



LIVRET D'INSTRUCTIONS

JETWIP/G

CARPIGIANI

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

Tél. (051) 6505111 - Télex 510318 - Fax (051) 732178

Il est interdit de reproduire, transmettre, transcrire ou archiver dans un système de recherche ce livret d'instructions, en italien ou traduit, sans l'accord préalable écrit de **CARPIGIANI**. L'acheteur est autorisé à en tirer des copies uniquement pour son emploi personnel. Le livret a été rédigé et contrôlé avec le plus grand soin pour fournir des informations correctes.

CARPIGIANI se réserve le droit d'apporter toutes modifications et mises à jour jugées nécessaires et ce, à tout moment et sans obligation de préavis.

TABLE DES MATIERES

AVANT-PROPOS	5
LIVRET D'INSTRUCTIONS	5
BUT DU LIVRET D'INSTRUCTIONS	5
STRUCTURE DU LIVRET D'INSTRUCTIONS	5
DOCUMENTS ANNEXES	5
SYMBOLES CONVENTIONNELS	6
SECURITE	7
QUALIFICATION DU PERSONNEL	7
REMARQUES	7
1 RECEPTION, MANUTENTION, OUVERTURE DE L'EMBALLAGE	8
1.1 RECEPTION	8
1.1.1 LEVAGE DE LA MACHINE EMBALLEE	8
1.1.2 ENGINS DE LEVAGE INTERDITS	9
1.2 OUVERTURE DE L'EMBALLAGE	9
1.3 STOCKAGE DE LA MACHINE	11
1.4 ELIMINATION DE L'EMBALLAGE	11
2 GENERALITES	12
2.1 INFORMATIONS GENERALES	12
2.1.1 DONNEES D'IDENTIFICATION DU FABRICANT	12
2.1.2 DONNEES D'IDENTIFICATION DU CLIENT/UTILISATEUR	12
2.1.3 INFORMATIONS CONCERNANT L'ENTRETIEN	12
2.1.4 INFORMATIONS POUR L'UTILISATEUR	12
2.2 INFORMATIONS CONCERNANT LA MACHINE	13
2.2.1 GENERALITES	13
2.2.2 DIMENSIONS DE LA MACHINE	13
2.2.3 FICHE TECHNIQUE	13
2.3 EMPLOI PREVU	14
2.4 NIVEAU DE BRUIT	14
3 INSTALLATION	15
3.1 PLACE NECESSAIRE POUR L'UTILISATION DE LA MACHINE	15
3.2 BRANCHEMENT ELECTRIQUE	15
3.2.1 REMPLACEMENT DU CABLE D'ALIMENTATION	15
3.3 POSITIONNEMENT DE LA MACHINE	15
3.4 NETTOYAGE	15
3.5 REAPPROVISIONNEMENTS	15
3.6 ESSAI DE LA MACHINE	15

4	MODE D'EMPLOI	16
4.1	CONFIGURATIONDELAMACHINE	16
4.2	COMMANDESADISPOSITIONDEL'OPERATEUR.....	16
4.3	CUVEEGOUTTOIR	17
4.4	OPERATIONSPRELIMINAIRES,LAVAGEETSTERILISATION	18
4.4.1	NETTOYAGE	18
4.4.2	STERILISATION	19
4.4.3	HYGIENE	19
4.5	PRODUCTIONETDISTRIBUTIONDELA CREMECHANTILLY	20
4.5.1	CHOIXDELA CREMELIQUIDE	20
4.5.2	DISTRIBUTIONDELA CREMECHANTILLY	20
4.5.3	REGLAGEDEL' AIRDELA POMPE	21
4.6	CONSERVATION	21
5	DISPOSITIFS DE SECURITE.....	22
5.1	SYSTEMESEDESECURITEDELAMACHINE	22
6	NETTOYAGE, DEMONTAGE ET REMONTAGE DES ORGANES EN CONTACT AVEC LE PRODUIT	23
6.1	NETTOYAGE	23
6.2	STERILISATION	24
6.3	HYGIENE.....	24
7	ENTRETIEN	25
7.1	TYPED'OPERATION	25
7.2	REFROIDISSEMENTAAIR	25
7.3	PLANCHEDESPIECESDETACHEESLIVREESAVEC LAMACHINE	26
8	RECHERCHE DES PANNES	27

AVANT-PROPOS

LIVRET D'INSTRUCTIONS

Ce livret d'instructions a été rédigé conformément aux directives communautaires de normalisation des prescriptions de sécurité et de libre circulation des produits industriels dans les pays C.E. (directive du Conseil C.E.E. 89/392 et suivantes, connue comme «Directive des Machines»).

BUT DU LIVRET

Ce livret a été rédigé afin de fournir des informations aux utilisateurs de la machine.

Il illustre tout ce qui a trait à l'emploi correct de la machine pour que les performances qui caractérisent les produits CARPIGANI restent constantes au cours du temps.

Une section importante du livret concerne les conditions requises pour l'emploi et notamment le comportement à suivre au cours des opérations de nettoyage et d'entretien courant et extraordinaire.

Toutefois il est évident que ce livret ne peut pas examiner chaque problème dans les détails; en cas de doute ou de manque d'informations, adressez-vous à:

CARPIGANI - Via Emilia, 45 - 40011 Anzola Emilia (Bologne) - Italie
Tél. (051) 6505111 - Fax (051) 732178

STRUCTURE DU LIVRET D'INSTRUCTIONS

Ce livret est divisé en sections, chapitres et sous-chapitres, afin de faciliter la consultation et la recherche des sujets qui intéressent.

Section

La section représente une partie du livret concernant un sujet spécifique se référant à une partie de la machine.

Chapitre

Le chapitre est une partie de la section qui illustre un groupe ou une idée se référant à une partie de la machine.

Sous-chapitre

Le sous-chapitre est une partie du chapitre qui décrit en détail un composant particulier d'une partie de la machine.

Il est impératif que les utilisateurs de la machine lisent et comprennent bien les parties du livret de leur compétence et notamment:

- L'Opérateur doit lire les chapitres concernant la mise en marche et le fonctionnement des groupes de la machine.
- Le Technicien qualifié préposé à la mise en place, à l'entretien, à la réparation, etc. doit lire tout le livret.

DOCUMENTS ANNEXES

Les documents suivants sont annexés au livret accompagnant chaque machine:

- **Pièces détachées livrées avec la machine:** Liste des pièces fournies avec la machine pour les opérations d'entretien les plus simples.
- **Schéma électrique:** Schéma des connexions électriques, placé dans la machine.

SYMBOLES CONVENTIONNELS**ATTENTION, DANGER D'ELECTROCUTION**

Ce symbole signale au personnel que l'opération décrite comporte le risque de shock électrique, si elle n'est pas exécutée en respectant les normes de sécurité.

**ATTENTION, DANGER**

Ce symbole signale au personnel que l'opération décrite comporte le risque de blessures, si elle n'est pas exécutée en respectant les normes de sécurité.

**NOTA**

Ce symbole signale au personnel que les informations fournies sont particulièrement importantes.

**REMARQUES**

Ce symbole signale au personnel que l'inobservation des informations fournies peut comporter la perte des données ou des dommages à la machine.

**CONDUCTEUR DE LA MACHINE**

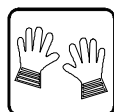
Ce symbole identifie le personnel non qualifié, c'est-à-dire n'ayant pas de compétences spécifiques, sachant exécuter de simples opérations telles que la conduction de la machine en employant les commandes placées sur le clavier et les opérations de chargement et évacuation des produits utilisés pour la production.

**TECHNICIEN PREPOSE A L'ENTRETIEN**

Technicien qualifié sachant gérer la machine dans des conditions de travail normales, mais sachant aussi exécuter les réglages, les opérations d'entretien et toutes réparations nécessaires sur les organes mécaniques. Il est également autorisé à opérer sur les installations électrique et frigorifique.

**TECHNICIEN CARPIGIANI**

Technicien qualifié mis à disposition par le Fabricant pour exécuter des opérations plus complexes dans des situations particulières et à la suite d'un accord avec l'utilisateur.

**PROTECTION PERSONNELLE**

Ce symbole à côté de la description indique que l'opérateur doit être pourvu de protections personnelles, car les opérations comportent le risque d'accident.

SECURITE

Lorsqu'on utilise des machines et des installations industrielles, il faut être conscients du fait que les composants mécaniques en mouvement (mouvement rotatif), les composants électriques sous haute tension, les composants éventuellement à haute température etc. peuvent être à l'origine de graves accidents pour les personnes et peuvent causer des dégâts.

Les responsables de la sécurité doivent donc veiller à ce que les utilisateurs respectent les prescriptions suivantes:

- Eviter les manoeuvres et les emplois incorrects ou abusifs;
- Ne pas enlever ni modifier les dispositifs de sécurité;
- Exécuter régulièrement les opérations d'entretien;
- Utiliser uniquement des pièces de rechange originales et ce, spécialement pour ce qui a trait aux pièces concernant la sécurité (par ex. les microcontacts des protections, le thermostat).

Le respect des conditions ci-dessus comporte l'observation des prescriptions suivantes:

- La documentation pour l'emploi et l'entretien de la machine utilisée doit être placée près de la machine.
- Cette documentation doit être lue avec attention et les prescriptions contenues doivent être respectées.
- Seuls des techniciens spécialisés doivent être autorisés à accéder à la partie électrique des machines.

QUALIFICATION DU PERSONNEL

En considération de la formation reçue et des différentes responsabilités, le personnel préposé à la machine se distingue en:

OPERATEUR

- Il n'a pas obligatoirement de profondes connaissances techniques. Il est préposé à la gestion courante de la machine lors de la production: il sait donc la mettre en marche, l'arrêter à la fin de la journée de travail, y charger les produits nécessaires, alimenter le produit, exécuter les opérations d'entretien les plus simples (nettoyage, pannes simples, contrôle des instruments, etc.).

TECHNICIENQUALIFIE

- Il est préposé aux opérations les plus complexes concernant l'installation, l'entretien, les réparations, etc.

IMPORTANT!

Il faut veiller à ce que le personnel préposé n'exécute pas d'opérations non comprises dans son domaine de connaissances et de responsabilités.

NOTA:

Les normes en vigueur définissent le TECHNICIEN QUALIFIE de la manière suivante:

Grâce :

- à la formation reçue, à son expérience et à ses études,
- à sa connaissance des normes, des prescriptions et des opérations effectuées en sécurité afin de prévenir les accidents,
- à sa connaissance des conditions de travail des machines,

il est en mesure de reconnaître et d'éviter toute situation de danger et est autorisé par le responsable de la sécurité de l'installation à exécuter tous types d'opérations.

REMARQUES

Lors de l'installation de la machine, il faudra installer un disjoncteur magnéto-thermique différentiel de sectionnement de tous les pôles de la ligne; ses dimensions devront être adéquates à la puissance d'absorption indiquée sur la plaquette d'identification de la machine et l'ouverture des contacts devra être d'au moins 3 mm.

- Ne jamais mettre les mains dans la machine, aussi bien au cours de la production que des opérations de nettoyage. Lors de l'entretien s'assurer d'abord que la machine est sur la position d'"ARRET" et que le disjoncteur magnéto-thermique extérieur est déconnecté.
- Il est interdit de laver la machine avec un jet d'eau sous pression.
- Il est interdit d'enlever les cartérisations pour accéder à l'intérieur de la machine avant d'avoir coupé la tension.
- **CARPIGIANI** ne saurait être tenu pour responsable des accidents qui pourraient se vérifier au cours de l'emploi, du nettoyage et de l'entretien de ses machines à la suite de l'inobservation des normes de sécurité indiquées.



1 RECEPTION, MANUTENTION, OUVERTURE DE L'EMBALLAGE

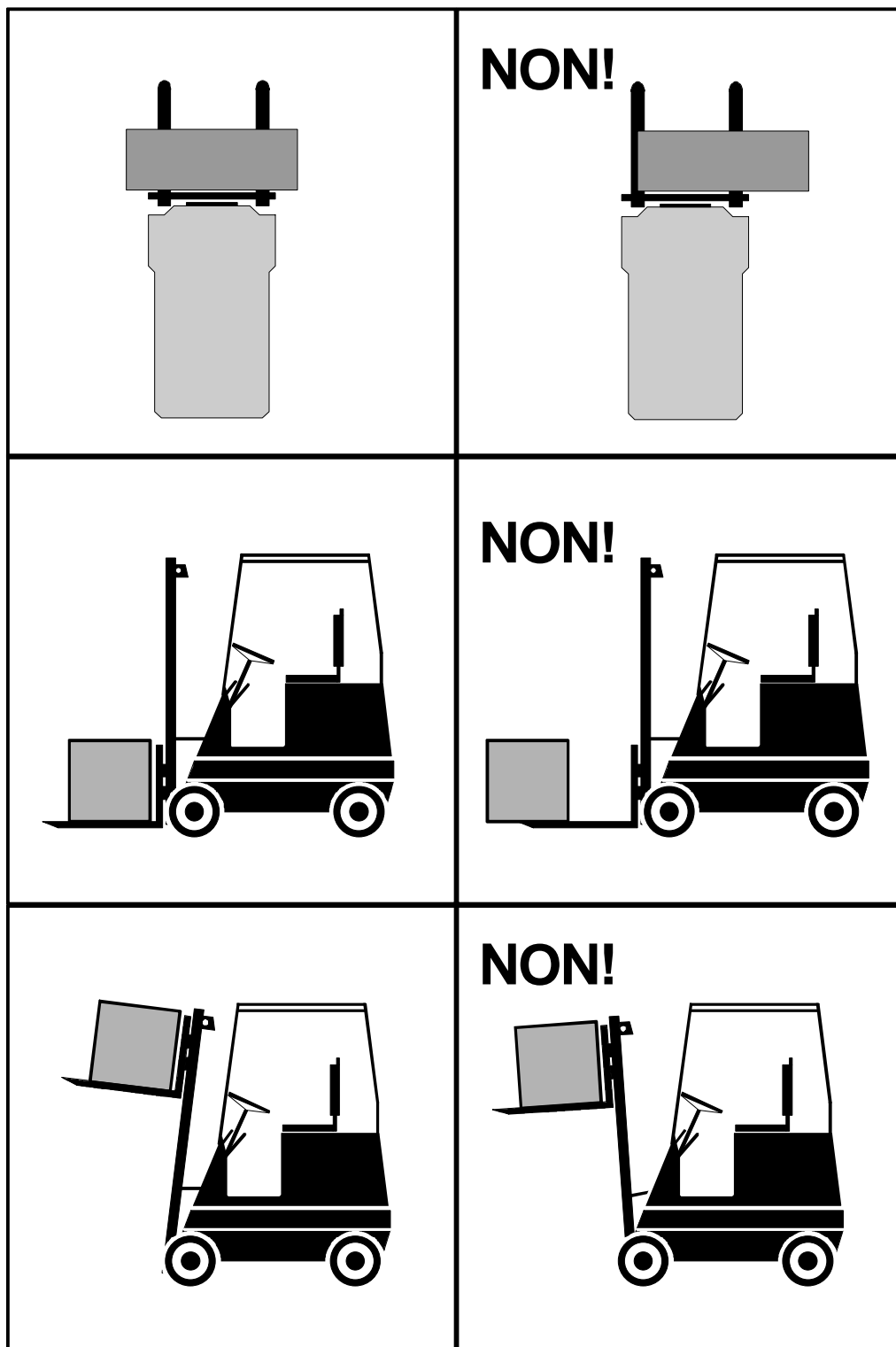
1.1 RECEPTION

- Avant d'ouvrir l'emballage s'assurer qu'il n'a pas été abîmé à la suite des chocs subis au cours du transport.
- Si on remarque que l'emballage est abîmé et que cela pourrait se répercuter sur la machine qui est contenue à son intérieur, avvertir immédiatement l'assurance et laisser les choses exactement comme on les a reçues.



1.1.1 LEVAGE DE LA MACHINE EMBALLEE

L'emballage doit être soulevé en introduisant complètement les fourches de l'engin de levage dans les espaces compris entre les pieds de la palette tout en répartissant le poids de la machine de manière à ce que le barycentre de l'emballage soit toujours bien équilibré.



1.1.2 ENGINS DE LEVAGE INTERDITS

Il est interdit d'utiliser des engins ou des systèmes de levage qui ne répondent pas aux exigences de sécurité requises. Cela se vérifie quand:

- la capacité de charge est inférieure au poids de la machine;
- les caractéristiques techniques de l'engin de levage sont inappropriées (par ex. les fourches sont trop courtes);
- les caractéristiques techniques ont été modifiées par l'emploi;
- les câbles ou les cordes ne répondent pas aux normes;
- les câbles ou les cordes sont usés.



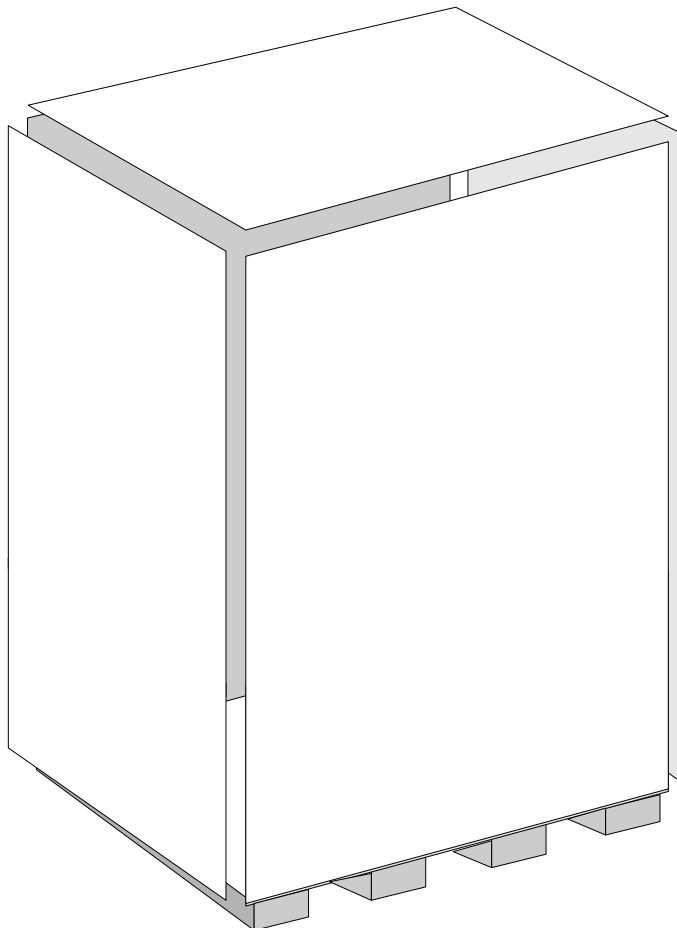
1.2 OUVERTURE DE L'EMBALLAGE

L'emballage peut être de deux types: en bois ou en carton ondulé.

Si l'emballage est en bois, les parois sont assemblées par des clous et la machine est fixée par deux tirants qui en immobilisent le bâti à la base en bois de l'emballage.

La caisse en bois doit être ouverte en utilisant des outils appropriés à cet effet: nous recommandons de protéger les parties du corps les plus exposées. Mettre des gants protecteurs, car des éclats de bois risquent de se détacher de la caisse.

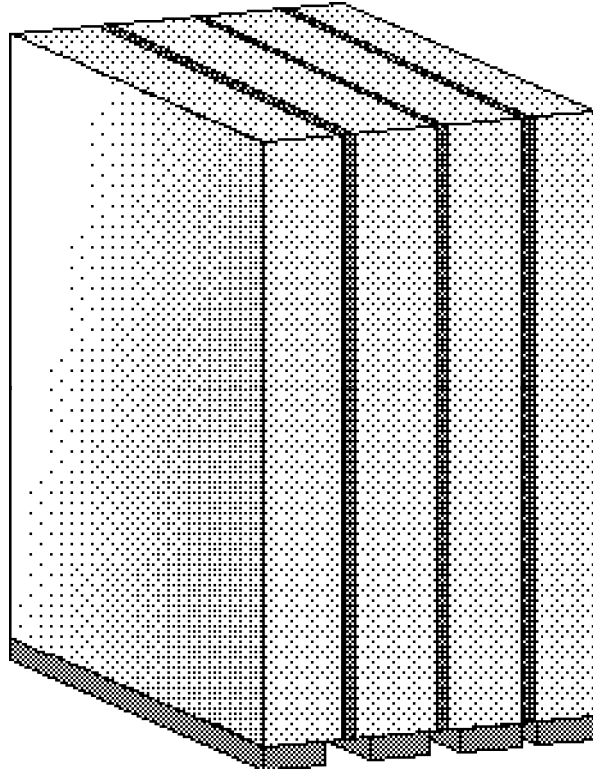
- Enlever les clous en commençant du haut et découvrir complètement la machine en la laissant fixée à la plate-forme de la palette.
- Enlever la toile de protection qui couvre la machine.
- Contrôler de visu si la machine n'a pas subi de dommages au cours du transport.





L'emballage en carton est cerclé par trois feuillards d'acier.
A son intérieur, la machine est fixée par d'autres feuillards.
Pour ouvrir l'emballage, couper le feuillard par des cisailles.

Nous recommandons d'effectuer cette opération en faisant très attention, car on risque de se blesser en coupant le feuillard, si celui-ci n'est pas tenu solidement au cours de l'opération.



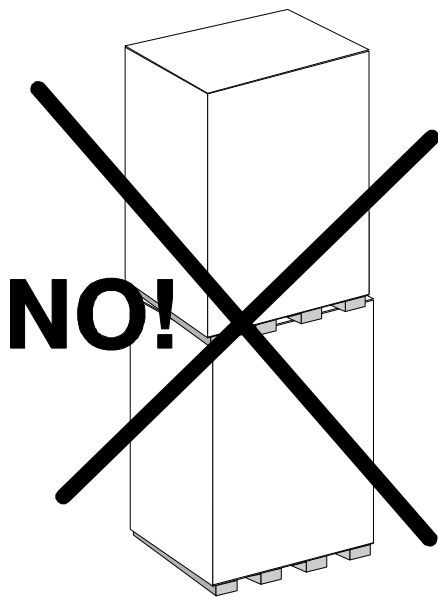
Attention:

Le livret d'instructions est contenu dans l'emballage; avant d'exécuter n'importe quelle opération sur la machine, il faut le lire avec attention.

1.3 STOCKAGE DE LA MACHINE

La machine doit être stockée dans un local sec et pas humide.

Avant de la stocker il faut la protéger avec une toile contre la poussière et autres saletés.



IMPORTANT:

Si la machine est stockée emballée, il est impératif de ne pas superposer les caisses d'emballage.

1.4 ELIMINATION DE L'EMBALLAGE




Après avoir ouvert l'emballage, nous recommandons de séparer les différents matériaux utilisés et de les éliminer selon les normes en vigueur dans le pays où est installée la machine.

2 GENERALITES

2.1 INFORMATIONS GENERALES

2.1.1 DONNEES D'IDENTIFICATION DU FABRICANT

La machine est pourvue d'une plaquette d'identification indiquant les données du Fabricant, le type de machine et le numéro d'identification du produit.

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

A = N o .
d'immatriculation
B = Type de machine
C = T e n s i o n
d'alimentation
D = Courant nominal de
fusible
E = Type de gaz et poids
F = Code de la machine
G = Type de
condensation
A = Air
W = Eau
H = Fréquence
I = Puissance

2.1.2 DONNEES D'IDENTIFICATION DU CLIENT/UTILISATEUR

CLIENT:.....
 ADRESSE:
 TELEPHONE:
 No. d'immatriculation de la Machine:
 Date de livraison de la machine :
 Date de livraison du livret d'instructions :

2.1.3 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 l'intervention directe sur place d'un de ses techniciens.

2.1.4 INFORMATIONS POUR L'UTILISATEUR

- Le Fabricant de la machine décrite dans ce livret d'instructions est à la disposition des utilisateurs pour tous éclaircissements ou informations dont ils pourraient avoir besoin concernant le fonctionnement de 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 de rechange ou les demandes éventuelles d'assistance technique.
- Le Fabricant se réserve le droit d'apporter toute modification qu'il juge nécessaire à la machine décrite et ce, sans obligation de préavis.
- Les descriptions et les figures contenues dans ce livret n'engagent en aucun cas le Fabricant.
- Tous droits de reproduction de ce livret d'instructions sont réservés à CARPIGIANI.



2.2 INFORMATIONS CONCERNANT LA MACHINE

2.2.1 GENERALITES

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

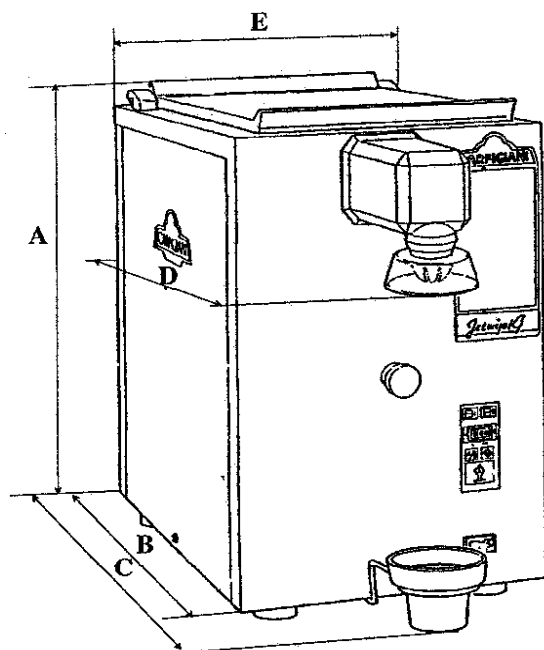
- cuves à "réfrigération directe" pour conserver correctement la crème liquide à 4° C; la température est constamment tenue sous contrôle par thermomètre;
- pompes à grand débit;
- réglage variable du mélange d'air et de crème pour fouetter tous les types de crèmes, aussi bien les crèmes d'origine animale que celles d'origine végétale;
- distributeurs réfrigérés jusqu'au point de sortie de la crème;
- clavier électronique comprenant la touche d'allumage, le contrôle numérique de la température de la crème dans la cuve et la commande de distribution de la crème Chantilly, qui peut se faire des manières suivantes: par doses libres, par doses programmées égales ou en continu.

CARPIGANI 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 CARPIGANI du service après-vente.

2.2.2 DIMENSIONS DE LA MACHINE



2.2.3 FICHE TECHNIQUE

Modèle	Production horaire*		Contenance cuve	Alimentation électrique			Puiss. installée	Poids kg	Dimensions				
	kg	litres **	litres	volt	cycles	phases	kW	Net	A	B	C	D	E
JETWIP/G	80	240	6	220	50/60	1	0,7	53	510	460	620	610	310

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

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



2.3 EMPLOI PREVU

Les machines pour la production de la crème Chantilly modèle JETWIP/G doivent être utilisées uniquement conformément aux indications du paragraphe 2.2.1 “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.

2.4 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).

3 INSTALLATION

3.1 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.



3.2 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.



3.2.1 REMPLACEMENT DU CABLE 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.

3.3 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.

3.4 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.



3.5 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 CARPIGANI 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.



3.6 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 CARPIGANI.

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.





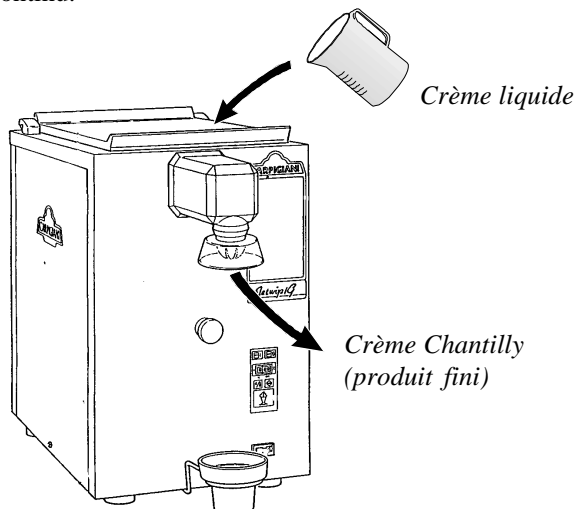
4. MODE D'EMPLOI

4.1 CONFIGURATION DE LA MACHINE

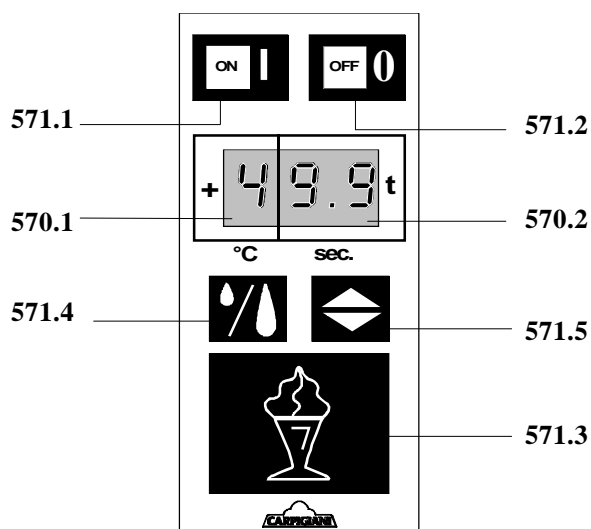
La machine se compose d'un groupe moteur pour l'entraînement de la pompe et du motocompresseur du circuit de refroidissement (avec condenseur à air).

Après avoir versé la crème liquide dans la cuve prévue à cet effet on peut commencer la distribution en pressant la touche de distribution. Grâce à la pompe, la crème est déjà mélangée à l'air quand elle atteint le tessurisateur qui fouette la crème.

La crème peut être distribuée de 3 manières différentes: par doses libres, par doses égales programmées ou en continu.



4.2 COMMANDES A DISPOSITION DE L'OPERATEUR



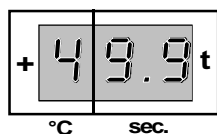
TOUCHED'ALLUMAGE (Pos. 571.1)

Quand on presse cette touche on prépare la machine pour le fonctionnement normal.



TOUCHED'ARRET (Pos. 571.2)

En pressant cette touche on éteint la machine.



AFFICHAGE A CRISTAUX LIQUIDES (Pos. 570.1 et 570.2)

Au cours du fonctionnement normal de la machine, la partie de l'écran de visualisation pos. 570.1 affiche la température, en degrés centigrades, de la crème contenue dans la cuve. La partie pos. 570.2 affiche le temps, en secondes, de réglage du doseur, quand celui-ci est activé. Si le doseur est désactivé, l'écran affiche “_ _”.



TOUCHE DU DOSEUR (Pos. 571.4)

Cette touche permet d'activer/désactiver le doseur.
L'activation du doseur est signalée par le numéro affiché sur l'écran de visualisation pos. 570.2, qui correspond au temps de distribution programmé. Si le doseur est désactivé, l'écran de visualisation pos. 570.2 affiche “_ _”.



TOUCHE D'AUGMENTATION DU TEMPS DU DOSEUR (Pos. 571.5)

Cette touche ne peut être utilisée que si le doseur est aussi activé.
En la pressant plusieurs fois de suite, le temps de réglage du doseur augmente de 0,1 seconde à la fois; si on maintient la touche enfoncée plus d'une seconde, le temps augmente rapidement de manière continue jusqu'à la valeur maxi de 9,9 secondes; une fois que le temps du doseur a atteint cette valeur, il retourne à 1 seconde et recommence à augmenter progressivement.



TOUCHE DE DISTRIBUTION (Pos. 571.3)

Si le doseur est désactivé, la crème sort tant qu'on maintient cette touche enfoncée.

Si le doseur est activé, la distribution est temporisée et, quand on presse cette touche, la crème sort pendant le temps programmé et affiché sur l'écran de visualisation pos. 570.2.

La distribution de type manuel ou automatique (se reporter aux paragraphes y relatifs) est également possible.

PRISE POUR LA COMMANDE DE DISTRIBUTION PAR PEDALE (Pos. 172)

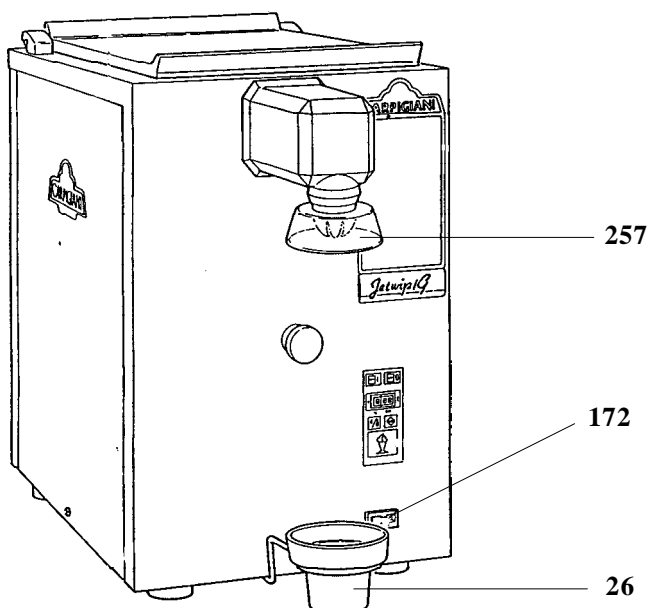
La prise pos. 172 permet de brancher un accessoire pour commander la distribution de crème par pédale; cela s'avère utile quand l'opérateur a les mains occupées pour la garniture.

4.3 CUVE EGOUTTOIR

La cuve égouttoir pos. 26 (voir figure ci-dessous) sert à récupérer les fuites éventuelles du portillon au cours de la distribution.

Elle constitue en outre une protection hygiénique pour le dispositif pare-éclaboussures et la douille sur le portillon pendant les périodes d'arrêt.

Pour que cette protection soit efficace, il suffit d'introduire la cuve pos. 26, en la forçant, sur la protection pare-éclaboussures pos. 257.





4.4 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.




4.4.1 NETTOYAGE

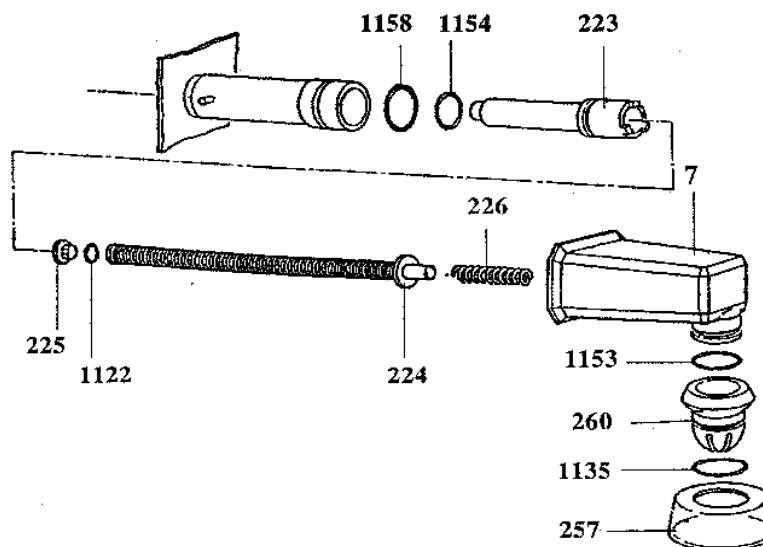
Débrancher la machine du secteur.

Remplir la cuve d'eau de lavage tiède ou froide, si possible, car l'eau chaude pourrait endommager les parties en plastique.



Evacuer l'eau de lavage en pressant la touche de distribution de la crème  pos. 571.3.

Démonter le portillon pos. 7 en le tournant en sens inverse aux aiguilles d'une montre et le tirer en direction de l'opérateur; ensuite désassembler toutes les parties composant le portillon, comme nous l'indiquons dans la figure ci-dessous.



Retirer le tube tessurisateur (pos. 223) en le tirant par la partie avant de la machine.

Enlever le tessurisateur (pos. 224) par un extracteur, démonter tous les joints en caoutchouc, le bouchon (pos. 225) et le ressort (pos. 226).

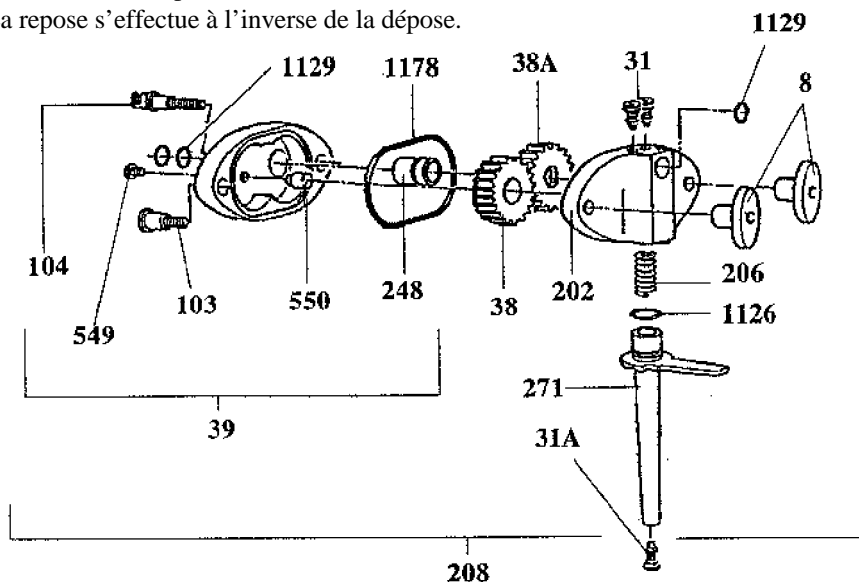
Enlever la pompe de pressurisation en la tournant d'1/4 de tour et la sortir. Ensuite désassembler les engrenages pos. 38 et 38A en tournant les poignées pos. 8.

Désassembler toutes les parties composant la pompe, comme nous le montrons dans la figure ci-dessous.

Laver les différentes parties avec de l'eau et un détergent et utiliser les brosses de nettoyage livrées avec la machine.


Laisser sécher les parties à l'air ou les remonter mouillées.

La repose s'effectue à l'inverse de la dépose.



4.4.2 STERILISATION

Arrêter la machine; remonter toutes les parties qui ont été précédemment lavées et remettre le bouchon de fermeture pos. 221 sur le fond de la cuve et le bouchon d'écoulement pos. 132 sur la partie avant de la machine. Ensuite introduire une solution NON CORROSIVE d'eau et de stérilisant dans la cuve supérieure.

Presser la touche de distribution de la crème pos. 571.3  jusqu'à ce que quelques gouttes de solution sortent du portillon. Débrancher l'interrupteur général et évacuer toute la solution stérilisante en ouvrant le bouchon d'évacuation et en mettant un récipient de récupération sous le tuyau d'évacuation.

Une fois que la solution a été complètement évacuée, remonter les bouchons.

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.**

4.4.3 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.



4.5 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.

4.5.1 CHOIX DE LA CREME 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

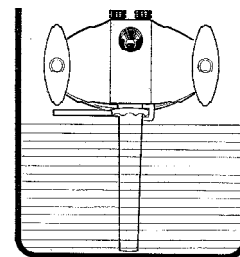
NE jamais ajouter à la crème des produits solides tels que des noisettes, des morceaux de chocolat, etc. Ceux-ci ne pourraient pas passer par la pompe et ils l'endommageraient rapidement.

4.5.2 DISTRIBUTION DE LA CREME 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 ci-contre); ajouter de la crème liquide quand le niveau a atteint environ 2 cm du fond.


La crème peut être distribuée de trois manières différentes (voir description ci-dessous):




DISTRIBUTION TEMPORISEE

Activer le doseur en pressant la touche pos. 571.4 .

Contrôler la valeur affichée sur l'écran de visualisation pos. 570.2; si elle ne correspond pas à la valeur souhaitée, la modifier par la touche d'augmentation du temps pos. 571.5 .


Presser environ 1 seconde la touche de distribution pos. 571.3 ; la machine distribue la dose de crème correspondant au temps programmé.

DISTRIBUTION CONTINUE MANUELLE

Presser la touche du doseur pos. 571.4  et effacer de l'écran de visualisation le temps précédemment programmé; l'écran doit afficher “__”.


Presser la touche de distribution pos. 571.3 ; la distribution de la crème termine quand on relâche la touche de distribution.

DISTRIBUTION CONTINUE AUTOMATIQUE

Presser la touche du doseur pos. 571.4  et effacer de l'écran de visualisation le temps affiché; l'écran doit afficher “_ _”.

Presser la touche de distribution pos. 571.3  et presser simultanément la touche d'augmentation du temps pos. 571.5 .

Relâcher les deux touches; la machine distribue la crème en continu.

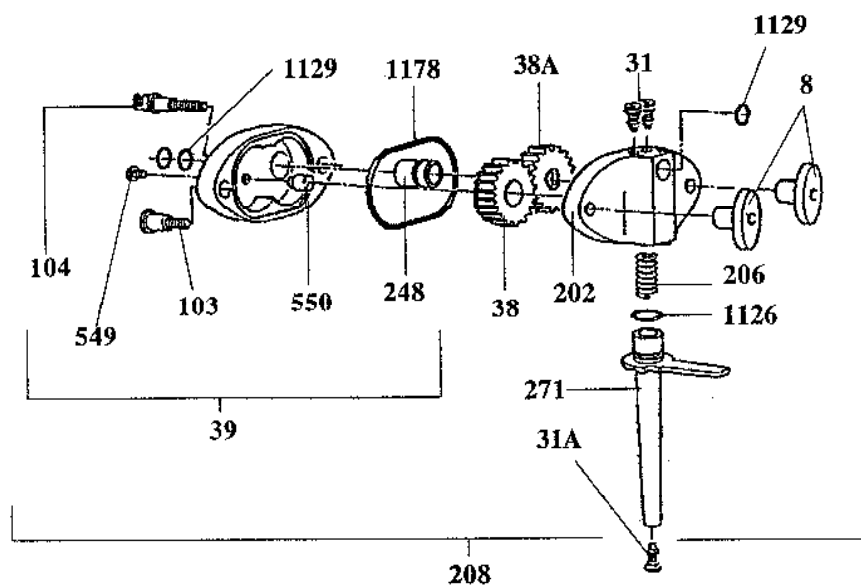
Pour interrompre la distribution de crème, presser la touche de distribution pos. 571.3 .

4.5.3 REGLAGE DE L'AIR DE LA POMPE

Si la crème qui sort est liquide, déplacer progressivement le levier du régulateur pos. 271 (voir figure ci-dessous) d'un cran à droite.

Si la crème sort lentement et qu'elle contient des bulles d'air, déplacer progressivement le levier d'un cran à gauche.

Pour obtenir un mélange optimal de crème, le levier doit se trouver au milieu, c'est-à-dire juste en face de l'opérateur.

**4.6 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.



5 DISPOSITIFS DE SECURITE

5.1 SYSTEMES DE SECURITE DE LA MACHINE

PROTECTIONSTHERMIQUES

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

6 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.



6.1 NETTOYAGE

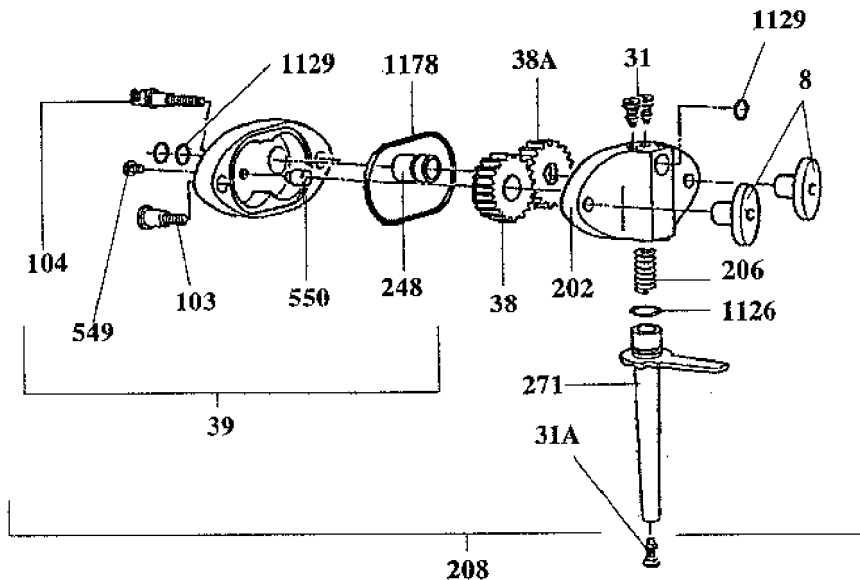
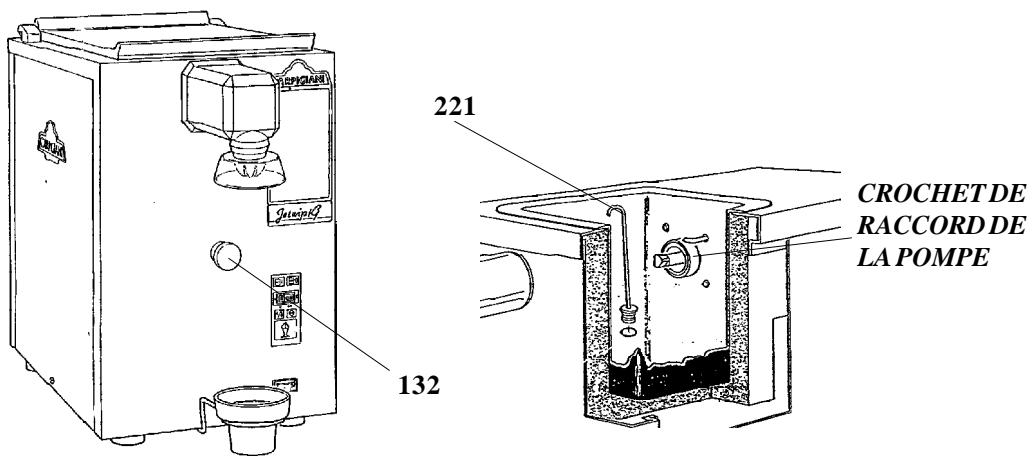
Débrancher la machine du secteur.

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.

Enlever la pompe de pressurisation en la tournant d'1/4 de tour et la sortir. Démontez les engrenages pos. 38 et 38A par les poignées (pos. 8) prévues à cet effet.

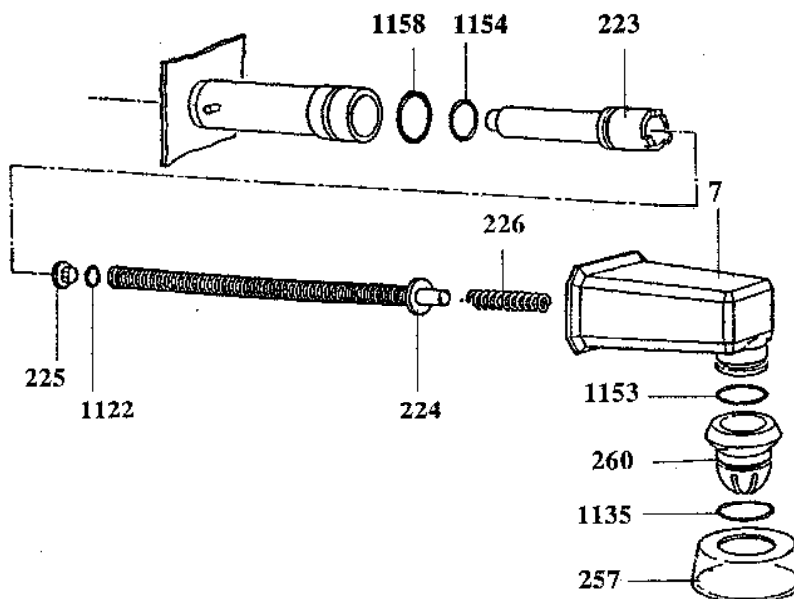
Désassembler toutes les parties composant la pompe, comme nous le montrons dans la figure ci-dessous.





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

Tourner le portillon en 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; la repose s'effectue à l'inverse de la dépose.

6.2 STERILISATION

Arrêter la machine et introduire une solution NON CORROSIVE d'eau et de stérilisant dans la cuve supérieure. Presser la touche de distribution  jusqu'à ce que quelques gouttes de solution sortent du portillon. Evacuer 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.

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

7 ENTRETIEN

7.1 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.



7.2 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.

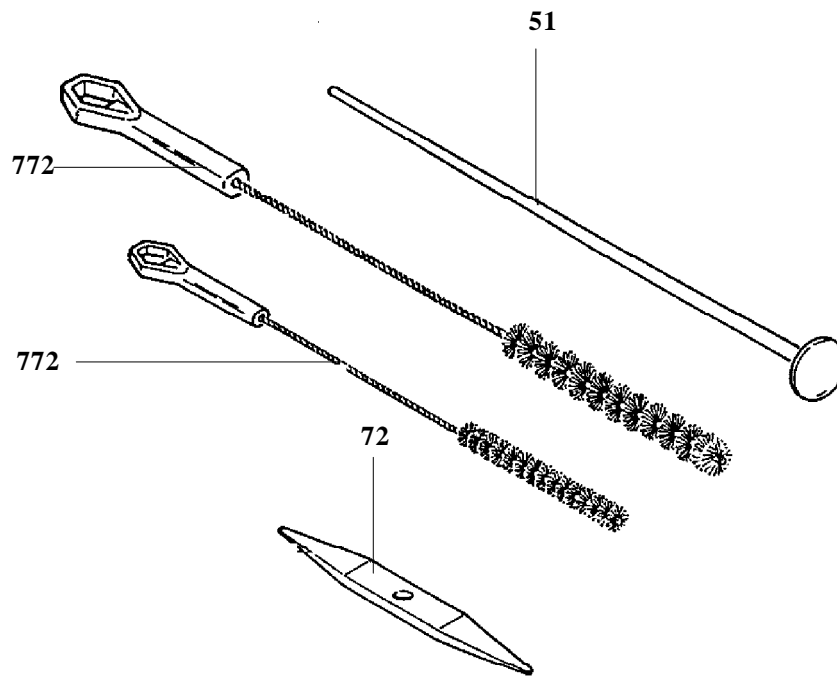
ATTENTION!

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 D'UN NETTOYAGE DU CONDENSEUR.

7.3 TABLEAU DES PIÈCES DÉTACHÉES LIVRÉES AVEC LA MACHINE



Repère	Q.té.	Désignation des pièces
51	1	Dispositif pare-éclaboussures
72	1	Extracteur pour joints toriques
772	1	Goupillon D 8x250
772	1	Goupillon D 15x350

8 RECHERCHE DES PANNES

DEFAILLANCES	CAUSES PROBABLES	REMEDES
La machine est en marche, mais quand on presse la touche de distribution, 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. 4. Les trous du régulateur sont bouchés. 	<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. 4. Démonter le régulateur pos. 271 et le laver à l'eau chaude pour ouvrir tous les trous. 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 (voir par. 4.5.3). 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 (voir par. 4.5.3) 2. Ajouter de la crème fraîche.