

KREAM 2.5 E

S.03



Manuale di messa in servizio, uso e manutenzione
Commissioning, use and maintenance guide
Manuel de mise en service, instruction et maintenance
Inbetriebnahme-, Gebrauchs- und Wartungshandbuch



 **FRIGOMAT**

M04.37389 - R2022.03.30



Istruzioni originali
Original instructions
Instructions originales
Originalanleitungen

IT Ci congratuliamo con Voi per aver scelto di acquistare una macchina FRIGOMAT.

Questa macchina è progettata e realizzata per garantirvi la massima performance e affidabilità.

Il seguente manuale, fornito a corredo della macchina, è da considerarsi parte integrante ed essenziale della stessa e dovrà essere consegnato all'utilizzatore finale.

Prima di eseguire qualsiasi operazione si raccomanda di leggere attentamente le istruzioni in esso contenute poiché solo in questo modo potrete ottenere il massimo delle prestazioni dalla Vostra macchina.

Nelle pagine seguenti sono presenti tutte le indicazioni necessarie per eseguire correttamente le operazioni di installazione, funzionamento, regolazione e manutenzione ordinaria.

Conservare con cura il presente manuale per utilizzi successivi e fornirlo al tecnico in caso di interventi sulla macchina.

La macchina è coperta da garanzia secondo le condizioni illustrate sulla CARTOLINA DI GARANZIA a corredo che deve essere debitamente compilata e restituita a:

**FRIGOMAT S.r.l., via 1° Maggio, 28
26862 GUARDAMIGLIO (LODI) – ITALIA**

Per favore scrivete nel campo sottostante il numero di matricola (Matr. = Serial Number) della Vostra macchina.

Matr.

Apporre nel campo sottostante il timbro del concessionario/rivenditore della macchina.



Il costruttore si riserva il diritto di apportare senza preavviso le modifiche che riterrà necessarie per migliorare il proprio prodotto o il proprio manuale tecnico inserendo le varianti nelle successive edizioni.

Solo le istruzioni originali del costruttore o le relative traduzioni autorizzate sono considerabili come parte del set di istruzioni originali.

È vietata la riproduzione totale e/o parziale, l'adattamento o la traduzione del presente manuale senza previa autorizzazione scritta da parte del costruttore.

Limitazione di responsabilità

Tutte le informazioni e indicazioni contenute nelle presenti istruzioni sono state raccolte in considerazione delle normative e prescrizioni legali. Il costruttore declina ogni responsabilità per danni a persone, animali o beni risultanti da:

- Mancata osservanza delle istruzioni e delle prescrizioni di sicurezza ivi contenute.
- Mancata osservanza delle norme di sicurezza locali.
- Utilizzo non conforme alla destinazione d'uso.
- Impiego di personale addetto ad uso e manutenzione non autorizzato e non istruito.

- Conversioni e modifiche tecniche apportate autonomamente all'apparecchio dal cliente.

- Utilizzo di ricambi non approvati dal costruttore.

- Guasti o sbalzi di tensione dell'alimentazione elettrica o dei dispositivi di protezione.

La mancata osservanza delle condizioni sopra indicate comporta inoltre la perdita della garanzia.

LEGENDA



La sezione contraddistinta da questo simbolo contiene informazioni specifiche per l'utilizzatore



La sezione contraddistinta da questo simbolo contiene informazioni specifiche per il tecnico



Attenzione: informazioni che, se correttamente seguite, evitano rischi per le persone, la macchina ed il prodotto.



Avvertenza: informazioni che, se correttamente seguite, evitano rischi per la macchina ed il prodotto.



Suggerimento: informazioni da seguire per un ottimale funzionamento della macchina e della qualità del prodotto.

Indice

LEGENDA 1

Indice 1

I DESCRIZIONE MACCHINA



1 NORME GENERALI DI SICUREZZA 2

2 IMPIEGHI 2

3 LIMITI DI IMPIEGO 2

4 MARCATURA E SEGNI GRAFICI 2

5 DISPOSITIVI DI SICUREZZA 3

II TRASPORTO E MESSA IN SERVIZIO



1 ISPEZIONE PRELIMINARE 4

2 TRASPORTO E IMMAGAZZINAMENTO 4

3 LUOGO DI MESSA IN SERVIZIO, POSIZIONAMENTO 4

4 MESSA IN SERVIZIO 4

III UTILIZZO



1 PREPARAZIONE ALL'USO 6

2 VERIFICHE PRELIMINARI 6

3 PRODUZIONE PANNA MONTATA 6

4 ROUTINE OPERATIVE 7

IV PULIZIA E MANUTENZIONE ORDINARIA



1 LAVAGGIO 8

2 MANUTENZIONE ORDINARIA 9

3 IDENTIFICAZIONE DEI GUASTI 11

V PROGRAMMAZIONE



1 MENU UTENTE 12

2 MENU IMPOSTAZIONI 12

3 VISUALIZZAZIONE VERSIONE SOFTWARE 12

4 RIPRISTINO IMPOSTAZIONI DI DEFAULT 12

VI MANUTENZIONE STRAORDINARIA



1 MANUTENZIONE E SOSTITUZIONE COMPONENTI 13

2 MESSA FUORI SERVIZIO 13

VII APPENDICE



SCHEDE TECNICHE ii

TAV. 01 - 05 iii

VIII GARANZIA



GARANZIA xi



1 NORME GENERALI DI SICUREZZA

In qualsiasi situazione di pericolo, arrestare la macchina premendo il tasto STOP (fig.I/01).

Rispettare rigorosamente le norme generali di sicurezza e prevenzione degli infortuni di seguito elencate:

- Questa macchina non è destinata all'uso da parte di bambini o da persone dalle facoltà fisiche, sensoriali o intellettuali limitate o carenti di esperienza e/o conoscenze a meno che costoro non vengano sorvegliati da una persona responsabile della loro sicurezza o ricevano da queste istruzioni sull'uso della macchina.
- Sorvegliare i bambini per assicurarsi che non possano avvicinarsi o giocare con la macchina.

- L'uso della macchina è consentito solo a operatori che abbiano letto completamente, compreso e assimilato quanto contenuto nel presente manuale.

- La macchina contiene gas refrigerante cat. A3 (altamente infiammabili) R290 Propano. Assicurarsi che gli operatori siano informati della presenza di atmosfere potenzialmente infiammabili in caso di anomalia della macchina. Attenzione: i gas refrigeranti possono essere inodori. Non fumare, non utilizzare fiamme libere e/o qualsiasi altra fonte di innesco fiamma nelle immediate vicinanze della macchina. Garantire sempre un adeguato ricambio d'aria nell'ambiente dove la macchina è installata.

- È vietata la rimozione o la manomissione dei sistemi di sicurezza installati sulla macchina.

- È obbligatorio controllare che durante il funzionamento non si verifichino condizioni di pericolo per le persone. In caso si manifestassero tali condizioni arrestare immediatamente la macchina.

- È obbligatorio, dopo che si è terminato di lavorare con la macchina, togliere tensione agendo sull'interruttore generale.

- È obbligatorio quando si rilevano rumorosità non abituali o anomalie di funzionamento interrompere immediatamente ogni operazione in corso e ricercare la causa di tali irregolarità. In caso di dubbio evitare operazioni improprie e rivolgersi al servizio di assistenza tecnica del costruttore.

- Qualsiasi manomissione o modifica della macchina comporta automaticamente l'immediata perdita della garanzia e solleva il costruttore da ogni responsabilità per danni diretti o indiretti causati da tali manomissioni.

- È obbligatorio, durante le operazioni di carico, scarico e movimentazione, utilizzare apparecchi di sollevamento e movimentazione di portata adeguata alla massa (peso) della macchina, impiegando dispositivi e accessori di sollevamento di caratteristiche e stato d'uso perfettamente idonei allo scopo.

- Nel caso si renda necessario l'impiego di mezzi antincendio, devono essere utilizzati tipi compatibili con l'eventuale presenza di tensione a bordo.

- È vietato indossare abiti lunghi e svolazzanti, cravatte, gioielli, sciarpe e altri indumenti o accessori simili che potrebbero impigliarsi nelle parti mobili della macchina. I capelli lunghi vanno raccolti, le estremità delle maniche devono essere strette.

- La macchina non compensa né corregge eventuali errori in fase di lavoro o di manutenzione perciò, l'installazione e le procedure di preparazione sono di primaria importanza. E' pertanto necessario che gli operatori che effettueranno tali procedure siano correttamente formate in modo da prevenire qualsiasi problema. In caso di dubbi, contattare il proprio distributore.

- In caso di dubbi riguardo il funzionamento, l'utilizzo, la manutenzione e qualsiasi altro aspetto inerente la sicurezza dell'apparecchiatura, contattare l'assistenza tecnica autorizzata.

2 IMPIEGHI

Apparecchio idoneo al mantenimento di panna liquida e alla produzione di panna montata, secondo gli usi consentiti nei termini di Legge.

3 LIMITI DI IMPIEGO

Non utilizzare la macchina con tensioni di alimentazione incostanti e/o oltre +/- 10% del valore indicato in targa o con cavo di alimentazione danneggiato.

Non utilizzare la macchina in atmosfera esplosiva.

Non lavare la macchina con getti d'acqua ad alta pressione o con sostanze nocive.

Non esporre la macchina a eccessivo calore o umidità.

Non impiegare miscele completamente sbilanciate e/o quantità non conformi alle specifiche riportate sulle confezioni.

La macchina deve essere utilizzata esclusivamente in ambienti interni, è vietato qualsiasi utilizzo in ambiente esterno.

Gli usi non espressamente indicati nel presente manuale sono considerati impropri e quindi tassativamente vietati. Il costruttore declina ogni e qualsiasi responsabilità per danni diretti o indiretti a persone, animali o cose cagionati da un uso improprio della macchina.



fig.I/01

4 MARCATURA E SEGNI GRAFICI

La macchina è dotata di targa dati e di etichette la cui conoscenza, unitamente al presente manuale, garantisce un utilizzo più sicuro.

4.1 Targa dati ed etichette

Targa: dati macchina (fig.I/02)

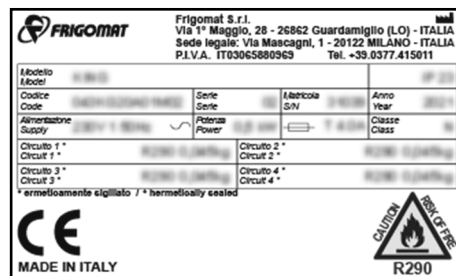


fig.I/02

Etichetta: disconnettere l'alimentazione elettrica prima di rimuovere pannelli e protezioni della macchina. Non forare o manomettere i pannelli della macchina (fig.I/03)



fig.I/03

Segnale: Manutenzione consentita solo a personale qualificato (fig.I/04)

L'etichetta vieta le operazioni di manutenzione straordinaria e/o riparazione delegando queste solamente a personale autorizzato dal costruttore, il cui eventuale recapito viene indicato nello spazio previsto.



fig.I/04

Etichetta: Pericolo generico (fig.I/05)

Ogni intervento sulla macchina deve essere effettuato con estrema attenzione e nel rispetto delle norme in materia di prevenzione degli infortuni sul lavoro vigenti nel paese in cui è installata.



fig.I/05

Etichetta: Alta tensione, pericolo di folgorazione (fig.I/06)

L'etichetta avverte l'operatore che non deve in nessun caso rimuovere i pannelli, evitando così il pericolo di folgorazioni che possono risultare letali. Anche in questo caso ogni manutenzione dei componenti interni deve essere eseguita da personale qualificato e autorizzato dal costruttore.



fig.I/06

Etichetta: pericolo di trascinarsi (fig.I/07)

Non inserire oggetti o dita nelle feritoie dei pannelli e dal fondo macchina. Non operare senza i pannelli di chiusura macchina. Operare solo se tutti i componenti mobili della macchina sono correttamente assemblati e posizionati.



fig.I/07

Etichetta: pericolo parti in movimento che possono avviarsi autonomamente (fig.I/08)

Non inserire oggetti o dita nelle feritoie dei pannelli e dal fondo macchina. Non operare senza i pannelli di chiusura macchina. Operare solo se tutti i componenti mobili della macchina sono correttamente assemblati e posizionati.



fig.I/08

Segnale: pericolo superficie calda (fig.I/09)

La superficie può raggiungere temperature elevate, munirsi di appropriati dispositivi di protezione (guanti, ecc.)



fig.I/09

IT Segnale: obbligo inserzione protezione elettrica (fig.I/10)

La linea di alimentazione della macchina deve essere protetta da interruttore automatico magnetotermico/magnetotermico differenziale o fusibili, nel rispetto delle norme vigenti nel paese dove è installata.



fig.I/10

Segnale: obbligo disconnettere macchina prima di effettuare manutenzioni/riparazioni (fig.I/11)

Ogni operazione di manutenzione o riparazione della macchina deve essere effettuata a circuito elettrico disconnesso. Non sostituire fusibili o altri componenti elettrici con macchina alimentata elettricamente. Utilizzare solo ricambi originali.



fig.I/11

Segnale: collegamento di terra (fig.I/12)

La macchina deve essere collegata ad un impianto di messa a terra. Accertarsi che l'impianto di messa a terra cui è collegata la macchina sia a norma e in perfetta efficienza.



fig.I/12

Segnale: macchina conforme normativa Rosh2 (fig.I/13)



fig.I/13

Segnale: macchina conforme normativa RAEE (fig.I/14)

In caso di dismissione, smaltire la macchina secondo le normative nel paese in cui è installata.



fig.I/14

Segnale: contiene gas altamente infiammabile, specifica gas refrigerante (fig.I/15),

Seguire le indicazioni riportate al cap. II/4.3 del presente manuale. Utilizzare esclusivamente il gas indicato dall'etichetta.

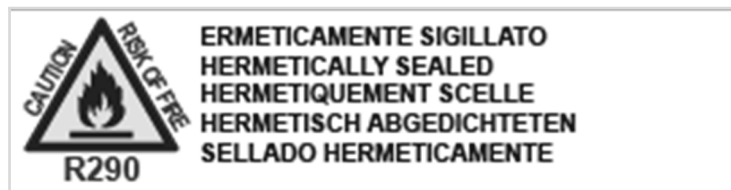


fig.I/15

5 DISPOSITIVI DI SICUREZZA

La macchina è dotata dei seguenti dispositivi di sicurezza:

Surriscaldamento motori

Realizzata mediante relè termici a ripristino automatico; proteggono da sovraccarichi il funzionamento dei motori della macchina.

Surriscaldamento motori compressore ermetico


Realizzata mediante sensore termo-amperometrici a ripristino automatico; proteggono da sovraccarichi il funzionamento dei motori compressori della macchina. L'intervento della protezione determina l'arresto temporaneo del solo motore compressore.


Protezione contro il cortocircuito utenze ausiliarie

Realizzato da fusibili che intervengono in caso di cortocircuito sull'alimentazione ausiliaria.

Circuito di sicurezza SELV:

Le pulsantiere sono alimentate in bassa tensione tramite trasformatore di sicurezza approvato a doppio isolamento, protetto da fusibili contro il cortocircuito.

 **Attenzione: il costruttore declina ogni responsabilità per eventuali danni a persone e/o cose derivanti da un'errata installazione e/o dall'inosservanza delle norme per la prevenzione degli infortuni sul lavoro. L'inosservanza è motivo della decadenza della garanzia.**

 **Le seguenti operazioni devono essere eseguite solo ed esclusivamente da personale qualificato e autorizzato dal costruttore.**

1 ISPEZIONE PRELIMINARE


Il trasporto della macchina è a rischio e pericolo del committente; in caso di danneggiamenti all'imballaggio, fare immediatamente eccezione al vettore.

Fare ugualmente eccezione al vettore subito dopo l'apertura dell'imballo in caso di riscontro di qualsiasi danneggiamento alla macchina, anche se ciò avviene qualche giorno dopo la consegna.

È sempre preferibile accettare la merce con riserva di verifica.

2 TRASPORTO E IMMAGAZZINAMENTO

Ogni eventuale trasporto della macchina deve essere effettuato conformemente alle normative vigenti in materia di trasporto di sostanze infiammabili.

 **La movimentazione di questa macchina deve essere effettuata con estrema cura e nel rispetto delle norme in materia di prevenzione degli infortuni sul lavoro vigenti nel paese in cui è installata. Dotarsi di dispositivi di protezione individuale (scarpe antinfortunistiche, guanti, ecc.). Due o più persone sono richieste per muovere in sicurezza questa macchina. L'inosservanza di tale prescrizione può causare infortuni o danni alla macchina.**

La temperatura di immagazzinamento deve essere compresa tra 0 °C e 50 °C (32°F - 122 °F), l'umidità deve essere compresa tra 30 e 95% senza rugiada (fig.II/01).

Fare riferimento alla scheda tecnica all'interno del presente manuale per verificare che la superficie di posizionamento sia compatibile con il peso della macchina.

Verificare che il locale di immagazzinamento sia adeguatamente ventilato e che, in caso di presenza di fonti di innesco fiamma (es: fiamme libere, bruciatori a gas, riscaldatori elettrici, sigarette accese, ecc.), queste siano posizionate a una distanza dalle macchine tale da non costituire pericolo in caso di eventuali perdite di refrigerante.


È consigliabile che il locale sia dotato di un dispositivo di rilevamento perdite di gas del tipo adatto per il refrigerante utilizzato (R290).

L'apparecchio deve essere immagazzinato in modo da evitare danni meccanici. In caso di danni, contattare l'assistenza tecnica autorizzata.

Effettuare l'apertura dell'imballo con la massima cautela avendo cura di non fumare, non utilizzare fiamme libere e/o qualsiasi altra fonte di innesco fiamma poiché, in caso di anomalia, potrebbe essere presente atmosfera esplosiva all'interno dell'imballaggio stesso.

Tenere a disposizione un estintore a polvere secca o a CO₂. Una volta sballata la macchina, l'imballo deve essere conservato in luogo asciutto e fuori dalla portata dei bambini, e può essere riutilizzato, se correttamente conservato, per un eventuale spostamento dell'attrezzatura.

3 LUOGO DI MESSA IN SERVIZIO, POSIZIONAMENTO

 **La movimentazione di questa macchina deve essere effettuata con estrema cura e nel rispetto delle norme in materia di prevenzione degli infortuni sul lavoro vigenti nel paese in cui è installata. Dotarsi di dispositivi di protezione individuale (scarpe antinfortunistiche, guanti, ecc.). Due o più persone sono richieste per muovere in sicurezza questa macchina. L'inosservanza di tale prescrizione può causare infortuni o danni alla macchina.**

La macchina è progettata per essere installata e utilizzata esclusivamente in ambienti chiusi, a temperature comprese tra 16 e 32 °C (61 °F - 90 °F). La macchina può funzionare anche a temperature ambiente superiori fino a 40 °C (104 °F) con prestazioni ridotte.

L'umidità deve essere compresa tra 30 e 85% senza rugiada (fig.II/02).

Installare la macchina in luoghi non eccessivamente ventilati, proteggerla contro le correnti d'aria ed evitare l'irraggiamento solare diretto.

Verificare che la superficie su cui verrà posizionata la macchina sia solida, stabile, piana e livellata.

Fare riferimento alla scheda tecnica all'interno del presente manuale per verificare che la superficie di posizionamento sia compatibile con il peso della macchina.

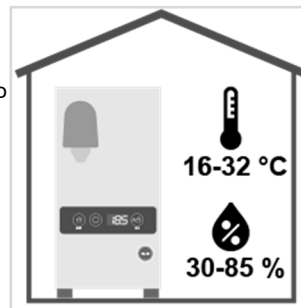


fig.II/02


Verificare che l'ambiente sia adeguatamente ventilato e che, in caso di presenza di fonti di innesco fiamma (es: fiamme libere, bruciatori a gas, riscaldatori elettrici, sigarette accese, telefoni cellulari, ecc.), queste siano posizionate a una distanza dalle macchine tale da non costituire pericolo in caso di eventuali perdite di refrigerante.

Tenere a disposizione un estintore a polvere secca o a CO₂.


Verificare che l'ambiente sia correttamente illuminato.


È obbligatorio posizionare la macchina lontano da dispositivi che possano emettere radiazioni elettromagnetiche che potrebbero provocarne il cattivo funzionamento.

Installare la macchina in aree in cui l'utilizzo e la manutenzione sia possibile esclusivamente a personale addestrato. L'inosservanza di tale prescrizione può portare a danni fisici o guasti alla macchina.

 **Attenzione: mantenere libere da ostruzioni le aperture di ventilazione nell'involucro dell'apparecchio o nella struttura a incasso.**

4 MESSA IN SERVIZIO


 **La macchina deve essere installata nel rispetto delle normative in materia vigenti nel paese nella quale verrà installata. Per ogni chiarimento fare riferimento alle autorità locali.**

 **Attenzione: non danneggiare il circuito refrigerante. Durante l'installazione, non perforare o riscaldare con fiamma in alcun punto il circuito refrigerante né danneggiare le parti esterne in quanto potrebbero causare perdite di gas refrigerante. In caso di danni, non utilizzare e contattare l'assistenza tecnica autorizzata.**

4.1 Collegamento elettrico

Ogni macchina deve essere collegata ad una linea elettrica dedicata di potenza adeguata, a norma e in perfetta efficienza.

Verificare l'esatta corrispondenza tra la tensione e la potenza della rete di alimentazione rispetto ai valori riportati nella targhetta dati.


 **Collegare la macchina all'impianto elettrico di alimentazione; prevedere a monte dell'apparecchio un interruttore generale onnipolare con apertura minima dei contatti pari a 3 mm, di portata adeguata, con sistema di protezione a fusibili o con magnetotermico/magnetotermico-differenziale.**


Il cavo deve essere ben steso, evitando arrotolamenti e sovrapposizioni, non esposto a eventuali urti o manomissioni; non deve essere in prossimità di liquidi o acqua e fonti di calore; non deve essere in alcun modo danneggiato, altrimenti farlo sostituire da personale qualificato, prima dell'allacciamento della macchina alla rete, con un altro di sezione adeguata e tipo 3GX0.75, H05 VV-F.

Se necessario, effettuare un collegamento equipotenziale utilizzando la vite posta nella parte inferiore della macchina, e contraddistinta dal simbolo illustrato in figura (fig.II/03).



fig.II/03

 **Non utilizzare, per il collegamento della macchina: prolunghe, prese multiple, adattatori ecc.**

 **La macchina deve essere correttamente collegata ad un impianto di messa a terra; accertarsi che l'impianto di messa a terra cui è collegata la macchina sia a norma e in perfetta efficienza. L'assenza di tali requisiti può causare danni fisici da shock elettrico.**

IT 4.2 Assemblaggio componenti macchina

Qualora la macchina si presentasse con alcuni componenti disassemblati (ad es: rubinetto, tessurizzatore, ecc), procedere al loro assemblaggio effettuando in ordine inverso le operazioni illustrate al cap. IV-2.2 del presente manuale

4.3 Gas Refrigerante



Questa macchina contiene gas refrigerante infiammabile. Maneggiare con cautela ed attenersi scrupolosamente alle indicazioni di sicurezza riportate nel presente manuale.

Contenuto circuito refrigerante:

- Gas: R290 (Propano)
 - Categoria: A3 (infiammabili)
 - Quantitativo: < 150 gr.
- in circuito ermeticamente sigillato.

La quantità di gas e il valore di GWP sono riportati nelle relative etichette poste sulla macchina, indicate al cap. I-4 del presente manuale.



Il refrigerante liquido spruzzato sulla pelle può causare danni ai tessuti.

Utilizzare una protezione per pelle e occhi.

Se il refrigerante ha causato una bruciatura di lieve entità sciacquare immediatamente la parte con acqua fresca. Se la bruciatura è più grave, applicare del ghiaccio e contattare immediatamente un medico.

1 PREPARAZIONE ALL'USO

Lavare e sanificare la macchina come indicato in IV-1 / I-V-2 del presente manuale.

2 VERIFICHE PRELIMINARI

 **Le seguenti verifiche devono essere effettuate ogni volta si desidera iniziare la produzione.**

2.1 Verifiche macchina


Verificare che l'interruttore elettrico generale sia chiuso e che la macchina sia correttamente alimentata (fig.III/01-A).

Accendere la macchina premendo per ca. 1 sec. il pulsante ON-OFF (fig.III/01-B), verificare che il led del pulsante si sia disattivato e che il display visualizzi la temperatura di conservazione (fig.III/01-C).

Verificare che tutte le parti della macchina siano presenti e correttamente assemblate.

Verificare che la macchina sia vuota, pulita e correttamente sanificata.


Verificare che non siano presenti allarmi sul display e che la temperatura visualizzata sia corretta.

 **Per evitare contaminazione batterica e ottenere la massima performance dalla macchina, attivare la macchina pulita e vuota, quindi attendere 10' e/o il raggiungimento della temperatura di circa 4°C sul display prima di versare il prodotto in vasca e iniziare la produzione. Nota: durante la fase di raffreddamento, l'eventuale indicazione di temperature negative sul display non costituisce anomalia di funzionamento della macchina.**

2.2 Verifica panna e/o miscela panna + zucchero

Per evitare rischi di cattivo funzionamento o danni alla macchina, è necessario procedere anche ai seguenti controlli sul prodotto che s'intende utilizzare:

- Utilizzare esclusivamente panna di qualità con una percentuale di grassi compresa tra 30 e 38%.
- Non utilizzare panna specifica per attrezzature differenti dal montapanna (es: orbitali, ecc).
- Verificare che la miscela panna + zucchero sia di qualità e bilanciata (zucchero ≤10%).
- Verificare che la miscela sia fluida, omogenea, senza grumi e non separata.
- Si consiglia di utilizzare zucchero a velo o liquido. In caso di utilizzo di zuccheri granulari, assicurarsi che questo sia completamente disciolto prima di erogare.
- Mescolare periodicamente (almeno una volta ogni due ore) il prodotto in vasca per evitare la separazione delle parti solide più pesanti.
- Non aggiungere mai alla panna sostanze solide, come pezzi di nocciola, pezzi di cioccolato, ecc., che ostruirebbero la pompa danneggiando l'apparecchio

 **Per evitare contaminazione batterica e ottenere la massima performance dalla macchina, si deve utilizzare sempre panna o miscela panna/zucchero conservata a una temperatura inferiore a 5°C (41°F).**

3 PRODUZIONE PANNA MONTATA


3.1 Caricamento prodotto

Sollevare il coperchio (fig.III/02).

Versare la panna nella vaschetta estraibile, rispettando le quantità minime e massime ammesse:

Min: 0,5 kg Max: 2.5 kg

Fare attenzione a non versare la panna al di fuori della vaschetta estraibile (fig.III/02).

 **Versare sempre la panna nella vaschetta estraibile e non nel vano generale per garantire una perfetta igiene del prodotto e una più facile pulizia della macchina.**

Riposizionare il coperchio per evitare contaminazione del prodotto.

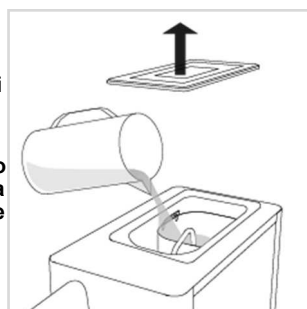


fig.III/02

3.2 Regolazione montapanna

Agendo sul regolatore di panna (fig.III/03) è possibile ottenere la corretta miscela aria/liquido e quindi un'ottima panna montata. Per procedere ad una corretta regolazione è sempre preferibile partire da una posizione mediana (es: 3-5) e ruotare progressivamente il regolatore sulle altre posizioni fin quando non si ottiene il prodotto desiderato. Ruotando il regolatore verso posizioni basse, si ottiene un prodotto più liquido. Ruotando il regolatore verso posizioni alte, si aumenta l'aria e si ottiene un prodotto più montato. Panna differenti, per essere montate, richiedono la regolazione su posizioni differenti.

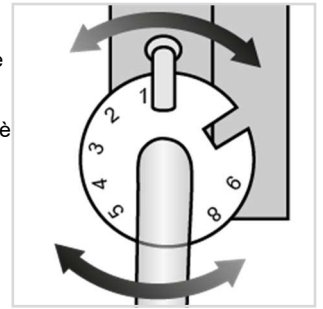



fig.III/03

 **Non tutti i prodotti possono essere montati a qualsiasi valore di regolazione.**

3.3 Erogazione

Per l'erogazione di panna montata premere e tenere premuto il pulsante START per estrarre la quantità desiderata (fig.III/04).


 **Evitare di erogare con vasca estraibile vuota o con livello di prodotto insufficiente a garantire il corretto pescaggio della pompa.**



fig.III/04

3.4 Erogazione temporizzata

Dose piccola

Premere e rilasciare ($t < 0,2''$) il pulsante DOSE/OK, l'erogazione verrà attivata per il tempo impostato, se > 0.0 sec. (cfr. cap III 3.5 per visualizzazione e modifica tempo di erogazione temporizzata dose piccola). Il led a fianco del pulsante ON-OFF si attiverà per la durata dell'erogazione (fig.III/05 "A").

Dose grande

Premere e tenere premuto ($t > 0,2''$) il pulsante DOSE/OK, l'erogazione verrà attivata per il tempo impostato, se > 0.0 sec. (cfr. cap III 3.5 per visualizzazione e modifica tempo di erogazione temporizzata dose grande). Il led a fianco del pulsante ON-OFF si attiverà per la durata dell'erogazione (fig.III/05 "B").

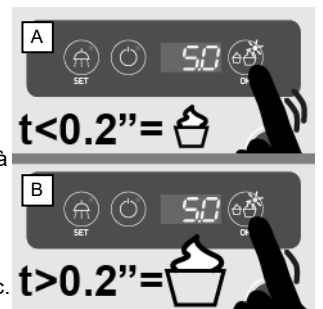



fig.III/05

 **Utilizzare questa funzione qualora si abbia la necessità di eseguire frequenti erogazioni di panna con tempi costanti.**


 **Evitare di erogare con vasca estraibile vuota o con livello di prodotto insufficiente a garantire il corretto pescaggio della pompa.**

3.5 Visualizzazione/Regolazione Tempo di erogazione temporizzata

Cfr. Cap. V/1 "MENU UTENTE"

3.6 Visualizzazione/Regolazione Temperatura di conservazione

Cfr. Cap. V/1 "MENU UTENTE"

 **Utilizzare questa funzione qualora si abbia la necessità di modificare la temperatura di conservazione del prodotto in vaschetta estraibile.**

3.7 Spegnimento della macchina

Spegnere la macchina premendo per ca. 1" il pulsante ON-OFF (fig.III/06-B), verificare che entrambi il led del pulsante ON-OFF sia attivo e che il display visualizzi la scritta OFF (fig.III/06-C).

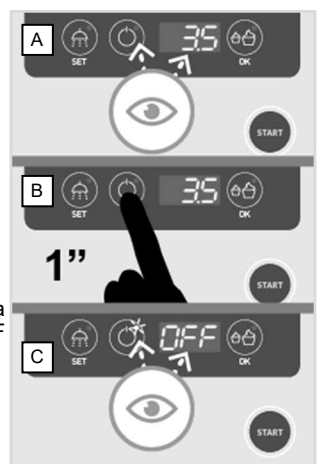



fig.III/06

4 ROUTINE OPERATIVE

Le operazioni descritte di seguito devono essere effettuate quotidianamente.

4.1 Chiusura giornaliera

 La seguente procedura deve essere effettuata alla fine di ogni giornata lavorativa, prima di chiudere il locale per la pausa notturna.

Lavarsi le mani o indossare guanti monouso.

Sfilare verso il basso il frangipanna (fig.III/07 "a")


Sfilare verso il basso il paraspruzzi (fig.III/07"b")

Ruotare in senso anti-orario il corpo rubinetto (fig.III/07"c") e tirarlo verso di se per estrarlo dalla propria sede.

Estrarre il fodero tessurizzatore (fig.III/07 "d")

Estrarre il tessurizzatore (fig.III/06 "e") dal fodero tessurizzatore (fig.III/07 "e").

Rimuovere le guarnizioni (fig.III/07 "f - g") utilizzando l'apposito strumento smonta-OR.

 Prestare attenzione al posizionamento delle guarnizioni **ROSSA** e **VERDE** sul fodero per riassemble correttamente il fodero.

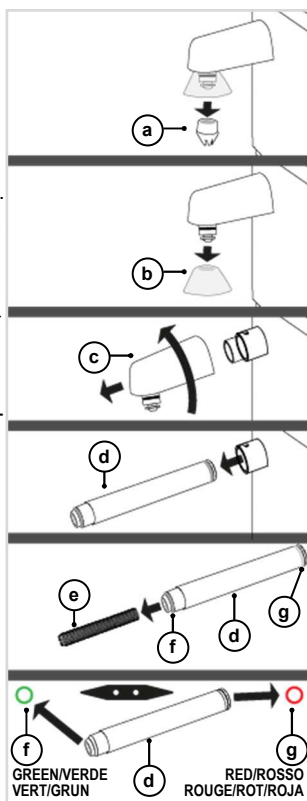


fig.III/07

Immergere i componenti precedentemente smontati nella vasca con soluzione sanificante e scovolinare con cura tutte le superfici prestando particolare attenzione ai condotti interni e alle creste del tessurizzatore (fig.III/08).

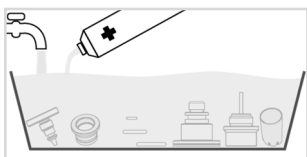



fig.III/08

 Tutte le parti precedentemente smontate devono rimanere immerse nella soluzione sanificante per il tempo previsto dal produttore del sanificante.

Sciacquare i componenti con abbondante acqua potabile fredda avendo cura di rimuovere tutti i possibili residui di soluzione sanificante (fig.III/09).



fig.III/09

Asciugare con carta monouso (fig.III/10).


 Non utilizzare stracci, spugne o altro per asciugare i componenti. Evitare che polveri o altre impurità possano entrare in contatto con le superfici sanificate.



fig.III/10

Pulire accuratamente le superfici esterne ed interne della macchina con carta monouso precedentemente imbevuta con liquido detergente / sanificante, avendo cura di evitare ogni contatto del sanificante con il prodotto alimentare contenuto all'interno della vaschetta estraibile (fig.III/11).



fig.III/11

Attendere qualche minuto e risciacquare con cura per eliminare qualsiasi traccia del sanificante precedentemente applicato. Asciugare con carta monouso

Rimontare i componenti precedentemente smontati.

Verificare che la macchina sia in "ON" (fig.III/12).


 Non spegnere mai la macchina con il prodotto presente all'interno in quanto l'innalzamento della temperatura provocherebbe rischio di proliferazione batterica.



fig.III/12

4.2 Apertura giornaliera

La seguente procedura deve essere effettuata all'inizio di ogni sessione di lavoro, al termine di una lunga pausa di somministrazione.

Accertarsi che durante la pausa non si sia verificata una interruzione di alimentazione elettrica (black out) (fig.III/13): in questo caso il prodotto potrebbe essere contaminato e non più idoneo per la somministrazione. In questo caso bisogna eliminare il prodotto e procedere alla pulizia e sanificazione della macchina.

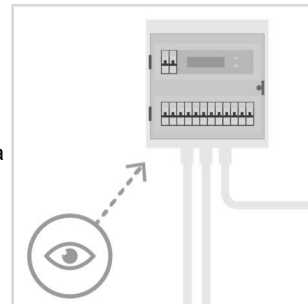


fig.III/13

Verificare che non vi siano allarmi visualizzati sui display (fig.III/14).



fig.III/14

Mescolare il prodotto in vasca e verificare che sia omogeneo, senza grumi e non separato. Verificare che la macchina sia rimasta pulita, non contaminata da polveri, impurità o insetti (fig.III/15).

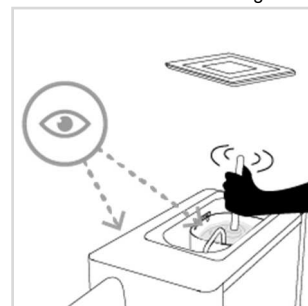


fig.III/15

! I grassi presenti nella panna sono ambienti ideali alla proliferazione di cariche batteriche e muffe. Per eliminare questo inconveniente occorre lavare e sanificare accuratamente tutti gli organi a contatto con il prodotto secondo specifiche procedure e utilizzando prodotti sanificanti opportuni.

I materiali inossidabili e plastici della macchina sono conformi alle disposizioni internazionali più rigorose e la loro particolare forma agevola il lavaggio, ma questo non è sufficiente per impedire la formazione di muffe e batteri causate da insufficiente o errata pulizia. Si consiglia di lavare e sanificare accuratamente gli organi direttamente a contatto con il prodotto e comunque conformemente alle norme igieniche in vigore nel paese ove la macchina è installata. Le operazioni di pulizia e sanificazione sono regolamentate da specifiche norme in ogni paese di installazione che devono essere seguite scrupolosamente. In caso di dubbi rivolgersi alle autorità locali in materia.

! Non pulire mai la macchina utilizzando un getto d'acqua ad alta pressione. L'utilizzo di getti d'acqua per la pulizia potrebbe causare elettrocuzione per l'operatore e danni alla macchina.

⊘ Per preservare le parti in plastica e le guarnizioni non utilizzare mai, durante il lavaggio, solventi e/o diluenti di alcun tipo. Prodotti chimici per la sanificazione vanno impiegati nel rispetto delle norme in vigore e con la massima cautela.

Durante ogni operazione di sanificazione è indispensabile non toccare le parti con salviette, spugne, stracci o altro.

1 LAVAGGIO

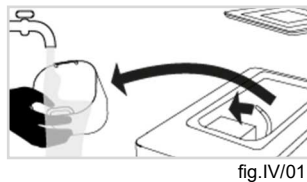
Il lavaggio deve essere effettuato nel rispetto delle norme di sicurezza sanitaria vigenti nel paese dove la macchina è installata. In caso di dubbi rivolgersi alle autorità locali in materia.

1.1 Prelavaggio

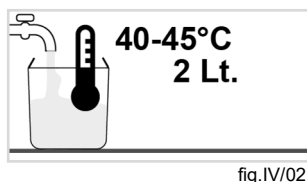
Lavarsi le mani o indossare guanti monouso.

Spegnere la macchina come indicato al cap III/3.7.

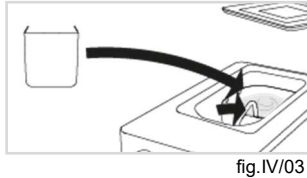
Rimuovere la vaschetta estraibile dalla macchina e svuotarla dal contenuto. Lavare la vaschetta estraibile (fig.IV/01).



Riempire la vaschetta estraibile con acqua potabile tiepida (ca. 40-45°C) (fig.IV/02).



Riposizionare la vaschetta estraibile in macchina, immergere il pescante nell'acqua tiepida (fig.IV/03).



Posizionare un contenitore di adeguata capacità sotto al rubinetto di erogazione.

Premere e rilasciare il pulsante LAVAGGIO/SET per accedere al menu di lavaggio, il pannello visualizzerà Aut (lavaggio automatico). Premere il tasto LAVAGGIO/SET per selezionare il programma MAN (manuale). Confermare la selezione premendo il tasto DOSE/OK.

I led si spegneranno e il display visualizza la sigla "MAN" lampeggiante. Attivare il lavaggio premendo e tenendo premuto il pulsante START.

! Il lavaggio può essere interrotto in qualsiasi momento premendo il tasto ON-OFF, il contatore lavaggi in questo caso non viene resettato. La macchina si commuta in OFF.

Ripetere la procedura finché l'acqua non esce chiara e pulita.

1.2 Sanificazione delle parti mobili

! Prima di effettuare le operazioni di seguito descritte, procedere a disconnettere l'alimentazione elettrica della macchina, assicurandosi che questa sia ripristinabile solo con il consenso del personale che sta operando sulla macchina.

Terminato il ciclo di prelavaggio è necessario procedere allo smontaggio di tutte le parti mobili a contatto del prodotto e la loro successiva sanificazione in vasca separata.

! Alcune parti presentano spigoli e bordi affilati. Prestare massima cautela per evitare lesioni ed eventualmente munirsi di guanti monouso di protezione.

⊘ Durante le operazioni di smontaggio delle parti mobili prestare particolare attenzione a evitare urti e/o cadute che potrebbero danneggiarle compromettendo il funzionamento della macchina, causare lesioni anche gravi e/o danni alle cose.

⊘ Alcune parti sono di dimensioni molto ridotte; prestare molta attenzione per evitare di perderle durante le operazioni di pulizia.

Preparazione vasca di lavaggio

Lavarsi bene le mani e indossare guanti monouso.

Riempire una vasca pulita di capacità sufficiente con acqua potabile a temperatura di circa 50°C (122°F) e sanificante (fig.IV/04).

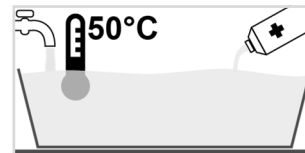


fig.IV/04

! Si consiglia di utilizzare esclusivamente i sanificanti approvati da Frigomat. L'utilizzo di sanificanti differenti può compromettere l'efficacia della sanificazione e l'integrità dei componenti. Frigomat declina ogni e qualsiasi responsabilità per i danni a persone o cose causati dalla mancata osservanza di tali indicazioni.

! Rispettare la diluizione indicata (2%). Percentuali di diluizione inferiori (< 2%) potrebbero rendere inefficace la sanificazione; percentuali di diluizione superiori (>2%) risultano inutili per una migliore sanificazione ma potrebbero rappresentare un rischio per la salute, per l'integrità dei componenti e per l'ambiente.

! Le soluzioni sanificanti sono sostanze potenzialmente pericolose e devono essere maneggiate con cautela. Non ingerire. Se ingerito inavvertitamente contattare immediatamente il medico. Il sanificante a contatto della pelle e degli occhi può causare danni; utilizzare protezioni specifiche (es: guanti monouso, ecc). Se inavvertitamente il sanificante è entrato in contatto con la pelle o con gli occhi, risciacquare immediatamente la parte con abbondante acqua fresca ed eventualmente contattare un medico.

! Non travasare mai la soluzione sanificante in contenitori differenti da quelli originali non provvisti di targhetta identificativa di sicurezza.

Sanificazione strumenti dotazione

Preparare e immergere nella soluzione sanificante gli scovolini in dotazione alla macchina e l'attrezzo smonta-OR (fig.IV/05)

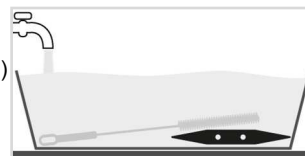


fig.IV/05

Smontaggio e pulizia del coperchio

Rimuovere il coperchio.

Immergere il coperchio nella vasca con soluzione sanificante e scovolare con cura tutte le superfici (fig.IV/06)

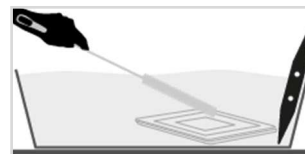


fig.IV/06

IT Smontaggio e pulizia del rubinetto, del fodero tessurizzatore e del tessurizzatore

Lavarsi le mani o indossare guanti monouso.

Sfilare verso il basso il frangipanna (fig.IV/07 "a")

Sfilare verso il basso il paraspruzzi (fig.IV/07 "b")

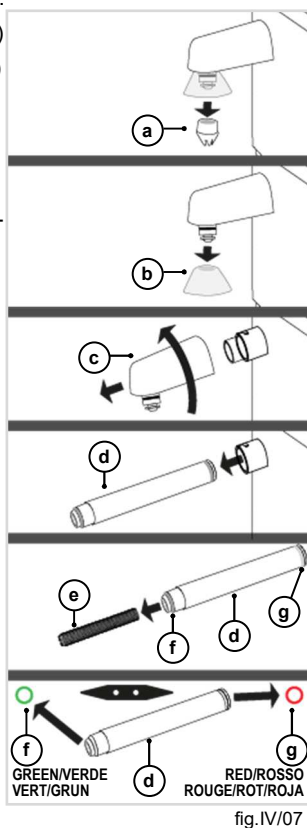
Ruotare in senso anti-orario il corpo rubinetto (fig.IV/07 "e") e tirarlo verso di se per estrarlo dalla propria sede.

Estrarre il fodero tessurizzatore (fig.IV/07 "d")

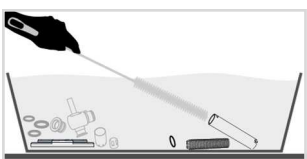
Estrarre il tessurizzatore (fig.III/06 "e") dal fodero tessurizzatore (fig.III/06 "e").

Rimuovere le guarnizioni (fig.IV/07 "f - g") utilizzando l'apposito strumento smonta-OR.

Prestando attenzione al posizionamento delle guarnizioni ROSSA e VERDE sul fodero per riassemble correttamente il fodero.



Immergere i componenti precedentemente smontati nella vasca con soluzione sanificante e scovolare con cura tutte le superfici prestando particolare attenzione ai condotti interni e alle creste del tessurizzatore (fig.IV/08).



Tutte le parti precedentemente smontate devono rimanere immerse nella soluzione sanificante per il tempo previsto dal produttore del sanificante.

Smontaggio e pulizia della pompa

Lavarsi le mani o indossare guanti monouso.

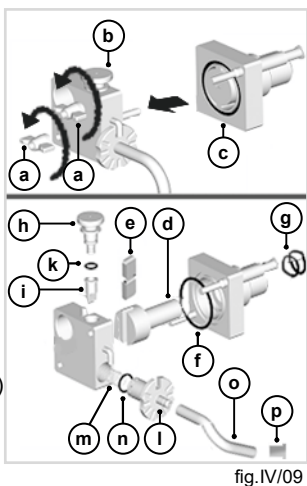
Svitare i due pomelli di fissaggio (fig.IV/09 "a").

Togliere il coperchio (fig.IV/09 "b") dal corpo pompa (fig.IV/09 "c")

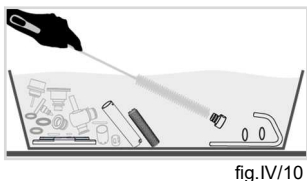
Estrarre il rotore (fig.IV/09 "d") con la paletta (fig.IV-09 "e") e gli OR (fig.IV-09 "f, g")

Estrarre l'otturatore (fig.IV/09 "h"), la valvola anti ritorno in gomma (fig.IV/09 "i") e l'OR (fig. IV/09/k);

Estrarre il regolatore di panna (fig.IV/09 "l") con la relativa molla (fig.IV/09 "m") e OR (fig.IV/09 "n"), il tubo pescante (fig.IV/09 "o") e il pescante (fig.IV/09 "p").



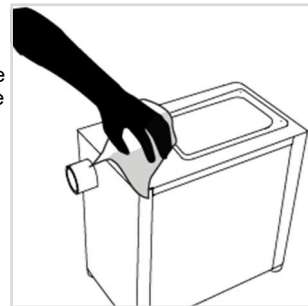
Immergere i componenti precedentemente smontati nella vasca con soluzione sanificante e scovolare con cura tutte le superfici prestando particolare attenzione ai condotti interni (fig.IV/10).



1.3 Lavaggio delle parti fisse

Immergere un panno di carta monouso nel liquido sanificante.

Passare il panno su tutte le superfici interne del vano principale. Passare il panno anche su tutte le superfici esterne (fig.IV/11).



1.4 Risciacquo e asciugatura

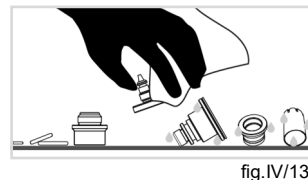
Lavarsi bene le mani e utilizzare guanti monouso in lattice.

Estrarre dalla vasca di sanificazione tutti i componenti precedentemente smontati, immersi e scovoliniati.

Sciogliere i componenti con abbondante acqua potabile fredda avendo cura di rimuovere tutti i possibili residui di soluzione sanificante (fig.IV/12).

Risciacquare con cura anche le superfici fisse della macchina precedentemente trattate con la soluzione sanificante.

Asciugare con carta monouso (fig.IV/13).



Non utilizzare stracci, spugne o altro per asciugare i componenti. Evitare che polveri o altre impurità possano entrare in contatto con le superfici sanificate.

Quando tutti i componenti sono ben asciutti, rimontare le parti sulla macchina avendo cura di verificare il buono stato delle guarnizioni utilizzando l'apposito strumento smonta-OR. In caso si evidenzino segni d'usura eccessiva o danneggiamenti, procedere alla loro sostituzione.

Per il rimontaggio della pompa procedere in senso inverso avendo premura di stendere sul rotore un lieve strato di lubrificante specifico FRIGOMAT.

2 MANUTENZIONE ORDINARIA

2.1 Ricambi originali

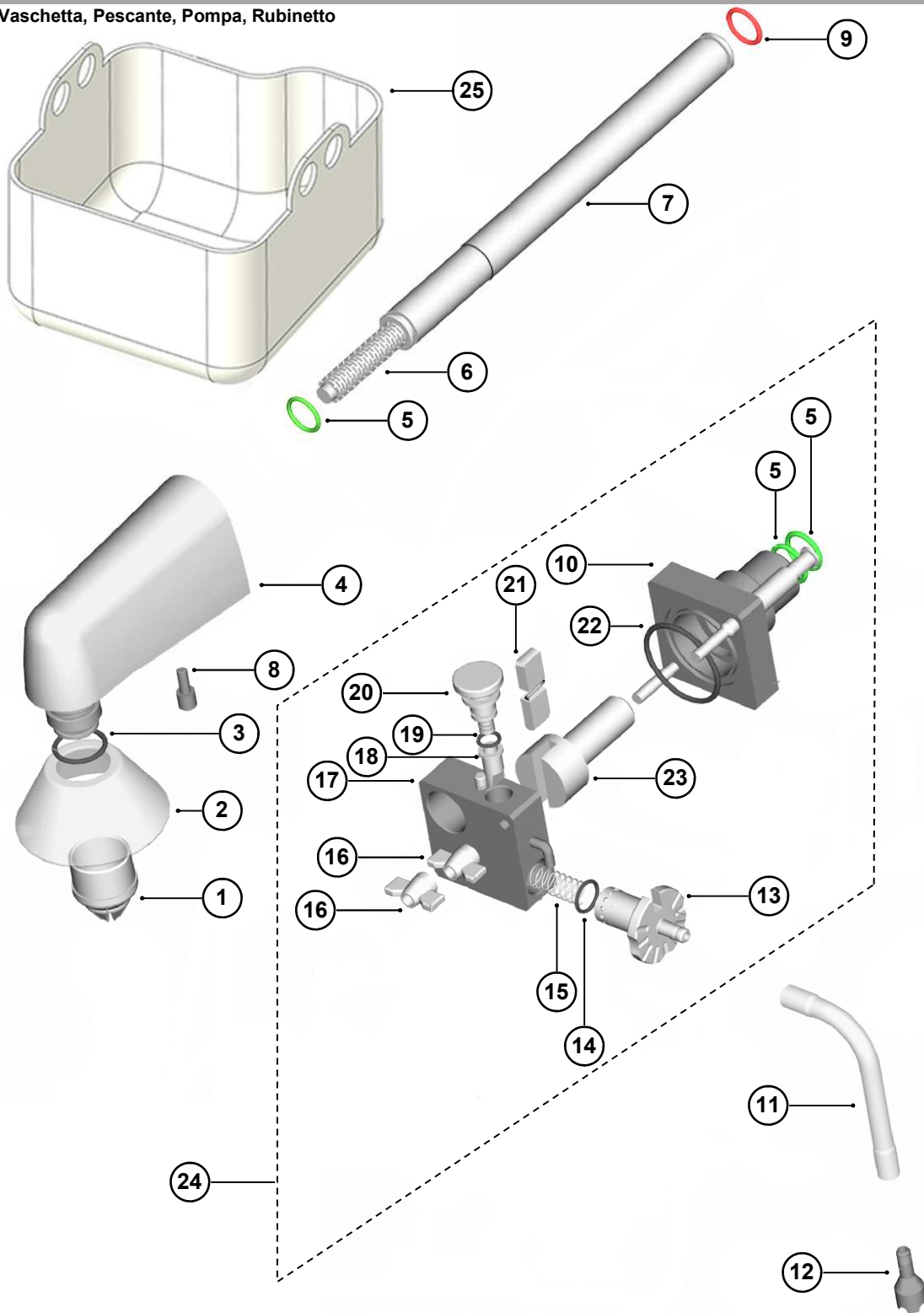
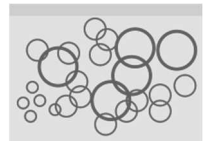
Per la richiesta delle parti di ricambio, si raccomanda di indicare sempre il numero di codice relativo e la denominazione riportata sulla legenda di ciascuna tavola.

Il costruttore declina ogni responsabilità per danni a persone e/o cose derivanti dall'utilizzo di ricambi non originali.

2.2 Esplosi operatore, Kit accessori e ricambi in dotazione

Cfr. schema pagina successiva.

Vaschetta, Pescante, Pompa, Rubinetto

Kit accessori
in dotazione

26



27



N.	COD.	DESCRIZIONE
1	P09.028	Frastagliatore L.
2	P09.006	Paraspruzzi
3	P10.045	Guarnizione
4	Z84.35271	Rubinetto
5	P10.105	Guarnizione
6	P09.029	Tessurizzatore
7	B03.027	Canotto
8	P02.145	Tappo per inserto
9	P10.028	Guarnizione
10	Z89.37016	Corpo pompa
11	T10.080	Tubo in gomma (0.135 mt)
12	B17.175	Terminale tubo
13	P22.37022	Regolatore panna
14	P10.103	Guarnizione

N.	COD.	DESCRIZIONE
15	B11.055	Molla
16	V14.0001	Pomello pompa
17	Z89.37017	Coperchio pompa
18	P02.37049	Valvola non ritorno
19	P10.019	Guarnizione
20	P22.37023	Otturatore aria
21	P22.40664	Paletta
22	P10.031	Guarnizione
23	B17.115	Rotore
24	Z06.37015	pompa
25	P16.37133	Vasca estraibile
26	P13.001	Scovolino
27	P13.007	Smonta O-R

IT 4 IDENTIFICAZIONE DEI GUASTI

4.1 Messaggi di errore


MESSAGGIO	DESCRIZIONE	SOLUZIONE
TEV INT	Sonda interrotta.	Contattare il tecnico ¹ .
TEV COR	Sonda in corto circuito.	Contattare il tecnico ¹ .

4.2 Problemi e soluzioni

PROBLEMA	CAUSA	SOLUZIONE
L'apparecchio non funziona e le spie sono spente	Interruttore generale aperto.	Chiudere l'interruttore.
	Mancanza di alimentazione elettrica.	Verificare presenza tensione di rete e che il cavo di alimentazione sia inserito.
	Anomalia elettrica o fusibili di rete bruciati.	Contattare il tecnico ¹ .
La macchina è accesa ma la temperatura in vasca non scende	Macchina in off.	Premere il tasto ON-OFF finché il display non visualizza il valore di temperatura
	Gruppo frigorifero scarico di refrigerante	Contattare il tecnico ¹ .
	Temperatura di termostatazione errata	Regolare la temperatura di conservazione su valori più bassi, come indicato al cap. III/3.6.
	Condensatore sporco	Pulire la griglia condensatore con un pennello.
	Condensazione scarsa	Verificare che la macchina sia posizionata ad almeno 10 cm da pareti o altri ostacoli e che siano rispettati i parametri di utilizzo riportati al cap. II/3.
	Ventola guasta	Contattare il tecnico ¹ .
Il prodotto in vasca gela	Temperatura di termostatazione errata	Regolare la temperatura di conservazione su valori più alti, come indicato al cap. III/3.6.
Il prodotto esce liquido	Errata regolazione pompa	Ruotare il "regolatore panna" su valori più alti (cfr. cap. III/3.2).
	Verificare corretto montaggio tessurizzatore e stato di usura O-R	Assemblare i componenti come riportato al cap. IV/4.2, eventualmente sostituire O-R usurati
La panna esce lentamente ed è troppo ricca di aria	Errata regolazione pompa	Ruotare il "regolatore panna" su valori più bassi (cfr. cap. III/3.2).
	Errato posizionamento pescante	Verificare che il pescante sia completamente sommerso dal prodotto in vaschetta.
La pompa funziona ma non esce panna dal rubinetto	Possibile intasamento del circuito	Assicurarsi dell'adeguata pulizia di tutti i componenti ed eventualmente rimuovere i residui presenti.
Nonostante la macchina sia accesa e venga premuto il pulsante di erogazione la pompa non parte	Intervento protezione termica	Attendere qualche istante per ripristino della termica di sicurezza (230V/50Hz/1, 115V/60Hz/1).
L'erogazione non termina al rilascio del pulsante	Modalità erogazione temporizzata attiva	Eventualmente disattivare l'erogazione temporizzata come riportato al cap. III/3.4

¹ = Queste operazioni devono essere eseguite solo ed esclusivamente da personale qualificato autorizzato. L'elenco dei centri assistenza tecnica autorizzati è disponibile sul sito: www.frigomat.com/en/partners/world. Il Costruttore declina ogni responsabilità per danni a cose o persone che possano verificarsi a causa dall'inosservanza di quanto sopra.



 Le seguenti operazioni devono essere eseguite solo ed esclusivamente da personale qualificato e autorizzato dal costruttore.

1 MENU UTENTE

- Verificare che la macchina sia in OFF. In caso contrario, spegnere la macchina come indicato al cap III/3.7.
- Premere e tenere premuto il pulsante LAVAGGIO/SET (fig. V/01-A).
- Dopo 5" il display visualizza il parametro "P01", i led relativi ai pulsanti lampeggiano (fig.V/01-B).
- Rilasciare il pulsante (fig.V/01-C).
- Se si desidera modificare il parametro selezionato, premere il tasto DOSE/OK per abilitare la modifica (fig.V/01-C).
- premere il pulsante LAVAGGIO/SET per decrementare il valore impostato o il pulsante ON-OFF per incrementarlo (fig.V/01-D).
- Nota: mantenendo premuto un pulsante, il valore visualizzato scorre velocemente.
- Premere il pulsante DOSE/OK per confermare il valore selezionato (fig.V/01-E), il display tornerà a visualizzare il parametro (fig.V/01-F).
- Se non si desidera apportare modifiche al parametro visualizzato, premere e rilasciare il pulsante ON-OFF per visualizzare il parametro successivo o il pulsante LAVAGGIO/SET per visualizzare il parametro precedente. Nota: premendo il pulsante LAVAGGIO/SET con visualizzato P01 o il pulsante ON-OFF con visualizzato P04, la macchina torna alla condizione iniziale (visualizzazione display "OFF") e salva le modifiche apportate (fig.V/01-G).

Elenco parametri:

- P01: t.1 erogazione temporizzata dose piccola** (0.2" > 10"). Default = 1". Step = 0.1"
- P02: t.2 erogazione temporizzata dose grande** (0.2" > 10"). Default = 2.5". Step = 0.1"
- P03: temperatura vasca** (0,0 °C > 5°C). Default = 4.0°C. Step = 0.1°C
- P04: disabilitato**

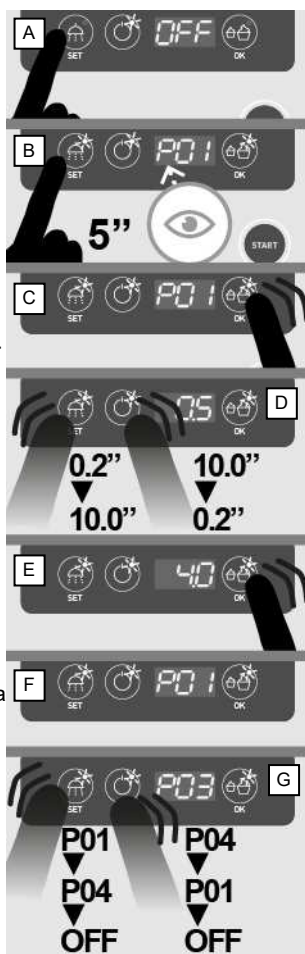


fig.V/01

2 MENU IMPOSTAZIONI

- Verificare che la macchina sia in OFF. In caso contrario, spegnere la macchina come indicato al cap III/3.7.
- Premere e tenere premuti contemporaneamente i pulsanti LAVAGGIO/SET e ON-OFF (fig.V/02-A).
- Dopo 5" il display visualizza "0 - -" richiesta inserimento password: (fig.V/02-B).
- Rilasciare i pulsanti (fig.V/02-B).
- Digitare la password premendo i pulsanti LAVAGGIO/SET e ON-OFF (fig.V/02-C).
- Confermare premendo il pulsante DOSE/OK (fig.V/02-D). Nota: In caso non si conosca la password, rivolgersi al servizio di assistenza Frigomat.
- Il display visualizza il parametro "P01" (fig.V/02-E).
- Se si desidera modificare il parametro selezionato, premere il tasto DOSE/OK per abilitare la modifica (fig.V/02-E).
- premere il pulsante LAVAGGIO/SET per decrementare il valore impostato o il pulsante ON-OFF per incrementarlo (fig.V/02-F).
- Nota: mantenendo premuto un pulsante, il valore visualizzato scorre velocemente.
- Premere il pulsante DOSE/OK per confermare il valore selezionato (fig.V/02-G), il display tornerà a visualizzare il parametro (fig.V/02-H).
- Se non si desidera apportare modifiche al parametro visualizzato, premere e rilasciare il pulsante ON-OFF per visualizzare il parametro successivo o il pulsante LAVAGGIO/SET per visualizzare il parametro precedente. Nota: premendo il pulsante LAVAGGIO/SET con visualizzato P01 o il pulsante ON-OFF con visualizzato P04, la macchina torna alla condizione iniziale (visualizzazione display "OFF") e salva le modifiche apportate (fig.V/02-I).

Elenco parametri:

- P01: scala temperatura** (0 = °F, 1 = °C). Default = 1. Step = 1 °C.
- P02: disabilitato**
- P03: disabilitato**
- P04: disabilitato**
- P05: disabilitato**
- P06: disabilitato**
- P07: disabilitato**
- P08: disabilitato**

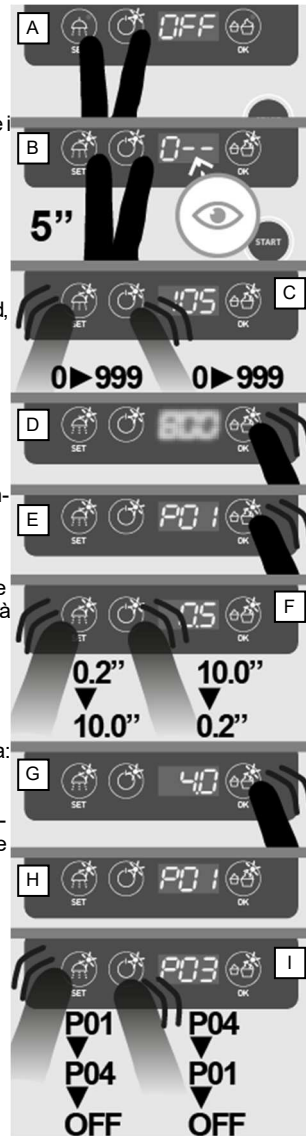


fig.V/02

3 VISUALIZZAZIONE VERSIONE SOFTWARE

- Verificare che la macchina sia in OFF. In caso contrario, spegnere la macchina come indicato al cap III/3.7.
- Premere e tenere premuto contemporaneamente i pulsanti LAVAGGIO/SET e DOSE-OK (fig.V/03-A).
- dopo 10" il display visualizza la versione del software (fig.V/03-B).
- Rilasciare i pulsanti (fig.V/03-C).
- Per tornare alla visualizzazione di "OFF" premere il pulsante ON-OFF o attendere 10" (fig.V/03-C).

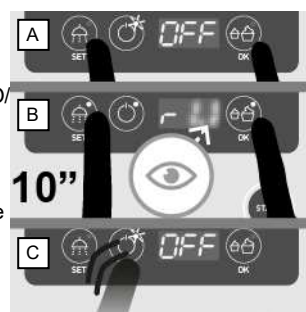


fig.V/03

4 RIPRISTINO IMPOSTAZIONI DI DEFAULT

- Verificare che la macchina sia in OFF. In caso contrario, spegnere la macchina come indicato al cap III/3.7.
- premere e tenere premuto per contemporaneamente i pulsanti LAVAGGIO/SET e DOSE-OK (fig.V/04-A).
- dopo 10" il display visualizza la versione del software (fig.V/03-B).
- dopo altri 5" il display visualizza "Or", la macchina è riportata ai parametri di fabbrica (fig.V/03-C).
- Rilasciare i pulsanti (fig.V/03-C).
- Per tornare alla visualizzazione di "OFF" premere il pulsante ON-OFF o attendere 5".

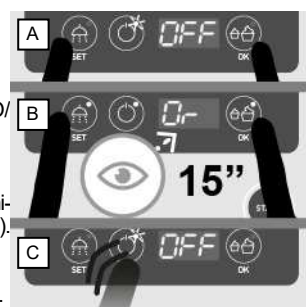






fig.V/04

 **Attenzione:** il costruttore declina ogni responsabilità per eventuali danni a persone e/o cose derivanti da un'errata installazione e/o dall'inosservanza delle norme per la prevenzione degli infortuni sul lavoro. L'inosservanza è motivo della decadenza della garanzia.


 Le seguenti operazioni devono essere eseguite solo ed esclusivamente da personale qualificato e autorizzato dal costruttore.


 Le operazioni inerenti il circuito refrigerante devono essere eseguite esclusivamente da personale in possesso di eventuale certificazione rilasciata da ente accreditato attestante la competenza ad operare in sicurezza con gas refrigeranti infiammabili. In caso di dubbi rivolgersi alle autorità locali competenti in materia.


 Qualsiasi operazione di manutenzione/riparazione riguardante la macchina deve essere effettuata sotto la supervisione di un tecnico autorizzato e competente riguardo l'utilizzo di gas refrigeranti infiammabili.


 Prima di effettuare le operazioni di seguito descritte, procedere a disconnettere l'alimentazione elettrica della macchina, assicurandosi che questa sia ripristinabile solo con il consenso del personale che sta operando sulla macchina.

1 MANUTENZIONE E SOSTITUZIONE COMPONENTI


 In caso di effettuazione di operazioni di manutenzione, dotarsi degli opportuni dispositivi di protezione individuale (occhiali, scarpe antinfortunistiche, guanti, ecc.).


 **Attenzione:** non danneggiare il circuito refrigerante. Durante la manutenzione, non perforare o riscaldare con fiamma in alcun punto il circuito refrigerante né danneggiare le parti esterne in quanto potrebbero causare perdite di gas refrigerante. In caso di danni, non utilizzare fino alla completa messa in sicurezza della macchina.


 In caso di sostituzione di componenti, richiedere esclusivamente componenti originali. L'inosservanza di tale prescrizione può causare infortuni o danni alla macchina e determina l'immediata decadenza della garanzia, sollevando il costruttore da ogni responsabilità per i danni diretti o indiretti eventualmente cagionati.

 Il gas presente nella macchina è altamente infiammabile, perdite di gas possono dar luogo a incendi. In caso di perdita o sospetta perdita di gas dal circuito refrigerante, non utilizzare la macchina, disconnetterla dalla rete elettrica e quindi posizionarla in un luogo ben ventilato e senza la presenza di fonti di innesco fiamma (fiamme libere, bruciatori a gas, riscaldatori elettrici, sigarette accese, telefoni cellulari, ecc.). Apporre sulla macchina in posizione evidente una segnalazione di pericolo indicante la possibile perdita di gas e l'obbligo di mantenere a distanza di sicurezza qualsiasi fonte di innesco fiamma. Altri operatori eventualmente presenti nell'area devono essere istruiti sulla possibile fonte di pericolo costituita dalla macchina. Contattare l'assistenza tecnica autorizzata.


1.1 Interventi circuito refrigerante

 Eventuali interventi sul circuito refrigerante devono essere effettuati in ambienti adeguatamente ventilati e senza eventuali fonti di innesco fiamma es: fiamme libere, bruciatori a gas, riscaldatori elettrici, sigarette accese, telefoni cellulari, ecc.). In caso di presenza di fonti di innesco fiamma non eliminabili, questo dovranno essere a una distanza sufficiente da non costituire pericolo. La ventilazione deve essere sufficiente a disperdere in sicurezza l'eventuale refrigerante rilasciato dalla macchina. E' consigliabile che il locale sia dotato di un dispositivo di rilevamento perdite di gas del tipo adatto per il tipo di refrigerante utilizzato (R290). Altri operatori eventualmente presenti nell'area di lavoro devono essere istruiti sulla tipologia di intervento in corso. Tenere a disposizione un estintore a polvere secca o a CO₂. L'eventuale trasporto deve essere effettuato conformemente alle normative vigenti in materia di trasporto di sostanze infiammabili.

 In caso di ricerca di perdite nel circuito refrigerante non utilizzare in nessun caso possibili fonti di innesco fiamma. Utilizzare a tale scopo esclusivamente rilevatori di perdite di gas specifici per gas infiammabili (R290).


 Eventuali interventi sul circuito refrigerante devono essere effettuati con tutte le alimentazioni elettriche della macchina disconnesse. Qualora fosse assolutamente indispensabile il mantenimento della connessione elettrica durante l'intervento,

posizionare un rilevatore di perdite di gas nei punti più critici per evidenziare il manifestarsi di situazioni potenzialmente pericolose.

 In caso di individuazione di perdita dal circuito la cui riparazione deve essere effettuata mediante saldatura, è obbligatorio, prima di procedere, eseguire le seguenti operazioni: svuotamento del circuito refrigerante > lavaggio del circuito con gas inerte (azoto) > eseguire una seconda volta i due punti precedenti per assicurarsi del totale svuotamento del circuito > svuotamento del circuito refrigerante > riparazione/sostituzione componente > prova di tenuta (p = 10-15 bar) > praticare un vuoto almeno "ottimo" utilizzando una pompa per vuoto di adeguata capacità e adatta all'utilizzo con gas infiammabili categoria A3 (R290). Durante la successiva ricarica assicurarsi che non vi sia contaminazione del refrigerante.

1.2 Verifiche/interventi circuito elettrico

 Prima di procedere a qualsiasi intervento riguardante il circuito elettrico della macchina, disconnetterla dalla rete elettrica.

 In caso di verifiche o interventi sul circuito elettrico evitare di compromettere i raccordi e gli isolamenti di componenti e cablaggi. Verificare che gli stessi non siano deperiti a causa di invecchiamento, corrosione, sforzi meccanici, ecc. In caso contrario, non utilizzare l'apparecchiatura fino alla sostituzione delle parti interessate.

1.3 Ricambi originali

L'elenco dei ricambi richiedibili è presente al cap. VII del presente manuale

2 MESSA FUORI SERVIZIO

Conformemente alla Direttiva Europea 2012/19/UE sui Rifiuti da Apparecchiature Elettriche ed Elettroniche (RAEE), la presenza del simbolo (fig. VI/01) indica che il prodotto non può essere trattato come rifiuto domestico.

E' responsabilità dell'utilizzatore il conferimento presso un appropriato Centro di raccolta per il riciclaggio specializzato nel trattamento di apparecchiature elettriche ed elettroniche.

Il corretto smaltimento dei RAEE consente il recupero delle materie prime contenute e il trattamento delle sostanze inquinanti evitando che queste abbiano conseguenze negative per l'ambiente e per la salute umana.

I materiali costituenti l'imballo, al momento della messa fuori servizio, devono essere suddivisi per tipo e smaltiti secondo le normative vigenti nel paese di destinazione.

Per ulteriori informazioni sullo smaltimento e riciclaggio di questo prodotto, rivolgersi alle autorità locali in materia.

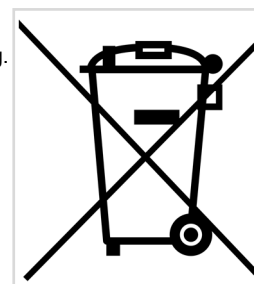


fig.VI/01

We congratulate you for having chosen to purchase a FRIGOMAT machine.

This machine is designed and built to guarantee maximum performance and reliability.

EN

This manual, supplied together with the machine, must be considered an integral and essential part and must be delivered to the final user.

Before carrying out any operations, we recommend studying these instructions carefully because only by reading them carefully can you obtain the maximum performance from your machine.

The following pages carry all of the indications required to perform installation, operation, adjustments and maintenance correctly.

Keep this manual carefully for further use and provide it to the technician in case of intervention on the machine.


The machine is covered by warranty according to the terms illustrated in the "WARRANTY CARD" supplied. It must be duly filled in and returned to:

**FRIGOMAT S.r.l., via 1° Maggio, 28
26862 GUARDAMIGLIO (LODI) – ITALIA**

Please write the serial number of your machine in the field below.

Matr.									
--------------	--	--	--	--	--	--	--	--	--

Please affix the dealer's stamp in the field below



The manufacturer reserves the right to carry out the modifications it deems necessary to improve its product or the technical manual without prior warning, inserting the variations in the subsequent editions.






Only instructions originating from the factory or its authorized translation representative(s) are considered to be the original set of instructions.











Total or partial reproduction, adaptation or translations of this manual without prior written consent by the manufacturer is prohibited.

Limitation of liability

All information and indications contained in these instructions have been collected in consideration of legal regulations and prescriptions. The manufacturer declines all responsibility for damage to persons, animals or property resulting from:

- Failure to comply with the instructions and safety requirements contained therein.
 - Failure to comply with local safety regulations.
 - Use not in accordance with the intended use.
 - Use of unauthorized and untrained personnel for use and maintenance.
 - Conversions and technical modifications made independently to the appliance by the customer.
 - Use of spare parts not approved by the manufacturer.
 - Failures or voltage fluctuations in the power supply or protective devices.
- Failure to comply with the above conditions also results in the loss of the guarantee.

KEY	
	User informations
	Technical informations
	Warning: information that, if correctly followed, avoids risks to people, the machine and the product.
	Warning: information that, if correctly followed, avoids risks to the machine and the product.
	Suggestion: information to follow for optimal machine operation and product quality.

Index	
KEY	1
Index	1
I MACHINE DESCRIPTION	 
1 GENERAL SAFETY STANDARDS	2
2 USE	2
3 WORKING LIMITS	2
4 MARKING AND GRAPHIC SIGNS	2
5 SAFETY DEVICES	3
II TRANSPORT AND COMMISSIONING	
1 PRELIMINARY INSPECTION	4
2 TRANSPORT AND STORAGE	4
3 COMMISSIONING PLACE, POSITIONING	4
4 COMMISSIONING	4
III USE	
1 PREPARATION FOR USE	6
2 PRELIMINARY CHECKS	6
3 WHIPPED CREAM PRODUCTION	6
4 OPERATIONAL ROUTINES	7
IV PULIZIA E MANUTENZIONE ORDINARIA	
1 CLEANING	8
2 MAINTENANCE	9
3 FAILURES IDENTIFICATION	11
V PROGRAMMING	
1 USER MENU	12
2 SETTING MENU	12
3 SOFTWARE RELEASE VISUALIZATION	12
4 RESTORE DEFAULT SETTINGS	12
VI EXTRAORDINARY MAINTENANCE	
1 EXTRAORDINARY MAINTENANCE	13
2 DECOMMISSIONING	13
VII APPENDICES	
DATA SHEETS	ii
TAV. 01 - 05	iii
VIII WARRANTY	 
WARRANTY	xi

1 GENERAL SAFETY STANDARDS

 In any dangerous situation, stop the machine by pressing the STOP button (fig.I/01).



fig.I/01


- Strictly observe the general safety and accident-prevention standards listed hereafter:
- This machine is not intended to be used by children or persons with limited physical, sensorial and intellectual faculties or lacking experience and/or knowledge unless they are monitored by a person in charge of their safety or receive instructions concerning use of the machine. Children must be supervised to avoid them playing with the machine.
 - Children must be supervised to avoid them can approach or play with the machine.
 - Use of the machine is reserved for operators only, who have read, understood and acknowledged all that is included in this manual.
 - The machine contains refrigerant gas cat. A3 (highly flammable) R290 Propane. Make sure that operators are informed of the presence of potentially flammable atmospheres if the machine malfunctions. Warning: refrigerant gases may be odorless. Do not smoke, use open flames and/or any other source of flame ignition in the immediate vicinity of the machine. Always ensure adequate air exchange in the room where the machine is installed.
 - It is forbidden to remove or tamper with the safety systems installed on the machine.
 - While the appliance is operating, it is mandatory to check that danger situations for persons do not occur. Should these conditions occur, stop the appliance immediately.
 - When you have finished working with the machine, it is mandatory to cut power by acting on the master switch.
 - When unusual noise or anomalous functioning is perceived, it is mandatory to immediately stop operations in progress and to search for the cause of these irregularities. If in doubt, avoid improper operations by contacting the technical assistance service of the manufacturer.
 - Any tampering or modification of the machine automatically entails the immediate termination of the warranty and relieves the manufacturer of all and any liability for direct or indirect damage caused.
 - During loading, unloading and handling operations, it is mandatory to use equipment with a capacity adequate for the mass (weight) of the machine, using hoisting devices and accessories with features and state of use suitable for the purpose.
 - If fire-prevention equipment is necessary use types which are compatible with the presence of voltage on board.
 - It is forbidden to wear long and loose apparel, ties, jewellery, scarves or similar clothing which could get caught in the moving parts of the machine. Hair must be tied back and shirt-sleeves tight.
 - The machine will not eventually compensate and correct for any errors during the setup or filling operations. Thus, the initial assembly and priming procedures are of extreme importance. It is strongly recommended that personnel responsible for the machine's operation, both assembly and disassembly, go through these procedures together in order to be properly trained and to prevent misunderstandings. In the event you should require technical assistance, please contact your local authorized Distributor.
 - In case of doubts regarding the operation, use, maintenance and any other aspect concerning the safety of the equipment, contact the authorized technical assistance.

2 USE

Equipment suitable for the maintenance of liquid cream and production of whipped cream, according to use allowed by Law.

3 WORKING LIMITS

- Do not use the machine with inconstant power supplies or +/- 10% beyond the value indicated on the plate or with the power cable damaged.
- Do not use the machine in explosive atmospheres.
- Do not wash the machine with high-pressure water jets or with harmful substances.
- Do not expose the machine to excessive heat or humidity.
- Do not use unbalanced mixtures and/or amounts which do not comply with the specifications carried on the packs.
- The machine must only be used indoors, it is forbidden to use it outdoors.

 Usage not expressly indicated in this manual is to be considered improper and therefore must be strictly avoided. The manufacturer will not be held liable for direct or indirect harm to persons or animals or damage to objects caused by improper use of the machine.

4 MARKING AND GRAPHIC SIGNS

The machine is provided with an identification plate and several pictograms. They must be known along with the manual to guarantee safe use.

4.1 Data plate, labels

Plate: Machine data (fig.I/02)

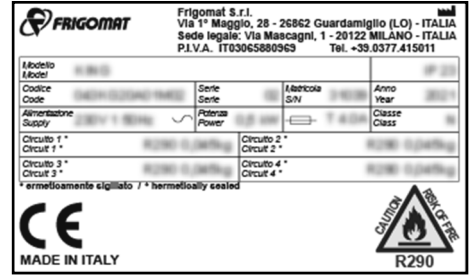


fig.I/02

Label: Disconnect the power supply before removing the panels and protections of the machine. Do not drill or tamper with the machine panels. (fig.I/03)



fig.I/03

Signal: Maintenance reserved for qualified personnel (fig.I/04)

The label forbid extraordinary maintenance and/or repair operations by delegating these only to personnel authorized by the manufacturer, whose eventual address is indicated in the space provided.



fig.I/04

Signal: General danger (fig.I/05)

Every intervention on the machine must be carried out with extreme care and in compliance with the regulations on the prevention of accidents at work in force in the country in which it is installed.



fig.I/05

Signal: High voltage inside; electrocution hazard (fig.I/06)

The label warns the operator that it must not under any circumstances remove the panels, thus avoiding the risk of electrocution that could be lethal. Also in this case any maintenance of the internal components must be carried out by qualified personnel authorized by the manufacturer.



fig.I/06

Signal: drag hazard (fig.I/07)

Do not insert objects or fingers into the slits in the panels and from the bottom of the machine. Do not operate without the machine closing panels. Operate only if all the moving components of the machine are correctly assembled and positioned.



fig.I/07

Signal: danger of moving parts that can start autonomously (fig.I/08)

Do not insert objects or fingers into panel slots or from the bottom of the machine. Do not operate without the machine's closing panels. Operate only if all moving machine components are properly mounted and positioned.



fig.I/08

Signal: hot surface, danger (fig.I/09)

The surface can reach high temperatures, wear appropriate protective equipment (gloves, etc.)



fig.I/09

Signal: mandatory insertion of an electrical protection (fig.I/10)

Connect to a circuit protected by fuses or HACR type circuit breaker.



fig.I/10

Signal: obligation to disconnect the machine before carrying out maintenance / repairs (fig.I/11)

Disconnect the power supply before servicing the machine. Do not replace fuses or other electrical components with an electrically powered machine. Use only original spare parts.



fig.I/11

Signal: ground connection (fig.I/12)

This equipment must be properly grounded! Failure to do so can result in severe personal injury from electrical shock!



fig.I/12

Signal: Rohs2 compliant machine (fig.I/13)



fig.I/13

Signal: RAEE compliant machine (fig.I/14)

For decommissioning, comply with the standards in force in the country where it is used.



fig.I/14

Signal: Contains flammable gas, specific refrigerant gas (fig.I/15)

Follow the instructions given in chap. II/4.3 of this manual. Use only the gas indicated on the label.

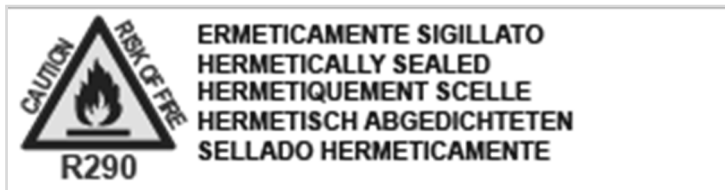


fig.I/15

5 SAFETY DEVICES

The machine is equipped with the following safety devices:

Shearing-prevention safety device

Implemented by means of a safety circuit compliant with the European directive, it intervenes when the cover is opened, temporarily switching the machine to STOP mode.

Beater motor overheating safety device

Implemented by means of automatic reset circuit breaker-relays; they protect the machine beater motor operation from overloads.

Hermetic compressor motor overheating safety device


Implemented by means of automatic reset thermal-ammetric sensors; they protect the machine compressor motor operation from overloads. The protection device intervention determines the temporary stop of the compressor motor only.

Protection against short circuit of auxiliary utilities:

Implemented by fuses which intervene on the auxiliary power supply in the event of short-circuits.

Safety circuit SELV

The keyboards are powered by low voltage safety

 **The manufacturer will not be held liable for personal harm and/or damage to objects deriving from incorrect installation and/or by failure to comply with work accident-prevention standards. This lack of compliance causes the warranty to terminate.**

 **These operations are reserved exclusively for authorised from the manufacturer and qualified personnel.**

1 PRELIMINARY INSPECTION


The machine is transported at the risk and peril of the customer. If you notice any damage to the packaging, immediately inform the carrier.

Inform the carrier immediately after opening the package if the machine is damaged even if a few days after delivery.

It is always preferable to accept goods SUBJECT TO CLEARANCE.

2 TRANSPORT AND STORAGE

Any transport of the machine must be carried out in compliance with the regulations in force regarding the transport of flammable substances.

 **The handling of this machine must be carried out with extreme care and in compliance with the regulations on the prevention of accidents at work in force in the country where it is installed. Wear personal protective equipment (safety shoes, gloves, etc.). Two or more persons are required to move this machine safely. Failure to do so may result in injury or damage to the machine.**

Storage temperature must be between 0 °C and +50 °C (32 °F - 122°F), and humidity must be between 30 and 95% with no dew (fig.II/01).

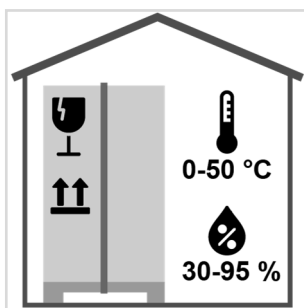


fig.II/01

Refer to the data sheet inside this manual to verify that the positioning surface is compatible with the weight of the machine.

Check that the storage room is adequately ventilated and that, in the presence of flame ignition sources (e.g. open flames, gas burners, electric heaters, lit cigarettes, etc.), these are positioned at such a distance from the machines not to be dangerous in the event of any refrigerant leaks.

It is recommended that the room be equipped with a gas leak detection device of a type suitable for the refrigerant used (R290).


The device must be stored in such a way as to avoid mechanical damage. In case of damage, contact the authorized technical assistance.

Open the packaging with the utmost caution, taking care not to smoke, use open flames and/or any other source of flame ignition because, in case of anomaly, there could be an explosive atmosphere inside the packaging itself.

Have a dry powder or CO₂ fire extinguisher available.

Once the appliance has been unpacked, the packaging must be kept in a dry place out of the reach of children. If stored properly, it can be reused if the machine is moved.

3 COMMISSIONING PLACE, POSITIONING

 **The handling of this machine must be carried out with extreme care and in compliance with the regulations on the prevention of accidents at work in force in the country in which it is installed. If necessary, equip yourself with personal protective equipment (safety shoes, gloves, etc.). Two or more persons are required to safely move this machine. Failure to comply may result in personal injury or machine damage.**

For Indoor Use Only: This machine is designed to operate indoors under normal ambient temperatures of 16 °C e 32 °C (61 °F - 90 °F). The freezer has successfully performed in high ambient temperatures of

104 °F (40 °C) at reduced capacities. Humidity must be between 30 and 85% with no dew (fig.II/02).

Install the machine in places that are not excessively ventilated, protect it against drafts and avoid direct sunlight.

Make sure the appliance is positioned on a solid, stable, flat and levelled surface.

Refer to the data sheet inside this manual to verify that the positioning surface is compatible with the weight of the machine.

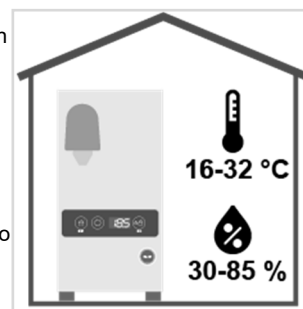


fig.II/02


Check that the room is adequately ventilated and that, in the presence of flame ignition sources (e.g. open flames, gas burners, electric heaters, lit cigarettes, mobile phones, etc.), these are positioned at such a distance from the machines not to be dangerous in the event of any refrigerant leaks.

Have a dry powder or CO₂ fire extinguisher available.


Check that the place where the machine is installed is correctly illuminated.


It is mandatory to position the machine far away from equipment which emits electromagnetic radiation which could cause its malfunctioning.

Install the machine in areas where use and maintenance is possible only by trained personnel. Failure to comply with this requirement may lead to physical damage or machine failure.

 **Caution: Keep ventilation openings in the appliance enclosure or built-in structure free from obstructions.**

4 COMMISSIONING


 **This machine should be installed in accordance with the existing local codes. Please contact your local authorities.**

 **Caution: Do not damage the refrigerant circuit. During installation, do not pierce or heat with a flame the refrigerant circuit at any point or damage the external parts as they could cause refrigerant gas leaks. In case of damage, do not use and contact the authorized technical assistance.**

4.2 Electrical connections

Each machine must be connected to a power line dedicated to sanitary power, a standard and in perfect working order.

Check the exact correspondence between the voltage and power of the mains compared to the values carried on the data plate applied on the side of the panel.

 **Connect the machine to the electrical power supply system. Install a omnipolar master switch upstream the appliance with minimum contact opening of 3 mm of adequate power, with a fuse and circuit breaker protective system / automatic differential circuit breaker.**


The cable must be well laid, without being rolled-up or overlapped. It must not be exposed to blows or tampering. It must not be in the vicinity of liquids or water and heat sources. It must not be damaged in any way. If so, before connecting the machine to the mains, have it replaced by qualified personnel with another having suitable section and type 3GX0.75, H05 VV-F

If needed, carry out an equipotential bonding, using the screw placed on the rear of the machine below the frame and marked with the symbol shown in figure (fig.II/03).



fig.II/03

 **Do not use, for connecting the machine: extensions, multiple sockets, adapters, etc.**

 **For safety purposes, make sure the earthing system to which the machine plug is connected is compliant with standards and perfectly efficient. Failure to comply may result in electrocution.**

4.2 Assembling machine components

If the machine has some disassembled components (e.g. tap, weaver, etc.), assemble them by carrying out the operations described in chapter IV-2.2 of this manual in reverse order.

EN

4.3 Refrigerant



This machine contains flammable refrigerant gas. Handle with care and scrupulously and follow the safety instructions given in this manual.

Refrigerant circuit content:

- Gas: R290 (Propane)
- Category: A3 (flammable)
- Quantity: <150 gr.

in hermetically sealed circuit.

The gas quantity, Global Warming Potential (GWP), and CO₂ tonnes equivalent information is recorded on the unit's data-label, indicated in chap. I-4 of this manual.



Refrigerant liquid sprayed onto the skin may cause serious damage to tissue. Keep eyes and skin protected. If refrigerant burns should occur, flush the area immediately with cold water. If burns are severe, apply ice packs and contact a physician immediately.

This machine contains fluorinated greenhouse gases (F-Gas) to provide refrigeration using a hermetically sealed circuit or within foam insulation.

This machine's type of gas, quantity, Global Warming Potential (GWP), and CO₂ tonnes equivalent information is recorded on the unit's data-label.


The refrigerant used is generally considered non-toxic and non-flammable. However any gas under pressure is potentially hazardous and must be handled with caution.

Refrigerant liquid sprayed onto the skin may cause serious damage to tissue. Keep eyes and skin protected. If refrigerant burns should occur, flush the area immediately with cold water. If burns are severe, apply ice packs and contact a physician immediately.

1 PREPARATION FOR USE

Wash and sanitize the machine as indicated in IV-1 / I-V-2 of this manual.

2 PRELIMINARY CHECKS

 **The following checks must be made every time you want to start production.**

2.1 Machine checks


Make sure the master switch is closed and that the machine is powered correctly (fig.III/01-A).

Switch on the machine by pressing the ON-OFF button for approx. 1 sec. (fig.III/01-B), check that the 2 leds of the ON-OFF button are active and that the display shows the storage temperature (fig.III/01-C).

Check that all the machine parts are present and correctly assembled.

Verify that the machine is empty, clean and correctly sanitized.

Check that there are no alarms shown on the display and that the temperature displayed is correct.

 **To avoid bacterial contamination and to obtain maximum performance from the machine, activate the machine clean and empty and wait 10 min. and/or the temperature of about 4°C on the display before pouring the product in the tank and start the production.**
Note: during the cooling phase, any indication of negative temperatures on the display does not constitute a malfunction of the machine.

2.2 Check cream and/or cream + sugar mix

To avoid the risk of malfunction or damage to the machine, the following checks must also be carried out on the product to be used:

- Use only quality cream with a fat content between 30 and 38%.
- Do not use specific cream for equipment other than the cream whipper (e.g.: orbital, etc.).
- Check that the cream + sugar mix is of quality and balanced (sugar ≤10%).
- Check that the mix is fluid, homogeneous, without lumps and not separated.
- It is recommended to use powdered sugar or liquid sugar. If granular sugar is used, make sure it is completely dissolved before delivery.
- Mix the product periodically (at least once every 2 hours) in the tank to avoid the separation of the heavier solid parts.
- Never add solid substances to the cream, such as hazelnut pieces, chocolate pieces, etc., which would obstruct the pump and damage the machine.

To avoid bacterial contamination and to obtain maximum performance from the machine, always keep the mixture stored at a temperature below 5 °C (41 °F).

3 WHIPPED CREAM DELIVERY


3.1 Loading product

Lift the cover (fig.III/02).

Pour the cream into the extractable tray, respecting the minimum and maximum quantities allowed:

Min: 0,5 kg Max: 2.5 kg

Take care not to pour the cream outside the removable tank (fig.III/02).

 **Always pour the cream into the removable tank and not into the general compartment to ensure perfect hygiene of the product and easier cleaning of the machine.**

Replace the cover to avoid contamination of the product.

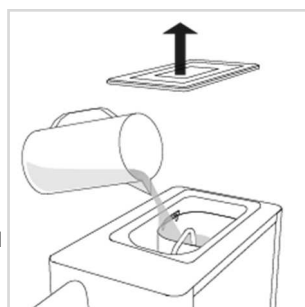


fig.III/02

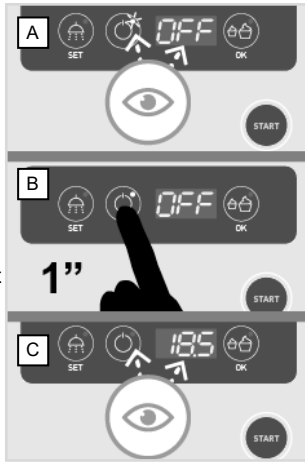


fig.III/01

3.2 Cream whipper regulation

By acting on the cream regulator (fig. III/03) it is possible to obtain the correct air-liquid mix and therefore an excellent whipped cream.

To make a correct adjustment, it is always preferable to start from a middle position (e.g. 3-5) and turn the regulator progressively to the other positions until the desired product is obtained. Turning the regulator to low positions will result in a more liquid product. Turning the regulator to high positions increases the air flow and produces a more whipped product.

Different creams require different position for whipping.

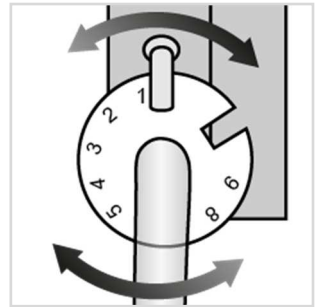



fig.III/03

 **Not all products can be whipped at any setting value.**

3.3 Delivery

To dispense whipped cream, press and hold the START button to extract the desired amount (fig.III/04).


 **Do not deliver with extractable tank empty or with insufficient product level to ensure the correct draught of the pump.**



fig.III/04

3.4 Timed Delivery

Small dose

Press and release ($t < 0.2''$) the DOSE button, the dispensing will be activated for the set time, if > 0.0 sec. (see chap. III 3.5 for display and modification of timed small dose dispensing time). The led next to the ON-OFF key will be activated for the duration of dispensing (fig.III/05 "A").

Large dose

Press and keep pressed ($t > 0.2''$) the DOSE button, the dispensing will be activated for the set time, if > 0.0 sec. (see chap. III 3.5 for visualization and modification of timed dispensing time of large dose). The led next to the ON-OFF key will be activated for the duration of dispensing (fig.III/05 "B").

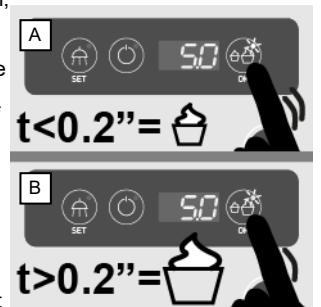




fig.III/05

 **Use this function if you need to make frequent cream dispensing at constant times.**


 **Do not deliver with extractable tank empty or with insufficient product level to ensure the correct draught of the pump.**

3.5 Display/Adjustment Timed dispensing time

See Chapt. V/1 "USER MENU"

3.6 Display - Adjustment Storage temperature

See Chapt. V/1 "USER MENU"

 **Use this function if you need to change the storage temperature of the product in the removable tray.**

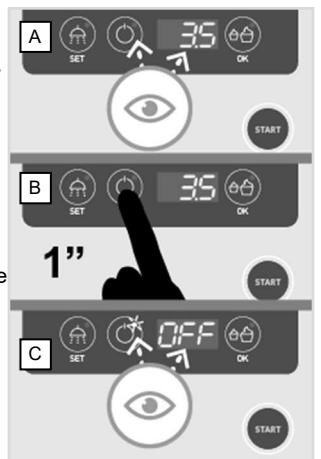


fig.III/06


3.7 Switching off the machine

Switch the machine off by pressing the ON-OFF button for about 1 sec. (fig.III/06-B), check that both the LEDs on the ON-OFF button are on and that the display shows the storage temperature (fig.III/06-C).

4 OPERATIONAL ROUTINES

This procedure must be performed once daily.

4.1 Daily Closing

EN  This procedure must be performed once daily, before the night closing.

Wash your hands well and/or wear disposable gloves.

Pull down the star nozzle (fig. III/07 "a")


Pull down the splash guard (fig. III/07 "b")

Turn the nozzle body counterclockwise (fig. III/07 "c") and pull it towards you to remove it from its seat.

Remove the labyrinth cover (fig. III/07 "d").

Remove the labyrinth (fig. III/06 "e") from the labyrinth cover (fig. III/07 "d").

Remove the gaskets (fig. III/07 "h, g") using the O-Ring disassembling tool.

 Pay attention to the positioning of the RED and GREEN gaskets on the labyrinth cover in order to correctly reassemble the labyrinth cover.

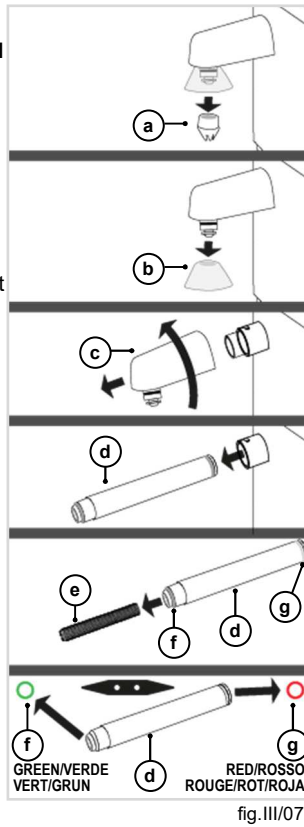


fig. III/07

Emerge the previously disassembled components into the tub with the sanitizer and brush the surfaces with care. Pay special attention to the internal ducts and to the labyrinth notches (fig. III/08).

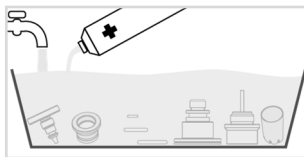



fig. III/08

 All the parts previously disassembled must remain immersed in the sanitizing solution for the time provided by the sanitizer manufacturer

Rinse the components with plenty of cold drinking water, taking care to remove all possible residues of sanitizing solution (fig. III/09).



fig. III/09

Dry with disposable paper (fig. III/10).


 Do not use rags, sponges or anything else to dry the components. Make sure no dust or other impurities come into contact with the sanitized surfaces while they are drying.



fig. III/10

Thoroughly clean the external and internal surfaces of the machine with disposable paper previously soaked with detergent/sanitizing liquid, taking care to avoid any contact of the sanitizer with the food product contained inside the removable tank (fig. III/11).

Wait a few minutes and rinse carefully to remove any traces of the sanitizer previously applied.


Dry with disposable paper.



fig. III/11

Reassemble the previously disassembled components.

Check that the machine is in "ON" (fig. III/12).

 Never switch off the machine with the product inside, as raising the temperature would cause a risk of bacterial proliferation. fig. III/12



4.2 Daily Opening

The following procedure must be performed at the beginning of each work session, at the end of a long administration break

Make sure that during the pause there has not been a power failure (blackout) (fig. III/13): in this case the product may be contaminated and no longer suitable for administration. In this case, remove the product and clean and sanitize the machine.

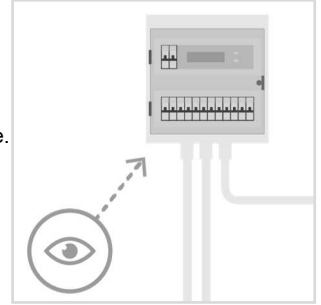


fig. III/13

Check that there are no alarms shown on the display (fig. III/14).



fig. III/14

Mix the product in the tank and check that it is homogeneous, without lumps and not separated. Check that the machine has remained clean, not contaminated by dust, impurities or insects (fig. III/15).

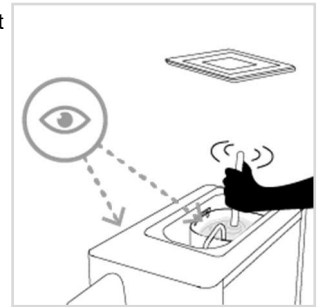





fig. III/15

 The fats present in the ice cream mixtures are ideal fields for the proliferation of bacterial loads and mould. To eliminate this serious problem, all the parts which come into contact with the product must be thoroughly washed and sanitized by careful procedures and using suitable sanitizing products. The stainless and plastic materials used on our machines, in fact, comply with the strictest international provisions and their special shape facilitates their washing. However this is not enough to prevent the formation of mould and bacteria caused by insufficient or incorrect cleaning. The manufacturer recommends thoroughly washing and sanitizing the parts in direct contact with the product after each work shift and in compliance with hygienic standards in force in the country where the machine is installed. Cleaning and sanitation operations are regulated by specific regulations in force in the country where the machine is installed, which must be scrupulously followed. In case of doubt, please contact your local authorities.

-  Do not wash the machine with high-pressure water jets. Using water jets for cleaning may cause electrocution for the operator and damage to the machine.
-  Never use any type of solvents and/or thinners to preserve the plastic parts and gaskets during washing.
 - Chemical sanitizing products must be used in compliance with standards in force and with the utmost caution.
 - During sanitizing operations, do not touch parts with tissues, sponges, rags or any other material.

1 CLEANING

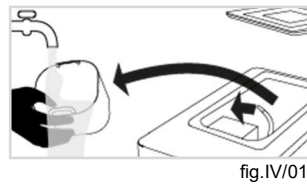
The washing must be carried out in compliance with the health and safety regulations in force in the country where the machine is installed. In case of doubt, please contact the local authorities on the matter.

1.1 Pre-washing

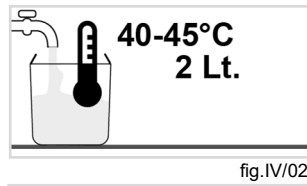
Wash your hands well and/or wear disposable gloves.

Turn off the machine as indicated in chapter III/3.7.

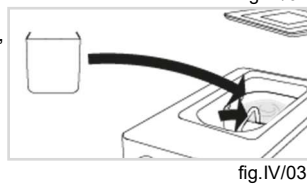
Remove the removable tank from the machine and empty it of its content. Wash the removable tank (fig.IV/01).



Fill the removable tank with warm drinking water (approx. 40-45°C) (fig.IV/02).




Reinsert the removable tank in the machine, immerse the suction tube in the warm water (fig.IV/03).




Place a container of adequate capacity under the nozzle.




Press and release the WASH button to access the wash menu, the panel will display Aut (automatic wash). Press the WASHING button to select the MAN (manual) program. Confirm the selection by pressing the OK button. The LEDs will turn off and the display will show MAN flashing. Activate washing by pressing and holding down the START button.

 **Washing can be interrupted at any time by pressing the ON-OFF key, the washing counter is not reset in this case. The machine switches to OFF.**

1.2 Sanitizing removable parts

 Before carrying out the operations described below, disconnect the power supply of the machine, making sure that it can be restored only with the consent of the personnel working on the machine.

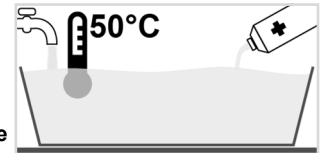
Once the prewash cycle has been completed, it is necessary to proceed with the disassembly of all moving parts in contact with the product and their subsequent sanitization in a separate washing tub.


-  Some parts have sharp corners and edges. Use extreme caution to avoid injury and wear disposable protective gloves if necessary.
-  When disassembling the moving parts, special care must be taken to avoid shocks and/or falls that could damage them and compromise the operation of the machine, cause serious injury and/or property damage.
-  Some parts are very small; be very careful to avoid losing them during cleaning operations.


Preparation of cleaning tub


Wash your hands well and/or wear disposable gloves.


Fill a clean tub with a sufficient amount of drinking water at approximately 50°C (122° F) and the sanitizer. (fig.IV/04).



 It is recommended to use only the sanitizers approved by Frigomat. The use of different sanitizers can compromise the effectiveness of the sanitization and the integrity of the components. The manufacturer shall not be held liable for personal harm and/or damage to objects deriving from the non-observance of these indications.

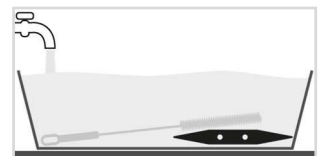
 Respect the indicated dilution (2%). Lower dilution percentages (< 2%) could render sanitization ineffective; higher dilution percentages (>2%) are useless for a better sanitization but could represent a risk to health, to the integrity of the components and to the environment.

 Sanitizing solutions are potentially dangerous substances and must be handled with care. Do not ingest. If swallowed or if you feel unwell, seek medical advice immediately (show the sanitizer label where possible). Sanitizer in contact with skin and eyes may cause damage; use specific protection (e.g. disposable gloves, etc.). If case of contact with skin or eyes, wash immediately with plenty of fresh water and seek medical advice immediately (show the sanitizer label where possible).

 Never transfer the sanitizing solution into containers other than the original ones that do not have a safety identification plate.

Sanitizing kit tools

Prepare the supplied brush and the OR disassembly tool and immerse them in the sanitizing solution (fig.IV/05)



Remove and cleaning of the cover

Remove the cover. Emerge the cover into the tub with the sanitizer and brush the surfaces with care. (fig.IV/06)



Remove and cleaning of the nozzle, of the labyrinth cover and of the labyrinth

Wash your hands well and/or wear disposable gloves.

EN

Pull down the star nozzle (fig.IV/07 "a")


Pull down the splash guard (fig.IV/07 "b")

Turn the nozzle body counterclockwise (fig.III/06 "c") and pull it towards you to remove it from its seat.

Remove the labyrinth cover (fig.IV/07 "d")

Remove the labyrinth (fig.III/06 "e") from the labyrinth cover (fig.III/06 "d").

Remove the gaskets (fig.IV/07 "h, g") using the O-Ring disassembling tool.

 **Pay attention to the positioning of the RED and GREEN gaskets on the labyrinth cover in order to correctly reassemble the labyrinth cover.**

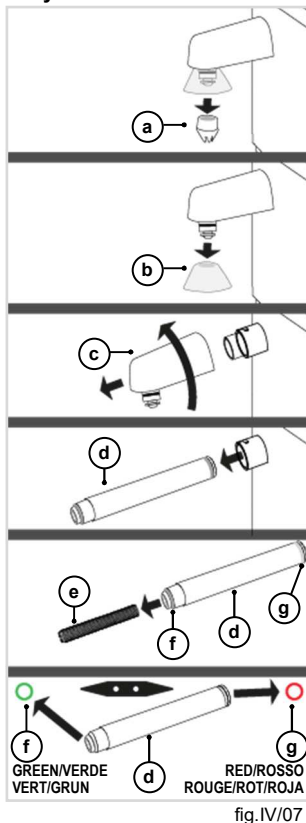


fig.IV/07

Emerge the previously disassembled components into the tub with the sanitizer and brush the surfaces with care. Pay special attention to the internal ducts and to the labyrinth notches (fig.IV/08).

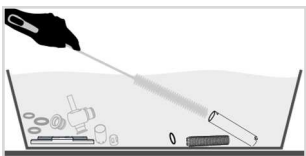



fig.IV/08

 **All the parts previously disassembled must remain immersed in the sanitizing solution for the time provided by the sanitizer manufacturer.**

Remove and cleaning of the pump

Wash your hands well and/or wear disposable gloves.

Unscrew the two knobs (fig.IV/09 "a")

Remove the cover (fig.IV/09 "b") from the pump body (fig.IV/09 "c").

Remove the rotor (fig.IV/09 "d") with the scraper (fig.IV/09 "e") and the gaskets (fig.IV/09 "f, g").

Remove the shutter (fig.IV/09 "h"), the rubber non-return valve out (fig.IV/09 "i") and the gasket (fig.IV/09 "k").

Remove the cream regulator (fig.IV/09 "m") with relevant spring (fig.IV/09 "n") and gasket (fig.IV/09 "o"), the suction hose (fig.IV/09 "p") and the suction tube head (fig.IV/22 "p").

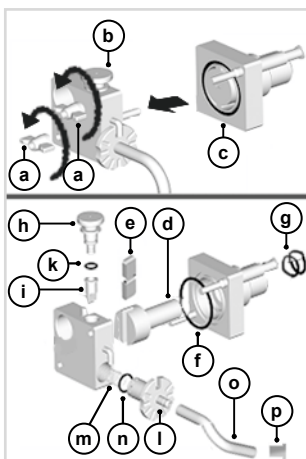


fig.IV/09

Emerge the previously disassembled components into the tub with the sanitizer and brush the surfaces with care. Pay special attention to the internal ducts (fig.IV/10).

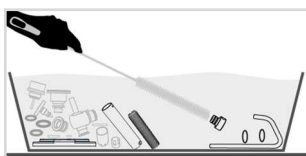


fig.IV/10

1.3 Sanitizing fixing parts

Immerse a disposable paper cloth in the sanitizing liquid.

Pass the cloth over all the internal surfaces of the main compartment. Also pass the cloth over the external surfaces (fig.IV/11).

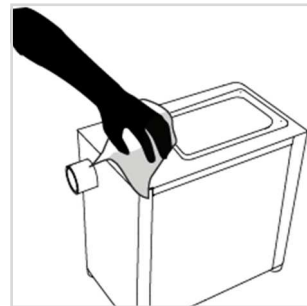


fig.IV/11

1.4 Rinsing and drying

Wash your hands well and/or wear disposable gloves.

Remove from the washing tub all the components which were previously disassembled, immersed and brushed.

Rinse the components with plenty of cold drinking water, taking care to remove all possible residues of sanitizing solution (fig.IV/12).

Also carefully rinse the fixed parts of the machine which were treated with the sanitizing solution.



fig.IV/12

Dry with disposable paper (fig. IV/13).



 **Do not use rags, sponges or anything else to dry the components. Make sure no dust or other impurities come into contact with the sanitized surfaces while they are drying.**



fig.IV/13

When all the components are dry, put them back onto the machine making sure the gaskets and scrapers are in good conditions. If there is evidence of excessive wear or damage, replace them.

 **To mount the pump again, follow the opposite sequence, remember to apply a thin layer of specific FRIGOMAT lubricant on the rotor.**

2 MAINTENANCE

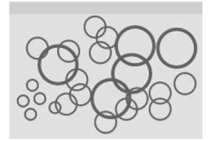
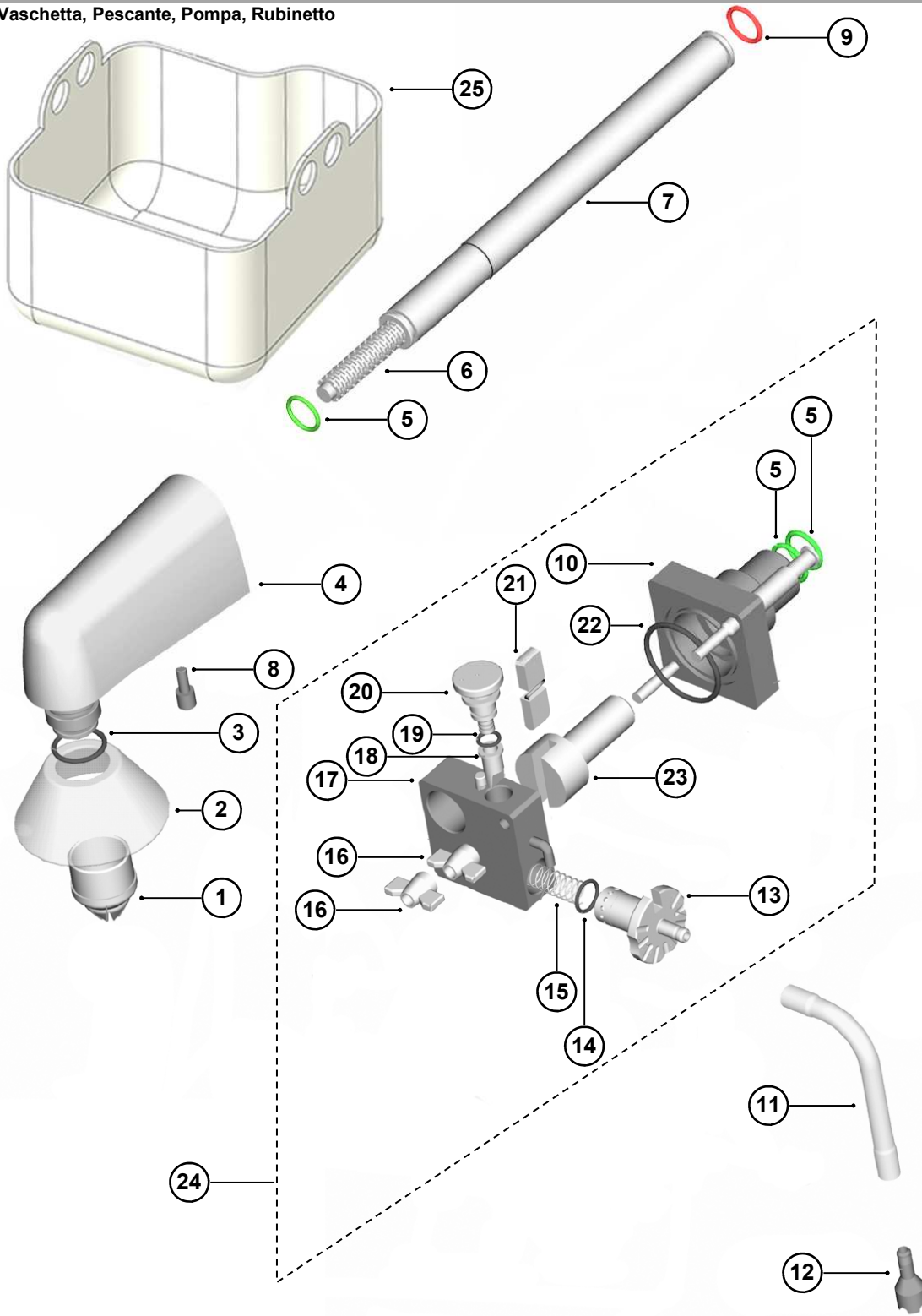
2.1 Original spare parts

For spare parts ordering, always mention the corresponding code number and the name reported on each table caption.

The manufacturer declines any liability for damages to people and/or things due to employment of non-original spare parts.

2.2 Exploded view for the operator, kit and spare parts supplied

See next page diagram.



26



27



N.	COD.	DESCRIPTION
1	P09.028	Star nozzle
2	P09.006	Splash guard
3	P10.045	Gasket
4	Z84.35271	Tap
5	P10.105	Gasket
6	P09.029	Labyrinth
7	B03.027	Sleeve
8	P02.145	Plug for insert
9	P10.028	Gasket
10	Z89.37016	Pump body
11	T10.080	Rubber tube (0.135 mt)
12	B17.175	Tube head
13	P22.37022	Cream regulator
14	P10.103	Gasket

N.	COD.	DESCRIPTION
15	B11.055	Spring
16	V14.0001	Knob
17	Z89.37017	Pump cover
18	P02.37049	Non return valve
19	P10.019	Gasket
20	P22.37023	Shutter
21	P22.40664	Scrape
22	P10.031	Gasket
23	B17.115	Rotor
24	Z06.37015	Pump
25	P16.37133	Removable tank
26	P13.001	Brush
27	P13.007	OR Disassembler Tool

3 FAILURES IDENTIFICATION

3.1 Management of alarms


MESSAGE	DESCRIPTION	SOLUTION
TEV INT	disconnected probe	Contact the technician ¹
TEV COR	short-circuited probe	Contact the technician ¹

3.2 Problemi e soluzioni

PROBLEM	CAUSE	SOLUTION
The machine does not start (All the LEDs of the buttons are off).	Master switch open.	Close the switch.
	Incorrect power supply.	Check power supply and that the power cord is plugged in
	Electrical anomaly or blown fuses	Contact the technician ¹ .
The machine is on, but the temperature in the tank does not drop.	Machine in off.	Press the ON-OFF key until both LEDs light up.
	Lack of refrigerant in the cooling system	Contact the technician ¹ .
	Wrong thermostat temperature	Adjust the storage temperature on lower values (see chapt. III/3.6).
	Dirty on the condenser	Clean condensator with a brush
	insufficient condensating	Make sure that the machine is positioned at least 10 cm from walls or other obstacles and that the operating parameters given in chapter II/3 are respected.
	Faulty fan	Contact the technician ¹ .
The product in the removable tank is frozen	Wrong thermostat temperature	Adjust the storage temperature on higher values (see chapt. III/3.6).
The product comes out liquid	Wrong pump regulation	Turn the cream regulator to higher values (see chapt. III/3.2).
	Stuck non-return valve	Wash the shutter and the non-return valve (see chapt. IV/1 / IV/2).
	Verify correct labyrinth assembly and wear condition O-R	Assemble the components as described in section IV/4.2, replace worn O-R if necessary.
Cream comes out slowly and it is too rich in air	Wrong pump regulation	Turn the cream regulator to lower values (see chapt. III/3.2).
	Wrong positioning of the suction tube	Check that the suction tube is completely submerged by the product in the removable tank.
The pump works, but no cream comes out of the nozzle	Possible clogging of the circuit	Make sure that all components are properly cleaned and remove any residue if necessary.
Although the machine is on and the delivery pushbutton is pressed, the pump does not start up	Thermal protection intervention	Wait a few seconds until the thermal relay is restored (230V/50Hz/1, 115V/60Hz/1).
Dispensing does not end when the button is released	Timed delivery mode active	If necessary, deactivate the timed delivery mode as reported in chapter III/3.4.

¹ = Queste operazioni devono essere eseguite solo ed esclusivamente da personale qualificato autorizzato. L'elenco dei centri assistenza tecnica autorizzati è disponibile sul sito: www.frigomat.com/en/partners/world. Il Costruttore declina ogni responsabilità per danni a cose o persone che possano verificarsi a causa dall'inosservanza di quanto sopra.



 These operations must be carried out only by qualified personnel authorised by the manufacturer.

1 USER MENU

- Check that the machine is OFF. If not, switch off the machine as indicated in chapter III/3.7.
- Press and hold the WASH/SET button (fig.V/01-A).
- After 5" the display shows the parameter "P01", the LEDs of the buttons flash (fig.V/01-B).
- Release the button (fig.V/01-C).
- If you want to modify the selected parameter, press the DOSE/OK button to enable the modification (fig.V/01-C).
- press the WASH/SET button to decrease the set value or the ON-OFF button to increase it (fig.V/01-D). Note: keeping a button pressed, the displayed value scrolls quickly.
- Press the DOSE/OK button to confirm the selected value (fig.V/01-E), the display will return to showing the parameter (fig.V/01-F).
- If you do not want to make any changes to the displayed parameter, press and release the ON-OFF button to display the next parameter or the WASH/SET button to view the previous parameter. Note: by pressing the WASH/SET button with P01 displayed or the ON-OFF button with P04 displayed, the machine returns to the initial condition (display is "OFF") and saves the changes made (fig.V/01-G).

Parameter list:

- P01: t.1 small dose timed dispensing** (0.2" > 10"). Default = 1". Step = 0.1"
- P02: t.2 large dose timed dispensing** (0.2" > 10"). Default = 2.5". Step = 0.1"
- P03: tank temperature** (0,0 °C > 5°C). Default = 4.0°C. Step = 0.1°C
- P04: Disabled**

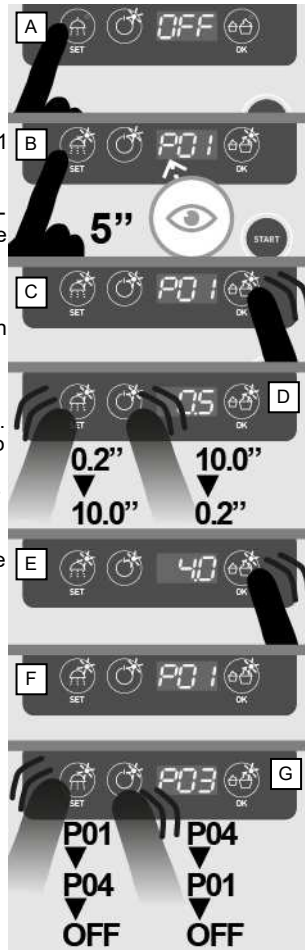


fig.V/01

2 SETTINGS MENU

- Check that the machine is OFF. If not, switch off the machine as indicated in chapter III/3.7.
- Press and hold down the WASH/SET and ON-OFF buttons at the same time (fig.V/02-A).
- After 5" the display shows "0" - "request for password entry (fig.V/02-B).
- Release the buttons (fig.V/02-B).
- Enter the password by pressing the WASH/SET and ON-OFF buttons (fig.V/02-C).
- Confirm by pressing the DOSE / OK button (fig.V/02-D). Note: If you do not know the password, contact the Frigomat assistance service.
- The display shows the parameter "P01" (fig.V/02-E).
- If you want to modify the selected parameter, press the DOSE/OK button to enable the modification (fig.V/02-E).
- press the WASH/SET button to decrease the set value or the ON-OFF button to increase it (fig.V/01-F). Note: keeping a button pressed, the displayed value scrolls quickly.
- Press the DOSE/OK button to confirm the selected value (fig.V/02-G), the display will return to showing the parameter (fig.V/02-H).
- If you do not want to make any changes to the displayed parameter, press and release the ON-OFF button to display the next parameter or the WASH/SET button to view the previous parameter. Note: by pressing the WASH/SET button with P01 displayed or the ON-OFF button with P08 displayed, the machine returns to the initial condition (display is "OFF") and saves the changes made (fig.V/01-I).

Elenco parametri:

- P01: temperature scale** (0 = °F, 1 = °C). Default = 1. Step = 1 °C.
- P02: Disabled**
- P03: Disabled**
- P04: Disabled**
- P05: Disabled**
- P06: Disabled**
- P07: Disabled**
- P08: Disabled**

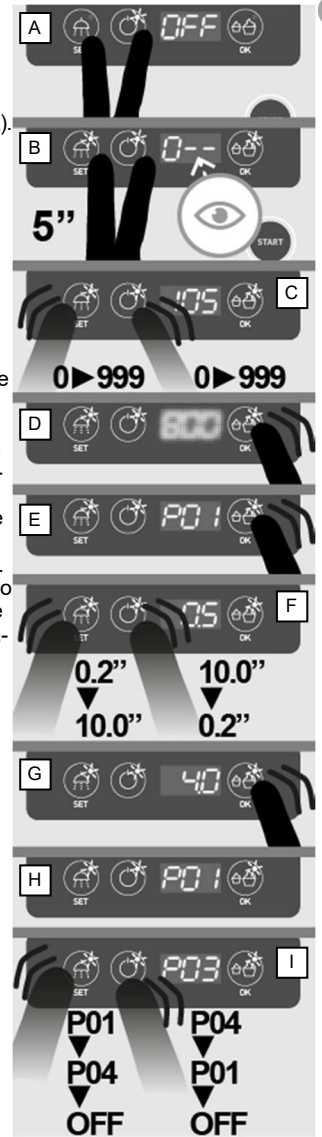


fig.V/02

3 VISUALIZZAZIONE VERSIONE SOFTWARE

- Check that the machine is OFF. If not, switch off the machine as indicated in chapter III/3.7.
- Press and hold down the WASH/SET and DOSE/OK buttons at the same time (fig.V/03-A).
- after 10" the display will show the software version (fig.V/03-B).
- Release the buttons (fig.V/03-C).
- To return to the "OFF" display, press the ON-OFF button or wait 10" (fig.V/03-C).

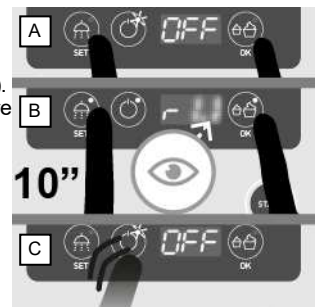


fig.V/03

4 RESTORE DEFAULT SETTINGS

- Check that the machine is OFF. If not, switch off the machine as indicated in chapter III/3.7.
- Press and hold down the WASH/SET and DOSE/OK buttons at the same time (fig.V/04-A).
- after 10" the display will show the software version (fig.V/03-B).
- after another 5" the display shows "Or", the machine is reset to the factory parameters (fig.V/03-C).
- Release the buttons (fig.V/04-C).
- To return to the "OFF" display, press the ON-OFF button or wait 5" (fig.V/03-C).

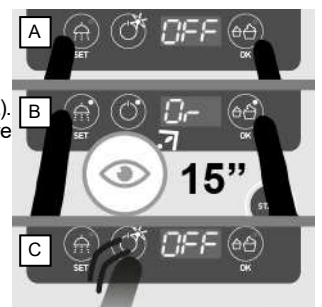






fig.V/04

 The manufacturer shall not be held liable for personal harm and/or damage to objects deriving from incorrect installation and/or by failure to comply with work accident-prevention standards. This lack of compliance causes the warranty to terminate.

 These operations are reserved exclusively for authorised qualified personnel.


 Operations concerning the refrigerant circuit must be carried out exclusively by personnel in possession of certification issued by an accredited body certifying the competence to operate safely with flammable refrigerant gases.


 Any maintenance/repair operation concerning the machine must be carried out under the supervision of an authorized and competent technician regarding the use of flammable refrigerants.


 Before carrying out the operations described below, disconnect the power supply of the machine, making sure that it can be restored only with the consent of the personnel working on the machine.

1 MAINTENANCE AND COMPONENTS REPLACEMENT


 When carrying out maintenance operations, equip yourself with the appropriate personal protective equipment (goggles, safety shoes, gloves, etc.).


 **Caution:** Do not damage the refrigerant circuit. During maintenance, do not pierce or heat with a flame the refrigerant circuit at any point or damage the external parts as this could cause refrigerant gas leaks. In case of damage, do not use until the machine is completely safe.


 When replacing components, request only original components. Failure to comply with this requirement may cause injuries or damage to the machine and lead to the immediate forfeiture of the warranty, relieving the manufacturer of any liability for any direct or indirect damage caused.


 The gas in the machine is highly flammable, gas leaks can cause fires. In the event of a leak or suspected leak of gas from the refrigerating circuit, do not use the machine, disconnect it from the electrical mains and then place it in a well-ventilated place without the presence of sources of flame ignition (open flames, gas burners, electric heaters, lighted cigarettes, mobile phones, etc.). Affix a warning sign on the machine in a visible position indicating a possible gas leak and the obligation to keep any source of flame ignition at a safe distance. Other operators who may be present in the area must be instructed on the possible source of danger posed by the machine. contact the authorized technical assistance.

1.1 Refrigerant circuit interventions


 Any interventions on the refrigerant circuit must be carried out in adequately ventilated rooms and without any source of flame ignition (e.g. open flames, gas burners, electric heaters, lit cigarettes, mobile phones, etc.). If there are sources of ignition that cannot be eliminated, they must be at a sufficient distance so as not to constitute a hazard. Ventilation must be sufficient to safely disperse any refrigerant released from the machine. It is advisable that the room is equipped with a gas leak detection device of the type suitable for the type of refrigerant used. Other operators possibly present in the work area must be instructed on the type of intervention in progress. Have a dry powder or CO₂ fire extinguisher available. Any transport must be carried out in accordance with current regulations on the transport of flammable substances.


 In case of search for leaks in the refrigerant circuit, never use possible sources of ignition of the flame. Only use gas leak detectors specifically for flammable gases for this purpose.

 Any interventions on the refrigerant circuit must be carried out with all the machine's electrical supplies disconnected. If it is absolutely essential to maintain the electrical connection during the intervention, place a gas leak detector in the most critical points to highlight the occurrence of potentially dangerous situations.

 If a leak is detected in the circuit and must be repaired by welding, it is mandatory, before proceeding, to perform the following operations: drain the refrigerant circuit > flush the circuit with inert gas (nitrogen) > perform the two previous steps a second time to make sure the circuit is completely drained > drain the refrigerant circuit > repair/replace component > leak test (p = 10-15 bar) > apply at least "optimum" vacuum using a vacuum pump of adequate capacity and suitable for use with flammable gases category A3 (R290). During the next recharge make sure that there is no refrigerant contamination.

1.2 Electric circuit checks / interventions

 Before proceeding with any intervention concerning the electrical circuit of the machine, disconnect it from the mains.

 In case of checks or interventions on the electrical circuit, avoid compromising the connections and insulation of components and wiring. Check that they have not deteriorated due to aging, corrosion, mechanical stress, etc. Otherwise, do not use the equipment until the affected parts have been replaced.

1.3 Original spare parts

The list of spare parts that can be requested is available in chap. VII of this manual

2 DECOMMISSIONING

In accordance with European Directive 2012/19/EU on Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE), the presence of the symbol (fig.VI/01) indicates that the product cannot be treated as household waste.

The user is responsible for delivering the product to the appropriate collection facility, as specified by your local code.

Even packaging materials (crates or boxes) must be divided by type and disposed of in compliance with Standards in force in the Country where it is used when the machine is decommissioned.

The correct disposal of WEEE allows the recovery of the raw materials contained and the treatment of pollutants, thus avoiding negative consequences for the environment and human health.

The packaging materials, when taken out of service, must be sorted by type and disposed of according to the regulations in force in the country of destination.

For more information about disposal and recycling of this product, please contact your local authorities.

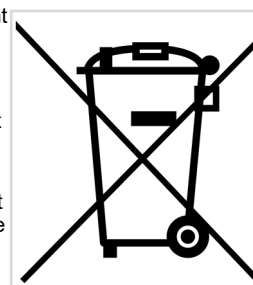


fig.VI/01

Nous vous remercions d'avoir choisi une machine FRIGOMAT.

Cette machine est conçue et construite pour garantir des performances et une fiabilité maximales.

Ce manuel, fourni avec la machine, doit être considéré comme partie intégrante et essentielle de celle-ci et il doit être remis à l'utilisateur final.

Avant d'effectuer toute opération, il est recommandé de lire attentivement les instructions contenues dans ce manuel, car seule une lecture attentive vous permettra d'obtenir les meilleures performances de votre machine.

FR Les pages suivantes contiennent toutes les indications nécessaires pour effectuer correctement les opérations d'installation, de fonctionnement, de régulation et de maintenance ordinaire.

Conservez ce manuel avec soin pour une utilisation ultérieure et transmettez-le au technicien en cas d'intervention sur la machine.

La machine est sous garantie selon les conditions illustrées sur la «CARTE DE GARANTIE» fournie qui doit être dûment remplie et expédiée à :

**FRIGOMAT S.r.l., via 1° Maggio, 28
26862 GUARDAMIGLIO (LODI) – ITALIA**

Veuillez écrire dans le champ ci-dessous le numéro de série de votre machine

Matr.

Entrez le cachet du revendeur/revendeur de la machine dans le champ ci-dessous.



Le constructeur se réserve le droit d'apporter, sans aucun préavis, les modifications qu'elle jugera nécessaires pour améliorer son produit ou le manuel technique en introduisant les variations dans les éditions suivantes.

Seulement les instructions du fabricant d'origine ou les traductions autorisées correspondantes peuvent être considérées comme faisant partie du jeu d'instructions d'origine.

Il est interdit de reproduire entièrement ou partiellement, d'adapter ou de traduire ce manuel sans la préalable autorisation écrite de la part du constructeur.

Limitation de responsabilité

Toutes les informations et indications contenues dans ces instructions ont été collectées en tenant compte des réglementations et prescriptions légales. Le fabricant décline toute responsabilité pour les dommages aux personnes, aux animaux ou aux biens résultant de:

- Le non-respect des instructions et des exigences de sécurité qui y sont contenues.
- Non-respect des règles de sécurité locales.
- Utilisation non conforme à l'usage prévu.
- Utilisation de personnel non autorisé et non formé pour l'utilisation et la maintenance.
- Les transformations et modifications techniques apportées indépendamment à l'appareil par le client.
- Utilisation de pièces détachées non agréées par le constructeur.
- Pannes ou fluctuations de tension de l'alimentation électrique ou des dispositifs de protection.

Le non-respect des conditions ci-dessus entraîne également la perte de la garantie.

LEGENDA



Informations pour l'utilisateur



Informations pour le technicien



Attention: les informations correctement suivies évitent les risques pour les personnes, la machine et le produit.



Attention: les informations logiques évitent les risques pour la machine et sont produites.



Suggestion: informations à suivre pour un excellent produit de la qualité du produit.

Index

LEGENDA 1

Index 1

I DESCRIPTION DE LA MACHINE



1 NORMES GÉNÉRALE DE SÉCURITÉ 2

2 UTILISATIONS 2

3 LIMITES D'UTILISATION 2

4 SIGNES DE MARQUAGE ET GRAPHIQUES 2

5 DISPOSITIFS DE SÉCURITÉ 3

II TRANSPORT ET MISE EN SERVICE



1 INSPECTION PRÉLIMINAIRE 4

2 TRANSPORT ET STOCKAGE 4

3 LIEU DE MISE EN SERVICE, POSITIONNEMENT 4

4 MISE EN SERVICE 4

III UTILISATION



1 PRÉPARATION POUR L'UTILISATION 6

2 VÉRIFICATIONS PRÉLIMINAIRES 6

3 DISTRIBUTION DE CRÈME FOUETTÉE 6

4 ROUTINES OPERATIONNELS 7

IV PULIZIA E MANUTENZIONE ORDINARIA



1 LAVAGE 8

2 ENTRETIEN COURANT 9

3 PROBLÈMES ET SOLUTIONS / DÉPANNAGE 11

V PROGRAMMATION



1 MENU UTILISATEUR 12

2 MENU REGLAGES 12

3 VISUALISATION VERSION DU LOGICIEL 12

4 RÉTABLIR LES PARAMÈTRES PAR DÉFAULT 12

VI MAINTENANCE EXTRAORDINAIRE



1 MAINTENANCE ET REMPLACEMENT DES COMPOSANTS 13

2 ELIMINATION 13

VII APPENDIX



FICHES TECHNIQUES ii

TAV. 01 - 05 iii

VIII GARANTIE



GARANTIE xi

1 NORMES GÉNÉRALE DE SÉCURITÉ


 **Dans toute situation dangereuse, arrêtez la machine en appuyant sur la touche STOP (fig.I/01).**



fig.I/01

Respecter scrupuleusement les normes de sécurité et de prévention des accidents énumérées ci-après :

- Cette machine n'est pas destinée à être utilisée par des enfants ou personnes ayant des facultés physiques, sensorielles ou intellectuelles limitées ou sans expérience et/ou connaissances, à moins d'être surveillées par une personne responsable de leur sécurité ou qui leur a donné les instructions ayant trait à l'utilisation de la machine.
- Surveiller les enfants pour s'assurer qu'ils ne peuvent pas s'approcher ou jouer avec la machine.


- L'utilisation de la machine est permise uniquement aux opérateurs qui ont lu entièrement, compris et assimilé le contenu de ce manuel.
- La machine contient du gaz réfrigérant de catégorie A3 (hautement inflammable) R290 Propane. Veillez à ce que les opérateurs soient informés de la présence d'atmosphères potentiellement inflammables en cas de dysfonctionnement de la machine. Attention : les gaz réfrigérants peuvent être inodores. Ne fumez pas, n'utilisez pas de flammes nues et/ou toute autre source d'inflammation à proximité immédiate de la machine. Veillez toujours à assurer un échange d'air adéquat dans la pièce où la machine est installée.
- Il est interdit de supprimer ou d'altérer dispositifs de sécurité installés sur la machine.
- Il est obligatoire de contrôler que durant le fonctionnement, il n'existe aucune condition de danger pour les personnes Si ces conditions devaient se vérifier, arrêter immédiatement la machine.
- Il est obligatoire, après avoir terminé de travailler avec la machine, de couper le courant en intervenant sur l'interrupteur général.
- En cas de bruit non habituel ou d'anomalies de fonctionnement, il faut impérativement interrompre immédiatement toute opération en cours et rechercher la cause de ces irrégularités. En cas de doute, éviter d'effectuer des opérations impropres et s'adresser au service d'assistance technique du fabricant.
- Toute altération ou modification de la machine entraîne automatiquement la perte immédiate de la garantie en soulevant le fabricant de toute responsabilité pour des dommages directs ou indirects découlant de ces altérations.
- Au cours des opérations de chargement, de déchargement et de manutention, il est obligatoire d'utiliser des appareils de levage et de manutention ayant une portée adéquate à la masse (poids) de la machine, en utilisant des dispositifs et des accessoires de levage dont les caractéristiques et l'état d'utilisation soient adaptés à la tâche.
- En cas d'utilisation des dispositifs anti-incendie, il faut utiliser des dispositifs compatibles avec la présence éventuelle de tension sur la machine.
- Il est interdit de mettre des vêtements longs et amples, des cravates, des bijoux, des écharpes et tout autre vêtement similaire pouvant s'accrocher aux parties mobiles de la machine. Les cheveux longs doivent être attachés, les extrémités des manches doivent être serrées.
- La machine ne compense ni ne corrige aucune erreur pendant le travail ou la maintenance, les procédures d'installation et de préparation sont donc d'une importance primordiale. Il est donc nécessaire que les opérateurs qui effectuent ces procédures soient correctement formés pour éviter tout problème. En cas de doute, contactez votre distributeur.
- En cas de doute sur le fonctionnement, l'utilisation, la maintenance et tout autre aspect relatif à la sécurité de la machine, contactez l'assistance technique autorisée.

2 UTILISATIONS

Appareil indiqué pour le malaxage des mélanges pour glace et pour la production de sorbets, conformément aux utilisations permises par la loi.

3 LIMITES D'UTILISATION

- Ne pas utiliser la machine avec des tensions d'alimentation inconstantes et/ou supérieures à +/- 10% de la valeur indiquée sur la plaque ou avec un cordon d'alimentation endommagé.
- Ne pas utiliser la machine dans une atmosphère explosive.
- Ne pas laver la machine avec des jets d'eau à haute pression ou avec des substances nocives.
- Ne pas exposer la machine à une chaleur excessive ou à l'humidité.
- Ne pas utiliser de mélanges complètement déséquilibrés et/ou des quantités non conformes à celles indiquées sur les paquets.
- La machine ne doit être utilisée qu'à l'intérieur, il est interdit de l'utiliser à l'extérieur.

 **Les utilisations non expressément indiquées dans ce manuel sont considérées comme impropres et donc strictement interdites. Le fabricant décline toute responsabilité pour des dommages directs ou indirects aux personnes ou aux biens découlant de la mauvaise utilisation de la machine.**

4 SIGNES DE MARQUAGE ET GRAPHIQUES

La machine est munie d'une plaque et de pictogrammes dont la connaissance, avec celle de ce manuel, garantit une utilisation plus sûre.

4.1 plaque données et étiquettes

Plaque: données de la machine (fig.I/02)

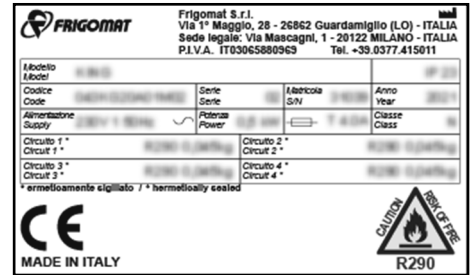


fig.I/02

Etiquette: Débrancher l'alimentation électrique avant de retirer les panneaux et les protections de la machine. Ne percez ou altérer le panneau de la machine. (fig.I/03)



fig.I/03

Signal: maintenance autorisée uniquement à un personnel qualifié (fig.I/03)

L'étiquette interdit les opérations de maintenance et / ou de réparation extraordinaires en les déléguant au personnel autorisé par le fabricant, dont l'adresse éventuelle est indiquée dans l'espace prévu à cet effet.



fig.I/04

Signal: danger générique (fig.I/05)

Toute intervention sur la machine doit être effectuée avec un soin extrême et dans le respect de la réglementation en matière de prévention des accidents du travail en vigueur dans le pays où elle est installée.



fig.I/05

Signal: Haute tension, danger d'électrocution. (fig.I/06)

L'étiquette avertit l'opérateur qu'il ne doit en aucun cas retirer les panneaux, évitant ainsi le risque d'électrocution pouvant être mortel. Dans ce cas également, toute maintenance des composants internes doit être effectuée par du personnel qualifié autorisé par le fabricant.



fig.I/06

Signal: pièces mobiles dangereuses (fig.I/07)

N'insérez pas d'objets ou de doigts dans les fentes des panneaux et à partir du bas de la machine. Ne pas utiliser sans les panneaux de fermeture de la machine. Utilisez uniquement si toutes les pièces mobiles de la machine sont correctement assemblées et positionnées.



fig.I/07

Signal: pièces mobiles dangereuses pouvant démarrer de manière autonome (fig.I/08)

N'insérez pas d'objets ou de doigts dans les fentes des panneaux et à partir du bas de la machine. Ne pas utiliser sans les panneaux de fermeture de la machine. Utilisez uniquement si toutes les pièces mobiles de la machine sont correctement assemblées et positionnées.



fig.I/08

Signal: danger de surface chaude (fig.I/09)

La surface peut atteindre des températures élevées, porter des équipements de protection appropriés (gants, etc.)



fig.I/09

Signal: obligation d'insertion de protection électrique (fig.I/ 10)

La ligne d'alimentation de la machine doit être protégée par un disjoncteur automatique/différentiels ou des fusibles, conformément à la réglementation en vigueur dans le pays où elle est installée.



fig.I/10

Signal: obligation de débrancher la machine avant de procéder à des travaux d'entretien / réparation (fig.I/11)

Toute opération de maintenance ou de réparation de la machine doit être effectuée avec un circuit électrique déconnecté. Ne remplacez pas les fusibles ou autres composants électriques par une machine alimentée électriquement. N'utilisez que des pièces de rechange d'origine.



fig.I/11

Signal: connexion à la terre (fig.I/12)

La machine doit être connectée à un système de mise à la terre. Assurez-vous que le système de mise à la terre auquel la teinture est connectée est conforme aux normes et en parfait état de fonctionnement.



fig.I/12

Signal: machine compatible Rohs2 (fig.I/13)



fig.I/13

Signal: machine conforme aux normes WEEE fig.I/14)

En cas de mise hors service, éliminez la machine conformément à la réglementation en vigueur dans le pays où elle est installée.



fig.I/14

Signal: Contient un gaz inflammable, gaz réfrigérant spécifique (fig.I/15)

Suivez les instructions données au chap. II/4.3 de ce manuel. Utilisez uniquement le gaz indiqué sur l'étiquette.

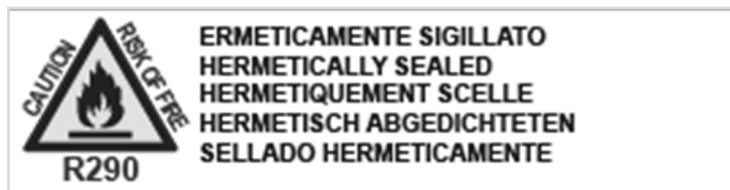


fig.I/15

5 DISPOSITIFS DE SÉCURITÉ

La machine est équipée avec les suivants dispositifs de sécurité:

Dispositif de sécurité anti-cisaillement :

Réalisé au moyen d'un circuit de sécurité conforme à la directive européenne, il se déclenche lors de l'ouverture du couvercle, en commutant temporairement la machine en état d'ARRÊT.

Dispositif de sécurité de surchauffe des moteurs des agitateurs :

Réalisé au moyen d'un relais thermique à réinitialisation automatique ; ils protègent le fonctionnement des moteurs des agitateurs de la machine contre les surcharges.

Dispositif de sécurité des moteurs du compresseur hermétique :


Réalisé au moyen de capteurs thermo-ampérométriques à réinitialisation automatique, ils protègent le fonctionnement des moteurs des compresseurs de la machine contre les surcharges. L'intervention de la protection ne détermine l'arrêt temporaire que du moteur du compresseur.


Protection contre le court-circuits des appareils auxiliaires :

Réalisé au moyen de fusibles qui interviennent en cas de court-circuit sur l'alimentation auxiliaire.

Court-circuit de sécurité SELV :

Les tableaux de commande sont alimentés en basse pression par un transformateur de sécurité approuvé à double isolation, protégé par des fusibles contre le court-circuit.

 **Le constructeur décline toute responsabilité pour d'éventuels dommages aux personnes et/ou aux biens dus à une mauvaise installation et/ou au non-respect des normes en matière de prévention des accidents sur les lieux de travail**
Le non respect entraîne l'annulation de la garantie.

 **Ces opérations doivent être effectuées uniquement et exclusivement par un personnel qualifié agréé par le constructeur.**

1 INSPECTION PRÉLIMINAIRE


La machine voyage aux risques et périls du client, si l'emballage est endommagé, informez immédiatement le transporteur.

Tout de suite après l'ouverture de l'emballage, même si cela s'effectue quelques jours après la livraison, en cas de dommages à la machine, informez immédiatement le transporteur.

Il est toujours préférable d'accepter la marchandise sous RÉSERVE DE VÉRIFICATION.

2 TRANSPORT ET STOCKAGE

Tout transport de la machine doit être effectué conformément à la réglementation en vigueur concernant le transport de substances inflammables.

 **La manipulation de cette machine doit être effectuée avec un soin extrême et dans le respect de la réglementation en matière de prévention des accidents du travail en vigueur dans le pays où elle est installée. Si nécessaire, munissez-vous d'un équipement de protection individuelle (chaussures de sécurité, gants, etc.). Deux personnes ou plus sont nécessaires pour déplacer cette machine en toute sécurité. Le non-respect de cette exigence peut entraîner des blessures ou endommager la machine.**

La température d'emmagasinement doit être comprise entre 0 °C et +50 °C (32 °F - 122 °F), l'humidité doit être comprise entre 30 et 95% sans point de rosée (fig.II/01).

Reportez-vous à la fiche technique de ce manuel pour vérifier que la surface de positionnement est compatible avec le poids de la machine.

Vérifiez que le local de stockage est correctement ventilé et que, en cas de présence de sources d'inflammation (par exemple, flammes nues, brûleurs à gaz, chauffages électriques, cigarettes allumées, etc.), celles-ci sont placées à une distance des machines telle qu'elles ne constituent pas un danger en cas de fuite de réfrigérant.

Il est conseillé d'équiper le local d'un dispositif de détection des fuites de gaz d'un type adapté au fluide frigorigène utilisé (R290).


L'appareil doit être stocké de manière à éviter tout dommage mécanique. En cas de dommage, contactez le service technique agréé.

Ouvrez l'emballage avec la plus grande prudence, en veillant à ne pas fumer, à ne pas utiliser de flamme nue et/ou toute autre source d'inflammation de la flamme car, en cas de panne, il pourrait y avoir une atmosphère explosive à l'intérieur même de l'emballage.

Gardez à disposition un extincteur à poudre ou à CO2.

Après avoir déballé la machine, l'emballage doit être conservé dans un lieu sec et hors de la portée des enfants, et il peut être réutilisé, si conservé correctement, pour un déplacement éventuel de l'équipement.

3 LIEU DE MISE EN SERVICE, POSITIONNEMENT

 **La manipulation de cette machine doit être effectuée avec un soin extrême et dans le respect de la réglementation en matière de prévention des accidents du travail en vigueur dans le pays où elle est installée. Si nécessaire, munissez-vous d'un équipement de protection individuelle (chaussures de sécurité, gants, etc.). Deux personnes ou plus sont nécessaires pour déplacer cette machine en toute sécurité. Le non-respect de cette exigence peut entraîner des blessures ou endommager la machine.**

La machine est conçue pour être installée et utilisée exclusivement à l'intérieur, à des températures comprises entre 16 °C et 32 °C (61 °F - 90 °F).

La machine peut également fonctionner à des températures ambiantes supérieures à 40 °C avec des performances réduites. L'humidité doit être comprise entre 30 et 85% sans point de rosée (fig.II/02).

Vérifier que la machine soit positionnée sur une surface solide, stable, plate et nivelée.

Reportez-vous à la fiche technique de ce manuel pour vérifier que la surface de positionnement est compatible avec le poids de la machine.

Vérifiez que le local de stockage est correctement ventilé et que, en cas de présence de sources d'inflammation (par exemple, flammes nues, brûleurs à gaz, chauffages électriques, cigarettes allumées, téléphones portables, etc.), celles-ci sont placées à une distance des machines telle qu'elles ne constituent pas un danger en cas de fuite de réfrigérant.


Gardez à disposition un extincteur à poudre ou à CO2.

Il est obligatoire de vérifier que le lieu où la machine est correctement éclairé.


Il est obligatoire de positionner la machine loin des dispositifs pouvant émettre des radiations électromagnétiques qui pourraient provoquer le mauvais fonctionnement.


Installez la machine dans des zones où l'utilisation et la maintenance sont possibles uniquement par du personnel qualifié. Le non-respect de cette exigence peut entraîner des dommages physiques ou une panne de la machine.

Installez la machine dans des endroits qui ne sont pas trop ventilés, protégez-la contre les courants d'air et évitez les rayons directs du soleil.

 **Attention: veillez à ce que les ouvertures de ventilation dans le boîtier de l'appareil ou dans la structure intégrée ne soient pas obstruées.**

4 MISE EN SERVICE

 **La machine doit être installée conformément à la réglementation en vigueur dans le pays dans lequel elle sera installée. Pour toute précision, adressez-vous aux autorités locales.**

 **Pendant l'installation, ne percez ou ne chauffez le circuit frigorifique en aucun point, et n'endommagez pas les parties externes, car cela pourrait provoquer des fuites de gaz frigorifique. En cas de dommage, n'utilisez pas l'appareil et contactez le service technique agréé.**


4.1 Connexion électrique


Chaque machine doit être connectée à une ligne électrique dédiée avec une puissance adéquate, conforme et en parfait état de fonctionnement.

Vérifier l'exacte correspondance entre la tension et la puissance du réseau d'alimentation par rapport aux valeurs indiquées sur la plaque des données.

Brancher la machine à l'installation électrique d'alimentation, installer, en amont de la machine, un interrupteur omnipolaire avec une ouverture des contacts égale à 3 mm de puissance, avec un système de protection par fusible ou par un disjoncteur automatique/différentiel.

Le cordon électrique doit être bien tendu, en évitant toute torsion et chevauchement, il ne doit pas être exposé à d'éventuels chocs ou altérations, il ne doit pas être à proximité de liquides ou de l'eau et des sources de chaleur, il ne doit présenter aucun dommage, dans le cas contraire, le faire remplacer par un personnel qualifié avant de brancher la machine au réseau avec un autre cordon de section appropriée et de type 3GX0.75, H05 VV-F.

 **Ne pas utiliser, pour le raccordement de la machine: rallonges, multiprises, adaptateurs, etc.**

 **La machine doit être correctement connectée à un système de mise à la terre; assurez-vous que le système de mise à la terre auquel la machine est connectée est conforme aux normes et en parfait état de fonctionnement. L'absence de telles exigences peut causer des dommages physiques par choc électrique.**

Le cas échéant, effectuer une liaison équipotentielle en utilisant la vis située dans la partie arrière de la machine, sous le bâti, et marquée par le symbole illustré sur la figure ci-contre (fig.II/03).

4.2 Assemblage des composants de la machine

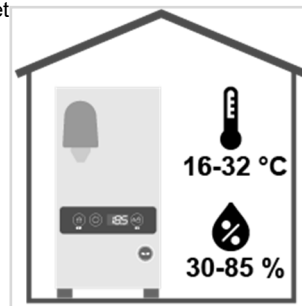


fig.II/02

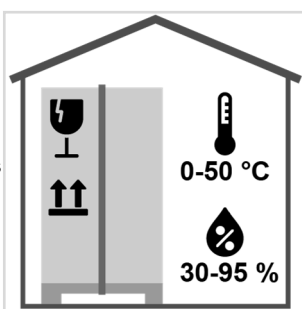


fig.II/01



fig.II/03

Si la machine comporte des composants démontés (par exemple, robinet, tisseur, etc.), assemblez-les en effectuant les opérations décrites au chapitre IV-2.2 de ce manuel dans l'ordre inverse.

4.3 Gaz réfrigérant



Cette machine contient du gaz réfrigérant inflammable. Manipulez avec soin et suivez les instructions de sécurité de ce manuel.

FR

Contenu du circuit frigorifique :

- Gaz : R290 (Propane)
 - Catégorie : A3 (inflammable)
 - Quantité : < 150 gr.
- dans un circuit hermétiquement fermé.

La quantité de gaz et la valeur du PRP sont indiqués sur les étiquettes correspondantes apposées sur la machine, indiquées au chap. I-4 de ce manuel.

Bien que le gaz utilisé soit généralement non toxique et ininflammable, chaque gaz sous pression est potentiellement dangereux et doit être manipulé avec précaution.




Le réfrigérant liquide pulvérisé sur la peau peut endommager les tissus. Utilisez une protection pour la peau et les yeux.
Si le réfrigérant a causé une brûlure mineure, rincez immédiatement la zone à l'eau douce.
Si la brûlure est plus grave, appliquez de la glace et contactez immédiatement un médecin.

1 PREPARATION POUR L'UTILISATION

Laver et désinfecter la machine comme indiqué en IV-1 / I-V-2 de ce manuel

2 VÉRIFICATIONS PRÉLIMINAIRES

 **Les vérifications suivantes doivent être effectuées chaque fois que vous souhaitez démarrer la production.**

2.1 Contrôles concernant la machine


Vérifier que l'interrupteur général soit fermé et que la machine soit correctement alimentée (fig.III/01-A).

Mettez la machine en marche en appuyant sur la touche ON-OFF pendant env. 1 seconde (fig.III/01-B), vérifiez que les 2 leds du bouton ON-OFF sont actives et que l'écran affiche la température de stockage (fig.III/01-C).

Vérifiez que toutes les pièces de la machine sont présentes et correctement assemblées.

Vérifiez que la machine est vide, propre et correctement désinfectée.

Vérifiez qu'aucune alarme n'est affichée à l'écran et que la température affichée est correcte.

 **Pour éviter toute contamination bactérienne et obtenir des performances maximales de la machine, activez la machine propre et vide et attendez 10 'et/ou la température d'environ 4 °C sur l'écran est atteinte, avant de verser le produit dans le bac et de commencer la production.**
Remarque: pendant la phase de refroidissement, toute indication de températures négatives sur l'afficheur ne constitue pas un dysfonctionnement de la machine.

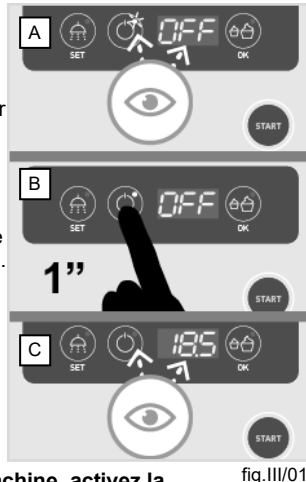



fig.III/01

2.2 Check cream and/or cream + sugar mix

Pour éviter tout risque de dysfonctionnement ou d'endommagement de la machine, les contrôles suivants doivent également être effectués sur le produit à utiliser:

- N'utilisez que de la crème de qualité avec une teneur en matières grasses comprise entre 30 et 38%.
- Ne pas utiliser de crème spécifique pour un équipement autre que le fouet à crème (ex: orbital, etc.).
- Vérifier que le mélange crème + sucre est de qualité et équilibré (sucre ≤10%).
- Vérifier que le mélange est fluide, homogène, sans grumeaux et non séparé.
- Il est recommandé d'utiliser du sucre en poudre ou du sucre liquide. Si du sucre granulé est utilisé, assurez-vous qu'il est complètement dissous avant la livraison.
- Mélanger le produit périodiquement (au moins une fois toutes les 2 heures) dans la cuve pour éviter la séparation des parties solides les plus lourdes.
- N'ajoutez jamais de substances solides à la crème, telles que des morceaux de noisette, des morceaux de chocolat, etc., qui pourraient obstruer la pompe et endommager la machine.

 Pour éviter la contamination bactérienne et pour obtenir des performances maximales de la machine, conservez toujours le mélange à une température inférieure à 5 °C (41 °F).

3 DISTRIBUTION DE CRÈME FOUETTÉE


3.1 Chargement du produit

Soulevez le couvercle (fig.III/02).

Versez la crème dans la cuve amovible en respectant les quantités minimales et maximales autorisées:

Min: 0,5 kg Max: 2.5 kg

Veillez à ne pas verser la crème à l'extérieur de la cuve amovible (fig.III/02).

 **Versez la crème dans la cuve amovible et non dans le compartiment général pour assurer une hygiène parfaite du produit et un nettoyage plus facile de la machine.**

Remettez le couvercle en place pour éviter la contamination du produit.

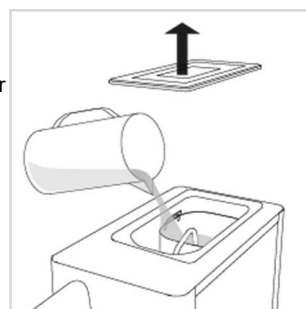


fig.III/02


3.2 Réglage du fouetteur de crème

En agissant sur le régulateur de crème (fig.III/03), il est possible d'obtenir le bon mélange air-liquide et donc une excellente crème fouettée.

Pour effectuer un réglage correct, il est toujours préférable de partir d'une position médiane (par exemple 3-5) et de tourner progressivement le régulateur vers les autres positions jusqu'à ce que le produit souhaité soit obtenu.

Tourner le régulateur sur des positions basses donnera un produit plus liquide. Tourner le régulateur en position haute augmente le débit d'air et produit un produit plus fouetté.

Différentes crèmes nécessitent une position différente pour fouetter.

 **Tous les produits ne peuvent pas être montés à n'importe quelle valeur de réglage.**

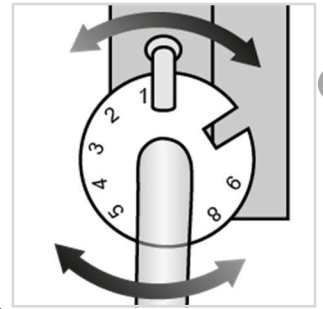


fig.III/03

3.3 Distribution

Pour distribuer la crème fouettée, appuyez sur la touche START et maintenez-la enfoncée pour extraire la quantité souhaitée (fig. III/04).


 **Évitez de distribuer avec la cuve amovible vide ou avec un niveau de produit insuffisant pour assurer un tirage correct de la pompe.**



fig.III/04

3.4 Distribution à temps

Petite dose

Appuyez et relâchez ($t < 0.2''$) le bouton DOSE, la distribution sera activée pour le temps programmé, si > 0.0 sec. (voir chap. III 3.5 pour l'affichage et la modification du temps de distribution de petites doses). La LED située à côté de la touche ON-OFF s'allume pendant la durée de la distribution (fig.III/05 "A").

Dose importante

Appuyez sur la touche DOSE et maintenez-la enfoncée ($t > 0.2''$), la distribution sera activée pendant le temps programmé, si > 0.0 sec. (voir chap. III 3.5 pour l'affichage et la modification du temps de distribution temporisé d'une grande dose). La LED située à côté de la touche ON-OFF s'allume pendant la durée de la distribution (fig.III/05 "B").

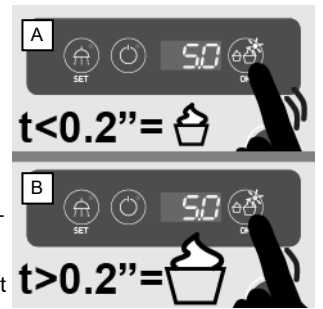




fig.III/05

 **Utilisez cette fonction si vous devez effectuer des fréquentes distributions de crème avec des durées constantes.**


 **Évitez de distribuer avec la cuve amovible vide ou avec un niveau de produit insuffisant pour assurer un tirage correct de la pompe.**

3.5 Affichage/Réglage Délai de distribution à temps

Voir le chapitre V/1 "MENU UTILISATEUR".

3.6 Affichage/Réglage Température de stockage

Voir le chapitre V/1 "MENU UTILISATEUR".

 **Utilisez cette fonction si vous devez modifier la température de stockage du produit dans la cuve amovible.**

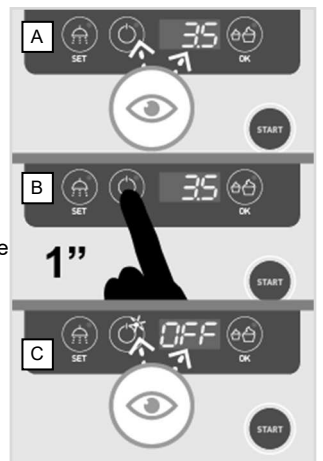


fig.III/06


3.7 Mise hors tension de la machine

Éteignez la machine en appuyant sur le bouton ON-OFF pendant environ 1 seconde (fig. III/06-B), vérifiez que les deux LED du bouton ON-OFF sont allumées et que l'écran affiche la température de stockage (fig. III/06-C).

4 ROUTINES OPERATIONNELS

Les opérations décrites ci-dessous doivent être effectuées quotidiennement.

4.1 Fermeture journalière

 La procédure suivante doit être effectuée à la fin de chaque journée de travail, avant de fermer la salle de pause de nuit.

FR Se laver les mains et/ou mettre des gants à usage unique.

Abaissez le beck à étoile (fig.III/07 "a").


Abaissez le paraflaque (fig.III/07 "b").

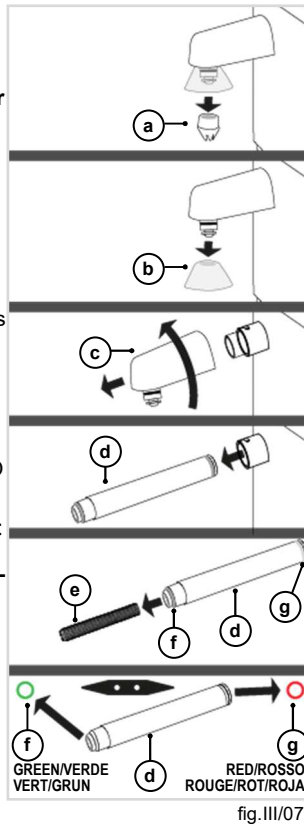
Tournez le corps du robinet dans le sens antihoraire (fig. III/07 "c") et tirez-le vers vous pour le retirer de son siège.

Retirez le tube du labyrinthe (fig.III/07 "d")

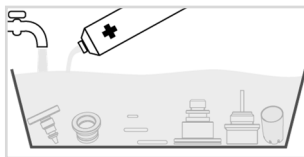
Retirez le labyrinthe (fig.III/07 "e") du tube (fig.III/07 "d").


Retirez les joints (fig.III/07 "f, g") à l'aide de l'O-R démonteur.

 Faites attention au positionnement des joints ROUGE et VERT sur le fourreau afin de remonter correctement le tube du labyrinthe.



Mettre les composants précédemment démontés dans la cuve avec la solution désinfectante et brosser avec soin toutes les surfaces, en prêtant une attention particulière aux conduits internes et aux entailles du labyrinthe de tube (fig. III/08).




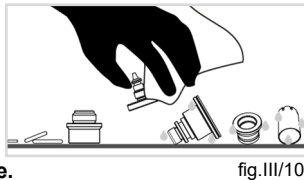
 Toutes les pièces précédemment démontées doivent rester immergées dans la solution désinfectante pendant le temps imparti par le fabricant du désinfectant.

Rincer abondamment les composants avec de l'eau potable froide, en prenant soin d'éliminer tous les éventuels résidus de solution désinfectante (fig.III/09).



Sécher avec du papier jetable (fig. III/10).

 Ne pas utiliser de chiffons, d'éponges ou autre pour essuyer les composants. Éviter que la poussière ou que toute autre impureté puissent entrer en contact avec les surfaces désinfectées pendant le séchage.




Nettoyez soigneusement les surfaces externes et internes de la machine avec du papier jetable préalablement imbibé de détergent / liquide désinfectant, en prenant soin d'éviter tout contact du désinfectant avec le produit alimentaire contenu dans le réservoir amovible (fig.III/11).

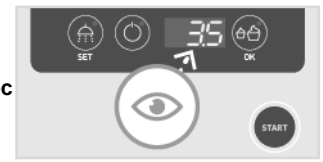
Attendez quelques minutes et rincez soigneusement pour éliminer toute trace de désinfectant précédemment appliqué. Sécher avec du papier jetable.



Remontez avec soin les pièces préalablement démontées et désinfectées.

Vérifier que la machine est en ON (fig.III/12).

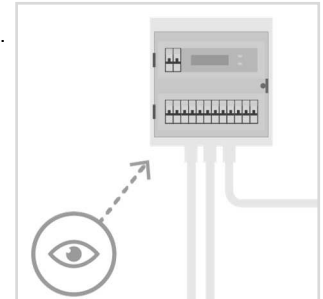
 Ne jamais éteindre la machine avec le produit à l'intérieur car l'élévation de la température entraînerait un risque de prolifération bactérienne.



4.2 Ouverture journalière

La procédure suivante doit être effectuée au début de chaque session de travail, à la fin d'une longue pause de l'administration.

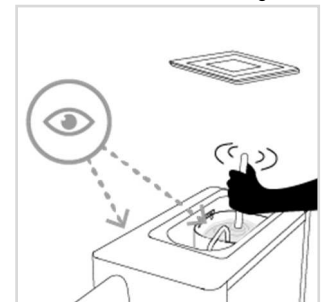
Assurez-vous qu'il n'y a pas eu de coupure de courant (blackout) pendant la pause (fig. III/13): dans ce cas, le produit peut être contaminé et ne plus être administré. Dans ce cas, retirez le produit et nettoyez et désinfectez la machine.



Vérifiez qu'aucune alarme n'est affichée à l'écran (fig.III/14).



Mélanger le produit dans la cuve et vérifier qu'il est homogène, sans grumeaux et non séparé. Vérifiez que la machine est restée propre, non contaminée par la poussière, les impuretés ou les insectes (fig.III/15).



! Les graisses présentes dans les mélanges pour glace sont l'idéal pour la prolifération des charges bactériennes et des moisissures. Pour éliminer ce grave inconvénient, il faut laver et désinfecter soigneusement tous les organes en contact avec le produit selon des procédures précises et en utilisant des produits désinfectants appropriés.

Les matériaux inoxydables et en plastique utilisés sur nos machines sont conformes aux dispositions internationales les plus rigoureuses et leur forme particulière simplifie le lavage, mais cela ne suffit à empêcher la formation de moisissures et de bactéries dues à un nettoyage insuffisant ou incorrect.

Le constructeur conseille de laver et de désinfecter soigneusement les organes qui sont directement en contact avec le produit après chaque séance de travail et conformément aux règles d'hygiène en vigueur dans le pays où la machine est installée.

! Ne pas laver la machine avec des jets d'eau à haute pression. L'utilisation de jets d'eau pour le nettoyage peut provoquer une électrocution pour l'opérateur et endommager la machine.

⊘ Pour préserver les pièces en plastique et les joints, n'utilisez jamais de solvants et / ou de diluants d'aucune sorte pendant le lavage.

Les produits chimiques de désinfection doivent être utilisés dans le respect des réglementations en vigueur et avec la plus grande prudence. Lors de chaque opération de désinfection, il est essentiel de ne pas toucher les pièces avec des lingettes, éponges, chiffons ou autres.

1 LAVAGE

Le lavage doit être effectué dans le respect des règles de santé et de sécurité en vigueur dans le pays où la machine est installée. En cas de doute, veuillez contacter les autorités locales.

1.1 Prélavage

Se laver les mains et/ou utiliser des gants en latex à usage unique.

Mettez la machine hors tension comme indiqué au chapitre III/3.7.

Retirez la cuve amovible de la machine et videz-le de son contenu.

Lavez la cuve amovible (fig.IV/01).

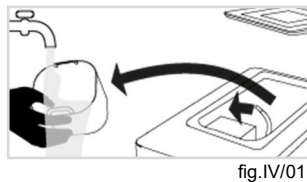


fig.IV/01

Remplissez la cuve amovible d'eau potable tiède (ca. 40-45°C) (fig.IV/02).

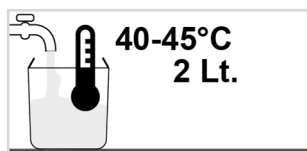


fig.IV/02

Remettez la cuve amovible dans la machine, plongez le tuyau d'aspiration dans l'eau tiède (fig.IV/03).

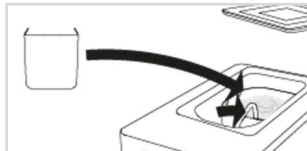


fig.IV/03

Placer un récipient de capacité adéquate sous le robinet de distribution.

Appuyez et relâchez la touche WASH pour accéder au menu de lavage, le panneau affiche Aut (lavage automatique). Appuyez sur la touche WASHING pour sélectionner le programme MAN (manuel). Confirmez la sélection en appuyant sur la touche OK.

Les voyants s'éteignent et l'écran affiche MAN en clignotant.

Activez le lavage en appuyant de manière prolongée sur la touche START.

💡 Le lavage peut être interrompu à tout moment en appuyant sur la touche ON-OFF, le compteur de lavage n'est pas remis à zéro dans ce cas. La machine se met à l'arrêt.

1.2 Désinfection des parties mobiles

! Trennen Sie vor der Durchführung der nachfolgend beschriebenen Arbeiten die elektrische Versorgung der Maschine und stellen Sie sicher, dass diese nur mit Zustimmung des an der Maschine arbeitenden Personals wiederhergestellt werden kann.

Une fois le cycle de pré-lavage terminé, il est nécessaire de procéder au démontage de toutes les pièces mobiles en contact avec le produit et à leur nettoyage dans une cuve séparée.

! Certaines pièces ont des arêtes et des arêtes vives. Soyez extrêmement prudent pour éviter les blessures et, si nécessaire, portez des gants de protection jetables.

⊘ Lors des opérations de démontage des pièces mobiles, porter une attention particulière à éviter les coups et / ou chutes qui pourraient les endommager, compromettant le fonctionnement de la machine, causer des blessures graves et/ou des dommages matériels.

⊘ Certaines pièces sont de très petite taille; faire très attention à ne pas les perdre lors du nettoyage.

Préparation de la cuve de lavage

Se laver les mains et/ou mettre des gants à usage unique.

Remplir une cuve propre ayant une capacité suffisante avec de l'eau potable, à une température d'environ 50°C (122°F) et une solution désinfectante (fig.IV/04).

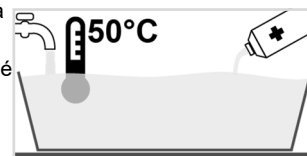


fig.IV/04

! Il est recommandé d'utiliser uniquement un désinfectant approuvé par Frigomat. L'utilisation de différents désinfectants peut compromettre l'efficacité de l'assainissement et l'intégrité des composants. Frigomat décline toute responsabilité pour les dommages aux personnes ou aux choses causés par le non-respect de ces indications.

! Respectez la dilution indiquée (2%). Des pourcentages de dilution inférieurs (<2%) pourraient rendre la désinfection inefficace; des pourcentages de dilution plus élevés (> 2%) sont inutiles pour un meilleur assainissement mais pourraient représenter un risque pour la santé, l'intégrité des composants et l'environnement.

! Sanitizing Les solutions désinfectantes sont des substances potentiellement dangereuses et doivent être manipulées avec prudence. Ne pas avaler. En cas d'ingestion ou de malaise, contactez immédiatement votre médecin (si possible, montrez-lui l'étiquette du désinfectant). Le désinfectant en contact avec la peau et les yeux peut causer des dommages; utiliser des protections spécifiques (ex: gants jetables, etc.). En cas de contact avec la peau ou les yeux, rincez immédiatement la zone avec beaucoup d'eau fraîche et contactez immédiatement votre médecin (si possible, montrez-lui l'étiquette du désinfectant).

! Versez jamais la solution désinfectante dans des récipients autres que celui d'origine, sans la plaque signalétique de sécurité.

Désinfection des outils fournis

Préparer et mettre dans la solution le nettoyeur de tubes fourni avec la machine et l'O-R démonteur (fig.IV/05).

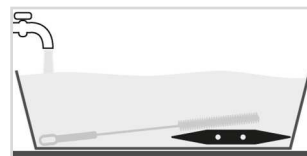


fig.IV/05

Démontage et nettoyage du couvercle

Enlever le couvercle. Mettre le couvercle dans la cuve avec la solution désinfectante et brosser avec soin toutes les surfaces (fig.IV/06).

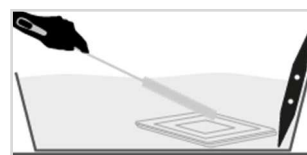


fig.IV/06

Démontage et nettoyage du robinet, du tube du labyrinthe, du labyrinthe

Se laver les mains et/ou mettre des gants à usage unique.

Abaissez le beck à étoile (fig.IV/07 "a").

Abaissez le paraflaque (fig.IV/07 "b").

Tournez le corps du robinet dans le sens antihoraire (fig. IV/07 "c") et tirez-le vers vous pour le retirer de son siège.

Retirez le tube du labyrinthe (fig.IV/07 "d")

Retirez le labyrinthe (fig.IV/07 "e") du tube (fig.III/06 "d").

Retirez les joints (fig.IV/07 "f, g") à l'aide de l'O-R démonteur.

Faites attention au positionnement des joints ROUGE et VERT sur le fourreau afin de remonter correctement le tube du labyrinthe.

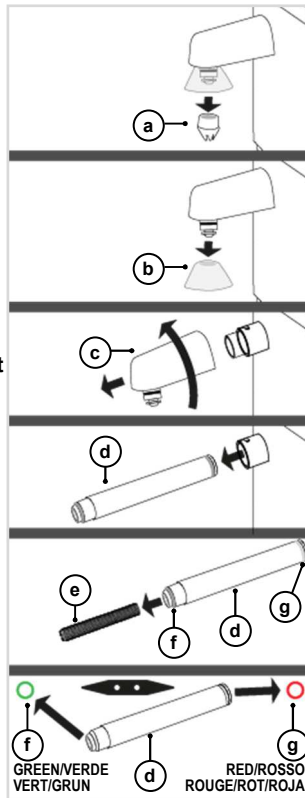


fig.IV/07

Mettre les composants précédemment démontés dans la cuve avec la solution désinfectante et brosser avec soin toutes les surfaces, en prêtant une attention particulière aux conduits internes et aux entailles du labyrinthe de tube (fig.IV/08).

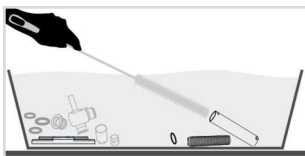


fig.IV/08

Démontage et nettoyage de la pompe

Se laver les mains et/ou mettre des gants à usage unique.

Dévisser les deux poignées de fixation (fig. IV/09 "a").

Gggg

Extraire le rotor (fig. IV/09 "d"), avec la palette (fig. IV/09 "e") et les joints (fig.IV/09 "f, g").

Extraire l'obturateur (fig. IV/09 "h"), le clapet de refoulement en caoutchouc (fig. IV/09 "i") et le joint (fig. IV/09 "k")

Extraire le régulateur de crème (fig. IV/09 "m") avec son ressort (fig. IV/09 "n") et joint (fig. IV/09 "o"), le tuyau flexible d'aspiration (fig. IV/09 "p") et le terminal du tuyau (fig. IV/09 "q").

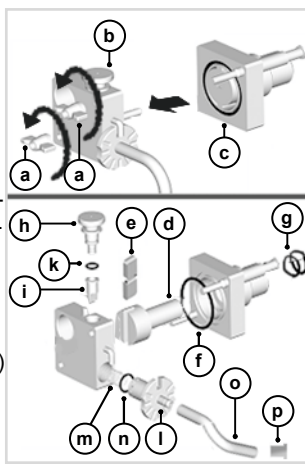


fig.IV/09

Mettre les composants précédemment démontés dans la cuve avec la solution désinfectante et brosser avec soin toutes les surfaces, en prêtant une attention particulière aux conduits internes (fig.IV/10).

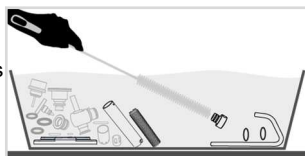


fig.IV/10

1.3 Désinfection des parties fixes

Trémper un chiffon de papier jetable dans le liquide désinfectant. Essuyez le chiffon sur toutes les surfaces internes du compartiment principal. Essuyez également le chiffon sur toutes les surfaces externes (fig.IV/11).

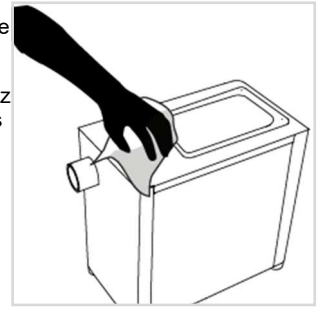


fig.IV/11

1.4 Rinçage et séchage

Se laver les mains et/ou utiliser des gants en latex à usage unique.

Extraire de la cuve de désinfection tous les composants précédemment démontés, brossés et trempés.

Les rincer abondamment à l'eau potable froide en ayant soin d'éliminer tous les éventuels résidus de la solution désinfectante (fig.IV/12).

Rincer avec soin les surfaces fixes de la machine qui ont été précédemment traitées avec la solution désinfectante .



fig.IV/12

Sécher avec du papier jetable (fig.IV/30).

Ne pas utiliser de chiffons, d'éponges ou autre pour essuyer les composants. Éviter que la poussière ou que toute autre impureté puissent entrer en contact avec les surfaces désinfectées pendant le séchage.



fig.IV/13

Lorsque tous les composants sont parfaitement secs, remonter les parties sur la machine en ayant soin de vérifier le bon état des joints à l'aide de l'O-R démonteur. S'il y a des signes d'usure excessive ou de dommages, remplacez-les.

Pour le remontage de la pompe, procéder en sens inverse en ayant soin d'étaler sur le rotor une légère couche de lubrifiant spécial FRIGOMAT .

2 ENTRETIEN COURANT

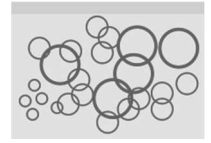
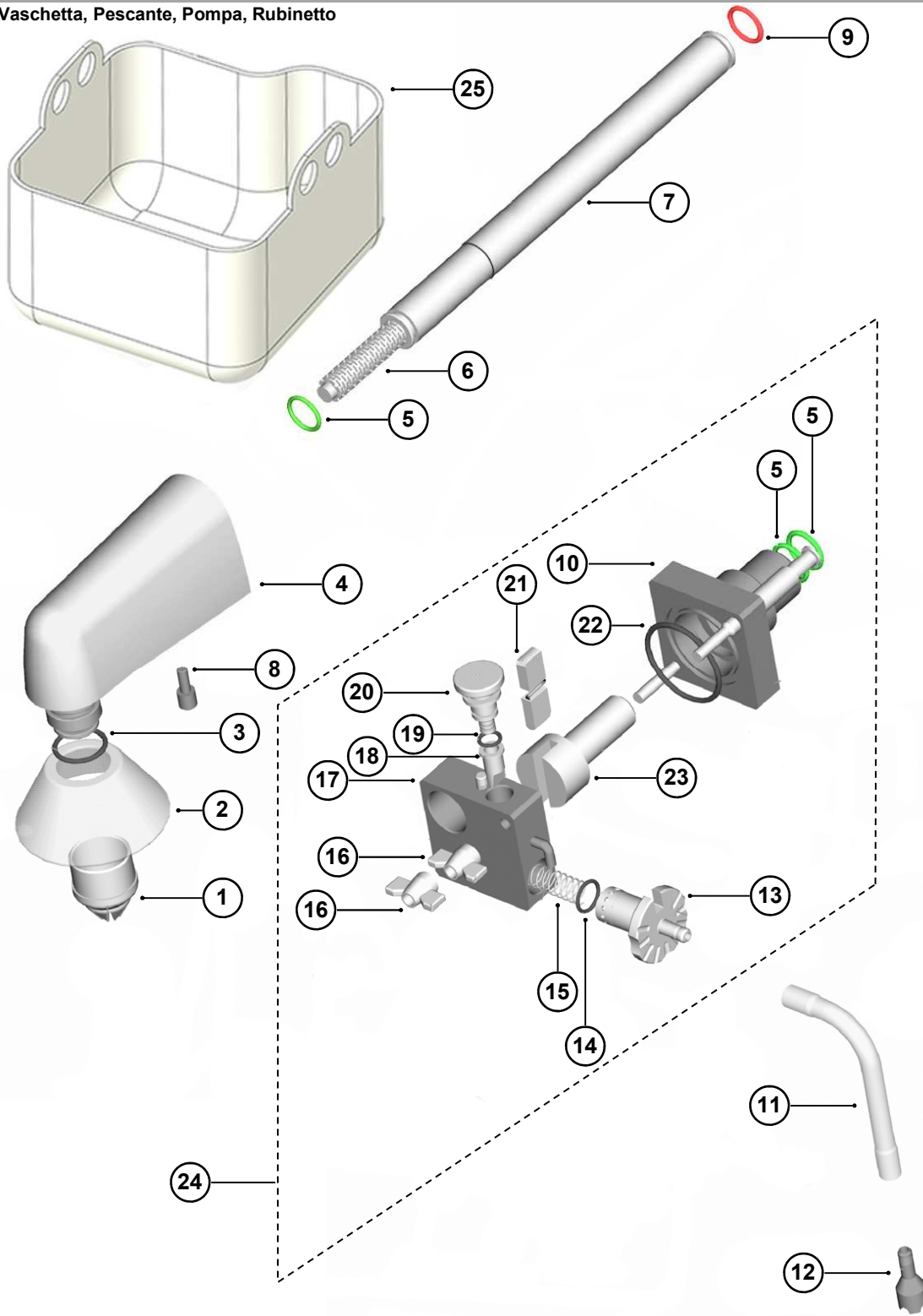
2.1 Pièces détachées originales

En cas de demande de pièces détachées, l'on recommande vivement d'indiquer le numéro de code correspondant et la description figurant sur la légende de chaque tableau.

Le fabricant décline toute responsabilité pour des dommages dus à l'utilisation de pièces détachées non originaux.

2.2 Vue éclatée pour l'opérateur, accessoires et pièces détachées fournies

Voir le tableau en la page suivante.



N.	COD.	DESCRIPTION
1	P09.028	Découpeurs
2	P09.006	Paraflaque
3	P10.045	Joint
4	Z84.35271	Robinet
5	P10.105	Joint
6	P09.029	Labyrinthe
7	B03.027	Tube
8	P02.145	Bouchon pour élément central
9	P10.028	Joint
10	Z89.37016	Corps pompe
11	T10.080	Tuyau en gomme (0.135 mt)
12	B17.175	Terminal tuyau
13	P22.37022	Regolateur de crème
14	P10.103	Joint

N.	COD.	DESCRIPTION
15	B11.055	Ressort
16	V14.0001	Pommeau
17	Z89.37017	Couvercle pompe
18	P02.37049	Clapet de refoulement
19	P10.019	Joint
20	P22.37023	Obturateur
21	P22.40664	Palette
22	P10.031	Joint
23	B17.115	Roteur
24	Z06.37015	pompe
25	P16.37133	Bac emportable
26	P13.001	Goupillon
27	P13.007	O-R démonteur

3 PROBLÈMES ET SOLUTIONS / DÉPANNAGE

3.1 Messages d'erreur

MESSAGE	DESCRIPTION	SOLUTION
TEV INT	sonde interrompue.	Appeler le technicien ¹ .
TEV COR	sonde en court-circuit.	Appeler le technicien ¹ .


FR

3.2 Problèmes et solutions

PROBLEME	CAUSE	SOLUTION
L'appareil ne fonctionne pas et les voyants sont éteints	Interrupteur général ouvert.	Fermer l'interrupteur.
	Absence d'alimentation électrique	Vérifier la présence de tension sur réseau.
	Anomalie électrique ou fusibles du réseau grillés.	Appeler le technicien ¹ .
La machine est allumée mais la température cuve ne baisse pas	Machine en OFF	Appuyer sur la touche générale ON/OFF jusqu'à ce que les 2 voyants s'allument en même temps.
	Groupe frigorifique dépourvu de réfrigérant	Appeler le technicien ¹ .
	Température de thermostat erronée	Ajuster la température de stockage à des valeurs plus basses, comme indiqué au chap III/3.6.
	Condenseur sale.	Nettoyez la grille du condenseur à l'aide d'une brosse.
	Condensation médiocre.	Assurez-vous que la machine est positionnée à au moins 10 cm des murs ou autres obstacles et que les paramètres de fonctionnement indiqués au chapitre II/3 sont respectés.
	Ventilateur défectueux	Appeler le technicien ¹ .
Le produit gèle dans la cuve	Mauvaise température de thermostatisation	Ajuster la température de stockage à des valeurs inférieures, comme indiqué au chap III/3.6.
Le produit sort liquide	Mauvais réglage de la pompe	Réglez le "régulateur de crème" sur des valeurs plus élevées (cfr. chap. III/3.2).
	Clapet anti-retour bloqué	Laver l'obturateur et le clapet de refoulement (cfr chap. IV/1 / IV/2).
	Vérifier le bon assemblage du tisserand et l'état d'usure de l'O-R	Assemblez les composants comme indiqué au chap. IV/4.2, éventuellement remplacer les joints O-R usés
La crème sort lentement et elle est trop pleine d'air	Réglage de la pompe erroné	Réglez le "régulateur de crème" sur des valeurs plus élevées (cfr. chap. III/3.2).
	Mauvais positionnement du tuyeau d'aspiration	Vérifiez que le tuyeau d'aspiration est complètement immergé par le produit dans la cuve.
La pompe fonctionne mais la crème ne sort pas du robinet	circuit bouché	Assurez-vous que tous les composants sont correctement nettoyés et, si nécessaire, éliminez les résidus présents.
Même si la machine est allumée et la touche de distribution enfoncée, la pompe ne répond pas	Intervention de protection thermique	Attendez quelques instants la réinitialisation automatique du relais de sécurité thermique (230V/50Hz/1, 115V/60Hz/1).
La distribution ne s'arrête pas lorsque le bouton est relâché	Mode de distribution temporisée actif	Si nécessaire, désactivez la livraison programmée comme indiqué au chap.III/3.4

¹ = Ces opérations doivent être effectuées uniquement et exclusivement par un personnel qualifié agréé par le constructeur.
 La liste des centres d'assistance technique autorisés est disponible à l'adresse suivante: www.frigomat.com/en/partners/world.
 Le constructeur décline toute responsabilité pour des dommages aux biens ou aux personnes pouvant découler du non-respect de ce qui précède.



 Ces opérations doivent être effectuées uniquement et exclusivement par un personnel qualifié agréé par le constructeur.

1 MENU UTILISATEUR

- Vérifiez que la machine est en OFF. Dans le cas contraire, éteindre la machine comme indiqué au chapitre III / 3.7.
- Appuyez et maintenez enfoncé le bouton LAVAGE/SET (fig. V/01-A).
- Après 5", l'écran affiche le paramètre "P01", les LED relatives aux boutons clignotent (fig.V/01-B).
- Relâchez le bouton (fig.V/01-C).
- Si vous souhaitez modifier le paramètre sélectionné, appuyez sur le bouton DOSE/OK pour valider la modification (fig.V/01-C).
- Appuyer sur le bouton LAVAGE/SET pour diminuer la valeur réglée ou sur le bouton ON-OFF pour l'augmenter (fig. V/01-D). Remarque: en maintenant un bouton enfoncé, la valeur affichée défile rapidement.
- Appuyez sur le bouton DOSE/OK pour confirmer la valeur sélectionnée (fig.V/01-E), l'écran reviendra à l'affichage du paramètre (fig.V/01-F).
- Si vous ne souhaitez pas modifier le paramètre affiché, appuyez et relâchez le bouton ON-OFF pour afficher le paramètre suivant ou la touche LAVAGE/SET pour afficher le paramètre précédent. Remarque: Une pression sur la touche LAVAGE/SET lorsque P01 est affiché ou sur la touche ON-OFF lorsque P04 est affiché ramène la machine à sa condition initiale (affichage "OFF") et enregistre les modifications apportées (fig.V/01-G).

Liste des paramètres:

- P01: t.1 distribution temporisée petite dose** (0.2" > 10"). Default = 1". Step = 0.1"
- P02: t.2 distribution temporisée grande dose** (0.2" > 10"). Default = 2.5". Step = 0.1"
- P03: température cuve** (0,0 °C > 5°C). Default = 4.0°C. Step = 0.1°C
- P04: Désactivé**

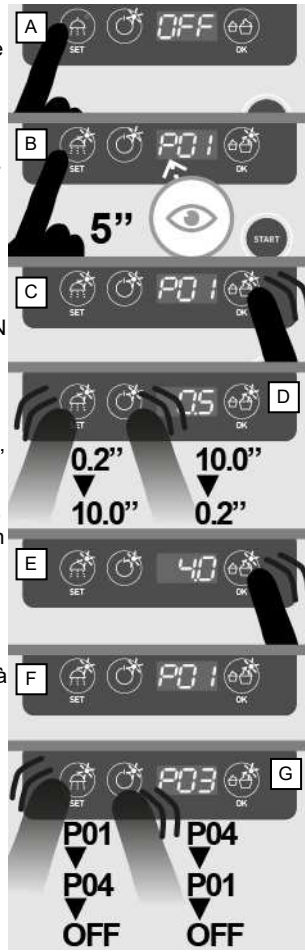


fig.V/01

2 MENU REGLAGES

- Vérifiez que la machine est en OFF. Dans le cas contraire, éteindre la machine comme indiqué au chapitre III / 3.7.
- Appuyez et maintenez enfoncés en même temps les boutons LAVAGE / SET et ON-OFF (fig.V/02-A).
- Après 5 "l'écran affiche "0 - -" demande de saisie du mot de passe (fig.V/02-B).
- Relâchez les boutons (fig.V/02-B).
- Entrez le mot de passe en appuyant sur les boutons LAVAGE/SET et ON-OFF (fig.V/02-C).
- Confirmez en appuyant sur le bouton DOSE/OK (fig.V/02-D). Remarque: si on connait pas le mot de passe, contacter le service d'assistance Frigomat.
- L'écran affiche le paramètre "P01 (fig.V/02-E).
- Si vous souhaitez modifier le paramètre sélectionné, appuyez sur le bouton DOSE/OK pour valider la modification (fig.V/02-E).
- Appuyer sur le bouton LAVAGE/SET pour diminuer la valeur réglée ou sur le bouton ON-OFF pour l'augmenter (fig. V/01-D). Remarque: en maintenant un bouton enfoncé, la valeur affichée défile rapidement.
- Appuyez sur le bouton DOSE/OK pour confirmer la valeur sélectionnée (fig.V/02-G), l'écran reviendra à l'affichage du paramètre (fig.V/02-H).
- Si vous ne souhaitez pas modifier le paramètre affiché, appuyez et relâchez le bouton ON-OFF pour afficher le paramètre suivant ou la touche LAVAGE/SET pour afficher le paramètre précédent. Remarque: Une pression sur la touche LAVAGE/SET lorsque P01 est affiché ou sur la touche ON-OFF lorsque P04 est affiché ramène la machine à sa condition initiale (affichage "OFF") et enregistre les modifications apportées (fig.V/01-G).

Liste des paramètres:

- P01: échelle de température** (0 = °F, 1 = °C). Default = 1. Step = 1 °C.
- P02: Désactivé**
- P03: Désactivé**
- P04: Désactivé**
- P05: Désactivé**
- P07: Désactivé**
- P08: Désactivé**

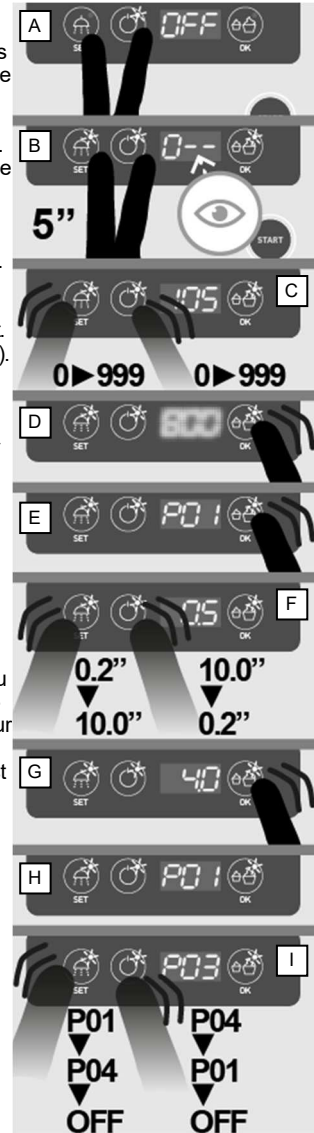


fig.V/02

3 VISUALISATION VERSION DU LOGICIEL

- Vérifiez que la machine est en OFF. Dans le cas contraire, éteindre la machine comme indiqué au chapitre III / 3.7.
- Appuyez et maintenez enfoncés en même temps les boutons LAVAGE / SET et DOSE/OK (fig.V/03-A).
- Après 10", l'écran affiche la version du logiciel (fig.V/03-B).
- Relâchez les boutons (fig.V/03-C).
- Pour revenir à l'affichage "OFF", appuyez sur le bouton ON-OFF ou attendez 10" (fig.V/03-C).

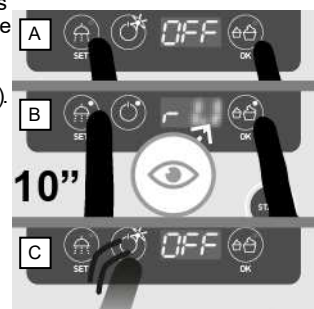


fig.V/03

4 RÉTABLIR LES PARAMÈTRES PAR DÉFAUT

- Vérifiez que la machine est en OFF. Dans le cas contraire, éteindre la machine comme indiqué au chapitre III / 3.7.
- Appuyez et maintenez enfoncés en même temps les boutons LAVAGE / SET et DOSE/OK (fig.V/03-A).
- Après 10", l'écran affiche la version du logiciel (fig.V/03-B).
- Après 5" supplémentaires, l'écran affiche "Or", la machine est réinitialisée aux paramètres de default (fig.V/03-C).
- Relâchez les boutons (fig.V/03-C).
- Pour revenir à l'affichage "OFF", appuyez sur le bouton ON-OFF ou attendez 5" (fig.V/03-C).

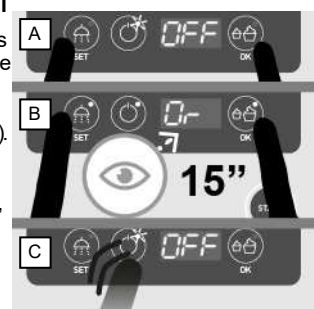





fig.V/04

 Le constructeur décline toute responsabilité pour d'éventuels dommages aux personnes et/ou aux biens dus à une mauvaise installation et/ou au non-respect des normes en matière de prévention des accidents sur les lieux de travail.


 Ces opérations doivent être effectuées uniquement et exclusivement par un personnel qualifié agréé par le constructeur.


 Les opérations concernant le circuit frigorifique doivent être effectuées exclusivement par du personnel en possession d'une certification délivrée par un organisme accrédité attestant de la compétence à opérer en toute sécurité avec des gaz frigorigènes inflammables.


 Toute opération d'entretien/réparation de la machine doit être effectuée sous la supervision d'un technicien autorisé et compétent en matière d'utilisation de réfrigérants inflammables.


 Avant d'effectuer les opérations décrites ci-dessous, débranchez l'alimentation électrique de la machine, en vous assurant qu'elle ne peut être rétablie qu'avec l'accord du personnel travaillant sur la machine.

1 MAINTENANCE ET REMPLACEMENT DES COMPOSANTS


 Lors des opérations de maintenance, portez les équipements de protection individuelle appropriés (lunettes, chaussures de sécurité, gants, etc.)


 Attention: ne pas endommager le circuit de réfrigérant. Pendant l'entretien, ne percez ou ne chauffez pas le circuit frigorifique à quelque endroit que ce soit et n'endommagez pas les pièces externes, car cela pourrait provoquer des fuites de gaz frigorigène. En cas de dommage, n'utilisez pas la machine avant qu'elle ne soit complètement sécurisée.


 Lors du remplacement des composants, demandez uniquement des composants d'origine. Le non-respect de cette exigence peut entraîner des blessures ou des dommages à la machine et invalidera immédiatement la garantie, dégageant le fabricant de toute responsabilité pour tout dommage direct ou indirect causé.


 Le gaz dans la machine est hautement inflammable, les fuites de gaz peuvent provoquer des incendies. En cas de perte ou de suspicion de perte de gaz du circuit frigorifique, n'utilisez pas la machine, débranchez-la du réseau électrique et placez-la ensuite dans un endroit bien ventilé, sans présence de sources d'inflammation de la flamme (flammes libres, brûleurs à gaz, chauffages électriques, cigarettes allumées, téléphones portables, etc.) Apposer sur la machine, à un endroit évident, un panneau d'avertissement indiquant la perte possible de gaz et l'obligation de maintenir à une distance sûre toute source d'inflammation de la flamme. Les autres opérateurs qui peuvent être présents dans la zone doivent être instruits sur la source de danger possible représentée par la machine. Contactez le service technique agréé.

1.1 Entretien sur le circuit frigorifique

 Toute intervention sur le circuit frigorifique doit être effectuée dans un endroit convenablement ventilé et sans aucune source d'inflammation (par exemple, flammes nues, brûleurs à gaz, chauffages électriques, cigarettes allumées, téléphones portables, etc.). S'il existe des sources d'inflammation de la flamme qui ne peuvent être éliminées, elles doivent être à une distance suffisante pour ne pas constituer un danger. La ventilation doit être suffisante pour disperser en toute sécurité le réfrigérant libéré par la machine. Il est conseillé d'équiper le local d'un dispositif de détection des fuites de gaz d'un type adapté au type de réfrigérant utilisé (R290). Les autres opérateurs qui peuvent être présents dans la zone de travail doivent être instruits sur le type d'intervention en cours. Gardez à disposition un extincteur à poudre ou à CO₂. Tout transport doit être effectué conformément à la réglementation en vigueur sur le transport des substances inflammables.


 Lors de la recherche de fuites dans le circuit de réfrigérant, n'utilisez jamais de sources d'ignition possibles. N'utilisez que des détecteurs de fuites de gaz spécialement conçus pour les gaz inflammables (R290).


 Toute intervention sur le circuit frigorifique doit être effectuée en débranchant toutes les alimentations électriques de la machine. S'il est absolument nécessaire de maintenir la connexion électrique pendant l'intervention, placez un détecteur de fuite de gaz aux points les plus critiques pour mettre en évidence l'apparition de situations potentiellement dangereuses.

 Si une fuite est détectée dans le circuit et que la réparation doit être effectuée par soudure, il est obligatoire, avant de procéder, d'effectuer les opérations suivantes : vider le circuit frigorifique > rincer le circuit avec un gaz inerte (azote) > effectuer les deux étapes

précédentes une deuxième fois pour s'assurer que le circuit est complètement vide > vider le circuit frigorifique > réparation/remplacement du composant > test d'étanchéité (p = 10-15 bar) > appliquer un vide au moins "optimal" en utilisant une pompe à vide de capacité adéquate et adaptée à l'utilisation de gaz inflammables de catégorie A3 (R290). Lors de la recharge, assurez-vous qu'il n'y a pas de contamination du liquide de refroidissement.

1.2 Contrôles/interventions sur le circuit électrique

 Avant de procéder à toute intervention sur le circuit électrique de la machine, débranchez-la du réseau.

 Lorsque vous vérifiez ou travaillez sur le circuit électrique, évitez d'endommager les connexions et l'isolation des composants et du câblage. Vérifiez qu'ils ne sont pas détériorés par le vieillissement, la corrosion, les contraintes mécaniques, etc. Si ce n'est pas le cas, n'utilisez pas l'équipement jusqu'à ce que les pièces concernées aient été remplacées.

1.3 Pièces détachées originales

La liste des pièces de rechange qui peuvent être demandées est disponible au chap. VII de ce manuel

2 ELIMINATION

Conformément à la directive européenne 2012/19/UE relative aux déchets d'équipements électriques et électroniques (DEEE), la présence du symbole (fig. VI/01) indique que le produit ne doit pas être traité comme un déchet ménager.

L'utilisateur est responsable de l'envoi du produit au centre de collecte approprié, comme spécifié par les lois et réglementations locales.

Une élimination correcte des DEEE permet de récupérer les matières premières contenues et de traiter les polluants, évitant ainsi les conséquences négatives pour l'environnement et la santé humaine.

Les matériaux d'emballage, lorsqu'ils sont mis hors service, doivent être triés par type et éliminés conformément à la réglementation en vigueur dans le pays de destination.

Pour plus d'informations sur l'élimination et le recyclage de ce produit, veuillez contacter les autorités locales.

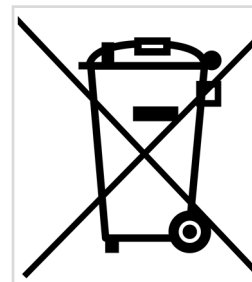


fig.VI/01

Wir gratulieren Ihnen zur Wahl eines Gerätes von FRIGOMAT.

Dieses Gerät wurde entwickelt und gebaut, um Ihnen maximale Leistung und Zuverlässigkeit zu bieten.

Das Handbuch, das mit der Maschine geliefert wird, ist ein wesentlicher Bestandteil des Gerätes und muss dem Endverbraucher ausgehändigt werden.

Vor Beginn jeglicher Arbeiten wird empfohlen, die darin enthaltenen Anweisungen eingehend zu lesen, da Sie nur so die maximale Leistung Ihres Geräts erzielen können.

Auf den nachfolgenden Seiten finden Sie alle erforderlichen Hinweise, um die Installation, den Betrieb, die Einstellung und die ordentliche Wartung korrekt ausführen zu können.

Bewahren Sie dieses Handbuch für den späteren Gebrauch gut auf und stellen Sie es dem Techniker bei Arbeiten am Gerät zur Verfügung.

Die Maschine ist unter Garantie, siehe dazu die Garantiebedingungen auf dem mitgelieferten GARANTIECOUPON, der vollständig ausgefüllt werden muss und zurückzusenden ist an::

**FRIGOMAT S.r.l., via 1° Maggio, 28
26862 GUARDAMIGLIO (LODI) – ITALIEN**

Bitte tragen Sie im Feld unten die Seriennummer Ihres Gerätes ein.

Matr.

Bitte tragen Sie den Stempel des Händlers/Wiederverkäufers des Geräts in das Feld darunter ein.



Der Hersteller behält sich das Recht vor, ohne Vorankündigung Änderungen vorzunehmen, die als erforderlich angesehen werden, um das Produkt bzw. das technische Handbuch zu verbessern, und wird diese Änderungen in die nächsten Ausgaben einfügen.

Nur die Originalanleitungen des Herstellers oder die entsprechenden genehmigten Übersetzungen können als Teil der Originalanleitungen angesehen werden.

Die vollständige und/oder teilweise Vervielfältigung, die Anpassung oder Übersetzung des vorliegenden Handbuchs ohne schriftliche Genehmigung des Herstellers sind verboten.

Haftungsbeschränkung

Alle in dieser Anleitung enthaltenen Informationen und Hinweise wurden unter Berücksichtigung der gesetzlichen Vorschriften und Verordnungen zusammengestellt. Der Hersteller lehnt jede Verantwortung für Personen-, Tier- oder Sachschäden ab, die sich aus folgenden Ursachen ergeben:

- Nichtbeachtung der darin enthaltenen Anweisungen und Sicherheitsvorschriften.
- Nichteinhaltung der örtlichen Sicherheitsvorschriften.
- Nicht-konforme Verwendung
- Einsatz von nicht autorisiertem und ungeschultem Bedien- und Wartungspersonal.
- Umbau und technische Änderungen, die vom Kunden eigenständig am Gerät vorgenommen werden.
- Verwendung von nicht vom Hersteller genehmigten Ersatzteilen.
- Ausfälle oder Spannungsschwankungen in der Stromversorgung oder Schutzeinrichtungen.

Die Nichteinhaltung der vorstehenden Bedingungen führt ebenfalls zum Entfall der Garantieleistung.

LEGENDE



Der mit diesem Symbol gekennzeichnete Abschnitt enthält spezielle Informationen für den Benutzer.



Der mit diesem Symbol gekennzeichnete Abschnitt enthält spezielle Informationen für den Techniker.



Achtung: Informationen, die bei korrekter Befolgung Risiken für Personen, Maschine und Produkt vermeiden.



Hinweis: Informationen, die bei richtiger Befolgung Risiken für Maschine und Produkt vermeiden.



Tipp: Informationen, die für einen optimalen Maschinenbetrieb und eine optimale Produktqualität zu beachten sind.

Inhalt

LEGENDE 1

Inhalt 1

I BESCHREIBUNG DES GERÄTS



1 ALLGEMEINE SICHERHEITSNORMEN 2

2 EINSATZ 2

3 EINSATZGRENZEN 2

4 TYPENSCHILD UND GRAFISCHE ZEICHEN 2

5 SICHERHEITSVORRICHTUNGEN 3

II TRANSPORT UND INBETRIEBNAHME



1 VORAB-INSPEKTION 4

2 EINAGERUNG 4

3 INBETRIEBNAHMEORT, POSITIONIERUNG 4

4 INBETRIEBNAHME 4

III VERWENDUNG



1 VORBEREITUNG ZUR VERWENDUNG 6

2 VORPRÜFUNGEN 6

3 HERSTELLUNG VON SCHLAGSAHNE 6

4 BETRIEBSABLÄUFE 7

IV REINIGUNG UND ORDENTLICHE WARTUNG



1 AUTOMATISCHES WASCHEN "IM DURCHLAUF" 8

2 MANUELLES WASCHEN 9

3 ORDENTLICHE WARTUNG 11

4 FEHLERERKENNUNG

V PROGRAMMIERUNG



1 BENUTZERMENÜ 12

2 EINSTELLUNGSMENÜ 12

3 ANZEIGE DER SOFTWAREVERSION 12

4 WIEDERHERSTELLEN DER STANDARDEINSTELLUNGEN 12

VI AUSSERORDENTLICHE WARTUNG



1 WARTUNG UND AUSTAUSCH VON BAUTEILEN 13

2 AUSSERBETRIEBSETZUNG 13

VII ANHANG



TECHNISCHE DATENBLÄTTER ii

TAV. 01 - 05 iii

VIII GARANTIE



GARANTIE xi

1 ALLGEMEINE SICHERHEITSNORMEN

 **Halten Sie die Maschine in jeder gefährlichen Situation durch Drücken der STOP-Taste (Abb.I/01) an.**



Abb.I/01

Die nachfolgend aufgeführten allgemeinen Sicherheits- und Unfallverhütungsnormen müssen befolgt werden:

- Diese Maschine darf nicht von Kindern und von Personen mit begrenzten körperlichen, geistigen oder sensorischen Fähigkeiten oder ohne Erfahrung und/oder Kenntnisse verwendet werden, außer wenn solche Personen von einer für ihre Sicherheit verantwortlichen Person überwacht werden oder von ihr Anweisungen zum Gebrauch der Maschine erhalten.

- Kinder beaufsichtigen um sicherzustellen, dass sie sich der Maschine nicht nähern können.

- Das Gerät darf nur von Bedienern gebraucht werden, die die Anweisungen im vorliegenden Handbuch vollständig gelesen und verstanden haben.

- La macchina contiene gas refrigerante cat. A3 (altamente infiammabili) R290 Propano. Assicurarsi che gli operatori siano informati della presenza di atmosfere potenzialmente infiammabili in caso di anomalia della macchina. Attenzione: i gas refrigeranti possono essere inodori. Non fumare, non utilizzare fiamme libere e/o qualsiasi altra fonte di innesco fiamma nelle immediate vicinanze della macchina. Garantire sempre un adeguato ricambio d'aria nell'ambiente dove la macchina è installata.

- Es ist verboten, die am Gerät installierten Sicherheitssysteme zu entfernen oder zu manipulieren.

- Es muss sichergestellt werden, dass es während des Betriebs zu keinen Gefahrensituationen für Personen kommen kann. Sollten solche Situationen auftreten, muss das Gerät unverzüglich ausgeschaltet werden.

- Nach Beendigung der Arbeit muss über den Hauptschalter die Spannung am Gerät abgetrennt werden.

- Im Falle von ungewöhnlicher Geräuschentwicklung oder Betriebsstörungen müssen unverzüglich alle laufenden Arbeiten eingestellt und die Ursache für diese Anomalie ermittelt werden. Im Zweifelsfall keine unsachgemäßen Eingriffe ausführen und den Kundendienst des Herstellers kontaktieren.

- Jede Art von Manipulation oder Änderungen am Gerät führt automatisch und unverzüglich zum Verfall der Garantie und enthebt den Hersteller jeder Verantwortung für direkte oder indirekte, durch diese Manipulationen entstandene Schäden.

- Für das Laden, Entladen und das Handling müssen Hubmittel verwendet werden, deren Tragkraft dem Gewicht des Gerätes standhalten kann; die Hebevorrichtungen und das Zubehör müssen in optimalem Zustand und perfekt für den Zweck geeignet sein.

- Falls Brandschutzvorrichtungen erforderlich sein sollten, müssen diese mit der Spannung des Gerätes kompatibel sein.

- Es dürfen keine lange und flatternde Kleidung, Krawatten, Schmuckstücke, Schuhe und andere Kleidung oder Zubehörteile getragen werden, die sich in den beweglichen Bauteilen des Gerätes verfangen könnten. Lange Haare müssen zusammengebunden werden, und die Ärmel müssen ein enges Bündchen haben

- Die Maschine gleicht während des Betriebs oder der Wartung keine Fehler aus und korrigiert diese nicht, daher sind die Installations- und Vorbereitungsverfahren von größter Bedeutung. Daher ist es nötig, dass die Bediener, die diese Vorgänge durchführen, entsprechend geschult sind, um Probleme zu vermeiden. Im Zweifelsfall ist der Vertriebshändler zu kontaktieren.

- Im Fall von Zweifeln in Bezug auf den Betrieb, die Verwendung, die Wartung oder andere Sicherheitsaspekte des Geräts, ist der autorisierte technische Kundendienst zu kontaktieren.

2 EINSATZ

Gerät für die Zubereitung von Mischungen für Speiseeis und für die Produktion von Sorbets und Granita gemäß den gesetzlich zugelassenen Verwendungszwecken.

3 EINSATZGRENZEN

Das Gerät nicht mit unbeständiger Versorgungsspannung bzw. einer Spannung von über +/- 10 % des auf dem Schild angegebenen Wertes oder mit beschädigtem Versorgungskabel verwenden.


Das Gerät nicht in explosionsgefährdeter Atmosphäre verwenden.

Das Gerät nicht mit Hochdruckwasserstrahl oder mit schädlichen Substanzen reinigen.

Das Gerät nicht übermäßiger Wärme oder Feuchtigkeit aussetzen.

Nicht völlig unausgewogene Mischungen und / oder Mengen, die nicht den Angaben auf den Verpackungen entsprechen, verwenden.

Das Gerät darf nur in Innenräumen verwendet werden, jede Verwendung im Freien ist verboten.

 **Ein anderer als der in diesem Handbuch ausdrücklich aufgeführte Gebrauch gilt als unsachgemäß und ist daher strikt verboten. Der Hersteller übernimmt keinerlei Verantwortung für direkte oder indirekte Sach- oder Personenschäden, die auf einen unsachgemäßen Gebrauch der Maschine zurückzuführen sind.**

4 TYPENSCHILD UND GRAFISCHE ZEICHEN

Am Gerät sind ein Typenschild und Etiketten angebracht, deren Kenntnis zusammen mit der des vorliegenden Handbuchs einen sicheren Gebrauch garantiert.

4.1 Typenschild und Etiketten

Typenschild: Maschinendaten (Abb. I/02)

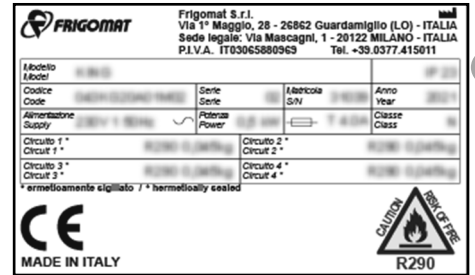


Abb.I/02

Etikett: Strom abschalten, bevor man die Paneele und Schutzabdeckungen entfernt. Bohren oder manipulieren Sie nicht an den Maschinenpaneelen (Abb.I/03)



Abb.I/03

Signal: Die Wartung darf nur von qualifiziertem Personal ausgeführt werden (Abb. I/04)

Das Etikett weist darauf hin, dass außerordentliche Wartungseingriffe und/oder Reparaturen nur von Personal ausgeführt werden dürfen, das vom Hersteller autorisiert ist und dessen Adresse eventuell im dafür vorgesehenen Feld angegeben wird.

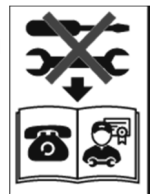


Abb.I/04

Signal: Allgemeine Gefahr (Abb. I/05)

Alle Eingriffe am Gerät müssen mit äußerster Sorgfalt und unter Einhaltung der im Land, in dem das Gerät installiert wird, geltenden Vorschriften zur Verhütung von Arbeitsunfällen durchgeführt werden.



Abb.I/05

Signal: Hochspannung, Stromschlaggefahr (Abb. I/06)

Das Etikett weist den Bediener darauf hin, dass die Platten und die Abdeckung der Elektrobox auf keinen Fall entfernt werden dürfen, um eine Stromschlaggefahr zu verhindern, die tödlich sein kann. Auch in diesem Fall darf die Wartung der internen Bauteile nur von qualifiziertem und vom Hersteller autorisiertem Personal ausgeführt werden.



Abb.I/06

Signal: Gefahr durch bewegliche Teile (Abb. I/07)

Keine Gegenstände oder Finger in die Schlitz der Wände oder in die Unterseite des Geräts einführen. Die Maschine nicht ohne die Verschlussplatten in Betrieb nehmen. Nur eingreifen, wenn alle beweglichen Teile der Maschine korrekt montiert und positioniert sind.



Abb.I/07

Signal: Gefahr durch bewegliche Teile, die sich selbstständig in Gang setzen können (Abb. I/08)

Keine Gegenstände oder Finger in die Schlitz der Wände oder in die Unterseite des Geräts einführen. Die Maschine nicht ohne die Verschlussplatten in Betrieb nehmen. Nur eingreifen, wenn alle beweglichen Teile der Maschine korrekt montiert und positioniert sind.



Abb.I/08

Signal: Gefahr heiße Oberfläche (fig.I/09)

Die Oberfläche kann hohe Temperaturen erreichen, tragen Sie eine geeignete Schutzausrüstung (Handschuhe usw.).



Abb.I/09

Signal: Verpflichtung zum Einschalten des elektrischen Schutzes (Abb. I/10)

Die Stromversorgungsleitung des Geräts muss durch einen automatischen magnetothermischen / differentiellen magnetothermischen Differentialschutzschalter oder Sicherungen geschützt werden, entsprechend den geltenden Vorschriften des Landes, in dem es installiert wird.



Abb. I/10

Signal: Erdungsanschluss (Abb. I/11)

Das Gerät muss an eine Erdungsanlage angeschlossen werden. Es muss sichergestellt werden, dass die Erdungsanlage, mit der das Gerät verbunden ist, den Normen entspricht und in einwandfreiem Zustand ist. Ersetzen Sie keine Sicherungen oder andere elektrische Komponenten, während das Gerät eingeschaltet ist.



Abb. I/11

DE

Verwenden Sie nur Original-Ersatzteile.

Signal: Verpflichtung zum Abschließen des Geräts, bevor Wartungs-/Reparatureingriffe durchgeführt werden (Abb. I/12)

Alle Wartungs- und Reparatureingriffe am Gerät müssen bei abgeschlossenem Stromkreis durchgeführt werden.



Abb. I/12

Signal: Gerät entspricht der Rohs2-Richtlinie (Abb. I/13)



Abb. I/13

Signal: Gerät entspricht der WEEE-Richtlinie (Abb. I/14)

Im Fall einer Stilllegung ist das Gerät entsprechend den Vorschriften des Landes, in dem es installiert ist, zu entsorgen.



Abb. I/14

Signal: Enthält brennbares Gas; Spezifikation Kältemittel (Abb. I/15)

Befolgen Sie die Anweisungen in Kap. II/4.3 dieses Handbuchs; Nur das auf dem Etikett angegebene Gas verwenden.

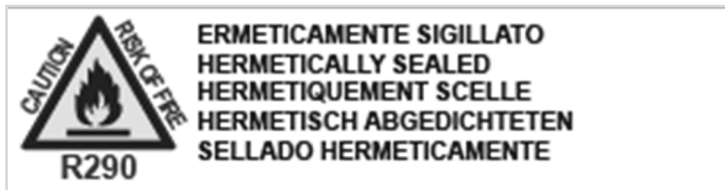


fig. I/15

Das Gerät ist mit den folgenden Sicherheitsvorrichtungen ausgestattet:

Schnittschutz für die Gliedmaßen:

Mit einem den europäischen Normen entsprechenden Sicherheitskreis realisiert; löst beim Öffnen des Deckels aus und versetzt die Maschine vorübergehend in STOP.

Überhitzung der Rührwerkmotoren:

Mit Wärmerelais mit automatischer Rückstellung realisiert; schützen den Betrieb der Rührwerkmotoren des Gerätes vor Überlast.

Überhitzung der Motoren des hermetischen Kompressors:

Mit thermo-amperometrischen Sensoren mit automatischer Rückstellung realisiert; schützen den Betrieb der Kompressormotoren des Gerätes vor Überlast. Der Eingriff der Schutzvorrichtung löst den vorübergehenden Stopp des betreffenden Kompressormotors aus.

Überdruck im Kühlkreislauf:

Mit zugelassenen, automatischen Reset-Sicherheitsdruckwächtern realisiert; schützen den Kühlkreislauf vor Überdruck.

Schutz gegen Kurzschluss der Hilfseinrichtungen:

Mit Sicherungen realisiert, die im Falle eines Kurzschlusses an der Hilfsversorgung eingreifen.

SELV-Sicherheitschaltung:

Die Druckknopftafeln werden mit Niederspannung über einen zugelassenen Sicherheitstransformator mit doppelter Isolierung versorgt und sind durch Sicherungen gegen Kurzschluss geschützt.

Achtung: Der Hersteller übernimmt keinerlei Haftung für eventuelle Personen- und/oder Sachschäden, die auf eine fehlerhafte Installation und/oder die Nichtbeachtung der Normen für die Unfallverhütung am Arbeitsplatz zurückzuführen sind. Die Nichtbeachtung führt zum Verfall der Garantie.

Die folgenden Eingriffe dürfen nur von qualifiziertem Personal, das vom Hersteller autorisiert wurde, ausgeführt werden.

1 VORAB-INSPEKTION

Der Transport des Gerätes erfolgt auf Risiko und Gefahr des Kunden; im Falle von Beschädigungen an der Verpackung muss dies dem Spediteur unverzüglich mitgeteilt werden.

Auch unmittelbar nach dem Öffnen der Verpackung ist der Spediteur zu informieren, wenn Schäden am Gerät festgestellt werden, auch wenn diese erst einige Tage nach der Lieferung auftreten.

Es wird empfohlen, die Ware mit Vorbehalt der Überprüfung anzunehmen.

2 TRANSPORT UND EINAGERUNG

Jeder Transport der Maschine muss in Übereinstimmung mit den geltenden Vorschriften für den Transport von brennbaren Stoffen durchgeführt werden.

Das Handling dieses Geräts muss mit äußerster Sorgfalt und unter Einhaltung der im Land, in dem das Gerät installiert wird, geltenden Vorschriften zur Verhütung von Arbeitsunfällen durchgeführt werden. Ggf. persönliche Schutzausrüstung tragen (Arbeitssicherheitsschuhe, Handschuhe etc.). Es sind zwei oder mehr Personen erforderlich, um diese Maschine in Sicherheit zu bewegen. Die Nichtbeachtung dieser Vorschrift kann zu Verletzungen oder Schäden am Gerät führen.

Die Lagertemperatur muss zwischen 0 °C und +50 °C (32°F - 122 °F) und die Feuchtigkeit zwischen 30 und 95 % ohne Tau liegen (Abb. II/01).

Vergewissern Sie sich anhand des Datenblatts in diesem Handbuch, dass die Positionierfläche mit dem Gewicht der Maschine.

Vergewissern Sie sich, dass der Lagerraum ausreichend belüftet ist und dass eventuelle Zündquellen (z. B. offene Flammen, Gasbrenner, elektrische Heizgeräte, angezündete Zigaretten usw.) so weit von den Maschinen entfernt sind, dass sie bei einem eventuellen Kältemittelaustritt keine Gefahr darstellen.

Es ist ratsam, den Raum mit einem Gaslecksuchgerät auszustatten, das für das verwendete Kältemittel (R290) geeignet ist.

Das Gerät muss so gelagert werden, dass mechanische Beschädigungen vermieden werden. Wenden Sie sich im Schadensfall an den autorisierten technischen Service.

Öffnen Sie die Verpackung mit äußerster Vorsicht und achten Sie darauf, nicht zu rauchen, keine offenen Flammen und/oder andere Zündquellen zu verwenden, da sich im Falle eines Fehlers eine explosive Atmosphäre im Inneren der Verpackung selbst befinden könnte.

Halten Sie einen Trockenpulver- oder CO₂-Feuerlöscher bereit.

Nach dem Auspacken des Gerätes muss die Verpackung an einem trockenen Ort außerhalb der Reichweite von Kindern aufbewahrt werden und kann, wenn sie korrekt aufbewahrt wird, für einen eventuellen weiteren Transport des Gerätes wieder verwendet werden.

3 INBETRIEBNAHMEORT, POSITIONIERUNG

Das Handling dieses Geräts muss mit äußerster Sorgfalt und unter Einhaltung der im Land, in dem das Gerät installiert wird, geltenden Vorschriften zur Verhütung von Arbeitsunfällen durchgeführt werden. Ggf. persönliche Schutzausrüstung tragen (Arbeitssicherheitsschuhe, Handschuhe etc.). Es sind zwei oder mehr Personen erforderlich, um diese Maschine in Sicherheit zu bewegen. Die Nichtbeachtung dieser Vorschrift kann zu Verletzungen oder Schäden am Gerät führen.

Das Gerät ist nur für die Installation und die Verwendung in geschlossenen Räumen bei Temperaturen zwischen 16 und 32 °C (61 °F - 90 °F) ausgelegt.

Das Gerät kann mit reduzierter Leistung auch bei höheren Umgebungstemperaturen von bis zu 40 °C (104 °F) betrieben werden. Die Feuchtigkeit muss zwischen 30 und 85 % ohne Tau liegen (Abb. II/02).

Das Gerät an einem nicht zu sehr belüfteten Ort installieren, es vor Zugluft schützen und direkte Sonneneinstrahlung vermeiden. Sicherstellen, dass die Oberfläche, auf der das Gerät positioniert wird, robust, stabil, eben und nivelliert ist.

Um zu überprüfen, ob die Fläche für die Positionierung mit dem Gewicht der Maschine kompatibel ist, ist auf das technische Datenblatt in diesem Handbuch Bezug zu nehmen.

Vergewissern Sie sich, dass der Raum ausreichend belüftet ist und dass eventuelle Zündquellen (z. B. offene Flammen, Gasbrenner, elektrische Heizgeräte, angezündete Zigaretten, Handys, usw.) so weit von den Maschinen entfernt sind, dass sie bei einem eventuellen Kältemittelaustritt keine Gefahr darstellen.

Halten Sie einen Trockenpulver- oder CO₂-Feuerlöscher bereit.

Überprüfen, ob der Raum richtig beleuchtet ist.

Das Gerät muss fern von Vorrichtungen, die elektromagnetische Strahlungen aussenden können, aufgestellt werden, da dadurch Funktionsstörungen verursacht werden könnten.

Das Gerät in einem Bereich installieren, in dem es nur von geschultem Personal bedient und gewartet werden kann. Die Nichtbeachtung dieser Vorschrift kann zu Körperverletzungen oder zu Schäden am Gerät führen.

Achtung: Halten Sie die Lüftungsöffnungen im Gerätegehäuse oder in der Einbaukonstruktion frei von Hindernissen.

4 INBETRIEBNAHME

Das Gerät muss in Übereinstimmung mit den geltenden Bestimmungen des Landes installiert werden, in dem es installiert wird. Für eventuelle Klärungen ist auf die örtlichen Behörden Bezug zu nehmen.

Vorsicht: Beschädigen Sie nicht den Kältemittelkreislauf. Stechen Sie bei der Installation an keiner Stelle in den Kältemittelkreislauf ein, erhitzen Sie ihn nicht und beschädigen Sie nicht die äußeren Teile, da dies zu Kältemittelgaslecks führen kann. Verwenden Sie das Gerät im Falle einer Beschädigung nicht und wenden Sie sich an den autorisierten technischen Kundendienst.

4.1 Elektrischer Anschluss

Jedes Gerät muss an eine vorschriftsmäßige elektrische Standleitung mit ausreichender Leistung, die sich in einwandfreiem Zustand befindet, angeschlossen werden.

Die exakte Übereinstimmung zwischen der Spannung und der Leistung des Versorgungsnetzes mit den auf dem Datenschild aufgeführten Daten überprüfen.

Das Gerät an die elektrische Versorgungsanlage anschließen; dem Gerät muss ein allpoliger Lasttrennschalter mit einer Mindestöffnung der Kontakte von 3 mm mit adäquater Leistung, mit Schutzsystem mit magnetothermischen / differentiellen magnetothermischen Differentialschutzschalter vorgeschaltet werden.

Das Kabel muss gut gespannt sein, Verdrehungen und Überlagerungen müssen vermieden werden, und es darf keinen Stößen ausgesetzt oder beschädigt werden; sollte es, wenn auch nur geringfügig, beschädigt sein, muss es von qualifiziertem Personal vor dem Anschluss des Gerätes an das Netz durch ein anderes mit entsprechendem Querschnitt und Typ 3GX0.75, H05 VV-F ersetzt werden.

Verwenden Sie um das Gerät anzuschließen: keine Verlängerungskabel, Mehrfachsteckdosen, Adapter usw.

Das Gerät muss korrekt an ein Erdungssystem angeschlossen werden; sicherstellen, dass das Erdungssystem, an das die Maschine angeschlossen ist, vorschriftsmäßig ist und sich in einem einwandfreien Zustand befindet. Die Nichteinhaltung dieser Anforderungen kann zu Körperverletzungen durch Stromschlag führen.

Im Bedarfsfall muss eine äquipotentiale Verbindung hergestellt werden, dazu die Schraube unten an der Maschine verwenden; sie ist durch das in der Abbildung (Abb. II/03) dargestellte Symbol gekennzeichnet.

4.2 Zusammenbau der Maschinenkomponenten

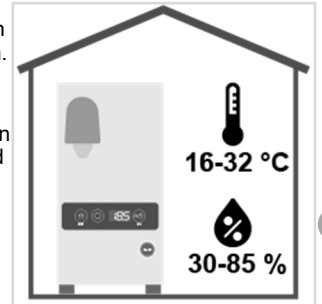


fig. II/02

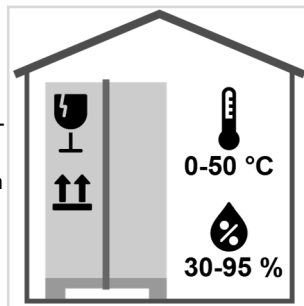


Abb. II/01



fig. II/03

Wenn die Maschine über demontierte Komponenten verfügt (z. B. Wasserhahn, Weber usw.), bauen Sie diese zusammen, indem Sie die in Kapitel IV -2.2 dieses Handbuchs beschriebenen Vorgänge in umgekehrter Reihenfolge durchführen.

4.3 Kältemittel



This machine contains flammable refrigerant gas. Handle with care and scrupulously and follow the safety instructions given in this manual.

Refrigerant circuit content:

- Gas: R290 (Propane)
- Category: A3 (flammable)
- Quantity: <150 gr.

in hermetically sealed circuit.

DE Dieses Gerät enthält Treibhausgase als Kältemittel (F-Gas) zur Kühlung, die in einem hermetisch geschlossenen Kreislauf enthalten sind.

Die Art des Gases, die Menge und der GWP-Wert sind auf den entsprechenden Schildern am Gerät aufgeführt, die in Kap. I-4 dieses Handbuchs angegeben sind.

Obwohl das verwendete Gas im Allgemeinen ungiftig und nicht brennbar ist, ist jedes unter Druck stehende Gas potenziell gefährlich und sollte mit Vorsicht gehandhabt werden.



Obwohl das verwendete Gas im Allgemeinen ungiftig und nicht brennbar ist, ist jedes unter Druck stehende Gas potenziell gefährlich und sollte mit Vorsicht gehandhabt werden.

Flüssiges Kältemittel, das auf die Haut gesprüht wird, kann

Gewebeschäden verursachen.


Haut- und Augenschutz verwenden.

Wenn das Kältemittel eine leichte Verbrennung verursacht hat, ist die Stelle sofort mit kühlem Wasser abzuspuhlen Wenn die Verbrennung schwerwiegender ist, ist Eis aufzulegen und sofort ein Arzt aufzusuchen.

1 VORBEREITUNG ZUR VERWENDUNG

Das Gerät reinigen und wie in IV-1 / I-V-2 dieses Handbuchs angegeben desinfizieren.

2 VORPRÜFUNGEN

 Die folgenden Überprüfungen müssen jedes Mal durchgeführt werden, wenn die Produktion gestartet werden soll.

2.1 Überprüfungen am Gerät

Sicherstellen, dass der elektrische Hauptschalter geschlossen und das Gerät korrekt versorgt ist. (fig.III/01-A)

Schalten Sie das Gerät durch Drücken der ON-OFF-Taste für ca. 1 Sek. ein (Abb. III/01-B), prüfen Sie, ob beide LEDs der ON-OFF-Taste leuchten und das Display die Lagerungstemperatur anzeigt (Abb. III/01-C).

Prüfen Sie, ob alle Teile der Maschine vorhanden und korrekt montiert sind.

Stellen Sie sicher, dass die Maschine leer, sauber und ordnungsgemäß desinfiziert ist.

Überprüfen Sie, dass keine Alarme auf dem Display angezeigt werden und dass die angezeigte Temperatur korrekt ist.

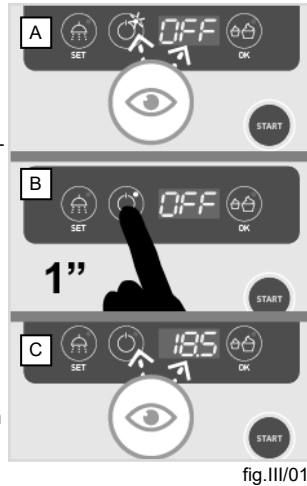



fig.III/01

 Um bakterielle Verunreinigungen zu vermeiden und die maximale Leistung der Maschine zu erhalten, aktivieren Sie die saubere und leere Maschine und warten Sie 10', und/oder die Temperatur von ca. 4 °C auf dem Display erreicht ist, bevor Sie das Produkt in den Tank füllen und die Produktion starten. Hinweis: Während der Abkühlphase stellt die Anzeige von negativen Temperaturen auf dem Display keine Fehlfunktion des Geräts dar.

2.2 Prüfung Sahne und/oder Sahne-Zucker-Mischung

Um einen nicht vorschriftsmäßigen Betrieb oder Schäden am Gerät zu vermeiden, müssen auch am Produkt, das verwendet werden soll, die folgenden Kontrollen ausgeführt werden:

- Verwenden Sie nur Qualitätssahne mit einem Fettgehalt zwischen 30 und 38 %.
- Verwenden Sie keine spezielle Sahne für andere Geräte als den Sahneschläger (z. B. Umlaufmaschinen usw.).
- Prüfen Sie, ob die Mischung aus Sahne + Zucker von guter Qualität und ausgewogen ist (Zucker ≤10 %).
- Sicherstellen, dass die Mischung flüssig, homogen und nicht getrennt ist.
- Wir empfehlen die Verwendung von Puder- oder Flüssigzucker. Wenn Sie Kristallzucker verwenden, stellen Sie sicher, dass dieser vor der Dosierung vollständig aufgelöst ist.
- Rühren Sie das Produkt regelmäßig (mindestens einmal alle zwei Stunden) in der Wanne um, um eine Trennung der schwereren Feststoffteile zu vermeiden.
- Geben Sie niemals feste Stoffe in die Sahne, wie z. B. Haselnussstücke, Schokoladenstücke usw., die die Pumpe verstopfen und das Gerät beschädigen würden

 Um bakterielle Verunreinigungen zu vermeiden und um die maximale Leistung des Geräts zu erhalten, ist immer Sahne oder eine Mischung aus Sahne und Zucker zu verwenden, die bei einer Temperatur unter 5 °C (41°F) gelagert wird.


3 HERSTELLUNG VON SCHLAGSAHNE

3.1 Produktbeladung

Heben Sie die Abdeckung an (Abb. III/02). Gießen Sie die Sahne in die herausnehmbare Schale und beachten Sie dabei die zulässigen Mindest- und Höchstmengen:

Min: 0,5 kg Max: 2.5 kg

Achten Sie darauf, dass Sie die Sahne nicht über die herausnehmbare Schale (Abb. III/02) hinaus gießen.

 Gießen Sie die Sahne immer in die herausnehmbare Schale und nicht in das allgemeine Fach, um eine perfekte Produkthygiene und eine einfachere Maschinenreinigung zu gewährleisten.

Setzen Sie den Deckel wieder auf, um eine Verunreinigung des Produkts zu vermeiden.

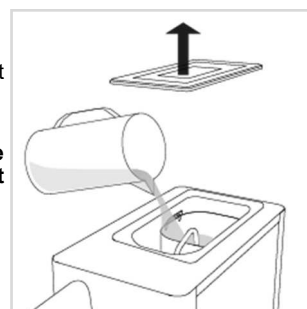


fig.III/02

3.2 Einstellen der Sahneschläger

Durch Betätigung des "Sahnereglers" (Abb. III/03) ist es möglich, das richtige Luft/Flüssigkeits-Gemisch und damit eine ausgezeichnete Schlagsahne zu erhalten. Um eine korrekte Einstellung vorzunehmen, ist es immer besser, von einer mittleren Position auszugehen (z. B.: 3-5) und den Regler schrittweise in die anderen Positionen zu drehen, bis das gewünschte Produkt erreicht ist. Das Drehen des Reglers in niedrigere Positionen führt zu einem flüssigeren Produkt. Das Drehen des Reglers in höhere Positionen erhöht den Luftstrom und führt zu einem steiferen Produkt. Verschiedene Sahnens müssen in unterschiedlichen Positionen eingestellt werden, um geschlagen werden zu können.

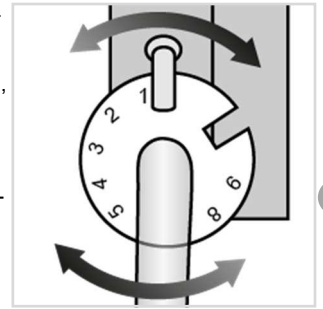



fig.III/03

 Nicht alle Produkte können bei jedem Einstellwert geschlagen werden.

3.3 Ausgabe

Um Schlagsahne auszugeben, halten Sie die START-Taste gedrückt, um die gewünschte Menge zu entnehmen (Abb. III/04).


 Vermeiden Sie die Ausgabe mit einem leeren abnehmbaren Behälter oder mit einem unzureichenden Produktstand, um das korrekte Ansaugen der Pumpe zu gewährleisten.

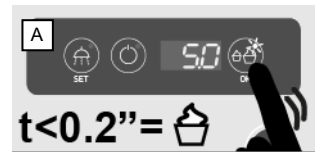



fig.III/04

3.4 Zeitgesteuerte Ausgabe

Kleine Dosis

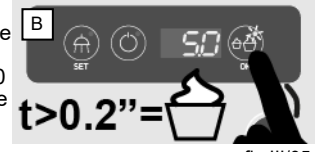
Drücken Sie die DOSE-Taste und lassen Sie sie los ($t < 0,2''$), die Abgabe wird für die eingestellte Zeit aktiviert, wenn sie $> 0,0$ Sekunden ist (siehe Kap. III 3.5 für die Anzeige und Änderung der Zeit für die Abgabe der kleinen Dosis). Die LED neben der Taste ON-OFF leuchtet für die Dauer der Ausgabe (Abb. III/05 "A").



t < 0.2'' = 

Große Dosis

Drücken Sie die Taste DOSE und halten Sie sie gedrückt ($t > 0,2''$), die Abgabe wird für die eingestellte Zeit aktiviert, wenn sie $> 0,0$ Sekunden ist (siehe Kap. III 3.5 zur Anzeige und Änderung der zeitlichen Abgabe einer großen Dosis). Die LED neben der Taste ON-OFF leuchtet für die Dauer der Ausgabe auf (Abb. III/05 "B").





t > 0.2'' = 

fig.III/05

 Verwenden Sie diese Funktion, wenn Sie eine häufige Abgabe von Sahne mit konstanten Zeiten vornehmen müssen.


 Vermeiden Sie die Ausgabe mit einem leeren abnehmbaren Behälter oder mit einem unzureichenden Produktstand, um das korrekte Ansaugen der Pumpe zu gewährleisten.

3.5 Anzeige/Einstellung der Zeit für die zeitgesteuerte Ausgabe

Siehe Kap. V/1 "BENUTZERMENÜ"

3.6 Anzeige/Einstellung der Konservierungstemperatur

Siehe Kap. V/1 "BENUTZERMENÜ"

 Verwenden Sie diese Funktion, wenn Sie die Lagertemperatur des Produkts in der herausnehmbaren Schale ändern müssen.

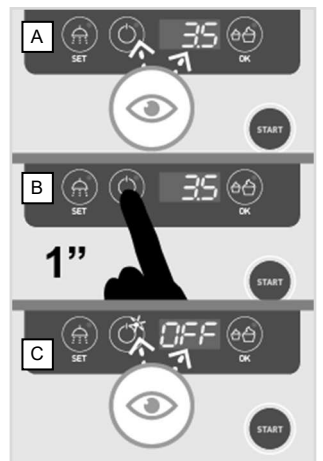


fig.III/06

3.7 Ausschalten des Geräts

Schalten Sie das Gerät aus, indem Sie die Taste ON-OFF ca. 1 Sek. lang drücken (Abb. III/05-6), prüfen Sie, ob beide LEDs der Taste ON-OFF leuchten und ob das Display die Lagertemperatur anzeigt (Abb. III/06-C).

4 BETRIEBSABLÄUFE

Die im Folgenden beschriebenen Vorgänge müssen täglich durchgeführt werden.

4.1 Tägliche Schließung



Das folgende Verfahren muss am Ende jedes Arbeitstages durchgeführt werden, bevor das Lokal für die nächtliche Pause geschlossen wird.

Hände waschen oder Einweghandschuhe tragen.

Schieben Sie die Sahnedüse nach unten (Abb.III/07 "a").

DE Schieben Sie die Spritzschutz nach unten (Abb.III/07 "b").

Drehen Sie den Zapfhahn (Abb.III/07 "c") gegen den Uhrzeigersinn und ziehen Sie ihn zu sich, um ihn aus seinem Sitz zu entfernen.

Entfernen Sie den Röhrenchen (Abb.III/07 "d").

Entfernen Sie den Schwellstab (Abb. III/07 "e") aus der Röhrenchen

Entfernen Sie die Dichtungen (Abb.III/07 "f, g") mit dem entsprechenden OR-Entfernungswerkzeug.

Achten Sie auf die Positionierung der ROTEN und GRÜNEN Dichtungen auf der Außenhülle, um die Hülle wieder korrekt zusammenzusetzen.

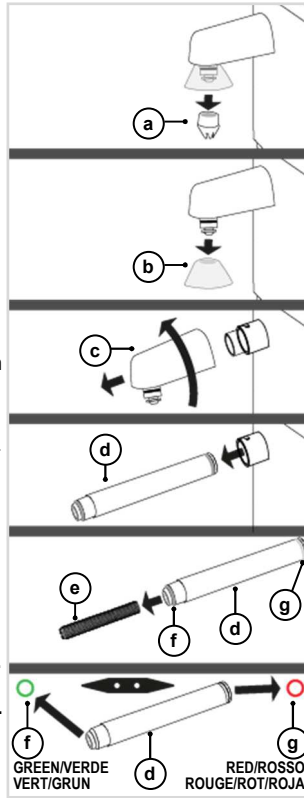


fig.III/07

Die zuvor demontierten Bauteile in die Desinfektionslösung tauchen und gewissenhaft alle Oberflächen bürsten (Abb.III/08).

Alle zuvor demontierten Teile müssen für die vom Hersteller des Desinfektionsmittels angegebene Zeit in die Desinfektionslösung eingetaucht bleiben.

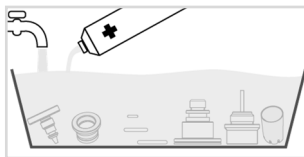


fig.III/08

Die Komponenten großzügig mit kaltem Trinkwasser nachspülen und dabei darauf achten, dass alle Rückstände der Desinfektionslösung (Abb.III/09) beseitigt werden.



fig.III/09

Trocknen Sie mit Einwegpapier (Abb. III/10).

Keine Tücher, Schwämme oder Sonstiges zum Abtrocknen der Bauteile verwenden. Verhindern Sie, dass Staub oder andere Verunreinigungen mit den desinfizierten Oberflächen in Kontakt kommen.



fig.III/10

Die äußeren und inneren Oberflächen des Geräts sorgfältig mit Einwegpapier reinigen, das zuvor mit flüssigem Reinigungs-/ Desinfektionsmittel getränkt wurde, und darauf achten, dass das Desinfektionsmittel nicht mit dem in der abnehmbaren Schale enthaltenen Lebensmittelprodukt in Kontakt kommt (Abb. III/11).



fig.III/11

Warten Sie ein paar Minuten und spülen Sie sorgfältig, um alle Spuren des zuvor verwendeten Desinfektionsmittels zu entfernen.

Bauen Sie die zuvor demontierten Komponenten wieder zusammen.

Prüfen Sie, ob das Gerät auf ON steht. (Abb. III/12).



Schalten Sie das Gerät niemals aus, wenn sich das Produkt darin befindet, da durch den Temperaturanstieg die Gefahr einer Bakterienvermehrung besteht.

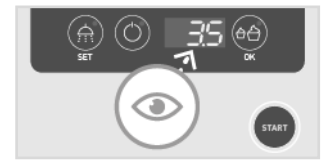


fig.III/12

4.2 Täglicher Arbeitsbeginn

Das folgende Verfahren muss zu Beginn jedes Arbeitstages, am Ende einer längeren Betriebspause durchgeführt werden.

Vergewissern Sie sich, dass es während der Pause nicht zu einem Stromausfall (Blackout) gekommen ist (Abb.III/13): In diesem Fall könnte das Produkt kontaminiert und nicht mehr für den Verzehr geeignet sein. In diesem Fall muss das Produkt beseitigt und eine Reinigung und Desinfektion der Maschine durchgeführt werden.

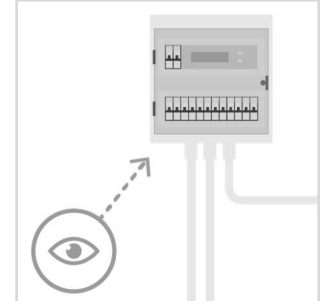


fig.III/13

Prüfen, ob auf dem Display Alarme angezeigt werden (Abb.III/14).



fig.III/14

Mischen Sie das Produkt in der Wanne und prüfen Sie, ob es homogen, ohne Klumpen und nicht getrennt ist. Prüfen, ob das Gerät sauber, frei von Staub, Schmutz oder Insekten ist (Abb.III/15).

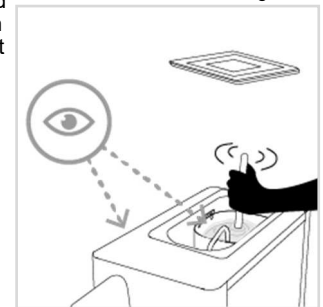





fig.III/15

 Das in der Sahne enthaltene Fett ist ein ideales Medium für die Vermehrung der Keimzahl und von Schimmel. Um dieses Problem zu umgehen, müssen alle Elemente, die mit dem Produkt in Kontakt kommen, gewissenhaft gemäß speziellen Vorgehensweisen und unter Verwendung geeigneter Desinfektionsprodukte gewaschen und desinfiziert werden.

Die Materialien aus Edelstahl und Kunststoff am Gerät entsprechen den strengsten internationalen Vorschriften und ihre besondere Form erleichtert das Waschen, dies ist aber nicht ausreichend, um die Bildung von Schimmel und Bakterien bei einer unzureichenden oder unsachgemäßen Reinigung zu verhindern. Es wird empfohlen, die Elemente, die direkt mit dem Produkt in Kontakt kommen, zu waschen und zu desinfizieren, und in jedem Fall die geltenden Hygienevorschriften im Nutzerland der Maschine zu befolgen. Die Reinigungs- und Desinfektionsvorgänge sind in jedem Installationsland durch spezielle Normen geregelt, die genauestens befolgt werden müssen. Wenden Sie sich im Zweifelsfall an Ihre örtliche Behörde..

 Das Gerät niemals mit einem Hochdruckwasserstrahl reinigen. Die Verwendung von Wasserstrahlen zur Reinigung kann zu einem elektrischen Schlag für den Bediener und zu Schäden an der Maschine führen.

 Um die Kunststoffteile und Dichtungen nicht zu beschädigen, dürfen während des Waschens niemals Lösungsmittel und / oder Verdünnungsmittel beliebiger Art verwendet werden. - Chemische Produkte für die Desinfektion dürfen nur unter Einhaltung der geltenden Vorschriften und mit äußerster Vorsicht angewendet werden. - Während der Desinfektion dürfen die Teile auf keinen Fall mit Tüchern, Schwämmen, Lappen oder anderen Materialien berührt werden.

1 MANUELLES WASCHEN

Das Waschen muss in Übereinstimmung mit den Gesundheits- und Sicherheitsvorschriften durchgeführt werden, die in dem Land gelten, in dem die Maschine installiert ist. Wenden Sie sich im Zweifelsfall an Ihre örtliche Behörde.

1.1 Vorspülen

Hände waschen oder Einweghandschuhe tragen.

Schalten Sie die Maschine aus, wie in Kapitel III/3.7 beschrieben.

Nehmen Sie die herausnehmbare Schale aus dem Gerät und leeren Sie sie aus. Waschen Sie die herausnehmbare Schale (Abb. IV/01).

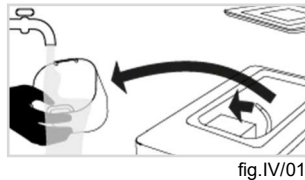


fig.IV/01

Füllen Sie die herausnehmbare Schale mit lauwarmem Trinkwasser (ca. 40-45 °C) (Abb. IV/02).

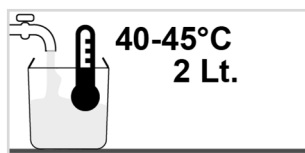


fig.IV/02

Setzen Sie die herausnehmbare Schale wieder in die Maschine ein, tauchen Sie das Ansaugrohr in warmes Wasser (Abb. IV/03).

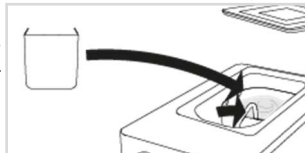



fig.IV/03


Stellen Sie einen Behälter mit ausreichendem Fassungsvermögen unter den Ausgabelahn.

Drücken Sie die Taste WASH und lassen Sie sie wieder los, um das Waschmenü aufzurufen; auf dem Bedienfeld wird Aut (automatischer Waschvorgang) angezeigt. Drücken Sie die Taste WASH, um das Programm MAN (manuell) zu wählen. Bestätigen Sie Ihre Auswahl durch Drücken der Taste OK. Die LEDs erlöschen und das Display zeigt MAN blinkend an. Aktivieren Sie den Waschvorgang, indem Sie die Taste START drücken und gedrückt halten.


 Der Waschvorgang kann jederzeit durch Drücken der Taste ON-OFF unterbrochen werden; der Waschzähler wird in diesem Fall nicht zurückgesetzt. Die Maschine schaltet auf OFF.


Den Vorgang so lange wiederholen, bis das Wasser klar und sauber austritt.


1.2 Desinfektion der beweglichen Teile

 Um die maximale Sicherheit für den Bediener und die Maschine zu gewährleisten, muss der Netzstecker gezogen werden, bevor die in diesem Abschnitt beschriebenen Arbeiten durchgeführt werden.

Nach dem Vorwaschgang müssen alle beweglichen Teile, die mit dem Produkt in Kontakt kommen, demontiert und anschließend in einer separaten Wanne desinfiziert werden.

 Einige Teile haben scharfe Kanten und Ecken. Seien Sie äußerst vorsichtig, um Verletzungen zu vermeiden, und tragen Sie gegebenenfalls Einweg-Schutzhandschuhe.

 Achten Sie bei der Demontage der beweglichen Teile besonders darauf, Stöße und/oder Herabfallen zu vermeiden, die diese beschädigen und den Betrieb der Maschine beeinträchtigen könnten, schwere Verletzungen verursachen und/oder zu Sachschäden führen können.

 Einige Teile sind sehr klein, achten Sie also darauf, sie beim Reinigen nicht zu verlieren.

Vorbereitung der Waschwanne
Hände gut waschen und / oder Einweghandschuhe tragen.
Eine saubere Wanne mit ausreichendem Fassungsvermögen mit Trinkwasser mit einer Temperatur von circa 50 °C (122 °F) und Desinfektionsmittel füllen (Abb. IV/04).

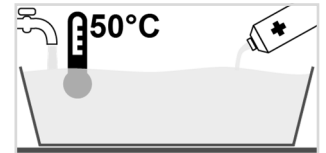






fig.IV/04

 Es wird empfohlen, nur von Frigomat zugelassene Desinfektionsmittel zu verwenden. Die Verwendung unterschiedlicher Desinfektionsmittel kann die Wirksamkeit der Desinfektion und die Integrität der Komponenten beeinträchtigen. Frigomat übernimmt keinerlei Verantwortung für Schäden an Personen und Sachen durch die Nichtbeachtung dieser Anweisungen.

 Beachten Sie die angegebene Verdünnung (2 %). Niedrigere Verdünnungsprozentätze (<2 %) könnten die Desinfektion unwirksam machen; höhere Verdünnungsprozentätze (>2 %) sind für eine bessere Desinfektion nutzlos, könnten aber ein Risiko für die Gesundheit, für die Unversehrtheit der Komponenten und für die Umwelt darstellen

 Desinfektionslösungen sind potenziell gefährliche Substanzen und sollten mit Vorsicht gehandhabt werden. Verschlucken Sie sich nicht. Bei versehentlichem Verschlucken sofort einen Arzt aufsuchen. Desinfektionsmittel kann bei Kontakt mit Haut und Augen Schäden verursachen; verwenden Sie spezielle Schutzmaßnahmen (z. B. Einweghandschuhe usw.). Wenn das Desinfektionsmittel versehentlich mit der Haut oder den Augen in Berührung gekommen ist, spülen Sie den Bereich sofort mit viel frischem Wasser aus und wenden Sie sich gegebenenfalls an einen Arzt.

 Füllen Sie die Desinfektionslösung niemals in andere als die originalen Behälter um, die nicht mit einem Sicherheitsetikett versehen sind.

Desinfektion der Zusatzgeräte

Die mit dem Gerät mitgelieferten Bürsten und das Werkzeug für die Demontage des O-Rings vorbereiten und in die Desinfektionslösung eintauchen (Abb. IV/05).

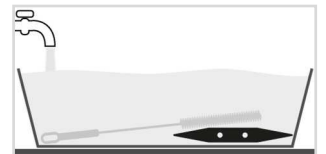


fig.IV/05

Demontage und Reinigung des Deckels

Entfernen Sie die Abdeckung.

Tauchen Sie die Abdeckung in den Tank mit der Desinfektionslösung und bürsten Sie alle Oberflächen sorgfältig ab (Abb. IV/06).

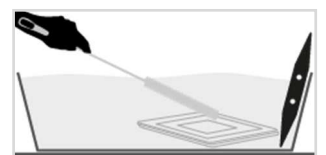


fig.IV/06

Demontage und Reinigung des Zapfhahn, des Röhrchen und der Schwellstab.

Hände waschen oder Einweghandschuhe tragen.

Schieben Sie die Sahnedüse nach unten (Abb. IV/07 "a").

Schieben Sie die Spritzschutz nach unten (Abb. IV/07 "b").

Drehen Sie den Zapfhahn (Abb. IV/07 "c") gegen den Uhrzeigersinn und ziehen Sie ihn zu sich, um ihn aus seinem Sitz zu entfernen.

DE Entfernen Sie den Röhrchen (Abb. IV/07 "d").

Entfernen Sie den Schwellstab (Abb. IV/07 "e") aus der Röhrchen

Entfernen Sie die Dichtungen (Abb. IV/07 "f, g") mit dem entsprechenden OR-Entfernungswerkzeug.

Achten Sie auf die Positionierung der ROTEN und GRÜNEN Dichtungen auf der Außenhülle, um die Hülle wieder korrekt zusammenzusetzen.

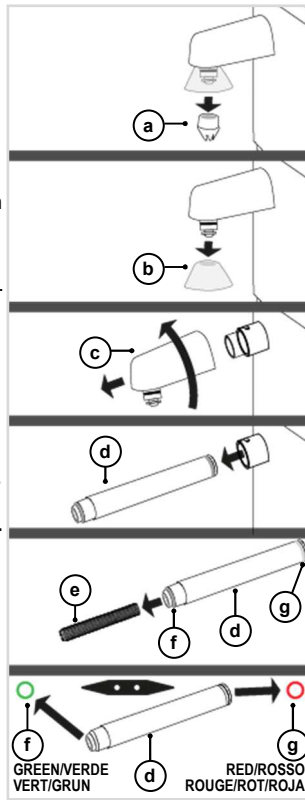


fig. IV/07

Die zuvor demontierten Bauteile in die Wanne mit der Desinfektionslösung tauchen und gewissenhaft alle Oberflächen bürsten, dabei besonders auf internen Leitungen und die Spitzen des Texturiers (Abb. IV/08) achten.

Alle zuvor demontierten Teile müssen für die vom Hersteller des Desinfektionsmittels angegebene Zeit in die Desinfektionslösung eingetaucht bleiben.

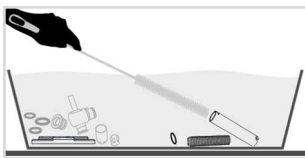


fig. IV/08

Zerlegen und Reinigen der Pumpe

Hände waschen oder Einweghandschuhe tragen.

Die beiden Kugelgriffe abschrauben (Abb. IV/09 "a").

Entfernen Sie den Pumpeldeckel (Abb. IV/09 "b") vom Pumpenkörper (Abb. IV/09 "c").

Entfernen Sie den Läufer (Abb. IV/09 "d") mit den Schaufel (Abb. IV/09 "e") und die Dichtungen (Abb. IV/09 "f, g").

Den Verschluss (Abb. IV/09 "h") und das Rückschlagventil (Abb. IV/09 "i") und die Dichtung (Abb. IV/09 "k") herausziehen.

Den Schlagsahneinstellermitt (Abb. IV/09 "m") Feder (Abb. IV/09 "n") und Plastikschlauch (Abb. IV/09 "o") und Plastikschlauch- Abschlusskaden (Abb. IV/09 "p") herausnehmen.

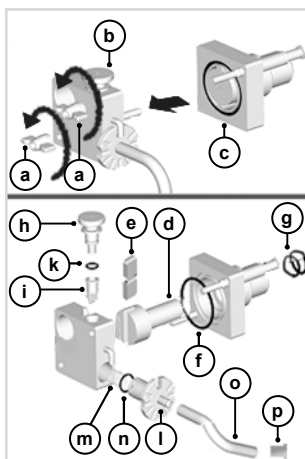


fig. IV/09

Die zuvor demontierten Bauteile in die Wanne mit der Desinfektionslösung tauchen und gewissenhaft alle Oberflächen bürsten, dabei besonders auf internen Leitungen (Abb. IV/08) achten.

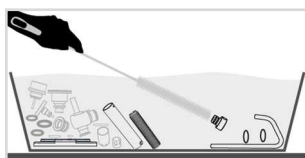


fig. IV/10

1.3 Waschen der festen Teile

Ein Einweg-Papiertuch in die desinfizierende Flüssigkeit tauchen.

Wischen Sie alle Innenflächen des Hauptfachs mit dem Tuch ab. Wischen Sie alle Außenflächen mit dem Tuch (Abb. IV/11) ab.



fig. IV/11

1.4 Nachspülen und Trocknen

Hände waschen und / oder Einweg-Latexhandschuhe tragen.

Die zuvor demontierten und dann eingetauchten und gebürsteten Bauteile aus der Wanne nehmen.

Großzügig mit kaltem Trinkwasser nachspülen und dabei darauf achten, dass alle Rückstände der Desinfektionslösung (Abb. IV/12) beseitigt werden.

Sorgfältig auch die festen Oberflächen des Gerätes, die zuvor mit der Desinfektionslösung behandelt wurden, nachspülen.



fig. IV/12

Trocknen Sie mit Einwegpapier (Abb. IV/13).

Keine Tücher, Schwämme oder Sonstiges zum Abtrocknen der Bauteile verwenden. Verhindern Sie, dass Staub oder andere Verunreinigungen mit den desinfizierten Oberflächen in Kontakt kommen.



fig. IV/13

Wenn alle Komponenten trocken sind, die Elemente der Maschine wieder montieren und überprüfen, ob die Dichtungen in gutem Zustand sind dazu den entsprechenden OR-Entferner verwenden. Bei Anzeichen von übermäßigem Verschleiß oder Beschädigung sind sie auszutauschen.

Um die Pumpe wieder zusammenzusetzen im gegengesetzten Sinn vorgehen; darauf achten, dass auf den Rotor eine kleine Schicht FRIGOMAT Schmiermittel aufgetragen wird.

2 ORDENTLICHE WARTUNG

2.1 Original-Ersatzteile

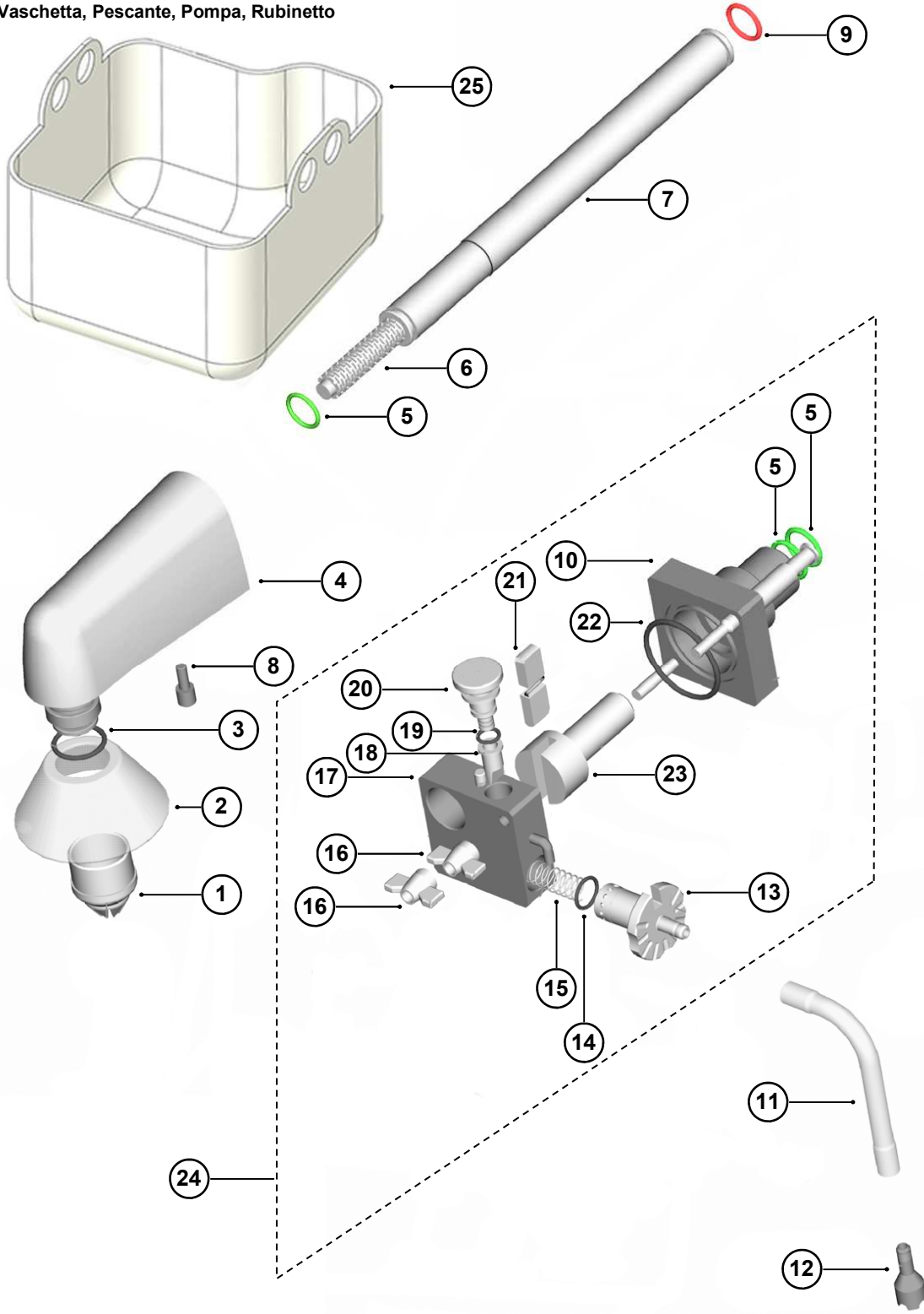
Es wird empfohlen, bei der Anforderung von Ersatzteilen immer die entsprechende Codenummer und die in der Legende der jeweiligen Übersicht angegebene Bezeichnung anzugeben.

Der Hersteller übernimmt keinerlei Verantwortung für Personen- oder Sachschäden durch den Gebrauch von nicht originalen Ersatzteilen.

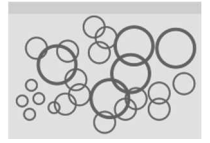
2.2 Explosionszeichnungen Bediener, Zubehörsatz und mitgelieferte Ersatzteile

Vgl. Schema auf der nächsten Seite.

Vaschetta, Pescante, Pompa, Rubinetto



Mitgelieferter Satz



DE

26



27



N.	COD.	BESCHREIBUNG
1	P09.028	Kränze
2	P09.006	Spritzschutz
3	P10.045	Dichtung
4	Z84.35271	Zapfhahn
5	P10.105	Dichtung
6	P09.029	Schwellstab
7	B03.027	Röhrchen
8	P02.145	Dübel-Einsatz
9	P10.028	Dichtung
10	Z89.37016	Pumpenkörper
11	T10.080	Plastikschlauch (0.135 mt)
12	B17.175	Plastikschlauch- Abschlusskaden
13	P22.37022	Schlagsahneeinsteller
14	P10.103	Dichtung

N.	COD.	BESCHREIBUNG
15	B11.055	Feder
16	V14.0001	Handgriff
17	Z89.37017	Pumpeldeckel
18	P02.37049	Rückschlagventil
19	P10.019	Dichtung
20	P22.37023	Verschluss
21	P22.40664	Schaufel
22	P10.031	Dichtung
23	B17.115	Läufer
24	Z06.37015	Pumpe
25	P16.37133	Abnehmbares Becken
26	P13.001	Bürste
27	P13.007	Vorrichtung zur Demontage der O-Ring-Dichtung

4 FEHLERERKENNUNG

4.1 Fehlermeldungen

MELDUNG	BESCHREIBUNG	LÖSUNG
TEV INT	Sonde unterbrochen.	Einen Techniker hinzuziehen ¹ .
TEV COR	Sonde hat einen Kurzschluss.	Einen Techniker hinzuziehen ¹ .

4.2 Probleme und Lösungen

MELDUNG	BESCHREIBUNG	LÖSUNG
Das Gerät funktioniert nicht und die Kontrollleuchten sind ausgeschaltet	Hauptschalter offen.	Den Schalter schließen.
	Fehlende Spannungsversorgung.	Prüfen Sie, ob die Netzspannung anliegt und ob das Netzkabel eingesteckt ist.
	Elektrischer Fehler oder durchgebrannte Netzsicherung.	Einen Techniker hinzuziehen ¹ .
Die Maschine ist eingeschaltet, aber die Temperatur in der Wanne sinkt nicht	Maschine in off.	Drücken Sie die Ein-Aus-Taste, bis beide Kontrollleuchten aufleuchten.
	Kühlaggregat ohne Kältemittel.	Einen Techniker hinzuziehen ¹ .
	Falsche Thermostatisierungstemperatur.	Stellen Sie die Lagertemperatur auf niedrigere Werte ein, wie in Kap. III/3.6.
	Verschmutzter Verflüssiger.	Reinigen Sie das Verflüssigergitter mit einem Pinsel.
	Schwache Verflüssigung.	Stellen Sie sicher, dass die Maschine mindestens 10 cm von Wänden oder anderen Hindernissen entfernt steht und dass die in Kap. II/3) angegebenen Gebrauchsparameter eingehalten werden.
Das Produkt in der Wanne gefriert	Defekter Lüfter.	Einen Techniker hinzuziehen ¹ .
	Falsche Thermostatisierungstemperatur.	Stellen Sie die Lagertemperatur auf höhere Werte ein, wie angegeben in Kap. III/3.6.
Das Produkt tritt flüssig aus	Falsche Pumpeneinstellung.	Stellen Sie den "Sahneregler" auf höhere Werte ein (siehe Kap. III/3.2).
	Blockiertes Rückschlagventil.	Den Verschluss und das Rückschlagventil reinigen (siehe Kapitel IV/1 / IV/2).
	Überprüfen Sie die korrekte Installation des Texturiers und den Verschleißzustand des O-Rings.	Montieren Sie die Komponenten wie in Kap. IV/4.2, ggf. verschlissene O-Ringe ersetzen.
Die Sahne tritt langsam aus und hat zu viel Luft	Falsche Pumpeneinstellung.	Stellen Sie den "Sahneregler" auf niedrigere Werte ein (siehe Kap. III/3.2).
	Falsche Ansaugposition.	Vergewissern Sie sich, dass das Ansaugrohr vollständig vom Produkt in der Wanne überdeckt wird.
Die Pumpe funktioniert, aber es kommt keine Sahne aus dem Hahn	Mögliche Verstopfung des Kreislaufs.	Stellen Sie sicher, dass alle Komponenten ordnungsgemäß gereinigt sind und entfernen Sie alle Rückstände.
Obwohl die Maschine eingeschaltet ist und die Ausgabetaste gedrückt wird, läuft die Pumpe nicht an	Auslösung Wärmeschutz.	Warten Sie einige Augenblicke, bis der Wärmeschutz zurückgestellt ist (230 V/50 Hz/1, 115 V/60 Hz/1).
Der Ausgabevorgang endet nicht, wenn die Taste losgelassen wird	Zeitgesteuerter Ausgabemodus aktiv.	Deaktivieren Sie ggf. die zeitgesteuerte Ausgabe wie in Kapitel III/3.4 beschrieben.

¹ = Diese Eingriffe dürfen nur von autorisiertem und qualifiziertem Personal ausgeführt werden. Die Liste der autorisierten Kundendienstzentren sind unter: www.frigomat.com/en/partners/world zu finden.

Der Hersteller übernimmt keinerlei Haftung für Personen- und Sachschäden, die infolge der Nichtbeachtung der oben aufgeführten Anweisungen entstehen können.



 Die folgenden Arbeiten dürfen nur von qualifiziertem und vom Hersteller autorisiertem Personal durchgeführt werden.

1 BENUTZERMENÜ

- Vergewissern Sie sich, dass die Maschine ausgeschaltet ist. Ansonsten die Maschine wie in Kap. III/3.7 angegeben ausschalten.
- Drücken und halten Sie die WASH/SET-Taste (fig. V/01-A).
- Nach 5" zeigt das Display den Parameter "P01" an, die LEDs der Tasten blinken (fig.V/01-B).
- Lassen Sie die Taste los (fig.V/01-C).
- Wenn Sie den ausgewählten Parameter ändern möchten, drücken Sie die Taste DOSE/OK, um die Änderung zu aktivieren (fig.V/01-C).
- Drücken Sie die WASH/SET-Taste, um den eingestellten Wert zu verringern, oder die ON-OFF-Taste, um ihn zu erhöhen (Abb.V/01-D). Hinweis: Wenn Sie eine Taste gedrückt halten, scrollt der angezeigte Wert schnell.
- Drücken Sie die Taste DOSE/OK, um den ausgewählten Wert zu bestätigen (Abb.V/01-E), das Display kehrt zur Anzeige des Parameters zurück (Abb.V/01-F).
- Wenn Sie keine Änderungen am angezeigten Parameter vornehmen möchten, drücken Sie kurz die ON-OFF-Taste, um den nächsten Parameter anzuzeigen, oder die WASH/SET-Taste, um den vorherigen Parameter anzuzeigen. Hinweis: Durch Drücken der WASH/SET-Taste bei angezeigtem P01 oder der ON-OFF-Taste bei angezeigtem P04 kehrt die Maschine in den Ausgangszustand zurück (Anzeige „OFF“) und speichert die vorgenommenen Änderungen (Abb.V/01-G).

Liste der Variablen:

- P01: t.1 zeitgesteuerte Ausgabe einer kleinen Dosis** (0.2" > 10"). Default = 1". Step = 0.1"
- P02: t.2 zeitgesteuerte Ausgabe großer Dosis** (0.2" > 10"). Default = 2.5". Step = 0.1"
- P03: Tanktemperatur** (0,0 °C > 5°C). Default = 4.0°C. Step = 0.1°C
- P04: Behindert**

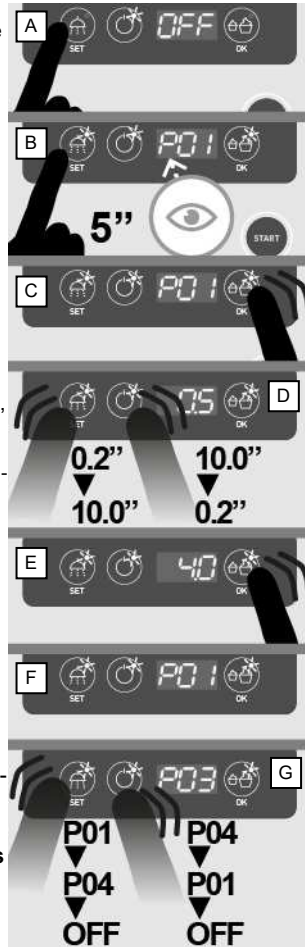


fig.V/01

2 EINSTELLUNGSMENÜ

- Vergewissern Sie sich, dass die Maschine ausgeschaltet ist. Ansonsten Maschine wie in Kap. III/3.7 angegeben ausschalten.
- Halten Sie die Tasten WASH/SET und ON-OFF gleichzeitig gedrückt. (fig.V/02-A).
- Nach 5" zeigt das Display "0 -" Aufforderung zur Passworteingabe: (fig.V/02-B).
- Lassen Sie die Tasten los (fig.V/02-B).
- Geben Sie das Passwort ein, indem Sie die Tasten WASH/SET und ON-OFF drücken (fig.V/02-C). Bestätigen Sie durch Drücken der DOSE / OK-Taste (Abb.V/02-D). Hinweis: Wenn Sie das Passwort nicht kennen, wenden Sie sich an den Kundendienst von Frigomat.
- Das Display zeigt den Parameter "P01" (fig./02-E).
- Wenn Sie den ausgewählten Parameter ändern möchten, drücken Sie die Taste DOSE/OK, um die Änderung zu aktivieren (fig.V/02-E).
- Drücken Sie die WASH/SET-Taste, um den eingestellten Wert zu verringern, oder die ON-OFF-Taste, um ihn zu erhöhen (Abb.V/02-F). Hinweis: Wenn Sie eine Taste gedrückt halten, scrollt der angezeigte Wert schnell
- Drücken Sie die Taste DOSE/OK, um den ausgewählten Wert zu bestätigen (fig.V/02-G), die Anzeige kehrt zu Parameter zurück (fig.V/02-H).
- Wenn Sie keine Änderungen am angezeigten Parameter vornehmen möchten, drücken Sie kurz die ON-OFF-Taste, um den nächsten Parameter anzuzeigen, oder die WASH/SET-Taste, um den vorherigen Parameter anzuzeigen. Hinweis: Durch Drücken der WASH/SET-Taste bei angezeigtem P01 oder der ON-OFF-Taste bei angezeigtem P04 kehrt die Maschine in den Ausgangszustand zurück (Anzeige „OFF“) und speichert die vorgenommenen Änderungen (Abb.V/02-I).

Liste der Variablen:

- P01: Temperaturskala** (0 = °F, 1 = °C). Default = 1. Step = 1 °C.
- P02: Behindert**
- P03: Behindert**
- P04: Behindert**
- P05: Behindert**
- P06: Behindert**
- P07: Behindert**
- P08: Behindert**

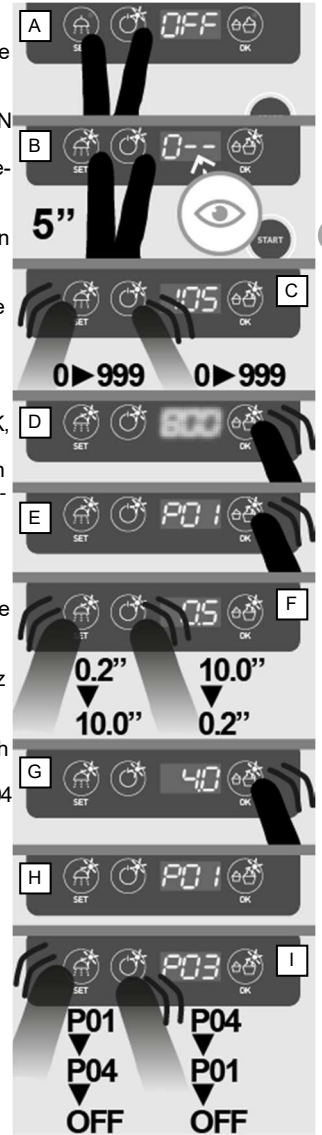


fig.V/02

3 ANZEIGE DER SOFTWAREVERSION

- Vergewissern Sie sich, dass die Maschine ausgeschaltet ist. Ansonsten die Maschine wie in Kap. III/3.7 angegeben ausschalten.
- Halten Sie die Tasten WASH/SET und DOSE-OK gleichzeitig gedrückt (fig.V/03-A).
- nach 10" zeigt das Display die Softwareversion an (fig.V/03-B).
- Lassen Sie die Tasten los (fig.V/03-C).
- Um zur "OFF"-Anzeige zurückzukehren, drücken Sie die ON-OFF-Taste oder warten Sie 10" (Abb.V/03-C).

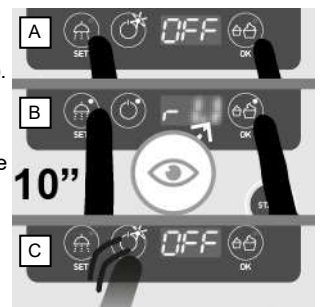


fig.V/03

4 WIEDERHERSTELLEN DER STANDARDEINSTELLUNGEN

- Vergewissern Sie sich, dass die Maschine ausgeschaltet ist. Ansonsten die Maschine wie in Kap. III/3.7 angegeben ausschalten.
- Halten Sie die Tasten WASH/SET und DOSE-OK gleichzeitig gedrückt (fig.V/04-A).
- nach 10" zeigt das Display die Softwareversion an (fig.V/03-B).
- Nach weiteren 5" zeigt das Display "Oder", wird die Maschine auf die Werksparameter zurückgesetzt (fig.V/03-C).
- Lassen Sie die Tasten los (fig.V/03-C).
- Um zur "OFF"-Anzeige zurückzukehren, drücken Sie die ON-OFF-Taste oder warten Sie 5" (Abb.V/04-C).

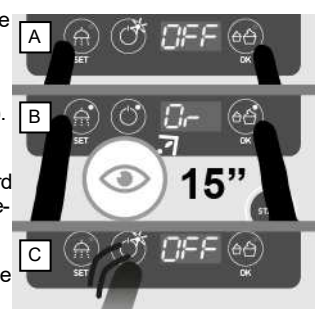



fig.V/04

Achtung: Der Hersteller übernimmt keinerlei Haftung für eventuelle Personen- und/oder Sachschäden, die auf eine fehlerhafte Inbetriebnahme und/oder die Nichtbeachtung der Normen für die Unfallverhütung am Arbeitsplatz zurückzuführen sind. Die Nichtbeachtung führt zum Verfall der Garantie.


 Die folgenden Eingriffe dürfen nur von qualifiziertem Personal, das vom Hersteller autorisiert wurde, ausgeführt werden.


 **DE** Alle Arbeiten am Kältemittelkreislauf dürfen nur von Personal durchgeführt werden, welches im Besitz eines Zertifikats aufgestellt von einem akkreditierten Amt ist, das seine Kompetenz zum sicheren Umgang mit brennbaren Kältemittelgasen bescheinigt. Wenden Sie sich im Zweifelsfall an Ihre örtliche Behörde.


 Alle Wartungs-/Reparaturarbeiten an der Maschine müssen unter der Aufsicht eines autorisierten Technikers durchgeführt werden, der im Umgang mit brennbaren Kältemittelgasen kompetent ist.


 Trennen Sie vor der Durchführung der nachfolgend beschriebenen Arbeiten die elektrische Versorgung der Maschine und stellen Sie sicher, dass diese nur mit Zustimmung des an der Maschine arbeitenden Personals wiederhergestellt werden kann.

1 WARTUNG UND AUSTAUSCH VON BAUTEILEN


 Tragen Sie bei der Durchführung von Wartungsarbeiten eine geeignete persönliche Schutzausrüstung (Schutzbrille, Sicherheitsschuhe, Handschuhe usw.).


 **Vorsicht:** Beschädigen Sie nicht den Kältemittelkreislauf. Bei der Wartung darf der Kältemittelkreislauf an keiner Stelle durchstoßen oder erwärmt werden, und es dürfen keine äußeren Teile beschädigt werden, da dies zu Kältemittelgaslecks führen kann. Verwenden Sie das Gerät im Falle einer Beschädigung erst, wenn es vollkommen sicher ist.


 Fordern Sie beim Austausch von Komponenten nur Originalkomponenten an. Die Nichteinhaltung dieser Anforderung kann zu Verletzungen oder Schäden an der Maschine führen und führt zum sofortigen Erlöschen der Garantie, wodurch der Hersteller von jeglicher Verantwortung für direkt oder indirekt verursachte Schäden befreit wird.


 Das Gas in der Maschine ist leicht entzündlich, Gasleckagen können Brände verursachen. Im Falle eines Lecks oder eines Verdachts auf Gaslecks aus dem Kühlkreislauf darf das Gerät nicht verwendet werden. Schalten Sie es vom Stromnetz ab und stellen Sie es dann an einen gut belüfteten Ort ohne Zündquellen (offene Flammen, Gasbrenner, elektrische Heizgeräte, angezündete Zigaretten, Handys, usw.). Bringen Sie an der Maschine, an gut sichtbarer Stelle, ein Warnschild an, das auf den möglichen Gasleck und die Verpflichtung hinweist, jede Flammenzündquelle in sicherer Entfernung zu halten. Andere Bediener, die sich im Bereich aufhalten können, müssen über die mögliche Gefahrenquelle der Maschine unterrichtet werden. Wenden Sie sich an den autorisierten technischen

1.1 Eingriffe in den Kältemittelkreislauf

 Alle Arbeiten am Kältemittelkreislauf müssen in ausreichend belüfteten Bereichen und ohne Zündquellen (z. B. offene Flammen, Gasbrenner, elektrische Heizgeräte, brennende Zigaretten, Handys, usw.) durchgeführt werden. Sind Zündquellen für die Flamme vorhanden, die nicht beseitigt werden können, müssen diese in ausreichender Entfernung liegen, so dass sie keine Gefahr darstellen. Die Belüftung muss ausreichend sein, um das von der Maschine freigesetzte Kältemittel sicher abzuleiten. Es ist ratsam, den Raum mit einem Gaslecksuchgerät auszustatten, das für die Art des verwendeten Kältemittels (R290) geeignet ist. Andere Bediener, die sich im Arbeitsbereich aufhalten können, müssen über die Art des Eingriffs unterrichtet werden. Halten Sie einen Trockenpulver- oder CO₂-Löcher bereit. Jeder Transport muss in Übereinstimmung mit den geltenden Vorschriften für den Transport von brennbaren Stoffen durchgeführt.

 Verwenden Sie bei der Suche nach Lecks im Kältemittelkreislauf niemals mögliche Zündquellen. Verwenden Sie nur Gasleckanzeiger speziell für brennbare Gase (R290).


 Alle Arbeiten am Kältemittelkreislauf müssen bei abgeschalteter elektrischer Versorgung der Maschine durchgeführt werden. Wenn es absolut notwendig ist, die elektrische Verbindung während des Eingriffs aufrechtzuerhalten, platzieren Sie einen Gaslecksucher an den kritischsten Stellen, um das Auftreten von potenziell gefährlichen Situationen zu markieren.

 In Wenn ein Leck im Kreislauf festgestellt wird welcher durch Schweißen repariert werden muss, ist es zwingend erforderlich, vorher folgende Schritte durchzuführen: Entleeren des Kältemittelkreislaufs > Spülen des Kreislaufs mit Inertgas (Stickstoff) > die beiden vorherigen Schritte ein zweites Mal durchführen, um sicherzustellen, dass der Kreislauf vollständig entleert ist > Entleeren des

Kältemittelkreislaufs > Reparatur/Austausch des Bauteils > Dichtheitsprüfung (p = 10-15 bar) > Anlegen eines Vakuums von mindestens "optimal" unter Verwendung einer Vakuumpumpe mit ausreichender Kapazität und geeignet für den Einsatz mit brennbaren Gasen der Kategorie A3 (R290). Achten Sie beim anschließenden Nachfüllen darauf, dass keine Verunreinigungen des Kältemittels auftreten.

1.2 Überprüfung/Eingriff des elektrischen Kreislaufes

 Schalten Sie die Maschine vor allen Arbeiten vom Netz ab.

 Vermeiden Sie beim Prüfen oder Arbeiten am Stromkreis die Beschädigung der Anschlüsse und der Isolierung von Bauteilen und Leitungen. Prüfen Sie, ob sie nicht durch Alterung, Korrosion, mechanische Beanspruchung usw. beschädigt sind. Wenn dies nicht der Fall ist, verwenden Sie das Gerät nicht, bis die betreffenden Teile ausgetauscht wurden.

1.3 Original-Ersatzteile

Das Verzeichnis der Ersatzteile, die angefordert werden können, sind in Kap. VII dieses Handbuchs zu finden

2 AUSSERBETRIEBSETZUNG

Gemäß der europäischen Richtlinie 2012/19/EU über Elektro- und Elektronik-Altgeräte (WEEE) zeigt das Vorhandensein des Symbols (Abb.VI/01) an, dass das Produkt nicht als Hausmüll behandelt werden darf.

Es liegt in der Verantwortung des Benutzers, das Produkt zu einer geeigneten Sammelstelle für das Recycling zu bringen, die auf die Behandlung von elektrischen und elektronischen Geräten spezialisiert ist.

Die ordnungsgemäße Entsorgung von Elektro- und Elektronik-Altgeräten ermöglicht die Rückgewinnung der enthaltenen Rohstoffe und die Behandlung von Schadstoffen und vermeidet so negative Folgen für die Umwelt und die menschliche Gesundheit.

Die ausgemusterten Verpackungsmaterialien sind sortenrein zu trennen und gemäß den im Bestimmungsland geltenden Vorschriften zu entsorgen.

Für weitere Informationen zur Entsorgung und zum Recycling dieses Produkts wenden Sie sich bitte an Ihre örtlichen Behörden.

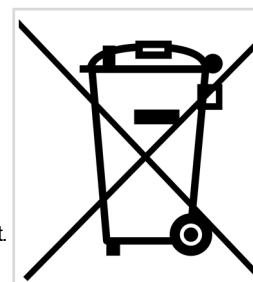


fig.VI/01



EN SCHEDE TECNICHE

DATA SHEETS

FICHES TECHNIQUES

TECHNISCHE DATENBLÄTTER

HOJAS TECNICAS

DANE TECHNICZNE

TAV. 01

Schema circuito frigorifero

Refrigerant circuit diagram

Schéma du circuit frigorifique

Kühlnetzplan

Diagrama de circuito de refrigerante

Schemat obwodu chłodzącego

TAV. 02

Schema circuito elettrico

Electric circuit diagram

Schéma du circuit électrique

Elektrischer Schaltplan

Diagrama de circuito eléctrico

Schemat obwodu elektrycznego

TAV. 03-05

Ricambi

Per la richiesta delle parti di ricambio, si raccomanda di indicare sempre il numero di codice relativo e la denominazione riportata sulla legenda di ciascuna tavola.

Si raccomanda inoltre di comunicare sempre il modello ed il numero di matricola della macchina, nonché le caratteristiche della stessa (voltaggio, frequenza e fasi), facilitando in tal modo l'identificazione del particolare.

Per ordinare la componentistica di ricambio del compressore indicare sempre anche il modello specificato sulla targhetta del motore. In caso di sostituzione di pezzi, richiedere solo ricambi ad un concessionario o ad un Rivenditore Autorizzato.

Il costruttore declina ogni responsabilità per danni a persone e/o cose derivanti dall'utilizzo di ricambi non originali.

Spare parts

For spare parts ordering, always mention the corresponding code number and the name reported on each table caption.

It is also recommended to always mention the machine model and the serial number as well as the technical data (voltage, frequency and phases), to make the identification of the component easier.

To order spare parts for the compressor, always mention the model specified on the motor nameplate. In case it is necessary to replace a component, always ask a distributor or an authorized retailer for original spare parts.

The manufacturer declines any liability for damages to people and/or things due to employment of non-original spare parts.

Pièces détachées

En cas de demande de pièces détachées, l'on recommande vivement d'indiquer le numéro de code correspondant et la description figurant sur la légende de chaque tableau.

L'on recommande aussi de communiquer le modèle et le numéro d'immatriculation de la machine, ainsi que ses caractéristiques (voltage, fréquence et phases), afin de faciliter l'identification de la pièce.

Pour commander les composants de rechange du compresseur, il faut également indiquer le modèle qui est spécifié sur la plaque d'identification du moteur. En cas de remplacement de pièces, demander uniquement des pièces détachées originales en vous adressant à un concessionnaire ou à un Revendeur Autorisé.

Le fabricant décline toute responsabilité en cas de dommages aux personnes ou aux choses qui dériveraient de l'utilisation de pièces détachées non originales.

Ersatzteile

Für die Anfrage von Ersatzteilen empfehlen wir Ihnen, immer die Artikelnummer und Bezeichnung anzugeben, welche in der Legende der jeweiligen Tafel angegeben

Es wird auch immer empfohlen, die Modell- und Seriennummer der Maschine sowie ihre Eigenschaften (Spannung, Netzfrequenz und Phasen) mitzutragen, um so die Identifizierung des Teils zu erleichtern.

Für Ersatzteile des Kompressors, muß man auch die Modellbezeichnung angeben, welche auf dem Kompressoratenschild ist. Wenn ausgetauscht, fragen sie nur nach Originalteilen bei Frigomat-Händler oder bei autorisiertem Wiederverkäufer.

Der Hersteller lehnt jede Verantwortung für Sach- und/oder Personenschäden ab, die aus der Verwendung von Nicht-Original-Ersatzteilen stammen. Die Artikelnummern der elektrischen Komponenten sind auf Schaltplan in dem hier beigefügten Handbuch angegeben; eine Kopie ist auch auf dem Deckel des Schaltkastens intern, in der Maschine selber, zu finden.

Piezas de recambio

Para pedidos de piezas de repuesto, consulte el número de la tabla a continuación.

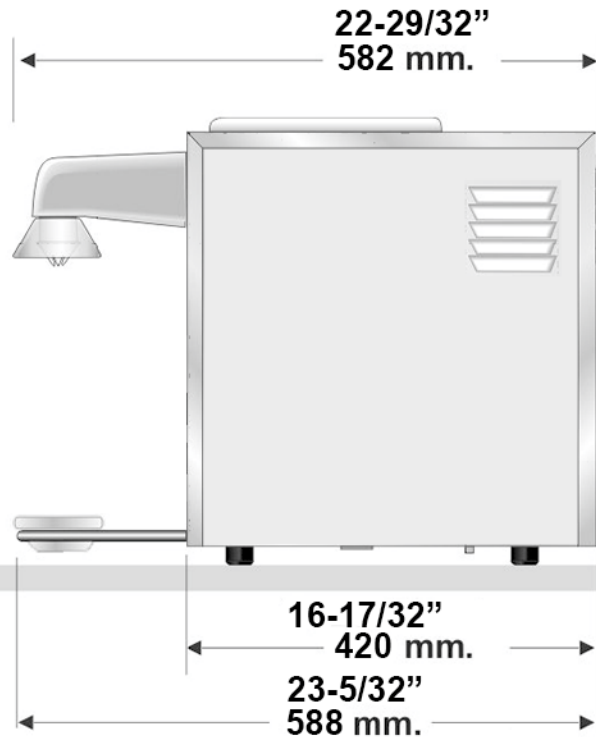
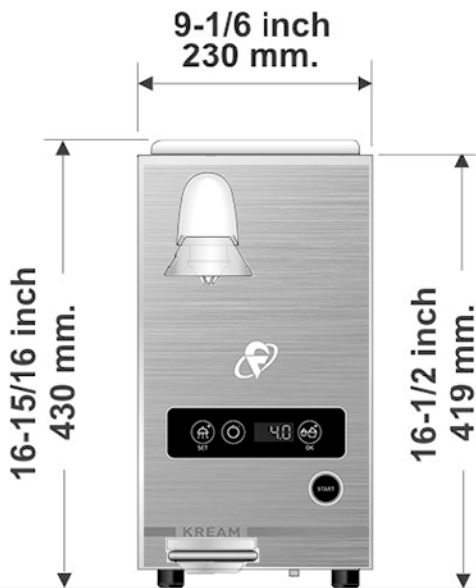
También se recomienda su uso en la producción de componentes eléctricos y para llevar a cabo la identificación técnica.

Para pedir piezas de repuesto para el compresor, siempre mencione el modelo especificado en la placa de identificación del motor. En caso de que sea necesario reemplazar un componente, siempre solicite repuestos originales a un distribuidor o minorista autorizado.

El fabricante de repuestos no originales.

KREAM 2.5 E Whipped Cream Dispenser

EN



Weights	lbs.	kg
Net	55	25
Crated	80	36
Shipping Volume	cu. ft.	cu. m.
Crate	3,8	0,11

Dimensions	in.	mm
Width	9-1/16	230
Depth	23-5/32	582
Height	16-15/16	430

Counter Clearance: 25 mm (1") mounted on standard legs.

Electrical	A	Supplied with cord and plug
220-240V, 50/60Hz, 1ph Air	5	Schuko
-	-	-

(For exact electrical information, always refer to the data label of the unit.)

Specifications

Electrical

One dedicated electrical connection is required. See the Electrical chart for the proper electrical requirements.

Pump Motor

n.1x 370W (1/2 HP).

Refrigeration System

1 x ~ 140 BTU/hr. R290 (0.045 kg)
(BTUs may vary depending on compressor used)

Air Cooled

Minimum 4" around all sides. Minimum air clearances must be met to ensure adequate air flow for optimum performance.

Sound pressure level

< 68 dB(A)

Continuing research results in steady improvements; therefore, these specifications are subject to change without notice.



FRIGOMAT
ISO 9001:2015
Registered Firm

IT

TAV 01 : Schema circuito frigorifero • Refrigerant circuit diagram Schéma du circuit frigorifique • Kühlnetzplan • Esquema circuito frigorífico

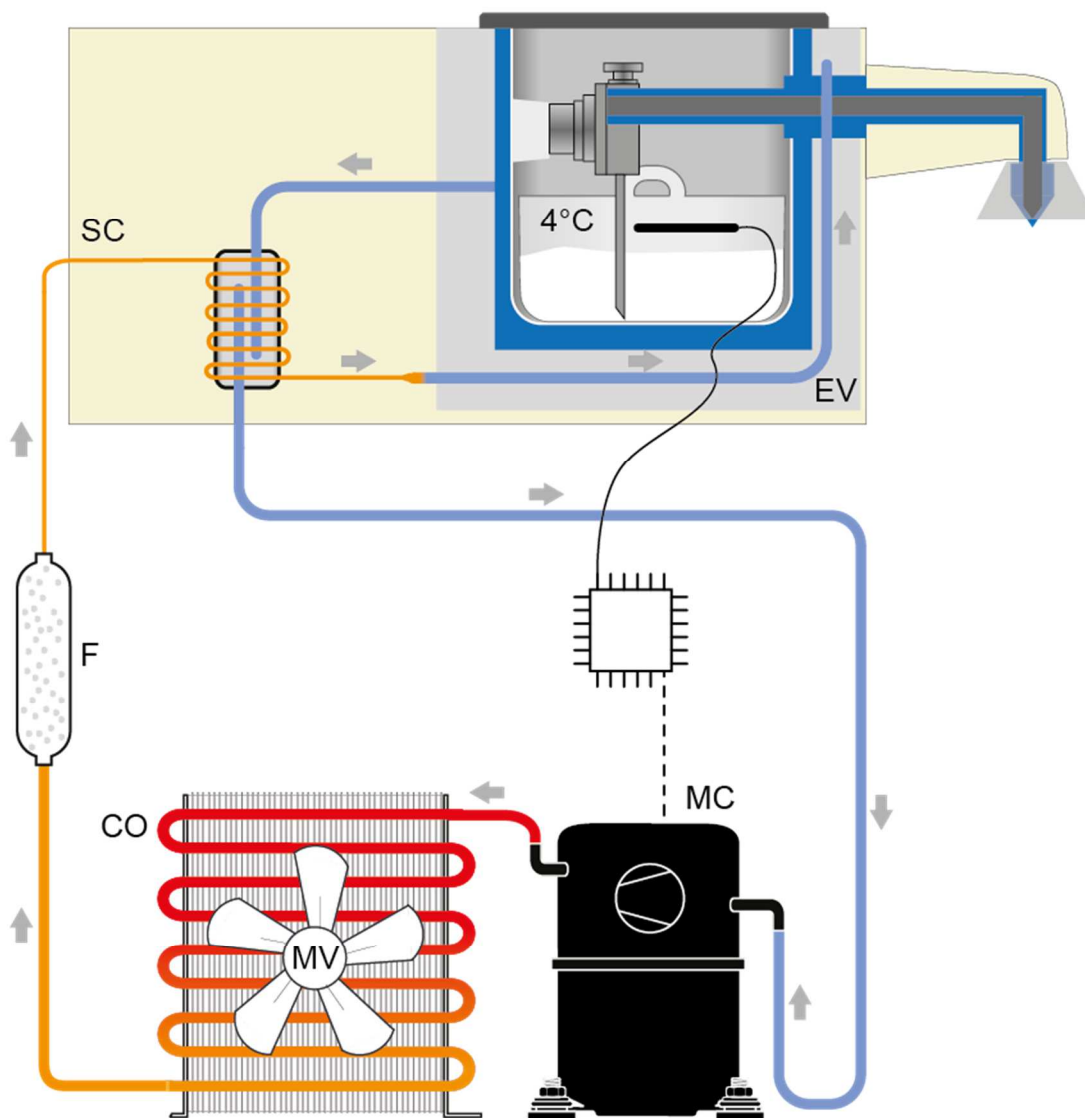
EN

FR

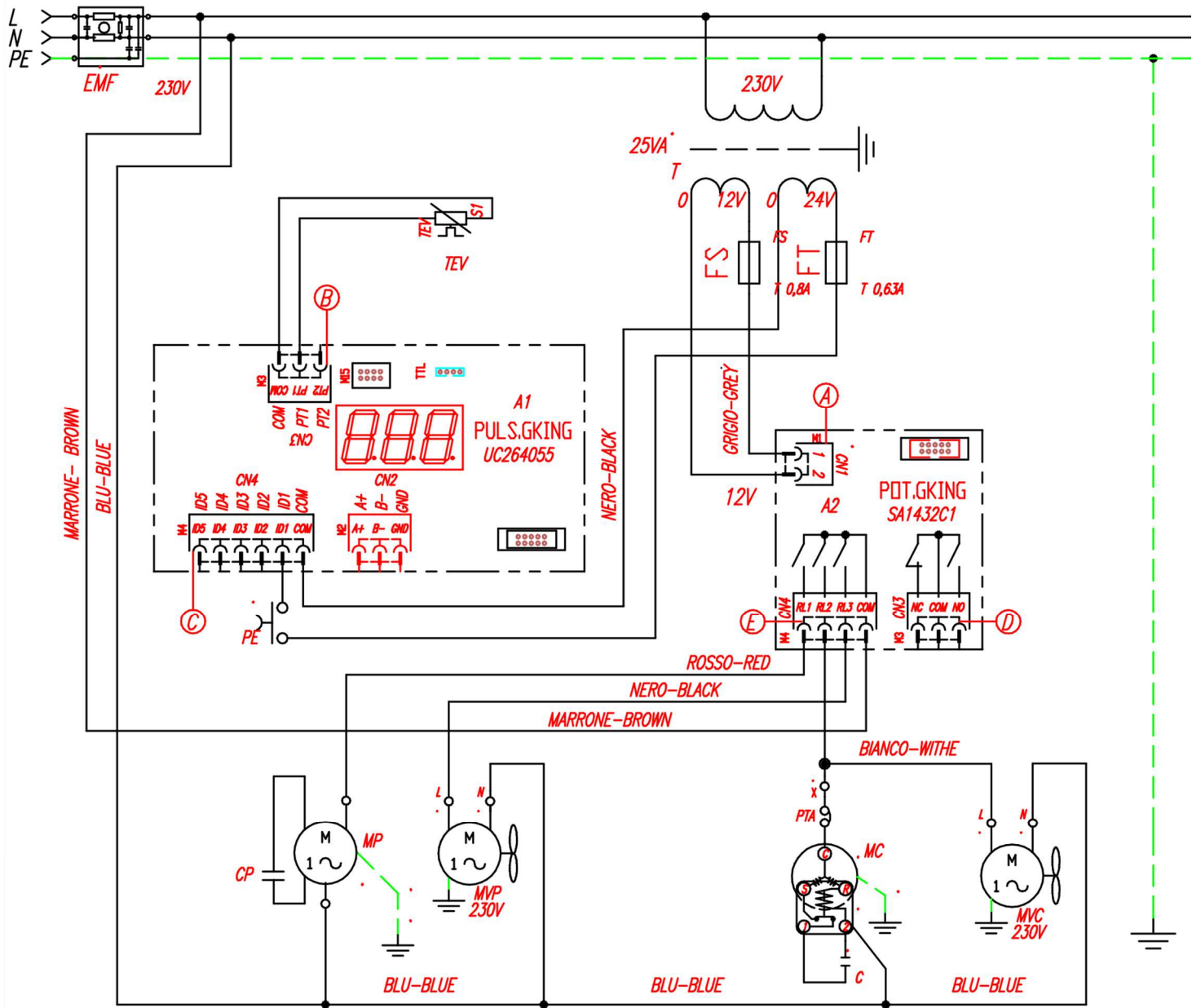
DE

ES

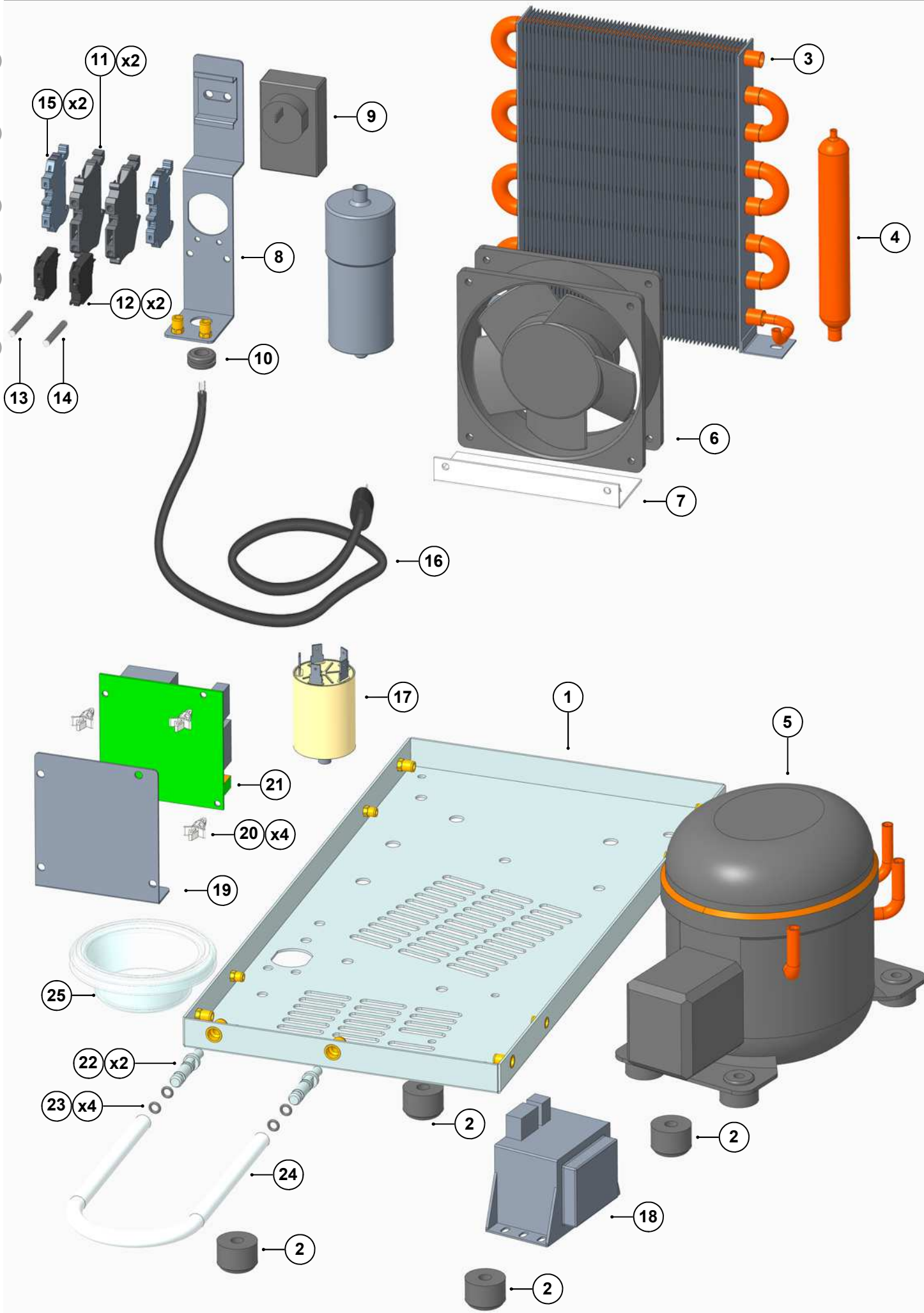
PL



COD.	DESCRIZIONE	DESCRIPTION	DESCRIPTION	BESCHREIBUNBG	DESCRIPCIÓN	NAZWA
MC	Compressore	Compressor	Compresseur	Kompressor	Compresor	Sprężarka
CO	Condensatore ad aria	Air condenser	Condensateur à aire	Luftondensierung	Condensaciòn a aria	Kondensator powietrza
MV	Motoventilatore	Fan Motor	Motoventilateur	Ventilatormotor	Motoventilator	Silnik wentylatora
F	Filtro	Filter	Filtre	Filter	Filtro	Filtr
SC	Scambiatore	Heat Exchanger	Echangeur de chaleur	Wärmeaustauscher	Intercambiador de calor	Scambiatore
EV	Evaporatore	Evaporator	Evaporateur	Verdampfer	Evaporador	Parownika
-	-	-	-	-	-	-
-	-	-	-	-	-	-
-	-	-	-	-	-	-
-	-	-	-	-	-	-
-	-	-	-	-	-	-
-	-	-	-	-	-	-
-	-	-	-	-	-	-
-	-	-	-	-	-	-



COD.	DESCRIZIONE	DESCRIPTION
TEV	Sonda temperatura vasca	Tank temperature probe
T	Trasformatore	Transformer
PE	Pulsante erogazione	Erogation pushbutton
MVP	Motoventilatore raffreddamento motore pompa	Pump fan motor
MVC	Motoventilatore condensa	Condenser fan motor
MP	Motore pompa	Pump motor
MC	Compressore	Compressor
FT	Fusibile secondario trasformatore 24V	Fuse transformer secondary 24V
FS	Fusibile alimentazione scheda 12V	Fuse main board 12V
EMF	Filtro EMC	EMC Filter
EV	Elettrovalvola	Solenoid valve
CP	Condensatore pompa	Pump capacitor
A1	Scheda Pulsantiera KING	KING pushbutton
A2	Scheda quadro KING	KING main board
-	-	-
-	-	-
-	-	-



N.	COD.	DESCRIZIONE	DESCRIPTION	DESCRIPTION	BESCHREIBUNG	DESCRIPCIÓN
1	A01.44069	Telaio	Frame	Chassis	Gestell	Bastidor
2	P06.077	Piedino	Feet	Pied	Fuss	Pie
3	A03.048	Condensatore ad aria	Air Condenser	Condenseur à air	Luftkondensator	Condensador de aire
4	A07.033	Filtro disidratatore	Filter Dehydrator	Filtre déshydrateur	Filtertrockner	Filtro secador
5	B01.44163	Compressore (220-240V 50/60Hz 1ph)	Compressor (220-240V 50/60Hz 1ph)	Compresseur (220-240V 50/60Hz 1ph)	Kompressor (220-240V 50/60Hz 1ph)	Compresor (220-240V 50/60Hz 1ph)
6	E01.44093	Ventilatore (230V 50/60Hz 1ph)	Fan (230V 50/60Hz 1ph)	Ventilateur (230V 50/60Hz 1ph)	Ventilator (230V 50/60Hz 1ph)	Ventilador (230V 50/60Hz 1ph)
7	A04.37897	Supporto ventilatore	Fan support	Support de ventilateur	Fan-Unterstützung	Soporte de ventilador
8	A04.44254	Supporto morsettiera	Cable Box support	Support de la boîte de câble	Unterstützung für Kabel- boxen	Soporte para cajas de cable
9	E09.44242	Morsettiera	Cable Box	Boîte de câble	Kabelboxen	Cajas de cable
10	D06.157	Passacavo	Cable grip	Passe-câbles	Kabelverschraubung	Pasa-cable
11	E09.44113	Morsetto	Terminal	Terminal	Klemme	Terminal
12	E09.44114	Spina porta fusibile	Fuse holder	Porte-fusible	Sicherungshalter	Portafusibles
13	D03.187	Fusibile 5x20 T 0.63A	Fuse 5x20 T 0.63A	Fusible 5x20 T 0.63A	Sicherung 5x20 T 0.63A	Fusible 5x20 T 0.63A
14	E08.44269	Fusibile 5x20 T 0.8A	Fuse 5x20 T 0.8A	Fusible 5x20 T 0.8A	Sicherung 5x20 T 0.8A	Fusible 5x20 T 0.8A
15	E09.44112	Blocca terminale	Terminal Clipfix	Bloc terminal	Klemmleiste	Bloque de terminales
16	E03.37243	Cavo di alimentazione (220-240V 50/60Hz 1ph)	Power Supply Cord (220-240V 50/60Hz 1ph)	Câble d'alimentation (220-240V 50/60Hz 1ph)	Netzkabel (220-240V 50/60Hz 1ph)	Cable de alimentación (220-240V 50/60Hz 1ph)
17	E15.44515	Filtro EMC	EMC filter	Filtre EMC	EMC-Filter	Filtro EMC
18	E08.43908	Trasformatore	Transformer	Transformateur	Transformator	Transformador
19	A04.44077	Supporto scheda elettro- nica	Main Board Support	Support de la carte élec- tronique	Unterstützung für elek- tronische Tafeln	Soporte de placa elec- trónica
20	E04.41553	Piedino distanziale	Spacer for Main Board	Support de carte	Befestigungsclip für Platine	Clip de fijación
21	E15.44260	Scheda di potenza	Main Board	Carte électronique	Elektronische Tafel	Placa electrónica
22	B09.066	Perno	Pin	Pivot	Pivot	Pivote
23	P10.017	OR 2018	OR 2018	OR 2018	OR 2018	OR 2018
24	A03.37756	Supporto raccogliocce	Support for Drip collector	Support recueille gouttes	Support Tropfenauffänger	Soporte Recogedor gotas
25	P03.053	Raccogliocce	Drip collector	Recueille - gouttes	Tropfenauffänger	Recogedor de gotas

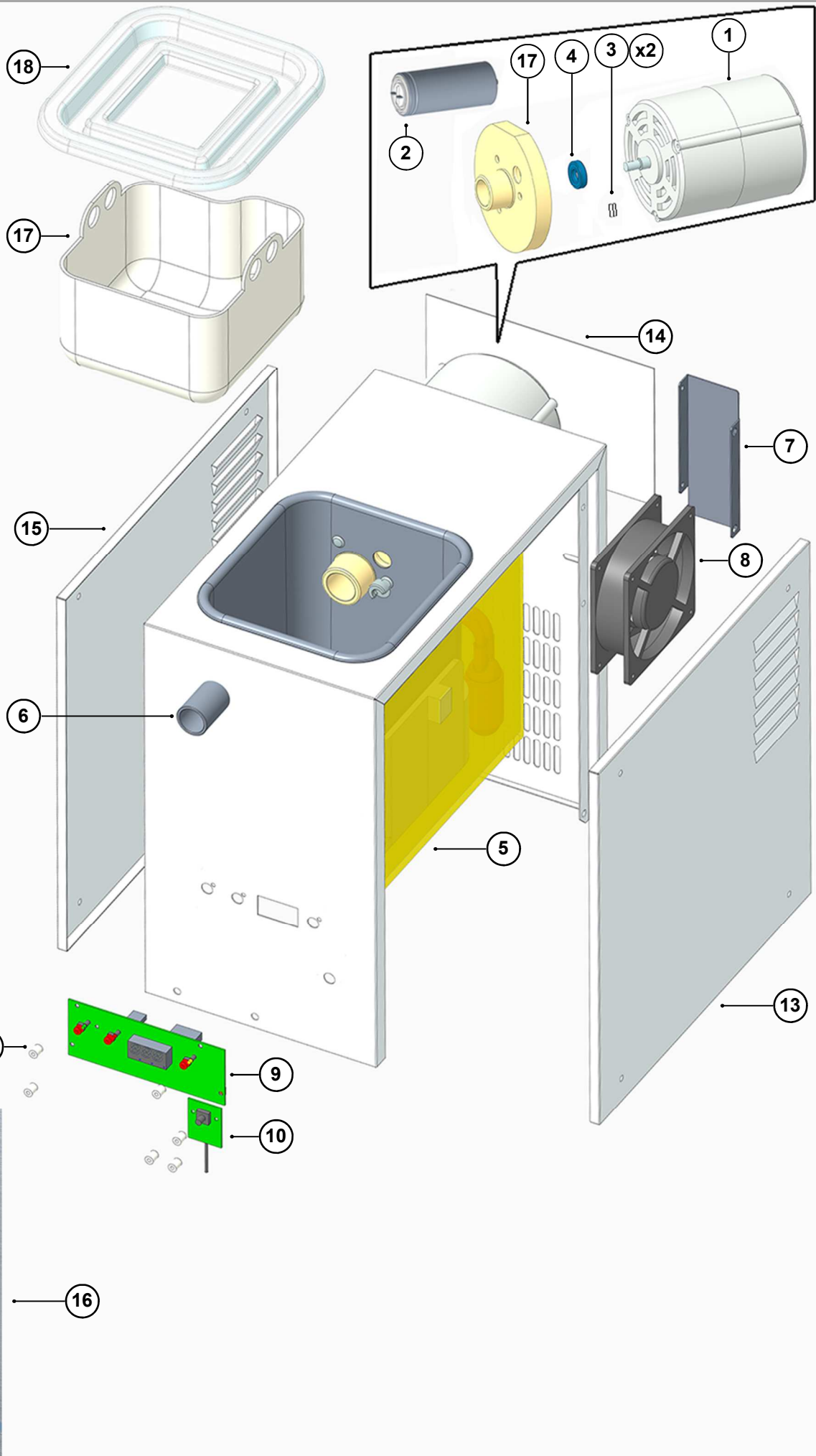
EN

FR

DE

ES

PL



N.	COD.	DESCRIZIONE	DESCRIPTION	DESCRIPTION	BESCHREIBUNG	DESCRIPCIÓN
1	E01.44161	Motore (220-230V 50/60Hz 1ph)	Motor (220-230V 50/60Hz 1ph)	Moteur (220-230V 50/60Hz 1ph)	Motor (220-230V 50/60Hz 1ph)	Motor (220-230V 50/60Hz 1ph)
2	E06.44544	Condensatore	Condenser	Condensateur	Kondensatorgang	Condensador
3	B16.115	Rullino	Roll	Rouleau	Rollen	Rollo
4	P11.049.01	Tenuta radiale	Seal Ring	Joint	Dichtung	Arandela de sujecion
5	Z56.44068	Isolamento	Barrel Assy	Evaporateur	Verdampfer	Evaporador
6	B09.158	Fodero rubinetto	Tap sleeve	Corp du robinets	Hahn-Gehäuse	Vaina muelle
7	A04.44076	Supporto ventilatore	Fan support	Support de ventilateur	Fan-Unterstützung	Soporte de ventilador
8	E01.44093	Ventilatore (230V 50/60Hz 1ph)	Fan (230V 50/60Hz 1ph)	Ventilateur (230V 50/60Hz 1ph)	Ventilator (230V 50/60Hz 1ph)	Ventilador (230V 50/60Hz 1ph)
9	E15.44165	Scheda comandi	Switch board card	Carte clavier	Tastatur - Karte	Placa de comando
10	D05.172	Pulsante	Pushbutton	Bouton	Taste	Botón
11	P02.203	Distanziale	Spacer	Espaceur	Abstandshalter	Espaciador
12	E05.38215	Sonda temp. PT1000	PT1000 Thermistor	Sonde PT 1000	Sonde PT 1000	Sonda PT 1000
13	A02.44224	Pannello laterale DX	Right Side Panel	Panneau latéral droit	Seitenblech rechts	Panel lateral derecho
14	A02.37115	Pannello posteriore	Back pannel	Panneau post.	Hinteres Blech	Cuarterón post.
15	A02.44081	Pannello laterale SX	Left Side Panel	Panneau latéral gauche	Seitenblech linke	Panel lateral izquierdo
16	M02.44216	Etichetta anteriore	Front label	Étiquette front.	Frontkleber	Etiqueta ant.
17	P16.37133	Vaschetta removibile	Removable tank	Bac emportable	Abnehmbares Beken	Tanque removible
18	P03.136	Coperchio	Cover	Couvercle	Deckel	Tapa

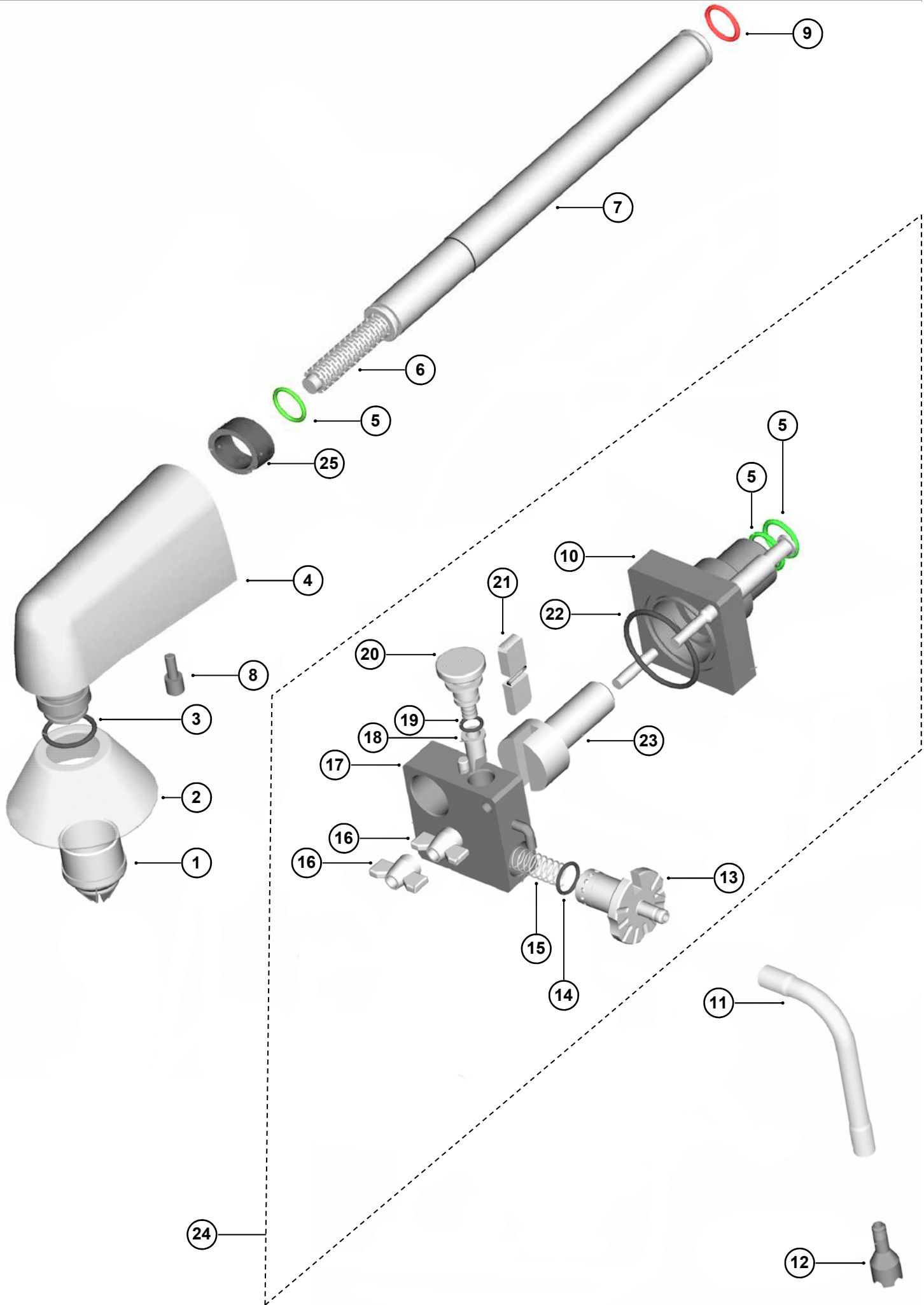
EN

FR

DE

ES

PL



N.	COD.	DESCRIZIONE	DESCRIPTION	DESCRIPTION	BESCHREIBUNG	DESCRIPCIÓN
1	P09.028	Frastagliatore L.	Star nozze	Découpeurs	Kränze	Piton
2	P09.006	Paraspruzzi	Splash guard	Paraflaque	Spritzschutz	Salpicadero
3	P10.045	Guarnizione	Gasket	Joint	Dichtung	Guarnición
4	Z84.35271	Rubinetto	Tap	Robinet	Zapfhahn	Grifo
5	P10.105	Guarnizione	Gasket	Joint	Dichtung	Guarnición
6	P09.029	Tessurizzatore	Labyrinth	Labyrinthe	Schwellstab	Laberinto
7	B03.027	Canotto	Sleeve	Tube	Röhrchen	Tubo
8	P02.145	Tappo per inserto	Plug for insert	Bouchon pour élément central	Dübel-Einsatz	Tapon para injerto
9	P10.028	Guarnizione	Gasket	Joint	Dichtung	Guarnición
10	Z89.37016	Corpo pompa	Pump body	Corps pompe	Pumpenkörper	Cuerpo bomba
11	T10.080	Tubo in gomma (0.135 mt)	Rubber tube (0.135 mt)	Tuyau en gomme (0.135 mt)	Plastikschlauch (0.135 mt)	Tubo en goma (0.135 mt)
12	B17.175	Terminale tubo	Ttube head	Terminal tuyau	Plastikschlauch- Abschlusskaden	Terminal por tubo
13	P22.37022	Regolatore panna	Cream regulator	Regulateur de crème	Schlagsahneinsteller	Regulador de nata
14	P10.103	Guarnizione	Gasket	Joint	Dichtung	Guarnición
15	B11.055	Molla	Spring	Ressort	Feder	Muelle
16	V14.0001	Pomello pompa	Knob	Pommeau	Handgriff	Pomo
17	Z89.37017	Coperchio pompa	Pump cover	Couvercle pompe	Pumpeldeckel	Tapa bomba
18	P02.37049	Valvola non ritorno	Non return valve	Clapet de refoulement	Rückschlagventil	Válvula de retención
19	P10.019	Guarnizione	Gasket	Joint	Dichtung	Guarnición
20	P22.37023	Otturatore aria	Shutter	Obturateur	Verschluss	Obturador
21	P22.40664	Paletta	Scrape	Palette	Schaufel	Paleta
22	P10.031	Guarnizione	Gasket	Joint	Dichtung	Guarnición
23	B17.115	Rotore	Rotor	Roteur	Läufer	Rotor
24	Z06.37015	pompa	Pump	pompe	Pumpe	bomba
25	Z87.37130	Ghiera di fissaggio	Fixing ring	Ecrou à anneau de fixation	Befestigungsring Mutter	Tuerca de fijación



- Tutti i componenti della macchina, esclusi quelli elettrici, godono di garanzia di 12 mesi, in caso di difetti di costruzione.
- La garanzia è valida esclusivamente se tutte le parti della macchina sono originali e se le operazioni di manutenzione sono realizzate da tecnici abilitati ed autorizzati. Il costruttore si riserva di annullare la garanzia in presenza di parti non originali, non corrette o in presenza di refrigerante non corretto installati nella macchina.
- La garanzia non contempla le spese di manodopera per la sostituzione dei componenti ed ogni eventuale spesa accessoria.
- La garanzia non contempla le normali operazioni di manutenzione ordinaria, pulizia della macchina o di sue parti (condensatori ecc.), sostituzione, refill o eliminazione gas, compreso il costo del gas stesso.
- La garanzia non contempla tubature e connessioni esterne, impianto di messa a terra, operazioni effettuate a monte o a valle delle alimentazioni gas, elettrica, acqua cui la macchina è connessa.
- La garanzia non copre parti non fornite dal costruttore, né eventuali danni da questi causati.
- La garanzia non copre tempi di attesa per servizio tecnico.
- La garanzia non contempla malfunzionamenti, danni o riparazioni causate da errata installazione, errata manutenzione, errate riparazioni.
- La garanzia non contempla malfunzionamenti, danni o riparazioni causate da furti, vandalismi, vento, pioggia, alluvioni, fulmini, terremoti, o ogni altro evento naturale, incendi, ambienti corrosivi, infestazione di insetti o roditori o altro evento accidentale o condizione oltre la ragionevole responsabilità del produttore.
- Il costruttore si riserva di annullare la garanzia nei casi in cui eventuali problemi siano causati da inosservanza delle indicazioni, abusi, utilizzi non corretti, negligenze.
- La garanzia non contempla la sostituzione della macchina.

- All the machine components, except the electrical ones, have 12 months warranty, in case of manufacturing defects.
- The warranty is valid only if all the parts of the machine are original and if the maintenance operations are carried out by authorized and authorized technicians. The manufacturer reserves the right to cancel the warranty in the presence of non-original parts, incorrect or in the presence of incorrect refrigerant installed in the machine.
- The warranty does not include labor costs for the replacement of components and any ancillary costs.
- The warranty does not cover normal routine maintenance operations, cleaning of the machine or parts thereof (condensers, etc.), replacement, refill or gas elimination, including the cost of the gas itself.
- The warranty does not cover external hoses, electrical power supplies, and machine grounding, operations carried out upstream or downstream of the gas, electric, water supplies to which the machine is connected.
- The warranty does not cover parts not supplied by the manufacturer, nor any damage caused by the manufacturer.
- The guarantee does not cover waiting times for technical service.
- The warranty does not cover malfunctions, damages or repairs caused by incorrect installation, incorrect

maintenance, incorrect repairs.

- The warranty does not cover malfunctions, damages or repairs caused by theft, vandalism, wind, rain, floods, lightning, earthquakes, or any other natural event, fire, corrosive environments, insect or rodent infestation or other accidental event or condition beyond reasonable manufacturer's responsibility
- The manufacturer reserves the right to cancel the warranty in cases where any problems are caused by non-compliance with the indications, abuses, incorrect use, negligence.
- The warranty does not provide the machine substitution.

• Tous les composants de la machine, à l'exception des composants électriques, bénéficient d'une garantie de 12 mois en cas de défaut de construction.

- La garantie est valable si toutes les pièces de la machine sont d'origine et si les opérations de maintenance sont effectuées par des techniciens agréés et autorisés. Le fabricant se réserve le droit d'annuler la garantie en présence de pièces non originales, incorrectes ou en présence d'un réfrigérant incorrect installé dans la machine.
- La garantie n'inclut pas les coûts de main-d'œuvre pour le remplacement des composants ni les frais accessoires.
- La garantie ne couvre pas les opérations de maintenance courante, le nettoyage de la machine ou de pièces détachées (condenseurs, etc.), le remplacement, le remplissage ou l'élimination du gaz, y compris le coût du gaz lui-même.
- La garantie ne comprend pas les tuyaux et les raccordements externes, le système de mise à la terre, les opérations effectuées en amont ou en aval des alimentations en gaz, électricité, eau, auxquelles la machine est raccordée.

- La garantie ne couvre pas les pièces non fournies par le fabricant, ni les dommages causés par le fabricant.
- La garantie ne couvre pas les délais d'attente pour le service technique.
- La garantie ne couvre pas les dysfonctionnements, les dommages ou les réparations causés par une installation incorrecte, un entretien incorrect, des réparations incorrectes.
- La garantie ne couvre pas les dysfonctionnements, dommages ou réparations causés par le vol, le vandalisme, le vent, la pluie, les inondations, la foudre, les tremblements de terre ou tout autre événement naturel, incendie, environnement corrosif, infestation par des insectes ou des rongeurs ou tout autre événement accidentel responsabilité du fabricant.
- Le fabricant se réserve le droit d'annuler la garantie dans les cas où tout problème est causé par le non-respect des indications, les abus, l'utilisation incorrecte, la négligence.
- La garantie n'inclut pas le remplacement de la machine.

- Todos los componentes de la máquina, excepto los eléctricos, están cubiertos por una garantía de 12 meses en caso de defectos de fabricación.
- La garantía sólo es válida si todas las piezas de la máquina son originales y si las operaciones de mantenimiento son

realizadas por técnicos cualificados y autorizados. El fabricante se reserva el derecho de cancelar la garantía en presencia de piezas no originales o incorrectas o en presencia de refrigerante incorrecto instalado en la máquina.

- La garantía no cubre los costes de mano de obra para la sustitución de los componentes ni los costes adicionales.
- La garantía no es necesaria para los pedidos de mantenimiento, reparación, recarga o gas, incluido el coste del propio gas.
- La garantía no cubre las tuberías y conexiones externas, el sistema de puesta a tierra, las operaciones realizadas antes de los suministros de gas, electricidad y agua a los que está conectada la máquina.
- La garantía no cubre las piezas no suministradas por el fabricante, ni los daños causados por ellas.
- La garantía no cubre los tiempos de espera para el servicio técnico.
- La garantía no cubre los fallos, daños o reparaciones causados por una instalación incorrecta, un mantenimiento incorrecto o reparaciones incorrectas.
- La garantía no cubre el mal funcionamiento, daño o reparación causados por robo, vandalismo, viento, lluvia, inundación, rayos, terremotos, o cualquier otro evento natural, incendio, ambiente corrosivo, infestación de insectos o roedores o cualquier otro evento o condición accidental más allá de la responsabilidad razonable del fabricante.
- El fabricante se reserva el derecho de cancelar la garantía en los casos en que se espere que surjan problemas como consecuencia de la inobservancia de las instrucciones, abuso, uso incorrecto o negligencia.
- La garantía no cubre la sustitución de la máquina.

- Für alle Maschinenkomponenten, ausgenommen elektrische Komponenten, gilt eine 12-monatige Garantie gegen Fabrikationsfehler.
- Die Garantie gilt nur, wenn alle Teile der Maschine original sind und wenn die Wartungsarbeiten von qualifizierten und autorisierten Technikern durchgeführt werden. Der Hersteller behält sich das Recht vor, die Garantie bei Vorhandensein von nicht originalen oder falschen Teilen oder bei Vorhandensein von falschem Kühlmittel, das in der Maschine installiert ist, aufzuheben.
- Die Garantie deckt nicht die Arbeitskosten für den Austausch von Komponenten und eventuelle Nebenkosten.
- Die Garantie erstreckt sich nicht auf normale Wartungsarbeiten, die Reinigung des Geräts oder seiner Teile (Kondensatoren usw.), den Austausch, das Nachfüllen oder die Beseitigung von Gas, einschließlich der Kosten für das Gas selbst.
- Die Garantie erstreckt sich nicht auf externe Rohrleitungen und Anschlüsse, Erdungssysteme, Arbeiten vor oder nach der Gas-, Strom- und Wasserversorgung, an die die Maschine angeschlossen ist
- Die Garantie erstreckt sich nicht auf Teile, die nicht vom Hersteller geliefert wurden, und auch nicht auf Schäden, die durch diese Teile verursacht wurden.
- Die Garantie deckt keine Wartezeiten für den technischen Service ab.
- Die Garantie deckt keine Fehlfunktionen, Schäden oder Reparaturen ab, die durch

unsachgemäße Installation, falsche Wartung oder unsachgemäße Reparaturen verursacht wurden.

- Die Garantie deckt keine Fehlfunktionen, Schäden oder Reparaturen ab, die durch Diebstahl, Vandalismus, Wind, Regen, Überschwemmung, Blitzschlag, Erdbeben oder andere Naturereignisse, Feuer, korrosive Umgebung, Insekten- oder Nagetierbefall oder andere zufällige Ereignisse oder Bedingungen außerhalb der zumutbaren Kontrolle des Herstellers verursacht werden.
- Der Hersteller behält sich das Recht vor, die Garantie zu annullieren, wenn Probleme durch Nichtbeachtung der Anweisungen, Missbrauch, unsachgemäßen Gebrauch, Fahrlässigkeit verursacht werden.
- Die Garantie sieht nicht den Austausch des Geräts vor.

- Wszystkie elementy urządzenia, z wyjątkiem części elektrycznych, objęte są 12-miesięczną gwarancją w przypadku wad konstrukcyjnych.
- Gwarancja jest ważna tylko wtedy, gdy wszystkie części urządzenia są oryginalne i jeśli czynności konserwacyjne są wykonywane przez autoryzowanych techników. Producent zastrzega sobie prawo do unieważnienia gwarancji w przypadku stwierdzenia nieoryginalnych części lub niewłaściwego czynnika chłodniczego zastosowanego w urządzeniu.
- Gwarancja nie obejmuje kosztów czasu pracy związanej z wymianą komponentów i kosztów dodatkowych.
- Gwarancja nie obejmuje normalnych rutynowych czynności konserwacyjnych, czyszczenia urządzenia lub jej części (kondensatorów, itp.), Wymiany, uzupełniania lub usuwania gazu, w tym kosztów samego gazu.
- Gwarancja nie obejmuje zewnętrznych węży, zasilaczy elektrycznych i systemu uzimienia urządzenia, operacji wykonywanych przy źródłach gazu, elektryczności i wody, do których podłączone jest urządzenie.
- Gwarancja nie obejmuje części nie dostarczonych przez producenta ani żadnych uszkodzeń spowodowanych przez producenta.
- Gwarancja nie obejmuje czasu oczekiwania na obsługę techniczną.
- Gwarancja nie obejmuje wadliwego działania, uszkodzeń lub napraw spowodowanych nieprawidłową instalacją, nieprawidłową konserwacją i nieprawidłowymi naprawami urządzenia.
- Gwarancja nie obejmuje wadliwego działania, uszkodzeń lub napraw spowodowanych kradzieżą, wandalizmem, wiatrem, deszczem, powodzią, wylądowaniami atmosferycznymi, trzęsieniami ziemi lub innymi zdarzeniami naturalnymi, pożarem, środowiskiem korozyjnym, inwazją owadów lub grzyzoni lub innymi przypadkowymi zdarzeniami lub stanami wykraczającymi poza granice odpowiedzialności producenta.
- Producent zastrzega sobie prawo do unieważnienia gwarancji w przypadkach, gdy jakiegokolwiek problemy wynikają z nieprześczerzania wskazań, nadużyć, niewłaściwego użytkowania lub zaniedbań.
- Gwarancja nie obejmuje wymiany urządzenia.

IT

EN

FR

DE

ES

PL

IT

EN

FR

DE

ES

PL



FRIGOMAT S.r.l. Via 1° Maggio 26862 Guardamiglio (LO) Italia
tel. +39 0377 415011 Fax +39 0377 415079
www.frigomat.com frigomat@frigomat.com



Azienda Certificata
UNI EN ISO 9001:2015
Numero Certificato
50 100 5650
