

CODE : xxxxxxxx**FR**

INSTRUCTIONS POUR L'UTILISATION ET LA MAINTENANCE



Année de fabrication:

Modèle :
Matricule :
2013**MIXPASTO 60/120**
00xxxx**Conformité :**

TECHNOGEL SpA
Via Boschetti n°51
24050 GRASSOBIO (BG) – Italie
Tel. 035-4522062
Fax 035-4522682
www.technogel.com
info@technogel.com

INDEX

- 1 MISES EN GARDE GÉNÉRALES**
- 2 DONNÉES ET CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES**
- 3 INSTALLATION**
- 4 FONCTIONNEMENT ET UTILISATION**
- 5 INSTRUCTIONS POUR L'UTILISATEUR**
- 6 MAINTENANCE ORDINAIRE**
- 7 DIAGNOSTIC**
- 8 DOCUMENTS ANNEXÉS**

1 - MISES EN GARDE GÉNÉRALES**1.1 AVANT-PROPOS**

La machine qui fait l'objet du présent manuel est destinée à l'usage professionnel et ne doit pas être considérée comme un appareil électroménager : il est donc nécessaire que le personnel soit formé de manière appropriée.

Avant d'accomplir toute opération sur la machine, il est bon d'avoir pris connaissance de tout le manuel d'instructions en vue de protéger l'opérateur et d'éviter d'éventuels dommages à la machine.

Ce manuel doit être intact et entièrement lisible, chaque opérateur préposé à l'utilisation de la machine, ou responsable de la maintenance ou des opérations de réglage, doit en connaître l'emplacement et avoir la possibilité de le consulter à tout moment.

Tous les droits de reproduction du présent manuel sont réservés à TECHNOGEL SpA

Le présent manuel ne peut être prêté à des tiers sans l'autorisation écrite de TECHNOGEL SpA

Le texte ne peut être utilisé dans d'autres imprimés sans l'autorisation écrite de TECHNOGEL SpA

La description et les illustrations fournies dans la présente publication ne sont pas contraignantes.

TECHNOGEL SpA se réserve le droit d'apporter toutes les modifications qu'elle estimera opportune.

**LE PRÉSENT MANUEL EST LA PROPRIÉTÉ DE TECHNOGEL SpA
CHAQUE REPRODUCTION MÊME PARTIELLE EST INTERDITE.**

Ce manuel a été rédigé selon les exigences requises par la Directive Machines 2006/42/CE.

1.2 MODES DE CONSULTATION DU MANUEL**1.2.1 Structure du manuel**

Le manuel est divisé en chapitres, qui collectent par sujet toutes les informations nécessaires à utiliser la machine sans aucun risque.

Il existe, dans l'intérieur de chaque chapitre, une division pour préciser les points essentiels en paragraphes, chaque paragraphe peut avoir des précisions titrées avec un sous-titre et une description.

Le début du chapitre est caractérisé par une page droite qui rappelle le numéro et le titre du chapitre.
A l'intérieur du chapitre, par exemple le chapitre 1, nous aurons :

- 1 L'en-tête du chapitre
- 1.1 Le titre du paragraphe
- 1.1.1 L'en-tête du sous-titre
- 1.1.1.1 L'éventuel sous-titre ultérieur

La numérotation des figures et des tableaux est mise à zéro à chaque chapitre, par conséquent, nous trouverons le préfixe qui indique le chapitre et le numéro de la figure ou du tableau en ordre progressif qui repart du numéro 1 au début de chaque chapitre.

1.2.2 Description des pictogrammes

Sur le manuel on utilisera les symboles suivants pour souligner les indications et les mises en garde particulièrement importantes :



ATTENTION :

Ce symbole indique les réglementations contre les accidents du travail pour l'opérateur et/ou pour les éventuelles personnes exposées.



MISE EN GARDE :

Ce symbole indique qu'il existe la possibilité de provoquer des dommages à la machine et/ou à ses composants.



REMARQUE : Ce symbole signale des informations utiles.

1.3 GARANTIE

Les machines fabriquées par TECHNOGEL SpA sont couvertes par une GARANTIE, selon les conditions générales de vente. Si, durant la période de validité, des fonctionnements défectueux ou des pannes à des parties de la machine faisant partie des cas indiqués dans la garantie, devaient se produire, TECHNOGEL SpA, après les vérifications opportunes et, à travers le distributeur où la machine a été achetée, procédera à la réparation ou au remplacement des parties défectueuses.

TECHNOGEL SpA s'estime responsable de la machine dans sa configuration originale.

Chaque intervention qui modifie la structure et le cycle de fonctionnement de la machine doit être autorisée expressément et uniquement par TECHNOGEL SpA.

Chaque modification technique qui se répercute sur le fonctionnement ou sur la sécurité de la machine doit être effectuée uniquement par le personnel technique du fabricant ou par des techniciens formellement autorisés par ce fabricant. Dans le cas contraire TECHNOGEL SpA décline toute responsabilité relative aux changements ou aux dommages qui pourraient en dériver.

TECHNOGEL SpA décline toute responsabilité pour l'usage impropre de la machine, pour les dommages provoqués à la suite d'opérations qui ne sont pas prévues dans ce manuel ou qui ne sont pas raisonnables.

1.4 PRÉPARATIONS A LA CHARGE DU CLIENT

Le chapitre 3 de ce manuel (INSTALLATION) donne des instructions opérationnelles détaillées.

Ce point contient une simple liste des préparations à la charge du client.

Sans préjudice des accords contractuels spécifiques, les préparations ci-après sont à la charge du client :

- les préparations des locaux (y compris les ouvrages de maçonnerie, fondations ou canalisations éventuellement requises, etc.).
- les préparations du lieu d'installation et l'installation de la machine ;
- la préparation des services auxiliaires appropriés aux exigences de l'installation (ex. réseau hydrique, électrique, etc.);
- les éventuels dispositifs de sécurité en amont et en aval des lignes d'alimentation de l'énergie (comme les interrupteurs différentiels, les installations de mise à la terre, les soupapes de sécurité, etc.) prévus par la législation en vigueur dans le pays d'installation ;
- les outils et les matériaux de consommation nécessaires pour le montage et l'installation ;
- prévoir les matériaux, les outils, et les équipements nécessaires aux éventuels essais d'acceptation de la machine.

1.5 DÉCLARATION **CE** DE CONFORMITÉ

Elle est annexée au présent manuel.

1.5.1 Plaque d'identification **CE**

Cette machine a été produite dans un État appartenant à la communauté européenne, par conséquent, elle répond aux exigences de sécurité requises par la directive des machine 2006/42/CE, en vigueur à partir du 29 décembre 2009.

Ci-joint au présent document on annexe la Déclaration CE de Conformité.

Cette conformité est certifiée et le marquage "CE" se trouve sur la machine et est positionné sur la structure portante, comme le montre la figure 1-1.

La plaque des données et du marquage CE ne doit être ni enlevée ni endommagée sous aucun prétexte. Elle comporte les données indiquées sur la fig. 1.2:



Fig. 1-1 – Position de la plaque

| | | | |
|--|-------------------------------------|--|--|
|  technogel ICE CREAM EQUIPMENT AND MACHINES | | Via Boschetti, 51 24050 Grassobbio (BG) - ITALY Website: www.technogel.com E-mail: info@technogel.com Tel.: +39 035 4522062 - Fax: +39 035 4522682 | |
| TIPO MACCHINA / Machine Type: | | MATRICOLA N° / Serial Number: | |
| | | CE | |
| ALIMENTAZIONE / Source: | CORRENTE P. C. / Full Load Current: | ANNO / Year: | |
| | | | |
| POTENZA / Power: | GAS FRIGORIGENO / Refrigerant: | QUANTITA' GAS / Gas Quantity: | |
| | | | |

Fig. 1-2 – Données indiquées sur la plaque

1.6 INSTRUCTIONS POUR LA DEMANDE D'ASSISTANCE

Pour toute communication que ce soit avec le centre d'assistance, citer toujours les données suivantes :

- le type de machine ;
- le numéro de matricule ;
- l'année de fabrication ;
- quand ceci est possible, spécifier la nature du problème constaté ou du défaut que présente la machine, par ex.: de nature électrique, mécanique ou en termes de qualité de la préparation

Pour contacter le service technique s'adresser au revendeur de la zone, ou bien utiliser les données du par. 2.2.

1.7 DESCRIPTION DE LA MACHINE

La fonction de la machine PASTEURISATEUR MIXPASTO 60/120 consiste à pasteuriser les mélanges pour glace en chauffant les produits à 85°C pour la haute pasteurisation et en réduisant le tout à 4° C dans le plus bref délai possible.

Le mélange doit être ensuite conservé entre 4°C et 6°C pendant toute la période d'utilisation qui peut être au maximum de 72h.

Durant le procédé, les produits sont mélangés par un agitateur en bac qui ne favorise pas seulement l'échange thermique, mais donne une consistance et une souplesse différentes au produit fini, selon la vitesse et les formes de l'agitateur.

Selon les ingrédients la température de pasteurisation peut être baissée jusqu'à 65°C, allongeant proportionnellement les délais de maintien à cette température (basse pasteurisation).

La machine est constituée par un bac de 60 ou bien de 120 l protégé par un couvercle transparent ; à l'intérieur du bac on trouve un agitateur remué par un moteur, et un robinet de prélèvement sur le fond.

La machine chauffe le produit en faisant circuler un mélange d'eau et de glycol réchauffé à une température appropriée dans un serpentin de cuivre enroulé sur la surface externe du bac. Le refroidissement a lieu au contraire en faisant circuler le gaz fréon dans un autre serpentin toujours enroulé à l'extérieur du bac.

Le mélange d'eau et glycol est réchauffé par une résistance cuirassée dans un chauffe-eau et est poussé par une pompe dans le circuit fermé.

Le mélange d'eau et de glycol se trouve sous pression dans le circuit, équipé de vase d'expansion et de soupape de sécurité (max 0,7 bar). La température du glycol est contrôlée électroniquement et un thermostat de sécurité interrompt l'alimentation des résistances chauffantes si l'on dépasse une température de sécurité (max 120°C).

L'ouverture du couvercle interrompt l'agitation en coupant l'alimentation du moteur, le réchauffement /refroidissement et la circulation du glycol. A la fermeture du couvercle la machine est prête à repartir. L'ouverture du couvercle provoque l'éloignement d'un ou de plusieurs aimants du capteur magnétique correspondant qui, à son tour, éteint le relais et les compteurs s'y rapportant.

1.8 QUALIFICATION DES OPÉRATEURS

Les opérateurs et les manutentionnaires préposés au fonctionnement ou à la maintenance de la machine doivent posséder les qualités professionnelles spécifiques à chaque opération prévue.

Ils doivent être formés et, en conséquence, informés sur les tâches qui leur sont confiées.



MISE EN GARDE :

Chaque modification technique qui se répercute sur le fonctionnement ou sur la sécurité de la machine, doit être uniquement accomplie par le personnel technique du fabricant ou par des techniciens qui formellement autorisés par ce dernier. Dans le cas contraire TECHNOGEL SpA décline toute responsabilité relative aux changements ou aux dommages qui pourraient en dériver.

2 - DONNÉES ET CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

2.1 CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

| | MIXPASTO 60 | MIXPASTO 120 |
|--|-------------|--------------|
| Dimensions et poids | | |
| Hauteur de la machine | 1060 mm | 1060 mm |
| Longueur de la machine | 1000 mm | 1 000 mm |
| Largeur de la machine | 400 mm | 640 mm |
| Poids global | 200 kg | 275 kg |
| Charge produit à pleine charge | 60 litres | 120 litres |
| Charge produit à charge réduite | 20 litres | 40 litres |
| Prestations / consommations | | |
| Consommation moyenne d'eau | 300 l/h | 300 l/h |
| Pression min | 0,15 MPa | 0,15 MPa |
| Température min d'eau de ville | 5°C | 5°C |
| Température max d'eau de tour de refroidissement | 29°C | 29°C |
| Temps cycle à pleine charge (*) | (*) | (*) |

Tab. 2-1

(*) la valeur est susceptible de variations en fonction du type de mélange travaillé, du volume, des conditions autour, etc.

| | | Installation électrique | | | | |
|--------------------|--------------------------|--------------------------------|-----------------------|-------------------------|-------------------------|-------------------------|
| MIXPASTO 60 | Circuit de puissance | 220 V | 220 V | 400 V | 400 V | 480V |
| | Fréquence | 50 Hz | 60 Hz | 50 Hz | 60 Hz | 60Hz |
| | Type d'alimentation | Triphasée | Triphasée | Triphasée | Triphasée | Triphasée |
| | Puissance consommée max | 7 kW | 7 kW | 7 kW | 7 kW | 7 kW |
| | Consommation max | 20 A | 20 A | 16 A | 16 A | 16 A |
| | Câble de ligne - section | 4 x 4 mm ² | 4 x 4 mm ² | 5 x 2,5 mm ² | 5 x 2,5 mm ² | 5 x 2,5 mm ² |

| | | | | | |
|---------------------|--------------------------|-----------------------|-----------------------|-----------------------|-----------------------|
| MIXPASTO 120 | Circuit de puissance | 220 V | 220 V | 400 V | 400 V |
| | Fréquence | 50 Hz | 60 Hz | 50 Hz | 60 Hz |
| | Type d'alimentation | Triphasée | Triphasée | Triphasée | Triphasée |
| | Puissance consommée max | 13 kW | 13 kW | 13 kW | 13 kW |
| | Consommation max | 35 A | 35 A | 24 A | 24 A |
| | Câble de ligne - section | 4 x 6 mm ² | 4 x 6 mm ² | 5 x 4 mm ² | 5 x 4 mm ² |

Tab. 2-2

2.2 DONNÉES DU FABRICANT

| | |
|-----------------------------------|--|
| Dénomination : | TECHNOGEL SpA |
| Siège social : | Via Boschetti n°51 24050 GRASSOBIO (BG) – Italie Tel. 035-4522062 Fax 035-4522682 www.technogel.com info@technogel.com |
| Reg. Soc. Trib. de Bergame | N°12583 |
| R.E.A. de Bergame | N°166982 |
| Code T.V.A.- Cod.d'Identif. Fisc. | IT 00709420160 |

2.3 CARACTÉRISTIQUES DU PRODUIT TRAITÉ

La machine PASTEURISATEUR MIXPASTO 60/120 est conçue pour la préparation de bases et de mélanges pour la production de glaces, dont la recette relève de l'utilisateur de la machine. Le fabricant recommande uniquement que le pourcentage du produit sec dans le mélange soit inférieur à la valeur de 42%.

2.4 BRUIT

Durant le fonctionnement normal le niveau de bruit ne dépasse jamais la valeur de 70 db(A).

2.5 CONDITIONS AMBIANTES CONSENTIES

Installer la machine dans un local clos avec un microclimat adéquat en présence des opérateurs et à la préparation du produit.

Éviter des atmosphères polluées par des vapeurs ou du gaz, des poussières suspendues, des charges bactériennes, des insectes, ou toute autre chose pouvant mettre en danger les conditions hygiéniques du produit ou la santé des opérateurs.

La machine doit être détachée – dans la partie postérieure – des murs ou d'autres obstacles pour permettre la circulation d'air suffisante pour une ventilation efficace : il est nécessaire de laisser un espace d'au moins 50 cm.

Il est conseillé de maintenir la température de l'environnement de travail au-dessous de + 35°C, sans l'exposition directe au soleil et à d'autres sources de chaleur.



ATTENTION :

La machine n'a pas été conçue pour fonctionner dans une atmosphère potentiellement explosive.

Son installation et son utilisation sont donc interdites dans ces environnements.

3 - INSTALLATION

3.1 MISES EN GARDE GÉNÉRALES DE SÉCURITÉ

- Porter un équipement de protection approprié aux opérations à effectuer.

Les vêtements doivent être près du corps, et résistants aux produits utilisés pour le nettoyage.

Éviter de porter des cravates, des colliers ou des ceintures qui pourraient s'enchevêtrer ou s'enfiler entre les organes en mouvement, en cas de soulèvement et de transport utiliser un casque de protection.

- Attacher, en outre, au besoin, de manière appropriée les cheveux pour éviter qu'ils s'accrochent ou s'enfilent entre les organes en mouvement.
- Ne pas enlever les dispositifs de sécurité ou les protections contre les accidents du travail.
- Soulever la machine et les composants qui y sont associés, suivant attentivement les instructions d'utilisation et de maintenance avec un engin de levage adéquat, en faisant très attention (pour le poids voir le paragraphe 2.1 « Caractéristiques techniques »).
- Ne pas démonter de pièces ou de groupes de la machine sans en être expressément autorisés et formés.
- S'assurer que les engins de levage éventuellement utilisés aient une portée adéquate aux charges à soulever et qu'ils soient en bon état (pour le poids voir le paragraphe 2.1 « Caractéristiques techniques »).
- Ne pas démonter de pièces ou de groupes de la machine sans en être expressément autorisés et formés.
- Pour l'élimination des différents matériaux qui constituent l'emballage, s'en tenir aux réglementations en vigueur pour la protection de l'environnement.

3.2 TRANSPORT DE LA MACHINE



ATTENTION :

Les opérations de fixation des éléments transportés avec l'engin de transport doivent être effectuées par le personnel autorisé et formé de façon adéquate.



MISE EN GARDE :

Durant le transport de la machine il est nécessaire de protéger le récipient de la machine contre les agents atmosphériques, au moyen d'un nylon de protection en mesure d'empêcher les infiltrations et les dépôts d'eau sur les éléments en question.



ATTENTION :

La machine doit être assurée au plan ou aux fourches du chariot élévateur à l'aide des systèmes de fixation (courroies ou cordes) pour éviter des déséquilibres et des chutes.

Le transport de la machine en question faisant l'objet de ce manuel doit être effectué en maintenant les modes d'emballage d'origine. Notamment il est nécessaire d'assurer la machine à la sous-couche de l'emballage (palette avec caisse en bois) et de protéger le corps de la machine avec les protections de l'emballage d'origine.

Si besoin est, lier le récipient de la machine aux systèmes de fixation du moyen de transport, en utilisant des courroies d'une portée adéquate au poids à lier.

L'emballage a été conçu pour protéger de façon optimale la machine contre les chocs. Transporter la machine emballée le plus près possible du lieu d'installation.

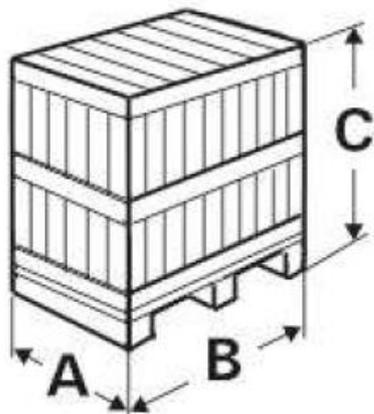
Pour soulever la machine avec un chariot élévateur ou un transpalette, insérer les fourches sur les points indiqués sous l'embase du bâti de la machine.

Pour le levage avec une grue ou un pont roulant, faire très attention en disposant les courroies afin de garantir la stabilité de la machine durant le levage ; utiliser des courroies d'une portée adéquate qui sont insérées sous le bâti de la machine.

Prêter une grande attention pour effectuer cette opération afin de garantir la stabilité nécessaire durant la manutention de la machine.

3.3 DÉSEMBALLAGE ET MANUTENTION DE LA MACHINE

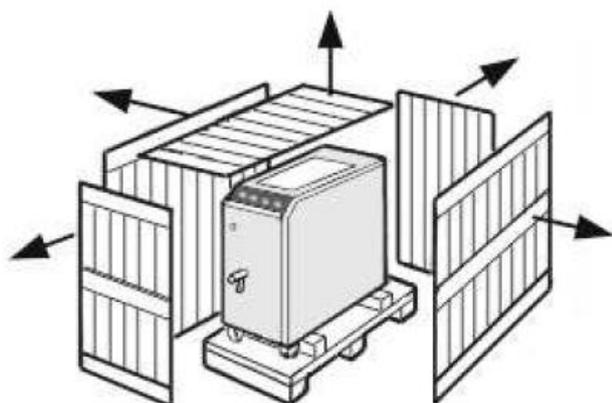
Enlever les emballages selon ces indications :



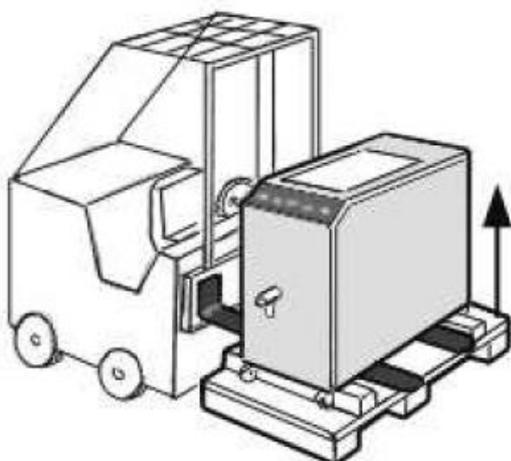
MIXPASTO 60
POIDS BRUT = KG. 300
A = 650 mm
B = 1250 mm
C = 1600 mm

MIXPASTO 120
POIDS BRUT = KG. 375

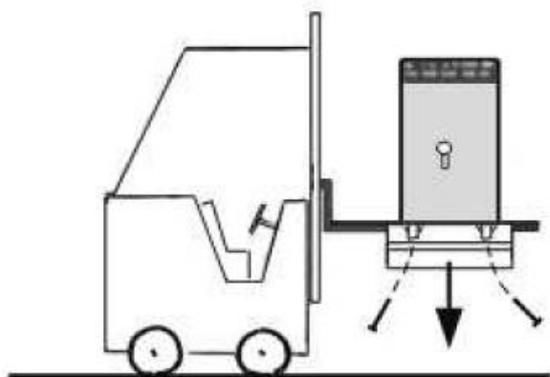
A = 900 mm
B = 1250 mm
C = 1600 mm



Enlever tous les panneaux en bois de l'emballage, latéraux et supérieur.



Soulever la machine à l'aide d'un chariot élévateur en enfilant les pales de levage entre le fond de la machine et la base de la caisse.



Dévisser sous la base de la caisse les quatre boulons qui tiennent bloquée et vissée la machine.

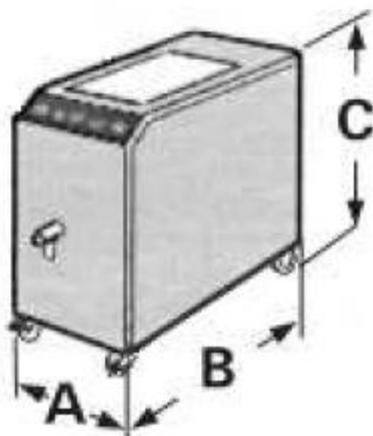
ATTENTION:

la base de la caisse, après avoir enlevé les boulons, se détache du fond de la machine.

Après avoir enlevé la base de la caisse, faire descendre l'élévateur et déposer la machine par terre.

La machine peut être déplacée en saisissant les poignées prévues à cet effet.

LE TYPE DE BOIS UTILISÉ POUR LA CAISSE D'EMBALLAGE EST LE PIN NATUREL DENUÉ DE TOUTE SUBSTANCE CHIMIQUE ET DONC PARFAITEMENT RECYCLABLE.

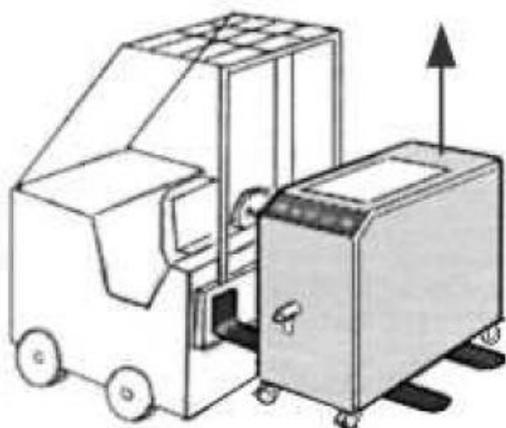


MIXPASTO 60
POIDS BRUT = KG 200

A = 400 mm
B = 1 000 mm
C = 1 060 mm

MIXPASTO 120
POIDS BRUT = KG 275

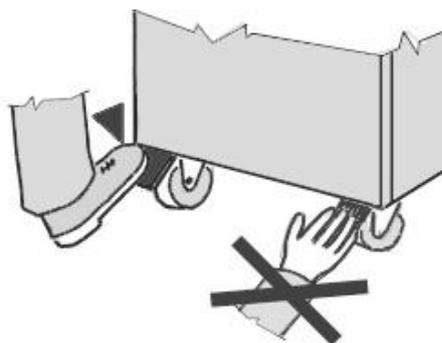
A = 640 mm
B = 1 000 mm
C = 1 060 mm



Soulever la machine avec un chariot élévateur en enfilant les pales d'élévation sur le côté de la machine entre les roues antérieures et les roues postérieures.



Soulever la machine avec les courroies, en les tenant près des roues antérieures et postérieures. Le tirant qui soulève la machine doit se positionner exactement au centre de cette dernière



Déplacer la machine en la saisissant à l'aide des poignées prévues à cet effet

Après avoir positionné la machine, bloquer les freins des roues antérieures, à l'aide des **pieds**

NE PAS UTILISER LES MAINS !!

N.B. : Vérifier visuellement l'état d'intégrité. S'il existe des dégâts évidents contacter le revendeur ou le fabricant.

Soulever la machine de l'estrade de manière appropriée et avec les moyens adéquats afin de pouvoir extraire l'estrade.

Faire attention à ne pas endommager le câble d'alimentation. Eviter d'utiliser les cordes ou les chaînes qui pourraient endommager la machine.

Après ces opérations, mettre de côté les matériaux d'emballage et les conserver pour d'éventuels futurs transports.

En cas d'élimination, l'opération est sûre car les emballages sont réalisés dans un matériau complètement recyclable.

3.4 NOTIONS GÉNÉRALES SUR LES TECHNIQUES DE FONDATION

La machine ne demande pas d'ouvrages de fondation particuliers, s'assurer qu'il en soit que le plan d'appui sur lequel la machine doit être installée soit à plat, qu'elle soit stable et en mesure d'en supporter le poids.

Elle est dotée de roues qui ne sont pas réglables en hauteur ; les roues antérieures sont de type blocables (avec frein), les roues postérieures sont pivotantes et non blocables.

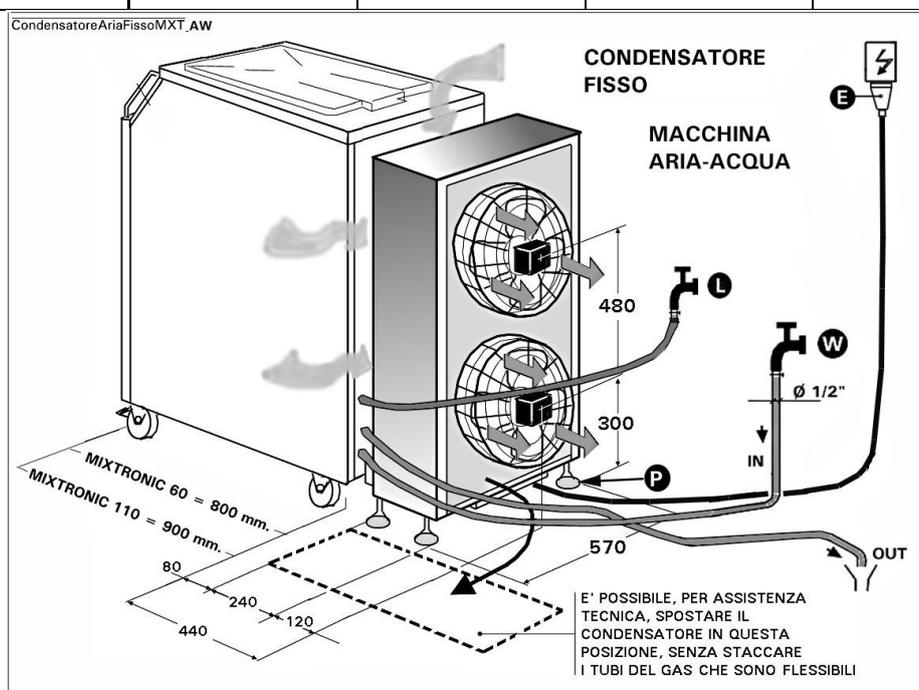
Machine combinée avec condenseur air / eau

Dimensions et poids MIXPASTO 60 air-eau

| A- larghezza | B – profondità | C – rubinetto | H – altezza | Peso a macchina piena |
|--------------|----------------|---------------|-------------|-----------------------|
| 570 mm | 1320 mm | 100 mm. | 1060 | 230 Kg. |

Dimensions et poids MIXPASTO 120 air-eau

| | | | | |
|--------|---------|---------|------|---------|
| 640 mm | 1320 mm | 100 mm. | 1060 | 300 Kg. |
|--------|---------|---------|------|---------|



⇒ AVVERTISSEMENTS:

Après avoir positionné la voiture et verrouillé les roues avant en poussant avec les pieds sur le frein (ne pas utiliser ses mains), assurez-vous que les broches (P) à plat sur le sol. Si les broches (P) ne sont pas portées, lors de l'opération, le condenseur peut se déplacer en raison du mouvement des fans.

⇒ Si la machine travaille en étroite collaboration avec d'autres machines, assurez-vous que parmi eux il ya au moins 25 cm. espace. Derrière la caméra au moins 50 cm. espace

⇒ Connect la machine électrique (E), à condition que le câble d'alimentation venant d'en haut afin d'éviter, si gisant sur le sol, se faire écraser. Pour les performances et l'absorption, voir p. Tableau A 20 ref. MIXPASTO MIXPASTO 60 ou 120.

⇒ idricamente Brancher la machine (W) avec le chargement et le déchargement de l'eau. Pour les données et la consommation pression, voir page 6 ref. MIXPASTO MIXPASTO 60 ou 120.

⇒ Connectez la machine à l'eau du robinet pour le lavage (L) chaud ou froid que vous le souhaitez.

3.5 INSTALLATION

Au cours de la phase d'installation, respecter les règles suivantes :

Placement

Positionner la machine sur une surface plate et solide.

Eviter l'exposition directe aux rayons solaires et la proximité avec des sources de chaleur.

Laisser au moins 50 cm d'espace libre devant les grilles pour permettre un fonction optimal de l'installation frigorifique.

Aménagement

La machine est fournie avec toutes ses parties installées de façon définitive.

Raccordement avec le réseau hydrique

Raccorder les tuyauteries de l'eau du circuit de refroidissement aux raccord accessibles dans la partie postérieure de la machine qui sont identifiés par des inscriptions (voir Fig. 3.2a).

Utiliser l'eau de ville ou de réseau avec une température inférieure à 30°C. La portée garantie doit être de ≥ 500 litres/h. La vanne pressostatique de la machine régule l'afflux de l'eau de refroidissement du condensateur.

Raccorder ensuite la tuyauterie de l'eau de lavage pour la douche manuelle (fig. 3.2b)



Fig. 3.2a



Fig. 3.2a

Raccordement avec le réseau électrique

L'installation d'alimentation doit être dotée d'une prise 5 pôles pour l'alimentation triphasée 3N pour 400 V et 4 pôles 3F pour les tensions 220 V de type approuvé. On recommande d'utiliser une prise du courant protégée par un interrupteur différentiel type B avec un réglage de 300 mA et par un interrupteur magnétothermique adéquat aux courants indiqués sur le tab. 2.1, et être munis d'une connexion de la mise à la terre.

Vérifier que la tension et la fréquence de réseau correspondent à celles requises par la machine, qui sont indiquées sur les plaques CE ou dans le manuel technique.

Raccorder la machine à l'aide de la fiche à la prise de courant. Cette dernière doit être proche et facilement et directement accessible de la part de l'opérateur.

Prévoir, un INTERRUPTEUR GÉNÉRAL, incorporé dans la prise ou dans un lieu facilement accessible qui coupe complètement la tension de la prise et permette d'interagir ou d'exécuter des opérations qui demandent l'accès aux parties en mouvement (voir fig. 3.3).



Fig. 3.3

L'installation électrique destinée à l'alimentation de la machine doit être réalisée dans les règles de l'art.

Le fabricant n'est pas responsable de l'installation d'alimentation et de mise à la terre non adéquats et/ou non conformes aux réglementations.

Le raccordement des parties électriques doit être réalisé uniquement par un personnel habilité.

3.6 DÉMOLITION ET ÉLIMINATION

En ce qui concerne la démolition et l'élimination, ne pas oublier que les matériaux qui composent la machine ne sont pas dangereux et consistent surtout en :

- acier inox
- cuivre
- matières plastiques (polycarbonate, isolants divers, etc.)
- gaz réfrigérant R404A
- glycol
- moteurs électriques ;
- câbles électriques avec les gaines correspondantes.



ATTENTION :

Evacuer et éliminer les matériaux, provenant de la démolition de la machine, selon les règles en vigueur à ce sujet, pour la sauvegarde et la protection de l'environnement.

Il faut notamment prendre les précautions nécessaires pour empêcher la dispersion dans l'air du gaz réfrigérant de l'installation de réfrigération. Cette opération doit être accomplie par un personnel autorisé avec des pratiques approuvées par l'autorité publique.

3.6.1 Procédure concernant les opérations de démontage de la machine

S'il faut démonter la machine pour en effectuer la démolition, opérer de la façon suivante :

- Consulter les lois en vigueur dans le Pays de l'utilisateur dans le domaine de la protection de l'environnement.
- Activer, comme la loi le prescrit, la procédure d'inspection de l'Organisme préposé et la verbalisation de la démolition.
- Regrouper et isoler les composants selon leur nature chimique.
- Procéder à l'élimination conformément aux lois en vigueur dans le pays de l'utilisateur.
- Respecter scrupuleusement, durant les phases de démontage, les prescriptions en matière de sécurité des travailleurs.



ATTENTION :

Les opérations de démontage doivent être exécutées par le personnel qualifié.



ATTENTION :

Dans les différents Pays, il existe différentes législations, par conséquent, respecter les prescriptions imposées par les lois et par les organismes préposés par les Pays où la démolition a lieu.

4 - FONCTIONNEMENT ET UTILISATION

4.1 DESCRIPTION DU FONCTIONNEMENT

4.1.1 Description des commandes

Les commandes de la machine sont situées sur le panneau frontal de la machine, sur une position accessible, d'un point de vue ergonomique, à l'opérateur.
L'opérateur a un accès direct à la machine.



TOUCHE « START »

En pressant ce bouton la machine s'allume et se met dans l'état « STAND BY » dans l'attente de commandes supplémentaires. La commande pressée demeure allumée (lumière verte). Quand la machine est allumée ce bouton sert à éteindre l'appareil dans n'importe quel mode du cycle de fonctionnement.

Les commandes sont situées sur un tableau de commande (DISPLAY) qui permet d'interagir avec le microprocesseur qui contrôle le fonctionnement de la machine.

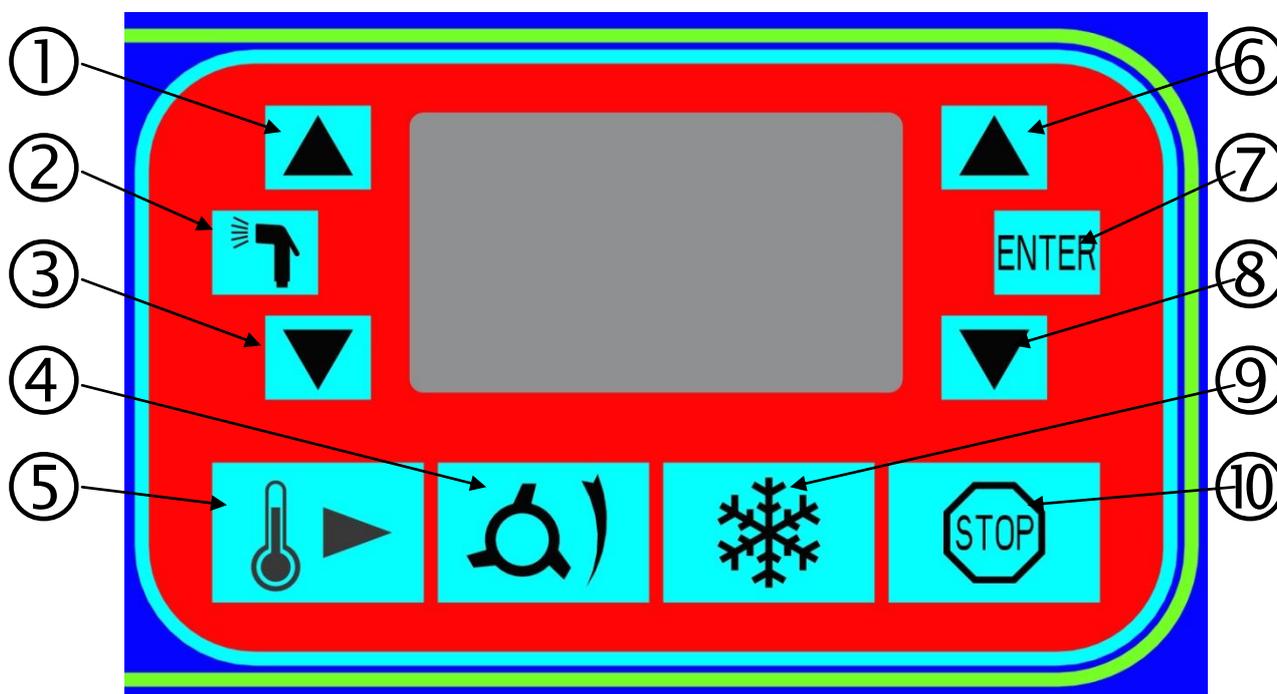


Fig. 4.1 – Tableau de commande

1 - TOUCHE FLÈCHE

Elle permet de déplacer le curseur de l'écran vers le haut.

2 - TOUCHE DOUCHETTE

En pressant cette touche on ouvre le passage temporisé (3 minutes) de l'eau de lavage dans la douchette manuelle.

L'écoulement de l'eau est quoi qu'il en soit contrôlé moyennant le levier à action maintenue du robinet.

3 - TOUCHE FLÈCHE

Elle permet de déplacer le curseur de l'écran vers le haut.

4 - TOUCHE AGITATEUR

Quand elle est pressée, le fonctionnement de l'agitateur démarre, sans phases de préchauffage ou de refroidissement. Elle est active à tout moment, sauf quand le cycle automatique est en marche ou durant la phase frigorifique.

5 - TOUCHE DE DÉMARRAGE DU CYCLE

En pressant cette touche on fait démarrer le cycle automatique de fonctionnement.

6 - TOUCHE FLÈCHE

Elle permet de déplacer le curseur de l'écran vers le haut.

7 - TOUCHE ENTER

Elle permet de confirmer la commande sélectionnée dans le menu choisi.

8 - TOUCHE FLÈCHE

Elle permet de déplacer le curseur de l'écran vers le haut.

9 - TOUCHE CYCLE FRIGORIFIQUE

Elle permet de démarrer immédiatement le cycle frigorifique sans attendre les délais prévus par le cycle automatique. Elle est également active en-dehors d'un cycle et permet d'atteindre la température de 4÷6 °C permanente, au moins tant que la touche START est allumée (machine alimentée électriquement).

10 - TOUCHE STOP

Elle arrête le cycle et remet la machine en stand-by, sans spécifications de température garanties

4.1.2 Phases opérationnelles

La machine MIXPASTO 60/120 est destinée à la pasteurisation de mélanges pour glace avec des cycles de chauffage et de refroidissement contrôlés par un microprocesseur programmable par l'utilisateur.

La machine prévoit les présentes phases opérationnelles de traitement du mélange pour glace :

1. pasteurisation
2. émulsion
3. refroidissement
4. conservation (maturation)

L'émulsion est réalisée par l'augmentation de la vitesse de l'agitateur en fonction de la température du produit en faisant heurter les particules du produit contre les éléments métalliques d'une grille conçue à cet effet.

Les vitesses de l'agitateur sont pré-réglées. Normalement 2 vitesses sont pré-réglées dans la phase de chauffage et 2 vitesses sont pré-réglées dans la phase de refroidissement ; la vitesse change automatiquement quand le mélange atteint la température de 55°C, tant lors de la phase de préchauffage que dans celle de refroidissement.

L'utilisateur peut demander au Service Technique du fabricant la possibilité de régler 3 vitesses soit durant le chauffage soit durant le refroidissement.

Durant le cycle de conservation, la vitesse de l'agitateur est réduite ultérieurement et intervient automatiquement pendant une minute, avec des intervalles de 20 minutes.

L'utilisateur peut demander au Service Technique du fabricant la possibilité de régler autrement les délais de fonctionnement de l'agitateur lors de la phase de conservation.

A tout moment l'opérateur peut varier la vitesse de l'agitateur à l'aide des FRECCE SX (FLÈCHES GAUCHES).

Les délais du cycle représentés sur le graphique de fig 4.2 font allusion à des essais de laboratoire avec des produits spécifiques qui peuvent différer selon le type de mélange et les conditions de fonctionnement (température ambiante, température de l'eau, etc).

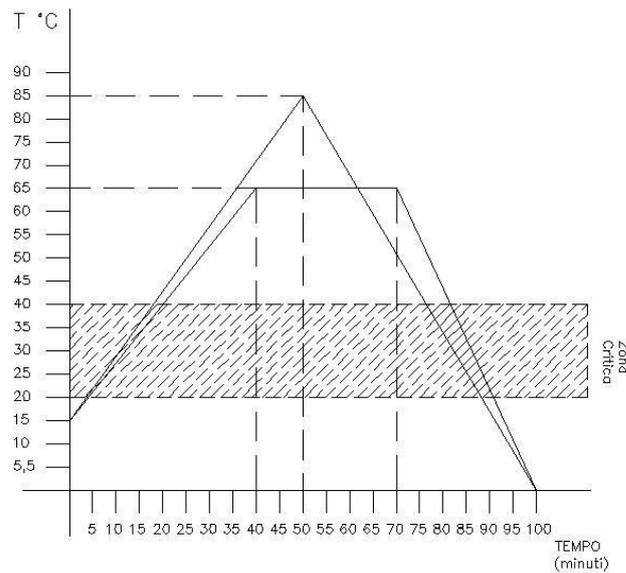


Fig. 4.2

On utilise la méthode “bain-marie”, avec le bac du produit qui est enroulé par un serpentin dans lequel le fluide diathermique s'écoule (glycol+eau).

Le chargement du produit a lieu du haut en soulevant le couvercle en polycarbonate ; le déchargement a lieu à partir du robinet placé sur la partie antérieure de la machine.

La composition du mélange à pasteuriser est décidée par l'utilisateur : le pourcentage de partie sèche (ou la densité du mélange) peut influencer la réussite du cycle : et ne doit pas, quoi qu'il en soit, dépasser la valeur limite de 42%.



ATTENTION :

La machine ne doit jamais fonctionner à vide !

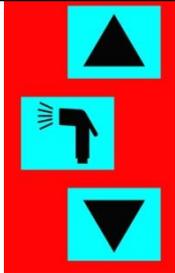
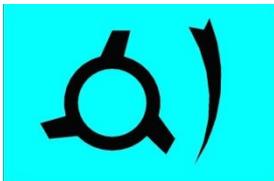
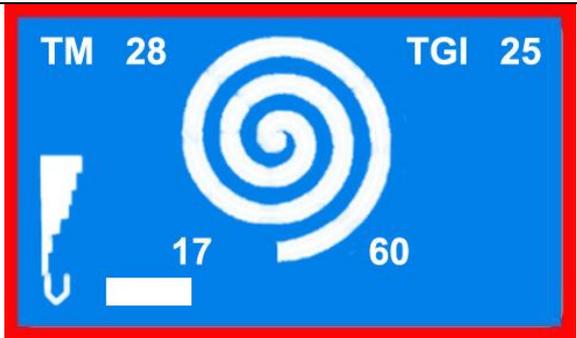
4.1.3 Utilisation des commandes

La machine est alimentée en raccordant au réseau à l'aide de la fiche électrique ; elle n'est pas dotée d'interrupteur général.

En pressant le bouton START l'alimentation électrique s'active. L'écran du tableau de commande s'allume (voir fig. 4.1) et affiche l'index de mise à jour du SW + HW installés.

L'utilisateur interagit avec le microprocesseur de la machine à l'aide des commandes illustrées sur la fig. 4.1, à savoir :

- l'écran
- les boutons.

| | | |
|---|--|--|
|  | <p>L'utilisateur peut sélectionner les rubriques des différents MENUS à l'aide des touches flèche à gauche : quand la rubrique désirée est mise en évidence (elle s'allume) la rubrique est sélectionnée automatiquement.</p> | |
|  | <p>Avec les flèches à droite l'utilisateur peut varier la valeur d'un paramètre (augmentation = flèche supérieure ; diminution = flèche inférieure)</p> | |
|  | <p>Elle permet de sélectionner la rubrique ou la valeur choisie par l'utilisateur</p> | |
|  | <p>En pressant la touche AGITATORE (AGITATEUR) on ouvre le menu spécifique avec le symbole en spirale. Le temps en cours (à gauche) et le temps programmé (à droite) sont indiqués sur la partie inférieure de l'écran. On peut augmenter ou diminuer la vitesse de l'agitateur avec les FRECCE SX (FLÈCHES GAUCHES).</p> |  |
|  | <p>En pressant la touche FRIGORIFERO (FRIGORIFIQUE) on ouvre le menu spécifique avec le symbole du flocon de neige. On peut augmenter ou diminuer la vitesse de l'agitateur avec les FRECCE SX (FLÈCHES GAUCHES). La température actuelle du produit qui descend jusqu'à la valeur de 4° (conservation frigorifique) apparaît sur la partie inférieure de l'écran.</p> |  |

Outre les boutons, l'utilisateur peut utiliser les commandes qui peuvent être sélectionnées sur l'afficheur du tableau de commande.

L'interface entre l'utilisateur et la machine est constituée par une série de MENUS, avec lesquels l'agitateur peut programmer le fonctionnement désiré.

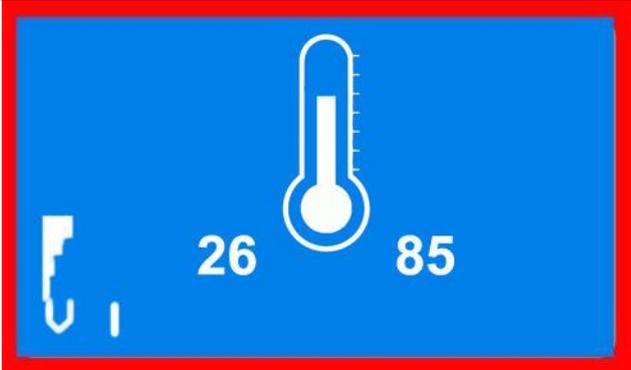
Pour sortir de chaque menu, à l'aide des FRECCE SX (FLÈCHES GAUCHES) on peut sélectionner la rubrique "ESC" (en haut à droite de chaque page-écran), suivie par le bouton ENTER: on a ainsi accès au menu précédent.

Après avoir allumé le tableau, presser ENTER (7, fig. 4.1): le menu principal de la machine s'affiche sur l'écran et se compose des rubriques suivantes :

| | | |
|---------------|---|--|
| HAUTE | Cycle de haute pasteurisation, avec préchauffage à 85°C suivi par un refroidissement rapide à 4°C |  |
| BASSE | Cycle de basse pasteurisation, avec préchauffage à 65°C, maintien pendant 30 min, suivi par un refroidissement rapide à 4°C |  |
| CUSTOM | Cycle que l'utilisateur peut personnaliser, en sélectionnant la température entre 60°C et 90°C. Ce cycle est nécessaire parce que certains ingrédients sont sensibles aux hautes températures. L'utilisateur peut sélectionner les rubriques des différents menus à l'aide des flèches à gauche (pos. 6 et 8 fig. 4.1), quand la rubrique désirée est mise en évidence (elle s'allume) la rubrique est sélectionnée automatiquement. Avec les flèches de gauche (pos. 1 et 3 fig. 4.1) on peut varier le paramètre "Température" dans le cycle CUSTOM (dans les cycles HAUTE et BASSE la Température est fixe). En correspondance, le microprocesseur définit |  |

| | | |
|------------------|---|--|
| | <p>automatiquement le Temps de maintien en température, avant le refroidissement rapide qui est identique pour tous les types de cycle.</p> | |
| SPÉCIAL | <p>Il est possible de sélectionner des programmes spéciaux présélectionnés par l'utilisateur selon les modes expliquées au par. 4.1.4.</p> <p>Après avoir sélectionné la rubrique, à l'aide des FRECCHE DX (FLÈCHES DROITES) on peut choisir un des 5 programmes spéciaux que l'utilisateur peut sélectionner (voir par. 4.1.4) et qui sont :</p> <p>YOGHOURT Y CHOCOLAT C PROGRAMME P1 PROGRAMME P2 PROGRAMME P3</p> |  |
| PROGRAMME | <p>En pressant ENTER on accède au menu suivant qui permet de sélectionner les programmes spéciaux selon les exigences de l'utilisateur (voir par. 4.1.4)</p> |  |
| ECONOMY | <p>Ce programme permet d'utiliser les cycles de demi-chargement du bac : pour la machine "60" le programme doit être utilisé de 20 à 40 l ; pour la "120", de 40 à 100 l.</p> <p>Après avoir sélectionné cette rubrique, à l'aide des TASTI DX (TOUCHES DROITES) on sélectionne "Y" (YES) ou "N" (NO).</p> <p>C'est le premier paramètre qu'il faut sélectionner au démarrage du cycle de production de la machine, avant de sélectionner les cycles décrits plus haut.</p> |  |
| TM | <p>En bas à droite du menu principal, la température actuelle du mélange s'affiche toujours</p> | |

Après avoir sélectionné le cycle désiré, presser la touche "AVVIO CICLO" (DÉMARRAGE CYCLE) (pos.2, fig. 4.1) pour faire partir la machine.
 Le symbole du thermomètre s'affiche sur l'écran si le programme prévoit une phase de chauffage ; le symbole du cristal de neige s'affiche si le programme prévoit une phase de refroidissement.
 On peut augmenter ou diminuer la vitesse de l'agitateur avec les FRECCE SX (FLÈCHES GAUCHES).




4.1.4 Programmation du cycle

L'opérateur peut présélectionner 5 programmes personnalisés, pour chacun desquels il est nécessaire d'établir les paramètres du procédé.

Dans le menu principal, sélectionner la rubrique PROGRAMME et presser ENTER : le menu suivant s'affiche et prévoit 5 lignes (voir la figure ci-contre) à chacune desquelles correspond un des programmes spéciaux.
 On peut personnaliser un des 5 programmes indiqués sur l'afficheur :

| | |
|-----------|----|
| YOGHOURT | Y |
| CHOCOLAT | C |
| PROGRAMME | P1 |
| PROGRAMME | P2 |
| PROGRAMME | P3 |

Chaque programme est structuré en 6 steps ou phases opérationnelles.
 Chaque step peut être sélectionné comme une phase de chauffage ou de refroidissement (RAMPA [RAMPE]) ou comme phase de maintien en température constante (SOSTA [PAUSE]).

Sélectionner le programme choisi, à l'aide des FRECCE SX (FLÈCHES GAUCHES) et ensuite ENTER (par exemple le programme Y : le menu concernant le STEP 1 s'affiche.
 A l'aide de la FRECCE DX (FLÈCHES DROITES), sélectionner la rubrique T RAMPA (RAMPE) : quand elle est mise en évidence, à l'aide des FRECCE SX (FLÈCHES GAUCHES), les rubriques T RAMPA (RAMPE) et T SOSTA (PAUSE).
 L'utilisateur choisit le type de phase qu'il veut attribuer au STEP en question, puis il presse ENTER pour obtenir la sélection.




La page-écran suivante s'affiche et on peut y sélectionner :

- la TEMPERATURA (TEMPÉRATURE) si le step est une RAMPA (RAMPE)
- le TEMPO (TEMPS) si le STEP est un SOSTA (PAUSE)

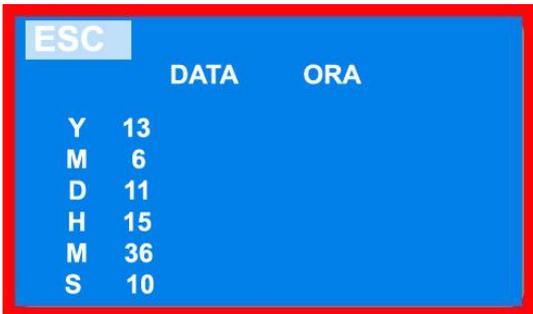
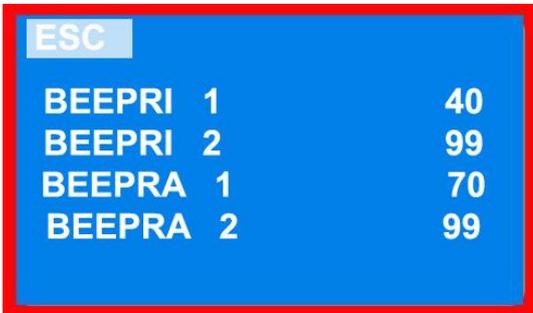
La température peut être variée entre 4°C et 90°C.
 Le temps de maintien de SOSTA (PAUSE) est défini en ORE (HEURES) (max 9 heures) et MINUTI (MINUTES).
 A l'aide des FRECCHE SX (FLÈCHES GAUCHES) on passe des ORE (HEURES) aux MINUTI (MINUTES).
 On sélectionne les paramètres à l'aide des FRECCHE DX (FLÈCHES DROITES).
 En pressant ENTER on retourne à la rubrique T SOSTA (PAUSE) / T RAMPA (RAMPE).

Sélectionner la rubrique VELOCITÀ (VITESSE) à l'aide des FRECCHE SX (FLÈCHES GAUCHES).
 Avec cette option on peut définir la vitesse de l'agitateur durant le step en question.
 Avec les FRECCHE DX (FLÈCHES DROITES) on peut varier la valeur de la vitesse exprimée en tours/min : le programme permet de choisir la valeur parmi celles qui sont présélectionnées dans le programme.
 Avec la FRECCHE SX (FLÈCHE GAUCHE) on sélectionne la rubrique AVANTI (EN AVANT) et presser ensuite ENTER. De cette façon on acquière les données du STEP1.
 La page-écran STEP2 s'affiche : on procède à sa sélection avec les mêmes modalités décrites pour le STEP1.

Idem pour tous les 6 STEPS du programme choisi.
 Après le 6ème step le procédé de conservation est activé automatiquement par la machine.
 Remarque : si on ne sélectionne pas les données pour les 6 STEPS, le programme prend les valeurs par défaut pour les steps qui ne sont pas sélectionnés, qui pourraient être incohérents avec celles qui sont sélectionnées par l'opérateur.
 Après le STEP6 la page-écran END s'affiche : le curseur est sur la commande ESC et en pressant ENTER on retourne au menu principal.



| | | |
|--|---|--|
| <p>La dernière ligne du menu PROGRAMMI (PROGRAMMES) est la rubrique DATI (DONNÉES) : en pressant ENTER on entre dans le menu DATI (DONNÉES). Les rubriques de ce menu sont les suivantes :</p> |   | |
| <p>ENREG</p> | <p>La machine est dotée d'un port USB dans la partie inférieure du panneau des commandes, à laquelle il relie une mémoire externe (ex. petite clé USB 2.0 formatée FAT32) sur laquelle on peut télécharger les données, l'enregistrement des données de température et le temps du programme que l'on démarrera.</p> <p>Après avoir introduit la clé, sélectionner la rubrique SALVA (ENREG.) avec les TASTI SX (TOUCHES GAUCHES).</p> <p>Sélectionner "Y" (YES) avec la FRECCIA DX (FLÈCHE DROITE) : après être sorti du menu DATI (DONNÉES) et après avoir démarré le fonctionnement, la machine commence à télécharger les données sur la mémoire externe. Les données enregistrées sont : l'heure, la température et d'autres données du cycle du mélange, avec une fréquence de 2 minutes. Le fichier téléchargé s'appelle "ci.par" (fichier de type txt ouvrable avec NOTEPAD ou EXCEL).</p> <p>L'enregistrement s'interrompt quand on presse STOP et le cycle de travail sélectionné s'arrête.</p> |  |
| <p>STAMPA (IMPRIM)</p> | <p>Cette option est active uniquement pour les machines dotées d'imprimante.</p> <p>Sélectionner la rubrique STAMPA (ENREGIS.) avec les TASTI SX (TOUCHES GAUCHES).</p> <p>Sélectionner "Y" (YES) avec la FRECCIA DX (FLÈCHE DROITE) : durant le cycle de travail la machine imprime sur papier les données du procédé en cours (température et temps de travail).</p> |  |
| <p>REG ALLARMI (ENREG ALARMES)</p> | <p>Sélectionner la rubrique REGISTRO ALLARMI (ENREGIS. ALARMES) avec les TASTI SX (TOUCHES GAUCHES).</p> <p>En pressant ENTER on entre sur la page STORICO ALLARMI (HISTORIQUE ALARMES), où l'on peut visualiser les codes des 20 dernières alarmes intervenues au cours du fonctionnement. Le plus récent se trouve en haut à gauche, le plus ancien en bas à droite.</p> <p>La codification ("E + nombre de 2 chiffres") des alarmes</p> |  |

| | | | | | | | | |
|-------------------------------|---|-----------------|--|-----------------|--|--|-----------|---|
| | se trouve sur le tableau 7.1 | | | | | | | |
| EXP REG (EXP. ENREGIS) | <p>Sélectionner la rubrique EXP REG. (EXP ENREGIS.) avec les TASTI SX (TOUCHES GAUCHES). Introduire la clé dans la prise USB (voir la rubrique SALVA - ENREG (SAUV. ENREG). Sélectionner "Y" (YES) avec la FRECCIA DX (FLÈCHE DROITE) : la machine télécharge le REGISTRO ALLARMI (REG. ALARMES). Le fichier téléchargé s'appelle "al.par" (fichier de type txt ouvrable avec NOTEPAD ou EXCEL).</p> | | | | | | | |
| DATA ORA (DATE HEURE) | <p>Sélectionner la rubrique DATA ORA (DATE HEURE) avec les TASTI SX (TOUCHES GAUCHES). En pressant ENTER on entre dans le DATA ORA (DATE HEURE) où l'on peut sélectionner les paramètres suivants :</p> <table border="0"> <tr> <td>Y année</td> <td>H heure</td> </tr> <tr> <td>M mois</td> <td>M minute</td> </tr> <tr> <td>D jour</td> <td>S seconde</td> </tr> </table> <p>Avec la FRECCIA SX (FLÈCHE GAUCHE) on sélectionne la rubrique intéressée et avec la FRECCIA DX (FLÈCHE DROITE) on change la valeur du paramètre. Quand on sort du menu (ESC en haut à gauche) la nouvelle sélection de la date et de l'heure est mémorisée.</p> | Y année | H heure | M mois | M minute | D jour | S seconde |  |
| Y année | H heure | | | | | | | |
| M mois | M minute | | | | | | | |
| D jour | S seconde | | | | | | | |
| SETUP | <p>On peut programmer l'intervention d'un avertisseur sonore quand on atteint la température sélectionnée Sélectionner la rubrique SETUP avec les TASTI SX (TOUCHES GAUCHES). En pressant ENTER on entre dans le menu AVVISATORE ACUSTICO (AVERTISSEUR SONORE) avec les rubriques :</p> <table border="0"> <tr> <td>BEEPRI (1 et 2)</td> <td>sélection des températures auxquelles le bip doit intervenir durant le chauffage</td> </tr> <tr> <td>BEEPRA (1 et 2)</td> <td>sélection des températures auxquelles le bip doit intervenir durant le refroidissement</td> </tr> </table> <p>A l'aide des TASTI SX (TOUCHES GAUCHES) sélectionner la rubrique intéressée (ex. BEEPRA1). A l'aide des TASTI DX (TOUCHES DROITES) on règle la valeur de la température qui s'affiche sur la même ligne. En sélectionnant ESC (en haut à gauche de la page-écran) on mémorise les valeurs sélectionnées.</p> | BEEPRI (1 et 2) | sélection des températures auxquelles le bip doit intervenir durant le chauffage | BEEPRA (1 et 2) | sélection des températures auxquelles le bip doit intervenir durant le refroidissement |  | | |
| BEEPRI (1 et 2) | sélection des températures auxquelles le bip doit intervenir durant le chauffage | | | | | | | |
| BEEPRA (1 et 2) | sélection des températures auxquelles le bip doit intervenir durant le refroidissement | | | | | | | |



ATTENTION

La machine ne doit jamais fonctionner à vide !

Déchargement du produit

Le produit s'écoule du robinet placé sur la partie frontale de la machine : on agit dans le sens horaire sur le pommeau de commande, avec un mouvement de 2 tours. Le pommeau comporte un indicateur (petite boule noire) pour indiquer la position fermée du robinet (voir fig. 4.3).



Fig. 4.3

Arrêt du cycle

Pour interrompre le cycle de fonctionnement (normal/réduit) presser le bouton STOP.

Pour les modes d'arrêt, voir par. 5.4.

4.2 USAGE PRÉVUS ET NON PRÉVUS

4.2.1 Usage prévu

La machine a été conçue et réalisée pour pasteuriser les bases pour produire les glaces, dans les limites concernant les données contenues aux paragraphes 2.1 "Caractéristiques techniques", 2.3 "Caractéristiques du produit traité" et 2.5 "Conditions environnementales consenties".

L'opérateur doit toutefois appliquer les usages hygiéniques corrects pour la transformation du produit, conformément à la législation en vigueur.

4.2.2 Usage non prévu

La machine ne doit pas être utilisée pour des raisons autres que celles qui sont prévues et spécifiées au paragraphe 4.2.1 "Usage prévu". Un usage différent de celui pour lequel la machine a été conçue peut provoquer des risques pour les opérateurs /manutentionnaires, pour les consommateurs du produit, pour les éventuelles personnes exposées et pour la machine.



ATTENTION

La machine n'a pas été conçue pour travailler dans une atmosphère potentiellement explosive, par conséquent, on en interdit catégoriquement l'installation et l'usage dans de tels environnements.



ATTENTION

Un usage autre que celui qui a été prévu dans ce manuel est considéré comme un usage impropre, donc, interdit. TECHNOGEL SpA décline toute responsabilité au sujet d'un usage de la machine autre que celui qui est prévu dans ce manuel.

4.3 ZONES DE TRAVAIL ET ZONES DANGEREUSES



REMARQUE !

Aux termes de la Directive 2006/42/CE on communique les définitions suivantes :

- ZONE DANGEREUSE : n'importe quelle zone à l'intérieur et/ou à proximité de la machine où la présence d'une personne exposée représente un risque pour la sécurité et la santé de cette personne.
- PERSONNE EXPOSÉE : n'importe quelle personne qui se trouve complètement ou en partie dans une zone dangereuse.
- OPÉRATEUR : la ou les personnes chargée/s d'installer, faire fonctionner, régler, nettoyer, réparer et déplacer une machine ou d'en effectuer la maintenance.



ATTENTION

Le contrôle et la direction de la machine dans des conditions normales de travail doivent avoir lieu uniquement dans les zones préposées à son contrôle. Ce sont des zones dénuées de risque pour le personnel préposé à son contrôle et on les appelle des "Zones de commande et de contrôle de l'opérateur".



ATTENTION

Il est interdit à quiconque de stationner ou d'intervenir dans les zones dangereuses durant le fonctionnement de la machine. Les préposés à la maintenance peuvent opérer autour et

dans la machine uniquement après avoir arrêté le fonctionnement de cette dernière et après l'avoir mise dans des conditions de sécurité.

4.3.1 Zones de travail (contrôle de la machine)

La zone de travail se trouve à proximité du panneau frontal de commande et de distribution du produit, d'où il est possible de gérer et de contrôler le fonctionnement de la machine.

4.3.2 Zones de travail (maintenance)

Les zones servant à la maintenance de la machine se trouvent dans toute la zone qui l'entoure, afin d'effectuer des opérations de maintenance et/ou de réglage sur les différents dispositifs d'actionnement mécaniques/électriques.

4.3.3 Zones dangereuses

On entend par zones dangereuses :

- toute la zone de travail interne et externe par rapport à la machine, où se déroulent les phases de travail ;
- toutes les zones protégées par les dispositifs de protection prévus à cet effet, constitués par la carcasse de la machine.

4.4 DANGERS ET RISQUES RÉSIDUELS



ATTENTION

Durant l'utilisation de la machine, l'opérateur doit tenir compte des risques résiduels décrits sur le tableau suivant et prendre les contre-mesures adéquates.

| RISQUES RÉSIDUELS DE LA MACHINE |
|---|
| 1. Avant d'utiliser la machine, l'opérateur doit lire attentivement les instructions d'usage et de maintenance. Il est nécessaire que l'opérateur soit formé de manière adéquate sur le fonctionnement de la machine et sur les modes pour en garantir l'usage ; notamment il doit connaître les risques résiduels présents et les modes pour empêcher les situations dangereuses qui y sont liées. |
| 2. Installer la machine dans un environnement qui n'engendre pas de risques pour l'opérateur quand il interagit avec la machine. |
| 3. Pour empêcher la pollution du produit (mélange pour glace) par l'air ambiant ou par des parties de la machine, il est nécessaire de faire fonctionner la machine dans des environnement conformes à la pratique hygiénique correcte et d'en garantir les cycles de nettoyage et d'assainissement prescrits. |
| 4. Durant la phase de maintenance (ex. démontage du couvercle, du robinet, etc.) l'opérateur doit prendre les précautions nécessaires pour éviter la chute de parties de la machine. Il est donc nécessaire que l'opérateur soit toujours muni des d.p.i. prescrits quand il stationne à proximité de la machine. |
| 5. Durant le fonctionnement et lors de la phase de la maintenance il pourrait entrer en contact avec les parties chaudes ou froides de la machine (ex. le robinet d'écoulement, le bac et son couvercle): ce contact peut avoir lieu dans le cas d'intervention de l'opérateur durant les phases intermédiaires du cycle de travail normal. Il existe le même risque lors du contact avec le produit en cours de préparation. On a donc prescrit l'usage des d.p.i adéquats (gants) |
| 6. L'alimentation d'énergie électrique se compose de la fiche de connexion de couleur rouge (sectionneur identifié par le système à prise/fiche): L'opérateur doit pouvoir facilement la repérer et la débrancher |

| |
|---|
| depuis le poste de travail normal. |
| 7. Faire très attention à ne pas trébucher sur le câble d'alimentation, qui doit être mis en évidence de manière adéquate ou protégé par un conduit circulaire. |
| 8. Le nettoyage et l'assainissement de la machine doivent être exécutés à l'aide de produits compatibles avec l'usage alimentaire. |
| 9. Il est interdit de faire fonctionner la machine en milieu explosif. En outre la machine ne doit pas fonctionner dans des zones exposées aux agents atmosphériques (ex. foudre). |
| 10. Si durant le cycle l'alimentation électrique s'interrompt, l'opérateur peut gérer la qualité du produit en contrôlant les signalisations s'y rapportant à travers l'afficheur. En effet, quand l'énergie électrique revient, la machine reprend le cycle à compter du moment de l'interruption. Il est important que l'opérateur gère la situation en respectant les règles prévues par la pratique hygiénique correcte et la législation applicable. |
| 11. La prise de courant du réseau de l'utilisateur doit être protégée par un interrupteur différentiel 300 mA et un magnétothermique approprié. |
| 12. Si au cours de la phase de maintenance, il faut avoir accès aux inverseurs du moteur électrique ou du compresseur, il est nécessaire d'attendre 15 sec. pour que la charge statique résiduelle se décharge. |
| 13. Si on accède aux parties internes de la machine sans interrompre l'alimentation électrique, il existe le risque d'électrocution en raison de la présence de câbles et de bornes électriques. |

4.5 DISPOSITIFS DE PROTECTION INDIVIDUELLE DEVANT ÊTRE ADOPTÉS

S'il est nécessaire d'avoir accès à la zone de travail de la machine, porter un équipement de protection adéquat aux opérations devant être effectuées.

- Les vêtements doivent être près du corps.
- Éviter de porter des cravates, colliers ou ceintures qui pourraient s'enchevêtrer ou s'enfiler entre les organes en mouvement.
- Nouer en outre, si besoin est, les cheveux de façon appropriée, pour éviter qu'ils s'enchevêtrent ou s'enfilent entre les organes en mouvement.



ATTENTION

L'opérateur et/ou les manutentionnaires autorisés, avant de commencer les opérations nécessaires sur la machine, doivent porter les présents dispositifs de protection individuelle :

| | | |
|---|--|--|
|  | Vêtements de protection près du corps. | Durant toutes les phases de travail et de maintenance. |
|  | Gants de protection. | Durant les phases de travail manuel (chargement et déchargement du produit /outils) et de maintenance. |
|  | Chaussures de protection. | Durant toutes les phases de travail et de maintenance. |

Tab. 4-2



REMARQUE

Les vêtements à porter et les moyens de protection utilisés doivent correspondre aux exigences requises par la directive 89/686/ CEE au sujet des dispositifs de protection individuelle

4.6 PLAQUES DE SIGNALISATION PRÉSENTES SUR LA MACHINE



ATTENTION

Différentes plaques de signalisation et/ou de danger, montrées par la suite, sont appliquées sur la machine, sur les protections et dans différentes zones impliquées dans le cycle de production ; leur fonction consiste à avertir les préposés autorisés à intervenir sur la machine, en cas d'éventuels dangers, obligations ou interdictions à respecter absolument, en vue d'éviter des situations dangereuses soit pour les opérateurs et d'autres éventuelles personnes exposées, soit pour la machine.



ATTENTION

Il est absolument interdit de manipuler ou d'enlever les plaques.

L'utilisateur doit en vérifier périodiquement l'intégrité et, le cas échéant, remplacer les plaques endommagées par des plaques équivalentes, en s'adressant au service d'assistance et des pièces de rechange du fabricant.

| | |
|--|---|
|  | <p>Danger d'électrocution. Attention, couper la tension avant d'ouvrir la porte.</p> |
|  | <p>Température dangereuse. Utiliser des protections adéquates</p> |

Tab. 4-3

5 - INSTRUCTIONS POUR L'UTILISATEUR

5.1 DISPOSITIFS DE COMMANDE ET CONTRÔLE

Les commandes nécessaires à activer et à gérer les différentes phases de travail sont disposées sur la partie frontale de la machine. La description des commandes et de leur utilisation est contenue au chap. 4.

5.2 FONCTIONS DES OPÉRATEURS

Les fonctions des opérateurs autorisés concernent :

- la gestion du cycle du travail, au moyen des commandes situées sur le corps de la machine ;
- le transport et la manutention de la machine ;
- les manutentions de la machine, comme les opérations de nettoyage, réglages, lubrifications et éventuelles réparations.

5.3 MODES DE FONCTIONNEMENT

La machine a un fonctionnement exclusivement manuel, activable par l'opérateur au moyen des touches sur le panneau de commande.

Le cycle de fonctionnement est possible uniquement à condition que tous les systèmes de sécurité et de protection soient installés et actifs.

5.4 MODES D'ARRÊT ET REMISES EN MARCHÉ

5.4.1 Mode d'arrêt volontaire

En actionnant le bouton STOP (pos.10, fig. 4.1) le fonctionnement de la machine s'interrompt sans couper l'alimentation électrique.

La machine s'arrête en actionnant également la commande START qui coupe l'alimentation électrique des auxiliaires et des circuits de commande.

Pour couper l'alimentation électrique, détacher la fiche de la prise de courant : ceci permet d'exécuter en toute sécurité toutes les activités de maintenance.

5.4.1.1 Remise en marche après un arrêt volontaire

Après en avoir arrêté volontairement le fonctionnement, la remise en marche de la machine au moyen du bouton START (voir également par. 4.1).

5.4.2 Mode d'arrêt d'urgence

Si des situations pouvant résulter dangereuses tant pour l'opérateur que pour les éventuelles personnes exposées et pour la machine, on peut arrêter immédiatement le cycle de fonctionnement en extrayant la fiche d'alimentation de la prise de courant : **elle doit donc être facilement accessible à l'opérateur.**

5.4.2.1 Remise en marche après un arrêt d'urgence

Après avoir résolu l'inconvénient qui a rendu nécessaire l'arrêt d'urgence, agir de la façon suivante :

- rétablir les conditions de sécurité nécessaires à la reprise du cycle de production ;
- introduire la fiche de courant dans la prise d'alimentation ;
- après avoir vérifié qu'il n'existe pas de dangers pour les personnes exposées, l'opérateur autorisé peut commander la reprise du cycle de fonctionnement selon les modes mentionnés plus haut.

5.5 CONTRÔLE DES DISPOSITIFS DE SÉCURITÉ



ATTENTION

Avant le début de chaque cycle de préparation, vérifier le bon fonctionnement des dispositifs de sécurité.

- Avant chaque démarrage de la machine, vérifier que le capotage de la machine soit fixé de manière stable au bâti à l'aide de vis prévues à cet effet.
- Avant chaque démarrage de la machine, vérifier que le couvercle du bac soit bien fermé.
- Quand le couvercle est ouvert, vérifier que la machine ne soit pas mise en marche et que les alarmes interviennent : sonore (bip) et visuel (sur l'afficheur)

5.6 MISE EN MARCHÉ ET PREMIER DÉMARRAGE

Quand on effectue le premier démarrage, ou après le transport, il est conseillé de laisser la machine se stabiliser pour rétablir la juste circulation de l'huile de l'installation frigorifique.

Avant d'effectuer les opérations de mise en marche et le premier démarrage, il est indispensable d'avoir connaissance de toute la documentation.

Notamment, vérifier la correcte installation de la machine, décrite au par. 3.5.

Ne pas allumer tout de suite la machine mais laisser que les résistances chauffantes travaillent pendant au moins 30 minutes, après avoir alimenté la machine (bouton START vert allumé).

A l'occasion du premier démarrage, nettoyer et assainir la machine avant le chargement du produit.

Si la machine a été stockée ou transportée dans une position non verticale, elle doit demeurer sur la position verticale pendant au moins 24 h.

Le non respect des conditions susmentionnées peut provoquer de sérieux dégâts à l'installation frigorifique et à ses composants.



ATTENTION

Les opérateurs autorisés, avant de commencer leur travail, doivent porter des dispositifs de protection individuelle adéquates aux opérations qu'ils devront exécuter, selon le paragraphe 4.5 "DISPOSITIFS DE PROTECTION INDIVIDUELLE A ADOPTER" de cette documentation.

6 - MAINTENANCE ORDINAIRE

6.1 MISES EN GARDE GÉNÉRALES DE SÉCURITÉ



Les opérations indiquées ci-après doivent être exécutées exclusivement par des manutentionnaires mécaniques autorisés, formés et informés de manière adéquate sur les contenus du présent manuel. Il est nécessaire de suivre les mises en garde de sécurité du par. 3.1 et du chap. 4.

6.2 - MAINTENANCE ORDINAIRE

Les principales opérations de maintenance ordinaire de la machine sont décrites aux paragraphes suivants : pour leur exécution, aucun outil spécial n'est prévu en-dehors de ceux dont la machine et un atelier mécanique sont normalement dotés (tournevis, pinces, clés, etc.).

Pour les éventuels matériels ou pièces de rechange s'adresser au centre d'assistance le plus proche.

6.2.1 Lavage et assainissement de la machine



Remarque : avant de procéder à toute opération de lavage ou d'assainissement, attendre que le bac soit décongelé (la température est visualisée sur l'afficheur)

Cette opération nous permet de nettoyer les parties fixes et mobiles de la machine. Le lavage de la machine a lieu uniquement à l'eau, tandis que l'assainissement successif s'effectue avec de l'eau et des détergents pour les machines alimentaires. Le rinçage à l'eau ne garantit pas l'hygiène de l'appareil.

Amener la machine sur OFF, décharger tout le produit et attendre le décongellement du bac.
Débrancher la prise d'alimentation électrique.
Enlever le bouchon sur l'agitateur pour permettre le nettoyage de l'extrémité supérieure de la tige. Si besoin est, remplacer le joint torique situé dessous.



Dévisser la vis qui fixe la cage de protection de la roue mobile de l'agitateur au bac et la tourner dans le sens horaire pour la décrocher des fentes de fixation. Enlever la cage de protection.



| | | |
|--|---|---|
| <p>Enlever l'agitateur de l'arbre de commande. Nettoyer soigneusement la cage, la roue mobile et la tige de l'agitateur, aussi bien dedans que dehors (en utilisant l'écouvillon en dotation). Démonter le couvercle du bac : ouvrir le couvercle d'environ 15 degrés et le tirer avec force dans la direction de la partie antérieure pour extraire les pivots des logements de charnières.</p> |  | |
| <p>Démonter le robinet : dévisser la douille de blocage et enlever le groupe complet. Dévisser la douille du piston et l'extraire.</p> |  | |
| <p>Dévisser la poignée et la détacher du corps du robinet. Extraire le piston du corps du robinet.</p> |  |  |
| <p>Enlever le joint torique du piston et celui qui est inséré dans le corps du robinet : faire très attention à ne pas endommager ces joints. Le cas échéant, les remplacer par celles en dotation.</p> |  |  |
| <p>Les éventuelles pièces de rechange doivent être demandées au centre d'assistance le plus proche.</p> |  | |

Laver manuellement le bac en y accédant du haut. Faire attention en nettoyant l'arbre de commande de l'agitateur et le conduit de déchargement du produit du bac au robinet.

Il est recommandé d'utiliser des produits détergents antimousse spécifiques pour les machines alimentaires : suivre attentivement les indications du fabricant aussi bien pour l'usage que pour l'élimination.

L'assainissement est similaire à l'opération de lavage, qu'il faut cependant exécuter avec une solution d'eau tiède et un détergent liquide assainissant pour les composants alimentaires.

En ce qui concerne les modes d'utilisation et le dosage de l'assainissant suivre les instructions du fabricant. Si ce dernier le demande, rincer à l'eau à la fin.

Après l'assainissement, fermer le couvercle et remonter le robinet : ne plus toucher avec les mains et ne pas essuyer les parties qui entreront en contact avec les aliments.

6.2.2 Conseils pour le nettoyage

Exécuter toujours un nettoyage soigné de toutes les parties, notamment de celles qui entrent en contact avec les mélanges alimentaires.

- **exécuter toutes les opérations quand l'alimentation électrique est débranchée**
- ne pas utiliser de détergents non appropriés à un usage alimentaire
- ne pas utiliser n'importe quel solvant
- ne pas utiliser d'objets ou de poussières abrasives
- éviter absolument de mouiller les parties internes (exemple, moteur, etc.)

Ne pas oublier d'effectuer les nettoyages indiqués pour avoir toujours une utilisation optimale du mélange et un rendement maximal de la machine.

Maintenir propres même les surfaces externes (lavage et séchage).

6.2.3 Remplacement des joints toriques

Au moins une fois par an, il est nécessaire de remplacer tous les joints toriques qui garantissent l'étanchéité et l'hygiène des parties de la machine qui entrent en contact avec le produit préparé :

- 1 joint torique sur le bouton de la tige de l'agitateur (fig. 6.3)
- 2 joints toriques sur le robinet d'extraction du produit (fig. 6.7 et 6.8)
- 1 joint sur le raccord de fixation du robinet (fig. 6.9)

Le montage des joints doit être fait manuellement, en faisant très attention à n'endommager d'aucune façon la surface toroïdale externe des joints.

Pour favoriser le montage on peut humecter légèrement les surfaces de glissement des joints avec une graisse d'usage alimentaire.

Utiliser exclusivement les joints d'origine fournis par le fabricant, qui sont garantis comme étant compatibles pour usage alimentaire. La nouvelle machine a en dotation un kit pour la première maintenance annuelle.

6.2.5 Vidage de l'installation de refroidissement

A fin de la saison il est nécessaire de procéder au vidage de l'installation de l'eau de refroidissement pour prévenir les dégâts provoqués par l'éventuelle congélation de l'eau dans les tuyauteries durant l'hiver (si le stockage de la machine a lieu dans des environnements où la température peut descendre au-dessous de 0°C).

Après avoir interrompu l'arrivée d'eau de réseau (voir Fig. 3.2):

- détacher le tuyau d'entrée de l'eau
- détacher le tuyau de sortie du raccord s'y rapportant

Mettre en marche la machine : le compresseur se met en marche et après un moment, il provoque l'ouverture de la vanne pressostatique de l'installation de l'eau externe.

Avec un pistolet à air comprimé, souffler à travers le raccord ENTRATA ACQUA (ENTREE EAU) jusqu'à ce que toute l'eau contenue dans les tuyauteries soit évacuée.

Eteindre la machine et appliquer les bouchons en dotation sur les raccords de l'eau.

6.2.7 Vérification du niveau du glycol

Enlever le panneau latéral gauche de la machine (en regardant la machine du côté frontal).

Le réservoir du glycol se trouve sur la partie en haut à gauche : au centre on trouve un raccord en cuivre avec un indicateur visuel du niveau de glycol (voir fig. 6.10).

Avec la machine à l'arrêt et à la température ambiante, on doit voir le niveau de liquide de couleur vert clair (glycol) qui sert pour le refroidissement du bac. Le niveau doit se trouver à environ la moitié de l'indicateur de niveau.

Pour rétablir le niveau, contacter l'Assistance Technique du fabricant.



Fig. 6.10

6.2.8 Soupape de sécurité du glycol

Quand la pression de l'installation de chauffage/refroidissement dépasse la pression de sécurité, on ouvre la soupape de sécurité qui, à travers un tuyau en caoutchouc, évacue le liquide (glycol) directement sur le sol, dans la partie supérieure de la machine à proximité du raccord "ACQUA LAVAGGIO" (EAU LAVAGE) (douchette).

Le liquide peut être chaud mais n'est pas dangereux pour le contact avec des parties du corps. A l'aide de chiffons et de d.p.i. adéquats collecter les déversements.

Pour rétablir le niveau, contacter l'Assistance Technique du fabricant.

6.2.9 Remplacement des fusibles

Les fusibles de l'installation électrique sont accessibles dans le tableau électrique.

S'assurer que la fiche d'alimentation électrique de la machine est débranchée.

Dévisser les vis qui fixent le panneau postérieur de la carrosserie de la machine.

Enlever le panneau vers le haut et l'extraire du bâti.

Il est maintenant possible d'enlever le panneau de fermeture du tableau électrique : pour avoir accès aux composants de l'installation électrique, enlever le couvercle du tableau.

Les porte-fusibles sont situés sur la partie haute du tableau (fig. 6.10 et 6.11) : il s'agit de 2 groupes, un de 3 et un de 2 fusibles.

Pour avoir accès aux fusibles, retirer le couvercle blanc : extraire le fusible et contrôler son intégrité.

Pour identifier correctement la position et le type de chacun d'entre eux (et notamment celui des fusibles) faire référence au schéma électrique annexé au présent manuel.



Fig. 6.10 – Accessibilité aux fusibles



Fig. 06.11 – Accessibilité aux fusibles



Avant d'effectuer toute opération de maintenance des parties électriques situées dans la carrosserie de la machine, le manutentionnaire doit s'assurer que l'alimentation électrique soit débranchée.

6.2.5 Fréquence des opérations de maintenance

| ACTIVITÉ | FRÉQUENCE DE LA MAINTENANCE |
|---|---|
| Lavage et assainissement | A la fin de chaque cycle de travail Avant chaque période d'inactivité de la machine |
| Remplacement des joints toriques | Chaque année |
| Vidage de l'installation de refroidissement à eau | A la fin de la saison de travail ou, quoi qu'il en soit, avant chaque pause saisonnière de la machine |
| Vérification du niveau de glycol | Au moins une fois par an Chaque fois qu'une perte se produit |
| Remplacement des fusibles | Au besoin |

7 - DIAGNOSTIC

7.1 INCONVÉNIENTS, CAUSES ET REMÈDES

Ci-après, les éventuels inconvénients et les remèdes conséquents à propos de la machine en question.



Les opérations indiquées ci-après peuvent être effectuées par l'opérateur, quand il possède une formation adéquate et qu'il a connaissance des contenus du présent manuel. Si l'on constate des situations différentes de celles qui sont décrites, il est nécessaire de s'adresser au fabricant.

| INCONVÉNIENTS | CAUSES | REMÈDES |
|---|---|---|
| La machine ne s'allume pas | <ol style="list-style-type: none"> 1. La fiche d'alimentation n'est pas branchée correctement 2. La fiche ou la prise de courant sont défectueuses 3. Le fusible est interrompu 4. Le câble d'alimentation est défectueux | <ol style="list-style-type: none"> 1. Introduire correctement la fiche dans la prise 2. La fiche ou la prise de courant sont défectueuses 3. Changer le fusible cassé 4. Changer le câble d'alimentation |
| La machine s'allume mais ne démarre pas : un des messages d'alarme s'affiche | Voir Tableau 7.1 | Voir Tableau 7.1 |
| Le compresseur démarre mais s'arrête presque tout de suite : l'inscription "E06 + P MAX" apparaît sur l'afficheur | Intervention du pressostat en raison de l'interruption de l'afflux d'eau de refroidissement | Vérifier l'ouverture du robinet d'eau Vérifier l'absence d'engorgements dans la ligne d'alimentation d'eau. Si le problème demeure, appeler l'Assistance technique |
| La machine fonctionne, mais le mélange n'atteint pas la température de conservation : le cycle de travail ne s'interrompt pas mais l'inscription "E16 + TMAX F" s'affiche | <ol style="list-style-type: none"> 1. La sonde de température ne fonctionne pas 2. Anomalie de la carte de contrôle 3. L'installation frigorifique est vide | Demander l'intervention de l'Assistance Technique |
| Formation de glace ou de croûte de mélange épaissie sur les parois du bac | <ol style="list-style-type: none"> 1. Bloc ou dysfonctionnement de l'agitateur 2. Quantité de mélange inférieure au minimum prescrit (20 l) | <ol style="list-style-type: none"> 1. Vérifier que l'agitateur soit inséré correctement ; vérifier que l'arbre de commande tourne régulièrement, autrement s'adresser à l'Assistance Technique 2. Vider complètement le bac |
| Pertes du mélange du robinet sur le paroi externe | Garnitures et joints toriques absents, abîmés ou mal montés | Vérifier le montage et remplacer éventuellement les garnitures du robinet |
| Pertes d'eau de la douchette | Rupture du tube flexible ou détérioration des garnitures | Remplacer le tube et/ou le robinet de la douchette |

Tab. 7.1 Signalisations d'alarme

| ALARME | CAUSE | SOLUTION |
|--|--|--|
| La mention suivante apparait sur l'afficheur : "E04 + lth CMP" | Absorption excessive du moteur du compresseur | S'adresser à l'Assistance Technique |
| La mention suivante apparait sur l'afficheur "E06 + P MAX" | 1. Dépassement de la pression maxi dans l'installation de réfrigération et intervention du pressostat en raison de l'interruption de l'afflux d'eau de refouissement : l'interruption du fonctionnement de la machine dure au moins 30 sec 2. Anomalie dans le fonctionnement du pressostat | 1. Vérifier l'ouverture du robinet d'eau Vérifier l'absence d'engorgements dans la ligne d'alimentation d'eau. Quand le flux d'eau revient la machine reprend son fonctionnement normal 2. S'adresser à l'Assistance Technique |
| La mention suivante apparait sur l'afficheur "E07 + P MIN" | 1. Dépassement de la pression min dans l'installation de réfrigération et intervention du pressostat pour manque de gaz dans l'installation ou anomalie sur l'électrovanne : l'interruption du fonctionnement de la machine est permanente jusqu'à la reprise des conditions de travail. 2. Anomalie dans le fonctionnement du pressostat | 1. S'adresser à l'Assistance Technique 2. S'adresser à l'Assistance Technique |
| L'alarme suivante apparait sur l'afficheur "E05 + T MAX" (Alarme de température max de chauffage) | 1. Absence de glycol dans l'installation 2. Anomalie du fonctionnement des résistances 3. Anomalie du thermostat de sécurité | 1. S'adresser à l'Assistance Technique 2. S'adresser à l'Assistance Technique 3. S'adresser à l'Assistance Technique |
| La mention suivante apparait sur l'afficheur "E08 + INVERTER" | Intervention du relais de défaut de l'inverseur de l'agitateur à cause de : - absorption excessive du moteur - absence d'une phase d'alimentation au moteur | Vérifier qu'il n'y ait pas d'empêchement à la rotation de l'agitateur (en le tournant à la main) ; attendre quelques minutes, puis alimenter de nouveau la machine Si le problème demeure, appeler l'Assistance technique |
| La mention suivante apparait sur l'afficheur "E02 + ITH PUMP" | Intervention du relais thermique de la pompe à cause de : 1. absorption excessive du moteur 2. bloc mécanique de la roue mobile | 1. Reseter l'alarme sonore en pressant ENTER, attendre quelques minutes, puis presser de nouveau ENTER et remettre la machine en marche. 2. Eliminer les causes du bloc. En tout cas, si le problème demeure, appeler l'Assistance technique |
| La mention suivante apparait sur l'afficheur "E01 + OPEN" | Le couvercle du bac ne se ferme pas | Fermer le couvercle |

| | | |
|---|---|--|
| La mention suivante apparait sur l'afficheur "E00 + RETE OFF" | Durant le cycle une coupure du courant électrique s'est produite : au moment de la remise en marche, l'inscription suivante apparait. | Au moment où le courant revient, la machine se remet en marche automatiquement dans les mêmes conditions où elle se trouvait au moment de l'interruption. Presser le bouton ENTER : l'inscription de l'alarme disparaît. |
| La mention suivante apparait sur l'afficheur "E11 + PT100-S0" | Anomalie du capteur de température du bac | La machine se bloque et ne peut être débloquée. S'adresser à l'Assistance Technique |
| La mention suivante apparait sur l'afficheur "E12 + PT100-S1" | Anomalie du capteur de température du glycole entrant | La machine se bloque et ne peut être débloquée. S'adresser à l'Assistance Technique |
| La mention suivante apparait sur l'afficheur "E13 + PT100-S2" | Anomalie du capteur de température du glycol à la sortie inférieure | La machine ne se bloque pas, il y a seulement l'alarme visuelle. S'adresser à l'Assistance Technique |
| La mention suivante apparait sur l'afficheur "E14 + PT100-S3" | Anomalie du capteur de température du glycol à la sortie supérieure | La machine ne se bloque pas, il y a seulement l'alarme visuelle. S'adresser à l'Assistance Technique |
| La mention suivante apparait sur l'afficheur "E15 + TMAX R" | Dépassement du temps limite pour le préchauffage | La machine ne se bloque pas, il y a seulement l'alarme visuelle. Vérifier la vitesse de l'agitateur par rapport à la densité du mélange Si l'alarme se répète contacter l'assistance technique |
| La mention suivante apparait sur l'afficheur "E16 + TMAX F" | Dépassement du temps limite pour le refroidissement | La machine ne se bloque pas, il y a seulement l'alarme visuelle. Vérifier la vitesse de l'agitateur par rapport à la densité du mélange Si l'alarme se répète contacter l'assistance technique |
| La mention suivante apparait sur l'afficheur "E21" | Le cycle de refroidissement n'est pas achevé à cause de : absence prolongée de l'alimentation | Evaluer l'opportunité de répéter le cycle |
| La mention suivante apparait sur l'afficheur "E22" | Le cycle de pause n'est pas achevé à cause de : l'absence prolongée de l'alimentation | Evaluer l'opportunité de répéter le cycle |
| La mention suivante apparait sur l'afficheur "E23" | Le cycle de pause n'est pas achevé à cause de : l'absence prolongée de l'alimentation | Evaluer l'opportunité de répéter le cycle |
| La mention suivante apparait sur l'afficheur "E09 + G MIN" | Le niveau du glycol est trop bas | S'adresser à l'Assistance Technique |

8 - DOCUMENTS ANNEXES

8.1 LISTE DES DOCUMENTS ANNEXES

Annexe 1 - Liste des dotations

Annexe 2 - Déclaration CE de conformité (voir Chap. 1)

Annexe 3 – Schéma installation électrique