INSTRUKCJA OBSŁUGI
tłumaczenie oryginału

LUCKY PANNA K
EQ/50

PRZYMOCOWANIE

TABLICZKI

ZNAMIONOWEJ

Kod SL193-031963_00

Chcielibyśmy podziękować Państwu za zaufanie, jakim nas obdarzyli Państwo, kupując jedną z maszyn ***ICETEAM 1927***.
Aby zapewnić Państwu najwyższą gwarancję jakości, od 1993 roku ***firma ICETEAM 1927*** poddaje swój system jakości certyfikacji zgodnie z międzynarodową normą ISO 9001, a obecnie jej produkcja posiada certyfikat systemu jakości UNI-EN-ISO 9001.

Ponadto maszyny ICETEAM 1927 są zgodne z następującymi dyrektywami europejskimi:

- dyrektywa „Maszyny" 2006/42/WE,
- dyrektywa „niskiego napięcia" 2014/35/UE,
- dyrektywa „EMC" 2014/30/UE,
- dyrektywa „PED" 2014/68/UE,
- rozporządzenie 2004/1935/WE dotyczące „materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością"
- Rozporządzenie 2023/2006/WE dotyczące „Dobrej praktyki produkcyjnej w odniesieniu do materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością"

ICETEAM 1927

Via Emilia, 45/A – 40011 Anzola dell'Emilia (Bolonia) – Włochy Tel.

+39 051 6505330

Niniejsza instrukcja zawiera TŁUMACZENIE ORYGINALNEJ INSTRUKCJI i nie może być powielana, przekazywana, przepisywana, archiwizowana w systemie wyszukiwania danych ani tłumaczona na inne języki bez uprzedniej pisemnej zgody firmy **ICETEAM 1927**.
Nabywca ma prawo do przedruku niniejszej instrukcji na potrzeby własnego biura.
Polityka **firmy ICETEAM 1927** zakłada ciągłe badania i rozwój, dlatego firma zastrzega sobie prawo do wprowadzania zmian i poprawek, gdy uzna to za konieczne, bez konieczności uwzględniania wcześniejszych oświadczeń skierowanych do nabywcy.

Wersja: 00	**Data:** 03.2025	**Modyfikacje:**
Sporządził: AM	**Zweryfikowane przez:** BG	**Zatwierdzono:** SC

SPIS TREŚCI

SŁOWO WSTĘPNE 5

PODRĘCZNIK INSTRUKCJI 5
CEL 5
STRUKTURA PODRĘCZNIKA 5
DODATKOWA DOKUMENTACJA 5
Powszechnie stosowane symbole 6
KWALIFIKACJE PERSONELU W ZAKRESIE SYMBOLOGII 6
BEZPIECZEŃSTWO 7
OSTRZEŻENIA 7

1. INFORMACJE OGÓLNE 9

1.1 INFORMACJE OGÓLNE 9
1.1.1 Dane identyfikacyjne producenta 9
1.1.2 Informacje dotyczące serwisu 9
1.1.3 Informacje dla użytkownika 9
1.2 INFORMACJE O MASZYNIE 10
1.2.1 Dane ogólne 10
1.2.2 Układ maszyn 10
1.2.3 Cechy techniczne 10
1.3 PRZEZNACZENIE 11
1.4 HAŁAS 11
1.5 PRZECHOWYWANIE MASZYNY 11
1.6 UTYLIZACJA MATERIAŁÓW OPAKOWANIOWYCH 11
1.7 WEEE (zużyty sprzęt elektryczny i elektroniczny) 11

2 INSTALACJA 13

2.1 POMIESZCZENIE NIEZBĘDNE DO UŻYTKOWANIA URZĄDZENIA 13
2.2 PODŁĄCZENIE ELEKTRYCZNE 13
2.2.1 Połączenie ekwipotencjalne 13
2.2.2 Wymiana kabla zasilającego 13
2.3 POZYCJONOWANIE 14
2.4 CZYSZCZENIE 14
2.5 UZUPEŁNIANIE 14
2.6 TESTOWANIE MASZYN 14

3 INSTRUKCJA UŻYCIA 15

3.1 KONFIGURACJA URZĄDZENIA 15
3.2 ELEMENTY STEROWANIA DOSTĘPNE DLA OPERATORA 15
3.3 POMPA „R” 16
3.4 CZYNNOŚCI WSTĘPNE, MYCIE I DEZYNFEKCJA 16
3.5 PRODUKCJA I DYSTRYBUCJA BITĄ ŚMIETANĄ 17
3.5.1 Wybór śmietanki płynnej 17
3.5.2 Dystrybucja bitej śmietany 17
3.6 PRZECHOWYWANIE 17

4. URZĄDZENIA BEZPIECZEŃSTWA 19

4.1 URZĄDZENIA BEZPIECZEŃSTWA MASZYN 19

5. CZYSZCZENIE, DEMONTAŻ I PONOWNY MONTAŻ CZĘŚCI MAJĄCYCH KONTAKT Z PRODUKTEM 21

5.1 INFORMACJE OGÓLNE 21
5.2 WARUNKI MYCIA 21
5.3 WSKAZÓWKI 21
5.4 SPOSÓB STOSOWANIA ROZTWORU CZYSZCZĄCEGO/DEZYNFEKUJĄCEGO 22
5.5 CZYSZCZENIE 22
5.6 DEZYNFEKCJA 24
5.7 HIGIENA 24

6 KONSERWACJA.....25

6.1 RODZAJE SERWISOWANIA.....25
6.2 CHŁODZENIE POWIETRZNE.....25
6.3 ZAMÓWIENIE CZĘŚCI ZAMIENNYCH.....26

7. PRZEWODNIK PO USUWANIU USTEREK W MODELU 27

SŁOWO WSTĘPNE

INSTRUKCJA OBSŁUGI

Podczas opracowywania niniejszego podręcznika uwzględniono wytyczne Wspólnoty Europejskiej dotyczące norm bezpieczeństwa, a także swobodnego obrotu produktami przemysłowymi w obrębie WE.

CEL

Niniejszy podręcznik został opracowany z uwzględnieniem potrzeb użytkowników maszyn.
Przeanalizowano zagadnienia związane z prawidłową eksploatacją maszyny, aby na dłuższą metę zachować cechy jakościowe charakteryzujące maszyny **ICETEAM 1927** na całym świecie. Znaczna część niniejszego podręcznika dotyczy warunków niezbędnych do użytkowania maszyny oraz procedur wymaganych podczas czyszczenia, a także konserwacji rutynowej i specjalnej.
Niemniej jednak niniejszy podręcznik nie może szczegółowo uwzględnić wszystkich wymagań. W razie wątpliwości lub braku informacji prosimy o kontakt z:

ICETEAM 1927	Via Emilia, 45/A – 40011 Anzola dell'Emilia (Bolonia) – Włochy Tel. +39 051 6505330

STRUKTURA PODRĘCZNIKA „ ”

Niniejszy podręcznik podzielony jest na sekcje, rozdziały i podrozdziały, co ułatwia korzystanie z niego.

Sekcja
Sekcja to część podręcznika poświęcona konkretnemu zagadnieniu związanemu z częścią maszyny.

Rozdział
Rozdział to część sekcji opisująca zespół lub koncepcję związaną z częścią maszyny.

Podrozdział
Jest to część rozdziału, w której szczegółowo opisano konkretny element części maszyny.

Każda osoba zaangażowana w obsługę maszyny musi zapoznać się z odpowiednimi częściami podręcznika i w pełni je zrozumieć, a w szczególności:

- Operator musi zapoznać się z rozdziałami dotyczącymi uruchamiania maszyny oraz działania jej elementów.
- Wykwalifikowany technik zajmujący się montażem, konserwacją, naprawami itp. maszyny musi zapoznać się ze wszystkimi częściami niniejszej instrukcji.

DODATKOWA DOKUMENTACJA DO URZĄDZEŃ

Oprócz instrukcji obsługi do każdej maszyny dołączona jest również dodatkowa dokumentacja:

- **Schemat** połączeń **elektrycznych**: Schemat połączeń elektrycznych znajduje się wewnątrz urządzenia.
- **Karta instalacyjna:** Należy ją wypełnić przez instalatora. Kopię należy przekazać klientowi, sprzedawcy oraz producentowi w celu aktywacji gwarancji na urządzenie.

Przed rozpoczęciem użytkowania urządzenia należy uważnie zapoznać się z instrukcją obsługi.
Należy zwrócić uwagę na wskazówki dotyczące bezpieczeństwa.



SYMBOLE STOSOWANE W NORMACH



UWAGA: NIEBEZPIECZEŃSTWO PORAŻENIA PRĄDEM ELEKTRYCZNYM
Ostrzega się personel, że nieprzestrzeganie zasad bezpieczeństwa podczas wykonywania opisanej czynności może spowodować porażenie prądem elektrycznym.



UWAGA: ZAGROŻENIE POCHODZENIA POŻARU
Ostrzeżenie to informuje personel, że nieprzestrzeganie zasad bezpieczeństwa podczas wykonywania opisanej czynności wiąże się z ryzykiem pożaru.



UWAGA: ZAGROŻENIE WYSOKIMI TEMPERATURAMI
Ostrzeżenie to informuje personel, że nieprzestrzeganie zasad bezpieczeństwa podczas wykonywania opisanej czynności wiąże się z ryzykiem poparzeń i oparzeń.



UWAGA: ZAGROŻENIE ZGNIECENIEM
Ostrzeżenie to informuje personel, że nieprzestrzeganie zasad bezpieczeństwa podczas wykonywania opisanej czynności wiąże się z ryzykiem zmiażdżenia palców lub dłoni.



UWAGA: OGÓLNE ZAGROŻENIE
Ostrzega to personel, że opisana czynność może spowodować obrażenia, jeśli nie zostanie wykonana zgodnie z zasadami bezpieczeństwa.



UWAGA
Zwraca uwagę personelu na istotne informacje.



OSTRZEŻENIA
Ostrzega to personel, że nieprzestrzeganie ostrzeżeń może spowodować utratę danych i uszkodzenie urządzenia lub narazić na ryzyko niezgodności z obowiązującymi przepisami prawa/regulacjami.



ŚRODKI OCHRONY INDYWIDUALNEJ
Ten symbol umieszczony z boku oznacza, że operator musi stosować środki ochrony osobistej w związku z potencjalnym ryzykiem wypadku.



POŁĄCZENIE WYRÓWNAWCZE
Do podłączania wszystkich urządzeń wyposażonych w tego typu złącze.
Ostrzeżenie: nie podłączać do uziemienia.

SYMBOLIKA KWALIFIKACJE PERSONELU

Personel uprawniony do obsługi maszyny można podzielić według poziomu przygotowania i zakresu odpowiedzialności na:



OPERATOR MASZYNY
Personel niewykwalifikowany, bez konkretnych umiejętności technicznych, zdolny do wykonywania prostych zadań, takich jak: obsługa maszyny za pomocą poleceń dostępnych na klawiaturze, załadunek i rozładunek produktów wykorzystywanych podczas produkcji, załadunek wszelkich materiałów eksploatacyjnych, podstawowe czynności konserwacyjne (czyszczenie, usuwanie prostych zatorów, kontrole oprzyrządowania itp.).



KWALIFIKOWANY INŻYNIER
Jest to wykwalifikowany inżynier odpowiedzialny za instalację i obsługę maszyny w normalnych warunkach; jest w stanie przeprowadzać interwencje dotyczące części mechanicznych i wszelkich regulacji, a także konserwację i naprawy. Posiada uprawnienia do wykonywania prac przy elementach elektrycznych i chłodniczych.



INŻYNIER ICETEAM 1927
Jest to wykwalifikowany inżynier wyznaczony przez producenta do wykonywania skomplikowanych prac w szczególnych warunkach lub zgodnie z ustaleniami z właścicielem maszyny.

BEZPIECZEŃSTWO



Podczas użytkowania maszyny należy pamiętać, że mechanizmy napędowe (ruch obrotowy), elementy wysokonapięciowe, a także części narażone na działanie wysokich temperatur mogą spowodować poważne obrażenia osób i zniszczenie mienia.
Osoby odpowiedzialne za bezpieczeństwo zakładu muszą dopilnować, aby:

- unikano wszelkich nieprawidłowych sposobów użytkowania lub obsługi;
- urządzenia zabezpieczające nie są demontowane ani modyfikowane;
- maszyna była regularnie serwisowana;
- używane są wyłącznie oryginalne części zamienne, zwłaszcza w przypadku elementów pełniących funkcje bezpieczeństwa (np. mikroprzełączniki zabezpieczające, termostaty);
- noszone są odpowiednie środki ochrony indywidualnej;
- zwraca się uwagę podczas cyklu pracy z gorącym produktem.

Aby spełnić powyższe wymagania, konieczne jest:

- w miejscu pracy powinna być dostępna instrukcja obsługi maszyny;
- dokumentację tę należy uważnie przeczytać, a zawarte w niej wymagania należy konsekwentnie spełniać;
- Urządzenie należy instalować wyłącznie w miejscach, w których jego obsługa i konserwacja są ograniczone do przeszkolonego personelu.
- do obsługi urządzeń elektrycznych należy wyznaczać wyłącznie odpowiednio wykwalifikowany personel; urządzenie to nie jest przeznaczone do użytku przez osoby (w tym dzieci) o ograniczonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych lub umysłowych, lub osoby nieposiadające doświadczenia i wiedzy, chyba że znajdują się pod nadzorem lub otrzymały instrukcje dotyczące użytkowania urządzenia od osoby odpowiedzialnej za ich bezpieczeństwo;
- Należy upewnić się, że żaden technik nie będzie nigdy wykonywał czynności wykraczających poza zakres jego wiedzy i odpowiedzialności;
- Należy pilnować dzieci, aby nie bawiły się urządzeniem.



WAŻNE!
Należy upewnić się, że personel nie wykonuje żadnych czynności wykraczających poza zakres jego wiedzy i odpowiedzialności (patrz „Kwalifikacje personelu określone za pomocą symboli").



UWAGA:
Zgodnie z obowiązującą normą WYKWALIFIKOWANY INŻYNIER to osoba, która dzięki:
- szkolenia, doświadczenia i wykształcenia,
- znajomości zasad, przepisów i działań w zakresie zapobiegania wypadkom,
- znajomości warunków pracy maszyn,
potrafi rozpoznać i uniknąć wszelkich zagrożeń, a ponadto uzyskał zgodę osoby odpowiedzialnej za bezpieczeństwo zakładu na przeprowadzanie wszelkiego rodzaju interwencji.

OSTRZEŻENIA





Maszynę należy zainstalować zgodnie z obowiązującymi przepisami instalacyjnymi.
Podczas instalacji maszyny należy zamontować różnicowy wyłącznik magnetyczno-termiczny na wszystkich biegunach linii zasilającej (patrz pkt 2.4).

- Nigdy nie wkładaj rąk do maszyny, zarówno podczas pracy produkcyjnej, jak i podczas czyszczenia. Przed przystąpieniem do jakichkolwiek czynności konserwacyjnych upewnij się, że maszyna znajduje się w pozycji „STOP", a wyłącznik główny został wyłączony.
- Zabrania się mycia maszyny strumieniem wody pod ciśnieniem.
- Zabrania się zdejmowania paneli w celu uzyskania dostępu do wnętrza urządzenia przed jego odłączeniem od zasilania.
- Miejsce instalacji nie może być narażone na działanie rozprysków wody, wysokiej wilgotności, źródeł ciepła lub pary.
- Nie należy przechowywać w urządzeniu substancji wybuchowych ani butelek z rozpylaczem, a także butelek z aerozolem zawierających łatwopalne czynniki napędowe.
- Otwory wentylacyjne w obudowie urządzenia lub wbudowanej konstrukcji należy utrzymywać w stanie wolnym od przeszkód.
- Nie należy używać urządzeń mechanicznych ani innych środków niezalecanych przez producenta w celu przyspieszenia procesu rozmrażania.



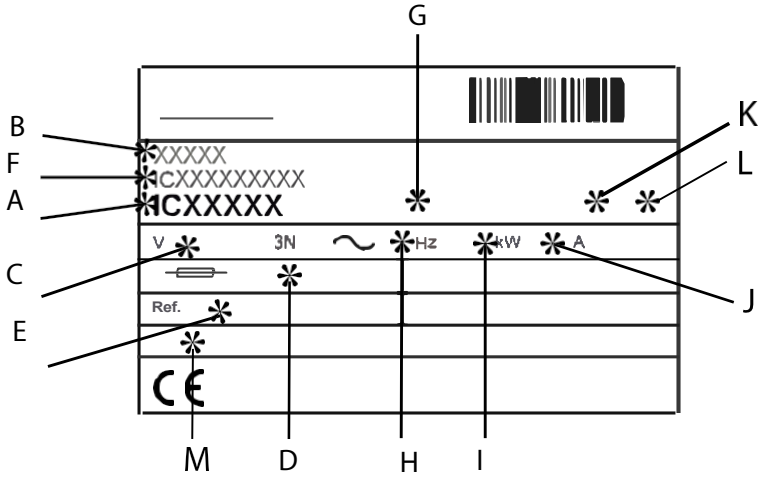
- W komorach do przechowywania żywności urządzenia należy używać wyłącznie sprzętu elektrycznego zalecanego przez producenta.
- **Firma ICETEAM 1927** nie ponosi odpowiedzialności za żadne wypadki, które mogą się zdarzyć podczas eksploatacji, czyszczenia i/lub serwisowania swoich urządzeń, jeśli niniejsze ostrzeżenie nie zostało w pełni przestrzegane.

1. OGÓLNE INFORMACJE DOTYCZĄCE MODELU „ ”

1.1 OGÓLNE INFORMACJE DOTYCZĄCE „ ”

1.1.1 Dane identyfikacyjne i zne producenta

Urządzenie posiada tabliczkę znamionową zawierającą dane producenta, typ urządzenia oraz numer seryjny nadany w momencie produkcji.
Kopia tabliczki znamionowej maszyny znajduje się na pierwszej stronie niniejszej instrukcji.



Legenda:

A	Numer seryjny
B	Typ urządzenia
C	Napięcie
D	Amperometr wyłącznika głównego wartość
E	Rodzaj gazu i waga
F	Kod urządzenia
G	Kondensacja
H	Częstotliwość
I	Pobór mocy
J	Prąd znamionowy
K	Stopień ochrony IP
L	Klasa klimatyczna
M	Ilość gazów cieplarnianych

1.1.2 Informacje dotyczące serwisu

Wszystkie czynności związane z rutynową konserwacją opisano w sekcji „Konserwacja”; wszelkie dodatkowe czynności wymagające interwencji technicznej przy urządzeniu należy uzgodnić z producentem, który rozważy również możliwość interwencji serwisowej technika fabrycznego na miejscu.

1.1.3 Informacje dla użytkownika urządzenia

- Producent urządzenia opisanego w niniejszej instrukcji służy pomocą w przypadku wszelkich pytań i udziela informacji dotyczących jego obsługi.
- W razie potrzeby prosimy o kontakt z lokalnym dystrybutorem – lub bezpośrednio z producentem, jeśli w kraju użytkownika nie ma dystrybutora.
- Dział serwisowy producenta służy pomocą w zakresie wszelkich informacji dotyczących obsługi, a także zamówień na części zamienne i usługi serwisowe.
- Producent zastrzega sobie prawo do wprowadzania wszelkich zmian, które uzna za konieczne, w urządzeniu opisanym w niniejszej instrukcji bez uprzedniego powiadomienia.
- Opis i ilustracje zawarte w niniejszym dokumencie nie są wiążące.
- Wszelkie prawa autorskie do niniejszej instrukcji należą do **ICETEAM 1927**.

1.2 INFORMACJE O MASZYNIE

1.2.1 Ogólne informacje o urządzeniach „ ”

Urządzenia nablatowe do produkcji i natychmiastowej dystrybucji bitej śmietany, składające się z

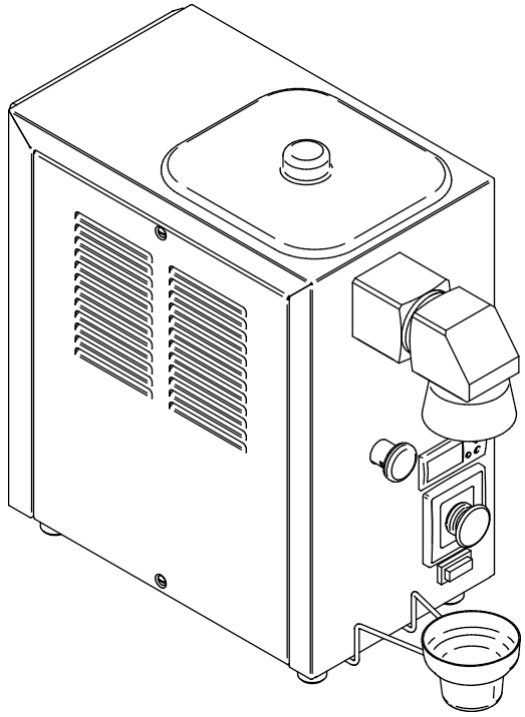
- chłodzonego zbiornika sterowanego termostatem;
- pompy zębatej wraz z regulatorem wydajności do ubijania śmietanki z wysokim współczynnikiem powiększenia objętości;
- chłodzony dozownik;
- termometru do pomiaru temperatury śmietanki w zbiorniku.

Firma ICETEAM 1927 zaleca stosowanie wyłącznie śmietanki wysokiej jakości, aby zadowolić klientów, nawet tych najbardziej wymagających. Każda oszczędność dokonywana kosztem jakości z pewnością przerodzi się w stratę znacznie większą niż sama oszczędność.

Mając na uwadze powyższe uwagi, prosimy o uwzględnienie następujących sugestii:

- Przygotowujcie mieszanki samodzielnie z wysokiej jakości naturalnych składników lub kupujcie je od sprawdzonych dostawców.
- Ściśle przestrzegajcie instrukcji dostarczonych przez dostawcę mieszanek dotyczących ich przygotowania.
- Nie zmieniajcie receptur dostawcy, dodając cukier.
- Przed podaniem spróbujcie bitą śmietanę i rozpocznijcie sprzedaż dopiero wtedy, gdy będzie ona w pełni zadowalająca.
- Upewnijcie się, że personel zawsze utrzymuje urządzenie w czystości.
- Serwisuj urządzenie wyłącznie w firmach autoryzowanych przez ICETEAM 1927.

1.2.2 ny układ urządzenia



1.2.3 Dane techniczne

Waga		Wymiary			Moc elektryczna	Moc zainstalowana	Wydajność godzinowa*		Pojemność zbiornika
netto kg	brutto kg	L (mm)	P*** (mm)	H (mm)	V/faza/Hz	kW	kg	l**	l
29	32	220	535	460	220–240/1/50–60	1,1	50	150	2

* Wydajność godzinowa może się różnić w zależności od użytej śmietanki.
** Przy założeniu średniego przyrostu objętości śmietanki wynoszącego 200%
*** W zestawie miska ociekowa

1.3 PRZEZNACZENIE URZĄDZENIA

Maszyny do produkcji bitej śmietany, model LUCKY PANNA K - EQ/50, muszą być używane wyłącznie do celów opisanych w rozdziale 1.2.1 „Informacje ogólne” w ramach ograniczeń funkcjonalnych opisanych poniżej.

- Napięcie ±6%
- Min. temperatura powietrza °C 10°C
- Maksymalna temperatura powietrza °C 32 °C
- Maksymalna wilgotność względna 85%

Urządzenie zostało zaprojektowane do użytku w miejscach, które nie podlegają normom przeciwwybuchowym; jego użytkowanie jest zatem ograniczone do miejsc zgodnych z tymi normami i normalnej atmosfery.

1.4 HAŁAS

Stały poziom ciśnienia akustycznego ważony według krzywej A w miejscu pracy, zarówno w przypadku maszyn chłodzonych wodą, jak i powietrzem, wynosi poniżej 70 dB(A).

1.5 PRZECHOWYWANIE URZĄDZENIA „ ”

Urządzenie należy przechowywać w suchym i wolnym od wilgoci miejscu.
Przed przechowywaniem maszyny należy ją owinąć w materiał, aby chronić ją przed kurzem i innymi czynnikami.

1.6 UTYLIZACJA MATERIAŁÓW OPAKOWANIOWYCH

Po otwarciu skrzyni opakowaniowej należy posortować materiały opakowaniowe według rodzaju i pozbyć się ich zgodnie z przepisami obowiązującymi w kraju instalacji urządzenia.

1.7 WEEE (zużyty sprzęt elektryczny i elektroniczny)

Zgodnie z dyrektywą europejską 2002/96/WE w sprawie WEEE (zużytego sprzętu elektrycznego i elektronicznego) obecność powyższego symbolu na produkcie lub na jego opakowaniu oznacza, że produkt ten nie może być utylizowany wraz z normalnymi, niesortowanymi odpadami komunalnymi. Zamiast tego użytkownik jest zobowiązany do utylizacji tego produktu poprzez oddanie go do punktu zbiórki przeznaczonego do recyklingu zużytego sprzętu elektrycznego i elektronicznego. Selektywna zbiórka tych odpadów pomaga zoptymalizować odzysk i recykling wszelkich materiałów nadających się do ponownego wykorzystania, a także zmniejsza wpływ na zdrowie ludzi i środowisko.
Aby uzyskać więcej informacji na temat prawidłowej utylizacji tego produktu, należy skontaktować się z lokalnymi władzami lub sprzedawcą, u którego produkt został zakupiony.



2 INSTALACJA

2.1 PRZESTRZEŃ NIEZBĘDNA DO EKSPLOATACJI MASZYNY



Urządzenie należy zainstalować w taki sposób, aby powietrze mogło swobodnie krążyć wokół niego.

UWAGA
Urządzenie zawiera łatwopalny czynnik chłodniczy. Zagrożenie pożarowe.
Aby zmniejszyć ryzyko zapalenia się, instalacja tego urządzenia powinna być przeprowadzona wyłącznie przez odpowiednio wykwalifikowanego operatora.



Przestrzeń wokół urządzenia musi pozostać wolna, aby umożliwić operatorowi działać bez ograniczeń, a także w razie potrzeby natychmiast opuścić obszar roboczy.
Urządzenia chłodzone powietrzem należy zainstalować w taki sposób, aby odległość od tylnej ściany wynosiła co najmniej 20 cm, co zapewni swobodną cyrkulację powietrza skraplającego.



UWAGA:
Niewystarczająca cyrkulacja powietrza wpływa negatywnie na działanie i wydajność urządzenia.

2.2 PRZYŁĄCZE ELEKTRYCZNE



Instalacja zasilająca musi być zgodna z przepisami krajowymi obowiązującymi w miejscu instalacji i wyposażona w skuteczne uziemienie.
Producent nie ponosi odpowiedzialności za jakiekolwiek awarie ani za obrażenia osób i/lub szkody materialne wynikające z podłączenia do instalacji elektrycznej niezgodnej z przepisami.
Urządzenie musi zostać zainstalowane zgodnie z obowiązującymi przepisami dotyczącymi instalacji elektrycznych przez kompetentny i wykwalifikowany personel techniczny spełniający wymagania techniczne i zawodowe przewidziane w obowiązującym ustawodawstwie kraju, w którym odbywa się instalacja.
Przed podłączeniem urządzenia do sieci zasilającej należy sprawdzić, czy parametry sieci odpowiadają parametrom urządzenia podanym na tabliczce znamionowej umieszczonej na samym urządzeniu.

Należy sprawdzić, czy sieć zasilająca jest wyposażona w urządzenie odłączające, zgodne z przepisami instalacyjnymi, zapewniające całkowite odłączenie od sieci dla każdego bieguna (wyłącznik różnicowoprądowy), w warunkach kategorii przepięcia III. Odległość otwarcia styków musi wynosić co najmniej 3 mm.
Należy sprawdzić, czy prąd wyzwalający wyłącznika różnicowoprądowego wynosi ≤ 30 mA.
Urządzenie jest dostarczane z kablem zasilającym; w przypadku urządzenia trójfazowego z przewodem neutralnym niebieski przewód kabla zasilającego należy podłączyć do przewodu neutralnego sieci.

OSTRZEŻENIA
Urządzenie jest wyposażone w kabel zasilający zawierający przewód żółto-zielony, który MUSI być podłączony do odpowiedniego uziemienia instalacji elektrycznej.

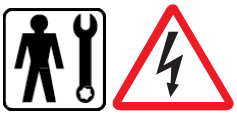


2.2.1 Połączenie ekwipotencjalne



Podłączenie do zewnętrznego zacisku wyrównawczego jest oznaczone symbolem .
Znajduje się ono z boku lub z tyłu urządzenia i nie wolno go podłączać do uziemienia ochronnego.
Przewód, którego należy użyć, musi mieć przekrój co najmniej równy przekrojowi przewodu o największym przekroju spośród podłączonych przewodów.

2.2.2 Wymiana kabla zasilającego



Jeśli kabel zasilający urządzenie jest uszkodzony, należy go natychmiast wymienić na kabel o takich samych parametrach. Wymianę może przeprowadzać wyłącznie wykwalifikowany personel.

WAŻNE
Sprawdź prawidłowy kierunek obrotów bijaka



Odwrócenie kierunku obrotów
Aby odwrócić kierunek obrotów, gdy jest on nieprawidłowy, należy zamienić miejscami dwa z trzech przewodów wychodzących z różnicowego magnetyczno-termicznego wyłącznika zabezpieczającego.

2.3 USTAWIE



Wyrównaj urządzenie na powierzchni podparcia, aby zapewnić prawidłowe działanie i zapobiec wyciekaniu płynnej śmietanki.

2.4





Należy usunąć kurz z urządzenia, a także materiał ochronny, w który zostało ono owinięte. Należy używać wyłącznie wody i, w razie potrzeby, dodać łagodny detergent na bazie mydła, używając miękkiej ściereczki.

UWAGA
Nie należy używać rozpuszczalników, alkoholu ani detergentów, które mogą uszkodzić części urządzenia lub zanieczyścić elementy mające kontakt z produktem.

2.5 UZUPEŁNIANIE



Silnik zainstalowany w urządzeniu jest typu z dożywotnim smarowaniem; nie jest konieczne sprawdzanie, wymiana ani uzupełnianie smaru.
Napełnianie gazem niezbędnym dla układu chłodniczego odbywa się w zakładzie ICETEAM 1927 podczas testów po zakończeniu produkcji urządzenia. Nowe urządzenia nie wymagają dalszego uzupełniania.
Jeśli konieczne jest uzupełnienie gazu, musi to być wykonane wyłącznie przez wykwalifikowanych techników, którzy są w stanie zidentyfikować przyczynę usterki.

2.6 TESTOWANIE URZĄDZENIA W FIRMIE

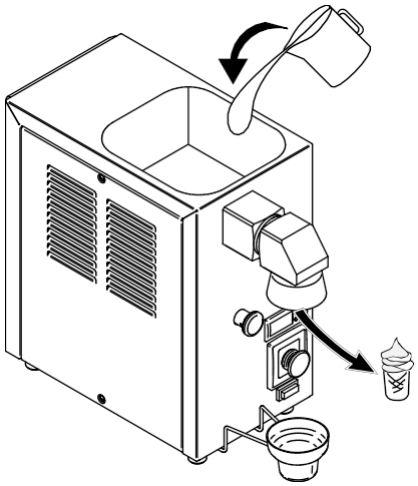


Test maszyny po zakończeniu produkcji przeprowadzany jest w siedzibie firmy ICETEAM 1927; dokładnie sprawdzane są działanie i wydajność maszyny.
Test maszyny u użytkownika końcowego musi być przeprowadzony przez wykwalifikowanych techników lub przez jednego z inżynierów firmy ICETEAM 1927.
Po zainstalowaniu maszyny i wykonaniu prawidłowych podłączeń należy również przeprowadzić wszystkie czynności niezbędne do sprawdzenia działania i przetestowania maszyny.

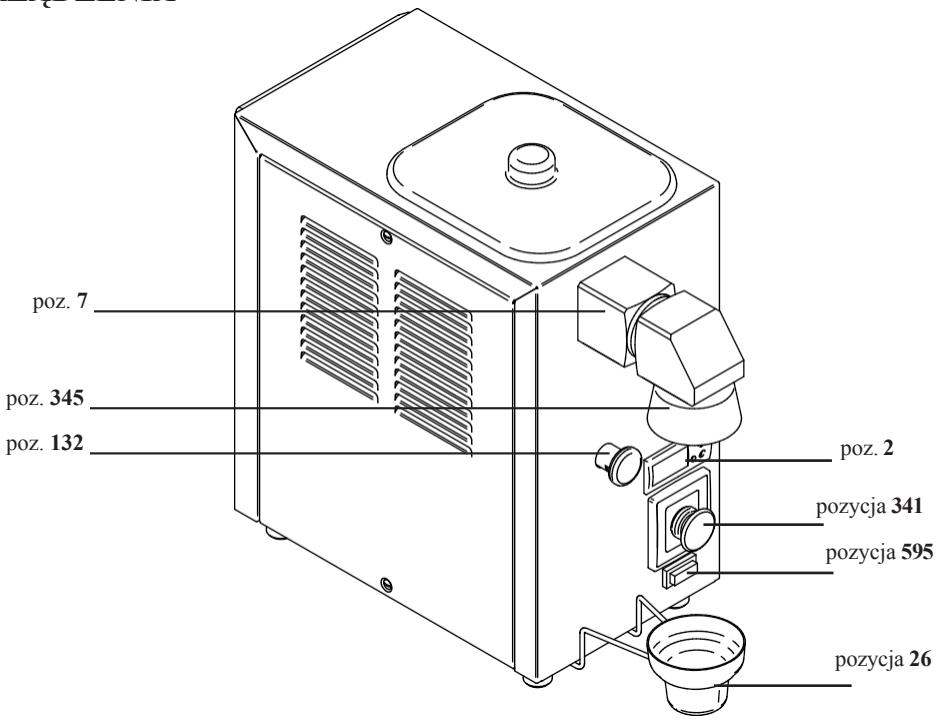
3 INSTRUKCJA OBSŁUGI

3.1 NA KONFIGURACJA MASZYNY

Urządzenie składa się z napędu silnikowego pompy oraz sprężarki silnikowej agregatu chłodniczego (z kondensacją powietrzną).
Śmietana jest ubijana po wlaniu płynnej śmietany do zbiornika i uruchomieniu procesu dozowania. Dzięki pompie śmietana zmieszana z powietrzem trafia do urządzenia teksturującego, które zapewnia jej „ubicie”.



3.2 ELEMENTY STEROWANIA DOSTĘPNE DLA OPERATORA URZĄDZENIA



Przełącznik włączania/wyłączania (595)
Służy do uruchamiania i zatrzymywania pracy urządzenia. Gdy przełącznik znajduje się w pozycji lewej, urządzenie jest w stanie STOP; gdy znajduje się w pozycji prawej (dioda świeci), urządzenie jest gotowe do podawania bitej śmietany.

UWAGA
Ze względu na specyfikę działania sprężarki chłodniczej, gdy urządzenie zatrzyma się z jakiegokolwiek powodu, PRZED PONOWNYM URUCHOMIENIEM NALEŻY ODCZEKAĆ 5 MINUT.

Jeśli powyższe zalecenie nie zostanie przestrzegane, zabezpieczenie sprężarki umożliwi uruchomienie urządzenia dopiero po upływie 20 minut od momentu wyłączenia.

Przycisk dozowania (341)
Po naciśnięciu tego przycisku bita śmietana jest dozowana tak długo, jak długo przycisk jest wciśnięty. Bitą śmietanę można dozować porcjami lub w sposób ciągły przez maksymalnie 90 sekund, po czym przed kolejnym cyklem dozowania wymagany jest czas oczekiwania wynoszący 4,5 minuty.

Termostat (2)
Umożliwia regulację temperatury zadanej.



Naciśnij dwukrotnie przycisk SET 

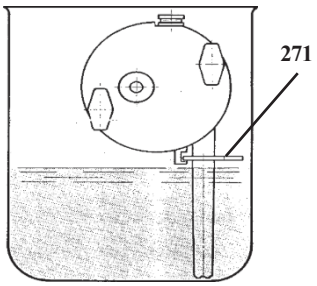
, aby przejść do ustawiania temperatury. Użyj przycisków strzałek, aby zmienić wartość. Naciśnij ponownie przycisk SET, aby potwierdzić temperaturę. Aby wyjść, naciśnij jednocześnie przycisk strzałki w dół i przycisk SET.

Kubek ociekowy (26)
Kubek ociekowy służy do zbierania ewentualnych wycieków z pokrywy podczas dozowania. Stanowi on również zabezpieczenie higieniczne dla dyszy na przedniej pokrywie w stanie spoczynku. Zabezpieczenie to uruchamia się poprzez wciśnięcie kubka ociekowego (345).

3.3 POMPA „R”



Pompa „R” pozwala zmieniać proporcje powietrza i płynnej śmietanki doprowadzanej do urządzenia teksturującego poprzez proste przesunięcie jej regulatora „R” (271); w ten sposób, w określonych granicach, umożliwia kontrolowanie nadmiaru w zależności od użytej płynnej śmietanki.
Aby uzyskać odpowiedni stosunek powietrza do mieszanki, dźwignię „R” należy ustawić w pozycji środkowej. Jeśli wydawana śmietanka jest płynna, należy przesunąć dźwignię o jeden stopień w prawo. Jeśli śmietanka wydostaje się z trudem i jest zmieszana z pęcherzykami powietrza, należy przesuwać dźwignię po jednym stopniu w lewo.



3.4 CZYNNOŚCI WSTĘPNE, MYCIE I DEZYNFEKCJA URZĄDZENIA „ ”



Przed pierwszym uruchomieniem urządzenia należy dokładnie wyczyścić jego części, a przede wszystkim zdezynfekować wszystkie elementy mające kontakt ze śmietanką.

Do mycia należy używać ROZTWORU ŁAGODNEGO DETERGENTU.
Do PŁUKANIA należy używać WODY PITNEJ (bakteriologicznie czystej).

1. Wyłącz urządzenie.
2. Zdejmij drzwiczki, teksturator i pompę, rozmontuj je i wyjmij uszczelki. Wszystkie części należy starannie umyć i wypłukać.
3. Opróżnij zbiornik z resztek śmietanki. Umyj i wypłucz zbiornik.
4. Zmontować ponownie wszystkie części po ich odpowiednim nasmarowaniu.
5. Napełnij zbiornik roztworem dezynfekującym.
6. Włącz urządzenie i naciśnij przycisk dozowania, aż z drzwiczek wypłynie niewielka ilość roztworu.
7. Pozostaw roztwór dezynfekujący na co najmniej 10–15 minut. Następnie opróżnij zbiornik z całego roztworu dezynfekującego.
8. Wlać około jednego litra wody do zbiornika i naciskać przycisk dozowania, aż z otworu wypłynie niewielka ilość wody. Następnie opróżnić zbiornik z pozostałej wody.
9. Nie dotykaj zdezynfekowanych części rękami, ręcznikami papierowymi, ściereczkami itp.
10. Wlej śmietankę do zbiornika w temperaturze przechowywania (4–6°C). Następnie użyj urządzenia do przygotowania 3 rozet śmietanki i wyrzuć je.



WAŻNA UWAGA!
Więcej informacji można znaleźć w rozdziale 5 niniejszej instrukcji

3.5 PRODUKCJA I DYSTRYBUCJA BIJANEJ BIJANEJ ŚMIETANY



Po zainstalowaniu urządzenia zgodnie z instrukcjami zawartymi w rozdziale INSTALACJA oraz po jego umyciu i dezynfekcji należy postępować zgodnie z procedurą opisaną poniżej.

3.5.1 Wybór płynnej śmietanki do



Należy zawsze używać śmietanki w idealnym stanie. Aby uzyskać najlepszą bitą śmietankę, należy stosować śmietankę o zawartości tłuszczu co najmniej 32%.
Dostępne są specjalne produkty umożliwiające uzyskanie dobrej bitej śmietany pomimo niższej zawartości tłuszczu. W takich przypadkach przed rozpoczęciem produkcji należy postępować zgodnie z instrukcjami producenta i przetestować produkt uzyskany przy użyciu posiadanego urządzenia.
Przed wlaniem produktu do zbiornika należy dosłodzić płynną śmietankę cukrem płynnym lub 100 g cukru pudru na litr płynnej śmietanki.



UWAGA
Należy upewnić się, że cukier został dokładnie rozpuszczony w śmietanie, ponieważ grudki cukru mogą zablokować ubijak do śmietany i uszkodzić pompę.

Nie dodawaj więcej niż 100 g cukru na litr; im więcej cukru dodasz do śmietanki, tym mniejsza będzie jej objętość po ubiciu.



OSTRZEŻENIE
NIGDY nie dodawaj do śmietanki produktów stałych, takich jak orzechy laskowe, kawałki czekolady i tym podobne. Nie przeszłyby one przez pompę i szybko by ją zużyły.

3.5.2 na dystrybucja bitej śmietany



Wlej płynną śmietankę o temperaturze +4°C do zbiornika;
Poziom śmietanki nie może nigdy sięgać pompy (patrz zdjęcie), a śmietankę należy uzupełniać, gdy poziom znajdzie się około 2 cm od dna.
Aby podać bitą śmietanę, naciśnij przycisk dozowania (5).
Aby uzyskać właściwy stosunek powietrza do śmietanki, regulator „R” należy zazwyczaj ustawić w pozycji środkowej. Jeśli bita śmietanka jest zbyt płynna, przesuń dźwignię regulatora o jeden stopień w prawo. Jeśli bita śmietanka z trudem wypływa i jest zmieszana z pęcherzykami powietrza, przesuń dźwignię o jeden stopień w lewo.
Podczas pracy urządzenia należy zawsze utrzymywać pokrywę ochronną zamkniętą, aby zapobiec przedostawaniu się kurzu i zanieczyszczeń do śmietanki.

3.6 PRZECHOWYWANIE



Ten ubijacz do śmietanki jest wyposażony w system przechowywania z regulacją termostatyczną, zapewniający odpowiednie przechowywanie śmietanki.



OSTRZEŻENIE
Gdy urządzenie nie jest używane przez dłuższy czas, przed wznowieniem sprzedaży należy przeprowadzić procedury czyszczenia i dezynfekcji.



OSTRZEŻENIE
NIGDY nie należy pozostawiać śmietanki w urządzeniu, gdy nie pracuje.

4. URZĄDZENIA ZABEZPIECZAJĄCE ( )

4.1 URZĄDZENIA ZABEZPIECZAJĄCE MASZYNY

ZABEZPIECZENIA TERMICZNE

Silnik sprężarki chłodniczej oraz pompa są wyposażone w wewnętrzne zabezpieczenia termiczne uzwojeń, które wyłączają pracę silnika, gdy temperatura osiągnie ustawioną wartość. Reset zabezpieczeń termicznych odbywa się automatycznie.



5. CZYSZCZENIE, DEMONTAŻ I MONTAŻ CZĘŚCI MAJĄCYCH KONTAKT Z PRODUKTEM

5.1 OGÓLNE INFORMACJE DOTYCZĄCE URZĄDZENIA „ ”



Czyszczenie i dezynfekcja to czynności, które należy wykonywać regularnie i z najwyższą starannością po zakończeniu każdego cyklu produkcyjnego, aby zagwarantować jakość produkcji i przestrzegać niezbędnych norm higienicznych.
Pozostawienie zabrudzeń do wyschnięcia może znacznie zwiększyć ryzyko powstania śladów, plam i uszkodzeń powierzchni.
Usuwanie zanieczyszczeń jest znacznie łatwiejsze, jeśli odbywa się bezpośrednio po użyciu, ponieważ niektóre substancje zawierające kwasy i sole mogą powodować korozję powierzchni. Nie zaleca się długotrwałego namaczania.

5.2 WARUNKI MYCIA



- **Należy unikać stosowania rozpuszczalników, alkoholu lub detergentów, które mogłyby uszkodzić części maszyny lub zanieczyścić funkcjonalne elementy produkcyjne.**
- Podczas mycia ręcznego nigdy nie należy stosować proszków ani produktów ściernych, gąbek ściernych ani narzędzi o ostrych końcach. Istnieje ryzyko zmatowienia powierzchni, usunięcia lub zniszczenia warstwy ochronnej znajdującej się na powierzchni oraz zarysowania powierzchni.
- Nigdy nie należy używać metalowych zmywaków ani syntetycznych środków ściernych, które mogłyby spowodować utlenianie lub naruszyć integralność powierzchni.
- Należy unikać stosowania detergentów zawierających chlor i jego związki. Stosowanie detergentów, takich jak wybielacze, amoniak, kwas solny i środki do usuwania kamienia, może uszkodzić strukturę stali, powodując nieodwracalne zarysowania i utlenianie oraz uszkodzenia elementów wykonanych z tworzyw sztucznych.
- Nie należy używać zmywarek do naczyń ani detergentów do nich przeznaczonych.

5.3 WSKAZÓWKI



- Do mycia elementów należy używać łagodnego roztworu detergentu.
- Części należy myć ręcznie w wodzie (maks. 60°C) przy użyciu łagodnego detergentu i szczotek czyszczących dostarczonych w zestawie.
- Do płukania części należy używać wody pitnej (bakteriologicznie czystej).
- W celu dezynfekcji pozostaw rozmontowane elementy w zdezynfekowanej letniej wodzie na czas wskazany na etykiecie środka dezynfekującego, a następnie wypłucz je przed ponownym montażem.
- Po zakończeniu procedury mycia i przed ponownym montażem należy dokładnie osuszyć każdy element czystą i miękką ściereczką, która nadaje się do kontaktu z żywnością, aby uniknąć pozostawienia wilgoci bogatej w sole mineralne i chlor, które mogłyby uszkodzić metalowe powierzchnie i pozostawić matowe ślady.

Firma ICETEAM 1927 zaleca stosowanie roztworu czyszcząco-dezynfekującego do mycia urządzenia.
Zastosowanie roztworu czyszcząco-dezynfekującego optymalizuje procedury mycia i dezynfekcji, ponieważ eliminuje dwa etapy procesu (płukanie i mycie). Zasadniczo stosowanie roztworu czyszcząco-dezynfekującego pozwala zaoszczędzić czas, ułatwiając i upraszczając procedury mycia i dezynfekcji.



OSTRZEŻENIE

Za każdym razem, gdy urządzenie jest myte, a części mające kontakt z masą lodową są demontowane, konieczne jest przeprowadzenie oględzin wszystkich elementów wykonanych z materiałów termoutwardzalnych, tworzyw sztucznych, materiałów na bazie elastomerów i silikonu oraz metalu, takich jak ślizgacze, koła zębate pompy, ubijaki itp.
Wszystkie części muszą być nienaruszone i niezużyte, bez pęknięć ani rozszczepień, a także nie mogą być matowe, jeśli pierwotnie były polerowane lub przezroczyste.
Firma ICETEAM 1927 nie ponosi żadnej odpowiedzialności za jakiekolwiek szkody spowodowane wadami i/lub niewykrytymi uszkodzeniami, które nie zostały niezwłocznie usunięte poprzez wymianę na oryginalne części zamienne. Producent pozostaje do dyspozycji w celu udzielenia porad oraz rozpatrzenia wszelkich konkretnych wniosków zgłoszonych przez klienta.

5.4 SPOSÓB UŻYCIA ROZTWORU DO CZYSZCZENIA I DEZYNFEKCJI „ ”

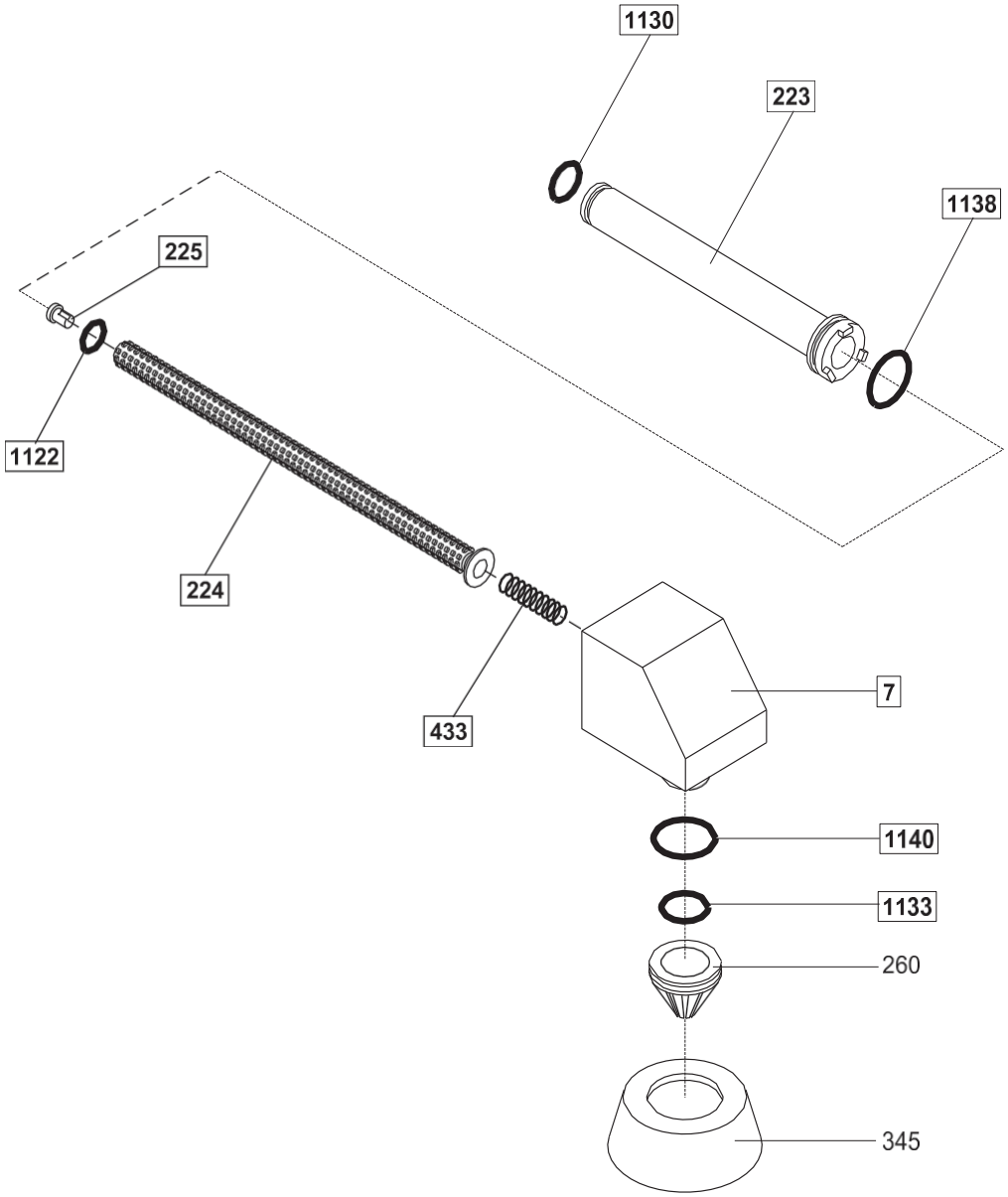
Przygotować roztwór wody i środka dezynfekującego zgodnie z instrukcjami podanymi na etykiecie używanego produktu.

Mycie/dezynfekcja poprzez zanurzenie elementów

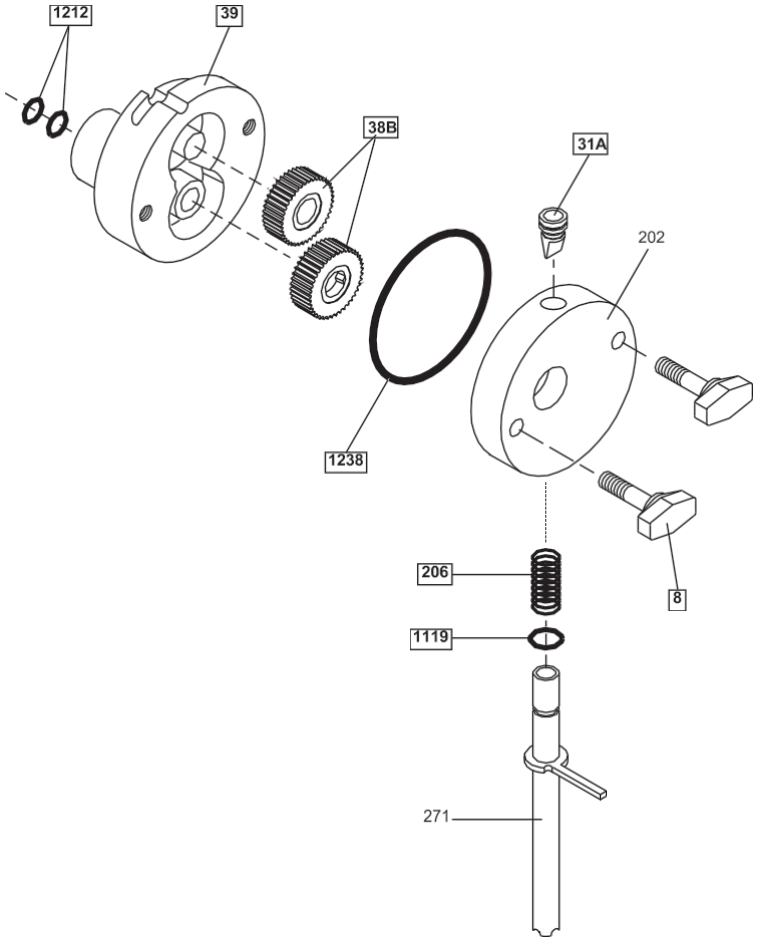
- Ręcznie usunąć większe pozostałości za pomocą dołączonych szczotek
- Drobniejsze pozostałości należy usunąć strumieniem wody
- Zanurz części przeznaczone do czyszczenia w roztworze
- Pozostaw roztwór na czas wskazany na etykiecie używanego produktu
- Ostrożnie wypłucz elementy, używając dużej ilości czystej wody pitnej

5.5 OWE CZYSZCZENIE

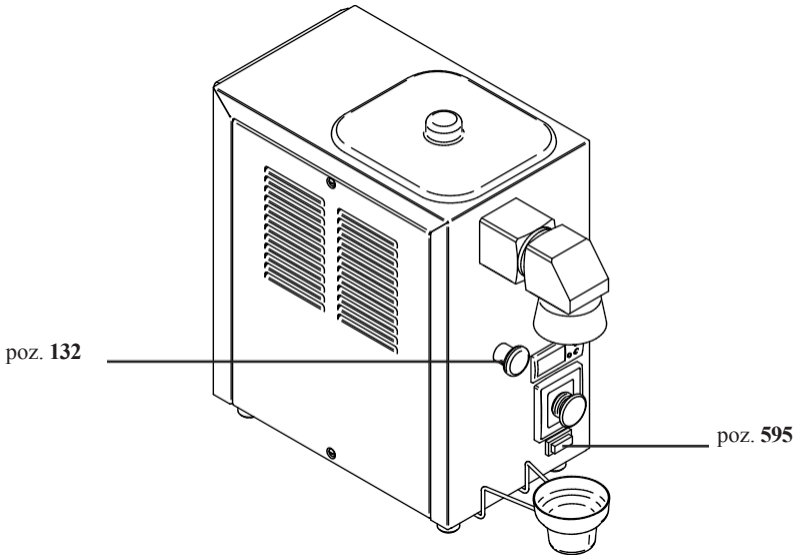
1. Wyłącz urządzenie.
2. Obróć przednią pokrywę w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara i wyciągnij ją, pociągając w stronę operatora.
3. Zdejmij przednią pokrywę zgodnie z rysunkiem. Wyjmij osłonę teksturizatora (223), wyciągając ją od przodu urządzenia. Za pomocą ściągacza wyjmij ściągacz (224), wszystkie gumowe uszczelki, zatyczkę (225) oraz sprężynę (433).



4. Odłącz korpus pompy od haka łączącego, obracając go o 1/4 obrotu, a następnie wyciągnij.
5. Wyjąć regulator pompy (271) z dna zbiornika.
6. Odkręcić pokrętła (8), wyjąć pompę i rozmontować ją.



7. Wszystkie zdemontowane części należy umyć przy użyciu roztworu czyszcząco-dezynfekującego oraz dołączonych szczotek czyszczących.
8. Wyjąć korek pokrywy spustowej (132), aby usunąć resztki śmietanki pozostałe w zbiorniku.
9. Napełnić zbiornik ciepłą wodą (maks. 60°C) i umyć go roztworem czyszczącym/dezynfekującym.
10. Wyjmij korek (132), aby opróżnić zbiornik.
11. Napełnij zbiornik wodą i przepłucz go.
12. Wyjmij korek (132), aby opróżnić zbiornik.
13. Następnie należy przepłukać wszystkie części, a po nasmarowaniu kół zębatych (38 i 38A) oraz uszczelek smarem dopuszczonym do kontaktu z żywnością, ponownie je złożyć.



5.6 DEZYNFEKCJA



OSTRZEŻENIE

Zbyt długie działanie pompy przy pustym zbiorniku lub napełnionym wyłącznie wodą i detergentem lub środkiem dezynfekującym może spowodować szybkie zużycie. Podczas mycia i dezynfekcji należy pozostawić urządzenie włączone tylko na kilka sekund.



1. Wlać roztwór detergentu/środka dezynfekującego, przygotowany zgodnie z instrukcjami podanymi na etykiecie używanego produktu, do górnego zbiornika i włączyć urządzenie (595).
2. Nacisnąć przycisk dozowania, aż z otworu w drzwiczkach wypłynie niewielka ilość roztworu.
3. Pozwól roztworowi działać przez czas wskazany na etykiecie używanego produktu
4. Po ustawieniu pojemnika zbiorczego należy wyjąć korek (132) znajdujący się na panelu przednim i opróżnić zbiornik z roztworu.
5. Napełnij zbiornik wodą pitną i naciśnij przycisk dozowania, aż z otworu zacznie wypływać woda.
6. Po ustawieniu pojemnika zbiorczego należy wyjąć korek (132) znajdujący się na panelu przednim i opróżnić zbiornik z całej pozostałej wody.



UWAGA

Nie należy dotykać dezynfekowanych części rękami, ręcznikami papierowymi, ściereczkami bawełnianymi itp.

7. Wlać śmietankę do zbiornika w temperaturze przechowywania (4–6°C). Następnie użyć urządzenia do przygotowania 3 rozet śmietanki i je wyrzucić.

5.7 HIGIENA



Składniki tłuszczowe mieszanek stanowią idealne środowisko do namnażania się pleśni i bakterii.
Aby je wyeliminować, części mające kontakt z mieszankami i śmietanką muszą być dokładnie umyte i wyczyszczone. Materiały ze stali nierdzewnej, a także tworzywa sztuczne i gumowe użyte do produkcji tych części oraz ich szczególna konstrukcja ułatwiają czyszczenie, ale nie zapobiegają rozwojowi pleśni i bakterii, jeśli nie są odpowiednio czyszczone.

6 KONSERWACJA

6.1 SERWIS TYPOLOGIA URZĄDZEŃ „ ”

UWAGA
Wszelkie czynności serwisowe wymagające otwarcia paneli maszyny należy wykonywać przy wyłączonej i odłączonej od głównego wyłącznika maszynie
Czyszczenie i smarowanie ruchomych części jest zabronione
Naprawy instalacji elektrycznych i chłodniczych muszą być wykonywane przez wykwalifikowanych inżynierów



OSTRZEŻENIE
Nie należy używać żadnych urządzeń mechanicznych ani innych środków w pobliżu obiegu czynnika chłodniczego, aby zapobiec jego uszkodzeniu.

Czynności niezbędne do prawidłowego działania maszyny są takie, że większość czynności serwisowych jest wykonywana w trakcie cyklu produkcyjnego.
Czynności serwisowe, takie jak czyszczenie części mających kontakt z produktem, wymiana dławnicy uszczelniającej oraz demontaż zespołu ubijaka, należy wykonywać pod koniec dnia roboczego, aby przyspieszyć wymagane czynności serwisowe.
Poniżej znajduje się lista rutynowych czynności serwisowych:

- **Czyszczenie paneli**
  Należy wykonywać codziennie przy użyciu neutralnych środków myjących.
- **Czyszczenie i dezynfekcja**
  Należy to wykonać pod koniec każdego dnia roboczego zgodnie z procedurą opisaną w sekcji 5.

OSTRZEŻENIE
Nigdy nie należy używać gąbek ściernych do czyszczenia maszyny i jej części, ponieważ może to spowodować zarysowanie ich powierzchni.



OSTRZEŻENIE
Upewnij się, że nic nie zasłania otworów wentylacyjnych urządzenia.

6.2 CHŁODZENIE POWIETRZNE

Okresowo czyść skraplacz, aby usunąć kurz, papier i inne zanieczyszczenia, które mogą utrudniać cyrkulację powietrza.
Do czyszczenia należy używać szczotki z długim włosiem lub strumienia sprężonego powietrza.

UWAGA
Podczas korzystania ze sprężonego powietrza należy założyć środki ochrony osobistej, aby uniknąć wypadków; należy założyć okulary ochronne!



UWAGA
NIGDY NIE UŻYWAJ OSTRYCH METALOWYCH PRZEDMIOTÓW DO WYKONANIA TEJ CZYNNOŚCI. PRAWIDŁOWE DZIAŁANIE INSTALACJI CHŁODNICZEJ ZALEŻY GŁÓWNIE OD CZYSTOŚCI SKRAPLACZA.



6.3 ZAMÓWIENIE CZĘŚCI ZAMIENNYCH

W przypadku zużycia lub uszkodzenia jednej lub kilku części należy złożyć zamówienie u lokalnego dystrybutora.



OSTRZEŻENIE

Przed użyciem części zamiennych i/lub dostarczonych części, które mają mieć kontakt z produktem w urządzeniu, konieczne jest ich wyczyszczenie i dezynfekcja zgodnie z sekcją 5 niniejszej instrukcji

W celu prawidłowego czyszczenia należy używać akcesoriów dostarczonych wraz z urządzeniem i wymieniać je okresowo, w zależności od częstotliwości użytkowania, a w każdym razie zawsze, gdy są zużyte i/lub zniszczone.
Zaleca się wymianę na części oryginalne.

7. PRZEWODNIK PO ROZWIĄZYWANIU PROBLEMÓW Z URZĄDZENIEM „ ”



USTERKA	PRZYCZYNA	ROZWIĄZANIA
Pomimo włączonego przełącznika po otwarciu kranika nie wypływa krem.	1. Pokrętła pompy są poluzowane 2. Urządzenie do regulacji konsystencji jest zablokowane 3. Zanieczyszczenie regulatora 4. Otwory regulatora są zatkane	1. Dokręć pokrętła 2. Rozmontować i zanurzyć w płynnej śmietanie lub nasmarować masłem lub margaryną, a następnie ponownie złożyć. W przeciwnym razie wyjąć sprężynę, ponownie złożyć kranik i uruchomić urządzenie na kilka sekund; gdy wydostanie się trochę śmietany, zamontować sprężynę i ponownie rozpocząć wydawanie bitej śmietany. 3. Umyj części 223 i 224 letnią wodą i opłucz zimną wodą 4. Rozmontować regulator i umyć go letnią wodą, aby udrożnić wszystkie otwory. Opłukać zimną wodą.
Bita śmietana jest niezadowalająca lub zbyt płynna	1. Niska jakość śmietanki płynnej lub śmietanka zepsuta, zakwaszona itp. 2. Śmietanka płynna jest zbyt ciepła 3. Tłuszcze uległy rozwarstwieniu 4. Niewystarczający czas dojrzewania 5. Otwory regulacyjne są zbyt duże 6. Pompa i urządzenie do regulacji konsystencji są zatkane	1. Umyj urządzenie i napełnij je świeżą śmietaną 2. Umyj urządzenie i napełnij je świeżą śmietaną. Pozwól śmietanie ostygnąć w zbiorniku do temperatury 4÷6°C. W przypadku stosowania śmietany poddanej dezynfekcji, którą można przechowywać w temperaturze pokojowej, zawsze konieczne jest jej wstępne schłodzenie przed użyciem. Nie pozwól, aby śmietana zamarzła, ponieważ uniemożliwi to jej ubijanie. 3. Wymieszaj śmietankę w zbiorniku lub, w razie potrzeby, wymień ją na świeżą. 4. Przechowuj śmietankę w zbiorniku w odpowiedniej temperaturze na kilka godzin przed rozpoczęciem serwowania: efekt ubijania będzie znacznie lepszy. 5. Przesuń dźwignię regulatora w prawo. 6. Umyj je letnią wodą, a następnie opłucz zimną wodą i ponownie zmontuj.
Bita śmietana jest dozowana zbyt wolno i nieciągle	1. Otwory regulacyjne są zbyt małe 2. W zbiorniku nie ma płynnej śmietanki lub jej poziom jest zbyt niski	1. Przesuń dźwignię regulatora w lewo 2. Dodaj świeżą śmietankę