

# Unité de réfrigération combinée pour shake/crème glacée Modèle Taylor C602



Placer ce chapitre dans la section  
« Shakes/desserts » du manuel de l'équipement.

Fabriqué exclusivement pour McDonald's® par

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

Téléphone : +1 (815) 624-8333  
Numéro vert  
En-dehors de l'Illinois :  
+ 1 (800) 228-8309  
Dans l'Illinois :  
+1 (800) 851-5639  
Fax : +1 (815) 624-8000



## Table des matières

Introduction .....	Page 1
Sécurité .....	Page 1
Identification des pièces et fonction .....	Page 4
Important pour l'opérateur .....	Page 30
Procédures d'ouverture journalière .....	Page 33
Système de sirop .....	Page 38
Procédures de fermeture journalière .....	Page 41
Entretien planifié - système de sirop .....	Page 46
Pompe de garniture de sirop .....	Page 49
Nettoyage manuel à la brosse .....	Page 54
Installation de l'équipement .....	Page 59
Écrans fluorescents à vide .....	Page 74
Menu du manager .....	Page 78
Guide de dépannage .....	Page 93
Calendrier de remplacement des pièces .....	Page 107
Garantie limitée sur l'équipement .....	Page 109
Garantie limitée sur les pièces .....	Page 111
Informations pour commande/service .....	Page 114

### Garantie

Des informations relatives à la garantie sont incluses dans le présent manuel de l'équipement. Lors de toute intervention de service sur l'unité, consulter les informations figurant dans les parties « Garantie limitée sur l'équipement » et « Garantie limitée sur les pièces » et les catégories de garantie figurant dans la section « Identification des pièces/fonction ».

Il est recommandé à l'opérateur de consacrer le temps nécessaire à une lecture attentive de toutes les informations relatives à la garantie afin de bien comprendre la protection de la garantie avant de commencer à utiliser la machine.

Pour toute question concernant la garantie Taylor, veuillez contacter Taylor Company, Rockton, Illinois 61072, aux États-Unis.

L'utilisation de ce manuel est exclusivement réservée aux franchisés et aux employés de McDonald's Corporation.

©2005 McDonald's Corporation □  
Tous droits réservés

Mai 2005 (publication originale) □  
(Mise à jour : mars 2017)  
EM SD11

Imprimé aux  
États-Unis

## INTRODUCTION

Le modèle C602 est une unité de réfrigération combinée pour shakes et crèmes glacées. Le côté crème glacée fonctionne avec un cylindre de réfrigération de 3,2 litres (3,4 pintes) et une porte à bec unique.

Le côté shake comporte un cylindre de réfrigération de 6,6 litres (7 pintes) et une porte de service à quatre parfums. L'écran tactile comporte quatre symboles de parfum permettant de sélectionner et de servir le parfum voulu pour le shake. Pour le service des shakes, le gobelet se place sur le porte-gobelets à shake situé sous le bec de la porte. Un symbole de parfum de shake  est sélectionné pour soulever automatiquement la vanne de sortie, permettant ainsi au mélange glacé et au sirop d'entrer dans la porte, où ils sont mélangés pour ressortir en shake fini.

Un dispositif de contrôle des portions détecte le remplissage du gobelet de shake et ferme automatiquement la vanne de sortie, une fois le bon niveau de remplissage du gobelet de shake atteint. L'opérateur a également la possibilité d'annuler le contrôle des portions et d'interrompre le service en touchant l'un des quatre symboles de parfums de shake. Il est également possible de soulever et de baisser la vanne de sortie shake en modes LAVAGE et OFF (arrêt) en sélectionnant l'un des quatre symboles de parfum, ce qui active le nettoyage, l'aseptisation et l'amorçage.

Le sirop pour shake est stocké dans le compartiment inférieur avant. Chaque parfum de sirop est envoyé dans la porte de distribution par une pompe péristaltique. Il est possible de pomper le sirop directement à partir des bonbonnes en plastique jetables ou des réservoirs en acier inoxydable ou de l'adapter à une distribution sirop en sac. Le débit correct du sirop est obtenu en calibrant chaque parfum de sirop.

Le mélange se situe dans le réservoir à mélange et est pompé dans le cylindre de réfrigération, grâce à une pompe air/mélange.

Lors de la livraison de votre machine ou bien si elle est restée à l'arrêt pendant plus de 24 heures, la démonter en suivant les procédures de nettoyage manuel à la brosse figurant à la page 54. Suivre les procédures d'installation de l'équipement de la page 59 pour réassembler la machine.

La machine doit être démontée, nettoyée, aseptisée et lubrifiée au moins une fois toutes les deux semaines. Les flexibles à sirop doivent être nettoyés et aseptisés une fois par semaine.

Il est recommandé de suivre ces procédures de fonctionnement à la lettre de façon à garantir le bon montage et démontage de l'unité.

La C602 doit uniquement être utilisée à l'intérieur.

**Remarque :** Seules les consignes provenant de l'usine ou leur équivalent traduit autorisé sont considérés comme les consignes originales.

## SÉCURITÉ

Toujours respecter les mesures de sécurité suivantes lors de l'utilisation de l'unité de réfrigération :



**NE PAS** utiliser l'unité de réfrigération sans avoir lu le présent manuel de l'opérateur. Le manquement à cette consigne peut entraîner un endommagement du matériel, un mauvais fonctionnement de l'unité, des risques pour la santé ou des blessures.



Cet appareil doit uniquement être utilisé par du personnel formé. Il n'est pas conçu pour être utilisé par des enfants ou des personnes avec des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, ni par des personnes manquant d'expérience et de connaissances, à moins que ces personnes soient supervisées ou instruites quant à l'utilisation de l'appareil par une personne qui est responsable de leur sécurité. Les enfants doivent être surveillés afin de s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.



- **NE PAS** utiliser l'unité sans qu'elle soit correctement reliée à la terre.
- **NE PAS** utiliser l'unité de réfrigération avec des fusibles plus grands que ceux qui sont indiqués sur l'étiquette de données.
- Toutes les réparations doivent être effectuées par un agent de service autorisé par Taylor.
- Les alimentations principales en électricité de l'unité doivent être débranchées avant que toute réparation ne soit effectuée.

- Unités avec cordon électrique : Seuls les techniciens de service autorisés par Taylor ou les électriciens agréés ont le droit d'installer une fiche ou un cordon de remplacement sur cette unité.
- Les appareils stationnaires qui ne sont pas équipés d'un cordon électrique et d'une prise ou d'un autre dispositif permettant de débrancher l'appareil de l'alimentation en électricité doivent comporter un appareil de sectionnement omnipolaire, avec un intervalle de contact d'au moins 3 mm, sur l'installation externe.
- Les dispositifs qui sont connectés en permanence à une filerie fixe et pour lesquels les courants de fuite pourront dépasser les 10 mA, en particulier lorsqu'ils sont déconnectés ou non-utilisés pendant des périodes de temps prolongées ou pendant l'installation initiale, devront comporter des dispositifs de protection tels qu'un disjoncteur de fuite à la terre (GFI) qui devra être installé par le personnel autorisé, suivant la réglementation locale, afin d'éviter les fuites de courant.
- Les cordons électriques utilisés avec cette unité doivent être résistants aux huiles, flexibles et gainés et être au moins de la taille d'un cordon en polychloroprène ou autre cordon ordinaire synthétique au revêtement en élastomère équivalent (désignation de code 60245 CEI 57). Ils doivent être installés avec l'ancrage de cordon approprié afin d'éviter que les conducteurs soient contraints ou tordus aux bornes, ainsi que pour protéger l'isolation des conducteurs de toute abrasion.

Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son agent de service ou une autre personne de qualification comparable afin de prévenir tout danger.

Le manquement à ces consignes risque d'entraîner l'endommagement du matériel, un mauvais fonctionnement de l'unité ou des blessures.



Cette unité est fournie avec une cosse de mise à la terre qui doit être connectée correctement à l'arrière du cadre par un installateur autorisé. Le

lieu de l'installation est indiqué par le symbole de liaison équipotentielle (5021 de 60417-1 de la CEI) situé sur le panneau amovible et sur le cadre.



- **NE PAS** utiliser l'unité à moins que tous les panneaux de service et portes d'accès ne soient retenus par des vis.
- **NE PAS** retirer la porte, le batteur, les lames du racloir, l'arbre d'entraînement ou la pompe air/mélange sans que tous les boutons de commande soient en à l'arrêt.

Le manquement à ces consignes pourra entraîner des blessures graves car certaines pièces dangereuses pourront être en mouvement.



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



- **NE PAS** placer d'objets dans le bec de la porte ni y mettre les doigts. Le manquement à cette consigne risque d'entraîner une contamination du produit ou des blessures en cas de contact avec la lame.
- **FAIRE PREUVE DE BEAUCOUP DE PRÉCAUTIONS** lors du retrait de l'assemblage du batteur. Les lames du racloir sont extrêmement aiguës et donc coupantes.
- **ATTENTION-BORDS COUPANTS** : Il faut deux personnes pour tenir le distributeur de gobelets/cornets. Il est obligatoire de porter des gants de protection et il est INTERDIT d'utiliser les orifices de montage pour soulever ou tenir le distributeur. Le manquement à cette consigne risque d'entraîner des blessures aux doigts ou un endommagement de l'équipement.



L'accès à la zone de service de l'unité est réservé aux personnes qui connaissent l'appareil et qui l'ont déjà utilisé, surtout en ce qui concerne les questions de sécurité et d'hygiène.



Cette unité doit être placée sur une surface plane. Le manquement à cette consigne risque d'entraîner des blessures ou un endommagement de l'équipement.



Les calendriers de nettoyage et d'aseptisation sont déterminés par les organismes de normalisation locaux, d'État ou fédéraux et doivent être respectés. Veuillez consulter la section sur le nettoyage de ce manuel pour connaître la procédure appropriée de nettoyage.



Cette unité est conçue pour maintenir la température du produit en-dessous de 5 °C (41 °F). La température de tout produit introduit dans cette unité doit être inférieure à 5 °C (41 °F). Le manquement à cette consigne risque d'entraîner des risques pour la santé et un mauvais fonctionnement de l'unité de réfrigération.



**NE PAS** installer cette unité dans une zone où on risque d'utiliser un jet d'eau. Ne pas utiliser de jet d'eau pour le nettoyage ou le rinçage de l'unité. Le manquement à ces consignes pourra entraîner un choc électrique grave.

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

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

**NE PAS** utiliser l'unité sans produit. Le manquement à cette consigne risque d'entraîner un endommagement de l'unité.

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

**NORME SUR LES MATIÈRES DANGEREUSES (HAZARD COMMUNICATION STANDARD, HCS)** : certaines des procédures décrites dans le présent manuel impliquent l'utilisation de produits chimiques. Ces produits chimiques seront mis en évidence par l'utilisation de caractères gras et suivis de l'abréviation (HCS) dans la partie texte décrivant la procédure. Consulter le manuel des normes sur les matières dangereuses (HCS) pour trouver la ou les fiches techniques des substances dangereuses appropriées (Material Safety Data Sheet, MSDS).

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

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



Si ce produit porte le symbole de la benne roulante barrée, cela signifie qu'il est conforme à la directive UE, ainsi qu'à d'autres réglementations similaires en vigueur depuis le 13 août 2005. Par conséquent, la collecte devra se faire séparément, une fois son utilisation terminée ; il ne sera pas possible de le jeter parmi d'autres ordures ménagères non-triées.

Il relève de la responsabilité de l'utilisateur de déposer le produit sur le lieu de collecte approprié, selon les spécifications des réglementations locales.

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

## IDENTIFICATION DES PIÈCES / FONCTION

### Dessin éclaté (Cf. Figure 1)

ARTICLE	N° PIÈCE	DESCRIPTION	QTÉ.	FONCTION	CATÉG. GAR.
1	X65368	Kit A.-couvercle-réservoir *unique* noir	2	Protège le mélange dans le réservoir de tout débris et aide à garantir l'uniformité de la température dans le réservoir à mélange.	103
	X65178	Kit A.-couvercle-réservoir *double* noir	*	Remarque : Si les deux couvercles de réservoir doivent être remplacés, commander l'article X65178.	
1a	045191	Étiquette-mise en garde-agitateur	2	Étiquette d'avertissement placée sur chacun des couvercles de réservoirs.	000
2	X44797	Assemblage de l'agitateur	2	Mélange le produit dans le réservoir à mélange afin de garantir une température uniforme.	103
3	043934	Goupille-retendue-couvercle de réservoir	2	Stabilise le couvercle lors du remplissage du réservoir de mélange.	103
4	X56003	Bac-ramasse-gouttes-arrière 8 po ¾ long (22,2 cm)	2	Permet de collecter toute fuite de mélange provenant de la pompe à mélange.	103
5	066724	Panneau-arrière-supérieur	1	Donne accès aux composantes internes.	103
6	X48228	Guide A.-bac ramasse-gouttes pompe à mélange	2	Maintient le bac ramasse-gouttes de la pompe à mélange en place.	103
7	055959	Panneau-arrière-inférieur	1	Donne accès aux composantes internes.	103
8	X56005	Bac ramasse-gouttes-latéral 12 po ¾ long (32,4 cm)	2	Sert à collecter toute fuite de mélange du palier de carter arrière.	103
9	056692	Garniture-coin-arrière droit	1	Garniture décorative. Permet de sceller les panneaux.	103
	056693	Garniture-coin-arrière gauche	1	Garniture décorative. Permet de sceller les panneaux.	103
10	044106	Roulette- 4 po	2	Roues qui soutiennent l'unité et permettent une plus grande facilité de déplacement.	103
11	011694	Vis-1/4-20 x 3/8	10	Fixe les panneaux au cadre.	000
12	055950	Panneau-latéral droit	1	Panneau donnant accès aux composantes internes.	103
13	033812	Plateau-récupération des gouttes	1	Collecte les fuites de mélange du bec de la porte de l'unité.	103
14	033813	Grille de protection	1	Permet d'éviter toute éclaboussure par des fuites de mélange.	103
*15	042706	Couvercle-bonbonne à sirop	2	Couvercle pour récipients à garniture non chauffés.	103
*16	036573	Bonbonne-sirop-plastique petite	2	Contient les garnitures à sundae non chauffées.	103
*17	036574	Bonbonne-sirop-inox. petite	2	Contient les garnitures à sundae chauffées.	103
*18	033637-1	Louche-30 ml (1 oz)	2	Utilisée pour le service des garnitures non chauffées.	103
19	035034	Bac ramasse-gouttes 19 po ¾ long (50,2 cm)	1	Sert à collecter toute fuite de mélange du palier de carter arrière.	103

\*Articles fournis par Taylor sur l'équipement fabriqué avant le numéro de série M1080000.

## Vue éclatée (suite)

ARTICLE	N° PIÈCE	DESCRIPTION	QTÉ.	FONCTION	CATÉG. GAR.
20	056131	Plaque-décorative	1	Panneau d'affichage des détecteurs tactiles situé à l'avant de la machine.	103
21	055957	Panneau-latéral gauche	1	Panneau donnant accès aux composants internes.	103
22	052779-3	Filtre-air 18,0 L x 13,5 H x 0,70 l	2	Filtre la poussière et les saletés du condenseur principal.	000
23	046437	Roulette-4 po pivotante tige 3/4-10 po avec frein	2	Roues qui soutiennent l'unité et permettent une plus grande facilité de déplacement. Comprennent des verrous pour interrompre le mouvement.	103

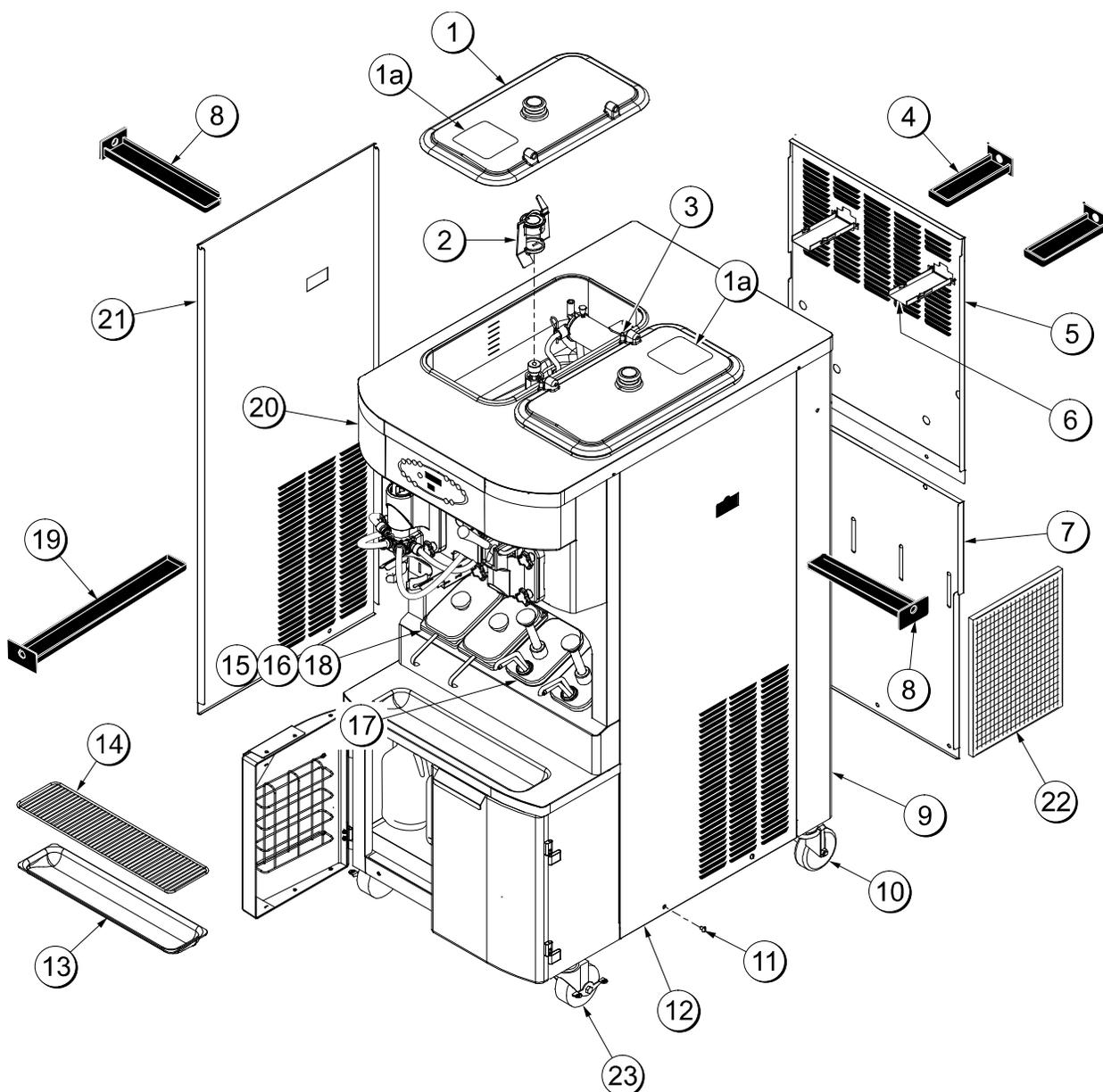


Figure 1

## Vue avant (Cf. Figure 2)

ARTICLE	N° PIÈCE	DESCRIPTION	QTÉ.	FONCTION	CATÉG. GAR.
1	055987	Goujon-tête cornet	8	La porte de l'unité repose sur ces goujons. Des vis immobilisent la porte.	103
2	056674	Raccord-montage panneau QD	4	Raccord de déconnexion rapide pour la ligne de sirop de la porte.	103
3	068394	Attache-ressort porte-gobelets	2	Maintient le gobelet en place pendant la distribution.	103
4	X59304	Ligne A.-porte sirop	4	Amène le sirop dans la porte. Comporte une petite fente pour le sirop fin.	103
	X56652	Ligne A.-porte sirop	4	Amène le sirop dans la porte. Comporte une large fente pour le sirop épais et les particules.	103
5	064942	Protection-détecteur pyroélectrique	1	Couvercle en plastique qui protège le détecteur pyroélectrique.	000
†6	016121	Aimant-assemblage de verrouillage	2	Maintient la porte de l'armoire fermée.	103
7	X53353-BLU X53353-BRN X53353-RED X53353-WHT	Raccord A.-bonbonne de sirop	1 par réservoir	Transfère le sirop de la bonbonne ou du réservoir de sirop à la pompe péristaltique.	103
**7	X58450	Ligne A.-sirop	4	Transfère le sirop du sac de sirop à la pompe péristaltique.	103
7a	053040-BLU 053040-BRN 053040-RED 053040-WHT	Bouchon-sirop ultime	1 chacun	Couvercles de fixation pour les récipients.	000
7b	053052-36	Tuyau-boisson	4	Amène le sirop à la pompe péristaltique.	000
7c	X53175	Tube A.-alimentation sirop	4	Transfère le sirop du récipient à la pompe.	000
K7d	053036	Ferrule-0,625 DI	4	Serre le tuyau de sirop sur le raccord.	000
8	X58607-SER	Porte A.-armoire	2	Isole l'armoire à sirop.	103
9	059144	Corbeille-métallique-porte	2	Étagère de rangement.	103
10	051574	Vis-réglage	1	Ajuste l'œil de détection pour déterminer le bon niveau de shake.	103
11	056008	Porte-gobelets à shake	1	Maintient le gobelet pendant le service.	103
*12	X53800-BRN	Pompe A.-sirop-chauffé (chocolat)	1	Sert la garniture à sundae chauffée.	103
*13	X53800-TAN	Pompe A.-sirop-chauffé (caramel)	1	Sert la garniture à sundae chauffée.	103
14	036435	Joint d'étanchéité-rebord	2	Évite que du liquide ne goutte sur l'avant de la machine.	000
K	015971	Goupille-rouleau 3/32 X 9/16	1	Fixe l'arbre du centrifugeur dans l'assemblage de l'accouplement.	000

K Non illustré

\* Articles fournis par Taylor sur l'équipement fabriqué avant le numéro de série M1080000.

\*\* Système de sac de sirop (non illustré)

† Pour les numéros de série antérieurs à K4091994, utiliser le verrou magnétique de porte 058630.

Vue avant

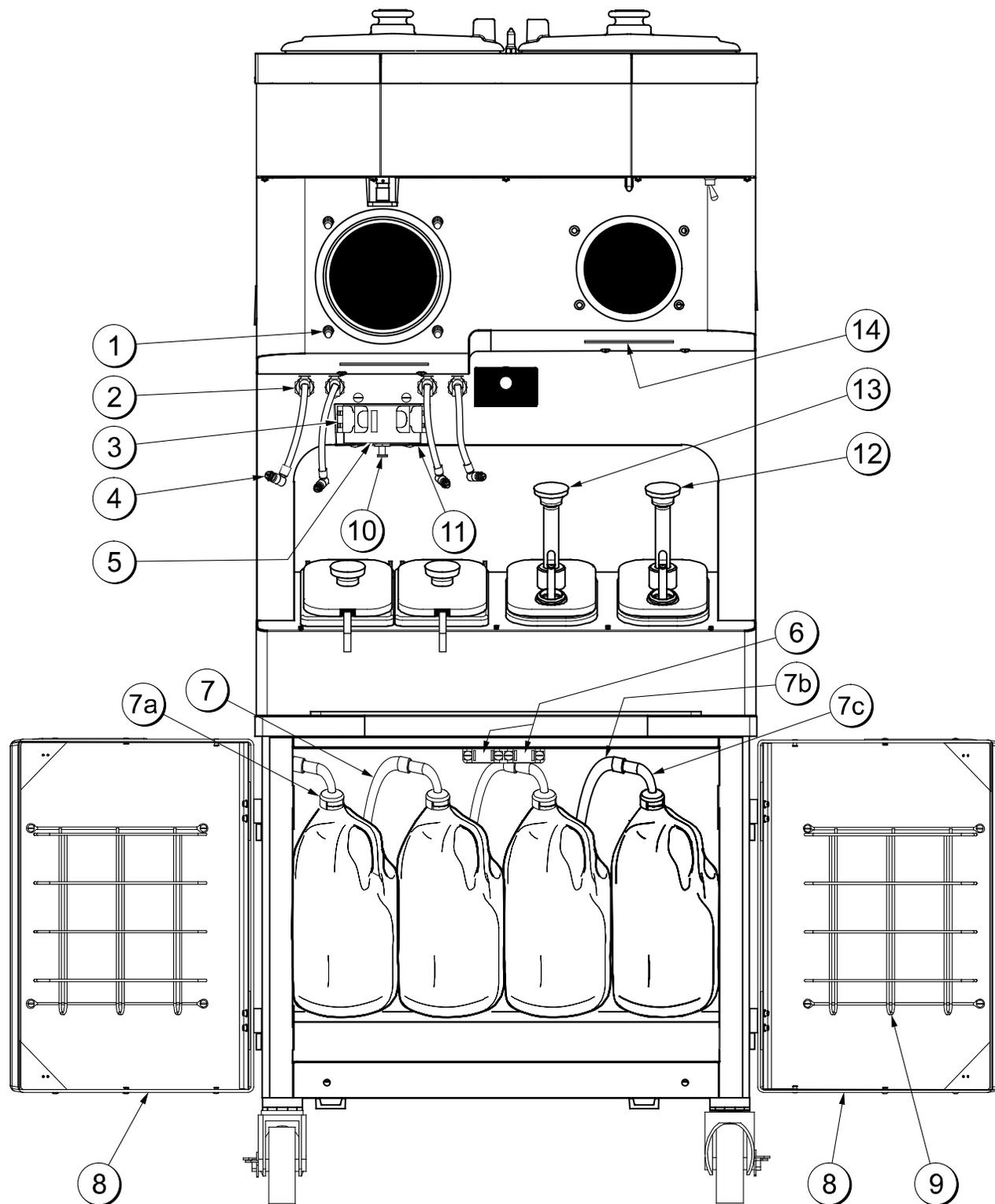


Figure 2

### Vue de l'armoire à sirop (Cf. Figure 3)

ARTICLE	N° PIÈCE	DESCRIPTION	QTÉ.	FONCTION	CATÉG. GAR.
1	056016	Étagère-sirop	1	Donne accès aux pompes à sirop.	103
2	059144	Corbeille-métallique-porte	2	Étagère de rangement.	103
3	065933	Poignée-porte courte	2	Poignée pour la porte de l'armoire à sirop.	103
4	058613	Charnière	4	Fixe la porte à l'armoire à sirop.	103
*5	016121	Aimant-assemblage de verrouillage	2	Maintient la porte de l'armoire fermée.	103
6	052916	Pompe-péristaltique	4	Pompe le sirop jusqu'à la porte de l'unité de réfrigération.	103
7	058614	Charnière	4	Fixe la porte à l'armoire à sirop.	103
8	024298	Vis-10-32 x 3/8	6	Quatre vis fixent la poignée sur la porte de l'armoire à sirop et deux vis fixent le support de la pompe à sirop à l'armoire.	000

\*Pour les numéros de série antérieurs à K4091994, utiliser le verrou magnétique de porte 058630.

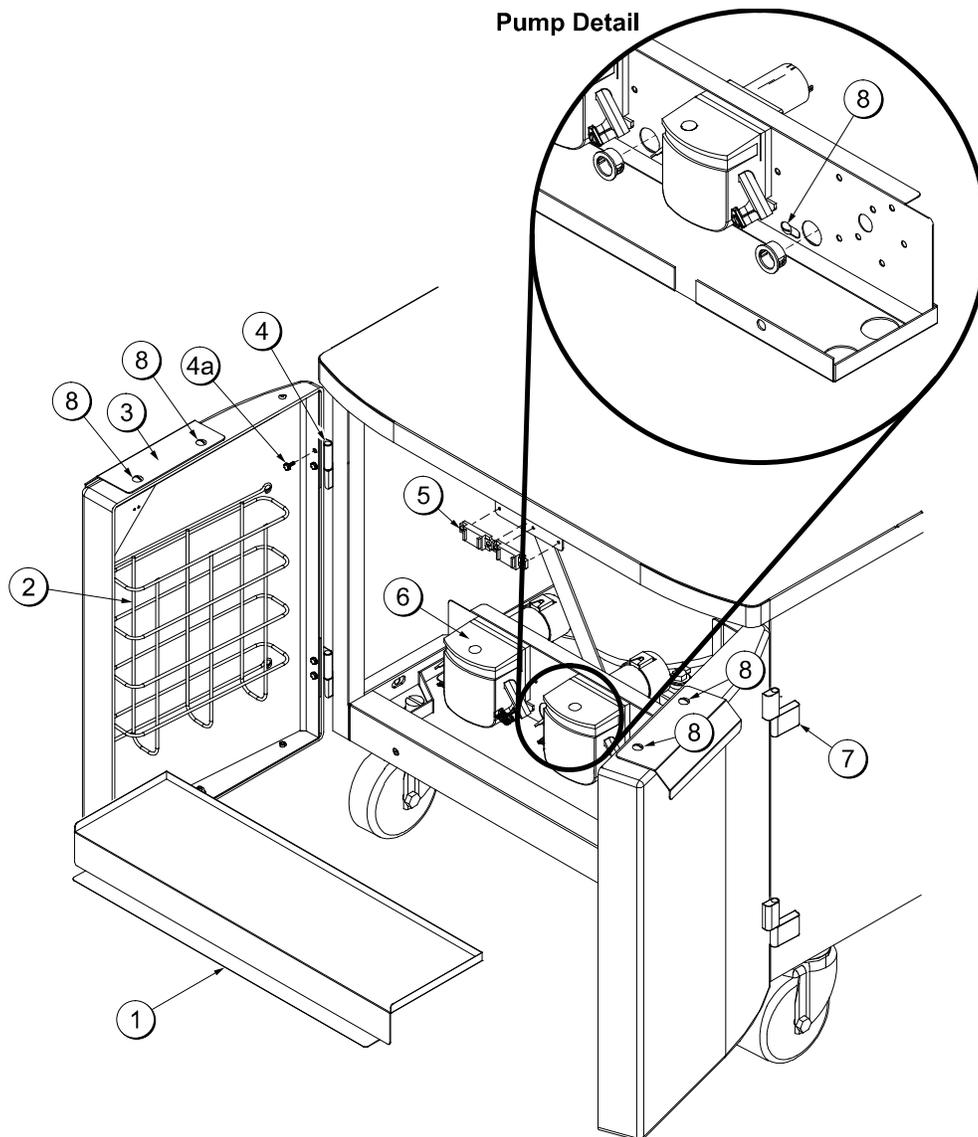


Figure 3

### Pompe à mélange et tubes (Cf. Figure 4)

ARTICLE	N° PIÈCE	DESCRIPTION	QTÉ.	FONCTION	CATÉG. GAR.
1	052916	Pompe-péristaltique	4	Contient des rouleaux pour propulser le sirop.	103
2	X54978	Kit A.-tube de pompe péristaltique	4	Comprimé par les rouleaux de la pompe pour la propulsion du sirop.	000
3	053036	Ferrule-0,625 DI	2 chacun	Serre le tuyau de sirop sur le raccord.	000
4	054526	Raccord-pompe péristaltique	2 chacun	Connecte le flexible au tube de la pompe.	103
5	024278	Joint torique 1/2 dia. ext. x 0,070	2 chacun	Établit l'étanchéité entre le raccord et le tube de la pompe.	000
*6	X62426-8	Ligne A.-sirop	4	Permet le flux du sirop depuis la pompe.	103

\*Non illustré

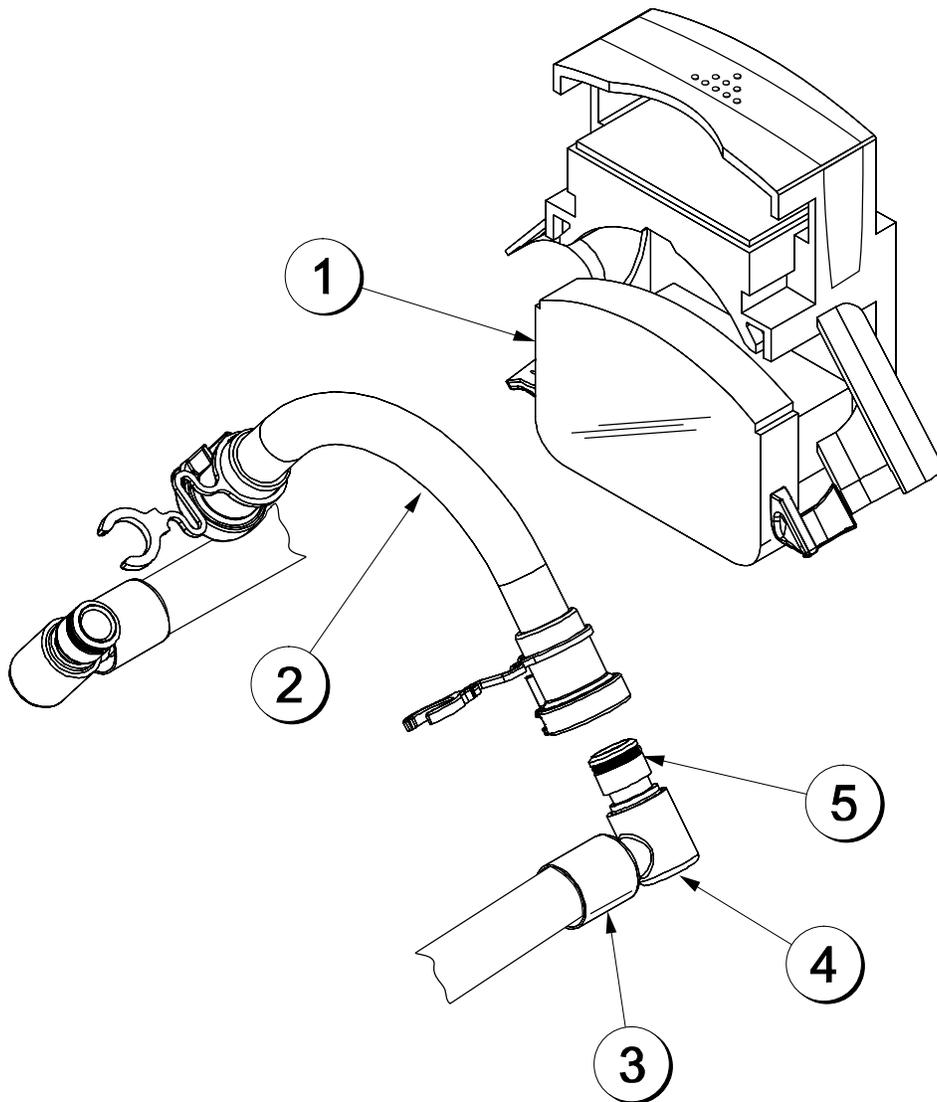


Figure 4

## Pompe A. X57028-XX - mélange simplifié - shake (Cf. Figure 5)

ARTICLE	N° PIÈCE	DESCRIPTION	QTÉ.	FONCTION	CATÉG. GAR.
1 - 7	X57028-XX	<b>Pompe A.-mélange simplifié de shake</b>	1	Permet l'arrivée d'air et de mélange au cylindre de réfrigération.	103
1	057944	Cylindre-pompe-réservoir-shake	1	Chambre de logement du piston.	103
2	X55450	Goupille-retenue	1	Fixe l'adaptateur et le bouchon de vanne dans le cylindre.	103
3	053526	Piston-pompe-simplifiée	1	Se déplace d'avant en arrière pour l'admission et l'évacuation de l'air et du mélange.	103
4	020051	Joint torique 2 po 1/8 dia. ext.-rouge	2	Assure l'étanchéité de la cavité interne du cylindre.	000
5	056873-XX	Bouchon-vanne	1	Permet de doser la sortie d'air et de mélange. Le numéro en suffixe indique la taille de l'orifice d'air.	103
6	053527	Joint d'étanchéité-pompe simplifiée	1	Contrôle le flux d'air et de mélange passant par la pompe (ne pas lubrifier).	000
7	054944	Adaptateur-admission de mélange de shake-bleu	1	Fournit un passage pour l'admission et l'évacuation du mélange et de l'air.	103
*8	016132	Joint torique-11/16 dia. ext.-rouge	2	Établit l'étanchéité à chaque extrémité du tube d'alimentation en mélange.	000
9	044731	Tige-retenue-épingle	1	Fixe le tube d'admission de mélange à l'adaptateur de la pompe.	103
10	X41947	Arbre A.-entraînement pompe à mélange	1	Tourne dans le sens inverse des aiguilles d'une montre, pour assurer le déplacement du piston d'avant en arrière.	103
10a	039235	Maneton-bille	1	Provoque le mouvement du piston.	103
10b	041948	Arbre-entraînement	1	Provoque le mouvement du maneton, à partir du moteur de la pompe.	103
10c	008904	Joint torique 1-3/4	1	Établit l'étanchéité entre le maneton et le manchon de la pompe.	000
10d	048632	Joint torique-arbre d'entraînement	2	Établit l'étanchéité pour éviter que le mélange ne fuie dans les bacs ramasse-gouttes arrières.	000
11	044641	Attache-retenue pompe à mélange	1	Fixe la pompe air/mélange au moyeu d'entraînement du réservoir de mélange.	103
12	X55973	Tube A.-alimentation-réservoir shake	1	Le mélange et l'air provenant de la pompe sont pompés, passent par ce tube et arrivent dans le cylindre de réfrigération.	103
13	056524	Bague-arrêt 0,120 dia. ext.	1	Relâche l'excédent de pression du cylindre de réfrigération dans le réservoir de mélange.	000
14	X44761	Manchon A.-pompe à mélange	1	Guide pour l'arbre d'entraînement de la pompe qui établit l'étanchéité pour éviter que le mélange ne fuie dans l'arrière de la machine.	103

\*Le joint torique 016132 se commande par paquets de 50 - n° de pièce 016132-SER.

Pompe A. X57028-XX - mélange simplifié - shake

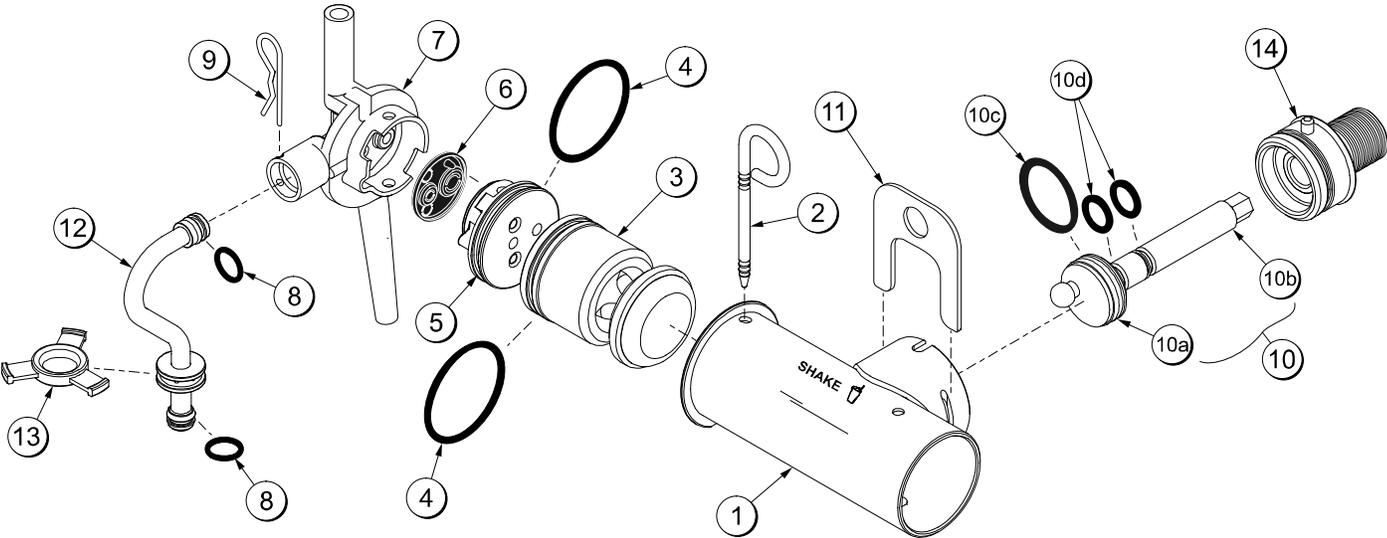


Figure 5

## Pompe A. X57029-XX - mélange simplifié - crème glacée (Cf. Figure 6)

ARTICLE	N° PIÈCE	DESCRIPTION	QTÉ.	FONCTION	CATÉG. GAR.
1 - 7	X57029-XX	<b>Pompe A.-mélange simplifié de crème glacée</b>	1	Permet l'arrivée d'air et de mélange au cylindre de réfrigération.	103
1	057943	Cylindre-pompe-réservoir-crème glacée	1	Chambre de logement du piston.	103
2	X55450	Goupille-retenue	1	Fixe l'adaptateur et le bouchon de vanne dans le cylindre.	103
3	053526	Piston	1	Se déplace d'avant en arrière pour l'admission et l'évacuation de l'air et du mélange.	103
4	020051	Joint torique 2 po 1/8 dia. ext.-rouge	2	Assure l'étanchéité de la cavité interne du cylindre.	000
5	056874-XX	Bouchon-vanne	1	Permet de doser la sortie d'air et de mélange. Le numéro en suffixe indique la taille de l'orifice d'air.	103
6	053527	Joint d'étanchéité-vanne pompe simplifiée	1	Contrôle le flux d'air et de mélange passant par la pompe (ne pas lubrifier).	000
7	054825	Adaptateur-admission de mélange Crème glacée-rouge	1	Fournit un passage pour l'admission et l'évacuation du mélange et de l'air.	103
8	016132	Joint torique-11/16 dia. ext.-rouge	2	Établit l'étanchéité à chaque extrémité du tube d'alimentation de mélange.	000
9	044731	Tige-retenue	1	Fixe le tube d'admission de mélange à l'adaptateur de la pompe.	103
10	X41947	Arbre A.-entraînement-pompe à mélange-réservoir	1	Tourne dans le sens inverse des aiguilles d'une montre, pour assurer le déplacement du piston d'avant en arrière.	103
10a	039235	Maneton-bille	1	Provoque le mouvement du piston.	103
10b	041948	Arbre-entraînement	1	Provoque le mouvement du maneton, à partir du moteur de la pompe.	103
10c	048632	Joint torique-1/2 dia.int. x 0,139 l (arbre d'entraînement)	2	Établit l'étanchéité pour éviter que le mélange ne fuie dans les bacs ramasse-gouttes arrières.	000
10d	008904	Joint torique 1-3/4 dia. ext. x 0,139 l	1	Établit l'étanchéité entre le maneton et le manchon de la pompe.	000
11	044641	Attache-retenue-pompe à mélange	1	Fixe la pompe air/mélange au moyeu d'entraînement du réservoir de mélange.	103
12	X55974	Tube A.-alimentation réservoir-crème glacée	1	Le mélange et l'air sont pompés dans ce tube et arrivent dans le cylindre de réfrigération.	103
13	056524	Bague-arrêt-tube d'alimentation	1	Relâche l'excédent de pression du cylindre de réfrigération dans le réservoir de mélange.	000
14	X44761	Manchon A.-pompe à mélange	1	Guide pour l'arbre d'entraînement de la pompe qui établit l'étanchéité pour éviter que le mélange ne fuie dans l'arrière de la machine.	103

Pompe A. X57029-XX - mélange simplifié - crème glacée

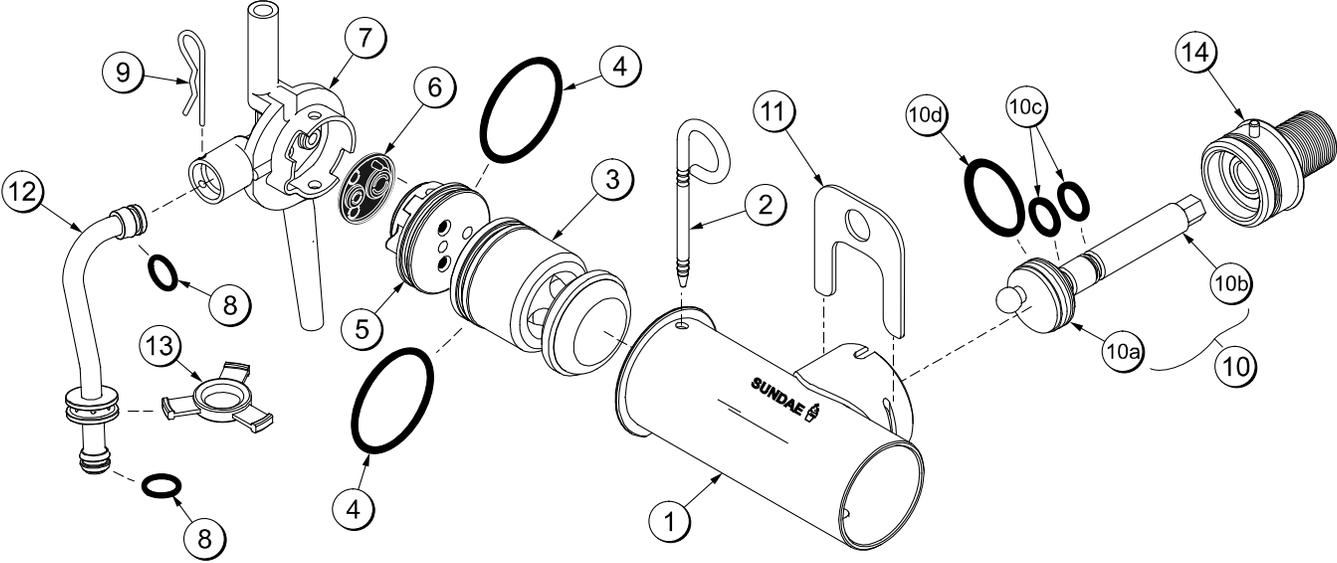


Figure 6

## Réservoir à mélange - vue du haut (Cf. Figure 7)

ARTI CLE	N° PIÈCE	DESCRIPTION	QTÉ.	FONCTION	CATÉG. GAR.
1	X44761	Manchon A.-pompe à mélange	2	Moyeu servant à maintenir la pompe air/mélange en position verrouillée.	103
2	X41348	Sonde A.-rupture de mélange	2	Dispositif électrique indiquant le niveau de mélange dans le réservoir. Active le témoin de rupture de mélange à l'avant de l'unité de réfrigération.	103
3	X51664	Logement A.-agitateur (shake)	1	Fournit la force magnétique permettant de faire tourner l'agitateur.	103
3a 4a	066937	Aimant A.-agitateur-interne	2	Fait tourner les pales de l'agitateur par force magnétique (ainsi que l'agitateur).	103
4	X51661	Logement A.-agitateur-(crème glacée)	1	Fournit la force magnétique permettant de faire tourner l'agitateur.	103
5	X42077	Sonde A.-mélange insuffisant	2	Dispositif électrique indiquant le niveau de mélange dans le réservoir. Active le témoin de mélange insuffisant à l'avant de l'unité de réfrigération.	103
6	080826	Bouchon-aimant	2	Fixe les pales de l'agitateur (ainsi que l'agitateur).	103

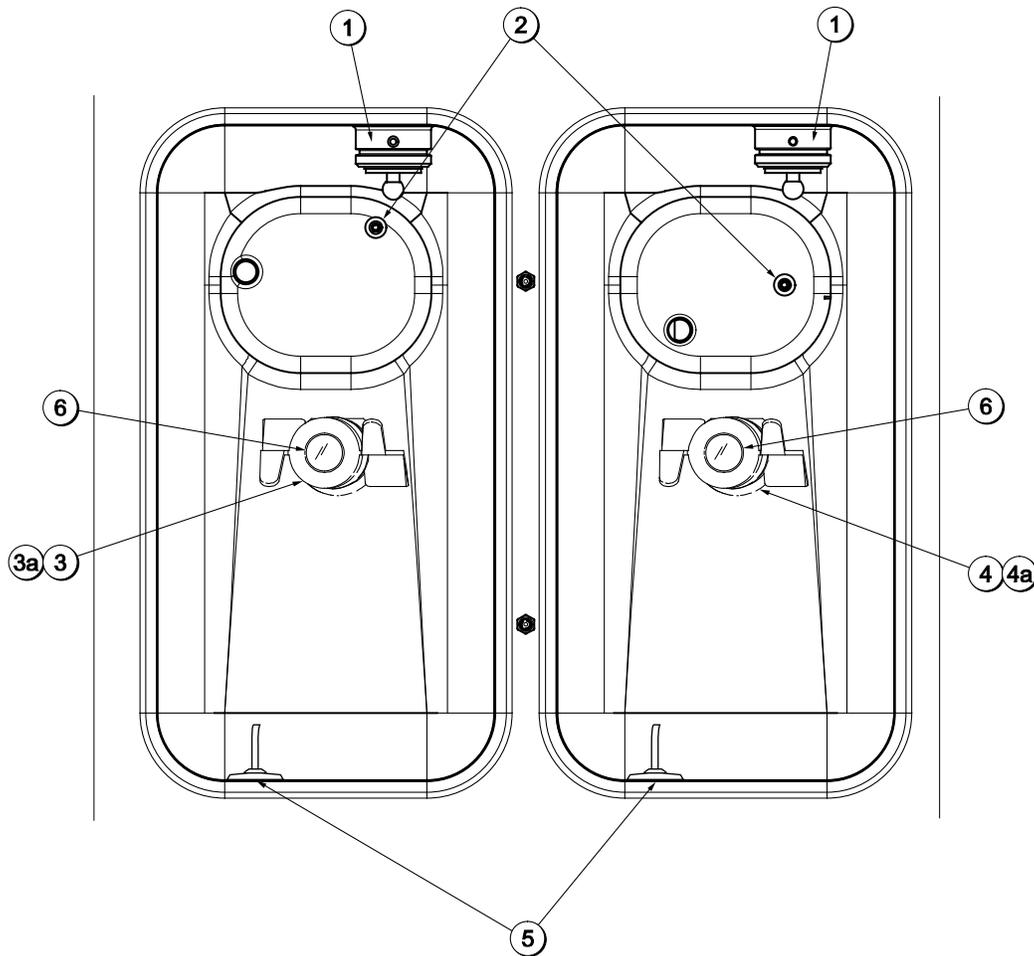


Figure 7

## Assemblage de ligne de sirop X56652 - sirop pour shake triple épaisseur (Cf. Figure 8)

ARTICLE	N° PIÈCE	DESCRIPTION	QTÉ.	FONCTION	CATÉG. GAR.
1	053036	Ferrule-0,625 DI	2	Serre le tuyau de sirop sur le raccord.	000
2	056675	Insert-QD-CPC-3/8 plastique cannelé	1	Relie les lignes de sirop au panneau avant.	103
*3	500205	Joint torique	1	Établit l'étanchéité pour le raccord à déconnexion rapide.	000
4	053052-9	Tuyau-boisson 3/8 dia. int. x 5/8 dia. ext.	1	Amène le sirop jusqu'à la porte de l'unité de réfrigération (9 po).	000
5	056651	Raccord-sirop en coude	1	Relie la vanne à la ligne de sirop.	103
6	500598	Clapet-bec de canard	1	Vanne unidirectionnelle pour orienter le flux du sirop.	000
7	056650	Raccord-tête sirop (encoche large)	1	Raccord amovible permettant l'accès à la vanne en bec de canard.	103
8	053890	Joint torique-11 mm vert (bouchon d'orifice à sirop)	1	Établit l'étanchéité du bouchon d'orifice à sirop dans l'orifice à sirop de la porte de l'unité de réfrigération.	000

\*Non inclus dans X56652.

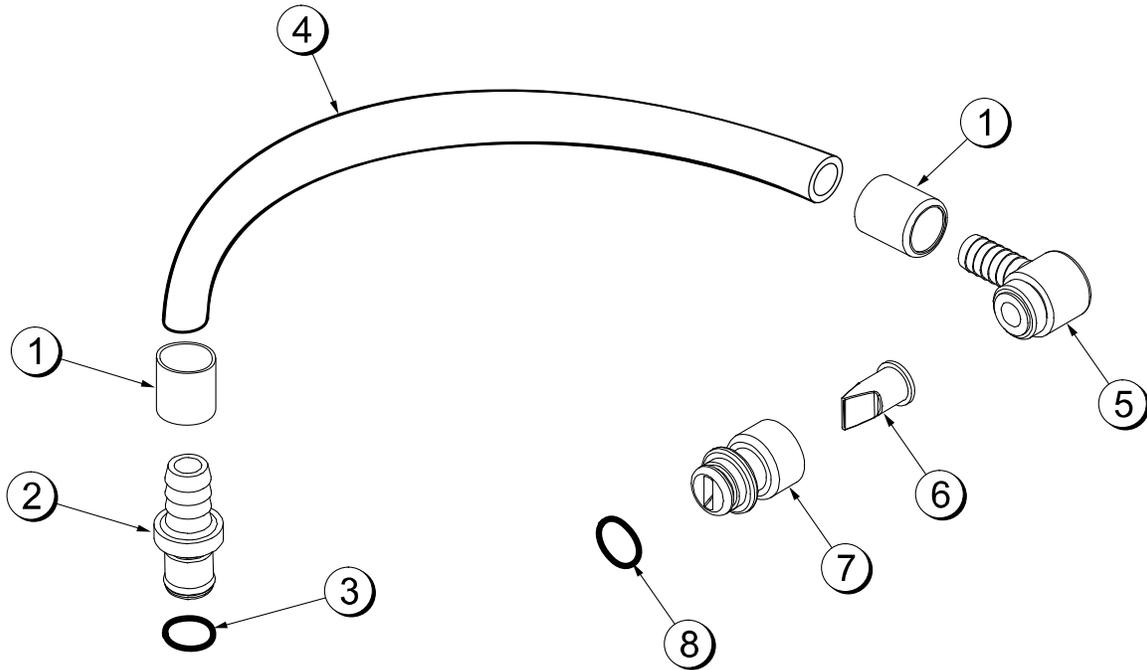


Figure 8

## Assemblage de ligne de sirop X59304 - sirop à viscosité fine (Cf. Figure 9)

ARTICLE	N° PIÈCE	DESCRIPTION	QTÉ.	FONCTION	CATÉG. GAR.
1	029834	Ferrule-0,650 dia. int.	2	Serre le tuyau de sirop sur le raccord.	000
2	056675	Insert-QD-CPC-3/8 plastique cannelé	1	Relie les lignes de sirop au panneau avant.	103
3	500205	Joint torique	1	Établit l'étanchéité pour le raccord à déconnexion rapide.	000
4	500038-9	Tube-vinyle	1	Amène le sirop jusqu'à la porte de l'unité de réfrigération (9 po).	000
5	056651	Raccord-sirop en coude.	1	Relie la vanne à la ligne de sirop.	103
6	500598	Clapet-bec de canard	1	Vanne unidirectionnelle pour orienter le flux du sirop.	000
7	056649	Raccord tête-sirop (petite encoche)	1	Raccord amovible donnant accès à la vanne en bec de canard.	103
8	053890	Joint torique-11 mm vert (bouchon d'orifice à sirop)	1	Établit l'étanchéité du bouchon d'orifice à sirop dans l'orifice à sirop de la porte de l'unité de réfrigération.	000

\*Non inclus dans X59304.

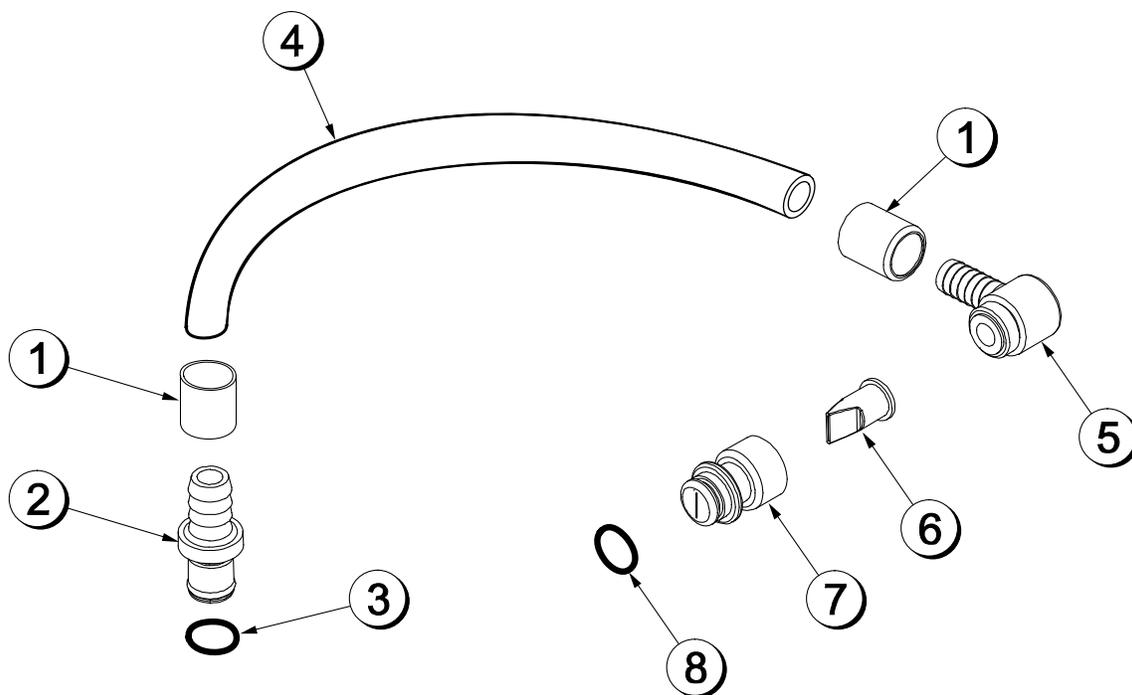


Figure 9

## Assemblage de ligne de sirop X58450 - option sirop en sac (Cf. Figure 10)

ARTICLE	N° PIÈCE	DESCRIPTION	QTÉ.	FONCTION	CATÉG. GAR.
1	024278	Joint torique 1/2 dia. ext. x 0,070	1	Établit l'étanchéité dans la connexion du tube de la pompe.	000
2	054526	Raccord-mâle péristaltique	1	Connexion au tube de la pompe.	103
3	053036	Ferrule-0,625 dia. int. non plaqué laiton	2	Fixe le raccord sur le tuyau.	000
4	058451	Accouplement-QD femelle 3/8 cannelé	1	Raccord de déconnexion rapide utilisé pour le retrait des sacs de sirop. Appuyer sur le levier pour détacher.	103
5	058452	Accouplement-QD mâle 1/4 cannelé	1	Relie le tuyau du sac de sirop au raccord de déconnexion.	103
6	R30314	Tube-vinyle 3/16 dia. int. x 1/16 paroi	1	Transfère le sirop depuis le sac, jusqu'à la pompe péristaltique.	000
7	053052-36	Tuyau-boisson 3/8 dia. int. x 5/8 dia. ext.	1	Transfère le sirop depuis le sac, jusqu'à la pompe péristaltique.	000

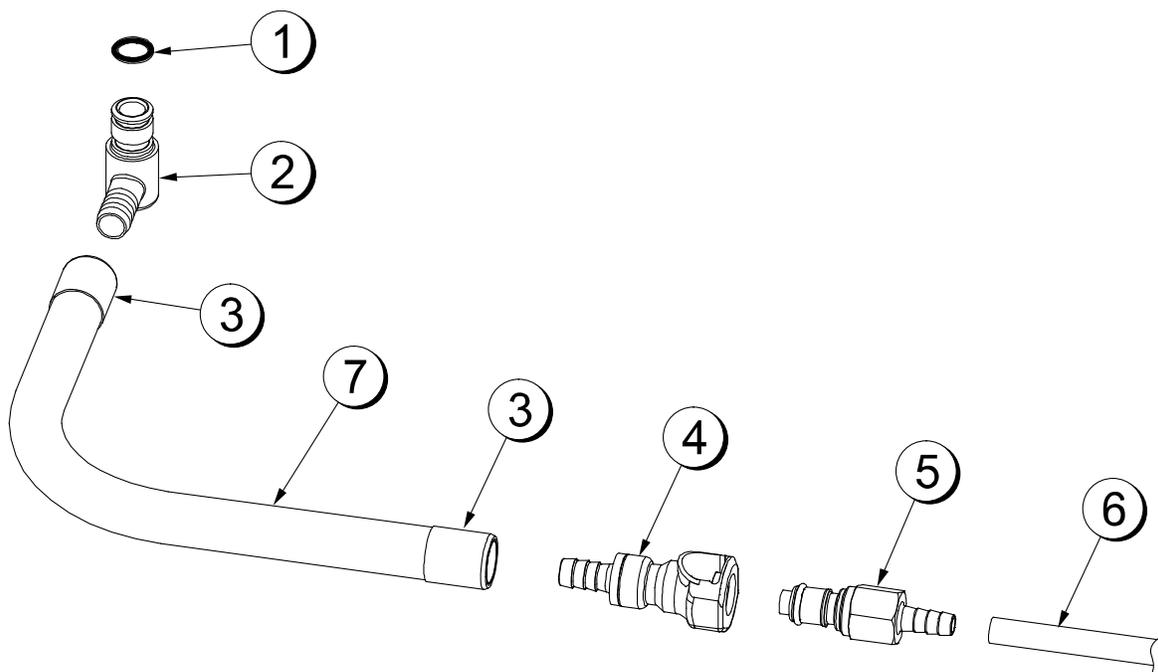


Figure 10

## Assemblage de la porte du batteur - côté shake (Cf. Figure 11)

ARTICLE	N° PIÈCE	DESCRIPTION	QTÉ.	FONCTION	CATÉG. GAR.
1	032560	Joint-arbre d'entraînement	1	Établit l'étanchéité entre le produit de l'intérieur du cylindre de réfrigération et les zones internes de l'unité de réfrigération.	000
2	050985	Arbre-batteur 7 pte lame cannelée	1	Relie le batteur à l'engrenage.	103
3	041103	Lame-racloir-16 po	2	Racle le produit gelé de la paroi du cylindre de réfrigération.	000
4	055605	Palier-porte avant 1,390 dia. ext.	1	Permet au batteur de tourner librement dans le moyeu de la porte de l'unité de réfrigération.	000
5	X50958	Batteur A.-7 pte lame cannelée	1	Mélange l'air et le mélange à l'intérieur du cylindre de réfrigération et fournit l'énergie nécessaire à la distribution de produit.	103
6	033493	Joint torique 6 po-porte unité	1	Établit l'étanchéité entre la porte de l'unité et le cylindre de réfrigération.	000
7	X55825SER2	Porte A.-shake	1	Couvre la partie ouverte du cylindre de réfrigération et fournit un orifice de distribution du produit.	103
8	055989	Écrou-goujon-noir	4	Mécanisme de serrage pour fixer la porte de l'unité au cylindre de réfrigération.	103
9	053890	Joint torique-orifice sirop 11 mm dia. int. x 2 mm vert	4	Évite toute fuite du bouchon d'orifice de sortie du sirop.	000
10	053867	Bouchon-orifice de sortie du sirop	4	Établit l'étanchéité des orifices de sortie du sirop dans la porte de l'unité, pendant le cycle thermique.	000
11	054554	Dispositif de retenue-vanne de sirop	4	Goupilles de retenue qui immobilisent les vannes de sirop.	000
12	020571	Joint torique-1-1/16 dia. ext. x 0,139 l (vanne sortie)	2	Établit l'étanchéité de la vanne de sortie dans la cavité de la porte de l'unité.	000
13	084696	Joint-arbre du centrifugeur	1	Établit l'étanchéité entre la vanne de sortie et l'arbre du centrifugeur.	000
14	034054	Centrifugeur-complet	1	Aide à mélanger le mélange et le sirop dans la cavité de la porte de l'unité de réfrigération.	103
15	X59331	Lame A.-centrifugeur aluminium-TT	1	Mélange le mélange et le sirop dans la cavité de la porte de l'unité.	103
16	033107	Bouchon-restricteur	1	S'enclenche sur le bec de la porte, de façon à ce que le produit mélangé s'écoule avec régularité.	000
17	059000	Vanne A.-sortie	1	Isole le mélange dans la cavité de la porte de l'unité. Lorsqu'elle est levée, l'orifice de sortie s'ouvre permettant la distribution du produit du cylindre de réfrigération.	103

# Assemblage de porte de batteur - côté shake

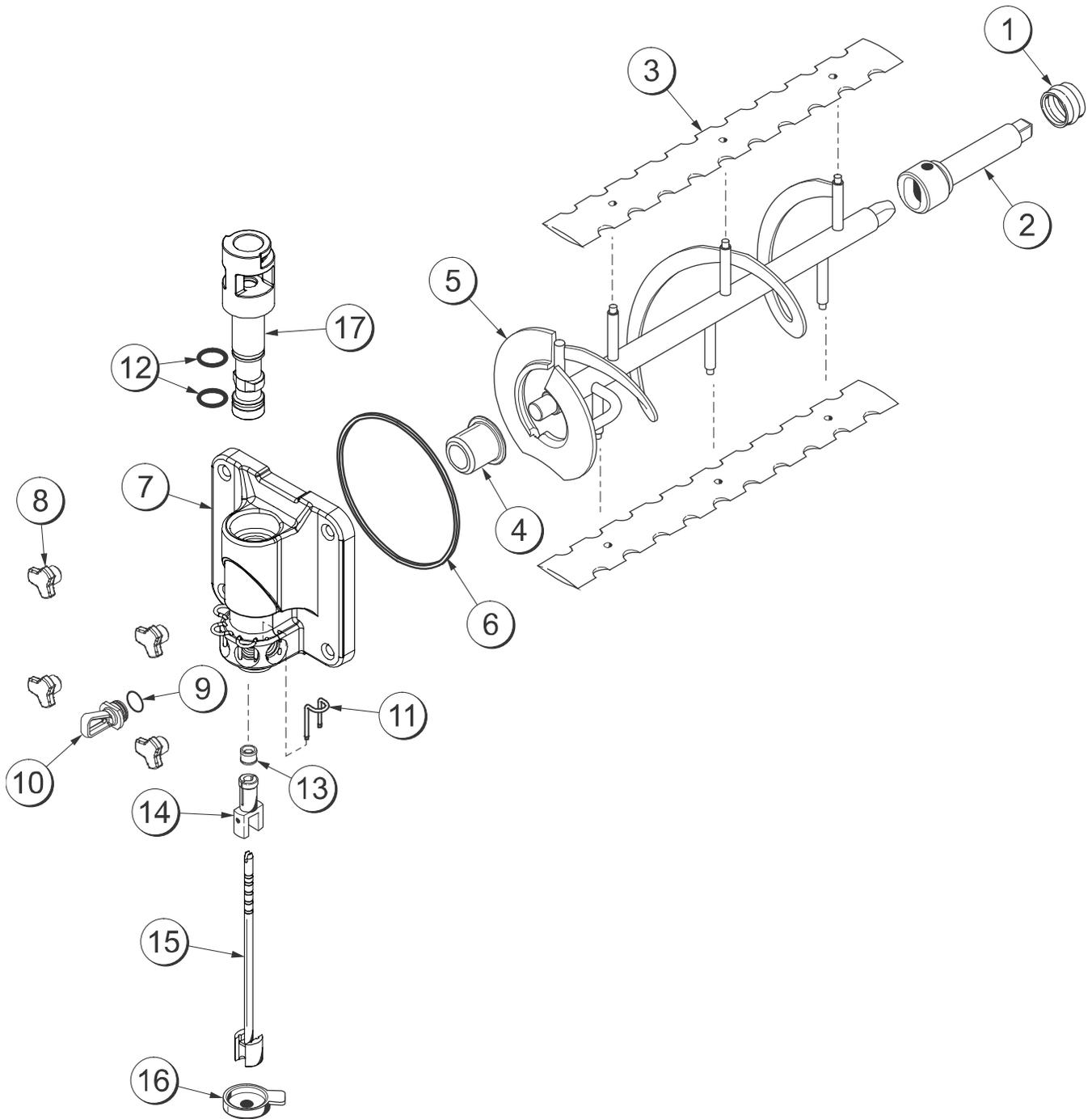


Figure 11

## Assemblage de la porte du batteur - côté crème glacée (Cf. Figure 12)

ARTICLE	N° PIÈCE	DESCRIPTION	QTÉ.	FONCTION	CATÉG. GAR.
1	X56421-1	Poignée A.-sortie	1	Composante opérationnelle de la vanne de sortie.	103
2	055989	Écrou-goujon-noir	4	Mécanisme de serrage pour fixer la porte de l'unité au cylindre de réfrigération.	103
3	X57332-SER	Porte A.-avec tige défecteur	1	Couvre l'extrémité ouverte du cylindre de réfrigération et fournit un orifice de distribution du produit.	103
3a	X50882	Tige défecteur A.-longue 4 po	1	Partie tige défecteur de la porte.	103
4	048926	Joint d'étanchéité (porte de l'unité)	1	Établit l'étanchéité entre la porte de l'unité et le cylindre de réfrigération.	000
5	X50350	Kit A.-batteur-sabots avant-BRNG	1	Soutient l'assemblage du batteur.	000
6	X46231	Assemblage du batteur	1	Mélange l'air et le mélange à l'intérieur du cylindre de réfrigération et fournit l'énergie nécessaire à la distribution de produit.	103
7	084350	Lame-racloir-plastique 8-1/8 L	2	Racle le produit gelé de la paroi du cylindre de réfrigération.	000
8	056332	Vis-réglage	1	Réglage du débit du produit.	103
9	032564	Arbre d'entraînement	1	Relie le batteur à l'engrenage.	103
10	032560	Joint-arbre d'entraînement	1	Établit l'étanchéité entre le produit de l'intérieur du cylindre de réfrigération et les zones internes de l'unité de réfrigération.	000
11	055819	Goupille-poignée-inox	1	Point de pivot de la poignée de sortie permettant de lever ou de baisser la vanne de sortie.	103
12	X55820	Vanne A.-sortie	1	Isole le mélange dans la cavité de la porte de l'unité. Lorsqu'elle est levée, l'orifice s'ouvre, permettant la distribution du produit du cylindre de réfrigération.	103
13	014402	Joint torique (vanne de sortie)	3	Établit l'étanchéité de la vanne de sortie dans la cavité de la porte de l'unité.	000
14	015872	Joint torique 1/4 dia. ext. x 0,070	1	Maintient la vis en position de réglage.	000
15	029639-BLK	Contre-écrou-5/16-24 hex	1	Fixe la vis de réglage.	000

Assemblage de porte de batteur - côté crème glacée

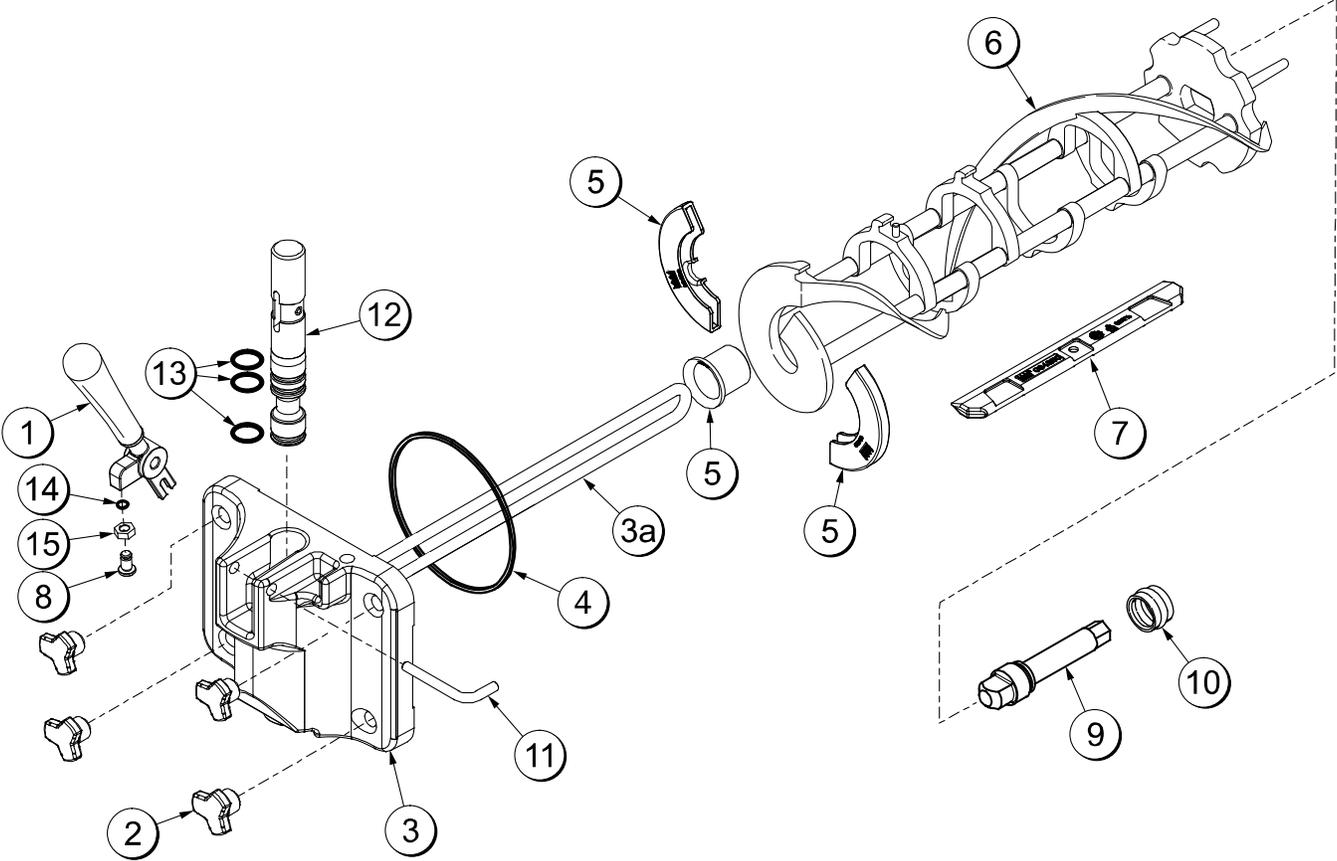


Figure 12

### Pompe à sirop X53800-BRN/TAN (Cf. Figure 13)

ARTICLE	N° PIÈCE	DESCRIPTION	QTÉ.	FONCTION	CATÉG. GAR.
1	X53800-BRN X53800-TAN	Piston A.	1	Sert et chauffe les garnitures sirop.	103
2	X36576-BRN X36576-TAN	Piston A.	1	Utilisé pour servir les garnitures.	103
2a	032762-TAN 032762-BRN	Bouton-piston	1	Maintient le piston en place. TAN et BRN désignent les garnitures chaudes de caramel et de chocolat.	103
2b	032757	Tube-piston	1	Guide le piston et l'insert du piston.	103
2c	032758	Insert-piston	1	Détermine la quantité de garniture servie. Prédécoupé à l'usine de manière à laisser couler 30 ml (1 oz fl) de garniture par course.	103
2d	032761	Ressort-piston-pompe à sirop	1	Ramène le piston à la position de départ.	000
2e	032760	Rondelle-nylon	1	Repose sur la partie conique de la cavité d'admission, créant une tension sur le ressort.	000
2f	036578	Piston	1	Force la garniture à remonter par le bec de sortie à la descente de la course et remplit la cavité à la montée.	103
2g	X33057	Joint A.	1	Établit l'étanchéité et centre le piston.	000
2h	036577	Écrou-piston	1	Écrou fileté qui maintient l'assemblage du piston en position basse sur le couvercle.	103
3	039680	Écrou-bec	1	Maintient le verrou en place.	103
4	X53798-SER	Pompe A.-sirop chauffé	2	Sert et chauffe les garnitures sirop.	103
5	036579	Couvercle-pompe	1	Couvre le récipient de garniture et maintient le corps de la pompe à garniture en place.	103

Ces articles sont fournis par Taylor sur l'équipement fabriqué avant le numéro de série M1080000.

Pompe à sirop X53800-BRN/TAN

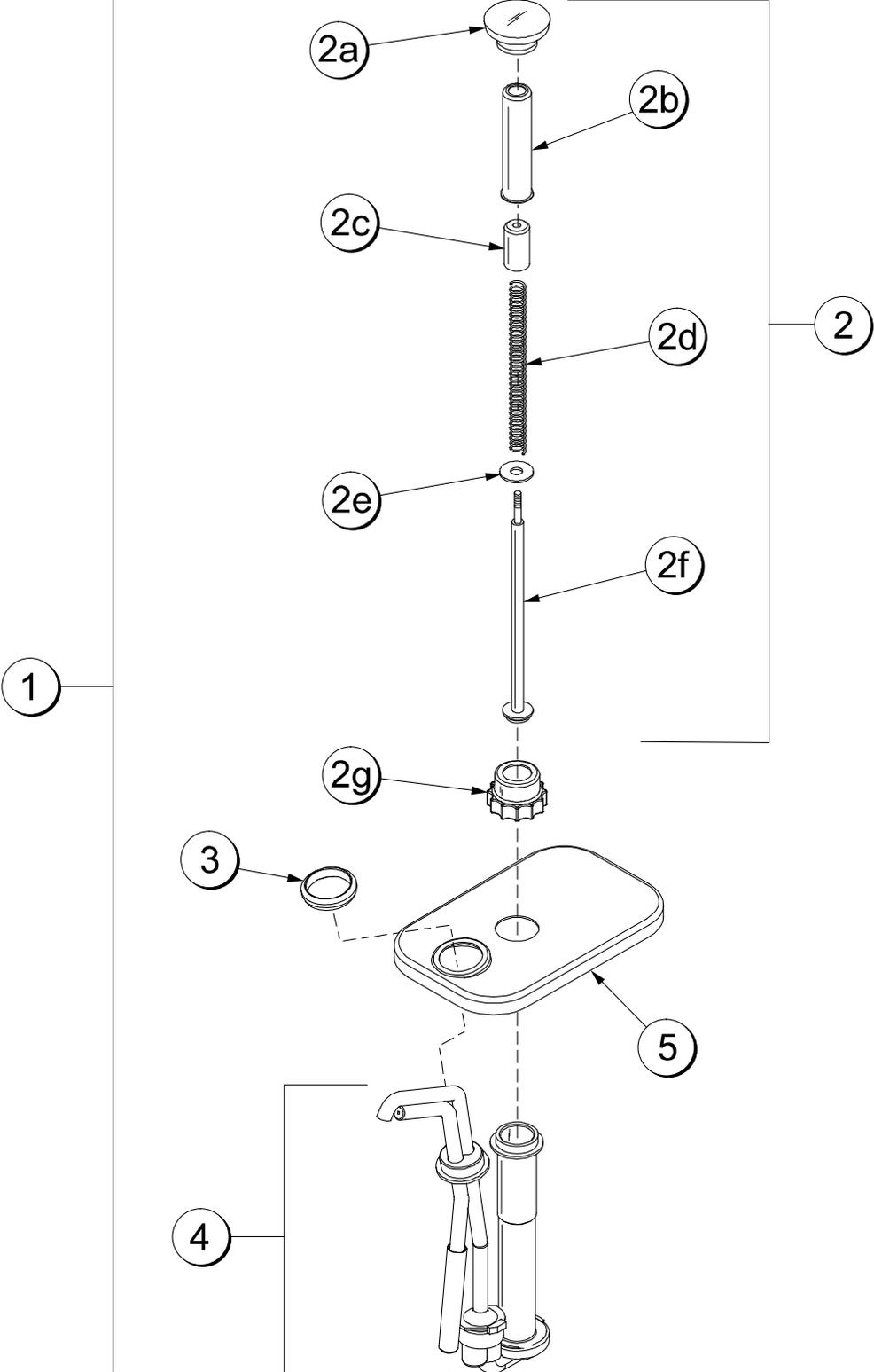


Figure 13

## Accessoires (Cf. Figure 14)

ARTICLE	N° PIÈCE	DESCRIPTION	QTÉ.	FONCTION	CATÉG. GAR.
1	X58474	Kit A.-kit bouchon sirop	4	Établit l'étanchéité des orifices de sortie du sirop dans la porte de shake lorsque les vannes de sirop ne sont pas installées.	000
1a	053867	Bouchon-orifice de sortie du sirop	4	Établit l'étanchéité des orifices de sortie du sirop dans la porte de shake lorsque les vannes de sirop ne sont pas installées.	000
1b	053890	Joint torique-11 mm vert (bouchon d'orifice à sirop)	4	Établit l'étanchéité du bouchon d'orifice à sirop dans l'orifice de sortie du sirop de la porte de l'unité.	000
1c	035460	Outil-installation-retrait du joint	1	Sert à installer et à retirer le joint de l'arbre du centrifugeur dans la vanne de sortie.	000
2	044818	Bouteille-plastique lavage	1	Sert à nettoyer et à aseptiser les orifices de sortie du sirop de la porte de l'unité.	000
3	048260-WHT	Outil-retrait de joint torique	1	Facilite le retrait des joints toriques.	000
4	057167	Outil-retrait de l'arbre de la pompe à mélange	1	Facilite le retrait de l'arbre d'entraînement de la pompe.	000
5	017203	Gobelet-divisé sirop	1	Sert à calibrer les sirops.	000
6	048232	Lubrifiant-Taylor haute-performance	1	Lubrifiant pour les pièces amovibles et les articles d'usure.	000
7	013163	Seau-10 pte	1	Contient une solution de nettoyage et d'aseptisation de l'unité.	000
8	041923	Joint torique-1-11/16 dia. ext. (bouchon vanne sortie)	1	Établit l'étanchéité entre le bouchon de la vanne et le bec de la porte.	000
9	X54704	Bouchon A.-vanne-sortie (bouchon du bec)	1	Bouchon isolé servant durant le cycle de traitement thermique.	103
10	059087	Plateau-pièces côté crème glacée	1	Plateau en plastique utilisé pour faire sécher les pièces à l'air lors du nettoyage de la machine.	000
11	059088	Plateau-pièces côté shake	1	Plateau en plastique utilisé pour faire sécher les pièces à l'air lors du nettoyage de la machine.	000
12	056525	Plateau-pièces-pompe-simplifiée	2	Plateau en plastique utilisé pour faire sécher les pièces à l'air lors du nettoyage de la machine.	000
*13	X59489	Distributeur A.-cornets	1	Distribue les gobelets et les cornets pour shake et crème glacée.	103
*13a	052193	Tige déflecteur-cornet caoutchouc	2	Retient et distribue les cornets pour crème glacée.	000
14	X59143	Plateau A.-sirop	1	Plateau utilisé lorsque le sirop est servi à partir d'un sac (système optionnel de sirop en sac).	103
**	047912	Déflecteur-évacuation de la soufflante	1	Fixé sous la base de la machine pour orienter la circulation de l'air vers l'avant.	000

\*Articles fournis par Taylor sur l'équipement fabriqué avant le numéro de série M1080000.

\*\*Non illustré

## Accessoires

ARTICLE	N° PIÈCE	DESCRIPTION	QTÉ.	FONCTION	CATÉG. GAR.
**	X49463-94	Kit A.-mise au point de lame C602	1	Le kit de mise au point contient : 1/X56200-10 kit de pompe, 1/X56200-12 kit pour vanne de sortie, 1/X56200-13 kit pour porte shake, 1/X56200-14 kit pour porte crème glacée, 1/X56200-15 kit pour vanne de sirop, 1/048260 outil de retrait de joint torique. 1/084350 racloir-lame-plastique	000
**	X54978	Kit A.-tube de pompe péristaltique	1	Tube de pompe de recharge avec consignes de remplacement.	000
**	X53795	Kit A.-pièces de rechange de pompe de garniture	1	Pièces de rechange pour la pompe à garniture	000
**	058669	Boîte-outil 15 po plastique	1	Réceptacle de rangement des accessoires.	000

\*Articles fournis par Taylor sur l'équipement fabriqué avant le numéro de série M1080000.

\*\*Non illustré

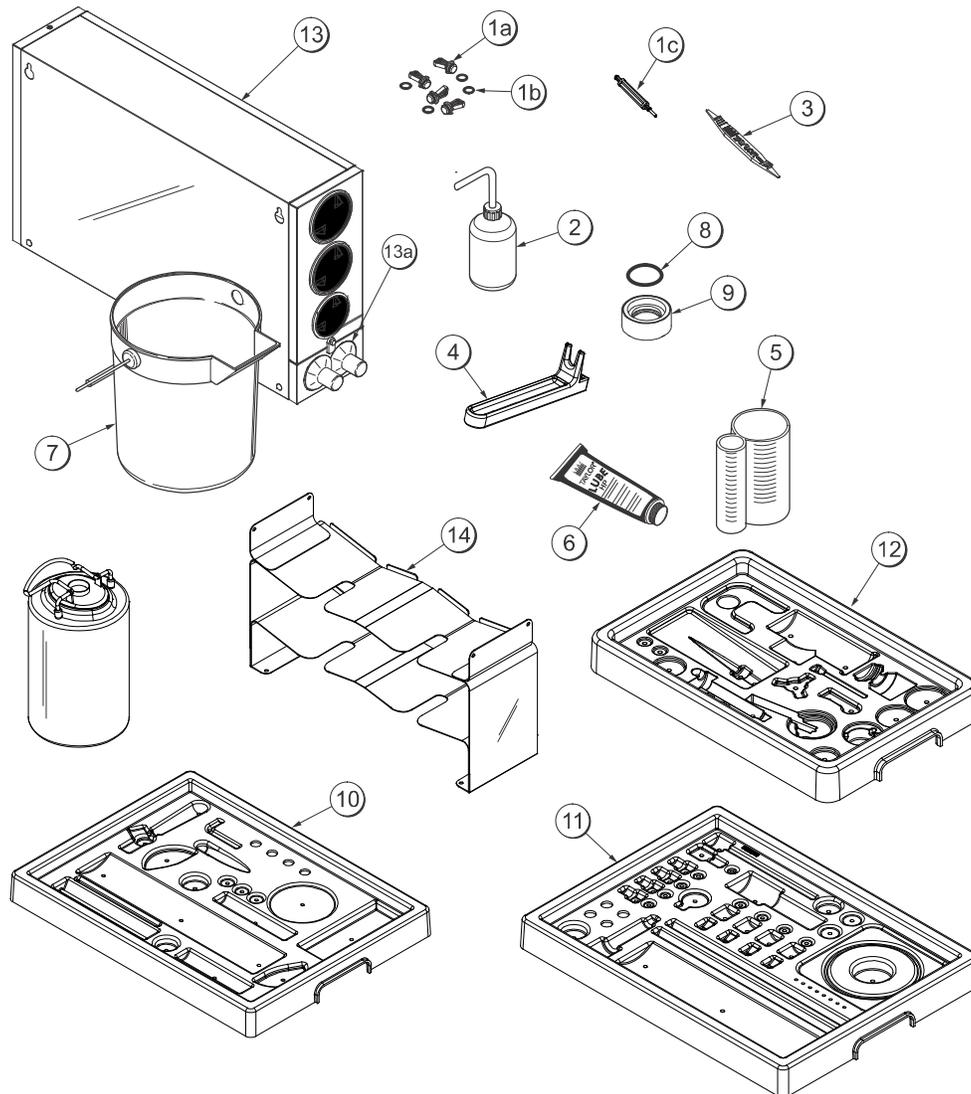


Figure 14

## Kit de brosses X44127 (Cf. Figure 15)

ARTICLE	N° PIÈCE	DESCRIPTION	QTÉ.	FONCTION	CATÉG. GAR.
1	013071	Brosse noire	1	Sert à nettoyer le palier de carter arrière et le moyeu d'entraînement de la pompe à mélange.	000
2	013072	Brosse double	1	Sert à nettoyer les joints toriques, les orifices dans les pièces en métal, les rainures de pistons, le tube d'admission de mélange, l'adaptateur d'admission de mélange, toutes les rainures des joints toriques, le centre de la vanne de sortie, les bouchons des vannes, les orifices de sortie des lignes de sirop de la porte de l'unité, le tube d'alimentation du récipient de sirop, la goupille de retenue, la vis, la goupille pivotante et le tube d'alimentation en mélange.	000
3	013073	Brosse blanche (1 po x 2 po)	1	Sert à nettoyer les orifices d'arrivée du produit à l'arrière de la porte de l'unité, la lame du racloir, la poignée de sortie, l'arbre d'entraînement du batteur, la lame du centrifugeur et le soufflet de l'arbre d'entraînement.	000
4	014753	Brosse blanche (1 po 1/2 x 3 po)	1	Sert à nettoyer l'agitateur et le centre de la vanne de sortie de la porte de l'unité.	000
5	033059	Brosse blanche (1/2 po x 3 po)	1	Sert à nettoyer la pompe de garniture.	000
6	050103	Kit de brosses (3)	1	Sert à nettoyer les orifices de sortie du sirop et les orifices de sortie du dispositif de retenue des vannes de sirop.	000
7	039719	Brosse jaune	1	Sert à nettoyer les orifices de sirop et les becs de la porte.	000
8	023316	Brosse blanche (3 po x 7 po)	1	Sert à nettoyer le réservoir de mélange, le cylindre de la pompe, le couvercle du réservoir, le plateau de pièces, les bacs ramasse-gouttes, le batteur, le palier avant, la grille de protection, le plateau de récupération des gouttes avant et le piston.	000
9	054068	Brosse-bec de la pompe	1	Sert à nettoyer la pompe de garniture.	000

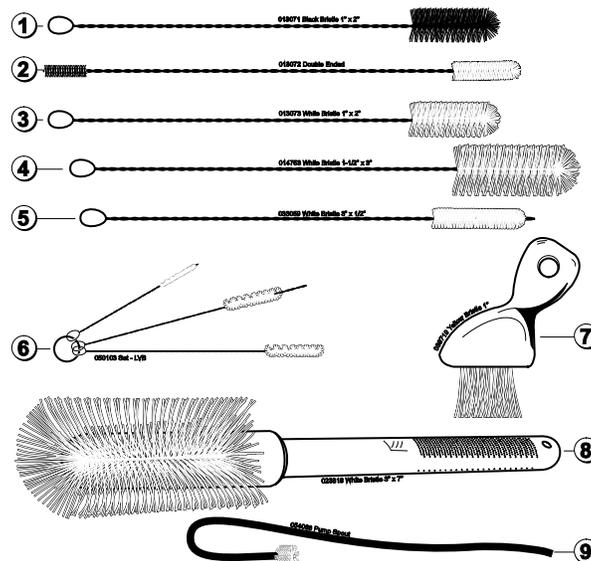


Figure 15

**Plateau - pièces - côté shake 059088 (Cf. Figure 16)**

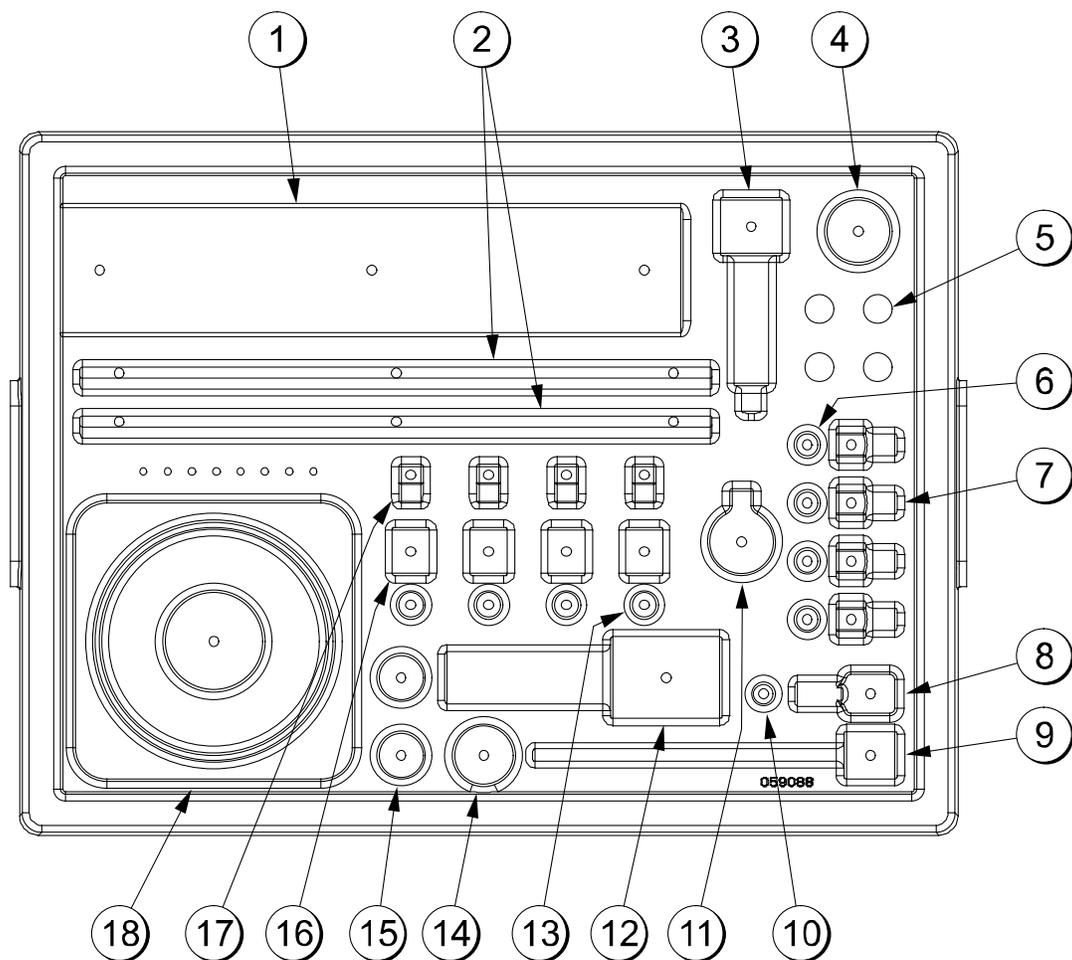


Figure 16

ARTICLE	N° PIÈCE	DESCRIPTION
1	X50958	Batteur A.-7 pte
2	041103	Lame-racloir-16 po
3	050985	Arbre-batteur 7 pte
4	032560	Joint-arbre d'entraînement
5	055989	Écrou-goujon
6	053890	Joint torique-orifice sirop 11 mm dia. int. vert
7	053867	Bouchon-orifice de sortie du sirop
8	034054	Centrifugeur
9	X59331	Lame A.-centrifugeur
10	084696	Joint-arbre du centrifugeur
11	033107	Bouchon-restricteur

ARTICLE	N° PIÈCE	DESCRIPTION
12	X55820	Vanne A.-sortie
13	500598	Clapet-bec de canard
14	055605	Palier-porte avant
15	020571	Joint torique-1-1/16 dia. ext. (vanne sortie)
16	Cf. pages 15 et 16	Raccord-tête sirop
17	054554	Dispositif de retenue-vanne de sirop
18	033493	Joint torique 6 po-porte
18	X55825SER2	Porte A.-shake

**Plateau - pièces - côté crème glacée 059087 (Cf. Figure 17)**

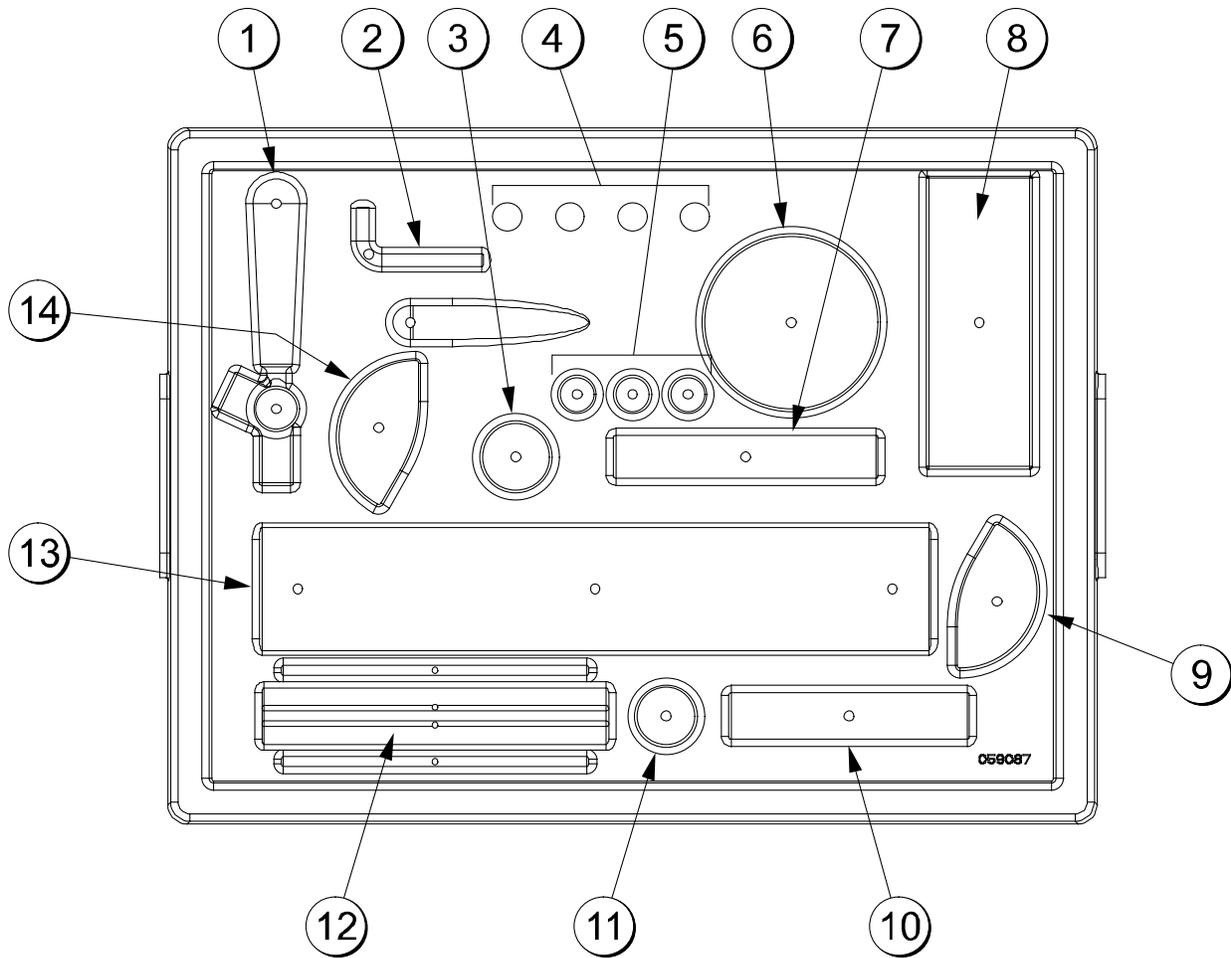


Figure 17

ARTICLE	N° PIÈCE	DESCRIPTION
1	X56421-1	Poignée A.-sortie
2	055819	Goupille-poignée-inox
3	050348	Palier-avant
4	055989	Écrou-goujon
5	014402	Joint torique (vanne de sortie)
6	048926	Joint d'étanchéité (porte de l'unité)
7	X55820	Vanne A.-sortie
8	X57332-SER	Porte A. avec tige déflecteur

ARTICLE	N° PIÈCE	DESCRIPTION
9	084108	Sabot-avant hélice-avant
10	032564	Arbre d'entraînement
11	032560	Joint-arbre d'entraînement
12	084350	Lame-racloir
13	X46231	Assemblage du batteur
14	084109	Sabot-avant hélice-arrière

## Plateau - pièces - pompe simplifiée 056525 (Cf. Figure 18)

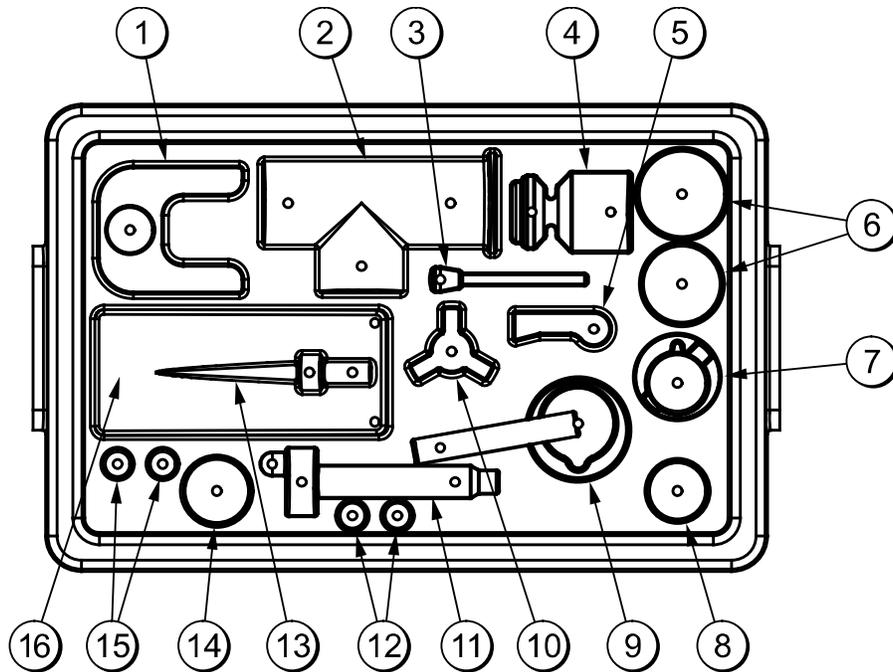


Figure 18

### Côté shake

ARTICLE	N° PIÈCE	DESCRIPTION
1	044641	Attache-pompe à mélange
2	057944	Cylindre-pompe-réservoir-shake
3	X55450	Goupille-retendue
4	053526	Piston
5	044731	Tige-retendue
6	020051	Joint torique 2 po 1/8 dia. ext.-rouge
7	056873-XX	Bouchon-vanne
8	053527	Joint d'étanchéité-pompe simplifiée
9	054944	Adaptateur-admission de mélange de shake-bleu
10	056524	Bague-arrêt 0,120 dia. ext.
11	X41947	Arbre A.-entraînement pompe à mélange
12	048632	Joint torique-arbre d'entraînement
13	X55973	Tube A.-alimentation-réservoir shake
14	008904	Joint torique 1-3/4
15	016132	Joint torique-11/16 dia. ext.-rouge
16	X44797	Agitateur A.-réservoir à mélange

### Côté crème glacée

ARTICLE	N° PIÈCE	DESCRIPTION
1	044641	Attache-pompe à mélange
2	057943	Cylindre-pompe-réservoir-crème glacée
3	X55450	Goupille-retendue
4	053526	Piston
5	044731	Tige-retendue
6	020051	Joint torique 2 po 1/8 dia. ext.-rouge
7	056874-XX	Bouchon-vanne
8	053527	Joint d'étanchéité-pompe simplifiée
9	054825	Adaptateur-admission de mélange crème glacée-rouge
10	056524	Bague-arrêt 0,120 dia. ext.
11	X41947	Arbre A.-entraînement pompe à mélange
12	048632	Joint torique-arbre d'entraînement
13	X55974	Tube A.-alimentation-réservoir de crème glacée
14	008904	Joint torique 1-3/4
15	016132	Joint torique-11/16 dia. ext.-rouge
16	X44797	Agitateur A.-réservoir à mélange

## IMPORTANT POUR L'OPÉRATEUR

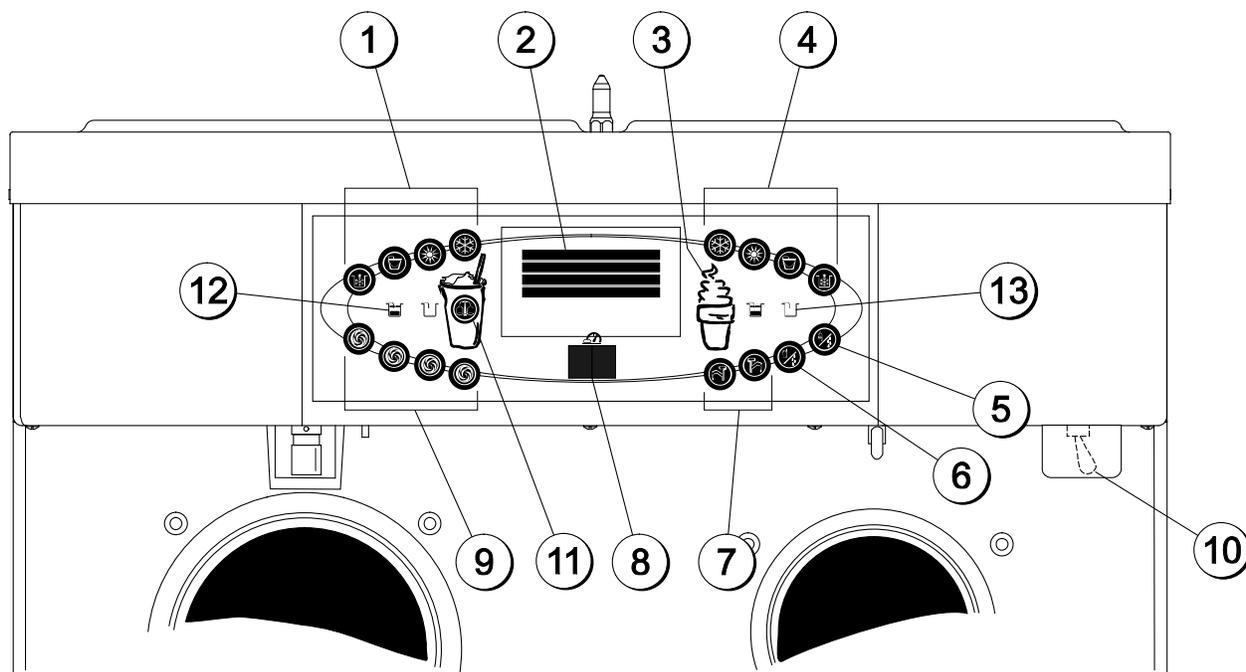


Figure 19

ARTICLE	DESCRIPTION	FONCTION
1	Clavier-shake	Sert à sélectionner les options de fonctionnement du côté shake de la machine.
2	Écran-menu fluorescent à vide	Écran affichant les options de menu et avertissant l'opérateur lorsqu'une erreur est détectée.
3	Clavier-menu (entrée/sortie)	Sert à sélectionner le menu du manager ou à sortir de l'affichage du menu.
4	Clavier-crème glacée	Sert à sélectionner les options de fonctionnement du côté crème glacée de la machine.
5	Attente-crème glacée	Indique lorsque le côté crème glacée est en mode d'attente.
6	Attente-shake	Indique lorsque le côté shake est en mode d'attente.
7	Clavier-élément de chauffe de garniture	Sert à activer les éléments de chauffe de la garniture.
8	Écran-DEL (compte à rebours de nettoyage à la brosse)	Affiche le nombre de jours jusqu'au prochain nettoyage à la brosse.
9	Clavier-choix du parfum	Sert à sélectionner le parfum de shake voulu pour la distribution. Sert également à ouvrir et à fermer la vanne de sortie lors du nettoyage, de l'aseptisation et de l'amorçage du côté shake.
10	Commutateur marche/arrêt	En position ON (marche), il permet le fonctionnement du panneau de commande.
11	Clavier-menu de calibrage	Sert à accéder au menu de calibrage qui comprend les options de calibrage du débit de sirop ou d'amorçage et d'évacuation des flexibles à sirop.
12	Témoin lumineux-mélange insuffisant	S'allume lorsque le réservoir à mélange est en situation de mélange insuffisant et doit être réapprovisionné aussi rapidement que possible.
13	Témoin lumineux-rupture de mélange	S'allume lorsque l'approvisionnement du réservoir à mélange est insuffisant pour assurer le fonctionnement de l'unité. Le mode automatique se verrouille et la machine se met en mode d'attente.

**Remarque :** Cf. « Menu du manager » à la page 78, pour les fonctions complémentaires des touches lorsque le calibrage ou le menu du manager s'affichent.

## Définition des symboles

Pour faciliter la communication sur la scène internationale, sur beaucoup des touches de l'opérateur, les mots ont été remplacés par des symboles indiquant leur fonction. Votre équipement Taylor est conçu avec ces symboles internationaux.

La liste suivante donne les définitions de ces symboles.

 = AUTOMATIQUE

 = CYCLE THERMIQUE

 = LAVAGE

 = POMPE À MÉLANGE

 = ATTENTE (SHAKE)

 = ATTENTE (CRÈME GLACÉE)

 = SÉLECTION DU PARFUM

 = MÉLANGE INSUFFISANT

 = RUPTURE DE MÉLANGE

 = ÉLÉMENT DE CHAUFFE-GAUCHE

 = ÉLÉMENT DE CHAUFFE-DROITE

 = CALIBRAGE

 = AFFICHAGE DU MENU

## Commutateur marche/arrêt

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

## Écran fluorescent à vide

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

## Témoins lumineux

**MÉLANGE INSUFFISANT** - Lorsque le symbole MÉLANGE INSUFFISANT  s'allume, l'approvisionnement du réservoir à mélange est insuffisant et il doit être rempli aussi rapidement que possible.

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

## Symbole de mode de chauffe

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

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

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

## Mécanisme de réinitialisation

Le bouton de réinitialisation se situe sur le panneau de service, à l'arrière de la machine. Il protège le moteur du batteur d'une condition de surcharge. Dans le cas d'une surcharge, le mécanisme de réinitialisation se déclenche. Pour réinitialiser correctement l'unité de réfrigération, mettre le commutateur marche/arrêt en position d'arrêt. Appuyer fermement sur le bouton de réinitialisation. Mettre le commutateur marche/arrêt en position de marche. Toucher le symbole LAVAGE 🍷 et observer le fonctionnement de l'unité (Cf. Figure 20).

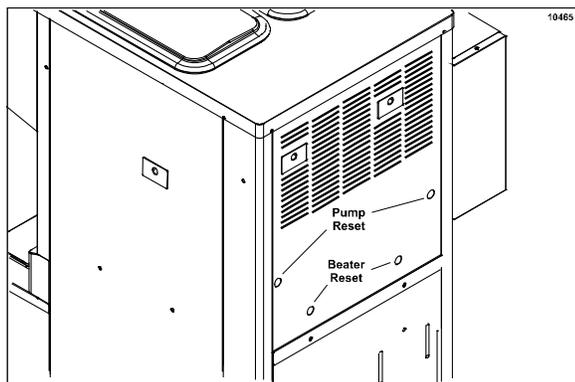


Figure 20



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

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

## Mécanisme de réinitialisation de la pompe air/mélange

Le bouton de réinitialisation de la pompe se situe sur le panneau de service, à l'arrière de la machine (Cf. Figure 20). Le système de réinitialisation protège la pompe d'une condition de surcharge. Dans le cas d'une surcharge, le mécanisme de réinitialisation se déclenche. Pour réinitialiser la pompe, appuyer fermement sur le bouton de réinitialisation.



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

## Poignée de sortie réglable

Cette unité comporte une poignée de sortie réglable pour un contrôle optimal des portions, une meilleure uniformité de la qualité du produit et un contrôle des coûts. La poignée de sortie doit être réglée de façon à obtenir un débit de 142 à 213 g (5 à 7 oz ½, en poids) de produit en 10 secondes. Pour AUGMENTER le débit, serrer la vis. Pour DIMINUER le débit, desserrer la vis. Une fois le débit réglé, serrer le contre-écrou pour fixer la vis de réglage (Cf. Figure 21).

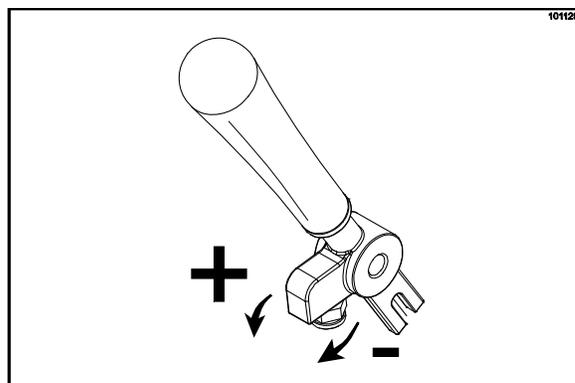


Figure 21

## Réglage du niveau de remplissage de shake

Le détecteur de contrôle des portions se situe sous le porte-gobelets. Devant ce détecteur se trouve la protection du détecteur de contrôle des portions. La protection du détecteur doit toujours être propre pour que le détecteur fonctionne correctement.

Si les shakes ne remplissent pas le gobelet jusqu'au niveau voulu, nettoyer et inspecter la protection du détecteur. Utiliser une serviette propre, humide et aseptisée pour essuyer avec précaution la protection du détecteur de contrôle des portions et éliminer toute accumulation de mélange. Vérifier que la protection du détecteur n'est pas endommagée. La remplacer si nécessaire (Cf. Figure 22).

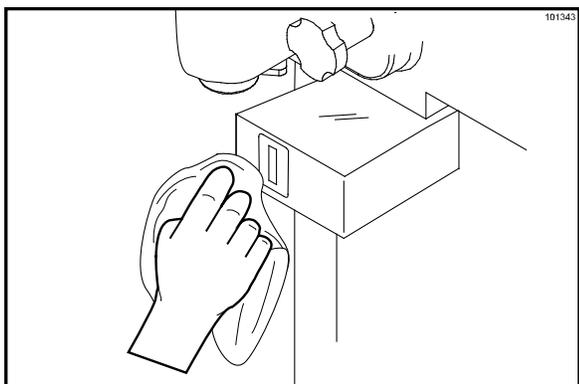


Figure 22

Le détecteur de contrôle des portions peut être réglé de façon à remplir le gobelet jusqu'au niveau voulu. Si le niveau de remplissage est trop bas ou bien si le gobelet est trop plein, il pourra être nécessaire de régler la position du détecteur (Cf. Figure 23).

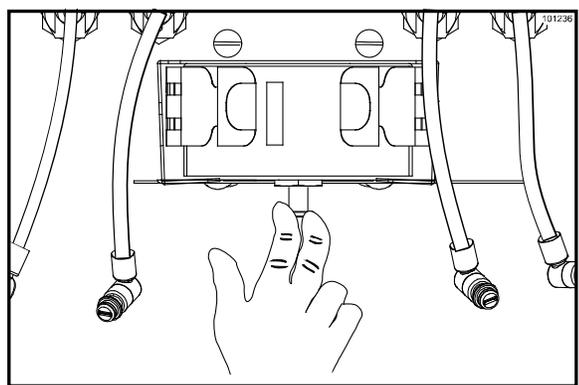


Figure 23

Pour changer la position du détecteur, procéder comme suit :

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

2. Tourner la vis de réglage dans le sens des aiguilles d'une montre pour augmenter le niveau de remplissage et dans le sens inverse pour baisser le niveau de remplissage.
3. Une fois le niveau de remplissage voulu atteint, resserrer le contre-écrou.

## PROCÉDURES D'OUVERTURE JOURNALIÈRE

Avant d'effectuer les procédures d'ouverture journalière, vérifier que le panneau d'affichage ne comporte pas de message d'erreur. Normalement, l'affichage est vide, à moins d'une panne de fonctionnement. Dans le cas où une panne est détectée, rechercher la cause et suivre les consignes affichées à l'écran avant de continuer les procédures d'ouverture (Cf. « Messages d'échec », pages 76 et 85).

### Installation - Effectuer les étapes suivantes

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

1. Les bouchons d'évacuation fermés, vérifier le niveau d'eau dans les deux bains-marie chauffés. Remplir les bains-marie d'eau, jusqu'au repère indicateur du bas du récipient.
2. Mettre les éléments de chauffe de la garniture en marche en appuyant sur les symboles des éléments de chauffe de la garniture .

**Attention : Dès que les éléments de chauffe sont en marche, les bains-marie pour garniture commencent à chauffer. Il faut environ deux heures et demie pour que ce processus de chauffage arrive à température. Vérifier le niveau d'eau dans les bains-marie tous les jours.**

3. Remplir les récipients à garniture. Placer les récipients de caramel et de chocolat dans les bains-marie. Placer les deux autres récipients à garniture dans les cavités non chauffées. Couvrir les récipients.
4. Aseptiser les deux louches à garniture et les placer dans les récipients à garniture froids.
5. Remplir les distributeurs de gobelets, le porte-couvercles et le distributeur de cornets.
6. Pour remplir le distributeur de cornets, faire glisser le tiroir vers le haut et l'extraire en tirant. Pousser le guide-ressort jusqu'au fond, en position de verrouillage. Placer les cornets dans le tiroir et relâcher le guide-ressort.

## Côté shake

1. Une fois que le cycle thermique est terminé, les symboles du cycle de traitement thermique \* sont éteints et la machine passe automatiquement en mode ATTENTE. Préparer une petite quantité de **solution aseptisante KAY-5® (HCS)**. Verser un paquet dans 9,5 litres (2,5 gallons) d'eau (100 ppm).
2. Retirer les bouchons des orifices à sirop, les dispositifs de retenue des vannes à sirop et le bouchon de la vanne de sortie (bouchon du bec) de la porte de l'unité. Retirer les joints toriques des bouchons des orifices à sirop et du bouchon de la vanne de sortie.
3. Aseptiser tous les joints toriques, le bouchon du restricteur, les bouchons d'orifices à sirop, les dispositifs de retenue de vannes à sirop, le bouchon de la vanne de sortie (bouchon du bec), le porte-gobelets à shake, le plateau de récupération des gouttes avant et la grille de protection dans la solution.
4. Revenir à l'unité avec une petite quantité de solution aseptisante. Placer un seau sous le bec de la porte et tremper la brosse du bec de la porte dans la solution aseptisante. Nettoyer le bec, ainsi que le bas du centrifugeur, la lame du centrifugeur et les raccords de flexibles à sirop à la brosse (Cf. Figure 24).

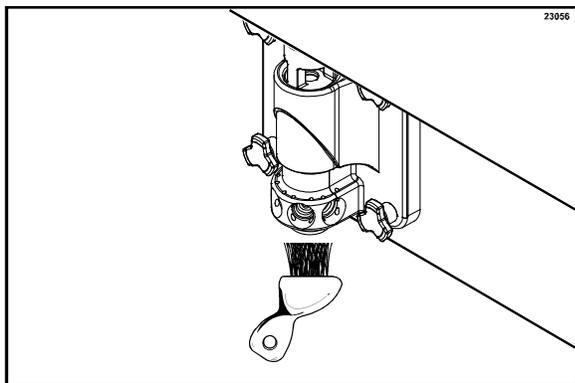


Figure 24

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

5. Brosser chaque orifice de sortie du sirop 10 à 15 fois avec la brosse d'orifices à sirop. Tremper la brosse dans la solution aseptisante avant le brossage de chacun des orifices (Cf. Figure 25).

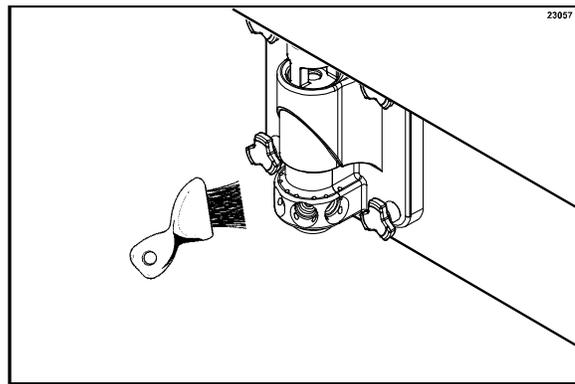


Figure 25

6. Remplir le flacon souple de solution aseptisante. Placer un seau sous la porte et insérer la partie tube du flacon souple dans l'orifice de sortie du sirop. Presser fermement le flacon. Ceci force la solution se trouvant dans l'orifice voisin à sortir et à couler autour du centrifugeur. Cette procédure doit être effectuée un minimum de 10 secondes par orifice (Cf. Figure 26).

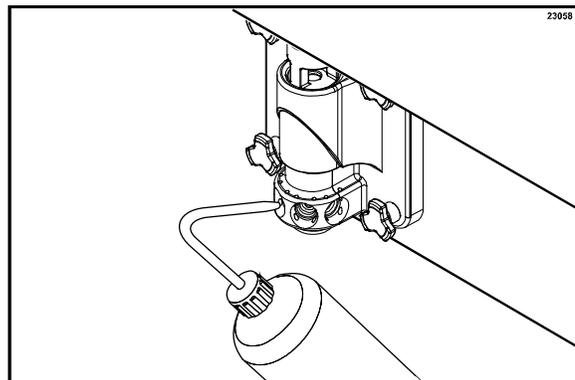


Figure 26

7. Réinstaller les dispositifs de retenue de vannes à sirop.
8. Placer le bouchon du restricteur sur le bec de la porte de l'unité de réfrigération (Cf. Figure 27).

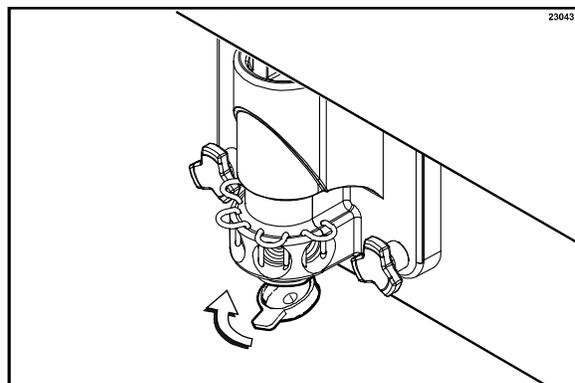


Figure 27

9. Le seau sous la porte, retirer le raccord de tête de sirop du raccord de flexible à sirop en le tournant dans le sens inverse des aiguilles d'une montre. Tenir les raccords de sirop à la verticale, pour minimiser les pertes de sirop (Cf. Figure 28).

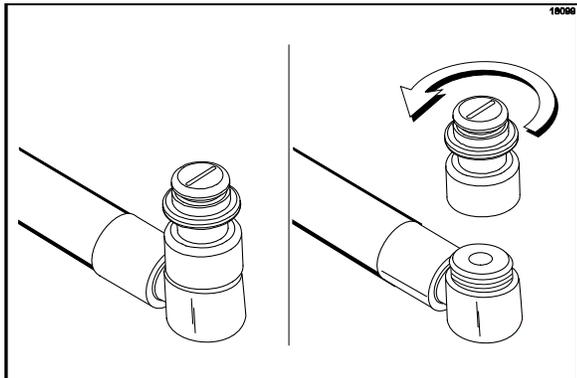


Figure 28

10. Retirer la vanne en bec de canard et le joint torique du raccord de tête (Cf. Figure 29).

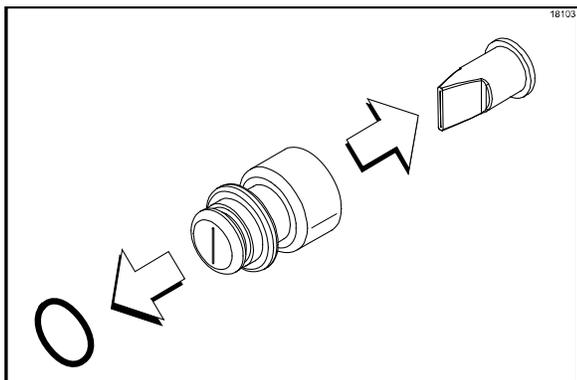


Figure 29

11. Avec le bout blanc de la brosse double, brosser l'intérieur du raccord de tête pour enlever tout résidu.
12. Avec un gobelet à shake rempli de **solution aseptisante KAY-5® (HCS)**, rincer abondamment le raccord de tête de sirop.
13. Avec une serviette propre et aseptisée, essuyer délicatement tout sirop restant sur la vanne en bec de canard.
14. Avec un gobelet à shake rempli de **solution aseptisante KAY-5® (HCS)**, rincer abondamment la vanne en bec de canard.
15. Installer la vanne en bec de canard dans le raccord de tête de sirop, le bout plat aligné sur l'encoche ouverte du raccord de tête.

**Remarque :** Changer la vanne en bec de canard, en cas d'endommagement ou si elle dépasse de l'encoche du raccord de tête de sirop (Cf. Figure 30).

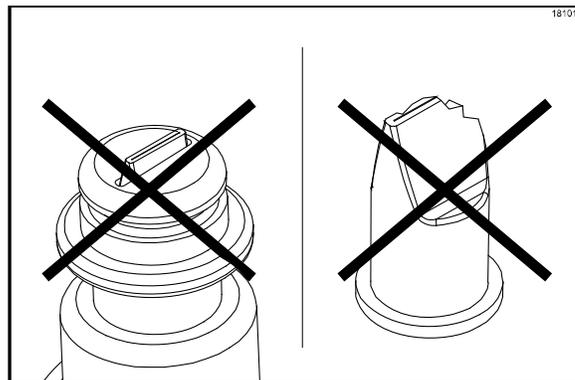


Figure 30

16. Installer le raccord de tête de sirop sur le raccord de flexible à sirop. Serrer à la main, jusqu'à ce qu'il tienne bien.

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

17. S'assurer que la vanne en bec de canard est montée correctement dans le raccord de tête de sirop. Le bout de la vanne en bec **doit être plat** pour hermétiser le flexible à sirop (Cf. Figure 31).

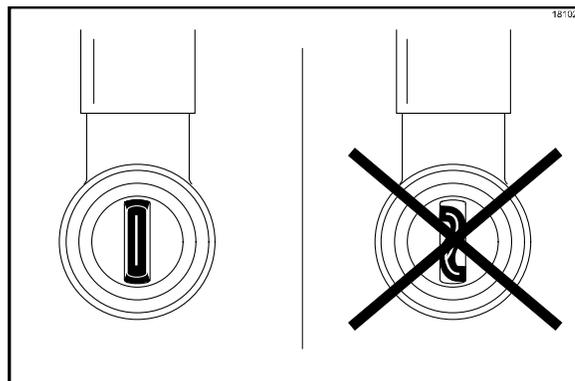


Figure 31

Si le bout n'est pas plat, retirer le raccord de tête de sirop et retirer/réinstaller la vanne en bec de canard. Au moyen d'un gobelet à shake rempli de **solution aseptisante KAY-5® (HCS)**, rincer le raccord de tête de sirop pour mouiller le bas de la vanne en bec de canard. Réinstaller le raccord de tête de sirop sur le raccord de flexible à sirop. Si le bout ne reste pas plat lorsque le raccord de sirop est monté, changer la vanne en bec de canard.

18. Installer le joint torique du raccord de tête.
19. Répéter les étapes 8 à 17 pour tous les parfums de sirop.
20. Chaque parfum de sirop doit être amorcé pour évacuer tout l'air des flexibles à sirop. Pour amorcer chaque flexible à sirop, tenir le flexible à sirop au-dessus d'un gobelet vide (Cf. Figure 32).

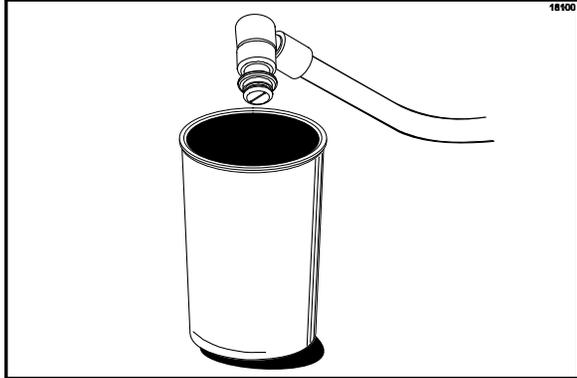


Figure 32

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

L'écran affiche les options du menu de calibrage (Cf. Figure 33).



Figure 33

22. Appuyer sur le symbole AUTOMATIQUE  ou sur le symbole PARFUM OPTIONNEL  pour faire défiler la flèche jusqu'à AMORÇAGE DU SIROP (Cf. Figure 34).



Figure 34

23. Appuyer sur le symbole CALIBRAGE  pour passer en mode d'amorçage du sirop (Cf. Figure 35).



Figure 35

24. Appuyer sur le symbole du parfum de sirop correspondant . Le symbole de parfum doit être allumé et la pompe à sirop du parfum choisi commence alors à fonctionner à la vitesse maximale (Cf. Figure 36).

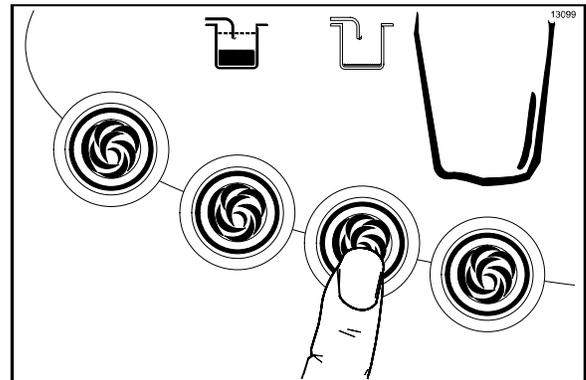


Figure 36

25. Lorsqu'un flot continu de sirop coule de la vanne à sirop et que tout l'air est évacué du flexible à sirop, appuyer sur l'un ou l'autre des symboles de parfum de sirop  pour arrêter la pompe.
26. Répéter les étapes 23 à 24 pour amorcer le reste des flexibles à sirop. Une fois l'amorçage terminé, sortir du mode d'amorçage du sirop en appuyant sur le symbole de calibrage .
27. Au moyen du flacon souple rempli de solution aseptisante, aseptiser les raccords de tête des vanes de sirop.

28. Lubrifier le joint torique. Soulever le dispositif de retenue de vanne à sirop. Installer la vanne de sirop. Pousser le dispositif de retenue de vanne à sirop vers le bas, de façon à maintenir la vanne. **Répéter cette procédure pour chaque vanne à sirop** (Cf. Figure 37).

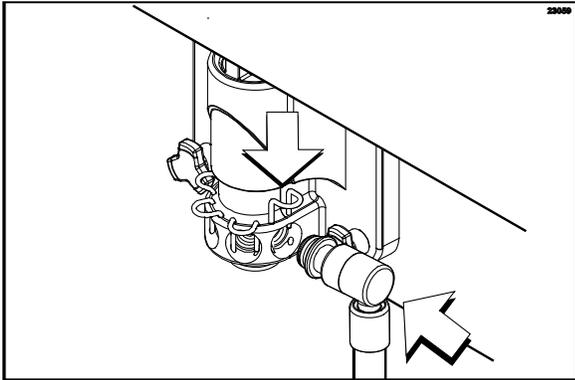


Figure 37

**Remarque :** Ne pas installer de flexible à sirop vide dans la porte de l'unité de réfrigération. Placer un bouchon d'orifice de sortie du sirop dans la porte, sur toute ligne de sirop non-utilisée. Ceci permet d'éviter l'accumulation de mélange à l'intérieur du raccord de vanne et du flexible à sirop.

29. Au moyen d'une serviette propre et aseptisée, essuyer la porte de l'unité de réfrigération, le panneau avant, la zone entourant le bas de la porte de l'unité et toute autre zone particulièrement humide ou comportant des dépôts de nourriture.
30. Utiliser une serviette propre, humide et aseptisée pour essuyer avec précaution la protection du détecteur de contrôle des portions et éliminer toute accumulation de mélange. Vérifier que la protection du détecteur n'est pas endommagée. La remplacer si nécessaire (Cf. Figure 38).

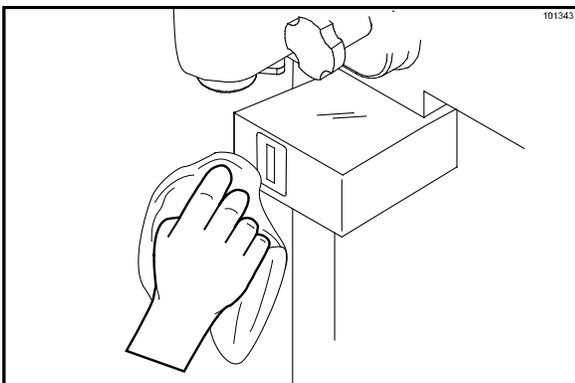


Figure 38

31. Installer le porte-gobelets à shake, le plateau ramasse-gouttes avant et la grille de protection.
32. Pour reprendre le fonctionnement normal, appuyer sur le symbole AUTOMATIQUE ❄️ (Cf. Figure 39). La commande comporte une option dans le menu du manager qui permet d'activer ou de désactiver la fonction de DÉMARRAGE AUTOMATIQUE. Une fois que le DÉMARRAGE AUTOMATIQUE est activé, la machine sort automatiquement du mode d'ATTENTE et lance le mode automatique des deux côtés, à une heure prévue chaque jour (Cf. page 82).



Figure 39

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

### Côté crème glacée

1. Préparer une petite quantité de **solution aseptisante KAY-5® (HCS)**. Verser un paquet dans 9,5 litres (2,5 gallons) d'eau (100 ppm).
2. Revenir à l'unité avec une petite quantité de solution aseptisante. Tremper la brosse du bec de la porte dans la solution aseptisante et nettoyer le bec de la porte, ainsi que le bas de la vanne de sortie à la brosse (Cf. Figure 40).

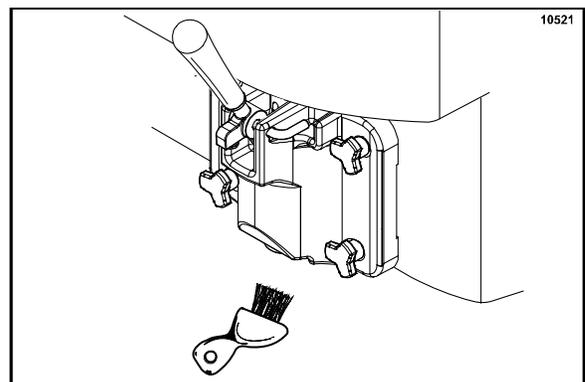


Figure 40

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

3. Au moyen d'une serviette propre et aseptisée, essuyer la porte de l'unité de réfrigération, le panneau avant, la zone entourant le bas de la porte de l'unité et toute autre zone particulièrement humide ou comportant des dépôts de nourriture.
4. Pour reprendre le fonctionnement normal, appuyer sur le symbole AUTOMATIQUE ❄️ (Cf. Figure 41). La commande comporte une option dans le menu du manager qui permet d'activer ou de désactiver la fonction de DÉMARRAGE AUTOMATIQUE. Une fois que le DÉMARRAGE AUTOMATIQUE est activé, la machine sort automatiquement du mode d'ATTENTE et lance le mode AUTOMATIQUE des deux côtés, à une heure prévue chaque jour (Cf. page 82).

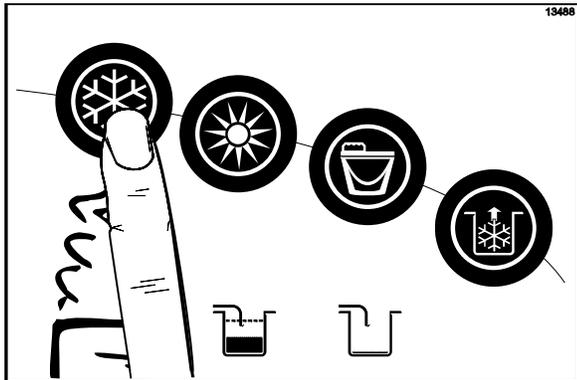


Figure 41

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

## SYSTÈME DE SIROP

### Calibrage du sirop

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

Pour déterminer le débit du sirop, il faut un gobelet de calibrage donnant les mesures en onces. Le bon débit du sirop est de 30 ml (1 once) en 5 secondes. Pour les sirops de shake de triple épaisseur, le bon débit du sirop est de 30 ml +/- 4 ml (1 oz +/- 1/8 oz) en 7 secondes. Une fois le débit réglé, la bonne

quantité de sirop est incorporée à la base shake, quelle que soit la taille du shake servi. Il faut savoir que le calibrage du sirop est critique lorsqu'on change le 4<sup>ème</sup> parfum promotionnel.

### Procédure de calibrage

Les flexibles à sirop doivent être amorcés correctement avec du sirop avant que la procédure de calibrage ne commence, de façon à éliminer toute présence d'air dans le flexible (Cf. « Procédures d'amorçage du sirop », page 40).

1. Toucher le symbole CALIBRAGE 🍹 pour afficher les options du menu. Le symbole CALIBRAGE 🍹, le symbole AUTOMATIQUE ❄️ du côté shake et le symbole PARFUM OPTIONNEL 🌀 s'allument (Cf. Figure 42).

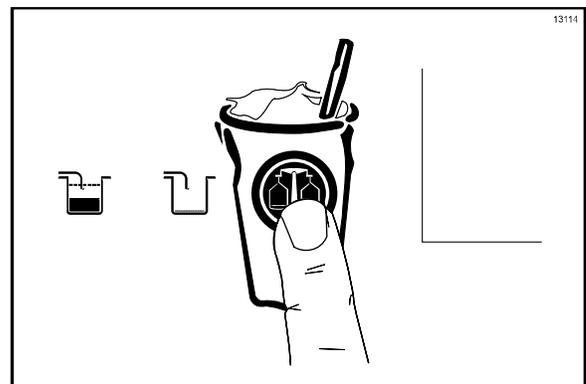


Figure 42

L'écran affiche les options du menu de calibrage (Cf. Figure 43).

TIRAGE SANS PARFUM  
CALIBRAGE SIROP  
AMORCAGE SIROP  
> SORTIR

Figure 43

**Remarque :** Lorsque l'écran CALIBRAGE s'affiche, les symboles de sélection de parfum 🌀 ne permettent pas de soulever la vanne de sortie permettant de distribuer du produit à shake.

- Appuyer sur le symbole AUTOMATIQUE ❄️ ou sur le symbole PARFUM OPTIONNEL 🌀 pour faire défiler la flèche jusqu'à CALIBRAGE SIROP (Cf. Figure 44).



Figure 44

- Appuyer sur le symbole CALIBRAGE 📏 pour passer en mode de calibrage du sirop (Cf. Figure 45).



Figure 45

- Déconnecter la vanne à sirop de la porte de l'unité. Soulever le dispositif de retenue de vanne à sirop et extraire la vanne en la tirant (Cf. Figure 46).

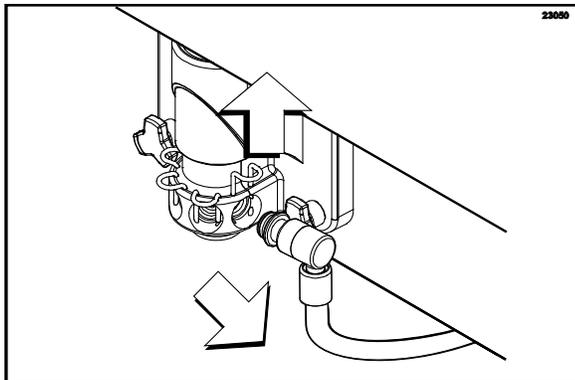


Figure 46

- Pour calibrer le débit du sirop, tenir la partie étroite du gobelet de calibrage sous la vanne du parfum devant être calibré. Appuyer sur le symbole SÉLECTION DU PARFUM 🌀 correspondant pour activer la pompe à sirop et lancer le flot de sirop. Lorsque le niveau de sirop atteint une once, toucher le même symbole SÉLECTION DU PARFUM 🌀 pour interrompre le flot de sirop.

Vérifier le niveau de sirop dans le gobelet. Si la quantité mesurée n'est pas dans les limites acceptables, répéter l'étape 4 pour le même parfum, jusqu'à obtention du bon calibrage du sirop (Cf. Figure 47).

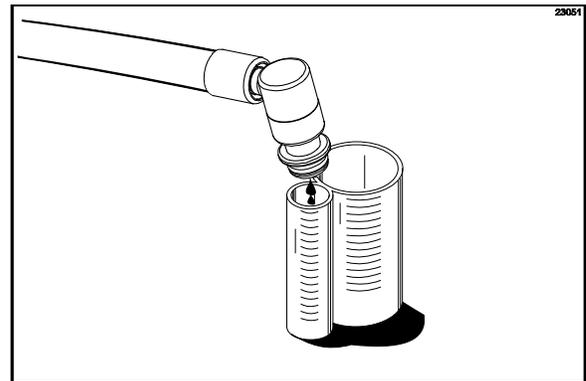


Figure 47

**Remarque :** Il est possible de vérifier le débit du sirop dans le menu du manager (Cf. « Vérifier le calibrage », page 80).

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

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

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

## Procédure d'amorçage du sirop

Le but de l'amorçage des flexibles à sirop est d'éliminer tout l'air du système de distribution du sirop. L'air, s'il s'infiltré dans les flexibles à sirop, pourra entraîner un mélange inégal des shakes, un transfert des parfums et des fuites de sirop au bec de la porte, après fermeture de la vanne de sortie. À chaque fois qu'un récipient de sirop est vidé ou changé, amorcer le système de sirop jusqu'à ce que tout l'air se soit évacué et que le flot de sirop soit uniforme.

1. Prendre un récipient de sirop plein dans l'entrepôt à sec.
2. Secouer le récipient de sirop avant de l'ouvrir. Ouvrir le récipient de sirop plein.
3. Retirer le tube d'alimentation du récipient de sirop vide et nettoyer l'extérieur du tube avec une serviette propre et aseptisée.

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

4. Placer le tube d'alimentation dans le récipient de sirop plein et remettre le récipient de sirop dans l'armoire à sirop.
5. Jeter le récipient de sirop vide.
6. Amorcer le flexible à sirop en retirant la vanne de sirop de l'unité. Tenir au-dessus d'un gobelet vide.
7. Toucher le symbole CALIBRAGE  pour afficher les options du menu. Le symbole CALIBRAGE , le symbole AUTOMATIQUE  du côté shake et le symbole PARFUM OPTIONNEL  s'allument.

L'écran affiche les options du menu de calibre (Cf. Figure 48).



Figure 48

8. Appuyer sur le symbole AUTOMATIQUE  ou sur le symbole PARFUM OPTIONNEL  pour faire défiler la flèche jusqu'à AMORÇAGE SIROP (Cf. Figure 49).



Figure 49

9. Appuyer sur le symbole CALIBRAGE  pour passer en mode d'amorçage du sirop (Cf. Figure 50).

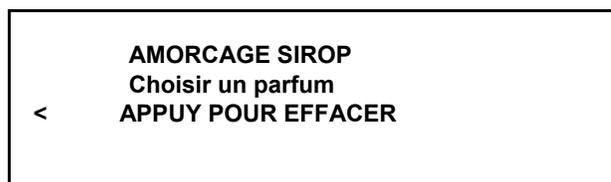


Figure 50

10. Appuyer sur le symbole de parfum de sirop correspondant . Le symbole de parfum doit être allumé et la pompe à sirop du parfum choisi commence alors à fonctionner à la vitesse maximale (Cf. Figure 51).

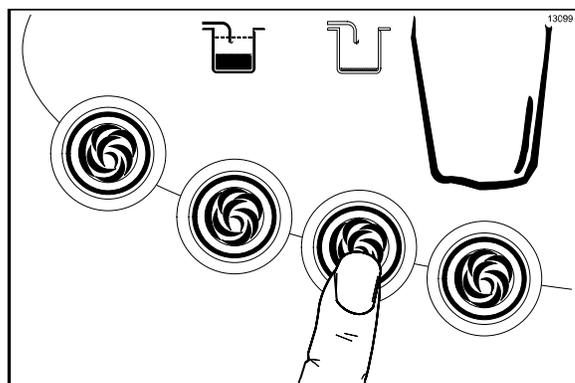


Figure 51

11. Lorsqu'un flot continu de sirop coule de la vanne à sirop et que tout l'air est évacué du flexible à sirop, appuyer sur l'un ou l'autre des symboles de parfum de sirop  pour arrêter la pompe.
12. Répéter les étapes 10 et 11 pour tous les autres flexibles à sirop devant être amorcés ou bien sortir du mode d'AMORÇAGE DE SIROP en appuyant sur le symbole CALIBRAGE .

## PROCÉDURES DE FERMETURE JOURNALIÈRE

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

### Côté shake

**Important :** Remplir le réservoir de mélange jusqu'au repère de niveau de remplissage qui se trouve sur la pale de l'agitateur (Cf. Figure 52).

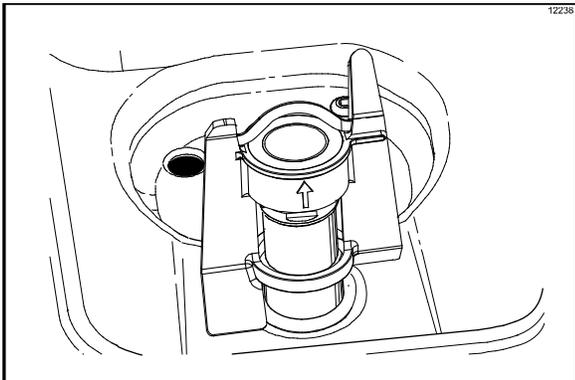


Figure 52

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

**Remarque :** Si l'affichage du COMPTEUR DE NETTOYAGE A LA BROSSE a atteint un jour, **ne pas ajouter de mélange**. La machine doit être démontée et nettoyée à la brosse dans les 24 heures.

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

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

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

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

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

Amener également les bouchons d'orifices à sirop, le bouchon du bec et son joint torique à l'évier pour mieux les nettoyer et les aseptiser.

4. Rincer ces pièces dans de l'eau fraîche et propre. Prendre une petite quantité de la solution de **concentré SolidSense™ tous usages (APSC) (HCS)** du doseur de l'évier et nettoyer les pièces à la brosse.
5. Placer le bouchon du restricteur, le plateau de récupération des gouttes avant, le porte-gobelets à shake et la grille de protection sur une surface propre et sèche et laisser sécher jusqu'au lendemain ou jusqu'à ce que le cycle thermique soit terminé.
6. Préparer une petite quantité de **solution aseptisante KAY-5® (HCS)**. Verser un paquet dans 9,5 litres (2,5 gallons) d'eau (100 ppm).
7. Aseptiser les bouchons d'orifices à sirop, le bouchon du bec, le joint torique du bouchon du bec, le bac ramasse-gouttes, l'agitateur et le couvercle du réservoir.
8. Replacer l'agitateur sur le logement de l'arbre d'entraînement de l'agitateur. Replacer le couvercle du réservoir (Cf. Figure 53).

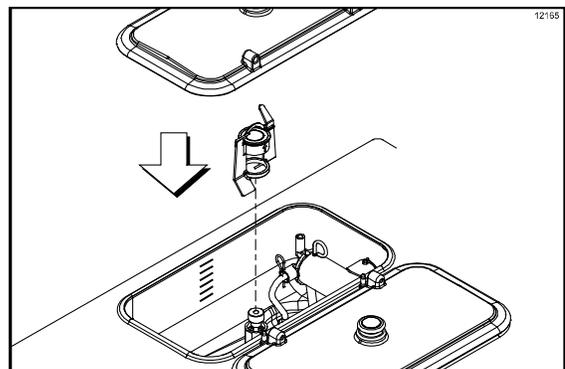


Figure 53

**Important :** Si l'agitateur n'est pas installé correctement, la machine ne réussira pas le cycle thermique et se verrouillera le lendemain matin.

9. Retirer les flexibles à sirop de la porte de l'unité (Cf. Figure 54).

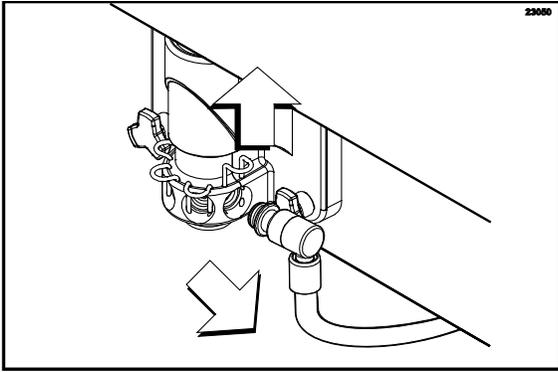


Figure 54

10. Revenir à l'unité avec une petite quantité de solution de nettoyage. Placer un seau sous le bec de la porte, tremper la brosse du bec de la porte dans la solution nettoyante et nettoyer à la brosse les orifices de sortie du sirop de la porte de l'unité, le bec de la porte, le bas du centrifugeur, la lame du centrifugeur et les raccords de flexibles à sirop (Cf. Figure 55).

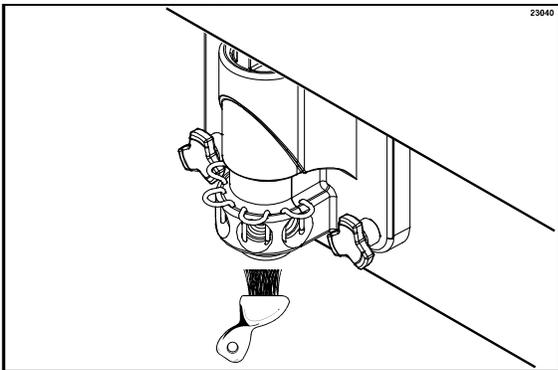


Figure 55

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

11. Brosser chaque orifice de sortie du sirop 10 à 15 fois avec la brosse d'orifices à sirop. Tremper la brosse dans la solution nettoyante avant le brossage de chacun des orifices (Cf. Figure 56).

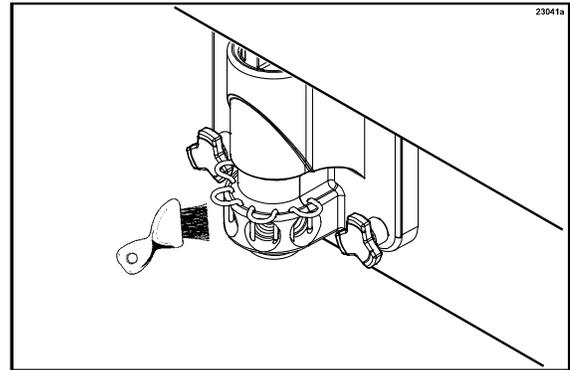


Figure 56

12. S'aseptiser les mains et retirer les dispositifs de retenue des vannes à sirop. Nettoyer à la brosse les dispositifs de retenue et les orifices des dispositifs. Réinstaller les dispositifs de retenue des vannes à sirop.
13. Remplir le flacon souple de solution nettoyante. Placer un seau sous la porte et insérer la partie tube du flacon souple dans les orifices de sortie du sirop. Presser fermement le flacon. Ceci force la solution se trouvant dans l'orifice voisin à sortir et à couler autour du centrifugeur. Cette procédure doit être effectuée un minimum de 10 secondes par orifice (Cf. Figure 57).

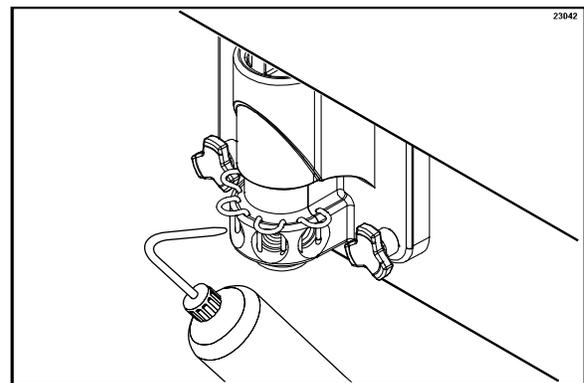


Figure 57

14. Placer le joint torique du bouchon du bec dans le bouchon du bec. Remplir le bouchon du bec de solution aseptisante. Placer le bouchon du bec sur le bout du bec de la porte (Cf. Figure 58).

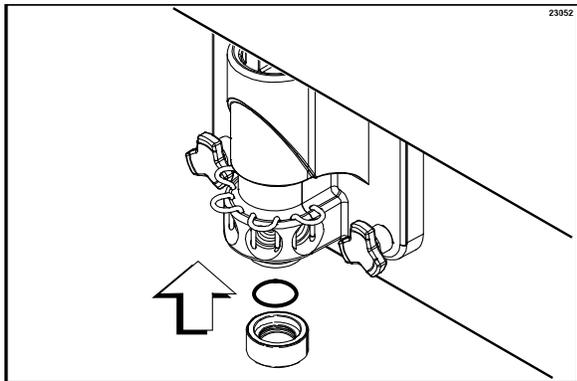


Figure 58

15. Soulever chaque goupille de retenue. Placer les bouchons d'orifices à sirop sur les orifices à sirop de la porte de l'unité. Baisser les goupilles de retenue pour maintenir les bouchons d'orifices à sirop dans la porte (Cf. Figure 59).

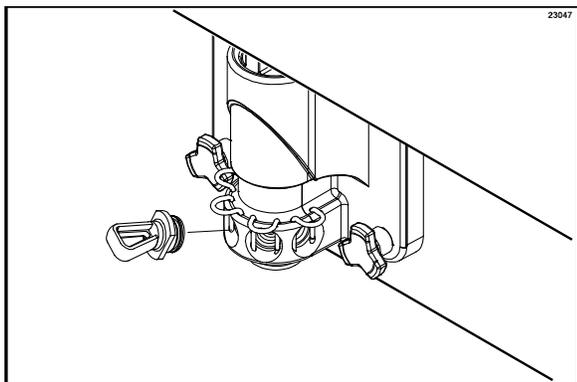


Figure 59

16. Remplir le flacon souple de solution aseptisante. Tenir le flacon au-dessus d'un seau. Presser fermement le flacon et rincer abondamment la rainure de chacun des raccords de tête de sirop (Cf. Figure 60).

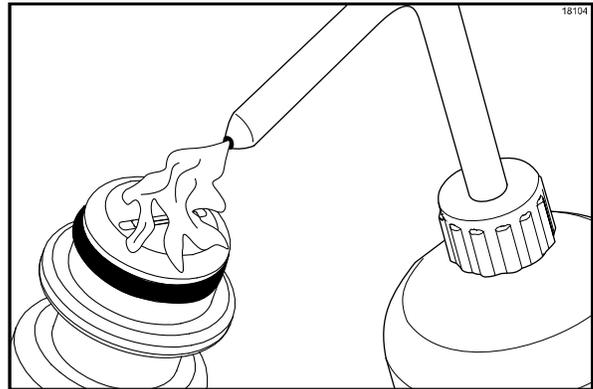


Figure 60

17. Essuyer l'extérieur de chacun des raccords de tête de sirop au moyen d'une serviette aseptisée.
18. Au moyen d'une serviette propre et aseptisée, essuyer la porte de l'unité de réfrigération, le panneau avant, la zone entourant le bas de la porte de l'unité et toute autre zone particulièrement humide ou comportant des dépôts de nourriture.
19. Utiliser une serviette propre, humide et aseptisée pour essuyer avec précaution la protection du détecteur de contrôle des portions et éliminer toute accumulation de mélange. Vérifier que la protection du détecteur n'est pas endommagée. La remplacer si nécessaire (Cf. Figure 61).

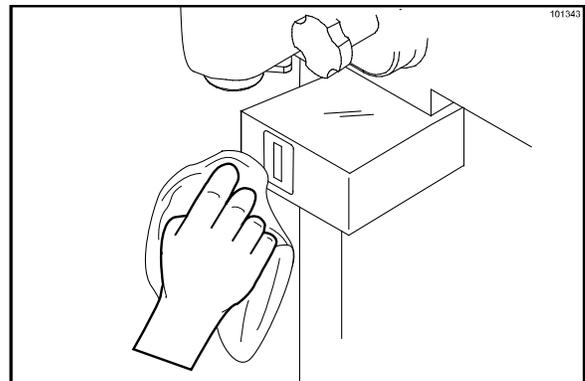


Figure 61

## Côté crème glacée

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

**Important :** Remplir le réservoir de mélange jusqu'au repère de niveau de remplissage qui se trouve sur la pale de l'agitateur (Cf. Figure 62).

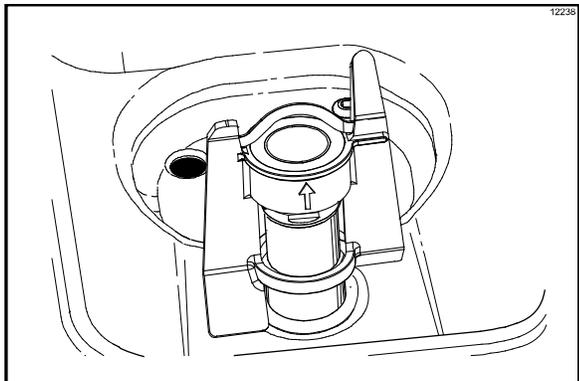


Figure 62

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

**Remarque :** Si l'affichage du COMPTEUR DE NETTOYAGE A LA BROSSÉ a atteint un jour, **ne pas ajouter de mélange**. La machine doit être démontée et nettoyée à la brosse dans les 24 heures.

1. Mettre les éléments de chauffe de la garniture à l'arrêt en appuyant sur les symboles des éléments de chauffe ⚡ ⚡. Les symboles ne s'allument pas lorsque les éléments de chauffe sont éteints (Cf. Figure 63).

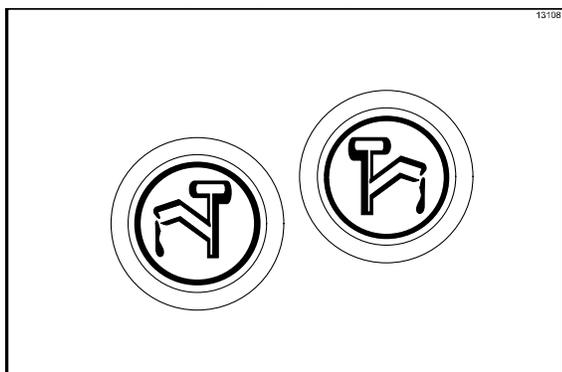


Figure 63

2. Retirer le couvercle du réservoir.

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

**Remarque :** Sélectionner le symbole de CALIBRAGE ⚙️ pour interrompre le mouvement de l'agitateur pendant 10 secondes. Choisir à nouveau le symbole de CALIBRAGE ⚙️ pour sortir du mode de calibration. L'agitateur se remet en route automatiquement, après 10 secondes.

3. Retirer l'agitateur du réservoir à mélange.
4. Emmener l'agitateur et le couvercle du réservoir à l'évier pour continuer le nettoyage et l'aseptisation.
5. Rincer ces pièces dans de l'eau fraîche et propre.
6. Prendre une petite quantité de la solution de **concentré SolidSense™ tous usages (APSC) (HCS)** du doseur de l'évier et nettoyer les pièces à la brosse.
7. Préparer une petite quantité de **solution aseptisante KAY-5® (HCS)**. Verser un paquet dans 9,5 litres (2,5 gallons) d'eau (100 ppm). Aseptiser l'agitateur et le couvercle du réservoir.
8. Replacer l'agitateur sur le logement de l'arbre d'entraînement de l'agitateur. Remettre le couvercle du réservoir en place

**Important :** Si l'agitateur n'est pas installé correctement, la machine ne réussira pas le cycle thermique et se verrouillera le lendemain matin.

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

**Remarque :** Pour toujours entretenir de bonnes conditions d'hygiène, nettoyer chaque article à la brosse pendant un total de 60 secondes en trempant régulièrement la brosse dans la solution nettoyante (Cf. Figure 64).

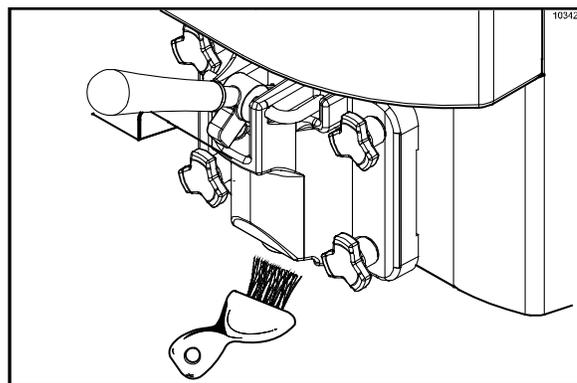


Figure 64

10. Retirer, nettoyer et remettre en place le long bac ramasse-gouttes du panneau avant (Cf. Figure 65).

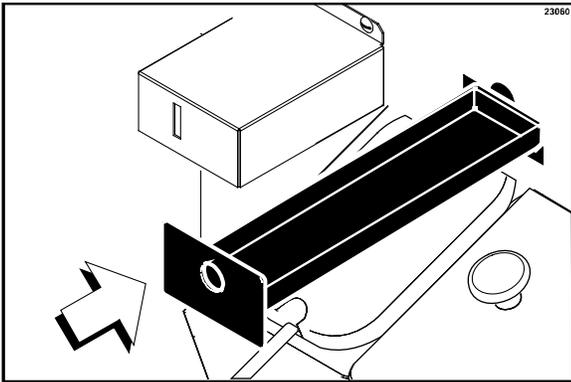


Figure 65

11. Retirer, nettoyer et réinstaller les deux petits bacs ramasse-gouttes du panneau arrière.
12. Retirer, nettoyer et réinstaller les deux petits bacs ramasse-gouttes à encoches des panneaux latéraux droit et gauche (Cf. Figure 66).

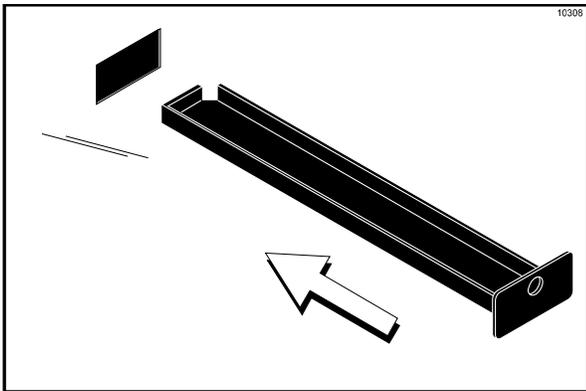


Figure 66

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

Le cycle thermique commence au moment prévu dans le menu du manager par le réglage de l'heure automatique de cycle (Cf. page 82).

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

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

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



**NE PAS** chercher à servir de produit, ni à démonter l'unité durant le cycle THERMIQUE. Le produit est chaud et sous très haute pression.

Lorsque le cycle de traitement thermique est terminé, la commande revient au mode d'ATTENTE 🪣 et 🪣 s'allument.

## ENTRETIEN PLANIFIÉ - SYSTÈME DE SIROP

### Retrait des tubes de la pompe à sirop

Les tubes de la pompe à sirop doivent être remplacés au moins une fois par an, voire plus souvent, si le calibrage des sirops est impossible.

1. Retirer les tubes d'alimentation en sirop des récipients de sirop. Essuyer l'extérieur des tubes d'alimentation avec une serviette propre et aseptisée.

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

2. Retirer les récipients à sirop et le plateau du couvercle de la pompe de l'armoire.
3. Placer les tubes d'alimentation en sirop dans un seau de **concentré SolidSense™ tous usages (APSC) (HCS)**. Un paquet dans 9,5 litres (2,5 gallons) d'eau = 100 ppm. Pour éviter toute contamination, recouvrir les récipients de sirop d'un film plastique.

**Pour le système de sacs de sirop :** Placer le tube de sirop comportant le raccord de sac dans un seau de concentré SolidSense™ tous usages (APSC) (HCS).

4. Soulever le dispositif de retenue et retirer la vanne à sirop de la porte de l'unité de réfrigération. Placer la vanne dans un seau que l'on placera sous la vanne de sortie.
5. Choisir le symbole CALIBRAGE  sur le panneau de commande, pour afficher les options de menu.
6. Appuyer sur le symbole AUTOMATIQUE  pour déplacer la flèche sur AMORÇAGE SIROP. Appuyer de nouveau sur le symbole CALIBRAGE  pour afficher l'écran AMORÇAGE SIROP.
7. Choisir le symbole SÉLECTION DU PARFUM  pour la vanne de sirop correspondante et commencer la distribution de **concentré SolidSense™ tous usages (APSC) (HCS)** dans le flexible à sirop.
8. Laisser la solution aseptisante couler jusqu'à ce que tout le sirop soit évacué du flexible.
9. Une fois que le flexible ne comprend plus de sirop, retirer le tube d'alimentation en sirop du liquide nettoyant et continuer de faire fonctionner la pompe jusqu'à ce que le flexible

à sirop ne comporte plus de liquide. Choisir le symbole de SÉLECTION DU PARFUM  pour arrêter la pompe.

10. Répéter les étapes 3 à 9 avec de l'eau propre et tiède pour évacuer la solution de nettoyage du flexible à sirop.
11. Répéter les étapes 3 à 9 avec la solution aseptisante KAY-5® (HCS). Un paquet dans 9,5 litres (2,5 gallons) d'eau = 100 ppm.
12. Ouvrir la pompe en poussant le couvercle à charnière vers le haut (Cf. flèche de la figure 67).

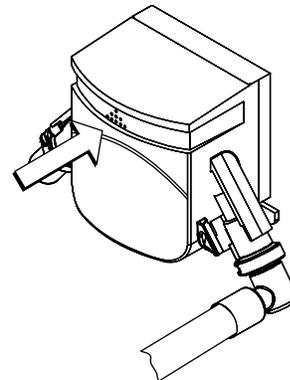


Figure 67

13. Attraper le tube de la pompe par les deux bouts et le retirer du corps de la pompe (Cf. Figure 68)

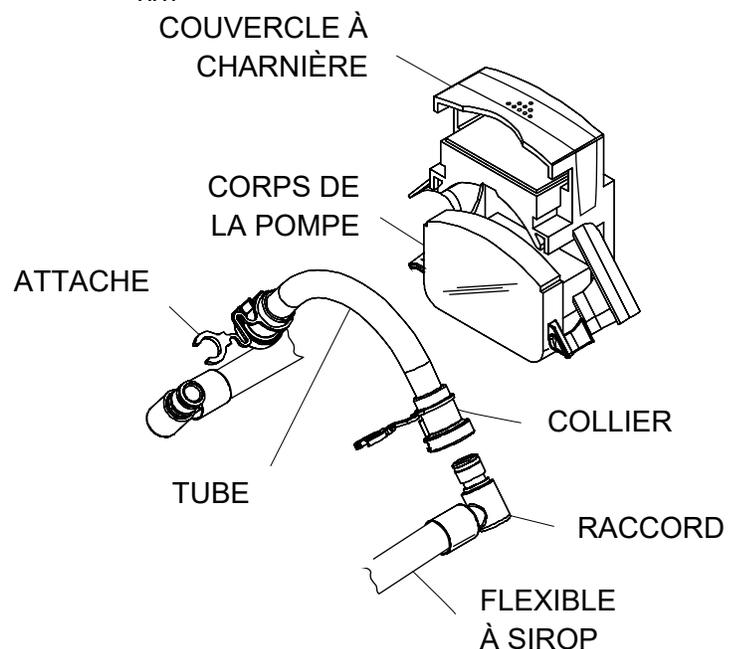


Figure 68

14. Retirer les attaches des colliers respectifs.
15. Retirer les raccords du tube de la pompe.

### Installation du tube de la pompe

1. Lubrifier les joints toriques des raccords de flexibles à sirop avec du lubrifiant Taylor HP (Cf. Figure 69).

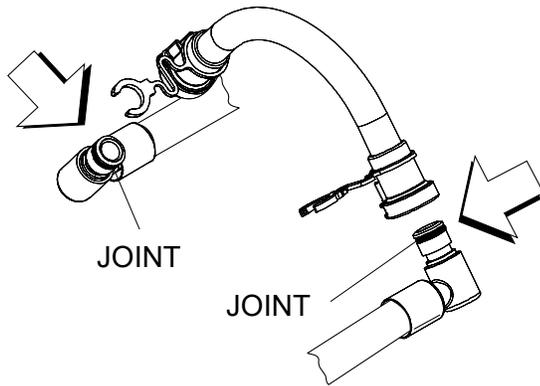


Figure 69

2. Pousser les raccords dans le nouveau tube de pompe.
3. Installer les attaches des colliers respectifs.
4. Avec les mains, faire tourner les rouleaux de la pompe de façon à ce qu'ils soient en position de 10 heures et de 14 heures.
5. Placer l'assemblage du tube dans le corps de la pompe. (S'assurer que les flexibles à sirop sont bien enfoncés à l'arrière de l'armoire.)
6. Appuyer sur le haut de la pompe pour la fermer.
7. Remettre le plateau-couvercle de la pompe et les récipients de sirop en place.
8. Amorcer les flexibles à sirop.
9. Calibrer le système de sirop en suivant les instructions de la page 38.

### Nettoyage/aseptisation des flexibles à sirop - une fois par semaine

1. Retirer les tubes d'alimentation en sirop des récipients de sirop. Essuyer l'extérieur des tubes d'alimentation avec une serviette propre et aseptisée.

#### Pour le système de sacs de sirop :

Déconnecter chaque sac de sirop et nettoyer le raccord de tuyau avec une serviette propre et aseptisée.

2. Remplir un seau de deux gallons de solution de **concentré SolidSense™ tous usages (APSC) (HCS)** du doseur de l'évier. Placer les tubes d'alimentation en sirop dans le seau.

Pour le système de sacs de sirop : Placer le tube de sirop comportant le raccord de sac dans le seau de concentré SolidSense™ tous usages (APSC) (HCS).

3. Soulever le dispositif de retenue et retirer la vanne à sirop de la porte de l'unité de réfrigération. Placer la vanne dans un seau que l'on placera sous la vanne de sortie.
4. Choisir le symbole CALIBRAGE  sur le panneau de commande pour afficher les options de menu.
5. Appuyer sur le symbole AUTOMATIQUE  pour déplacer la flèche sur AMORÇAGE SIROP. Appuyer de nouveau sur le symbole CALIBRAGE  pour afficher l'écran AMORÇAGE SIROP.
6. Choisir le symbole SÉLECTION DU PARFUM  pour la vanne de sirop correspondante et commencer la distribution de **concentré SolidSense™ tous usages (APSC) (HCS)** dans le flexible à sirop.
7. Laisser la solution de nettoyage couler jusqu'à ce que tout le sirop soit évacué du flexible.
8. Appuyer sur le symbole SÉLECTION DU PARFUM  pour interrompre le flot de la solution nettoyante.
9. **Répéter les étapes 2 à 8 avec de l'eau propre et tiède** pour évacuer la solution de nettoyage du flexible à sirop.
10. Répéter les étapes 2 à 8 en utilisant la solution aseptisante KAY-5® (HCS) [1 paquet dans 9,5 litres (2 gallons 1/2) d'eau = 100 ppm.]
11. Retirer le raccord de tête de la vanne à sirop en tournant le bouchon dans le sens inverse des aiguilles d'une montre.
12. Retirer la vanne en bec de canard et le joint torique du raccord de tête.
13. Avec le bout blanc de la brosse double, brosser l'intérieur du raccord de tête et du raccord de flexible pour enlever tout résidu.

14. Avec un gobelet à shake rempli de **solution aseptisante KAY-5® (HCS)**, rincer abondamment le raccord de vanne à sirop.
15. Avec une serviette propre et aseptisée, essuyer délicatement tout sirop restant sur la vanne en bec de canard.
16. Installer la vanne en bec de canard dans le raccord de tête de sirop, le bout plat aligné sur l'encoche ouverte du raccord de tête.

**Remarque :** Changer la vanne en bec de canard, en cas d'endommagement ou si elle dépasse de l'encoche du raccord de tête de sirop (Cf. Figure 30).

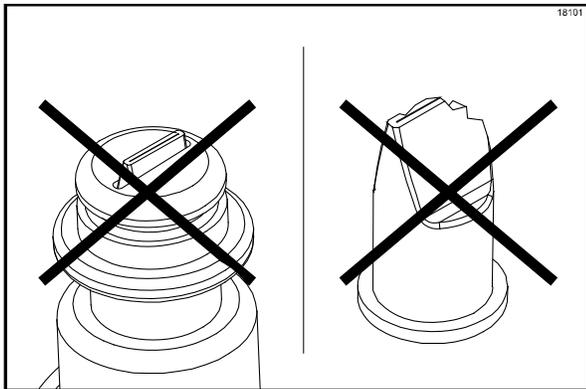


Figure 70

17. Installer le raccord de tête de sirop sur le raccord de flexible à sirop. Serrer à la main, jusqu'à ce qu'il tienne bien.

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

18. S'assurer que la vanne en bec de canard est montée correctement dans le raccord de tête de sirop. Le bout de la vanne en bec de canard **doit être plat** pour hermétiser le flexible à sirop (Cf. Figure 31).

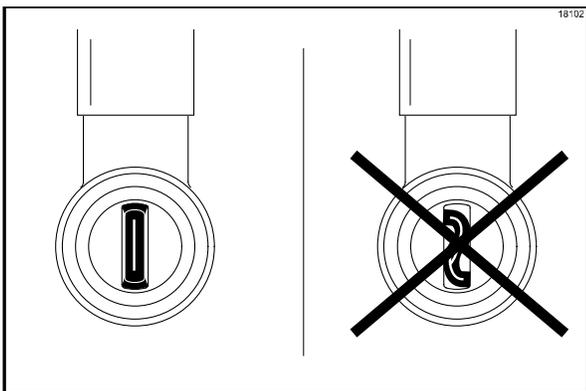


Figure 71

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

19. Installer le joint torique du raccord de tête.
  20. Répéter les étapes 3 à 19 pour tous les parfums de sirop.
  21. Retirer les tubes d'alimentation en sirop du seau de **solution aseptisante KAY-5® (HCS)** et les laisser s'égoutter.
  22. Placer tous les tubes d'alimentation en sirop dans les récipients à sirop. S'assurer que les flexibles à sirop correspondent aux différents parfums.
- Pour le système de sacs de sirop :** Attacher le raccord de sac au bon parfum de sirop.
23. Choisir le symbole CALIBRAGE  sur le panneau de commande, pour afficher les options de menu.
  24. Appuyer sur le symbole AUTOMATIQUE  pour déplacer la flèche sur AMORÇAGE SIROP. Appuyer de nouveau sur le symbole CALIBRAGE  pour afficher l'écran d'amorçage du sirop.
  25. Choisir le symbole SÉLECTION DU PARFUM  pour la vanne de sirop correspondante et commencer la distribution de sirop.
  26. Laisser le sirop couler jusqu'à ce que toute la **solution aseptisante KAY-5® (HCS)** et l'air se soient évacués du flexible.
  27. Appuyer sur le symbole SÉLECTION DU PARFUM  pour interrompre le flot du sirop.
  28. Lubrifier le joint torique du raccord de tête. Installer la vanne de sirop dans la porte shake et la fixer en baissant le dispositif de retenue.
  29. Répéter les étapes 21 à 28 pour tous les parfums de sirop.
  30. Nettoyer l'intérieur de l'armoire à sirop avec une serviette propre et aseptisée. Vaporiser les zones imparfaites avec de la **solution aseptisante KAY-5® (HCS)**.

## POMPE DE GARNITURE SIROP

### Montage de la pompe de garniture sirop

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

1. Évacuer et rincer la pompe dans un récipient d'eau tiède. Placer le bas de la pompe dans le récipient d'eau. Faire fonctionner la pompe jusqu'à ce qu'il n'y ait plus que de l'eau chaude qui sorte du tube d'évacuation.
2. Retirer la pompe du récipient d'eau pour la démonter.
3. Retirer l'assemblage du piston du corps de la pompe en tournant l'écrou du piston dans le sens inverse des aiguilles d'une montre (Cf. Figure 72).

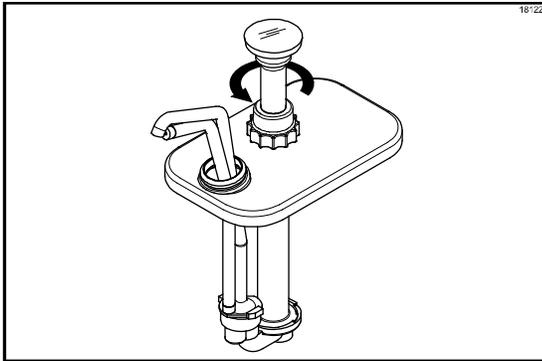


Figure 72

4. Pour retirer le bouton, comprimer le ressort en tenant l'écrou et appuyer sur l'extrémité du piston. Tourner le bouton dans le sens inverse des aiguilles d'une montre (Cf. Figure 73).

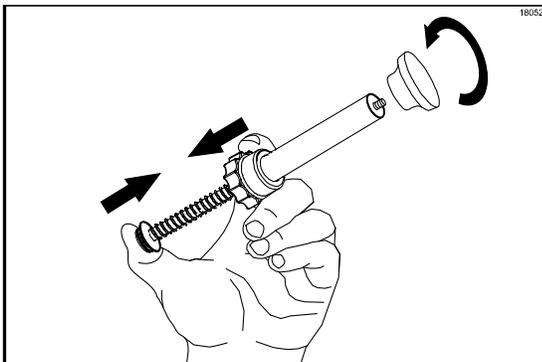


Figure 73

5. Retirer l'écrou du piston, le tube et l'insert de l'assemblage du piston (Cf. Figure 74).

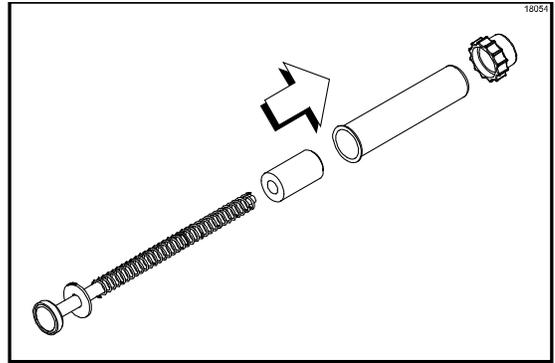


Figure 74

6. Retirer le ressort et la rondelle de l'assemblage du piston (Cf. Figure 75).

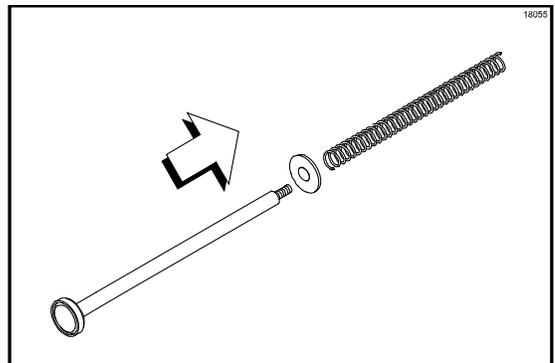


Figure 75

7. Retirer l'assemblage du joint de l'assemblage du piston (Cf. Figure 76).

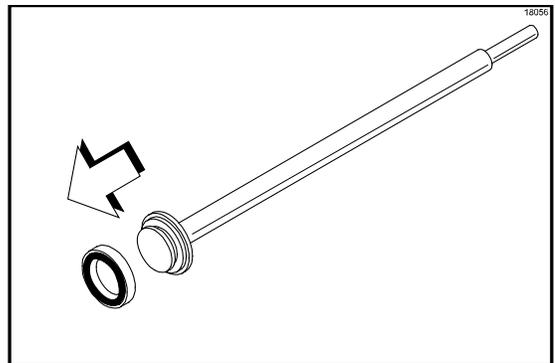


Figure 76

8. Retirer le joint torique du joint (Cf. Figure 77).

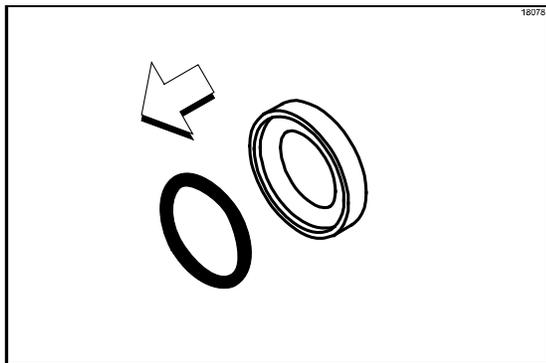


Figure 77

9. Retirer le contre-écrou du tube d'évacuation en le tournant dans le sens inverse des aiguilles d'une montre et en le faisant glisser sur le tube (Cf. Figure 78).

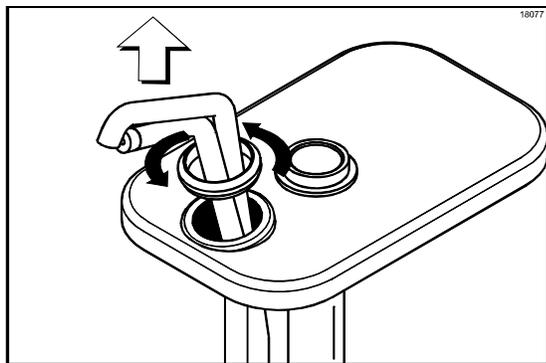


Figure 78

10. Retirer le couvercle en le faisant glisser sur le tube d'évacuation.
11. Retirer le cylindre du corps de la vanne en le tournant dans le sens inverse des aiguilles d'une montre (Cf. Figure 79).

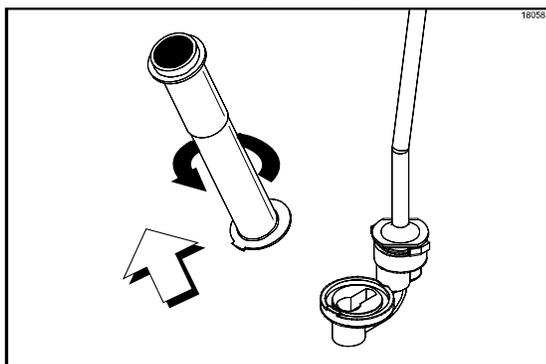


Figure 79

12. Retirer le tube d'évacuation du corps de la vanne en le faisant tourner dans le sens inverse des aiguilles d'une montre (Cf. Figure 80).

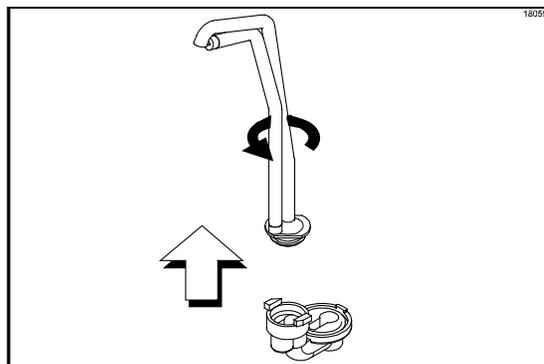


Figure 80

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

### Nettoyage de la pompe à sirop

1. Nettoyer et brosser toutes les pièces dans le **concentré SolidSense™ tous usages (APSC) (HCS)**.
2. Insérer la brosse noire gainée dans l'extrémité du tube d'évacuation. Déplacer la brosse d'avant en arrière pour frotter l'extrémité du tube d'évacuation (Cf. Figure 81).

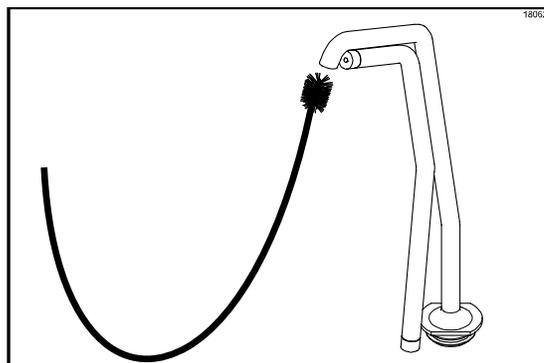


Figure 81

3. Pousser la brosse jusqu'au bout dans le tube d'évacuation et la retirer depuis le bas du tube.

4. Insérer la brosse noire gainée dans le haut de la vanne d'arrivée. Frotter cette zone, particulièrement autour de la bille d'acier (Cf. Figure 82).

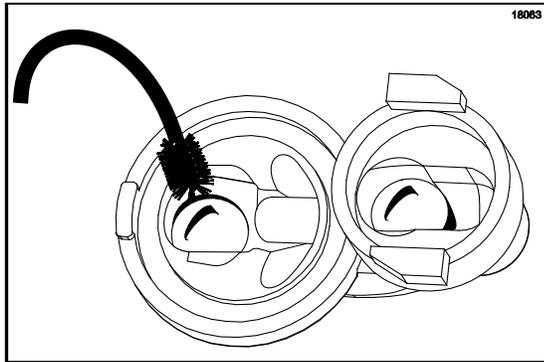


Figure 82

5. Insérer la brosse noire gainée dans le haut de la vanne de sortie. Frotter cette zone, particulièrement autour de la bille d'acier (Cf. Figure 83).

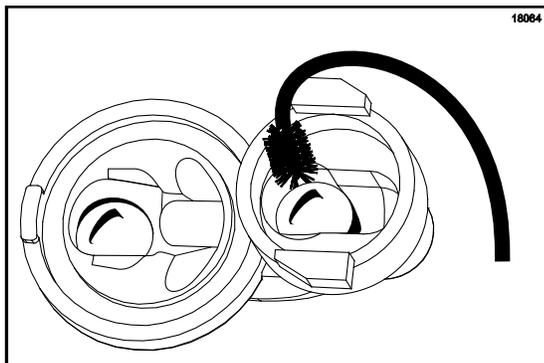


Figure 83

6. Insérer la brosse noire gainée, depuis le manche, dans le passage situé entre la vanne d'arrivée et la vanne de sortie (Cf. Figure 84).

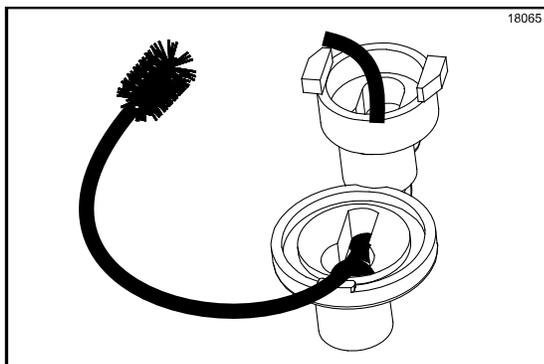


Figure 84

7. Déplacer la brosse d'avant en arrière pour frotter ce passage. Enfoncer complètement la brosse et la ressortir par le corps de la vanne (Cf. Figure 85).

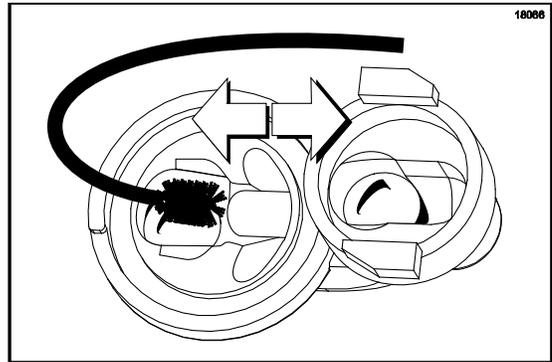


Figure 85

8. Insérer la brosse noire gainée dans le bas de la vanne d'arrivée. Déplacer la brosse d'avant en arrière pour frotter cette zone, tout particulièrement autour de la bille d'acier (Cf. Figure 86).

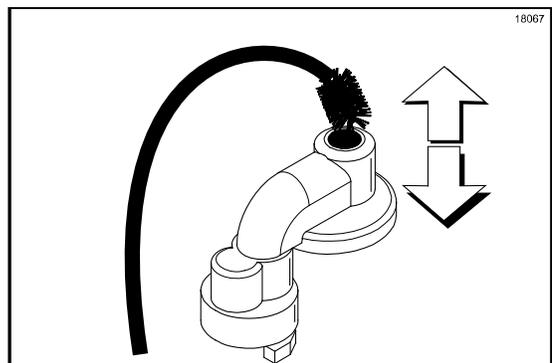


Figure 86

9. Enfoncer complètement la brosse dans la vanne d'arrivée et la ressortir par le corps de la vanne.
10. Rincer toutes les pièces dans de l'eau claire.
11. Aseptiser les pièces dans la **solution aseptisante KAY-5® (HCS)**. Laisser les pièces sécher après l'aseptisation.

## Montage de la pompe de garniture sirop

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

1. Lubrifier et installer le joint torique dans le joint (Cf. Figure 87).

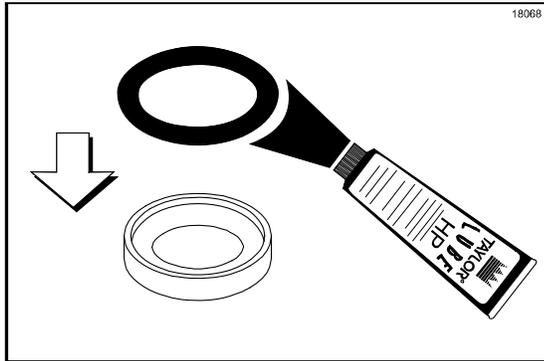


Figure 87

2. Installer l'assemblage de joint sur la partie du piston de l'assemblage du piston.
3. Installer la rondelle et le ressort sur l'assemblage du piston (Cf. Figure 88).

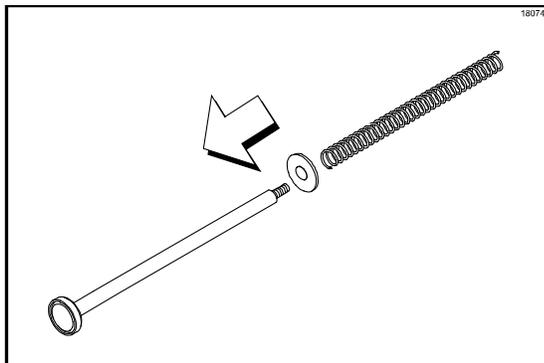


Figure 88

4. Installer l'insert du piston dans le tube du piston ; le bout de l'insert comportant le bord en angle et le petit trou doit être inséré en premier (Cf. Figure 89).

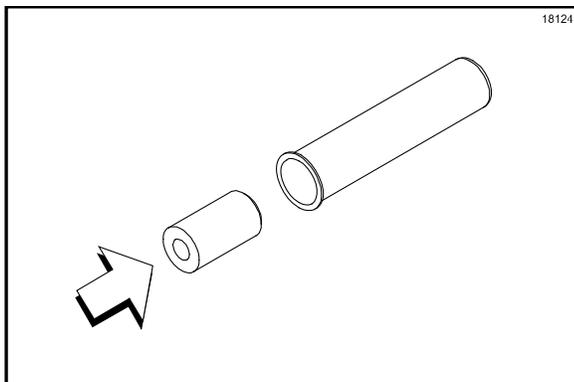


Figure 89

5. Installer l'écrou du piston sur le tube du piston (Cf. Figure 90).

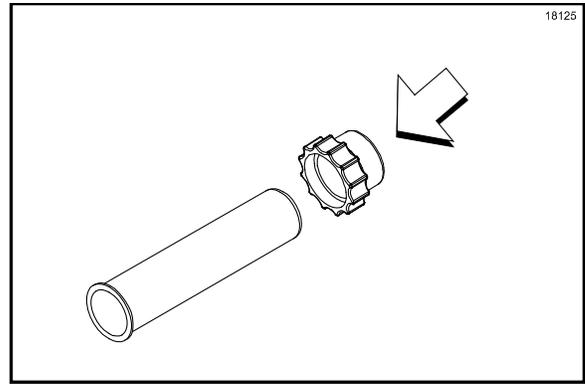


Figure 90

6. Installer l'extrémité évasée du tube du piston (avec l'insert et l'écrou) dans l'assemblage du piston (Cf. Figure 91).

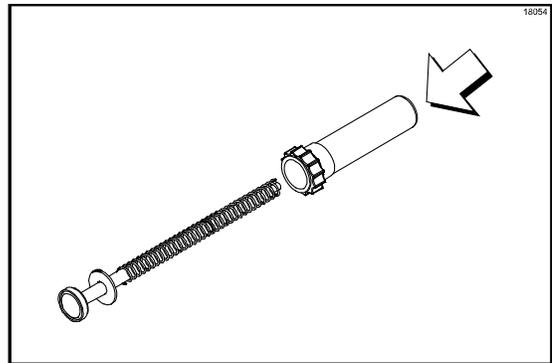


Figure 91

7. En tenant l'écrou, pousser sur le bout du piston pour comprimer le ressort jusqu'à ce que l'extrémité filetée de la tige ressorte de l'ouverture du tube du piston. Installer le bouton sur l'extrémité filetée de l'assemblage du piston et serrer le bouton en le tournant dans le sens des aiguilles d'une montre (Cf. Figure 92).

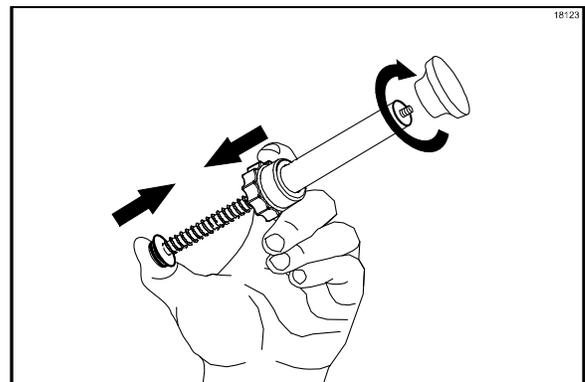


Figure 92

8. Lubrifier et installer le joint torique d'un pouce dans la fente se trouvant sur le tube d'évacuation (Cf. Figure 93).

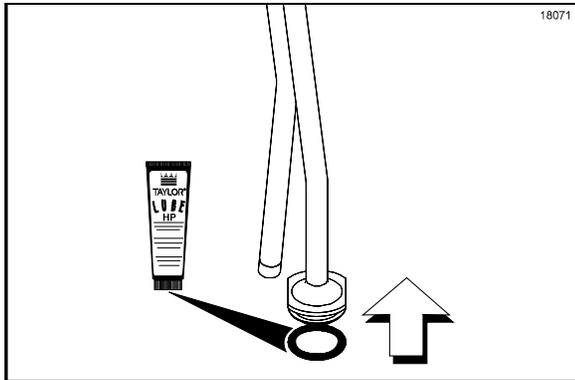


Figure 93

9. Lubrifier et installer le joint torique d'un po 5/16 dans le corps de la vanne (Cf. Figure 94).

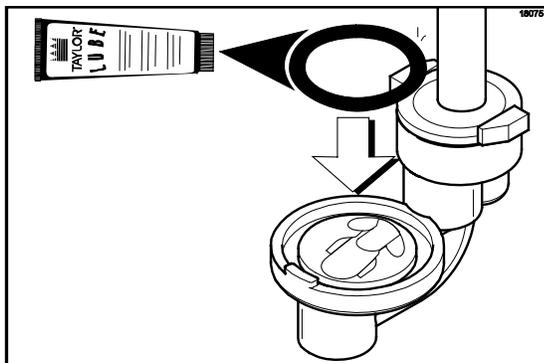


Figure 94

10. Installer le tube d'évacuation sur la petite ouverture du corps de la vanne, en alignant les parties plates du tube d'évacuation sur les rainures de blocage du corps de la vanne. Appuyer sur le tube d'évacuation, jusqu'à ce qu'il soit bien assis dans l'ouverture du corps de la vanne. Tourner le tube d'évacuation dans le sens des aiguilles d'une montre pour l'enclencher entièrement dans les rainures de blocage du corps de la vanne.
11. Installer le cylindre sur la grande ouverture du corps de la vanne, en inclinant le cylindre dans la direction opposée au tube d'évacuation et en faisant glisser la partie la plus large du rebord sous la rainure centrale de blocage du corps de la vanne. Aligner les taquets du cylindre sur les rainures de blocage du corps de la vanne. Tourner le cylindre dans le sens des aiguilles d'une montre, jusqu'à ce que les taquets s'enclenchent entièrement dans les rainures de blocage du corps de la vanne.

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

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

14. Lubrifier l'assemblage du joint et installer l'assemblage du piston sur l'ouverture du cylindre, dans le corps de la pompe (Cf. Figure 95).

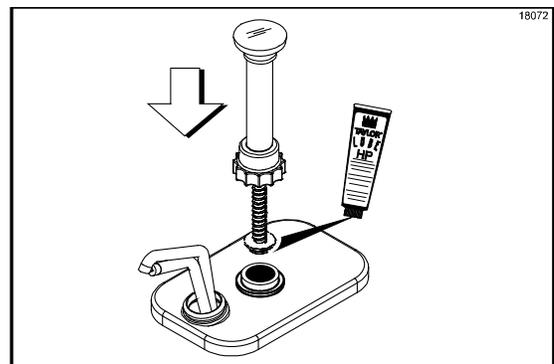


Figure 95

15. Serrer l'écrou du piston en tournant dans le sens des aiguilles d'une montre (Cf. Figure 96).

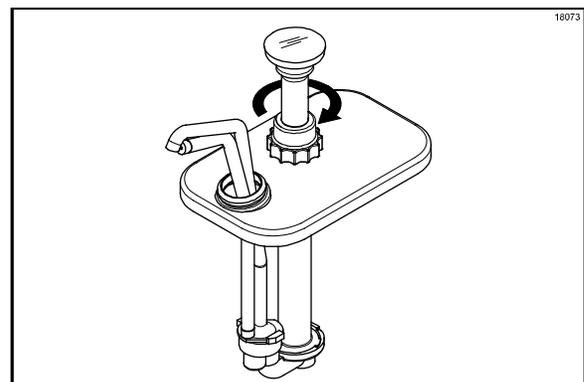


Figure 96

## NETTOYAGE MANUEL À LA BROSSE

Cette procédure doit être effectuée toutes les deux semaines !



**TOUJOURS RESPECTER LES NORMES D'HYGIÈNE LOCALES.**

Pour démonter le modèle C602, les articles suivants sont nécessaires :

- Deux seaux pour le nettoyage et l'aseptisation, un pour chaque côté de l'unité de réfrigération
- Brosses requises (fournies avec l'unité)
- **Concentré SolidSense™ tous usages (APSC) (HCS)**
- **Solution aseptisante KAY-5® (HCS)**
- Serviettes propres et aseptisées
- Plateaux de pièces

### Évacuer le produit du cylindre de réfrigération

Pour évacuer le produit des cylindres de réfrigération, les étapes sont les mêmes pour les deux côtés de la machine. Commencer donc par évacuer le produit se trouvant du côté shake, puis revenir au côté crème glacée et répéter ces procédures.

1. Mettre les commutateurs des éléments de chauffe de garniture à l'arrêt en appuyant sur les symboles des éléments de chauffe Les symboles ne s'allument pas lorsque les éléments de chauffe sont éteints.
2. Annuler le fonctionnement automatique en appuyant sur le symbole AUTOMATIQUE (Cf. Figure 97).

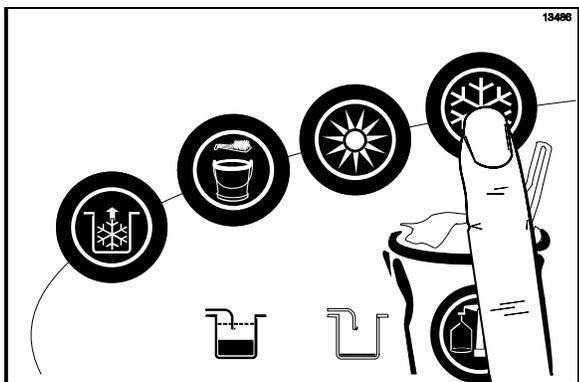


Figure 97

3. **Côté shake uniquement** : Retirer le porte-gobelets à shake. Le mettre de côté pour le nettoyer plus tard, avec les autres pièces.

4. Retirer le couvercle du réservoir et l'agitateur. Amener ces pièces à l'évier pour les laver, les rincer et les aseptiser.
5. Placer un seau sous le bec de la porte et appuyer sur les symboles LAVAGE et POMPE et ouvrir la vanne de sortie. (**Côté shake : Appuyer sur n'importe lequel des symboles de sélection du parfum pour ouvrir la vanne de sortie.**)
6. Évacuer le produit du cylindre de réfrigération et du réservoir de mélange (Cf. Figure 98).

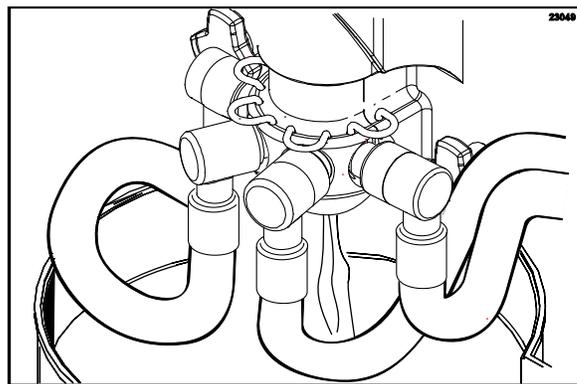


Figure 98

7. Lorsque le flot de produit s'arrête, appuyer sur les symboles LAVAGE et POMPE pour annuler les modes LAVAGE et POMPE. La vanne de sortie de shake se ferme automatiquement lorsque la fonction de LAVAGE est annulée.
8. Retirer l'épingle de verrouillage, le tube d'alimentation en mélange, l'épingle de pompe et l'assemblage de pompe air/mélange. Placer les pièces dans le plateau de pièces.
9. **Côté shake uniquement** : Retirer les flexibles à sirop de la porte de l'unité en soulevant les dispositifs de retenue des vannes de sirop et en extrayant les vannes de la porte. Insérer les bouchons dans les orifices de sortie du sirop. Baisser les goupilles de retenue pour maintenir les bouchons d'orifices de sortie dans la porte.

Répéter les étapes 2 à 7 pour le côté crème glacée de l'unité.

## Rinçage

1. Verser 7,6 litres (2 gallons) d'eau fraîche et propre dans le réservoir de mélange à shake. Au moyen de la brosse blanche du réservoir, frotter le réservoir à mélange, les sondes de détection de niveau de mélange et l'extérieur du logement de l'arbre d'entraînement de l'agitateur. Avec la brosse double, frotter l'orifice d'admission de mélange (Cf. Figure 99).

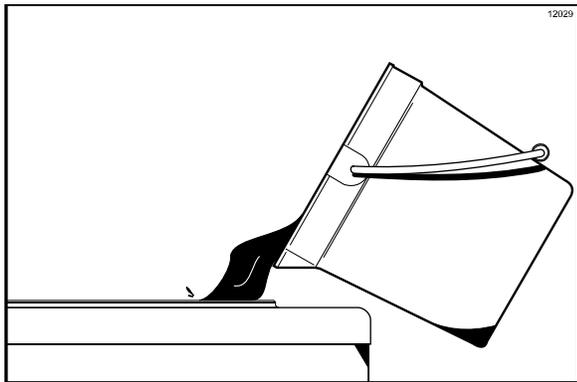


Figure 99

**Remarque :** Ne pas brosser l'orifice d'admission de mélange alors que la machine est en mode LAVAGE.

2. Placer un seau sous le bec de la porte et appuyer sur le symbole LAVAGE  (Cf. Figure 100).

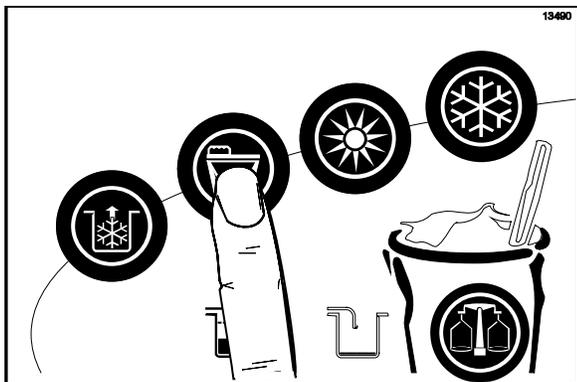


Figure 100

3. Ouvrir la vanne de sortie de la porte de l'unité. Évacuer toute l'eau de rinçage par le bec de la porte, fermer la vanne de sortie et appuyer sur le symbole LAVAGE  pour annuler le mode de lavage. (**Remarque : La vanne de sortie de shake se ferme automatiquement lorsque la fonction de LAVAGE est annulée.**)
4. Répéter cette procédure avec de l'eau propre et tiède, jusqu'à ce que l'eau qui s'évacue soit claire.

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

## Nettoyage et aseptisation

1. Remplir un seau de 7,6 litres (deux gallons) de **concentré SolidSense™ tous usages (APSC) (HCS)** au doseur de l'évier.
2. Verser 7,6 litres (2 gallons) de nettoyant dans le réservoir et le laisser couler dans le cylindre de réfrigération.
3. Au moyen de la brosse blanche, nettoyer le réservoir à mélange, les sondes de détection de niveau de mélange et l'extérieur du logement de l'arbre d'entraînement de l'agitateur. Avec la brosse double, nettoyer l'orifice d'admission de mélange.

**Remarque :** Ne pas brosser l'orifice d'admission de mélange alors que la machine est en mode LAVAGE.

4. Appuyer sur le symbole LAVAGE . Ceci permet au nettoyant se trouvant dans le cylindre de réfrigération d'entrer en contact avec toutes les zones du cylindre.
5. Placer un seau vide sous le bec de la porte.
6. Ouvrir la vanne de sortie de la porte de l'unité et évacuer toute la solution.
7. Une fois que le nettoyant a terminé de s'écouler par le bec de la porte, fermer la vanne de sortie et appuyer sur le symbole LAVAGE  pour annuler le mode de lavage. (**Remarque : La vanne de sortie de shake se ferme automatiquement lorsque la fonction de LAVAGE est annulée.**)
8. Verser 7,6 litres (2 gallons) d'eau fraîche et propre dans le réservoir de mélange à shake et répéter les étapes 3 à 7.

9. Préparer 9,5 litres (2,5 gallons) de **solution aseptisante KAY-5® (HCS)**. Verser un paquet dans 9,5 litres (2,5 gallons) d'eau (100 ppm).
10. Verser la solution aseptisante dans le réservoir et répéter les étapes 4 à 7.
11. Répéter les étapes 1 à 10 pour le côté crème glacée de l'unité.

## Démontage - côté shake

**Remarque :** Dans le cas où les pièces mentionnées plus loin ne seraient pas retirées, nettoyées à la brosse et lubrifiées, la machine risque d'être endommagée. Ces pièces doivent être retirées tous les 14 jours, ou bien la machine se verrouille et ne peut pas être utilisée.

1. S'assurer que le commutateur de marche/arrêt est à l'arrêt (Cf. Figure 101).

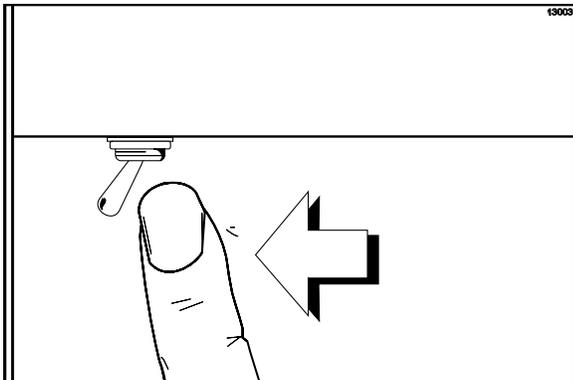


Figure 101

2. Retirer les bouchons des orifices de sortie du sirop, ainsi que le bouchon du restricteur du bas du bec de la porte.
3. Retirer la lame du centrifugeur du bas du bec de la porte en soulevant la bague de blocage située sur l'accouplement du centrifugeur et en tirant la lame vers le bas.
4. Retirer les vis, la porte de l'unité, l'assemblage du batteur, l'arbre d'entraînement, le joint de l'arbre d'entraînement et les lames du racloir du cylindre de réfrigération.
5. Retirer le joint de l'arbre d'entraînement.

6. Retirer le joint torique de la porte de l'unité, le palier avant, les goupilles de retenue et l'assemblage du centrifugeur de la vanne de sortie.
7. Retirer le centrifugeur de la vanne de sortie en tenant fermement la vanne de sortie et en tirant sur le centrifugeur. Retirer le joint de l'arbre du centrifugeur (Cf. Figure 102).

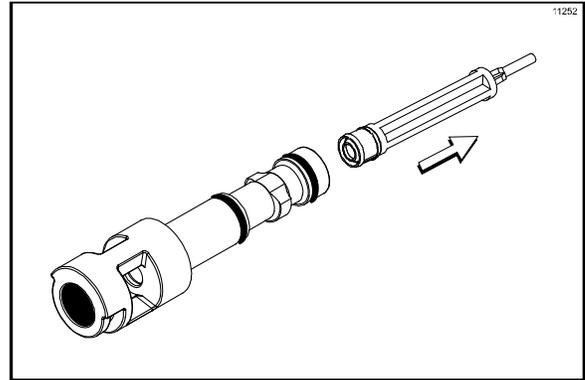


Figure 102

8. Retirer les deux joints toriques de la vanne de sortie.

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

9. Depuis le cylindre de la pompe à shake, retirer la goupille de retenue, l'adaptateur d'admission de mélange, le bouchon de la vanne, le joint d'étanchéité de la pompe et le piston. Retirer le joint torique du piston et du bouchon de la vanne.

10. Retirer l'arbre d'entraînement de la pompe du moyeu d'entraînement situé dans la paroi arrière du réservoir à mélange (Cf. Figure 103).

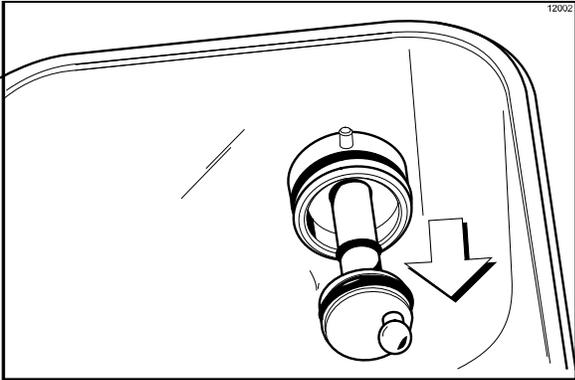


Figure 103

Retirer les deux petits joints toriques et le grand joint torique de l'arbre d'entraînement de la pompe.

### Démontage - côté crème glacée

**Remarque :** Si les pièces mentionnées plus loin ne sont pas retirées, nettoyées à la brosse et lubrifiées, la machine risque d'être endommagée. Ces pièces doivent être retirées tous les 14 jours, ou bien la machine se verrouille et ne peut pas être utilisée.

1. S'assurer que le commutateur de marche/arrêt est à l'arrêt
2. Retirer les vis, la porte de l'unité, le batteur, les lames du racloir et l'arbre d'entraînement ainsi que le joint de l'arbre d'entraînement du cylindre de réfrigération.
3. Retirer le joint de l'arbre d'entraînement.
4. Depuis le cylindre de la pompe à crème glacée, retirer la goupille de retenue, l'adaptateur d'admission de mélange, le bouchon de la vanne, le joint d'étanchéité de la pompe et le piston. Retirer le joint torique du piston et du bouchon de la vanne.
5. Retirer le joint d'étanchéité de la porte de l'unité, le palier avant, la goupille pivotante, la poignée de sortie et la vanne de sortie. Retirer les trois joints toriques de la vanne de sortie.

**Remarque :** **NE PAS chercher à retirer l'étoile de la porte.** L'étoile fait partie de la porte et ce n'est pas une pièce amovible (Cf. Figure 104).

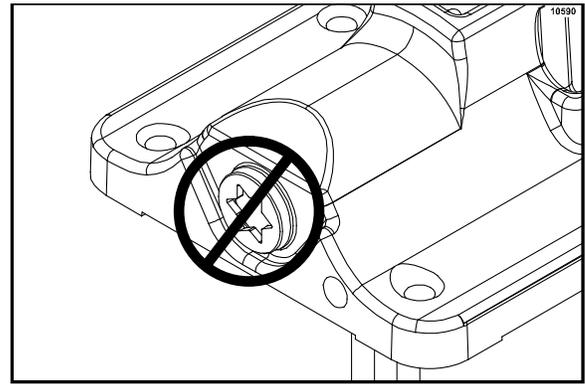


Figure 104

6. Retirer l'arbre d'entraînement de la pompe du moyeu d'entraînement, situé dans la paroi arrière du réservoir à mélange (Cf. Figure 105).

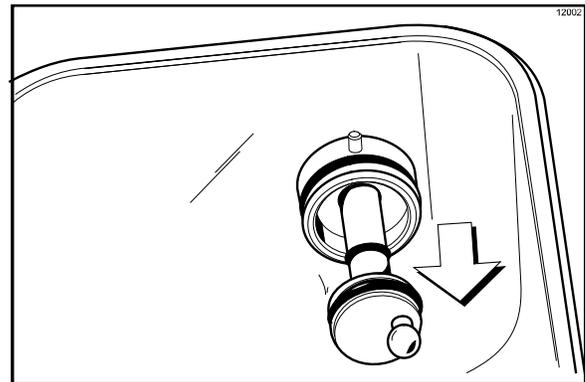


Figure 105

Retirer les deux petits joints toriques et le grand joint torique de l'arbre d'entraînement de la pompe.

7. Retirer le plateau de récupération des gouttes avant et la grille de protection. Retirer les louches des deux récipients à garniture froids.
8. Retirer le grand bac ramasse-gouttes du panneau avant. L'amener à l'évier pour le nettoyer (Cf. Figure 106).

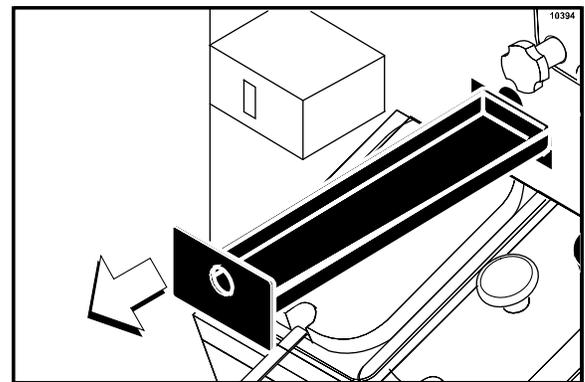


Figure 106

- Retirer les deux petits bacs ramasse-gouttes du panneau arrière. Retirer les deux bacs ramasse-gouttes à encoches des panneaux latéraux droit et gauche. Les amener à l'évier pour le nettoyage (Cf. Figure 107).

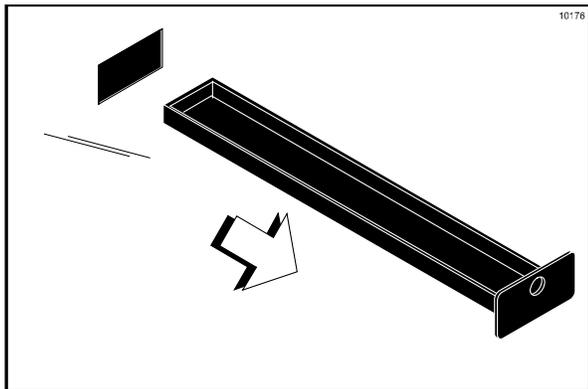


Figure 107

**Remarque :** Si les bacs ramasse-gouttes contiennent une quantité excessive de mélange, cela signifie qu'un ou plusieurs joints de l'arbre d'entraînement ou un ou plusieurs joints toriques doivent être remplacés ou lubrifiés correctement.

## Nettoyage à la brosse

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

- Préparer une solution de **concentré SolidSense™ tous usages (APSC) (HCS)** au doseur de l'évier.  
S'assurer que toutes les brosses fournies avec l'unité sont disponibles pour le nettoyage à la brosse.
- Bien broser toutes les pièces démontées ainsi que les plateaux de pièces dans la solution nettoyante, en s'assurant qu'il n'y a plus de lubrifiant, ni de film de mélange. Bien broser toutes les surfaces et trous, surtout les orifices des composantes de la pompe et les petits orifices à sirop de la porte de l'unité, côté shake.
- Rincer toutes les pièces dans de l'eau chaude et tiède, chaque plateau à son tour. Rincer également le plateau.

- Revenir à l'unité avec une petite quantité de solution de nettoyage. Avec la brosse noire, nettoyer les paliers du carter arrière, à l'arrière des cylindres de réfrigération (Cf. Figure 108).

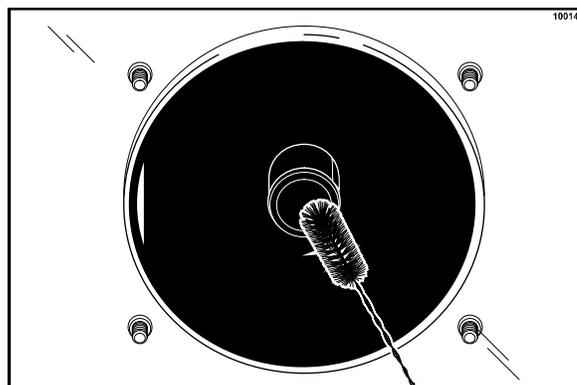


Figure 108

- Avec la brosse noire, nettoyer les ouvertures du moyeu d'entraînement situé dans la paroi arrière des réservoirs à mélange (Cf. Figure 109).

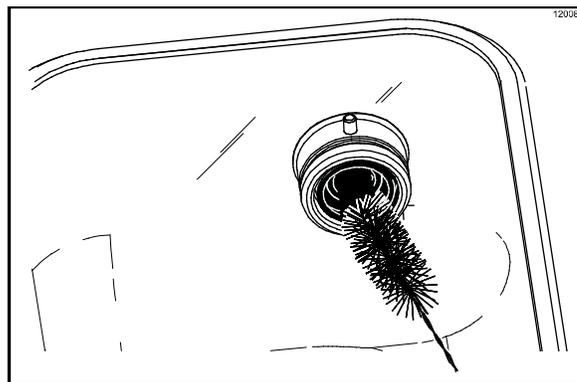


Figure 109

- Avec la brosse double, frotter les raccords de flexibles à sirop.
- Remplir l'évier de **solution aseptisante KAY-5® (HCS)**. Verser un paquet dans 9,5 litres (2,5 gallons) d'eau (100 ppm).
- Répéter l'étape 3 avec la solution aseptisante.
- Aseptiser toutes les pièces dans la **solution aseptisante KAY-5® (HCS)** pendant un minimum d'une minute.
- Placer les pièces démontées sur des plateaux de pièces propres et aseptisés.
- Essuyer toutes les surfaces extérieures de l'unité avec une serviette propre et aseptisée.
- Répéter les étapes 1 à 10 pour le côté crème glacée de l'unité.

## INSTALLATION DE L'ÉQUIPEMENT

### Montage du cylindre de réfrigération - côté shake



**Vérifier que le commutateur de marche/arrêt est à l'arrêt.** Le manquement à cette consigne risque d'entraîner des blessures graves car certaines pièces dangereuses pourront être en mouvement.

Préparer le plateau des pièces pour le côté shake :

1. Avant d'installer l'arbre d'entraînement du batteur pour shake, lubrifier la rainure. Faire glisser le soufflet de l'arbre d'entraînement du batteur sur la petite extrémité de l'arbre et l'insérer dans la rainure de l'arbre. Lubrifier abondamment la partie intérieure ainsi que la partie plate du soufflet qui entre en contact avec le carter de palier arrière. Appliquer une couche uniforme de lubrifiant à l'arbre. **NE PAS** lubrifier le bout carré (Cf. Figure 110).

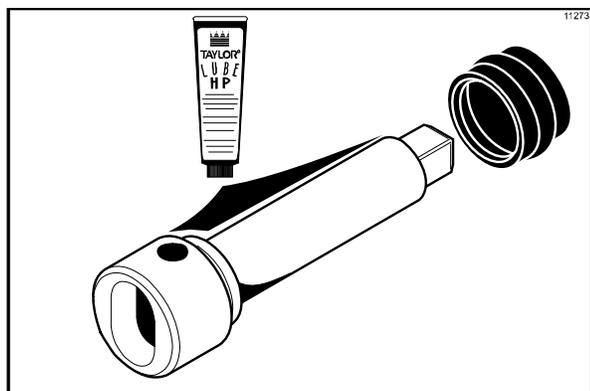


Figure 110

**Remarque :** Pour lubrifier les pièces, utiliser un lubrifiant alimentaire approuvé (p. ex : le lubrifiant Taylor HP).

**Remarque :** Pour que le mélange ne fuit pas à l'arrière du cylindre de réfrigération, le milieu du soufflet doit être convexe, c'est à dire qu'il doit s'ouvrir par rapport au soufflet. Si la partie du milieu du soufflet est concave, c'est à dire redescend sur le centre du soufflet, retourner le soufflet (Cf. Figure 111).

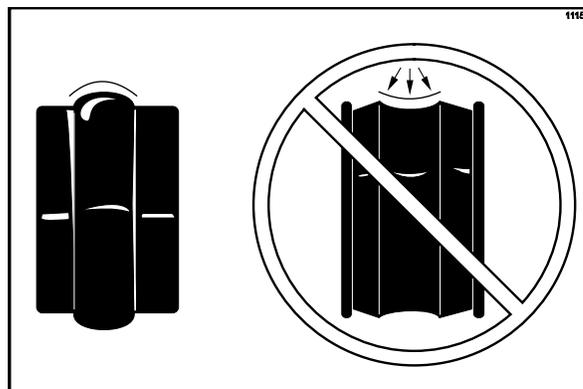


Figure 111

2. Placer l'arbre d'entraînement du batteur pour shake dans le carter du palier arrière du cylindre de réfrigération et pousser fermement le bout carré dans l'accouplement de l'arbre d'entraînement. S'assurer que l'arbre d'entraînement pénètre bien dans l'accouplement d'entraînement sans contrainte (Cf. Figure 112).

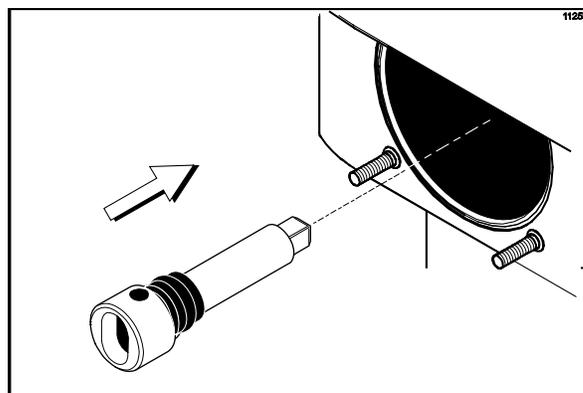


Figure 112

3. Vérifier que les lames du racloir ne comportent aucune entaille et aucun signe d'usure. En cas d'entailles, changer les lames.

**Remarque :** Remplacer les lames du racloir du côté shake tous les 6 mois.

Si les lames sont en bon état, placer chacune des lames du racloir sur les goupilles de retenue de l'assemblage du batteur (Cf. Figure 113).

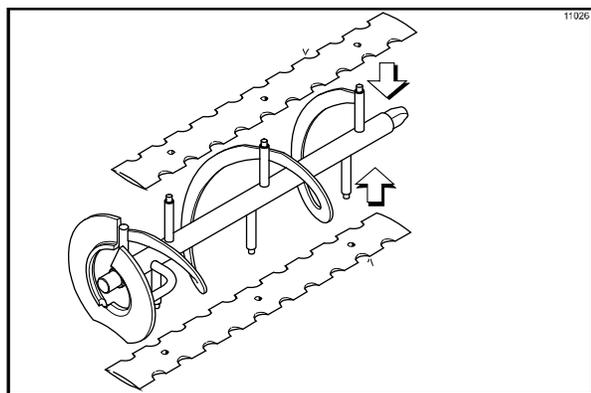


Figure 113

**Remarque :** Les orifices des lames du racloir doivent être placés sur les goupilles, pour éviter tout endommagement.

☞ En tenant les lames sur l'assemblage du batteur, placer l'assemblage du batteur dans le cylindre de réfrigération. Pousser fermement le bout de l'arbre dans la douille de l'arbre d'entraînement (Cf. Figure 114).

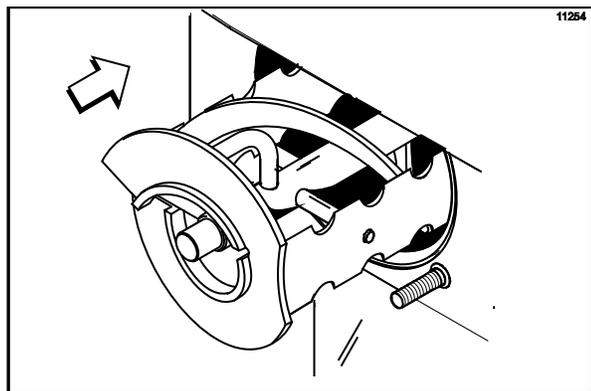


Figure 114

**Remarque :** S'il est bien assis, le batteur ne dépasse pas de l'avant du cylindre de réfrigération.

5. Monter l'assemblage du centrifugeur de la vanne de sortie. Vérifier que les joints toriques de la vanne de sortie ne comportent ni entailles, ni coupures. (Les changer s'ils sont abîmés ou coupés.) Si les deux joints toriques de la vanne de sortie sont en bon état, les glisser dans les rainures de la vanne de sortie et lubrifier (Cf. Figure 115).

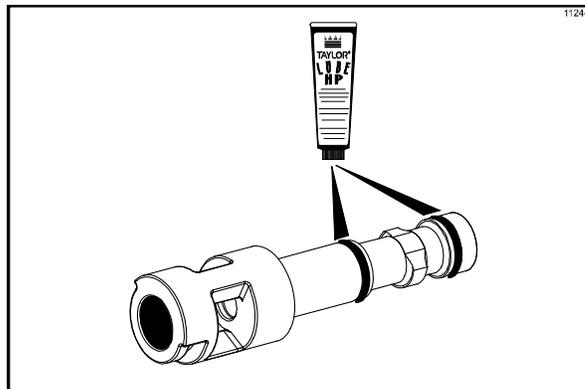


Figure 115

6. Lubrifier le tour extérieur du joint de l'arbre du centrifugeur. Remplir les récipients à chaque bout du joint de lubrifiant (Cf. Figure 116).

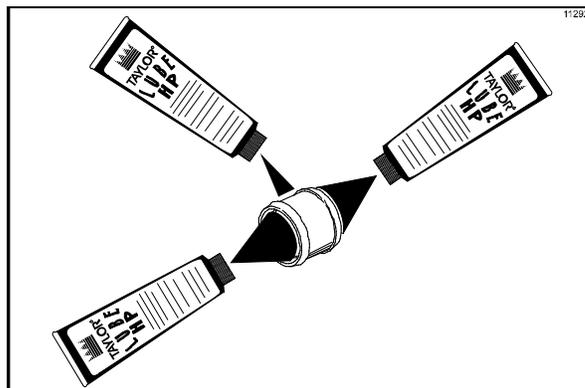


Figure 116

- Insérer le joint de l'arbre du centrifugeur dans le bas de la vanne de sortie en le poussant aussi loin que possible. Le joint de l'arbre du centrifugeur doit pouvoir s'insérer dans la rainure du joint située dans la cavité de la vanne de sortie (Cf. Figure 117).

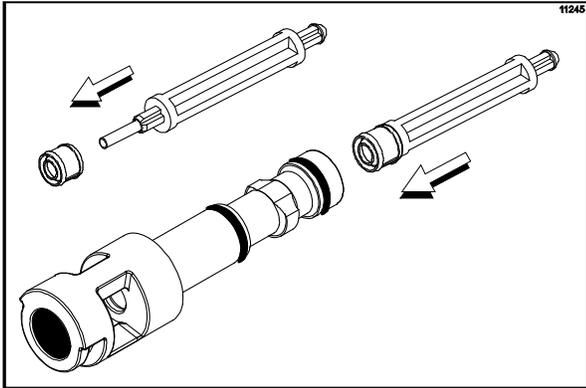


Figure 117

**Important :** Vérifier que le joint de l'arbre du centrifugeur est installé correctement dans la rainure. Si le joint de l'arbre du centrifugeur est usagé, manquant ou mal placé, la vanne de sortie fuira par le haut.

- Lubrifier la petite extrémité du centrifugeur (Cf. Figure 118).

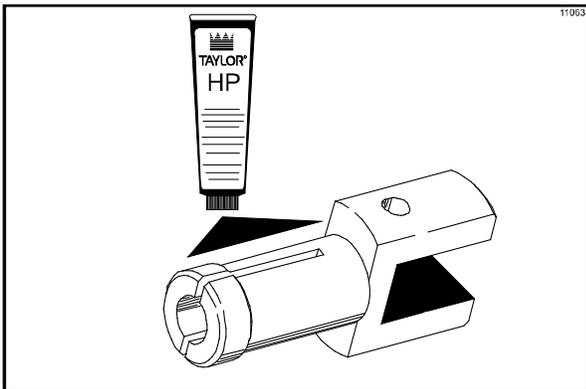


Figure 118

- En ramenant les deux bouts l'un vers l'autre, insérer le centrifugeur dans l'ouverture métallique de la vanne de sortie, jusqu'à ce qu'il s'enclenche (Cf. Figure 119).

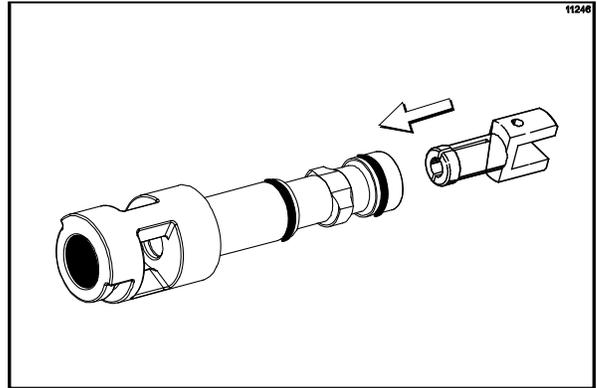


Figure 119

- Placer l'assemblage centrifugeur-vanne de sortie dans la porte shake et l'aligner, comme sur l'illustration (Cf. Figure 120).

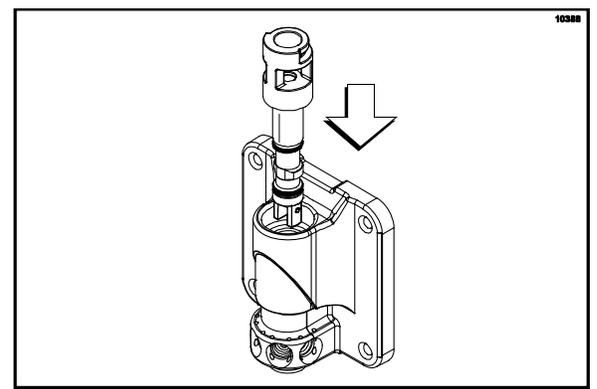


Figure 120

11. Placer le joint torique de la porte de l'unité dans la rainure se trouvant sur l'arrière de la porte de l'unité. Lubrifier le tour extérieur du palier avant. Faire glisser le palier avant dans le moyeu de la porte (Cf. Figure 121).

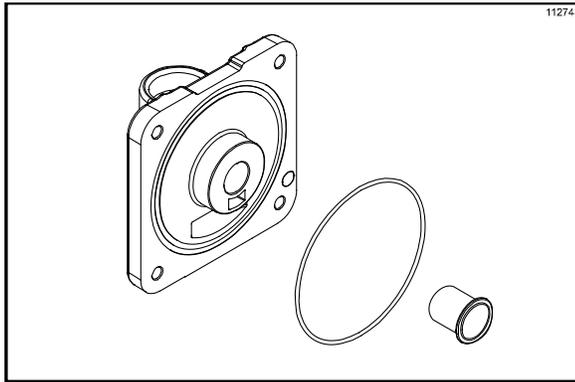


Figure 121

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

- 62
12. Installer la porte shake de l'unité. Positionner la porte de l'unité sur les quatre goujons, à l'avant du cylindre de réfrigération. Aligner le haut de la vanne de sortie avec le support du poussoir de la vanne. Installer les vis (petites vis du bas de la porte). Serrer de manière uniforme, en alternant en diagonale, et s'assurer que la porte ne bouge pas. **Ne pas trop serrer** (Cf. Figure 122).

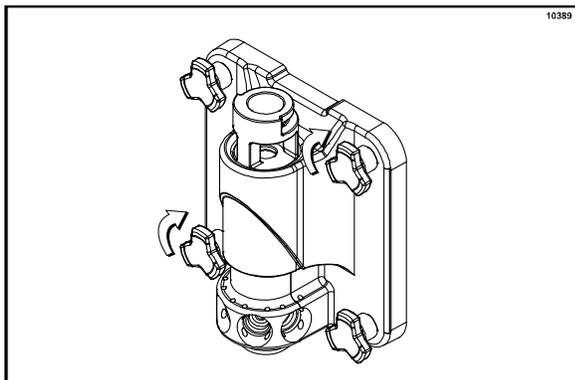


Figure 122

13. Lubrifier l'arbre de la lame du centrifugeur, jusqu'au niveau de la rainure (Cf. Figure 123).

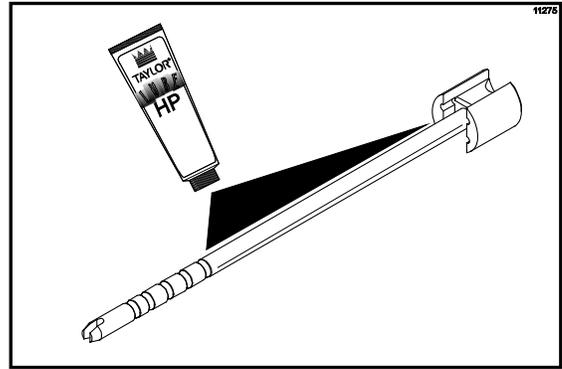


Figure 123

14. Insérer l'arbre de la lame du centrifugeur dans le milieu du centrifugeur et le faire passer par la cavité de la vanne de sortie, jusqu'à ce qu'il apparaisse en haut de la vanne de sortie. La lame du centrifugeur doit être alignée et enclenchée dans la partie inférieure du centrifugeur. Ceci permet à l'arbre du centrifugeur de remonter suffisamment haut pour s'engager dans l'accouplement du centrifugeur, en haut (Cf. Figure 124).

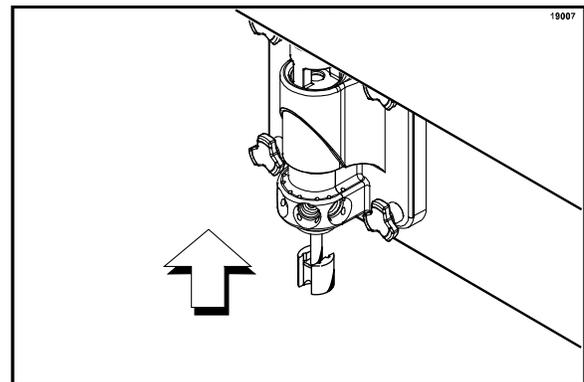


Figure 124

15. Soulever la bague de blocage de l'accouplement du centrifugeur et insérer l'arbre du centrifugeur dans la cavité de l'accouplement, jusqu'à ce que la bague de blocage puisse tomber en position de verrouillage (Cf. Figure 125).

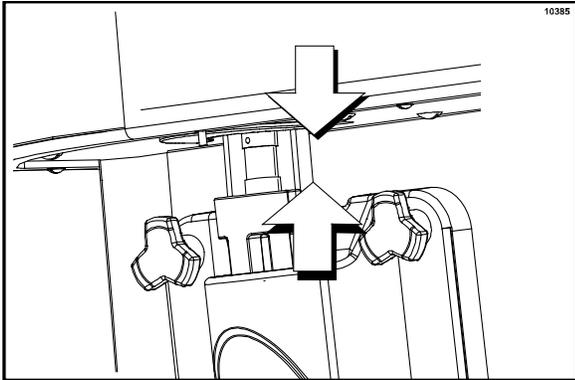


Figure 125

63

16. Installer le bouchon de restricteur sur le bout du bec de la porte et installer les goupilles de retenue de la vanne de sirop (Cf. Figure 126).

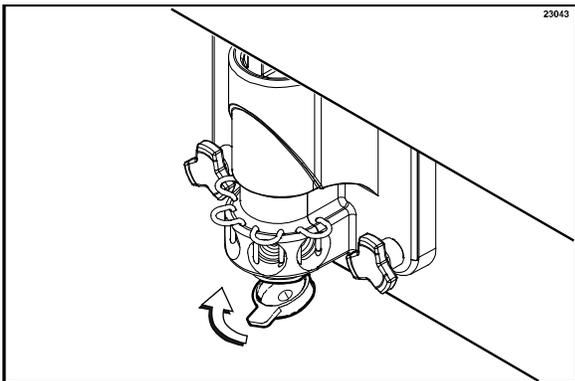


Figure 126

## Montage du cylindre de réfrigération - côté crème glacée



**Vérifier que le commutateur de marche/arrêt est à l'arrêt.** Le manquement à cette consigne risque d'entraîner des blessures graves car certaines pièces dangereuses pourront être en mouvement.

Préparer le plateau des pièces pour le côté crème glacée :

1. Avant d'installer l'arbre d'entraînement du batteur pour crème glacée, lubrifier la rainure de l'arbre d'entraînement. Faire glisser le soufflet de l'arbre d'entraînement du batteur sur la petite extrémité de l'arbre et l'insérer dans la rainure de l'arbre. Lubrifier abondamment la partie intérieure ainsi que la partie plate du soufflet qui entre en contact avec le carter de palier arrière. Appliquer une couche uniforme de lubrifiant à l'arbre. **NE PAS** lubrifier l'extrémité hexagonale (Cf. Figure 127).

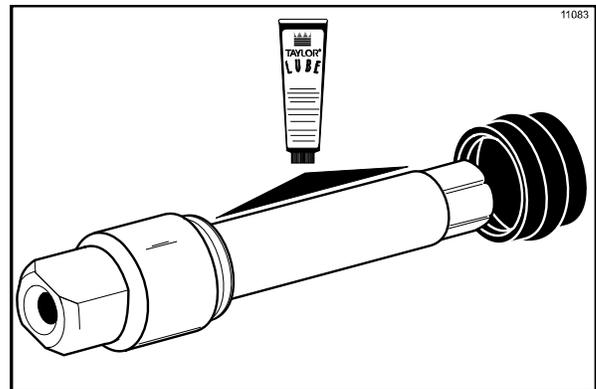


Figure 127

**Remarque :** Pour lubrifier les pièces, utiliser un lubrifiant alimentaire approuvé (p. ex : le lubrifiant Taylor HP).

**Remarque :** Vérifier que le mélange ne fuit pas à l'arrière du cylindre de réfrigération ; le milieu du soufflet doit être convexe, c'est à dire s'ouvrir par rapport au soufflet. Si la partie du milieu du soufflet est concave, c'est à dire redescend sur le centre du soufflet, retourner le soufflet (Cf. Figure 128).

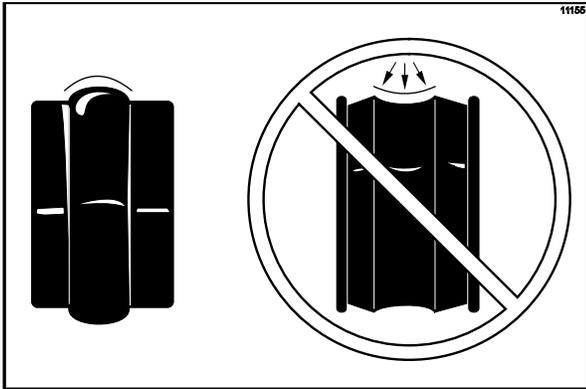


Figure 128

64 Placer l'arbre d'entraînement du batteur dans le carter du palier arrière du cylindre de réfrigération et pousser fermement l'extrémité hexagonale dans l'accouplement d'entraînement (Cf. Figure 129).

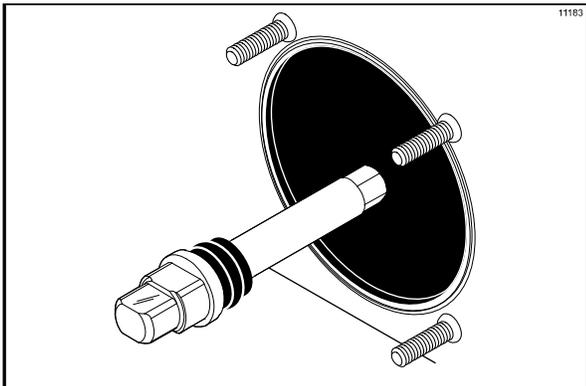


Figure 129



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

3. Avant d'installer l'assemblage du batteur, vérifier que les lames du racloir ne sont ni usées, ni endommagées.

Si elles sont entaillées ou usées, les remplacer toutes les deux.

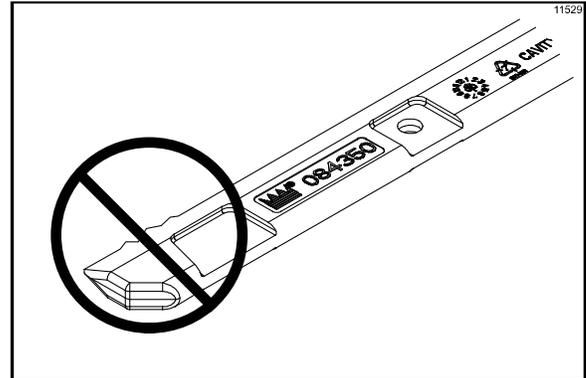


Figure 130

**IMPORTANT :** Ne pas faire fonctionner la machine avec une lame endommagée. Le manquement à cette consigne risque d'entraîner un endommagement du cylindre de réfrigération.

4. Si les lames sont en bon état, placer la lame arrière du racloir sur la goupille de retenue arrière qui se trouve sur le batteur (Cf. Figure 131).

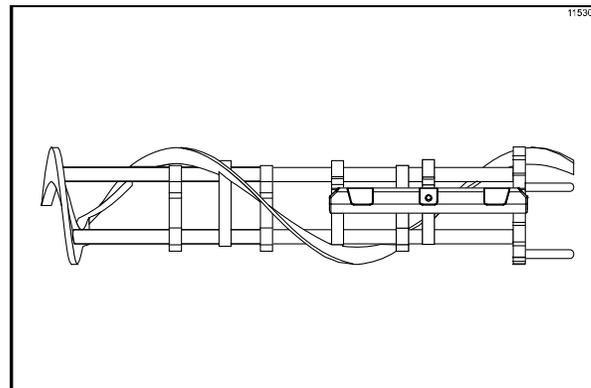


Figure 131

**Remarque :** Remplacer les lames du racloir du côté crème glacée tous les 3 mois.

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

5. Tout en tenant la lame arrière sur le batteur, la glisser à moitié dans le cylindre de réfrigération. Installer la lame avant du racloir sur la goupille de maintien avant (Cf. Figure 132).

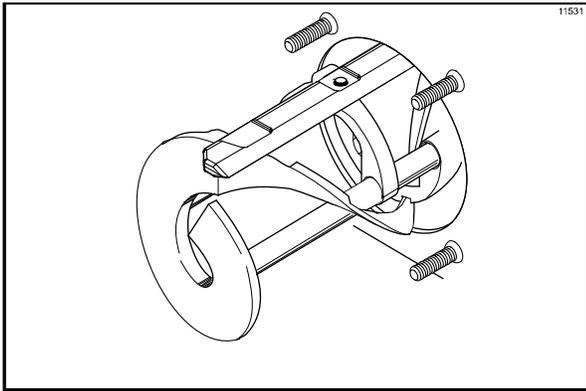


Figure 132

6. Avant d'installer les sabots du batteur, vérifier qu'ils ne sont pas entaillés, fissurés ou d'apparence usagée. S'ils présentent des défauts, changer les sabots du batteur.
7. Si les sabots du batteur sont en bon état, les installer (Cf. Figure 133).

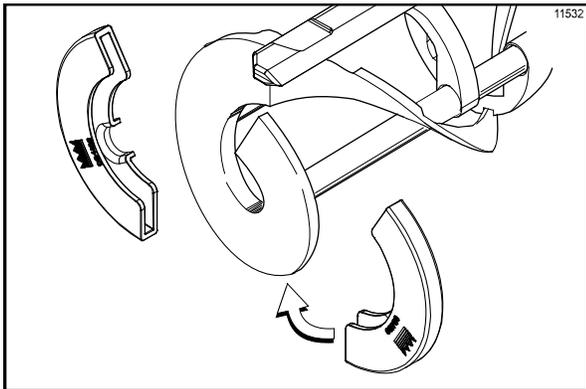


Figure 133

8. Faire glisser l'assemblage du batteur jusqu'au bout dans le cylindre de réfrigération.

S'assurer que l'assemblage du batteur est bien positionné sur l'arbre d'entraînement en tournant légèrement le batteur, jusqu'à ce qu'il soit assis correctement. S'il est bien monté, le batteur ne doit pas dépasser de l'avant du cylindre de réfrigération (Cf. Figure 134).

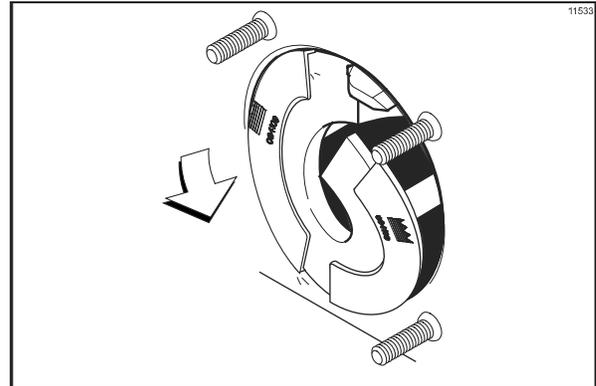


Figure 134

9. Avant d'assembler la porte de l'unité de réfrigération, vérifier qu'elle n'est pas entaillée, fissurée ou d'apparence usagée : palier de la porte, joint d'étanchéité de la porte, vanne de sortie, joints toriques et tous les côtés de la porte, y compris l'intérieur de l'alésage de la vanne de sortie. Remplacer toute pièce endommagée.
10. Si les pièces sont en bon état, assembler la vanne de sortie. Glisser les trois joints toriques dans les rainures de la vanne de sortie et lubrifier (Cf. Figure 135).

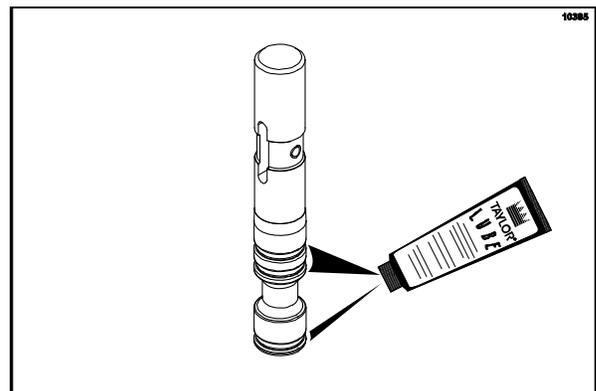


Figure 135

11. Lubrifier légèrement l'intérieur du haut de la cavité de la vanne dans la porte de l'unité (Cf. Figure 136).

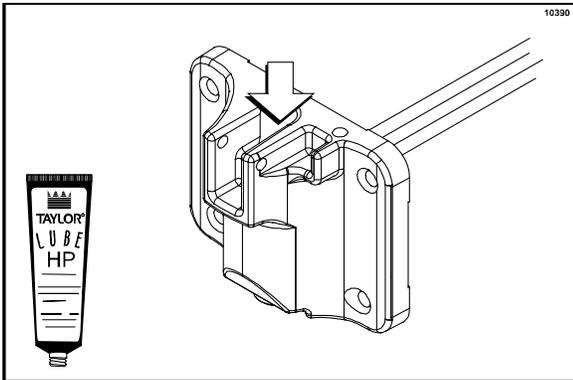


Figure 136

12. Insérer la vanne de sortie depuis le haut ; l'encoche de la poignée de sortie doit être positionnée vers l'avant (Cf. Figure 137).

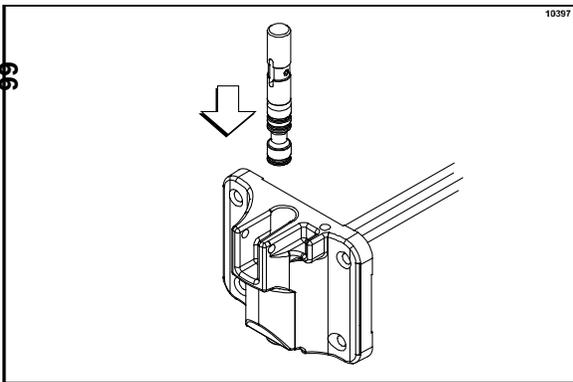


Figure 137

13. Placer le joint d'étanchéité de la porte dans la rainure se trouvant sur l'arrière de la porte de l'unité. Faire glisser le palier avant sur la tige-défecteur, de façon à ce que le rebord se trouve contre la porte. Ne lubrifier NI le joint d'étanchéité, NI le palier (Cf. Figure 138).

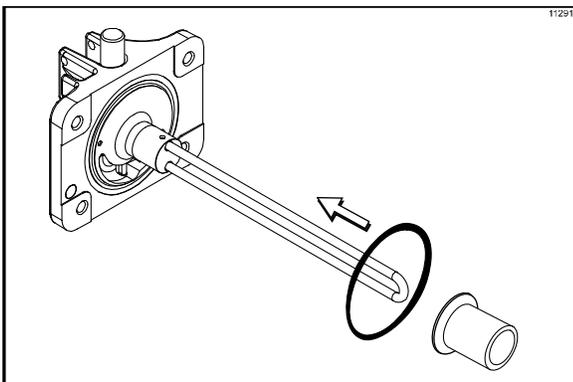


Figure 138

14. Faire passer la tige-défecteur par le battant, puis dans le cylindre de réfrigération. La porte posée sur les goujons de l'unité, monter les vis. Serrer de manière uniforme, en alternant en diagonale et s'assurer que la porte ne bouge pas (Cf. Figure 139).

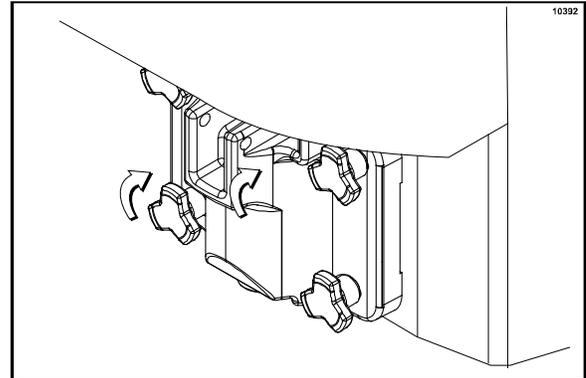


Figure 139

15. Installer la poignée de sortie. Faire glisser la fourche de la poignée dans la rainure de la vanne de sortie. Fixer au moyen de la goupille pivotante (Cf. Figure 140).

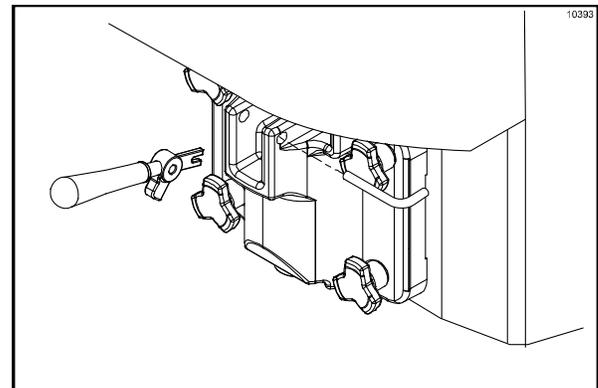


Figure 140

**Remarque :** Le côté crème glacée comporte une poignée de sortie réglable pour un meilleur contrôle des portions, une meilleure uniformité de la qualité du produit et un meilleur contrôle des coûts. La poignée de sortie doit être réglée de façon à obtenir un débit de 142 g à 213 g (5 à 7 onces 1/2) de produit en 10 secondes. Pour AUGMENTER le débit, tourner la vis de réglage DANS LE SENS DES AIGUILLES D'UNE MONTRE. Pour DIMINUER le débit, tourner la vis de réglage dans le SENS INVERSE DES AIGUILLES D'UNE MONTRE.

16. Glisser le grand bac ramasse-gouttes dans l'espace du panneau avant situé au-dessus des distributeurs de garniture sirop (Cf. Figure 141).

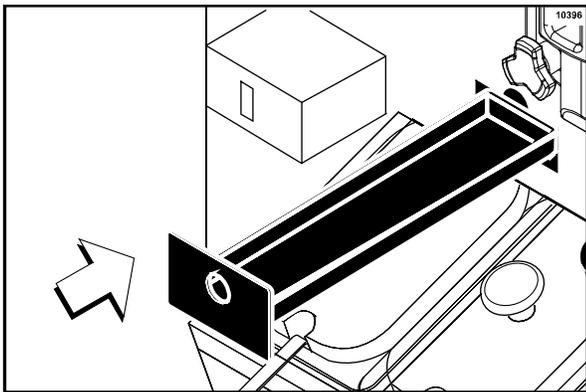


Figure 141

17. Glisser les deux petits bacs ramasse-gouttes dans les espaces du panneau arrière. Glisser les deux bacs ramasse-gouttes à encoches dans les panneaux latéraux droit et gauche (Cf. Figure 142).

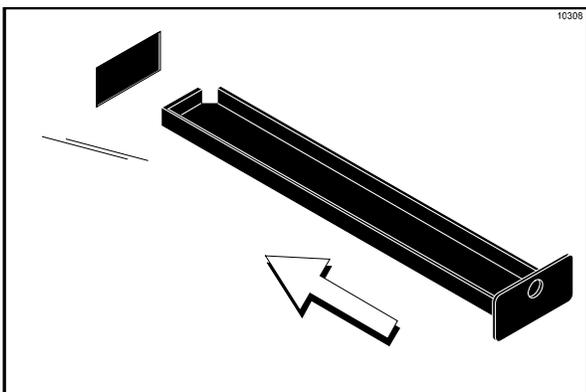


Figure 142

18. Installer le plateau de récupération des gouttes avant et la grille de protection sous les becs de la porte (Cf. Figure 143).

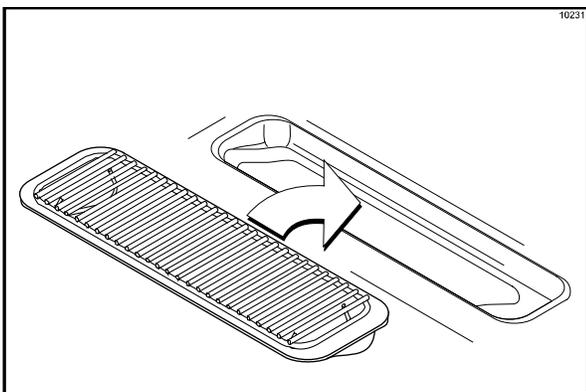


Figure 143

## Montage de la pompe à mélange

1. Inspecter les pièces en caoutchouc et en plastique de la pompe. Les joints toriques, les bagues d'arrêt et les joints d'étanchéité doivent être en parfaite condition pour que la pompe et l'ensemble de la machine fonctionnent correctement. Ces pièces ne peuvent pas remplir leur fonction si le matériau est entaillé, coupé ou perforé.

Vérifier que les pièces en plastique de la pompe ne sont pas fissurées, usagées ou délaminées.

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

2. Monter le piston. Glisser le joint torique rouge dans la rainure du piston. NE PAS lubrifier le joint torique (Cf. Figure 144).

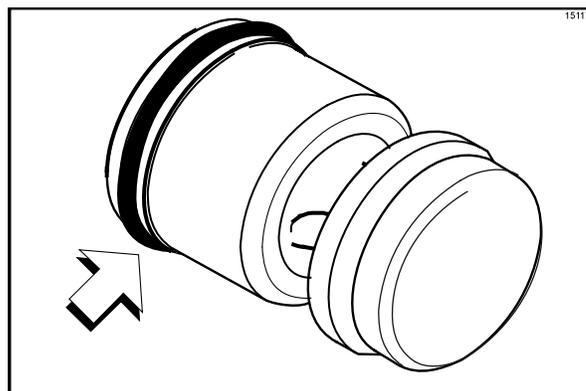


Figure 144

3. Appliquer une couche fine de lubrifiant à l'intérieur du cylindre de la pompe, sur l'extrémité à orifice de la goupille de retenue (Cf. Figure 145).

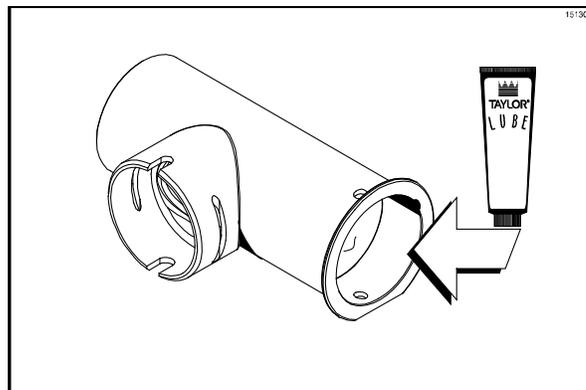


Figure 145

4. Insérer le piston sur l'extrémité à orifice de la goupille de retenue du cylindre de la pompe. (Cf. Figure 146).

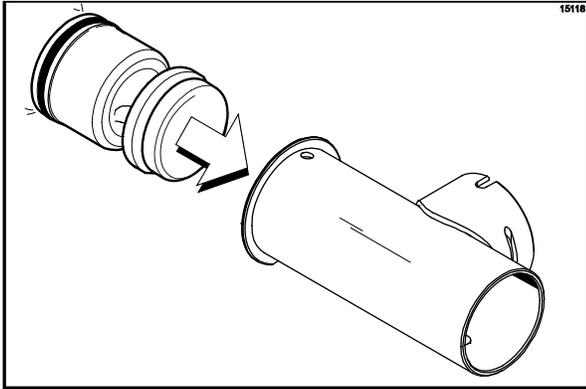


Figure 146

5. Monter le bouchon de la vanne. Glisser le joint torique rouge dans la rainure du bouchon de la vanne. NE PAS lubrifier le joint torique (Cf. Figure 147).

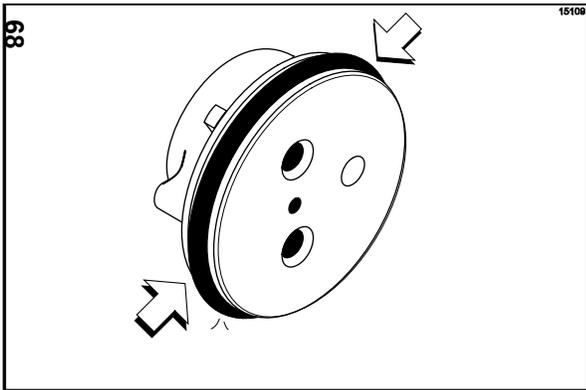


Figure 147

6. Glisser le joint d'étanchéité de la vanne de la pompe dans les orifices du bouchon. NE PAS lubrifier le joint d'étanchéité (Cf. Figure 148).

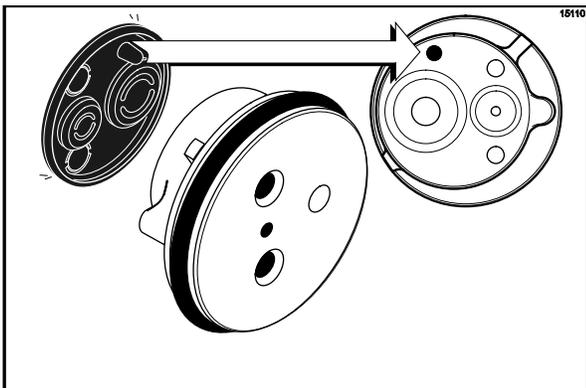


Figure 148

7. Insérer le bouchon de la vanne dans l'orifice de l'adaptateur d'admission de mélange (Cf. Figure 149).

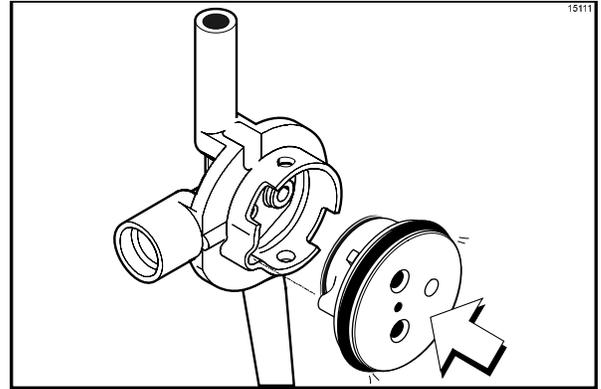


Figure 149

8. Insérer l'assemblage d'admission de mélange dans le cylindre de la pompe (Cf. Figure 150).

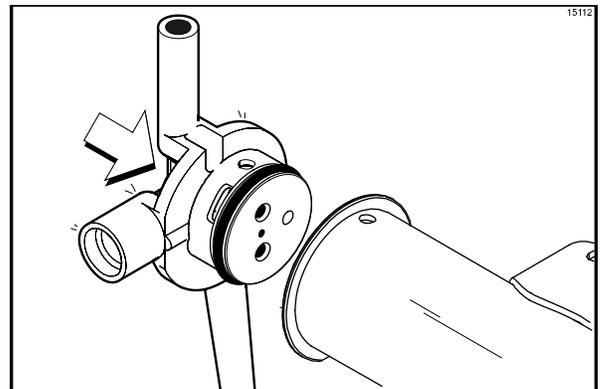


Figure 150

L'adaptateur doit être placé dans l'encoche située au bout du cylindre de la pompe.

9. Fixer les pièces de la pompe en place en glissant la goupille de retenue dans les orifices opposés situés sur une des extrémités du cylindre de la pompe (Cf. Figure 151).

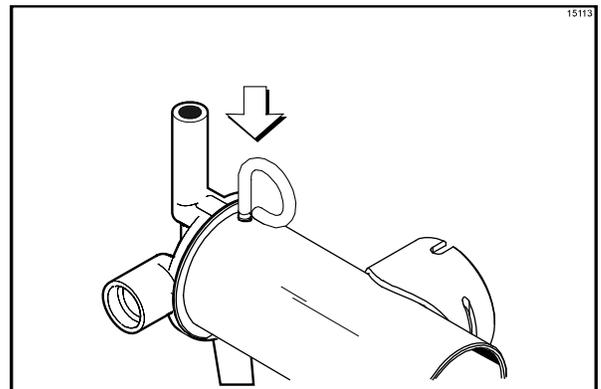


Figure 151

**Remarque :** La tête de la goupille doit se situer en haut de la pompe, lors du montage.

10. Monter l'assemblage du tube d'alimentation. Glisser la bague d'arrêt dans la rainure du tube d'alimentation (Cf. Figure 152).

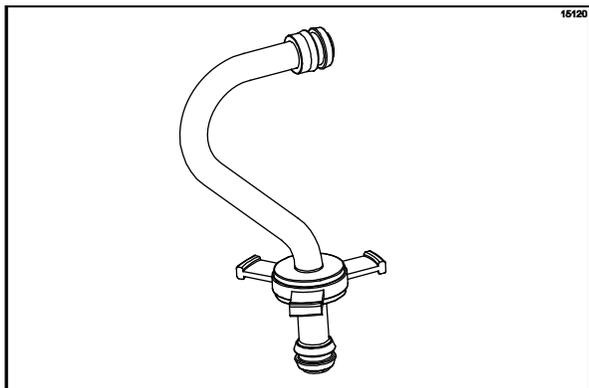


Figure 152

11. Installer un joint torique rouge à chaque bout du tube d'alimentation de mélange et lubrifier abondamment (Cf. Figure 153).

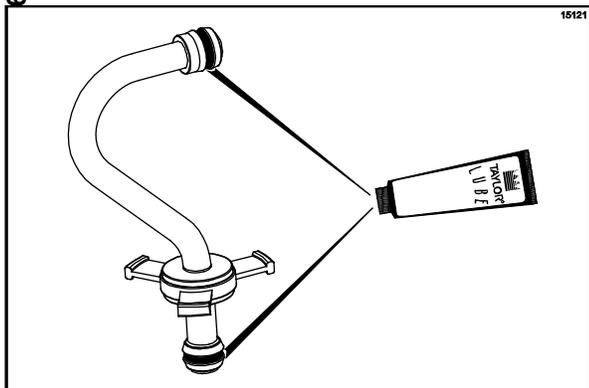


Figure 153

12. Poser l'assemblage de la pompe, l'attache de la pompe, la tige de retenue et l'agitateur dans le réservoir à mélange, pour les aseptiser (Cf. Figure 154).

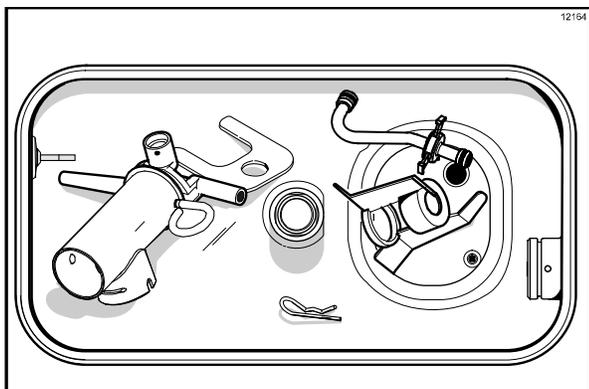


Figure 154

13. Glisser le gros joint torique noir et les deux petits joints toriques noirs dans les rainures de l'arbre d'entraînement. Lubrifier abondamment les joints toriques et l'arbre. NE PAS lubrifier l'extrémité hexagonale de l'arbre (Cf. Figure 155).

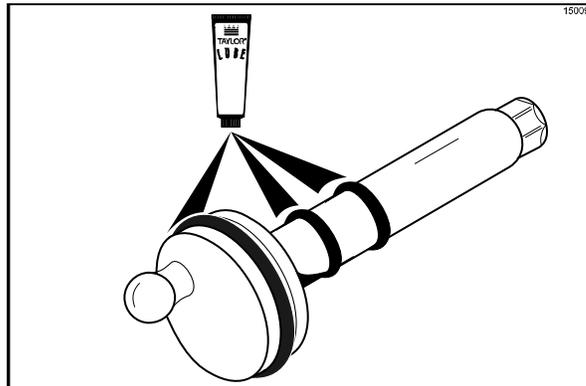


Figure 155

14. Installer l'extrémité hexagonale de l'arbre d'entraînement sur le moyeu d'entraînement se trouvant sur la paroi arrière du réservoir à mélange (Cf. Figure 156).

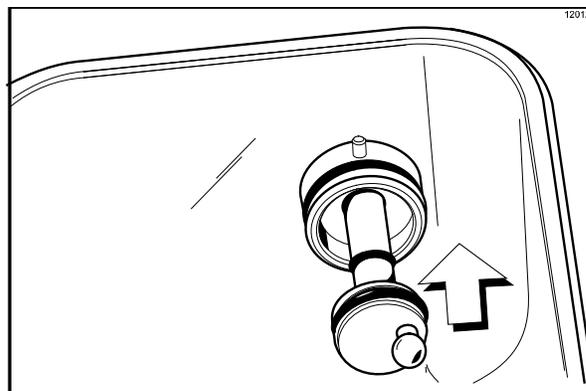
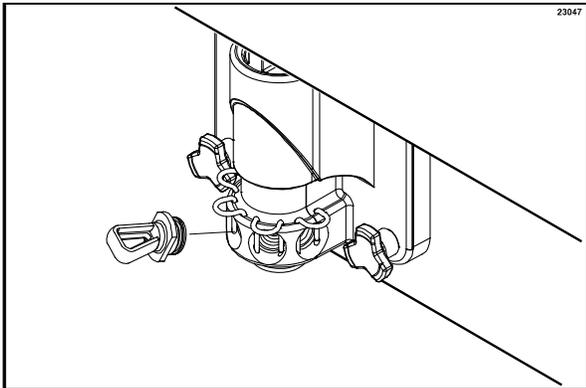


Figure 156

**Remarque :** Pour faciliter le montage de la pompe, positionner le maneton à bille de l'arbre d'entraînement sur la position 15 h 00.

## Aseptisation - côté shake

1. Préparer 9,5 litres (2,5 gallons) de **solution aseptisante KAY-5® (HCS)**. Verser un paquet dans 9,5 litres (2,5 gallons) d'eau (100 ppm).
2. Placer les bouchons d'orifices à sirop sur les orifices de sortie du sirop de la porte de l'unité (Cf. Figure 157).



70

Figure 157

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

**Remarque : Vous venez d'aseptiser le réservoir à mélange et les pièces ; vérifiez que vous avez les mains propres et aseptisées avant de continuer.**

4. Préparer 15,2 litres (4 gallons) de **solution aseptisante KAY-5® (HCS)** en plus. Verser un paquet dans 9,5 litres (2,5 gallons) d'eau (100 ppm).
5. Installer l'assemblage de la pompe air/mélange à l'arrière du réservoir à mélange. Pour placer la pompe sur le moyeu d'entraînement, aligner l'encoche d'entraînement du piston sur le maneton à bille de l'arbre d'entraînement. Fixer la pompe en glissant l'attache de la pompe sur le collier de la pompe et en s'assurant que l'attache passe par les rainures du collier (Cf. Figure 158).

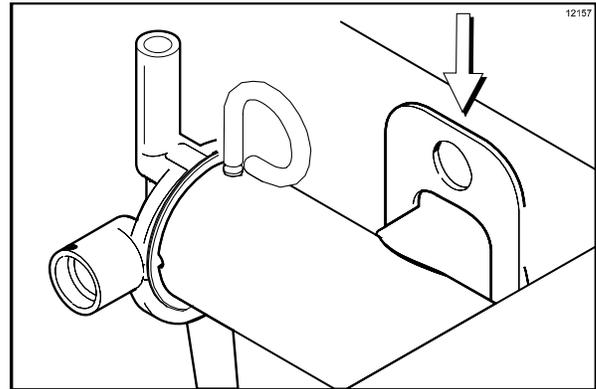


Figure 158

6.  **ATTENTION !**  
Installer l'extrémité pompe du tube d'alimentation de mélange et fixer au moyen de la tige de retenue. Le manquement à cette consigne pourrait provoquer un éclaboussement de l'aseptisant sur l'utilisateur.
7. Avec la brosse blanche du réservoir, nettoyer les sondes de détection de niveau de mélange, le réservoir à mélange, l'orifice d'admission de mélange, l'extérieur du logement de l'arbre d'entraînement de l'agitateur, l'agitateur, la pompe air/mélange, l'attache de la pompe, le tube d'alimentation de mélange et la tige de retenue.
8. Verser 15,2 litres (4 gallons) de solution aseptisante dans le réservoir à mélange. La solution aseptisante doit arriver jusqu'à 2,5 cm (1 po) du haut du réservoir.
9. Avec la brosse blanche du réservoir, frotter les côtés exposés du réservoir. Attendre au moins cinq minutes avant de continuer à suivre les consignes.
10. Mettre le commutateur marche/arrêt en marche.
11. Appuyer sur le symbole LAVAGE . Ceci permet à l'aseptisant se trouvant dans le cylindre de réfrigération d'entrer en contact avec toutes les zones du cylindre (Cf. Figure 159).

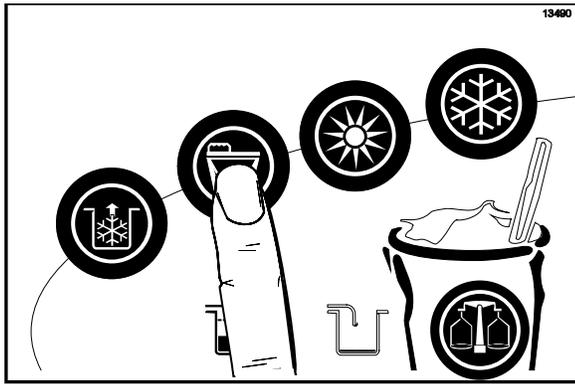


Figure 159

12. Placer un seau sous le bec de la porte et ouvrir et fermer la vanne de sortie six fois.
13. Appuyer sur le symbole POMPE  pour aseptiser l'intérieur de la pompe air/mélange et le tube d'alimentation de mélange.
14. Ouvrir la vanne de sortie et faire couler tout ce qui reste de la solution aseptisante.
15. Appuyer sur les symboles LAVAGE et POMPE   pour interrompre les modes LAVAGE et POMPE et fermer la vanne de sortie (Cf. Figure 160).

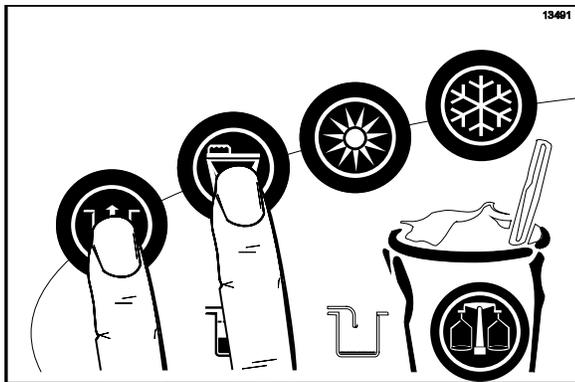


Figure 160

**IMPORTANT !** L'unité ne doit PAS être mise en mode AUTOMATIQUE tant que la solution d'aseptisation n'a pas été entièrement évacuée du cylindre de réfrigération et que les procédures appropriées d'amorçage n'ont pas été effectuées. Le manquement à cette consigne risque d'entraîner un endommagement du cylindre de réfrigération.

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

16. Placer l'agitateur sur le logement de l'arbre d'entraînement de l'agitateur (Cf. Figure 161).

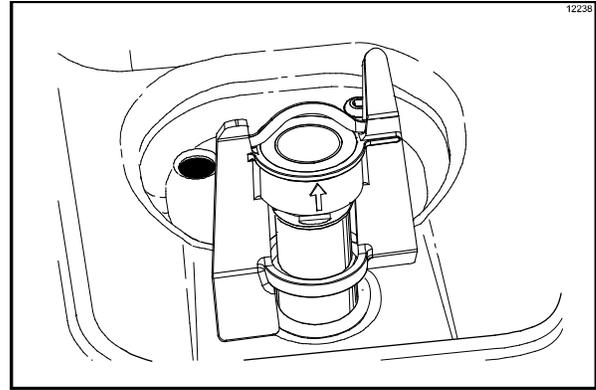


Figure 161

**Remarque :** Si la pale de l'agitateur s'arrête de tourner durant le fonctionnement normal de la machine, **les mains aseptisées**, retirer l'agitateur du logement de l'arbre d'entraînement et le brosser avec de l'aseptisant. Remettre l'agitateur sur le logement de l'arbre d'entraînement de l'agitateur.

17. Retirer la tige de retenue de la pompe. Poser le tube d'alimentation de mélange à la verticale dans le coin du réservoir à mélange. Mettre la tige de retenue en place dans le raccord de sortie de la pompe (Cf. Figure 162).

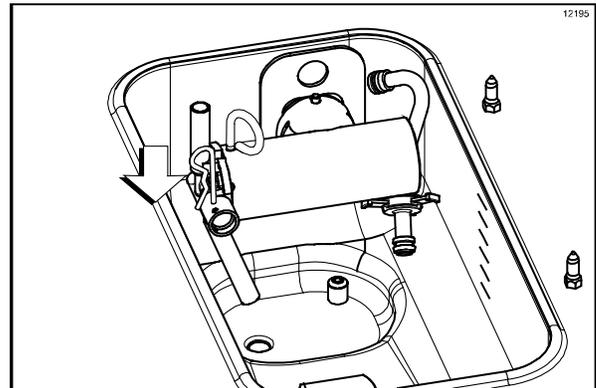


Figure 162

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

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

20. Brosser chaque orifice de sortie du sirop 10 à 15 fois avec la brosse d'orifices à sirop.

Tremper la brosse dans la solution aseptisante avant le brossage de chacun des orifices.

21. Remplir le flacon souple de solution aseptisante. Placer un seau sous la porte et insérer la partie tube du flacon souple dans l'orifice de sortie du sirop. Presser fermement le flacon. Ceci force la solution se trouvant dans l'orifice voisin à sortir et à couler autour du centrifugeur. Cette procédure doit être effectuée un minimum de 10 secondes par orifice.
22. Installer les vannes de sirop et le bouchon du restricteur.

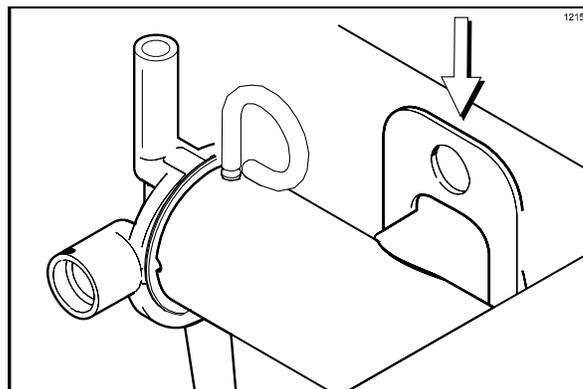


Figure 163

## Aseptisation - côté crème glacée

1. Préparer 9,5 litres (2,5 gallons) de **solution aseptisante KAY-5® (HCS)**. Verser un paquet dans 9,5 litres (2,5 gallons) d'eau (100 ppm).
2. Verser la solution aseptisante sur toutes les pièces se trouvant dans le réservoir à mélange et la laisser couler dans le cylindre de réfrigération.

Remarque : Vous venez d'aseptiser le réservoir à mélange et les pièces ; vérifiez que vous avez les mains propres et aseptisées avant de continuer.

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

3. Installer l'assemblage de la pompe à l'arrière du réservoir à mélange. Pour positionner la pompe sur le moyeu d'entraînement, aligner l'orifice d'entraînement du piston sur le maneton à bille de l'arbre d'entraînement. Fixer la pompe en glissant l'attache de la pompe sur le collier de la pompe et en s'assurant que l'attache passe par les rainures du collier (Cf. Figure 163).

4.  **ATTENTION !**  
Installer l'extrémité pompe du tube d'alimentation de mélange et fixer au moyen de la tige de retenue. Le manquement à cette consigne pourrait provoquer un éclaboussement de l'aseptisant sur l'utilisateur.
5. Préparer de nouveau 9,5 litres (2,5 gallons) de **solution aseptisante KAY-5® (HCS)**. Verser un paquet dans 9,5 litres (2,5 gallons) d'eau (100 ppm).
6. Verser la solution aseptisante dans le réservoir à mélange.
7. Brosser les côtés apparents du réservoir. Attendre au moins cinq minutes avant de continuer à suivre les consignes.
8. Appuyer sur le symbole **LAVAGE** . Ceci remuera la solution aseptisante dans le cylindre de réfrigération.
9. Placer un seau sous le bec de la porte et ouvrir la vanne de sortie, puis appuyer sur le symbole **POMPE** . Ouvrir et fermer la vanne six fois. Ouvrir la vanne de sortie et faire couler tout ce qui reste de la solution aseptisante.
10. Appuyer sur les symboles **LAVAGE** et **POMPE**   et fermer la vanne de sortie (Cf. Figure 164).

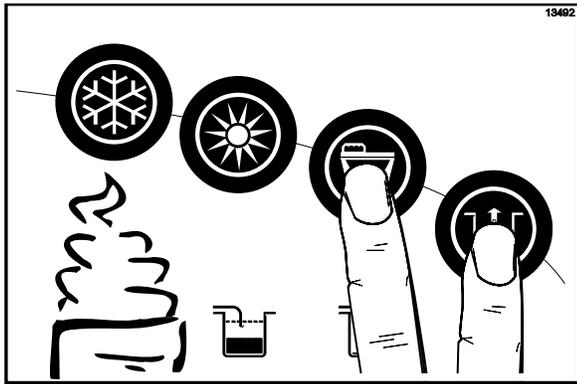


Figure 164

**IMPORTANT !** L'unité ne doit PAS être mise en mode AUTOMATIQUE tant que la solution d'aseptisation n'a pas été entièrement évacuée du cylindre de réfrigération et que les procédures appropriées d'amorçage n'ont pas été effectuées. Le manquement à cette consigne risque d'entraîner un endommagement du cylindre de réfrigération.

**Remarque :** S'assurer d'avoir les mains propres et aseptisées avant de continuer.

- Placer l'agitateur sur le logement de l'arbre d'entraînement de l'agitateur (Cf. Figure 165).

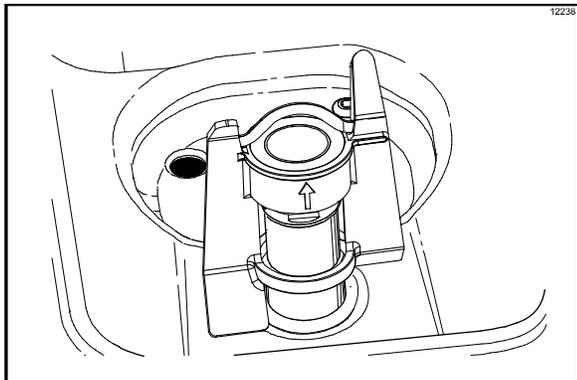


Figure 165

**Remarque :** Si l'agitateur s'arrête de tourner durant un fonctionnement normal de la machine, **les mains aseptisées**, retirer l'agitateur du logement de l'arbre d'entraînement et le brosser avec de l'aseptisant. Remettre l'agitateur sur le logement de l'arbre d'entraînement de l'agitateur.

- Retirer la tige de retenue de la pompe. Poser le tube d'alimentation de mélange à la verticale dans le coin du réservoir à mélange. Mettre la tige de retenue en place dans le raccord de sortie de la pompe (Cf. Figure 166).

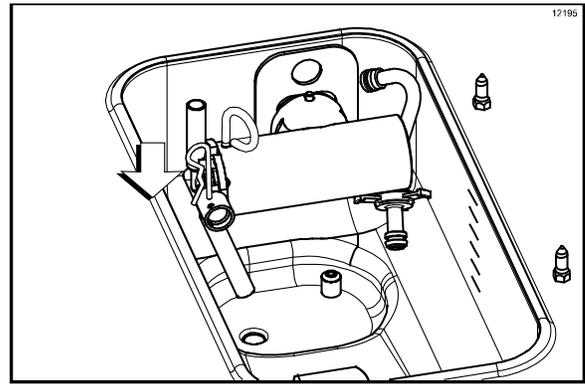


Figure 166

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

### Amorçage - côté shake

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

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

**IMPORTANT !** Ne pas évacuer toute la solution d'aseptisation risque d'entraîner un endommagement du cylindre de réfrigération.

- Lorsque le mélange s'arrête de couler à grosses bulles dans le cylindre de réfrigération, retirer la tige de retenue du raccord de sortie de la pompe à mélange. Insérer l'extrémité sortie du tube d'alimentation en mélange dans l'orifice d'admission de mélange du réservoir de mélange. Placer l'extrémité admission du tube d'alimentation en mélange dans le raccord de sortie de la pompe à mélange. Fixer au moyen de la tige de retenue (Cf. Figure 167).

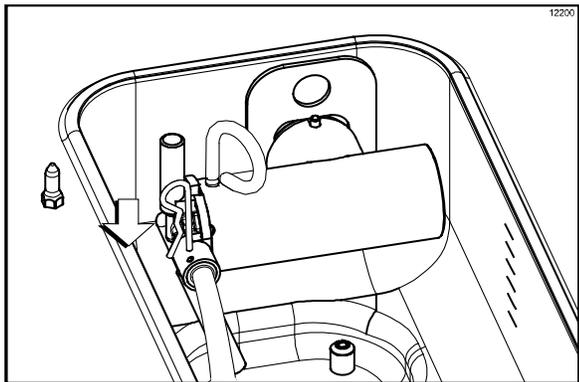


Figure 167

3. Installer le porte-gobelets à shake (Cf. Figure 168).

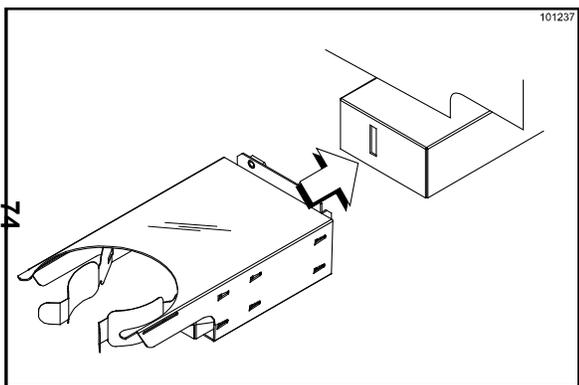


Figure 168

4. Appuyer sur le symbole AUTOMATIQUE ❄️.
5. Remplir le réservoir de mélange frais et mettre le couvercle du réservoir en place.

### Amorçage - côté crème glacée

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

1. Placer un seau sous le bec de la porte et ouvrir la vanne de sortie. Verser 9,5 litres (2 gallons et demi) de mélange FRAIS dans le réservoir à mélange et les laisser couler dans le cylindre de réfrigération. Ceci forcera l'évacuation de toute la solution d'aseptisation restante. Lorsque le mélange coule à flots du bec de la porte, fermer la vanne de sortie.

**IMPORTANT !** Ne pas évacuer toute la solution d'aseptisation risque d'entraîner un endommagement du cylindre de réfrigération.

2. Lorsque le mélange s'arrête de couler à grosses bulles dans le cylindre de réfrigération, retirer la tige de retenue du raccord de sortie de la pompe à mélange. Insérer l'extrémité sortie du tube d'alimentation de mélange dans l'orifice d'admission de mélange du réservoir à mélange. Placer l'extrémité d'admission du tube d'alimentation de mélange dans le raccord

de sortie de la pompe à mélange. Fixer au moyen de la tige de retenue.

3. Appuyer sur le symbole AUTOMATIQUE ❄️.

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

4. Remplir le réservoir de mélange frais et mettre le couvercle du réservoir en place.

## ÉCRANS FLUORESCENTS À VIDE

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

### Mise en route

Lorsque la machine est mise sous tension, le système de commande commence par effectuer une vérification du système. Le système vérifie quatre types de données lorsque la commande est initialisée : Lamp Test (test du témoin), Donn blocage (données de blocage/verrouillage), Donn config (données de configuration) et Donnees sys (données système) (Cf. Figure 169).

**C602 / C606 UVC4  
V01.05.XXX  
lamp  
test**

Figure 169

Le test du témoin : La version de la commande et du logiciel s'affiche et toutes les diodes du panneau d'affichage sont allumées (Cf. Figure 170).

**Init en cours . . . . .**

Figure 170

Suite au test du témoin, trois écrans séparés apparaissent pendant l'initialisation.

Init en cours . . . . Donn blocage  
 Init en cours . . . . Donn config  
 Init en cours . . . . Donnees sys

Pendant l'initialisation (INIT EN COURS). . . . si le système détecte une corruption des données, l'écran suivant alerte l'opérateur que les réglages de la commande ont été modifiées (Cf. Figure 171).

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

Figure 171

Une fois que le système a terminé la phase d'initialisation, le nombre de jours restant avant le prochain nettoyage à la brosse s'affiche sur le panneau de commande ; l'écran MINUTERIE SECU s'affiche et l'alarme est en marche (Cf. Figure 172).

**MINUTERIE SECU**  
**TOUCHE=ANNULER**

Figure 172

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

Une fois que le plan de sécurité est terminé et que le commutateur de marche/arrêt est à l'arrêt, l'écran du statut s'affiche. Une fois que les exigences de nettoyage à la brosse sont satisfaites, l'écran suivant s'affiche (Cf. Figure 173).

**INTERRUPT ARRET**  
**=====**  
**UNITE NETTOYEE**

Figure 173

Si le nettoyage à la brosse n'a pas été effectué, l'écran du statut affiche la température en cours du réservoir, la température du cylindre et le compteur de nettoyage à la brosse de cinq minutes (Cf. Figure 174).

**INTERRUPT ARRET**  
**DUREE : 05:00**  
**41.0 RSVOIR 41.0**  
**41.0 CUVE 41.0**

Figure 174

### Interrupteur sur marche

Lorsque le commutateur de marche/arrêt est en marche, les touches du panneau de commande deviennent actives. L'écran fluorescent est alors soit vide, soit il indique que la machine a été nettoyée (Cf. Figure 175).

**UNITE NETTOYEE**

Figure 175

### Affichage pour les modèles internationaux uniquement :

Certains modèles internationaux, affichent continuellement la température de chacun des réservoirs à mélange lorsque le commutateur principal est en marche (Cf. Figure 176).

**RSVOIR 21.0 21.1**  
**UNITE NETTOYEE**

Figure 176

### Cycle thermique

Les symboles de CHAUFFE \* du panneau de commande sont allumés durant tout le cycle de traitement thermique. Deux messages d'avertissement s'affichent à l'écran. « NE PAS TIRER » s'affiche lorsque la température du mélange est inférieure à 54,4 °C (130 °F) (Cf. Figure 177).

**G: NE PAS TIRER**  
**D: NE PAS TIRER**

Figure 177

Lorsque la température du mélange est supérieure à 54,4 °C (130 °F), l'écran affiche un message indiquant qu'il y a du PRODUIT CHAUD dans la machine (Cf. Figure 178).

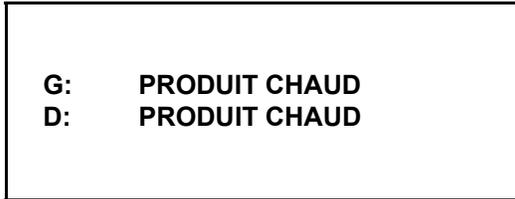


Figure 178



**NE PAS** chercher à servir de produit, ni à démonter l'unité durant le cycle THERMIQUE. Le produit est chaud et sous très haute pression.

Pendant le cycle de traitement thermique, la température du mélange dans les cylindres de réfrigération et les réservoirs doit atteindre 66,1 °C (151 °F) en 90 minutes.

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

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

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

### Messages d'échec du cycle de traitement thermique

Pour être en règle avec les normes d'hygiène, les unités avec système de traitement thermique **doivent** terminer un cycle de traitement thermique par jour et elles **doivent** être démontées et nettoyées à la brosse tous les 14 jours au minimum. Le nettoyage à la brosse fait référence au démontage normal et à la procédure de nettoyage décrits dans ce manuel. Le manquement à ces consignes aura pour conséquence un verrouillage de la commande de l'unité et une interruption du mode AUTOMATIQUE.

Toujours respecter les directives locales pour ce qui est du nombre maximal de jours autorisé entre deux cycles de nettoyage à la brosse (Cf. « menu du

manager » à la page 84 pour définir les intervalles de nettoyage à la brosse).

Si le cycle de traitement thermique échoue, l'écran affiche un message d'échec et l'unité repasse en mode d'ATTENTE. Un « blocage » est un mode de fonctionnement en ATTENTE particulier qui empêche la machine de fonctionner en mode AUTOMATIQUE.

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

**Verrouillage** : deux sortes d'échecs peuvent conduire à un verrouillage.

1. Le compteur de nettoyage à la brosse est arrivé à échéance. (Le réglage maximal est de 14 jours, Cf. Figure 179.)

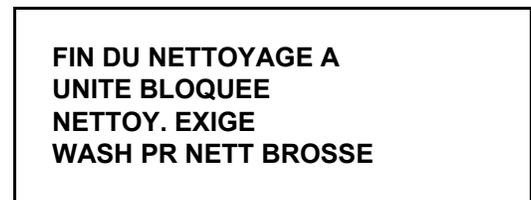


Figure 179

Appuyer sur le symbole LAVAGE  pour afficher l'écran suivant (Cf. Figure 180).



Figure 180

2. L'une des sondes à thermistance n'a pas fonctionné durant le processus du traitement thermique (cylindre de réfrigération, réservoir ou glycol, Cf. Figure 181).

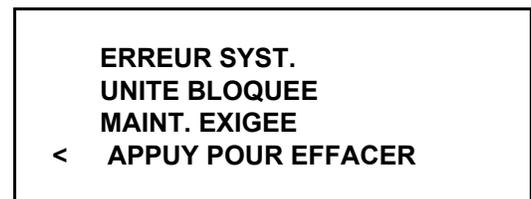


Figure 181

Pour identifier quelle est la sonde à thermistance qui a causé le verrouillage, appuyer sur le symbole CALIBRER  (Cf. Figure 182).

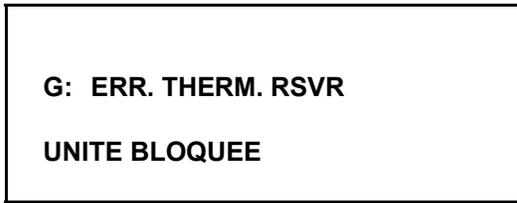


Figure 182

Si la machine est verrouillée et qu'on essaye de la faire passer en mode AUTOMATIQUE, elle passe alors en mode ATTENTE et affiche le message suivant (Cf. Figure 183).

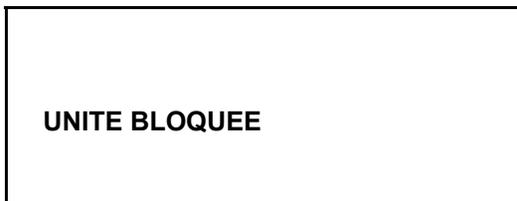


Figure 183

Pour recouvrer le message identifiant la raison du verrouillage, mettre le commutateur principal à l'arrêt pendant cinq secondes, puis le remettre en marche. Le message d'origine indiquant la raison du verrouillage apparaît alors. On peut également trouver la description de la panne (DESCRIPTION ERREUR) dans le menu du manager (Cf. page 84).

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

**Blocage temporaire :** Lorsqu'aucun cycle de traitement thermique n'a été lancé en 24 heures, la machine passe en situation de blocage temporaire. Lors d'un blocage temporaire, l'opérateur a la possibilité de corriger la cause du blocage. Il a le choix entre lancer un autre cycle de traitement thermique et nettoyer la machine à la brosse.

Lors d'un blocage temporaire, la machine passe en mode ATTENTE. Le message suivant apparaît à l'écran. La cause du blocage temporaire est indiquée sur la seconde ligne (Cf. Figure 184).

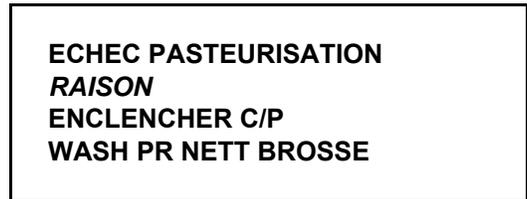


Figure 184

Lorsque la cause du blocage temporaire est corrigée, le fait d'appuyer sur le symbole CHAUFFE  permet de lancer immédiatement un cycle de traitement thermique. Si on appuie sur le symbole LAVAGE  lorsque le message ci-dessus est affiché, la machine se verrouille et le nettoyage à la brosse est obligatoire.

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

INTERRUPT ARRET	Le commutateur de marche/arrêt est à l'arrêt.
ÉPUISEMENT MÉLANGE	Une situation de rupture de mélange s'est présentée.
AUTO/ATTENTE ARRET	L'unité n'était ni en mode AUTOMATIQUE, ni en mode ATTENTE.
AUCUN ESSAI C/CHAUF	Il n'y a pas eu de lancement de cycle de traitement thermique en 24 heures. (Le réglage de l'heure automatique de cycle [DEPART HEURE CHAUF] a été avancé, une coupure électrique a eu lieu au moment où le cycle devait se produire ou bien le cycle de traitement thermique ne s'est pas déroulé correctement sans que ceci soit dû à une déficience de sonde à thermistance.)

Si l'écran suivant apparaît, un blocage temporaire s'est produit pendant le cycle de traitement thermique (Cf. Figure 185).

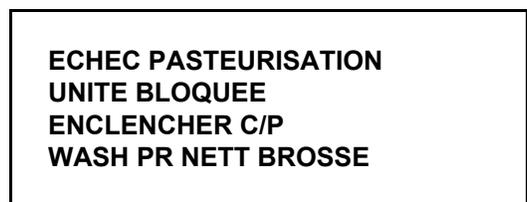


Figure 185

Un blocage temporaire peut également se produire à tout moment durant le fonctionnement si la température du réservoir ou du cylindre de réfrigération s'élève au-dessus de 15 °C (59 °F), si la température s'élève à 7 °C (45 °F) et reste à ce niveau pendant plus d'une heure ou si elle s'élève à 5 °C (41 °F) et reste à ce niveau pendant plus de quatre heures. Lorsqu'une situation de SURCHAUFFE DU PRODUIT se présente durant le fonctionnement, l'écran suivant apparaît (Cf. Figure 186).

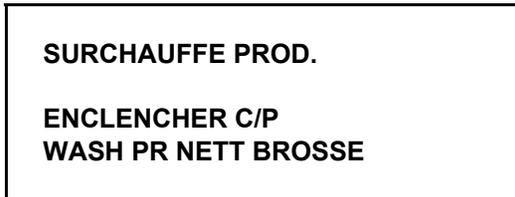


Figure 186

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

Une fois que l'unité de réfrigération est déverrouillée grâce au lancement d'un cycle de traitement thermique, le symbole CHAUFFE ☼ s'allume et le message suivant apparaît à l'écran (Cf. Figure 187).



Figure 187

Si on appuie sur le symbole LAVAGE 🍷 pour annuler le verrouillage et nettoyer la machine à la brosse, le message UNITE BLOQUEE reste affiché à l'écran, jusqu'à ce que les tâches requises du nettoyage à la brosse soient effectuées. L'unité doit être démontée pour que le compteur de cinq minutes s'affichant à l'écran puisse s'activer. Une fois que le compteur arrive à zéro, le verrouillage est annulé (Cf. Figure 188).



Figure 188

Pour recouvrer le message identifiant la raison du blocage temporaire, mettre le commutateur principal à l'arrêt pendant cinq secondes, puis le remettre en marche. Le message d'origine indiquant la raison du blocage temporaire apparaît alors (Cf. Figure 189).



Figure 189

On peut également trouver la description de la panne (DESCRIPTION ERREUR) dans le menu du manager (Cf. page 84).

**Remarque :** Le menu du manager contient un historique des données de cycles thermiques (DONNEES C/ CHAUFF.) et des verrouillages (HISTORIQUE BLOCAGE, Cf. page 87).

## MENU DU MANAGER

Le menu du manager sert à accéder aux affichages des fonctions de l'opérateur. Pour accéder au menu, appuyer au centre du symbole CORNET 🍷 sur le panneau de commande (Cf. Figure 190).

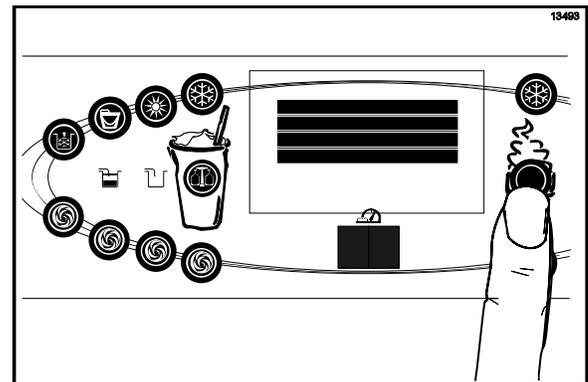


Figure 190

Le symbole AUTOMATIQUE ☼ de shake, le symbole PARFUM OPTIONNEL 🌀 et le symbole CORNET 🍷 s'allument, tandis que l'écran CODE ACCES apparaît.

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

**AUTOMATIQUE ☼** - Augmente la valeur se trouvant au-dessus du curseur et s'utilise pour défiler vers le haut dans les affichages textes.

**PARFUM OPTIONNEL 🌀** - Diminue la valeur se trouvant au-dessus du curseur et s'utilise pour défiler vers le bas dans les affichages textes.

**CALIBRAGE**  - Permet de faire avancer le curseur vers la droite et s'utilise pour sélectionner les options de menu.

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

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

Les touches de commande des deux côtés sont actives dans le menu du manager, lorsque l'écran **CONDIT EN COURS** s'affiche (Cf. Conditions en cours, page 91).

## 79 Entrer le code d'accès

Lorsque l'écran du code d'accès est affiché, utiliser le symbole **AUTOMATIQUE**  ou **PARFUM OPTIONNEL**  pour régler le premier chiffre du code grâce au positionnement du curseur. Une fois que le chiffre voulu est sélectionné, appuyer sur le symbole **CALIBRAGE**  pour déplacer le curseur jusqu'au nombre suivant voulu (Cf. Figure 191).

Le code d'accès au menu du manager est le 8309.

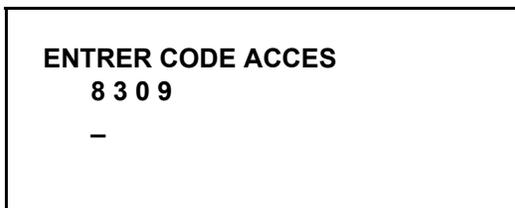


Figure 191

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

Si un mauvais chiffre est sélectionné pour le code d'accès, l'affichage sort du programme de menu lorsque le symbole **CALIBRAGE**  est sélectionné (Cf. Figure 192).

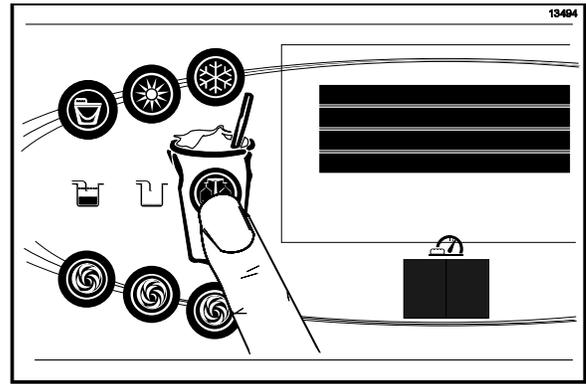


Figure 192

## Options de menu

Appuyer sur le symbole **AUTOMATIQUE**  ou sur le symbole **PARFUM OPTIONNEL**  pour se déplacer de haut en bas dans le menu. Choisir une option de menu en alignant l'option voulue avec la flèche se trouvant sur le côté gauche de l'écran, puis appuyer sur le symbole **CALIBRAGE** . Sortir du programme de menu en choisissant **EXIT FROM MENU** (sortir du menu) ou en appuyant sur le symbole **CORNET** .

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

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

L'option **QUITTER LE MENU** permet de sortir du menu du manager et de revenir au fonctionnement normal des symboles du panneau de commande.

L'option **CALIBRAGE SIROP** permet au manager d'accéder aux choix de l'écran de calibrage depuis le menu du manager. Les fonctions qui se trouvent également dans le menu de calibrage s'affichent à l'écran lorsque cette option de menu est sélectionnée (Cf. « SYSTÈME DE SIROP », page 38).



Figure 193

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

L'option **VERIFIER CALIBRAGE** s'utilise pour vérifier que la quantité de sirop servie est dans les limites acceptables (Cf. Figure 194).



Figure 194

Retirer la vanne à sirop de la porte de sortie. Le flexible entièrement rempli de sirop, placer la vanne à sirop au-dessus de la petite partie du gobelet à sirop divisé, puis choisir le parfum correspondant. Le sirop coule dans le gobelet pendant 5 secondes (7 secondes pour le sirop pour shake de triple épaisseur), puis s'arrête automatiquement de couler. Placer le gobelet sur une surface plane et vérifier la quantité de sirop obtenue. Si le niveau n'est pas dans les limites acceptables, le parfum en question devra être re-calibré (Cf. « Calibrage du sirop », page 38).

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

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

L'écran **NBRE DE PORTIONS** s'utilise pour vérifier ou changer le nombre de portions servies par la machine (Cf. Figure 195).



Figure 195

Réinitialiser le compteur de portions en choisissant le symbole AUTOMATIQUE  pour déplacer la flèche sur « SUIV ». « Reset Counters » et « Details » s'affichent à l'écran suivant (Cf. Figure 196).



Figure 196

Appuyer sur le symbole AUTOMATIQUE  pour déplacer la flèche sur RESET COUNTERS. Appuyer ensuite sur le symbole CALIBRAGE  (Cf. Figure 197).

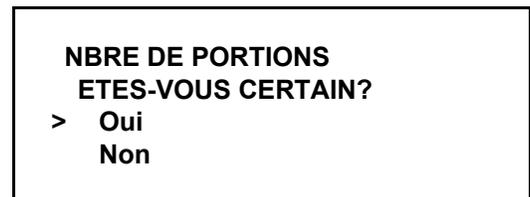


Figure 197

L'affichage demande : « Êtes-vous certain ? » Pour réinitialiser les compteurs, choisir le symbole AUTOMATIQUE  pour déplacer la flèche sur « OUI ». Appuyer sur le symbole CALIBRAGE  pour remettre les compteurs de gauche et de droite à zéro et revenir à l'écran NBRE DE PORTIONS. Pour ne pas remettre à zéro le compteur de portions, déplacer la flèche sur NON et appuyer sur le symbole de CALIBRAGE  pour revenir à l'écran NBRE DE PORTIONS sans remettre les compteurs à zéro.

**Remarque :** Le compteur de portions revient automatiquement à zéro lorsque la machine est nettoyée à la brosse (Cf. Figure 198).

```

NBRE DE PORTIONS
G = 0   D = 0
Suiv.
> SORTIR
    
```

Figure 198

Pour accéder à l'écran des détails, appuyer sur NEXT à l'écran NBRE DE PORTIONS. Déplacer la flèche sur « Détails » puis appuyer sur le symbole de CALIBRAGE  (Cf. Figure 199).

```

NBRE DE PORTIONS
> Détails
Reset Counters
Sortir
    
```

Figure 199

Le menu du compteur affiche également les détails du nombre de portions pour chacun des parfums (chocolat, fraise, vanille, option, sans parfum et crème glacée) et compte la méthode qui a terminé le service de chacun des parfums (détection de détecteur pyroélectrique, choix manuel d'une touche de parfum, plan de sécurité de service et autre, Cf. Figure 200).

**Exemple :**

```

CHOCOLAT
Pyro = 0   Oper = 0
Time = 0   Other = 0
> Suiv.
    
```

Figure 200

**Pyro** = Le détecteur pyroélectrique a détecté et déclenché la fin du service.

**Time** = Le temps de sécurité pour le service a été atteint avant la détection du détecteur pyroélectrique ou avant qu'une touche de parfum n'ait été sélectionnée.

**Oper** = Une touche de parfum a été sélectionnée pour interrompre le service.

**Other** = Toute autre interruption du service en-dehors de « Pyro », « Time » et « Oper » (p. ex. : commutateur marche/arrêt éteint pendant le service du produit).

L'option **REGLER HORLOGE** permet au manager de régler l'heure et la date de l'horloge de commande. L'heure et la date ne peuvent être changées qu'une fois que l'unité de réfrigération a été nettoyée manuellement, et avant qu'elle soit placée en mode AUTOMATIQUE ou ATTENTE. Le message suivant s'affiche si l'option REGLER HORLOGE est sélectionnée alors que la machine n'est pas en état de nettoyage à la brosse satisfaisant (Cf. Figure 201).

```

REGLER HORLOGE
08:00   04/02/2012
AUCUN CHGMT PERMIS>
> App tche au choix
    
```

Figure 201

Pour changer l'heure ou la date, choisir l'option REGLER HORLOGE du menu. Appuyer sur le symbole AUTOMATIQUE  pour déplacer la flèche de SORTIR à CHANGER. Toucher le symbole CALIBRAGE  pour choisir l'option CHANGER (Cf. Figure 202).

```

REGLER HORLOGE
08:00   04/02/2012
CHANGER
> SORTIR
    
```

Figure 202

Changer l'heure en appuyant sur le symbole AUTOMATIQUE  ou sur le symbole PARFUM OPTIONNEL  et en plaçant le curseur sous l'heure voulue. Déplacer le curseur sur les minutes en appuyant sur le symbole CALIBRAGE . Une fois que les minutes voulues sont saisies, appuyer sur le symbole CALIBRAGE  pour faire avancer le curseur sur le mois (Cf. Figure 203).

```

REGLER HORLOGE
08:00   04/02/2012
— —
> SORTIR
    
```

Figure 203

Entrer le mois, le jour et l'année. Appuyer ensuite sur le symbole CALIBRAGE  pour passer à l'écran HEURE D'ETE (Cf. Figure 204).



Figure 204

Pour désactiver la fonction de changement d'heure, appuyer sur le symbole AUTOMATIQUE  et déplacer la flèche sur DESACTIVER. Toucher le symbole CALIBRAGE  pour sauvegarder la sélection.

Pour activer la fonction de changement d'heure, appuyer sur le symbole AUTOMATIQUE  et déplacer la flèche sur DÉSACTIVER. Toucher le symbole CALIBRAGE  pour sauvegarder la sélection.

Lorsqu'elle est activée, la fonction de changement d'heure annuel règle automatiquement l'horloge de commande au moment des changements horaires. Pour changer le mois et la semaine du changement d'heure, choisir le symbole AUTOMATIQUE  pour faire passer la flèche de SORTIR à CHANGER. Appuyer sur le symbole de CALIBRAGE  pour sélectionner l'option CHANGER et passer à l'écran suivant (Cf. Figure 205).



Figure 205

Utiliser les flèches pour défiler jusqu'au mois voulu. Toucher le symbole CALIBRAGE  pour accepter la sélection (Cf. Figure 206).



Figure 206

Une fois que le mois voulu a été choisi, défiler jusqu'à la semaine voulue. Toucher le symbole CALIBRAGE  pour accepter la sélection (Cf. Figure 207).



Figure 207

**Remarque :** Faire défiler pour faire apparaître les options FOURTH SUNDAY (quatrième dimanche) et LAST SUNDAY (dernier dimanche).

Choisir le mois au cours duquel l'heure d'été se terminera. Toucher le symbole CALIBRAGE  pour accepter la sélection (Cf. Figure 208).

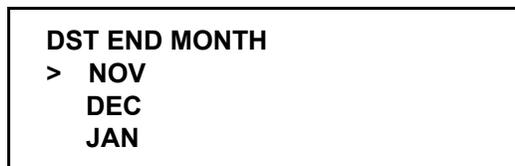


Figure 208

Choisir la semaine au cours de laquelle l'heure d'été se terminera. Toucher le symbole CALIBRAGE  pour accepter la sélection (Cf. Figure 209).



Figure 209

Sélectionner le symbole CALIBRAGE  pour sortir de l'écran et revenir au menu.

L'écran **DEPART HEURE CHAUF** permet au manager de régler l'heure de la journée à laquelle le cycle de traitement thermique doit commencer (Cf. Figure 210).

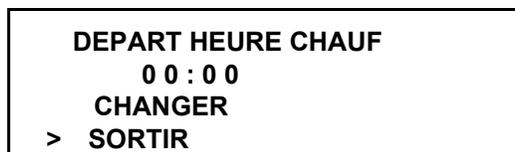


Figure 210

**Remarque :** Ne pas avancer le réglage de lancement automatique du cycle, si ce n'est le jour où l'unité est nettoyée à la brosse. Augmenter le temps écoulé entre deux cycles thermiques risque de provoquer un blocage temporaire de la machine si le cycle ne commence pas dans un délai de 24

heures après le début du cycle de traitement thermique précédent.

Pour régler le lancement automatique du cycle (DEPART HEURE CHAUF), appuyer sur le symbole AUTOMATIQUE , de façon à déplacer la flèche sur CHANGER. Appuyer ensuite sur le symbole CALIBRAGE . L'écran affiche l'heure et le curseur se trouve sous l'heure (Cf. Figure 211).

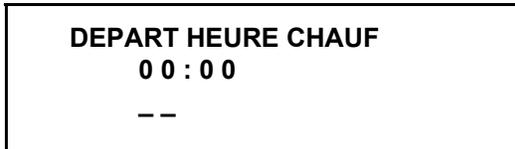


Figure 211

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

L'option **TEMP DEMARRAGE AUTO** permet au manager de régler l'heure de la journée à laquelle la machine entre automatiquement en mode AUTOMATIQUE, depuis le mode d'ATTENTE. La machine doit être en mode ATTENTE, sans qu'il y ait situation de blocage ou de verrouillage de l'unité pour que le lancement automatique ait lieu à l'heure programmée. L'heure de lancement du mode automatique TEMP DEMARRAGE AUTO peut également être désactivée et il faudra alors lancer le mode AUTOMATIQUE manuellement (Cf. Figure 212).



Figure 212

Activer TEMP DEMARRAGE AUTO en appuyant sur le symbole AUTOMATIQUE  pour déplacer la flèche vers le haut sur ACTIVER. Appuyer sur le symbole CALIBRAGE  pour passer à l'écran suivant (Cf. Figure 213).

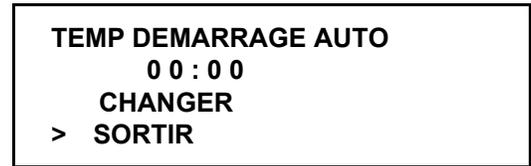


Figure 213

Programmer l'heure de lancement du mode automatique (TEMP DEMARRAGE AUTO) en appuyant sur le symbole AUTOMATIQUE  pour déplacer la flèche sur CHANGER. Appuyer sur le symbole CALIBRAGE  pour passer à l'écran suivant (Cf. Figure 214).

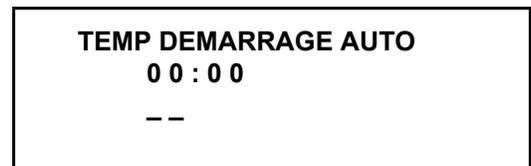


Figure 214

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

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

Le **MODE ATTENTE** s'utilise uniquement sur les modèles sur lesquels les touches d'attente du panneau de commande sont inactives.

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

Répéter ces étapes pour activer l'attente de l'autre côté (Cf. Figure 215).



Figure 215

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

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

<sup>84</sup> Le message suivant s'affiche lorsque l'option CYCLE DE NETTOYAGE est sélectionnée alors que la machine n'est pas en état de nettoyage à la brosse satisfaisant (Cf. Figure 216).

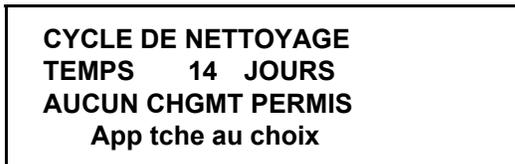


Figure 216

Pour changer le nombre de jours entre deux nettoyages à la brosse, appuyer sur le symbole AUTOMATIQUE  pour diminuer le nombre de jours ou sur le symbole PARFUM OPTIONNEL  pour augmenter le nombre de jours. Sélectionner le symbole CALIBRAGE  pour sauvegarder le réglage et revenir au menu. Le nombre de jours qui s'affiche sur le compteur de nettoyage à la brosse change pour correspondre au nouveau réglage (Cf. Figure 217).

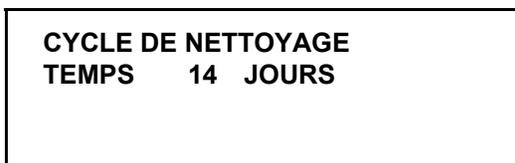


Figure 217

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

Lorsque l'option **NIVEAU MEL AUDIBLE** est activée, elle alerte l'opérateur au moyen d'un signal sonore d'une situation de mélange insuffisant ou de rupture de mélange. L'écran suivant s'affiche lorsqu'on choisit cette option (Cf. Figure 218).

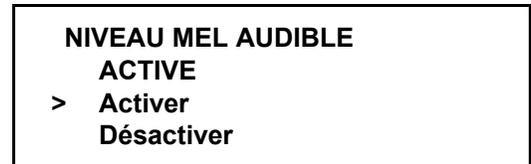


Figure 218

Pour désactiver le signal sonore, appuyer sur le symbole AUTOMATIQUE  de façon à déplacer la flèche sur DÉSACTIVER. Sélectionner le symbole CALIBRAGE  pour sauvegarder le nouveau réglage et revenir au menu. Les icônes du panneau de commande pour les situations de mélange insuffisant et de rupture de mélange s'allument lorsque le niveau de mélange baisse dans le réservoir mais le signal sonore est désactivé.

L'écran **DESCRIPTION ERREUR** indique les éventuelles pannes de l'unité et quel est le côté où la panne se situe. Lorsqu'aucune panne n'est détectée, l'écran suivant s'affiche (Cf. Figure 219).



Figure 219

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

Ci-dessous figurent les différents messages qui pourront s'afficher à l'écran, ainsi qu'une explication de la solution.

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

**SURCHRG BATTEUR** - Appuyer fermement sur le bouton de réinitialisation du batteur du côté de l'unité comportant la panne (Cf. page 32).

**COMPRESSEUR HPCO** - Mettre le commutateur marche/arrêt à l'arrêt. Attendre 5 minutes que la machine refroidisse. Mettre le commutateur en marche et relancer chacun des côtés en mode AUTOMATIQUE.

**ERR. THERM. RSVR** - Mettre le commutateur marche/arrêt à l'arrêt. Contacter un technicien de service autorisé de Taylor.

**SURCHAUFFE RSVR** - Mettre le commutateur marche/arrêt en marche et vérifier que le symbole AUTOMATIQUE ou le symbole ATTENTE soit allumé.

**SURCHAUFFE CYL** - Mettre le commutateur marche/arrêt en marche et vérifier que le symbole AUTOMATIQUE ou le symbole ATTENTE soit allumé.

**ERR. THERM. CYL** - Mettre le commutateur marche/arrêt à l'arrêt. Contacter un technicien de service autorisé de Taylor.

**ERR. THERM. GLYC** - Mettre le commutateur marche/arrêt à l'arrêt. Contacter un technicien de service autorisé de Taylor.

**ARRET SORTIE PRODUIT** - Mettre le commutateur marche/arrêt à l'arrêt. Vérifier que la porte de sortie est bien installée et que les vis sont serrées.

**COMP TROP LGTMPS** - Le compresseur a fonctionné plus de 11 minutes de suite sans que le produit n'atteigne la température du point de réglage. Nettoyer le filtre du condenseur, changer les lames du raclor et réamorcer l'unité avec du mélange frais. Si la panne réapparaît, téléphoner au technicien de service autorisé de Taylor.

L'écran **HISTORIQUE BLOCAGE** affiche l'historique des 100 derniers blocages temporaires, verrouillages, dates de nettoyage à la brosse ou cycles thermiques interrompus. Les numéros de page sont indiqués dans le coin supérieur droit. La page 1 contient toujours l'échec le plus récent (Cf. Figure 220).

<b>HISTORIQUE BLOCAGE 1</b>
00/00/00 00:00
<b>RAISON</b>
<b>&gt; SORTIR</b>

Figure 220

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

Appuyer sur le symbole AUTOMATIQUE  ou sur le symbole PARFUM OPTIONNEL  pour avancer ou reculer et passer en revue chacun des écrans.

Ci-dessous figurent les messages variables qui pourront apparaître à l'écran.

### **Pannes se produisant lors du lancement d'un cycle de traitement thermique**

**INTERRUPT. ARRET** - Le commutateur principal est à l'arrêt.

**AUTO OU ATTENTE ARR** - La commande n'était ni en mode AUTOMATIQUE, ni en mode ATTENTE.

**ÉPUISEMENT MÉLANGE** - Une condition de rupture de mélange a causé le problème.

**AUCUN ESSAI C/CHAUFF** - L'heure de lancement automatique du cycle était réglée pour démarrer un cycle de traitement thermique plus de 24 heures après le dernier cycle de traitement thermique effectué.

### **Pannes se produisant lors du mode de chauffe**

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

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

**HOLD PHASE RESTART** - (redémarrage de la phase de maintien) La température est tombée en-dessous de 65, 6 °C (150 °F).

**PROBL DUREE TOTALE** - Le temps total pour le traitement thermique a dépassé le maximum des 6 heures autorisées.

**FIN DU NETTOYAGE A** - Le nombre total de jours de fonctionnement est supérieur aux paramètres pour le cycle de nettoyage à la brosse.

**INTERRUPT. ARRET** - Le commutateur a été éteint pendant le cycle de traitement thermique.

**PANNE COURANT C/CH** - Une panne de courant s'est produite durant le cycle de traitement thermique.

**BAS NIVEAU MELANGE (G/D)** - Le niveau de mélange dans le réservoir de gauche/droite est trop bas pour qu'un cycle de traitement thermique puisse se dérouler.

**SURCHARGE BTR C/CH (G/D)**- La surcharge du moteur du batteur (gauche/droit) s'est déclenchée.

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

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

**ARRET HP (G/D)** - Le commutateur de haute pression gauche/droit s'est ouvert durant le cycle de traitement thermique.

### **Pannes se produisant en mode AUTOMATIQUE**

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

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

**(G/D) RESER>45F (7C) AP 1 HR**- La température du mélange dans le réservoir gauche ou droit était supérieure à 7 °C (45 °F) pendant plus d'une heure.

**(G/D) CILIN>45F (7C) AP 1 HR** - La température du mélange dans le cylindre gauche ou droit était supérieure à 7 °C (45 °F) pendant plus d'une heure.

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

**CUVE (G/D)>41F (5C) APR. PC** - La température du mélange dans le cylindre gauche ou droit était

supérieure à 5 °C (41 °F) pendant plus de quatre heures, suite à une coupure électrique.

**RVR (G/D)>59F (15C)** - La température du mélange du réservoir gauche ou droit était supérieure à 15 °C (59 °F).

**CUV (G/D)>59F (15C)** - La température du mélange du cylindre gauche ou droit était supérieure à 15 °C (59 °F).

Les écrans **FAULT HISTORY** (historique des pannes) peuvent afficher jusqu'à 100 pannes s'étant produites. La panne la plus récente s'affiche sur l'écran 1. La date, l'heure et la description de la panne sont affichées sur chaque écran (Cf. Figure 221).



Figure 221

Avancer jusqu'à la deuxième panne la plus récente en choisissant le symbole AUTOMATIQUE . Faire défiler les écrans en sens inverse en sélectionnant le symbole PARFUM OPTIONNEL . Pour sortir de l'écran FAULT HISTORY et revenir au menu, appuyer sur le symbole CALIBRAGE .

### **Descriptions des pannes**

**(G/D) COMP TROP LGTMPS** - Le compresseur principal de gauche ou de droite a fonctionné plus de 11 minutes de suite sans produit servi.

**(G/D) ARRET SORTIE PRODUIT** - La porte de gauche ou de droite de l'unité n'est pas bien installée ou le circuit de verrouillage de sécurité est ouvert.

**(G/D) ERR. THERM. RSVR** - La sonde à thermistance du réservoir de gauche ou de droite est COURT-CIRCUITÉE ou OUVERTE.

**(G/D) SURCHAUFFE RSVR** - La sonde à thermistance du réservoir de gauche ou de droite indique 93 °C (200 °F).

**(G/D) SURCHAUFFE CYL** - La sonde à thermistance du cylindre de gauche ou de droite indique 93 °C (200 °F).

**(G/D) Surcharge batteur** - Le mécanisme de réinitialisation de gauche ou de droite est déclenché.

**(G/D) Compresseur HPCO** - Les contacts du commutateur haute pression de gauche ou de droite se sont ouverts.

**(G/D) ERR. THERM. GLYC** - La sonde à thermistance du glycol du côté gauche ou du côté droit indique plus de 93 °C (200 °F).

L'écran **RESUME CYCLE PAST** affiche le nombre d'heures depuis le dernier cycle de traitement thermique, le nombre d'heures depuis que la température du produit a dépassé 65,6 °C (150 °F) et le nombre de cycles thermiques effectués depuis la date du dernier nettoyage à la brosse (Cf. Figure 222).

<b>RESUME CYCLE PAST</b>	
<b>HR DEP C DE P</b>	<b>0</b>
<b>HR DEP 150.0</b>	<b>0</b>
<b>NB JOUR DEPUIS NET</b>	<b>0</b>

Figure 222

L'écran **DONNEES C/ CHAUFF** contient l'historique de jusqu'à 366 cycles de traitement thermique. Les données du cycle de traitement thermique le plus récent sont affichées en premier. Les enregistrements standard comportent l'enregistrement de chaque cycle thermique sur trois écrans. Appuyer sur le symbole AUTOMATIQUE ❄ pour déplacer la flèche sur « Standard records » et appuyer sur le symbole CALIBRAGE 🛠 (Cf. Figure 223).

<b>HEAT TREAT CYCLE</b>	
>	<b>Standard records</b>
	<b>Details</b>
	<b>Sortir</b>

Figure 223

Le premier écran affiche le mois et le jour du cycle de traitement thermique, ainsi que l'heure de démarrage, l'heure de fin et la description de la panne. La ligne du bas affiche le numéro de l'enregistrement et indique s'il y a eu panne de courant durant le cycle de traitement thermique (PANNE COURANT C/CH) (Cf. Figure 224).

<b>HEAT TREAT CYCLE</b>	
<b>01/01 02:00 05:14</b>	
<b>AUC ERR DETECTEE</b>	<b>1</b>

Figure 224

Appuyer sur le symbole AUTOMATIQUE ❄ pour passer aux pages de données suivantes. Appuyer sur le symbole PARFUM OPTIONNEL 🌀 pour revenir aux pages précédentes

Les enregistrements de température pour les cylindres et les réservoirs de chaque côté de l'unité apparaissent sur les second et troisième écrans. Le second écran s'applique au côté gauche (G) de l'unité (Cf. Figure 225). Le troisième écran s'applique au côté droit (D) de l'unité (Cf. Figure 226).

La ligne du haut de ces écrans affiche les températures du réservoir (R) et du cylindre (C) enregistrées à la fin du cycle de traitement thermique et elle indique le côté (G ou D) de l'unité.

Les autres lignes indiquent les éléments suivants :

**CHFF** = Temps total avant que le réservoir (r) et le cylindre (c) n'aient atteint 66,1 °C (150,9 °F).

**MNTN** = Temps total où la température du réservoir (r) et du cylindre (c) est restée supérieure à 65,6 °C (150 °F).

**REFR** = Temps total où la température du réservoir (r) et du cylindre (c) est restée supérieure à 5 °C (41 °F) durant la phase de REFROIDISSEMENT.

**CRETE** = Relevé de température le plus élevé pour le réservoir (r) et le cylindre (c) durant le cycle de traitement thermique.

<b>R: 40.9</b>	<b>C:26.3</b>	<b>G</b>
<b>CHFF</b>	<b>MNTN</b>	<b>REFR CRETE</b>
<b>1:12</b>	<b>0:49</b>	<b>r 1:19 161.0</b>
<b>00:46</b>	<b>0:49</b>	<b>c 00:15 169.7</b>

Figure 225

<b>R: 38.0</b>	<b>C:23.7</b>	<b>D</b>
<b>CHFF</b>	<b>MNTN</b>	<b>REFR CRETE</b>
<b>01:09</b>	<b>00:52</b>	<b>r 01:11 161.2</b>
<b>0:66</b>	<b>1.00</b>	<b>c 0:15 169.9</b>

Figure 226

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

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

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

Ci-dessous figurent les différents messages de codes d'échec qui apparaissent sur la ligne 2.

- CH **ÉCHEC DU TEMPS DE CHAUFFE**  
La température du mélange n'est pas montée au-dessus de 66,1 °C (151 °F) en moins de 90 minutes.
- RF **ÉCHEC DU MODE DE REFROIDISSEMENT**  
La température du mélange dans le réservoir et le cylindre de réfrigération n'est pas tombée en-dessous de 5 °C (41 °F) en moins de 120 minutes.
- DT **ÉCHEC DU TEMPS TOTAL**  
Le cycle de traitement thermique doit être terminé en un maximum de 6 heures.
- EM **SITUATION DE RUPTURE DE MÉLANGE**  
☞ Une situation de rupture de mélange a été détectée, soit au départ, soit durant le cycle de traitement thermique.
- MB **NIVEAU DE MÉLANGE INSUFFISANT**  
Le temps imparti pour la phase de chauffe ou la phase de refroidissement a été dépassé et une situation de mélange insuffisant s'est produite.
- SB **SURCHARGE DU BATTEUR DURANT LE CYCLE**  
Une surcharge du batteur s'est produite durant le cycle de traitement thermique.
- HO **COUPURE POUR HAUTE PRESSION DURANT LE CYCLE**  
Une situation de coupure pour haute pression s'est produite durant le cycle de traitement thermique.
- PC **COUPURE DE COURANT DURANT LE CYCLE**  
Une coupure de courant a provoqué un dépassement du temps maximal autorisé pour la phase de chauffe, la phase de refroidissement ou le temps total du cycle. Si, lors d'une coupure de courant, le cycle de traitement thermique n'est pas annulé, une astérisque (\*) apparaît sur la troisième ligne de l'écran.
- IT **INTERRUPTEUR ÉTEINT**  
Le commutateur principal a été éteint lors du cycle de traitement thermique.
- TH **ÉCHEC THERMISTANCE**  
Une sonde à thermistance est en panne.
- OP **INTERRUPTION PAR L'OPÉRATEUR**

Indique que le cycle de traitement thermique a été interrompu dans l'option **INTERRUPT. OPERAT.** du menu de service.

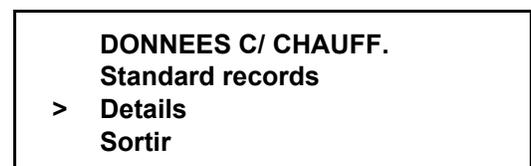
- PD **ERREUR PORTE DE PRODUIT**  
Une porte de produit n'est pas à sa place ou est mal fixée.

Les détails de **DONNEES C/ CHAUFF** enregistrent la température des cylindres de réfrigération et des réservoirs de mélange toutes les cinq minutes pendant le cycle de traitement thermique. Jusqu'à 366 cycles de traitement thermique sont enregistrés. L'heure et la température sont affichées pour le réservoir de gauche, le cylindre de gauche, le réservoir de droite et le cylindre de droite pour chaque phase du cycle de traitement thermique. On peut avoir accès à une phase individuelle ou à la totalité du cycle de traitement thermique contenant les quatre phases.

### Phases du traitement thermique

CHAU FFE	Phase de chauffe du mélange dans les cylindres et les réservoirs qui doit atteindre 66,1 °C (151 °F).
MAINTI EN	Phase de maintien de la température du mélange au-dessus de 66,1 °C (151 °F) pendant un minimum de 30 minutes de suite.
ÉCHA NGE THER MIQUE	Temps de chauffe supplémentaire qui pourra suivre la phase de MAINTIEN pour garantir que le temps de CHAUFFE, de MAINTIEN et d'ÉCHANGE THERMIQUE n'est pas inférieur à 115 minutes.
REFR OIDISS EMEN T	Phase de réfrigération du mélange, qui se termine lorsque les quatre zones de température atteignent une température inférieure à 5 °C (41 °F).

À l'écran **DONNEES C/ CHAUFF**, sélectionner le symbole **AUTOMATIQUE** ☼ pour faire monter la flèche jusqu'à « Details », puis sélectionner le symbole de calibrage ⚙ (Cf. Figure 227).



**Figure 227**

L'enregistrement du cycle de traitement thermique le plus récent (Recd 1) s'affiche avec la date et l'heure. Pour accéder à l'enregistrement d'un autre cycle de traitement thermique, appuyer sur le

symbole PARFUM OPTIONNEL  pour déplacer la flèche sur « Next record » et sélectionner le symbole de calibration . Répéter cette étape jusqu'à ce que l'enregistrement voulu avec la date et l'heure s'affiche (Cf. Figure 228).

```

Recd 1 03/26 00:00
> Display record
Next record
Sortir
    
```

Figure 228

La flèche sur la ligne « Display record » (afficher l'enregistrement), choisir le symbole de calibration  (Cf. Figure 229).

```

C/ TRAIT. THERM.
> HEAT phase temps
HOLD phase temps
SOAK phase temps
    
```

68

Figure 229

Choisir le symbole PARFUM OPTIONNEL  pour défiler jusqu'à la phase à consulter. Sélectionner « ALL phase temps » (températures de toutes les phases) permettra d'afficher les quatre phases de l'enregistrement du cycle de traitement thermique, dans l'ordre (Cf. Figure 230).

```

C/ TRAIT. THERM.
SOAK phase temps
COOL phase temps
> ALL phase temps
    
```

Figure 230

Les quatre relevés de température sont enregistrés en même temps sur des écrans individuels. Aligner la flèche sur la phase devant être consultée et sélectionner le symbole de calibration  (Cf. Figures 231 et 232).

```

C/ TRAIT. THERM.
> HEAT phase temps
HOLD phase temps
SOAK phase temps
    
```

Figure 231

```

CHFF RG r 1 s 1
40.0 03/26 02:05
> Next zone
Sortir
    
```

Figure 232

Ligne 1	Affiche la phase	CHAUFFE/MAINTI EN/ÉCHANGE THERMIQUE/REF ROIDISSEMENT
	RG	Réservoir de gauche
	r 1	Numéro d'enregistrement
	s 1	Numéro d'échantillon
Ligne 2	Température de la zone	
	Date et heure à laquelle la température a été enregistrée	

**Remarque :** Si un L ou un H apparaissent à gauche du relevé de température, cela indique que la température était à son point le plus bas ou le plus élevé enregistré pendant la phase en question.

Appuyer sur le symbole CALIBRAGE  pour passer à l'écran correspondant à la zone suivante. La seconde zone de température affichée est celle du cylindre de gauche (LB, Cf. Figure 233).

```

CHFF LB r 1 s 1
25.4 03/26 02:05
> Next zone
Sortir
    
```

Figure 233

Sélectionner le symbole de calibration  pour passer à la zone de température suivante, celle du réservoir de droite (RH, Cf. Figure 234).

```

CHFF RH r 1 s 1
39.5 03/26 02:05
> Next zone
Sortir
    
```

Figure 234

Sélectionner le symbole de calibration  pour passer à la dernière zone de température de l'échantillon enregistré : le cylindre de droite (RB, Cf. Figure 235).

```

CHFF RB r 1 s 1
26.5 03/26 02:05
> Next sample
Sortir
    
```

Figure 235

Appuyer de nouveau sur le symbole CALIBRAGE  pour passer à l'échantillon suivant. Les échantillons sont affichés à intervalles de 5 minutes (Cf. Figure 236).

```

CHFF LH   r 1   s 2
    46.4   03/26   02:10
> Next zone
Sortir
  
```

Figure 236

Lorsque le dernier échantillon de la phase est affiché, l'écran des résultats du cycle de traitement thermique peut être sélectionné (Cf. Figure 237).

```

CHFF RB   r 1           s 14
R 169.0  03/26
> Result
Sortir
  
```

Figure 237

Si les données de la phase de REFROIDISSEMENT ou les données pour toutes les phases (« All phase data ») ont été consultées, le dernier échantillon de zone de température enregistré s'affichera lorsqu'on choisira l'écran « Result » (résultats, Cf. Figure 238).

```

REFR RB   r 14          s 42
    20.0   03/26   05:15
> Result
Sortir
  
```

Figure 238

Choisir le symbole de calibration  pour consulter l'écran des résultats du cycle de traitement thermique (Cf. Figure 239).

```

PASS     r 1   s43
Heat Cycle results
> Next record
Sortir
  
```

Figure 239

Pour consulter les détails de la même phase dans l'enregistrement précédent (« Next record »), sélectionner le symbole de calibration . Si on choisit « All phase data », le numéro d'enregistrement restera le même et l'échantillon de la prochaine phase s'affichera (Cf. Figure 240).

```

MNTN LH r 1   s 16
    158.7  03/26   03:15
> Next zone
Sortir
  
```

Figure 240

Pour quitter les écrans des enregistrements, déplacer la flèche sur « Sortir » et choisir le symbole de calibration .

Un cycle de traitement thermique typique contient environ 40 échantillons sur les quatre écrans de zones de température.

Les informations sur le système (**INFO SYSTEME**) sont affichées sur quatre écrans séparés. Le premier écran contient la version de commande et de logiciel qui est installée dans la machine (Cf. Figure 241).

```

VERSION LOGICIEL
C602 / C606 UVC
VERSION V01.04.000
> Suiv.
  
```

Figure 241

Appuyer sur le symbole CALIBRAGE  pour passer à l'écran suivant d'informations sur le système qui contient la version de langue du logiciel (Cf. Figure 242).

```

LANGUE
V3.00
English
> Suiv.
  
```

Figure 242

Sur les modèles UVC4 uniquement, appuyer sur le symbole CALIBRAGE  pour passer au troisième écran d'informations sur le système qui contient la version du programme d'amorçage (Cf. Figure 243).

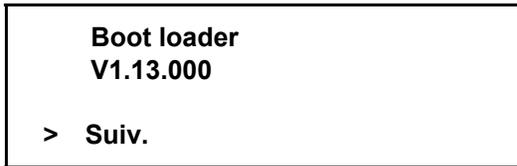


Figure 243

Appuyer sur le symbole CALIBRAGE  pour passer au dernier écran d'informations sur le système contenant le code de nomenclature et le numéro de série de la machine (Cf. Figure 244).

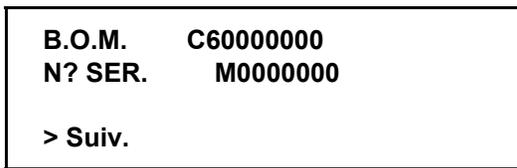


Figure 244

Pour revenir à la liste de menu, appuyer à nouveau sur le symbole CALIBRAGE .

**Remarque :** Pour afficher les détails de la machine à l'écran des informations sur le système, les informations sur le modèle et le numéro de série doivent avoir été saisies précédemment aux écrans EDITER ID UNITE, dans le menu de service.

L'écran **CONDIT. EN COURS** donne les relevés de viscosité du produit et les températures du réservoir et du cylindre. La colonne de gauche affiche les relevés du côté shake et la colonne de droite, ceux du côté crème glacée (Cf. Figure 245).

VISC	0	0.0
RSVOIR	38.0	38.0
CUVE	25.0	18.0

Figure 245

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

Pour sortir de l'écran CONDIT EN COURS et revenir au menu, appuyer sur le symbole CALIBRAGE .

L'écran **NET SERVICE PIN** permet au manager d'envoyer un message LON® de service par le câble électrique. Ce message facilite l'installation du réseau avec l'équipement smart activé au sein du restaurant (Cf. Figure 246).



Figure 246

Appuyer sur le symbole CALIBRAGE . L'écran suivant s'affiche (Cf. Figure 247).



Figure 247

Appuyer sur le symbole AUTOMATIQUE  pour déplacer le curseur sur « OUI ». Appuyer sur le symbole CALIBRAGE  pour le sélectionner. Le message LON® de service a été envoyé.

**Remarque :** Un outil de processus de mise en service sur le réseau que l'on appelle la fonction « wink » peut être utilisé sur l'interface existante de l'utilisateur pour identifier un équipement. Lorsque la commande « wink » pour la C602 est reçue par le réseau, les diodes du panneau avant de la C602 s'allument pendant 30 secondes.

## Servir un shake sans sirop

À partir de la version de logiciel 1.04, les shakes peuvent être servis sans parfum en choisissant le symbole de pompe  du côté gauche (Cf. Figure 248).

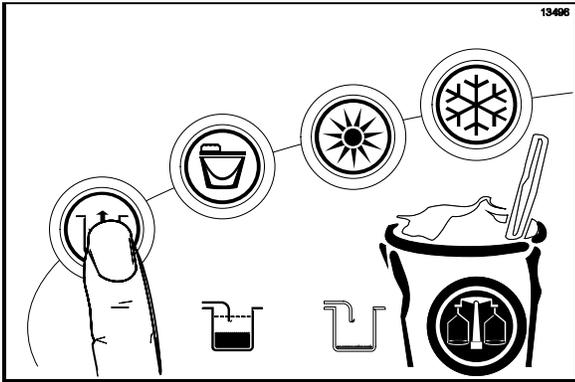


Figure 248

L'écran suivant s'affiche (Cf. Figure 249).

92



Figure 249

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

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

## GUIDE DE DÉPANNAGE

Problème	Côté shake Cause probable	Côté crème glacée Cause probable	Deux côtés Cause probable	Solution
Le message de blocage temporaire apparaît à l'écran.			Indique une panne de l'équipement.	Identifier la cause de la défaillance. Corriger la cause de la défaillance puis choisir le symbole CHAUFFE pour lancer un cycle de traitement thermique ou bien LAVAGE pour démonter et nettoyer la machine à la brosse.
			Plus de 24 heures se sont écoulées depuis le dernier cycle de traitement thermique.	L'unité doit effectuer un cycle THERMIQUE toutes les 24 heures. L'unité doit maintenant être démontée et nettoyée à la brosse ou bien effectuer un cycle thermique.
			Le commutateur de marche/arrêt est à l'arrêt.	Le commutateur marche/arrêt doit être en marche. L'unité doit maintenant être démontée et nettoyée à la brosse ou bien effectuer un cycle thermique.
			L'unité n'est ni en mode AUTOMATIQUE, ni en mode ATTENTE alors qu'il est prévu qu'un cycle de traitement thermique commence.	L'unité doit être en mode AUTOMATIQUE ou ATTENTE. L'unité doit maintenant être démontée et nettoyée à la brosse ou bien effectuer un cycle thermique.
			Situation de rupture de mélange.	Le niveau de mélange dans le réservoir doit atteindre le repère de niveau de remplissage de la pale de l'agitateur. L'unité doit maintenant être démontée et nettoyée à la brosse ou bien effectuer un cycle thermique.
			L'agitateur n'est pas installé.	L'agitateur doit être nettoyé et installé avant le lancement du cycle thermique. L'unité doit maintenant être démontée et nettoyée à la brosse ou bien effectuer un cycle thermique.
Le message de verrouillage apparaît à l'écran.			L'intervalle entre deux nettoyages à la brosse est trop long.	L'unité doit être démontée et nettoyée à la brosse dans les 24 heures lorsque le compteur indique qu'il ne reste qu'un jour.
			Une sonde à thermistance du cylindre ou du réservoir est en panne.	Contactez un technicien de service autorisé.

<b>Problème</b>	<b>Côté shake Cause probable</b>	<b>Côté crème glacée Cause probable</b>	<b>Deux côtés Cause probable</b>	<b>Solution</b>
Le produit ne sort pas.			Mélange insuffisant. Le témoin lumineux de RUPTURE DE MÉLANGE est allumé.	Ajouter du mélange dans le réservoir à mélange. Revenir au mode AUTOMATIQUE.
			Le commutateur de marche/arrêt est à l'arrêt.	Mettre le commutateur sur marche et choisir AUTOMATIQUE.
			La machine n'est pas en mode AUTOMATIQUE.	Choisir AUTOMATIQUE et laisser la machine terminer son cycle avant de servir du produit.
			Le moteur de la pompe ne fonctionne pas en mode AUTOMATIQUE.	Appuyer sur le bouton de réinitialisation de la pompe. Vérifier que le moteur de la pompe fonctionne lorsque la vanne de sortie est levée.
			Le tube d'alimentation ou la bague d'arrêt ne sont pas installés correctement.	S'assurer que le tube d'alimentation et la bague d'arrêt en caoutchouc sont installés correctement.
	Le menu est affiché, rendant les touches de choix du parfum inutilisables.			Sortir du menu pour réactiver la fonction normale des touches de commande.
	La vanne de sortie ne s'ouvre pas.			La vanne de sortie n'est pas alignée sur le support de l'actionneur lorsque la porte de l'unité est installée. Réassembler en alignant correctement.
			Orifice d'admission de mélange gelé.	Contacteur un technicien de service autorisé.
			Le maneton à bille de la pompe à mélange est cassé.	Contacteur un technicien de service autorisé.
		Le moteur du batteur est en phase de réinitialisation et le message SURCHARGE BATTEUR apparaît.	Contacteur un technicien de service autorisé.	

<b>Problème</b>	<b>Côté shake Cause probable</b>	<b>Côté crème glacée Cause probable</b>	<b>Deux côtés Cause probable</b>	<b>Solution</b>
Le produit est trop mou.	Trop de sirop. Shake d'épaisseur normale : 30 ml (1 oz fl) en 5 secondes. Pour le sirop des shakes de triple épaisseur : 30 ml +/- 4 ml (1 oz +/- 1/8 oz) en 7 secondes.			Calibrer les sirops.
		Le réglage du débit est trop rapide.		Régler le débit sur 142 à 213 g (5 à 7 oz 1/2 en poids) de produit en dix secondes.
			Dépassement de la capacité de service du cylindre de réfrigération.	Laisser la machine récupérer et terminer le cycle avant de continuer à servir davantage de produit.
			Passage de l'air obstrué dans la pompe.	Nettoyer à la brosse les composantes de la pompe et réassembler.
			Dégagement insuffisant.	Un dégagement minimal de 76 mm (3 po) est nécessaire de tous les côtés, déflecteur monté, pour éviter le recyclage d'air chaud.
			Les condenseurs ou les filtres d'air sont sales sur les unités refroidies à l'air.	Inspecter/remplacer les filtres régulièrement.
			Niveau d'eau insuffisant sur les unités refroidies à l'eau.	Vérifier l'alimentation en eau. Vérifier que les tuyaux d'eau ne comportent pas de fuites et ne sont pas tordus.
			Lames du racloir abimées ou usagées.	Remplacer les lames du racloir.
			Le réglage de la commande de viscosité est trop chaud.	Contacteur un technicien de service autorisé.

Problème	Côté shake Cause probable	Côté crème glacée Cause probable	Deux côtés Cause probable	Solution
Le produit est trop épais.	Pas assez de sirop. Shake d'épaisseur normale : 30 ml (1 oz fl) en 5 secondes. Pour le sirop des shakes de triple épaisseur : 30 ml +/- 4 ml (1 oz +/- 1/8 oz) en 7 secondes.			Calibrer les sirops. Vérifier que les récipients de sirop ne sont pas vides.
			Le cylindre de réfrigération n'est pas amorcé correctement.	Vider le cylindre de réfrigération et réamorcer la machine.
			La pompe air/mélange est mal assemblée.	Suivre avec précaution les procédures de montage.
			Le réglage du contrôle de viscosité est trop froid.	Contacteur un technicien de service autorisé.
			Orifice d'admission de mélange gelé.	Contacteur un technicien de service autorisé.
Le mélange dans le réservoir est trop chaud.			Le couvercle du réservoir n'est pas en place.	Nettoyer et aseptiser le couvercle du réservoir et le mettre à sa place.
			L'agitateur n'est pas installé.	Nettoyer et aseptiser l'agitateur, puis l'installer.
			La température du réservoir est dérégulée.	Contacteur un technicien de service autorisé.
Le mélange dans le réservoir est trop froid.			La température du réservoir est dérégulée.	Contacteur un technicien de service autorisé.
Les sondes de mélange insuffisant et de rupture de mélange ne fonctionnent pas.			Accumulation de pierre de lait dans le réservoir.	Bien nettoyer les réservoirs.

<b>Problème</b>	<b>Côté shake Cause probable</b>	<b>Côté crème glacée Cause probable</b>	<b>Deux côtés Cause probable</b>	<b>Solution</b>
Le produit s'accumule en haut de la porte de l'unité.			Le joint torique du haut de la vanne de sortie est mal lubrifié ou usagé.	Le lubrifier correctement ou changer le joint torique.
Fuite excessive de mélange en bas du bec de la porte.			Le joint torique du bas de la vanne de sortie est mal lubrifié ou usagé.	Le lubrifier correctement ou changer le joint torique.
Fuite excessive de mélange dans le long bac ramasse-gouttes.			Le joint de l'arbre d'entraînement est mal lubrifié ou usagé.	Le lubrifier correctement ou changer le joint.
			Le joint de l'arbre d'entraînement est installé à l'envers.	L'installer correctement.
			L'arbre d'entraînement est mal lubrifié.	Lubrifier correctement.
			L'arbre d'entraînement et l'assemblage du batteur fonctionnent vers l'avant.	Contacteur un technicien de service autorisé.
			Palier du carter arrière usagé.	Contacteur un technicien de service autorisé.
			Boîte de vitesse mal alignée.	Contacteur un technicien de service autorisé.

Problème	Côté shake Cause probable	Côté crème glacée Cause probable	Deux côtés Cause probable	Solution
L'arbre d'entraînement est coincé dans l'accouplement d'entraînement.			Le mélange et le lubrifiant s'accumulent dans l'accouplement d'entraînement.	Nettoyer régulièrement à la brosse la zone du palier du carter arrière.
			Les coins de l'arbre d'entraînement, de l'accouplement d'entraînement ou les deux sont usés.	Contacteur un technicien de service autorisé.
			Boîte de vitesse mal alignée.	Contacteur un technicien de service autorisé.
Les parois du cylindre de réfrigération sont entaillées.	Palier avant manquant ou usagé.			Installer ou changer le palier avant.
		Palier avant et/ou sabots du batteur manquants ou usagés.		Installer ou changer le palier avant et/ou les sabots du batteur.
		Lames du raclor endommagées.		Remplacer les lames du raclor.
		Tige déflecteur de la porte de l'unité cassée.		Changer la porte de l'unité.
			La solution d'aseptisation était restée dans le cylindre de réfrigération au moment où l'unité a été mise en mode AUTOMATIQUE.	Bien suivre les procédures d'aseptisation et d'amorçage. L'unité ne doit PAS être mise en mode AUTOMATIQUE pendant l'aseptisation. Mettre l'unité en mode AUTOMATIQUE <b>uniquement</b> après que l'unité a été amorcée et que toute la solution d'aseptisation a été évacuée.
			Goupilles du batteur cassées.	Changer l'assemblage du batteur.
			L'assemblage du batteur est tordu.	Changer l'assemblage du batteur.
			La boîte de vitesse est mal alignée.	Contacteur un technicien de service autorisé.

<b>Problème</b>	<b>Côté shake Cause probable</b>	<b>Côté crème glacée Cause probable</b>	<b>Deux côtés Cause probable</b>	<b>Solution</b>
Le produit fait un bruit sourd en sortant.		Le réglage du débit est trop rapide.		Régler le débit sur 142 à 213 g (5 à 7 oz 1/2 en poids) de produit en dix secondes.
			La pompe est mal assemblée.	Assembler et lubrifier selon les consignes du présent manuel.
			Le cylindre de réfrigération n'est pas amorcé correctement.	Vider le cylindre de réfrigération et réamorcer la machine.
Pas de fonctions du panneau de commande, alors que le commutateur est en marche.			La machine est débranchée.	Brancher dans la prise murale.
			Le disjoncteur est éteint ou un fusible a sauté.	Mettre le disjoncteur en marche ou remplacer le fusible.
Les garnitures de sirop ne sont pas chaudes.		Les éléments de chauffe de la garniture ne sont pas en marche.		Appuyer sur les symboles des éléments de chauffe de la garniture. Les symboles s'allument lorsque les éléments de chauffe sont en marche.
		Il n'y a pas d'eau dans le bain-marie pour garniture.		Remplir jusqu'au repère indicateur.
		L'eau n'est pas assez chaude.		Avec un thermomètre, vérifier la température de l'eau dans le bain-marie. Elle doit être de 60 °C (140 °F).
La pompe à mélange ne fonctionne pas en mode POMPE.			Le moteur de la pompe ne fonctionne pas.	Appuyer sur le bouton de réinitialisation de la pompe.
La pompe à mélange fonctionne constamment en mode AUTOMATIQUE.		La vanne de sortie n'est pas complètement fermée.		Lever la poignée de sortie de façon à ce que la vanne de sortie se ferme entièrement.

<b>Problème</b>	<b>Côté shake Cause probable</b>	<b>Côté crème glacée Cause probable</b>	<b>Deux côtés Cause probable</b>	<b>Solution</b>
Le produit shake s'accumule en haut de la vanne de sortie.	L'arbre ou le joint du centrifugeur sont mal lubrifiés.			Lubrifier correctement.
	Le joint de l'arbre du centrifugeur est manquant ou usagé.			Installer ou remplacer le joint de l'arbre du centrifugeur.
La vanne de sortie shake ne s'ouvre pas.	Le commutateur marche/arrêt est à l'arrêt.			Mettre le commutateur marche/arrêt en marche (ON).
	Le côté shake est en mode ATTENTE.			Annuler le mode d'ATTENTE.
	Un cycle de traitement thermique est en cours.			Attendre la fin du cycle de traitement thermique.
	Le menu est affiché, rendant les touches de choix de parfum inactives.			Sortir du menu pour réactiver la fonction normale des touches de commande.
	La vanne de sortie n'a pas été alignée avec le support de l'actionneur lors de l'installation de la porte de l'unité.			Remonter avec le bon alignement. Serrer les vis uniformément et en alternant en diagonale lors de l'installation de la porte de l'unité.
	La vanne de sortie n'a pas été lubrifiée.			Lubrifier la vanne de sortie et les joints toriques.
	L'assemblage de l'actionneur de shake n'est pas aligné ou est défectueux.			Contacteur un technicien de service autorisé.

<b>Problème</b>	<b>Côté shake Cause probable</b>	<b>Côté crème glacée Cause probable</b>	<b>Deux côtés Cause probable</b>	<b>Solution</b>
La vanne de sortie shake ne se ferme pas.	La vanne de sortie n'a pas été alignée sur le support de l'actionneur lors de l'installation de la porte de l'unité.			Remonter avec le bon alignement. Serrer les vis uniformément et en alternant en diagonale lors de l'installation de la porte de l'unité.
	La vanne de sortie n'a pas été lubrifiée.			Lubrifier la vanne de sortie et les joints toriques.
	L'arbre du centrifugeur n'a pas été lubrifié.			Lubrifier l'arbre du centrifugeur.
	Le produit est trop épais.			Vérifier que la température du produit est dans les limites acceptables. (Cf. problème « Produit trop épais », page 96.)
	La lame du centrifugeur s'est dégagée du centrifugeur lorsque la vanne de sortie a été levée.			Contacteur un technicien de service autorisé pour vérifier la position de l'accouplement du centrifugeur sur le moteur.
	L'assemblage de l'actionneur de shake n'est pas aligné ou est défectueux.			Contacteur un technicien de service autorisé.

Problème	Côté shake Cause probable	Côté crème glacée Cause probable	Deux côtés Cause probable	Solution
Le sirop est impossible à calibrer ou les relevés de calibrage sont irréguliers.	Le tube de la pompe est tombé.			Changer le tube de la pompe.
	Le sirop est trop froid.			Laisser le sirop se réchauffer avant de l'utiliser. <b>Remarque</b> : Ne jamais réfrigérer le sirop. Conserver un récipient de rechange près de la machine à shake pour que la température du sirop ait le temps de se stabiliser avant l'utilisation.
	Sirop épais dans le fond du récipient.			Bien secouer avant utilisation.
	Fuite de sirop.			Vérifier que le système de sirop ne fuit pas.
	Les flexibles à sirop ne correspondent pas aux parfums de sirop ou ne sont pas bien connectés.			Faire correspondre la couleur du tube d'arrivée du sirop au bon récipient de sirop. S'assurer que le tube est connecté correctement.
	Le raccord du flexible à sirop est obstrué au niveau de la connexion de la porte de l'unité de réfrigération.			Nettoyer le raccord du flexible à sirop.
	Le tube d'arrivée est pincé ou tordu.			Changer le cheminement du flexible, de façon à ce qu'il ne soit ni pincé, ni tordu.
	Le flexible à sirop est bouché ou obstrué.			Vider et aseptiser les flexibles à sirop. Nettoyer le système de sirop toutes les semaines. Ne pas attacher le flexible à sirop court à la porte sans qu'il soit amorcé avec du sirop.
	Air dans le flexible à sirop.			Suivre la procédure d'amorçage des flexibles à sirop et évacuer l'air du flexible.
	Le flexible d'admission d'air de la pompe ne conserve pas l'amorçage du sirop.			Lubrifier les joints toriques du raccord de tube de la pompe. Vérifier qu'il n'y a pas de fuites dans le flexible d'admission.

<b>Problème</b>	<b>Côté shake Cause probable</b>	<b>Côté crème glacée Cause probable</b>	<b>Deux côtés Cause probable</b>	<b>Solution</b>
Le sirop continue de couler, une fois le shake servi.	Air dans le flexible à sirop.			Suivre les procédures d'amorçage du sirop.
	La vanne en bec de canard est endommagée.			Retirer le raccord de tête de sirop et le nettoyer. Changer la vanne en bec de canard.
L'arbre du centrifugeur ne tourne pas pour mélanger le mélange et le sirop.	Le moteur du centrifugeur est en phase de surcharge thermique.			Laisser le moteur du centrifugeur refroidir. Vérifier la lubrification de l'arbre du centrifugeur.
	La goupille pour la déconnexion rapide de l'accouplement du centrifugeur manque.			Contacteur un technicien de service autorisé.
	L'accouplement flexible est cassé.			Contacteur un technicien de service autorisé.
Le shake fini est mal mélangé ; apparence marbrée/striée.	Le centrifugeur est usagé ; le centrifugeur blanc en bas de la vanne de sortie n'est pas fixe.			Changer le centrifugeur.
	L'accouplement de l'arbre du centrifugeur est défectueux ou il n'a pas été réglé à la bonne hauteur.			Régler l'accouplement ou le remplacer.
	Le shake est trop froid/épais.			Recalibrer le sirop.
	Le réglage de viscosité est trop élevé.			Contacteur un technicien de service autorisé.

Problème	Côté shake Cause probable	Côté crème glacée Cause probable	Deux côtés Cause probable	Solution
Transfert du parfum de sirop du shake précédent.	La poignée de sortie a été fermée à la main.			Laisser le détecteur fermer la vanne de sortie. Ne pas fermer manuellement la poignée de sortie.
	Obstruction dans le flexible à sirop ; pression dans la ligne.			Nettoyer et aseptiser le flexible à sirop.
	La bonbonne de sirop est vide ; l'air qui se trouve dans le flexible force le sirop à sortir de la vanne de sirop.			Installer une bonbonne pleine de sirop et amorcer le flexible.
	Air dans le flexible à sirop ; flexible à sirop mal amorcé.			Amorcer le flexible à sirop.
	Le centrifugeur est usagé et il reste du produit parfumé dans le bec de la porte.			Changer le centrifugeur.
Le shake ne se remplit pas totalement jusqu'au repère supérieur du gobelet.	Gobelet mal placé dans le support, ce qui veut dire que le détecteur de remplissage s'active à un niveau inférieur de remplissage du gobelet.			Placer le gobelet sur le support de manière à ce que le rebord repose sur les attaches.
	Les attaches du porte-gobelets ont été mal installées.			Installer les attaches correctement sur le porte-gobelets.
	La vis de réglage du niveau de remplissage est réglée trop bas.			Ajuster sur un niveau plus élevé en tournant la vis dans le sens inverse des aiguilles d'une montre.
	Le shake s'accumule au centre du gobelet.			Vérifier le calibrage du sirop et la température du shake.
	Le mauvais gobelet a été utilisé.			Utiliser uniquement les gobelets pour shake McCafe.
	La protection du détecteur est endommagée.			Remplacer la protection du détecteur.
	La vanne de sortie se ferme avant d'avoir atteint le détecteur de remplissage ; détecteur de remplissage défectueux.			Contacteur un technicien de service autorisé.

<b>Problème</b>	<b>Côté shake Cause probable</b>	<b>Côté crème glacée Cause probable</b>	<b>Deux côtés Cause probable</b>	<b>Solution</b>
Le shake monte trop haut dans le gobelet.	La protection du détecteur est obstruée ; les changements de température sont impossibles à détecter.			Nettoyer la protection du détecteur.
	Le porte-gobelets n'a pas été poussé jusqu'au fond ; le gobelet est trop éloigné du détecteur.			Pousser le porte-gobelets jusqu'au panneau.
	Le shake est trop froid/trop épais, à cause d'un mauvais calibrage du sirop.			Calibrer le sirop correctement.
	Le shake est trop froid/trop épais, à cause d'un mauvais amorçage.			Réamorcer le cylindre de réfrigération.
	Le sirop est trop froid/trop épais, à cause d'une défaillance de la pompe à mélange.			Nettoyer la pompe à mélange. Inspecter les articles d'usure et les remplacer.
	Le sirop est trop froid/trop épais, à cause d'un problème de réglage de la viscosité.			Contacteur un technicien de service autorisé.
	Détecteur de remplissage défectueux.			Contacteur un technicien de service autorisé.

<b>Problème</b>	<b>Côté shake Cause probable</b>	<b>Côté crème glacée Cause probable</b>	<b>Deux côtés Cause probable</b>	<b>Solution</b>
Trop de parfum de sirop dans le shake.	Mauvais calibrage du sirop dû à l'utilisation du mauvais gobelet de calibrage du sirop.			Utiliser le bon gobelet de calibrage (pièce Taylor n° 017203) et utiliser la petite partie du gobelet.
	Mauvais débit du sirop dû à un non-calibrage du parfum.			Calibrer une fois par semaine ou plus si nécessaire. Le calibrage du sirop d'épaisseur normale est comme suit : 30 ml +/- 7 ml (1 oz +/- 1/4 oz) en 5 secondes. Le calibrage du sirop pour shake de triple épaisseur est comme suit : 30 ml +/- 4 ml (1 oz +/- 1/8 oz) en 7 secondes.
	Débit du shake inexact.			Un shake de triple épaisseur de 16 oz doit être servi en 7 à 8 secondes. Si le temps de service est plus long, vérifier que la pompe à mélange n'est pas obstruée et que les joints ne sont pas usagés.

## CALENDRIER DE REMPLACEMENT DES PIÈCES

DESCRIPTION DES PIÈCES	TOUS LES 3 MOIS	TOUS LES 6 MOIS	TOUS LES ANS	TOUS LES 4 ANS
Assemblage de la porte - shake et crème glacée				X
Lame du racloir - shake		X		
Lame du racloir - crème glacée	X			
Joint de l'arbre d'entraînement	X			
Joint torique de la porte de l'unité - shake	X			
Joint d'étanchéité de la porte de l'unité - crème glacée	X			
Palier avant	X			
Sabots avant du batteur - crème glacée	X			
Joint torique de la vanne de sortie	X			
Joint de l'arbre du centrifugeur - shake	X			
Bouchon du restricteur - shake	X			
Joint torique du tube d'alimentation en mélange	X			
Joint torique de pompe	X			
Joint d'étanchéité de la vanne de la pompe	X			
Bague d'arrêt du tube d'alimentation en mélange	X			
Joint torique de l'arbre d'entraînement de la pompe	X			
Vanne de sirop - bec de canard	X			
Joint torique de pompe à garniture	X			
Tubes de pompe péristaltique		Inspecter et changer si nécessaire	minimum	
Brosse blanche 3 po x 7 po		Inspecter et changer si nécessaire	minimum	
Brosse blanche 3 po x ½ po		Inspecter et changer si nécessaire	minimum	
Brosse blanche 1 po 1/2 x 3 po		Inspecter et changer si nécessaire	minimum	
Brosse blanche 1 po x 2 po		Inspecter et changer si nécessaire	minimum	

<b>DESCRIPTION DES PIÈCES</b>	<b>TOUS LES 3 MOIS</b>	<b>TOUS LES 6 MOIS</b>	<b>TOUS LES ANS</b>	<b>TOUS LES 4 ANS</b>
Brosse noire 1 po x 2 po		Inspecter et changer si nécessaire	minimum	
Brosse double		Inspecter et changer si nécessaire	minimum	
Brosse jaune		Inspecter et changer si nécessaire	minimum	
Kit de brosses (3)		Inspecter et changer si nécessaire	minimum	

## GARANTIE LIMITÉE SUR L'ÉQUIPEMENT

### GARANTIE LIMITÉE DE TAYLOR COMPANY POUR MCDONALD'S SUR LES UNITÉS DE RÉFRIGÉRATION

Taylor Company a le plaisir de fournir cette garantie limitée sur les unités de réfrigération de marque Taylor neuves (le « Produit ») vendues par Taylor, à l'acheteur McDonald's d'origine uniquement.

#### GARANTIE LIMITÉE

Taylor garantit le Produit contre toute défaillance due à une déficience du matériel ou de la fabrication dans le cadre d'une utilisation et d'un entretien normaux, comme suit. Toutes les périodes de garantie débutent à la date de l'installation originale du Produit. En cas de défaillance d'une pièce due à une déficience pendant la période de garantie applicable, Taylor, par l'intermédiaire d'un distributeur ou d'une agence de service autorisés par Taylor, fournira gratuitement une pièce neuve ou réusinée, selon son choix, en remplacement de la pièce déficiente ayant causé la défaillance.

Produit	Pièce	Période de garantie limitée
C602	Carter isolé	Cinq (5) ans
	Compresseur de réfrigération (à l'exception de la vanne de service)	Cinq (5) ans
	Pièces non incluses dans ce tableau ou exclues ci-dessous	Deux (2) ans

Par ailleurs, pendant la période de deux (2) ans débutant à la date d'installation d'origine du Produit, Taylor fournira également, par l'intermédiaire d'un distributeur ou d'une agence de service autorisés par Taylor, tout service nécessaire pour remplacer la pièce déficiente ayant causé la défaillance sans frais de service. Ce service gratuit ne sera pas offert pour les interventions effectuées par des techniciens de service McDonald's autorisés. Des taxes locales sur les ventes et l'utilisation pourront être applicables et seront facturées, le cas échéant.

À moins d'indication du contraire dans le présent document, ceci représente les obligations exclusives de Taylor dans le cadre de cette garantie limitée, en cas de défaillance d'un Produit. Cette garantie limitée est soumise à toutes les dispositions, conditions, limitations et exclusions figurant ci-dessous et au dos (le cas échéant) de ce document.

#### CONDITIONS DE LA GARANTIE LIMITÉE

1. S'il n'est pas possible de vérifier la date d'installation d'origine du Produit, la période de la garantie limitée commence alors quatre-vingt-dix (90) jours après la date de fabrication du Produit (selon ce qui est indiqué sur le numéro de série du Produit). Une preuve d'achat pourra être exigée au moment du service.
2. Cette garantie limitée est uniquement valide si le Produit a été installé et tout le travail d'entretien requis sur le Produit effectué par un distributeur ou agent de service autorisé par Taylor et si des pièces Taylor neuves et authentiques ont été utilisées.
3. L'installation, l'utilisation, l'entretien et la maintenance doivent être normaux et conformes à toutes les consignes contenues dans le manuel de l'équipement.
4. Les pièces défectueuses doivent être renvoyées au distributeur ou à l'agent de service autorisé par Taylor pour remboursement.
5. L'utilisation de tout frigorigène autre que celui spécifié sur l'étiquette de données du Produit annulera cette garantie limitée.

#### EXCEPTIONS À LA GARANTIE LIMITÉE

Cette garantie limitée **ne couvre pas** :

1. La main d'œuvre ou autres coûts encourus dans le cadre du diagnostic, de la réparation, de la dépose, de l'installation, de l'envoi, de l'entretien ou de la manutention de pièces défectueuses, de pièces de rechange ou de nouveaux Produits, à moins d'indication spécifique du contraire dans la présente garantie limitée.

2. La maintenance, le nettoyage et la lubrification normaux, selon ce qui est décrit dans le manuel de l'équipement, y compris le nettoyage des condenseurs.
3. Le remplacement des articles d'usure considérés comme pièces de catégorie « 000 » dans le manuel de l'équipement.
4. Les tuyaux externes, les fournitures électriques et la mise à la terre de la machine.
5. Les pièces non fournies et non désignées par Taylor ou les dommages résultant de leur utilisation.
6. Les allers et retours et les temps d'attente nécessaires car un technicien de service a été empêché de commencer le travail de service couvert par la garantie promptement, à son arrivée.
7. Les défaillances, dommages ou réparations dus à une installation défectueuse, à une application fautive, à un abus, à un manque d'entretien ou à un entretien inapproprié, à des modifications non autorisées ou à une utilisation inappropriée, selon ce qui est indiqué dans le manuel de l'équipement, y compris mais sans s'y limiter, le manquement à utiliser les bonnes techniques, les bons outils et les fournitures de nettoyage approuvées pour le montage et le nettoyage.
8. Les défaillances, dommages ou réparations dus au vol, au vandalisme, au vent, à la pluie, aux inondations, aux crues, à l'eau, aux orages, aux tremblements de terre ou à toute autre catastrophe naturelle, incendie, environnement corrosif, infestation par des insectes ou des rongeurs ou autres sinistre, accident ou cas de force majeure échappant au contrôle de Taylor ; l'utilisation de la machine sans respect des spécifications d'alimentation en eau ou en électricité du Produit, en excès ou en manque ; ou les composants réparés ou modifiés de telle manière que, selon l'avis du fabricant, la performance, l'usure normale ou la détérioration en a été affectée négativement.
9. Tout Produit acheté sur Internet.
10. Les défaillances à la mise en route dues à des problèmes de tension, de fusibles ayant sauté, de disjoncteurs ouverts, ou de dommages dus aux insuffisances ou à une interruption du service électrique.
11. Les coûts en combustible ou en électricité ou les augmentations des coûts du combustible ou de l'électricité, pour quelque raison que ce soit.
12. Les dommages résultant de l'utilisation de tout frigorigène autre que celui spécifié sur l'étiquette de données du Produit annuleront cette garantie limitée.
13. **TOUT DOMMAGE MATÉRIEL OU COMMERCIAL PARTICULIER, INDIRECT OU CONSÉCUTIF DE QUELQUE NATURE QUE CE SOIT.** Certaines juridictions n'autorisent pas l'exclusion des dommages consécutifs ou indirects ; il est donc possible que cette limitation ne s'applique pas à votre situation.

Cette garantie limitée vous octroie des droits juridiques spécifiques ; il est possible que vous ayez également d'autres droits qui varieront d'une juridiction à l'autre.

#### **LIMITATION DE LA GARANTIE**

**CETTE GARANTIE LIMITÉE EST EXCLUSIVE ET SE SUBSTITUE À TOUTE AUTRE GARANTIE, CONDITION ET/OU VOIE DE DROIT, Y COMPRIS TOUTE GARANTIE OU CONDITION IMPLICITE DE QUALITÉ MARCHANDE OU D'APTITUDE À UN OBJET SPÉCIFIQUE. LE SEUL RECOURS DU PROPRIÉTAIRE D'ORIGINE EN CE QUI CONCERNE TOUT PRODUIT SERA LA RÉPARATION OU LE REMPLACEMENT DES COMPOSANTS DÉFECTUEUX, SELON LES MODALITÉS DE CETTE GARANTIE LIMITÉE. TOUTS LES DROITS À DES DOMMAGES CONSÉCUTIFS OU INDIRECTS (Y COMPRIS LES RÉCLAMATIONS POUR PERTES DE GAINS, PERTES DE PROFITS, PERTES DE PRODUITS, ENDOMMAGEMENT DE BIENS OU DÉPENSES EN SERVICE) SONT EXPRESSÉMENT EXCLUS. LES GARANTIES EXPLICITES DÉFINIES DANS LE CADRE DE CETTE GARANTIE LIMITÉE NE POURRONT ÊTRE NI MODIFIÉES, NI ÉLARGIES, NI CHANGÉES PAR QUELQUE DISTRIBUTEUR, CONCESSIONNAIRE OU AUTRE PERSONNE QUE CE SOIT.**

#### **RECOURS JURIDIQUES**

Le propriétaire **est tenu** d'informer Taylor par écrit, par courrier recommandé ou enregistré envoyé à l'adresse suivante, de tout défaut ou plainte concernant le Produit en indiquant le défaut ou la plainte, ainsi qu'une requête spécifique de réparation, remplacement ou autre correction du Produit dans le cadre de la garantie ; ce courrier devra être envoyé au moins trente (30) jours avant tout recours en justice.

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

## GARANTIE LIMITÉE SUR LES PIÈCES

### GARANTIE LIMITÉE DE TAYLOR COMPANY SUR LES PIÈCES AUTHENTIQUES DE TAYLOR

Taylor Company a le plaisir de fournir cette garantie limitée sur les composants et les pièces de remplacement neufs et authentiques (les « Pièces ») vendus par Taylor sur tout le marché, à l'acheteur d'origine uniquement.

#### GARANTIE LIMITÉE

Taylor garantit les Pièces contre toute défaillance due à une déficience du matériel ou de la fabrication, dans le cadre d'une utilisation et d'un entretien normaux, comme suit. Toutes les périodes de garantie commencent à la date d'installation d'origine de la Pièce sur l'unité Taylor. En cas de défaillance d'une Pièce due à une déficience pendant la période de garantie applicable, Taylor, par l'intermédiaire d'un distributeur ou d'une agence de service autorisés par Taylor, fournira gratuitement une Pièce neuve ou réusinée, selon son choix, en remplacement de la Pièce défectueuse ayant causé la défaillance. À moins d'indication du contraire dans le présent document, ceci représente les obligations exclusives de Taylor dans le cadre de cette garantie limitée, en cas de défaillance d'une Pièce. Cette garantie limitée est soumise à toutes les dispositions, conditions, limitations et exclusions figurant ci-dessous et au dos (le cas échéant) de ce document.

Pièce ou code de catégorie de garantie des Pièces	Période de garantie limitée
Pièces de catégorie 103 <sup>1</sup>	Trois (3) mois
Pièces de catégorie 212 <sup>2</sup>	Douze (12) mois
Pièces de catégorie 512	Douze (12) mois
Pièces de catégorie 000	Pas de garantie
Pièce Taylor N° 072454 (Moteur-24VCC *C832/C842*)	Quatre (4) ans

#### CONDITIONS DE LA GARANTIE LIMITÉE

1. S'il n'est pas possible de vérifier la date d'installation d'origine de la Pièce, une preuve d'achat pourra alors être exigée au moment du service.
2. Cette garantie limitée est uniquement valide si la Pièce a été installée et tout le travail d'entretien requis en lien avec la Pièce effectué par un distributeur ou agent de service autorisé de Taylor.
3. La garantie limitée concerne uniquement les Pièces étant toujours utilisées par leur propriétaire d'origine, sur le lieu d'installation d'origine et contenues dans l'unité d'installation d'origine.
4. L'installation, l'utilisation, l'entretien et la maintenance doivent être normaux et conformes à toutes les consignes contenues dans le manuel de l'opérateur de Taylor.
5. Les pièces défectueuses doivent être renvoyées au distributeur ou à l'agent de service autorisé par Taylor pour remboursement.
6. Cette garantie n'a pas pour objet de réduire la durée de toute période de garantie fournie conformément à une autre garantie limitée de Taylor sur un équipement de réfrigération ou un gril.
7. L'utilisation de tout frigorigène autre que celui spécifié pour l'unité dans laquelle la Pièce est installée annulera cette garantie limitée.

-----  
<sup>1, 2</sup> À l'exception de la pièce Taylor N° 032129SER2 (compresseur-air-230V SERV) et de la pièce Taylor N° 075506SER1 (compresseur-air-115V 60HZ) dont la période de garantie limitée est de douze (12) mois si elles sont utilisées dans une unité de réfrigération Taylor et de deux (2) ans si elles sont utilisées dans un gril Taylor.

## EXCEPTIONS À LA GARANTIE LIMITÉE

Cette garantie limitée **ne couvre pas** :

1. La main d'œuvre ou autres coûts encourus dans le cadre du diagnostic, de la réparation, de la dépose, de l'installation, de l'envoi, du service ou de la manutention de Pièces défectueuses, de Pièces de rechange ou de nouvelles Pièces .
2. L'entretien, le nettoyage et la lubrification normaux, selon ce qui est décrit dans le manuel de l'opérateur de Taylor, y compris le nettoyage des condenseurs et de l'accumulation de carbone et de graisse.
3. L'entretien obligatoire, que ce soit le nettoyage ou les réparations d'ordre général, pour remettre les surfaces de cuisson, dont la plaque supérieure et la plaque inférieure, en état de fonctionnement afin d'obtenir une cuisson adéquate ou afin de permettre le montage adéquat des feuilles de protection et des attaches suite à une accumulation de graisse sur les surfaces de cuisson, dont, entre autres, les plaques inférieures et supérieures, les côtés de la gaine et le haut de la gaine.
4. Le remplacement des surfaces de cuisson, dont la plaque supérieure et la plaque inférieure, pour des raisons de piqûres ou de corrosion (ou, dans le cas de la plaque supérieure, de perte de revêtement) résultant de dommages causés par le choc des spatules ou autres petits ustensiles utilisés pendant le processus de cuisson ou du fait de l'utilisation d'agents, de matériaux ou de processus de nettoyage non approuvés par Taylor.
5. Le remplacement des articles d'usure désignés comme pièces de catégorie « 000 » dans le manuel de l'opérateur de Taylor, ainsi que de toute feuille de protection et attache utilisées pour l'assemblage de la plaque supérieure du Produit.
6. Les tuyaux externes, les fournitures électriques et la mise à la terre de la machine.
7. Les pièces non fournies et non désignées par Taylor ou les dommages résultant de leur utilisation.
8. Les allers et retours et les temps d'attente nécessaires car un technicien de service a été empêché de commencer le travail de service couvert par la garantie promptement, à son arrivée.
9. Les défaillances, dommages ou réparations dus à une installation défectueuse, à une application fautive, à un abus, à un manque d'entretien ou à un entretien inapproprié, à des modifications non autorisées ou à une utilisation inappropriée, selon ce qui est indiqué dans le manuel de l'opérateur de Taylor, y compris mais sans s'y limiter, le manquement à utiliser les bonnes techniques, les bons outils et les fournitures de nettoyage approuvées pour le montage et le nettoyage.
10. Les défaillances, dommages ou réparations dus au vol, au vandalisme, au vent, à la pluie, aux inondations, aux crues, à l'eau, aux orages, aux tremblements de terre ou à toute autre catastrophe naturelle, incendie, environnement corrosif, infestation d'insectes ou de rongeurs ou autres sinistre, accident ou cas de force majeure échappant au contrôle de Taylor ; l'utilisation de l'unité dans laquelle une pièce est installée sans respect des spécifications d'alimentation en gaz, en eau ou en électricité, en excès ou en manque ; ou les Pièces ou unités dans lesquelles elles sont installées qui sont réparées ou modifiées de telle manière que, selon l'avis de Taylor, la performance, l'usure normale ou la détérioration en a été affectée négativement.
11. Toute Pièce achetée sur Internet.
12. Les défaillances à la mise en route dues à des problèmes de tension, de fusibles ayant sauté, de disjoncteurs ouverts, ou de dommages dus aux insuffisances ou à une interruption du service électrique.
13. Les coûts en électricité, essence ou autre combustible ou les augmentations des coûts du combustible ou de l'électricité, pour quelque raison que ce soit.
14. Les dommages résultant de l'utilisation de tout frigorigène autre que celui spécifié pour l'unité dans laquelle la Pièce est installée annuleront cette garantie limitée.
15. Tout coût de remplacement, de remplissage ou de dépose du frigorigène, y compris le coût du frigorigène.
16. **TOUT DOMMAGE MATÉRIEL OU COMMERCIAL PARTICULIER, INDIRECT OU CONSÉCUTIF DE QUELQUE NATURE QUE CE SOIT.** Certaines juridictions n'autorisent pas l'exclusion des dommages consécutifs ou indirects ; il est donc possible que cette limitation ne s'applique pas à votre situation.

Cette garantie limitée vous octroie des droits juridiques spécifiques ; il est possible que vous ayez également d'autres droits qui varieront d'une juridiction à l'autre.

## LIMITATION DE LA GARANTIE

CETTE GARANTIE LIMITÉE EST EXCLUSIVE ET SE SUBSTITUE À TOUTE AUTRE GARANTIE, CONDITION ET/OU VOIE DE DROIT, Y COMPRIS TOUTE GARANTIE OU CONDITION IMPLICITE DE QUALITÉ MARCHANDE OU D'APTITUDE À UN OBJET SPÉCIFIQUE. LE SEUL RECOURS DU PROPRIÉTAIRE D'ORIGINE EN CE QUI CONCERNE TOUT PRODUIT SERA LA RÉPARATION OU LE REMPLACEMENT DES PIÈCES DÉFECTUEUSES, SELON LES MODALITÉS DE CETTE GARANTIE LIMITÉE. TOUS LES DROITS À DES DOMMAGES CONSÉCUTIFS OU INDIRECTS (Y COMPRIS LES RÉCLAMATIONS POUR PERTES DE GAINS, PERTES DE PROFITS, PERTES DE PRODUITS, ENDOMMAGEMENT DE BIENS OU DÉPENSES EN SERVICE) SONT EXPRESSÉMENT EXCLUS. LES GARANTIES EXPLICITES DÉFINIES DANS LE CADRE DE CETTE GARANTIE LIMITÉE NE POURRONT ÊTRE NI MODIFIÉES, NI ÉLARGIES, NI CHANGÉES PAR QUELQUE DISTRIBUTEUR, CONCESSIONNAIRE OU AUTRE PERSONNE QUE CE SOIT.

## RECOURS JURIDIQUES

Le propriétaire **est tenu** d'informer Taylor par écrit, par courrier recommandé ou enregistré envoyé à l'adresse suivante, de tout défaut ou de toute plainte concernant la Pièce en indiquant le défaut ou la plainte, ainsi qu'une requête spécifique de réparation, remplacement ou autre correction de la Pièce dans le cadre de la garantie ; le courrier devra être envoyé au moins trente (30) jours avant tout recours en justice.

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

Distributeur Taylor : \_\_\_\_\_

Adresse : \_\_\_\_\_

Téléphone : \_\_\_\_\_

Date de l'installation : \_\_\_\_\_

**Étiquette de données**

L'étiquette de données fournit les informations nécessaires que l'opérateur doit conserver et auxquelles il doit faire référence lorsqu'il téléphone pour réclamer des pièces ou un service. L'étiquette de données se situe sur le panneau arrière ou sur le panneau latéral gauche de l'unité.

À remplir comme guide de référence rapide lorsque ces informations sont demandées.

1. Numéro du modèle : C602-HT
2. Numéro de série \_\_\_\_\_
3. Spécifications électriques :  
Tension          Cycle \_\_\_\_\_ Phase \_\_\_\_\_
4. Taille maximale de fusible : \_\_\_\_\_ A
5. Courant admissible minimal : \_\_\_\_\_ A
6. Numéro de pièce : \_\_\_\_\_

**Garantie des pièces**

Cf. la partie « Garantie limitée sur les pièces » débutant à la page 111.

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

**Limitation de responsabilité vis-à-vis du compresseur**

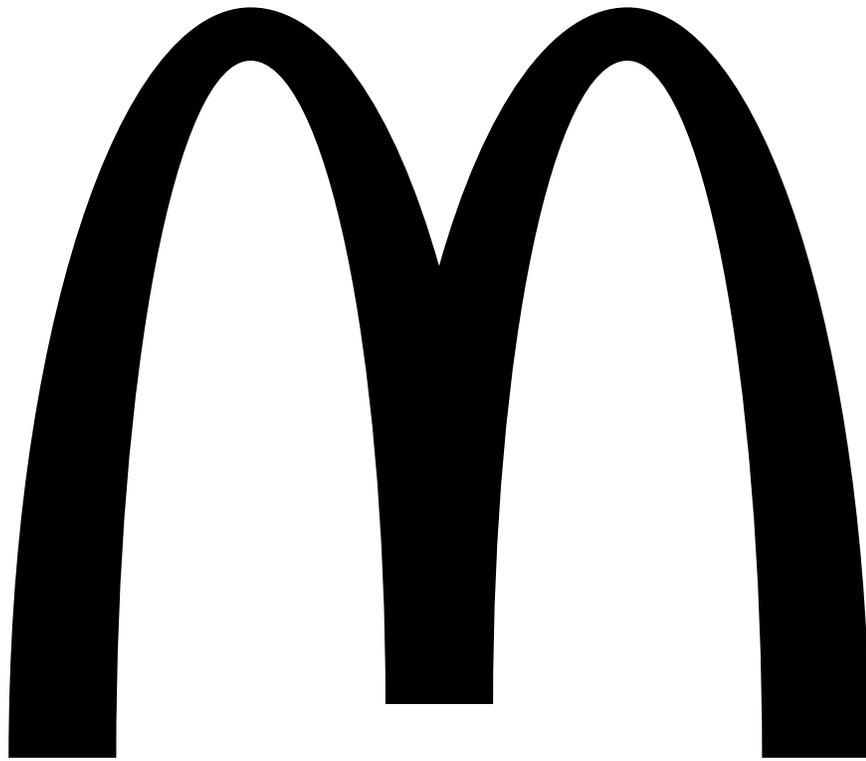
Le ou les compresseur(s) de réfrigération de cette unité sont garantis pour le délai indiqué dans la section « Garantie limitée » de ce manuel. Cependant, du fait du Protocole de Montréal et des amendements américains à la loi sur l'air pur (Clean Air Act), beaucoup de fluides frigorigènes nouveaux sont en cours de test et de développement et pourraient être introduits dans le secteur de l'entretien. Certains de ces nouveaux frigorigènes, selon la publicité, seraient l'équivalent des anciens et pourraient les remplacer dans nombre d'applications. Il est important de noter que, dans l'éventualité de service d'entretien normal du système de réfrigération de cette unité, **il faudra obligatoirement utiliser le frigorigène spécifié sur l'étiquette de données qui y est rattachée.** L'utilisation non autorisée de fluides frigorigènes autres annulera la garantie du compresseur de Taylor. Il incombe au propriétaire de l'unité de réfrigération d'en informer le technicien qu'il emploie.

Il est également important de noter que Taylor ne garantit pas le frigorigène utilisé dans son équipement. Par exemple, dans le cas où il y aurait perte de frigorigène lors d'un service d'entretien ordinaire de cette unité, Taylor n'est pas dans l'obligation de fournir, ni d'assurer son remplacement, que ce soit en échange de paiement ou non. Taylor recommandera un remplacement convenable dans le cas où le frigorigène d'origine serait prohibé, deviendrait obsolète ou ne serait plus en vente durant la garantie Taylor de cinq (5) ans du compresseur.

Il est possible que de temps à autre, Taylor effectue des essais sur de nouvelles options de frigorigène. Si une nouvelle option de frigorigène s'avérait, suite aux essais de Taylor, acceptable comme remplacement dans cette unité, la partie de la limitation de responsabilité contenue dans la présente section « Limitation de responsabilité vis à vis du compresseur » ne serait pas applicable à l'utilisation du frigorigène de remplacement approuvé par Taylor.

Pour connaître le statut actuel d'un autre liquide frigorigène par rapport à la garantie de votre compresseur, veuillez téléphoner à Taylor ou au distributeur Taylor local autorisé. Soyez prêt à fournir le numéro de modèle/numéro de série de l'unité en question.

**Remarque :** La poursuite du travail de la recherche entraîne des améliorations régulières ; les informations fournies dans ce manuel de l'opérateur sont donc sujettes à modifications, sans préavis.



057888FM