CARPIGIANI

APPLICARE

TARGA

CARATTERISTICHE

NOTICE D’UTILISATION ET D’ENTRETIEN

243 N'ICE CREAM

*Nous voulons vous remercier pour avoir décidé d'acheter une machine **CARPIGIANI**.*

***CARPIGIANI**, pour vous donner encore plus de garantie, a soumis son Système de Qualité à la certification selon les règlements internationals ISO 9001 à partir de1993.*

*Aujourd'hui **CARPIGIANI** produit en suivant le Système de Qualité avec Certification UNI-EN-ISO 9001:2008.*

En outre, les machines **CARPIGIANI** sont conformes aux qualités requises par les suivantes Directives Européennes:

- **2006/42/CE Directive Machines,**
- **2006/95/CE Directive Basse Tension,**
- **2004/108/CE Directive CEM Compatibilité électromagnétique,**
- **97/23/CE Directive DESP Equipements sous pression,**
- **2004/1935/CE Réglementation Matériels et objets en contact avec les produits alimentaires.**

CARPIGIANI

Via Emilia, 45 - 40011 Anzola dell'Emilia (Bologna) - Italy

Tel. +39 051 6505111 - Fax +39 051 732178

Ce manuel contient la TRADUCTION DES INSTRUCTIONS ORIGINALES, il ne peut pas être reproduit, transmis, transcrit, mis aux archives dans un système d'extraction de données ou traduit dans d'autres langues sans l'accord préalable et écrit de **CARPIGIANI**.
L'acquéreur a la faculté d'en reproduire des copies pour une utilisation interne.
Le manuel a été réalisé et contrôlé avec le plus grand soin pour fournir des informations fiables.
CARPIGIANI se réserve le droit d'apporter des modifications et des mises à jour chaque fois qu'elle le retiendra nécessaire, sans obligation de préavis.

Edition: 06	**Date:** 2010/04	**Modifications:** Directives - But - Securite - Sez. 1.7, Sez. 5, Sez. 5.1, Sez. 5.10, Sez. 6.1
Rédigé: VB	**Vérifié:** AS	**Approuvé:** RV

SOMMAIRE

PREFACE **5**
NOTICE D'UTILISATION 5
BUT 5
ORGANISATION NOTICE 5
DOCUMENTATION SUPPLEMENTAIRE 5
SYMBOLES CONVENTIONNELS **6**
SECURITE **7**
QUALIFICATION DU PERSONNEL **7**
AVERTISSEMENTS **7**

SEZ. 1 - GENERALITES

1.1 INFORMATIONS GENERALES **9**
1.1.1 DONNEES D'IDENTIFICATION DU CONSTRUCTEUR 9
1.1.2 INFORMATIONS CONCERNANT L'ENTRETIEN 9
1.1.3 INFORMATIONS POUR L'UTILISATEUR 9
1.2 INFORMATIONS CONCERNANT LA MACHINE **9**
1.2.1 GENERALITES 9
1.2.2 LAY-OUT MACHINE 10
1.2.3 CARACTERISTIQUES TECHNIQUES 10
1.2.4 POSITION GROUPES 11
1.3 UTILISATION PREVUE **11**
1.4 NIVEAU SONORE **11**
1.5 STOCKAGE DE LA MACHINE **11**
1.6 ELIMINATION DES MATERIAUX D'EMBALLAGE **11**
1.7 RAEE **11**

SEZ. 2 - INSTALLATION

2.1 ESPACES NECESSAIRES POUR L'UTILISATION DE LA MACHINE **13**
2.2 MACHINES AVEC CONDENSEUR A AIR **13**
2.2.1 FLUX D'AIR 13
2.3 MACHINES AVEC CONDENSEUR A EAU **14**
2.3.1 REGLAGE PRESSOSTAT 14
2.4 BRANCHEMENT ELECTRIQUE **14**
2.4.1 CHANGEMENT DU CORDON D'ALIMENTATION 14
2.5 REMPLISSAGES **14**
2.6 CONTROLE FINAL MACHINE **15**

SEZ. 3 - MODE D'EMPLOI

3.1 CONFIGURATION DE LA MACHINE **17**
3.2 CLAVIER ELECTRONIQUE DE COMMANDE ET FONCTIONS DES BOUTONS **17**
3.3 LEVIER DE SORTIE GLACE **19**
3.4 MACHINE AVEC ALIMENTATION A POMPE - POMPE "R" **19**
3.5 MACHINE AVEC ALIMENTATION PAR GRAVITE AGUILLE D'ALIMENTATION **20**
3.6 PREMIER NETTOYAGE **21**
3.6.1 NETTOYAGE 21
3.6.2 SANITISATION 23
3.6.3 HYGIENE 24
3.7 MISE EN MARCHE DE LA MACHINE **24**
3.7.1 MISE EN MARCHE DES MACHINES AVEC POMPE 24
3.7.2 MISE EN MARCHE DES MACHINES A GRAVITE' 25
3.8 PRODUCTION **25**

3.9 PROCEDURE D'OUVERTURE 25
3.9.1 DÉSINFECTION DU PORTILLON....25
3.9.2 DÉMARRAGE MACHINE....25
3.10 PROCEDURE DE FERMETURE....26
3.10.1 DÉSINFECTION DU PORTILLON....26
3.11 ALARMES 26
3.11.1 COUPRE DE COURANT....27
3.12 PROGRAMMATION UTILISATEUR 28

SEZ. 4 - DISPOSITIF DE SECURITE

4.1 SYSTEMES DE SECURITE DE LA MACHINE 29

SEZ. 5 - NETTOYAGE, DEMONTAGE ET REMONTAGE DES PARTIES EN CONTACT AVEC LE PRODUIT

5.1 MODE D'EMPLOI PRODUIT DE NETTOYAGE/HYGIENISANT XSAN....31
5.2 NETTOYAGE QUOTIDIEN....32
5.3 NETTOYAGE PROGRAMME....32
5.4 VIDAGE INSTALLATION GLACE....32
5.5 MACHINES A POMPE - DEMONTAGE POMPE ET TUBRE DE COMPRESSION....33
5.6 MACHINES A GRAVITE' - DEMONTAGE AIGUILLE D'ALIMENTATION....33
5.7 DEMONTAGE PORTILLON....34
5.8 MACHINES A POMPE - DEMONTAGE AGITATEUR 34
5.9 MACHINES A GRAVITE' - DEMONTAGE AGITATEUR 34
5.10 LAVAGE ET SANITISATION DES PIECES....35
5.11 MACHINE A POMPE - REMONTAGE POMPE ET TUBES DE COMPRESSION....36
5.12 MACHINES A GRAVITE' - REMONTAGE AIGUILLE D'ALIMENTATION....36
5.13 MACHINES A POMPA - REMONTAGE AGITATEUR 37
5.14 MACHINES A GRAVITE' - REMONTAGE AGITATEUR 37
5.15 REMONTAGE PORTILLON....37
5.16 DESINFECTION MACHINE....38
5.17 CHARGEMENT DU MELANGE 38

SEZ. 6 - ENTRETIEN

6.1 TYPE D'INTERVENTION 41
6.2 REFROIDISSEMENT A EAU 43
6.3 REFROIDISSEMENT A L'AIR....43
6.4 LISTE DES PIECES DETACHEES LIVREES AVEC LA MACHINE 44

SEZ. 7 - RECHERCE DES PANNES

7.1 RECHERCE DES PANNES 45

PREFACE

NOTICE D'UTILISATION

La rédaction de la présente notice tient compte des directives communautaires pour l'harmonisation des normes de sécurité et la libre circulation des produits industriels dans le cadre de la C.E.E.

BUT

La présente notice a été rédigée en tenant compte des besoins de connaissance de l'utilisateur en possession de la machine.
Elle analyse les thèmes ayant trait à l'utilisation correcte de la machine, en vue de maintenir inchangées dans le temps les caractéristiques qualitatives qui distinguent les produits **CARPIGIANI** dans le monde.
Une partie importante de la notice concerne les conditions requises pour l'utilisation et, notamment, les procédures à suivre pour les opérations de nettoyage et d'entretien ordinaire et extraordinaire.
Toutefois, la notice ne peut pas satisfaire dans le détail toutes les exigences possibles: en cas de doute ou de manque d'informations, prière de vous adresser à:

CARPIGIANI Via Emilia, 45 - 40011 Anzola dell'Emilia (Bologna) - Italy
Tel. +39 051 6505330 - Fax +39 051 6505331

ORGANISATION NOTICE

La notice est structurée en sections, chapitres et sous-chapitres qui permettent de simplifier la consultation et la recherche des thèmes.

Section
On entend par section la partie de la notice qui identifie un thème spécifique concernant une partie de la machine.
Chapitre
On entend par chapitre la partie d'une section qui présente un groupe ou une notion concernant une partie de la machine.
Sous-chapitre
On entend par sous-chapitre la partie d'un chapitre qui présente de façon détaillée un composant spécifique d'une partie de la machine.

Il convient que chaque personne chargée de la machine ait lu et bien compris les parties de la notice relevant de sa compétence. Rappelons notamment que:
- L'opérateur doit avoir lu les chapitres ayant trait à la mise en fonction et au fonctionnement des groupes de la machine;
- Le technicien qualifié chargé de l'installation, de l'entretien, de la réparation etc. doit avoir lu la notice en entier.

DOCUMENTATION SUPPLEMENTAIRE

Outre la notice d'utilisation, chaque machine est livrée avec la documentation suivante:
- **Pièces détachées fournies**: liste des composants fournis avec la machine pour l'entretien ordinaire.
- **Schéma électrique**: schéma des branchements électriques, inséré dans la machine.

Avant d'opérer avec la machine, lire le manuel d'instruction avec attention.
Lire attentivement aussi les instructions concernant la sécurité.

SYMBOLES CONVENTIONNELS

ATTENTION DANGER DE ELECTROCUTION
Signale au personnel concerné, que l'opération présente, effectuée en dehors du respect des normes de sécurité, comporte un risque de subir un choc électrique.

ATTENTION DANGER GENERAL
Signale au personnel concerné, que l'opération présente, effectuée en dehors du respect des normes de sécurité, comporte un risque de subir des dommages physiques.

NOTE
Signale au personnel concerné, des informations dont le contenu est très important ou doit être considéré de façon particulière.

AVERTISSEMENTS
Signale au personnel concerné, des informations dont le contenu doit être respecté, sans quoi subsiste un risque de perte de données ou de dommages à la machine.

PROTECTION PERSONNELLE
La présence du symbole à côté de la description signale la nécessité de l'utilisation de protection personnelle par l'opérateur, le risque d'accident étant implicite.

QUALIFICATION PROFESSIONNELLE

OPERATEUR
Personne qui n'a pas nécessairement de connaissances techniques approfondies, formée pour la conduite normale de la machine en production, par exemple: mise en marche, arrêt en fin de travail, chargement des matériaux de consommation, alimentation du produit, opérations d'entretien élémentaire (nettoyage, bourrages simples, contrôle des instruments, etc.).

TECHNICIEN QUALIFIE
Technicien qualifié en mesure de conduire la machine, dans des conditions normales, d'intervenir sur les organes mécaniques pour effectuer tous les réglages, les interventions de maintenance et de réparations nécessaires. Il est habilité à intervenir sur les installations électriques et frigorifiques.

TECHNICIEN CARPIGIANI
Technicien qualifié mis à disposition par le constructeur pour effectuer des opérations de nature complexe dans des situations particulières ou en accord avec l'utilisateur.

SECURITE

Lorsqu'on utilise des machines et installations industrielles, il est nécessaire être conscients du fait que les parties mécaniques en mouvement (rotatives), les parties électriques à tension élevée, des éventuelles parties à haute température, etc. peuvent être à l'origine de graves dommages aux personnes et aux choses.
Les responsables pour la sécurité des installations doivent veiller afin que:

- tout usage et toute manoeuvre impropres soient évités.
- Les dispositifs de sécurité ne soient pas ôtés ou manipulés.
- Les interventions de maintenance soient exécutées avec régularité.
- Soient utilisées uniquement des pièces de rechange originales surtout pour les composants qui ont des fonctions de sécurité (exemples: micro-interrupteurs des protections, thermostat).
- Des dispositifs de protections individuelle adéquats soient utilisés.

Afin d'obtenir ce qui vient être énuméré, il est nécessaire que:

- la documentation d'utilisation, entretien, etc... concernant la machine utilisée soit disponible sur le poste de travail.
- Cette documentation a été soigneusement lue et par conséquent les prescriptions sont mises en pratiques.
- Les machines et appareillages électriques sont confiés uniquement à des personnes ayant suivi une formation adéquate.
- Il est nécessaire de veiller à ce que le personnel préposé n'intervienne pas en dehors du propre domaine de connaissance et responsabilité.

QUALIFICATION PERSONNEL

Le personnel préposé à al machine peut se différencier selon leur niveau de préparation et de responsabilité en:

OPERATEUR

- Personne ne possédant pas nécessairement des connaissances techniques élevées, formée pour la conduction ordinaire de la machine en production, comme par exemple: mise en marche, arrêt à la fin du travail, chargement des matériaux de consommation, alimentation du produit, opérations d'entretien de base (nettoyage, contrôles des instruments, etc.).

TECHNICIEN QUALIFIE

- Personne préposée aux opérations plus complexes d'installation, d'entretien, de réparation, etc.

IMPORTANT!

Il est important de vérifier que le personnel préposé n'effectue aucune intervention en dehors de son champ de connaissances et de responsabilité.

***NOTE*:**

La normative en vigueur définit TECHNICIEN QUALIFIE une personne qui de par:
- sa formation, son expérience et son instruction,
- sa connaissance des normes, prescriptions et interventions dans la prévention des accidents sur le travail,
- sa connaissance des conditions de service des machines.
Est en mesure de reconnaître et d'éviter toute condition de danger et a été autorisée par le responsable de la sécurité de l'installation à effectuer tout type d'intervention.

AVERTISSEMENTS

Au moment de l'installation de la machine, pourvoir au montage d'un interrupteur magnéto-thermique différentiel de section de tous les conducteurs de la ligne, ayant des dimensions en proportion avec la puissance d'absorption indiquée sur la plaque d'identification de la machine et avec une ouverture des contacts d'au moins 3 mm.

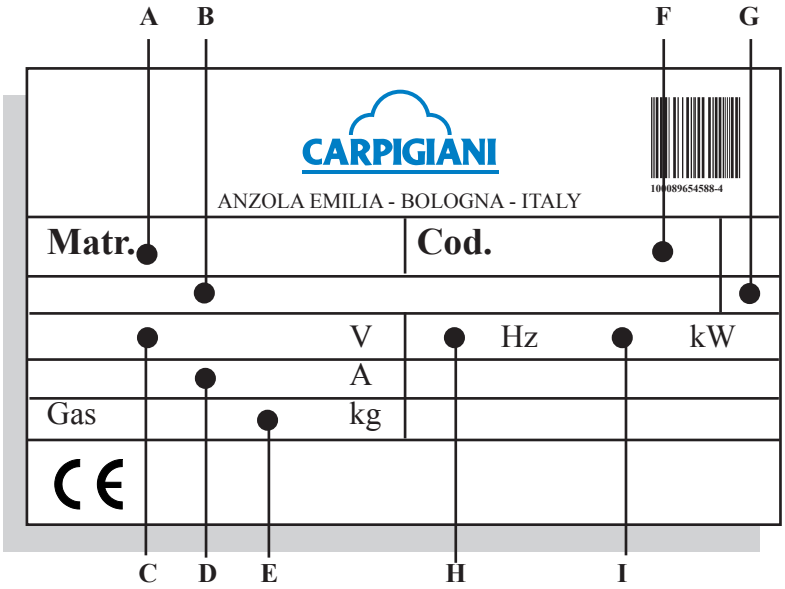
- Ne jamais intervenir dans la machine avec les mains, aussi bien durant les opérations de fabrication que durant celles de nettoyage. Pour l'entretien, s'assurer auparavant que la machine soit en position de **STOP** et que l'interrupteur général soit désactivé.
- Il est interdit de laver la machine avec un jet d'eau en pression.
- Il est interdit d'ôter les tôles pour accéder à l'intérieur de la machine avant d'avoir coupé l'arrivée du courant à celle-ci.
- **CARPIGIANI** ne répond pas des accidents pouvant survenir durant l'utilisation, le nettoyage et l'entretien de ses machines en raison du non respect des normes sur la sécurité indiquées.

1. GENERALITES

1.1 INFORMATIONS GENERALES

1.1.1 Donness d'identification du constructeur

La machine est pourvue de plaquette d'identification indiquant les données du constructeur, le type de machine et le numéro de série de celle-ci.
Une copie de la plaquette caractéristique est reportée sur la première page de ce manuel.



LEGENDE:

A= N° de série
B= Type de machine
C= Tension d'alimentation
D= Valeur ampèremétrique de l'interrupteur général
E= Type et quantité de gaz
F= Code de la machine
G=Type de condenseur
H=Fréquence
I= Puissance

1.1.2 Informations concernant l'entretien

Les opérations d'entretien courant sont décrites dans la section "Entretien" de ce livret d'instructions. Toute autre opération plus spécifique ou approfondie sur la machine doit être convenue avec le Fabricant, qui pourra éventuellement envisager son intervention sur place.

1.1.3 Informations pour l'utilisateur

- Le Fabricant de la machine décrite dans ce livret d'instructions est à la disposition des utilisateurs pour les éclaircissements et les informations dont ils pourraient avoir besoin concernant le fonctionnement et les améliorations pouvant être éventuellement apportées à la machine.
- Pour toute exigence, les utilisateurs pourront s'adresser au distributeur de leur Pays ou directement au Fabricant, si aucun distributeur n'est présent dans leur Pays.
- Le service après-vente du Fabricant est toujours à la disposition des clients pour répondre à leurs questions concernant le fonctionnement, les commandes de pièces détachées ou les demandes éventuelles d'assistance technique.

1.2 INFORMATIONS CONCERNANT LA MACHINE

1.2.1 Generalités

Machines de comptoir pour la production et la distribution instantanée de glace soft express à un parfum, prévues avec alimentation à gravité ou avec pompe pour assurer un meilleur foisonnement.
CARPIGIANI recommande d'utiliser toujours pour la production de glace des mélanges de grande qualité, pour satisfaire votre clientèle, même la plus exigeante. Toute économie effectuée sur les mélanges utilisés au détriment de la qualité entraînera au bout du compte une perte bien supérieure à l'économie réalisée.

Il convient en outre de suivre les recommandations suivantes :

- Produisez vous-même le mélange au moyen d'ingrédients naturels de qualité irréprochable et/ou approvisionnez-vous en produits intermédiaires auprès d'entreprises sérieuses et dignes de confiance.
- Suivez scrupuleusement les instructions de préparation du mélange données par le fournisseur.
- Ne modifiez pas les recettes en ajoutant, par exemple, une quantité d'eau ou de sucre supérieure à celle qui est indiquée.
- Goûtez vous-même la glace et ne la mettez en vente que si elle vous satisfait pleinement.
- Exigez de votre personnel que la machine soit toujours maintenue propre.
- Pour toute réparation, adressez-vous toujours à des réparateurs agréés **CARPIGIANI**.

1.2.2 Lay-out macchina

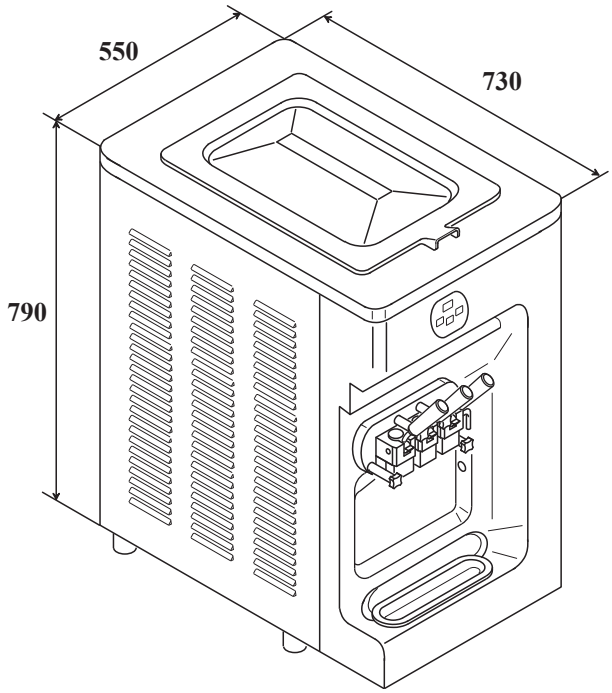


Fig. 1

1.2.3 Caractéristiques techniques

MODELE	Production horaire*	Capacité bac litres	Goûts	Alimentation électrique			Puissance installée	Poids net Kg
				Volt	Phases	Cycles	kW	
243/P	22.5 Kg	8 + 8	2 + mixte	400	3	50	2,7	160
				230	1	50	2,6	
243/G	20 Kg	12 + 12	2 + mixte	400	3	50	2,7	156
				230	1	50	2,6	

* La production horaire et la quantité de mélange pour crème glacée peuvent varier selon la température et le type de mélange utilisé et en fonction de l'augmentation de volume (over-run) désirée.

1.2.4 Position groupes

Legende:
1 Clavier des commandes
2 Portillon cuve de malaxage
3 Etagère pour appuyer la cuvette
4 Couvercle cuve contenant le mélange
5 Tiroir à gouttes agitateur
6 Tiroir à gouttes pompes
7 Cellule photoélectrique

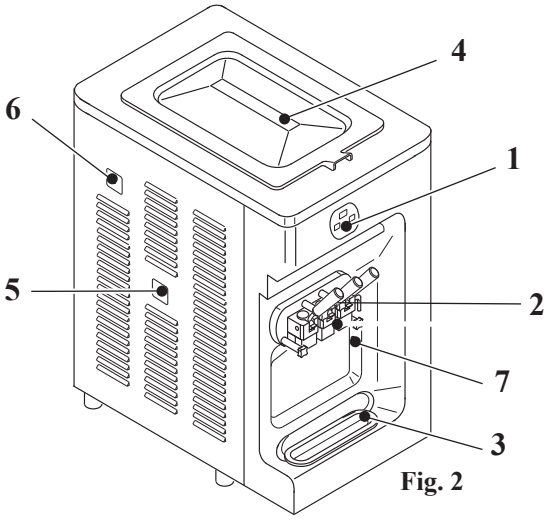


Fig. 2

1.3 UTILISATION PREVUE

Les machines pour la distribution instantanée de glace soft express à un parfum modèle 243 doivent être utilisées uniquement pour ce qui est indiqué au chapitre 1.2.1 «Généralités», en respectant les limites du fonctionnement indiquées ci-après.

Voltage	±10%
Température min. air	10°C
Température max. air	43°C
Température min. water	10°C
Température max. water	30°C
Pression min. water	1 bar
Pression max. water	8 bar
Humidité max. relative	85%

La machine a été fabriquée pour être utilisée dans des locaux non sujets à des normes antidéflagrantes. Elle est donc destinée à des locaux conformes, à atmosphère normal.

1.4 NIVEAU SONORE

Le niveau de la pression sonore continuel équivalent pondéré A sur la place de travail soit pour les machines avec condenseur à eau soit pour celles avec condenseur à air, est inférieur à 70 dB (A).

1.5 STOCKAGE DE LA MACHINE

La machine doit être stockée dans un lieu sec et sans humidité.
Avant le stockage, elle doit être protégée avec une toile pour empêcher la poussière de se déposer.

1.6 ÉLIMINATION DES MATERIAUX D'EMBALLAGE

Au moment de l'ouverture de la caisse, il est recommandé de diviser les matériaux pour l'emballage par type et de pourvoir à leur élimination selon les normes en vigueur dans le pays de destination.

1.7 RAEE (Déchets des Appareils Electriques et Electroniques)

Conformément aux Directives Européennes 2006/66/CE et 2002/96/CE, connue également comme WEEE, la présence du pictogramme près du produit ou sur l'emballage indique que le produit ne doit pas être mis au rebut selon le flux normal des déchets solides urbains.
Au contraire, l'utilisateur est responsable de son élimination auprès des centres de récupération pour le recyclage des appareils électriques et électroniques inutilisés.
L'élimination différenciée de ces déchets permet d'optimiser la récupération et le recyclage de matériaux inutilisés, en réduisant aussi les risques liés à la santé de l'homme et à l'impact sur l'environnement.
Pour plus d'informations sur l'élimination correcte du produit, contacter les autorités locales ou le revendeur auprès duquel vous avez achetez le produit.

2. INSTALLATION

2.1 ESPACES NECESSAIRES POUR L'UTILISATION DE LA MACHINE

La machine doit être mise en place en laissant un espace permettant à l'air de circuler sur tous les côtés. Laisser dégagés les espaces d'accès à la machine pour permettre à l'opérateur d'intervenir sans aucune contrainte et d'abandonner la zone de travail en cas de nécessité.

ATTENTION
Les machines ayant condensatEUR A AIR doivent être placées de façon telle à ce que LA PARTIE POSTERIEURE SOIT A 8 CM AU MOINS DE DISTANCE des parois pour permettre à l'air de condensation de circuler librement.

NOTE:
Une mauvaise aération de la machine a des effets négatifs sur le fonctionnement et la capacité de production.

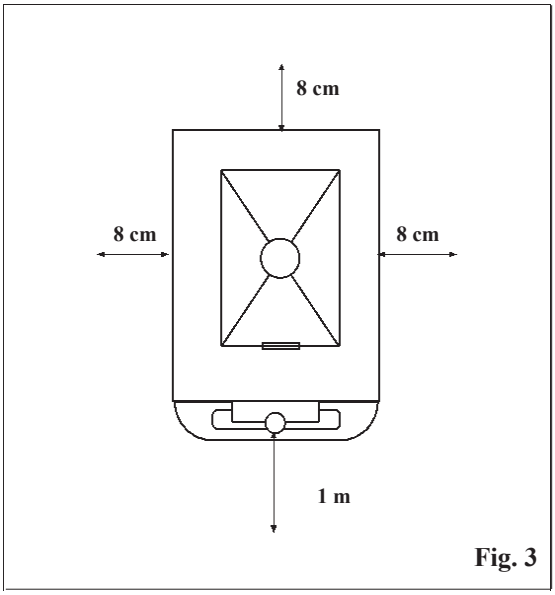


Fig. 3

2.2 MACHINES AVEC CONDENSEUR A AIR

Les machines ayant condensateur à air doivent être placées de façon telle à ce que la partie postérieure soit à 8 cm. au moins de distance pour permettre à l'air de condensation de circuler librement.

NOTE:
Une mauvaise aération de la machine a des effets négatifs sur le fonctionnement et la capacité de production.

2.2.1 Flux d'air

Les machines **CARPIGIANI** 243 **N'ICRE CREAM** sont munies d'un ventilateur interne qui aspire l'air frais de l'ambiance environnate à travers la tôle de droite de la machine et la restitue réchauffée à l'ambiance externe à travers la partie gauche et arrière de la machine.

ATTENTION
Il est conseillé de ne pas appuyer de récipients de topping, des bouteilles de sirop ou autre, près de la paroi de gauche de la machine car l'air chaud expulsé peut altérer les caractéristiques de ces produits.

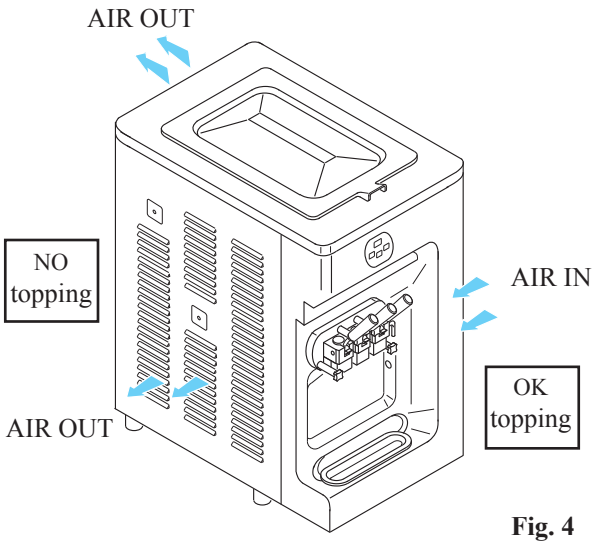


Fig. 4

2.3 MACHINES AVEC CONDENSEUR A EAU

Pour pouvoir fonctionner, la machine avec condenseur à eau doit être raccordée à l'eau courante ou à une tour de refroidissement.
La pression de la prise d'eau doit être comprise entre 0,1 MP a et 0,8 MPa (c'est-à-dire entre 1 et 8 bar); en outre la prise d'eau doit avoir un débit au moins égal à la consommation horaire prévue.
Relier le tube d'admission, identifié par la plaque "Admission eau" à l'arrivée d'eau en interposant un robinet, et le tuyau d'évacuation, identifié par la plaque "Evacuation eau" à l'écoulement, en interposant un robinet.

2.3.1 Reglage pressostat

AVERTISSEMENT
S'il est nécessaire de régler de nouveau le pressostat, cette opération doit être effectuée par du personnel autorisé. Le réglage du pressostat doit être effectué en faisant en sorte que, quand la machine est à l'arrêt, il ne sorte pas d'eau et que, quand la machine est en production, il sorte de l'eau tiède.

NOTE:
La consommation d'eau augmente si la température de l'eau qui entre dans la machine est supérieure à 20°C.

ATTENTION:
Ne pas laisser la machine dans un endroit où la température peut descendre au-dessous de 0°C sans avoir préalablement vidé le circuit du condensateur.

2.4 BRANCHEMENT ELECTRIQUE

Avant d'effectuer le branchement de la machine au secteur, vérifier que la tension d'alimentation correspond bien à celle qui est indiquée sur la plaque signalétique.
Interposer entre la machine et le secteur un relais thermique proportionné à la puissance d'absorption requise et présentant une ouverture des contacts d'au moins 3 mm.

AVERTISSEMENT
Le fil de mise à la terre jaune/vert doit être branché à une bonne prise de terre.

Sens de rotation pour machines triphasées
Le sens de rotation de l'agitateur est contraire à celui des aiguilles d'une montre. En cas de machines à gravité, il faut démonter la tôle pour en vérifier le sens de rotation.

Inversion de la direction de rotation
Si la direction de rotation n'était pas correcte, pour la modifier il faut intervertir la position de deux des trois fils de phase sortant du disjoncteur thermique différentiel de protection.

2.4.1 Changement du cordon d'alimentation

Nel caso che il cavo di alimentazione generale della macchina venga danneggiato, bisogna immediatamente procedere alla sua sostituzione con un cavo di caratteristiche analoghe.
La sostituzione va effettuata esclusivamente da personale tecnico qualificato.

2.5 REMPLISSAGES

Le moteur installé sur la machine est du type à lubrification à vie; il ne nécessite donc aucune intervention de contrôle/vidange ou de remplissage.
La quantité de gaz nécessaire au circuit pour le fonctionnement du circuit frigorifique est introduite par la Société **CARPIGIANI** au moment du contrôle final de la machine. Avec la machine neuve, il n'est pas prévu d'autres remplissages de gaz.
S'il se révèle nécessaire d'ajouter du gaz, cette opération doit être effectué exclusivement par du personnel technique qualifié, à même d'établir la cause pour laquelle s'est manifestée cette nécessité.

2.6 CONTROLE FINAL MACHINE

La machine fait l'objet d'un contrôle final dans les établissements **CARPIGIANI**, lors duquel sont contrôlées les fonctions prévues.
Le contrôle de la machine chez le client final doit être effectué par du personnel technique agréé ou par un technicien **CARPIGIANI**.
Une fois la mise en place et les différents raccordements aux réseaux d'alimentation effectués, procéder aux opérations requises pour contrôler le bon fonctionnement de la machine.

3. MODE D'EMPLOI

3.1 CONFIGURATION DE LA MACHINE

La machine comprend une motorisation pour le mouvement du groupe agitateur et des pompes ainsi qu'un système de refroidissement avec condensateur à eau ou à air.
La préparation de la glace soft a lieu en introduisant le mélange froid (+4°C) à l'intérieur de la cuve et en faisant partir le cycle de production automatique jusqu'à ce que la consistance optimale établie par CARPIGIANI soit atteinte. Grâce à la pompe, le mélange entre dans le cylindre de travail déjà mélangé avec l'air; la glace est produite uniquement au moment d'être servie. Grâce au robinet pour la distribution placé sur la partie antérieure de la machine, on dose une portion de glace soft. En même temps, une même quantité de mélange passe de la cuve réfrigérée supérieure au cylindre de travail. Pour plus de détails sur les procédures de chargement, voir la section 5.11 de ce manuel.

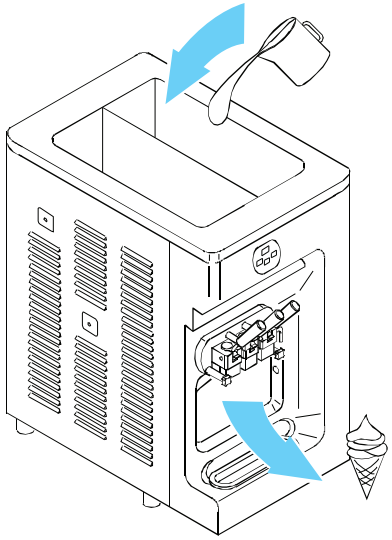


Fig. 5

3.2 CLAVIER ELECTRONIQUE DE COMMANDE ET FONCTIONS DES BOUTONS

Les détails du clavier sont visibles sur la figure.

Fig. 6

Affichage
L'affichage visualise une série de messages au moment de la mise en marche de la machine et durant son fonctionnement.

Indicateur lumineux
L'allumage d'un indicateur lumineux indique l'actionnement de la fonction correspondant au symbole placé sur ce même indicateur lumineux.

Poussoir de STOP
Avec la fonction STOP actionnée et l'indicateur lumineux allumé, la machine est prête pour recevoir les différentes fonctions et l'affichage indique OFF.
Depuis Production, Conservation et Pasteurisation, pour placer la machine sur STOP, il est nécessaire de frapper STOP pendant 2 secondes pour éviter tout problème de "effleurement" sur le clavier "touch".
Si la machine reste sur STOP pendant plus de 24 heures avec du produit dans le bac (niveau recouvert), la procédure de lavage s'actionne, l'affichage indique WAS et il faut effectuer le lavage de la machine pour pouvoir rétablir la fonction Production.

Poussoir de sélection fonctions
En frappant plusieurs fois ce poussoir, il est possible de sélectionner les fonctions de Production (Prd), de Conservation (Sto) et de Nettoyage (CLE). La fonction sélectionnée est visible à travers l'allumage du témoin lumineux respectif placé sur le clavier à poussoirs. La dernière sélection effectuée sera actionnée après 2 secondes. Une fois la fonction actionnée, la touche Sélection assume une autre fonction qui est celle de faire défiler les différentes pages contenant les données relatives à la machine (comme par exemple la température des bacs et des cylindres, etc.) Pour sélectionner une fonction différente, il est nécessaire de passer par Stop. Le poussoir sert aussi à rétablir une alarme qui demeure visualisée sur l'affichage.

Fonction de PRODUCTION
En sélectionnant la fonction Production (message Prd sur l'afficheur) la production s'actionne.
La fonction Production est à son tour divisée en quatre fonctions qui peuvent être sélectionnées à l'aide du poussoir Sélection, dans les 30 secondes qui suivent l'accès à cette même fonction. Les fonctions sont les suivantes:

Côté GAUCHE	Côté DROIT	Led		HOT
Crème	Crème	CREAM	CREAM	Set HOT
Crème	Fruits	CREAM	FR-YO	Set HOT 1
Fruits	Crème	FR-YO	CREAM	Set HOT 1
Fruits	Fruits	FR-YO	FR-YO	Set HOT 2

Ces fonctions permettent par conséquent de travailler non seulement avec des produits à base de crème, mais aussi à base de fruits en respectant l'ordre indiqué dans le tableau précédent.

Fonction de CONSERVATION
En sélectionnant cette fonction, le témoin lumineux s'allume et l'affichage indique pendant 2 secondes le message Sto, après quoi la machine commence à conserver le produit contenu dans les bacs et dans les cylindres pour le maintenir à 4°C. L'affichage indique un numéro qui représente la température du mélange contenu dans les bacs.
Il est indispensable de mélanger de temps en temps le produit contenu dans les bacs avec la spatule spéciale fournie avec la machine.

NOTE:
Il est conseillé de laisser la machine sur cette fonction pendant les longues périodes d'inactivité (par exemple, pendant la nuit).

Fonction de NETTOYAGE
En sélectionnant cette fonction, le témoin lumineux s'allume et l'affichage indique le message Cle pendant 2 secondes, après quoi les agitateurs et les pompes commencent à tourner alors que le circuit de réfrigération reste exclu Cette fonction est temporisée et elle termine automatiquement lorsque le temps prévu est épuisé (normalement 30"). L'affichage indique la température du produit dans les cylindres.
Note:
L'utilisation prolongée de cette fonction est déconseillé.

Niveau mélange bacs
Le niveau de réserve du mélange dans le bac est indiqué par l'allumage du témoin lumineux en correspondance du symbole relatif et par le message Low indiqué sur l'affichage. Cette indication apparaît lorsque le niveau est découvert dans au moins l'un des bacs. En Production, un nombre limité de cônes peut être distribué (normalement 10), après quoi la machine passe en Conservation.

3.3 LEVIER SORTIE GLACE

Pour distribuer le produit, il suffit de positionner une coupe ou un cône sous le portillon distributeur et d'abaisser lentement le levier de distribution correspondant. Dès que le produit commence à sortir, il faut déplacer la coupe ou le cône en sens circulaire pour donner à la glace une forme conique. Une fois que la portion suffisante de produit a été distribuée, refermer le levier de distribution et déplacer la coupe ou le cône rapidement vers le bas pour terminer la portion en pointe.

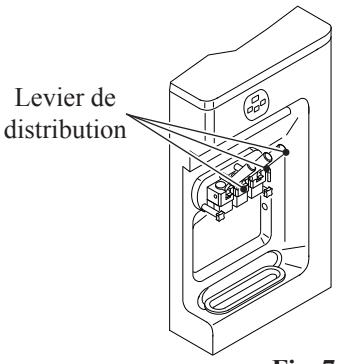


Fig. 7

3.4 MACHINES ALIMENTEES A POMPE - POMPE "R"

La pompe"R" permet, en changeant la position du levier "R" (pos. 271), de modifier la proportion entre l'air et le mélange envoyé dans les cylindres de congélation; donc elle permet, dans une certaine limite, de régler l'augmentation en volume la plus appropriée au tipe de mélange utilisé. Placez le levier "R" en position centrale. Si, après avoir distribué une certaine quantité de cornets, la glace est trop lourde et mouillée, déplacez le levier "R" d'un cran à la fois vers la droite. Si, au contraire, la glace qui sort du portillon distributeur est mêlée de bulles d'air, il faut tourner le levier "R" d'un cran à la fois vers la gauche.

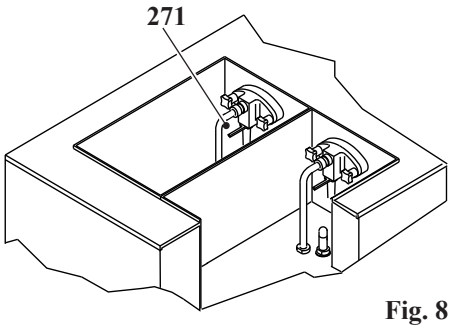


Fig. 8

Instructions pour maintenir et obtenir dans le temps un bon fonctionnement de la machine:

1. Maintenir toujours haut (au moins au dessus de la moitié) le niveau d mélange dans le bac. Le mélange dans le bac est conservé à une température de +4°C, aussi bien en Production qu'en Conservation.
2. Au cours de la journée, mélanger régulièrement avec une palette le mélange contenu dans le bac, pour éviter la séparation de ce dernier, surtout après des longues périodes de pause en Conservation.
3. Utiliser toujours un mélange fluide et sans grumeaux. Un mélange très dense et avec des grumeaux peut boucher l'orifice d'alimentation de la pompe, empêchant le chargement du cylindre de mélange.
4. Maintenir le régulateur pompe levier "R" (pos. 271) dans la juste position afin de permettre le passage correct du mélange du bac au cylindre de mélange. En tournant le levier vers la droite, on réduit la quantité de mélange qui descend dans le bac, et vice-versa.
5. Ne pas dépasser la production indiquée au paragraphe 1.2.3 et maintenir une certaine régularité dans la distribution des cônes et des coupes. En dépassant les limites de capacité de production, la machine peut se bloquer; pour rétablir la fonctionnalité de la machine, il faut:
- arrêter la machine (position de **STOP**)
- évacuer la pression dans les cylindres en baissant les leviers de distribution
- retirer le tube de connexion (pos. 207) de la pompe et le tube de compression (pos. 32) du bac pour permettre une chute rapide du mélange dans le cylindre

- positionner la machine sur la onction de nettoyage pendant quelques minutes
- vérifier que du robinet de distribution du portillon sorte du produit liquide
- positionner à nouveau le tube de compression (pos. 32) en contrôlant que le levier “R” soit sur une position qui permette une alimentation correcte (position centrale)
- faire redémarrer la machine en la positionnant sur la fonction “**PRODUCTION**”; attendre que la machine s’arrête avant de reprendre la distribution.

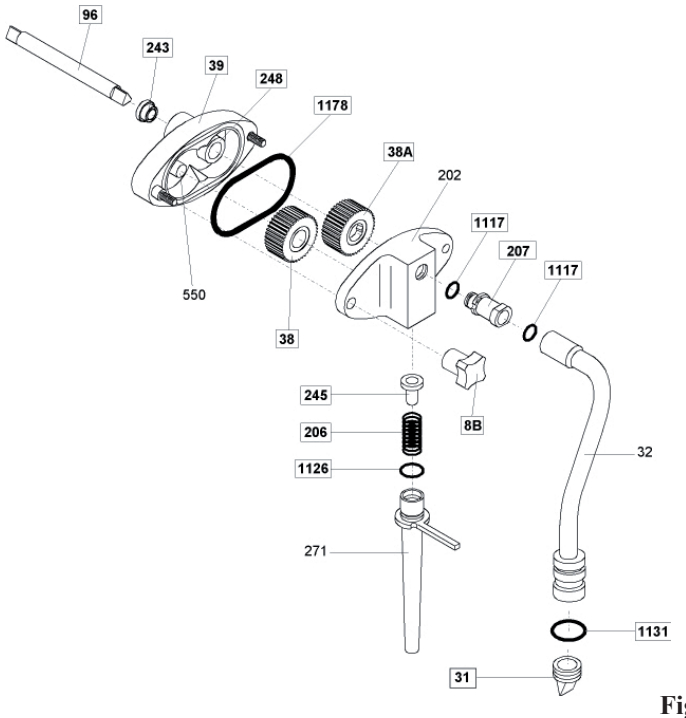


Fig. 9

3.5 MACHINE AVEC ALIMENTATION PAR GRAVITE - AGUILLE D'ALIMENTATION

Instructions pour maintenir et obtenir dans le temps un bon fonctionnement de la machine:

1. S'assurer de mantenir toujours assez haut (au moins au-dessus de la moitlè) le niveau du mélange contenu dans la (ou les) cuve. Le mélange est conservé en cuve a une température de +4°C, en production comme en conservation.

2. Pedant la journée, mélanger périodiquement avec une palette le mix contenu en cuve, pour éviter une séparation de celui-ce, notamment après une longue période de pause en position Conservation.

3. Employer toujours un mix fluide, exempt de grumeaux.
Un mix très dense et contenant de gros grumeaux pourrait obstruer l'embout de l'aiguille d'alimentation, empêchant ainsi l'approvisionnement du cylindre.

4. Garder le curseur de l'aiguille d'alimentation (pos.52) dans une position telle qu'on permit une bonne chute de mélange de la cuve jusqu'au cylindre de malaxage. En tournant la boutonnière du curseur en correspondance du trou ayant le diamètre inférieur on réduit la quantité de mélange qui tombe dans la cuve et vice versa.

5. Placer l'aiguille d'alimentation en sorte que le trou d'entrée du produit soit tourné vers le centre de la cuve.

6. Ne pas dépasser la production en kg indiquée (par. 1.2.3) et mantenir une certaine régularité dans la distribution des cornets et petites coupes. En dépassant les limites de capacités de production prévues, la machine pourrait se bloquer. Pour remettre la machine en fonctionnement, il faut:
- Arrêter la machine (position sur **STOP**).
- Enlever l'aiguille d'alimentation pour permettre une descente rapide du mélange dans le cylindre .
- Positionner la machine sur "NETTOYAGE" pendant 2÷3 minutes.
- S'assurer que c'estbien du mélange liquide qui sort du rubinet du portillon.
- Replacer l'aiguille d'alimentation, en vérifiant que le curseur soit suffisamment ouvert.
- Remettre en position "**PRODUCTION**". Attendre que le compresseur s'arrête avant de reprendre la vente.

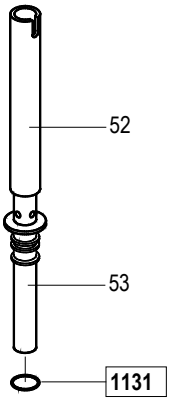


Fig. 10

3.6 PREMIER NETTOYAGE

Avant de mettre la machine en service pour la première fois, il est nécessaire de procéder à un nettoyage soigneux des différentes parties dont elle est composée ainsi qu'à la stérilisation des parties au contact de la glace.

ATTENTION
La machine est munie d'un dispositif automatique qui impose le lavage des parties qui sont en contact avec le produit.
Le nettoyage et la stérilisation sont des opérations qui doivent être effectuées habituellement à chaque fin de production, avec le plus grand soin, pour garantir la qualité de la production et dans le respect des normes hygiéniques nécessaires.

3.6.1 Nettoyage

Soulever le couvercle cuve et sortir le sachet contenant les accessoires, le manuel d'instructions et le certificat de garantie.
Oter le couvercle de la cuve.
Extraire les tiroirs d'égouttement
Extraire le bac de récupération de l'eau d'égouttement

Machines alimentées à pompe:
- Déconnecter de la pompe le tuyau de branchement (pos 207) en le tournant jusqu'à le débloquer du pivot placé sur le couvercle de la pompe.
- Oter le tuyau de compression (pos. 32) en le tournant de 90 degrés et en le tirant en haut.
- Oter la pompe en la tournant de 45 degrés dans le sens des aiguilles d'une montre et en la tirant en arrière.
- Démonter la pompe (voir sect. 5 de ce manuel).

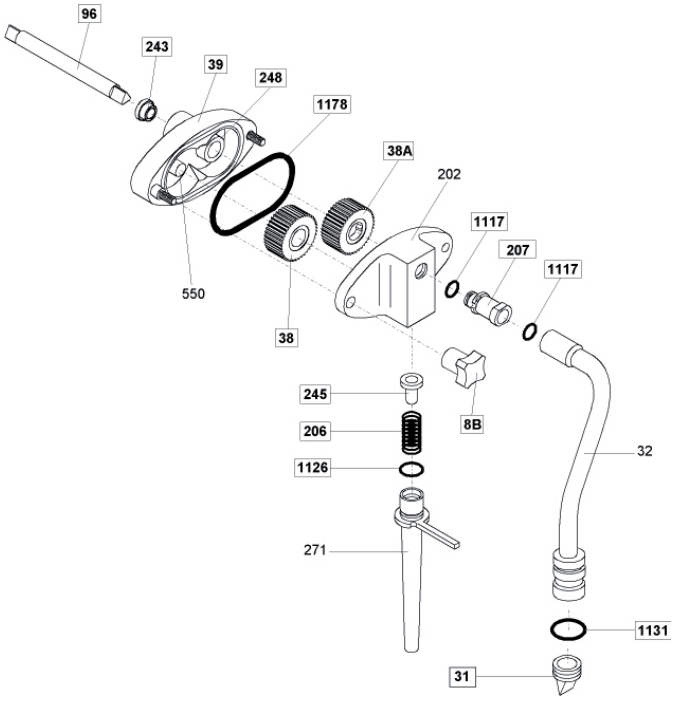


Fig. 11

Machines alimentées à gravité:
Désenfiler le curseur de l'aiguille d'alimentation (pos.52), extraire le curseur du fond de la cuve et ôter le joint OR (pos. 1131).

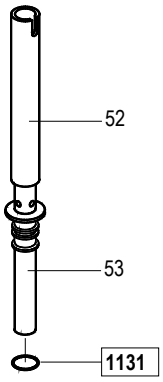


Fig. 12

Démontage portillon (voir sect. 5)

Desserrer et extraire les quatre poignées du portillon (pos. 8A). Extraire le portillon en le tirant vers l'extérieur de la machine. En agissant sur les leviers de distribution (pos. 5), soulever les pistons (pos. 30 et 302) de leur logement. Retirer le joint torique (pos. 1285) et le tourillon (pos. 6) qui bloque les leviers de distribution (pos. 5). En utilisant les leviers de distribution, extraire les pistons (pos. 30 et 302) de leur logement. Extraire les joints toriques (303, 1153 et 1188) en utilisant l'extracteur fourni en dotation avec la machine.

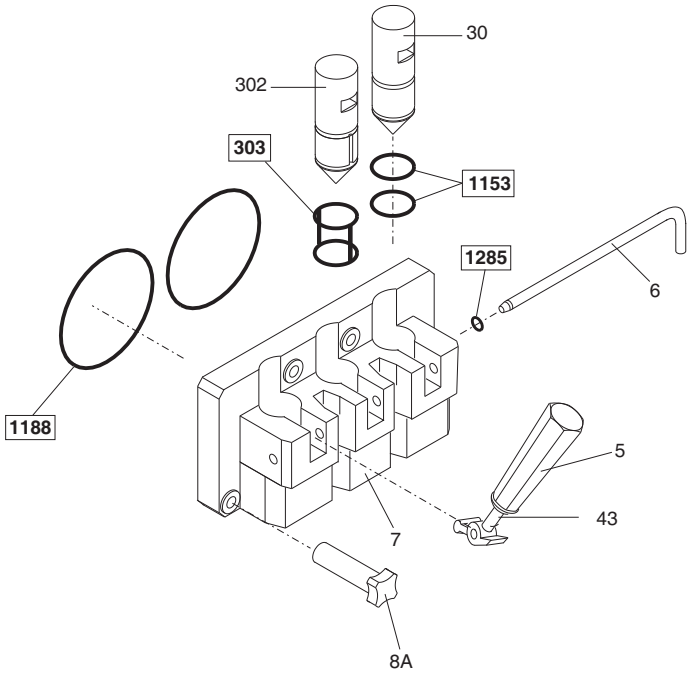


Fig. 13

Machines alimentées à pompe - Démontage agitateur (voir sect. 5)

Extraire l'agitateur de son siège dans le cylindre, en faisant attention de ne pas heurter les parois du cylindre. Enlever le presse-étoupe (pos. 28) en le faisant glisser le long de l'arbre. Enlever le contre-agitateur (pos. 24) de l'arbre.

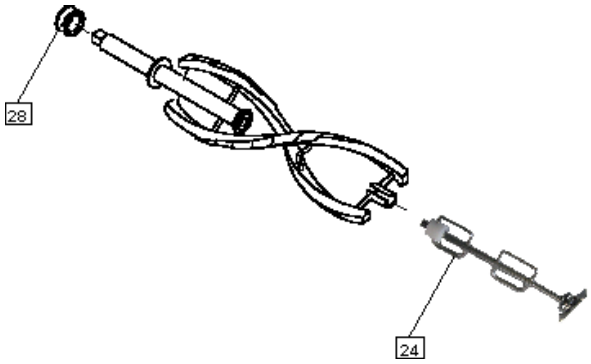


Fig. 14

Machines alimentées à gravité- Démontage agitateur (voir sect. 5)

Extraire l'agitateur de son siège dans le cylindre, en faisant attention de ne pas heurter les parois du cylindre. Enlever le presse-étoupe (pos. 28) en le faisant glisser le long de l'arbre.

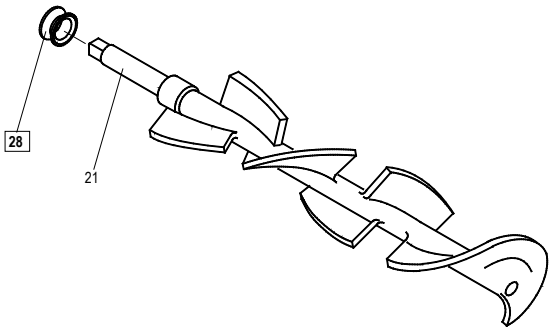


Fig. 15

1. Remplir un évier propre d' eau chaude (50°-60°C) et détergent doux .
2. Laver les parties démontées avec la solution détergente en utilisant les petites brosses pour le nettoyage fournies avec l'équipement. Rincer en eau chaude. Contrôler que sur les pièces il n'y aît pas de traces de mélange ou de graisse.
3. Remplir un autre évier de solution sanitisante préparée en eau à 21-32°C (par exemple, un paquet de substance sanitisante dans 9,5 litres d'eau).
4. Plonger les parties démontées dans la solution sanitisante et la laisser agir pour au moins 1 minute (utiliser le produit stérilisant en suivant les instructions du producteur).
5. Placer les pièces sur une surface propre et les laisser sécher.
6. Plonger dans la solution sanitisante une des petites brosses fournies avec l'équipement et nettoyer les parois du cylindre.
7. Laver et désinfecter les tiroirs d'égouttement des pompes et des agitateurs, le couvercle de la cuve et du bac de récupération de l'eau d'égouttement.
8. Plonger dans la solution sanitisante une des petites brosses fournies avec l'équipement et nettoyer les trous pour le logement de la pompe, du tuyau de compression ou de l'aiguille d'alimentation dans la cuve.
9. Asperger le derrière du cylindre et les parois de la cuve de substance sanitisante.

Répéter plusieurs fois les opérations 6, 7, 8 e 9.

Réassembler les tubes de compression (voir section 5) en les plaçant dans les bacs sans les monter. Les relier aux pompes et aux bacs seulement lorsque les opérations de nettoyage sont terminées. Réassembler les pompes (voir sect. 5) en prenant soin de graisser les joints toriques avec un peu de lubrifiant alimentaire, puis les remonter dans le bac. Réassembler les agitateurs (voir sect. 5) puis les introduire dans les cylindres en les saisissant avec les deux mains.

AVERTISSEMENT
Introduire les agitateurs en évitant les chocs contre les bords des cylindres, car ils pourraient s'abîmer ou se râcler, en compromettant le fonctionnement correct de la machine.

Réassembler le portillon (voir sect. 5) et le remonter.
Remonter le couvercle.
Remonter les tiroirs d'égouttement.
Remonter le bac de récupération de l'eau d'égouttement.

3.6.2 Sanitisation

ATTENTION
Pour utiliser la solution sanitisante, il faut se référer aux instructions présentes sur l'étiquette de la solution même.

La machine doit toujours être sanitisée avant d'être utilisée. Procéder de la façon suivante:

1. Remplir les bacs avec une solution désinfectante préparée dans de l'eau à 21-32°C (ex. 1 sachet de solution désinfectante dans 9,5 litres d'eau), jusqu'au niveau maximum puis la faire écouler dans les cylindres.
2. En utilisant les brosses de nettoyage fournies avec la machine, nettoyer les capteurs de niveau mélange, les parois des bacs et les pompes.
3. Sélectionner la fonction Nettoyage et faire fonctionner la machine pendant 10 secondes. Frapper la touche STOP. De cette façon, les cylindres et les pompes sont remplis de solution désinfectante.
4. Remplir un seau de solution désinfectante.
5. Plonger une brosse dans la solution désinfectante et nettoyer le portillon. Répéter l'opération une seconde fois.
6. Nettoyer l'extérieur de la machine avec un chiffon désinfectant. Répéter l'opération une seconde fois.
7. Attendre 5 minutes avant de procéder aux opérations suivantes.
8. Positionner un seau sous le portillon et abaisser les leviers de distribution.
9. Attendre que la solution désinfectante soit sortie. Si elle ne sort pas entièrement, laisser les leviers de distribution abaissés et sélectionner la fonction NETTOYAGE. Faire fonctionner la machine pendant 5 secondes pour faire sortir entièrement la solution puis frapper STOP.

ATTENTION
Nous vous recommandons de faire fonctionner l'agitateur le moins possible pendant les opérations de lavage et de stérilisation. Une utilisation excessive provoquerait l'usure précoce de l'agitateur et du cylindre.

10. Démonter, laver, désinfecter et remonter le bac de récupération de l'eau d'égouttement.

3.6.3 Hygiene

Les graisses contenues dans la glace sont un terrain idéal pour la prolifération de moisissures, bactéries etc. Pour les éliminer, laver et nettoyer avec le plus grand soin les organes en contact avec le mélange et la glace de la façon indiquée ci-dessus. Les métaux inoxydables, les matières plastiques et les caoutchoucs utilisés pour la fabrication de ces parties et leur forme particulière

3.7 MISE EN MARCHE DE LA MACHINE

Après avoir pourvu à l'installation de la machine en conformité aux instructions contenues au chapitre **INSTALLATION** et après avoir soigneusement lavé et stérilisé la machine, procéder comme suit:

3.7.1 Mise en marche des machines avec pompe

Retirer les tubes de compression du fond du bac et les plonger dans le solution désinfectante.

Remplissage bac:

- Prélever un sachet de mélange du réfrigérateur.
  N.B.: Introduire un mélange ayant une température de 4-5°C.
- Verser le mélange dans les bacs; de cette façon, le mélange passe aussi dans les cylindres. Le niveau du mélange dans le bac ne doit jamais atteindre la pompe (voir figure); il faut en outre ajouter du mélange lorsque le capteur de niveau minimum est découvert.
- Abaisser les leviers de distribution et attendre qu'une petite quantité de mélange sorte du portillon, puis remettre les leviers de distribution sur leur position d'origine, puis refermer les leviers du portillon.

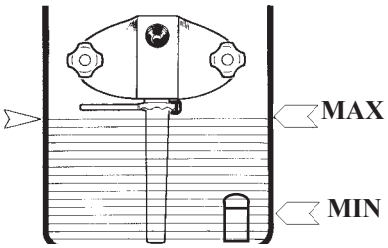


Fig. 16

Montage tubes de compression:

- Continuer de verser le mélange et attendre que le remplissage des cylindres soit terminé (pendant le remplissage, des bulles sont visibles dans le bac); prélever, avec les mains propres et désinfectées, les tubes de compression DROIT et GAUCHE (pos. 32) qui se trouvent dans la solution désinfectante, les introduire sur le fond du bac et y monter les tubes de connexion (pos. 207) en les introduisant jusqu'à la fin de course.
- Actionner pendant quelques secondes la fonction de nettoyage en vérifiant qu'un flux régulier de mélange sorte de la pompe, en maintenant le régulateur en position centrale.
- Tourner les tubes de compression vers la gauche en les alignant avec les pompes, puis introduire les tubes de connexion dans les pompes, en les bloquant. Le niveau du mélange dans le bac ne doit jamais atteindre la pompe (voir figure) ; en outre, il faut ajouter du mélange lorsque le niveau descend à environ 2 cm du fond.
- Pour garantir un remplissage correct des cylindres, il faut purger l'air à l'intérieur de ces derniers.
  Pour cela, procéder comme suit: actionner la fonction Nettoyage puis, au bout de 10 secondes, en ayant soin de positionner un sceau sous le portillon, abaisser dans un premier temps le levier de distribution d'un cylindre et, après l'avoir refermé, répéter cette opération avec l'autre levier. Effectuer cette opération deux fois. Verser le mélange déchargé dans les bacs.
- Repositionner le couvercle du bac.
- Sélectionner la fonction Production; après quelques minutes, le produit peut être distribué.

3.7.2 Mise en marche des machines à gravité

Oter l'aiguille d'alimentation du fond de la cuve et le plonger dans une solution sanitisante.

Chargement de la cuve:

- Prélever une boîte de mélange du congélateur.
  NB.: Insérer le mélange à une température de 4-5°C.
- Baisser le levier de distribution et commencer à verser le mélange dans la cuve, de façon à faire passer le mélange aussi dans le cylindre. Le niveau du mélange ne doit jamaisatteindre la pompe (voir figure); en outre il faut ajouter du mélange quand le niveau s'est baissé jusqu'à 2 cm environ du fond.
- Attendre qu 'une petite quantité de mélange sorte du portillon (pas de sanitisant) et ramener le levier de distribution dans sa position originelle, c'est-à-dire fermer le levier du portillon.

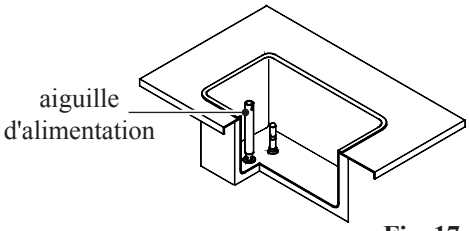


Fig. 17

Montage aiguille d'alimentation:

- Continuer à verser le mélange et attendre que le cylindre soit rempli complètement (pendant le remplissage on voit des bulles dans la cuve); avec les mains propres et sanitisées, prélever l'aiguille d'alimentation de la solution sanitisante et l'insérer sur le fond de la cuve. Le niveau du mélange dans la cuve ne doit jamais atteindre l'hauteur de l'aiguille d'alimentation (voir figure); en outre il faut ajouter du mélange quand le niveau s'est baissé jusqu'à 2 cm environ du fond.
- Replacer le couvercle de la cuve.
- Sélectionner la fonction production.

3.8 PRODUCTION

Distribuer la glace Soft sans dépasser le rythme de production de la machine, comme indiqué dans le tableau en page 10; en ne dépassant jamais ce rythme, et en prenant soin de refournir la machine de produit frais, la vente continue, sans interruption, de glace est assurée, même aux heures de pointe. Lorsque l'affichage indique LOW et que le témoin lumineux relatif au niveau du mélange est allumé, cela signifie que le niveau minimum d'alimentation d'un des bac est découvert, et il est donc indispensable d'ajouter du mélange, autrement la machine distribue au maximum 10 cônes avant de passer automatiquement en modalité Conservation.
Pendant les intervalles de fermeture de votre local, positionnez la machine sur CONSERVATION en frappant le poussoir STOP et à l'aide de la touche de SELECTION, sélectionner la fonction CONSERVATION. Vous économiserez ainsi beaucoup d'énergie électrique car le compresseur fonctionne uniquement le temps strictement nécessaire pour conserver le produit à la juste température. Lorsque vous ouvrirez à nouveau votre local, positionnez la machine sur DISTRIBUTION, et il suffira de quelques minutes pour que la glace retrouve sa juste consistance pour être vendu. Si, à la suite d'une coupure de courant, la machine s'est arrêtée pendant longtemps, il est indispensable avant de reprendre la vente, de contrôler la température du produit; si la température a dépassé les +6°C il faut vider, laver et désinfecter la machine puis la remplir avec du produit frais à +4°C.

3.9 PROCEDURE D'OUVERTURE

3.9.1 Désinfection du portillon

- Plonger un goupillon dans la solution désinfectante et brosser plusieurs fois l'orifice de distribution de la glace.
- Laver, rincer et désinfecter le bac de récupération de l'eau d'égouttement, le tiroir d'égouttement et le couvercle de la cuve.
- Nettoyer la partie externe de la machine et la zone du portillon à l'aide d'un chiffon désinfecté.

3.9.2 Démarrage machine

Appuyer sur le poussoir pour sélectionner la fonction DISTRIBUTION; il suffit de quelques minutes pour que la glace atteigne sa juste consistance.

3.10 PROCEDURE DE FERMETURE

3.10.1 Désinfection du portillon

- Plonger un goupillon dans la solution désinfectante et brosser plusieurs l'orifice de distribution de la glace.
- Laver, rincer et désinfecter le bac de récupération de l'eau d'égouttement, le tiroir d'égouttement et le couvercle de la cuve
- Nettoyer la partie externe de la machine et la zone du portillon à l'aide d'un chiffon désinfecté.

3.11 ALLARMI

La machine est munie d'un dispositif de CHECK automatique qui indique les pannes éventuelles. Le témoin lumineux CHECK (point en bas à droite de l'affichage) clignote an cas d'alarme active et reste allumé pour rappeler que l'alarme est active. Frapper Sélection pour éliminer le message lorsque l'alarme est rétablie. Lorsqu'une alarme est affichée (point en bas à droite de l'affichage allumé ou clignotant), vérifier à l'aide du tableau ci-dessous le type d'alarme intervenue.
La machine peut être utilisée même en présence d'une alarme non critique; en cas d'alarme critique, la machine ne permet pas la distribution; dans ce cas, frapper STOP et ne pas utiliser la machine jusqu'à réparation. Le tableau ci-dessous reporte les alarmes disponibles:

ALARME	DESCRIPTION
A01 (RTA)	Relais thermique (bimétal) moteur agitateur enclenché La machine se positionne sur Stop.
A02 (PTMC)	Protecteur Thermique Compresseur déclenché. La machine se positionne sur Stop.
A05 (TEV)	Sonde bac endommagée (interrompue ou en court circuit). Il est possible d'accéder à toutes les fonctions car cette alarme n'est pas une alarme critique.
A06 (TEC1)	Sonde cylindre gauche endommagée (interrompue ou en court circuit). Si cette alarme intervient en modalité Conservation, la machine se positionne sur Stop. Si l'alarme intervient en modalité de Nettoyage ou de Production, la machine reste dans la fonction courant, le témoin lumineux se met à clignoter et le message A06 s'affiche. En modalité Production, le message A06 disparaît en frappant Sélection, et le Hot s'affiche, le témoin lumineux continue de clignoter pour indiquer la Sonde endommagée (sur Stop, le message A06 s'affiche à nouveau). Après avoir rétabli l'alarme, le témoin lumineux devient fixe et il se rétablit avec l'alarme en frappant Sélection.
A07 (TGV)	Sonde évaporateur bac endommagée (interrompue ou en court circuit). Cette alarme allume le témoin lumineux de check de façon clignotante et arrête la machine (qui se positionne sur Stop). Le témoin clignote jusqu'au rétablissement de l'alarme.
A09 (IMS)	Interrupteur Magnétique Sécurité Portillon ouvert. Le Wash Day est rechargé à la valeur programmée. La machine se positionne sur Stop.
A11 (PRESS)	Interrupteur haute pression déclenché. Après 3 interventions ou Pressostat intervenu pendant 2 secondes consécutives, la machine se positionne sur Stop.
A12 (Tout1)	Alarme sonde sortie évaporateur cylindre de gauche (interrompue ou en court circuit). Cette alarme allume le témoin lumineux de check de façon clignotante mais n'arrête pas la machine (qui reste dans la fonction courant). En frappant Sélection, le message A12 disparaît et l'affichage visualise à nouveau la fonction en cours. Le témoin clignote jusqu'au rétablissement de l'alarme.
A15 (BLACK OUT)	Manque de tension. La machine retourne à la fonction où elle se trouvait, à part Nettoyage qui revient sur Stop.
A22 (TIME OUT)	En Production, le moteur agitateur est contrôlé: s'il demeure sur ON pendant plus de 15 minutes sans atteindre la valeur de HOT, la machine passe à l'état de "Hot atteint" (aucun affichage sur l'afficheur). Si toutefois la consistance demeure pendant 15' en dessous de HOB (HOT Block), la machine se positionne sur Stop avec alarme A22.

ALARME	DESCRIPTION
A 2 4 (M I X OUT)	Lorsque le niveau minimum est allumé (témoin niveau allumé), et que la machine distribue, en modalité Production, un nombre de cônes égal ou supérieur à la valeur programmée au pas t23 (Derniers Cônes), le message A24 s'affiche avec la machine qui se positionne sur Conservation. Recouvrir le niveau pour rétablir l'alarme.
A39(Tin1)	Sonde entrée évaporateur cylindre de gauche (interrompue ou en court circuit). L'alarme allume le témoin lumineux de check de façon clignotante et arrête la machine (qui se positionne sur Stop). Le témoin clignote jusqu'au rétablissement de l'alarme.
A40(Tin2)	Sonde entrée évaporateur cylindre de droite (interrompue ou en court circuit). L'alarme allume le témoin lumineux de check de façon clignotante et arrête la machine (qui se positionne sur Stop). Le témoin clignote jusqu'au rétablissement de l'alarme.
A41(Tout2)	Sonde sortie évaporateur cylindre de droite (interrompue ou en court circuit). L'alarme allume le témoin lumineux de check de façon clignotante et arrête la machine (qui se positionne sur Stop). Le témoin clignote jusqu'au rétablissement de l'alarme.
A42 (TEC 2)	Sonde cylindre de droite endommagée (interrompue ou en court circuit). Si cette alarme intervient en modalité de Conservation, la machine se positionne sur Stop. Si elle intervient en modalité de Nettoyage ou de Production, la machine reste dans la fonction courant, le témoin lumineux se met à clignoter et le message A42 s'affiche. En modalité Production, le message A42 disparaît en frappant Sélection, et le Hot s'affiche; le témoin continue de clignoter pour indiquer Sonde endommagée (sur Stop, le message A42 s'affiche à nouveau). Après avoir rétabli l'alarme, le témoin devient fixe et il se rétablit avec l'alarme en frappant Sélection.
Wnn- WAS	En modalité Production, chaque fois que le moteur agitateur démarre, en frappant la touche de production et en distribuant une crème glacée, l'affichage visualise le message Wnn, qui indique le nombre de jours qui manque avant le nettoyage de la machine. Voir NETTOYAGE HEBDOMADAIRE. Le dernier jour avant le nettoyage, l'affichage indique le message WAS. Ce message se rétablit en frappant la touche Sélection, après avoir laver la machine. Même si la machine est restée pendant 24 heures ou plus sur Stop avec le niveau recouvert. Le Nettoyage de la machine est obligatoire (WASH) et l'alarme se rétablit après le nettoyage (IMS).
Stb	Stb (STAND BY - HOT BLOCK) En modalité Production, le message STB peut apparaître qui signifie Stand By ou crème glacée pas encore prête pour l'extraction. La consistance relevée est inférieure à la valeur programmée au pas t31 HOT Block (HOB). Si un cône est extrait (MIR occupé) la machine s'arrête (MA, MC, EVFC OFF). Dès que la cellule photoélectrique se libère, la Production repart en rallumant MA et MC + EVFC. Lorsque la consistance descend en dessous de HOB - 5 points d'hystérésis, l'inscription STB réapparaît.
PHS	Contrôleur de phase. La machine reste sur Stop. Il est nécessaire d'invertir 2 phases pour valider le fonctionnement. Lors de la remise en marche, l'alarme se rétablit automatiquement.
LOW	L'inscription "LOW" clignotante apparaît lorsque le mélange manque en correspondance de l'allumage du témoin lumineux réserve. Actif dans toutes les fonctions, sauf Nettoyage.

3.11.1 Coupure de courant

En cas de coupure de courant, si la machine est en modalité:

- Nettoyage au retour du courant, la machine se positionne sur STOP.
- Production, Conservation, au retour du courant, la machine se positionne à nouveau sur la fonction où elle se trouvait avant l'interruption en raison de “A 15” sur affichage.

3.12 PROGRAMMATION UTILISATEUR

1. Pour accéder à la Programmation Utilisateur, frapper simultanément les touches Stop et Sélection (avec machine sur Stop) et les relâcher lorsque l'afficheur indique "000". Si on ne frappe aucune touche dans les 5" qui suivent, la machine se repositionne sur Stop.
2. Frapper Sélection pour modifier la valeur en l'augmentant jusqu'à "012". La valeur peut être modifiée de 000 à 050. Confirmer avec Stop.
3. Attendre que l'afficheur indique de façon alternée Hot accompagné de sa valeur (modifiable entre 40 et 120 avec la touche Sélection). En augmentant ce numéro, la dureté de la crème glacée augmente ainsi que la valeur d'absorption du moteur agitateur.
4. Frapper Stop pour accéder au pas de programmation de l'heure de Pasteurisation automatique. L'afficheur indique de façon alternée SPS et sa valeur (modifiable entre 0 et 23 et "no" avec la touche Sélection).
5. Frapper Stop pour accéder au pas de programmation des Jours Wash. L'afficheur indique de façon alternée WDY et sa valeur (modifiable entre 0 et 60 avec la touche Sélection).
6. Pour quitter, attendre 30" ou occulter la cellule photo-électrique (MIR).

4. DISPOSITIF DE SECURITE

4.1 SYSTEMES DE SECURITE DE LA MACHINE

PRESSOSTAT

Il sert à protéger l'installation frigorifique et provoque l'arrêt du compresseur au cas où la pression de l'installation dépasse la valeur d'étalonnage du pressostat. Cela peut arriver en particulier en cas de manque d'eau (machines avec condensateurs à eau) ou en cas de difficultés dans la circulation de l'air (machines avec condensateurs à air). Il est réarmé automatiquement.

AVERTISSEMENT

Une durée de fonctionnement excessive du compresseur ou des arrêts répétés suivis de redéparts indiquent une condensation insuffisante; en vérifier la cause.

PROTECTIONS OPERATEUR

Micro de sécurité sur portillon

Sur le portillon, un micro est placé qui commande immédiatement l'arrêt de la machine au moment de l'ouverture du portillon. La machine va en STOP et sur l'écran le message "A09".

La fermeture du portillon maintient la machine sur Stop et interrompt l'alarme sur l'affichage.

AVERTISSEMENT

Avant d'ouvrir le portillon, contrôler systématiquement que la machine est bien en STOP.

5. NETTOYAGE, DEMONTAGE ET REMONTAGE DES PARTIES EN CONTACT AVEC LE PRODUIT

IMPORTANT
Le nettoyage et la sanitisation sont des opérations qui doivent être effectuées régulièrement à chaque fin de production avec le plus grand soin, pour garantir la qualité de la production et le respect des normes hygiéniques nécessaires.

Le fait de laisser à la saleté le temps de sécher peut augmenter sensiblement le risque d'auréoles, de taches et de dommages des surfaces de la machine.
Il est beaucoup plus simple d'éliminer la saleté si le nettoyage est effectué tout se suite après l'utilisation de la machine car il est possible que certains éléments contenant des substances acides et salines puissent abîmer les surfaces; il est déconseillé de laisser agir trop longtemps la solution.

ATTENTION
Ne jamais utiliser ni solvants ni alcool ni détergents en condition d'endommager les parties qui composent la machine ou d'infecter les parties fonctionnelles pour la production.

Lors du lavage manuel, ne jamais utiliser de produits en poudre ou abrasifs, de pailles de fer abrasives, d'outils pointus, car cela risque d'opacifier les surfaces et d'enlever ou de réduire la pellicule de protection appliquée sur la surface en la rayant.

Eviter rigoureusement les pailles de fer métalliques et synthétiques qui peuvent causer des abrasions ou transporter des résidus ferreux dans la machine qui peuvent provoquer des phénomènes d'oxydation ou abîmer les surfaces.
Eviter l'usage de produits détergents contenant du chlore ou les composés du chlore; l'usage de ces produits détergents tels que l'eau de Javel, l'ammoniaque, l'acide muriatique ou les décalcifiants, peuvent attaquer la composition de l'acier en le tachant ou en l'oxydant de façon irréparable ; employer le détergent/désinfectant conseillé, XSAN, car ce dernier a été testé et approuvé par nos laboratoires.

A la fin du lavage et avant de repositionner les composants, il est important d'essuyer chaque partie à l'aide d'un chiffon souple et propre, adéquat pour le contact avec les aliments, même après un cycle de séchage au lave-vaisselle afin d'éviter tout trace d'humidité contenant des sels minéraux et du chlore qui peuvent endommager les surfaces métalliques et laisser des traces opaques.

ATTENTION
Pour le lavage de la machine, CARPIGIANI conseille d'utiliser le produit de nettoyage / désinfection XSAN.

L'utilisation de **XSAN** permet d'optimiser le processus de nettoyage et d'hygiénisation car il élimine deux phases de la procédure (à savoir un rinçage et une phase de lavage); en d'autres termes, l'utilisation de **XSAN** permet une économie de temps car il facilite et simplifie les procédures de lavage/hygiénisation.

5.1 MODE D'EMPLOI PRODUIT DE NETTOYAGE / HYGIENISANT XSAN

Préparer une solution avec de l'eau (à une température comprise entre 45 et 60°C) et **XSAN**, à une concentration comprise entre 1 et 3% selon la dureté de l'eau.

Lavage/hygiénisation par immersion
- Retirer manuellement les résidus les plus grossiers
- Eliminer avec des jets d'eau les résidus plus fins
- Plonger les composants à nettoyer dans la solution **XSAN**
- Laisser agir la solution pendant environ 10/15 minutes
- Rincer les composants abondamment avec de l'eau potable

5.2 NETTOYAGE QUOTIDIEN

- Plonger un goupillon dans la solution désinfectante et brosser plusieurs l'orifice de distribution de la glace.
- Laver, rincer et désinfecter le bac de récupération de l'eau d'égouttement, le tiroir d'égouttement et le couvercle de la cuve.
- Nettoyer la partie externe de la machine et la zone du portillon à l'aide d'un chiffon désinfecté.

5.3 NETTOYAGE PROGRAMME

La machine est munie d'un dispositif automatique qui impose le nettoyage des parties en contact avec le produit, par exemple tous les 3 jours. Ce dispositif, appelé "WASH" exclut la fonction de Production à la fin du 3° jour et l'affichage visualise le message WAS (abréviation de WASH TODAY). Lorsque la machine est en fonction de Production, chaque fois que le moteur agitateur démarre, l'affichage visualise pendant 5 secondes un message qui indique le nombre de jours manquant avant le lavage de la machine, après quoi le nombre croissant réapparaît en indiquant la consistance de la crème glacée. Le message W03 signifie qu'il manque 3 jours avant le lavage. Le jour où la machine doit être lavée, le message indique W00.

ATTENTION

Les opérations de nettoyage et d'hygiénisation doivent être effectuées périodiquement à la date programmée et indiquée sur l'affichage de la machine (tous les 3 jours) avec le plus grand soin afin de garantir la qualité de la production et le respect des normes d'hygiène nécessaires.

5.4 VIDAGE INSTALLATION GLACE

1. Positionner un seau sous le portillon distributeur
2. Frapper le poussoir **STOP**.
3. Abaisser les leviers de distribution et évacuer tout le produit à l'intérieur des cylindres.
4. Sélectionner la fonction NETTOYAGE .
5. Lorsque le mélange commence à sortir sous forme liquide, frapper le poussoir STOP en laissant les leviers de distribution abaissés.
6. Extraire le couvercle du bac.
7. Machines à pompe: débrancher les tubes de connexion (pos. 207) des pompes et des tubes de compression (pos. 32), tourner vers la droite ces derniers de 90° et les soulever pour les extraire de leur logement dans le bac. Attendre alors que le produit soit entièrement vidé des bacs. Démonter les pompes en les tournant vers la droite de 45° et en les tirant frontalement.
8. Machines à gravité: extraire l'aiguille alimentation du bac.
9. Attendre que le mélange liquide sorte entièrement et remettre les leviers de distribution en position de fermeture. Remplir les bacs avec 10 litres d'eau propre. A l'aide des brosses fournies en dotation, nettoyer les parois des bacs et les capteurs de niveau. En utilisant une brosse plus petite, nettoyer les logements des pompes et des tubes de compression.
10. Positionner un seau sous le portillon, abaisser les leviers de distribution et faire écouler de l'eau.
11. Rincer avec de l'eau chaude jusqu'à ce que de l'eau propre sorte.
12. Sélectionner la fonction NETTOYAGE et faire fonctionner la machine pendant 10 secondes.
13. Frapper la touche STOP et vider l'eau de la machine.

5.5 MACHINES A POMPE – DEMONTABE POMPE ET TUBRE DE COMPRESSION

1. Extraire les tubes de connexion (pos. 207) des pompes et des tubes de compression (pos. 32). Tourner de 90° vers la gauche les tubes de compression DROITE et GAUCHE et les soulever de leur logement dans le bac. Extraire les joints toriques (1117 e 1131).
2. Extraire les pompes en les tournant vers la droite de 45° et en les tirant vers l'arrière.
3. Démonter les régulateurs d'air (pos. 271) en les tournant vers la gauche et en les tirant vers le bas.
4. Extraire le ressort (pos. 206) et la soupape (pos. 245). A l'aide de l'extracteur fourni en dotation, enlever le joint torique (pos. 1126).
5. Dévisser les deux poignées (pos. 8B) pour séparer le couvercle (pos. 202) du corps de la pompe (pos. 39).
6. En agissant avec la main sur le corps de la pompe, retirer les engrenages (pos. 38 et 38A). A l'aide de l'extracteur, extraire le joint torique (pos. 1178).
7. Extraire le joint (pos. 243).
8. Retirer l'axe d'entraînement (pos. 96).

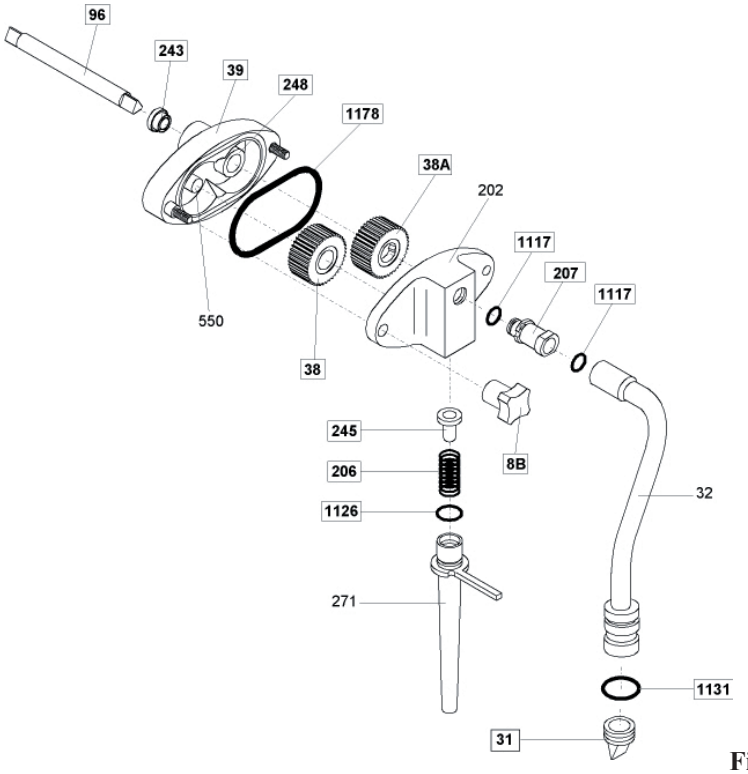


Fig. 18

5.6 MACHINES A GRAVITE' - DEMONTAGE AIGUILLE D'ALIMENTATION

Pour démonter l'aiguille d'alimentation procéder de la façon suivante:
- ôter le curseur de l'aiguille d'alimentation (pos. 52)
- extraire l'aiguille de la cuve
- ôter le joint OR de l'aiguille (pos. 1131)

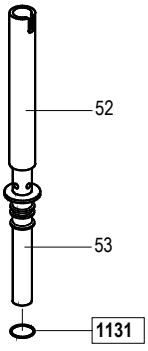


Fig. 19

5.7 DEMONTAGE PORTILLON

ATTENTION
Avant de démonter le portillon, vérifier que le bac et le cylindre soient vidés.

1. Desserrer et enlever les poignées du portillon (pos. 8A). Extraire le portillon en le tirant vers l'extérieur de la machine.
2. En agissant sur les leviers de distribution (pos. 5), soulever les pistons (pos. 30 et 302) de leur logement.
3. Extraire le joint torique (pos. 1285) et le tourillon (pos. 6) qui bloque les leviers de distribution.
4. A l'aide des leviers de distribution, extraire les pistons de leur logement (pos. 30 et 302).
5. Extraire les joints toriques (pos. 1153, 303, 1188) en utilisant l'extracteur fourni en dotation avec la machine.

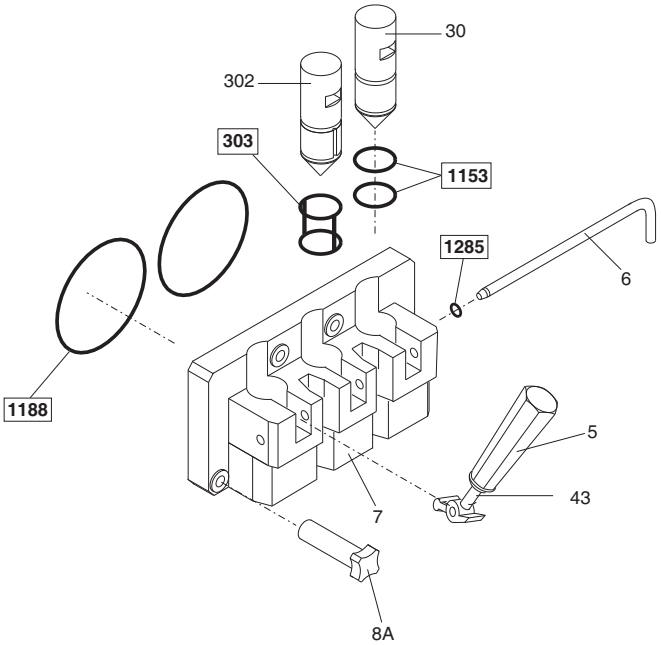


Fig. 20

5.8 MACHINES A POMPE - DEMONTAGE AGITATEUR

1. Extraire l'agitateur de son siège dans le cylindre, en faisant attention de ne pas heurter les parois du cylindre.
2. Enlever le presse-étoupe (pos. 28) en le faisant glisser le long de l'arbre.
3. Désenfiler le contre-agitateur (pos. 24) de l'arbre et l'enlever.

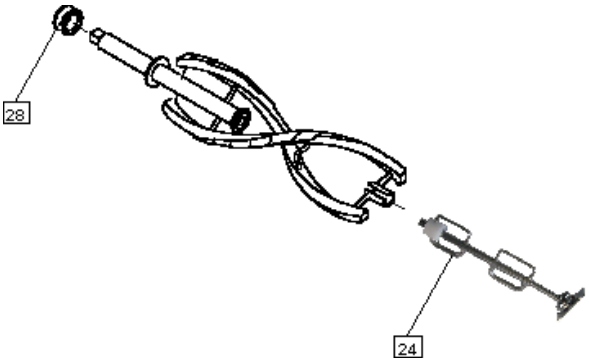


Fig. 21

5.9 MACHINES A GRAVITE' - DEMONTAGE AGITATEUR

1. Extraire l'agitateur de son siège dans le cylindre, en faisant attention de ne pas heurter les parois du cylindre.
2. Enlever le presse-étoupe (pos. 28) en le faisant glisser le long de l'arbre.

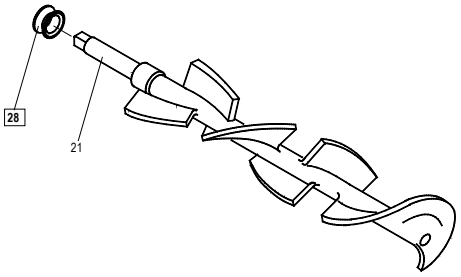
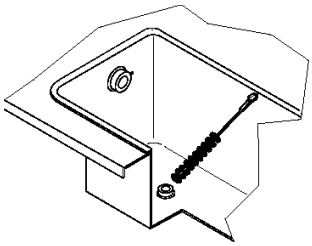


Fig. 22

5.10 LAVAGE ET SANITISATION DES PIECES

1. Eliminer manuellement le gros des résidus.
2. Eliminer avec des jets d'eau les résidus plus fins.
3. Plonger les parties à nettoyer dans la solution **XSAN.**
4. Laisser agir la solution pendant environ 10/15 minutes.
5. Rincer abondamment les composants avec de l'eau potable.
6. Placer les composants sur un plateau propre et les faire sécher à l'air libre.
7. Plonger une brosse dans la solution **XSAN** et nettoyer le cylindre.
8. Plonger une brosse dans la solution **XSAN** et nettoyer le trou de logement de la pompe, du tube de compression ou de l'aiguille d'alimentation.
9. Vaporiser la solution **XSAN** sur la partie arrière du cylindre et sur les parois de la cuve.

Répéter plusieurs fois les opérations 7, 8, et 9.



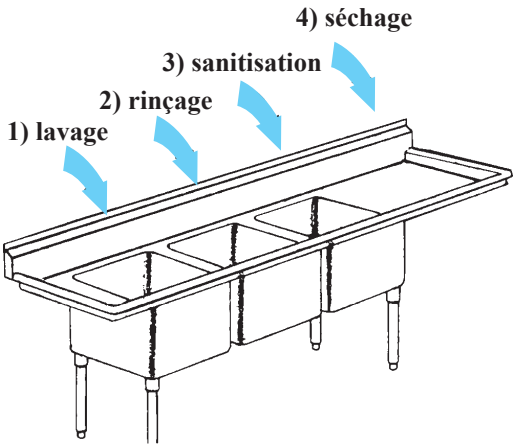


Fig. 23

5.11 MACHINES A POMPE – REMONTAGE POMPES ET TUBES DE COMPRESSION

1. Graisser et remonter les joints toriques (pos. 1117) sur les tubes de connexion.
2. Graisser et remonter les joints toriques (pos. 1126 et 1131) sur les tubes de compression DROITE et GAUCHE (pos. 32).
3. Introduire les tubes de connexion (pos. 207) dans les tubes de compression (pos. 32) et les laisser dans la solution désinfectante.
4. Graisser et remonter le joint torique (pos. 1178 et 243).
5. Graisser les engrenages (pos. 38 et 38A) et les introduire dans le corps de la pompe. Attention: ne graissez pas les dents des engrenages.
6. Graisser et remonter le joint torique (pos. 1126) sur le tube d'aspiration (pos. 271).
7. Introduire la soupape (pos. 245) et le ressort (pos. 206) dans le couvercle de la pompe (pos. 202).
8. Introduire le régulateur d'air (pos. 271) dans le couvercle de la pompe en le poussant et en le tournant vers la droite.
9. Introduire l'axe d'entraînement (pos. 96) dans son siège.
10. Monter le couvercle de la pompe (pos. 202), avec le régulateur d'air comme indiqué sur le dessin, sur le corps de la pompe et visser fort les deux poignées (pos. 8). Remonter la pompe dans le bac avec le crochet de blocage sur la droite. Tourner la pompe vers la gauche jusqu'à ce qu'elle soit entièrement bloquée dans son emplacement.

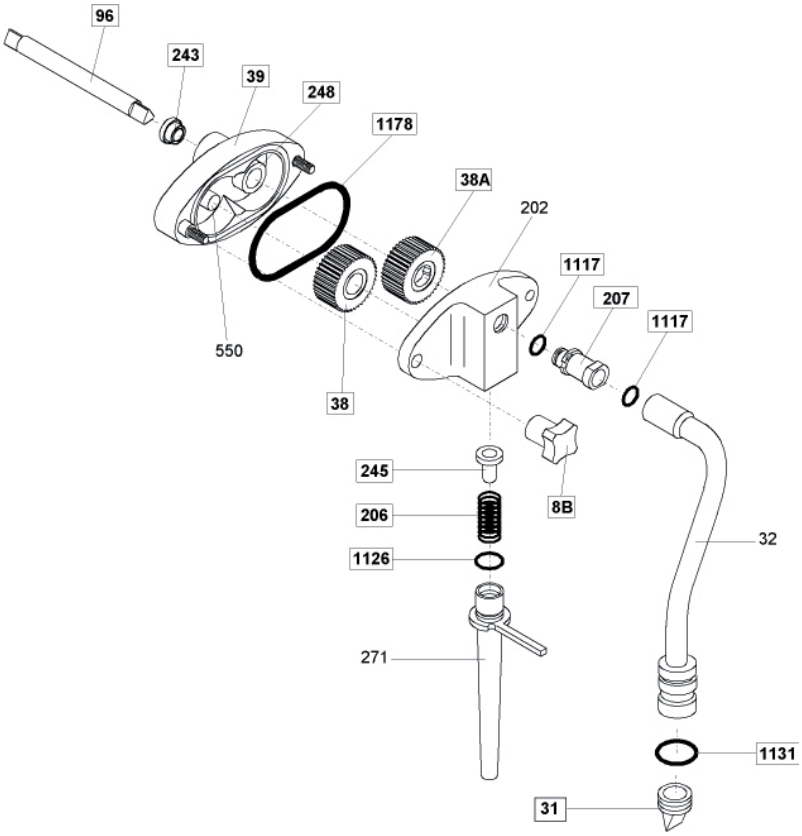


Fig. 24

5.12 MACHINES A GRAVITE' - REMONTAGE AIGUILLE D'ALIMENTATION

1. Graisser le joint OR (pos. 1131).
2. Réassembler l'aiguille d'alimentation

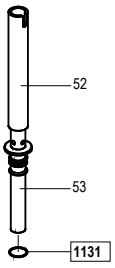


Fig. 25

5.13 MACHINES A POMPA - REMONTAGE AGITATEUR

1. Graisser le presse-étoupe (pos. 28) et l'insérer dans l'agitateur.
2. Insérer correctement le contre-agitateur (pos. 24) dans le corps de l'agitateur.
3. Insérer l'agitateur monté dans le cylindre en le poussant et en le tournant dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à l'accrocher à l'arbre de transmission; si ce n'était comme ça, le portillon ne se fermerait pas et le mélange sortirait du cylindre en causant de serieux dommages.

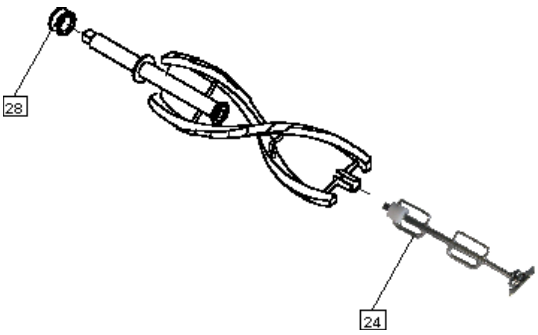


Fig. 26

5.14 MACHINES A GRAVITE' - REMONTAGE AGITATEUR

1. Graisser le presse-étoupe (pos. 28) et l'insérer dans l'agitateur.
2. Insérer correctement le contre-agitateur (pos. 24) dans le corps de l'agitateur.
3. Insérer l'agitateur monté dans le cylindre en le poussant et en le tournant dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à l'accrocher à l'arbre de transmission; si ce n'était comme ça, le portillon ne se fermerait pas et le mélange sortirait du cylindre en causant de serieux dommages.

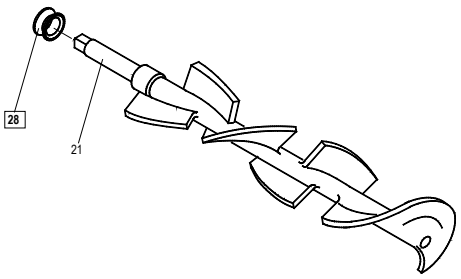


Fig. 27

5.15 REMONTAGE PORTILLON

1. Graisser et monter les joints toriques piston (pos. 1153 et 303) dans leur emplacement.
2. Introduire les pistons (pos. 30 et 302) dans leur emplacement en alignant le cran carré de chaque piston avec les crans rectangulaires situés sur la partie avant du portillon.
   Attention: le piston central présente un siège pour joints toriques différent de celui des pistons latéraux, il faut donc faire attention à ne pas le confondre avec les autres pistons pour éviter de vérifier des fuites de mélange du portillon.
3. Positionner les leviers de distribution (pos. 5) sur le portillon (pos. 7) et introduire le tourillon robinet (pos. 6) à travers le trou du levier. Graisser et introduire le joint torique (pos. 1285). Graisser et introduire les joints toriques dans leur emplacement (pos. 1188).
4. Remonter le portillon sur la machine en serrant les quatre poignées (pos. 8A).

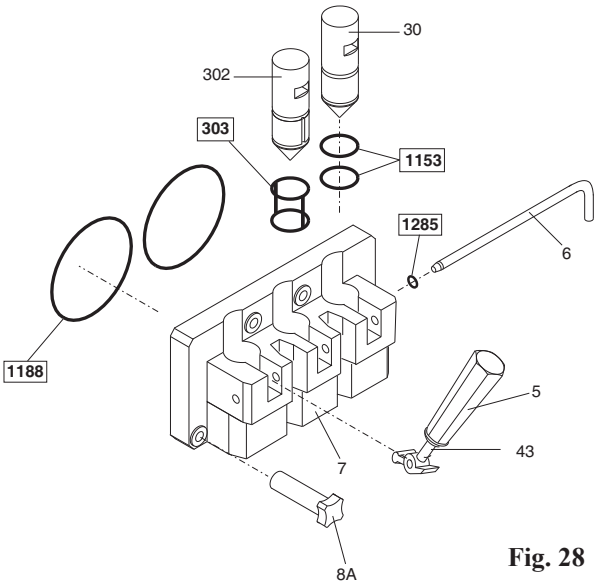


Fig. 28

5.16 DESINFECTION MACHINE

La machine doit être désinfectée avant d'être utilisée. Procéder de la façon suivante:

1. Remonter les tiroirs d'égouttement, le couvercle de la cuve et bac de récupération de l'eau d'égouttement.
2. Remplir les cuves avec de la solution désinfectante XSAN mélangée dans de l'eau à 45 – 60°C, jusqu'au niveau maximum et la faire s'écouler dans les cylindres.
3. A l'aide des brosses fournies en dotation, nettoyer les capteurs de niveau mélange, les parois des bacs et les pompes.
4. Sélectionner la fonction NETTOYAGE et faire fonctionner la machine pendant 10 secondes. Frapper la touche STOP. De cette façon, les cylindres et les pompes se remplissent de solution désinfectante.
5. Remplir un seau avec de la solution désinfectante.
6. Plonger une brosse dans la solution désinfectante et nettoyer le portillon. Répéter l'opération deux fois.
7. Nettoyer l'extérieur de la machine avec un chiffon désinfectant. Répéter l'opération deux fois.
8. Attendre 5 minutes avant de procéder aux opérations suivantes.
9. Positionner un seau sous le portillon et abaisser les leviers de distribution.
10. Attendre que la solution désinfectante sorte entièrement. Si elle ne s'écoule pas entièrement, laisser les leviers de distribution baissés et sélectionner la fonction NETTOYAGE. Faire fonctionner la machine pendant 5 secondes pour faire sortir entièrement la solution puis frapper STOP.

REMARQUE

Le fonctionnement prolongé en position "NETTOYAGE" avec les cylindres vides ou avec de l'eau désinfectante à l'intérieur, provoque une usure rapide de l'agitateur.

11. Démonter, laver, désinfecter et remonter le bac de récupération de l'eau d'égouttement.

5.17 CHARGEMENT DU MÉLANGE

Remplissage bac:

- Prélever un sachet de mélange du réfrigérateur. Introduire le mélange à une température de 4-5°C.
- Verser le mélange dans les bacs, de cette façon le mélange passe aussi dans les cylindres. Le niveau du mélange dans les bacs ne doit jamais atteindre les pompes ; il faut en outre ajouter du mélange lorsque l'affichage indique le message "LOW".
- Abaisser les leviers de distribution et attendre qu'une petite quantité de mélange passe à travers le portillon. Remettre les leviers de distribution sur leur position d'origine, puis refermer les leviers du portillon.

Machines à pompe - montage du tuyau de compression:

- Continuer à verser le mélange et attendre que le cylindre soit rempli complètement (pendant le remplissage on voit des bulles dans la cuve); avec les mains propres et sanitisées, prélever le tuyau de compression de la solution sanitisante et l'insérer sur le fond de la cuve. Les tubes de compression du bac de droite e de gauche ne sont pas interchangeables, et ils ne peuvent donc pas être échangés Monter sur ces derniers, le tube de connexion.
- Avant de relier le tube de compression à la pompe, actionner pendant quelques secondes la fonction de nettoyage et avec le régulateur pompe en position intermédiaire (6 heures), contrôler la sortie d'un flux continu de mélange, en vérifiant l'efficacité de la pompe, puis sélectionner STOP.
- Tourner le tube de compression vers la gauche, vers la pompe et relier le tube de connexion à la pompe. Le niveau du mélange dans le bac ne doit jamais atteindre la pompe ; en outre, il faut ajouter du mélange lorsque le niveau descend à environ 2 cm du fond.
- Pour garantir le remplissage correct des cylindres, purger l'air. Pour cela, procéder comme suit: actionner la fonction Nettoyage puis, après 10 secondes environ, en ayant soin de positionner un sceau sous le portillon, abaisser dans un premier temps le levier de distribution d'un cylindre et, après l'avoir refermé, répéter l'opération avec l'autre levier. Effectuer cette opération deux fois. Verser le mélanger décharger dans les bacs.

ATTENTION

Les cylindres contiennent du mélange sous pression, donc lorsqu'on baisse les leviers de distribution, procéder dans un premier temps lentement pour évacuer la pression puis abaisser entièrement les leviers.

- Replacer le couvercle de la cuve.
- Sélectionner la fonction production.

Machines à gravité - montage de l'aiguille d'alimentation:

- Continuer à verser le mélange et attendre que le cylindre soit rempli complètement (pendant le remplissage on voit des bulles dans la cuve); avec les mains propres et sanitisées, prélever l'aiguille d'alimentation de la solution sanitisante et l'insérer sur le fond de la cuve. Le niveau du mélange dans la cuve ne doit jamais atteindre la hauteur de l'aiguille d'alimentation; en outre il faut ajouter du mélange quand le niveau s'est baissé jusqu'à 2 cm environ du fond.
- Replacer le couvercle de la cuve.
- Sélectionner la fonction production.

6. ENTRETIEN

6.1 TYPE D'INTERVENTION

ATTENTION

Toute opération d'entretien nécessitant l'ouverture des panneaux de protections doit être effectuée avec la machine arrêtée et débranchée du secteur. Il est défendu de nettoyer et de lubrifier des organes en mouvement.

"Les réparations sur l'ensemble ou sur des parties de l'installation électrique, mécanique, pneumatique et réfrigérée doivent être effectuées par un technicien spécialisé et agréé, éventuellement sur la base de plans d'entretien ordinaire et extraordinaire accordés que le client prévoit par rapport à des modalités spécifiques d'intervention, en fonction de la destination d'emploi de la machine".

Les opérations nécessaires au bon fonctionnement de la machine en production font que la plupart des interventions d'entretien ordinaire sont intégrées dans le déroulement du cycle de production.
Nous fournissons ci-après une liste des opérations d'entretien normal à effectuer:

- **Nettoyage et remplacement presse-étoupe**
  Si on remarque des résidus de produit dans le tiroir à gouttes placé au centre des tôles latérales de la machine, cela signifie que les presse-étoupes (pos. 28) ne garantissent plus l'étanchéité.
  Au moment de démonter l'agitateur, il est nécessaire de vérifier le bon état du presse-étoupe; en se basant sur la période d'utilisation de la machine, et éventuellement le remplacer en l'alternant avec le second presse-étoupe fourni dans le sachet des accessoires se trouvant dans l'emballage.
  Si le presse étoupe démonté ne présente aucun défaut, il peut être utilisé de nouveau après l'avoir lavé quand, à température ambiante, il a récupéré sa forme initiale.
  Pour remplacer le presse-étoupe, opérer comme suit
  Faire glisser le groupe agitateur en faisant attention de ne pas heurter les parois du cylindre.
  Oter le presse-étoupe de son logement
  Lubrifier le presse-étoupe de remplacement
  Monter le nouveau presse-étoupe
  Nettoyer et lubrifier le presse-étoupe remplacé et le ranger de façon à ce qu'il reprenne son élasticité.

AVERTISSEMENT

Continuer le travail après avoir remarqué des traces de produit dans le tiroir, signifie accentuer ultérieurement les fuites du presse-étoupe, et donc un mauvais fonctionnement de la machine tel qu'il compromet la production.

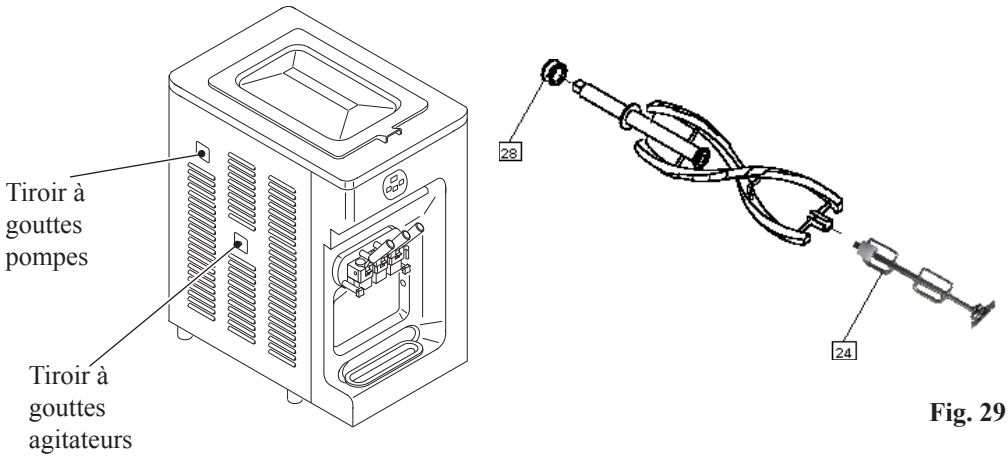


Fig. 29

REMARQUE

Comme toutes les parties en mouvement, l'agitateur entier est sujet à l'usure. Nous conseillons pour cela de vérifier régulièrement, lors de la procédure de nettoyage programmé, et dans tous les cas tous les 6 mois de fonctionnement de la machine, l'entité de l'usure des parties qui sont en contact direct (agitateur/contre-agitateur et agitateur/parois cylindres).
Vérifier en particulier que l'état d'usure de la coquille sur le contre-agitateur ne dépasse pas les 2 mm. comme indiqué par l'incision gravée sur la coquille. Dans ce cas, remplacer le contre-agitateur.

- **Nettoyage et remplacement joints pompes**
  Si on remarque des résidus de produit dans le tiroir à gouttes placé sur la partie haute des parois latérales de la machine, cela signifie que les joints des pompes (pos. 243) n'assurent plus l'étanchéité. Au moment du démontage des pompes, vérifier l'intégrité des deux joints et les remplacer si besoin avec ceux fournis en dotation avec la machine. Si les joints démontés ne présentent aucun défaut, ils peuvent être réutilisés après leur nettoyage, lorsqu'ils ont récupéré leur forme d'origine à température ambiante.
  Pour remplacer les joints, procéder comme suit:
  - senlever la pompe de son emplacement en la tournant de 45° vers la droite et en la tirant vers soi
  - retirer le joint de son logement
  - lubrifier le joint nouveau et le remonter dans son emplacement
  - remonter la pompe
  - si le joint remplacé ne présente aucun défaut, le laver, le graisser et le laisser s'essuyer à l'air libre pour qu'il retrouve son élasticité d'origine.

ATTENTION
Il est conseillé de laver tous les jours les deux tiroirs à gouttes en vérifiant la présence de traces de produit.

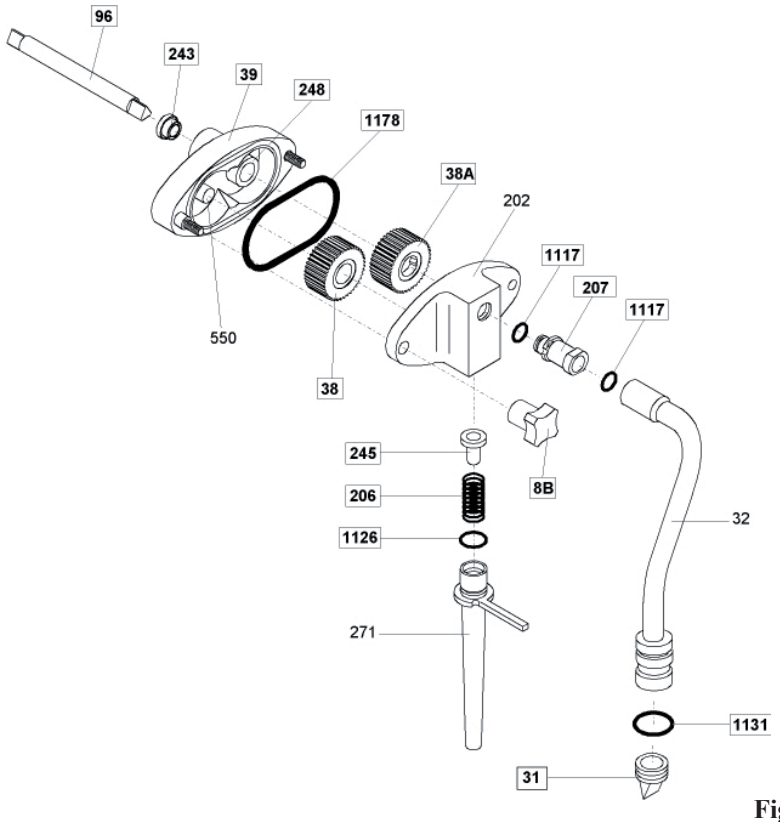


Fig. 30

- **Nettoyage agitateur, pompe, nettoyage et stérilisation machine**
  A effectuer à chaque fin de journée selon les procédures indiquées dans la section 5 de la notice.
- **Nettoyer les tôles et le bac de récupération de l'eau d'égouttement**
  A effectuer quotidiennement en utilisant des savons neutres et en veillant à ne jamais faire entrer les détergents en contact avec l'intérieur du groupe agitateur.

AVERTISSEMENT
Pour le nettoyage de la machine et de ses parties, n'utiliser jamais d'éponges abrasives qui pourraient rayer les surfaces.

6.2 REFROIDISSEMENT A EAU

Pour les machines dotées de refroidissement à l'eau, en fin de saison, de façon à éviter des inconvénients en cas de stockage dans des locaux où la température peut descendre sous 0°C, il est nécessaire d'enlever l'eau du circuit de condensation.

- Après avoir fermé l'eau à l'entrée, enlever le tuyau d'évacuation de son logement et faire s'écouler toute l'eau contenue dans le circuit.

6.3 REFROIDISSEMENT A L'AIR

Nettoyer périodiquement le condenseur en enlevant poussière, papier et toute autre chose pouvant empêcher le passage de l'air.
Pour le nettoyage, utiliser une brosse à poils longs ou un jet d'air comprimé.

ATTENTION!
Si l'on utilise de l'air comprimé, procéder avec prudence et se doter de protections personnelles propres à éviter tout risque d'accident;
porter des lunettes de protection!

NE PAS UTILISER D'OBJETS METALLIQUES POINTUS POUR EFFECTUER CETTE OPERATION; LE FONCTIONNEMENT DU CIRCUIT FRIGORIFIQUE DEPEND EN GRANDE PARTIE DE LA PROPRETE DU CONDENSEUR.

6.4 LISTE DES PIECES DETACHEES LIVREES AVEC LA MACHINE

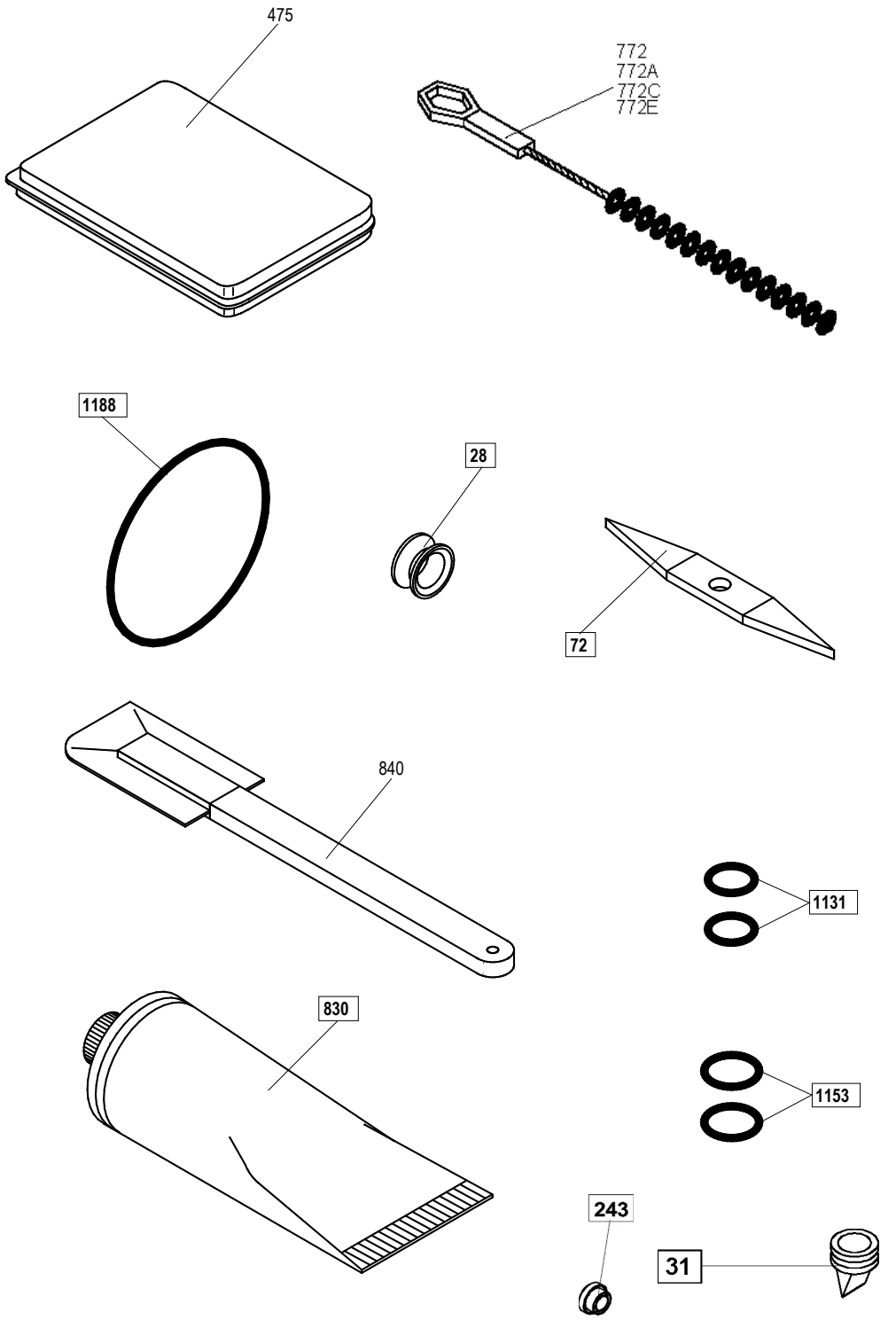


Fig. 31

Pos.	Description
28	Presse-étoupe agitateur
31	Soupape de non-retour
72	Extracteur joint torique
243	Presse-étoupe pompe
475	Accessoires
772	Goupillon D. 8x250
772A	Goupillon D. 15x350

Pos.	Description
772C	Goupillon D. 40x400
772E	Goupillon D. 85x145x390
830	Tube lubrifiant
840	Brosse de nettoyage
1131	Joint torique
1153	Joint torique
1188	Joint torique

7. RECHERCE DES PANNES

ANOMALIES	CAUSES	SOLUTIONS
Le compresseur démarre et s'arrête après quelques secondes.	1.Si la machine est refroidie à eau: l'eau ne circule pas. 2. Si la machine est refroidie à air: l'air ne circule pas.	1. Ouvrir le robinet d'entrée eau et vérifier si le tube est écrasé ou plié. 2. Vérifier que la machine soit à 80 mm au moins de la paroi ou d'un obstacle. 3. Appeler le technicien si nécessaire
Sortie du mélange ou de la glace au dessus ou en dessous du piston malgré le fait que le robinet soit fermé.	1.Piston monté sans joint torique ou avec un joint torique abîmé.	1.Arrêter la machine et monter le joint torique (si absent) ou le remplacer avec un nouveau (si abîmé).
Présence mélange dans le tiroir à gouttes	1.Les presse-étoupes des agitateurs ou les joints des pompes ne sont pas installés correctement ou ils sont abîmés.	1. Arrêter la machine et les installer s'ils manquent ou les remplacer s'ils sont endommagés.
Le robinet d'extraction est dur à actionner. De la glace sort du portillon.	1.Le sucre a séché sur les pistons.	1.Arrêter la machine, nettoyer soigneusement et graisser les pistons et les joints toriques avec de la graisse alimentaire.
La glace n'a pas augmenté suffisamment de volume.	1.Les joints toriques n'ont pas été installés ou mal montés. 2. Les poignées ne sont pas fixées de façon uniforme.	1.Arrêter la machine, effectuer un contrôler et intervenir en conséquence. 2. Arrêter la machine, desserrer les poignées et les fixer à nouveau.
Le volume de la crème glacée n'a pas augmenté suffisamment	1.Pompe "R" mal réglée.	1.Changer la position du levier (pos.271)