

06/2009

Mod:MCV/5

Production code: BAR 5



Cher client,

*nous Vous félicitons d'avoir choisi un produit de qualité
qui sûrement répondra à Vos besoins.*

*Tout en Vous remerciant de nous avoir accordé Votre préférence,
nous Vous prions de prendre connaissance de cette notice d'utilisation
avant d'utiliser Votre nouvelle machine.*

SOMMAIRE

1	CONSEILS IMPORTANTS ET PRÉCAUTIONS POUR LA SÉCURITÉ	4	5.2	Fonctionnement	8
			5.3	Réglage du régulateur d'air	8
			5.4	Dégivrage de la cuve	9
2	DONNÉES TECHNIQUES	5	6	LAVAGE ET CONTRÔLE SANITAIRE	9
2.1	Plaque données techniques et marque CE	5	6.1	Avertissements et conseils	9
2.2	Niveau sonore	5	6.2	Phases du lavage	9
3	TRANSPORT ET DÉBALLAGE	5	7	ENTRETIEN	10
4	INSTALLATION	5	7.1	Révision des joints	10
4.1	Disposition	6	7.2	Entretien annuel	11
4.2	Montage	6	7.3	Conseils pour l'entretien	11
4.3	Jonction avec le réseau électrique	6	8	PÉRIODES D'INACTIVITÉ.....	11
5	UTILISATION DE LA MACHINE	7	9	MAUVAIS FONCTIONNEMENT	11
5.1	Commandes et indicateurs	7			

ATTENTION:



**DANGER GÉNÉRAL
OU MÉCANIQUE**



**TENSION ÉLECTRIQUE
DANGEREUSE**

LE TEXTE EN LETTRES CAPITALES, MIS EN ÉVIDENCE PAR UN DES SYMBOLES ANTÉRIEUREMENT INDICQUÉS, CONTIENT LES CONSEILS QU'IL FAUT ABSOLUMENT SUIVRE, AFIN DE NE PAS PROVOQUER DE DANGER.



Le texte en minuscule, mis en évidence par ce symbole, contient les conseils qu'il faut absolument suivre, afin de ne pas endommager la machine et ne pas diminuer la qualité du produit.

1 CONSEILS IMPORTANTS ET PRÉCAUTIONS POUR LA SÉCURITÉ



LISEZ AVEC ATTENTION CE MANUEL D'INSTRUCTIONS AVANT D'INSTALLER ET D'UTILISER LA MACHINE.



CE MANUEL VOUS INDIQUE LES INFORMATIONS POUR RÉALISER L'INSTALLATION, L'UTILISATION ET L'ENTRETIEN EN CONDITIONS DE SÉCURITÉ. SI VOUS NE SUIVEZ PAS TOUT CE QU'ON INDIQUE DANS CE MANUEL, VOUS POURREZ COMPROMETTRE LA SÉCURITÉ, LES PERFORMANCES ET LE BON FONCTIONNEMENT, ET VOUS POURREZ INVALIDER TOUTE FORME DE GARANTIE.

- La documentation technique que Vous trouvez comme équipement du MACHINE CHANTILLY (ensuite définie "MACHINE") se doit considérer comme PARTIE INTÉGRANTE de la même et pourtant doit être gardée avec beaucoup de soin pendant toute la vie de la machine. La documentation, selon ce qui est prévu par les normes en vigueur (directives CEE en ce qui concerne sécurité et santé), est composée par:
 - NOTICE D'UTILISATION (ce manuel): doit être lu par l'UTILISATEUR et par l'INSTALLATEUR AUTORISÉ. Il fournit toute instruction afin d'avoir une correcte installation, une correcte utilisation de la machine, un entretien ordinaire et une solution rapide de tous les possibles mauvais fonctionnements;
 - LIVRET TECHNIQUE: il contient les informations techniques spécifiques de la machine (caractéristiques, schémas, pièces de rechange etc.). Les techniciens du SERVICE D'ASSISTANCE AUTORISÉ devront le consulter avant d'intervenir une fois appelés;
 - DECLARATION DE CONFORMITÉ CEE: selon les directives CEE concernant la machine;
 - FICHE DES ESSAIS ÉLECTRIQUES et des épreuves fonctionnels.
- En cas de vente ou de transfert de la machine à une autre personne, toute la documentation devra être livrée au nouvel utilisateur, afin qu'il puisse connaître l'utilisation correcte de la machine, les relatives informations techniques et les avertissements pour la sécurité.
- Vous devrez toujours retirer la fiche de la prise de courant avant toutes opérations d'entretien que seulement un personnel extrêmement compétent et capable peut accomplir.
- Toutes modifications apportée à l'installation électrique, ne pourront être accomplies que par un personnel extrêmement compétent.
- Toutes utilisations de la machine, différente de la production de crème chantilly, semifreddo ou mousse, sont considérées impropres.
- N'alimentez pas et/ou n'actionnez pas la machine s'il manque des éléments.
- N'introduisez aucun objet, outil ou autre chose dans les fentes de la machine.
- La machine a été projetée pour être utilisée par des adultes: évitez donc qu'il soit utilisé par des incapables et ne permettez pas que des enfants s'approchent avec l'intention de jouer.
- Modifier ou essayer de modifier cette machine, peut être très dangereux.
- Utilisez toujours des pièces détachées d'origine.
- Lorsqu'on décide de ne plus utiliser la machine nous Vous conseillons de la rendre inopérante en retirant le câble d'alimentation. On recommande aussi:
 - d'éviter la dispersion du gaz frigorigère et de l'huile qui se trouvent dans le compresseur;
 - l'élimination et/ou récupération des matériels suivant les dispositions locales en vigueur.

2 DONNÉES TECHNIQUES

2.1 Plaque données techniques et marque CE

La plaque données techniques et marque CE ne doit jamais être déplacée. Elle se trouve au derrière de la machine et indique:

- le nom et l'adresse du fabricant [F];
- la désignation du modèle [MOD] et le numéro de série relatif [S/N];
- le type [GAS] et la quantité [gr] du gaz frigorigène contenu;
- l'année de construction [ANNO];
- les valeurs de tension [V], de la fréquence [Hz] et du numéro des phases [Ph] et les absorptions électriques de puissance [kW] et de courant [A];
- la marque CE.

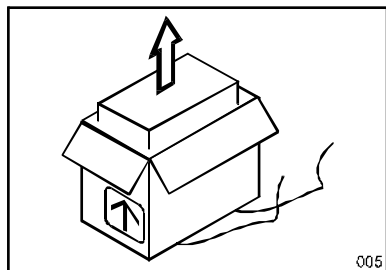
(F)	MOD.	S/N	GAS	gr	CE
	ANNO	V	Hz	Ph	

254

2.2 Niveau sonore

Le niveau sonore continu de cette machine est inférieur à 70 dB(A). Les estimations ont été réalisées à 1 mètre de la surface de la machine et à 1,60 mètre de hauteur par rapport au sol, pendant son fonctionnement.

3 TRANSPORT ET DÉBALLAGE



Vous pouvez trouver le poids net et le poids brut de cette machine dans les documents d'accompagnement ainsi que sur la partie externe de l'emballage.



Pour éviter que l'huile contenue dans le compresseur s'écoule dans le circuit frigorigène, il faut que la machine soit toujours transportée en position verticale durant l'installation et l'utilisation. Nous Vous conseillons de respecter toutes les indications que Vous trouverez sur l'emballage.

Pour déballer la machine, coupez les cerclages, ouvrez le carton d'emballage par le dessus, extraire les cartons internes de protection et sortez la machine.

Après avoir enlevé l'emballage, Vous devez Vous assurer de la conformité de la machine. Si vous avez un doute sur la conformité de la machine, ne l'utilisez pas et contactez Votre distributeur.

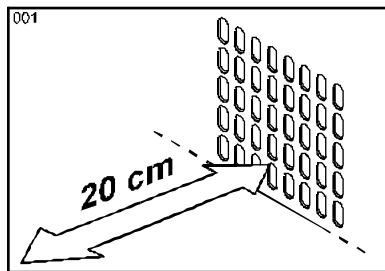
N.B.: L'emballage est formé de matériel entièrement recyclable.

4 INSTALLATION



L'INSTALLATION DOIT ÊTRE EFFECTUÉE CONFORMÉMENT AUX LOIS EN VIGUEUR, SELON LES INSTRUCTIONS DU CONSTRUCTEUR.

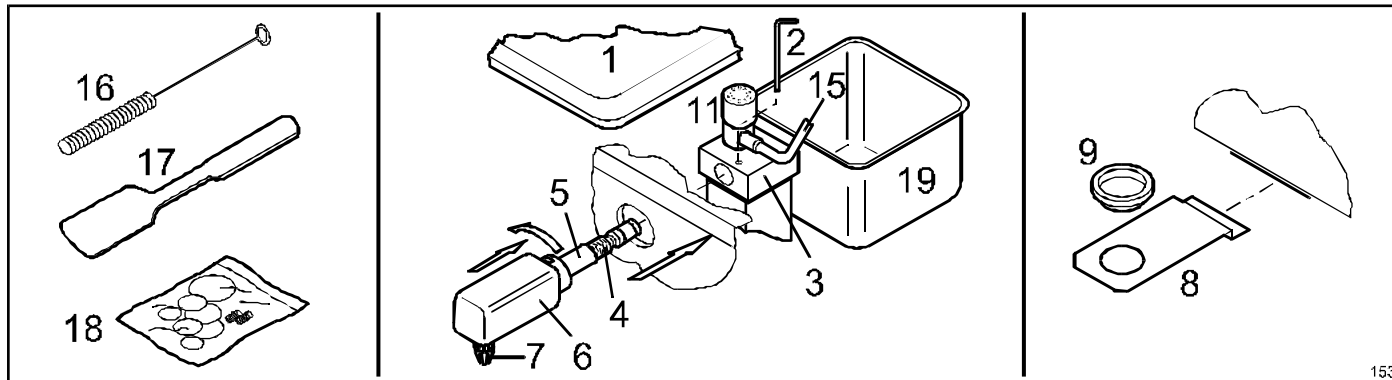
4.1 Disposition



Posez le machine sur une surface plane et stable.

N'installez pas la machine près d'une source de chaleur, évitez l'exposition directe aux rayons du soleil et faites en sorte de laisser circuler l'air librement autour de la machine. En particulier, n'oubliez pas de laisser au moins 20 cm d'espace libre devant la grille du condenseur.

Vérifiez que le corps de pompe [3] soit complet de la soupape de régulation de l'air [11] et du tuyau d'aspiration [15] et contrôlez que l'emballage contient:



- le robinet de distribution complet [6], le porte chicane et la chicane [4];
- le bac [19];
- le support [8] complet avec le récipient recueille-gouttes [9];
- l'écouvillon [16] et la palette en plastique [17];
- la pochette de pièces détachées [18].

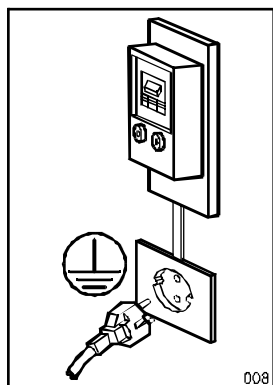
Contrôlez en outre la présence indispensable du Livret Technique, de la Déclaration de conformité CEE et de la fiche des essais électriques.

4.2 Montage

Instructions pour le montage:

- levez le couvercle [1] et la petite goupille de mise en place [2];
- introduisez la chicane [4] avec le porte chicane [5] dans la pompe [3] à travers le trou du panneau antérieur;
- remontez à sa place la goupille de mise en place [2], qui devra s'introduire dans la rainure de la chicane [4];
- introduisez dans le trou du panneau de façade le robinet [6] avec la douille [7] tournée vers le bas, en le faisant tourner dans le sens contraire des aiguilles d'une montre;
- installez le support [8] dans sa fente du panneau frontal et mettez le récipient [9] à sa place.

4.3 Jonction avec le réseau électrique



LA SÉCURITÉ ÉLECTRIQUE DE LA MACHINE NE S'OBTIENT QU'EN BRANCHANT CORRECTEMENT LA MACHINE A UNE INSTALLATION ÉLECTRIQUE CONFORME AVEC MISE A LA TERRE. CETTE OPÉRATION DOIT ÊTRE RÉALISÉE PAR UN PROFESSIONNEL QUALIFIÉ QUI DOIT SUIVRE LES DISPOSITIONS DE SÉCURITÉ EN VIGUEUR.



VÉRIFIEZ QUE LA TENSION DU RÉSEAU ÉLECTRIQUE SOIT ADÉQUATE À LA TENSION EXIGÉE PAR LA MACHINE (INDIQUÉE SUR LA FICHE DONNÉES TECHNIQUES OU DANS LE LIVRET TECHNIQUE).

Le constructeur ne peut pas être considéré responsable pour des dommages causés par une installation d'alimentation électrique ou de mise au sol inadéquates.

Vérifiez que la puissance électrique de l'installation soit proportionnelle à la puissance maximale de la machine. Celle-ci est indiquée dans la plaque des données techniques. Vérifiez que la section des câbles de l'installation soit proportionnelle à la puissance absorbée par la machine.

Nous Vous conseillons de préparer, afin d'avoir une installation correcte de la machine, une prise spéciale commandée par un sectionneur conformément aux dispositions de sécurité en vigueur, avec un différentiel associé et situé en sorte de pouvoir être facilement rejoint par le technicien.

La prise doit être protégée par des fusibles calibrés en fonction du courant absorbé par la machine, indiqué sur la plaque des données techniques ou dans le Livret Technique.

5 UTILISATION DE LA MACHINE



L'UTILISATION DE LA MACHINE, COMME CELUI DE TOUTE AUTRE APPAREIL ÉLECTRIQUE, NÉCESSITE L'OBSERVATION DE QUELQUES RÈGLES FONDAMENTALES, EN PARTICULIER:

- Ne le touchez avec les pieds ou les mains mouillés ou humide.
- Ne l'utilisez pas quand Vous ne portez pas de chaussures.
- Ne tirez pas le câble d'alimentation afin de le séparer du réseau électrique.
- N'exposez pas la machine à la pluie et évitez que des liquides puissent entrer à l'intérieur de la machine, par exemple pendant le nettoyage.
- En cas de dégât et/ou de mauvais fonctionnement de la machine - et chaque fois que Vous notez des dommages évidents, surtout au câble d'alimentation - quittez tension et adressez-Vous au Service d'Assistance pour la réparation.



RESPECTEZ TOUJOURS LES PRÉCAUTIONS FONDAMENTALES POUR LA SÉCURITÉ (VOIR SECTION 1).

5.1 Commandes et indicateurs

N.B.: En fonction du modèle, quelques commandes pourraient être absentes.



Interrupteur MISE EN MARCHÉ

- en position "0" la machine est éteinte: l'installation frigorifique et la pompe de distribution ne fonctionnent pas. Si Vous le mettez en position "1" la lampe témoin s'allume sur l'interrupteur même, l'installation frigorifique s'actionne et le fonctionnement de la pompe de distribution peut avoir lieu.



Nous Vous conseillons d'éviter de mettre maintes fois en marche l'interrupteur MISE EN MARCHÉ. Si, après avoir arrêté la machine, Vous voulez le mettre encore en marche, attendez quelques minutes afin d'éviter d'endommager le compresseur.

N.B.: D'habitude, en cas de surcharge le compresseur vient débranché de sa protection intérieure. En cet état l'installation frigorifique NE PRODUIT PAS DE FROID, même si le ronflement de la machine (produit par le VENTILATEUR) pourrait faire penser qu'il est en train de marcher.



Bouton DISTRIBUTION (simple)

- si Vous le pressez, Vous aurez la distribution de crème pendant toute la durée de la pression.



Thermomètre digital (display)

- indique la température de la crème liquide.

N.B.: Au moment où on met en marche la machine, le display indique pendant quelques secondes la température PROGRAMMÉE (en °C et dixièmes) EN CLIGNOTANT.

5.2 Fonctionnement

- 1) Pour allumer la machine Vous devez actionner l'**Interrupteur MISE EN MARCHÉ**.

N.B.: Le Display indique la température de la cuve de réfrigération (en °C). Nous Vous conseillons d'attendre le refroidissement de la cuve ($\sim +4^{\circ}\text{C}$) avant de ravitailler la machine en crème liquide.



Ne pressez pas le Bouton DISTRIBUTION avant d'avoir mis les liquides dans le bac. La pompe ne doit jamais fonctionner à sec, car elle pourrait s'endommager.

- 2) Avant de commencer la production de la crème chantilly, Vous devrez laver, à l'eau et utiliser des solutions détergentes et désinfectantes (Chapitre 6).

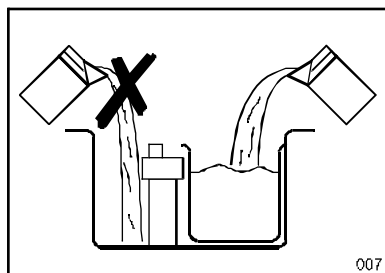
N.B.: La crème trop maigre ne foisonne pas, par contre la crème trop grasse tend à tourner au beurre.

Plus la crème est sucrée, moins elle foisonne. Nous Vous conseillons donc **d'éviter des adjonctions de sucre (liquide si possible) supérieures à 5%**.

La température idéale de la crème liquide est entre $+2^{\circ}\text{C}$ et $+4^{\circ}\text{C}$. Des **températures plus chaudes n'assurent pas la conservation et ne permettent pas à la crème de fouetter. Des températures plus froides séparent les graisses de la crème ou la congèlent.** La machine a été réglée en phase d'essai afin de garder la température idéale aux types de crème plus diffuses.

Les crèmes **à longue conservation** doivent être bien mélangées, car elles tendent **à former des grumeaux de gras.**

- 3) N'oubliez pas de verser dans le bac seulement de la crème froide avec les meilleurs caractéristiques en quantité adéquate et d'utiliser toujours de la crème en état de parfaite conservation.



N.B.: Après une longue période de pause la crème tend à se séparer. Nous Vous conseillons donc de la remuer dans le bac afin de la rendre homogène.



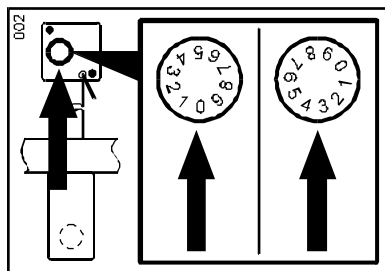
Versez la crème liquide à l'intérieur du bac et non directement dans la cuve de réfrigération.

- 4) Réglez correctement le régulateur d'air (voir Par 5.3) afin d'avoir l'augmentation du volume désiré.

- 5) Distribuez la crème grâce au **Bouton DISTRIBUTION**.

5.3 Réglage du régulateur d'air

Restez en position centrale par rapport à la machine et tournez le bouton gradué de réglage dans le sens des aiguilles d'une montre. Vous aurez en position "0" la soupape complètement fermée. Si Vous tournez le bouton gradué de réglage dans le sens contraire à celui des aiguilles d'une montre Vous ouvrez graduellement la soupape du régulateur d'air. Avec des crèmes normales et correctement froides, le réglage normal se trouve entre 2 et 5.



N.B.: Quand il y a **absence d'air**, la crème distribué se présente **mouillée et molle**; au contraire quand il y a **trop d'air**, quelques **crachotements** peuvent sortir. Si l'air était **excessif**, la crème pourrait devenir du **beurre**.

D'une manière analogue, avec certaines crèmes, le phénomène de **barratage** se produit au moment où **le bac de crème se vide** et la machine aspire de l'air.

La crème barratée engorge la chicane et bloque donc la machine. Dans ce cas Vous devrez tourner le bouton gradué sur la position "0", distribuer par le bouton poussoir de distribution jusqu'au moment où Vous obtiendrez de la crème liquide. Après cette opération refaire le réglage de l'air sur la position correcte.

Si de cette façon Vous n'obtenez aucun résultat satisfaisant, démontez la chicane et le robinet et les laver comme dans Chapitre 6.

5.4 Dégivrage de la cuve

Comme dans toute autre installation frigorifique statique indirecte, l'évaporateur (c'est-à-dire la cuve de réfrigération) réunit l'humidité et le gèle. Afin d'éviter les formations excessives de glace sur les parois de la cuve, nous Vous conseillons de dégivrer périodiquement (deux ou trois fois par semaine) la cuve, ayant auparavant éteint la machine par l'**Interrupteur MISE EN MARCHÉ**.

Tournez le tuyau d'aspiration vers le haut et sortez le bac; mettez-le dans le réfrigérateur avec la crème qui reste. Laisser dégivrer la cuve à température ambiante et avant de remettre en marche la machine, éliminez l'eau qui s'est formée en utilisant une éponge.



Vous ne devez pas, afin d'effectuer les opérations de dégivrage, gratter la cuve avec des objets durs ou pointus.

6 LAVAGE ET CONTRÔLE SANITAIRE

6.1 Avertissements et conseils



LES GRAS ALIMENTAIRES SONT DES LIEUX IDÉAUX POUR UNE RAPIDE PROLIFÉRATION DES MICROBES. IL FAUT DONC RÉALISER LE LAVAGE ET LE CONTRÔLE SANITAIRE DE LA MACHINE QUOTIDIENNEMENT.

Pour le lavage Vous devez utiliser des produits anti-mousse, de genre COMPATIBLE AVEC DES ALIMENTS, en suivant soigneusement les avertissements d'utilisation.

Pendant le lavage et le contrôle sanitaire Vous pouvez faire fonctionner la pompe sans interruption, mais seulement jusqu'au moment où il y a de la solution détergente et désinfectante dans le bac. Afin de ne pas endommager la pompe, ne la faites jamais fonctionner à sec.

6.2 Phases du lavage

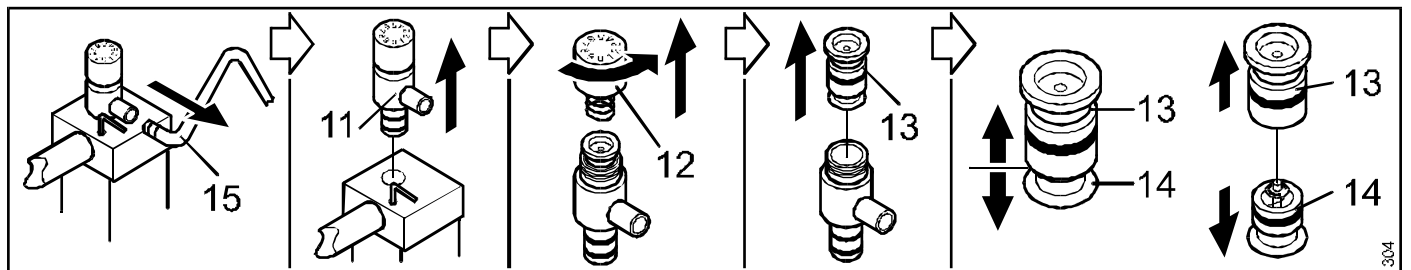
1) Lavage des pièces en contact avec la crème (tuyau d'aspiration, pompe, porte-chicane/chicane et robinet):

- Enlevez la crème restée et mettez-la dans le réfrigérateur;
- versez dans le bac le détergente, dilué avec à peu près un litre d'eau tiède;
- faites fonctionner la machine jusqu'au moment où le bac se vide;
- répétez cette opération avec de l'eau fraîche afin d'éliminer le détergente de la machine et de le bac.

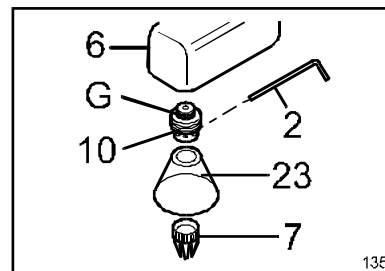
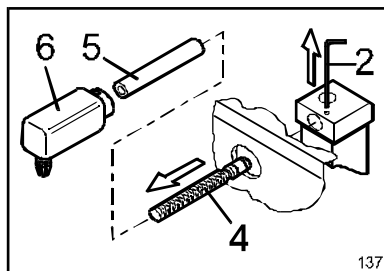
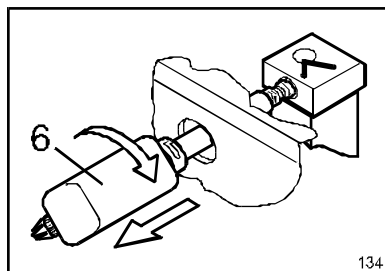
2) Démontage et nettoyage du régulateur de l'air.



Ne pas nettoyer le régulateur de l'air est la cause la plus fréquente de mauvais fonctionnement de la machine.



- Retirer le tuyau d'aspiration [15] et extraire le régulateur [11] en le soulevant de son logement;
- dévisser complètement le bouton gradué de réglage [12] dans le sens contraire des aiguilles d'une montre;
- extraire le porte-soupape [13] vers le haut et retirer la soupape [14];
- vérifier, en faisant couler de l'eau, que le tuyau d'aspiration ne soit pas obturé;
- laver soigneusement les pièces démontées afin d'enlever tous les résidus de crème;
- remonter le régulateur de l'air et mettez-le dans son logement. Les pièces ont été construites d'une façon que Vous empêche n'importe quelle faute pendant la phase de remontage.

3) Démontage et lavage du: robinet, porte-chicane et chicane:

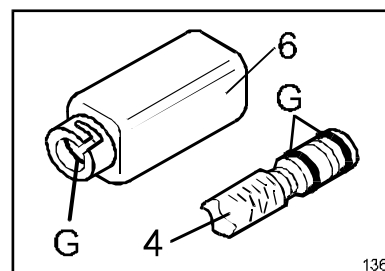
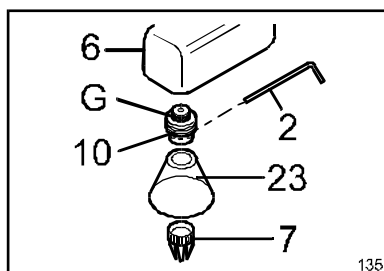
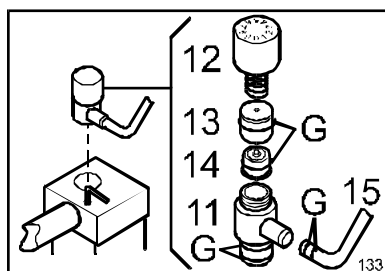
- Démontez le robinet [6] en le tournant de 45° dans le sens des aiguilles d'une montre et sortez-le;
- enlevez la goupille du fixage [2];
- sortez de la machine le porte-chicane [5] et la chicane [4];
- démontez la douille [7] en le dévissant dans le sens des aiguilles d'une montre (en quittant aussi le pare-giclée en plastique [23]) et dévissez le distributeur de la crème [10] en utilisant éventuellement la goupille du fixage [2]. **NE PAS UTILISER DES PINCES** afin de ne pas endommager les filetages;
- chaque partie devra être soigneusement lavée avec de l'eau tiède et détergente, et passée à l'eau froide. Utilisez l'écouvillon de dotation afin de nettoyer l'intérieur du porte-chicane [5] et du robinet [6]. Nettoyez les trous du distributeur [10] en utilisant une brosse adaptée.

N.B.: nous Vous conseillons de laisser les parties plongées pendant quelques heures (par exemple pendant la fermeture) afin de faire fondre les restes dans les interstices.

- lubrifiez les joints avec gras alimentaire avant de remonter les pièces.

4) Contrôle sanitaire:

- Préparez une SOLUTION DÉSINFECTANTE en suivant les instructions du produit y versez-la dans le bac;
- mettez en marche la distribution, pendant tout le temps nécessaire. Si était nécessaire laissez agir la solution pendant un temps prolongé, éteignez la machine (afin de ne pas laisser fonctionner l'installation frigorifique inutilement);
- si nécessaire passez tout à l'eau froide en faisant fonctionner la machine (après le contrôle sanitaire, ne touchez pas les pièces qui seront en contact avec les aliments).

7 ENTRETIEN**7.1 Révision des joints**

A l'occasion du démontage des pièces pour leur lavage, vérifiez périodiquement l'intégrité des joints (indiqué par [G] dans le dessin) et remplacez tous les joints détériorés ou dilatés.

Utilisez seulement des joints originaux, réalisés en caoutchouc pour les aliments. La pochette de pièces détachées contient une série complète de joints avec des caractéristiques approuvées par le constructeur.

Il faudra remplacer tous les joints une fois par an. Nous Vous conseillons de garder toujours une dotation provision. En ce qui concerne la commande, suivre la Section "Pièces Détachées" dans le Livret Technique.



Afin de remplacer correctement les joints il Vous faut:

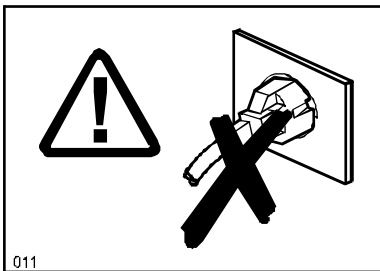
- enlever les vieux joints par un objet pointu, non métallique. N'écorcez pas les logements des joints;
- lubrifiez les nouveaux joints avec un lubrifiant alimentaire au moment où Vous le remplacez.

7.2 Entretien annuel

Périodiquement (selon les conditions du milieu ambiant dans lesquelles la machine travaille) et de toute façon au moins une fois par an, le Service d'Assistance autorisé ou le personnel qualifié et habilité, devra effectuer les suivantes opérations de révision:

- contrôle général de la machine et de son bon fonctionnement;
- contrôle particulier des pièces de la pompe;
- **PÉREMPTOIRE remplacement de la bague d'étanchéité du rotor pompe;**
- nettoyage du condensateur à air.

7.3 Conseils pour l'entretien



TOUTES LES OPÉRATIONS SUR LES CIRCUITS OU SUR LES ÉLÉMENTS À L'INTÉRIEUR, DONT L'EXÉCUTION EXIGE ABSOLUMENT L'OUVERTURE DES PANNEAUX LATÉRAUX DE PROTECTION, DOIVENT ÊTRE EFFECTUÉES AVEC LA MACHINE HORS TENSION.



VOUS DEVREZ METTRE SOUS TENSION ET METTRE EN MARCHÉ LA MACHINE SEULEMENT APRÈS AVOIR RETIRÉ LES MAINS ET TOUT CORPS ÉTRANGER À LA MACHINE.

8 PÉRIODES D'INACTIVITÉ

Si Vous prévoyez une période pendant laquelle la machine ne sera pas utilisée, il Vous faut:

- effectuer un lavage soigné de la machine (Par. 6.2);
- enlever l'alimentation électrique à l'aide de l'interrupteur et retirer la fiche de la prise.

9 MAUVAIS FONCTIONNEMENT



SI ON RELÈVE UN MAUVAIS FONCTIONNEMENT DIFFÉRENT DES SUIVANTS, NOUS VOUS CONSEILLONS DE VOUS ADRESSER DIRECTEMENT AU CENTRE D'ASSISTANCE.

La machine ne semble pas fonctionner.

Avec l'Interrupteur MISE EN MARCHÉ sur 1 le voyant NE S'ALLUME PAS.

Cause: La fiche n'est pas correctement introduite dans la prise.

Cause: La prise est défectueuse. Vous devez la faire remplacer par un technicien qualifié.

Cause: Un des fusibles de protection de l'installation électrique s'est interrompu. Individuez et éliminez la cause éventuelle de la excessive charge et remplacez les fusibles interrompus par des autre de portée adéquate.

Cause: Il n'y a pas d'énergie électrique dans la prise. Vous devez contrôler que le sectionneur les interrupteurs unipolaires et les différentiels sur l'installation électrique au-dessus de la prise soient enclenchés. S'ils ne l'étaient pas, avant de les fermer, Vous devrez Vous assurer que personne n'effectue une réparation électrique.

Cause: Le câble d'alimentation est défectueux. Adressez-Vous au Service d'Assistance.

Avec l'Interrupteur MISE EN MARCHÉ sur 1 le voyant S'ALLUME, mais la machine ne fonctionne pas.

Cause: Panne intérieure à la machine. Adressez-Vous au Service d'Assistance.

Au moment de la mise en marche ou de la distribution la machine provoque le déclenchement des protections électriques ou l'interruption des fusibles.

Cause: Panne intérieure à la machine. Adressez-Vous au Service d'Assistance.

La crème sort mouillée ou molle.

Cause: Soupape de l'air trop fermée. Vous devez augmenter l'ouverture par la rotation du bouton sur un numéro plus haut.

Cause: Crème trop sucrée ou avec une quantité de graisse trop basse. Vous devez remplacer le type de crème.

Crème pas adéquate à la chicane. Adressez-Vous au Service d'Assistance.

Cause: Température de conservation trop haute. Adressez-Vous au Service d'Assistance pour le régler.

Cause: Panne à l'installation frigorifique. Adressez-Vous au Service d'Assistance.

La crème sort liquide du robinet.



Cause: Soupape de l'air obturée. Vous devez la démonter et la laver comme dans la Section 6.

Aucune distribution de la crème (formation de mousse à l'intérieur du bac). Le moteur de pompe semble fonctionner.



Cause: Formation du beurre sur la chicane et/ou dans le distributeur de la crème. Démontez les et lavez-les.

Cause: Crème pas adéquate à la chicane (contenu de graisses trop élevé). Diluez la crème avec un peu de lait ou de l'eau. En cas de difficulté adressez-Vous au Service d'Assistance.

Cause: Tuyau d'aspiration obturé. Démontez-le et lavez-le.

Cause: Infiltrations d'air dans le conduit crème. Vérifiez le montage correcte des parties et l'usure des joints, en particulier sur le tuyau d'aspiration.

Cause: Inconvénient à la pompe. Adressez-Vous au Service d'Assistance.

Tendance à crachoter la crème.

Cause: Soupape de l'air trop ouverte. Diminuer l'air par la rotation sur un numéro plus bas.

Insuffisance ou absence de réfrigération.

La machine a les panneaux ou les fentes pour l'aération obstrués.

Cause: Surchauffe pour absence d'aération. Vous devez nettoyer les fentes, rétablir les distances nécessaires pour la circulation de l'air et éventuellement attendre à peu près 20 minutes.

Les fentes pour l'aération ne sont pas obstrués, il y a assez de place pour la circulation de l'air autour de la machine et la place libre devant le condenseur à air est correcte (min. 20 cm).

Cause: L'installation frigorifique a été maintes fois mise en marche et arrêtée (OPÉRATION QU'IL FAUT ABSOLUMENT ÉVITER) et le compresseur a été débranché de sa protection thermique. Arrêtez la machine par l'interrupteur MISE EN MARCHÉ, attendez 5...10 minutes et mettez-le en marche encore.

N.B.: *Contrôlez (en lisant le thermomètre) que la cuve se refroidisse correctement: il ne faut pas contrôler seulement si la machine produit un ronflement, car il vient du VENTILATEUR et pas du compresseur.*

Cause: Température de conservation trop haute. Adressez-Vous au Service d'Assistance pour le régler.

Cause: Condenseur sale. Demandez le nettoyage au Service d'Assistance.

Cause: Inconvénient à l'installation frigorifique. Adressez-Vous au Service d'Assistance.

La distribution ne s'active pas ou cesse brusquement (le moteur pompe semble arrêté) sans causer le déclenchement des protections électriques externes ou l'interruption des fusibles.

Une distribution trop longue vient d'être effectuée (5 minutes ou plus).

Cause: Surchauffe du moteur pompe pour une utilisation excessive. Le protecteur thermique a été automatiquement actionné. Vous devez attendre 20 minutes à peu près.

La machine a été correctement utilisée seulement pour quelques distributions très brèves.

Cause: Inconvénient électrique, avaries au moteur de la pompe ou pompe a cause d'un effort mécanique. Adressez-Vous au Service d'Assistance.

Sur le Display on peut voir un code d'alarme "P.-" ou "P.E".

N.B.: *La signalisation d'alarme c'est un événement rare, mais se peut manifester dans certaines conditions. Par conséquent, avant de considérer la machine complètement détraqué, éteignez-le pendant tout le temps nécessaire à la normalisation des températures (10...20 minutes); ensuite cherchez à le faire fonctionner encore une fois et vérifiez si l'alarme se répète.*

Code d'alarme "P.-": on a vérifié une température de la cuve hors des limites de sécurité.

Cause: La machine a été fourni d'une crème trop froide, ou de liquides trop chauds pendant la phase de lavage. Versez seulement des liquides à une température approximativement entre +2 et +40°C.

Cause: L'installation frigorifique a marché "vide" (le bac est vide ou n'a pas été placée dans la cuve). Evitez que cela se produise pendant de trop longues périodes.

Cause: La sonde de la température de la cuve est détraquée (interrompue ou hors de tolérance). Adressez-Vous au Service d'Assistance.

Code d'alarme "P.E": on a vérifié un court circuit sur la sonde de la température de la cuve.

Cause: La sonde de la température de la cuve est détraquée (en court circuit) ou les câbles relatifs sont endommagés. Adressez-Vous au Service d'Assistance.

Perte de crème et/ou d'eau sous la machine.

Cause: Bague d'étanchéité du rotor détérioré. Adressez-Vous au Service d'Assistance pour le remplacer.

Bruit anormal.

Cause: Panne intérieure à la machine. Adressez-Vous au Service d'Assistance.