

INSTRUCTIONS POUR L'INSTALLATION, L'UTILISATION ET LA MAINTENANCE



Ed. 10/2014
FR



technogel



MANTE 15-45
MANTE 20-60
MANTE 30-100

MANTE 15-45 GLACE/GRANITE
MANTE 20-60 GLACE/GRANITE

EDITION 10 /2014 Ce Manuel d'Instructions Original est la propriété exclusive de TECHNOGEL spa.

Sa reproduction, même partielle, non autorisée est interdite.

Introduction

Chers Clients

nous vous remercions d'avoir choisi une machine  **technogel** Spa ICE CREAM EQUIPMENTS AND MACHINES et nous vous souhaitons un bon travail.

Pour vous aider à maintenir votre machine fiable et efficace dans la durée, nous vous conseillons de lire attentivement ce **manuel d'utilisation et de maintenance** et de porter une attention particulière aux chapitres « **Utilisation de la machine** » et « **Maintenance ordinaire** », qui relèvent de votre compétence.

Nous vous recommandons également de faire réaliser la « **Maintenance extraordinaire** » par un Technicien qualifié et autorisé aux échéances prévues.

Conserver ce manuel dans un lieu sûr et protégé. Il contient toutes les données concernant la machine et dans le temps, il vous sera certainement utile.

Les descriptions et illustrations contenues dans le présent manuel ne sont pas contractuelles : **Technogel Spa**, se réserve donc le droit d'apporter, à tout moment et sans avis préalable, des modifications aux organes de la machine là où elle jugerait que ces dernières sont nécessaires pour répondre à tout type d'exigence de fabrication et/ou commerciale.

SOMMAIRE

| | | |
|----------|--|-----------|
| 1 | Considérations générales | |
| 1.1 | Déclaration de Conformité | 6 |
| 1.2 | Identification de la machine..... | 7 |
| 2 | UTILISATION ERRONEE – CONDITIONS D'UTILISATION DE LA MACHINE – AVERTISSEMENTS DE SECURITE | 9 |
| 2.1 | Utilisation correcte et erronée | 10 |
| 2.2 | Conditions d'utilisation de la machine..... | 11 |
| 2.3 | Avertissements de sécurité..... | 12-13 |
| 2.4 | Conditions environnementales et tolérances électriques – Niveau sonore – Avertissement écologique..... | 14 |
| 3 | INSTALLATION | 15 |
| 3.1 | Comment déballer la machine..... | 16 |
| 3.2 | Comment soulever la machine – poids et mesures de la machine..... | 17 |
| 3.3 | Comment positionner et connecter la machine refroidie à l'eau hydrauliquement et électriquement | 18 |
| 3.4 | Puissance et consommation électrique..... | 19 |
| 3.5 | Consommation et pression de l'eau nécessaire..... | 19 |
| 3.6 | Comment positionner et connecter la machine refroidie à l'air/l'eau hydrauliquement et électriquement..... | 20 |
| 3.7 | Comment positionner et connecter la machine refroidie à l'air avec un condensateur à distance..... | 21 |
| 3.8 | Puissance et consommation électrique de la machine air/eau avec condensateur à distance..... | 22 |
| 3.9 | Consommation et pression de l'eau nécessaire..... | 22 |
| 4 | FONCTIONS DE LA MACHINE AVEC VERIFICATIONS ET CONTROLES PRELIMINAIRES | 23 |
| 4.1 | Attention à la première mise en marche de la machine..... | 24 |
| 4.2 | Fonctions de la console de commande..... | 25 |
| 4.3 | Production de glace avec le mode "viscosité"..... | 26-27 |
| 4.4 | Production de granité uniquement pour machine avec inverseur..... | 28 |
| 4.5 | Production de granité pour machine sans inverseur..... | 29 |
| 4.6 | Contrôles préliminaires..... | 30 |
| 5 | PREMIERE MISE EN MARCHÉ DE LA MACHINE AVEC PRODUCTION DE GLACE | 31 |
| 5.1 | Production de glace..... | 32-33 |
| 5.2 | Production de glace avec le mode "temps"..... | 34-35 |
| 5.3 | Production de glace avec le mode "température" | 36-37 |
| 5.4 | Production de granité uniquement pour machine sans inverseur..... | 38-39 |
| 5.5 | Production de granité pour machine avec inverseur..... | 40-41 |
| 5.6 | Modification des configurations pendant la production..... | 42 |
| 6 | LES ALARMES ET LEURS SOLUTIONS | 43 |
| 6.1 | Les alarmes à l'écran et leurs solutions | 44 |
| 6.2 | Autres inconvénients et leurs solutions | 45 |
| 7 | NETTOYAGE ET DESINFECTIION DE LA MACHINE | 47 |
| 7.1 | Nettoyage | 48 |
| 7.2 | Désinfection | 49 |

➤ 1.1 Déclaration de conformité



DECLARATION DE CONFORMITE - DECLARATION OF CONFORMITY

SOCIETE : TECHNOGEL S.p.A.

ADRESSE: Via Boschetti 51, 24050 GRASSOBBIO (BG) ITALY

Nous, soussignés de la présente, déclarons sous notre propre responsabilité que la machine:

Modèle: MANTE

Type: BATCH FREEZER

Gaz: R 404 A Construite en: 2010

is in accordance with what established in the "Equipment Directive" n. 2006/42/EEC and with the PR 459/96, and as per directions, EN 1672-2 UNI EN ISO 12100-1:2005, UNI EN ISO 12100-2:2005 CEI 44-5, rule n. 791/1977, rule "Low Tension" n.2006/95/EEC and as per Legislative Decree n. 615/96, directives "EMC" Electromagnetic Compatibility n. 2004/108/EEC .

è conforme a quanto prescritto dalla direttiva "macchine" 2006/42/CE e dal DPR 459/96, nonché a quanto prescritto dalle norme armonizzate EN 1672-2 UNI EN ISO 12100-1:2005, UNI EN ISO 12100-2:2005 CEI 44-5, alla legge n.791/1977, direttiva "Bassa Tensione" n.2006/95/CEE ed al Decreto Legislativo n. 615/96, direttiva "EMC" Compatibilità Elettromagnetica n. 2004/108/CEE

est conforme à ce prescrit dans la directive « machines » 2006/42/CEE et PR 459/96, par les normes, EN 1672-2 UNI EN ISO 12100-1:2005, UNI EN ISO 12100-2:2005 CEI 44-5 loi n°791/1977, directive « Basse Tension » n° 2006/95/CEE et au Décret Législatif n°615/96, directive « EMC » Compatibilité Electromagnétique n° 2004/108/CEE

Responde a lo prescrito por la directiva "maquinas" 2006/42/CEE y DPR 459/96, a lo establecido por el conjunto de normas, EN 1672-2 UNI EN ISO 12100-1:2005, UNI EN ISO 12100-2:2005 CEI 44-5, a la ley numero n.791/1977, directiva "Baja Tensión" n. 2006/95/CEE y al Decreto Legislativo n.615/96, directiva "EMC" Compatibilidad Electromagnética n. 89/336/CEE.

der Vorschrift 2006/42/CEE und DPR n.459/96, sowie den harmonisierten Normen EN 1672-2 UNI EN ISO 12100-1:2005, UNI EN ISO 12100-2:2005 CEI 44-5 und dem Gesetz Nr. 791/1977 Niederspannungsvorschrift" Nr. 2006/95/CEE und der Rechtsverordnung Nr. 615/96, "EMC" Vorschrift Elektomagnetische Verträglichkeit Nr. 2004/108/CEE

Grassobbio,03/12/2010

➤ 1.2 Identification de la machine

Chaque machine est dotée d'une plaque d'immatriculation contenant:

- Machine TYPE
- Numéro de matricule
- Année de construction
- Tension, hertz et absorption maximum en A.
- Puissance électrique
- Type de gaz frigorigène et quantité

La plaque est appliquée sur la partie arrière à l'extérieur de la machine. Nous reportons ci-dessous la plaque d'immatriculation de cette machine:

| | | | |
|--|--|---|---|
|  | |  | |
| ICE CREAM EQUIPMENT AND MACHINES Via Boschetti, 61 - GRASSOBBIO (BG) - ITALY Website: www.technogel.com - E-mail: info@technogel.com Tel. +39 035 4522062 - Fax +39 035 4522082 | | | |
| Macchina Tipo Machine Type | | | |
| Matricola N. Serial Number | | N. | |
| Anno Year | | | |
| Voltaggio Voltage | | V | A |
| Potenza Power | | Kw | |
| Gas Freon | | R | K |

Pour la commande des pièces de rechange et pour solliciter l'assistance technique, renseigner les données principales reportées sur la carte d'immatriculation pour l'identification précise de la machine : Type, n° de Matricule, et Année.

**UTILISATION CORRECTE ET ERRONÉE
CONDITIONS D'UTILISATION DE LA
MACHINE
AVERTISSEMENT DE SECURITE**

2.1 UTILISATION PREVUE ET ERRONEE

Toutes les Turbines **TECHNOGEL** de la série **MANTE**, sont conçues pour élaborer **exclusivement des mélanges pour glace, granités et sorbets.**

L'utilisation de ces machines pour des produits différents de ceux prévus, se déroulera aux risques et périls du Client.

2.2 Conditions d'utilisation de la machine

Nous vous communiquons ci-dessous les doses **minimum** et **maximum** de mélange pour glace que les différentes machines peuvent élaborer ; les doses sont en Kg de mélange à insérer dans la machine à chaque fois:

| | charge minimum | charge maximum |
|---------------------|----------------|----------------|
| MANTE 15 45 | 2 Kg. | 7 Kg. |
| MANTE 20 60 | 3 Kg. | 10 Kg. |
| MANTE 30 100 | 5 Kg. | 17 Kg. |

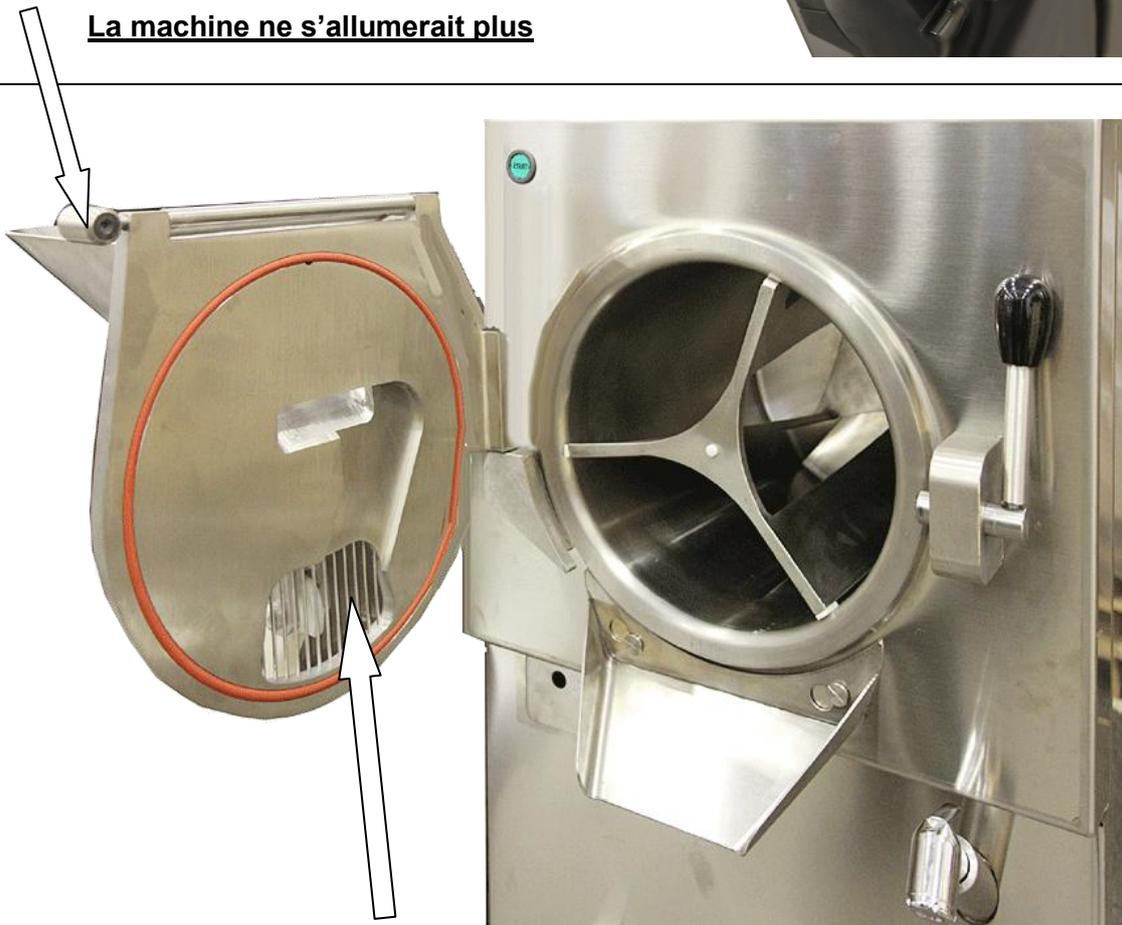
SI LES DOSES SONT INFERIEURES AUX MINIMUM DECRITES, CELA POURRAIT USER PREMATUREMENT LES LAMES QUI RACLENT LA GLACE.

SI LES DOSES SONT SUPERIEURES A CELLE DECRITES, LA GLACE OBTENUE N'AURA PLUS LA JUSTE PROPORTION AIR/MELANGE.

➤ 2.3 Avertissements de sécurité

Ne pas manipuler la grille de sécurité de la trémie GR

Ne pas manipuler le capteur de sécurité
La machine ne s'allumerait plus



Ne pas manipuler ni modifier la grille de sécurité de sortie de la glace.

Cela peut être très dangereux et provoquer des dommages sur les membres de l'opérateur

➤ **Pendant le nettoyage**

Ne pas enfiler de conduits en caoutchouc (4) dans la trémie (1) pour remplir la machine d'eau pour le nettoyage et ne plus l'envisager. Utiliser plutôt la douche fournie avec la machine en la tenant en main.

Ne pas utiliser de couteaux (5) ou de lames ni d'éponge métalliques pour le nettoyage de la plaque de commandes, elle pourrait être coupée. Utiliser uniquement des chiffons humides ou des éponges en caoutchouc (6) sans parties abrasives.



➤ **Pendant la production de glace**

Ne pas enfiler entre les barrettes (2) de la bouche de sortie de la glace, lorsque la machine fonctionne, la palette pour extraire la glace, elle pourrait heurter la turbine malaxeuse rotative, et abîmer les barrettes et la turbine. Pour extraire la glace qui sort de la machine, utiliser une palette en caoutchouc.

➤ 2.4 Conditions environnementales

La machine est conçue pour travailler dans les conditions environnementales suivantes:

| | |
|-----------------------------------|-----------------|
| Tension di alimentation | +/- 10% |
| Température minimum de l'air | 10°C |
| Température maximum de l'air | 40°C |
| Température minimum de l'eau | 10°C |
| Température maximum de l'eau | 30°C |
| Pression minimum de l'eau | 0,1 MPa (1 bar) |
| Pression maximum de l'eau | 0,4 MPa (4 bar) |
| Humidité maximum relative à l'air | 85% |

L'environnement où doit travailler la machine n'est pas sujet à des normes anti-déflagrations. L'utilisation de cette dernière est donc destinée uniquement à des environnements conformes et à une atmosphère normale.

Attention danger de rupture de la machine

Pendant la saison hivernale, si le laboratoire ne travaille pas, faire en sorte que la température de l'environnement dans lequel se trouve la machine ne descende jamais en dessous de 0° C.

La machine étant refroidie à l'eau, l'installation frigorifique pourrait se briser à cause du gel et entraîner des dommages économiques en conséquence.

Faire vider l'eau contenue dans l'installation frigorifique par le **SERVICE TECHNIQUE AUTORISE**.

Niveau sonore

Le niveau de pression acoustique, avec la machine en fonction, mesuré à 1 mètre de distance, est inférieur à 70 dB (A).

Elimination du matériel d'emballage

A l'ouverture de la caisse d'emballage il est recommandé de diviser les matériaux utilisés par type et de procéder à leur élimination selon les normes en vigueur dans le pays de destination

Avertissement écologique

“Cette machine contient des substances qui endommagent l’ozone stratosphérique ; à la fin de son utilisation, elle doit être remise aux centres concernés par sa récollection : solliciter des informations auprès des services de gestion de la propreté urbaine de votre commune.”

INSTALLATION

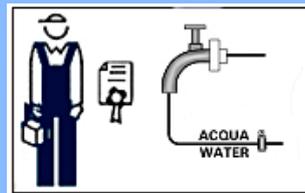
Opérations à réaliser et personnel nécessaire:

DEBALLAGE
de la machine



OPERATEUR GENERAL

INSTALLATION et
positionnement de la machine:



PLOMBIER

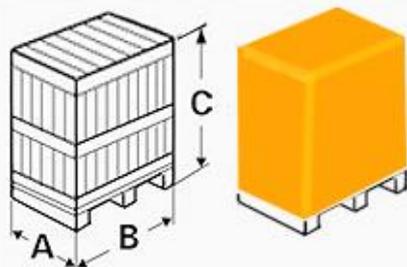


ELECTRICIEN

Personnel habilité et autorisé

Là où est indiqué le symbole du **Technicien** (qui selon les cas peut être un électricien, un plombier ou un mécanicien), cela signifie que les opérations à réaliser relèvent de la compétence exclusive de ces personnes ; ces mêmes opérations, si elles étaient réalisées par l'utilisateur, **pourraient représenter un danger pour lui-même et il ne doit donc pas les réaliser.**

➤ 3.1 Comment déballer la machine

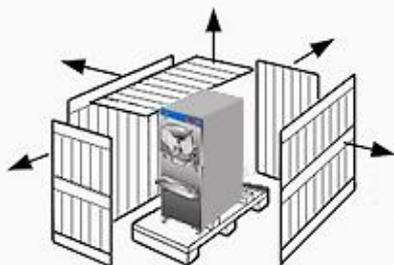


POIDS BRUT A B C

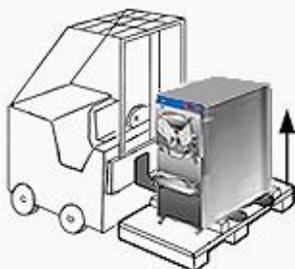
MANTE 15 45 = KG. 380 mm. 730 1030 1730

MANTE 20 60 = KG. 400 mm. 730 1100 1730

MANTE 30 100 = KG. 565 mm. 730 1320 1730

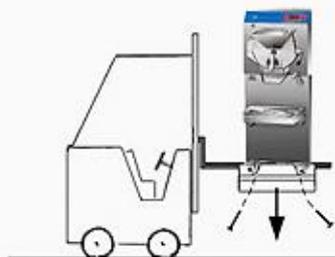


Retirer tous les panneaux en bois latéraux et supérieurs de l'emballage.



Soulever la machine avec un chariot élévateur en enfilant les bras de levage entre le fond de la machine et la base de la caisse.

ATTENTION: A CAUSE DE SA FORME ETROITE ET HAUTE, LA MACHINE PEUT DEVENIR INSTABLE AU MOMENT DU LEVAGE.



Dévisser les quatre boulons du dessous de la caisse, qui maintiennent la machine vissée et bloquée.

ATTENTION !

Le fond de la caisse se détache du fond de la machine une fois retirés tous les boulons.

Après avoir retirés tous les boulons de la caisse, faire descendre l'élévateur et déposer la machine à terre.

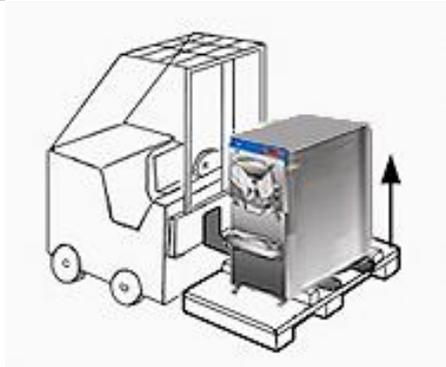
LE TYPE DE BOIS UTILISE POUR LA CAISSE D'EMBALLAGE EST EN SAPIN NATUREL SANS AUCUNE SUBSTANCE CHIMIQUE ET DONC PARFAITEMENT RECYCLABLE.

L'EMBALLAGE PEUT DANS CERTAINS CAS ETRE FAIT EN MATERIAUX MIXTES : LE FOND DE LA CAISSE EN BOIS ET LE RECOUVREMENT EN CARTON SONT EGALEMENT RECYCLABLES

➤ 3.2 Comment soulever la machine



| | POIDS NET | A | B | C |
|--------------|-----------|---------|------|------|
| MANTE 15 45 | = KG. 220 | mm. 520 | 1100 | 1500 |
| MANTE 20 60 | = KG. 260 | mm. 520 | 1100 | 1500 |
| MANTE 30 100 | = KG. 435 | mm. 520 | 1300 | 1520 |



ATTENTION ! A CAUSE DE SA FORME ETROITE ET HAUTE, LA MACHINE PEUT DEVENIR INSTABLE AU MOMENT DU LEVAGE.

Soulever la machine avec un chariot élévateur en enfilant les bras de levage à côté de la machine entre les roues avant et les roues arrière.



Soulever la machine avec des sangles, en la tenant comme cela est illustré dans la figure, à proximité des roues avant et arrière.

Le tirant qui soulève la machine doit se positionner exactement au centre de cette dernière

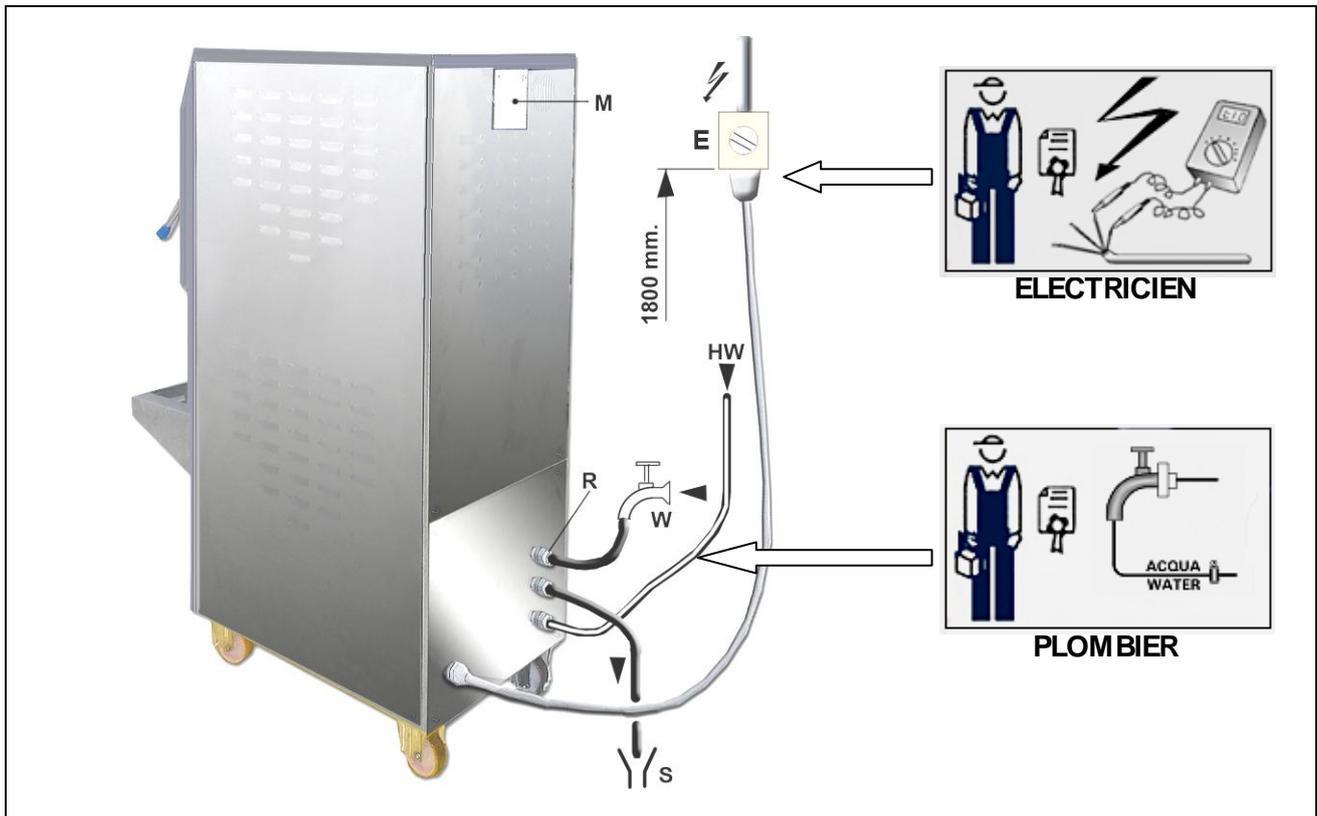


Déplacer la machine en tenant d'une main la poignée du rebord et avec l'autre main, l'arrête de la machine.

Après avoir positionné la machine, bloquer les freins des roues avant avec les pieds.

NE PAS LE FAIRE AVEC LES MAINS

➤ 3.3 Comment positionner hydrauliquement et électriquement la machine à condensation à eau



Valide pour: MANTE 15 45 MANTE 20 60 et MANTE 30 100

AVERTISSEMENTS:

Pour fonctionner correctement, la machine n'a pas besoin d'ancrage au sol, ni de dispositifs techniques pour limiter la transmission de vibrations.

Le positionnement requiert cependant quelques dispositions importantes:

Prévoir entre une machine et l'autre un espace d'au moins 5 cm, indispensable à la dispersion facile de l'air chaud produit par la machine par les fentes de la carrosserie.

S'assurer de la stabilité de la machine en bloquant les freins des roues avant avec les pieds (**ne pas le faire avec les mains**).

Connecter **électriquement** la machine (**E**) en faisant en sorte que le câble électrique vienne depuis le haut et éviter que ce dernier, s'il arrivait de terre, ne soit écrasé. Pour les données de puissance, tension et absorption, contrôler avant de mettre la machine sous tension, sur la plaque d'immatriculation **M**, qu'elles correspondent à celles du Client.

Connecter **hydrauliquement** la machine (**W**) avec chargement et déchargement d'eau pour la condensation de l'installation frigorifique. Connecter l'eau **HW**, chaude ou froide, pour le nettoyage de la machine. La pression de l'eau doit être d'eau moins **1,5 Bar** et ne doit pas dépasser **4 Bar**. Les conduits en caoutchouc utilisés doivent résister à 10 Bar de pression et doivent être suffisamment longs pour pouvoir déplacer la machine d'au moins 50 cm vers l'avant pour permettre le nettoyage de la partie arrière. Les raccords **R** ont un filetage d'un diamètre de $\frac{3}{4}$ " Gaz pour MANTE 20 60 et MANTE 30 100; d' $\frac{1}{2}$ " Gaz pour MANTE 15 45.

⇒ **3.4 INSTALLATION ELECTRIQUE (machine avec condensation à eau)**

L'installation électrique à laquelle est connectée la machine, doit être réalisée dans les règles de l'art par un Electricien habilité dans le respect des Normes en vigueur. Une installation électrique efficace avec une mise à la terre adaptée est l'élément le plus important concernant le fonctionnement parfait de votre machine.

Nous vous conseillons d'installer un interrupteur automatique différentiel mural. Voir les tableaux ci-dessous pour les données de puissance et d'absorption en fonction de la machine et de la tension.

Le câble de la ligne a quatre fils: le fil **jaune/vert** est mis à la **terre** et les autres sont les **triphases**.

| MANTE 15 45 | | V.220 50 HZ | V.220 60 HZ | V.400 50 HZ |
|-----------------------------------|------------|-----------------------------|-----------------------------|-------------------------------|
| Puissance totale | KW. | 5 | 5 | 5 |
| Absorption maximum | A. | 22 | 22 | 16 |
| Câble de ligne N° fils et section | | 4 x 4 mm² | 4 x 4 mm² | 4 x 2,5 mm² |

| MANTE 20 60 | | V.220 50 HZ | V.220 60 HZ | V.400 50 HZ |
|-----------------------------------|------------|-----------------------------|-----------------------------|-----------------------------|
| Puissance totale | KW. | 7,3 | 7,3 | 6 |
| Absorption maximum | A. | 43 | 43 | 21 |
| Câble de ligne N° fils et section | | 4 x 6 mm² | 4 x 6 mm² | 4 x 4 mm² |

| MANTE 30 100 | | V.220 50 HZ | V.220 60 HZ | V.400 50 HZ |
|-----------------------------------|------------|------------------------------|------------------------------|-----------------------------|
| Puissance totale | KW. | 12 | 12 | 11 |
| Absorption maximum | A. | 55 | 55 | 25 |
| Câble de ligne N° fils et section | | 4 x 10 mm² | 4 x 10 mm² | 4 x 6 mm² |

⇒ **3.5 INSTALLATION HYDRAULIQUE et CONSOMMATIONS**

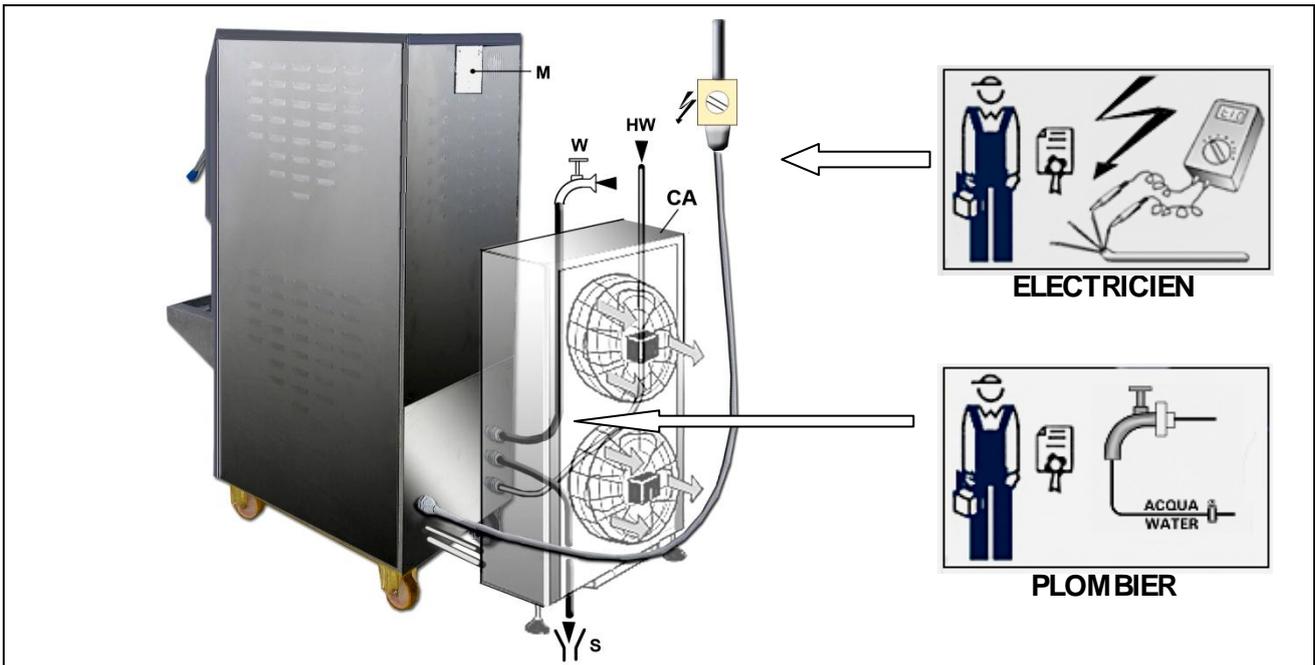
Connecter au raccord où est écrit **ENTREE D'EAU - WATER INLET** le tuyau provenant du réseau hydraulique ; connecter au raccord où est écrit **SORTIE D'EAU - WATER OUTLET** le tuyau de déchargement.

Si la machine fonctionne avec de l'eau de réseau (température moyenne **20°C**), s'assurer que l'eau qui arrive à la machine ait une pression **minimum d' 1,5 bar**. Si la pression de l'eau est supérieure à **5 bar**, faire monter par le plombier un réducteur de pression qui la réduirait à **4 bar**.

| | |
|---|---|
| La consommation moyenne d'eau de réseau ou de puits non saumâtre (lorsque l'installation frigorifique fonctionne) est de : | Si la machine fonctionne avec de l'eau de Réservoir, celle-ci devra avoir une température maximum d'entrée de 29°C . |
| ⇒ - MANTE 15 45 = 100/190 litres/heure* ⇒ - MANTE 20 60 = 150/250 litres/heure* ⇒ - MANTE 30 100 = 300/450 litres/heure* * en fonction de la température de l'eau à l'entrée | La quantité d'eau qui doit circuler à une pression minimum de 2,5 Bar doit être de : ⇒ - MANTE 15 45 = 300/600 litres/heure* ⇒ - MANTE 20 60 = 450/750 litres/heure* ⇒ - MANTE 30 100 = 900/1350 litres/heure* * en fonction de la température de l'eau à l'entrée |

Si l'eau contient des saletés il sera indispensable d'installer un filtre épurateur afin d'éviter des incrustations et/ou des dommages sur la soupape du pressostat et sur le condensateur de l'installation frigorifique.

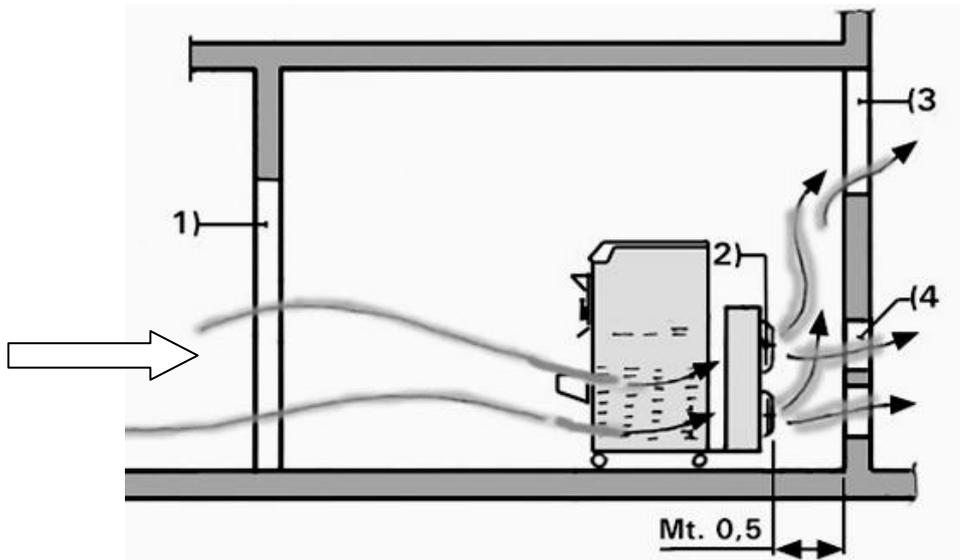
➤ 3.6 Comment positionner et connecter hydrauliquement et électriquement la machine avec condensation eau/air



Valide pour: MANTE 15 45 MANTE 20 60 Air/Eau

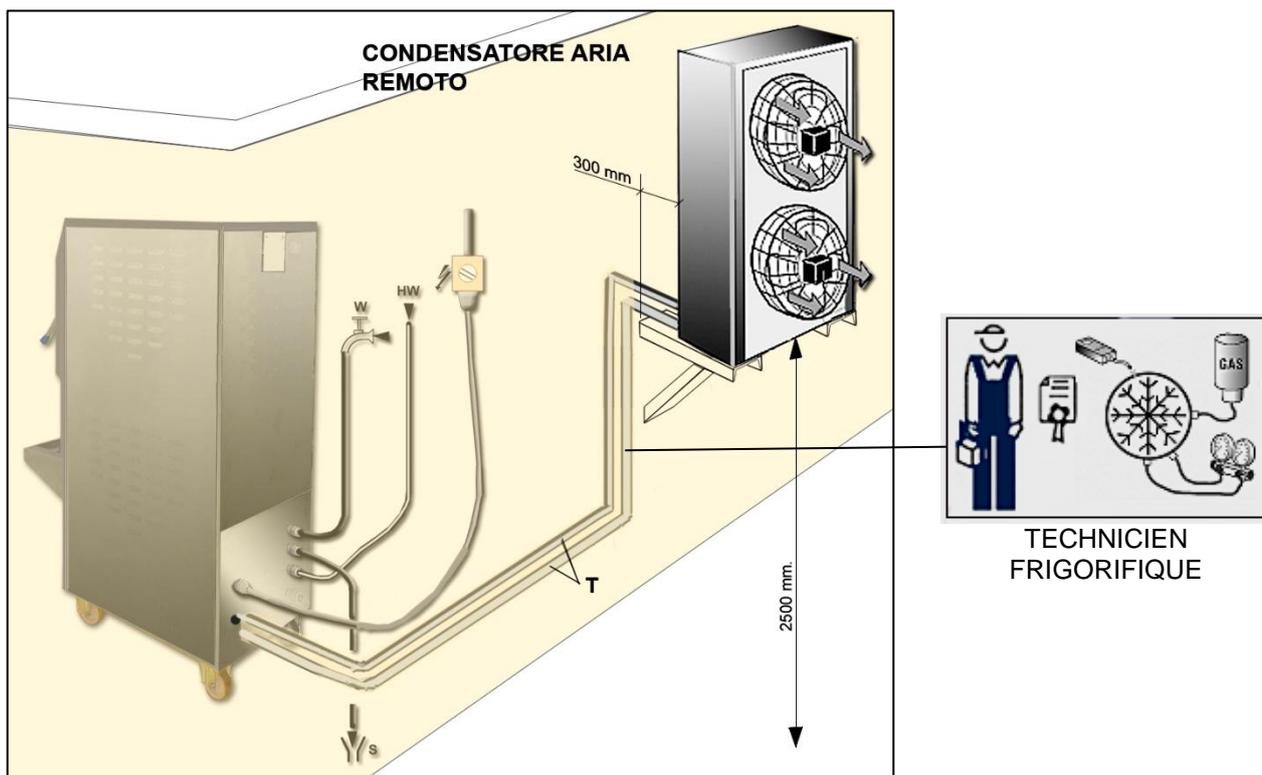
Les raccordements sont égaux à ceux de la machine condensée à l'eau (voir page). Si l'on a en plus le condenseur CA à air, on peut choisir de condenser uniquement à l'air, ou, s'il fait très chaud, de condenser à la fois à l'air et à l'eau.

Il est très important de positionner la machine dans un environnement ample dans la mesure du possible avec des portes et des fenêtres pour renouveler l'air surchauffé de la machine. **Il est indispensable que la partie arrière de la machine soit distante d'au moins 0,5 mètres du mur.**



TECHNOGEL spa DECLINE TOUTE RESPONSABILITE POUR DES DOMMAGES CAUSES PAR LE POSITIONNEMENT DE LA MACHINE DANS DES ENVIRONNEMENTS NON ADAPTES. DE PLUS, ELLE DECLINE TOUTE RESPONSABILITE POUR DES BAISES DE RENDEMENT DE LA MACHINE TRAVAILLANT DANS LES CONDITIONS LIMITES.

⇒ 3.7 Comment positionner et connecter le condensateur à air à distance



Pour solutionner les problèmes de surchauffe de l'air, lorsque cela est possible, monter le condensateur à air à distance.

ATTENTION:

Les tuyaux en aciers ou flexibles (**T**) qui portent le Gaz frigorigène de la machine au condensateur et vice-versa ne doit pas mesurer plus de 4 mètres.

Le condensateur doit être fixé sur des étriers au mur en position haute (2,5 mètres) de manière à ce qu'ils ne soient pas atteints avec les mains par des personnes d'une hauteur moyenne.

Le condensateur, comme sur la figure, devra être éloigné du mur d'au moins 30 mm de manière à ce que l'air puisse être aspiré sans problèmes. Il serait également utile de placer un petit abri de protection pour l'eau de pluie.

La machine est connectée par un Technicien Frigorifique qui, après l'avoir connectée, vérifiera que la quantité de Gaz à l'intérieur de la machine soit adaptée pour fonctionner au mieux.

⇒ **3.8 INSTALLATION ELECTRIQUE (machine avec condensation à AIR à distance)**

L'installation électrique, à laquelle est connectée la machine doit être réalisée dans les règles de l'art par un Electricien habilité dans le respect des Normes en vigueur. Une installation électrique efficace avec une mise à la terre adaptée est l'élément le plus important pour un fonctionnement parfait de votre machine.

Nous vous recommandons l'installation d'un interrupteur automatique différentiel mural. Voir les tableaux ci-dessous pour les données de puissance et d'absorption en fonction de la machine et de la tension.

Le câble de ligne a cinq fils: le fil **jaune/vert** est mis à la **terre**, le fil **bleu** est **Neutre** et les autres sont les **triphases**

| MANTE 15 45 | V.220 50 HZ | V.220 60 HZ | V.400 50 HZ |
|---------------------------------------|-----------------------------|-----------------------------|-------------------------------|
| Puissance totale KW. | | | 5 |
| Absorption maximum A. | | | 16 |
| Câble de ligne, N° de fils et section | 4 x 4 mm² | 4 x 4 mm² | 4 x 2,5 mm² |

| MANTE 20 60 | V.220 50 HZ | V.220 60 HZ | V.400 50 HZ |
|---------------------------------------|-----------------------------|-----------------------------|-----------------------------|
| Puissance totale KW. | | | 6 |
| Absorption maximum A. | | | 21 |
| Câble de ligne, N° de fils et section | 4 x 6 mm² | 4 x 6 mm² | 4 x 4 mm² |

⇒ **3.9 INSTALLATION HYDRAULIQUE et CONSOMMATION**

Connecter au raccord où est écrit **ENTREE D'EAU - WATER INLET** le tuyau provenant du réseau hydraulique ; connecter au raccord où est écrit **SORTIE D'EAU - WATER OUTLET** le tuyau de déchargement.

Si la machine fonctionne avec de l'eau de réseau (température moyenne **20°C**), s'assurer que l'eau qui arrive à la machine ait une pression **minimum d'1,5 bar**. Si la pression de l'eau était supérieur à **5 bar**, faire monter par le plombier un réducteur de pression qui la réduirait à **4 bar**.

| | |
|--|---|
| La consommation moyenne d'eau de réseau ou de puits non saumâtre (lorsque l'installation frigorifique fonctionne) est de: | Si la machine fonctionne avec de l'eau de Réservoir, celle-ci devra avoir une température maximum d'entrée de 29°C . |
| ⇒ - MANTE 15 45 = 100/190 litres/heure* | La quantité d'eau qui doit circuler à une pression minimum de 2,5 Bar doit être de: |
| ⇒ - MANTE 20 60 = 150/250 litres/heure* | ⇒ - MANTE 15 45 = 300/600 litres/heure* |
| * en fonction de la température de l'eau à l'entrée | ⇒ - MANTE 20 60 = 450/750 litres/heure* |
| | * en fonction de la température de l'eau à l'entrée |

Si l'eau contenait des saletés, il serait indispensable d'installer un filtre épurateur afin d'éviter des incrustations et/ou des dommages sur la soupape du pressostat et sur le condensateur de l'installation frigorifique.

FONCTIONS DE LA MACHINE AVEC VERIFICATIONS ET CONTROLES PRELIMINAIRES

L'explication des fonctions de la machine, des vérifications et des contrôles préliminaires est effectuée par un Technicien de TECHNOGEL, aux côtés de l'Utilisateur qui, après une formation adaptée, travaillera avec la machine.



FORMATION



➤ 4.1 Première Mise en marche de la machine



ATTENTION, IMPORTANT



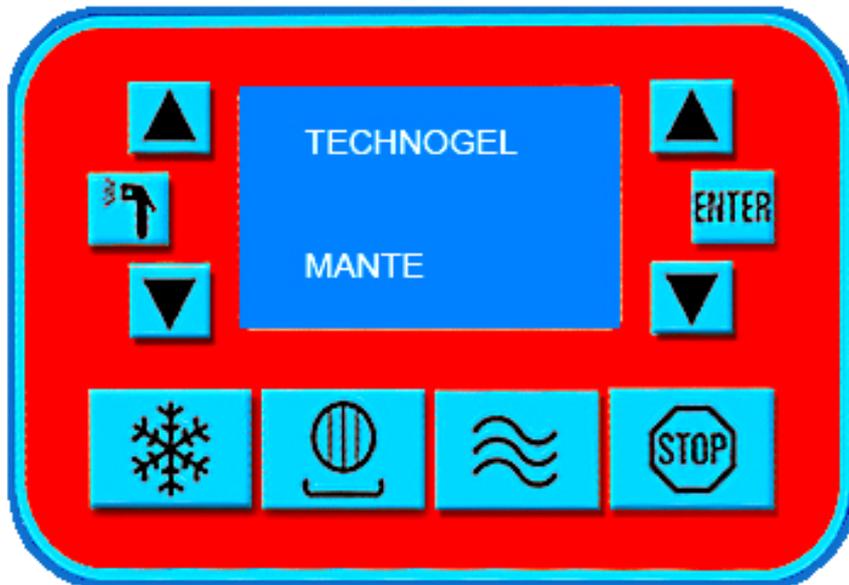
LORS DE LA PREMIERE MISE EN MARCHÉ, APPUYER SUR LE BOUTON “START” ET ATTENDRE AU MOINS 60 MINUTES AVANT DE METTRE EN MARCHÉ LE COMPRESSEUR FRIGORIFIQUE.

SI LA TENSION DE LA MACHINE A ÉTÉ RETIRÉE PENDANT UN OU PLUSIEURS JOURS, IL EST NÉCESSAIRE, APRES AVOIR APPUYÉ SUR LE BOUTON “START”, D’ATTENDRE AU MOINS 60 MINUTES AVANT DE METTRE EN MARCHÉ LE COMPRESSEUR FRIGORIFIQUE.

SI LA TENSION ELECTRIQUE N’A JAMAIS ÉTÉ RETIRÉE DE LA MACHINE, LA MISE EN MARCHÉ PEUT ÊTRE IMMEDIATE.

➤ 4.2 Fonctions de la console de commande

Ecran qui apparait après avoir appuyé sur la touche "START"



ATTENTION:

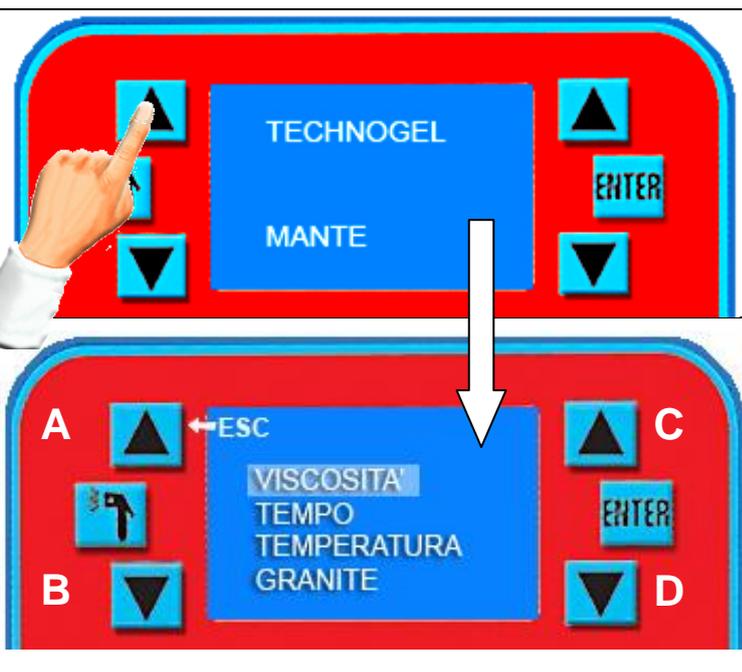
Pour que la commande soit acceptée, maintenir la touche enfoncée pendant plus d'une demi-seconde.

Valide pour toutes les touches de fonctionnement de la machine.

Touches de fonctionnement de la machine

| | |
|---|---|
|  | Touche STOP : Arrête le cycle de fonctionnement de la machine pour n'importe quelle raison. |
|  | Touche GEL : Débute le cycle de turbinage en mettant en marche tout d'abord le moteur du mélangeur à vitesse réduite, puis après quelques secondes, le compresseur frigorifique. |
|  | Touche SORTIE GLACE : Démarrer l'expulsion rapide par la machine de la glace terminée |
|  | Touche NETTOYAGE : Mettre en marche l'agitation lente de l'eau de nettoyage pour un temps maximum de 20 secondes puis l'arrêter. Si une autre agitation est nécessaire, appuyer à nouveau. |
|  | Touche DOUCHETTE : Active électriquement l'arrivée d'eau à la douche manuelle pendant 2 minutes et l'interrompt. Si nécessaire, appuyer à nouveau. |

➤ 4.3 Production de glace



Appuyer sur n'importe quelle touche et le second écran apparaît avec la liste disponible des **MODES** pour contrôler la glace:

- **VISCOSITE**
- **TEMPS**
- **TEMPERATURE**
- **GRANITE**

Pour choisir quel **Mode** utiliser, déplacer l'identificateur blanc sous le mot "**VISCOSITE**" ou sur un autre Mode en appuyant sur les touches A ou B.

Confirmer le choix en appuyant sur la touche **ENTER** et l'écran suivant apparaît (voir page suivante)

COMMENT AGISSENT LES DIFFERENTS MODES:

| MODE | | Début de cycle | Fin de cycle | Fin de cycle |
|---|---|---|---|---|
| VISCOSITE ou consistance <u>utiliser ce mode pour la glace</u> | Contrôle de l'effort du moteur en % de 0 (machine à l'arrêt) à 100% (effort maximum de turbinage) Mesure de la consistance de la glace indépendamment de la température. Mesure l'effort du moteur qui turbine la glace. | Effort minimum avec mélange liquide Environ 60% | Effort de turbinage de la Glace avec une demi-charge de mélange insérée De 68% à 85 % | Effort de turbinage de la Glace avec une charge pleine de mélange insérée De 75% à 100% |
| TEMPS | La machine refroidie continuellement pendant le temps configuré et à la fin du temps, elle prévient à l'aide d'une sonnerie. | | Temps à configurer pour une demi-charge de mélange De 3 à 9 minutes | Temps à configurer avec une charge pleine de mélange De 6 à 14 minutes |
| TEMPERATURE | Mode à utiliser pour la production de sorbets. Déconseillé pour la glace. | Température pour Sorbets: de - 2°C à - 5°C | Température à configurer pour la glace de - 5 à - 8°C | Charge minimum de mélange: M 15 45 = 4 litres M 20 60 = 7 litres M 30 100 = 10 litres |
| GRANITE | Pour ce mode voir le paragraphe spécifique page | | | |

Choisir si l'on va faire de la glace à la **crème** avec une charge pleine ou avec une demi-charge, ou de la **glace aux fruits** avec une charge pleine ou avec une demi-charge en déplaçant l'identificateur blanc avec les touches **A** ou **B**

Confirmer le choix en appuyant sur la touche **ENTER** et le prochain écran apparaît

Si la valeur de viscosité qui apparaît n'est pas bonne, l'augmenter ou la diminuer avec les touches **C** ou **D** et à la fin, confirmer avec **ENTER**.

Pour retourner à la page précédente et changer la valeur du deuxième élément, appuyer sur la flèche à côté d'ESC.

Voici les **Données %** standard insérés dans le PLC pour chaque élément par défaut:

| | MANTE 15 45 | MANTE 20 60 | MANTE 30 100 |
|---------------------|-------------------------|-------------------------|--------------------------|
| CREME CHARGE PLEINE | (avec 6 Kg.) 92% | (avec 8 Kg.) 90% | (avec 16 Kg.) 94% |
| CREME DEMI-CHARGE | (avec 4 Kg.) 85% | (avec 4 Kg.) 80% | (avec 8 Kg.) 87% |
| FRUIT CHARGE PLEINE | (avec 6 Kg.) 75% | (avec 8 Kg.) 74% | (avec 16 Kg.) 82% |
| FRUIT DEMI-CHARGE | (avec 4 Kg.) 70% | (avec 4 Kg.) 68% | (avec 8 Kg.) 74% |

Les données de **Viscosité (%)** du tableau se réfèrent à la congélation de la quantité de glace en Kg qui, avec l'augmentation du volume moyen de 35%, peut remplir plusieurs bacs d'usage commun.

Chaque Client peut adapter les Données en fonction de sa glace en les modifiant. Elles resteront dans la mémoire et il suffira de les réarmer avant de turbiner.

➤ **4.4 Production de Granité sicilien (uniquement pour une machine avec inverseur)**

Appuyer sur n'importe quelle touche et le second écran avec la liste disponible des **MODES** pour contrôler la glace apparait:

- **VISCOSITE**
- **TEMPS**
- **TEMPERATURE**
- **GRANITE**

Choisir le **Mode GRANITE**, en déplaçant l'identificateur blanc sur le mot "**GRANITE**" en appuyant sur les touches **A** ou **B**.

Confirmer le choix en appuyant sur la touche **ENTER** et le prochain écran apparait

Configurer les valeurs comme dans le tableau ci-dessous et confirmer avec **ENTER**, un par un, les 5 paramètres.

Pour déplacer la ligne identifiée utiliser les flèches **A** et **B**

Pour modifier les valeurs, utiliser les touches **C** et **D**

Pour confirmer le tout, appuyer sur la flèche **A** à coté de la touche **ESC** et la machine est prête à produire du **GRANITE** en appuyant sur la touche **FLOCON**

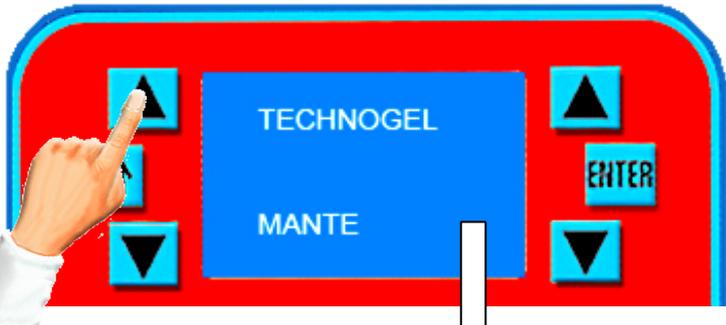
Les données insérées reste mémorisées

TABLEAU DES VALEURS POUR LA PRODUCTION DE GRANITE

| | Granité de Café | Granité de CITRON et d'autres goûts | Autres goûts |
|---------------------------------------|----------------------|-------------------------------------|--------------|
| TEMPERATURE °C | (moins) - 4°C | (moins) - 4°C | |
| VITESSE de 20 min. à 100% max. | 20% | 20% | |
| FROID ON (fonctionne) | 45 s. | 50 s. | |
| FROID OFF (ne fonctionne pas) | 60 s. | 60 s. | |
| TEMPS A GRANDE VITESSE | 0 s. | 20 s. | |

Les valeurs insérées dans le Tableau sont indicatives et sont à vérifier avec la recette de l'utilisateur.

➤ 4.5 Production de Granité avec une machine sans Inverseur





Appuyer sur n'importe quelle touche et le deuxième écran apparaît avec la liste disponible des **MODES** pour contrôler la glace:

- VISCOSITE
- TEMPS
- TEMPERATURE
- GRANITE

Choisir le **Mode GRANITE**, en déplaçant l'identificateur sur le mot "**GRANITE**", en appuyant sur les touches **A** ou **B**.

Confirmer le choix en appuyant sur la touche **ENTER** et le prochain écran apparaît

Configurer les valeurs comme dans le tableau ci-dessous et confirmer avec **ENTER**, un par un, les 4 paramètres. (le paramètre **VITESSE** n'est pas réglable)

Pour déplacer la ligne identifiée utiliser les flèches **A** et **B**

Pour modifier les valeurs, utiliser les touches **C** et **D**

Pour confirmer le tout, appuyer sur la flèche **A** à côté d'**ESC** et la machine est prête à produire du **GRANITE** en appuyant sur la touche **FLOCON**

Les données insérées restent mémorisées



| TABLEAU DES VALEURS POUR PRODUCTION DE GRANITE | Granité de CITRON et d'autres goûts |
|--|-------------------------------------|
| TEMPERATURE °C | (moins) - 4°C |
| VITESSE fixe à 100% | 20% |
| FROID ON (fonctionne) | 50 s. |
| FROID OFF (ne fonctionne pas) | 60 s. |
| TEMPS A GRANDE VITESSE | 20 s. |

Non réglable

Les valeurs insérées dans le Tableau sont indicatives et sont à vérifier avec la recette de l'utilisateur.

Fonctions de la console de commande - *Choix* « MODE USA/ITA »*

Selon que la méthode USA ait été activée ou non dans le SET-UP, il est possible de choisir entre deux modes différents d'agitation pendant le mélange de la glace :

➤ Mode « *ITA* » ((Fonctionnement Standard) :

Dans le mode « *ITA* », en pressant la touche **GLACE**, la turbine mélangeuse fonctionne tout le temps du mélange en **basse vitesse**.

Comment insérer le mode « *ITA* » :

Normalement, la machine est configurée avec le mode « *ITA* ». Si ce n'est pas le cas, parcourir les lignes avec les flèches de gauche jusqu'à la dernière. Avec les flèches de droite, sélectionner *ITA*



ItA

➤ Mode « *USA* » :

Dans le mode « *USA* », en pressant la touche **GLACE**, la turbine mélangeuse fonctionne pendant environ 10 secondes en **basse vitesse**, pendant environ 3 minutes en **haute vitesse** et puis de nouveau en **basse vitesse** jusqu'à la fin du cycle.

Comment insérer le mode « *USA* » :

Dans le menu principal, parcourir les lignes avec les flèches de gauche jusqu'à la dernière qui, normalement, sera « *ITA* ». Avec les flèches de droite, faire apparaître l'inscription « *USA* ». À ce point, retourner aux lignes supérieures avec les flèches de gauche et sélectionner les autres modes



USA

ATTENTION :

La méthode **USA** fonctionne seulement dans le mode VISCOSITÉ et seulement s'il y a une différence de 20% entre la viscosité actuelle et celle configurée.

➤ 4.6 Contrôles préliminaires

Sens de rotation

Appuyer sur cette touche pour observer par la trémie, la turbine malaxeuse doit tourner dans le **sens inverse des aiguilles d'une montre**



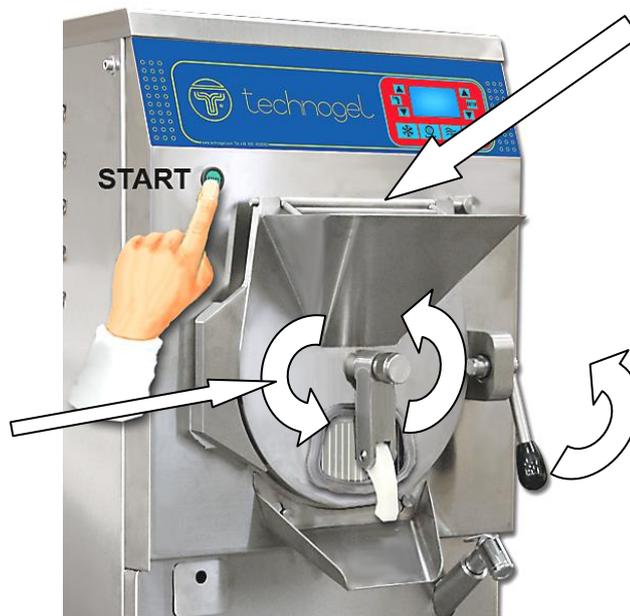
VITESSE REDUITE

Appuyer sur cette touche et observer par la trémie, la turbine malaxeuse doit tourner dans le **sens inverse des aiguilles d'une montre**



GRANDE VITESSE

Arrêter la machine en appuyant sur **STOP**

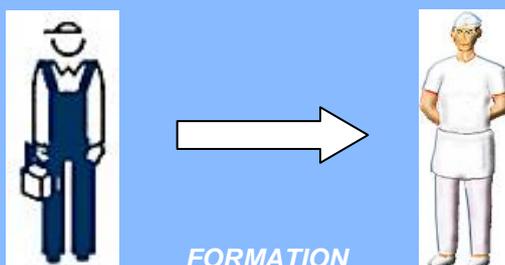


Contrôle de sécurité

Relever la grille de la trémie: la turbine mélangeuse **doit s'arrêter**.

Ouvrir le levier bloque-bague en le levant : la turbine malaxeuse **doit s'arrêter**.

PREMIERE MISE EN MARCHÉ DE LA MACHINE AVEC PRODUCTION DE GLACE



La première mise en marche (START-UP) doit être effectuée par un Technicien Autorisé par TECHNOGEL spa.

L'Utilisateur sera formé par le Technicien et après une formation adaptée, il sera en mesure d'opérer de manière autonome.

➤ 5.1 Première production de glace avec le mode VISCOSITE

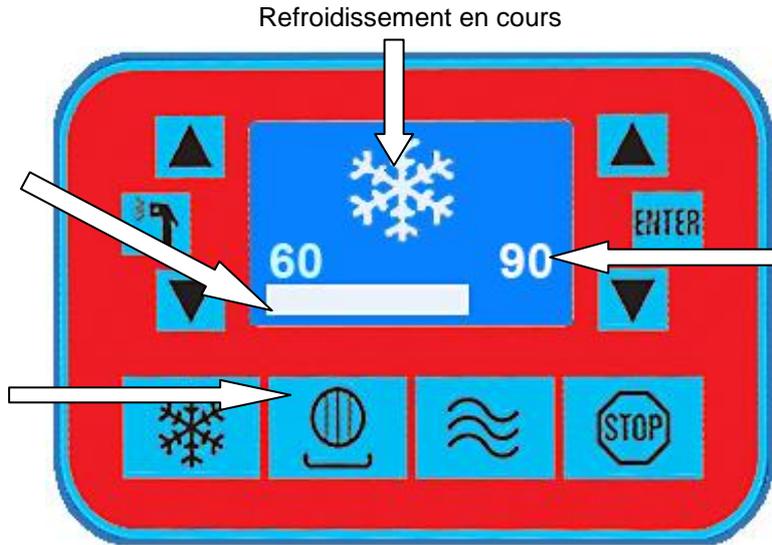
| | |
|--|---|
| | <p>Appuyer sur n'importe quelle touche et le deuxième écran apparaît avec la liste des MODES pour contrôler la glace:</p> <ul style="list-style-type: none"> - VISCOSITE - TEMPS - TEMPERATURE - GRANITE |
| | <p>Le Mode identifié qui apparaît automatiquement est "VISCOSITE".</p> <p>Confirmer en appuyant sur la touche ENTER et le prochain écran apparaît.</p> |
| | <p>Si la quantité de glace que l'on souhaite produire est celle identifiée (CREME CHARGE PLEINE)</p> <p>confirmer en appuyant sur la touche ENTER et le prochain écran apparaît</p> |
| | <p>La valeur qui apparaît sous VISCOSITE, est la valeur insérée dans le tableau de la page 27:</p> <p>Machine MANTE 20 60 CREME CHARGE PLEINE VISCOSITE: 90%</p> <p>Verser dans la trémie le mélange et mettre en marche la turbine en appuyant sur</p> <p>la touche .</p> <p>Sur l'écran apparaît la dernière image avec le contrôle en temps réel du turbinage.</p> |

ECRAN DE TRAVAIL

Pourcentage de mise en marche avec du mélange liquide: cette valeur peut être modifiée de quelques dixièmes en fonction du type de machine.

Barre d'avancement du turbinage:

la ligne blanche avance jusqu'à atteindre la valeur configurée.



Valeur configurée

Lorsque la valeur est atteinte et après l'avoir maintenue pendant au moins 1,5 secondes, la machine arrête le froid et prévient avec une sonnerie que la glace est prête et qu'elle peut être extraite.

Si elle n'est pas extraite, après 10 secondes la machine continue à congeler et ramène la glace au niveau du seuil en continu.

Le moteur agitateur ne s'arrête jamais.

EXTRACTION DE LA GLACE

Lorsque la machine fonctionne, ouvrir le plateau de sortie de la glace et laisser que la glace sorte lentement pour avoir le temps de l'aménager dans le bac.

Si l'on souhaite que pendant la sortie de la glace s'interrompent la sonnerie et les fonctions de refroidissement par intermittence, appuyer sur cette touche.

Si l'on souhaite que la glace sorte plus rapidement, appuyer sur ce bouton. Le refroidissement par intermittence continuera à fonctionner.



Si l'on souhaite retirer la glace à vitesse réduite et sans la refroidir, appuyer sur cette touche. Après 20 secondes, elle s'arrête. Si cela n'était pas suffisant, appuyer à nouveau.

ATTENTION:

Pendant l'opération d'extraction de la glace, **ne jamais mettre la machine sur STOP pour passer d'une touche à l'autre : si vous êtes en phase de turbinage et que vous souhaitez passer en sortie à grande vitesse, n'appuyez pas sur STOP mais directement sur sortie de glace**

➤ 5.2 Première production de glace en mode TEMPS

Appuyer sur n'importe quelle touche et le deuxième écran apparaît avec la liste des **MODES** pour contrôler la glace:

- VISCOSITE
- TEMPS
- TEMPERATURE
- GRANITE

Le **Mode** identifié qui apparaît automatiquement est "**VISCOSITE**".

Appuyer sur la touche **B** et déplacer l'identificateur sur "**TEMPS**".

Confirmer en appuyant sur la touche **ENTER** et le prochain écran.

Si le TEMPS que la machine utilise normalement pour turbiner est de 8 minutes, cela est inséré comme dans la figure en utilisant les touches **C** pour augmenter et **D** pour diminuer.

A chaque fois que l'on appuie sur les touches le temps avance ou diminue de 10 secondes.

Confirmer en appuyant sur la touche **ENTER**.

Verser dans la trémie le mélange et mettre en marche le turbinage en appuyant sur

la touche .

Sur l'écran apparaît la dernière image avec le contrôle en temps réel du turbinage.

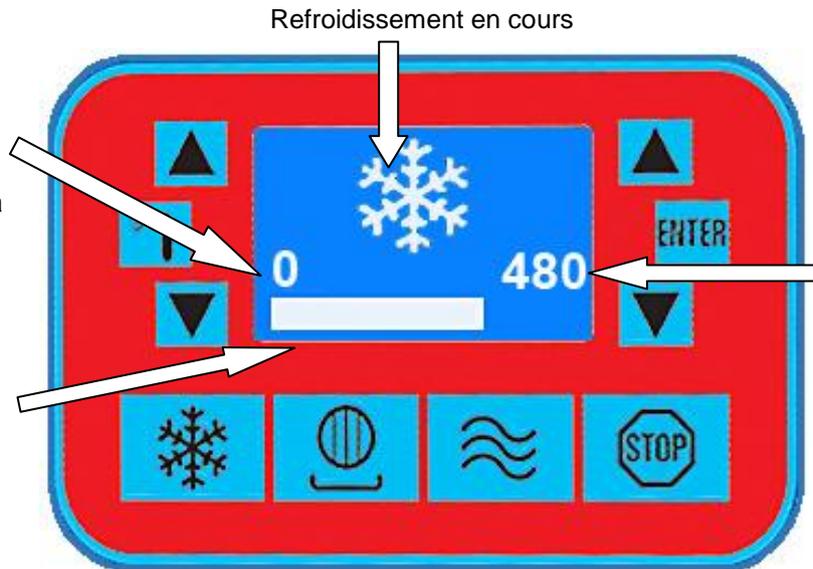
La valeur 8,00 insérée et confirmée, reste en mémoire et apparaîtra à chaque fois que sera réarmé le Mode temps.

ECRAN DE TRAVAIL

Temps de démarrage en secondes avec un mélange liquide: cette valeur augmentera jusqu'à atteindre 480 secondes (correspondant à 8 minutes).

Barre d'avancement du turbinage:

la ligne blanche avance jusqu'à atteindre la valeur configurée.



Valeur configurée

Lorsqu'elle atteint cette Valeur, la machine arrête le froid et prévient à l'aide d'une sonnerie que la glace est prête et peut être extraite.

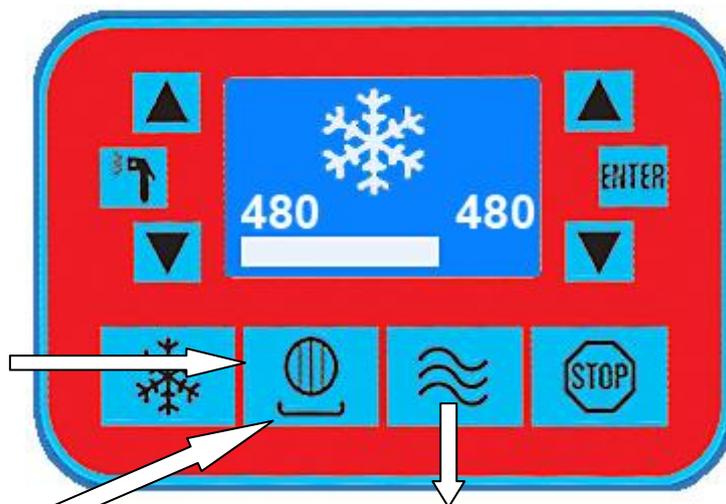
Le moteur agitateur ne s'arrête jamais.

EXTRACTION DE LA GLACE

Lorsque la machine fonctionne ouvrir le plateau de sortie et laisser la glace sortir lentement pour avoir le temps de la répartir dans le bac.

Si vous souhaitez que pendant l'extraction de la glace la sonnerie et les fonctions de refroidissement par intermittence soient interrompues, appuyer sur cette touche.

Si vous souhaitez que la glace sorte plus rapidement, appuyer sur cette touche. Le refroidissement par intermittence continuera à fonctionner.

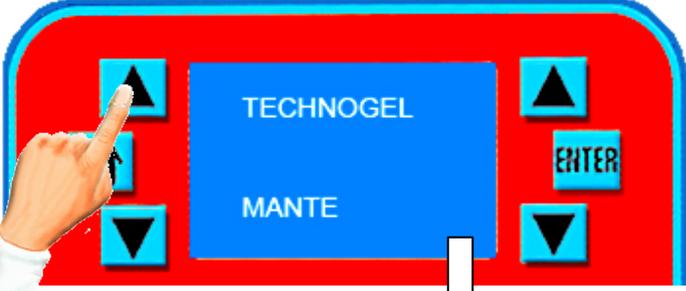


Si vous souhaitez retirer la glace à vitesse réduite et sans refroidir, appuyer sur cette touche. Cela s'arrête après 20 secondes. Si cela n'était pas suffisant, appuyer à nouveau.

ATTENTION:

Pendant l'opération d'extraction de la glace, **Ne jamais mettre la machine sur STOP pour passer d'une touche à l'autre: si vous êtes en turbinage et que vous souhaitez passer en sortie rapide, ne pas appuyer sur STOP mais directement sur sortie rapide.**

➤ 5.3 Première production de glace avec mode TEMPERATURE



Appuyer sur n'importe quelle touche et le deuxième écran avec la liste des **MODES** de contrôle de la glace apparaît:

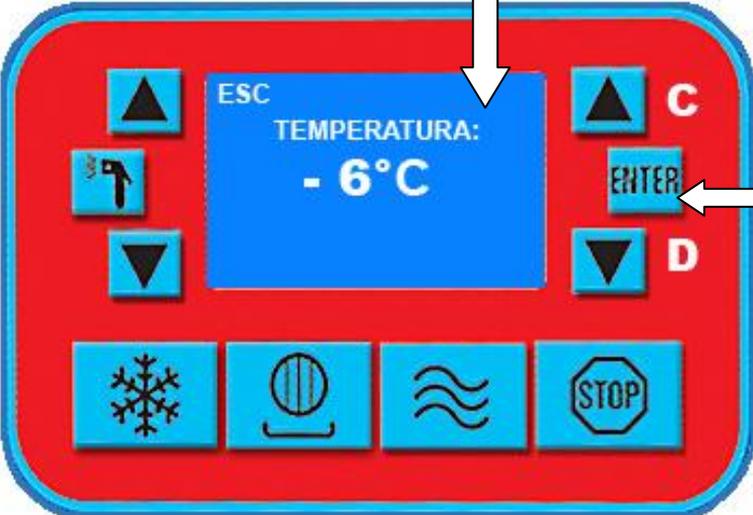
- VISCOSITE
- TEMPS
- TEMPERATURE
- GRANITE



Le **Mode** identifié qui apparaît automatiquement est "**VISCOSITE**".

Appuyer sur la touche **B** et déplacer l'identificateur sur "**TEMPERATURE**".

Confirmer en appuyant sur la touche **ENTER** et le prochain écran apparaît.



Si la **TEMPERATURE** normale de votre glace est de -6°C , cette valeur est insérée comme dans la figure, à l'aide des touches **C** pour augmenter et **D** pour diminuer.

Confirmer en appuyant sur la touche **ENTER**.

Verser le mélange dans la trémie (voir Tableau sous la quantité minimum) et mettre en marche le turbinage en appuyant sur



la touche

Sur l'écran apparaît la dernière image avec le contrôle en temps réel du turbinage.

ATTENTION:

La quantité de mélange minimum à geler en Mode "**TEMPERATURE**" est :

| | | |
|----------------------------|----------------------------|------------------------------|
| MANTE 15 45 = 4 kg. | MANTE 20 60 = 7 kg. | MANTE 30 100 = 10 kg. |
|----------------------------|----------------------------|------------------------------|

ATTENTION:

La température maximum configurable est de -10°C .

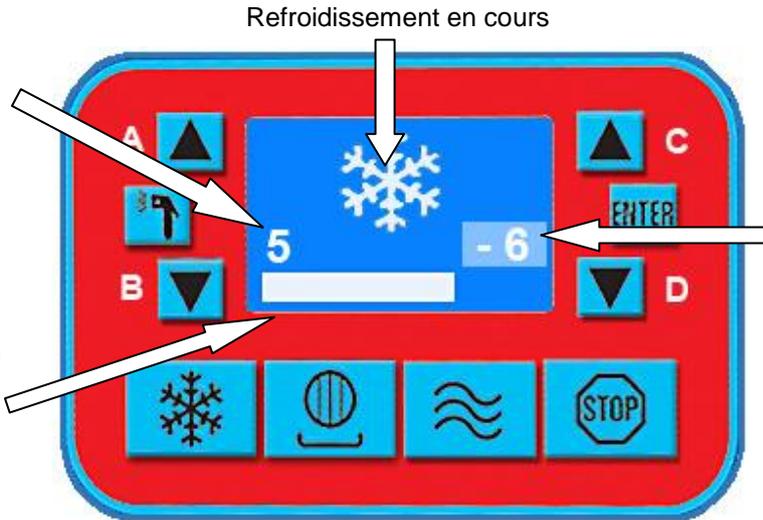
La température de la glace prête dépend du type de mélange utilisé, un mélange peu sucré et peu gras se gèle par exemple à -5°C , une glace moyennement sucrée et grasse se gèle à -6°C et une glace plutôt bien sucrée et grasse se gèle à -7°C . Configurer 1°C de plus (de -7 à -8) rallonge relativement les temps et les consommations. Dans certains cas, cela peut également bloquer la machine.

Nous vous conseillons donc l'utilisation du Mode **TEMPERATURE** uniquement pour produire de la glace sans consistance comme des sorbets et « crémolates », normalement, utiliser le Mode **VISCOSITE**.

ECRAN DE TRAVAIL

Température de mise en marche avec un mélange liquide:
Cette valeur pourra descendre jusqu'à arriver à la valeur configurée.

Barre d'avancement du turbinage:
Le trait blanc avance jusqu'à atteindre la valeur configurée



Valeur configurée

Lorsque cette Valeur est atteinte, la machine arrête le froid et prévient à l'aide d'une sonnerie que la glace est prête et peut être extraite.

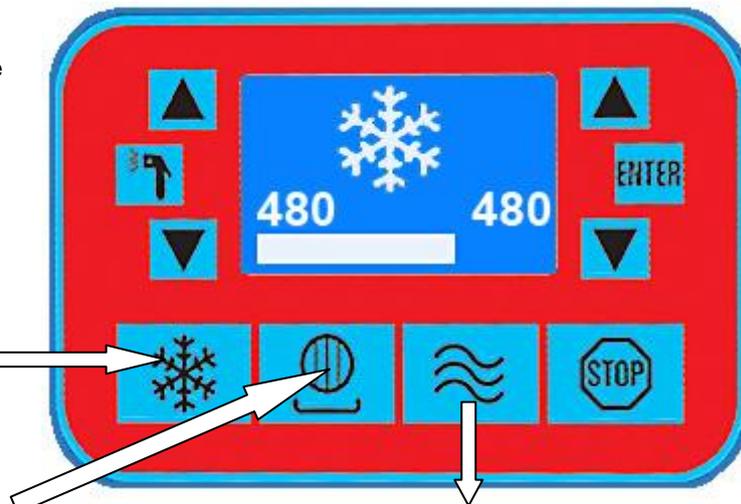
Le moteur agitateur ne s'arrête jamais.

EXTRACTION DE LA GLACE

Lorsque la machine fonctionne, ouvrir le plateau de sortie de la glace et laisser la glace sortir pour avoir le temps de la répartir dans le bac.

Si vous souhaitez que pendant la sortie de la glace la sonnerie et les fonctions de refroidissement par intermittence s'interrompent, appuyer sur cette touche.

Si vous souhaitez que la glace sorte plus rapidement, appuyer sur ce bouton. Le refroidissement par intermittence continuera à fonctionner.

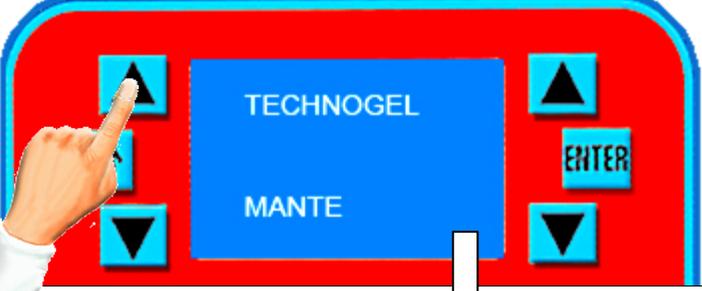


Si vous souhaitez retirer la glace à vitesse réduite et sans refroidir, appuyer sur cette touche. Elle s'arrête après 20 secondes. Si cela n'était pas suffisant, appuyer à nouveau.

ATTENTION:

Pendant l'opération d'extraction de la glace, **Ne jamais mettre la machine sur STOP pour passer d'une touche à l'autre : si vous êtes en turbinage et que vous souhaitez passer en sortie rapide, ne pas appuyer sur STOP mais directement sur sortie de glace.**

➤ 5.4 Première production en mode Granité (sans inverseur)





Appuyer sur n'importe quelle touche et le deuxième écran avec la liste des **MODES** de contrôle de la glace apparaît:

- VISCOSITE
- TEMPS
- TEMPERATURE
- GRANITE

Identifier le **Mode "GRANITE"** en déplaçant l'identificateur avec les flèches A et B

Confirmer en appuyant sur la touche **ENTER** et le prochain écran apparaît.

Insérer les valeurs voir tableau ci-dessous en déplaçant l'identificateur blanc avec les flèches A et B et en augmentant ou en diminuant la valeur avec les flèches C et D

Confirmer à chaque fois après avoir inséré la valeur en appuyant sur la touche **ENTER**

Verser la mélange dans la trémie et mettre en marche le turbinage en appuyant sur



la touche

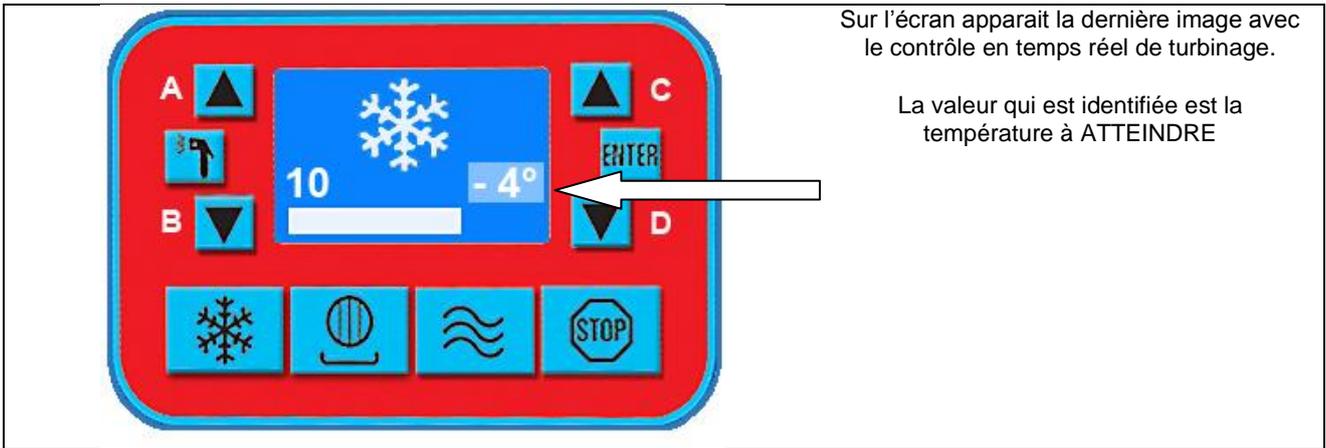
TABLEAU DES VALEURS POUR PRODUCTION DE GRANITE

| | Granité de CITRON et d'autres goûts |
|--------------------------------------|-------------------------------------|
| TEMPERATURE °C | (moins) - 4°C |
| VITESSE fixe à 100% | 20% |
| FROID ON (fonctionne) | 50 s |
| FROID OFF (ne fonctionne pas) | 60 s |
| TEMPS A GRANDE VITESSE' | 20 s |

Non réglable

Les valeurs insérées dans le Tableau sont indicatives et doivent être vérifiées en fonction de la recette de l'utilisateur.

La valeur TEMPS A GRANDE VITESSE signifie qu'à la fin du cycle, l'agitateur démarre à grande vitesse dans froid pour un temps de 20 secondes et après s'être arrêté, la sonnerie de granité prêt s'allume.

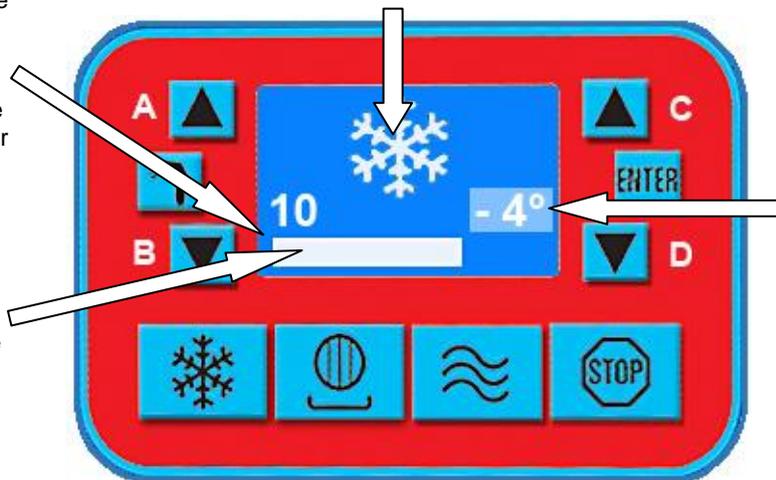


ECRAN DE TRAVAIL

Température de mise en marche avec mélange liquide. Le refroidissement a lieu par intermittence (réglable) pour établir le degré de granulométrie du granité.

Barre d'avancement du turbinage: Le trait blanc avance jusqu'à atteindre la valeur imposée.

Refroidissement en cours



Valeur configurée

Lorsque l'on atteint cette Valeur (température du granité prêt), la machine arrête le froid et amorce l'agitation rapide pendant 20 secondes réglables puis prévient avec une sonnerie que le granité est prêt et peut être extrait.

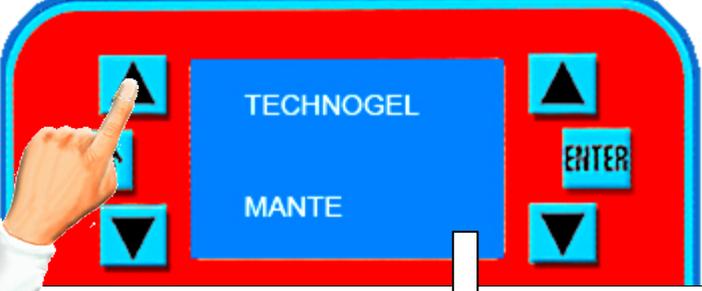
EXTRACTION GRANITE

Pour faire sortir le granité, appuyer sur cette touche pour l'agitation lente sans froid puis ouvrir le plateau de sortie.

Lorsque le granité sera en grande partie sorti, appuyer sur cette touche pour l'agitation rapide pour qu'il sorte complètement.



➤ 5.5 Première production en mode Granité (avec Inverseur)





Appuyer sur n'importe quelle touche et le deuxième écran avec la liste des **MODES** de contrôle de la glace apparaît :

- **VISCOSITE**
- **TEMPS**
- **TEMPERATURE**
- **GRANITE**

Identifier le **Mode "GRANITE"** en déplaçant l'identificateur avec les flèches A et B

Confirmer en appuyant sur la touche **ENTER** et le prochain écran apparaît.

Insérer les valeurs (voir tableau ci-dessous) en déplaçant l'identificateur blanc avec les flèches A et B et en augmentant ou diminuant les valeurs avec les flèches C et D

Confirmer à chaque fois, après avoir inséré la valeur en appuyant sur la touche **ENTER**

Verser le mélange dans la trémie et mettre en marche le turbinage en appuyant sur



la touche

TABLEAU DES VALEURS POUR LA PRODUCTION DE GRANITE

| | Granité de Café | Granité de CITRON et d'autres goûts | Autres goûts |
|---------------------------------------|----------------------|-------------------------------------|--------------|
| TEMPERATURE °C | (moins) - 4°C | (moins) - 4°C | |
| VITESSE de 20 min. à 100% max. | 20% | 20% | |
| FROID ON (fonctionne) | 45 s | 50 s | |
| FROID OFF (ne fonctionne pas) | 60 s | 60 s | |
| TEMPS A GRANDE VITESSE | 0 s | 20 s | |

Les valeurs insérées dans le Tableau sont indicatives et sont à vérifier en fonction de la recette de l'utilisateur.

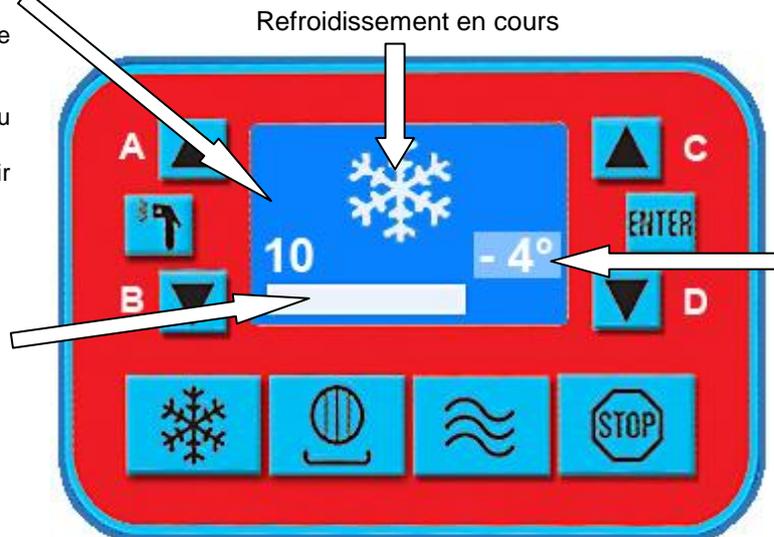
La valeur TEMPS A GRANDE VITESSE signifie qu'à la fin du cycle, l'agitateur démarre à grande vitesse sans froid pour un temps de 20 secondes puis après s'être arrêté, il démarre la sonnerie de granité prêt. Pour le granité de café ce temps est de 0 car la grande vitesse ne doit pas démarrer.

ECRAN DE TRAVAIL

Température de mise en marche avec un mélange liquide. Le refroidissement a lieu par intermittence (réglable) pour établir le degré de granulométrie du granité.

Barre d'avancement du turbinage:

la bande blanche avance jusqu'à atteindre la valeur configurée



Valeur configurée

Lorsque l'on atteint cette Valeur (température de granité prêt), et après l'avoir maintenue pendant au moins 1,5 secondes, la machine arrête le froid et :

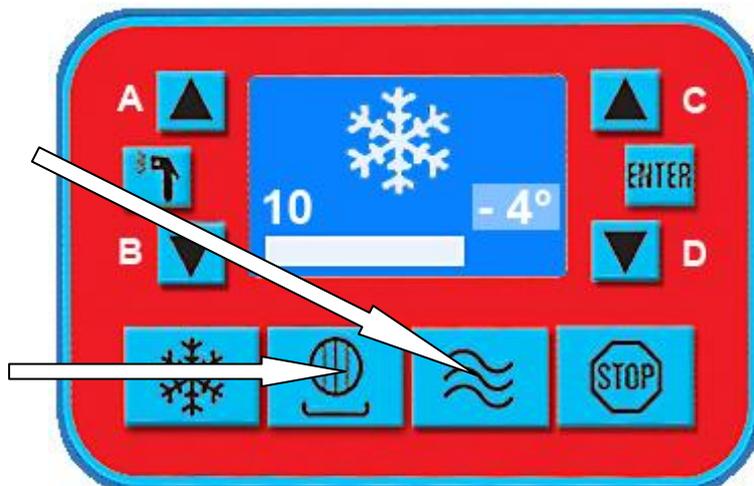
Pour le café l'agitation ne doit pas s'amorcer à grande vitesse mais prévenir que le granité est prêt.

Pour d'autres goûts, l'agitation rapide s'amorce pendant 20 secondes réglables puis prévient avec une sonnerie que le granité est prêt et peut être extrait.

EXTRACTION GRANITE

Pour faire sortir le granité, appuyer sur cette touche pour l'agitation lente dans froid puis ouvrir le plateau de sortie.

Lorsque le granité est en grande partie sorti, appuyer sur cette touche pour l'agitation rapide pour qu'il sorte complètement.



AVERTISSEMENT:

Ne jamais extraire le granité de café à grande vitesse. Il deviendrait blanc et mousseux.

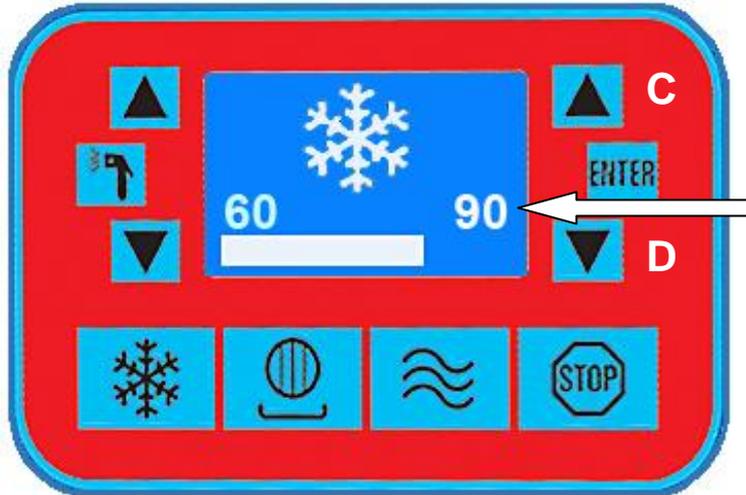
Voici quelques recettes d'Essai

| | |
|---|---|
| <p>Recette GRANITE DE CAFE</p> <ul style="list-style-type: none"> - Café allongé* 1000 g - Sucre saccharose 200 g - 1 cuiller de pâte de noix <p>*variantes:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Café serré 300 g - Eau 700 g + 200 g de sucre ou: - Café fait avec du Moka 1000 g + 200 g de sucre | <p>Recette GRANITE DE CITRON ET FRAISE:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Jus de citron 200 g - Sucre saccharose 200 g - Eau 600 g <p>Recette Fraise:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Purée de fraise 300 g - Sucre saccharose 200 g - Eau 500 g |
|---|---|

Il est possible de produire également la « CREMOLATA »

➤ 5.6 Modification des configurations pendant la production

Modification de la VISCOSITE pendant la production de glace



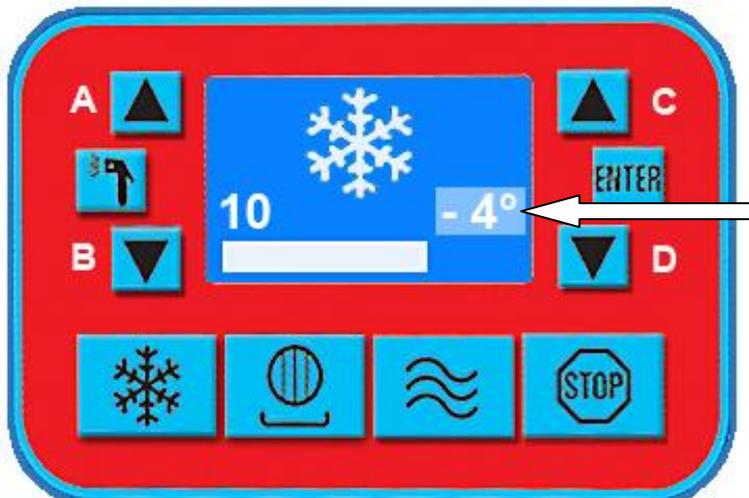
Valeur configurée

Si vous souhaitez modifier la viscosité en plus ou en moins pendant la production de la glace, utiliser les flèches C et D et la valeur (90) augmentera ou diminuera.

Si vous souhaitez sauvegarder la nouvelle valeur, appuyer sur ENTER et elle sera mémorisée à l'emplacement de la précédente.

Si vous ne souhaitez pas sauvegarder la nouvelle valeur, ne pas appuyer sur ENTER et la valeur précédente restera mémorisée.

Modification de la TEMPERATURE pendant la production de Granité ou de Glace



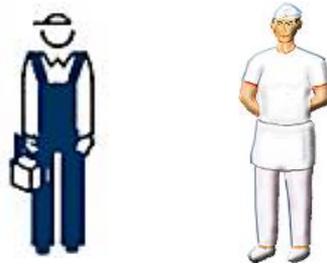
Valeur configurée

Si vous souhaitez modifier la température en plus ou en moins pendant la production de granité ou de glace, utiliser les flèches C et D et la valeur (-4) augmentera ou diminuera.

Si vous souhaitez sauvegarder la nouvelle valeur, appuyer sur ENTER et elle sera mémorisée à l'emplacement de la précédente.

Si vous ne souhaitez pas mémoriser la nouvelle valeur, n'appuyez pas sur ENTER et la valeur précédente restera mémorisée.

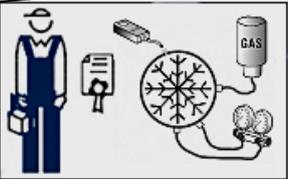
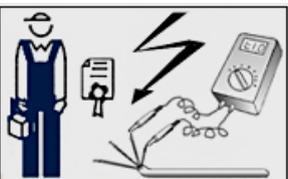
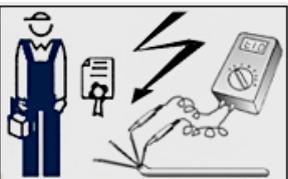
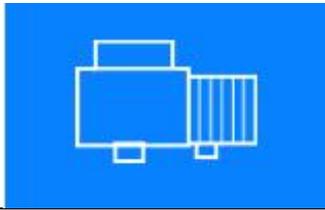
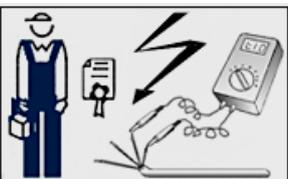
LES ALARMES ET LEURS SOLUTIONS



*Les alarmes qui peuvent apparaître sur l'écran peuvent être résolues par un technicien
Autorisé ou par l'utilisateur*

*L'utilisateur ne doit pas intervenir sur les Alarmes qui ne relèvent pas
de sa compétence. Cela pourrait représenter des dangers pour sa
personne.*

➤ Alarmes à l'écran et leurs solutions

| ALARMES | CAUSES ET SOLUTIONS | QUI PEUT OPERER |
|---|---|---|
|  | <p>Manque ou peu de pression d'eau vers le condensateur du compresseur.</p> <p>Vérifier si le robinet d'eau est ouvert ou s'il a peu de pression.</p> <p>Rupture ou dysfonctionnement de la soupape de pressostat. Appeler un technicien FRIGORIFIQUE</p> |  <p>UTILISATEUR</p> |
|  | <p>Alarme uniquement pour MANTE 30 100</p> <p>Fuite probable de Gaz ou rupture du Pressostat de Basse pression.</p> <p>Appeler un Technicien frigorifique</p> |  <p>TECH. FRIGORIFIQUE</p> |
|  | <p>Intervention du coupe-circuit sur la Vitesse Réduite du moteur agitateur.</p> <p>Appeler un Electricien pour réinsérer le coupe-circuit et vérifier l'absorption électrique.</p> |  <p>ELECTRICIEN</p> |
|  | <p>Intervention du coupe-circuit sur la Grande Vitesse du moteur agitateur.</p> <p>Appeler un Electricien pour réinsérer le coupe-circuit et vérifier l'absorption électrique.</p> |  <p>ELECTRICIEN</p> |
|  | <p>Blocage de l'Inverseur en cas de surchauffe ou panne.</p> <p>S'il s'agit d'une surchauffe, attendre puis reprendre.</p> <p>S'il s'agit d'une panne, appeler un Electricien.</p> |  <p>ELECTRICIEN</p> |
|  | <p>Intervention du coupe-circuit du compresseur frigorifique</p> <p>Appeler un Electricien pour réinsérer le coupe-circuit et vérifier l'absorption électrique.</p> |  |
|  | <p>Avis de bague avant ouverte:</p> <p>Fermez la bride et appuyez sur ENTRER pour réinitialiser l'alarme.</p> <p>Si l'alarme persiste cela signifie que le capteur de sécurité ne fonctionne pas et doit être changé.</p> |  |

➤ Autres inconvénients et leurs solutions

| INCONVENIENTS | CAUSES ET SOLUTIONS | QUI PEUT OPERER |
|---|---|--|
| La sonnerie qui retentit lorsque la glace est prête sonne en continue immédiatement après le démarrage | La valeur de viscosité de la glace est trop basse. Augmenter la valeur de la viscosité, voir page 25. |  |
| Temps de turbinage trop long. La glace n'atteint pas la valeur de TEMPERATURE configurée | La valeur de viscosité est trop élevée. Baisser la valeur de viscosité Baisser la valeur de TEMPERATURE Usure des lames de raclage avec présence probable d'une croûte de glace qui limite l'échange thermique. Remplacer les lames de raclage. |  |
| A la fin du cycle, en appuyant sur la touche « SORTIE RAPIDE », la machine tente de démarrer mais n'y arrive pas puis après un court instant l'alarme du moteur 2 apparait à l'écran. | Lorsque la glace est prête, n'appuyer pas sur STOP puis sur SORTIE RAPIDE, mais appuyer directement sur SORTIE RAPIDE. |  |

NETTOYAGE ET DESINFECTION DE LA MACHINE

➤ Nettoyage de la machine (à effectuer chaque jour de travail)

Rinçage préliminaire de la machine

Verser dans la trémie l'eau chaude (50/60°C), appuyer sur le bouton nettoyage et attendre que la turbine s'arrête seule après 20 secondes.

Ouvrir la bouche de sortie avec la **machine à l'arrêt** et évacuer l'eau sale. Répéter l'opération 3 fois.

Ouvrir la bague, comme dans la photo **B** et avec la douchette arroser à l'intérieur du tuyau congélateur en retirant les derniers résidus de saleté.

Lorsque l'on arrose avec la douchette dans la chambre de congélation, la turbine doit être montée.



Nettoyage avec du produit

Remplir près d'un tiers du tuyau congélateur, par la trémie avec de l'eau chaude 40° / 50° C, ajouter le détergent (Ex. DIVER SEY – SU91 disponible sur le marché Italien, ou DIVER SEY – VK3L disponible sur le marché Extérieur) en solution concentrée à 5/10%.

Appuyer sur le bouton nettoyage et attendre que la turbine s'arrête seule après 20 secondes. Répéter l'opération 3 fois.

Ouvrir la bouche de sortie avec la machine à l'arrêt et évacuer l'eau sale.

Rinçage intermédiaire de la machine

Verser dans la trémie de l'eau froide, appuyer sur le bouton nettoyage et attendre que la turbine s'arrête seule après 20 secondes.

Ouvrir la bouche de sortie avec la machine à l'arrêt et évacuer l'eau sale. Répéter l'opération 3 fois.

Ouvrir la bague, comme sur la photo **B** et avec la douchette, arroser à l'intérieur du tuyau congélateur en retirant les derniers résidus de saleté.

Lorsque l'on arrose avec la douchette la chambre de congélation, la turbine doit être montée.

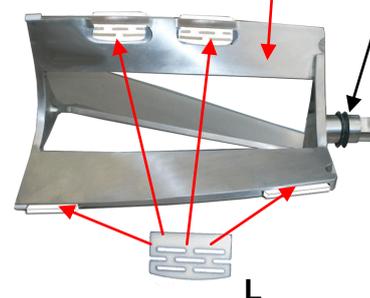


Démontage et lavage de la turbine

Retirer la turbine (**C**) de la machine et démonter toutes les lames de raclage et le joint **G** arrière. Nettoyer avec le même liquide et le détergent utilisé précédemment puis rincer abondamment à l'eau.

Remonter toutes les pièces en les positionnant dans leur emplacement et remettre la turbine à l'intérieur du tuyau congélateur.

Laisser la bague semi-ouverte comme dans la photo **B** pendant la nuit.



G
C

L

➤ Désinfection de la machine

Désinfection de la machine à effectuer tous les jours travaillés

Le matin, avant de démarrer la production procéder à la désinfection de la machine comme suit :

Préparer une solution à l'eau **FROIDE** (MAX 25°C) et à l'acide (ex. Percitrique ou Peracetique) de manière à obtenir une concentration finale de 0,1/0,3%.

Verser la solution dans la trémie puis appuyer 1 seule fois sur la touche nettoyage. Maintenir le mélange désinfectant dans la machine à l'arrêt pendant près de **5 minutes**.

Evacuer et rincer soigneusement et abondamment à l'eau propre.



ATTENTION:

Pour LE NETTOYAGE ET LA DESINFECTION DE MACHINE, UTILISER DES LUNETTES DE PROTECTION ET DES GANTS ANTIACIDE

ATTENTION DANGER:

NE JAMAIS UTILISER D'ACIDE CHLORHYDRIQUE (CHLORE) OU D'AUTRES ACIDES DIFFERENTS DE CEUX INDIQUES POUR LA DESINFECTION DE LA MACHINE.

NE JAMAIS UTILISER D'EAU CHAUDE (SUPERIEURE A 25° C) POUR LA PREPARATION DE LA SOLUTION AVEC LES ACIDES MENTIONNES PLUS HAUT

POUR EVITER DE GRAVES PROBLEMES DE CORROSION, NE PAS LAISSER LA SOLUTION DESINFECTANTE A L'INTERIEUR DE LA MACHINE POUR UNE DUREE SUPERIEURE A 10 MINUTES.

