

Taylor Company

Machine à lait frappé et crème glacée molle

Modèle C602

Tâche de maintenance quotidienne

SS 3 D1 Procédures d'ouverture

SS 3 D2 Procédures de fermeture

Tâche de maintenance hebdomadaire

SS 3 W1 Nettoyer et désinfecter les conduites à sirop avec clapets à bec de canard

SS 3 W2 Nettoyer les bains-marie pour garnitures à sundae chaudes

SS 3 W3 Nettoyer et désinfecter les pompes pour garniture à sundae chaude

Tâche de maintenance bimensuellement

SS 3 B1 Nettoyage à la brosse jour 14

Tâches de maintenance mensuelle

SS 3 M1 Calibrer la température des trémies

SS 3 M2 Calibrer les températures de distribution

SS 3 M3 Calibrer la température et le volume des garnitures de sundae chaudes

Tâches de maintenance trimestrielles

SS 3 Q1 Remplacer les lames de raclage pour crème glacée molle

SS 3 Q2 Nettoyer le filtre à air pas en aluminium

SS 3 Q3 Remplacer les composants de la machine

Tâches d'entretien semi-annuelles

SS 3 S1 Remplacer les lames de raclage pour lait frappé

Tâches de maintenance annuelles

SS 3 A1 Remplacer les tubes de pompe à sirop

SS 3 A2 Remplacer le filtre à air pas en aluminium

Modèle C602



1. Couvertures de trémie
2. Clavier - crème glacée molle
3. Ensemble de porte pour crème glacée molle
4. Pompe à garniture
5. Ramasse-gouttes/protection antiéclaboussures
6. Portes d'armoire
7. Contenants pour garniture froide
8. Distributeur de tasses et de cônes
9. Ensemble de couvercle pour lait frappé
10. Clavier - lait frappé

⚠ Dangers

Ces icônes vous alertent d'un risque éventuel de blessure corporelle.

⚠ Alertes relatives aux équipements

Rechercher cette icône pour trouver des informations sur la façon d'éviter d'endommager les équipements lors d'une procédure.

★ Conseils

Rechercher cette icône pour trouver des astuces utiles sur la façon d'effectuer une procédure.

Pourquoi?	Préparer la machine à lait frappé/crème glacée molle pour la mise en service après le cycle de traitement thermique.	
Temps nécessaire	5 minutes de préparation	30 minutes pour l'exécution
Heure du jour	À l'ouverture du magasin le matin	Pour les restaurants ouverts 24 heures : pendant les périodes de faible achalandage

icônes de dangers  **Produits chimiques**

Outils et fournitures



Brosses



Seau avec solution désinfectante Kay 5



Solution désinfectante Kay-5



Outil de pose et dépose de joints Taylor



Lubrifiant Taylor HP



Serviettes propres et désinfectées

Procédure – Préparation

1 Remplir les puits de garniture chauffés avec de l'eau propre.
Retirer les contenants de garniture. Remplir les puits chauffés avec de l'eau propre, jusqu'à la ligne de remplissage située en bas du puits.



2 Mettre les réchauds de garniture en MARCHE.
Mettre les réchauds de garniture en position de MARCHE en appuyant sur les symboles de chauffage de garniture.



Remarque : Nettoyer et désinfecter chaque semaine les contenants de garniture, les pompes de garniture et les puits chauffants. (Voir les fiches PM SS01 W2 et W3).

3 Remplir les contenants de garniture.
Remplir les contenants de garniture. Placer les contenants de garniture de caramel et de fudge dans les puits chauffants et les deux autres contenants dans les puits non chauffants. Couvrir les contenants.



4 Désinfecter les louches de garniture.
Désinfecter les louches de garniture et les placer dans les contenants de garnitures froides.



5 Remplir les distributeurs de gobelets, le porte-couvercles et les distributeurs de cornets.

Suite ►

Procédures d'ouverture (suite)

Procédure – Côté du lait frappé

- 1 Retirer les retenues de valve de sirop et les bouchons des orifices de sirop.**
Retirer les retenues de valve de sirop et les bouchons des orifices de sirop.
Retirer les joints toriques des bouchons des orifices de sirop.



- 2 Retirer le capuchon de soupape de distribution.**
Retirer le capuchon de soupape de distribution et le joint torique.



- 3 Désinfecter les pièces.**
Préparer une petite quantité de la solution désinfectante KAY-5. Désinfecter les joints toriques, le bouchon étrangleur, les bouchons des orifices de sirop, les retenues de valve de sirop, le capuchon de soupape de distribution, le porte-gobelet à lait frappé, le ramasse-gouttes avant et la protection antiéclaboussures dans cette solution.



Produits chimiques
Solution désinfectante

- 4 Désinfecter le bec de distribution, la roue à ailettes, les ailettes et les raccords de conduites à sirop.**
Nettoyer à la brosse chaque article pendant un total de 60 secondes, tremper la brosse à plusieurs reprises dans une solution désinfectante.



- 5 Désinfecter les orifices de sirop.**
Placer un seau sous le bec de distribution.
Brosser chaque orifice de sirop de 10 à 15 fois. Tremper la brosse dans la solution désinfectante avant de brosser chaque orifice.



- 6 Rincer les orifices de sirop avec la solution désinfectante.**
Insérer le bout du tube de la bouteille compressible dans chaque orifice de sirop et comprimer la bouteille fermement. Rincer chaque orifice pendant 10 secondes.



- 7 Rincer le bec de distribution avec la solution désinfectante.**
Rincer le bas du bec de distribution avec de la solution désinfectante.



- 8 Installer les retenues de valve de sirop et le bouchon étrangleur sur le bec de distribution.**



- 9 Retirer les raccords de la buse à sirop.**
Retirer le raccord de la buse à sirop de chaque conduite à sirop en tournant le raccord de la buse dans le sens antihoraire.



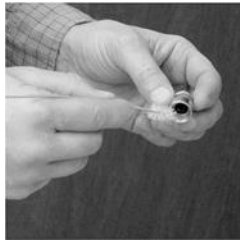
Suite ►

Procédures d'ouverture (suite)

- 10 Retirer le clapet à bec de canard.**
Retirer le clapet à bec de canard et le joint torique de chaque raccord de buse à sirop en utilisant l'outil de dépose de joint.



- 11 Nettoyer le raccord de la buse à sirop.**
Avec une brosse et de la solution désinfectante, nettoyer l'intérieur de chaque raccord de buse à sirop jusqu'à ce qu'il n'y ait plus de sirop ni de mélange restant à l'intérieur du raccord.



- 12 Désinfecter les raccords de buse à sirop et les clapets à bec de canard.**
Avec une serviette propre et désinfectée, essuyer doucement tout sirop et mélange restant sur chaque clapet à bec de canard. Utiliser un gobelet à lait frappé rempli de solution désinfectante pour rincer soigneusement les raccords de buse et les clapets à bec de canard.



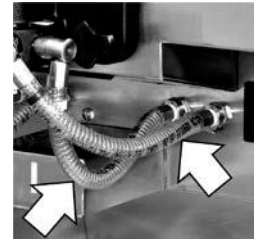
- 13 Installer le clapet à bec de canard dans le raccord de la buse à sirop et poser le raccord de la buse à sirop sur le raccord de la conduite à sirop.**
Installer le clapet à bec de canard dans le raccord de buse à sirop avec l'extrémité aplatie alignée avec la fente ouverte du raccord.
Installer le raccord de la buse à sirop sur le raccord de la conduite à sirop. Serrer à fond à la main seulement (dans le sens antihoraire).
Installer et lubrifier le joint torique sur le raccord de la buse à sirop.



- 14 Installer les valves de sirop.**
Soulever la retenue de valve de sirop et installer la valve de sirop.
Pousser la retenue vers le bas pour maintenir la vanne en place. Répéter pour chaque valve de sirop.



- 15 Vérifier les conduites à sirop pour détecter tout trou d'air.**
Si des trous d'air sont présents, apprêter les conduites à sirop. (Voir le Manuel d'utilisation pour l'apprêt des conduites à sirop).



- 16 Installer les bouchons de sirop sur les conduites à sirop inutilisées.**
Installer un bouchon de sirop dans l'orifice de sirop de la porte chaque fois qu'une conduite à sirop n'est pas utilisée. (Exemple : Lorsqu'un saveur de lait frappé optionnelle n'est pas servie).
Ne pas installer une conduite à sirop vide dans l'orifice de sirop d'une conduite à sirop inutilisée.
Remarque : Le système de sirop doit être rincé et désinfecté chaque semaine. (Voir la carte PM SS01 W1)



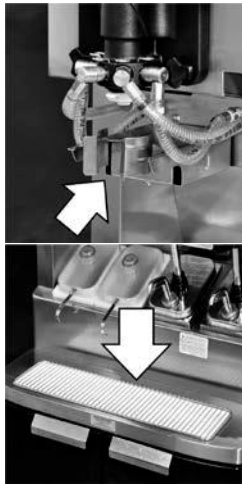
- 17 Essuyer l'extérieur de la machine.**
Avec une serviette propre et désinfectée, essuyer le couvercle du congélateur, le panneau avant et d'autres surfaces sur lesquelles se trouve une accumulation d'humidité ou de substances alimentaires.



Suite ▶

Procédures d'ouverture (suite)

- 18** Installer le porte-gobelet, le ramasse-gouttes avant et la protection antiéclaboussures.



- 19** Sélectionner le symbole AUTO. Une fois prêt à reprendre le fonctionnement normal, appuyer sur le symbole AUTO. Le produit congelé devrait être prêt à servir dans 10 minutes environ.



Remarque : cette étape doit être effectuée environ 15 minutes avant de servir du produit.

Procédure – Côté crème glacée molle

- 1** Désinfecter le bec et le bas de la soupape de distribution.

Avec un seau placé sous le bec de crème glacée molle, tremper la brosse pour le bec de porte dans la solution désinfectante. Nettoyer à la brosse le bec et le bas de la soupape de distribution. Tremper à plusieurs reprises la brosse dans la solution désinfectante et nettoyer chaque élément pendant 60 secondes.



- 2** Rincer le bec et le bas de la soupape de distribution avec de la solution désinfectante.

Utiliser la bouteille compressible remplie de solution désinfectante pour rincer le bec et le bas de la soupape de distribution.



- 3** Essuyer l'extérieur de la machine.

Avec une serviette propre et désinfectée, essuyer le couvercle du congélateur, le panneau avant et d'autres surfaces sur lesquelles se trouve une accumulation d'humidité ou de substances alimentaires.



- 4** Sélectionner le symbole AUTO.

Une fois prêt à reprendre le fonctionnement normal, appuyer sur le symbole AUTO. Le produit congelé devrait être prêt à servir dans 10 minutes environ.

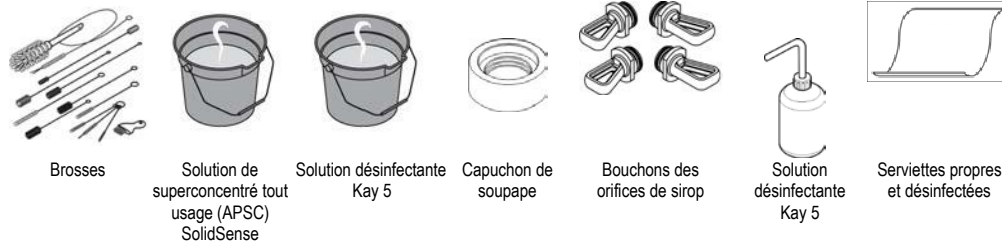


Remarque : cette étape doit être effectuée environ 15 minutes avant de servir du produit.

Pourquoi?	Préparer la machine à lait frappé/crème glacée molle pour le cycle de traitement thermique	
Temps nécessaire	30 minutes	
Heure du jour	Fermeture	Restaurants ouverts sur 24 heures : une heure avant le début du cycle de traitement thermique

Icônes de dangers  Produits chimiques  Liquides chauds/vapeur

Outils et fournitures



Procédure – Côté du lait frappé

1 Remplir la trémie de mélange.

Remplir la trémie avec du mélange frais, jusqu'à la ligne de l'agitateur. Ne pas remplir au-dessus de l'agitateur.



Important : Le niveau de mélange dans la trémie doit être sur la ligne de l'agitateur. Le témoin de niveau bas du mélange doit être éteint.

2 Retirer le couvercle de la trémie.



3 Retirer le porte-gobelet pour lait frappé.



4 Retirer le ramasse-gouttes et a protection antiéclaboussures.



5 Retirer l'agitateur.
Sélectionner le symbole d'étalonnage pour arrêter momentanément la rotation de l'agitateur.



Important : S'assurer d'avoir les mains propres et désinfectées avant d'effectuer les prochaines étapes.

Après s'être désinfecté les mains, retirer l'agitateur de la trémie.



Suite ►

Procédures de fermeture (suite)

- 6 Retirer le bouchon étrangleur.**
Retirer le bouchon étrangleur du bec de distribution.



- 7 Nettoyer et désinfecter les pièces.**

À l'évier, nettoyer à la brosse et désinfecter :

- l'agitateur,
- le couvercle de la trémie,
- le porte-gobelet pour lait frappé,
- le bouchon étrangleur pour lait frappé,
- le ramasse-gouttes,
- la protection antiéclaboussures,
- les bouchons des orifices de sirop
- le bouchon du bec,
- le joint torique du bouchon du bec.

Placer le bouchon étrangleur, la protection antiéclaboussures, le ramasse-gouttes et le porte-gobelet pour lait frappé sur une surface propre et sèche pour les sécher à l'air pendant la nuit ou jusqu'à ce que le cycle de traitement thermique soit terminé.



Produits chimiques
APSC et solution désinfectante

- 8 Installer l'agitateur.**
Sélectionner le symbole d'étalonnage pour arrêter momentanément le moteur d'entraînement de l'agitateur.



Avec les mains désinfectées, réinstaller l'agitateur sur la tige d'entraînement dans la trémie.



- 9 Installer le couvercle de la trémie.**



- 10 Retirer les conduites à sirop.**
Soulever les goupilles de retenue et retirer les valves de sirop.



- 11 Nettoyer les trous d'orifices de sirop.**
Placer un seau sous la porte. Nettoyer à la brosse chaque trou d'orifice de sirop 10 à 15 fois. Tremper la brosse dans la solution nettoyante avant de broser chaque orifice. Brosser chaque élément pendant un total de 60 secondes.



Produits chimiques
Solution APSC



- 12 Nettoyer le bec de porte, le fond de la filière entraînée, la lame de la filière et les raccords de la conduite à sirop.**

Nettoyer à la brosse chaque élément pendant un total de 60 secondes, tremper à plusieurs reprises la brosse dans une solution nettoyante.



- 13 Nettoyer les retenues et les orifices des valves de sirop.**
Après s'être désinfecté les mains, retirer les retenues de valves de sirop. Tremper la brosse dans la solution nettoyante et nettoyer les retenues et les trous des retenues. Réinstaller les retenues de valves de sirop.




Suite ►

Procédures de fermeture (suite)

- 14 Rincer les orifices de sirop avec la solution désinfectante.**
Insérer le bout du tube de la bouteille compressible remplie de solution désinfectante dans chaque orifice de sirop. Comprimer la bouteille fermement. Rincer chaque orifice pendant 10 secondes.



 **Produits chimiques**
Solution APSC

- 15 Rincer le bec de distribution avec la solution désinfectante.**
Rincer le bas du bec de distribution avec de la solution désinfectante.



- 16 Remplir le capuchon de soupape de solution désinfectante et l'installer.**
Remplir le capuchon de soupape isolé de solution désinfectante et le installer le bouchon sur le bec de distribution de lait frappé.



- 17 Installer les bouchons des orifices de sirop.**
Soulever les goupilles de retenue. Installer un bouchon d'orifice de sirop dans chaque orifice de sirop. Abaisser les goupilles de retenue pour fixer les bouchons des orifices de sirop.



- 18 Désinfecter les raccords de la buse à sirop.**
Tenir la bouteille compressible au-dessus d'un seau. Comprimer la bouteille et rincer soigneusement la fente de chaque raccord de buse à sirop.

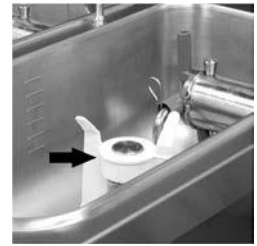


Essuyer l'extérieur des raccords de buse à sirop avec une serviette propre et désinfectée.

Remarque : Le système de sirop doit être rincé et désinfecté chaque semaine.

Procédure – Côté crème glacée molle

- 1 Remplir la trémie de mélange.**
Remplir la trémie avec du mélange frais, jusqu'à la ligne de l'agitateur. Ne pas remplir la trémie de mélange au-dessus de l'agitateur.




Important : Le niveau de mélange dans la trémie doit être sur la ligne de l'agitateur. Le témoin de niveau bas du mélange doit être éteint.

- 2 Mettre les réchauds de garniture en position d'ARRÊT.**
Mettre les réchauds de garnitures en position d'ARRÊT en sélectionnant les symboles de réchaud de garniture.



- 3 Retirer, nettoyer et désinfecter le couvercle de la trémie.**

 **Produits chimiques**
APSC et solution désinfectante



- 4 Retirer, nettoyer, désinfecter et réinstaller l'agitateur.**
Sélectionner le symbole d'étalonnage pour arrêter momentanément la rotation de l'agitateur.



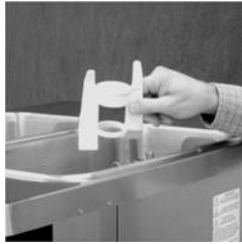
Suite ▶

Important : S'assurer d'avoir les mains propres et désinfectées avant d'effectuer les prochaines étapes.



Procédures de fermeture (suite)

Retirer l'agitateur de la trémie et la mettre dans l'évier. Nettoyer à la brosse, désinfecter et réinstaller l'agitateur.




5 Installer le couvercle de la trémie.



6 Nettoyer le bec de distribution et le bas de la soupape de distribution.

Placer un seau sous le couvercle de crème glacée molle. Tremper la brosse pour bec dans la solution nettoyante et nettoyer le bec et le bas de la soupape de distribution. Tremper la brosse à plusieurs reprises dans la solution nettoyante et nettoyer chaque élément pendant 60 secondes.




 **Produits chimiques**
Solution APSC

7 Rincer le bec de distribution avec la solution désinfectante.

Utiliser la bouteille compressible remplie de solution désinfectante pour rincer le bas du bec de distribution. Rincer le bec avec la solution désinfectante pendant 10 secondes.



 **Produits chimiques**
Solution désinfectante

8 Retirer, nettoyer et réinstaller les bacs d'égouttement.

Retirer les bacs d'égouttement et les mettre dans l'évier. Nettoyer à la brosse, désinfecter et réinstaller les bacs d'égouttement.



Remarque : Du mélange dans les bacs d'égouttement indique l'existence d'une fuite qui doit être corrigée avant que des dommages ne se produisent à l'intérieur de la machine.



Exemples :

Si du mélange se trouve dans les bacs d'égouttement avant ou latéraux, inspecter/remplacer les joints d'arbre d'entraînement du batteur. Si du mélange est dans le bac d'égouttement arrière, inspecter/remplacer les joints d'arbre d'entraînement de la pompe.



9 Essuyer l'extérieur de la machine.

Utiliser une serviette propre et désinfectée pour essuyer le couvercle du congélateur, les panneaux avant et d'autres surfaces sur lesquelles se trouve une accumulation d'humidité ou de substances alimentaires.



Suite ►

Procédures de fermeture (suite)

10 S'assurer que la machine est sur AUTO.



Remarque : La machine doit être sur AUTO (ou EN VEILLE) pour démarrer le cycle de traitement thermique à l'heure programmée.



NE PAS essayer de distribuer du produit ou de démonter la machine pendant le cycle de CHAUFFAGE. Le produit est chaud et sous une pression extrême.



Liquides chauds/vapeur

Une fois le cycle de chauffage terminé, le panneau de commande passe EN VEILLE. Les symboles EN VEILLE seront allumés.



Pourquoi? Interrompre le cycle des bactéries

Temps nécessaire 5 minutes de préparation 20 minutes pour terminer

Heure de la journée À la fermeture Pour les restaurants ouverts 24 heures : pendant le service du petit-déjeuner.

Icônes de dangers  **Produits chimiques**

Outils et fournitures



Brosses



Seau, SolidSense
Tout usage super concentré (APSC)



Seau, serviettes propres et imprégnées de désinfectant



Seau, serviettes souillées



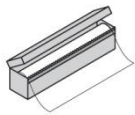
Seau, plastique



Verre pour boisson froide



Désinfectant liquide Kay-5



Emballage plastique



Lubrifiant Taylor Lube HT



Désinfectant liquide Kay-5

Procédure

1 Débrancher le raccord de déconnexion rapide

Débrancher le raccord de déconnexion rapide sur le sachet de sirop.

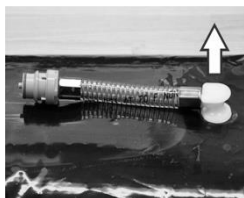
Retirer de l'armoire les sachets de sirop avec le conduit attaché.

Essuyer l'extérieur des tubes d'alimentation ou les raccords du flexible avec une serviette propre et désinfectée.

 **Produits chimiques**
Solution désinfectante


2 Poser le sachet de sirop sur une surface plane Retirer les conduits des sachets de sirop.

3 Couvrir l'orifice d'admission du sirop avec une pellicule plastique.



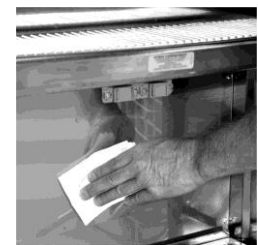
4 Rebrancher le raccord rapide/flexible au sachet de sirop

Placer le flexible d'alimentation en sirop dans un seau de solution APSC.

 **Produits chimiques**
Solution APSC

5 Nettoyer l'intérieur de l'armoire.

Essuyer l'intérieur de l'armoire à sirop à l'aide d'une serviette propre et imprégnée de désinfectant. Vaporiser les zones de résistance avec plus de solution désinfectante.



Suite ►

Nettoyer et désinfecter les conduites de sirop ainsi que les soupapes à bec de canard (suite)

- 6 Placer le seau vide sous le robinet de tirage de lait frappé.**
Placer un seau en plastique propre sous le robinet de tirage de lait frappé.



- 7 Retirer la conduite à sirop de la porte du congélateur du lait frappé.**
Débrancher la conduite à sirop correspondante de la porte du congélateur du lait frappé en soulevant la retenue du robinet à sirop. Tirer le robinet tout droit.



- 8 Placer la conduite à sirop et le robinet dans un seau.**
Accrocher la conduite à sirop et le robinet dans le seau vide.




- 9 Démarrer le flux de la solution APSC.**
Appuyer sur la touche de calibrage du panneau de commande pour afficher les options du menu.



Appuyer sur la touche automatique pour déplacer la flèche sur « amorcer le sirop ».

Toucher à nouveau la touche de calibrage pour afficher l'écran d'apprêt du sirop.

Appuyer sur la touche de sélection de saveur pour la saveur correspondante afin de démarrer le flux de l'APSC à travers la conduite.

 **Produits chimiques**
Solution d'APSC

- 10 Rincer les conduites à sirop avec la solution APSC.**
Laisser libre la circulation de la solution APSC dans le seau vide jusqu'à ce que tout le sirop soit rincé de la conduite. Lorsque le liquide sortant de la conduite à sirop devient limpide, ceci veut dire que la conduite est complètement rincée.




- 11 Pomper tout le liquide de la conduite à sirop.**
Retirer le tube d'alimentation en sirop du seau de la solution APSC et continuer à faire fonctionner la pompe jusqu'à ce que la solution APSC ne sort plus de la conduite à sirop.



Toucher la touche de sélection de saveur pour arrêter le flux de la solution APSC à travers la conduite à sirop.

- 12 Rincer à l'eau propre chaude.**
Répéter les étapes 7 à 10 avec de l'eau propre chaude.

- 13 Placer les tubes d'alimentation dans une solution désinfectante.**
Placer les raccords des sachets à sirop dans un seau de solution désinfectante.

 **Produits chimiques**
Solution désinfectante



- 14 Placer le seau vide sous le robinet de tirage de lait frappé.**
Placer un seau en plastique propre sous le robinet de tirage de lait frappé.



- 15 Rincer les conduites à sirop avec une solution désinfectante.**
Répéter les étapes 7 à 9 en utilisant une solution désinfectante.



- 16 Retirer le raccord à bec.**
Dévisser le raccord à bec du robinet à sirop contenu dans le seau en tournant le bouchon dans le sens contraire des aiguilles d'une montre.



Suite ►

Nettoyer et désinfecter les conduites de sirop ainsi que les soupapes à bec de canard (suite)

17 Retirer le robinet et le joint torique.

Retirer la soupape à bec de canard et le joint torique de chaque raccord de sirop à l'aide de l'outil de retrait du seau.



18 Nettoyer le raccord coudé et à bec.

Utiliser l'extrémité blanche de la brosse à double embout pour frotter l'intérieur des raccords à bec et coudé du sirop. Retirer toute particule résiduelle.



19 Nettoyer les soupapes à bec de canard.


Utiliser une serviette propre, imprégnée de désinfectant pour essuyer tout sirop des soupapes à bec de canard.



20 Désinfecter les raccords des robinets à sirop.

Remplir une coupelle de la solution désinfectante. Immerger les raccords du robinet à sirop dans la solution désinfectante contenue dans la coupelle. Tourner doucement la coupelle afin que les raccords soient complètement nettoyés. Les laisser immerger pendant au moins une minute.



 **Produits chimiques**
Solution désinfectante

21 Insérer la soupape à bec de canard.

Installer la soupape à bec de canard à l'intérieur de l'un des raccords à bec avec l'extrémité plate alignée avec la fente du raccord. Ne pas lubrifier la soupape à bec de canard.



22 Brancher le raccord à bec.

Visser le raccord à bec à l'un des coudes du robinet à sirop, en le tournant dans le sens des aiguilles d'une montre. Serrer manuellement, jusqu'à ce qu'il soit bien serré



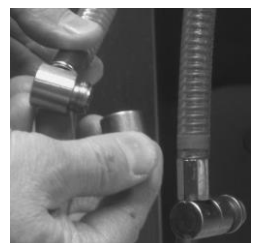
23 Monter et lubrifier le joint torique.

Insérer un des joints toriques sur le raccord et le lubrifier avec du lubrifiant Taylor HP.



24 Réassembler les robinets restants.

Répéter les étapes 20 à 22 pour réassembler les robinets à sirop restants.



25 Placer un seau propre en dessous du robinet de lait frappé.

Placer un seau en plastique propre sous le robinet de tirage de lait frappé. Ajuster les robinets désinfectés pour qu'ils soient suspendus au-dessus du seau.



Suite ►

Nettoyer et désinfecter les conduites de sirop ainsi que les soupapes à bec de canard (suite)

- 26 Vidanger les tubes d'alimentation en sirop.**
Retirer les tubes d'alimentation en sirop du seau contenant la solution désinfectante et les laisser s'égoutter à nouveau dans le seau.



- 27 Replacer les tubes d'alimentation en sirop et les sachets de sirop.**
Pour les systèmes des sachets de sirop, attacher les raccords des connecteurs aux saveurs adéquates des sirops. Remettre les sachets de sirop dans l'armoire.



- 28 Afficher les options de la liste des sirops.**
Appuyer sur la touche de calibrage du panneau de contrôle pour afficher les options de la liste des sirops.



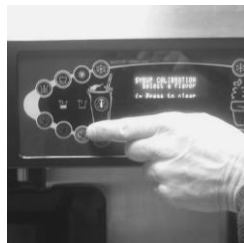
- 29 Appuyer sur la touche AUTO.**
Toucher la touche automatique pour déplacer la flèche sur « apprêter le sirop ».



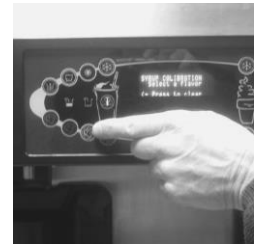
- 30 Toucher la touche de calibrage.**
Toucher sur la touche de calibrage pour afficher l'écran « apprêter le sirop ».



- 31 Démarrer l'écoulement du sirop.**
Appuyer sur la touche de sélection de saveur pour commencer l'écoulement du sirop à travers les conduites. Laisser couler le sirop jusqu'à ce que les conduites soient débarrassées de la solution désinfectante et de l'air.






- 32 Arrêter le flux de sirop.**
Appuyer sur la touche de sélection de saveur pour arrêter le flux de sirop.



- 33 Répéter les étapes 27 à 31 pour chaque saveur.**

- 34 Raccorder tous les robinets à sirop.**
Raccorder les robinets à sirop à la porte du congélateur. Les fixer en abaissant les retenues.



Pourquoi?	Pour maintenir la qualité des aliments	
Temps nécessaire	5 minutes de préparation	10 minutes pour l'exécution
Heure du jour	À la fermeture et après le retrait des pompes et contenants de garnitures	
Heure du jour	Pour les restaurants ouverts 24 heures : pendant le service du déjeuner et après le retrait des pompes et contenants de garnitures	
Icônes de dangers	 Produits chimiques	 Liquides chauds/vapeur
		 Surfaces chaudes

Outils et fournitures



Brosses



Seau, solution de superconcentré tout usage (APSC) SolidSense



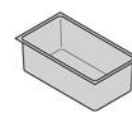
Seau, eau du robinet



Seau, serviettes propres et désinfectées



Seau, serviettes souillées



Bac de préparation, taille 1/3, 6 po de profondeur



Essie-tout



Tournevis plat

Procédure

- 1 Éteindre les réchauds des bains-marie.**
Sur panneau de commande à l'avant de la machine, éteindre les réchauds des bains-marie gauche et droit.



- 2 Retirer les pompes et les contenants et laisser le bain-marie refroidir.**
Retirer les deux pompes et contenants de garnitures chaudes. Laisser refroidir l'eau dans les bains-marie pendant 10 minutes.



- 3 Poser le bac de préparation sous les tubes de drainage de bain-marie.**
Placer le bac de préparation de 15.24 cm (6 pouces) de profondeur, taille 1/3 sous la machine juste à droite du centre avant. Le bac doit être placé directement sous les tubes de drainage de bain-marie.

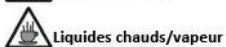


- 4 Vidanger le bain-marie.**
Avec un tournevis plat, desserrer la vis de drainage au fond d'un des bains-marie en la tournant dans le sens antihoraire. Ne pas déposer la vis.



Laisser l'eau s'écouler

Suite ►



Les surfaces métalliques et les bains-marie peuvent être extrêmement chauds.

Nettoyer les bains-marie des garnitures chaudes pour sundae (suite)



Conseil

Si le drain est bouché, déposer complètement la vis de drainage en la tournant dans le sens antihoraire. Dégager le drain en utilisant la brosse à double embout. Replacer la vis sans la serrer, en la tournant dans le sens horaire, de sorte que l'eau puisse encore s'écouler.

5 Vidanger l'eau dans le bac.

S'assurer que l'eau a été complètement drainée du bain. Glisser soigneusement le bac de sous la machine et jeter l'eau.



Liquides chauds/vapeur

Les bains-marie peuvent être extrêmement chauds.

6 Poser le bac de préparation sous la machine.

Replacer le plateau de préparation dans la même position sous les tubes de drainage de bain-marie.



7 Serrer la vis de drainage.

Tourner la vis de drainage dans le sens horaire pour la serrer.



8 Nettoyer le bain-marie.

Remplir le bain-marie de solution APSC. Avec une serviette propre et désinfectée, laver soigneusement l'intérieur du bain-marie.



Produits chimiques

APSC et solution désinfectante

9 Vidanger le bain-marie.

Répéter les étapes 4 à 7 pour drainer et jeter la solution APSC. Ne pas oublier de serrer la vis de drainage avant de commencer l'étape suivante.



10 Rincer le bain-marie.

À l'aide d'une serviette propre et désinfectée et de l'eau propre du robinet, rincer soigneusement l'intérieur du bain-marie.



11 Vidanger le bain-marie.

Répéter les étapes 4 à 7 pour drainer et jeter l'eau de rinçage. Ne pas oublier de serrer la vis de drainage avant de commencer l'étape suivante.



12 Assécher l'intérieur du bain-marie.

Utiliser un essuie-tout sec pour assécher l'intérieur du bain-marie et enlever tout résidu de désinfectant restant.



13 Remplir le bain-marie.

Remplir le bain-marie avec de l'eau propre du robinet, jusqu'aux lignes de remplissage marquées sur les côtés du bain.



14 Nettoyer le deuxième bain-marie.

Répéter les étapes 3 à 13 pour le deuxième bain-marie.



Pourquoi?	Interrompre le cycle des bactéries	
Temps nécessaire	5 minutes de préparation	30 minutes pour l'exécution
Heure du jour	Lors du nettoyage à la brosse aux 14 jours	

Icônes de dangers  **Produits chimiques**  **Liquides chauds/vapeur**  **Surfaces chaudes**

Outils et fournitures



Brosses



Spatule en caoutchouc



Lubrifiant Taylor HT



Déinfectant/nettoyant Kay-5®



Superconcentré tout usage (APSC) SolidSense

Procédure

- Retirer la pompe et le contenant de garniture.**
Soulever la pompe et le contenant de garniture du bain-marie.



Alerte d'équipement

Ne pas retirer la pompe en tirant sur le bec.

Surfaces chaudes

Les pompes peuvent être chaudes.

- Jeter la garniture.**
Utiliser une spatule en caoutchouc pour retirer et jeter la garniture du contenant.



Conseil

Afin de limiter le gaspillage, laisser le niveau de garniture au minimum possible avant de commencer cette procédure.

- Rincer le contenant et la pompe.**
Transporter la pompe et le contenant à l'évier à trois compartiments. Rincer le contenant avec de l'eau chaude.



Pulvériser de l'eau chaude sur la pompe pour éliminer toute garniture restante. Placer l'extrémité inférieure de la pompe dans un contenant d'eau et appuyer à plusieurs reprises sur le levier de la pompe jusqu'à ce que seulement de l'eau s'écoule du bec.

- Retirer l'ensemble du plongeur.**
Tourner l'écrou du plongeur dans le sens antihoraire pour retirer l'assemblage de plongeur du corps de la pompe.



- Retirer le bouton du plongeur.**
Pour retirer le bouton, comprimer le ressort vers le bouton, en utilisant la rondelle. Le comprimer suffisamment pour saisir le plongeur avec la main comme support. Commencer à retirer le bouton avec l'autre main.



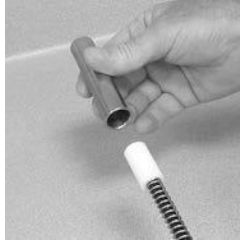
Suite ►

Nettoyer et désinfecter les pompes de garnitures chaudes pour sundae (suite)

- 6 Déposer l'écrou du plongeur.**
Retirer l'écrou du tube de plongeur.



- 7 Retirer le tube du plongeur et l'insert.**
Retirer le tube du plongeur et l'insert de l'assemblage de plongeur.



- 8 Retirer le ressort et la rondelle.**
Retirer le ressort et la rondelle de l'assemblage de plongeur.



- 9 Retirer l'assemblage de joint d'étanchéité.**
Glisser l'assemblage de joint d'étanchéité de l'extrémité du plongeur.



- 10 Retirer le joint torique du joint d'étanchéité.**



- 11 Retirer l'écrou de blocage du bec du couvercle.**
Desserrer l'écrou de blocage du bec en le tournant dans le sens antihoraire. Le retirer du bec et du couvercle.



- 12 Retirer le couvercle.**
Soulever le couvercle du bec et du cylindre de plongeur.



- 13 Retirer le cylindre de plongeur du corps de la vanne.**
Tourner le cylindre dans le sens antihoraire pour le retirer.



- 14 Retirer le bec du corps de la vanne.**
Tourner le bec dans le sens antihoraire pour le retirer.




- 15 Retirer les joints toriques du corps de la vanne et du bec.**
Retirer le joint torique de 1⁵/₁₆ po du corps de la vanne et retirer le joint torique de 1 pouce du bec.

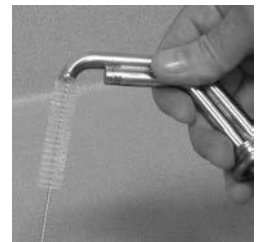


- 16 Laver toutes les pièces de la pompe.**
Laver toutes les pièces de la pompe dans l'évier à trois compartiments en utilisant la solution APSC et les brosses fournies.



 **Produits chimiques**
Solution APSC

- 17 Nettoyer le bec.**
Insérer l'extrémité de la brosse de bec dans le bout du bec. Brosser avec un mouvement de va-et-vient rapide. Enfoncer la brosse complètement dans le bec jusqu'à ce qu'elle sorte à l'autre extrémité.



Suite ►

Nettoyer et désinfecter les pompes de garnitures à sundae chaudes (suite)

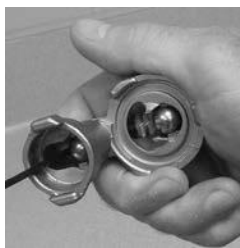
- 18 Nettoyer le côté supérieur de la soupape d'admission sur le corps de la vanne.**
Récupérer le corps de la vanne. Utiliser la brosse pour frotter le côté supérieur de la soupape d'admission. S'assurer de frotter autour de la bille en acier.



- 19 Nettoyer le côté supérieur de la vanne de sortie.**
Utiliser la brosse pour frotter le côté supérieur de la vanne de sortie. S'assurer de frotter autour de la bille en acier.




- 20 Nettoyer le passage entre les soupapes.**
Insérer l'extrémité sans poils de la brosse dans le côté supérieur de la soupape d'admission. L'enfiler dans le passage entre les vannes. La retirer par le haut de la soupape de sortie jusqu'à ce que les poils soient dans le passage.



Déplacer la brosse rapidement dans les deux sens pour frotter le passage. Retirer la brosse du corps de la vanne.

- 21 Rincer et désinfecter les pièces de la pompe.**
Rincer et désinfecter toutes les pièces propres de la pompe dans l'évier à trois compartiments.
- Rassembler les pièces de la pompe pour le remontage.



 **Produits chimiques**
Solution désinfectante

- 22 Insérer le joint torique de l'assemblage de joint d'étanchéité.**
Insérer le joint torique dans le joint d'étanchéité.



- 23 Lubrifier le joint torique de l'assemblage de joint d'étanchéité.**
Lubrifier le joint torique de l'assemblage de joint d'étanchéité en utilisant le lubrifiant Taylor.



- 24 Installer l'assemblage de joint d'étanchéité.**
Installer l'assemblage de joint d'étanchéité sur l'extrémité du plongeur à l'opposé du bout de la tige.



- 25 Installer la rondelle et le ressort.**
Glisser la rondelle et le ressort sur l'extrémité de la tige du plongeur.



- 26 Installer l'insert de plongeur dans le tube du plongeur.**
Repérer le bord biseauté de l'insert de plongeur. Cette extrémité est aussi celle du trou plus petit. Insérer cette extrémité dans l'extrémité ouverte du tube du plongeur.



- 27 Installer l'écrou du plongeur.**
Glisser l'écrou de plongeur sur le tube du plongeur.



- 28 Insérer le plongeur avec le ressort dans le tube du plongeur.**
Insérer le plongeur avec le ressort dans l'extrémité plus grande de l'assemblage de tube de plongeur. Pousser l'extrémité du plongeur en comprimant le ressort jusqu'à ce que l'extrémité fileté de la tige dépasse l'extrémité opposée du tube du plongeur.



Suite ►

Nettoyer et désinfecter les pompes de garnitures chaudes pour sundae (suite)

29 Installer le bouton.

Placer le bouton à joint torique sur l'extrémité fileté du plongeur. Pousser le tube du plongeur vers le bas dans l'ensemble d'étanchéité, en comprimant le ressort autant que possible. Serrer fermement le bouton en le tournant dans le sens horaire.



30 Installer le joint torique du bec.

Placer le joint torique du bec dans les rainures sur le bec.



31 Lubrifier le joint torique du bec.

Lubrifier le joint torique avec du lubrifiant Taylor.



32 Installer le joint torique du corps de la vanne.

Placer le joint torique du corps de la vanne dans les rainures sur le côté supérieur de la soupape d'admission.



33 Lubrifier le joint torique du corps de vanne.

Lubrifier le joint torique de 3 1/3 cm (1 5/16 pouces) avec du lubrifiant Taylor.



34 Connecter le bec et le corps de la vanne.

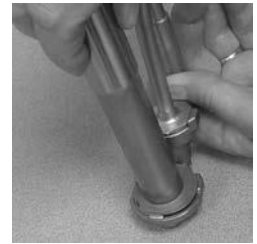
Insérer le bec dans la petite ouverture du corps de la vanne en alignant les côtés plats du bec avec les rainures de verrouillage sur le corps de la vanne.



Pousser le bec vers le bas jusqu'à ce qu'il soit assis dans l'ouverture du corps de la vanne. Tourner le bec dans le sens horaire pour l'enclencher complètement dans les rainures de blocage du corps de la vanne.

35 Connecter le cylindre du plongeur et le corps de la vanne.

Insérer le cylindre dans la grande ouverture du corps de la vanne en inclinant le cylindre dans le sens opposé du bec. Glisser la partie plus large de la bride du cylindre sous la rainure de verrouillage centrale du corps de la vanne.



Aligner les languettes sur le cylindre avec les rainures de verrouillage du corps de la vanne. Tourner le cylindre dans le sens horaire jusqu'à ce que les languettes s'enclenchent complètement dans les rainures de verrouillage sur le corps de la vanne.

36 Glisser le couvercle sur l'assemblage de la pompe.

Insérer le bec dans le petit trou du couvercle. Glisser le couvercle jusqu'à ce que le haut du cylindre du plongeur soit aligné avec le grand trou.



37 Fixer le couvercle à l'assemblage de la pompe.

Glisser l'écrou de blocage de bec sur ce dernier et sur le couvercle. Le serrer fermement en le tournant dans le sens horaire.



Suite ►

Nettoyer et désinfecter les pompes de garnitures chaudes pour sundae (suite)

38 Lubrifier l'assemblage de plongeur.

Lubrifier le bas de l'assemblage de plongeur avec du lubrifiant Taylor.



39 Installer l'assemblage de plongeur.

Faire glisser l'assemblage de plongeur à travers l'ouverture du cylindre dans le couvercle et dans le corps de la pompe.



40 Serrer l'écrou du plongeur.

Serrer fermement l'écrou du plongeur sur le couvercle en le tournant dans le sens horaire.



Pourquoi?	Nettoyage et lubrification de la machine requis	
Temps nécessaire	5 minutes de préparation	4 heures pour l'exécution
Heure du jour	À la fermeture	Pour les restaurants ouverts 24 heures : pendant les périodes de faible achalandage

Icônes de dangers  **Électricité**  **Pièces mobiles**  **Objets/surfaces tranchants**


Outils et fournitures



Procédure

Drainage du produit du cylindre de congélation


Remarque : à mesure qu'elles sont retirées, placer les pièces sur un chariot pour les transporter à l'évier.

- 1 Éteindre les réchauds de garnitures.**
Mettre les commutateurs de réchauds de garnitures sur la position ARRÊT en appuyant sur les symboles de chauffage .



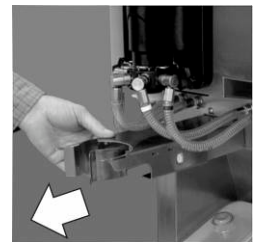
Nettoyer et désinfecter les pompes de garnitures en suivant la fiche MRC SS1W3.

Remarque : Les étapes pour égoutter les produits du cylindre de congélation sont les mêmes pour les deux côtés. Par conséquent, exécuter toutes les étapes de purge pour le côté du lait frappé et répéter les mêmes étapes pour le côté de la crème glacée molle.

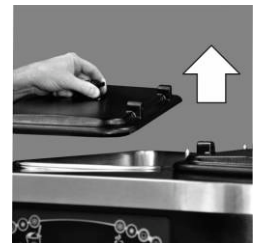
- 2 Annuler le mode AUTO.**
Annuler le mode de fonctionnement automatique en appuyant sur le symbole AUTO .



- 3 Retirer le porte-gobelet de lait frappé (côté lait frappé uniquement).**



- 4 Retirer le couvercle de la trémie.**





Suite ►

Nettoyage à la brosse aux 14 jours (suite)

5 Retirer l'agitateur.



6 Appuyer sur les symboles LAVAGE et POMPE pour purger le produit.

Avec un seau dessous le bec, appuyer sur les symboles LAVAGE et POMPE   et ouvrir ensuite la soupape de distribution.



Égoutter le produit du cylindre de congélation et de la trémie de mélange.



Côté du lait frappé : Appuyer sur un des symboles de sélection de saveur pour ouvrir la soupape de distribution.



7 Lorsque l'écoulement du produit s'arrête, appuyer sur les symboles LAVAGE et POMPE .

★ Conseil

La soupape de distribution du lait frappé se ferme automatiquement lorsque l'opération de lavage est annulée.



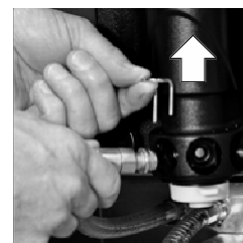
8 Jeter le produit/mélange.

9 Retirer les pièces de la trémie.

Retirer la pince de verrouillage, le tube d'alimentation de mélange, l'attache de la pompe ainsi que l'assemblage de la pompe à air/mélange.



10 Retirer les conduites à sirop et installer les bouchons de sirop (côté du lait frappé uniquement). Retirer les conduits à sirop du couvercle du congélateur en soulevant les retenues des valves de sirop et en les tirant tout droit.



Insérer les bouchons dans les orifices de sirop.

Abaisser les goupilles de retenue pour fixer les bouchons des orifices dans le couvercle.



Remarque : Le système de sirop doit être rincé et désinfecté hebdomadairement conformément aux instructions de MRC SS01W1.

11 Apporter le chariot de pièces à l'évier.

12 Purger le côté de la crème glacée molle.

Répéter les étapes de drainage pour le côté de la crème glacée molle.

Rinçage

Remarque : Effectuer toutes les étapes de rinçage pour le côté du lait frappé et répéter les mêmes étapes pour le côté de la crème glacée molle.

1 Rincer la trémie de mélange.

Verser 7,6 litres (deux gallons) d'eau propre et tiède dans la trémie de mélange. Avec la brosse à trémie blanche, frotter la trémie, les sondes de détection du niveau du mélange ainsi que la partie extérieure du boîtier de l'arbre d'entraînement de l'agitateur.



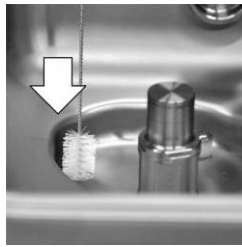
Suite ►

Nettoyage à la brosse aux 14 jours (suite)

Avec la brosse à double embout, nettoyer l'orifice d'entrée du mélange.



Ne pas nettoyer l'orifice d'entrée du mélangeur pendant que la machine est en mode de lavage.



2 Activer le mode de lavage.

Avec un seau à mélange sous de bec, appuyer sur le symbole LAVAGE.



3 Vidanger l'eau et annuler le LAVAGE.

Ouvrir la soupape de distribution et vidanger l'eau de rinçage. Fermer la soupape de distribution et appuyer sur le symbole LAVAGE, annulant ainsi le mode de lavage.



Répéter la procédure de rinçage jusqu'à ce que l'eau rejetée devienne limpide.

4 Rincer le côté de la crème glacée molle.

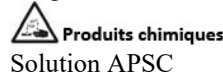
Répéter la procédure de rinçage pour le côté de la crème glacée molle.

Nettoyage, rinçage et désinfection

Remarque : exécuter toutes les étapes de nettoyage, de rinçage et de désinfection pour le côté du lait frappé et répéter ensuite les mêmes étapes pour le côté de la crème glacée.

1 Préparer et verser la solution nettoyante dans la trémie.

Mélanger 7,6 litres (2 gallons) de solution nettoyante, **Superconcentré tout usage (APSC) SolidSense (HCS)** à l'aide du doseur de l'évier. Verser la solution nettoyante dans la trémie et la laisser couler dans le cylindre de congélation.



2 Nettoyer à la brosse la trémie de mélange.

Avec la brosse à trémie blanche, nettoyer la trémie de mélange, les sondes de détection du niveau du mélange et la partie extérieure du boîtier de l'arbre d'entraînement de l'agitateur.

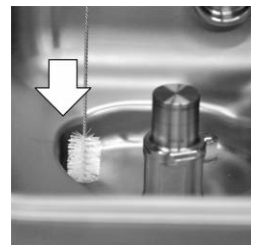
Avec la brosse à double embout, nettoyer l'orifice d'entrée du mélange.



Ne pas brosser l'orifice d'entrée du mélangeur pendant que la machine est en mode de lavage.

3 Activer le mode de LAVAGE.

Appuyer sur le symbole LAVAGE. Cela permettra à la solution nettoyante d'entrer en contact avec toutes les surfaces du cylindre de congélation. Laisser la solution s'agiter pendant 5 minutes.



Suite ▶


Nettoyage à la brosse aux 14 jours (suite)

- 4 Purger la solution nettoyante.**
Placer un seau vide sous le bec et purger la solution.



Côté du lait frappé : Appuyer sur un des symboles de sélection de saveur pour ouvrir la soupape de distribution.



- 5 Fermer la soupape de distribution et annuler le mode de LAVAGE.**
Une fois que l'écoulement de la solution nettoyante s'arrête; fermer la soupape de distribution et appuyer sur le symbole LAVAGE , pour annuler le mode de lavage.



Conseil

La soupape de distribution du lait frappé se ferme automatiquement lorsque l'opération de lavage est annulée.

- 6 Rincer la trémie de mélange.**
Verser 7,6 litres (deux gallons) d'eau propre et tiède dans la trémie de mélange. Répéter les étapes 2 à 5.

- 7 Préparer la solution désinfectante et la verser dans la trémie.**

Préparer 9,5 litres (2,5 gallons) de la solution désinfectante Kay-5. Utiliser un sachet dans 9,5 litres (2,5 gallons) d'eau (100 PPM). Verser la solution dans la trémie et répéter les étapes 3 à 5.



Produits chimiques
Solution désinfectante

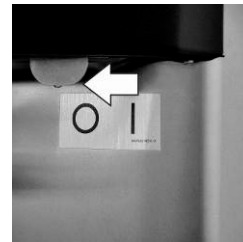
- 8 Nettoyer, rincer et désinfecter le côté crème glacée.**
Répéter les étapes de nettoyage, de rinçage et de désinfection pour le côté de la crème glacée molle.

Démontage – côté du lait frappé

Remarque : à mesure qu'elles sont retirées, placer les pièces sur un chariot pour les transporter à l'évier.

- 1 Mettre l'interrupteur principal à arrêt.**

S'assurer que l'interrupteur d'alimentation est en position ARRÊT.



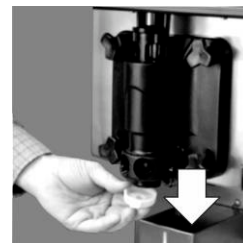
- 2 Retirer les bouchons de sirop.**

Retirer les bouchons des orifices de sirop.



- 3 Retirer le bouchon étrangleur.**

Retirer le bouchon étrangleur du bec de distribution.



- 4 Détacher la roue à ailettes.**

Détacher la roue à ailettes du fond du bec en levant le collier de verrouillage (1) sur l'accouplement de la roue et en la tirant vers le bas (2).



- 5 Retirer le couvercle du congélateur.**

Retirer les vis de serrage, le couvercle du congélateur, l'assemblage de batteur, l'arbre d'entraînement, le joint d'arbre et les lames de raclage du cylindre de congélation.



Suite ►

Nettoyage à la brosse aux 14 jours (suite)

- 6 Apporter le chariot de pièces à l'évier.**



- 7 Retirer le joint de l'arbre d'entraînement.**
Retirer le joint de l'arbre d'entraînement.



- 8 Démontez le couvercle du congélateur.**
Retirer le joint torique du couvercle du congélateur, le palier avant, les goupilles de retenue et l'assemblage de la roue à ailettes de la soupape de distribution.



- 9 Retirer la roue à ailettes et le joint.**
Retirer la roue à ailettes entraînée de la soupape de distribution en saisissant la soupape et en tirant pour sortir la roue à ailettes entraînée.



Retirer le joint de l'arbre de la roue à ailettes en utilisant l'outil de pose et dépose des joints.



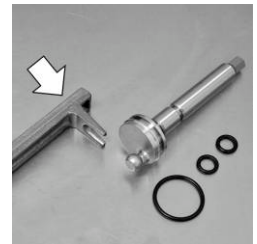
- 10 Retirer les joints toriques de la soupape de distribution.**
Retirer les deux joints toriques de la soupape de distribution.



- 11 Démontez le cylindre de la pompe.**
Retirer la goupille de retenue, l'adaptateur d'entrée de mélange, le capuchon de soupape, le joint d'étanchéité de la pompe et le piston du cylindre de la pompe de lait frappé. Retirer le clapet antiretour et tous les joints toriques.



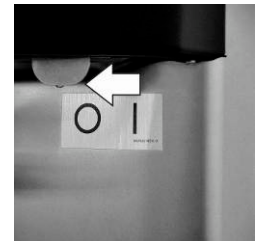
- 12 Retirer l'arbre d'entraînement de la pompe.**
En utilisant l'outil de dépose, retirer l'arbre d'entraînement de la pompe du moyeu d'entraînement situé sur la paroi arrière de la trémie de mélange. Retirer les joints toriques.



Démontage – côté de la crème glacée molle

Remarque : à mesure qu'elles sont retirées, placer les pièces sur un chariot pour les transporter à l'évier.

- 1 Mettre l'interrupteur principal à arrêt.**
S'assurer que l'interrupteur d'alimentation est en position ARRÊT.



- 2 Retirer le couvercle du congélateur.**
Retirer les vis de serrage, le couvercle du congélateur, l'assemblage de batteur, les lames de raclage, l'arbre d'entraînement et le joint d'arbre du cylindre de congélation.



- 3 Retirer le ramasse-gouttes, la protection antiéclaboussures et les louches de garniture.**
Retirer le ramasse-gouttes avant et la protection antiéclaboussures. Retirer les louches des deux contenants de garnitures froides.

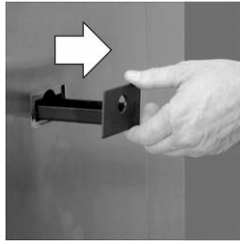


Suite ►

Nettoyage à la brosse aux 14 jours (suite)

4 Retirer les bacs d'égouttement.

Retirer le long bac d'égouttement du panneau avant, les deux bacs d'égouttement courts du panneau arrière, ainsi que les deux bacs d'égouttement entaillés, des panneaux latéraux gauche et droit.



5 Apporter le chariot de pièces à l'évier.



6 Retirer le joint de l'arbre d'entraînement.

Retirer le joint de l'arbre d'entraînement.



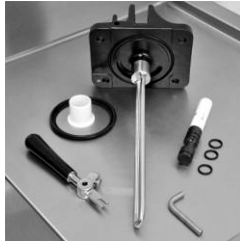
7 Démontez la pompe.

Retirer la goupille de retenue, l'adaptateur d'entrée de mélange, le capuchon de soupape, le joint d'étanchéité de la pompe et le piston du cylindre de la pompe de crème glacée molle. Retirer les joints toriques et l'anneau de blocage du tube d'alimentation.



8 Démontez le couvercle du congélateur.

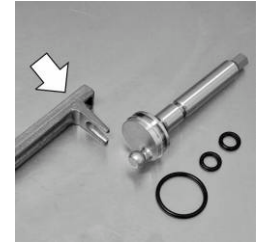
Retirer le joint d'étanchéité du couvercle du congélateur, le palier avant, le tourillon, la poignée et la soupape de distribution. Retirer les joints toriques de la soupape de distribution.



NE PAS essayer de retirer la partie en forme d'étoile de la porte. La partie en forme d'étoile fait partie de la porte et N'EST PAS une pièce amovible.

9 Retirer l'arbre d'entraînement de la pompe.

En utilisant l'outil de dépose, retirer l'arbre d'entraînement de la pompe du moyeu d'entraînement situé sur la paroi arrière de la trémie de mélange. Retirer les joints toriques.



Nettoyage à la brosse

Exécuter toutes les étapes de nettoyage à la brosse pour le côté du lait frappé et placer les pièces sur les plateaux. Répéter ensuite les étapes applicables au côté de la crème glacée molle.



Utiliser les plateaux de pièces pour éviter d'interchanger les pièces du côté du lait frappé et celles du côté de la crème glacée molle.

IMPORTANT : S'assurer d'avoir les mains sont propres et désinfectées avant d'exécuter les étapes suivantes.


1 Préparer la solution nettoyante et broser les pièces dans l'évier.

En utilisant le doseur, préparer de la solution nettoyante dans l'évier.



Nettoyer soigneusement à la brosse toutes les pièces détachées et les pièces dans la solution nettoyante, en s'assurant que le lubrifiant et la pellicule de mélange sont éliminés. S'assurer de broser toutes les surfaces.



 **Produits chimiques**
Solution APSC

2 Brossez les raccords des conduites de sirop (côté du lait frappé uniquement).

Brosser les raccords des conduites de sirop conformément à la fiche MRC SS1D1.



Nettoyage à la brosse aux 14 jours (suite)

3 Rincer les pièces.

Rincer toutes les pièces avec de l'eau tiède propre, une par une, incluant le plateau lui-même.



4 Nettoyer l'ouverture du moyeu.

Avec la brosse noire et une petite quantité de solution nettoyante, nettoyer les orifices du moyeu d'entraînement sur la paroi arrière de la trémie de mélange.



5 Nettoyer le palier de la coque arrière.

Avec la brosse noire et une petite quantité de la solution nettoyante, nettoyer le palier de la coque qui se trouve à l'arrière du cylindre de congélation.



6 Tremper les pièces dans une solution désinfectante.

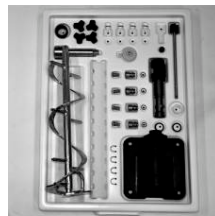
Préparer un évier avec une solution désinfectante. Laisser tremper les pièces et les plateaux pendant au moins 1 minute.



Produits chimiques
Solution désinfectante

7 Placer les pièces sur les plateaux.

Avec les mains propres et désinfectées, placer les pièces démontées sur des plateaux de pièces propres et désinfectés jusqu'à que la machine soit remontée.



Pièces de l'agitateur



Pièces de la pompe

8 Nettoyer à la brosse le côté de la crème glacée.

Répéter les étapes de nettoyage à la brosse et de désinfection du côté de la crème glacée du congélateur.



Pièces de la crème glacée molle



Pièces de la pompe

9 Essuyer le congélateur.

Essuyer toutes les surfaces extérieures du congélateur avec une serviette propre et désinfectée.



10 Suivre les procédures d'installation de la machine.

Suivre les procédures d'installation décrites dans le manuel de la machine.

Pourquoi?	Pour satisfaire aux normes de salubrité des aliments et maintenir la qualité du produit	
Temps nécessaire	5 minutes de préparation	5 minutes pour l'exécution 30 minutes pour l'exécution si un technicien de service a étalonné la machine de nouveau
Heure du jour	À l'ouverture Pour les restaurants ouverts 24 heures : pendant le service du déjeuner	
icônes de dangers		

Outils et fournitures

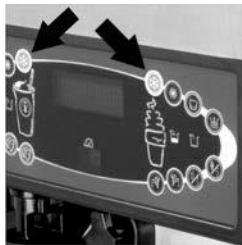


Pyromètre avec sonde à aiguille désinfectée

Procédure

1 Mettre la machine en mode auto ou de veille.

Mettre les deux côtés de la machine en mode Auto ou de veille.



2 Placer la sonde à aiguille dans le mélange.

Ouvrir le couvercle de la trémie jusqu'à ce qu'il soit complètement à la verticale. Mettre la sonde désinfectée d'un pyromètre calibré dans le mélange.



3 Mesurer la température.

Laisser la température se stabiliser pendant 10 secondes. Lire la température qui apparaît sur le pyromètre.

La température du mélange doit être entre 1 et 3 °C (34 et 38 °F). Si la température n'est pas entre ces deux valeurs, contacter un centre de service agréé par l'usine.

Retirer la sonde et fermer le couvercle de la trémie.



4 Mesurer la température du mélange dans l'autre trémie.

Ouvrir le couvercle de l'autre trémie et répéter la vérification de la température.

La température du mélange doit être entre 1 et 3 °C (34 et 38 °F). Si la température n'est pas dans cette plage, contacter un centre de service agréé par l'usine.

Retirer la sonde et fermer le couvercle de la trémie.



Pourquoi?	Pour maintenir la qualité du produit	
Temps nécessaire	5 minutes de préparation	5 minutes pour l'exécution 30 minutes pour l'exécution si un technicien de service a étalonné la machine de nouveau
Heure du jour	À l'ouverture	Pour les restaurants ouverts 24 heures : pendant le service du déjeuner
 Icônes de dangers		

Outils et fournitures



Pyromètre avec sonde à aiguille désinfectée



Gobelet pour boisson froide, format enfant

Procédure

- 1 Mettre l'interrupteur d'alimentation principal en position de marche.**



- 2 Sélectionner la fonction automatique du côté crème glacée molle de la machine.**



- 3 Soutirer une petite portion de crème glacée molle.**
Placer un gobelet pour boisson froide d'enfant sous le bec de distribution et tirer sur la poignée de distribution. Soutirer une petite portion de crème glacée molle et repousser la poignée complètement vers l'arrière.



- 4 Prérefroidir la sonde à aiguille.**
Placer la sonde désinfectée d'un pyromètre étalonné dans la crème glacée molle pour la prérefroidir.
Laisser le pyromètre dans la crème glacée molle jusqu'à ce que l'on soit prêt à mesurer la température à l'étape suivante.



- 5 Prélever un deuxième échantillon de crème glacée molle.**
Avec un nouveau gobelet pour boisson froide de format enfant, prélever un autre petit échantillon de crème glacée molle.



Suite ▶

Étalonner les températures de distribution (suite)

6 Mesurer la température de la crème glacée molle.

Placer la sonde à aiguille dans la crème glacée molle. Laisser le pyromètre se stabiliser pendant 10 secondes et lire la température sur le pyromètre.



La température doit être entre -9 et -8 °C (16 et 18 °F). Si la température n'est pas entre ces deux valeurs, contacter un centre de service agréé par l'usine.

Laisser le pyromètre dans la crème glacée molle jusqu'à ce que l'on soit prêt à mesurer la température à l'étape suivante.

7 Mesurer la température du lait frappé.

Avec un nouveau gobelet pour boisson froide de format enfant, prélever un petit échantillon de lait frappé.



La température de distribution adéquate du lait frappé triple épais doit être entre -5 et -4 °C (22 et 24 °F). Si la température n'est pas entre ces deux valeurs, contacter un centre de service agréé par l'usine.

La température de distribution adéquate du lait frappé doit être entre -4 et -3 °C (24 et 26 °F). Si la température n'est pas entre ces deux valeurs, contacter un centre de service agréé par l'usine.

Pourquoi?	Pour satisfaire aux normes de qualité des aliments et répondre aux descriptions de qualité Gold Standard	
Temps nécessaire	5 minutes de préparation	5 minutes pour l'exécution 30 minutes pour étalonner à nouveau les températures
Heure du jour	À l'ouverture Pour les restaurants ouverts 24 heures : pendant le service du déjeuner	

icônes de dangers  **Électricité**  **Pièces mobiles**  **Produits chimiques**  **Liquides chauds/vapeur**  **Surfaces chaudes**

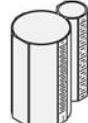
Outils et fournitures



Seau, serviettes propres et désinfectées



Seau, serviettes souillées



Gobelet d'étalonnage



Pyromètre avec sonde à aiguille désinfectée



Tournevis plat



Gobelet à sundae

Procédure

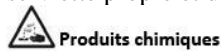
1 Distribuer de la garniture chaude.

Tenir un gobelet à sundae vide sous un bec de pompe de garniture chaude. Enfoncer le levier de la pompe pour une course complète.



2 Mesurer la température de la garniture.

Placer la sonde désinfectée d'un pyromètre étalonné dans la garniture et attendre 20 secondes que la température se stabilise. La température doit être entre 46 et 52 °C (115 et 125 °F). Retirer la sonde et la nettoyer soigneusement avec une serviette propre et désinfectée.



Produits chimiques
Solution désinfectante

Si la température se situe dans la plage acceptable, passer à l'étape 9.

Si un réglage de la température est nécessaire, contacter un technicien agréé pour effectuer les étapes 3 à 8.

ATTENTION! Les étapes 3 à 8 doivent être effectuées par un technicien de service agréé.



Électricité



Pièces mobiles

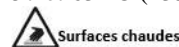
3 Retirer le panneau droit.

Les commandes de température pour les bains-marie sont situées derrière les pompes de garnitures. Pour accéder aux commandes, retirer le panneau droit. Utiliser un tournevis plat pour retirer les vis du panneau. Mettre le panneau et les vis de côté.



4 Mesure la température du bain-marie.

Si la température de la garniture n'est pas dans la plage acceptable, vérifier la température du bain-marie. Retirer la pompe de garniture. Insérer la sonde dans l'eau du bain-marie et attendre 20 secondes que la température se stabilise. La température doit être entre 57 et 63 °C (135 et 145 °F).



Surfaces chaudes

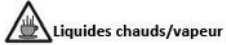


Liquides chauds/vapeur

Les surfaces métalliques et le bain-marie peuvent être extrêmement chauds.

Étalonner la température et le volume des garnitures chaudes pour sundae (suite)

Retirer la sonde et l'essuyer soigneusement avec une serviette propre et désinfectée.



Les surfaces métalliques et le bain-marie peuvent être extrêmement chauds.

5 Régler la température du bain-marie.

Chaque bain-marie comporte une vis de réglage de la température. Utiliser un tournevis plat pour tourner la vis correspondante.

Si la température du bain-marie est inférieure à 57 °C (135 °F), tourner la vis dans le sens horaire.

Si la température du bain-marie est supérieure à 63 °C (145 °F), tourner la vis dans le sens antihoraire.



Tourner la vis de réglage par petits incréments.

Attendre 10 minutes que la température du bain-marie se stabilise.

Répéter les étapes 4 et 5 jusqu'à ce que la température du bain-marie soit entre 57 et 63 °C (135 et 145 °F).

6 Mesurer la température de la garniture.

Remettre la pompe de garniture en place. Attendre 60 minutes que la température de la garniture se stabilise.

Répéter les étapes 1 et 2 pour lire la température de la garniture.

7 Étalonner la température des autres garnitures chaudes.

Répéter les étapes 1 à 6 pour chaque pompe de garniture chaude.



8 Replacer le panneau droit.

Lorsque la température de toutes les garnitures chaudes a été étalonnée, réinstaller le panneau droit. Tenir le panneau en position et utiliser le tournevis pour reposer les vis.



9 Distribuer de la garniture chaude dans le gobelet d'étalonnage.

Ne pas commencer cette étape avant que la température de la garniture soit entre 46 et 52 °C (115 et 125 °F), sinon les quantités soutirées ne seront pas correctes.



Tenir la petite cavité d'un gobelet d'étalonnage sous le bec d'une des pompes. Enfoncer le levier de la pompe pour une course complète. Verser la garniture directement dans le fond du gobelet. Ne pas laisser la garniture couler sur les côtés du gobelet.

10 Lire le volume de la garniture chaude.

Lire le niveau de la garniture dans le gobelet d'étalonnage. La quantité de la garniture versée doit être de 30 ml (1 once liquide).






Si la quantité versée n'est pas de 30 ml (1 once liquide), contacter un technicien d'entretien agréé.

Laver et rincer le gobelet d'étalonnage dans l'évier à trois compartiments.

11 Étalonner le volume des autres garnitures chaudes.

Répéter les étapes 9 et 10 pour chaque pompe de garniture chaude.



Pourquoi?	Pour racler le mélange congelé de la paroi du cylindre de congélation.	
Temps nécessaire	0 minute de préparation	2 minutes pour l'exécution
Heure du jour	Lors du nettoyage à la brosse aux 14 jours	
Icônes de dangers	 Électricité  Pièces mobiles  Objets/surfaces tranchants	

Procédure

IMPORTANT : Les procédures de remplacement des lames de raclage doivent être effectuées pendant le nettoyage à la brosse aux 14 jours. Effectuer le nettoyage à la brosse aux 14 jours selon le Manuel d'utilisation pour bien égoutter, démonter, nettoyer, rincer, assembler, désinfecter et amorcer la machine.

1 La machine doit être éteinte.

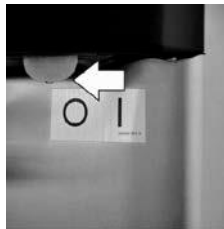
S'assurer que l'interrupteur d'alimentation est à la position d'arrêt.



Électricité

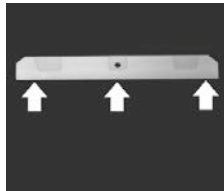


Pièces mobiles



2 Inspecter la lame de raclage.

S'assurer que la lame de raclage est droite et que l'ouverture de la lame est propre. Si elle est pliée ou écaillée, la remplacer par une lame neuve. Nettoyer la lame à la brosse pour éliminer tout mélange séché.



Objets/surfaces tranchants

Les lames de raclage sont tranchantes.

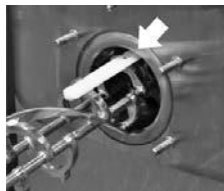


Objets/surfaces tranchants

Les lames de raclage sont tranchantes.

3 Installer la lame de raclage arrière.

Placer la lame de raclage arrière par-dessus la goupille de retenue arrière sur l'assemblage de batteur.

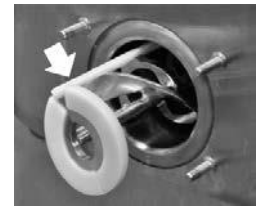


4 Insérer le batteur à mi-chemin.

Insérer le batteur à mi-chemin dans le cylindre de congélation pour soutenir l'arrière du batteur.

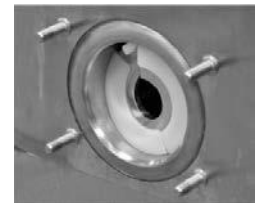
5 Installer la lame de raclage avant et les patins du batteur.

Placer la lame de raclage avant par-dessus la goupille de retenue avant. Installer les patins sur le batteur.



6 Glisser l'assemblage de batteur dans le cylindre de congélation.

Glisser l'assemblage du batteur dans le cylindre de congélation pour fixer la lame de raclage sur le batteur.



Objets/surfaces tranchants

Les lames de raclage sont tranchantes.



Objets/surfaces tranchants

Les lames de raclage sont tranchantes.

7 Faire pivoter le batteur.

Faire pivoter l'assemblage du batteur légèrement dans un sens et dans l'autre pour s'assurer qu'il est correctement installé sur l'arbre d'entraînement. L'assemblage ne doit pas dépasser l'avant du cylindre de congélation.

Pourquoi?	Pour éviter l'accumulation de poussière et de saleté sur le condenseur principal	
Temps nécessaire	5 minutes de préparation	30 minutes pour l'exécution
Heure du jour	Lors du nettoyage à la brosse aux 14 jours.	Pour les restaurants ouverts 24 heures : Lors du nettoyage à la brosse aux 14 jours.

Icônes de dangers  **Produits chimiques**  **Électricité**  **Pièces mobiles**  **Objets/surfaces tranchants**

Outils et fournitures



Seau, serviettes propres et désinfectées



Seau, serviettes souillées



Brosse à casserole en nylon



Solution de superconcentré tout usage (APSC) SolidSense

Procédure

- 1 Éteindre et débrancher la machine.**
Mettre l'interrupteur d'alimentation électrique sur la position d'arrêt. Débrancher la machine.



Électricité



Pièces mobiles

Ne pas commencer à nettoyer le filtre à air avant que la machine soit éteinte et débranchée.

- 2 Retirer le filtre à air.**
Retirer le filtre et le mettre dans l'évier.



Pièces mobiles



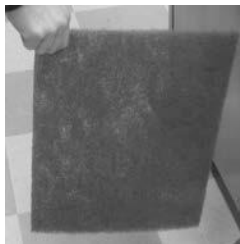
Objets/surfaces tranchants

- 3 Laver le filtre.**
Laver le filtre complètement dans de la solution APSC.



Produits chimiques

Solution APSC



- 4 Rincer le filtre.**
Rincer le filtre avec de l'eau chaude en utilisant le flexible d'eau chaude.



Conseil
Rincer le filtre en faisant circuler l'eau dans le sens inverse du débit d'air normal.

- 5 Secouer le filtre.**
Tout en tenant le filtre au-dessus de l'évier, le secouer pour enlever autant d'eau que possible.

- 6 Assécher le filtre.**
Avec une serviette propre et désinfectée, essuyer toute l'humidité restante dans le filtre.



Produits chimiques

Solution désinfectante

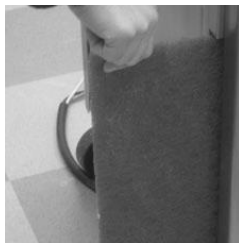


Suite ▶

Nettoyer le filtre à air non en aluminium (suite)

7 Replacer le filtre.

Installer le filtre propre.
Pousser fermement jusqu'à ce que le filtre soit fixé en place.



Pourquoi?	Pour satisfaire aux normes de salubrité et de qualité des aliments et pour assurer le bon fonctionnement de la machine	
Temps nécessaire	5 minutes de préparation	30 minutes pour l'exécution
Heure du jour	Lors du nettoyage à la brosse aux 14 jours	Pour les restaurants ouverts 24 heures : Lors du nettoyage à la brosse aux 14 jours
Îcônes de dangers		

Outils et fournitures



Trousse de mise au point de Taylor, pièces du côté du lait frappé



Trousse de mise au point de Taylor, pièces du côté de la crème glacée molle

Procédure

1 Préparer le plateau des pièces pour le côté du lait frappé.

Placer les nouvelles pièces au bon emplacement sur le plateau des pièces.



2 Remplacer les pièces du côté du lait frappé.

En utilisant les outils inclus avec la trousse, remplacer les anciens composants de la machine par les pièces neuves.



Se reporter aux instructions fournies avec la trousse de mise au point pour votre équipement.

Jeter les anciennes pièces.

3 Remplacer les pièces du côté de la crème glacée molle.

Répéter les étapes 1 et 2 pour le côté de la crème glacée molle.



Pourquoi?	Pour empêcher la congélation du mélange de lait frappé sur la paroi du cylindre.	
Temps nécessaire	5 minutes de préparation	5 minutes pour l'exécution
Heure du jour	Pendant les périodes de faible achalandage Pour les restaurants ouverts 24 heures, pendant les périodes de faible achalandage	

Icônes de dangers  Électricité  Pièces mobiles  Objets/surfaces tranchants

Procédure

- 1 Vider le mélange de lait frappé de la trémie et du cylindre de congélation.**



- 2 Éteindre et débrancher la machine.**
Mettre l'interrupteur d'alimentation électrique sur la position d'arrêt. Débrancher la machine.



Ne pas commencer le remplacement des lames de raclage avant que la machine soit éteinte et débranchée.

- 3 Retirer le couvercle du cylindre de congélation.**
Retirer les vis de serrage du couvercle du cylindre de congélation et les mettre de côté.



Retirer le couvercle du cylindre de congélation. Le mettre de côté.

- 4 Retirer l'assemblage de batteur.**
Saisir l'avant de l'assemblage de batteur et le retirer complètement de la machine avec soin. Soutenir l'avant et l'arrière de l'assemblage en le retirant.



Les lames de raclage sont tranchantes.

- 5 Retirer les lames de raclage.**
Retirer soigneusement les lames de raclage en les soulevant des goupilles de retenue.

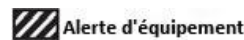


Les lames de raclage sont tranchantes.

- 6 Installer des lames de raclage neuves.**
Placer chaque lame de raclage sur les goupilles de retenue de l'assemblage de batteur.



Les lames de raclage sont tranchantes.



Toujours remplacer les deux lames.

- 7 Glisser l'assemblage de batteur dans le cylindre de congélation.**
Glisser l'assemblage de batteur dans le cylindre de congélation. Le faire pivoter légèrement dans un sens et dans l'autre pour s'assurer qu'il est correctement installé. L'assemblage ne doit pas dépasser l'avant du cylindre de congélation.






Les lames de raclage sont tranchantes.

- 8 Replacer le couvercle du cylindre de congélation.**
À l'aide des écrous de goujons, replacer le couvercle du cylindre de congélation.



Installer les vis de serrage.

Pourquoi?	Pour rompre le cycle de bactéries et assurer une bonne circulation du sirop au niveau de la soupape de distribution	
Temps nécessaire	5 minutes de préparation	20 minutes pour l'exécution
Heure du jour	À l'ouverture	Pour les restaurants ouverts 24 heures : pendant le service du déjeuner
 Icônes de dangers	 Produits chimiques  Électricité  Pièces mobiles	

Outils et fournitures



Seau, superconcentré tout usage (APSC) SolidSense™



Seau, solution désinfectante KAY-5®



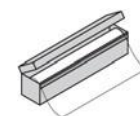
Seau, plastique



Seau, serviettes propres et désinfectées



Seau, serviettes souillées



Emballage plastique



Tube de pompe



Lubrifiant Taylor HP

Procédure

1 Retirer le tube d'alimentation en sirop du bidon de sirop.

Ouvrir la porte de l'armoire. Retirer le tube d'alimentation en sirop du bidon de sirop. Essuyer l'extérieur du tube d'alimentation avec une serviette propre et désinfectée.



Retirer les bidons de sirop de l'armoire.



Produits chimiques
Solution désinfectante

2 Couvrir le bidon de pellicule en plastique.



3 Placer le tube d'alimentation en sirop dans la solution APSC SolidSense.

Placer le tube d'alimentation en sirop dans un seau de solution APSC.



Produits chimiques
Solution APSC



4 Placer le seau vide sous la soupape de distribution de lait frappé.

Placer un seau en plastique propre sous le robinet de tirage de lait frappé.



5 Retirer la conduite à sirop du couvercle du congélateur du lait frappé.

Débrancher la conduite à sirop correspondante du couvercle du congélateur du lait frappé en soulevant la retenue de la valve de sirop. Tirer la valve en ligne droite.



Suite ▶





Remplacer les tubes de la pompe à sirop (suite)

- 6 Placer la conduite à sirop et le robinet dans le seau.**

Accrocher la conduite à sirop et le robinet dans le seau vide.



- 7 Démarrer le flux de la solution APSC SolidSense à travers la conduite à sirop.**

Appuyer sur la touche d'étalonnage  du panneau de commande pour afficher les options du menu. Appuyer sur la touche auto  pour déplacer la flèche sur « amorçage du sirop ». Appuyer à nouveau sur la touche d'étalonnage  pour afficher l'écran d'amorçage du sirop. Appuyer sur la touche de sélection de saveur  pour la saveur correspondante afin de démarrer le flux de solution APSC à travers la conduite.



- 8 Rincer la conduite à sirop avec la solution APSC SolidSense.**


Laisser la solution APSC continuer à s'écouler dans le seau vide jusqu'à ce que tout le sirop soit rincé de la conduite. Le liquide sortant de la conduite à sirop devient limpide quand la conduite est complètement rincée.



- 9 Pomper tout le liquide de la conduite à sirop.**

Retirer le tube d'alimentation en sirop du seau de solution APSC et continuer à faire fonctionner la pompe jusqu'à ce que la solution APSC ne sorte plus de la conduite à sirop.



Appuyer sur la touche de sélection de saveur  pour arrêter le flux de la solution APSC à travers la conduite à sirop.

- 10 Placer le tube d'alimentation dans la solution désinfectante KAY-5.**

Placer le tube d'alimentation en sirop dans un seau de solution désinfectante.



Produits chimiques

Solution désinfectante



- 11 Placer le seau vide sous la soupape de distribution de lait frappé.**

Placer un seau en plastique propre sous la soupape de distribution de lait frappé.



- 12 Rincer la conduite à sirop avec la solution désinfectante KAY-5.**

Répéter les étapes 8 à 10 en utilisant la solution désinfectante.



- 13 Éteindre et débrancher la machine.**

Mettre l'interrupteur d'alimentation électrique sur la position arrêt. Débrancher la machine.



Électricité



Pièces mobiles

Ne pas commencer à travailler sur la pompe à sirop avant que la machine soit éteinte et débranchée.

- 14 Retirer le bac de couverture de la pompe.**

Retirer le bac de couverture de la pompe dans l'armoire en le soulevant et en le sortant. Le laisser de côté.



- 15 Ouvrir la pompe.**

Ouvrir la pompe de la conduite correspondante en soulevant sur le couvercle à charnière. L'assemblage du tube de pompe est maintenant exposé.



- 16 Retirer le tube de pompe.**

En utilisant les deux mains, saisir l'assemblage du tube de pompe aux deux extrémités et le tirer vers le haut et hors du corps de la pompe.



Suite ►

Remplacer les tubes de la pompe à sirop (suite)

17 Retirer les attaches.

Retirer les deux attaches fixées aux colliers du tube de pompe.



18 Retirer les raccords.

Retirer les deux raccords reliant le tube d'alimentation et la conduite à sirop au tube de pompe.



19 Lubrifier les joints toriques.

Localiser les joints toriques sur les raccords. Lubrifier chacun des joints toriques avec du lubrifiant Taylor HP.



20 Insérer les raccords dans le nouveau tube de pompe.

Insérer les raccords sur le tube d'alimentation et la conduite à sirop dans un nouveau tube de pompe en les enfouissant fermement en place.



21 Fixer les attaches aux colliers.

Fixer une attache sur chaque collier du nouveau tube de pompe.



22 Positionner les rouleaux de la pompe.

En utilisant les deux mains, tourner les rouleaux de la pompe pour qu'ils se trouvent aux positions de 10 heures et de 2 heures.



23 Enfoncer l'assemblage de tube de pompe dans le corps de la pompe.

S'assurer que la conduite à sirop est passée à travers la paroi de l'armoire.



24 Fermer la pompe.

Enfoncer le couvercle à charnière pour fermer le corps de la pompe.



Alerte d'équipement

Pour éviter d'endommager le tube de la pompe, s'assurer de son installation correcte dans le corps de la pompe avant de fermer le couvercle à charnière.

25 Rincer les conduites à sirop restantes et remplacer les autres tubes de la pompe.

Répéter les étapes 1 à 25 pour chaque saveur de sirop restante.



26 Replacer le bac de couverture de la pompe.

Replacer le plateau-couvercle en le faisant glisser au-dessus des pompes.



27 Remplacer les bidons de sirop et les tubes d'alimentation en sirop.

Retirer la pellicule de plastique de chaque bidon de sirop. Remettre les bidons de sirop dans l'armoire. Faire correspondre les tubes d'alimentation aux bidons appropriés et placer les tubes dans les bidons.



28 Brancher la machine et la mettre en marche.

Brancher la machine et mettre l'interrupteur d'alimentation en position de marche.



29 Amorcer chaque conduite à sirop.






Suite ►

Remplacer les tubes de la pompe à sirop (suite)

- 30 Calibrer le système de sirop.**
Calibrer le système de sirop,
en vérifiant toutes les saveurs.



Pourquoi?	Pour maintenir le bon fonctionnement du condenseur principal	
Temps nécessaire	5 minutes de préparation	10 minutes pour l'exécution
Heure du jour	pendant les périodes de faible achalandage	Pour les restaurants ouverts 24 heures : pendant les périodes de faible achalandage
 Icônes de dangers	 Électricité	 Pièces mobiles
		 Objets/surfaces tranchants

Outils et fournitures



Tournevis, plat

Procédure

1 Éteindre et débrancher la machine.

Mettre l'interrupteur d'alimentation électrique sur la position arrêt. Débrancher la machine.



Ne pas commencer à nettoyer le filtre à air jusqu'à ce que la machine soit éteinte et débranchée.



2 Retirer le filtre à air.

Retirer le filtre.



3 Insérer un nouveau filtre.

Installer le nouveau filtre. Enfoncer fermement jusqu'à ce que le filtre soit fixé en place.

