



INSTRUCTIONS D'UTILISATION

F2

Batteur à crème automatique



Cher client,

nous vous félicitons d'avoir choisi un produit de haute qualité qui saura certainement satisfaire vos attentes.

Nous vous remercions de votre confiance et vous invitons à lire attentivement le présent manuel d'utilisation avant d'utiliser votre nouvelle machine

SOMMAIRE

1 CONSEILS DE SÉCURITÉ ET PRÉCAUTIONS	3	5.2 Utilisation de la machine	7
2 DONNÉES TECHNIQUES	2	5.3 Réglage de la vanne d'arrivée d'air	8
2.1 Plaque signalétique et marquage CE	4	5.4 Dégivrage de la cuve	8
2.2 Niveau de pression acoustique	4		
3 TRANSPORT ET DÉBALLAGE	4		
4 INSTALLATION	5	6 LAVAGE ET DÉSINFECTION	8
4.1 Positionnement	5	6.1 Avertissements et conseils	8
4.2 Assemblage	5	6.2 Procédure de lavage	8
4.3 Connexion électrique	6		
5 FONCTIONNEMENT DE LA MACHINE	6	7 ENTRETIEN	10
5.1 Commandes et indicateurs	6	7.1 Vérification des joints.....	10
		7.2 Entretien annuel	10
		7.3 Avertissements à l'intention du technicien de maintenance	
		8 PÉRIODES D'INACTIVITÉ	11
		9 DÉFAUTS DE FONCTIONNEMENT	11

AVERTISSEMENT:



GÉNÉRAL/MÉCANIQUE
DANGER



DANGER/ TENSION

UN TEXTE EN MAJUSCULES, IDENTIFIÉ PAR L'UN DES SYMBOLES CI-DESSUS, CONTIENT DES INSTRUCTIONS QUI, SI ELLES NE SONT PAS RESPECTÉES, PEUVENT CAUSER DES DOMMAGES AUX PERSONNES.



Un texte en minuscules, identifié par ce symbole, contient des instructions qui, si elles ne sont pas respectées, peuvent causer des dommages ou des dysfonctionnements à l'appareil, ou nuire à sa qualité.

1 CONSEILS ET PRÉCAUTIONS IMPORTANTS EN MATIÈRE DE SÉCURITÉ



VEUILLEZ LIRE CES INSTRUCTIONS AVANT D'ESSAYER D'INSTALLER ET D'UTILISER VOTRE MACHINE.



CE MANUEL FOURNIT TOUTES LES INFORMATIONS NÉCESSAIRES POUR INSTALLER, UTILISER ET ENTRETIENIR LA MACHINE DANS DES CONDITIONS DE SÉCURITÉ. LE NON-RESPECT DES MESURES DE SÉCURITÉ ÉNONCÉES DANS CE MANUEL PEUT ENTRAÎNER DES DOMMAGES GRAVES À LA MACHINE ET ANNULER LA GARANTIE DU FABRICANT.

GARANTIE.

— Toute la documentation technique fournie avec le CREAM-WHIPPER (ci-après dénommé «MACHINE») doit être considérée comme faisant partie intégrante de la machine et conservée dans un endroit sûr pendant toute la durée de vie de la machine. Conformément à la législation en vigueur (directives européennes relatives aux mesures de santé et de sécurité), cette documentation comprend:

- **INSTRUCTIONS D'UTILISATION** (le présent manuel) : elles doivent être lues par l'UTILISATEUR ainsi que par toute personne autorisée à INSTALLER la machine. Elles fournissent toutes les informations nécessaires pour installer correctement la machine, l'utiliser correctement, effectuer l'entretien courant et remédier à tout dysfonctionnement éventuel de la machine;
- **MANUEL TECHNIQUE**: il contient les spécifications techniques de la machine (caractéristiques, schémas, pièces de rechange, etc.). Il doit être consulté par le personnel du SERVICE D'ASSISTANCE AGRÉÉ auquel toute demande d'assistance doit être adressée.
- **DÉCLARATION DE CONFORMITÉ UE**: conformément aux directives UE applicables à la machine;
- **FORMULAIRE** des tests de fonctionnement électrique.

— En cas de vente ou de transfert de la machine à une autre personne, la documentation ci-dessus doit être remise au nouveau propriétaire afin qu'il puisse prendre connaissance de toutes les normes de sécurité, des spécifications techniques et du mode d'emploi de la machine.

— Débranchez toujours la machine avant de procéder à toute opération d'entretien, qui doit être effectuée par du personnel qualifié et certifié.

— Toute modification de l'installation électrique doit être effectuée exclusivement par du personnel qualifié et certifié.

— Toute utilisation de la machine à des fins autres que la production de crème fouettée, de gâteaux glacés ou de mousses est considérée comme abusive.

— Ne connectez pas et/ou n'utilisez pas la machine si une pièce est manquante.

— N'introduisez pas d'objets, d'outils ou autres dans les ouvertures de la machine.

— La machine est conçue pour être utilisée par des adultes: ne laissez pas les enfants s'en approcher et ne laissez pas des personnes non formées l'utiliser.

— Modifier ou tenter de modifier cette machine peut être dangereux et annulerait tout type de garantie.

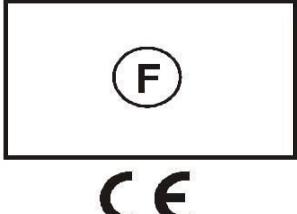
— Utilisez toujours des pièces de rechange d'origine.

— Dès que l'utilisateur cesse d'utiliser la machine, nous recommandons de la rendre inutilisable en coupant son câble d'alimentation (après avoir débranché la machine). Nous recommandons également:

- éviter de disperser le gaz réfrigérant et l'huile contenus dans le condenseur ;
- effectuer la vidange et/ou le recyclage conformément aux dispositions légales locales en vigueur en la matière.

2 DONNÉES TECHNIQUES

2.1 Plaque signalétique et marquage CE

	CODE MOD. S/N ANNO V Hz Ph Kw A GAS R gr	
		944

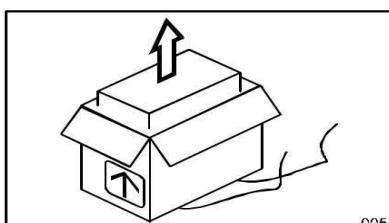
La plaque signalétique et le marquage CE ne doivent pas être retirés. Elle se trouve à l'arrière de l'appareil et identifie:

- le nom et l'adresse du fabricant [F].
- le code machine [CODE], la désignation du modèle [MOD] et le numéro de série correspondant [S/N].
- le type et la quantité de gaz réfrigérant contenu [GAS].
- l'année de construction [ANNO].
- les valeurs de tension et de fréquence [V], ainsi que la puissance [Hz] et le courant [Ph] consommés.
- le marquage CE [9].
- symbole de démantèlement [G].

2.2 Niveau de pression acoustique

Le niveau de pression acoustique continu équivalent moyen de cette machine est inférieur à 70 dB(A). Ces données ont été mesurées à 1 mètre de la surface de la machine et à 1,60 mètre du sol, pendant le fonctionnement de la machine.

3 TRANSPORT ET DÉBALLAGE



Le poids net et brut de cette machine, emballage compris, est indiqué à la fois sur la liste de colisage et sur l'emballage lui-même.



Pour éviter que l'huile contenue dans le compresseur ne s'écoule dans le circuit de réfrigération, il est nécessaire de toujours maintenir la machine en position verticale, tant pendant le transport que pendant l'installation et le fonctionnement. Suivez toujours les instructions figurant sur l'emballage.

Pour déballer la machine, coupez les ficelles, ouvrez l'emballage par le haut, retirez les cartons de protection et sortez la machine.

Après avoir déballé la machine, assurez-vous qu'elle ne présente aucun dommage visible. En cas de doute, ne l'utilisez pas et demandez directement de l'aide à votre revendeur.

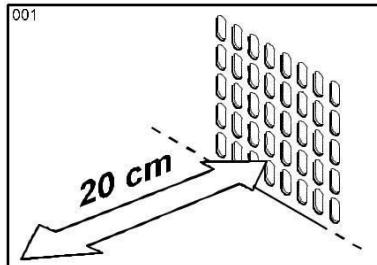
Note: L'emballage est fabriqué à partir de matériaux recyclables (carton).

4 INSTALLATION



L'INSTALLATION DOIT ÊTRE EFFECTUÉE CONFORMÉMENT À LA LÉGISLATION EN VIGUEUR, EN SUIVANT TOUJOURS LES INSTRUCTIONS DU FABRICANT.

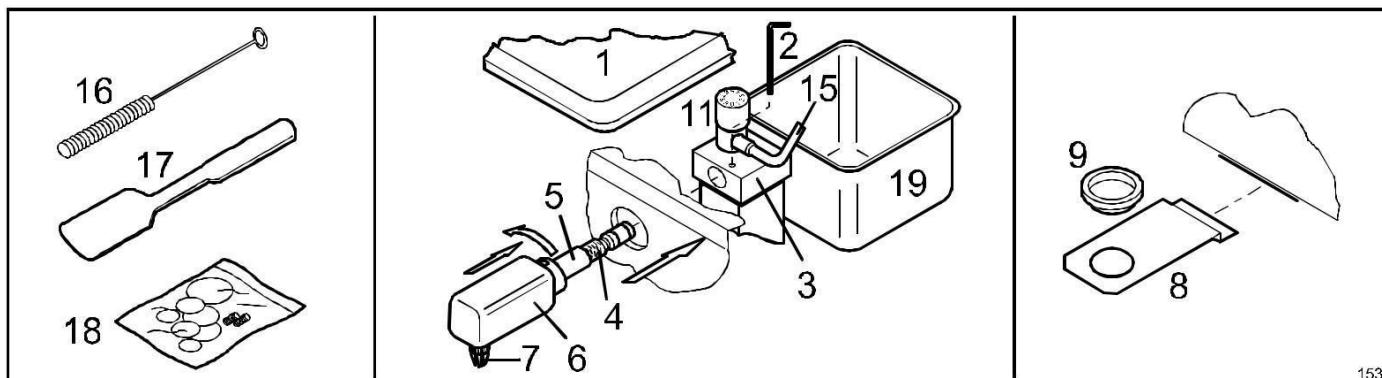
4.1 Placement



Placez la machine sur une surface plane et stable.

Installez la machine loin de toute source de chaleur, en évitant toute exposition directe au rayonnement solaire et en veillant à ce que l'air puisse circuler librement autour de chaque côté de la machine. En particulier, l'espace libre devant la grille du condenseur doit être d'au moins 20 cm.

Assurez-vous que le corps de pompe [3] est équipé de la vanne d'admission d'air [11] et du tube d'aspiration [15], puis vérifiez que l'emballage contient :



153

- robinet d'alimentation complet [6], tube labyrinth [5] et labyrinth [4] ;
- récipient [19] ;
- support de bac d'égouttage [8] avec bac d'égouttage [9] ;
- brosse tubulaire [16] et lame en plastique [17] ;
- sacoche de pièces de rechange [18].

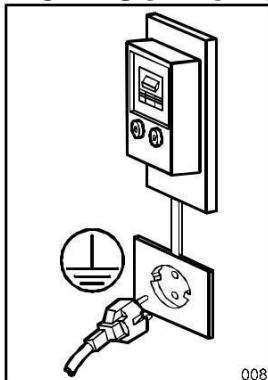
Assurez-vous également que le manuel technique, la certification de conformité CE et le programme des tests électriques sont inclus.

4.2 Assemblage

Procédez à l'installation des pièces comme suit:

- retirez le couvercle [1] et l'arbre de fixation [2] ;
- insérez le labyrinth [4] avec le tube du labyrinth [5] dans la pompe [3] à travers le trou situé sur le panneau avant.
- installez l'axe de fixation [2], qui s'insérera dans la rainure du labyrinth [4].
- insérez le robinet [6] dans l'orifice du panneau avant en le positionnant correctement, avec la buse de sortie [7] tournée vers le bas, en le tournant dans le sens inverse des aiguilles d'une montre.
- installez le support du bac d'égouttement [8] dans la fente appropriée du panneau avant et placez le bac d'égouttement [9].

4.3 Connexion électrique



LA SÉCURITÉ ÉLECTRIQUE DE CETTE MACHINE N'EST ASSURÉE QUE LORSQUE CELLE-CI EST CORRECTEMENT BRANCHÉE, PAR DU PERSONNEL QUALIFIÉ ET CERTIFIÉ, À UNE INSTALLATION ÉLECTRIQUE ÉQUIPÉE D'UN SYSTÈME DE MISE À LA TERRE EFFICACE, CONFORME AUX NORMES DE SÉCURITÉ EN VIGUEUR.



VÉRIFIEZ QUE LA TENSION PRÉSENTE DANS LE RÉSEAU ÉLECTRIQUE EST ADAPTÉE À LA TENSION REQUISE PAR LA MACHINE (INDIQUÉE SUR LA PLAQUE SIGNALÉTIQUE OU DANS LE MANUEL TECHNIQUE).

Le fabricant ne saurait être tenu responsable des dommages causés par une alimentation électrique ou une installation de mise à la terre défectueuse.

Vérifiez que la capacité électrique de l'installation est suffisante pour répondre aux exigences maximales de la machine, telles qu'indiquées sur la plaque signalétique. Assurez-vous que la section des câbles de l'installation est suffisante pour la puissance requise par la machine.

Pour une installation sûre et correcte de la machine, il est nécessaire de prévoir une prise appropriée contrôlée par un disjoncteur prévu par les normes de sécurité en vigueur, avec un disjoncteur différentiel associé, placé de manière à être facilement accessible par l'opérateur.

La prise doit également être protégée par des fusibles dont la taille et la capacité sont adaptées à la puissance requise par la machine, indiquée sur la plaque signalétique ou dans le manuel technique.

5 FONCTIONNEMENT DE LA MACHINE

L'UTILISATION DE LA MACHINE, COMME DE TOUT AUTRE APPAREIL ÉLECTRIQUE, IMPOSE LE RESPECT DE CERTAINES



RÈGLES DE SÉCURITÉ TRÈS IMPORTANTES, NOTAMMENT:

- Ne le touchez pas avec les mains ou les pieds mouillés ou humides.
- Ne l'utilisez pas pieds nus.
- Ne tirez pas sur le câble d'alimentation électrique pour le débrancher.
- N'exposez pas la machine à la pluie et empêchez toute infiltration d'eau, par exemple pendant le lavage.



RESPECTEZ TOUJOURS LES MESURES DE SÉCURITÉ (VOIR CHAPITRE 1).

— En cas de panne et/ou de dysfonctionnement et dès qu'un dommage apparent est constaté sur le câble d'alimentation électrique, coupez l'alimentation et appelez le service d'assistance.

5.2 Commandes et indicateurs

Note: *Dans certains modèles, certaines commandes peuvent ne pas être incluses.*



Interrupteur marche/arrêt



N'actionnez pas l'interrupteur ON-OFF de manière répétée. Si vous devez remettre la machine en marche après l'avoir éteinte, attendez toujours quelques minutes afin d'éviter de surcharger le compresseur.

En position « 0 », la machine est éteinte : ni le réfrigérateur, ni la pompe d'alimentation ne peuvent fonctionner. En position « 1 », le voyant lumineux situé sur l'interrupteur s'allume, le réfrigérateur se met en marche et la pompe d'alimentation est prête à fonctionner.



Note: *En général, en cas de surcharge, le compresseur s'arrête automatiquement. Lorsque cela se produit, le système de réfrigération NE GÈLE PAS, même si un bourdonnement (provenant du VENTILATEUR) donne l'impression que le système de réfrigération fonctionne.*

BOUTON DE DISTRIBUTION Bouton-poussoir (standard)

— En appuyant dessus, vous obtiendrez la distribution de crème uniquement tant que le bouton est maintenu enfoncé.

04

Thermomètre numérique (affichage)

— il affiche la température de la crème liquide.

Note: *Lorsque la machine est mise en marche, la température de réglage (en °C et décimales) CLIGNOTE à l'écran pendant quelques secondes.*

5.3 Utilisation de la machine

5.4 Allumez la machine à l'aide de l'interrupteur ON-OFF.

5.5

Note: *L'écran affiche la température à l'intérieur du réservoir de réfrigération (en °C). Attendez que la température à l'intérieur du réservoir ait baissé (~+4 °C) avant de remplir la machine avec de la crème liquide.*



N'appuyez jamais sur le bouton-poussoir DISPENSING avant d'avoir versé un liquide dans le récipient. La pompe ne doit pas fonctionner à sec, sinon elle risque d'être endommagée.

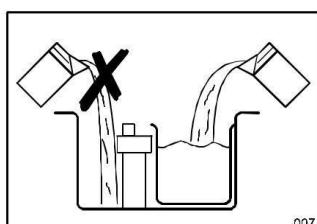
1) Avant de commencer la production de crème fouettée, lavez, rincez et désinfectez la machine avec les détergents appropriés (voir section 6).

Note: *La crème allégée ne monte pas en chantilly, tandis que la crème grasse a tendance à se transformer en beurre.*

Plus, la crème est sucrée, moins elle monte. Évitez d'ajouter plus de 5 % de sucre. Nous vous recommandons d'utiliser du sucre liquide.

La température idéale pour la crème liquide se situe entre +2 °C et +4 °C. Des températures plus élevées ne garantissent pas la conservation de la crème et empêchent son fouettage. Des températures plus basses séparent les matières grasses de la crème ou la font geler. Lors des tests, la machine a été réglée de manière à maintenir une température adaptée à tous les principaux types de crème.

La crème longue conservation devra être remuée et mélangée, car elle a tendance à former des grumeaux et des graisses.



2) Versez dans le récipient la meilleure crème fraîche, en quantité appropriée uniquement. Utilisez toujours de la crème en excellent état de conservation ;

Note: *Après de longues périodes d'inactivité, la crème a tendance à se séparer. Il est alors recommandé de la remuer dans son récipient afin de la rendre homogène.*

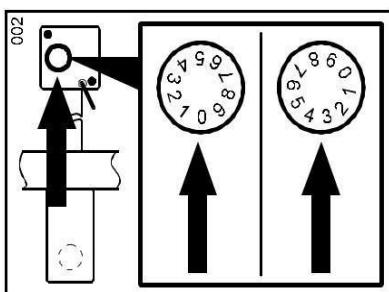


Versez toujours la crème dans le récipient, jamais directement dans le bac de réfrigération.

3) Réglez correctement la vanne d'entrée d'air (voir paragraphe 5.3) pour obtenir l'augmentation de volume souhaitée ;
 4) Distribuez la crème en appuyant sur le bouton-poussoir DISPENSING.

5.6 Réglage de la soupape d'admission d'air

En tournant la poignée graduée dans le sens horaire en position « 0 », la valve sera complètement fermée. En la tournant dans le sens antihoraire, la valve s'ouvrira progressivement. Avec des crèmes normales et fraîches, la position habituelle se situe entre 2 et 5.



Note: *Lorsque l'air manque, la crème distribuée sera humide et molle; lorsqu'il y a trop d'air, des jets sortiront de la buse. Si l'air est vraiment excessif, la crème pourrait se transformer en beurre.*

De la même manière, avec certaines crèmes particulières, le barattage continue même lorsque la crème dans le récipient est épuisée et que la crème fouettée...

La crème battue obstrue le labyrinthe et bloque l'ensemble de la machine. Dans ce cas, tournez la poignée graduée sur la position « 0 », distribuez à l'aide de la commande jusqu'à obtenir une crème liquide et réinstallez la valve d'admission d'air dans la position appropriée.

Si vous n'obtenez pas de résultats satisfaisants de cette manière, il est nécessaire de démonter le labyrinthe et le tube du labyrinthe comme décrit dans la section 6.

Comme dans toute autre installation de réfrigération statique indirecte, l'évaporateur (le bac de réfrigération) recueille l'humidité atmosphérique et la congèle. Pour éviter une formation excessive de glace sur les parois du bac, il est conseillé de le dégivrer périodiquement (2 ou 3 fois par semaine), en éteignant la machine à l'aide de l'interrupteur ON-OFF.

Tournez le tube d'aspiration [15] vers le haut (ou retirez-le du régulateur d'air), retirez le récipient [19] et conservez la crème restante au réfrigérateur. Laissez la cuve dégivrer à température ambiante et, avant de remettre la machine en marche, éliminez l'eau à l'aide d'une éponge. Séchez les surfaces de la cuve à l'aide d'un chiffon propre.



Ne grattez pas le givre à l'aide d'outils tranchants.

6 LAVAGE ET DÉSINFECTION

6.1 Avertissements et conseils

LES BACTÉRIES SE MULTIPLIENT RAPIDEMENT DANS LES GRAISSES ALIMENTAIRES. IL EST DONC NÉCESSAIRE DE LAVER ET DÉSINFECTER LA MACHINE QUOTIDIENNEMENT.



Pour le lavage, utilisez des détergents anti-mousse COMPATIBLES AVEC LES ALIMENTS, en suivant attentivement les instructions de lavage.

Lors du lavage et de la désinfection, la pompe peut fonctionner en continu tant qu'il y a du détergent dans le récipient. Pour éviter d'endommager la pompe, ne la faites pas fonctionner à sec.

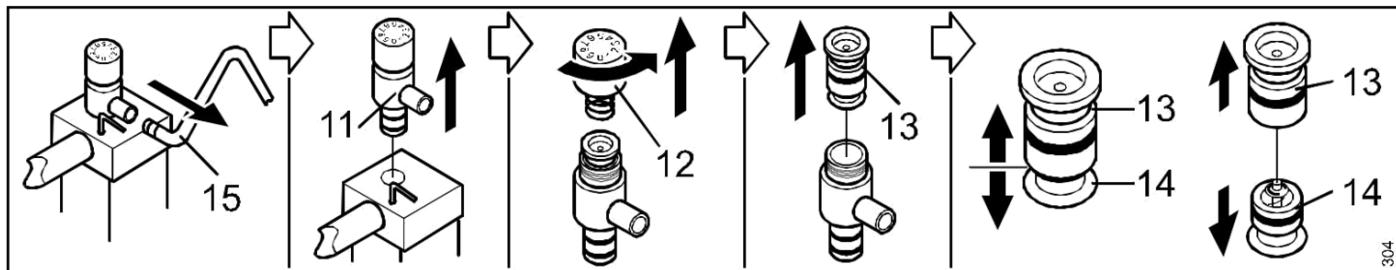
6.2 Procédure de lavage

1) Lavage des pièces en contact avec la crème (tuyau d'aspiration, pompe, tube labyrinthe et robinet) :

- Retirez tout reste de crème et conservez-le au réfrigérateur.
- Diluez le détergent dans environ 1 litre d'eau chaude et versez-le dans le récipient.
- Faites fonctionner la machine jusqu'à ce que le récipient soit vide.
- Répétez l'opération avec de l'eau claire pour éliminer tous les résidus de détergent de la machine et du récipient.

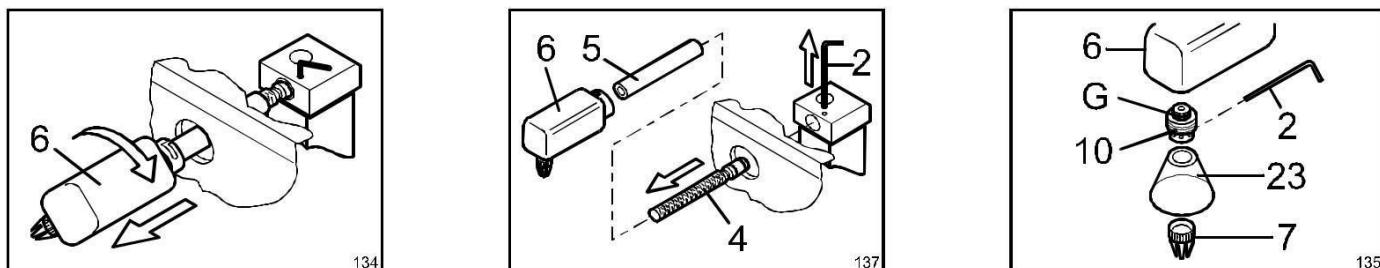
2) Démontage et nettoyage du régulateur d'air :

1 Le fait de ne pas nettoyer le régulateur est la principale cause du dysfonctionnement de la machine.



- Retirez le tuyau d'aspiration [15] et sortez le corps du régulateur [11].
- Dévissez le bouton [12] dans le sens inverse des aiguilles d'une montre.
- Retirez la douille de la valve [13] et retirez la valve [14].
- Pour vous assurer que le tuyau d'aspiration n'est pas bouché, faites couler de l'eau à travers celui-ci.
- Lavez soigneusement toutes les pièces afin d'éliminer tout résidu de crème.
- Remontez et remettez le régulateur d'air en place. Toutes les pièces ont été conçues pour éviter toute erreur lors du remontage.

3) Démontage et lavage du robinet, du tube à labyrinthe et du labyrinthe :



- Tournez le robinet [6] de 45 degrés vers la droite et retirez-le.
- Retirez la tige de fixation [2].
- Retirez le tube labyrinth [5] et le labyrinth [4].
- Tournez la buse [7] dans le sens des aiguilles d'une montre (si elle est installée, retirez également la protection en plastique [23]) et retirez le distributeur de crème [10] en utilisant, si nécessaire, la tige de fixation [2]. N'utilisez PAS de pince à épiler afin de ne pas endommager le filetage.
- Chaque pièce doit être lavée soigneusement à l'eau chaude et au détergent, puis rincée à l'eau froide. Utilisez la brosse tubulaire fournie pour nettoyer l'intérieur du tube labyrinth [5] et du robinet [6]. Nettoyez les trous du distributeur de crème [10] à l'aide d'une brosse appropriée.

Note: Il est conseillé de laisser les pièces tremper dans la solution détergente pendant quelques heures (c'est-à-dire lorsque la machine n'est pas utilisée) afin de dissoudre tous les résidus.

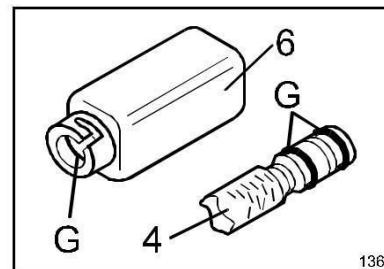
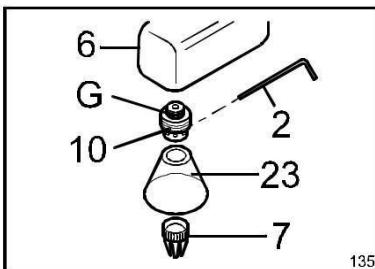
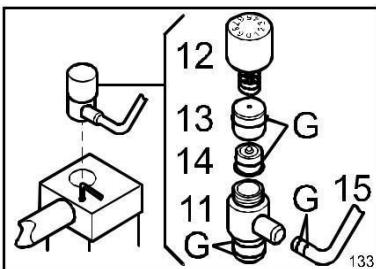
- Avant de remonter les pièces, lubrifiez les joints avec une graisse compatible avec les aliments.

4) Désinfection

- Préparez la SOLUTION DÉSINFECTANTE en suivant les instructions du produit et versez-la dans le récipient.
- Activez la distribution aussi longtemps que nécessaire. Si nécessaire, laissez la solution agir plus longtemps, puis éteignez la machine (pour éviter d'utiliser le réfrigérateur inutilement).
- Si nécessaire, rincez la machine en la faisant fonctionner avec de l'eau fraîche (après la désinfection, ne manipulez aucune pièce qui entrera en contact avec les aliments).

7 ENTRETIEN

7.1 Vérification des joints



Lorsque vous démontez des pièces pour les laver, vérifiez régulièrement que les joints [G] sont intacts et remplacez-les s'ils sont endommagés ou dilatés. **Utilisez uniquement des joints d'origine, fabriqués en caoutchouc compatible avec les aliments.** Notre kit de pièces de rechange comprend un jeu complet de joints approuvés par le fabricant.



Remplacer correctement les joints:

Tous les joints doivent être remplacés au moins une fois par an. Nous vous recommandons de garder un jeu de rechange à portée de main. Veuillez vous reporter à la section « Commande de pièces de rechange » du manuel technique.

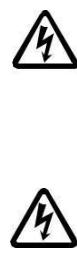
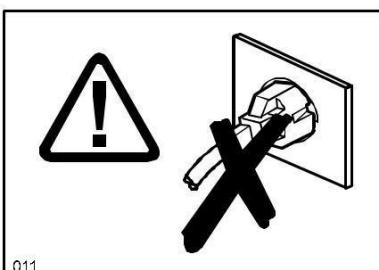
- Retirez les anciens joints à l'aide d'un outil tranchant, si possible non métallique, en prenant soin de ne pas rayer les sièges.
- Lubrifiez les nouveaux joints avec une graisse compatible avec les aliments et mettez-les en place.

7.2 Entretien annuel

Périodiquement (en fonction des conditions environnementales) et au moins une fois par an, faites effectuer les opérations suivantes par le service d'assistance agréé ou par tout personnel qualifié:

- inspection générale de la machine et de son fonctionnement ;
- nettoyage du condenseur d'air.

7.3 Avertissements destinés au technicien de maintenance



TOUTES LES OPERATIONS SUR LES CIRCUITS OU SUR LES COMPOSANTS INTERNES DE LA MACHINE, POUR LESQUELLES IL EST NÉCESSAIRE DE RETIRER LES PANNEAUX DE PROTECTION LATÉRAUX, DOIVENT ÊTRE EFFECTUÉES LORSQUE LA MACHINE ELLE-MÊME EST À L'ARRÊT ET UNIQUEMENT APRÈS L'AVOIR DÉBRANCHÉE.

AVANT DE METTRE LA MACHINE EN MARCHE, TOUS LES MEMBRES ET TOUT AUTRE TYPE D'OUTIL DOIVENT ÊTRE RETIRÉS DES COMPOSANTS SUJETS À DES MOUVEMENTS ET DES ÉLÉMENTS SUSCEPTIBLES D'ÊTRE SOUS TENSION.

PÉRIODES D'INACTIVITÉ

Si de longues périodes d'inactivité sont prévues, procédez comme suit :

- nettoyez soigneusement la machine (voir par. 6.2) ;
- coupez le disjoncteur de la prise et débranchez la machine.

8 DYSFONCTIONNEMENTS



NOUS VOUS RECOMMANDONS D'APPELER IMMÉDIATEMENT LE SERVICE D'ASSISTANCE SI VOUS CONSTATEZ UN DYSFONCTIONNEMENT DIFFÉRENT DE CEUX DÉCRITS ICI.

La machine ne semble pas fonctionner du tout.

Lorsque l'interrupteur ON-OFF est sur 1, le voyant lumineux NE S'ALLUME PAS.

- Cause: La fiche n'est pas correctement branchée.
- Cause: La prise est défectueuse. Elle doit être remplacée par un technicien qualifié.
- Cause: L'un des fusibles de sécurité du circuit a sauté. Éliminez la cause de la surcharge et remplacez les fusibles.
- Cause: Il n'y a pas d'alimentation dans la prise. Vérifiez que les disjoncteurs et les coupe-circuit de l'installation électrique sont fermés. Si ce n'est pas le cas, avant de les fermer, assurez-vous que personne n'effectue de maintenance électrique.
- Cause: Le câble d'alimentation est défectueux. Appelez le service d'assistance.

Lorsque l'interrupteur ON-OFF est sur 1, le voyant s'allume, mais la machine ne fonctionne pas.

- Cause: La machine est endommagée. Appelez le service d'assistance.

Lorsque la machine est mise en marche ou que de la crème est distribuée, la machine elle-même provoque la désactivation des protections électriques ou le déclenchement des fusibles.

- Cause: La machine est endommagée. Appelez le service d'assistance.

La crème est humide ou molle.

- Cause: La valve d'admission d'air est trop serrée. Augmentez l'ouverture en tournant la poignée sur un chiffre plus élevé.
- Cause: La crème a une teneur élevée en sucre ou une faible teneur en matières grasses. Choisissez un autre type de crème.
- Cause: La crème n'est pas adaptée au labyrinthe. Appelez le service d'assistance.
- Cause: La température de conservation est trop élevée. Appelez le service d'assistance pour la régler.
- Cause: L'installation frigorifique est endommagée. Appelez le service d'assistance.

La crème sort sous forme liquide de la buse de sortie.



- Cause: La soupape d'admission d'air est obstruée. Démontez-la et nettoyez-la comme décrit à la section 6.

Pas de distribution de crème (formation possible de mousse dans le récipient). Le moteur de la pompe semble fonctionner..



Cause: Formation de beurre dans le labyrinthe et/ou dans le distributeur de crème. Démontez et lavez-les.

Cause: La crème n'est pas adaptée au labyrinthe (pourcentage de matières grasses trop élevé). Essayez de la diluer avec du lait ou de l'eau.
En cas de difficulté, appelez le service d'assistance.

Cause: Le tube d'admission est obstrué, démontez-le et nettoyez-le.

Cause: Infiltrations d'air dans le tuyau de la crème. Vérifier le bon montage des pièces et l'état des joints toriques,
en particulier sur le tube d'aspiration.

Cause: La pompe est endommagée. Appelez le service d'assistance.

Tendance à gicler de la crème.

Cause: La soupape d'admission d'air est trop ouverte. Réduisez-la en la tournant sur un chiffre inférieur.

Réfrigération insuffisante ou inexistante..

Les panneaux ou les ouvertures d'aération sont obstrués.

Cause: Surchauffe due à un manque de ventilation. Nettoyez les ouvertures, vérifiez que l'espace autour de la machine est suffisant pour permettre une ventilation normale et attendez éventuellement 20 minutes.

Les ouvertures de ventilation sont dégagées, l'espace pour la circulation de l'air autour de la machine est suffisant et l'espace libre devant le condenseur d'air est correct (min. 20 cm).

Cause: Le système de réfrigération a subi des allumages répétés (NE PAS EFFECTUER CETTE OPÉRATION !) et la protection thermique du compresseur a automatiquement arrêté le compresseur. Éteignez la machine à l'aide de l'interrupteur ON-OFF, attendez 5 à 10 minutes, puis rallumez-la.

Note: Lisez le thermomètre et vérifiez que la cuve refroidit correctement : ne vous fiez pas uniquement au bourdonnement,
car celui-ci provient du VENTILATEUR et non du compresseur.

Cause: La température de conservation est trop élevée. Appelez le service d'assistance pour la régler.

Cause: Le condenseur est sale. Appelez le service d'assistance.

Cause: Le système de réfrigération est endommagé. Appelez le service d'assistance.

La distribution ne s'active pas ou s'interrompt brusquement (le moteur de la pompe semble arrêté) sans que les protections électriques ne se déclenchent ou que les fusibles ne sautent.

Une distribution prolongée vient d'être effectuée (5 minutes et plus).

Cause: Surchauffe du moteur de la pompe due à une utilisation excessive. Le protecteur thermique a arrêté le moteur. Attendez environ 20 minutes.

Le moteur n'a été utilisé correctement que pour de brèves distributions.

Cause: Une panne électrique s'est produite, le moteur de la pompe est endommagé ou la pompe elle-même est soumise à une surcharge mécanique. Appelez le service d'assistance.

Le code d'alarme « P.- » ou « P.E » s'affiche à l'écran.

Note: Les signaux d'alarme sont inhabituels mais possibles dans certaines circonstances particulières. Avant de conclure que la machine est en panne, éteignez-la le temps nécessaire pour que la température revienne à la normale (10 à 20 minutes), rallumez-la et vérifiez s'il y a des signaux d'alarme.

Code d'alarme « P.- »: la température de la baignoire est hors des limites de sécurité.

Cause: Cause: La crème dans le pot est trop froide ou des liquides trop chauds ont été utilisés pendant le lavage. Utilisez uniquement des liquides dont la température est comprise entre +2 et +40 °C.

Cause: Système de réfrigération fonctionnant à vide (le récipient à crème est vide ou n'est pas dans le bac). Ne laissez pas cette situation se prolonger pendant de longues périodes.

Cause: La sonde de température de la baignoire ne fonctionne pas (ouverte ou hors plage). Appelez le service d'assistance.

Code d'alarme « P.E »: court-circuit dans la sonde de température de la cuve.

Cause: La sonde de température de la baignoire ne fonctionne pas (en raison d'un court-circuit) ou le câblage est endommagé. Appelez le service d'assistance.

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

Cause: La bague d'étanchéité du rotor de la pompe est usée. Appelez le service d'assistance pour la remplacer.

Bruits inhabituels.

Cause: La machine est endommagée. Appelez le service d'assistance.



ELECTRICAL EQUIPMENT FOR PROFESSIONAL USE

**Pursuant to Art. 13 of the Legislative Decree 25 July 2005, No. 151
"Implementation of Directives 2002/95/EC, 2002/96/EC and 2003/108/EC,
on the restrictions of the use of hazardous substances
in electrical and electronic equipment, as well as the disposal of waste".**

The crossed-out wheeled bin symbol on the equipment, or on its packaging, indicates that the product at the end of its useful life must be disposed of separately from other waste material. The user can return the equipment to the distributor if it is to be replaced with a new one. The manufacturer is responsible for organising and managing the separate collection of this equipment at the end of its life. The user wishing to dispose of this equipment must contact the manufacturer and follow the system implemented for the separate collection of the equipment, once it reaches the end of its life. Appropriate separate collection of waste products destined for recycling, treatment and environmentally sound disposal, contributes to preventing possible negative effects on the environment and health and encourages the re-use and/or recycling of the materials used to manufacture the equipment. Unauthorised disposal of the product by the owner will result in the application of the administrative fines envisaged by current laws.