



VIPER (E) PARFUMS À FAIBLE EFFERVESCENCE

Manuel D'Entretien



Date de sortie: 28, Février 2017

Numéro de Publication: 621360241LOSEFR

Révision: A

Visitez le site Web de Cornelius au www.cornelius.com pour tous vos besoins en littérature.

Les produits, informations techniques et instructions contenues dans ce manuel sont sujettes à modification sans préavis. Ces instructions ne sont pas destinées à couvrir tous les détails ou les variations de l'équipement, ni de prévoir toutes les éventualités possibles dans l'installation, l'exploitation ou la maintenance de cet équipement. Ce guide suppose que la(es) personne(s) qui travaille(ent) sur l'équipement ont été formés et sont spécialisés dans le travail avec des équipements électriques, la plomberie, pneumatique et mécanique. Il est supposé que les mesures de sécurité adéquates soient prises et que toutes les exigences de sécurité et de la construction locales sont respectées, outre des informations contenues dans ce manuel.

Ce produit est garanti seulement aux fins prévues dans la garantie commerciale de Cornelius applicable à ce produit et sujet à toutes les restrictions et limitations contenues dans la Garantie Commerciale. (6) Cornelius ne sera pas responsable pour toute réparation, tout remplacement ou autre service requis par ou perte ou dommage résultant des occurrences suivantes, notamment mais non limité à, (1) autres que l'utilisation normale et adéquate et dans des conditions normales en ce qui concerne le Produit, (2) une mauvaise tension, (3) un câblage insuffisant, (4) abus, (5) un accident, (6) une altération, (7) une mauvaise utilisation, (8) négligence, (9) une réparation non autorisée ou l'incapacité d'utiliser des personnes suffisamment qualifiées et formées pour effectuer le service et/ou la réparation du produit, (10) un mauvais nettoyage, (11) le non-respect de fonctionnement, les instructions de nettoyage ou de maintenance, d'installation, (12) l'utilisation de pièces « non autorisée » (notamment, les parties qui ne sont pas 100 % compatibles avec le produit) dont l'usage annule la garantie complète, (13) pièces du Produit en contact avec l'eau ou le produit distribué, qui sont affectées négativement par des changements dans l'échelle de liquide ou de composition chimique.

Nous Contacter:

Pour vous renseigner sur les révisions récentes de ceci et d'autres documents ou de l'aide avec des produits quelconques de Cornelius contacter :

www.cornelius.com
800-238-3600

Marques Déposées Et Droits D'auteur :

Ce document contient des informations confidentielles et il ne peut être reproduit de quelque façon sans la permission de Cornelius.

Ce document contient les instructions originales pour l'unité décrite.

CORNELIUS INC
101 Regency Drive
Glendale Heights, IL
Tel: + 1 800-238-3600

Imprimé aux États-Unis

TABLE DES MATIÈRES

CONSIGNES DE SÉCURITÉ	1
Lire Et Suivre Toutes Les Instructions De Sécurité	1
Vue d'ensemble de la sécurité	1
Identification	1
Différentes Types d'alertes	1
Conseils De Sécurité	1
Personnel Qualifié	2
Précautions De Sécurité	2
Expédition Et Stockage	2
Avertissement De CO ₂ (Dioxyde De Carbone)	2
Montage Dans Ou Sur Un Comptoir	3
Informations Et Montage Du Chariot	3
INTRODUCTION	4
Vue D'ensemble Du Manuel	4
CONDITIONS DE PRODUIT DISTRIBUÉES	5
Effervescence, Comme Appliquée Aux Boissons Carbonées	5
Définition De Début	5
L'effervescence Est Une Variable	5
Les Ingrédients De Produit Spécifiques Affectent L'effervescence	5
BRIX Affecte l'effervescence	5
Le faible volume de distribution affecte l'effervescence	5
Le niveau de carbonatation dans le produit liquide affecte l'effervescence	5
La congélation affecte l'effervescence	5
Aperçu du système	6
Introduction	6
Principe De Fonctionnement	6
Système CO ₂	11
Système D'eau	15
Système de sirop	15
Panneau De Contrôle	15
Introduction	15
Affichage Du Panneau De Contrôle	15
Boutons Du Panneau De Contrôle	16
Description Des Menus Du Panneau De Contrôle	17
Menus Système	17
Menu principal	18
Menu de données de l'unité	19
Menu État D'Erreur	19
Menu Journal Des Erreurs	21

Menu Des Configuration (Setup)	22
Menu RÉGLAGE de l'horloge (CLOCK SETUP)	22
Réglage De L'Horloge	23
Réglage De L'Heure D'été	24
Menu De Configuration Des événements	25
Réglage D'événements	25
Réglage des périodes de veille et de réveil	25
Réglage Du Verrouillage De La Décongélation	26
Menu De Réglage De La Viscosité	27
Menu de réglage de CO ₂	28
Menu De Réglage Des Options	28
Réglage Du Format De Température	29
Réglage Du Format De Date	29
Réglage Du Format De L'heure	29
Réglage De L'éclairage POS	29
Réglage Du Type De Sirop	29
Entretien De Barillet	30
Menu Entretien	30
Menu D'Entretien De Barillet	30
Purge D'un Barillet	30
Remplissage De Barillet	31
Faire Marcher Le Moteur	31
Rinçage D'un Barillet	32
Menu Diagnostic Manuel	32
Menu Des Totaux	33
Menu De Réglage BRIX	34
Menu De Réglage Moteur	36
Calibrage D'un Moteur	37
Menu Système	38
Sécurité	39
Capteurs De Pression	39
OPÉRATION	41
Maintenir La Qualité De Produit	41
Débit De Produit Distribué	41
Planification de la Décongélation	41
Recommandations Du Mode Veille	41
Réglage de la viscosité	42
CO ₂ Réglage	42
Démarrage De L'Unit	42
ENTRETIEN PRÉVENTIVE	43

Résumé	43
Entretien Mensuelle	43
Nettoyage Du Filtre à Air	43
Entretien Semi-annuelle	44
Contrôle Et Remplacement Des Lames De Raclage	44
Nettoyer les connexions de sirop	45
Entretien Motorman vannes De Distribution	45
Le Système De Désinfection	47
Vider Un Barillet.	47
Purge du Système de Sirop.	48
Désinfection du Barillet	48
Purge Du Système	49
REMPLACEMENT DES COMPOSANTS	51
Remplacement Du Barillet Motor Seal	51
Enlever le Existant Seal	51
Installation d'un Seal Nouveau	52
Test De Fuite De Joint Moteur	53
Remplacement De Moteur De Barillet	53
Remplacement Du Condensateur De Marche Moteur	54
Remplacement De Pompe D'eau	55
Remplacement De Vanne A Impulsions CO ₂	56
Remplacement De Solenoïde D'arrêt De Sirop Et D'eau	57
Remplacement Du Moteur Du Ventilateur De Condensateur	58
Remplacement De Compresseur	58
Remplacement De Solenoïde À Gaz Chaud	59
Remplacement De Solenoïde De Ligne Liquide	60
Remplacement Du Pressostat De Sirop	60
Remplacement De L'interrupteur Hydrostatique	61
Remplacement Du Tableau D'affichage	62
Remplacement De La Carte De Controle	62
Compatibilité De Logiciel	63
Remplacement De La Carte De Moteur	63
DÉPANNAGE	65
Dépannage Du Système	65
Dépannage De Produit Non Froid	66

CONSIGNES DE SÉCURITÉ

LIRE ET SUIVRE TOUTES LES INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ

Vue d'ensemble de la sécurité

- Lire et suivre **TOUTES LES INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ** de ce manuel et toutes les étiquettes d'avertissement / de mise en garde de l'appareil (autocollants, étiquettes ou cartes plastifiées).
- Lire et comprendre **TOUTES** les prescriptions de sécurité applicables de l'**OSHA** (Administration de la sécurité et de l'hygiène de travail) avant l'utilisation de cette unité.

Identification

<i>Identifier Les Alertes De Sécurité</i>
 <i>Ceci est le symbole d'alerte de sécurité. Lorsque vous le voyez dans ce manuel ou sur l'appareil, Soyez Alerté en cas de risque de blessures corporelles ou de dommages de l'appareil.</i>

Différentes Types d'alertes



RISQUE:

Indique une situation dangereuse immédiate qui, si elle n'est pas évitée, **OCCASIONNERA** des blessures graves, la mort ou des dommages matériels.



AVERTISSEMENT:

Indique une situation potentiellement dangereuse qui, si pas évitée, **POURRAIT** occasionner des blessures graves, la mort, ou des dommages matériels.



PRUDENCE:

Indique une situation potentiellement dangereuse qui, si elle n'est pas évitée, **PEUT** occasionner des blessures mineures ou modérées ou des dommages matériels.

CONSEILS DE SÉCURITÉ

- Lire et suivre attentivement tous les messages de sécurité présents dans ce manuel et les signes de sécurité de l'appareil.
- Conserver les panneaux de sécurité en bon état et remplacez les articles manquants ou endommagés.
- Apprendre comment utiliser l'appareil et comment utiliser les commandes de manière adéquate.
- Ne laissez personne utiliser l'appareil sans une formation convenable. Cet appareil n'est pas conseillé pour de très jeunes enfants ou des personnes infirmes sans surveillance. Il est important que les jeunes enfants soient surveillés pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
- Gardez votre appareil en bon état de fonctionnement et ne permettent pas de modifications non autorisées à l'appareil.

REMARQUE: Le distributeur n'est pas conçu pour un environnement de lavage et **NE DOIT PAS** être situé dans une zone où le jet d'eau pourrait être utilisé.

PERSONNEL QUALIFIÉ

AVERTISSEMENT:

Seuls les techniciens qualifiés et certifiés en électricité, en plomberie et en réfrigération doivent s'occuper de la Entretien de cet appareil. **TOUT CABLAGE ET TOUTES PLOMBERIES DOIVENT ETRE CONFORMES AUX CODES NATIONAUX ET LOCAUX. L'INCOMPATIBILITÉ PEUT ENGENDRER DES BLESSURES GRAVES, LA MORT OU DES DOMMAGES MATÉRIELS.**

SI LE CORDON D'APPROVISIONNEMENT EST ENDOMMAGÉ, IL DOIT ÊTRE REMPLACÉ PAR LE FABRICANT, SON AGENT DE SERVICE OU DES PERSONNES SUFFISAMMENT QUALIFIÉES POUR ÉVITER UN RISQUE.

PRÉCAUTIONS DE SÉCURITÉ

Cet appareil a été spécialement conçu pour apporter une protection contre les blessures. Pour assurer la protection continue observer ce qui suit:

AVERTISSEMENT:

Coupez l'alimentation électrique de l'appareil avant l'entretien suivant tout lock-out / tag des procédures établies par l'utilisateur. Vérifier que tout le courant est coupé à l'unité avant que le travail ne soit effectué. **FAUTE DE DÉBRANCHER L'ALIMENTATION POURRAIT OCCASIONNER DES DOMMAGES MATÉRIELS GRAVES, DES BLESSURES OU LA MORT.**

PRUDENCE:

Toujours être sûr de garder la zone autour de l'unité propre et libre de tout encombrement. **DÉFAUT DE GARDER CETTE ZONE PROPRE PEUT ENTRAÎNER DES BLESSURES OU DES DOMMAGES.**

EXPÉDITION ET STOCKAGE

AVERTISSEMENT:

Ne pas utiliser le robinet de distribution pour soulever ou déplacer un appareil car cela pourrait engendrer des blessures.

PRUDENCE:

Avant d'expédier, de stocker ou de déplacer l'unité, elle doit être désinfectée et toute solution désinfectante doit être évacuée du système. Un environnement ambiant de congélation fera place à la congélation de la solution résiduelle de désinfection ou de l'eau restant à l'intérieur de l'appareil, ce qui provoquerait des dommages des composants internes.

AVERTISSEMENT DE CO₂ (DIOXYDE DE CARBONE)

RISQUE:

Le CO₂ déplace l'oxygène. Une attention stricte **DOIT** être observée pour éviter des fuites de gaz CO₂ dans la totalité du système de CO₂ et de boissons gazeuses. Si une fuite de gaz CO₂ est soupçonnée, notamment dans une petite zone, ventiler **IMMÉDIATEMENT** la zone contaminée avant d'essayer de réparer la fuite. Le personnel exposé à de fortes concentrations de gaz CO₂ est sujet à des tremblements qui sont suivis rapidement par la perte de conscience et la **MORT**.

MONTAGE DANS OU SUR UN COMPTOIR

AVERTISSEMENT:

Lors de l'installation de l'unité dans ou sur un comptoir, cette dernière doit pouvoir supporter un poids supérieur à 450lbs. Pour assurer un soutien convenable de l'unité.

LE NON-RESPECT PEUT PROVOQUER DES BLESSURES GRAVES, LA MORT OU DES DOMMAGES MATÉRIELS.

REMARQUE: De nombreuses unités intègrent l'utilisation d'équipements additionnels tels que les machines à glaçons. Lorsqu'un équipement additionnel est utilisé, vous devez vérifier avec le fabricant de l'équipement pour déterminer le poids en plus que le comptoir devra supporter pour assurer une installation sûre.

L'UNITÉ DOIT ÊTRE SITUÉE SUR UNE SURFACE HORIZONTALE.

INFORMATIONS ET MONTAGE DU CHARIOT

Ces chariots sont aussi conçus avec des roues mobiles (pour les unités à 2 barillets) qui agissent comme des stabilisateurs pour permettre la stabilité de l'unité quand elle est en mouvement.

AVERTISSEMENT:

Les boulons de fixation énumérés ci-dessus doivent être installés et les roues doivent être prolongées et verrouillées en position latérale (pour les unités à 2 barillets) avant de déplacer l'appareil.

LE NON RESPECT PEUT PROVOQUER DES BLESSURES GRAVES, LA MORT OU DES DOMMAGES MATÉRIELS.

INTRODUCTION

VUE D'ENSEMBLE DU MANUEL

L'organisation de ce manuel encourage l'utilisateur à balayer rapidement le sujet d'intérêt le long du côté gauche d'une page et à lire les détails sur le sujet ou la procédure sur le côté droit de la page. Le manuel donne les détails indispensables pour les nouveaux arrivants dans l'industrie tout en permettant aux techniciens expérimentés de survoler les détails et de passer rapidement à travers le matériel.

Ce manuel est conçu pour guider le technicien dans la Entretien et l'entretien du système Viper. Le système Viper est simple dans sa conception et a adopté des fonctionnalités et des contrôles de diagnostic pour assister le technicien de service rapidement et parfaitement avec la machine.

L'unité comprend plusieurs barillets de congélation qui comportent chacun un batteur interne entraîné par un moteur électrique monté à l'arrière, un système de réfrigération, un système automatique de dégivrage à gaz chaud, commandé par minuterie et des tuyaux d'interconnexion et des commandes indispensables à la distribution du produit.

Certaines des caractéristiques et fonctions du système sont listées ci-dessous:

- Affichage Aisée de l'interface utilisateur sur Écran LCD
- Horloge à temps réel
- Détection de tension de ligne entrante
- Détection de la pression d'eau, de sirop et de CO₂ entrants
- Gestion d'erreur système
- Journal d'erreur
- Contrôle de viscosité

CONDITIONS DE PRODUIT DISTRIBUÉES

EFFERVESCENCE, COMME APPLIQUÉE AUX BOISSONS CARBONÉES

Définition De Début

L'effervescence est défini comme l'expansion du produit qui se réalise dans la boisson gazeuse congelée. Il est occasionné essentiellement par l'évasion de gaz CO₂ et secondairement par le gel.

L'EFFERVESCENCE EST UNE VARIABLE

Le pourcentage ou le degré d'effervescence dépend d'un certain nombre de facteurs : le sirop spécifique, BRIX, le faible volume de distribution, le niveau de carbonatation dans le produit liquide et la congélation du produit. Tous ces éléments affectent l'effervescence. Après avoir pris ces facteurs en compte, l'ajustement de la viscosité visée (consistance du produit) peut être effectué sur l'unité. Le ajustement de la viscosité contrôle la texture du produit de très humide à léger.

LES INGRÉDIENTS DE PRODUIT SPÉCIFIQUES AFFECTENT L'EFFERVESCENCE

Chaque sirop a sa propre formulation spécifique de composition. Les arômes de fruits contiennent des acides citriques que les colas ne contiennent pas. La Colas diffère également dans les ingrédients selon la marque. Chaque formulation de produit a ses propres particularités selon la façon dont le produit absorbe la carbonatation et la manière dont il libère la carbonatation.

BRIX Affecte l'effervescence

Le sucre dans les boissons gazeuses est pareil qu'un antigel dans l'eau. Plus le BRIX est élevé, plus la résistance du produit à la congélation est grande. Inversement, dans les produits à faible BRIX, la congélation a lieu à des températures plus élevées qu'avec les produits de haute teneur en BRIX. Ainsi, BRIX affecte l'effervescence parce que la quantité de sucre dans une boisson a une action directe sur les caractéristiques de congélation du produit.



Figure 1.

Le faible volume de distribution affecte l'effervescence

Lorsqu'une unité est en veille pendant une période de temps sans que des boissons soient distribuées, le gaz carbonique dans le système prend un "set". Lorsque les premières boissons sont prélevées après une période d'inactivité, le gaz CO₂ se dégage moins quand la boisson est distribuée. Le résultat est que ces premières boissons sont moins volumineuses que les boissons distribuées lors des périodes d'utilisation maximale.

Le niveau de carbonatation dans le produit liquide affecte l'effervescence

Plus le niveau de carbonatation spécifique est élevé dans un produit donné, plus le potentiel de dégagement de carbonatation sous forme gazeuse congelée de cette boisson est grand. Par exemple, les boissons ayant un volume de carbonisation de 3,0 ont plus de dégagement sous forme gazeuse congelée et plus d'effervescence que les boissons qui contiennent 2,0 volumes de gaz carbonique.

La congélation affecte l'effervescence

La congélation occasionne environ 5 à 7% d'expansion dans les boissons gazeuses congelées distribuées. Le degré de congélation est réduit car la boisson finie est destinée à être absorbée avec une paille. Cela n'est pas faisable si le produit est trop «solide».

APERÇU DU SYSTÈME

INTRODUCTION

L'unité Viper comprend les systèmes et le matériel suivants :

Des barillets de congélation multiples, chacun doté d'une barre racleuse interne entraînée par un moteur AC.

Un système de réfrigération et un système intelligent de décongélation à gaz chaud.

Les composants sont renfermés dans un cadre en acier recouvert de poudre pour éviter la corrosion. Il est recouvert de panneaux de revêtement aéré et d'un marchandiseur éclairé. Le revêtement est aisément démontable afin d'aider l'installation, le service et la Entretien.

Chaque barillet est doté d'une face avant transparente, d'une vanne de décharge incorporée et d'une vanne de distribution amovible à fermeture automatique montée à l'avant. Un plateau d'égouttement amovible, avec repose-tasse, se situe directement sous les distributeurs.

Un système de commande programmable avec un panneau de réglage situé derrière le marchandiseur, contrôle les paramètres et les fonctions opérationnelles et de diagnostic.

PRINCIPE DE FONCTIONNEMENT

Le schéma du système de réfrigération est représenté sur la Figure 2. pour une unité Viper à 3 barillets et la Figure 3. pour une unité Viper à 4 barillets. Ceux-ci présentent la configuration de base pour le système de réfrigération pour les unités Viper à 3 barillets et 4 barillets, respectivement

Le diagramme de câblage de l'unité Viper à 3 barillets est présenté à la Figure 4. Ce diagramme présente les détails des connexions électriques dans l'unité (Figure 5.).

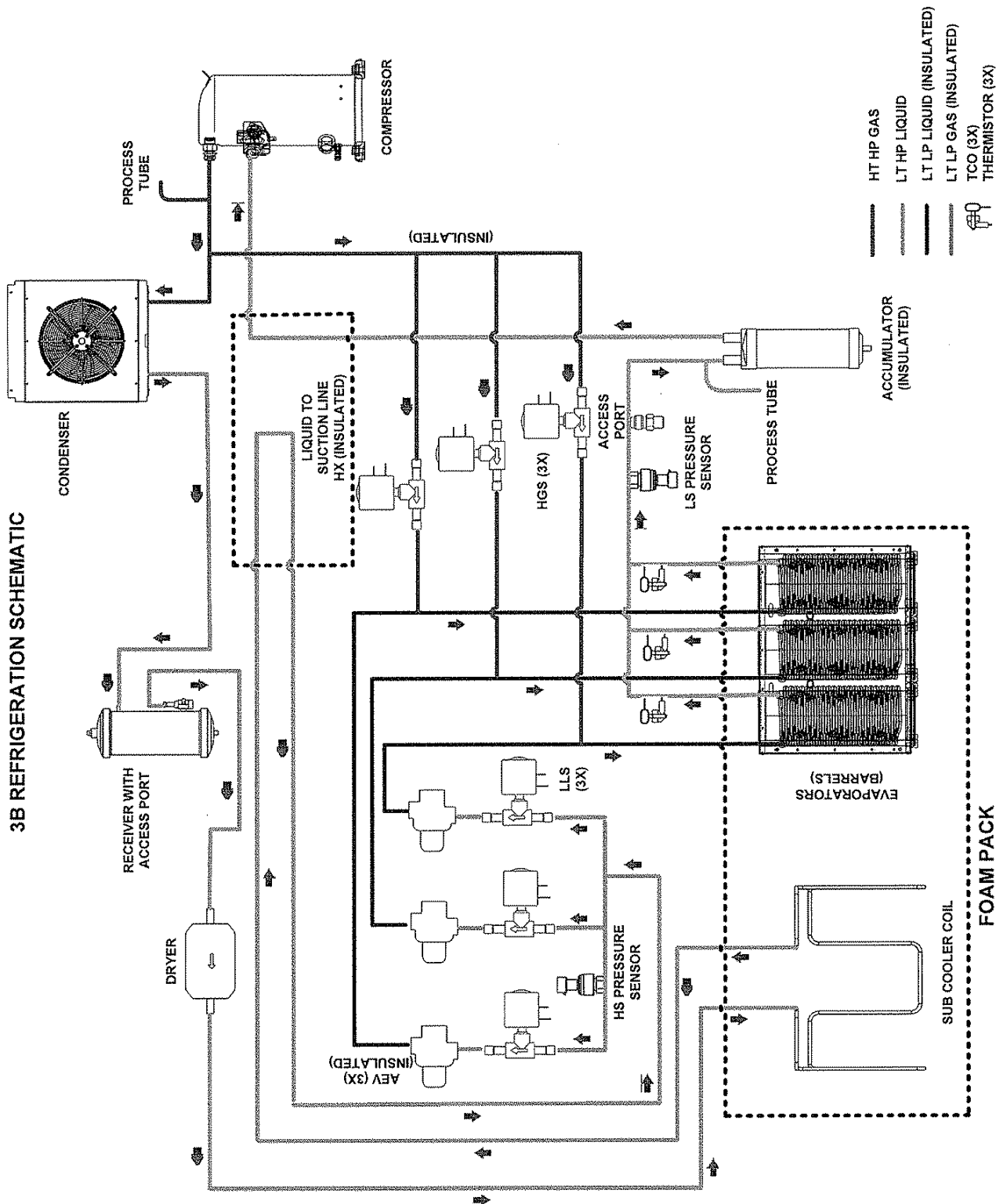


Figure 2. Schéma de réfrigération de Système Viper à 3 barillets de Faible effervescence

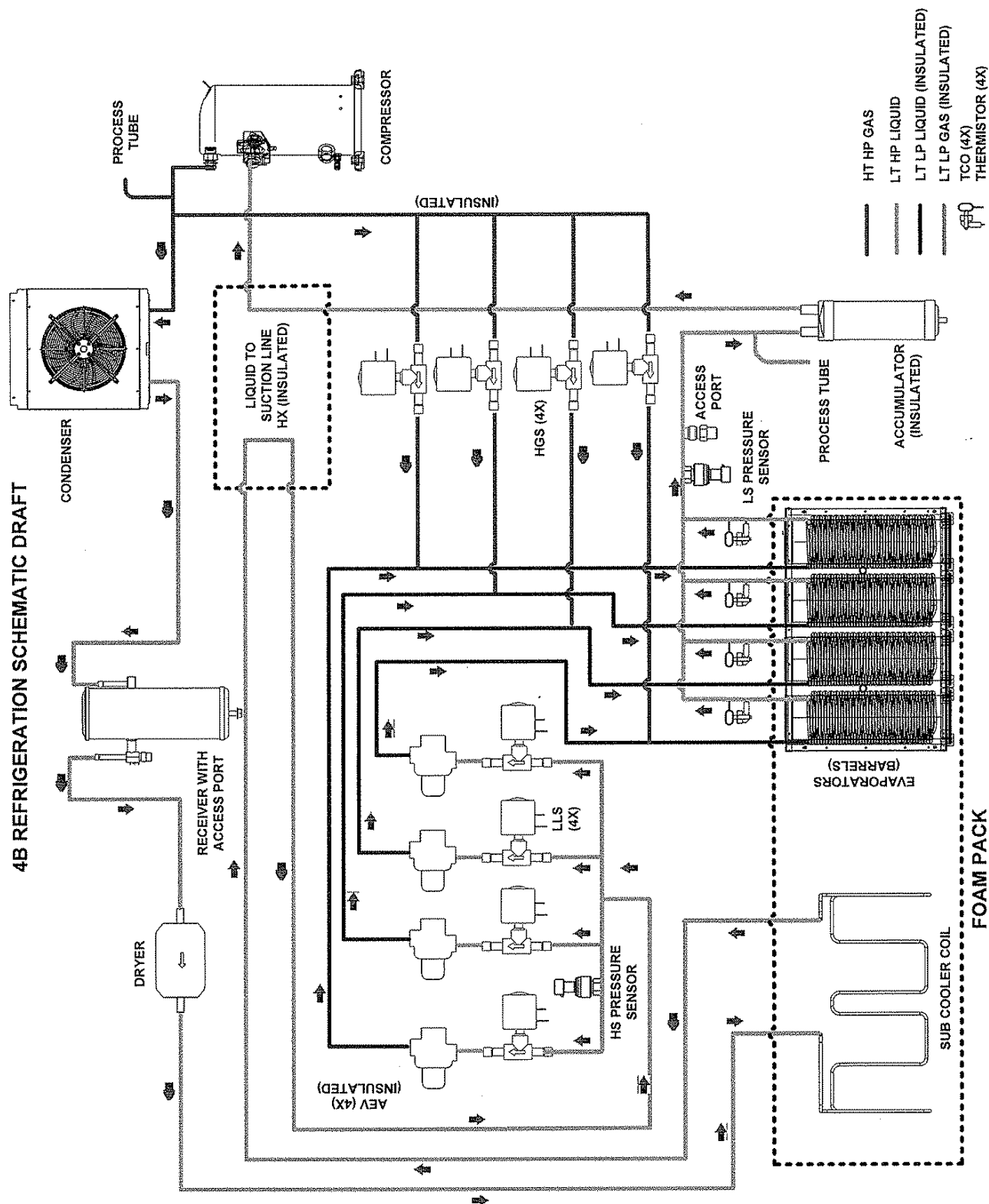


Figure 3. Schéma de réfrigération de Système Viper à 4 barillets de Faible effervescence

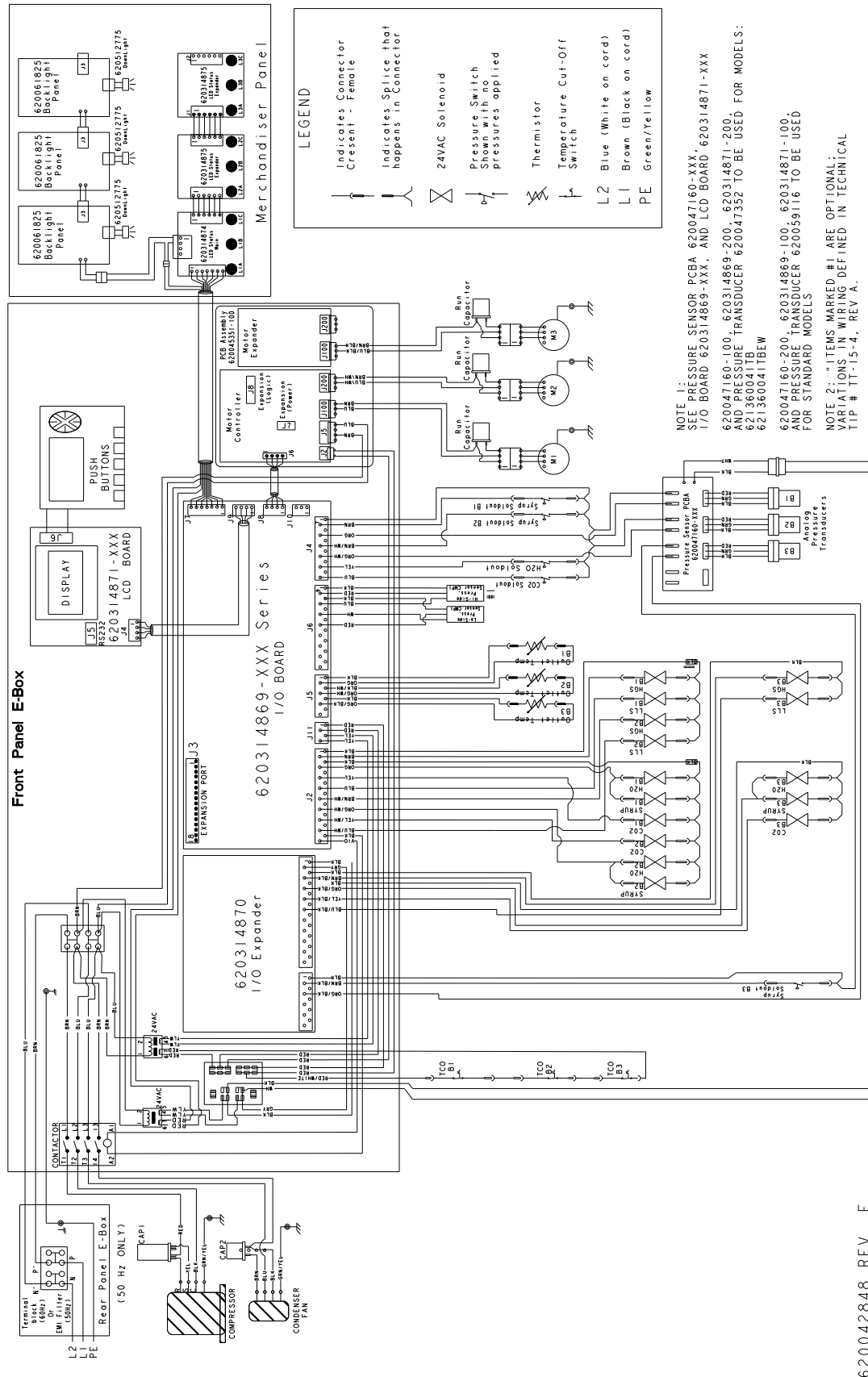


Figure 4. Diagramme de câblage Viper à 3 barillets de Faible effervescence

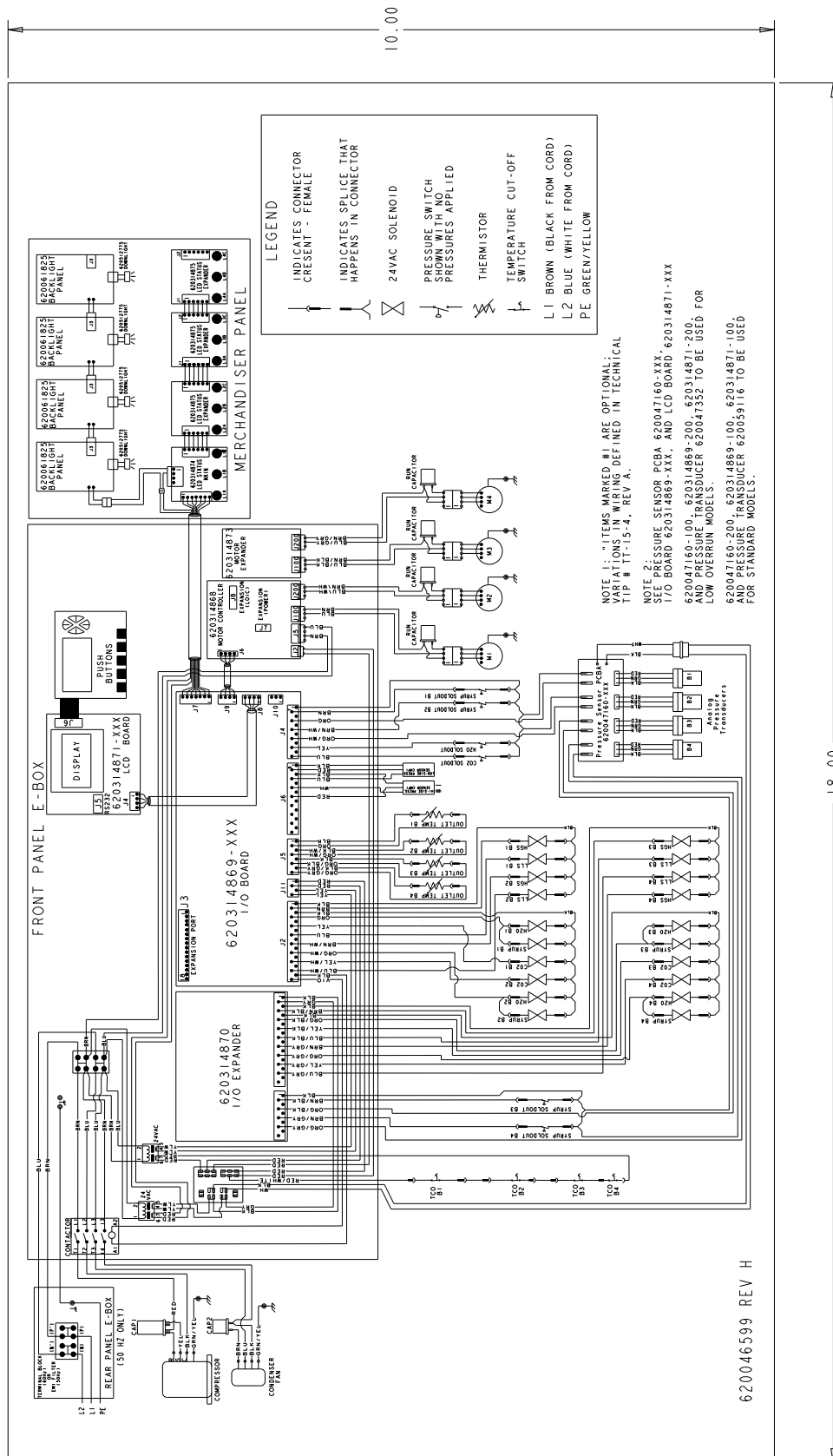


Figure 5. Diagramme de câblage Viper à 4 barillets de Faible effervescence

Un schéma général des trois systèmes de distribution contenus dans l'unité est représenté sur la Figure 7. et Figure 8. Le système de CO₂ se trouve au-dessus, le système d'eau se trouve au milieu et le système de sirop se trouve au bas du diagramme. Le système de CO₂ interagit à la fois, avec les systèmes d'eau et de sirop. Il détermine la pression et la carbonatation pour le mélange de produit de sirop / eau.

Système CO₂

Un réservoir de CO₂ ou une réserve de CO₂ en vrac apporte du dioxyde de carbone (CO₂) à un ensemble de régulateur de CO₂ secondaire réglable qui est joint au réservoir comme le montre la Figure 6. Le système de CO₂ apporte également du dioxyde de carbone à la pompe de surpression, au régulateur de réservoir d'expansion et aux régulateurs du réservoir de CO₂ secondaires.

Le CO₂ entre dans le régulateur du réservoir d'expansion et est réduit à environ 7 psig afin de maintenir la pression sur le réservoir d'expansion. Ceci fournit une force pour contrecarrer la pression du barillet lorsque le produit se congèle et se dilate.

Le CO₂ entre aussi dans les régulateurs secondaires. Ces régulateurs sont utilisés pour régler l'effervescence / l'expansion du barillet pour divers produits. Les réglages de pression pour divers types de sirop sont indiqués dans le Tableau 1. La pression de CO₂ d'effervescence est appliquée aux solénoïdes de contrôle de CO₂ par des orifices préconfigurés et aux vannes de retenue en ligne.

De la vanne de retenue en ligne, le CO₂ Pénètre dans la conduite de sirop.

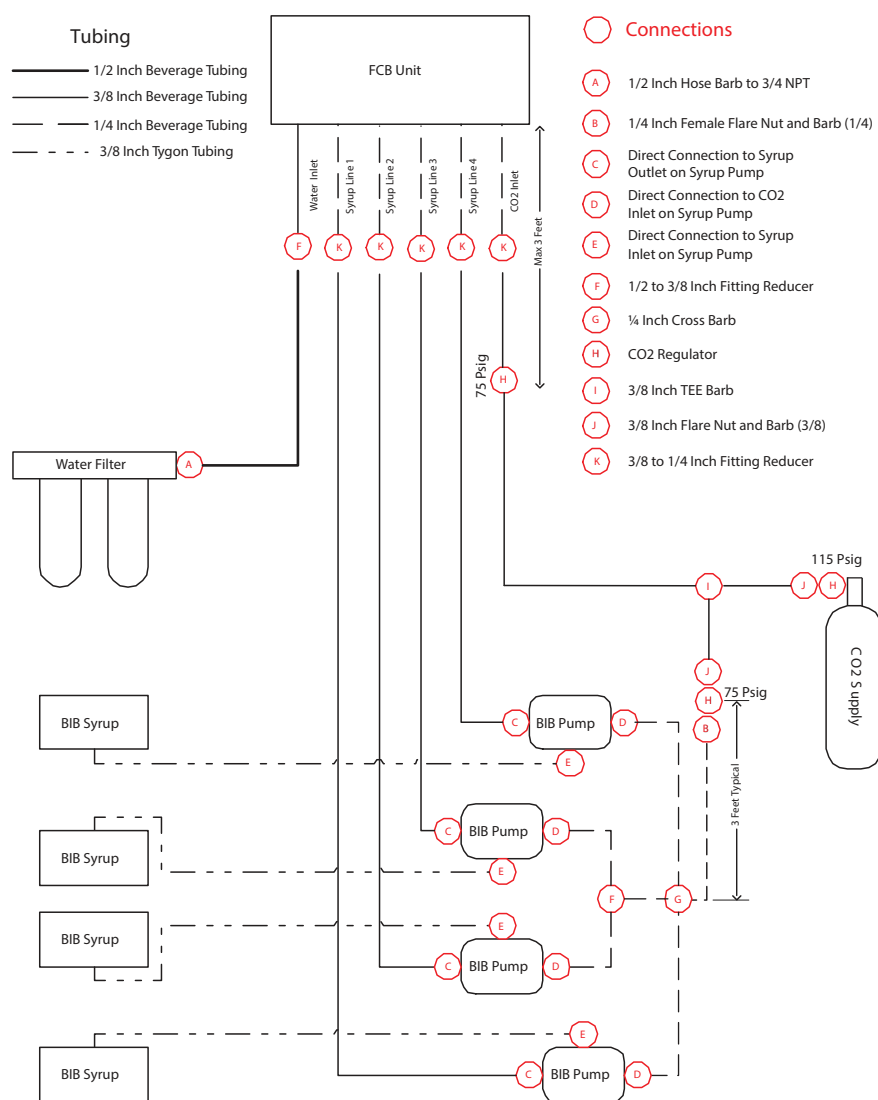


Figure 6. Raccord Cylindre de CO₂

Le Tableau 1. indique les directives pour les paramètres de machine selon le type de sirop général. Plusieurs facteurs, notamment la formulation du sirop, la teneur en acide citrique, etc., auront une incidence sur les paramètres. Ces paramètres permettent d'effectuer des ajustements initiaux afin d'obtenir des effervescences de produit dans la fourchette de 5-40%.

Tableau 1.

Settings	Groupe de Type de Sirop	Viscosité	Réglage CO2	Expansion
Paramètres nominaux	FCB	3	50%	7 PSIG

REMARQUE: En ce qui concerne les sirops d'agrumes, régler les pressions de CO2 de 5 à 10% de PSIG à partir de ce qui précède pour compenser l'adsorption de CO2 plus faible.

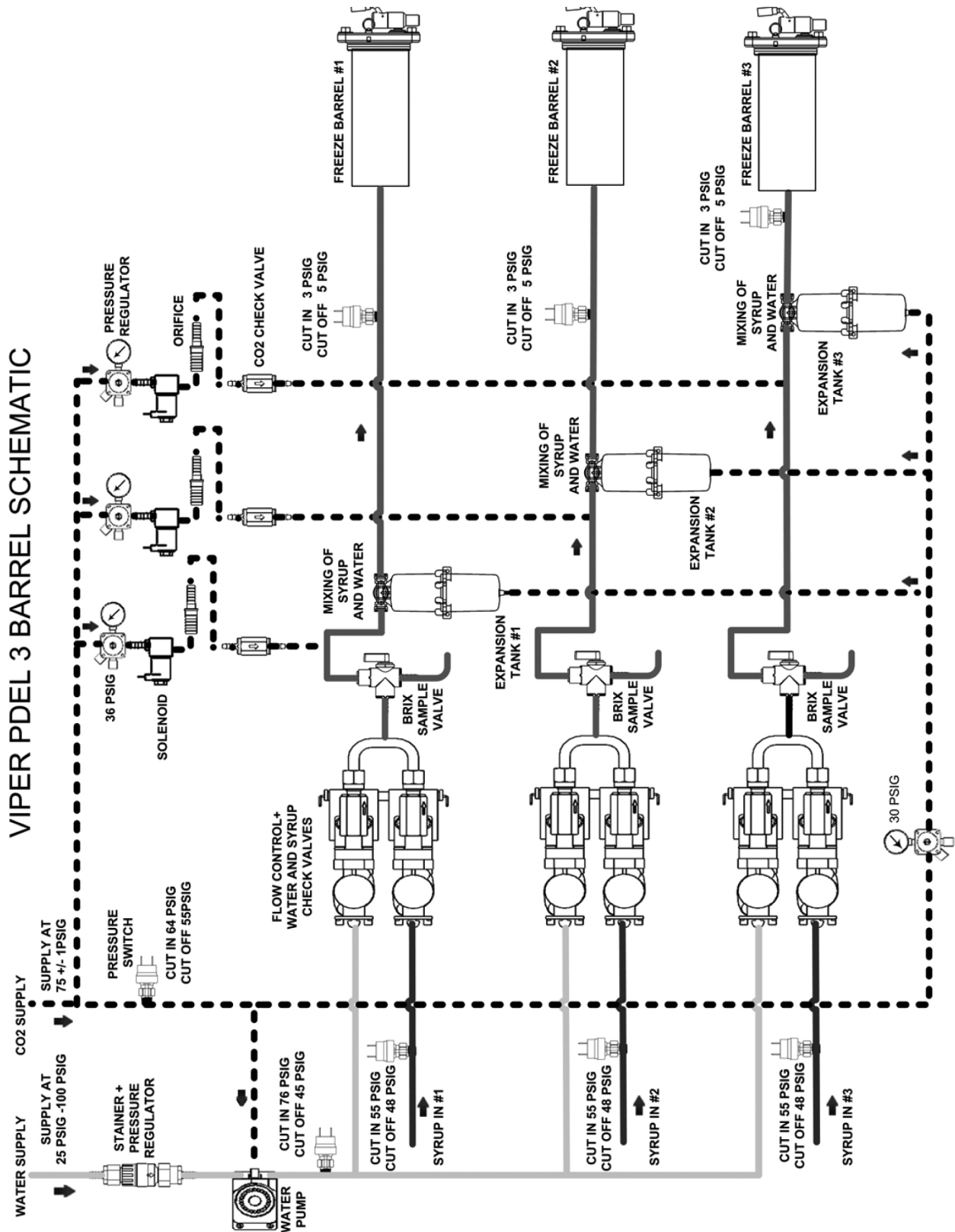


Figure 7. Schéma du système à 3 barillets

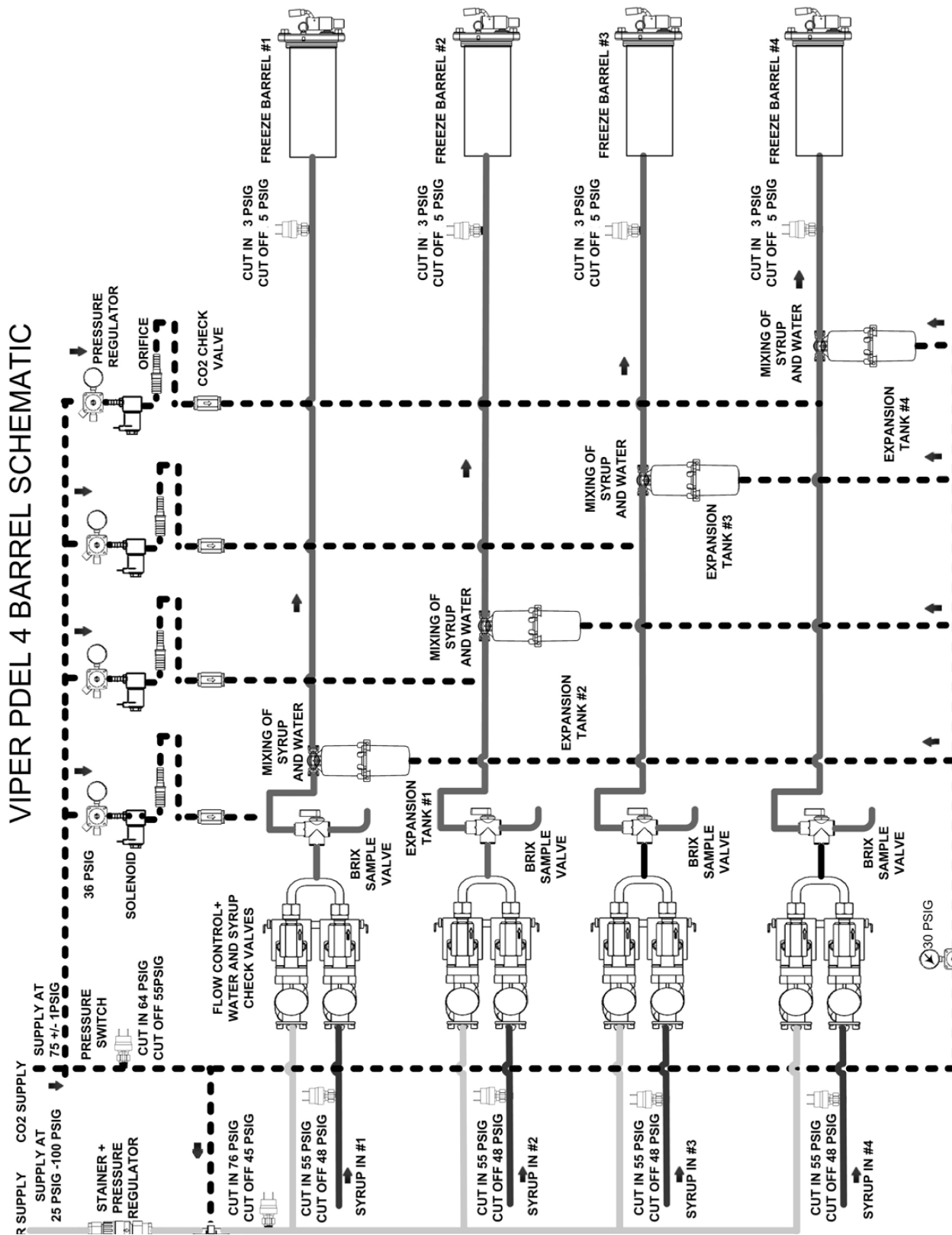


Figure 8. Schéma du système à 4 barillets

Système D'eau

L'eau entrante s'écoule vers un régulateur de pression d'eau paramétré à 30 psig. Elle se répand à travers la pompe d'appoint d'eau, au régulateur et à travers un interrupteur.

Une fois à travers la pompe de suralimentation, l'approvisionnement en eau est départi vers chaque barillet et est alimenté pour le contrôle du débit d'eau. De ce dernier, l'eau passe par une vanne à bille unique et se mélange avec le sirop dans un raccord Wye pour injection dans le barillet de congélation.

Système de sirop

Le sirop se répand dans l'appareil à l'aide d'un interrupteur vendu. Il entre dans un contrôle de débit identique au système d'eau, passe à travers une vanne à bille unique et dans le raccord Wye où il se mélange à l'eau pour une injection dans le barillet de congélation.

PANNEAU DE CONTRÔLE

Introduction

L'unité Viper utilise un système de contrôle basé sur un microprocesseur qui surveille et contrôle tous les systèmes et composants essentiels de la machine. Les températures et les pressions sont contrôlées, de même que les pompes, les vannes et le système de réfrigération. Ils sont gérés par le système de contrôle pour offrir un produit de haute qualité avec une efficacité optimale.

Le système de contrôle est configuré par le fournisseur de services pour effectuer les tâches nécessaires pour que l'unité Viper fonctionne de manière convenable. En plus de contrôler l'unité, le système de contrôle mémorise les informations de diagnostic utilisées pendant le réglage et / ou la réparation de la machine.

Le système de contrôle doit être accessible dans les cas suivants :

- Installation du Viper
- Changement des caractéristiques de fonctionnement
- Vérification des performances
- Révision / réparation de la Machine
- Vérification des messages d'erreur

Le système de contrôle est accessible à l'aide du panneau de contrôle qui se trouve derrière le marchandiseur éclairé. Le panneau de contrôle comprend un écran LCD et des boutons (voir Figure 9.).

Il y a 2 niveaux d'accès au panneau de contrôle: le premier niveau peut être accédé par l'opérateur pour une opération normale et le deuxième niveau est destiné aux techniciens de service formés pour les fonctions d'installation et de service. Les fonctions de service peuvent être sécurisées (verrouillées) pour empêcher l'accès par un opérateur. Le panneau de contrôle comprend une organisation structurée de menus. Le schéma de cette structure est présenté à la Figure 10. Le sous-menu d'Entretien ne s'affiche pas quand la fonction de sécurité est activée.

Le premier menu qui apparaît après la mise sous tension et la stabilisation de l'unité est le menu BARREL STATUS ou HOME (voir la Figure 9.). Ce menu est visible dès lors que l'appareil opère en mode normal.

Affichage Du Panneau De Contrôle

L'écran du panneau de contrôle se compose de deux parties principales. La première partie est la zone d'affichage du menu. Cette zone informe sur l'état et les réglages de la machine. Elle affiche aussi des menus des actions qui sont prises pour changer le fonctionnement de la machine.

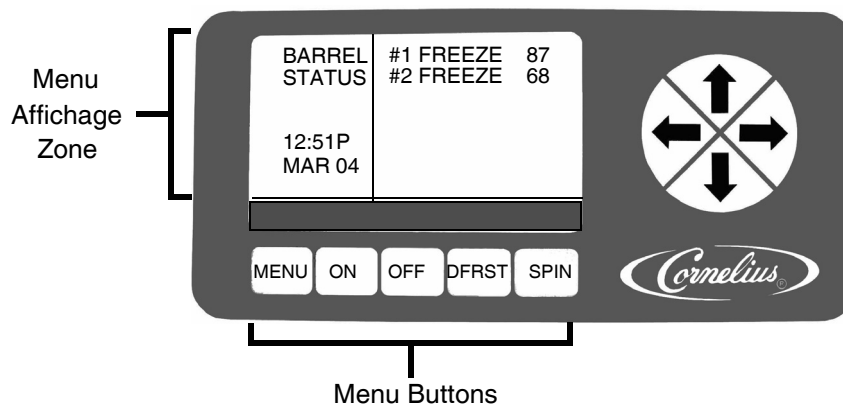


Figure 9. Affichage du système de contrôle

Boutons Du Panneau De Contrôle

La deuxième zone comprend les boutons et les flèches situés en bas et sur le côté droit du panneau de contrôle. Il y a jusqu'à cinq boutons et quatre flèches directionnelles qui peuvent aider à activer et contrôler plusieurs fonctions du système. Chaque bouton qui est actif pour un menu donné présente une étiquette juste au-dessus. L'étiquette décrit ce que ce bouton contrôle. Par exemple, en appuyant sur le bouton 1 (étiqueté MENU) du menu Barillet Status, le menu Select s'affiche avec plus d'options - le bouton 3 (étiqueté OFF) désactive le barillet en surbrillance.

Sur chaque menu sous le menu de Sélection, il y a un bouton (étiqueté BACK) permettant d'enregistrer les paramètres et de repartir au menu précédent. Il y a un autre bouton (GO) permettant d'aller au menu en surbrillance.

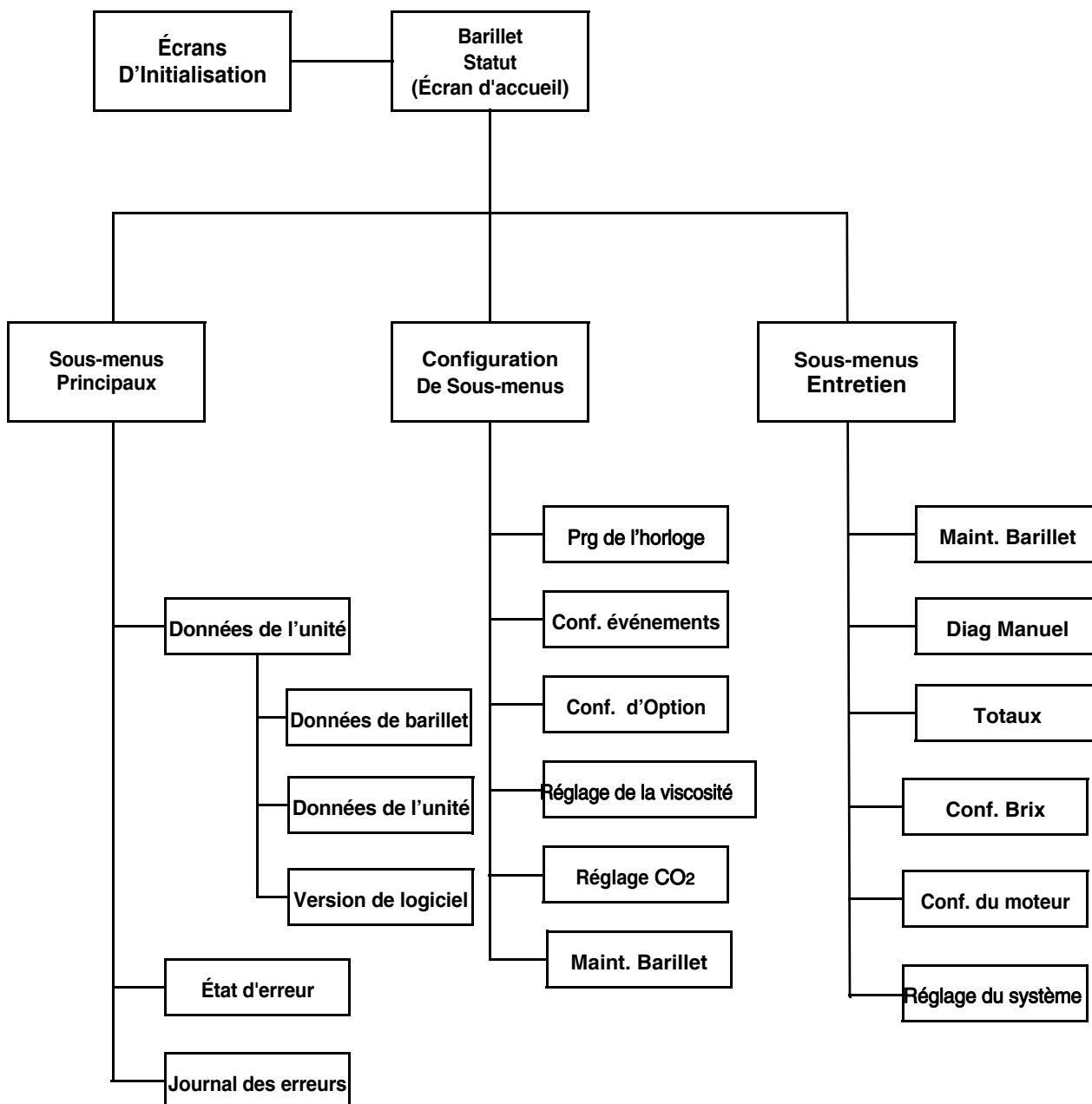


Figure 10. Structure Du Logiciel

DESCRIPTION DES MENUS DU PANNEAU DE CONTROLE

La section suivante décrit les informations affichées sur chaque menu du panneau de contrôle et les interactions et programmations qui dépendent de ce menu.

Menus Système

La structure du menu système donne à l'utilisateur la possibilité de contrôler l'unité à l'aide du panneau de contrôle. Les ajustements opérationnels, les paramètres facultatifs, le dépannage et les informations d'erreur sont contrôlés par ce système de menu.

Le menu Barillet Status (voir Figure 11.) est l'écran d'accueil de l'appareil. Lors du fonctionnement normal, cet écran s'affiche sur le panneau de contrôle (voir Tableau 2. pour les fonctions des boutons).

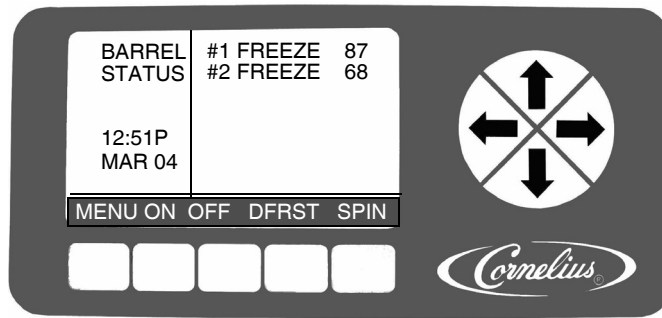


Figure 11. Menu principal

Tableau 2.

Bouton	Description
MENU	Affiche le menu principal
ON	Allume le barillet en surbrillance
OFF	Éteindre le barillet en surbrillance
DFRST	Démarre une décongélation manuelle sur le barillet en surbrillance. La décongélation manuelle est limitée à un cycle de deux minutes. Si le barillet est éteint, cette sélection déclenche un cycle complet de décongélation.
SPIN	Éteint la réfrigération, si elle est en marche, puis mélange le produit dans le barillet.

Menu principal

Pour accéder aux menus du système à partir du menu Statut de Barillet, appuyez sur le bouton MENU. Ceci affiche le menu Select (voir Figure 12.). Les menus Setup et Entretien sont accessibles à l'aide des boutons affichés au bas de l'écran.

REMARQUE: En cas de sécurité activée, le bouton MAINT ne s'affiche pas.

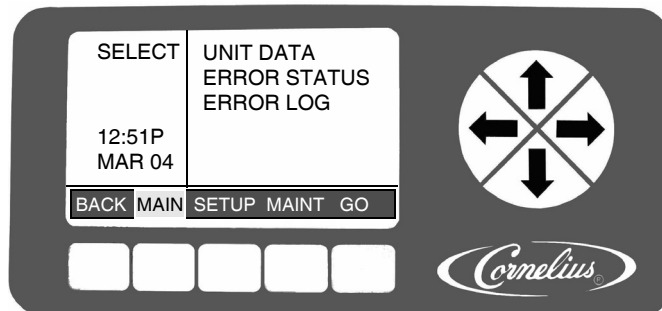


Figure 12. Ecran De Selection

Lorsque le menu Select s'affiche, le menu unit Data est mise en surbrillance. Pour accéder au menu unit Data, appuyez sur la touche GO (Tableau 3.), puis sur le menu Select, pour les fonctions des boutons.

Tableau 3.

Bouton	Description
BACK	Réaffichage le menu Barillet Status
MAIN	Mis en surbrillance afin de signaler le menu actuel
SETUP	Accède au menu de programmation
MAINT	Affiche et ouvre le menu Entretien, si la sécurité est désactivée ou accessible
GO	Accède à la sélection en surbrillance dans le menu actuel

Menu de données de l'unité

L'écran de Unit Data, de la Figure 13. rapporte des informations sur les barillets individuels du système. Quand DATA est mis en surbrillance et que le bouton GO est enfoncée sur le menu Select, l'écran fait apparaître le premier barillet dans le système et certains de ses paramètres. Afin d'afficher le prochain barillet, appuyer sur la flèche vers le bas sur le côté droit de l'écran. Continuer à appuyer sur la flèche vers le bas afin d'afficher les données sur tous les barillets du système (voir Tableau 4. pour les fonctions des boutons).

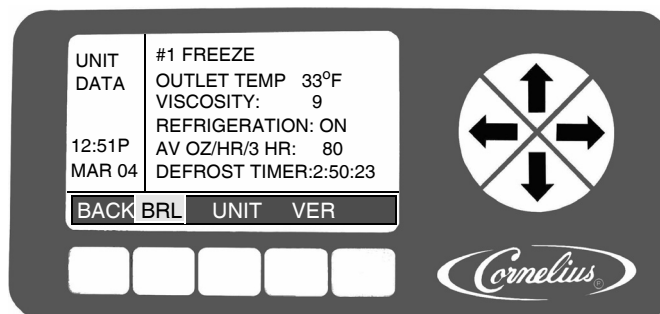


Figure 13. Menu de données de l'unité

Tableau 4.

Bouton	Description
BACK	Réaffiche le menu Select
BRL	Affiche les données d'un seul barillet, notamment la température de sortie, la viscosité, si la réfrigération est activée ou désactivée, Moyenne de Onces de produit distribués par heure lors des trois dernières heures et le temps verrouillé de décongélation jusqu'à la prochaine décongélation
UNIT	Affiche la tension et la fréquence d'entrée en temps réel fournies à l'unité et la faible, forte ou les deux pressions de réfrigération pour l'unité, selon les réglages des capteurs du compresseur dans l'écran des données de l'unité (Voir Figure 14.)
VER	Montre le numéro de version des cartes IU, E / S, de moteur et tableau de statut installé dans l'unité

Menu État D'Erreur

Le menu État d'erreur, (voir Figure 14.), montre toutes les erreurs habituelles contenues dans la liste des messages d'erreur.

Il y a trois sortes d'erreurs qui peuvent être engendrées par le système. Ces erreurs sont expliquées dans le Tableau 5.

Tableau 5.

Error Type	Description
System	Une erreur system fait apparaître les mêmes informations sur tous les barillets de l'unité.
Barillet	Une erreur Barillet est limitée à un barillet particulier
Limp	Une erreur Limp est une erreur qui n'arrête pas l'unité dans son utilisation, mais réduit sa Fonctionnalité.

Les messages éventuels du système de contrôle et une description des erreurs se trouvent dans le Tableau 6. Les fonctions des boutons sont détaillées dans le Tableau 7.

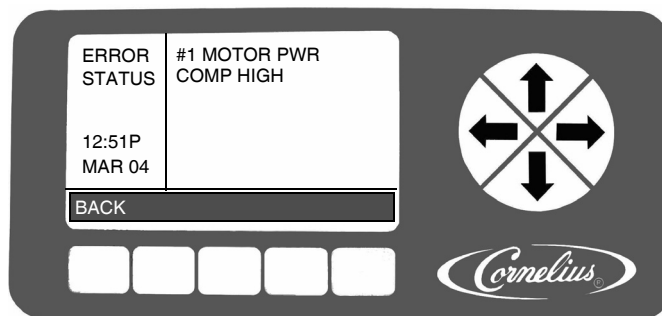


Figure 14. Error Status Screen

Tableau 6.

Message Affiché	Action	Type	Description
HOT GAS	Off	Système	Engendré quand la température de sortie du barillet est supérieur à 115 °F pendant plus d'une minute alors que le compresseur est allumé.
HOT BARREL	Off	Système	Engendré quand la température de sortie du barillet est supérieur à 115 °F pendant plus d'une minute compresseur est éteint
MTR CTL FAIL		Système	Le contrôleur du moteur a signalé une erreur, les triacs sont court-circuité et une perte de fonctionnalité de Marche/arrêt est constatée.
TCO OPEN		Système	TCO (interruption de Température) s'est opéré sur la sortie de réfrigération d'un barillet ou la puissance de 24VAC a été perdue.
COMM ERR IO		Système	Une erreur de communication est engendrée entre les carte IO et UI
COMM ERR MTR		Système	La carte d'interface utilisateur (UI) ne peut pas communiquer avec la carte de moteur
BARREL REFRG		Barillet	Le compresseur est allumé depuis plus de 45 minutes et la viscosité du barillet n'est pas satisfaisante car il n'y pas de tirages.
MTR CAL ERR		Barillet	Survient si un calibrage effectué à partir du menu de réglage du moteur échoue. Cela indique que la puissance du moteur est en dehors de la fourchette de calibration recevable.
CMP HI-PRESS		Système	Cette erreur est engendrée si la pression minimale est supérieure à 55 psi pendant plus de 30 secondes. Vérifié uniquement lorsque les barillets sont en mode geler et le Compresseur est en marche depuis plus de deux minutes.
BRL TEMP OUT		Barillet	Signale que la lecture de la thermistance est à une valeur min. ou max. pendant 30 sec. sans modification.
MOTOR STALL		Barillet	Moteur bloqué. Une décongélation de deux minutes et deux réessaies sont admis, alors le message apparaît
METER FAIL		Barillet	La puce de compteur est non réactive.
BRL RECOVER		Barillet	La viscosité du barillet est trop importante. Le moteur ne peut pas fonctionner. Décongélation automatique de deux minutes pour lancer le barillet.

Tableau 6.

Message Affiché	Action	Type	Description
COM ERR STAT		Limp	Erreur de communication, le système continue de marcher.
HIGH VOLTAGE		Système	L'appareil subit une tension supérieure à 260VAC. Le système est activé quand la tension de ligne passe en dessous de 260VAC pendant deux minutes.
LOW VOLTAGE		Système	L'appareil subit une tension inférieure à 200VAC. Le système est activé quand la tension de ligne passe au-dessus de 200VAC pendant deux minutes.
NO MOTOR		Barillet	Le moteur n'indique aucune utilisation de courant alors qu'il est activé. Le moteur est débranché ou la coupure thermique est enclenchée.
FILL ERROR		Barillet	Le barillet n'est pas rempli convenablement pendant les 2 min.
H ₂ O OUT		Système	La pression de l'eau est trop faible pour un fonctionnement approprié. Cette erreur arrive quand le capteur de H ₂ O signale une faible ou pas de pression d'eau pendant plus d'une seconde. L'erreur disparaît 10 sec. après remise en état.
CO ₂ OUT		Système	La pression de CO ₂ est en dessous de la pression convenable. Cette erreur est engendrée quand le capteur de CO ₂ signale une faible ou pas de pression de CO ₂ pendant plus d'une seconde. L'erreur disparaît 10 sec. après remise en état.
SYRUP OUT		Barillet	La pression de sirop est en dessous de la pression convenable. Cette erreur est engendrée quand le capteur de sirop signale une faible ou pas de pression de sirop pendant plus d'une seconde. L'erreur disparaît 10 sec. après rétablissement.
CLOCK		Système	L'horloge système ne marche pas en temps réel.
MTR CTL EEPROM		Système	La commande EEPROM du moteur est mauvaise ou absente.

Tableau 7.

Bouton	Description
BACK	Fait revenir l'affichage au menu Select
RESET	Offre la possibilité à l'utilisateur de réinitialiser l'erreur en surbrillance (Ce bouton n'apparaît que pour certaines erreurs réinitialisables manuellement).

Menu Journal Des Erreurs

L'écran Journal des erreurs présente des informations sur les erreurs produites par l'unité, (voir Figure 15.). Si aucune erreur n'a été repérée, le côté droit de l'écran est vide. Pour visualiser plus d'une erreur, appuyez sur les flèches Haut ou Bas sur le côté droit de l'écran afin faire défiler le journal des erreurs. Pour les fonctions des boutons, se reporter au Tableau 8.

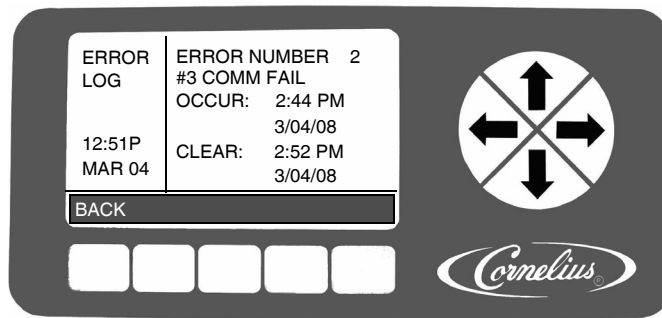


Figure 15. Écran De Journal Des Erreurs

Tableau 8.

Bouton	Description
BACK	Fait revenir l'affichage au menu Select

Menu Des Configuration (Setup)

Le menu Configuration permet de modifier les divers réglages selon des préférences de la région, telles que l'heure, la date et les formats de températures. Il donne également la possibilité à l'utilisateur de configurer l'unité pour le type de sirop qui est servi dans chaque barillet.

Pour accéder au menu Setup depuis le menu Barrel Status, appuyez sur la touche MENU. Ceci affiche le menu Select (voir Figure 12.). Appuyez sur le bouton SETUP pour afficher le menu Setup (voir Figure 16.). Pour paramétrer les options de l'unité, se servir des flèches Haut et Bas sur le côté droit du panneau de contrôle afin de mettre en surbrillance les choix sur l'écran. Quand l'option visée est en surbrillance, appuyer sur la touche GO pour accéder à ce menu.

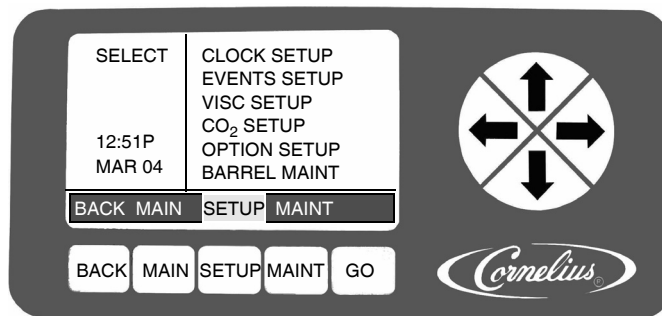


Figure 16. Écran De Configuration

Tableau 9.

Bouton	Description
BACK	Fait revenir l'affichage au menu Select
MAIN	Accède au menu principal
SETUP	Mise en surbrillance afin de signaler que le menu Setup est affiché
MAINT	Affiche le bouton et accède au menu Entretien, si la sécurité est désactivée ou accédée.
GO	Accède à la sélection en surbrillance dans le menu actuel

Menu RÉGLAGE de l'horloge (CLOCK SETUP)

Sélectionner le menu CLOCK SETUP dans le menu Select (voir Figure 16.). Ce menu affiche le menu Réglage de l'horloge (voir Figure 17.). Les fonctions des boutons sont décrites dans le Tableau 10.

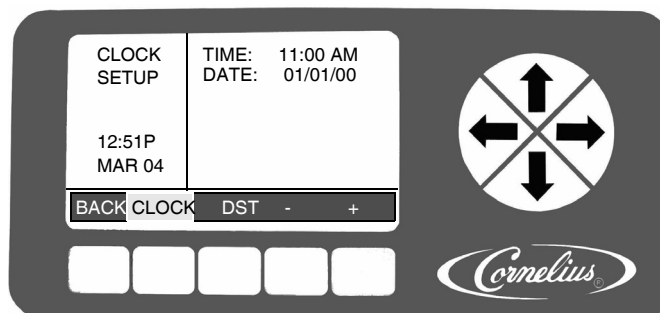


Figure 17. Clock Setup Screen

Tableau 10.

Bouton	Description
BACK	Fait revenir l'affichage au menu Select
CLOCK	Mise en surbrillance afin de signaler que le menu Horloge est affiché
DST	Accede au menu Daylight Savings Time
-	Décrémente le champ en surbrillance
+	Incrémente le champ en surbrillance

Réglage De L'Horloge

Sélectionner le menu CLOCK SETUP dans le menu Select (voir Figure 16.). Ceci affiche le menu de réglage de l'horloge (voir Figure 17.). Pour régler l'heure, suivre la procédure du Tableau 11.

Tableau 11.

Étape	Action	Procédure
1	Régler l'heure de l'horloge	Se servir des flèches haut et bas sur le côté droit du Panneau de contrôle pour mettre en surbrillance l'affichage TIME à l'écran.
2	Sélectionner le champ heure	Se servir des flèches gauche et droite pour choisir le champ heure
3	Régler l'heure convenable	Se servir des boutons + ou - en bas de l'écran afin de régler l'heure convenable.
4	Sélectionner le champ minute	Se servir des flèches gauche et droite afin de choisir le champ des minutes.
5	Régler la minute convenable	Se servir des boutons + ou - en bas de l'écran afin de régler la minute convenable.
6	Sélectionner le champ AM / PM	Si l'option horloge 12 heures est sélectionnée, se servir des flèches gauche et droite pour choisir le champ AM/PM
7	Régler AM / PM	Se servir du bouton + situé en bas de l'écran pour configurer le réglage AM / PM.

Pour définir la date, suivre la procédure du Tableau 12. et reportez-vous à la Figure 17.

Tableau 12.

Étape	Action	Procédure
1	Régler la date	Se servir des flèches haut et bas sur le côté droit du panneau de contrôle afin de mettre en surbrillance l'affichage DATE sur l'écran.
2	Sélectionnez le champ mois	Se servir des flèches gauche et droite pour choisir le champ mois

Tableau 12.

Étape	Action	Procédure
3	Régler le mois correct	Se servir des boutons + ou - au bas de l'écran afin de régler le mois convenable
4	Sélectionner le champ jour	Se servir des flèches gauche et droite pour choisir le champ jour.
5	Régler le jour correct	Se servir des boutons + ou - au bas de l'écran afin de régler le jour convenable.
6	Sélectionnez le champ de l'année	Se servir des flèches gauche et droite afin de choisir le champ année.
7	Régler l'année convenable	Se servir des boutons + ou - au bas de l'écran pour régler l'année convenable.

Réglage De L'Heure D'été

Une fois la date et l'heure réglée convenablement, les réglages de l'heure d'été peuvent être opérés. Le menu Daylight Savings Time est présenté à la Figure 18.. Si l'heure d'été est désactivée, veuillez appuyer sur le bouton + afin de l'activer. Pour les fonctions des boutons, voir Tableau 13. Pour régler l'heure d'été, voir Tableau 14.

REMARQUE: Les configurations d'heure d'été par défaut sont ceux des États-Unis.

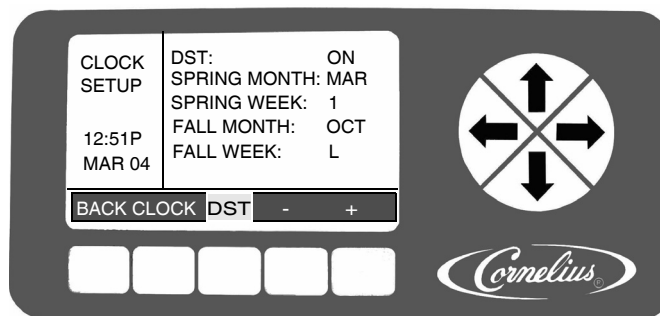


Figure 18. Écran de Réglage de l'heure d'été

Tableau 13.

Bouton	Description
BACK	Fait revenir au menu Select
CLOCK	Fait accéder au menu Clock
DST	Mise en surbrillance afin de montrer le menu DST
-	Décrémente le champ en surbrillance par d'une unité
+	Incrémente le champ en surbrillance d'une unité

Tableau 14.

Étape	Action	Procédure
1	Régler l'heure d'été	Appuyer sur le bouton DST au bas de l'écran afin d'accéder à l'écran d'heure d'été (voir Figure 18.)
2	Choisir DST	Utiliser les flèches haut et bas pour choisir DST.
3	Régler DST sur	Utiliser le bouton + afin d'activer l'heure d'été.
4	Choisir SPRING MONTH	Se servir des flèches haut et bas afin de choisir SPRING MONTH.
5	Régler SPRING MONTH	Se servir des boutons + ou - au bas de l'écran afin régler le mois convenable.
6	Choisir SPRING WEEK	Se servir des flèches haut et bas pour choisir SPRING WEEK.
7	Régler SPRING WEEK	Se servir des boutons + ou - au bas de l'écran afin de régler la bonne semaine. Les choix sont 1, 2, 3 ou L.

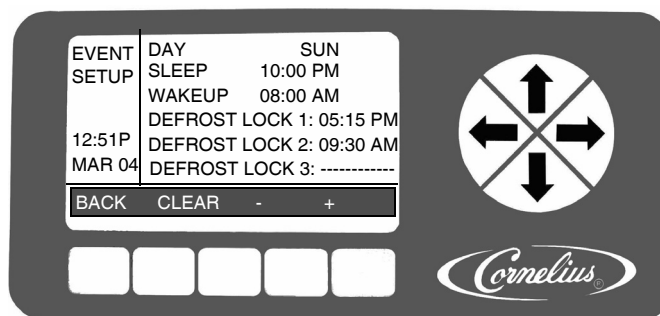
Tableau 14.

Étape	Action	Procédure
8	Choisir FALL MONTH	Se servir des flèches haut et bas pour choisir FALL MONTH.
9	Régler FALL MONTH	Se servir des boutons + ou - au bas de l'écran afin de régler le bon mois
10	Choisir FALL WEEK	Se servir des flèches haut et bas pour choisir FALL WEEK.
11	Régler FALL WEEK	Se servir des boutons + ou - au bas de l'écran afin de régler la bonne semaine. Les choix sont 1, 2, 3 ou L.

Quand les réglages d'heure d'été sont achevés, appuyer sur le bouton BACK pour sauvegarder les réglages et repartir au menu Select (voir Figure 16.)

Menu De Configuration Des Événements

Le menu de configuration des événements de la Figure 19. donne la possibilité d'utilisateur de régler les périodes de veille de l'appareil et de verrouiller le cycle de décongélation pendant les heures de pointe. Les périodes de veille et les verrouillages de décongélation peuvent être programmés pour un jour quelconque ou tous les jours de la semaine, selon les nécessités de l'entreprise. Pour les fonctions des boutons, veuillez consulter le Tableau 15.


Figure 19. Event Setup Screen
Tableau 15.

Bouton	Description
BACK	Fait revenir au menu Select et enregistre les réglages actuels
CLEAR	Efface le champ en surbrillance du menu
-	Décrémente le champ en surbrillance
+	Incrémente le champ en surbrillance

Quand les réglages de veille et de réveil et les paramètres de verrouillage de décongélation sont achevés, appuyer sur le bouton BACK pour enregistrer les réglages et revenir au menu Select (voir Figure 16.).

RÉGLAGE D'ÉVÉNEMENTS

Le réglage des événements donne la possibilité à l'utilisateur de définir les périodes de veille de l'unité et de verrouiller le cycle de décongélation lors les heures de pointe. Les périodes de veille et les verrouillages de décongélation peuvent être programmés pour certains jours de la semaine ou pour les jours de la semaine, selon les exigences de localisation.

Réglage des périodes de veille et de réveil

Les périodes de veille et de réveil sont réglées sur le menu configuration d'événement (voir Figure 19.). Afin de régler les de veille et de réveil, suivre les indications du Tableau 16.

Quand l'unité entre en période de veille, le barillet se décongèle automatiquement pendant quatre minutes. En plus, si un barillet est éteint lors du commencement du cycle de veille, le barillet reste à l'état éteint quand le cycle de veille s'achève. Si un barillet est en cours de fonctionnement au commencement du cycle de veille, le barillet commence à sauvegarder quand le cycle de veille s'achève.

Le réveil doit être programmé environ une heure avant que le produit ne soit demandé.

REMARQUE: Le réglage du temps de veille après minuit vous contraint à le régler le jour suivant (c'est-à-dire le samedi soir à 1h du matin doit être réglé à 1h le dimanche, etc.). Dans le cas où ce type de réglage est nécessaire, vous ne pouvez pas établir un autre cycle de veille pendant le jour suivant, c'est-à-dire le dimanche.

Tableau 16.

Étape	Action	Procédure
1	Régler les temps de veille et le réveil	Accède au menu de réglage des événements (Figure 19.) en appuyant sur la bouton GO.
2	Choisir DAY	Le champ DAY est mis en surbrillance.
3	Régler DAY	Se servir des boutons + ou - au bas de l'écran pour régler le jour voulu ou tous les jours.
4	Choisir SLEEP	Se servir des flèches haut et bas afin de mettre en surbrillance SLEEP.
5	Régler le champ heure	Se servir des flèches gauche et droite afin de choisir le champ heure, puis appuyer sur les boutons + ou - pour modifier l'heure.
6	Définir le champ minute	Se servir des flèches gauche et droite afin de choisir la minute, puis appuyer sur les boutons + ou - pour modifier les minutes (incréments de 15 minutes)
7	Choisir le champ AM/PM	Si l'option d'horloge de 12 heures est choisie, se servir des flèches gauche et droite afin de choisir le champ AM / PM, puis appuyez sur les boutons + ou - pour passer de AM à PM.
8	Choisir DAY pour le réveil	Refaire les étapes 2 et 3 si nécessaire.
9	Choisir WAKEUP	Se servir des flèches haut et bas afin de mettre en surbrillance WAKEUP, puis refaire les étapes 5 à 7 afin de régler les temps WAKEUP.

Quand les réglages de veille et de réveil sont achevés, appuyer sur le bouton BACK pour enregistrer les réglages et revenir au menu Select (voir Figure 16.)

Réglage Du Verrouillage De La Décongélation

À partir du menu Barrel Status (voir Figure 11.), appuyer sur le bouton MENU, puis sur le bouton SETUP pour afficher le menu Setup. Se servir des flèches haut et bas à droite de la commande afin de mettre en surbrillance le menu de configuration des événements, puis appuyer sur GO pour ouvrir le menu (Figure 19.).

Le verrouillage peut aussi être réglé jour par jour ou pour tous les jours avec jusqu'à trois périodes de verrouillage de quatre heures par jour. Ces périodes de verrouillage peuvent être superposées afin d'offrir de 4 à 12 heures de verrouillage de décongélation, si voulu. Quand les périodes se chevauchent, il est conseillé que les verrouillages de décongélation pour les périodes de verrouillage séquentielles soient chevauchés de 15 minutes. Le verrouillage de décongélation touche tous les barillets de l'unité. Pour régler les verrouillages de décongélation, suivre les indications du Tableau 17.

Tableau 17.

Étape	Action	Procédure
1	Régler le verrouillage de décongélation	Accède au menu Configuration des événements (voir Figure 19.)
2	Choisir DAY	Le champ DAY est mis en surbrillance.
3	Régler DAY	Se servir des boutons + et - en bas de l'écran afin de régler le jour voulu ou tous les jours.

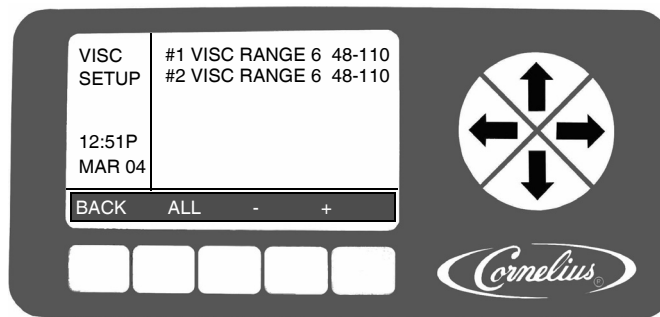
Tableau 17.

Étape	Action	Procédure
4	Choisir DEFROST LOCK 1	Se servir des flèches haut et bas afin de mettre en surbrillance DEFROST LOCK 1.
5	Régler le champ heure	Se servir des flèches gauche et droite afin de choisir le champ heure
6		Se servir des boutons + et - en bas de l'écran afin de régler l'heure voulue.
7	Régler le champ minute	Se servir des flèches gauche et droite afin de choisir le champ minute
8		Se servir des boutons + et - en bas de l'écran afin de régler la minute voulue (par incréments de 15 minutes).
9	Choisir champ AM / PM	Si l'option d'horloge de 12 heures est choisie, se servir des flèches gauche et droite afin de choisir le champ.
10		Se servir du bouton + en bas de l'écran pour le champ AM / PM.
11	Choisir DEFROST LOCK 2	Refaire les étapes 2 à 10 pour le temps de DEFROST LOCK 2, si souhaité.
12	Choisir DEFROST LOCK 3	Refaire les étapes 2 à 10 pour le temps de DEFROST LOCK 3, si voulu.

Quand les réglages de verrouillage de décongélation sont achevés, appuyer sur le bouton BACK afin d'enregistrer les réglages et revenir au menu Select (voir Figure 16.)

Menu De Réglage De La Viscosité

La viscosité des barillets de congélation dépend du genre de produit servi. Certains produits sont de bonne qualité lorsque servis avec un niveau de viscosité élevée, alors que d'autres nécessitent une viscosité plus faible pour une meilleure qualité. Le menu Viscosité de la Figure 20. donne la possibilité à l'utilisateur de régler la viscosité dans chaque barillet au réglage optimal pour chaque sorte de sirop.


Figure 20. Écran De Réglage De La Viscosité

Voir le manuel d'installation pour connaître les réglages conseillés selon le type de sirop.

Tableau 18.

Étape	Action	Procédure
1	Régler l'intervalle de viscosité	À partir de l'écran Configuration (Figure 16.), accéder à l'écran de réglage de la viscosité (voir Figure 20.).
2	Choisir Le Barillet	Se servir des flèches haut et bas afin de mettre en surbrillance le barillet souhaité.
3	Choisir le champ	Utilisez les flèches gauche et droite afin de choisir le champ d'intervalle.

Tableau 18.

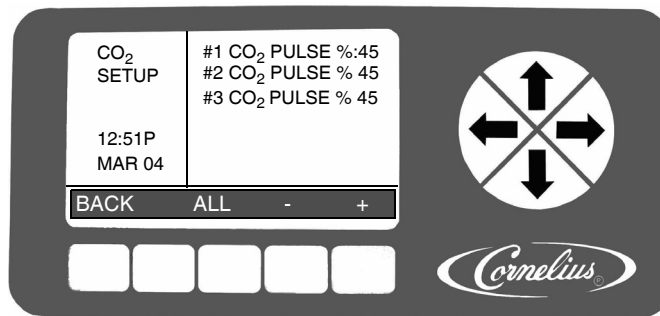
Étape	Action	Procédure
4.	Régler l'intervalle	Se servir des boutons + ou - au bas de l'écran afin de régler l'intervalle voulu.
5	Choisir Le Barillet	Refaire les étapes 2 à 4 pour tous les barillets.

Afin de configurer tous les barillets du système avec le même réglage de viscosité, veuillez réaliser les étapes 1 à 4 du Tableau 18. puis appuyer sur le bouton ALL en bas de l'écran tout en mettant en surbrillance le réglage de viscosité voulu pour tous les barillets. Quand les réglages de viscosité sont achevés, appuyer sur le bouton BACK pour enregistrer les réglages et revenir au menu Select (voir Figure 16.).

Menu de réglage de CO₂

Le menu de Configuration de CO₂ (voir Figure 21.), donne la possibilité à l'utilisateur d'établir le pourcentage de temps pendant lequel les vannes à impulsion de CO₂ sont ouvertes. Ceci offre la possibilité de régler l'effervescence de l'unité lors de l'utilisation de divers sirops. Les vannes s'ouvrent pendant une seconde d'intervalle de temps. Régler la vanne sur 45 active l'active pendant 450 msec. pour chaque seconde.

Les vannes à impulsions de CO₂ peuvent être configurées entre 0 et 100%, par ajouts de 5%. Afin de changer les réglages des vannes d'impulsion CO₂, réaliser la procédure du Tableau 19.

**Figure 21. CO₂ Pulse Valve Setup Screen****Tableau 19.**

Étape	Action	Procédure
1	Régler la période de la vanne d'impulsion à CO ₂	Au niveau de l'écran Configuration (Figure 16.), choisir l'écran de réglage CO ₂ (voir Figure 21.)
2	Choisir le barillet	Se servir des flèches haut et bas pour mettre en surbrillance le barillet souhaité.
3	Choisir le champ de la période	Se servir des flèches gauche et droite pour sélectionner le champ de la période.
4	Régler la Période	Se servir des boutons + ou - au bas de l'écran afin de régler la période voulue.
5	Choisir le barillet	Refaire les étapes 2 à 4 pour tous les barillets.

Afin de configurer tous les barillets du système avec la même période, réaliser les étapes 1 à 4 du Tableau 19. puis appuyer sur le bouton ALL en bas de l'écran tout en mettant en surbrillance le réglage de la période visée pour tous les barillets. Quand les réglages de la période sont achevés, appuyer sur le bouton BACK afin d'enregistrer les réglages et revenir au menu Select (voir Figure 16.).

Menu De Réglage Des Options

Le menu Option Setup offre l'opportunité à l'utilisateur d'établir les divers options disponibles dans le système. Consulter le Tableau 20. pour les options listées et la Figure 22. pour le menu de configuration des options (menu Option Setup).

Les fonctions des boutons d'affichage changent selon le choix en surbrillance sur l'écran d'options. Voir le Tableau 20. pour une liste des fonctions des boutons pour les divers choix de champs.

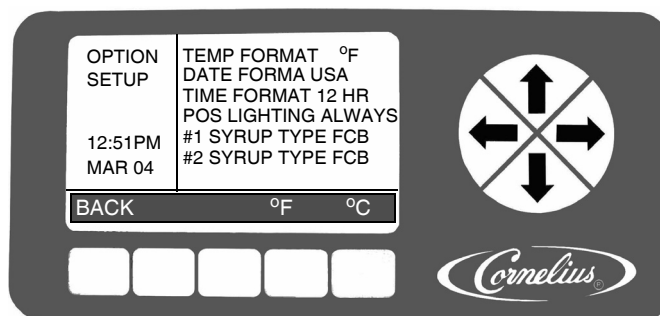


Figure 22. Écran De Configuration Des Options

Tableau 20.

Option	Bouton 2	Bouton 3	Bouton 4	Bouton 5
Temp Format			°F	°C
Date Format			USA	EURO
Time Format			12 HR	24 HR
POS Lighting		OFF	ALWAYS	SLEEP
#1 SYRUP TYPE	FCB	FCB-L	FUB	FUB-L
#X SYRUP TYPE	FCB	FCB-L	FUB	FUB-L

Quand toutes les options sont configurées sur les réglages voulus pour l'unité, veuillez appuyer sur bouton BACK pour sauvegarder ces paramètres et revenir au menu Select (voir Figure 16.)

Réglage Du Format De Température

Le format de température présenté par l'unité peut être réglé sur Centigrade ou Fahrenheit. Appuyer sur la bouton °F pour faire apparaître les valeurs en degrés Fahrenheit et sur le bouton °C pour voir affiché les valeurs en degrés Celsius.

Réglage Du Format De Date

Le format de date peut être présenté en format américain ou européen. Pour afficher le format américain de date, appuyer sur le bouton États-Unis. Cela fait apparaître la date dans le format mm/dd/yy. Appuyer sur le bouton EURO afin de présenter la date dans le format dd/mm/yy.

Réglage Du Format De L'heure

Le format de l'heure peut apparaître en format 12 ou 24 heures. Afin de faire apparaître les réglages de l'horloge au format 12 heures (1:08 P), appuyer sur le bouton 12 HR. Il en est de même pour le format 24 heures (23:05), avec le bouton 24 HR.

Réglage De L'éclairage POS

L'éclairage POS est contrôlé par le champ POS LIGHTING du menu Option Setup (Figure 22.). Afin de désactiver l'éclairage du marchandiseur, appuyez sur la touche OFF lorsque le champ POS LIGHTING est mis en surbrillance. Afin de mettre l'éclairage du marchandiseur en marche en permanence, appuyer sur le bouton ALWAYS. Pour mettre l'éclairage du marchandiseur en marche ou en arrêt avec les réglages de veille, appuyer sur le bouton SLEEP.

Réglage Du Type De Sirop

Le type de sirop pour chaque barillet peut être choisi en mettant en surbrillance le barillet visé et en appuyant sur le bouton adéquat, FCB, FCB-L, FUB ou FUB-L. FCB représente les boissons gazeuses congelées, FCB-L représente les boissons gazeuses congelées - Light (régime), FUB indique les boissons non gazeuses congelées

et FUB-L indique les boissons non gazeuses congelées - Light (régime). Chacun de ces paramètres offre les paramètres de viscosité et de température convenables pour le genre de sirop utilisé.

Entretien De Barillet

Voir la section «Menu d'Entretien de barillet» pour effectuer l'entretien de barillet sur le système.

MENU ENTRETIEN

Le menu Entretien (voir Figure 23.) n'est présent que pour le personnel de service ou les autres utilisateurs autorisés, lorsque la sécurité est activée.

Le menu Entretien sert à l'entretien de barillet, le diagnostic, la configuration BRIX et les informations du système. Il donne la possibilité au technicien d'accéder à l'unité en cas de problème d'Entretien périodique ou de dépannage. Il outrepassse parfois les entrées normales du système afin de réaliser cette tâche.

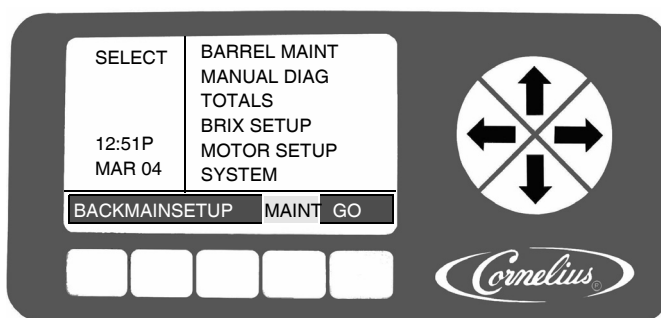


Figure 23. Écran Select

Menu D'Entretien De Barillet

Le menu d'Entretien de barillet (voir Figure 24.), offre la possibilité au technicien de service de nettoyer, de rincer et de désinfecter le système en fonction du barillet. Ce dernier doit être éteint afin d'effectuer ses fonctions d'Entretien. En guise d'avertissement pour le technicien, les indicateurs d'état " Do Not Drink " sont allumés sur les barillets lors de l'entrée dans le menu d'Entretien de barillet.

La procédure pour purger un barillet est indiqué dans le Tableau 21. Pour le mécanisme de remplissage d'un barillet, voir le Tableau 22. Pour le mécanisme du fonctionnement de la lame racleuse uniquement sur un barillet, voir le Tableau 23. et pour le mécanisme de réveil d'un barillet, voir le Tableau 25.

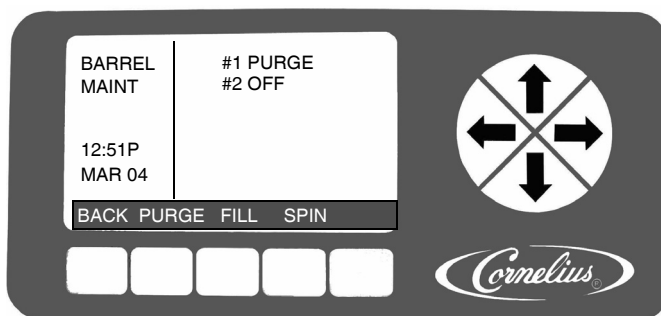


Figure 24. Écran D'Entretien De Barillet

Purge D'un Barillet

Tableau 21.

Étape	Action	Procédure
1	Purger un barillet	Dans le menu Select (Figure 23.), accéder au Menu Entretien de barillet (voir la Figure 24.)

Tableau 21.

Étape	Action	Procédure
2	Choisir le barillet	Se servir des flèches haut et bas pour mettre en surbrillance le barillet visé
3	Choisir l'opération de purge	Appuyez sur le bouton PURGE en bas de l'écran afin de choisir la purge pour le barillet en surbrillance
4	Vider le barillet	Mettre un récipient sous la vanne de distribution du barillet, ouvrir la vanne de distribution, ensuite distribuer tous le produit du barillet. Fermer partiellement la vanne, pour ne pas que le produit jaillisse à cause de la baisse du niveau de produit dans le barillet.
5	Achever la procédure	Quand le barillet est totalement vide, fermer la vanne de distribution et appuyer ensuite sur le bouton STOP au bas de l'écran pour désactiver la purge. Puis, appuyer sur le bouton BACK pour revenir au menu Select.

REMARQUE: Quand le bouton PURGE est enfoncé, il devient un bouton STOP.

Remplissage De Barillet

Tableau 22.

Étape	Action	Procédure
1	Remplir un barillet	Dans le menu Select (Figure 23.), accéder au menu Entretien de barillet (voir Figure 24.)
2	Choisir un barillet	Se servir des flèches haut et bas afin de mettre en surbrillance le barillet voulu
3	Choisir la fonction Select	Appuyer sur le bouton FILL au bas de l'écran pour remplir le barillet en surbrillance
4	Achever le remplissage du barillet	Quand le remplissage est achevé, ouvrir et fermer la vanne de décharge de temps en temps, afin de purger le CO ₂ du barillet.
5	Finir la procédure	Appuyer sur le bouton STOP au bas de l'écran afin d'arrêter le remplissage. Puis appuyer sur le bouton BACK pour repartir au menu Select.

REMARQUE: Lorsque le bouton FILL est enfoncé, il passe au bouton STOP.

Faire Marcher Le Moteur

Tableau 23.

Étape	Action	Procédure
1	Faire marcher un barillet	Dans le menu Setup (Figure 23.), ouvrir le menu Entretien de Barillet (voir Figure 24.)
2	Choisir le barillet	Se servir des flèches haut et bas pour mettre le barillet visé en surbrillance
3	Choisir la fonction Run	Appuyer sur le bouton SPIN au bas de l'écran afin de mettre le moteur en marche dans le barillet en surbrillance
4	Arrêter la procédure	Appuyer sur le bouton STOP au bas de l'écran afin d'arrêter le moteur. Puis appuyer sur le bouton BACK pour repartir au menu Select

REMARQUE: Quand le bouton RUN est appuyé, il devient un bouton STOP.

Rinçage D'un Barillet

Le menu Barrel Entretien ne peut être utilisé pendant le rinçage d'un barillet. La procédure doit être réalisée manuellement (voir Tableau 24.)

Tableau 24.

Étape	Action	Procédure
1	Vider un barillet	Si le barillet renferme du liquide, se servir de la procédure de purge du Tableau 21. afin de vider le barillet.
2	Rincer un barillet	Aller au menu Barrel Status (Figure 9.).
3	Choisir le barillet	Se servir des flèches haut et bas afin de mettre le barillet visé en surbrillance
4	Éteindre le barillet	Appuyer sur le bouton OFF qui se trouve au bas de l'écran afin d'arrêter le barillet
5	Remplacer l'eau de Solénoïde	Appuyer sur le by-pass manuel sur le solénoïde d'eau, remplir le barillet avec de l'eau ordinaire. Se servir de la vanne de décharge de la face avant du barillet pour relâcher la pression et remplir complètement le barillet.
6	Faire tourner le moteur du barillet	Se servir de la procédure du Tableau 23. afin de rincer le barillet.
7	Finir la procédure	Reprendre la procédure de purge du Tableau 21. afin de vider le barillet.

Menu Diagnostic Manuel

Le menu Diagnostic manuel (voir Figure 25.) sert à dépanner et tester le système sur une base d'élément. Il donne la possibilité au technicien de service d'activer et de désactiver des éléments individuels du système pour le dépannage. En appuyant sur le bouton BACK, l'affichage repart au menu principal et arrête toutes les charges actives.

Cet écran ne doit être utilisé que par des techniciens convenablement formés pour dépanner le système.

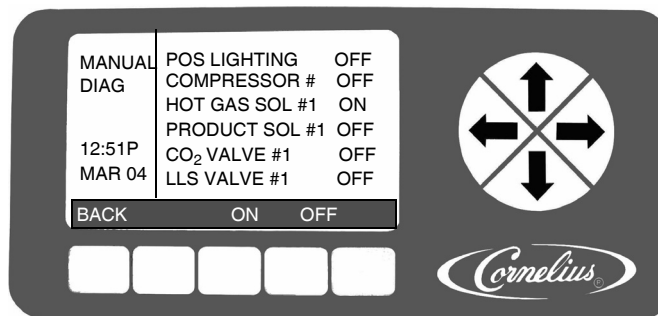


Figure 25. Écran de diagnostic manuel

Les éléments du Tableau 25. appartiennent au premier barillet dans l'unité uniquement. La liste comprend des composants en plus, avec leur nombre de barillets, à savoir le gaz chaud Sol # 2, etc.

PRUDENCE:

Le compresseur peut subir des dommages s'il est autorisé à marcher sans une décongélation à gaz chaud ou un solénoïde de ligne de liquide ouvert. Le logiciel est réalisé afin d'activer le solénoïde de gaz chaud pour un barillet pour éviter que des dommages ne surviennent.

Tableau 25.

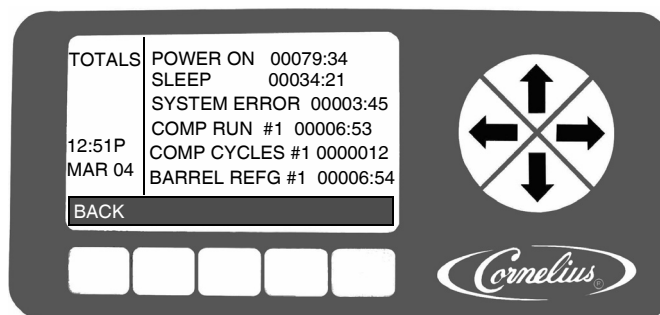
Affichage	Description
POS LIGHTING	Ce choix allume ou éteint l'éclairage Point-of-Sale
COMPRESSOR #1	Ce choix allume et éteint le compresseur
HOT GAS SOL #1	Ce choix ouvre et ferme le solénoïde de gaz chaud du barillet 1
PRODUCT SOL #1	Ce choix ouvre et ferme les solénoïdes et vannes du produit du barillet 1
CO ₂ VALVE #1	Ce choix ouvre et ferme le solénoïde du barillet 1
LLS VALVE #1	Ce choix ouvre et ferme le solénoïde de ligne de liquide et le vanne du barillet 1
BRL MOTOR #1	Ce choix fait marcher et arrête le moteur du barillet 1

Pour passer d'un ensemble de paramètres à l'autre, appuyer sur les flèches droite ou gauche pour déplacer la surbrillance à la première entrée du deuxième barillet, etc.

Menu Des Totaux

Le menu Totaux (Figure 26.) affiche le temps d'exécution cumulée du système, d'un composant du système ou d'une erreur. Certains éléments individuels peuvent être réinitialisés, quant ils sont disponibles, en mettant en surbrillance l'élément, puis en appuyant sur le bouton RESET. Le bouton RESET n'apparaît que pour les éléments qui sont réinitialisables, à savoir les heures écoulées depuis le remplacement du joint du moteur ou le nombre de cycles du compresseur. Appuyer sur le bouton BACK pour repartir au menu Choose pour enregistrer les modifications. La description de chaque élément de la liste des totaux est au Tableau 26.

Pour passer d'un ensemble de paramètres à l'autre, appuyer sur les flèches droite ou gauche pour mettre en surbrillance la première entrée du deuxième barillet, etc.


Figure 26. Écran De Totaux
Tableau 26.

Affichage	Valeur	Description
POWER ON	HHHHH:MM	Indique combien de temps la machine est restée en marche
SLEEP	HHHHH:MM	Indique combien de temps la machine est restée en mode veille
SYSTEM ERROR	HHHHH:MM	Marque le temps pendant lequel la machine est restée dans l'erreur
COMP RUN #1	HHHHH:MM	Marque le temps pendant lequel le compresseur est resté en marche depuis la dernière réinitialisation
COMP CYCLES #1	#####	Affiche le nombre de cycles de compresseur depuis la dernière réinitialisation
BARREL REFG #1	HHHHH:MM	Marque le temps pendant lequel le Barillet est resté en mode réfrigération

Tableau 26.

Affichage	Valeur	Description
MOTOR ON #1	HHHHH:MM	Marque le temps pendant lequel le moteur est resté en marche sur un Barillet en particulier
MOTOR SEAL #1	HHHHH:MM	Indique combien de temps est passé depuis que le joint du moteur a été insérée sur un Barillet en particulier
DEFROST #1	HHHHH:MM	Indique le temps pendant lequel le Barillet est resté en décongélation
FILL CYCLES #1	#####	Marque le nombre de fois que le barillet a été rempli de produit
SYRUP RUN #1	HH:MM:SS	Indique combien de temps le solénoïde de sirop a été ouvert
SYRUP OUT #1	HHHHH:MM	Marque combien de temps le sirop a été transféré à l'extérieur
ERROR #1	HHHHH:MM	Marque combien de temps le Barillet est dans l'erreur

Menu De Réglage BRIX

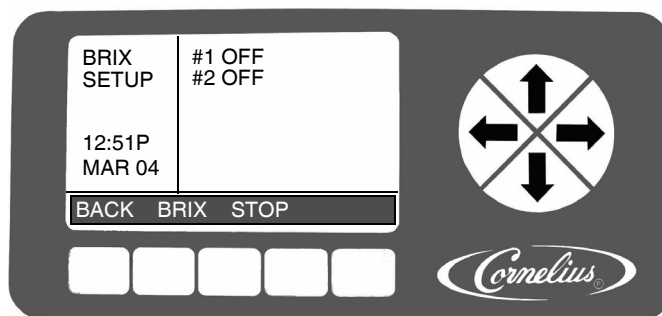
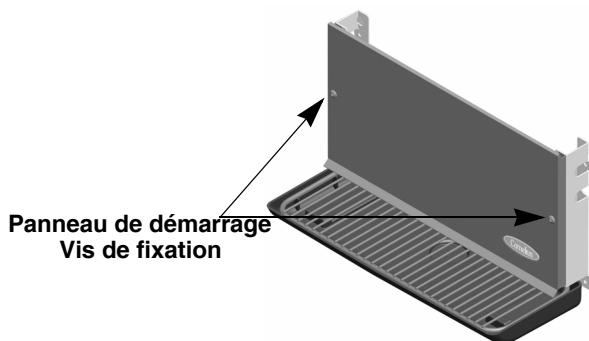
BRIX est important pour la qualité du produit final. Le menu BRIX facilite l'extraction d'un échantillon de produit de l'unité de mesure de BRIX. Il y a automatiquement trois secondes de distribution du produit qui aboutit à un volume constant afin qu'une comparaison BRIX puisse être faite entre les échantillons. Pour réaliser un test BRIX, suivre la procédure du Tableau 27.

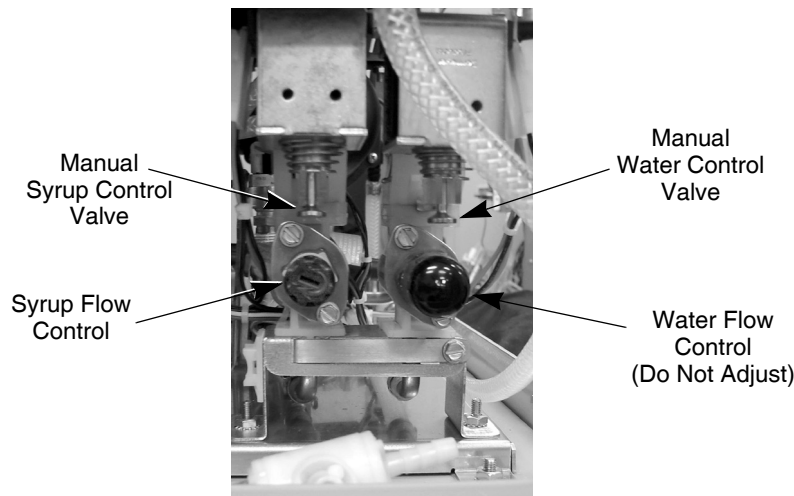
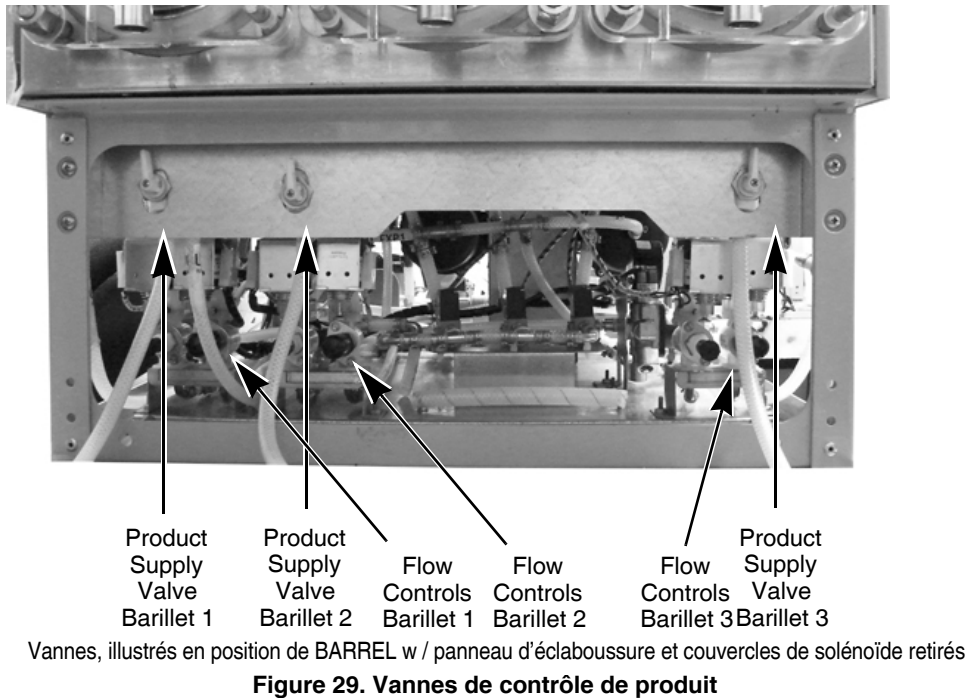
Tableau 27.

Étape	Action	Procédure
1	Définir le statut de barillets	Assurez-vous que le statut de tous les Barillets est sur OFF sur l'écran de contrôle.
2	Supprimer l'égouttement plateau/accès	Retirer le bac d'égouttement, desserrer les deux vis qui retiennent le panneau d'accès, puis l'enlever (Figure 28.)
3	Régler la vanne d'approvisionnement de produit	Tourner la vanne d'approvisionnement de produit de 180 degré de la Position (BRIX) pour le Barillet qui est testé. (Voir Figure 29.)
4	Ouvrir le Menu BRIX	Appuyer sur MENU, puis sur le bouton SETUP.
5	Régler le barillet pour BRIX	À partir de l'écran de Réglage (Figure 16.), ouvrir l'écran Setup de BRIX Figure 27. Se servir des flèches haut et bas afin de pour mettre en surbrillance le BRIX SETUP. Appuyer sur le bouton GO au bas de l'écran.
6	Sélectionner le Barillet	Se servir des et bas pour mettre en surbrillance le barillet visé de pour le BRIXing.
7	Effectuer la procédure BRIX	Localiser le tube d'échantillon convenable de barillet et maintenir une tasse en dessous.
8		Ouvrir la vanne à l'extrémité du tube à échantillon. Appuyer sur le bouton BRIX, et patienter 3 à 5 secondes. Le produit est pompé pendant environ 3 secondes. Après que l'échantillon ait été distribué, appuyer sur BRIX deux fois afin de distribuer le produit deux fois de plus. Jeter tous les trois échantillons.

Tableau 27.

Étape	Action	Procédure
9		Appuyer sur le bouton BRIX une quatrième fois. recueillir cet échantillon dans une tasse et fermer le vanne à l'extrémité du tube à essais.
10	Mesure de BRIX	Placer une quantité suffisante du produit sur un refractomètre, puis lire la valeur BRIX. Une cible de lecture BRIX de 13.0 (+/-1.0) est normalement recherchée pour sirops à base de sucre. Des valeurs plus faibles pour un regime de sirops peuvent être signalées. Contacter le fabricant de Sirop en cas de doute.
11	Ajuster BRIX	Si BRIX n'est pas dans l'intervalle convenable, ajuster le mélange eau - sirop en ouvrant ou en fermant la vanne de sirop, (voir Figure 30.), puis refaire le test.
12	Dégager le Tuyau	Lorsque la mesure de BRIX est achevée, appuyer sur la vanne au bas du solénoïde d'eau convenable afin de rincer le tuyau avant de fermer la vanne à l'extrémité du tuyau.
13	Régler la vanne d'approvisionnement produit	Ramener la vanne d'approvisionnement produit sur la position (BARREL) pour le Barillet que vous testez.
14	Replacer le panneau d'accès	Remplacer les tuyaux et le panneau d'accès. Protéger le panneau avec les deux vis retirées à l'étape 2. Ainsi s'achève la procédure.


Figure 27. Écran de configuration BRIX

Figure 28. Vis de montage de panneau d'éclaboussure



Menu De Réglage Moteur

L'installation moteur est initialement faite en usine et ne doit pas être modifiée sauf si un moteur de barillet ou des éléments de barillet sont remplacés, ajustés ou enlevés et réinstallés.

Ce menu vous permet de choisir différents types de moteurs pour chaque barillet de l'unité et d'exécuter la procédure de calibrage sur ce moteur. Cette procédure met en corrélation la viscosité réelle du barillet et son contenu avec les caractéristiques électriques du moteur. Ces caractéristiques sont stockées par le système de contrôle et sont accessibles au moment de la calibration pour chaque moteur en particulier.

En raison des différences entre les caractéristiques du moteur provenant de différents fournisseurs de moteurs, le menu de moteur (voir Figure 31.), sert à ajuster les réglages de l'unité afin de correspondre au genre de moteur en cours d'installation. Il fournit le tableau des caractéristiques électriques des paramètres intégrés se trouvant dans une mémoire non volatile. Suivre la procédure décrite au Tableau 30. afin de modifier le paramètre de type de moteur. S'assurer que le type de moteur correspond aux paramètres listés dans le Tableau 28. basé sur le modèle.

REMARQUE: Si le Type de moteur montré est par « DÉFAUT », cela signifie que l'EEPROM n'est pas installé ou est défaillant.

Tableau 28.

Modèle	Type De Moteur
Tous les 60 Hz	1
Tous les 50 Hz	2

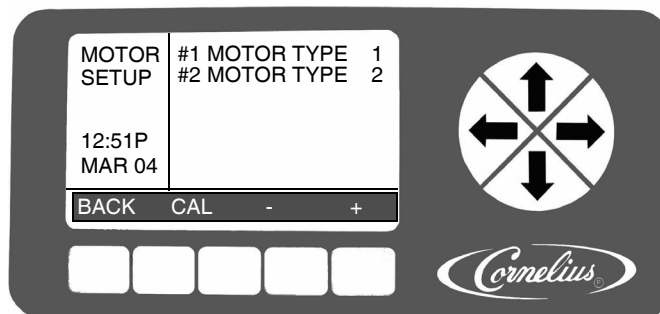


Figure 31. Écran de configuration moteur

Tableau 29.

Bouton	Description
BACK	Fait revenir au menu Select
CAL	Vérifie les paramètres de moteurs d'un moteur neuf.
-	Décrémente le champ en surbrillance
+	Incrémente le champ en surbrillance

Tableau 30.

Étape	Action	Procédure
1	Règle le barillet sur le type de moteur	Dans le menu de l'entretien (Figure 23.), ouvrir le menu de réglage moteur, Figure 31.
2	Sélectionner le Barillet	Se servir des flèches haut et bas des flèches pour mettre en surbrillance le barillet visé
3	Choisir le bon type de moteur convenable	Appuyer sur les boutons + ou - en bas de l'écran pour choisir le bon type de moteur
4	Suivre la procédure	Appuyer sur le bouton retour au bas de l'écran pour enregistrer les paramètres et retourner au menu Setup.

Calibrage D'un Moteur

Le calibrage des moteurs est habituellement requis lors d'un remplacement ou retrait d'un moteur ou un Barillet (lames grattoir, étanchéité, façade, etc.). Le calibrage établit une nouvelle ligne de base pour l'assemblage du moteur. Cela donne la possibilité au système de déterminer les paramètres de viscosité convenable du nouveau moteur. Lorsqu'un moteur est installé dans l'unité ou les composants de Barillet ont été changés ou ajustés, le moteur doit être calibré en suivant la procédure du Tableau 31.



PRUDENCE:

Le calibrage doit être effectué lorsque le produit dans le barillet est complètement liquide. Il ne doit pas exister de glace sur la lame racleuse.

Tableau 31.

Étape	Action	Procédure
1	Réassembler le Barillet	Il est très IMPROTANT que le calibrage se fasse quand le produit dans le Barillet est à 100 % dans état liquide. Aucun glaçon ne peut se trouver dans le Barillet ou sur la barre de battage.
2	Décongeler le Barillet	Sélectionner DFRST dans le menu état de barillet (Figure 11.). Il est très important que le calibration s'établisse sur un Barillet totalement décongelé (la température de sortie doit être 41 ° F ou le barillet doit être vidé pour être rempli avec un nouveau produit). Choisir DFRST alors que le Barillet est éteint, lance un cycle de décongélation complet.
3	Choisir le réglage du Moteur	Se servir des flèches haut et bas afin de mettre en surbrillance MOTOR SETUP dans le menu Entretien.
4	Choisir le Barillet	Se servir des flèches haut et bas pour mettre en surbrillance le barillet visé.
5	Commencer le calibrage	Appuyer sur le bouton CAL au bas du menu de réglage du moteur afin de démarrer le processus de calibrage.
6		Le cycle de calibrage se poursuit pendant cinq 5 minutes pour laisser la boîte de vitesses se stabiliser en température et assurer une calibration convenable. A moment, le moteur s'arrête et il est calibré.
7	Suivez la procédure	Appuyer sur le bouton BACK au bas de l'écran pour repartir au menu Entretien.

Menu Système

Le menu système est utilisé pendant la production afin d'installer l'unité. Il permet également au technicien d'afficher et de modifier le nombre de barillets, le nombre de compresseurs et le nombre de capteurs de pression présents dans le système (voir Figure 32.). La description de ces éléments se trouve dans le Tableau 32.

REMARQUE: Changer ces valeurs en un nombre qui ne concorde pas avec le nombre physique d'éléments dans le système génère des erreurs ou désactive certains équipements du système.

Lorsque les champs individuels sont mis en surbrillance, les boutons d'affichage changent. Voir Tableau 33. pour obtenir la liste des fonctions de bouton pour les différentes sélections de champ.

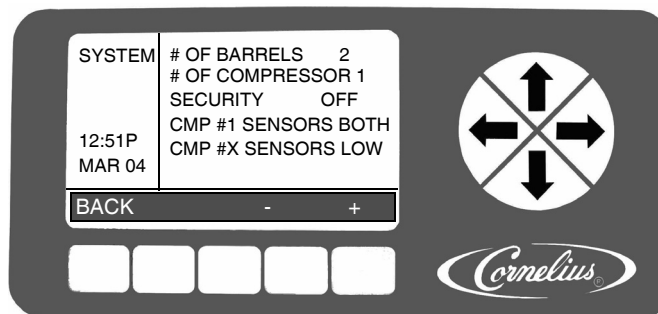


Figure 32. Système Écran

Tableau 32.

Affichage	Description
# OF BARRELS	Ce catalogue présente le nombre de barillets du système et offre la possibilité à l'utilisateur de modifier la quantité.
# OF COMPRESSORS	Cette sélection indique le nombre de compresseurs dans le système. Actuellement, ce nombre est fixé à un et reste invariable.
SECURITY	Cette sélection donne la possibilité à l'utilisateur d'activer ou désactiver la sécurité.
CMP #X SENSORS	Cette sélection donne la possibilité à l'utilisateur de choisir les capteurs de pression qui sont lus pour le compresseur.

Tableau 33.

Option	Bouton 2	Bouton 3	Bouton 4	Bouton 5
Nombre de barillets			-	+
Nombre de compresseurs			-	+
Sécurité			OFF	ON
Capteurs de Compresseur	AUCUN	FAIBLE	HAUTE	LES DEUX

Sécurité

Le système de sécurité se situe dans le menu système. Il donne la possibilité à un superviseur ou un technicien d'entretien d'empêcher tout personnel non autorisé d'accéder au menu Entretien. Cette fonction est activée dans le menu Système. Quand la sécurité est activée, les utilisateurs ne peuvent accéder qu'aux menus Main et le Setup.

En appuyant sur le bouton Gauche et à Droite (boutons 1 et 5) au bas de l'écran conjointement pendant environ 5 cinq secondes avant de les relâcher, déverrouille le menu sécurité. Si la sécurité est laissée sur ON dans le menu système, lorsque le système arrive à expiration ou lorsque l'utilisateur repart au menu principal, la sécurité est réactivée et le menu Entretien est inaccessible. Pour désactiver la sécurité, ouvrir le menu système, choisir sécurité pour appuyer sur le bouton OFF.

Capteurs De Pression

Les capteurs de pression donnent au technicien la possibilité de visualiser la pression haute et basse sur le côté, dans le système de réfrigération sans avoir à ajouter une jauge externe au système. Afin d'afficher ces informations, voir l'écran de données de l'unité de la Figure 13. et appuyer sur le bouton UNIT. Alors, l'écran de système de la Figure 33. s'affichera.

Le nombre et le type de capteurs dans l'unité sont généralement définis en usine et devrait rester invariable. Il existe uniquement des données sur les capteurs installés. Si un capteur qui n'est pas placé dans l'unité est activé, données incorrectes s'affiche. Il est possible d'installer des capteurs sur le champ, mais il ce n'est pas conseillé car une charge de réfrigérant de système peut être perdue.

Le capteur de pression du côté bas sert à contrôler l'inversion du compresseur. S'il n'est pas installé sur l'unité, ce dernier peut ne pas fonctionner convenablement



Figure 33. Système Écran

Lorsque la sélection de capteurs de pression est mise en surbrillance, appuyer sur le bouton NONE enlève les lectures de pression sur l'écran de données de l'unité (voir Figure 34.). Si LOW est sélectionné, seule la lecture de la basse pression est visualisée. Si HIGH est sélectionnée, seule la lecture de haute pression est visualisée.

REMARQUE: Si un capteur de pression est ouvert, la lecture de la pression est de 386 PSIG.

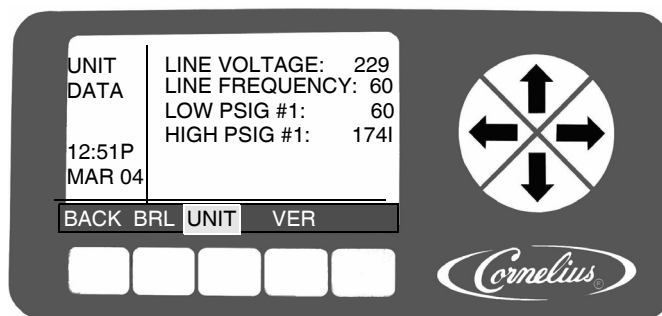


Figure 34. Écran Données Unité

OPÉRATION

MAINTENIR LA QUALITÉ DE PRODUIT

Il a été déterminé que les facteurs suivants peuvent affecter le taux de baisse de qualité de produit (comme vue dans une modification de l'apparence de produit).

1. Débit du produit distribué
2. Planification de décongélation
3. Réglage de la viscosité

Cornelius préconise que les instructions suivantes soient lues et suivies par rapport au fonctionnement et établissement des réglages pour l'équipement de FCB. Les manuels de service du matériel Cornelius comportent des instructions sur la méthode de programmation des réglages dans le système de contrôle. Les opérateurs qui n'ont pas été formés sur la Entretien du matériel FCB de Cornelius ne doivent pas essayer de modifier les paramètres de l'équipement, mais devraient approcher un fournisseur de services agréé.

Cornelius fait les recommandations suivantes afin de garantir la qualité maximale du produit.

Débit De Produit Distribué

L'équipement FCB est conçu pour fournir un grand débit de produit carbonaté congelé pour répondre à la demande de pointe. Quand le débit du produit est faible, il est possible d'avoir des pertes en qualité. L'information du Tableau 34. présente le débit minimal par boîte qui doit être distribué 24 heures sur 24.

Tableau 34.

Viper	Viscosité ≤ 4	Viscosité > 4
Volume de produit distribué par boîte par 24 heures nécessaire pour maintenir la qualité du produit.	48 oz.	60 oz

REMARQUE: Cornelius recommande que, dans des conditions où la machine FCB est opérationnelle et que le débit minimal (comme décrit au Tableau 34.) n'est pas atteint par barillet, le produit doit être distribué et jeté dans le but d'accroître le débit et aider à assurer la qualité du produit.

REMARQUE: Les données du Tableau 34. supposent que l'équipement a été convenablement installé, mis en service et calibré suivant les instructions contenues dans toute la documentation technique publiée par Cornelius et que les recommandations renfermées dans ce document ont été observées.

Planification de la Décongélation

Le système de contrôle dans le système Viper implique une fonction de décongélation automatiquement produit dans le Barillet à intervalles programmés selon la viscosité du produit. Des décongélations programmées sont souvent planifiées pour assurer la qualité des produits dans le Barillet. Le manque de décongélation régulière pendant les périodes de faible débit engendre une taille de cristal de glace accrue, avec une possibilité de baisse de la qualité des produits. Un débit régulier du produit distribué réapprovisionne le Barillet fréquemment avec le liquide et réduit la nécessité de décongélations programmées. L'appareil détecte l'absence de débit automatiquement et maintient la qualité du produit en décongelant les barillets plus fréquemment pendant le ralentissement du débit.

Recommandations Du Mode Veille

Le mode Veille est préconisé quand l'appareil ne servira pas lors d'une période de temps supérieure à 3 heures. Cela accroît la durée de vie de la machine et réduit la consommation d'énergie.

Un réveil doit être réglé pour ramener l'appareil en fonctionnement normal. Il est conseillé de régler l'appareil pour qu'il se réveille environ 20 minutes avant que le produit ne soit demandé. Pour des températures ambiantes supérieures à 75°F, les temps peuvent augmenter en fonction de l'augmentation de la température ambiante.

Réglage de la viscosité

Le système de contrôle comporte une fonction pour sélectionner la viscosité du produit visée. Cette fonction est appelée «Viscosity Setting». Il y a des intervalles de viscosité sélectionnable de 1 à 9. Plus cette valeur sélectionnée est grande, plus la viscosité du produit congelé dans le Barillet est élevée. Cette viscosité accrue est obtenue par la congélation du produit dans le Barillet à une température plus basse, ce qui engendre une augmentation de la taille/croissance de cristaux de glace. Toutefois, quand la taille de cristal de glace augmente, la qualité des produits peut baisser. Cornelius conseille que les paramètres de viscosité soit fixé au niveau le plus bas possible pour atteindre la qualité de boisson visée. Dans la majorité des installations typiques se servant d'un sirop à base de sucre, la qualité de la boisson convenable peut être atteinte par des réglages de viscosité programmés dans l'intervalle 3-5 pour Viper.

Les sirops Diète FCB gèlent beaucoup plus rapidement que les sirops à base de sucre, par conséquent le réglage de la viscosité nécessite une sélection à la valeur minimale disponible (ce qui est de 1 ou 2 pour Vipèr).

CO2 Réglage

Le système de contrôle comporte une fonction pour régler l'effervescence voulue. Cette fonction est appelée la «CO2 Setting». Ce réglage est définie de 0 à 100 % par incréments de 5 %.

DÉMARRAGE DE L'UNIT

Le Tableau 11. décrit la procédure de base pour le démarrage de la Viper. Consulter le manuel de l'utilisateur (P/N 621360041TBOPR) pour plus d'information sur le fonctionnement de l'unité de Viper.

Tableau 35.

Étape	Action	Procédure
1	Ouvrir le marchandiseur (ou présentoir)	Ouvrir l'appareil et exposer le panneau de contrôle.
2	Allumer les barillets	Allumer tous les Barillets en appuyant sur les boutons marqués ON pour entamer le processus de réfrigération normale.
3	Fermer le présentoir.	Fermer l'appareil. En 20 minutes environ, le produit est prêt à servir.

ENTRETIEN PRÉVENTIVE

RÉSUMÉ

Il n'y a aucune procédure d'Entretien quotidienne indispensable sur l'unité de Viper autre que le nettoyage normal de déversements ou de pulvérisation excessive et de vidange de bac d'égouttement. Les intervalles normaux d'entretien de l'équipement sont à consulter dans le Tableau 36. Il est conseillé qu'une procédure d'Entretien préventive soit réalisée tous les six 6 mois. Cette procédure devrait impliquer tous les éléments d'Entretien du Tableau 36. et les sections qui l'accompagnent.

Tableau 36.

Résumé De L'entretien Préventif	
Procédure D'Entretien	Fréquence D'entretien
Nettoyer Filtre à Air	Tous les mois ou plus, au besoin (voir « Nettoyage filtre à Air » à la page 44.)
Vérifier le BRIX	Tous les six mois ou lorsque vous changez de type de sirop (voir « Menu De Configuration BRIX » à la page 35.)
Remplacement de joints d'étanchéité	Tous les six mois
Nettoyer le condenseur	Tous les six mois ou au besoin
Désinfecter l'unité	Tous les six mois ou au moment de changement de types de sirop
Changement ou rotation lames de raclage	Tous les six mois
Contrôle d'étanchéité	Tous les six mois
Nettoyer les connecteurs BIB et vérifier le fonctionnement de l'interrupteur de sirop épuisé	Tous les six mois ou lorsque vous changez de types de sirop
Vérifier le réglage de l'horloge	Tous les six mois ou pendant et après l'heure d'été
Changer le joint torique en cage sur les modèles avec Vannes de machiniste.	Tous les six mois ou lorsque vous changez de type de sirop.



PRUDENCE:

Seuls les techniciens formés convenablement et certifiés en électricité, en plomberie et en réfrigération doivent s'occuper de cette unité. Tout le câblage et la plomberie doivent être conformes aux codes nationaux et locaux.

ENTRETIEN MENSUELLE

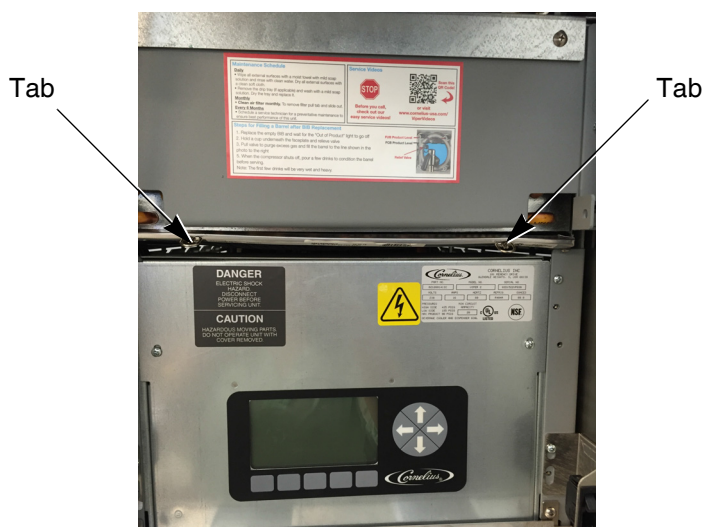
Une inspection générale de la machine pour l'étanchéité et la propreté doivent être effectuées de manière hebdomadaire. Toutes les conditions anormales doivent être notifiées et corrigées lorsque détectées.

Nettoyage Du Filtre à Air

Le filtre à air doit être nettoyé une fois par mois au minimum (plus souvent selon l'environnement). Consulter le Tableau 37. pour nettoyer le filtre à air.

Tableau 37.

Étape	Action
1.	Ouvrir le présentoir (ou marchandiseur)
2.	Enlever le filtre (voir Figure 35.) en saisissant les deux languettes et couissant sur l'avant de l'unité
3.	Laver le filtre à l'eau claire. Secouer l'excédent d'eau.
4.	Replacer le filtre à air.
5.	Fermer le présentoir.

**Figure 35. Emplacement Du Filtre à Air**

Entretien Semi-annuelle

Il existe plusieurs procédures qui doivent être remplies de façon semi-annuelle. Ces procédures permettent d'assurer le bon fonctionnement du système sur une base à long terme (voir Tableau 36. pour une liste d'éléments D'Entretien semestriel).

Contrôle Et Remplacement Des Lames De Raclage

Les lames de raclage doivent être inspectées pour déceler l'usure lors de la vérification d'entretien semi-annuelle. Voir la procédure du Tableau 38. pour inspecter les lames.

Tableau 38.

Étape	Action
1.	voir « Purge D'un Barillet » à la page 30.
2.	Une fois la purge terminée, coupez l'alimentation de l'appareil.
3.	Enlever les 4 quatre écrous de 3/4 po de la façade et lentement retirer le façade de l'appareil.
4.	Tirer lentement le couteau hors du Barillet.
5.	Rincez et inspecter l'assemblage de la lame pour des signes d'usure.
6.	S'il y a une usure importante sur les lames, inverser ou les remplacer, selon sur le modèle de l'usure.
7.	Remplacer les lames et les bagues (Réf 2392) sur l'arbre moteur dans le Barillet.

Tableau 38.

Étape	Action
8.	Ré-installer la plaque frontale et remplacer les quatre (4) écrous de montage. Serrer à la main tourner les écrous jusqu'à ce que la façade prend contact avec le joint, puis utilisez la clé pour serrer les écrous à un 1/4 supplémentaires à . Veillez à ne pas trop serrer les écrous ou fissuration de la dalle peut résulter.
9.	Recharge le Barillet avec le produit. voir « Remplissage De Barillet » à la page 31.
10.	Lorsque le baril remplissage est terminé, effectuez un calibrage moteur. voir « Étalonnage d'un moteur » à la page 38.

Nettoyer les connexions de sirop

Connexions de sirop doivent être nettoyées au moins tous les six mois, ou lorsque les types de sirop sont modifiées. Procéder comme dans le Tableau 39. pour nettoyer les connecteurs de la BIB.

Tableau 39.

Étape	Action
1.	Ouvrez le présentoir et sélectionnez OFF pour le Barillet pour être nettoyé.
2.	Suppression rapide débrancher le conteneur BIB.
3.	Remplir un seau adapté ou un seau d'eau savonneuse.
4.	Submerger la déconnecter dans l'eau savonneuse et puis nettoyez-le à l'aide d'une brosse à poils de nylon. (Ne pas utiliser une brosse métallique). Rinçage à l'eau propre et sec.

Entretien Motorman vannes De Distribution

REMARQUE: Distribution de vannes avec joints toriques en cage doit être réparée (lubrifié) tous les six mois et o-ring doit être remplacé une fois par an.

Reportez-vous à la Figure 36. et procéder comme dans le Tableau 40. pour lubrifier ou changer les joints toriques "cage" dans chaque valve dis-pensing sur l'appareil.

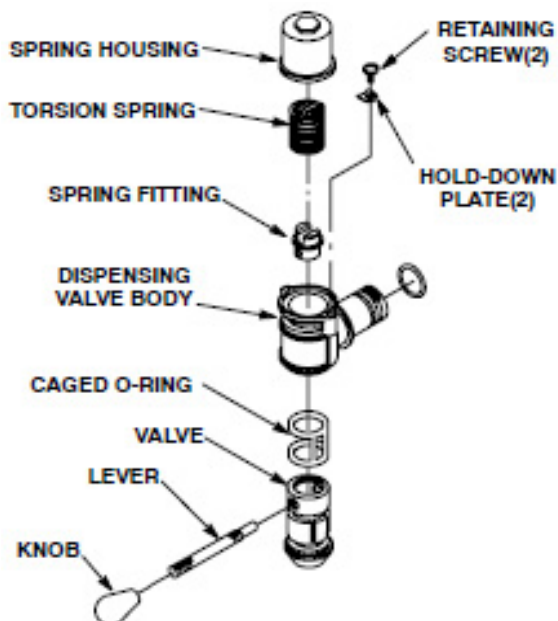


Figure 36. Distribution des soupapes à fermeture automatique

Tableau 40.

Étape	Action
1.	DEGIVREUR bouteilles de gel, arrêtez l'appareil, débranchez l'alimentation électrique de l'unité.
2.	Procéder comme dans le Tableau 41. pour vider les barillets.
3.	Enlever les écrous hexagonaux et les rondelles plates, sécurisation de la façade sur le gel baril, puis retirer la plaque de montage du Barillet.
4.	Retirer soigneusement le grand joint torique de la façade.
5.	Dévisser la soupape de décharge de la façade.
6.	Démonter le robinet de distribution (voir Figure 36.).
7.	Retirez les deux vis et des plaques de fixation fixation du boîtier du printemps à le corps de vanne distribution, puis retirer le boîtier.
8.	Retirez le ressort de torsion de la valve de distribution.
9.	Retirer le bouton, printemps, manchon et levier de la soupape de dosage.
10.	Retirer montage de ressort de soupape de distribution.
11.	Appuyez sur la valve avec le joint torique en cage, bas et sortez du corps de la valve de distribution.
12.	Retirer soigneusement le joint torique en cage de la valve.
13.	Lavez toutes les pièces dans de l'eau. Éliminer toute trace de sirop et lubrifiant, espèce de la façade, joints et valve de distribution. Si les pièces sont excessivement enduit, essuyer avec un essuie-tout pour enlever l'excès sirop et lubrifiant, surtout à partir de "cage" o-ring et la distribution de la soupape. Utilisez une brosse (fourni avec le unité) pour nettoyer les passages de vanne de secours de façade et l'intérieur du bouton.
14.	Plonger de toutes les parties dans une solution à 4 % d'agent de désinfection agréé pour la durée recommandée par le fabricant de désinfectant.

Tableau 40.

Étape	Action
15.	Supprimer les parties de la solution désinfectante et placez-les sur du papier propre serviettes de bain.
16.	Assembler la soupape de dosage.
17.	Lubrifiez le joint torique en cage. Installer avec soin la "cage" o-ring sur la valve de l'extrémité droite (en face de l'extrémité effilée). Lubrifier les rainures qui l'o-manèges pour remplir toutes les zones Sub autour de l'o-ring de l'anneau.
18.	Installer avec soin la valve avec l'o-ring "cage" dans le corps de vanne distribution.
19.	Assemblée d'ING en inversant la procédure de retrait. Ne pas serrer le plaques de fixation fixation du boîtier de printemps en ce moment.
20.	Après avoir réinstallé la plaque avant, tourner le ressort de soupape distribution du logement à la gauche (sens antihoraire) pour mettre la tension du ressort de tension. Appliquer juste assez tension de sorte que l'arbre de vanne de distribution renvoie à la position fermée après Communiqué. Ne pas trop serrer. Un serrage excessif entraîne une force d'activation élevée sur la valve.

REMARQUE: Utilisation Dow-Corning DC-111 (P/N 321471000) léger silicone lubrifiant de qualité pour lubrifier les joints toriques.

Le Système De Désinfection

Les systèmes de sirop faut désinfecter tous les 180 jours par un technicien qualifié, suivant les recommandations du fabricant du désinfectant ou lors du changement des types de sirop.

Le processus d'assainissement se compose de vider le tonneau, lavage des lignes et des baril, nettoyage des connecteurs BIB, rinçage et remplissage du système.

Vider Un Barillet

Pour vider le tonneau, effectuez la procédure dans le Tableau 41.

Tableau 41.

Étape	Action
1.	Dans le menu baril, appuyez sur le bouton DFRST.
2.	Quand le Barillet est décongelé, allez dans le menu Entretien. Si la sécurité feature est actif, accéder au menu de l'entretien en appuyant sur l'extrême boutons droit et gauche simultanément pendant environ cinq secondes.
3.	Déposez le panneau d'éclaboussure. voir « Menu De Configuration BRIX » à la page 35.
4.	Tourner le produit/BRIX 90 degrés vers la droite pour produit d'arrêt à la barillet.
5.	Placer une grande poubelle sous la soupape de dosage et de drainer autant produit que possible de la barrique.
6.	Si la pression dans le baril chute, dans le menu d'Entretien de Barillet, Appuyez sur le bouton de PURGE pour repressuriser le Barillet avec le CO2. comme niveau de produit s'abaisse dans le Barillet, partiellement fermer la vanne pour éviter de gicler.
7.	Débranchez l'unité BIB.

REMARQUE: L'unité doit être désinfectée tous les 180 jours par un technicien qualifié, suivant les recommandations du fabricant du désinfectant.

Purge du Système de Sirop

Après avoir vidé le Barillet, le Barillet doit être rincé du produit avant d'effectuer le nettoyage décrit. Procéder comme dans le Tableau 42.

Tableau 42.

Étape	Action
1.	Remplissez un seau de 5 gallons nettoyer avec l'eau claire.
2.	Connecter une désinfection raccord (p/n cc 28688) au connecteur BIB. Mettre le connector dans le seau d'eau.
3.	Assurez-vous que la vanne de produit/BRIX est en position de BRIX.
4.	Maintenez une poubelle sous le tube de brix pour recueillir le sirop de la ligne de sirop et ouvrez la vanne de dosage manuel de sirop (voir Figure 30.) de commencer à remplir le sirop ligne avec l'eau claire. Continuez à appuyer sur la vanne de dosage manuel sirop ouvert jusqu'au l'eau commence à venir hors du tube BRIX.
5.	Sortie de la vanne de dosage manuel sirop et mettre le robinet produit/BRIX le position du produit.
6.	Ouvrez le robinet d'eau manuelle (voir Figure 30.) de commencer à remplir le tonneau avec eau. Dans le même temps, ouvrir la vanne de décharge de façade jusqu'à ce que l'eau sort.
7.	Lorsque le est plein, appuyez sur le bouton SPIN sur le menu d'état de , tandis que mettant en évidence le approprié. Cette opération démarre le couteau racleur. Attendez Faites fonctionner pendant quinze secondes.
8.	Désactiver en appuyant sur le bouton OFF.
9.	Placer une poubelle sous le Barillet distribution soupape. Ouvrez le césing valve et distribuer toutes les eaux de lavage de la barrique. Lorsque la pression en les gouttes de Barillet, dans le menu d'Entretien de Barillet, appuyez sur le bouton de PURGE pour repressuriser le Barillet avec le CO2. Comme le niveau d'eau de lavage abaisse dans le barillet, fermer partiellement la vanne pour éviter jaillissant.
10.	Effectuer le remplacement du joint arrière. voir « Remplacement Du Barillet Motor Seal » à la page 51.
11.	Perform inspection et le remplacement des lames grattoir. voir « Inspecting and Replacing Scraper Blades » à la page 45.
12.	Test de effectuer une fuite sur le Barillet. voir « Test De Fuite De Joint Moteur » à la page 53.

Désinfection du Barillet

Assainir le système de sirop et le Barillet en effectuant la procédure indiquée dans le Tableau 43.

Tableau 43.

Étape	Action
1.	Utilisez un seau de 5 gallons propre rempli d'une solution désinfectante et d'eau à une température de 90 °F à 110 °F (32 °C à 43 °C). La solution désinfectante doit avoir 200 ppm de chlore disponible.
2.	Connecter une désinfection raccord (p/n cc 28688) au connecteur BIB. Mettre le connector dans le seau de solution désinfectante.
3.	Assurez-vous que la vanne de Produit/BRIX en position de BRIX.

Tableau 43.

Étape	Action
4.	Placer un récipient à déchets sous le tube BRIX pour recueillir l'eau du sirop ligne et ouvrez la vanne de dosage manuel sirop pour commencer à remplir la ligne sirop avec solution désinfectante. Continuez à appuyer sur la vanne de dosage du sirop ouvert jusqu'à ce que la désinfection solution commence à sortir de la tube BRIX.
5.	Tourner la soupape de Produit/BRIX dans la position du produit.
6.	Remplacer manuellement la vanne (ouverte) le flux de sirop pour remplir le tonneau avec désinfection solution.
7.	Remplir le tonneau avec la solution désinfectante en ouvrant la vanne de décharge de façade jusqu'à ce que la solution désinfectante sort du port de secours.
8.	Maintenez un 16 oz tasse sous le robinet de distribution. Tenez la soupape de dosage entièrement ouvert jusqu'à ce que la coupe est pleine.
9.	Utiliser la brosse fournie avec l'appareil pour nettoyer le port de secours et de nettoyer l'out-laissez de la vanne de dosage avec la solution désinfectante.
10.	Dans le menu, appuyez sur le bouton SPIN tout en soulignant la appropriée. Cette opération démarre le couteau racleur. Laisser la lame à exploiter pour minimum de 10, mais pas plus de 15 minutes. Désactiver le couteau racleur en appuyant sur le bouton OFF .
11.	Placer un grand récipient sous la soupape de dosage et de drainer autant de désinfection solution possible du Barillet.
12.	Si la pression dans le chute, dans le menu d'Entretien de Barillet, Appuyez sur le bouton de PURGE pour repressuriser le Barillet avec le CO ₂ . Comme la désinfection solution niveau s'abaisse dans le Barillet, fermer partiellement la vanne pour éviter jaillissant.

Purge Du Système

Vider l'eau de lavage du système en effectuant la procédure dans le Tableau 44.



PRUDENCE:

Purger le système, résiduelle de désinfectant dans le système peut entraîner un danger pour la santé.

Tableau 44.

Étape	Action
1.	Tourner la soupape produit/BRIX à la position du produit.
2.	Ouvrir manuellement la vanne de débit d'eau manuelle pour commencer à remplir le tonneau avec lavage eau. Dans le même temps, ouvrir la vanne de décharge de façade jusqu'à ce que l'eau sort.
3.	Dans le menu , appuyez sur le bouton SPIN tout en soulignant la appropriée. Cette opération démarre le couteau racleur. Permettre à la lame à exploiter pour quinze secondes, puis éteignez en appuyant sur le bouton OFF.
4.	Pour vider l'eau du système, désactiver le Barillet.
5.	Placer un récipient sous le Barillet distribution soupape. Ouvrir la distribution valve et distribuer toute l'eau de rinçage de la barrique. Lorsque la pression dans le gouttes, dans le menu de l'entretien du Barillet du Barillet, appuyez sur le bouton de PURGE à repressuriser le Barillet avec le CO ₂ . Comme le niveau d'eau de lavage abaisse dans le Barillet, partiellement fermer la vanne pour éviter de gicler.
6.	Retirez le raccord (p/n cc 28688) désinfection du connecteur BIB et connect a BIB contenant du sirop à la ligne de sirop.

Tableau 44.

Étape	Action
7.	Tourner la soupape de produit/BRIX à la position de BRIX et ouvrir le robinet à la extrémité du tube.
8.	Maintenez une poubelle sous le tube BRIX pour recueillir la solution désinfectante de la ligne sirop et ouvrir la vanne de dosage manuel sirop de commencer à remplir le ligne de sirop avec du sirop. Continuez de maintenir ouverte la vanne de dosage du sirop jusqu'au sirop commence à venir hors du tube BRIX.
9.	Effectuer un réglage à BRIX. voir « Menu De Configuration BRIX » à la page 35.
10.	Remplir le tonneau avec produit comme décrit dans le Tableau 22.
11.	Procéder au calage du moteur. voir « Étalonnage d'un moteur » à la page 38.

REEMPLACEMENT DES COMPOSANTS

Voici les procédures pour l'entretien les principaux composants du système Viper.

REPLACEMENT DU BARILLET MOTOR SEAL

Le joint moteur Barillet est généralement remplacé au cours de la procédure d'Entretien préventive semi-annuelle. L'emplacement du sceau est illustré à la Figure 37.

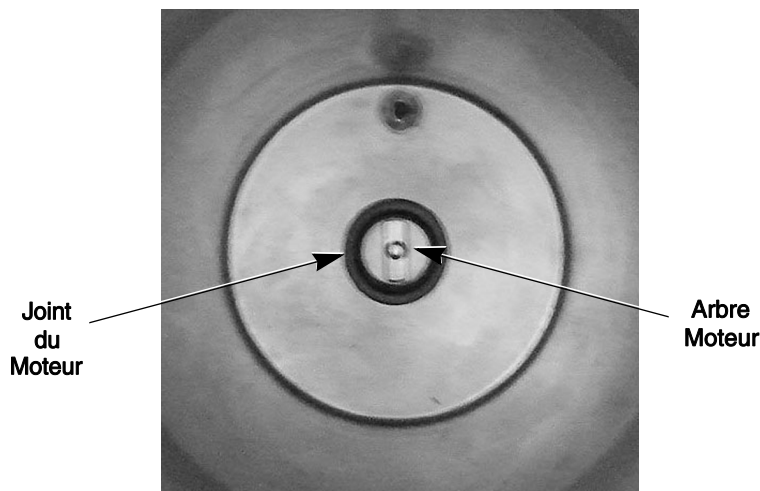


Figure 37. Vue Avant à L'intérieur De Barillet Avec La Plaque Avant Retirée

ENLEVER LE EXISTANT SEAL

Pour retirer le joint existant effectuez la procédure dans le Tableau 45.

Tableau 45.

Étape	Action
1.	Purge le Barillet. voir « Purge D'un Barillet » à la page 30.
2	Lorsque la purge est terminée, débrancher l'alimentation de l'appareil.
3	Ouvrez la soupape de décharge à l'avant du Barillet pour s'assurer que la pression est relâchée. ⚠ PRUDENCE: de pression doit être relevée avant d'enlever la plaque avant !
4	Enlever les 4 quatre écrous de 3/4 po de la façade et lentement retirer la plaque de l'unité
5	Tirez soigneusement l'assemblage de la lame hors du Barillet.
6	Supprimer n'importe quel produit restant dans le Barillet.
7	Rinçage et inspecter l'assemblage de la lame et le pour des signes d'usure (remplacer si nécessaire).
8	Enlevez le joint et l'entretoise à l'arrière du Barillet.
9	Lorsqu'on enlève l'ancien joint et l'entretoise, utilisez un chiffon doux et propre pour nettoyer entre l'arbre du moteur et le Barillet pour enlever n'importe quel produit restant.

INSTALLATION D'UN SEAL NOUVEAU

Procéder comme dans le Tableau 46., Figure 38. et Figure 39. **pour remplacer le joint de avec un joint neuf. Lorsque vous installez un nouveau joint, ne jamais utiliser d'huile ou de silicium basé lubrifiants. Cela peut provoquer le nouveau joint à tourner et fuite !**

Tableau 46.

Étape	Action
1	Enlevez le vieux joint et l'entretoise (voir Tableau 45.)
2	Retirer le joint neuf de son emballage.
3	Nettoyer l'entretoise.
4	Faites glisser l'entretoise (avec des fentes vers le carter du moteur) sur l'arbre du moteur.
5	Lubrifier l'intérieur du joint à l'aide de Dow Corning 111 lubrifiant et étanchéité. REMARQUE: Ne pas lubrifier la statique latérale (partie extérieure) du joint. Ceci pourrait causer le sceau à tourner dans l'alésage et la fuite.
6	Glisser le joint sur l'arbre moteur et appuyez fermement jusqu'à ce qu'est entièrement assis contre l'entretoise et le joint ne peut pas être poussé plus loin.
7	Exécuter votre doigt autour du périmètre du sceau pour assurer il affleure le l'arrière du Barillet.
8	Réinstallez l'assemblage de la lame. Pivoter l'ensemble tout en enfilant à assurer qu'il soit entièrement inséré dans l'arbre du moteur. (Figure 38.)
9	Graisser la plaque frontale du joint torique.
10	Ré-installer la plaque frontale et remplacer les quatre (4) écrous de montage. Serrer à la main les écrous jusqu'à ce que la façade fait entrer en contact avec le joint, puis utilisez une clé pour serrer les écrous à un 1/4 de tour supplémentaire. Veillez à ne pas trop serrer les écrous ou fissuration de la dalle peut provoquer.
11	Nettoyer le bac d'égouttement et tube à l'aide d'eau tiède.
12	Effectuer l'essai d'étanchéité joint au Tableau 47.

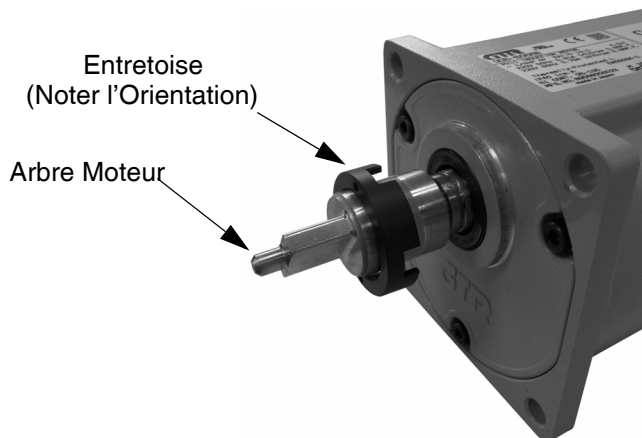


Figure 38. Vue d'arbre du moteur avec l'entretoise sur l'arbre

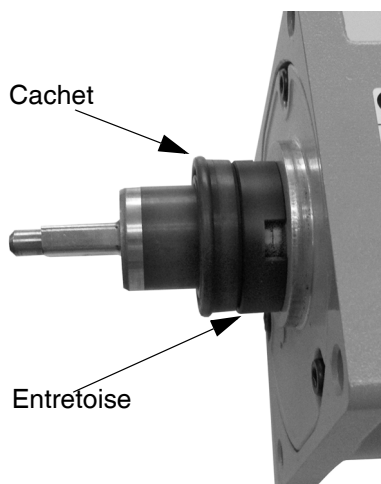


Figure 39. Vue latérale du joint d'étanchéité et de l'entretoise sur l'arbre du moteur

TEST DE FUITE DE JOINT MOTEUR

Après avoir remplacé le joint du moteur, il est recommandé d'essayer le joint sous pression avant de remplir le barillet avec le produit. Suivre la procédure du Tableau 47. pour vérifier que le joint d'étanchéité est placé convenablement et ne fuit pas. Quand le joint passe le test d'étanchéité, effectuer la routine de calibrage du moteur de la page 38.

Tableau 47.

Étape	Action
1	Tourner la vanne d'approvisionnement de produit à 3 voies derrière le panneau de protection (voir Figure 29.), jusqu'à la position Off (horizontale).
2	Dans le menu Entretien, appuyez sur le bouton FILL pour le barillet, ce qui pressurise le barillet avec du CO ₂ .
3	Examiner les solénoïdes de remplissage d'eau et de sirop.
4	S'il n'existe PAS de fuites de joint, ces solénoïdes s'arrêtent et restent éteints.
5	Si les solénoïdes s'arrêtent et restent éteints, le joint d'étanchéité du barillet n'a pas de fuite. Le barillet est par conséquent prêt à être rempli de produit.
6	Si les solénoïdes ne s'arrêtent pas, ou s'arrêtent et se remettent en marche, le joint d'étanchéité coule, et le processus de montage du joint décrit dans les Tableau 45. et Tableau 46. doit être refait.
7	S'il n'existe pas de fuite, tourner la vanne d'approvisionnement de produit à 3 voies à la position BRIX.

REPLACEMENT DE MOTEUR DE BARILLET

Le moteur à cylindre ne nécessite aucun alignement particulier pendant le remplacement. Il s'installe sur quatre (4) boulons. Ces boulons sont vissés dans les bossages filetés dans l'assemblage du cylindre de mousse de barillet (voir Figure 40.). Pour remplacer un moteur de barillet, suivre la procédure du Tableau 48.

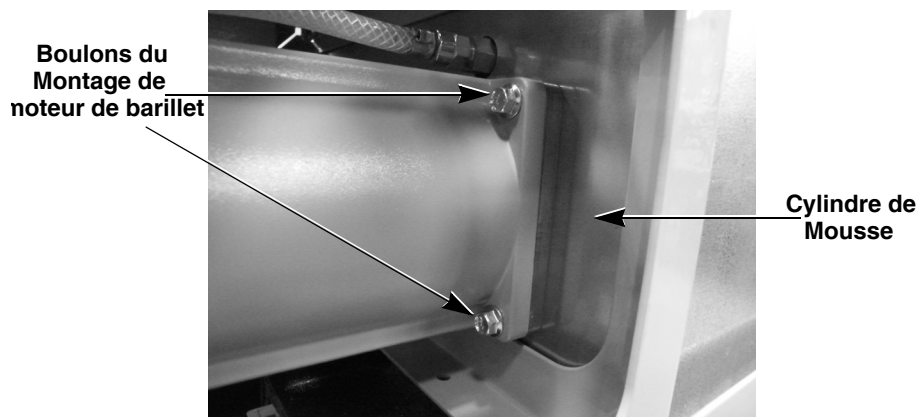


Figure 40. Vue latérale du moteur avec en relief deux des quatre boulons de montage

Tableau 48.

Étape	Action
1	Suivre la procédure des étapes 1 à 8 du Tableau 45.
2	Déconnecter le moteur du circuit en débranchant le connecteur.
3	Ôter le moteur en enlevant les quatre (4) boulons qui maintiennent le moteur à l'assemblage barillet.
4	Disposer le moteur de remplacement et brancher le connecteur.
5	Replacer le joint d'étanchéité du moteur, l'assemblage de lame de racloir sur l'arbre du moteur dans le barillet, (voir Tableau 45. pour plus de détails).
6	Reconnecter l'alimentation de l'unité.
7	Remplir le barillet avec le produit. voir « Remplissage De Barillet » à la page 31.
8	Dès que le remplissage du barillet est terminé, faire un calibrage du moteur. voir « Étalonnage d'un moteur » à la page 38.

REPLACEMENT DU CONDENSATEUR DE MARCHE MOTEUR

Les condensateurs de marche de moteur, (voir Figure 41.), sont installés à l'arrière de l'unité entre les moteurs de barillet. Pour remplacer un condensateur de marche, suivre la procédure du Tableau 49.

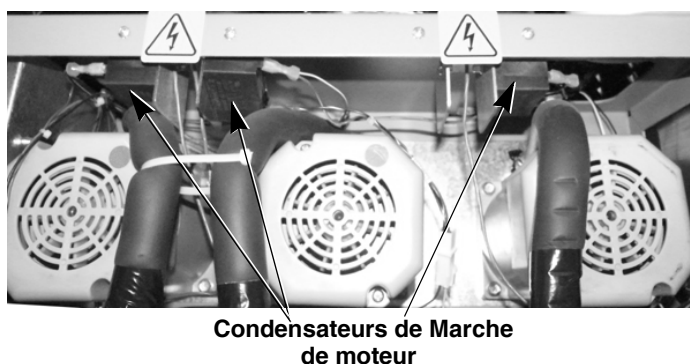


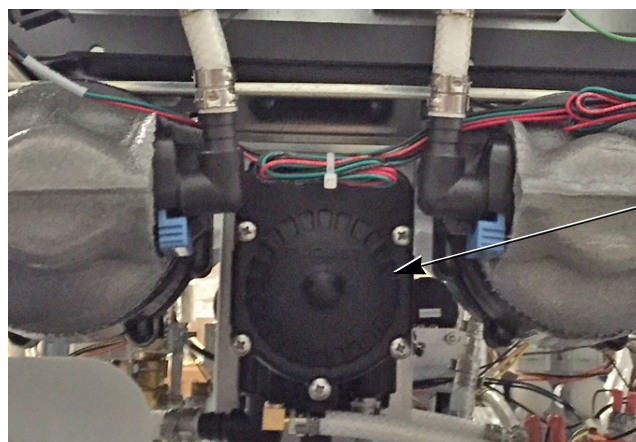
Figure 41. Vue des condensateurs de marche de moteur

Tableau 49.

Étape	Action
1	Débrancher l'unité du secteur.
2	Retirez le capot arrière.
3	Débrancher les attaches du condensateur défaillant.
4	Ôter la vis de montage de la base du condensateur.
5	Remplacer le condensateur.
6	Inversez la procédure d'installation du nouveau condensateur.
7	Rebrancher l'unité au secteur.
8	Remplissez le barillet avec le produit voir « Remplissage De Barillet » à la page 31.
9	Quand le remplissage du barillet est terminé, effectuer un calibrage du moteur. voir « Étalonnage d'un moteur » à la page 38.

REPLACEMENT DE POMPE D'EAU

La pompe à eau se trouve à proximité de l'arrière, au centre, de l'unité. Elle est montée sur un support orienté vers l'arrière de l'unité. Pour remplacer la pompe, suivre la procédure du Tableau 50.


Figure 42. Vue arrière de la pompe à eau
Tableau 50.

Étape	Action
1	Débrancher l'unité du secteur.
2	Enlever le capot arrière et les panneaux latéraux.
3	Débrancher l'approvisionnement en CO2 de l'unité.
4	Retirez et vidangez l'approvisionnement d'eau de l'unité.
5	Débrancher les canalisations d'eau d'entrée et de sortie de raccord de désaccouplement rapide du bas de la pompe.
6	Débrancher l'entrée de CO2 de raccord de désaccouplement rapide du bas de la pompe.
7	Ôter les quatre (4) vis et le contre-écrou qui maintiennent la pompe sur le support de montage.
8	Remplacer la pompe.
9	Inverser la procédure afin de placer la nouvelle pompe.

REPLACEMENT DE VANNE A IMPULSIONS CO2

Les vannes de CO2 de la Tableau 43. se trouvent à proximité du centre de l'unité et sont montées sur un support au bas du châssis. Elles contrôlent l'injection de CO2 avec la combinaison sirop / eau pour offrir le mélange final du produit. Il existe un de ces solénoïdes pour chaque barillet dans le système. Quand vous travaillez dans ce secteur, veillez à ne pas détériorer ou à ne pas désaligner l'orifice de dosage du CO2. Afin de remplacer une de ces vannes, suivre la procédure du Tableau 51.

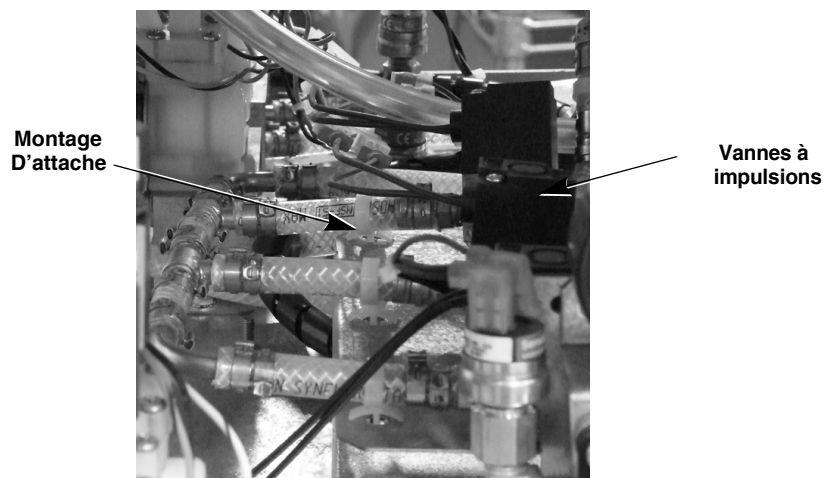


Figure 43. Vue latérale des vannes à impulsions CO2

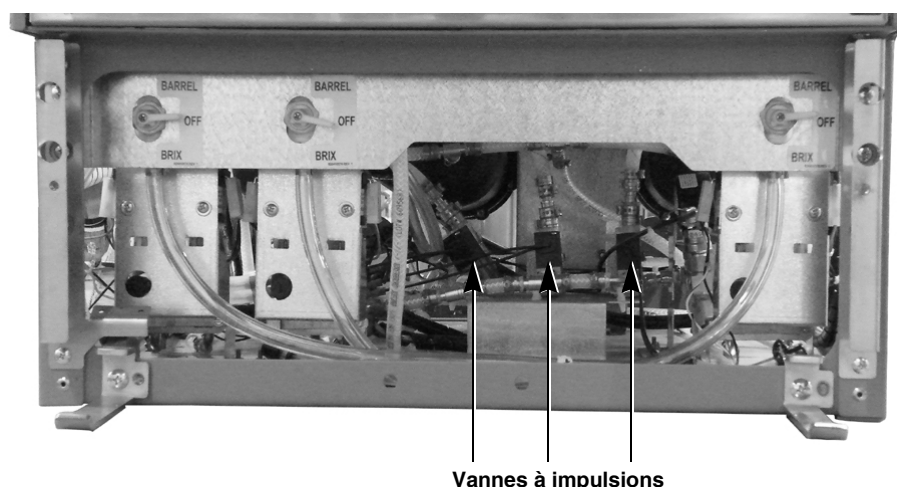


Figure 44. Vue avant des vannes à impulsions CO2

Tableau 51.

Étape	Action
1	Débrancher l'unité du secteur..
2	Débrancher l'approvisionnement en CO2 de l'unité.
3	Ôter le panneau arrière et les panneaux latéraux.
4	Ôter subtilement le tube de l'arrière de la vanne.
5	Enlever le collier de fixation de l'arrière de la vanne
6	Remplacer la vanne.
7	Inverser la procédure pour replacer la vanne dans l'unité.
8	Tester l'étanchéité.
9	Replacer les panneaux arrière et latéraux.
10	Rebrancher l'unité.

REPLACEMENT DE SOLENOÏDE D'ARRÊT DE SIROP ET D'EAU

Les vannes et solénoïdes d'arrêt d'eau sont montés sur un seul support (voir Figure 45.). Suivre la procédure du Tableau 52. pour remplacer les vannes.

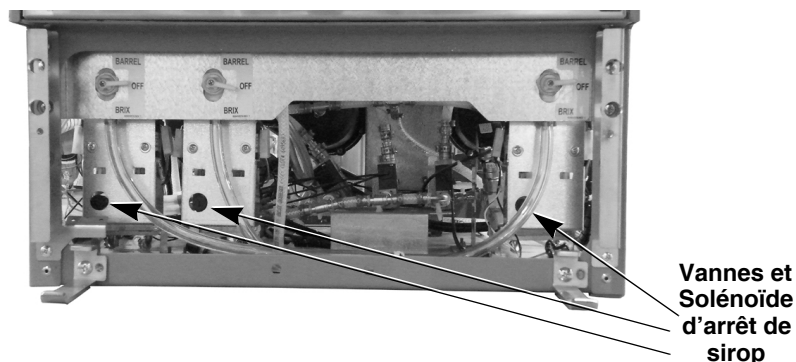


Figure 45. Vue des solénoïdes d'arrêt avec panneau d'accès enlevé

Tableau 52.

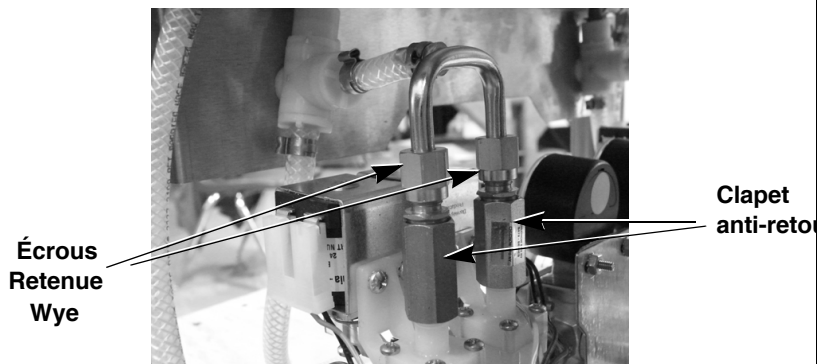
Étape	Procédure
1	Débrancher l'unité du secteur.
2	Déconnecter et purger les canalisations d'eau et de sirop pour éliminer la pression du système.
3	Ôter le panneau arrière et les panneaux latéraux.
4	Enlever les canalisations d'eau et de sirop de l'entrée des vannes.
5	Retirez le tube Wye de la sortie (en haut) des vannes, en détendant les écrous entre le Wye et les vannes anti-retour. 
6	Retirer les deux (2) écrous de blocage de la base de l'assemblage et le retirer de l'unité.
7	Retirer le clapet anti-retour de la vanne en cours de remplacement.
8	Placer le clapet anti-retour sur la nouvelle vanne et le solénoïde.
9	Retirer la vanne et le solénoïde du support de montage et le remplacer.
10	Inverser la procédure pour réinstaller le support dans l'unité.
11	Rebrancher l'unité et tester le fonctionnement du système.

Figure 46.

REPLACEMENT DU MOTEUR DU VENTILATEUR DE CONDENSATEUR

Le moteur du ventilateur se trouve au-dessus de l'unité (voir Figure 47.). Si le moteur nécessite un remplacement, procédez comme signalé au Tableau 53. pour enlever et réinstaller un moteur.

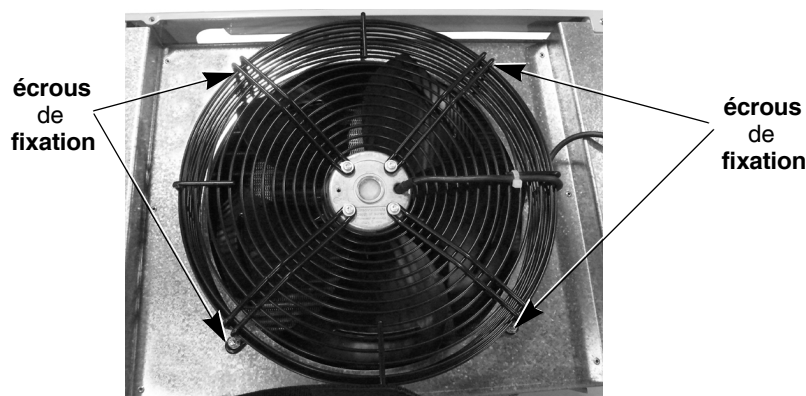


Figure 47. Écrous de montage du ventilateur du condenseur

Tableau 53.

Étape	Action
1	Débrancher l'unité du secteur.
2	Débrancher le ventilateur via son connecteur.
3	Reviter les quatre écrous de blocage fixant le ventilateur à la partie supérieure du condenseur.
4	Levez le ventilateur et le carénage de l'unité.
5	Enlevez les quatre vis et rondelles maintenant le ventilateur sur le carénage.
6	Remplacer le ventilateur.
7	Inversez la procédure pour placer le nouveau ventilateur.
8	Rebrancher l'unité au secteur.

REPLACEMENT DE COMPRESSEUR

Il faut être prudent lors de travaux impliquant des frigorigènes. Pour changer un compresseur, procédez comme indiqué au niveau du Tableau 54.

REMARQUE: Veillez à récupérer le réfrigérant pendant le changement du compresseur.

Tableau 54.

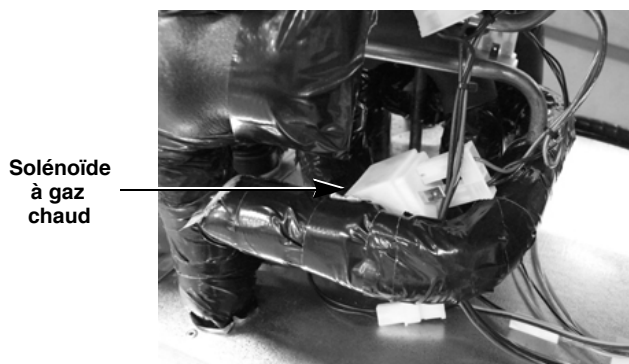
Étape	Action
1	Débrancher l'unité du secteur.
2	Reviter le panneau arrière et les panneaux latéraux.
3	Étiqueter et déconnecter tous les fils du compresseur.
4	Reviter les quatre (4) écrous de montage de la base du compresseur.
5	Retirer toute isolation des raccords.
6	Desserrer le tuyau d'aspiration du compresseur.
7	Couper la ligne de refoulement au-dessus du compresseur (Assurez-vous que la ligne peut être recollée).
8	Enlever le compresseur et Desserrer la canalisation de refoulement.
9	Inversez la procédure du placement du nouveau compresseur.
10	Remplacez la sécheur.

Tableau 54.

Étape	Action
11	Évacuer le système et le recharger selon la plaque signalétique Cornelius de l'unité.
12	Remettre les panneaux latéraux et le capot arrière.
13	Rebrancher l'unité au secteur et tester son fonctionnement.

REPLACEMENT DE SOLENOÏDE À GAZ CHAUD

Les vannes à gaz chaud et les solénoïdes, de la Figure 48. sont situés à proximité du centre de l'unité, sur les côtés droit et gauche. Chaque fois qu'une vanne de gaz chaud et un solénoïde sont changés, le séchoir doit être remplacé au même moment. Veuillez effectuer la procédure du Tableau 55. pour changer le solénoïde.


Figure 48. Solénoïde à gaz chaud (1 par barillet)
Tableau 55.

Étape	Action
1	Débrancher l'approvisionnement de l'unité.
2	Enlever les panneaux latéraux.
3	Reprendre le réfrigérant à partir du système.
4	Retirer l'isolant avec prudence et enlever la vanne de gaz chaud et le solénoïde.
5	Replacer la vanne de gaz chaud et le solénoïde.
6	Replacer l'isolant autour de la vanne et du solénoïde.
7	Replacer le filtre-sécheur.
8	Évacuer le système.
9	Rétablissez la charge de réfrigérant convenable au système et vérifiez que le système fonctionne bien.

REPLACEMENT DE SOLENOÏDE DE LIGNE LIQUIDE

Les vannes de ligne de liquide et les solénoïdes, de la Figure 49. sont situés au voisinage du centre de l'unité, sur les côtés droit et gauche. Chaque fois qu'une vanne de ligne liquide et un solénoïde sont changés, le séchoir doit être remplacé au même moment. Pour remplacer le solénoïde de la ligne liquide, veuillez exécuter la procédure du Tableau 56.



Figure 49. Solénoïde de ligne liquide (1 par barillet)

Tableau 56.

Étape	Action
1	Débrancher l'approvisionnement de l'unité.
2	Enlever les panneaux latéraux.
3	Récupérer le réfrigérant à partir du système.
4	Déballer minutieusement l'isolant en mousse autour de la vanne et du solénoïde.
5	Ôter la vanne de la ligne liquide et le solénoïde.
6	Changer la vanne de la ligne liquide et le solénoïde et l'isolant.
7	Replacer le filtre-sécheur.
8	Évacuer le système.
9	Rétablissez la charge de réfrigérant convenable au système et vérifiez que le système fonctionne bien.

REPLACEMENT DU PRESSOTAT DE SIROP

Les pressostats de sirop (Indicateurs d'épuisement) sont placés le long des côtés gauche et droit de l'unité à proximité de l'avant. Il y a un pressostat pour chaque barillet dans le système. La Figure 50. présente le pressostat à sirop du côté gauche de l'appareil. Pour changer le pressostat à sirop, veuillez exécuter la procédure du Tableau 57.

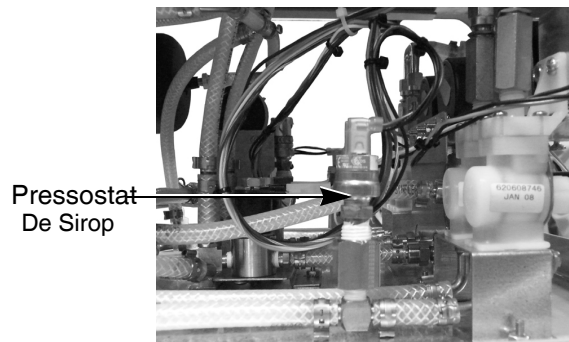


Figure 50. Vue du pressostat et de la soupape de sirop

Tableau 57.

Étape	Action
1	Arrêter l'approvisionnement de l'unité
2	Retirez le panneau latéral adéquat.
3	Arrêter l'approvisionnement en sirop de l'unité.
4	Vidanger le sirop du système.
5	Déconnecter les fils du pressostat.
6	Enlever pressostat à l'aide de deux clés.
7	Changer le pressostat avec un nouveau.
8	Inversez la procédure pour placer le nouveau pressostat.
9	Rétablir l'approvisionnement en sirop et vérifier l'étanchéité.
10	Vérifier le fonctionnement du pressostat.

REPLACEMENT DE L'INTERRUPTEUR HYDROSTATIQUE

L'interrupteur hydrostatique de la Figure 51. peut être visualisé à l'arrière de l'appareil. L'accès à l'interrupteur est obtenu en retirant le panneau latéral gauche de l'appareil, vu de l'arrière. Pour changer l'interrupteur hydraulique, veuillez effectuer la procédure du Tableau 58.


Figure 51. Vue de l'interrupteur hydrostatique
Tableau 58.

Étape	Action
1	Débranchez l'appareil du secteur.
2	Enlever le panneau latéral de l'appareil.
3	Couper l'approvisionnement en eau de l'appareil.
4	Vidangez l'eau du système.
5	Débranchez les fils de l'interrupteur.
6	Enlevez l'interrupteur à l'aide de deux clés.
7	Remplacer l'interrupteur par une nouvelle unité.
8	Inversez la procédure pour placer le nouvel interrupteur.
9	Rétablir l'approvisionnement en eau et vérifier l'étanchéité.
10	Vérifier que le nouvel interrupteur fonctionne convenablement.

REPLACEMENT DU TABLEAU D'AFFICHAGE

Pendant le remplacement ou l'essai de composants électroniques, veillez à porter une lanière statique qui est reliée à la masse du châssis. Cela protège les composants électroniques de toute charge statique pendant les manipulations sur l'appareil.

La carte d'affichage est située à l'arrière de l'écran du panneau de contrôle. Elle est montée sur le panneau avec quatre (4) vis à tête cruciforme Phillips, comme sur la Figure 52. pour changer de panneau, veuillez exécuter la procédure du Tableau 59.

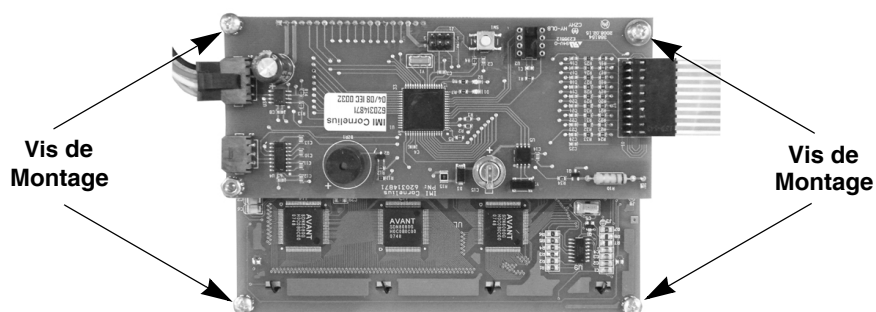


Figure 52. Vue de tableau d'affichage

Tableau 59.

Étape	Action
1	Débrancher l'alimentation de l'appareil.
2	Brancher une lanière statique sur votre poignet et une masse convenable de châssis sur l'unité.
3	Débrancher les deux (2) connecteurs du tableau d'affichage.
4	Enlever les quatre (4) vis des coins du tableau.
5	Remplacer le tableau avec un nouveau tableau.
6	Inverser la procédure pour placer le nouveau tableau.

REPLACEMENT DE LA CARTE DE CONTRÔLE

Pendant le remplacement ou l'essai de composants électroniques, veillez à porter une lanière statique qui est reliée à la masse du châssis. Cela protège les composants électroniques de toute charge statique pendant les manipulations sur l'appareil.

La carte de contrôle est située dans l'E-Box. Elle est montée sur le panneau sur quatre (4) cloues de montage en plastique, comme sur la Figure 53. Afin de changer la carte de contrôle, veuillez exécuter la procédure du Tableau 60.

Tableau 60.

Étape	Action
1	Débrancher l'alimentation de l'appareil.
2	Brancher une lanière statique sur votre poignet et une masse convenable de châssis sur l'unité.
3	Débrancher les huit (8) connecteurs de la carte de contrôle.
4	Serrer chacun des cloues de montage aux coins de la planche tout en soulevant soigneusement la planche.
5	Remplacer la carte avec une nouvelle carte.
6	Inversez la procédure pour placer la nouvelle carte.

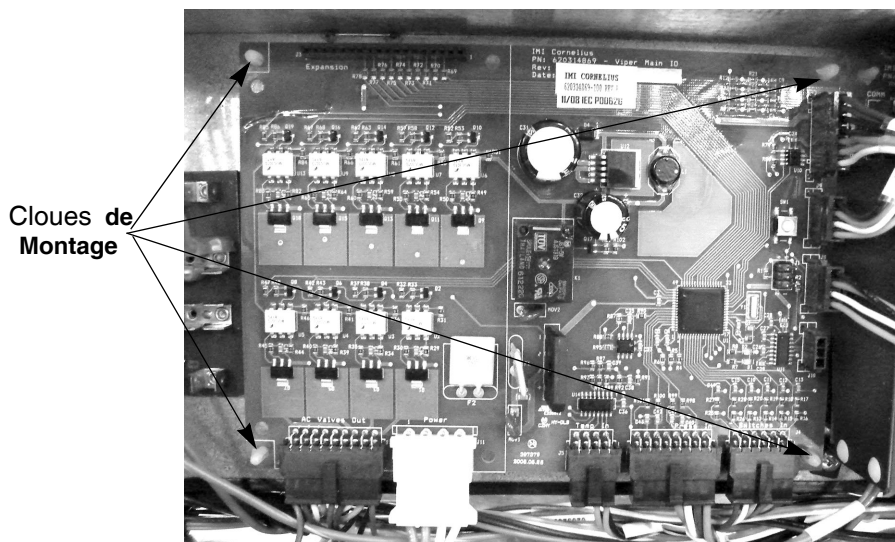


Figure 53. Vue de la carte de contrôle dans E-Box

Compatibilité De Logiciel

Le logiciel de Faible effervescence ne supporte pas les versions standards du logiciel Viper. Lorsque vous commandez des pièces de rechange / de service pour unité quelconque, vérifiez la version de logiciel des cartes IU et IO et assurez-vous de commander la carte convenable.

REPLACEMENT DE LA CARTE DE MOTEUR

Lors du remplacement ou de l'essai de composants électroniques, veillez à porter une lanière statique qui est reliée à la masse du châssis. Cela protège les composants électroniques de toute charge statique pendant les manipulations sur l'appareil.

La carte de moteur est localisée dans l'E-Box, à droite de la carte de contrôle. Elle est monté sur le panneau sur trois (3) cloues de montage en plastique et un entretoise filetée, comme le montre la Figure 54. Afin de changer de carte moteur, veuillez exécuter la procédure du Tableau 61.

Tableau 61.

Étape	Action
1	Débrancher l'alimentation de l'appareil.
2	Brancher une lanière statique sur votre poignet et une masse convenable de châssis sur l'unité.
3	Débrancher les huit (8) connecteurs de la carte de contrôle.
4	Serrer chacun des cloues de montage aux coins de la planche tout en soulevant soigneusement la planche.
5	Remplacer la carte avec une nouvelle carte.
6	Inversez la procédure pour placer la nouvelle carte.

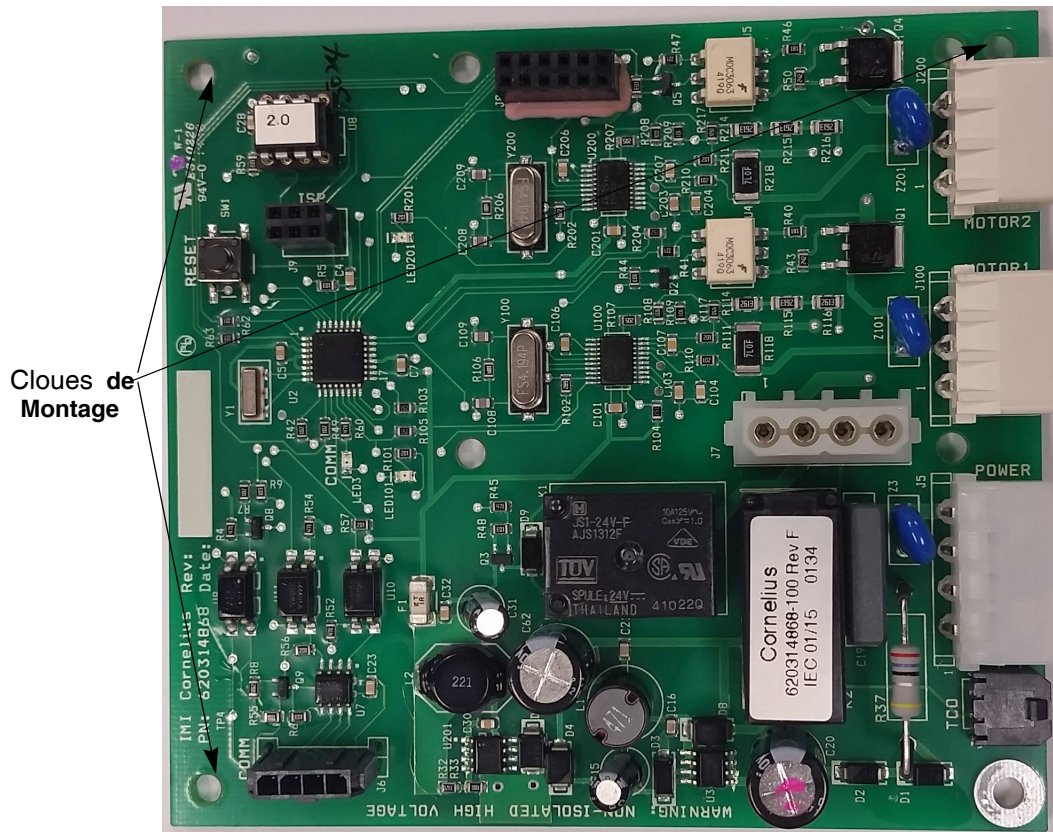


Figure 54. Vue de la carte moteur dans E-Box

DÉPANNAGE

DÉPANNAGE DU SYSTÈME

Problème	Cause Probable	Solution
L'unité ne marche pas.	A. Unité non branchée B. Disjoncteur C. Aucun pouvoir at L1 or L2 on contactor. D. Tension basse at T1 or T2.	A. Branchez l'appareil. B. Réinitialiser / changer le disjoncteur C. Vérifier la tension à la sortie.? Vérifier le câblage au contacteur. D. Changer le contacteur.
Affichage "Sleep" dans le menu État Barillet	A. Temps de Veil réglé B. Horloge incorrectement réglé C. Temps de réveil incorrect ou inexistant	A. Vérifiez la programmation de veille. B. Vérifiez la programmation de veille. C. Vérifiez la programmation de veille.
État du barillet OFF	A. Non activé. B. L'erreur a fermé des moteurs. C. L'appareil est En diagnostique. D. Interrupteur défaillant.	A. Mettre les barillets sur ON ou DFRST ou SPIN. B. Rectifier l'erreur et mettre sur ON ou DFRST ou SPIN. C. Quitter le diagnostic et mettre sur ON ou DFRST ou SPIN. D. Changer.
ERREUR de Basse / Haute tension	A. Tension de ligne de SPEC (spec veut dire 205-255 VAC pour 60 Hz et 196- 265 VAC pour 50 Hz). B. Intervalle d'erreur 180/260.	A. 1 - Vérifier la tension de ligne. 2 - Contrôler T1 / T2 avec Compresseur en marche. A. Rectifier la tension de ligne.
	A. Faible Brix B. Barre de battage cassée C. Coupleur rompu. D. Pas de décongélation. E. Les décongélation sont-elles programmées quotidiennement?	A. Rectifier la cause et réinitialiser Brix. B. Changer la barre de battage. C. Changer le coupleur d'entraînement. D. Programmer des décongélation dans l'unité. E. Reprogrammer quotidiennement.

DÉPANNAGE DE PRODUIT NON FROID

Problème	Cause Probable	Solution
Le compresseur n'est pas opérationnel	A. Barillet pas en mode ON. B. Pas de tension dans le compresseur. C. Mauvais composants de démarrage. D. Protecteur de surcharge thermique compresseur "ouvert". E. Enroulements de compresseur Ouvert ou Court. F. Carte de contrôle défectueuse.	A. Mettre le Barillet en marche. B. Vérifier l'électricité au contacteur L1, L2 - T1, T2 C. Vérifier les composants et le câblage. D. Vérifier la résistance des enroulements du compresseur et vérifier la ligne entrante Tension. E. Vérifier la résistance des enroulements du compresseur F. Dépanner et remplacer si besoin.
Le compresseur est en marche mais ne refroidit pas	A. Frigorigène faible. B. Condensateur / filtre limité. C. Moteur de ventilateur de condensateur/ hélice défectueux D. Vanne de gaz chaud perforée ou ouverte. E. Compresseur défectueux.	A. Réparer la fuite et peser dans un nouveau chargeur. B. Nettoyer ou réparer. C. Réparer ou changer. D. Changer. E. Réparer ou changer.
Flux d'air limité	A. Filtre sale. B. Condenseur sale. C. Ailettes endommagées. D. Unité encombrée.	A. Nettoyer le filtre. B. Nettoyer le condenseur. C. Réparer / changer si besoin. D. Assurez-vous que l'unité n'est pas encombrée.
Moteur de ventilateur	A. Mauvaise raccord B. Mauvais moteur C. Lame de ventil. fendue ou courbée	A. Vérifier / connecter B. Changer le moteur C. Changer l'hélice du ventilateur
Vanne à gaz chaud	A. Mauvais câblage. B. Bobine défectueuse. C. Carte défectueuse de livraison.	A. Rectifier Câblage B. Changer la bobine. C. Changer.
Réfrigérant faible / inexistant	A. Fuite.	A. Réparer et peser en charge nouvelle.
	A. Mauvais Raccord. B. Mauvais capteur. C. Capteur mal positionné. D. Carte défectueuse de livraison.	A. Rectifier Câblage. B. Changer le capteur. C. Repositionner le capteur et le attache. D. Changer.

Cornelius Inc.
www.cornelius.com