



# **Blend-In-Cup<sup>®</sup> (BIC)**

## **Système de remplissage manuel de boisson**

### **Manuel d'installation, de fonctionnement et d'entretien**

Instructions traduites — Ce manuel est mis à jour en cas de nouvelles informations et modèles.

Visitez notre site Web [www.manitowocbeverage.com/us](http://www.manitowocbeverage.com/us) pour le manuel le plus récent.





## Avis de sécurité

En travaillant sur de l'équipement Multiplex, faites bien attention aux avis de sécurité cités dans ce manuel. Le défaut de tenir compte de ces consignes est susceptible d'entraîner des risques accrus de blessures graves et/ou de dommages à l'appareil.

À travers ce manuel, les types d'avis de sécurité sont :

### **Avertissement**

Le texte apparaissant dans un encadré Avertissement vous alerte d'une situation pouvant occasionner des blessures corporelles. S'assurer de lire l'énoncé d'Avertissement avant de commencer toute intervention, et travailler avec précaution.

### **Attention**

Le texte apparaissant dans un encadré Attention vous alerte d'une situation pour laquelle vous pourriez endommager l'appareil. S'assurer de lire l'énoncé de rubrique Attention avant de commencer toute intervention, et travailler avec précaution.

## Avis procéduraux

En travaillant sur l'équipement Multiplex, s'assurer de lire avec attention les avis procéduraux cités dans ce manuel. Ces avis fournissent des informations utiles pouvant vous aider lors de vos interventions.

À travers ce manuel, les types d'avis procéduraux sont :

### **Important**

Le texte dans un encadré Important vous fournit des informations pouvant vous aider à exécuter plus efficacement une procédure. Le défaut de tenir compte de ces informations n'est pas susceptible d'entraîner des dommages ou des blessures, mais peut vous ralentir dans vos interventions.

REMARQUE : Tout texte suivant le mot Remarque vous fournit des informations supplémentaires simples, mais utiles, sur l'intervention que vous effectuez.

## Lire ces informations avant de procéder :

### **Attention**

L'installation, le soin et l'entretien adéquats sont essentiels pour un rendement maximum et un fonctionnement sans problème de votre équipement Multiplex. Lisez et comprenez ce manuel. Il contient des informations de valeur concernant le soin et l'entretien de votre équipement. En cas de problème non couvert par ce manuel, ne procédez pas et contactez Manitowoc Foodservice. Il nous fera plaisir de vous fournir l'assistance nécessaire.

### **Important**

Les réglages de routine et les procédures d'entretien indiqués dans ce manuel ne sont pas couverts par la garantie.

### **Avertissement**

#### **RISQUE DE BLESSURES CORPORELLES**

Ne pas faire fonctionner un appareil ayant fait l'objet d'une mauvaise utilisation, ayant été abusé, négligé, endommagé ou altéré/modifié par rapport aux caractéristiques d'origine de fabrication.

REMARQUE : PRIÈRE DE CONSERVER CES INSTRUCTIONS

Nous nous réservons le droit d'apporter à tout moment des améliorations aux produits. Les spécifications et la conception sont susceptibles d'être modifiées sans préavis.



# Table des matières

## Section 1

### Informations générales

|                                                                   |          |
|-------------------------------------------------------------------|----------|
| <b>Lire ce manuel</b> .....                                       | <b>7</b> |
| <b>À propos du Blend-In-Cup</b> .....                             | <b>7</b> |
| <b>Inspection de l'appareil</b> .....                             | <b>7</b> |
| <b>Numéro de modèle</b> .....                                     | <b>7</b> |
| <b>Emplacement du numéro de série</b> .....                       | <b>8</b> |
| <b>Informations sur la garantie</b> .....                         | <b>8</b> |
| <b>Spécifications</b> .....                                       | <b>9</b> |
| Dimensions.....                                                   | 9        |
| Capacité et poids.....                                            | 9        |
| Emplacement de livraison du produit .....                         | 10       |
| Charge de liquide frigorigène .....                               | 10       |
| Système électrique .....                                          | 11       |
| Entrées d'Air / CO <sub>2</sub> d'eau courante et refroidie ..... | 12       |
| Pressions du système.....                                         | 12       |
| Raccordements d'évacuation.....                                   | 12       |

## Section 2

### Installation

|                                                |           |
|------------------------------------------------|-----------|
| <b>Installation étape par étape</b> .....      | <b>13</b> |
| Liste de vérification pré-installation .....   | 13        |
| Connexions.....                                | 14        |
| Liste de vérification.....                     | 15        |
| Démarrage et nettoyage .....                   | 15        |
| Liste de vérification après installation ..... | 17        |

## Section 3

### Fonctionnement

|                                          |           |
|------------------------------------------|-----------|
| <b>Séquence de fonctionnement</b> .....  | <b>19</b> |
| Fonctionnement normal .....              | 19        |
| <b>Identification de composant</b> ..... | <b>20</b> |
| <b>Écrans tactiles</b> .....             | <b>21</b> |
| Écran de sélection de boisson .....      | 21        |
| Écran de sélection de saveur.....        | 22        |
| Écran des formats.....                   | 23        |
| Écran Menu principal.....                | 26        |
| Écran de menu de gestionnaire .....      | 27        |
| Procédure d'étalonnage.....              | 29        |
| Écran stock de produit.....              | 31        |
| Écran de nettoyage.....                  | 33        |
| <b>Autres opérations</b> .....           | <b>34</b> |
| Chargement des recettes .....            | 34        |
| Remplissage manuel de glaçons .....      | 34        |
| Gobelets recommandés.....                | 34        |

## Section 4 Entretien

|                                                                                 |           |
|---------------------------------------------------------------------------------|-----------|
| <b>Entretien général .....</b>                                                  | <b>35</b> |
| Entretien du joint d'étanchéité de porte .....                                  | 35        |
| Entretien de l'évacuation - Armoire inférieure intérieure .....                 | 36        |
| Réfrigérateurs .....                                                            | 36        |
| Entretien et nettoyage de l'acier inoxydable .....                              | 36        |
| Portes/charnières .....                                                         | 36        |
| Prévenir la corrosion de l'échangeur de la section de traitement de l'air ..... | 36        |
| <b>Nettoyage quotidien - Zone 1 .....</b>                                       | <b>37</b> |
| Rassembler les accessoires suivants .....                                       | 37        |
| Lavage de bac à glaçons .....                                                   | 38        |
| Nettoyage et désinfection des mélangeurs et zone de distribution .....          | 39        |
| <b>Nettoyage hebdomadaire - Zone 2 .....</b>                                    | <b>43</b> |
| Rassembler les accessoires suivants .....                                       | 43        |
| Nettoyage et désinfection des conduits de produits .....                        | 44        |
| Nettoyage et désinfection des mélangeurs et zone de distribution .....          | 48        |
| Nettoyage de l'évacuation - BIO-SHIELD® ( <i>En option</i> ) .....              | 52        |
| Autres tâches mensuelles .....                                                  | 54        |
| <b>Rincer la conduite de produit .....</b>                                      | <b>55</b> |
| Rassembler les accessoires suivants .....                                       | 55        |
| <b>Entretien annuel planifié .....</b>                                          | <b>61</b> |

## Section 5 Dépannage

|                                                                                        |    |
|----------------------------------------------------------------------------------------|----|
| Liste de vérification avant d'appeler le service technique .....                       | 63 |
| Procédure pour débloquer une conduite obstruée .....                                   | 65 |
| Comment vérifier la pression de l'air et du CO <sub>2</sub> des pompes à produit ..... | 66 |
| Comment vérifier une pression d'eau courante .....                                     | 67 |

## Section 6 Outils et fournitures de nettoyage

|                            |    |
|----------------------------|----|
| Trousse de nettoyage ..... | 69 |
|----------------------------|----|

# Section 1

## Informations générales

### Lire ce manuel

Manitowoc Beverage Systems a rédigé ce manuel comme guide de référence pour le propriétaire/utilisateur et l'installateur de cet équipement. Veuillez lire ce manuel avant d'installer ou de faire fonctionner cette machine. Un technicien de service qualifié doit exécuter l'installation et faire la mise en marche de cet équipement. Consulter **Section 5** dans ce manuel pour obtenir de l'assistance.

Si vous ne pouvez pas corriger le problème de service, veuillez appeler un détaillant ou un agent de service. En appelant, veuillez avoir en main votre numéro de modèle et de série.

Votre agent de service \_\_\_\_\_

Numéro de téléphone de l'agent de service \_\_\_\_\_

Votre détaillant local \_\_\_\_\_

Numéro de téléphone du détaillant \_\_\_\_\_

Numéro de modèle \_\_\_\_\_

Numéro de série \_\_\_\_\_

Date d'installation \_\_\_\_\_

### À propos du Blend-In-Cup

Le système de boisson Blend-In-Cup est un appareil de distribution autonome qui permet à l'opérateur de faire des combinaisons de saveurs ainsi que des boissons non mélangées. Il renferme le produit aromatisant dans un réfrigérateur - portée dans l'enceinte de la base, a un bac manuel de glace de remplissage et comprend un ou deux modules de mélange.

L'opérateur contrôle et accède à l'appareil à l'aide d'un écran tactile. Les icônes sur les écrans de sélection de boisson représente la combinaisons de saveur primaire pour les boissons. Plusieurs formats de boisson sont offerts. Les changements de menu et les ajouts sont téléchargés par un dispositif USB de mémoire de grande capacité et une plateforme informatique Menu Connect.

Les directives à l'écran comprennent aussi les procédures pour le nettoyage/la désinfection, la vérification du stock, le remplacement des sacs de produit, le choix des formats de boisson et la préparation manuelle des boissons. Les gestionnaires et les techniciens ont accès aux écrans de mises à jour de menu et de logiciel, de diagnostics et autres services.

### Inspection de l'appareil

Inspecter soigneusement l'appareil dès sa livraison. Rapporter immédiatement tout dommage qui a eu lieu durant le transport au transporteur livreur. Demander un rapport d'inspection écrit par un inspecteur de réclamations pour documenter toute réclamation. Voir « Liste de vérification pré-installation » à la page 13.

#### **Avertissement**

Ne pas endommager le circuit de réfrigération lors de l'installation, de l'entretien ou de la réparation de l'appareil.

#### **Avertissement**

Ne pas faire fonctionner un appareil ayant fait l'objet d'une mauvaise utilisation, ayant été abusé, négligé, endommagé ou altéré/modifié par rapport aux caractéristiques d'origine de fabrication.

Cet appareil n'a pas été conçu pour être utilisé par des personnes (y compris des enfants) aux capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou n'ayant pas une expérience ou des connaissances suffisantes, sauf si elles sont supervisées par une personne responsable de leur sécurité.

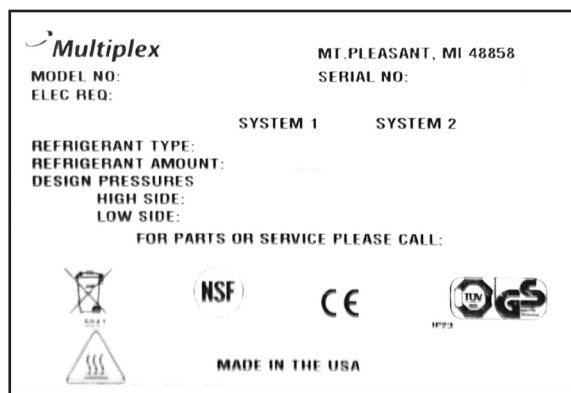
### Numéro de modèle

Ce manuel couvre les modèles suivants :

| <b>Systèmes de boissons Blend-In-Cup</b>                               |
|------------------------------------------------------------------------|
| MA-8-1, MA-8-2, MA-6-1, MA-6-2, MA-8-1US, MA-8-2US, MA-6-1US, MA-6-2US |

## Emplacement du numéro de série

Le numéro de série du système de boisson Blend-In-Cup se trouve sur l'autocollant collé au milieu du panneau inférieur à l'arrière. Un autre autocollant portant le numéro de série se trouve sur le côté droit de la machine.



Étiquette de série

## Informations sur la garantie

Consultez votre détaillant local ou le représentant pour les modalités de la garantie. Votre garantie ne couvre pas les réglages généraux, le nettoyage, les accessoires et les travaux d'entretien.

Votre carte de garantie doit être retournée pour activer la garantie de l'équipement. Si la carte de garantie n'est pas retournée, la période de garantie commencera à partir de la date d'expédition de l'équipement de l'usine Manitowoc Beverage Systems.

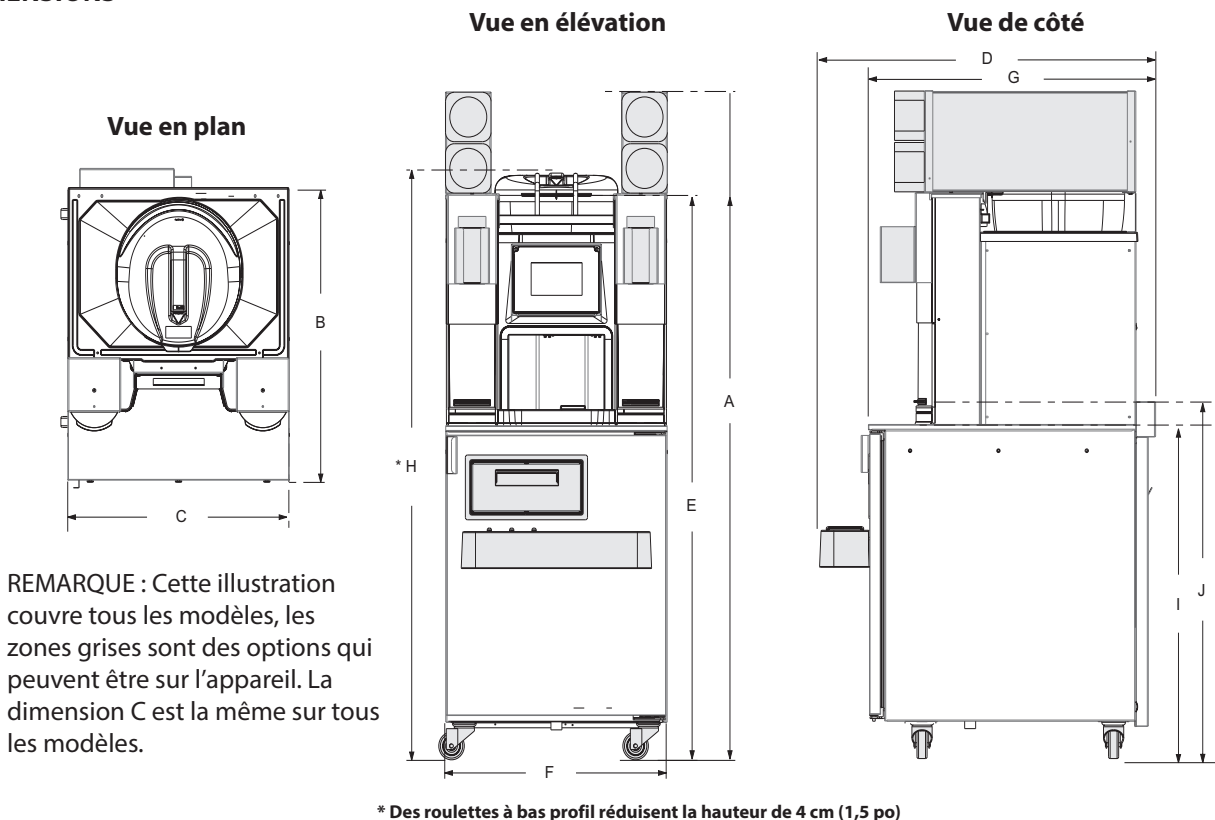
Le retour des équipements à Manitowoc Beverage Systems n'est pas permis sans une Autorisation de retour de matériel (RMA) écrite. L'équipement retourné sans une Autorisation de retour de matériel ne sera pas accepté par Manitowoc Beverage Systems et sera retourné à l'expéditeur à ses propres frais.

Veuillez contacter votre détaillant local pour les procédures de retour. On trouve une explication complète de la garantie limitée pour les machines à glaçons Multiplex Blended dans la déclaration de garantie livrée avec cet appareil.

Voir « Garantie limitée » à la page 71.

## Spécifications

### DIMENSIONS



|          |                   |          |                   |          |                   |           |                   |          |                  |
|----------|-------------------|----------|-------------------|----------|-------------------|-----------|-------------------|----------|------------------|
| <b>A</b> | 181 cm (71,25 po) | <b>C</b> | 66 cm (26,00 po)  | <b>E</b> | 153 cm (60,25 po) | <b>G</b>  | 86 cm (33,74 po)  | <b>I</b> | 92 cm (36,15 po) |
| <b>B</b> | 83 cm (32,82 po)  | <b>D</b> | 102 cm (40,10 po) | <b>F</b> | 66 cm (26,00 po)  | <b>*H</b> | 161 cm (63,48 po) | <b>J</b> | 99 cm (39,09 po) |

#### **⚠ Avertissement**

Afin d'éviter toute instabilité, la zone de l'installation doit être capable de supporter le poids de l'équipement et d'un bac plein de glaçons. De plus l'équipement doit être mis à niveau d'un côté à l'autre et d'en avant à en arrière.

### CAPACITÉ ET POIDS

|                    | Capacité de glaçons | HP  | Charge maximum du bac à produit | Poids à l'expédition | Poids à vide                    | Poids plein             |
|--------------------|---------------------|-----|---------------------------------|----------------------|---------------------------------|-------------------------|
| Armoire inférieure | –                   | 1/5 | 9 kg (19,8 lb)                  | 209 kg (461 lb)      | 157 kg (347 lb)                 | 227 kg (500 lb)         |
| Bac à glaçons      | 10 kg (23 lb)       | –   | –                               | En caisse            | Déballé sans glaçons ni produit | Avec glaçons et produit |

## EMPLACEMENT DE LIVRAISON DU PRODUIT

Le choix de l'emplacement pour le système de boisson Blend-In-Cup doit respecter les critères suivants.

- La température de l'air doit être au moins 4 °C (40 °F) sans toutefois excéder 32 °C (90 °F), classification climatique 4.
- L'emplacement ne doit pas se trouver à proximité d'appareils générateurs de chaleur ou à la lumière directe du soleil, et doit être protégé des intempéries.
- Température d'entrée de l'eau courante ou refroidie : min/max = 4 °C / 32 °C (40 °F / 90 °F).
- Toujours utiliser la conduite d'alimentation d'eau fournie lors de l'installation de cet appareil. Ne jamais réutiliser une conduite d'alimentation usée.
- Vérifier que le plancher à l'emplacement prévu pour l'installation est à 1,3 cm (1/2 po) de niveau avant à arrière, côté à côté.
- Garder l'emplacement de l'équipement libre de matériaux combustibles.

### **Avertissement**

Le dioxyde de carbone (CO<sub>2</sub>) remplace l'oxygène. L'exposition à une forte concentration de gaz CO<sub>2</sub> peut occasionner des tremblements, lesquels seront rapidement suivis par des pertes de conscience et un sentiment de suffocation. En cas de suspicion de fuite de gaz carbonique (CO<sub>2</sub>), ventiler immédiatement la zone. Ce conseil vaut particulièrement pour les petits périmètres. Puis, procéder à la recherche de la fuite et au colmatage. Les tuyaux de dioxyde de carbone (CO<sub>2</sub>) et les pompes ne doivent pas être installés dans des espaces clos. On définit par « espace clos », toute zone fermée, froide, de faible volume ou encore un endroit de type placard, cabinet, etc. Ce terme englobe également les magasins de proximité avec vitrines réfrigérées. En cas de soupçon de formation de gaz carbonique (CO<sub>2</sub>) dans une zone précise, ventiler les pompes BIB et/ou utiliser les moniteurs de CO<sub>2</sub>.

## Dégagements

|         |               |
|---------|---------------|
| Haut    | 46 cm (18 po) |
| Côtés   | 0 cm (0 po)   |
| Arrière | 15 cm (6 po)  |
| Avant   | 76 cm (30 po) |

### **Avertissement**

N'obstruer ni les orifices d'aération ni les ouvertures de la machine.

## Chaleur de rejet

| Modèles                              | Rejet thermique<br>BTU/h |
|--------------------------------------|--------------------------|
| R404a Armoire de base<br>(Armoire 1) | 2100                     |

## CHARGE DE LIQUIDE FRIGORIGÈNE

### **Important**

En raison des améliorations continues, cette information n'est donnée qu'à titre de référence. Vous reporter à l'étiquette de numéro de série pour vérifier les données électriques. L'information de l'étiquette de série annule l'information indiquée sur cette page.

|                                   | <b>R-404a</b>     |
|-----------------------------------|-------------------|
| Armoire inférieure<br>(Armoire 1) | 339 g<br>(12 oz.) |

## SYSTÈME ÉLECTRIQUE

### **Avertissement**

Tout le câblage doit être conforme aux codes locaux, régionaux et nationaux.

### Courant admissible minimum de circuit

Le courant admissible minimum de circuit permet de sélectionner le calibre du câble de l'alimentation électrique. (Le courant admissible de circuit minimum n'est pas la charge d'intensité de fonctionnement du système Blend-In-Cup.) La taille du fil (ou calibre) dépend également de l'emplacement, des matériaux utilisés, de la longueur du fil, etc., elle doit être déterminée par un électricien qualifié.

### Tension

Un circuit électrique dédié est requis, un cordon électrique est fourni avec tous les appareils. Certains modèles sont disponibles avec différentes tensions et peuvent être équipés d'une fiche différente. Vous reporter à la plaque signalétique du modèle/série du système Blend-In-Cup pour connaître les spécifications de tension/d'intensité.

### Tableau d'intensité minimale du circuit

#### Important

En raison des améliorations continues, cette information n'est donnée qu'à titre de référence. Vous reporter à l'étiquette de numéro de série pour vérifier les données électriques. L'information de l'étiquette de série annule l'information indiquée sur cette page.

| Modèle                                                                                 | Tension/cycle/phase | Intensité totale | Dimension du disjoncteur (Max) |
|----------------------------------------------------------------------------------------|---------------------|------------------|--------------------------------|
| MA-8-2US,<br>MA-8-1US,<br>MA-6-2US,<br>MA-6-1US,<br>MA000A01,<br>MA000A03,<br>MA000A04 | 120/60/1            | 8,6              | 20 A                           |

### Instructions de mise à la terre

#### **Avertissement**

La machine doit être mise à la terre conformément aux codes de l'électricité nationaux et locaux.

Cet appareil doit être mis à terre. En cas de mauvais fonctionnement ou de panne, la mise à terre offre un chemin de faible résistance pour le courant électrique permettant ainsi de réduire le risque de décharge électrique. Cet appareil est équipé d'un cordon doté d'un conducteur de mise à terre pour équipement et d'une

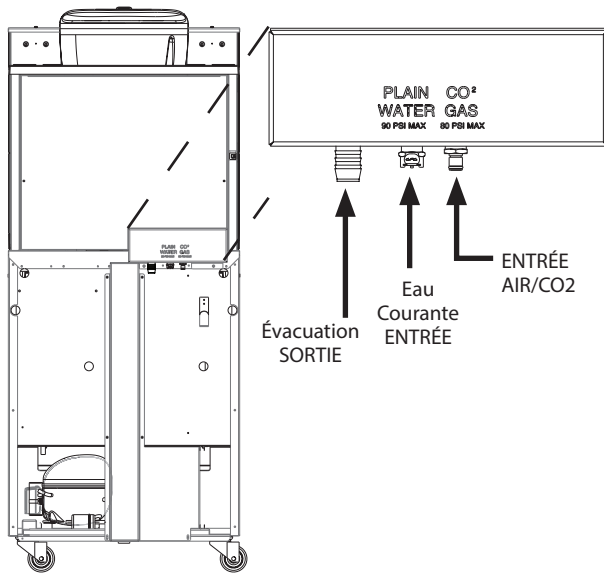
fiche de mise à terre. La fiche doit être branchée à une prise adaptée correctement installée et mise à la terre conformément à tous les codes et lois locaux.

### **Avertissement**

Lors de l'utilisation d'appareils électriques, il est nécessaire de toujours suivre des précautions élémentaires, notamment les suivantes :

- Lire toutes les instructions avant d'utiliser l'appareil.
- Pour réduire tout risque de blessure, une étroite supervision est nécessaire lorsqu'on utilise l'appareil près d'enfants.
- Éviter de toucher aux pièces en mouvement.
- Utiliser uniquement les accessoires recommandés ou vendus par le fabricant.
- Éviter d'utiliser l'appareil à l'extérieur.
- Pour un appareil branché à l'aide d'un cordon, il est nécessaire de prendre les précautions suivantes :
  - Éviter de le débrancher en tirant sur le cordon. Pour débrancher, saisir la prise et non le cordon.
  - Débrancher l'appareil lorsqu'il n'est pas utilisé et avant d'intervenir sur l'appareil ou de le nettoyer.
  - Ne pas faire fonctionner l'appareil avec un une prise ou un cordon endommagé ou après un dysfonctionnement ou une chute, ou bien après qu'il ait subi des dommages, quels qu'ils soient. Contacter le centre de service autorisé le plus près pour une inspection, une réparation ou un réglage électrique ou mécanique.
- Suivre les procédures de verrouillage et d'étiquetage en vigueur avant d'intervenir sur l'appareil.
- Brancher uniquement dans une prise convenablement mise à la terre. Voir les instructions de mise la terre.

## ENTRÉES D'AIR / CO<sub>2</sub>, D'EAU COURANTE ET REFROIDIE



### **⚠ Avertissement**

Connecter à une alimentation en eau potable uniquement.

- Utiliser le raccord cannelé de 0,95 cm (3/8 po) fixé au panneau et une tubulure pour boisson de 1,8 m (6 pi) pour raccorder l'accouplement de raccord identifié à l'arrière de l'appareil à l'alimentation d'eau.
- Ne pas raccorder le raccord de l'eau ni l'alimentation en eau chaude. S'assurer que tous les restricteurs d'eau chaude installés pour les autres appareils fonctionnent. (Clapets de non-retour sur robinets d'éviers, lave-vaisselle, etc.)
- Installer un robinet d'arrêt d'eau sur la conduite d'eau à l'arrière de l'appareil.
- Isoler les conduites d'arrivée d'eau pour éviter les problèmes de condensation.

### **Eau dure**

Dans les régions où la concentration en minéraux dans l'eau est fortement élevée, l'eau devrait être testée par un spécialiste du traitement de l'eau, et les recommandations de celui-ci en ce qui concerne la filtration ou le traitement devraient être suivies.

## PRESSIONS DU SYSTÈME

### **Eau courante**

#### **Important**

Nécessite de mesurer la pression seulement lorsque l'eau de rinçage est pulvérisée (écoulement) dans la chambre du mélangeur.

- La pression d'alimentation de l'eau courante doit pouvoir alimenter en continu au moins 241 kPa, 2,41 bar (35 lb-po<sup>2</sup>) pendant l'écoulement.

#### **Important**

La pression de l'eau affecte nettoyage du mélangeur, un surpresseur d'eau pourrait être requis si la pression est trop faible.

### **Air / CO<sub>2</sub>**

#### **Important**

Nécessite de mesurer la pression seulement lorsque la pompe à produit est actionnée (pompe à produit pendant l'écoulement).

- L'alimentation doit pouvoir produire au moins 241 kPa, 2,41 bar (35 lb-po<sup>2</sup>) pendant l'écoulement, mesurés au régulateur d'Air/CO<sub>2</sub> de l'appareil. Voir « Comment vérifier la pression de l'air et du CO<sub>2</sub> des pompes à produit » à la page 66.

REMARQUE : L'alimentation requise peut varier en fonction du produit utilisé, vous reporter à l'étiquette sur le côté de l'appareil qui a été remplie au moment de l'installation. Prendre contact avec le service technique si un ajustement est nécessaire.

- L'alimentation de l'appareil ne doit pas dépasser 345 / 552 kPa, 3,45 / 5,52 bar (50 / 80 lb-po<sup>2</sup>) lorsqu'il n'y a pas d'écoulement.

## **RACCORDEMENTS D'ÉVACUATION**

- Raccorder la conduite fournie de 1 po dia. int. au raccord cannelé sur l'appareil.
- Les conduites d'évacuation doivent comporter une descente de 2,5 cm par mètre (1,5 po par 5 pi) et ne doivent pas créer de siphons.
- Le siphon de sol doit être suffisamment grand pour recevoir l'eau provenant de toutes les évacuations.
- Un espace d'air est intégré dans la conception de l'appareil afin d'empêcher le refoulement. Faire la plomberie en respectant le code local.

## Section 2

# Installation

### Installation étape par étape

Ces instructions sont fournies afin d'aider l'installateur qualifié. Communiquez avec un agent de service de Manitowoc Manitowoc Foodservice ou appelez directement Manitowoc Manitowoc Foodservice pour obtenir des informations concernant la mise en service.

#### Important

Ne pas suivre ces directives d'installation peut affecter la couverture de la garantie.

### LISTE DE VÉRIFICATION PRÉ-INSTALLATION

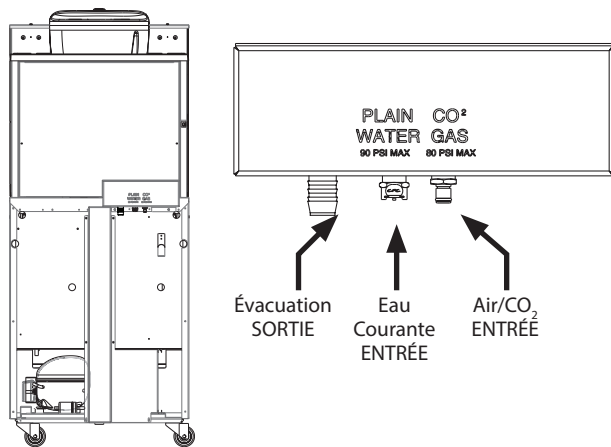
- ☐ Conserver les sacs de produit dans un refroidisseur pendant au moins 24 heures avant l'installation.
- ☐ Tout dommage doit être noté et rapporté au transporteur immédiatement.
- ☐ Vérifier la partie inférieure de l'appareil afin de s'assurer que les roulettes ne sont pas pliées.
- ☐ Visuellement inspecter l'emballage de réfrigération, le logement du compartiment à compresseur. S'assurer que les conduites sont fixées et que la base est encore intacte.
- ☐ Rechercher derrière le BIC pour les emplacements de la prise électrique, des raccords de CO<sub>2</sub>, d'eau et de robinet d'arrêt.
- ☐ Vérifier la tension à la sortie électrique dédiée au BIC.
- ☐ Vérifier que le plancher de l'emplacement d'installation est à 1,3 cm (1/2 po) du niveau avant à arrière, d'un côté à l'autre et que toutes les roulettes touchent le plancher.

#### ⚠ Avertissement

La masse de cet appareil est suffisante pour que celui-ci puisse se déplacer subitement sur une surface inclinée. Il faut prévoir des moyens pour éviter un déplacement inattendu à tout moment.

- ☐ Retirer les panneaux latéraux de l'appareil pour rendre accessibles les raccordements au tableau, jauges de régulateur d'Air/CO<sub>2</sub> et d'eau.
- ☐ Vérifier que les branchements de tableau sont bien serrés et qu'ils n'ont pas été desserrés lors de l'expédition.
- ☐ Vérifier que les deux micro-commutateurs sont alignés avec le moteur au-dessus des mélangeurs.

## CONNEXIONS



Arrière de l'appareil

### Important

Laisser suffisamment de jeu aux conduites d'eau/CO<sub>2</sub>/évacuation pour permettre l'accès à l'arrière de la machine sans avoir à débrancher les conduites.

### Eau

1. Raccorder le raccord de conduite d'eau courante et vérifier que le régulateur de l'eau est réglé à 241 kPa, 2,41 bar (35 lb-po<sup>2</sup>). Le régulateur d'eau courante se trouve sur le côté gauche de l'appareil. Les derniers réglages, pendant l'écoulement, seront effectués une fois que l'appareil est en fonction. Voir « Démarrage et hettoyage » à la page 14.

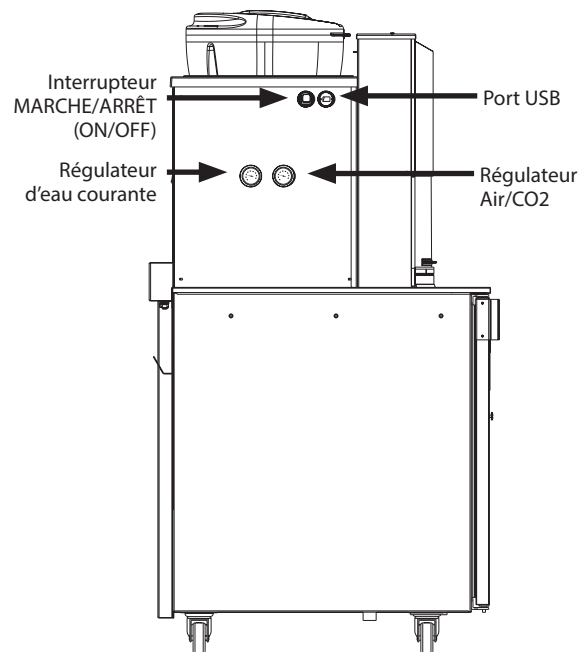
### Air/CO<sub>2</sub>

2. Raccorder le raccord de conduite Air/CO<sub>2</sub>. Vérifier que le régulateur Air/CO<sub>2</sub> sur le côté gauche de l'appareil est réglé à 241 kPa, 2,41 bar (35 lb-po<sup>2</sup>). Les derniers réglages pendant l'écoulement seront effectués une fois que l'appareil est en fonction.

### Important

Les régulateurs sont réglés à l'usine, mais devront être vérifiés et éventuellement ajusté pendant l'écoulement, une fois que l'appareil est en fonction.

3. Confirmer la bonne orientation des raccordements d'eau et d'air/CO<sub>2</sub>.
4. Enrouler l'excédent de la conduite et la fixer avec des attaches.



### Drain ou Tuyau d'écoulement

5. Acheminer la conduite d'évacuation (dia. int. d'au moins 1 po) à l'évacuation en maintenant un jeu d'air de 51 mm (2 po). Couper à la bonne longueur si nécessaire (ne pas faire de boucles dans l'évacuation). Voir « Raccordements d'évacuation » à la page 12.

### Système électrique

6. Si toutes les exigences en matière d'électricité et de mise à la terre ont été respectées (voir « Système électrique » à la page 11), insérer la fiche électrique du BIC dans une prise murale.
7. Mettre l'interrupteur de courant sur le côté gauche de l'appareil sur la position ON (marche).
8. L'écran tactile doit être sous tension et inviter l'installateur à entrer le numéro de série de l'appareil. La mise en marche et le nettoyage doit être exécuté avant que l'appareil puisse être mis en fonction.

### Important

Ne pas ajouter de produit à la machine tant que le nettoyage et la désinfection ne sont pas terminés.

## LISTE DE VÉRIFICATION

Lire avant de passer à la mise en marche et au nettoyage.

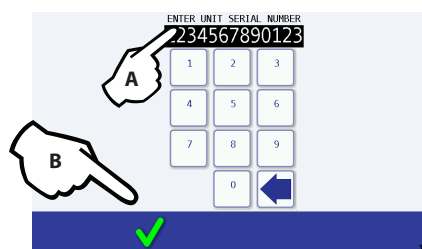
- ☐ L'emballage interne a-t-il été retiré?
- ☐ Est-ce que les branchements électriques et les raccordements d'eau et de CO<sub>2</sub> ont été effectués?
- ☐ Y a-t-il un dégagement autour de l'appareil suffisant pour la circulation d'air?
- ☐ L'appareil a-t-il été mis à la terre et la polarité est-elle correcte?
- ☐ L'appareil a-t-il été installé là où la température d'arrivée d'eau demeurera dans la plage de 4 °C à 32°C (40 °F à 90°F)?
- ☐ Les régulateurs ont-ils été réglés à 241 kPa, 2,41 bar (35 lb-po<sup>2</sup>)?
- ☐ Est-ce que la ou les positions des détecteurs de porte(s) du mélangeur ont été vérifiées?
- ☐ L'interrupteur de courant est-il sur la position ON (marche)?

## DÉMARRAGE ET NETTOYAGE

### Numéro de série

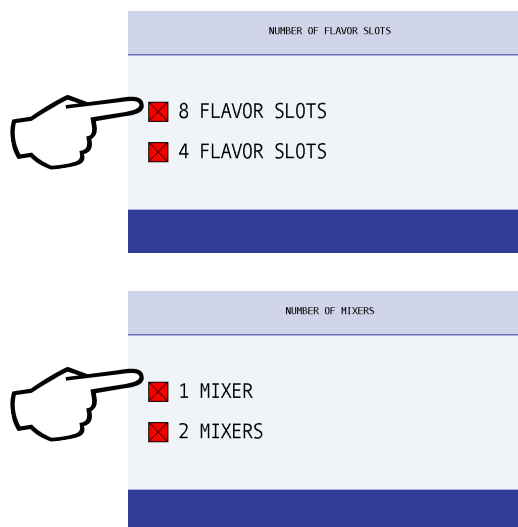
- Lors de la première mise en marche de la machine, l'installateur sera invité à entrer le numéro de série à 13 chiffres de l'appareil.

- Entrer le numéro de série.
- Appuyer sur le crochet vert pour continuer.



### Réglage des saveurs et des mélanges

- L'installateur doit aussi choisir le nombre de saveurs et de mélanges à configurer avant de pouvoir accéder à l'interface de l'utilisateur.



REMARQUE : Au besoin, ceux-ci peuvent être modifiés plus tard par le menu du gestionnaire.

### Rappel de mise au point

3. L'écran de rappel de mise au point apparaîtra lors de la première installation, appuyer sur la coche verte pour continuer.



4. La clé rouge en haut de l'écran et le rappel apparaîtront régulièrement jusqu'à ce que la date d'installation soit programmée dans le menu du gestionnaire.

REMARQUE : Ceci sera effectué une fois que la mise en marche et le nettoyage auront été exécutés.

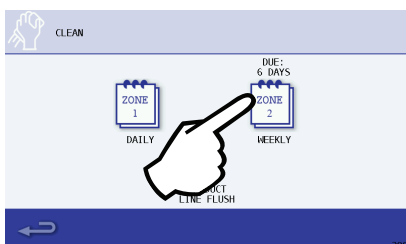
5. Appuyer sur la Flèche de retour dans le coin inférieur gauche pour accéder au menu principal.



6. Sélectionner l'icône de nettoyage.



7. Sélectionner Zone 2, nettoyer et désinfecter la machine Blend-In-Cup en suivant les directives à l'écran.



Voir « Nettoyage hebdomadaire - Zone 2 » à la page 43.  
En faisant ceci, ce qui suit sera exécuté :

REMARQUE : c'est le moment idéal durant le processus de nettoyage pour vérifier les réglages du régulateur de pression pendant l'écoulement.

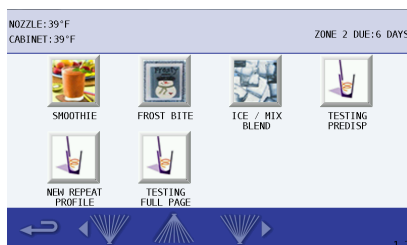
- A. Toutes les conduites de boisson, glaçons, zone de distribution et chambres du mélangeur, nettoyées et désinfectées.
- B. L'eau coule dans l'évacuation pour vérifier qu'elle évacue correctement.
- C. Le bac à glaçons est rempli manuellement de glaçons. Voir « Remplissage manuel de glaçons » à la page 34.
- D. Les sacs de produit sont retirés du refroidisseur plein-pied, installés dans les bacs à produits et placés au bon endroit dans l'armoire. Voir « Procédure pour remplacer un sac de produit » à la page 32 et « Attribution des saveurs » à la page 28.
- E. Toutes les conduites de produit sont amorcées et prêtes à utiliser.
- F. Vérifier que le régulateur d'eau courante est correctement réglé pendant le nettoyage de la chambre du mélangeur, le régulateur doit maintenir 241 kPa, 2,41 bar (35 lb-po<sup>2</sup>) pendant l'écoulement.
- G. Vérifier que le régulateur d'air/CO<sub>2</sub> est bien réglé pendant le nettoyage de la conduite de produit, le régulateur doit maintenir 241 kPa, 2,41 bar (35 lb-po<sup>2</sup>) pendant l'écoulement. L'alimentation requise peut varier selon l'utilisation du produit.

### Étiquette

8. Ajouter des étiquettes sur les bacs de produits, mettre les étiquettes aux bons endroits.
9. Ajouter les étiquettes partout où il en faut sur l'appareil.

## Logiciel

10. Télécharger les recettes. Voir « Chargement des recettes » à la page 34.
11. Vérifier que les bonnes boissons et saveurs sont disponibles.



### Écran de sélection de boisson

(Les choix de boissons peuvent varier en fonction du fichier de recette téléchargé)

## Étalonner

### Important

Avant d'effectuer un étalonnage :

Vérifier s'il y a des sacs de produit vide dans l'armoire et les remplacer au besoin.

Ne pas étalonner une saveur dont le sac contient moins de 1/3 (attendre de remplacer le sac et vérifier d'abord les niveaux de boisson).

Vérifier le sac pour s'assurer que le bec est bien bloqué en place et que le côté bec du sac est vers le bas.

S'assurer que les saveurs de produit à étalonner ont été réfrigérées pendant 24 heures dans un environnement entre 1 °C/34 °F et 4 °C/40 °F et que l'armoire de produit fonctionne à une température entre 0 °C/ 32 °F et 1 °C/34 °F avant d'étalonner. L'étalonnage peut être verrouillé ou inexact s'il est exécuté à des températures d'opération supérieures.

Veiller à ce que les saveurs de produit à étalonner aient été réfrigérées pendant 24 heures dans un environnement entre 1 °C/34 °F et 4 °C/40 °F.

Si le nettoyage de la Zone 2 vient d'être terminé, attendre une heure avant d'exécuter l'étalonnage.

Vérifier la pression du CO<sub>2</sub> avant d'étalonner. Si le niveau du réservoir de CO<sub>2</sub> est bas, ne pas étalonner.

Veiller à ce que le bac à glaçon est au moins plein au 3/4 avant d'étalonner les glaçons.

12. L'étalonnage du produit peut être exécuté une fois que la température d'opération est atteinte. Voir « Procédure d'étalonnage » à la page 29 pour les directives d'étalonnage pas-à-pas. Une fois terminé, la machine Blend-In-Cup est prête à être utilisée.
13. Réinstaller les panneaux supérieurs et latéraux.
14. Pousser le BIC en place.
15. Vérifier si l'appareil est de niveau et caler si nécessaire.

## Démonstration

16. Faire une démonstration en utilisant l'interface. Voir « Écrans tactiles » à la page 21.
17. Faire une démonstration sur comment faire une boisson. Voir « Procédure de fabrication d'une boisson » à la page 24.
18. Options du gestionnaire de démonstration, en utilisant un mot de passe par défaut. (Le mot de passe peut être modifié.) Voir « Écran de Menu de gestionnaire » à la page 27.
19. Régler la date et l'heure pour activer la garantie.
20. Remplir le formulaire de mise en service, le signer et faire signer le gestionnaire du magasin. (Télécopier au numéro se trouvant sur le formulaire.)

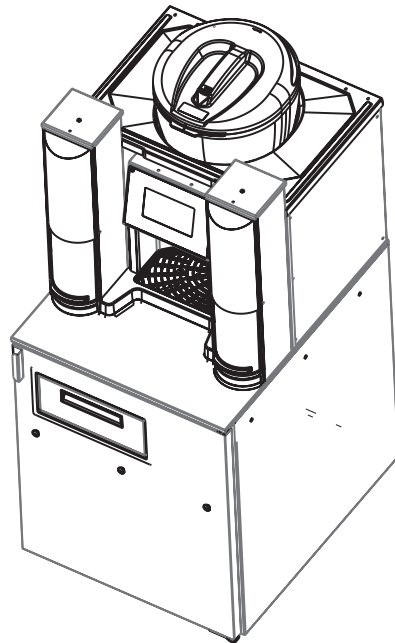
## LISTE DE VÉRIFICATION APRÈS INSTALLATION

- ☐ La machine a-t-elle été correctement désinfectée?
- ☐ Chaque saveur a-t-elle été installée et amorcée?
- ☐ Est-ce que les glaçons ont été ajoutés au bac?
- ☐ Les régulateurs d'air/CO<sub>2</sub> et d'eau courant ont-ils été correctement réglés pendant l'écoulement?
- ☐ Est-ce que l'appareil effectue un cycle marche/arrêt avec la commande de température?
- ☐ Est-ce que le propriétaire ou l'utilisateur ont été informés sur les procédures d'entretien?
- ☐ Le propriétaire/l'utilisateur a-t-il rempli la carte de garantie?

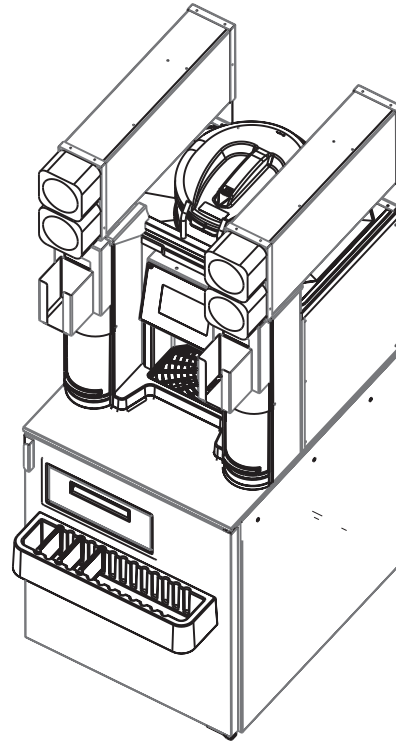
CETTE PAGE A ÉTÉ LAISSÉE EN BLANC INTENTIONNELLEMENT

## Section 3

### Fonctionnement



**Chambre à mélangeur double sans distributeur de gobelet**



**Chambre à mélangeur double avec distributeur de gobelet sur le dessus**

### Séquence de fonctionnement

#### FONCTIONNEMENT NORMAL

L'écran de sélection de boisson apparaît après la mise sous tension de l'appareil. L'opérateur appuie sur un des boutons de type de boisson sur l'écran de sélection de boisson, et l'écran des options de saveur apparaît. Une fois que la saveur a été sélectionnée, l'écran de format apparaît. Voir « Procédure de fabrication d'une boisson » à la page 24.

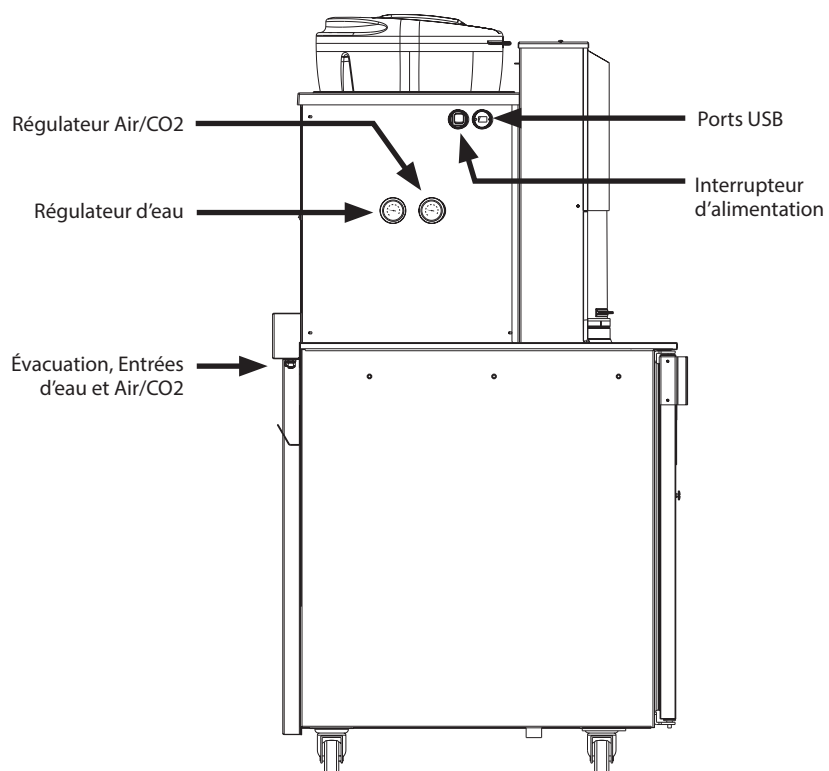
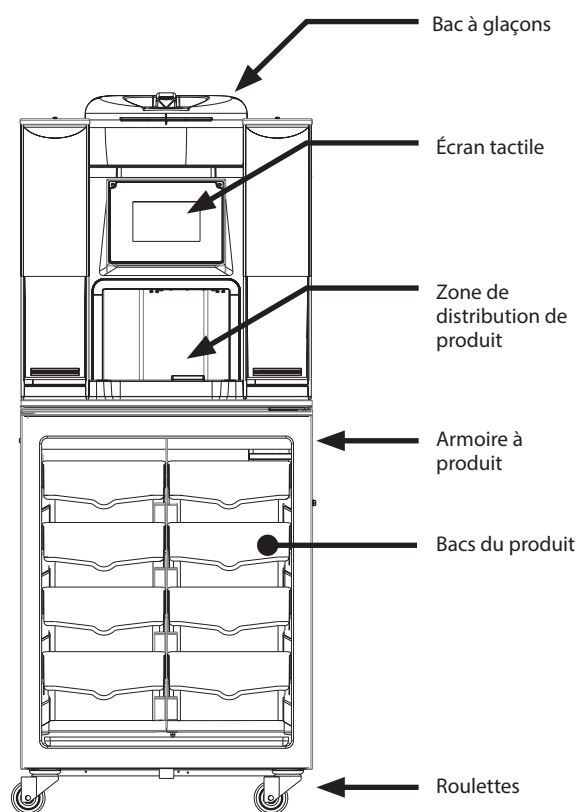
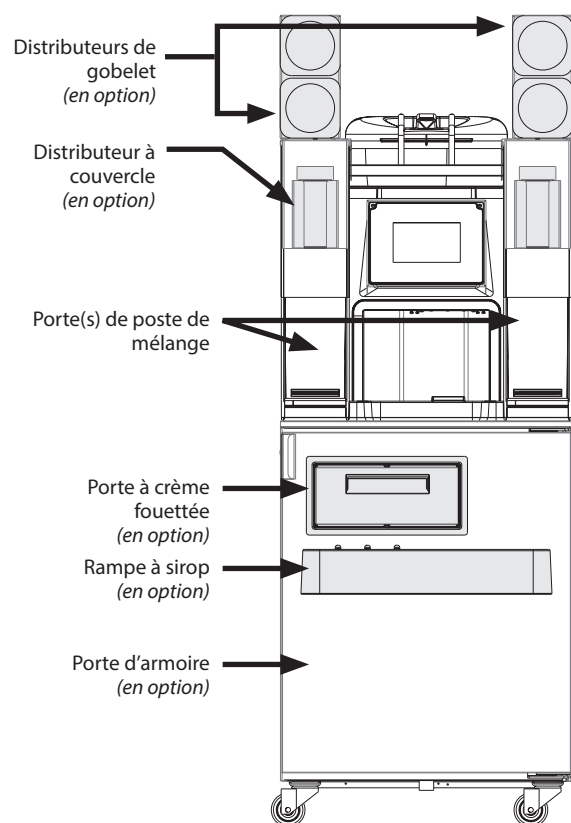
Ensuite, la séquence de préparation de boisson commence. Si des ajouts sont requis pour la boisson, l'utilisateur sera questionné. Ici, selon le format de boisson sélectionné et lorsqu'il est initié par l'écran tactile, la machine distribue le produit et les glaçons dans le gobelet dans la zone de distribution. Le gobelet est ensuite placé dans une chambre de mélange disponible.

Lorsque la porte de la chambre du mélangeur est fermée et après avoir sélectionné la fonction « Start Mixer » (Démarrer le mélangeur) sur l'écran tactile, la machine mélange la boisson pendant la bonne durée à la vitesse appropriée du mélangeur. Si des ajouts sont requis pour la boisson après le mélange, l'utilisateur sera questionné.

Une fois que la boisson est retirée et que l'opérateur ferme la porte de la chambre du mélangeur, le rinçage automatique du mélangeur s'enclenche. L'écran de sélection de boisson réapparaît.

|                                             |                                                                              |
|---------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Réglage de la température par défaut</b> | Point de consigne 2 °C/36 °F<br>1 °C/2 °F différentiel contrôlé par logiciel |
|---------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------|

## Identification de composant

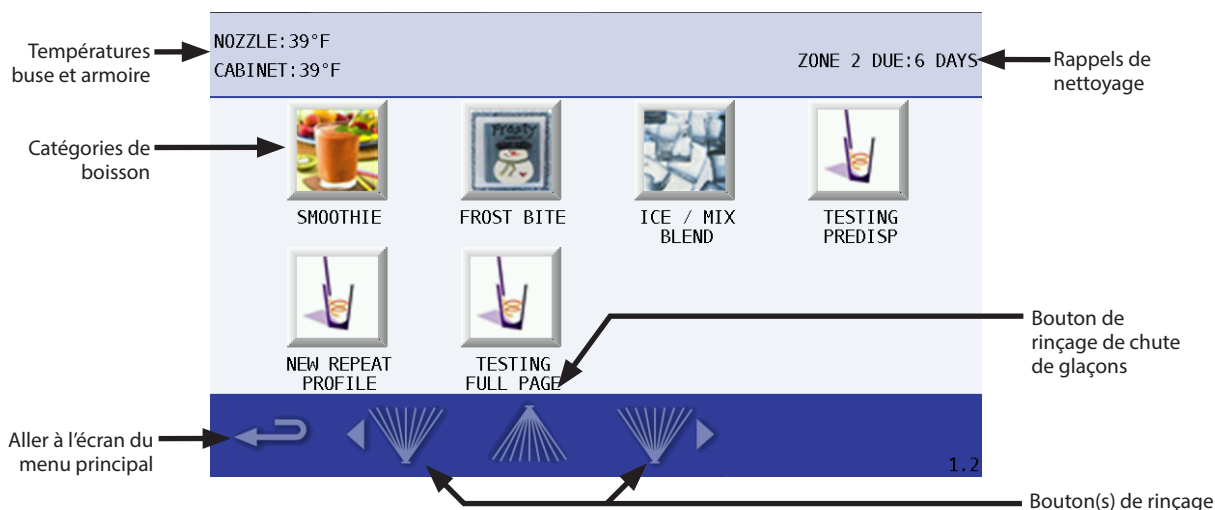


## Écrans tactiles

L'écran « easy ToUCH » comporte quatre sélections. Une est la procédure pour faire une boisson : La sélection de boisson s'affiche par défaut au démarrage. Le menu du gestionnaire sert à accéder aux réglages de la machine. Le stock concerne l'information sur le produit et le nettoyage est pour l'entretien de routine de la machine.

### ÉCRAN DE SÉLECTION DE BOISSON

L'écran de sélection de boisson apparaît lors de la mise sous tension (sauf lorsque les limites en regard du nettoyage et de la désinfection ont été atteintes, dans ce cas l'écran de nettoyage apparaît). Voir « Entretien général » à la page 35 pour le nettoyage et la désinfection quotidienne, hebdomadaire et mensuelle. La première fonction de l'écran de sélection de boisson est de sélectionner une boisson à faire ou d'accéder le menu principal.



### Comment accéder

L'écran de sélection de boisson s'affiche par défaut à moins qu'un nettoyage soit requis. Cet écran peut aussi être accédé par l'icône du livre sur le menu principal.



REMARQUE : Les sélections de boisson peuvent varier en fonction du fichier de recette installé.

### Description du bouton à icône

#### • Température BUSE ET ARMOIRE

Affiche la température actuelle pour la buse au point de distribution et l'armoire de réfrigération. Les unités de mesure peuvent être changées dans le menu du gestionnaire.

#### • Catégories de boisson

Les principales catégories de produit sont affichées de gauche à droite sur l'écran de sélection de boisson. Le fait de toucher la catégorie affiche les options de saveur de boisson disponibles pour la catégorie.

#### • Flèche menu principal

Navigue à l'écran du menu principal.  
(Voir « Écran menu principal » à la page 26)

#### • Rappels de nettoyage

Affiche le temps qu'il reste en jours avant que le nettoyage de la ZONE 2 (hebdomadaire) et la ZONE 3\* (mensuel) soit requis.

\* Si équipé de cette fonction.

#### • Bouton(s) de rinçage

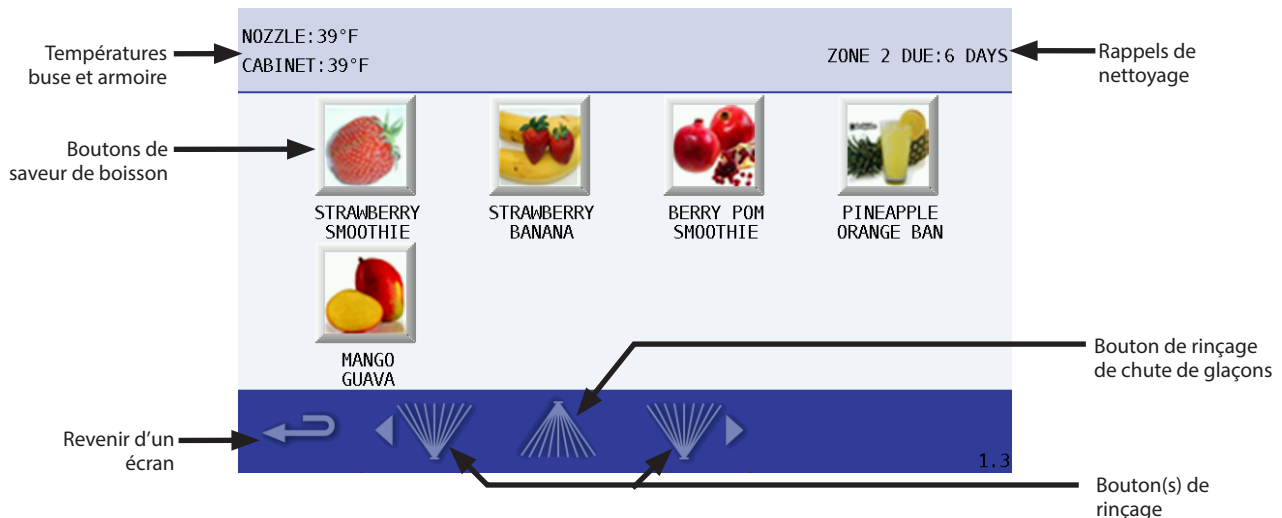
Appuyer pour rincer les chambres du mélangeur gauche ou droite. La ou les portes de la chambre du mélangeur doivent être fermées.

#### • Bouton de rinçage de chute de glaçons

Appuyer sur ce bouton pour rincer la chute à glaçons si elle se bouche. Répéter si nécessaire.

## ÉCRAN DE SÉLECTION DE SAVEUR

L'écran de sélection de saveur apparaît après avoir effectué une sélection de saveur. Les options de saveur varieront en fonction des recettes configurées sur l'appareil. La fonction primaire de cet écran est de sélectionner une saveur de boisson.



### Comment accéder

L'écran de sélection de saveur s'affiche après avoir effectué la sélection d'une boisson sur l'écran de sélection de boisson.



### Description du bouton à icône

- **Température BUSE ET ARMOIRE**

Affiche la température actuelle pour la buse au point de distribution et l'armoire de réfrigération. Les unités de mesure peuvent être changées dans le menu du gestionnaire.

- **Boutons de saveur de boisson**

Les choix de saveur pour le type de boisson ayant été sélectionnés.

- **Bordure jaune**

Si un des ingrédients de la boisson doit bientôt expirer, le yogourt est expiré ou il reste moins de 10 % dans le sac à produit. Vérifier l'écran de stock de produit pour connaître la quantité de produit restante. (Voir « Écran stock de produit » à la page 31)

- **Bordure rouge**

Le produit est expiré, la sélection de saveur n'est pas disponible. Il faut remplacer le sac à produit. (Voir « Procédure pour remplacer un sac de produit » à la page 32)

REMARQUE : La disponibilité des saveurs peut varier en fonction du fichier de recette installé.

- **Flèche de retour**

Navigue au précédent écran de sélection de boisson. (Voir « Écran de sélection de boisson » à la page 21)

- **Rappels de nettoyage**

Affiche le temps qu'il reste en jours avant que le nettoyage de la ZONE 2 (hebdomadaire) et la ZONE 3\* (mensuel) soit requis.

\* Si équipé de cette fonction.

- **Bouton de rinçage**

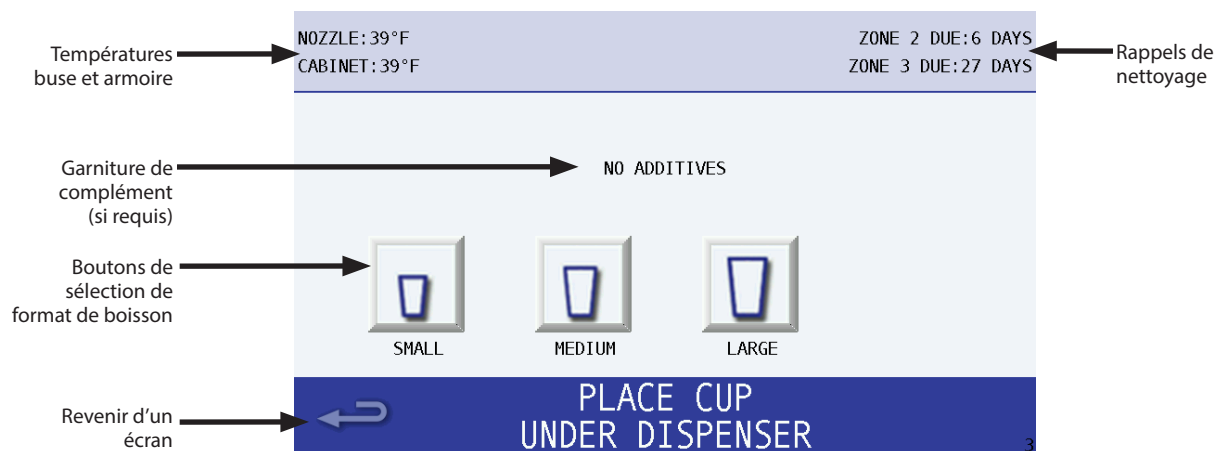
Appuyer pour rincer les chambres du mélangeur gauche ou droite. La ou les portes de la chambre du mélangeur doivent être fermées.

- **Bouton de rinçage de chute de glaçons**

Appuyer sur ce bouton pour rincer la chute à glaçons si elle se bouche. Répéter si nécessaire.

## ÉCRAN DES FORMATS

L'écran des formats apparaît après avoir choisi une saveur de boisson dans l'écran de sélection de saveur. La principale fonction de cet écran est de sélectionner un format et de faire une boisson. D'autres compléments sont aussi exécutés par cet écran si la boisson l'indique.



### Description du bouton à icône

- **Température BUSE ET ARMOIRE**

Affiche la température actuelle pour la buse au point de distribution et l'armoire de réfrigération. Les unités de mesure peuvent être changées dans le menu du gestionnaire.

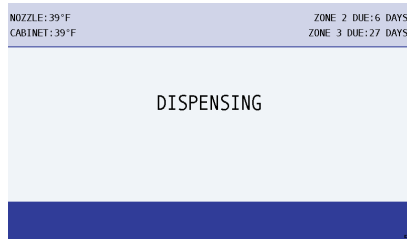
- **Compléments**

Ceux-ci ne sont pas des boutons de fonctionnement, seulement une représentation graphique des compléments utilisés pour faire la boisson sélectionnée. L'écran questionnera l'utilisateur lorsqu'il faut ajouter des compléments à la boisson.

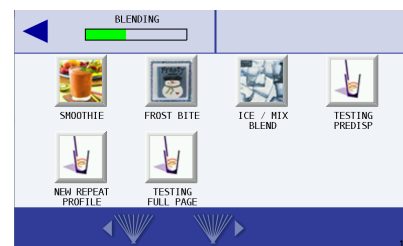
REMARQUE : Ce n'est pas toutes les boissons qui ont des compléments. Les compléments de boissons peuvent varier en fonction du fichier de recette installé.

- **Boutons de format de boisson**

Appuyer sur un format de boisson (PETIT, MOYEN OU LARGE) pour commencer le processus de faire une boisson.



REMARQUE : Veiller à mettre le bon format de gobelet avant d'appuyer sur le bouton de format de boisson, une fois la sélection effectuée, l'appareil commencera à distribuer le produit et l'écran affichera le message « DISPENSING » (distribution).



L'écran invitera à mettre le gobelet en place dans le mélangeur lorsque la distribution sera terminée et reviendra à l'écran de sélection de boisson pendant le mélange de la boisson. (Voir « Procédure de fabrication d'une boisson » à la page 24)

- **Flèche de retour**

Navigue à l'écran de sélection de saveur précédent. (Voir « Écran de sélection de saveur » à la page 22)

- **Rappels de nettoyage**

Affiche le temps qu'il reste en jours avant que le nettoyage de la ZONE 2 (hebdomadaire) et la ZONE 3\* (mensuel) soit requis.

\* Si équipé de cette fonction.

## Procédure de fabrication d'une boisson

REMARQUE : Il doit y avoir des glaçons dans le bac à glaçons, le produit doit être connecté et amorcé pour produire une boisson.

1. Appuyer sur l'icône Ouvrir livre.



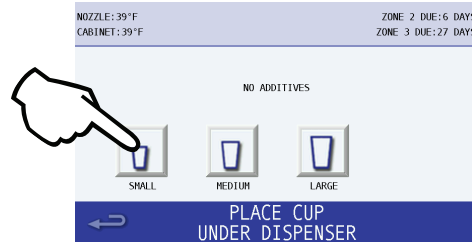
2. Sélectionner une catégorie de recettes de boissons.



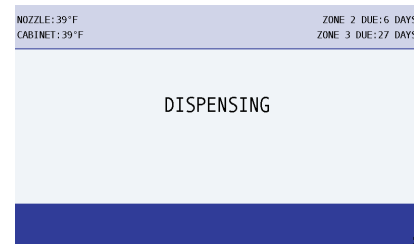
3. Des combinaisons de boissons spécifiques sont affichées à l'écran suivant. Si une boisson n'est pas disponible, elle sera en surbrillance avec un carré rouge autour d'elle. Les saveurs non disponibles sont expirées et doivent être remplacées. (Voir « Procédure pour remplacer un sac de produit » à la page 32)



4. Le format du gobelet se trouve dans la sélection suivante.



5. Placer le gobelet sous le distributeur du centre et appuyer sur le format de boisson correspondant (PETIT, MOYEN ou LARGE) pour démarrer le processus de boisson.



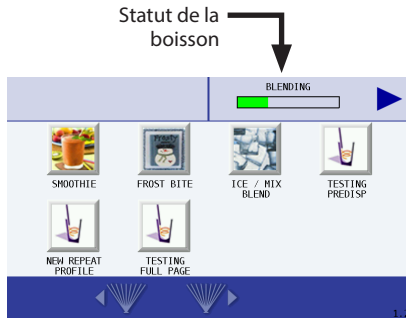
6. Alors que la saveur est distribuée dans le gobelet, l'écran affichera « DISPENSING » (distribution).
7. Si des ingrédients complémentaires doivent être ajoutés manuellement, l'écran fournira des directives précises. D'autres ingrédients peuvent être nécessaires par la suite, suivre les directives à l'écran.



8. L'écran invitera à utiliser un mélangeur disponible, placer le gobelet dans la chambre du mélangeur et à fermer la porte. Appuyer sur la flèche droite ou gauche clignotante verte/bleue correspondante pour mélanger la boisson.

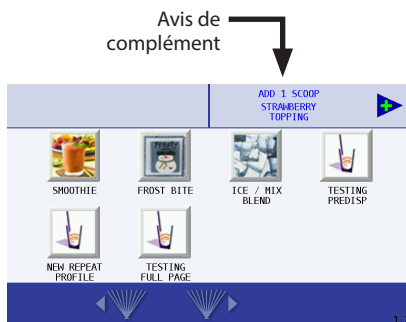
REMARQUE : Un mélangeur simple affichera seulement la flèche droite. Appuyer sur le X rouge pour annuler.

9. Pendant que le mélange de boisson est effectué, le haut de l'écran affiche BLENDING (Mélange en cours).



REMARQUE : Sur des mélangeurs double, une deuxième boisson peut être sélectionnée et mélangée simultanément.

10. Suivre toutes les directives spécifiques à la boisson pour les compléments si nécessaire puis appuyer sur la flèche clignotante, si invité.



11. Lorsque le mélangeur a terminé le mélange, ouvrir la porte et retirer la boisson. Le poste de mélange exécutera un cycle de rinçage après que la porte est de nouveau fermée.

REMARQUE : Le poste de mélange ne sera pas disponible tant que la porte est fermée et que le cycle de rinçage n'est pas terminé.

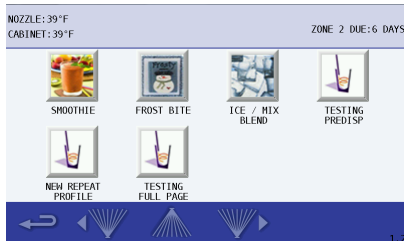
## ÉCRAN MENU PRINCIPAL

Accessible principalement par l'écran de sélection de boisson, cette fonction primaire de l'écran sert à offrir l'accès à toutes les autres procédures et ajustements pouvant être exécutés sur l'appareil.

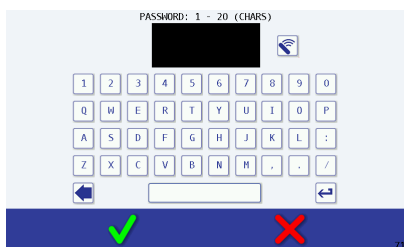


### Description de l'icône des catégories

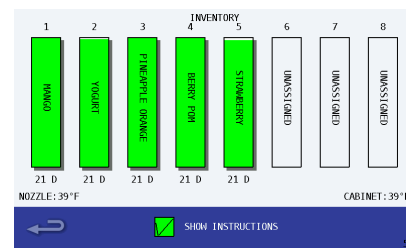
- **Menu des recettes de boisson**  
Affiche l'écran de sélection de boisson.  
(Voir « Écran de sélection de boisson » à la page 21)



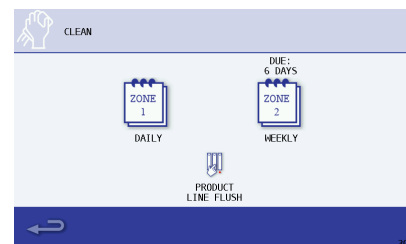
- **Menu du gestionnaire**  
Affiche un clavier pour mot de passe. Lorsque le mot de passe est correctement entré, un menu contenant de l'information protégée s'affichera pour le gestionnaire.  
(Voir « Écran de menu de gestionnaire » à la page 27)



- **Stock**  
Affiche le pourcentage restant de produit dans chaque sac ainsi que le relevé de température de la BUSE et de l'ARMOIRE.  
(Voir « Écran stock de produit » à la page 31)

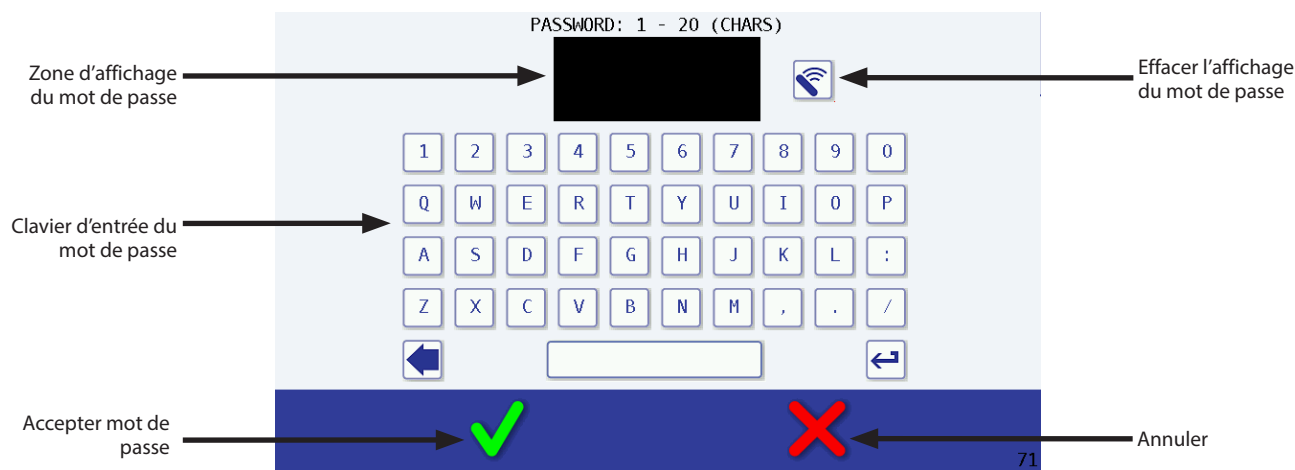


- **Nettoyage**  
Affiche l'écran de nettoyage et donne les options pour le nettoyage de ZONE 1 (Quotidien), ZONE 2 (Hebdomadaire) ou ZONE 3\* (Mensuel) et la VIDANGE DE CONDUITE DE PRODUIT.  
(Voir « Écran de nettoyage » à la page 33)  
\* Si équipé de cette fonction.



## ÉCRAN DE MENU DE GESTIONNAIRE

Accessible par l'écran de menu de gestionnaire, la principale fonction de cet écran est de fournir un accès à l'écran aux fonctions réservées au gestionnaire.



### Comment accéder



Après avoir sélectionné l'icône du menu de gestionnaire sur le menu principal, le clavier pour mot de passe s'affiche. Les écrans du gestionnaire sont protégés par un mot de passe. Entrer le code d'accès du gestionnaire en utilisant le clavier QWERTY, puis appuyer sur la coche verte pour accepter.

Après avoir taper le bon mot de passe, les écrans pour la langue, date/heure, températures, modification du mot de passe, configurations de logement, mises à jour, minuterie de lavage automatique et d'entretien sont accessibles. Lorsque les écrans du gestionnaire sont inactifs pendant une période de temps, l'écran revient au menu de boissons.

### Important

Ne pas modifier langue, le mot de passe ni configurer les logements à moins d'être avisé de le faire par l'usine. L'écran d'entretien est protégé par mot de passe, communiquer avec l'usine pour y accéder.

### Fonctions du menu de gestionnaire



### Écrans du menu de gestionnaire

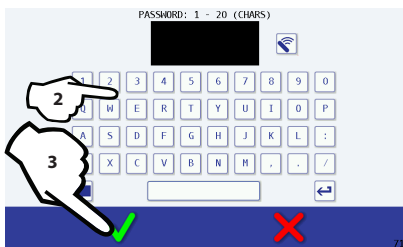
- **Écran du gestionnaire 1**
  - LANGUE
  - Réglages DATE ET HEURE
  - TEMPÉRATURES
  - MODIFIER MOT DE PASSE
  - CONFIGURER LOGEMENTS
- **Écran du gestionnaire 2**
  - MISES À JOUR
  - MINUTERIE AUTO-NETTOYAGE
  - ENTRETIEN (sous-écrans protégés par mot de passe)
- **Écran de gestionnaire 3**  
Cet écran affiche toutes les versions courantes du logiciel de l'appareil.
- **Écran de gestionnaire 4**  
Cet écran affiche le compteur de boisson.

### Attribution des saveurs

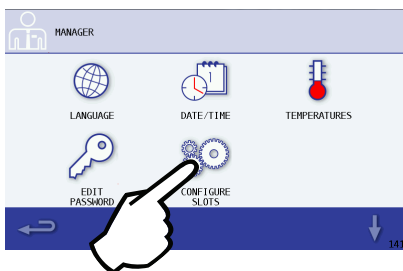
1. Dans le menu principal, sélectionner l'icône du gestionnaire.



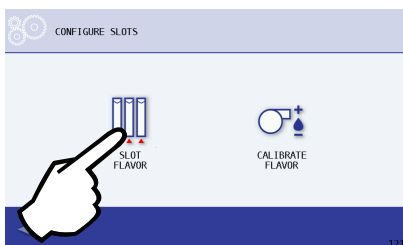
2. Taper le mot de passe.



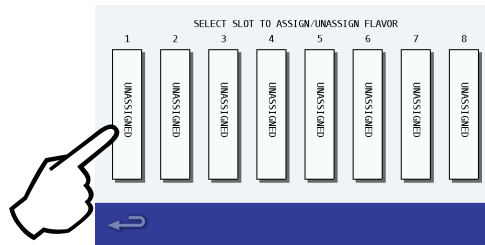
3. Sélectionner la coche verte.
4. Sélectionner CONFIGURE SLOTS (Configurer logements).



5. Appuyer sur l'icône SLOT FLAVOR (saveur logement).



6. Sélectionner un logement dont vous souhaitez attribuer une saveur.

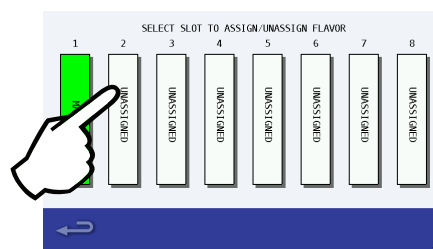


7. Sélectionner parmi les saveurs disponibles.



REMARQUE : Les saveurs disponibles peuvent varier en fonction du fichier de recette téléchargé sur la machine. Sélectionner ASSIGN FLAVOR (Attribuer saveur).

- L'écran reviendra à l'écran SELECT SLOT (Sélectionner logement).
  - Le nom de la saveur s'affichera et le logement sera surligné en vert.
8. Continuer à sélectionner les logements et les saveurs jusqu'à ce que tous les logements requis soient attribués.



9. Sélectionner la Flèche de retour lorsque terminé pour revenir à l'écran de configuration de logements. Sélectionner la flèche de retour deux (2) autres fois pour revenir au menu principal.

REMARQUE : Afin de distribuer le produit, il faut charger (voir « Procédure pour remplacer un sac de produit » à la page 32) et étalonner (voir « Procédure d'étalonnage » à la page 29) un sac de produit.

## PROCÉDURE D'ÉTALONNAGE

**Important**

Avant d'effectuer un étalonnage :

Vérifier s'il y a des sacs de produit vide dans l'armoire et les remplacer au besoin.

Ne pas étalonner une saveur dont le sac contient moins de 1/3 (attendre de remplacer le sac et vérifier d'abord les niveaux de boisson).

Vérifier le sac pour s'assurer que le bec est bien bloqué en place et que le côté bec du sac est vers le bas.

S'assurer que les saveurs de produit à étalonner ont été réfrigérées pendant 24 heures dans un environnement entre 1 °C/34 °F et 4 °C/40 °F et que l'armoire de produit fonctionne à une température entre 0 °C/ 32 °F et 1 °C/34 °F avant d'étalonner. L'étalonnage peut être verrouillé ou inexact s'il est exécuté à des températures d'opération supérieures.

Veiller à ce que les saveurs de produit à étalonner aient été réfrigérées pendant 24 heures dans un environnement entre 1 °C/34 °F et 4 °C/40 °F.

Si le nettoyage de la Zone 2 vient d'être terminé, attendre une heure avant d'exécuter l'étalonnage.

Vérifier la pression du CO<sub>2</sub> avant d'étalonner. Si le niveau du réservoir de CO<sub>2</sub> est bas, ne pas étalonner.

Veiller à ce que le bac à glaçon est au moins plein au 3/4 avant d'étalonner les glaçons.

**Rassembler les fournitures suivantes**

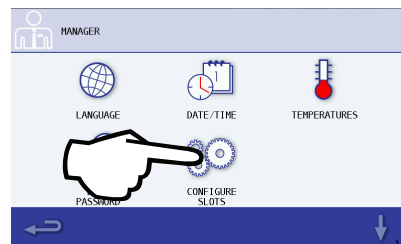
|                                  |                                                                                     |
|----------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Balance de cuisine</b>        |  |
| <b>Gobelets vides et propres</b> |  |

REMARQUE : Sauf pour l'eau et les glaçons, un saveur doit d'abord être assignée et un sac de produit chargé avant d'étalonner un logement.

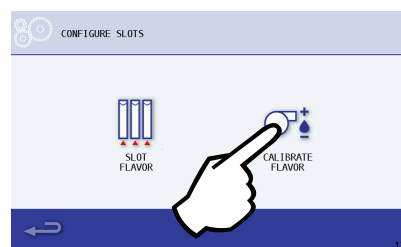
1. Dans le menu principal, sélectionner l'icône du gestionnaire.



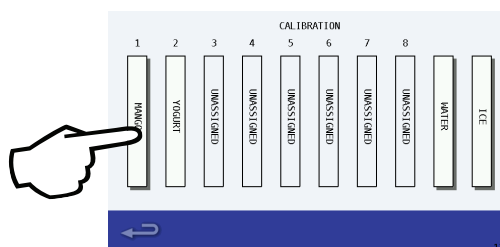
2. Saisir le mot de passe.
3. Sélectionner CONFIGURE SLOTS (Configurer logements).



4. Sélectionner CALIBRATE FLAVOR (étalonner saveur).

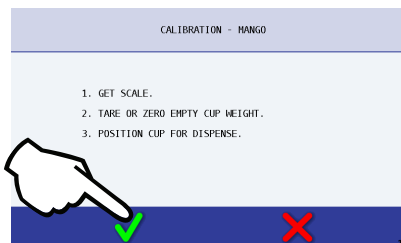


5. Sélectionner une saveur, l'eau ou les glaçons devant être étalonnés.

**Les saveurs pouvant être sélectionnées sont ombrées**

REMARQUE : Si une saveur ne peut être sélectionnée, la procédure de chargement de sac doit d'abord être exécutée (Voir « Procédure pour remplacer un sac de produit » à la page 32).

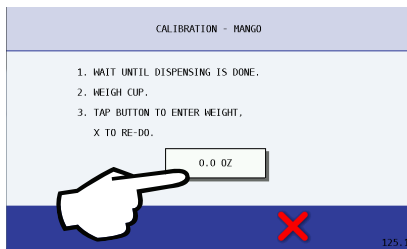
6. Suivre les directives à l'écran et faire ce qui suit :
  - Trouver une balance.
  - Peser un gobelet vide.
  - Mette un gobelet vide pour la distribution.



- Appuyer sur la coche verte lorsque prêt.
- Attendre que la distribution soit terminée.
- Peser le gobelet.

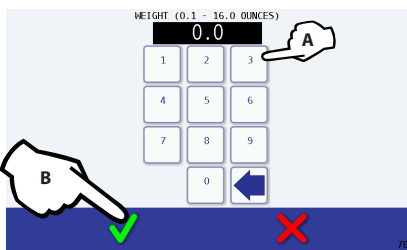
REMARQUE : Le poids ciblé pour la saveur et l'eau est de 113 g (4 oz). Le poids ciblé pour les glaçons est de 170 g (6 oz).

- Appuyer sur le bouton pour saisir le poids.



#### 7. L'écran Enter Weight (saisir le poids) apparaîtra.

- A. Entre le poids du gobelet à l'aide du clavier numérique.

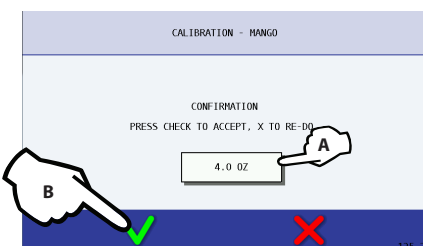


- B. Appuyer sur la coche verte pour continuer.

REMARQUE : Si le poids saisi n'était pas 113 g (4 oz) pour une saveur / eau ou 170 g (6 oz) pour des glaçons, l'appareil ajustera de manière électronique l'étalonnage de distribution en fonction du poids saisi afin d'obtenir le poids de distribution ciblé. Aucun ajustement mécanique n'est requis.

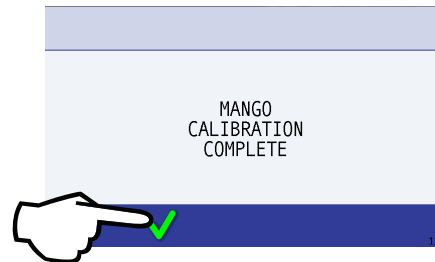
#### 8. L'écran d'étalonnage s'affichera à nouveau avec le poids saisi sur l'écran précédent.

- A. Si le poids affiché est incorrect, appuyer de nouveau sur le bouton et entrer à nouveau le poids.



- B. Appuyer sur la coche verte lorsque terminé pour enregistrer et terminer l'étalonnage du logement.

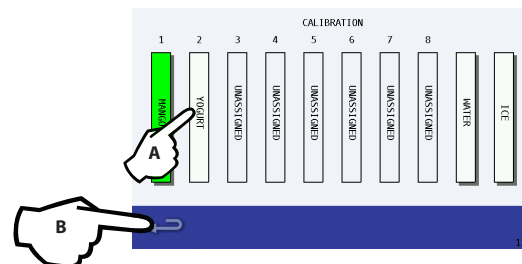
#### 9. L'écran CALIBRATION COMPLETE (étalonnage complet) s'affichera.



- Appuyer sur la coche verte pour revenir à l'écran de choix de logement pour l'étalonnage.

#### 10. Le logement nouvellement étalonné sera surligné en vert.

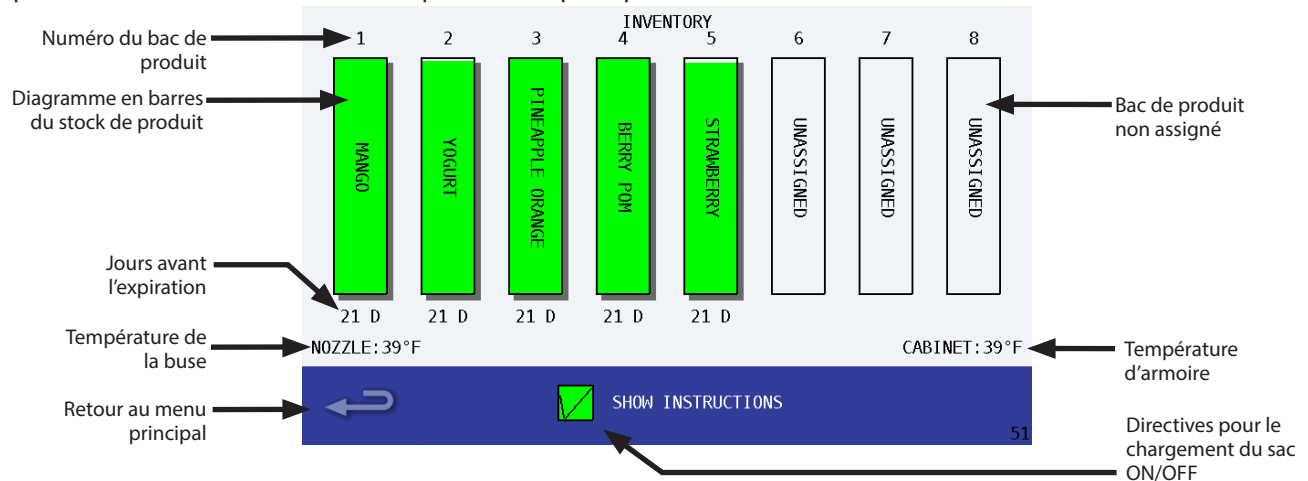
- A. Choisir une autre la saveur, l'eau ou les glaçons devant être étalonnés.



- B. Ou appuyer sur la flèche de retour pour revenir à l'écran CONFIGURE SLOTS (configurer les logements). De là, appuyer deux fois sur la flèche de retour pour revenir au menu principal et mettre l'appareil en marche.

## ÉCRAN STOCK DE PRODUIT

La principale fonction de cet écran est de fournir de l'information visuelle sur le stock de produit à l'utilisateur. L'écran stock de produit est normalement accessible par le menu principal.



L'écran du stock affiche visuellement les niveaux pour toutes les saveurs. Sous chaque saveur, le temps restant est affiché jusqu'à ce que la saveur devienne périmée en jours. Les températures de la BUSE et de l'ARMOIRE sont également affichées sur l'écran du Stock. Les instructions pour remplacer le sac de produit débiteront en appuyant sur une saveur à l'écran. (Voir « Procédure pour remplacer un sac de produit » à la page 32)

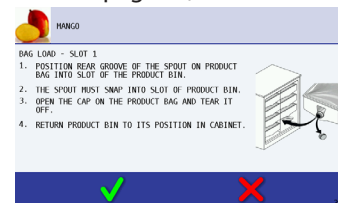
### Comment accéder



### Description du bouton à icône

- **Numéro du bac à produit**  
Affiche le numéro du bac à produit Représente le diagramme en barres du stock de produit.
- **Diagramme en barres du stock de produit**  
Le suivi du stock de produit estime l'aromatisant restant dans chaque sac de produit se trouvant dans les compartiments par incréments de 5 %.
  - **Barre verte**  
Le stock de produit est au-dessus de 10 % et n'est pas proche de la date d'expiration.
  - **Barre jaune**  
Le stock de produit est inférieur à 10 % ou à moins de 24 heures de la date d'expiration, un message apparaît sur l'écran de sélection de boisson pour la ou les boissons concernées.
  - **Barre rouge**  
Si la barre représentant le niveau de stock du produit est rouge, cela signifie que le sac est vide ou que le produit est expiré. Remplacer le produit. (Voir « Procédure pour remplacer un sac de produit » à la page 32)
  - **UNASSIGNED (non assigné)**  
Si le mot UNASSIGNED est affiché sous le numéro du bac à produit, aucun produit n'est actuellement assigné au bac.

- **NOZZLE (Buse)Température**  
Affiche la température actuelle près du point de distribution. Peut être programmé en Celsius ou en Fahrenheit dans le menu du gestionnaire. (Voir « Écran de menu de gestionnaire » à la page 27)
- **Flèche de retour**  
Navigue à l'écran précédent du menu principal.
- **Jours avant l'expiration**  
Affiche le nombre de jours qu'il reste avant que le produit dans le sac n'expire. Appuyer sur le diagramme en barres correspondant pour accéder à l'écran de remplacement de produit qui affiche les étapes à suivre pour le remplacement. (Voir « Procédure pour remplacer un sac de produit » à la page 32)



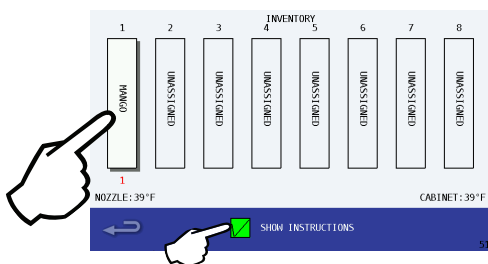
- **Température de l'ARMOIRE**Affiche la température courante dans l'armoire de réfrigération. Peut être programmé en Celsius ou en Fahrenheit dans le menu du gestionnaire. (Voir « Écran de menu de gestionnaire » à la page 27)
- **Afficher les directives**
  - ☑ = Affiche à l'écran les directives pour le chargement du sac
  - ☒ = Aucune directive à l'écran.

## Procédure pour remplacer un sac de produit

1. Dans le menu principal, toucher l'icône du stock.



2. Sur l'écran du stock, sélectionner le produit devant être installé.



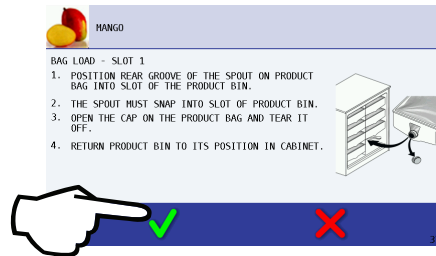
REMARQUE : Pour voir les directives à l'écran pendant le chargement du sac, il faut activer la fonction « Show Instructions » (Afficher les directives) et que la boîte verte soit cochée.

- Les produits ayant moins de 10 % de contenu ou moins de 24 heures avant la date de péremption s'afficheront avec une barre jaune.
  - Les produits périmés seront affichés avec une barre rouge.
3. Préparer l'appareil pour une nouveau sac de produit.
    - Retirer le bac de produit de l'armoire et jeter le sac vide, le cas échéant.
    - Essuyer l'intérieur du bac de produit avec une serviette propre.
    - Placer un nouveau sac de produit avec le bec verseur vers le bas dans le bac de produit.
    - Suivre les instructions à l'écran.
  4. Positionner le collet à l'arrière du bec verseur sur le sac de produit dans le logement du bac de produit.

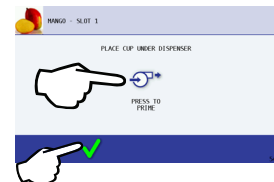
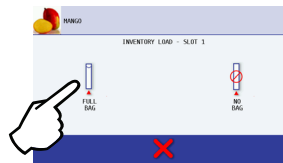
### Important

Le bec verseur doit s'enclencher dans le logement du bac de produit!

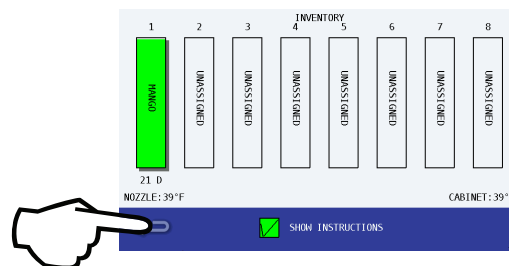
5. Ouvrir le bouchon sur le sac de produit et le déchirer.
6. Remettre le bac de produit à sa position dans l'armoire.



7. Appuyer sur la coche verte pour continuer.
8. Sélectionner le niveau du stock; FULL BAG (sac plein) ou NO BAG (aucun sac).



9. Sélectionner FULL BAG (sac plein) pour l'installation d'un nouveau sac de produit et l'écran principal s'affichera.
10. Placer le gobelet sous le distributeur et appuyer sur l'icône d'amorçage pour amorcer la conduite avec le sac de produit neuf, le message DISPENSING (distribution) s'affichera à l'écran. Répéter jusqu'à ce que le produit coule régulièrement dans le gobelet.
11. Appuyer sur la coche verte pour continuer.



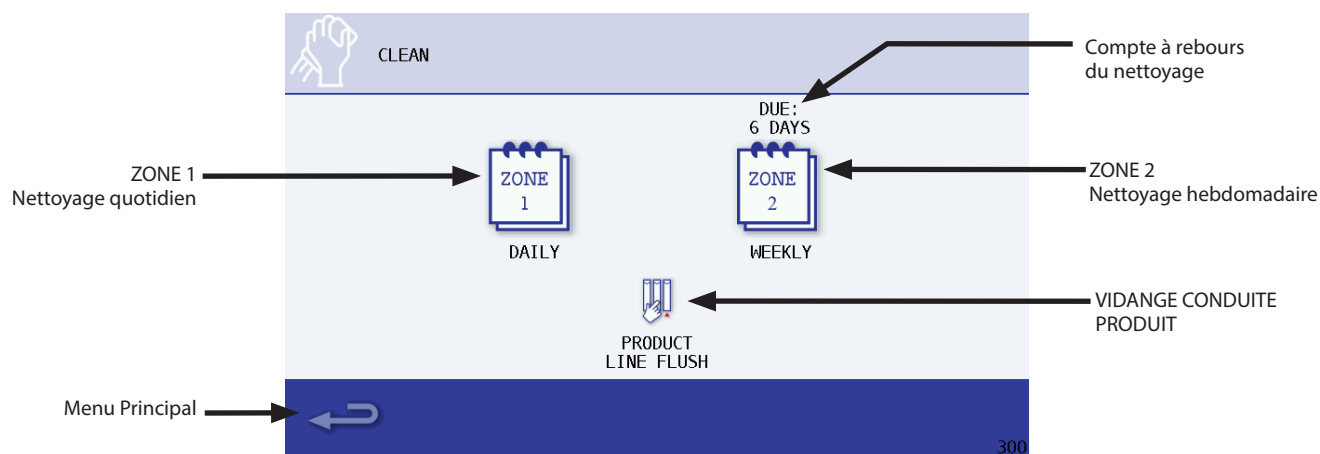
12. L'installation est maintenant terminée. La barre du stock affichera maintenant plein, vert et les jours avant l'expiration sera mise à zéro.
13. Sélectionner un autre produit devant être installé ou revenir à l'écran précédent actif en appuyant sur la flèche de retour.

### Important

Les pourcentages ainsi que la date d'expiration seront erronés si la remise à zéro du stock est effectuée sans avoir remplacé.

## ÉCRAN DE NETTOYAGE

L'écran de nettoyage s'affiche lorsqu'il est sélectionné sur le menu principal ou lors d'une invitation à exécuter une routine de nettoyage. La fonction principale de cet écran est d'exécuter un nettoyage et une désinfection de routine de la machine.



### Comment accéder



### Description du bouton à icône

- **ZONE 1 - Nettoyage quotidien**  
Affiche l'écran le nettoyage quotidien et guide l'utilisateur pour les exigences de nettoyage quotidien. Voir « Chargement des recettes » à la page 37.
- **ZONE 2 - Nettoyage hebdomadaire**  
Affiche à l'écran le nettoyage hebdomadaire et guide l'utilisateur pour les exigences de nettoyage hebdomadaire. Voir « Nettoyage hebdomadaire - Zone 2 » à la page 43.
- **Flèche de retour**  
Ramène à l'écran précédent ou au menu principal.

- **Compte à rebours pour le nettoyage**

Jours restant avant le nettoyage. Affiché par incréments de DAY (jour), passe à HOURS (heures) lorsqu'il reste moins d'une journée (24 heures) avant que le nettoyage de la machine ne devienne obligatoire. Se remet à zéro une fois que le nettoyage a été exécuté.

### Important

Une fois la limite dépassée, la machine ne fera plus de boisson tant que le nettoyage n'a pas été effectué.

- **VIDANGE DE CONDUITE DE PRODUIT**

Affiche l'écran de vidange de conduite de produit et guide l'utilisateur pour vidanger toutes les conduites de produit. Voir « Rincer la conduite de produit » à la page 55.

## Autres opérations

### CHARGEMENT DES RECETTES

Insérer la clé USB (au-dessus du coin supérieur gauche de l'écran). Dans le menu principal, sélectionner l'icône du gestionnaire. Saisir le mot de passe, puis sélectionner la coche verte. Sélectionner la flèche descendante pour naviguer jusqu'à l'écran suivant. Sélectionner UPDATES (Mises à jour). Sélectionner « RECIPES » (Recettes). Sélectionner l'icône « UPDATE RECIPES FROM USB » (MISE À JOUR DES RECETTES PAR USB). Vérifier que la version à être chargée est la bonne, puis sélectionner la coche verte. L'écran affichera l'état, puis « UPDATE COMPLETE » (MISE À JOUR TERMINÉE).

### REPLISSAGE MANUEL DE GLAÇONS

Procédure pour ajouter des glaçons au bac à glaçons.

1. Retirer le couvercle du bac à glaçons et mettre de côté.
2. En utilisant un récipient de nettoyage et désinfection transférer les glaçons du compartiment arrière de la machine à glaçons au bac à glaçons.
3. Verser les glaçons du récipient de transfert dans le bac à glaçons jusqu'à ce qu'il soit plein; ne pas trop remplir.
4. Reposer le couvercle du bac à glaçons et vérifier que le couvercle soit bien mis en place.
5. Le couvercle doit être bien inséré pour activer le commutateur du couvercle du bac à glaçons.

### GOBELETS RECOMMANDÉS

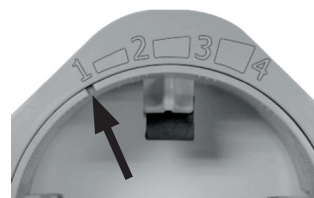
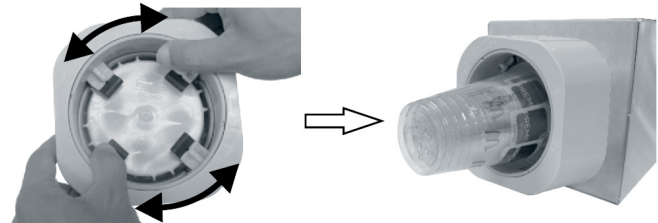
Bien qu'un grand nombre de gobelets peuvent convenir à la machine BIC, on obtient davantage de réussite (sans bris du gobelet) avec les gobelets en polyéthylène (PE). D'autres variétés telles que le verre, le polypropylène et la styromousse à parois épaisses se sont également avérées viables. L'épaisseur du gobelet, la composition des matériaux, le diamètre et la hauteur jouent des rôles importants dans l'adaptation du gobelet dans la machine.

Les éléments suivants sont des lignes directrices générales. Les gobelets en dehors de ces paramètres peuvent fonctionner, mais ne sont pas recommandés. Il faudra effectuer un essai du produit dans la machine. Communiquer avec l'équipe Multiplex pour une évaluation détaillée du gobelet.

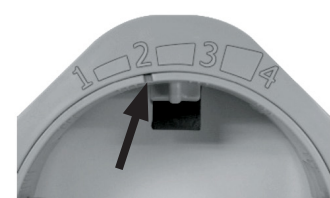
- Hauteurs de gobelets comprises entre 4,25 po et 7 po.
- Diamètres d'ouverture de gobelet supérieures à 3,50 po et inférieures à 4,18 po.
- Diamètres des bases de gobelet supérieures à 2,38 po et inférieures à 2,62 po.
- Matériaux approuvés - PET, PET-R, verre et métal

### Modification du format du distributeur de gobelet

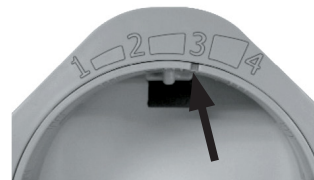
Tourner le cadran interne afin que la coche soit dans 1, 2, 3 ou 4. Le réglage 1 convient au plus petit gobelet et 4 au plus grand. Lorsque le cadran passe de 1 à 2, les doigts du distributeur se rétractent permettant d'insérer un gobelet plus grand.



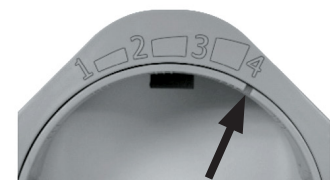
Position 1



Position 2



Position 3



Position 4

## Section 4

### Entretien

#### Entretien général

Cette section couvre les composants courants de l'appareil ainsi que leur entretien.

Le tableau ci-dessous est un aperçu de l'entretien que l'utilisateur ainsi que le technicien de service doivent exécuter et la fréquence. Ces figures sont le minimum

requis. Si la machine à glaçons est alimentée avec de l'eau dure, un nettoyage plus fréquent doit être exécuté. Si le condenseur du filtre à air est complètement bloqué après une semaine, un nettoyage plus fréquent est recommandé. (X = Utilisateur final, S = Entreprise de Service

| Entretien                                                                               | Quotidien | Hebdomadaire | Mensuel | 3 mois | 6 mois | Annuel | Après fermeture prolongée | Au démarrage |
|-----------------------------------------------------------------------------------------|-----------|--------------|---------|--------|--------|--------|---------------------------|--------------|
| Nettoyage et désinfection du mélangeur et de la zone de distribution (Zone 1 Nettoyage) | X         |              |         |        |        |        |                           |              |
| Nettoyage et désinfection de la conduite de produit (Zone 2 Nettoyage)                  |           | X            |         |        |        |        | X                         | S            |
| Nettoyage de l'évacuation                                                               |           | X            |         |        |        |        | X                         |              |
| Nettoyer les filtres à air                                                              |           |              | X       |        |        |        | X                         |              |
| Nettoyer le serpentin du condenseur                                                     |           |              |         | X      |        |        | X                         |              |
| Lavage du bac à glaçons                                                                 | X         |              |         |        |        |        |                           |              |
| Nettoyage et désinfection                                                               |           |              |         |        |        |        |                           |              |
| Inspection du bac à glaçon et des pièces du distributeur*                               |           |              |         |        |        | S      | X                         | S            |
| Vérification de la qualité des glaçons                                                  | X         | X            |         |        |        | S      | X                         | S            |

#### Avertissement

L'interrupteur d'alimentation doit être placé à la position OFF (ARRÊT) et l'appareil doit être débranché de la source d'alimentation lors des réparations, entretiens ou nettoyages des zones réfrigérées.

#### Important

Si la machine doit être fermée pendant une durée quelconque, il est recommandé d'effectuer le nettoyage hebdomadaire de Zone 2 avant d'éteindre l'appareil et lorsqu'il est remis en fonction.

Si l'appareil est éteint, le produit ne sera plus réfrigéré dans l'armoire. Retirer tous les sacs de produit et les garder au réfrigérateur pour éviter qu'ils ne se gâtent.

#### ENTRETIEN DU JOINT D'ÉTANCHÉITÉ DE PORTE

Les joints d'étanchéité de porte nécessitent un nettoyage régulier pour empêcher l'accumulation de moisissures et aussi pour conserver l'élasticité du joint. Le nettoyage des joints peut être effectué à l'aide d'eau chaude savonneuse. Éviter tout produit puissant de nettoyage sur les joints, car cela peut les rendre friables et cassants. Ne jamais utiliser d'outils tranchants ni de couteaux pour gratter ou nettoyer le joint. Les joints peuvent être remplacés facilement et ne nécessitent pas l'utilisation d'outils ou de faire appel à un agent de service autorisé. Les joints sont de style « fléchette » et peuvent être retirés de la rainure de la porte et des joints d'étanchéité neufs peuvent être « enfoncés » en place.

## ENTRETIEN DE L'ÉVACUATION - ARMOIRE INFÉRIEURE INTÉRIEURE

Chaque appareil est muni d'un drain de vidange situé à l'intérieur de l'appareil qui élimine la condensation provenant de la bobine de l'évaporateur et l'achemine à un bac externe de condensation de l'évaporateur. Chaque drain peut se desserrer ou se déconnecter durant une utilisation normale. Si vous remarquez la présence d'une accumulation d'eau à l'intérieur de l'appareil, vérifier que la conduite du drain est raccordé au bac de vidange de l'évaporateur. Si de l'eau s'accumule sous l'appareil, vous assurer que l'extrémité de la conduite du drain se trouve dans le bac de condensation de l'évaporateur dans le compartiment de la machine. Le nivellement de l'appareil est important dans la mesure où ceux-ci sont conçus pour se vidanger correctement lorsqu'ils sont de niveau. S'assurer que toutes les conduites de vidange sont libres de toute obstruction.

## RÉFRIGÉRATEURS

### Attention

Ne pas endommager le circuit de réfrigération lors de l'installation, de l'entretien ou de la réparation de l'appareil.

L'intérieur et l'extérieur peuvent être nettoyés en utilisant du savon et de l'eau chaude. Si ce n'est pas suffisant, essayer une solution à base d'ammoniaque et d'eau ou un nettoyant liquide non abrasif. Lors du nettoyage de la surface extérieure, toujours frotter dans le sens de l'acier inoxydable pour éviter de gâcher le fini. Ne pas utiliser de nettoyant abrasif, car il égratignera l'acier inoxydable et peut endommager les bandes et les joints d'étanchéité.

## ENTRETIEN ET NETTOYAGE DE L'ACIER INOXYDABLE

Afin de prévenir la décoloration ou la rouille sur l'acier inoxydable, plusieurs étapes importantes doivent être entreprises. D'abord, il faut comprendre les caractéristiques de l'acier inoxydable. L'acier inoxydable contient 70 à 80 % de fer, lequel rouille. Il contient également 12 à 30 % de chrome, lequel forme une pellicule invisible passive sur la surface de l'acier, qui agit comme un bouclier contre la corrosion. Tant que la couche protectrice est intacte, le métal est encore inoxydable. Si la pellicule est fracturée ou contaminée, des éléments extérieurs peuvent commencer à décomposer l'acier et former une décoloration ou de la rouille. Un bon nettoyage de l'acier inoxydable nécessite des chiffons doux ou des tampons à récurer en plastique.

### Attention

Ne jamais utiliser des tampons en acier, des brosses métalliques ou des grattoirs !

Les solutions de nettoyage doivent être à base d'alcalins ou sans chlorures. Tout produit nettoyant contenant des chlorures endommagera la pellicule protectrice de l'acier inoxydable. Les chlorures sont également couramment trouvés dans l'eau dure, les sels ainsi que dans les produits de nettoyage domestique et industriel. Si des nettoyants contenant des chlorures sont utilisés, vous assurer de rincer à plusieurs reprises et de bien sécher. Un nettoyage régulier de l'acier inoxydable peut être effectué avec de l'eau et du savon. Les taches extrêmes ou la graisse peuvent être nettoyées avec un produit de nettoyage non abrasif et un tampon à récurer en plastique. Toujours frotter dans le sens de l'acier. Il existe des produits de nettoyage pour acier inoxydable qui permettent de restaurer et de préserver le fini de la couche protectrice de l'acier. Les premiers signes de la décomposition de l'acier inoxydable sont de petites piqûres et des fissures. Si cela a déjà commencé, bien nettoyer et appliquer un produit de nettoyage pour acier inoxydable pour tenter de restaurer la passivité de l'acier.

### Attention

Ne jamais utiliser une solution de nettoyage à base d'acides ! De nombreux produits alimentaires ont un contenu acide, lequel peut détériorer le fini. S'assurer de nettoyer les surfaces de l'acier inoxydable de TOUT produit alimentaire. Les articles courants sont : tomates, poivrons et autres légumes.

## PORTES/CHARNIÈRES

Au fil du temps et sous une utilisation intensive, les portes et les charnières peuvent se desserrer. Si cela se produit, serrer les vis qui fixent les supports de charnière sur le châssis de l'appareil. Des portes desserrées ou affaissées peuvent causer les charnières à sortir du châssis, ce qui risque d'endommager les portes et les charnières. Dans certains cas, cela peut nécessiter de faire appel à un agent de service ou à un personnel d'entretien qualifié pour effectuer les réparations.

REMARQUE : Ne pas placer des casseroles sur ou contre la doublure bleue en ABS. Ne pas lancer des articles dans la zone de stockage. Le défaut de suivre ces recommandations peut entraîner des dommages à l'intérieur de l'armoire ou à l'échangeur de la section de traitement de l'air. La surcharge de la zone de stockage, la restriction de la circulation d'air et l'ouverture et la fermeture en continu des portes et des tiroirs risquent de nuire à la capacité de l'appareil de maintenir une température de fonctionnement.

## PRÉVENIR LA CORROSION DE L'ÉCHANGEUR DE LA SECTION DE TRAITEMENT DE L'AIR

Essuyer immédiatement tout déversement.

## Nettoyage quotidien - Zone 1

REMARQUE : Les procédures suivantes sont des directives de base pour le nettoyage quotidien; les directives à l'écran peuvent varier en fonction de la recette créée avec le programme MenuConnect. \* Ces articles sont en options et peuvent ne pas être affichés sur tous les écrans easyToUCH pendant le nettoyage de la ZONE 1.

### ⚠ Avertissement

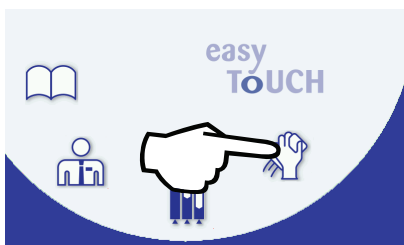
Objets ou surfaces pointus - Faire attention à la lame rasoir se trouvant au fond du bac à glaçons.

### ⚠ Avertissement

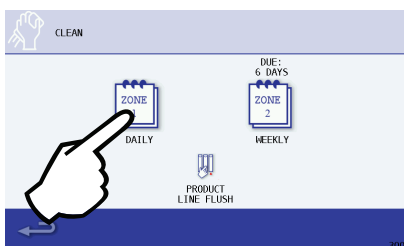
Il est recommandé de porter des gants pour produits chimiques et des lunettes de protection pour le nettoyage et la désinfection.

- Temps d'exécution - 15 minutes

1. Ouvrir l'écran tactile au menu principal et sélectionner l'icône de nettoyage.



2. Dans l'écran de nettoyage, sélectionner l'icône ZONE 1.



## RASSEMBLER LES ACCESSOIRES SUIVANTS

Suivre les directives à l'écran et rassembler les fournitures suivantes :

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |  |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|
| <b>Linges propres (chiffons*)</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |  |
| <b>Vaporisateur de solution nettoyante et détergent</b><br>(solution approuvée de savon à vaisselle doux)                                                                                                                                                                                                                                           |  |
| <b>Vaporisateur de désinfectant et solution</b><br>Désinfectants approuvés :<br>une solution qui procure un minimum de chlore 100 ppm est disponible.<br>Ou une solution qui procure un minimum de 300 ppm d'ammonium quaternaire.<br>Ou le désinfectant Manitowoc numéro de pièce 9405653, utiliser 96 ml pour 19 litres (3,25 oz pour 5 gallons). |  |
| <b>Gobelets de nettoyage rouge et bleu</b><br>(1 de chaque par poste de mélangeur)                                                                                                                                                                                                                                                                  |  |
| <b>Pelle à glaçons</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |  |
| <b>Brosse de nettoyage, gants et lunettes de protection*</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                        |  |

\* Ces articles sont en option et peuvent ne pas être affichés sur tous les écrans easyToUCH.

REMARQUE : Si d'autres nettoyeurs sont utilisés, il est possible qu'ils ne permettent pas de nettoyer ou désinfecter votre machine selon les normes de la NSF.

- Appuyer sur la flèche descendante pour continuer.

## LAVAGE DE BAC À GLAÇONS

### Vider le bac à glaçons

1. Enlever le couvercle du bac à glaçons

#### **⚠ Avertissement**

Objets ou surfaces pointus - Faire attention à la lame rasoir se trouvant au fond du bac à glaçons.

2. Utiliser une pelle à glaçons et un seau vide pour retirer autant de glaçons que possible au-dessus de la tablette à glaçons.

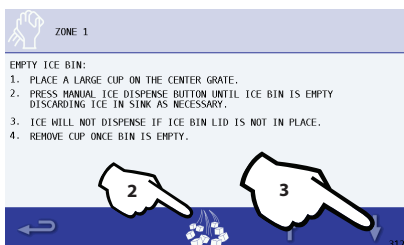


3. Remettre le couvercle du bac à glaçons
  - Appuyer sur la flèche descendante pour continuer.

### Distribution de glaçons restant

1. Placer un grand gobelet sur la grille centrale.
2. Appuyer sur le bouton de distribution manuel des glaçons jusqu'à ce que le bac soit vide, jeter les glaçons dans un évier, le cas échéant.

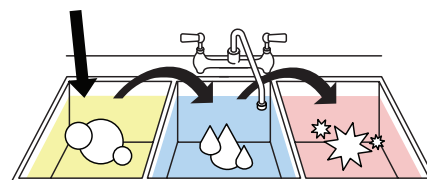
REMARQUE : Les glaçons ne seront pas distribués si le couvercle du bac à glace n'est pas en place.



3. Retirer le gobelet une fois que le bac est vide.
  - Appuyer sur la flèche descendante pour continuer.

### Laver le couvercle et la rondelle du bac à glaçons

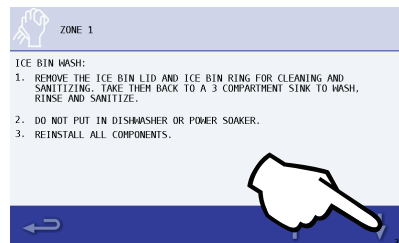
1. Retirer le couvercle du bac à glaçons et la rondelle du bac à glaçons pour nettoyer et désinfecter. Les mettre dans un évier à trois (3) compartiments pour les laver, rincer et désinfecter.
2. Ne pas mettre dans un lave-vaisselle ou dans une laveuse à bouteilles.



#### **⚠ Avertissement**

Il est recommandé de porter des gants pour produits chimiques et des lunettes de protection pour le nettoyage et la désinfection.

3. Réinstaller tous les composants.



- Appuyer sur la flèche descendante pour continuer.

## NETTOYAGE ET DÉSINFECTION DES MÉLANGEURS ET ZONE DE DISTRIBUTION

### Dépose des grilles/nettoyage du mélangeur

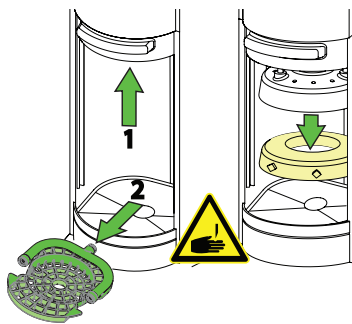
#### ⚠ Avertissement

Le poste du mélangeur contient des pièces mobiles tranchantes. Porter des gants pour protéger les mains.

Suivre les instructions à l'écran :

- Mettre des gants et des lunettes de protection.\*

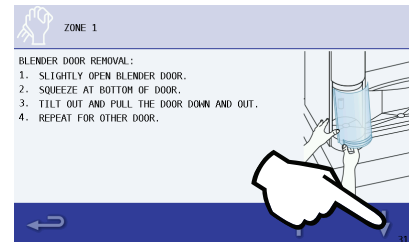
1. Retirer la grille du ou des postes du mélangeur en tirant pour la sortir vers le haut.
2. Retirer le joint d'étanchéité du couvercle de gobelet en poussant sur le devant et en tirant vers le bas.



3. Vaporiser toutes les surface internes du ou des postes de mélangeur avec une solution de nettoyage, puis récurer soigneusement avec une brosse de nettoyage approuvée.
4. Soigneusement essuyer toutes les surfaces du mélangeur avec un linge propre.
  - Appuyer sur la flèche descendante.
5. Répéter l'opération pour l'autre côté.
  - Appuyer sur la flèche descendante. L'écran de la barre de progression s'affichera pendant que le ou les mélangeurs se mettent en position de nettoyage.

### Dépose de la porte du mélangeur

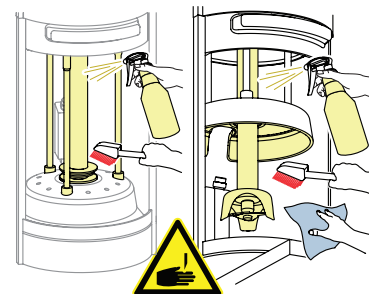
1. Ouvrir légèrement la porte du mélangeur.
2. Appuyer au bas de la porte.
3. Incliner vers l'extérieur puis tirer la porte vers le bas et vers l'extérieur.
4. Répéter l'opération pour l'autre porte, le cas échéant.



- Appuyer sur la flèche descendante pour continuer.

### Nettoyage des postes de mélangeur

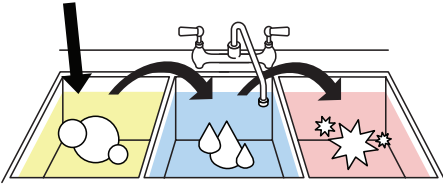
1. Vaporiser complètement le poste de mélangeur avec une solution de nettoyage, utiliser une brosse de nettoyage approuvée pour récurer soigneusement toute la zone.
2. En utilisant une brosse de nettoyage approuvée, récurer soigneusement le dessus du capuchon du mélangeur ainsi que le bras.



3. Soulever le capuchon du mélangeur et bien récurer (avec une brosse de nettoyage approuvée) le dessus du logement de lame et le dessous du capuchon du mélangeur.
4. Vaporiser soigneusement avec une solution désinfectante et utiliser une brosse de nettoyage approuvée pour récurer le mélangeur au complet.
5. Répéter l'opération pour l'autre côté.
  - Appuyer sur la flèche descendante pour continuer.

### Laver les grilles et les portes

1. Nettoyer et désinfecter toutes les grilles, joints d'étanchéité de couvercle de gobelet et portes dans un évier.
2. **Ne pas mettre dans un lave-vaisselle ou dans une laveuse à bouteilles.**



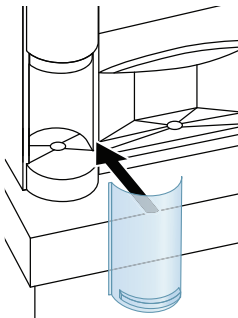
#### ⚠ Avertissement

Il est recommandé de porter des gants pour produits chimiques et des lunettes de protection pour le nettoyage et la désinfection.

- Appuyer sur la flèche descendante pour continuer.

### Réinstaller la ou les portes du mélangeur

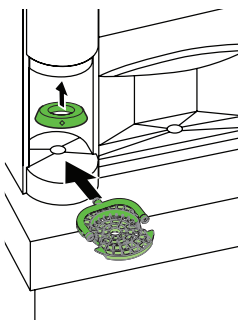
1. Réinstaller la ou les portes du mélangeur.



- Appuyer sur la flèche descendante. L'écran de la barre de progression s'affiche et le ou les mélangeurs se mettent en position de fonctionnement.

### Réinstaller la ou les grilles du mélangeur

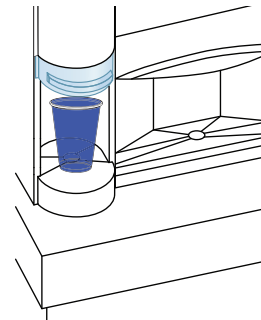
1. Réinstaller la ou les grilles du mélangeur ainsi que les couvercles de gobelet.



- Appuyer sur la flèche descendante.

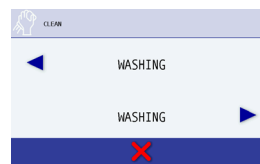
### Nettoyage du mélangeur

1. Placer le gobelet de nettoyage bleu avec la solution de lavage dans la ou les chambres de mélange et fermer la ou les portes du mélangeur.
  - Utiliser une solution de savon à vaisselle doux approuvée.



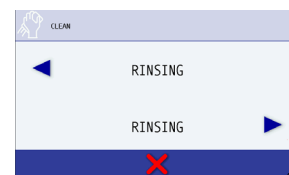
2. Appuyer sur la coche verte pour commencer.

Les mélangeurs s'abaisseront dans la solution nettoyante puis tourneront pour nettoyer. WASHING (Nettoyage) s'affichera sur l'écran.



Suivre les directives à l'écran lorsque le retrait du gobelet bleu est requis et verser la solution de lavage dans l'évacuation.

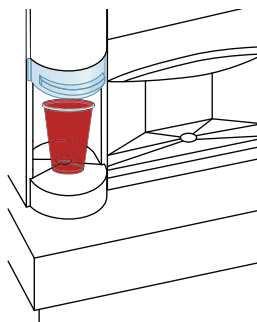
Fermer la porte du mélangeur et RINSING (Rinçage) s'affichera sur l'écran lorsque la machine rince les mélangeurs



Le message FINISHED (Terminé) s'affichera sur l'écran puis passera à l'écran de désinfection du mélangeur.

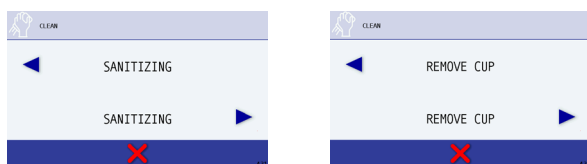
### Désinfection du mélangeur

1. Placer le ou les gobelets de désinfection avec la solution de désinfection dans le ou les postes mélangeur et fermer les portes.
  - Utiliser une solution désinfectante approuvée.



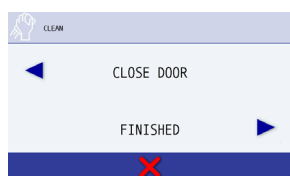
2. Appuyer sur la coche verte pour commencer.

Les mélangeurs s'abaisseront dans la solution nettoyante puis tourneront pour désinfecter. **SANITIZING** (Désinfecter) s'affichera sur l'écran.



Suivre les directives à l'écran, lorsque invité à retirer la ou les coupes rouge et verser la solution désinfectante dans l'évacuation.

Fermer les portes du mélangeur.



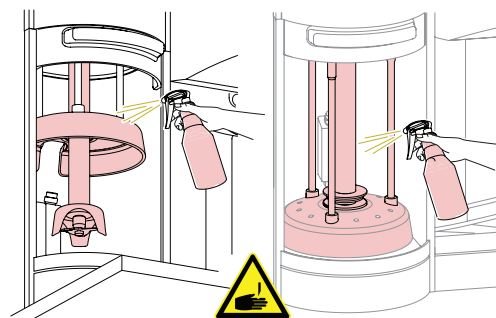
Le message **FINISHED** (Terminé) s'affichera à l'écran et passera à l'écran de désinfection du poste du mélangeur.

### Désinfection du poste du mélangeur

#### ⚠ Avertissement

Le poste du mélangeur contient des pièces mobiles tranchantes. Porter des gants pour protéger les mains.

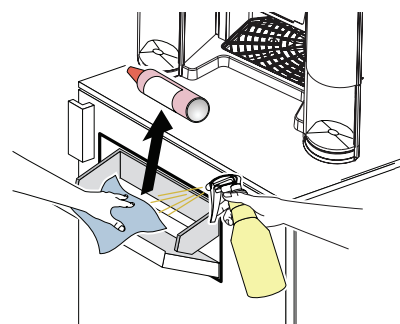
1. Vaporiser complètement le poste du mélangeur avec une solution désinfectante et utiliser une brosse de nettoyage approuvée pour récurer soigneusement la zone.
2. **Laisser sécher à l'air libre. Ne pas essuyer le désinfectant !**
3. Répéter l'opération pour l'autre côté.



- Appuyer sur la flèche descendante pour continuer.

### Nettoyage de la porte du compartiment à crème fouettée \*

1. Retirer le contenu sur la porte du compartiment à crème fouettée et mettre au réfrigérateur.
  - Pour les appareils équipés de cette option.



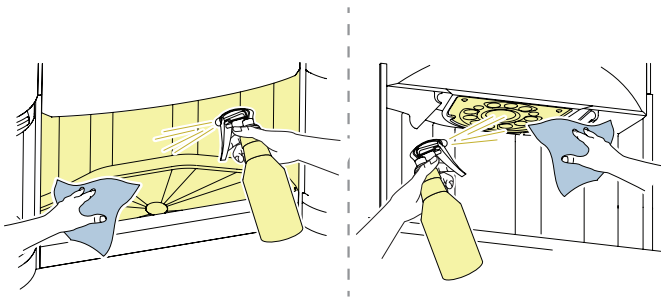
2. Complètement vaporiser l'intérieur et l'extérieur de la porte du compartiment à crème fouettée avec une solution de nettoyage, essuyer soigneusement.
3. Soigneusement essuyer l'intérieur et l'extérieur du poste de distribution du compartiment à crème fouettée, laisser sécher complètement.
4. Remettre le contenu dans la porte du compartiment à crème fouettée.
  - Appuyer sur la flèche descendante.

### Nettoyage de la zone de distribution

#### ⚠ Attention

Ne pas insérer une brosse ni un objet pointu dans les buses de distribution rouge.

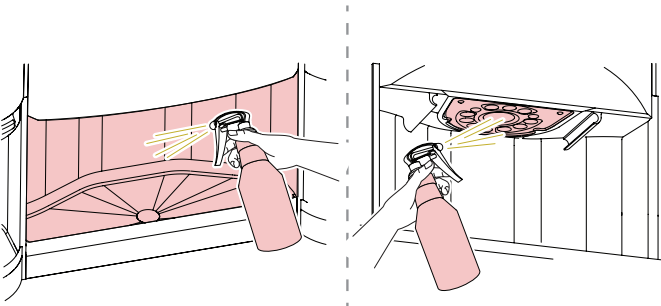
1. Vaporiser toutes les surfaces de zone de distribution avec une solution de nettoyage, puis utiliser un linge ou une brosse de nettoyage approuvée pour récuser soigneusement la zone.
2. Vaporiser soigneusement chacune des buses de distribution avec une solution de nettoyage et appliquer le nettoyant sur chacune des vannes de distribution, puis utiliser un linge pour essuyer la zone.



- Appuyer sur la flèche descendante pour continuer.

### Désinfection de la zone de distribution

1. Bien vaporiser chaque buse de distribution avec la solution désinfectante.
2. Vaporiser entièrement la zone de distribution avec la solution désinfectante.



### 3. Ne pas essuyer la solution désinfectante ! Laisser sécher à l'air libre.

4. Appuyer sur la coche verte pour indiquer que vous avez terminé le Nettoyage quotidien de la Zone 1.
  - Nettoyer, rincer, désinfecter et sécher tout l'équipement avant de le ranger à un endroit sûr et protégé.

REMARQUE : L'écran reviendra à l'écran du menu de nettoyage.

## Nettoyage hebdomadaire - Zone 2

REMARQUE : Les procédures suivantes sont des directives de base pour le nettoyage hebdomadaire; les directives à l'écran peuvent varier en fonction de la recette ayant été créée avec le programme MenuConnect ou les options choisies dans le menu du gestionnaire. *\*Ces articles sont en option et peuvent ne pas être affichés sur tous les écrans easyToUCH pendant le nettoyage de la ZONE 2.*

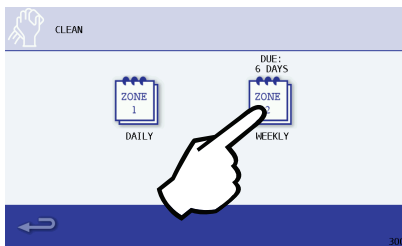
- Temps d'exécution - 90 minutes

REMARQUE : Une (1) heure 45 minutes supplémentaire sera nécessaire si l'option de désinfection du bac à glaçons a été activée dans le menu du gestionnaire.

1. Ouvrir l'écran tactile au menu principal et sélectionner l'icône de nettoyage.



2. Dans l'écran de nettoyage, sélectionner l'icône ZONE 2.



REMARQUE : Le défaut d'exécuter la séquence de nettoyage hebdomadaire dans son intégralité ne remettra pas la minuterie à zéro et il faudra refaire le processus.

## RASSEMBLER LES ACCESSOIRES SUIVANTS

Suivre les directives à l'écran et rassembler les fournitures suivantes :

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |  |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|
| <b>Linges propres (chiffons*)</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |  |
| <b>Vaporisateur de solution nettoyante et détergent</b><br>(solution approuvée de savon à vaisselle doux)                                                                                                                                                                                                                                           |  |
| <b>Vaporisateur de désinfectant et solution</b><br>Désinfectants approuvés :<br>une solution qui procure un minimum de chlore 100 ppm est disponible.<br>Ou une solution qui procure un minimum de 300 ppm d'ammonium quaternaire.<br>Ou le désinfectant Manitowoc numéro de pièce 9405653, utiliser 96 ml pour 19 litres (3,25 oz pour 5 gallons). |  |
| <b>Gobelets de nettoyage rouge et bleu</b><br>(1 de chaque par poste de mélangeur)                                                                                                                                                                                                                                                                  |  |
| <b>Jeu de trois (3) seaux de nettoyage</b><br>(solutions de lavage, rinçage et désinfection)                                                                                                                                                                                                                                                        |  |
| <b>Écran de protection contre les éclaboussures</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |  |
| <b>Collecteur de nettoyage</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |  |
| <b>Pelle à glaçons</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |  |
| <b>Nettoyeur d'évacuation et distributeur*</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |  |
| <b>Brosse de nettoyage, gants et lunettes de protection*</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                        |  |

\* Ces articles sont en option et peuvent ne pas être affichés sur tous les écrans easyToUCH.

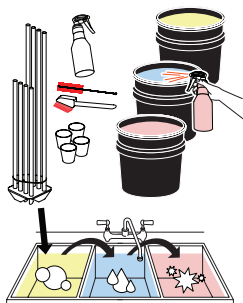
REMARQUE : Si d'autres nettoyeurs sont utilisés, il est possible qu'ils ne permettent pas de nettoyer ou désinfecter votre machine selon les normes de la NSF.

- Appuyer sur la flèche descendante pour continuer.

## NETTOYAGE ET DESINFECTION DES CONDUITS DE PRODUITS

### Évier de chambre arrière

1. Mettre les gants et lunettes de protection.\*



2. Nettoyer (récurer) - rincer - désinfecter - essuyer tout l'équipement.
3. Laisser sécher les seaux à l'air libre pendant 5 minutes, les autres fournitures trempent dans l'évier de désinfection pendant 5 minutes.
4. Préparer les solutions selon les recommandations du fournisseur de produit chimique et remplir jusqu'au bord. Préparer le nettoyeur à évacuation juste avant d'utiliser.

### Préparer les solutions de nettoyage

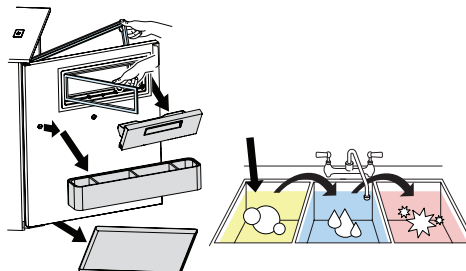
Suivre les directives à l'écran et remplir chaque seau étiqueté jusqu'à la ligne de remplissage avec la solution adéquate et amener à la machine.



1. Remplir le seau de NETTOYAGE (étiqueté n° 1) avec la solution de détergent pour vaisselle doux de l'évier arrière.
2. Remplir le seau de RINÇAGE (étiqueté n° 2) avec de l'eau chaude propre.
3. Remplir le seau de DÉSINFECTION (étiqueté n° 3) avec de l'eau tiède, la bonne quantité de solution désinfectante approuvée et bien mélanger.
4. Remplir deux (2) tasses de nettoyage bleue avec la solution de nettoyage et deux (2) tasses rouge avec la solution de désinfection, puis mettre de côté.
  - Appuyer sur la flèche descendante.

### Porte du compartiment à crème fouettée\*, joints d'étanchéité et égouttoir

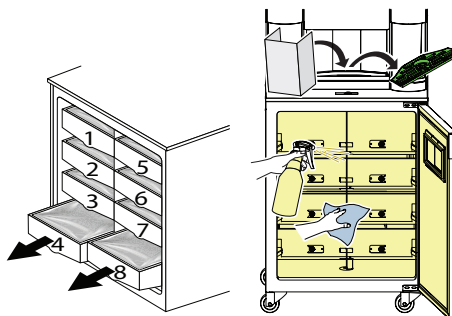
1. Mettre les sacs de produit, réservoir ainsi que tout plateau à produit dans un réfrigérateur-chambre.



2. Sortir le joint d'étanchéité de la porte du réservoir sur la porte avant.
3. Retirer le joint d'étanchéité de la porte du compartiment à crème fouettée, le joint d'étanchéité de la porte principal, l'égouttoir et le rail sur l'avant de la porte.
4. Mettre tous les éléments retirés dans l'évier de chambre arrière pour les nettoyer, rincer et désinfecter. Laisser sécher à l'air libre. **Ne pas mettre dans un lave-vaisselle ou dans une laveuse à bouteilles.**
  - Appuyer sur la flèche descendante.

### Instructions de nettoyage

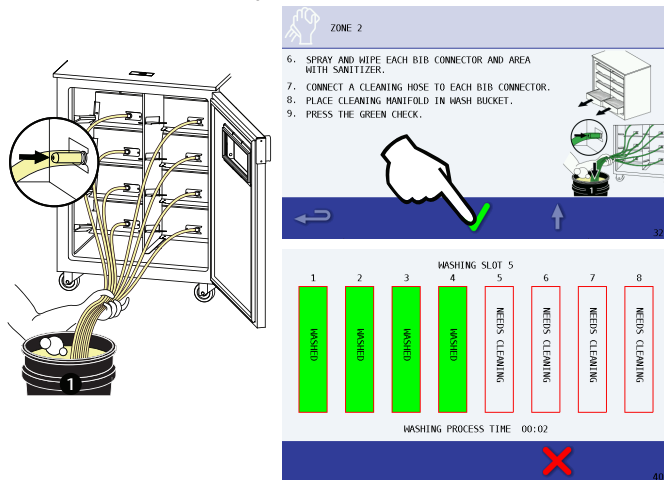
1. Retirer la grille dans la zone de distribution centrale, mettre dans l'évier pour la laver et la désinfecter.
2. Installer l'écran anti-éclaboussures dans la zone de distribution.
3. Retirer les supports à produits dans l'armoire et les mettre dans le réfrigérateur.



4. Vaporiser et essuyer les surfaces du réfrigérateur avec un linge de nettoyage désinfecté neuf, incluant buse blanche, rails arrière, séparateur central, tuyau de nettoyage et parois internes avec un nettoyant.
  - Appuyer sur la flèche descendante.

### Raccorder les tubes de nettoyage

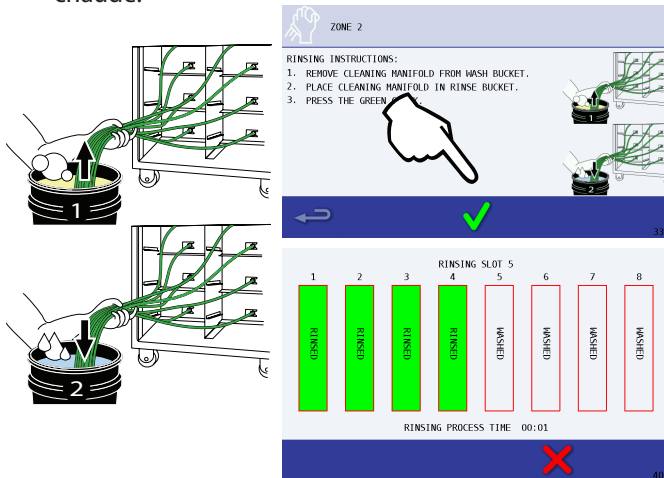
1. Placer le collecteur de nettoyage dans le seau n° 1 - Nettoyer.
2. Raccorder les quatre (4) tubes plus courts aux buses blanches inférieures - quatre (4) tubes plus longs aux buses blanches supérieures.



3. Appuyer sur la coche verte pour poursuivre et commencer à nettoyer les conduites. La solution de lavage passera dans chaque conduite et la progression sera affichée à l'écran.

### Conduites de rinçage

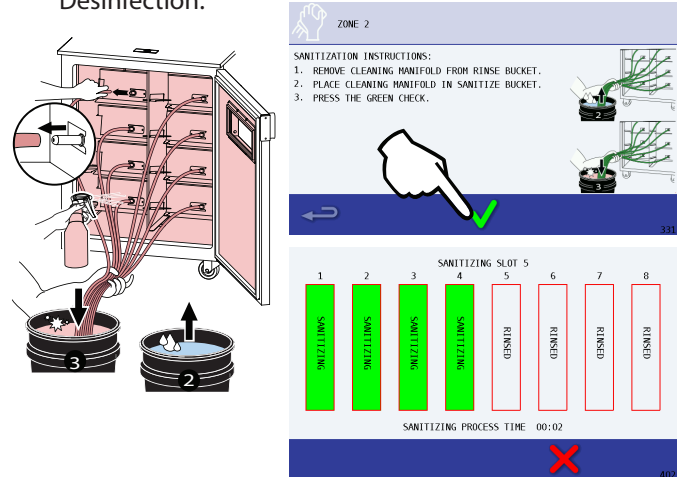
1. **NE PAS PERMETTRE AU COLLECTEUR DE NETTOYAGE DE TOUCHER LE SOL.**
2. Retirer le collecteur de nettoyage du seau n° 1 - Nettoyer et mettre dans le seau n° 2 - Eau de rinçage chaude.



3. Veiller à bien raccorder chaque tube de collecteur.
4. Appuyer sur la coche verte pour poursuivre et commencer le rinçage. À mesure que la solution de rinçage passe dans chaque conduite, l'afficheur passera WASHED (Lavé) à RINSED (Rincé) et deviendra vert.

### Désinfection des conduites

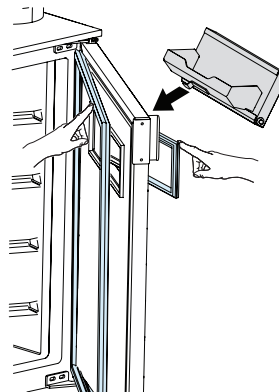
1. **NE PAS PERMETTRE AU COLLECTEUR DE NETTOYAGE DE TOUCHER LE SOL.**
2. Retirer le collecteur de nettoyage du seau n° 2 - Eau de rinçage chaude et mettre dans le seau n° 3 - Désinfection.



3. Veiller à bien raccorder chaque tube de collecteur.
4. Appuyer sur la coche verte pour poursuivre et commencer le rinçage. À mesure que la solution de rinçage passe dans chaque conduite, l'afficheur passera RINSED (Rincé) à SANITIZING (Désinfecter) et deviendra vert.

### Porte du compartiment à crème fouettée\*, Joints d'étanchéité et égouttoir

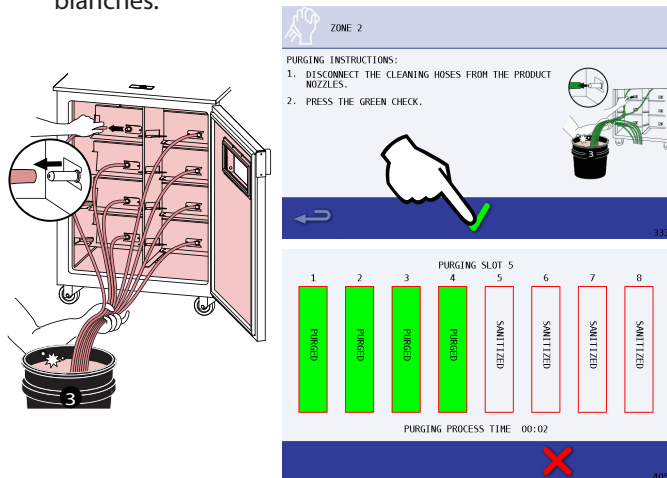
1. Installer le joint d'étanchéité de la porte du compartiment à crème fouettée.



2. Installer la porte du compartiment à crème fouettée en positionnant le bouton à ressort dans l'ouverture de la porte du réfrigérateur, poussant le bouton à ressort et en l'enclenchant.
3. Reposer l'égouttoir et le joint d'étanchéité à l'intérieur de la porte du réfrigérateur, enfoncer tout autour de la porte pour le mettre en place.
4. Appuyer sur la coche verte pour continuer.

## Purge des conduites

1. Déconnecter les tuyaux de nettoyage des buses blanches.

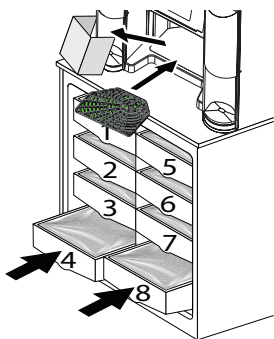


2. Appuyer sur la coche verte pour poursuivre et purger les conduites. L'air est poussé dans chaque conduite pour expulser le liquide restant. La conduite sur l'afficheur passera de SANITIZED (Désinfectée) à PURGED (Purgée) et deviendra verte.

REMARQUE : L'air est poussé dans chaque conduite (logement) pour expulser le liquide restant, affichant la progression sur l'écran, 30 secondes par logement. Lorsque la purge est terminée, l'écran Reinstall Inventory (réinstaller le stock) apparaîtra automatiquement.

## Réinstaller le stock

1. Sortir les supports à produit du réfrigérateur et les reposer dans leur numéro de logement approprié.
2. Retirer la protection contre les éclaboussures et réinstaller la grille centrale dans la zone de distribution.



3. Placer un grand gobelet vide sous les buses de distribution.
4. Appuyer sur la flèche descendante, puis sur la coche verte lorsque les logements à produit sont prêts à être amorcés.

REMARQUE : Ceci amorcera automatiquement chaque conduite de produit. L'écran affichera PRIMING SLOT X (Amorçage du logement X). Chaque logement passera de PURGED (Purgé) à PRIMED (Amorcé). Lorsque l'amorçage est terminé, l'écran de fin d'amorçage apparaîtra automatiquement.

## Amorçage automatique terminée

1. Retirer et jeter le grand gobelet avec le produit amorcé.



### Important

Ne pas verser dans l'évacuation du BIC!

2. Appuyer sur la coche verte pour continuer.

## Vider le bac à glaçons

1. Enlever le couvercle du bac à glaçons.

### ⚠ Avertissement

Objets ou surfaces pointus - Faire attention à la lame rasoir se trouvant au fond du bac à glaçons.

2. Utiliser une pelle à glaçons et un seau vide pour retirer autant de glaçons que possible au-dessus de la tablette à glaçons.

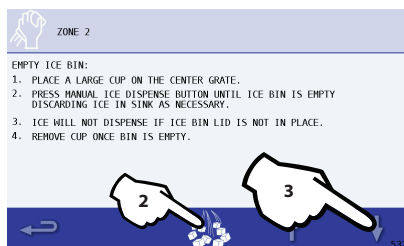


3. Remettre le couvercle du bac à glaçons.
  - Appuyer sur la flèche descendante pour continuer.

### Distribution de glaçons restant

1. Placer un grand gobelet sur la grille centrale.
2. Appuyer sur le bouton de distribution manuel des glaçons jusqu'à ce que le bac soit vide, jeter les glaçons dans un évier, le cas échéant.

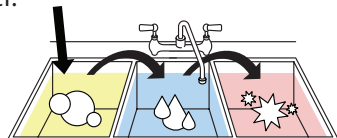
REMARQUE : Les glaçons ne seront pas distribués si le couvercle du bac à glace n'est pas en place.



3. Retirer le gobelet une fois que le bac est vide.
  - Appuyer sur la flèche descendante pour continuer.

### Lavage du bac à glaçons

1. Retirer le couvercle du bac à glaçons et la rondelle du bac à glaçons pour nettoyer et désinfecter. Ramener les trois (3) compartiments à l'évier pour les laver, rincer et désinfecter.



#### ⚠ Avertissement

Il est recommandé de porter des gants pour produits chimiques et des lunettes de protection pour le nettoyage et la désinfection.

### REMARQUE : Ne pas mettre dans un lave-vaisselle ou dans une laveuse à bouteilles.

2. Placer un grand gobelet vide sous les buses de distribution.
3. Remplir un autre gobelet de nettoyant approuvé et lentement le verser dans la trémie à glaçons dans un mouvement circulaire aussi près et aussi haut que possible des parois internes, sans éclabousser la solution en dehors de l'appareil.



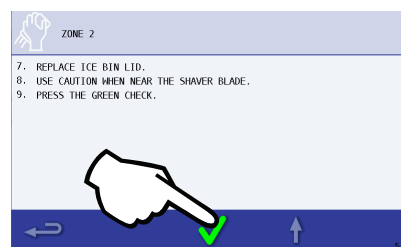
4. Vider le gobelet de nettoyage et répéter 3 fois.
5. Utiliser un linge propre trempé dans le nettoyant pour nettoyer à l'intérieur du bac.
  - Appuyer sur la flèche descendante pour continuer.
6. **Faire attention en essuyant autour de la lame rasoir.**
  - Appuyer sur la flèche descendante pour continuer.

### Rincer et désinfecter le bac à glaçons

1. Rincer le bac à glaçons avec de l'eau propre.
2. Remplir un gobelet d'eau propre et verser lentement l'eau propre dans le bac à glaçons dans un mouvement circulaire, aussi près et aussi haut que possible des parois internes, sans éclabousser en dehors de l'appareil.
3. Répéter si nécessaire pour un rinçage soigné.



4. Vaporiser l'intérieur du bac à glaçons avec une solution désinfectante et laisser sécher à l'air libre.
  - Appuyer sur la flèche descendante.
5. Reposer la bague et le couvercle du bac à glaçon en faisant attention à la lame rasoir.



6. Appuyer sur la coche verte pour continuer.

## NETTOYAGE ET DÉSINFECTION DES MÉLANGEURS ET ZONE DE DISTRIBUTION

### Dépose des grilles/nettoyage du mélangeur

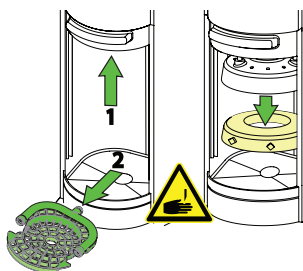
#### ⚠ Avertissement

Le poste du mélangeur contient des pièces mobiles tranchantes. Porter des gants pour protéger les mains.

Suivre les instructions à l'écran :

- Mettre des gants et des lunettes de protection.\*

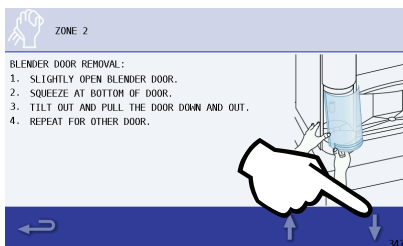
1. Retirer la grille du ou des postes du mélangeur en tirant pour la sortir vers le haut.
2. Retirer le joint d'étanchéité du couvercle de gobelet en poussant sur le devant et en tirant vers le bas.



3. Vaporiser toutes les surface internes du ou des postes de mélangeur avec une solution de nettoyage, puis récurer soigneusement avec une brosse de nettoyage approuvée.
4. Soigneusement essuyer toutes les surfaces du mélangeur avec un linge propre.
  - Appuyer sur la flèche descendante.
5. Répéter l'opération pour l'autre côté.
  - Appuyer sur la flèche descendante. L'écran de la barre de progression s'affichera pendant que le ou les mélangeurs se mettent en position de nettoyage.

### Dépose de la porte du mélangeur

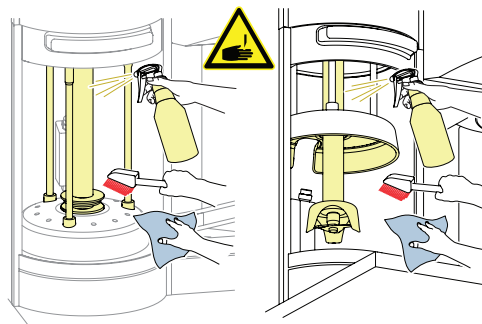
1. Ouvrir légèrement la porte du mélangeur.
2. Appuyer au bas de la porte.
3. Incliner vers l'extérieur puis tirer la porte vers le bas et vers l'extérieur.
4. Répéter l'opération pour l'autre porte, le cas échéant. Ramener les trois (3) compartiments à l'évier pour les laver, rincer et désinfecter.



- Appuyer sur la flèche descendante pour continuer.

### Nettoyage des postes de mélangeur

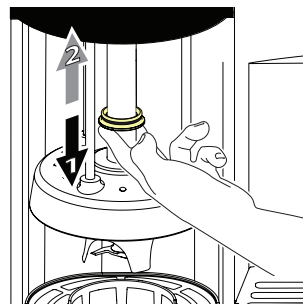
1. Vaporiser complètement le poste de mélangeur avec une solution nettoyante, utiliser une brosse de nettoyage pour récurer soigneusement toute la zone.



2. Avec une brosse de nettoyage approuvée, récurer soigneusement le capuchon du mélangeur et le bras.
3. Soulever le capuchon du mélangeur et bien récurer le dessus du logement de lame et le dessous du capuchon du mélangeur.
4. Répéter l'opération pour l'autre côté, le cas échéant.
  - Appuyer sur la flèche descendante pour continuer.

### Nettoyage de la bague de l'arbre du mélangeur

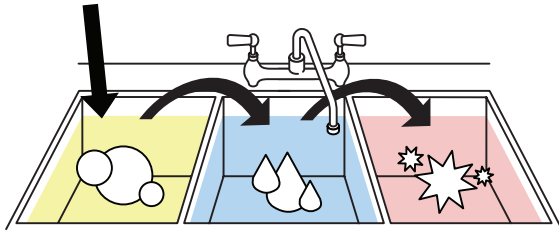
1. Suivre l'arbre du mélangeur au dessus du capuchon du mélangeur, tirer la bague avec les doigts pour la sortir de la chambre.
2. Vaporiser avec du nettoyant et utiliser une brosse et/ou un linge propre pour l'essuyer.



3. Vaporiser avec un désinfectant et remettre en place.
  - Appuyer sur la flèche descendante.
4. Vaporiser soigneusement avec une solution désinfectant et utiliser une brosse de nettoyage approuvée pour récurer l'ensemble du mélangeur.
5. Répéter l'opération pour l'autre côté.
  - Appuyer sur la flèche descendante pour continuer.

### Laver les grilles et les portes

1. Nettoyer et désinfecter toutes les grilles, joints d'étanchéité de couvercle de gobelet et portes dans un évier.
2. **Ne pas mettre dans un lave-vaisselle ou dans une laveuse à bouteilles.**



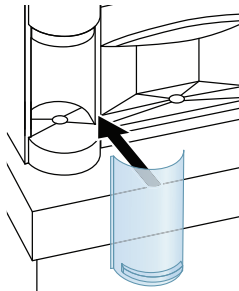
#### ⚠ Avertissement

Il est recommandé de porter des gants pour produits chimiques et des lunettes de protection pour le nettoyage et la désinfection.

- Appuyer sur la flèche descendante lorsque terminé.

### Réinstaller la(les) porte(s) du mélangeur.

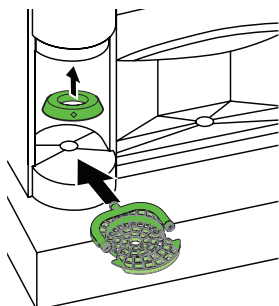
1. Réinstaller la porte du mélangeur.



- Appuyer sur la flèche descendante. L'écran de la barre de progression s'affiche et le ou les mélangeurs se mettent en position de fonctionnement.

### Réinstaller la ou les grilles du mélangeur.

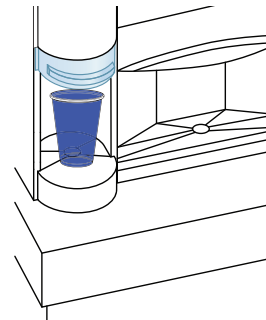
1. Réinstaller la ou les grilles du mélangeur ainsi que les couvercles\* (si équipé).



- Appuyer sur la flèche descendante pour continuer.

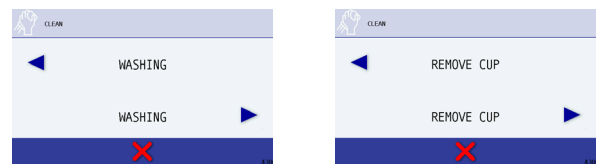
### Nettoyage du mélangeur

1. Placer le gobelet de nettoyage bleu avec la solution de lavage dans la ou les chambres de mélange et fermer la ou les portes du mélangeur.
  - Utiliser une solution de savon à vaisselle doux approuvée.



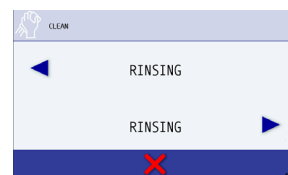
2. Appuyer sur la coche verte pour commencer.

Les mélangeurs s'abaisseront dans la solution nettoyante puis tourneront pour nettoyer. WASHING (Nettoyage) s'affichera sur l'écran.



Suivre les directives à l'écran lorsque le retrait du gobelet bleu est requis et verser la solution de lavage dans l'évacuation.

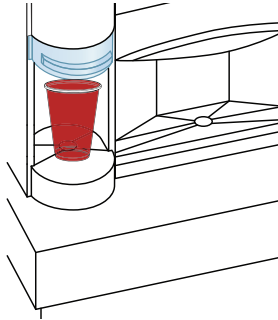
Fermer la porte du mélangeur et RINSING (Rinçage) s'affichera sur l'écran lorsque la machine rince les mélangeurs.



Le message FINISHED (Terminé) s'affichera sur l'écran puis passera à l'écran de désinfection du mélangeur.

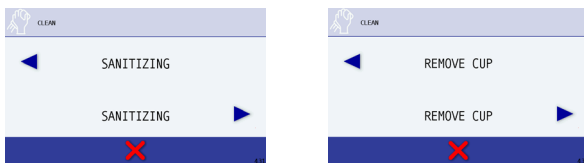
## Désinfection du mélangeur

1. Placer le ou les gobelets de désinfection avec la solution de désinfection dans le ou les postes mélangeur et fermer les portes.
  - Utiliser une solution désinfectante approuvée.



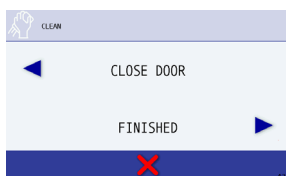
2. Appuyer sur la coche verte pour commencer.

Les mélangeurs s'abaisseront dans la solution nettoyante puis tourneront pour désinfecter. **SANITIZING** (Désinfecter) s'affichera sur l'écran



Suivre les directives à l'écran, lorsque invité à retirer la ou les coupes rouge et verser la solution désinfectante dans l'évacuation.

Fermer les portes du mélangeur.



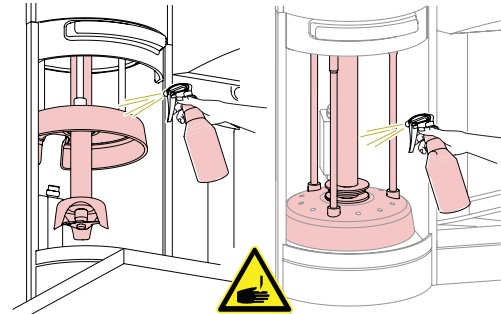
Le message **FINISHED** (Terminé) s'affichera à l'écran et passera à l'écran de désinfection du poste du mélangeur.

## Désinfection du poste du mélangeur

### ⚠ Avertissement

Le poste du mélangeur contient des pièces mobiles tranchantes. Porter des gants pour protéger les mains.

1. Vaporiser complètement le poste du mélangeur avec une solution désinfectante et utiliser une brosse de nettoyage approuvée pour récurer soigneusement la zone.

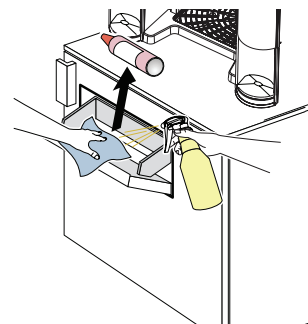


2. **Laisser sécher à l'air libre. Ne pas essuyer le désinfectant!**

3. Répéter l'opération pour l'autre côté
  - Appuyer sur la flèche descendante pour continuer.

## Nettoyage de la porte du compartiment à crème fouettée \*

1. Retirer le contenu sur la porte du compartiment à crème fouettée et mettre au réfrigérateur.
  - Pour les appareils équipés de cette option.

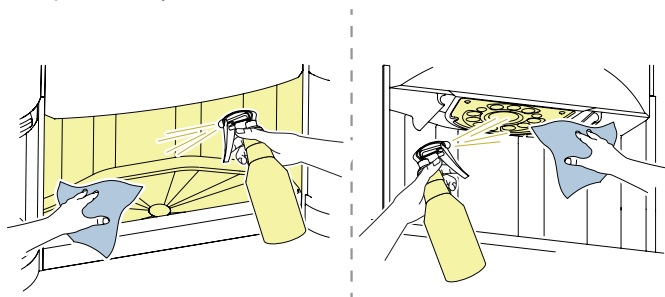


2. Complètement vaporiser l'intérieur et l'extérieur de la porte du compartiment à crème fouettée avec une solution de nettoyage, essuyer soigneusement.
3. Soigneusement essuyer l'intérieur et l'extérieur du poste de distribution du compartiment à crème fouettée, laisser sécher complètement.
4. Remettre le contenu dans la porte du compartiment à crème fouettée.
  - Appuyer sur la flèche descendante pour continuer.

**Nettoyage de la zone de distribution****! Attention**

Ne pas insérer une brosse ni un objet pointu dans les buses de distribution rouge.

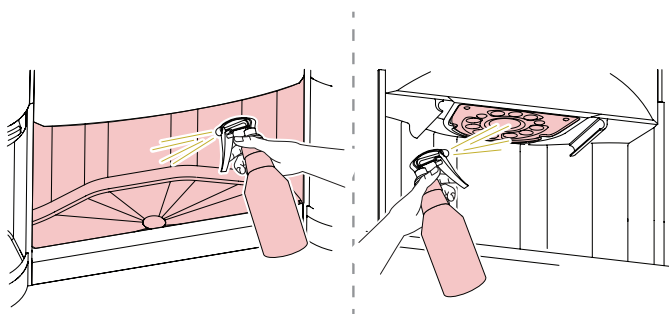
1. Vaporiser toutes les surfaces de zone de distribution avec une solution de nettoyage, puis utiliser un linge ou une brosse de nettoyage approuvée pour récurer soigneusement la zone.
2. Vaporiser soigneusement chaque buse avec une solution nettoyante et appliquer du nettoyant sur chaque vanne de distribution, puis utiliser un linge pour essuyer la zone.



- Appuyer sur la flèche descendante pour continuer.

**Désinfection de la zone de distribution**

1. Bien vaporiser chaque buse de distribution avec la solution désinfectante.
2. Vaporiser entièrement la zone de distribution avec la solution désinfectante.



3. **Ne pas essuyer la solution désinfectante ! Laisser sécher à l'air libre.**
4. Appuyer sur la coche verte pour indiquer que vous avez terminé le Nettoyage hebdomadaire de la Zone 2 ou passer au nettoyage de l'évacuation, si elle a été activée dans le fichier de recette.

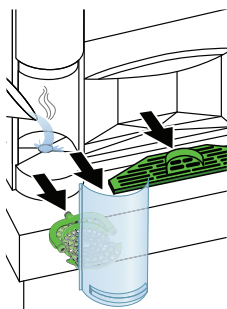
REMARQUE : L'écran tactile reviendra à l'écran du menu principal si la fonction Nettoyage de l'évacuation n'est pas active.

**NETTOYAGE DE L'ÉVACUATION - BIO-SHIELD® (EN OPTION)**

*\*Seulement pour les appareils dotés de cette fonction. Ces étapes s'afficheront seulement durant le Nettoyage de la ZONE 2 lorsque cette fonction est activée dans le fichier de recette téléchargé. Si cette fonction n'est pas active, l'interface passera automatiquement à « Nettoyage hebdomadaire terminé » à la page 53.*

**Préparer l'appareil pour le nettoyage de l'évacuation**

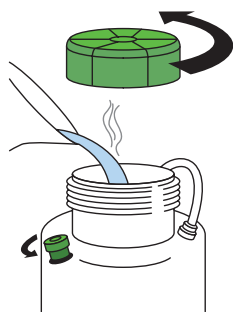
1. Retirer la ou les portes et grilles du mélangeur.
2. Déposer la grille centrale de la zone de distribution.



3. Lentement verser 3,8 L / 1 gal d'eau chaude (49-54°C / 120-130°F) dans chaque évacuation.
  - Appuyer sur la flèche descendante pour continuer.

**Préparation de la solution de nettoyage d'évacuation**

1. Sur le haut du distributeur, ouvrir le bouton d'évacuation de la pression en tournant dans le sens anti-horaire.
2. Retirer le capuchon du distributeur.

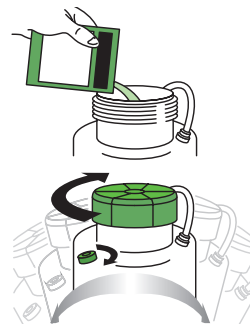


- Appuyer sur la flèche descendante pour continuer.
3. Verser 3,8 L / 1 gal d'eau chaude (49-54°C / 120-130°F) dans le distributeur, NE PAS DÉPASSER 60°C/140°F.
    - Appuyer sur la flèche descendante pour continuer.

**Mélanger la solution de nettoyage d'évacuation****Important**

Il est recommandé de porter des gants et des lunettes de protection lorsqu'on est en contact avec les produits chimiques.

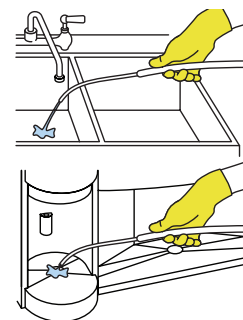
1. Verser rapidement un paquet de nettoyant à drain dans le distributeur.
2. Immédiatement reposer et serrer le capuchon.



3. Sur le dessus du distributeur, fermer le bouton d'évacuation de la pression en tournant dans le sens horaire.
4. Secouer le distributeur pour dissoudre le nettoyant.
  - Appuyer sur la flèche descendante pour continuer.

**Nettoyage de l'évacuation**

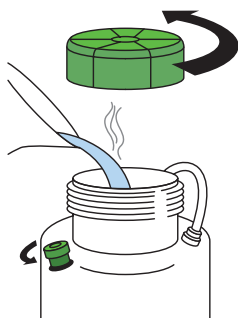
1. Délicatement, vider une petite quantité de solution du distributeur dans l'évier.
2. Ceci aider à empêcher la solution de pulvériser et risquer d'éclabousser sur les vêtements voire les yeux.



3. Délicatement, vaporiser une quantité égale de la solution dans chacune des évacuations.
  - Appuyer sur la flèche descendante pour continuer.

### Nettoyage après l'évacuation

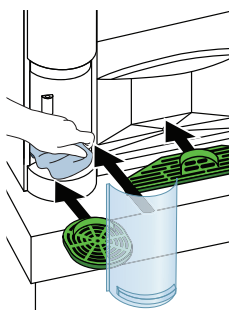
1. Rouvrir le bouton d'évacuation de pression en tournant dans le sens anti-horaire.
2. Enlever le capuchon du distributeur.
3. Rincer le distributeur avec de l'eau chaude (23-32°C/75-90°F) et remettre dans la zone de rangement adéquate.



- Appuyer sur la flèche descendante pour continuer.

### Remettre en place les grilles et les portes

1. Essuyer les zones d'évacuation et la surface de travail avec un linge désinfecté pour retirer le nettoyant à évacuation.



2. Réinstaller la ou les grilles du mélangeur.
  3. Remettre en place la grille de la zone de distribution.
  4. Réinstaller la ou les portes du mélangeur.
- Appuyer sur la flèche descendante pour continuer.

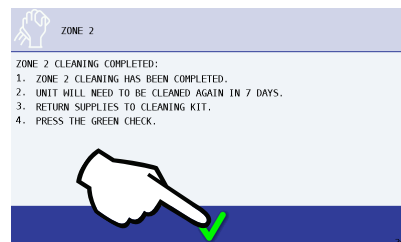
#### Important

Le nettoyant d'évacuation est plus efficace lorsqu'il reste dans la machine pendant quatre (4) heures au cours desquelles, la machine ne peut être utilisée.

- Appuyer sur la coche verte pour continuer.

### Nettoyage hebdomadaire terminé

1. Retirer les gants et les lunettes de protection.\*
2. Le nettoyage hebdomadaire est terminé.
3. L'appareil devra être nettoyé à nouveau dans 7 jours.
4. Nettoyer, rincer, désinfecter et sécher tout l'équipement avant de le ranger à un endroit sûr et protégé.

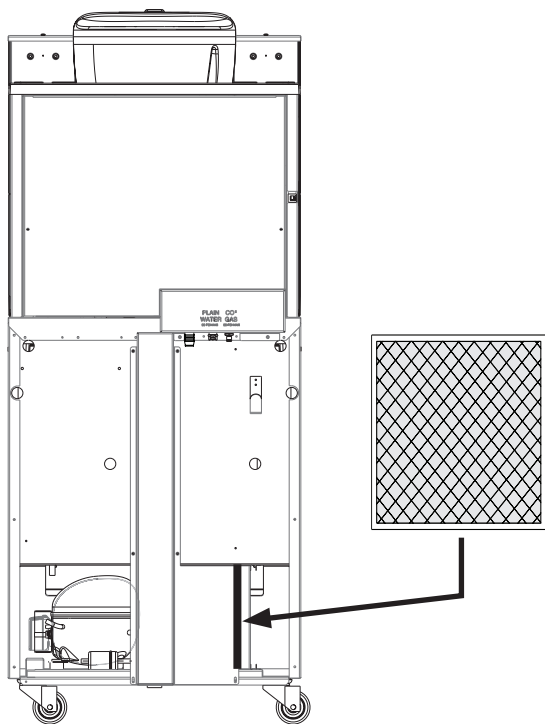


5. Appuyer sur la coche verte pour indiquer que vous avez terminé le Nettoyage hebdomadaire de la Zone 2. L'écran reviendra à l'écran du menu principal.

## AUTRES TACHES MENSUELLES

### Filtres à air

Pour les appareils dotés d'un filtre à air. Vérifier le filtre à air chaque mois pour s'assurer qu'il est propre et permet un bon débit d'air.



#### Emplacement du filtre à air

D'abord accéder à l'arrière de l'appareil, le sortir en le glissant et l'inspecter. S'il est sale ou si la lumière ne passe pas à travers lorsqu'il est mis sous la lumière, laver avec de l'eau savonneuse dans l'évier jusqu'à ce qu'il soit propre. NE PAS mettre dans le lave-vaisselle.

Une fois propre, glisser à nouveau en place sur l'appareil et remettre l'appareil à sa place.

### Nettoyage du serpentin du condenseur

Afin de maintenir une bonne performance de réfrigération, les ailettes du condenseur doivent être nettoyées régulièrement de la poussière, de la saleté et de la graisse. Il est recommandé de le faire au moins tous les trois mois. Si les conditions sont telles que le condenseur est complètement obstrué en trois mois, la fréquence de nettoyage devrait être augmentée. Nettoyer le condenseur à l'aide d'un aspirateur ou d'une brosse rigide. S'il est extrêmement encrassé, un produit de nettoyage pour condenseur offert dans les magasins peut être nécessaire.

À défaut de maintenir propre le serpentin du condenseur peut, dans un premier temps, provoquer des températures élevées et des durées de fonctionnement prolongées. Le fonctionnement en continu avec un serpentin du condenseur encrassé ou obstrué peut entraîner une panne du compresseur. Négliger d'effectuer les procédures de nettoyage du serpentin du condenseur entraînera l'annulation de toute garantie associée avec le compresseur ainsi que les frais de remplacement du compresseur.

#### Attention

Ne jamais utiliser de l'eau sous haute pression pour effectuer cette procédure de nettoyage, l'eau peut endommager les composants électriques situés à proximité du serpentin du condenseur.

### Nettoyage de l'extérieur

Enlever la poussière et la saleté sur les surfaces extérieures avec un détergent doux pour vaisselle et de l'eau chaude. Essuyer pour sécher à l'aide d'un chiffon doux propre.

Utiliser des nettoyeurs conçus pour être utilisés sur des produits en acier inoxydable.

Éliminer les taches incrustées à l'aide d'un tampon métallique inoxydable. Ne jamais utiliser de tampons métalliques ou abrasifs et ce, pour ne pas rayer les panneaux.

Les panneaux extérieurs en plastique ainsi que l'écran d'interface de l'utilisateur doivent être nettoyés avec un détergent doux pour la vaisselle et de l'eau chaude sur un linge mouillé. Essuyer pour sécher à l'aide d'un chiffon doux propre.

## Rincer la conduite de produit

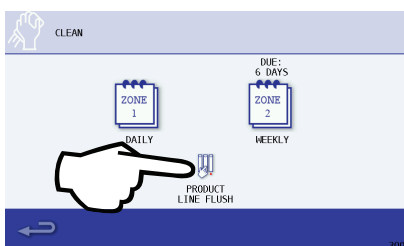
REMARQUE : Les procédures suivantes sont les directives élémentaires pour le rinçage de la conduite de produit. Les directives à l'écran peuvent varier en fonction de la recette ayant été créée avec le programme MenuConnect ou les options choisies dans le menu du gestionnaire. La procédure pour le rinçage de la conduite de produit permet à l'utilisateur de choisir la conduite à rincer au lieu d'être obligé de rincer chaque conduite de produit de l'appareil.

*\*Ces points sont optionnels et peuvent ne pas être affichés sur tous les écrans easyToUCH pendant la procédure de rinçage de conduite de produit.*

1. Ouvrir l'écran tactile au menu principal et sélectionner l'icône de nettoyage.



2. Dans l'écran de nettoyage, sélectionner l'icône PRODUCT LINE FLUSH (Rinçage de conduite de produit).



REMARQUE : L'exécution d'un rinçage de conduite de produit ne remet pas à zéro la minuterie de nettoyage de Zone 2, il faudra exécuter le nettoyage de la Zone 2 dans son intégralité afin de remettre le compteur à zéro.

## RASSEMBLER LES ACCESSOIRES SUIVANTS

Suivre les directives à l'écran et rassembler les fournitures suivantes :

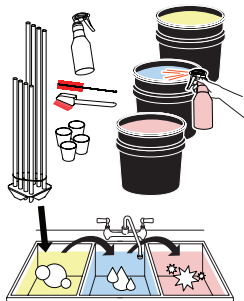
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |  |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|
| <b>Linges propres (chiffons*)</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |  |
| <b>Vaporisateur de solution nettoyante et détergent</b><br>(solution approuvée de savon à vaisselle doux)                                                                                                                                                                                                                         |  |
| <b>Solution désinfectante</b><br>Désinfectants approuvés :<br>une solution qui procure un minimum de chlore 100 ppm est disponible.<br>Ou une solution qui procure un minimum de 300 ppm d'ammonium quaternaire.<br>Ou le désinfectant Manitowoc numéro de pièce 9405653, utiliser 96 ml pour 19 litres (3,25 oz pour 5 gallons). |  |
| <b>Jeu de trois (3) seaux de nettoyage</b><br>(solutions de lavage, rinçage et désinfection)                                                                                                                                                                                                                                      |  |
| <b>Écran de protection contre les éclaboussures</b>                                                                                                                                                                                                                                                                               |  |
| <b>Collecteur de nettoyage</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |  |
| <b>Brosse de nettoyage, gants et lunettes de protection*</b>                                                                                                                                                                                                                                                                      |  |
| <small>* Ces articles sont en option et peuvent ne pas être affichés sur tous les écrans easyToUCH.</small>                                                                                                                                                                                                                       |  |

\* Si d'autres nettoyants sont utilisés, il est possible qu'ils ne permettent pas de nettoyer ou désinfecter votre machine selon les normes de la NSF.

- Appuyer sur la flèche descendante pour continuer.

### Évier de chambre arrière

1. Mettre les gants et lunettes de protection.\*



2. Nettoyer (récurer) - rincer - désinfecter - essuyer tout l'équipement.
3. Laisser sécher les seaux à l'air libre pendant 5 minutes, les autres fournitures trempent dans l'évier de désinfection pendant 5 minutes.
4. Préparer les solutions selon les recommandations du fournisseur de produit chimique et remplir jusqu'au bord. Préparer le nettoyeur à évacuation juste avant d'utiliser.

### Préparer les solutions de nettoyage

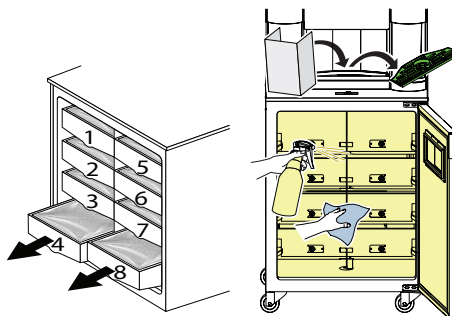
Suivre les directives à l'écran et remplir chaque seau étiqueté jusqu'à la ligne de remplissage avec la solution adéquate et amener à la machine.



1. Remplir le seau de NETTOYAGE (étiqueté n° 1) avec la solution de détergent pour vaisselle doux de l'évier arrière.
2. Remplir le seau de RINÇAGE (étiqueté n° 2) avec de l'eau chaude propre.
3. Remplir le seau de DÉSINFECTION (étiqueté n° 3) avec de l'eau tiède, la bonne quantité de solution désinfectante approuvée et bien mélanger.
4. Remplir deux (2) tasses de nettoyage bleue avec la solution de nettoyage et deux (2) tasses rouge avec la solution de désinfection, puis mettre de côté.
  - Appuyer sur la flèche descendante.

### Instructions de nettoyage

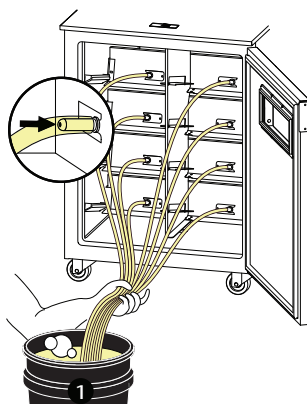
1. Retirer la grille dans la zone de distribution centrale, mettre dans l'évier pour la laver et la désinfecter.
2. Installer l'écran anti-éclaboussures dans la zone de distribution.
3. Retirer les supports à produits dans l'armoire et les mettre dans le réfrigérateur.



4. Vaporiser et essuyer les surfaces du réfrigérateur avec un linge de nettoyage désinfecté neuf, incluant buse blanche, rails arrière, séparateur central, tuyau de nettoyage et parois internes avec un nettoyant.
  - Appuyer sur la flèche descendante.

### Raccorder les tubes de nettoyage

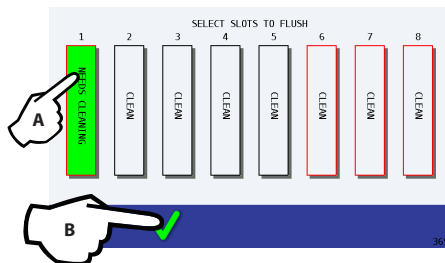
1. Placer le collecteur de nettoyage dans le seau n° 1 - Nettoyer.
2. Raccorder les quatre (4) tubes plus courts aux buses blanches inférieures - quatre (4) tubes plus longs aux buses blanches supérieures.



3. Appuyer sur la coche verte pour continuer.

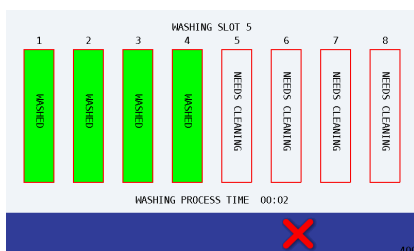
### Sélectionner les logements à rincer

- A. Toucher chaque logement qui doit être rincé, sélectionner un des logements ou tous. Les logements sélectionnés seront surlignés en vert et un message indiquera qu'un NEEDS CLEANING (NETTOYAGE EST NÉCESSAIRE).
- Un message indiquant CLEAN (PROPRE) s'affichera pour les logements qui ne sont pas sélectionnés.
- Les logements en rouge n'ont pas de produit assigné, cependant ils peuvent être sélectionnés pour être rincés.



- B. La coche verte apparaîtra une fois que les logements ont été sélectionnés. Une fois que tous les logements à rincer ont été sélectionnés, appuyer sur la coche verte pour continuer.

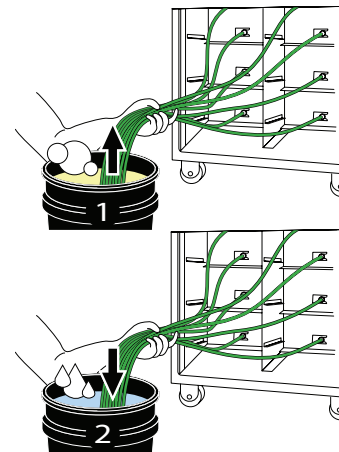
Ceci enverra automatiquement de la solution de lavage dans chaque conduite (fente) ayant été sélectionnée, affichant la progression à l'écran, 30 secondes par logement.



Lorsque le lavage est terminé, l'écran des directives de rinçage apparaîtra automatiquement.

### Conduites de rinçage

1. **NE PAS PERMETTRE AU COLLECTEUR DE NETTOYAGE DE TOUCHER LE SOL.**
2. Retirer le collecteur de nettoyage du seau n° 1 - Nettoyer et mettre dans le seau n° 2 - Eau de rinçage chaude.



3. Veiller à bien raccorder chaque tube de collecteur.
4. Appuyer sur la coche verte pour poursuivre et commencer le rinçage. À mesure que la solution de rinçage passe dans chaque conduite, l'afficheur passera WASHED (Lavé) à RINSHED (Rincé) et deviendra vert.

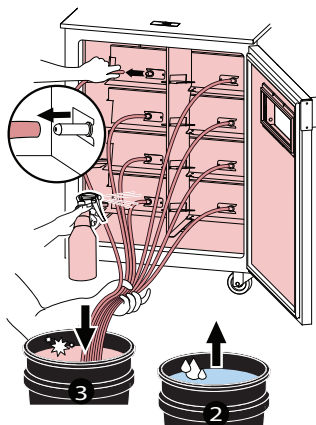
Ceci enverra automatiquement la solution de rinçage dans chaque conduite (logement) ayant été sélectionné et affichera la progression à l'écran, 30 secondes par logement.



Lorsque le rinçage est terminé, l'écran avec les directives de désinfection apparaîtra automatiquement.

### Désinfection des conduites

- 1. NE PAS PERMETTRE AU COLLECTEUR DE NETTOYAGE DE TOUCHER LE SOL.**
- Retirer le collecteur de nettoyage du seau n° 2 - Eau de rinçage chaude et mettre dans le seau n° 3 - Désinfection.



- Veiller à bien raccorder chaque tube de collecteur.
- Appuyer sur la coche verte pour poursuivre et commencer le rinçage. À mesure que la solution de rinçage passe dans chaque conduite, l'afficheur passera RINSED (Rinsé) à SANITIZING (Désinfecter) et deviendra vert.

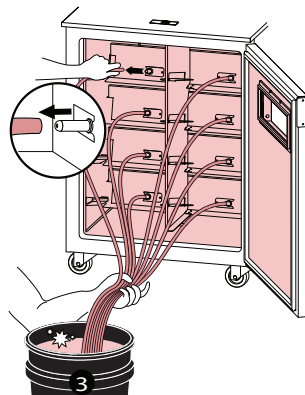
Ceci enverra automatiquement la solution de désinfection dans chaque conduite (logement) ayant été sélectionnée, affichant la progression sur l'écran, 30 secondes par logement.



Lorsque la désinfection est terminée, l'écran des directives pour la purge apparaîtra automatiquement.

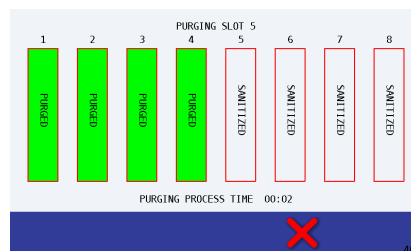
### Purge des conduites

- Déconnecter les tuyaux de nettoyage des buses blanches.



- Appuyer sur la coche verte pour poursuivre et purger les conduites. L'air est poussé dans chaque conduite pour expulser le liquide restant. La conduite sur l'afficheur passera de SANITIZED (Désinfectée) à PURGED (Purgée) et deviendra verte.

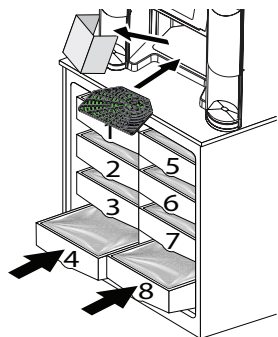
L'air est poussé dans chaque conduite (logement) qui a été sélectionné, expulsant le liquide restant, affichant la progression sur l'écran, 30 secondes par logement.



Lorsque la purge est terminée, l'écran Reinstall Inventory (réinstallation stock) apparaîtra automatiquement.

### Réinstaller le stock

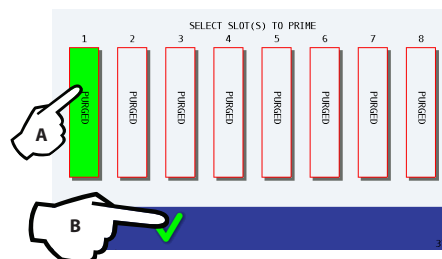
1. Sortir les supports à produit du réfrigérateur et les reposer dans leur numéro de logement approprié.
2. Retirer la protection contre les éclaboussures et réinstaller la grille centrale dans la zone de distribution.



3. Placer un grand gobelet vide sous les buses de distribution.
4. Appuyer sur la flèche descendante, puis sur la coche verte une fois prêt à sélectionner les logements à amorcer.

### Sélectionner les logements à amorcer

- A. Toucher chaque logement qui doit être amorcé. Seuls les logements ayant été sélectionnés au début de cette séquence et rincés seront disponibles.
- Les logements sélectionnés seront surlignés en vert.



REMARQUE : Si une conduite n'ayant pas un produit assigné a été nettoyée, il n'est pas nécessaire de l'amorcer.

- B. La coche verte apparaîtra une fois que les logements ont été sélectionnés. Une fois que tous les logements à amorcer seront sélectionnés, appuyer sur la coche verte pour continuer.

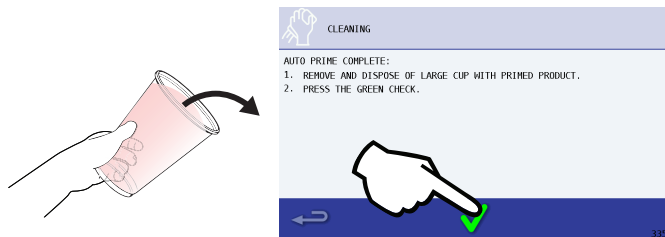
Ceci amorcera automatiquement chaque conduite ayant été sélectionné avec le produit. L'écran affichera PRIMING SLOT X (Amorce du logement X en cours). Chaque logement passera de PURGED (Purgé) à PRIMED (Amorcé).



Lorsque l'amorçage est terminé, l'écran Amorçage terminé apparaîtra automatiquement.

**Amorçage automatique terminée**

1. Retirer et jeter le grand gobelet avec le produit amorcé.

**Important**

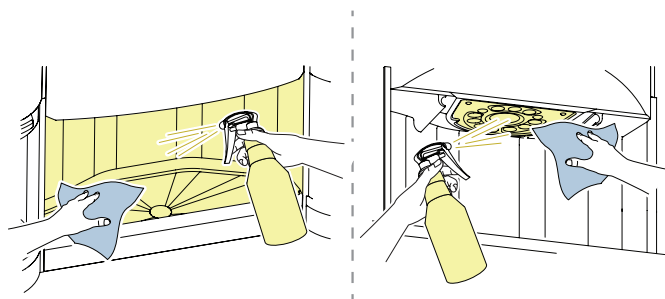
Ne pas verser dans l'évacuation du BIC!

2. Appuyer sur la coche verte pour passer à l'écran de Nettoyage de la zone de distribution.

**Nettoyage de la zone de distribution****Important**

Ne pas insérer une brosse ni un objet pointu dans les buses de distribution rouge.

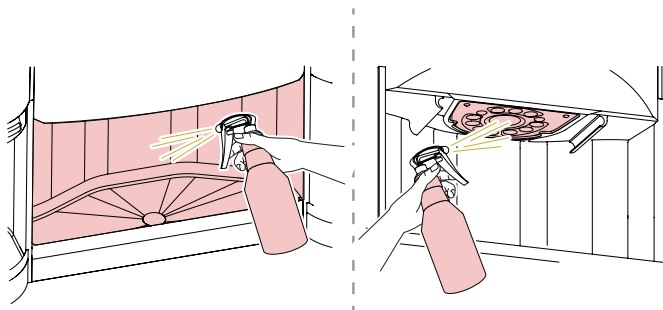
1. Déposer la grille centrale de la zone de distribution.
2. Vaporiser toutes les surfaces de distribution avec la solution nettoyante. Ensuite utiliser une brosse de nettoyage approuvée pour récurer soigneusement la zone.



3. Vaporiser soigneusement chaque buse de distribution individuelle avec une solution de nettoyage et mettre du nettoyant sur chacune des vannes de distribution. Ensuite, utiliser une brosse pour récurer soigneusement la zone.
  - Appuyer sur la flèche descendante pour continuer.
4. Soigneusement, essuyer toutes les vannes de distribution et la zone de distribution avec un chiffon propre.
  - Appuyer sur la flèche descendante pour continuer.

**Désinfection de la zone de distribution**

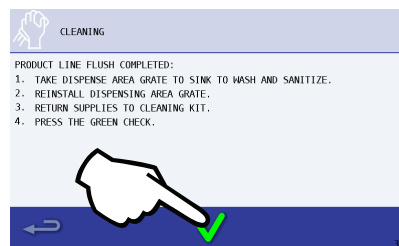
1. Bien vaporiser chaque buse de distribution avec la solution désinfectante.
2. Vaporiser entièrement la zone de distribution avec la solution désinfectante.
3. Laisser sécher à l'air libre.
4. **Ne pas essuyer la solution désinfectante !**



- Appuyer sur la coche verte pour continuer.

**Rinçage de la conduite de produit terminé**

1. Nettoyer et désinfecter la grille dans un évier.
2. Remettre en place la grille de la zone de distribution.
3. Retirer les gants et les lunettes de protection.\*
4. Nettoyer, rincer, désinfecter et sécher tout l'équipement avant de le ranger à un endroit sûr et protégé.



5. Appuyer sur la coche verte pour terminer le rinçage de la conduite de produit. L'écran reviendra à l'écran de menu principal.

## Entretien annuel planifié

Les pièces suivantes sont recommandées pour les remplacements lors des entretiens annuels planifiés afin de garantir la meilleure performance de l'appareil et de minimiser les temps d'arrêt :

- Le joint d'étanchéité de la porte du réfrigérateur (un nettoyage peut être suffisant)
- Deux (2) joints toriques n° 6 pour les raccords rapides des conduites d'eau et de CO<sub>2</sub>
- Neuf (9) vannes LMS
- (1 ou 2) mélangeur(s)
- Molette de distribution de glaçons
- Ensembles arbre du mélangeur

L'évaporateur pour la glacière intégrée doit être inspecté au moins une fois par année. Cependant, la durée de utile de l'évaporateur dépend de la qualité de l'eau et de l'environnement. Il est recommandé d'effectuer une inspection et un entretien plus souvent pour maintenir le rendement de cette glacière.

REMARQUE : Tous les entretiens planifiés doivent être exécutés par un technicien de service agréé par Manitowoc.

CETTE PAGE A ÉTÉ LAISSÉE EN BLANC INTENTIONNELLEMENT

## Section 5

### Dépannage

En cas de problème pendant le fonctionnement de votre système de boissons Blend-In-Cup, suivre la liste de vérification ci-dessous avant de contacter le service technique. Les ajustements périodiques et les procédures d'entretien ne sont pas couverts par la garantie.

#### Liste de vérification avant d'appeler le service technique

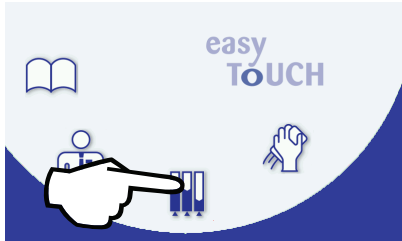
| Symptômes                                                                       | Cause possible                                                                     | Mesures correctives                                                                                                                                           |
|---------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| L'écran d'affichage est éteint ou le système de réfrigération ne fonctionne pas | Fusible brûlé ou disjoncteur déclenché.                                            | Remplacer le fusible ou réarmer le disjoncteur.                                                                                                               |
|                                                                                 | Cordon d'alimentation débranché.                                                   | Brancher le cordon d'alimentation.                                                                                                                            |
|                                                                                 | Thermostat réglé trop haut.                                                        | Régler le thermostat à une température inférieure.                                                                                                            |
|                                                                                 | L'interrupteur principal de courant est éteint.                                    | Éteindre le courant principal.                                                                                                                                |
| L'écran d'affichage est allumé, mais ne répond pas aux commandes                | Aucune recette programmée.                                                         | Inscrire une recette dans MenuConnect et transférer au système de contrôle avec un clé USB.                                                                   |
|                                                                                 | Le tableau de commande est bloqué.                                                 | Redémarrer en débranchant et rebranchant l'alimentation principale.                                                                                           |
| La recette ne se distribue pas correctement                                     | Basse pression de CO <sub>2</sub> .                                                | Remplacer le cylindre de CO <sub>2</sub> , régler le régulateur pour corriger la pression. Voir « Pressions du système » à la page 12.                        |
|                                                                                 | Aucune alimentation d'eau ou pression d'eau faible.                                | Rétablir l'alimentation d'eau, régler le régulateur afin de corriger la pression. Voir « Pressions du système » à la page 12.                                 |
|                                                                                 | Le produit n'est pas installé, mal installé ou la conduite du produit est bloquée. | Installer correctement ou réinstaller le produit. Voir « Procédure pour débloquer une conduite obstruée » à la page 65.                                       |
|                                                                                 | Les glaçons ne sont pas distribués.                                                | Appeler le service technique.                                                                                                                                 |
| Le mélangeur ne démarre pas lorsque le gobelet est inséré                       | La porte du mélangeur n'est pas fermée.                                            | Fermer la porte du mélangeur.                                                                                                                                 |
|                                                                                 | L'interrupteur de la porte du mélangeur ne se ferme pas.                           | Appeler le service technique.                                                                                                                                 |
| Le compresseur fonctionne pendant une longue durée ou continuellement           | Une grande quantité de produit chaud est placée dans l'armoire.                    | Accorder suffisamment de temps au produit pour qu'il se refroidisse.                                                                                          |
|                                                                                 | Ouvertures de porte prolongées ou porte(s) entrouverte(s).                         | Vérifier que la ou les portes sont fermées lorsqu'il n'est pas utilisé. Éviter d'ouvrir les portes trop longtemps.                                            |
|                                                                                 | Le ou les joints d'étanchéité de la porte ne ferment pas correctement.             | Vérifier l'état du joint d'étanchéité. Ajuster la porte ou remplacer le joint d'étanchéité si nécessaire.                                                     |
|                                                                                 | Serpentin du condenseur sale.                                                      | Nettoyer le condenseur du serpentin.                                                                                                                          |
|                                                                                 | Serpentin de l'évaporateur givré.                                                  | Éteindre l'appareil et laisser le serpentin dégivrer. Vérifier que le thermostat n'est pas réglé trop froid. Vérifier également l'état du joint d'étanchéité. |
| Rinçage de la chambre du mélangeur inefficace                                   | La buse de rinçage n'est pas correctement installée.                               | Veiller à bien asseoir la buse et que les flèches d'indication pointent vers le haut.                                                                         |
|                                                                                 | Basse pression d'eau.                                                              | Vérifier la pression sur les jauges, appeler le service technique si elle est basse.                                                                          |

| Symptômes                                                                                       | Cause possible                                                                                                                                                   | Mesures correctives                                                                                                                                                                                                                  |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| La température de l'armoire est trop élevée                                                     | Thermostat réglé trop haut.                                                                                                                                      | Régler le thermostat à une température inférieure.                                                                                                                                                                                   |
|                                                                                                 | Le ou les ventilateurs de l'évaporateur ne fonctionnent pas ou la lame du ventilateur est enlevée ou tourne sur l'arbre.                                         | Appeler le service technique.                                                                                                                                                                                                        |
|                                                                                                 | Une grande quantité de produit chaud est placée dans l'armoire.                                                                                                  | Accorder suffisamment de temps au produit pour qu'il se refroidisse.                                                                                                                                                                 |
|                                                                                                 | Ouvertures de porte prolongées ou porte(s) entrouverte(s).                                                                                                       | Vérifier que la ou les portes sont fermées lorsqu'il n'est pas utilisé. Éviter d'ouvrir les portes trop longtemps.                                                                                                                   |
|                                                                                                 | Serpentin du condenseur sale.                                                                                                                                    | Nettoyage le condenseur du serpent.                                                                                                                                                                                                  |
|                                                                                                 | Serpentin de l'évaporateur givré.                                                                                                                                | Éteindre l'appareil et laisser le serpent dégivrer. Vérifier que le thermostat n'est pas réglé trop froid. Vérifier, également, l'état du joint d'étanchéité de la porte.                                                            |
|                                                                                                 | Niveau de réfrigérant faible dans le système.                                                                                                                    | Appeler le service technique - Le service de l'entreprise doit localiser et réparer la fuite, recouvrir, évacuer et recharger.                                                                                                       |
|                                                                                                 | Le compresseur ne démarre pas - bruits et déclenchement sur le protecteur de surcharge.                                                                          | Nettoyer le condenseur du serpent.<br>Déplacer l'armoire ou faire d'autres ajustements pour obtenir les bons dégagements pour l'armoire. Voir « Dégagements » à la page 10.<br>Vérifier et corriger la tension d'entrée à l'armoire. |
| L'armoire est bruyante                                                                          | Pièce(s) desserrée(s).                                                                                                                                           | Localiser et serrer la ou les pièces desserrées.                                                                                                                                                                                     |
|                                                                                                 | Vibration de la tubulure.                                                                                                                                        | Veiller à ce que la tubulure ne touche pas les autres tubulures ou composants.                                                                                                                                                       |
| Le réfrigérateur congèle le produit                                                             | Le thermostat est réglé trop bas.                                                                                                                                | Régler le thermostat à une température plus élevée. Voir « Fonctionnement normal » à la page 19.                                                                                                                                     |
| Ne distribue pas de glaçons                                                                     | Le couvercle du bac à glaçons n'est pas en place.                                                                                                                | Vérifier que le couvercle du bac à glaçons est en place et bien fixé.                                                                                                                                                                |
|                                                                                                 | Une quantité excessive de glaçons dans le bac empêche le couvercle de se fermer correctement.                                                                    | Retirer les glaçons en trop du bac et remettre correctement le couvercle du bac à glaçons en place.                                                                                                                                  |
|                                                                                                 | Des vibrations excessives délogent le couvercle.                                                                                                                 | Vérifier si les glaçons sont dans le bac.                                                                                                                                                                                            |
| Il y a une légère corrosion sur la porte à crème fouettée ou autre parties en acier inoxydable. | Des facteurs environnementaux, de l'eau dure, des sels, un usage excessif de nettoyants à base de chlore et/ou des produits alimentaires ayant un contenu acide. | Essuyer immédiatement tout déversement. Utiliser une brosse en nylon, un chiffon doux, du savon et de l'eau pour nettoyer et retirer la corrosion. Voir « Entretien et nettoyage de l'acier inoxydable » à la page 36.               |

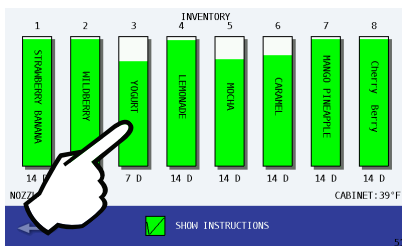
## Procédure pour débloquer une conduite obstruée

REMARQUE : Vérifier que le produit est disponible et correctement connecté avant d'exécuter cette procédure.

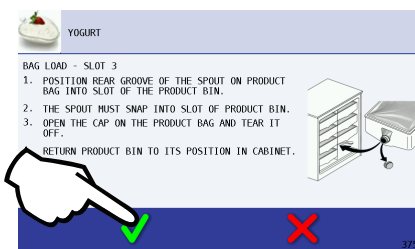
1. Remplir une burette d'eau chaude.
2. Enlever le bac de produit.
3. Raccorder la burette à un boyau en vinyle puis à l'admission du boyau de produit.
4. Sélectionner l'icône Inventaire dans le menu principal.



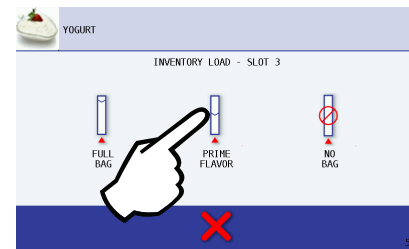
5. Sélectionner le produit ayant la conduite bloquée.



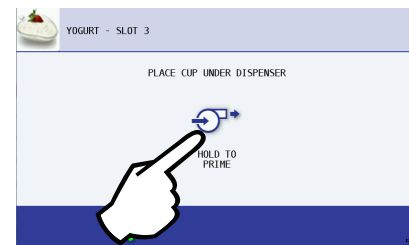
6. Sélectionner deux fois la coche verte sans suivre les instructions de remplacement de produit.



7. Sélectionner PRIME FLAVOR (Amorçage saveur).



8. Placer un gobelet sous le distributeur.
9. Sélectionner l'icône HOLD TO PRIME (Maintenir pour amorçage) tout en pressant la burette. Surveiller que le produit se déverse dans le gobelet.



10. Répéter jusqu'à ce que le robinet soit dégagé et que le produit ou l'eau se déverse dans le gobelet.
11. Retirer la burette avec le boyau en vinyle. Remettre le bac de produit dans l'appareil.
12. Sélectionner l'icône HOLD TO PRIME (Maintenir pour amorçage) jusqu'à ce que seulement le produit se déverse dans le gobelet.
13. Appuyer sur la coche verte lorsque terminé pour revenir à l'écran de l'inventaire de produit.



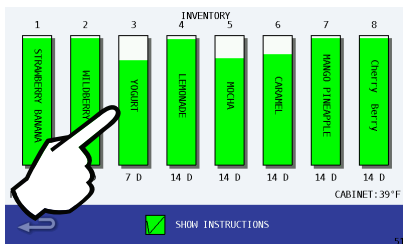
14. Appuyer sur la flèche de retour pour revenir au menu principal.

## Comment vérifier la pression de l'air et du CO<sub>2</sub> des pompes à produit

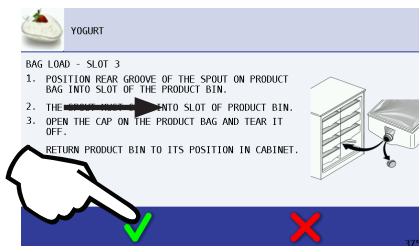
1. À l'aide de l'écran tactile, aller à l'écran d'amorçage, qui est accédé par l'icône d'inventaire depuis le menu principal.



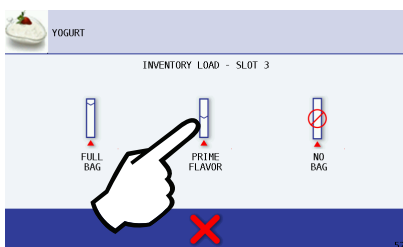
2. Sur l'écran d'amorçage, sélectionner une des fentes assignée au produit.



3. Sélectionner deux fois la coche verte sans suivre les instructions de remplacement de produit.

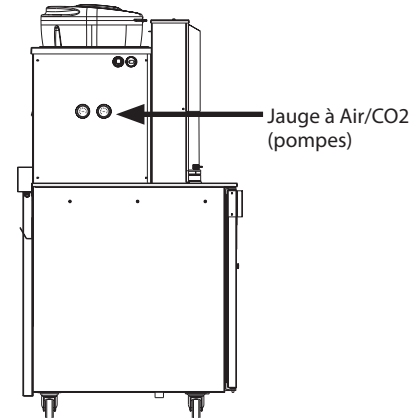


4. Sélectionner l'icône PRIME FLAVOR (Amorçage saveur).

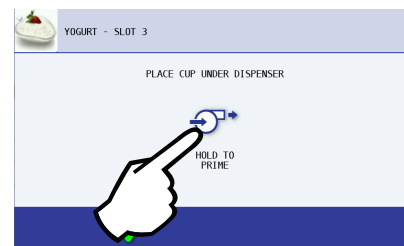


5. Placer un gobelet sous le distributeur.

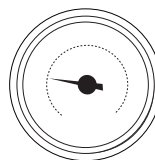
6. Localiser le régulateur d'Air/CO<sub>2</sub> des pompes à produit à l'arrière de l'appareil.



7. Appuyer et tenir l'icône HOLD TO PRIME (Maintenir pour amorçage) tout en surveillant la pression du CO<sub>2</sub> sur le régulateur sur le côté gauche de l'appareil.



8. Le régulateur baissera jusqu'à une pression stable pendant l'amorçage du produit, puis remontera à une pression plus élevée lorsque le bouton d'amorçage est relâché.



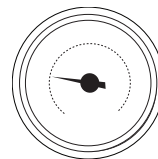
**Pompes à produit Air/CO<sub>2</sub> 241 kPa, 2,41 bar**  
(35 lb-po<sup>2</sup>)  
+/- 14 kPa, 0,14 bar (2 lb-po<sup>2</sup>)

9. Le régulateur doit maintenir 241 kPa, 2,41 bar (35 lb-po<sup>2</sup>) +/- 14 kPa, 0,14 bar (2 lb-po<sup>2</sup>) pendant l'écoulement.
10. Si le régulateur d'air/CO<sub>2</sub> n'arrive pas à maintenir la pression pendant l'écoulement, il faut prendre contact avec le service technique pour faire l'ajustement.

REMARQUE : Pour économiser le produit, la pression de l'air/CO<sub>2</sub> peut être vérifiée pendant le nettoyage de la zone 2 ou au moment où les pompes sont en fonction.

## Comment vérifier une pression d'eau courante

1. À l'aide de l'écran tactile, accéder au(x) bouton(s) de rinçage de la chambre à mélange qui se trouve au bas de l'écran de sélection de boisson ou de sélection de saveur.

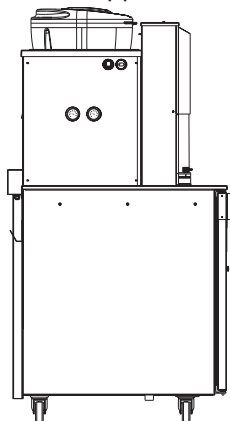


**Eau courante 241 kPa, 2,41 bar**  
(35 lb-po<sup>2</sup>)  
+/- 2 lb-po<sup>2</sup> (14 kPa, 0,14 bar)

4. Le régulateur d'eau courante doit maintenir 241 kPa, 2,41 bar (35 lb-po<sup>2</sup>) +/- 14 kPa, 0,14 bar (2 lb-po<sup>2</sup>).
5. Si le régulateur d'eau courante ne maintient pas cette pression pendant l'écoulement, il faut prendre contact avec le service technique pour un ajustement.

2. Activer le cycle de rinçage en touchant le bouton droit ou gauche tout en surveillant le régulateur d'eau courante à l'arrière de l'appareil.

Jauge à eau courante



**REMARQUE :** Les appareils ayant qu'un (1) seul mélangeur afficheront un (1) bouton de rinçage à droite.

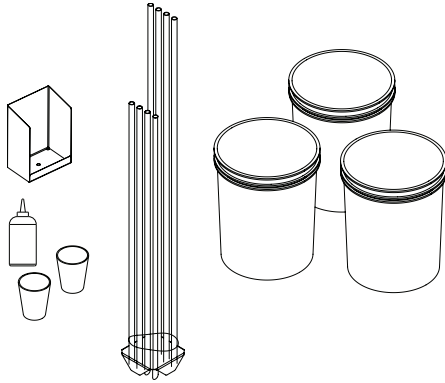
CETTE PAGE A ÉTÉ LAISSÉE EN BLANC INTENTIONNELLEMENT

## Section 6

# Outils et fournitures de nettoyage

---

### Trousse de nettoyage



Des trousse de nettoyage sont disponibles (numéro de pièce 000-BIC-006Q) Ces trousse comprennent les articles suivants :

- Trois (3) seaux de 5 gallons
- Étiquettes de seau pour nettoyage, rinçage et désinfection
- Gobelets rouge et bleu pour le nettoyage de mélangeur
- Flacon pressable
- Écran anti-éclaboussures pour la zone de distribution
- Brosse de nettoyage de mélangeur
- Collecteur de conduites pour le nettoyage des conduites de produits

CETTE PAGE A ÉTÉ LAISSÉE EN BLANC INTENTIONNELLEMENT

## Garantie limitée

### QUI EST COUVERT?

La présente garantie limitée s'applique uniquement à l'utilisateur final d'origine du produit et n'est pas transférable.

### Exclusions de la couverture

Cette garantie ne s'applique pas :

- Aux pièces ou ensembles ayant été altérés, modifiés ou changés.
- À la réparation ou au remplacement des pièces ou ensembles nécessaires en raison d'une mauvaise utilisation, d'un abus, d'un entretien ou entreposage inapproprié, d'une négligence, d'une altération, d'un accident, d'une utilisation de fournitures incompatibles ou de l'absence d'un entretien spécifié.
- Aux articles d'entretien normal, y compris, sans être limité à, des ampoules d'éclairage, fusibles, récipients, joints d'étanchéité, vannes LMS ou autocollants utilisés dans l'appareil, joints toriques, finitions intérieures et extérieures, lubrification, détartrage, verre cassé, etc.
- Des réparations inappropriées ou non autorisées.
- Aux défaillances en raison d'une tension électrique inappropriée ou irrégulière.
- À toute pièce soumise à des dommages au-delà du contrôle de la Société, ou d'un équipement qui a été soumis à des altérations, à une mauvaise utilisation ou à une installation inadéquate, à des accidents, à des dommages lors de l'expédition, au feu, aux inondations, autres risques ou actes de Dieu qui sont au-delà du contrôle de la Société.
- À toute machine qui a été installée et/ou entretenue de manière inconsistante aux instructions fournies par la Société.
- À toute machine initialement installée plus de cinq ans à partir de la date de fabrication du numéro de série.
- À tout produit ou équipement fabriqué ou vendu par la Société lorsque de tels produit ou équipements commerciaux sont installés ou utilisés dans une application résidentielle ou non commerciale. Les installations qui ne sont pas en conformité aux codes et règlements de bâtiment ou d'incendie rendent cette garantie limitée et toute responsabilité ou obligation qui y sont associées nulles et non avenues. Cela comprend tout dommage, frais ou action juridique résultants de l'installation de tout équipement de la Société dans une application non commerciale ou d'une installation où l'équipement est utilisé pour des applications autres que celles approuvées par la Société.
- Tout produit nettoyé sans avoir utilisé une solution de nettoyage homologuée par la Société annule cette garantie limitée.
- La présente garantie ne s'applique pas si le système de réfrigération de la machine est modifié avec un condenseur, un récupérateur de chaleur ou d'autre pièce ou ensemble qui ne sont pas fabriqués par la Société, à moins d'avoir obtenu une approbation écrite par la Société de ces modifications pour des emplacements spécifiques.

### LIMITATION DE LA RESPONSABILITÉ

Les paragraphes précédents énoncent le recours exclusif pour toute réclamation en fonction d'une défaillance de ou d'un vice de produit ou de service vendu ci-après, que la défaillance ou le vice survint avant ou pendant la période de garantie, et qu'une réclamation, selon les normes prévues par la loi, est fondée sur un contrat, une indemnité, une garantie, un délit civil (y compris la négligence), la responsabilité stricte, implicite par la loi ou autrement, et la Société et ses représentants ne seront pas responsables pour toute réclamation pour blessures corporelles ou dommages indirects ou pertes, quelle qu'en soit la cause. À l'expiration de la période de garantie, toute responsabilité viendra à échéance. LES PRÉSENTES GARANTIES SONT EXCLUSIVES ET REMPLACENT TOUTES LES AUTRES GARANTIES, QU'ELLES SOIENT ÉCRITES, ORALES, IMPLICITES OU STATUTAIRES. AUCUNE GARANTIE IMPLICITE DE QUALITÉ MARCHANDE OU D'ADAPTATION À UN USAGE PARTICULIER EST APPLICABLE. LA SOCIÉTÉ NE GARANTIT PAS LES PRODUITS OU SERVICES DES AUTRES.

### Recours

La responsabilité de la Société pour violation de toute obligation en vertu de la présente garantie est limitée à : (i) la réparation ou le remplacement de la machine sur laquelle la responsabilité est fondée, ou à l'égard des services, de la reprise des services; ou (ii) à la discrétion de la Société, le remboursement du montant payé pour ledit équipement ou services. Toute violation par la Société à l'égard de tout élément ou pièce d'équipement ou de service doit être considérée comme une violation à l'égard de cet élément, pièce ou service seulement.

### PROCÉDURE DE RÉCLAMATION DE GARANTIE

Le client sera responsable de :

- Aviser immédiatement un représentant agréé du service technique de la Société du numéro de série de l'équipement et de la nature du problème.
- Vérifier que le problème est de la responsabilité de l'usine.
- Coopérer avec l'organisme de service afin que le service sous garantie puisse être effectué pendant les heures normales de travail.

Pour assurer un service de garantie prompt et permanent, la carte de garantie doit être remplie et envoyée à la SOCIÉTÉ dans les cinq (5) jours suivant la date d'installation.

### LOIS APPLICABLES

Pour les équipements, produits et services vendus aux États-Unis, cette garantie limitée est régie par les lois de l'État du Delaware, É.-U, sans égard aux principes de droits régissant les conflits. La Convention des Nations Unies sur les contrats de vente internationale de marchandises est exclue dans son intégralité dans l'application de la présente garantie limitée.

Chaque nouvelle pièce d'équipement Multiplex est fournie avec KitchenCare™ et vous choisissez le niveau de service qui satisfait vos besoins opérationnels pour un restaurant ou de multiples emplacements.

**StarCare** – Garantie & service à vie, pièces certifiées OEM, inventaire de pièces universel, vérifié pour sa performance



**ExtraCare** – CareCode, Soutien 24/7, information de produit en ligne/mobile

**LifeCare** – Installation & orientation équipement, entretien planifié, KitchenConnect™, MenuConnect

**Parler avec KitchenCare™** • 1-844-724-CARE • [www.mtwkitchencare.com](http://www.mtwkitchencare.com)

Pour savoir comment Welbilt et ses marques phares peuvent vous équiper, visitez notre site web mondial au [www.welbilt.com](http://www.welbilt.com), puis découvrez les ressources régionales et locales qui vous sont disponibles.

