

SPACEMAN

COMMERCIAL ICE CREAM & FROZEN BEVERAGE EQUIPMENT

Manuel d'utilisation



Modèles à service soft

Écran trois lignes :: Traitement thermique ::
Alimentation par gravité ou pompe à air :: Modèle sur comptoir ou sur sol

À PROPOS DU MANUEL

BIENVENUE SUR VOTRE MACHINE

Bienvenue avec votre machine à glace soft Spaceman, conçue pour un fonctionnement fiable et une qualité de produit constante. Votre machine dispose des équipements suivants :

- Commandes numériques indépendantes pour une régulation automatique et une personnalisation maximale
- Appareil homologué pour produits laitiers et produits non laitiers
- Fonction de réfrigération de la trémie, maintenant la température du produit inférieure à 4 °C (40 °F)
- Système numérique de contrôle de viscosité pour régler et maintenir la consistance du produit
- Fonction de pasteurisation (traitement thermique) permettant de réduire la fréquence des nettoyages

Tous les modèles (sur comptoir ou sur sol, mono-saveur ou double saveur tourbillonnante) fonctionnent de la même manière. Ce manuel est une version universelle : il regroupe les consignes d'installation, d'utilisation, de nettoyage et d'entretien courant pour tous les modèles avec traitement thermique et écran numérique trois lignes évolué. Les informations de ce manuel sont susceptibles d'être modifiées. Veuillez consulter notre site internet ou contacter votre distributeur Spaceman local pour obtenir les mises à jour et des informations détaillées sur votre machine.

ATTENTION À CES ICÔNES



AVERTISSEMENT: Informe d'une action qui causera des dommages à l'opérateur ou à la machine si elle est mal exécutée.



REMARQUE: Sans danger mais à savoir.



ATTENTION: Informe l'opérateur d'une tâche qui peut entraîner un préjudice si le protocole n'est pas correctement exécuté.

Les encadrés verts tout au long du manuel représentent des instructions pour les machines avec des pompes.



IMPORTANT: Représente une étape mécanique vitale ou une note dont l'utilisateur doit être informé.

Les cadres violets présents dans tout le manuel contiennent les instructions destinées aux machines équipées du traitement thermique.

SUIVEZ LES INSTRUCTIONS POUR ÊTRE EN SÉCURITÉ



ATTENTION: Cette machine a de nombreuses caractéristiques de sécurité intégrées pour protéger l'opérateur pendant que la machine est en marche.

Soyez prudent et suivez attentivement les instructions lorsque vous activez, nettoyez et entretenez la machine. Tout le personnel qui exploite cette machine DOIT lire et comprendre ce manuel dans son intégralité. Le non-respect de ce manuel peut endommager la machine et causer des blessures graves à l'opérateur.

TABLE DES MATIÈRES

À propos du manuel	1
Mise En Route	3
Apprendre à connaître votre machine	4
Pré-requis à l'installation.....	5
Entretien de routine	6
Préparation avant d'utiliser la machine	7
Démontage des pièces	7
Laver les pièces	9
Assembler les pièces	10
Désinfecter	12
Opérations : Introduction	13
Introduction	13
Congeler.....	14
Lavage / Veille / Dégivrage	16
Procédures quotidiennes.....	17
Fermeture journalière du commerce	17
Ouverture journalière du commerce.....	18
Procédure de nettoyage tous les 21 jours	19
Commandes des opérations	22
Menu de réglages	22
Traitement thermique	24
Rail à garnitures & Mélangeur	27
Joints & étanchéité.....	28
Plage de viscosité & kit de brosses	30
Dépannage	31

MISE EN ROUTE

INSTALLATION ET CONFIGURATION

1



Déballiez et inspectez la machine, les pièces et les accessoires.

2



Placez la machine dans une aire de préparation appropriée. Respectez toutes les exigences d'installation.

3



Lisez TOUTES les procédures de sécurité et d'utilisation standards.

NETTOYAGE ET PRÉPARATION

4



Démontez complètement la machine, et préparez les pièces pour le nettoyage.

5



Nettoyez et frottez soigneusement les cuves, les cylindres et toutes les pièces.

6



Lubrifier et réassembler toutes les pièces de la machine.

7



Désinfectez complètement la machine.

OPERATION

8



Préparez le produit dans un récipient séparé et assurez-vous que le produit est bien mélangé.

9



Ajoutez le produit aux trémies et amorcez le cylindre à l'aide de la prise de choix.

10



Tournez la machine en mode FREEZE et attendez que le produit atteigne la consistance souhaitée.

11



Ajustez légèrement le réglage de viscosité au besoin pour ajuster la fermeté du produit.

DÉBALLER LA MACHINE



AVERTISSEMENT: le déballage requiert de lever la machine. Deux personnes ou plus doivent retirer la machine de son emballage et la placer dans son emplacement d'exploitation final. A défaut de le faire correctement, cela peut entraîner des blessures graves ou des dommages. Inspectez l'équipement pour déceler d'éventuelles réserves avant de signer le bon de livraison.

1. Coupez les sangles d'emballage et retirez le couvercle en carton et les côtés extérieurs de la palette. NE PAS couper le carton.
2. Enlevez l'emballage en plastique autour de la machine.
3. Coupez les sangles stabilisantes, en prenant soin de ne pas rayer ou bosseler les panneaux de la machine.
4. Préparez la zone où la machine sera placée, retirez le carton d'emballage sous la machine, et placez les rampes près des roulettes avant.
5. Débloquez les roulettes avant et faites descendre la machine de la palette.
6. Placez la machine à son emplacement final selon les exigences d'installation.

VÉRIFIER S'IL Y A DES DOMMAGES DE TRANSPORT

Inspectez la machine pour déceler tout dommage durant le transport. Si vous en trouvez, contactez le distributeur local de Spaceman immédiatement après la livraison. Nos techniciens vous aideront à évaluer les dommages et à déterminer les mesures appropriées avant d'accepter la livraison.

DÉBALLAGE ET INSPECTION DES PIÈCES

Se référer à la liste détaillée des pièces dans les pages suivantes si nécessaire.

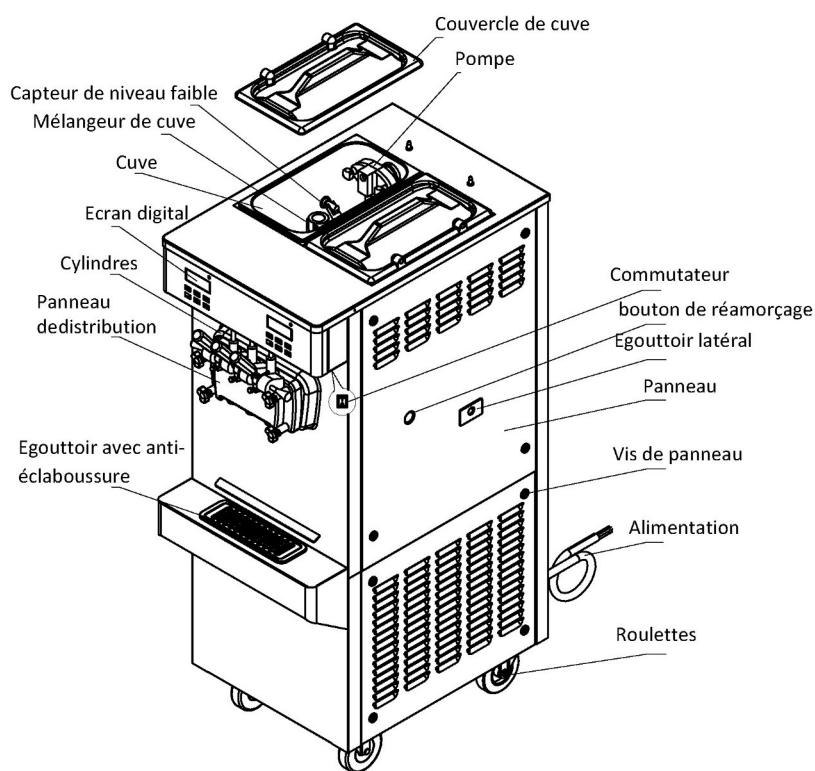
1. Retirez tous les emballages des pièces et accessoires de votre machine.
2. Déposez les pièces sur une table ou dans une zone propre à l'aide de la liste détaillée.
3. Inspectez les dommages immédiatement après le déballage et appelez le distributeur local de Spaceman si vous découvrez des pièces endommagées ou manquantes.
4. Nettoyez et lubrifiez correctement les pièces de la machine avant de la faire fonctionner.

Pièces incluses :

- Couvercles de cuve (1 ou 2)
- Egouttoir avant
- Poignées de distribution (1 à 3)
- Barre avec écrous
- Kit d'entretien
- Manuel d'utilisation

APPRENDRE À CONNAÎTRE VOTRE MACHINE

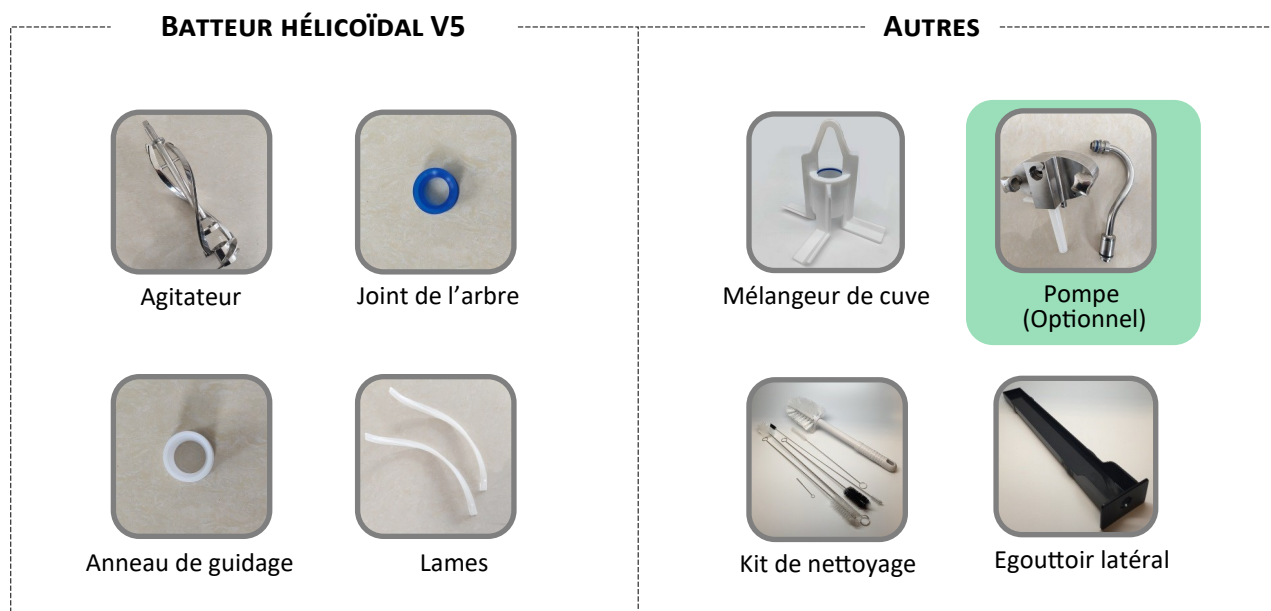
PIÈCES DE MACHINE COMMUNES



Le modèle présenté est uniquement à titre d'illustration et peut différer du produit réel.



BATTEUR ET AUTRES ACCESSOIRES



PRÉ-REQUIS À L'INSTALLATION

REQUIS SUR L'EMPLACEMENT DE MACHINE

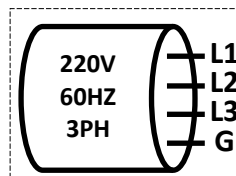
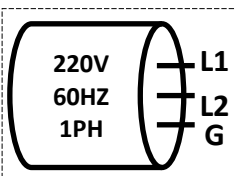
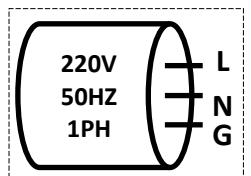
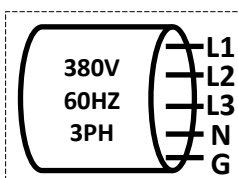
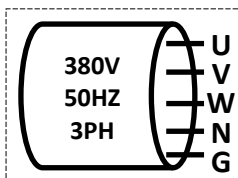
! **ATTENTION:** la machine doit être placée sur une surface plane loin des murs et autres objets. Le non-respect endommagera la machine et les composants de réfrigération et pourra entraîner l'annulation de la garantie.

! **ATTENTION:** la machine est conçue pour fonctionner dans des températures ambiantes normales de 16°C à 24°C (60°F à 75°F). Un fonctionnement à des températures ambiantes plus élevées se traduira par une dégradation des performances.

- Placez sur une surface plate, plane et solide adaptée aux dimensions de la machine.
- Assurez un 152 mm (6 po) (côté et arrière); les unités avec canalisation n'ont pas besoin de répondre à ces exigences de dégagement.
- La zone doit être nettoyée.
- Placez la machine loin d'un équipement à fort rayonnement chaud tel que les fourneaux, les friteuses, les fours, etc.

CONNEXION D'ALIMENTATION

1. Connectez tous les fils au disjoncteur (y compris les bornes du neutre et du bus de terre) ou à la prise locale en fonction de la tension d'alimentation et des codes de fil du câble d'alimentation de la machine.
2. Vérifiez que le câble d'alimentation entrant est câblé de la même manière sur le disjoncteur ou la prise murale avant d'allumer ou de brancher la machine.

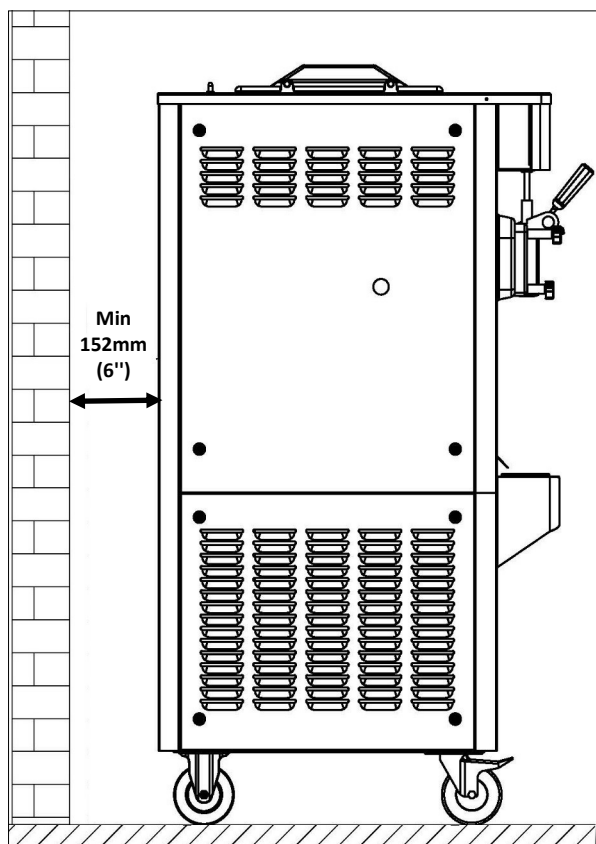


ATTENTION : pour les machines triphasées

Vérifiez la rotation des moteurs!

Allumez la machine et vérifiez que le moteur tourne dans le sens des aiguilles d'une montre soit dans le sens de la flèche rouge dessinée. Si ce n'est pas le cas, inversez le câblage et vérifiez à nouveau.

! **IMPORTANT:** La machine ne fonctionnera pas correctement et sera endommagée si le moteur tourne dans le mauvais sens



L'image affichée est uniquement à titre d'illustration et peut différer du produit réel.

REQUIS SUR LES RÉFRIGÉRANTS

Spaceman requiert que seul le réfrigérant spécifié soit utilisé dans votre machine.

D'autres réfrigérants peuvent endommager le système de refroidissement et/ou empêcher la machine de fonctionner à des performances optimales.

Si vous avez besoin d'un réfrigérant alternatif, veuillez appeler le distributeur local de Spaceman pour obtenir la liste des réfrigérants alternatifs autorisés pour votre compresseur.

SPACEMAN													
MODEL NO				SERIAL NO									
VOLTS				HZ		PH		KW		TOTAL AMPS		FUSE	
COMPRESSOR - CYL				QTY		RLA / FLA		LRA / KW		REFRIGERANT			
COMPRESSOR - HOP						RLA		LRA		B			
MOTOR - BEATER						FLA		KW		B			
FAN - MAIN COND						FLA		KW					
FAN - HOP COND						FLA		KW					
MOTOR - AIR PUMP						FLA		KW					
AGITATOR - HOP						FLA		KW					
HEATER - SYRUP						RLA		KW					
PROTECTION PRESSURE										PSIG		Bar	
CUT IN										=		=	
CUT OUT										=		=	
MANUFACTURER: SPACEMAN TECH GROUP LIMITED, 650 SHUNQING RD, BUILDING 9-104, SHANGHAI, CHINA. www.spaceman-company.com FACILITY: ZHEJIANG SPACEMAN ICE SYSTEMS CO., LTD., 1 GUANZHE RD, INDUSTRY PARK, DAIKI TOWN, HUZHOU, ZHEJIANG, CHINA 313023. TEL: +86 572-3826788 Trademark © & Copyright © Spaceman Tech Group LTD - All rights reserved													

ENTRETIEN DE ROUTINE

OPÉRATIONS D'ENTRETIEN DE ROUTINE

Après avoir déballé et inspecté les pièces, vous êtes prêt à démonter la machine et à vous préparer pour la première opération. **Renseignez-vous sur l'entretien de routine avant de démonter votre machine pour la première fois.**

Pour des performances optimales et un allongement de la durée de vie du produit, Spaceman recommande le nettoyage et l'assainissement de la machine et de ses pièces **chaque semaine**

RECOMMANDATIONS DU FABRICANT

- **Démontage, nettoyage et lubrification** Tous les jours
- **Remplacer les pièces d'usure** Tous les 1 à 3 mois *
- **Entretien préventif** Trimestriel **

* Basé sur l'utilisation de la machine et les intervalles de nettoyage ; un kit d'entretien est disponible avec tous les pièces d'usure (joints, etc.) à l'exception des lames

** L'entretien préventif comprend le nettoyage des condenseurs, la vérification de la tension de la courroie et le nettoyage de l'intérieur du cadre de la machine au besoin.



L'image affichée est uniquement à titre d'illustration et peut différer du produit réel.



AVERTISSEMENT: Si c'est la première fois que vous faites fonctionner la machine, vous devez nettoyer et désinfecter TOUTES les pièces avant de démarrer la machine.



IMPORTANT : Les périodicités de nettoyage et d'assainissement sont régies par des organismes de réglementation étatiques ou locaux et doivent être suivis en conséquence. L'entretien de routine DOIT être effectué au moins une fois tous les trois jours.



ATTENTION:

- Ne PAS faire fonctionner la machine sans lubrifier correctement les pièces requises
- NE PAS nettoyer la machine avec des produits chimiques abrasifs ou toxiques et des nettoyants. Cela peut endommager le matériau en acier inoxydable
- Utilisez uniquement les brosses de nettoyage et la lubrification fournies par Spaceman
- N'utilisez JAMAIS d'objets métalliques pour nettoyer ou faire fonctionner la machine
- TOUJOURS remplacer les pièces d'usure au minimum tous les 3 mois
- TOUJOURS nettoyer la machine avant de la faire fonctionner
- TOUJOURS inspecter les pièces pour déceler l'usure excessive et les dommages
- ALWAYS inspect parts for excess wear and damage



REMARQUE : Des brosses, des lubrifiants, des pièces d'usure et des outils supplémentaires peuvent être achetés auprès du distributeur local de Spaceman pour assurer un entretien adéquat. Des pièces supplémentaires (à l'exception des lames) se trouvent dans le kit de démarrage.

PRÉPARATION : DÉMONTER LES PIÈCES



REMARQUE : Préparer la zone de lavage avant le démontage, utiliser un seau pour y déposer les pièces et un petit contenant pour les joints. Avoir une serviette à proximité pour essuyer l'excès d'eau.



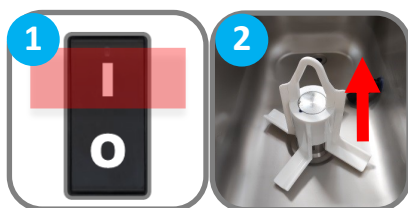
ATTENTION : Séparez toujours les joints des pièces métalliques pour éviter les dommages pendant le lavage.



IMPORTANT : La machine doit rester sous tension (écran allumé) en mode ARRÊT pendant le démontage et le nettoyage. Laisser la porte de distribution démontée pendant au moins 30 minutes sous tension pour réinitialiser le minuteur de nettoyage obligatoire.

1. MAINTENIR LA MACHINE SOUS TENSION.

2. RETIREZ LA LAME ET LE JOINT DE L'AGITATEUR DE TRÉMIE



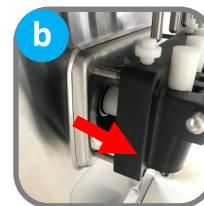
2. SI LA MACHINE EST MUNIE DE POMPES, DÉMONTÉZ-LES

- Tirez sur les poignées de distribution pour vérifier que la pression est nulle dans les cylindres.
- Démontez le tube d'alimentation.
- Démontez complètement le tube d'alimentation; chaque tube a des joints (4), des connecteurs (2) et une valve (1).
- Tournez d'un quart de tour les pompes à air dans le sens des aiguilles d'une montre; tirez pour enlever.
- Dévissez les tubes d'aspiration pour déverrouiller et enlevez les ressorts et les bouchons des pompes à air; attention que les ressorts ne s'envolent pas.
- Démontez complètement les tubes d'aspiration; chaque tube d'aspiration un joint (1), un ressort (1), et un bouchon (1).
- Dévissez les boulons du boîtier de la pompe à air; séparez le couvercle de la pompe à air de la base. Retirez les engrenages et les joints de la base.



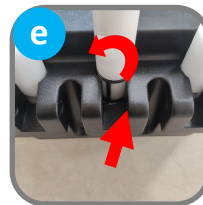
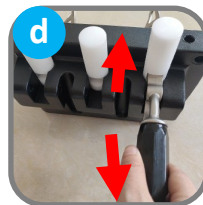
3. ENLEVER LE PANNEAU DE DISTRIBUTION

- Enlevez les vis du panneau de distribution (4).
- Retirez le panneau de distribution des cylindres.



4. DÉMONTÉZ LE PANNEAU DE DISTRIBUTION

- Retirez l'anneau en plastique du panneau; retirez le joint à l'aide de l'outil prévu à cet effet.
- Retirez les bouchons du panneau de distribution; enlevez les joints des bouchons à l'aide de l'outil prévu à cet effet.
- Dévissez les écrous et enlevez la barre de maintien.
- Retirez les poignées de distribution, en tirant vers le bas d'abord pour faire sortir les valves en même temps.
- Enlevez les valves, en tournant pendant l'action pour éviter de les endommager.
- Retirez les joints des valves à l'aide de l'outil prévu à cet effet.
- Faites pivoter les capsules en étoile pour que les onglets soient accessibles; décrochez les capsules en étoile.



PREPARATION : DÉMONTÉ LES PIÈCES

5. DÉMONTÉ LES AGITATEURS

- Retirez les agitateurs du cylindre.
- Retirez le joint des agitateurs.
- Retirez les lames flexibles des agitateurs.



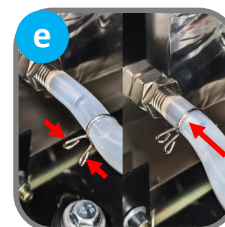
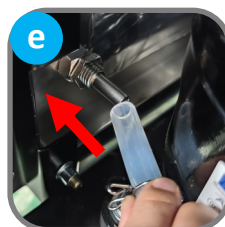
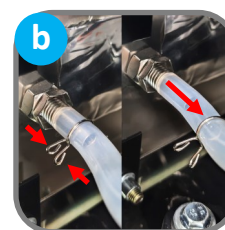
6. RETIREZ LES ÉGOUTTOIRS FRONTAUX ET LATÉRAUX. RETIREZ ÉGALEMENT L'ÉGOUTTOIR INTERNE SI LA MACHINE EN EST ÉQUIPÉE.



7. REMPLACER LE TUYAU DE VIDANGE (EN OPTION)

IMPORTANT : Si la machine est équipée d'une buse de vidange avant, remplacer régulièrement le tuyau de vidange raccordé pour éviter les obstructions.

- Tourner la serrure du panneau de 90° (position horizontale) à l'aide d'un tournevis plat, puis retirer le panneau.
- Pincer les deux bras du collier à ressort pour le desserrer, le glisser hors du raccord du tuyau, puis relâcher.
- Retirer le tuyau de vidange du raccord. Pincer et glisser pour ôter le collier à ressort du tuyau.
- Ouvrir le collier à ressort et le glisser sur le nouveau tuyau de vidange, à environ 2,5 cm de chaque extrémité. Remplacer immédiatement le collier s'il est endommagé.
- Enfoncer l'extrémité du tuyau de vidange sur le raccord. Ouvrir le collier à ressort, le glisser sur la partie raccord et relâcher.



PRÉPARATION : LAVAGE DES PIÈCES

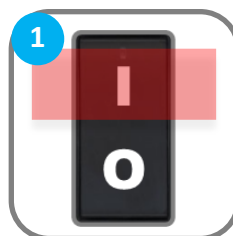
! **ATTENTION** : Laver manuellement l'ensemble des composants avec un détergent doux (ex : savon à vaisselle Dawn Ultra ou équivalent). Respecter les consignes du fabricant pour le dosage du mélange eau + détergent.

! **ATTENTION** : Utiliser un désinfectant dosé à 100 PPM de chlore, à base de dichloroisocyanurate de sodium dihydraté. Si vous utilisez de l'eau chaude pour dissoudre le désinfectant, laisser refroidir la solution avant de l'introduire dans la machine.

1. Maintenir la machine sous tension en mode ARRÊT.
2. Utilisez la grande brosse et de l'eau froide pour bien nettoyer à l'intérieur du cylindre; assurez-vous de frotter l'arrière du cylindre .
3. Nettoyez et séchez soigneusement l'arrière du cylindre avec une serviette propre et sèche.
4. Nettoyez délicatement et essuyez l'extérieur de la machine.
5. Lavez soigneusement toutes les pièces retirées de la machine à l'aide de brosses, d'éponges et de serviettes propres;

Si la machine dispose d'une pompe à air, inclure l'ensemble de ses pièces dans le nettoyage.

6. Lors du nettoyage du panneau de distribution, nettoyez les orifices à l'aide d'une petite brosse.
7. Nettoyez soigneusement et soigneusement tous les joints retirés de la machine; assurez-vous d'essuyer les joints pour enlever l'excès de lubrifiant.
8. Préparer au minimum 7,57 litres (2 gallons) de désinfectant alimentaire dans un bac pour chaque trémie.
9. Plonger toutes les pièces dans la solution désinfectante pendant 10 minutes.
10. Vérifier que toutes les pièces sont propres et désinfectées avant de procéder au remontage.



PRÉPARATION : ASSEMBLER LES PIÈCES

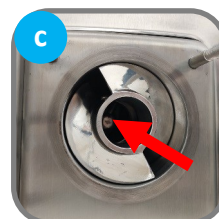
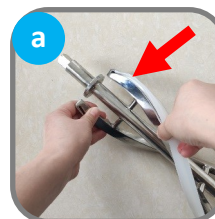
! ATTENTION : Ne forcez jamais pendant le montage de pièces. Toutes les pièces s'adaptent correctement sans force. Si les pièces ne semblent pas s'adapter, retirez toutes les pièces et répétez les opérations.

1. MAINTENIR LA MACHINE SOUS TENSION, EN MODE ARRÊT.



2. INSTALLER LES AGITATEURS

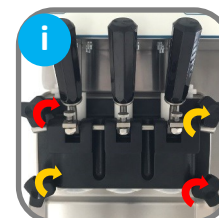
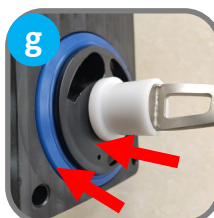
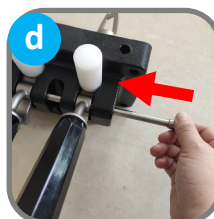
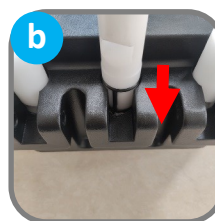
- Fixer les lames sur le batteur : s'assurer qu'elles sont bien positionnées dans les rainures, des deux côtés.
- Lubrifier le joint d'étanchéité sur ses deux faces, puis le placer sur le batteur.
- Insérer l'ensemble batteur dans le cylindre. Vérifier que le batteur est bien fixé ; tourner l'ensemble jusqu'à ce qu'il s'enclenche sur l'arbre d'entraînement (il ne doit plus tourner librement à 360°).



3. INSTALLER LE PANNEAU DE DISTRIBUTION

! IMPORTANT : Laisser la porte démontée pendant au moins 30 minutes sous tension pour réinitialiser le minuteur de nettoyage obligatoire.

- Remettez les joints et lubrifiez
- Remettez les bouchons
- Remettez les valves
- Remettez les poignées
- Remettez la barre et les écrous
- Remettez les capsules en étoile
- Remettez le joint et l'anneau
- Remettez le panneau de distribution
- Remettez les écrous sur le panneau (longs en haut)



PRÉPARATION : ASSEMBLER LES PIÈCES

4. SI LA MACHINE A DES POMPES À AIR, ASSEMBLEZ-LES ET INSTALLEZ-LES

- Placez les joints sur le boîtier, enduits de lubrifiant Spaceman; installez des engrenages dans leur emplacement (ils ne s'adaptent qu'à une seule direction).
- Refermez le boîtier en vous assurant de l'étanchéité une fois les vis serrées.
- Placez les joints sur les tubes d'aspiration; lubrifiez-les légèrement.
- Placer les bouchons de pompe à air dans les ressorts de la pompe à air, en vérifiant l'orientation du bouchon sur le ressort; insérez dans les boîtiers le bouchon en-premier.
- Insérez les tubes d'aspiration dans les pompes; tournez pour verrouiller, et tournez encore pour obtenir le réglage souhaité.
- Enduisez les arbres des pompes à air avec le lubrifiant Spaceman.
- Installez les pompes à air sur la machine, tournez légèrement d'avant en arrière jusqu'à ce que la pompe s'insère sur l'arbre. Pousser et tournez dans le sens inverse des aiguilles d'une montre pour verrouiller.
- Assemblez les tubes à air; chaque tube d'air a des joints (4), des connecteurs (2) et une valve (1); lubrifiez les joints.
- Si la machine n'est pas utilisée, installez des tubes d'air dans les cuves, mais ne les connectez pas aux pompes à air.



5. INSTALLEZ LES COUVERCLES DES CUVES, LES AGITATEURS, ET LES EGOUTTOIRS

- Lubrifiez les caches des agitateurs (si présents) avec le lubrifiant Spaceman et installez avec la flèche orientée vers le haut.
- Installez des égouttoirs frontaux et latéraux.
- Si la machine reste inutilisée, installez des tubes d'alimentation et placez les couvercles des cuves sur le dessus; autrement, mettez les tubes d'alimentation de côté jusqu'à ce que la machine ait été amorcée.

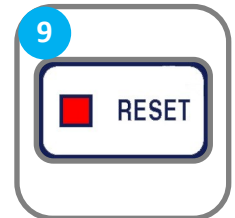
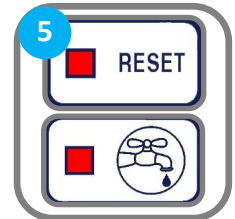


PRÉPARATION : DÉSINFECTER

IMPORTANT : Après avoir désinfecté la machine, NE PAS rincer ou toucher les zones qui ont été aseptisées. Le produit doit être ajouté immédiatement. Si le nouveau produit n'est ajouté immédiatement, rincez la machine à l'eau propre et desserrez les vis du panneau de distribution pour permettre aux cylindres de sécher à l'air. Désinfectez la machine avant de l'utiliser à nouveau.

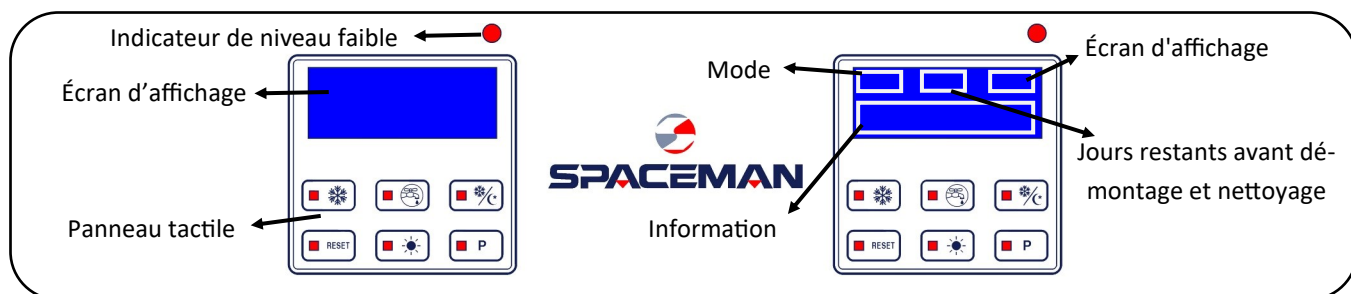
ATTENTION: Utilisez toujours un produit de qualité alimentaire pour désinfecter. Si de l'eau chaude est nécessaire pour dissoudre le désinfectant, laissez refroidir la solution avant d'ajouter à la machine.

1. Vérifiez que l'assemblage est terminé.
2. S'ils sont installés, retirez les couvercles des cuves et les tubes d'alimentation.
3. Vérifiez que les valves soient en position fermées (poignées en haut).
4. Verser au minimum 7,57 litres (2 gallons) de solution désinfectante alimentaire dans chaque trémie, laisser s'écouler vers les cylindres.
5. Appuyez sur le bouton RESET; Appuyez sur le bouton WASH pour commencer le cycle. Laissez la solution agir pendant 5 à 10 minutes; NE LAISSEZ JAMAIS la machine sur WASH pendant plus de 10 minutes.
6. Se laver et se désinfecter les mains avant l'étape suivante.
7. Tout en agitant, utilisez délicatement une brosse propre pour frotter et distribuez la solution désinfectante le long des parois de la cuve.
8. Placez un seau ou un contenant sous les vannes de distribution; OUVREZ les vannes (poignées en bas) et vidangez la solution.
9. Appuyez sur le bouton RESET pour arrêter le cycle.
10. Plonger le tube d'air (alimentation par gravité) ou le tube d'injection (pompe à air) dans la solution désinfectante.



OPÉRATIONS : INTRODUCTION

DESCRIPTION DU PANNEAU DE COMMANDE

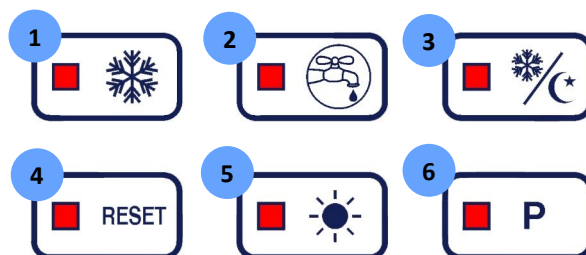


Indicateur de niveau faible: Un indicateur lumineux est situé à l'avant de la machine. Lorsque la lumière est allumée, il indique que le mélange dans la cuve a un niveau trop faible et doit être rempli dès que possible. Toujours avoir au moins 2 cm de mélange dans la cuve. Si vous oubliez d'ajouter du mélange, une prise en glace peut se produire. Cela causera des dommages éventuels à la machine.

Écran d'affichage: Pendant le fonctionnement normal, l'affichage est utilisé pour indiquer les différentes fonctions, la température du mélange dans la cuve et le cylindre, l'intensité électrique du moteur, les messages d'erreur et d'avertissement.

Panneau tactile: Pour mieux être compris à l'international, les symboles remplacent les mots sur les panneaux. L'équipement SPACEMAN est conçu avec ces symboles internationaux.

1. FREEZE BUTTON
2. WASH BUTTON
3. STANDBY BUTTON
4. RESET BUTTON
5. HEAT TREAT BUTTON
6. P BUTTON



AFFICHAGE DE LA MACHINE INDIQUE

Allumez	Appuyez sur le bouton RESET pour passer au mode STOP	Appuyez sur le bouton WASH pour passer au mode WASH	Appuyez sur le bouton FREEZE pour activer le mode FREEZE	Appuyez sur le bouton STANDBY pour activer le mode STANDBY	Appuyez sur le bouton P pour afficher la température du ventilateur.	Appuyez à nouveau sur le bouton P pour afficher le temps écoulé depuis le dernier traitement thermique.
Appuyez une fois de plus sur le bouton P pour afficher le temps écoulé depuis le dernier démontage.	Appuyez sur le bouton P pour afficher le nombre de portions distribuées.	Réglage de viscosité	Température trémie	Température cylindre	Date et heure	Langue

Appuyez et maintenez RESET pendant 3 secondes pour entrer dans le menu;
Appuyez sur RESET pour passer à la page suivante

OPÉRATIONS : CONGELER

AJOUTER LE PRODUIT DANS LA MACHINE



REMARQUE : Les indicateurs de niveau faibles sont **ROUGE** lorsque le niveau dans une cuve est trop faible et s'éteignent automatiquement lorsque la machine est de nouveau remplie.



REMARQUE : Les instructions supposent que le produit est ajouté dans une cuve à la fois. Répétez les opérations pour l'autre cuve.

1. Vérifiez que la machine a été récemment désinfectée (dans un délai d'une heure); si la machine n'a pas été désinfectée récemment, vérifiez que les vis du panneau de distribution sont serrées et procédez aux étapes de désinfection (page 12).
2. Mélangez soigneusement et préparez au moins 8 litres de produit selon les instructions du fabricant; le mélange doit être frais et lisse (sans gros morceaux).
3. Placez le seau ou le grand récipient sous les valves de distribution.
4. Versez 2 litres de produit dans la cuve.
5. Pour une machine avec des pompes à air, utilisez une trémie lors de l'ajout du mélange. Ne pas faire couler le produit sur les petits trous d'air au-dessus de la pompe à air.
6. Baissez la poignée de distribution; le désinfectant va commencer à s'écouler.
7. Une fois que le désinfectant a été purgé de la machine et qu'un flux régulier de produit s'écoule du bec, relevez la poignée de distribution.
8. Versez le reste du produit dans la cuve.
9. Soulevez le bouchon principal sur le dessus du panneau de distribution jusqu'à ce que le débit du produit soit régulier.
10. Repoussez le bouchon vers le bas.
11. Lavez le tube d'air; installez le tube d'air dans la cuve.
12. Pour les machines avec pompe :
 - Insérez le tube d'air dans cuve, mais ne pas se connecter à la pompe à air
 - Appuyez sur RESET, puis appuyez sur WASH.
 - Assurez-vous que le produit sort du grand trou près du haut de la pompe à air. Appuyez sur RESET
 - Faites pivoter et insérez le connecteur dans la pompe à air; tournez la bague du connecteur pour verrouiller.
13. Installez le couvercle de la cuve. Le produit est maintenant prêt à être congelé.



CONGELER LE PRODUIT



ATTENTION: Ne débranchez jamais la pompe à air (si elle est présente) avec la machine en marche. Si vous débranchez la pompe à air, appuyez d'abord sur RESET et baissez les poignées de distribution pendant 10 à 15 secondes pour diminuer la pression dans le cylindre.

1. Vérifiez que le cylindre est plein de produit mélangé et amorcé.
2. Appuyez sur le bouton FREEZE.
3. Le moteur commencera à agiter le produit, et le système de refroidissement commencera à congeler le produit.
4. La congélation du produit dure entre 8 et 12 minutes.
5. Lorsque le produit atteint la viscosité réglée, il est prêt à être distribué (la viscosité peut être modifiée dans le menu Paramètres (page 22)).

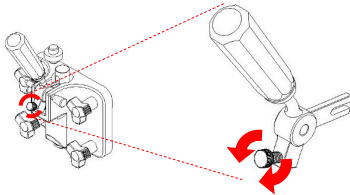
OPÉRATIONS : CONGELER

DISTRIBUER LE PRODUIT



Les poignées latérales distribuent le produit de leurs cuves respectives. La poignée de distribution du milieu distribue le produit des cuves gauche et droite (panachage).

- Baisser la poignée de distribution jusqu'à ce que la quantité désirée soit distribuée
- Relever la poignée de distribution lorsque la distribution est terminée



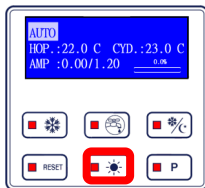
Les vis de fin de course en-dessous des poignées contrôlent la vitesse de distribution.

- Resserrer la vis (dans le sens des aiguilles d'une montre) réduit la vitesse.
- Desserrer la vis (dans le sens inverse des aiguilles d'une montre) augmente la vitesse.



ATTENTION: Si la vis d'ajustement est trop serrée, le produit peut ne pas passer. Si cela se produit, desserrer la vis d'ajustement jusqu'à ce que le produit puisse passer.

CONGÉLATION RAPIDE

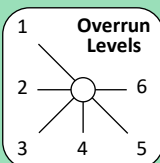


Utilisez la fonctionnalité Quick Refreeze pour refroidir le produit jusqu'à consistance de service. Utiliser lorsque le service rapide est nécessaire après une longue période d'inactivité.

Pour activer Quick Refreeze :

- En mode FREEZE, appuyez sur le bouton HEAT TREAT.

RÉGLAGE DU TAUX D'AÉRATION (MODÈLES AVEC POMPE À AIR)



Le taux d'aération correspond à la quantité d'air incorporée au produit. Plus le taux d'aération est élevé, plus la portion contient d'air.

1. Tourner le levier du tube d'aspiration vers la gauche : réduit le taux d'aération. Tourner le levier du tube d'aspiration vers la droite : augmente le taux d'aération
2. Il existe 6 niveaux de taux d'aération. La plage recommandée est de 2 à 5.
3. Le changement de taux d'aération et de texture du produit est visible après 6 à 8 distributions.



ATTENTION : Le réglage du taux d'aération varie selon les types de produit. Un taux trop élevé peut entraîner un dysfonctionnement de la machine. Si vous augmentez le taux d'aération, réduisez légèrement la viscosité.

RÉAMORCER LA MACHINE



IMPORTANT : La machine s'arrête automatiquement si les cylindres subissent une prise en glace (généralement parce que la viscosité est trop élevée pour le produit sélectionné), ceci afin d'éviter les dommages au moteur. Utilisez la fonction Quick Refreeze pour remettre la machine en fonctionnement normal.



ATTENTION: Si la machine fait un bruit anormal pendant le réamorçage, éteignez la machine et contactez le service technique.



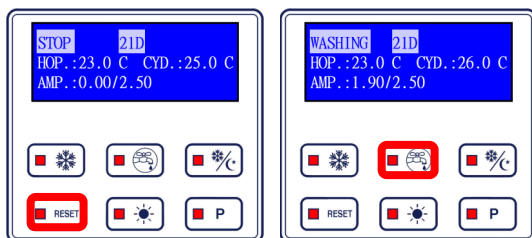
REMARQUE: Si la machine ne s'allume pas, appuyez sur le bouton OFF, répétez les étapes 1 à 5. Si le problème persiste, contactez le service technique.



1. Appuyez sur le bouton OFF.
2. Appuyez sur le bouton de réamorçage sur le côté ou à l'arrière de la machine.
3. Appuyez et maintenez le bouton STANDBY pendant 3 secondes et activez le mode Dégivrage.
4. Appuyez sur RESET. Soulevez le bouchon du panneau de distribution et assurez-vous que le produit sorte en-dessous. Fermez le bouchon.
5. Appuyez sur RESET puis sur le bouton WASH. Une fois que le produit sort des deux petits trous de la pompe, appuyez sur RESET pour terminer l'amorçage.
6. Observez les performances de la machine et revenez à une utilisation normale si tout fonctionne correctement.

OPÉRATIONS : LAVAGE (WASH) / VEILLE (STANDBY) / DÉGIVRAGE (DEFROST)

MODE LAVAGE (WASH)



Pour activer le mode Lavage :

- Appuyez sur le bouton RESET, puis sur le bouton WASH.
- Les écrans indiquent WASH lorsque la machine est en mode Lavage.

Pour désactiver le mode Lavage :

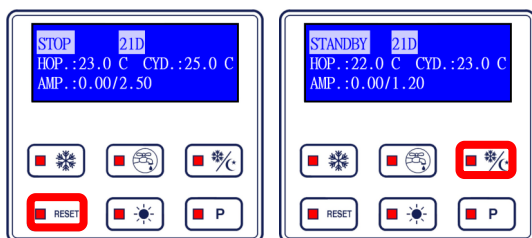
- Appuyez sur le bouton RESET.
- La machine est prête pour une nouvelle sélection de mode.

MODE VEILLE (STANDBY)



IMPORTANT: Lorsque la machine ne sera pas utilisée pendant plusieurs heures, placez-la en mode STANDBY pour réduire sa consommation.

En mode STANDBY, le produit reste en dessous de 4°C (40°F) dans les cylindres et les cuves, mais ne sera PAS congelé.



Pour activer le mode STANDBY :

- Appuyez sur les boutons RESET, puis sur le bouton STANDBY
- Les écrans indiquent STANDBY lorsque la machine est en mode Veille.

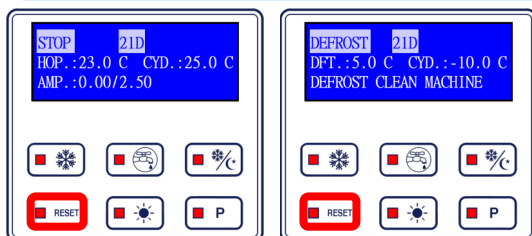
Pour désactiver le mode STANDBY :

- Appuyer sur le bouton RESET.
- La machine est prête pour une nouvelle sélection de mode.

MODE DÉGIVRAGE (DEFROST)



IMPORTANT : Réchauffez le produit congelé dans le cylindre pour vidanger et nettoyer plus rapidement. Utilisez ce mode juste avant de le vidanger; commencez à vidanger après 3 à 5 minutes.



Pour activer le mode DEFROST :

- Appuyez sur le bouton RESET, puis STANDBY pendant 3 secondes.
- Les écrans indiquent DEFROST lorsque la machine est en mode DEFROST.

Pour désactiver le mode DEFROST :

- Appuyez sur le bouton RESET.
- La machine est prête pour une nouvelle sélection de mode.

PROCÉDURES QUOTIDIENNES : FERMETURE DU POINT DE VENTE

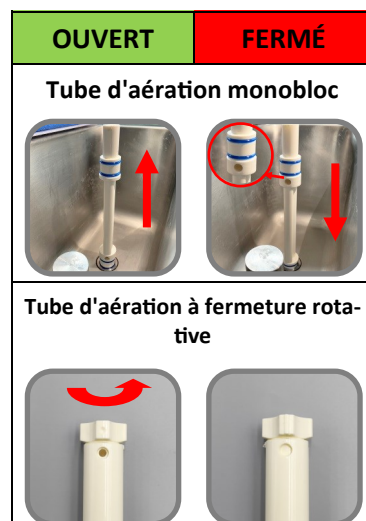
NETTOYAGE ET DÉSINFECTION

IMPORTANT: Réaliser le nettoyage et la désinfection avant de lancer le cycle de traitement thermique. Se laver et se désinfecter les mains avant toute manipulation.



REMARQUE: La machine reste en mode FREEZE pendant le nettoyage et la désinfection.

- Lavez et désinfectez vos mains avant d'effectuer les procédures suivantes.
- Préparer une solution de désinfectant alimentaire à 100 PPM conformément aux consignes du fabricant.
- **Uniquement pour modèles à alimentation par gravité**
 - Si le tube d'air est monobloc : le démonter, le nettoyer et le désinfecter, puis le remonter à l'envers (orifice d'entrée d'air vers le haut).
 - Si le tube d'air est à fermeture rotative deux parties : tourner la poignée supérieure dans le sens inverse des aiguilles d'une montre pour le positionner en mode FERMÉ.
- Déposer les couvercles de trémie, agitateurs de trémie, capuchons décoratifs, égouttoir frontal et égouttoir interne.
- Brosser, rincer ces pièces à l'eau claire puis les plonger dans la solution désinfectante pendant 10 minutes.
- Lubrifier et remonter les agitateurs de trémie. Remonter les couvercles de trémie, l'égouttoir frontal et l'égouttoir interne.
- Essuyer la surface de la porte de distribution, les poignées, les vis de la porte, le panneau avant sous la porte et le panneau supérieur autour des trémies avec un linge propre et désinfecté.
- Pulvériser abondamment du désinfectant sur le bec verseur de la porte de distribution, en veillant à couvrir l'intégralité de la surface. Laisser agir au moins 1 minute pour une désinfection efficace.



VÉRIFICATION ET REMPLISSAGE DU PRODUIT

Vérifier que le niveau de produit dans les trémies atteint le niveau du capteur haut (niveau requis pour le traitement thermique). Rajouter du produit si nécessaire.



AVERTISSEMENT: Le traitement thermique ne démarre pas si le niveau de produit est inférieur au capteur haut de la trémie. Un code d'alarme s'affichera en haut à droite de l'écran.



LANCEMENT DU HEAT TREAT

Mode automatique du HEAT TREAT activé

Si le mode automatique est programmé pour s'activer chaque nuit, aucune manipulation supplémentaire n'est nécessaire.

Mode automatique du HEAT TREAT désactivé

Si le mode automatique n'est pas programmé, lancer manuellement le cycle : Appuyez sur le bouton RESET, puis maintenez le bouton HEAT TREAT pendant 3 secondes.



AVERTISSEMENT : Un cycle de traitement thermique doit être réalisé toutes les 24 heures pour respecter les règles d'hygiène alimentaire. La machine se bloque si aucun cycle valide n'a été effectué au cours des dernières 24 heures



AVERTISSEMENT : Ne pas distribuer de produit pendant le traitement thermique : le produit peut être très chaud et causer des brûlures graves.

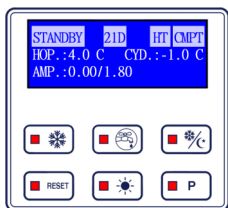


AVERTISSEMENT : Sur les modèles double saveur sur comptoir (séries 6234, 6235 et 6245 exclusivement), lancer simultanément le HEAT TREAT sur les deux cylindres pour éviter d'endommager les composants de réfrigération.

PROCÉDURES QUOTIDIENNES : OUVERTURE DU POINT DE VENTE

VÉRIFICATION DE L'ÉTAT DE LA MACHINE

Vérifier l'écran de commande pour confirmer la bonne exécution du cycle HEAT TREAT.

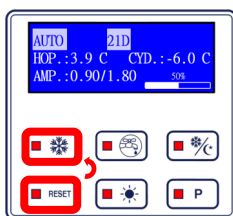


- Le cycle est terminé avec succès si la machine est en mode STANDBY et que la mention HT CMPLT s'affiche en haut à droite de l'écran. Dans ce cas, passer à l'étape suivante.
- Si un message d'erreur occupe tout l'écran ou qu'un code d'alarme autre s'affiche en haut à droite, consulter la section « Erreurs et incidents du traitement thermique » et / ou « Dépannage ». Résoudre le problème et supprimer l'alarme avant de continuer.



AVERTISSEMENT : La machine ne fonctionnera pas correctement tant que les erreurs ne seront pas résolues.

DÉMARRAGE DE LA MACHINE



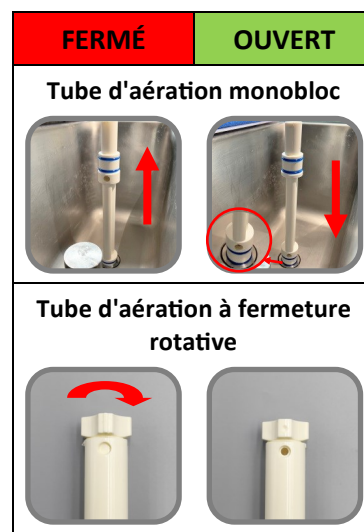
Si le démarrage automatique est programmé, la machine bascule automatiquement en mode FREEZE à l'heure définie : aucune manipulation n'est nécessaire.

Si le démarrage automatique n'est pas programmé :

- Appuyez sur le bouton RESET, puis sur le bouton FREEZE pour activer le mode FREEZE.
- Attendre la fin du cycle de congélation et l'arrêt des moteurs.

PRÉPARATION AVANT OUVERTURE

- Se laver et se désinfecter les mains.
- Préparer une solution de désinfectant alimentaire à 100 PPM conformément aux consignes du fabricant.
- Uniquement pour modèles à alimentation par gravité
 - Si le tube d'air est monobloc : le démonter, le nettoyer et le désinfecter, puis le remonter dans le sens normal (orifice d'entrée d'air vers le bas).
 - Si le tube d'air est à fermeture rotative deux parties : tourner la poignée supérieure dans le sens des aiguilles d'une montre pour le positionner en mode OUVERT.
- Plonger les capuchons décoratifs dans la solution désinfectante pendant 10 minutes.
- Essuyer la surface de la porte de distribution, les poignées, les vis de la porte, le panneau avant sous la porte et le panneau supérieur autour des trémies avec un linge propre et désinfecté.
- Pulvériser abondamment du désinfectant sur le bec verseur de la porte de distribution pour désinfecter l'ensemble de la zone de distribution.
- Remonter les capuchons décoratifs et pulvériser du désinfectant dessus.
- Laisser agir au moins 1 minute pour une désinfection complète.



AVERTISSEMENT : Vérifier que le tube d'air est bien en position OUVRETE pour que le produit puisse circuler librement vers le cylindre. Une distribution avec tube d'air fermé provoque un manque d'alimentation du cylindre, un blocage et peut endommager les composants.

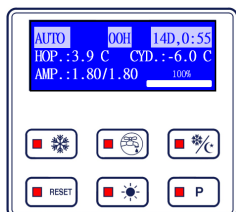
PROCÉDURE DE NETTOYAGE TOUS LES 21 JOURS

DÉMONTAGE ET NETTOYAGE

IMPORTANT: Cette opération est obligatoire tous les 21 jours. Se laver et se désinfecter les mains avant de commencer.

Préparation du matériel : Cette opération est obligatoire tous les 21 jours. Se laver et se désinfecter les mains avant de commencer.

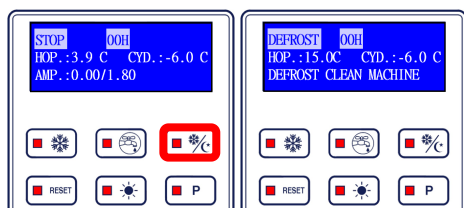
1. Vidange du produit et du mélange



- À la fin du cycle de 21 jours, un compte à rebours d'une heure s'affiche en haut à droite de l'écran.



- Si le démontage et le nettoyage ne sont pas réalisés avant la fin du compte à rebours, la machine se bloque et un message d'erreur plein écran s'affiche.

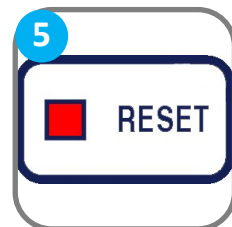
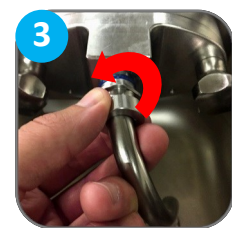
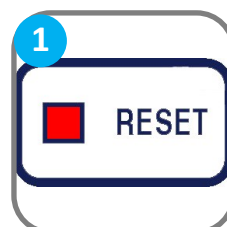


- Appuyez sur le bouton RESET, puis maintenez le bouton STANDBY pendant 3 secondes pour lancer le mode DÉGIVRAGE. La machine passe automatiquement en mode STANDBY une fois le dégivrage terminé.

- Appuyez sur le bouton RESET pour passer en mode STOP.
- Appuyez sur le bouton WASH pour activer le mode WASH.
- Démonter les tubes d'air (modèles gravité) ou déverrouiller et retirer les tubes d'injection (modèles pompe à air).

ATTENTION : Ne jamais déconnecter la pompe à air pendant le fonctionnement de la machine. Si une déconnexion est nécessaire, appuyez d'abord sur le bouton RESET pour arrêter l'appareil, puis ouvrir les poignées de tirage pendant 10 à 15 secondes pour relâcher la pression dans le cylindre.

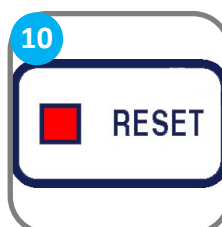
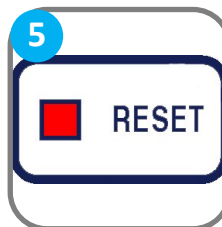
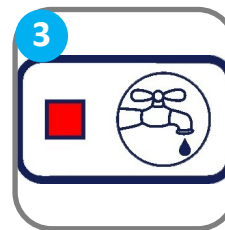
- Placer un bac sous les vannes de tirage. Ouvrir les vannes (poignée vers le bas) pour évacuer l'ensemble du produit des cylindres et trémies. Fermer les vannes une fois la vidange terminée.
- Appuyez sur le bouton RESET pour passer en mode STOP.



PROCÉDURE DE NETTOYAGE TOUS LES 21 JOURS

2. Lavage

1. Verser de l'eau claire dans les trémies.
2. Brosser l'intérieur des trémies.
3. Appuyez sur le bouton WASH pour activer le mode WASH.
4. Évacuer l'eau sale. Renouveler les étapes 1 à 3 jusqu'à ce que l'eau évacuée soit parfaitement claire.
5. Appuyez sur le bouton RESET pour arrêter le cycle.
6. Verser la solution désinfectante préparée dans les trémies.
7. Brosser les trémies et le bec verseur avec une brosse.
8. Après 5 minutes, appuyez sur le bouton WASH pour lancer le cycle.
9. Évacuer la solution désinfectante et fermer les vannes de tirage.
10. Appuyez sur le bouton RESET pour arrêter le cycle.

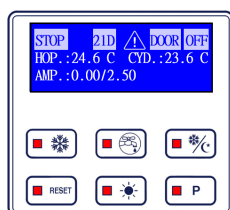


3. Démontage

REMARQUE : La machine doit rester sous tension (écran allumé) en mode STOP pendant le démontage et le nettoyage. La porte de distribution doit être démontée pendant au moins 30 minutes pour annuler le blocage lié au nettoyage des 21 jours.

Démonter la porte de distribution, le batteur et l'arbre d'entraînement ; nettoyer les cylindres, démonter les ensembles, extraire les joints toriques de l'agitateur et du tube d'aération avec l'outil adapté et contrôler l'usure.

- Se référer aux étapes 4, 5 et 6 de la section « Démontage des pièces » (pages 7 et 8) pour plus de détails.
- Si la machine est équipée d'une pompe à air, démonter l'ensemble de la pompe. Se référer à l'étape 2 de la section « Démontage des pièces » (page 7).



- Lorsque la porte de distribution est démontée, la machine émet un signal sonore et le code d'erreur « PORTE DÉMONTÉE » s'affiche en haut à droite de l'écran. Toutes les fonctions de la machine sont bloquées tant que la porte n'est pas remise en place.

PROCÉDURE DE NETTOYAGE TOUS LES 21 JOURS

Procédure de nettoyage tous les 21 jours

- Réaliser le lavage et la désinfection de l'ensemble des pièces.
Se référer à la section « Lavage et désinfection des pièces » (page 9).

5. ASSEMBLAGE DES PIÈCES

- Remonter l'ensemble batteur, la porte de distribution, les couvercles de trémie, agitateurs, égouttoirs.
Se référer aux pages 10 et 11.
- Si la machine est équipée d'une pompe à air, remonter et installer la pompe.
Se référer à l'étape 4 de la section « Assemblage des pièces » (page 11).

6. DÉSINFECTION FINALE

- Verser la solution désinfectante alimentaire dans les trémies, broser chaque trémie. Appuyez sur le bouton WASH et vérifier le fonctionnement de la pompe à air et de l'agitateur. Évacuer la solution après 10 minutes.
Se référer à la section « Désinfection » (page 12) et « Mode Lavage » (page 16).

7. NETTOYAGE EXTÉRIEUR



- Essuyer le panneau avant, les côtés de la machine et toutes les zones ayant accumulé de l'humidité ou des résidus alimentaires avec un linge propre et désinfecté.

8. REMPLISSAGE DU PRODUIT ET LANCEMENT DE LA CONGÉLATION

- Remplir les trémies de produit.
- Amorcer la machine.
- Vérifier le niveau de produit dans les trémies.

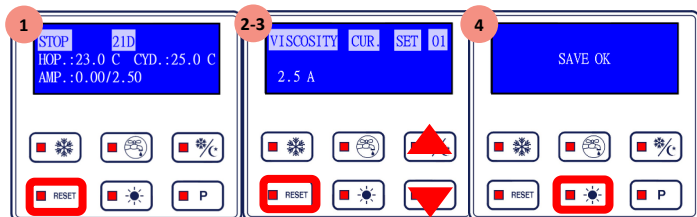
Lancer le mode FREEZE. Se référer à la section « Mode Congélation » (page 14).

OPÉRATIONS : MENU DE RÉGLAGES

AJUSTER LA CONSISTANCE DU PRODUIT

IMPORTANT:

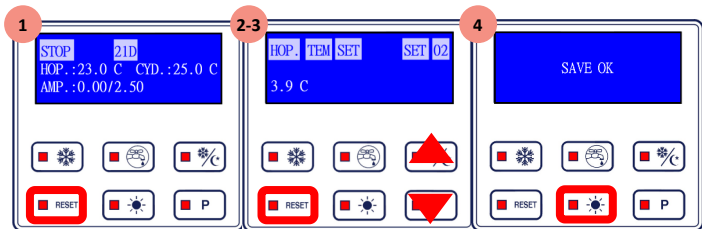
1. La viscosité contrôle la façon dont la crème glacée sera dure. Ajustez légèrement la viscosité lors de la configuration initiale et à chaque changement de saveur/marque.
2. Commencez par une viscosité plus faible et augmentez graduellement. Vérifiez après au moins 2 cycles de congélation. Ajustez au maximum 0,3A à la fois.
3. Une fois que la viscosité souhaitable est réglée, NE PAS ajuster à nouveau à moins que le produit (mélange) ne soit changé.
4. Le produit nécessite parfois une distribution plus fréquente ou d'être rechargé. Ajustez la viscosité peut avoir pour conséquence une prise en glace et une détérioration des pièces de la machine.



1. Appuyez sur RESET pour arrêter les fonctions de la machine.
2. Appuyez et maintenez RESET jusqu'à ce que l'affichage affiche les paramètres (la viscosité est le premier paramètre affiché). Si vous faites défiler au-delà du paramètre viscosité, continuez à appuyer sur RESET jusqu'à ce qu'il revienne au point de départ.
3. Appuyez sur STANDBY pour augmenter la viscosité. Appuyez sur P pour diminuer la viscosité.
4. Appuyez et maintenez le bouton HEAT TREAT pendant 3 secondes pour enregistrer les modifications.

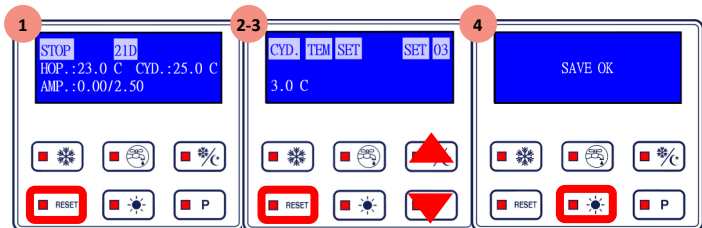
RÉGLAGE DE LA TEMPÉRATURE DU PRODUIT DANS LES TRÉMIES

IMPORTANT : Une température trop basse provoque la congélation du produit sur les parois de la trémie et peut endommager l'appareil. La température des trémies doit être réglée entre 3 °C et 4 °C (37 °F à 40 °F) (au-dessus du point de congélation).



1. Appuyez sur le bouton RESET pour arrêter toutes les fonctions. Maintenez le bouton RESET pour accéder au menu paramètres.
2. La viscosité s'affiche en premier ; appuyez brièvement sur le bouton RESET pour passer au paramètre « Température trémie ». Renouveler l'opération si vous dépassez la page.
3. Appuyez sur le bouton STANDBY : augmenter la température (plus chaud) Appuyez sur le bouton P : diminuer la température (plus froid)
4. Maintenez le bouton HEAT TREAT pendant 3 secondes pour enregistrer les modifications.

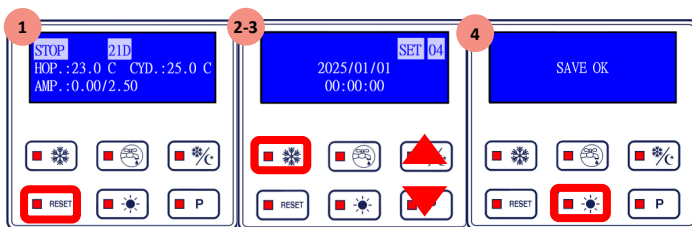
RÉGLAGE DE LA TEMPÉRATURE DU PRODUIT DANS LES CYLINDRES



3. Appuyez sur le bouton RESET pour arrêter toutes les fonctions. Maintenez le bouton RESET pour accéder au menu paramètres.
4. Appuyez plusieurs fois sur le bouton RESET pour accéder au paramètre « Température cylindre ». Renouveler l'opération si vous dépassez la page.
5. Appuyez sur le bouton STANDBY : augmenter la température (plus chaud) Appuyez sur le bouton P : diminuer la température (plus froid)
6. Maintenez le bouton HEAT TREAT pendant 3 secondes pour enregistrer les modifications.

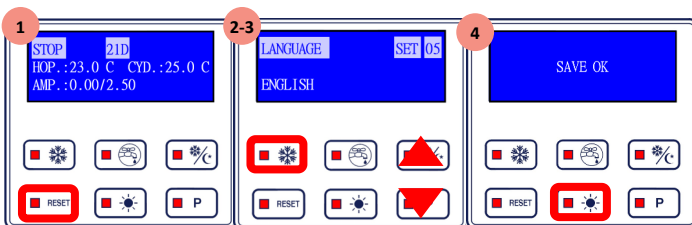
OPÉRATIONS : MENU DE RÉGLAGES

MODIFIER LA DATE ET L'HEURE



1. Appuyez sur RESET pour arrêter les fonctions de la machine. Appuyez et maintenez RESET jusqu'à ce que l'affichage affiche les paramètres. Appuyez deux fois sur RESET (sans maintenir) pour atteindre la date/heure. Si vous faites défiler au-delà du paramètre date/heure, continuez à appuyer sur RESET jusqu'à ce qu'il revienne au point de départ.
2. Appuyez sur FREEZE pour basculer le curseur entre les champs de date/heure. Une fois surligné, un champ peut être modifié.
3. Appuyez sur STANDBY pour augmenter le nombre. Appuyez sur P pour diminuer le nombre.
4. Appuyez et maintenez le bouton HEAT TREAT pendant 3 secondes pour enregistrer les modifications.

LANGUE



1. Appuyez sur le bouton RESET pour arrêter toutes les fonctions. Maintenez le bouton RESET pour accéder au menu paramètres.
2. Appuyez sur le bouton RESET pour accéder au paramètre « Langue ».
3. Appuyez sur le bouton STANDBY et le bouton P pour changer la langue.
4. Maintenez le bouton HEAT TREAT pendant 3 secondes pour enregistrer les modifications.

TRAITEMENT THERMIQUE

MODE HEAT TREAT

IMPORTANT : Les fonctions et protections liées au traitement thermique sont intégrées à l'appareil ; elles ne peuvent pas être désactivées, contournées ou annulées. Ce procédé de pasteurisation est obligatoire pour éliminer les bactéries et garantir l'hygiène alimentaire. Si un cycle du HEAT TREAT échoue ou est interrompu, la machine ne peut distribuer de produit qu'après avoir lancé un nouveau cycle du HEAT TREAT ou réalisé un nettoyage complet.

Le traitement thermique permet de pasteuriser le produit contenu dans les trémies et les cylindres chaque nuit, afin d'éliminer les bactéries apparues durant l'utilisation.

Un cycle du HEAT TREAT doit être réalisé au moins une fois toutes les 24 heures. Grâce à la fonction HEAT TREAT, l'appareil peut fonctionner jusqu'à 21 jours complets sans démontage ni nettoyage intégral.

Certaines réglementations locales peuvent imposer une fréquence de nettoyage plus élevée, même si la fonction HEAT TREAT est activée. Veuillez vous référer aux organismes d'hygiène locaux pour les équipements laitiers.

Dans un cycle du HEAT TREAT, la machine chauffe le produit de 4 °C (40 °F) jusqu'à 67 °C (151 °F) en moins de 90 minutes, maintient la température à 65 °C (149 °F) pendant 35 minutes puis le refroidit jusqu'à une température inférieure à 4 °C (40 °F) en moins de 120 minutes. Au total, un cycle complet du HEAT TREAT peut durer jusqu'à 4 heures pour s'achever correctement.

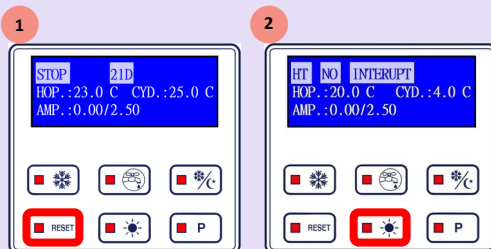
Si une étape du cycle du HEAT TREAT dépasse la durée maximale autorisée, le HEAT TREAT échoue. Il faudra alors lancer un nouveau cycle du HEAT TREAT ou réaliser un nettoyage complet pour reprendre l'utilisation. La machine dispose de protections intégrées empêchant toute distribution de produit en cas d'échec du HEAT TREAT.

À la fin d'un cycle du HEAT TREAT réussi, l'appareil bascule automatiquement en mode STANDBY pour conserver le produit à une température conforme aux normes d'hygiène. Il est possible de programmer un lancement automatique quotidien du HEAT TREAT.

LANCEMENT DU HEAT TREAT

IL EST RECOMMANDÉ DE PROGRAMMER LE LANCEMENT AUTOMATIQUE DU HEAT TREAT À HEURE FIXE CHAQUE JOUR. VOIR LA PAGE SUIVANTE POUR LA PROGRAMMATION.

LA QUANTITÉ DE PRODUIT DANS LES TRÉMIES DOIT ATTEINDRE LE NIVEAU MINIMAL REQUIS AVANT DE LANCER LE TRAITEMENT THERMIQUE. NIVEAU MINIMAL : HAUT DE LA LAME DE L'AGITATEUR OU REPÈRE DE NIVEAU SUR LA PAROI DE LA TRÉMIE.



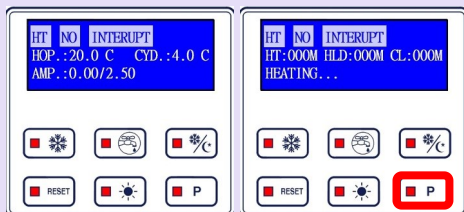
1. Appuyez sur le bouton RESET pour arrêter le mode en cours.
2. Maintenez le bouton HEAT TREAT pendant 3 secondes pour lancer le cycle.

La machine passe en mode HEAT TREAT et bascule automatiquement en mode STANDBY à la fin du cycle. **Ne pas interrompre le cycle du HEAT TREAT** en coupant l'alimentation, en appuyant sur le bouton RESET ou en utilisant d'autres fonctions : cela provoquera l'échec du traitement thermique.

TRAITEMENT THERMIQUE

ÉTAPES DU CYCLE DU HEAT TREAT

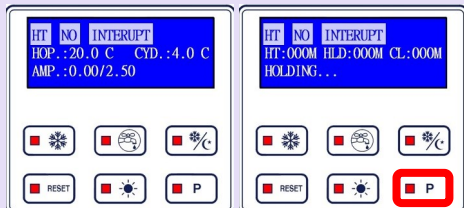
Le HEAT TREAT comporte trois étapes distinctes, qui s'affichent sur l'écran. **Ne pas interrompre le cycle du HEAT TREAT pendant son déroulement.**



Stage 1: Heat Treat Stage

La machine chauffe le produit des trémies et des cylindres jusqu'à 67 °C (151 °F) en moins de 90 minutes.

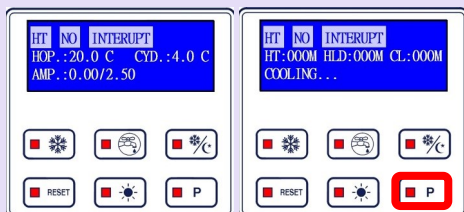
Appuyez sur le bouton P pour afficher l'étape en cours du HEAT TREAT.



Étape 2 : Phase de maintien en température

The machine will hold product in the hopper and cylinder 65°C (149°F) for 35 minutes. La machine maintient le produit à 65 °C (149 °F) pendant 35 minutes.

Appuyez sur le bouton P pour afficher l'étape en cours du HEAT TREAT.



Étape 3 : Phase de refroidissement

La machine refroidit le produit jusqu'à une température inférieure à 4 °C (40 °F) en moins de 120 minutes.

Appuyez sur le bouton P pour afficher l'étape en cours du HEAT TREAT.

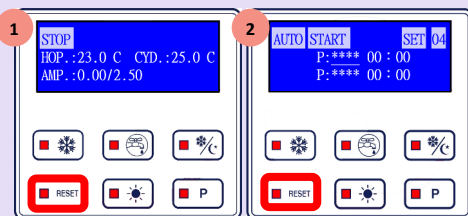


REMARQUE : Une légère formation de glace pendant la phase de refroidissement du HEAT TREAT est un phénomène normal.

PROGRAMMATION DU MODE AUTOMATIQUE

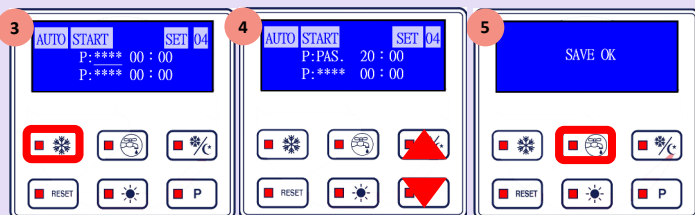


REMARQUE : Définissez les horaires souhaités. Ne programmez pas de démarrage automatique dans les 5 heures suivant le lancement du HEAT TREAT. Ne lancez pas manuellement le HEAT TREAT dans les 5 heures précédant l'heure programmée : cela entraînera l'échec du traitement thermique.



1. Appuyez sur le bouton RESET pour arrêter toutes les fonctions.
2. Maintenez le bouton RESET pour accéder au menu paramètres. Appuyez trois fois brièvement sur le bouton RESET pour accéder au paramètre de programmation du mode automatique du HEAT TREAT.

Si vous dépassez le réglage en défilant, appuyez sur RESET pour revenir dessus.



3. Appuyez sur le bouton FREEZE pour déplacer le curseur entre les champs horaires. Modifiez la valeur lorsque le champ est surligné.
4. Appuyez sur le bouton STANDBY pour augmenter le chiffre sélectionné. Appuyez sur le bouton P pour diminuer le chiffre sélectionné.
5. Maintenez le bouton HEAT TREAT pendant 3 secondes pour enregistrer les modifications.



AVERTISSEMENT : Sur les modèles double saveur sur comptoir (séries 6234, 6235 et 6245 exclusivement), les deux cylindres doivent lancer simultanément le HEAT TREAT. Un fonctionnement dissymétrique endommagera les composants de réfrigération. Par conséquent, programmez la même heure de démarrage automatique du HEAT TREAT pour les deux cylindres.

ERREURS DU HEAT TREAT

La machine intègre des dispositifs de blocage de sécurité empêchant la distribution de produit en cas de défaillance du HEAT TREAT. Les anomalies ci-dessous doivent être résolues avant toute utilisation de l'appareil.



Échec chauffage : durée > 90 minutes

Cause : La phase de chauffage du cycle du HEAT TREAT a duré plus de 90 minutes.

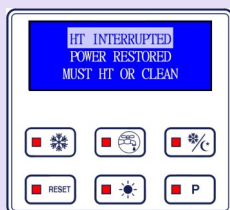
Solution : Vérifiez que le niveau de produit atteint la hauteur requise dans les trémies. Vérifiez qu'aucune interruption n'a eu lieu sur le cycle du HEAT TREAT précédent. Lancez un nouveau cycle du HEAT TREAT ou réalisez un nettoyage complet.



Échec refroidissement : durée > 120 minutes

Cause : La phase de refroidissement du cycle du HEAT TREAT a duré plus de 120 minutes.

Solution : Vérifiez que le niveau de produit atteint la hauteur requise dans les trémies. Vérifiez qu'aucune interruption n'a eu lieu sur le cycle du HEAT TREAT précédent. Lancez un nouveau cycle du HEAT TREAT ou réalisez un nettoyage complet.



Interruption du traitement thermique

Cause : Appui sur le bouton RESET durant le cycle du HEAT TREAT ou rétablissement de l'alimentation dans les 30 minutes après une coupure de courant.

Solution : Lancez un nouveau cycle du HEAT TREAT ou réalisez un nettoyage complet.



Coupure d'alimentation prolongée

Cause : Une panne de courant a eu lieu durant le cycle du HEAT TREAT. Solution : Vérifiez l'alimentation électrique externe et les raccords de la machine. Réalisez un nettoyage complet ; la porte doit rester démontée pendant au moins 30 minutes.

Solution : Verify external power supply and machine electrical connections. Clean the machine. Door must be removed for at least 30 minutes to ensure proper cleaning.



Nettoyage : Plus de 25 heures sans HEAT TREAT

Cause : Aucun cycle valide du HEAT TREAT n'a été réalisé au cours des dernières 25 heures.

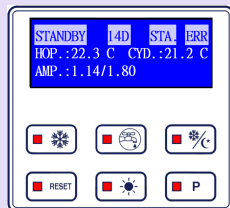
Solution : Confirm product is above minimum product level (top of hopper agitator blade) in hoppers. Verify no interruption to previous Heat Treat cycle occurred. Perform Heat Treat cycle again or clean the machine.



Nettoyage : Plus de XX jours sans démontage et nettoyage

Cause : La machine n'a pas été démontée et nettoyée depuis XX jours (valeur configurable, 21 jours maximum).

Solution : Réalisez un nettoyage complet ; la porte doit rester démontée pendant au moins 30 minutes.



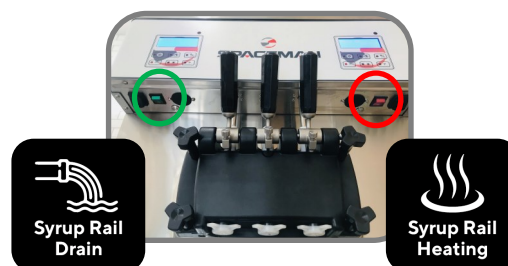
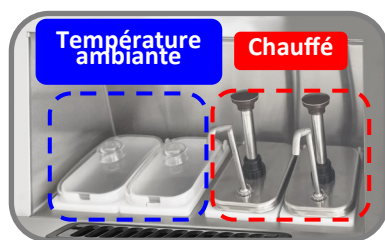
Veille du HEAT TREAT (modèles double saveur : 6234, 6235, 6245)

Cause : Seul un cylindre a lancé le HEAT TREAT ; le programme arrête automatiquement le cycle du HEAT TREAT et passe en mode STANDBY avec un code d'erreur.

Solution : Vérifiez et synchronisez l'heure de démarrage automatique du HEAT TREAT sur les deux cylindres. Vérifiez et réglez la date et l'heure des deux panneaux de commande. Remplacez la batterie de la carte de commande si l'horloge dérive fortement.

RAIL À GARNITURES & MÉLANGEUR

RAIL À GARNITURES (EN OPTION)



Régulateur de température numérique



Bac



Couverture



Louche de service 1 once



Pompe à sirop

- Le modèle 6378AB-C est équipé d'un Rail à garnitures comportant deux compartiments : un compartiment à température ambiante à gauche et un compartiment chauffant à droite. Il permet un accès rapide et facile aux différentes garnitures.
- Le compartiment à température ambiante comprend un bac à garnitures avec couvercle et une louche de service de 1 once. Le compartiment chauffant est équipé d'un ensemble pompe à sirop.
- Versez un maximum de 1,8 litres (0,48 gallon) d'eau propre dans le compartiment chauffant pour former un bain-marie.
- L'interrupteur basculant rouge situé sous le panneau de commande droit permet d'allumer et d'éteindre le système de chauffage. L'interrupteur vert sur la gauche ouvre et ferme la vanne de vidange du bain-marie.
- Le régulateur de température numérique placé derrière le panneau droit maintient la température du bain-marie.

MÉLANGEUR (EN OPTION)

- Le fonctionnement du Mélangeur est commandé par l'interrupteur à levier situé sur la partie inférieure de son support.
- Cet interrupteur est conçu pour une utilisation à une main : approchez le gobelet vers l'axe du Mélangeur tout en appuyant sur le levier avec la même main. Le Mélangeur se met en marche et reste actif tant que le levier est enfoncé. Il s'arrête dès que vous relâchez le levier.



Mélangeur



REMARQUE : Ces équipements en option ne sont disponibles que sur certains modèles de la gamme.

JOINTS & ÉTANCHÉITÉ

Panneau de distribution

Séries 6210, 6228	Séries 6236, 6338	Séries 6234, 6235, 6245, 6368
Série 6378		

Pièces en option

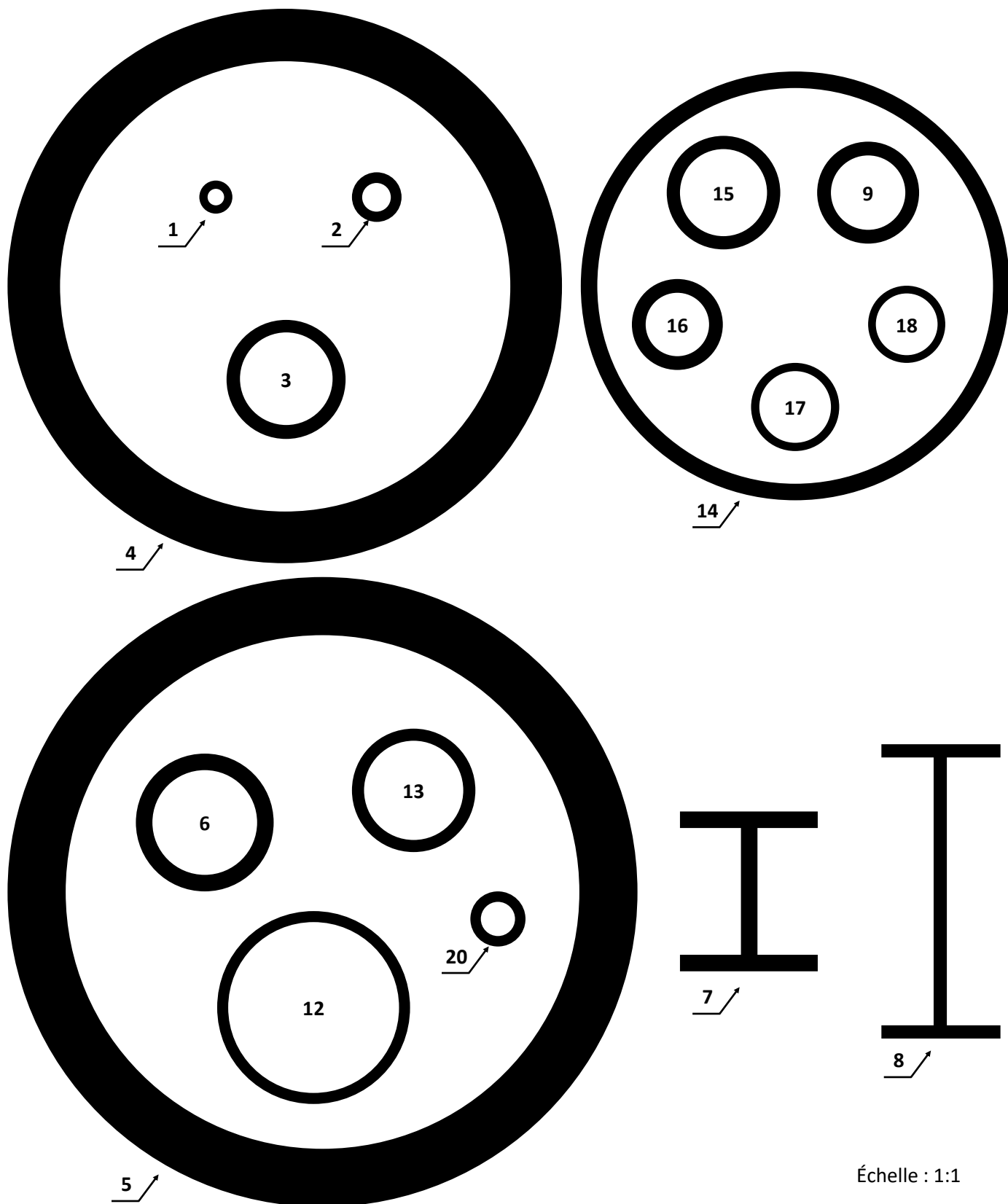
Mélangeur de cuve	Tube d'alimentation	Pompe

Liste des pièces

N°	Référence	Désignation	N°	Référence	Désignation
1	3.4.08.01.012	Joint torique 3×1,5	12	3.4.08.01.034	Joint torique 31×2
2	3.4.08.01.013	Joint torique 5,2×1,9	13	3.4.08.01.002	Joint torique 18×2,2
3	3.4.08.01.006	Joint torique 16,8×2,4	14	3.4.08.01.041	Joint torique 71,8×3
4	3.4.08.02.007	Joint de porte 1,3-1,8qt	15	3.4.08.01.025	Joint torique 15,8×2,4
5	3.4.08.02.008	Joint de porte 3,4qt	16	3.4.08.01.008	Joint torique 11,5×2,5
6	3.4.08.01.011	Joint torique 19×3	17	3.4.08.01.024	Joint torique 13×1,5
7	3.4.08.01.019	Joint H 19×3×2	18	3.4.08.01.040	Joint torique 11,2×1,4
8	3.4.08.01.018	Joint H 16,8×2,4×2	20	3.4.08.01.028	Joint torique 6,2×1,9
9	3.4.08.01.003	Joint torique 13,5×2,5			

JOINTS & ÉTANCHÉITÉ

Vérifiez la référence, la taille et l'emplacement de chaque joint torique et joint d'étanchéité. Utilisez le tableau de comparaison à l'échelle 1:1 et les schémas éclatés de la page précédente pour vous aider.



Échelle : 1:1

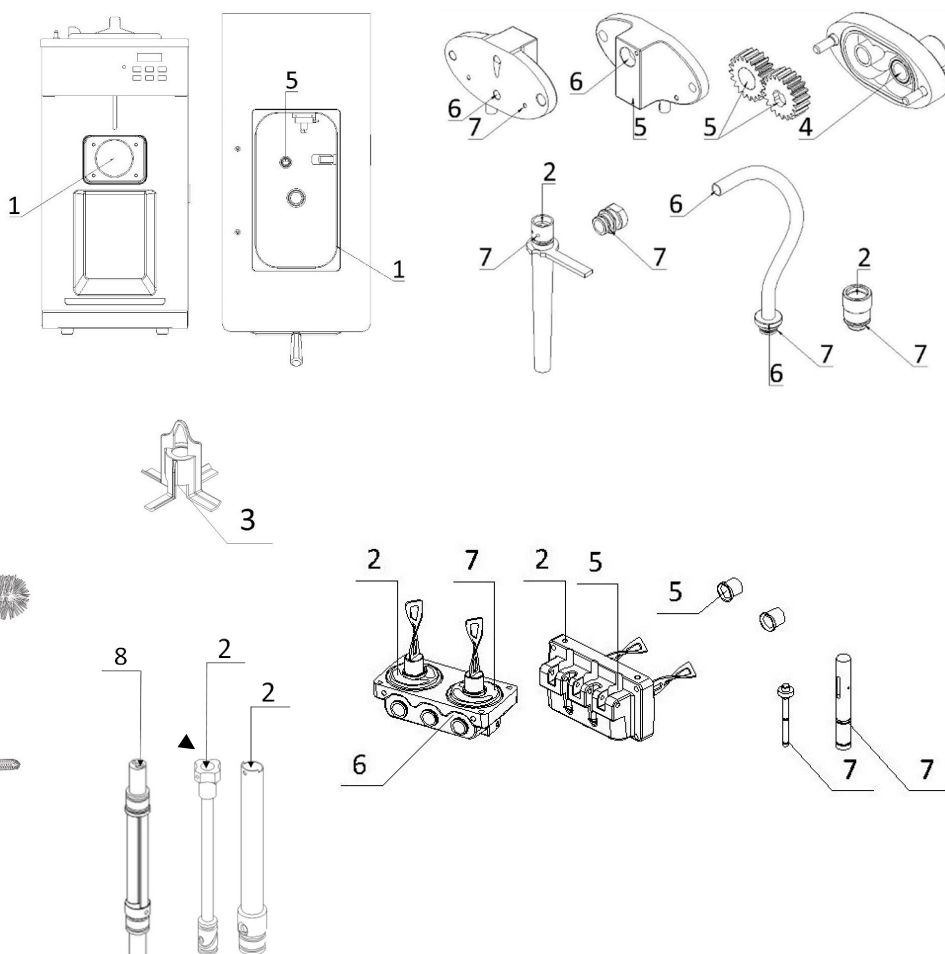
PLAGE DE VISCOSITÉ & KIT DE BROSSES

RÉGLAGE DE LA CONSISTANCE DU PRODUIT

380V-50Hz Triphasé			220V-60Hz Monophasé			220V-60Hz Triphasé	
Modèle	Plage de viscosité (A)		Modèle	Plage de viscosité (A)		Modèle	Plage de viscosité (A)
6236B-C	1,5 - 2,5		6210B-C	1,8 - 2,8		6210B-C	1,8 - 2,8
6245B-C	1,4 - 1,8		6228B-C	1,8 - 2,8		6228B-C	1,8 - 2,8
6338B-C	1,6 - 2,5		6234B-C	1,6 - 2,4		6234B-C	1,6 - 2,4
6378B-C	1,6 - 2,5		6235B-C	1,6 - 2,8		6235B-C	1,8 - 2,8
220V-50Hz Monophasé			1. Identifiez la série de votre modèle selon la tension d'alimentation de la machine. 2. Les extensions de modèle telles que « A » ou « W » ne modifient pas la plage de viscosité de la série correspondante.				
Modèle	Plage de viscosité (A)						
6236B-C	2,0 - 4,0						
6245B-C	2,5 - 4,0						
6338B-C	2,0 - 4,3						
6378B-C	2,0 - 4,3						

KIT DE NETTOYAGE (EN OPTION, DISPONIBLE À LA COMMANDE)

N°	Référence	Désignation
1	2.1.1.33.0027	Grande brosse
2		Brosse $\phi 13 \times 77$
3		Brosse $\phi 38 \times 80$
4		Brosse $\phi 25 \times 60$
5		Brosse $\phi 25 \times 70$
6		Brosse $\phi 10 \times 25$
7		Brosse $\phi 3 \times 25$
8		Brosse $\phi 3 \times 230$



DÉPANNAGE

PROBLÈME : LOW_MIX



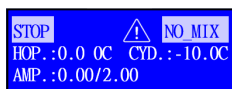
Cause probable

1. Niveau de mélange insuffisant dans la trémie.
2. Défaut du capteur de niveau bas.

Solution

1. Rajoutez du mélange.
2. Vérifiez le câblage ou remplacez le capteur.

PROBLÈME : NO_MIX



Cause probable

1. Plus de mélange dans la trémie.
2. Compte à rebours réglé trop court.

Solution

1. Rajoutez du mélange.
2. Augmentez la valeur du compte à rebours.

PROBLÈME : LOW_TEM



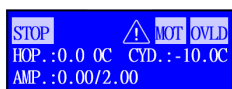
Cause probable

1. Quantité de mélange insuffisante dans la trémie.
2. Mélange du produit non conforme.
3. Tube d'air mal installé.
4. Réglage de viscosité incorrect.
5. Distribution du produit trop rapide.

Solution

1. Remplissez la trémie au moins à moitié.
2. Respectez scrupuleusement les consignes du fabricant pour le mélange.
3. Nettoyez le tube d'air et corrigez son positionnement.
4. Réduisez la viscosité si nécessaire.
5. Vérifiez que le tube d'air n'est pas obstrué et laissez un délai de 2 à 3 secondes entre chaque distribution.

PROBLÈME : MOT OVLD (SURCHARGE MOTEUR)



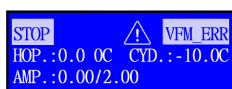
Cause probable

1. Réglage de viscosité incorrect.
2. Quantité de mélange insuffisante dans la trémie.
3. Mélange du produit non conforme.
4. Tube d'air mal installé.
5. Distribution du produit trop rapide.

Solution

1. Réduisez la viscosité si nécessaire.
2. Remplissez la trémie au moins à moitié.
3. Respectez scrupuleusement les consignes du fabricant pour le mélange.
4. Nettoyez le tube d'air et corrigez son positionnement.
5. Vérifiez que le tube d'air n'est pas obstrué et laissez un délai de 2 à 3 secondes entre chaque distribution.

PROBLÈME : VFM_ERR



Cause probable

1. Viscosité réglée trop haute.
2. Blocage du cylindre.
3. Défaut du moteur.

Solution

1. Réduisez le réglage de viscosité.
2. Réinitialisez l'onduleur, puis lancez le dégivrage et le mode FREEZE.
3. Diagnostiquez et réparez le moteur.

PROBLÈME : ADD_MIX



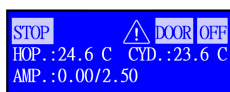
Cause probable

1. Niveau de produit insuffisant pour le HEAT TREAT.
2. Défaut du capteur dédié au HEAT TREAT.

Solution

1. Rajoutez du produit jusqu'au niveau requis pour le HEAT TREAT.
2. Remplacez le capteur.

PROBLÈME : DOOR OFF (PORTE OUVERTE)



Cause probable

La porte de distribution est démontée.

Solution

Remontez la porte de distribution.

PROBLÈME : SENSOR (CAPTEUR)



Cause probable

Sonde de température défectueuse.

Solution

Remplacez la sonde de température.

PROBLÈME : HI_TEM (TEMPÉRATURE TROP HAUTE)



Cause probable

1. Connexion de la sonde de température desserrée.
2. Défaut de la sonde de température.
3. Panne du système de réfrigération.

Solution

1. Vérifiez et resserrez les connexions de la sonde.
2. Remplacez la sonde de température.
3. Contactez le service technique.

PROBLÈME : AMP_ERR (ERREUR D'INTENSITÉ AMPÈRE)



Cause probable

1. Défaut du moteur ou de l'onduleur.
2. Défaut de la carte de commande.

Solution

1. Vérifiez le câblage et les composants.
2. Remplacez la carte de commande.

PROBLÈME : WVA OPEN (VANNE DE VIDANGE OUVERTE)



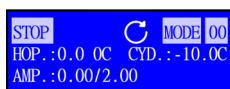
Cause probable

1. Vanne de vidange ouverte.
2. Défaut de la carte de commande.

Solution

1. Fermez la vanne de vidange.
2. Remplacez la carte de commande.

PROBLÈME : MODE 00



Cause probable

N/A

Solution

Le code d'alarme disparaît automatiquement une fois le compte à rebours terminé.

PROBLÈME : ADD_MIX



Cause Probable

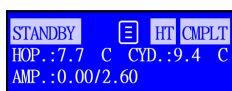
N/A

Solution

Appuyez sur le bouton P pour effacer l'alarme.

DÉPANNAGE

PROBLÈME : HT CMPLT



Cause probable

N/A

Remedy

Appuyez sur le bouton P pour effacer le message.

PROBLÈME : CLN, 0:59



Probable Cause

Le démontage et le nettoyage périodique n'ont pas été réalisés dans les délais impartis.

Solution

Réalisez un démontage et un nettoyage complet.

PROBLÈME : HT, 0:59



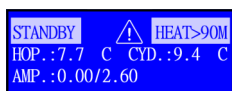
Cause Probable

1. Aucun cycle du HEAT TREAT réalisé au cours des dernières 25 heures.
2. Panne du système de réfrigération.

Solution

1. Lancez un nouveau cycle du HEAT TREAT.
2. Vérifiez les fuites ou les composants défectueux du circuit frigorifique.

PROBLÈME : HEAT>90M



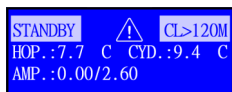
Cause Probable

Panne du système de réfrigération.

Solution

Vérifiez les fuites ou les composants défectueux du circuit frigorifique.

PROBLÈME : CL>120M



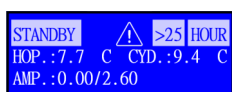
Cause Probable

Panne du système de réfrigération.

Solution

Vérifiez les fuites ou les composants défectueux du circuit frigorifique.

PROBLÈME : >25 HOUR



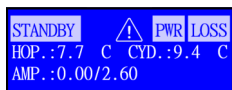
Cause Probable

1. Aucun cycle du HEAT TREAT réalisé au cours des dernières 25 heures.
2. Panne du système de réfrigération.

Solution

1. Lancez un nouveau cycle du HEAT TREAT.
2. Vérifiez les fuites ou les composants défectueux du circuit frigorifique.

PROBLÈME : PWR LOSS



Cause Probable

Coupe d'alimentation durant le cycle du HEAT TREAT.

Solution

Suivez les consignes indiquées sur le message d'erreur.

PROBLÈME : TRÉMIE INSUFFISAMMENT FROIDE

Cause Probable

1. Ajout récent de produit froid.
2. Température de la trémie réglée trop haute.
3. Décalage de température à corriger.

Solution

1. Laissez la température se stabiliser pendant au moins 1 heure après l'ajout de produit.
2. Augmentez la consigne de température de la trémie (page 22).
3. Contactez le service technique Spaceman.

PROBLÈME : TRÉMIE QUI GÈLE

Cause Probable

1. Quantité de mélange insuffisante dans la trémie.
2. Température de la trémie réglée trop basse.

Solution

1. Remplissez la trémie au moins à moitié.
2. Augmentez la consigne de température de la trémie (page 22).

PROBLÈME : FUITES IMPORTANTES AU NIVEAU DU BEC DE DISTRIBUTION

Cause Probable

1. Lubrification insuffisante ou incorrecte des vannes de tirage et de leurs joints toriques.
2. Joints toriques des vannes fissurés, cassés ou usés.

Solution

1. Appliquez une quantité suffisante de lubrifiant alimentaire lors de l'assemblage des vannes (page 10).
2. Remplacez les joints toriques tous les 1 à 3 mois.

PROBLÈME : ARRÊT AUTOMATIQUE DE LA MACHINE

Cause Probable

Blocage du cylindre, généralement dû à une viscosité trop élevée pour le produit utilisé.

Solution

Réinitialisez la machine (page 15), puis réduisez le réglage de viscosité (page 22).

PROBLÈME : FUITES IMPORTANTES DANS L'ÉGOUTTOIR INTERNE

Cause Probable

1. Lubrification insuffisante ou incorrecte du joint de l'arbre d'entraînement.
2. Joint de l'arbre d'entraînement endommagé, manquant ou mal positionné.

Solution

1. Appliquez une quantité suffisante de lubrifiant alimentaire sur le joint lors de l'assemblage (page 10).
2. Remplacez le joint de l'arbre d'entraînement tous les 1 à 3 mois.

PROBLÈME : PRODUIT TROP MOU

Cause Probable

1. Nettoyage et lubrification insuffisants.
2. Quantité de mélange insuffisante dans la trémie.
3. Mélange du produit non conforme.
4. Ventilation insuffisante autour de la machine.
5. Réglage de viscosité incorrect.

Solution

1. Nettoyez et lubrifiez la machine quotidiennement.
2. Remplissez la trémie au moins à moitié.
3. Respectez scrupuleusement les consignes du fabricant pour le mélange.
4. Garantisiez un espace libre de 152 mm (6 po) sur la face d'évacuation et 15 mm sur les autres côtés.
5. Augmentez le réglage de viscosité (page 22).

PROBLÈME : MACHINE BRUYANTE

Cause Probable

1. Erreur d'assemblage.
2. Pièces d'usure à remplacer.
3. Nettoyage et entretien interne nécessaires.
4. Pièces internes endommagées.

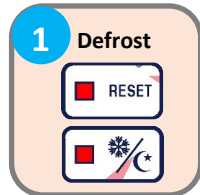
Solution

1. Arrêtez la machine, évacuez le produit, nettoyez et inspectez l'ensemble des pièces.
2. Remplacez les pièces d'usure au minimum tous les 3 mois (y compris les lames racleuses).
3. Contactez le service technique Spaceman.
4. Vérifiez l'assemblage et l'état des pièces, puis remplacez les composants endommagés.

SPACEMAN

SPMMM06FR 06/2026

VIDANGE ET NETTOYAGE



Appuyer sur RESET, puis maintenir STANDBY 3s



Quand le dégivrage est terminé, appuyer sur RESET



Enlever les agitateurs, et Appuyer sur WASH



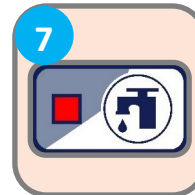
Vidanger le produit et appuyer sur RESET



Ajouter 8 litres d'eau dans les cuves



Frotter les côtés et le fond des cuves



Appuyer sur WASH



Vidanger l'eau. Appuyer sur RESET



Répéter les étapes 5 à 8 jusqu'à ce que l'eau soit claire

DÉMONTAGE



Eteindre la machine



Dévisser les écrous sur panneau de distribution



Enlever le panneau de distribution



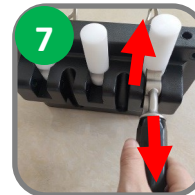
Enlever le joint et l'anneau en plastique



Enlever les bouchons



Enlever la barre



Dévisser les poignées et les valves



Démonter les joints



Enlever les capsules en étoile

10

A1

Enlever les agitateurs

A2

Enlever le joint

OPTION A: AGITATEUR INOX

10

B1

Enlever les agitateurs

B2

Enlever le joint

B3

Enlever les lames flexibles des agitateurs

OPTION B: DOUBLE-HÉLICE AGITATEUR V5

NETTOYAGE



Enlever les égouttoirs (latéral et frontal)



Nettoyer les cylindres



Nettoyer le trou de sortie de cuve et les mélangeurs



Nettoyer les orifices du panneau de distribution



Nettoyer toutes les pièces consciencieusement



Essuyer les cylindres avec une serviette propre



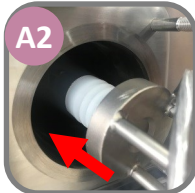
Essuyer la machine

ASSEMBLAGE

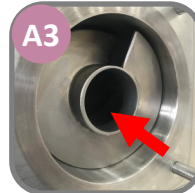
1



Lubrifier joint de l'arbre avec le tube fourni



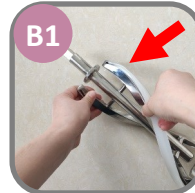
Remettre joint de l'arbre



Remettre les agitateurs et tourner jusqu'à ce qu'il soit en place dans son logement

OPTION A: AGITATEUR INOX

1



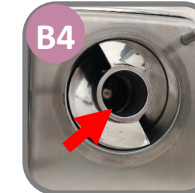
Remettre les lames flexibles des agitateurs



Lubrifier joint de l'arbre avec le tube fourni



Remettre joint de l'arbre



Remettre les agitateurs et tourner jusqu'à ce qu'il soit en place dans son logement

OPTION B: DOUBLE-HÉLICE AGITATEUR V5

2



Remettre les joints et lubrifier



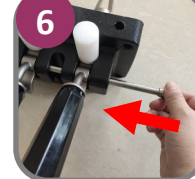
Remettre les bouchons



Remettre les valves



Remettre les poignées



Remettre la barre



Remettre les capsules en étoile



Remettre le joint et l'anneau



Remettre le panneau de distribution

10



Remettre les écrous sur le panneau (longs en haut)



Lubrifier et installer agitateurs



Remettre les égouttoirs (frontal et latéral)



DÉSINFECTER ET AJOUTER PRODUIT



Ajouter 8 litres de produit désinfectant dans les cuves



Appuyer sur RESET puis sur WASH.



Patience 10-15min

5



Vidanger et appuyer sur RESET



Préparer votre produit



Ajouter 1L de produit et purger



Ajouter le reste de produit dans les cuves



Chasser l'air des cylindres en levant le bouchon sur le panneau



Raccorder le tube d'alimentation et les couvercles



Appuyer sur FREEZE

INSTALLATION ET MISE EN SERVICE

1



Déballer et Inspecter

Check List

- Couvertres de cuve (1 ou 2)
- Panneau de distribution avec 1, 2 ou 3 poignées
- Egouttoir
- Manuel d'utilisation
- Kit de maintenance (à bien conserver)

2

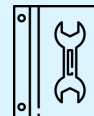


Placer la machine dans un lieu approprié pour la préparation



Laisser 15 cm de libre pour la bonne ventilation de la machine sur les côtés et à l'arrière

3



Prendre connaissance des procédures standards de maintenance

NETTOYAGE ET PRÉPARATION

4



Avant utilisation, démonter les pièces pour nettoyage

5



Nettoyer consciencieusement les cuves, cylindres et pièces

6



Lubrifier à l'aide du tube de graisse alimentaire fourni et remonter les pièces

7



Désinfecter la machine



Se référer au Guide de Nettoyage

OPERATION

8



Préparer le produit dans un contenant séparé, et vous assurer que le mix est homogène

9



Ajouter le produit dans les cuves et faire descendre le mélange dans les cylindres en enlevant les bouchons pour chasser l'air (Cf. notice).

10



Appuyer sur le mode FREEZE et attendre que le produit ait la bonne consistance

11

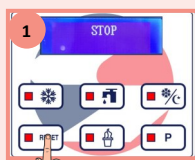


Ajuster les paramètres de viscosité pour adapter la consistance au produit

PARAMÈTRES

PARAMÈTRES DE VISCOSITÉ

1. La viscosité détermine à quel point la glace sera dure. Ajuster la viscosité pendant les réglages initiaux et à chaque changement de parfum ou de produit.
2. Commencer avec une viscosité plus basse et augmenter doucement. Attendre 2 cycles de réfrigération pour vérifier la texture. Ajuster de maximum 0,3A à la fois.
3. Une fois la viscosité réglée, NE PAS changer à moins que le produit (mix) ne soit changé.
4. Ajuster la viscosité pendant le service entraînera une prise en glace et endommagera potentiellement la machine.



Appuyer sur RESET



Maintenir RESET 3s pour entrer dans le Menu. Appuyer sur RESET de nouveau pour parcourir



Augmenter ou diminuer la viscosité



Maintenir le bouton ICE CREAM pour enregistrer les paramètres

ROUTINE MAINTENANCE

- NETTOYER ET LUBRIFIER | TOUS LES JOURS
- REMPLACER LES PIÈCES D'USURE | 1 À 3 MOIS
- NETTOYAGE INTERNE (CONDENSEUR) | TOUS LES 3 MOIS

USEFUL FUNCTIONS

VEILLE



Maintenir les cuves et les cylindres réfrigérés (4°C) tout le temps



Pour maintenir le produit hors des périodes de service



Appuyer sur Puis

DÉCONGELER



Remonter la température du produit congelé dans les cylindres pour vidange et nettoyage



A faire juste avant la vidange. Vidanger après 3-5 minutes



Appuyer sur Puis Pendant 3s

CONGELER



Passer en mode FREEZE pour baisser la température du produit et augmenter sa consistance



A faire quand vous devez servir après une longue pause



Sous le mode Freeze, appuyer sur

- En mode STOP, appuyer 3 secondes sur le bouton RESET
- Appuyer à plusieurs reprises sur le bouton RESET jusqu'à arriver à l'écran du code

ENTREZ LE CODE

0 0 0 0

Code = **0718****PARAMÈTRES CONSEILLÉS**

- Comp on delay: 5s
- Motor off delay: 15s
- Cool interval: 8min
- Temp of cylinder: -13°C
- Motor pro. Current: 7,0A
- Mix Low Delay: 15min
- Hop. temp offset: -2°C
- Cylinder temp offset: -5°C

Ces paramètres peuvent varier en fonction du produit utilisé

**Bouton FREEZE**

modifie l'élément de réglage

Bouton WASH

ne pas enregistrer le réglage et quitter

Bouton STANDBY

augmente la valeur au-delà du curseur

Bouton RESET

modifie l'écran de réglage

Bouton ICE CREAM

enregistrer le réglage et quitter

Bouton P

Réduit la valeur au-delà du curseur

Maintenir le bouton ICE CREAM pendant 3 secondes pour sauvegarder les paramètres

STOP

SAVE OK [enregistrement effectué]