

08/2009

# **Mod:SPS/120W-230V-3**

**Production code: COREMIX 120 WATER-230V-3**



Querido Cliente,

Nos felicitamos con Ud. por haber elegido un producto de calidad que seguramente satisfecerá Sus expectativas.

Agradeciéndole la preferencia que Ud. nos ha concedido,  
Le rogamos examine este manual de empleo  
antes de utilizar su nuevo aparato.

## SUMARIO

|                                                                      |          |                                                           |           |
|----------------------------------------------------------------------|----------|-----------------------------------------------------------|-----------|
| <b>1 CONSEJOS IMPORTANTES Y PRECAUCIONES PARA LA SEGURIDAD .....</b> | <b>4</b> | <b>6 UTILIZACIÓN DEL APARATO .....</b>                    | <b>11</b> |
| <b>2 INSTRUMENTOS PARA LA SEGURIDAD .....</b>                        | <b>5</b> | 6.1 Precauciones .....                                    | 11        |
| 2.1 Sensor magnético de la tapa .....                                | 5        | 6.2 Mandos e indicadores .....                            | 11        |
| <b>3 DATOS TÉCNICOS .....</b>                                        | <b>5</b> | 6.3 Programación ciclo de pasteurización .....            | 13        |
| 3.1 Tarjeta datos técnicos y marca CE .....                          | 5        | 6.4 Producción .....                                      | 14        |
| 3.2 Nivel de presión acústica .....                                  | 5        | 6.5 Lavado parcial del grifo .....                        | 16        |
| <b>4 TRANSPORTE Y DESEMBALAJE .....</b>                              | <b>6</b> | <b>7 LAVADO .....</b>                                     | <b>17</b> |
| 4.1 Transporte del aparato con embalaje .....                        | 6        | 7.1 Lavado particular de la bañera .....                  | 17        |
| 4.2 Desembalaje .....                                                | 6        | 7.2 Lavado completo y cuidadoso del grifo. ....           | 18        |
| <b>5 INSTALACIÓN .....</b>                                           | <b>7</b> | <b>8 MANUTENCIÓN .....</b>                                | <b>18</b> |
| 5.1 Colocación y control de las partes .....                         | 7        | 8.1 Manutención durante el desmontaje de las piezas ..... | 19        |
| 5.2 Remontaje de las partes del aparato .....                        | 8        | 8.2 Revisión dispositivos para la seguridad .....         | 19        |
| 5.3 Conexión a la red eléctrica .....                                | 8        | 8.3 Revisión anual .....                                  | 20        |
| 5.4 Conexión a la red ídrica .....                                   | 9        | <b>9 TEMPORADAS DE INACTIVIDAD .....</b>                  | <b>20</b> |
| 5.5 Control inicial del funcionamiento .....                         | 10       | <b>10 MALOS FUNCIONAMIENTOS .....</b>                     | <b>20</b> |

### ATENCIÓN:



**PELIGRO GENÉRICO  
O MECÁNICO**



**TENSIÓN ELÉCTRICA  
PELIGROSA**



**TEMPERATURA  
PELIGROSA**

EL TEXTO EN LETRA MAYÚSCULA, EVIDENCIADO POR UNO DE LOS SÍMBOLOS ANTERIORMENTE INDICADOS, CONTIENE INSTRUCCIONES QUE SI NO SON SEGUIDAS, PODRIAN CAUSAR PELIGRO A LAS PERSONAS.



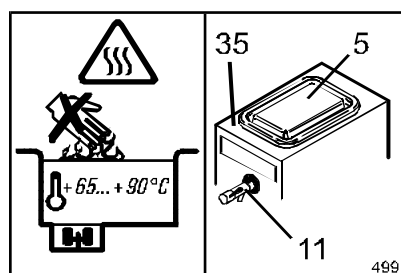
El texto en letra minúscula, evidenciado por este símbolo, contiene instrucciones que, si no son seguidas, podrían causar daños o malos funcionamientos del aparato, o hacer decaer la calidad del producto.

# 1 CONSEJOS IMPORTANTES Y PRECAUCIONES PARA LA SEGURIDAD



**LEER ATENTAMENTE LAS INSTRUCCIONES CONTENIDAS EN ESTE MANUAL DE INSTRUCCIONES ANTES DE INSTALAR Y DE UTILIZAR EL APARATO. ESTAS INSTRUCCIONES HAN SIDO REDACTADAS PARA LA SEGURIDAD DE INSTALACION, UTILIZACIÓN Y MANUTENCION.**

- Este manual de instrucciones para la utilización, colocado sobre el aparato en el interior del embalaje y previsto del Libro Técnico, la declaración CEE de conformidad y la tarjeta de las pruebas eléctricas, es parte integrante del pasteurizador (llamado también, en este manual de instrucciones, simplemente con el termino aparato) y tendrá que ser guardado para cualquier futura consulta.
- El Libro Técnico tendrá que entregarse, junto al aparato, al personal técnico del Servicio Asistencia a que tendran siempre que pedir ayuda.
- En caso de venta o de transferencia del aparato a otra persona, toda la susodicha documentación tendrá que ser entregada al nuevo utilizador, para que pueda ser puesto al día con referencia al funcionamiento y a las relativas informaciones técnicas e instrucciones de seguridad.



**PELIGRO RESIDUO: EL PRODUCTO, DURANTE LA PASTEURIZACIÓN, SE ENCUENTRA A TEMPERATURAS MUY ELEVADA (+65°...+90°C). EL CONTACTO CON EL PRODUCTO, CON LA TAPADERA [5], CON LA SUPERFICIE SUPERIOR [35], CON EL GRIFO DE SACA [11], PUEDE CAUSAR LESIONES. LE RECOMENDAMOS ENTONCES:**

- Controle siempre que el ciclo de pasteurización haya acabado y que la temperatura del producto indicada en el display sea bastante baja antes de abrir la tapadera o el grifo de saca;
- Tenga quitado si, durante la pasteurización se realiza una interrupción de la alimentación eléctrica ya que la temperatura de la mezcla en la bañera podría ser levada y el termómetro del aparato no podría indicarla;
- Si no está seguro que la temperatura sea baja, no abra la tapadera o el grifo de saca Si tuviera que hacerlo a la fuerza siempre lleve protecciones personales (guantes, chandal) al fin de evitar el contacto directo col producto.



**NO PONGAN DEDOS NI OBJETOS EN LAS REJAS DEL APARATO.**



**NO QUITEN NUNCA NI SIQUIERA UNA DE LAS ETIQUETAS APLICADAS SOBRE EL APARATO.**



**NO ABRAN NUNCA LAS PROTECCIONES. EL APARATO NO CONTIENE A SU INTERIOR PARTES UTILIZABLES POR EL USUARIO.**



**EL USUARIO NO TIENE QUE CUMPLIR OPERACIONES QUE NO ESTÉN CONTENIDOS EN ESTE MANUAL DE INSTRUCCIONES. CUALQUIER OPERACIÓN QUE NECESITE INSTRUMENTOS NO EN DOTACIÓN AL APARATO, ES RESERVADA EXCLUSIVAMENTE AL SERVICIO ASISTENCIA O AL PERSONAL TÉCNICO CALIFICADO.**

- Quitar la alimentación eléctrica antes de emplazar cualquier operación de manutención a las partes móviles (por ejemplo el agitador).
- Cualquier modificación sea necesaria a la instalación eléctrica, tendrá que ser cumplida por un personal técnico calificado.
- Cualquier utilización del aparato, que no sea la de producción de mezcla pasteurizada para helado, se considera impropio.
- No alimente y/o accione el aparato cuando esté sin alguna pieza a excepción de casos específicos previstos.
- El aparato ha sido proyectado para ser utilizado par personas adultas: evitad que los niños se acerquen.
- Modificar o intentar modificar este aparato, además la perdida de la garantia, puede ser peligroso.
- Utilizar siempre piezas originales.
- Si decide no utilizar más el aparato, Le recomendamos hacerlo inoperante a través del corte de su cable de alimentación (tras haber sacado la clavija de la toma de alimentación eléctrica). Le recomendamos además de:

- evitar la dispersión en el ambiente del gas y del aceite contenidos en el aparato;
- efectuar el desagüe y/o la recuperación de los materiales, siguiendo las disposiciones legales en vigor.

## 2 INSTRUMENTOS PARA LA SEGURIDAD

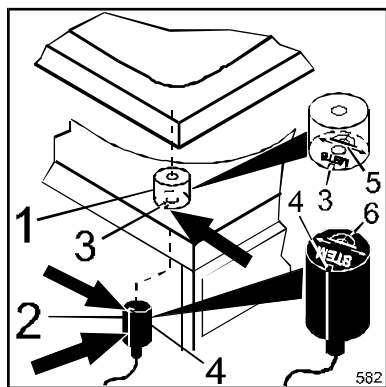


**NO TOQUEN NUNCA LOS INSTRUMENTOS PARA LA SEGURIDAD Y NO UTILIZEN EL APARATO SI LOS INSTRUMENTOS PARA LA SEGURIDAD RESULTARAN ESTROPEADOS.**



**EL CONSTRUCTOR NO ES RESPONSABLE POR DAÑOS CAUSADOS A PERSONAS O A COSAS DEBIDOS A LA MANOMISIÓN O NEUTRALIZACIÓN DE INSTRUMENTOS PARA LA SEGURIDAD.**

### 2.1 Sensor magnético de la tapa



Este dispositivo de seguridad, constituido por un imán [1] de modelo aprobado y con un contacto magnético [2] tiene el enfoque de evitar los daños causados del arranque sin querer del agitador cuando la tapa esta abierta. Por eso el aparato no puede funcionar con la tapa abierta y si viene abierta durante el funcionamiento, el agitador se para de repente.

Sin embargo, el sensor magnético de la tapa NO puede considerarse un mando para la normal parada del aparato:



**DURANTE LA NORMAL UTILIZACIÓN, EL APARATO TIENE QUE PARARSE SÓLO CON LOS MANDOS PRESENTES EN EL TECLADO DE LOS MANDOS Y SIN ABRIR LA TAPA.**

El imán [1] y el contacto magnético [2] TIENEN QUE SER MONTADOS RESPETANDO la posición de montaje indicada en el dibujo, y precisamente de la siguiente manera: la canaladura [3] y el semicírculo serigrafado [5] que se encuentran en la superficie inferior del imán [1], tienen que coincidir con la canaladura [4] (marcado con una raya blanca lateral) y el semicírculo serigrafado [6] que se encuentran en la superficie superior del contacto magnético [2]. **El aparato no funciona si ambos particulares no han sido montados correctamente.**

## 3 DATOS TÉCNICOS

### 3.1 Tarjeta datos técnicos y marca CE

|   |        |           |          |      |
|---|--------|-----------|----------|------|
| ① | MOD. ② | S/N ③     | GAS ④ gr | ⑨ CE |
|   | ANNO ⑤ | V ⑥ Hz Ph | kW ⑦ A ⑧ |      |

064

La tarjeta de datos técnicos y marca CE no tiene que ser desplazada. Se encuentra en la parte posterior del aparato e indica:

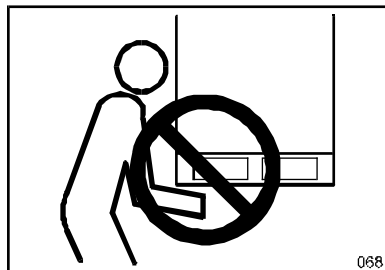
- el nombre y la dirección del fabricante [1];
- la designación del modelo [2] y relativo número de serie [3];
- el tipo y la cantidad de gas contenido [4];
- el año de construcción [5];
- los valores de tensión y de frecuencia [6] y las absorciones eléctricas de potencia [7] y corriente [8];
- la marca CE [9].

### 3.2 Nivel de presión acústica

El nivel de presión acústica continuo equivalente ponderado de Vuestro aparato está indicado en el Libro Técnico (sección Características Técnicas). Las medidas han sido cumplidas a 1 metro de la superficie del aparato y a 1,60m de altura del suelo, durante el funcionamiento.

## 4 TRANSPORTE Y DESEMBALAJE

**Nota:** Le aconsejamos de hacer efectuar las operaciones de transporte, desembalaje y instalación al Servicio Asistencia o por técnicos calificados.



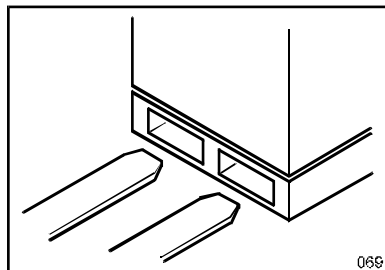
**PARA LEVANTAR EL APARATO UTILIZAR SIEMPRE UN INSTRUMENTO PARA EL LEVANTAJE DE CAPACIDAD ADECUADA. PUEDE SER PELIGROSO O CAUSAR DAÑOS A LA SALUD EL HECHO DE INTENTAR LEVANTARLO MANUALMENTE.**

Los pesos, neto y con embalaje de este aparato están indicados en los documentos de transporte y también en el exterior del embalaje mismo.



Al fin de evitar que el aceite contenido en el compresor de derrame en el circuito de refrigeración, es necesario que el aparato quede siempre en posición vertical, sea durante el transporte sea durante la instalación y la utilización. Respete las indicaciones puesta sobre el embalaje.

### 4.1 Transporte del aparato con embalaje

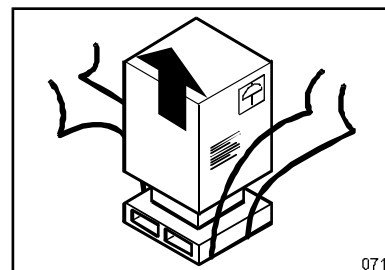
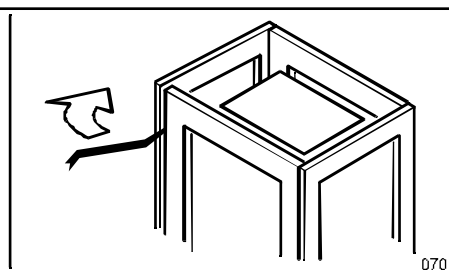
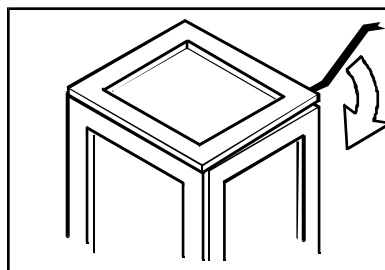


El embalaje ha sido proyectado al fin de asegurar al aparato la máxima protección contra los golpes y los agentes externos.

Le aconsejamos entonces traer el aparato el más cerca posible al sitio donde vendrá instalado.

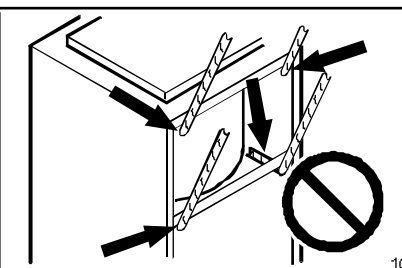
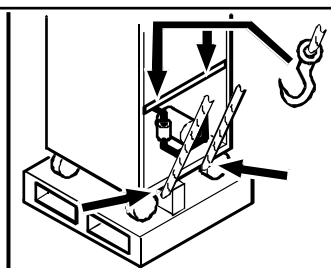
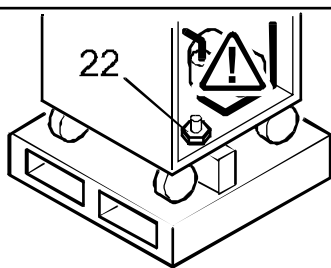
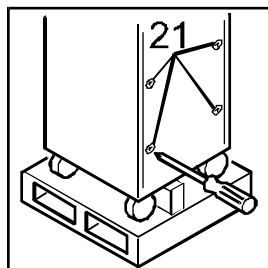
Al fin de emplazar el aparato con embalaje, utilice un elevador, insertando las horcas en las aberturas de la base.

### 4.2 Desembalaje



- EMBALAJE EN MADERA: desenclavar la tabla superior, luego separar las tablas laterales;
- EMBALAJE EN CARTON: cortar los plásticos y desenfilas el cartón hacia arriba.

Tras haber abierto el embalaje, asegurarse de la integridad del aparato, en caso de duda no lo utilice y dirígase al Servicio Asistencia o al vendedor que se lo ha vendido.



**ABRIR LAS TABLAS LATERALES ES UNA OPERACIÓN PERMITIDA SÓLO AL SERVICIO ASISTENCIA O A TÉCNICOS CALIFICADOS Y TIENE QUE SER CUMPLIDA ANTES DE ENCHUFAR EL APARATO CON LA RED ELÉCTRICA. TENGAN CUIDADO A NO ESTROPEAR LAS PARTES INTERNAS.**

- aplazar las tablas laterales destornillando los tornillos de fijamiento [21];
- destornillar los pernos [22] que fijan el chasis del aparato a la base del embalaje;



**La salida del cable de alimentación se encuentra en la tabla inferior del aparato. Durante el levantamiento tengan cuidado a no estropearlo.**

- levantar el aparato de su base apretándolo cerca de las ruedas y por supuesto sólo sobre las partes portantes del chasis. Aplazar la base y apoyar el aparato en el suelo evitando golpes;



**No introduzca objetos, cuerdas o estribos en el aparato, ya que podrían estropear las partes internas.**

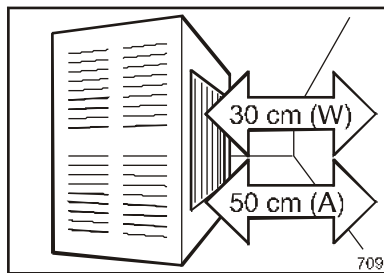
- cerrar las paneles laterales;
- tirar el embalaje, que es realizado con materiales reciclables (♻).

## 5 INSTALACIÓN



**LA INSTALACIÓN TIENE QUE SER CUMPLIDA POR UN PERSONAL TÉCNICO CALIFICADO, OBSERVANDO LAS NORMAS EN VIGOR Y SIGUIENDO LAS INSTRUCCIONES DEL CONSTRUCTOR.**

### 5.1 Colocación y control de las partes

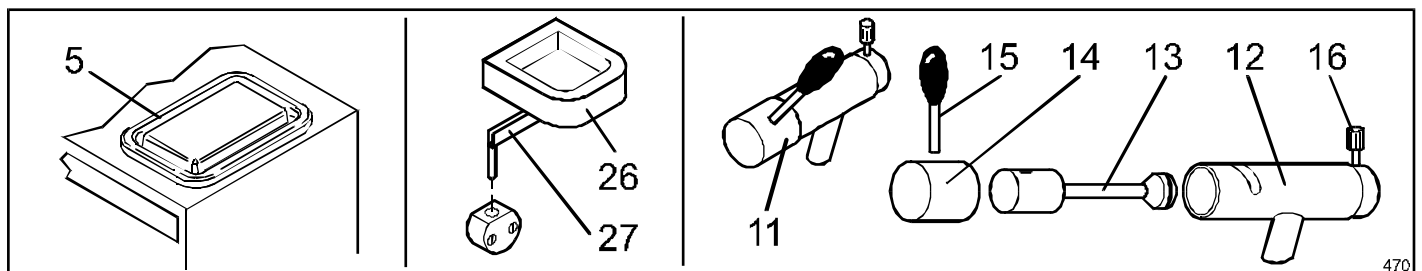


El aparato tiene que ponerse en el suelo, sobre una superficie llana y horizontal.

Instalar el aparato lejos de fuentes de calor, evitando la exposición directa a los rayos de sol, y de modo que el aire circule libremente alrededor de cada lado.



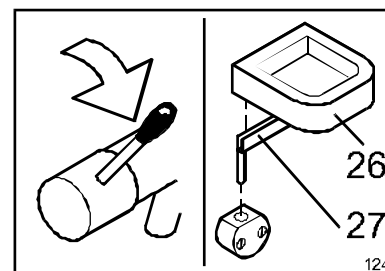
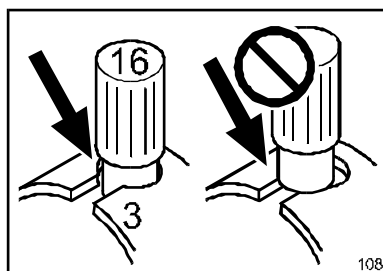
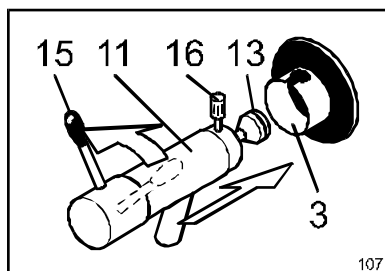
**Los aparatos con condensación a aire necesitan por lo menos 50 cm de espacio libre delante la raja del condensador al fin de asegurar el correcto funcionamiento de la instalación frigorífica. Ulteriores noticias están indicadas en el Libro Técnico (sección Características Técnicas).**



Compruebe que el aparato sea con los siguientes componentes (en doble cantidad en los modelos con dos bañeras):

- tapadera [5] fijado al aparato;
- pequeña bañera recoge-gotas [26] con estufa [27];
- grifo de saca [11] compuesto por: cuerpo [12]; pistón [13]; cobertura [14]; palanca [15]; pómulo de fijamiento [16];
- toda la **documentación técnica** (además de este manual): el Libro Técnico, la Declaración de conformidad CE y la Tarjeta Pruebas Eléctricas.

## 5.2 Remontaje de las partes del aparato



- Antes de insertar el grifo, girar la palanca [15] totalmente a la izquierda (posición ABIERTA), de otra manera el grifo podría no insertarse completamente en el boquetón;
- aflojar (sin destornillarlo completamente) el pómulo de fijamiento [16];
- si necesario, lubricar con grasa compatible con los alimentos (por ejemplo vaselina) la extremidad del pistón [13], el interior del boquetón [3] y los relativos juntos;
- insertar completamente el grifo [11] en el boquetón [3] y cerrar el pómulo de fijamiento [16];



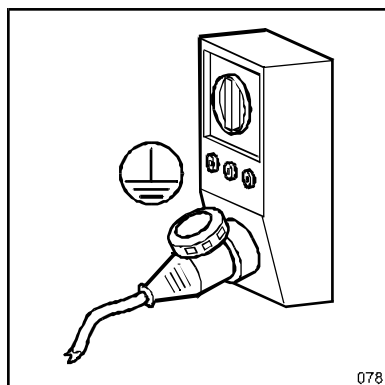
**Compruebe que la cabeza del pómulo [16] se introduzca correctamente en el empalme del boquetón [3], de otra manera los juntos podrían estropearse y causar pérdidas de líquidos.**

- girar la palanca del grifo totalmente a la DERECHA (posición CERRADA), comprobando que esta operación se desarrolle sin demasiados esfuerzos mecánicos;
- instalar la pequeña bañera recoje-gotas [26] (con relativa estafa [27]) en el panel frontal.

## 5.3 Conexión a la red eléctrica



**LA TENSIÓN DE ALIMENTACIÓN PEDIDA POR EL APARATO ES ELEVADA Y POR ESO PELIGROSA. LOS INTERVENCIONES SOBRE LOS CIRCUITOS ELÉCTRICOS DE ALIMENTACIÓN TIENEN QUE SER CUMPLIDAS SIGUIENDO LAS NORMAS VIGENTES.**



**LA SEGURIDAD ELÉCTRICA DE ESTE APARATO SE ALCANZA SÓLO CUANDO ESTÁ CORRECTAMENTE CONECTADO, POR UN PERSONAL PROFESIONALMENTE CALIFICADO Y HABILITADO, A UNA TOMA DE ALIMENTACIÓN DOTADA DE UNA EFICAZ CONEXIÓN DE TIERRA, OPERACIÓN QUE DEBE SER CUMPLIDA SIGUIENDO LAS NORMAS VIGENTES.**

**El Constructor no puede ser considerado responsable para eventuales daños causados por la falta de puesta al suelo de la instalación.**

Todas las características eléctricas del aparato están indicadas en la tarjeta Datos Técnicos y en el Libro Técnico.



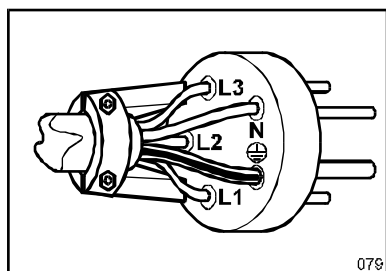
**EN LO QUE SE REFIERE A LA INSTALACIÓN ELÉCTRICA QUE TIENE QUE ALIMENTAR EL APARATO LE ACONSEJAMOS SEGUIR LAS NORMAS EN VIGOR. EN PARTICULAR:**

- la tensión y la frecuencia presentes tienen que ser iguales a la tensión y la frecuencia de alimentación pedidas por el aparato;
- la capacidad de corriente de la instalación tiene que ser apta a la absorción del aparato;
- la instalación tiene que acabar con una toma de corriente a 5 polos (380V, 415V-3fases~), 4 polos (200V, 220V-3fases~), 3 polos (220V-1fase~), de modelo aprobado y con características eléctricas y mecánicas idóneas. Los polos de la toma eléctrica tienen que estar marcados por las convenientes siglas (fase R o fases R-S-T + neutro N + tierra); el polar de la tierra debe ser reconocible;
- la toma tiene que impedir que se introduzca incorrectamente la clavija;
- la toma debe tener arriba o incorporado un interruptor general conforme a las normas de seguridad en vigor, con diferencial asociado y posicionado en las cercanías del aparato en un lugar fácilmente alcanzable por el operador. Tiene que ser protegida por fusibles, arriba o incorporados, con características adecuadas a la corriente absorbida por el aparato.



**UNA CONEXIÓN INCORRECTA SOBRE EL TERMINAL DE TIERRA PUEDE CAUSAR PELIGRO.**





A la extremidad del cable de alimentación tiene que instalarse una clavija a 5 polares (380V, 415V-3fases~), 4 polares (200V, 220V-3fases~), 3 polares (220V-1fase~) adecuada a la toma de alimentación.

El cable de alimentación del aparato tiene 5 o 4 o 3 conductores colorados y marcados con abrazaderas particulares, que tienen que conectarse a las bornes de la clavija, como indicado:



**UNA CONEXIÓN INCORRECTA AL INTERNO DE LA CLAVIJA PUEDE CAUSAR PELIGRO. EN QUE SE REFIERE A LA CONEXIÓN DIRÍGASE A PERSONAL TÉCNICO CALIFICADO Y HABILITADO.**

| Clase de alimentación | Color del cable          | Marca del cable | Marca imprentada cerca del borne de la clavija |
|-----------------------|--------------------------|-----------------|------------------------------------------------|
| TIERRA                | AMARILLO/VERDE           | Ninguno         | PE o                                           |
| Fase R                | NEGRO                    |                 | R o L1                                         |
| Fase S                | MARRÓN                   |                 | S o L2                                         |
| Fase T                | NEGRO                    |                 | T o L3                                         |
| NEUTRO                | AZUL CLARO o AZUL MARINO |                 | N                                              |



Antes de utilizar el aparato hace falta:

- conectar a la red eléctrica (Par. 5.4);
- comprobar el funcionamiento (Par. 5.5).

## 5.4 Conexión a la red eléctrica

Si Vuestro aparato tiene condensación a AIRE, es preciso predisponer sólo el tubo para la ENTRADA del agua (para el lavado); si en cambio está provisto de condensación a AGUA es preciso predisponer los dos tubos de ENTRADA y de DESCARGA.

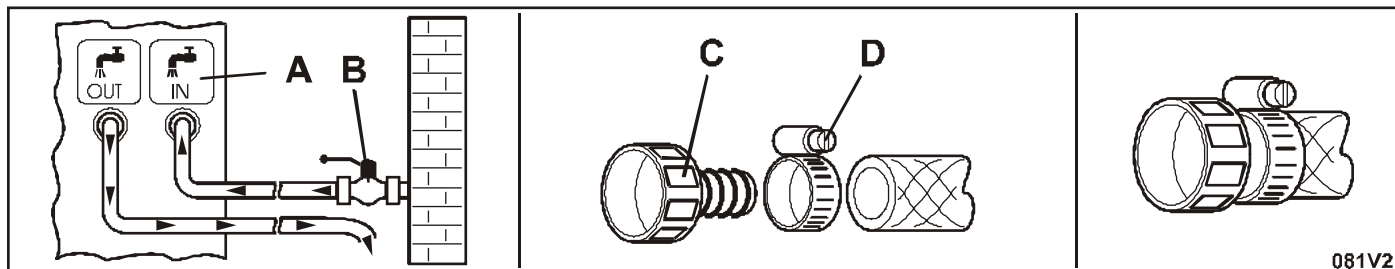


**MÁQUINAS CON CONDENSACIÓN A AGUA:** No pongan AGUA DE TORRE en Su aparato si no ha sido específicamente construido para utilizarla. Si no viene diversamente especificado, el aparato ha sido construido para la utilización de AGUA DE POZO.

*Nota:* en la sección "Características Técnicas" del Libro Técnico viene especificada la temperatura del agua adecuada para hacer funcionar vuestro aparato.



Utilizar cañería de baja calidad puede causar pérdidas de agua, que pueden causar estorbos a Vuestro laboratorio y, si la pérdida es abundante, daños a Vuestro aparato.



En lo que se refiere a la conexión hidráulica utilice tubos de goma que puedan soportar presiones de 15 Bar, interponiendo una válvula o un grifo [B] **ARRIBA** el tubo de envío; al fin de conectar los tubos utilice portagomas de 3/4" [C] bien atados por medio de abrazaderas particulares [D].

*Nota:* en comercio existen tubos para la alimentación hidráulica de electrodomésticos (lavavajillas) que, además de ser baratos, tienen las características pedidas y el portagoma.



Los agujeros se encuentran en el panel posterior del aparato, tienen una placa  [A] y están contraseñados con:

**IN:** ENTRADA del agua fría en el aparato;

**OUT:** SALIDA del agua utilizada por el aparato.

 Siga las precauciones siguientes al fin de evitar daños al circuito del agua del aparato:

- no invierte la conexión de los tubos;
- si el agua de la zona es rica de calcares o impuridad, haga instalar un dispositivo de limpieza o de filtro sobre el tubo de envío;
- si no indicado diferentemente en el Libro Técnico, la presión del agua en entrada tiene que estar entre 1,5 y 6 Bar (presión ideal: 3 Bar). Si la presión del agua de la instalación fuera superior, hace falta interponer un limitador de presión sobre el tubo de envío.



**EVITE QUE LOS TUBOS TENGAN ANGOSTURAS O CURVAS ESTRECHAS.**

*Nota:* el agua en salida del condensador, aun saliendo caliente y no potable, no es desestimable y puede reutilizarse.

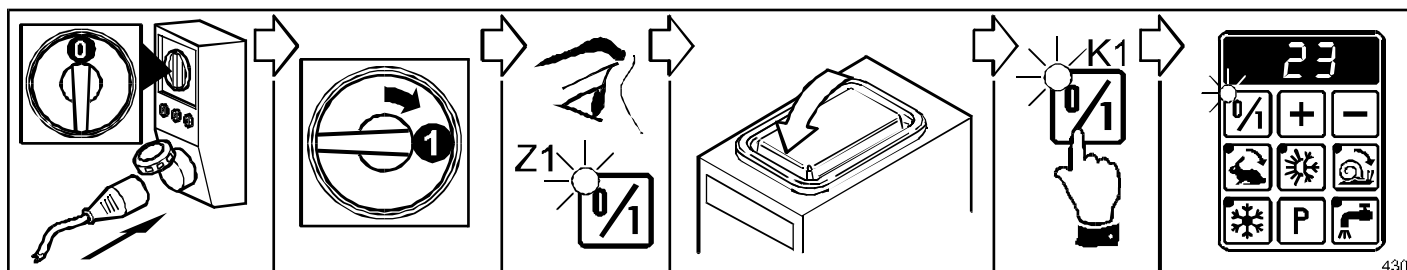


Antes de almacenar el aparato en lugares con temperaturas mas bajas de 0°C es **INDISPENSABLE** eliminar toda el agua del condensador (aparatos con condensación A AGUA) y de los tubos de entrada, lavado y salida. Dirígase al Servicio Asistencia.

## 5.5 Control inicial del funcionamiento

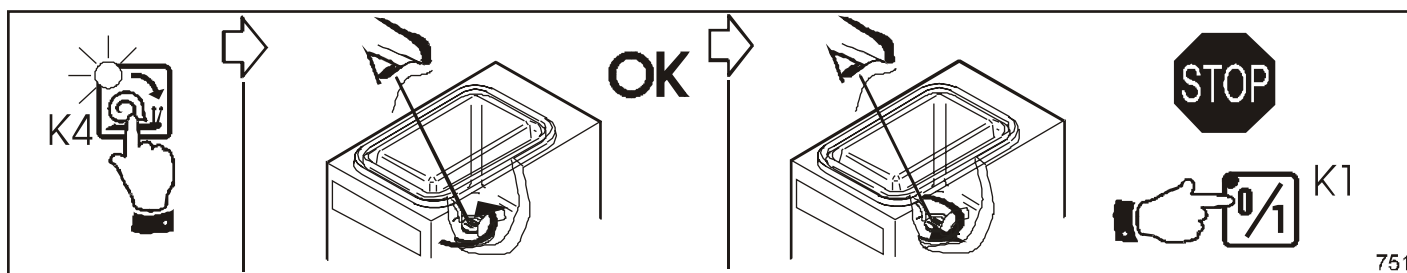


Una vez acabada la instalación, y antes de utilizar el aparato, tendrá que hacer efectuar, por un técnico calificado y habilitado, una prueba de la correcta conexión eléctrica, siguiendo estos puntos:



- Antes de proceder, verificar que el interruptor General de la toma de corriente esté en posición "0";
- enchúfelo y pongan el interruptor General en posición "1"; en el panel de mandos sólo se tienen que encender el piloto de color verde del Pulsador PUESTA EN MARCHA;
- cierran la tapadera del recipiente y pulsen el Pulsador PUESTA EN MARCHA [K1]. El aparato se predispone al funcionamiento y en el DISPLAY se vee la temperatura de la bañera;

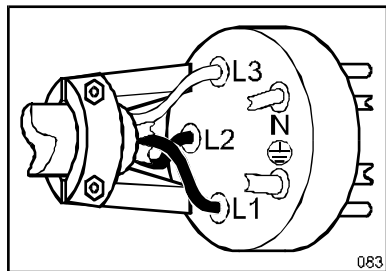
*Nota:* en el display aparece "o o o" (tres pequeños cuadrados). Esto significa que la tapadera del rotor no está montada correctamente. En estas condiciones el aparato no puede funcionar.



- pulsen el botón AGITACION LENTA [K4] y observen la rotación del ROTOR. Si gira en sentido contrario a las agujas del reloj (como podemos ver en el dibujo) el aparato está conectado correctamente y está listo para ser utilizado.

*Nota:* no ponga inútilmente en función el ciclo de pasteurización o la instalación frigorífica.

- si el sentido de rotación fuera como el de las agujas del reloj, la conexión a la tensión de la alimentación trifásica estaría equivocado y tendría que modificarse como a continuación explicamos:



- apague el aparato apretando el Pulsador PUESTA EN MARCHA [K1];
-  **GIREN A "0" EL INTERRUPTOR GENERAL DE LA TOMA DE CORRIENTE Y DESENCHUFENLO;**
- abra el cuerpo de la clavija y cambie entre ellos dos de tres conductores conectados a los FASES (R-S, R-T o S-T);
- cierre la clavija, conecte la alimentación eléctrica al aparato y repita la prueba.

## 6 UTILIZACIÓN DEL APARATO

### 6.1 Precauciones



**LA UTILIZACIÓN DEL APARATO, COMO LA DE CUALQUIER OTRA MÁQUINA ELÉCTRICA, NECESITA RESPETAR UNAS REGLAS FUNDAMENTALES, SOBRETUDO:**

- no lo toque con las manos o los pies mojados o húmedos;
- no lo utilice cuando esté descalzo;
- no tire el cable de alimentación para desconectarlo de la red eléctrica de alimentación;
- evite que líquidos entren al interior del aparato, por ejemplo durante la limpieza;
- no deje que sea utilizado por niños o por quién no este capacitado.

En caso de avería y/o mal funcionamiento del aparato - y cada vez que se noten daños evidentes, sobre todo en el cable de alimentación o a los instrumentos para la seguridad - apague con el interruptor y saque la clavija. Diríjase entonces a personal habilitado y calificado.



**Nunca deje funcionar el aparato a seco o con cantidades de mezcla inferiores o superiores a las aconsejadas.**

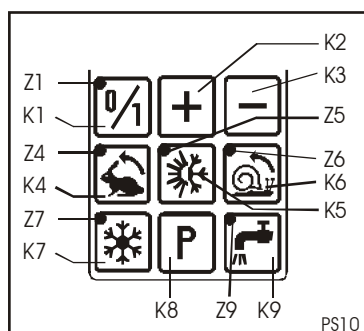


**El agitador ha sido construido para guardar en movimiento los líquidos y NO para picar los cuerpos sólidos.**



**LA FALTA DE CUMPLIMIENTO DE TODO LO ANTEDICHO, ADEMÁS DE PERDER TODA FORMA DE GARANTÍA, PUEDE COMPROMETER SERIAMENTE LA SEGURIDAD, LAS PRESTACIONES Y EL BUEN FUNCIONAMIENTO.**

### 6.2 Mandos e indicadores



Todos los mandos e indicadores se encuentran en el cuadro de mandos en el panel frontal. El funcionamiento es electrónico y en baja tensión.

En este manual, los pulsadores y los pilotos están marcados por un símbolo y con una sigla ([K...] para los pulsadores, [Z...] para los pilotos).

Aquí encontrará explicado todo el funcionamiento de cada mando: le aconsejamos estudiarlo al fin de tener mejores resultados.

**Pulsador PUESTA EN MARCHA [K1]**

Cuando el aparato está alimentado, i entonces puede ser puesto en marcha, el piloto verde [Z1] se ilumina. Apertando el pulsador, el aparato se pone en marcha, se cumple una rápida revisión de la electrónica y entonces se habilitan los otros pulsadores. El Display indica la temperatura de la bañera, en °C.

**Pulsadores REGULACIÓN [K2] - [K3]**

Estos pulsadores funcionan sólo tras haber apertado el pulsador PROGRAMACIÓN [K8]. Apertándolos se aumenta o se baja el valor seleccionado. Para una utilización pormenorizada, ver Par. 6.3, 6.4 - Programación.

**Pulsador AGITACIÓN RÁPIDA [K4]**

Apertando el botón se enciende el piloto relativo [Z4] y el agitador funciona CONTINUAMENTE CON ALTA VELOCIDAD; Este mando puede ser introducido tambien durante el ciclo de pasteurización y de conservación. Apertando de nuevo el botón el agitador se para y se apagada el piloto.

**Pulsador PASTEURIZACIÓN [K5]**

Apertando el botón se pone en marcha un ciclo completo y automático de Pasteurización. Cuando termina el aparato entra en modalidad la Conservación. Para más detalles vean Par. 6.3 – Ciclo de pasteurización.

El piloto [Z5] queda iluminado hasta que se desconecta del mando.

**Pulsador AGITACIÓN LENTA [K6]**

Apertando el botón se enciende el piloto relativo [Z6] y el agitador funciona CONTINUAMENTE CON BAJA VELOCIDAD; Este mando puede conectarse durante el ciclo de pasteurización y de conservación. Apertando de nuevo el botón el agitador se para y se apaga el piloto.

**Pulsador REFRIGERACIÓN MANUAL / CONSERVACIÓN [K7]**

Cuando el piloto [Z7] de este pulsador está encendido, el aparato está en CONSERVACIÓN: la mezcla en la bañera se mantiene a una temperatura de aproximadamente +4°C (o sea la última temperatura de conservación programada). El agitador, que se pone en marcha contemporaneamente a la instalación frigorífica, guarda en movimiento la mezcla al fin de tenerla homogénea y de uniformar la temperatura.

Aprieten el botón para activar (piloto encendido) o desactivar (piloto apagado) manualmente la modalidad Conservación o para interrumpir la fase de calentamiento durante el ciclo de pasteurización y entonces empieza el enfriamiento.

**Pulsador PROGRAMACIÓN [K8]**

Apertando este botón se pueden visualizar en el display los valores principales de los ciclos de pasteurización y de conservación, para eventualmente modificarlos trámite los botones REGULACION [K2] y [K3]. Para el uso detallado vean Par. 6.3 y 6.4 – Programación.

**Pulsador LAVADO [K9]**

Apertando este pulsador se acciona el lavado automático del grifo de saca. Ver también Par 6.6 - Lavado del grifo.

**DISPLAY digital**

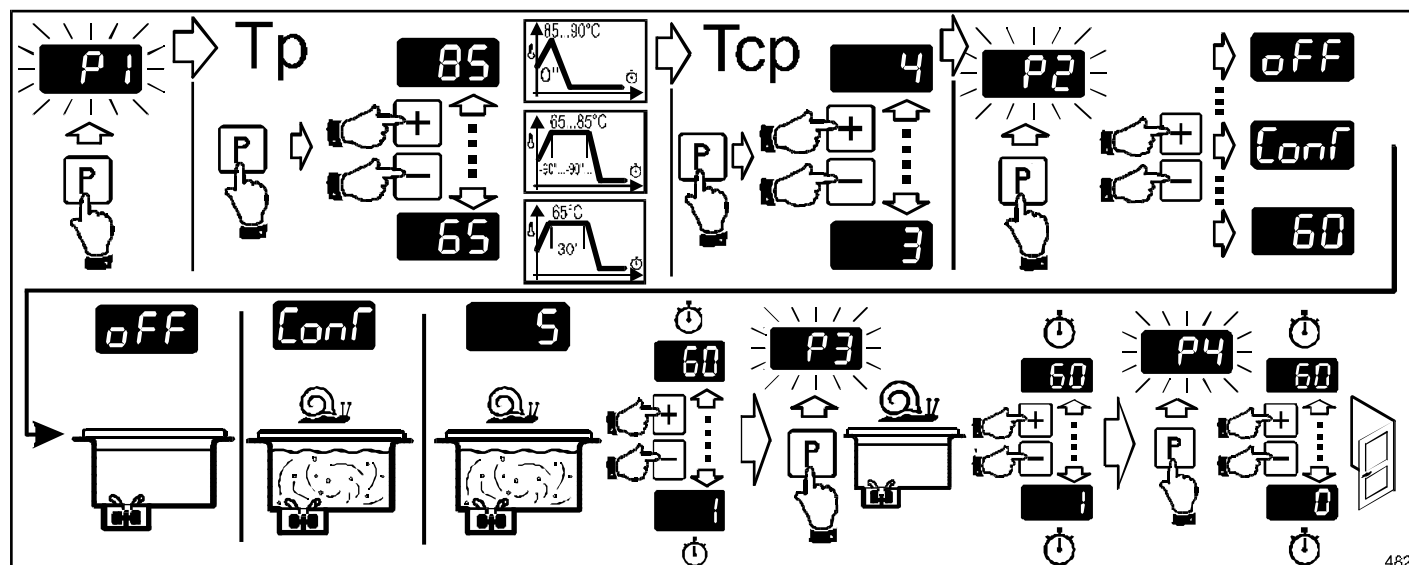
- Durante el arranque y su normal funcionamiento el Display indica siempre la temperatura de la bañera (y de la mezcla contenida);
- durante la Programación el Display indica los parámetros seleccionados;
- Si indica "o o o" (tres pequeños cuadrados) señala que la tapadera está abierta o que no está correctamente cerrada, o que ha intervenido la protección térmica del motor agitador.

### 6.3 Programación ciclo de pasteurización



**El aparato se ha programado en fase de prueba con los valores aconsejados (85° C para la pasteurización, 4° C para la conservación). Modifiquen la programación en base a las propias exigencias.**

*Atención: Efectúen la programación antes de empezar la producción.*



- Apretar el botón PUESTA EN MARCHA [K1] y con el aparato en funcionamiento apretar el botón PROGRAMACION [K8]. En el display aparecerá escrito “P1” intermitentemente, indicando que se ha entrado en la modalidad Programación y que se proceder a la programación de la temperatura para el ciclo automático de Pasteurización.

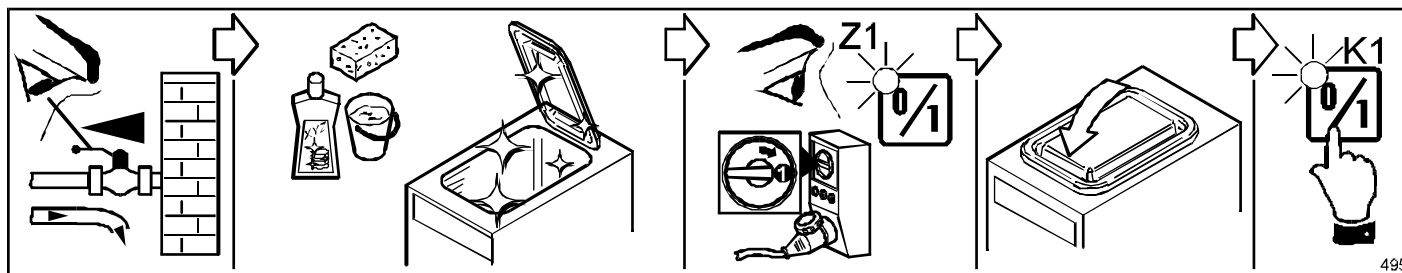
*Atención: Si transcurren más de 10 segundos sin apretar ningún botón, se memorizan automáticamente las nuevas programaciones y el aparato sale de la modalidad Programación.*

- apretar de nuevo el botón PROGRAMACION [K8]. En el display aparecerá la temperatura alta de pasteurización [Tp] aconsejada (85°C). Eventualmente regular la temperatura en base al tipo de mezcla utilizada, apretando los botones de REGULACION [K2] [K3]. El campo de regulación abarca de +65°... +90°C;

*Atención: El tiempo de pausa antes de que empiece el enfriamiento para completar la pasteurización se programa automáticamente en base a la temperatura seleccionada (30' para + 65°C, de + 65°C a + 85°C restar 90" por cada grado que se aumenta, de + 85°C a + 90°C el tiempo es 0).*

- apretar de nuevo el botón PROGRAMACION [K8]. En el display aparecerá la temperatura de conservación [Tpc]. Eventualmente regúlennla apretando los botones de REGULACION [K2] [K3]. La programación de fábrica aconsejada y programada es de + 4°C. El campo de regulación es de + 1...+ 6°C.
- apretar de nuevo el botón PROGRAMACION [K8]. En el display aparecerá "P2" intermitentemente, indicando la modalidad FUNCIONAMIENTO AGITACION LENTAde conservación.
- apretar de nuevo el botón PROGRAMACION [K8]. En el display aparecerá una de las tres opciones que se pueden seleccionar con los botones de REGULACION [K2] [K3]. La opción OFF excluye la agitación lenta, la opción CONT permite una agitación lenta y continua, la opción numérica permite hacer funcionar la agitación lenta durante un tiempo determinado (expresado en minutos). El campo de regulación es de 1.....60'. El tiempo de agitación aconsejado está programado por la fábrica y es de 5 minutos. Apretar el botón PROGRAMACION [K8] para confirmar una opción.
- si la opción elegida fuera la numérica, apretar de nuevo el botón PROGRAMACION [K8]. En el display aparecerá "P3" intermitentemente, indicando que han entrado en la modalidad PAUSAAGITACION LENTA.
- apretar de nuevo el botón PROGRAMACION [K8]. En el display aparecerá el tiempo de parada de la agitación lenta (expresado en minutos). El tiempo aconsejado y programado de pausa de la agitación por la fábrica es de 15 minutos. El campo de regulación es de 1.....60'.
- apretar de nuevo el botón PROGRAMACION [K8]. En el display aparecerá "P4" intermitentemente, indicando que han entrado en la modalidad programacion tiempo adicional al término de la fase de la calefacción, apretando de nuevo el botón PROGRAMACION [K8] se memorizan los minutos, el campo del ajuste es 1... 60 minutos.
- apretando de nuevo el botón PROGRAMACION [K8] (o esperando algunos segundos) se memorizan los datos programados y se sale de la modalidad Programación para utilizar el aparato.

## 6.4 Producción

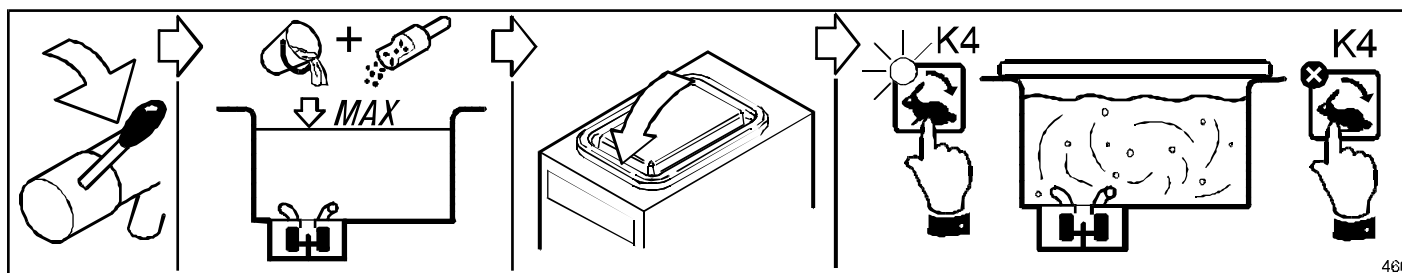


**i** Verifiquen que el grifo de alimentación del agua esté abierto.

- Antes de empezar la producción, lave con solución detergente y desinfectante (ver Sección 7 - Lavado).

*Nota: si piensa efectuar más ciclos de producción consecutivos, puede evitar el lavado entre un ciclo y otro. Intente empezar con los mezclas más claras para acabar con las más oscuras.*

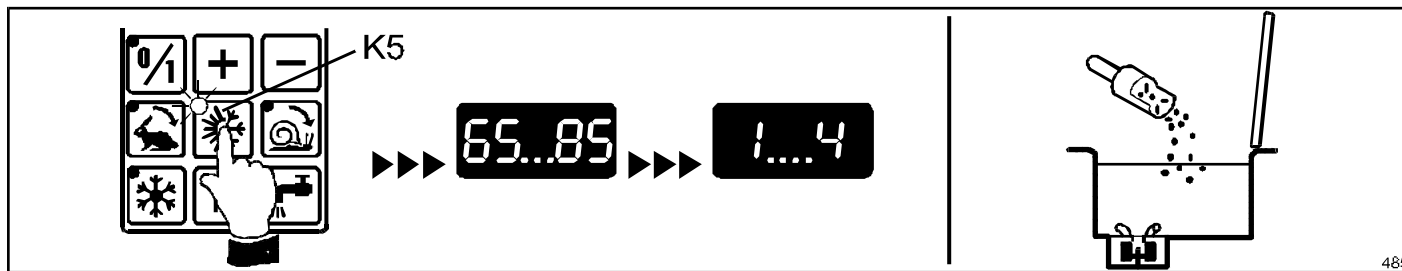
- Verifiquen que el piloto [Z1] del botón PUESTA EN MARCHA esté iluminado. En caso contrario, verifiquen que el piloto esté introducido y que el Interruptor General de la toma de corriente esté encendido (en "1");
- **verifique que la tapa esté cerrada, de otra manera el aparato no funciona;**
- apretar el Pulsador PUESTA EN MARCHA [K1].



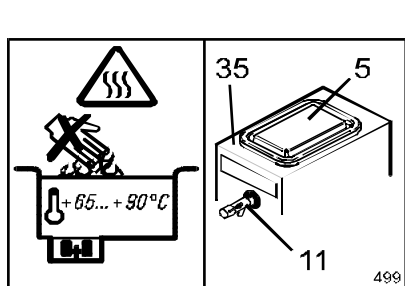
- verifiquen que el grifo de saca esté bien cerrado (rotando completamente hacia la DERECHA) y versen la mezcla de pasteurización en el recipiente. La capacidad MAXIMA del recipiente es de 60 litros (120 litros , como regla general, las cantidades mínimas son:
- **1/2** de la capacidad máxima durante la **pasteurización**;
- **1/4** de la capacidad máxima durante la **conservación**;

**i** Una cantidad insuficiente de mezcla puede causar el excesivo calentamiento o la formación de hielo, mientras demasiada mezcla puede hacer que la pasteurización sea demasiado lenta o insuficiente y causar salidas de producto.

- añadir los eventuales ingredientes que pueden ser pasteurizados juntas a la mezcla;
- cerrar la tapadera; si desea pre-amalgamar los ingredientes, ponga en función el agitador durante todo el tiempo necesario apretando el Pulsador AGITACIÓN MANUAL [K4] y luego párelo apretando de nuevo el pulsador;



- después de haber realizado la PROGRAMACION del recipiente (vean Par. 6.3 PROGRAMACION PASTEURIZACION), aprieten el botón PASTEURIZACION [K5];



**PELIGRO RESIDUO: EL PRODUCTO, DURANTE EL TRATAMIENTO DE PASTEURIZACIÓN, SE ENCUENTRA EN ALTA TEMPERATURAS (+65...+90°C). EL CONTACTO CON EL PRODUCTO, CON LA TAPADERA [5], CON EL GRIFO DE SACA [11], CON LA SUPERFICIE SUPERIOR [35] PUEDE CAUSAR GRAVES LESIONES. CUANDO SE ABRE LA TAPADERA EL APARATO NO FUNCIONA PERO LA TEMPERATURA DE LA MEZCLA QUEDA MUY ELEVADA.**

**LE ACONSEJAMOS ENTONCES DE CONTROLAR SIEMPRE QUE EL CICLO DE PASTEURIZACIÓN HAYA TERMINADO O QUE LA TEMPERATURA DEL PRODUCTO INDICADA EN EL DISPLAY ESTÉ BASTANTE BAJA ANTES DE ABRIR LA TAPADERA O EL GRIFO DE SACA.**

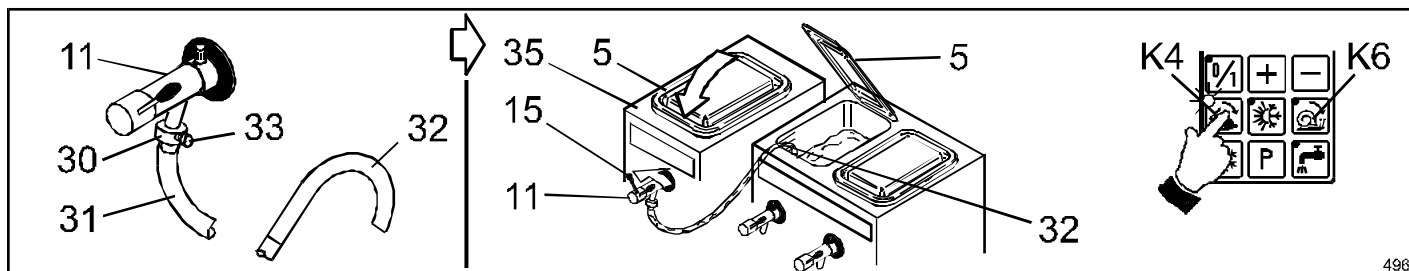
*Nota: La duración total del ciclo, que puede variar en función de la cantidad, de la clase y de la densidad de la mezcla, es de 90...100 minutos (120 minutos por modelo 120). En los aparatos con dos bañeras, si funcionan a la vez, la duración será de 135...150 minutos.*

- esperen que la elaboración termine, señalado por la temperatura baja en Condensación [T<sub>cp</sub>] indicada en el display.

*Atención: Cuando el ciclo termine, el aparato provee a conservar la mezcla a la temperatura preestablecida [T<sub>pc</sub>], con condición de que la tapadera esté correctamente cerrada y que el piloto [Z5] del Botón PASTEURIZACION/ CONSERVACION esté encendido.*

Si fuese necesario añadir ingredientes:

- abran la tapadera;
- añadan los ingredientes y cierren la tapadera;



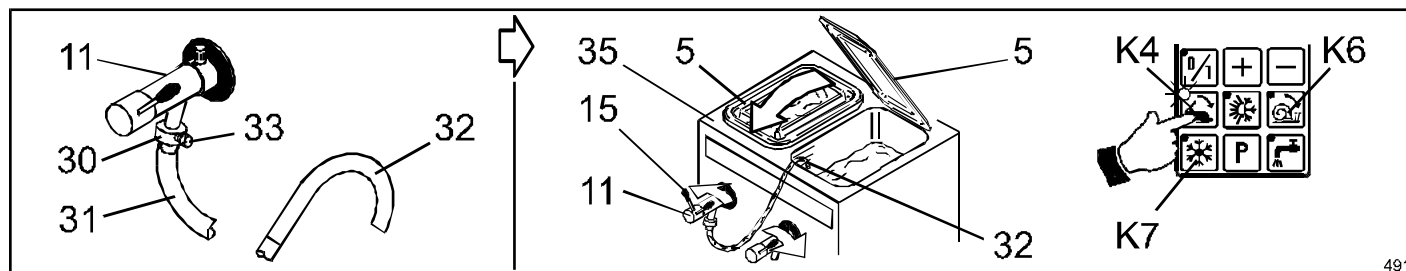
**PELIGRO RESIDUO: EL PRODUCTO, DURANTE EL TRATAMIENTO DE CALENTAMIENTO, SE ENCUENTRA A TEMPERATURAS MUY ELEVADA (+65°...+90°C). EL CONTACTO CON EL PRODUCTO, CON LA TAPADERA [5], CON LA SUPERFICIE SUPERIOR [35], CON EL GRIFO DE SACA [11], PUEDE CAUSAR LESIONES.**

Cuando el tratamiento de calentamiento o el ciclo de pasteurización ha terminado, es posible trasladar la mezcla al recipiente de la TINA DE MADURACION o de ENFRIAMIENTO, utilizando un recipiente idóneo o las piezas que se dan en dotación, siguiendo las siguientes operaciones:

- insertar el portagoma [30] con el relativo tubo [31] completo de terminal [32], al grifo de sacar [11], atornillando bien el pomo [33];
- abran la tapadera [5] de la TINA DE MADURACION o de ENFRIAMIENTO y enganchen el terminal [32] en el borde ANTERIOR del recipiente (como se muestra en el dibujo);
- cierren la tapadera [5], abran el grifo de sacar rotando la palanca [15] y aprieten el botón agitación lenta [K6], o agitación rápida [K4];



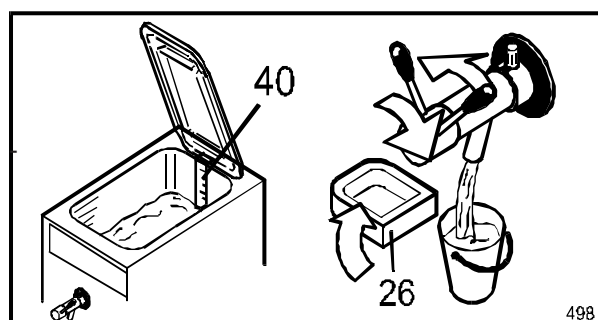
## MODELOS CON DOS BAÑERAS:



- insertar el portagoma [30] con el relativo tubo [31] completo de terminal [32], al grifo de saca[11] del recipiente de la izquierda, atornillando bien el pomo [33];
- abran la tapadera [5] del recipiente de la derecha y enganchen el terminal [32] en el borde ANTERIOR del recipiente (como se muestra en el dibujo);
- cierren la tapadera [5] del recipiente de la derecha, abran el grifo izquierdo rotando la palanca [15] y aprieten el botón agitación lenta [K6], o agitación rápida [K4];

Cuando termine la operación de traspaso:

- quiten el terminal [32] del borde ANTERIOR del recipiente, cierren la tapadera [5] y aprieten el botón conservación [K7] del recipiente de la derecha.



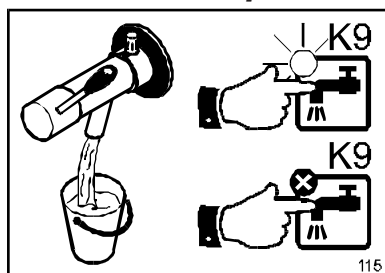
Las extracciones de mezcla se realizan de la siguiente manera:

- girar a lado la pequeña bañera recoje-gotas [26] y posicionar un idóneo contenedor bajo el grifo de saca;
- extraigan la cantidad necesaria de mezcla abriendo el grifo de sacagirando el pomo hacia la izquierda, regulen la cantidad con la adecuada asta graduada en dotación [40]. Cierren el grifo y posicionen el balconcito recoge-gotas debajo de éste;



Apague el aparato si la mezcla se acaba.

## 6.5 Lavado parcial del grifo



Inmediatamente después de haber efectuado una extracción de mezcla (aunque sea mínima), el interior del grifo tiene que haber sido lavado de los restos de mezcla, para evitar la proliferación de las bacterias que podrían transferirse a los productos durante la extracción sucesiva.

*Atención: el lavado parcial del grifo se efectúa con el grifo cerrado.*

Posicionen un contenedor debajo del grifo de saca y aprieten el Botón LAVADO [K9]. Observando el agua que sale por el grifo, dejénla correr hasta que salga limpia, entonces paren el lavado apretando de nuevo el Botón LAVADO [K9].



## 7 LAVADO



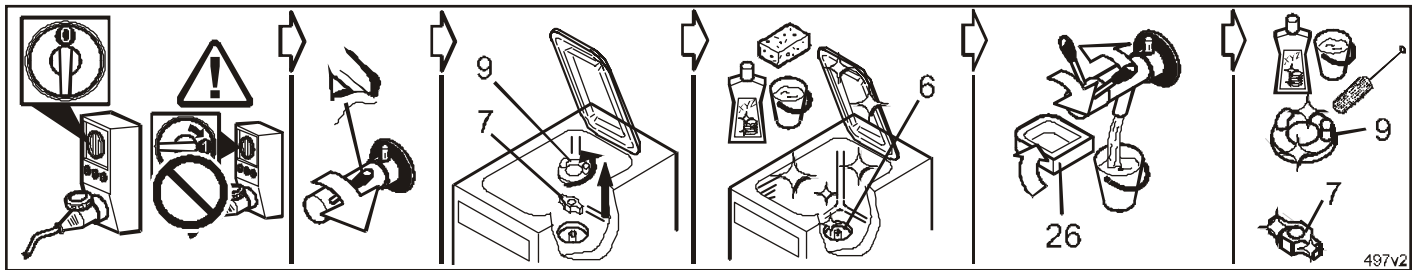
**LAS GRASAS PRESENTES EN LAS MEZCLAS PARA HELADO FACILITAN LA PRODUCCIÓN DE BACTERIOS. LE ACONSEJAMOS LAVAR Y LIMPIAR CUIDADOSAMENTE CADA PIEZA EN CONTACTO CON EL PRODUCTO, CUANDO DEJE LA UTILIZACIÓN DEL APARATO.**

En obediencia a las normas sanitarias vigentes, es necesario efectuar una cuidadosa limpieza de todas las partes que entran en contacto con el producto, durante la cual todos los componentes que puedan desmontarse tienen que ser desmontados del aparato y lavados a parte.

*Nota: Además de la operaciones explicadas en esta Sección, es aconsejable efectuar de vez en cuando una limpieza de los paneles externos y de todas las partes externas del aparato, en particular de la pequeña bañera [26] y de la relativa estafa [27], tras haberlas quitadas del panel frontal.*

*Para que el aparato dure mucho Le aconsejamos no utilizar agua demasiado caliente, detergentes abrasivos o esponjas ásperas, en particular sobre partes en plástico.*

### 7.1 Lavado particular de la bañera



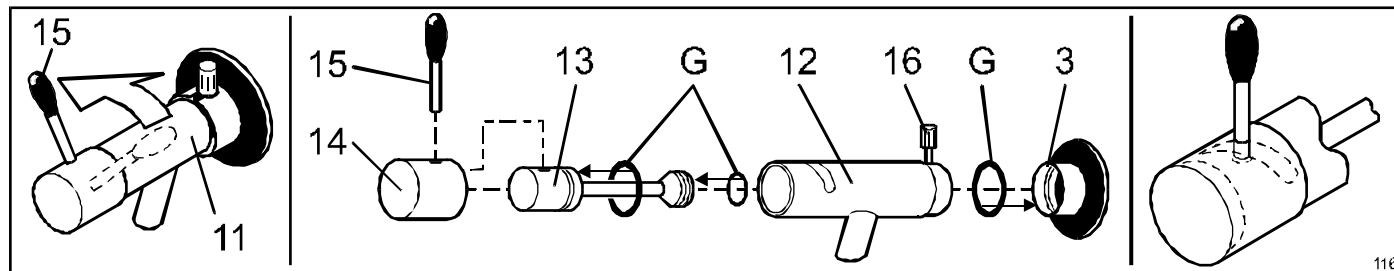
**EFFECTUEN ESTAS OPERACIONES SOLO CON EL INTERRUPTOR GENERAL DE CORRIENTE EN “0”. NO DEJEN QUE PENETRE EL AGUA U OTROS LIQUIDOS EN EL INTERIOR DEL APARATO O DE LOS MOTORES.**

Cuando termine la producción, si el aparato no se utilizara aunque solo fuera por pocas horas, es necesario remover todos los restos de mezcla de la superficie que han tenido contacto.

- Verifiquen que el grifo de saca esté cerrado;
- remuevan la cobertura del rotor [9] girándolo hacia la izquierda y el rotor [7] ;
- abran la tapadera, versen en el interior del recipiente agua templada y detergente/desinfectante no abrasivo, COMPATIBLE CON LOS ALIMENTOS;
- utilizando una esponja o un cepillo idóneo, limpien toda la superficie del recipiente, la tapadera [5] y la sede del rotor [6];
- posicionen un contenedor debajo del grifo de saca y abránlo para vaciar el recipiente;
- enjuagen repitiendo la operación con agua fresca;
- preparen una solución de agua templada y detergente/desinfectante no abrasivo COMPATIBLE CON LOS ALIMENTOS;
- utilizando material idóneo o la escobilla en dotación, limpien bien el rotor [7] y la cobertura [9];
- cuando termine la operación enjuagen los mismos particulares con agua fresca.

## 7.2 Lavado completo y cuidadoso del grifo.

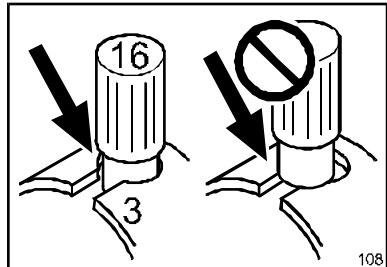
**Nota:** al fin de facilitar la manutención, todas las piezas del grifo pueden ser desmontadas directamente por el utilizador, de una manera rápida y simple, sin la utilización de utensilios.



- Abra el grifo girando la palanca [15] hacia IZQUIERDA;
- afloje el pomo [16] y saque el grifo del boquetón [3];
- destornille la palanca [15] de su sitio y saque la cobertura [14];
- saque el pistón [13] del cuerpo del grifo [12];
- remueva los juntos [G] de su sitios (ver Par. 8.1);

Laven con cuidado todas las partes utilizando agua templada y detergente no abrasivo COMPATIBLE CON LOS ALIMENTOS, enjuagándolas con agua fresca. Vuelvan a montar el grifo de la siguiente manera:

- lubrifique con grasa compatible con los alimentos, los juntos [G] sobre el pistón [13] y al interno del boquetón [3];
- remonte los juntos en sus sitios (ver Par. 8.1);
- ponga el pistón [13] en el cuerpo [12] de manera que el agujero fileteado del pistón entre en el tragaluz diagonal del cuerpo;



- ponga la cobertura [14] sobre el cuerpo [12] y atornille la palanca [15], a través del agujero sobre la cobertura, en el agujero fileteado del pistón [13];
- ponga el grifo en posición ABIERTA girando la palanca completamente hacia IZQUIERDA (de otra manera el grifo podría insertarse incorrectamente);
- ponga el grifo [11] por completo en el boquetón [3] y aprete el tornillo de fijamiento [16]. Compruebe que el pomo [16] se ponga correctamente en el empalme del boquetón [3].

**Nota:** los juntas tienen que ser reemplazadas a menudo (Par. 8.1).

## 8 MANUTENCIÓN

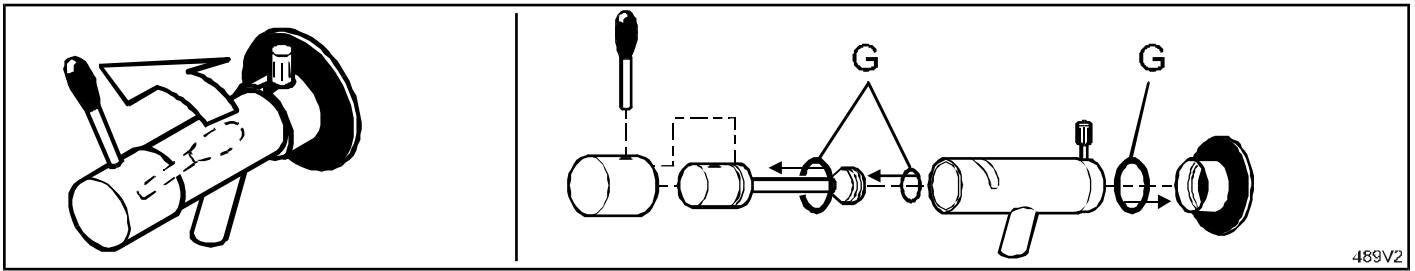
El aparato necesita de una manutención muy limitada. De vez en cuando Le asesoramos:

- verifique el buen estado de las partes del aparato. El desmontaje, durante el lavado cuidadoso, es una ocasión ideal para efectuar este control (Par. 8.1);
- compruebe visualmente la integridad del cable eléctrico de alimentación, de los porta-gomas y de las cañerías del agua;
- controle el buen estado de los dispositivos para la seguridad (Par. 8.2).

Quede limpios los paneles externos y la zona en la cercanías bajo el aparato. El polvo, los fragmentos de papel u otros pequeños objetos pueden penetrar en el aparato y estropear su correcto funcionamiento.

Las partes internas, a las cuales el usuario NO debe acceder, tienen que ser controladas por el Servicio Asistencia (Par. 8.3).

## 8.1 Mantenimiento durante el desmontaje de las piezas



Verifiquen periódicamente la integridad de las juntas [G] indicadas en el dibujo y sustituyanlas si estuvieran rotas, consumidas o dilatadas (en tal caso las juntas tienden a salir espontáneamente de sus sedes).

**Utilice juntas originales, realizadas en goma alimentaria.** La bolsita dotación recambios contiene una serie completa de juntas con características aprobadas por el Constructor.

Hace falta reemplazar todas las juntas una vez por año. Le aconsejamos guardar una dotación de recambio: en lo que se refiere al pedido mire a la Sección Recambios en el Libro Técnico.



**Para reemplazar correctamente las juntas hace falta:**

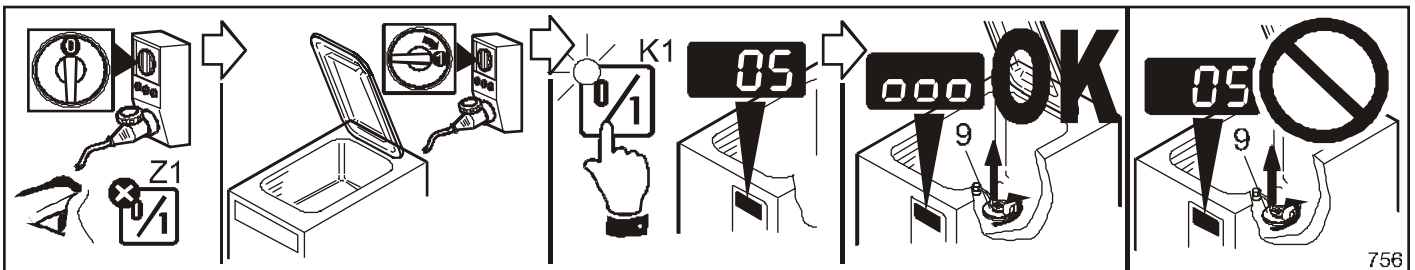
- remover los viejos juntos utilizando un instrumento adecuado, posiblemente no metálico, intentando no estropear los sitios y los juntos mismos;
- lubricar los nuevos juntos con grasa para alimentos en el momento en que se rempazan.

## 8.2 Revisión dispositivos para la seguridad



**EL CONTROL DE LOS DISPOSITIVOS DE SEGURIDAD SE TIENE QUE HACER EXCLUSIVAMENTE POR PERSONAL TÉCNICO CUALIFICADO Y CAPACITADO !**

Periódicamente controle todas los dispositivos para la seguridad, de esta manera:



- apaguen el aparato apretando el botón ENCENDIDO [K1]. Giren el interruptor General de la corriente en posición "O". Si el interruptor General funciona correctamente, el piloto [Z1] del mando ENCENDIDO tendría que apagarse;
- cierren la tapadera y giren el Interruptor General de corriente a la posición "1";
- aprieten el botón ENCENDIDO [K1] (el piloto verde del botón tiene que encenderse en el Display tiene que aparecer la temperatura). Quiten la cobertura del rotor [9] haciendo una rotación hacia la izquierda, si el imán funciona correctamente en el Display tienen que aparecer 3 pequeños cuadrados, en el caso de que el imán no funcione en el display tienen encendida la temperatura.



**EL APARATO NO TIENE QUE UTILIZARSE SI UNO O MAS DISPOSITIVOS PARA LA SEGURIDAD RESULTARAN ESTROPEADOS.**

### 8.3 Revisión anual

Periódicamente (en base a las condiciones ambientales en que el aparato trabaja) y sin embargo una vez par año, pida al Servicio Asistencia una revisión general de las partes internas al aparato.



**LA REVISIÓN ANUAL TIENE QUE CUMPLIRSE SÓLO POR EL SERVICIO ASISTENCIA O POR UN PERSONAL TÉCNICO HABILITADO Y CALIFICADO, Y DOTADO DEL EQUIPAMIENTO IDÓNEO. ESTAS OPERACIONES PUEDEN SER PELIGROSAS SI CUMPLIDA POR INEXPERTOS, ENTONCES EL USUARIO NO TENDRÍA QUE EFECTUARLAS.**

## 9 TEMPORADAS DE INACTIVIDAD

Si se prevee que el aparato no vendrá utilizado durante una temporada larga, haga de esta manera:

- verifiquen que el Interruptor General de corriente esté en posición "O";
- desenchufen el aparato;
- compruebe que el interruptor general esté en la posición "O";
- cerrar el grifo del agua y descargar la presión en el interior del tubo de vuelta destornillando un porta-goma. Se aconseja remover los dos tubos de vuelta y descarga y hacer salir el agua de los mismos. Antes de reutilizarlos, después de un largo periodo de inactividad, verificar que no se hayan agrietado o dañado y sustituir las eventuales juntas del porta-goma.
- si el aparato viene almacenado, juntar todas las documentaciones, con este manual (por ejemplo poniéndola al interno de la bañera).



**Antes de almacenar el aparato en lugares con temperaturas mas bajas de 0°C es INDISPENSABLE eliminar toda el agua del condensador (aparatos con condensación A AGUA) y de los tubos de entrada, lavado y salida. Diríjase al Servicio Asistencia.**

## 10 MALOS FUNCIONAMIENTOS



**SI SE NOTARA UN MAL FUNCIONAMIENTO DIFERENTE DE LOS DESCRITOS, LE RECOMENDAMOS DIRIGIRSE DIRECTAMENTE AL SERVICIO ASISTENCIA.**

*Nota: los malos funcionamientos descritos se refieren a aparatos correctamente instalados y anteriormente funcionantes.*

### EL APARATO NO FUNCIONA O INTERRUMPE EL FUNCIONAMIENTO...

**...y con el interruptor general sobre 1 el piloto [Z1] del pulsador Puesta en Marcha no se enciende.**

Causa: La clavija no está correctamente enchufada;

La toma está estropeada. Hace falta reemplazarla par un técnico calificado;

Falta energía eléctrica en la red o en la toma. Controle que los seccionadores, los interruptores omnipolares y los diferenciales (los salvavidas) sobre la instalación eléctrica y sobre la toma estén cerrados. Si no lo estuviesen, antes de cerrarlos, controle que nadie esté efectuando reparaciones eléctricas.

Un fusible de protección de la instalación eléctrica se ha interrumpido. Individue y elimine la causa y reemplaze los fusibles con otro de la misma clase.

El cable de alimentación está estropeado. ANTES quitar la alimentación eléctrica a la toma abriendo el seccionador sobre la toma misma, luego desconectar la clavija y diríjase al Servicio Asistencia.



**NO TOQUE LOS CABLES ELÉCTRICAS ESTROPEADOS ANTES DE QUITAR LA ALIMENTACIÓN ELÉCTRICA.**

---

... y con el interruptor general sobre 1 el piloto [Z1] del Pulsador PUESTA EN MARCHA se enciende, pero en el display se ven 3 pequeños cuadrados y el aparato no funciona igualmente.

---

**Causa:** La tapa del cilindro no está bien cerrada.

El magneto de la tapa está estropeado. Diríjanse al Servicio de Asistencia.

El magneto de la tapadera está montado de forma equivocada. Diríjanse al Servicio de Asistencia.

Ha intervenido la protección térmica del motor agitador. Diríjanse al Servicio de Asistencia.

Ha intervenido la protección térmica del compresor (mod.60-120). Diríjanse al Servicio de Asistencia.

Ha intervenido el presostato de alta (mod.60-120). Diríjanse al Servicio de Asistencia.



**EL CONTACTO MAGNÉTICO Y EL RELATIVO MAGNETO SON DISPOSITIVOS IMPORTANTES PARA LA SEGURIDAD.**

---

... y con el interruptor general sobre 1 el piloto [Z1] del Pulsador PUESTA EN MARCHA se enciende, pero el aparato no funciona.

---

**Causa:** Avería a partes internas o electrónica de control. Diríjanse al Servicio de Asistencia.

---

## **EL APARATO CAUSA EL DISPARO DE LAS PROTECCIONES ELÉCTRICAS O LA INTERRUPCIÓN DE LOS FUSIBLES.**

---

**Causa:** El caudal de la instalación eléctrica no basta para alimentar el aparato.

Las características eléctricas de las protecciones o de los fusibles no son adecuados.

Avería interna al aparato. Diríjanse al Servicio de Asistencia.

---

## **LA REFRIGERACIÓN NO BASTA O SE DESACTIVA DE UNA MANERA ANÓMALA.**

---

**Causa:** Se ha activado la protección térmica del compresor, a causa de solicitud excesiva: repetidos arranques, presión elevada y exceso de temperatura. Apague el aparato, espere unos minutos y intente otra vez. Si el inconveniente tuviera se repetir, diríjanse al Servicio de Asistencia.

**Nota:** En algunos casos puede ser necesario esperar hasta 30 minutos para el enfriamiento de la protección térmica.

---

### **Condensación a AGUA:**

---



**Causa:** El flujo del agua de condensación no basta o está interrumpido.

Las cañerías del agua tienen ahogaduras. Eviten apretamientos o curvas estrechos.

El/los grifo/s del agua de condensación están cerrados.

La válvula presostática del agua tiene que ser revisada, o está estropeada. Diríjanse al Servicio de Asistencia.

**Nota:** para comprobar si el agua corre correctamente y si la válvula está regulada, sólo hace falta quitar el tubo de salida del agua por el extremo no conectado al aparato. El agua tiene que salir sólo cuando la instalación frigorífica está en marcha.

La temperatura del agua en entrada es superior a la indicada en el Libro Técnico.

**Aparatos con condensación a AIRE:**

Causa: Hay objetos delante el condensador a aire, a una distancia inferior a la aconsejada. Poner la distancia mínima indicada en el Libro Técnico.

La temperatura ambiental es demasiado elevada y la condensación es insuficiente.

El condensador a aire está sucio. Dirígase al Servicio Asistencia.

El ventilador del condensador está estropeado. Dirígase al Servicio Asistencia.

Avería a la instalación frigorífica. Dirígase al Servicio Asistencia.

Causa: El compresor está calentado por falta de aeración. Limpiar los tragaluzes y ponga las distancias mínimas para que el aire circule libremente a los lados del aparato.

Nota: En algunos casos puede ser necesario esperar hasta 30 minutos para el enfriamiento de la protección térmica.

Avería a la instalación frigorífica o electrónica de control. Diríjase al Servicio de Asistencia.

**RUIDOS ANÓMALOS****El ruido viene de la bañera, cuando la agitación se activa.**

Causa: Hay objetos sólidos o depósitos excesivos en la bañera o en el agitador. Páren el aparato, esperen que se enfríe la mezcla, vacíen la bañera y elimínelos.

El motor se ha estropeado. Diríjase al Servicio de Asistencia.

**El ruido no viene de la bañera o se manifiesta cuando la agitación no está activa.**

Causa: Avería al interno del aparato. Diríjase al Servicio de Asistencia.

**CODIGOS DE ALARMAS****En el Display aparece un código de alarma A – – / AEE / P – – / PEE.**

**QUITEN INMEDIATAMENTE LA ALIMENTACIÓN eléctrica por medio del Interruptor General.**

Nota: La señal de alarma es un hecho raro, pero es posible en condiciones particulares. Por lo tanto antes de declarar el aparato averiado, apáguelo por el tiempo necesario a la normalización de la temperatura (30...60 minutos), prueben otra vez utilizarlo y verifiquen si la alarma se repite.

**Código de alarma “A – –”: la sonda de la temperatura del GLICOLE ha señalado una temperatura SUPERIOR a los límites de seguridad.**

Causa: Hay burbujas de aire en la instalación del glicole y por eso la bomba no consigue hacerlo circular correctamente. Podrían haberse formado por causa de una pérdida, o porque el aparato se ha puesto boca abajo (OPERACIÓN QUE SE TIENE QUE EVITAR SIEMPRE). Diríjase al Servicio de Asistencia.

Causa: La bomba de la instalación del glicole está averiada. Diríjase al Servicio de Asistencia.

Causa: La sonda de la temperatura del glicole está averiada (interrumpida o fuera de tolerancia). Diríjase al Servicio de Asistencia.

Causa: Los circuitos de control no pueden quitar la alimentación a las resistencias de la instalación del glicole (que quedan en marcha): se ha probablemente bloqueado el relativo teleruptor de mando. Diríjase al Servicio de Asistencia.

---

**Código de alarma “AEE”: la sonda de la temperatura del GLICOLE ha señalado una temperatura INFERIOR a los límites de seguridad.**

---

Causa: La sonda de la temperatura del glicole está averiada (en corto circuito) o los relativos cables se han dañado. Diríjanse al Servicio de Asistencia.

No son hipotizables otras causas, porque la instalación del glicole no están sujetas a refrigeración directa.

---

**Código de alarma “P – –”: la sonda de la temperatura de la BAÑERA ha señalado una temperatura SUPERIOR a los límites de seguridad.**

---

*Atención: Si se programa una TEMPERATURA DE PASTEURIZACION muy alta (ref. Par. 6.3, programa P1) es más probable que el aparato señale ésta alarma (esto sucede sólo en condiciones particulares).*

---

Causa: El aparato funciona en seco o con una cantidad insuficiente de producto. Restablecer la cantidad mínima de producto.

---

Causa: La sonda de la temperatura de la bañera está averiada (interrumpida o fuera de tolerancia). Diríjanse al Servicio de Asistencia.

---

**Código de alarma “PEE”: la sonda de la temperatura de la BAÑERA ha señalado una temperatura INFERIOR a los límites de seguridad.**

---

Causa: La sonda de la temperatura de la bañera está averiada (en corto circuito) o los relativos cables están dañados. Diríjanse al Servicio de Asistencia.

---

Causa: Los circuitos de control no pueden quitar la alimentación al compresor (que queda en marcha): se ha probablemente bloqueado el relativo teleruptor de mando. Diríjanse al Servicio de Asistencia.

---

Causa: La sonda de la temperatura de la bañera está averiada (interrumpida o fuera de tolerancia). Diríjanse al Servicio de Asistencia.

---