

**Unité de Réfrigération
Pasteurisante à Shakes
Manuel Abrégé**



TAYLOR®

Modèle PH61



Instructions d'utilisation

Remplir ce formulaire pour retrouver rapidement votre référence lorsque vous appelez notre service technique:

Distributeur Taylor: _____

Adresse: _____

Téléphone: _____

Service: _____

Pièces: _____

Date d'installation: _____

Informations situées sur la plaque de l'unité:

Numéro du modèle: _____

Numéro de série: _____

Spécifications électriques: Tension _____ Cycle _____

Phase _____

Taille maximale des fusibles: _____ A

Intensité minimale admissible des câbles: _____ A

Référence de la pièce: _____



Table des matières

Section 1	A l'installateur	1
	Connexions d'eau (pour les unités refroidies à l'eau seulement)	1
	Unités refroidies à l'air	1
	Connexions électriques	1
Section 2	A l'utilisateur	2
	Désistement de la garantie du compresseur	2
Section 3	Sécurité	3
Section 4	Important: A l'utilisateur	4
	Définitions des symboles	4
	Interrupteur général	5
	Afficheur à cristaux liquides (LCD)	5
	Voyants lumineux	5
	Mécanisme de remise à zéro	5
	Description des écrans de fonctionnement	6
	Menu de l'utilisateur	9
Section 5	Procédures de fonctionnement	12
	Préparation de l'équipement	12
	Assemblage de la chambre de congélation	12
	Assemblage du réservoir à mélange	17
	Aseptisation	21
	Amorçage	23
	Procédures journalières d'arrêt de l'appareil	24
	Procédures journalières de mise en marche de l'appareil	26
	Système à sirop	28
	Procédures d'arrêt de l'appareil	31
	Purger le produit de la chambre de congélation	31
	Rinçage	33
	Nettoyage et aseptisation	33
	Démontage	34
	Nettoyage à la brosse	35
	Aseptisation du système à sirop	36

Note: Notre recherche continue entraîne des améliorations constantes; pour cette raison, les informations contenues dans ce manuel sont susceptibles d'être modifiées sans préavis.

Les connexions d'eau (uniquement pour les unités refroidies à l'eau)

Une alimentation en eau suffisante doit être fournie au moyen d'une vanne à fermeture manuelle. Pour faciliter la mise en place, deux connexions PPS de 9,5 mm (0.375") pour l'entrée et la sortie de l'eau sont situées à l'arrière de l'unité. Connectez des tuyaux de 12,7 mm (0,5") de diamètre interne sur l'unité. (Nous vous conseillons d'utiliser des tuyaux flexibles si la législation locale l'autorise). Suivant la qualité de l'eau dans votre région, il peut être utile d'installer un filtre à eau pour empêcher les corps étrangers de boucher la vanne à eau automatique. Il n'y aura qu'une seule entrée ("in") et une seule sortie ("out") d'eau. **N'INSTALLEZ PAS** de vanne manuelle sur le sortie d'eau! L'eau doit toujours couler dans le sens suivant: premièrement dans la valve à eau automatique, deuxièmement dans le condenseur, troisièmement dans le raccord de sortie vers un **siphon ouvert**.

Les unités refroidies à l'air

Pour les unités refroidies à l'air, laissez un espace d'au moins 15,2 cm (3") de chaque côté de l'appareil. Tout manquement à cette règle peut affecter les capacités de réfrigération de l'unité et même endommager de façon permanente les compresseurs.

Les connexions électriques

Chaque unité de réfrigération requiert une seule alimentation électrique. Vérifiez l'étiquette située sur l'unité pour connaître les spécifications électriques (fusibles, capacité en ampères du circuit). Reportez-vous au schéma de câblage situé dans le boîtier électrique pour connaître les connexions électriques correctes.

Cet équipement est conçu pour être installé en conformité avec le Code National d'Électricité (National Electric code, NEC), NFPA 70. Le but de ce code est la protection pratique des personnes et des biens contre les risques pouvant être provoqués par l'utilisation d'électricité. Ce code contient des dispositions considérées comme étant nécessaires en termes de sécurité. Le respect de ce code ainsi qu'un entretien conforme feront que votre installation ne comportera pas de risques!



DANGER: CET EQUIPEMENT DOIT ETRE CORRECTEMENT MIS A LA MASSE! LE NON RESPECT DE CETTE REGLE PEUT ENTRAÎNER DES BLESSURES GRAVES SUITE A DES CHOCS ELECTRIQUES!

La rotation du batteur doit s'effectuer dans le sens des aiguilles d'une montre lorsque vous regardez dans la chambre de congélation. (Voir figure 1.)

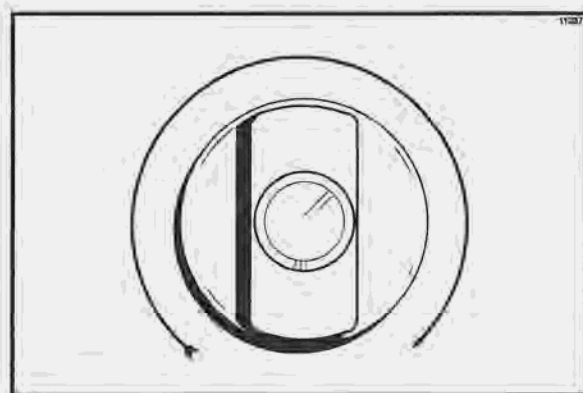


Figure 1



Note: Les procédures suivantes doivent être effectuées par un technicien ayant reçu une formation adaptée.

Pour corriger le sens de la rotation sur une unité triphasée, interchangez les deux câbles d'entrée au niveau du répartiteur principal de l'unité seulement.

Pour corriger le sens de la rotation sur une unité monophasée, changez les fils conducteurs à l'intérieur du moteur du batteur. (Suivez le diagramme imprimé sur le moteur).

Les connexions électriques sont faites directement au répartiteur. Le répartiteur est fourni dans la boîte de commande principale située derrière le panneau arrière.

L'unité de réfrigération que vous avez achetée a été soigneusement étudiée et fabriquée pour vous fournir un fonctionnement sûr. En conditions normales de fonctionnement et d'entretien, le modèle PH61 de Taylor fournira un produit de qualité constante. Comme tous les appareils mécaniques, cette unité doit être nettoyée et entretenue. Si les procédures de fonctionnement décrites dans ce manuel sont bien respectées, un minimum de soin et d'attention est requis.

Avant de faire fonctionner l'unité ou d'effectuer des travaux d'entretien, lisez ce manuel de l'utilisateur.

Le modèle PH61 ne rattrapera et ne corrigera pas les éventuelles erreurs commises lors de la mise en place et du remplissage de l'unité. Pour cette raison, les procédures initiales d'assemblage et d'amorçage sont extrêmement importantes. Les personnes responsables du fonctionnement, de l'assemblage et du démontage doivent étudier ces procédures pour être correctement formées.

Lors de la livraison de l'unité, ou si celle-ci est éteinte (OFF) depuis plus de 24 heures, démontez l'unité de réfrigération en suivant les procédures comme indiquées à la page 34. Pour assembler l'unité après démontage, suivez les procédures d'assemblage indiquées à la page 12.



Les produits laitiers sont sujet à des contaminations bactériologiques suite à de mauvaises manipulations. Pour cette raison, assurez-vous de manipuler le mélange dans de bonnes conditions d'hygiène.

L'unité doit être démontée, nettoyée, aseptisée et lubrifiée toutes les deux semaines.



SUIVEZ TOUJOURS LES REGLES DE VOTRE CODE D'HYGIENE LOCAL.

Pendant le processus de pasteurisation, le produit atteint une température suffisamment élevée pour détruire les bactéries, puis revient à température normale.

Le système de contrôle spécial de l'unité assurera le maintien de la température du produit à la température demandée pendant les 30 minutes du

cycle. C'est le temps nécessaire pour détruire les bactéries. Si l'unité de réfrigération ne peut pas terminer le cycle de pasteurisation, l'afficheur à cristaux liquides indiquera:

"HEAT TREAT CYCLE FAILURE – FREEZER LOCKED - PRESS SEL KEY" (Echec cycle de pasteurisation – Verrouillage de l'unité – Appuyer sur SEL). Si cela arrive, ou en cas de besoin d'assistance technique, veuillez contacter votre distributeur local Taylor.

Désistement de la garantie du compresseur

Le(s) compresseur(s) de réfrigération sur cette unité sont garantis sous les termes indiqués sur la carte de garantie qui accompagne cette unité. Cependant, suite au Protocole de Montréal et aux amendements américains sur l'acte sur la propreté de l'air de 1990 (Clean Air Act), un grand nombre de réfrigérants sont actuellement à l'étude et sortiront bientôt sur le marché. Certains de ces réfrigérants sont présentés comme des remplacements pour un grand nombre d'appareils. Il est important de noter qu'en temps normal, pour cette unité de réfrigération, vous devez **seulement utiliser le réfrigérant indiqué sur l'étiquette de données de la machine**. L'utilisation de réfrigérants non autorisés annulera la garantie du compresseur. Le propriétaire de l'unité de réfrigération est tenu d'en informer son technicien.

Notez également que Taylor ne garantit pas le réfrigérant utilisé dans cette unité de réfrigération. Par exemple, si le réfrigérant est perdu lors du fonctionnement normal de cette unité de réfrigération, Taylor n'est pas dans l'obligation de livrer ou fournir ce produit qu'il soit facturé ou non. Taylor a l'obligation de vous indiquer un remplacement adéquat si le réfrigérant que vous utilisez est interdit, dépassé, ou n'est plus disponible pendant les cinq années de la garantie du compresseur.

Taylor continuera à évaluer les nouveaux produits sur le marché au fur et à mesure qu'il sortiront. Dans l'éventualité qu'un nouveau produit sorte et soit jugé acceptable lors de nos tests et apte à remplacer le produit existant, la responsabilité limitée de la garantie du compresseur ci-dessous serait annulée. Pour connaître le statut actuel de réfrigérants alternatifs et leur impact sur la garantie du compresseur que vous utilisez, contactez votre distributeur local Taylor ou l'usine Taylor. Soyez prêt à fournir le modèle et le numéro de série de l'unité pour laquelle vous appelez.

Chez Taylor, nous attachons beaucoup d'importance à la sécurité de l'utilisateur lorsque celui-ci est en contact avec l'unité de réfrigération et ses pièces. Dans le but de vous protéger et dans le but de protéger votre technicien, nous avons fait d'immenses efforts en concevant et en construisant des options de sécurité que nous avons rajoutées à votre unité de réfrigération. Par exemple, des étiquettes de sécurité ont été fixées sur votre unité de réfrigération afin de vous indiquer les précautions à prendre.



IMPORTANT: Ne pas suivre ces précautions de sécurité peut entraîner des blessures graves ou la mort. Le non respect de ces avertissements peut endommager l'unité de réfrigération et ses pièces. Les dommages causés aux pièces entraîneront des frais de remplacement et de réparation.

Pour un fonctionnement en toute sécurité:



NE faites PAS fonctionner l'unité de réfrigération sans avoir lu le mode d'emploi. Ne pas suivre cette consigne pourrait endommager l'appareil, entraîner une mauvaise performance de l'unité de réfrigération, des risques de santé ou des blessures personnelles.



NE faites PAS fonctionner l'unité de réfrigération sans qu'elle ne soit correctement mise à la masse. Ne pas suivre cette consigne pourrait entraîner l'électrocution.



NE laissez PAS travailler le personnel qui n'a pas été formé sur cette unité de réfrigération. Ne pas suivre cette consigne pourrait entraîner des blessures personnelles graves aux doigts ou aux mains causées par des pièces mobiles dangereuses.



N'essayez PAS de réparer l'appareil sans déconnecter l'alimentation électrique principale de l'unité de réfrigération. Ne pas suivre cette consigne pourrait entraîner l'électrocution. Contactez votre distributeur Taylor local agréé pour toute maintenance.



NE faites PAS fonctionner l'unité de réfrigération avec des fusibles plus grands que ceux spécifiés sur l'étiquette de données de l'unité. Ne pas suivre cette consigne pourrait entraîner l'électrocution ou endommager la machine. Consultez votre électricien.



NE faites PAS fonctionner l'unité de réfrigération à moins que tous les panneaux de service et les portes d'accès soient maintenus par des vis. Ne pas suivre cette consigne pourrait entraîner des blessures personnelles graves causées par des pièces mobiles dangereuses.



N'obstruez PAS les orifices d'alimentation ou d'évacuation d'air: laissez un minimum de 15,2 cm (6 po.) d'espace d'aération sur tous les côtés de l'appareil.



NE placez PAS d'objets ou vos doigts dans la sortie de la porte. Ne pas suivre cette consigne pourrait entraîner la contamination du produit ou des blessures personnelles au contact de la lame.



NE tirez PAS de produit durant le cycle de pasteurisation (HEAT) à cause des températures élevées du produit.



NE retirez PAS la porte, le batteur, les racleurs, l'arbre d'entraînement ou la pompe à air/mélange sans que tous les interrupteurs de contrôle ne soient en position OFF (éteints). Ne pas suivre cette consigne pourrait entraîner des blessures personnelles graves causées par des pièces mobiles dangereuses.

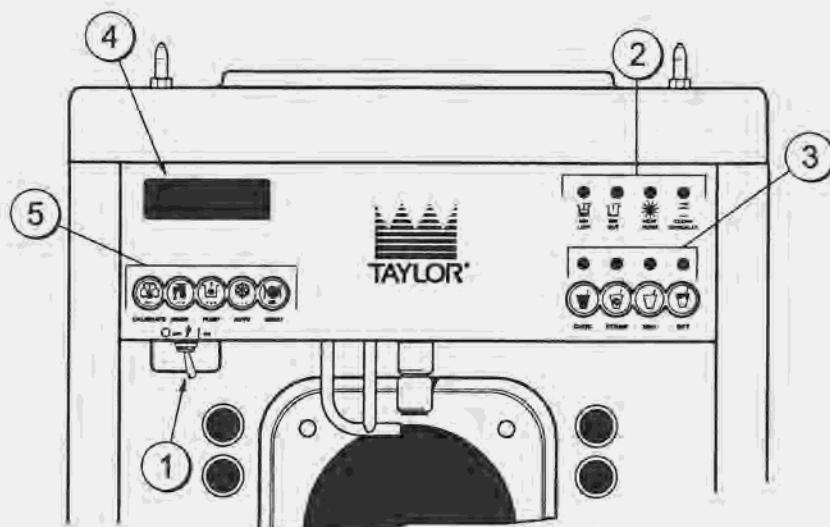


FAITES TRES ATTENTION lorsque vous démontez l'assemblage du batteur. Les racleurs sont très coupants et peuvent provoquer des blessures.

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

Section 4

Important: A l'utilisateur

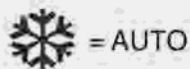


Elément	Description
1	Interrupteur général
2	Voyants lumineux
3	Touche de sélection du parfum
4	Afficheur à cristaux liquides
5	Touches

Définitions des symboles

Afin de mieux communiquer au niveau international, les termes situés sur les commutateurs et les touches comportent des symboles pour indiquer leurs fonctions. Votre équipement Taylor a été conçu avec ces symboles internationaux.

La légende suivante identifie les définitions des symboles pour les commutateurs utilisés par l'utilisateur.



= AUTO



= ON



= OFF



= WASH



= PUMP



= MIX LOW



= MIX OUT



= HEATER ON



= CHOCOLATE



= STRAWBERRY



= VANILLA



= OPTIONAL



= HEAT MODE



= CALIBRATE



= CLEAN MANUALLY/BRUSH CLEAN



= POWER



= MENU

L'interrupteur général

L'interrupteur général est situé sous le panneau de contrôle gauche de l'unité. Lorsque l'interrupteur général est en position ON vous pouvez utiliser le panneau softech.

L'afficheur à cristaux liquides (LCD)

L'afficheur à cristaux liquides est situé sur le panneau de contrôle avant de l'unité. Il permet de vérifier dans quel mode de fonctionnement se trouve l'unité et s'il y a suffisamment de mélange.

Les voyants lumineux

MIX LOW (Mélange bas) – Lorsque le voyant lumineux MIX LOW commence à clignoter, le réservoir à mélange manque de mélange et doit être rempli aussi rapidement que possible. Le mot "LOW " s'affichera également sur l'afficheur à cristaux liquides à côté du mot "MIX ".

MIX OUT (Rupture de mélange) - Lorsque le voyant lumineux MIX OUT commence à clignoter, le réservoir à mélange est presque vide et ne peut pas faire fonctionner l'unité de réfrigération. Le mot "OUT" s'affichera également sur l'afficheur à cristaux liquides à côté du mot "MIX ". A partir de ce moment-là, le mode AUTO est verrouillé et l'unité de réfrigération est placée en mode d'ATTENTE. Pour lancer le système de réfrigération, rajoutez du mélange dans le réservoir à mélange et appuyez sur la touche AUTO. L'unité de réfrigération commencera automatiquement à fonctionner.

HEAT MODE (pasteurisation) – Lorsque le voyant lumineux HEAT MODE clignote, l'unité de réfrigération se trouve dans un cycle de pasteurisation.

CLEAN MANUALLY (nettoyage manuel) - Lorsque le voyant lumineux CLEAN MANUALLY clignote, l'unité de réfrigération doit être démontée et nettoyée à la brosse dans les 24 heures.

Lorsque les quatre voyants lumineux s'allument, l'unité est verrouillée. Une fois que vous avez résolu le problème de verrouillage hard lock, les deux voyants lumineux liés au mélange continueront à clignoter jusqu'à ce que vous rajoutiez du mélange. Lors d'un verrouillage soft lock, les quatre voyants lumineux s'arrêteront de clignoter une fois qu'un cycle de pasteurisation aura été lancé.

Le mécanisme de remise à zéro reset

La touche de remise à zéro RESET est située sur le panneau droit. Le mécanisme de remise à zéro reset protège le moteur du batteur d'une éventuelle surcharge. En cas de surcharge, le mécanisme de remise à zéro reset se déclenche. Pour remettre l'unité à zéro, placez l'interrupteur général en position OFF. Appuyez fermement sur la touche de remise à zéro reset. Mettez l'interrupteur général en position ON. Effacez la panne. Appuyez sur la touche WASH (lavage) et observez la performance de l'unité de réfrigération. Ouvrez le panneau d'accès latéral et vérifiez si le moteur du batteur fait tourner l'arbre d'entraînement dans le sens des aiguilles d'une montre (de la perspective de l'utilisateur), sans se coincer.



Note: n'utilisez pas d'objets métalliques pour appuyer sur la touche de remise à zéro reset.

Si le moteur du batteur fonctionne correctement, appuyez sur la touche WASH (lavage) pour annuler le cycle. Pour reprendre un fonctionnement normal, appuyez sur la touche AUTO. Si l'unité de réfrigération se verrouille à nouveau, appelez un technicien.

Description des écrans de fonctionnement

Lors de la mise sous tension de la machine, le système est initialisé. L'écran affiche INITIALIZING. Le système contrôle quatre types de données: la langue (LANGUAGE), les données de système (SYSTEM DATA), les données de configuration (CONFIG. DATA) et les données de verrouillage (LOCKOUT DATA). Lorsque l'écran affiche INITIALIZING...LANGUAGE, l'alarme est activée. En cas de corruption des données de système, des données de configuration ou des données historiques de verrouillage, l'écran suivant prévient l'utilisateur que les réglages du système ont changé.

**NVRAM FAULT
RESET TO DEFAULTS
PRESS SEL KEY**

Une fois le système initialisé, le message SAFETY TIMEOUT (pause sécurité) est affiché et l'alarme s'allume.

**SAFETY TIMEOUT
ANY KEY ABORTS**

Cet écran sera affiché, avec l'alarme allumée, pendant 60 secondes ou jusqu'à ce que l'on appuie sur une touche quelconque.

Une fois la pause de sécurité terminée et que l'interrupteur général est en position OFF (éteint), l'un des écrans suivants est affiché.

Le premier écran est affiché si la machine n'est pas en condition de nettoyage à la brosse. Si l'une des conditions de nettoyage à la brosse n'est pas conforme, le temps affiché restera à 5:00 minutes. Quand toutes les conditions de nettoyage à la brosse sont conformes et que les cinq minutes se sont écoulées, l'écran passera au deuxième écran, qui est l'écran standard quand l'interrupteur général est en position OFF (éteint).

**POWER SWITCH OFF
TIME: 4:40
HOPPER 62.1
BARREL 67.7**

POWER SWITCH OFF

- - - - -

UNIT CLEANED

Lorsque l'interrupteur général est en position ON, le mode système de l'écran de fonctionnement est affiché. Dans l'exemple ci-dessous, la machine est allumée mais aucun mode de fonctionnement n'a été sélectionné. La deuxième ligne de l'écran indique s'il y a suffisamment de mélange dans le réservoir ou si le niveau de mélange est bas (LOW) ou s'il n'y a aucun mélange (OUT). La troisième ligne de l'écran indique la température du réservoir à mélange. Après avoir appuyé sur la touche AUTO, la dernière ligne de l'écran affiche le mois et la date (MM = mois et DD = jour) auxquels la machine doit être démontée et nettoyée à la brosse.

MODE: OFF

**HOPPER TEMP: 35.5F
UNIT CLEANED**

Cet affichage indique que l'unité de réfrigération fonctionne en deux modes différents. Les informations suivantes sont données:

La machine fonctionne en modes WASH et PUMP et la température du mélange dans le réservoir à mélange est de 4,4 °C (40 °F) et il est nécessaire de nettoyer la machine à la brosse le 31 octobre.

MODE: WSH-PMP

**HOPPER TEMP: 40.0F
BRUSH CLEAN ON: 10/31**

L'écran suivant concerne le cycle de pasteurisation (HEAT):

Pendant la phase de chauffage, vous verrez ce qui suit à l'écran. La température actuelle du réservoir est donnée:

**MODE: HEAT
PHASE: HEAT
HOPPER TEMP: 140.0F
BRUSH CLEAN ON: MM/DD**

Le température du mélange doit monter au-dessus de 66,1 °C (151 °F) dans les 90 minutes ou l'unité de réfrigération est verrouillée en condition d'attente STANDBY et l'écran de panne de cycle est affiché.

Dans l'exemple, la température du réservoir est de 60 °C (140 °F). Cette phase indique que la machine est dans la phase de chauffage (HEAT) du cycle de traitement.

Quand la phase de chauffage est terminée, l'unité de réfrigération passe en mode conservation (HOLD) du cycle. La phase de conservation maintient la température à 66,1 °C (151 °F) pendant au moins 30 minutes.

Dans cet exemple, la température du réservoir est à 66,1 °C (151 °F).

**MODE:HEAT
PHASE: HOLD
HOPPER TEMP: 151.0F
BRUSH CLEAN ON: MM/DD**

La phase finale du cycle de pasteurisation est la phase de refroidissement. La température de l'unité de réfrigération doit maintenant parvenir à moins de 5 °C (41 °F). Si le produit ne parvient pas à cette température dans les deux heures, la machine se verrouille.

Cet exemple illustre que la température diminue mais n'a pas encore atteint le point de réglage.

**MODE: HEAT
PHASE: COOL
HOPPER TEMP: 55.0F
BRUSH CLEAN ON: MM/DD**

Le cycle de pasteurisation doit s'effectuer en 4 heures.

Quand tout le cycle de pasteurisation est terminé, l'affichage normal apparaît à l'écran, ce qui indique que la machine est en mode d'attente (STANDBY). La machine peut maintenant être placée en mode AUTO ou laissée en mode d'attente.

**MODE: STANDBY
HOPPER TEMP: 41.0F
BRUSH CLEAN ON: MM/DD**

Verrouillage Hard Lock: ce verrouillage est provoqué par deux choses:

1. Quatorze jours se sont écoulés depuis le dernier nettoyage à la brosse. L'écran suivant est affiché:

**14 DAY TIMEOUT
CLEANING REQ'D
FREEZER LOCKED
PRESS SEL KEY**

2. Le thermistor (chambre de congélation, réservoir à mélange ou glycol) est tombé en panne pendant la pasteurisation.

**SYSTEM FAULT
SERVICE REQ'D
FREEZER LOCKED
PRESS SEL KEY**

Les quatre diodes à l'avant de l'unité de réfrigération seront allumées. Appuyez sur la touche SEL.

L'écran suivant est celui qui sera affiché après le message de panne. Pour être conforme aux normes d'hygiène, les unités de réfrigération munies d'un système de pasteurisation doivent effectuer un cycle de pasteurisation tous les jours et doivent également être nettoyées à la brosse tous les quatorze jours. Le nettoyage à la brosse est la procédure de démontage et de nettoyage normale. En cas de non respect de ces lignes directrices, la machine interdira l'accès au mode AUTO. Appuyez sur la touche WASH.

**NO AUTO OPERATION
ALLOWED UNTIL
BRUSH CLEANING
PRESS WASH KEY**

L'écran suivant est celui qui apparaît après le message concernant le nettoyage à la brosse et il illustre que le contrôle est coupé (mode OFF) et que la machine doit être démontée et nettoyée à la brosse.

**MODE: OFF
HOPPER TEMP: 45.0F
FREEZER LOCKED**

Verrouillage Soft lock: si le cycle de pasteurisation n'a pas été **lancé** au cours des dernières 24 heures, les quatre diodes à l'avant de la machine s'allument et un message apparaît à l'écran. La troisième ligne de l'afficheur à cristaux liquides indique la raison du message. Vous trouverez ci-dessous les différents messages pouvant apparaître à la ligne 3:

1. **POWER SWITCH OFF:** l'interrupteur général est en position OFF (éteint).
2. **MIX OUT PRESENT:** une condition de rupture de mélange s'est produite.
3. **AUTO OR STANDBY OFF:** l'appareil n'était pas en mode d'attente (STANDBY) ni en mode AUTO.
4. **NO HEAT CYCLE TRIED:** aucun cycle de pasteurisation n'a été tenté au cours des dernières 24 heures. (Soit le réglage AUTO HEAT TIME a été avancé, soit il y a eu panne de courant au moment où le cycle devait être effectué, soit il y a eu une panne du cycle de chauffage qui n'est pas due à une panne de thermistor.)

**NO HEAT TREAT START
BECAUSE
VARIABLE MESSAGE
PRESS SEL KEY**

Si l'écran suivant apparaît, un verrouillage Soft Lock s'est produit pendant le cycle de pasteurisation.

**NO HEAT TREAT CYCLE
FAILURE
FREEZER LOCKED
PRESS SEL KEY**

Si la température du produit n'est pas descendue en-dessous de 5 °C (41 °F) avant la fin du cycle de refroidissement (COOL), l'écran suivant apparaît:

**PRODUCT OVER TEMP
FREEZER LOCKED
PRESS SEL KEY**

Appuyez sur la touche SEL pour avancer à l'écran suivant.

Quand l'un de ces message est affiché, le fonctionnement automatique de la machine est inhibé tant que l'unité de réfrigération n'a pas été démontée et nettoyée à la brosse ou qu'un cycle de pasteurisation ne s'est pas produit. L'écran suivant indique à l'utilisateur de lancer un cycle de pasteurisation manuellement (en appuyant sur la touche AUTO) ou de démonter l'unité de réfrigération et de la nettoyer à la brosse. Si vous appuyez sur la touche AUTO, l'unité de réfrigération lance automatiquement le cycle de pasteurisation et seule la diode du cycle de chauffage sera allumée.

**NO AUTO OPERATION
ALLOWED. PRESS
AUTO FOR HEAT CYCLE
WASH TO BRUSH CLEAN**

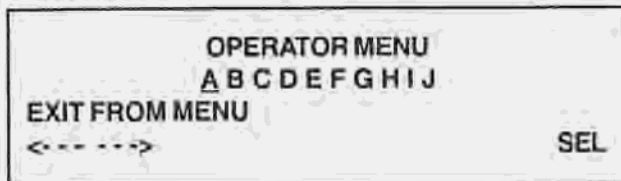
Si vous appuyez sur la touche WASH, l'écran suivant apparaît et la machine devra être démontée et nettoyée à la brosse.

**MODE: OFF
HOPPER TEMP: 41.0F
FREEZER LOCKED**

Une fois l'unité de réfrigération déverrouillée par le lancement du cycle de pasteurisation, seule la diode HEAT sera allumée. Si l'unité de réfrigération est déverrouillée par un nettoyage à la brosse, les diodes concernant la quantité de mélange (LOW ou OUT) s'allumeront.

MENU DE L'UTILISATEUR

On utilise OPERATOR MENU (MENU DE L'UTILISATEUR) pour accéder aux affichages de fonctions de l'utilisateur. Pour accéder à OPERATOR MENU, il suffit d'appuyer sur la touche MENU. Le curseur se met à clignoter sur la lettre "A" pour indiquer qu'il s'agit de l'écran "A". Pour sélectionner un autre écran, utilisez les touches fléchées pour déplacer le curseur à l'écran désiré et appuyez ensuite sur la touche SEL.



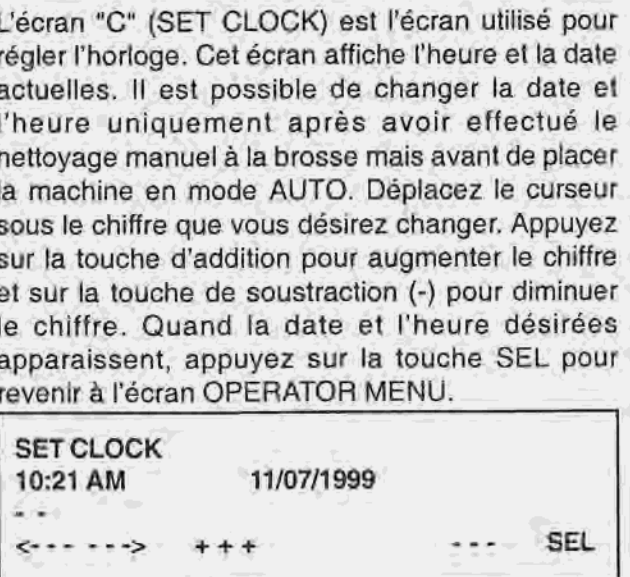
L'écran "B" est l'écran de description de panne (FAULT DESCRIPTION). La description de la panne indique si une panne s'est produite et de quel côté de l'unité de réfrigération elle s'est produite. Pour effacer la tonalité pour une panne que vous avez corrigée, appuyez sur la touche fléchée vers la gauche. Pour voir s'il s'est produit plus d'une panne, appuyez sur la touche SEL. Quand la dernière panne a été affichée, le contrôle revient à OPERATOR MENU. Pour revenir à l'écran principal, déplacez le curseur sur «A» et appuyez de nouveau sur la touche SEL. Vous trouverez ci-dessous une liste des différents messages qui peuvent apparaître ainsi que les mesures correctives à prendre.

1. NO FAULT FOUND (Aucune panne découverte): aucune panne n'a été trouvée dans l'unité de réfrigération. Rien d'autre ne sera affiché à l'écran après ce message.
2. BEATER OVERLOAD (Surcharge du batteur): appuyez fermement sur la touche de remise à zéro RESET. Effacez la tonalité.
3. HPCO COMPRESSOR (Compresseur haute pression CO): placez l'interrupteur général en position OFF. Attendez cinq minutes, le temps que la machine refroidisse. Placez l'interrupteur général en position ON. Effacez la tonalité.
4. COMP ON TOO LONG (Compresseur allumé trop longtemps): placez l'interrupteur général en position OFF. Appelez un technicien. Effacez la tonalité.
5. HOPPER THERM BAD (Thermistor de réservoir à mélange défectueux): placez l'interrupteur général en position OFF. Appelez un technicien.
6. BARREL THERM BAD (Thermistor de baril défectueux): placez l'interrupteur général en position OFF. Appelez un technicien.

7. GLYCOL THERM BAD (Thermistor de glycol défectueux): placez l'interrupteur général en position OFF. Appelez un technicien.
8. HOPPER OVER TEMP (Température excessive du réservoir): la température du réservoir est montée excessivement pour une des raisons suivantes. Effacez la tonalité.
 - a. La température du réservoir a atteint au moins 5 °C (41 °F) et a dépassée cette température suite à une panne de courant.
 - b. La température du réservoir n'a pas atteint une température inférieure à 5 °C (41 °F) avant la fin de la phase de refroidissement (COOL) du cycle de pasteurisation.
9. BARREL OVER TEMP (Température excessive du baril): la température du baril est montée excessivement pour une des raisons suivantes. Effacez la tonalité.
 - a. La température du baril a atteint au moins 5 °C (41 °F) et a dépassée cette température suite à une panne de courant.
 - b. La température du baril n'a pas atteint une température inférieure à 5 °C (41 °F) avant la fin de la phase de refroidissement (COOL) du cycle de pasteurisation.
10. POWER FAILURE (Panne de courant): ce message apparaît dans la description de panne (FAULT DESCRIPTION) en cas de panne de secteur. Effacez la tonalité.

FAULT DESCRIPTION	
VARIABLE MESSAGE	
CLR	SEL

L'écran "C" (SET CLOCK) est l'écran utilisé pour régler l'horloge. Cet écran affiche l'heure et la date actuelles. Il est possible de changer la date et l'heure uniquement après avoir effectué le nettoyage manuel à la brosse mais avant de placer la machine en mode AUTO. Déplacez le curseur sous le chiffre que vous désirez changer. Appuyez sur la touche d'addition pour augmenter le chiffre et sur la touche de soustraction (-) pour diminuer le chiffre. Quand la date et l'heure désirées apparaissent, appuyez sur la touche SEL pour revenir à l'écran OPERATOR MENU.



Si une date illégale est entrée, l'écran suivant apparaît. Il faut saisir la date correcte avant de quitter cet écran.

```

SET CLOCK
10:34 AM      02/30/1999
--          INVALID DATE
<--- -->  +++          --- SEL
    
```

L'écran "D" (SYSTEM INFORMATION) est l'écran d'informations de système. Le premier écran indique la version du logiciel utilisé par votre machine.

```

SOFTWARE VERSION
PH61 Control UVC2
Version 2.00
SEL
    
```

Appuyez sur la touche SEL pour voir le deuxième écran de SYSTEM INFORMATION. Cet écran indique le numéro de connaissance (Bill of Material) et le numéro de série de l'appareil. Appuyez sur la touche SEL pour revenir au menu de l'utilisateur.

```

B.O.M.      PH6133B000
S/N         J0000000
SEL
    
```

L'écran "E" (AUTO HEAT TIME) est l'écran du temps de chauffage automatique. Cet écran est utilisé pour régler l'heure à laquelle le cycle de pasteurisation doit être lancé. Déplacez le curseur sous le chiffre que vous désirez changer. Appuyez sur la touche d'addition pour augmenter le chiffre et sur la touche de soustraction (-) pour diminuer le chiffre. Quand l'heure désirée apparaît, appuyez sur la touche SEL pour revenir à l'écran OPERATOR MENU.

```

AUTO HEAT TIME
TIME: 12:00 AM
--
<--- -->  +++          --- SEL
    
```

L'écran "F" (CURRENT CONDITIONS) est l'écran indiquant les conditions actuelles. Cet écran donne la viscosité du produit et les températures des réservoirs et du baril. La dernière ligne de l'écran est le chronomètre de sécurité pour le compresseur. Celui-ci empêche que le compresseur ne tourne pendant plus de 11 minutes (sauf pendant la phase de refroidissement du cycle de pasteurisation).

Appuyez une fois sur la touche SEL pour voir l'écran compteur de portions servies (SERVINGS COUNTER).

VISC	HOPPER	BARREL
0	38.5	28.5
TIME C	11:00	11:00

Cet écran (SERVINGS COUNTER) indique combien de fois l'interrupteur de tirage a été fermé (le nombre de tirages) depuis le dernier nettoyage à la brosse ou depuis la dernière remise à zéro du compteur de portions. Il peut enregistrer un maximum de 32.767 tirages ; un tirage de plus provoque la remise à zéro du compteur. Appuyez sur la touche MENU/SEL pour revenir au menu de l'utilisateur.

```

SERVINGS COUNTER
DRAWS
12
SEL
    
```

Les tirages sont comptés en mode de fonctionnement AUTO uniquement

L'écran "G" (HEAT CYCLE DATA) est l'écran présentant les données du cycle de pasteurisation. C'est sur cet écran que les informations sur les cycles de pasteurisation précédents peuvent être obtenues. Les données du cycle de pasteurisation le plus récent apparaissent en premier. Appuyez sur la touche plus (+) pour faire défiler les données sur les autres cycles de pasteurisation. S'il se produit une panne du cycle de pasteurisation, un message à deux caractères apparaît à la deuxième ligne de l'écran. Appuyez une fois sur la touche SEL pour revenir à OPERATOR MENU (MENU DE L'UTILISATEUR).

Vous trouverez ci-dessous une liste des différents messages pouvant être affichés:

- HT Panne dans la phase de chauffage.
- CL Panne dans la phase de refroidissement.
- TT Le temps total de pasteurisation n'a pas été observé.
- MO Rupture de mélange.
- OP Interruption par l'utilisateur.
- PF Panne de courant. (S'il se produit une panne de courant sans panne du cycle de pasteurisation, un astérisque (*) apparaît à la troisième ligne de l'écran.
- BO Surcharge du batteur.
- HO Arrêt de sécurité pour cause de pression excessive.
- TH Panne de la sonde du thermistor.
- PS Interrupteur général placé en position OFF.
- ML Niveau de mélange bas.
- 14 Interruption après 14 jours.
- RC Archive des cycles de pasteurisation effacée.

11/07	02:00	05:09	
HEAT	OVER	COOL	XX
01:09	00:45	01:14	
TEMP AT END	38.5		1

Appuyer sur la touche fléchée vers la gauche lors de l'affichage de l'un quelconque des écrans de données sur les cycles de pasteurisation fait apparaître un écran de données détaillé. Celui-ci indique les températures des réservoirs, du baril et du glycol ainsi que le temps passé par l'unité de réfrigération dans chacune des phases du cycle de pasteurisation à la fin du cycle ou quand il a été arrêté.

HOPPER	BARREL	GLYCOL
151.0	134.5	178.0
PHASE TIME: 1:20		1

L'écran "H" (LOCKOUT HISTORY) présente les informations concernant les verrouillages du système. On y voit l'historique des verrouillages Hard Lock et Soft Lock ainsi que les dates de nettoyage à la brosse. Des numéros de page figurent dans le coin supérieur droit. La page 1 contient toujours les informations sur la panne la plus récente. Appuyez sur la touche PUMP pour passer en revue toutes les pages.

La deuxième ligne de cet écran donne la date et l'heure de la panne. La troisième ligne indique la raison de la panne ou qu'un nettoyage à la brosse a été effectué et réussi. Certaines pannes se produisent pour de multiples raisons. Quand c'est le cas, une page est préparée pour chaque raison. Appuyez une fois sur la touche SEL pour revenir au menu de l'utilisateur ou deux fois pour revenir à l'écran principal.

LOCKOUT HISTORY		1
11/21/99	02:08	
SOFTLOCK ABORT	+++	---
		SEL

L'écran "I" (SERVICE MENU) est l'écran du menu de service. Cet écran n'est accessible qu'au technicien d'entretien et de réparation.

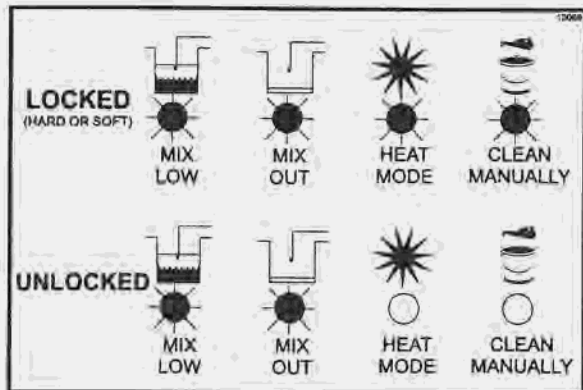
L'écran "J" (STANDBY MODE) est l'écran du mode d'attente. Pour placer le côté gauche de l'unité de réfrigération en mode d'attente, déplacez le curseur sous le mot "yes". Appuyez sur la touche SEL pour exécuter la commande et faire apparaître l'écran pour le côté droit de la machine. Pour placer le côté droit de l'unité de réfrigération en mode d'attente, déplacez le curseur sous le mot "yes". La commande est exécutée quand vous appuyez sur la touche SEL. Pour sortir du mode STANDBY et placer l'appareil en mode AUTO, appuyez une fois sur la touche AUTO. Appuyez une deuxième fois sur la touche AUTO place la machine en mode OFF.

STANDBY MODE		
STANDBY	YES	NO

<--- -->		SEL

Préparation de l'équipement

Évaluez la condition des diodes (voyants lumineux) et des messages à l'écran (verrouillage matériel et verrouillage logiciel, etc.) avant d'effectuer les procédures de mise en marche. Si les quatre diodes à l'avant de l'appareil sont allumées, l'unité est verrouillée. (Voir figure 2.)



LOCKED (hard or soft) = VERROUILLAGE (Soft lock ou hard lock)
 UNLOCKED = DÉVERROUILLÉ
 MIX LOW = MÉLANGE BAS
 MIX OUT = RUPTURE DE MÉLANGE
 HEAT MODE = MODE DE CHAUFFAGE (HEAT)
 CLEAN MANUALLY = NETTOYAGE MANUEL

Figure 2

Nous commençons notre instruction le matin lorsque vous rentrez dans le restaurant et que vous trouvez les pièces démontées et étalées à l'air libre pour sécher du nettoyage de la veille.

Ces procédures initiales vous montrent comment assembler et aseptiser ces pièces sur l'unité de réfrigération et comment l'amorcer avec du mélange frais en vue de servir votre première portion.

Si vous démontez l'unité de réfrigération pour la première fois, ou si vous avez besoin d'informations pour vous rendre au point de départ de nos instructions, reportez-vous à la section «démontage» située à la page 34, et commencez là.

Assemblage de la chambre de congélation



ASSUREZ-VOUS QUE L'INTERRUPTEUR GÉNÉRAL EST BIEN EN POSITION "OFF" (éteint). Ne pas suivre cette procédure peut entraîner des blessures graves causées par des pièces mobiles dangereuses ou par électrocution.

Assurez-vous que vous avez les mains propres et aseptisées avant d'assembler l'unité de réfrigération.

Étape 1

Pour installer l'arbre d'entraînement, lubrifiez la gorge et la portion de l'arbre qui entre en contact avec le roulement situé sur l'arbre d'entraînement du batteur. Faites glisser le joint sur l'arbre et la gorge jusqu'à ce qu'il s'adapte en place. **NE LUBRIFIEZ PAS** l'extrémité carrée de l'arbre d'entraînement. Remplissez la portion intérieure du joint de 6 mm (0.25 po.) de lubrifiant supplémentaire et lubrifiez uniformément l'extrémité du joint qui s'adapte au palier arrière. (Voir figure 3.)

NOTE: lors de la lubrification de pièces, utilisez un lubrifiant homologué de qualité alimentaire (exemple: Lube HP de Taylor).

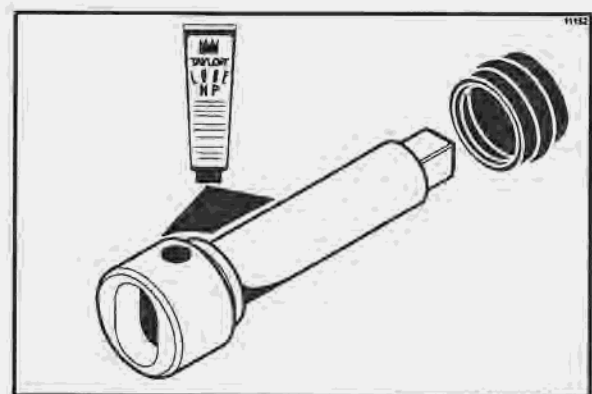
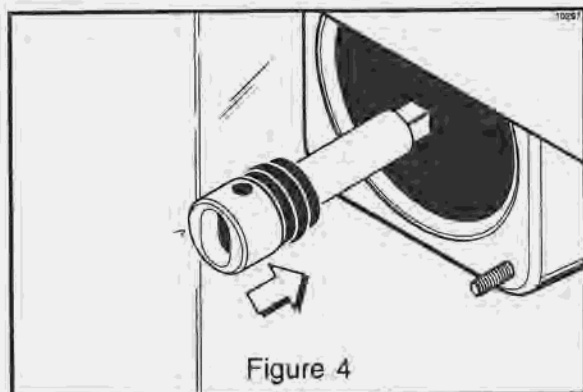


Figure 3

Installez l'arbre d'entraînement au travers du palier arrière dans la chambre de congélation et

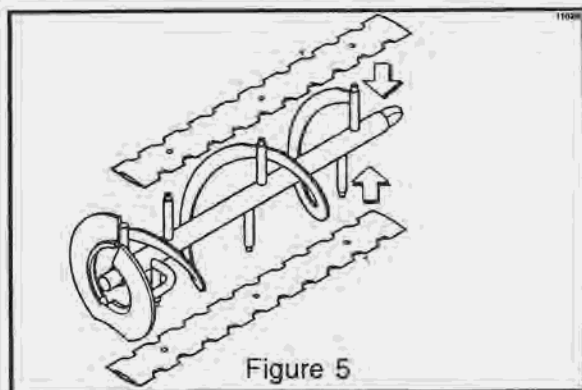
introduisez fermement l'extrémité carrée dans l'accouplement de la boîte de vitesses. Assurez-vous que l'arbre d'entraînement s'adapte bien à l'accouplement d'entraînement sans se coincer. (Voir la Figure 4.)



Vérifiez que les racleurs ne sont ni usés ni abîmés. Si oui, remplacez-les.

Note: les racleurs devraient être remplacés tous les trois mois.

Si les racleurs sont en bon état, placez chaque racleur sur les plots de support de l'assemblage du batteur. (Voir la Figure 5.)

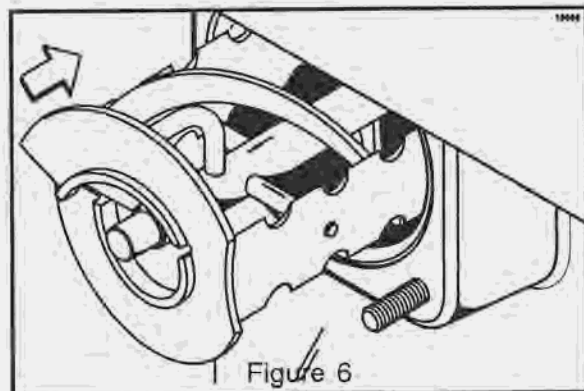


Note: les orifices du racleur doivent bien s'adapter sur les plots pour éviter tout endommagement.

Tout en maintenant les lames sur l'assemblage du batteur, insérez l'arbre d'entraînement de

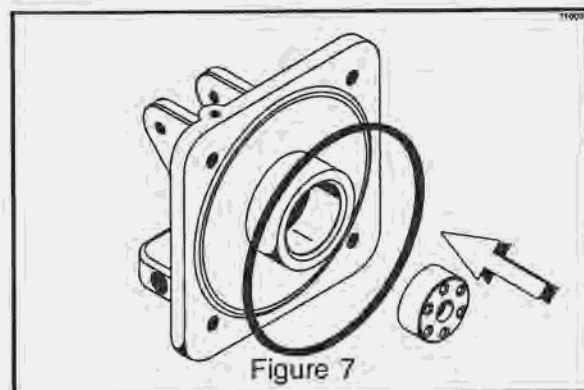
l'assemblage du batteur au travers du palier arrière dans la chambre de congélation et introduisez fermement l'extrémité carrée dans l'accouplement d'entraînement. (Voir la Figure 6.)

Note: lorsque l'assise du batteur est correcte, celui-ci ne dépasse pas l'extrémité avant de la chambre de congélation.



Etape 2.

Assemblez la porte de l'unité de réfrigération. Placez le joint torique de la porte de l'unité de réfrigération dans la gorge située sur la paroi arrière de la porte de l'appareil. NE LUBRIFIEZ PAS le joint torique. Lubrifiez le diamètre extérieur du palier avant. Faites glisser le palier avant dans le moyeu de la porte. (Voir la Figure 7.)



Etape 3.

Installez la porte de l'unité de réfrigération.

Positionnez la porte de l'unité de réfrigération sur les 4 tiges situées sur l'avant de la chambre de congélation. Installez les écrous de fixation. Serrez-les uniformément en croix afin d'assurer une bonne adaptation de la porte. **Ne serrez pas excessivement.** (Voir la Figure 8.)

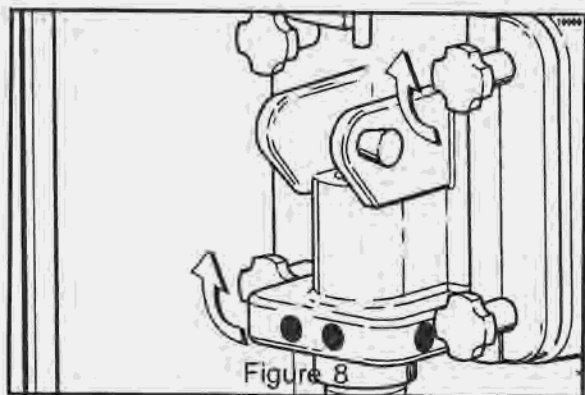


Figure 8

Etape 4.

Montez l'assemblage du fouet de la vanne de tirage. Inspectez les joints toriques de la vanne de tirage pour détecter toute coupure ou entaille. (Remplacez-les le cas échéant.) Si les joints toriques de la vanne de tirage sont en bon état, glissez les deux joints toriques dans les gorges de la vanne de tirage et lubrifiez-les. (Voir la Figure 9.)

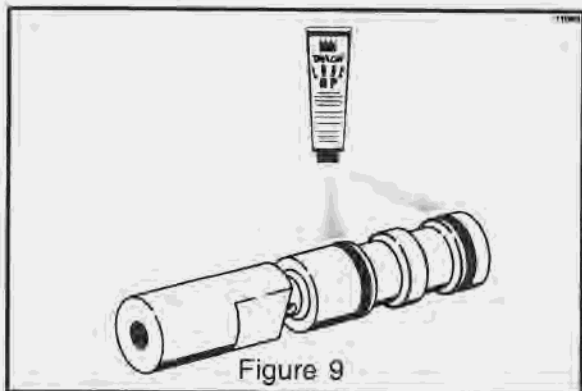


Figure 9

Lubrifiez le diamètre extérieur du joint de l'arbre du fouet. Remplissez de lubrifiant les soufflets situés à chaque extrémité du joint. Introduisez le joint de l'arbre du fouet aussi loin que possible dans le bas de la vanne de tirage. Le joint de l'arbre du fouet devrait s'adapter dans la gorge du joint située à l'intérieur de la cavité de la vanne de tirage.

Important: inspectez pour vous assurer que le joint de l'arbre du fouet est installé correctement dans

la gorge. S'il n'y a pas de joint d'arbre du fouet ou si celui-ci est usé ou mal installé, il y aura des fuites de produit par le haut de la vanne de tirage. (Voir la Figure 10.)

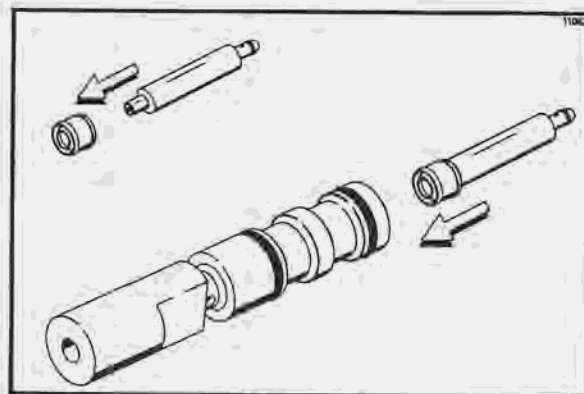


Figure 10

Placez une couche uniforme de lubrifiant sur l'extrémité du fouet la plus petite. (Voir la Figure 11.)

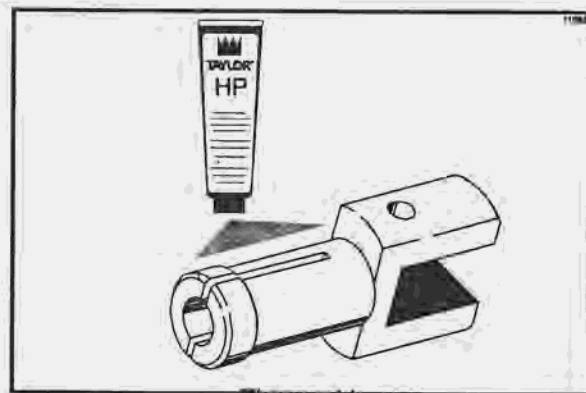


Figure 11

Tout en pinçant l'extrémité fendue, insérez le fouet dans l'ouverture métallique de la vanne de tirage

jusqu'à ce qu'il s'enclenche. (Voir la Figure 12.)

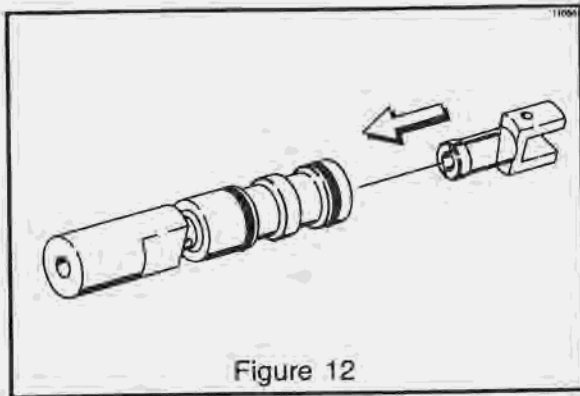


Figure 12

Etape 5.

Lubrifiez le haut et le bas de l'intérieur de la sortie de la porte de l'unité de réfrigération. (Voir la Figure 13.)

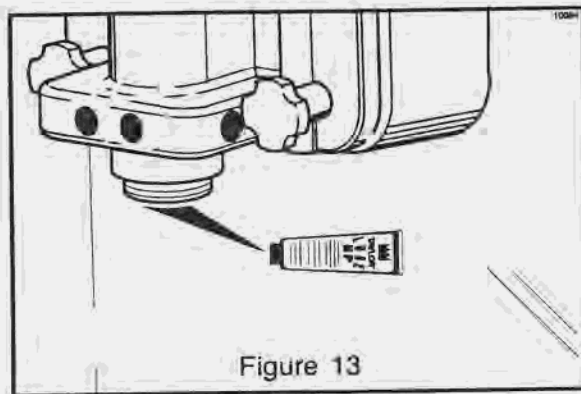


Figure 13

Installez l'assemblage du fouet de la vanne de tirage. Insérez la vanne de tirage par le bas jusqu'à ce que l'encoche qui recevra la poignée de tirage soit visible. (Voir la Figure 14.)

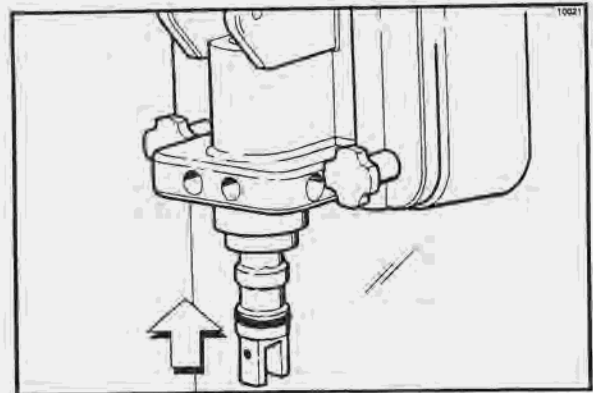


Figure 14

Etape 6.

Installez et lubrifiez le joint torique de la goupille pivotante. (Voir la Figure 15.)

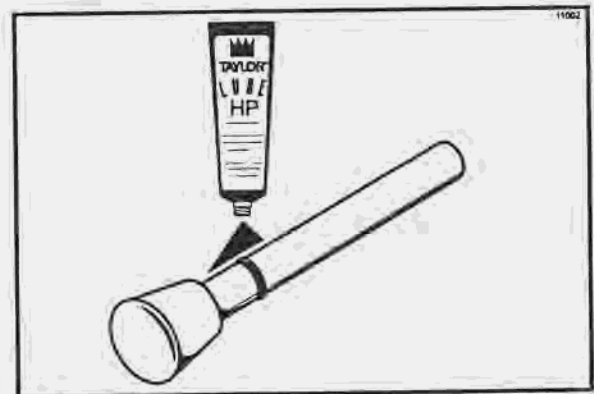


Figure 15

Installez la poignée de tirage. En orientant l'onglet de butée de la poignée de tirage vers le bas, faites glisser la fourchette de la poignée de tirage dans l'encoche de la vanne de tirage. Fixez la poignée de tirage à l'aide de la goupille pivotante. (Voir la Figure 16.)

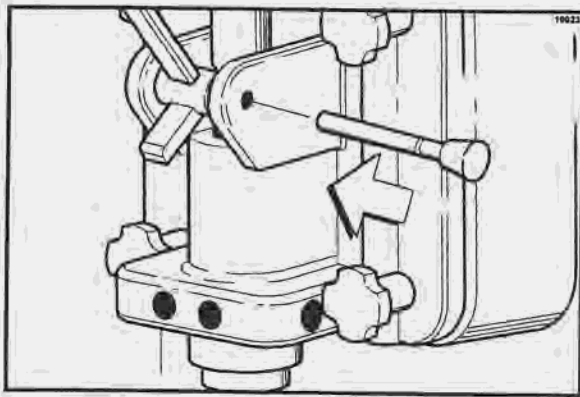


Figure 16

Etape 7.

Installez la lame du fouet. Lubrifiez l'arbre de la lame du fouet jusqu'à la hauteur de la gorge. (Voir la Figure 17.)

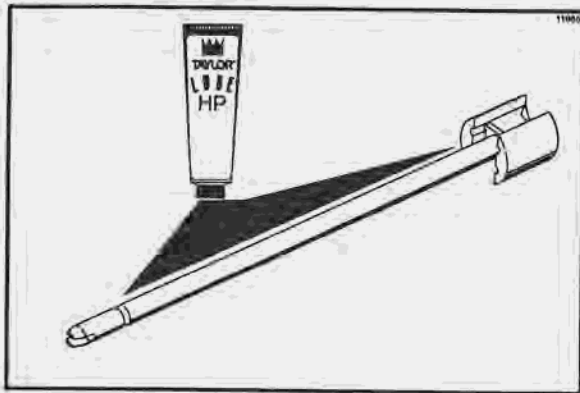


Figure 17

Insérez l'arbre de la lame du fouet par le bas dans le centre du fouet et faites-le monter par la cavité de la vanne de tirage jusqu'à ce que l'arbre apparaisse au haut de la vanne de tirage. Au niveau de la partie inférieure, la lame du fouet doit être alignée et engagée dans le fouet. Ceci permet à l'arbre du fouet de monter suffisamment haut pour qu'il soit pris dans l'accouplement du fouet au niveau de la partie supérieure. (Voir la Figure 18.)

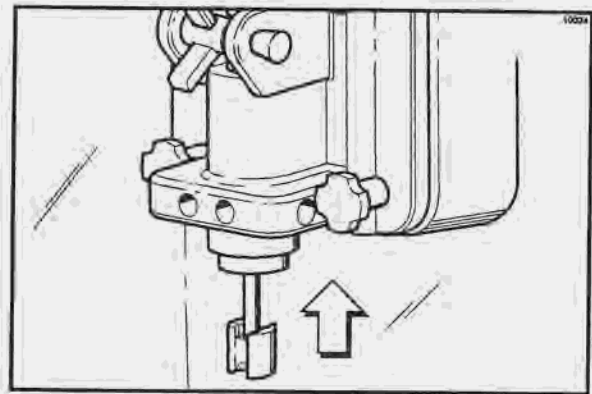


Figure 18

Soulevez le collier de serrage de l'accouplement du fouet et insérez l'arbre du fouet dans la cavité de l'accouplement jusqu'à ce que le collier de serrage puisse tomber en position bloquée. (Voir la Figure 19.)

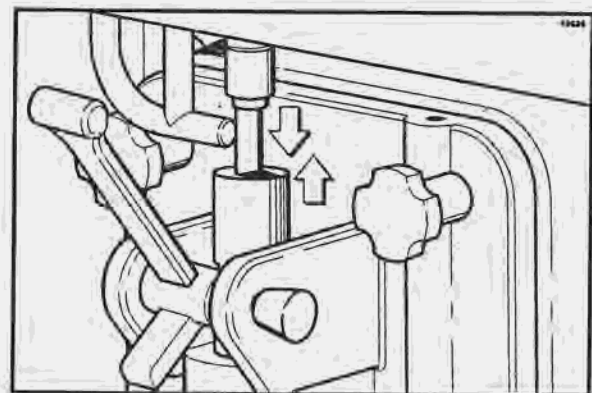


Figure 19

Etape 8.

Enclenchez l'embout de service sur l'extrémité de la sortie de la porte. (Voir la Figure 20.)

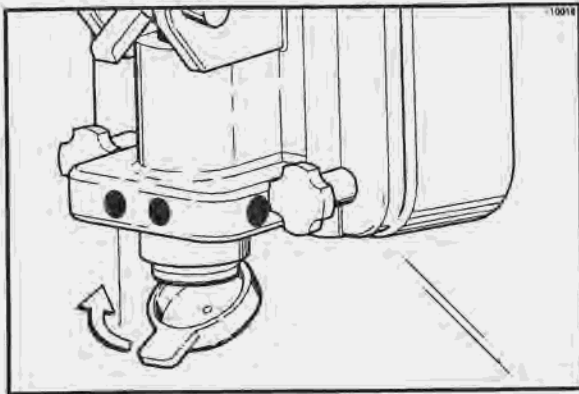


Figure 20

Etape 9

Installez le tiroir de récupération des gouttes arrière. Glissez le tiroir de récupération des gouttes arrière dans le panneau avant.

Etape 10

Installez le tiroir de récupération des gouttes avant et le réceptacle avant sous la sortie de la porte.

Assemblage du réservoir à mélange

Etape 1.

Inspectez les pièces en caoutchouc de la pompe. Les bagues d'arrêt et les joints toriques doivent être à 100% en bon état pour que la pompe et l'ensemble de l'appareil fonctionnent correctement. Les bagues d'arrêt et les joints toriques ne peuvent pas remplir les fonctions auxquelles ils sont destinés s'ils comportent des entailles, des trous ou des coupures. Le clapet en champignon en caoutchouc doit également être en bon état.

Etape 2.

Assemblez le piston. Glissez le joint torique dans la gorge du piston. NE LUBRIFIEZ PAS ce joint torique. (Voir la Figure 21.)

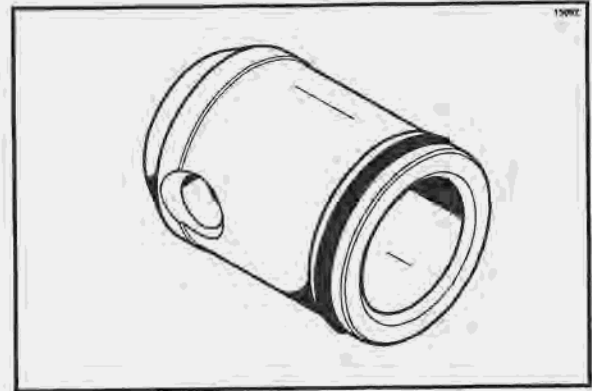


Figure 21

Etape 3.

Assemblez le corps de la vanne. Glissez deux petits et un grand joints toriques et deux grandes et une petite bagues d'arrêt dans leurs gorges respectives sur la tête de compression. (Voir la Figure 22.)

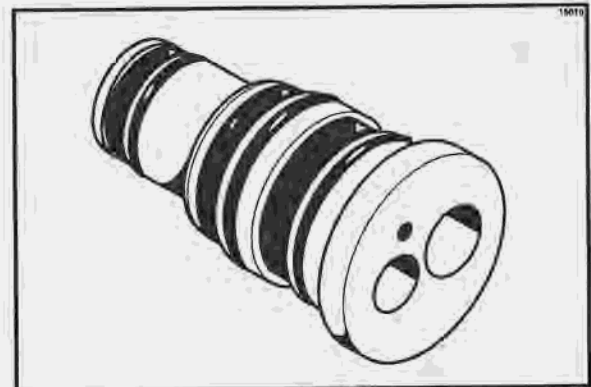


Figure 22

Note: les bagues d'arrêt ont deux surfaces lisses. Une forme concave indique un mauvais montage. Retournez la bague d'arrêt à l'envers pour exposer correctement la surface plate. (Voir la Figure 23.)

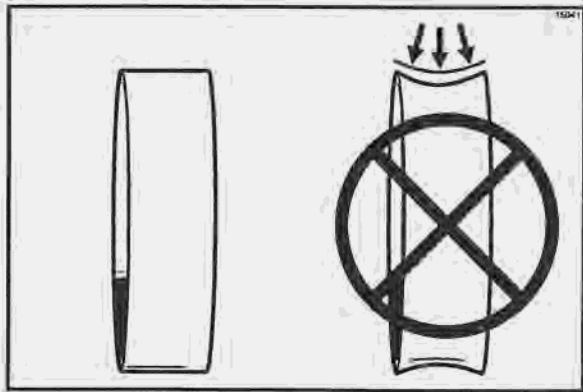


Figure 23

Etape 4.

Lubrifiez légèrement la paroi interne du piston avec une couche aussi fine qu'une feuille de papier de lubrifiant (exemple: Taylor Lube Hi Performance). (Voir la Figure 24.)

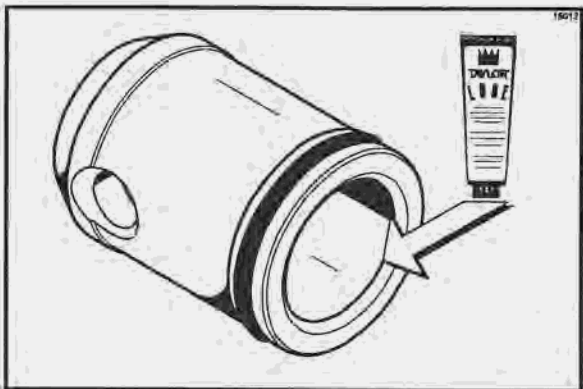


Figure 24

Introduisez l'extrémité étroite du corps de la vanne dans l'extrémité ouverte du piston. (Voir la figure 25.)

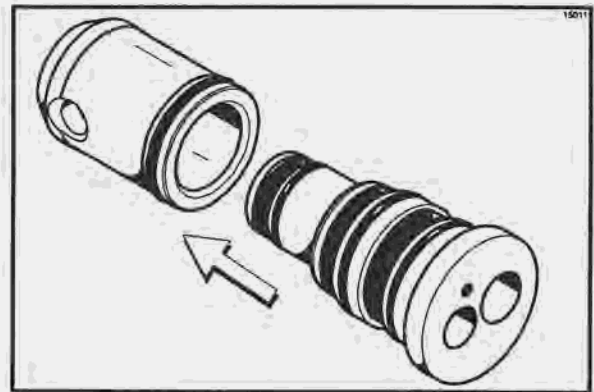


Figure 25

Etape 5.

Lubrifiez légèrement la paroi interne du cylindre de la pompe avec une couche de lubrifiant aussi fine qu'une feuille de papier. (Voir la Figure 26.)

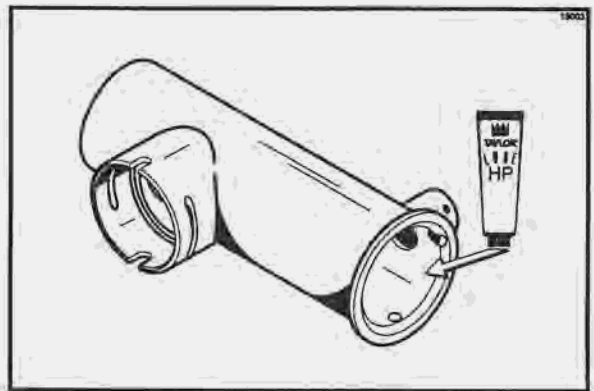


Figure 26

Introduisez le corps de la vanne et le piston que vous venez d'assembler par le bas du cylindre de la pompe. (Voir la Figure 27.)

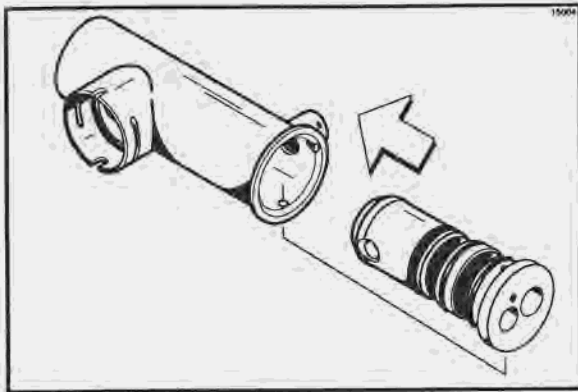


Figure 27

Note: l'orifice d'entraînement qui se trouve dans le piston doit être visible par l'orifice d'entraînement du cylindre de la pompe et la bille d'alignement qui se trouve à la base du corps de la vanne doit être positionnée dans l'encoche qui se trouve au bas du cylindre de la pompe.

Etape 6.

Montez l'assemblage du tube d'admission de mélange. Glissez le joint torique et le joint dans les gorges des raccords et lubrifiez-les soigneusement. (Voir la Figure 28.)

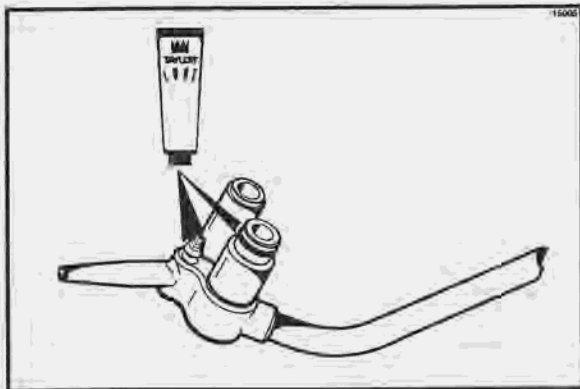


Figure 28

Fixez le ressort et le clapet en champignon sur l'extrémité de la soupape de sûreté. Ce ressort doit être fermement maintenu; il ne devrait pas flotter librement.

Note: le ressort et le clapet en champignon agissent en tant que soupape de sûreté pour empêcher une accumulation excessive de pression dans la chambre de congélation. (Voir la Figure 29.)

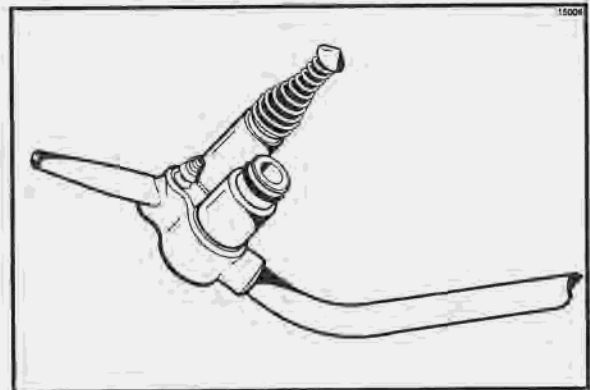


Figure 29

Etape 7.

Introduisez l'assemblage du tube d'admission de mélange dans l'orifice qui se trouve dans le corps de la vanne. (Voir la Figure 30.)

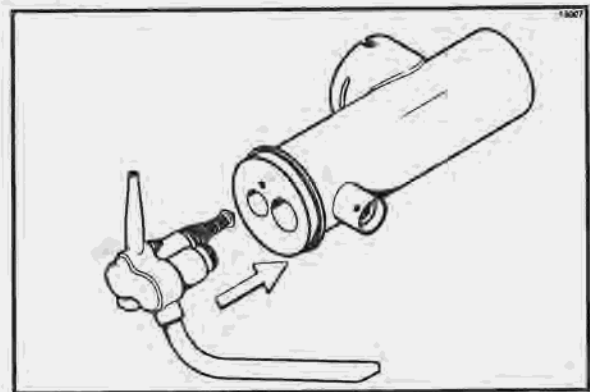


Figure 30

Fixez les pièces de la pompe en position en faisant glisser la goupille de fixation dans les orifices en croix situés sur le bas du cylindre de la pompe. (Voir la Figure 31.)

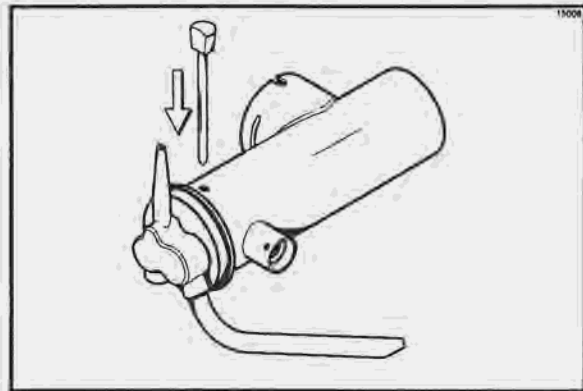


Figure 31

Note: la tête de la goupille de fixation devrait être orientée VERS LE HAUT quand la pompe est installée correctement.

Etape 8.

Installez un joint torique à chaque extrémité du tube d'alimentation en mélange et lubrifiez-les soigneusement. (Voir la Figure 32.)

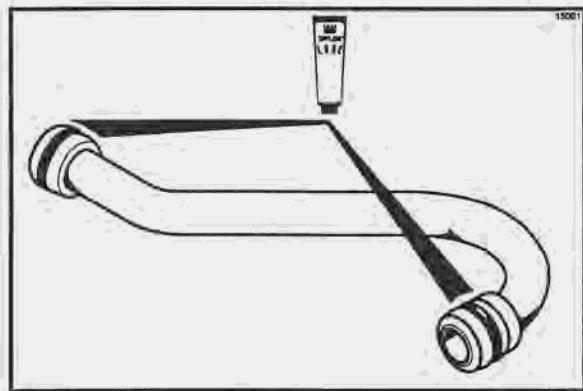


Figure 32

Etape 9.

Posez l'assemblage de la pompe, le clip de la pompe, le tube d'alimentation en mélange et la goupille fendue au fond du réservoir à mélange pour leur aseptisation. Posez aussi l'agitateur au fond du réservoir à mélange pour l'aseptiser. (Voir la Figure 33.)

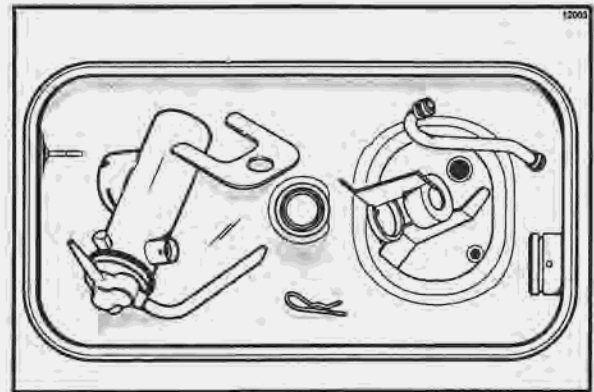


Figure 33

Etape 10.

Glissez le grand joint torique et les deux joints toriques plus petits dans les gorges de l'arbre d'entraînement. Lubrifiez soigneusement les joints et l'arbre. NE LUBRIFIEZ PAS l'extrémité hexagonale de l'arbre. (Voir la Figure 34)

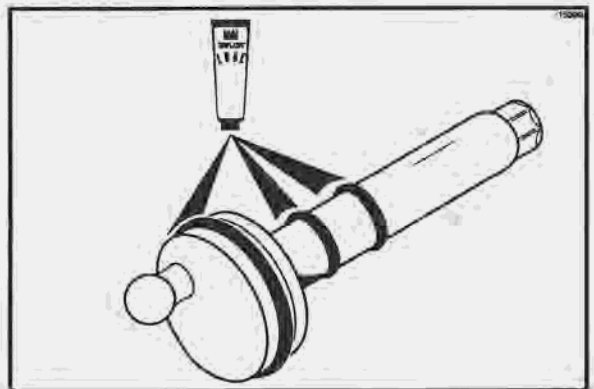


Figure 34

- Installez l'extrémité hexagonale de l'arbre d'entraînement dans le moyeu d'entraînement situé dans la paroi arrière du réservoir à mélange. (Voir la Figure 35.)

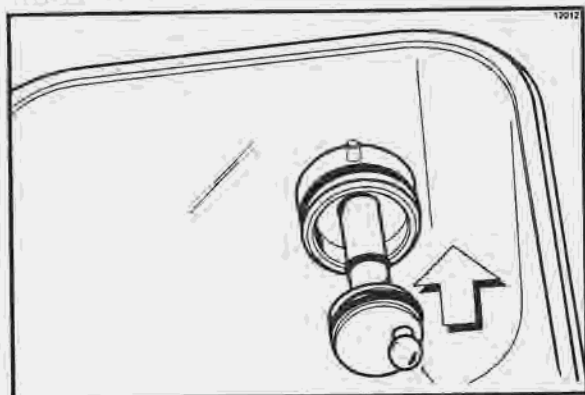


Figure 35

Note: pour faciliter le montage de la pompe, positionnez la manivelle équilibrée de l'arbre d'entraînement sur la position 15h00.

Aseptisation

Etape 1.

Préparez 7,6 litres (2 gallons) de solution aseptisante homologuée 100 PPM (par exemple: Kay-5®). UTILISEZ DE L'EAU CHAUDE ET SUIVEZ LES SPECIFICATIONS DU FABRICANT.

Etape 2.

Versez les 7,6 litres (2 gallons) de solution aseptisante sur toutes les pièces qui reposent au fond du réservoir à mélange et laissez la solution couler dans la chambre de congélation.

Note: vous venez d'aseptiser le réservoir à mélange et les pièces; soyez donc sûr que vous avez les mains propres et aseptisées avant de continuer.

Pendant que la solution coule dans la chambre de congélation, nettoyez très soigneusement à la brosse les sondes du niveau de mélange, le réservoir à mélange, l'orifice d'arrivée du mélange, l'extérieur du carter de l'arbre d'entraînement de l'agitateur, l'agitateur, la pompe air/mélange, le clip de la pompe, le tube d'admission de mélange et la goupille fendue.

Etape 3.

Préparez 7,6 litres (2 gallons) supplémentaires de solution aseptisante homologuée 100 PPM (par exemple: Kay-5®). UTILISEZ DE L'EAU CHAUDE ET SUIVEZ LES SPECIFICATIONS DU FABRICANT.

Etape 4.

Installez l'assemblage de la pompe à l'arrière du réservoir à mélange. Pour positionner la pompe dans le moyeu d'entraînement, alignez l'orifice d'entraînement du piston avec le manivelle d'entraînement de l'arbre d'entraînement. Fixez la pompe en place en faisant glisser le clip de la pompe par dessus le collier de la pompe en vous assurant que le clip s'adapte dans les gorges du collier. (Voir la Figure 36.)

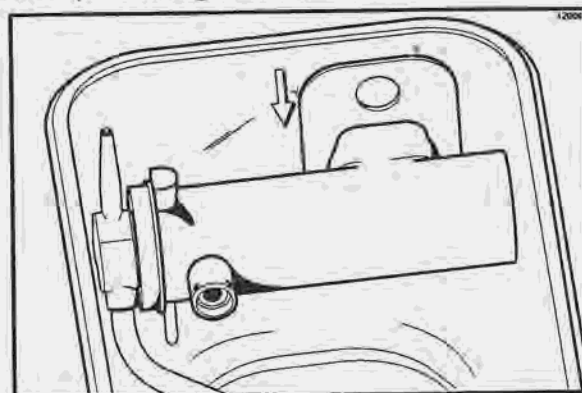


Figure 36

Etape 5.

Versez les 15,2 litres (4 gallons) de solution aseptisante dans le réservoir à mélange. La solution aseptisante devrait arriver à 2,5 cm (1 po.) du haut du réservoir.

Etape 6.

Poussez l'une des extrémités du tube d'aseptisation en vinyle sur le tube d'admission d'air de la pompe. Assurez-vous que l'extrémité libre est submergée dans la solution aseptisante dans le réservoir. (Voir la Figure 37.)

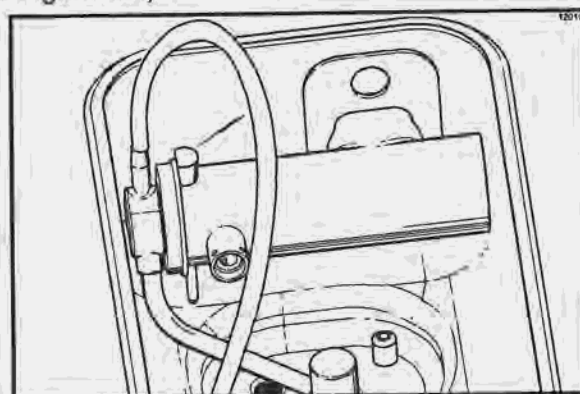


Figure 37

Etape 7.

Brossez les parties exposées du réservoir. Attendez au moins cinq minutes avant de continuer.

Etape 8.

Placez l'interrupteur général en position ON (allumé).

Etape 9.

Appuyez sur la touche WASH. Ceci provoquera l'agitation de la solution aseptisante qui se trouve dans la chambre de congélation. (Voir la Figure 38.)

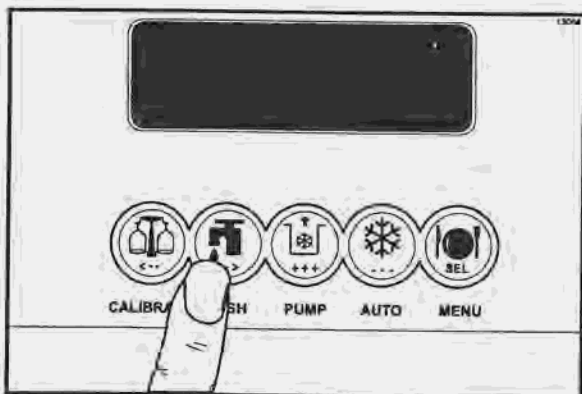


Figure 38

Etape 10.

Placez un seau en dessous de la sortie de la porte et ouvrez la vanne de tirage. Appuyez sur la touche PUMP (pompe). Ouvrez et fermez la vanne de tirage six fois.

Ouvrez la vanne de tirage et évacuez 1,9 litres (2 quarts) de solution aseptisante. Retirez le tube d'aseptisation en vinyle de la pompe air/mélange et tirez la solution restante.

Etape 11.

Appuyez sur les touches WASH et PUMP et fermez la vanne de tirage. (Voir la Figure 39.)

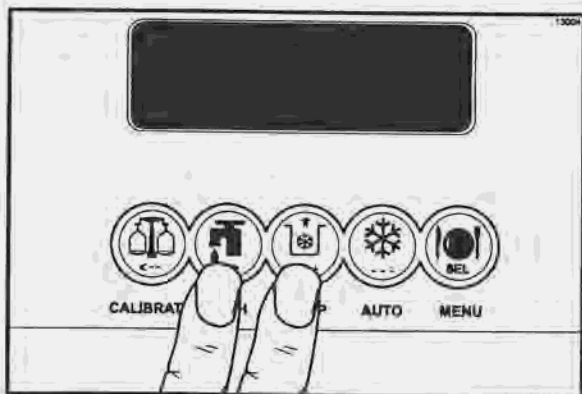


Figure 39

Note: soyez sûr d'avoir les mains propres et aseptisées avant de continuer.

Etape 12.

Placez l'agitateur sur le carter de l'arbre d'entraînement de l'agitateur. (Voir la Figure 40.)

Note: pour arrêter le mouvement de l'agitateur, appuyez sur la touche CAL. Le mouvement de l'agitateur reprendra après 10 secondes.

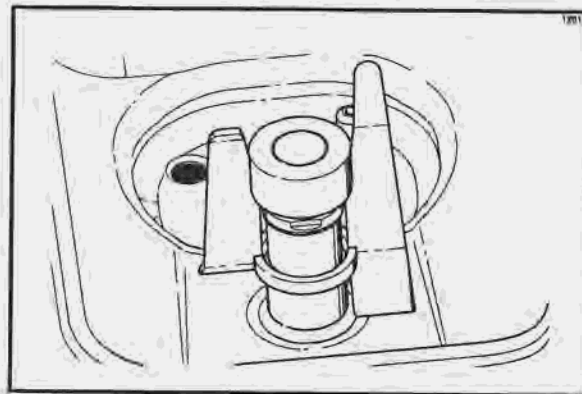


Figure 40

Note: au cas où la pale de l'agitateur s'arrêterait pendant le fonctionnement normal, retirez, avec **vos mains aseptisées**, l'agitateur du carter de l'arbre d'entraînement de l'agitateur et nettoyez-le à la brosse avec de la solution aseptisante. Replacez l'agitateur sur le carter de l'arbre d'entraînement de l'agitateur. Appuyez sur la touche CAL pour arrêter la rotation.

Etape 13.

Posez le tube d'admission de mélange à la verticale dans le coin du réservoir à mélange. Placez la goupille fendue en position dans le raccord de sortie de la pompe.

Etape 14.

Retirez l'embout de service.

Etape 15.

Repassez à l'unité de réfrigération avec une petite quantité de solution aseptisante. Placez un seau sous la sortie de la porte et plongez la brosse pour la sortie de la porte dans la solution aseptisante. Brossez les orifices à sirop situés sur la porte de l'unité ainsi que la sortie de la porte, le bas du fouet et la lame du fouet et les raccords des flexibles à sirop.

Note: pour assurer une bonne aseptisation, brossez chaque pièce 60 secondes au total jusqu'à ce qu'elle soit propre, en trempant régulièrement la brosse dans la solution aseptisante.

A l'aide de la brosse destinée à l'orifice à sirop, brossez chaque orifice à sirop de 10 à 15 fois. Trempez la brosse dans la solution aseptisante avant de broser chaque orifice.

Remplissez une bouteille en plastique de solution aseptisante. Placez un seau sous la porte et insérez l'extrémité de l'adaptateur de la bouteille en plastique dans l'orifice à sirop. Appuyez fermement sur la bouteille. Cette action force la solution au travers de l'orifice adjacent et autour du fouet. Cette procédure devrait être effectuée pendant au moins 10 secondes pour chaque orifice.

Installez l'embout de service.

Amorçage

Note: Évaluez la condition des diodes (voyants lumineux) et des messages à l'écran avant d'effectuer les procédures d'amorçage. Si les 4 voyants lumineux clignotent, l'appareil est verrouillé.

Etape 1.

Placez un seau sous la sortie de la porte et ouvrez la vanne de tirage. Versez 7,6 litres (2 gallons) de mélange FRAIS dans le réservoir à mélange et laissez-le couler dans la chambre de congélation. Ceci forcera l'évacuation de toute solution aseptisante restante. Quand il n'y a que du mélange qui sort par la sortie de la porte, fermez la vanne de tirage.

Etape 2.

Quand le mélange cesse de créer des bulles en entrant dans la chambre de congélation, introduisez le tube d'admission de mélange. Retirez la goupille fendue du raccord de sortie de la pompe à mélange. Introduisez l'extrémité de sortie du tube d'admission de mélange dans l'orifice d'arrivée de mélange dans le réservoir à mélange. Placez l'extrémité d'admission du tube d'admission de mélange dans le raccord de sortie de la pompe à mélange. Attachez-le à l'aide de la goupille fendue. (Voir la Figure 41).

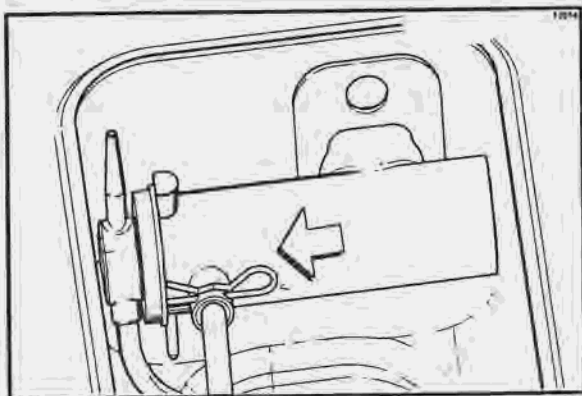


Figure 41

Etape 3.

Installez le support à gobelet à shake. (Voir la Figure 42.)

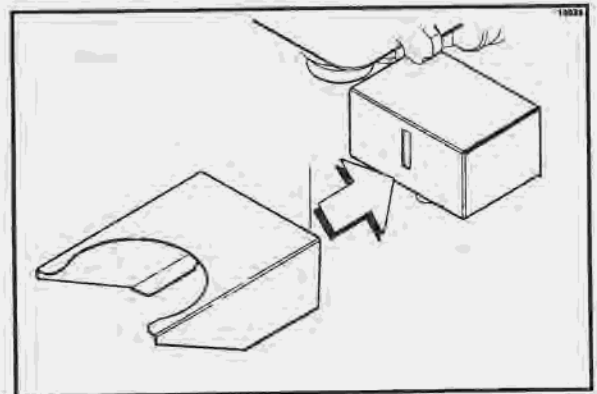


Figure 42

Etape 4.

Appuyez sur la touche AUTO. A la fin du cycle, le mélange aura atteint la bonne viscosité pour être servi. (Voir la Figure 43.)



Figure 43

Note: cette procédure devrait être effectuée 3 à 4 heures avant de servir le premier lait frappé pour permettre la formation des cristaux de glace.

Etape 5.

Remplissez le réservoir de mélange frais et placez le couvercle du réservoir à mélange à sa place.

Note: utilisez uniquement du mélange FRAIS lorsque vous amorcez l'unité de réfrigération.

Procédures journalières d'arrêt de l'appareil

CETTE PROCÉDURE DOIT ÊTRE EFFECTUÉE TOUTES LES 24 HEURES.

La fonction du cycle de pasteurisation est de détruire les bactéries en augmentant la température du mélange dans la chambre de congélation et dans le réservoir à une température donnée pour une durée déterminée, puis de baisser la température suffisamment pour retarder le moment où le produit ne sera plus bon.

Le cycle de pasteurisation débutera à l'heure indiquée dans le temps de chauffage automatique (AUTO HEAT TIME).

Important: Le niveau de mélange dans le réservoir à mélange doit se situer au-dessus de la sonde indiquant quand le niveau de mélange est bas. (Le voyant lumineux indiquant quand le niveau est bas ne doit pas être allumé.)

Note: si le voyant lumineux CLEAN MANUALLY (nettoyage manuel) clignote, n'ajoutez pas de mélange. La machine doit être démontée et nettoyée à la brosse dans les 24 heures.

L'unité de réfrigération doivent être en mode AUTO avant de pouvoir démarrer le cycle de chauffage HEAT.

Etape 1

Retirez le couvercle du réservoir à mélange. Retirez le support à gobelet à shake, le réceptacle avant, la grille et les trois tiroirs de récupération des gouttes du panneau avant.



Assurez-vous que vous avez les mains propres et aseptisées avant d'effectuer les étapes suivantes.

Note: appuyer sur la touche CAL arrêtera tout mouvement de l'agitateur pendant 10 secondes. Après les 10 secondes, appuyez sur la touche CAL de nouveau pour revenir à l'affichage normal.

Etape 2

Retirez l'agitateur du réservoir à mélange. Retirez l'embout de service de la sortie de la porte. Transportez l'agitateur, le couvercle du réservoir à mélange, le support à gobelet à shake, les tiroirs de récupération des gouttes, le réceptacle avant, la grille et l'embout de service à l'évier (la plonge) pour mieux les nettoyer et les aseptiser.

Amenez également les bouchons d'orifice à sirop, l'obturateur de sortie de la porte et son joint torique à l'évier pour mieux les nettoyer et les aseptiser.

Rincez ces pièces à l'eau froide et propre. Préparez une petite quantité de solution nettoyante homologuée (par exemple: Kay-5®) UTILISEZ DE L'EAU CHAUDE ET SUIVEZ LES INDICATIONS DU FABRIQUANT pour nettoyer ces pièces à la brosse. Placez l'embout de service, le réceptacle avant, le support à gobelet à shake et la grille sur une surface propre et sèche pour les faire sécher à l'air pendant la nuit ou jusqu'à la fin du cycle de chauffage.

Préparez une petite quantité de solution nettoyante 100 PPM. UTILISEZ DE L'EAU CHAUDE ET SUIVEZ LES INDICATIONS DU FABRIQUANT ; aseptisez les bouchons d'orifice à sirop, l'obturateur de la sortie et son joint torique, le tiroir de récupération des gouttes arrière, l'agitateur et le couvercle du réservoir à mélange.

Etape 3

Important: remontez l'agitateur sur le carter de son arbre d'entraînement. Remplacez le couvercle du réservoir à mélange. (Voir la Figure 44.)

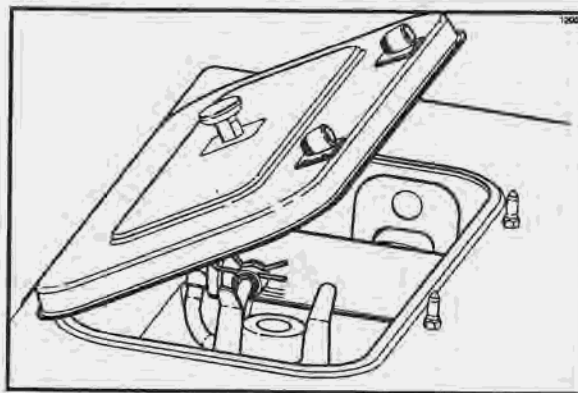


Figure 44

Installez le tiroir de récupération des gouttes arrière au travers du panneau avant. (Voir la figure 45.)

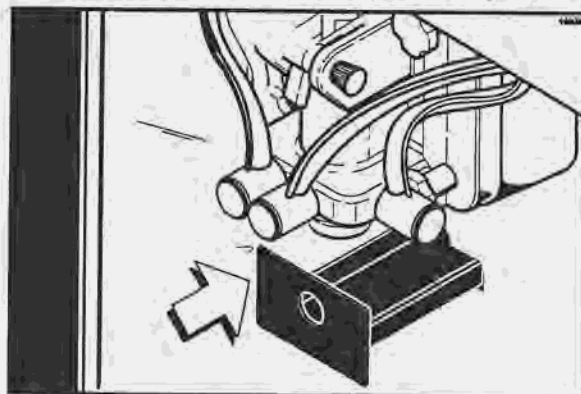


Figure 45

Etape 4

Retirez les flexibles à sirop de la porte de l'unité de réfrigération.

Etape 5

Revenez à l'unité de réfrigération avec une petite quantité de solution nettoyante. Placez un seau sous la sortie de la porte et trempez la brosse destinée à la sortie dans la solution nettoyante. Utilisez la brosse pour nettoyer les orifices à sirop situés dans la porte de l'unité de réfrigération, la sortie de la porte, la base du fouet hélicoïdal, la lame du fouet et les raccords des flexibles à sirop. (Voir la Figure 46.)

Note: pour assurer une bonne aseptisation, brossez chaque pièce 60 secondes au total jusqu'à ce qu'elle soit propre, en trempant régulièrement la brosse dans la solution nettoyante.

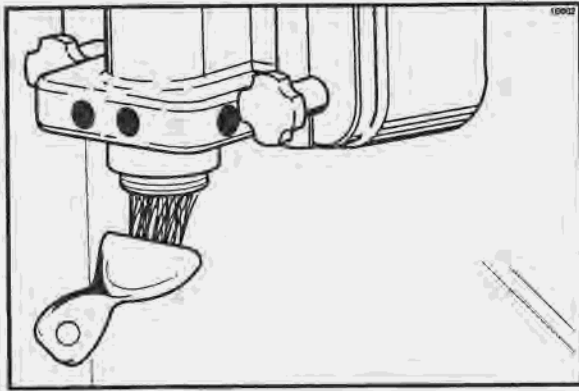


Figure 46

A l'aide de la brosse destinée à l'orifice à sirop, brossez chaque orifice à sirop de 10 à 15 fois. Trempez la brosse dans la solution nettoyante avant de broser chaque orifice. (Voir la Figure 47.)

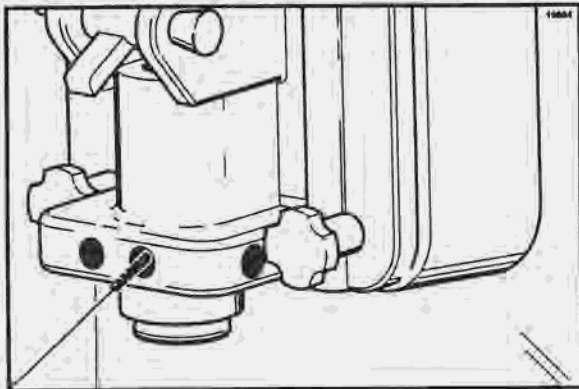


Figure 47

Remplissez une bouteille en plastique de solution nettoyante. Placez un seau sous la porte et insérez l'extrémité de l'adaptateur de la bouteille en plastique dans l'orifice à sirop. Pressez la bouteille pour faire ressortir la solution au travers de l'orifice adjacent et autour du fouet. Cette procédure devrait être effectuée pendant au moins 10 secondes pour chaque orifice. (Voir la Figure 48.)

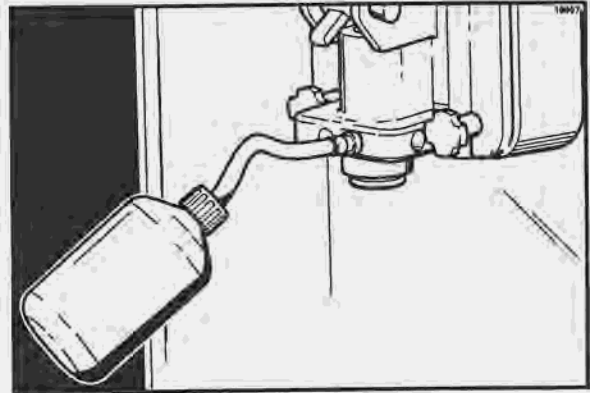


Figure 48

Placez le joint torique de l'obturateur de sortie dans l'obturateur. Remplissez l'obturateur de sortie de solution aseptisante. Tout en maintenant la vanne de tirage en position fermée, installez l'obturateur de sortie sur l'extrémité de la sortie de la porte. Ceci forcera la solution aseptisante à remonter et à repasser par les orifices à sirop. (Voir la Figure 49.)

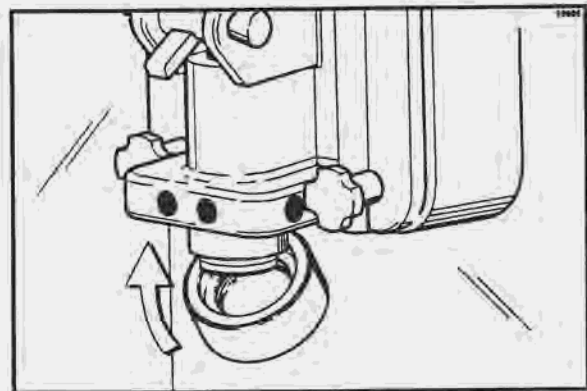


Figure 49

Installez les bouchons d'orifice à sirop dans les orifices à sirop de la porte de l'unité de réfrigération. (Voir la Figure 50.)

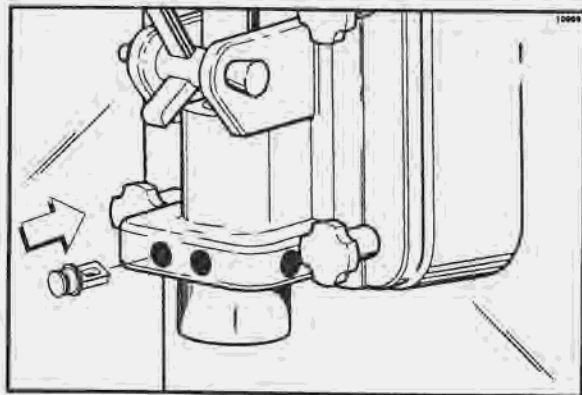


Figure 50

Rincez un chiffon-comptoir à emploi unique dans la solution nettoyante et essuyez la porte de l'unité ainsi que la zone située à la base de la porte.

Note: le cycle de chauffage ne peut pas être interrompu une fois qu'il a été lancé. Si les réservoirs sont pleins, le cycle de chauffage durera maximum 4 heures.



ATTENTION: A cause des températures élevées, ne tirez pas de produit lorsque le cycle de chauffage est en cours.

Une fois le cycle de chauffage terminé, le contrôle revient en mode d'attente (STANDBY).

Le cycle de pasteurisation consiste en 3 phases: le chauffage, la conservation et le refroidissement. Chaque phase comporte une limite de temps. Si l'une quelconque de ces trois phases ne parvient pas à la température requise dans le temps imparti, le cycle est automatiquement annulé et l'appareil revient en mode d'attente (STANDBY). L'afficheur à cristaux liquides indique: HEAT TREAT CYCLE FAILURE – FREEZER LOCK – PRESS SEL KEY (Echec cycle de pasteurisation – Verrouillage de l'unité – Appuyer sur SEL). Il peut être dangereux de servir le produit. L'unité ne peut pas passer en mode AUTO. Jetez le produit et nettoyez la machine à la brosse.

Procédures journalières de mise en marche

Evaluez la condition des diodes (voyants lumineux) et des messages à l'écran (Hard Lock ou Soft Lock, etc.) avant d'effectuer les procédures de mise en marche. Comme l'illustration ci-dessous l'indique, 4 voyants lumineux qui clignotent indiquent une condition «verrouillée». (Voir la figure 51.)

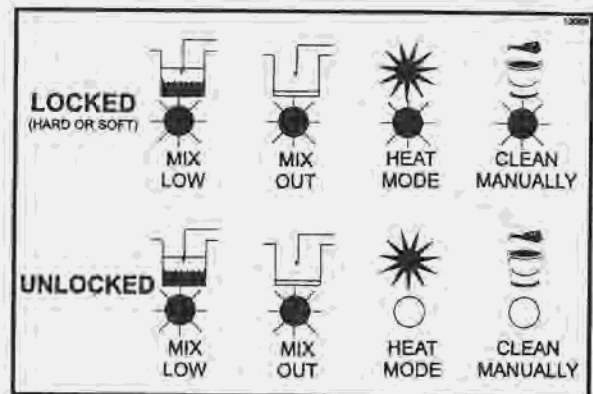


Figure 51



ASSUREZ-VOUS QUE VOUS AVEZ LES MAINS PROPRES ET ASEPTISÉES AVANT D'EFFECTUER LES ÉTAPES SUIVANTES.

Étape 1

Lorsque le cycle de chauffage est terminé, l'affichage normal apparaît indiquant que l'appareil est en mode d'attente (STANDBY). Préparez une petite quantité de solution nettoyante 100 PPM (par exemple: Kay-5®). UTILISEZ DE L'EAU CHAUDE ET SUIVEZ LES INDICATIONS DU FABRIQUANT

Étape 2

Retirez les bouchons des orifices à sirop ainsi que l'obturateur de sortie et son joint torique de la porte de l'unité de réfrigération. Aseptisez l'embout de service, les bouchons des orifices à sirop, l'obturateur de sortie et son joint torique, le support à gobelet à shake, le réceptacle avant et la grille dans cette solution.

Etape 3

Repassez à l'unité de réfrigération avec une petite quantité de solution aseptisante. Placez un seau sous la sortie de la porte et plongez la brosse pour la sortie de la porte dans la solution aseptisante. Brossez les orifices à sirop situés sur la porte de l'unité ainsi que la sortie de la porte, le bas du fouet hélicoïdal et la lame du fouet et les raccords des flexibles à sirop, jusqu'à ce qu'ils soient propres. (Voir la Figure 52.)

Note: pour assurer une bonne aseptisation, brossez chaque pièce 60 secondes au total jusqu'à ce qu'elle soit propre, en trempant régulièrement la brosse dans la solution aseptisante.

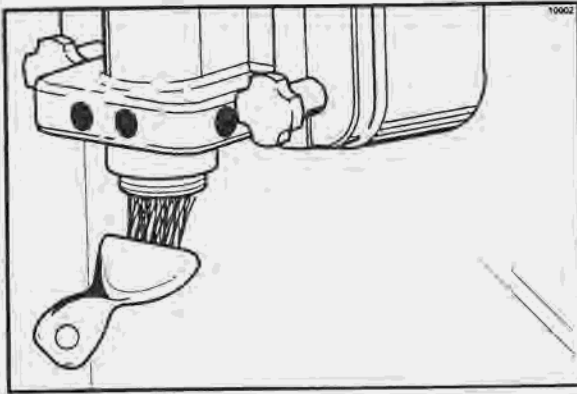


Figure 52

A l'aide de la brosse destinée à l'orifice à sirop, brossez chaque orifice à sirop de 10 à 15 fois. Trempez la brosse dans la solution aseptisante avant de broser chaque orifice. (Voir la Figure 53.)

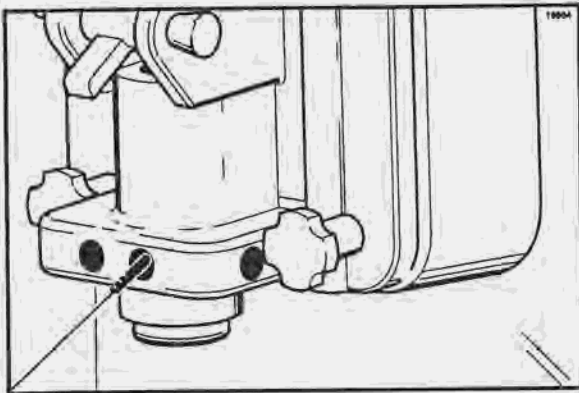


Figure 53

Remplissez une bouteille en plastique de solution aseptisante. Placez un seau sous la porte et insérez l'extrémité de l'adaptateur de la bouteille en plastique dans l'orifice à sirop. Pressez cette bouteille pour faire ressortir la solution au travers de l'orifice adjacent et autour du fouet. Cette procédure devrait être effectuée pendant au moins 10 secondes pour chaque orifice. (Voir la Figure 54.)

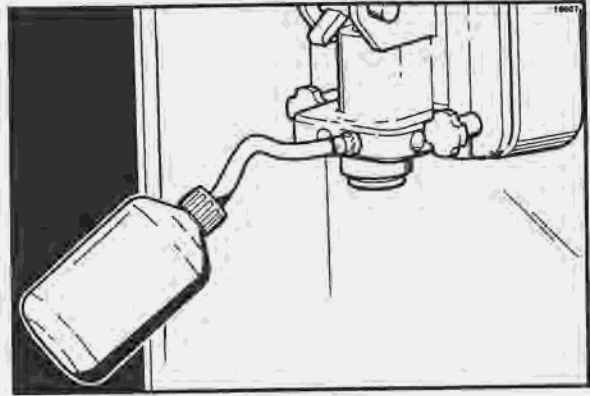


Figure 54

Installez l'embout de service sur la sortie de la porte de l'unité de réfrigération. (Voir la Figure 55.) Rincez un chiffon-comptoir à emploi unique (c'est-à-dire un chiffon propre et aseptisé venant directement du seau de solution aseptisante) dans la solution aseptisante et essuyez la porte de l'unité ainsi que toute la zone située à la base de la porte. Installez le support à gobelet à shake, le réceptacle avant et la grille.

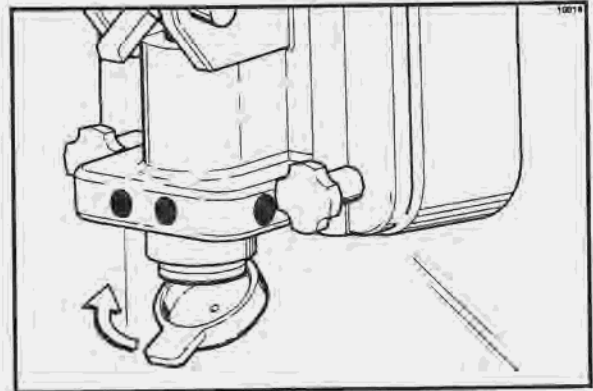


Figure 55

Étape 4.

Appuyez sur la touche AUTO lorsque vous désirez continuer normalement. (Voir la Figure 56.)

Note: cette procédure devrait être effectuée 3 à 4 heures avant de servir le premier shake pour permettre la formation des cristaux de glace.

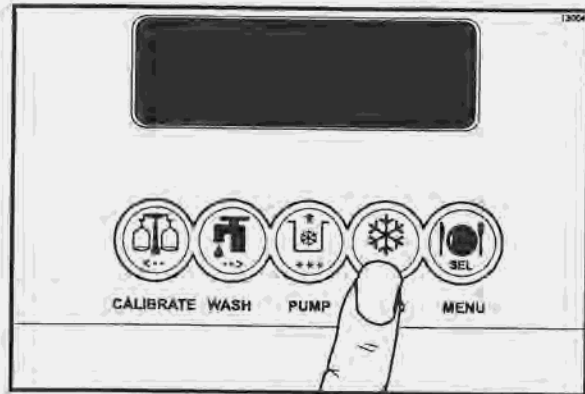


Figure 56

SYSTÈME A SIROP

Vos deux objectifs lors de la mise en marche de l'unité de réfrigération doivent être: (1) Remplir les réservoirs à sirop, et (2) calibrer le débit de sirop. Ceci doit être fait quotidiennement afin de garantir la haute qualité que vous désirez.

Jetez le sirop chaque semaine et rincez les flexibles à sirop au moins une fois par semaine. Cela empêchera le sirop de boucher les flexibles à sirop et cassera la chaîne bactériologique. Voir page 36 pour l'aseptisation du système de sirop.

Les réservoirs à sirop sont situés dans le compartiment à sirop avant inférieur. Les flexibles à sirop sont gainés en spirale et de couleur différente. Soyez certain de faire correspondre la couleur de flexible à sirop gainé au bon parfum de sirop. (Voir la Figure 57.)

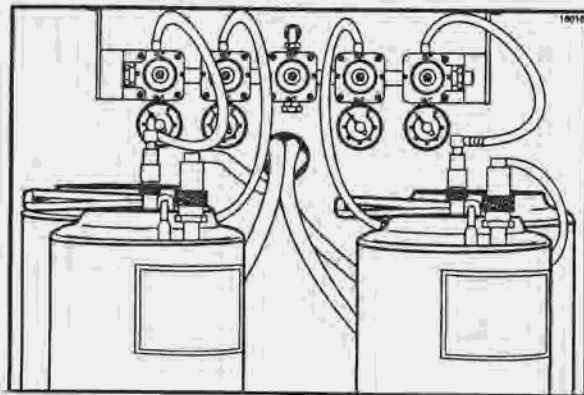


Figure 57

Note: les flexibles à sirop pour les parfums vanille et fraise utilisent des restricteurs au niveau du raccord de déconnexion rapide du réservoir à sirop de manière à conserver le bon calibrage. Si des sirops de faible viscosité sont utilisés dans le réservoir spécial, il sera nécessaire d'installer un restricteur sur la connexion du flexible à sirop.

Dévissez le raccord de déconnexion rapide de la portion en coude sur le flexible à sirop. Assurez-vous que le joint torique repose sur l'extrémité du raccord de déconnexion rapide. Placez le restricteur sur le joint torique et revissez le déconnexion rapide sur le flexible à sirop.

Etape 1

Remplir les réservoirs à sirop: tirez sur le collier du raccord de déconnexion rapide du flexible à air. Laissez la pression d'air s'échapper du réservoir à sirop. (Voir la Figure 58.)

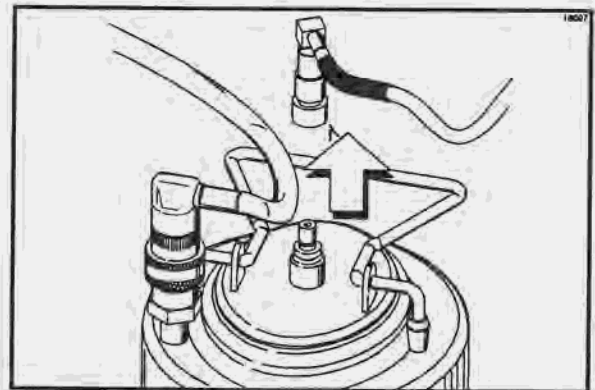


Figure 58

Déconnectez le flexible à sirop après avoir déconnecté le flexible à air. (Voir la Figure 59.)

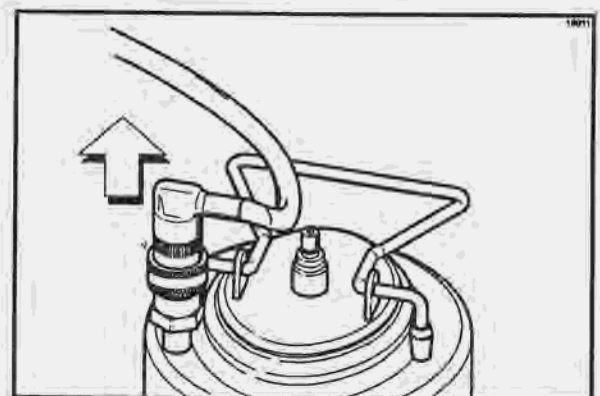


Figure 59

Retirez le réservoir à sirop du compartiment. Retirez le couvercle du réservoir à sirop en levant la poignée de verrouillage. Remplissez le réservoir à sirop avec du sirop jusqu'à la marque sur l'étiquette. EVITEZ DE TROP REMPLIR les réservoirs. (Voir la Figure 60.)

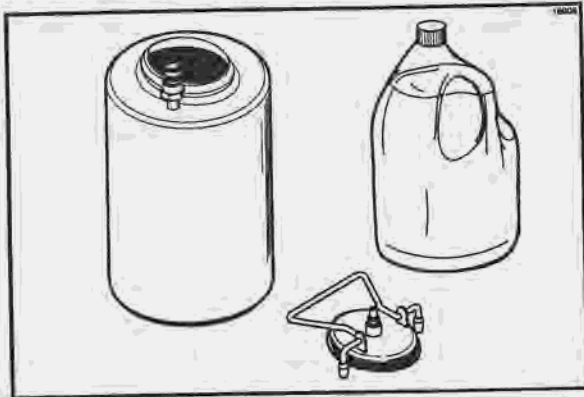


Figure 60

Remplacez le couvercle du réservoir, faites correspondre le flexible à sirop gainé en spirale au réservoir à sirop et connectez-le. Connectez le flexible à air au réservoir à sirop.

Répétez cette procédure pour tous les réservoirs à sirop.

Etape 2

Le calibrage du débit de sirop doit être effectué tous les jours. Il est impératif que la quantité correcte de sirop soit incorporée au mélange pour obtenir un shake (lait frappé) de qualité. Très souvent, la raison pour laquelle les shakes sont trop liquides est qu'il y a trop de sirop et, à l'inverse, très souvent, la raison pour laquelle les shakes sont trop épais est qu'il n'y a pas suffisamment de sirop.

Pour déterminer le débit de sirop, il vous faudra un calibre de sirop et un gobelet doseur. Le débit de sirop correct est de 30 ml de sirop en 5 secondes (soit 1 once liquide). Une fois que ce débit est réglé, la quantité de sirop correcte sera combinée au mélange de base de shake quelle que soit la taille de shake servie. (Voir la Figure 61.)

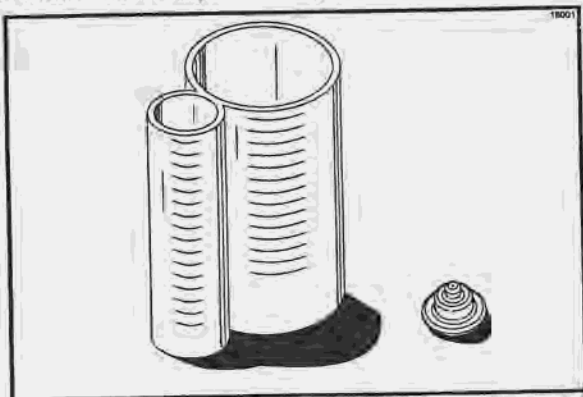


Figure 61

Installez le calibre de sirop sur le raccord de l'un des flexibles à sirop. (Voir la Figure 62.)

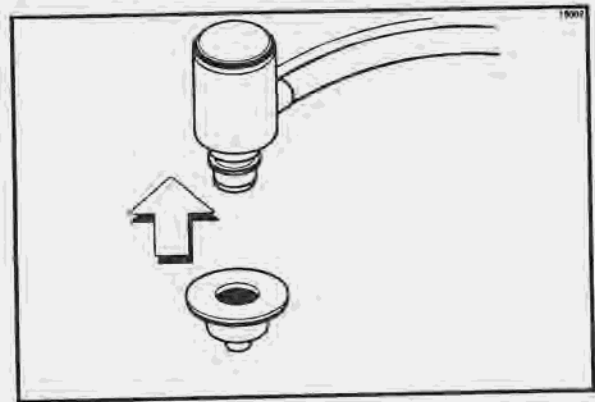


Figure 62

Appuyez sur le bouton pour le parfum de sirop en question. (Voir la Figure 63.)

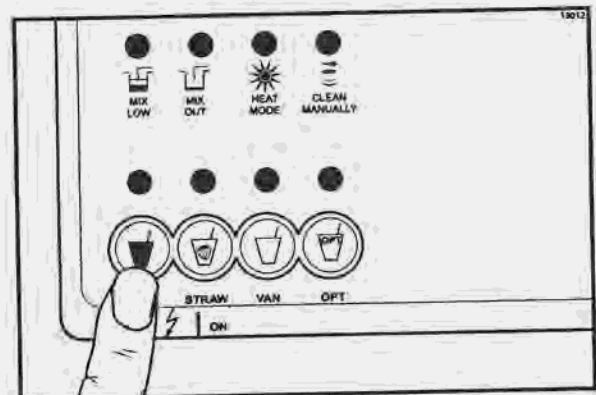


Figure 63

Placez un gobelet vide sous la sortie du flexible à sirop. Appuyez sur la touche CAL (calibrer). Un message apparaît à l'afficheur à cristaux liquides. (Voir la Figure 64.)

SYRUP SYSTEM PRESS		
AUTO	---	START CAL
WASH	---	CONTINUOUS
CAL	---	STOP

Figure 64

Appuyez sur la touche WASH (laver). Ceci aura pour effet d'évacuer toute poche d'air qui pourrait se trouver dans le flexible à sirop.

Lorsqu'un débit CONSTANT de sirop sort dans le gobelet, appuyez sur la touche CAL pour arrêter le débit de sirop. Jetez le sirop tiré dans le gobelet. (Voir la Figure 65.)

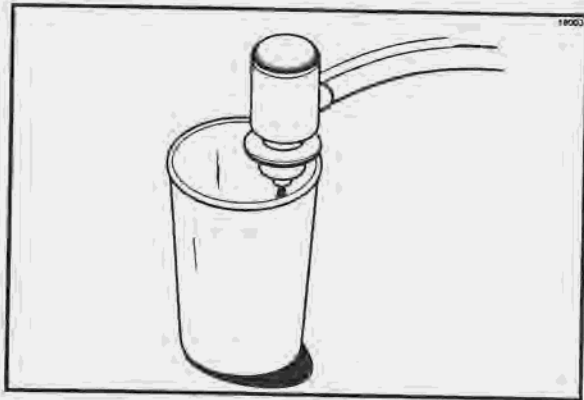


Figure 65

Placez la partie mince du gobelet doseur sous le flexible à sirop comportant le calibre de sirop. Appuyez sur la touche CAL. Appuyez sur la touche AUTO pour vérifier le débit de sirop. Après 5 secondes, le débit de sirop s'arrête automatiquement. Si la quantité de sirop dans le gobelet doseur est de 30 ml (1 once liquide), le calibrage du sirop est correct. (Voir la Figure 66.)

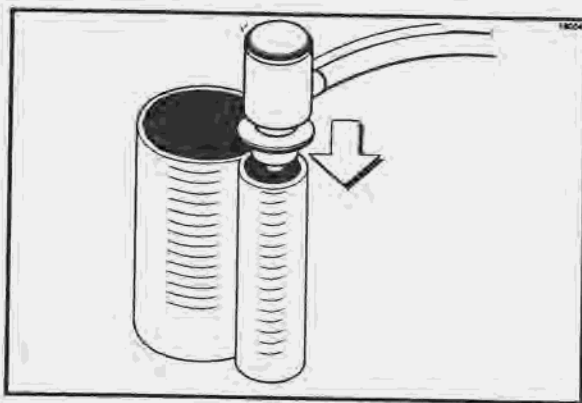


Figure 66

Etape 3

Régler la pression du sirop: si la quantité de sirop est inférieure à 30 ml (1 once), il faut augmenter la pression du sirop. Si la quantité de sirop est supérieure à 30 ml, il faut réduire la pression du sirop.

A l'intérieur du compartiment se trouve un assemblage régulateur/collecteur d'air comprimé comportant des régulateurs de pression individuels pour contrôler la pression fournie à chaque réservoir et à chaque flexible à sirop. (Voir la Figure 67.)

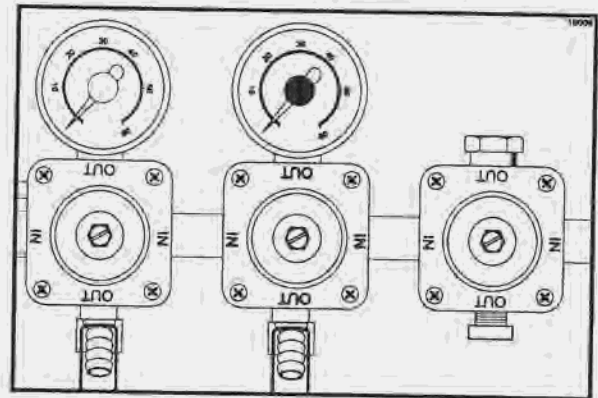


Figure 67

Si le réservoir reçoit moins de 30 ml, il faut augmenter la pression. Desserrez le contre-écrou. A l'aide d'un tournevis à lame plate, tournez la vis de réglage **DANS LE SENS DES AIGUILLES D'UNE MONTRE**.

Revérifiez le calibrage du sirop. Serrez le contre-écrou quand le calibrage est correct.

Si le réservoir reçoit plus de 30 ml, il faut réduire la pression. Desserrez le contre-écrou et tournez la vis de réglage **DANS LE SENS INVERSE DES AIGUILLES D'UNE MONTRE** jusqu'à zéro. Retirez le flexible à air du réservoir à sirop pour laisser la pression s'échapper du réservoir. Reconnectez le flexible à air. Ajustez le régulateur au nouveau réglage de pression et revérifiez le calibrage du sirop. Serrez le contre-écrou.

Répétez les procédures de calibrage pour chaque flexible à sirop supplémentaire.

Etape 4

Retirez le calibreur de sirop. Lubrifiez légèrement le joint torique sur chaque raccord de flexible à sirop. (Voir la Figure 68.)

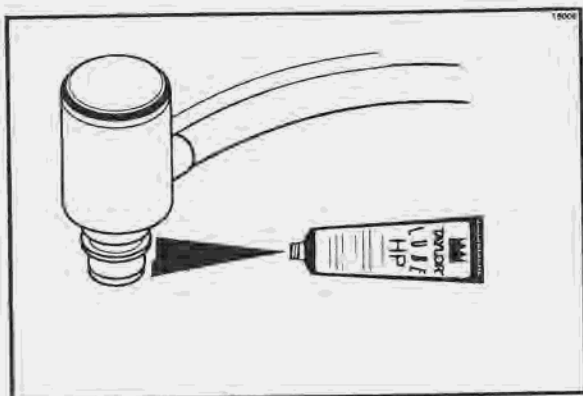


Figure 68

Connectez les flexibles à sirop à la porte de l'unité de réfrigération. Insérez le raccord du flexible à sirop dans l'orifice à sirop situé sur la porte de l'unité. Le côté plat du raccord doit être aligné sur la goupille de l'orifice à sirop. Tournez le raccord vers le haut pour le verrouiller en position. (Voir la Figure 69.)

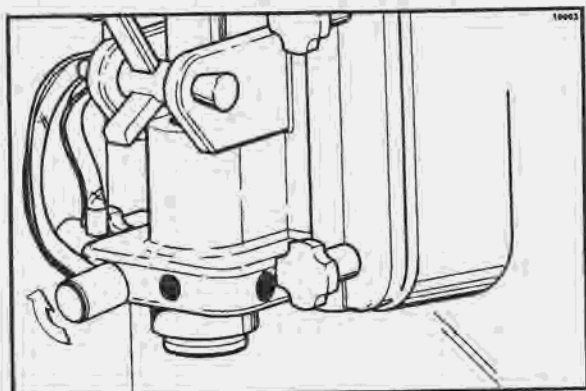


Figure 69

Note: lorsqu'un flexible à sirop particulier n'est pas utilisé, il faut installer le bouchon servant à obstruer l'orifice à sirop. Ce bouchon se trouve dans le kit de pièces de rechange. Placez le joint torique du bouchon de l'orifice à sirop dans la gorge du bouchon de l'orifice à sirop et lubrifiez-le. Alignez la portion plate du bouchon sur la goupille de verrouillage de l'orifice à sirop ouvert de la porte de l'unité de réfrigération. Insérez le bouchon de l'orifice à sirop et tournez-le légèrement pour le verrouiller en position.

Etape 5

Nettoyez le gobelet doseur et le calibreur de sirop.

Cette procédure doit être effectuée une fois par semaine!

Procédures d'arrêt de l'appareil

CETTE PROCEDURE DOIT ETRE EFFECTUEE UNE FOIS TOUS LES 14 JOURS.



SUIVEZ LES REGLES DE VOTRE CODE D'HYGIENE LOCAL.

Pour démonter le modèle PH61, vous aurez besoin des articles suivants:

- Deux seaux de nettoyage et d'aseptisation
- Les brosses nécessaires (fournies avec l'unité de réfrigération).
- La solution de nettoyage.
- La solution aseptisante.
- Des chiffons-comptoir à emploi unique.

Purge du produit de la chambre de congélation

Etape 1.

Annulez le fonctionnement automatique en appuyant sur la touche AUTO. (Voir la Figure 70.)

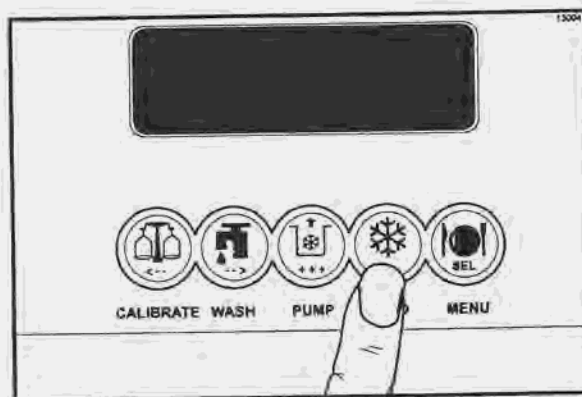


Figure 70

Etape 2.

Retirez le support à gobelet à shake. Mettez-le de côté pour le nettoyer ultérieurement avec d'autres pièces.

Etape 3.

Retirez le couvercle du réservoir à mélange et l'agitateur et transportez-les à l'évier (la plonge) pour les laver, les rincer et les aseptiser.

Etape 4.

Placez un seau sous la sortie de la porte et appuyez sur les touches WASH (laver) et PUMP (pompe). Ouvrez la poignée de tirage et commencez à purger le produit de la chambre de congélation et du réservoir à mélange. (Voir la Figure 71.)

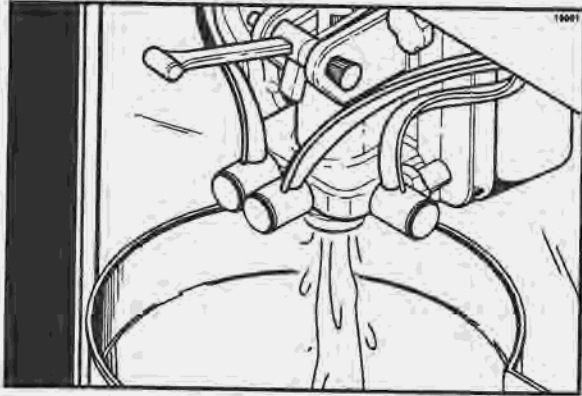


Figure 71

Etape 5.

Lorsque le débit de produit s'arrête, appuyez sur les touches WASH et PUMP et fermez la poignée de tirage. **Jetez le produit.** (Voir la Figure 72.)

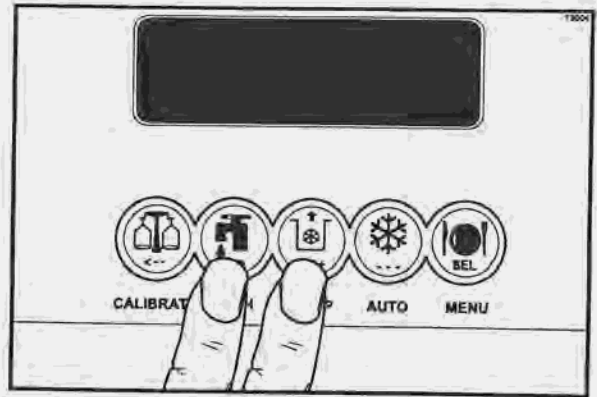


Figure 72

Etape 6.

Retirez le clip de fixation et le tube d'alimentation en mélange. Retirez le clip de la pompe et la pompe air/mélange assemblée.

Etape 7.

Retirez les flexibles à sirop de la porte de l'unité de réfrigération en faisant tourner les raccords des flexibles à sirop et en les tirant vers l'extérieur.

Rinçage

Etape 1.

Versez 7,6 litres (2 gallons) d'eau propre et froide dans le réservoir à mélange. A l'aide des brosses appropriées, nettoyez le réservoir à mélange, les sondes de détection du niveau de mélange, l'extérieur du carter de l'arbre d'entraînement de l'agitateur et l'orifice d'arrivée de mélange. (Voir la Figure 73.)

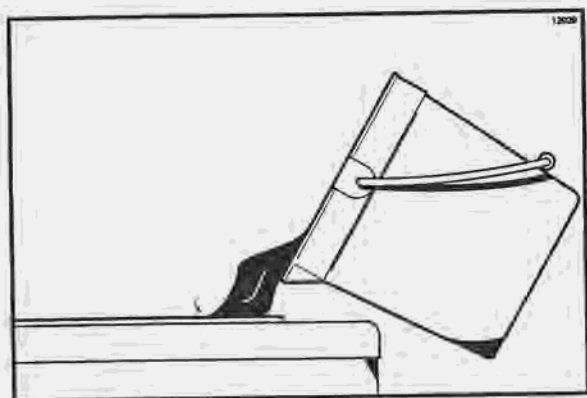


Figure 73

Note: ne brossez pas l'orifice d'arrivée de mélange quand la machine est en mode de lavage WASH.

Etape 2.

Placez un seau sous la sortie de la porte et appuyez sur la touche WASH (laver). (Voir la Figure 74.)

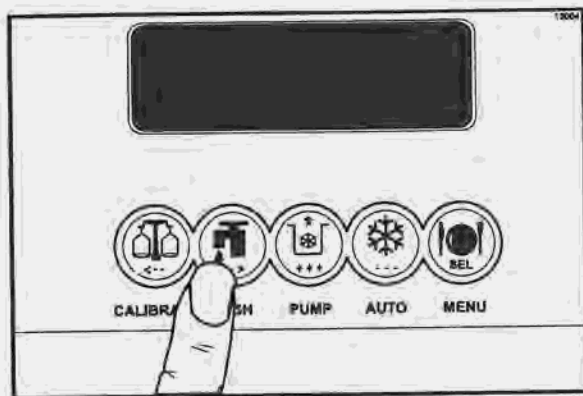


Figure 74

Etape 3

Ouvrez la vanne de tirage située sur la porte de l'unité de réfrigération. Evacuez toute l'eau de rinçage de la sortie de la porte, fermez la vanne de tirage et appuyez sur la touche WASH pour arrêter le cycle de lavage.

Etape 4.

Répétez cette procédure en utilisant de l'eau propre et chaude jusqu'à ce que l'eau qui en sort soit claire.

Nettoyage et aseptisation

Etape 1.

Préparez 7,6 litres (2 gallons) de solution aseptisante homologuée (par exemple: Kay-5®) dans de L'EAU CHAUDE ET SUIVEZ LES SPECIFICATIONS DU FABRICANT.

Etape 2.

Versez les 7,6 litres (2 gallons) de solution nettoyante dans le réservoir et laissez-les couler dans la chambre de congélation.

Etape 3.

Pendant que la solution coule dans la chambre de congélation, nettoyez à la brosse le réservoir à mélange, les sondes de niveau de mélange, l'extérieur du carter de l'arbre d'entraînement de l'agitateur et l'orifice d'arrivée de mélange.

Etape 4.

Appuyez sur la touche de lavage WASH. Ceci provoquera l'agitation de la solution nettoyante dans la chambre de congélation.

Etape 5.

Placez un seau vide sous la sortie de la porte.

Etape 6.

Ouvrez la vanne de tirage située sur la porte de l'unité de réfrigération et tirez-en toute la solution.

Etape 7.

Lorsque la solution nettoyante cesse de couler par la sortie de la porte, fermez la vanne de tirage et appuyez sur la touche WASH pour arrêter le cycle de lavage.

Etape 8.

Préparez 7,6 litres (2 gallons) de solution aseptisante homologuée (par exemple: Kay-5®). UTILISEZ DE L'EAU CHAUDE ET SUIVEZ LES SPECIFICATIONS DU FABRICANT.

Répétez les étapes 2 à 7 à l'aide de la solution aseptisante.

Démontage

Note: Ne pas retirer les pièces, les laver à la brosse et les relubrifier les endommagera. Il est impératif de retirer ces pièces tous les quatorze jours, faute de quoi, la machine se verrouille et refuse de fonctionner en mode AUTO.



ASSUREZ-VOUS QUE L'INTERRUPTEUR EST EN POSITION OFF (ETEINT). Ne pas suivre cette consigne pourrait entraîner des blessures personnelles graves causées par des pièces mobiles dangereuses ou par l'électrocution. (Voir figure 75.)

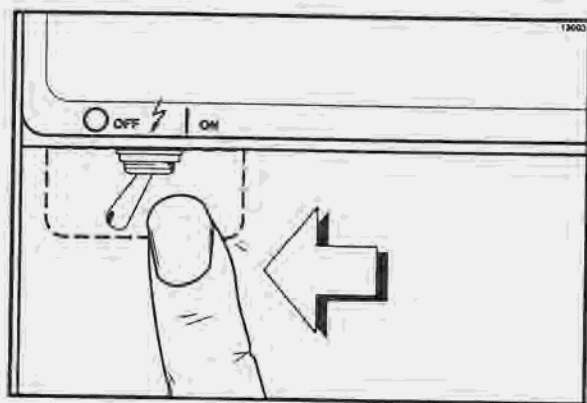


Figure 75

Etape 1.

Retirez les flexibles à sirop des orifices à sirop, et retirez l'embout de service par le bas de la sortie de la porte.

Etape 2.

Retirez la lame du fouet par le bas de la sortie de la porte en soulevant le collier de serrage sur l'accouplement du fouet et en tirant la lame vers le bas.

Etape 3.

Retirez les écrous de fixation, la porte de l'unité de réfrigération, l'assemblage du batteur avec le joint de l'arbre d'entraînement et les racleurs de la chambre de congélation.

Etape 4.

Retirez le joint de l'arbre d'entraînement de l'arbre d'entraînement de l'assemblage du batteur.

Etape 5.

Retirez le joint torique de la porte de l'unité de réfrigération, le palier avant, la goupille pivotante, la poignée de tirage et l'assemblage du fouet de la vanne de tirage. Retirez le joint torique de la goupille pivotante.

Démontez l'assemblage du fouet de la vanne de tirage. Retirez le fouet en tenant la vanne de tirage et en tirant sur le fouet pour le sortir. Retirez le joint de l'arbre du fouet.

Retirez les deux joints toriques de la vanne de tirage.

Note: Pour retirer les joints toriques, utilisez un chiffon-comptoir à emploi unique pour attraper le joint torique. Appuyez vers le haut jusqu'à ce que le joint torique sorte de la gorge. Avec l'autre main, appuyez sur la partie supérieure du joint torique et celui-ci sortira de la gorge et pourra facilement être retiré. Si vous devez retirer plusieurs joints, retirez toujours le joint arrière en premier. Ceci permettra au joint de glisser par dessus les joints situés plus vers l'avant sans tomber dans les gorges ouvertes.

Etape 6.

Retirez la goupille de fixation du cylindre de la pompe, le corps de la vanne, le piston, le ressort et le clapet en champignon ainsi que le tube d'admission de mélange. Retirez tous les joints toriques et toutes les bagues d'arrêt.

Etape 7.

Retirez l'arbre d'entraînement du moyeu d'entraînement situé dans la paroi arrière du réservoir à mélange. (Voir la Figure 76.)

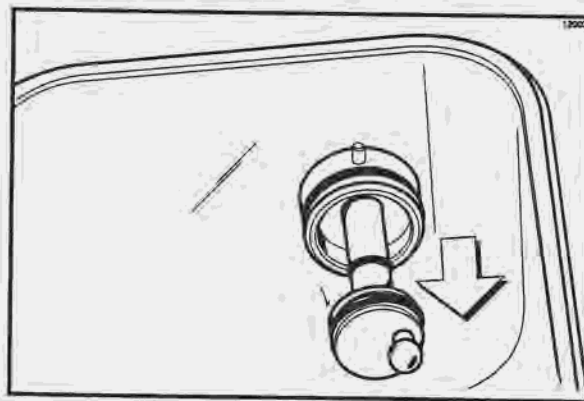


Figure 76

Retirez les deux (2) petits joints toriques et le grand joint torique (1) de l'arbre d'entraînement.

Etape 8.

Retirez le réceptacle avant et la grille.

Etape 9.

Retirez le tiroir de récupération des gouttes arrière et transportez-le à l'évier (Voir la Figure 77.)

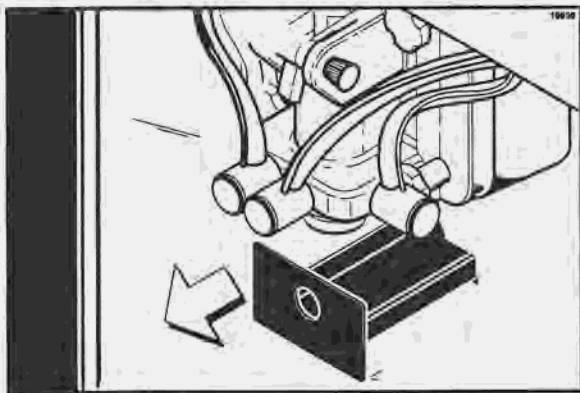


Figure 77

Nettoyage à la brosse

Etape 1.

Préparez l'évier avec une solution de nettoyage homologuée (par exemple: Kay-5®). UTILISEZ DE L'EAU CHAUDE ET SUIVEZ LES INDICATIONS DU FABRIQUANT. Si vous utilisez un autre produit homologué, diluez-le suivant les indications situées sur l'étiquette. (IMPORTANT: Suivez bien les instructions situées sur l'étiquette. Une solution TROP CONCENTREE peut endommager les pièces, alors qu'une solution PAS ASSEZ CONCENTREE ne nettoie pas suffisamment bien.) Assurez-vous que toutes les brosses fournies avec l'unité de réfrigération sont disponibles pour le nettoyage à la brosse.

Etape 2.

Retirez:

- Le joint de l'arbre d'entraînement.
- Les joints toriques et le palier guide du rotor de couple.
- La vanne de tirage de la porte de l'unité de réfrigération.
- Le joints toriques de la vanne de tirage.
- Le palier du fouet de la vanne de tirage.
- Le joint d'étanchéité et le palier avant de la porte de l'unité de réfrigération.

Note: Pour retirer les joints toriques, utilisez un chiffon-comptoir à emploi unique pour attraper le joint torique. Appuyez vers le haut jusqu'à ce que le joint torique sorte de la gorge. Avec l'autre main, appuyez sur la partie supérieure du joint torique et celui-ci sortira de la gorge et pourra facilement être retiré. Si vous devez retirer plusieurs joints, retirez toujours le joint arrière en premier. Ceci permettra au joint de glisser par dessus les joints situés plus vers l'avant sans tomber dans les gorge ouvertes.

Etape 3.

Retirez les joints toriques des tubes à air extérieurs et intérieurs.

Etape 4.

Nettoyez bien toutes les pièces démontées et les plateaux de rangement des pièces en vous assurant que tout le lubrifiant et la pellicule de mélange est enlevée. Assurez-vous de bien broser toutes les surfaces et tous les orifices, surtout les orifices dans le corps de la vanne de la pompe et les petits orifices à sirop situés dans la porte de l'unité de réfrigération à shake.

Rincez toutes les pièces avec de l'eau propre et chaude.

Etape 5.

Retournez à l'unité de réfrigération avec une petite quantité de solution nettoyante et la brosse noire. Nettoyez les paliers arrière situés à l'arrière des chambres de congélation. (Voir la Figure 78.)

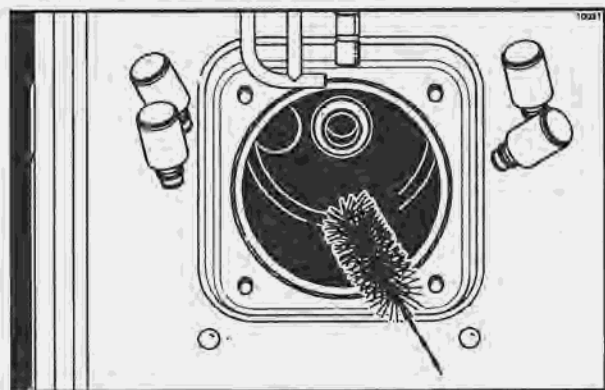


Figure 78

A l'aide de la brosse, nettoyez les orifices du moyeu d'entraînement situés dans la paroi arrière des réservoirs à mélange. (Voir la Figure 79.)

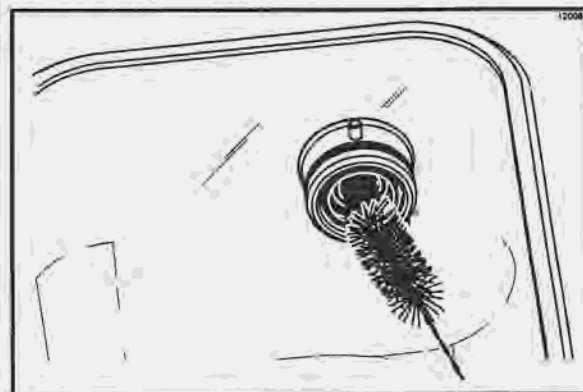


Figure 79

A l'aide de la petite brosse à deux bouts, nettoyez les raccords des flexibles à sirop.

Etape 6.

Préparez l'évier avec une solution de nettoyage homologuée (par exemple: Kay-5®). UTILISEZ DE L'EAU CHAUDE ET SUIVEZ LES INDICATIONS DU FABRIQUANT. Répétez l'étape 5 avec une solution aseptisante.

Etape 7.

Rincez toutes les pièces pendant un minimum d'une (1) minute.

Etape 8.

Placez toutes les pièces nettoyées et aseptisées sur une surface propre et sèche pour pouvoir sécher à l'air.

Etape 9.

Essuyez toutes les surfaces extérieures de l'unité de réfrigération.

Aseptisation du système de sirop

Vos deux objectifs lors de l'arrêt de l'unité de réfrigération doivent être:

1. Jeter tout le sirop **au moins une fois par semaine.**
2. Rincer les flexibles à sirop **au moins une fois par semaine.**

Ceci doit être effectué régulièrement

- a. pour éviter une accumulation de vieux sirop dans les flexibles.
- b. pour casser la chaîne bactériologique qui se développe dans les réservoirs et dans les flexibles.

Souvenez-vous: Le calibrage du débit du sirop doit être effectué une fois tous les matins, surtout après le rinçage des flexibles à sirop.

Etape 1.

Aseptiser les réservoirs à sirop: tirez sur le collier du raccord de déconnexion rapide du flexible à air. Laissez la pression d'air s'échapper du réservoir à sirop. Déconnectez le flexible à sirop.

Retirez le réservoir à sirop de son compartiment. Retirez le couvercle du réservoir à sirop en soulevant la poignée de verrouillage et jetez le sirop restant.

Rincez le réservoir à sirop avec de l'eau propre et chaude.

Préparez 1,9 litres (0,5 gallon) de solution conseillée avec de l'eau **chaude** dans le réservoir à sirop. Nettoyez l'intérieur et l'extérieur du réservoir à la brosse. Retirez le raccord du flexible à sirop. Retirez le tube et le joint torique du réservoir à sirop.

Nettoyez bien à la brosse le tube, le raccord du flexible à sirop et le joint torique à l'aide de la solution aseptisante. Remontez le tube, le joint torique et le raccord du flexible à sirop.

Jetez toute la solution aseptisante et placez le réservoir à l'envers sur une surface propre et sèche pour sécher à l'air.

Répétez cette procédure pour tous les réservoirs à sirop.

Etape 2.

Aseptiser les flexibles à sirop. Préparez 3,8 litres (1 gallon) de la solution aseptisante conseillée avec de l'eau **chaude** dans le réservoir à sirop de rechange. Remplacez et verrouillez le couvercle du réservoir en position. Placez ce réservoir dans le compartiment à sirop.

Connectez un des flexibles à air et le flexible à sirop correspondant au réservoir à sirop rempli de solution aseptisante.

Placez l'interrupteur général dans la position ON (allumé). Cela active le compresseur à air et fournit de la pression au système de sirop.

Installez le calibre de sirop sur le raccord du flexible à sirop.

Appuyez sur le bouton pour le parfum dont le flexible est en train d'être aseptisé.

Placez un seau vide sous la sortie du flexible à sirop. Appuyez sur la touche CAL. Un message apparaît sur l'écran d'affichage à cristaux liquides.

Appuyez sur la touche WASH (laver). Rincez le flexible à sirop jusqu'à ce que la solution qui coule soit claire. Appuyez sur la touche CAL pour arrêter le débit de solution aseptisante.

Note: Cette procédure nettoie les flexibles à sirop en profondeur et empêche les bactéries de se développer.

Mettez le réservoir à sirop contenant la solution aseptisante à l'envers. Appuyez sur la touche CAL. Appuyez sur la touche WASH (laver) pour enlever toute solution aseptisante restante des flexibles à sirop. Une fois que tout le produit aseptisant est sorti des flexibles à sirop, appuyez sur la touche CAL pour terminer cette étape.

Répétez cette procédure pour tous les flexibles à sirop.

Placez l'interrupteur général dans la position OFF (éteint).

