TELME®
GELATO AND PASTRY MACHINES



Manuel d'utilisation et entretien

Prima 2 - Prima 5

Traduction de la notice originale



Nous vous félicitons pour l'excellent choix que vous venez de faire et tenons à vous en remercier. Nous vous invitons à lire ce manuel qui vous permettra d'utiliser la machine en préservant la sécurité de tous. Cette lecture vous permettra de vous familiariser avec votre nouvelle machine et d'en apprécier tous les avantages en termes de production. Vous constaterez sa facilité d'utilisation et apprendrez comment changer de procédé de travail facilement, en l'optimisant et en le rentabilisant.
Vous apprécierez la technologie appliquée qui vous aidera grandement dans votre activité. En effet, les machines fabriquées par TELME S.p.A. sont l'aboutissement d'années d'expérience dans la réalisation de machines pour la transformation de produits alimentaires. La qualité de nos machines en font des équipements compétitifs, fiables, simples à utiliser, ne demandant que peu d'entretien, silencieux, sûrs et ergonomiques.
Pour conserver leur totale efficacité dans le temps, il est indispensable d'effectuer les opérations d'entretien ordinaire indiquées dans le manuel. Le nettoyage quotidien est une opération fondamentale et nécessaire pour que les machines restent fiables.
Afin d'établir des manuels de plus en plus complets et exhaustifs, le fabricant fait appel aux utilisateurs qui pourront adresser leurs observations dérivant de leur propre expérience.
Pour la sécurité des opérateurs et l'intégrité de la machine, l'usage prévu doit être rigoureusement respecté ; de même, aucun composant de conception, dispositif ou système de protection ne pourra être modifié sous peine d'annulation de toute garantie. Le fabricant décline toute responsabilité en cas de remplacement d'éléments par des modèles non originaux, d'usage impropre, d'altérations intentionnelles, de manque d'entretien, de retrait de dispositifs de sécurité et, plus généralement, de toute modification apportée à la conception d'origine.
Notre service Assistance qualifié reste à votre disposition pour toute demande à caractère technique. Adressez-vous à votre revendeur sans tenter de résoudre vous-même d'éventuels problèmes techniques afin de ne pas vous exposer à de graves dangers.

Tout le personnel de TELME S.p.A. et de ses revendeurs vous souhaite un bon travail !

Ce manuel d'utilisation et entretien forme partie intégrante de la machine et doit donc toujours l'accompagner, y compris en cas de vente.



INDEX DES SUJETS TRAITÉS

1. INFORMATIONS GÉNÉRALES 7
1.1 Mises en garde générales de sécurité 7
1.2 Informations sur les précautions, avertissements spécifiques et symboles 7
1.3 Essais, garantie et responsabilités 8
1.4 Objet du manuel 8
• 1.4.1 Structure du manuel 8
• 1.4.2 Modifications et compléments 9
1.5 Identification du fabricant 9
• 1.5.1 Demande d'intervention - Service d'assistance technique 9
• 1.5.2 Commande de pièces de rechange 10
• 1.5.3 Comment télécharger le manuel technique 10
1.6 Données signalétiques de la machine - Marquage CE 10
1.7 Usages prévus 11
• 1.7.1 Usages incorrects raisonnablement prévisibles 11
1.9 Emballage, transport et stockage 12
• 1.9.1 Transport, levage et manutention 12
• 1.9.2 Stockage de la machine 12
2 CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES 13
2.1 Description générale de la machine 13
2.2 Illustration de l'ensemble et des composants de la machine 14
2.3 Position de travail et de commande 16
2.4 Caractéristiques techniques de la machine 16
2.5 Émission de bruit 17
2.6 Accessoires fournis avec la machine 18
3 RÈGLES GÉNÉRALES DE SÉCURITÉ 18
3.1 Spécifications générales 18
3.2 Symboles et autocollants de sécurité 20
3.3 Équipements de protection individuelle (E.P.I.) 20
• 3.3.1 Tenues de travail 20
• 3.3.2 Gants (protection des mains) 20
• 3.3.3 Charlottes 20
4 INSTRUCTIONS D'INSTALLATION 21
4.1 Exigences générales 21
4.2 Conditions d'environnement 21
4.3 Espaces nécessaires pour l'utilisation de la machine 22
4.4 Installation et séquences de montage des composants de la machine 22
4.5 Alimentation électrique 23
4.6 Machine à refroidissement à air 23

5 FONCTIONNEMENT DE LA MACHINE ***24***

5.1 Commandes de fonctionnement 24
5.2 Mise sous tension et démarrage de la machine 25
5.3. Production 26
5.4 Réglage de la soupape de l'air 28
5.5 Dégivrage du bac de réfrigération 30

6. LAVAGE ***31***

6.1 Lavage et hygiénisation 31
• 6.1.1 Phases d'hygiénisation 31

7 INTERVENTIONS D'ENTRETIEN ORDINAIRE ***38***

7.1 Nature et fréquence des vérifications 38
7.2 Interventions d'entretien 39
7.3 Fréquence et temps d'entretien 39
7.4 Fiches d'entretien 40

8 IDENTIFICATION ET RÉSOLUTION DES PANNES ET ANOMALIES ***42***

8.2 Résolution des pannes et anomalies - diagrammes de flux 44

9 INACTIVITÉ ***48***

9.1 Maintien de l'efficacité de la machine en cas d'inactivité 48

10 MISE HORS SERVICE DE LA MACHINE ***49***

10.1 Description des modalités d'élimination 49



Dichiarazione di conformità

(Direttiva Macchine 2006/42/CE Allegato II, n.1 A)

Via Sandro Pertini, 10 - Zona Industriale
26845 Codogno (LO) ITALIA
Tel. +39(0)377/466650-60
Fax +39(0)377/466690

TELME spa è autorizzata a costituire il fascicolo tecnico pertinente,
via Sandro Pertini, 10 – Zona industriale, 26845 Codogno (LO) ITALIA.

Con la presente si dichiara che

Tipo di macchina	**Machine à chantilly**
Nome del modello	
Anno di produzione	
Numero di serie	

È CONFORME

alle disposizioni applicabili della direttiva macchine 2006/42/CE.

La macchina è anche conforme a tutte le disposizioni applicabili delle seguenti Direttive:

Reg. CE n. 1935/2004	*Materiali a contatto con prodotti alimentari;*
2011/65/UE	*RoHS 2 Restrizione all'uso di sostanze pericolose;*
2014/30/UE	*Compatibilità elettromagnetica;*
2014/35/UE	*Bassa tensione.*

FAC-SIMILE

Codogno (Lodi), Italia, lì

Legale rappresentante
L. V. Bartyan

1 INFORMATIONS GÉNÉRALES

1.1 Mises en garde générales de sécurité

Avant d'utiliser la machine, nous vous invitons à lire avec attention et intégralement ce manuel qui en forme partie intégrante.

La connaissance des informations et des spécifications figurant dans ce manuel est essentielle pour un usage correct et sans danger de la machine de la part de l'utilisateur.

Le fabricant décline toute responsabilité en cas de modifications, altérations intentionnelles ou opérations effectuées de façon non conforme aux indications de manuel, pouvant atteindre à la sécurité et à la santé de personnes et/ou endommager des biens. Le fabricant se réserve le droit de poursuivre en justice toute personne apportant des modifications, sans autorisation écrite, aux machines de sa production.

Le responsable de l'utilisation de la machine et l'employeur doivent s'assurer que les utilisateurs sont formés et ont connaissance de toutes les informations et des spécifications figurant dans la documentation fournie.

Les interventions de l'utilisateur sur la machine ne sont autorisées que si elles relèvent de ses compétences et sont à la hauteur de son niveau de formation.

L'utilisateur est entièrement responsable des modifications qu'il aura apportées à la machine.

Seuls les opérateurs possédant les compétences techniques professionnelles adéquates peuvent intervenir sur la machine pour d'éventuels contrôles ou pour réparations. La fiabilité du fonctionnement et l'optimisation des performances de la machine ne sont garanties qu'avec l'utilisation de pièces de rechange originales. Le fabricant se réserve le droit d'apporter les éventuelles modifications qu'il jugera opportunes à la machine décrite sans aucun préavis.

Toutes les opérations nécessaires pour conserver l'efficacité de la machine au cours de son utilisation sont à la charge de l'utilisateur.

1.2 Informations sur les précautions, avertissements spécifiques et symboles

Ce manuel contient des informations qui viennent compléter des instructions ou procédures d'utilisation et d'entretien de la machine.



Vous y trouverez également des signalements indiqués par les symboles de « Attention/Danger », en caractères gras et majuscules pour les mettre en évidence.

Le symbole « ATTENTION/DANGER GÉNÉRIQUE » signifie que le non-respect des règles de sécurité décrites dans ce manuel peut occasionner des « **Dommages à la machine et/ou aux biens et des accidents pour le personnel chargé de son utilisation** ».





1.3 Essais, garantie et responsabilités

Essais

La machine est expédiée au client après avoir satisfait les essais prévus par le fabricant.

Garantie

TELME garantit les machines mises sur le marché pendant 12 mois à compter de la date de livraison. Pendant la période de garantie, le vendeur s'engage à remplacer, gratuitement et franco usine, les éventuelles pièces défaillantes pour défaut évident de fabrication ou mauvaise qualité des matériaux. Les pièces remplacées restent la propriété de TELME et devront être retournées au siège de cette société aux frais de l'expéditeur. En cas de nécessité, pour le remplacement de pièces de la machine défectueuses, d'une intervention du personnel technique, les frais de main-d'œuvre et les éventuels frais de déplacement seront facturés à l'acquéreur. Les rajouts de gaz frigorigène ne sont pas couverts par la garantie. La garantie s'annule en cas d'utilisation de la machine de façon non conforme aux instructions du « manuel d'utilisation et entretien » du fabricant. La garantie s'annule si l'utilisateur, volontairement ou involontairement, endommage, modifie, démonte et/ou répare (y compris partiellement) la machine sans l'autorisation écrite du fabricant. La garantie s'annule également en cas de branchements électriques ou d'eau de la machine (de la compétence de l'acquéreur) effectués de façon non conforme aux spécifications du « manuel d'utilisation et entretien de la machine ». L'interruption du paiement convenu dans la proposition de vente et accepté par le vendeur sera un motif de suspension de la garantie.

Responsabilités

TELME est dégagée de toute responsabilité et obligation en cas d'accident touchant les personnes ou les biens en raison d'une utilisation de la machine non conforme aux instructions du « manuel d'utilisation et entretien » et/ou de défauts d'exécution des composants/matériels installés sur la machine. Toute autre prétention à remboursement pour manques à gagner imputables à un éventuel mauvais fonctionnement est par ailleurs à considérer comme exclue.

1.4 Objet du manuel

Ce manuel a été établi dans le but de fournir à tous les utilisateurs de la machine, le plus exhaustivement et clairement possible, toutes les informations nécessaires à l'installation, à l'utilisation et à l'entretien, de sa mise sur le marché jusqu'à sa mise hors service et/ou élimination.

Toutes les procédures utiles en cas de situations d'urgence pouvant survenir lors des modes d'utilisation indiqués par le fabricant et des modes raisonnablement prévisibles sont également indiquées.

REMARQUE IMPORTANTE : LE MANUEL NE REMPLACE EN AUCUN CAS LA FORMATION ET LA PRÉPARATION TECHNIQUE DU PERSONNEL CHARGÉ D'UTILISER LA MACHINE. IL DOIT ÊTRE CONSIDÉRÉ COMME UN GUIDE DANS L'EXÉCUTION DE SES FONCTIONS.

1.4.1 Structure du manuel

Le manuel se compose d'un seul document rédigé dans un style descriptif et s'accompagne en annexes de toutes les figures nécessaires pour une interprétation correcte et un bon déroulement des opérations de conduction et d'entretien de la machine.

Le texte contient toutes les spécifications que le lecteur doit connaître et peut avoir à consulter pour atteindre les objectifs fixés par ce manuel.

1.4.2 Modifications et compléments

Ce manuel reflète l'état de la technique au moment de la mise sur le marché de la machine dont il forme partie intégrante.

Toute modification, amélioration, adaptation apportée aux machines commercialisées par la suite n'obligent pas TELME S.p.A. à intervenir sur les machines fournies précédemment ni à considérer ces machines et leurs manuels incomplets et inadéquats.

TELME S.p.A. a toutefois la faculté, si elle le juge opportun et pour quelque raison que ce soit, de mettre à jour les manuels préalablement mis sur le marché en adressant à ses clients des feuillets de mise à jour à caractère technique et/ou opérationnel qui doivent être pris en compte et conservés dans le manuel.

1.5 Identification du fabricant

Les informations d'identification du fabricant sont les suivantes :

TELME S.p.A.

Via S. Pertini , 10 – 26845 Codogno (LO) – Italy

Tél. : +39.0377.466.650 – Fax : +39.0377.466.690

E-mail : telme@telme.it – Site web : www.telme.it

1.5.1 Demande d'intervention - Service d'assistance technique

Toute demande d'intervention du Service d'Assistance Technique clients doit être adressée par fax ou par e-mail au revendeur auquel la machine a été achetée. Le réseau de vente/assistance du fabricant peut être consulté sur le site internent http://www.telme.it.

La demande d'intervention ou d'assistance technique devra indiquer :

1. type de machine, modèle, matricule, numéro de série et année de fabrication ;
2. anomalies/pannes constatées ;
3. revendeur ayant vendu la machine ;
4. document fiscal attestant de la date d'achat de la machine par l'utilisateur.

1.5.2 Commande de pièces de rechange

Pour toute demande de pièces de rechange, nous vous prions de contacter votre revendeur habituel ou de consulter la liste à jour des centres d'assistance agréés, sur le site officiel de TELME : http://www.telme.it

1. Dans le menu de la page principale du site, cliquer sur l'onglet « RÉSEAU VENTE » (A).
2. Le système affiche la liste mise à jour des revendeurs « NATIONAUX et INTERNATIONAUX ».



1.5.3 Comment télécharger le manuel technique

Les manuels techniques en version papier sont remplacés par les format « PDF » à télécharger à l'adresse http://manuali.telme.it ou sur le site http://www.telme.it, dans « MANUELS TECHNIQUES » (B) en section « ASSISTANCE », en partie supérieure de la page d'accueil.

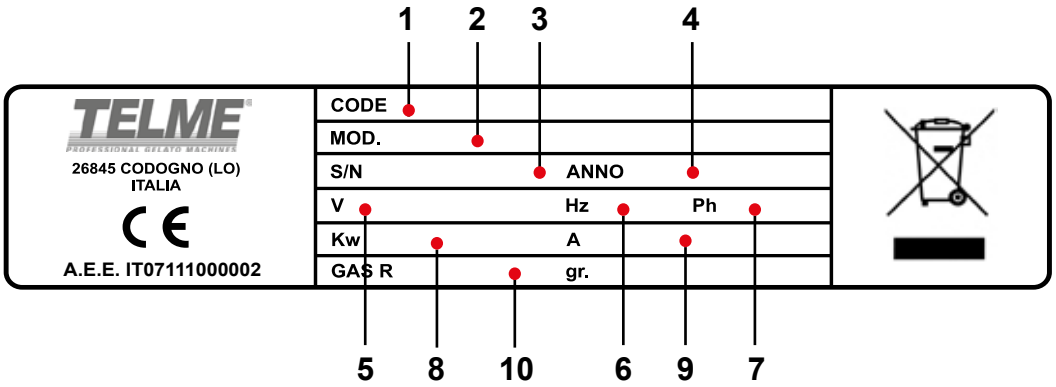


Une nouvelle fenêtre s'ouvrira, décrivant pas à pas les opérations à effectuer pour s'enregistrer puis télécharger le « MANUEL TECHNIQUE ».



1.6 Données signalétiques de la machine - Marquage CE

La plaque avec application du marquage CE se trouve dans la partie supérieure du panneau arrière de la machine et en indique toutes les informations d'identification.



1. Code machine ;
2. Modèle - type de machine ;
3. Numéro de série de la machine ;
4. Date de fabrication (Année) ;
5. Alimentation électrique ;
6. Fréquence d'alimentation électrique ;
7. Nombre de phases ;
8. Puissance maximale ;
9. Absorption max. de courant ;
10 Type et quantité de gaz frigorigène.

Ces informations doivent être reportées sur chaque document d'information, par exemple pour toute demande d'assistance technique ou pour la demande de pièces de rechange.

IL EST STRICTEMENT INTERDIT DE RETIRER OU D'ALTÉRER LA PLAQUE SIGNALÉTIQUE.

1.7 Usages prévus

Les machines de la famille « PRIMA » ont été conçues pour :

1. transformer de la crème fraîche liquide en crème fouettée (monter de la crème fraîche).

2. conserver de la crème fraîche liquide à la température paramétrée de 3°C.

Les machines ont été conçues pour distribuer la crème fouettée au moyen d'un bouton manuel. La distribution de crème dure tant que l'opérateur appuie sur le bouton DISTRIBUTION.

Les modèles de la famille « PRIMA » sont des machines à chantilly **« discontinues »** pour distribuer des portions de crème fouettée, en général de 25 à 50 g.

En phase de distribution comme en phase de lavage, la machine ne doit pas fonctionner plus de 5 minutes d'affilée. Un fonctionnement prolongé pourrait provoquer l'arrêt du moteur de la pompe rotative de pressurisation. Dans le cas d'un arrêt, attendre environ de 15 à 20 minutes pour le retour à une température de moteur admissible avant de réactiver la machine.

LA MACHINE NE PEUT PAS ÊTRE UTILISÉE À D'AUTRES FINS SANS L'AUTORISATION DE TELME S.P.A. QUI NE POURRA ÊTRE TENUE RESPONSABLE DE DOMMAGES DIRECTS OU INDIRECTS DUS À UN USAGE IMPROPRE DE LA MACHINE.

1.7.1 Usages incorrects raisonnablement prévisibles

À partir de l'expérience acquise à ce jour de l'utilisation de la machine en conditions de fonctionnement, il est recommandé de suivre les indications ci-après :

1. Ne pas faire fonctionner la machine à « sec » (bac sans crème liquide) car la pompe pourrait s'abîmer.

2. Éviter tout actionnement répété du bouton de marche/arrêt, pour ne pas provoquer le blocage du compresseur du groupe froid et/ou abîmer celui-ci. Après avoir éteint la machine, il est recommandé d'attendre 5 minutes avant de la rallumer.

Remarque : Dans le cas d'un blocage du compresseur dû à des actionnements répétés, le groupe froid se désactive. La machine semble opérationnelle parce qu'on entend le fonctionnement du ventilateur mais le groupe froid n'est pas activé et par conséquent le « froid » n'est plus plus produit.

3. Ne pas verser la crème liquide dans la cuve de réfrigération mais dans la cuvette prévue à cet effet, afin d'éviter que la crème ne se congèle.

4. Ne pas faire fonctionner la machine en continu pour remplir des barquettes de crème fouettée à emporter / pour la vente.

1.8 Informations pour le personnel chargé d'utiliser la machine

Ce manuel contient les informations nécessaires pour le personnel chargé de l'utilisation de la machine.

La connaissance et le respect des mises en garde générales de sécurité et des avertissements de danger figurant dans ce manuel sont indispensables à l'exécution en condition de risque minimum de l'installation, de la mise en service, du fonctionnement et de l'entretien de la machine.

Le personnel chargé d'utiliser la machine peut avoir les profils ci-après :

OPÉRATEUR : personne formée pour la conduite courante de la machine, à savoir le chargement des produits à transformer, l'exécution des recettes, les opérations de nettoyage et d'entretien ordinaire.

TECHNICIEN QUALIFIÉ : personne qui, par sa formation ou ses compétences professionnelles, connaît les conditions d'exercice de la machine et est capable d'intervenir sur cette dernière, d'identifier et d'éviter toute condition de danger.

1.9 Emballage, transport et stockage

La machine est emballée dans une caisse en bois ou en carton sur palette de dimensions et caractéristiques adaptées au type et au poids de la machine. La machine sera livrée emballée en lui garantissant une protection contre l'agression des agents extérieurs.

Chaque colis présente un marquage indiquant :

- Type de machine, modèle et numéro de série
- Poids net et brut
- Destination de la machine



L'emballage porte des étiquettes indiquant :

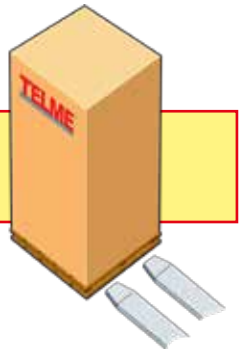
- Manipuler avec soin
- Ne pas retourner
- Protéger de la pluie
- Ne pas superposer
- Protéger des sources de chaleur
- Non résistant aux chocs

1.9.1 Transport, levage et manutention

LA MANUTENTION DE LA MACHINE EMBALLÉE DOIT ÊTRE EFFECTUÉE EXCLUSIVEMENT PAR UN PERSONNEL TECHNIQUE QUALIFIÉ

À la livraison de la machine, vérifier que pendant le transport, au-delà de dommages visibles, d'autres dommages susceptibles de compromettre le bon fonctionnement n'ont pas été occasionnés. Indiquer sur le bordereau de livraison la mention « Réserve d'acceptation », sauf vérification, de la machine. En cas de constatation de dommages, ils doivent être signalés dans les 48 heures suivant la livraison au transporteur et au fabricant.

Transporter la machine sur un transpalette ou un chariot élévateur en introduisant les fourches dans les logements prévus de la palette. Utiliser un moyen de portée adéquate.



MANIPULER LA MACHINE À L'AIDE D'UN MOYEN DE LEVAGE DE PORTÉE ADÉQUATE. NE PAS TENTER DE SOULEVER LA MACHINE MANUELLEMENT.

1.9.2 Stockage de la machine

L'emballage ne doit pas être soumis à des chocs, vibrations et supporter d'autres charges.

Le lieu de stockage de la machine doit être un local fermé, non agressif, à température non inférieure à 2°C, non supérieure à 55°C, avec un taux d'humidité de 10 % à 95 % (sans condensation).

2 CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

2.1 Description générale de la machine

Les machines de la famille « PRIMA » sont des machines à chantilly **« discontinues »** pour distribuer des portions de crème fouettée, en général de 25 à 50 g.

La crème liquide, présente dans la cuvette amovible, et l'air aspiré, réglable à travers un régulateur d'air prévu à cet effet, sont poussés par une pompe rotative à palettes dans un labyrinthe où se produit la transformation en crème fouettée.

La crème liquide et la crème fouettée sont refroidies tout au long de leur parcours dans la machine, jusqu'au moment de la distribution.

La cuvette amovible est refroidie indirectement à travers la cuve de réfrigération. La cuvette a été conçue pour être démontée aisément ce qui facilite le lavage.

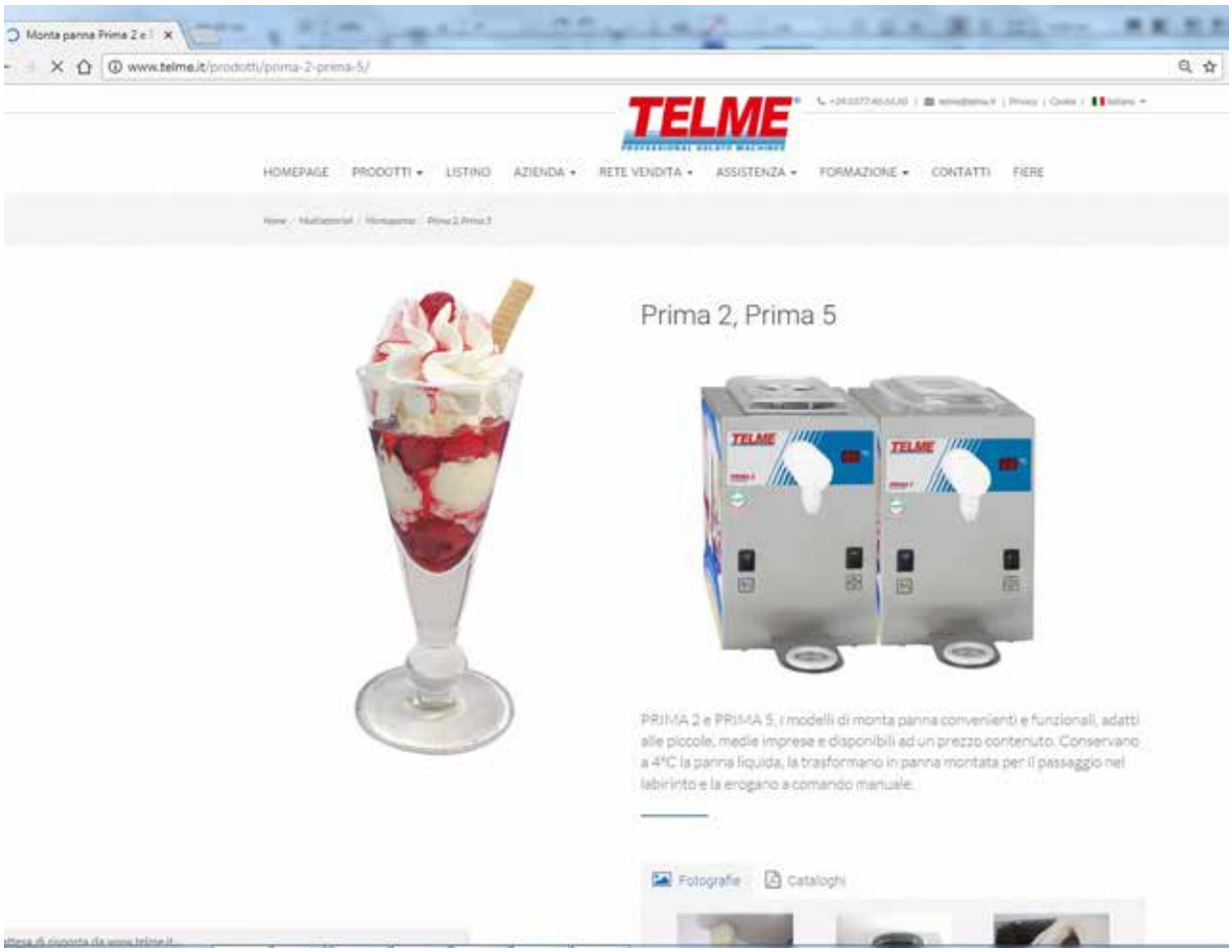
Les modèles qui constituent la famille sont les suivants :

- Prima 2, équipée d'une cuvette amovible, d'une capacité maximale de 2 litres de crème liquide.

- Prima 5, équipée d'une cuvette amovible, d'une capacité maximale de 5 litres de crème liquide.

La crème liquide, refroidie dans la cuvette amovible, peut être conservée dans la machine le temps nécessaire, mais pas au-delà de la date limite d'utilisation du produit.

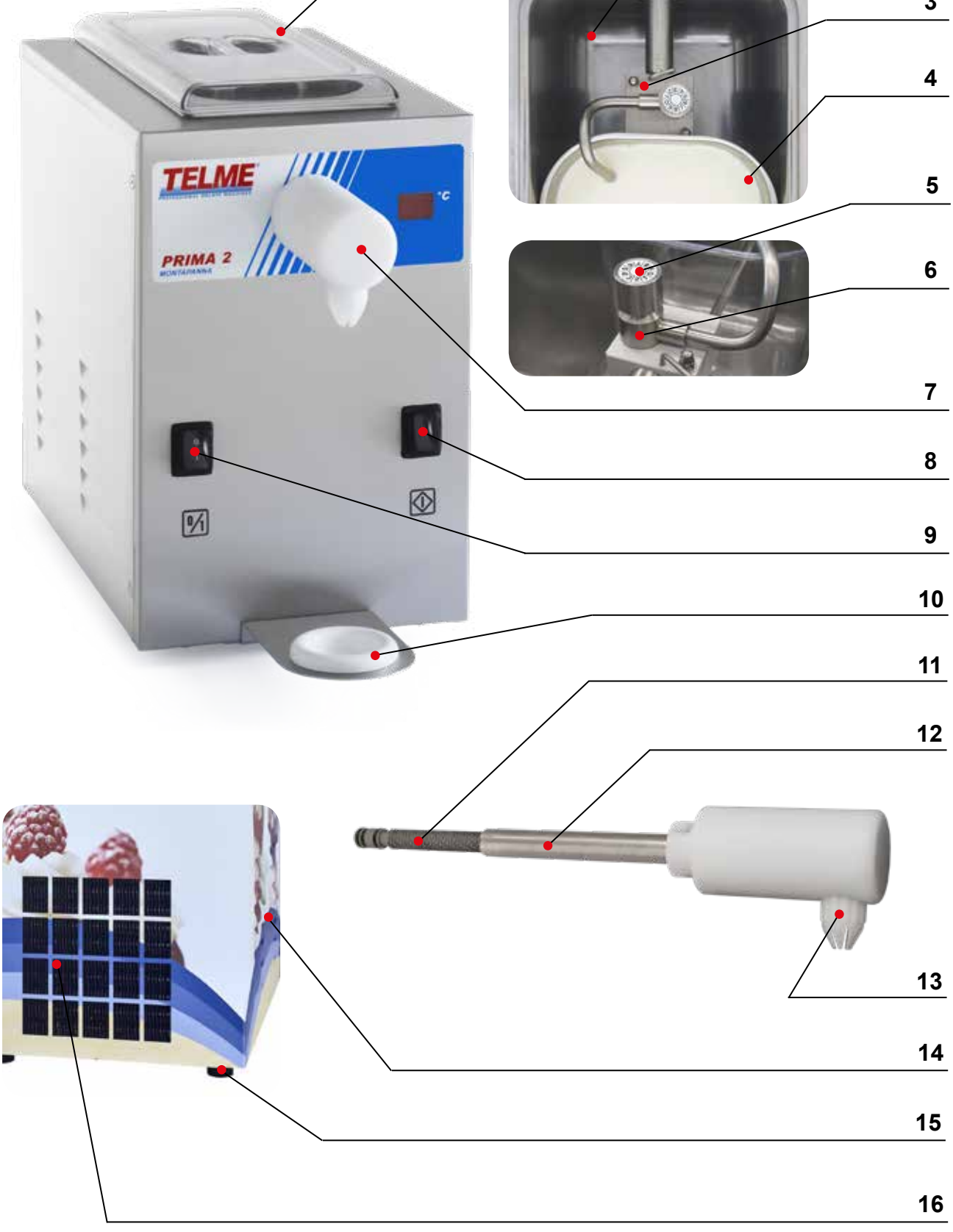
www.telme.it





2.2 Illustration de l'ensemble et des composants de la machine

1. Couvercle de la cuve de réfrigération
2. Cuve de réfrigération
3. Pompe rotative de pressurisation
4. Cuvette amovible de réserve produit
5. Bouton de réglage du débit d’air
6. Régulateur d’air
7. Robinet distributeur
8. Bouton de distribution
9. Bouton de Marche/Arrêt
10. Bac d'égouttage
11. Labyrinthe
12. Fourreau du labyrinthe
13. Fouet
14. Revêtement extérieur
15. Pieds
16. Grille du condensateur à air


1
2
3
4
5
6
7
8
9
10
11
12
13
14
15
16
TELME
PRIMA 2

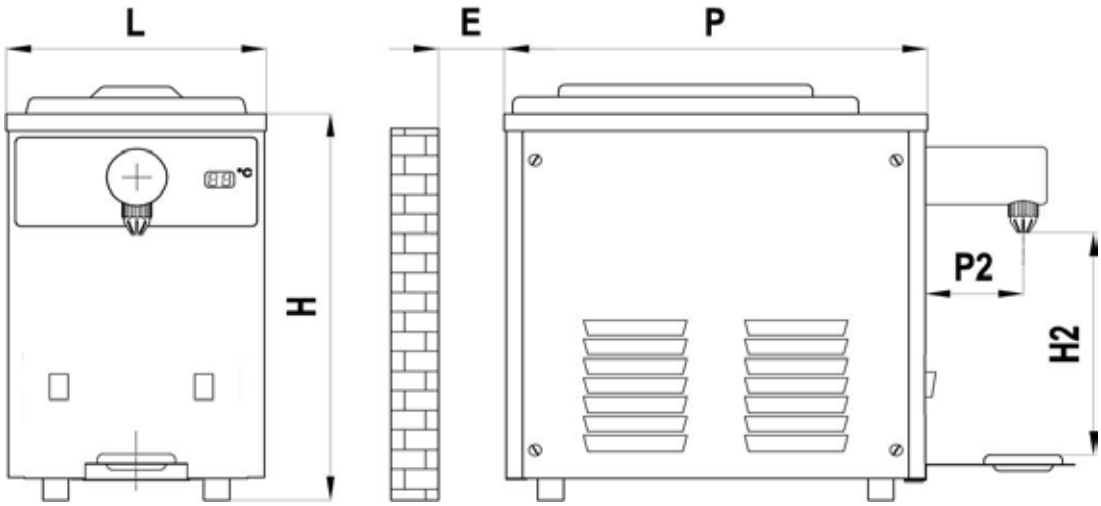


2.3 Position de travail et de commande

L'opérateur devra se positionner face à la machine et procéder au chargement des ingrédients, à la programmation de la recette, au démarrage des transformations et au vidage du produit transformé en fin de recette.

2.4 Caractéristiques techniques de la machine

Modèle		**Prima 2**	**Prima 5**
Poids net	kg	26	30
Gaz réfrigérant	(type)	R134A	
Pour version à air (quantité)	g	130	130
Capacité cuvette de réserve (max)	l	2	5
Production horaire	l	100	100
Température ambiante max.	°C	+35	
Machine version à AIR : (pression gaz réfrigérant)	bars	de 9,8 à 10,3	
« CONDENSATION » (température gaz réfrig.)	°C	de +42 à +45	
Machine version à AIR : (pression gaz réfrigérant)	bar	de 0,2 à 0,1	
« ÉVAPORATION » (température gaz réfrigérant)	°C	de -22 à -25	



Modèle		Prima 2	Prima 5
Dimensions	L (mm)	250	280
	P (mm)	410	440
	H (mm)	400	400
	H2 (mm)	215	200
	P2 (mm)	145	145
	E (mm)	200	200

PUISSANCE NOMINALE / INTENSITÉ NOMINALE

Tension d'alimentation (Volts)	Fréquence (Hz)	Phases	**Prima 2**	**Prima 5**
110	50	1	0,3 kW - 7 A	0,4 kW - 7 A
115	60	1	0,3 kW - 7 A	0,4 kW - 7 A
230	50	1	0,3 kW - 4 A	0,4 kW - 4 A
220	60	1	0,3 kW - 5 A	0,4 kW - 5 A

2.5 Émission de bruit

La machine a été conçue et réalisée de manière à respecter les dispositions des normes en vigueur.

Les valeurs limites d'exposition et les valeurs d'action de la machine, relativement au niveau d'exposition quotidienne au bruit et à la pression acoustique de pic sont respectivement inférieures à 80 dB(A) et 135 dB(C). Les documents d'essai et les certificats des instruments utilisés pour les relevés sont déposés à la société TELME S.p.A. et sont à la disposition des autorités de contrôle.

LES DOCUMENTS D'ESSAI ET LES CERTIFICATS DES INSTRUMENTS UTILISÉS POUR LES RELEVÉS SONT DÉPOSÉS À LA SOCIÉTÉ TELME S.P.A. ET SONT À LA DISPOSITION DES AUTORITÉS DE CONTRÔLE.



2.6 Accessoires fournis avec la machine

La machine est accompagnée des accessoires suivants :

1. Manuel d'utilisation et entretien
2. Kit de joints et boîte de graisse lubrifiante à usage alimentaire
3. Goupillon de nettoyage
4. Palette pour mélanger la crème liquide et la rendre plus homogène.

3 RÈGLES GÉNÉRALES DE SÉCURITÉ

3.1 Spécifications générales

LES SPÉCIFICATIONS CI-APRÈS DOIVENT ÊTRE LUES AVEC ATTENTION POUR ACQUÉRIR UNE BONNE PRATIQUE QUOTIDIENNE LORS DE L'UTILISATION ET DE L'ENTRETIEN DE LA MACHINE, AFIN DE PRÉVENIR TOUT TYPE D'ACCIDENT LIÉ À DES SITUATIONS À RISQUE POTENTIEL POUR LES PERSONNES ET/OU LES BIENS.

Aux fins de la sécurité des personnes chargées d'utiliser la machine, il est recommandé de respecter les consignes de sécurité ci-après :

1. Ne pas tenter de mettre en marche la machine avant d'avoir bien compris son fonctionnement, en lisant ce manuel.
2. En cas de doutes, même après lecture du manuel, consulter le service d'assistance technique.
3. S'assurer que tout le personnel concerné par l'utilisation de la machine a connaissance des consignes de sécurité.
4. Avant de mettre en marche la machine, l'opérateur doit rechercher la présence d'anomalies et/ou de défauts visibles sur les dispositifs de sécurité et sur la machine. Le cas échéant, signaler les éléments constatés immédiatement au fabricant ou au centre d'assistance agréé le plu proche.
5. La machine doit être utilisée uniquement et exclusivement aux fins auxquelles elle a été conçue et selon les indications du fabricant.
6. S'assurer tous les jours du fonctionnement correct de tous les dispositifs de sécurité de la machine (voir paragraphes 3.2 et 8.5 de ce manuel).
7. Les dispositifs de sécurité ne doivent en aucun cas être retirés ou neutralisés.
8. Toute altération intentionnelle ou modification de la machine sans l'autorisation préalable du fabricant dégage ce dernier de toute responsabilité en cas de dommages corporels et/ou matériels.
9. Le maintien en parfaites conditions de la plaque signalétique et des symboles/autocollants de sécurité appliqués à la machine est impératif ; ils devront être remplacés immédiatement s'ils sont endommagés.
10. Les interventions liées au branchement électrique doivent être effectuées exclusivement par un personnel technique qualifié.
11. L'opérateur doit maîtriser les commandes de fonctionnement de la machine, telles que décrites au paragraphe 5.1 « Commandes de fonctionnement »
12. L'opérateur ne doit pas effectuer d'opérations non décrites dans ce manuel.
13. Se procurer et utiliser uniquement des pièces de rechange originales, garanties par le fabricant. S'adresser au revendeur ou au centre d'assistance le plus proche en cas de nécessité de remplacer des composants défectueux ou endommagés.
14. Ne pas porter de vêtements, bijoux ou accessoires pouvant être attrapés par les composants mobiles de la machine.
15. Conserver la zone autour de la machine propre et non encombrée.

16. Ne pas introduire les doigts et/ou des objets dans les fentes ou dans les orifices de la machine.
17. Ne pas utiliser la machine avec les mains humides ou mouillées.
18. Toujours porter des gants et une charlotte appropriés pour respecter les conditions d'hygiène.
19. La plus grande attention doit être accordée à tous les signaux de précaution et de danger appliqués à la machine.
20. La machine doit être installée en un lieu abrité de la pluie et du soleil.
21. Éviter la pénétration d'eau et/ou de liquides à l'intérieur de la machine.
22. Ne pas ouvrir les revêtements de la machine car l'appareil contient à l'intérieur des composants/pièces ne pouvant être gérées par l'utilisateur.
23. Ne pas s'appuyer ni s'assoir sur la machine pendant qu'elle fonctionne.
24. Ne pas appliquer à la machine d'autres dispositifs non compris dans l'équipement prévu par le fabricant.
25. Nettoyer les revêtements extérieurs de la machine avec un chiffon doux imbibé d'une solution nettoyante pour machines alimentaires. Ne pas utiliser de jets d'eau afin de ne pas abîmer les composants/pièces intérieur(e)s de la machine.
26. N'utiliser aucun type de solvant, comme l'alcool, l'essence ou les diluants pour le nettoyage de toutes les surfaces de la machine.
27. Ne pas actionner et utiliser la machine sous l'effet de l'alcool, médicaments psychotropes ou drogues en général.
28. L'utilisation de cette machine est interdite aux personnes de moins de 18 ans.
29. L'usage impropre de la machine peut être une cause de dangers pour le personnel qui travaille et/ou peut endommager la machine.
30. En cas de problèmes de la machine non traités dans ce manuel, il est recommandé de contacter le Service d'Assistance Technique.
31. L'utilisation de la machine n'est pas autorisée dans les lieux à risque d'atmosphère explosive et dans les lieux à conditions d'environnement non prévues au point 4.2 de ce manuel.
32. L'utilisation de la machine est interdite aux personnes ayant des capacités physiques, mentales et sensorielles réduites.

3.2 Symboles et autocollants de sécurité

Sur la machine, des symboles/autocollants sont appliqués pour signaler des interdictions, indications et mises en garde importantes :



Ce symbole signale la présence d'un risque d'électrocution.

Il fait part au personnel concerné du risque de subir un choc électrique en cas d'opération non conforme aux normes de sécurité.

3.3 Équipements de protection individuelle (E.P.I.)

L'employeur est tenu d'informer le personnel des sujets liés à la sécurité ci-après :

1 Risques d'accident

2 Équipements prévus pour la sécurité de l'opérateur

3 Règles générales de prévention des accidents prévues par les normes en vigueur dans le pays de destination de la machine.

L'opérateur doit toujours :

1 Accorder la plus grande attention à tous les symboles/autocollants de précaution ou de danger appliqués sur la machine.

2 Ne pas porter de vêtements, bijoux ou accessoires pouvant être attrapés par les composants mobiles de la machine.

Les équipements de protection individuelle que doit utiliser le personnel chargé d'utiliser la machine sont les suivants :



3.3.1 Tenues de travail

Les tenues dont doivent être équipés les opérateurs doivent être en matière résistante au type de produit à traiter, et permettre aussi une parfaite liberté de mouvement lors des activités de l 'opérateur.



3.3.2 Gants (protection des mains)

Les gants doivent être adaptés aux conditions d'utilisation de la machine et aux mains de l'opérateur. Ils doivent garantir une préhension sûre et rapide et garantir de hautes performances de résistance au produit à manipuler. Ils doivent garantir un confort adéquat, l'absorption de la transpiration et la protection de la chaleur et du froid.



3.3.3 Charlotte

La charlotte doit être de taille adaptée à la tête et pouvoir retenir les cheveux à l'intérieur. Elle doit garantir une bonne respiration du cuir chevelu.

LES E.P.I. DOIVENT ÊTRE CONFORMES AUX DISPOSITIONS DE SÉCURITÉ DES NORMES EN VIGUEUR DANS LE PAYS D'UTILISATION DE LA MACHINE.

4 INSTRUCTIONS D'INSTALLATION

4.1 Exigences générales

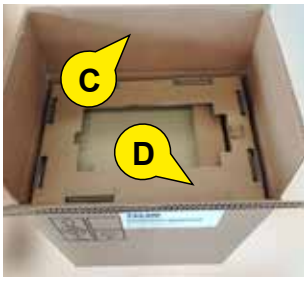
L'INSTALLATION DOIT ÊTRE EFFECTUÉE EXCLUSIVEMENT PAR UN PERSONNEL TECHNIQUE QUALIFIÉ.

L'emballage conduit à proximité de l'emplacement de la machine, couper les cerclages (A) ou enlever les agrafes métalliques (B), ouvrir le carton (C) et enlever les cartons de protection à l'intérieur (D).

Récupérer les documents et les accessoires se trouvant à l'extérieur de la machine.







Être particulièrement vigilants au moment de couper les feuillards : ils sautent et peuvent blesser accidentellement l'opérateur.

Soulever la machine du carton en utilisant un moyen de levage adapté au poids de la machine.



Lors du levage, prendre garde particulièrement au cordon d'alimentation en veillant à ne pas l'endommager.

4.2 Conditions d'environnement

Les conditions d'environnement de fonctionnement de la machine doivent respecter les indications ci-après :

- Température : +2°C ÷ +30°C (35,6°F ÷ 86°F)
- Humidité : 10% ÷ 95% (sans condensation)

LA MACHINE DOIT ÊTRE INSTALLÉE EN UN LIEU ABRITÉ DE LA PLUIE ET DU SOLEIL.

Des conditions d'environnement différentes peuvent endommager sérieusement la machine, notamment les équipements électriques et le système de réfrigération.

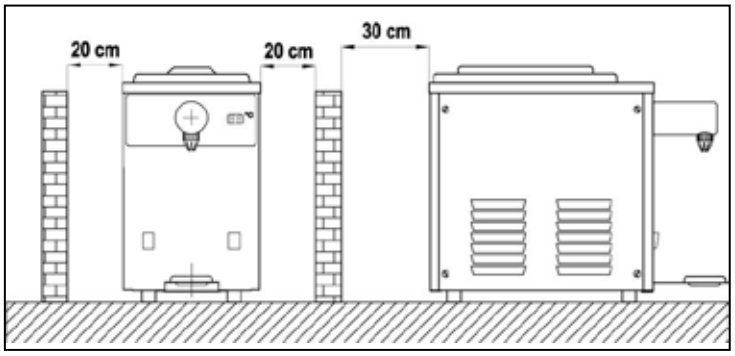
LE FONCTIONNEMENT DE LA MACHINE EN ENVIRONNEMENTS NON CONFORMES AUX INDICATIONS DE CE MANUEL FAIT S'ANNULER LA GARANTIE.

IL EST STRICTEMENT INTERDIT D'UTILISER LA MACHINE EN ATMOSPHÈRES À RISQUES D'EXPLOSION.

4.3 Espaces nécessaires pour l'utilisation de la machine

La machine doit être déposée et prendre appui sur un sol solide et uniforme, en mesure de supporter le poids de celle-ci ; elle ne doit pas être exposée aux rayons directs du soleil ni se trouver à proximité d'une source de chaleur.

Les prises d'air de la machine doivent rester libres afin de permettre une bonne circulation d'air tout autour.



4.4 Installation et séquences de montage des composants de la machine

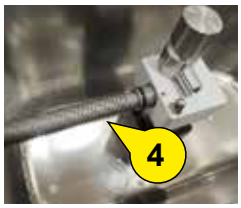
Dans un souci de sécurité et afin d'éviter les dommages pendant le transport, certains composants de la machine sont démontés. L'utilisateur de la machine doit donc suivre les indications de montage des composants de la machine ci-après :

1 Le labyrinthe et son fourreau

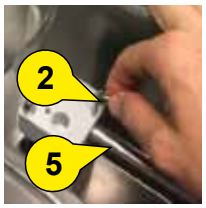
- Déposer le couvercle (1) de la cuve de réfrigération et la tige de fixation (2) du couvercle (3) de la pompe rotative de pressurisation.
- Introduire le labyrinthe (4) avec son fourreau (5) dans l'orifice du couvercle de la pompe, à travers l'ouverture (6) présente sur le panneau avant.
- Mettre la tige de fixation (2) dans son logement pour bloquer le labyrinthe (4).











2 Robinet distributeur et fouet

- Mettre le robinet distributeur (7) de façon à ce que la fissure (8) sur sa face arrière est alignée sur la broche (9) prévue sur l'ouverture du panneau frontal.
- Introduire complètement le robinet distributeur et le tourner dans le sens antihoraire de façon à ce que le fouet (10) se trouve en position de distribution (tourné vers le bas).



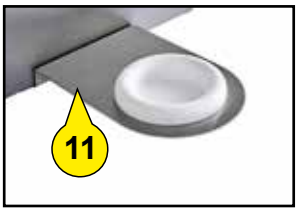




3. Support égouttage et bac d'égouttage

- Introduire le bac d'égouttage (11) dans la fente (12) sur la partie inférieure du panneau frontal.





4.5 Alimentation électrique

LES INTERVENTIONS LIÉES AU BRANCHEMENT ÉLECTRIQUE DOIVENT ÊTRE EFFECTUÉES EXCLUSIVEMENT PAR UN PERSONNEL TECHNIQUE QUALIFIÉ.

La machine doit être alimentée à la tension dont la valeur est indiquée sur la plaque signalétique, appliquée en partie supérieure du panneau arrière. La machine ne doit être branchée qu'à une ligne avec système de mise à la terre efficace.

La prise de courant doit être protégée par des fusibles ayant des caractéristiques appropriées à la puissance absorbée par la machine, indiquée sur la plaque signalétique de celle-ci.

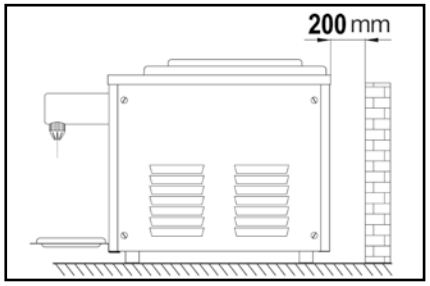
L'INSTALLATION ÉLECTRIQUE DESTINÉE À L'ALIMENTATION DE LA MACHINE DOIT ÊTRE CONÇUE CONFORMÉMENT AUX NORMES EN VIGUEUR ET RÉALISÉE PAR UN PERSONNEL TECHNIQUE QUALIFIÉ ET AUTORISÉ. LA PRISE DE COURANT DOIT ÊTRE CONTRÔLÉE PAR UN INTERRUPTEUR À COURANT DIFFÉRENTIEL ET ÊTRE MISE À LA TERRE DE FAÇON EFFICACE.

LE FABRICANT NE POURRA PAS ÊTRE TENU RESPONSABLE EN CAS DE DOMMAGES CAUSÉS PAR UNE INSTALLATION D'ALIMENTATION ÉLECTRIQUE OU DE MISE À LA TERRE INADÉQUATE.

L'UTILISATION DE RALLONGES À SECTIONS DIFFÉRENTES DU CORDON D'ALIMENTATION DE LA MACHINE PEUT ÊTRE À L'ORIGINE DE PROBLÈMES DE TYPE :
1. DÉMARRAGE LENT DU MOTEUR AVEC DÉCLENCHEMENT DES PROTECTIONS
2. SURCHAUFFE DU MOTEUR AVEC BAISSE DE PUISSANCE
3. NON-FONCTIONNEMENT DU DISPOSITIF DE MARCHE-ARRÊT DE LA MACHINE

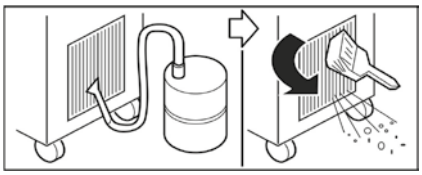
4.6 Machine à refroidissement à air

Les machines ont été conçues avec un système de refroidissement à air et doivent être installées à une distance des murs de minimum **200 mm** pour que l'air de condensation circule librement.



Tous les jours, nettoyer la zone autour de la machine afin d'éviter que des corps étrangers (ex. amas de poussière, morceaux de papier, etc.) empêchent l'afflux régulier d'air. Il est également recommandé, chaque mois, de nettoyer soigneusement la grille du condensateur, en éliminant les résidus de poussière, les morceaux de papier, etc., afin que la machine puisse fonctionner correctement.

Éliminer à sec la poussière des grilles du condensateur à l'aide d'un aspirateur et, si nécessaire, d'un pinceau ou d'une brosse en agissant de façon à extraire la poussière vers l'extérieur.



NE PAS UTILISER DE LIQUIDES QUI FIXERAIENT LA POUSSIÈRE SUR LE CONDENSATEUR.

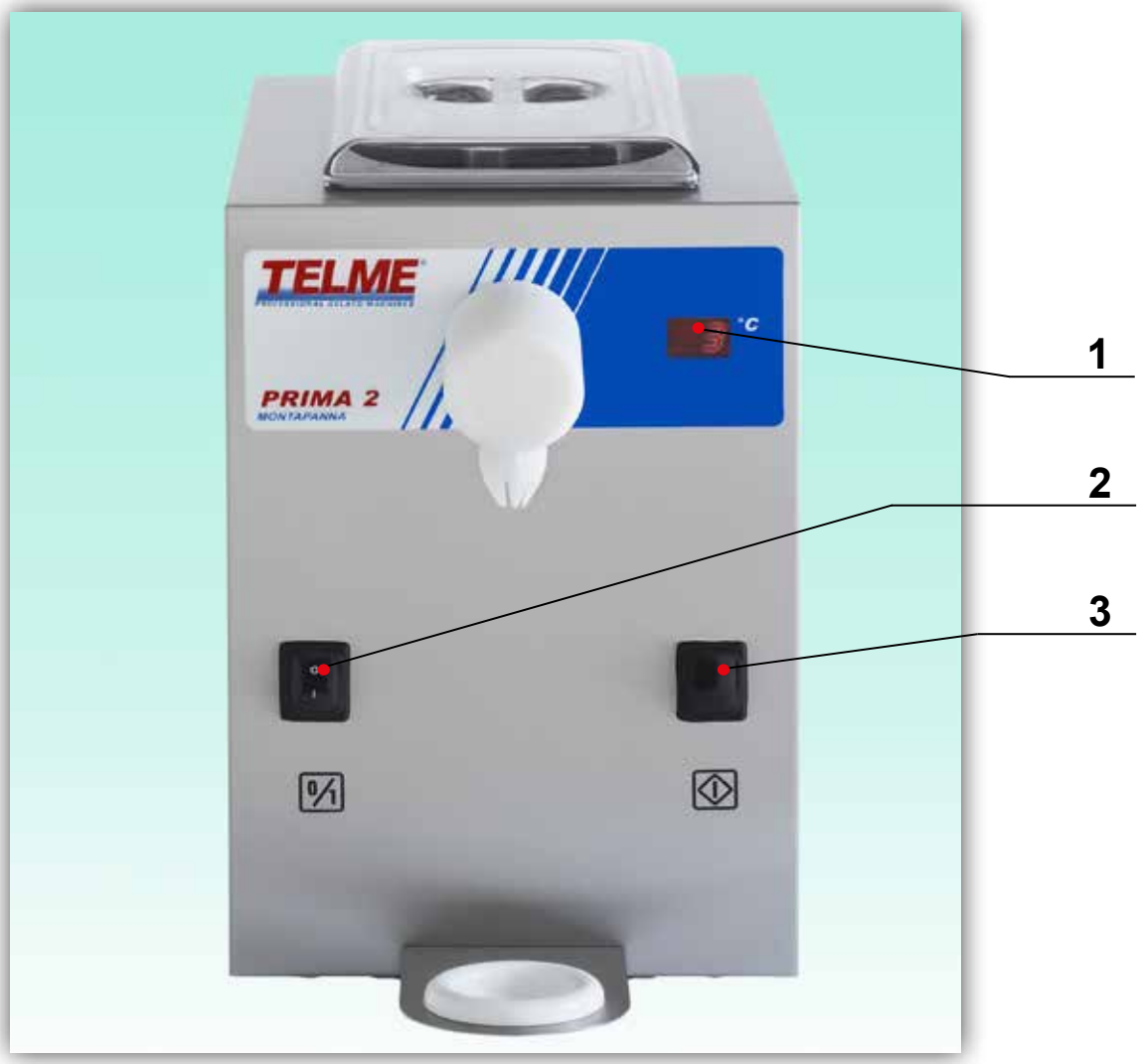
ÉLIMINER LA POUSSIÈRE DES GRILLES DU CONDENSATEUR VERS L'EXTÉRIEUR AFIN DE NE PAS COMPROMETTRE LES PERFORMANCES DE L'INSTALLATION DE RÉFRIGÉRATION.

UNE MAUVAISE AÉRATION DE LA MACHINE RISQUE D'AFFECTER SON FONCTIONNEMENT ET SA CAPACITÉ DE PRODUCTION.

5 FONCTIONNEMENT DE LA MACHINE

5.1 Commandes de fonctionnement

Les fonctions du panneau de commande sont illustrées ci-après :



1. Afficheur numérique Il affiche la température de la crème liquide, contenue dans la cuvette amovible, à l'intérieur de la cuve de réfrigération.

2. Bouton « marche/arrêt 0/1 » Bouton qui permet de mettre en marche et d'arrêter la machine.À la mise sous tension, l'afficheur numérique (2) affiche en séquence la température de conservation de la crème liquide, valeur à la sortie d'usine (+3°C), puis la température de la superficie interne de la cuve de réfrigération.

3. Bouton « DISTRIBUTION » Bouton qui permet de distribuer la crème fouettée en continu, en doses réglables et en mode manuel.La distribution dure tant que l'opérateur appuie sur le bouton.

En phase de distribution comme en phase de lavage, la machine ne doit pas fonctionner plus de 5 minutes d'affilée. Un fonctionnement prolongé pourrait provoquer l'arrêt du moteur de la pompe rotative de pressurisation. Dans le cas d'un arrêt, attendre environ de 15 à 20 minutes pour le retour à une température de moteur admissible avant de réactiver la machine.



5.2 Mise sous tension et démarrage de la machine

Brancher le cordon d'alimentation électrique de la machine à la prise de courant et appuyer sur le bouton de marche/arrêt 0/1 (1).

À la mise sous tension, sur l'afficheur numérique (2), il est affiché en séquence la température de conservation de la crème liquide, valeur à la sortie d'usine (+3°C), et ensuite la température de la superficie interne de la cuve de réfrigération.

Avant de commencer la production de crème fouettée, exécuter soigneusement les vérifications suivantes :

- *Vérifier que la machine est placée à une distance suffisante des murs et qu'aucun corps étranger ne gêne l'arrivée d'air.*





- *Vérifier que le couvercle pompe est muni du régulateur d'air et du tube d'aspiration de la crème liquide contenue dans la cuvette amovible.*

Ne pas démarrer la production de la machine avant d'avoir versé la crème liquide dans la cuvette amovible de réserve. La machine ne doit pas fonctionner à sec car cela endommagerait la pompe rotative de pressurisation.

- *Après avoir vérifié ce qui est décrit précédemment, verser la crème liquide à l'intérieur de la cuvette amovible de réserve.*



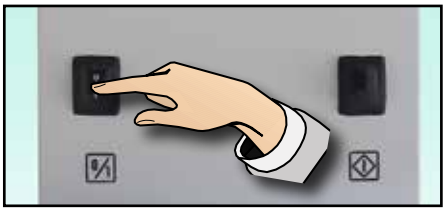


Ne pas verser la crème liquide dans la cuve de réfrigération mais dans la cuvette prévue à cet effet, afin d'éviter que la crème ne se congèle.

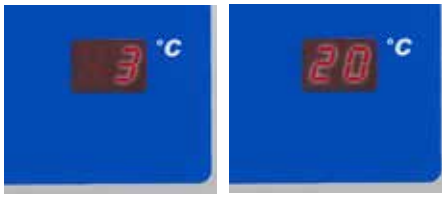
5.3. Production

AVANT DE COMMENCER LA PRODUCTION, IL EST RECOMMANDÉ DE LAVER ET HYGIÉNISER AVEC SOIN LA MACHINE, CONFORMÉMENT À CE QUI EST REPORTÉ PARAGRAPHE 6 (LAVAGE).

- Appuyer sur le bouton « MARCHE/ARRÊT 0/1" de la machine.



- À la mise sous tension, sur l'afficheur numérique, il est affiché en séquence la température de conservation de la crème liquide, valeur à la sortie d'usine (+3°C), et ensuite la température de la superficie interne de la cuve de réfrigération.



Il est conseillé d'attendre le refroidissement de la cuve de réfrigération à une température d'environ +4/+5°C, avant de verser la crème liquide dans la cuvette amovible, contenue dans la cuve.

NE PAS AJOUTER DE SUCRE « EN GRAINS » DANS LA CRÈME (LE CAS ÉCHÉANT, UTILISER DU SUCRE EN SIROP).

- Verser à l'intérieur de la cuvette amovible de réserve la quantité de crème liquide admissible par la machine.



- Régler opportunément la soupape de l'air pour obtenir l'augmentation de volume souhaitée pour la crème fouettée. Voir paragraphe 5.4 « Réglage de la soupape de l'air », de ce manuel.



- Distribuer la dose voulue de crème fouettée en maintenant le bouton « DISTRIBUTION » enfoncé.



Il est recommandé d'effectuer la première distribution de crème fraîche fouettée dans le but d'en vérifier la consistance. Si le résultat est positif, procéder à la distribution pour la clientèle.

En phase de distribution comme en phase de lavage, la machine ne doit pas fonctionner plus de 5 minutes d'affilée. Un fonctionnement prolongé pourrait provoquer l'arrêt du moteur de la pompe rotative de pressurisation. Dans le cas d'un arrêt, attendre environ de 15 à 20 minutes pour le retour à une température de moteur admissible avant de réactiver la machine.



Pour tirer de la machine un maximum de profit, respecter les consignes suivantes :

Il est recommandé d'utiliser des crèmes liquides avec un pourcentage de matières grasses compris entre 33 et 35%.

Observations :

La crème avec un pourcentage de matières grasses inférieur à 33% est définie « maigre » et tend à ne pas augmenter de volume.

La crème avec un pourcentage de matières grasses supérieur à 35% est définie « grasse » et tend à augmenter de volume.

La crème de longue conservation doit être mélangée et amalgamée, avant d'être travaillée, pour éviter la formation de grumeaux de graisse. Il est recommandé d'utiliser la palette fournie avec la machine pour amalgamer la crème liquide.

Il est recommandé d'éviter d'ajouter une quantité de sucre liquide supérieure à 5% de la quantité de crème liquide utilisée pour ne pas transformer la crème en beurre.

! *La température conseillée pour la distribution de la crème fouettée est comprise entre +2°C et +4°C. Des températures supérieures à +5°C ne garantissent pas une augmentation suffisante du volume de la crème liquide. Des températures inférieures à +2°C tendent à séparer les matières grasses et à congeler la crème liquide.*



! *Contrôler périodiquement le niveau de crème liquide contenu dans la cuvette amovible de réserve. Faire l'appoint en cas de besoin.*



! *Dans le cas où **la crème fouettée ne serait pas distribuée** pendant plus de 2 heures, ses composants tendent à se désamalgamer. Il est donc conseillé de mélanger la crème liquide contenue dans la cuvette, avec la palette prévue à cet effet, pour la rendre à nouveau homogène.*



La crème liquide, refroidie dans la cuvette amovible, peut être conservée à +3°C le temps nécessaire, mais pas au-delà de la date limite d'utilisation du produit.

La crème liquide, présente dans la cuvette amovible, et l'air aspiré, réglable à travers un régulateur d'air prévu à cet effet, sont poussés par une pompe rotative à palettes dans le « labyrinthe » où se produit la transformation en crème fouettée.



La table ci-après reporte les indications d'utilisation des « labyrinthes » en fonction du pourcentage de matières grasses contenues dans la crème.

Avec la machine, il est fourni le labyrinthe (taille 1,5) pour crèmes de catégorie normale (33…35% de matières grasses).

Dans le cas d'utilisation d'autres catégories de crème, demander le labyrinthe spécifique au revendeur ou directement au constructeur.

TAILLE LABYRINTHE	CODE	POIDS DU LABY-RINTHE	TYPE DE CRÈME	MARQUES
1,4	A13.010	324 g	Crème maigre (29…32% de matières grasses)	
1,5	A13.015	312 g	Crème normale (33…35% de matières grasses)	
1,6	A13.012	314 g	Crème grasse (36…40% de matières grasses)	
1,8	A13.011	294 g	Crème très grasse et parfaits (>40% de matières grasses)	

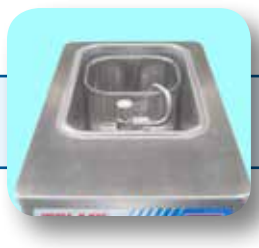
5.4 Réglage de la soupape de l'air

La fonction de la soupape de l'air est de régler l'augmentation du volume que l'on souhaite obtenir à partir de la crème liquide en incorporant plus ou moins d'air.

La plage de réglage de la soupape de l'air est comprise entre « 0 et 9 ». Sur « 0 », la soupape est fermée : l'air n'arrive pas au produit. Pour augmenter la quantité d'air à incorporer dans la crème liquide, tourner le bouton de la soupape de l'air dans le sens antihoraire.



La lecture de la position de la soupape de l'air doit être effectuée face à la machine.





Remarque : Avec une crème liquide contenant un pourcentage e matières grasses compris entre 33 et 35 % et une température de refroidissement comprise entre +2°C et +4°C, la soupape est généralement mise entre 2 et 5 (condition de fonctionnement standard).

La soupape de réglage de l'air est mise à la sortie d'usine sur « 3 ».

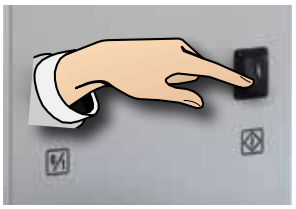


La soupape de l'air doit être réglée en fonction du type de crème utilisée (ex. crème animale ou végétale) et de sa teneur en matières grasses, afin d'obtenir l'augmentation de volume souhaité pour la crème fouettée à distribuer.

Remarque : Avec un réglage de la soupape qui détermine une arrivée d'air insuffisante, la crème fouettée peut être trop humide (mouillée) et peu dense (liquide-molle).

- *Dans cette situation, il est conseillé de tourner le bouton de la soupape, dans le sens antihoraire, pour obtenir l'augmentation de volume souhaité de la crème fouettée.*





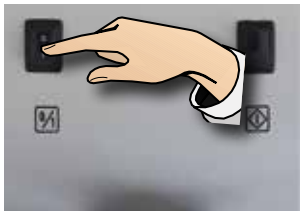
Remarque : Avec un réglage de la soupape qui détermine une arrivée d'air excessive, la crème tend à devenir comme du beurre. Si la crème a la consistance du beurre, elle va boucher le labyrinthe ce qui pourrait bloquer la machine. Dans cette situation, tourner, dans le sens horaire, le bouton de la soupape pour la mettre sur « 0 ».

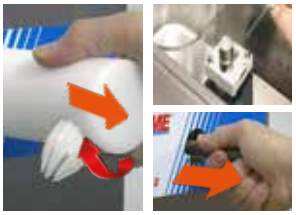
- *Maintenir le bouton de distribution enfoncé jusqu'à ce que la crème liquide sorte, puis régler la soupape de l'air pour obtenir l'augmentation de volume souhaité de la crème distribuée.*





- *Dans le cas où le labyrinthe serait bouché, éteindre la machine, déposer le robinet distributeur et le labyrinthe et procéder au lavage, voir paragraphe 6.*







5.5 Dégivrage du bac de réfrigération

Dans l'éventualité où la machine devrait être utilisée de manière continue sans l'éteindre pendant plusieurs jours, mettre en œuvre la procédure de dégivrage, en procédant comme suit.

Le bac de réfrigération, qui a la fonction d'évaporateur, tend à geler sa superficie interne sous l'effet de l'humidité présent dans le milieu environnant. Pour éviter la formation excessive de givre/glace sur la superficie de la cuve de réfrigération, il est conseillé d'éteindre la machine en appuyant sur le bouton de « MARCHE/ARRÊT 0/1 », jusqu'au dégivrage complet de la cuve.

- Tourner le tube d'aspiration vers le haut (ou le retirer de son logement dans le régulateur de l'air), extraire la cuvette et la ranger dans un réfrigérateur pour conserver la crème éventuellement restée et laisser que la cuve de réfrigération se dégivre à température ambiante.



- Sécher avec un chiffon ou avec une éponge l'eau de condensation à l'intérieur de la cuve avant de réutiliser la machine.



NE PAS ENLEVER LE GIVRE EN RACLANT LA SUPERFICIE DE LA CUVE DE RÉFRIGÉRATION POUR NE PAS L'ABÎMER.

6. LAVAGE

6.1 Lavage et stérilisation

L'hygiénisation comprend l'ensemble des activités en mesure d'hygiéniser les composants amovibles qui entrent au contact des aliments et de la superficie interne de la cuve et des cuvettes de réserve.

Les objectifs de l'hygiénisation sont les suivants :

- **Élimination des traces de résidus de produit ;**
- **Réduction de la charge microbienne sans laisser de résidus chimiques des produits utilisés sur la surface traitée ; Élimination des microorganismes pathogènes**

La stérilisation consiste aux opérations suivantes :

1. *Rinçage à l'eau potable*
2. *Lavage avec du savon*
3. *Rinçage en profondeur pour éliminer les résidus de savon*
4. *Désinfection*
5. *Rinçage final pour éliminer les résidus de désinfectant.*

6.1.1 Phases d'hygiénisation

FRÉQUENCE : quand elle cesse d'être opérationnelle, en accord aux réglementations en vigueur dans le pays d'utilisation.
OPÉRATEUR HABILITÉ : 1 opérateur
TEMPS NÉCESSAIRE : -

Avant de commencer le processus de lavage et d'hygiénisation, il est recommandé de vider entièrement la cuvette de réserve de la crème liquide éventuellement encore présente, en la versant dans un récipient à ranger dans un réfrigérateur.

Pendant le lavage, maintenir le bouton de la soupape de l'air dans les conditions opérationnelle de fonctionnement sur une position allant de 2 à 5.

En phase de distribution comme en phase de lavage, la machine ne doit pas fonctionner plus de 5 minutes d'affilée. Un fonctionnement prolongé pourrait provoquer l'arrêt du moteur de la pompe rotative de pressurisation. Dans le cas d'un arrêt, attendre environ de 15 à 20 minutes pour le retour à une température de moteur admissible avant de réactiver la machine.

1. Phase de rinçage :

Avant de remettre la machine en marche, il est nécessaire de la rincer soigneusement dans le but d'obtenir l'élimination complète des résidus de produit.

Il est recommandé de suivre les instructions suivantes :



- *Verser de l'eau potable, à température ambiante, dans la cuvette, pour la remplir à la moitié de sa capacité.*



- *Placer un récipient adapté en dessous du robinet distributeur ;*
- *Maintenir le bouton « DISTRIBUTION » enfoncé pour écouler l'eau de rinçage, présente dans la cuvette, dans le récipient placé en dessous du robinet distributeur.*

LA MACHINE NE DOIT PAS FONCTIONNER À SEC CAR CELA ENDOMMAGERAIT LA POMPE ROTATIVE DE PRESSURISATION.

2. Phase de lavage avec du savon :

Utiliser pour le lavage un détergent antimousse à usage alimentaire, en général de type alcalin. Le dosage devra respecter les indications et les temps de contact figurant sur l'étiquette.



- *Verser une solution détergente, à une température DE MAXIMUM 40°C, dans la cuvette de réserve, pour la remplir à la moitié de sa capacité.*



- *Placer un récipient adapté en dessous du robinet distributeur ;*
- *Maintenir le bouton « DISTRIBUTION » enfoncé pour écouler la solution détergente, présente dans la cuvette, dans le récipient placé en dessous du robinet distributeur.*

LA MACHINE NE DOIT PAS FONCTIONNER À SEC CAR CELA ENDOMMAGERAIT LA POMPE ROTATIVE DE PRESSURISATION.

LA POMPE DE PRESSURISATION NE DOIT PAS ÊTRE DÉPOSÉE ÉTANT DONNÉ QU'ELLE EST LAVÉE AVEC LE PASSAGE, SOUS PRESSION, DE LA SOLUTION DÉTERGENTE.

Pour effectuer un lavage soigneux au détergent, tous les composants installés sur la machine doivent être retirés, de la façon décrite ci-après :

LES OPÉRATIONS DÉCRITES CI-APRÈS DOIVENT ÊTRE EFFECTUÉES AVEC LA MACHINE HORS TENSION. IL EST DONC RECOMMANDÉ D'ÉTEINDRE LA MACHINE EN APPUYANT SUR LE BOUTON 0/1 ET DE METTRE L'INTERRUPTEUR GÉNÉRAL SUR « 0 ».

a) Démontage des composants

• Démontage du tube d'aspiration et du régulateur d'air de la pompe rotative de pressurisation

– Déposer le couvercle (1) placé sur la cuve de réfrigération, déposer le tube d'aspiration (2) et dévisser dans le sens antihoraire le bouton (5) de réglage de l'air.







– Extraire verticalement le clapet (6) et retirer de ce dernier la soupape de réglage (7), en l'extrayant vers le bas.

– Extraire verticalement le régulateur de l'air (3) du couvercle pompe (4).







• Démontage du robinet distributeur, du fourreau et du labyrinthe

– Tourner de 45°, dans le sens horaire, le robinet distributeur (8) et l'extraire de la machine.

– Déposer le fourreau (9) du robinet distributeur (8).

– Déposer la tige de fixation (10) du labyrinthe (11) du couvercle pompe (4).

– Extraire le labyrinthe de la machine (11).

– Déposer les joints (12) présents sur le labyrinthe (11) en utilisant un outil pointu, non métallique et en faisant attention à ne pas abîmer le logement.















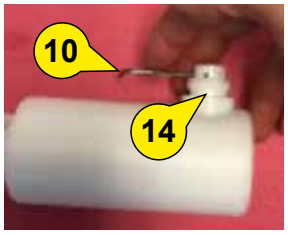
- **Dépose du fouet, du pare-éclaboussures et du distributeur de crème**

– Déposer le fouet (13) en le dévissant dans le sens antihoraire du distributeur de crème (14).

– Déposer le distributeur de crème (14) du robinet distributeur (8), en le dévissant dans le sens antihoraire, au moyen de la tige de fixation (10) du labyrinthe.

– Déposer le joint (15) présent sur le distributeur de crème (14) en utilisant un outil pointu, non métallique et en faisant attention à ne pas abîmer le logement.





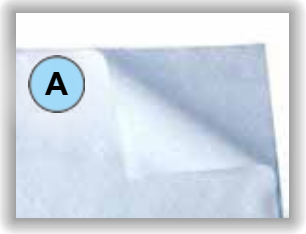




b) Lavage avec du savon :

Remarque : Utiliser pour le lavage un détergent antimousse à usage alimentaire, en général de type alcalin. Le dosage devra respecter les indications et les temps de contact figurant sur l'étiquette.

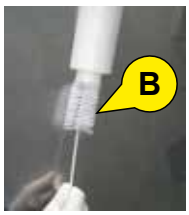
- *Laver tous les composants déposés avec un chiffon jetable (A) dans un récipient suffisamment grand et avec une solution savonneuse à 40°C maximum. Utiliser le goupillon (B) fourni avec la machine pour le nettoyage interne du fourreau et du robinet distributeur. Nettoyer avec soin aussi les orifices du distributeur par où sort la crème.*





- *Effectuer la même opération de lavage, avec un chiffon jetable, aussi pour la cuvette de réserve et pour la superficie interne de la cuve de réfrigération.*







Il est recommandé de toujours porter des gants de protection.





Il est recommandé également de :

- *Nettoyer soigneusement la soupape de réglage de l'air des éventuels dépôts/résidus de crème solidifiée.*

- *Laver et dégraisser soigneusement tous les joints avec un chiffon jetable (A) et du savon.*







- *Nettoyer avec un chiffon jetable (A) le plan supérieur et les panneaux externes de la machine.*

- *Nettoyer avec un chiffon jetable (A) le couvercle de la cuve de réfrigération.*







3. Phase de rinçage pour l'élimination du savon :

Après le lavage avec du savon, les composants doivent être soigneusement rincés

- *Veiller à rincer, avec de l'eau potable à température ambiante, tous les composants qui ont été déposés précédemment et lavés séparément.*

Il est recommandé de toujours porter des gants de protection.





c) Remontage des composants :

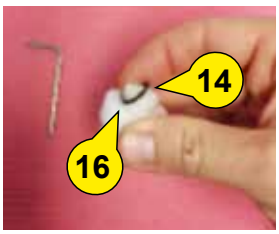
Le lavage terminé, remonter tous les composants de la machine comme il est décrit ci-après :

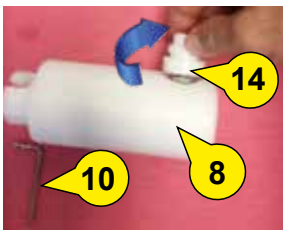
- **Pose du fouet, du pare-éclaboussures et du distributeur de crème**

Remarque : Vérifier périodiquement l'état des garnitures et les remplacer si elles sont cassées, usées ou dilatées.

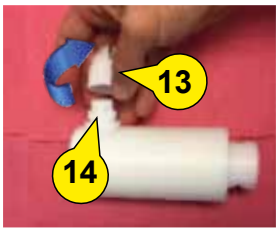
Utiliser exclusivement des joints de la marque d'origine, fabriqués en caoutchouc pour aliments. Les joints et leurs logements doivent être soigneusement lubrifiés avant d'être réutilisés. Avec la machine, il est fourni un kit complet de tous les joints existants et un tube de graisse alimentaire pour leur lubrification.

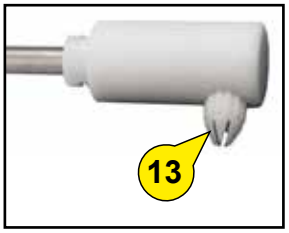
- *Mettre le joint (16) en place sur le distributeur de crème (14).*
- *Visser dans le sens horaire le distributeur de crème (14), sur le robinet distributeur (8), au moyen de la tige de fixation (10) du labyrinthe.*





- *Après quoi, visser dans le sens horaire le fouet (13) sur le distributeur de crème (14).*

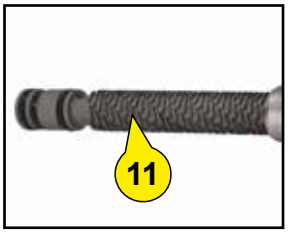




- **Remontage du robinet distributeur, du fourreau et du labyrinthe**

- *Mettre en place les joints (12) dans les logements prévus du labyrinthe (11).*







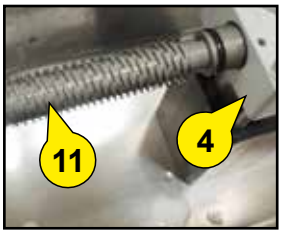
Remarque : Vérifier périodiquement l'état des garnitures et les remplacer si elles sont cassées, usées ou dilatées.

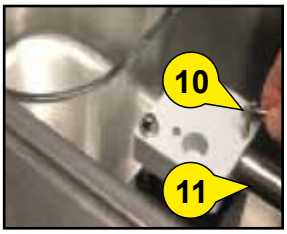
Utiliser exclusivement des joints de la marque d'origine, fabriqués en caoutchouc pour aliments.

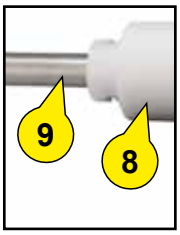
Les joints et leurs logements doivent être soigneusement lubrifiés avant d'être réutilisés.

Avec la machine, il est fourni un kit complet de tous les joints existants et un tube de graisse alimentaire pour leur lubrification.

- *Introduire le labyrinthe (11) dans son logement dans le couvercle de la pompe (4).*
- *Introduire la tige de fixation (10) dans l'orifice où elle doit se loger pour bloquer le labyrinthe (11).*
- *Introduire le fourreau (9) du robinet distributeur (8).*
- *Monter le robinet distributeur (8) sur la broche prévue dans l'ouverture du panneau frontal de la machine.*
- *Tourner de 45°, dans le sens antihoraire, pour bloquer le robinet distributeur (8).*





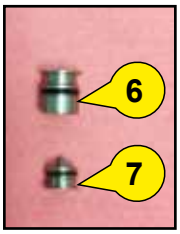


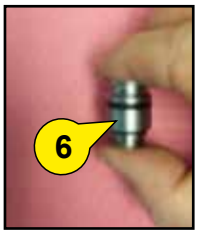




- **Remontage du tube d'aspiration et du régulateur d'air de la pompe rotative de pressurisation**

- *Introduire la soupape de réglage (7) dans le clapet (6).*
- *Introduire le clapet (6) à l'intérieur du régulateur de l'air (3).*







- *Visser, dans le sens horaire, le bouton (5) de réglage de l'air sur le régulateur (3).*
- *Introduire le régulateur de l'air (3) dans son logement sur le couvercle de la pompe (4).*
- *Introduire le tube d'aspiration (2) dans le régulateur de l'air (3).*







4. Phase de désinfection :

Après avoir remonté tous les composants sur la machine, la désinfection doit être effectuée.

Pour la phase de désinfection, il est recommandé de se procurer un désinfectant chimique spécifique pour usage alimentaire. Le dosage devra respecter les indications et les temps de contact figurant sur l'étiquette.

- *Verser une solution désinfectante, à une température DE MAXIMUM 40°C, dans la cuvette de réserve, pour la remplir à la moitié de sa capacité.*



- *Placer un récipient adapté en dessous du robinet distributeur ;*

- *Maintenir le bouton « DISTRIBUTION » enfoncé pour écouler la solution désinfectante, présente dans la cuvette, dans le récipient placé en dessous du robinet distributeur.*



LA MACHINE NE DOIT PAS FONCTIONNER À SEC CAR CELA ENDOMMAGERAIT LA POMPE ROTATIVE DE PRESSURISATION.

Remarque : Après la phase de désinfection, ne pas toucher les parties désinfectées et ne pas les sécher avec des chiffons ou du papier.

5. Phase de rinçage pour l'élimination du désinfectant :

Suivre les instructions figurant sur l'étiquette du désinfectant et, si indiqué, procéder à un rinçage soigneux de la machine afin d'éliminer complètement les résidus de désinfectant.

- *Verser de l'eau potable, à température ambiante, dans la cuvette, pour atteindre la moitié de sa capacité.*



- *Placer un récipient adapté en dessous du robinet distributeur ;*

- *Maintenir le bouton « DISTRIBUTION » enfoncé pour écouler l'eau de rinçage, présente dans la cuvette, dans le récipient placé en dessous du robinet distributeur.*

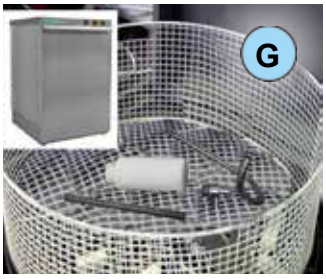


LA MACHINE NE DOIT PAS FONCTIONNER À SEC CAR CELA ENDOMMAGERAIT LA POMPE ROTATIVE DE PRESSURISATION.



Tous les composants démontés de la machine peuvent sinon être lavés et désinfectés dans un lave-vaisselle industriel.

- *Placer tous les composants et les parties démontables dans le lave-vaisselle (G), en enlevant les joints d'étanchéité (H) avant de procéder au lavage.*







NE PAS METTRE LES JOINTS DANS LE LAVE-VAISSELLE INDUSTRIEL CAR LES HAUTES TEMPÉRATURES RISQUE DE LES DÉFORMER ET DE LES RENDRE INUTILISABLES.

NE PAS UTILISER DE JETS D'EAU AFIN DE NE PAS ABÎMER LES COMPOSANTS/PIÈCES INTÉRIEUR(E)S DE LA MACHINE.

N'UTILISER AUCUN TYPE DE SOLVANT, COMME L'ALCOOL, L'ESSENCE OU LES DILUANTS POUR LE NETTOYAGE DE TOUTES LES SURFACES DE LA MACHINE.

POUR UN NETTOYAGE CORRECT DES JOINTS, IL EST CONSEILLÉ D'UTILISER UN CHIFFON JETABLE ET UN PRODUIT NETTOYANT POUR OBJETS ET MACHINES ALIMENTAIRES.



NETTOYER LES REVÊTEMENTS EXTÉRIEURS DE LA MACHINE AVEC UN CHIFFON DOUX IMBIBÉ D'UNE SOLUTION SAVONNEUSE POUR MACHINES ALIMENTAIRES.

7 INTERVENTIONS D'ENTRETIEN ORDINAIRE

7.1 Nature et fréquence des vérifications

La vérification systématique du fonctionnement de certains composants de la machine, parmi les plus sollicités et exposés à l'usure, peut éviter de futurs problèmes ou pannes et contribuer à conserver la machine aux meilleurs niveaux de productivité, en garantissant une aptitude au fonctionnement constante dans le temps.



7.2 Interventions d'entretien

L'entretien est l'ensemble des opérations programmées à effectuer sur les composants de la machine à intervalles réguliers et de façon systématique.

L'entretien ordinaire comprend les les opérations suivantes :

1) vérification de l'intégrité des composants sujets à usure, comme les joints d'étanchéité.

2) contrôle que la machine atteint et maintient sans difficulté les températures programmées.

3) contrôle qu'elle n'émet pas de bruits anormaux.

4) maintenir propres les panneaux externes, la zone à proximité de la machine et en dessous de celle-ci. La poussière, les morceaux de papier et autres petits objets peuvent pénétrer dans l'appareil par les fentes d'aération et/ou gêner l'afflux d'air au niveau du condensateur, en affectant rapidement le fonctionnement normal de la machine.

7.3 Fréquence et temps d'entretien

La fréquence calculée pour chaque intervention et le temps nécessaire à la réaliser sont indicatifs et permettent d'établir un programme d'entretien.

Seul un entretien méthodique et régulier permet de garantir un fonctionnement correct de la machine

Le schéma ci-après montre la nature et la fréquence des opérations d 'entretien ordinaire :

Quand ?	Où ?	Comment ?
Une fois par jour	Soupape de réglage de l'air	Dévisser le bouton du régulateur d'air, extraire le clapet et ensuite extraire la soupape du clapet et effectuer la procédure de lavage prévue paragraphe 6.1.1, point « b ».
Toutes les 500 heures ou tous les 3 mois	Joints présents sur : a) régulateur de l'air b) clapet et soupape de réglage de l'air c) tube d'aspiration d) distributeur de crème e) robinet distributeur et labyrinthe	Remplacer
Tous les ans	Tous les composants intérieurs de la machine	Contrôle et vérification par un technicien qualifié



7.4 Fiches d'entretien

Remplacement des joints — S01

FRÉQUENCE DE VÉRIFICATION : 500 heures ou tous les 3 mois

OPÉRATEUR HABILITÉ : 1 opérateur

TEMPS NÉCESSAIRE : 5 minutes

MATÉRIEL : Outil pointu non métallique

- Vérifier régulièrement l'état des joints et les remplacer s'ils sont cassés, usés ou dilatés.

- Utiliser exclusivement des joints originaux, en caoutchouc alimentaire.

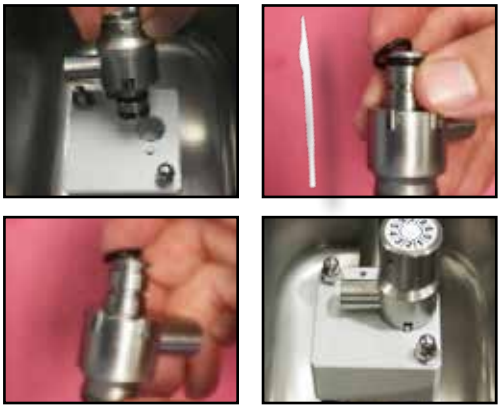
- Avec la machine, il est fourni un kit complet de tous les joints existants et un tube de graisse alimentaire pour leur lubrification.

NE PAS METTRE LES JOINTS DANS LE LAVE-VAISSELLE INDUSTRIEL CAR LES HAUTES TEMPÉRATURES RISQUE DE LES DÉFORMER ET DE LES RENDRE INUTILISABLES.

POUR UN NETTOYAGE CORRECT DES JOINTS, IL EST CONSEILLÉ D'UTILISER UN CHIFFON À USAGE UNIQUE ET UN PRODUIT NETTOYANT POUR OBJETS ET MACHINES ALIMENTAIRES.



Joints du régulateur de l'air :



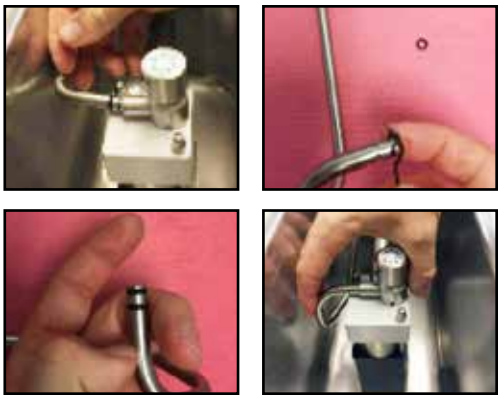
- Extraire le régulateur de l'air du couvercle pompe et enlever les joints usés à l'aide d'un outil pointu, non métallique, en veillant à ne pas endommager leurs logements.
- Éliminer tout résidu de produit dans les logements des joints et poser les neufs, en les lubrifiant avec de la graisse alimentaire (fournie avec la machine).
- Remonter le régulateur de l'air sur le couvercle pompe.

Joints du clapet et de la soupape de réglage de l'air :



- Dévisser, dans le sens antihoraire, le bouton du régulateur de l'air et extraire verticalement le clapet et la soupape du régulateur. Enlever les joints usés du clapet et de la soupape en utilisant un outil pointu, non métallique et en faisant attention à ne pas abîmer le logement.
- Éliminer tout résidu de produit dans les logements des joints et poser les neufs, en les lubrifiant avec de la graisse alimentaire (fournie avec la machine). Remettre en place le clapet et la soupape à l'intérieur du régulateur de l'air et visser son bouton.

Joints du tube d'aspiration :



- Extraire le tube d'aspiration du régulateur de l'air et enlever les joints usés à l'aide d'un outil pointu, non métallique, en veillant à ne pas endommager le logement.

- Éliminer tout résidu de produit dans les logements des joints et poser les neufs, en les lubrifiant avec de la graisse alimentaire (fournie avec la machine). Remettre en place le tube d'aspiration (2) dans le régulateur de l'air.

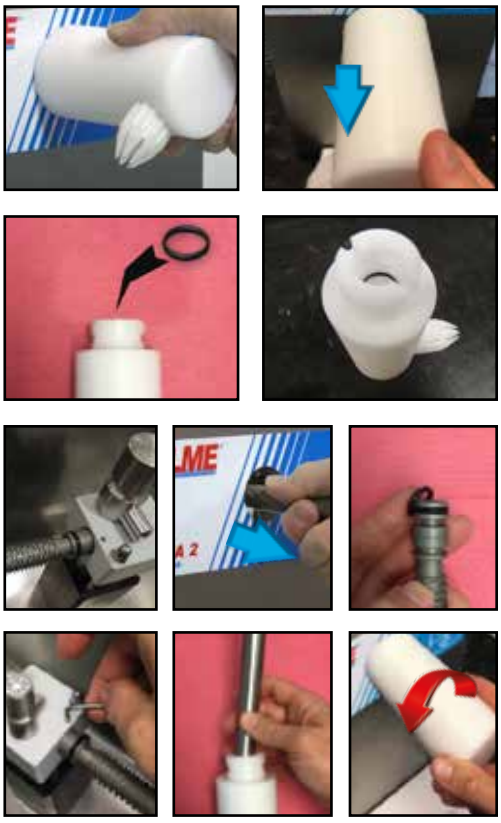
Joint du distributeur de crème :



- Dévisser, dans le sens antihoraire, le fouet du distributeur de crème et, au moyen de la tige de fixation du labyrinthe, dévisser le distributeur de crème du robinet distributeur. Déposer le joint usé du distributeur de crème en utilisant un outil pointu, non métallique et en faisant attention à ne pas abîmer le logement.

- Éliminer tout résidu de produit dans le logement du joint et poser le neuf, en le lubrifiant avec de la graisse alimentaire (fournie avec la machine). Revisser le distributeur de crème sur le robinet distributeur et ensuite le fouet.

Joints du robinet distributeur et du labyrinthe



- Tourner de 45°, dans le sens horaire, le robinet distributeur et l'extraire de la machine ; ensuite, déposer le fourreau. Déposer le joint usé du robinet en utilisant un outil pointu, non métallique et en faisant attention à ne pas abîmer le logement.

- Éliminer tout résidu de produit dans le logement du joint et poser le neuf, en le lubrifiant avec de la graisse alimentaire (fournie avec la machine).

- Déposer la tige de fixation du labyrinthe du couvercle pompe et ensuite extraire le labyrinthe de la machine. Déposer le joint usé du labyrinthe en utilisant un outil pointu, non métallique et en faisant attention à ne pas abîmer le logement.

- Éliminer tout résidu de produit dans le logement du joint et poser le neuf, en le lubrifiant avec de la graisse alimentaire (fournie avec la machine).

- Remettre en place le labyrinthe dans le couvercle pompe en le bloquant avec la tige de fixation. Introduire le fourreau dans le robinet distributeur et ensuite monter le robinet sur la broche prévue dans l'ouverture du panneau frontal de la machine. Tourner de 45°, dans le sens antihoraire, pour bloquer le robinet distributeur.



8 IDENTIFICATION ET RÉSOLUTION DES PANNES ET ANOMALIES

La plupart des anomalies et des problèmes rencontrés pendant le fonctionnement de la machine sont immédiatement signalés automatiquement par la machine.

LES ALARMES PROVOQUENT L'ARRÊT DE LA MACHINE AVEC AVIS D'ARRÊT EN URGENCE AFFICHÉ SUR LE PANNEAU DE COMMANDE. POUR REMETTRE LA MACHINE EN MARCHE, LA CAUSE QUI A PROVOQUER L'URGENCE DOIT ÊTRE ÉLIMINÉE.

Les profils référents pour la recherche et la résolution des pannes et anomalies sont les suivants :

- **Opérateur :** personne formée pour la conduite courante de la machine, qui effectue une première recherche de la panne et si possible, en suivant les indications du chapitre 7 (Interventions d'entretien ordinaire), élimine les causes de l'anomalie et rétablit le fonctionnement correct de la machine.
- **Service d'assistance technique :** technicien qualifié, appelé à intervenir sur la machine à la suite d'une demande d'intervention, selon les indications du paragraphe 1.5.1 de ce manuel.

TELME S.p.A.
Via S. Pertini, 10 - 26845 Codogno (LO)
Tél. : +39.0377.466650 - telme@telme.it

8.1 Signalements d'alarmes générales affichés sur le panneau de commande - causes et solutions

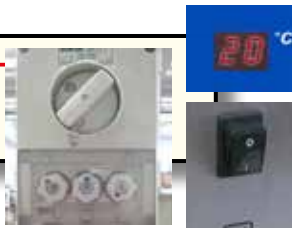
Ce paragraphe indique les alarmes de la machine qui apparaissent sur l'afficheur numérique, avec les causes possibles et les solutions à adopter.

ANOMALIE / PROBLÈME	INDICATIONS POUR L'OPÉRATEUR	CAUSES POSSIBLES	SOLUTIONS
! Message d'alarme « P- » : 		• La sonde de température de la cuve de réfrigération est en panne (coupée ou hors tolérance) et/ou les câblages sont abîmés. La sonde signale une température supérieure aux limites de sécurité.	♦ *S'adresser au Service d'Assistance Technique.*
! Message d'alarme « PE » : 		• La sonde de température de la cuve de réfrigération est en panne (en court-circuit) et/ou les câblages sont abîmés. La sonde signale une température inférieure aux limites de sécurité. • Les circuits de contrôle ne permettent pas de couper l'alimentation du compresseur (qui reste en marche). Probable blocage du télérupteur de commande correspondant.	♦ *S'adresser au Service d'Assistance Technique.* ♦ *S'adresser au Service d'Assistance Technique.*

8.2 Résolution des pannes et anomalies - diagrammes de flux

En conditions d'anomalie, la machine peut déterminer des dysfonctionnements comme indiqués ci-après :

LA MACHINE NE FONCTIONNE PAS OU INTERROMPT LE FONCTIONNEMENT L'INTERRUPTEUR GÉNÉRAL EST EN POSITION ACTIVE (1), LA TEMPÉRATURE DE LA CUVE N'EST PAS AFFICHÉE.



La fiche n'est pas correctement insérée dans la prise. — OUI — *L'insérer de façon correcte.*

NON

La prise est défectueuse. — OUI — *La faire remplacer par un technicien qualifié.*

NON

Absence d'énergie électrique dans le réseau ou dans la prise. — OUI — *Contrôler que les sectionneurs, les interrupteurs omnipolaires et les différentiels (disjoncteurs différentiels) sur l'installation électrique, en amont de la prise sont fermés.*

Le cas échéant, avant de les fermer, s'assurer que personne n'est en train d'effectuer des réparations électriques.

NON

Un fusible de protection de l'installation électrique auxiliaire a sauté. — OUI — *Identifier et éliminer la cause de la surcharge et remplacer le fusible défectueux par un modèle à caractéristiques et niveau de protection identiques.*

S'adresser au service d'assistance technique.

NON

Le câble d'alimentation est endommagé. — OUI — *Couper l'alimentation électrique au niveau de la prise en ouvrant le sectionneur en amont, puis débrancher la fiche et s'adresser au service d'assistance technique.*

NE PAS TOUCHER LES CÂBLES ÉLECTRIQUES ENDOMMAGÉS AVANT DE COUPER L'ALIMENTATION ÉLECTRIQUE !

NON

S'adresser au service d'assistance technique.



DE FAÇON RÉPÉTÉE, LA MACHINE FAIT DÉCLENCHER LES PROTECTIONS ÉLECTRIQUES OU FAIT SAUTER LES FUSIBLES DU RÉSEAU ÉLECTRIQUE.

La portée de l'installation électrique n'est pas suffisante pour alimenter la machine. — OUI → *S'adresser au service d'assistance technique.*

NON

Les caractéristiques électriques des protections ou des fusibles ne sont pas adaptées. — OUI → *S'adresser au service d'assistance technique.*

NON

Panne interne de la machine. — OUI → *S'adresser au service d'assistance technique.*

LA CRÈME FOUETTÉE EST HUMIDE ET PAS ASSEZ DENSE (MOUILLÉE-LIQUIDE/MOLLE)

La soupape de l'air est trop fermée. — OUI → *Ouvrir plus la soupape en tournant dans le sens antihoraire le bouton de réglage sur une position majeure.*

NON

La crème liquide a une teneur en matières grasses trop faible ou est trop sucrée. — OUI → *Changer de catégorie de crème liquide.*

NON

La soupape de réglage de l'air est colmatée. — OUI → *La déposer et procéder à son lavage, comme il est décrit paragraphe 6.1.1, point « B »*

NON

Panne interne de la machine. — OUI → *S'adresser au service d'assistance technique.*



LA CRÈME N'EST PAS DISTRIBUÉE

La crème prend la consistance du beurre dans le labyrinthe (teneur en matières grasses de la crème liquide trop élevée).

OUI → *Déposer le labyrinthe et le distributeur de crème, procéder au lavage comme il est décrit paragraphe 6.1.1, points « a » et « b » et changer de catégorie de crème liquide.*

NON

Le tube d'aspiration est colmaté.

OUI → *Déposer le tube d'aspiration et procéder à son lavage, comme il est décrit paragraphe 6.1.1, points « a » et « b »*

NON

La pompe rotative de pressurisation fonctionne mal ou est en panne.

OUI → S'adresser au service d'assistance technique.

NON

S'adresser au service d'assistance technique.

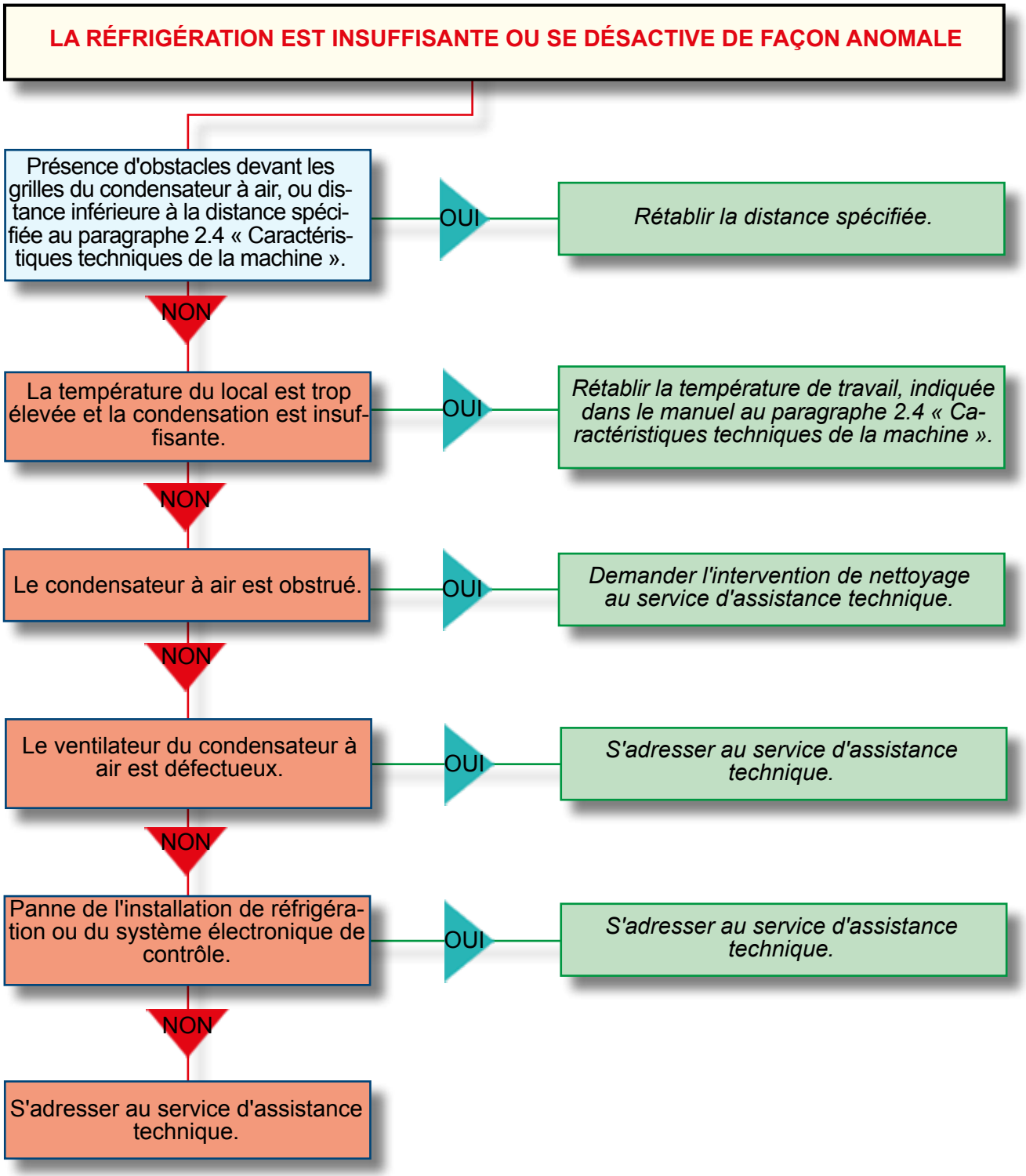
LE ROBINET DISTRIBUTEUR CRACHE BRUTALEMENT DE L'AIR / DU PRODUIT

La soupape de l'air est trop ouverte.

OUI → *Fermer plus la soupape en tournant dans le sens horaire le bouton de réglage sur une position mineure.*

NON

S'adresser au service d'assistance technique.


LA RÉFRIGÉRATION EST INSUFFISANTE OU SE DÉSACTIVE DE FAÇON ANOMALE
Présence d'obstacles devant les grilles du condensateur à air, ou distance inférieure à la distance spécifiée au paragraphe 2.4 « Caractéristiques techniques de la machine ».
OUI
Rétablir la distance spécifiée.
NON
La température du local est trop élevée et la condensation est insuffisante.
OUI
Rétablir la température de travail, indiquée dans le manuel au paragraphe 2.4 « Caractéristiques techniques de la machine ».
NON
Le condensateur à air est obstrué.
OUI
Demander l'intervention de nettoyage au service d'assistance technique.
NON
Le ventilateur du condensateur à air est défectueux.
OUI
S'adresser au service d'assistance technique.
NON
Panne de l'installation de réfrigération ou du système électronique de contrôle.
OUI
S'adresser au service d'assistance technique.
NON
S'adresser au service d'assistance technique.



LA DISTRIBUTION NE DÉMARRE PAS OU S'INTERROMPT BRUSQUEMENT SANS PROVOQUER L'INTERVENTION DES PROTECTIONS ÉLECTRIQUES EXTERNES

Surchauffe du moteur de la pompe rotative de pressurisation suite à un usage trop intensif. La durée maximale d'une distribution de crème a été dépassée (plus de 5 minutes).

OUI → *éteindre la machine et attendre environ 20 minutes avant de la remettre en marche (retour à une température de moteur de la pompe de pressurisation admissible).*

NON → S'adresser au service d'assistance technique.

9 INACTIVITÉ

9.1 Maintien de l'efficacité de la machine en cas d'inactivité

En prévision d'une longue période d'inactivité de la machine, les indications ci-après doivent être observées :

- **Nettoyer et laver la machine de la façon décrite au paragraphe 6.1.**
- **Éteindre la machine en pressant le bouton de marche/arrêt, couper l'alimentation électrique avec l'interrupteur général et débrancher la fiche de la prise de courant.**

En cas d'inactivité d 'une machine à condensation à eau, fermer le robinet d'arrivée d'eau et évacuer la pression qui se trouve dans le tuyau d'alimentation en dévissant le raccord porte-caoutchouc. Il est conseillé d'enlever aussi bien le tuyau d'alimentation que le tuyau d'évacuation et de faire s'écouler l'eau de ces derniers. Avant de les réutiliser, après une longue période d'inactivité, s'assurer qu'ils sont en bon état et remplacer les joints des raccords porte-caoutchouc.

AVANT DE STOCKER LA MACHINE À CONDENSATION À EAU DANS DES LOCAUX À TEMPÉRATURES INFÉRIEURES A 0°C, IL EST IMPÉRATIF DE VIDER COMPLÈTEMENT L'EAU DE L'INSTALLATION DE RÉFRIGÉRATION DE LA MACHINE, AFIN D'ÉVITER QU'ELLE GÈLE À L'INTÉRIEUR ET OCCASIONNE DE TRÈS GRAVES DOMMAGES.

En cas d'inactivité d'une machine à condensation à air, avant de l'allumer éliminer à sec la poussière des grilles du condensateur à l'aide d'un aspirateur et, si nécessaire, d'un pinceau ou d'une brosse en agissant de façon à extraire la poussière vers l'extérieur.

NE PAS UTILISER DE LIQUIDES QUI FIXERAIENT LA POUSSIÈRE SUR LE CONDENSATEUR.

ÉLIMINER LA POUSSIÈRE DES GRILLES DU CONDENSATEUR VERS L'EXTÉRIEUR AFIN DE NE PAS COMPROMETTRE LES PERFORMANCES DE L'INSTALLATION DE RÉFRIGÉRATION.

TELME S.p.A.
Via S. Pertini, 10 - 26845 Codogno (LO)
Tél. : +39.0377.466650 - telme@telme.it

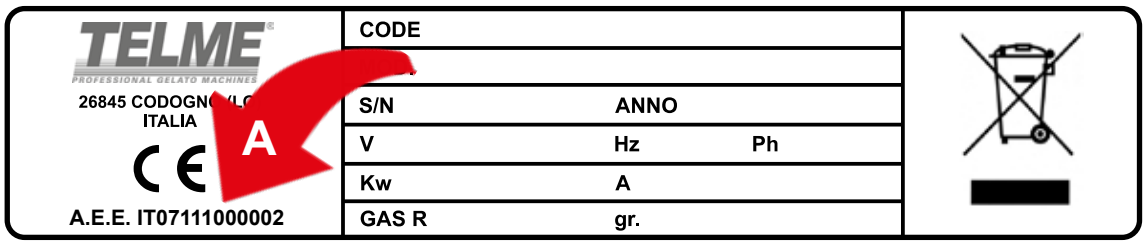
10 MISE HORS SERVICE DE LA MACHINE

10.1 Description des modalités d'élimination

Le fabricant estime la durée de vie de la machine à 20 000 heures (10 ans) de fonctionnement en conditions normales d'utilisation, indiquées dans ce manuel d'utilisation. En fin de cycle de vie, la machine doit être éliminée conformément aux normes en vigueur dans le pays d'utilisation, en matière d'élimination de déchets d'équipements électriques et électroniques.

AU COURS DE LA PROCÉDURE D'ÉLIMINATION LES NORMES EN VIGUEUR DANS LE PAYS D'UTILISATION DEVRONT ÊTRE RESPECTÉES.

POUR L'ÉLIMINATION DE LA MACHINE SUR LE TERRITOIRE ITALIEN, IL EST RECOMMANDÉ DE S'ADRESSER AU GROUPEMENT« REMEDIA », EN INDIQUANT LE NUMÉRO (A) FIGURANT SUR LA PLAQUE SIGNALÉTIQUE DE LA MACHINE.



CONTACTER « REMEDIA »:

VIA MESSINA, 38 - 20154 MILAN (ITALIE) Tél. +39 02 34594611, Fax +39 02 34594626, e-mail:info@consorzioremedia.it



Observations : .....

TELME S.p.A.
Via S. Pertini, 10 - 26845 Codogno (LO)
Tél. : +39.0377.466650 - telme@telme.it

INFORMATIONS DESTINÉES AUX UTILISATEURS

Conformément aux Directives 2011/65/UE et 2012/19/UE en matière de restriction de l'utilisation de certaines substances dangereuses dans les équipements électriques et électroniques (EEE) et d'élimination des déchets d'équipements électriques et électroniques (DEEE), nous vous informons des points suivants :

« Le symbole du conteneur barré appliqué sur l'équipement ou sur son emballage indique que le produit, arrivé en fin de vie utile, ne doit pas être jeté avec les autres les déchets ».

Le tri sélectif de cet équipement arrivé en fin de vie est organisé et géré par le fabricant. L'utilisateur souhaitant de défaire de cet équipement devra donc contacter le fabricant et respecter le système adopté par ce dernier en vue d'une collecte séparée de l'équipement arrivé en fin de vie.

Pour procéder à l'élimination de la machine, l'utilisateur devra respecter les normes en vigueur dans le pays d'utilisation en matière d'élimination des déchets d'équipements électriques et électroniques (DEEE).

Un opportun tri sélectif pour destiner ensuite l'équipement hors d'usage au recyclage, au traitement et une élimination respectueuse de l'environnement permet d'éviter d'éventuels effets négatifs sur l'environnement et sur la santé et favorise la réutilisation et/ou le recyclage des matériaux dont est composé l'équipement.
L'élimination abusive du produit de la part du détenteur entraîne l'application des sanctions administratives prévues par la législation en vigueur.

TELME SPA - 26845 Codogno (Lo)
A.E.E. IT07111000002

Fabriqué en Italie / Made in Italy

TELME S.p.A.
Via S. Pertini, 10 - 26845 Codogno (LO)
Tél. : +39.0377.466.650 - Fax: +39.0377.466.690
mail:telme@telme.it - www.telme.it

Édition 01-2018 - Rév. 01