

Taylor Company

Distributeur de shakes et de crèmes glacées

Modèle C602

Tâches d'entretien journalier

SS 3 D1 Procédures de mise en marche

SS 3 D2 Procédures de fermeture

Tâches d'entretien hebdomadaire

SS 3 W1 Nettoyer et aseptiser les flexibles à sirop avec des vanes en bec de canard

SS 3 W2 Nettoyer les bains d'eau de garniture de sundaes chaudes

SS 3 W3 Nettoyer et aseptiser les pompes de garniture de sundaes chaudes

Tâches d'entretien bi-hebdomadaires

SS 3 B1 Nettoyage à la brosse à 14 jours

Tâches d'entretien mensuelles

SS 3 M1 Calibrer les températures de réservoir

SS 3 M2 Calibrer les températures de coulée

SS 3 M3 Calibrer les températures et les volumes des garnitures de sundaes chaudes

Tâches d'entretien trimestrielles

SS 3 Q1 Remplacer les lames des racleurs de mélanges de soda

SS 3 Q2 Nettoyer le filtre à air en non-aluminium

SS 3 Q3 Remplacer des composants de machine

Tâches d'entretien deux fois par an

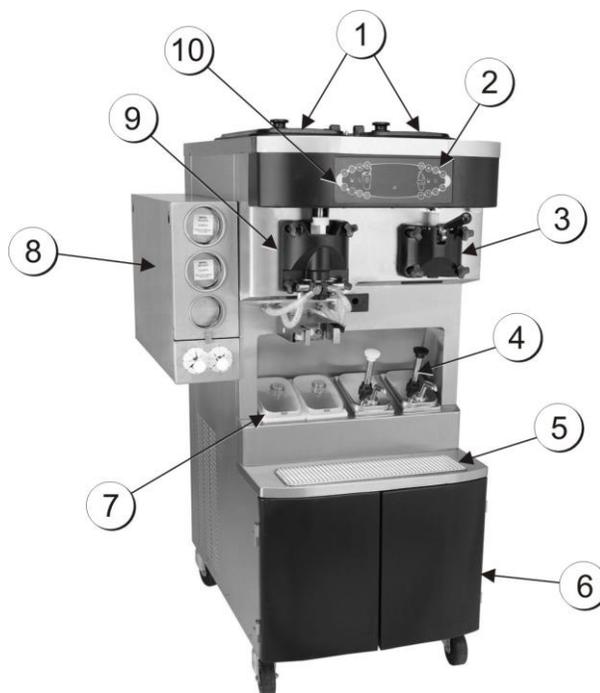
SS 3 S1 Remplacer les lames des racleurs de mélanges de shake

Tâches d'entretien annuelles

SS 3 A1 Remplacer les tubes de pompe à sirop

SS 3 A2 Remplacer le filtre à air en non-aluminium

Modèle C602



- | | |
|--|---|
| 1. Couvercles de réservoir | 6. Portes de l'armoire |
| 2. Clavier-Crème glacée | 7. Récipients de garniture froide |
| 3. Assemblage de la porte à crème glacée | 8. Distributeur de gobelets et de cornets |
| 4. Pompe de garniture | 9. Assemblage de la porte du shake |
| 5. Bac ramasse-gouttes/
couvercle anti-claboussures | 10. Clavier de commande-Shake |

⚠ Risques

Ces icônes vous avertissent d'un risque potentiel de dommage corporel.

⚡ Alertes d'équipement

Observer cette icône pour trouver des informations afin d'éviter d'endommager l'équipement en suivant une procédure.

★ Conseils

Observer cette icône pour trouver des conseils utiles à propos du suivi d'une procédure.

Pourquoi	Préparer la machine shake/crème glacée pour servir le produit une fois le cycle de traitement par chaleur terminé	
Temps nécessaire	5 minutes de préparation	30 minutes pour terminer
Moment de la journée	Lorsque le magasin ouvre le matin	Pour les restaurants 24 heures sur 24 : durant les périodes creuses
 Icônes de danger	 Chimiques	

Outils et fournitures



Brosses



Seau avec solution aseptisante Kay-5



Solution aseptisante Kay-5



Outil d'installation / de dépose de joint Taylor



Lubrifiant Taylor HP



Serviettes propres et aseptisées

Procédure – Installation

- Remplir les bains-marie de garniture chauffés avec de l'eau propre.**
Retirer les récipients de garniture. Remplir les bains-marie chauffés avec de l'eau propre, jusqu'à la ligne de remplissage située au fond du bain-marie.
- Placer les éléments de chauffe de garniture en position ON (marche).**
Placer les éléments de chauffe de la garniture en position ON (marche) en appuyant sur les symboles des éléments de chauffe de la garniture.



Remarque : Nettoyer et aseptiser les récipients de garniture, les pompe de garniture et les bains-marie chaque semaine. (Voir les cartes d'entretien planifié SS01 W2 & W3.)

- Remplissage des récipients de garniture.**
Remplir les récipients de garniture. Placer les récipients de garniture de caramel et de sauce au chocolat dans les bains-marie chauffés et les deux récipients restants dans les bains-marie non-chauffés. Couvrir les récipients.



- Aseptiser les louches à garniture.**
Aseptiser les louches à garniture et les placer dans les récipients à garniture froids.



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

suite ►

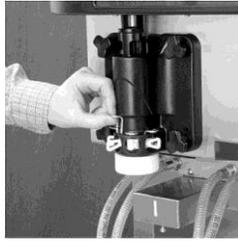
Procédures d'ouverture (suite)

Procédure – Côté Shake

1 Retirer les dispositifs de retenue de vanne à sirop et les bouchons d'orifices à sirop.

Retirer les dispositifs de retenue de vanne à sirop et les bouchons d'orifices à sirop.

Retirer les joints toriques des bouchons d'orifices à sirop.



2 Retirer le bouchon de la vanne de sortie.

Enlever la vanne de sortie et retirer le joint torique.



3 Aseptiser les pièces.

Préparer une petite quantité de solution aseptisante KAY-5. Aseptiser les joint toriques, le bouchon du restricteur, les bouchons d'orifice à sirop, les dispositifs de retenue de vanne à sirop, le bouchon de la vanne de sortie, le support à gobelets à shake, le tiroir ramasse-gouttes avant et la grille dans cette solution.

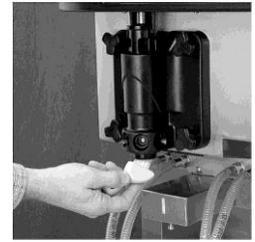


Chimiques

Solution aseptisante

4 Aseptiser le bec de la porte, le centrifugeur entraîné, la lame du centrifugeur et les raccords de la conduite de sirop.

Brosser et nettoyer chaque élément durant un total de 60 secondes, en plongeant répétitivement la brosse dans la solution aseptisante.



5 Aseptiser les orifices de ports de sirop.

Placer un seau en dessous du bec de la porte.

Brossez chaque orifice à sirop 10 à 15 fois. Tremper la brosse dans la solution aseptisante avant le brossage de chacun des orifices.



6 Rincer les orifices de ports de sirop avec la solution aseptisante.

Insérer le tuyau du flacon souple dans chaque port de sirop et comprimer fermement le flacon.

Rincer chaque port durant 10 secondes.

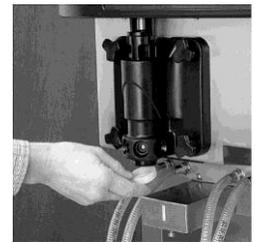


7 Rincer le bec de porte avec la solution aseptisante.

Rincer le bas du bec de porte avec la solution aseptisante.



8 Installez les dispositifs de retenue de la vanne de sirop et l'embout de service sur le bec de porte.



9 Retirer les raccords de tête de sirop.

Retirer le raccord de tête de sirop de chaque conduite de sirop en tournant le compteur du raccord de tête de sirop dans le sens inverse des aiguilles d'une montre.



suite ►

Procédures d'ouverture (suite)

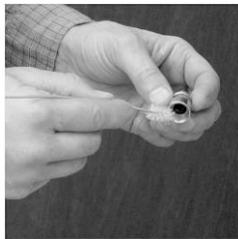
10 Retirer la vanne en bec de canard.

Retirer la vanne en bec de canard et le joint torique de chaque raccord de tête de sirop, en utilisant l'outil d'extraction de joint.



11 Nettoyer le raccord de tête de sirop.

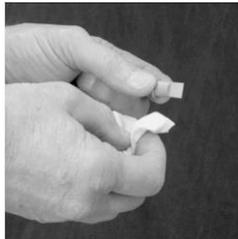
À l'aide d'une brosse et de la solution d'aseptisation, brosser et nettoyer l'intérieur de chaque raccord de tête de sirop jusqu'à ce qu'il ne reste plus de sirop ou de mélange à l'intérieur du raccord.



12 Aseptiser le raccord de tête de sirop et la vanne en bec de canard.

Avec une serviette propre et aseptisée, essuyer doucement tout sirop ou mélange restant sur chaque vanne en bec de canard.

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



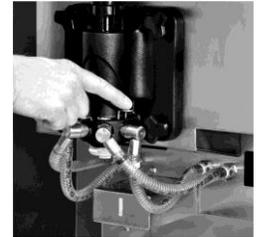
13 Installer la vanne en bec de canard dans le raccord de tête de sirop et installer ce dernier dans le raccord de conduite de sirop.

Installer la vanne en bec de canard dans le raccord de tête de sirop, le bout plat aligné sur la fente ouverte dans le raccord. Installer le raccord de tête de sirop sur le raccord de flexible à sirop. Serrer à la main (dans le sens des aiguilles d'une montre), jusqu'à ce qu'il soit serré. Installer et lubrifier le joint torique sur le raccord de tête de sirop.



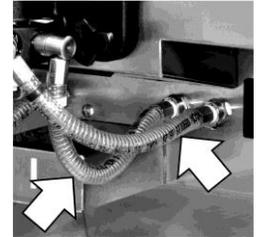
14 Installer les vannes à sirop.

Soulever le dispositif de retenue de vanne à sirop et installer la vanne à sirop. Pousser le dispositif de retenue de façon à maintenir la vanne. Répétez cette procédure pour chaque vanne.



15 Vérifier l'absence de poches d'air dans les conduites de sirop.

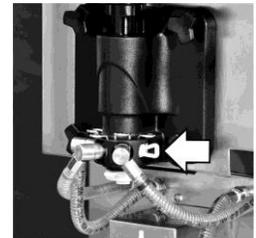
Si des poches d'air sont présentes, amorcer les conduites à sirop. Les flexibles à sirop (consulter le mode d'emploi pour amorcer les conduites à sirop.)



16 Installer des bouchons de sirop pour les conduites non utilisées.

Placer un bouchon d'orifice de sirop dans la porte, chaque fois qu'une conduite à sirop est non-utilisée. (Exemple : Lorsque le shake de parfum optionnel n'est pas servi.) **Ne pas** installer une conduite de sirop vide dans l'orifice à sirop d'une conduite de sirop non-utilisée.

Remarque : Le système de sirop doit être vidangé et aseptisé chaque semaine. (Voir la carte d'entretien planifié SS01 W1)



17 Essuyer l'extérieur de la machine.

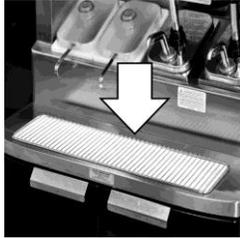
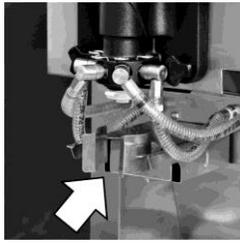
En utilisant une serviette propre, aseptisée, essuyer la porte de l'élément réfrigérant, le panneau avant, ainsi que les autres parties présentant une accumulation d'humidité ou de substances alimentaires.



suite ▶

Procédures d'ouverture (suite)

- 18 Installez le support à gobelet à shake, les tiroirs de récupération des gouttes et la grille.



- 19 Appuyer sur le symbole AUTO. Lorsque prêt à reprendre le fonctionnement normal, appuyer sur le symbole AUTO. Le produit glacé devrait être prêt à être servi dans environ 10 minutes.



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

Procédure – Côté crème glacée

- 1 Aseptiser le bec de la porte et le bas de la vanne de sortie.

Avec un seau placé en dessous de la porte de crème glacée, plonger la brosse de bec de porte dans la solution aseptisante. Brosser et nettoyer le bec de la porte et le bas de la vanne de sortie. Plonger répétitivement la brosse dans la solution aseptisante, puis broser et nettoyer chaque élément durant 60 secondes.



- 2 Rincer le bec de la porte et le bas de la vanne de sortie avec la solution aseptisante.

Utiliser le flacon souple rempli de solution aseptisante pour rincer le bec de la porte et le bas de la vanne de sortie.



- 3 Essuyer l'extérieur de la machine.

En utilisant une serviette propre, aseptisée, essuyer la porte de l'élément réfrigérant, le panneau avant, ainsi que les autres parties présentant une accumulation d'humidité ou de substances alimentaires.



- 4 Appuyer sur le symbole AUTO.

Lorsque prêt à reprendre le fonctionnement normal, appuyer sur le symbole AUTO. Le produit glacé devrait être prêt à être servi dans environ 10 minutes.



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

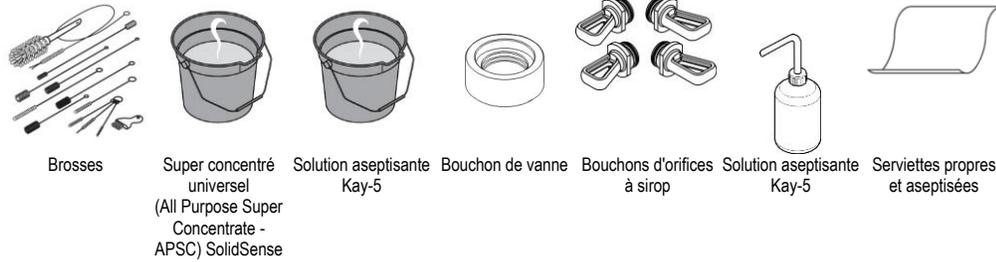
Pourquoi Préparer la machine shake/crème glacée pour cycle de traitement par la chaleur

Temps nécessaire 30 minutes

Moment de la journée À la fermeture Restaurants ouverts 24h sur 24 : une heure avant débiter le cycle de traitement par la chaleur

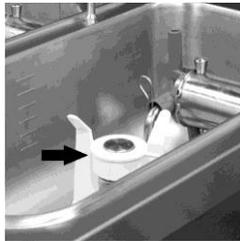
Icônes de danger  Chimiques  Liquides chauds / vapeur

Outils et fournitures



Procédure – Côté Shake

- 1 Remplir le réservoir à mélange.** Remplir le réservoir avec un mélange frais, jusqu' à la ligne sur la pale de l'agitateur. Ne pas remplir au dessus de la pale de l'agitateur.



Important : Le niveau de mélange dans le réservoir à mélange doit être au niveau de la ligne se trouve sur la pale de l'agitateur. Le témoin de mélange insuffisant ne doit pas être allumé.

- 2 Déposer le couvercle du réservoir à mélange.**



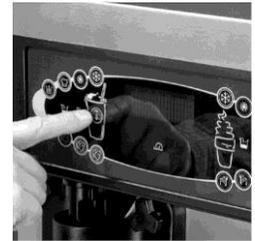
- 3 Retirer le porte-gobelet à shake.**



- 4 Retirer le tiroir ramasse-gouttes et le déflecteur.**



- 5 Déposer la pale de l'agitateur.** Appuyer sur le symbole de calibrage pour empêcher temporairement la pale de l'agitateur de tourner.



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

Avec des mains aseptisées, retirer la pale de l'agitateur du réservoir.



suite ▶

Procédures de fermeture (suite)

- 6 Retirer l'embout de service.**
Retirer l'embout de service de la sortie de la porte.



- 7 Laver et aseptiser les pièces.**
Dans l'évier, brosser, nettoyer et aseptiser :
- La pale de l'agitateur
 - Le couvercle du réservoir
 - Le porte-cornets à shake
 - L'embout de service shake
 - Le plateau de récupération des gouttes
 - Le déflecteur
 - Les bouchons d'orifices à sirop
 - Le bouchon du bec
 - Le joint torique du bouchon du bec



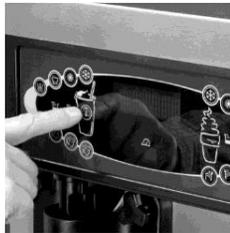
Placer le bouchon du restricteur, le déflecteur, le tiroir ramasse-gouttes et le porte-gobelets à shake sur une surface propre et sèche et laisser sécher à l'air jusqu'au lendemain ou jusqu'à ce que le cycle de chauffe soit terminé.

 Chimiques
APSC et solution aseptisante

- 8 Installer la pale de l'agitateur.**
Appuyer sur le symbole de calibrage pour stopper temporairement le moteur d'entraînement de l'agitateur.



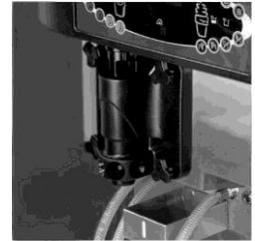
Avec des mains aseptisées, réinstaller la pale de l'agitateur et le plot d'entraînement dans le réservoir.



- 9 Installer le couvercle du réservoir.**

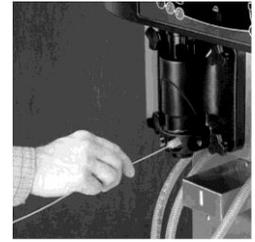


- 10 Déposer les conduites de sirop.**
Soulever les goupilles de retenue et retirer les vannes à sirop.



- 11 Nettoyer les orifices de ports de sirop.**
Placer un seau en dessous de la porte. Brosser et nettoyer chaque orifice à sirop 10 à 15 fois. Tremper la brosse dans la solution nettoyante avant le brossage de chacun des orifices. Brosser chaque pièce pendant un total de 60 secondes.

 Chimiques
Solution APSC



- 12 Nettoyer le bec de la porte, le bas du centrifugeur entraîné, la lame du centrifugeur et les raccords de la conduite de sirop.**
Brosser et nettoyer chaque élément durant un total de 60 secondes, en plongeant répétitivement la brosse dans la solution de nettoyage.



- 13 Nettoyer les dispositifs de retenue de la vanne à sirop et les orifices.**
S'aseptiser les mains et retirer les dispositifs de retenue de la vanne à sirop. Plonger la brosse dans la solution nettoyante, puis brosser et nettoyer les dispositifs et les orifices de retenue. Ré-installer les dispositifs de retenue de vannes à sirop.



suite ▶

Procédures de fermeture (suite)

- 14 Rincer les orifices de ports de sirop avec la solution aseptisante.**
Insérer l'extrémité du tuyau du flacon souple rempli de solution d'aseptisation dans chaque orifice de sirop. Presser fermement le flacon. Rincer chaque port durant 10 secondes.

 Chimiques
Solution APSC

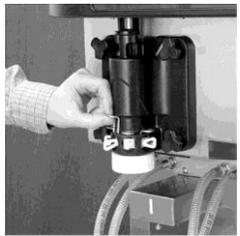
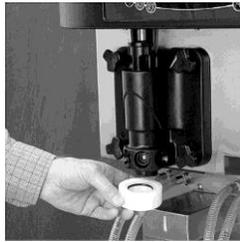
- 15 Rincer le bec de porte avec la solution aseptisante.**
Rincer le bas du bec de porte avec la solution aseptisante.

- 16 Remplir le bouchon de la vanne avec la solution aseptisante et installer.**
Remplir le bouchon de la vanne isolée avec la solution aseptisante et installer le bouchon sur le bas de la porte à shake.

- 17 Installer les bouchons d'orifices à sirop.**
Soulever les goupilles de retenue. Installer un bouchon d'orifice à sirop dans chaque orifice à sirop. Baisser les goupilles de retenue pour maintenir les bouchons d'orifice de sirop.

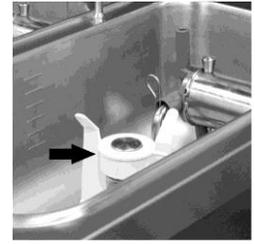
- 18 Aseptiser les raccords de tête de sirop.**
Maintenir le flacon souple au dessus d'un seau. Presser fermement le tube et rincer abondamment la rainure de chacun des raccords de tête de sirop.
Essuyer l'extérieur des raccords de tête de sirop avec une serviette propre et aseptisée.

Remarque : Le système de sirop doit être vidangé et aseptisé chaque semaine. (Voir la carte d'entretien planifié SS01 W1)



Procédure – Côté crème glacée

- 1 Remplir le réservoir à mélange.**
Remplir le réservoir avec un mélange frais, jusqu'à la ligne sur la pale de l'agitateur. Ne pas remplir le réservoir à mélange au dessus de la pale de l'agitateur.



Important : Le niveau de mélange dans le réservoir à mélange doit être au niveau de la ligne qui se trouve sur la pale de l'agitateur. Le témoin de mélange insuffisant ne doit pas être allumé.

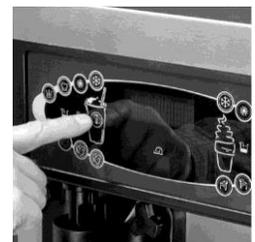
- 2 Placer les éléments de chauffe de garniture en position OFF (arrêt).**
Éteindre les éléments de chauffe de garniture en appuyant sur les symboles des éléments de chauffe de garniture.



- 3 Déposer, nettoyer et aseptiser le couvercle du réservoir.**
 Chimiques
APSC et solution aseptisante



- 4 Déposer, nettoyer, aseptiser et réinstaller la pale de l'agitateur.**
Appuyer sur le symbole de calibrage pour empêcher temporairement la pale de l'agitateur de tourner.



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

suite →

Procédures de fermeture (suite)

Retirer la pale de l'agitateur du réservoir et la mettre dans l'évier. Brosser, nettoyer, aseptiser et réinstaller la pale de l'agitateur.



5 Installer le couvercle du réservoir.



6 Nettoyer le bec de la porte et le bas de la vanne de sortie.

Placer un seau en dessous de la porte de crème glacée. Tremper la brosse du bec de la porte dans la solution nettoyante et nettoyer le bec de distribution, ainsi que le bas de la vanne de sortie. Plonger répétitivement la brosse dans la solution de nettoyage, puis brosser et nettoyer chaque élément durant 60 secondes.



 Chimiques
Solution APSC

7 Rincer le bec de porte avec la solution aseptisante.

Utiliser le flacon souple rempli de solution aseptisante pour rincer le bas du bec de la porte. Rincer le bec avec la solution aseptisante durant 10 secondes.



 Chimiques
Solution aseptisante

8 Retirer, nettoyer et ré-installer les bacs ramasse-gouttes.

Déposer les bacs ramasse-gouttes et les placer dans l'évier. Brosser, nettoyer, aseptiser et réinstaller les bacs ramasse-gouttes.



Remarque : La présence de mélange dans les bacs ramasse-gouttes indique qu'il existe une fuite qui doit être corrigée avant que des dommages se produisent à l'intérieur de la machine.



Exemples :

Si du mélange se trouve dans les bacs ramasse-gouttes avant ou latéraux, inspecter/remplacer les joints de l'arbre d'entraînement du batteur.



Si du mélange se trouve dans le bac ramasse-gouttes arrière, inspecter/remplacer les joints de l'arbre d'entraînement de la pompe.

9 Essuyer l'extérieur de la machine.

Utiliser une serviette propre, aseptisée pour essuyer la porte de l'élément réfrigérant, le panneau avant, ainsi que les autres parties présentant une accumulation d'humidité ou de substances alimentaires.



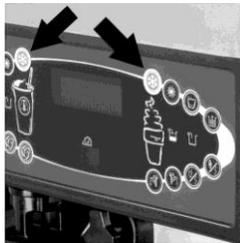
suite ▶

Procédures de fermeture (suite)

- 10 S'assurer que l'unité est sur AUTO.



Remarque : La machine doit être sur AUTO (ou ATTENTE) pour démarrer le cycle de traitement par la chaleur à l'heure programmée.



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



Liquides chauds / vapeur

Lorsque le cycle de chaleur est terminé, le panneau de commande change pour le mode d'ATTENTE. Les symboles d'ATTENTE s'allument.



Pourquoi	Pour rompre le cycle des bactéries	
Temps nécessaire	5 minutes de préparation	20 minutes pour terminer
Moment de la journée	À la fermeture	Pour les restaurants 24 heures sur 24 : durant le menu du petit déjeuner
 Icônes de danger	 Chimiques	

Outils et fournitures



Brosses



Seau, super concentré universel (All Purpose Super Concentrate - APSC) SolidSense



Seau, serviettes propres et imbibées d'assainisseur



Seau, serviettes sales



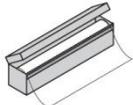
Seau, plastique



Gobelet à boisson froide



Solution aseptisante Kay-5



Cellophane



Lubrifiant Taylor HT



Solution aseptisante Kay-5

Procédure

- Retirer les récipients de sirop et les tuyaux d'alimentation.**
Retirer les récipients de sirop de l'armoire. Retirer les tuyaux d'alimentation des récipients.

Pour les systèmes à sacs de sirop, retirer les sacs de l'armoire et débrancher le tuyau du sac.

Essuyer l'extérieur des tuyaux d'alimentation ou les raccords du connecteur du tuyau avec une serviette propre, imbibée d'assainisseur.



Chimiques
Solution aseptisante



- Placer les tuyaux dans une solution APSC chaude.**
Placer les tubes d'alimentation en sirop dans le seau de solution APSC chaude.

Pour les systèmes à sacs de sirop, placer le tuyau de sirop avec le raccord de connexion au sac dans le seau de solution APSC chaude.



Chimiques
Solution APSC

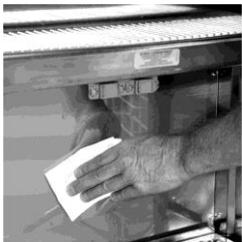
- Couvrir le récipient de sirop avec un film en plastique.**



suite ►

Nettoyer et aseptiser des conduites de sirop avec des vanes en bec de canard (suite)

- 4 Nettoyer l'intérieur de l'armoire.**
Essuyer l'intérieur de l'armoire à sirop avec une serviette propre, imbibée d'assainisseur. Asperger les zones résistantes avec une solution aseptisante supplémentaire.



- 5 Placer le bidon vide en dessous d'une vanne-tirage shake.**
Placer un bidon en plastique propre en dessous de la vanne-tirage shake.



- 6 Retirer la conduite de sirop de la porte de l'unité de réfrigération de shake.**
Débrancher la conduite de sirop correspondante de la porte de l'unité de réfrigération de shake en soulevant le dispositif de retenue de la vanne à sirop. Sortir la vanne.



- 7 Placer la conduite et la vanne dans le seau.**
Pendre la conduite et la vanne de sirop dans le seau vide.



- 8 Démarrer le flux de solution APSC.**
Appuyer sur la touche de calibrage sur le panneau de commande pour afficher les options de menu.
Appuyer sur la touche auto pour déplacer la flèche sur « Amorçage du sirop ».



Appuyer sur la touche de calibrage à nouveau pour afficher l'écran d'Amorçage du sirop.

Appuyer sur la touche de sélection de parfum pour le parfum correct afin de lancer le flux d'ASPC à travers la conduite.

- 9 Rincer la conduite de sirop avec la solution APSC.**
Laisser la solution APSC continuer à s'écouler dans le seau vide jusqu'à ce que tout le sirop soit évacué de la conduite. Lorsque le liquide provenant de la conduite de sirop est claire, la conduite est complètement rincée.



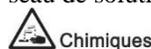
- 10 Pomper tout le liquide de la conduite de sirop.**
Retirer le tuyau d'alimentation en sirop du seau de solution APSC et continuer à actionner la pompe jusqu'à ce que la solution APSC ne s'écoule plus de la conduite de sirop.



Appuyer sur la touche de sélection de parfum afin d'arrêter le flux de solution APSC à travers la conduite de sirop.

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

- 12 Placer le tuyau d'alimentation dans une solution aseptisante.**
Placer le tube d'alimentation en sirop ou le raccord de connexion au sac dans un seau de solution aseptisante.



Solution aseptisante

- 13 Placer le bidon vide en dessous d'une vanne-tirage shake.**
Placer un bidon en plastique propre en dessous de la vanne-tirage shake.



suite ▶

Nettoyer et aseptiser des conduites de sirop avec des vanes en bec de canard (suite)

- 14 Rincer la conduite de sirop avec la solution aseptisante.**
Répéter les étapes 7 à 9 en utilisant la solution aseptisante.



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



- 16 Retirer la vanne en bec de canard et le joint torique.**
Retirer la vanne en bec de canard et le joint torique de chaque raccord de tête de sirop, en utilisant l'outil d'extraction de joint.



- 17 Nettoyer le raccord de tête et de coude.**
Avec le bout blanc de la brosse double, récurer l'intérieur du raccord de tête et du raccord en coude de sirop. Éliminer toutes les particules résiduelles.



- 18 Nettoyer les vanes en bec de canard.**
Utiliser une serviette propre, imbibée d'assainisseur pour essuyer tout sirop sur les vanes en bec de canard.



- 19 Aseptiser les raccords de vanne de sirop.**
Remplir un gobelet avec une solution aseptisante. Immerger les raccords de vanne de sirop dans la solution aseptisante dans le gobelet. Tourner le gobelet doucement de façon à ce que les raccords soient complètement lavés. Laisser tremper durant au moins une minute.



 Chimiques
Solution aseptisante

- 20 Insérer la vanne en bec de canard dans le raccord de tête.**
Installer la vanne en bec de canard dans le raccord de tête, le bout plat aligné sur la fente ouverte dans le raccord de tête. Ne pas lubrifier la vanne en bec de canard.



- 21 Connecter le raccord de tête.**
Visser le raccord de tête sur l'un des coudes de la vanne de sirop en le tournant dans le sens des aiguilles d'une montre. Le serrer à la main jusqu'à ce qu'il soit bien ajusté.



- 22 Installer et lubrifier le joint torique.**
Pousser l'un des joints toriques sur le raccord de tête et le lubrifier avec du Lubrifiant Taylor HP.



suite ►

Nettoyer et aseptiser des conduites de sirop avec des vannes en bec de canard (suite)

- 23 Réassembler les vannes restantes.**
Répéter les étapes 20 à 22 pour réassembler les vannes de sirop restantes.



- 24 Placer un seau propre en dessous de la vanne de sortie de shake.**
Placer un bidon en plastique propre en dessous de la vanne-tirage shake. Positionner les vannes aseptisées de façon à ce qu'elles pendent au dessus du seau.



- 25 Vidanger les tubes d'alimentation en sirop.**
Retirer les tubes d'alimentation en sirop du seau de solution aseptisante et les laisser s'égoutter dans le seau.



- 26 Replacer les tuyaux d'alimentation en sirop et les récipients de sirop.**
Apparier les tuyaux d'alimentation sur les récipients appropriés et placer les tuyaux d'alimentation dans les récipients. Replacer les récipients de sirop dans l'armoire.



Pour les systèmes à sacs de sirop, fixer les raccords de connexion aux sacs aux parfums de sirop appropriés. Replacer les sacs de sirop dans l'armoire.

- 27 Afficher les options de menu sirop.**
Appuyer sur la touche de calibrage sur le panneau de commande pour afficher les options du menu sirop.



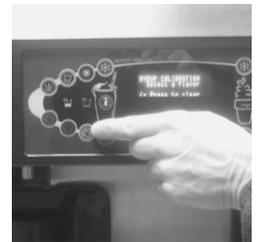
- 28 Appuyer sur la touche AUTO.**
Appuyer sur la touche auto pour déplacer la flèche sur « Amorçage du sirop ».



- 29 Appuyer sur la touche calibration.**
Appuyer sur la touche calibration afin d'afficher l'écran d'amorçage de sirop.



- 30 Démarrer le flux de sirop.**
Appuyer sur la touche de sélection de parfum pour démarrer le flux de sirop à travers la conduite. Laisser le sirop s'écouler jusqu'à ce que toute la solution aseptisante et l'air aient été vidangés de la conduite.



- 31 Stopper le flux de sirop.**
Appuyer sur la touche choix du parfum pour arrêter le flux de sirop.



- 32 Répéter les étapes 27 à 31 pour chaque parfum.**

- 33 Rebrancher les vannes de sirop.**
Connecter les vannes de sirop à la porte de l'unité de réfrigération. Sécuriser en abaissant les dispositifs de retenue.



Pourquoi	Pour maintenir la qualité alimentaire	
Temps nécessaire	5 minutes de préparation	10 minutes pour terminer
Moment de la journée	À la fermeture et après que les pompes à garniture et les récipients aient été retirés	
 Icônes de danger	 Chimiques	 Liquides chauds / vapeur
		 Surface chauds

Outils et fournitures



Brosses



Seau, solution super concentrée universelle (All Purpose Super Concentrate - APSC) SolidSense™



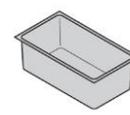
Seau, eau du robinet



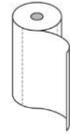
Seau, chiffons propres et aseptisés



Seau, serviettes sales



Casserole, préparation, taille 1/3, profondeur 6 pouces (15,24 cm)



Serviettes en papier



Tournevis, plat

Procédure

- Éteindre les unités de chauffage de bain-marie.**
À l'aide du panneau de commande à l'avant de la machine, éteindre les unités de chauffage des baigns-marie gauche et droit.



- Retirer les pompes ainsi que les récipients et laisser les baigns d'eau refroidir.**
Retirer les pompes de garnitures chaudes et les récipients. Laisser l'eau dans les baigns d'eau refroidir durant 10 minutes.



Surface chauds



Liquides chauds / vapeur

Les surfaces en métal et les baigns d'eau peuvent être extrêmement chauds.

- Positionner la casserole de préparation en dessous des tubes d'écoulement de bain-marie.**

Placer la casserole de préparation, profondeur 6 pouces (15,24 cm), taille 1/3 sous la machine juste sur la droite du front central. La casserole doit être positionnée directement en dessous des tubes d'écoulement de bain-marie.



- Vidanger le bain-marie.**

Au moyen d'un tournevis à lame plate, desserrer la vis de vidange au fond d'un des baigns en tournant dans le sens inverse des aiguilles d'une montre. Ne pas retirer la vis.



suite ▶

Laisser l'eau s'écouler complètement dans la casserole de préparation.

Nettoyer les bains d'eau de garniture de sundaes chaudes (suite)



Conseil

Si la vidange est bouchée, retirer complètement la vis de vidange en la tournant dans le sens inverse des aiguilles d'une montre. Déboucher le drain en utilisant la brosse double. Replacer la vis sans serrer, en la tournant dans le sens des aiguilles d'une montre, de façon à ce que l'eau puisse toujours s'évacuer.

5 Jeter l'eau dans la casserole.

S'assurer que l'eau a été complètement évacuée du bain vers la casserole. Glisser précautionneusement la casserole d'en dessous de la machine et se débarrasser de l'eau.



Liquides chauds / vapeur

Les bains d'eau peuvent être extrêmement chauds.

6 Positionner la casserole de préparation en dessous de la machine.

Replacer la casserole de préparation dans la même position en dessous des tubes d'écoulement de bain-marie.



7 Serrer la vis de vidange.

Tourner la vis de vidange dans le sens des aiguilles d'une montre pour la serrer.



8 Nettoyer le bain-marie.

Remplir le bain-marie avec la solution APSC. À l'aide d'une serviette propre, aseptisée, nettoyer soigneusement l'intérieur du bain-marie.



Chimiques

APSC et solution aseptisante

9 Vidanger le bain-marie.

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



10 Rincer le bain-marie.

Avec une serviette propre, aseptisée, et de l'eau propre du robinet, rincer abondamment l'intérieur du bain-marie.



11 Vidanger le bain-marie.

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



12 Essuyer l'intérieur du bain-marie.

Utiliser une serviette en papier sèche pour sécher l'intérieur du bain-marie et éliminer tout résidu d'aseptisant restant.



13 Remplir à nouveau 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-marie.



14 Nettoyer le second bain-marie.

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



Pourquoi	Pour rompre le cycle des bactéries	
Temps nécessaire	5 minutes de préparation	30 minutes pour terminer
Moment de la journée	Durant le nettoyage à la brosse à 14 jours	Durant le nettoyage à la brosse à 14 jours
Icônes de danger	 Chimiques	 Liquides chauds / vapeur
		 Surface chauds

Outils et fournitures



Brosses



Spatule, caoutchouc



Lubrifiant Taylor HT



Nettoyant/aseptisant Kay-5®



Super concentré universel (All Purpose Super Concentrate - APSC) SolidSense™

Procédure

1 Retirer la pompe de garniture et le récipient.

Soulever la pompe de garniture et le récipient hors du bain-marie.

Alertes d'équipement

Ne pas retirer la pompe par traction sur le bec.

Surface chauds

Les pompes peuvent être chaudes.

2 Jeter la garniture.

Utiliser une spatule en caoutchouc pour retirer et jeter la garniture du récipient.

Conseil

Afin de réduire le gâchis, utiliser aussi peu de garniture que possible avant de démarrer cette procédure.



3 Rincer le récipient et la pompe.

Transférer la pompe et le récipient dans l'évier à trois cuves. Rincer le récipient avec de l'eau chaude.

Arroser la pompe d'eau chaude pour nettoyer toute garniture restante. Placer l'extrémité inférieure de la pompe dans un récipient d'eau et pousser vers le bas le levier de la pompe plusieurs fois jusqu'à ce que uniquement de l'eau s'écoule du bec.



4 Retirer l'assemblage du piston.

Tourner l'écrou du piston dans le sens inverse des aiguilles d'une montre afin de retirer l'assemblage du piston du corps de la pompe.



suite ►

Nettoyer et aseptiser les pompes de garniture de sundaes chaudes(suite)

Distributeur de shakes et de crèmes glacées Taylor Company modèle C602

5 Retirer le bouton du piston.

Pour retirer le bouton, comprimer le ressort en direction du bouton, au moyen de la rondelle. Comprimer suffisamment pour pouvoir attraper le piston et le tenir d'une main. Commencer à retirer le bouton de l'autre main.



6 Retirer l'écrou du piston.

Retirer l'écrou du piston du tube du piston.



7 Retirer le tube du piston et insérer.

Retirer le tube du piston et l'insert de l'assemblage du piston.



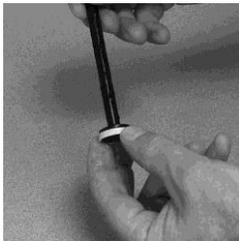
8 Retirer le ressort et la rondelle.

Retirer le ressort et la rondelle de l'assemblage du piston.

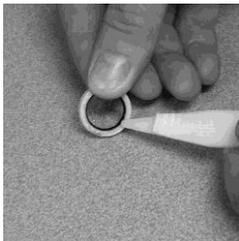


9 Retirer l'assemblage du joint.

Faire glisser l'assemblage du joint hors du fond du piston.



10 Retirer le joint torique du dispositif d'étanchéité.



11 Retirer l'écrou de verrouillage du bec hors du couvercle.

Desserter l'écrou de verrouillage du bec en le tournant dans le sens inverse des aiguilles d'une montre. Le retirer du bec et du couvercle.



12 Retirer le couvercle.

Soulever le couvercle hors du bec et du cylindre du piston.



13 Retirer le cylindre du piston du corps de la vanne.

Tourner le cylindre dans le sens inverse des aiguilles d'une montre pour le retirer.



14 Retirer le bec du corps de la vanne.

Tourner le bec dans le sens inverse des aiguilles d'une montre pour le retirer.



15 Retirez les joints toriques du corps de la vanne et du bec.

Retirer le joint torique de 1⁵/₁₆ de pouce du corps de la vanne et retirer le joint torique d'1 pouce du bec.



16 Nettoyer toutes les pièces de la pompe.

Nettoyer toutes les pièces de la pompe dans l'évier à trois cuves en utilisant la solution APSC et les brosses fournies.



Chimiques
Solution APSC

suite ►

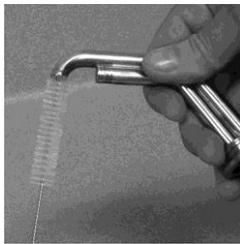
Toutes les semaines

SS 3 W3

Nettoyer et aseptiser les pompes de garniture de sundaes chaudes(suite)

17 Nettoyer le bec.

Insérer la partie poils de la brosse à bec dans la pointe du bec. Déplacer la brosse d'avant en arrière rapidement. Pousser la brosse entièrement à travers le bec et la retirer par l'extrémité opposée.



18 Nettoyer le côté supérieur de la vanne d'admission sur le corps de la vanne.

Récupérer le corps de la vanne. Utiliser la partie poils de la brosse pour frotter le côté supérieur de la vanne d'admission. Veiller à frotter autour de la boule d'acier.



19 Nettoyer le côté supérieur de la vanne de sortie.

Utiliser la partie poils de la brosse pour frotter le côté supérieur de la vanne de sortie. Veiller à frotter autour de la boule d'acier.



20 Nettoyer le passage entre les vannes.

Insérer l'extrémité sans poils de la brosse dans le haut de la vanne d'arrivée. L'enfiler à travers le passage entre les vannes. La retirer par le haut de la vanne de sortie jusqu'à ce que les poils se trouvent dans le passage.

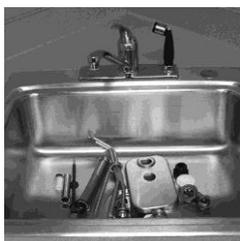


Déplacer la brosse d'avant en arrière rapidement pour frotter le passage. Retirer la brosse du corps de la vanne.

21 Rincer et aseptiser les pièces de la pompe.

Rincer et aseptiser toutes les pièces propres de la pompe dans l'évier à trois cuves.

Collecter toutes les pièces de la pompe pour le remontage.



Chimiques
Solution aseptisante

22 Insérer le joint torique de l'assemblage de joint.

Insérer le joint torique dans le joint.



23 Lubrifier le joint torique de l'assemblage du joint.

Lubrifier l'assemblage de joint torique, en utilisant le lubrifiant Taylor Lube.



24 Installer l'assemblage du joint.

Installer l'assemblage de joint sur le bout du piston à l'opposé de l'extrémité de la tige.



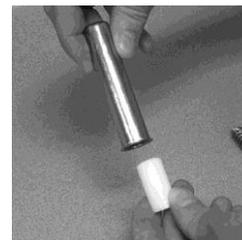
25 Installer la rondelle et le ressort.

Glisser la rondelle et le ressort sur l'extrémité de la tige du piston.



26 Installer l'insert de piston dans le tube du piston.

Localiser le bord biseauté de l'insert de piston. Cette extrémité présentera également un orifice plus petit. Insérer cette extrémité dans l'extrémité ouverte du tube du piston.



27 Installer l'écrou du piston.

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



suite ▶

Nettoyer et aseptiser les pompes de garniture de sundaes chaudes(suite)

28 Insérer le piston avec le ressort dans le tube du piston.

Insérer le piston avec le ressort dans l'extrémité plus grande de l'assemblage du tube du piston. Pousser sur l'extrémité du piston, en comprimant le ressort, jusqu'à ce que le bout fileté de la tige se projette à travers l'extrémité opposée du tube du piston.



29 Installer le bouton.

Placer le bouton avec le joint torique de bouton sur l'extrémité fileté du piston. Pousser le tube du piston vers le bas en direction de l'assemblage du joint, en compressant le ressort aussi loin que possible. Serrer le bouton solidement en le tournant dans le sens des aiguilles d'une montre.



30 Installer le joint torique du bec.

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



31 Lubrifier le joint torique du bec.

Lubrifier le joint torique, en utilisant le lubrifiant Taylor Lube.



32 Installer le joint torique de la vanne.

Positionner le joint torique de la vanne dans les rainures sur le haut de la vanne d'entrée.



33 Lubrifier le joint torique de la vanne.

Lubrifier le joint torique de 15/16 pouce, en utilisant le lubrifiant Taylor Lube.



34 Connecter le bec et le corps de la vanne.

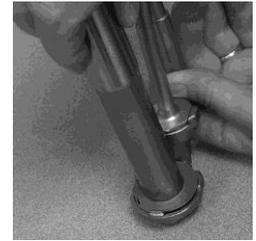
Installer le tube d'évacuation sur la petite ouverture du corps de la valve, en alignant les parties plates du bec sur les rainures de blocage du corps de la valve.



Pousser le bec jusqu'à ce qu'il soit assis dans l'ouverture du corps de la vanne. Tourner le bec dans le sens des aiguilles d'une montre, pour l'enclencher entièrement dans les rainures de blocage du corps de la vanne.

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

Insérer le cylindre dans la grande ouverture du corps de la vanne, en inclinant le cylindre dans la direction opposée au bec. Glisser la partie la plus large du rebord du cylindre sous la rainure centrale de blocage sur le corps de la vanne.



Aligner les taquets du cylindre avec 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.

36 Faire glisser le couvercle sur l'assemblage de pompe.

Insérer le bec à travers le petit trou dans le couvercle. Glisser le couvercle vers le bas jusqu'à ce que le haut du cylindre du piston soit aligné sur le trou plus grand.



suite ►

Nettoyer et aseptiser les pompes de garniture de sundaes chaudes(suite)

37 Fixer le couvercle sur l'assemblage de pompe.

Glisser l'écrou de verrouillage du bec au dessus du bec et sur le couvercle. Le serrer solidement en le tournant dans le sens des aiguilles d'une montre.



38 Lubrifier l'assemblage du piston.

Lubrifier le bas de l'assemblage du piston, en utilisant le lubrifiant Taylor Lube.



39 Installer l'assemblage du piston.

Glisser l'assemblage du piston à travers l'ouverture du cylindre dans le couvercle et dans le corps de la pompe.



40 Serrer l'écrou du piston.

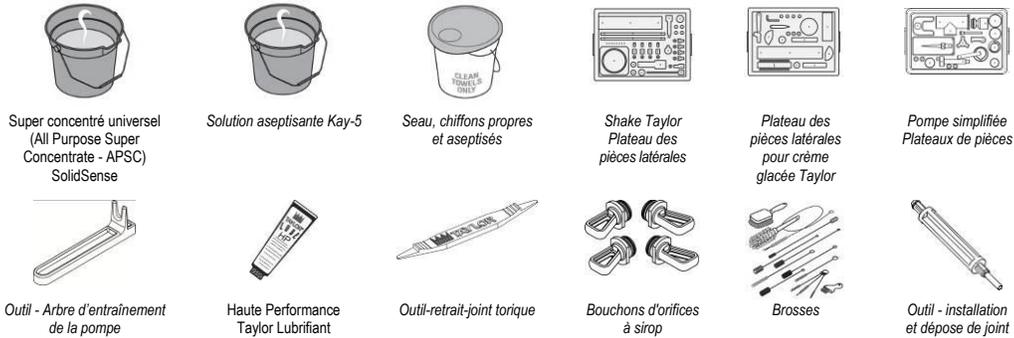
Serrer solidement l'écrou du piston sur le couvercle en le tournant dans le sens des aiguilles d'une montre.



Pourquoi	Nettoyage et lubrification requis de la machine	
Temps nécessaire	5 minutes de préparation	4 heures pour terminer
Moment de la journée	À la fermeture	Pour les restaurants 24 heures sur 24 : durant les périodes creuses

Icônes de danger  Électricité  Pièces mobiles  Objets pointus

Outils et fournitures



Procédure

Évacuation du produit du cylindre de réfrigération

Remarque : À mesure que les pièces sont déposées, les placer sur un chariot roulant afin de les transporter vers l'évier.

- 1 Éteindre les éléments de chauffe.**
Placer les commutateurs d'éléments de chauffe de garniture en position OFF (arrêt) en appuyant sur les symboles  des éléments de chauffe.



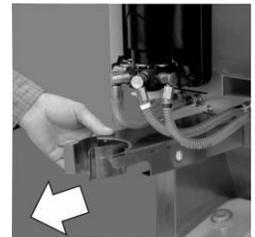
Nettoyer et aseptiser les pompes de garniture en utilisant la carte MRC SS1W3.

Remarque : Les étapes pour vidanger le produit du cylindre de réfrigération sont identiques pour les deux côtés. En conséquence, suivre toutes les étapes de vidange pour le côté shake puis dupliquer les étapes applicables pour le côté crème glacée.

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



- 3 Déposer le support de gobelets shake (côté shake uniquement).**



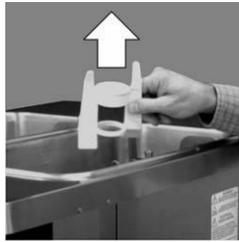
- 4 Déposer le couvercle du réservoir à mélange.**



suite ►

Nettoyage à la brosse à 14 jours (suite)

5 Déposer l'agitateur.



6 Appuyer sur les symboles LAVAGE et POMPE et vidanger le produit.

Placer un seau sous le bec de distribution et appuyer sur les symboles LAVAGE et POMPE et ouvrir la vanne de sortie.



Évacuer le produit du cylindre de réfrigération et du réservoir de mélange.



Côté shake : Appuyer sur n'importe lequel des symboles de choix de parfum pour ouvrir la vanne de sortie).



7 Lorsque le flot de produit s'arrête, appuyer sur les symboles LAVAGE et POMPE

★ Conseil

La vanne de sortie de shake se ferme automatiquement lorsque la fonction de LAVAGE est annulée.



8 Mettre au rebut le produit/mélange.

9 Déposer les pièces du réservoir à mélange.

Retirer l'attache de verrouillage, le tube d'alimentation en mélange, l'épingle de pompe et l'assemblage de pompe air/mélange.



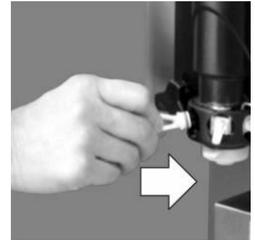
10 Retirer les conduites de sirop et installer les bouchons (côté shake uniquement).

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 hors de la porte.



Insérer les bouchons dans les orifices d'arrivée de sirop.

Baisser les goupilles de retenue pour maintenir les bouchons d'arrivée du sirop dans la porte.



Remarque : Le système de sirop doit être vidangé et aseptisé chaque semaine selon les instructions MRC SS01W1.

11 Emmener le chariot de pièces vers l'évier.

12 Vidanger le côté crème glacée. Répéter les étapes de vidange pour le côté crème glacée .

Rincer

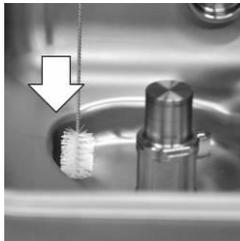
Remarque : Suivre toutes les étapes de vidange pour le côté shake puis dupliquer les étapes applicables pour le côté crème glacée.

suite ►

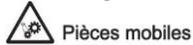
Nettoyage à la brosse à 14 jours (suite)

1 Rincer le réservoir à mélange.

Verser 7,6 litres (2 gallons) d'eau propre et froide dans le réservoir à mélange. Au moyen de la brosse blanche du réservoir, frotter le réservoir à mélange, les sondes de détection 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.



Pièces mobiles

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

2 Activer le mode LAVAGE.

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



3 Évacuer l'eau et annuler le LAVAGE.

Ouvrez la vanne de sortie et purger l'eau de rinçage. Fermer la vanne de sortie et appuyer sur le symbole LAVAGE , pour annuler le mode de lavage.



Répéter la procédure de rinçage jusqu'à ce que l'eau qui s'évacue soit claire.

4 Rincer le côté crème glacée.

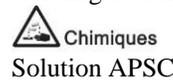
Répéter les étapes pour le côté crème glacée de l'unité de refroidissement.

Nettoyage, rinçage et aseptisation

Remarque : Suivre toutes les étapes de nettoyage, rinçage et aseptisation pour le côté shake puis dupliquer les étapes applicables pour le côté crème glacée.

1 Préparer et verser la solution nettoyante dans le réservoir.

Tirer 7,6 litres (2 gallons) de nettoyant Super concentré universel (APSC - All Purpose Super Concentrate) (HCS) au distributeur de l'évier. Verser la solution nettoyante dans le réservoir et la laisser couler dans le cylindre de réfrigération.



Chimiques

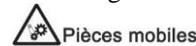
Solution APSC

2 Nettoyer à la brosse les réservoirs à mélange.

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.

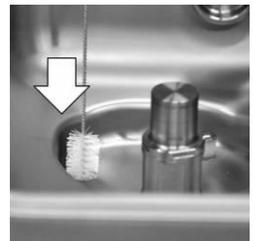


Avec la brosse double, nettoyer l'orifice d'admission de mélange.



Pièces mobiles

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



3 Activer le mode LAVAGE.

Appuyer sur le symbole LAVAGE . Ceci permet au nettoyant d'entrer en contact avec toutes les zones du cylindre de réfrigération. Laisser la solution remuer pendant cinq minutes.



suite ▶

Nettoyage à la brosse à 14 jours (suite)

- 4 Vidanger la solution nettoyante.**
Placer un seau vide sous le bec de la porte et vidanger la solution.



Côté shake : Appuyer sur n'importe lequel des symboles de choix de parfum pour ouvrir la vanne de sortie).



- 5 Fermez la vanne de sortie et annuler le mode NETTOYAGE.**
Une fois que le nettoyant a terminé de s'écouler par le bec de distribution, fermer la vanne de sortie et appuyer sur le symbole LAVAGE pour annuler le mode de lavage.



Conseil

La vanne de sortie de shake se ferme automatiquement lorsque la fonction de LAVAGE est annulée.

- 6 Rincer le réservoir à mélange.**
Verser 7,6 litres (2 gallons) d'eau propre et froide dans le réservoir à mélange. Répéter les étapes 2 à 5.

- 7 Préparer la solution aseptisante et verser dans le réservoir.**
Préparer 9,5 litres (2,5 gallons) de solution aseptisante Kay-5. En verser un paquet dans 9,5 litres (2,5 gallons) d'eau (100 ppm). Verser la solution dans le réservoir et répéter les étapes 3 à 5.



Chimiques
Solution aseptisante

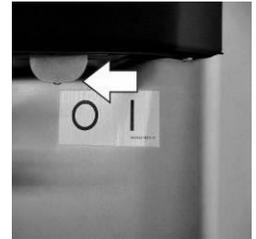
- 8 Laver, rincer et aseptiser du côté crème glacée.**
Répéter les étapes de lavage, rinçage et aseptisation pour le côté crème glacée.

Démontage – côté shake

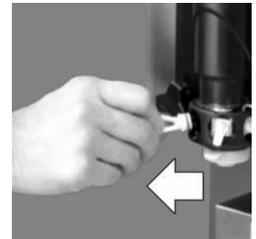
Remarque : À mesure que les pièces sont déposées, les placer sur un chariot roulant afin de les transporter vers l'évier.

- 1 Couper l'interrupteur d'alimentation.**
Veiller à ce que l'interrupteur d'alimentation soit en position OFF (arrêt).

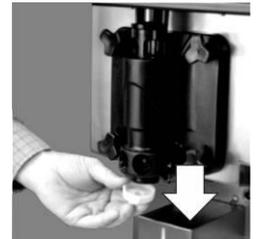
Électricité **Pièces mobiles**



- 2 Déposer les bouchons de sirop.**
Déposer les bouchons d'orifices à sirop.

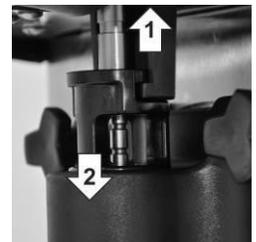


- 3 Retirer l'embout de service.**
Retirez l'embout de service du bas de la sortie de la porte.



- 4 Démontez la lame du centrifugeur.**
Retirer la lame du centrifugeur du bas du bec de distribution (1) en soulevant la bague de blocage située sur l'accouplement du centrifugeur et en tirant la lame vers le bas (2).

Objets pointus



- 5 Retirer la porte de l'unité de réfrigération.**
Retirer les vis, la porte de l'unité, l'assemblage du batteur, l'arbre d'entraînement, le joint d'étanchéité de l'arbre d'entraînement et les lames du racloir du cylindre de réfrigération.

Objets pointus



suite ▶

Nettoyage à la brosse à 14 jours (suite)

- 6 Emmener le chariot de pièces vers l'évier.**



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



- 8 Démontez la porte de l'unité de réfrigération.**
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.



- 9 Retirer le centrifugeur et le joint.**
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, en utilisant l'outil d'installation/désinstallation.



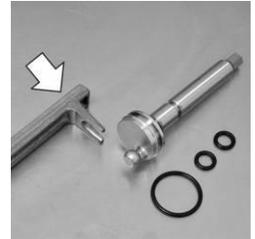
- 10 Retirer les joints toriques de la vanne de sortie.**
Retirer les deux joints toriques de la vanne de sortie.



- 11 Démontez le cylindre de la pompe.**
Depuis le cylindre de la pompe à shake, retirer la goupille de fixation, l'adaptateur d'admission de mélange, le bouchon de la vanne, le joint de la pompe et le piston. Retirer la soupape d'arrêt et tous les joints toriques.



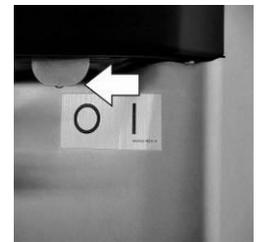
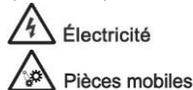
- 12 Retirer l'arbre d'entraînement de la pompe.**
En utilisant l'outil de dépose de l'arbre d'entraînement de la pompe, retirer l'arbre d'entraînement de la pompe du moyeu d'entraînement se trouvant dans la paroi arrière du réservoir à mélange. Retirer les joints toriques.



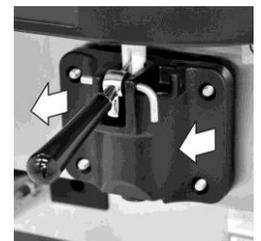
Démontage - côté crème glacée

Remarque : À mesure que les pièces sont déposées, les placer sur un chariot roulant afin de les transporter vers l'évier.

- 1 Couper l'interrupteur d'alimentation.**
S'assurer que le commutateur de marche/arrêt est à l'arrêt (sur OFF).



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



suite ►

Nettoyage à la brosse à 14 jours (suite)

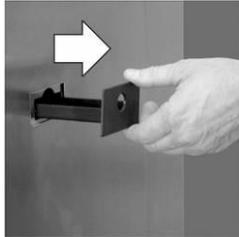
3 Retirer le bac ramasse-gouttes, le déflecteur et les louches à garniture.

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



4 Retirer les bacs ramasse-goutte.

Retirer le long bac ramasse-goutte du panneau avant, les deux bacs ramasse-goutte du panneau arrière et les deux bacs ramasse-goutte à encoches des panneaux latéraux gauche et droit.



5 Emmener le chariot de pièces vers l'évier.



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

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



7 Démontez la pompe.

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 de la pompe et le piston. Déposer les joints toriques et vérifier la bague du tuyau d'alimentation.



8 Démontez la porte de l'unité de réfrigération.

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 joints toriques de la vanne de sortie.



★ Conseil

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

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

En utilisant l'outil de dépose de l'arbre d'entraînement de la pompe, retirer l'arbre d'entraînement de la pompe du moyeu d'entraînement se trouvant dans la paroi arrière du réservoir à mélange. Retirer les joints toriques.



Nettoyage à la brosse

Suivre toutes les étapes de nettoyage à la brosse pour le côté shake et les placer dans le chariot à pièces. Puis dupliquer les étapes applicables pour le côté crème glacée.

★ Conseil

Utiliser des plateaux de pièces afin d'éviter d'interchanger des pièces de shake et de crème glacée.

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

1 Préparer la solution nettoyante et les pièces de nettoyage de brosse dans l'évier.

Depuis le distributeur de l'évier verser la solution nettoyante dans l'évier.



Brosser complètement toutes les pièces démontées et les plateaux de pièces dans la solution nettoyante, en s'assurant qu'il n'y a plus de lubrifiant, ni de film de mélange. Veiller à nettoyer toutes les surfaces.



⚠ Chimiques
Solution APSC

Nettoyage à la brosse à 14 jours (suite)

2 Brosser et nettoyer les raccords des flexibles à sirop (côté shake uniquement).

Brosser et nettoyer les raccords des flexibles à sirop en utilisant la carte MRC (carte de maintenance requise) SS1D1.



3 Rincer les pièces.

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



4 Nettoyer l'ouverture du moyeu d'entraînement.

Avec la brosse noire et une petite quantité de solution de nettoyage, nettoyer les ouvertures du moyeu d'entraînement situées dans la paroi arrière du réservoir à mélange.



5 Nettoyer le palier du carter arrière.

Avec la brosse noire et une petite quantité de solution de nettoyage, nettoyer le palier arrière, à l'arrière du cylindre de réfrigération.



6 Tremper les pièces dans une solution d'aseptisation.

Préparer un évier avec une solution aseptisante. Tremper les pièces et les plateaux durant au moins 1 minute.

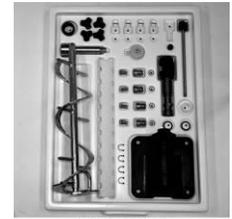


Chimiques

Solution aseptisante

7 Placer les pièces dans des plateaux de pièces.

Avec des mains propres et aseptisées, placer les pièces démontées au propre ainsi que les plateaux aseptisés jusqu'à ce que l'équipement soit installé.



SHAKE PARTS



PUMP PARTS

8 Brosser et nettoyer le côté crème glacée.

Répéter les étapes de lavage et d'aseptisation pour le côté crème glacée de l'unité de réfrigération.



SOFT SERVE PARTS



PUMP PARTS

9 Essuyer l'unité de réfrigération.

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

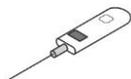


10 Suivre les procédures d'installation de l'équipement.

Procéder aux procédures d'installation de l'équipement décrites dans le Manuel d'équipement.

Pourquoi	Pour répondre aux normes de sécurité alimentaire et pour maintenir la qualité du produit	
Temps nécessaire	5 minutes de préparation	5 minutes pour terminer 30 minutes pour terminer si un technicien d'entretien a recalibré la machine
Moment de la journée	À l'ouverture	Pour les restaurants 24 heures sur 24 : durant le menu du petit déjeuner
 Icônes de danger		

Outils et fournitures

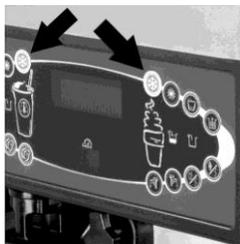


Pyromètre avec sonde à aiguille aseptisée

Procédure

1 Mettre la machine sur Auto ou Attente.

Régler les deux côtés de la machine sur le mode Auto ou Attente.



2 Placer la sonde à aiguille dans le mélange.

Ouvrir le couvercle du réservoir jusqu'à ce qu'il soit complètement vertical. Placer la sonde aseptisée d'un pyromètre calibré dans le mélange.



3 Consulter la température.

Laisser la température se stabiliser durant 10 secondes. Consulter la température sur le pyromètre.



La température du mélange doit se trouver entre 34 ° et 38 °F (1 ° et 3 °C). Si le relevé de température ne se trouve pas entre ces températures, contacter votre centre d'entretien agréé par le fabricant.

Retirer la sonde et refermer le couvercle du réservoir.

4 Relever la température du mélange dans l'autre réservoir.

Ouvrir le couvercle de l'autre réservoir et répéter l'inspection de température.



La température du mélange doit se trouver entre 34 ° et 38 °F (1 ° et 3 °C). Si le relevé de température ne se trouve pas entre ces températures, contacter votre centre d'entretien agréé par le fabricant.

Retirer la sonde et refermer le couvercle du réservoir.

Pourquoi	Pour maintenir la qualité du produit	
Temps nécessaire	5 minutes de préparation	5 minutes pour terminer 30 minutes pour terminer si un technicien d'entretien a recalibré la machine
Moment de la journée	À l'ouverture	Pour les restaurants 24 heures sur 24 : durant le menu du petit déjeuner
 Icônes de danger		

Outils et fournitures



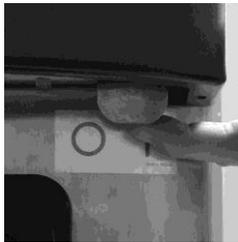
Pyromètre avec sonde à aiguille aseptisée



Gobelet à boisson froide, taille enfant

Procédure

- 1 Allumer l'interrupteur d'alimentation principal.**



- 2 Sélectionner la fonction auto sur le côté crème glacée de la machine.**



- 3 Extraire une petite portion de crème glacée.**
Placer un gobelet à boisson froide de taille enfant sous le robinet de distribution et tirer la poignée de sortie vers l'avant. Extraire une petite portion de crème glacée, et repousser la poignée de sortie à fond.



- 4 Pré-refroidissement de la sonde à aiguille.**

Placer la sonde aseptisée d'un pyromètre calibré dans la crème glacée pour la pré-refroidir. Laisser le pyromètre dans la crème glacée jusqu'à ce que vous soyez prêt à relever la température dans l'étape suivante.



- 5 Extraire un second échantillon de crème glacée.**

En utilisant un gobelet à boisson froide frais de taille enfant, extraire un second échantillon de crème glacée.



suite ►

Calibrer les températures de coulée (suite)

6 Consulter la température de la crème glacée.

Placer la sonde à aiguille dans la crème glacée. Laisser le pyromètre se stabiliser durant 10 secondes, et consulter la température sur le pyromètre.



La température doit se trouver entre 16 ° et 18 °F (-9 ° et -8 °C). Si le relevé de température ne se trouve pas entre ces températures, contacter votre centre d'entretien agréé par le fabricant.

Laisser le pyromètre dans la crème glacée jusqu'à ce que vous soyez prêt à relever la température dans l'étape suivante.

7 Consulter la température du shake.

En utilisant un gobelet à boisson froide frais de taille enfant, extraire un petit échantillon de shake.



Le relevé de température appropriée pour des Shakes triplement épais se situe entre 22 ° et 24 °F (-5 ° et -4 °C). Si le relevé de température ne se trouve pas entre ces températures, contacter votre centre d'entretien agréé par le fabricant.

Le relevé de température appropriée pour des Shakes se situe entre 24 ° et 26 °F (-4 ° et -3 °C). Si le relevé de température ne se trouve pas entre ces températures, contacter votre centre d'entretien agréé par le fabricant.

Pourquoi	Pour répondre aux normes de qualité alimentaire et satisfaire aux descriptions de qualité d'excellence Gold Standard	
Temps nécessaire	5 minutes de préparation	5 minutes pour terminer 30 minutes pour recalibrer les températures
Moment de la journée	À l'ouverture	Pour les restaurants 24 heures sur 24 : durant le menu du petit déjeuner
 Icônes de danger	 Électricité  Pièces mobiles  Chimiques  Liquides chauds / vapeur  Surface chauds	

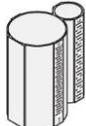
Outils et fournitures



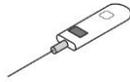
Seau, chiffons propres et aseptisés



Seau, chiffons sales



Gobelet doseur



Pyromètre avec sonde à aiguille aseptisée



Tournevis, plat

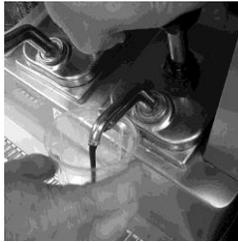


Gobelet de sundae

Procédure

1 Distribution de garniture chaude.

Placer un gobelet de sundae vide sous un bec de pompe de garniture chaude. Pousser le levier de la pompe d'une course complète vers le bas.



2 Consulter la température de la garniture.

Placer la sonde aseptisée d'un pyromètre calibré dans la garniture et attendre 20 secondes pour que la température se stabilise. La température doit se situer entre 115° and 125° F (46° et 52° C).

Retirer la sonde et la nettoyer soigneusement avec une serviette propre, aseptisée.



Chimiques

Solution aseptisante

Si la température tombe dans la plage appropriée, passer à l'étape 9.

Si un réglage de température est requis, contacter un technicien d'entretien agréé pour effectuer les étapes 3 à 8.



ATTENTION ! Les étapes 3 à 8 doivent être effectuées par un technicien d'entretien agréé.



Électricité



Pièces mobiles

3 Retirer le panneau droit.

Les commandes de température pour les bains d'eau se trouvent derrière les pompes de garniture. Pour accéder aux commandes, déposer le panneau droit. Utiliser un tournevis plat afin d'enlever les vis du panneau. Placer de côté le panneau et les vis.



4 Relever la température du bain-marie.

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



Surface chauds

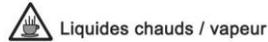


Liquides chauds / vapeur

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

Calibrer les températures et les volumes des garnitures de sundaes chaudes (suite)

Retirer la sonde et la nettoyer soigneusement avec une serviette propre, aseptisée.



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

5 Régler la température du bain-marie.

Il se trouve une vis de réglage de température pour chaque bain-marie. Utiliser un tournevis plat pour tourner la vis adéquate.



Si la température du bain-marie est en dessous de 135 °F (57 °C), tourner la vis dans le sens des aiguilles d'une montre.

Si la température du bain-marie est au dessus de 145 °F (63 °C), tourner la vis dans le sens contraire des aiguilles d'une montre.



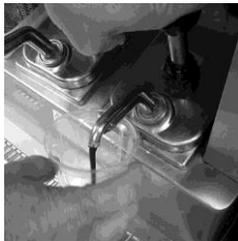
Tourner la vis de réglage par petits incréments.

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

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

6 Consulter la température de la garniture.

Replacer la pompe de garniture. Attendre 60 minutes pour que la température de garniture se stabilise.



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

7 Calibrer d'autres températures de garniture chaude.

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



8 Replacer le panneau droit.

Lorsque toutes les températures de garniture chaude ont été calibrées, réinstaller le panneau droit. Maintenir le panneau en position, et replacer les vis à l'aide d'un tournevis.



9 Distribuer de la garniture chaude dans le gobelet doseur.

Ne pas commencer cette étape avant que la température de garniture se trouve entre 115° et 125° F (46° et 52° C) sinon les quantités distribuées seront incorrectes.



Placer la petite chambre d'un gobelet doseur sous un bec de pompe. Pousser le levier de la pompe d'une course complète vers le bas. Distribuer la garniture directement sur le fond du gobelet. Ne pas laisser de garniture tomber sur les côtés du gobelet.

10 Relever le volume de garniture chaude.

Relever le niveau de garniture dans le gobelet doseur. La quantité de garniture distribuée doit être de 1 once liquide impériale (30 ml).



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

Laver et rincer le gobelet doseur dans l'évier à trois cuves.

11 Calibrer d'autres volumes de garniture chaude.

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



Pourquoi Pour racler le mélange glacé sur la paroi du cylindre de réfrigération.

Temps nécessaire 0 minute de préparation 2 minutes pour terminer

Moment de la journée Au nettoyage à la brosse à 14 jours

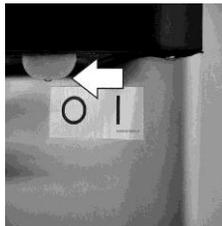
Icônes de danger  Électricité  Pièces mobiles  Objets pointus

Procédure

IMPORTANT : Les procédures de remplacement de la lame du racloir doivent être appliquées durant le nettoyage à la brosse à 14 jours. Effectuer le nettoyage à la brosse à 14 jours conformément au mode d'emploi afin de vidanger, démonter, nettoyer, rincer, remonter, aseptiser et amorcer la machine correctement.

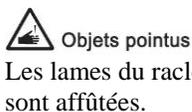
1 La machine doit être hors tension.

S'assurer que le commutateur d'alimentation est en position d'arrêt.

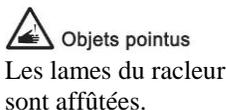


2 Inspecter la lame du racloir.

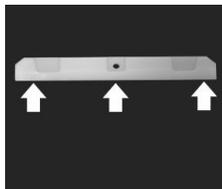
S'assurer que la lame du racloir est droite et que l'ouverture de la lame est nette. Si tordue ou ébréchée, remplacer par une lame neuve. Nettoyer à la brosse la lame afin de supprimer le mélange séché.



Les lames du racleur sont affûtées.

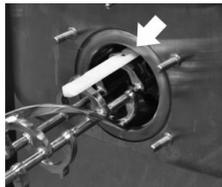


Les lames du racleur sont affûtées.



3 Installer la lame du racleur arrière.

Placer la lame du racleur arrière sur la goupille de maintien arrière du batteur.

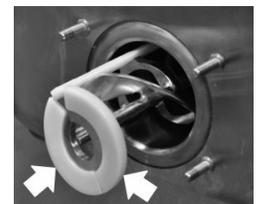
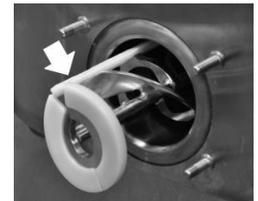


4 Insérer le batteur à mi-course.

Insérer le batteur à mi-course dans le cylindre de réfrigération afin de supporter l'arrière du batteur.

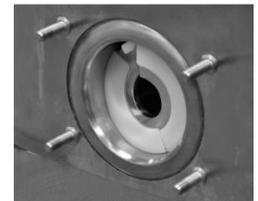
5 Installer la lame du racleur frontal et les sabots du batteur.

Placer la lame du racleur avant sur la goupille de maintien avant. Installer les sabots de batteur sur le batteur.



6 Glisser l'assemblage du batteur dans le cylindre de réfrigération.

Glisser l'assemblage du batteur dans le cylindre de réfrigération afin de fixer la lame du racleur sur le batteur.



Les lames du racleur sont affûtées.



Les lames du racleur sont affûtées.

7

Secouer le batteur.

Secouer l'assemblage du batteur en avant et en arrière délicatement afin d'assurer qu'il est convenablement installé sur l'arbre d'entraînement. L'assemblage ne doit pas ressortir au delà de l'avant du cylindre de réfrigération.

Pourquoi	Pour empêcher la formation de poussières et de saletés sur le condenseur principal	
Temps nécessaire	5 minutes de préparation	30 minutes pour terminer
Moment de la journée	Durant le nettoyage à la brosse à 14 jours. Pour les restaurants 24 heures sur 24 : Durant le nettoyage à la brosse à 14 jours.	
 Icônes de danger	 Chimiques  Électricité  Pièces mobiles  Objets pointus	

Outils et fournitures



Seau, chiffons propres et aseptisés



Seau, chiffons sales



Brosse, casserole, nylon



Super concentré universel (All Purpose Super Concentrate - APSC) SolidSense™

Procédure

1 Mettre la machine hors tension et la débrancher.

Mettre le commutateur principal en position éteinte. Débrancher la machine.

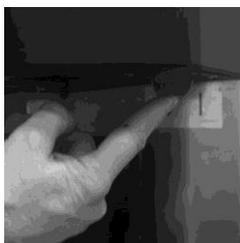


Électricité



Pièces mobiles

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



2 Déposer le filtre à air.

Retirer le filtre et le mettre dans l'évier.



Pièces mobiles



Objets pointus



3 Nettoyer le filtre.

Nettoyer le filtre soigneusement dans la solution APSC.



Chimiques

Solution APSC



4 Rincer le filtre.

Rincer le filtre avec l'eau chaude du tuyau d'eau chaude.



Conseil

Évacuer l'eau à travers le filtre dans la direction opposée au flux normal de l'air.



5 Secouer le filtre.

Tout en tenant le filtre au dessus de l'évier, le secouer afin de retirer autant d'eau que possible.



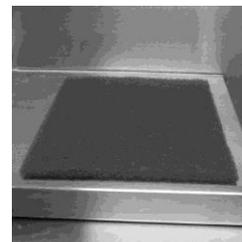
6 Sécher le filtre.

Au moyen d'une serviette propre aseptisée, essuyer toute humidité restante du filtre.



Chimiques

Solution aseptisante



suite ▶

Nettoyer le filtre à air en non-aluminium (suite)

7 Remplacer le filtre.

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



Pourquoi	Pour répondre aux normes de sécurité alimentaire et de qualité alimentaire ainsi que pour assurer le bon fonctionnement de la machine	
Temps nécessaire	5 minutes de préparation	30 minutes pour terminer
Moment de la journée	Durant le nettoyage à la brosse à 14 jours	Pour les restaurants 24 heures sur 24 : Durant le nettoyage à la brosse à 14 jours
 Icônes de danger		

Outils et fournitures



Kit d'optimisation Taylor, pièces pour la partie shake



Kit d'optimisation Taylor, pièces pour la partie crème glacée

Procédure

1 Préparer un plateau de pièces pour le côté shake.

Placer les pièces neuves dans le bon emplacement sur le plateau de pièces.



2 Remplacer des pièces pour le côté shake.

À l'aide des outils inclus dans le kit, remplacer les composants de machine usagés avec les pièces neuves.



Se référer aux instructions fournies avec le kit d'optimisation pour votre équipement.

Mettre au rebut les pièces usagées.

3 Remplacer des pièces du côté crème glacée.

Répéter les étapes 1 à 2 pour le côté crème glacée.



Pourquoi	Afin d'empêcher le mélange de shake glacé de congeler sur la paroi du cylindre	
Temps nécessaire	5 minutes de préparation	5 minutes pour terminer
Moment de la journée	Durant les périodes creuses	Pour les restaurants 24 heures sur 24 : durant les périodes creuses

Icônes de danger

Électricité



Pièces mobiles



Objets pointus

Procédure

- 1 Vidanger le mélange de shake du réservoir et du cylindre de refroidissement.**



- 2 Mettre la machine hors tension et la débrancher.**

Mettre le commutateur principal en position éteinte. Débrancher la machine.



Électricité



Pièces mobiles

Ne pas commencer à remplacer les lames du racloir avant que la machine soit hors tension et débranchée.

- 3 Enlever la porte du cylindre de réfrigération.**

Retirer les vis de la porte du cylindre de refroidissement et les mettre de côté.

Déposer la porte du cylindre de refroidissement. Mettre de côté.



- 4 Retirer l'assemblage du batteur.**
- Saisir l'avant de l'assemblage du batteur et le tirer délicatement entièrement hors de la machine. Supporter tant l'avant que l'arrière de l'assemblage à mesure que vous le retirez.



Objets pointus

Les lames du racleur sont affûtées.

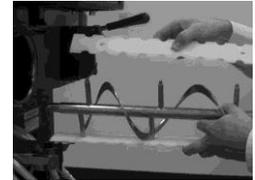


- 5 Retirer les lames du racleur.**
- Retirer délicatement les lames du racleur en les enlevant des goupilles de retenue.



Objets pointus

Les lames du racleur sont affûtées.



- 6 Installer des lames de racleur neuves.**

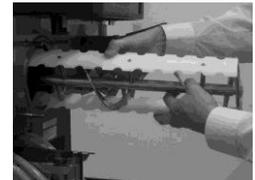
Placer chaque lame de racleur au dessus des goupilles de retenue sur l'assemblage du batteur.



Objets pointus

Les lames du racleur sont affûtées.

 Alertes d'équipement
Toujours remplacer les deux lames.



- 7 Glisser l'assemblage du batteur dans le cylindre de réfrigération.**

Glisser l'assemblage du batteur dans le cylindre de réfrigération. Le secouer légèrement en avant et en arrière afin de s'assurer qu'il est bien installé. L'assemblage ne doit pas ressortir au delà de l'avant du cylindre de réfrigération.



- 8 Remplacer la porte du cylindre de réfrigération.**

À l'aide des écrous-goujons, remplacer la porte du cylindre de réfrigération.

Installer les vis.



Pourquoi	Pour rompre le cycle des bactéries et assurer un bon écoulement du sirop dans la vanne de sortie	
Temps nécessaire	5 minutes de préparation	20 minutes pour terminer
Moment de la journée	À l'ouverture	Pour les restaurants 24 heures sur 24 : durant le menu du petit déjeuner
 Icônes de danger	 Chimiques	 Électricité  Pièces mobiles

Outils et fournitures



Seau, Super concentré universel SolidSense™ (All Purpose Super Concentrate - APSC)



Seau, solution aseptisante KAY-5®



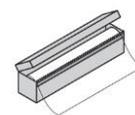
Seau, plastique



Seau, chiffons propres et aseptisés



Seau, chiffons sales



Cellophane



Tube de pompe



Lubrifiant Taylor HP

Procédure

1 Déposer le tube d'alimentation en sirop et le bidon de sirop.

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



Retirer les bidons de sirop de l'armoire.



Chimiques
Solution aseptisante

2 Couvrir le bidon avec du cellophane.**3 Placer le tube d'alimentation en sirop dans une solution SolidSense APSC.**

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



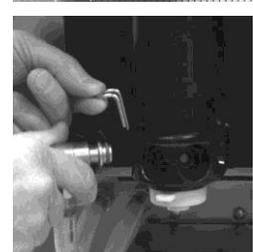
Chimiques
Solution APSC

4 Placer le bidon vide en dessous d'une vanne-tirage shake.

Placer un bidon en plastique propre en dessous de la vanne-tirage shake.

**5 Retirer la conduite de sirop de la porte de l'unité de réfrigération de shake.**

Débrancher la conduite de sirop correspondante de la porte de l'unité de réfrigération de shake en soulevant le dispositif de retenue de la vanne à sirop. Sortir la vanne.



suite ▶

Remplacer les tubes de pompe à sirop (suite)

6 Placer la conduite et la vanne dans le seau.

Pendre la conduite et la vanne de sirop dans le seau vide.



7 Lancer le flux de solution SolidSense APSC à travers le tube d'alimentation en sirop.

Appuyer sur la touche de calibrage  sur le panneau de commande, pour afficher les options de menu. Appuyer sur la touche auto  pour déplacer la flèche sur « Amorçage du sirop ». Appuyer sur la touche de calibrage  à nouveau pour afficher l'écran d'Amorçage du sirop. Appuyer sur la touche de sélection de parfum  pour le parfum correspondant afin de lancer le flux d'ASPC à travers la conduite.



8 Rincer la conduite de sirop avec l'ASPC SolidSense.

Laisser la solution ASPC continuer à s'écouler dans le seau vide jusqu'à ce que tout le sirop soit évacué de la conduite. Lorsque le liquide provenant de la conduite de sirop est claire, la conduite est complètement rincée.



9 Pomper tout le liquide de la conduite de sirop.

Retirer le tuyau d'alimentation en sirop du seau de solution ASPC et continuer à actionner la pompe jusqu'à ce que la solution ASPC ne s'écoule plus de la conduite de sirop.



Appuyer sur la touche de sélection de parfum  afin d'arrêter le flux d'ASPC à travers la conduite de sirop.

10 Placer le tube d'admission dans la solution aseptisante KAY-5.

Placer le tube d'alimentation en sirop dans un bidon de solution aseptisante.



Chimiques
Solution aseptisante



11 Placer le bidon vide en dessous d'une vanne-tirage shake.

Placer un bidon en plastique propre en dessous de la vanne-tirage shake.



12 Rincer la conduite de sirop avec la solution aseptisante KAY-5.

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



13 Mettre la machine hors tension et la débrancher.

Mettre le commutateur principal en position éteinte. Débrancher la machine.

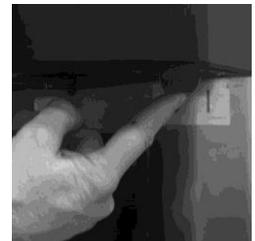


Électricité



Pièces mobiles

Ne pas commencer à travailler avec la pompe à sirop avant que la machine soit hors tension et débranchée.



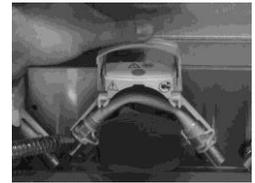
14 Déposer le plateau du couvercle de la pompe.

Retirer le plateau du couvercle de la pompe dans l'armoire en le tirant en haut vers l'extérieur. Le placer de côté.



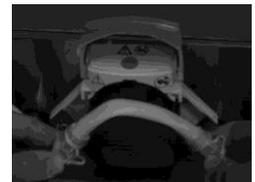
15 Ouvrir la pompe.

Ouvrir la pompe pour la conduite correspondante en poussant vers le haut le couvercle à charnière. L'assemblage de tube de pompe est à présent exposé.



16 Retirer le tube de la pompe.

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

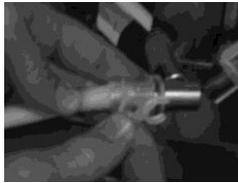


suite ►

Remplacer les tubes de pompe à sirop (suite)

17 Retirer les attaches.

Retirer les deux attaches fixées sur les colliers de tube de pompe.



18 Enlever les raccords.

Retirer les deux raccords qui connectent le tuyau d'alimentation et la conduite de sirop sur le tube de pompe.



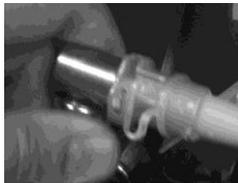
19 Lubrifier les joints toriques.

Localiser les joints toriques sur les raccords. Lubrifier chaque joint torique avec du Lubrifiant Taylor HP.



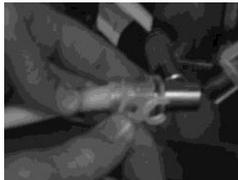
20 Insérer les raccords dans le nouveau tube de pompe.

Insérer les raccords sur le tube d'alimentation et la conduit de sirop dans un tube de pompe neuf en les poussant fermement en place.



21 Fixer les attaches sur les colliers.

Fixer une attache sur chaque collier sur le tube de pompe neuf.



22 Positionner les rouleaux de pompe.

En utilisant vos deux mains, faire tourner les rouleaux de la pompe de façon à ce qu'ils soient en position de 10 heures et 14 heures.



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

S'assurer que la conduite de sirop est bien enfoncée à l'arrière de l'armoire.



24 Fermer la pompe.

Pousser sur le couvercle à charnières afin de fermer le corps de pompe.



Alertes d'équipement

Afin de ne pas endommager le tube de pompe, veiller à ce qu'il soit bien placé dans le corps de la pompe avant de refermer le couvercle à charnières.

25 Rincer les conduites de sirop restantes et remplacer les tubes de pompe restants.

Répéter les étapes 1 à 25 pour tout parfum de sirop restant.



26 Replacer le plateau du couvercle de la pompe.

Replacer le plateau du couvercle de la pompe en faisant glisser le plateau à l'intérieur au dessus des pompes.



27 Replacer les bidons de sirop et les tuyaux d'alimentation en sirop.

Retirer le film plastique de chaque bidon de sirop. Remettre les bidons de sirop dans l'armoire. Faire correspondre les tuyaux d'alimentation sur le bidon correct et placer les tuyaux d'alimentation dans le bidon.

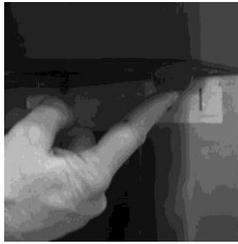


suite ►

Remplacer les tubes de pompe à sirop (suite)

28 Brancher la machine et la mettre en marche.

Brancher la machine et mettre le commutateur d'alimentation en position de marche.



29 Amorcer chaque conduite de sirop.

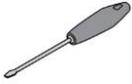


30 Calibrer le système de sirop.
Calibrer le système de sirop, en vérifiant chaque parfum.



Pourquoi	Pour maintenir le bon fonctionnement du condenseur principal.	
Temps nécessaire	5 minutes de préparation	10 minutes pour terminer
Moment de la journée	Durant les périodes creuses	Pour les restaurants 24 heures sur 24 : durant les périodes creuses
 Icônes de danger	 Électricité	 Pièces mobiles  Objets pointus

Outils et fournitures



Tournevis, plat

Procédure

1 Mettre la machine hors tension et la débrancher.

Mettre le commutateur principal en position éteinte. Débrancher la machine.



Électricité



Pièces mobiles

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

2 Déposer le filtre à air.

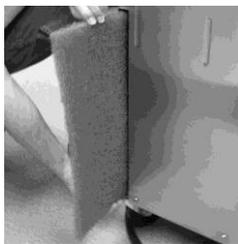
Retirer le filtre.



Pièces mobiles



Objets pointus



3 Insérer le filtre neuf.

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

