

Modèle C606

Unité de réfrigération combinée

Consignes de fonctionnement

059714FM



01/08/05

Remplir cette page et l'utiliser comme guide de référence rapide, lors des besoins de service :

Distributeur Taylor : _____

Adresse : _____

Téléphone : _____

Entretien : _____

Pièces : _____

Date de l'installation : _____

Informations se trouvant sur l'étiquette de données :

Numéro du modèle : _____

Numéro de série : _____

Spécifications électriques : Tension _____ Cycle _____

Phase _____

Taille maximale de fusible : _____ A

Courant admissible minimal : _____ A

© Mai 2004 Taylor
Tous droits réservés
059714FM



Le nom Taylor et le dessin de la couronne sont des marques de commerce enregistrées aux États-Unis et dans d'autres pays.

Taylor Company
750 N. Blackhawk Blvd.
Rockton, IL 61072 États-Unis

Encart pour le Manuel de l'utilisateur Taylor®

Veillez ajouter les étapes suivantes aux procédures du Manuel de l'utilisateur correspondant à votre équipement.

Ensemble du batteur

Étape 1

Avant d'installer l'ensemble du batteur, inspectez l'état des lames de racleur et les clips.

Vérifiez si les lames de racleur ont des marques d'usure ou d'endommagement. Si une lame de racleur est endommagée, entaillée ou usée, remplacez les deux lames.

Contrôlez les clips des lames de racleur pour vérifier qu'ils ne sont pas déformés et que le trou est régulier sur toute la longueur du clip. Remplacez tout clip endommagé.

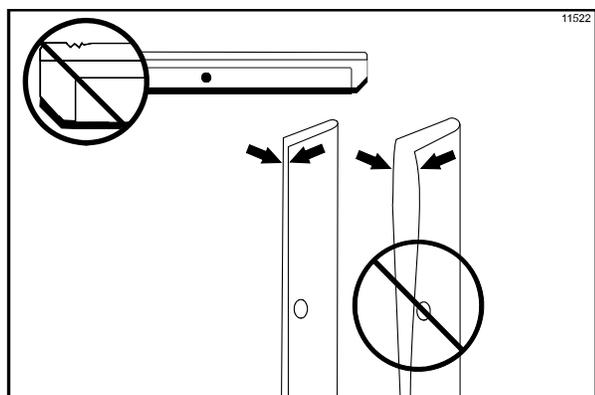


Figure 1

Étape 2

Avant d'installer les patins du batteur, vérifiez que les patins ne sont pas entaillés, fissurés ou qu'ils ne portent pas de marques d'usure. En cas de défaut, remplacez les patins du batteur.

© 2015 Carrier Commercial Refrigeration, Inc.

Toute reproduction, divulgation ou distribution non autorisée, par quelque personne que ce soit, d'exemplaires d'une quelconque partie du présent ouvrage, constitue une violation des lois des États-Unis et d'autres pays relatives au droit d'auteur (Copyright) pouvant entraîner l'attribution de dommages-intérêts jusqu'à 250 000 USD (17 USC 504) pour violation du droit d'auteur, ainsi que d'autres sanctions pénales ou civiles. Tous droits réservés.



Ensemble de la porte de l'unité de réfrigération

Étape 1

Avant d'assembler la porte de l'unité de réfrigération, vérifiez que les composants suivants n'ont pas d'entailles, de fissures ou de marques d'usure : palier de la porte, joint d'étanchéité de la porte, joints toriques de la vanne de sortie et tous les côtés de la vanne de sortie, y compris l'intérieur de l'alésage de la vanne de sortie. Remplacez toute pièce endommagée.

Ensemble de la pompe de mélange

Effectuez les étapes suivantes si votre unité est dotée d'une pompe de mélange :

Étape 1

Inspectez les pièces en caoutchouc et en plastique de la pompe. Les joints toriques, bagues d'arrêt et joints d'étanchéité doivent être à 100 % en bon état pour que la pompe et la machine entière puissent fonctionner correctement. Ces composants ne pourront pas fonctionner de la façon prévue s'ils portent des entailles, des coupures ou en présence de trous dans le matériau.

Inspectez les pièces en plastique de la pompe pour vérifier qu'il n'y a pas de fissures, d'usure ou de délaminage du plastique.

Remplacez immédiatement les pièces défectueuses et mettez-les au rebut.

Procédures d'aseptisation et d'amorçage

IMPORTANT ! NE PAS mettre l'unité en mode AUTO avant d'avoir éliminé toute trace de solution aseptisante du cylindre et d'avoir terminé toutes les procédures appropriées d'amorçage. Le non-respect de cette consigne peut entraîner l'endommagement du cylindre de réfrigération.

Taylor Company

a division of Carrier Commercial Refrigeration, Inc.
750 N. Blackhawk Blvd.
Rockton, IL 61072



Table des matières

Section 1	À l'installateur	1
	Unités refroidies à l'air	1
	Branchements électriques	1
Section 2	À l'opérateur	2
	Limitation de responsabilité vis-à-vis du compresseur	2
Section 3	Sécurité	3
Section 4	Important : à l'opérateur	5
	Définition des symboles	6
	Interrupteur marche/arrêt	6
	Écran fluorescent à vide	6
	Témoins lumineux	6
	Symbole de mode de chauffe	7
	Mécanisme de ré-initialisation	7
	Mécanisme de ré-initialisation de la pompe air/mélange	7
	Poignée de tirage réglable	7
	Réglage du niveau de remplissage de shake	8
	Écrans fluorescents à vide	8
	Menu du manager	12
Section 5	Procédures de fonctionnement	21
	Installation du matériel	21
	Montage du cylindre de réfrigération – côté shake	21
	Montage du cylindre de réfrigération – côté crème glacée	25
	Montage de la pompe à mélange	29
	Aseptisation – côté shake	32
	Aseptisation - côté crème glacée	35
	Amorçage – côté shake	36
	Amorçage - côté crème glacée	37
	Procédures de fermeture journalière	37
	Procédures d'ouverture journalière	42
	Système de sirop	47
	Pompe de garniture sirop	50
	Nettoyage manuel à la brosse	56
	Évacuer le produit du cylindre de réfrigération	57

Rinçage	58
Nettoyage et aseptisation	58
Démontage – côté shake	59
Démontage - côté crème glacée	60
Nettoyage à la brosse	61
Entretien planifié – système de sirop.....	62
Section 6 Important : liste de contrôle de l’opérateur	66
Lors du nettoyage et de l’aseptisation	66
Diagnostic de dénombrement de bactéries	66
Vérifications régulières d’entretien	66
Entreposage hiver	67
Section 7 Guide des pannes	68
Section 8 Plan de remplacement des pièces.....	80
Section 9 Explication de garantie.....	81

Remarque : les efforts continus de la recherche entraînent des améliorations régulières; les informations fournies dans ce manuel sont donc sujettes à modifications, sans préavis.

Cette machine ne doit être utilisée qu'à l'intérieur.



NE PAS installer cette machine dans une zone où on risque d'utiliser un jet d'eau pour nettoyer ou rincer l'unité. Le manquement à cette consigne risque d'entraîner une électrocution grave.

Unités refroidies à l'air

Pour les unités refroidies à l'air, un minimum de 76 mm (3 po.) d'espace est nécessaire **tout autour** de l'unité, de façon à garantir une circulation d'air adéquate pour les condenseurs. Installer le déflecteur fourni pour éviter le recyclage d'air chaud. Le non-respect des conditions nécessaires à un bon espacement pourra réduire les capacités de réfrigération de l'unité et même entraîner un endommagement permanent des compresseurs.

Branchements électriques

Chaque unité de réfrigération nécessite une alimentation en électricité. Vérifier l'étiquette de données de l'unité pour connaître les spécifications de fusible, de courant admissible et les spécifications électriques. Se reporter au schéma de câblage se trouvant à l'intérieur du coffret de branchement pour effectuer les branchements correctement.

Aux États-Unis, cette unité est conçue pour être installée selon la norme électrique nationale (National Electrical Code, soit NEC), ANSI/NFPA 70-1987. Le but du code NEC est la protection physique des personnes et du matériel contre tout risque provenant de l'utilisation de l'électricité. Ce code comprend des dispositions qui sont considérées comme nécessaires pour la sécurité. En cas de respect et d'entretien satisfaisant, l'installation sera virtuellement sans danger !

Dans toutes les autres régions du monde, l'unité devra être installée selon les codes locaux en vigueur. Veuillez contacter les autorités locales.

Les appareils stationnaires qui ne comprennent ni fil électrique, ni prise, ni autre dispositif permettant de débrancher l'appareil de l'alimentation en électricité doivent comporter un appareil de sectionnement omnipolaire avec un intervalle de contact d'au moins 3 mm, sur l'installation externe.



RESPECTER LES NORMES ÉLECTRIQUES LOCALES !



ATTENTION : CETTE MACHINE DOIT ÊTRE RELIÉE À LA TERRE CORRECTEMENT ! LE MANQUEMENT À CETTE INSTRUCTION POURRA ENTRAÎNER DE GRAVES BLESSURES DUES À UN CHOC ÉLECTRIQUE.

La rotation du batteur doit s'effectuer dans le sens des aiguilles d'une montre, lorsqu'on regarde le cylindre de réfrigération.

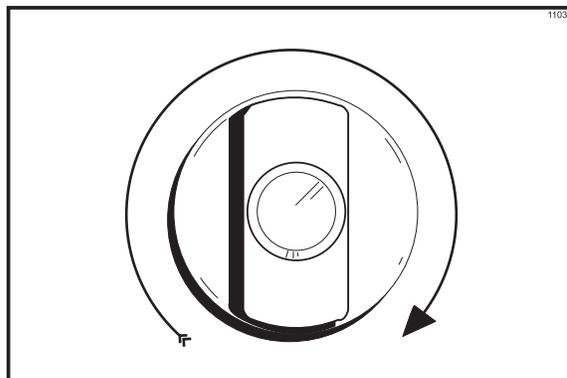


Figure 1



Remarque : les procédures suivantes doivent être effectuées par un réparateur formé.

Pour corriger la rotation sur une unité triphasée, il suffit d'échanger deux des fils électriques d'arrivée au niveau du bloc de jonction principal de l'unité.

Pour corriger la rotation sur une unité à phase unique, changer les fils à l'intérieur du moteur du batteur. (Suivre le schéma imprimé sur le moteur.)

Les branchements électriques se font directement au bloc de jonction. Le bloc de jonction se trouve dans le coffret d'extrémité, derrière le panneau latéral droit.

L'unité de réfrigération que vous avez achetée a été conçue et fabriquée dans le plus grand soin, de façon à vous garantir un fonctionnement sûr. Cette machine Taylor, lorsqu'elle est utilisée et entretenue correctement, donne un produit de qualité constante. Comme pour tout autre produit mécanique, le nettoyage et l'entretien de cette unité sont nécessaires. Si les procédures de fonctionnement décrites dans ce manuel sont respectées à la lettre, le soin et l'attention requis seront minimaux.

Il faudra lire ce Manuel de l'opérateur avant de faire fonctionner la machine ou d'effectuer toute opération d'entretien.

Votre unité Taylor ne compensera JAMAIS et ne corrigera JAMAIS les erreurs effectuées lors de l'installation ou des opérations de remplissage. L'assemblage initial et les procédures de calibrage sont donc d'une importance primordiale. Il est fortement conseillé que toute personne responsable du fonctionnement de l'unité revoie ces procédures, de façon à être formée de façon adéquate et à garantir qu'il n'existe aucun doute.

En cas de besoin d'assistance technique, veuillez contacter votre distributeur Taylor agréé local.



Si le symbole de la benne roulante barrée se trouve sur ce produit, cela signifie que le produit est en conformité avec la directive UE, ainsi qu'avec d'autres réglementations similaires applicables à partir du 13 août 2005. Par conséquent, il faudra s'en débarrasser séparément, après utilisation finale ; il ne sera pas possible de le jeter parmi d'autres ordures ménagères non-triées.

L'utilisateur est chargé de déposer le produit sur le lieu de collecte approprié, selon les spécifications des réglementations locales.

Pour davantage d'informations en ce qui concerne les réglementations locales en vigueur, veuillez contacter votre mairie et/ou votre distributeur local.

Limitation de responsabilité vis-à-vis du compresseur

Le ou les compresseur(s) de réfrigération de cette machine sont garantis pour le temps indiqué sur la carte de garantie accompagnant cette machine. Cependant, du fait du Protocole de Montréal et des amendements américains à l'acte d'air propre (Clean Air Act Amendments) de 1990, beaucoup de fluides frigorigènes nouveaux sont en processus de test et de développement et cherchent à faire leur entrée dans l'industrie. Certains de ces nouveaux frigorigènes, selon la publicité, pourraient remplacer facilement les anciens, dans nombre d'applications. Il est important de noter que, dans le cas de service d'entretien normal du système de réfrigération de cette machine, **il faudra utiliser exclusivement le frigorigène mentionné sur l'étiquette de données qui s'y trouve.** L'utilisation non-autorisée de liquides frigorigènes autres annule la garantie du compresseur. Il incombe au propriétaire de communiquer ceci au technicien qu'il emploie.

Il est également important de noter que Taylor ne garantit pas le frigorigène utilisé dans la machine. Par exemple, dans le cas où il y aurait perte de frigorigène lors d'un service d'entretien ordinaire de la machine, Taylor n'est pas dans l'obligation de fournir, ni d'assurer son remplacement, que ce soit en échange de paiement ou non. Taylor est sous obligation de recommander un remplacement convenable, dans le cas où le frigorigène d'origine serait banni, deviendrait obsolète ou ne serait plus en vente durant la garantie de cinq ans du compresseur.

Taylor Company se tient régulièrement au courant des développements de l'industrie et teste les nouveaux produits, lorsqu'ils se présentent. Dans le cas où un produit nouveau s'avèrerait, après avoir été testé par nous, acceptable comme remplacement sans complications, la limitation ci-dessus serait rendue nulle. Pour connaître le statut actuel d'un liquide frigorigène autre par rapport à la garantie de votre compresseur, veuillez téléphoner à votre distributeur Taylor local ou à l'usine Taylor. Soyez prêt à fournir le numéro de modèle et le numéro de série de l'unité en question.

Taylor Company prend au sérieux la sécurité de l'opérateur lors de ses contacts avec l'unité et les pièces de réfrigération. Taylor a fait des efforts immenses de conception et de fabrication de caractéristiques de sécurité intégrées, à la fois pour votre protection et celle du réparateur. Par exemple, les étiquettes d'avertissement sont maintenant fixées sur l'unité de réfrigération pour indiquer encore une fois les précautions de sécurité à l'opérateur.

Toute réparation doit être effectuée par un agent de service agréé Taylor. Contactez votre distributeur Taylor agréé local pour toute opération d'entretien.



IMPORTANT – le non-respect des précautions de sécurité suivantes pourra entraîner des blessures graves ou fatales. Le non-respect de ces avertissements pourra également endommager la machine et ses composants. L'endommagement de composants entraînera des coûts de remplacement des pièces et de service de réparation.

Pour utiliser sans danger :



NE PAS utiliser l'unité de réfrigération avant d'avoir lu le présent mode d'emploi. Le manquement à cette instruction peut entraîner un endommagement du matériel, un mauvais fonctionnement de l'unité, des problèmes de santé ou des blessures.



- **NE PAS** utiliser l'unité sans qu'elle soit correctement reliée à la terre.
- **NE PAS** faire fonctionner l'unité avec des fusibles plus grands que ceux qui sont indiqués sur la plaque de données de l'unité de réfrigération.
- **NE PAS** tenter de réparation tant que l'alimentation électrique principale de l'unité est branchée.

Le manquement à ces consignes pourra entraîner une électrocution.



NE PAS utiliser de jet d'eau pour nettoyer ou rincer cette unité de réfrigération. Le manquement à cette consigne risque d'entraîner une électrocution grave.



- **NE PAS** laisser de personnel non-formé utiliser cette machine.
- **NE PAS** faire fonctionner l'unité à moins que tous les panneaux de service et portes d'accès ne soient fixés par des vis.
- **NE PAS** retirer la porte, le batteur, les lames du racleur, l'axe d'entraînement ou la pompe air/mélange sans que tous les boutons de commande soient en position OFF (arrêt).

Le manquement à ces consignes pourra entraîner des blessures graves car certaines pièces dangereuses pourront être non-fixes.



NE PAS placer d'objets, ni de doigts dans le bec de distribution. Le manquement à cette consigne pourra avoir pour conséquence un produit contaminé ou des blessures dues au contact avec les lames.



FAIRE PREUVE DE BEAUCOUP DE PRÉCAUTIONS lors du retrait de l'ensemble du batteur. Les lames du racleur sont extrêmement aigues et donc coupantes.



NE PAS chercher à tirer de produit, ni à démonter l'unité durant le cycle de CHALEUR. Le produit est chaud et sous haute pression.



Cette unité doit être placée sur une surface plane. Le manquement à cette consigne pourra entraîner des blessures ou un endommagement du matériel.

Cette unité est conçue pour fonctionner à l'intérieur, à température ambiante moyenne, entre 21 °C et 24 °C (70 °F et 75 °F). L'unité a pu fonctionner sans problèmes à des températures ambiantes élevées, jusqu'à 40 °C (104 °F), à capacité réduite.

NE PAS obstruer les ouvertures d'arrivée et de sortie d'air : 76 mm (3 pouces) d'espace d'aération de tous les côtés sont nécessaires, au minimum. Installer le déflecteur fourni pour éviter le recyclage d'air chaud. Le manquement à cette consigne pourra entraîner un mauvais fonctionnement de l'unité et un endommagement de la machine.

PRÊTER ATTENTION à toutes les étiquettes d'avertissement fixées sur l'unité de réfrigération qui re-confirment les précautions de sécurité à l'opérateur.

Cet appareil a été fabriqué aux États-Unis et les dimensions sont données à l'américaine. Toutes les conversions au système métrique sont approximatives et variables.

NIVEAU SONORE : la propagation de bruit aérien ne dépasse pas 78 dB(A), lorsqu'elle est mesurée à une distance de 1,0 mètre de la surface de l'appareil et à une hauteur de 1,6 mètres du sol.

Section 4

Important : à l'opérateur

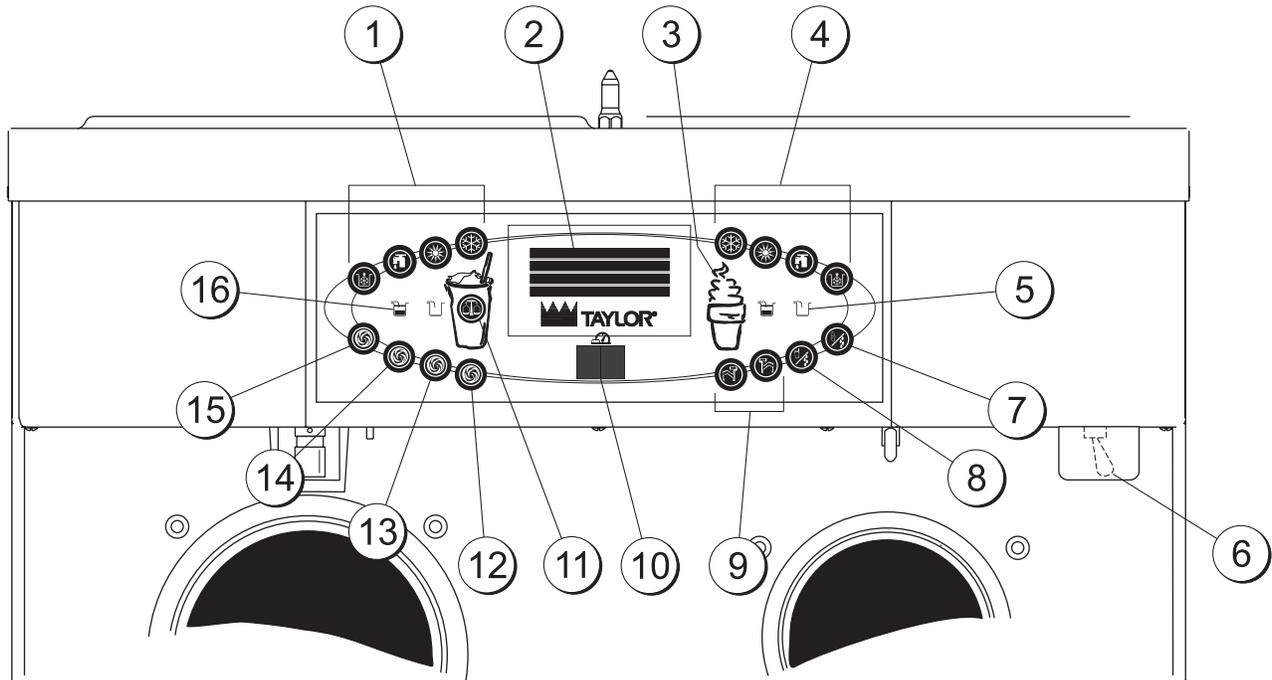


Figure 2

ARTICLE	DESCRIPTION
1	Clavier-Shake
2	Écran-Menu fluorescent à vide
3	Clavier-Menu (entrée/sortie)
4	Clavier-Crème glacée
5	Témoin lumineux-Mélange épuisé
6	Interrupteur-Marche/arrêt
7	Attente-Crème glacée
8	Attente-Shake

ARTICLE	DESCRIPTION
9	Clavier-Chauffage de garniture
10	Écran-DEL (compte à rebours nettoyage à la brosse)
11	Clavier-Menu de calibrage
12	Clavier-Parfum optionnel
13	Clavier-Parfum vanille
14	Clavier-Parfum fraise
15	Clavier-Parfum chocolat
16	Témoin lumineux-Mélange insuffisant

Remarque : Cf Menu du manager, page 12, pour les fonctions complémentaires des touches lorsque le calibrage ou le Menu du manager s'affichent.

Définition des symboles

Pour assurer une meilleure communication sur la scène internationale, les symboles ont remplacé les mots sur beaucoup de nos boutons opérateurs, fonctions et indicateurs de fautes. Votre matériel Taylor est conçu avec ces symboles internationaux.

Le graphe suivant donne les définitions de ces symboles.



= AUTOMATIQUE



= CYCLE DE CHALEUR



= LAVAGE



= POMPE À MÉLANGE



= ATTENTE (SHAKE)



= ATTENTE (CRÈME GLACÉE)



= SÉLECTION DU PARFUM



= MÉLANGE INSUFFISANT



= RUPTURE DE MÉLANGE



= ÉLÉMENT DE CHAUFFE DE GARNITURE - GAUCHE



= ÉLÉMENT DE CHAUFFE DE GARNITURE - DROITE



= CALIBRAGE



= AFFICHAGE DU MENU

Interrupteur marche/arrêt

En position ON (marche), il permet le fonctionnement du panneau de commande.

Écran fluorescent à vide

L'écran fluorescent à vide se situe sur le panneau de commande avant. Lors du fonctionnement normal, l'écran est vide. L'écran sert à AFFICHER les options de menu et à avertir l'utilisateur de toute erreur détectée. L'écran indique la température du mélange dans chacun des réservoirs.

Témoins lumineux

MÉLANGE INSUFFISANT – Lorsque le symbole MÉLANGE INSUFFISANT  s'allume, le réservoir à mélange est en situation d'approvisionnement insuffisant de mélange et il doit être rempli aussi rapidement que possible.

RUPTURE DE MÉLANGE – Lorsque le symbole RUPTURE DE MÉLANGE  s'allume, le réservoir à mélange est pratiquement vide et l'approvisionnement en mélange est insuffisant pour permettre le fonctionnement de l'unité de réfrigération. Alors, le mode AUTO se verrouille et l'unité se met en mode d'ATTENTE. Pour lancer le système de réfrigération, ajouter du mélange dans le réservoir à mélange et toucher le symbole AUTO . L'unité de réfrigération commence automatiquement à fonctionner.

Symbole de mode de chaleur

Lorsque le symbole de mode de chaleur ☼ est allumé, l'unité de réfrigération est en processus de cycle de chaleur. Il est alors possible de choisir le symbole de mode de chaleur pour commencer un cycle de chaleur, suite à une situation de blocage temporaire de l'unité de réfrigération.

Sur certains des modèles, le symbole de chaleur peut servir à lancer manuellement et à tout instant un cycle de chaleur.

Compte à rebours de nettoyage à la brosse –
Affiche le nombre de jours avant le prochain nettoyage à la brosse. Lorsque l'affichage arrive à "1", la machine doit être démontée et nettoyée à la brosse dans les 24 heures.

Mécanisme de ré-initialisation

Le bouton de ré-initialisation se situe sur le panneau de service, à l'arrière de la machine (Cf Figure 3). Il protège le moteur du batteur d'une condition de surcharge. Dans le cas d'une surcharge, le mécanisme de ré-initialisation se déclenche. Pour ré-initialiser correctement l'unité de réfrigération, mettre l'interrupteur marche/arrêt en position OFF (arrêt). Appuyer fermement sur le bouton de ré-initialisation. Mettre le bouton marche/arrêt en position ON (marche). Toucher le symbole LAVAGE  et observer le fonctionnement de l'unité.

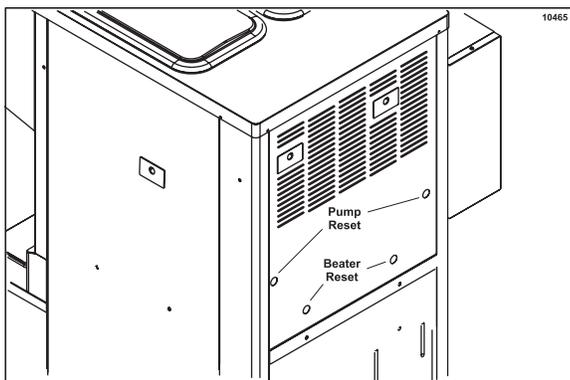


Figure 3



AVERTISSEMENT : ne pas utiliser d'objet métallique pour appuyer sur le bouton de ré-initialisation. Le manquement à cette consigne pourra entraîner des blessures graves, voire mortelles.

Si le moteur du batteur fonctionne correctement, appuyer sur le symbole de LAVAGE  pour annuler le cycle. Appuyer sur le symbole AUTO ☼ pour reprendre un fonctionnement normal. Si l'unité s'arrête à nouveau de fonctionner, contacter un agent technique de service agréé.

Mécanisme de ré-initialisation de la pompe air/mélange

Le bouton de ré-initialisation de la pompe se situe sur le panneau de service, à l'arrière de la machine (Cf Figure 3). Le système de ré-initialisation protège la pompe d'une condition de surcharge. Dans le cas d'une surcharge, le mécanisme de ré-initialisation se déclenche. Pour ré-initialiser la pompe, appuyer fermement sur le bouton de ré-initialisation.



AVERTISSEMENT : ne pas utiliser d'objet métallique pour appuyer sur le bouton de ré-initialisation. Le manquement à cette consigne pourra entraîner des blessures graves, voire mortelles.

Poignée de tirage réglable

Cette unité comporte une poignée de tirage réglable, garantissant un contrôle optimal des portions, une meilleure uniformité de la qualité du produit et un contrôle des coûts. La poignée de tirage doit être réglée de façon à donner un taux de distribution de 142 à 213 g (5 à 7 ½ onces) de produit en 10 secondes. Pour AUGMENTER le taux de distribution, tourner la vis DANS LE SENS DES AIGUILLES D'UNE MONTRE, et DANS LE SENS INVERSE DES AIGUILLES D'UNE MONTRE pour DIMINUER le taux de distribution (Cf Figure 4).

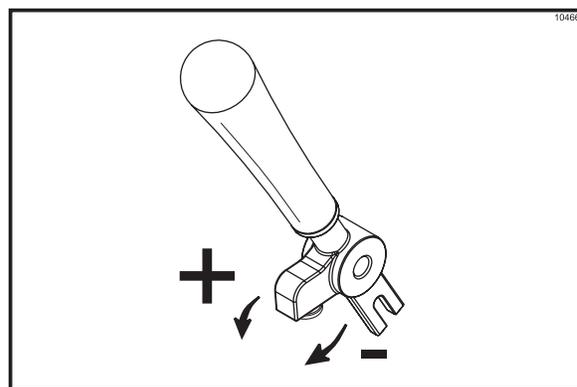


Figure 4

Réglage du niveau de remplissage de shake

Le détecteur de commande de portion se situe sous le porte-gobelet et peut être réglé de façon à remplir le gobelet jusqu'au niveau voulu. Si le niveau de remplissage est trop bas ou bien si le gobelet est trop plein, il est sans doute nécessaire de régler la position du détecteur (Cf Figure 5).

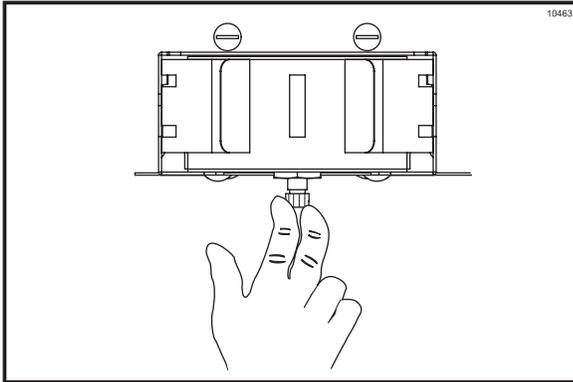


Figure 5

Étape 1

Avec une clé à molette, desserrer le contre-écrou du régulateur de vis, en dessous du détecteur.

Étape 2

Tourner la vis de réglage dans le sens des aiguilles d'une montre pour élever le niveau de remplissage, et dans le sens inverse pour baisser le niveau de remplissage.

Étape 3

Une fois le niveau de remplissage voulu atteint, resserrer le contre-écrou.

Écrans fluorescents à vide

L'écran fluorescent à vide situé au centre du panneau de commande est normalement vide durant le fonctionnement quotidien de la machine. L'écran est activé lorsque le symbole CALIBRAGE  ou le Menu du manager sont sélectionnés. L'écran d'affichage alerte également l'opérateur des erreurs spécifiques détectées par l'unité de commande.

Mise en route

Lorsque la machine est mise en route, le système de commande commence par effectuer une vérification du système. L'écran affiche INIT EN COURS. Le système vérifie quatre types de données : LANGAGE (langue), DONNEES SYS, DONN. CONFIG et DONN. BLOCAGE.

Lorsque l'écran INIT EN COURS... LANGAGE (langue) s'affiche, l'alarme est en marche. Dans le cas où le système détecte une corruption des données durant la phase d'INITIALISATION, l'écran suivant alerte l'opérateur que les réglages des commandes ont sans doute été changés (Cf Figure 6).

MAINT. EXIGEE
ERR. NVRAM
REINI. PAR DEFAULT
< APPUY POUR EFFACER

Figure 6

Une fois que le système a effectué la phase d'initialisation, le nombre de jours restant avant le prochain nettoyage à la brosse s'affiche sur le panneau de commande ; l'écran MINUTERIE SECU s'affiche et l'alarme est en marche (Cf Figure 7).

MINUTERIE SECU
TOUCHE = ANNULER

Figure 7

L'écran MINUTERIE SECU s'affiche et l'alarme fonctionne pendant 60 secondes ou jusqu'à ce que l'un ou l'autre des symboles de commande soit sélectionné.

Une fois que le plan de sécurité est effectué et que l'interrupteur de marche/arrêt est sur OFF (arrêt), l'écran suivant s'affiche (Cf Figure 8).

INTERRUPT. ARRET

UNITE NETTOYEE

Figure 8

Interrupteur sur ON (marche)

Lorsque l'interrupteur principal est en position ON (marche), les touches du panneau de commande deviennent actives. L'écran fluorescent est alors soit vide, soit il indique que la machine a été nettoyée (Cf Figure 9).

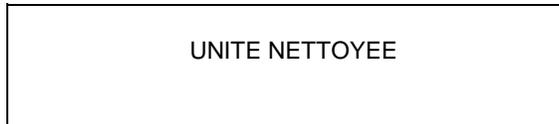


Figure 9

Certains des modèles, lorsque l'interrupteur principal est en position ON (marche), affichent continuellement la température de chacun des réservoirs à mélange (Cf Figure 10).



Figure 10

Cycle de chaleur

Les symboles de CHALEUR  du panneau de commande sont allumés durant tout le cycle de traitement par la chaleur. Deux messages d'avertissement s'affichent à l'écran. NE PAS TIRER s'affiche lorsque la température du mélange est en-dessous de 54,4 °C (130 °F) (Cf Figure 11).

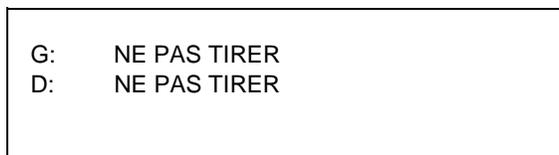


Figure 11

Lorsque la température du mélange est au-dessus de 54,4 °C (130 °F), l'écran affiche un message indiquant qu'il y a du PRODUIT CHAUD dans la machine (Cf Figure 12).

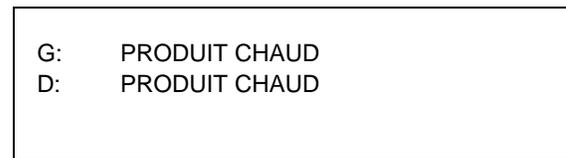


Figure 12



NE PAS chercher à tirer de produit, ni à démonter l'unité durant le cycle de CHALEUR. Le produit est chaud et sous haute pression.

Lors du cycle de CHALEUR, la température du mélange dans les réservoirs et les cylindres de réfrigération doit monter à 66,1 °C (151 °F) en 90 minutes.

Lorsque la phase de chauffe est terminée, l'unité passe à la phase de maintien du cycle. La phase de maintien garde la température au-dessus de 66,1 °C (151 °F) pendant un minimum de 30 minutes.

La phase finale du cycle de traitement par la chaleur est la phase de refroidissement. L'unité doit refroidir le mélange à une température inférieure à 5 °C (41 °F) en deux heures.

Lorsque l'ensemble du cycle de chaleur est terminé, les symboles de CHALEUR  s'éteignent. La machine passe au mode d'ATTENTE (les symboles ATTENTE  et  s'allument). La machine peut être placée en mode AUTOMATIQUE ou bien rester en mode ATTENTE.

Messages d'échec du cycle de chaleur

Pour être en règle avec les normes d'hygiène, les unités avec système de traitement par la chaleur **doivent** compléter un cycle de traitement par la chaleur par jour et elles **doivent** être démontées et nettoyées à la brosse tous les 14 jours au minimum. Le nettoyage à la brosse consiste en le démontage normal et en la procédure de nettoyage décrits dans ce mode d'emploi. Le manquement à ces instructions a pour conséquence un verrouillage de la commande de l'unité et une interruption du mode AUTOMATIQUE.

Toujours respecter les instructions locales pour ce qui est du nombre maximum de jours autorisés entre deux cycles de nettoyage à la brosse. (Cf. Menu du manager pour le réglage des intervalles de nettoyage à la brosse, page 16).

Il existe deux types de blocages de l'unité : verrouillage ou blocage temporaire. En cas de verrouillage, la machine doit être démontée et nettoyée à la brosse. Un blocage temporaire peut être corrigé, soit en démontant la machine et en la nettoyant à la brosse, soit en recommençant un autre cycle de traitement par la chaleur.

Verrouillage : il y a deux sortes d'échec conduisant à un verrouillage :

1. Le compteur de nettoyage à la brosse a été dépassé (réglage maximal = 14 jours, Cf Figure 13).

FIN DU NETTOYAGE A LA BROSSE
UNITE BLOQUEE
NETTOY. EXIGE
WASH PR NET BROSSE

Figure 13

Appuyer sur le symbole LAVAGE  pour afficher l'écran suivant (Cf Figure 14).

UNITE BLOQUEE

Figure 14

2. L'une des sondes à thermistance n'a pas fonctionné (cylindre de réfrigération, réservoir ou glycol) durant le processus du traitement par la chaleur (Cf Figure 15).

ERREUR SYST.
UNITE BLOQUEE
MAINT. EXIGEE
< APPUY POUR EFFACER

Figure 15

Pour identifier quelle est la sonde à thermistance qui a causé le verrouillage, appuyer sur le symbole de CALIBRAGE  (Cf Figure 16).

G: ERR. THERM. RSVR
UNITE BLOQUEE

Figure 16

Si la machine est verrouillée et qu'on essaye de la faire passer en mode AUTOMATIQUE, elle passe alors en mode ATTENTE et affiche le message suivant (Cf Figure 17).

UNITE BLOQUEE

Figure 17

Pour recouvrer le message identifiant la raison du verrouillage, mettre l'interrupteur principal sur OFF (arrêt) pendant cinq secondes, puis le remettre en marche, sur ON. Le message d'origine indiquant la raison du verrouillage apparaît alors. La description de la panne (DESCRIPTION ERREUR) se trouve également dans le Menu du manager (Cf page 16).

Le message UNITE BLOQUEE reste à l'écran jusqu'à ce que le nettoyage à la brosse requis soit effectué. L'unité doit être démontée pour que le compteur de cinq minutes s'affichant à l'écran puisse s'activer. Une fois que le compteur arrive à zéro, le verrouillage est annulé.

Blocage : lorsqu'un cycle de traitement par la chaleur n'a pas été lancé dans les 24 heures, la machine passe en situation de blocage temporaire. Lors d'un blocage temporaire, l'opérateur a la possibilité de corriger la cause du blocage. Il a le choix entre lancer un autre cycle de chaleur ou nettoyer la machine à la brosse. Lors d'un blocage temporaire, la machine se place en mode ATTENTE. Le message suivant apparaît à l'écran. La cause du blocage temporaire est indiquée sur la seconde ligne (Cf Figure 18).

ECHEC PASTEURISATION
RAISON
ENCLENCHER C/P
WASH PR NETT BROSSE

Figure 18

Lorsque la cause du blocage temporaire est corrigée, le fait d'appuyer sur le symbole CHALEUR  permet de commencer immédiatement un cycle de chaleur. Si on appuie sur le symbole LAVAGE  lorsque le message ci-dessus s'affiche, la machine se verrouille et le nettoyage à la brosse est obligatoire.

Les différents messages qui apparaissent sur la seconde ligne de l'écran en cas de blocage temporaire sont les suivants :

INTERRUPT ARRET	L'interrupteur de marche/arrêt est en position OFF (arrêt).
EPUISEMENT MELANGE	Une situation de rupture de mélange s'est présentée.
AUTO/ATTENTE ARRET	L'unité n'était pas en mode AUTOMATIQUE, ni ATTENTE.
AUCUN ESSAI C/CHAUF	Il n'y a pas eu de lancement de cycle de traitement par la chaleur dans les 24 heures passées. (L'heure automatique de cycle a été avancée, une coupure électrique a eu lieu au moment où le cycle devait se produire ou bien une déficience de sonde à thermistance a empêché le cycle de chaleur de se dérouler correctement.)

Dans le cas où l'écran suivant apparaît, un blocage temporaire s'est produit lors du cycle de traitement par la chaleur (Cf Figure 19).

ECHEC PASTEURISATION
UNITE BLOQUEE E
NCLENCHER C/P
WASH PR NETT. BROSSE

Figure 19

Si la température du produit n'est pas descendue en-dessous de 5 °C (41 °F) d'ici la fin de REFROIDISSEMENT, l'écran suivant apparaît (Cf Figure 20).

ECHEC PASTEURISATION
UNITE BLOQUEE
ENCLENCHER C/P
WASH PR NETT. BROSSE

Figure 20

Lorsque l'un de ces messages apparaît, le fonctionnement automatique de la machine est impossible, tant que l'unité n'a pas été démontée et nettoyée à la brosse, ou tant qu'elle n'a pas complété un cycle de traitement par la chaleur. Appuyer sur le symbole CHALEUR  pour lancer un cycle de chaleur, ou appuyer sur le symbole LAVAGE  pour démonter et nettoyer la machine à la brosse.

Une fois que l'unité de réfrigération est débloquée du fait du lancement d'un cycle de traitement par la chaleur, le symbole CHALEUR  s'allume et le message suivant apparaît à l'écran (Cf Figure 21).

G: NE PAS TIRER
D: NE PAS TIRER

Figure 21

Si on appuie sur le symbole LAVAGE  pour annuler le blocage et pour nettoyer la machine à la brosse, le message UNITE BLOQUEE reste affiché à l'écran, jusqu'à ce que les tâches requises du nettoyage à la brosse soient effectuées. L'unité doit être démontée pour que le compteur de cinq minutes s'affichant à l'écran puisse s'activer. Une fois que le compteur arrive à zéro, le blocage est annulé (Cf Figure 22).

UNITE BLOQUEE

Figure 22

Pour recouvrer le message identifiant la raison du blocage temporaire, mettre l'interrupteur principal sur OFF (arrêt) pendant cinq secondes, puis le remettre en marche, sur ON. Le message d'origine indiquant la raison du blocage temporaire apparaît alors (Cf Figure 23).

ECHEC PASTEURISATION
RAISON
ENCLENCHER C/P
WASH PR NETT BROSSE

Figure 23

La description de la panne (DESCRIPTION ERREUR) se trouve également dans le Menu du manager (Cf page 16).

Remarque : le Menu du manager contient un historique des données de cycles de la chaleur (DONNEES C/ CHAUFF.) et des verrouillages/blocages (HISTORIQUE BLOCAGE, Cf page 18).

Menu du manager

Le Menu du manager sert à voir les affichages des fonctions de l'opérateur. Pour accéder au Menu, appuyer au centre du symbole CORNET  sur le panneau de commande (Cf Figure 24).

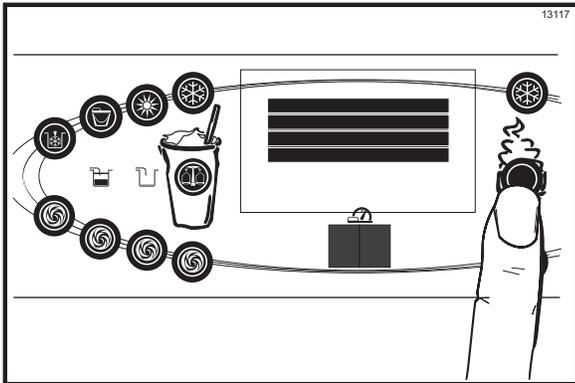


Figure 24

Le symbole shake AUTOMATIQUE , le symbole PARUM OPTIONNEL  et le symbole CORNET  s'allument, tandis que l'écran CODE ACCES apparaît.

Dans le programme du Menu, le symbole AUTOMATIQUE du côté shake , le symbole PARFUM OPTIONNEL  et le symbole CALIBRAGE  font office de touches du menu.

AUTOMATIQUE  – augmente la valeur se trouvant au-dessus du curseur et s'utilise pour se déplacer vers le haut dans les affichages textes.

PARFUM OPTIONNEL  – diminue la valeur se trouvant au-dessus du curseur et s'utilise pour se déplacer vers le bas dans les affichages textes.

CALIBRAGE  – permet de faire avancer le curseur vers la droite et s'utilise pour sélectionner les options de menu.

Remarque : il n'est pas possible de servir des shakes lorsque les options de Menu du manager sont utilisées, à moins que l'écran CONDIT. EN COURS soit affiché.

Le côté crème glacée continue de fonctionner dans le mode où il se trouvait lorsqu'on est entré dans le Menu. Cependant, les touches de commande du côté sundae ne s'allument pas et ne sont pas en état de fonctionnement lorsque le Menu du manager ou le Menu de calibration sont à l'écran.

Les touches de commande des deux côtés sont actives dans le Menu du manager, lorsque l'écran CONDIT EN COURS s'affiche (Cf. Conditions actuelles, page 20).

Entrer le code d'accès

Lorsque l'écran CODE ACCES est affiché, utiliser le symbole AUTOMATIQUE  ou PARFUM OPTIONNEL  pour régler le premier chiffre du code, grâce au positionnement du curseur. Lorsque le chiffre voulu est sélectionné, appuyer sur le symbole CALIBRAGE  pour déplacer le curseur jusqu'au nombre suivant voulu (Cf Figure 25).

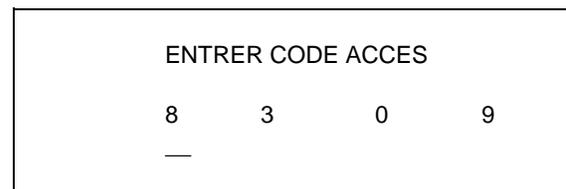


Figure 25

Continuer à entrer les chiffres correspondant au code d'accès approprié, jusqu'à ce que les quatre chiffres soient affichés, puis appuyer sur le symbole CALIBRAGE . Si le bon code d'accès est saisi, la liste du menu du manager s'affiche à l'écran,

Si un chiffre inexact est sélectionné pour le code d'accès, l'affichage sort du programme de Menu lorsque le symbole CALIBRAGE  est sélectionné. (Cf Figure 26).

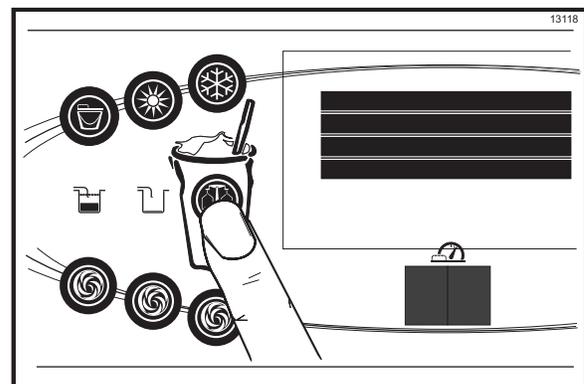


Figure 26

Options de menu

Appuyer sur le symbole AUTOMATIQUE ❄️ ou sur le symbole PARFUM OPTIONNEL 🌀 pour se déplacer de haut en bas dans le menu. Choisir une option de menu en alignant l'option voulue avec la flèche se trouvant sur le côté gauche de l'écran, puis appuyer sur le symbole CALIBRAGE 📏. Sortir du programme de menu en choisissant QUITTER LE MENU ou en appuyant sur le symbole CORNET 📞.

Les options de menu suivantes se trouvent dans le Menu du manager.

QUITTER LE MENU
CALIBRAGE SIROP
VERIFIER CALIBRAGE
REINIT. NBRE PORT.
REGLER HORLOGE
DEPART HEURE CHAUF
TEMP DEMARRAGE
AUTO
MODE ATTENTE
CYCLE DE NETTOYAGE
NIVEAU MEL AUDIBLE
DESCRIPTION ERREUR
HISTORIQUE BLOCAGE
RESUME CYCLE PAST
DONNEES C/ CHAUFF.
INFO SYSTEME
CONDIT. EN COURS

Choisir QUITTER LE MENU permet de sortir du Menu du manager et de revenir au fonctionnement normal des symboles du panneau de commande.

L'option CALIBRAGE SIROP permet au manager d'accéder aux choix de l'écran de calibrage depuis le Menu du manager. Les fonctions qui se trouvent également dans le menu de calibrage s'affichent à l'écran, lorsque cette option de menu est sélectionnée (Cf. SYSTÈME DE SIROP page 47).

>	TIRAGE SANS PARFUM CALIBRAGE SIROP AMORCAGE SIROP SORTIR
---	---

Remarque : l'option de tirage sans parfum apparaît uniquement à l'écran lorsque le côté shake est en mode AUTOMATIQUE.

L'option VERIFIER CALIBRAGE s'utilise pour vérifier que la quantité de sirop distribuée est dans les limites acceptables (Cf Figure 27).

VERIFIER CALIBRAGE Selection parfum < Appuy pour effacer
--

Figure 27

Retirer la vanne à sirop de la porte de sortie. Le flexible entièrement rempli de sirop, placer la vanne à sirop au-dessus de la petite partie du gobelet à sirop divisé, puis choisir le parfum correspondant. Le sirop coule dans le gobelet, puis s'arrête automatiquement. Placer le gobelet sur une surface plane et vérifier la quantité de sirop obtenue. Si le niveau n'est pas dans les limites acceptables, le parfum en question devra être re-calibré (Cf. CALIBRAGE DU SIROP, page 47).

Il est recommandé de vérifier le calibrage de chaque parfum de sirop et de prendre note de tout parfum qui doit être re-calibré, avant de sortir du Menu du manager et de passer au Menu CALIBRAGE.

Choisir le symbole CALIBRAGE 📏 pour sortir de l'écran VERIFIER CALIBRAGE et revenir à la liste du Menu du manager.

L'écran NBRE DE PORTIONS s'utilise pour vérifier ou régler le nombre de portions distribuées par la machine. Le compteur de portions revient automatiquement à zéro lorsque la machine est nettoyée à la brosse (Cf Figure 28).

	NBRE DE PORTIONS	
GAUCHE	0	DROITE
> Suiv		0

Figure 28

Régler le compteur de portions au moyen du symbole CALIBRAGE , qui permet de passer à l'écran suivant. Appuyer sur le symbole AUTOMATIQUE  pour déplacer la flèche (>) sur oui et appuyer sur le symbole CALIBRAGE . Le compteur de portions repart à zéro et sort pour revenir au Menu du manager (Cf Figure 29).

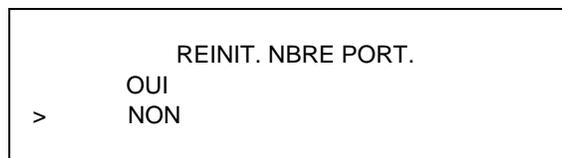


Figure 29

L'option REGLER HORLOGE permet au manager de régler l'heure et la date de l'horloge de commande. L'heure et la date ne peuvent être changées qu'une fois que l'unité de réfrigération a été nettoyée manuellement, et avant qu'elle soit placée en mode AUTOMATIQUE ou ATTENTE. Le message suivant s'affiche dans le cas où l'option REGLER HORLOGE est sélectionnée, alors que la machine n'est pas en état de nettoyage à la brosse satisfaisant (Cf Figure 30).

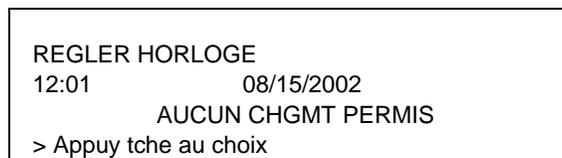


Figure 30

Pour changer l'heure ou la date, choisir l'option REGLER HORLOGE du menu. Appuyer sur le symbole AUTOMATIQUE  pour faire avancer la flèche de SORTIR à CHANGER, puis appuyer sur le symbole CALIBRAGE  pour sélectionner l'option CHANGER (Cf Figure 31).

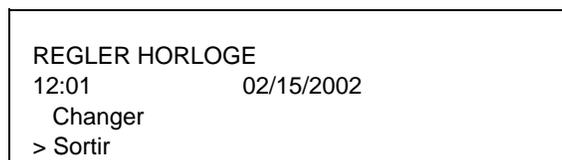


Figure 31

Changer l'heure en appuyant sur AUTOMATIQUE ou sur le symbole PARFUM OPTIONNEL  pour placer le curseur sous l'heure voulue. Déplacer le curseur sur les minutes en appuyant sur le symbole CALIBRAGE . Une fois que les minutes voulues sont saisies, appuyer sur le symbole CALIBRAGE  pour faire avancer le curseur sur le mois (Cf Figure 32).

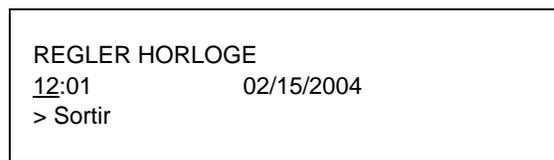


Figure 32

Entrer le mois, le jour et l'année corrects. Appuyer ensuite sur le symbole CALIBRAGE  pour passer à l'écran HEURE D'ETE (Cf Figure 33).

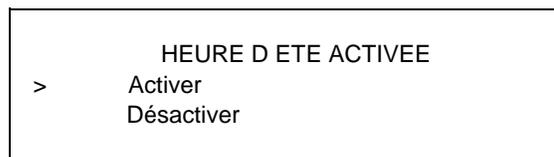


Figure 33

Lorsqu'elle est activée, la fonction de changement d'heure annuel règle automatiquement l'horloge de commande au moment des changements horaires. Pour désactiver la fonction de changement d'heure, appuyer sur le symbole AUTOMATIQUE  et déplacer la flèche sur Désactiver. Appuyer ensuite sur le symbole CALIBRAGE  pour sauvegarder le nouveau réglage.

L'écran DEPART HEURE CHAUFF permet au manager de régler l'heure de la journée à laquelle le cycle de traitement par la chaleur doit commencer (Cf Figure 34).

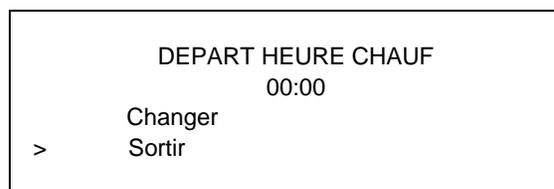


Figure 34

Remarque : ne pas avancer le réglage d'heure automatique du cycle, si ce n'est le jour où l'unité est nettoyée à la brosse. Augmenter le temps écoulé entre deux cycles de chaleur risque de provoquer un blocage temporaire de la machine, dans le cas où le cycle ne commence pas dans les 24 heures par rapport au début du cycle de traitement par la chaleur précédent.

Pour régler DEPART HEURE CHAUFF, appuyer sur le symbole AUTOMATIQUE  de façon à déplacer la flèche sur Changer. Appuyer ensuite sur le symbole CALIBRAGE . L'écran affiche l'heure et le curseur se trouve sous l'heure (Cf Figure 35).



Figure 35

Choisir le symbole AUTOMATIQUE  ou le symbole PARFUM OPTIONNEL  pour repousser ou avancer l'heure du réglage voulu. Déplacer ensuite le curseur sur les minutes en appuyant sur le symbole CALIBRAGE . Régler les minutes, puis choisir le symbole CALIBRAGE  pour sauvegarder le réglage obtenu ; revenir ensuite à l'écran DEPART HEURE CHAUFFE. Sélectionner le symbole CALIBRAGE  pour sortir de l'écran et revenir au menu.

L'option TEMP DEMARRAGE AUTO permet au manager de régler l'heure de la journée à laquelle la machine entre automatiquement en mode AUTOMATIQUE, depuis le mode d'ATTENTE. La machine doit être en mode ATTENTE, sans qu'il y ait situation de blocage ou de verrouillage de l'unité, pour que le lancement automatique ait lieu à l'heure programmée. L'heure de lancement automatique TEMP DEMARRAGE AUTO peut également être désactivée et il est possible d'exiger un lancement manuel du mode AUTOMATIQUE (Cf Figure 36).

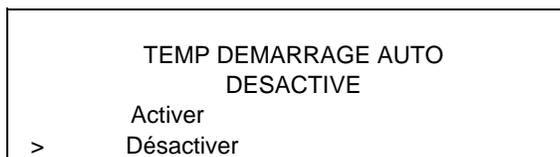


Figure 36

Activer TEMP DEMARRAGE AUTO en appuyant sur le symbole AUTOMATIQUE  pour déplacer la flèche vers le haut, sur Activer. Appuyer sur le symbole CALIBRAGE  pour passer à l'écran suivant (Cf Figure 37).

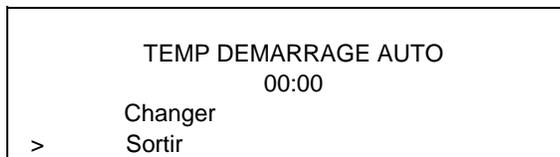


Figure 37

Programmer l'heure de lancement automatique (TEMP DEMARRAGE AUTO) en appuyant sur le symbole AUTOMATIQUE  pour déplacer la flèche sur Changer. Appuyer sur le symbole CALIBRAGE  pour passer à l'écran suivant (Cf Figure 38).



Figure 38

Programmer le lancement automatique du cycle (TEMP DEMARRAGE AUTO) en avançant (symbole AUTOMATIQUE ) ou en reculant (symbole PARFUM OPTIONNEL ) le réglage de l'heure au-dessus du curseur. Appuyer sur le symbole CALIBRAGE  pour faire avancer le curseur et programmer les minutes.

Appuyer sur le symbole CALIBRAGE  pour revenir à l'écran précédent et afficher le nouveau réglage d'heure. Sélectionner le symbole CALIBRAGE  pour sortir de l'écran et revenir au menu.

L'option ATTENTE s'utilise pour placer manuellement le côté gauche ou le côté droit en mode d'attente, durant les périodes de non-utilisation particulièrement longues. Choisir l'écran ATTENTE dans le menu. Appuyer sur le symbole AUTOMATIQUE , de façon à déplacer la flèche vers la gauche (shake) ou la droite (crème glacée). Appuyer sur le symbole CALIBRAGE  pour activer l'attente pour le côté choisi.

Répéter ces étapes pour activer l'attente de l'autre côté (Cf Figure 39).

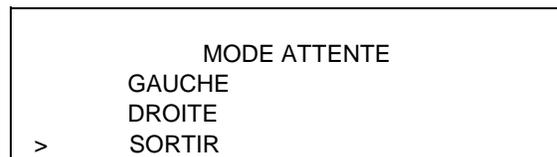


Figure 39

Pour interrompre le fonctionnement en attente pour l'un ou l'autre des côtés, sortir du Menu du manager et choisir le mode AUTOMATIQUE.

L'option de cycle de nettoyage à la brosse permet au manager de choisir un nombre maximal de jours entre les nettoyages à la brosse de la machine. Le cycle de nettoyage à la brosse ne peut être changé qu'une fois que l'unité de réfrigération a été nettoyée manuellement, et avant qu'elle soit placée en mode AUTOMATIQUE ou ATTENTE.

Le message suivant s'affiche dans le cas où l'option CYCLE DE NETTOYAGE est sélectionnée, alors que la machine n'est pas en état de nettoyage à la brosse satisfaisant (Cf Figure 40).

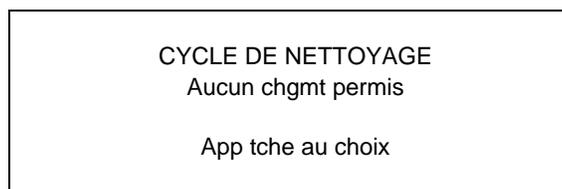


Figure 40

Pour changer le nombre de jours entre deux nettoyages à la brosse, appuyer sur le symbole AUTOMATIQUE * pour diminuer le nombre de jours, ou sur le symbole PARFUM OPTIONNEL Ⓢ de façon à déplacer la flèche sur DESACTIVER. Sélectionner le symbole CALIBRAGE Ⓢ pour sauvegarder le réglage et revenir au menu. Le nombre de jours qui s'affiche sur le compteur de nettoyage à la brosse change pour correspondre au nouveau réglage (Cf Figure 41).

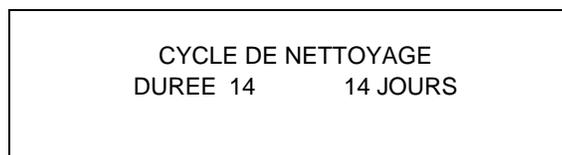


Figure 41

Toujours respecter les instructions locales pour ce qui est du nombre de jours autorisé entre deux cycles de nettoyage à la brosse.

Lorsque l'option NIVEAU MEL AUDIBLE est activée, elle alerte l'opérateur au moyen d'un signal sonore d'une situation de mélange insuffisant ou de rupture de mélange. L'écran suivant s'affiche lorsqu'on choisit cette option (Cf Figure 42).



Figure 42

Pour désactiver le signal sonore, appuyer sur le symbole PARFUM OPTIONNEL Ⓢ de façon à déplacer la flèche sur DESACTIVER. Sélectionner le symbole CALIBRAGE Ⓢ pour sauvegarder le nouveau réglage et revenir au menu. Les symboles du panneau de commande pour les situations de mélange insuffisant et de rupture de mélange s'allument lorsque le niveau de mélange baisse dans le réservoir, mais le signal sonore ne sonne plus.

L'écran DESCRIPTION ERREUR indique qu'il existe une panne de l'unité et quel est le côté où la panne se situe. Lorsqu'aucune panne n'est détectée, l'écran suivant s'affiche (Cf Figure 43).

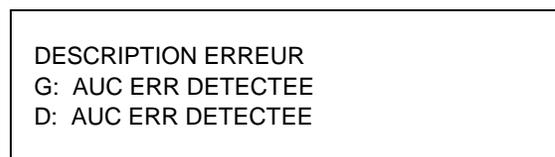


Figure 43

Appuyer sur le symbole CALIBRAGE Ⓢ pour afficher la panne suivante identifiée ou revenir au menu, s'il n'y a pas d'autre panne. Appuyer sur le symbole CALIBRAGE Ⓢ lorsque des pannes sont à l'écran permet de les annuler, si elles sont résolues, lorsqu'on revient à l'écran Menu.

Ci-dessous se trouvent les différents messages qui apparaissent, ainsi qu'une explication de la solution.

AUC ERR DETECTEE - aucune panne n'a été identifiée dans l'unité. Lorsque ce message s'affiche, rien de plus n'apparaît à l'écran.

SURCHARGE BATTEUR – appuyer sur le bouton de ré-initialisation du batteur fermement, pour le côté de l'unité comportant la panne (Cf page 7).

COMPRESSEUR HPCO - Mettre le bouton marche/arrêt en position OFF (arrêt). Attendre 5 minutes pour que la machine refroidisse. Mettre l'interrupteur en position ON (marche) et relancer chacun des côtés en mode AUTOMATIQUE.

ERR. THERM. RSVR - mettre l'interrupteur marche/arrêt en position OFF (arrêt). Contacter un agent de service.

ERR. THERM CYL - mettre l'interrupteur marche/arrêt en position OFF (arrêt). Contacter un agent de service.

ERR. THERM. GLYC - mettre l'interrupteur marche/arrêt en position OFF (arrêt). Contacter un agent de service.

L'écran HISTORIQUE BLOCAGE affiche l'historique des 40 derniers blocages temporaires, verrouillages, dates de nettoyage à la brosse ou cycles de chaleur interrompus. Les numéros de page sont indiqués dans le coin supérieur droit. La page 1 contient toujours l'échec le plus récent (Cf Figure 44).

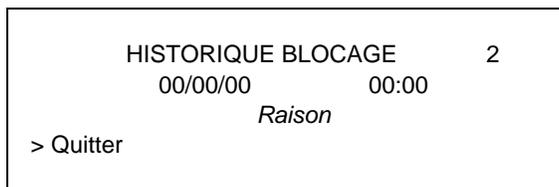


Figure 44

La deuxième ligne de l'écran montre la date et l'heure de l'échec. La troisième ligne indique la raison de l'échec ou elle indique également si un nettoyage à la brosse satisfaisant a été effectué. Certains échecs ont des causes multiples. Dans ce cas, une page par cause sera générée.

Appuyer sur le symbole AUTOMATIQUE * ou sur le symbole PARFUM OPTIONNEL ☺ pour avancer ou reculer et visionner chacun des écrans. Ci-dessous se trouvent les messages variables qui pourront apparaître.

Échecs lors du lancement d'un cycle de traitement par la chaleur

INTERRUPT. ARRET – l'interrupteur principal est sur OFF (arrêt).

AUTO OU ATTENTE ARR – la commande n'était pas en mode AUTOMATIQUE, ni ATTENTE.

EPUISEMENT MELANGE – une condition de rupture de mélange a causé le problème.

AUCUN C/CH EN 24 H – l'heure automatique de lancement du cycle était réglée pour lancer le cycle plus de 24 heures après le dernier cycle de chaleur effectué.

Pannes se produisant lors du mode de chaleur

ECHEC MODE CHAUFF – le temps maximal autorisé pour le mode de chauffe a dépassé 90 minutes.

ECHEC MODE REFROI – le temps maximal autorisé pour le mode de refroidissement a dépassé 120 minutes.

PROBL. DUREE TOTALE – le temps total autorisé pour le traitement par la chaleur a dépassé 4 heures.

FIN DU NETTOYAGE A - le nombre total de jours de fonctionnement a dépassé le réglage du cycle de nettoyage à la brosse.

INTERRUPT. ARRET - l'interrupteur s'est éteint lors du cycle de chaleur.

PANNE COURANT C/CH – une panne de courant s'est produite durant le cycle de traitement par la chaleur.

MEL BAS (G/D) - le niveau de mélange dans le réservoir de gauche/droite est trop bas pour qu'un cycle de la chaleur puisse se dérouler.

SURCHARGE BTR C/CH (G/D) – la surcharge du moteur du batteur (gauche/droite) s'est déclenchée.

ERREUR THERM CYL (G/D) – la sonde à thermistance du cylindre de gauche/droite est en panne.

ERREUR THERM RSVR (G/D) – la sonde à thermistance du réservoir de gauche/droite est en panne.

ARRET HP (G/D) – l'interrupteur de haute pression gauche/droit s'est ouvert durant le cycle de traitement par la chaleur.

Pannes se produisant en mode AUTOMATIQUE

RSVR G/D>41F APR. 4 H - la température du mélange dans le réservoir gauche ou droit était supérieure à 5 °C (41 °F) pendant plus de quatre heures.

CUVE G/D>41F APR. 4 HR - la température du mélange dans le cylindre gauche ou droit était supérieure à 5 °C (41 °F) pendant plus de quatre heures.

RSVR G/D>45F APR. 1 H - la température du mélange dans le réservoir gauche ou droit était supérieure à 7 °C (45 °F) pendant plus d'une heure.

CUVE G/D>45F (7C) APR. 1 H - la température du mélange dans le cylindre gauche ou droit était supérieure à 7 °C (45 °F) pendant plus d'une heure.

RSVR G/D>41F (5C) APR. PC - la température du mélange dans le réservoir gauche ou droit était supérieure à 5 °C (41 °F) après plus de 4 heures, suite à une coupure électrique.

CUVE G/D>41F (5C) APR. PC - la température du mélange dans le cylindre gauche ou droit était supérieure à 5 °C (41 °F) après plus de 4 heures, suite à une coupure électrique.

RSVR G/D>59F (15C) – la température du mélange du réservoir gauche ou droit était supérieure à 15 °C (59 °F).

CUVE G/D>59F (15C) – la température du mélange du cylindre gauche ou droit était supérieure à 15 °C (59 °F).

L'écran RESUME CYCLE PAST affiche le nombre d'heures depuis le dernier cycle de chaleur, les heures depuis que la température du produit a dépassé 65,6 °C (150 °F) et le nombre de cycles de chaleur effectués depuis la date du dernier nettoyage à la brosse.

RESUME CYCLE PAST	
H DEP C DE P	0
HR DEPUIS 150	0
HR DEPUIS BC	0

Figure 45

L'écran DONNEES C/ CHAUFF contient l'historique de jusqu'à 366 cycles de traitement par la chaleur. Les données du cycle de chaleur le plus récent sont exposées en premier.

Chaque relevé de cycle de chaleur est constitué de trois écrans. Le premier écran affiche le mois et le jour du cycle de chaleur, ainsi que l'heure de démarrage et la description de l'erreur. La ligne du bas affiche le nombre record et indique s'il y a eu panne de courant durant le cycle de traitement par la chaleur (panne courant c/ch).

C/ TRAIT. THERM			
01/01	02:00	05:14	
AUC ERR DETECTEE			
			1

Figure 46

Appuyer sur le symbole AUTOMATIQUE  pour avancer aux pages de données suivantes. Appuyer sur le symbole PARFUM OPTIONNEL  pour revenir aux pages précédentes (Cf Figure 46).

Les enregistrements de température pour le cylindre et le réservoir de chaque côté de l'unité apparaissent sur les premier et second écrans. Le second écran s'applique au côté gauche (G) de l'unité (Cf Figure 47). Le troisième écran s'applique au côté droit (D) de l'unité (Cf Figure 48).

La ligne du haut de ces écrans affiche les températures du réservoir (H) et du cylindre (B), enregistrées à la fin du cycle de traitement par la chaleur et indique le côté (G ou D) de l'unité.

Les lignes restantes indiquent les choses suivantes :

CHAUFFE – Temps total pour que le réservoir (H) et le cylindre (B) atteignent 66,1 °C (150,9 °F).

MNTN = Temps total où la température du réservoir (H) et du cylindre (B) était supérieure à 65,6°C (150°F).

REFROI = Temps total où la température du réservoir (H) et du cylindre (B) était supérieure à 5 °C (41 °F).

POINTE = Lecture de température la plus élevée pour le réservoir (H) et le cylindre (B) durant le cycle de traitement par la chaleur.

H: 40.9	B:26.3		G	
CHAUFFE	MNTN	REFROI	POINTE	
1:12	0:49	h.	1:19	161.0
0:46	1:11	b.	0:15	169.7

Figure 47

H: 38.0	B:23,7		D	
CHAUFFE	MNTN	REFROI	POINTE	
1:09	0:52	h.	1:11	161.2
0:66	1:00	b.	0:11	169.9

Figure 48

Le temps de CHAUFFE indique le temps qu'il a fallu pour que chaque zone atteigne 66,1 °C (150,9 °F). Chaque zone doit maintenir une température supérieure à 65,6 °C (150 °F) pendant un minimum de 35 minutes. De plus, chaque zone doit chauffer pendant un minimum de 115 minutes.

Appuyer sur le symbole AUTOMATIQUE  pour passer à la page suivante ou sur le symbole PARFUM OPTIONNEL  pour voir la page précédente.

Un message d'échec du cycle de chaleur apparaît sur le premier écran, en cas d'échec.

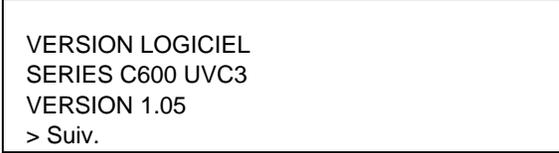
Ci-dessous se trouvent les messages variables de codes d'échec qui apparaissent sur la ligne 2.

- CH ÉCHEC DU TEMPS DE CHAUFFE La température du mélange n'est pas montée au-dessus de 66,1 °C (151 °F) en moins de 90 minutes.
- RF ÉCHEC DU MODE DE REFROIDISSEMENT La température du mélange dans le réservoir et le cylindre de réfrigération n'est pas tombée en-dessous de 5 °C (41 °F) en moins de 120 minutes.
- DT ÉCHEC DU TEMPS TOTAL Le cycle de traitement par la chaleur doit être terminé en un maximum de 4 heures.
- EM SITUATION DE RUPTURE DE MÉLANGE Une situation de rupture de mélange a été détectée, soit au départ, soit durant le cycle de chaleur.
- MB ÉCHEC POUR MÉLANGE INSUFFISANT Le temps de la phase de chauffe ou de la phase de refroidissement a duré trop longtemps et une situation de mélange insuffisant s'est produite.
- SB SURCHARGE DU BATTEUR DURANT CYCLE Une surcharge du batteur s'est produite durant le cycle de chaleur.
- HO COUPURE POUR HAUTE PRESSION DURANT LE CYCLE Une situation de coupure pour haute pression s'est produite durant le cycle de chaleur.
- PC COUPURE DE COURANT DURANT LE CYCLE Une coupure de courant a provoqué un dépassement du temps maximal autorisé pour la phase de chauffe, la phase de refroidissement ou le temps total du cycle. Si, lors d'une coupure de courant, le cycle de traitement par la chaleur n'est pas annulé, une astérisque (*) apparaît sur la troisième ligne de l'écran.
- IT INTERRUPTEUR ETEINT - l'interrupteur a été éteint pendant le cycle de chaleur.
- TH ÉCHEC THERMISTANCE Une sonde à thermistance est en panne.

OP INTERRUPTION PAR L'OPÉRATEUR Indique que le cycle de chaleur a été interrompu dans l'option INTERRUPT. OPERAT. du Menu de service.

PD ERREUR PORTE DE PRODUIT Une porte de produit n'est pas à sa place ou est mal fixée.

Les INFORMATIONS SUR LE SYSTEME sont affichées sur trois écrans séparés. Le premier écran contient la version de commande et de logiciel qui est installée dans la machine (Cf Figure 49).



VERSION LOGICIEL
SERIES C600 UVC3
VERSION 1.05
> Suiv.

Figure 49

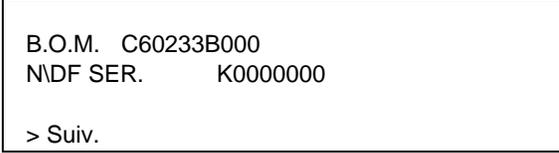
Appuyer sur le symbole CALIBRAGE  pour passer à l'écran suivant d'informations du système, qui contient la version de langue du logiciel (Cf Figure 50).



Langage
v2.00 Francais 621
> Suiv.

Figure 50

Appuyer sur le symbole CALIBRAGE  pour passer au troisième écran d'informations sur le système, contenant le code de nomenclature et le numéro de série de la machine. Pour revenir à la liste de menu, appuyer à nouveau sur le symbole CALIBRAGE  (Cf Figure 51).



B.O.M. C60233B000
NDF SER. K0000000
> Suiv.

Figure 51

L'écran CONDIT EN COURS donne les relevés de viscosité du produit, lorsque le côté fonctionne, ainsi que les températures des réservoirs et cylindres, des deux côtés de la machine. La colonne de gauche affiche les relevés du côté shake et la colonne de droite, ceux du côté sundae. La ligne du bas de l'écran indique la température actuelle du glycol (Cf Figure 52).

VISCO	0	0.0
RSVOIR 41.0	41.1	
GLYCOL		41.0

Figure 52

CONDIT EN COURS est le seul écran de Menu qui permette de revenir au fonctionnement normal des touches des côtés droit et gauche du panneau de commande. Les touches de Menu ne s'allument pas lorsque cette option est sélectionnée, de façon à ce qu'on puisse servir des shakes et que toutes les touches tactiles du panneau fonctionnent normalement. Utiliser cet écran pour rester dans le Menu du manager et servir un shake. Pour sortir de l'écran CONDIT EN COURS et revenir au Menu, appuyer sur le symbole CALIBRAGE .

Distribuer le shake sans sirop

À partir de la version de logiciel 1.04, les shakes peuvent être tirés sans parfum, en choisissant le symbole de pompe du côté gauche .

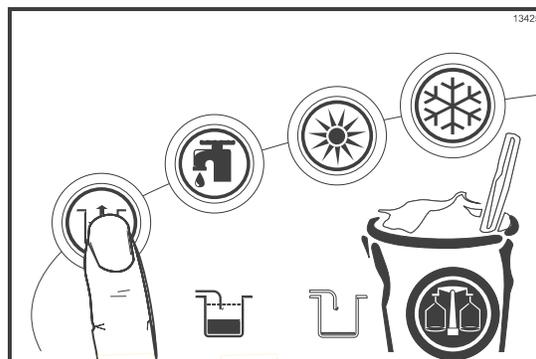


Figure 53

L'écran suivant s'affiche.



Figure 54

Appuyer sur le symbole CALIBRAGE . Le symbole pompe du côté gauche s'allume et le produit sans parfum commence immédiatement à sortir. Le tirage sans parfum s'interrompt et le témoin de pompe s'éteint lorsque la sonde pyroélectrique détecte que le gobelet est plein. Le tirage sans parfum peut également être interrompu en appuyant sur le symbole POMPE une deuxième fois.

Remarque : pour annuler l'écran TIRAGE SANS PARFUM, appuyer sur le symbole de PARFUM OPTIONNEL pour déplacer la flèche sur "NON" et choisir le symbole CALIBRAGE .

Section 5 Procédures de fonctionnement

Si on démonte la machine pour la première fois ou en cas de besoin d'informations pour arriver à ce point de départ de nos instructions, passer à la page 59, "Démontage", et commencer par là.

Installation du matériel

Montage du cylindre de réfrigération – côté shake



S'assurer que l'interrupteur de marche/arrêt est en position OFF (arrêt). Le manquement à cette consigne pourra entraîner des blessures graves car certaines pièces dangereuses pourront être non-fixes.

Préparer le plateau des pièces pour le côté shake :

Étape 1

Avant d'installer l'axe d'entraînement du batteur pour shake, lubrifier la rainure de l'axe. Faire glisser le soufflet de l'axe d'entraînement du batteur sur le petit bout de l'axe et le placer dans la rainure. Lubrifier abondamment la partie intérieure du soufflet et également la partie plate du soufflet qui entre en contact avec le carter de palier arrière. Appliquer une couche uniforme de lubrifiant à l'axe. NE PAS lubrifier le bout carré (Cf Figure 55).

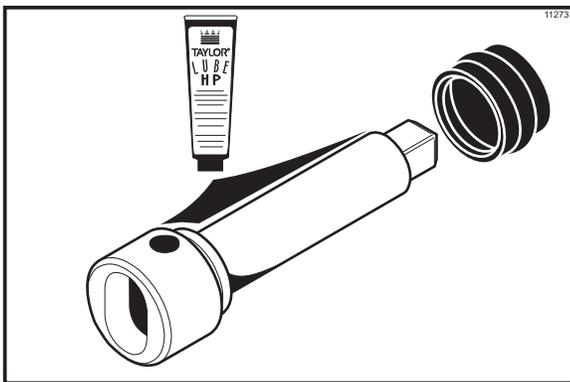


Figure 55

Remarque : lorsqu'on lubrifie les pièces, utiliser un lubrifiant alimentaire, par exemple le lubrifiant Taylor HP).

Remarque : s'assurer que le mélange ne fuie pas à l'arrière du cylindre de réfrigération ; la partie du milieu soufflet doit être convexe ou bien s'ouvrir par rapport au soufflet. Si la partie du milieu du soufflet est concave, c'est-à-dire se referme sur le centre du soufflet, retourner le soufflet (Cf Figure 56).

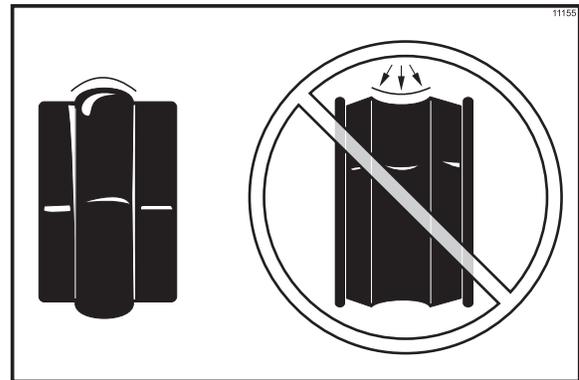


Figure 56

Étape 2

Placer l'axe d'entraînement du batteur pour shake dans le carter du palier arrière du cylindre de réfrigération et pousser fermement le bout carré dans l'accouplement de l'axe d'entraînement. S'assurer que l'axe d'entraînement s'insère dans l'accouplement d'entraînement sans contrainte (Cf Figure 57).

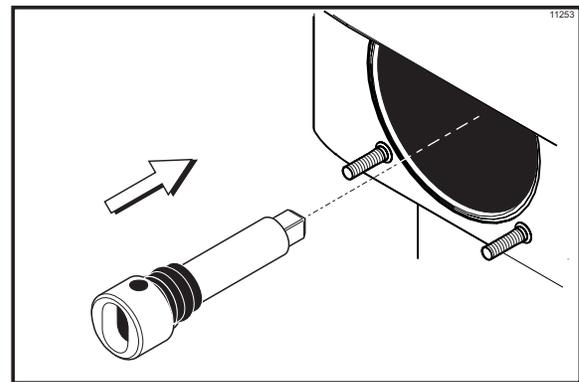


Figure 57

Étape 3

Vérifier que les lames du racleur ne comportent aucun signe d'usure. Dans le cas d'endommagement, changer les lames.

Remarque : remplacer les lames du racleur du côté shake tous les 6 mois.

Étape 4

Si les lames sont en bonne condition, placer chacune des lames du racleur sur les goupilles de retenue de l'assemblage du batteur (Cf Figure 58).

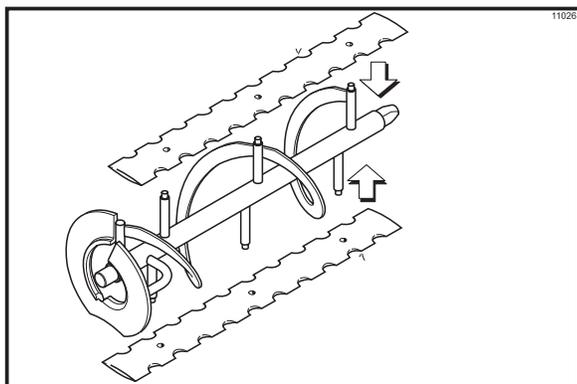


Figure 58

Remarque : les orifices des lames du racleur doivent être placés sur les goupilles pour éviter tout endommagement.

Étape 5

En tenant les lames sur l'assemblage du batteur, placer l'assemblage du batteur dans le cylindre de réfrigération. Ferme ment pousser le bout de l'axe dans la douille de l'axe d'entraînement (Cf Figure 59).

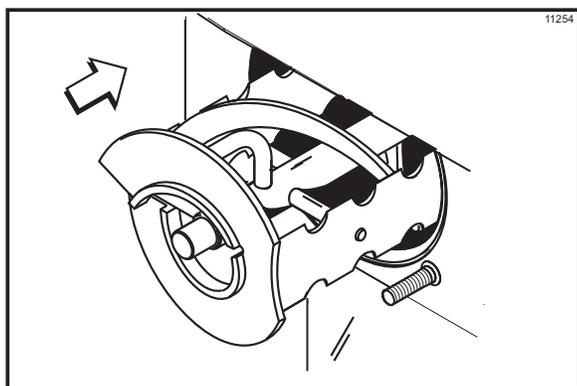


Figure 59

Remarque : s'il est bien monté, le batteur ne doit pas dépasser de l'avant du cylindre de réfrigération.

Étape 6

Monter l'assemblage du centrifugeur de la vanne de sortie. Vérifier que les joints toriques de la vanne de sortie ne comportent ni entailles, ni coupures. (Les changer en cas d'entailles ou coupures.) Si les deux joints toriques de la vanne de sortie sont en bonne condition, les glisser dans les rainures de la vanne de sortie et lubrifier (Cf Figure 60).

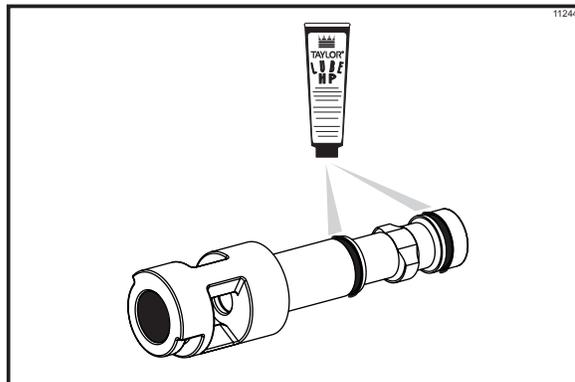


Figure 60

Étape 7

Lubrifier le diamètre extérieur du joint de l'axe du centrifugeur. Remplir les récipients à chaque bout du joint de lubrifiant.

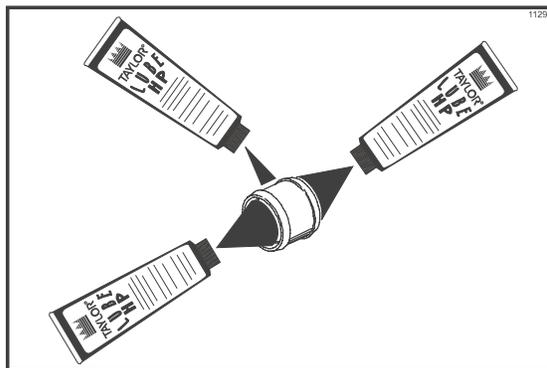


Figure 61

Étape 8

Insérer le joint de l'axe du centrifugeur dans le bas de la vanne de sortie en le poussant aussi loin que possible. Le joint de l'axe du centrifugeur doit pouvoir s'insérer dans la rainure du joint située dans la cavité de la vanne de sortie.

Important : vérifier que le joint de l'axe du centrifugeur est placé correctement dans la rainure. Si le joint de l'axe du centrifugeur est usagé, manquant ou mal placé, la vanne de sortie fuit par le haut (Cf Figure 62).

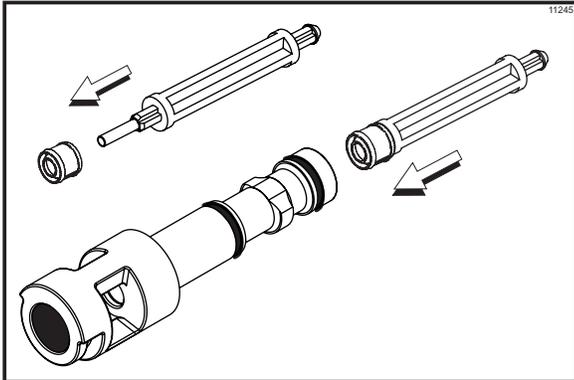


Figure 62

Étape 9

Lubrifier le bout le plus petit du centrifugeur (Cf Figure 63).

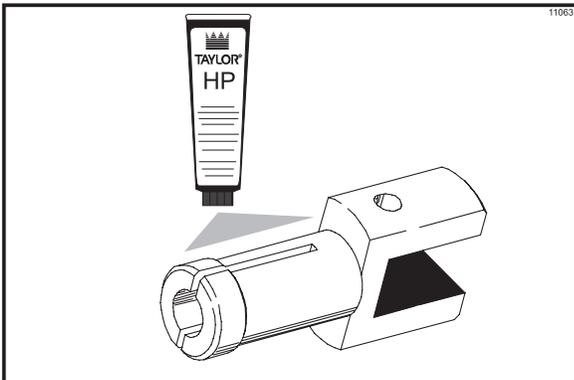


Figure 63

Étape 10

En ramenant les deux bouts l'un vers l'autre, insérer le centrifugeur dans l'ouverture métallique de la vanne de sortie, jusqu'à ce qu'il s'enclenche (Cf Figure 64).

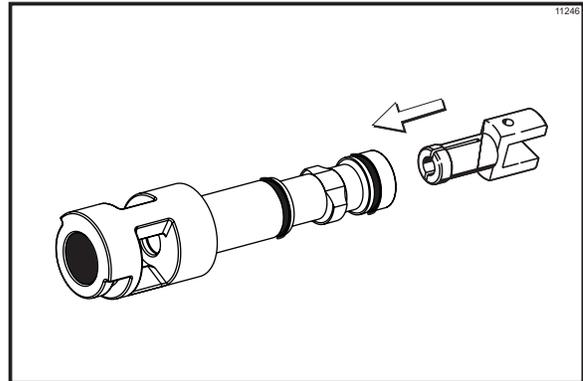


Figure 64

Étape 11

Placer l'assemblage centrifugeur et vanne de sortie dans la porte shake et l'aligner, comme le montre l'illustration (Cf Figure 65).

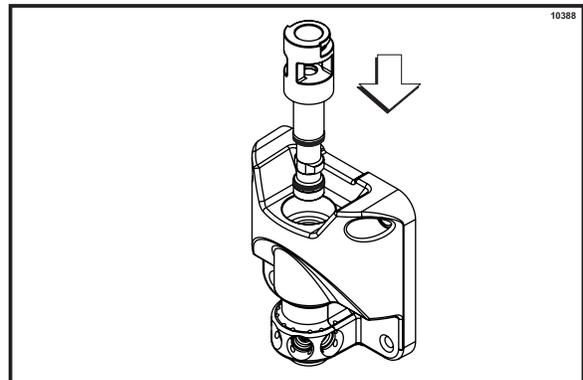


Figure 65

Étape 12

Placer le joint torique de la porte de l'unité dans la rainure se trouvant sur l'arrière de la porte de l'unité. Lubrifier le diamètre extérieur du palier avant. Faire glisser le palier avant dans le moyeu de la porte.

Remarque : le cas échéant, placer deux petites gouttes de lubrifiant aux emplacements de 10 heures et 2 heures, sur la partie supérieure du joint torique de la porte de l'unité, pour le maintenir en place.

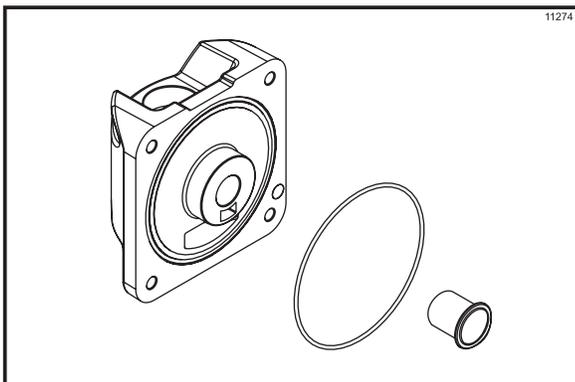


Figure 66

Étape 13

Monter la porte shake de l'unité. Positionner la porte de l'unité sur les quatre goujons, à l'avant du cylindre de réfrigération. Aligner le haut de la vanne de sortie avec le support de l'actionnement. Installer les vis (petites vis au bas de la porte). Serrer de façon uniforme, en alternance, et s'assurer que la porte ne bouge pas. **Ne pas trop serrer.**

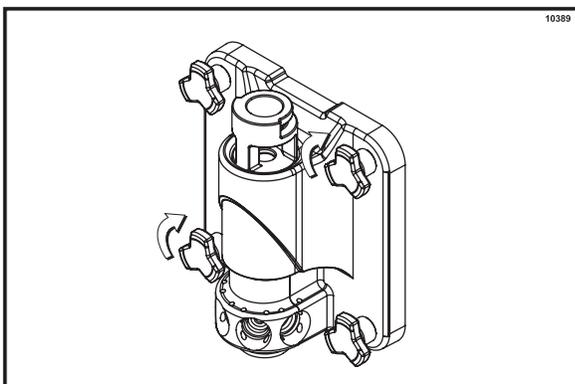


Figure 67

Étape 14

Lubrifier l'axe de la lame du centrifugeur, jusqu'au niveau de la rainure (Cf Figure 68).

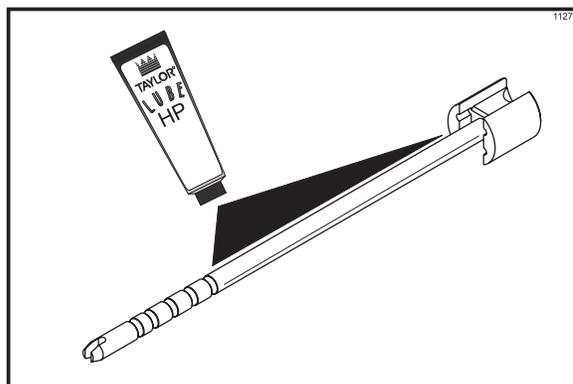


Figure 68

Étape 15

Insérer l'axe de la lame du centrifugeur au centre du centrifugeur et le faire passer par la cavité de la vanne de sortie, jusqu'à ce qu'il apparaisse, au haut de la vanne de sortie. La lame du centrifugeur doit être alignée et enclenchée au bas du centrifugeur. Ceci permet à l'axe du centrifugeur de se lever suffisamment pour s'engager dans l'accouplement du centrifugeur, sur le haut (Cf Figure 69).

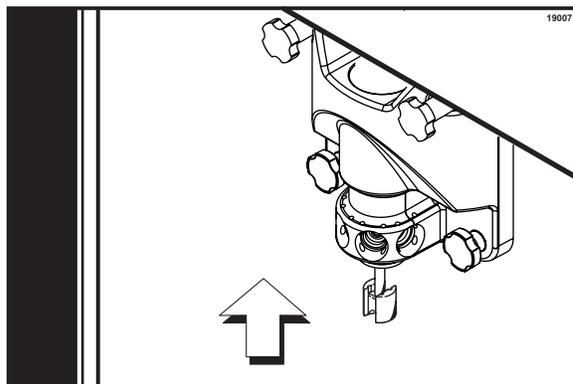


Figure 69

Étape 16

Soulever la bague de blocage de l'accouplement du centrifugeur et insérer l'axe du centrifugeur dans la cavité de l'accouplement, jusqu'à ce que la bague de blocage puisse tomber en position de verrouillage (Cf Figure 70).

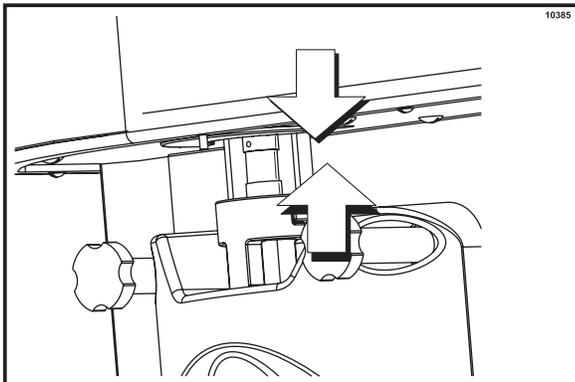


Figure 70

Étape 17

Enclencher le bouchon de restricteur sur le bout du bec de distribution et monter les goupilles de maintien de la vanne de sirop (Cf Figure 71).

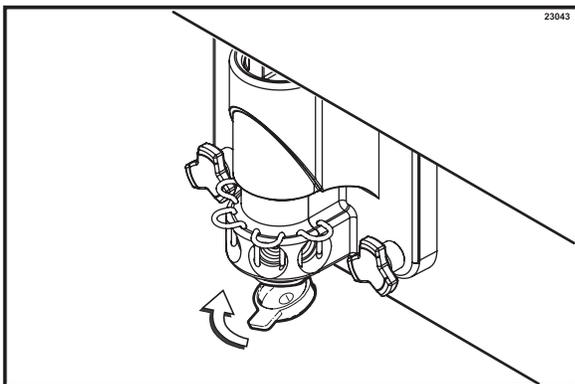


Figure 71

Montage du cylindre de réfrigération – côté crème glacée



S'assurer que l'interrupteur de marche/arrêt est en position OFF (arrêt). Le manquement à cette consigne pourra entraîner des blessures personnelles graves car certaines pièces dangereuses pourront être non-fixes.

Préparer le plateau des pièces pour le côté crème glacée :

Étape 1

Avant d'installer l'axe d'entraînement du batteur pour crème glacée, lubrifier la rainure de l'axe d'entraînement. Faire glisser le soufflet de l'axe d'entraînement du batteur sur le petit bout de l'axe et le placer dans la rainure de l'axe. Lubrifier abondamment la partie intérieure du soufflet et également la partie plate du soufflet qui entre en contact avec le carter de palier arrière. Appliquer une couche uniforme de lubrifiant à l'axe. NE PAS lubrifier le bout hexagonal (Cf Figure 72).

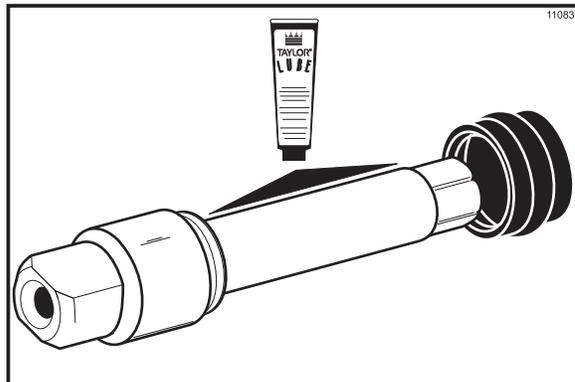


Figure 72

Remarque : lorsqu'on lubrifie les pièces, utiliser un lubrifiant alimentaire (par exemple, le lubrifiant Taylor Lube HP).

Remarque : s'assurer que le mélange ne fuit pas à l'arrière du cylindre de réfrigération ; la partie du milieu du soufflet doit être convexe ou bien s'ouvrir par rapport au soufflet. Si la partie du milieu du soufflet est concave, c'est à dire se referme sur le centre du soufflet, retourner le soufflet (Cf Figure 73).

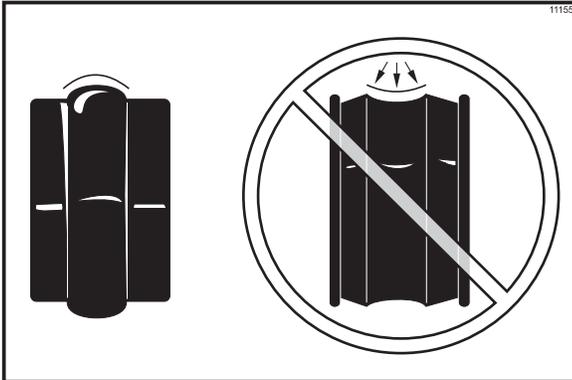


Figure 73

Étape 2

Placer l'axe d'entraînement du batteur dans le carter du palier arrière du cylindre de réfrigération et pousser fermement le bout hexagonal dans l'accouplement d'entraînement (Cf Figure 74).

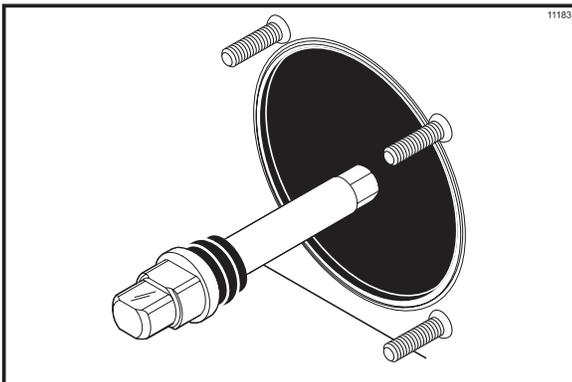


Figure 74



FAIRE PREUVE DE BEAUCOUP DE PRÉCAUTIONS lors de toute manipulation de l'ensemble du batteur. Les lames du racleur sont extrêmement aigues et donc coupantes.

Étape 3

Vérifier que les lames du racleur ne comportent aucun signe d'usure. En cas d'entailles ou si les lames sont usagées, changer les deux lames.

Étape 4

Si les lames sont en bonne condition, installer les goupilles des lames du racleur. Placer la lame arrière sur la goupille de maintien arrière du batteur (Cf Figure 75).

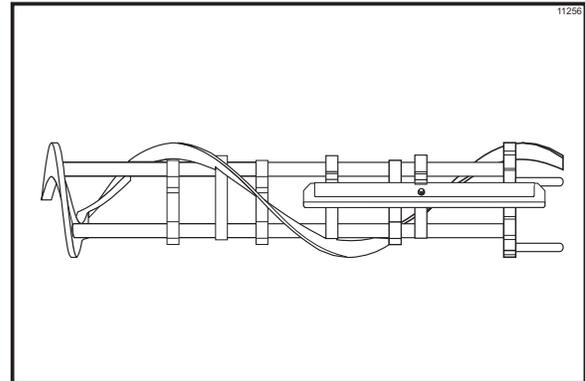


Figure 75

Remarque : remplacer les lames du racleur du côté crème glacée tous les 3 mois.

Remarque : l'orifice de la lame du racleur doit être placé directement sur la goupille pour éviter tout endommagement coûteux.

Étape 5

Tout en tenant la lame arrière sur le batteur, la glisser à moitié dans le cylindre de réfrigération. Installer la lame avant sur la goupille de maintien avant (Cf Figure 76).

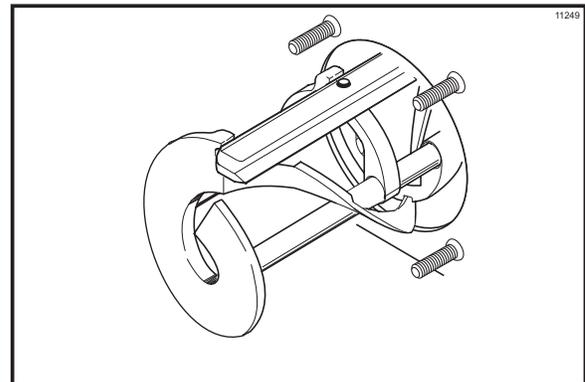


Figure 76

Étape 6

Installer les sabots du batteur (Cf Figure 77).

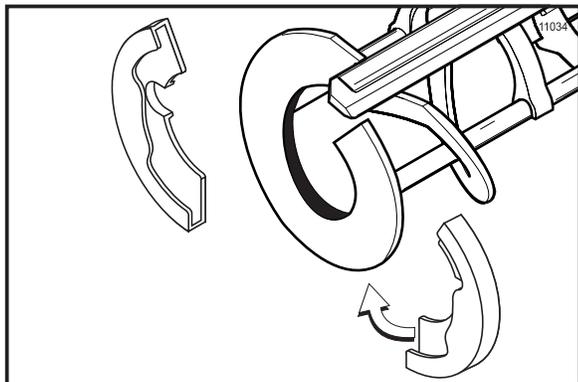


Figure 77

Étape 7

Glisser l'assemblage du batteur jusqu'au bout, dans le cylindre de réfrigération.

S'assurer que l'assemblage du batteur est bien positionné sur l'axe d'entraînement en tournant légèrement le batteur, jusqu'à ce qu'il soit assis correctement. S'il est bien monté, le batteur ne doit pas dépasser de l'avant du cylindre de réfrigération (Cf Figure 78).

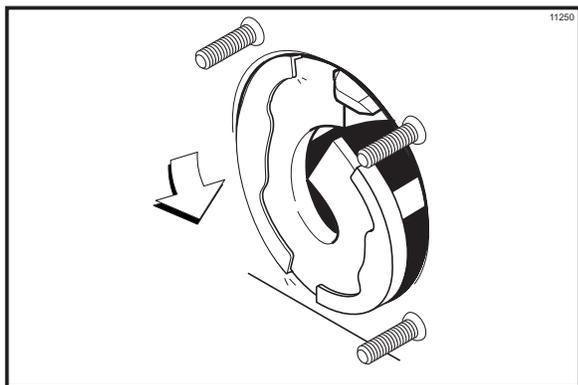


Figure 78

Étape 8

Installer la vanne de sortie. Faire glisser les trois joints toriques dans les rainures de la vanne de sortie et lubrifier (Cf Figure 79).

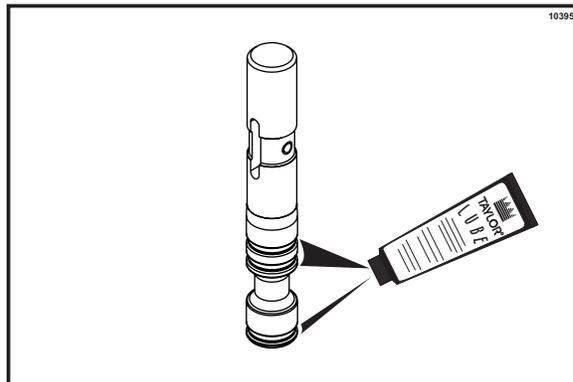


Figure 79

Étape 9

Lubrifier légèrement l'intérieur du haut de la cavité de la vanne de la porte de l'unité (Cf Figure 80).

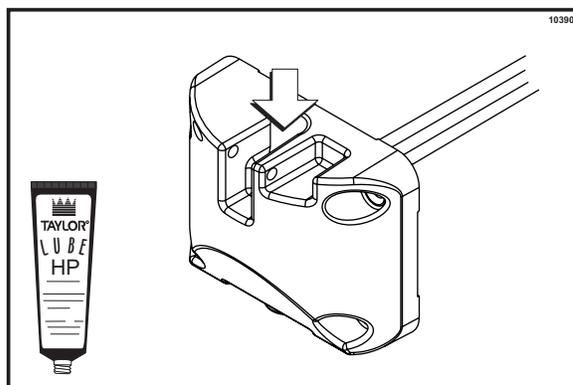


Figure 80

Étape 10

Insérer la vanne de sortie depuis le haut ; l'encoche de la poignée de sortie doit faire face à l'avant (Cf Figure 81).

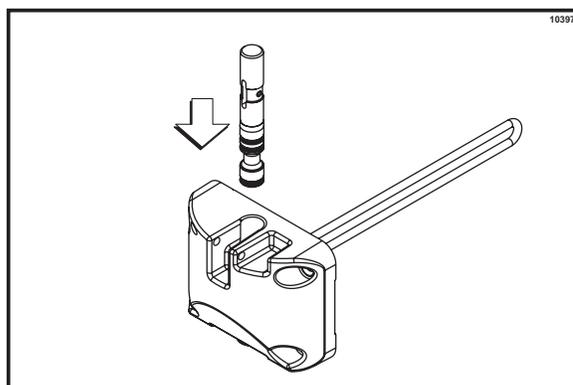


Figure 81

Étape 11

Monter la porte de l'unité. Placer le joint d'étanchéité dans la rainure se trouvant sur l'arrière de la porte de l'unité. Faire glisser le palier avant sur la tige-défecteur, de façon à ce que le bord relevé se trouve contre la porte. **NE PAS** lubrifier le joint, ni le palier (Cf Figure 82).

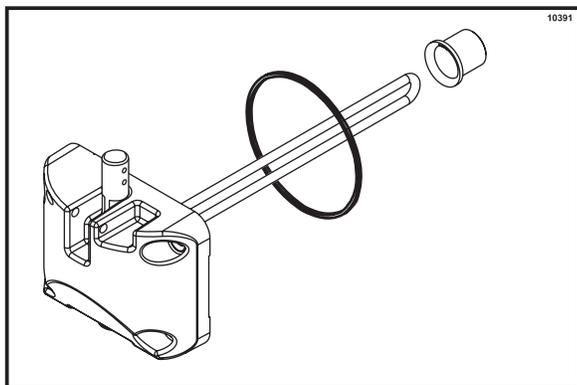


Figure 82

Étape 12

Installer la porte de l'unité. Faire passer la tige-défecteur par le batteur, dans le cylindre de réfrigération. La porte posée sur les goujons de l'unité, monter les vis. Serrer de façon uniforme, en alternance, et s'assurer que la porte ne bouge pas (Cf Figure 83).

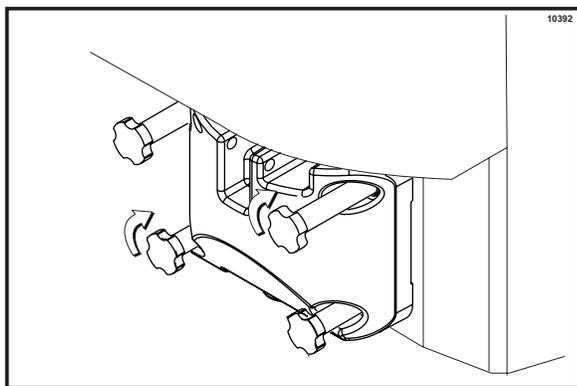


Figure 83

Étape 13

Installer la poignée de sortie. Faire glisser la fourche de la poignée de sortie dans la rainure de la vanne de sortie. Fixer au moyen de la goupille pivotante (Cf Figure 84).

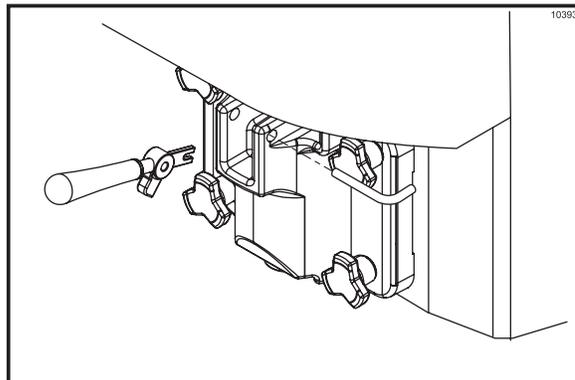


Figure 84

Remarque : le côté crème glacée comporte une poignée de tirage réglable pour un contrôle des portions, une meilleure uniformité de la qualité du produit et un contrôle des coûts. La poignée de tirage doit être réglée de façon à donner un taux de distribution de 142 g à 213 g (5 à 7 ½ onces) de produit en 10 secondes. Pour augmenter le taux de distribution, régler la vis en la tournant **DANS LE SENS DES AIGUILLES D'UNE MONTRE**. Pour **DIMINUER** le taux de distribution, tourner la vis de réglage dans le **SENS INVERSE DES AIGUILLES D'UNE MONTRE**.

Étape 14

Faire glisser le grand bac ramasse-gouttes dans l'espace du panneau frontal, au-dessus des distributeurs de garniture sirop (Cf Figure 85).

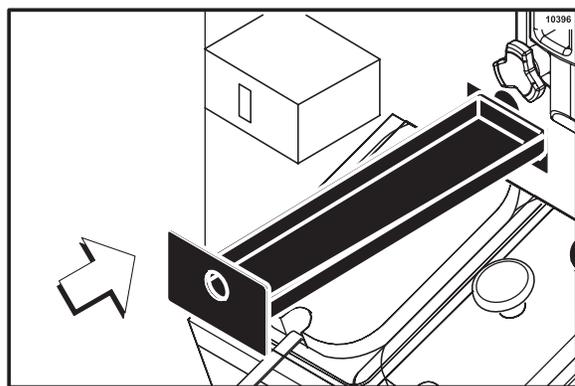


Figure 85

Étape 15

Glisser les deux petits ramasse-gouttes dans les espaces du panneau arrière. Glisser les deux bacs ramasse-gouttes à encoches dans les panneaux latéraux droit et gauche (Cf Figure 86).

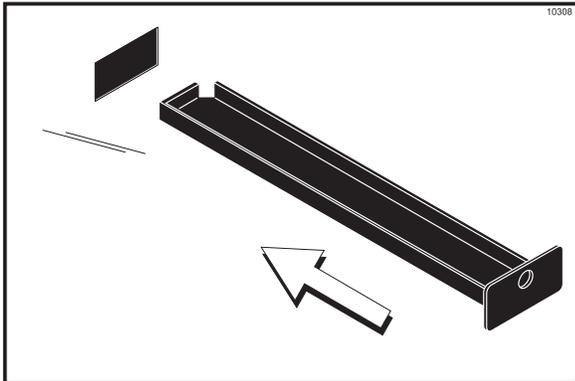


Figure 86

Étape 16

Installer le plateau ramasse-gouttes avant et la grille sous les becs de distribution (Cf Figure 87).

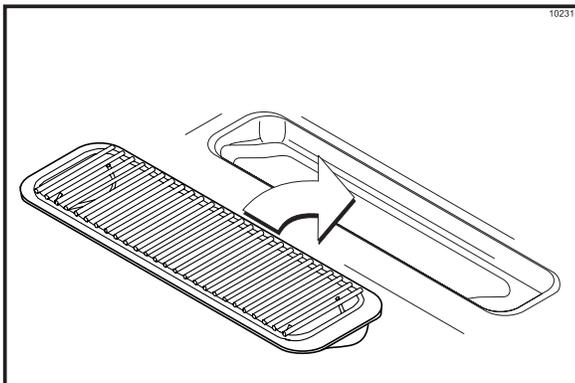


Figure 87

Montage de la pompe à mélange

Étape 1

Inspecter les pièces en caoutchouc de la pompe. Les joints toriques et le joint d'étanchéité doivent être en parfaite condition pour que la pompe et l'ensemble de la machine fonctionnent correctement. Les joints toriques et le joint d'étanchéité ne peuvent pas remplir leur fonction correctement s'ils comportent des entailles, coupures ou trous dans le matériau.

Remplacer toute pièce défectueuse sans retard et jeter la pièce abîmée.

Étape 2

Monter le piston. Glisser le joint torique rouge dans la rainure du piston. NE PAS lubrifier le joint torique (Cf Figure 88).

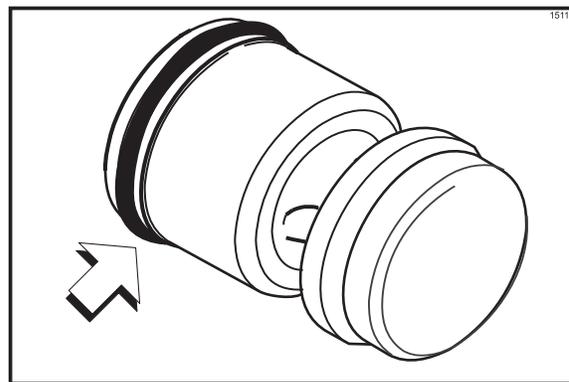


Figure 88

Étape 3

Appliquer une couche fine de lubrifiant à l'intérieur du cylindre de la pompe, sur le bout de l'orifice de la goupille de maintien (Cf Figure 89).

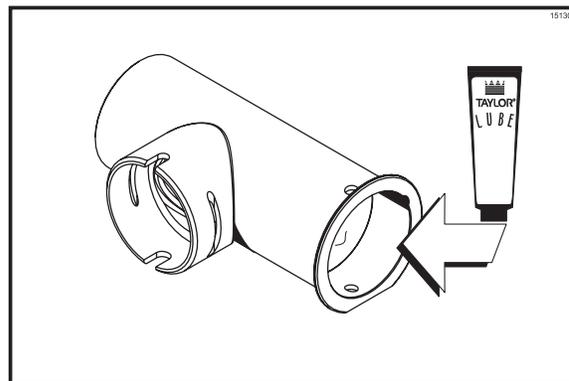


Figure 89

Étape 4

Insérer le piston dans le bout à orifice de la goupille de maintien, sur le cylindre de la pompe (Cf Figure 90).

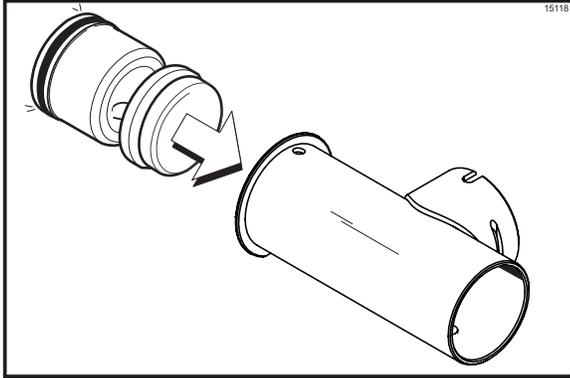


Figure 90

Étape 5

Assembler le bouchon de la vanne. Glisser le joint torique rouge dans la rainure du bouchon de la vanne. NE PAS lubrifier le joint torique (Cf Figure 91).

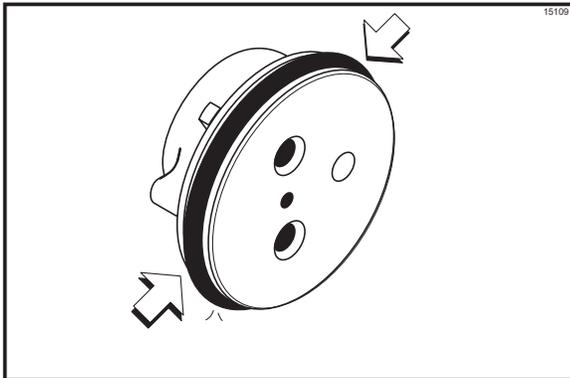


Figure 91

Étape 6

Glisser le joint d'étanchéité de la vanne de la pompe dans les orifices du bouchon. NE PAS lubrifier le joint d'étanchéité (Cf Figure 92).

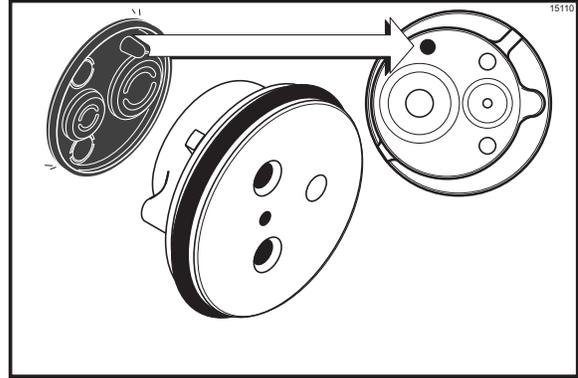


Figure 92

Étape 7

Insérer le bouchon de la vanne dans l'orifice de l'adaptateur d'admission de mélange (Cf Figure 93).

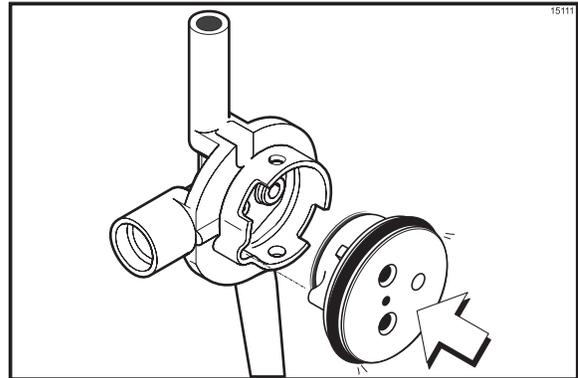


Figure 93

Étape 8

Insérer l'assemblage d'admission de mélange dans le cylindre de la pompe (Cf Figure 94).

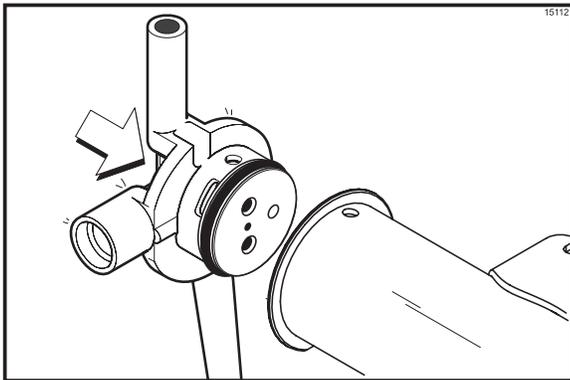


Figure 94

Remarque : l'adaptateur doit se placer dans l'encoche située au bout du cylindre de la pompe.

Étape 9

Fixer les pièces de la pompe à leur place en glissant la goupille de retenue dans les orifices superposés, situés à un bout du cylindre de la pompe (Cf Figure 95).

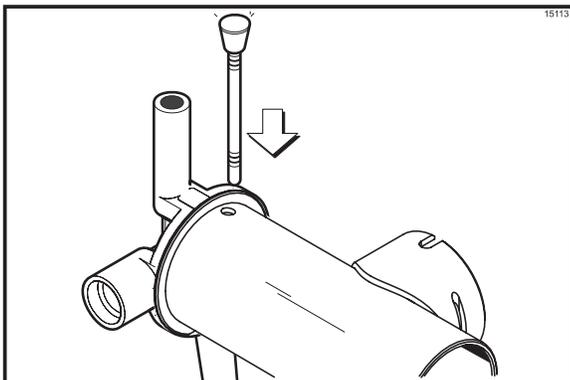


Figure 95

Remarque : la tête de la goupille doit se situer sur le haut de la pompe, lorsqu'elle est installée.

Étape 10

Monter l'assemblage du tube d'alimentation. Glisser la bague d'arrêt dans la rainure du tube d'alimentation (Cf Figure 96).

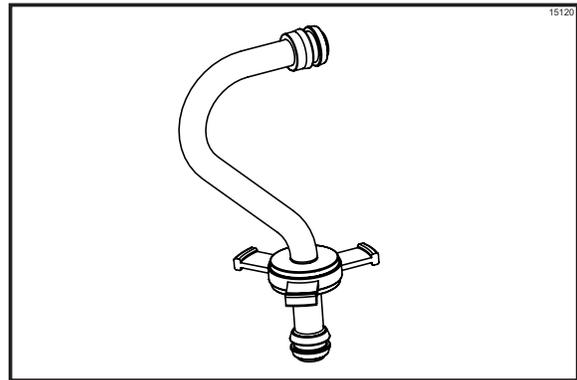


Figure 96

Étape 11

Installer un joint torique rouge à chaque bout du tube d'admission de mélange et lubrifier abondamment (Cf Figure 97).

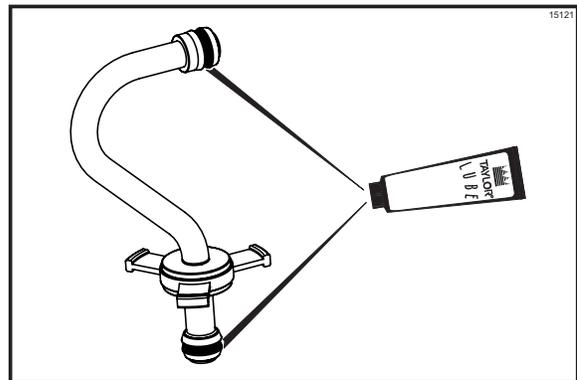


Figure 97

Étape 12

Poser la pompe, l'attache de la pompe, la tige de retenue et l'agitateur dans le réservoir à mélange pour l'aseptisation (Cf Figure 98).

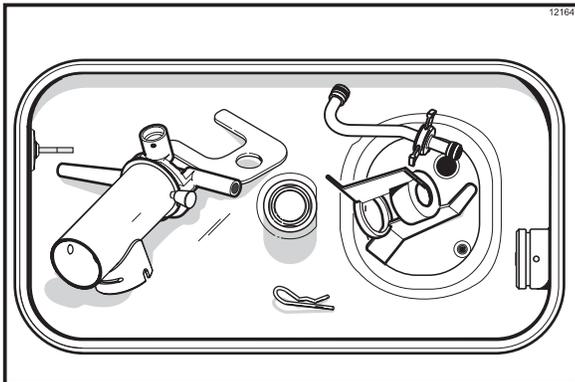


Figure 98

Étape 13

Glisser le gros joint torique noir et les deux petits joints toriques noirs dans les rainures de l'axe d'entraînement. Lubrifier abondamment les joints toriques et l'axe. NE PAS lubrifier le bout hexagonal de l'axe (Cf Figure 99).

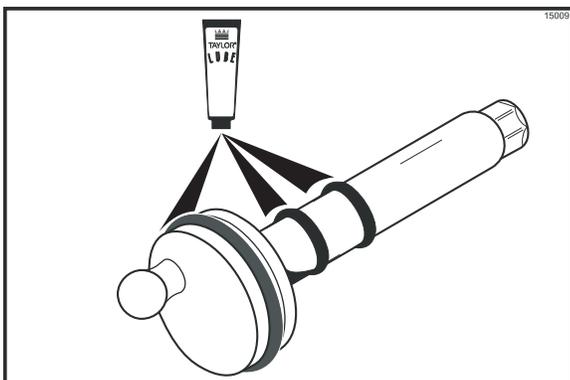


Figure 99

Étape 14

Installer le bout hexagonal de l'axe d'entraînement sur le moyeu d'entraînement se trouvant sur la paroi arrière du réservoir à mélange (Cf Figure 100).

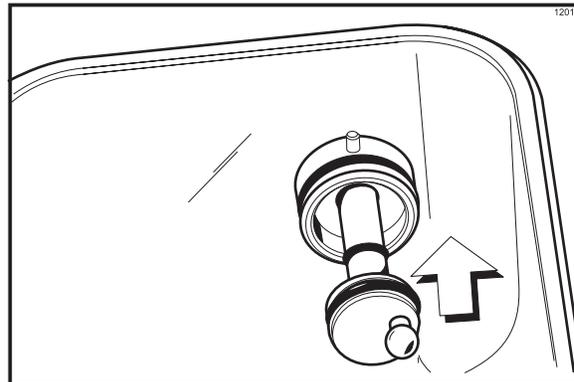


Figure 100

Remarque : pour faciliter le montage de la pompe, placer le maneton à bille de l'axe d'entraînement sur la position de 3 heures.

Aseptisation – côté shake

Étape 1

Préparer 9,5 litres (deux gallons et demi) d'une solution aseptisante de 100 PPM agréée (exemple : Kay-5®). UTILISER DE L'EAU CHAUDE ET RESPECTER LES SPÉCIFICATIONS DU FABRICANT.

Étape 2

Placer les bouchons d'arrivée du sirop sur les orifices de sortie du sirop de la porte de l'unité (Cf Figure 101).

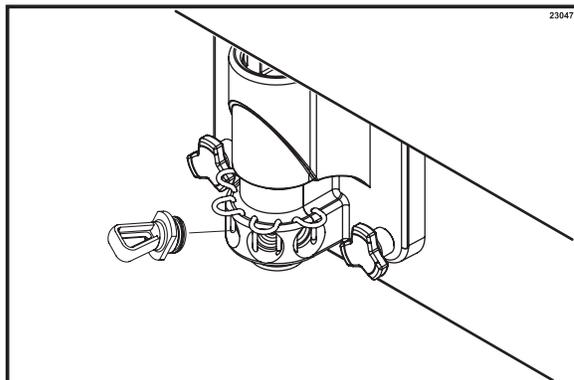


Figure 101

Étape 3

Verser la solution aseptisante sur toutes les pièces se trouvant dans le réservoir à mélange et la laisser couler dans le cylindre de réfrigération.

Remarque : vous venez d'aseptiser le réservoir à mélange et ses pièces ; il est donc nécessaire de bien avoir les mains propres et aseptisées avant de continuer à suivre ces consignes.

Étape 4

Préparer 15,2 litres (quatre gallons) de plus d'une solution aseptisante de 100 PPM agréée (exemple : Kay-5®). UTILISER DE L'EAU CHAUDE ET RESPECTER LES SPÉCIFICATIONS DU FABRICANT.

Étape 5

Installer l'assemblage de la pompe air/mélange à l'arrière du réservoir à mélange. Pour placer la pompe sur le moyeu d'entraînement, aligner l'encoche d'entraînement sur le piston avec le maneton à bille de l'axe d'entraînement. Fixer la pompe en glissant l'attache de la pompe sur le collier de la pompe, s'assurant que l'attache passe par les rainures du collier (Cf Figure 102).

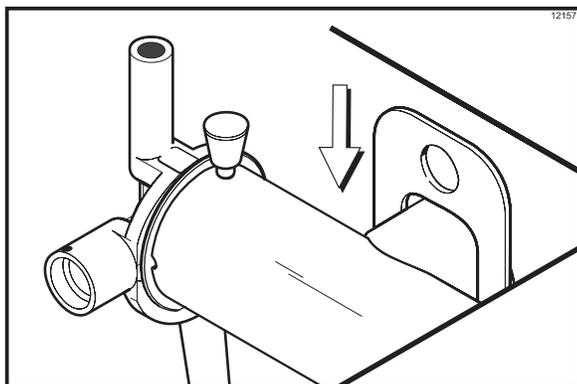


Figure 102

Étape 6



ATTENTION !

Installer le bout de la pompe du tube d'admission de mélange et le fixer au moyen de la tige de retenue. Le manquement à cette consigne pourrait provoquer un éclaboussement de l'aseptisant sur l'utilisateur.

Étape 7

Avec la brosse blanche du réservoir, nettoyer les sondes de détection de niveau de mélange, le réservoir à mélange, l'orifice d'admission de mélange, l'extérieur du logement de l'axe d'entraînement de l'agitateur, l'agitateur, la pompe air/mélange, l'attache de la pompe, le tube d'admission de mélange et la tige de retenue.

Étape 8

Verser 15,2 litres (4 gallons) de solution aseptisante dans le réservoir à mélange. La solution aseptisante doit monter à 25 mm (1 po.) du haut du réservoir.

Étape 9

Avec la brosse blanche du réservoir, frotter les côtés exposés du réservoir. Attendre au moins cinq minutes avant de continuer à suivre les consignes.

Étape 10

Mettre le bouton marche/arrêt en position ON (marche).

Étape 11

Appuyer sur le symbole LAVAGE . Ceci permet à l'aseptisant se trouvant dans le cylindre de réfrigération d'entrer en contact avec toutes les zones du cylindre (Cf Figure 103).

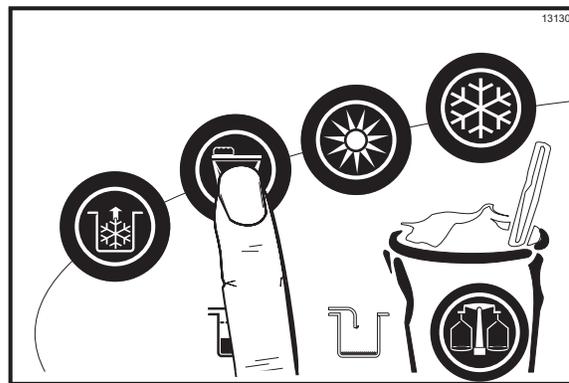


Figure 103

Étape 12

Placer un seau sous le bec de distribution et ouvrir et fermer la vanne de sortie six fois.

Étape 13

Appuyer le symbole POMPE  pour aseptiser l'intérieur de la pompe air/mélange et le tube d'admission de mélange.

Étape 14

Ouvrir la vanne de sortie et faire couler tout ce qui reste de la solution aseptisante.

Étape 15

Appuyer sur les symboles LAVAGE et POMPE  pour interrompre les modes LAVAGE et POMPE et fermer la vanne de sortie (Cf Figure 104).

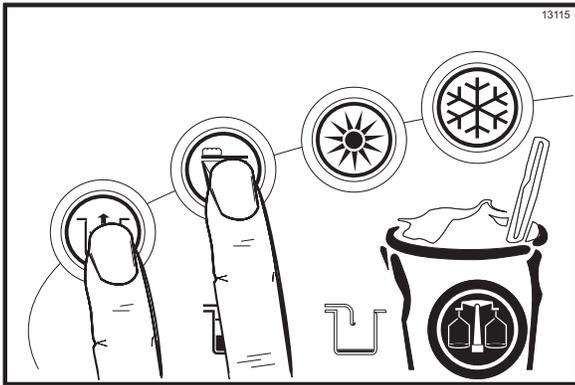


Figure 104

Remarque : s'assurer d'avoir les mains propres et aseptisées avant de continuer à suivre les consignes.

Étape 16

Placer l'agitateur sur le logement de l'axe d'entraînement de l'agitateur (Cf Figure 105).

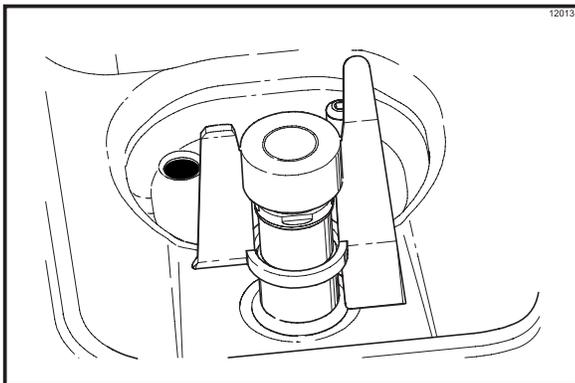


Figure 105

Remarque : si la pale de l'agitateur s'arrête de tourner durant un fonctionnement normal de la machine, retirer l'agitateur du logement de l'axe d'entraînement avec des **mains aseptisées**, et le brosser en utilisant de l'aseptisant. Replacer l'agitateur sur le logement de l'axe d'entraînement de l'agitateur.

Étape 17

Retirer la tige de retenue de la pompe. Placer le tube d'admission de mélange dans le coin du réservoir à mélange. Placer la tige de retenue à sa place, dans le raccord de sortie de la pompe.

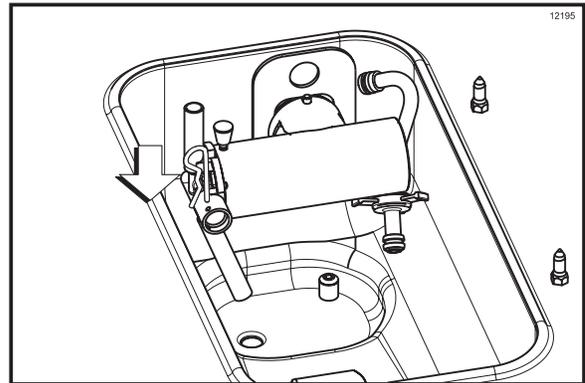


Figure 106

Étape 18

Retirer le bouchon du restricteur et les bouchons d'orifices de sortie de sirop.

Étape 19

Revenir à l'unité avec une petite quantité de solution aseptisante. Placer un seau sous le bec de la porte, tremper la brosse du bec de la porte dans la solution aseptisante et nettoyer à la brosse les orifices de sortie du sirop de la porte de l'unité, le bec de distribution, le bas du centrifugeur, la lame du centrifugeur et les raccords de flexibles à sirop.

Remarque : pour de bonnes conditions d'hygiène permanentes, nettoyer chaque article à la brosse pendant un total de 60 secondes en trempant régulièrement la brosse dans la solution aseptisante.

Étape 20

Brosser chaque orifice de sortie du sirop 10 à 15 fois avec la brosse d'orifices à sirop. Tremper la brosse dans la solution aseptisante avant le brossement de chacun des orifices.

Étape 21

Remplir le tube souple de solution aseptisante. Placer un seau sous la porte et insérer le bout du tube souple dans l'orifice de sortie du sirop. Presser fermement le tube. Ceci force la solution se trouvant dans l'orifice voisin à sortir et à passer autour du centrifugeur. Cette procédure doit être effectuée un minimum de 10 secondes par orifice.

Étape 22

Installer les vannes à sirop et le bouchon du restricteur.

Aseptisation - côté crème glacée

Étape 1

Préparer 9,5 litres (deux gallons et demi) d'une solution aseptisante de 100 PPM agréée (exemple : Kay-5®). UTILISER DE L'EAU CHAUDE ET RESPECTER LES SPÉCIFICATIONS DU FABRICANT.

Étape 2

Verser la solution aseptisante sur toutes les pièces se trouvant dans le réservoir à mélange et la laisser couler dans le cylindre de réfrigération.

Remarque : vous venez d'aseptiser le réservoir à mélange et ses pièces ; il est donc nécessaire de bien avoir les mains propres et aseptisées avant de continuer à suivre ces consignes.

Alors que la solution coule dans le cylindre de réfrigération, nettoyer à la brosse et avec précaution les sondes de détection de niveau de mélange, le réservoir à mélange, l'orifice d'admission de mélange, l'extérieur du logement de l'agitateur, l'agitateur, la pompe air/mélange, l'attache de la pompe, le tube d'admission de mélange et la tige de retenue.

Étape 3

Installer l'assemblage de la pompe à l'arrière du réservoir à mélange. Pour placer la pompe sur le moyeu d'entraînement, aligner l'orifice d'entraînement du piston avec le maneton à bille de l'axe d'entraînement. Fixer la pompe en glissant l'attache de la pompe sur le collier de la pompe et en s'assurant que l'attache passe par les rainures du collier (Cf Figure 107).

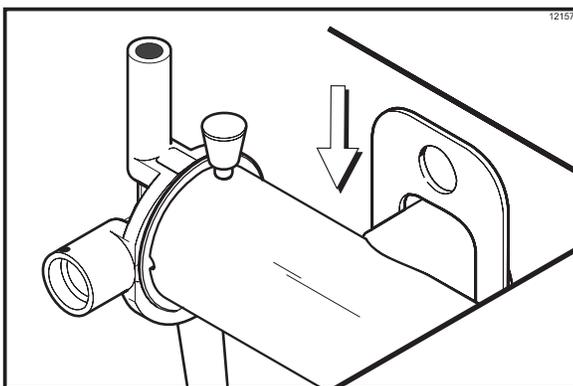


Figure 107

Étape 4



ATTENTION !

Installer le bout de la pompe du tube d'admission de mélange et le fixer au moyen de la tige de retenue. Le manquement à cette consigne pourrait provoquer un éclaboussement de l'aseptisant sur l'utilisateur.

Étape 5

Préparer à nouveau 9,5 litres (deux gallons et demi) d'une solution aseptisante de 100 PPM agréée (exemple : Kay-5®). UTILISER DE L'EAU CHAUDE ET RESPECTER LES SPÉCIFICATIONS DU FABRICANT.

Étape 6

Verser la solution aseptisante dans le réservoir à mélange.

Étape 7

Brosser les côtés apparents du réservoir. Attendre au moins cinq minutes avant de continuer à suivre les consignes.

Étape 8

Appuyer sur le symbole LAVAGE . Ceci provoque le mélange de la solution aseptisante dans le cylindre de réfrigération.

Étape 9

Placer un seau sous le bec de distribution et ouvrir la vanne de sortie, puis appuyer sur le symbole POMPE . Ouvrir et fermer la vanne six fois. Ouvrir la vanne de sortie et faire couler tout ce qui reste de la solution aseptisante

Étape 10

Appuyer sur les symboles LAVAGE et POMPE   et fermer la vanne de sortie (Cf Figure 108).

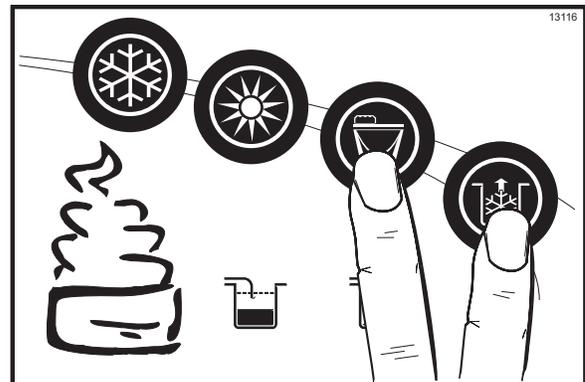


Figure 108

Remarque : s'assurer d'avoir les mains propres et aseptisées avant de continuer à suivre les consignes.

Étape 11

Placer l'agitateur sur le logement de l'axe d'entraînement de l'agitateur (Cf Figure 109).

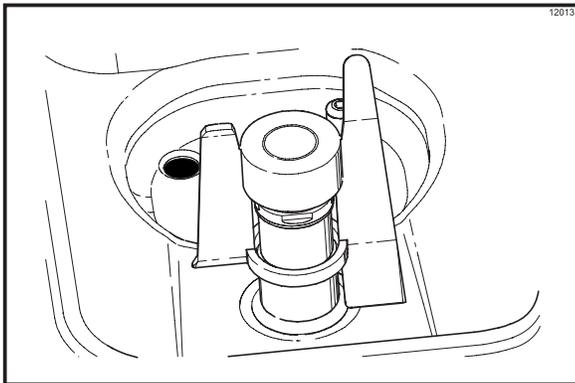


Figure 109

Remarque : si l'agitateur s'arrête de tourner durant un fonctionnement normal de la machine, retirer l'agitateur du logement de l'axe d'entraînement avec des **mains aseptisées**, et le brosser avec de l'aseptisant. Replacer l'agitateur sur le logement de l'axe d'entraînement de l'agitateur.

Étape 12

Retirer la tige de retenue de la pompe. Placer le tube d'admission de mélange dans le coin du réservoir à mélange. Placer la tige de retenue à sa place, dans le raccord de sortie de la pompe (Cf Figure 110).

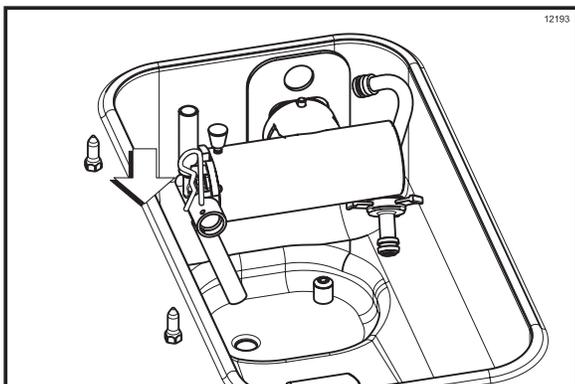


Figure 110

Remarque : vous venez d'aseptiser toutes les surfaces de l'unité entrant en contact avec de la nourriture.

Amorçage – côté shake

Remarque : n'utiliser que du MÉLANGE FRAIS lors de l'amorçage de l'unité de réfrigération.

Étape 1

Placer un seau sous le bec de distribution et appuyer sur n'importe quel symbole de CHOIX DE PARFUM  pour ouvrir la vanne de sortie. Verser 9,5 litres (2 gallons et demi) de mélange FRAIS dans le réservoir à mélange et le laisser couler dans le cylindre de réfrigération. Ceci force toute solution d'aseptisation restante à s'évacuer. Lorsque le mélange coule à pleins flots du bec de distribution, appuyer sur l'un des symboles CHOIX DU PARFUM  pour fermer la vanne de sortie.

Étape 2

Lorsque le mélange s'arrête de couler à grosses bulles dans le cylindre de réfrigération, retirer la tige de retenue du raccord de sortie de la pompe à mélange. Insérer le bout-sortie du tube d'admission de mélange dans l'orifice d'admission de mélange du réservoir. Placer l'orifice d'admission du tube d'admission de mélange dans le raccord de refoulement de la pompe à mélange. Fixer au moyen de la tige de retenue (Cf Figure 111).

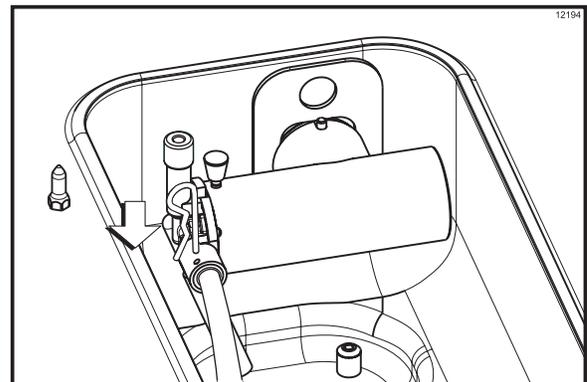


Figure 111

Étape 3

Installer le porte-gobelet à shake (Cf Figure 112).

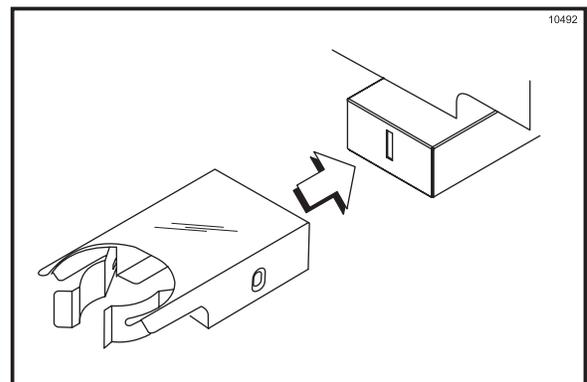


Figure 112

Étape 4

Appuyer sur le symbole AUTOMATIQUE .

Étape 5

Remplir le réservoir de mélange frais et mettre le couvercle du réservoir à sa place.

Amorçage - côté crème glacée

Remarque : n'utiliser que du MÉLANGE FRAIS lors de l'amorçage de l'unité de réfrigération.

Étape 1

Placer un seau de mélange sous le bec de distribution et ouvrir la vanne de sortie. Verser 9,5 litres (2 gallons) de mélange FRAIS dans le réservoir à mélange et le laisser couler dans le cylindre de réfrigération. Ceci force toute solution d'aseptisation restante à s'évacuer. Lorsque le mélange coule à flots du bec de distribution, fermer la vanne de sortie.

Étape 2

Lorsque le mélange s'arrête de couler à grosses bulles dans le cylindre de réfrigération, retirer la tige de retenue du raccord de sortie de la pompe à mélange. Insérer le bout-sortie du tube d'admission de mélange dans l'orifice d'admission de mélange du réservoir. Placer le côté admission du tube d'admission de mélange dans le raccord de l'orifice de refoulement de la pompe à mélange. Fixer au moyen de la tige de retenue.

Étape 3

Appuyer sur le symbole AUTOMATIQUE .

Remarque : cette procédure doit être effectuée 15 minutes avant que le produit ne doive être servi.

Étape 4

Remplir le réservoir de mélange frais et mettre le couvercle du réservoir à sa place.

Procédures de fermeture journalière

Cette procédure doit être effectuée le soir, à la fermeture.

Côté shake

Important : le niveau de mélange dans le réservoir à mélange doit dépasser la sonde de mélange insuffisant. (Le témoin de mélange insuffisant ne doit pas être allumé). Le niveau de mélange recommandé est indiqué sur la pale de l'agitateur.

Les deux côtés de l'unité de réfrigération doivent être en mode AUTOMATIQUE (le symbole AUTOMATIQUE  est allumé) ou en mode ATTENTE (les symboles ATTENTE  et  sont allumés) pour que le cycle de CHAUFFE puisse commencer.

Remarque : si l'affichage du COMPTEUR DE NETTOYAGE À LA BROSSE est arrivé à 1, **ne pas ajouter de mélange**. La machine doit être démontée et nettoyée à la brosse dans les 24 heures.

Étape 1

Retirer le couvercle du réservoir, le porte-gobelets à shake, la grille et les bacs ramasse-gouttes.

S'assurer d'avoir des mains propres et aseptisées avant d'effectuer les étapes suivantes.

Remarque : sélectionner le symbole de CALIBRAGE  pour arrêter le mouvement de l'agitateur pendant 10 secondes. Choisir à nouveau le symbole de CALIBRAGE  pour sortir du mode de calibrage. L'agitateur se remet en route automatiquement après 10 secondes.

Étape 2

Retirer l'agitateur du réservoir à mélange et le bouchon du restricteur du bec de distribution de la porte de l'unité shake.

Étape 3

Emmener l'agitateur, le couvercle du réservoir, le porte-gobelets à shake, les bacs ramasse-gouttes et le plateau ramasse-gouttes avant, la grille et le bouchon du restricteur à l'évier pour continuer le nettoyage et l'aseptisation.

Emmener les bouchons d'arrivée du sirop, le bouchon du bec et le joint torique du bouchon du bec à l'évier pour continuer le nettoyage et l'aseptisation.

Étape 4

Rincer ces pièces dans de l'eau fraîche et propre.

Étape 5

Préparer une petite quantité de solution nettoyante agréée 100 PPM (exemple : Kay-5®). UTILISER DE L'EAU CHAUDE ET RESPECTER LES SPÉCIFICATIONS DU FABRICANT.

Étape 6

Nettoyer ces pièces à la brosse.

Étape 7

Placer le bouchon du restricteur, le bac ramasse-gouttes avant, le porte-gobelets à shake et la grille sur une surface propre et sèche et laisser sécher jusqu'au lendemain ou jusqu'à ce que le cycle de chaleur soit terminé.

Étape 8

Préparer une petite quantité de solution aseptisante agréée 100 PPM (exemple : Kay-5®). Utiliser de l'eau chaude et respecter les spécifications du fabricant.

Étape 9

Aseptiser les bouchons d'arrivée du sirop, le bouchon du bec, le joint torique du bouchon du bec, les bacs ramasse-gouttes, l'agitateur et le couvercle du réservoir

Étape 10

Replacer l'agitateur sur le logement de l'axe d'entraînement de l'agitateur. Replacer le couvercle du réservoir (Cf Figure 113).

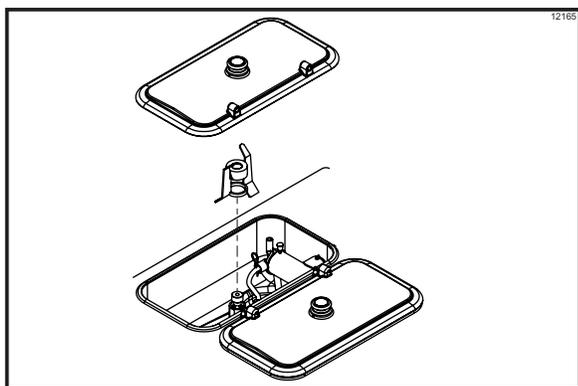


Figure 113

Important : si l'agitateur n'est pas installé correctement, la machine ne passera pas le cycle de chaleur et se verrouillera le lendemain matin.

Étape 11

Retirer les flexibles à sirop de la porte de l'unité (Cf Figure 114).

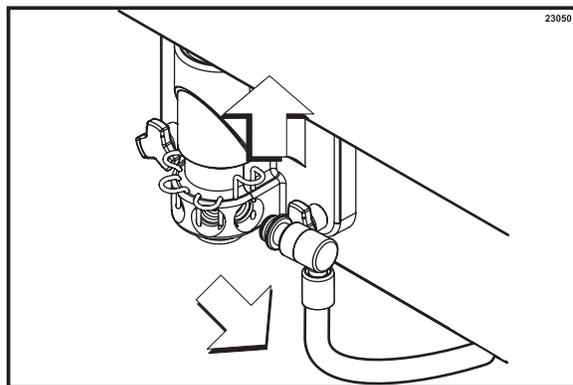


Figure 114

Étape 12

Revenir à l'unité avec une petite quantité de solution de nettoyage. Placer un seau sous le bec de la porte, tremper la brosse du bec de la porte dans la solution nettoyante et nettoyer à la brosse les orifices de sortie du sirop de la porte de l'unité, le bec de distribution, le bas du centrifugeur, la lame du centrifugeur et les raccords de flexibles à sirop (Cf Figure 115).

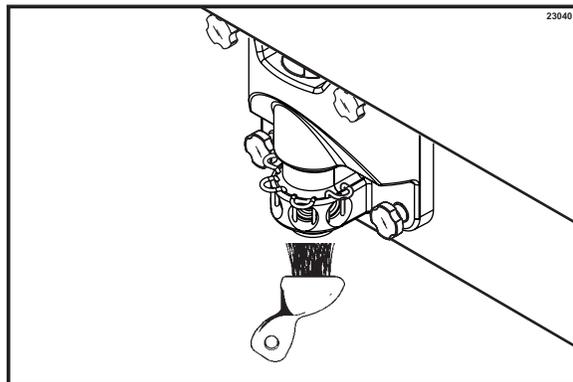


Figure 115

Remarque : pour de bonnes conditions d'hygiène permanentes, nettoyer chaque article à la brosse pendant un total de 60 secondes en trempant régulièrement la brosse dans la solution nettoyante.

Étape 13

Brosser chaque orifice de sortie du sirop 10 à 15 fois avec la brosse d'orifices à sirop. Tremper la brosse dans la solution nettoyante avant le brossage de chacun des orifices (Cf Figure 116).

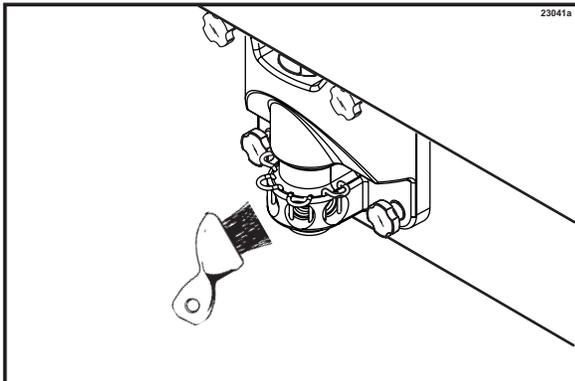


Figure 116

Étape 14

S'aseptiser les mains et retirer les obturateurs de vannes à sirop. Nettoyer à la brosse les obturateurs de sortie et les orifices des obturateurs. Ré-installer les obturateurs de vannes à sirop.

Étape 15

Remplir le tube souple de solution nettoyante. Placer un seau sous la porte et insérer le bout du tube souple dans les orifices de sortie du sirop. Presser fermement le tube. Ceci force la solution se trouvant dans l'orifice voisin à sortir et à passer autour du centrifugeur. Cette procédure doit être effectuée un minimum de 10 secondes par orifice (Cf Figure 117).

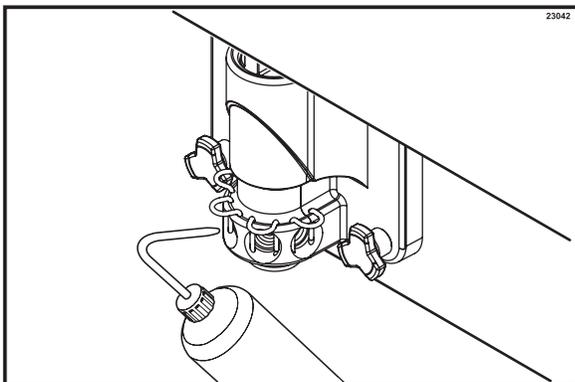


Figure 117

Étape 16

Placer le joint torique du bouchon du bec dans le bouchon du bec. Remplir le bouchon du bec de solution aseptisante. Placer le bouchon du bec sur le bout du bec de distribution (Cf Figure 118).

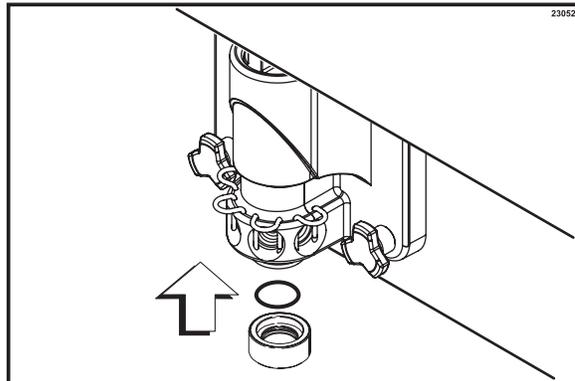


Figure 118

Étape 17

Soulever chaque goupille de retenue. Placer les bouchons de l'arrivée du sirop sur les orifices de sortie du sirop de la porte de l'unité. Baisser les goupilles de retenue pour maintenir les bouchons d'arrivée du sirop dans la porte (Cf Figure 119).

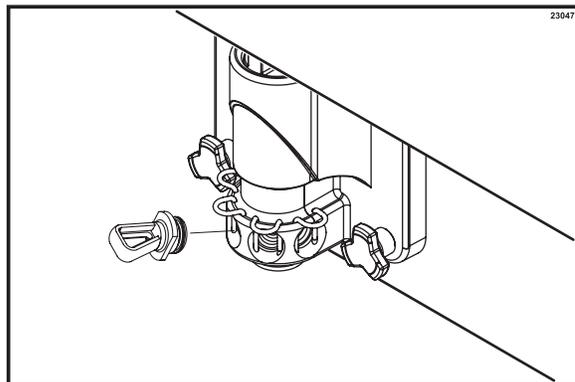


Figure 119

Étape 18

Remplir le tube souple de solution aseptisante. Tenir le tube au-dessus du seau. Presser fermement le tube et rincer abondamment la rainure de chacun des raccords de tête de sirop.

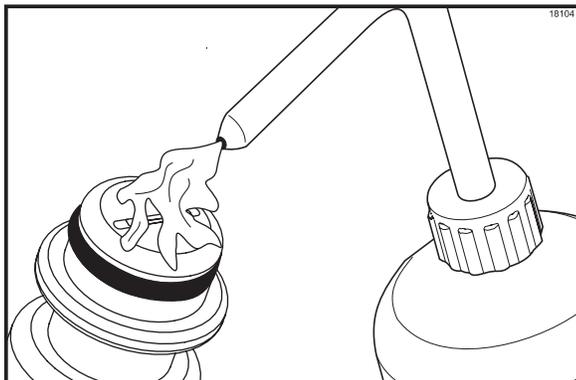


Figure 120

Étape 19

Essuyer l'extérieur de chacun des raccords de tête de sirop au moyen d'une serviette aseptisée.

Étape 20

Au moyen d'une serviette propre et aseptisée, essuyer la porte de l'unité de réfrigération, le panneau avant, la zone entourant le bas de la porte de l'unité et toute autre zone particulièrement humide ou comportant des dépôts de nourriture.

Côté crème glacée

Cette procédure doit être effectuée le soir, à la fermeture.

Important : le niveau de mélange dans le réservoir doit dépasser la sonde de mélange insuffisant. (Le témoin de mélange insuffisant ne doit pas être en position ON (marche)).

Remarque : si l'affichage du COMPTEUR DE NETTOYAGE À LA BROSSE est arrivé à un jour, ne pas ajouter de mélange. La machine doit être démontée et nettoyée à la brosse dans les 24 heures.

Les deux côtés de l'unité de réfrigération doivent être en mode AUTOMATIQUE (le symbole * AUTOMATIQUE est allumé) ou en mode ATTENTE (Les symboles ATTENTE  et  sont allumés) avant que le cycle de CHALEUR ne commence.

Étape 1

Placer les interrupteurs des éléments de chauffe de garniture en position OFF (arrêt), en appuyant sur les symboles des éléments de chauffe  . Les symboles ne s'allument pas lorsque les éléments de chauffe sont éteints (Cf Figure 121).

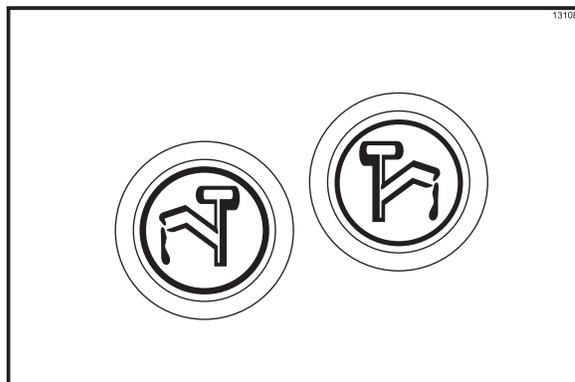


Figure 121

Étape 2

Retirer le couvercle du réservoir.

S'ASSURER D'AVOIR DES MAINS PROPRES ET ASEPTISÉES AVANT D'EFFECTUER LES ÉTAPES SUIVANTES.

Remarque : sélectionner le symbole de CALIBRAGE  pour arrêter le mouvement de l'agitateur pendant 10 secondes. Choisir à nouveau le symbole de CALIBRAGE  pour sortir du mode de calibrage. L'agitateur se remet en route automatiquement après 10 secondes.

Étape 3

Retirer l'agitateur du réservoir à mélange.

Étape 4

Emmener l'agitateur et le couvercle du réservoir à l'évier pour continuer le nettoyage et l'aseptisation.

Étape 5

Rincer ces pièces dans de l'eau fraîche et propre.

Étape 6

Préparer une petite quantité de solution aseptisante agréée 100 PPM (exemple : Kay-5®). UTILISER DE L'EAU CHAUDE ET RESPECTER LES SPÉCIFICATIONS DU FABRICANT. Nettoyer les pièces à la brosse.

Étape 7

Préparer une petite quantité de solution aseptisante agréée 100 PPM (exemple : Kay-5®). UTILISER DE L'EAU CHAUDE ET RESPECTER LES SPÉCIFICATIONS DU FABRICANT. Aseptiser l'agitateur et le couvercle du réservoir.

Étape 8

Replacer l'agitateur sur le logement de l'axe d'entraînement de l'agitateur. Replacer le couvercle du réservoir.

Important : si l'agitateur n'est pas installé correctement, la machine ne passera pas le cycle de chaleur et se bloquera le lendemain matin.

Étape 9

Revenir à l'unité avec une petite quantité de solution de nettoyage. Tremper la brosse du bec de distribution dans la solution nettoyante et nettoyer le bec de distribution, ainsi que le bas de la vanne de tirage à la brosse.

Remarque : pour de bonnes conditions d'hygiène permanentes, nettoyer chaque article à la brosse pendant un total de 60 secondes en trempant régulièrement la brosse dans la solution nettoyante (Cf Figure 122).

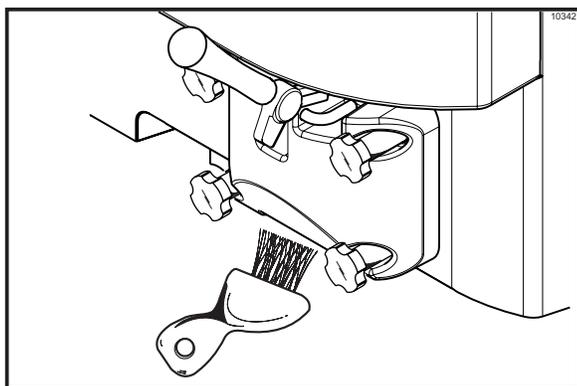


Figure 122

Étape 10

Retirer, nettoyer et remettre en place le bac ramasse-gouttes long du panneau avant (Cf Figure 123).

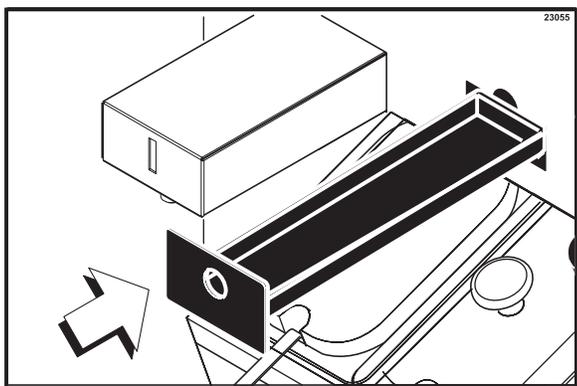


Figure 123

Étape 11

Retirer, nettoyer et ré-installer les deux petits bacs ramasse-gouttes du panneau arrière.

Étape 12

Retirer, nettoyer et ré-installer les deux petits bacs ramasse-gouttes à encoches des panneaux latéraux droit et gauche (Cf Figure 124).

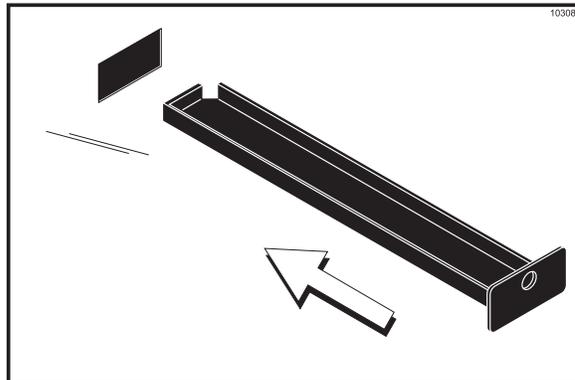


Figure 124

Étape 13

Au moyen d'une serviette propre et aseptisée, essuyer la porte de l'unité de réfrigération, le panneau avant, la zone entourant le bas de la porte de l'unité et toute autre zone particulièrement humide ou comportant des dépôts de nourriture.

Le cycle de chaleur commence au réglage DEPART HEURE CHAUF prévu dans le menu du manager (Cf. page 14).

Le cycle de chaleur se compose de trois phases : le chauffage, le maintien et le refroidissement. Chaque phase est limitée dans le temps. Si l'une ou l'autre des trois phases ne réussit pas à atteindre les températures prévues dans le temps imparti, le cycle s'arrête automatiquement et la machine repasse en mode d'attente.

Un message d'échec apparaît sur l'écran fluorescent à vide, informant l'utilisateur que la machine n'a pas réussi à terminer le cycle de traitement de la chaleur. Le produit peut ne pas être bon à servir. Le mode automatique se bloque temporairement. L'utilisateur a alors l'option de choisir le symbole CHALEUR ☼ qui lui permet de commencer un nouveau cycle de traitement par la chaleur ou bien d'appuyer sur le symbole LAVAGE ☼, ce qui met l'un des côtés ou les deux côtés en mode d'arrêt et permet un nettoyage à la brosse de la machine.

Remarque : une fois que le cycle de chaleur a commencé, il ne peut pas être interrompu. Le cycle de chaleur dure un maximum de 4 heures, lorsque les réservoirs sont pleins.



NE PAS chercher à tirer de produit, ni à démonter l'unité durant le cycle de CHALEUR. Le produit est chaud et sous haute pression.

Lorsque le cycle de chaleur est terminé, la commande revient au mode d'ATTENTE. Les symboles d'ATTENTE  et  s'allument.

Procédures d'ouverture journalière

Avant d'effectuer les procédures d'ouverture journalière, vérifier que le panneau d'affichage ne comporte pas de message d'erreur. Normalement, l'affichage est vide, à moins d'une panne de fonctionnement. Dans le cas où une panne est détectée, rechercher la cause et suivre les consignes affichées sur l'écran, avant de continuer les procédures d'ouverture (Cf Messages d'échec, pages 9 et 17).

Installation – Effectuer les choses suivantes

S'assurer d'avoir des mains propres et aseptisées avant d'effectuer les étapes suivantes.

Étape 1

Les bouchons d'évacuation fermés, vérifier le niveau d'eau dans les deux bains-marie à garniture chauffés. Remplir les bains-marie d'eau, jusqu'au repère indiqué au bas du récipient.

Étape 2

Placer les éléments de chauffe de garniture en position ON (marche) en appuyant sur les symboles des éléments de chauffe de garniture  .

ATTENTION : dès que les éléments de chauffe sont en marche, les bains-marie à garniture commencent à chauffer. Il faut environ 2 heures et demi pour que ce processus de chauffage monte à température. Il est nécessaire de vérifier le niveau d'eau dans les bains-marie tous les jours.

Étape 3

Préparer un seau de solution aseptisante agréée 100 PPM (exemple : Kay-5®). UTILISER DE L'EAU CHAUDE ET RESPECTER LES SPÉCIFICATIONS DU FABRICANT. Aseptiser les pompes à garniture en plaçant tout l'ensemble de la pompe dans le seau de solution aseptisante. Pomper la solution dans le mécanisme pour bien aseptiser la pompe.

Étape 4

Remplir les récipients à garniture. Placer les récipients de caramel et de chocolat dans les bains-marie chauffés. Placer les deux autres récipients à garniture dans les bains-marie non-chauffés. Couvrir les récipients.

Étape 5

Aseptiser les deux louches à garniture et les placer dans les récipients à garniture froids.

Étape 6

Remplir les portes-gobelets, le porte-couvercles et le porte-cornets.

Étape 7

Pour remplir le porte-cornets, faire glisser le tiroir vers le haut et l'ouvrir en tirant. Pousser le guide-ressort jusqu'au fond, en position de verrouillage. Placer les cornets dans le tiroir et relâcher le guide-ressort.

Côté shake

Étape 1

Une fois que le cycle de chaleur est terminé, les symboles du cycle de chaleur  sont éteints et la machine repasse automatiquement en mode ATTENTE. Préparer une petite quantité de solution aseptisante agréée 100 PPM (exemple : Kay-5®). UTILISER DE L'EAU CHAUDE ET RESPECTER LES SPÉCIFICATIONS DU FABRICANT.

Étape 2

Retirer les bouchons d'arrivée du sirop, les obturateurs de sortie de vanne à sirop et le bouchon de la vanne de la porte de l'unité. Aseptiser dans cette solution le bouchon du restricteur, les bouchons d'arrivée du sirop, les obturateurs de vannes à sirop, le bouchon du bec et le joint torique, le porte-gobelets à shake, le bac ramasse-gouttes avant et la grille.

Étape 3

Revenir à l'unité avec une petite quantité de solution aseptisante. Placer un seau sous le bec de distribution et tremper la brosse du bec de distribution dans la solution aseptisante. Nettoyer le bec à la brosse, ainsi que le bas du centrifugeur, la lame du centrifugeur et les raccords de flexibles à sirop (Cf Figure 125).

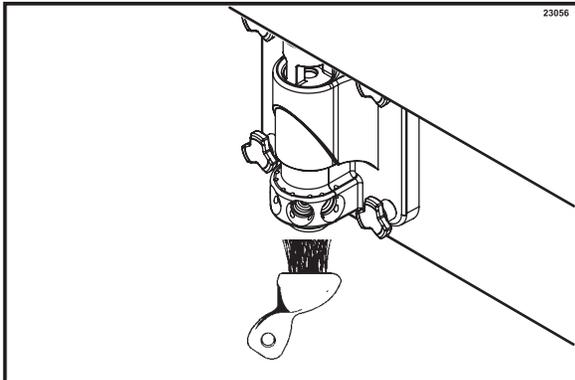


Figure 125

Remarque : pour de bonnes conditions d'hygiène permanentes, nettoyer chaque article à la brosse pendant un total de 60 secondes en trempant régulièrement la brosse dans la solution aseptisante.

Étape 4

Brosser chaque orifice de sortie du sirop 10 à 15 fois avec la brosse d'orifices à sirop. Tremper la brosse dans la solution aseptisante avant le brossage de chacun des orifices (Cf Figure 126).

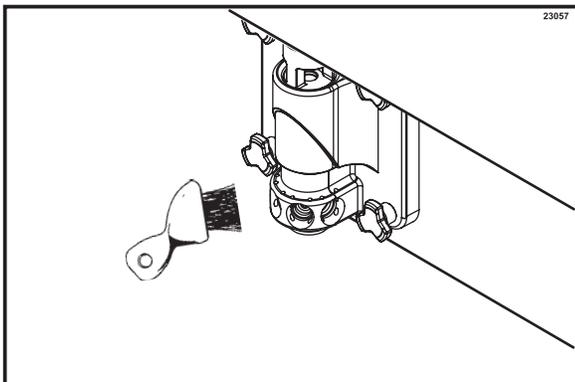


Figure 126

Étape 5

Remplir le tube souple de solution aseptisante. Placer un seau sous la porte et insérer le bout du tube souple dans l'orifice de sortie du sirop. Presser fermement le tube. Ceci force la solution se trouvant dans l'orifice voisin à sortir et à passer autour du centrifugeur. Cette procédure doit être effectuée un minimum de 10 secondes par orifice (Cf Figure 127).

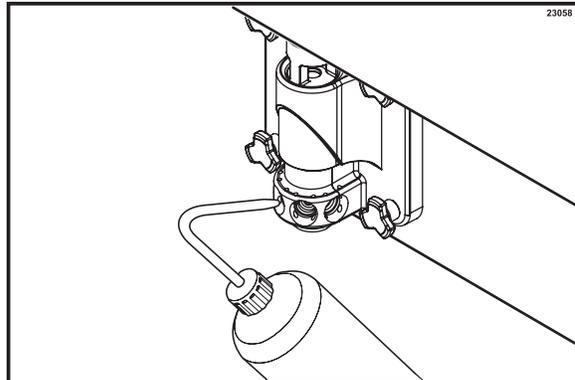


Figure 127

Étape 6

Ré-installer les obturateurs de vannes à sirop.

Étape 7

Installer le bouchon du restricteur sur le bec de distribution de l'unité de réfrigération (Cf Figure 128).

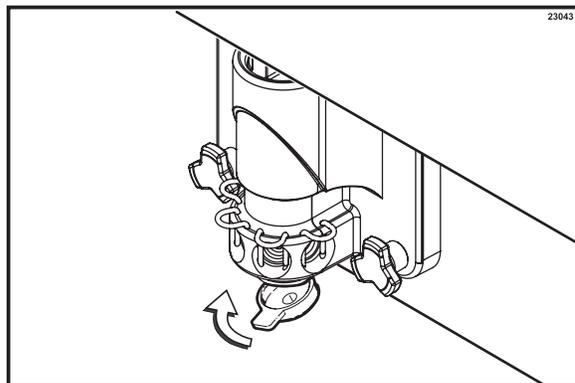


Figure 128

Étape 8

Le seau sous la porte, retirer le raccord de tête de sirop du raccord de flexible à sirop en le tournant dans le sens inverse des aiguilles d'une montre. Tenir les raccords de sirop en position verticale, pour minimiser les pertes de sirop (Cf Figure 129).

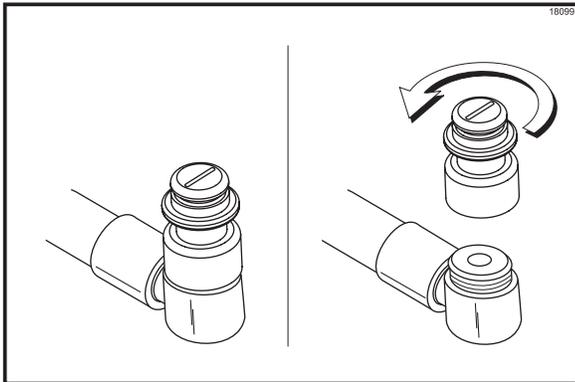


Figure 129

Étape 9

Retirer la vanne en bec de canard et le joint torique du raccord de tête de sirop.

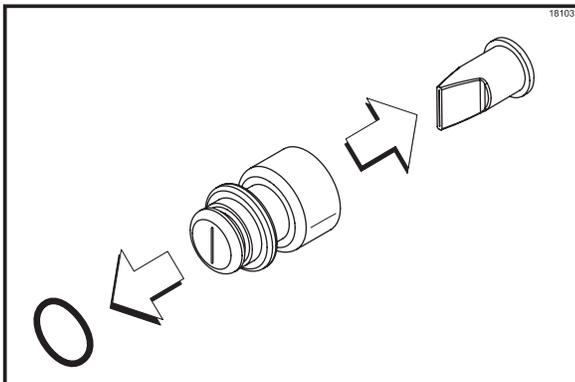


Figure 130

Étape 10

Avec le bout blanc de la brosse double, brosser l'intérieur du raccord de tête pour enlever tout résidu.

Étape 11

Au moyen d'un gobelet à shake rempli d'une solution aseptisation 100 ppm agréée, rincer abondamment les raccords de tête de sirop.

Étape 12

Avec une serviette propre et aseptisée, essuyer avec précaution tout sirop restant sur la vanne en bec de canard.

Étape 13

Au moyen d'un gobelet à shake rempli de solution aseptisante, rincer abondamment la vanne en bec de canard.

Étape 14

Installer la vanne en bec de canard dans le raccord de tête de sirop, le bout plat aligné avec la rainure du raccord.

Remarque : changer la vanne en bec de canard, en cas d'endommagement ou si elle dépasse la rainure du raccord de tête de sirop (Cf Figure 131).

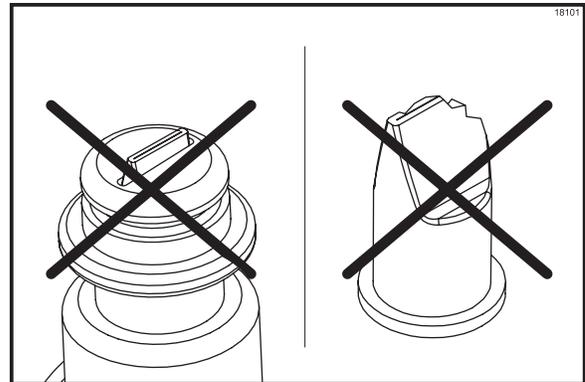


Figure 131

Étape 15

Installer le raccord de tête de sirop sur le raccord de flexible à sirop. Serrer à la main, jusqu'à ce qu'il soit serré.

Remarque : la vanne en bec de canard doit être humide lors du montage du raccord de tête sur le raccord de flexible. L'eau aseptisée lubrifie la surface plane inférieure et évite que la vanne en bec se torde lorsqu'on serre le raccord de tête.

Étape 16

S'assurer que la vanne en bec de canard est montée correctement dans le raccord de tête de sirop. Le bout de la vanne en bec **doit être plat**, pour fermer le flexible à sirop (Cf Figure 132).

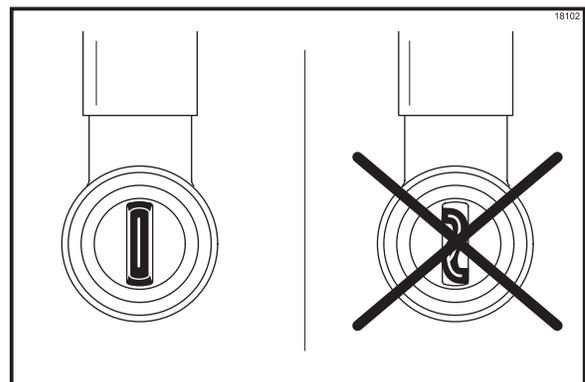


Figure 132

Si le bout n'est pas plat, retirer le raccord de tête de sirop et retirer/ré-installer la vanne en bec. Au moyen d'un gobelet à shake rempli de solution aseptisante, rincer le raccord de tête de sirop pour mouiller le bas de la vanne en bec. Ré-installer le raccord de tête de sirop sur le raccord de flexible à sirop. Si le bout ne reste pas plat lorsque le raccord de sirop est monté, changer la vanne en bec.

Étape 17

Installer le joint torique sur le raccord de tête.

Étape 18

Répéter les étapes 8 à 17 pour tous les parfums de sirop.

Étape 19

Chaque parfum de sirop doit être amorcé pour évacuer tout air des flexibles à sirop. Pour amorcer chaque flexible à sirop, maintenir le flexible à sirop au-dessus d'un gobelet vide (Cf Figure 133).

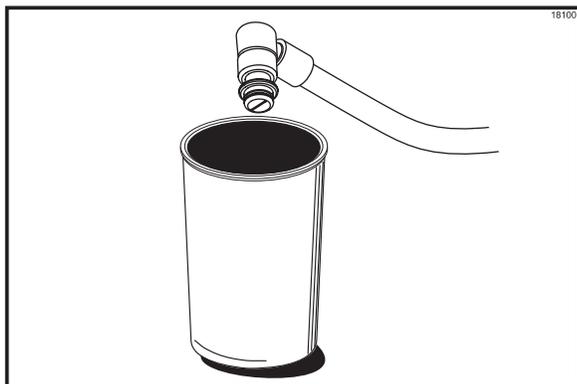


Figure 133

Étape 20

Toucher le symbole CALIBRAGE  pour afficher les options du menu. Le symbole CALIBRAGE , le symbole AUTOMATIQUE  du côté shake et le symbole PARFUM OPTIONNEL  s'allument.

L'écran affiche les options de menu de calibration (Cf Figure 134).



Figure 134

Étape 21

Appuyer sur le symbole AUTOMATIQUE  ou sur le symbole PARFUM OPTIONNEL  pour faire défiler la flèche jusqu'à AMORÇAGE DU SIROP (Cf Figure 135).

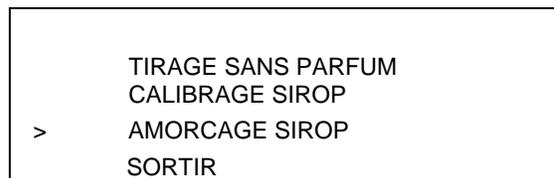


Figure 135

Étape 22

Appuyer sur le symbole CALIBRAGE  pour passer en mode d'amorçage du sirop (Cf Figure 136).

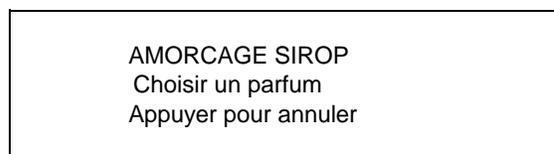


Figure 136

Étape 23

Appuyer sur le symbole de parfum de sirop correspondant . Le symbole de parfum doit être allumé et la pompe à sirop du parfum choisi commence alors à fonctionner à la vitesse maximale (Cf Figure 137).

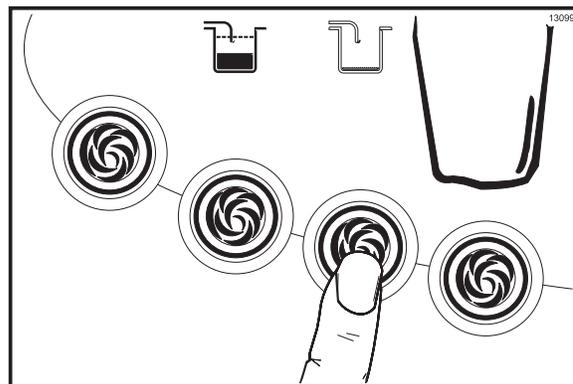


Figure 137

Étape 24

Lorsqu'un flot continu de sirop coule de la vanne à sirop et que tout l'air est évacué du flexible à sirop, appuyer sur l'un ou l'autre des symboles de parfum de sirop ☺ pour arrêter la pompe.

Étape 25

Répéter les étapes 23 à 24 pour amorcer le reste des flexibles à sirop. Une fois l'amorçage terminé, sortir du mode d'amorçage du sirop en appuyant sur le symbole de calibrage ⚖.

Étape 26

Au moyen du tube souple rempli de solution aseptisante, aseptiser les raccords de tête des vannes de sirop.

Étape 27

Lubrifier le joint torique. Soulever le dispositif de retenue de vanne à sirop. Installer la vanne de sirop. Pousser l'obturateur de vanne à sirop vers le bas, de façon à maintenir la vanne. Répéter cette procédure pour chaque vanne à sirop (Cf Figure 138).

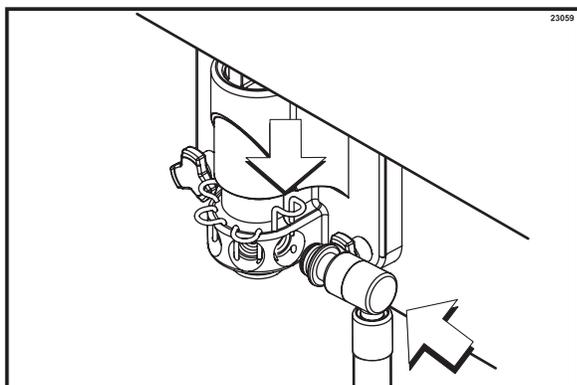


Figure 138

Remarque : ne pas installer de flexible à sirop vide dans la porte de l'unité de réfrigération. Placer un bouchon d'arrivée du sirop dans la porte sur les flexibles à sirop non-utilisés. Ceci permet d'éviter l'accumulation de mélange à l'intérieur du raccord de la vanne et du flexible à sirop.

Étape 28

Au moyen d'une serviette propre et aseptisée, essuyer la porte de l'unité de réfrigération, le panneau avant, la zone entourant le bas de la porte de l'unité et toute autre zone particulièrement humide ou comportant des dépôts de nourriture.

Étape 29

Installer le porte-gobelets à shakes, le plateau ramasse-gouttes avant et la grille.

Étape 30

Lorsqu'on veut reprendre le fonctionnement normal, appuyer sur le symbole AUTO ❄️ (Cf Figure 139). Cette commande comporte une option dans le menu du manager qui permet d'activer ou de désactiver la fonction de DEMARRAGE AUTO. Une fois que la MISE EN ROUTE AUTOMATIQUE est activée, la machine sort automatiquement du mode d'ATTENTE et lance le mode automatique des deux côtés à une heure prévue chaque jour.



Figure 139

Remarque : la programmation du mode AUTOMATIQUE de la machine doit être effectuée environ 15 minutes avant de servir le produit.

Côté crème glacée

Étape 1

Préparer une petite quantité de solution aseptisante agréée 100 PPM (exemple : Kay-5®). UTILISER DE L'EAU CHAUDE ET RESPECTER LES SPÉCIFICATIONS DU FABRICANT.

Étape 2

Revenir à l'unité avec une petite quantité de solution aseptisante. Tremper la brosse du bec de distribution dans la solution aseptisante et nettoyer le bec de distribution, ainsi que le bas de la vanne de tirage à la brosse (Cf Figure 140).

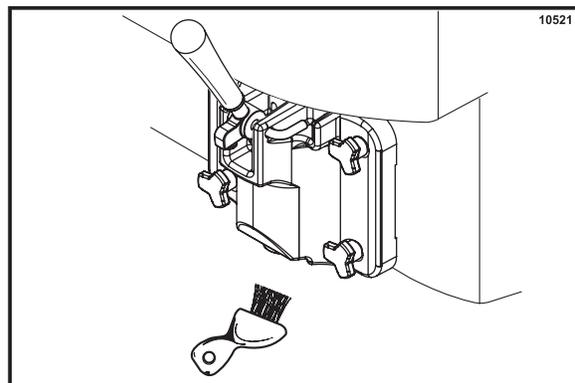


Figure 140

Remarque : pour de bonnes conditions d'hygiène permanentes, nettoyer chaque article à la brosse pendant un total de 60 secondes en trempant régulièrement la brosse dans la solution aseptisante.

Étape 3

Au moyen d'une serviette propre et aseptisée, essuyer la porte de l'unité de réfrigération, le panneau avant, la zone entourant le bas de la porte de l'unité et toute autre zone particulièrement humide ou comportant des dépôts de nourriture.

Étape 4

Lorsqu'on veut reprendre le fonctionnement normal, appuyer sur le symbole AUTO ❄️ (Cf Figure 141). La commande comporte une option dans le menu du manager qui permet d'activer ou de désactiver la fonction de DEMARRAGE AUTO. Une fois que la MISE EN ROUTE AUTOMATIQUE est activée, la machine sort automatiquement du mode d'ATTENTE et lance le mode automatique des deux côtés à une heure prévue chaque jour (Cf page 14).

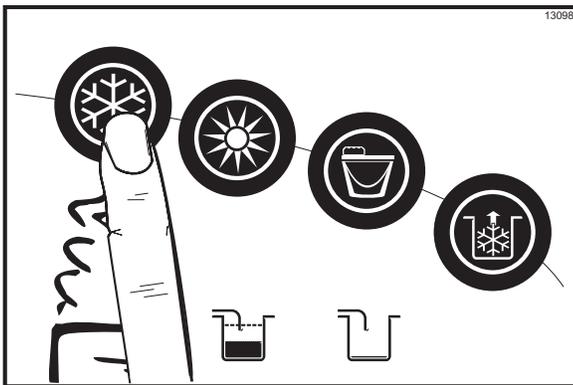


Figure 141

Remarque : cette procédure doit être effectuée 15 minutes avant de servir le produit.

Système de sirop

Calibrage du sirop

Le calibrage de la distribution de sirop doit être effectué toutes les semaines, au moment où on nettoie le système de sirop. Il est primordial que la bonne quantité de sirop soit incorporée dans le mélange glacé, de façon à obtenir un shake de qualité.

Pour déterminer le taux de distribution de sirop, il faut un gobelet de calibrage donnant les mesures en onces. Le taux correct de distribution du sirop est de 30 ml (1 once) en 5 secondes. Pour les sirops pour shakes à haute viscosité, le taux correct de distribution de sirop est de 30 ml +/- 4 ml (1 oz. +/- 1/8 oz.) en 7 secondes. Une fois que le taux est réglé, la bonne quantité de sirop se mélange avec la base shake, quelle que soit la taille du shake servi. Veuillez noter que le calibrage du sirop est de grande importance lorsqu'on passe au quatrième parfum promotionnel.

Procédure de calibrage

Les flexibles à sirop doivent être amorcés correctement avec du sirop avant que la procédure de calibrage ne commence, de façon à éliminer toute présence d'air dans le flexible (Cf. Procédures d'amorçage du sirop, page 49).

Étape 1

Toucher le symbole CALIBRAGE 🍹 pour afficher les options du menu. Le symbole CALIBRAGE 🍹, le symbole AUTOMATIQUE ❄️ du côté shake et le symbole PARFUM OPTIONNEL 🌀 s'allument (Cf Figure 142).

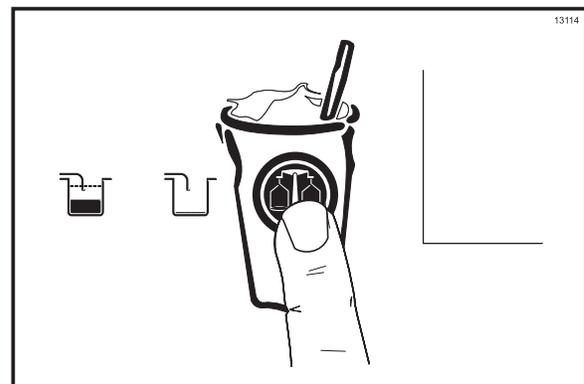


Figure 142

L'écran affiche les options de menu de calibrage (Cf Figure 143).

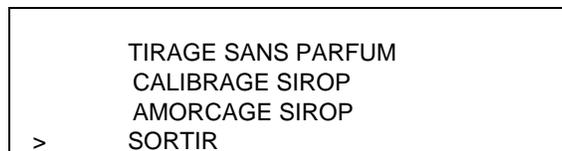


Figure 143

Remarque : lorsque l'écran CALIBRAGE s'affiche, les symboles de sélection du parfum  ne soulèvent pas la vanne de tirage permettant de distribuer du produit à shake.

Étape 2

Appuyer sur le symbole AUTOMATIQUE  ou sur le symbole PARFUM OPTIONNEL  pour faire défiler la flèche jusqu'à CALIBRAGE DU SIROP (Cf Figure 144).



Figure 144

Étape 3

Appuyer sur le symbole CALIBRAGE  pour passer en mode de calibrage (Cf Figure 145).



Figure 145

Étape 4

Déconnecter la vanne à sirop de la porte de l'unité. Soulever le dispositif de retenue de vanne à sirop et tirer la vanne vers l'extérieur (Cf Figure 146).

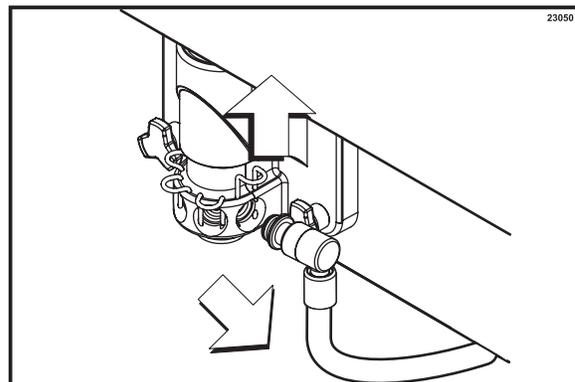


Figure 146

Étape 5

Pour calibrer le taux de distribution du sirop, maintenir la partie étroite du gobelet de calibrage sous la vanne du parfum devant être calibré. Appuyer sur le symbole SELECTION DU PARFUM  correspondant pour activer la pompe à sirop et lancer le flot de sirop. Lorsque le niveau de sirop atteint une once, toucher à nouveau le symbole SELECTION DE PARFUM  pour arrêter le flot de sirop.

Vérifier le niveau de sirop dans le gobelet. Si la quantité mesurée n'est pas dans les limites acceptables, répéter l'étape 4 pour le même parfum, jusqu'à ce que le calibrage correct du sirop soit obtenu (Cf Figure 147).

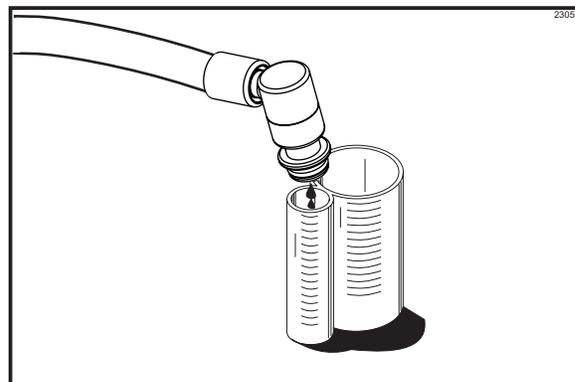


Figure 147

Remarque : il est possible de vérifier le taux de distribution du sirop dans le Menu du manager (Cf. "Vérification du calibrage, page 13).

Étape 6

Répéter les étapes 4 et 5 pour les autres parfums de sirop.

Étape 7

Sortir du mode de CALIBRAGE en appuyant sur le symbole CALIBRAGE . Un écran vide apparaît et les symboles AUTOMATIQUE  et PARFUM OPTIONNEL  reprennent leur fonction normale.

Remarque : lorsqu'un flexible à sirop est inutilisé, placer le bouchon d'orifice à sirop du kit de pièces détachées sur le flexible. Placer le joint torique du bouchon de l'orifice de sortie de sirop dans la rainure du bouchon et lubrifier. Installer le bouchon d'arrivée du sirop dans la porte. Baisser la goupille de retenue pour maintenir le bouchon.

Procédure d'amorçage du sirop

Le but de l'amorçage des flexibles à sirop est d'éliminer l'air dans le système de distribution du sirop. L'air, s'il s'infiltré dans les flexibles à sirop, pourra entraîner un mélange inégal des shakes, un mélange des parfums et des fuites de sirop du bec de distribution, après fermeture de la vanne de tirage. Chaque fois qu'une bouteille de sirop est finie ou changée, amorcer le système de sirop, jusqu'à ce que tout l'air se soit évacué et que le flot de sirop soit uniforme.

Étape 1

Prendre une bouteille de sirop pleine dans la zone d'entrepôts à sec.

Étape 2

Secouer la bouteille de sirop avant de l'ouvrir. Ouvrir la bouteille de sirop pleine.

Étape 3

Retirer le tube d'alimentation de la bouteille de sirop vide et nettoyer l'extérieur du tube avec une serviette propre et aseptisée.

Pour le système de sacs de sirop : détacher le sac vide et nettoyer le raccord de flexible avec une serviette propre et aseptisée. Attacher le raccord de flexible à un sac de sirop plein. Placer le sac sur l'étagère du compartiment à sirop. S'assurer que le flexible n'est pas refermé et qu'il n'y a pas de pliures dans le tubage.

Étape 4

Placer le tube d'alimentation dans le sac de sirop plein et replacer le sac de sirop dans l'armoire à sirop.

Étape 5

Jeter le sac de sirop vide.

Étape 6

Amorcer le flexible à sirop en enlevant la vanne à sirop du congélateur et la tenir au-dessus d'un gobelet vide.

Étape 7

Toucher le symbole CALIBRAGE  pour afficher les options du menu. Le symbole CALIBRAGE , le symbole AUTOMATIQUE  du côté shake et le symbole PARFUM OPTIONNEL  s'allument.

Remarque : l'écran affiche les options du menu de calibrage (Cf Figure 148).



Figure 148

Étape 8

Appuyer sur le symbole AUTOMATIQUE  ou sur le symbole PARFUM OPTIONNEL  pour faire défiler la flèche jusqu'à AMORÇAGE DU SIROP (Cf Figure 149).

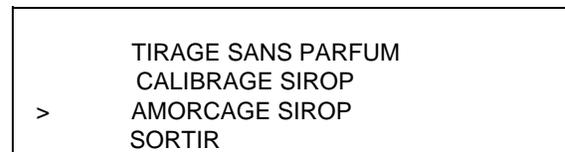


Figure 149

Étape 9

Appuyer sur le symbole CALIBRAGE  pour passer en mode d'amorçage du sirop (Cf Figure 150).



Figure 150

Étape 10

Appuyer sur le symbole de parfum de sirop correspondant . Le symbole de parfum doit être allumé et la pompe à sirop du parfum choisi commence alors à fonctionner à la vitesse maximale (Cf Figure 151).

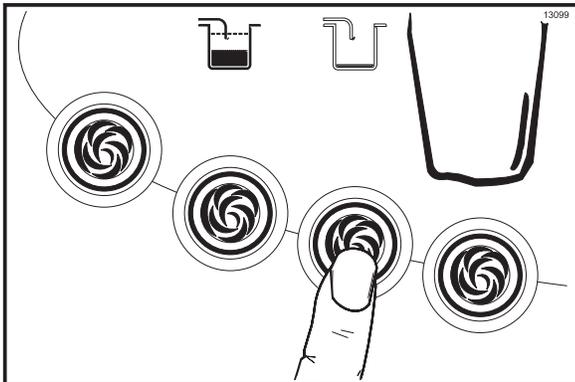


Figure 151

Étape 11

Lorsqu'un flot continu de sirop coule de la vanne à sirop et que tout l'air est évacué du flexible à sirop, appuyer sur l'un ou l'autre des symboles de parfum de sirop  pour arrêter la pompe.

Étape 12

Répéter les étapes 10 et 11 pour tous les autres flexibles à sirop devant être amorcés ou bien sortir du mode AMORÇAGE DE SIROP en appuyant sur le symbole CALIBRAGE .

Pompe de garniture sirop

Montage de la pompe de garniture sirop

Avant la première utilisation et toutes les semaines, après chaque utilisation, démonter et nettoyer la pompe.

Étape 1

Évacuer et rincer la pompe dans un récipient d'eau chaude. Placer le bas de la pompe dans le récipient d'eau. Faire fonctionner la pompe jusqu'à ce qu'il n'y ait plus que de l'eau chaude qui sorte du tube d'évacuation.

Étape 2

Retirer la pompe du récipient d'eau chaude pour l'assembler.

Étape 3

Retirer l'assemblage du piston du corps de la pompe en tournant l'écrou du piston dans le sens inverse des aiguilles d'une montre (Cf Figure 152).

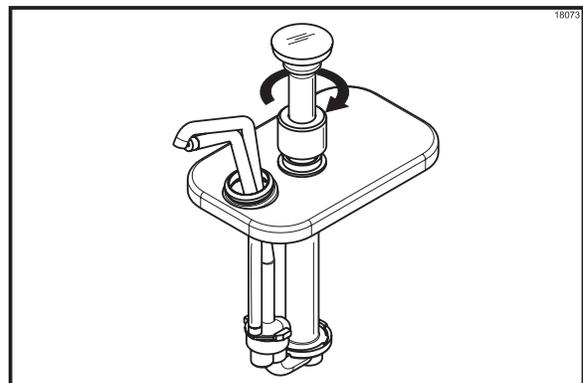


Figure 152

Étape 4

Pour retirer le bouton, compresser le ressort en direction du bouton, au moyen de la rondelle. Comprimer suffisamment pour pouvoir attraper le piston et le tenir d'une main. Commencer à retirer le bouton de l'autre main. Retirer le joint torique du bouton. Retirer l'écrou du piston du tube du piston (Cf Figure 153).

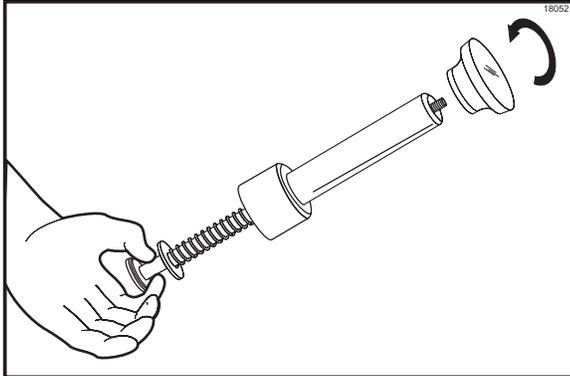


Figure 153

Étape 5

Retirer le tube du piston et l'insert de l'assemblage du piston (Cf Figure 154).

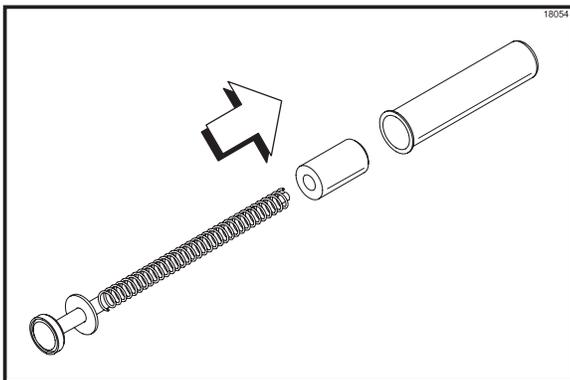


Figure 154

Étape 6

Retirer le ressort et la rondelle de l'assemblage du piston (Cf Figure 155).

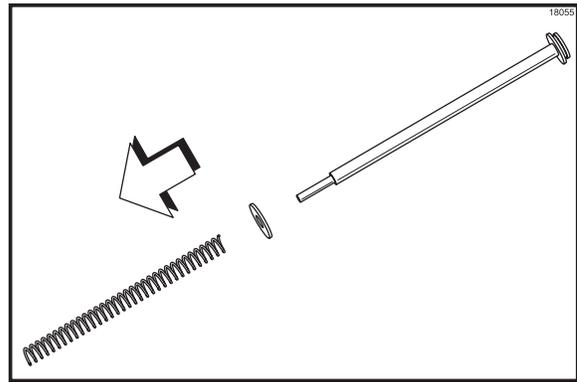


Figure 155

Étape 7

Retirer l'assemblage du joint de l'assemblage du piston (Cf Figure 156).

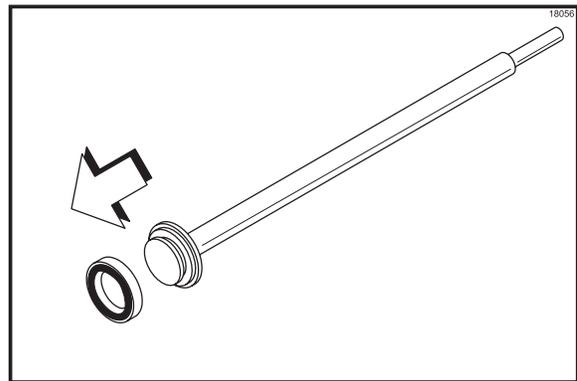


Figure 156

Étape 8

Retirer le joint torique du joint (Cf Figure 157).

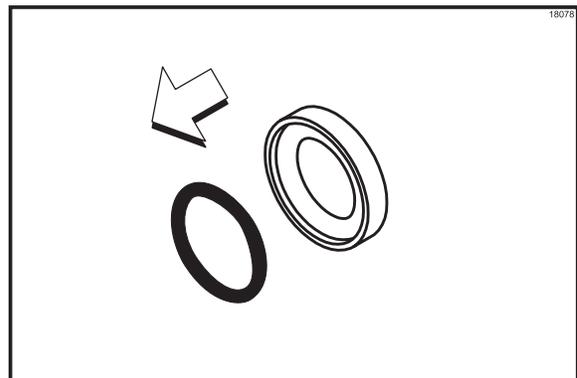


Figure 157

Étape 9

Retirer le contre-écrou du tube d'évacuation en le tournant dans le sens inverse des aiguilles d'une montre. Retirer le contre-écrou d'évacuation du tube d'évacuation (Cf Figure 158).

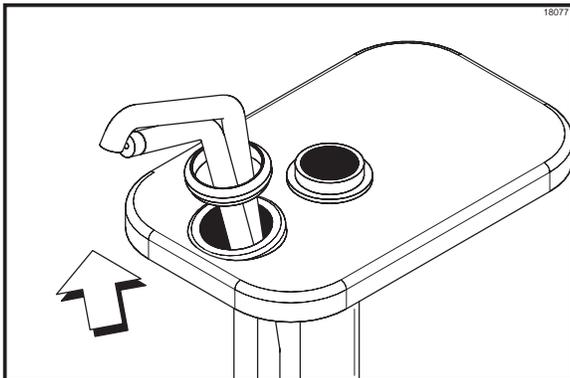


Figure 158

Étape 10

Retirer le couvercle en le faisant glisser du tube d'évacuation.

Étape 11

Retirer le cylindre du corps de la vanne (Cf Figure 159).

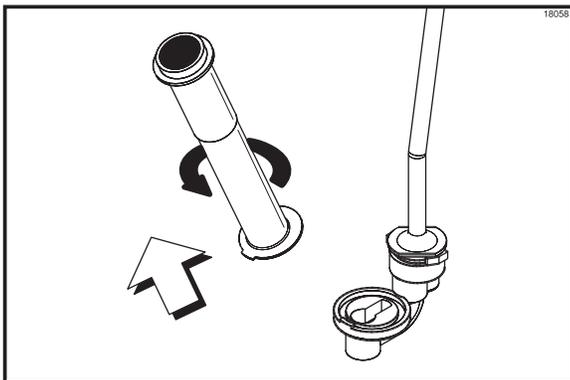


Figure 159

Étape 12

Retirer le tube d'évacuation du corps de la vanne (Cf Figure 160).

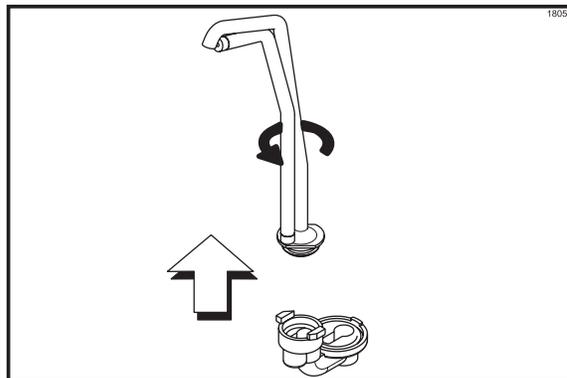


Figure 160

Étape 13

Retirer le joint torique d'1-5/16 po du corps de la vanne et retirer le joint torique d'1 po. du tube d'évacuation.

Nettoyage de la pompe à sirop

Étape 1

Laver les pièces et les nettoyer à la brosse dans une solution nettoyante agréée 100 PPM (exemple : Kay-5®).

Étape 2

Insérer la brosse noire gainée dans le bout du tube d'évacuation. Déplacer la brosse d'avant en arrière pour frotter l'extrémité du tube d'évacuation (Cf Figure 161).

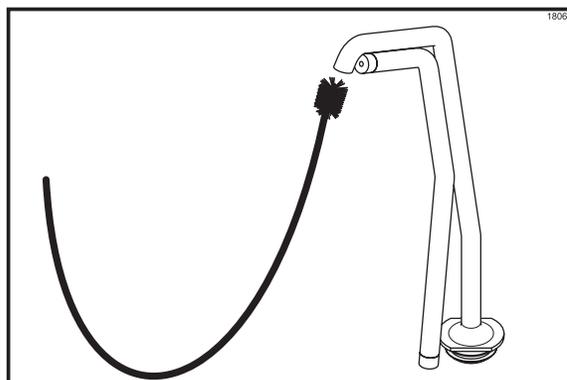


Figure 161

Étape 3

Insérer entièrement la brosse dans le tube d'évacuation et la retirer depuis le bas du tube.

Étape 4

Insérer la brosse noire gainée dans le haut de la vanne d'arrivée. Frotter cette zone, particulièrement autour de la boule d'acier (Cf Figure 162).

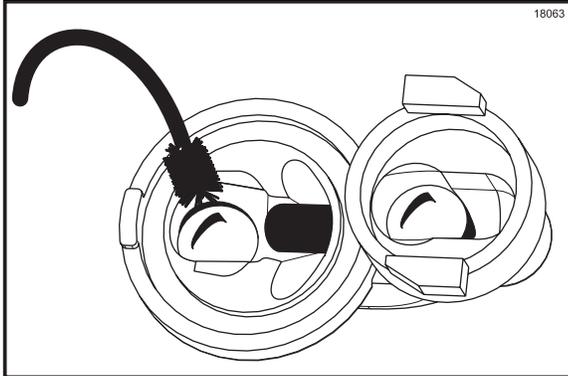


Figure 162

Étape 5

Insérer la brosse noire gainée dans le haut de la vanne de sortie. Frotter cette zone, particulièrement autour de la boule d'acier (Cf Figure 163).

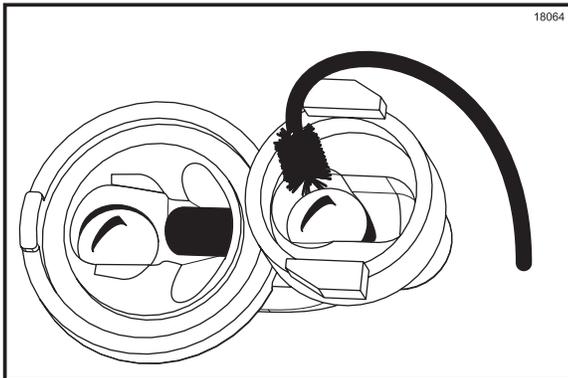


Figure 163

Étape 6

Insérer la brosse noire gainée, depuis le manche, dans le passage situé entre la vanne d'arrivée et la vanne de sortie (Cf Figure 164).

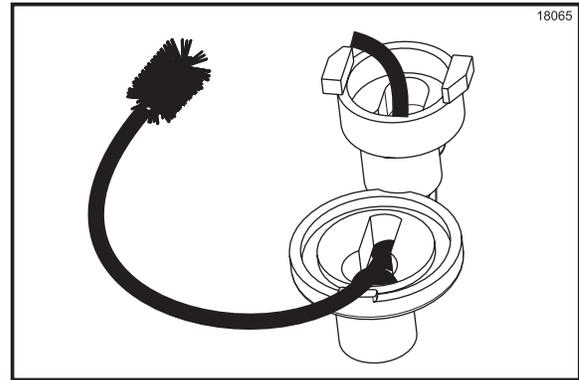


Figure 164

Étape 7

Déplacer la brosse d'avant en arrière pour frotter ce passage. Enfoncer complètement la brosse et la ressortir par le corps de la vanne (Cf Figure 165).

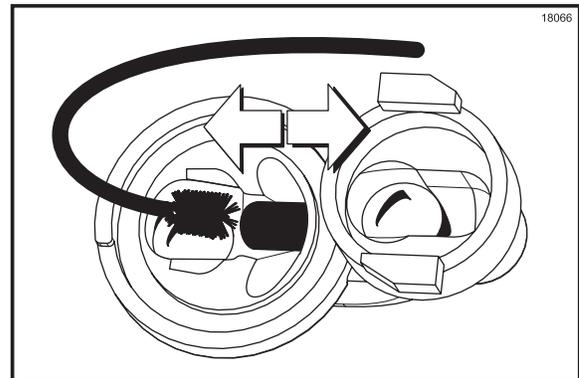


Figure 165

Étape 8

Insérer la brosse noire gainée dans le bas de la vanne d'arrivée. Déplacer la brosse d'avant en arrière pour frotter cette zone, tout particulièrement autour de la boule d'acier (Cf Figure 166).

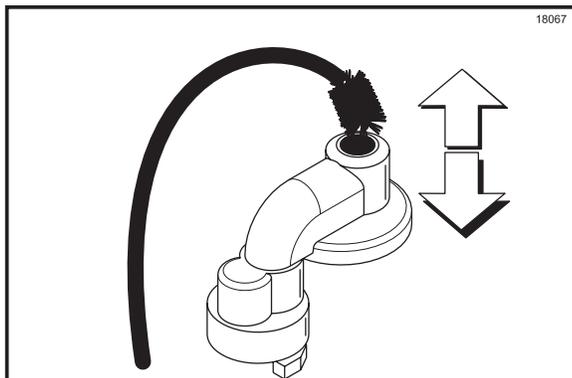


Figure 166

Étape 9

Enfoncer complètement la brosse dans la vanne d'arrivée et la ressortir par le corps de la vanne.

Étape 10

Rincer toutes les pièces dans de l'eau claire.

Étape 11

Aseptiser les pièces dans une solution aseptisante agréée 100 PPM (exemple : Kay-5®). Laisser les pièces sécher après l'aseptisation.

Montage de la pompe de garniture sirop

Une fois que le démontage et le nettoyage de la pompe sont terminés, monter la pompe.

Étape 1

Lubrifier et installer le joint torique dans le joint (Cf Figure 167).

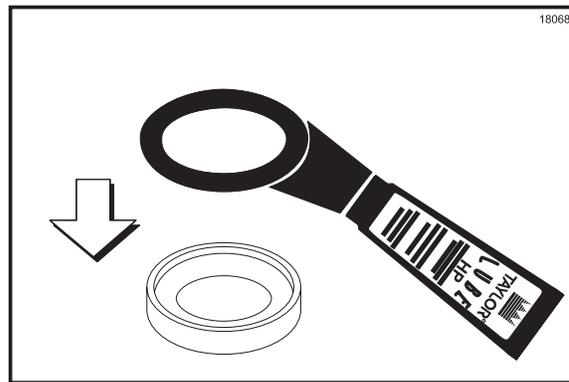


Figure 167

Étape 2

Installer l'assemblage du joint sur le côté piston de l'assemblage du piston.

Étape 3

Installer la rondelle et le ressort sur l'assemblage du piston (Cf Figure 168).

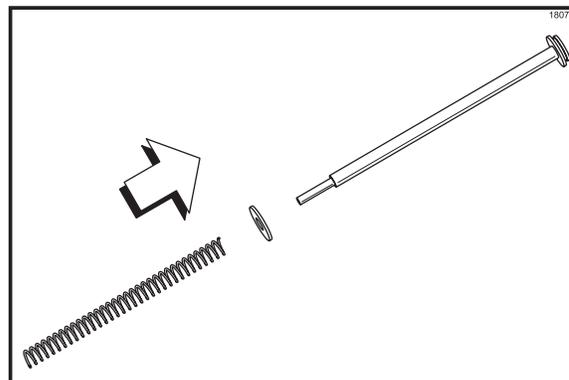


Figure 168

Étape 4

Installer l'insert du piston dans le tube du piston ; le bout de l'insert comportant le bord en angle et le plus petit trou doit être inséré en premier.

Étape 5

Installer l'écrou du piston sur le tube du piston.

Étape 6

Installer le joint torique du bouton dans la fente du bouton prévue à cet effet.

Étape 7

Installer l'assemblage tube-piston dans l'assemblage du piston en le faisant passer par l'ouverture la plus grande du tube. Pousser sur l'assemblage du piston en comprimant le ressort, jusqu'à ce que le bout fileté de la baguette s'insère dans le petit orifice du tube du piston et de l'insert (Cf Figure 169).

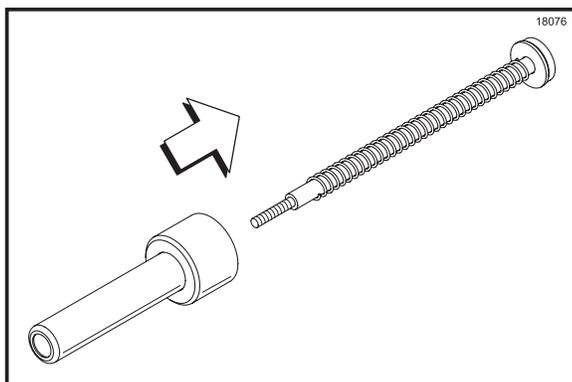


Figure 169

Étape 8

Installer le bouton avec le joint torique du bouton sur le bout fileté de l'assemblage du piston. Tenir l'assemblage du piston de façon à ce que le tube du piston, comprimant le ressort, soit tiré vers le bout du piston aussi loin que possible. Serrer le bouton en tournant dans le sens des aiguilles d'une montre.

Étape 9

Lubrifier et installer le joint torique d'un pouce dans la fente se trouvant sur le tube d'évacuation (Cf Figure 170).

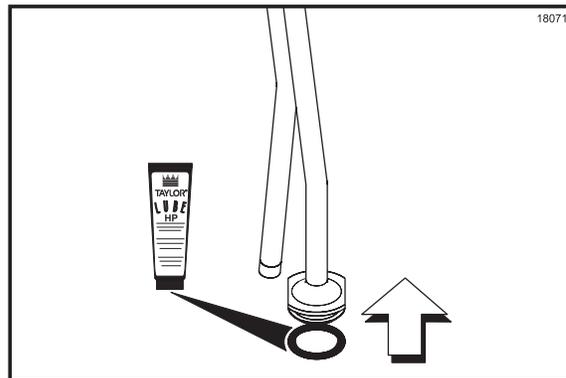


Figure 170

Étape 10

Lubrifier et installer le joint torique d'1-5/16 po dans le corps de la vanne (Cf Figure 171).

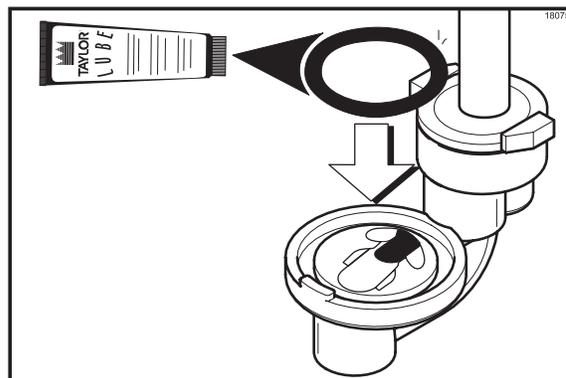


Figure 171

Étape 11

Installer le tube d'évacuation sur la petite ouverture du corps de la vanne, en alignant les parties plates du tube d'évacuation avec les rainures de verrouillage du corps de la vanne. Appuyer sur le tube d'évacuation, jusqu'à ce qu'il soit bien assis dans l'ouverture du corps de la vanne. Tourner le tube d'évacuation dans le sens des aiguilles d'une montre, pour l'enclencher entièrement dans les rainures de verrouillage du corps de la vanne.

Étape 12

Installer le cylindre sur la grande ouverture du corps de la vanne en inclinant le cylindre dans la direction opposée du tube d'évacuation et en faisant glisser la partie la plus large du rebord sous la rainure centrale de verrouillage du corps de la vanne. Aligner les taquets du cylindre avec les rainures de verrouillage du corps de la vanne. Tourner le cylindre dans le sens des aiguilles d'une montre, jusqu'à ce que les taquets s'enclenchent entièrement dans les rainures de verrouillage du corps de la vanne.

Étape 13

Installer le couvercle en passant le tube d'évacuation par le petit trou du couvercle. Faire glisser le couvercle jusqu'à ce que le grand trou se trouve autour du haut du cylindre. Le contre-écrou du tube d'évacuation permet de maintenir le couvercle en place.

Étape 14

Installer le contre-écrou du tube d'évacuation. Serrer le contre-écrou en tournant dans le sens des aiguilles d'une montre.

Étape 15

Lubrifier et installer l'assemblage du piston sur l'ouverture du cylindre, dans le corps de la pompe (Cf Figure 172).

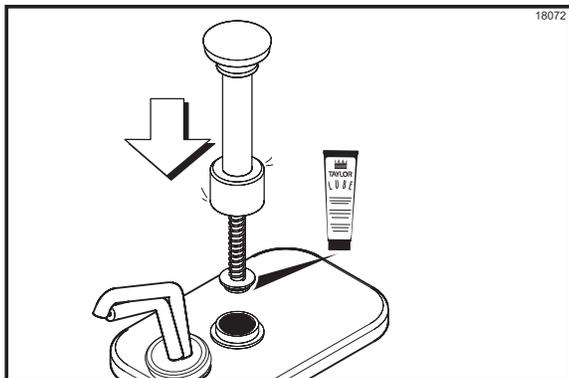


Figure 172

Étape 16

Serrer l'écrou du piston en tournant dans le sens des aiguilles d'une montre (Cf Figure 173).

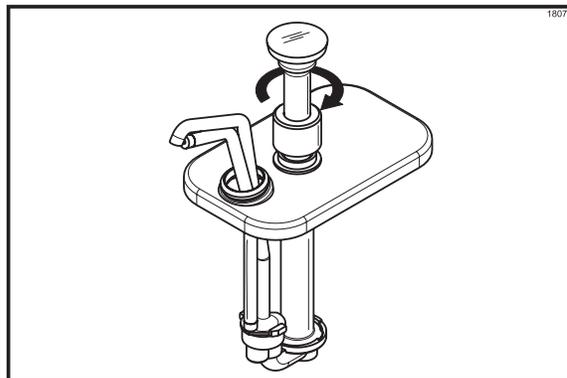


Figure 173

Nettoyage manuel à la brosse

Cette procédure doit être effectuée toutes les deux semaines !



TOUJOURS RESPECTER LES NORMES D'HYGIÈNE LOCALES.

Pour démonter le modèle C606, les articles suivants sont nécessaires :

- deux seaux pour le nettoyage et l'aseptisation, un pour chaque côté de l'unité de réfrigération
- les brosses requises (fournies avec l'unité)
- solution nettoyante
- solution aseptisante
- serviettes jetables
- plateaux de pièces

Rinçage

Étape 1

Verser 7,6 litres (2 gallons) d'eau fraîche et propre dans le réservoir à mélange de shake. Au moyen de la brosse blanche du réservoir, frotter le réservoir à mélange, les sondes de détection du niveau de mélange et l'extérieur du logement de l'axe de mélange et l'extérieur du logement de l'axe d'entraînement de l'agitateur. Avec la brosse double, frotter l'orifice d'admission de mélange (Cf Figure 176).

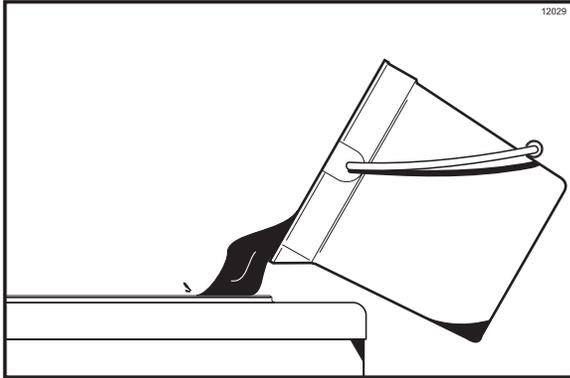


Figure 176

Remarque : ne pas nettoyer l'orifice d'admission de mélange alors que la machine est en mode LAVAGE

Étape 2

Placer un seau de mélange sous le bec de distribution et appuyer sur le symbole LAVAGE . (Cf Figure 177).

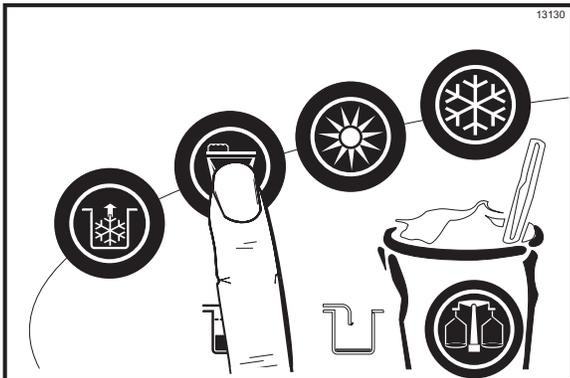


Figure 177

Étape 3

Ouvrir la vanne de sortie de la porte de l'unité. Évacuer toute l'eau de rinçage par le bec de distribution, fermer la vanne de sortie et appuyer sur le symbole LAVAGE  pour annuler le mode de lavage. (**Remarque :** la vanne de sortie de shake se ferme automatiquement lorsque la fonction de LAVAGE est annulée.)

Étape 4

Répéter cette procédure avec de l'eau propre et chaude, jusqu'à ce que l'eau qui s'évacue soit claire.

Étape 5

Répéter les étapes 1 à 4 pour le côté crème glacée de l'unité.

Nettoyage et aseptisation

Étape 1

Préparer 7,6 litres (deux gallons) d'une solution nettoyante agréée de 100 PPM (exemple : Kay-5®). UTILISER DE L'EAU CHAUDE ET RESPECTER LES SPÉCIFICATIONS DU FABRICANT.

Étape 2

Verser la solution nettoyante dans le réservoir et la laisser couler dans le cylindre de réfrigération.

Étape 3

Au moyen de la brosse blanche du réservoir, nettoyer le réservoir à mélange, les sondes de détection de niveau de mélange et l'extérieur du logement de l'axe d'entraînement de l'agitateur. Avec la brosse double, nettoyer l'orifice d'admission de mélange.

Remarque : ne pas nettoyer l'orifice d'admission de mélange alors que la machine est en mode LAVAGE.

Étape 4

Appuyer sur le symbole LAVAGE . Ceci permet au nettoyant se trouvant dans le cylindre de réfrigération d'entrer en contact avec toutes les zones du cylindre.

Étape 5

Placer un seau vide sous le bec de distribution.

Étape 6

Ouvrir la vanne de sortie de la porte de l'unité et évacuer le nettoyant.

Étape 7

Une fois que le nettoyant a terminé de s'écouler par le bec de distribution, fermer la vanne de sortie et appuyer sur le symbole LAVAGE  pour annuler le mode de lavage. (**Remarque :** la vanne de sortie de shake se ferme automatiquement lorsque la fonction de LAVAGE est annulée.)

Étape 8

Préparer 9,5 litres (deux gallons et demi) d'une solution aseptisante agréée de 100 PPM (exemple : Kay-5®).

Étape 9

Répéter les étapes 2 à 7 avec la solution aseptisante.

Étape 10

Répéter les étapes 1 à 8 pour le côté crème glacée de l'unité.

Démontage – côté shake

Remarque : dans le cas où les pièces mentionnées ci-dessous ne seraient pas retirées, nettoyées à la brosse et lubrifiées, la machine risque d'être endommagée. Ces pièces doivent être retirées tous les 14 jours, ou bien la machine se verrouille et ne fonctionne pas.

Étape 1

S'assurer que l'interrupteur de marche/arrêt est en position OFF (arrêt ; Cf Figure 178).

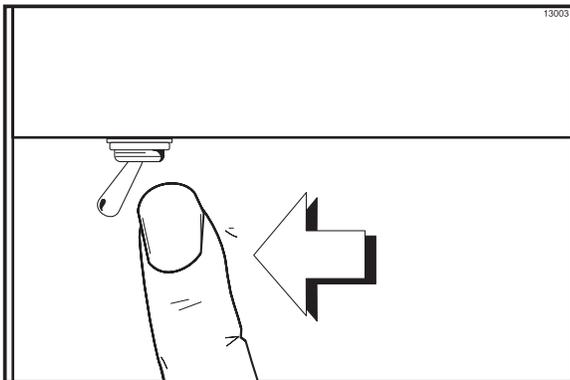


Figure 178

Étape 2

Retirer les bouchons d'arrivée du sirop des orifices et retirer le bouchon du restricteur du bas du bec de distribution.

Étape 3

Retirer la lame du centrifugeur du bas du bec de distribution en soulevant la bague de blocage située sur l'accouplement du centrifugeur et en tirant la lame vers le bas.

Étape 4

Retirer les vis, la porte de l'unité, l'assemblage du batteur, l'axe d'entraînement, le joint d'étanchéité de l'axe d'entraînement et les lames du racler du cylindre de réfrigération.

Étape 5

Retirer le joint d'étanchéité de l'axe d'entraînement.

Étape 6

Retirer le joint torique de la porte de l'unité, le palier avant, les goupilles de retenue et l'assemblage du centrifugeur de la vanne de sortie.

Retirer le centrifugeur de la vanne de sortie en tenant fermement la vanne de sortie et en tirant sur le centrifugeur. Retirer le joint d'étanchéité de l'axe du centrifugeur (Cf Figure 179).

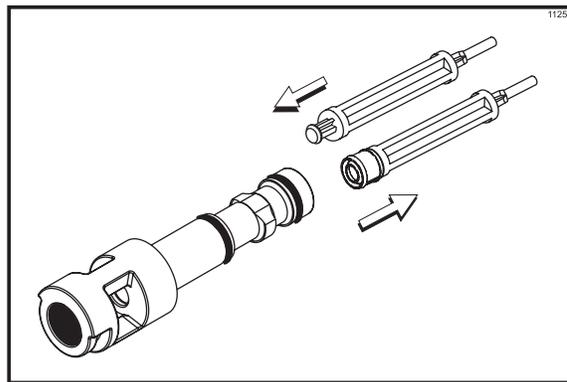


Figure 179

Étape 7

Retirer les deux joints toriques de la vanne de sortie.

Remarque : pour retirer les joints toriques, utiliser une serviette propre et aseptisée, permettant de saisir le joint. Appliquer une pression verticale, jusqu'à ce que le joint torique saute de sa rainure. Avec l'autre main, pousser le haut du joint torique vers l'avant ; il roule hors de la rainure et peut alors être facilement retiré. S'il y a plusieurs joints à retirer, toujours retirer le joint arrière en premier. Ceci permet au joint torique de glisser sur les joints avant, sans tomber dans les rainures exposées.

Étape 8

Sur le cylindre de la pompe shake, retirer la tige de retenue, l'adaptateur d'admission de mélange, le bouchon de la vanne, le joint de la pompe et le piston. Retirer le joint torique du piston et du bouchon de la vanne.

Étape 9

Retirer l'axe d'entraînement de la pompe du moyeu d'entraînement de la paroi arrière du réservoir à mélange (Cf Figure 180).

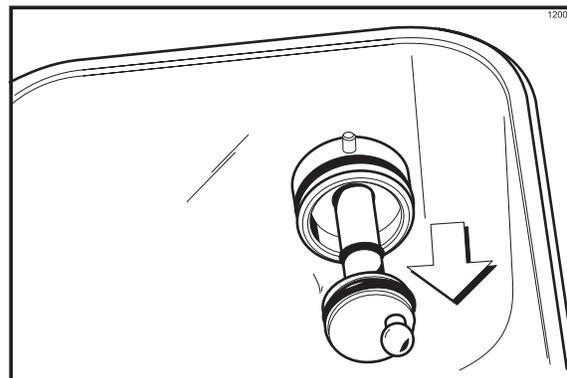


Figure 180

Retirer les deux petits joints toriques et le joint torique plus gros de l'axe d'entraînement de la pompe.

Démontage - côté crème glacée

Remarque : dans le cas où les pièces mentionnées ci-dessous ne seraient pas retirées, nettoyées à la brosse et lubrifiées, la machine risque d'être endommagée. Ces pièces doivent être retirées tous les 14 jours, ou bien la machine se verrouille et ne fonctionne pas.

Étape 1

S'assurer que l'interrupteur de marche/arrêt est en position OFF (arrêt).

Étape 2

Retirer les vis, la porte de l'unité, le batteur, les lames du racleur et l'axe d'entraînement ainsi que le joint d'étanchéité de l'axe d'entraînement du cylindre de réfrigération.

Étape 3

Retirer les épingles des lames du racleur.

Étape 4

Retirer le joint d'étanchéité de l'axe d'entraînement .

Étape 5

Sur le cylindre de la pompe crème glacée, retirer la tige de retenue, l'adaptateur d'admission de mélange, le bouchon de la vanne, le joint de la pompe et le piston. Retirer le joint torique du piston et du bouchon de la vanne.

Étape 6

Retirer le joint d'étanchéité de la porte de l'unité, le palier avant, la goupille pivotante, la poignée de sortie et la vanne de sortie. Retirer les trois joints toriques de la vanne de sortie.

Remarque : NE PAS tenter de retirer l'étoile de la porte. L'étoile fait partie de la porte et ne s'enlève pas.

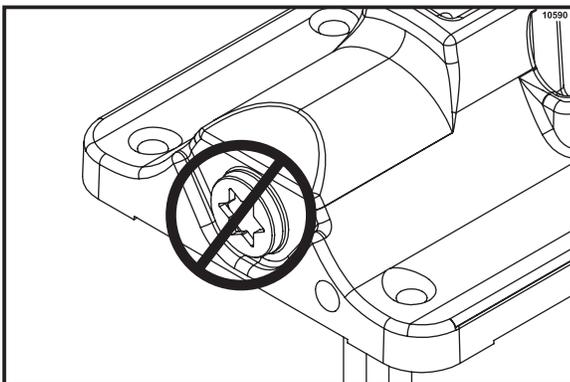


Figure 181

Étape 7

Retirer l'axe d'entraînement de la pompe du moyeu d'entraînement de la paroi arrière du réservoir à mélange (Cf Figure 182).

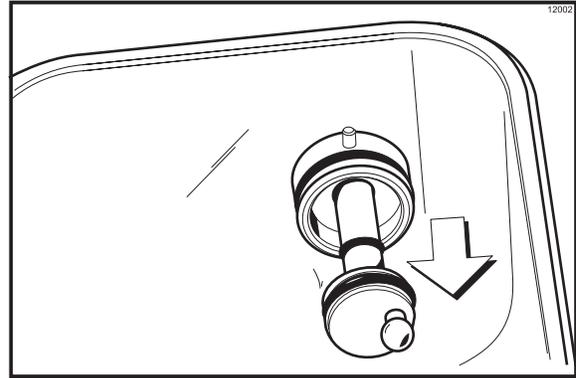


Figure 182

Retirer les deux petits joints toriques et le joint torique plus gros de l'axe d'entraînement de la pompe.

Étape 8

Retirer le bac ramasse-gouttes avant et la grille. Retirer les louches des deux récipients à garniture froids.

Étape 9

Retirer le grand bac ramasse-gouttes du panneau avant. L'amener à l'évier pour le nettoyer (Cf Figure 183).

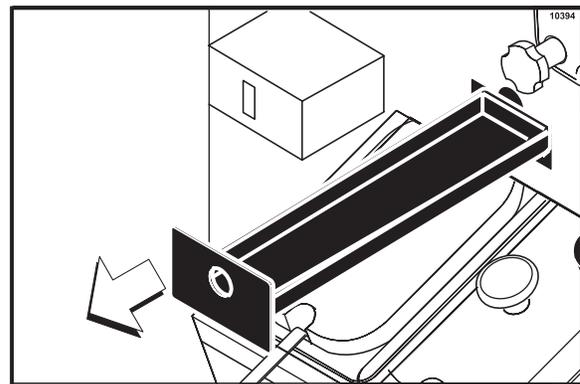


Figure 183

Étape 10

Retirer les deux petits bacs ramasse-gouttes du panneau arrière. Retirer les deux petits bacs ramasse-gouttes à encoches des panneaux latéraux droit et gauche. Les amener à l'évier pour les nettoyer (Cf Figure 184).

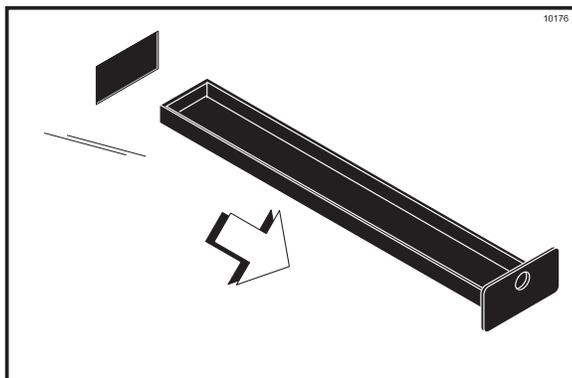


Figure 184

Remarque : si les bacs ramasse-gouttes sont remplis d'une quantité excessive de mélange, cela signifie qu'un ou plusieurs joints d'axe d'entraînement ou un ou plusieurs joints toriques doivent être remplacés ou lubrifiés correctement.

Nettoyage à la brosse

Le nettoyage à la brosse de toutes les pièces shake est recommandé. Revenir ensuite en arrière et répéter ces étapes (le cas échéant) pour le nettoyage à la brosse de toutes les pièces crème glacée. De cette façon, on ne court pas le risque de mélanger ces pièces le lendemain, lors du montage. Placer les pièces à leur place dans le plateau des pièces.

Étape 1

Remplir l'évier de solution nettoyante agréée 100 PPM (exemple : Kay-5®). UTILISER DE L'EAU CHAUDE ET RESPECTER LES SPÉCIFICATIONS DU FABRICANT.

S'assurer que toutes les brosses fournies avec l'unité sont prêtes pour le nettoyage à la brosse.

Étape 2

Brosser complètement toutes les pièces démontées et les plateaux de pièces dans la solution nettoyante, s'assurant qu'il n'y a plus de lubrifiant, ni de film de mélange. Bien brosser toutes les surfaces et trous, surtout les orifices des éléments de la pompe et les petits orifices à sirop de la porte de l'unité, côté shake.

Rincer toutes les pièces dans de l'eau chaude et propre, chaque plateau à son tour. Rincer également le plateau.

Étape 3

Revenir à l'unité avec une petite quantité de solution de nettoyage. Avec la brosse noire, nettoyer les carters de paliers arrière, derrière les cylindres de réfrigération (Cf Figure 185).

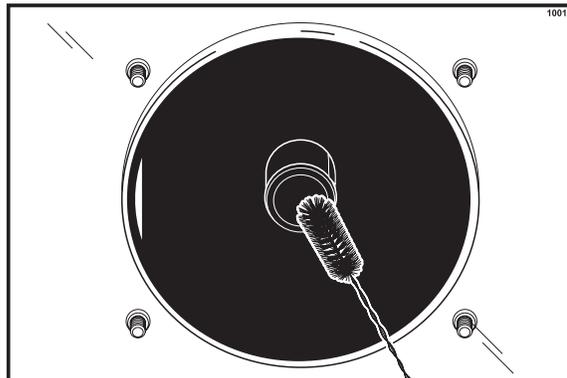


Figure 185

Étape 4

Avec la brosse noire, nettoyer les ouvertures du moyeu d'entraînement de la paroi arrière des réservoirs à mélange (Cf Figure 186).

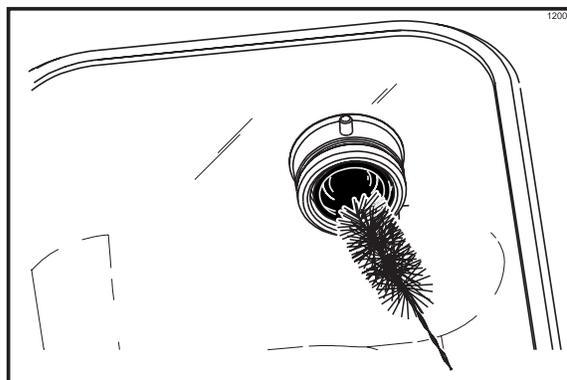


Figure 186

Étape 5

Avec la brosse double, frotter les raccords de flexibles à sirop.

Étape 6

Remplir l'évier de solution aseptisante agréée 100 PPM (exemple : Kay-5®). UTILISER DE L'EAU CHAUDE ET RESPECTER LES SPÉCIFICATIONS DU FABRICANT.

Étape 7

Aseptiser toutes les pièces dans la solution aseptisante pendant un minimum d'une minute.

Étape 8

Répéter l'étape 3 avec la solution aseptisante.

Étape 9

Placer les pièces démontées sur des plateaux de pièces propres et aseptisés.

Étape 10

Essuyer toutes les surfaces extérieures de l'unité avec une serviette propre et aseptisée.

Étape 11

Répéter les étapes 1 à 10 pour le côté crème glacée de l'unité.

Entretien planifié – système de sirop

Retrait des tubes de la pompe à sirop

Étape 1

Retirer les tubes d'alimentation des bouteilles à sirop. Essuyer l'extérieur des tubes avec une serviette propre et aseptisée.

Pour le système de sacs de sirop : déconnecter le raccord de sac de sirop de chacun des sacs.

Étape 2

Retirer les sacs de sirop et le plateau du couvercle de la pompe de l'armoire.

Étape 3

Placer les tubes d'alimentation dans un seau de solution nettoyante agréée 100 PPM (exemple : Kay-5®). UTILISER DE L'EAU CHAUDE ET RESPECTER LES SPÉCIFICATIONS DU FABRICANT. Pour éviter la contamination, recouvrir les sacs de sirop d'un film plastique.

Pour le système de sacs de sirop : placer le tube de sirop et le raccord de sac dans un seau de solution nettoyante agréée 100 PPM (exemple : Kay-5®). UTILISER DE L'EAU CHAUDE ET RESPECTER LES SPÉCIFICATIONS DU FABRICANT.

Étape 4

Soulever le dispositif de retenue et retirer la vanne à sirop de la porte de l'unité de réfrigération. Placer la vanne dans un seau que l'on place sous la vanne de sortie.

Étape 5

Choisir le symbole CALIBRAGE  sur le panneau de commande, pour afficher les options de menu.

Étape 6

Appuyer sur le symbole AUTOMATIQUE  pour déplacer la flèche sur AMORÇAGE DU SIROP. Appuyer sur le symbole CALIBRAGE  à nouveau pour afficher l'écran amorçage du sirop.

Étape 7

Choisir le symbole CHOIX DU PARFUM  pour la vanne de sirop correspondante et lancer le flot de solution nettoyante dans le flexible à sirop.

Étape 8

Laisser le liquide nettoyant couler jusqu'à ce que tout le sirop se soit évacué du flexible.

Étape 9

Une fois que le flexible ne comprend plus de sirop, retirer le tube d'alimentation du liquide nettoyant et continuer de faire fonctionner la pompe, jusqu'à ce que le flexible à sirop ne comporte plus de liquide. Choisir le symbole CHOIX DU PARFUM  pour arrêter la pompe.

Étape 10

Répéter les étapes 3 à 9 au moyen d'une solution aseptisante agréée de 100 PPM (exemple : Kay-5®). UTILISER DE L'EAU CHAUDE ET RESPECTER LES SPÉCIFICATIONS DU FABRICANT.

Étape 11

Ouvrir la pompe en poussant le couvercle à charnières vers le haut (Cf. flèche de la Figure 187).

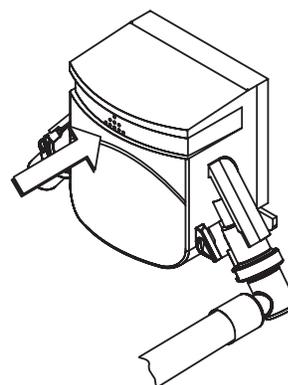


Figure 187

Étape 12

Attraper le tube de la pompe par les deux bouts et le retirer du corps de la pompe (Cf Figure 188).

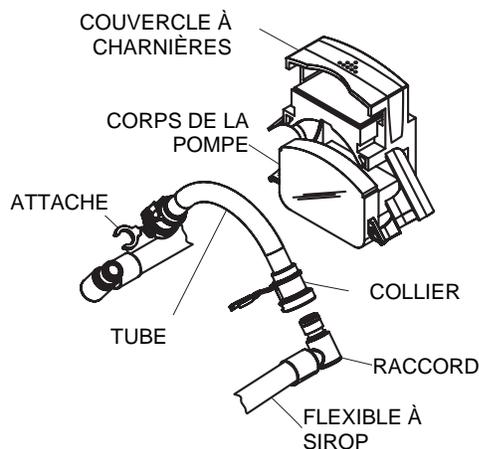


Figure 188

Étape 13

Retirer les attaches des cols respectifs.

Étape 14

Retirer les raccords du tube de la pompe.

Installation du tube de la pompe

Étape 1

Lubrifier les joints toriques des raccords de flexibles à sirop avec du lubrifiant Taylor Lube HP.

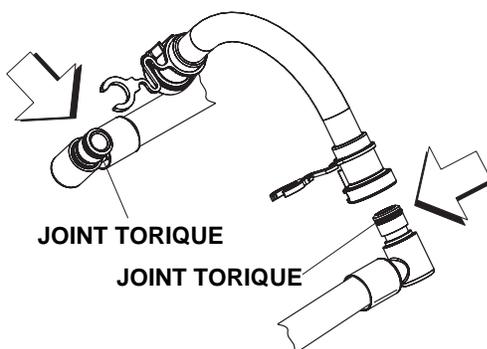


Figure 189

Étape 2

Pousser les raccords dans le nouveau tube de pompe.

Étape 3

Installer les attaches des cols respectifs.

Étape 4

Avec les mains, faire tourner les rouleaux de la pompe de façon à ce qu'ils soient en position de 10 heures et 2 heures.

Étape 5

Placer l'assemblage du tube dans le corps de la pompe. (S'assurer que les flexibles à sirop sont bien enfoncés à l'arrière de l'armoire.)

Étape 6

Appuyer sur le haut de la pompe pour la fermer.

Étape 7

Replacer le plateau du couvercle de la pompe et les bouteilles de sirop.

Étape 8

Amorcer les flexibles à sirop.

Étape 9

Calibrer le système de sirop en suivant les instructions de la page 47.

Nettoyage/aseptisation des flexibles à sirop - hebdomadaire

Étape 1

Retirer les tubes d'alimentation des bouteilles à sirop. Essuyer l'extérieur des tubes avec une serviette propre et aseptisée.

Pour le système de sacs de sirop : déconnecter chaque sac et nettoyer le raccord de flexible avec une serviette propre et aseptisée.

Étape 2

Tirer deux gallons d'une solution nettoyante agréée de 100 PPM (exemple : Kay-5®). UTILISER DE L'EAU CHAUDE ET RESPECTER LES SPÉCIFICATIONS DU FABRICANT. Placer les tubes d'alimentation dans le seau.

Pour le système de sacs de sirop : placer le tube de sirop et le raccord de sac dans le seau de solution nettoyante agréée 100 PPM (exemple : Kay-5®). UTILISER DE L'EAU CHAUDE ET RESPECTER LES SPÉCIFICATIONS DU FABRICANT.

Étape 3

Soulever le dispositif de retenue et retirer la vanne à sirop de la porte de l'unité de réfrigération. Placer la vanne dans un seau que l'on place sous la vanne de sortie.

Étape 4

Choisir le symbole CALIBRAGE  sur le panneau de commande, pour afficher les options de menu.

Étape 5

Appuyer sur le symbole AUTOMATIQUE  pour déplacer la flèche sur AMORÇAGE DU SIROP.
Appuyer sur le symbole CALIBRAGE  à nouveau pour afficher l'écran amorçage du sirop.

Étape 6

Choisir le symbole CHOIX DU PARFUM  pour la vanne de sirop correspondante et lancer le flot de solution nettoyante dans le flexible à sirop.

Étape 7

Laisser le liquide nettoyant couler jusqu'à ce que tout le sirop se soit évacué du flexible.

Étape 8

Appuyer sur le symbole CHOIX DU PARFUM  pour arrêter le flot de solution nettoyante.

Étape 9

Répéter les étapes 2 à 8 au moyen d'une solution aseptisante agréée de 100 PPM (exemple : Kay-5®). Utiliser de l'eau chaude et respecter les spécifications du fabricant.

Étape 10

Retirer le raccord de tête de la vanne à sirop en tournant le bouchon dans le sens inverse des aiguilles d'une montre.

Étape 11

Retirer la vanne en bec de canard et le joint torique du raccord de tête de sirop.

Étape 12

Avec le bout blanc de la brosse double, brosser l'intérieur du raccord de tête et du raccord de flexible pour enlever tout résidu.

Étape 13

Au moyen d'un gobelet à shake rempli d'une solution d'aseptisation 100 ppm agréée, rincer abondamment le raccord de vannes à sirop.

Étape 14

Avec une serviette propre et aseptisée, essuyer avec précaution tout sirop restant sur la vanne en bec de canard.

Étape 15

Installer la vanne en bec de canard dans le raccord de tête de sirop, le bout plat aligné avec la rainure du raccord.

Remarque : changer la vanne en bec de canard, en cas d'endommagement ou si elle dépasse la rainure du raccord de tête de sirop (Cf Figure 190).

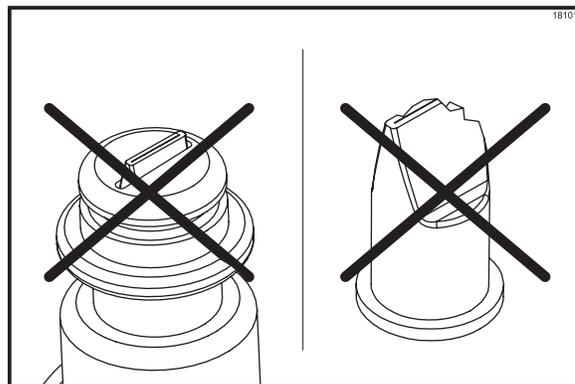


Figure 190

Étape 16

Installer le raccord de tête de sirop sur le raccord de flexible à sirop. Serrer à la main, jusqu'à ce qu'il soit serré.

Remarque : la **vanne en bec de canard doit être humide** lors du montage du raccord de tête sur le raccord de flexible. L'eau aseptisée lubrifie la surface plane inférieure et évite que la vanne en bec se torde lorsqu'on serre le raccord de tête.

Étape 17

S'assurer que la vanne en bec de canard est montée correctement dans le raccord de tête de sirop. Le bout de la vanne en bec **doit être plat**, pour hermétiser le flexible à sirop (Cf Figure 191).

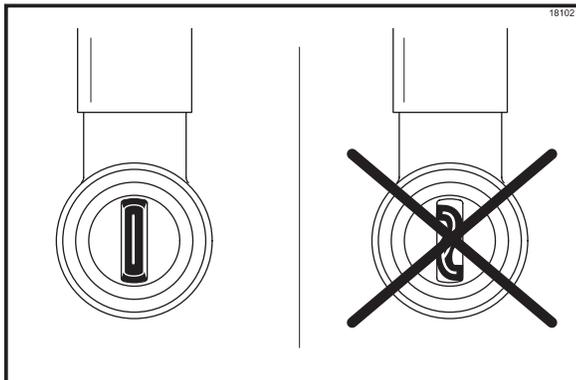


Figure 191

Si le bout n'est pas plat, retirer le raccord de tête de sirop et retirer/ré-installer la vanne en bec. Au moyen d'un gobelet à shake rempli de solution aseptisante, rincer le raccord de tête de sirop pour mouiller le bas de la vanne en bec. Ré-installer le raccord de tête de sirop sur le raccord de flexible à sirop. Si le bout ne reste pas plat lorsque le raccord de sirop est monté, changer la vanne en bec.

Étape 18

Installer le joint torique sur le raccord de tête.

Étape 19

Répéter les étapes 3 à 18 pour tous les parfums de sirop.

Étape 20

Retirer les tubes d'alimentation du seau d'aseptisant et les laisser s'égoutter.

Étape 21

Placer tous les tubes d'alimentation sur les bouteilles à sirop. S'assurer que les flexibles à sirop correspondent aux différents parfums.

Pour le système de sacs de sirop : attacher le raccord de sac au bon parfum de sirop.

Étape 22

Choisir le symbole CALIBRAGE  sur le panneau de commande, pour afficher les options de menu.

Étape 23

Appuyer sur le symbole AUTOMATIQUE  pour déplacer la flèche sur AMORÇAGE DU SIROP. Appuyer sur le symbole CALIBRAGE  à nouveau pour afficher l'écran amorçage du sirop.

Étape 24

Choisir le symbole CHOIX DU PARFUM  pour la vanne de sirop correspondante et commencer la distribution de sirop.

Étape 25

Laisser le sirop couler jusqu'à ce que tout l'aseptisant et l'air se soient évacués du flexible.

Étape 26

Appuyer sur le symbole CHOIX DU PARFUM  pour arrêter le flot du sirop.

Étape 27

Lubrifier le joint torique du raccord de tête. Installer la vanne à sirop dans la porte de shake. Sécuriser la vanne en baissant le dispositif de retenue.

Étape 28

Répéter les étapes 20 à 27 pour tous les parfums de sirop.

Étape 29

Nettoyer l'intérieur de l'armoire à sirop avec une serviette propre et aseptisée. Vaporiser les zones imparfaites avec de l'aseptisant.

Lors du nettoyage et de l'aseptisation



Les plans de nettoyage et d'aseptisation sont déterminés par vos organismes de normalisation locaux ou étatiques et doivent être respectés. Les points de contrôles suivants doivent être vérifiés lors des opérations de nettoyage et d'aseptisation.



LE NETTOYAGE ET L'ASEPTISATION DOIVENT ÊTRE EFFECTUÉS TOUTES LES DEUX SEMAINES.

Diagnostic de dénombrement de bactéries

- 1. Bien nettoyer et aseptiser l'unité de façon régulière, en incluant un démontage et un nettoyage à la brosse complets.
- 2. Utiliser toutes les brosses fournies pour un nettoyage efficace. Ces brosses sont spécialement conçues pour atteindre tous les lieux d'infiltration de mélange.
- 3. Utiliser la brosse blanche pour nettoyer l'orifice d'admission de mélange, qui part du réservoir de mélange et va jusqu'à l'arrière du cylindre de réfrigération.
- 4. Utiliser la brosse noire pour nettoyer efficacement le palier arrière, situé à l'arrière du cylindre de réfrigération, et l'ouverture du moyeu de l'axe, situé dans la paroi arrière du réservoir à mélange. S'assurer de bien tremper la brosse dans une quantité abondante de solution de nettoyage.
- 5. Préparer les solutions de nettoyage et d'aseptisation correctement. Bien lire et respecter les consignes de l'étiquette. Un mélange nettoyant trop saturé pourrait endommager les pièces, alors qu'un mélange insuffisant ne satisfera pas les exigences de nettoyage et d'aseptisation.
- 6. La température du mélange dans le réservoir et dans la chambre froide doit être inférieure à 4,4 °C (40 °F).
- 7. Se débarrasser du mélange restant dans l'unité lors des « Procédures de fermeture ».

Vérifications régulières d'entretien

- 1. Remplacer les lames du racleur endommagées ou abîmées. Avant d'installer l'assemblage du batteur, s'assurer que les lames du racleur sont fixées correctement à l'hélice.
- 2. Vérifier que le palier arrière ne comporte pas de signes d'usure (fuite excessive de mélange dans le bac ramasse-gouttes arrière) et s'assurer qu'il est nettoyé correctement.
- 3. Au moyen d'un tournevis et d'un chiffon, nettoyer tout lubrifiant ou dépôt de mélange sur le palier arrière et la douille de l'arbre du moteur.
- 4. Se débarrasser des joints toriques et autres joints usagés, déchirés ou lâches et les remplacer par de nouveaux joints.
- 5. Respecter toutes les procédures de lubrification, comme le décrit la section « Assemblage ».
- 6. Si votre unité est refroidie à l'air, vérifier que les condenseurs ne comportent pas d'accumulation de saletés et de peluches. Un condenseur sale affecte l'efficacité et la capacité de l'unité. Les condenseurs doivent être nettoyés **une fois par mois**, avec une brosse douce. **Ne jamais** utiliser de tournevis ou autre outil en métal pour nettoyer les ailettes.
Attention : toujours débrancher l'alimentation électrique avant de nettoyer le condenseur. Le manquement à cette consigne pourra entraîner une électrocution.
- 7. Si votre unité est refroidie à l'eau, vérifier que les tuyaux d'eau ne comportent pas de fuite et ne sont pas tordus. Les tuyaux risquent de se tordre lors du déplacement de la machine d'avant en arrière pour le nettoyage ou l'entretien. Tout tuyau d'eau abîmé ou percé ne devra être remplacé que par un distributeur Taylor agréé.

Entreposage hiver

En cas de fermeture pour l'hiver, il est important de protéger l'unité en suivant certaines précautions, tout particulièrement dans le cas où l'immeuble est susceptible d'exposition au gel.

Débrancher l'unité de l'alimentation principale en électricité pour éviter tout accident électrique potentiel.

Pour les unités refroidies à l'eau, débrancher l'alimentation en eau. Relâcher la pression du ressort du robinet d'eau. Utiliser la pression d'air du côté de la sortie pour évacuer toute eau restante dans le condenseur, puis ajouter une quantité suffisante d'anti-gel automobile permanent. **Ceci est d'importance primordiale.** Le non-respect de cette procédure pourra causer un endommagement grave et coûteux du système de réfrigération.

Votre distributeur Taylor local est en mesure d'effectuer ce service d'entreposage pour l'hiver.

Envelopper les pièces séparées de l'unité, telles que le batteur, les lames, l'axe d'entraînement et la porte de l'unité, et les placer dans un endroit sec et abrité. Protéger les pièces en caoutchouc et les joints d'étanchéité en les enveloppant dans un film résistant à l'humidité. Toutes les pièces doivent être nettoyées à fond et ne comprendre aucun dépôt de mélange séché ou de lubrifiant, qui risqueraient d'attirer les souris ou autres ravageurs.

Remarque : il est conseillé de demander à un agent technique agréé d'effectuer l'évacuation pour l'entreposage d'hiver, de façon à garantir que toute l'eau a été évacuée. Ceci permet d'éviter tout gel et tout endommagement des composantes.

PROBLÈME	CÔTÉ SHAKE CAUSE PROBABLE	CÔTÉ CRÈME GLACÉE CAUSE PROBABLE	CÔTÉ SHAKE CAUSE PROBABLE	SOLUTION	PAGE DE REF.
1. Le message de blocage temporaire apparaît à l'écran			a. Indique une déficience de l'équipement	a. Identifier la cause de la déficience. Corriger la cause du problème, puis choisir le symbole CHALEUR pour lancer un cycle de chaleur ou bien LAVAGE pour démonter et nettoyer la machine à la brosse.	10
			b. Plus de 24 heures ont passé depuis le dernier cycle de CHALEUR.	b. L'unité doit effectuer un cycle de CHALEUR toutes les 24 heures. L'unité doit maintenant être démontée et nettoyée à la brosse, ou bien effectuer un cycle de chaleur.	10
			c. L'interrupteur de marche/arrêt est en position OFF (arrêt).	c. L'interrupteur marche/arrêt doit être en position ON (marche). L'unité doit maintenant être démontée et nettoyée à la brosse, ou bien effectuer un cycle de chaleur.	11
			d. L'unité n'est pas en mode AUTOMATIQUE, ni ATTENTE alors qu'un cycle de chaleur était programmé.	d. L'unité doit être en mode AUTOMATIQUE ou ATTENTE. L'unité doit maintenant être démontée et nettoyée à la brosse, ou bien effectuer un cycle de chaleur.	11
			e. Situation de rupture de mélange.	e. Le niveau de mélange dans le réservoir à mélange doit dépasser la sonde de mélange insuffisant. L'unité doit maintenant être démontée et nettoyée à la brosse, ou bien effectuer un cycle de chaleur.	11
			f. L'agitateur n'est pas installé.	f. L'agitateur doit être nettoyé et installé, avant le lancement du cycle de CHALEUR. L'unité doit maintenant être démontée et nettoyée à la brosse, ou bien effectuer un cycle de chaleur.	38 / 41
2. Le message de verrouillage apparaît à l'écran.			a. L'intervalle entre deux nettoyages à la brosse est trop long.	a. L'unité doit être démontée et nettoyée à la brosse dans les 24 heures lorsque le compteur indique qu'il ne reste qu'un jour.	10
			b. Un cylindre ou une sonde à thermistance du réservoir sont déficients.	b. Contacter un agent de service agréé.	- - -

PROBLÈME	CÔTÉ SHAKE CAUSE PROBABLE	CÔTÉ CRÈME GLACÉE CAUSE PROBABLE	CÔTÉ SHAKE CAUSE PROBABLE	SOLUTION	PAGE DE REF.
3. Le produit ne sort pas.			a. Mélange insuffisant. Le témoin lumineux RUPTURE DE MÉLANGE est allumé.	a. Ajouter du mélange dans le réservoir à mélange. Revenir au mode AUTOMATIQUE.	36 / 37
			b. L'interrupteur de marche/arrêt est en position OFF (arrêt).	b. Mettre l'interrupteur sur ON (marche) et choisir AUTOMATIQUE.	33
			c. La machine n'est pas en mode AUTOMATIQUE.	c. Choisir AUTOMATIQUE et laisser la machine terminer son cycle avant de servir du produit.	37
			d. Le moteur du batteur est en phase de ré-initialisation et le message SURCHARGE BATTEUR apparaît.	d. Contacter un agent de service agréé.	- - -
			e. Le moteur de la pompe ne fonctionne pas en mode AUTOMATIQUE.	e. Appuyer sur le bouton de ré-initialisation de la pompe. Vérifier que le moteur de la pompe fonctionne lorsque la vanne de sortie est levée.	7
			f. Orifice d'admission de mélange gelé.	f. Contacter un agent de service agréé.	- - -
			g. Le maneton à bille de la pompe à mélange est cassé.	g. Contacter un agent de service agréé.	- - -
			h. Le tube d'admission ou la bague d'arrêt ne sont pas installés correctement.	h. S'assurer que le tube d'admission et la bague d'arrêt en caoutchouc sont installés correctement.	31
		i. Le menu est affiché, rendant les touches de choix de parfum inactives.		i. Sortir du menu en déplaçant la flèche-curseur sur QUITTER et en appuyant sur le symbole CALIBRAGE. Ceci permet de réattribuer la fonction normale des touches de commande.	47

PROBLÈME	CÔTÉ SHAKE CAUSE PROBABLE	CÔTÉ CRÈME GLACÉE CAUSE PROBABLE	CÔTÉ SHAKE CAUSE PROBABLE	SOLUTION	PAGE DE REF.
3. Le produit ne sort pas. (suite)	j. La vanne de sortie ne s'ouvre pas.			j. La vanne de sortie n'est pas alignée avec le support de l'actionneur lorsque la porte de l'unité est installée. Remonter avec le bon alignement.	24
4. Le produit est trop liquide.	a. Trop de sirop – 30 ml (1 oz.) en 5 secondes. Pour le sirop des shakes triplement épais : 30 ml +/- 4 ml (1 oz. +/- 1/8 oz) en 7 secondes.			a. Calibrer les sirops.	47
5. Le produit est trop épais.	a. Pas assez de sirop – 30 ml (1 oz.) en 5 secondes. Pour le sirop des shakes triplement épais : 30 ml +/- 4 ml (1 oz. +/- 1/8 oz) en 7 secondes.	b. Le réglage du taux de distribution est trop rapide.		b. Régler le taux de distribution sur 142 à 213 g (5 à 7 1/2 oz.) de produit en dix secondes.	47
				a. Calibrer les sirops. Vérifier que les récipients de sirop ne sont pas vides.	47
			b. Le cylindre de réfrigération n'est pas amorcé correctement. c. La pompe air/mélange est mal assemblée.	b. Vider le cylindre de réfrigération et ré-amorcer la machine. c. Suivre avec précaution les procédures de montage.	36 / 37
					29

PROBLÈME	CÔTÉ SHAKE CAUSE PROBABLE	CÔTÉ CRÈME GLACÉE CAUSE PROBABLE	CÔTÉ SHAKE CAUSE PROBABLE	PAGE DE REF.
			d. Le réglage du contrôle de viscosité est trop froid. e. Orifice d'admission de mélange gelé.	---
6. Le mélange dans le réservoir est trop chaud.			a. Nettoyer et aseptiser le couvercle du réservoir et le mettre à sa place. b. Nettoyer et aseptiser l'agitateur et l'installer.	37 34 / 36
7. Le mélange dans le réservoir est trop froid.			c. La température du réservoir est déréglée. a. La température du réservoir est déréglée.	---
8. Les sondes de mélange insuffisant et de rupture de mélange ne fonctionnent pas.			a. De la pierre de lait s'est formée dans le réservoir.	61
9. Le produit s'accumule en haut de la vanne de sortie.	a. L'axe ou le joint du centrifugeur sont mal lubrifiés. b. Le joint de l'axe du centrifugeur est manquant ou usagé.		a. Lubrifier correctement. b. Installer ou remplacer le joint de l'axe du centrifugeur.	22 22

PROBLÈME	CÔTÉ SHAKE CAUSE PROBABLE	CÔTÉ CRÈME GLACÉE CAUSE PROBABLE	CÔTÉ SHAKE CAUSE PROBABLE	SOLUTION	PAGE DE REF.
10. Le produit s'accumule en haut de la porte de l'unité.			a. Le joint torique du haut de la vanne de sortie est mal lubrifié ou usagé.	a. Lubrifier correctement ou changer le joint torique.	22 / 27
11. Fuite excessive de mélange en bas du bec de distribution.			a. Le joint torique du bas de la vanne de sortie est mal lubrifié ou usagé.	a. Lubrifier correctement ou changer le joint torique.	22 / 27
12. Fuite excessive de mélange dans le bac ramasse-gouttes long.			a. Le joint de l'axe d'entraînement est mal lubrifié ou usagé.	a. Lubrifier correctement ou changer le joint.	21 / 25
			b. Le joint de l'axe d'entraînement est à l'envers.	b. L'installer correctement.	
			c. L'axe d'entraînement est mal lubrifié.	c. Lubrifier correctement.	
			d. L'axe d'entraînement et l'assemblage du batteur fonctionnent vers l'avant.	d. Contacter un agent de service agréé.	
			e. Palier du carter arrière usagé.	e. Contacter un agent de service agréé.	
			f. Boîte de vitesse mal alignée.	f. Contacter un agent de service agréé.	

PROBLÈME	CÔTÉ SHAKE CAUSE PROBABLE	CÔTÉ CRÈME GLACÉE CAUSE PROBABLE	CÔTÉ SHAKE CAUSE PROBABLE	SOLUTION	PAGE DE REF.
13. L'axe d'entraînement est coincé dans l'accouplement d'entraînement.			a. Le mélange et le lubrifiant s'accumulent dans l'accouplement d'entraînement.	a. Nettoyer la zone du palier arrière régulièrement à la brosse.	61
			b. Les coins de l'axe d'entraînement, de l'accouplement d'entraînement ou les deux sont usés.	b. Contacter un agent de service agréé.	---
			c. Boîte de vitesse mal alignée.	c. Contacter un agent de service agréé.	---
14. Les parois du cylindre de réfrigération sont entaillées.	a. Palier avant manquant ou usagé.			a. Installer ou changer le palier avant.	24
		b. Palier avant et sabots du batteur manquant ou usagés.		b. Installer ou changer le palier avant et les sabots du batteur.	27 / 28
		c. Tige défectueuse de la porte de l'unité cassée.		c. Changer la porte de l'unité.	28
			d. Attaches du batteur cassées.	d. Changer l'assemblage du batteur.	22 / 26
			e. Assemblage du batteur tordu.	e. Changer l'assemblage du batteur.	22 / 26
			f. Boîte de vitesse mal alignée.	f. Contacter un agent de service agréé.	---

PROBLÈME	CÔTÉ SHAKE CAUSE PROBABLE	CÔTÉ CRÈME GLACÉE CAUSE PROBABLE	CÔTÉ SHAKE CAUSE PROBABLE	SOLUTION	PAGE DE REF.
15. Le produit fait un bruit sourd en sortant.		a. Le réglage du taux de distribution est trop rapide.		a. Régler le taux de distribution sur 142 à 213 g (5 à 7 1/2 oz.) de produit en dix secondes.	28
			b. La pompe est mal assemblée. c. Le cylindre de réfrigération n'est pas amorcé correctement.	b. Assembler et lubrifier selon les consignes de ce mode d'emploi. c. Vider le cylindre de réfrigération et réamorcer la machine.	29
16. Pas de fonctions du panneau de commande, alors que l'interrupteur est sur ON (marche).			a. La machine est débranchée. b. Le disjoncteur est éteint ou un fusible a sauté.	a. Brancher à la source électrique. b. Mettre le disjoncteur en marche ou remplacer le fusible.	36 / 37

17. La vanne de sortie ne s'ouvre pas.	a. L'interrupteur est sur off (arrêt).			a. Mettre le bouton marche/arrêt en position ON (marche).	11
	b. Le côté shake est en mode ATTENTE.			b. Annuler le mode d'ATTENTE.	16
	c. Un cycle de chaleur est en cours.			c. Attendre la fin du cycle de traitement de la chaleur.	9
	d. Le menu est affiché, rendant les touches de choix de parfum inactives.			d. Sortir du menu en déplaçant la flèche-curseur sur QUITTER et en appuyant sur le symbole CALIBRAGE. Ceci permet de réattribuer la fonction normale des touches de commande.	47

PROBLÈME	CÔTÉ SHAKE CAUSE PROBABLE	CÔTÉ CRÈME GLACÉE CAUSE PROBABLE	CÔTÉ SHAKE CAUSE PROBABLE	SOLUTION	PAGE DE REF.
	e. La vanne de sortie n'était pas alignée avec le support de l'actionneur lors de l'installation de la porte de l'unité.			e. Remonter avec le bon alignement. Serrer les vis uniformément et en alternant, lors de l'installation de la porte de l'unité.	24
	f. La vanne de sortie n'a pas été lubrifiée.			f. Lubrifier la vanne de sortie et les joints toriques.	22
	g. l'assemblage de l'actionneur de shake n'est pas aligné ou est défectueux.			g. Contacter un agent de service agréé.	- - -
18. La vanne de sortie ne se ferme pas.	a. La vanne de sortie n'était pas alignée avec le support de l'actionneur lors de l'installation de la porte de l'unité.			a. Remonter avec le bon alignement. Serrer les vis uniformément et en alternant, lors de l'installation de la porte de l'unité.	24
	b. La vanne de sortie n'a pas été lubrifiée.			b. Lubrifier la vanne de sortie et les joints toriques.	22
	c. L'axe du centrifugeur n'était pas lubrifié.			c. Lubrifier l'axe du centrifugeur.	22

PROBLÈME	CÔTÉ SHAKE CAUSE PROBABLE	CÔTÉ CRÈME GLACÉE CAUSE PROBABLE	CÔTÉ SHAKE CAUSE PROBABLE	SOLUTION	PAGE DE REF.
	d. La lame du centrifugeur s'est délogée du centrifugeur, lorsque la vanne de sortie s'est levée.			d. Contacter un agent de service agréé pour vérifier la position de l'accouplement du centrifugeur sur le moteur.	- - -
	e. Le produit est trop épais.			e. Vérifier que la température du produit est dans les limites acceptables. (Cf problème « Produit trop épais », page 71.)	- - -
	f. L'assemblage de l'actionneur de shake n'est pas aligné ou est défectueux.			f. Contacter un agent de service agréé.	- - -
19. La pompe à mélange ne fonctionne pas en mode POMPE.			a. Le moteur de la pompe ne fonctionne pas.	a. Appuyer sur le bouton de ré-initialisation de la pompe.	7
20. La pompe à mélange fonctionne constamment en mode AUTOMATIQUE.		a. La vanne de sortie n'est pas complètement fermée.		a. Lever la poignée de sortie de façon à ce que la vanne de sortie se ferme entièrement.	37

PROBLÈME	CÔTÉ SHAKE CAUSE PROBABLE	CÔTÉ CRÈME GLACÉE CAUSE PROBABLE	CÔTÉ SHAKE CAUSE PROBABLE	SOLUTION	PAGE DE REF.
21. Le sirop est impossible à calibrer ou les résultats de calibrage sont irréguliers.	a. Le tube de la pompe est tombé.			a. Changer le tube de la pompe.	62
	b. Le sirop est trop froid.			b. Laisser le sirop se réchauffer avant de l'utiliser. Remarque : ne jamais réfrigérer le sirop. Laisser un récipient de rechange près de la machine à shake, pour que la température du sirop ait le temps de se stabiliser avant l'utilisation.	49
	c. Sirop épais dans le fond du récipient.			c. Bien secouer avant utilisation.	49
	d. Fuite de sirop.			d. Vérifier toute fuite dans le système de sirop.	- - -
	e. Les flexibles à sirop ne correspondent pas aux parfums de sirop ou ne sont pas bien connectées.			e. Faire correspondre la couleur du tube d'arrivée du sirop et du bouchon au bon récipient de sirop. S'assurer que le tube est connecté correctement.	65
	f. Raccord de flexible à sirop connecté à la connection de la porte de l'unité.			f. Nettoyer le raccord du flexible à sirop.	49
	g. Le tube d'admission est pincé ou tordu.			g. Changer le cheminement du flexible, de façon à ce qu'il ne soit ni pincé, ni tordu.	49

PROBLÈME	CÔTÉ SHAKE CAUSE PROBABLE	CÔTÉ CRÈME GLACÉE CAUSE PROBABLE	CÔTÉ SHAKE CAUSE PROBABLE	SOLUTION	PAGE DE REF.
21. Le sirop est impossible à calibrer ou les résultats de calibrage sont irréguliers. (suite)	h. Le flexible à sirop est bouché ou obstrué.			h. Vider et aseptiser les flexibles à sirop. Nettoyer le système de sirop toutes les semaines. Ne pas attacher le flexible à sirop court à la porte alors que le flexible n'est pas amorcé de sirop.	63
	i. Air dans le flexible à sirop.			i. Suivre la procédure d'amorçage du sirop et évacuer l'air du flexible.	
	j. Le flexible d'admission d'air de la pompe ne conserve pas l'amorçage du sirop.			j. Lubrifier les joints toriques du raccord de tube de la pompe. Vérifier qu'il n'y ait pas de fuites sur le flexible d'admission.	63
22. Le sirop continue de couler une fois le shake servi.	a. Air dans le flexible à sirop.			a. Suivre la procédure d'amorçage de sirop.	49
	b. Vanne en bec de canard endommagée.			b. Retirer le raccord de tête de sirop et le nettoyer. Changer la vanne en bec de canard.	64
23. L'axe du centrifugeur ne tourne pas pour mélanger le mélange et le sirop.	a. L'accouplement flexible est cassé.			a. Contacter un agent de service agréé.	- - -
	b. La goupille manque pour la déconnection rapide de l'accouplement du centrifugeur.			b. Contacter un agent de service agréé.	
	c. Le moteur du centrifugeur est en phase de surcharge thermique.			c. Laisser le moteur du centrifugeur refroidir. Vérifier la lubrification de l'axe du centrifugeur.	22

PROBLÈME	CÔTÉ SHAKE CAUSE PROBABLE	CÔTÉ CRÈME GLACÉE CAUSE PROBABLE	CÔTÉ SHAKE CAUSE PROBABLE	SOLUTION	PAGE DE REF.
24. Les garnitures de sirop ne sont pas chaudes.		a. Les éléments de chauffe ne sont pas sur ON (marche).		a. Appuyer sur les symboles des éléments de chauffe. Les symboles s'allument lorsque les éléments de chauffe sont en marche.	42
		b. Il n'y a pas d'eau dans le récipient à garniture.		b. Remplir jusqu'au repère indicateur.	
		c. L'eau n'est pas assez chaude.		c. Avec un thermomètre, vérifier la température de l'eau dans le récipient à garniture. Elle doit être à 60 °C (140 °F).	- - -

Section 8 Plan de remplacement des pièces

DESCRIPTION DES PIÈCES	TOUS LES 3 MOIS	TOUS LES 6 MOIS	TOUS LES ANS
Lame du racleur - shake		X	
Lame du racleur - crème glacée	X		
Joint de l'axe d'entraînement	X		
Joint torique de la porte de l'unité - shake	X		
Joint d'étanchéité de la porte de l'unité - crème glacée	X		
Palier avant	X		
Sabots avant du batteur - crème glacée	X		
Joint torique de la vanne de tirage	X		
Joint de l'axe du centrifugeur - shake	X		
Bouchon de restricteur - shake	X		
Joint torique du tube d'alimentation en mélange	X		
Joint torique de la pompe	X		
Joint d'étanchéité de la vanne de la pompe	X		
Bague d'arrêt du tube d'alimentation en mélange	X		
Joint torique de l'axe d'entraînement de la pompe	X		
Vanne de sirop en bec de canard	X		
Tubes de pompes péristaltiques		Inspecter et changer si nécessaire	
Brosse poils blancs 3 po. X 7 po.		Inspecter et changer si nécessaire	minimum
Brosse poils blancs 3 po. X ½ po.		Inspecter et changer si nécessaire	minimum
Brosse poils blancs 1 1/2 po. X 3 po.		Inspecter et changer si nécessaire	minimum
Brosse poils blancs 1 po. X 2 po.		Inspecter et changer si nécessaire	minimum
Brosse poils noirs 1 po. X 2 po.		Inspecter et changer si nécessaire	minimum
Brosse double		Inspecter et changer si nécessaire	minimum
Brosse à poils jaunes		Inspecter et changer si nécessaire	minimum
Kit de brosses (3)		Inspecter et changer si nécessaire	minimum

Pièces de catégorie 103

La garantie pour les pièces de catégorie 103 pour nouveau matériel est d'un an à compter de la date d'origine d'installation de l'unité ; la garantie de remplacement des pièces est de trois mois.

Pièces de catégorie 212

La garantie pour les pièces de catégorie 212 pour nouveau matériel est de deux ans à compter de la date d'origine d'installation de l'unité ; la garantie de remplacement des pièces est de douze mois.

Pièces de catégorie 512

La garantie pour les pièces de catégorie 512 pour nouveau matériel est de cinq ans à compter de la date d'origine d'installation de l'unité ; la garantie de remplacement des pièces est de douze mois.

Pièces de catégorie 000

Les pièces de catégorie 000 sont considérées comme sujettes à l'usure - aucune garantie.

Pièces de catégorie ***

Cf. explication de garantie au dos de la carte d'expédition.

ATTENTION : la garantie est valide uniquement si la réparation demandée est effectuée par un agent technique de service agréé Taylor.

Remarque : Taylor se réserve le droit de refuser les réclamations de garantie sur le matériel ou les pièces dans le cas où un fluide frigorigène non-approuvé a été utilisé dans l'unité, où si des modifications du système ont été effectuées sans respect pour les recommandations d'usine ou bien s'il est déterminé que la déficience est le résultat d'un mauvais entretien ou d'un abus.