

INDICE

CONSEJOS UTILES.....	3
COLOCACION DE LA MAQUINA	4
CONEXIONES ELECTRICAS	4
MANDOS A DISPOSICION DE OPERADOR	5
PREPARACION DE LA NATA LIQUIDA.....	7
PUESTA EN MARCHA DE LA MAQUINA	7
EROGACION NATA	8
REGULACION AIRE BOMBA.....	9
LIMPIEZA (lavado).....	9
ESTERILIZACION	10
HIGIENE	10
DESMONTAJE Y REMONTAJE DE LOS ORGANOS EN CONTACTO CON LA NATA.....	11
PEDIDO DE PIEZAS DE REPUESTO	12
INCONVENIENTES SOLUCIONABLES POR EL OPERADOR	13

CONSEJOS UTILES

Antes que nada Les agradecemos por la preferencia que nos dieron al adquirir una máquina nuestra.

Estamos ciertos que podrán obtener mayores satisfacciones en vuestro trabajo si siguen atentamente las instrucciones y los consejos contenidos en el presente opusculo.

Les recomendamos además de utilizar siempre en la fabricación de vuestros productos ingredientes de primerísima elección, esto para satisfacer a vuestra clientela, también la más exigente.

Cuanto mencionado arriba, Les hacemos las siguientes recomendaciones:

- 1 - Abastecerse de nata en fábricas serias y dignas de confianza.
- 2 - Seguir escrupulosamente las instrucciones del capitulo "Preparación de la nata líquida" sin modificar nunca las recetas que Les son abastecidas agregando por ejemplo: agua, leche o azucar en mayor cantidad.
- 3 - Prueben el producto antes de ponerlo a la venta!
Lo que a ustedes Le gusta será agradable a otras personas.
- 4 - Mantener el Montador de nata siempre bien limpio.
- 5 - Para cualquier reparación que fuera necesaria dirigirse siempre a las fábricas encargadas del servicio mantenimiento.

Agradeciendoles una vez más, Les auguramos un buen trabajo.

COLOCACION DE LA MAQUINA

Disponer las partes laterales y la parte posterior, con parrillas, a por lo menos 20 cm. de paredes u obstaculos para la libre circulación del aire.

CONEXIONES ELECTRICAS

Conectar la máquina a la red eléctrica con el montaje de un INTERRUPTOR TERMICO DIFERENCIAL de seccionamiento, sobre todos los polos de la línea, correctamente dimensionado.

Prever además la conexión del cable AMARILLO/VERDE a una buena toma de tierra.

Antes de conectar la máquina a la red, verificar que el voltaje llevado sobre la ficha características (fig. 2) situada sobre la máquina corresponda al de la red de alimentación.

MANDOS A DISPOSICION DE OPERADOR (ver referencias en fig. 4)

- Pulsante de encendido pos. 571.1



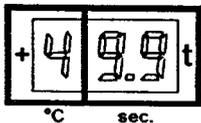
Presionando este pulsante se predispone la máquina para el normal funcionamiento.

- Pulsante de apagado pos. 571.2



Presionando este pulsante se apaga la máquina.

- Display a cristales líquidos 570.1 y 570.2



Durante el normal funcionamiento de la máquina la cifra indicada en la pos. 570.1 indica la temperatura, en grados centígrados, de la nata en el contenedor.

Las cifras indicadas en la pos. 570.2 indican el tiempo, en segundos, de calibración del porcionador cuando el mismo está conectado. Si el porcionador está excluido la indicación del display es " - -".

- Pulsante porcionador pos. 571.4



Con este pulsante se puede conectar o excluir el porcionador.

La conexión del porcionador es indicada por un número sobre el display pos. 570.2 el cual corresponde al tiempo de erogación impostado.

La exclusión del porcionador es indicada sobre el display pos. 570.2 por " - -".

- Pulsante de incremento tiempos porcionador 571.5



Este pulsante es activo solamente con porcionador conectado. Si es presionado en sucesión, el tiempo de calibración del porcionador aumenta con pulsaciones de 0,1 segundos a la vez; manteniendo presionado el pulsante por más de un segundo se tiene un incremento veloz y continuo del tiempo hasta un máximo de 9,9 segundos, luego de que se retoma de 1 segundo para aumentar progresivamente.

- Pulsante de erogación pos. 571.3



Con posicionador excluido, presionando este pulsante se eroga nata hasta que se tiene presionado el pulsante mismo.

Con porcionador conectado, presionado este pulsante, la erogación es temporizada y correspondiente al tiempo impostado sobre el display pos. 570.2.

También es posible el suministro continuo (ver capítulo Suministro de Nata).

Toma para mando distribución a pedal (pos. 172 fig. 1)

A esta toma va conectada un accesorio, ejemplo pos. 465 representado en el esquema 4, que permite mandar la erogación a pedal de la nata en los casos en los cuales el operador está ocupado con las manos para la decoración.

Contenedor goteo

El contenedor goteo pos. 26 (fig. 1) tiene la función de recuperar eventuales pérdidas de la puerta en fase de distribución.

Constituye además la protección higienica del anti-salpicaduras y del cortador sobre la puerta durante los periodos de inactividad.

Para rendir operante dicha protección es suficiente conectar, presionandola, el contenedor pos. 26 sobre la taza anti-salpicaduras pos. 257.

PREPARACION DE LA NATA LIQUIDA

Usar siempre nata en perfecto estado de conservación.

Obtendrán la mejor nata montada usando nata con un contenido de grasas por lo menos del 32%.

Existen particulares preparados que permiten obtener una optima nata montada también de nata que tiene un porcentaje inferior de grasas.

En tal caso seguir las instrucciones del productor y probar los resultados sobre nuestra máquina antes de iniciar la venta.

Antes de versar el producto en el contenedor, azucarar la nata liquida con azucar liquido o con 100 gr. de azucar impalpable, por cada litro de nata liquida.

ASEGURARSE QUE EL POLVO DE AZUCAR ESTE BIEN DISUELTO EN LA NATA PARA EVITAR QUE GRUMOS DE AZUCAR OBSTRUYAN EL MONTADOR DE NATA Y DANLEN LA BOMBA.

Abstenerse de poner más de 100 gr. de azucar por litro.

Mientras más azucarada es la nata, menos aumenta el volumen.

No agreguen nunca a la nata sustancias solidas como avellanas, pedazos de chocolate, etc. Estos no podrian pasar a través de la bomba y causarian un rapido deterioro de esta.

El nivel de la nata no deberá alcanzar nunca la bomba (fig. 3). Agregar además otro producto cuando el nivel ha bajado a 2 cm. del fondo.

Durante el funcionamiento de la máquina tengan siempre la tapa pos. 268 (fig. 1) de protección cerrada para evitar que polvo u otras impurezas entren en el producto.

PUESTA EN MARCHA DE LA MAQUINA

Luego de haber instalado la máquina en conformidad a las instrucciones anteriores, lavar y esterilizar la máquina como indicado en el capítulo "LIMPIEZA".

Presionar el pulsante pos. 571.1 (fig. 4) y versar la nata liquida en el contenedor.

Es aconsejable que la nata liquida tenga ya una temperatura de $4 \div 6^{\circ}\text{C}$.

EROGACION NATA

Las formas de suministro de la nata son las siguientes:

1) Suministro temporizado

- Introducir el distribuidor de porciones presionado el interruptor pos. 571.4.
- Controlar la indicación en el display pos. 570.2 y, si es diferente de la deseada, modificarla con el interruptor de incremento de los tiempos pos. 571.5 (para la regulación ver el capítulo Inconvenientes remediables por el operador).
- Presionar durante aproximadamente 1 segundo el interruptor de suministro pos. 571.3; de este modo se obtiene la dosis correspondiente al tiempo establecido.

2) Suministro Continuo Manual

- Presionar el interruptor del distribuidor de porciones pos. 571.4 y borrar del display el tiempo visualizado; tienen que aparecer dos rayitas juntas.
- Presionar el interruptor de suministro pos. 571.3, el suministro de la nata termina cuando se suelta el susodicho interruptor.

3) Suministro Continuo Automatico

- Presionar el interruptor del distribuidor de porciones pos. 571.4 y borrar del display el tiempo visualizado; tienen que aparecer dos rayitas juntas.
- Presionar el interruptor de suministro pos. 571.3, y teniendolo presionado, presionar también el interruptor de incremento de tiempo pos. 571.5.
- Soltar ambos interruptores, la maquina suministrara nata en continuacion.
- Para parar el suministro presionar el interruptor de suministro pos. 571.3.

REGULACION AIRE BOMBA

- Si la nata sale líquida, desplazar progresivamente la palanca del regulador pos. 271 (esq. 2) hacia la derecha de una posición.
- Si la nata sale lentamente y mezclada con burbujas de aire, desplazar progresivamente hacia la izquierda la palanca de una posición. Normalmente para un buen mezclado la palanca deberá encontrarse en el centro, es decir delante del operador.
- El montador de nata tiene un sistema de conservación termostático que permite una perfecta conservación de la nata también por largos periodos de tiempo.
De todas maneras antes de iniciar nuevamente la distribución del producto luego de un periodo de pausa, agitar la nata líquida que podría haberse separado, probarla y controlar la temperatura que deberá estar siempre por debajo de los límites permitidos por las Leyes Sanitarias de vuestro País.
- En caso de largos periodos de pausa es indispensable efectuar las operaciones de limpieza y esterilización antes de retomar la venta.
Se aconseja además de efectuar una limpieza general por lo menos dos veces a la semana.
NO DEJAR NATA EN LA MAQUINA CUANDO LA MISMA NO ESTA EN FUNCIONAMIENTO.

LIMPIEZA (lavado)

- Desconectar la máquina de la red de alimentación.
- Quitar la nata residual del contenedor levantando la tapa de cierre pos. 221 (esq. 3) y quitando la tapa cubre-descarga pos. 132 (fig. 1) y remontarlos a operación terminada.
- Versar agua de lavado en el contenedor.
Utilizar siempre agua tibia o fría. El agua muy caliente puede dañar los especiales materiales usados en la máquina.
- Descargar el agua de lavado
- Desmontar todas las partes en contacto con la nata como indicado en los esq. 1 - 2 - 3.
- Lavar estas partes con solución detergente.
- Limpiar el tubo de descarga con el específico cepillón.

Efectuar una limpieza general por lo menos dos veces a la semana.
No dejar nata en la máquina cuando la misma no está en funcionamiento.

ESTERILIZACION

- Montar todas las partes de la máquina anteriormente lavadas.
- Introducir nuevamente el tapon de cierre pos. 221 en el fondo contenedor y el tapon cubre-descarga pos. 132 sobre el frontal.
- Llenar el contenedor con una solución esterilizante.
- Conectar el interruptor general.
- Presionar el pulsante de distribución hasta la salida de alguna gota de solución de la puerta.
- Desconectar el interruptor general.
- Descargar toda la solución esterilizante levantando el tapon cierre, quitando el tapon cubre-descarga y colocando un recipiente de recolección debajo del tubo de descarga y remontarlos a operación terminada.
- No tocar más las partes esterilizadas con las manos.

IMPORTANTE

El funcionamiento de la bomba con el contenedor vacío o también llena de agua mezclada con detergentes o esterilizantes, provoca una usura rápida.
Por lo tanto durante las operaciones de lavado o esterilización dejar la máquina en funcionamiento solamente por algunos segundos.

HIGIENE

Las grasas contenidas en la nata son campos ideales para la proliferación de mohos, bacterias, etc.
Para eliminarlos se debe limpiar periódicamente y lavar con el máximo cuidado los órganos en contacto con la nata.

DESMONTAJE Y REMONTAJE DE LOS ORGANOS EN CONTACTO CON LA NATA

Puerta

Girar la puerta en sentido antihorario y extraerla tirandola hacia el operador. Descomponer la puerta como indicado en el **esq. 1** y lavar todas las piezas cuidadosamente.

Tubo tesurizador y tesurizador

Quitar el tubo tesurizador **pos. 223** extrayendolo de la parte anterior de la máquina. Con un extractor quitar el tesurizador **pos. 224**, desmontar todas las juntas en goma, el tapon **pos. 225** y el resorte **pos. 226**.
Lavar cuidadosamente y remontar.

Bomba de presurización

Para extraer la bomba hacerla girar un cuarto de giro y proceder al desmontaje como indicado en el **esq. 2**. Los engranajes **pos. 38** y **38A** se desmontan destornillando los pomos **pos. 8** y levantando la tapa de la bomba **pos. 202**.
El resorte interno **pos. 206** se desmonta extrayendo el regulador **pos. 271**.
Durante el desmontaje, la limpieza y el montaje de las piezas evitar con el mayor cuidado que reciban golpes o rayaduras.
Aconsejamos realizar dichas operaciones sobre un paño bien limpio.

PEDIDO DE PIEZAS DE REPUESTO

En las figuras que siguen, las diferentes partes de la máquina han sido indicadas con un número.

Al pedir las piezas de repuesto especificar siempre este número como también el número de matrícula de la máquina que resulta en la ficha características (fig. 2).

PARA EL PEDIDO DE EQUIPOS (MOTOR ELECTRICO, COMPRESOR, ETC.) NO INTRODUCIDOS EN LOS ESQUEMAS, CITAR SIEMPRE LOS DATOS LLEVADOS EN LA FICHA DE LA PIEZA Y EL NUMERO DE MATRICULA DE LA MAQUINA.

La firma CARPIGIANI no responde de los accidentes que puedan suceder durante el uso, la limpieza y el mantenimiento de las propias máquinas.

Todos los datos, las fotografías, los dibujos contenidos en este capítulo son solo a título indicativo.

La firma CARPIGIANI se reserva en cualquier momento de aportar cambios sin que de esto deba derivar derecho alguno para el comprador.

INCONVENIENTES SOLUCIONABLES POR EL OPERADOR

INCONVENIENTES

La máquina está en funcionamiento pero presionando el pulsante de erogación no sale nata.

CAUSAS

Pomos bomba flojos.

Tesurizador bloqueado.

Tesurizador sucio.

Orificios del regulador obturados.

SOLUCIONES

Ajustar a fondo los pomos.

Desmontarlo, mojarlo en la nata líquida o untarlo externamente con manteca o margarina y remontarlo. También se puede quitar el resorte, remontar el grifo y hacer funcionar por algunos segundos la máquina. Una vez salida un poco de nata del grifo, montar el resorte y retomar la distribución de nata.

Lavar con agua caliente las pos. 223 y 224 (esq. 1) y enjuagar con agua fría.

Desmontar el regulador pos. 271 (esq. 2) y lavarlo con agua caliente en manera que los orificios sean todos abiertos. Enjuagar con agua fría.

INCONVENIENTES

Sale nata mal-montada o mojada.

CAUSAS

Nata líquida de mala calidad o deteriorada, acida, etc.

Nata líquida muy caliente.

Las grasas se han separado.

Insuficiente maduración.

Orificios de regulación muy grandes.

Bomba y tesurizador tapados.

SOLUCIONES

Lavar la máquina y abastecerla con nata fresca.

Dejar enfriar la nata en el contenedor hasta la temperatura de 4° - 6°C. Cuando se utilizar nata esterilizada a conservación temperatura ambiente, se debe pre-enfriarla antes de usarla.

Atención a no dejar que se congele la nata, porque luego no montará.

Agitar la nata líquida en el contenedor y si no se tienen resultados reemplazarla con otra fresca.

Conservar la nata en el contenedor regulado a la justa temperatura por algunas horas antes de iniciar la distribución : montará mucho mejor.

Desplazar la palanca del regulador hacia la derecha (ver capítulo: Regulación aire bomba)

Lavarlos en agua tibia, enjuagarlos en agua fría y remontarlos.

INCONVENIENTES

La nata sale lentamente y no en continuación.

CAUSAS

Orificios de regulación muy pequeños.

Falta de nata líquida o nivel muy bajo en el contenedor.

SOLUCIONES

Desplazar la palanca del regulador hacia la izquierda (ver capítulo: Regulación aire bomba).

Agregar nata fresca.

2		3			4	6		7
Peso		Dimensioni			Potenza install.	* Produzione oraria		Capacità vasca
netto kg.	lordo kg.	largh. mm.	prof. mm.	altezza mm.	kW	kg.	** litri	litri
53		310	630	505	0,25	80	240	6

2 - Peso in kg. (netto/lordo)
Poids en kg. (net/brut)
Weight in kg. (net/gross)
Gewicht in kg. (netto/brutto)

3 - Dimensioni in mm. (larghezza/profondità/altezza)
Dimensions en mm. (largeur/profondeur/hauteur)
Dimensions in mm. (width/depth/height)
Abmessungen in mm. (Breite/Tiefe/Höhe)

4 - Potenza installata in kW
Puissance installée en kW
Installed power in kW
Installierte Stromleistung in kW

6 - Produzione oraria (kg./litri)
Production horaire (kg./litres)
Hourly output (kg./litres)
Produktion/std. (kg./Liter)

7 - Capacità vasca (litri)
Capacité de la cuve (litres)
Tank capacity (litres)
Fassungsvermögen in der Wanne (Liter)

* La produzione oraria può variare a seconda del tipo di panna utilizzata.
La production horaire peut varier en fonction du type de crème fraîche utilisé.
The hourly output may vary depending on the liquid cream used.
Die Stundeleistung kann je nach der verwendeten Sahne variieren.

** Calcolando un aumento di volume medio della panna del 200%.
Considérant un foisonnement moyen de la crème fraîche du 200%.
Considering an average fresh cream overrun of 200%.
Indem man eine durchschnittliche Volumenserhöhung der Sahne von 200% kalkuliert.

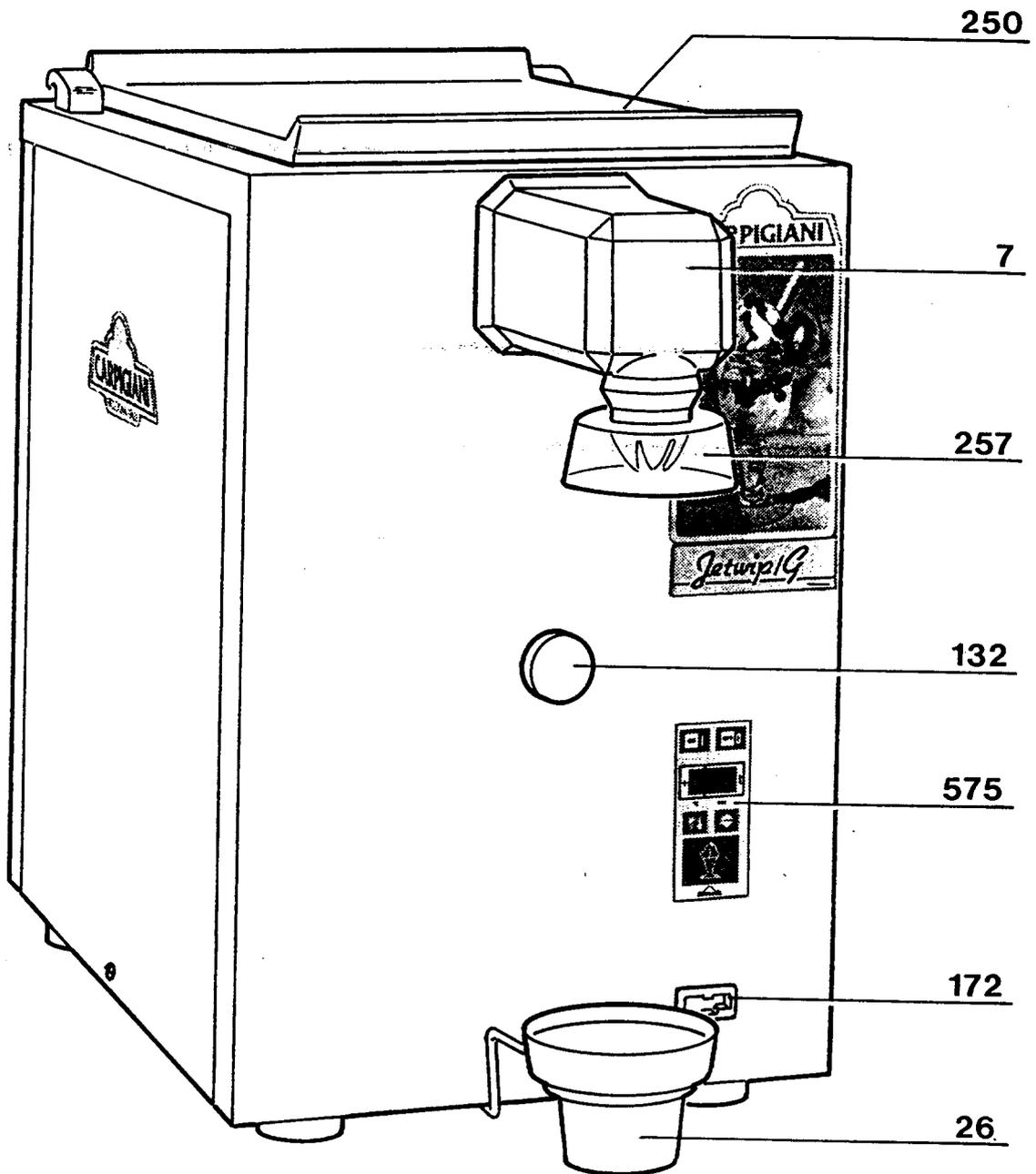


Fig.1

CARPIGIANI
ANZOLA EMILIA - BOLOGNA - ITALY

MATR. _____

 V~			Gas
 Hz		kW	kg
 ~		A	bar

BREVETTATO - MADE IN ITALY - PATENTED

Fig. 2

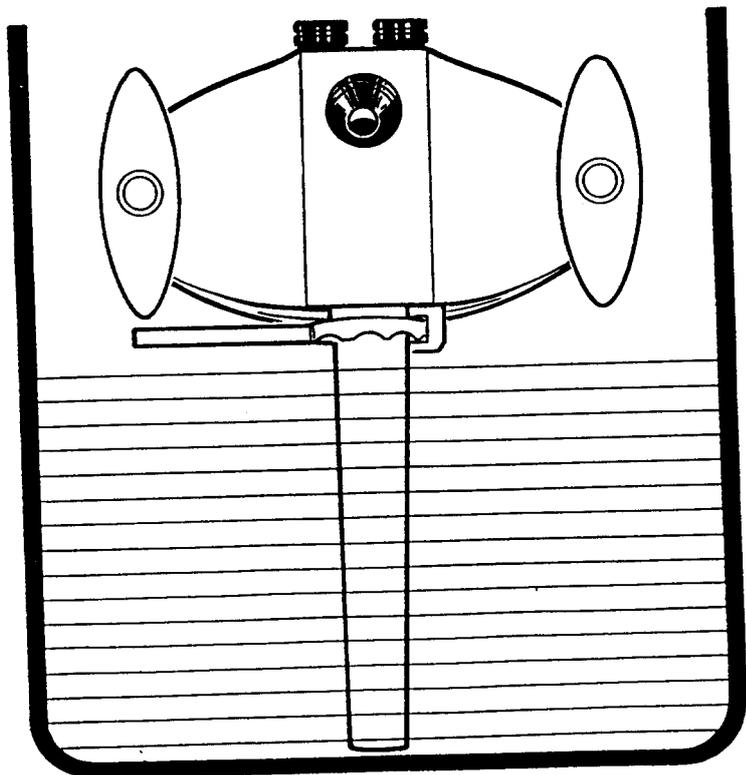


Fig. 3

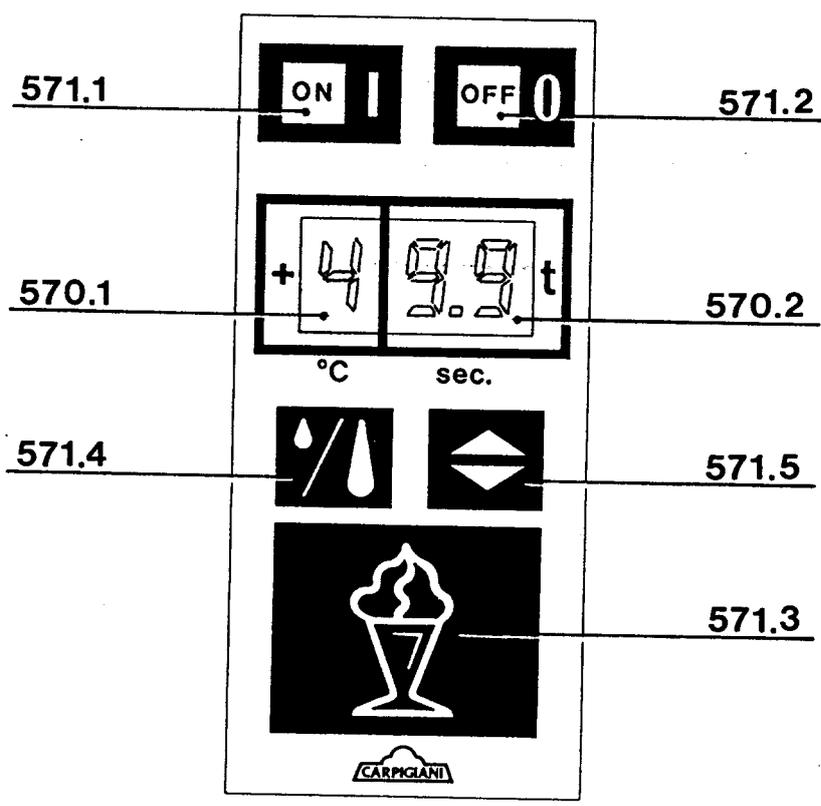
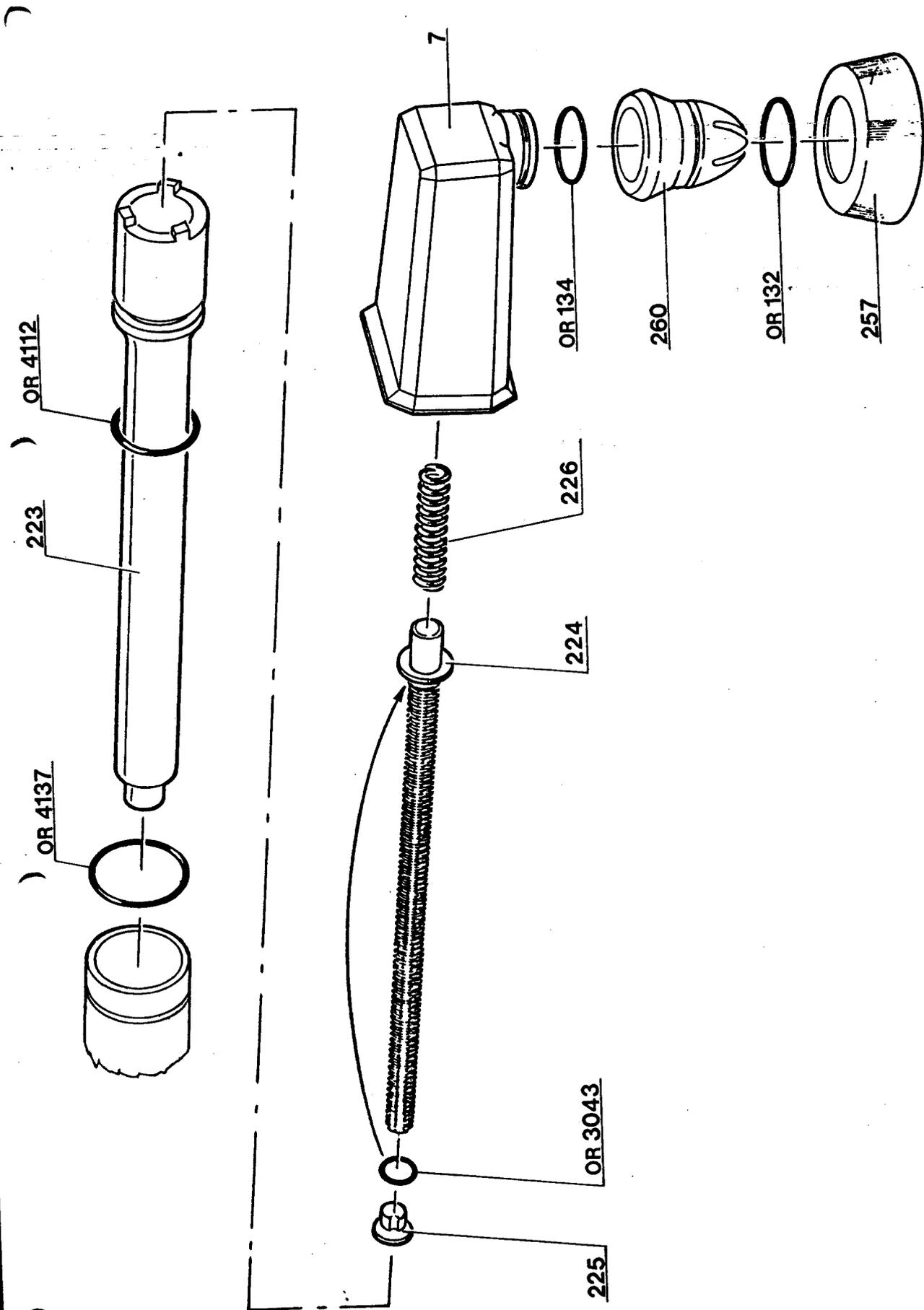
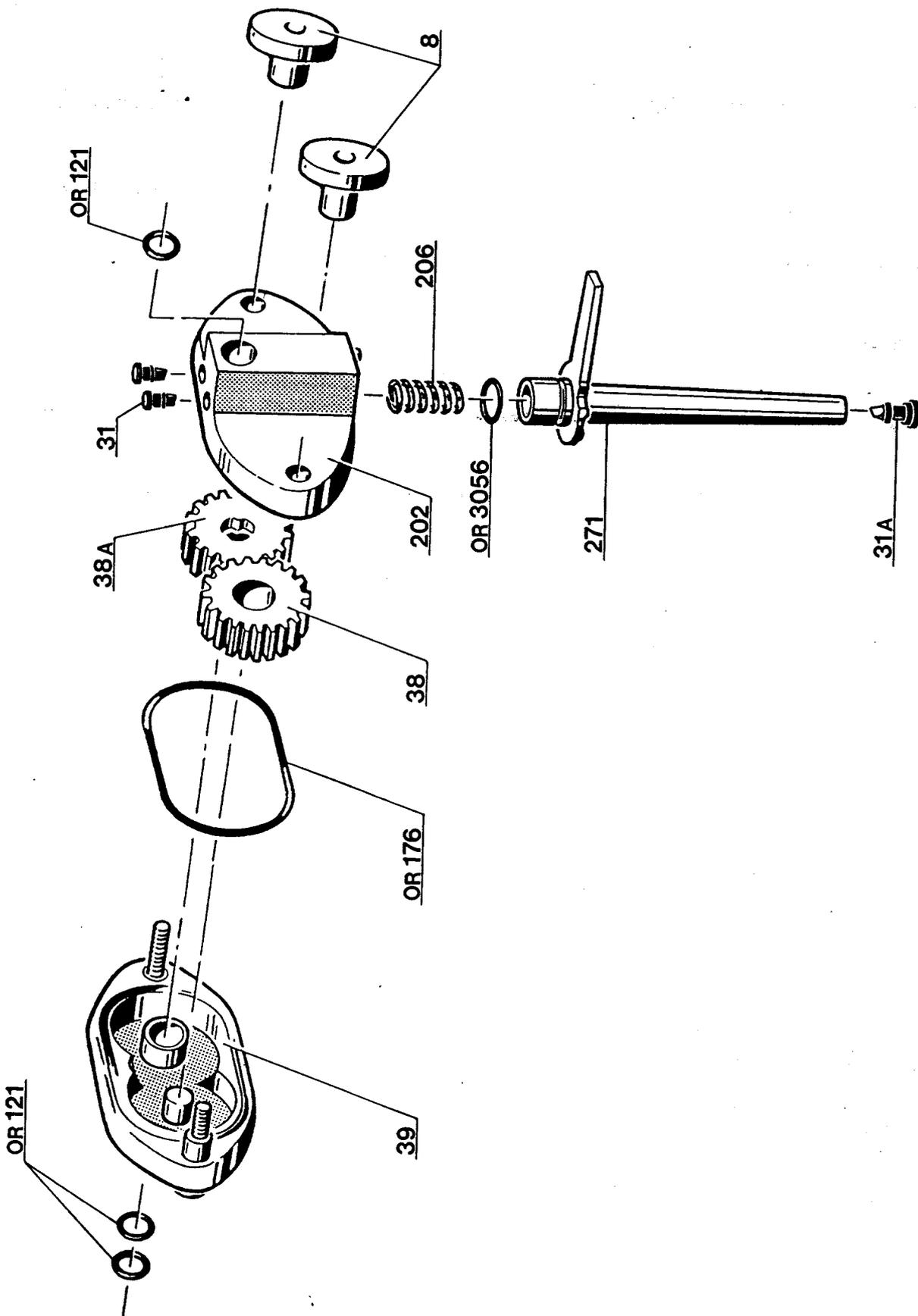


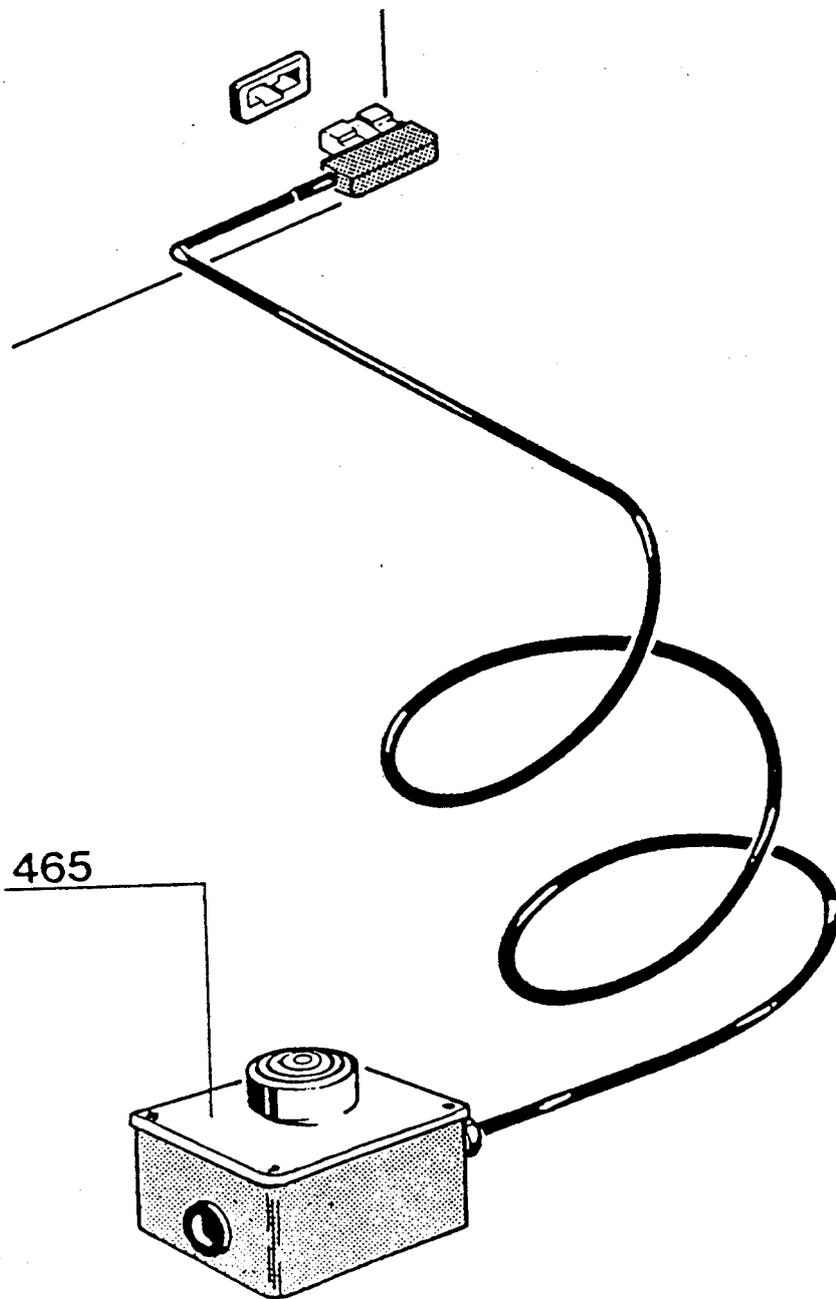
Fig.4



Tav. 1



Tav.2



Tav. 3



40011 ANZOLA DELL'EMILIA - BOLOGNA - ITALIA
VIA EMILIA 45 - TEL.730111 (10 linee)

TELEX: 510318 CARPI I.
TELEFAX: (051) 732178

LIMPIEZA (Lavado)

La limpieza de un batidor de nata se puede efectuar de dos maneras:

- a) con desmontaje de las partes en contacto con la nata
- b) sin desmontar las partes en contacto con la nata

a) Limpieza con desmontaje de las partes en contacto con la nata

- Desconectar la máquina de la red de alimentación.
- Quitar la nata residual de la cuba levantando el tapón de cierre pos. 221 (tabla 3) y quitando el tapón cubre-desagüe pos. 132 (fig. 1) y montarlos otra vez al final de la operación.
- Verter agua de lavado a la cuba.
- Desaguar el agua de lavado
- Desmontar todas las partes en contacto con la nata como indicado en las Tablas 1 - 2 - 3.
- Lavar estas partes con solución detergente.
- Limpiar el tubo de desagüe con raspador apropiado.

Efectuar la limpieza general por lo menos dos veces por semana, después se efectuará la esterilización (véase párrafo). No dejar nata en la máquina cuando ésta no está en función.

b) Limpieza sin desmontar las partes en contacto con la nata

- Para el lavado sin desmontar las partes en contacto con la nata, se aconseja el empleo de productos tensoactivos, es decir formados por un producto espumígeno específico (tipo Somplex RD). Los detergentes sin este producto dañan y comprometen el funcionamiento de las bombas sobre todo aquéllas con engranajes.

Para el lavado actuar como sigue:

- Vaciar las cubas de la nata haciéndola escurrir por el apropiado tapón de desagüe, con la ayuda de una paleta equipada con la máquina.
- Verter agua caliente a la cuba (máx. 60°C) en 3-4 veces dejándola escurrir por los tubos de desagüe de manera que se quiten los residuos de nata del interior de la cuba.

NOTA: En los modelos con cuba extraíble (EASYWIP) quitar la cubeta, depositar la nata residual en el frigorífico a la temperatura de +4°C, enjuagar la cubeta bajo agua caliente.

- Quitar los indentadores del portillo y enjuagarlos bien bajo un chorro de agua caliente. Para los batidores de nata modelo **MINIWIP**, **MASTERWIP**, **JETWIP/G**, se prefiere enjuagar todo el portillo con el resorte bajo agua caliente.
- Posicionar los reguladores de la bomba en la posición de máxima toma del líquido.

Para los modelos **ECOWIP** y **EASYWIP** en posición nº 1.

Para los modelos **MINIWIP**, **MASTERWIP** y **JETWIP/G** la posición justa se obtiene desplazando el regulador hacia izquierda.

- Después de haber cerrado con tapones apropiados los tubos de desagüe cuba, verter a las cubas alrededor de 3/4 de agua caliente (máx. 60°C) respecto a la capacidad normal.

Ej.	cuba 5 litros	3 litros de agua
	cuba 2 litros	1,5 litros de agua
	cuba 1 litro	llena 1 litro

Mezclar con agua caliente el producto de lavado siguiendo las dosis aconsejadas. Normalmente 0,5% de producto espumígeno respecto al líquido caliente.

- Con la ayuda de los cepillos abastecidos con la máquina limpiar el interior de la cuba y la bomba exteriormente.
- Abastecer del portillo, presionando el pulsador máquina, por lo menos la mitad del producto de lavado. Efectuar esta operación en 4-5 veces a intervalos de 10-15 segundos (abastecimiento 10 segundos, parada 15 segundos, abastecimiento 10 segundos, parada 15 segundos). En los batidores de nata **MASTERWIP** y **JETWIP/G** es posible arreglar automáticamente el tiempo de extracción.
- Parar el compresor accionado por motor, llevar el interruptor de encendido hacia izquierda (máquina en Stop). Dejar el producto esterilizante en la cuba por 10 minutos.
- Después de este tiempo, reactivar el interruptor de encendido y suministrar por alrededor de 30 segundos producto del portillo.
- Quitar el tapón de desagüe cuba y dejar escurrir el producto que ha quedado por el tubo de desagüe.
- Verter a la cuba en 2-3 veces agua caliente (máx. 60°C), dejándola escurrir directamente por los tubos de desagüe de la máquina proveyendo a quitar los restos de la espuma.
- Verter agua fría a la cuba (cerca de 1 litro) montando los tapones de desagüe de las máquinas.
- Presionando el pulsador suministrar por el portillo toda el agua vertida a la máquina.

- La máquina está lista para el empleo de la nata. Dejar que la máquina alcance la temperatura de conservación. Volver a posicionar los reguladores bomba en su posición normal de trabajo. Verter nata a la cuba a temperatura de conservación (4 - 6°C). Suministrar cerca de 3 flores de nata por el portillo y después tirarlas.

Para una correcta limpieza e higiene de la máquina efectuar el lavado con reciclaje de líquido a días alternos efectuando en todo caso una vez por semana la normal limpieza con desmontaje de las partes en contacto con la nata y sucesiva esterilización de la máquina.

ESTERILIZACION

- Montar todas las partes de la máquina anteriormente lavadas.
- Introducir otra vez el tapón de cierre pos. 221 en el fondo de la cuba y el tapón cubre-desagüe pos. 132 en la parte delantera (véase dibujo en la pág. 11).
- Llenar la cuba con una solución esterilizante.
- Conectar el interruptor general.
- Presionar el pulsador de distribución hasta la salida de unas gotas de solución del portillo.
- Desconectar el interruptor general.
- Desaguar toda la solución esterilizante levantando el tapón de cierre, quitando el tapón cubre-desagüe y poniendo un recipiente recolector bajo el tubo de desagüe y montarlos otra vez al final de la operación.
- No tocar las partes esterilizadas con las manos.

IMPORTANTE

Un empleo inapropiado y el funcionamiento por tiempos excesivos de la bomba con la cuba vacía o también llena de agua con disueltos detergente o esterilizante, puede causar su rápido desgaste.

Por lo tanto durante las operaciones de lavado o esterilización, dejar la máquina en función sólo por pocos segundos.

HIGIENE

Las grasas contenidas en la nata son campos ideales para la proliferación de mohos, bacterias, etc.

Para eliminarlos, hay que limpiar diariamente y lavar con el máximo cuidado los órganos en contacto con la nata.

Por lo tanto todos los días efectuar la limpieza del indentador y del constituidor bajo un chorro de agua caliente y después fría.