

TABLE DES MATIÈRES

CONSEILS UTILES	3
POSITIONNEMENT DE LA MACHINE.....	4
RACCORDEMENTS ÉLECTRIQUES.....	4
COMMANDES A DISPOSITION DE L' OPERATEUR.....	5
PREPARATION DE LA CREME LIQUIDE.....	6
MISE EN MARCHÉ DE LA MACHINE	6
DISTRIBUTION CREME.....	6
REGULATION AIR POMPE.....	7
NETTOYAGE	7
STERILISATION	8
HYGIÈNE	8
DEMONTAGE ET REMONTAGE DES ORGANES EN CONTACT AVEC LA CREME	9
COMMENT CLASSER LES PIÈCES DE RECHANGE	10
INCONVENIENTS SOLUTIONABLES PAR L OPERATEUR.....	11

CONSEILS UTILES

Avant tout, nous vous remercions de nous avoir accordé votre préférence en achetant notre machine.

Nous sommes certains que vous obtiendrez les plus grandes satisfactions dans votre travail si vous suivez attentivement les instructions et les conseils contenus dans cette présente notice.

Nous vous conseillons par ailleurs de toujours utiliser dans la fabrication de vos produits, des ingrédients de première qualité, pour satisfaire votre clientèle, y compris la plus exigeante.

Comme indiqué précédemment, nous vous faisons les recommandations suivantes.

1. Vous fournir en crème auprès de fabriques sérieuses et dignes de confiance.
2. Suivre scrupuleusement les instructions du chapitre « Préparation de la crème liquide » sans jamais modifier les recettes qui vous sont proposées en ajoutant par exemple : eau, lait, sucre en plus.
3. Goûtez le produit avant de le mettre à la vente.
Ce qui vous plaît plaira aux autres.
4. Faites en sorte que le fouet soit toujours bien propre.
5. Pour toute réparation nécessaire, adressez-vous toujours aux usines chargées du service de maintenance.

Nous vous remercions une fois de plus et vous souhaitons un bon travail.

MISE EN PLACE DE LA MACHINE

Disposer les parties latérales et la partie postérieure, avec grilles, à au moins 20 cm. des parois ou obstacles pour la libre circulation de l'air.

RACCORDEMENTS ÉLECTRIQUES

Connecter la machine au réseau électrique avec le montage d'un INTERRUPTEUR THERMICO-DIFFERENTIEL à sectionnement, sur tous les pôles de la ligne, correctement dimensionné et avec ouverture des contacts d'au moins 3 mm.

Prévoir de plus le branchement du câble JAUNE /VERT à une bonne prise de terre.

Avant de raccorder la machine au réseau, vérifier que le voltage porté sur la fiche caractéristiques (fig. 2) située sur la machine corresponde à celui du réseau d'alimentation.

COMMANDES A DISPOSITION DE L OPERATEUR

Interrupteur d'allumage (pos. 3 fig 11)

Vers la gauche la machine est arrêtée

Vers la droite (lumière allumée) la machine est prête pour la distribution de la crème.

N.B. Donner les caractéristiques de construction du compresseur. Si pour quelque raison que ce soit, la machine s'éteint, laisser passer 5 minutes avant de la remettre en fonctionnement.

En cas de non respect de ce qui vient d'être indiqué, la protection du compresseur autorisera un nouveau démarrage de la machine après 20 minutes d'arrêt de celle-ci.

Poussoir de distribution (pos. 5 fig. 11)

En appuyant sur le poussoir, on extrait la quantité de crème souhaitée

Pour distribution continue, appuyer sur le poussoir et tournez-le dans le sens des aiguilles d'une montre ; l'interruption de la distribution est obtenue en tournant le poussoir dans le sens contraire de celui des aiguilles d'une montre.

Thermomètre (pos. 2 fig. 1)

Indique la température de la crème dans le container.

Pour un bon fonctionnement de la machine, la température de la crème doit se situer entre + 4°C (39,2°F) et + 6°C (42,8°F).

Container goutte à goutte

Le container à goutte à goutte pos.26 (fig.1) a la fonction de récupérer les éventuelles pertes de la porte en phase de distribution.

Il constitue par ailleurs la protection hygiénique du système anti éclaboussures et du mélangeur sur la porte au cours des périodes d'inactivité

Pour rendre effective la dite protection, il suffit d'introduire, en faisant pression sur lui, le container pos.26 sur la tasse anti-éclaboussures pos 257

PREPARATION DE LA CREME LIQUIDE

Utiliser toujours de la crème en parfait état de conservation.

Vous obtiendrez la meilleure crème fouettée en utilisant une crème avec un contenu de graisse d'au moins 32%.

Il existe des préparations particulières qui permettent d'obtenir une crème fouettée de grande qualité et qui contient un pourcentage inférieur de graisse.

Dans ce cas, suivre les instructions du producteur et tester les résultats sur notre machine avant la mise en vente.

Avant d'introduire le produit dans le container, sucrer la crème liquide avec du sucre liquide ou 100 gr de sucre semoule, pour chaque litre de crème liquide.

VERIFIER QUE LE SUCRE EN POUDRE EST BIEN DISSOUT DANS LA CREME POUR EVITER QUE DES GRUMEUX DE SUCRE OBSTRUENT LE MONTEUR DE CREME ET ENDOMMAGENT LA POMPE.

Ne pas mettre plus de 100 gr de sucre par litre.

Plus la crème sera sucrée, moins le volume augmentera.

Ne jamais ajouter à la crème des substances solides comme des noisettes, des morceaux de chocolat, etc, ceux –ci pourraient passer à travers la pompe et la détériorer rapidement

Le niveau de la crème ne devra jamais atteindre la pompe (fig.3)

Ajouter plus de produit quand le niveau est à 2 cm. du fond.

Au cours de la maintenance de la machine, maintenez toujours le couvercle de protection fermé pour éviter que de la poussière ou d'autre impuretés ne pénètrent dans le produit.

MISE EN MARCHE DE LA MACHINE

Après avoir réalisé l'installation de machine conformément aux instructions précédentes, laver et stériliser la machine comme indiqué dans le chapitre « NETTOYAGE »

Connecter l'interrupteur (pos.3 fig.1) et placer la crème liquide dans le container.

DISTRIBUTION CREME

Appuyer sur le poussoir pos.5 pour extraire la quantité désirée.

Pour distribution continue, appuyer sur le poussoir pos 5 et le tourner dans le sens des aiguilles d'une montre.

REGULATION AIR POMPE

- Si la crème sort liquide, déplacer progressivement le levier du régulateur pos 271(B1.2) vers la droite d'une position.
- Si la crème sort lentement et mélangée à des bulles d'air, déplacer progressivement vers la droite le levier d'une position.

Normalement pour un bon mélange ; le levier devra se trouver au centre, c'est-à-dire face à l'opérateur.

- Le monte-crème est pourvu d'un système de conservation avec thermostat qui permet une parfaite conservation de la crème même au cours de longues périodes. De toute façon, avant de redémarrer la distribution du produit, après une période de pause, agiter la crème liquide qui pourrait être séparée, goûtez-la et veillez à ce que la température soit toujours en dessous des limites autorisées par les Lois Sanitaires de votre pays.
- En cas de périodes de pause prolongées, il est indispensable d'effectuer les opérations de nettoyage et de stérilisation avant de reprendre la vente.

Il est par ailleurs recommandé d'effectuer un nettoyage général au moins deux fois par semaine.

NE JAMAIS LAISSER DE CREME DANS LA MACHINE LORSQUE CELLE-CI EST A L'ARRET

NETTOYAGE (Lavage)

- Déconnecter la machine du réseau d'alimentation. Oter la crème résiduelle du container en soulevant le bouchon de fermeture pos .221 (BL.3) et en ôtant le bouchon couvre-décharge pos 132 (fig. 1) puis les remonter à nouveau lorsque se termine l'opération.
- Introduire de l'eau de lavage dans le container.

Utiliser toujours de l'eau tiède et froide L'eau très chaude peut endommager les matériaux spéciaux utilisés dans la machine

- Décharger l'eau de lavage.
- Démonter toutes les parties en contact avec la crème comme indiqué aux points Bl. 1 - 2 - 3.
- Laver ces parties avec une solution détergente.
- Laver le tube de déchargement avec une brosse spéciale.

Effectuer un nettoyage général au moins deux fois par semaine.

Ne pas laisser de crème dans la machine quand celle-ci ne fonctionne pas.

STERILISATION

- Remonter toutes les parties de la machine préalablement lavées
- Introduire à nouveau le bouchon de fermeture pos.221 dans le fond du container et le bouchon couvre-décharge pos 132 sur la partie frontale.
- Remplir le container avec une solution stérilisante.
- Connecter l'interrupteur général.
- Presser le poussoir de distribution jusqu'à la sortie de quelques gouttes de solution de la porte.
- Déconnecter l'interrupteur général.
- Décharger toute la solution stérilisante en soulevant le bouchon de fermeture, en ôtant le bouchon couvre-décharge et en plaçant un récipient de récupération sous le tube de déchargement, puis les remonter à nouveau, une fois l'opération terminée.
- Ne plus toucher les parties stérilisées avec les mains.

IMPORTANT

Le fonctionnement de la pompe avec le container vide ou aussi rempli d'eau ou de solutions détergentes ou stérilisantes, provoquent une rapide usure.

Par conséquent, au cours des opérations de lavage ou de stérilisation, laisser la machine en fonctionnement seulement quelques secondes.

HYGIÈNE

Les graisses contenues dans la crème sont des champs idéaux pour la prolifération de champignons, bactéries, etc.

Pour les éliminer, on doit périodiquement nettoyer et laver avec grand soin les organes en contact avec la crème.

DEMONTAGE ET REMONTAGE DES ORGANES EN CONTACT AVEC LA CREME

Porte

Tourner la porte dans le sens contraire de celui des aiguilles d'une montre puis l'extraire en la tirant vers l'opérateur. Décomposer la porte comme indiqué dans le B1.1 et laver toutes les pièces avec grand soin.

Tube thésaurisateur et thésaurisateur

Oter le tube thésaurisateur pos.223 en l'extrayant de la partie avant de la machine. Avec un extracteur, ôter le thésaurisateur pos 224. démonter tous les joints en caoutchouc, le bouchon pos.225 et le ressort pos 226,

Laver minutieusement et remonter.

Pompe à pressurisation.

Pour extraire la pompe la faire tourner d'un quart de tour et procéder au démontage comme indiqué sur le B1.2. Les engrenages pos 38 et 38A se démontent en dévissant les boutons pos.8 et en soulevant le couvercle de la pompe pos.202.

Le ressort interne pos 206 se démonte en extrayant le régulateur pos.271.

Durant le démontage, le nettoyage et le remontage des pièces, prenez grand soin d'éviter de heurter ou de rayer les parties.

Nous conseillons de réaliser les opérations mentionnées sur un linge propre

COMMENT CLASSER LES PIÈCES DE RECHANGE.

Dans les figures suivantes, les différentes parties de la machine ont été marquées avec un numéro.

Sur la commande des pièces de rechange, toujours spécifier ce numéro ainsi que le numéro d'immatriculation de la machine qui apparaît sur la fiche caractéristiques (fig. 2).

POUR LA COMMANDE DES EQUIPEMENTS (MOTEUR ELECTRIQUE, COMPRESSEUR, ETC) NON MENTIONNES SUR LES FICHES, CITER TOUJOURS LES DONNEES PORTEES SUR LA FICHE DE LA PIECE ET LE NUMERO D IMMATRICULATION DE LA MACHINE.

L'usine CARPIGIANI ne se porte pas responsable des accidents pouvant se produire au cours de l'utilisation, le nettoyage, et la maintenance des propres machines.

Toutes les données, photographies, les dessins contenus dans ce fascicule sont donnés à titre indicatif.

L'usine CARPIGIANI se réserve le droit d'apporter des modifications sans que cela n'entraîne aucun droit supplémentaire pour l'acheteur.

INCONVENIENTS SOLUTIONABLES PAR L'OPERATEUR

INCONVENIENTS	CAUSES	SOLUTIONS
L'interrupteur est allumé mais en ouvrant le robinet, la crème ne sort pas.	Poussoirs de la pompe mous	Régler à fond les poussoirs
	Thésaurisateur bloqué.	Le démonter, le mouiller dans la crème liquide ou l'enduire à l'extérieur de beurre ou de margarine et le remonter. D'une autre façon, ôter le ressort, remonter le robinet et faire fonctionner quelques secondes la machine. Une fois qu'un peu de crème sort du robinet, monter le ressort et reprendre la distribution de la crème.
	Thésaurisateur sale.	Laver à l'eau chaude les pos .223 et 224 (Bl.1) et rincer à l'eau froide.
La crème sort lentement et pas en continu.	Orifices du régulateur obturés.	Démonter le régulateur et le laver à l'eau chaude de manière à ce que tous les orifices soient ouverts. Rincer à l'eau froide.
	Orifices de régulation très petits.	Déplacer le levier en du régulateur vers la droite (voir chapitre : Régulation air pompe).
	Manque de crème liquide ou niveau très faible dans le container	Ajouter de la crème fraîche.

PROBLÈMES	CAUSES	SOLUTIONS
Il sort de la crème mal montée ou mouillée.	Crème liquide détériorée, mal acidulée, etc	Laver la machine et l'alimenter en crème fraîche.
	Crème liquide très chaude	Laisser refroidir la crème dans le container jusqu'à une température de 4 - 6 °C. Lorsqu'on utilise de la crème stérilisée de conservation à température ambiante, il est nécessaire de la pré-refroidir avant de l'utiliser. Attention à ne pas faire geler la crème, car ensuite, elle ne montera pas.
	Les graisses se sont séparées	Agiter la crème liquide dans le container et si vous n'obtenez pas de résultats la remplacer par une autre plus fraîche.
	Vieillesse insuffisante	Conserver la crème dans le container réglé à la juste température durant quelques heures avant de commencer la distribution ; elle montera beaucoup mieux.
	Orifices de régulation très grands	Déplacer le levier régulateur vers la droite (voir chapitre ; Régulation air pompe)
	Pompe et réservoir bouchés	Les laver à l'eau tiède et les rincer à l'eau froide puis les remonter.

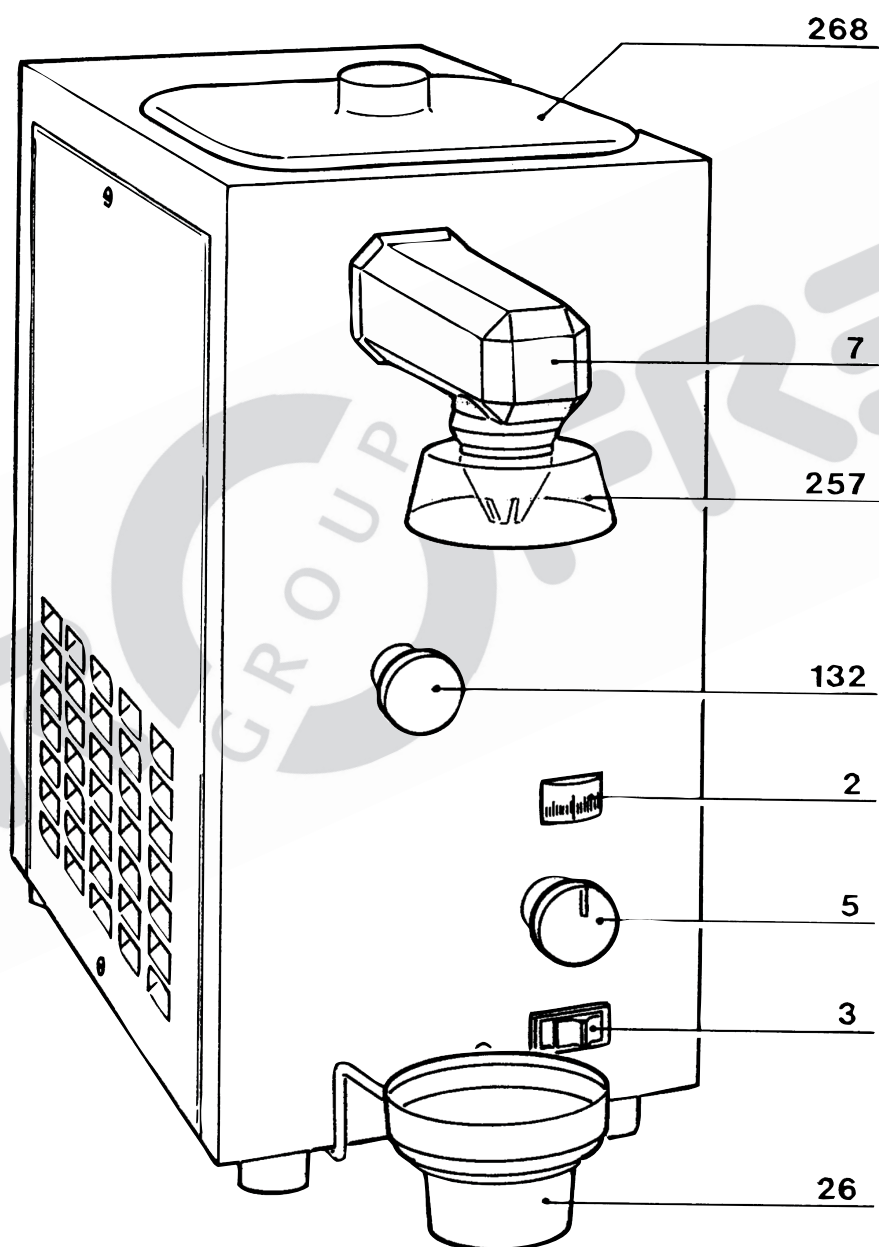


Schéma. 1

CARPIGIANI ANZOLA EMILIA - BOLOGNA - ITALY			
MATR.			
			
	V~		Gas
	Hz	kW	kg
	~	A	bar
BREVETTATO - MADE IN ITALY - PATENTED			

Schéma. 2

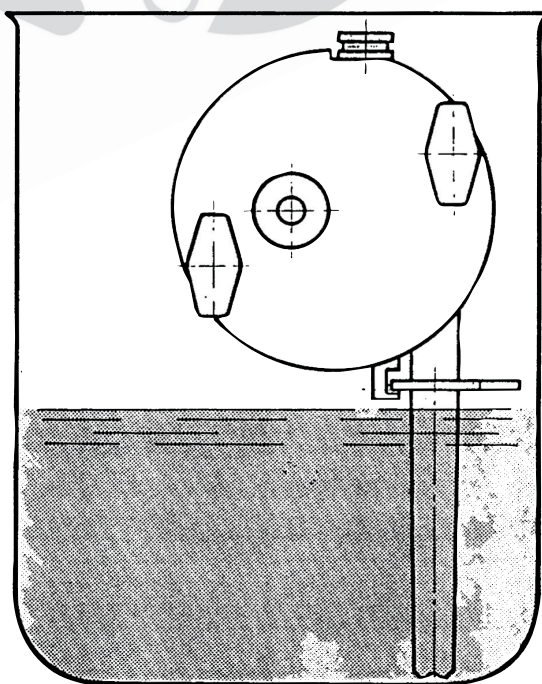


Schéma. 3

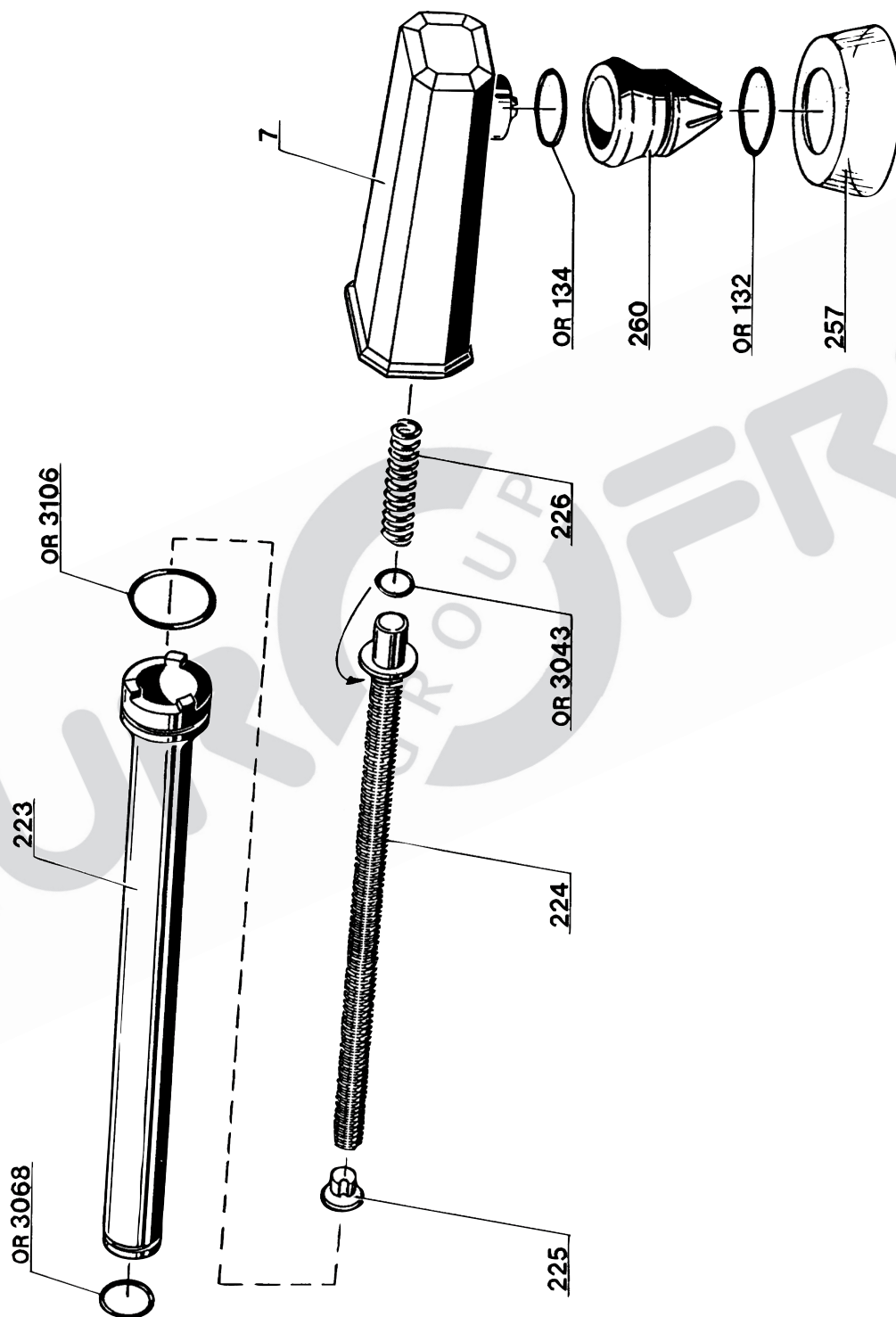


Tableau 1

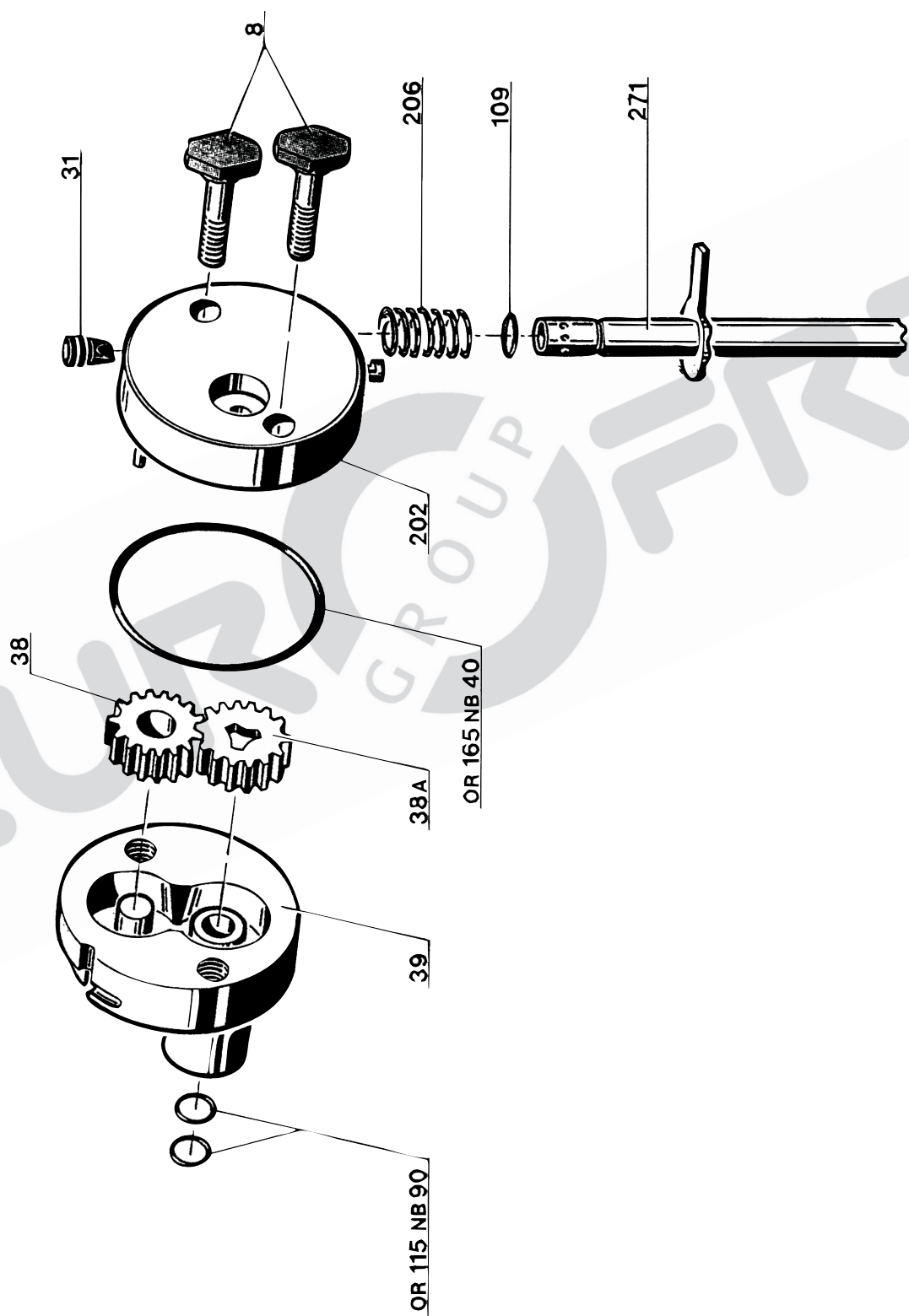


Tableau 2

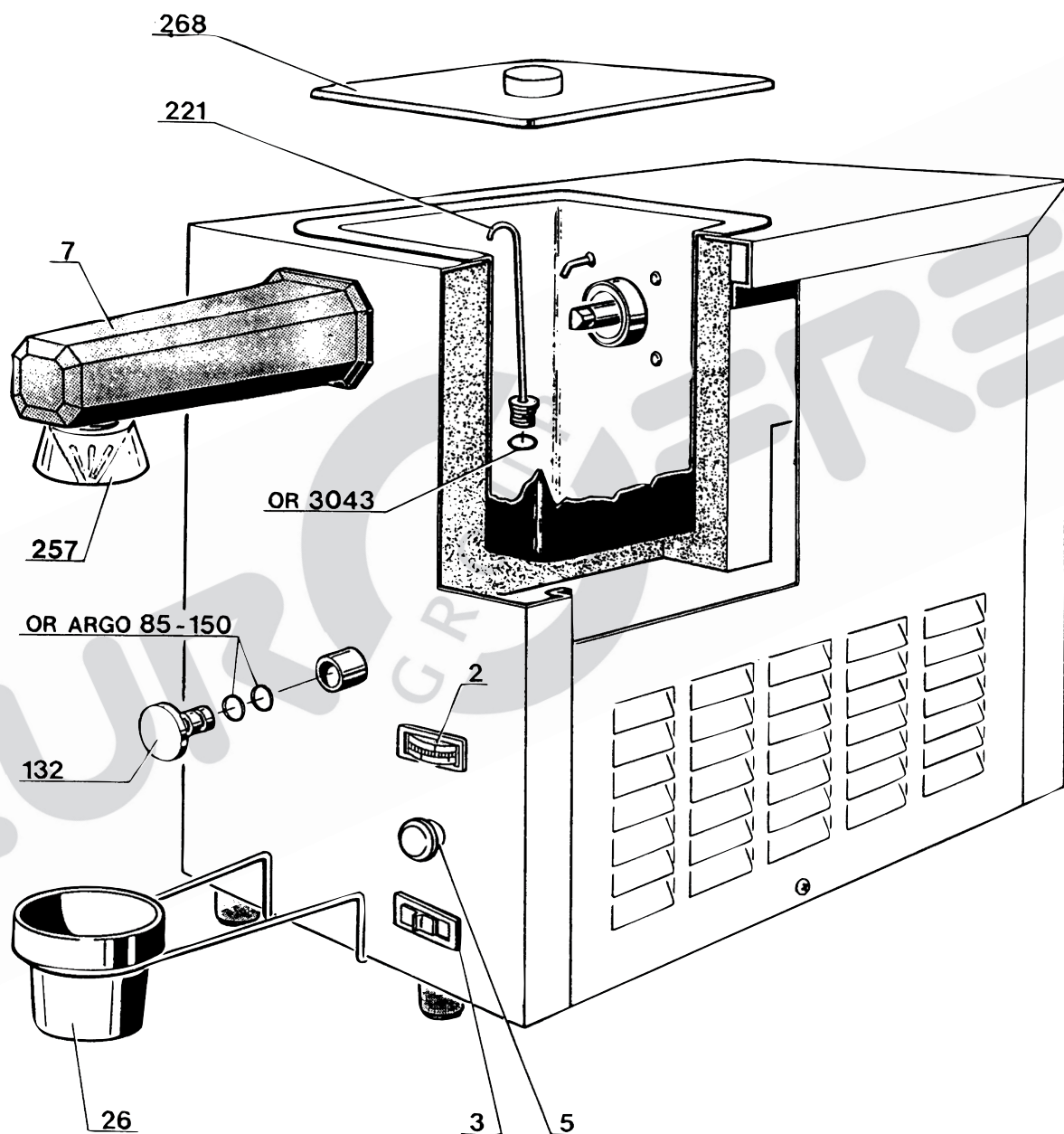


Tableau 3

EUROGROUP FRED



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

TELEX: 510318 CARPI I.
TELEFAX: (51) 732178