



MOD: CCU/30AT

Production code : THERMOCREMA T 30 AIR

12/2024



Manuel d'utilisation et entretien CCU / T 30 - CCU / T 60

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 machines 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
1.6 Données signalétiques de la machine - Marquage CE	10
1.7 Usages prévus	11
• 1.7.1 Usages incorrects raisonnablement prévisibles	11
1.8 Informations pour le personnel chargé d'utiliser la machine	12
1.9 Emballage, transport et stockage	12
• 1.9.1 Transport, levage et manutention	13
• 1.9.2 Stockage de la machine	13
2 CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES	14
2.1 Description générale de la machine	14
2.2 Illustration de l'ensemble et des composants de la machine	16
2.3 Position de travail et de commande	18
2.4 Caractéristiques techniques de la machine	18
2.5 Émission de bruit	20
2.6 Accessoires fournis avec la machine	20
3 RÈGLES GÉNÉRALES DE SÉCURITÉ	20
3.1 Spécifications générales	20
3.2 Dispositifs de sécurité de la machine	22
• 3.2.3 Symboles et autocollants de sécurité	23
3.3 Équipements de protection individuelle (E.P.I.)	24
• 3.3.1 Tenues de travail	24
• 3.3.2 Gants (protection des mains)	24
• 3.3.3 Charlotte	24
4 INSTRUCTIONS D'INSTALLATION	25
4.1 Exigences générales	25
4.2 Conditions d'environnement	25
4.3 Espaces nécessaires pour l'utilisation de la machine	26
4.4 Installation et séquences de montage des composants de la machine	26
• 4.4.1 Montage groupe douche	27
4.5 Alimentation électrique	28
4.6 Machine à refroidissement à eau	29
4.7 Machine à refroidissement à air	30

5 DÉMARRAGE DE LA MACHINE ET UTILISATION DES PROGRAMMES PARAMÉTRÉS	31
5.1 Choisir la langue et l'unité de mesure de la température	31
5.2 Réinitialiser les programmes	33
5.3 Démarrer la machine	34
5.4 Liste des programmes paramétrés	35
5.5 Gérer le groupe chaud et froid	36
5.6 Exemple d'un programme paramétré	37
5.7 Démarrer le programme	39
5.8 Modifier les paramètres et les phases de programmes paramétrés	42
• 5.8.1 Type de fonctionnement de la phase	43
• 5.8.2 Type d'agitation du mixer	45
• 5.8.3 Sonnerie	46
• 5.8.4 Delta de température de conservation du produit dans la phase	47
• 5.8.5 Configurer le compresseur	48
• 5.8.6 Ajouter ou éliminer une phase	49
5.9 Configurer un programme libre	50
5.10 Ajouter un nouveau programme	52
5.11 Modifier un paramètre avec programme lancé	54
5.12 Production	62
6 LAVAGE	64
6.1 Rinçage ou lavage opérationnel	64
6.2 Lavage et hygiénisation en fin de journée	66
• 6.2.1 Étapes d'hygiénisation à la fin des opérations quotidiennes	66
7 INTERVENTIONS D'ENTRETIEN ORDINAIRE	73
7.1 Nature et fréquence des vérifications	73
7.2 Interventions d'entretien	73
7.3 Fréquence et temps d'entretien	73
7.4 Fiches d'entretien	74
7.5 Vérification des dispositifs de sécurité	78
8 IDENTIFICATION ET RÉOLUTION DES PANNES ET ANOMALIES	79
8.1 Signalements d'alarmes sur le panneau de commande - causes et solutions	80
8.2 Résolution des pannes et anomalies - diagrammes de flux	86
9 INACTIVITÉ	91
9.1 Maintien de l'efficacité de la machine en cas d'inactivité	91
10 MISE HORS SERVICE DE LA MACHINE	91
10.1 Description des modalités d'élimination	91





1 INFORMATIONS GÉNÉRALES

1.1 Mises en garde générales de sécurité

Avant d'utiliser la machine, nous vous invitons à lire avec attention 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'opérateur.

Le fabricant décline toute responsabilité en cas de modifications, altérations ou de toute opération pouvant atteindre à la sécurité et à la santé de personnes et/ou biens; effectuées sans observer les spécifications de ce manuel. 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 opérateurs sont formés et ont connaissance de toutes les informations et des spécifications figurant dans la documentation fournie.

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

L'opérateur 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'opérateur.

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** ».



Le symbole « DANGER BRÛLURE » signifie que le non-respect des règles de sécurité décrites dans ce manuel peut être à l'origine d'« Accidents pour le personnel chargé d'utiliser la machine en cas de contact avec des surfaces chaudes ».





1.3 Essais, garantie et responsabilités

Essais

La machine est expédiée au revendeur ou à l'acquéreur après avoir satisfait les essais prévus par le fabricant.

Garantie

Le fabricant garantit les machines mises sur le marché pendant 12 mois à compter de la date de livraison. Pendant la période de garantie, le fabricant 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 Le fabricant 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'opérateur, 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 fabricant sera un motif de suspension de la garantie.

Responsabilités

Le fabricant 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 opérateurs de la machine, le plus exhaustivement et clairement possible, toutes les informations nécessaires à l'installation, à l'utilisation et à l'entretien ordinaire, de sa mise sur le marché jusqu'à la 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 l'opérateur 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'oblige pas DIAMOND EUROPE S.A. à intervenir sur les machines fournies précédemment ni à considérer ces machines et leurs manuels incomplets et inadéquats.

DIAMOND EUROPE S.A. 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 S.A.

92 Chaussée de Vilvorde - 1120 Brussels - Belgium

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 [/https://www.diamond-eu.com/](https://www.diamond-eu.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 S.A. : <https://www.diamond-eu.com/>

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.

DIAMOND EUROPE S.A. 92 Chaussée del Vilvorde 1120 Brussels BELGIUM www.diamond-eu.com Tel. 024202626	CODE	1	2	3	4	0	MADE IN ITALY
	MODEL					by CCIAA LO 000157	
	S/N				YEAR		
	V			Hz		Ph	
	kW				A		
	TYPE of F-GAS				GWP		
	TOTAL F-GAS MASS (kg)	5	8	10	6	9	7 11 12

- | | |
|--|--|
| 1. Code machine ; | 7. Nombre de phases ; |
| 2. Modèle - type de machine ; | 8. Puissance maximale ; |
| 3. Numéro de série de la machine ; | 9. Absorption max. de courant ; |
| 4. Date de fabrication (Année) ; | 10. Type et quantité de gaz frigorigène ; |
| 5. Alimentation électrique ; | 11. Global Warming Potential par type de gaz ; |
| 6. Fréquence d'alimentation électrique ; | 12. Équivalent CO ₂ total. |

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

Les machines de la famille CCU / T ont été conçues pour :

1. Mélanger et réchauffer/cuire les ingrédients ou les produits alimentaires prêts à l'emploi versés dans la cuve de la machine.
2. Refroidir et conserver les ingrédients travaillés nécessaires à la préparation de crèmes, confitures et produits de pâtisserie et de gastronomie.
3. La trempe de chocolat noir, au lait et blanc.

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

Les modèles « CCU / T » réalisent des préparations de produits qui exigent un traitement thermique chaud/froid. De plus, les modèles de la ligne CCU / T sont équipés d'un double couvercle permettant d'ajouter des ingrédients sans interrompre le travail de la machine.



LA MACHINE NE PEUT PAS ÊTRE UTILISÉE À D'AUTRES FINS SANS L'AUTORISATION DE LE FABRICANT 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

1. Ne pas lancer de programme en « PLEINE CHARGE » avec la quantité de produit minimale ; ne pas ajouter dans la cuve une quantité de produit inférieure à la quantité recommandée, car lors du refroidissement, la température qui peut être atteinte (0°C) risque de provoquer la formation de glace sur la paroi de la cuve, entraînant un bruit anormal de la machine, l'usure des racleurs et l'altération du produit en cours de préparation. En fonction de la quantité versée dans la cuve, lancer le programme de la machine en mode « DEMI- CHARGE » ou « PLEINE CHARGE » **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 la cuve une quantité de produit supérieure à celle recommandée étant donné que cela pourrait empêcher un fonctionnement correct de la machine et, par conséquent, une sortie du produit de la cuve et 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. Pendant la phase de « réchauffement » des ingrédients contenus dans la cuve, porter des gants de protection contre la chaleur pour soulever le couvercle qui se trouve au-dessus de la cuve.
4. Lors de l'extraction d'un produit « chaud » (produits « liquides », crèmes, confitures, etc.), ne pas soulever complètement le levier du portillon d'extraction afin d'éviter la sortie soudaine du produit, risquant de brûler ou blesser l'opérateur de la machine. Dans la phase d'extraction, il est préconisé de ne pas dépasser les 200 tr/min pour les produits pâteux, crémeux et de ne pas activer l'extraction pour les produits liquides. Revêtir des gants isolants et/ou des vêtements de protection appropriés.
5. Pendant la phase de chauffage, faire preuve d'attention car un faux mouvement ou une mauvaise posture pourrait provoquer l'ouverture involontaire du levier du portillon d'extraction : le produit pourrait atteindre les 90° et occasionner de graves brûlures. Porter des gants adaptés pour la protection contre la chaleur et/ou des vêtements de protection.
6. Pour les préparations de cuisson et/ou de chauffage avec des produits « liquides », la vitesse de rotation du mixer indiquée dans les programmes doit être maintenue afin d'éviter la sortie brutale du produit « chaud » risquant d'occasionner des dommages matériels et/ou corporels. Il est recommandé d'utiliser des équipements de protection individuelle pour les hautes températures (gants isolants et vêtements de protection).
7. Pour les préparations de cuisson et/ou de chauffage avec produits « liquides », veiller à ne pas lancer, par mégarde, d'autres programmes que celui qui est indiqué pour la préparation du produit. Les différents programmes prévoient différentes vitesses de rotation de la pale qui pourraient provoquer la sortie du produit « chaud » avec par conséquent, des dommages matériels et/ou corporels.
8. À la fin d'une recette prévoyant des étapes de chauffage, ne pas soulever le couvercle de cuisson et ne pas enlever la pale installée à l'intérieur de la cuve tant que la température du produit restant et/ou de la surface de la cuve risque(nt) de provoquer des brûlures par contact ou proximité de composants de la machine ou de matériaux très chauds. Revêtir des gants isolants et/ou des vêtements de protection appropriés.



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 ordinaire de la machine.

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

OPÉRATEUR : personne formée à l'utilisation courante de la machine et aux opérations suivantes :

1. Préparation des ingrédients et chargement dans la machine
2. Préparation et/ou programmation des recettes
3. Exécution des opérations de nettoyage et entretien ordinaire de la machine.

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



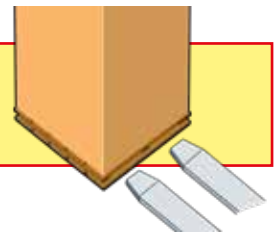
LA MANUTENTION DE LA MACHINE EMBALLÉE DOIT ÊTRE EFFECTUÉE EXCLUSIVEMENT PAR UN PERSONNEL TECHNIQUE QUALIFIÉ

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 revendeur.

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



MANIPULER LA MACHINE À L'AIDE D'UN ENGIN 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

Les machines de la famille **CCU / T**, objet du présent manuel, sont des cuiseurs de crème pour mélanger, réchauffer/cuire et refroidir différents ingrédients de type lait, crème fraîche, farine, fruits, sucre, œufs etc, nécessaires à la production de crèmes, confitures, pâtisseries et préparations gastronomiques. Elles permettent également de réaliser la trempe de chocolat noir, au lait et blanc. Les mélanges ou les produits alimentaires prêts à l'emploi sont travaillés dans une seule cuve, placée à la verticale qui offre les avantages suivants : « un remplissage facile, une visibilité constante du produit et l'ajout d'ingrédients à tout moment ».

La famille **CCU / T** comprend les modèles suivants :

- **CCU / T 30**
- **CCU / T 60**

Les modèles **CCU / T** permettent de réaliser des préparations qui demandent un traitement thermique chaud/froid ; elles peuvent en effet amalgamer, cuire, pasteuriser, malaxer, refroidir, conserver et tempérer les ingrédients travaillés. Les modèles **CCU / T** sont équipés d'un double couvercle permettant d'ajouter des ingrédients sans interrompre le travail de la machine.

Les programmes configurés et mémorisés dans la machine sont les suivants :

- 9 programmes pour Pâtisserie
- 3 programmes pour Chocolaterie
- 3 programmes pour Gastronomie
- 3 programmes pour Glacerie
- 1 programme Lavage
- programmes libres en série

Les modèles de la catégorie **CCU / T** sont pourvus d'un écran tactile résistif de 5 pouces couleurs, d'une interface de type intuitif et facile à utiliser.

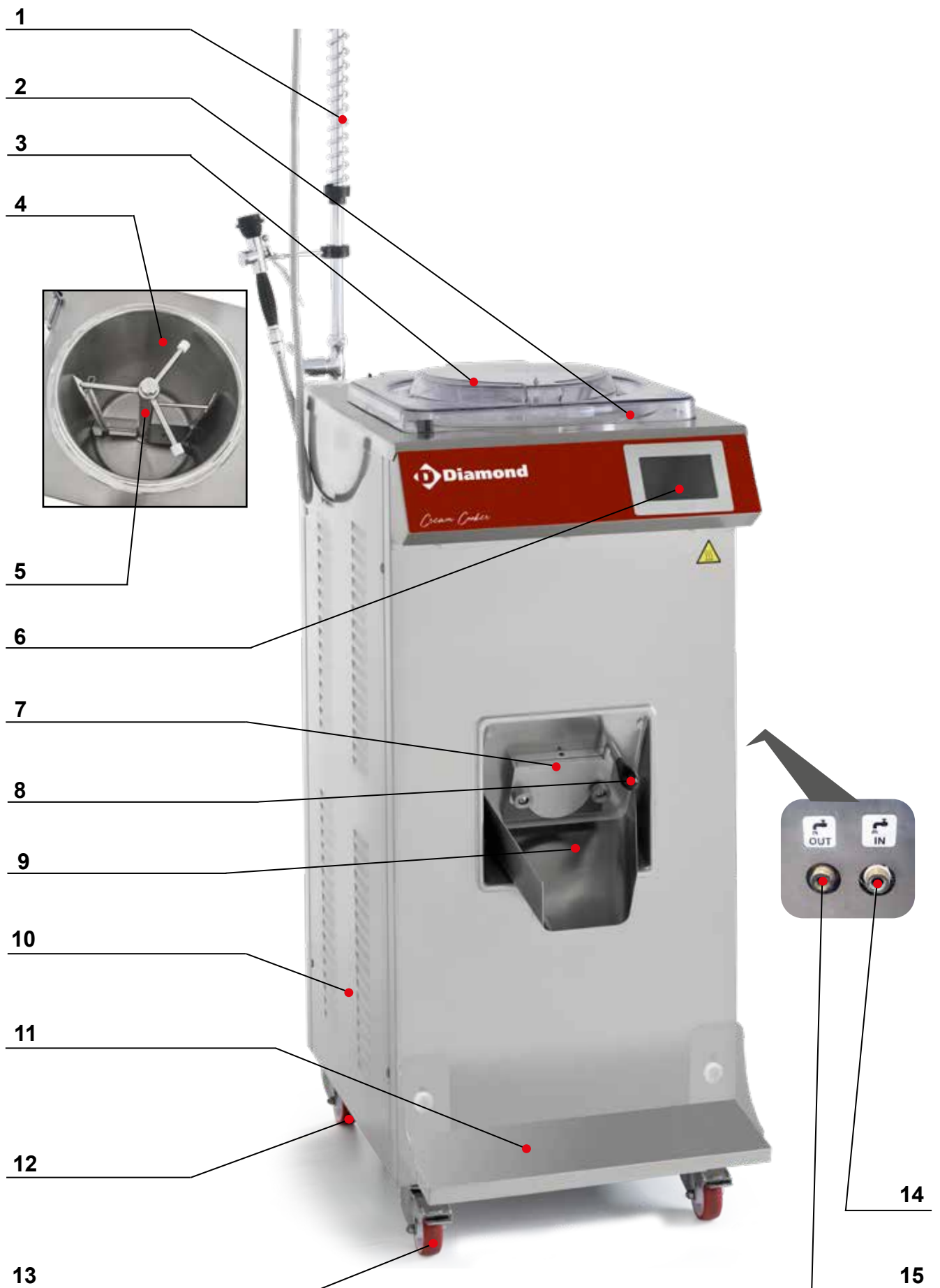


www.diamond-europe.com



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

- 1 Groupe douche pour lavage cuve (option)
- 2 Couvercle
- 3 Couvercle supérieur, pour l'ajout d'ingrédients sans interrompre la préparation
- 4 Cuve
- 5 Mélangeur
- 6 Écran tactile
- 7 Portillon d'extraction
- 8 Levier du portillon d'extraction
- 9 Goulotte
- 10 Revêtement extérieur
- 11 Tablette
- 12 Roues arrière
- 13 Roues avant avec frein
- 14 Raccord d'entrée de l'eau de condensation (version machine à eau)
- 15 Raccord de sortie de l'eau de condensation (version machine à eau)



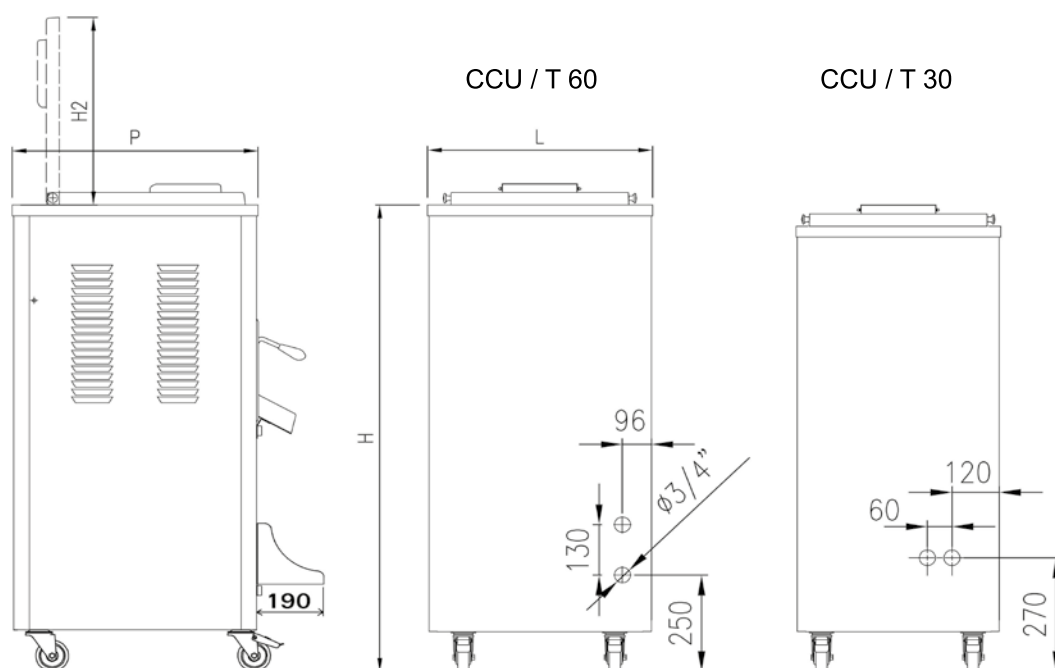


2.3 Position de travail et de commande

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		CCU / T 30		CCU / T 60
Poids net	kg (version air)	178 (185)		228 (230)
Gaz réfrigérant	(type)	R452A		
	Pour version à eau (quantité)	kg	1	1
	Pour version à air (quantité)	kg	1,5	2
Fluide pour le transfert de chaleur (fluide thermoconducteur) (type)		TEMP. -55°C		
	(quantité)	L	5,5	8,5
Quantité de produit admissible (min.max.)		L	15 ÷ 30	30 ÷ 60
Plage de vitesse de rotation de l'arbre motorisé		tr/min	0 ÷ 125	
Plage de température du produit		°C	0 ÷ +105	
Température ambiante max.		°C	+30	
Machine version à EAU : (pression gaz réfrigérant)		bars	14	
« CONDENSATION »	(température gaz réfrigérant)	°C	+32	
Machine version à EAU : (pression gaz réfrigérant)		bar	1 ÷ 0,4	0,7 ÷ 0,2
« ÉVAPORATION »	(température gaz réfrigérant)	°C	0 ÷ -20	+15 ÷ -20
Température de l'eau du réseau		°C	+18 ÷ +25	
Pression de l'eau en entrée		bar	1 ÷ 7	
Consommation eau		L /min	5 ÷ 6	6 ÷ 7
Machine version à AIR : (pression gaz réfrigérant)		bar	19,5 ÷ 25	
« CONDENSATION »	(température gaz réfrigérant)	°C	+45 ÷ +55	
Machine version à AIR : (pression gaz réfrigérant)		bar	4 ÷ 2	
« ÉVAPORATION »	(température gaz réfrigérant)	°C	-5 ÷ -20	



Modèle		CCU / T 30	CCU / T 60
Dimensions	L (mm)	550	550
	P (mm)	650	650
	H (mm)	1150	1200
	H2 (mm)	510	510
	Pour version à air E (mm)		500
	Pour version à eau E (mm)		300

PUISSANCE NOMINALE / INTENSITÉ NOMINALE

Tension d'alimentation (Volts)	Fréquence (Hz)	Phases	CCU / T 30	CCU / T 60
230	50	3	4,5 kW - 13,2 Amp.	9 kW - 22 Amp.
230 (version à air)	50	3	4,5 kW - 14,2 Amp.	/
220	60	3	4,5 kW - 13,2 Amp	9 kW - 22 Amp.
380	60	3	4,5 kW - 9,5 Amp	/
400	50	3	4,5 kW - 9,5 Amp	9 kW - 16 Amp.
400	50	3	4,5 kW - 10,5 Amp	/



2.5 Émission de bruit

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

Le niveau de pression sonore de l'émission pondéré A aux postes de travail ne dépasse pas 70 dB (A).

Le niveau maximum de pression sonore instantané pondéré C aux postes de travail ne dépasse pas 63 Pa (130 dB par rapport à 20 µPa).

Les documents d'essai et les certificats des instruments utilisés pour les relevés sont déposés à la société fabricant 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 LE FABRICANT 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 pour extraction du produit.
4. Goupillon de nettoyage.
5. Composants de la machine : mélangeur.

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 un chiffon doux imbibé d'une solution nettoyante 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.

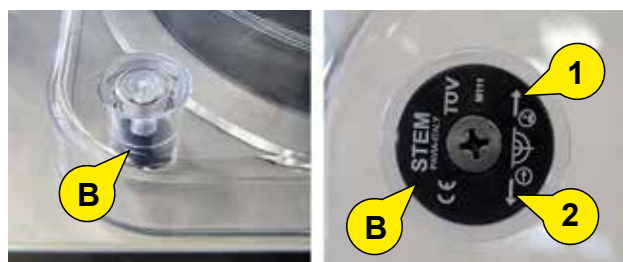
3.2 Dispositifs de sécurité de la machine

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 L'ICÔNE DE "STOP" CORRESPONDANTE ET EN N'OUVRANT PAS LE COUVERCLE (CONSULTER LE PARAGRAPHE 5.7 "DÉMARRER PROGRAMME" DE CE MANUEL).

3.2.2 Dispositif de sécurité installé sur la goulotte

La machine est dotée d'un portillon d'extraction qui permet de sceller la cuve de travail. Au moyen d'un levier (A), on effectue l'ouverture du portillon pour l'extraction des aliments traités.

La goulotte de la cuve par où sort le produit est équipée d'une grille fixe (B) pour empêcher l'introduction accidentelle des doigts de la main.



IL EST INTERDIT D'INTRODUIRE DES OUTILS (PAR EXEMPLE : GOUPILLON DE NETTOYAGE ETC.) À TRAVERS LA GRILLE DE LA GOULOTTE 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.



Ce symbole signale la présence d'un risque de brûlure.

Il fait part au personnel concerné du risque de contact avec des surfaces chaudes en cas d'opération non conforme aux normes de sécurité.

Revêtir des gants appropriés pour la protection de la chaleur.





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 feuillets (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.



ÊTRE PARTICULIÈREMENT VIGILANTS AU MOMENT DE COUPER LES FEUILLETES : ILS SAUTENT ET PEUVENT BLESSER 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 (E) 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 TENTER 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 : +15°C +30°C (59°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.

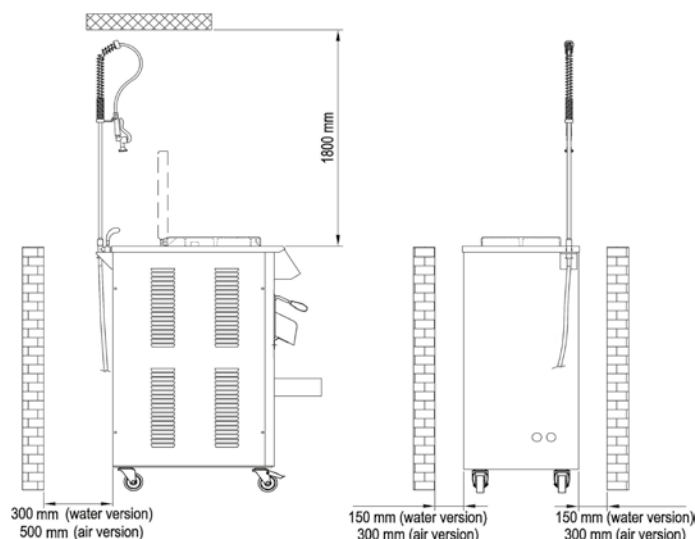


**LE FONCTIONNEMENT DE LA MACHINE EN ENVIRONNEMENTS NON CONFORMES AUX INDICATIONS DE CE MANUEL FAIT S'ANNULER LA GARANTIE.
IL EST STRICTEMENT INTERDIT D'UTILISER LA MACHINE EN ATMOSPHÈRES À RISQUES D'EXPLOSION.**

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.

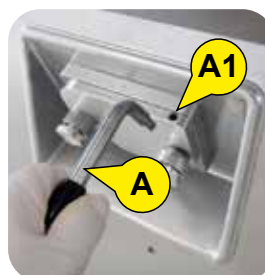


4.4 Installation et séquences de montage des composants de la machine

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 portillon d'extraction

- Poser le levier d'ouverture (A) sur le portillon d'extraction, le placer dans le logement prévu à cet effet (A1) et avec une clé Allen (B) (fournie avec la machine), serrer la vis de fixation en maintenant le levier en position de travail.



2 Goulotte

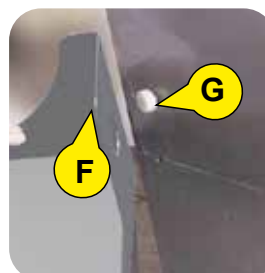
- Poser la goulotte en dessous du portillon d'extraction, à l'aide des orifices de fixation (C) présents sur le panneau frontal.
- Mette en position la goulotte et visser les 2 vis de serrage (D) en dessous.



SERRER LES VIS ET VÉRIFIER QUE LA GOULOTTE N'A PAS DU TOUT DE JEU.

3. Tablette

- 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'encastant, serrer les vis.

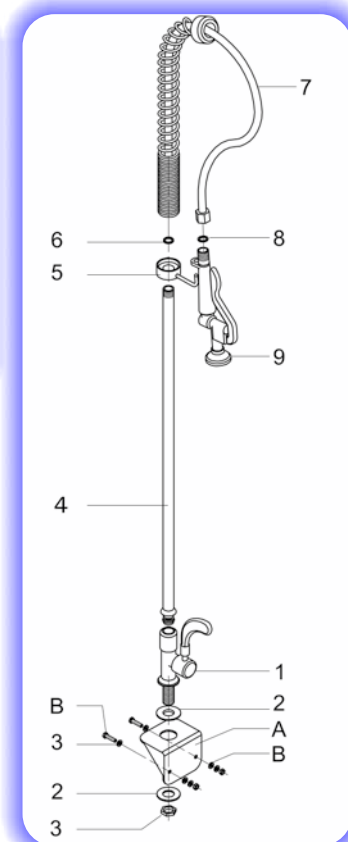
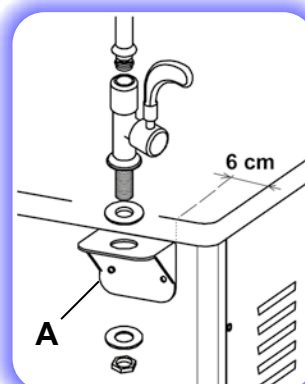




4.4.1 Montage groupe douche

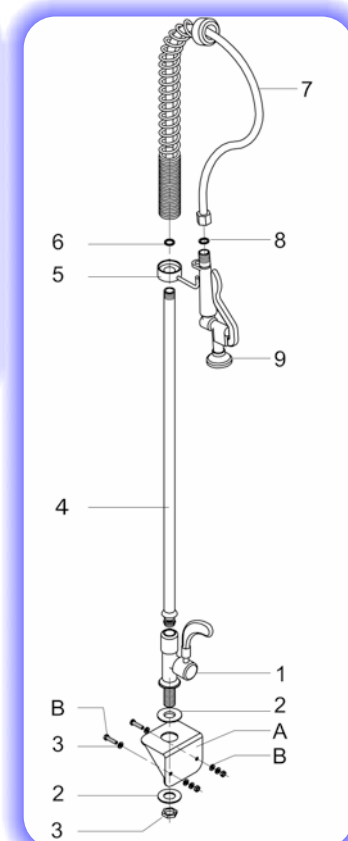
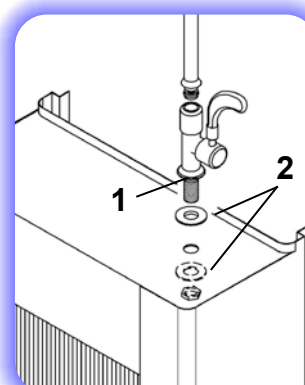
Machine version à eau :

- Placer l'attache (A) sur la partie arrière de la machine à 6 cm environ du bord externe et la fixer avec les vis fournies (B).
- Introduire le robinet (1) dans l'orifice de l'attache (A) en veillant ce à ce que les rondelles (2) supérieure et inférieure adhèrent bien à l'attache et, pour terminer, fixer le groupe douche avec l'écrou (3).
- Visser le tube chromé (4) sur le robinet (1).
- Monter le support douche (5) sur le tube chromé (4) en le bloquant avec la vis fournie. Visser le tuyau flexible (7) sur le tuyau chromé (4) en faisant attention à ce que le joint (6) est bien mis dans son logement.
- Monter la douche (9) sur le flexible (7) en veillant à ce que le joint (8) soit correctement inséré dans son logement.
- Avec un flexible, raccorder le robinet du groupe douche à l'alimentation d'eau.



Machine version à air :

- Introduire le robinet (1) dans l'orifice prévu sur le panneau arrière en veillant à ce que les rondelles (2) supérieure et inférieure adhèrent à la structure du panneau puis fixer le groupe douche avec l'écrou (3).
- Visser le tube chromé (4) sur le robinet (1).
- Monter le support douche (5) sur le tube chromé (4) en le bloquant avec la vis fournie. Visser le tuyau flexible (7) sur le tuyau chromé (4) en faisant attention à ce que le joint (6) est bien mis dans son logement.
- Monter la douche (9) sur le flexible (7) en veillant à ce que le joint (8) soit correctement inséré dans son logement.
- Avec un flexible, raccorder le robinet du groupe douche à l'alimentation d'eau.





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 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 BAISSSE DE PUISSANCE**
- 3. LE DISPOSITIF DE MISE SOUS ET HORS TENSION DE LA MACHINE NE FONCTIONNE PAS**



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 eau

Pour les machines à condensation à eau, il est nécessaire de prévoir un tuyau pour l'alimentation en eau et un tuyau pour son évacuation. Il est recommandé d'interposer une vanne ou un robinet (1) avant le tuyau d'alimentation.



Les raccords filetés se trouvent à l'arrière de la machine, dans la partie inférieure, chaque raccord est identifié par une étiquette qui en précise l'utilisation, selon les indications ci-après :

- A. IN - Arrivée d'eau dans la machine (pression entre 1 et 7 bars)
- B. OUT - Sortie de l'eau de la machine



Pour le raccordement au réseau d'eau, il est recommandé d'utiliser des tuyaux en caoutchouc à des pressions jusqu'à 15 bars. Pour brancher les tuyaux aux raccords filetés de la machine, il est recommandé d'utiliser des raccords porte-caoutchouc de 3/4" et un collier serre-tube avec vis de serrage. Prévoir une vanne ou un robinet, avant le tuyau d'alimentation, afin de régler le débit de l'eau en entrée.



NE PAS INVERSER LE BRANCHEMENT DES TUYAUX ET ÉVITER LES ÉTRANGLEMENTS OU LES COUDES À ANGLES TRÈS SERRÉS.

UNE TEMPÉRATURE DE L'EAU EN ENTRÉE (IN) EXCESSIVEMENT ÉLEVÉE (SUPÉRIEURE À 28°C) NE PERMETTRA PAS UN BON FONCTIONNEMENT DE L'ÉCHANGEUR DE CHALEUR INSTALLÉ SUR LA MACHINE.

LES TUYAUX OU RACCORDS INADÉQUATS PEUVENT PROVOQUER DES FUITES D'EAU AVEC DES NUISANCES DANS LE LOCAL DE TRAVAIL. UNE ÉVENTUELLE FUITE D'EAU PEUT ENDOMMAGER GRAVEMENT LA MACHINE.

AVEC UNE EAU DU RÉSEAU D'ALIMENTATION TRÈS CALCAIRE OU RICHE EN IMPURETÉS, UN SYSTÈME ADOUCISSEUR OU DE FILTRATION DOIT ÊTRE INSTALLÉ EN AMONT DU TUYAU D'ALIMENTATION.

LA PRESSION DE L'EAU EN ENTRÉE DE LA MACHINE (IN) DOIT ÊTRE COMPRISE ENTRE 1 ET 7 BARS. DANS LE CAS CONTRAIRE, LA MACHINE RENCONTRERA DES ANOMALIES DE FONCTIONNEMENT.

AVEC UNE PRESSION D'EAU EN ENTRÉE DE LA MACHINE (IN) SUPÉRIEURE AUX LIMITES PRÉVUES, UN LIMITEUR DE PRESSION DOIT ÊTRE INSTALLÉ EN AMONT DU TUYAU D'ALIMENTATION, CORRECTEMENT RÉGLÉ. LA MACHINE RISQUE SINON D'ÊTRE ENDOMMAGÉE ET DE CESSER DE FONCTIONNER.

À DES TEMPÉRATURES INFÉRIEURES À 0°C, L'EAU CONTENUE DANS L'INSTALLATION DE RÉFRIGÉRATION DE LA MACHINE DOIT ÊTRE VIDÉE. ELLE RISQUE SINON DE GELER À L'INTÉRIEUR EN PROVOQUANT DE GRAVES DÉGÂTS.



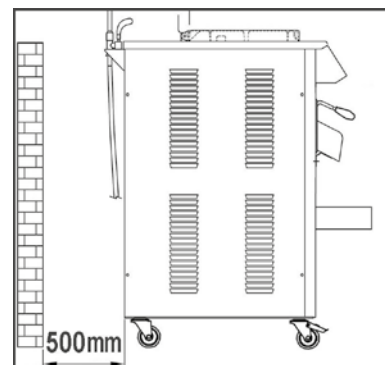


4.7 Machine à refroidissement à air

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.



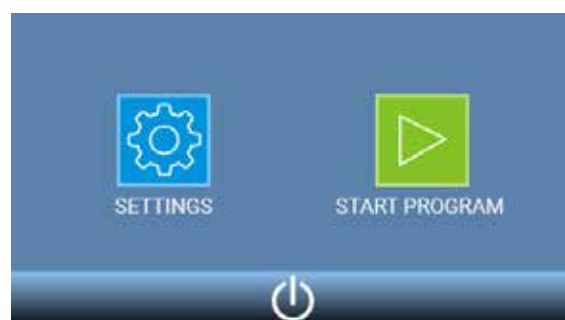
5 DÉMARRAGE DE LA MACHINE ET UTILISATION DES PROGRAMMES PARAMÉTRÉS

5.1 Choisir la langue et l'unité de mesure de la température

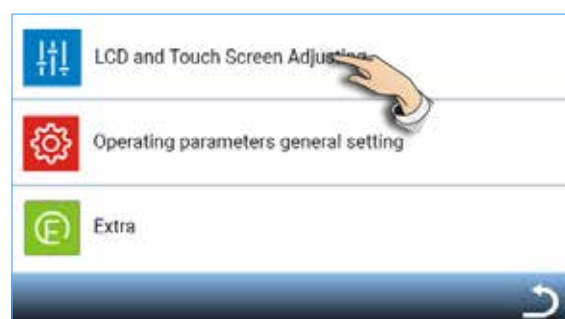
Accueil, toucher sur l'écran pour commencer.



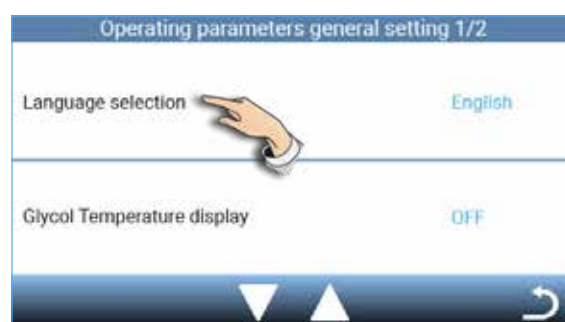
Sélectionner « PARAMÈTRES ».



Sélectionner « Paramètres généraux de fonctionnement ».



Toucher sur « Choix de la langue ».

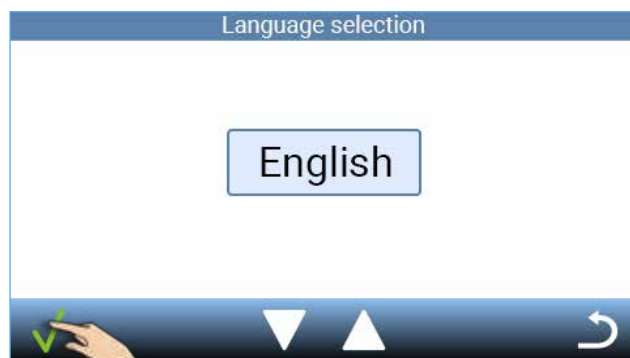


Utiliser les flèches pour choisir la langue souhaitée.

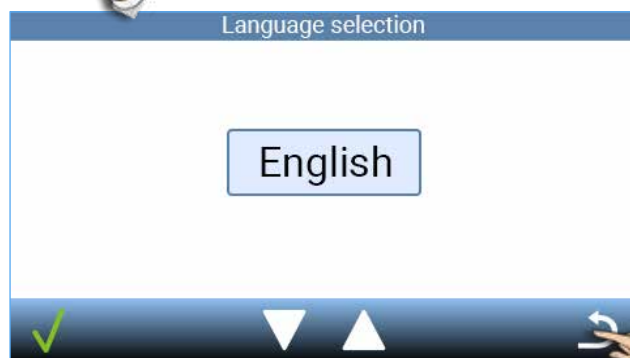




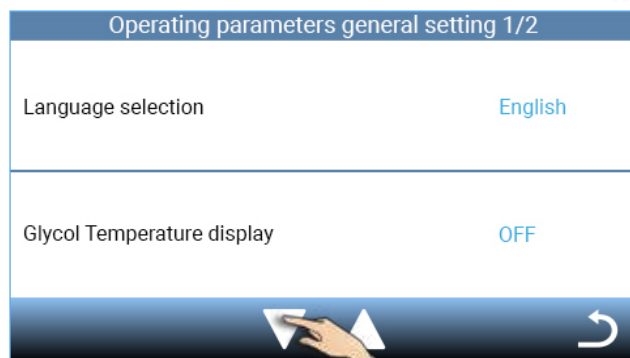
Valider la langue souhaitée en appuyant sur l'icône.



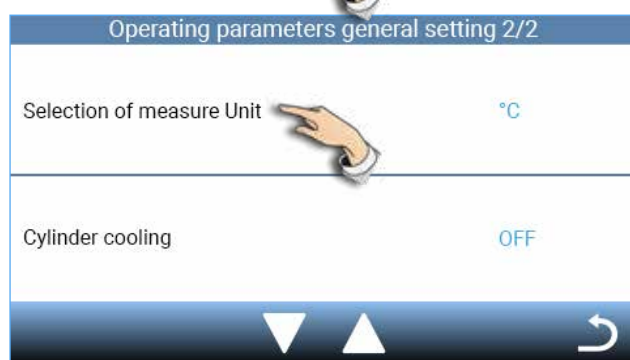
Retourner à la page-écran précédente en appuyant sur l'icône.



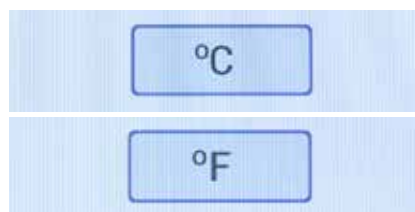
Utiliser les flèches pour afficher le paramètre « Sélection Unité de mesure ».



Toucher « Sélection Unité de mesure ».



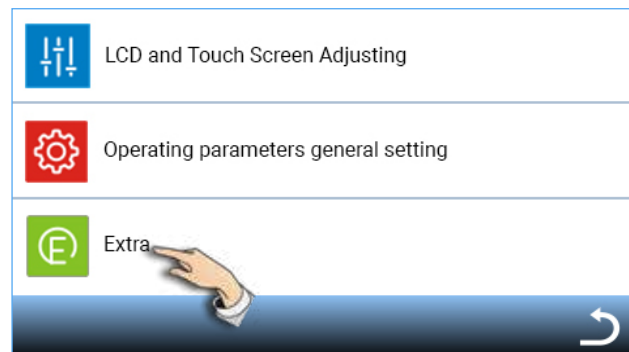
Sélectionner l'Unité de mesure souhaitée.
Toucher l'icône pour valider.
Retourner aux pages-écrans précédentes en appuyant sur l'icône « Page précédente ».



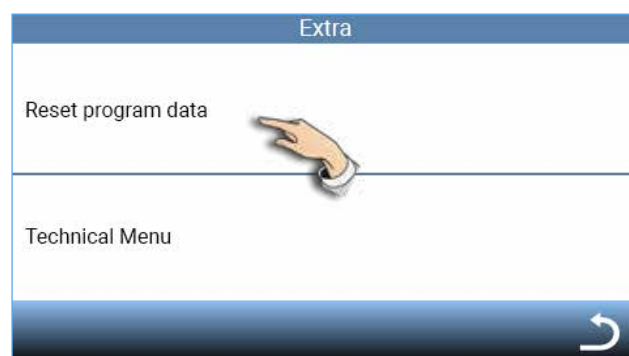


5.2 Réinitialiser les programmes

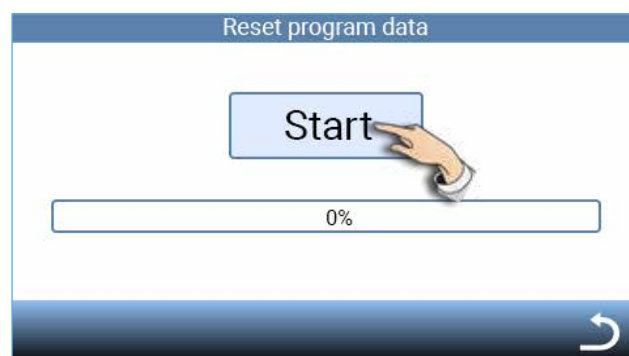
Sélectionner « Extra ».



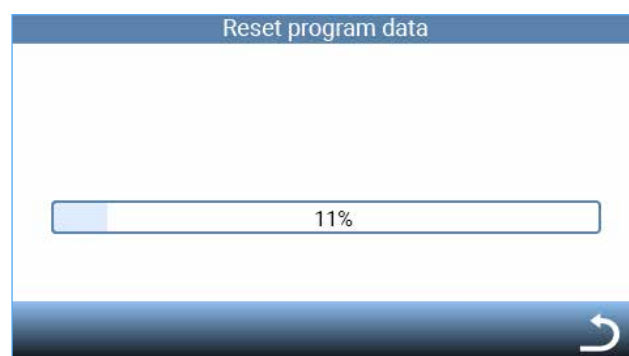
Toucher « Réinitialiser programmes ».



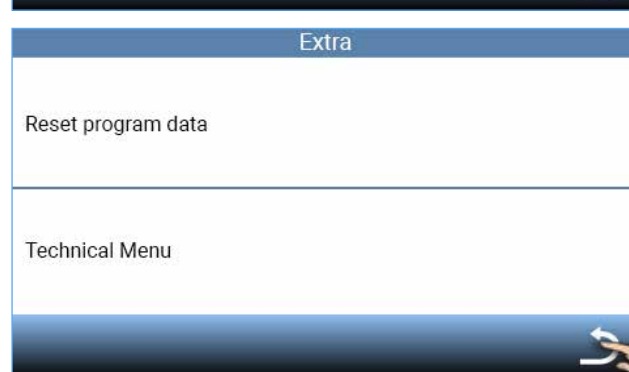
Toucher « Démarrer » pour réinitialiser les programmes avec les paramètres machine à sa sortie d'usine.



Attendre la fin de la réinitialisation.



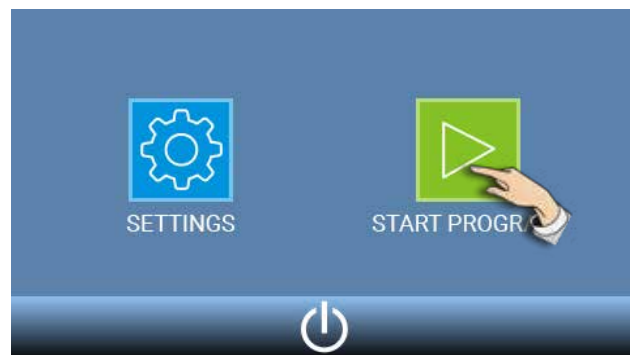
Retourner aux pages-écrans précédentes en appuyant sur l'icône « Page précédente ».





5.3 Démarrer la machine

Toucher « DÉMARRER PROGRAMME » pour procéder au choix des programmes.



Utiliser les flèches pour choisir le programme souhaité.



Légende icônes :



Démarrer Programme à DEMI-CHARGE



Démarrer Programme à PLEINE CHARGE



Menu de configuration, pour modifier les paramètres et les phases paramétrées dans le programme



Agitation horaire du mélangeur en mode manuel



Flèches de sélection



Page précédente, pour retourner à la page-écran précédente



STOP, commande d'arrêt du programme



Sonnerie (Buzzer)



Arrêt / Marche de la machine



5.4 Liste des programmes paramétrés

Les programmes mémorisés dans la machine sont les suivants :

1	CRÈME PÂTISSIÈRE
2	CRÈME ANGLAISE
3	CRÈME AU BEURRE
4	CRÈME DE RIZ
5	BAVAROISE
6	GANACHE
7	TREMPE CHOCOLAT AU LAIT
8	TREMPE CHOCOLAT BLANC
9	TREMPE CHOCOLAT NOIR
10	PASTEURISATION MIX GLACE +85°C +4°C
11	REFROIDISSEMENT ET CONSERVATION 4°C
12	CONFITURE DE FRUITS
13	GELÉES DE FRUIT
14	FRUITS POCHÉS
15	PÂTE À CHOUX
16	BÉCHAMEL
17	SAUCE BOLOGNAISE
18	POLENTA
19	CYCLE DE LAVAGE
20	PROGRAMME LIBRE

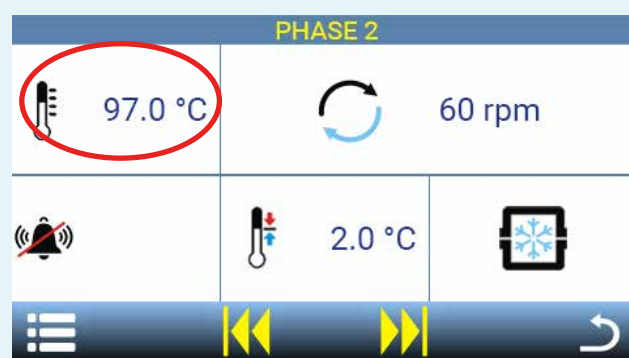
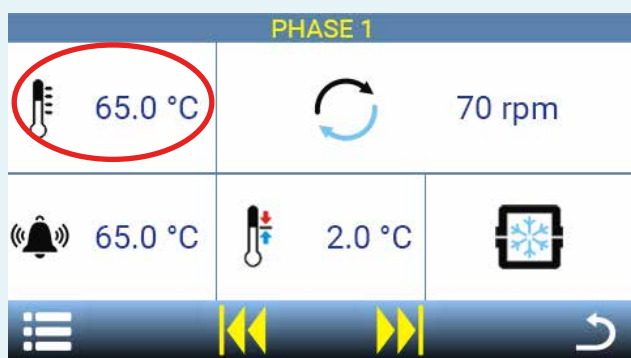


5.5 Gérer le groupe chaud et froid



La machine gère de manière indépendante le groupe chaud et froid sur la base de la température de fonctionnement paramétrée.

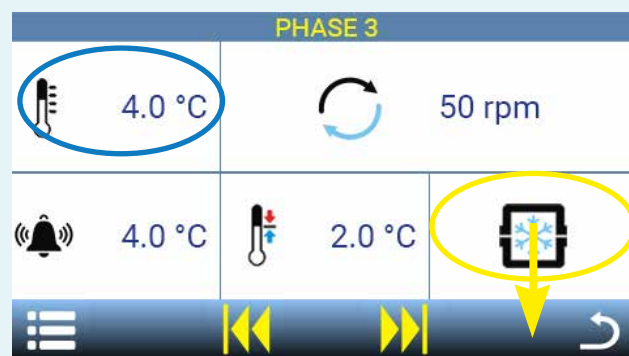
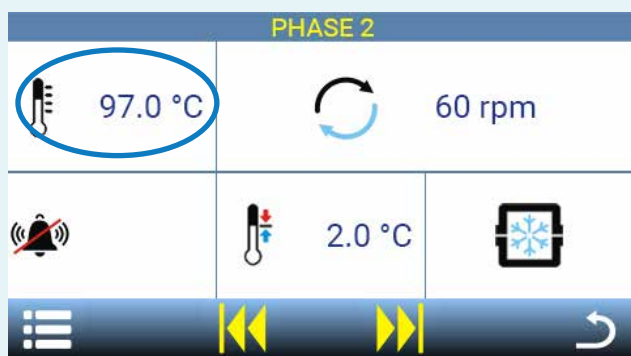
Le groupe chaud s'active automatiquement quand la température de fonctionnement paramétrée dans la première phase est supérieure à la température du produit dans la cuve ou bien quand la température de fonctionnement paramétrée dans une phase est supérieure à la température du produit de la phase précédente.



Le groupe froid s'active automatiquement quand la température de fonctionnement paramétrée dans la première phase est inférieure à la température du produit dans la cuve ou bien quand la température de fonctionnement paramétrée dans une phase est inférieure à la température du produit de la phase précédente.

L'opérateur pourra gérer le mode de refroidissement en configurant le compresseur.

Voir Chapitre 2, rubrique « Configurer le compresseur ».



Compresseur continu



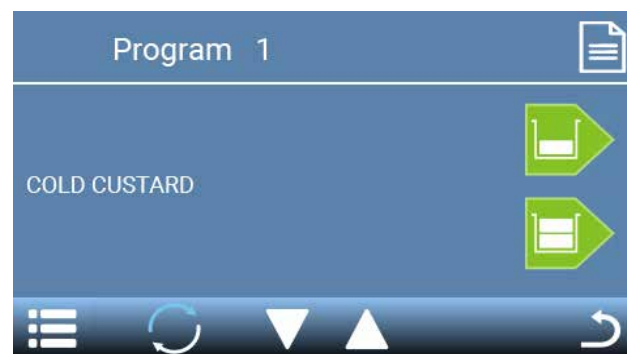
Compresseur intermittent





5.6 Exemple d'un programme paramétré

Dans le « Programme 1 », il a été configuré 9 phases.



PHASE 1 : Réchauffement du lait à +65 °C.

PHASE 2 : À +65 °C, ajouter farine/amidons et sucre. Chauffer jusqu'à +97 °C.

PHASE 1			
	2 min		50 rpm
	2 min	 2.0 °C	

PHASE 2			
	97.0 °C		50 rpm
		 2.0 °C	

PHASE 3: Conservation pendant 8 minutes.

PHASE 4: Refroidissement à +70 °C.

PHASE 3			
	8 min		50 rpm
	8 min	 2.0 °C	

PHASE 4			
	70.0 °C		40 rpm
		 2.0 °C	



PHASE 5: Refroidissement à +50°C.

PHASE 6: Refroidissement à +15°C.

PHASE 5			PHASE 6		
 50.0 °C	 30 rpm		 15.0 °C	 25 rpm	
	 2.0 °C			 2.0 °C	

PHASE 7: refroidir jusqu'à +4 °C.

PHASE 8: Conservation à +4°C.

PHASE 7			PHASE 8		
 4.0 °C	 20 rpm			 15 rpm	
 4.0 °C	 2.0 °C			 2.0 °C	



La température de conservation correspond à la température de refroidissement de la crème pâtissière (4 °C), paramétrée dans la phase précédente (PHASE 5).

Le Delta correspond à la plage de température dans laquelle le compresseur s'activera ou se désactivera.

Sur la base du delta paramétré; quand la température de conservation monte, le compresseur se réactivera pour reconduire le mélange à la température finale de refroidissement.

PHASE 9: Extraction de la crème pâtissière à 40 tr/min.

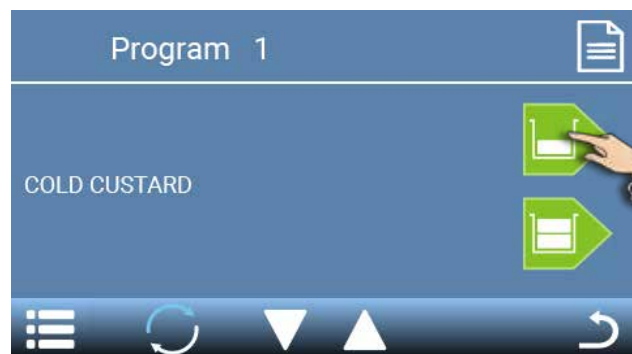
PHASE 9		
	 40 rpm	
	 2.0 °C	



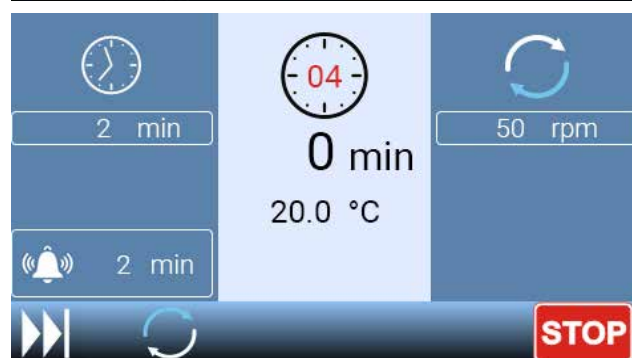
5.7 Démarrer le programme

Démarrer le programme en touchant l'icône DEMI-CHARGE.

Remarque : Sur la base de la quantité de produit à préparer, toucher l'icône Démarrer programme.



Pré-agitation de 2 minutes d'une partie des ingrédients (PHASE 1).



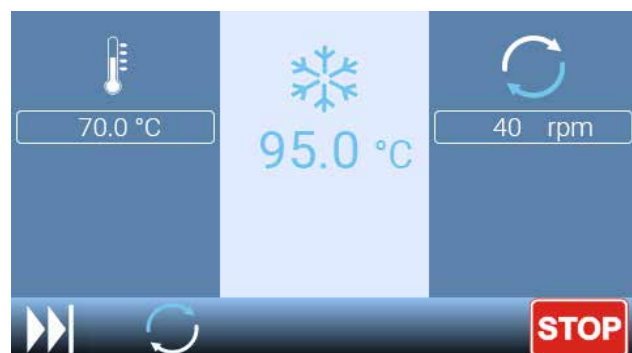
Ajouter le reste des ingrédients. Chauffer jusqu'à +97 °C (PHASE 2).



Conservation pendant 8 minutes (PHASE 3)



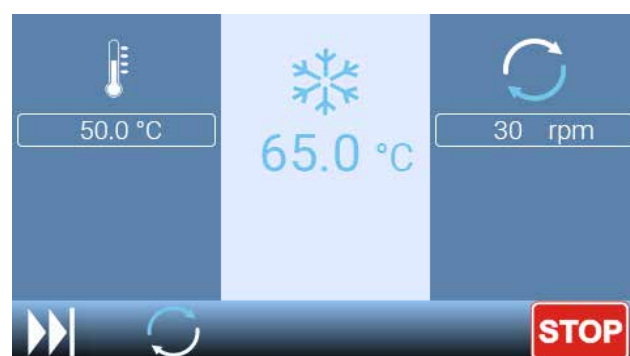
Refroidissement à +70 °C (PHASE 4).





Refroidissement à +50 °C (PHASE 5).

Auf +50 °C abkühlen (PHASE 5).



Refroidissement à +15 °C (PHASE 6).

Auf +15 °C abkühlen (PHASE 6).

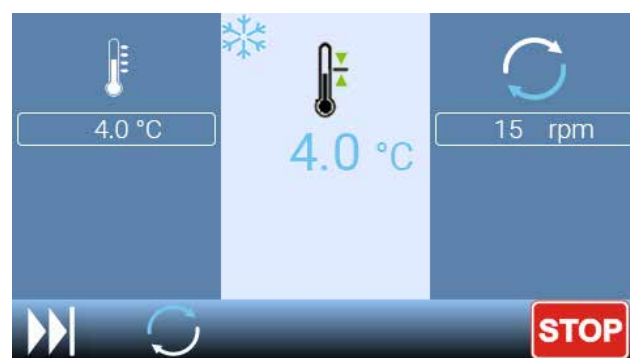


Refroidissement à +4 °C (PHASE 7).

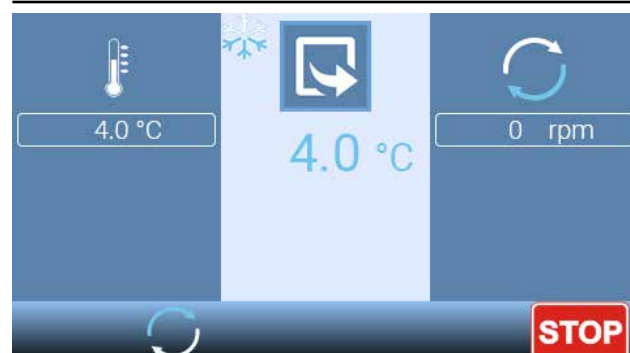
Auf +4 °C abkühlen (PHASE 7).



Conservation à +4°C (PHASE 8).



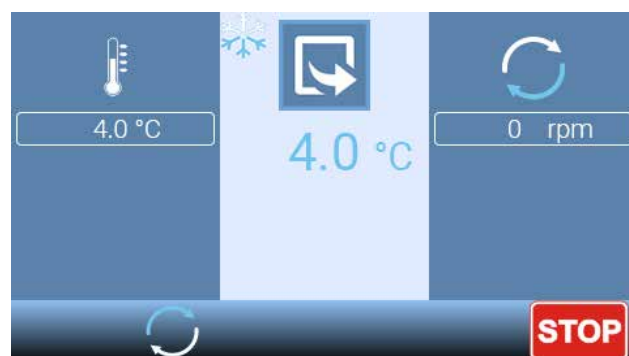
Toucher l'icône extraction, qui clignote, pour démarrer l'extraction et décharger la crème pâtissière.





Toucher l'icône extraction, qui clignote, pour démarrer l'extraction et décharger la crème pâtissière.

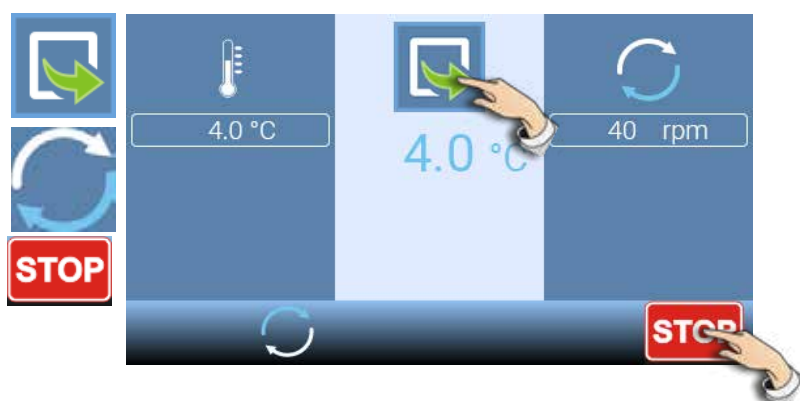
Auf das blinkende Entnahme-Symbol drücken, um die Entnahme anzulassen und die Konditorcreme auszulassen.



L'icône d'extraction devient verte avec agitation du mélangeur à la vitesse de rotation de 40 tr/min (PHASE 9). Il est possible d'activer ou de désactiver l'extraction en touchant l'icône. Appuyer sur **STOP** pour arrêter l'extraction.

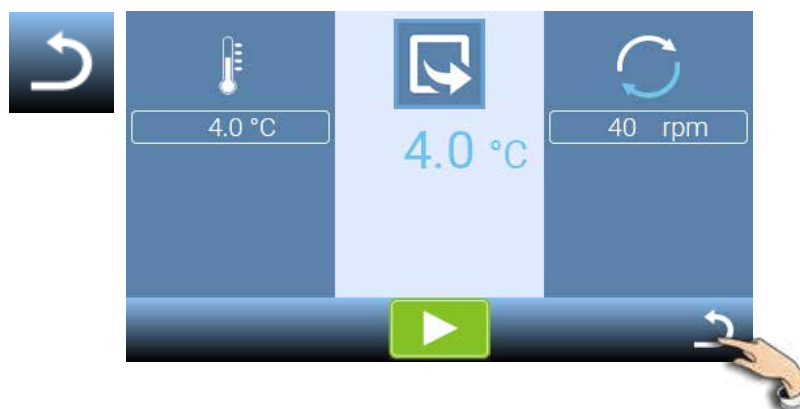
Das Entnahme-Symbol wird grün und die Drehrichtung des Mixers erfolgt im Uhrzeigersinn, bei einer Drehgeschwindigkeit von 40 U/min (PHASE 9). Die Entnahme kann durch Drücken des Symbols aktiviert oder deaktiviert werden.

Drücken Sie **STOP** um die Entnahme anzuhalten.



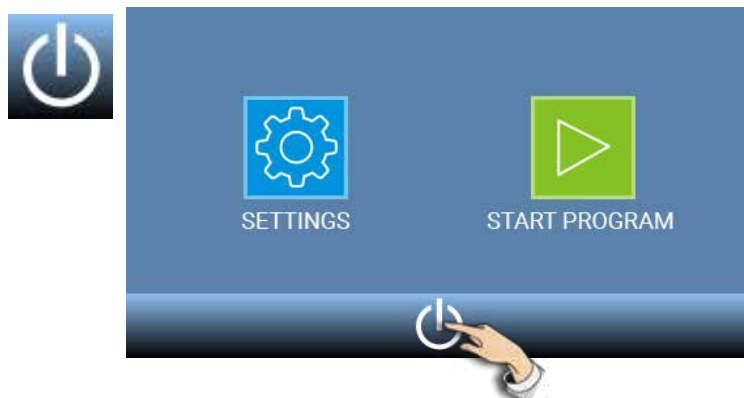
Retourner aux pages-écrans précédentes en touchant l'icône.

Zu den Vorgängerbildschirmen durch Drücken des Symbols zurückkehren.



Toucher l'icône de mise sous et hors tension pour éteindre la machine.

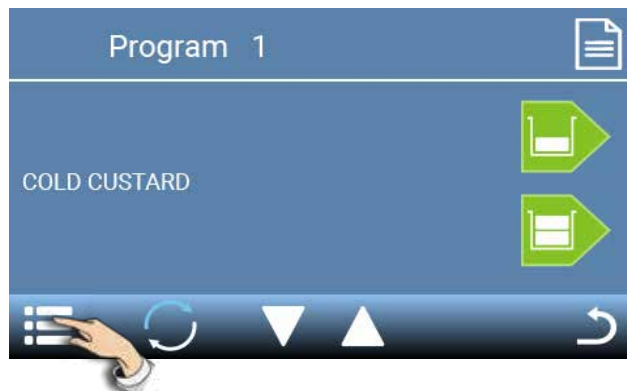
Drücken Sie das An/Aus-Symbol, um die Maschine zu starten.





5.8 Modifier les paramètres et les phases de programmes paramétrés

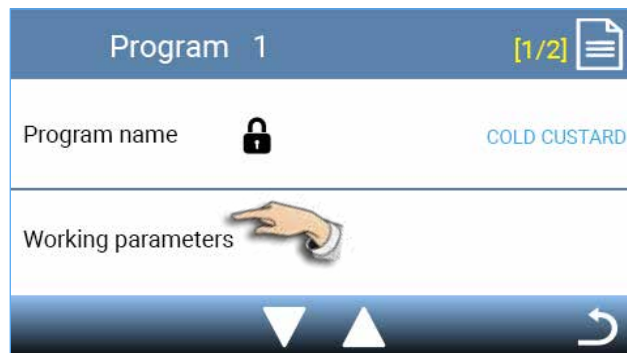
Toucher le « Menu de configuration ».



Sélectionner « PARAMÈTRES ».



Sélectionner « Paramètres d'exercice ».



Chaque programme est formé de « Phases ». Dans chaque « Phase », il est possible de sélectionner les paramètres suivants :

- TYPE DE FONCTIONNEMENT DE LA PHASE
- TYPE DE MALAXAGE
- SONNERIE
- DELTA DE TEMPÉRATURE DE CONSERVATION DU PRODUIT DANS LA PHASE
- CONFIGURATION DU COMPRESSEUR

Il est également possible de MODIFIER, AJOUTER ou ÉLIMINER une phase.



5.8.1 Type de fonctionnement de la phase

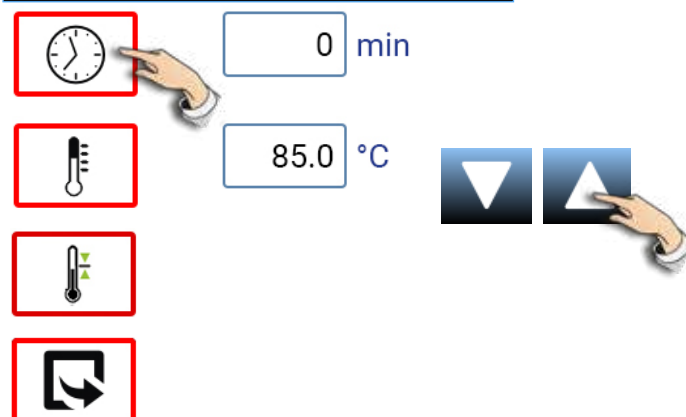
Sélectionner le paramètre "Temps de fonctionnement".



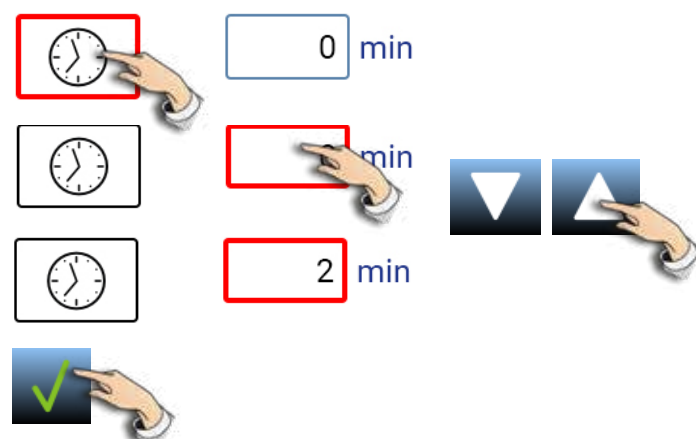
Avec les flèches, il est possible de choisir le type de fonctionnement de la phase :

- « Temps de fonctionnement »
- « Température de fonctionnement »
- « Conservation » (*)
- « Extraction du produit » (*)

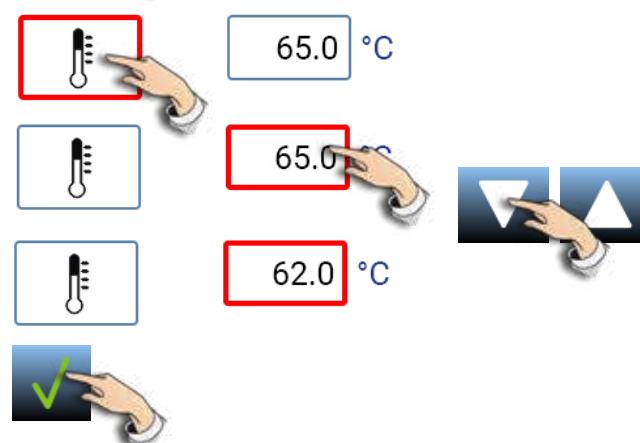
(*) La conservation et l'extraction ne peuvent être paramétrées que dans les phases à la fin du cycle.



Si le « **Temps de fonctionnement** » est en surbrillance, il est possible de modifier sa valeur avec les flèches. Plage de réglage comprise entre 0 et 999 minutes. Toucher l'icône pour valider la valeur souhaitée.



Si le « **Temps de fonctionnement** » est en surbrillance, il est possible de modifier sa valeur avec les flèches. Plage de réglage compris entre 0 et 105 °C. Toucher l'icône pour valider la valeur souhaitée.

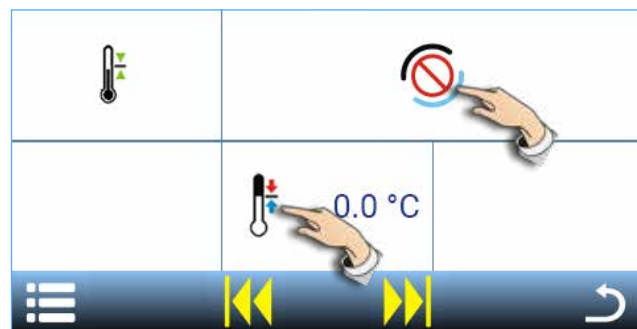




Si « **Conservation** » est en surbrillance, il sera possible de sélectionner uniquement le « type d'agitation » et le delta de la température de conservation. Toucher l'icône pour valider.



Sélectionner les zones d'édition du type d'agitation souhaité et le delta de la température de la conservation du produit pour définir les paramètres.



Conservation du produit

La température de conservation correspondra à la température de refroidissement du produit. Dans la phase de « Conservation », il sera possible de définir le delta de la température de conservation du produit et le type d'agitation :

Agitation continue horaire



Aucune agitation



Agitation intermittente horaire



* Ajustement du temps d'agitation et de pause exprimé en minutes. Intervalle compris entre 0 et 250 minutes.

Le compresseur ne travaille pas.

Le Delta correspond à la plage de température dans laquelle le compresseur s'activera ou se désactivera.

Sur la base du delta paramétré; quand la température de conservation monte, le compresseur se réactivera pour reconduire le mélange à la température finale de refroidissement. .

Ou bien, il est possible de choisir l'« **Extraction du produit** ». Toucher l'icône pour valider.

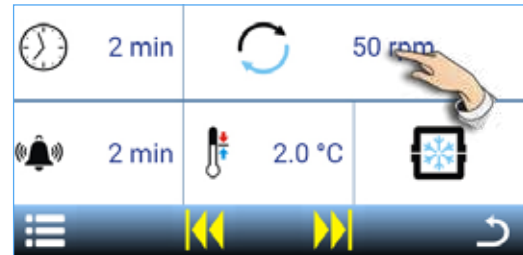




5.8.2 Type d'agitation du mixer

Sélectionner le paramètre "Type d'agitation du Mélangeur".

Den Parameter "Rührtyp des Mixers" auswählen.



Choix possibles :

Malaxage continu horaire



Agitation intermittente horaire

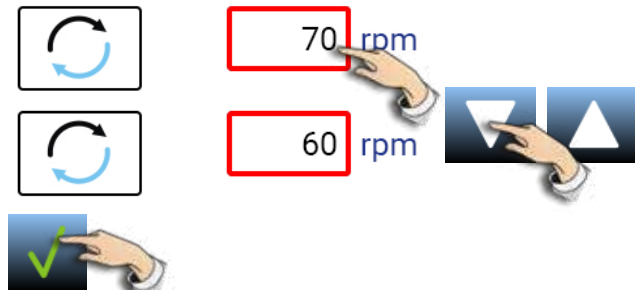


Aucune agitation



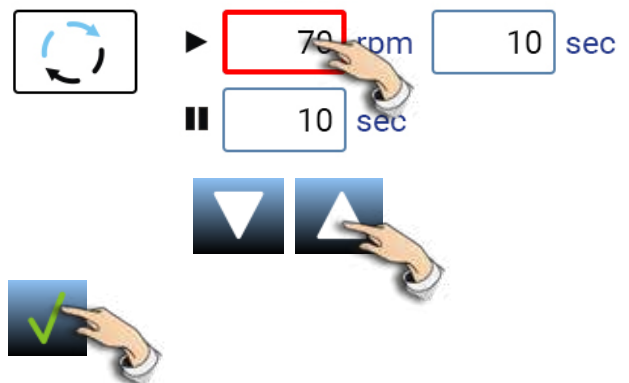
Agitation continue horaire

Sélectionner la zone d'édition de la vitesse de rotation et choisir la valeur souhaitée, avec les flèches. Plage de réglage comprise entre 0 et 125 tr/min. Toucher l'icône pour valider.



Agitation intermittente horaire

Sélectionner les cases et choisir les valeurs souhaitées avec les flèches. Plage de réglage de la vitesse de rotation comprise entre 0 et 125 tr/min. Plage de réglage de la durée du malaxage et de la durée de la pause comprise entre 0 et 1250 secondes. Appuyer sur l'icône pour valider.



Aucun malaxage

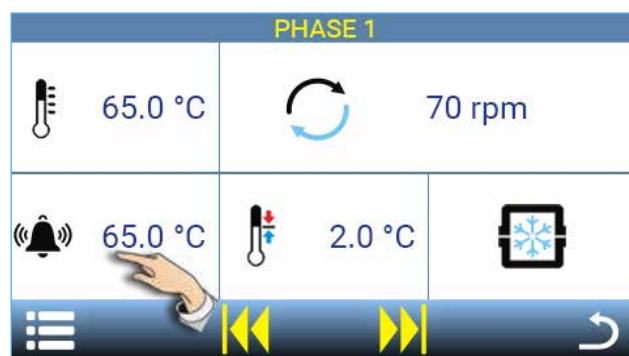
Pale à l'arrêt. Toucher l'icône pour valider.



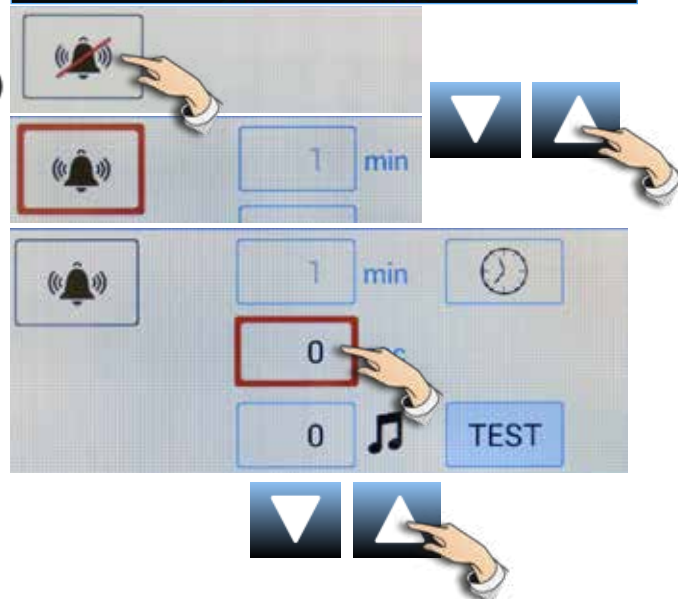
5.8.3 Sonnerie

Sélectionner la « Sonnerie ».

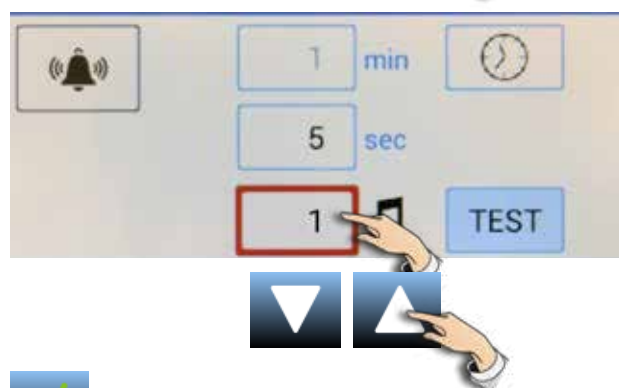
La sonnerie peut être paramétrée dans la phase « **Temps de fonctionnement** » et dans la phase « **Température de refroidissement** ».



Toucher l'icône « Sonnerie », utiliser les flèches pour sélectionner la sonnerie active.



Toucher la zone d'édition de la durée de la sonnerie pour sélectionner la valeur. Choisir la valeur souhaitée avec les flèches.



Toucher la case de la mélodie pour choisir le type de sonnerie (2 sonneries disponibles). Toucher TEST pour écouter la mélodie.

Appuyer sur l'icône pour valider.

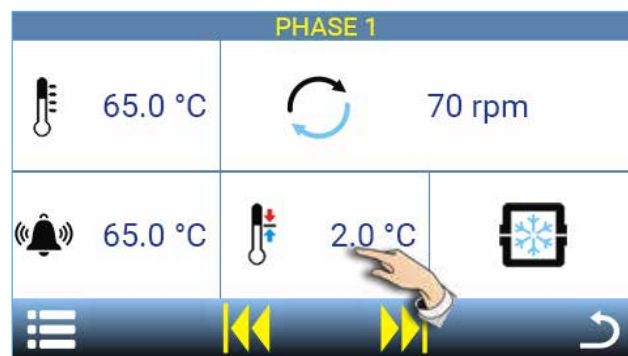




5.8.4 Delta de température de conservation du produit dans la phase

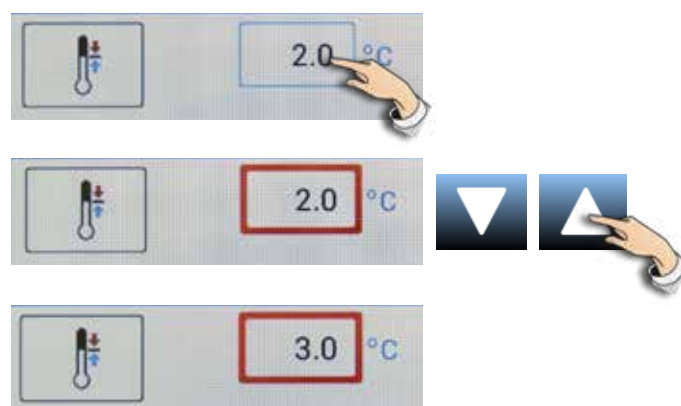
Sélectionner le « Delta de température de conservation du produit dans la phase ».

Le Delta correspond à la plage de température dans laquelle le compresseur s'activera ou se désactivera pour reconduire la température à sa valeur paramétrée.



Toucher la case de la valeur de la température.

Choisir la valeur souhaitée avec les flèches.
Plage de réglage comprise entre 1 et 4 °C.



Appuyer sur l'icône pour valider.



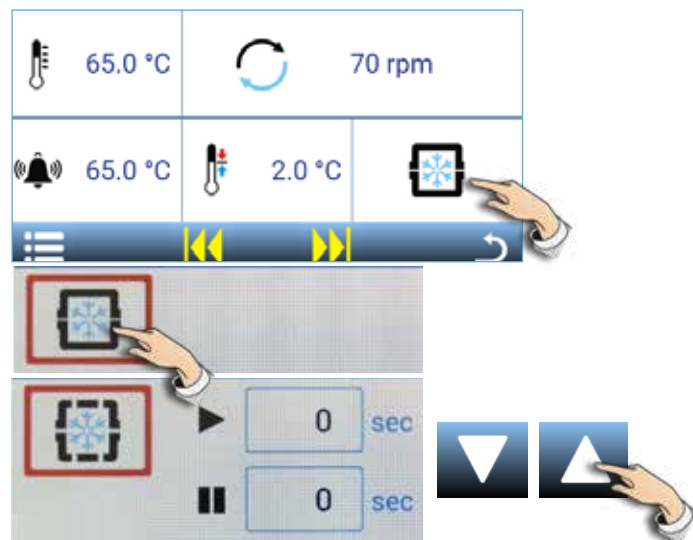


5.8.5 Configurer le compresseur

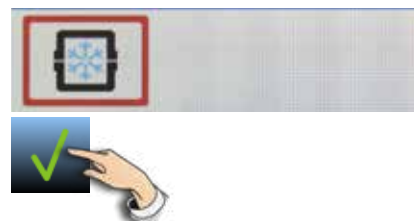
Sélectionner la « Configuration des compresseurs ».

Avec les flèches, il est possible de choisir le type de fonctionnement :

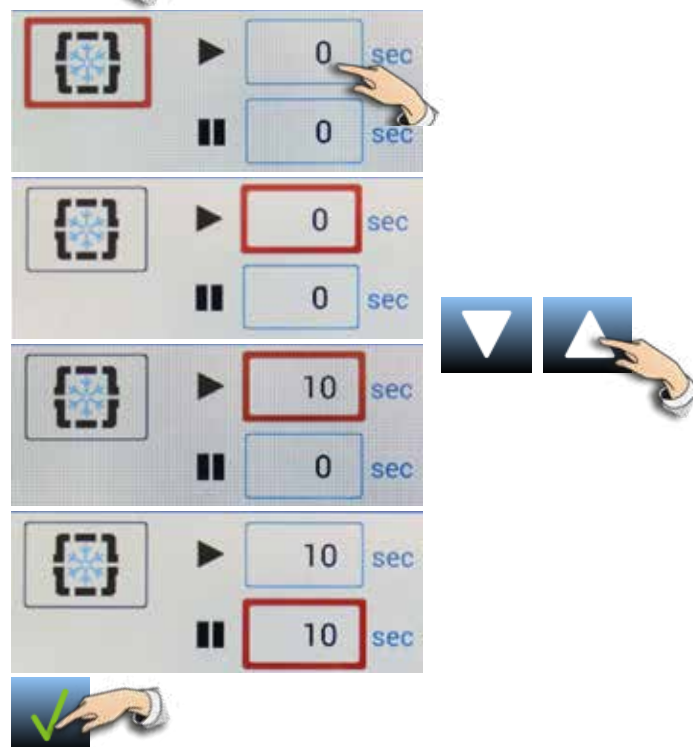
- **Compresseur continu**
- **Compresseur intermittent**, avec des temps de fonctionnement et pause paramétrables.



Si « **Compresseur continu** » est en surbrillance, le compresseur de la machine s'active dans le mode continu. Toucher l'icône pour valider.



Si « **Compresseur intermittent** » est en surbrillance, il est possible de sélectionner le temps de fonctionnement et de pause. Sélectionner les zones correspondantes et modifier les valeurs avec les Plages de réglage comprises entre 0 et 1250 secondes. Toucher l'icône pour valider.



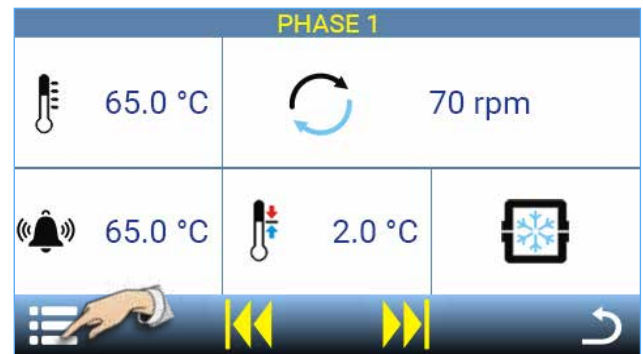


5.8.6 Ajouter ou éliminer une phase

Sélectionner le « Menu de configuration ».



N.B. : Avec les « flèches jaunes », il est possible de passer d'une phase du programme à l'autre.



Dans le « Menu de configuration », pour chaque phase, il est possible de :

- Ajouter une phase AVANT



- Ajouter une phase APRÈS



- Éliminer une phase



Sélectionner l'option souhaitée et toucher l'icône pour valider.



Par exemple, si on souhaite ajouter une phase précédente, sélectionner « Ajouter Phase AVANT ». Toucher l'icône pour valider.



Il sera affiché la page-écran de la nouvelle phase ajoutée, avec les paramètres à sélectionner :

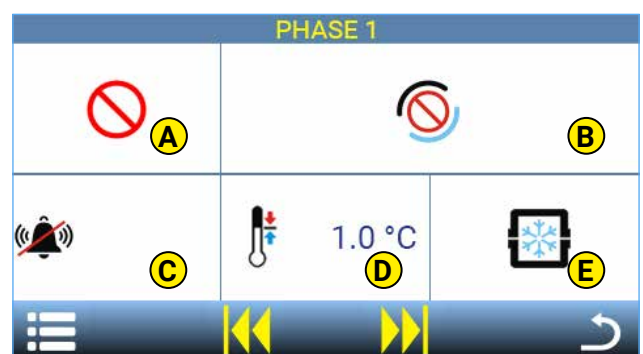
A: Type de fonctionnement de la phase

B: Type de malaxage

C: Sonnerie

D: Delta de température de conservation du produit dans la phase

E: Configurer le compresseur

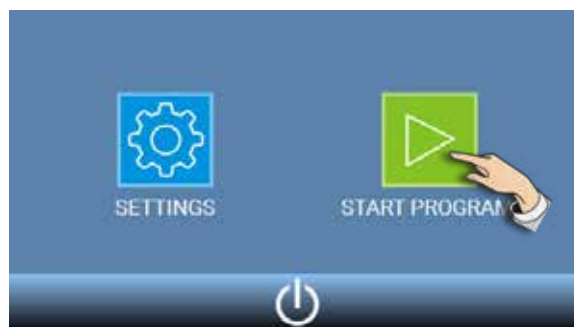


Sélectionner les paramètres souhaités en suivant les indications décrites dans les pages précédentes.

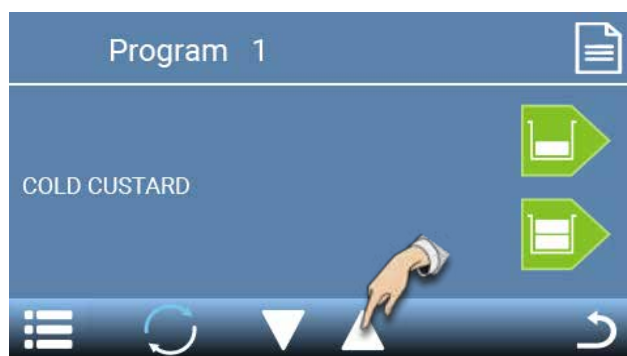


5.9 Configurer un programme libre

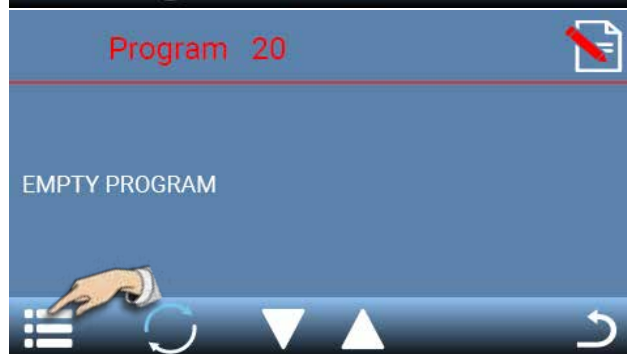
Toucher « DÉMARRER PROGRAMME » pour procéder au choix des programmes.



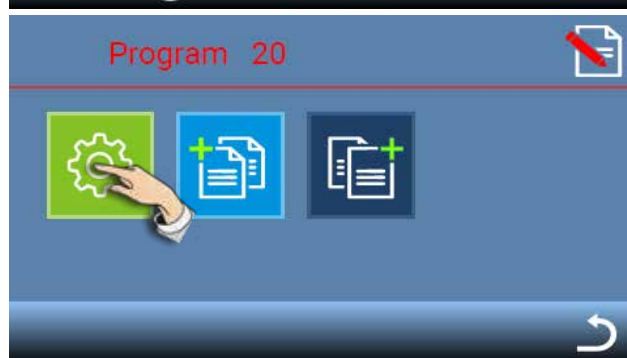
Utiliser les flèches pour afficher le « PROGRAMME LIBRE » (Position 20).



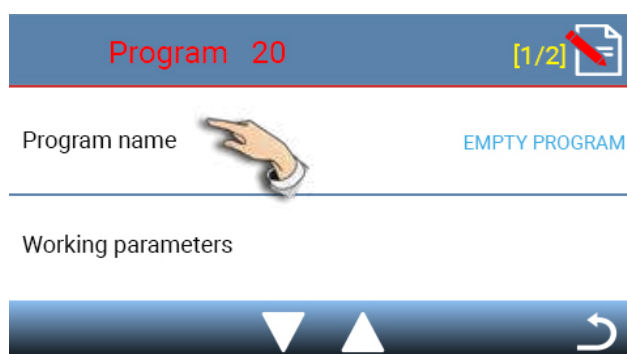
Toucher le « Menu de configuration ».



Sélectionner « PARAMÈTRES ».



Sélectionner « Dénomination ».

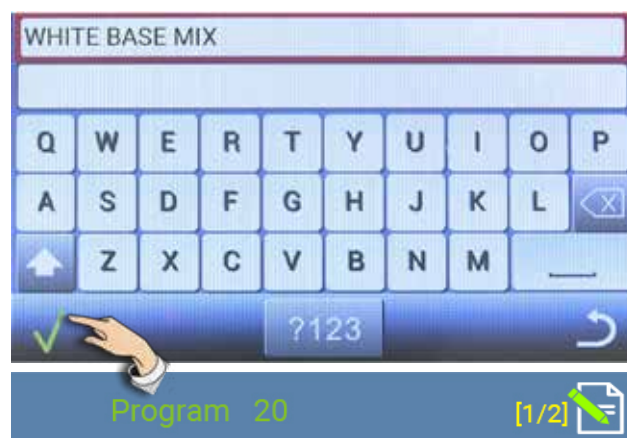




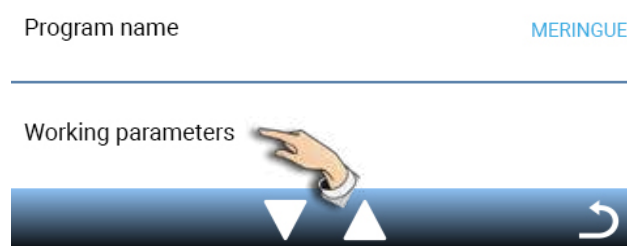
Sélectionner la case de texte « PROGRAMME LIBRE » et modifier la dénomination.



Saisir la dénomination souhaitée en utilisant le clavier (par exemple « MERINGUE »).
Toucher l'icône pour valider.

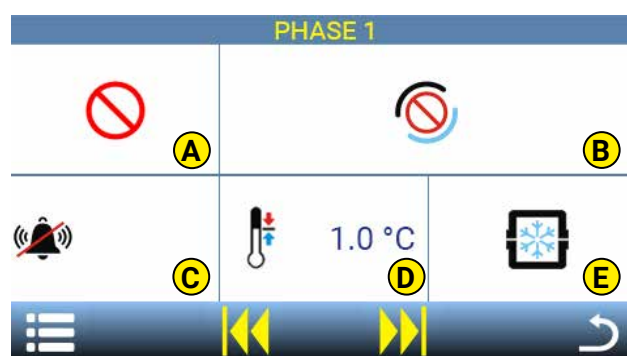


Toucher « Paramètres d'exercice ».



Il sera affiché la page-écran de la nouvelle phase ajoutée, avec les paramètres à sélectionner :

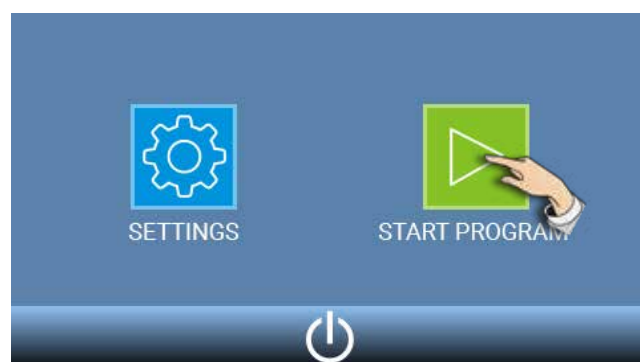
- A: Type de fonctionnement de la phase
- B: Type de malaxage
- C: Sonnerie
- D: Delta de température de conservation du produit dans la phase
- E: Configurer le compresseur



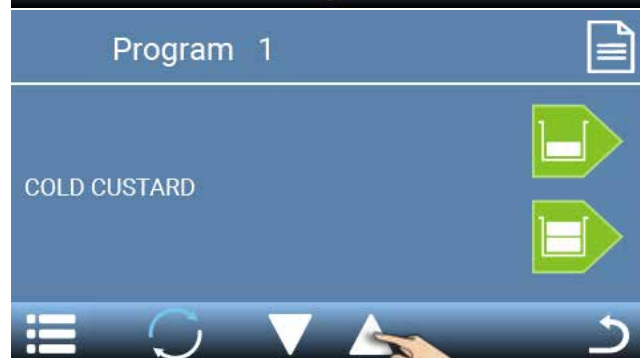
Sélectionner les paramètres et les phases souhaitées en suivant les indications décrites au paragraphe 5.8.

5.10 Ajouter un nouveau programme

Toucher « DÉMARRER PROGRAMME » pour procéder au choix des programmes.



Utiliser les flèches pour afficher le « PROGRAMME LIBRE » (Position 19).



Toucher le « Menu de configuration ».



À part l'icône « PARAMÈTRES » figurent aussi les icônes :

- Ajouter Programme AVANT
(Ajouter un nouveau programme, qui viendra avant du programme existant)



- Ajouter Programme APRÈS
(Ajoute un nouveau Programme, à la suite du programme existant)



Par exemple, toucher sur « Ajouter Programme APRÈS ».



Toucher l'icône pour valider l'entrée d'un nouveau programme.



Utiliser les flèches pour afficher le nouveau PROGRAMME LIBRE ajouté.
(Position 21).



Appuyer sur le « Menu de configuration ».



Il sera affiché la page-écran avec les icônes :

- PARAMÈTRES pour saisir la dénomination et les paramètres d'exercice du nouveau PROGRAMME LIBRE



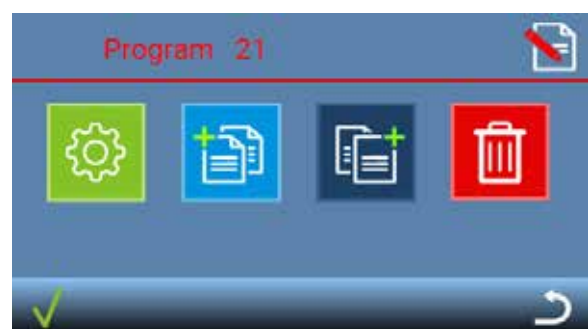
- Ajouter Programme AVANT



- Ajouter Programme APRÈS



- Éliminer Programme



Pour éliminer un programme libre ajouté, toucher l'icône « Éliminer Programme ». Toucher l'icône pour valider.





5.11 Modifier un paramètre avec programme lancé



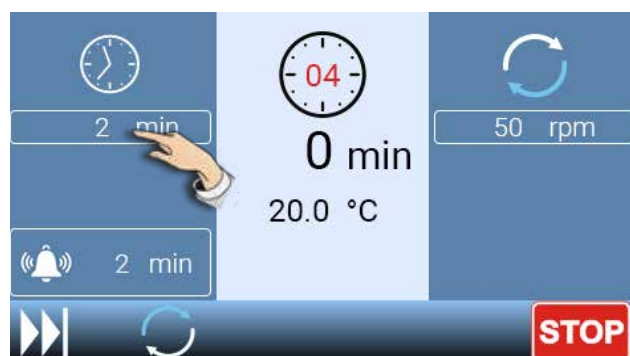
La variation de la valeur des paramètres avec le programme en cours est temporaire et ne sera pas mémorisée.

Au redémarrage du programme, les paramètres retourneront à leur valeur d'origine.

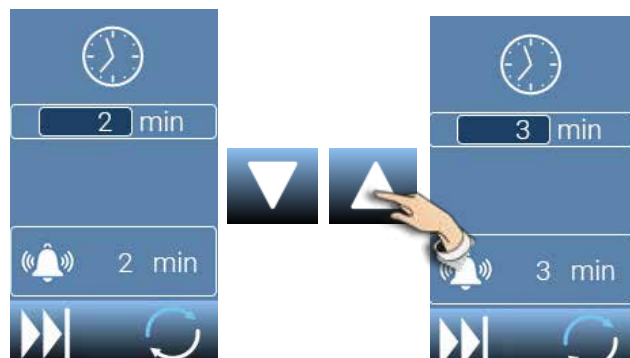
Prenons comme exemple le "Programme 1"

PHASE 1

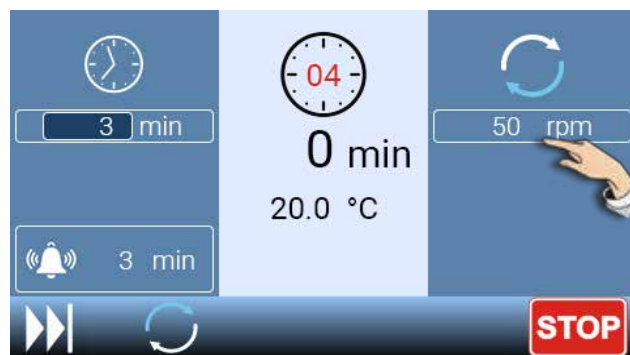
Sélectionner la zone d'édition "Temps de fonctionnement".



Utiliser les flèches pour modifier la valeur.



Sélectionner la case de la "Vitesse de rotation de l'agitateur".



Utiliser les flèches pour modifier la valeur.



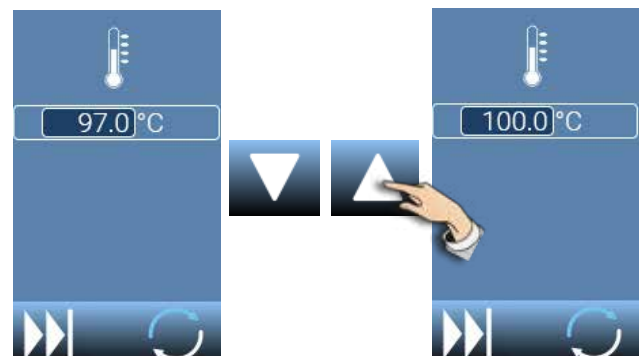


PHASE 2

Sélectionner la zone d'édition "Température de refroidissement".



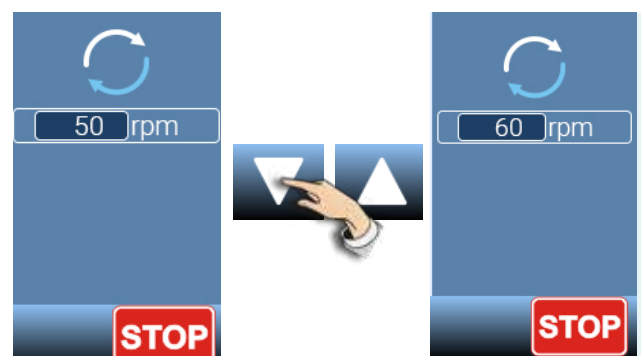
Utiliser les flèches pour modifier la valeur.



Sélectionner la case de la "Vitesse de rotation de l'agitateur".



Utiliser les flèches pour modifier la valeur.



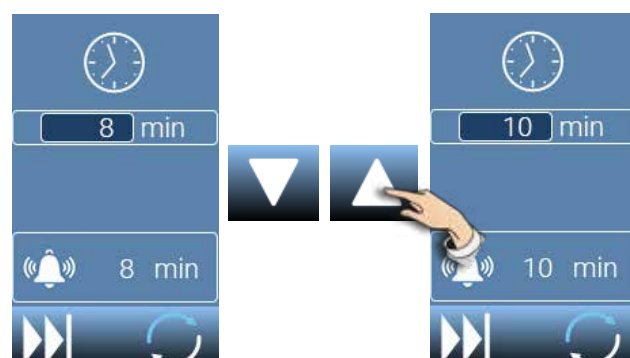


PHASE 3

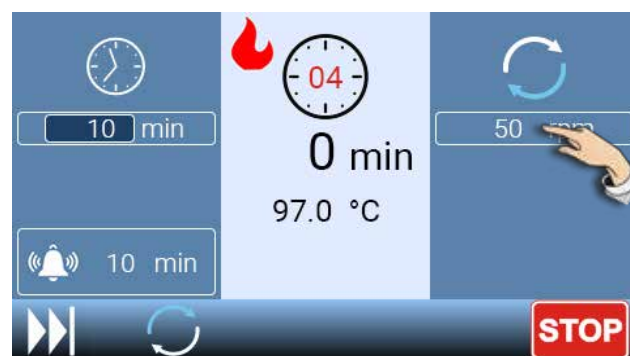
Sélectionner la zone d'édition "Temps de fonctionnement".



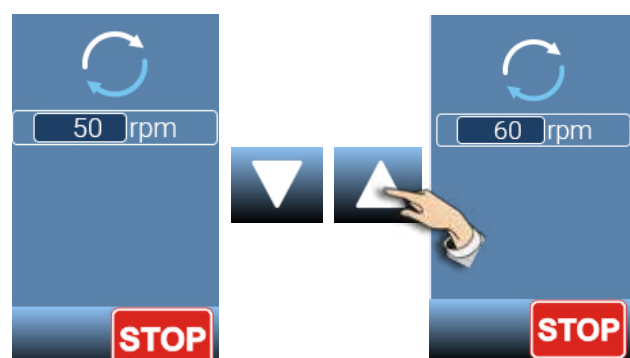
Utiliser les flèches pour modifier la valeur.



Sélectionner la case de la "Vitesse de rotation de l'agitateur".



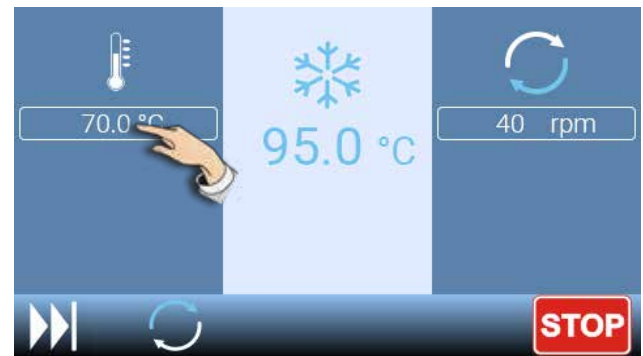
Utiliser les flèches pour modifier la valeur.



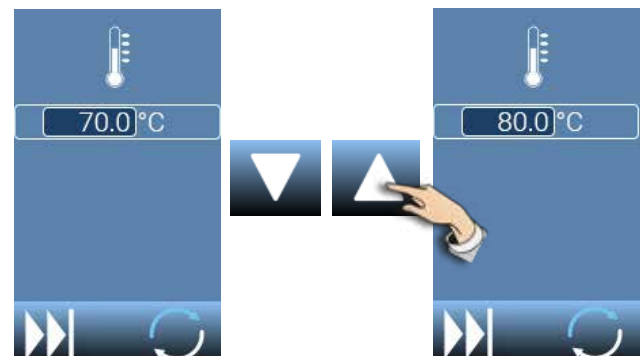


PHASE 4

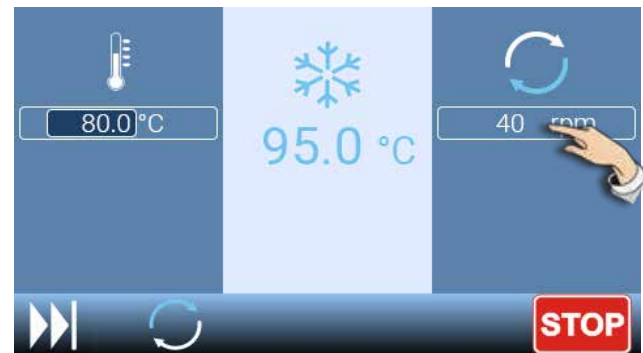
Sélectionner la zone d'édition "Température de refroidissement".



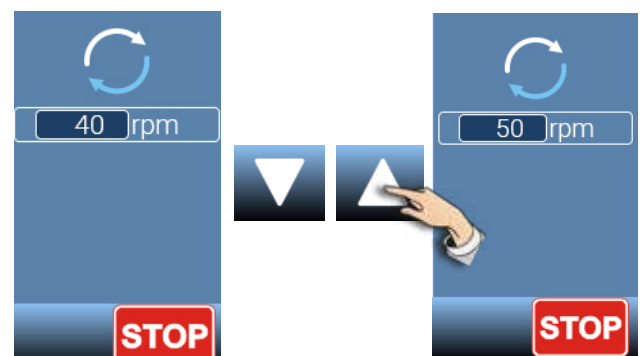
Utiliser les flèches pour modifier la valeur.



Sélectionner la case de la "Vitesse de rotation de l'agitateur".



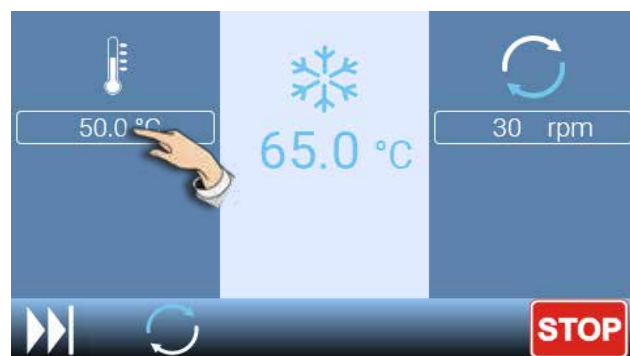
Utiliser les flèches pour modifier la valeur.



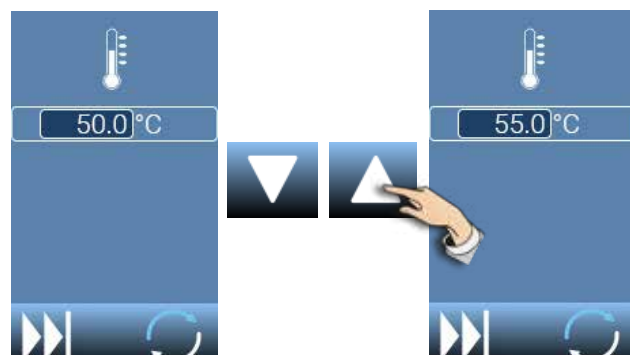


PHASE 5

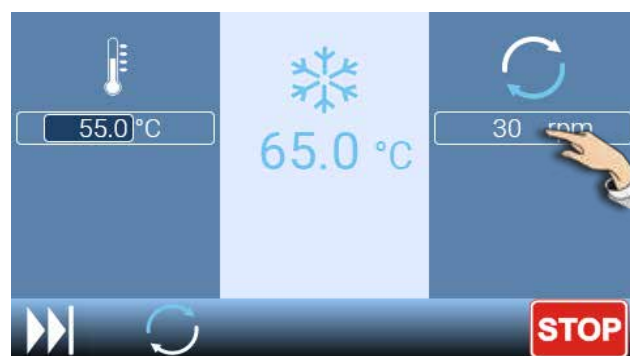
Sélectionner la zone d'édition "Température de refroidissement".



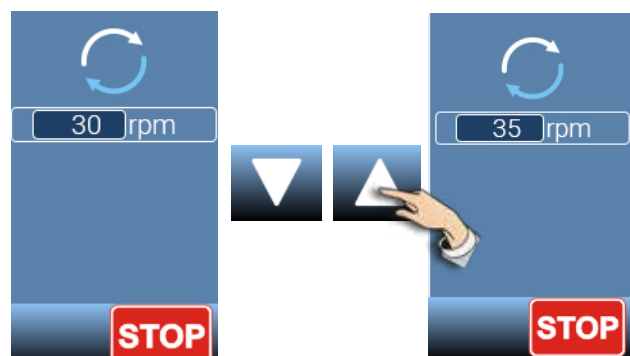
Utiliser les flèches pour modifier la valeur.



Sélectionner la case de la "Vitesse de rotation de l'agitateur".



Utiliser les flèches pour modifier la valeur.



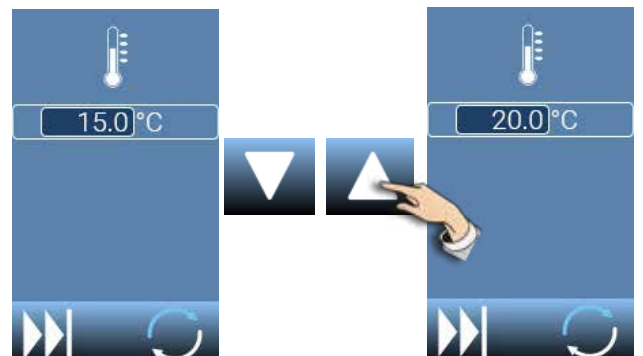


PHASE 6

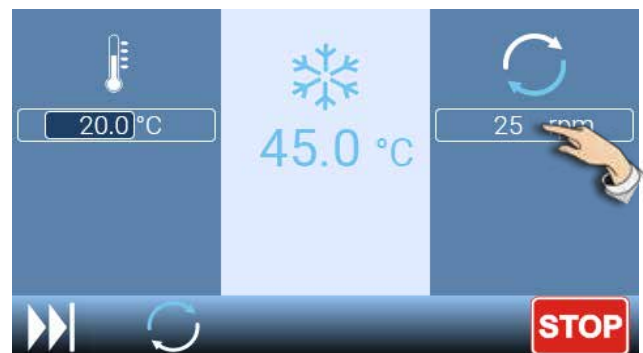
Sélectionner la zone d'édition "Température de refroidissement".



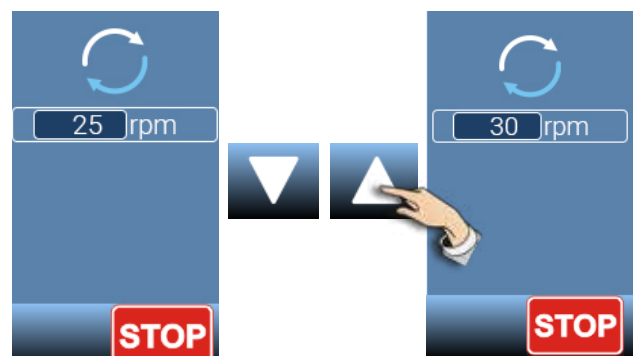
Utiliser les flèches pour modifier la valeur.



Sélectionner la case de la "Vitesse de rotation de l'agitateur".



Utiliser les flèches pour modifier la valeur.



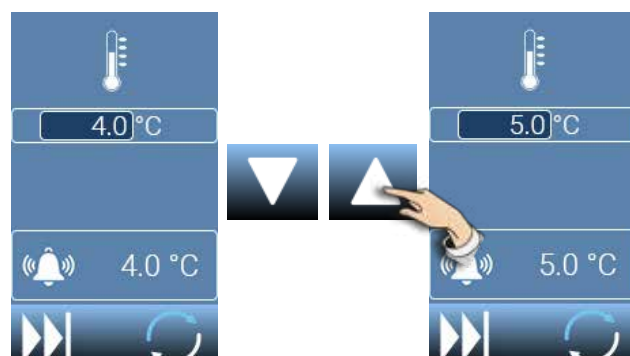


PHASE 7

Sélectionner la zone d'édition "Température de refroidissement".



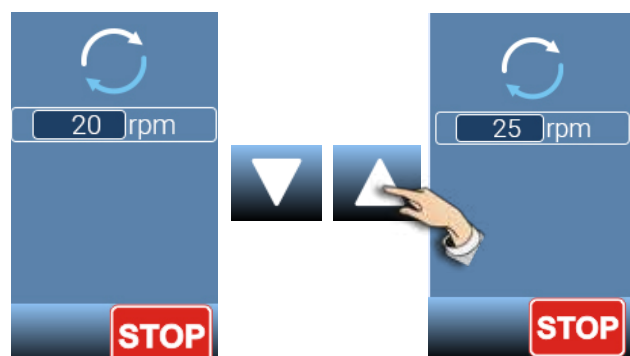
Utiliser les flèches pour modifier la valeur.



Sélectionner la case de la "Vitesse de rotation de l'agitateur".



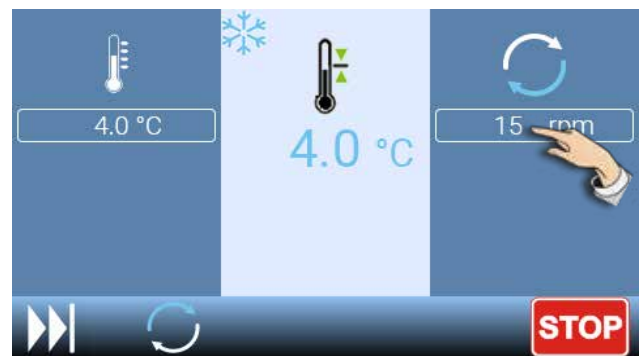
Utiliser les flèches pour modifier la valeur.



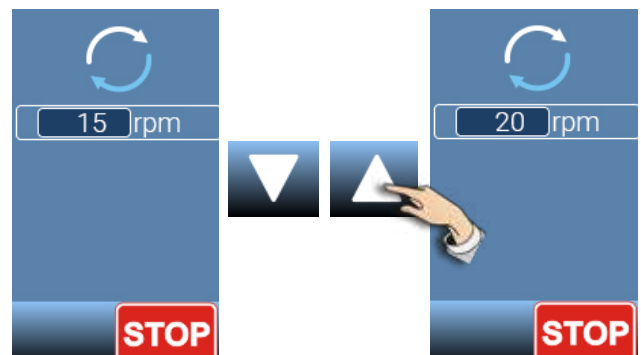


PHASE 8

Sélectionner la case de la "Vitesse de rotation de l'agitateur".

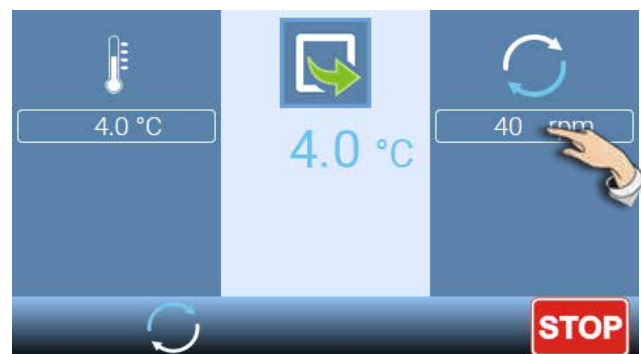


Utiliser les flèches pour modifier la valeur.

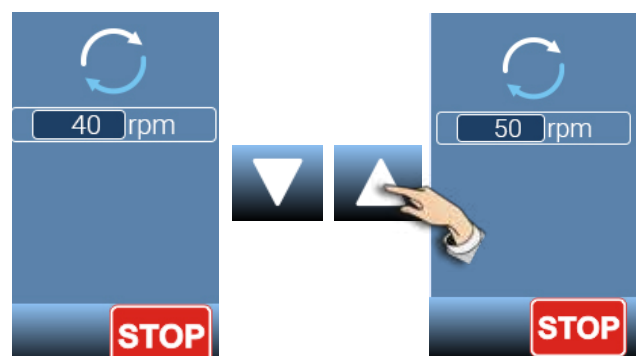


PHASE 9

Sélectionner la case de la "Vitesse de rotation de l'agitateur" dans la phase d'extraction du produit.



Utiliser les flèches pour modifier la valeur.



5:12 Production



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.

Raccorder le cordon d'alimentation électrique de la machine à la prise de courant et vérifier que l'écran s'allume. Une pression de l'écran prépare la machine à entrer en fonctionnement.



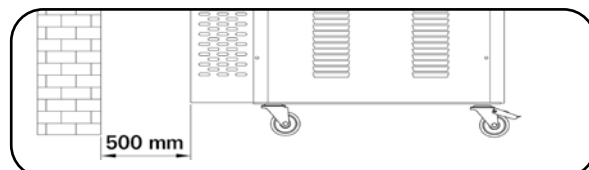
Avant de commencer la production, il est recommandé d'exécuter les phases de lavage de la machine, en suivant les indications du paragraphe 6 « Lavage » de ce manuel.

Vérifier aussi avec attention les points suivants :

! *S'assurer que le robinet d'arrivée d'eau est ouvert pour les machines à refroidissement à eau.*



! *Vérifier que l'espace libre autour de la machine est suffisant et qu'aucun corps étranger ne gêne l'arrivée d'air au condensateur, pour les machines à refroidissement à air.*



! *Avant de commencer la production, ouvrir le couvercle et vérifier que le bouton de serrage du mélangeur est correctement serré.*

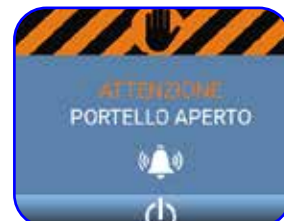


! *Vérifier que le portillon d'extraction est fermé*

! *Ne pas démarrer le cycle de fonctionnement de la machine avant d'avoir versé le mix dans la cuve. Le mélangeur ne doit pas fonctionner à sec car il risque de s'abîmer.*



! *Vérifier que le couvercle est fermé, sinon la machine ne fonctionne pas. Sur l'écran apparaîtra un message d'alarme : « Portillon ouvert ».*

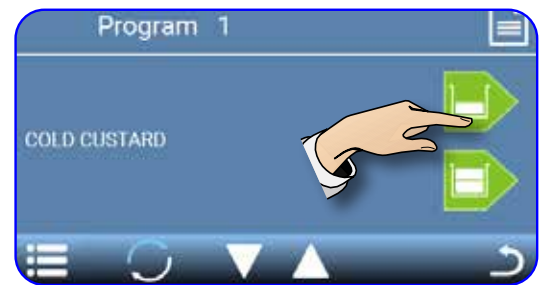


– Toucher « DÉMARRER PROGRAMME » pour procéder à la sélection du programme à utiliser.





- Avec les flèches de direction, il est possible de choisir un des programmes mémorisés ou d'utiliser les programmes libres pour personnaliser sa propre recette.
- Après avoir choisi le programme et insérée les ingrédients dans la cuve, il suffit de toucher le symbole « DÉMARRER PROGRAMME EN DEMI-CHARGE » ou le symbole « DÉMARRER PROGRAMME EN PLEINE CHARGE », en fonction de la quantité de produit à préparer.



Avant de commencer la production, vérifier que le portillon d'extraction est fermé et verser les ingrédients ou les produits alimentaires prêts à l'emploi dans la cuve. La quantité adéquate de produit à traiter est indiquée au paragraphe 2.4 « Caractéristiques techniques de la machine », et reportée ci-après :

Modèle	CCU / T 30	CCU / T 60
Quantité de produit admissible (min ÷ max) :	L 15÷30	L 30÷60



Pendant la phase de chauffage, il est conseillé de soulever le couvercle supérieur pour faciliter l'évacuation de la vapeur, afin d'éviter la formation de condensation. Refermer le couvercle supérieur en phase de refroidissement.



Si plusieurs cycles de production consécutifs sont prévus, il est possible d'éviter le lavage de la cuve et du mélangeur, entre deux cycles, à condition de veiller à commencer la production par les mélanges clairs et de terminer par les plus foncés.



DANS LE CAS D'UNE EXTRACTION DE PRODUIT « CHAUD », ÊTRE EXTRÊMEMENT VIGILANT POUR ÉVITER TOUT CONTACT CAR RISQUE DE SE BRÛLER GRIÈVEMENT. PORTER DES GANTS ET DES VÊTEMENTS DE PROTECTION CONTRE LES HAUTES TEMPÉRATURES.

- Le travail terminé, l'icône « EXTRACTION » se met à clignoter.
- Placer un récipient adéquat sous la goulotte de la bouche d'extraction.
- Ouvrir le portillon d'extraction avec le levier prévu à cet effet.
- Toucher l'icône « EXTRACTION » qui clignote. L'icône d'extraction devient verte avec rotation du mélangeur en sens horaire à la vitesse de 60 tr/min. Il est possible d'activer ou de désactiver l'extraction en appuyant sur l'icône.



Pour des produits plus épais, augmenter la vitesse de rotation du mélangeur.

- Faciliter le passage du produit dans le récipient prévu à cet effet à l'aide de la spatule.
- Quand tout le produit est sorti, toucher « STOP » pour arrêter l'extraction et refermer le portillon.
- Toucher l'icône ↶ pour retourner aux pages-écrans précédentes.





6 LAVAGE

6.1 Rinçage ou lavage opérationnel

Le passage d'un cycle de production à l'autre peut demander un simple rinçage ou un lavage « opérationnel » en fonction des ingrédients et des types de mélanges utilisés. Les modes de lavage peuvent être résumés comme suit :

1) **Aucun lavage** : recettes avec utilisation de produits compatibles les uns avec les autres sans graisses et arômes forts **PAS BESOIN DE LAVAGE** entre deux cycles.



REMARQUE : L'OPÉRATEUR DOIT VEILLER À COMMENCER LA PRODUCTION PAR LES MÉLANGES CLAIRS ET TERMINER PAR LES FONCÉS.

2) **Rinçage** : recettes avec l'utilisation de produit compatibles les uns avec les autres, mais dont les couleurs et/ou les saveurs sont différentes (par exemple, dans le passage de recettes de crèmes de goûts et couleurs différents), il devient nécessaire d'effectuer un **SIMPLE RINÇAGE** de la cuve et du mélangeur, par exemple, en utilisant un récipient d'eau ou bien la douche installée sur la machine (composant optionnel).



EN CAS DE PRODUITS CONTENANT UN OU PLUSIEURS INGRÉDIENTS ALLERGÈNES, IL EST NÉCESSAIRE D'EFFECTUER UN LAVAGE IMPECCABLE AFIN D'ÉLIMINER TOUS LES RÉSIDUS RÉPÉTER LE PROCESSUS DE LAVAGE SI LE NETTOYAGE N'EST PAS SATISFAISANT.

3) **Lavage opérationnel** : les recettes avec l'utilisation de produits incompatibles les uns avec les autres, c'est-à-dire avec présence de graisses, arômes et couleurs fortes etc. (par exemple : recettes de crèmes qui contiennent des œufs etc.), **NÉCESSITENT UN LAVAGE** à base d'eau et de savon.



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 :

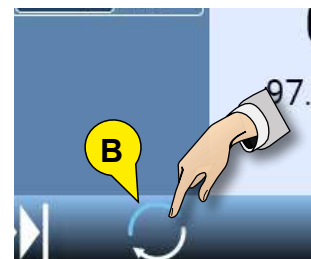


- Vérifier si le portillon d'extraction est fermé, ouvrir le couvercle (A) de la machine et remplir la cuve à la moitié de sa capacité avec une solution d'eau chaude à 50° C et du savon.



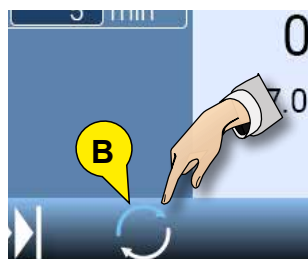
Utiliser un savon neutre à haut pouvoir détergent, pour usage professionnel et spécifique au secteur alimentaire. Ne pas utiliser de produits oxydants, corrosifs ou excessivement alcalins et acides. Le dosage et les temps nécessaires d'action devront respecter les indications figurant sur l'étiquette du détergent.

- Fermer le couvercle et toucher l'icône « Agitation sens horaire » (B) et laisser le mélangeur tourner quelques dizaines de secondes.



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

- Toucher à nouveau l'icône « Agitation sens horaire » (B) pour arrêter le mélangeur et positionner sous la goulotte de la bouche d'extraction un récipient ou un bac de collecte d'eau (C).
- Ouvrir progressivement le portillon d'extraction avec le levier (D) et laisser s'écouler la solution nettoyante.



NE PAS UTILISER LE MALAXAGE RAPIDE AU-DELÀ DE 50 TR/MIN PARCE QU'UNE ROTATION TROP RAPIDE DU MÉLANGEUR PROVOQUERAIT L'ÉJECTION DE L'EAU SAVONNEUSE VERS LE HAUT.

- Au moyen d'un récipient d'eau ou de la douche (composant optionnel), rincer la cuve et le mélangeur et laisser l'eau s'écouler dans la bassine.





6.2 Lavage et hygiénisation en fin de journée



L'hygiénisation comprend l'ensemble des activités en mesure d'hygiéniser les composants qui entrent au contact des aliments et de la surface interne de la cuve et qui peuvent être démontés.

Les objectifs de l'hygiénisation 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

1. Rinçage à l'eau potable

2. Lavage avec du savon

3. Rinçage en profondeur pour éliminer les résidus de savon

4. Désinfection

5. Rinçage final pour éliminer les résidus de désinfectant.



RÉPÉTER LE PROCESSUS DE LAVAGE ET DE DÉSINFECTION SI LE NETTOYAGE N'EST PAS SATISFAISANT.

6.2.1 Étapes d'hygiénisation à la fin des opérations quotidiennes

FRÉQUENCE : tous les jours en fin d'activité

OPÉRATEUR HABILITÉ : 1 opérateur

TEMPS NÉCESSAIRE : -



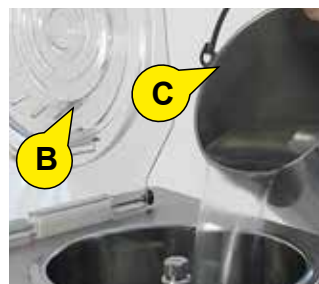
LE PORT DE GANTS DE PROTECTION APPROPRIÉS EST RECOMMANDÉ.

1. PHASE DE RINÇAGE :

À la fin de chaque cycle de travail, il est nécessaire de rincer en profondeur la cuve à l'eau froide pour obtenir l'élimination complète des résidus de produit.

- Placer un récipient ou un bac de collecte d'eau (A) en dessous de la goulotte, ouvrir le couvercle (B) et à l'aide d'un récipient d'eau (C) ou de la douche (composant en option), rincer en profondeur la cuve et le mélangeur à l'intérieur.

- Ouvrir graduellement le portillon d'extraction (D) avec le levier pour laisser s'écouler l'eau de rinçage.





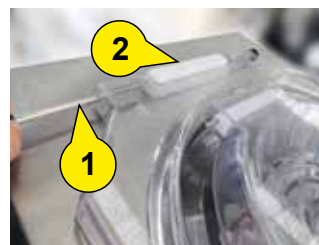
2. PHASE DE LAVAGE AVEC DU SAVON :

Pour effectuer un lavage en profondeur avec du savon, il faut déposer tous les composants installés sur la machine, comme il est décrit ci-après :

a) Démontage des composants :

• Démontage du couvercle

– Extraire à l'horizontale la broche de fixation (1) du bloc (2) et déposer le couvercle (3)



– Le couvercle (3) présente une protection supérieure (3a) de fermeture des grilles, facilement amovible avec l'axe de fixation (3b).

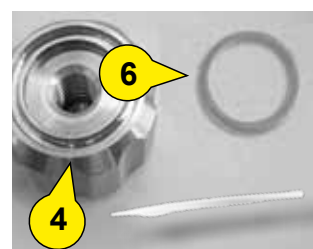


• Démontage du mélangeur

– Dévisser le bouton de serrage (4) et extraire le mélangeur (5) par le haut en le prenant par le tube central.



– Enlever le joint (6) du bouton de serrage à l'aide d'un outil pointu, non métallique et en faisant attention à ne pas abîmer le logement du bouton.

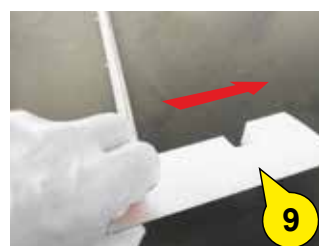


• Démontage des racleurs du mélangeur

– Extraire la pièce d'arrêt de sécurité (7) et enlever les racleurs latéraux (8) en les sortant vers le haut du mélangeur.



– Extraire le racleur inférieur (9) du mélangeur (5) de son logement.





b) Lavage avec du savon :



Pour le lavage, veuillez utiliser un détergent neutre à haut pouvoir détergent, pour usage professionnel et spécifique au secteur alimentaire. Ne pas utiliser de produits oxydants, corrosifs ou excessivement alcalins et acides. Le dosage et les temps nécessaires d'action devront respecter les indications figurant sur l'étiquette du détergent.



- Laver tous les composants déposés avec un chiffon jetable (E) dans un récipient suffisamment grand et avec une solution savonneuse à 50°C.

- Effectuer la même opération de lavage, avec un chiffon jetable (E), aussi sur la surface interne de la cuve et nettoyer en profondeur l'évacuation de celle-ci en utilisant le goupillon (F).



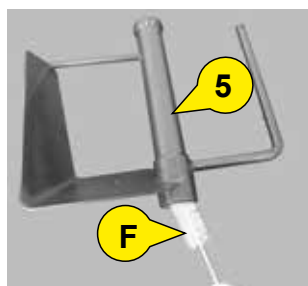
RISQUE D'ACCIDENT DÙ A LA PRÉSENCE D'ORGANES EN ROTATION. TOUJOURS UTILISER LE GOUPILLON FOURNI AVEC LA MACHINE POUR NETTOYER L'ÉVACUATION DE LA CUVE.

Il est recommandé également de :

- Nettoyer soigneusement la partie interne du tube du mélangeur (5) en utilisant le goupillon (F).

- Retirer les résidus de produit des rainures des racleurs en plastique du mélangeur en utilisant le goupillon (F) ou une brosse.

- Laver et dégraisser soigneusement avec un chiffon à usage unique (E) imprégné de détergent les joint (6) du bouton de serrage (4) du mélangeur (5).



Observations : Ne pas déposer la goulotte avant d'effectuer le rinçage de la cuve car elle sert à orienter l'écoulement de l'eau pour qu'elle sorte de celle-ci.



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

Après avoir lavé la cuve au savon, il est nécessaire de bien la rincer à l'eau froide pour obtenir l'élimination complète des résidus de savon encore présents à l'intérieur.

- Placer un récipient ou un bac pour collecter l'eau (A) au-dessous de la goulotte et à l'aide d'un récipient d'eau (C) ou de la douche (composant en option), rincer la cuve.



- Ouvrir graduellement le portillon d'extraction (D) avec le levier pour laisser s'écouler l'eau de rinçage.

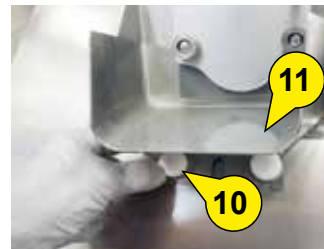


- Veiller aussi à rincer à l'eau froide tous les composants qui ont été déposés précédemment et lavés séparément.

À ce stade, il est possible de déposer la goulotte pour effectuer le lavage avec un détergent, de la façon décrite plus en détail ci-après :

• Démontage de la goulotte de la bouche d'extraction

- Dévisser les vis de serrage (10) situées en dessous de la goulotte (11) et la déposer.



- Enlever le joint (12) de la goulotte en le sortant de son logement. Enlever également le joint (13) du portillon d'extraction.



• Démontage de la tablette

- Enlever la tablette (18) en dévissant les 2 vis de serrage (17) qui se trouvent au-dessus.



- Laver la goulotte avec un chiffon à usage unique (E) dans un récipient suffisamment grand avec une solution nettoyante à 50°C, puis le rincer à l'eau froide.



- Laver et dégraisser soigneusement avec un chiffon à usage unique (E) imprégné de détergent les joints (12 et 13).



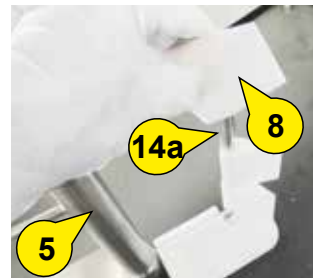


c) Remontage des composants :

Le lavage terminé, remonter tous les composants de la machine comme il est décrit ci-après :

• Remontage des racleurs du mélangeur

- Insérer le racleur inférieur (9) du mélangeur (5) dans son logement (14).
- Insérer les racleurs latéraux (8) sur la broche correspondante (14a) du mélangeur (5).

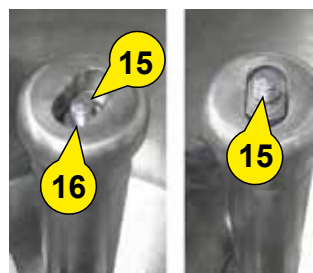


- Positionner la pièce d'arrêt de sécurité (7).



• Remontage du mélangeur à l'intérieur de la cuve

- Insérer le mélangeur (5) sur l'arbre motorisé (5a) au centre de la cuve.
- Tourner lentement le tube du mélangeur pour que la broche (15) obtenue dans la structure de l'arbre aille se loger dans l'orifice oblong (16) obtenu dans la second tube du mélangeur.



- Avant de visser le bouton de serrage (4) sur l'arbre, vérifier que le joint (6) est bien mis dans son logement. S'il est cassé, usé ou dilaté, le remplacer. Serrer le bouton (4) du mélangeur.



• Remontage du couvercle

- Remonter la protection supérieure (3a) sur le couvercle (3) et positionner le couvercle complet sur la cuve de la machine, faire correspondre les trous du couvercle avec le trou passant du bloc (2).



- Introduire les broches de fixation (1) pour fixer le couvercle (3) à la machine.

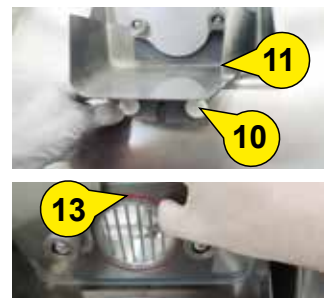


- Vérifier que les broches de fixation (3) sont insérées dans les trous du couvercle (3) et dans le bloc (2).



• Remontage de la goulotte

- Insérer le joint (12) de la goulotte (11) dans son logement.
- Placer la goulotte (11) en dessous du portillon d'extraction et la fixer en serrant les vis de serrage (10) sur le panneau frontal.
- Insérer le joint (13) du portillon d'extraction dans son logement.



SERRER LES VIS ET VÉRIFIER QUE LA GOULOTTE N'A PAS DU TOUT DE JEU.

• Remontage de la tablette

- Insérer les deux fentes de la tablette sur les vis de serrage (17) partiellement vissées sur le panneau frontal. Après avoir positionné la tablette (18), serrer les vis (17).



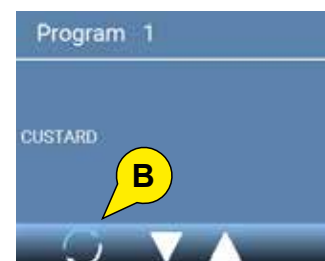
4. PHASE DE DÉSINFECTION :

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



Pour la phase de désinfection, il est recommandé d'utiliser un désinfectant à usage professionnel spécifique pour le secteur alimentaire (par exemple, un sel quaternaire d'ammonium). Ne pas utiliser de produits oxydants ou corrosifs. Le dosage et les temps nécessaires d'action devront respecter les indications figurant sur l'étiquette du détergent.

- Vérifier si le portillon d'extraction est fermé, ouvrir le couvercle (A) de la machine et remplir la cuve à la moitié de sa capacité avec une solution d'eau chaude à 50° C et du désinfectant.
- Fermer le couvercle et toucher l'icône « Agitation sens horaire » (B) et laisser le mélangeur tourner quelques dizaines de secondes.
- Toucher à nouveau l'icône « Agitation sens horaire » (B) pour arrêter le mélangeur et positionner un récipient ou un bac de collecte d'eau (C) sous la goulotte de la bouche d'extraction.
- Ouvrir progressivement le portillon d'extraction (D) avec le levier et laisser s'écouler la solution désinfectante.



NE PAS UTILISER LE MALAXAGE AU-DELÀ DE 50 TR/MIN PARCE QU'UNE ROTATION TROP RAPIDE DU MÉLANGEUR PROVOQUERAIT L'ÉJECTION DE LA SOLUTION DÉSINFECTANTE.

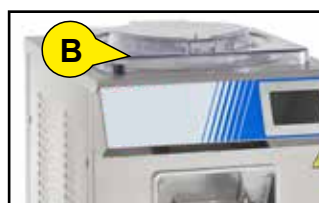
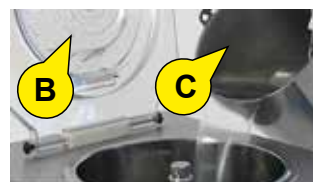
Remarque : Après la phase de désinfection, ne pas toucher les parties désinfectées et ne pas les sécher avec des chiffons ou du papier.



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.

- Placer un récipient ou un bac de collecte d'eau (A) en dessous de la goulotte de la bouche d'extraction,, ouvrir le couvercle (B) et à l'aide d'un récipient d'eau (C) ou de la douche (composant en option), rincer la cuve.
- Ouvrir graduellement le portillon d'extraction (D) avec le levier pour laisser s'écouler l'eau de rinçage.



RÉPÉTER LE PROCESSUS DE LAVAGE ET DE DÉSINFECTION SI LE NETTOYAGE N'EST PAS SATISFAISANT.



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 JETABLE ET UN PRODUIT NETTOYANT POUR OBJETS ET MACHINES ALIMENTAIRES.



NETTOYER LES REVÊTEMENTS EXTÉRIEURS DE LA MACHINE AVEC UN CHIFFON DOUX IMBIBÉ D'UNE SOLUTION SAVONNEUSE POUR MACHINES ALIMENTAIRES.



7 INTERVENTIONS D'ENTRETIEN ORDINAIRE



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 ENDOMAGÉS.

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.



Les opérations de réglage et d'entretien ordinaire effectuées par l'opérateur doivent se faire avec l'alimentation électrique de la machine coupée.

Dans un souci de sécurité et santé de l'opérateur, se procurer et utiliser exclusivement des pièces de rechange originales, garanties par le fabricant. S'adresser au fabricant ou au revendeur ou au centre d'assistance le plus proche.

L'entretien ordinaire comprend les opérations suivantes :

- 1) vérification de l'état des pièces consommables comme racleurs et joints.**
- 2) contrôle que la machine atteint et maintient sans difficulté les températures programmées.**
- 3) contrôle qu'elle n'émet pas de bruits anormaux.**
- 4) maintenir propres les panneaux externes, la zone à proximité de la machine et en dessous de celle-ci. 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	La douille de centrage mélangeur à turbine	Remplacer
Toutes les 1000 heures ou tous les 12 mois	Joints d'étanchéité de l'arbre mélangeur	Remplacer
Toutes les 500 heures ou tous les 3 mois	Joint sur le bouton de serrage et sur la goulotte de la bouche d'extraction	Remplacer
Tous les jours (à la mise en marche de la machine)	Dispositifs de sécurité installés	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 latéraux 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 fourni avec la machine

Si les racleurs fonctionnent de manière optimale, cela signifie que le rendement de la machine sera excellent et le produit de qualité.



Remplacer les racleurs du mélangeur en présence de traces d'usure, bien visibles si on observe la partie « raclante » mais aussi quand on remarque sur la surface de la cuve des filets de produit résiduel.

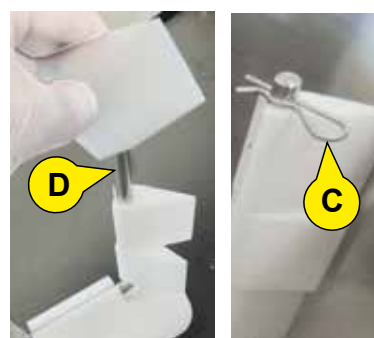
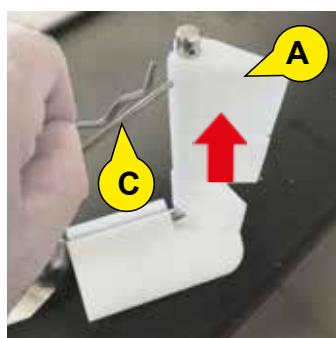
Le mélangeur est équipé de différentes parties en matière plastique alimentaire qui peuvent être classées en deux catégories :

- *racleurs latéraux (A), à montage rapide*
- *racleur inférieur (B), à montage rapide.*

– **Pour le remplacement, se procurer :**

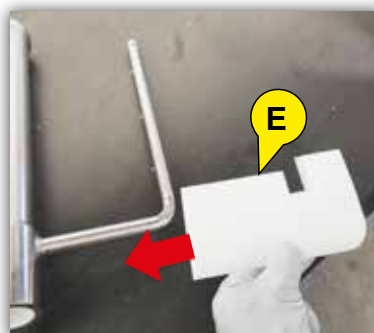
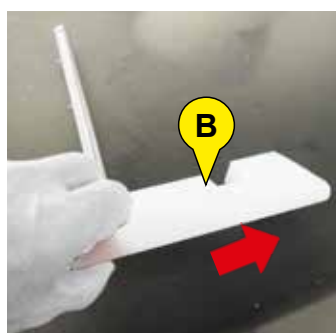
Racleurs latéraux

- Extraire la pièce d'arrêt de sécurité (C) et enlever les racleurs latéraux (A) usagés en les sortant vers le haut du mélangeur.
- Insérer ensuite les racleurs neufs sur l'axe (D) du mélangeur, et positionner la pièce d'arrêt de sécurité (C).



Racleur inférieur

- Le racleur inférieur (B) usagé devra être extrait de la structure du mélangeur ; un racleur neuf (E) sera ensuite installé.





Remplacement des joints

S02

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 des pièces de rechange de tous les joints présents sur la machine.



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

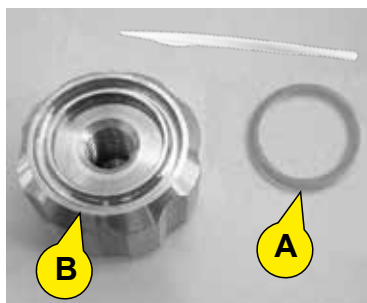


POUR UN NETTOYAGE CORRECT DES JOINTS, IL EST CONSEILLÉ D'UTILISER UN CHIFFON À USAGE UNIQUE ET UN PRODUIT NETTOYANT POUR OBJETS ET MACHINES ALIMENTAIRES.



Joint du bouton de serrage

- Enlever le joint usé (A) du bouton de serrage (B) en utilisant un outil pointu, non métallique et en faisant attention à ne pas griffer le logement du bouton.
- Éliminer tout résidu de produit du logement et poser le joint neuf (C) sans le lubrifier.



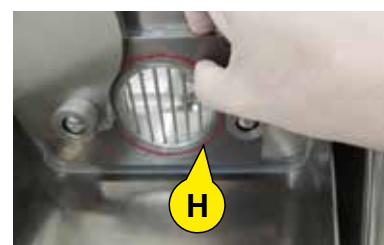
Joint de la goulotte

- Enlever le joint usé (D) de la goulotte (E) de la touche d'extraction en le sortant de son logement en métal.
- Le remplacer par un neuf (F).



Joint du portillon d'extraction

- Enlever le joint usagé (G) du portillon d'extraction à l'aide d'un outil pointu, non métallique et en veillant à ne pas abîmer le logement.
- Éliminer tout résidu de produit du logement et insérer le joint neuf (H) en le lubrifiant avec de la graisse alimentaire, fournie avec la machine.





Remplacement de la douille de centrage mélangeur à turbine

S03

FRÉQUENCE DE VÉRIFICATION : 500 heures ou tous les 3 mois

OPÉRATEUR HABILITÉ : 1 Opérateur

TEMPS NÉCESSAIRE : 5 minutes

MATÉRIEL : -

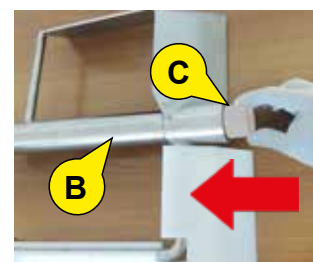
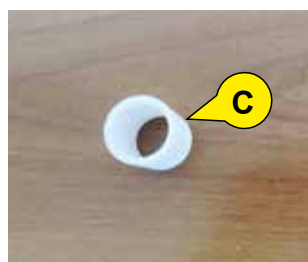
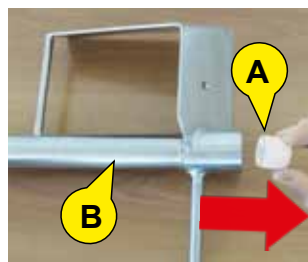
- Vérifier périodiquement l'état de la douille de centrage mélangeur à turbine et la remplacer si elle est abîmée ou usée.
- Utiliser exclusivement des pièces détachées d'origine.



Remplacer la douille du fourreau du mélangeur à turbine en présence de traces d'usure.

Douille de centrage mélangeur à turbine

- Enlever la douille à remplacer (A) du fourreau du mélangeur à turbine (B).
- Introduire la nouvelle douille (C) à l'intérieur du fourreau du mélangeur à turbine (B).



LE FOURREAU DU MÉLANGEUR À TURBINE DOIT ÊTRE MUNI DE SA DOUILLE AVANT D'ÊTRE INTRODUIT SUR LE SUPPORT DE L'ARBRE DE TRANSMISSION, POUR NE PAS AVOIR DE VIBRATIONS ET POUR NE PAS ABÎMER LES COMPOSANTS.





Remplacement des joints d'étanchéité de l'arbre mélangeur

S04

FRÉQUENCE DE VÉRIFICATION : 1000 heures ou tous les 12 mois

OPÉRATEUR HABILITÉ : 1 Opérateur

TEMPS NÉCESSAIRE : 10 minutes

OUTIL : outil non métallique

- Vérifier régulièrement l'intégrité des joints d'étanchéité de l'arbre du mélangeur.

- Utiliser exclusivement des pièces détachées d'origine.



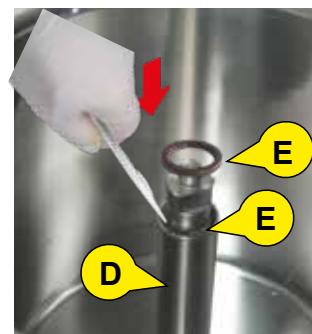
LES OPÉRATIONS D'ENTRETIEN DOIVENT ÊTRE EFFECTUÉES PAR UN PERSONNEL TECHNIQUE QUALIFIÉ.



Remplacer les joints d'étanchéité de l'arbre du mélangeur lorsqu'ils présentent des signes d'usure ou au moins une fois tous les 12 mois.

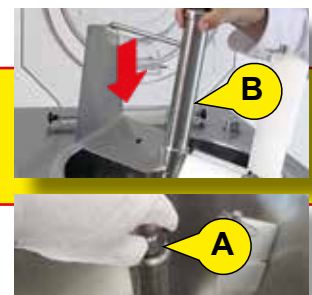
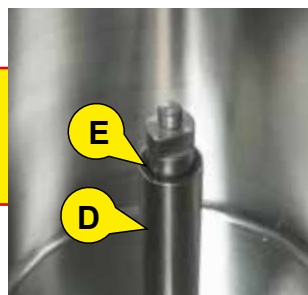
Joint d'étanchéité de l'arbre du mélangeur

- Ouvrir le couvercle, dévisser le bouton de serrage (A) et extraire le mélangeur (B) par le haut en le prenant par le fourreau central.
- Retirer les joints d'étanchéité usés (C) (2 pcs.) du fourreau intérieur du mélangeur (D) à l'aide d'un outil non métallique.
- Insérer les nouveaux joints d'étanchéité (E) à l'intérieur du fourreau du mélangeur (D).
- Vérifier que les nouveaux joints d'étanchéité (E) sont correctement insérés dans leur logement. La cavité du joint d'étanchéité inférieur (1) doit être orientée vers le haut et celle du joint d'étanchéité supérieur (2) doit être orientée vers le bas. Les 2 joints d'étanchéité positionnés ne doivent pas dépasser du filetage de la douille intérieure du mélangeur (D).



LE FOURREAU INTÉRIEUR (D) DOIT ÊTRE DOTÉ DES JOINTS D'ÉTANCHÉITÉ (E) ET CE AVANT DE REMETTRE LE MÉLANGEUR (B).

- Remettre en place le mélangeur (B) et visser la molette de serrage (A)





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 : -



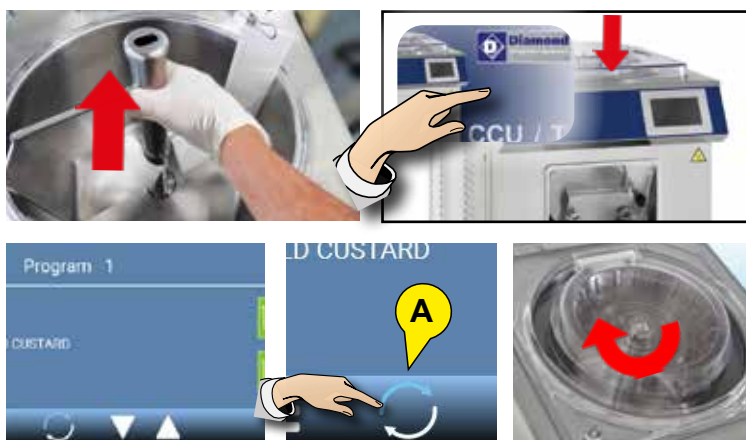
LA MACHINE NE DOIT PAS ÊTRE UTILISÉE SI UN OU PLUSIEURS DISPOSITIFS DE SÉCURITÉ NE FONCTIONNENT PAS CORRECTEMENT OU SONT ENDOMMAGÉS !

7.5.1 Vérification du dispositif de sécurité installé sur le couvercle

Procédure de vérification :

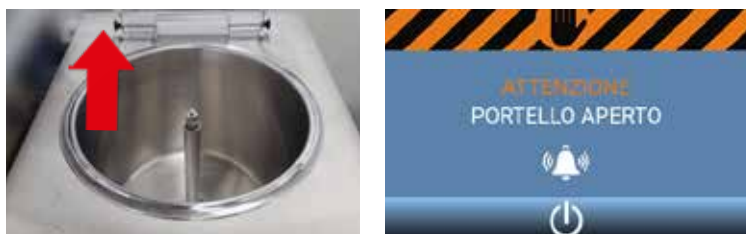
Étape 1

Avec la machine vide, enlever le bouton de fixation et extraire le mélangeur de la cuve. Refermer le couvercle et mettre la machine en marche en pressant la page principale/Home page. Toucher ensuite démarrer programme et dans le "Programme 1", toucher l'icône "**Agitation en sens horaire**" (A). Vérifier le démarrage de l'arbre motorisé.



Étape 2

Ouvrir le couvercle ; si le dispositif fonctionne correctement, l'arbre interrompra son mouvement et sur l'écran, il apparaîtra le message d'alarme : « Portillon ouvert ».



Étape 3

Refermer le couvercle et toucher l'icône "**Agitation sens horaire**" (A) pour arrêter l'arbre motorisé. Rouvrir le couvercle, installer le mélangeur à l'intérieur de la cuve et serrer le bouton de fixation, 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 URGENCE AFFICHÉ SUR LE PANNEAU DE COMMANDE. POUR REMETTRE LA MACHINE EN MARCHÉ, LA CAUSE QUI A PROVOQUÉ L'URGENCE DOIT ÊTRE ÉLIMINÉE.

Les profils référents pour la recherche et la résolution des pannes et anomalies sont les suivants :

- **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.

8.1 Signalements d'alarmes sur le panneau de commande - causes et solutions

Ce paragraphe indique les alarmes de la machine qui apparaissent sur l'afficheur numérique, avec les causes possibles et les solutions à adopter.

ANOMALIE / PROBLÈME	INDICATIONS POUR L'OPÉRATEUR	CAUSES POSSIBLES	SOLUTIONS
! PORTILLON OUVERT 		- Le couvercle de la cuve n'est pas correctement fermé, ou le dispositif de protection de la bouche d'extraction est soulevé. - L'aimant du couvercle ou du dispositif n'est pas aligné correctement sur le capteur magnétique.	◆ Fermer le couvercle. ◆ S'adresser au Service d'Assistance Technique qui se chargera de réinstaller correctement ou remplacer l'aimant ou le contact magnétique du couvercle.
! FUSIBLE 24V 		Un fusible de protection de l'installation électrique auxiliaire a sauté.	◆ Éteindre la machine et 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 par un modèle aux caractéristiques et niveau de protection identiques.
! THERMIQUE COMPRESSEUR 		- Surcharge du circuit électrique du compresseur de l'équipement frigorifique. La protection électrique du compresseur de l'équipement 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 qui fait intervenir sa protection électrique.	◆ Éteindre la machine, attendre quelques minutes et la rallumer. Si le problème persiste ou se répète, s'adresser au Service d'Assistance Technique. ◆ Éteindre la machine et s'adresser au Service d'Assistance Technique.

LES AUTRES PHASES POURRAIENT ÊTRE SOUS TENSION. LES MOTEURS DE L'APPAREIL S'ABÎMERONT S'ILS FONCTIONNENT AVEC UNE PHASE NON ALIMENTÉE.





ANOMALIE / PROBLÈME	INDICATIONS POUR L'OPÉRATEUR	CAUSES POSSIBLES	SOLUTIONS
! THERMIQUE MOTEUR 		• Surchauffe du moteur du mélangeur. La protection électrique du moteur de la machine s'est déclenchée.	♦ Éteindre la machine, attendre au moins 30 minutes et la rallumer. Si le problème persiste ou se répète, s'adresser au Service d'Assistance Technique.
! PRESSOSTAT GAZ 		• La pression dans l'équipement frigorifique de la machine a augmenté. Le pressostat de sécurité de l'équipement frigorifique s'est déclenché car la pression a dépassé le maximum autorisé.	A) Pour les machines à condensation à eau : ♦ Vérifier que le robinet d'eau est ouvert et qu'il existe un afflux correct d'eau, selon les indications du paragraphe 2.4 « Caractéristiques techniques de la machine ». ♦ Vérifier que le débit, la température et la pression de l'eau de l'installation du réseau sont conformes aux indications du paragraphe 2.4 « Caractéristiques techniques de la machine ». ♦ S'assurer de l'absence d'étranglements sur les tuyaux d'entrée-sortie de l'eau en les éliminant le cas échéant. B) Pour les machines à condensation à air : ♦ Contrôler qu'aucun obstacle ne se trouve devant les grilles du condenseur à air. Les éliminer le cas échéant. Contrôler que la machine est positionnée à la distance correcte des murs, comme indiqué dans ce manuel ; la repositionner le cas échéant en respectant les distances spécifiées au paragraphe 4.3 « Espaces nécessaires pour l'utilisation de la machine ». ♦ Vérifier le fonctionnement du ventilateur. Si le problème persiste, s'adresser au Service d'Assistance Technique.
! PRESSOSTAT GLYCOL 		• La pression du fluide thermoconducteur dans le groupe chaud de la machine a augmenté. • La pompe du fluide thermoconducteur dans le groupe chaud de la machine est défectueuse.	♦ Éteindre la machine et s'adresser au Service d'Assistance Technique.



ANOMALIE / PROBLÈME	INDICATIONS POUR L'OPÉRATEUR	CAUSES POSSIBLES	SOLUTIONS
! SONDE EN COURT 		• La sonde de la température du produit est défectueuse (en court-circuit) et/ou ses câbles sont endommagés.	♦ Éteindre la machine et s'adresser au Service d'Assistance Technique.
! SONDE OUVERTE 		• La phase de chauffe est active mais la machine fonctionne sans produit ou avec une quantité de produit insuffisante. • La sonde de la température du produit est défectueuse (coupée ou hors tolérance).	♦ Rétablir la quantité de produit prévue dans le programme en cours d'exécution. ♦ Éteindre la machine et s'adresser au Service d'Assistance Technique.
! SONDE GLYCOL EN COURT 		• La sonde de température du fluide thermoconducteur est défectueuse (en court-circuit) et/ou les câblages sont endommagés.	♦ Éteindre la machine et s'adresser au Service d'Assistance Technique.



ANOMALIE / PROBLÈME	INDICATIONS POUR L'OPÉRATEUR	CAUSES POSSIBLES	SOLUTIONS
! SONDE GLYCOL OU-VERTE 		• En raison d'une fuite, ou de la position allongée ou retournée de la machine au cours du transport (OPÉRATION A TOUJOURS ÉVITER), des bulles d'air peuvent s'être formées dans l'installation du fluide thermoconducteur, et la pompe ne parvient pas à le faire circuler correctement. • La pompe du fluide thermoconducteur dans le groupe chaud est défectueuse. • La sonde de la température du fluide thermoconducteur est défectueuse (coupée ou hors tolérance).	♦ Éteindre la machine et s'adresser au Service d'Assistance Technique.
! COMMUNICATION CONVERTISSEUR 		• Le convertisseur ne parvient pas à communiquer ou des perturbations brouillent la communication avec la carte de commande.	♦ Éteindre la machine, attendre quelques minutes et la rallumer. Si le problème persiste ou se répète, s'adresser au Service d'Assistance Technique.
! SURTENSION CONVERTISSEUR 		• Une tension supérieure à la plage admissible par le convertisseur provoque l'intervention de la protection de celui-ci.	♦ Éteindre la machine, attendre quelques minutes et la rallumer. Si le problème persiste ou se répète, s'adresser au Service d'Assistance Technique.



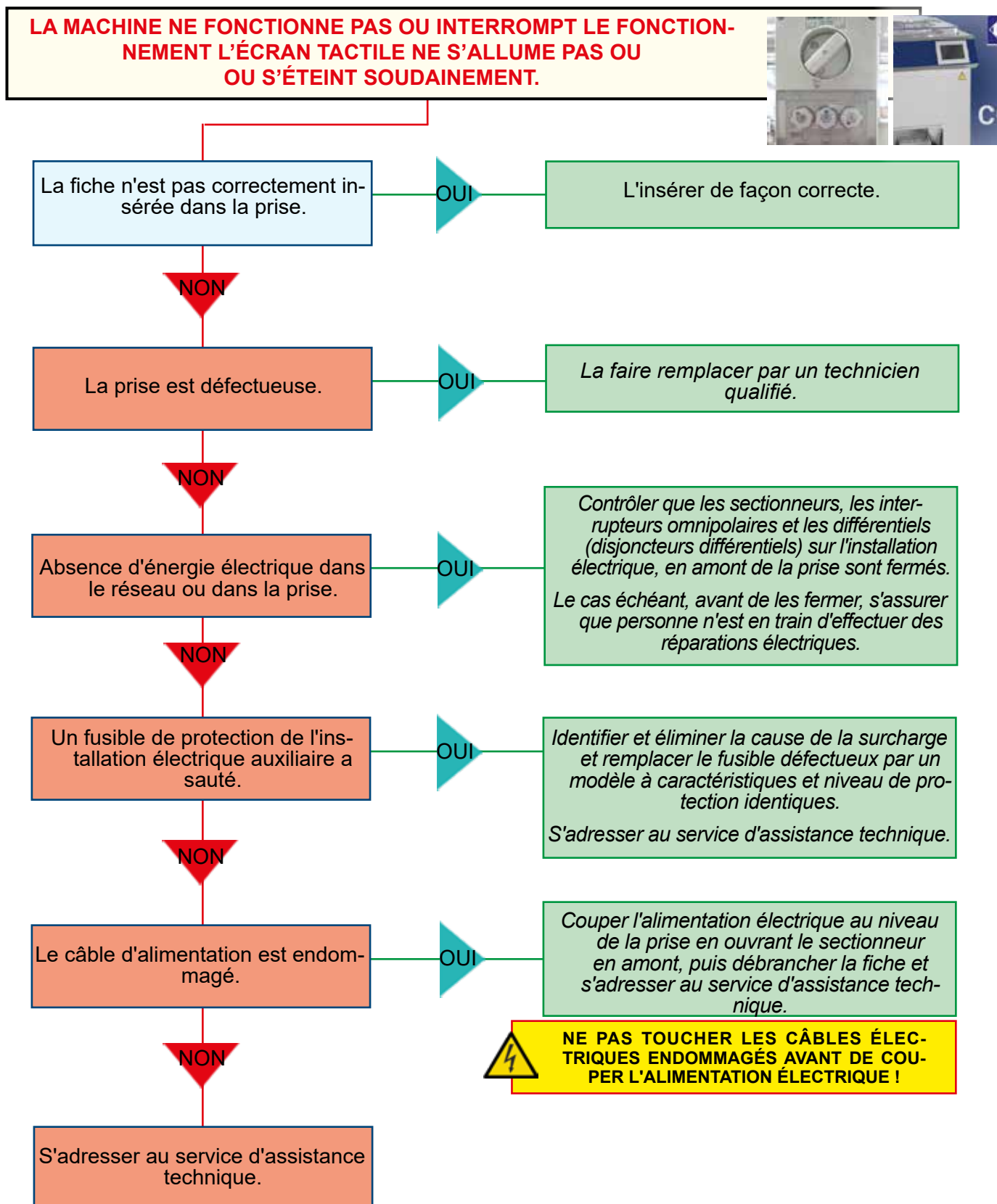
ANOMALIE / PROBLÈME	INDICATIONS POUR L'OPÉRATEUR	CAUSES POSSIBLES	SOLUTIONS
! SOUS-TENSION CONVERTISSEUR 		• Une tension inférieure à la plage admissible par le convertisseur provoque l'intervention de la protection de celui-ci.	♦ Éteindre la machine, attendre quelques minutes et la rallumer. Si le problème persiste ou se répète, s'adresser au Service d'Assistance Technique.
! SURCHAUFFE CONVERTISSEUR 		• Surchauffe du convertisseur.	♦ Éteindre la machine, attendre quelques minutes et la rallumer. Si le problème persiste ou se répète, s'adresser au Service d'Assistance Technique.
! SURCHARGE CONVERTISSEUR 		• Une intensité électrique supérieure à la plage admissible par le convertisseur provoque l'intervention de la protection de celui-ci.	♦ Éteindre la machine, attendre quelques minutes et la rallumer. Si le problème persiste ou se répète, s'adresser au Service d'Assistance Technique.
! ERREUR CONVERTISSEUR 		• Problème du convertisseur.	♦ Éteindre la machine, attendre quelques minutes et la rallumer. Si le problème persiste ou se répète, s'adresser au Service d'Assistance Technique.

ANOMALIE / PROBLÈME	INDICATIONS POUR L'OPÉRATEUR	CAUSES POSSIBLES	SOLUTIONS
!ERREUR CONVERTISSEUR		La carte principale ne peut pas communiquer ou la communication avec la platine est perturbée.	Éteindre la machine et contactez le Service d'Assistance Technique.



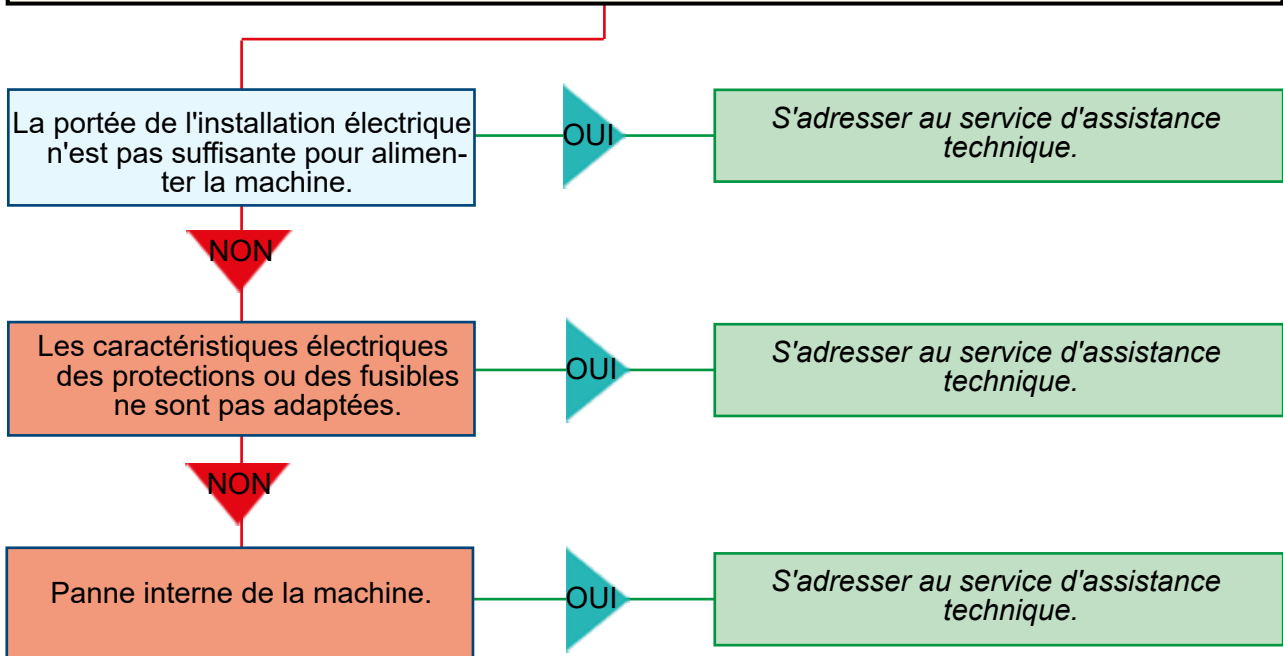
8.2 Résolution des pannes et anomalies - diagrammes de flux

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

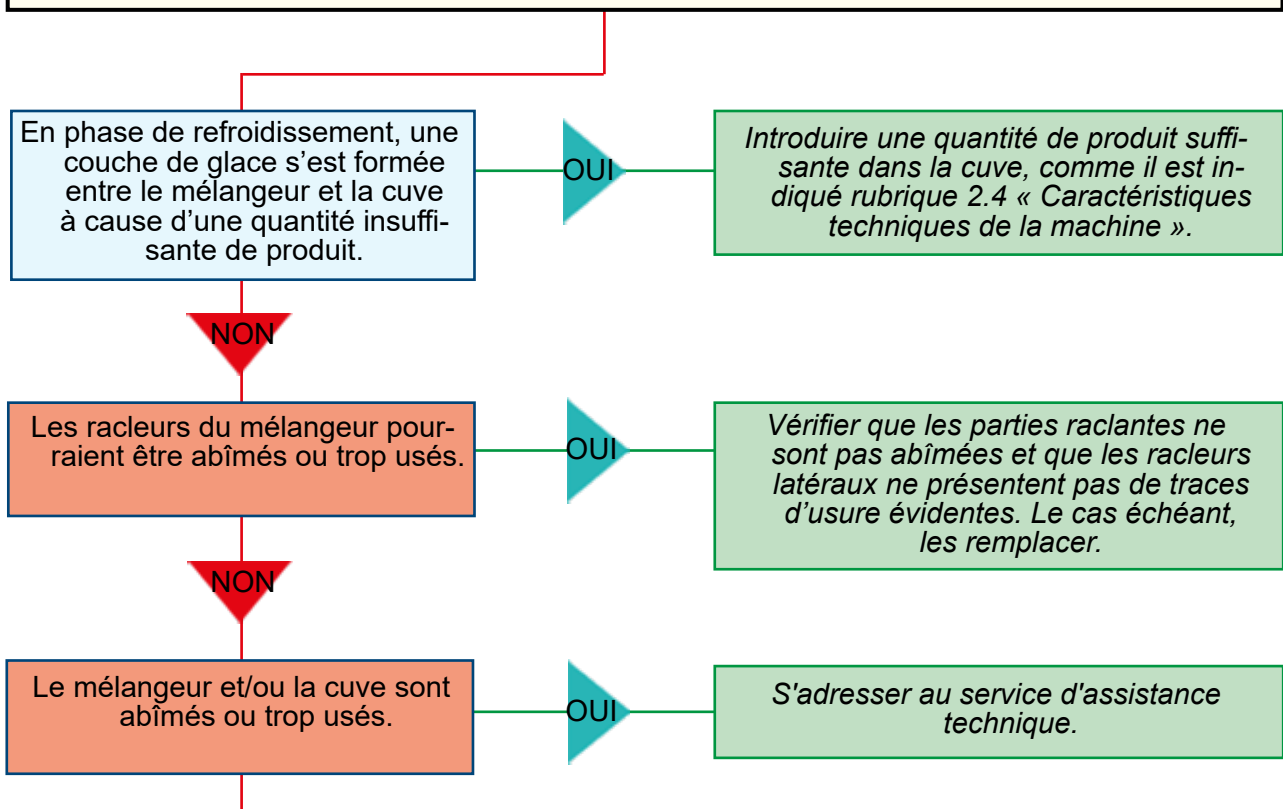


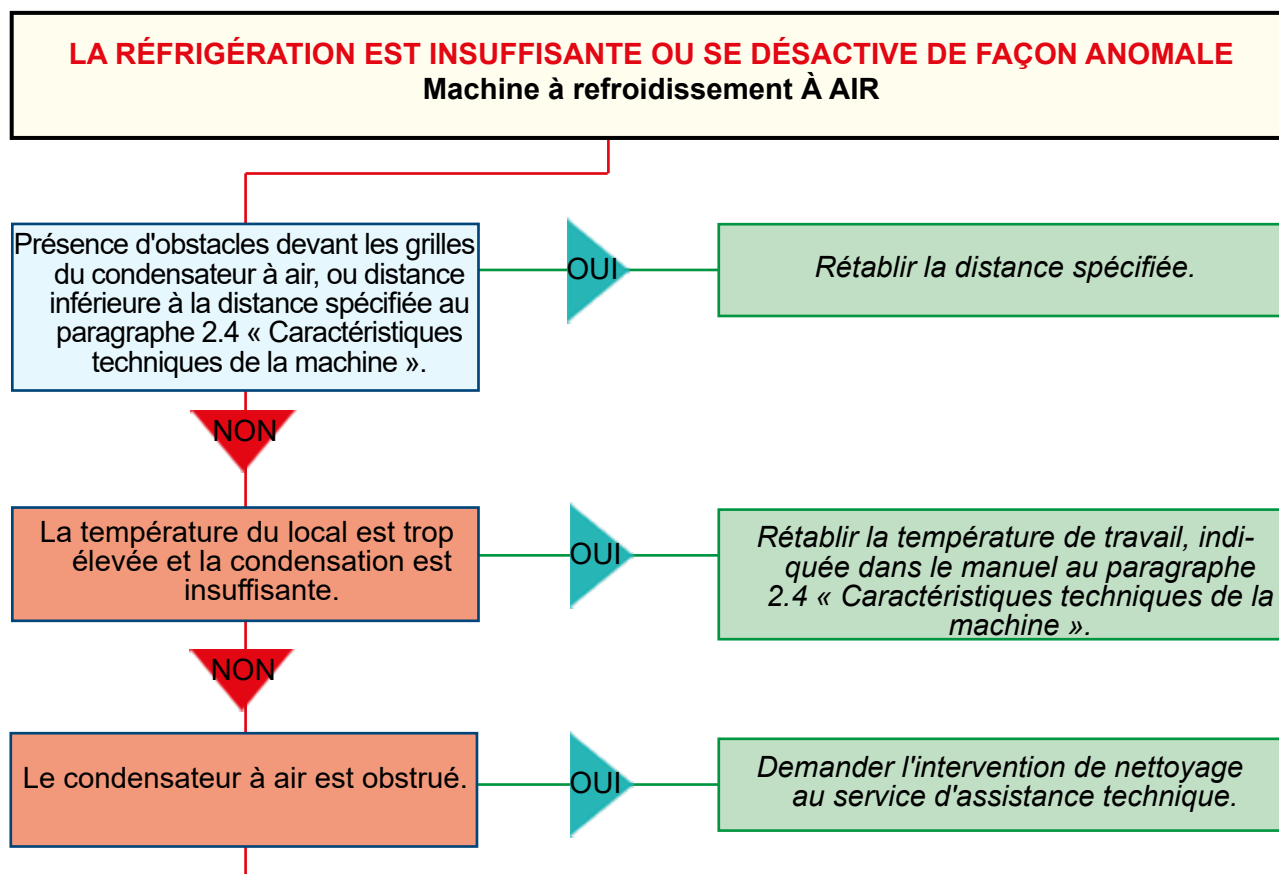
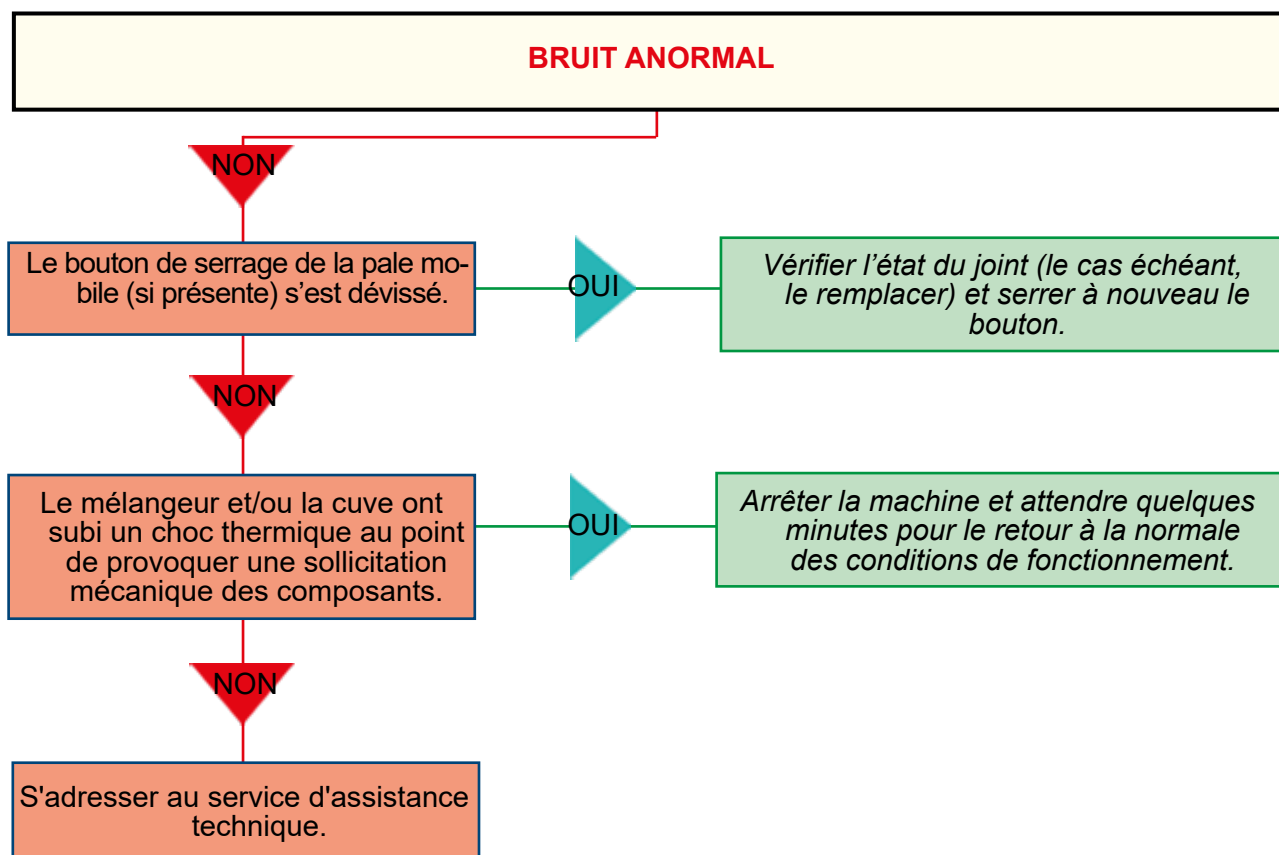


DE FAÇON RÉPÉTÉE, LA MACHINE FAIT DÉCLENCHER LES PROTECTIONS ÉLECTRIQUES OU FAIT SAUTER LES FUSIBLES DU RÉSEAU ÉLECTRIQUE.



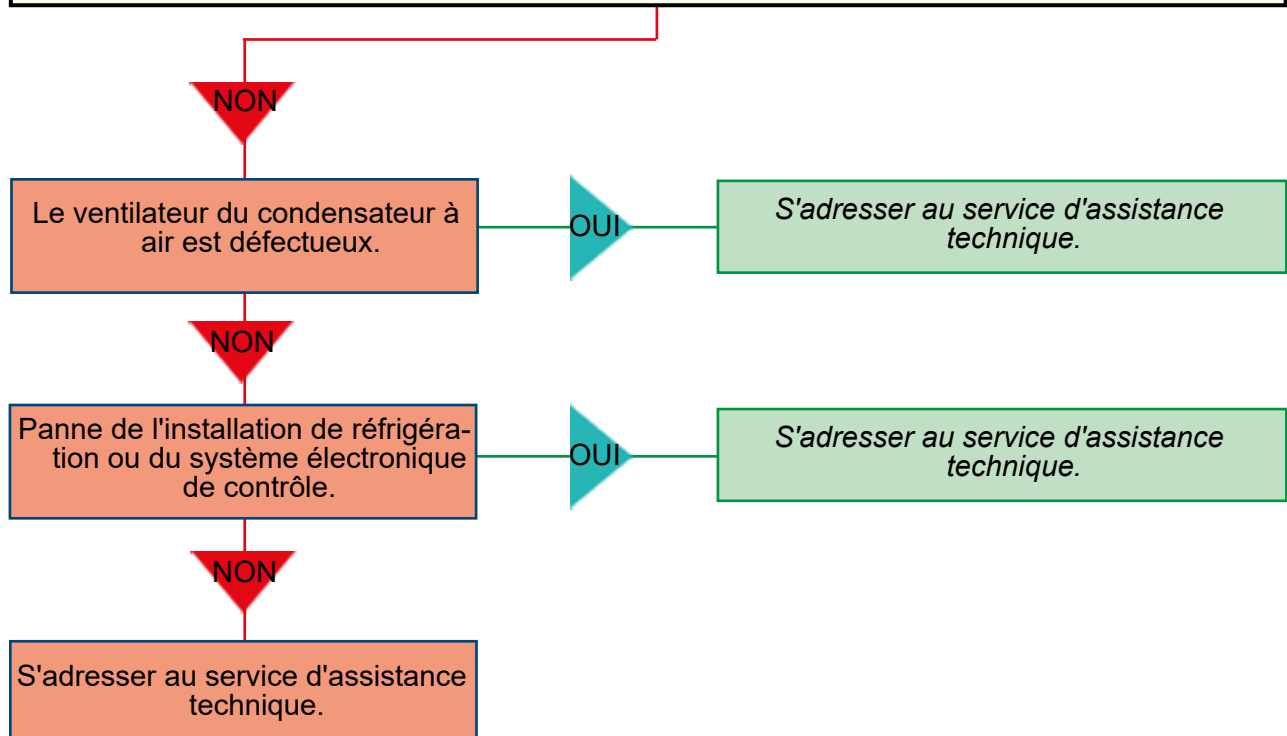
BRUIT ANORMAL



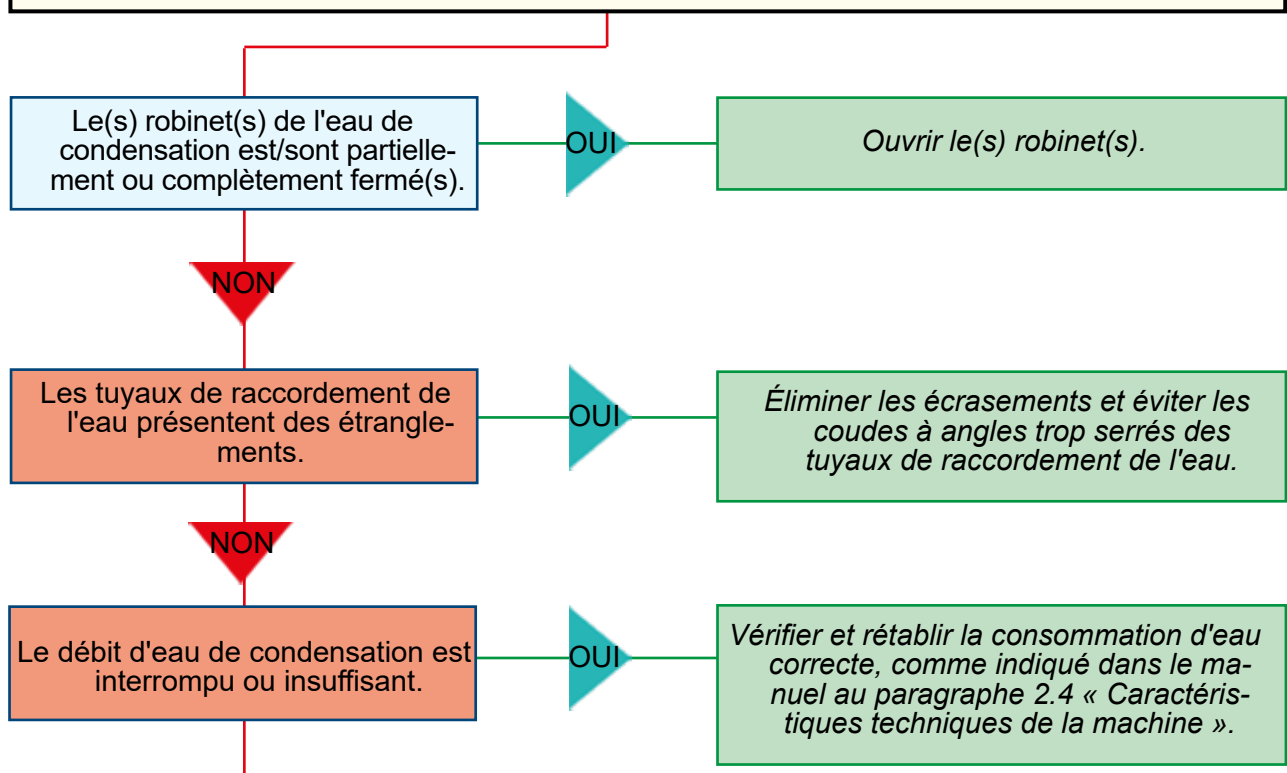




LA RÉFRIGÉRATION EST INSUFFISANTE OU SE DÉACTIVE DE FAÇON ANOMALE
Machine à refroidissement À AIR



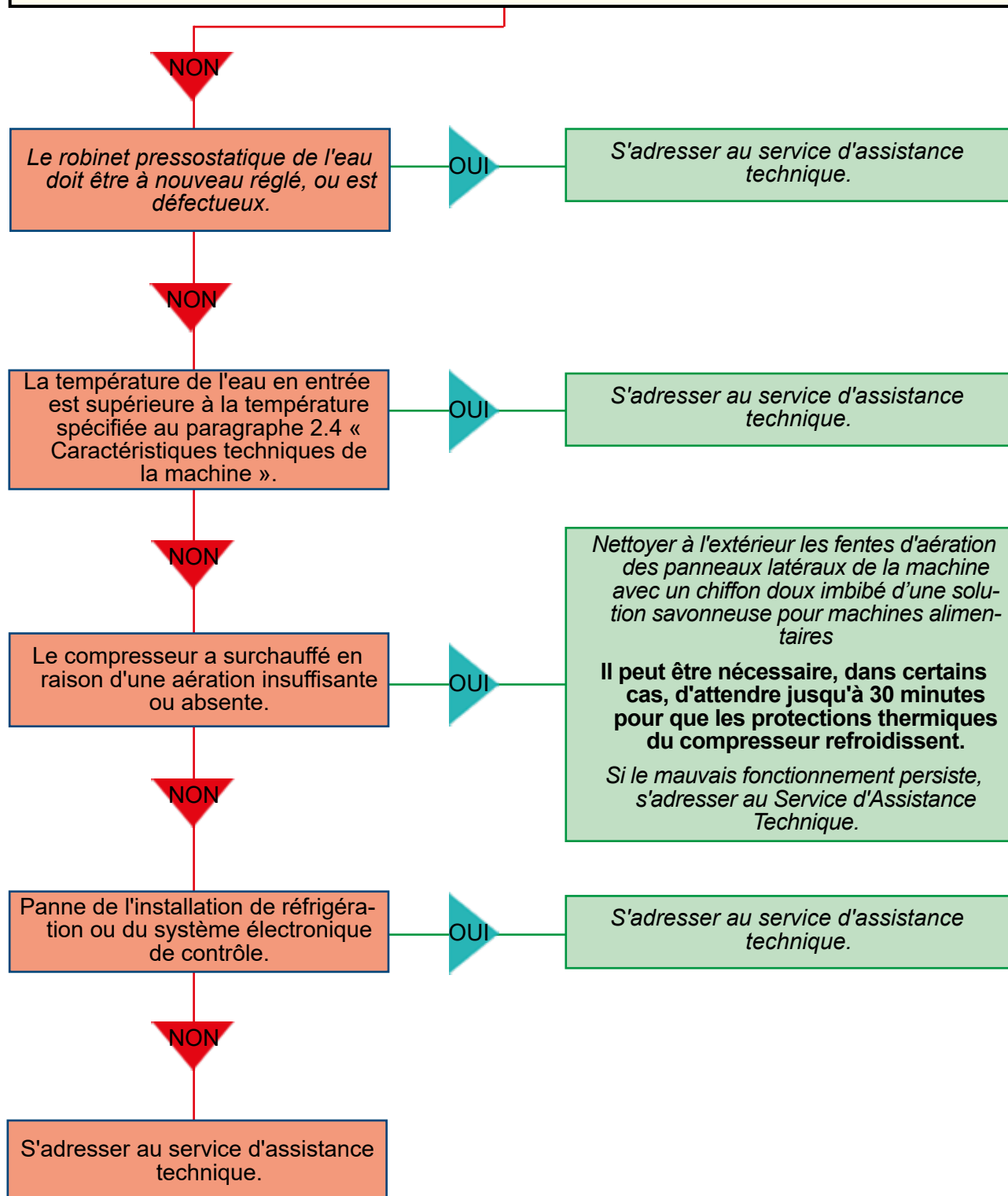
LA RÉFRIGÉRATION EST INSUFFISANTE OU SE DÉACTIVE DE FAÇON ANOMALE
Machine à refroidissement À EAU





LA RÉFRIGÉRATION EST INSUFFISANTE OU SE DÉSACTIVE DE FAÇON ANOMALE

Machine à refroidissement À EAU



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 l'icône 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.

INFORMATIONS DESTINÉES AUX UTILISATEURS

Conformément aux Directives 2011/65/UE et 2012/19/UE et successives modifications et intégrations, 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 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 S.A.

92 Chaussée de Vilvorde - 1120 Brussels - Belgium

Édition 09-2018 - Rev.03