



APPLICARE
TARGA
CARATTERISTICHE

LIBRETTO-DI-ISTRUZIONI
MINIWIP/G
MONTAPANNA 2 LITRI

Desideriamo ringraziarVi per la preferenza accordataci acquistando una macchina Carpigiani.

A Vostra maggiore garanzia, Carpigiani ha sottoposto il proprio Sistema Qualità a certificazione secondo la normativa internazionale ISO 9001-94 fin dal 1993.

Le macchine Carpigiani sono inoltre conformi ai requisiti richiesti dalle seguenti Direttive europee:

- 98/37/CE Direttiva "Macchine";
- 73/23/CEE Direttiva "Bassa Tensione";
- 89/336/CEE Direttiva "EMC";
- 97/23/CE Direttiva "PED"
- 89/109/CEE Direttiva "Materiali e oggetti destinati a venire a contatto con i prodotti alimentari".

CARPIGIANI

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

Tel. 051 - 6505111 Fax 051 - 732178

Il presente manuale non può essere riprodotto, trasmesso, trascritto, archiviato in un sistema di reperimento o tradotto in altre lingue previo accordo scritto con **CARPIGIANI**.

Si lascia all'acquirente la facoltà di riproduzione di copie ad uso interno proprio.

CARPIGIANI persegue una politica di costante ricerca e sviluppo pertanto si riserva il diritto di apportare modifiche ed aggiornamenti ogni qualvolta lo ritenga necessario senza obbligo di preavviso.

INDICE GENERALE

PREFAZIONE	4
MANUALE ISTRUZIONI	4
SCOPO	4
ORGANIZZAZIONE MANUALE	4
DOCUMENTAZIONE AGGIUNTIVA	4
SICUREZZA	5
QUALIFICA PERSONALE	5
AVVERTENZE	5
SIMBOLOGIA CONVENZIONALE	6
 1 GENERALITÀ	 7
1.1 INFORMAZIONI GENERALI	7
1.1.1 DATI DI IDENTIFICAZIONE DEL COSTRUTTORE	7
1.1.2 INFORMAZIONI SULL'ASSISTENZA MANUTENTIVA	7
1.1.3 INFORMAZIONI PER L' UTILIZZATORE	7
1.2 INFORMAZIONI SULLA MACCHINA	8
1.2.1 GENERALITÀ	8
1.2.2 LAY-OUT MACCHINA	8
1.2.3 CARATTERISTICHE TECNICHE	8
1.3 USO PREVISTO	9
1.4 RUMOROSITÀ	9
1.5 IMMAGAZZINAMENTO MACCHINA	9
1.6 SMALTIMANTO MATERIALI DI IMBALLAGGIO	9
1.7 RAEE (Rifiuti di Apparecchiature Elettriche ed Elettroniche)	9
 2 INSTALLAZIONE	 11
2.1 SPAZI NECESSARI PER L'USO DELLA MACCHINA	11
2.2 ALLACCIAMENTO ELETTRICO	11
2.2.1 SOSTITUZIONE DEL CAVO DI ALIMENTAZIONE	11
2.3 POSIZIONAMENTO	11
2.4 PULIZIA	11
2.5 RIFORNIMENTI	11
2.6 COLLAUDO MACCHINA	12
 3 INTRUZIONI PER L'USO	 13
3.1 CONFIGURAZIONE DELLA MACCHINA	13
3.2 COMANDI A DISPOSIZIONE DELL'OPERATORE	13
3.3 POMPA "R"	14
3.4 OPERAZIONI PRELIMINARI, LAVAGGIO E SANITIZZAZIONE	14
3.5 PRODUZIONE ED EROGAZIONE DELLA PANNA MONTATA	15
3.5.1 SCELTA DELLA PANNA LIQUIDA	15
3.5.2 EROGAZIONE DELLA PANNA MONTATA	15
3.6 CONSERVAZIONE	15
 4 DISPOSITIVI DI SICUREZZA	 17
4.1 SISTEMI DI SICUREZZA DELLA MACCHINA	17
 5 PULIZIA SMONTAGGIO E RIMONTAGGIO DEGLI ORGANI A CONTATTO CON IL PRODOTTO	 19
5.1 PULIZIA	19
5.2 SANITIZZAZIONE	21
5.3 IGIENE	21
 6 MANUTENZIONE	 23
6.1 TIPOLOGIA DI INTERVENTO	23
6.2 RAFFREDDAMENTO AD ARIA	23
6.3 TAVOLA RICAMBI A CORREDO	24
 7 RICERCA DEI GUASTI	 25

PREFAZIONE

MANUALE ISTRUZIONI

La redazione del presente manuale tiene conto delle direttive comunitarie per l'armonizzazione delle norme di sicurezza e per la libera circolazione dei prodotti industriali in ambito C.E. (direttiva del Consiglio C.E.E. 89/392 e seguenti , nota come "Direttiva Macchine").

SCOPO

Il presente manuale è stato redatto tenendo conto delle necessità di conoscenza dell'utente in possesso della macchina.

Sono stati analizzati i temi riferiti al corretto uso della macchina per mantenere inalterate nel tempo le caratteristiche qualitative che distinguono la produzione CARPIGIANI nel mondo.

Parte rilevante del manuale è riferita alle condizioni richieste per l'uso e principalmente il comportamento da tenersi durante gli interventi riguardanti le operazioni di pulizia e manutenzione ordinaria e straordinaria.

Tuttavia il manuale non può esaurire nel dettaglio ogni possibile esigenza; in caso di dubbi o di carenza di informazioni rivolgersi a:

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

ORGANIZZAZIONE MANUALE

Il manuale è strutturato in sezioni, capitoli e sottocapitoli per una semplice consultazione e ricerca degli argomenti di interesse.

Sezione

Si definisce sezione la parte di manuale che identifica uno specifico argomento riferito ad una parte di macchina.

Capitolo

Si definisce capitolo la parte di sezione che illustra un gruppo o un concetto riferito ad una parte di macchina.

Sottocapitolo

Si definisce sottocapitolo la parte del capitolo che riferisce in modo dettagliato la componente specifica di una parte di macchina.

E' necessario che ogni persona addetta alla macchina abbia letto e ben compreso le parti del manuale di sua competenza ed in particolare:

- L'Operatore deve avere preso visione dei capitoli riguardanti la messa in funzione ed il funzionamento dei gruppi di macchina.
- Il Tecnico qualificato addetto alla installazione, manutenzione, riparazione, ecc. deve avere letto il manuale in tutte le sue parti.

DOCUMENTAZIONE AGGIUNTIVA

Unitamente al manuale istruzioni ogni macchina viene fornita con la seguente ulteriore documentazione:

- **Ricambi di corredo:** Elenco dei componenti dati assieme alla macchina per la manutenzione ordinaria.
- **Schema elettrico:** Schema delle connessioni elettriche, inserito nella macchina.

SICUREZZA

Nell'uso di macchinari ed impianti industriali, occorre essere consapevoli che le parti meccaniche in movimento (rotatorio), le parti elettriche a tensione elevata, eventuali parti ad alta temperatura, ecc. possono essere causa di gravi danni a persone e cose.

I responsabili per la sicurezza degli impianti devono vigilare affinché:

- Venga evitato ogni uso o manovra impropria
- Non vengano rimossi o manomessi i dispositivi di sicurezza
- Vengano eseguiti con regolarità gli interventi di manutenzione
- Vengano utilizzati esclusivamente ricambi originali soprattutto per i componenti che svolgono funzioni di sicurezza (es. microinterruttori delle protezioni, termostato).

Al fine di ottenere quanto sopra si rende necessario che:

- Presso la postazione di lavoro sia disponibile la documentazione di uso, manutenzione ecc. relativa alla macchina in uso.
- Tale documentazione sia stata accuratamente letta e le prescrizioni vengano conseguentemente messe in pratica.
- Ai macchinari ed alle apparecchiature elettriche vengano assegnate solo persone adeguatamente addestrate.

QUALIFICA PERSONALE

Il personale addetto alle macchine si può differenziare per grado di preparazione e responsabilità in:

OPERATORE

- Persona non necessariamente di elevate conoscenze tecniche, addestrata alla conduzione ordinaria della macchina in produzione, per esempio: messa in marcia, arresto fine lavoro, caricamento dei materiali di consumo, alimentazione del prodotto, operazioni di manutenzione elementare (pulizia, inceppamenti semplici, controlli della strumentazione, ecc.).

TECNICO QUALIFICATO

- Persona addetta alle operazioni più complesse di installazione, manutenzione, riparazioni, ecc.

IMPORTANTE!

Occorre vigilare affinché il personale addetto non compia interventi al di fuori del proprio campo di conoscenze e responsabilità.

NOTA:

La normativa vigente definisce TECNICO QUALIFICATO una persona che per:

- *formazione, esperienza ed istruzione,*
- *conoscenza di norme, prescrizioni ed interventi nella prevenzione degli infortuni,*
- *conoscenza delle condizioni di servizio del macchinario,*

E' in grado di riconoscere ed evitare ogni condizione di pericolo ed è stata autorizzata dal responsabile della sicurezza dell'impianto ad eseguire tutti i tipi di intervento.

AVVERTENZE

All'atto dell'installazione della macchina prevedere il montaggio di un interruttore magnetotermico differenziale di sezionamento di tutti i poli della linea, correttamente dimensionato alla potenza di assorbimento indicata sulla targhetta di identificazione della macchina e con apertura dei contatti di almeno 3 mm.

- Non intervenire mai nella macchina con le mani, sia durante le operazioni di fabbricazione che durante quelle di pulizia. Per la manutenzione assicurarsi prima che la macchina sia in posizione di "FERMO" e l'interruttore generale sia distaccato.
- E' vietato lavare la macchina con un getto d'acqua in pressione.
- E' vietato togliere le lamiere per accedere all'interno della macchina prima di avere tolto tensione alla stessa.
- La **CARPIGIANI** non risponde degli incidenti che possono succedere durante l'uso, la pulizia, e la manutenzione delle proprie macchine per inosservanza delle norme di sicurezza specificate.





SIMBOLOGIA CONVENZIONALE

ATTENZIONE PERICOLO DI FOLGORAZIONE

Segnala al personale interessato, che l'operazione descritta presenta se non effettuata nel rispetto delle normative di sicurezza, il rischio di subire uno shock elettrico.



ATTENZIONE PERICOLO GENERICO

Segnala al personale interessato, che l'operazione descritta presenta se non effettuata nel rispetto delle norme di sicurezza, il rischio di subire danni fisici.



NOTA

Segnala al personale interessato, informazioni il cui contenuto è di rilevante considerazione o importanza.



AVVERTENZE

Segnala al personale interessato, informazioni il cui contenuto se non rispettato può causare perdita di dati o danni alla macchina.



CONDUTTORE MACCHINA

Identifica personale non qualificato, ossia privo di competenze specifiche, in grado di svolgere solo mansioni semplici, ovvero la conduzione della macchina attraverso l'uso dei comandi disposti sulla pulsantiera e operazioni di carico e scarico dei prodotti utilizzati durante la produzione.



MANUTENTORE

Tecnico qualificato in grado di condurre la macchina in condizioni normali, di intervenire sugli organi meccanici per effettuare tutte le regolazioni, interventi di manutenzione e riparazioni necessarie. E' abilitato a interventi su impianti elettrici e frigoriferi.



TECNICO CARPIGIANI

Tecnico qualificato messo a disposizione dal costruttore per effettuare operazioni di natura complessa in situazioni particolari o comunque quanto concordato con l'utilizzatore.



PROTEZIONE PERSONALE

La presenza del simbolo a fianco della descrizione richiede l'utilizzo di protezioni personali da parte dell'operatore essendo implicito il rischio di infortunio.

1. GENERALITÀ

1.1 INFORMAZIONI GENERALI

1.1.1 Dati di identificazione del costruttore

La macchina è provvista di targa di identificazione riportante i dati del costruttore, il tipo di macchina ed il numero di identificazione assegnato all'atto della costruzione.

Copia della targa caratteristica è riportata nella prima pagina del presente manuale.

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

legenda:

A= N° di matricola
 B= Tipo di macchina
 C= Tensione di alimentazione
 D= Valore amperometrico
 interruttore generale
 E= Tipo e quantità di gas
 F= Codice macchina
 G= Tipo di condensa
 H= Frequenza
 I= Potenza

1.1.2 Informazioni sull'assistenza manutentiva

Le operazioni di manutenzione ordinaria vengono illustrate nella sezione di "Manutenzione" del presente manuale istruzioni; ogni altra operazione che necessiti di interventi radicali da apportarsi sulla macchina deve essere concordata con il costruttore che provvederà ad accordarsi sulla eventualità di un proprio intervento diretto in loco.

1.1.3 Informazioni per l'utilizzatore

- Il costruttore della macchina descritta nel presente manuale si rende disponibile per qualsiasi chiarimento ed informazione dovesse occorrere all'utente riguardo il funzionamento od eventuali modifiche migliorative apportabili alla macchina.
- L'interlocutore interessato per eventuali interpellanze sarà il distributore eventualmente presente nel paese dell'utilizzatore oppure l'azienda costruttrice nel caso non sia presente alcun distributore.
- Il servizio di assistenza clienti del costruttore si rende in qualsiasi modo disponibile in merito a richieste di tipo funzionali, di richiesta ricambi o di assistenza tecnica eventualmente necessaria.





1.2 INFORMAZIONI SULLA MACCHINA

1.2.1 Generalità

Macchine da banco per la produzione e la distribuzione istantanea della panna montata, composte da:

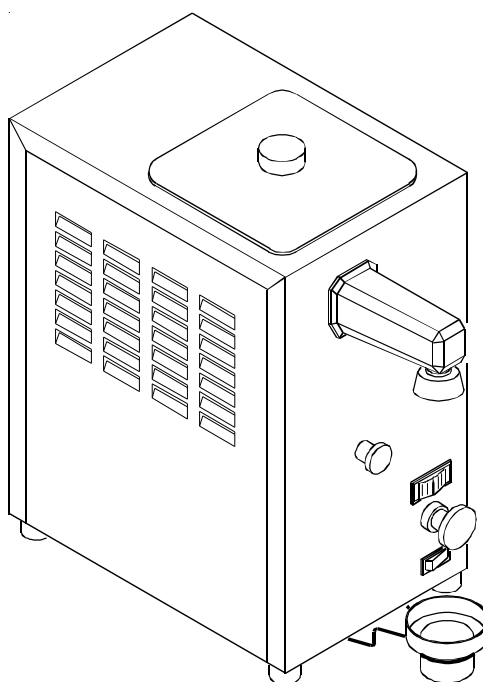
- vaschetta panna refrigerata e termostattizzata;
- pompa ad ingranaggi, completa di regolatore di portata, per montare la panna con un alto aumento in volume;
- erogatore refrigerato;
- termometro temperatura panna in vasca.

CARPIGIANI raccomanda di usare sempre nella produzione panna di primaria qualità e scelta, per soddisfare la Vostra clientela, anche la più esigente. Ogni risparmio che effettuerete nella miscela impiegata a discapito della qualità si risolverà sicuramente in una perdita ben superiore a ciò che avrete risparmiato.

Premesso quanto sopra vengono fatte le seguenti raccomandazioni:

- Seguite scrupolosamente le istruzioni di preparazione della miscela che vi vengono date dal fornitore.
- Non sbilanciate le ricette aggiungendo, per esempio, un maggior quantitativo di zucchero di quello suggerito.
- Assaggiare Voi stessi la panna e metterla in vendita solo se Vi soddisfa pienamente.
- Pretendete dal Vostro personale che la macchina sia sempre tenuta pulita.
- Per qualsiasi riparazione che si rendesse necessaria, rivolgetevi sempre a ditte incaricate dalla CARPIGIANI del servizio assistenza.

1.2.2 Lay-out macchina



1.2.3 Caratteristiche tecniche

Peso		Dimensioni			Alimentazione elettrica	Potenza installata	Produzione oraria*		Capacità vasca
netto kg	lordo kg	L (mm)	P*** (mm)	H (mm)	Volt/fase/Hz	kW	kg	l**	l
28	30	220	530	450	200/1/50-60	0,7	50	150	2

* La produzione oraria può variare a seconda del tipo di panna utilizzato.

** Calcolando un aumento di volume medio della panna del 200%

*** Incluso di tazza sgocciolio

1.3 USO PREVISTO

Le macchine per la produzione di panna montata modello MINIWIP/G devono essere utilizzate unicamente a quanto indicato nel capitolo 1.2.1 "Generalità", entro i limiti funzionali riportati di seguito.

■ Tensione di alimentazione	±10%
■ Temperatura min aria °C	10°C
■ Temperatura max aria °C	43°C
■ Max umidità relativa aria	85%

La macchina è stata costruita prevedendone l'uso in ambienti non soggetti a norme antideflagranti; l'utilizzo della stessa è per tanto destinato ad ambienti conformi e ad atmosfera normale.



1.4 RUMOROSITÀ

Il livello di pressione acustica continuo equivalente ponderato A nel posto di lavoro risulta inferiore a 70 dB(A), sia per le macchine con condensazione ad acqua, che per quelle con condensazione ad aria.

1.5 IMMAGAZZINAMENTO MACCHINA

La macchina deve essere immagazzinata in ambiente asciutto e privo di umidità.

Prima dell'immagazzinamento deve essere protetta con un telo a protezione da depositi di polveri o altro.

1.6 SMALTIMENTO MATERIALI DI IMBALLAGGIO

Ad apertura della cassa si raccomanda di suddividere i materiali utilizzati per l'imballaggio per tipo e di provvedere allo smaltimento degli stessi secondo le norme vigenti nel paese di destinazione.

1.7 RAEE (Rifiuti di Apparecchiature Elettriche ed Elettroniche)

In conformità alla Direttiva Europea 2002/96/CE, nota anche come WEEE, la presenza del simbolo a fianco sul prodotto o sull'imballo indica che il prodotto stesso non deve essere smaltito secondo il normale flusso dei rifiuti solidi urbani. Al contrario, è responsabilità dell'utente provvedere al corretto smaltimento del prodotto in appositi punti di raccolta destinati al riciclaggio delle apparecchiature elettriche ed elettroniche inutilizzate. La raccolta differenziata di tali rifiuti consente di ottimizzare il recupero e il riciclaggio di materiali riutilizzabili, riducendo nel contempo i rischi legati alla salute dell'uomo e l'impatto ambientale.

Per maggiori informazioni sul corretto smaltimento del prodotto, contattare l'autorità locale o il rivenditore presso cui è stato acquistato il prodotto.



2 INSTALLAZIONE

2.1 SPAZI NECESSARI PER L'USO DELLA MACCHINA

La macchina deve essere posizionata lasciando uno spazio tale che l'aria possa circolare liberamente in tutti i suoi lati.

Devono essere lasciati liberi gli spazi di accesso alla macchina per consentire all'operatore di potere intervenire senza alcuna costrizione ed anche di potere abbandonare immediatamente l'area di lavoro in caso di necessità.

Le macchine con condensatore ad aria devono essere installate mantenendo una distanza minima dalla parete posteriore di almeno 20 cm. per la libera circolazione dell'aria di condensazione.

NOTA:

Una cattiva areazione della macchina ne pregiudica il funzionamento e la capacità produttiva.



2.2 ALLACCIAMENTO ELETTRICO

Prima di effettuare il collegamento della macchina alla rete elettrica, verificare che la tensione di alimentazione corrisponda a quella indicata sulla targhetta di identificazione. Prevedere ad interporre tra la macchina e la rete un interruttore magnetotermico differenziale di sezionamento correttamente dimensionato alla potenza di assorbimento richiesta e con apertura dei contatti di almeno 3 mm.

IMPORTANTE:

Il collegamento del filo di terra di colore giallo/verde deve essere effettuato ad una buona presa di terra.



2.2.1 Sostituzione del cavo di alimentazione

Nel caso che il cavo di alimentazione generale della macchina venga danneggiato, bisogna immediatamente procedere alla sua sostituzione con un cavo di caratteristiche analoghe. La sostituzione va effettuata esclusivamente da personale tecnico qualificato.



2.3 POSIZIONAMENTO

Livellare la macchina sul piano di appoggio per consentirne il buon funzionamento ed evitare fuoriuscite di panna liquida.



2.4 PULIZIA

Provvedere a pulire la macchina dalla polvere e dal protettivo di cui è stata cosparsa all'atto della spedizione. Utilizzare esclusivamente acqua eventualmente addizionata di un blando detergente a base di sapone ed un panno morbido.



ATTENZIONE

Non utilizzare solventi o alcool o detergenti che possono danneggiare le parti componenti la macchina od inquinare le parti funzionali di produzione.



2.5 RIFORNIMENTI

Il motore installato sulla macchina è di tipo con lubrificazione a vita; non richiede quindi alcun intervento di controllo/sostituzione o rabbocco.

La quantità di gas necessaria al circuito per il funzionamento del circuito frigorifero è immessa dalla CARPIGIANI all'atto del collaudo post produzione della macchina; con macchina nuova non sono previsti ulteriori riempimenti di gas. Nel caso in cui si verifichi la necessità di compiere una operazione di aggiunta di gas, questa deve essere eseguita esclusivamente da personale tecnico qualificato, in grado di stabilire la causa per la quale si sia verificata tale necessità.





2.6 COLLAUDO MACCHINA

La macchina subisce un collaudo post produzione all'interno della Carpigiani; vengono controllate e verificate le funzionalità operative e produttive richieste.

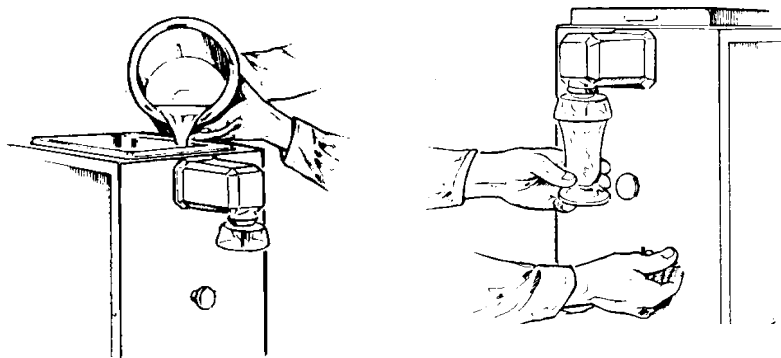
Il collaudo della macchina presso l'utente finale deve essere effettuato da personale tecnico abilitato o da un tecnico CARPIGIANI. A posizionamento eseguito, allacciamenti alle reti di alimentazione correttamente compiuti, provvedere ad eseguire le operazioni richieste per la verifica funzionale ed il collaudo operativo della macchina.

3 ISTRUZIONI PER L'USO

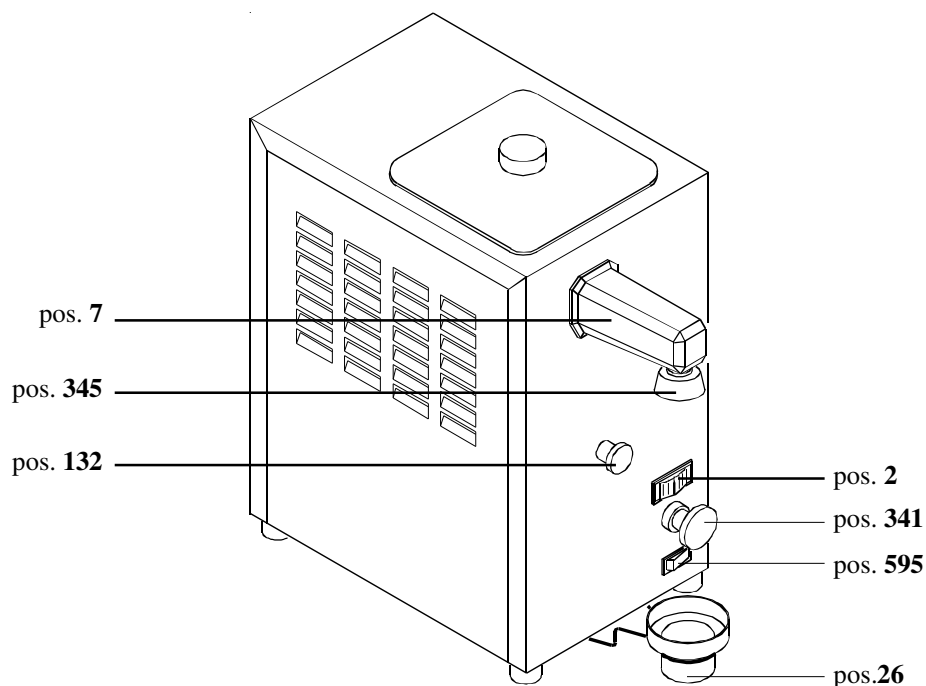
3.1 CONFIGURAZIONE DELLA MACCHINA

La macchina è costituita da una motorizzazione per la movimentazione della pompa e dal motocompressore del circuito di raffreddamento (con condensazione ad aria).

La preparazione della panna montata avviene introducendo la panna liquida nella vasca ed avviando l'erogazione. Grazie alla pompa la panna giunge già mescolata con l'aria al tessurizzatore che effettua la "montatura". L'erogazione della panna montata può avvenire in modo continuo o a porzioni.



3.2 COMANDI A DISPOSIZIONE DELL'OPERATORE



Interruttore di accensione (595)

Consente l'avviamento e l'arresto del funzionamento della macchina. Con l'interruttore verso sinistra la macchina è in STOP; verso destra (luce accesa) la macchina è pronta a distribuire panna.

ATTENZIONE

Date le caratteristiche del compressore frigorifero, quando per un qualsiasi motivo si spegne la macchina, NON RIMETTERLA IN FUNZIONE PRIMA CHE SIANO TRASCORSI 5 MINUTI.



Nel caso non si rispetti quanto sopra, la protezione del compressore permetterà nuovamente l'avviamento della macchina **solo dopo che siano trascorsi 20 minuti dallo spegnimento.**

Pulsante di distribuzione (341)

Premendo questo pulsante si attiva l'erogazione della panna nella quantità desiderata. L'erogazione continua si effettua premendo il pulsante e ruotandolo in senso orario. L'interruzione dell'erogazione continua si ottiene ruotando il pulsante in senso antiorario.

Termometro (2)

Indica la temperatura della panna liquida nella vasca.

Per un buon funzionamento della macchina, la temperatura della macchina deve essere compresa tra +4°C (32,9°F) e + 6°C (42,8°F).

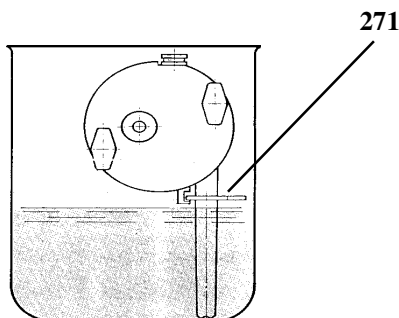
Vaschetta sgocciolio (26)

La vaschetta sgocciolio ha la funzione di recupero di eventuali perdite del portello in fase di distribuzione. Costituisce inoltre la protezione igienica e del frastagliatore sul portello durante i periodi di inattività. Per rendere operante tale protezione è sufficiente inserire, premendola, la vaschetta sulla tazza paraspruzzo (345).

3.3 POMPA "R"

La pompa "R" consente, mediante il cambiamento di posizione della leva "R" (271) di variare la proporzione fra l'aria e la panna liquida che invia al tessurizzatore; pertanto entro certi limiti consente di regolare l'aumento in volume più idoneo al tipo di panna liquida impiegata.

Normalmente per una buona miscelazione di aria e panna la leva "R" dovrà trovarsi in posizione centrale. Se la panna esce liquida spostare la leva del regolatore verso destra di una tacca. Se la panna esce lentamente e mista a bolle d'aria spostare progressivamente verso sinistra la leva di una tacca.

**3.4 OPERAZIONI PRELIMINARI, LAVAGGIO E SANITIZZAZIONE**

Prima di porre in funzione la macchina per la prima volta, si rende necessario procedere ad una accurata pulizia e sanitizzazione delle parti a contatto con la panna.

Per il LAVAGGIO utilizzare una SOLUZIONE DETERGENTE NON AGGRESSIVA

Per il RISCIAQUO utilizzare ACQUA POTABILE (batteriologicamente pura).

- 1 Spegnerne l'interruttore della macchina.
- 2 Togliere il portello, il tessurizzatore e la pompa, scomporli e rimuovere le guarnizioni. Lavare accuratamente tutte le parti e risciacquarle.
- 3 Vuotare la vasca dalla panna residua, lavarla e risciacquarla.
- 4 Rimontare tutte le parti dopo averne effettuato un'opportuna lubrificazione.
- 5 Riempire la vasca con una soluzione sanitizzante.
- 6 Accendere l'interruttore della macchina e premere il pulsante di distribuzione fino alla fuoriuscita di un po' di soluzione dal portello.
- 7 Lasciare agire la soluzione sanitizzante almeno 10-15 minuti, quindi scaricare tutta la soluzione sanitizzante.
- 8 Versare nella vasca circa un litro di acqua e premere il pulsante di distribuzione fino alla fuoriuscita di un po' di acqua dal portello, quindi scaricare la restante acqua.
- 9 Non toccare più le parti sanitizzate con le mani, salviette, panni di stoffa, ecc...
- 10 Versare nella vasca la panna a temperatura di conservazione (4-6°C), erogare tre fiori di panna e buttarli.

ATTENZIONE

Per ulteriori informazioni consultare il capitolo 5 del presente manuale.



3.5 PRODUZIONE ED EROGAZIONE DELLA PANNA MONTATA

Dopo aver provveduto all'installazione della macchina in conformità alle istruzioni contenute nel capitolo INSTALLAZIONE e dopo aver accuratamente lavato e sanitzizzato la macchina procedere come indicato nei paragrafi a seguire.

3.5.1 Scelta della panna liquida

Usare sempre una panna in perfetto stato di conservazione. Otterrete la migliore panna montata usando una panna con un contenuto di grassi almeno del 32%.

Esistono particolari preparati che consentono di ottenere un'ottima panna montata anche da una panna avente una percentuale inferiore di grassi. In tal caso seguire le istruzioni del produttore e provarne i risultati sulla macchina prima di iniziarne la vendita.

Prima di versare il prodotto nella vasca, zuccherare la panna liquida con zucchero liquido o con 100 gr di zucchero a velo per ogni litro di panna liquida.

ATTENZIONE

Assicurarsi che la polvere di zucchero sia ben sciolta nella panna ad evitare che grumi di zucchero ostruiscano il montapanna e danneggino la pompa.

Astenetevi dal mettere più di 100 gr di zucchero per litro; più la panna è zuccherata, meno aumenta in volume.

AVVERTENZA

NON aggiungete mai alla panna sostanze solide come nocchie, pezzi di cioccolato, ecc. Essi non potrebbero passare attraverso la pompa e la deteriorerebbero rapidamente

3.5.2 Erogazione della panna montata

Versare panna liquida con temperatura di +4°C nella vasca;

Il livello della panna in vasca non deve mai raggiungere la pompa (vedi figura) ed inoltre occorre aggiungere panna liquida quando il livello è sceso a circa 2 cm dal fondo.

Premere quindi il pulsante di distribuzione (5) per estrarre la quantità di panna montata desiderata. Per l'erogazione continua premere il pulsante e ruotarlo in senso orario.

Normalmente per una buona miscelazione di aria e panna la leva "R" dovrà trovarsi in posizione centrale. Se la panna esce liquida spostare la leva del regolatore verso destra di una tacca. Se la panna esce lentamente e mista a bolle d'aria spostare progressivamente verso sinistra la leva di una tacca.

Durante il funzionamento della macchina tenete sempre il portello di protezione chiuso ad evitare che polvere od altre impurità entrino nel prodotto.

3.6 CONSERVAZIONE

Il montapanna è provvisto di un sistema di conservazione termostattizzato che consente una perfetta conservazione della panna.

AVVERTENZA

In caso di lunghi periodi di sosta è indispensabile effettuare le operazioni di pulizia e sanitizzazione prima di riprendere la vendita.

AVVERTENZA

NON lasciare la panna nella macchina quando la stessa non è in funzione.



4 DISPOSITIVI DI SICUREZZA

4.1 SISTEMI DI SICUREZZA DELLA MACCHINA

PROTEZIONI TERMICHE

Il motore del compressore frigorifero e della pompa sono provvisti di una protezione termica interna sugli avvolgimenti che interrompe il funzionamento del motore quando la temperatura raggiunge il valore di taratura. Il ripristino delle protezioni termiche è automatico.



5 PULIZIA SMONTAGGIO E RIMONTAGGIO DEGLI ORGANI A CONTATTO CON IL PRODOTTO

AVVERTENZA

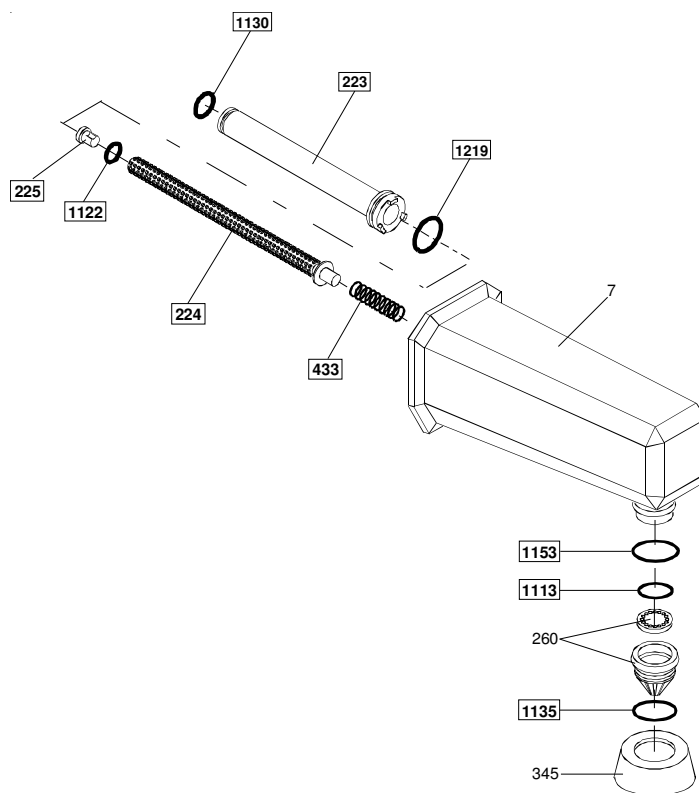
Lo smontaggio delle parti a contatto con la panna per effettuare il lavaggio e la sanitizzazione deve essere eseguito tutti i giorni.

- Il lavaggio delle parti a contatto con il prodotto deve essere effettuato utilizzando acqua potabile (batteriologicamente pura) unitamente ad un detergente non aggressivo.
- Il risciacquo delle parti a contatto con il prodotto deve essere effettuato utilizzando acqua potabile (batteriologicamente pura).
- La temperatura dell'acqua utilizzata, sia per il lavaggio che per il risciacquo, non deve essere superiore a 60°C, al fine di evitare che si danneggino o deformino le parti in plastica.

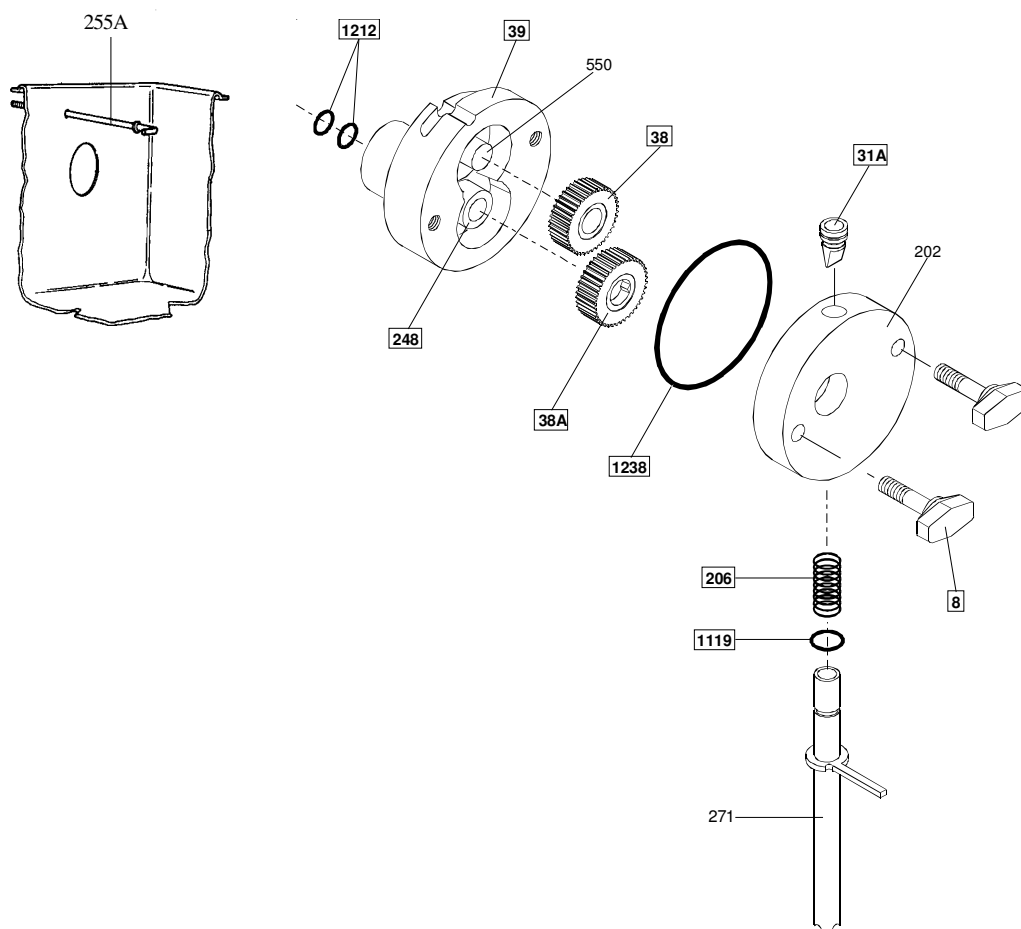
5.1 PULIZIA

- 1- Spegnerne l'interruttore della macchina (595).
- 2- Ruotare il portello in senso antiorario e sfilarlo tirandolo verso l'operatore.
- 3- Smontare le parti del portello come indicato in figura.

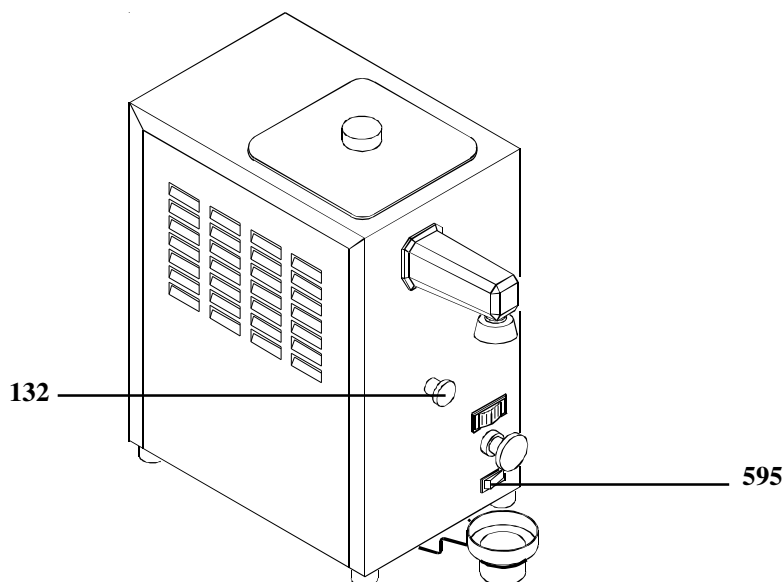
Togliere il tubo tessurizzatore (223) sfilandolo verso la parte anteriore della macchina. Con un estrattore togliere il tessurizzatore (224) smontare tutte le guarnizioni in gomma, il tappo (225) e la molla (433).



- 4- Scollegare il corpo pompa dal gancio di collegamento al mozzo del motore (255A) ruotandola di 1/4 di giro ed estrarla.
- 5- Smontare il tubo regolatore della pompa (271).
- 6- Svitare i pomelli (8) e scomporre la pompa come indicato in figura.



- 7- Lavare tutte le parti smontate in acqua (max 60°C), usando un detergente non aggressivo e gli spazzolini di pulizia a corredo.
- 8- Vuotare la vasca dalla panna residua togliendo il tappo copri scarico (132).
- 9- Riempire la vasca con acqua calda (max 60°C) e lavarla usando un detergente non aggressivo.
- 10- Scaricare la vasca aprendo il tappo (132).
- 11- Riempire la vasca con acqua e risciacquare.
- 12- Scaricare l'acqua dal tappo (132).
- 13- Procedere al risciacquo di tutte le parti e rimontarle dopo aver lubrificato gli ingranaggi (38 e 38A) e le guarnizioni con lubrificante ad uso alimentare.



5.2 SANITIZZAZIONE

AVVERTENZA

Il funzionamento prolungato della pompa con la vasca piena d'acqua con disciolti detersivo o sanitizzante ne provoca una rapida usura. Durante le operazioni di lavaggio e sanitizzazione, lasciare la macchina in funzione solo per il tempo necessario per il lavaggio.



- 1- Introdurre soluzione acqua-sanitizzante NON CORROSIVA nella vasca superiore e accendere l'interruttore della macchina (595).
- 2- Premere il pulsante di distribuzione fino alla fuoriuscita dal portello di un po' di soluzione.
- 3- Attendere 10-15 minuti circa, affinché la soluzione abbia effetto.
- 4- Dopo aver collocato un recipiente di raccolta aprire il tappo (132) posto sul frontale e scaricare la soluzione.
- 5- Riempire la vasca con acqua potabile e premere il pulsante di distribuzione fino alla fuoriuscita dal portello di un po' di acqua.
- 6- Dopo aver collocato un recipiente di raccolta aprire il tappo (132) posto sul frontale e scaricare l'acqua restante.

ATTENZIONE

Non toccare più le parti sanitizzate con le mani, salviette, panni di cotone, ecc.



- 7- Versare nella vasca la panna a temperatura di conservazione (4-6°C), quindi erogare almeno tre fiori di panna e buttarli.

5.3 IGIENE

I grassi contenuti nella panna sono campi ideali per la proliferazione di muffe, batteri ecc. Per eliminarli occorre lavare e pulire con la massima cura gli organi a contatto con la panna come sopra indicato.

I materiali inossidabili, i materiali plastici e le gomme usate nella costruzione di dette parti e la loro particolare forma agevolano la pulizia, ma non impediscono la formazione di batteri e muffe in caso di pulizia insufficiente.





6 MANUTENZIONE

6.1 TIPOLOGIA DI INTERVENTO

ATTENZIONE

Ogni operazione di manutenzione che richieda l'apertura delle lamiere di protezione deve essere eseguita a macchina ferma e scollegata dalla relativa presa di alimentazione elettrica

E' vietato pulire e lubrificare organi in movimento

Le riparazioni sull'impianto elettrico e su quello frigorifero devono essere eseguite da personale tecnico specializzato



Le operazioni necessarie al buon funzionamento della macchina in produzione fanno sì che la maggior parte degli interventi di manutenzione ordinaria siano integrati nello svolgimento del ciclo produttivo.

Interventi di manutenzione quali la pulizia delle parti a contatto con il prodotto, sono normalmente da eseguirsi ad ogni fine turno, snellendo così quelli che possono essere gli interventi manutentivi richiesti.

Riportiamo di seguito un elenco delle operazioni di normale manutenzione da eseguirsi:

- **Pulizia lamiere**

E' da eseguirsi giornalmente utilizzando saponi neutri.

- **Pulizia e sanitizzazione**

E' da effettuarsi ad ogni fine giornata secondo le procedure indicate nella sezione 5 del manuale.

AVVERTENZA

Per la pulizia della macchina e delle sue parti non utilizzare mai spugnette abrasive che possano graffiare le superfici.



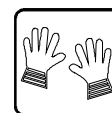
6.2 RAFFREDDAMENTO AD ARIA

Periodicamente pulire il condensatore rimuovendo polvere, carta ed ogni altra cosa che impedisca il passaggio dell'aria.

Per la pulizia usare una spazzola con setole lunghe o getto di aria compressa.

ATTENZIONE!

Utilizzando aria compressa si rende necessario procedere con cautela dotandosi di protezioni personali atte ad evitare pericolo di infortuni; indossare occhiali di protezione!

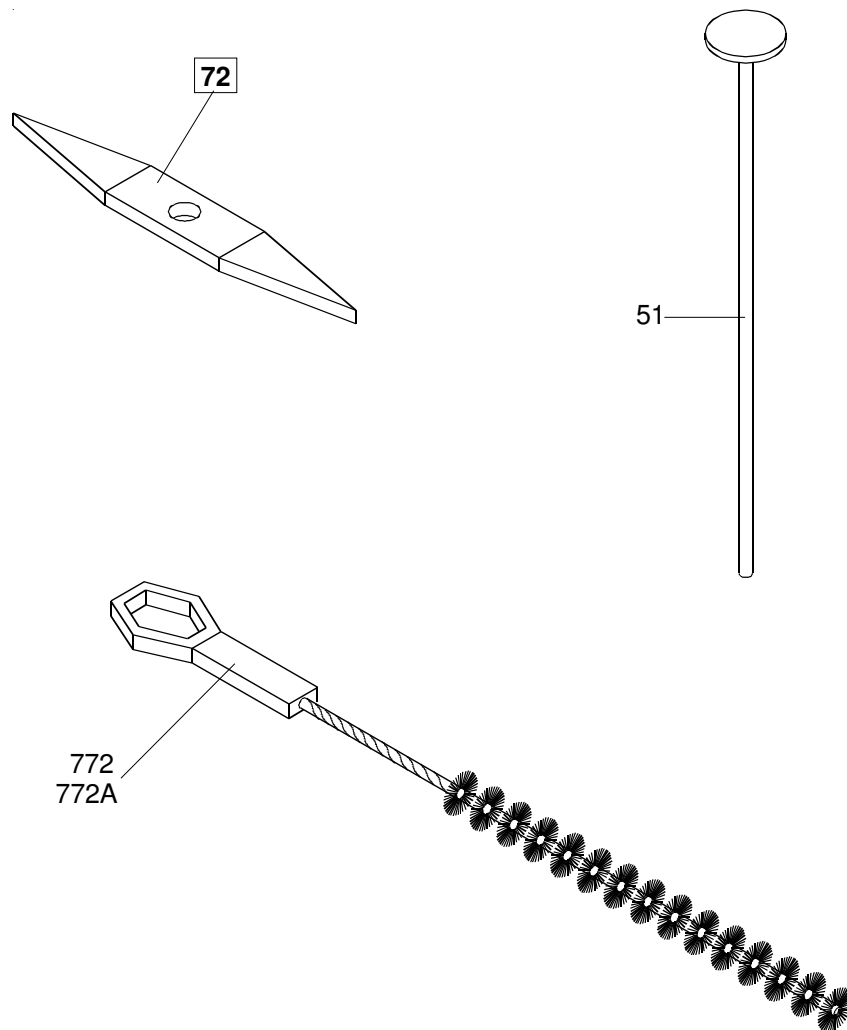


ATTENZIONE!

Non usare oggetti metallici acuminate per eseguire questa operazione; il funzionamento dell'impianto frigorifero dipende in gran parte dalla pulizia del condensatore.



6.3 TAVOLA RICAMBI A CORREDO



Pos.	Qtà	Descrizione
51	1	Paraspruzzi
72	1	Estrattore OR
772	1	Scovolino D 8X250
772A	1	Scovolino D 15x350

7 RICERCA DEI GUASTI

ANOMALIE	CAUSE	RIMEDI
L'interruttore è acceso ma aprendo il rubinetto non esce panna	1. Pomelli pompa lenti 2. Tessurizzatore bloccato 3. Tessurizzatore sporco 4. Fori del regolatore otturati	1. Stringere a fondo i pomelli 2. Smontarlo, bagnarli nella panna liquida o ungerlo esternamente con burro o margarina e rimontarlo. Altrimenti togliere la molla, rimontare il rubinetto e far funzionare per qualche secondo la macchina; una volta uscita un poco di panna dal rubinetto, montare la molla e riprendere la distribuzione di panna. 3. Lavare con acqua tiepida le pos. 223 e 224 e risciacquare con acqua fredda. 4. Smontare il regolatore e lavarlo con acqua tiepida in maniera che tutti i fori siano aperti. sciacquare con acqua fredda.
Esce panna mal montata o bagnata	1. Panna liquida scadente o deteriorata, acida, ecc. 2. Panna liquida troppo calda 3. I grassi si sono separati 4. Insufficiente maturazione 5. Fori di regolazione troppo grandi 6. Pompa e tessurizzatore intasati	1. Lavare la macchina e rifornirla con panna fresca. 2. Lasciare raffreddare la panna nella vasca fino a temperatura di 4÷6°C. Quando si usa panna sanitizzata conservabile alla temperatura ambiente, occorre preraffreddarla prima di usarla. Attenzione a non lasciare gelare la panna altrimenti poi non monterà. 3. Agitare la panna liquida nella vasca e se non si hanno risultati sostituirla con panna fresca. 4. Conservare la panna nella vasca regolata alla giusta temperatura per qualche ora prima di iniziare la distribuzione: monterà molto meglio. 5. Spostare la leva del regolatore verso destra. 6. Lavarli in acqua tiepida, sciacquarli in acqua fredda e rimontarli.
La panna esce lentamente e non in continuazione	1. Fori di regolazione troppo piccoli 2. mancanza di panna liquida o livello troppo basso nella vasca	1. Spostare la leva del regolatore verso sinistra 2. Aggiungere panna fresca