

Kream

KREAM – KREAM 2,5 – KREAM 9/6



MANUALE D'USO E MANUTENZIONE

MANUAL OF USE AND MAINTENANCE


MANUEL D'UTILISATION ET D'ENTRETIEN

GEBRAUCHSANWEISUNG UND WARTUNGSHANDBUCH

MANUAL DE USO Y MANUTENCION

 **FRIGOMAT**
macchine per gelato

Azienda Certificata
ISO 9000-2000
Numero Certificato T 27543

  
RINA QUACER
ISO 9001:2000

IMPORTANTE

Vi raccomandiamo di leggere attentamente e interamente questo manuale prima di utilizzare la Vostra macchina FRIGOMAT.

Nel Vostro proprio interesse fate attenzione in particolare alle avvertenze contrassegnate nel modo seguente:



Se tale avvertimento non viene osservato si rischia di compromettere la propria salute e/o il buon funzionamento della macchina.



Solo osservando attentamente queste avvertenze è possibile ottenere dalla macchina le massime prestazioni possibili.

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

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

Per favore scrivete nel campo sottostante il numero di matricola della Vostra macchina

Numero matricola

Timbro del concessionario

Ci congratuliamo con Voi per aver scelto di acquistare una macchina FRIGOMAT. Il seguente manuale, fornito a corredo della macchina, è da considerarsi parte integrante ed essenziale della stessa e dovrà essere consegnato all'utilizzatore finale. Prima di eseguire qualsiasi operazione si raccomanda di studiare attentamente le istruzioni in esso contenute poiché solo un'attenta lettura vi permetterà di ottenere dalla Vostra macchina il massimo delle prestazioni. Nelle pagine seguenti sono presenti tutte le indicazioni necessarie per eseguire correttamente le operazioni di installazione, funzionamento, regolazione e manutenzione ordinaria. La FRIGOMAT S.r.l. si riserva il diritto di apportare senza preavviso le modifiche che riterrà necessarie per migliorare il proprio prodotto o il proprio manuale tecnico inserendo le varianti nelle successive edizioni.



Non intervenire mai sulla macchina sia con le mani che con attrezzi, sia durante le operazioni di produzione che durante quelle di pulizia e manutenzione, senza essersi prima assicurati che la macchina sia in funzione di STOP, l'interruttore generale aperto e/o la spina multipolare di corrente scollegata.

La FRIGOMAT S.r.l. declina ogni responsabilità per incidenti che possano verificarsi durante l'uso delle proprie macchine derivanti dall'inosservanza di quanto sopra.

INDICE

1. INSTALLAZIONE	4
1.1 Ispezione preliminare	4
1.2 Impieghi	4
1.3 Limiti d'impiego	4
1.4 Dotazione a corredo	4
1.5 Marcatura	4
1.6 Messa in funzione	5
2. FUNZIONAMENTO	6
2.1 Pannello di controllo, comandi e componenti	6
2.2 Erogazione di panna montata	6
2.3 Erogazione temporizzata	7
2.4 Visualizzazione degli allarmi	7
2.5 Regolazione del montapanna	8
3. MANUTENZIONE E PULIZIA	9
3.1 Lavaggio e lubrificazione	9
4. RICERCA DEI GUASTI	11
5. APPENDICI	I
5.1 Dati tecnici	I
5.2 Schema circuito frigorifero	II
5.3 Schema circuito elettrico	III
5.4 Ricambi	V

1 INSTALLAZIONE

1.1 Ispezione preliminare

La macchina viaggia a rischio e pericolo del committente, se notate danneggiamenti all'imballaggio, fate immediatamente eccezione al vettore.

Fate ugualmente eccezione al vettore subito dopo l'apertura dell'imballo, anche se ciò avviene qualche giorno dopo la consegna, se riscontrate qualche danneggiamento alla macchina.

È sempre preferibile accettare la merce con RISERVA DI VERIFICA.

L'apparecchio va movimentato con cura; cadute ed urti possono danneggiarlo anche senza danni esteriori.

1.2 Impieghi

Apparecchio idoneo al raffreddamento e alla produzione di panna montata per gli usi consentiti nei termini di Legge.

1.3 Limiti d'impiego

Non sono consentiti altri usi se non previa autorizzazione del fabbricante.

L'apparecchio non è adatto per liquidi pericolosi o infiammabili.

Massima temperatura ambiente: cl. N=32° (in accordo con il dato riportato in targhetta).

Nel rispetto delle norme EN in vigore l'apparecchio non è idoneo per applicazioni mobili.

1.4 Dotazione macchina

- N°1 Scovolino
- N°1 Valvola di non ritorno in gomma
- N°1 Estrattore guarnizioni
- N°2 Molle per palette
- Kit guarnizioni
- Lubrificante FRIGOMAT

1.5 Marcatura

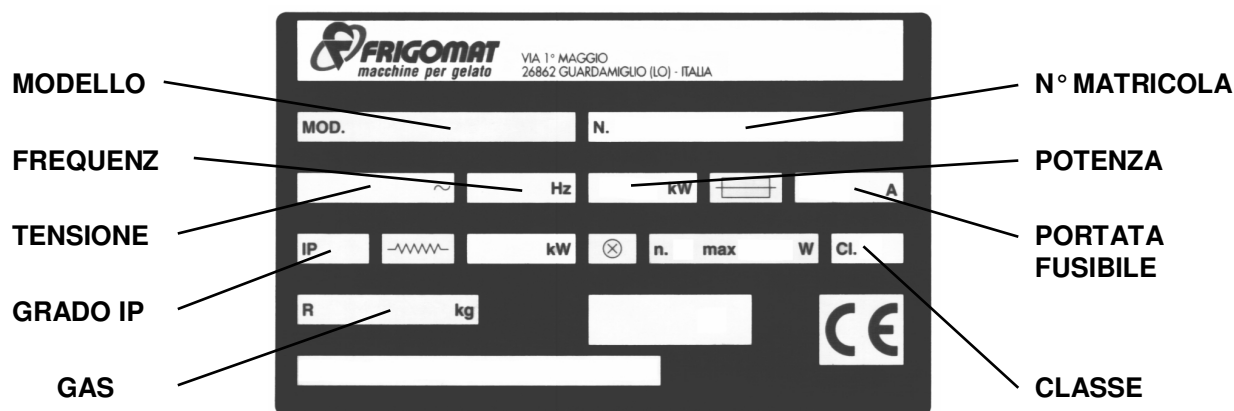




fig. 1



fig. 2

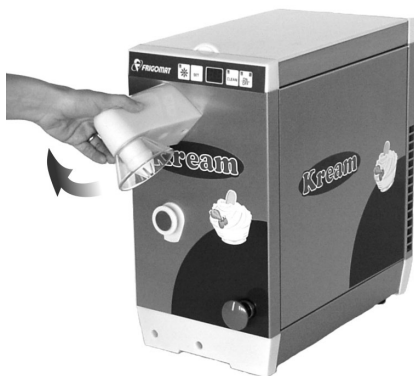


fig. 3



fig. 4

1.6 Messa in funzione

In vasca si trova una confezione con i seguenti componenti da assemblare:

canotto, tessurizzatore, rubinetto, raccogli-gocce (KREAM-KREAM 9/6).

- inserire il canotto nell'apposita guida, fino ad incontrare l'ingresso pompa (fig.1). Inserire il tessurizzatore nel canotto (fig.2)
- montare la testina di erogazione completa di paraspruzzi e frastagliatore nell'apposita guida e ruotarla di 45° in senso orario (fig. 3).
- inserire il raccogli-gocce nella sua sede (KREAM-KREAM 9/6) (fig.4)

Prima di porre in funzione la macchina per la prima volta, è necessario procedere ad una accurata pulizia delle parti componenti la stessa nonché alla sterilizzazione delle parti a contatto con il prodotto.



- L'apparecchio deve essere installato solo dal personale tecnico autorizzato, che ne curerà la manutenzione, in accordo con le norme vigenti
- Controllare che i valori di tensione e di portata della rete di alimentazione corrispondano a quelli riportati nella targa dei dati tecnici
- collegare l'apparecchio ad una presa di corrente con efficace contatto di messa a terra interponendo un interruttore di protezione automatico o con fusibili di portata adeguata. Il cavo deve essere ben steso, evitando arrotolamenti e sovrapposizioni, non esposto a eventuali urti o manomissioni; non deve essere in prossimità di liquidi o acqua e fonti di calore; non deve essere in nessun modo danneggiato, altrimenti farlo sostituire da personale qualificato prima dell'allacciamento della macchina alla rete
- non esporre la macchina al sole o ad altre fonti di calore
- appoggiare l'apparecchio su una superficie perfettamente piana e lasciare tra la macchina e le pareti, o altri ostacoli, almeno 10 cm dai pannelli laterali
- Il lato del condensatore ad aria deve essere facilmente accessibile per la pulizia.

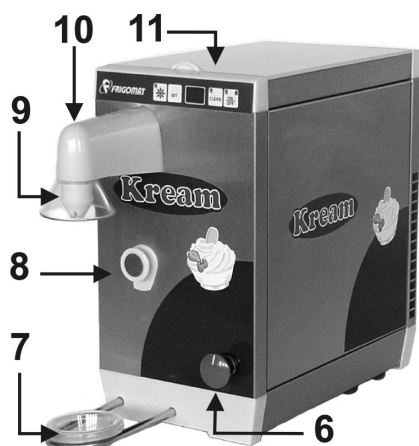


fig. 5



fig. 6



fig. 7



fig. 8

2. FUNZIONAMENTO

2.1 Pannello di controllo, comandi (KREAM - KREAM 9/6)



pulsante generale ON/OFF con led indicanti: “apparecchio allacciato e sotto tensione” (led destro), “macchina abilitata” (led sinistro);
 CLEAN: Led “macchina in pulizia”;

3. DISPLAY indicante: controllo temperatura in vasca – visualizzazione allarmi – tempo erogazione in secondi;
4. SET: Pulsante inserimento erogaz. temporizzata;
5. Led indicante macchina in raffreddamento;
6. Pulsante erogazione;
7. Raccogli – gocce;
8. Tappo scarico lavaggio;
9. Rubinetto erogazione (paraspruzzi + frastagliatore)
10. Testina di erogazione;
11. Coperchio vasca. (fig.5)

2.2 Erogazione di panna montata

1. procedere al lavaggio e all'ideale sanitizzazione come indicato nel paragrafo “Lavaggio e lubrificazione”
2. premere l'interruttore generale su “ON”, si accende il led destro (KREAM- KREAM 9/6), il compressore raffredda la vasca fino al raggiungimento della temperatura di conservazione, a causa dell'inerzia termica dell'evaporatore, possono essere indicate dal display temperature negative; ciò non è un difetto ma costituisce il normale funzionamento della macchina.
3. Per il modello KREAM, versare nella vasca solo panna fredda in perfetto stato di conservazione. Introdurre non oltre 3 litri di panna liquida che comunque non dovrà mai raggiungere la base della pompa (fig.6).
 Per il modello KREAM 9/6, versare nelle vasche estraibili massimo 6 o 9 litri di panna liquida.
 Per il modello KREAM 2,5, versare nella vasca estraibile massimo 2,5 litri di panna liquida.
4. ruotare il “regolatore della panna” sulla posizione desiderata (vedi paragrafo 2.5) (fig.7)
5. per l'erogazione di panna montata premere il pulsante per estrarre la quantità desiderata (fig.8)

6. per l'erogazione continua premere lo stesso pulsante e ruotarlo in senso orario; spingere e ruotare in senso opposto per terminare l'erogazione (KREAM- KREAM 9/6).
- durante il riempimento della vasca evitare di versare panna liquida sulla pompa
 - assicurarsi che lo zucchero sia ben sciolto nella panna per evitare che eventuali grumi ostruiscano il pescante della pompa
 - aggiunte di zucchero superiori all'8%-10% del peso della panna liquida sono comunque sconsigliati poiché limitano l'aumento in volume.



- non aggiungere mai alla panna sostanze solide, come pezzi di nocciola, pezzi di cioccolato, ecc., che ostruirebbero la pompa danneggiando l'apparecchio
- evitare di usare la pompa a secco
- durante il funzionamento della macchina tenere sempre il coperchio vasca chiuso per evitare che entrino polvere ed impurità nel prodotto
- prima di iniziare l'erogazione di panna montata, controllare sul quadro comandi che la temperatura del termometro sia compresa tra +1 °C e +5 °C. A temperature più calde la panna può non montare e non si conserva igienicamente.

2.3 Erogazione temporizzata (KREAM- KREAM 9/6)

Questa funzione serve qualora si abbia la necessità di eseguire frequenti erogazioni di panna con tempi costanti. La macchina viene consegnata con tempo di erogazione azzerato. Per l'inserimento di un valore di tempo procedere come segue:

1. premere il pulsante "SET", sul display comparirà il valore "0.0" contemporaneamente premere il pulsante "ON-OFF" per impostare il nuovo valore di tempo. Premendolo ad impulsi, il valore del display aumenta di 0,2 secondi alla volta, fino ad un massimo di 6 secondi, poi ritorna a zero e ricomincia il ciclo. Tenendo premuto il pulsante "ON-OFF", il valore sul display scorre velocemente.
2. Rilasciando i pulsanti il valore del tempo di erogazione viene confermato. Sul display appare la temperatura della panna.
3. Premere il pulsante di erogazione, si inserisce la pompa fino al termine del tempo impostato precedentemente.
4. Per riportare il tempo a zero, oppure per cambiarlo, procedere come sopra descritto.

2.4 Visualizzazione degli allarmi

Se sul display appare questa dicitura significa "sonda guasta in cortocircuito".



Se sul display appare questa dicitura significa "sonda guasta scollegata".



In entrambi i casi è necessario chiedere l'intervento di un tecnico.

2.5 Regolazione del montapanna

KREAM è in grado di montare panna fresca, panna vegetale e “ricostruita” con valori di grassi compresi fra il 26 e il 40%.

Per ottenere una panna ben montata è necessario agire sul “regolatore di panna”, posizionato sul fianco del corpo pompa, e individuare quale fra le 9 posizioni disponibili sia la più idonea per la panna in quel momento utilizzata e al tipo di prodotto che si vuole ottenere con l'erogazione.

Ruotando il regolatore su valori bassi (1,2,...) otterrete un prodotto meno montato; ruotandolo verso valori più alti (...8,9) otterrete invece una panna più ricca di aria (fig.9).

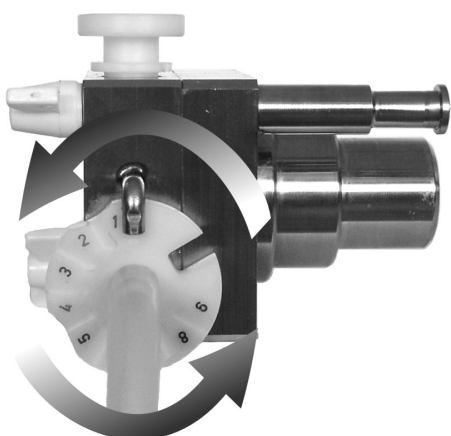


fig. 9



Solo agendo sul “regolatore di panna” è possibile ottenere la corretta miscela aria/liquido e quindi un'ottima panna montata.



Per procedere ad una corretta regolazione è sempre preferibile partire dalla posizione n°1 e ruotare progressivamente il regolatore sulle altre posizioni fin quando non si ottiene il prodotto desiderato.

Panne differenti, per essere montate, richiedono la regolazione su posizioni differenti.

Alcune panne vegetali e in genere panne con alte percentuali di grassi possono non montare su posizioni alte del “regolatore di panna”.

AssicurateVi sempre che l'indicatore di posizione sia in corrispondenza di una tacca e mai a cavallo fra due (fig.10).



fig. 10

3. MANUTENZIONE



Durante la manutenzione non intervenire mai con le mani o con attrezzi senza essersi prima assicurati che la macchina sia in funzione di STOP, l'interruttore generale aperto e/o la spina multipolare di corrente scollegata.

Qualora si dovessero riscontrare anomalie nel funzionamento della macchina accertarsi che non siano dipendenti dalla mancata manutenzione ordinaria. In caso contrario chiedere l'intervento di un tecnico. In caso di sostituzione pezzi, richiedere esclusivamente ricambi ORIGINALI FRIGOMAT ad un concessionario o ad un rivenditore autorizzato.



fig. 11



fig. 12

3.1 Lavaggio e lubrificazione.

I grassi presenti nella panna sono il terreno ideale per la proliferazione delle cariche batteriche e delle muffe. Per eliminare questo inconveniente occorre lavare e pulire accuratamente tutti gli organi a contatto con il prodotto. I materiali inossidabili e/o plastici/alimentari usati sulle nostre macchine, conformi alle disposizioni internazionali più severe, agevolano il lavaggio ma non possono impedire la formazione di muffe, ecc. causate da insufficiente pulizia.

FRIGOMAT consiglia di pulire la vasca e la pompa almeno due volte la settimana e comunque conformemente alle norme igieniche in vigore nel paese ove la macchina è installata.

Ogni sera, terminata la vendita, qualora non si preveda di effettuare il lavaggio completo, è comunque consigliabile smontare frastagliatore, rubinetto, canotto e tessurizzatore per lavarli e sanitarli.

Periodicamente togliere con l'estrattore gli O-rings e lavarli accuratamente.

Come effettuare una corretta pulizia del montapanna KREAM:

1. disinserire la macchina e togliere la panna residua levando il tappo interno (fig. 11) ed il canotto copri - scarico (fig. 12) (KREAM);
2. richiudere lo scarico e versare nella vasca acqua tiepida a non più di 40°C. Poi lavare accuratamente con acqua e soluzione detergente. Quindi lasciare agire per qualche minuto. (KREAM)
3. è possibile a questo punto, ma non necessario, effettuare un pre-lavaggio premendo il pulsante di



fig. 13



fig. 14

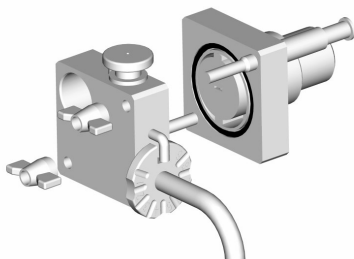


fig. 15

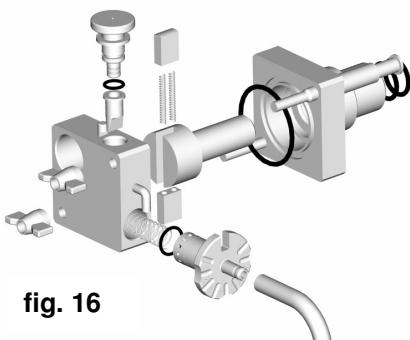


fig. 16

erogazione per massimo 3-4 secondi. Durante questo periodo sul display compare l'indicazione (--) e si illumina il led "CLEAN" (KREAM - KREAM 9/6) fino al rilascio del pulsante di erogazione. Attenzione: per evitare l'usura della pompa lasciarla in funzione solo il tempo necessario alla pulizia.

4. togliere la testina di erogazione ruotandola in senso antiorario: a) estrarre il rubinetto di erogazione e scomporlo nelle sue parti (fig. 13); b) togliere il canotto tirandolo verso l'esterno ed estrarre il tessurizzatore (fig.14); c) togliere la pompa ruotandola in senso orario ed estrarla dalla sua sede. Lavare accuratamente.
5. smontare la pompa procedendo come segue: a) svitare i due pomelli di fissaggio; b) togliere il coperchio (fig.15); c) estrarre il rotore con le due palette e le molle; d) estrarre l'otturatore e la valvola anti-ritorno in gomma; e) estrarre il "regolatore di panna" con la relativa molla e pescante. Lavare con una soluzione detergente e pulire il tubo di aspirazione con l'apposito scovolino; infine sanitzare (fig.16).
6. Per il rimontaggio della pompa procedere in senso inverso avendo premura di stendere sul rotore un lieve strato di lubrificante specifico FRIGOMAT.
7. Svuotare la vasca dal prodotto detergente, sciacquare abbondantemente con acqua e infine sanitzare. Per riprendere la produzione di panna montata occorre scaricare completamente la soluzione sanitzante.
8. Rimontare sulla macchina il gruppo rubinetto, canotto, tessurizzatore e pompa.
9. Premere nuovamente il tasto ON/OFF in modo che siano accesi entrambi i led luminosi



- Per preservare le parti in plastica e il rotore non utilizzare mai, durante il lavaggio, solventi e/o diluenti di alcun tipo.
- I prodotti chimici per la sanitzazione vanno impiegati nel rispetto delle norme in vigore e con la massima cautela.
- Dopo ogni operazione di sanitzazione è indispensabile non toccare più le parti sterilizzate né con le mani né con salviette, spugne o altro.
- Evitare di usare la pompa a secco.

4. RICERCA DEI GUASTI

INCONVENIENTE	PROBABILI CAUSE	RIMEDI
L'apparecchio non funziona e le spie sono spente (KREAM- KREAM 9/6)	Mancanza di alimentazione elettrica	Verificare presenza di tensione in rete
	Interruttore automatico scattato o fusibili della rete bruciati	Chiamare il tecnico
La macchina è accesa ma la temperatura in vasca non scende	Macchina non abilitata	Premere il tasto generale ON/OFF fin quando non si accendono entrambe le spie.
	Gruppo frigorifero scarico di refrigerante	Chiamare il tecnico
Il prodotto in vasca gela	Temperatura di termostatazione errata	Chiamare il tecnico
La panna esce liquida	Errata regolazione pompa	Ruotare il "regolatore panna" su tacche con numeri più alti
	Valvola di non ritorno incollata	Lavare l'otturatore e la valvola di non ritorno in gomma
	La qualità della panna non è adatta ad essere montata	Sostituire tipo di panna
La panna esce lentamente ed è troppo ricca di aria	Errata regolazione pompa	Ruotare il "regolatore panna" su tacche con numeri più bassi
	Tastatore non allineato con le tacche	Assicurarsi che il tastatore sia precisamente in corrispondenza con le tacche del regolatore panna
La pompa funziona ma non esce panna dal rubinetto	Possibile intasamento del tessurizzatore e dei fori del rubinetto	Lavare con acqua calda tessurizzatore e rubinetto.
Nonostante la macchina sia accesa e venga premuto il tasto di erogazione la pompa non parte	Troppo prodotto erogato	Attendere qualche istante per ripristino della termica di sicurezza e attenersi alle capacità dell'apparecchio.

IMPORTANT

We recommend to carefully and fully read the present manual before using your FRIGOMAT machine.

In your own interest, pay particular attention to the following warnings:



The non-observance of this warning can jeopardize the user's health and the correct operation of the machine.



A careful observance of these warnings can lead to a top performance of the machine.

The machine is covered by guarantee according to the conditions reported in the "GUARANTEE CARD " enclosed to the machine, which shall be duly filled up and sent back to:

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

In the following field, please write your machine serial number in capital letters

Serial number

Distributor's stamp

Congratulations on purchasing a machine FRIGOMAT.

The present manual, enclosed to the machine, is integrant and essential part of the machine and shall be delivered to the final user. Before performing any kind of operation, it is recommended to carefully study the reported instructions, as only a careful reading allows you getting the highest performance from your machine. The following pages report all information necessary to correctly install, commission, adjust and service your machine. FRIGOMAT S.r.l. reserves the right to carry out all changes necessary to improve its product or manual without prior notice and to insert them in the subsequent issues.



Never touch the machine with hands and tools during production or maintenance and cleaning operations, without making sure that the machine is in STOP position, the master switch is off and/or the multipolar plug disconnected.

FRIGOMAT S.r.l. declines any liability for accidents deriving from an improper use of the machine due to the non-compliance with the above-mentioned recommendations.

INDEX

1. INSTALLATION

1.1 Preliminary inspection	4
1.2 Field of use	4
1.7 Limits of use	4
1.8 Machine outfit	4
1.9 Marking	4
1.10 Start-up	5

2. OPERATION 6

2.1 Control panel, controls and components	6
2.2 Whipped cream delivery	6
2.3 Timed delivery	7
2.4 Alarm display	7
2.5 Cream whipper regulation	8

3. MAINTENANCE AND CLEANING 9

3.1 Washing and lubrication	9
-----------------------------------	---

4. TROUBLE-SHOOTING 11

5. APPENDICES I

5.1 Machine specification	I
5.2 Refrigerant circuit diagram	II
5.3 Wiring diagram	III
5.4 Spare parts	V

1 INSTALLATION

1.1 Preliminary inspection

The machine travels at the customer's risk. In case packing is damaged, immediately inform the carrier.

Immediately inform the carrier also in case of damage to the machine, even if you open the packing a few days after the delivery.

It is always advisable to accept the good SUBJECT TO INSPECTION.

The equipment shall be assembled with great care: falls and shocks can damage it without showing external damages.

1.2 Field of use

Equipment suitable for the production and cooling of whipped cream for appropriate legal purposes.

1.3 Limits of use

Other uses are not allowed unless previous authorization from the manufacturer.

The equipment is not suitable for dangerous or flammable liquids.

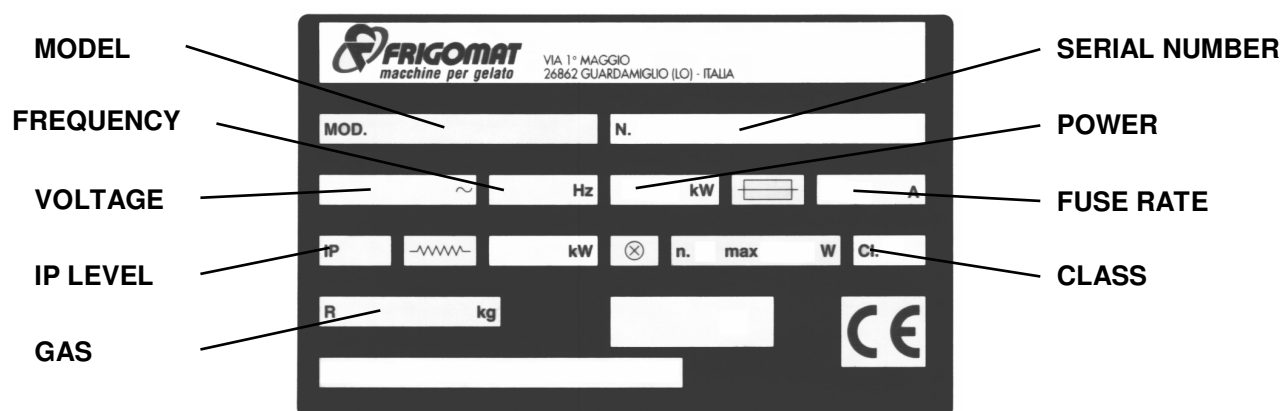
Max. room temperature: cl. No=32° (according to the data reported on the nameplate).

According to the EN standards in force, the equipment is not suitable for mobile applications.

1.4 Machine outfit

- N°1 cleaning rod
- N°1 rubber non-return valve
- N°1 gasket dismantling tool
- N°2 springs for paddles
- Gasket kit
- FRIGOMAT lubricant

1.5 Marking

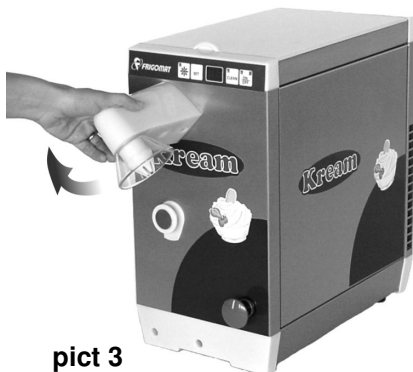




pict 1



pict 2



pict 3



pict 4

1.6 Start-up

In the tank a packet is present with the following components for assembly:

sleeve, labyrinth, cock, drip collector (KREAM KREAM9/6).

- Insert the sleeve into the apposite guide, until it reaches the pump inlet (pict1). Insert the labyrinth into the sleeve (pict 2)

- Mount the dispensing head, complete with splashguard and star nozzle into the apposite guide and clockwise turn it 45° (pict 3)

- Insert the drip collector into its seat (pict 4) (KREAM-KREAM 9/6)

Before starting the machine up for the first time, it is necessary to thoroughly clean all components and sterilize the parts in contact with the product.



- The installation of the equipment shall be carried out by authorized technical personnel only, that shall also take care of maintenance according to the standards in force

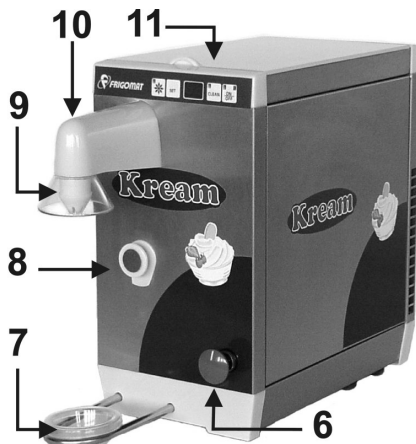
- Make sure that the supply voltage and mains power comply with the values reported on the rating plate

- Connect the machine to a power supply source with efficient earthing contact, interpose an automatic safety switch or provided with adequately rated fuses. The feeder shall be well stretched, avoiding rolling and overlapping. It must not be exposed to possible shocks or tampering attempts; it must not be positioned near liquids or water or source of heat; it must not be damaged, if so, make it be replaced by qualified personnel before connecting the machine to the mains

- Do not expose the machine to the sunlight or other sources of heat

- Lay the equipment on a flat surface and leave at least 10 cm between the machine side panels and the walls or other obstacles

- The side housing the air condenser shall be easily accessible for cleaning.



pict 5



pict 6



pict 7



pict 8

2.1 Control panel, controls (KREAM- KREAM 9/6)



1. ON/OFF button with leds indicating: “connected equipment under voltage” (right led), “machine enabled” (left led);
2. CLEAN: Led “machine under cleaning”;
3. DISPLAY showing: temperature monitoring in the tank – alarms display – delivery time in seconds;
4. SET: Pushbutton to switch on timed delivery;
5. Led indicating machine under cooling;
6. Delivery pushbutton;
7. Drip collector;
8. Washing drain plug;
9. Delivery cock (splashguard + star nozzle);
10. Dispensing heads;
11. Tank cover. (fig.5)

2.2 Whipped cream delivery

1. Wash and sanitize the machine according to the instructions reported in the paragraph “Washing and lubrication”
2. Turn the master switch “ON”, the right led lights up (KREAM-KREAM 9/6), The compressor cools down the tank until the conservation temperature is reached; due to the thermic inertia of the evaporator on the display may appear negative temperatures: this is not a mistake, but is due to the normal machine function.
3. For KREAM model, pour only cold cream in perfect state of preservation into the tank. Introduce no more than 3 litres of liquid cream, which in any case shall never reach the base of the pump (pict 6)
 For KREAM 2,5 model, introduce into removable tank no more than 2,5 litres.
 For KREAM 9/6 model, introduce into removable tank no more than 9/6 litres.
4. Rotate the “cream regulator” on the desired position (see paragraph 2.5) (pict 7)
5. To dispense whipped cream, press the pushbutton to deliver the desired quantity (pict 8)

6. For a continuous delivery, press the same pushbutton and clockwise rotate it; push and counterclockwise rotate it to stop delivery (KREAM-KREAM 9/6)
- Avoid pouring the liquid cream on the pump, during tank filling
 - Make sure that sugar is well dissolved in cream to avoid that lumps obstruct the suction silicone hose
 - In any case, the addition of quantities of sugar superior to 8%-10% of the liquid cream is not recommended because it can limit the increase in volume.



- Never add solids, such as pieces of hazelnut, chocolate and so on, which could obstruct the pump and damage the equipment
- Avoid to use the pump dry
- During operation, always keep the tank cover closed, to avoid the penetration of dust and impurities into the product
- Before starting dispensing whipped cream, check that the temperature displayed by the thermometer on the control panel ranges between +1°C and +5°C. Warmer temperatures do not allow cream whipping and hygienic preservation .

2.3 Timed delivery (KREAM- KREAM 9/6)

This function is useful in case it is necessary to perform frequent cream deliveries at constant times. The machine is supplied with delivery time set to zero. To insert a value, proceed as follows:

1. Press pushbutton "SET", the value "0.0" appears on the display, at the same time press pushbutton "ON-OFF" to set the new time value. By pulse pressing it, the value on the display increases 0,2 seconds each time, up to a maximum of 6 seconds, then it return to zero and the cycle starts again. Keep the pushbutton "ON-OFF" pressed and the value on the display quickly passes by.
2. Release the pushbutton and the delivery time value is confirmed. The display shows the cream temperature.
3. Press the delivery pushbutton and the pump starts up until the time, previously set up, is expired.
4. To reset the time value, or to change it, follow the above-mentioned instructions.

2.4 Alarm display

If the display shows the following symbols, the meaning is "*short-circuited probe*".



If the display shows the following symbols, the meaning is "*disconnected probe*".



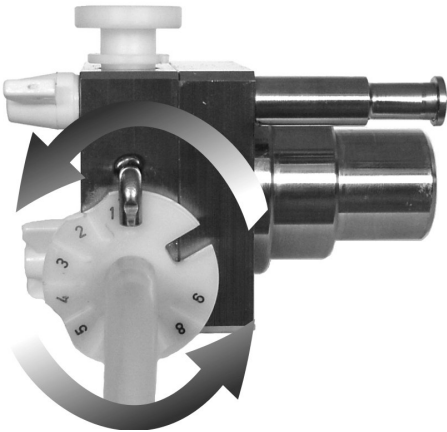
In both cases it is necessary to ask for the intervention of a technician.

2.5 Cream whipper regulation

KREAM is suitable to whip fresh cream, vegetable and “rebuilt” cream” with percentage of fats ranging between 26 and 40%.

To get a well-whipped cream, it is necessary to act on the “cream regulator” located on the pump body side and to establish the most suitable positions among the 9 present for the kind of cream used and the kind of product to deliver.

Rotate the regulator to low values (1,2,...) to get a less whipped product; rotate it towards higher values (...8,9) to get a cream richer in air (pict 9).



pict 9



Only by means of the “cream regulator”, it is possible to have the correct air-liquid mix and therefore an excellent whipped cream.



pict 10



For a correct regulation, it is always advisable to start from position no. 1 and progressively rotate the regulator towards the other positions until the desired product can be obtained.

Different creams require different position for whipping.

Some vegetable creams and in general creams with high percentages of fats cannot be whipped when the “cream regulator” is set on high positions.

Always make sure that the position indicator is always connected with a notch and never between two notches (pict 10).

3. MAINTENANCE



During maintenance operations, never touch the machine with hands or tools without making sure that the machine is in STOP position, the master switch is off and/or the multipolar plug disconnected.

In case of troubles, make sure that they are not caused by a lack of servicing. On the contrary, ask for the intervention of a technician. In case it is necessary to replace a piece, always ask a distributor or an authorized retailer for ORIGINAL spare parts.



pict 11

3.1 Washing and lubrication.

Bacteria and moulds easily proliferate due to the presence of fats in cream, that is why it is necessary to carefully wash and clean all parts in contact with the product. Rustless materials and/or made of plastic for food industry used for our machines, in conformity with the most severe international standards, make washing operations easier, however they cannot prevent mould proliferation, etc. caused by insufficient cleaning.

FRIGOMAT recommends to clean the tank and the pump at least twice a week and in any case in compliance with the sanitary standards in force in the country of installation.

In the evening, after sales, in case a complete washing cycle is not foreseen, it is advisable to dismantle the star nozzle, the cock, the sleeve and the labyrinth, wash and sanitize them.

Periodically remove O-rings by means of the apposite extractor and carefully wash them.



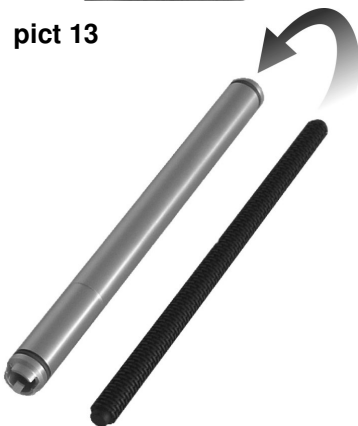
pict 12

To perform a correct cleaning of cream whipping machine KREAM, proceed as follows:

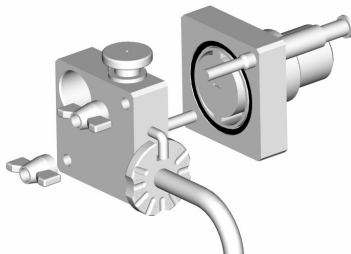
1. Turn the machine off, take out the inner plug and the sleeve covering the drain (pict 11) and remove cream residues (pict 12) (KREAM).
2. Close the drain again and pour warm water into the tank (no more than 40°C). Then accurately wash with water and detergent. Let the solution act for some minutes (KREAM).
3. At this point it is possible, but not necessary to carry out a pre-soak cycle. To this purpose, press the delivery pushbutton for max. 3-4 seconds.



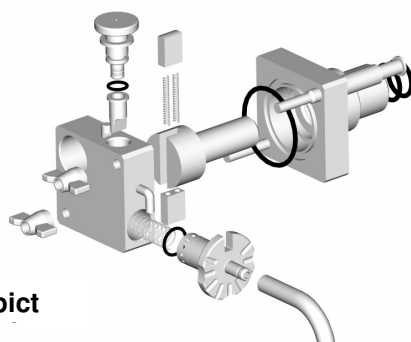
pict 13



pict 14



pict 15



pict

During this period, the display visualizes (--) and the led "CLEAN" (KREAM - KREAM 9/6) lights up until the delivery pushbutton is released. Attention: to prevent pump wear, make it run only for the time necessary to cleaning .

4. Counterclockwise turn the dispensing head to remove it: a) draw out the dispensing cock and disassemble it (pict 13); b) remove the sleeve by drawing it outwards and take the labyrinth out (pict 14); c) clockwise turn the pump to extract it from its seat. Accurately wash.
5. Disassemble the pump according to the following instructions: a) unscrew the two knobs; b) remove the cover (pict 15); c) draw the rotor with the scrapes and the springs out; d) take the shutter and the rubber non-return valve out; e) extract the "cream regulator" with relevant spring and suction hose. Wash with detergent solution and clean the suction hose with the apposite cleaning rod; then sanitize (pict 16).
6. To mount the pump again, follow the opposite sequence, remember to apply a thin layer of specific FRIGOMAT lubricant on the rotor.
7. Empty the tank of the detergent, rinse with a plenty of water and then sanitize. Before restart the production of whipped cream, completely drain the sanitizer.
8. Mount the cock, the sleeve, the labyrinth and the pump on the machine again.
9. Press the pushbutton ON/OFF so that both leds are lighted up.



- To preserve plastic components and the rotor, never make use of solvents and/or diluents during washing.
- Chemical products for sanitization shall be used according to the standards in force and with utmost caution.
- After each sanitization, do not touch sterilized parts with hands, towels, sponges or others.
- Do not use the pump dry.

4. TROUBLE-SHOOTING

TROUBLE	POSSIBLE CAUSES	REMEDIES
The equipment does not work and the warning lights are off (KREAM - KREAM 9/6)	Lack of power supply	Check the presence of voltage in the mains
	Automatic breaker tripped or power current fuses blown	Send for the technician
The machine is on, but the temperature in the tank does not fall	Machine not enabled	Press the master switch ON/OFF until both warning lights light up.
	Lack of refrigerant in the cooling system	Send for the technician
The product in the tank is frozen	Wrong thermostat temperature	Send for the technician
The cream comes out liquid	Wrong pump regulation	Turn the "cream regulator" to higher positions
	Stuck non-return valve	Wash the shutter and the rubber non-return valve
	The cream is not suitable for whipping	Use another kind of cream
Cream comes out slowly and it is too rich in air	Wrong pump regulation	Turn the "cream regulator" to lower positions
	Tracer not aligned with notches	Make sure that the tracer is in connection with the cream regulator notches
The pump works, but no cream comes out of the cock	Possible obstruction of the labyrinth and the cock holes	Wash labyrinth and cock with warm water.
Although the machine is on and the delivery pushbutton is pressed, the pump does not start up	Too much product delivered	Wait a few seconds until the thermal relay is restored and stick to the capacity of the equipment.

IMPORTANT

Nous vous recommandons de lire attentivement et entièrement ce manuel avant d'utiliser votre machine FRIGOMAT.

Nous vous conseillons vivement de faire particulièrement attention aux avertissements suivants :



Si vous ne respectez pas cet avertissement-ci, vous courez des risques pour votre santé et/ou pour le bon fonctionnement de la machine.



Vous pourrez obtenir de votre machine un maximum de prestations uniquement si vous respectez attentivement ces conseils.

La machine est sous garantie aux conditions illustrées sur la fiche "CARTOLINA DI GARANZIA" jointe qui doit être dûment remplie et renvoyée à :

FRIGOMAT s.r.l., via 1° Maggio 26862 GUARDAMIGLIO (LODI) – ITALIE

Veillez bien indiquer dans le champ ci-dessous le numéro d'immatriculation de votre machine

Numéro d'immatriculation

Cachet du concessionnaire

Compliments ! Vous avez choisi une machine FRIGOMAT. Le présent manuel fourni avec cette machine doit être considéré comme une partie intégrante et essentielle de celle-ci et il devra être remis à l'utilisateur final. Avant d'effectuer toute opération, veuillez étudier attentivement les instructions qu'il contient : seule une lecture attentive vous permettra d'obtenir de votre machine un maximum de prestations. Dans les pages qui suivent figurent toutes les indications permettant d'effectuer correctement les opérations d'installation, de fonctionnement, de réglage et d'entretien ordinaire. FRIGOMAT S.r.l. se réserve le droit d'apporter toutes les modifications nécessaires dans le but d'améliorer son produit ou son manuel technique, en insérant les variantes dans les éditions successives.



Ne jamais toucher la machine avec les mains ou avec des outils, lors des opérations de production ainsi que de nettoyage et d'entretien, avant d'avoir vérifié au préalable si la machine est bien en fonction STOP, si l'interrupteur général est bien ouvert et/ou si la fiche de courant multipolaire est bien déconnectée.

FRIGOMAT S.r.l. décline toute responsabilité en cas d'éventuel d'accident qui se produirait suite à la non-application des points susdits durant l'utilisation de ses machines.

TABLE DES MATIERES

1. INSTALLATION	4
1.1 Inspection préliminaire	4
1.2 Utilisations	4
1.3 Limites d'utilisation	4
1.4 Matériel en dotation	4
1.5 Marquage	4
1.6 Mise en marche	5
2. FONCTIONNEMENT	6
2.1 Tableau de contrôle, commandes et composants	6
2.2 Distribution de crème fouettée	6
2.3 Distribution temporisée	7
2.4 Affichage des alarmes	7
2.5 Réglage du fouetteur de crème	8
3. ENTRETIEN ET NETTOYAGE	9
3.1 Lavage et lubrification	9
4. RECHERCHE DES PANNES	11
5. ANNEXES	I
5.1 Caractéristiques techniques	I
5.2 Schéma du circuit frigorifique	II
5.3 Schéma du circuit électrique	III
5.4 Pièces détachées	V

1 INSTALLATION

1.1 Inspection préliminaire

La machine voyage aux risques et périls de l'acquéreur; si vous remarquez que l'emballage est abîmé, faites immédiatement une réserve au transporteur.

Emettez également une réserve au transporteur tout de suite après le déballage, même s'il a lieu quelques jours après la livraison, si vous remarquez que la machine est abîmée. Il est toujours préférable d'accepter la marchandise SOUS RESERVE DE VERIFICATION. L'appareil doit être déplacé avec soin; les chutes et les chocs peuvent l'endommager même sans qu'il y ait de dommages apparents.

1.2 Utilisations

Appareil destiné au refroidissement et à la production de crème fouettée pour les usages autorisés par la Loi.

1.3 Limites d'utilisation

Les autres usages sont interdits sauf autorisation préalable du fabricant.

L'appareil ne convient pas aux liquides dangereux ou inflammables.

Température ambiante maximum : cl. N=32° (conformément aux données figurant sur la plaquette).

En accord avec les normes EN en vigueur, l'appareil ne se prête pas aux applications mobiles.

1.4 Matériel en dotation

- N°1 Goupillon
- N°1 Clapet de refoulement en caoutchouc
- N°1 Extracteur joints
- N°2 Ressorts pour pelles
- Kit joints
- Lubrifiant FRIGOMAT

1.5 Marquage

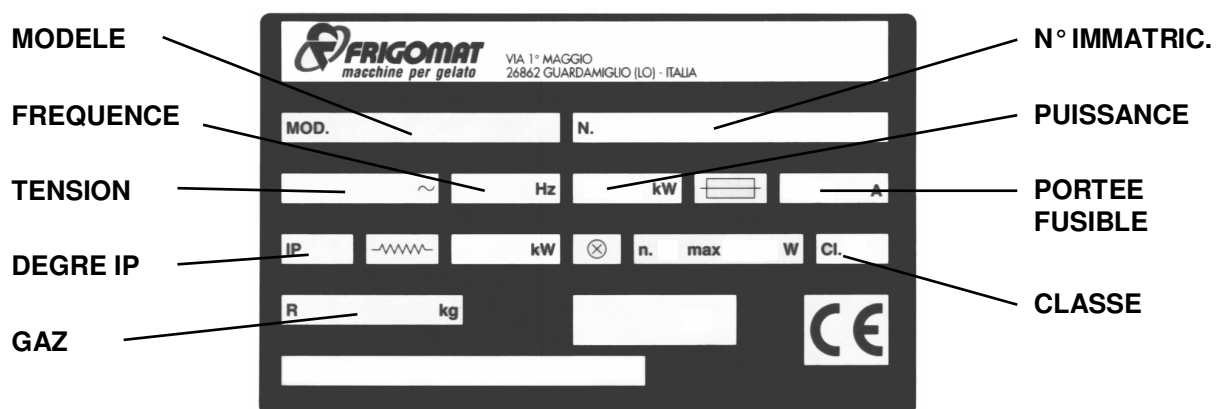




fig. 1



fig. 2



fig. 3



fig. 4

1.6 Mise en marche

Dans la cuve se trouve un emballage avec les composants suivants à assembler :

tube, labyrinthe de tubes, robinet, recueille-gouttes (KREAM- KREAM 9/6).

- Insérer le tube dans la glissière prévue à cet effet, jusqu'à l'entrée de la pompe (fig.1). Insérer le labyrinthe dans le tube (fig.2)
- monter la tête de distribution avec ses protections anti-éclaboussures et son découpeur dans la glissière prévue à cet effet et la tourner de 45° dans le sens des aiguilles d'une montre (fig.3).
- Insérer le recueille-gouttes dans son siège (fig.4) (KREAM)

Avant de mettre en marche la machine pour la première fois, il faut procéder à un nettoyage approfondi des parties qui la composent ainsi qu'à la stérilisation des parties en contact avec le produit.



- L'appareil doit être installé uniquement par le personnel technique autorisé qui se chargera de l'entretien, conformément à la réglementation en vigueur
- contrôler que les valeurs de tension et de portée du réseau d'alimentation correspondent bien à celles qui figurent sur la plaquette des données techniques
- brancher l'appareil à une prise de courant avec un contact de mise à la terre correct en interposant un interrupteur de protection automatique ou avec des fusibles de portée appropriée. Le câble doit être bien tendu, sans enroulements et superpositions, il ne doit pas être exposé à des risques de chocs ou à des altérations; il ne doit pas être placé à proximité de liquides ou d'eau et de sources de chaleur; en aucun cas il ne doit être endommagé, et dans ce cas il faudra le faire remplacer par du personnel qualifié avant le branchement de la machine au réseau.
- ne pas exposer la machine au soleil ou à d'autres sources de chaleur
- poser l'appareil sur une surface parfaitement plate et laisser au moins 10 cm à compter des panneaux latéraux entre la machine et les murs, ou autres obstacles
- le côté du condensateur à air doit être facilement accessible pour le nettoyage.

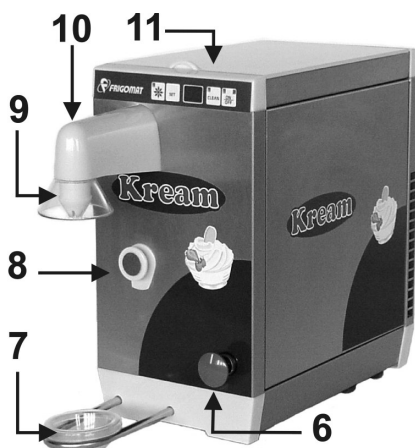


fig. 5



fig. 6



fig. 7



fig. 8

2. FONCTIONNEMENT

2.1 Tableau de contrôle, commandes (KREAM - KREAM 9/6)



1. bouton général ON/OFF avec voyant indiquant : "appareil branché et sous tension" (voyant de droite), "machine habilitée" (voyant de gauche);
2. CLEAN : voyant "machine en phase de nettoyage";
3. ECRAN indiquant : contrôle de température en cuve – affichage des alarmes – durée de distribution en secondes;
4. SET : Bouton pour l'insertion de la distribtemporisée;
5. Voyant indiquant : machine en refroidissement;
6. Bouton de distribution;
7. Recueille-gouttes;
8. Bouchon de vidange lavage;
9. Robinet de distribution (protection anti-éclaboussures + découpeur);
10. Têtes de distribution;
11. Couvercle de la cuve. (fig. 5)

2.2 Distribution de crème fouettée

1. Procéder au lavage et à l'assainissement approprié comme indiqué au paragraphe "Lavage et lubrification"
2. Enfoncer la touche "ON" de l'interrupteur général, le voyant gauche s'allume (KREAM - KREAM 9/6), le compresseur refroidi le bac jusqu'à ce que la température de conservation est rejointe ; du à l'inertie thermique de l'évaporateur, sur le display peuvent apparaître des températures négatives : ça n'est pas un défaut, mais le résultat du normal fonctionnement de la machine
3. Pour le modèle KREAM verser dans la cuve uniquement de la crème froide en parfait état de conservation. Introduire max. 3 Lt de crème liquide dont le niveau devra en tous cas rester en dessous de la base de la pompe (fig.6)
 Pour le modèle KREAM 2,5, introduire max. 2,5 Lt de crème liquide
 Pour le modèle KREAM 9/6, introduire max. 9/6 Lt de crème liquide
4. Tourner le "régulateur de la crème" jusqu'à la position désirée (voir paragraphe 2.5) (fig.7)
5. Pour la distribution de crème fraîche, appuyer sur le bouton afin d'extraire la quantité désirée (fig.8)

6. Distribution continue: appuyer sur le même bouton et le tourner dans le sens des aiguilles d'une montre; pousser et tourner en sens contraire pour terminer la distribution.

- Éviter de verser de la crème liquide sur la pompe durant le remplissage de la cuve
 - contrôler que le sucre ait bien fondu dans la crème afin d'éviter que d'éventuels grumeaux ne bouchent le tuyau flexible d'aspiration de la pompe
 - les adjonctions de sucre supérieures à 8%-10% du poids de la crème liquide sont toutefois déconseillées car elles limitent l'augmentation de volume.
-
- ne jamais ajouter à la crème des substances solides, comme par exemple des morceaux de noisettes, de chocolat, etc. qui pourraient boucher la pompe et endommager ainsi l'appareil
 - éviter d'utiliser la pompe à sec
 - durant le fonctionnement de la machine, toujours vérifier que le couvercle de la cuve soit bien fermé afin d'éviter que la poussière et les impuretés ne pénètrent dans le produit
 - avant de démarrer la distribution de crème fraîche, contrôler sur le tableau de commandes que la température du thermomètre soit bien comprise entre 1 °C e +5 °C. En cas de températures plus élevées, la crème risque de ne pas monter et elle ne se conservera pas de façon hygiénique.

2.3 Distribution temporisée (KREAM - KREAM 9/6)

Cette fonction sert au cas où l'on voudrait effectuer de fréquentes distributions de crème avec des durées constantes. La machine est livrée avec une durée de distribution mise à zéro. Pour insérer une durée, procéder comme suit :

1. appuyer sur le bouton "SET", la valeur "0.0" apparaîtra sur l'écran, en même temps appuyer sur le bouton "ON-OFF" pour sélectionner la nouvelle durée. En appuyant à diverses reprises, la durée indiquée sur l'écran augmente de 0,2 secondes à la fois, jusqu'à un maximum de 6 secondes, puis elle retourne à zéro et le cycle recommence. En maintenant le bouton "ON-OFF" enfoncé, la valeur sur l'écran défile rapidement.
2. Lorsque l'on relâche les boutons, l'on confirme la durée de distribution. Sur l'écran la température de la crème apparaît.
3. Appuyer sur le bouton de distribution, la pompe s'insère jusqu'à la fin de la durée sélectionnée précédemment.
4. Pour remettre la durée à zéro, ou bien pour la changer, procéder comme indiqué ci-dessus.

2.4 Affichage des alarmes

Si cette légende apparaît à l'écran, elle indique "sonde en panne court-circuitée".



Dans ces deux cas, il faut demander l'intervention d'un technicien.