

03/2019

Mod: TGV/5D-N

Production code: PRATICA 9-12 AIR-(400/50/3)



Manuel d'utilisation et entretien

Traduction de la notice originale

Nous vous félicitons pour l'excellent choix que vous venez de faire et tenons à vous en remercier. Nous vous invitons à lire ce manuel qui vous permettra d'utiliser la machine en préservant la sécurité de tous. Cette lecture vous permettra de vous familiariser avec votre nouvelle machine et d'en apprécier tous les avantages en termes de production. Vous constaterez sa facilité d'utilisation et apprendrez comment changer de procédé de travail facilement, en l'optimisant et en le rentabilisant.

Vous apprécierez la technologie appliquée qui vous aidera grandement dans votre activité. En effet, les machines fabriquées par DIAMOND sont l'aboutissement d'années d'expérience dans la réalisation de machine pour la transformation de produits alimentaires. La qualité de nos machines en font des équipements compétitifs, fiables, simples à utiliser, ne demandant que peu d'entretien, silencieux, sûrs et ergonomiques.

Pour conserver leur totale efficacité dans le temps, il est indispensable d'effectuer les opérations d'entretien ordinaire indiquées dans le manuel. Le nettoyage quotidien est une opération fondamentale et nécessaire pour que les machines restent fiables.

Afin d'établir des manuels de plus en plus complets et exhaustifs, le fabricant fait appel aux utilisateurs qui pourront adresser leurs observations dérivant de leur propre expérience.

Pour la sécurité des opérateurs et l'intégrité de la machine, l'usage prévu doit être rigoureusement respecté ; de même, aucun composant de conception, dispositif ou système de protection ne pourra être modifié sous peine d'annulation de toute garantie. Le fabricant décline toute responsabilité en cas de remplacement d'éléments par des modèles non originaux, d'usage impropre, d'altérations intentionnelles, de manque d'entretien, de retrait de dispositifs de sécurité et, plus généralement, de toute modification apportée à la conception d'origine.

Notre service Assistance qualifié reste à votre disposition pour toute demande à caractère technique. Adressez-vous à votre revendeur sans tenter de résoudre vous-même d'éventuels problèmes techniques afin de ne pas vous exposer à de graves dangers.

Tout le personnel de DIAMOND et de ses revendeurs vous souhaite un bon travail !

Ce manuel d'utilisation et entretien forme partie intégrante de la machine et doit donc toujours l'accompagner, y compris en cas de vente.

INDEX DES SUJETS TRAITÉS

| | |
|--|-----------|
| 1 INFORMATIONS GÉNÉRALES | 7 |
| 1.1 Mises en garde générales de sécurité | 7 |
| 1.2 Informations sur les précautions, avertissements spécifiques et symboles | 7 |
| 1.3 Essais, garantie et responsabilités | 8 |
| 1.4 Objet du manuel | 8 |
| • 1.4.1 Structure du manuel | 8 |
| • 1.4.2 Modifications et compléments | 9 |
| 1.5 Identification du fabricant | 9 |
| • 1.5.1 Demande d'intervention - Service d'assistance technique | 9 |
| • 1.5.2 Commande de pièces de rechange | 10 |
| • 1.5.3 Téléchargement du manuel technique | 10 |
| 1.6 Données signalétiques de la machine - Marquage CE | 10 |
| 1.7 Usages prévus | 11 |
| • 1.7.1 Usages incorrects raisonnablement prévisibles | 11 |
| 1.9 Emballage, transport et stockage | 12 |
| • 1.9.1 Transport, levage et manutention | 12 |
| • 1.9.2 Stockage de la machine | 12 |
| 2 CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES | 13 |
| 2.1 Description générale de la machine | 13 |
| 2.2 Illustration de l'ensemble et des composants de la machine | 14 |
| 2.3 Position de travail et de commande | 16 |
| 2.4 Caractéristiques techniques de la machine | 16 |
| 2.5 Émission de bruit | 17 |
| 2.6 Accessoires fournis avec la machine | 18 |
| 3 RÈGLES GÉNÉRALES DE SÉCURITÉ | 18 |
| 3.1 Spécifications générales | 18 |
| 3.2 Dispositifs de sécurité de la machine | 20 |
| • 3.2.1 Dispositif de sécurité installé sur le couvercle | 20 |
| • 3.2.2 Dispositif de sécurité de la bouche d'extraction | 20 |
| • 3.2.3 Symboles et autocollants de sécurité | 21 |
| 3.3 Équipements de protection individuelle (E.P.I.) | 21 |
| • 3.3.1 Tenues de travail | 21 |
| • 3.3.2 Gants (protection des mains) | 21 |
| • 3.3.3 Charlotte | 21 |
| 4 INSTRUCTIONS D'INSTALLATION | 22 |
| 4.1 Exigences générales | 22 |
| 4.2 Conditions d'environnement | 22 |
| 4.3 Espaces nécessaires pour l'utilisation de la machine | 23 |
| 4.4 Installation et séquences de montage des composants de la machine | 23 |
| 4.5 Alimentation électrique | 24 |
| 4.6 Machine à refroidissement à air | 25 |

| | |
|--|-----------|
| 5 FONCTIONNEMENT DE LA MACHINE | 26 |
| 5.1 Commandes de fonctionnement | 26 |
| 5.2 Mise sous tension et démarrage de la machine | 28 |
| 5.3. Programmation | 29 |
| • 5.3.1 Réglage du cycle à température (P1) | 30 |
| • 5.3.2 Réglage du cycle à temps (P2) | 30 |
| • 5.3.3 Réglage de la sonnerie (buzzer) (P3) | 31 |
| • 5.3.4 Réglage du programme granité (P4) | 31 |
| 5.4 Production par cycle à température | 32 |
| • 5.4.1 Modification de la température de refroidissement avec cycle à température démarré | 34 |
| 5.5 Production par cycle à temps | 34 |
| • 5.5.1 Modification du temps de turbinage avec cycle à temps démarré | 35 |
| 5.6 Production de granité par cycle à température | 36 |
| 6 LAVAGE | 37 |
| 6.1 Rinçage ou lavage opérationnel | 37 |
| 6.2 Lavage et désinfection de fin de journée | 39 |
| • 6.2.1 Étapes de stérilisation à la fin des opérations quotidiennes | 39 |
| 7 INTERVENTIONS D'ENTRETIEN ORDINAIRE | 46 |
| 7.1 Nature et fréquence des vérifications | 46 |
| 7.2 Interventions d'entretien | 46 |
| 7.3 Fréquence et temps d'entretien | 46 |
| 7.4 Fiches d'entretien | 47 |
| 7.5 Vérification des dispositifs de sécurité | 49 |
| • 7.5.1 Vérification du dispositif de sécurité installé sur le couvercle | 49 |
| 8 IDENTIFICATION ET RÉOLUTION DES PANNES ET ANOMALIES | 50 |
| 8.2 Résolution des pannes et anomalies - diagrammes de flux | 54 |

Déclaration de conformité des machines

(selon la directive 2006/42/CE, annexe II, n°1 A)

Supplier:.....

Address:.....

.....

Tel:.....

Fax:.....

Nous déclarons par les présentes que la

| | |
|----------------------------|-----------------|
| Type de machine | Machine à glace |
| Nom du modèle | TGV/5D-N |
| Année de production | |
| Numéro de série | |

SATISFAIT

à l'ensemble des dispositions pertinentes de la directive 2006/42/CE relative aux machines.

Cette machine satisfait également à toutes les dispositions pertinentes des directives suivantes:

Règ. CE n. 1935/2004

Matériaux destinés à entrer en contact avec des denrées alimentaires;

2011/65/UE

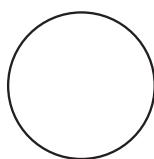
Directive RoHS ;

2014/30/UE

Compatibilité électromagnétique;

2014/35/UE

Directive basse tension.



Signature d'un mandataire

1 INFORMATIONS GÉNÉRALES

1.1 Mises en garde générales de sécurité

Avant d'utiliser la machine, nous vous invitons à lire avec attention et intégralement ce manuel qui en forme partie intégrante.

La connaissance des informations et des spécifications figurant dans ce manuel est essentielle pour un usage correct et sans danger de la machine de la part de l'utilisateur.

Le fabricant décline toute responsabilité en cas de modifications, altérations intentionnelles ou opérations effectuées de façon non conforme aux indications de manuel, pouvant atteindre à la sécurité et à la santé de personnes et/ou endommager des biens. Le fabricant se réserve le droit de poursuivre en justice toute personne apportant des modifications, sans autorisation écrite, aux machines de sa production.

Le responsable de l'utilisation de la machine et l'employeur doivent s'assurer que les utilisateurs sont formés et ont connaissance de toutes les informations et des spécifications figurant dans la documentation fournie.

Les interventions de l'utilisateur sur la machine ne sont autorisées que si elles relèvent de ses compétences et sont à la hauteur de son niveau de formation.

L'utilisateur est entièrement responsable des modifications qu'il aura apportées à la machine.

Seuls les opérateurs possédant les compétences techniques professionnelles adéquates peuvent intervenir sur la machine pour d'éventuels contrôles ou pour réparations. La fiabilité du fonctionnement et l'optimisation des performances de la machine ne sont garanties qu'avec l'utilisation de pièces de rechange originales. Le fabricant se réserve le droit d'apporter les éventuelles modifications qu'il jugera opportunes à la machine décrite sans aucun préavis.

Toutes les opérations nécessaires pour conserver l'efficacité de la machine au cours de son utilisation sont à la charge de l'utilisateur.

1.2 Informations sur les précautions, avertissements spécifiques et symboles

Ce manuel contient des informations qui viennent compléter des instructions ou procédures d'utilisation et d'entretien de la machine.



Vous y trouverez également des signalements indiqués par les symboles de « Attention/Danger », en caractères gras et majuscules pour les mettre en évidence.

Le symbole « ATTENTION/DANGER GÉNÉRIQUE » signifie que le non-respect des règles de sécurité décrites dans ce manuel peut occasionner des « **Dommages à la machine et/ou aux biens et des accidents pour le personnel chargé de son utilisation** ».



1.3 Essais, garantie et responsabilités

Essais

La machine est expédiée au client après avoir satisfait les essais prévus par le fabricant.

Garantie

DIAMOND garantit les machines mises sur le marché pendant 12 mois à compter de la date de livraison. Pendant la période de garantie, le vendeur s'engage à remplacer, gratuitement et franco usine, les éventuelles pièces défectueuses pour défaut évident de fabrication ou mauvaise qualité des matériaux. Les pièces remplacées restent la propriété de DIAMOND et devront être retournées au siège de cette société aux frais de l'expéditeur. En cas de nécessité, pour le remplacement de pièces de la machine défectueuses, d'une intervention du personnel technique, les frais de main-d'œuvre et les éventuels frais de déplacement seront facturés à l'acquéreur. Les rajouts de gaz frigorigène ne sont pas couverts par la garantie. La garantie s'annule en cas d'utilisation de la machine de façon non conforme aux instructions du « manuel d'utilisation et entretien » du fabricant. La garantie s'annule si l'utilisateur, volontairement ou involontairement, endommage, modifie, démonte et/ou répare (y compris partiellement) la machine sans l'autorisation écrite du fabricant. La garantie s'annule également en cas de branchements électriques ou d'eau de la machine (de la compétence de l'acquéreur) effectués de façon non conforme aux spécifications du « manuel d'utilisation et entretien de la machine ». L'interruption du paiement convenu dans la proposition de vente et accepté par le vendeur sera un motif de suspension de la garantie.

Responsabilités

DIAMOND est déchargée de toute responsabilité et obligation en cas d'accident touchant les personnes ou les biens en raison d'une utilisation de la machine non conforme aux instructions du « manuel d'utilisation et entretien » et/ou de défauts d'exécution des composants/matériels installés sur la machine. Toute autre prétention à remboursement pour manques à gagner imputables à un éventuel mauvais fonctionnement est par ailleurs à considérer comme exclue.

1.4 Objet du manuel

Ce manuel a été établi dans le but de fournir à tous les utilisateurs de la machine, le plus exhaustivement et clairement possible, toutes les informations nécessaires à l'installation, à l'utilisation et à l'entretien, de sa mise sur le marché jusqu'à sa mise hors service et/ou élimination.

Toutes les procédures utiles en cas de situations d'urgence pouvant survenir lors des modes d'utilisation indiqués par le fabricant et des modes raisonnablement prévisibles sont également indiquées.

REMARQUE IMPORTANTE : LE MANUEL NE REMPLACE EN AUCUN CAS LA FORMATION ET LA PRÉPARATION TECHNIQUE DU PERSONNEL CHARGÉ D'UTILISER LA MACHINE. IL DOIT ÊTRE CONSIDÉRÉ COMME UN GUIDE DANS L'EXÉCUTION DE SES FONCTIONS.

1.4.1 Structure du manuel

Le manuel se compose d'un seul document rédigé dans un style descriptif et s'accompagne en annexes de toutes les figures nécessaires pour une interprétation correcte et un bon déroulement des opérations de conduction et d'entretien de la machine.

Le texte contient toutes les spécifications que le lecteur doit connaître et peut avoir à consulter pour atteindre les objectifs fixés par ce manuel.



1.4.2 Modifications et compléments

Ce manuel reflète l'état de la technique au moment de la mise sur le marché de la machine dont il forme partie intégrante.

Toute modification, amélioration, adaptation apportée aux machines commercialisées par la suite n'obligent pas DIAMOND à intervenir sur les machines fournies précédemment ni à considérer ces machines et leurs manuels incomplets et inadéquats.

DIAMOND a toutefois la faculté, si elle le juge opportun et pour quelque raison que ce soit, de mettre à jour les manuels préalablement mis sur le marché en adressant à ses clients des feuillets de mise à jour à caractère technique et/ou opérationnel qui doivent être pris en compte et conservés dans le manuel.

1.5 Identification du fabricant

Les informations d'identification du fabricant sont les suivantes :

DIAMOND EUROPE

1.5.1 Demande d'intervention - Service d'assistance technique

Toute demande d'intervention du Service d'Assistance Technique clients doit être adressée par fax ou par e-mail au revendeur auquel la machine a été achetée. Le réseau de vente/assistance du fabricant peut être consulté sur le site internet <http://www.diamond-europe.com>

La demande d'intervention ou d'assistance technique devra indiquer :

1. type de machine, modèle, matricule, numéro de série et année de fabrication ;
2. anomalies/pannes constatées ;
3. revendeur ayant vendu la machine ;
4. document fiscal attestant de la date d'achat de la machine par l'utilisateur.

1.5.2 Commande de pièces de rechange

Pour toute demande de pièces de rechange, nous vous prions de contacter votre revendeur habituel ou de consulter la liste à jour des centres d'assistance agréés, sur le site officiel de DIAMOND : <http://www.diamond-europe.com>

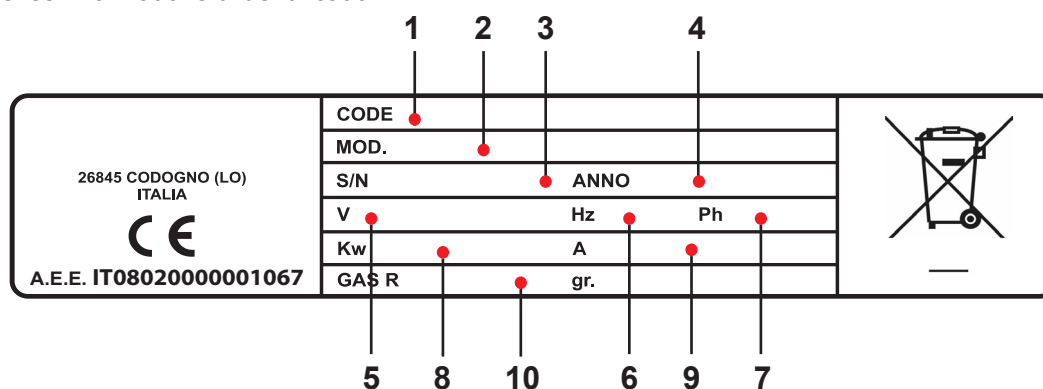
1.5.3 Téléchargement du manuel technique

Les manuels techniques en version papier sont remplacés par les format « PDF » à télécharger à l'adresse <http://www.diamond-europe.com>, en allant dans « MANUELS TECHNIQUES » en partie inférieure de la page d'accueil.

Une nouvelle fenêtre s'ouvrira, décrivant pas à pas les opérations à effectuer pour s'enregistrer puis télécharger le « MANUEL TECHNIQUE ».

1.6 Données signalétiques de la machine - Marquage CE

La plaque avec application du marquage CE se trouve dans la partie supérieure du panneau arrière de la machine et en indique toutes les informations d'identification.



1. Code machine ;
2. Modèle - type de machine ;
3. Numéro de série de la machine ;
4. Date de fabrication (Année) ;
5. Alimentation électrique ;
6. Fréquence d'alimentation électrique ;
7. Nombre de phases ;
8. Puissance maximale ;
9. Absorption max. de courant ;
10. Type et quantité de gaz frigorigène.

Ces informations doivent être reportées sur chaque document d'information, par exemple pour toute demande d'assistance technique ou pour la demande de pièces de rechange.



IL EST STRICTEMENT INTERDIT DE RETIRER OU D'ALTÉRER LA PLAQUE SIGNALÉTIQUE.



1.7 Usages prévus

La machine à glace verticale à extraction automatique PRATICA 9-12 a été conçue pour :

1. mélanger, turbiner le mix pasteurisé ou les produits alimentaires préemballés introduits dans le cylindre de la machine, pour la préparation de glaces et sorbets.
2. refroidir rapidement et congeler les ingrédients transformés, afin d'obtenir une glace onctueuse, un sorbet ou un granité.

Ces transformations s'effectuent dans un cylindre vertical, à l'aide d'un mélangeur fourni avec la machine.

Le modalités d'utilisation de la machine consistent en un cycle de fonctionnement à « temps » et en un cycle de fonctionnement à « température » pour la production de glaces et de sorbets.

Un programme spécifique, avec cycle de fonctionnement à température, permet de plus de réaliser des granités.



LA MACHINE NE PEUT PAS ÊTRE UTILISÉE À D'AUTRES FINS SANS L'AUTORISATION DE DIAMOND QUI NE POURRA ÊTRE TENUE RESPONSABLE DE DOMMAGES DIRECTS OU INDIRECTS DUS À UN USAGE IMPROPRE DE LA MACHINE.

1.7.1 Usages incorrects raisonnablement prévisibles

À partir de l'expérience acquise à ce jour de l'utilisation de la machine en conditions de fonctionnement, il est recommandé de suivre les indications ci-après :

1. Ne pas introduire dans le cylindre une quantité de mix inférieure à la quantité recommandée, ce qui pourrait provoquer la formation de glace sur la paroi du cylindre, s'accompagnant d'un bruit anormal de la machine, avec usure et détérioration des racleurs du mélangeur. **La quantité adéquate de produit à traiter est indiquée au paragraphe 2.4 « Caractéristiques techniques de la machine » de ce manuel.**
2. Ne pas introduire dans le cylindre une quantité de mix supérieure à la quantité recommandée, ce qui pourrait empêcher d'obtenir un bon turbinage du mix, s'accompagnant d'un débordement de produit du cylindre et d'un effort excessif de l'arbre motorisé du mélangeur. **La quantité adéquate de produit à traiter est indiquée au paragraphe 2.4 « Caractéristiques techniques de la machine » de ce manuel.**
3. Ne pas mettre la machine en marche avant d'avoir mis le mix dans le cylindre.
Ne pas faire fonctionner le mélangeur à sec afin de ne pas endommager la machine.
4. Ne pas appuyer sur la touche d'extraction quand le mix ou le produit à l'intérieur est liquide, car la vitesse de rotation élevée (sens antihoraire) du mélangeur provoquerait un brusque débordement du produit du cylindre (consulter le paragraphe 5.1 « Commandes de fonctionnement » de ce manuel).
5. En fin de transformation, ne pas soulever le couvercle ni enlever le mélangeur installé à l'intérieur du cylindre tant que la température du produit restant et/ou de la surface du cylindre présente un risque de lésions par contact ou par proximité de parties de la machine ou de matériaux à température très basse. Revêtir des gants appropriés pour se protéger des basses températures et/ou des vêtements de protection adaptés.

1.8 Informations pour le personnel chargé d'utiliser la machine

Ce manuel contient les informations nécessaires pour le personnel chargé de l'utilisation de la machine.

La connaissance et le respect des mises en garde générales de sécurité et des avertissements de danger figurant dans ce manuel sont indispensables à l'exécution en condition de risque minimum de l'installation, de la mise en service, du fonctionnement et de l'entretien de la machine.

Le personnel chargé d'utiliser la machine peut avoir les profils ci-après :

OPÉRATEUR : personne formée pour la conduction courante de la machine, à savoir le chargement des produits à transformer, l'exécution des recettes, les opérations de nettoyage et d'entretien ordinaire.

TECHNICIEN QUALIFIÉ : personne qui, par sa formation ou ses compétences professionnelles, connaît les conditions d'exercice de la machine et est capable d'intervenir sur cette dernière, d'identifier et d'éviter toute condition de danger.

1.9 Emballage, transport et stockage

La machine est emballée dans une caisse en bois ou en carton sur palette de dimensions et caractéristiques adaptées au type et au poids de la machine. La machine sera livrée emballée en lui garantissant une protection contre l'agression des agents extérieurs.

Chaque colis présente un marquage indiquant :

- Type de machine, modèle et numéro de série
- Poids net et brut
- Destination de la machine

L'emballage porte des étiquettes indiquant :

- Manipuler avec soin
- Ne pas retourner
- Protéger de la pluie
- Ne pas superposer
- Protéger des sources de chaleur
- Non résistant aux chocs



1.9.1 Transport, levage et manutention



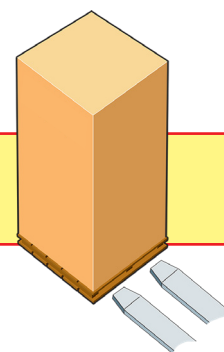
LA MANUTENTION DE LA MACHINE EMBALLÉE DOIT ÊTRE EFFECTUÉE EXCLUSIVEMENT PAR UN PERSONNEL TECHNIQUE QUALIFIÉ

À la livraison de la machine, vérifier que pendant le transport, au-delà de dommages visibles, d'autres dommages susceptibles de compromettre le bon fonctionnement n'ont pas été occasionnés. Indiquer sur le bordereau de livraison la mention « Réserve d'acceptation », sauf vérification, de la machine. En cas de constatation de dommages, ils doivent être signalés dans les 48 heures suivant la livraison au transporteur et au fabricant.

Transporter la machine sur un transpalette ou un chariot élévateur en introduisant les fourches dans les logements prévus de la palette. Utiliser un moyen de portée adéquate.



MANIPULER LA MACHINE À L'AIDE D'UN MOYEN DE LEVAGE DE PORTÉE ADÉQUATE. NE PAS TENTER DE SOULEVER LA MACHINE MANUELLEMENT.



1.9.2 Stockage de la machine

L'emballage ne doit pas être soumis à des chocs, vibrations et supporter d'autres charges.

Le lieu de stockage de la machine doit être un local fermé, non agressif, à température non inférieure à 2°C, non supérieure à 55°C, avec un taux d'humidité de 10 % à 95 % (sans condensation).



2 CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

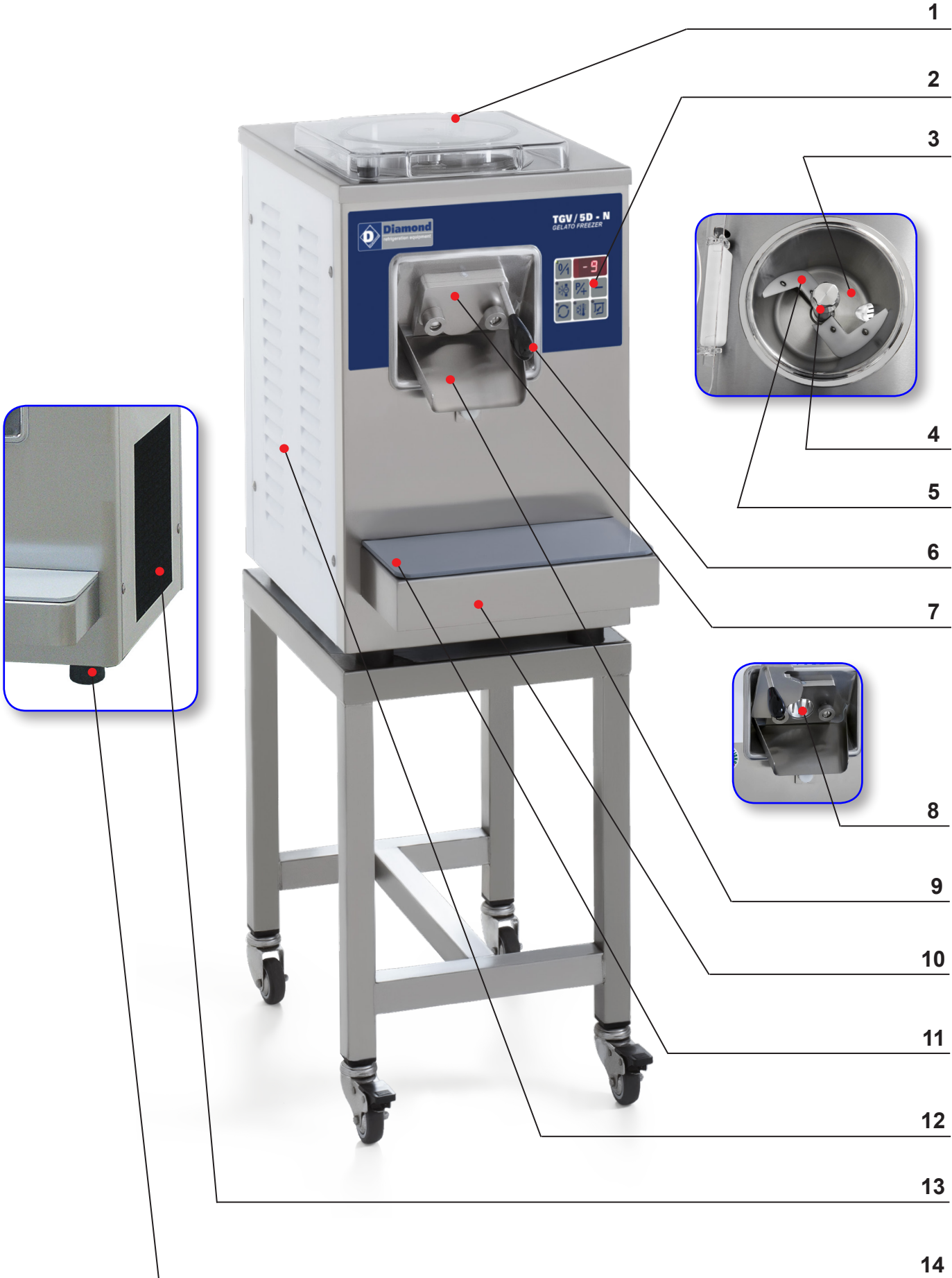
2.1 Description générale de la machine

La machine TGV/5D-N est une machine à glace verticale, à extraction automatique, pour la production de glaces, de sorbets ou de granitas. Le traitement de mélanges pasteurisés ou de produits alimentaires pré-emballés est effectué dans un cylindre disposé verticalement qui permet: "remplissage facile, visibilité constante du produit et ajout, à tout moment, des ingrédients".

WWW.....

2.2 Illustration de l'ensemble et des composants de la machine

- 1 Couvercle
- 2 Panneau de commande
3. Cylindre
4. Mélangeur
- 5 Racleurs en matière plastique alimentaire
6. Levier du volet d'extraction
7. Volet d'extraction
8. Bouche d'extraction
9. Goulotte de la bouche d'extraction
10. Tablette
11. Tapis
12. Revêtement extérieur
- 13 Condensateur à air
14. Pieds

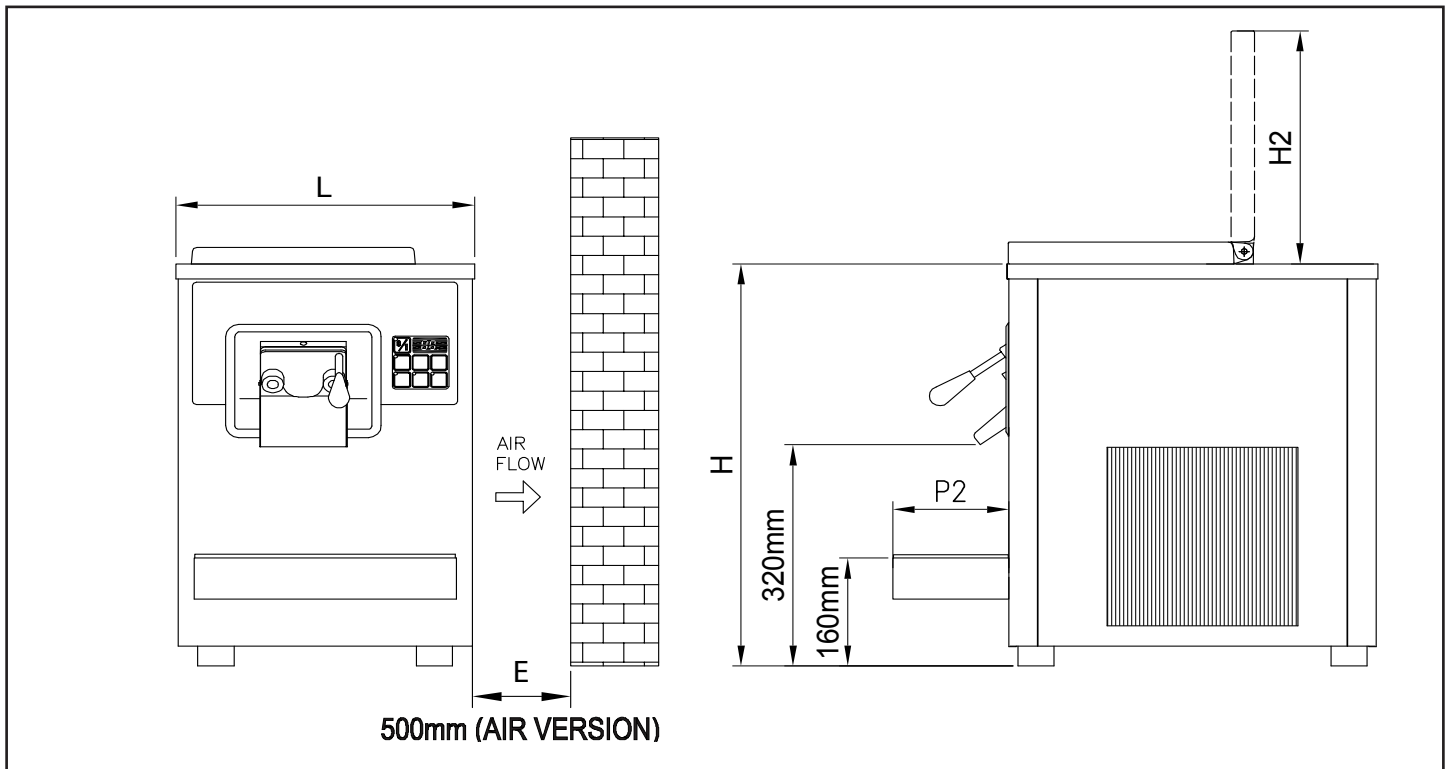


2.3 Position de travail et de commande

L'opérateur devra se positionner face à la machine et procéder au chargement des ingrédients, à la programmation de la recette, au démarrage des transformations et au vidage du produit transformé en fin de recette.

2.4 Caractéristiques techniques de la machine

| Modèle | | TGV/5D-N |
|--|--------|-----------|
| Poids net | kg | 75 |
| Gaz réfrigérant | (type) | R404A |
| Versions à air (cantidad) | g | 650 |
| Quantité de produit traitable (min.+max.) | L | 1-2 |
| Température ambiante max. | °C | +35 |
| Machine version à AIR : (pression gaz réfrigérant) | bar | 17,2 ÷ 22 |
| « CONDENSATION » (température gaz réfrig.) | °C | +40 ÷ +50 |
| Machine version à AIR : (pression gaz réfrigérant) | bar | 1,0 ÷ 0,6 |
| « ÉVAPORATION » (température gaz réfrigérant) | °C | -20 ÷ -29 |



| Modèle | TGV/5D-N | |
|------------|---------------------------|-----|
| Dimensions | L (mm) | 410 |
| | P (mm) | 510 |
| | H (mm) | 590 |
| | H2 (mm) | 310 |
| | P2 (mm) | 160 |
| | Pour version à air E (mm) | 500 |

PUISSANCE NOMINALE / COURANT NOMINAL

| Tension d'alimentation (V) | Fréquence (Hz) | Phases | TGV/5D-N |
|----------------------------|----------------|-------------|---------------|
| 230 | 50 | 1+inverseur | 1,2 kW - 8 A |
| 400 | 50 | 3 | 1,2 kW - 7 A |
| 220 | 60 | 3 | 1,2 kW - 10 A |

2.5 Émission de bruit

La machine a été conçue et réalisée de manière à respecter les dispositions des normes en vigueur.

Les valeurs limites d'exposition et les valeurs d'action de la machine, relativement au niveau d'exposition quotidienne au bruit et à la pression acoustique de pic sont respectivement inférieures à 80 dB(A) et 135 dB(C). Les documents d'essai et les certificats des instruments utilisés pour les relevés sont déposés à la société DIAMOND et sont à la disposition des autorités de contrôle.



LES DOCUMENTS D'ESSAI ET LES CERTIFICATS DES INSTRUMENTS UTILISÉS POUR LES RELEVÉS SONT DÉPOSÉS À LA SOCIÉTÉ DIAMOND ET SONT À LA DISPOSITION DES AUTORITÉS DE CONTRÔLE.

2.6 Accessoires fournis avec la machine

La machine est accompagnée des accessoires suivants :

1. Manuel d'utilisation et entretien
2. Kit de joints et boîte de graisse lubrifiante à usage alimentaire.
3. Spatule à glace
4. Goupillon de nettoyage
6. Composants de la machine : mélangeur avec racleurs en matière plastique alimentaire.

3 RÈGLES GÉNÉRALES DE SÉCURITÉ

3.1 Spécifications générales



LES SPÉCIFICATIONS CI-APRÈS DOIVENT ÊTRE LUES AVEC ATTENTION POUR ACQUÉRIR UNE BONNE PRATIQUE QUOTIDIENNE LORS DE L'UTILISATION ET DE L'ENTRETIEN DE LA MACHINE, AFIN DE PRÉVENIR TOUT TYPE D'ACCIDENT LIÉ À DES SITUATIONS À RISQUE POTENTIEL POUR LES PERSONNES ET/OU LES BIENS.

Aux fins de la sécurité des personnes chargées d'utiliser la machine, il est recommandé de respecter les consignes de sécurité ci-après :

1. Ne pas tenter de mettre en marche la machine avant d'avoir bien compris son fonctionnement, en lisant ce manuel.
2. En cas de doutes, même après lecture du manuel, consulter le service d'assistance technique.
3. S'assurer que tout le personnel concerné par l'utilisation de la machine a connaissance des consignes de sécurité.
4. Avant de mettre en marche la machine, l'opérateur doit rechercher la présence d'anomalies et/ou de défauts visibles sur les dispositifs de sécurité et sur la machine. Le cas échéant, signaler les éléments constatés immédiatement au fabricant ou au centre d'assistance agréé le plu proche.
5. La machine doit être utilisée uniquement et exclusivement aux fins auxquelles elle a été conçue et selon les indications du fabricant.
6. S'assurer tous les jours du fonctionnement correct de tous les dispositifs de sécurité de la machine (voir paragraphes 3.2 et 7.5 de ce manuel).
7. Les dispositifs de sécurité ne doivent en aucun cas être retirés ou neutralisés.
8. Toute altération intentionnelle ou modification de la machine sans l'autorisation préalable du fabricant dégage ce dernier de toute responsabilité en cas de dommages corporels et/ou matériels.
9. Le maintien en parfaites conditions de la plaque signalétique et des symboles/autocollants de sécurité appliqués à la machine est impératif ; ils devront être remplacés immédiatement s'ils sont endommagés.
10. Les interventions liées au branchement électrique doivent être effectuées exclusivement par un personnel technique qualifié.
11. L'opérateur doit maîtriser les commandes de fonctionnement de la machine.
12. L'opérateur ne doit pas effectuer d'opérations non décrites dans ce manuel.
13. Se procurer et utiliser uniquement des pièces de rechange originales, garanties par le fabricant. S'adresser au revendeur ou au centre d'assistance le plus proche en cas de nécessité de remplacer des composants défectueux ou endommagés.
14. Ne pas porter de vêtements, bijoux ou accessoires pouvant être attrapés par les composants mobiles de la machine.



15. Conserver la zone autour de la machine propre et non encombrée.
16. Ne pas introduire les doigts et/ou des objets dans les fentes ou dans les orifices de la machine.
17. Ne pas utiliser la machine avec les mains humides ou mouillées.
18. Toujours porter des gants et une charlotte appropriés pour respecter les conditions d'hygiène.
19. La plus grande attention doit être accordée à tous les signaux de précaution et de danger appliqués à la machine.
20. La machine doit être installée en un lieu abrité de la pluie et du soleil.
21. Éviter la pénétration d'eau et/ou de liquides à l'intérieur de la machine.
22. Ne pas ouvrir les revêtements de la machine car l'appareil contient à l'intérieur des composants/pièces ne pouvant être gérées par l'utilisateur.
23. Ne pas s'appuyer ni s'asseoir sur la machine pendant qu'elle fonctionne.
24. Ne pas appliquer à la machine d'autres dispositifs non compris dans l'équipement prévu par le fabricant.
25. Nettoyer les revêtements extérieurs de la machine avec des chiffons doux et imprégnés de détergents pour machines alimentaires. Ne pas utiliser de jets d'eau afin de ne pas abîmer les composants/pièces intérieur(e)s de la machine.
26. N'utiliser aucun type de solvant, comme l'alcool, l'essence ou les diluants pour le nettoyage de toutes les surfaces de la machine.
27. Ne pas actionner et utiliser la machine sous l'effet de l'alcool, médicaments psychotropes ou drogues en général.
28. L'utilisation de cette machine est interdite aux personnes de moins de 18 ans.
29. L'usage impropre de la machine peut être une cause de dangers pour le personnel qui travaille et/ou peut endommager la machine.
30. En cas de problèmes de la machine non traités dans ce manuel, il est recommandé de contacter le Service d'Assistance Technique.
31. L'utilisation de la machine n'est pas autorisée dans les lieux à risque d'atmosphère explosive et dans les lieux à conditions d'environnement non prévues au point 4.2 de ce manuel.
32. La machine n'est pas conçue pour être utilisée par des personnes à capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites.

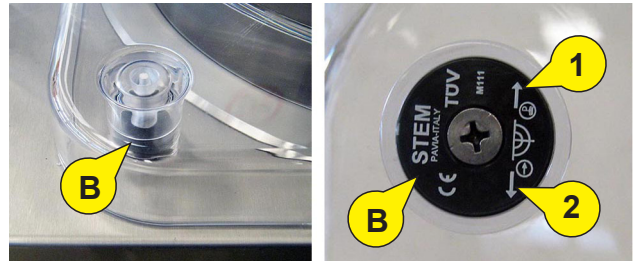
3.2 Dispositifs de sécurité de la machine

Un dispositif de sécurité est : « un composant spécialement conçu par le fabricant et mis sur le marché séparément de la machine pour pouvoir exercer les fonctions de sécurité ». Tout dispositif dont le non-fonctionnement menace la sécurité des personnes exposées sera donc considéré comme un dispositif de sécurité.

3.2.1 Dispositif de sécurité installé sur le couvercle

La machine est équipée à l'intérieur d'un capteur magnétique de sécurité (A, non visible dans les photos) dont la fonction est de détecter l'aimant (B) installé sur le couvercle.

! Une position non correcte de l'aimant provoque une alarme sur la machine, empêchant son démarrage. L'aimant (B) doit être placé avec les flèches (1-2) disposées à la VERTICALE.



Remarque : En cas d'ouverture du couvercle au cours d'un cycle de fonctionnement (pour ajouter des ingrédients par exemple), le cycle se met en « PAUSE » et repart du point d'interruption uniquement après la fermeture du couvercle.



LE CAPTEUR MAGNÉTIQUE DE SÉCURITÉ DU COUVERCLE NE DOIT PAS ÊTRE CONSIDÉRÉ COMME UNE COMMANDE D'ARRÊT DE LA MACHINE.

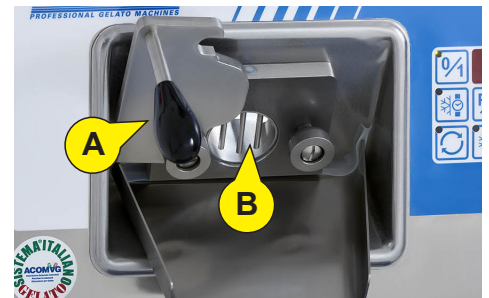


LA MACHINE DOIT ÊTRE ARRÊTÉE UNIQUEMENT EN PRESSANT LES TOUCHES DU PANNEAU DE COMMANDE ET NON EN OUVRANT LE COUVERCLE. (CONSULTER LE PARAGRAPHE 5.1 « COMMANDES DE FONCTIONNEMENT » DE CE MANUEL).

3.2.2 Dispositif de sécurité de la bouche d'extraction

La machine est équipée d'un volet d'extraction qui étanchéise le cylindre de travail ; l'ouverture s'effectue par un levier (A) pour l'extraction des produits transformés.

La bouche d'extraction du cylindre, d'où sort le produit, présente une grille fixe (B) qui empêche l'introduction accidentelle des doigts de la main.



NE PAS INTRODUIRE D'OUTILS (EXEMPLE : GOUPILLON DE NETTOYAGE, ETC.) À TRAVERS LA GRILLE DE LA BOUCHE D'EXTRACTION QUAND LA MACHINE EST EN MARCHÉ.



NE PAS ALTÉRER INTENTIONNELLEMENT LE DISPOSITIF DE SÉCURITÉ NI UTILISER LA MACHINE SI CELUI-CI EST ENDOMMAGÉ.



LE FABRICANT DÉCLINE TOUTE RESPONSABILITÉ EN CAS D'ALTÉRATION INTENTIONNELLE DES DISPOSITIFS DE SÉCURITÉ OU D'OPÉRATIONS RÉALISÉES SANS RESPECTER LES SPÉCIFICATIONS DE CE MANUEL, RISQUANT DE CAUSER DES DOMMAGES CORPORELS ET/OU MATÉRIELS.

NE PAS ALTÉRER INTENTIONNELLEMENT LE DISPOSITIF DE SÉCURITÉ NI UTILISER LA MACHINE SI CELUI-CI EST ENDOMMAGÉ OU NE FONCTIONNE PAS CORRECTEMENT.

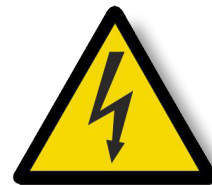


3.2.3 Symboles et autocollants de sécurité

Sur la machine, des symboles/autocollants sont appliqués pour signaler des interdictions, indications et mises en garde importantes :

Ce symbole signale la présence d'un risque d'électrocution.

Il fait part au personnel concerné du risque de subir un choc électrique en cas d'opération non conforme aux normes de sécurité.



3.3 Équipements de protection individuelle (E.P.I.)

L'employeur est tenu d'informer le personnel des sujets liés à la sécurité ci-après :

- 1 Risques d'accident
- 2 Équipements prévus pour la sécurité de l'opérateur
- 3 Règles générales de prévention des accidents prévues par les normes en vigueur dans le pays de destination de la machine.

L'opérateur doit toujours :

- 1 Accorder la plus grande attention à tous les symboles/autocollants de précaution ou de danger appliqués sur la machine.
- 2 Ne pas porter de vêtements, bijoux ou accessoires pouvant être attrapés par les composants mobiles de la machine.

Les équipements de protection individuelle que doit utiliser le personnel chargé d'utiliser la machine sont les suivants :

3.3.1 Tenues de travail

Les tenues dont doivent être équipés les opérateurs doivent être en matière résistante au type de produit à traiter, et permettre aussi une parfaite liberté de mouvement lors des activités de l'opérateur.



3.3.2 Gants (protection des mains)

Les gants doivent être adaptés aux conditions d'utilisation de la machine et aux mains de l'opérateur. Ils doivent garantir une préhension sûre et rapide et garantir de hautes performances de résistance au produit à manipuler. Ils doivent garantir un confort adéquat, l'absorption de la transpiration et la protection de la chaleur et du froid.



3.3.3 Charlotte

La charlotte doit être de taille adaptée à la tête et pouvoir retenir les cheveux à l'intérieur. Elle doit garantir une bonne respiration du cuir chevelu.



LES E.P.I. DOIVENT ÊTRE CONFORMES AUX DISPOSITIONS DE SÉCURITÉ DES NORMES EN VIGUEUR DANS LE PAYS D'UTILISATION DE LA MACHINE.

4 INSTRUCTIONS D'INSTALLATION

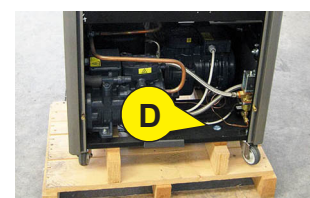
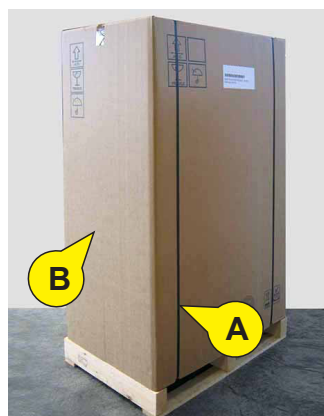
4.1 Exigences générales



L'INSTALLATION DOIT ÊTRE EFFECTUÉE EXCLUSIVEMENT PAR UN PERSONNEL TECHNIQUE QUALIFIÉ.

Après avoir transporté la machine emballée à proximité du lieu d'installation, couper les feuilards (A) et extraire le carton (B) en le poussant vers le haut.

Récupérer les documents et les accessoires se trouvant à l'extérieur de la machine.



Une attention particulière est nécessaire, lors du retrait des feuilards qui, en les coupant, peuvent heurter accidentellement l'opérateur.

Retirer les deux panneaux latéraux de la machine en dévissant les vis de fixation (C), dévisser ensuite les boulons (D) de fixation du châssis de la machine à la base de l'emballage.

Soulever la machine de la palette en agissant sur les parties portantes (P) du châssis, à l'aide d'un équipement de levage adapté au poids de la machine. Lors du levage, prendre garde particulièrement au cordon d'alimentation en veillant à ne pas l'endommager.



NE PAS ESSAYER DE SOULEVER LA MACHINE MANUELLEMENT

Après avoir positionné la machine à l'emplacement choisi, refermer les panneaux latéraux avec leurs vis et éliminer l'emballage conformément aux normes en vigueur dans le pays d'utilisation de la machine.

4.2 Conditions d'environnement

Les conditions d'environnement de fonctionnement de la machine doivent respecter les indications ci-après :

- Température : +2°C ÷ +30°C (35,6°F ÷ 86°F)
- Humidité : 10% ÷ 95% (sans condensation)



LA MACHINE DOIT ÊTRE INSTALLÉE EN UN LIEU ABRITÉ DE LA PLUIE ET DU SOLEIL.

Des conditions d'environnement différentes peuvent endommager sérieusement la machine, notamment les équipements électriques et le système de réfrigération.



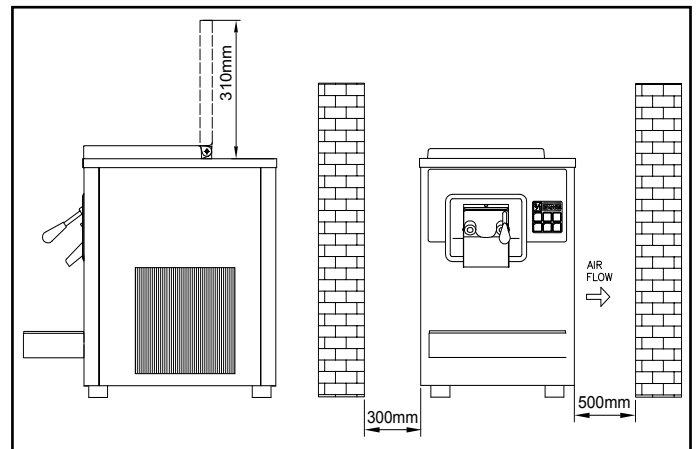
LE FONCTIONNEMENT DE LA MACHINE EN ENVIRONNEMENTS NON CONFORMES AUX INDICATIONS DE CE MANUEL FAIT S'ANNULER LA GARANTIE.

IL EST STRICTEMENT INTERDIT D'UTILISER LA MACHINE EN ATMOSPHÈRES À RISQUES D'EXPLOSION.

4.3 Espaces nécessaires pour l'utilisation de la machine

La machine doit être positionnée sur un sol solide, plan et uniforme ; elle ne doit pas être exposée aux rayons directs du soleil ni installée à proximité de sources de chaleur.

Les prises d'air de la machine doivent rester libres afin de permettre une bonne circulation d'air tout autour.

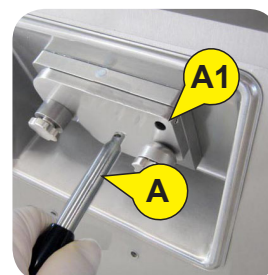


4.4 Installation et séquences de montage des composants de la machine

Dans un souci de sécurité et afin d'éviter les dommages pendant le transport, certains composants de la machine sont démontés. L'utilisateur de la machine doit donc suivre les indications de montage des composants de la machine ci-après :

1 Levier du volet d'extraction

- Installer le levier d'ouverture (A) sur le volet d'extraction, le positionner dans le logement prévu (A1) et; avec la clé hexagonale (B) (fournie avec la machine), serrer le goujon de fixation en laissant le levier en position de travail.



2 Goulotte de la bouche d'extraction

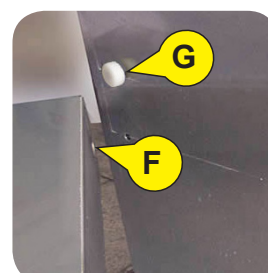
- Installer la goulotte de la bouche d'extraction sous le volet d'extraction, en utilisant l'orifice de fixation (C) prévu sur le panneau frontal.
- Positionner la goulotte et visser la vis de serrage (D) au-dessous.



SERRER LES VIS EN S'ASSURANT DE L'ABSENCE TOTALE DE JEU DE LA GOULOTTE.

3. Tablette et tapis

- À l'arrière, la tablette présente deux fentes (F) qui viendront s'insérer sur les vis de serrage (G) partiellement vissées sur le panneau frontal. Après avoir inséré la tablette en l'encastrant, serrer les vis.
- Positionner le tapis (H) fourni sur la tablette.



4.5 Alimentation électrique



LES INTERVENTIONS LIÉES AU BRANCHEMENT ÉLECTRIQUE DOIVENT ÊTRE EFFECTUÉES EXCLUSIVEMENT PAR UN PERSONNEL TECHNIQUE QUALIFIÉ.

La machine doit être alimentée à la tension dont la valeur est indiquée sur la plaque signalétique, appliquée en partie supérieure du panneau arrière. La machine ne doit être branchée qu'à une ligne avec système de mise à la terre efficace.

La machine est équipée d'un cordon d'alimentation auquel doit être raccordée, par un personnel technique qualifié, une fiche à caractéristiques conformes aux spécifications techniques (tension, courant) figurant sur la plaque de la machine.

Brancher la machine à une prise avec mise à la terre adéquate.



L'INSTALLATION ÉLECTRIQUE DESTINÉE À L'ALIMENTATION DE LA MACHINE DOIT ÊTRE CONÇUE CONFORMÉMENT AUX NORMES EN VIGUEUR ET RÉALISÉE PAR UN PERSONNEL TECHNIQUE QUALIFIÉ ET AUTORISÉ.

LA PRISE DE COURANT DOIT ÊTRE CONTRÔLÉE PAR UN INTERRUPTEUR À COURANT DIFFÉRENTIEL ET ÊTRE MISE À LA TERRE DE FAÇON EFFICACE.



LE FABRICANT NE POURRA PAS ÊTRE TENU RESPONSABLE EN CAS DE DOMMAGES CAUSÉS PAR UNE INSTALLATION D'ALIMENTATION ÉLECTRIQUE OU DE MISE À LA TERRE INADÉQUATE.



À LA FIN DE L'INSTALLATION DE LA MACHINE, LE PERSONNEL TECHNIQUE QUALIFIÉ DOIT VÉRIFIER LE SENS DE ROTATION "HORAIRE" CORRECT DE LA PALE.



L'UTILISATION DE RALLONGES À SECTIONS DIFFÉRENTES DU CORDON D'ALIMENTATION DE LA MACHINE PEUT ÊTRE À L'ORIGINE DE PROBLÈMES DE TYPE :

- 1. DÉMARRAGE LENT DU MOTEUR AVEC DÉCLENCHEMENT DES PROTECTIONS**
- 2. SURCHAUFFE DU MOTEUR AVEC BAISSÉ DE PUISSANCE**
- 3. NON-FONCTIONNEMENT DU DISPOSITIF DE MARCHE-ARRÊT DE LA MACHINE**



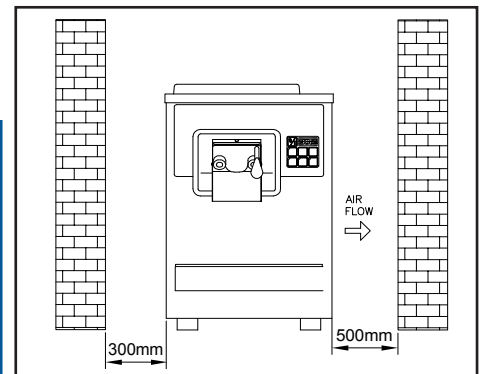
LE FABRICANT CONSEILLE D'INSTALLER DES DISJONCTEURS TRIPHASÉS PERMETTANT DE COUPER L'ALIMENTATION À TOUTES LES PHASES, MÊME EN CAS DE SURCHARGE SUR UNE SEULE D'ENTRE ELLES. LES FUSIBLES OU DISJONCTEURS D'AUTRES TYPES COUPENT UNIQUEMENT LA PHASE OBJET DE SURCHARGE. EN CAS DE MANQUE DE TENSION SUR L'UNE DES TROIS PHASES, LA MACHINE NE CESSERA PAS DE FONCTIONNER, MAIS LES MOTEURS SUBIRAIENT EN PEU DE TEMPS DES DOMMAGES IRRÉVERSIBLES.

4.6 Machine à refroidissement à air

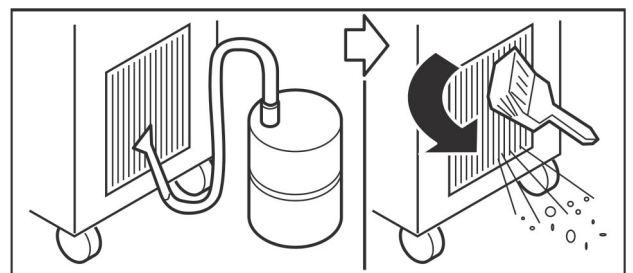
Les machines à refroidissement à air doivent être installées à une distance du mur postérieur d'au moins **500 mm** pour que l'air de condensation circule librement.



Tous les jours, nettoyer la zone autour de la machine afin d'éviter que des corps étrangers (ex. amas de poussière, morceaux de papier, etc.) empêchent l'afflux régulier d'air. Il est également recommandé, chaque mois, de nettoyer soigneusement la grille du condensateur, en éliminant les résidus de poussière, les morceaux de papier, etc., afin que la machine puisse fonctionner correctement.



Éliminer à sec la poussière des grilles du condensateur à l'aide d'un aspirateur et, si nécessaire, d'un pinceau ou d'une brosse en agissant de façon à extraire la poussière vers l'extérieur.



NE PAS UTILISER DE LIQUIDES QUI FIXERAIENT LA POUSSIÈRE SUR LE CONDENSATEUR.



ÉLIMINER LA POUSSIÈRE DES GRILLES DU CONDENSATEUR VERS L'EXTÉRIEUR AFIN DE NE PAS COMPROMETTRE LES PERFORMANCES DE L'INSTALLATION DE RÉFRIGÉRATION.

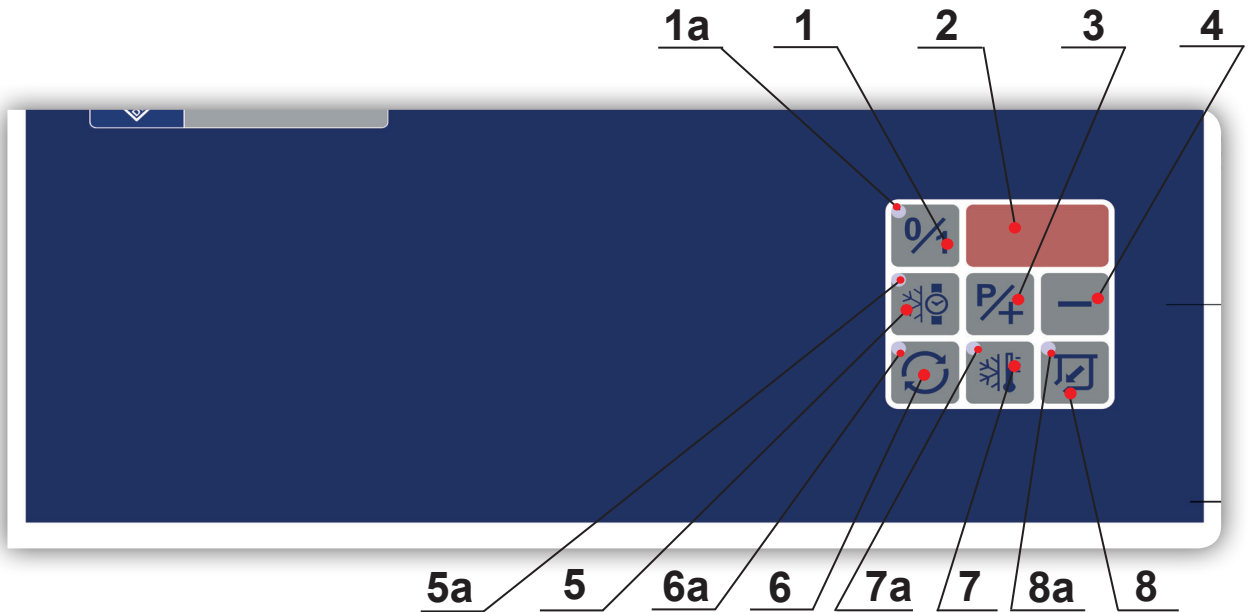


UNE MAUVAISE AÉRATION DE LA MACHINE RISQUE D'AFPECTER SON FONCTIONNEMENT ET SA CAPACITÉ DE PRODUCTION.

5 FONCTIONNEMENT DE LA MACHINE

5.1 Commandes de fonctionnement

Les fonctions du panneau de commande sont illustrées ci-après :



1. Touche marche/arrêt Touche qui permet de mettre en marche et d'arrêter la machine. L'afficheur numérique (2) indique la température du cylindre.

1a. Témoin de présence de tension Témoin de signalement de machine sous tension, la LED allumée signale la présence de tension électrique sur la machine.

2. Afficheur numérique Affiche les fonctions et les données configurées de la machine.

3. Touche Programmation/Réglage + Touche à double fonction :
a) En pressant la touche de façon consécutive, l'afficheur numérique indique les fonctions de programmation de la machine (consulter le paragraphe 5.3 « Programmation » de ce manuel).
b) dans les fonctions de programmation, la pression de cette touche permet d'augmenter la valeur sélectionnée. .

4. Touche Réglage – Touche active uniquement lors des fonctions de programmation, sa pression permet de diminuer la valeur sélectionnée.

5. Touche « CYCLE À TEMPS » Touche de démarrage d'un cycle de fonctionnement à « temps » de la machine. Avec le cycle à temps actif, son témoin de signalement (5a) s'allume aussi. À la pression de cette touche, le mélangeur à l'intérieur du cylindre et le système de réfrigération de la machine s'activent automatiquement, pour une durée de turbinage programmée en usine. Le cycle de fonctionnement à temps se termine à l'expiration du temps de turbinage programmé. Le système de réfrigération s'éteint automatiquement, tandis que le brassage en sens horaire du mélangeur continue afin d'éviter la formation de glace sur la paroi du cylindre. Presser à nouveau la touche pour désactiver le cycle et arrêter la machine.

6. Touche Brassage Touche d'activation ou désactivation de la rotation en sens horaire du mélangeur à l'intérieur du cylindre en mode manuel. Lorsque le brassage est actif, son témoin de signalement (6a) est allumé.



7. Touche « CYCLE À TEMPÉRATURE » Touche de démarrage d'un cycle de fonctionnement à « température » de la machine. Avec le cycle à température actif, son témoin de signalement (7a) s'allume aussi. À la pression de cette touche, le mélangeur à l'intérieur du cylindre et le système de réfrigération de la machine s'activent automatiquement. Le cycle à température se termine quand le produit à l'intérieur du cylindre atteint la température de refroidissement programmée en usine. Le système de réfrigération s'éteint automatiquement, tandis que le brassage en sens horaire du mélangeur continue afin d'éviter la formation de glace sur la paroi du cylindre. Presser à nouveau la touche pour désactiver le cycle et arrêter la machine.

8. Touche extraction Touche d'activation de la rotation en sens antihoraire du mélangeur à l'intérieur du cylindre, pour que le produit puisse sortir par la bouche d'extraction à la fin d'un cycle de fonctionnement. Lorsque l'extraction est active, son témoin de signalement (8a) est allumé.



NE PAS APPUYER SUR LA TOUCHE D'EXTRACTION LORSQUE LE MIX OU LE PRODUIT À L'INTÉRIEUR DU CYLINDRE EST LIQUIDE, CAR LA HAUTE VITESSE DE ROTATION DU MÉLANGEUR (EN SENS ANTIHORAIRE) PROVOQUERAIT UN BRUSQUE DÉBORDEMENT DE PRODUIT DU CYLINDRE.

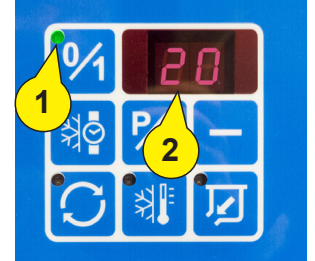
NE PAS APPUYER SUR LA TOUCHE D'EXTRACTION EN FIN DE CYCLE DE PRODUCTION DE GRANITÉ, CAR LA HAUTE VITESSE DE ROTATION DU MÉLANGEUR (EN SENS ANTIHORAIRE) PROVOQUERAIT UN BRUSQUE DÉBORDEMENT DE PRODUIT DU CYLINDRE. APPUYER SUR LA TOUCHE DE BRASSAGE (ROTATION DU MÉLANGEUR EN SENS HORAIRE) POUR UNE ÉVACUATION CORRECTE ET EN SÉCURITÉ DU GRANITÉ DU CYLINDRE DE LA MACHINE.

5.2 Mise sous tension et démarrage de la machine



LORS DE LA MISE SOUS TENSION QUOTIDIENNE DE LA MACHINE, S'ASSURER DU BON FONCTIONNEMENT DES DISPOSITIFS DE SÉCURITÉ, EN SUIVANT LES DESCRIPTIONS DÉTAILLÉES DU PARAGRAPHE 7.5 DE CE MANUEL.

Brancher le cordon d'alimentation électrique de la machine à la prise de courant et contrôler que le témoin de présence de tension (1) est allumé. À la pression de la touche de marche/arrêt 0/1, la machine se prépare au fonctionnement, puis l'afficheur numérique (2) indique la température du cylindre.



Les modes de fonctionnement de la machine peuvent être les suivant :

1. **Production par cycle de fonctionnement à « temps »**, pour la réalisation de glaces et de sorbets.
2. **Production par cycle de fonctionnement à « température »**, pour la réalisation de glaces et de sorbets.
3. **Production de granité**. Il s'agit d'un programme spécifique, avec cycle de fonctionnement à température, pour la réalisation de granités.

Après avoir sélectionné le mode de fonctionnement et versé le mix pasteurisé ou les produits alimentaires préemballés dans le cylindre, il suffit de presser la touche marche correspondante pour lancer la production.



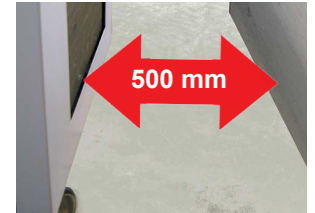
Avant de commencer la production, il est recommandé d'exécuter les phases de lavage de la machine, en suivant les indications du paragraphe 6 « Lavage » de ce manuel.

Avant de commencer la production, procéder aux vérifications ci-après :

- Vérifier si le bouton de serrage du mélangeur est bien serré.
- Vérifier si le volet d'extraction est fermé.



- Verser le mix pasteurisé ou les produits alimentaires pré-embalés dans le cylindre. La quantité adéquate de produit à traiter est indiquée au paragraphe 2.4 « Caractéristiques techniques de la machine » de ce manuel.



- Vérifier que la machine est positionnée à la bonne distance du mur postérieur et que des corps étrangers ne gênent pas l'afflux d'air vers le condensateur pour les machines à refroidissement à air.



Ne pas lancer le cycle de fonctionnement de la machine avant d'avoir mis le mix dans le cylindre. Ne pas faire fonctionner le mélangeur à sec afin de ne pas l'endommager.



5.3. Programmation



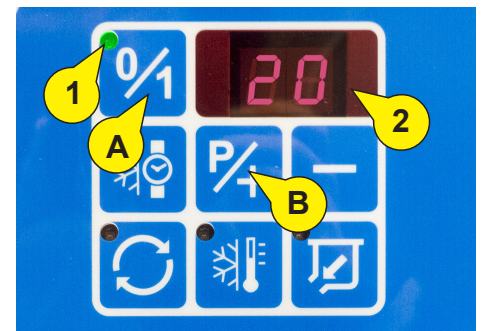
LA MACHINE, LORS DES ESSAIS, A ÉTÉ PROGRAMMÉE AVEC LES VALEURS OPTIMALES DES PARAMÈTRES DE TEMPS ET DE TEMPÉRATURE DES CYCLES DE FONCTIONNEMENT.

NE PAS MODIFIER LA PROGRAMMATION SAUF EN CAS DE STRICTE NÉCESSITÉ.



EN CAS DE NÉCESSITÉ DE MODIFIER LA VALEUR DES PARAMÈTRES, MODIFIER LA PROGRAMMATION DE LA MACHINE AVANT DE COMMENCER LA PRODUCTION.

- Vérifier que le témoin de signalement de tension (1) est allumé et presser la touche de marche/arrêt 0/1 (A) de la machine.
- La machine se prépare au fonctionnement et l'afficheur numérique (2) indique la température du cylindre.
- Presser et maintenir quelques secondes la touche « PROGRAMMATION/RÉGLAGE + » (B) pour accéder aux fonctions de programmation.
- Les fonctions sont divisées en quatre catégories bien distinctes et sont identifiables par un code clignotant qui apparaît en séquence sur l'afficheur numérique de la machine.



| <u>Code</u> | <u>Fonction</u> |
|-------------|---|
| P1 | Réglage cycle à température  |
| P2 | Réglage cycle à temps  |
| P3 | Réglage de la sonnerie (buzzer) |
| P4 | Réglage programme granité |

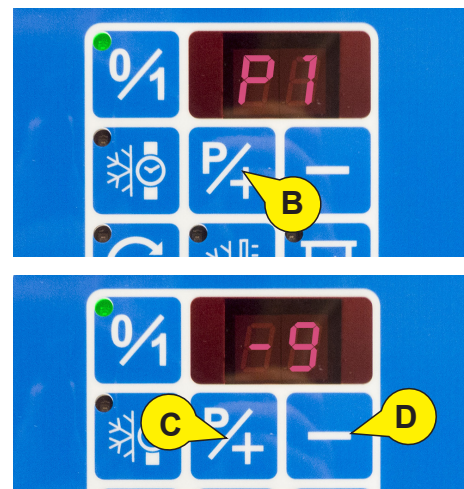


LE PASSAGE D'UNE FONCTION À L'AUTRE SE FAIT AUTOMATIQUEMENT AVEC UN INTERVALLE DE TEMPS DE 5 SECONDES. POUR ACCÉDER À LA FONCTION À RÉGLER, ATTENDRE QUE L'AFFICHEUR NUMÉRIQUE INDIQUE LE CODE ASSOCIÉ À LA FONCTION EN QUESTION.

À LA FIN DU CYCLE DE PROGRAMMATION, LE SYSTÈME SORT AUTOMATIQUEMENT DES FONCTIONS ET L'AFFICHEUR NUMÉRIQUE INDIQUE LA TEMPÉRATURE DU CYLINDRE.

5.3.1 Réglage du cycle à température (P1)

- Après avoir pressé la touche de Programmation/Réglage + (B), l'afficheur numérique indique le code P1.
- Quelques secondes après l'indication du code P1 (clignotant), une valeur numérique qui identifie la température de refroidissement programmée s'affiche.
- Les touches de réglage (C) et (D) permettent d'augmenter ou de réduire la valeur de la température de refroidissement.
- La plage de réglage de la température de refroidissement s'étend de -19°C à +30°C. La programmation par défaut est de 9°C (température adaptée à la production de glaces et de sorbets).



LA TEMPÉRATURE DE REFROIDISSEMENT DOIT ÊTRE PROGRAMMÉE EN FONCTION DES QUANTITÉS D'INGRÉDIENTS QUI NE SE CONGÈLENT PAS (EXEMPLE : SUCRE OU ALCOOL) CONTENUS DANS LE MIX À TRAITER.



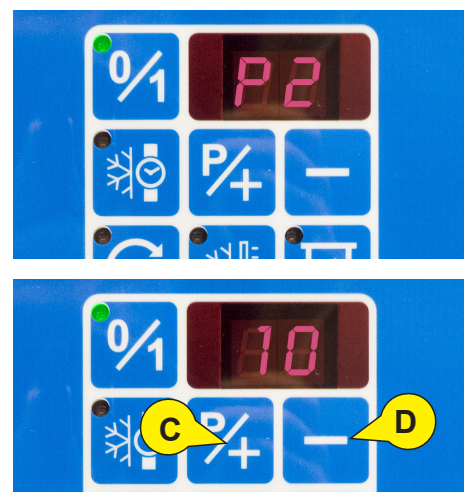
À TITRE INDICATIF, POUR LES MIX « MAIGRES » (AVEC PEU D'INGRÉDIENTS QUI NE SE CONGÈLENT PAS), IL FAUDRA PROGRAMMER UNE TEMPÉRATURE DE REFROIDISSEMENT DE 5 À 6°C.

POUR LES MIX AVEC UNE QUANTITÉ MOYENNE D'INGRÉDIENTS QUI NE SE CONGÈLENT PAS, IL FAUDRA PROGRAMMER UNE TEMPÉRATURE DE REFROIDISSEMENT DE 7 À 8°C.

POUR LES MIX « RICHES » EN INGRÉDIENTS QUI NE SE CONGÈLENT PAS, IL FAUDRA PROGRAMMER UNE TEMPÉRATURE DE REFROIDISSEMENT DE 9 À 10°C.

5.3.2 Réglage du cycle à temps (P2)

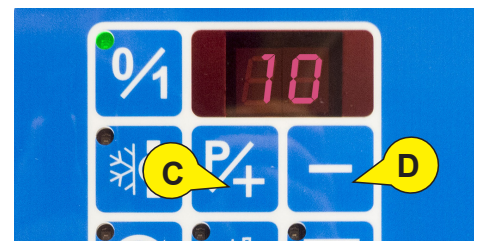
- Quelques secondes après l'indication du code P2 (clignotant), une valeur numérique qui identifie le temps de turbinage du produit traité à l'intérieur du cylindre s'affiche. Le temps de turbinage correspond à la durée du cycle à temps, en minutes.
- Les touches de réglage (C) et (D) permettent d'augmenter ou de réduire la valeur du temps de turbinage.
- La plage de réglage de la durée du cycle de fonctionnement à temps s'étend de 1 à 30 minutes. La programmation par défaut est de 10 minutes.





5.3.3 Réglage de la sonnerie (buzzer) (P3)

- Quand l'afficheur numérique indique le code P3 (clignotant), la durée du signal sonore signalant la fin du cycle de production peut être modifiée. La programmation par défaut est de 10 secondes.
- Les touches de réglage (C) et (D) permettent d'augmenter ou de réduire la durée de la sonnerie, en secondes.
- La plage de réglage de la durée de la sonnerie s'étend de 0 à 30 secondes.



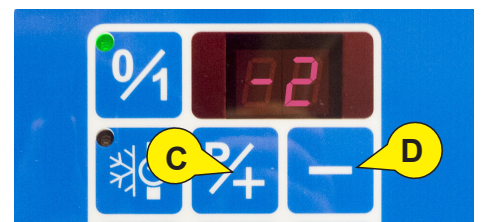
i En réglant la durée à 0 seconde, le signal sonore est désactivé.

5.3.4 Réglage du programme granité (P4)

- Quand l'afficheur numérique indique le code P4 (clignotant), le fonctionnement du mélangeur avec marche intermittente et mouvement en sens horaire avec temps de pause en secondes peut être programmé.

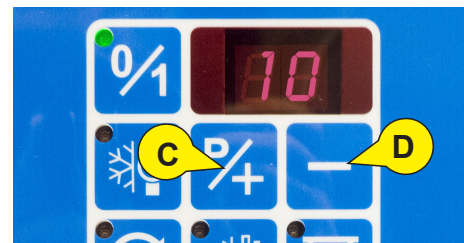
i Pour la production de granité, il faudra programmer, dans le cycle à température (P1), une température conseillé de -2°C.

- Appuyer quelques secondes sur la touche « Programmation/Réglage + » (B), peu après l'indication du code P1 (clignotant), l'afficheur indique une valeur numérique qui identifie la température de refroidissement.
- À l'aide des touches de réglage (C) et (D) programmer la valeur de -2°C.
- Attendre quelques secondes jusqu'à l'indication du code P4 (clignotant), deux zéros « 00 » apparaissent sur l'afficheur ; les touches de réglage (C) et (D) permettent de programmer une valeur numérique qui correspond au temps de fonctionnement du mélangeur.



i Pour la réalisation de granité, il est conseillé de saisir un temps de fonctionnement du mélangeur de 15 secondes. La plage de réglage de la durée de fonctionnement du mélangeur s'étend de 0 à 60 secondes.

- Quelques secondes après avoir saisi le temps de fonctionnement, l'afficheur indique encore deux zéros « 00 » ; une valeur numérique correspondant au temps de pause du mélangeur peut alors être programmée.
- Programmer le temps de pause du mélangeur à l'aide des touches de réglage (C) et (D).



Il est conseillé de saisir un temps de pause du mélangeur de 10 secondes. La plage de réglage de la durée de pause du mélangeur s'étend de 0 à 60 secondes.

Remarque : Ne pas programmer de temps de pause de plus de 10-15 secondes afin d'éviter la formation de glace sur les parois du cylindre.

- Attendre la mémorisation des valeurs et la sortie automatique du menu de programmation.

Remarque : En programmant des valeurs numériques dans le code P4, on aura un fonctionnement intermittent du mélangeur adapté uniquement à la réalisation de recettes de granités et non à la production de glaces et de sorbets.



EN FIN DE PRODUCTION DE GRANITÉ, LES VALEURS ENREGISTRÉES DANS LE CODE P4 DOIVENT ÊTRE MISES À ZÉRO, SINON LE MÉLANGEUR FONCTIONNERA EN MODE INTERMITTENT.

5.4 Production par cycle à température

- Vérifier que le témoin de signalement de tension (A) est allumé et presser la touche de marche/arrêt 0/1 de la machine.



Remarque : L'opérateur peut vérifier, ou modifier, la valeur de la température de refroidissement, en fonction du type de mix et des quantités d'ingrédients qui ne se congèlent pas. Suivre les instructions du paragraphe 5.3.1 de ce manuel.

LA TEMPÉRATURE DE REFROIDISSEMENT DOIT ÊTRE PROGRAMMÉE EN FONCTION DES QUANTITÉS D'INGRÉDIENTS QUI NE SE CONGÈLENT PAS (EXEMPLE : SUCRE OU ALCOOL) CONTENUS DANS LE MIX À TRAITER.



À TITRE INDICATIF, POUR LES MIX « MAIGRES » (AVEC PEU D'INGRÉDIENTS QUI NE SE CONGÈLENT PAS), IL FAUDRA PROGRAMMER UNE TEMPÉRATURE DE REFROIDISSEMENT DE 5 À 6°C.

POUR LES MIX AVEC UNE QUANTITÉ MOYENNE D'INGRÉDIENTS QUI NE SE CONGÈLENT PAS, IL FAUDRA PROGRAMMER UNE TEMPÉRATURE DE REFROIDISSEMENT DE 7 À 8°C.

POUR LES MIX « RICHES » EN INGRÉDIENTS QUI NE SE CONGÈLENT PAS, IL FAUDRA PROGRAMMER UNE TEMPÉRATURE DE REFROIDISSEMENT DE 9 À 10°C.

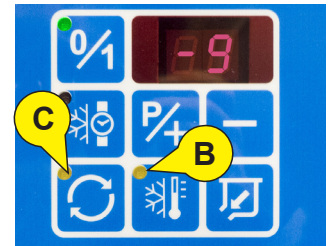
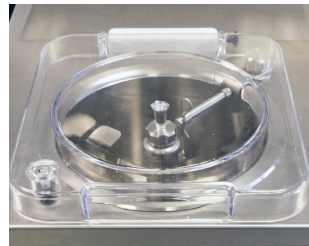


- Avant de commencer la production, vérifier que le volet d'extraction est fermé, verser ensuite le mix pasteurisé ou les produits alimentaires préemballés dans le cylindre.



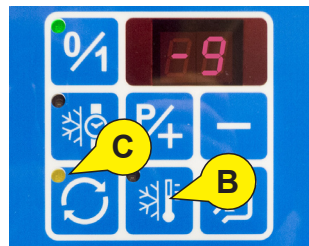
Remarque : La quantité adéquate de produit à traiter est indiquée au paragraphe 2.4 « Caractéristiques techniques de la machine » de ce manuel.

- Fermer le couvercle et lancer le cycle de fonctionnement à température en appuyant sur la touche (B) ; ceci active aussi le mélangeur à l'intérieur du cylindre et le système de réfrigération de la machine. Les indicateurs lumineux de la touche « CYCLE À TEMPÉRATURE » (B) et de la touche « BRASSAGE » (C) s'allument.



- La plage de réglage de la température de refroidissement s'étend de -19°C à +30°C. La programmation par défaut est de 9°C (température adaptée à la production de glaces et de sorbets).

- En fin de traitement, c'est-à-dire une fois que la température de refroidissement du produit a été atteinte, un signal sonore avertit l'opérateur. Le cycle terminé, le système de réfrigération s'éteint automatiquement, tandis que le brassage en sens horaire du mélangeur continue afin d'éviter la formation de glace sur la paroi du cylindre.

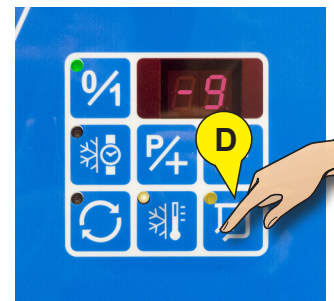


- Si le produit n'est pas extrait, il reste en maintien dans le cylindre avec un delta de température programmé en usine de 2°C. Lorsque la température du produit contenu dans le cylindre augmente, le système de réfrigération s'active automatiquement pour rétablir la température programmée. Le témoin de la touche de brassage (C) et la touche « CYCLE À TEMPÉRATURE » (B) restent allumés pour indiquer que le cycle est toujours actif.



QUAND LE CYCLE EST TERMINÉ, IL EST CONSEILLÉ D'EXTRAIRE LE PRODUIT AFIN D'ÉVITER QUE SA CONSISTANCE SOIT MODIFIÉE PAR UN BRASSAGE PROLONGÉ.

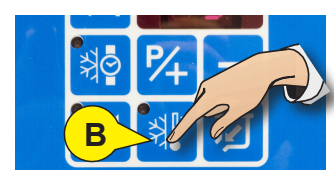
- Positionner un récipient adapté sur la tablette de la machine et ouvrir le volet d'extraction.



- Extraire le produit transformé en appuyant sur la touche « EXTRACTION » (D). Lorsque l'extraction est active, son témoin de signalisation est allumé.

- Utiliser la spatule fournie pour faciliter la collecte de la glace dans le récipient prévu.

- Pour terminer l'extraction et arrêter la machine, appuyer sur la touche « CYCLE À TEMPÉRATURE » (B). L'indicateur lumineux du cycle à température s'éteint.



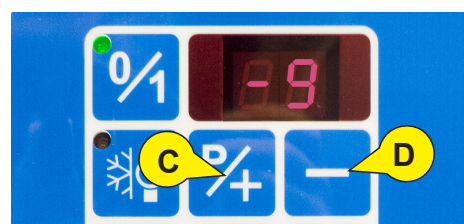
5.4.1 Modification de la température de refroidissement avec cycle à température démarré

Pendant le cycle de transformation, pour modifier la température de refroidissement, il est nécessaire d'accéder à la section de programmation. Suivre les instructions du paragraphe 5.3.1 de ce manuel.

- Appuyer sur la touche de Programmation/Réglage + (B) et attendre que l'afficheur numérique indique le code « P1 ».



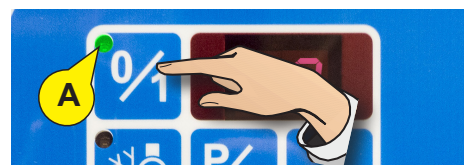
- Quelques secondes après l'indication du code P1 (clignotant), une valeur numérique qui identifie la température de refroidissement programmée s'affiche (par exemple -9°C).



- Les touches de réglage (C) et (D) permettent de programmer la nouvelle température de refroidissement du produit traité.

5.5 Production par cycle à temps

- Vérifier que le témoin de signalement de tension (A) est allumé et presser la touche de marche/arrêt 0/1 de la machine.



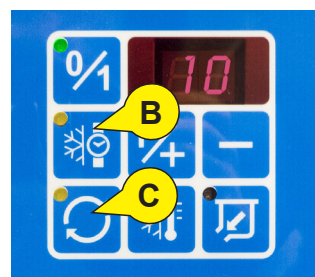
Remarque : L'opérateur peut vérifier, ou modifier, la valeur du temps de turbinage, en fonction de la quantité, du type de mix et du nombre de productions effectuées à la suite. Suivre les instructions du paragraphe 5.3.2 de ce manuel.

- Avant de commencer la production, vérifier que le volet d'extraction est fermé, verser ensuite le mix pasteurisé ou les produits alimentaires préemballés dans le cylindre.



Remarque : La quantité adéquate de produit à traiter est indiquée au paragraphe 2.4 « Caractéristiques techniques de la machine » de ce manuel.

- Fermer le couvercle et lancer le cycle de fonctionnement à temps en appuyant sur la touche (B) ; ceci active aussi le mélangeur à l'intérieur du cylindre et le système de réfrigération de la machine.

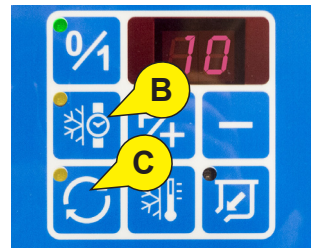


- Les indicateurs lumineux de la touche « CYCLE À TEMPS » (B) et de la touche « BRASSAGE » (C) s'allument.

- La plage de réglage de la durée du cycle de fonctionnement à temps s'étend de 1 à 30 minutes. La programmation par défaut est de 10 minutes.



- En fin de traitement, c'est-à-dire une fois que le temps de turbinage programmé s'est écoulé, un signal sonore avertit l'opérateur. Le cycle terminé, le système de réfrigération s'éteint automatiquement, tandis que le brassage en sens horaire du mélangeur continue afin d'éviter la formation de glace sur la paroi du cylindre.



- Le témoin de la touche de brassage (C) et la touche « CYCLE À TEMPS » (B) restent allumés pour indiquer que le cycle est toujours actif.

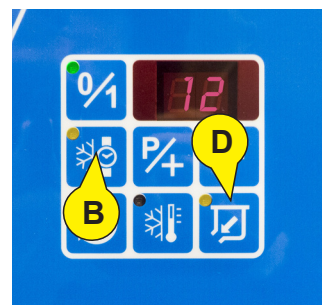
QUAND LE CYCLE EST TERMINÉ, IL EST CONSEILLÉ D'EXTRAIRE LE PRODUIT AFIN D'ÉVITER QUE SA CONSISTANCE SOIT MODIFIÉE PAR UN BRASSAGE PROLONGÉ.

- Positionner un récipient adapté sur la tablette de la machine et ouvrir le volet d'extraction.

- Extraire le produit transformé (glace) en appuyant sur la touche « EXTRACTION » (D).

- Lorsque l'extraction est active, son témoin de signalisation est allumé.

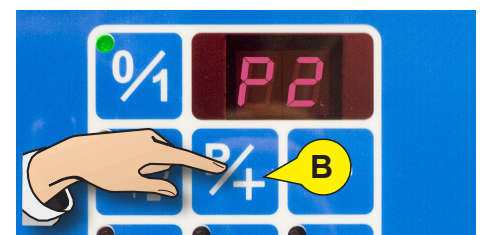
- Pour terminer l'extraction et arrêter la machine, appuyer sur la touche « CYCLE À TEMPS » (B). L'indicateur lumineux du cycle à temps s'éteint.



5.5.1 Modification du temps de turbinage avec cycle à temps démarré

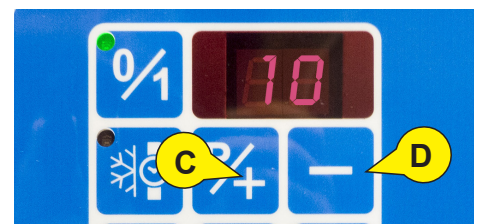
Pendant le cycle de transformation, pour modifier la durée du temps de turbinage, il est nécessaire d'accéder à la section de programmation. Suivre les instructions du paragraphe 5.3.2 de ce manuel.

- Appuyer sur la touche de Programmation/Réglage + (B) et attendre que l'afficheur numérique indique le code « P2 ».



- Quelques secondes après l'indication du code P2 (clignotant), une valeur numérique qui identifie le temps de turbinage programmé s'affiche.

- Les touches de réglage (C) et (D) permettent de programmer le nouveau temps de turbinage du produit traité.



5.6 Production de granité par cycle à température

La production de granité n'est possible qu'en exécutant un cycle à température.

Le fonctionnement du mélangeur avec marche intermittente et mouvement en sens horaire avec temps de pause en secondes peut être programmé.



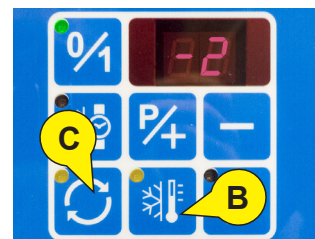
LA TEMPÉRATURE DE REFROIDISSEMENT CONSEILLÉE, POUR RÉALISER DES GRANITES EST DE -2°C. MODIFIER LA VALEUR DE LA TEMPÉRATURE DE REFROIDISSEMENT PROGRAMMÉE SUR LA MACHINE. SUIVRE LES INSTRUCTIONS DU PARAGRAPHE 5.3.4 DE CE MANUEL.

- Avant de commencer la production, vérifier que le volet d'extraction est fermé, verser ensuite le mix pasteurisé ou les produits alimentaires préemballés dans le cylindre.

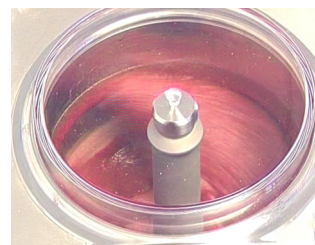
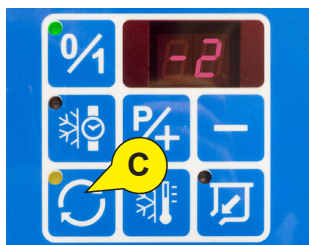


Remarque : La quantité adéquate de produit à traiter est indiquée au paragraphe 2.4 « Caractéristiques techniques de la machine » de ce manuel.

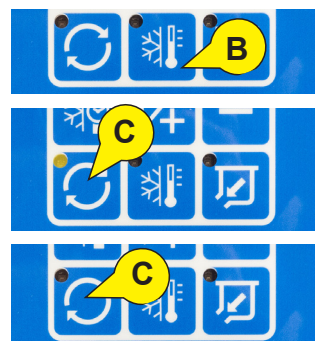
- Fermer le couvercle et lancer le cycle de fonctionnement à température en appuyant sur la touche (B) ; ceci active aussi le mélangeur à l'intérieur du cylindre et le système de réfrigération de la machine. Les indicateurs lumineux de la touche « CYCLE À TEMPÉRATURE » (B) et de la touche « BRASSAGE » (C) s'allument.



- En fin de traitement, un signal sonore avertit l'opérateur. Le cycle terminé, le système de réfrigération s'éteint automatiquement, tandis que le brassage intermittent en sens horaire du mélangeur continue afin d'éviter la formation de glace sur la paroi du cylindre.



- Si le produit n'est pas extrait, il reste en maintien dans le cylindre avec un delta de température programmé en usine de 2°C. Lorsque la température du produit contenu dans le cylindre augmente, le système de réfrigération s'active automatiquement pour rétablir la température programmée. Le témoin de la touche de brassage (C) et de la touche « CYCLE À TEMPÉRATURE » (B) restent allumés pour indiquer que le cycle est toujours actif.



- Positionner un récipient adapté sur la tablette de la machine et ouvrir le volet d'extraction. Appuyer sur la touche « CYCLE À TEMPÉRATURE » pour terminer la cycle.

- Extraire le granité en appuyant sur la touche « BRASSAGE » (C).

- Pour terminer l'extraction et arrêter la machine, appuyer sur la touche « BRASSAGE » (C).



NE PAS UTILISER LA TOUCHE D'EXTRACTION PENDANT LA PRODUCTION DE GRANITÉ, CAR LA VITESSE DE ROTATION ÉLEVÉE DU MÉLANGEUR PEUT PROVOQUER UN BRUSQUE DÉBORDEMENT DU PRODUIT DU CYLINDRE.



EN FIN DE PRODUCTION DE GRANITÉ, LES VALEURS ENREGISTRÉES DANS LE CODE P4 DOIVENT ÊTRE MISES À ZÉRO, SINON LE MÉLANGEUR FONCTIONNERA EN MODE INTERMITTENT.



6 LAVAGE

6.1 Rinçage ou lavage opérationnel

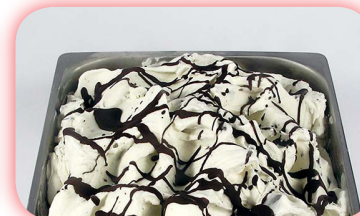
Le passage d'un cycle de production à un autre peut nécessiter un simple rinçage ou un lavage opérationnel en fonction des ingrédients ou des types de mix utilisés. Les modalités de lavage peuvent se résumer comme suit :

- 1) **Aucun lavage** : les recettes à base de produits compatibles entre eux, sans matières grasses et arômes forts **NE NÉCESSITENT PAS DE LAVAGE** entre deux cycles de transformation.



REMARQUE : L'OPÉRATEUR DOIT PRENDRE LA PRÉCAUTION DE COMMENCER LA PRODUCTION AVEC LES MIX CLAIRS ET TERMINER AVEC LES MIX FONCÉS.

- 2) **Rinçage** : Les recettes à base de produits compatibles entre eux, mais de couleurs et/ou de saveurs différentes (par exemple, au passage de recettes de sorbets de goûts et couleurs différents) nécessitent un **SIMPLE RINÇAGE** du cylindre et du mélangeur, à l'aide par exemple d'un récipient d'eau ou de la douchette installée sur la machine (composant en option).



- 3) **Lavage opérationnel** : Les recettes à base de produits non compatibles entre eux, ou contenant des matières grasses, arômes puissants et couleurs intenses, etc. (par exemple, recettes de glaces contenant des œufs, etc.) **NÉCESSITENT UN LAVAGE** avec de l'eau et un détergent.



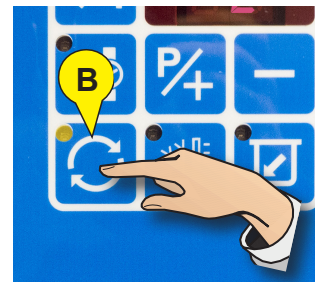
En condition indiquée en 3), **LAVAGE OPÉRATIONNEL**, un lavage avec de l'eau et un détergent doit être effectué, de la façon décrite en détail ci-après :

- Vérifier que le volet d'extraction est fermé, ouvrir le couvercle (A) de la machine et verser une solution d'eau chaude à 50°C et de détergent, jusqu'au 1/4 du cylindre.

Remarque : Utiliser un détergent spécifique, à usage alimentaire, en général de type alcalin ; le dosage devra respecter les indications fournies sur l'étiquette du produit.



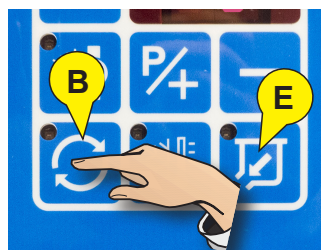
- Fermer le couvercle et appuyer sur la touche « BRASSAGE » (B) en laissant fonctionner le mélangeur quelques dizaines de secondes.



IL EST INUTILE ET DANGEREUX D'ACTIONNER LE BRASSAGE DE FAÇON PROLONGÉE. LE MANQUE DE LUBRIFICATION (DÙ AUX INGRÉDIENTS PENDANT LA PRODUCTION) PEUT USER LES RACLEURS INSTALLÉS SUR LE MÉLANGEUR, ET LE CYLINDRE.

- Appuyer à nouveau sur la touche « BRASSAGE » (B) pour arrêter le mélangeur et positionner le bac de collecte fourni (C) sur la tablette de la machine.

- Ouvrir progressivement le volet d'extraction avec le levier (D) et laisser s'écouler la solution nettoyante.



NE PAS APPUYER SUR LA TOUCHE D'EXTRACTION (E) CAR LA VITESSE DE ROTATION ÉLEVÉE DU MÉLANGEUR PROVOQUERAIT UN BRUSQUE DÉBORDEMENT DE LA SOLUTION NETTOYANTE VERS LE HAUT.

- À l'aide d'un récipient d'eau, rincer le cylindre et le mélangeur, et laisser s'écouler l'eau dans le bac.





6.2 Lavage et désinfection de fin de journée



La désinfection comprend toutes les opérations qui assurent l'hygiène des composants amovibles en contact avec les aliments et de la surface intérieure du cylindre.

Les objectifs de la stérilisation sont les suivants :

- Élimination des traces de résidus de produit ;
- Réduction de la charge microbienne sans laisser de résidus chimiques des produits utilisés sur la surface traitée ; Élimination des microorganismes pathogènes

La stérilisation consiste aux opérations suivantes :

1. Rinçage à l'eau potable
2. Lavage avec détergent
3. Rinçage soigneux pour éliminer les résidus de détergent
4. Désinfection
5. Rinçage final pour éliminer les résidus de désinfectant.

6.2.1 Étapes de stérilisation à la fin des opérations quotidiennes

FRÉQUENCE : tous les jours en fin d'activité

OPÉRATEUR HABILITÉ : 1 opérateur

TEMPS NÉCESSAIRE : -

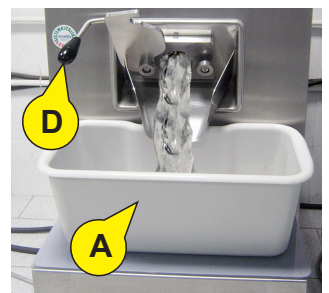
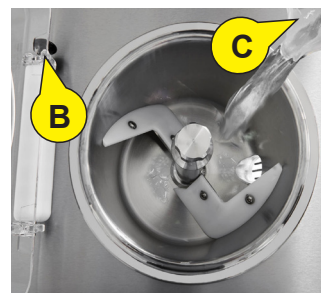


LE PORT DE GANTS DE PROTECTION APPROPRIÉS EST RECOMMANDÉ.

1. PHASE DE RINÇAGE :

À la fin de chaque cycle de travail, un rinçage soigneux, à l'eau froide, du cylindre de transformation doit être effectué afin d'éliminer totalement les résidus de produit.

- Positionner le bac de collecte de l'eau (A) sous la goulotte de la bouche d'extraction, ouvrir le couvercle (B) et, à l'aide d'un récipient d'eau (C), procéder à un rinçage soigneux du cylindre et du mélangeur à l'intérieur.
- Ouvrir progressivement le volet d'extraction (D) avec le levier pour évacuer l'eau de rinçage.



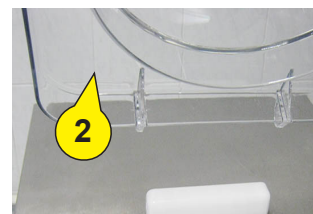
2. PHASE DE LAVAGE AVEC DÉTERGENT :

Avant d'effectuer un lavage soigneux au détergent, tous les composants installés sur la machine doivent être retirés, de la façon décrite ci-après :

a) Démontage des composants :

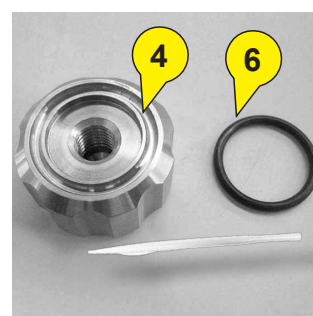
• Démontage du couvercle

- Extraire dans le sens horizontal l'axe de fixation (1) du bloc et enlever le couvercle (2).



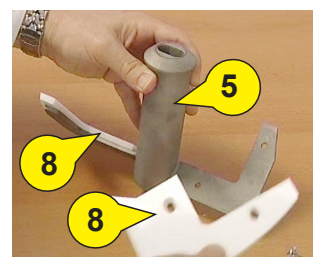
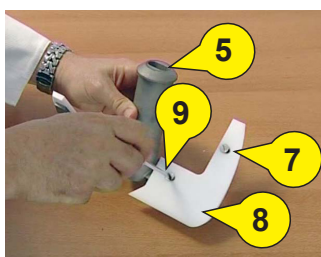
• Démontage du mélangeur

- Dévisser le bouton de serrage (4) et extraire dans le sens vertical le mélangeur (5) en le saisissant par son fourreau central.
- Enlever le joint (6) du bouton de serrage (4) à l'aide d'un outil pointu, non métallique, en veillant à ne pas endommager le logement du bouton.



• Démontage des racleurs du mélangeur

- Enlever les vis de fixation (7) des racleurs sur le mélangeur (5) à l'aide d'un outil adapté (9) (tournevis à clé hexagonale).
- Enlever les 2 racleurs (8) du mélangeur (5).

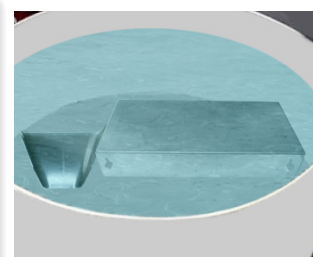


b) Lavage au détergent :



Utiliser pour le lavage un détergent spécifique à usage alimentaire, en général de type alcalin.

- Laver tous les composants retirés avec un chiffon à usage unique (E) dans un récipient approprié avec une solution nettoyante à 50°C.
- Effectuer la même opération de lavage, avec un chiffon à usage unique (E) pour la surface intérieure du cylindre ; nettoyer soigneusement l'évacuation du cylindre à l'aide du goupillon fourni (F).

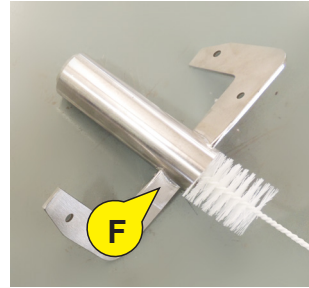


RISQUE D'ACCIDENT PROVOQUÉ PAR LES COMPOSANTS ROTATIFS EN MOUVEMENT. TOUJOURS UTILISER LE GOUPILLON FOURNI AVEC LA MACHINE POUR NETTOYER L'ÉVACUATION DU CYLINDRE.



Il est également recommandé de :

- Nettoyer soigneusement l'intérieur du fourreau du mélangeur à l'aide du goupillon fourni (F).
- Éliminer les résidus de produit des racleurs du mélangeur à l'aide du goupillon fourni (F) ou d'une brosse.
- Laver et dégraisser soigneusement avec un chiffon à usage unique (E) imprégné de détergent les joint (11) du bouton de serrage du mélangeur.



Observations : Ne pas enlever la goulotte de la bouche d'extraction avant de procéder au rinçage du cylindre, car elle permet de drainer l'eau de rinçage.

Ne pas enlever la tablette de la machine car elle permet de poser le bac de collecte de l'eau de rinçage.

3. PHASE DE RINÇAGE POUR L'ÉLIMINATION DU DÉTERGENT :

Après le lavage au détergent, un rinçage soigneux à l'eau froide du cylindre de transformation est nécessaire afin d'éliminer complètement les résidus de détergent restés à l'intérieur.

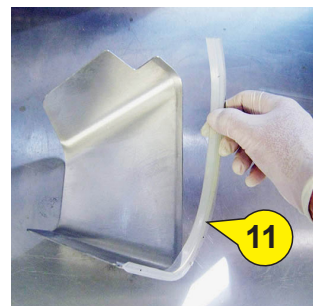
- Positionner le bac de collecte de l'eau (A) sous la goulotte de la bouche d'extraction et, à l'aide d'un récipient d'eau (C) ou de la douchette (composant en option), procéder au rinçage du cylindre.
- Ouvrir progressivement le volet d'extraction (D) avec le levier pour évacuer l'eau de rinçage.
- Rincer à l'eau froide aussi tous les composants précédemment démontés et lavés séparément.



La goulotte de la bouche d'extraction et la tablette peuvent alors être démontées pour les laver au détergent, de la façon décrite en détail ci-après :

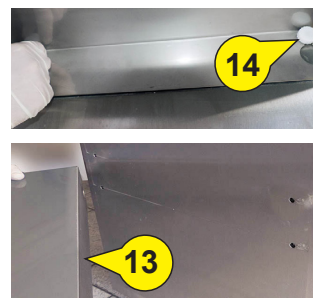
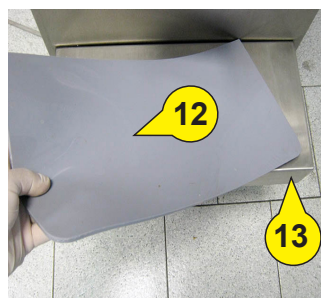
• Démontage de la goulotte de la bouche d'extraction

- Dévisser la vis de serrage (9) au-dessous de la goulotte (10) et enlever la goulotte. .
- Enlever le joint (11) de la goulotte (10) en le sortant de son logement.

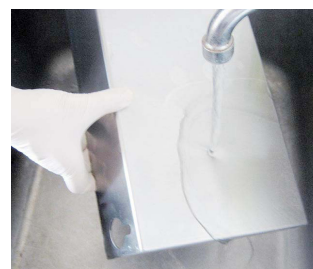
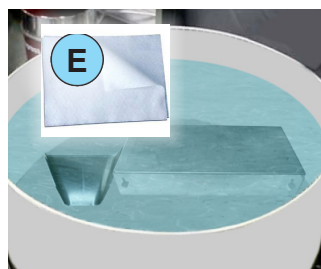


• Démontage du tapis et de la tablette

- Enlever le tapis (12) qui se trouve sur la tablette, puis retirer la tablette (13) en dévissant les 2 vis de serrage (14) qui se trouvent au-dessus.



- Laver les composants mentionnés précédemment avec un chiffon à usage unique (E) dans un récipient, avec une solution nettoyante à 50°C, puis les rincer à l'eau froide. Le port de gants de protection appropriés est recommandé.



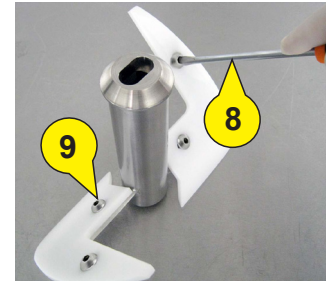


c) Remontage des composants :

Le lavage terminé, tous les composants de la machine doivent être remontés de la façon suivante :

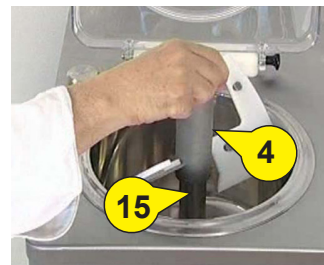
• Remontage des racleurs du mélangeur

- Positionner les racleurs (7) sur le mélangeur et à l'aide d'un outil adapté (tournevis à clé hexagonale) (8) serrer partiellement les vis de fixation (9) afin de pouvoir régler ensuite la position des racleurs à l'intérieur du cylindre.



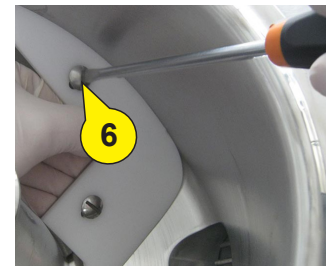
• Remontage du mélangeur à l'intérieur du cylindre

- Insérer le mélangeur (4) sur l'arbre motorisé (15) au centre du cylindre. Tourner lentement le fourreau du mélangeur afin que l'axe (16), dans la structure de l'arbre s'encastre dans la fente (17) qui se trouve sur le fourreau du mélangeur.

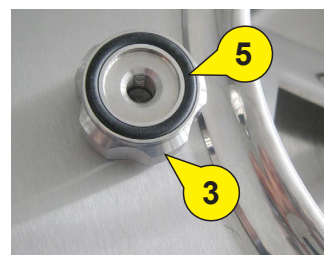


- Pousser manuellement les racleurs (7) vers la paroi du cylindre de manière à ce qu'ils touchent sa surface.

- Serrer ensuite les vis de fixation (6) des racleurs, à l'aide d'un outil adapté (tournevis à clé hexagonale). Consulter le paragraphe 5.7 « Réglage des racleurs du mélangeur » de ce manuel.



- Avant de visser le bouton de serrage (3) sur l'arbre motorisé (15), s'assurer que le joint (5) est bien inséré dans son logement. Si le joint est cassé, usé ou dilaté, il doit être remplacé. Serrer le bouton (3) du mélangeur.

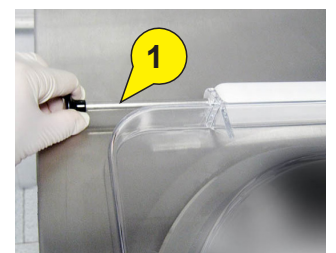


• Remontage du couvercle

- Positionner le couvercle (2) sur le cylindre de la machine en faisant correspondre les trous du couvercle avec le trou passant du bloc.

- Insérer l'axe de fixation (1) pour assembler le couvercle à la machine.

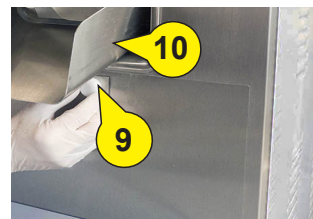
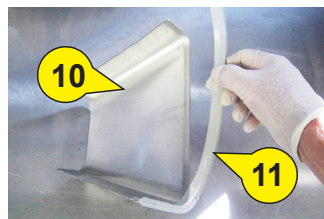
- Vérifier que l'axe de fixation (1) est complètement inséré dans les trous du couvercle et dans le bloc.



UNE INSTALLATION INCORRECTE OU L'ABSENCE DE CONTACT DE L'AIMANT INSTALLÉ SUR LE COUVERCLE PROVOQUE UNE ALARME (□□) SUR LA MACHINE, EMPÊCHANT SON DÉMARRAGE.

• Remontage de la goulotte de la bouche d'extraction

- Insérer le joint (11) de la goulotte dans son logement.
- Positionner la goulotte (10) sous le volet d'extraction et la fixer en serrant la vis de serrage (9) sur le panneau frontal.



SERRER LES VIS EN S'ASSURANT DE L'ABSENCE TOTALE DE JEU DE LA GOULOTTE.



UNE INSTALLATION INCORRECTE OU L'ABSENCE DE CONTACT DE L'AIMANT INSTALLÉ SUR LE COUVERCLE PROVOQUE UNE ALARME SUR LA MACHINE, EMPÊCHANT SON DÉMARRAGE.

• Remontage de la tablette et du tapis

- Insérer les deux fentes de la tablette sur les vis de serrage (14) partiellement vissées sur le panneau frontal. Après avoir positionné la tablette (13), serrer les vis.
- Positionner le tapis (12) au-dessus de la tablette (13).



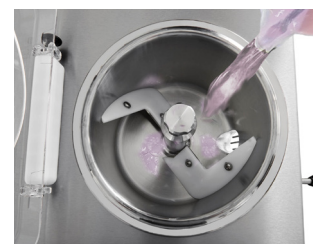
4. PHASE DE DÉSINFECTION :

Après avoir remonté tous les composants sur la machine, la désinfection doit être effectuée.



Pour la phase de désinfection, il est recommandé de se procurer un désinfectant chimique spécifique pour usage alimentaire. Le dosage devra respecter les indications et les temps de contact figurant sur l'étiquette.

- Vérifier que le volet d'extraction est fermé, ouvrir le couvercle (A) de la machine et verser une solution d'eau chaude à 50°C et désinfectante, jusqu'aux 3/4 du cylindre.
- Fermer le couvercle et appuyer sur la touche « BRASSAGE » en laissant fonctionner le mélangeur pendant 5 minutes.
- Appuyer à nouveau sur la touche « BRASSAGE » pour arrêter le mélangeur et positionner le bac de collecte d'eau fourni (A) sur la tablette de la machine.
- Ouvrir progressivement le volet d'extraction (D) avec le levier et laisser s'écouler la solution désinfectante.



NE PAS APPUYER SUR LA TOUCHE D'EXTRACTION CAR LA VITESSE DE ROTATION ÉLEVÉE DU MÉLANGEUR PROVOQUERAIT UN BRUSQUE DÉBOREMENT DE LA SOLUTION DÉSINFECTANTE VERS LE HAUT.

Remarque : Après la phase de désinfection, ne pas toucher les parties désinfectées et ne pas les sécher avec des chiffons ou du papier.



5. PHASE DE RINÇAGE POUR L'ÉLIMINATION DU DÉSINFECTANT :

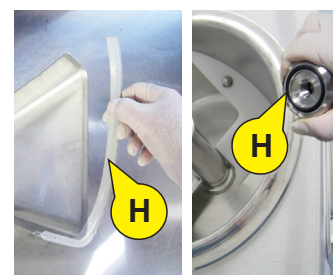
Suivre les instructions figurant sur l'étiquette du désinfectant et, si indiqué, procéder à un rinçage soigneux de la machine afin d'éliminer complètement les résidus de désinfectant.

- Positionner le bac de collecte de l'eau (A) sous la goulotte de la bouche d'extraction, ouvrir le couvercle (B) et, à l'aide d'un récipient d'eau (C) ou de la douchette (composant en option), procéder au rinçage du cylindre.
- Ouvrir progressivement le volet d'extraction (D) avec le levier pour évacuer l'eau de rinçage.



Tous les composants démontés de la machine peuvent sinon être lavés et désinfectés dans un lave-vaisselle industriel.

- Placer tous les composants et les parties démontables dans le lave-vaisselle (G), en enlevant les joints d'étanchéité (H) avant de procéder au lavage.



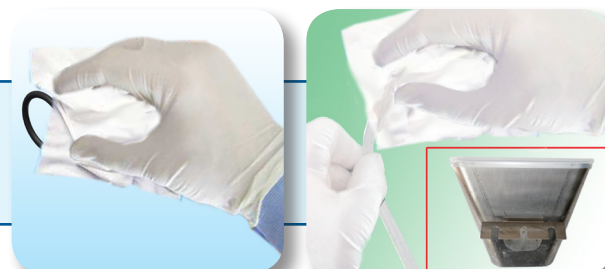
NE PAS METTRE LES JOINTS DANS LE LAVE-VAISSELLE INDUSTRIEL CAR LES HAUTES TEMPÉRATURES RISQUE DE LES DÉFORMER ET DE LES RENDRE INUTILISABLES.

NE PAS UTILISER DE JETS D'EAU AFIN DE NE PAS ABÎMER LES COMPOSANTS/PIÈCES INTÉRIEUR(E)S DE LA MACHINE.

N'UTILISER AUCUN TYPE DE SOLVANT, COMME L'ALCOOL, L'ESSENCE OU LES DILUANTS POUR LE NETTOYAGE DE TOUTES LES SURFACES DE LA MACHINE.



POUR UN NETTOYAGE CORRECT DES JOINTS, IL EST CONSEILLÉ D'UTILISER UN CHIFFON À USAGE UNIQUE ET UN PRODUIT NETTOYANT POUR OBJETS ET MACHINES ALIMENTAIRES.



NETTOYER LES REVÊTEMENTS EXTÉRIEURS DE LA MACHINE AVEC DES CHIFFONS DOUX ET IMPRÉGNÉS DE DÉTERGENT POUR MACHINES ALIMENTAIRES.

7 INTERVENTIONS D'ENTRETIEN ORDINAIRE

7.1 Nature et fréquence des vérifications

La vérification systématique du fonctionnement de certains composants de la machine, parmi les plus sollicités et exposés à l'usure, peut éviter de futurs problèmes ou pannes et contribuer à conserver la machine aux meilleurs niveaux de productivité, en garantissant une aptitude au fonctionnement constante dans le temps.

7.2 Interventions d'entretien

L'entretien est l'ensemble des opérations programmées à effectuer sur les composants de la machine à intervalles réguliers et de façon systématique.

L'entretien ordinaire comprend les opérations suivantes :

1) vérification de l'intégrité des composants sujets à usure, comme les racleurs et les joints

2) contrôler que la machine atteint et maintient sans difficultés les températures programmées.

3) Recherche d'émission de bruits anormaux à leur niveau.

4) Maintien en état de propreté des panneaux extérieurs, de la zone alentour et sous la machine. La poussière, les morceaux de papier et autres petits objets peuvent pénétrer dans l'appareil par les fentes d'aération et/ou gêner l'afflux d'air au niveau du condensateur, en affectant rapidement le fonctionnement normal de la machine.

7.3 Fréquence et temps d'entretien

La fréquence calculée pour chaque intervention et le temps nécessaire à la réaliser sont indicatifs et permettent d'établir un programme d'entretien.

Seul un entretien méthodique et régulier permet de garantir un fonctionnement correct de la machine

Le schéma ci-après montre la nature et la fréquence des opérations d'entretien ordinaire :

| Quand ? | Où ? | Comment ? |
|--|--|---|
| Toutes les 500 heures ou tous les 3 mois | Racleurs du mélangeur | Remplacer |
| Toutes les 500 heures ou tous les 3 mois | Joint du bouton de serrage et | Remplacer sur la goulotte de la bouche d'extraction |
| Tous les jours (allumage de la machine) | Dispositifs de sécurité installé | Vérifier leur fonctionnement selon les procédures décrites au paragraphe 7.5. |
| Tous les ans | Tous les composants intérieurs de la machine | Contrôle et vérification par un technicien qualifié |



7.4 Fiches d'entretien

Remplacement des racleurs installés sur le mélangeur

S01

FRÉQUENCE DE VÉRIFICATION : 500 heures ou tous les 3 mois

OPÉRATEUR HABILITÉ : 1 opérateur

TEMPS NÉCESSAIRE : 15 minutes

MATÉRIEL : Outil (tournevis plat)

Un raclage optimal du cylindre est synonyme de rendement élevé de la machine et de produit de qualité.

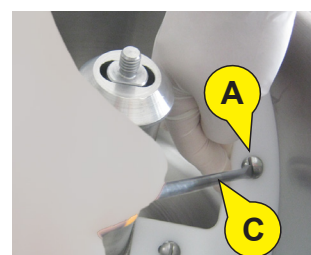
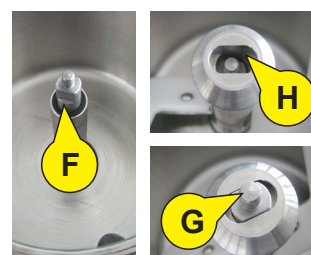
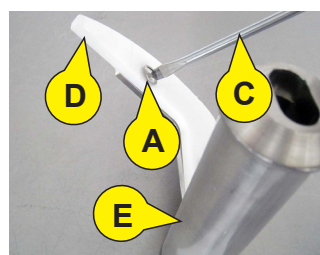
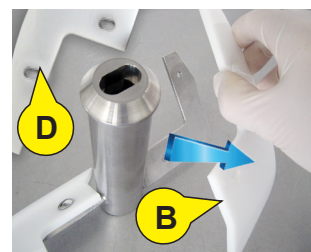
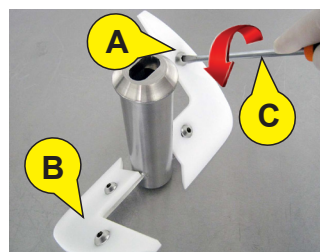


Remplacer les racleurs du mélangeur dès qu'ils présentent des signes d'usure, identifiables en observant leurs profils de raclage et par la formation de bandes de produit résiduel sur la surface du cylindre.

Le mélangeur du modèle présente deux racleurs en matière plastique alimentaire.

Pour leur remplacement :

- Enlever les vis de fixation (A) des racleurs (B) sur le mélangeur, à l'aide d'un outil adapté (tournevis à clé hexagonale) (C).
- Enlever les racleurs (B) du mélangeur et les remplacer par des neufs (D).
- Positionner les racleurs neufs (D) sur le mélangeur (E) et à l'aide d'un tournevis plat (C), serrer partiellement les vis de fixation (A) des racleurs.
- Insérer le mélangeur (E) sur l'arbre motorisé (F) au centre du cylindre.
- Tourner lentement le fourreau du mélangeur afin que l'axe (G), dans la structure de l'arbre s'encastre dans la fente (H) qui se trouve sur le fourreau du mélangeur.
- Pousser manuellement les racleurs neufs (D) vers la paroi de manière à ce qu'ils touchent sa surface.
- Serrer ensuite les vis de fixation (A) des racleurs, à l'aide du tournevis plat (C). Consulter le paragraphe 5.8 « Réglage des racleurs du mélangeur » de ce manuel.



FRÉQUENCE DE VÉRIFICATION : 500 heures ou tous les 3 mois

OPÉRATEUR HABILITÉ : 1 opérateur

TEMPS NÉCESSAIRE : 5 minutes

MATÉRIEL : Outil pointu non métallique

- Vérifier régulièrement l'état des joints et les remplacer s'ils sont cassés, usés ou dilatés.
- Utiliser exclusivement des joints originaux, en caoutchouc alimentaire.
- La machine est fournie avec un rechange complet de tous les joints installés.



NE PAS METTRE LES JOINTS DANS LE LAVE-VAISSELLE INDUSTRIEL CAR LES HAUTES TEMPÉRATURES RISQUENT DE LES DÉFORMER ET DE LES RENDRE INUTILISABLES.

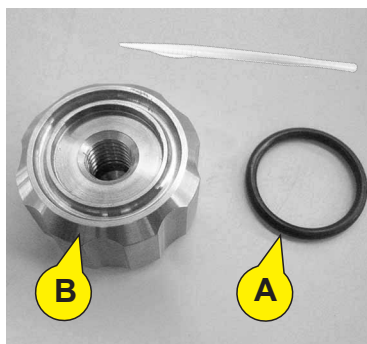


POUR UN NETTOYAGE CORRECT DES JOINTS, IL EST CONSEILLÉ D'UTILISER UN CHIFFON À USAGE UNIQUE ET UN PRODUIT NETTOYANT POUR OBJETS ET MACHINES ALIMENTAIRES.



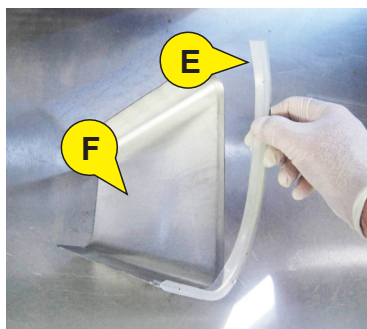
Joint du bouton de serrage

- Enlever le joint usagé (A) du bouton de serrage (B) à l'aide d'un outil pointu, non métallique, en veillant à ne pas rayer le logement du bouton.
- Éliminer tout résidu de produit du logement et insérer le joint neuf (C) sans le lubrifier.



Joint de la goulotte de la bouche d'extraction

- Retirer le joint usagé (E) de la goulotte (F) de la bouche d'extraction en le sortant du logement métallique.
- Le remplacer par un neuf (G).





7.5 Vérification des dispositifs de sécurité

Dispositifs de sécurité

FRÉQUENCE DE VÉRIFICATION : QUOTIDIENNE (À L'ALLUMAGE DE LA MACHINE)

OPÉRATEUR HABILITÉ : 1 opérateur

TEMPS NÉCESSAIRE : 5 minutes

MATÉRIEL : -



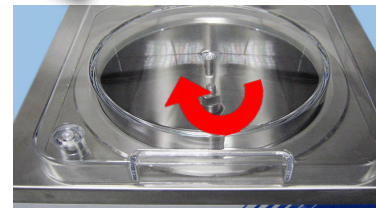
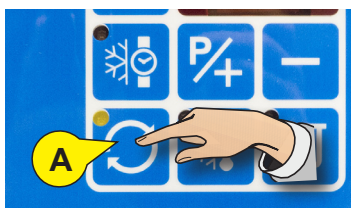
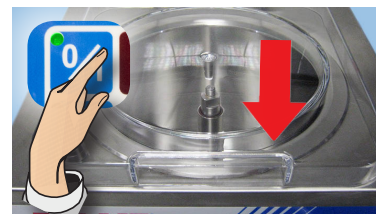
LA MACHINE NE DOIT PAS ÊTRE UTILISÉE SI UN OU PLUSIEURS DISPOSITIFS DE SÉCURITÉ NE FONCTIONNENT PAS CORRECTEMENT OU SONT ENDOMMAGÉS !

7.5.1 Vérification du dispositif de sécurité installé sur le couvercle

Procédure de vérification :

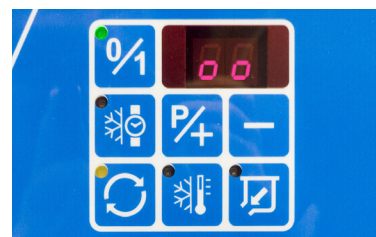
Étape 1

Avec la machine vide, extraire le mélangeur du cylindre, refermer le couvercle et mettre la machine en marche en appuyant sur la touche « Marche/arrêt 0/1 » Appuyer ensuite sur la touche BRASSAGE (A) et s'assurer du démarrage de l'arbre motorisé.



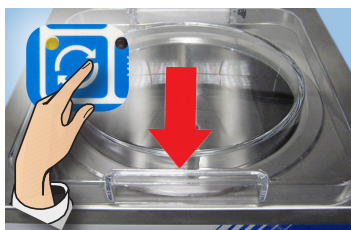
Étape 2

Ouvrir le couvercle, si le dispositif fonctionne correctement, l'arbre cesse de fonctionner et l'afficheur numérique doit indiquer un message d'alarme : « □□ »



Étape 3

Refermer le couvercle et presser la touche BRASSAGE (A) pour arrêter l'arbre motorisé. Rouvrir le couvercle et installer le mélangeur à l'intérieur du cylindre, afin que la machine soit prête à l'usage.



8 IDENTIFICATION ET RÉOLUTION DES PANNES ET ANOMALIES



La plupart des anomalies et des problèmes rencontrés pendant le fonctionnement de la machine sont immédiatement signalés automatiquement par la machine.







LES ALARMES PROVOQUENT L'ARRÊT DE LA MACHINE AVEC AVIS D'ARRÊT EN URGENGE AFFICHÉ SUR LE PANNEAU DE COMMANDE. POUR REMETTRE LA MACHINE EN MARCHÉ, LA CAUSE QUI A PROVOQUÉ L'URGENCE DOIT ÊTRE ÉLIMINÉE.

Les personnes référentes pour la recherche et la résolution des pannes et anomalies sont les suivantes :

- **Opérateur** : personne formée pour la conduite courante de la machine, qui effectue une première recherche de la panne et si possible, en suivant les indications du chapitre 8 (Interventions d'entretien ordinaire), élimine les causes de l'anomalie et rétablit le fonctionnement correct de la machine.
- **Service d'assistance technique** : technicien qualifié, appelé à intervenir sur la machine à la suite d'une demande d'intervention, selon les indications du paragraphe 1.5.1 de ce manuel.

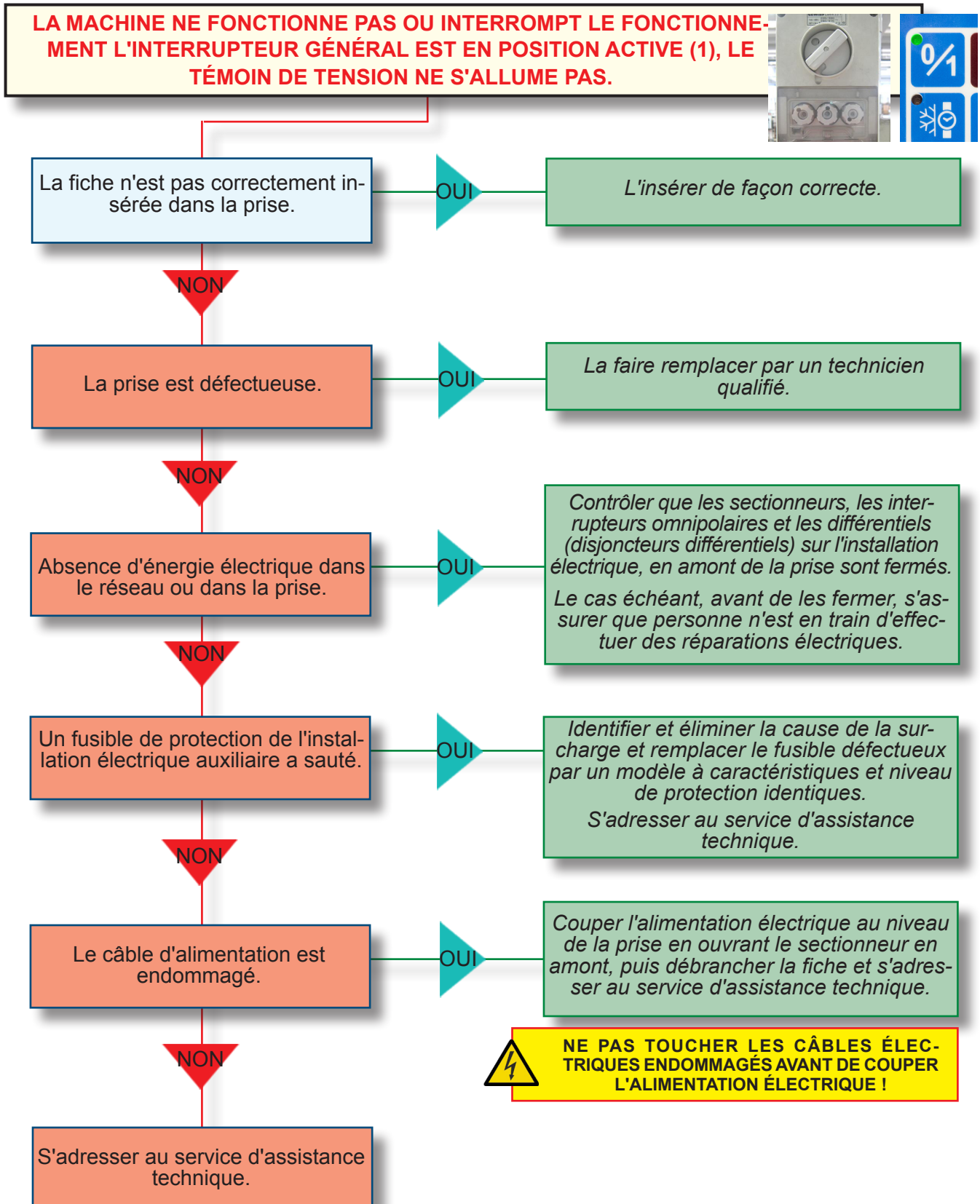
| ANOMALIE / PROBLÈME | INDICATIONS POUR L'OPÉRATEUR | CAUSES POSSIBLES | SOLUTIONS |
|---|---|--|--|
| <p>! Signalement alarme générale "□□":</p>  |  | <ul style="list-style-type: none"> ● Un fusible de protection de l'installation électrique auxiliaire a sauté. ● Surcharge de courant dans le circuit électrique du compresseur. La protection électrique du compresseur de l'installation frigorifique s'est déclenchée. ● Absence de tension dans une phase du circuit d'alimentation. Dans ces conditions, le compresseur génère une surcharge électrique sur les autres phases, en faisant déclencher sa protection électrique. ● Surcharge mécanique du moteur du mélangeur. La protection électrique du moteur de la machine s'est déclenchée. | <ul style="list-style-type: none"> ◆ S'adresser au Service d'Assistance Technique qui se chargera d'identifier et d'éliminer la cause de la surcharge et de remplacer le fusible défectueux par un modèle à caractéristiques et niveau de protection identiques. ◆ Éteindre la machine, attendre quelques minutes et la rallumer. Si le problème persiste ou se répète, s'adresser au Service d'Assistance Technique. <p>Remarque : Il peut être nécessaire, dans certains cas, d'attendre jusqu'à 30 minutes pour que les protections thermiques refroidissent.</p> <ul style="list-style-type: none"> ◆ Éteindre la machine et s'adresser au Service d'Assistance Technique. <p>LES AUTRES PHASES PEUVENT ÊTRE SOUS TENSION. LES MOTEURS DE LA MACHINE S'ABÎMENT EN CAS DE FONCTIONNEMENT AVEC UNE PHASE NON ALIMENTÉE.</p> <ul style="list-style-type: none"> ◆ Vérifier que le produit dans le cylindre n'est pas trop épais, au point de générer un effort mécanique du moteur du mélangeur. Éteindre la machine, attendre quelques minutes et la rallumer. Si le problème persiste ou se répète, s'adresser au Service d'Assistance Technique. <p>Remarque : Il peut être nécessaire, dans certains cas, d'attendre jusqu'à 30 minutes pour que les protections thermiques refroidissent.</p> |

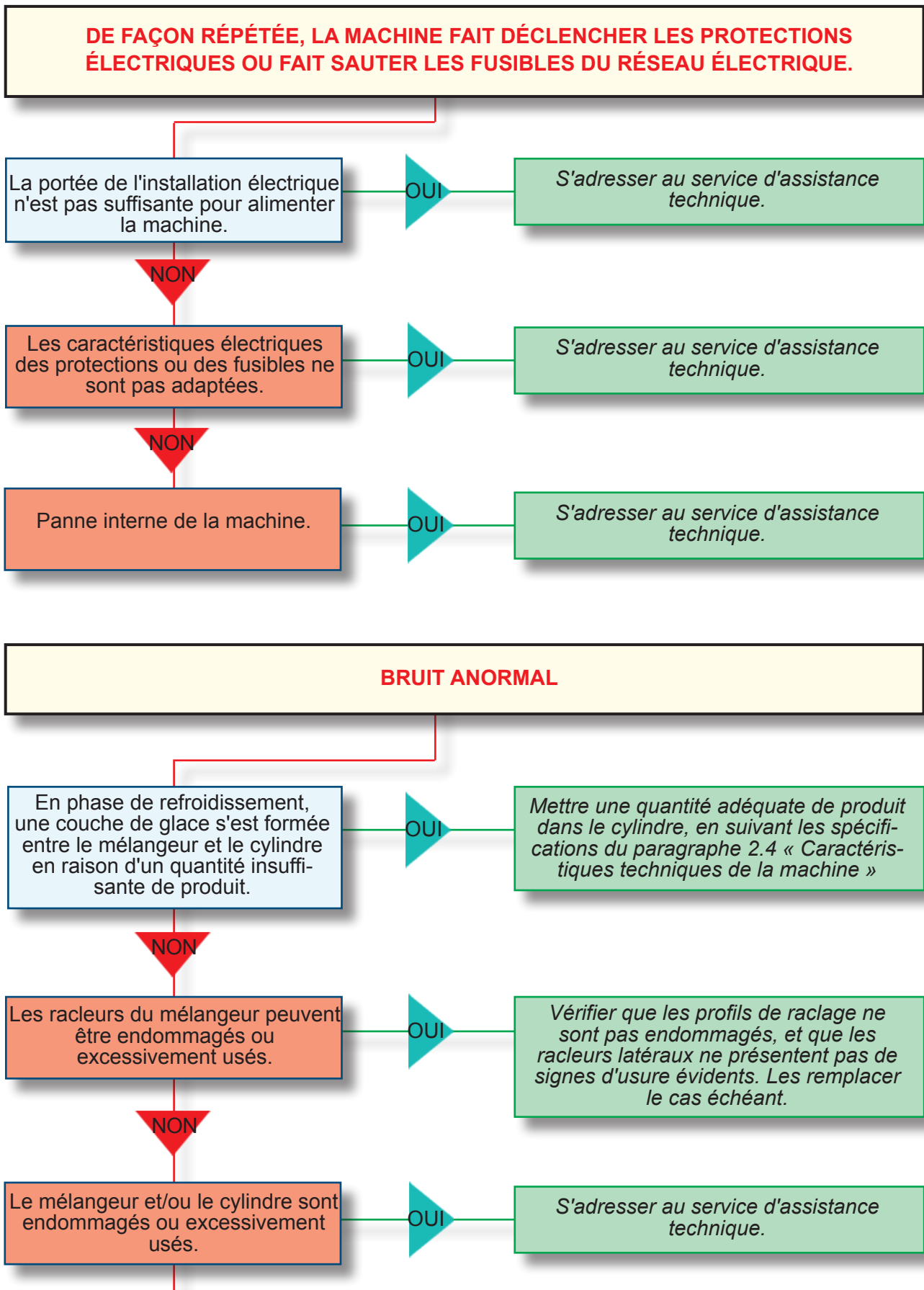


| ANOMALIE / PROBLÈME | INDICATIONS POUR L'OPÉRATEUR | CAUSES POSSIBLES | SOLUTIONS |
|---|---|---|--|
| <p>! Signalement alarme "P-"</p>  |  | <ul style="list-style-type: none"> ● La sonde de température du cylindre signale une température supérieure aux limites de sécurité. La sonde est défectueuse (interrompue ou hors tolérance) et/ou les câblages sont endommagés. | <ul style="list-style-type: none"> ◆ S'adresser au Service d'assistance Technique. |
| <p>! Signalement alarme "PE"</p>  |  | <ul style="list-style-type: none"> ● La sonde de température du cylindre signale une température inférieure aux limites de sécurité. La sonde est défectueuse (interrompue ou hors tolérance) et/ou les câblages sont endommagés. ● Les circuits de contrôle ne permettent pas de couper l'alimentation du compresseur (qui reste en marche). Probable blocage du télérupteur de commande correspondant. ● Faible quantité de produit dans le cylindre avec phase de refroidissement active (formation de glace sur les parois du cylindre). | <ul style="list-style-type: none"> ◆ S'adresser au Service d'assistance Technique. ◆ S'adresser au Service d'assistance Technique. ◆ Éteindre la machine, attendre le rétablissement des conditions de fonctionnement normales et ajouter la quantité traitable de produit indiquée au paragraphe 2.4 « Caractéristiques techniques de la machine » |

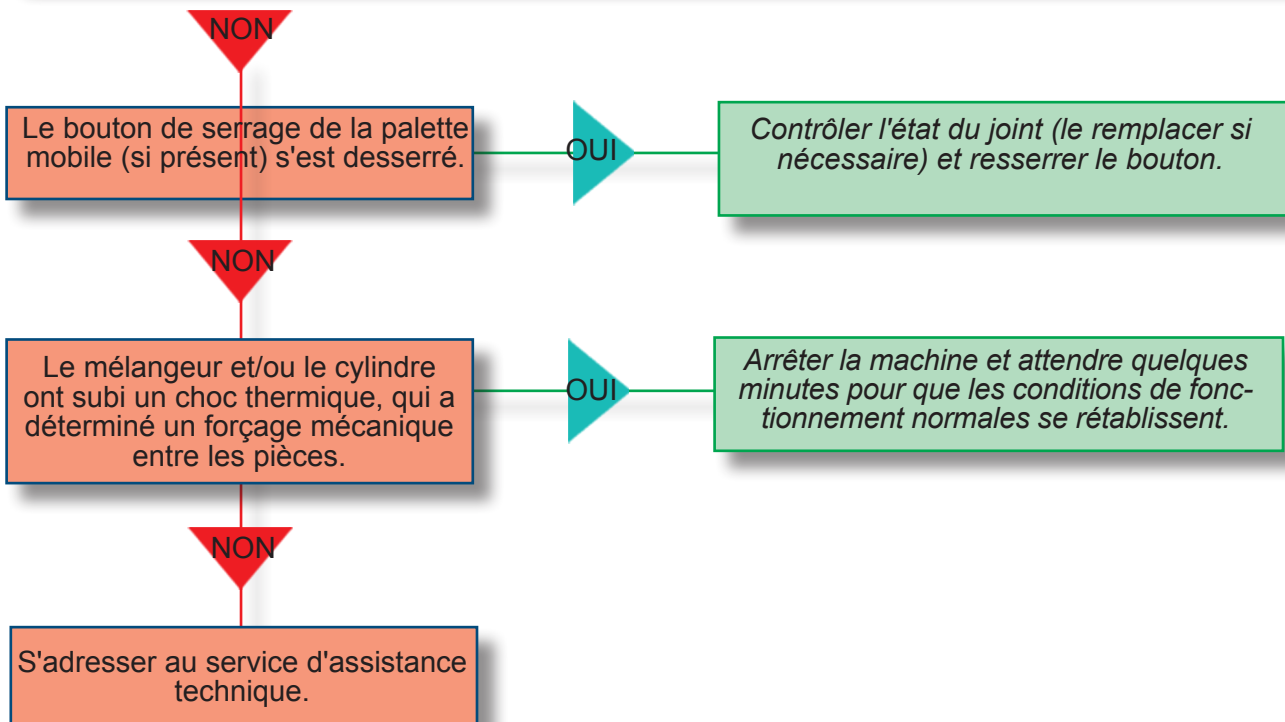
8.2 Résolution des pannes et anomalies - diagrammes de flux

En conditions d'anomalie, la machine peut déterminer des dysfonctionnements comme indiqués ci-après :

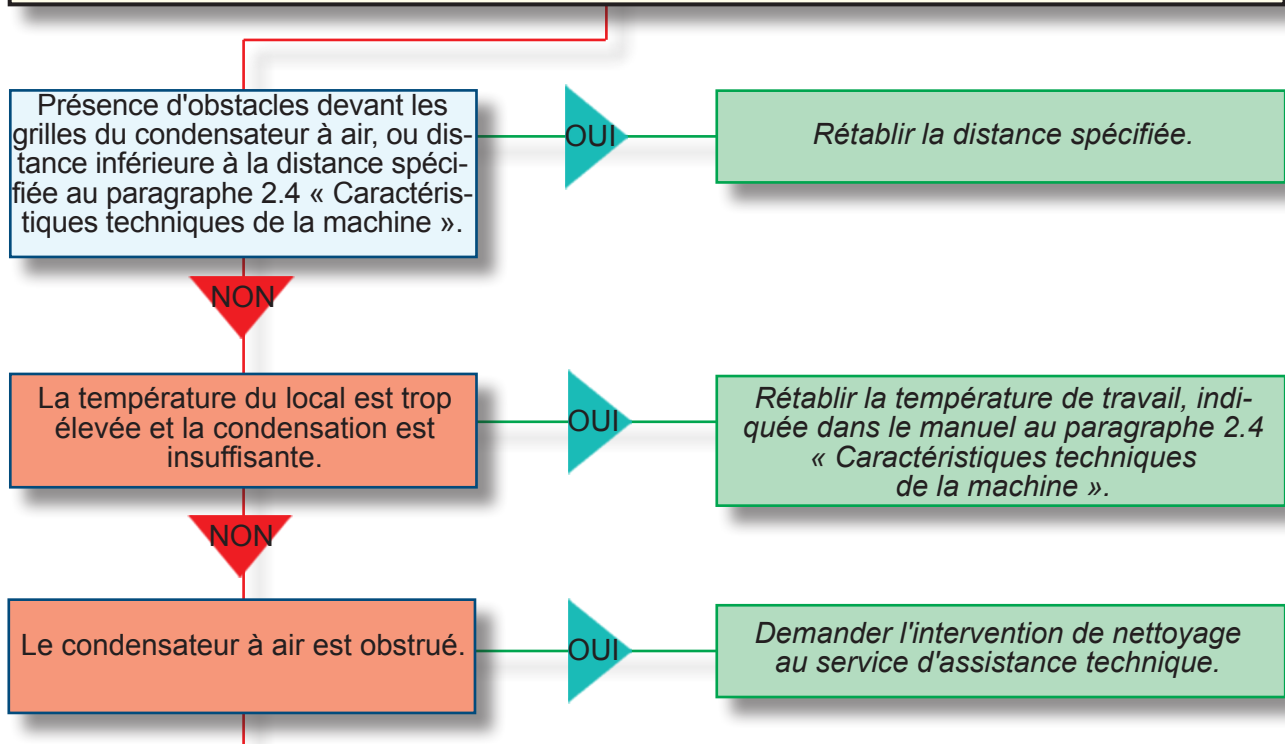




BRUIT ANORMAL

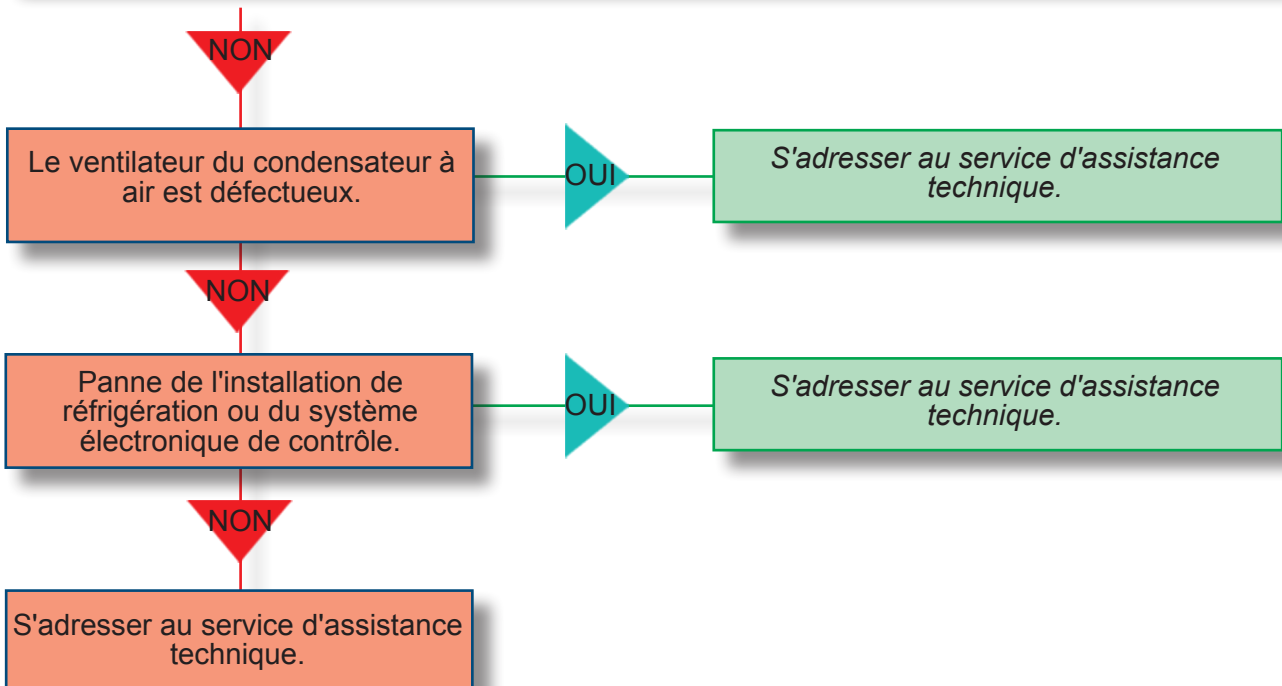


LA RÉFRIGÉRATION EST INSUFFISANTE OU SE DÉACTIVE DE FAÇON ANOMALE Machine à refroidissement À AIR

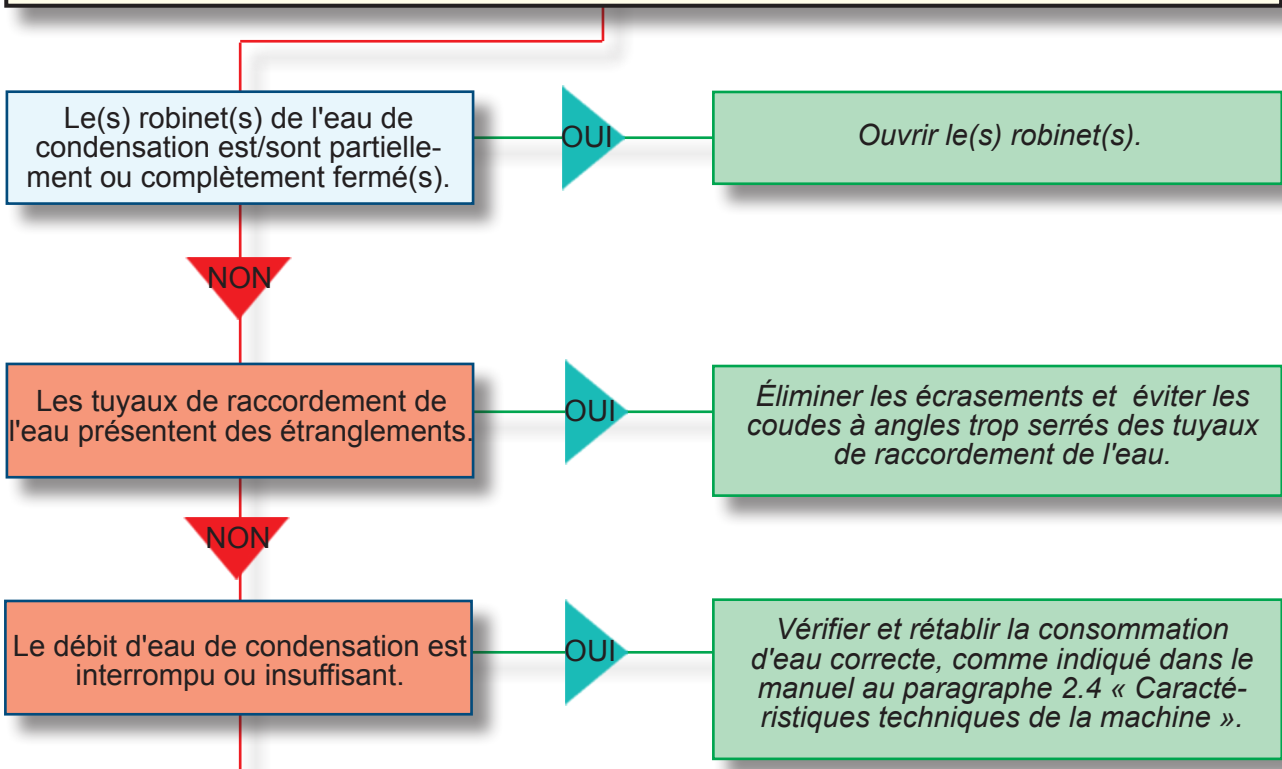




LA RÉFRIGÉRATION EST INSUFFISANTE OU SE DÉACTIVE DE FAÇON ANOMALE
Machine à refroidissement À AIR



LA RÉFRIGÉRATION EST INSUFFISANTE OU SE DÉACTIVE DE FAÇON ANOMALE
Machine à refroidissement À EAU



LA RÉFRIGÉRATION EST INSUFFISANTE OU SE DÉACTIVE DE FAÇON ANOMALE
Machine à refroidissement À EAU

NON

Le robinet pressostatique de l'eau doit être à nouveau réglé, ou est défectueux.

OUI

S'adresser au service d'assistance technique.

NON

La température de l'eau en entrée est supérieure à la température spécifiée au paragraphe 2.4 « Caractéristiques techniques de la machine ».

OUI

S'adresser au service d'assistance technique.

NON

Le compresseur a surchauffé en raison d'une aération insuffisante ou absente.

OUI

Nettoyer à l'extérieur les fentes d'aération des panneaux latéraux de la machine avec des chiffons doux imprégnés de détergents pour machines alimentaires

Il peut être nécessaire, dans certains cas, d'attendre jusqu'à 30 minutes pour que les protections thermiques du compresseur refroidissent.

Si le mauvais fonctionnement persiste, s'adresser au Service d'Assistance Technique.

NON

Panne de l'installation de réfrigération ou du système électronique de contrôle.

OUI

S'adresser au service d'assistance technique.

NON

S'adresser au service d'assistance technique.

9 INACTIVITÉ

9.1 Maintien de l'efficacité de la machine en cas d'inactivité

En prévision d'une longue période d'inactivité de la machine, les indications ci-après doivent être observées :

- Nettoyer et laver la machine de la façon décrite au paragraphe 6.1.
- Éteindre la machine en pressant le bouton de marche/arrêt, couper l'alimentation électrique avec l'interrupteur général et débrancher la fiche de la prise de courant.

En cas d'inactivité d'une machine à condensation à eau, fermer le robinet d'arrivée d'eau et évacuer la pression qui se trouve dans le tuyau d'alimentation en dévissant le raccord porte-caoutchouc. Il est conseillé d'enlever aussi bien le tuyau d'alimentation que le tuyau d'évacuation et de faire s'écouler l'eau de ces derniers. Avant de les réutiliser, après une longue période d'inactivité, s'assurer qu'ils sont en bon état et remplacer les joints des raccords porte-caoutchouc.



AVANT DE STOCKER LA MACHINE À CONDENSATION À EAU DANS DES LOCAUX À TEMPÉRATURES INFÉRIEURES À 0°C, IL EST IMPÉRATIF DE VIDER COMPLÈTEMENT L'EAU DE L'INSTALLATION DE RÉFRIGÉRATION DE LA MACHINE, AFIN D'ÉVITER QU'ELLE GÈLE À L'INTÉRIEUR ET OCCASIONNE DE TRÈS GRAVES DOMMAGES.

En cas d'inactivité d'une machine à condensation à air, avant de l'allumer éliminer à sec la poussière des grilles du condensateur à l'aide d'un aspirateur et, si nécessaire, d'un pinceau ou d'une brosse en agissant de façon à extraire la poussière vers l'extérieur.



NE PAS UTILISER DE LIQUIDES QUI FIXERAIENT LA POUSSIÈRE SUR LE CONDENSATEUR.

ÉLIMINER LA POUSSIÈRE DES GRILLES DU CONDENSATEUR VERS L'EXTÉRIEUR AFIN DE NE PAS COMPROMETTRE LES PERFORMANCES DE L'INSTALLATION DE RÉFRIGÉRATION.

10 MISE HORS SERVICE DE LA MACHINE


10.1 Description des modalités d'élimination


Le fabricant estime la durée de vie de la machine à 20 000 heures (10 ans) de fonctionnement en conditions normales d'utilisation, indiquées dans ce manuel d'utilisation. En fin de cycle de vie, la machine doit être éliminée conformément aux normes en vigueur dans le pays d'utilisation, en matière d'élimination de déchets d'équipements électriques et électroniques.



AU COURS DE LA PROCÉDURE D'ÉLIMINATION LES NORMES EN VIGUEUR DANS LE PAYS D'UTILISATION DEVRONT ÊTRE RESPECTÉES.

POUR L'ÉLIMINATION DE LA MACHINE SUR LE TERRITOIRE ITALIEN, IL EST RECOMMANDÉ DE S'ADRESSER AU GROUPEMENT « REMEDIA », EN INDIQUANT LE NUMÉRO (A) FIGURANT SUR LA PLAQUE SIGNALÉTIQUE DE LA MACHINE.

| | | | |
|---|-------|------|----|
|  26845 CODOGN... ITALIA A.E.E. IT08020000001067 | CODE | | |
| | S/N | ANNO | |
| | V | Hz | Ph |
| | Kw | A | |
| | GAS R | gr. | |



CONTACTER « REMEDIA » :

VIA MESSINA, 38 - 20154 MILAN (ITALIE) Tél. +39 02-34594611, Fax +39 02-34594626, e-mail: info@consorzioimedia.it

INFORMATIONS DESTINÉES AUX UTILISATEURS

Conformément aux Directives 2011/65/UE et 2012/19/UE en matière de restriction de l'utilisation de certaines substances dangereuses dans les équipements électriques et électroniques (EEE) et d'élimination des déchets d'équipements électriques et électroniques (DEEE), nous vous informons des points suivants :

« Le symbole du conteneur barré appliqué sur l'équipement ou sur son emballage indique que le produit, arrivé en fin de vie utile, ne doit pas être jeté avec les autres les déchets ».

Le tri sélectif de cet équipement arrivé en fin de vie est organisé et géré par le fabricant. L'utilisateur souhaitant de défaire de cet équipement devra donc contacter le fabricant et respecter le système adopté par ce dernier en vue d'une collecte séparée de l'équipement arrivé en fin de vie.

Pour procéder à l'élimination de la machine, l'utilisateur devra respecter les normes en vigueur dans le pays d'utilisation en matière d'élimination des déchets d'équipements électriques et électroniques (DEEE).

Un opportun tri sélectif pour destiner ensuite l'équipement hors d'usage au recyclage, au traitement et une élimination respectueuse de l'environnement permet d'éviter d'éventuels effets négatifs sur l'environnement et sur la santé et favorise la réutilisation et/ou le recyclage des matériaux dont est composé l'équipement.

L'élimination abusive du produit de la part du détenteur entraîne l'application des sanctions administratives prévues par la législation en vigueur.

DIAMOND EUROPE



Observations :



Observations :



Fabriqué en Italie / Made in Italy