ITV ICE makers

INSTRUCCIONES DE USO

F2

Montadora de nata

Z15.001

1198 | V04 | ING | EUR

CE

Estimado cliente,

Le felicitamos por elegir un producto de alta calidad que seguramente satisfará sus expectativas.

Con nuestro agradecimiento por elegirnos, le invitamos amablemente a examinar el presente manual de instrucciones antes de operar su nueva máquina.

ÍNDICE

1 SUGERENCIAS DE SEGURIDAD Y PRECAUCIONES 3

2 INFORMACIÓN TÉCNICA..... 2 4

2.1 Placa de datos técnicos y marcado CE 4
2.2 Nivel de presión acústica 4

3 TRANSPORTE Y DESEMBALAJE..... 4

4 INSTALACIÓN..... 5
4.1 Colocación 5
4.2 Ensamblaje 5
4.3 Conexión eléctrica 6

5 FUNCIONAMIENTO DE LA MÁQUINA..... 6
5.1 Controles e indicadores..... 6
5.2 Manejo de la máquina 7
5.3 Ajuste de la válvula de entrada de aire 8
5.4 Descongelación..... 8

6 LAVADO Y DESINFECCIÓN..... 8
6.1 Advertencias y consejos..... 8
6.2 Procedimiento de lavado..... 8

7 MANTENIMIENTO 10
7.1 Comprobación de juntas..... 10
7.2 Mantenimiento annual..... 10
7.3 Advertencias para el servicio técnico..... 10

8 PERIODO DE INACTIVIDAD 11

9 FALLO DE FUNCIONAMIENTO..... 11

ADVERTENCIA:

PELIGRO MECÁNICO

VOLTAJE PELIGROSO

UN TEXTO EN MAYÚSCULAS, IDENTIFICADO POR UNO DE LOS SÍMBOLOS ANTERIORES, CONTIENE INSTRUCCIONES QUE, SI NO SE SIGUEN, PUEDEN CAUSAR DAÑO A LAS PERSONAS.

Un texto en minúsculas, identificado con este símbolo, contiene instrucciones que, si no se siguen, podrían causar daños o mal funcionamiento del dispositivo, o disminuir su calidad.

1. SUGERENCIAS Y PRECAUCIONES DE SEGURIDAD IMPORTANTES

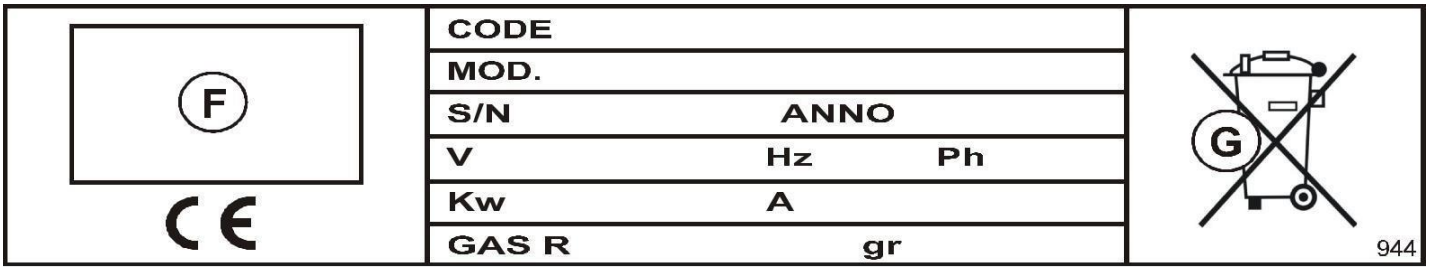
POR FAVOR, LEA ESTAS INSTRUCCIONES ANTES DE INTENTAR INSTALAR Y OPERAR SU MÁQUINA.

ESTE MANUAL PROPORCIONA TODA LA INFORMACIÓN NECESARIA PARA INSTALAR, OPERAR Y MANTENER LA MÁQUINA EN CONDICIONES SEGURAS. EL INCUMPLIMIENTO DE LAS MEDIDAS DE SEGURIDAD ESTABLECIDAS EN ESTE MANUAL PUEDE PROVOCAR DAÑOS GRAVES A LA MÁQUINA, ASÍ COMO LA PÉRDIDA DE CUALQUIER GARANTÍA.

1. Toda la documentación técnica suministrada con la MONTADORA DE NATA (en adelante definida como "MÁQUINA") debe considerarse como una PARTE INTEGRAL de la máquina y mantenerse en un lugar seguro durante todo el tiempo que la máquina esté en existencia. Esta documentación, en cumplimiento de la legislación vigente (directivas de la UE sobre medidas de salud y seguridad), está compuesta por:
    1. INSTRUCCIONES DE FUNCIONAMIENTO (este manual): debe ser leído por el USUARIO así como por cualquier persona autorizada para INSTALARLO. Proporciona toda la información necesaria para instalar correctamente la máquina, operarla correctamente, para el mantenimiento de rutina y cualquier posible mal funcionamiento de la máquina;
    2. MANUAL TÉCNICO: contiene las especificaciones técnicas de la máquina (características, esquemas, repuestos, etc.) Debe ser referido por el personal del SERVICIO DE ASISTENCIA AUTORIZADO al que se debe dar cualquier llamada de asistencia.
    3. DECLARACIÓN DE CONFORMIDAD DE LA UE: de conformidad con las directivas de la UE pertinentes a la máquina;
    4. FORMA de las pruebas de funcionamiento eléctrico.
2. En caso de venta o transferencia de la máquina a otra persona, la documentación anterior debe entregarse al nuevo propietario para familiarizarse con todas las normas de seguridad, especificaciones técnicas y cómo operar la máquina.
3. Desenchufe siempre la máquina antes de proceder a cualquier mantenimiento, que deberá ser realizado por personal profesionalmente calificado y certificado.
4. Cualquier modificación de la planta de suministro eléctrico debe ser realizada exclusivamente por personal profesionalmente calificado y certificado.
5. Cualquier uso de la máquina que no sea para la producción de nata montada, bizcocho de helado o mousse, se considerará inadecuado.
6. No conecte y/o opere la máquina cuando falte alguna pieza.
7. No introduzca objetos, herramientas u otros en las aberturas de la máquina.
8. La máquina está diseñada para ser operada por adultos: no permita que los niños se acerquen y que personas no capacitadas la operen.
9. Modificar, o intentar modificar esta máquina, puede ser peligroso y anularía cualquier tipo de garantía.
10. Utilice siempre piezas de repuesto originales.
11. Tan pronto como el usuario interrumpa el funcionamiento de la máquina, se recomienda dejarla inoperativa cortando el cable de alimentación (después de haber desenchufado la máquina). También recomendamos:
    - evitar dispersar el gas congelante y el aceite contenido en el condensador;
    - realizar el drenaje y/o reciclaje de acuerdo a las disposiciones locales de la ley vigente en la materia.

1 INFORMACIÓN TÉCNICA

1.Placa de datos técnicos y marcado CE



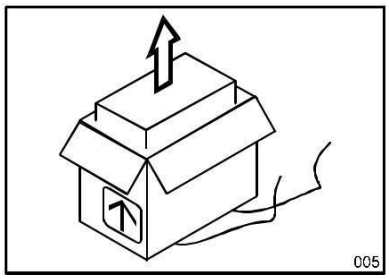
No se debe quitar la placa de datos técnicos ni el marcado CE. Se encuentra en la parte trasera del dispositivo e identifica:

- el nombre y la dirección del fabricante [F];
- la máquina de códigos [CODE], la designación del modelo [MOD] y el número de serie relativo [S/N];
- el tipo y la cantidad de gas de congelación contenido [GAS];
- el año de construcción [ANNO];
- los valores de voltaje y frecuencia [V], y el consumo de potencia [Hz] y corriente [Ph];
- el marcado CE [9];
- desmontar el símbolo [G];

1.1 Nivel de presión acústica

El nivel medio de presión acústica continua equivalente de esta máquina es inferior a 70 dB(A). Estos datos se han medido a 1 metro de la superficie de la máquina y a 1,60 metros desde el nivel del suelo, durante el funcionamiento de la máquina.

2.Transporte *Y DESEMBALAJE*



El peso de esta máquina, neto y con embalaje, se indica tanto en la lista de embalaje como en el propio embalaje.

Para evitar que el aceite contenido en el compresor fluya hacia el circuito de refrigeración, es necesario mantener siempre la máquina en posición vertical, tanto durante el transporte como durante la instalación y el funcionamiento. Siga siempre las instrucciones del embalaje.

Para desembalar la máquina, corte las cuerdas, abra el paquete desde la parte superior, retire los cartones protectores y extraiga la máquina.

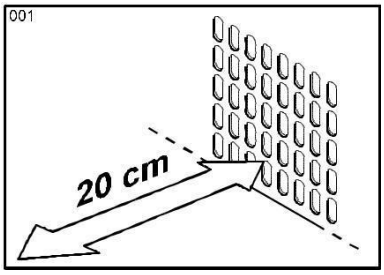
Después de desembalar la máquina, asegúrese de que no tenga daños visibles. En caso de duda, no lo utilice y pida ayuda directamente a su distribuidor.

Nota: El embalaje está hecho de materiales reciclables (cartón).

1. INSTALACIÓN

LA INSTALACIÓN DEBE REALIZARSE DE CONFORMIDAD CON LAS LEYES VIGENTES, SIEMPRE SIGUIENDO LAS INSTRUCCIONES DEL FABRICANTE.

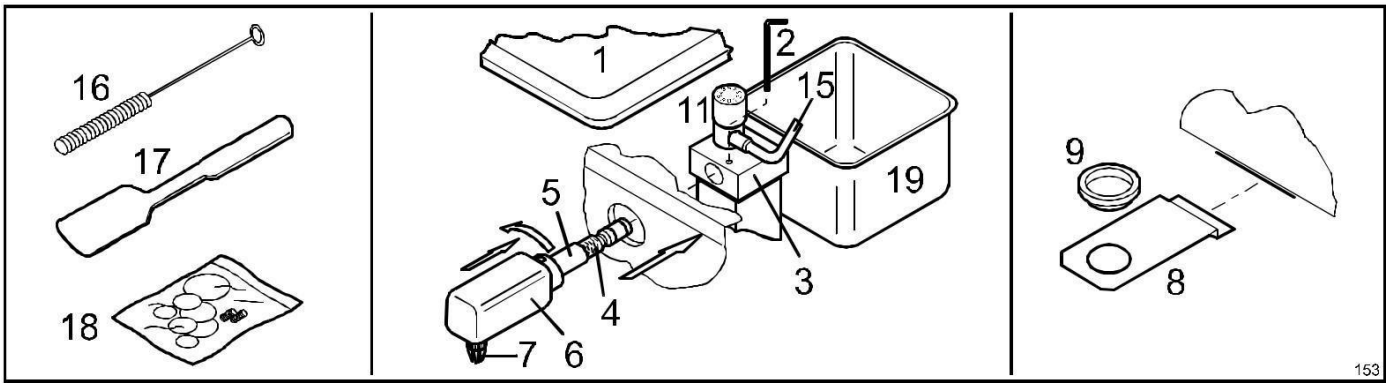
1. Colocación



Coloque la máquina sobre una superficie plana y estable.

Instale la máquina lejos de cualquier fuente de calor, evitando la exposición directa a la radiación solar y asegurándose de que el aire pueda circular libremente alrededor de cada lado de la máquina. En particular, el espacio libre frente a la rejilla del condensador debe ser de al menos 20 cm o más.

Asegúrese de que el cuerpo de la bomba [3] esté completo con la válvula de entrada de aire [11] y el tubo de succión [15], luego verifique que la empaquetadura contenga:



- grifo de suministro completo [6], tubo laberíntico [5] y laberinto [4];
- contenedor [19];
- soporte de bandeja de goteo [8] completo con bandeja de goteo [9];
- cepillo de tubo [16] y cuchilla de plástico [17];
- Bolsa de repuesto [18].

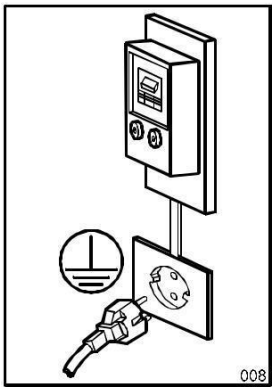
Asegúrese también de que se incluya el Manual Técnico, la Certificación de Conformidad CE y el Programa de Pruebas Eléctricas.

1. Ensamblaje

Proceda con la instalación de las piezas de la siguiente manera:

- Retire la tapa [1] y el eje de fijación [2];
- inserte el laberinto [4] con el tubo laberíntico [5] en la bomba [3] a través del orificio del panel frontal;
- instale el eje de fijación [2], que se insertará en la ranura del laberinto [4];
- inserte el grifo [6] en el orificio del panel frontal colocado correctamente con la boquilla de salida [7] girada hacia abajo, girándola en sentido contrario a las agujas del reloj;
- Instale el soporte de la bandeja de goteo [8] en la ranura adecuada del panel frontal y coloque la bandeja de goteo [9].

1.2 Conexión eléctrica



LA SEGURIDAD ELÉCTRICA DE ESTA MÁQUINA SE ALCANZA SOLO CUANDO LA MISMA ESTÁ CORRECTAMENTE CONECTADA, POR PERSONAL CALIFICADO Y CERTIFICADO PERSONAL, A UNA PLANTA ELÉCTRICA PROVISTA DE UN SISTEMA DE PUESTA A TIERRA EFICIENTE, FABRICADO SEGÚN LO REQUERIDO POR LA FUERZA NORMAS DE SEGURIDAD.

ASEGÚRESE DE QUE EL VOLTAJE PRESENTE EN LA RED ELÉCTRICA SEA ADECUADO CON EL VOLTAJE SOLICITADO POR LA MÁQUINA (DADO EN LA PLACA DE DATOS TÉCNICOS O EN EL MANUAL TÉCNICO).

El fabricante no será responsable de los daños causados por un suministro eléctrico o una planta de puesta a tierra defectuosos.

Comprobar que la capacidad eléctrica de la instalación es adecuada a los requisitos máximos de la máquina tal y como se indica en la ficha técnica. Asegúrese de que la sección del cable de la planta sea suficiente para la potencia requerida por la máquina.

Para una instalación segura y correcta de la máquina, es necesario disponer de una toma de corriente adecuada controlada por un interruptor de potencia previsto en las normas de seguridad vigentes, con un interruptor de seguridad diferencial asociado, colocado de manera que sea fácilmente accesible para el operador.

El enchufe también debe estar protegido por fusibles de tamaños y capacidad adecuados a la potencia requerida por la máquina, indicados en la placa de datos técnicos o en el Manual Técnico.

2 FUNCIONAMIENTO

EL FUNCIONAMIENTO DE LA MÁQUINA, COMO DE CUALQUIER OTRO DISPOSITIVO ELÉCTRICO, IMPLICA LA OBSERVACIÓN DE ALGUNOS NORMAS DE SEGURIDAD MUY IMPORTANTES, EN PARTICULAR:

- No lo toque con los pies o las manos mojados o mojados.
- No opere cuando esté descalzo.
- No tire del cable de alimentación eléctrica para desenchufarlo.
- No exponga la máquina a la lluvia y evite la entrada de agua, es decir, durante el lavado.
- En caso de avería y/o mal funcionamiento y en cualquier momento en que haya daños aparentes en el cable de alimentación, corte la alimentación y llame al servicio de asistencia.

SIGA SIEMPRE LAS MEDIDAS DE SEGURIDAD (REF. CAPÍTULO 1).

2.1 Controles e indicadores

Nota: En algunos modelos, es posible que algunos controles no estén incluidos.

Interruptor de encendido y apagado

En la **posición "0"** la máquina está apagada: ni el refrigerador ni la bomba de alimentación pueden funcionar. Al ponerlo en **la posición "1",** se encenderá la luz indicadora colocada en el propio interruptor, el refrigerador se encenderá y la bomba de suministro estará lista para funcionar.

No opere el interruptor de encendido y apagado repetidamente. Si necesita encender la máquina después de apagarla, espere siempre unos minutos para evitar sobrecargar el

Note: *Generalmente, en caso de sobrecarga, el compresor se apaga automáticamente. Cuando esto sucede, el sistema de refrigeración NO SE CONGELA, incluso si un zumbido (proveniente del ventilador) hace que el sistema de refrigeración suene como si estuviera funcionando.*

Pulsador DISPENSING (estándar)

— **Al presionarlo**, obtendrá la dispensación de crema solo mientras se mantiene presionado el botón.

Termómetro digital (pantalla)

— Muestra la temperatura de la nata líquida.

Note: *Cuando la máquina está encendida, la temperatura SET (en °C y decimales) PARPADEA en la pantalla durante unos segundos.*

2.2 Funcionamiento de la máquina

1) Encienda la máquina mediante el **interruptor ON-OFF**;

Note: *La pantalla muestra la temperatura dentro del tanque de refrigeración (en °C). Espere hasta que la temperatura dentro del tanque haya bajado (~ + 4 ° C), antes de llenar la máquina con crema líquida.*

Nunca presione el botón DISPENSADOR antes de verter cualquier líquido en el recipiente. La bomba no debe funcionar en seco, de lo contrario puede dañarse.

1. Antes de iniciar la producción de nata montada, lavar, enjuagar y desinfectar la máquina con los detergentes adecuados (ver Sección 6).

Note: *La crema magra no se bate, mientras que la crema de grasa tiende a convertirse en mantequilla.*

Cuanto más azucarada esté la crema, menos se batirá. ***Evite agregar azúcar por más del 5%. Recomendamos usar azúcar líquida****.*

La temperatura ideal de la crema líquida está entre +2° y +4° C. ***Las temperaturas más altas no aseguran la conservación de la crema y evitan que se bata. Las temperaturas más frías separan las grasas de la crema o la congelan.*** *La máquina ha sido configurada durante sus pruebas para mantener una temperatura adecuada para todos los tipos principales de crema.*

La crema de larga conservación *tendrá que ser removida y amalgamada, ya* ***que tiende a formar grumos y grasas****.*

2) Vierta en el recipiente la mejor crema fría solo en la cantidad adecuada. Utilice siempre la crema en excelente estado de conservación;

Note: *Después de largos períodos de inactividad, la crema tiende a separarse. Luego se sugiere removerlo en el recipiente para que quede homogéneo.*

Vierta siempre la nata en el recipiente, nunca directamente en la tina de refrigeración.

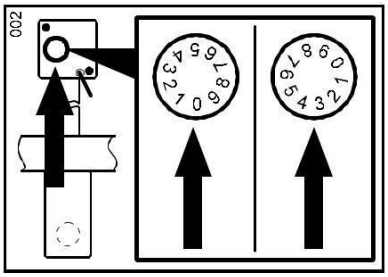
Configure correctamente la válvula de entrada de aire (véase el punto 5.3) para obtener el aumento de volumen deseado;

Dispense la crema pulsando **el botón DISPENSING**.

2.3 Ajuste de la válvula de entrada de aire

Girando la empuñadura graduada en el sentido de las agujas del reloj en la posición "0", la válvula estará completamente cerrada. Girarlo

En sentido contrario a las agujas del reloj , la válvula se abrirá gradualmente. Con cremas normales y frías, la posición habitual es entre 2 y 5.



*Note: Cuando **falta aire**, la crema dispensada estará **húmeda y flácida**; cuando, en cambio, hay **demasiado aire**, saldrán chorros de la boquilla. Si el aire es definitivamente **excesivo**, la crema podría **convertirse en un error**.*

De la misma manera, con algunas cremas en particular, batiendo incluso cuando la crema en el recipiente se agota y el montanatas aspira solo aire

La crema batida obstruye el laberinto y bloquea toda la máquina. En este caso, gire la empuñadura graduada en la posición "0", dispense a través del comando hasta obtener crema líquida y vuelva a configurar la válvula de entrada de aire en la posición correcta.

Si no se obtienen resultados satisfactorios de esta manera, es necesario desmontar el laberinto y el tubo laberíntico como se describe en la Sección 6.

2.4 Descongelación

Como en cualquier otra planta frigorífica estática indirecta, el evaporador (la tina frigorífica) recoge la humedad atmosférica y la congela. Para evitar la formación excesiva de hielo en las paredes de la bañera, se sugiere descongelar la bañera periódicamente (2 o 3 veces por semana), apagando la máquina mediante el **interruptor ON-OFF**.

Gire el tubo de succión [15] hacia arriba (o retírelo del regulador de aire), retire el recipiente [19] y guarde en un refrigerador la crema que quede eventualmente. Deje que la tina se descongele a temperatura ambiente y, antes de encender la máquina, elimine el agua con una esponja. Seque las superficies de la bañera con un paño limpio.

No raspe la escarcha con herramientas afiladas.

3 LAVADO Y DESINFECCIÓN

3.1 Advertencias y consejos

LAS BACTERIAS PROLIFERAN RÁPIDAMENTE EN LAS GRASAS DE LOS ALIMENTOS. POR LO TANTO, ES NECESARIO LAVAR Y DESINFECTAR LA MÁQUINA A DIARIO.

Para lavar utilice detergentes antiespumantes FOOD COMPATIBLES, siguiendo cuidadosamente las instrucciones de lavado.

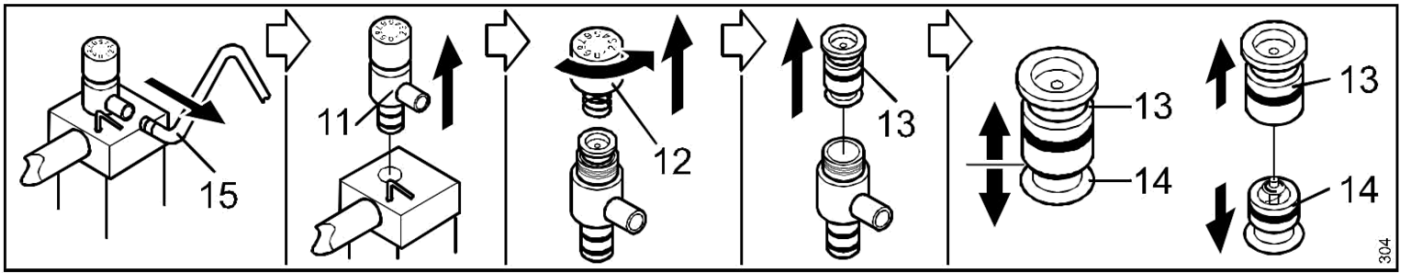
Al lavar y desinfectar, la bomba puede funcionar de forma continua siempre que haya detergente en el recipiente.
Para evitar daños a la bomba, no la opere en condiciones secas.

3.2 PROCESO DE LIMPIEZA

1. **Lavado de las piezas que están en contacto con la crema (tubo de aspiración, bomba, tubo laberíntico / tubo laberíntico y grifo):**
   1. retire la crema sobrante y guárdela en el refrigerador;
   2. diluir el detergente con aproximadamente 1 litro de agua tibia y verter en el recipiente;
   3. operar la máquina hasta que el contenedor esté vacío;
   4. repita la operación con agua dulce para lavar todos los residuos de detergente de la máquina y el recipiente;

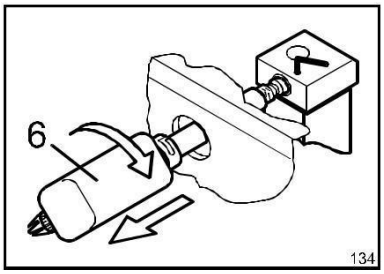
2. Desmontaje y limpieza del regulador de aire:

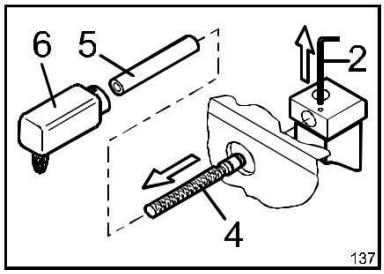
Omisión de limpiar el regulador es la causa principal del mal funcionamiento de la máquina.

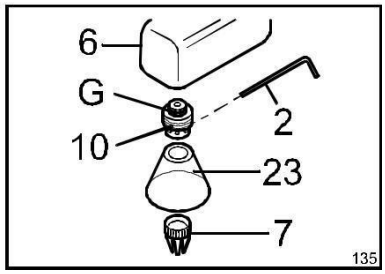


- Retire el tubo de succión [15] y saque el cuerpo del regulador [11];
- desenrosque la perilla [12] en sentido contrario a las agujas del reloj;
- saque el casquillo de la válvula [13] y retire la válvula [14];
- para asegurarse de que la tubería de succión no esté bloqueada, deje correr agua a través de ella;
- lavar bien todas las piezas para eliminar cualquier residuo de crema;
- Ensamble y vuelva a colocar el regulador de aire en su posición. Todas las piezas han sido diseñadas para evitar cualquier error al volver a montar.

1. Grifo de desmontaje y lavado, tubo laberíntico y laberinto:







- Gire el grifo [6] 45 grados a la derecha y retírelo;
- Retire la varilla de fijación [2];
- quitar el tubo del laberinto [5] y el laberinto [4];
- Gire la boquilla [7] en el sentido de las agujas del reloj (si está instalada, retire también el guardabarros de plástico [23]) y retire el dispensador de crema [10] utilizando, si es necesario, la varilla de fijación [2]. **NO use pinzas** para evitar dañar la rosca del tornillo;
- Cada pieza necesita un lavado a fondo con agua tibia y detergente, y un enjuague con agua fría. Utilice el cepillo de tubo provisto para limpiar el interior del tubo laberíntico [5] y el grifo [6]. Limpie los orificios del dispensador de crema [10] con un cepillo adecuado.

Note: Es aconsejable dejar las piezas en remojo en la solución de detergente durante unas horas (es decir, cuando no se ha utilizado la máquina) para disolver todos los residuos.

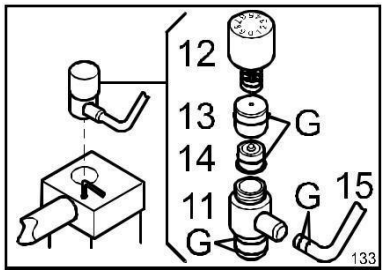
- Antes de volver a ensamblar las piezas, lubrique las juntas con grasa apta para alimentos.

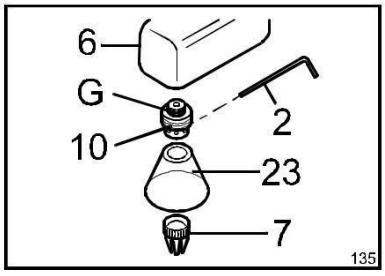
1) Higienización

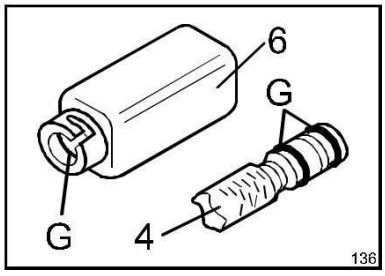
- Prepare la SOLUCIÓN DESINFECTANTE siguiendo las instrucciones del producto y vierta en el recipiente;
- Encienda la dispensación durante el tiempo que sea necesario. Si es necesario, deje que la solución actúe por más tiempo, apague la máquina (para evitar usar el refrigerador innecesariamente);
- Si es necesario, enjuague la máquina con agua dulce (después de la desinfección, no manipule ninguna parte que entre en contacto con los alimentos).

4 MANTENIMIENTO

4.1 Comprobación de juntas







Al desmontar las piezas para el lavado, compruebe regularmente que las juntas [G] estén intactas y sustitúyalas si están dañadas o dilatadas.

Utilice únicamente juntas originales, hechas de caucho apto para alimentos. Nuestro kit de piezas de repuesto incluye un juego completo de juntas homologadas por el fabricante.

Es necesario reemplazar todas las juntas al menos una vez al año. Le aconsejamos que tenga un juego de repuesto listo para usar. Consulte la sección de pedidos de repuestos en el Manual técnico.

Replacing gaskets correctly:

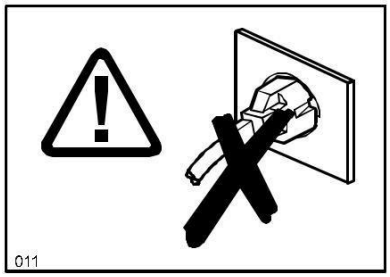
- retire las juntas viejas con una herramienta afilada, posiblemente una no metálica, teniendo cuidado de no rayar los asientos;
- Lubrique las juntas nuevas con grasa apta para alimentos y colóquelas.

4.2 Mantenimiento anual

Periódicamente (de acuerdo con las condiciones ambientales) y en todo caso al menos una vez al año, hacer que el Servicio de Asistencia autorizado o cualquier personal calificado realice lo siguiente:

- inspección general de la máquina y sus operaciones;
- Limpieza del condensador de aire.

4.3 Advertencias para el servicio técnico



TODAS LAS OPERACIONES EN LOS CIRCUITOS O EN LOS COMPONENTES INTERNOS DE LA MÁQUINA, PARA LAS QUE ES NECESARIO QUITAR LOS PANELES PROTECTORES LATERALES, DEBEN REALIZARSE MIENTRAS LA MÁQUINA SE APAGA, Y SOLO DESPUÉS DE DESENCHUFARLO.

ANTES DE ENCENDER LA MÁQUINA, TODAS LAS EXTREMIDADES Y CUALQUIER OTRO EL TIPO DE HERRAMIENTA DEBE RETIRARSE DE LOS COMPONENTES SUJETOS A MOVIMIENTO Y ELEMENTOS QUE PUEDAN ESTAR EN TENSIÓN.

5 PERIODOS DE INACTIVIDAD

Si se prevén largos períodos de inactividad, proceda de la siguiente manera:

- lavar con precisión la máquina (véase el párrafo 6.2);
- Apague el disyuntor de corriente de la toma de corriente y desenchufe la máquina.

6 FALLO DE FUNCIONAMIENTO

LE RECOMENDAMOS QUE LLAME INMEDIATAMENTE AL SERVICIO DE ASISTENCIA SI UN MAL FUNCIONAMIENTO DIFERENTE DE LOS AQUÍ DESCRITOS SE ENCUENTRA.

La máquina no parece estar funcionando en absoluto.

Con el interruptor ON-OFF en 1, la luz indicadora NO SE ENCIENDE.

Causa: El enchufe no está enchufado correctamente.

Causa: El zócalo está defectuoso. Un técnico calificado debe sustituirlo.

Causa: Uno de los fusibles de seguridad del circuito está fundido. Elimine la causa de la sobrecarga y reemplace los fusibles.

Causa: Falta alimentación en el enchufe. Compruebe que los interruptores de potencia y los interruptores de seguridad de la planta eléctrica estén
cerrado. Si no lo están, antes de cerrarlos, asegúrese de que nadie esté haciendo mantenimiento eléctrico.

Causa: El cable de alimentación está defectuoso. Llame al servicio de asistencia

Con el interruptor ON-OFF en 1, la luz indicadora se enciende, pero la máquina no funciona.

Causa: La máquina está dañada. Llame al servicio de asistencia.

Cuando se enciende la máquina o se dispensa crema, la propia máquina hace que las protecciones eléctricas se apaguen o se quemen los fusibles.

Causa: La máquina está dañada. Llame al servicio de asistencia.

Crema vienes mojado o flácido.

Causa: La válvula de entrada de aire está demasiado apretada. Aumente la apertura girando la empuñadura en un número más alto.

Causa: La nata tiene un alto contenido de azúcar o una baja cantidad de grasas. Elige otro tipo de crema.

La crema no es adecuada con el laberinto. Llame al servicio de asistencia.

Causa: La temperatura de conservación es demasiado alta. Llame al Servicio de Asistencia para ajustarlo.

Causa: La planta frigorífica está dañada. Llame al servicio de asistencia.

La crema sale líquida por la boquilla de salida.

Causa:La válvula de entrada de aire está obstruida. Desmóntelo y límpielo como se describe en la sección 6.

No hay dispensación de crema (posible formación de espuma en el envase). El motor de la bomba parece estar funcionando.

~~Causa: Desarrollo de mantequilla en el laberinto y/o en el dispensador de nata. Desmontar y lavarlos.~~

Causa: El tipo crema no es adecuado para el laberinto (porcentaje de grasas demasiado alto). Pruebe a diluir la nata con leche o
Agua. En caso de dificultad, llame al Servicio de Asistencia.

Causa: El tubo de admisión está obstruido, desmóntelo y lávelo.

Causa: Infiltraciones de aire en el tubo de la crema. Compruebe que las piezas están correctamente ensambladas y que el estado de O -
anillos, en particular en el tubo de admisión.

Causa: La bomba está dañada. Llame al servicio de asistencia.

Tendencia a derramarse la crema.

Causa: La válvula de entrada de aire está excesivamente abierta. Redúzcalo girándolo en un número más bajo.

Refrigeración insuficiente o inexistente.

Los paneles o las aberturas de ventilación están obstruidos.

Causa: Sobrecalentamiento por falta de ventilación. Limpie las ranuras, verifique el espacio correcto alrededor de la máquina
para una ventilación normal y, finalmente, espere 20 minutos.

Las orificios de ventilación están libres, el espacio para la circulación de aire alrededor de la máquina es suficiente y el espacio libre frente al condensador de aire es correcto (mín. 20 cm).

Causa: El sistema de refrigeración había sido sometido a repetidas igniciones (ABSTENERSE DE LLEVAR A CABO ESTA
¡OPERACIÓN!) y la protección térmica del compresor apaga automáticamente el compresor. Máquina de torneado
apagado por medio del interruptor ON-OFF, espere 5... 10 minutos y vuelva a encender.

*Nota: Lea el termómetro y verifique que la bañera se esté enfriando correctamente: no solo verifique el zumbido
porque esto viene del ventilador y no del compresor.*

Causa: La temperatura de conservación es demasiado alta. Llame al Servicio de Asistencia para ajustarlo.

Causa: El condensador está sucio. Llame al servicio de asistencia.

Causa: El sistema de refrigeración está dañado. Llame al servicio de asistencia.

La dispensación no se activa o se interrumpe bruscamente (el motor de la bomba parece parado) sin apagar las protecciones eléctricas ni quemar los fusibles.

Se acaba de realizar una dispensación prolongada (5 minutos y más).

Causa: Sobrecalentamiento del motor de la bomba debido al uso excesivo. El protector térmico ha apagado el motor. Espere unos 20 minutos.

El motor se ha operado correctamente solo para dispensaciones breves.

Causa: Se ha producido una falla eléctrica, el motor de la bomba está dañado o la bomba misma está expuesta a una sobrecarga mecánica. Llame al servicio de asistencia.

El código de alarma "P.–" o "P.E" aparece en la pantalla

Nota: *Las señales de alarma son inusuales, pero posibles en circunstancias especiales. Antes de decidir que la máquina está fuera de servicio, apague la máquina durante el tiempo que sea necesario para normalizar las temperaturas (10... 20 minutos), vuelva a encender y compruebe si hay señales de alarma*

Código de alarma "P.–": la temperatura de la bañera está fuera de los límites de seguridad.

Causa: La crema de la bañera está demasiado fría o, durante el lavado, se utilizaron líquidos demasiado calientes. Utilice únicamente líquidos con una temperatura entre +2 y +40°C.

Causa: El sistema de refrigeración funciona "vacío" (el recipiente de crema está vacío o no está en la tina). No permita que esto suceda durante largos períodos de tiempo.

Causa: La sonda de temperatura de la bañera no funciona (abierta o fuera de rango). Llame al servicio de asistencia.

Código de alarma "P.E": cortocircuito en la sonda de temperatura de la bañera.

Causa: La sonda de temperatura de la bañera no funciona (debido a un cortocircuito) o el cableado está dañado. Llame al servicio de asistencia.

Pérdida de crema y/o agua debajo de la máquina.

Causa: El anillo de sellado del rotor de la bomba está desgastado. Llame al Servicio de Asistencia para obtener un reemplazo.

Ruidos inusuales.

Causa: La máquina está dañada. Llame al servicio de asistencia.

EQUIPO ELÉCTRICO PARA USO PROFESIONAL

De conformidad con el Art. 13 del Decreto Legislativo del 25 de julio de 2005, N.º 151

"Aplicación de las Directivas 2002/95/CE, 2002/96/CE y 2003/108/CE, sobre las restricciones en el uso de sustancias peligrosas en equipos eléctricos y electrónicos, así como sobre la eliminación de residuos".

El símbolo del contenedor con ruedas tachado que aparece en el equipo o en su embalaje indica que el producto, al final de su vida útil, debe ser eliminado por separado del resto de residuos. El usuario puede devolver el equipo al distribuidor si va a ser reemplazado por uno nuevo. El fabricante es responsable de organizar y gestionar la recogida separada de este equipo al final de su vida útil.

El usuario que desee desechar este equipo debe ponerse en contacto con el fabricante y seguir el sistema establecido para la recogida separada del equipo, una vez que llegue al final de su vida útil. La recogida separada adecuada de los productos destinados al reciclaje, tratamiento y eliminación ambientalmente segura contribuye a evitar posibles efectos negativos en el medio ambiente y en la salud, y fomenta la reutilización y/o el reciclaje de los materiales utilizados para fabricar el equipo. La eliminación no autorizada del producto por parte del propietario conllevará la aplicación de las sanciones administrativas previstas por la legislación vigente.