détergent doux et les brosses de nettoyage livrées avec la machine.

Ne pas utiliser d'eau chaude pour les parties en plastique, car celles-ci risquent de s'endommager.

Laisser tremper les parties dans l'eau tiède stérilisée de 2 à 5 minutes. Pour l'emploi du produit stérilisant, suivre les instructions du fabricant.

Placer les parties sur une surface propre et stérilisée et les laisser sécher à l'air ou les remonter mouillées.

Remonter les pièces désassemblées.



3.4.2 Sterilisation

Arrêter la machine et introduire une solution NON CORROSIVE d'eau et de stérilisant dans la cuve supérieure. Presser le bouton de distribution jusqu'à ce que quelques gouttes de solution sortent du portillon. Débrancher l'interrupteur général (pos. 595) et évacuer toute la solution en ouvrant le bouchon (pos. 132) situé sur la partie frontale.

ATTENTION

Ne plus toucher les parties stérilisées avec les mains, des serviettes ou autre.

Ensuite rincer à l'eau courante.

REMARQUE

Le fonctionnement prolongé de la pompe avec la cuve vide ou même pleine d'eau avec du détergent ou du stérilisant dissout en provoque une usure rapide.
Lors des opérations de lavage et de stérilisation ne faire marcher la machine que quelques secondes.

3.4.3 Hygiene

La matière grasse contenue dans la crème représente un milieu idéal pour la prolifération de moisissures, de bactéries, etc.

Pour les éliminer il faut laver et nettoyer avec le plus grand soin les parties venant en contact avec la crème, en suivant les instructions données ci-dessus.

Les matériaux inoxydables, les matières plastiques et le caoutchouc utilisés pour réaliser ces parties ainsi que leur forme particulière facilitent les opérations de nettoyage, mais ils n'empêchent pas la formation de moisissures, etc. si le nettoyage est insuffisant.

ATTENTION

Avant de reprendre la production de crème Chantilly, bien rincer la machine, uniquement avec de l'eau, afin d'éliminer tout résidu de stérilisant.



3.5 PRODUCTION ET DISTRIBUTION DE LA CREME CHANTILLY

Après avoir installé la machine conformément aux instructions contenues dans le chapitre INSTALLATION et avoir bien lavé et stérilisé la machine, suivre les instructions données aux paragraphes suivants.

3.5.1 Choix de la crème liquide

Toujours utiliser une crème en parfait état de conservation. La meilleure crème Chantilly est obtenue en utilisant une crème dont le contenu en matière grasse est au moins égal à 32%. Il existe aussi des produits spéciaux qui permettent d'obtenir une excellente crème Chantilly même si le pourcentage de matière grasse de la crème utilisée est inférieur. Dans ce cas, suivre les instructions du Fabricant et en tester le résultat avec la machine avant d'en commencer la vente. Avant de verser le produit dans la cuve, sucrer la crème liquide avec du sucre liquide ou 100 g de sucre glace pour chaque litre de crème liquide.

ATTENTION

S'assurer que le sucre est bien dissout dans la crème afin d'éviter que des grumeaux de sucre ne bloquent la machine à crème Chantilly et n'endommagent la pompe.

Ne pas mettre plus de 100 g de sucre par litre; plus la crème est sucrée, moins elle augmente de volume.

REMARQUE

NE jamais ajouter à la crème des produits solides tels que des noisettes, des morceaux de chocolat, etc. Ceux-ci ne pourraient pas passer par la pompe et ils l'endommageraient rapidement

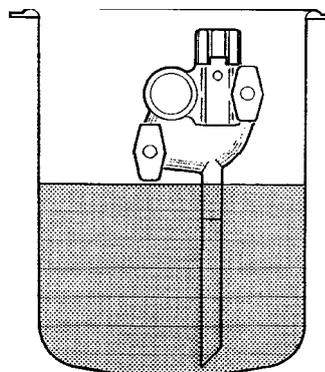
3.5.2 Distribution de la crème chantilly

Verser de la crème liquide à la température de 4°C dans la cuve.

Le niveau de la crème dans la cuve ne doit jamais atteindre la pompe (voir figure); ajouter de la crème liquide quand le niveau a atteint environ 2 cm du fond.

Mettre en marche la machine par l'interrupteur pos. 595; positionner le régulateur de l'air de la pompe (pos. 271) de manière à ce que la position 5 sur le régulateur soit tournée vers l'opérateur.

Presser le bouton de distribution (pos. 341) pour distribuer la quantité de crème voulue. Si la crème qui sort est liquide, soulever le régulateur (pos. 271) et le déplacer sur un numéro plus haut par rapport à son repère. Si la crème sort lentement et qu'elle contient des bulles d'air, soulever le régulateur et le déplacer sur un numéro plus bas.



3.6 CONSERVATION

La machine à crème Chantilly est pourvue d'un système de conservation réglé par thermostat permettant de conserver parfaitement la crème, même pendant de longues périodes.

Avant de recommencer la distribution du produit après une période d'arrêt, nous conseillons tout de même de secouer la crème liquide qui aurait pu se séparer, de la goûter et de contrôler sa température, qui devra toujours être au-dessous des limites permises par les Lois Sanitaires en vigueur dans le pays de l'utilisateur.

En cas de longs arrêts, il est impératif d'effectuer les opérations de nettoyage et de stérilisation avant de reprendre la vente.

REMARQUE

NE PAS laisser de crème dans la machine, lorsque celle-ci n'est pas en marche.

4 DISPOSITIFS DE SECURITE

4.1 SYSTEMES DE SECURITE DE LA MACHINE

PROTECTIONS THERMIQUES

Le moteur du compresseur frigorifique et de la pompe est pourvu d'une protection thermique interne sur les enroulements, qui interrompt le fonctionnement du moteur quand la température atteint la valeur de réglage. La remise en service des protections thermiques est automatique

5 NETTOYAGE, DEMONTAGE ET REMONTAGE DES PARTIES EN CONTACT AVEC LE PRODUIT

IMPORTANT

Le nettoyage et la stérilisation sont des opérations très importantes qui doivent être exécutées habituellement à la fin de chaque journée de travail, afin d'assurer la qualité de la production et le respect des normes d'hygiène.

5.1 NETTOYAGE

Débrancher la machine du secteur.

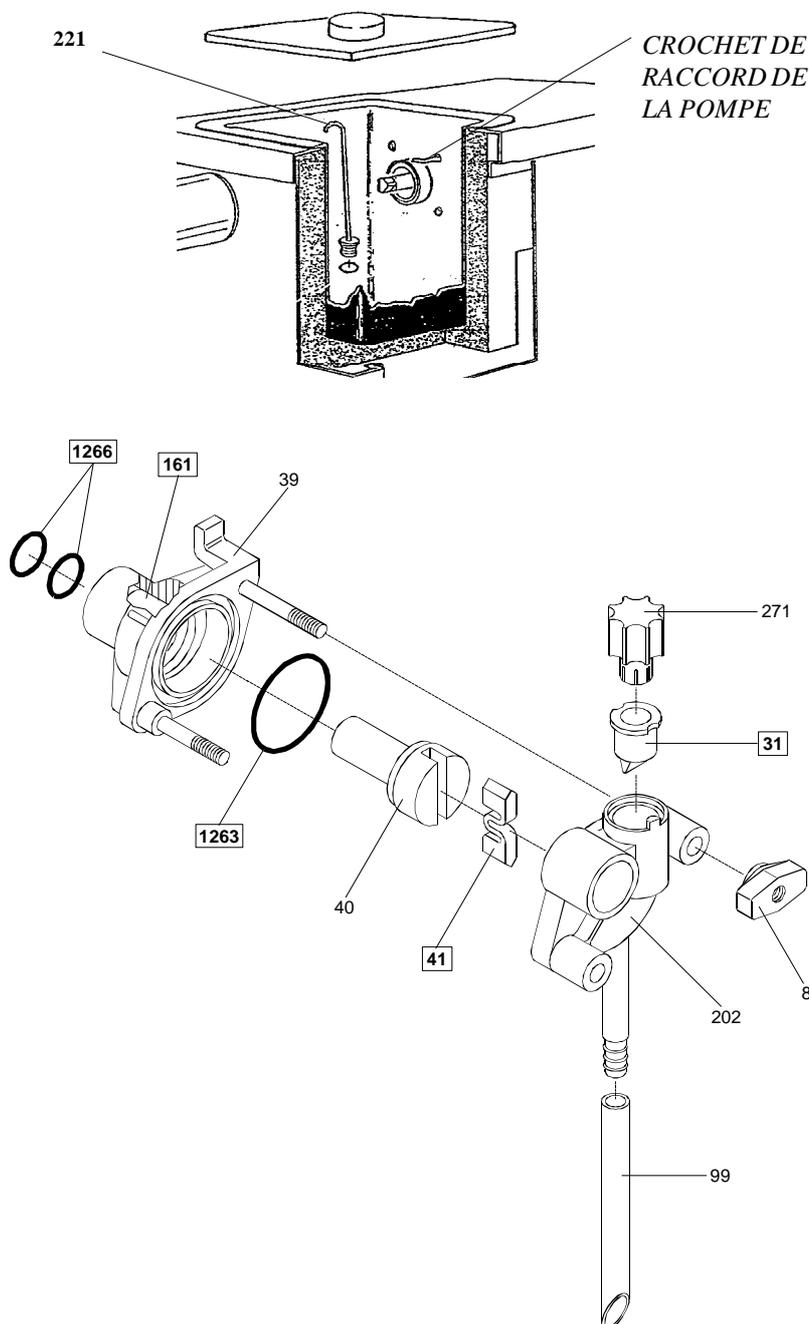
Vider la cuve de la crème résiduelle: pour ce faire soulever le bouchon de fermeture pos. 221 et enlever le bouchon d'écoulement pos. 132 situé sur la partie avant de la machine.

Remplir la cuve d'eau tiède et la laver en utilisant un détergent doux. Vider complètement la cuve en ouvrant le bouchon (pos. 132) sur la partie avant de la machine.

Démonter le tuyau d'aspiration de la pompe (271) du fond de la cuve. Désolidariser le corps de la pompe du crochet de raccord au moyeu du moteur en le tournant d'1/4 de tour et sortir la pompe.

Dévisser les poignées (8), sortir la pompe et la désassembler.

Remplacer la palette par celle de réserve livrée avec la machine; les deux palettes doivent être montées alternativement après chaque nettoyage.





Retirer le tube tressurisateur (223) en le sortant de la partie avant de la machine. Enlever le tressurisateur (224) par un extracteur et démonter tous les joints en caoutchouc.

Tourner le portillon dans le sens inverse aux aiguilles d'une montre et le tirer vers l'extérieur. Désassembler le portillon comme nous le montrons dans la figure.

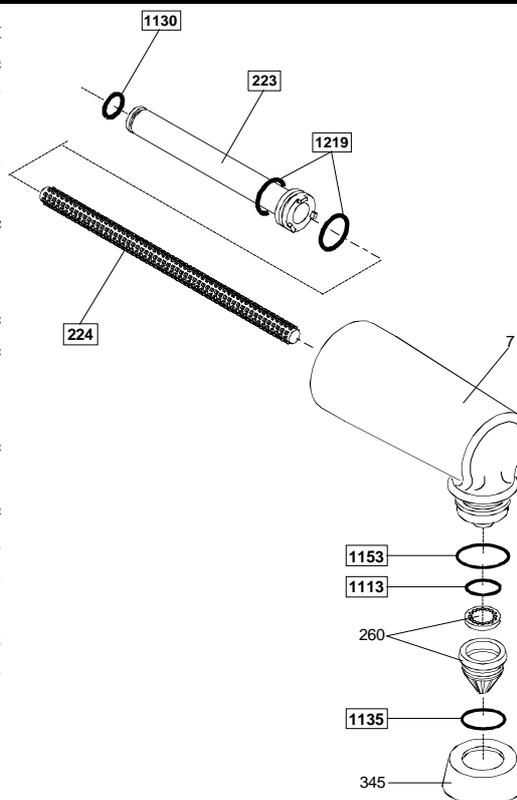
Laver les différentes parties dans de l'eau tiède en utilisant un détergent doux et les brosses de nettoyage livrées avec la machine.

Ne pas utiliser d'eau chaude pour les parties en plastique, car celles-ci risquent de s'endommager.

Laisser tremper les parties dans l'eau tiède stérilisée de 2 à 5 minutes. Pour l'emploi du produit stérilisant, suivre les instructions du fabricant.

Placer les parties sur une surface propre et stérilisée et les laisser sécher à l'air ou les remonter mouillées.

Remonter les pièces désassemblées.



5.2 STERILISATION

Arrêter la machine et introduire une solution NON CORROSIVE d'eau et de stérilisant dans la cuve supérieure. Presser le bouton de distribution jusqu'à ce que quelques gouttes de solution sortent du portillon. Débrancher l'interrupteur général (pos. 595) et évacuer toute la solution en ouvrant le bouchon (pos. 132) situé sur la partie frontale.



ATTENTION

Ne plus toucher les parties stérilisées avec les mains, des serviettes ou autre.

Ensuite rincer à l'eau courante.

REMARQUE

Le fonctionnement prolongé de la pompe avec la cuve vide ou même pleine d'eau avec du détergent ou du stérilisant dissout en provoque une usure rapide. Lors des opérations de lavage et de stérilisation ne faire marcher la machine que quelques secondes.

5.3 HYGIENE

La matière grasse contenue dans la crème représente un milieu idéal pour la prolifération de moisissures, de bactéries, etc.

Pour les éliminer il faut laver et nettoyer avec le plus grand soin les parties venant en contact avec la crème, en suivant les instructions données ci-dessus.

Les matériaux inoxydables, les matières plastiques et le caoutchouc utilisés pour réaliser ces parties ainsi que leur forme particulière facilitent les opérations de nettoyage, mais ils n'empêchent pas la formation de bactéries, moisissures, etc. si le nettoyage est insuffisant.



ATTENTION

Avant de reprendre la production de la crème Chantilly, bien rincer la machine, uniquement avec de l'eau, afin d'éliminer tout résidu de stérilisant.

6 ENTRETIEN

6.1 TYPE D'OPERATION

ATTENTION

Toute opération d'entretien comportant l'ouverture des carters de protection doit être exécutée avec la machine arrêtée et débranchée de la prise électrique!
Il est interdit de nettoyer et de graisser les organes en mouvement!
Les réparations des installations électrique et frigorifique doivent être exécutées par du personnel technique spécialisé!



Le bon fonctionnement de la machine au cours de la production comporte un ensemble d'opérations qui permettent d'intégrer la plupart des opérations d'entretien courant au cycle de production. En effet, des opérations d'entretien courant telles que le nettoyage des parties venant en contact avec le produit, doivent être normalement exécutées à la fin de chaque journée de travail, ce qui limite le nombre des opérations d'entretien encore nécessaires.

Nous indiquons ci-dessous une liste d'opérations d'entretien courant à exécuter:

- Nettoyage des carters en plastique
A faire chaque jour en utilisant un savon neutre et de l'eau froide ou tiède (40°C maxi).
- Nettoyage et stérilisation
A faire à la fin de chaque journée de travail en suivant les instructions données dans la Section 6 de ce livret.

ATTENTION

Ne jamais utiliser d'éponges abrasives pour nettoyer la machine et ses parties, car elles risquent d'en griffer les surfaces.



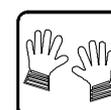
6.2 REFROIDISSEMENT A AIR

Nettoyer périodiquement le condenseur de la poussière, du papier ou autre qui empêche le passage de l'air.

Pour ce faire, utiliser une brosse à poils longs ou un jet d'air comprimé.

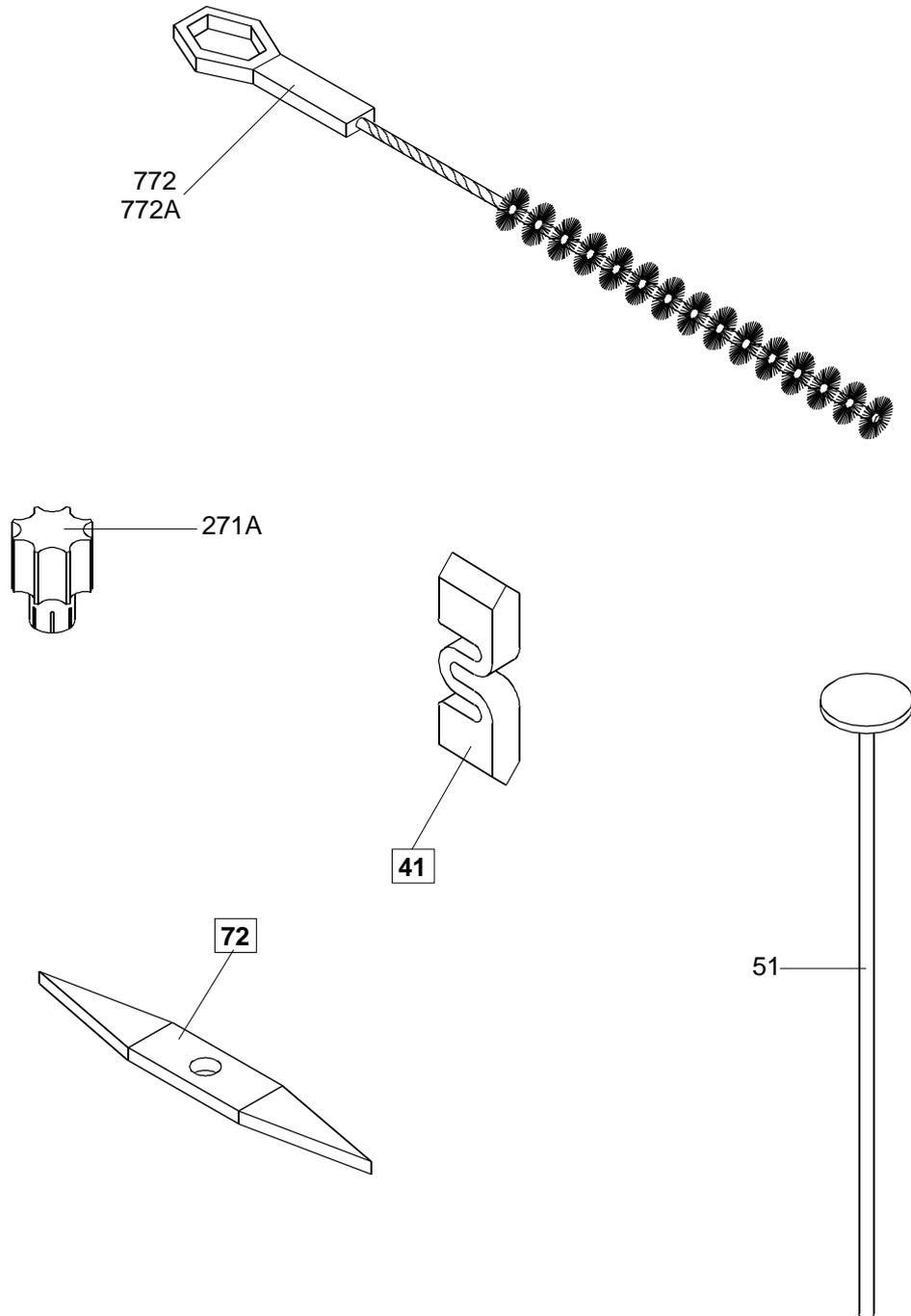
ATTENTION!

Si on utilise de l'air comprimé il faudra faire très attention et mettre des vêtements de protection, afin d'éviter le risque d'accidents; mettre des lunettes protectrices!



CETTE OPERATION NE DOIT PAS ETRE EXECUTEE AVEC DES OBJETS METALLIQUES POINTUS; LE FONCTIONNEMENT DE L'INSTALLATION FRIGORIFIQUE DEPEND EN GRANDE PARTIE DU NETTOYAGE DU CONDENSEUR.

6.3 TABLEAU DES PIÈCES DETACHEES LIVREES AVEC LA MACHINE



Repère	Q.té.	Désignation des pièces
41	1	Palette de la pompe
51	1	Dispositif pare-éclaboussures
72	1	Extracteur pour joints toriques
271A	1	Régulateur de l'air
772	1	Goupillon D 8x250
772A	1	Goupillon D 15x350

7 RECHERCHE DES PANNES

DEFAILLANCES	CAUSES PROBABLES	REMEDES
L'interrupteur est allumé mais quand on ouvre le robinet la crème ne sort pas	<ol style="list-style-type: none"> 1. Les poignées de la pompe sont lâches. 2. Le tessurisateur est bloqué. 3. Le tessurisateur est sale. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Serrer à fond les poignées. 2. Le démonter, le mouiller dans la crème liquide ou le graisser à l'extérieur avec du beurre ou de la margarine et le remonter. Si cela ne donne aucun résultat, enlever le ressort, remonter le robinet et faire marcher la machine pendant quelques secondes. Laisser sortir quelques gouttes de crème du robinet, remonter le ressort et recommencer la distribution de la crème Chantilly. 3. Laver à l'eau tiède les pos. 223 et 224 et les rincer à l'eau froide.
Le volume de la crème qui sort est insuffisant ou la crème est mouillée	<ol style="list-style-type: none"> 1. Crème liquide de mauvaise qualité, avariée, acide, etc. 2. La crème liquide est trop chaude. 3. La matière grasse de la crème s'est séparée. 4. Conservation insuffisante. 5. Les trous de réglage sont trop grands. 6. La pompe et le tessurisateur sont bloqués. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Laver la machine et la remplir de nouveau de crème fraîche. 2. Laisser refroidir la crème dans la cuve jusqu'à ce qu'elle atteigne la température de 4° à 6° C. Si on emploie de la crème stérilisée à conserver à la température ambiante, il faut la refroidir avant de l'utiliser. Veiller à ce que la crème ne gèle pas, car par la suite elle n'augmentera pas de volume. 3. Secouer la crème liquide dans la cuve et si on n'obtient aucun résultat, la remplacer par de la crème fraîche. 4. Conserver la crème dans la cuve à la température correcte pendant quelques heures avant de commencer la distribution; la crème augmentera de volume beaucoup plus facilement. 5. Déplacer le régulateur à droite. 6. Les laver à l'eau tiède, les rincer à l'eau froide et les remonter.
La crème sort lentement et pas de manière continue.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Les trous de réglage sont trop petits. 2. La crème liquide est finie ou le niveau dans la cuve est trop bas. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Déplacer le régulateur à gauche. 2. AJOUTER DE LA CRÈME FRAÎCHE.