

# MANUEL D'UTILISATION



## Machine Glace à L'italienne



- ⚠ Cette machine contient du réfrigérant dans un système hermétiquement fermé.
- ⚠ Pour éviter les dysfonctionnements de la machine, nous vous recommandons de laisser la machine reposer pendant au moins 24 heures après le transport afin que le liquide de refroidissement puisse se déposer car l'appareil a été exposé à des vibrations pendant le transport

<b>1. Introduction</b>	<b>3</b>
1.1. But	3
1.2. Identification de la machine	3
1.3. Accessoires	3
1.5. Interrupteur (ON/OFF)	5
1.6. Fonctionnement et entretien	5
1.7. Hygiène	5
1.8. Stockage	5
<b>2. Livraison et déballage</b>	<b>5</b>
<b>3. Installation</b>	<b>6</b>
3.1. Branchement secteur	6
<b>4. Description de la machine</b>	<b>7</b>
4.1. Utilisation conforme	7
4.2. Présentation de la machine	7
4.3. Display LED	7
4.4. Autres fonctions	8
4.5. Porte de décharge	9
4.6. Bacs a produit	9
4.7. Interrupteur pour courant et pompe à air	9
<b>5. Paramètres</b>	<b>10</b>
5.1. Régler la dureté	10
5.2. Intervalle de température pour la réfrigération des bacs régler	11
<b>6. Fonctionnement de la machine</b>	<b>11</b>
6.1. Mise en service (Début de la journée de travail)	11
6.2. Préparation du mélange a glace	12
6.3. Production de glace	12
6.4. Decharger la glace italienne	13
6.5. Eteindre la machine (à la fin de votre journée de travail)	14
<b>7. Service et maintenance</b>	<b>14</b>
7.1. Consignes de sécurité	14
7.2. Instructions générales	15
7.3. Outils nécessaires	15
7.4. Entretien	15
7.5. Nettoyage et désinfection de la machine avant utilisation	15
7.6. Nettoyage et désinfection de la machine après utilisation	16
7.7. Dégivrer et vider le cylindre	16
<b>8. Transport et stockage</b>	<b>16</b>
8.1. Transport	17
8.2. Stockage	17
<b>9. Destruction</b>	<b>17</b>
9.1 Protection environnementale	17
<b>10. Message d'erreur possible et solution</b>	<b>17</b>
<b>11. Fiche technique</b>	<b>18</b>
<b>12. Nom des pièces</b>	<b>19</b>
<b>13. Droits d'auteur</b>	<b>19</b>

Nous sommes heureux que vous ayez choisi cette machine à glace BILECAN. Avec cette machine, vous pourrez simplement créer et concevoir votre propre glace italienne, crème glacée ou votre yaourt glacé. Grâce à sa fiabilité et son design élégant, vous tournez certainement votre attention vers ce produit à l'avenir. Les compresseurs utilisés sont des compresseurs de grandes marques Européennes. Le système de commande numérique (panneau de commande) rend le fonctionnement de cette machine simple, efficace et fiable.

Avertissement : Le diamètre du câble d'alimentation doit être d'au moins 2,5mm<sup>2</sup>. Veuillez lire attentivement le manuel avant de démarrer l'appareil.

## Introduction

### 1.1. But

Ce mode d'emploi est destiné à informer l'opérateur du fonctionnement de la machine à glace italienne BILECAN. Cette machine est conçue uniquement pour la préparation de glace italienne et yaourt glace.



Lisez attentivement ce mode d'emploi avant de démarrer la machine.

### 1.2. Identification de la machine

⚠ Cette machine contient du réfrigérant dans un système hermétiquement ferme.

### 1.3. Accessoires

La livraison de cette machine comprend :

- Mode d'emploi ([www.bilecan.com](http://www.bilecan.com))
- Porte-cône ( pas sur tout les modèles )
- Table ( pas sur tout les modèles )
- Marquise ( pas sur tout les modèles )

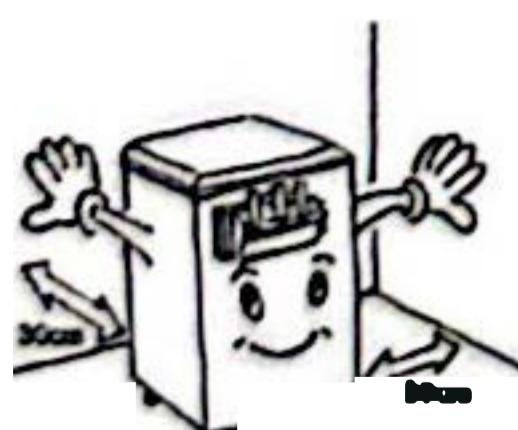
### 1.4. Responsabilité

- Le vendeur n'est pas responsable des situations dangereuses, des accidents et / ou des dommages résultant de :
- Ne pas suivre les instructions sur la machine ou dans ce mode d'emploi.
- Utilisation de la machine à des fins ou dans des conditions qui s'écartent des informations contenues dans ce manuel d'utilisation.
- Modifications importantes de la machine. Cela vaut également pour l'utilisation d'autres pièces de rechange.
- Entretien inadéquat ou réparations qui n'ont pas été effectuées par les centres de service autorisés respectifs.
- Modifications du cordon d'alimentation.
- Modifications apportées aux composants de l'appareil.
- Utilisation de pièces de rechange et d'accessoires non d'origine.
- Non-respect des instructions (de transport).
- Entretien insuffisant
- Utilisation de la machine à des fins ou dans des conditions qui s'écartent des informations de ce manuel d'utilisation.
- Le vendeur n'est pas responsable des dommages consécutifs dus à des défauts de la machine, Dommages aux produits, interruptions d'activité, pertes de production.

## 2. Sécurité

Une utilisation incorrecte ou imprudente peut endommager la machine. Veuillez noter les consignes de sécurité générales suivantes

- Connectez la machine conformément aux réglementations de base en matière de santé et de sécurité de votre pays.
- Soyez prudent avec vos cheveux et vêtements.
- Ne tenez pas les mains dans les zones dangereuses.
- N'allumez jamais la machine lorsque les pièces ou tôle ont été démontées.
- Avant chaque travail de maintenance sur la machine, débranchez la fiche secteur de la prise.
- Les pièces défectueuses doivent être remplacées avant de remettre la machine en service.
- La machine ne doit être utilisée que par du personnel spécialisé.
- Vous pouvez être formé par le vendeur à tout moment et gratuitement sur l'utilisation de la machine
- Les modifications de la machine ne peuvent être effectuées qu'avec l'accord préalable du fabricant.
- Ne pas toucher l'appareil avec les mains et/ou les pieds mouillés.
- Ne pas utiliser l'appareil avec les pieds nus.
- L'appareil n'est pas destiné à être utilisé par des personnes (enfants compris) à capacités physiques, sensorielles et mentales réduites, qui ne sont pas expérimentées ou formées, sauf si elles ont pu bénéficier, par l'intermédiaire d'une personne responsable de leur sécurité, d'une surveillance ou d'instructions sur l'utilisation de l'appareil.
- Les enfants doivent être surveillés pour éviter qu'ils jouent avec l'appareil.
- Pour un fonctionnement correct, utiliser l'appareil à une température de 14°C minimum et 30°C maximum.
- Pour un fonctionnement sans danger, l'inclinaison maximale de l'appareil est de 1,5 degrés vers l'intérieur.
- L'appareil n'est pas prévu pour être installé dans des lieux exposés aux jets d'eau.
- L'appareil peut être installé dans des lieux où son utilisation et son entretien sont limités à un personnel qualifié.
- Les instructions précisent que l'accès à la zone de service est limité aux personnes connaissant et sachant utiliser l'appareil, notamment en ce qui concerne la sécurité et l'hygiène.
- Cet appareil n'est pas prévu pour être installé en cuisine.
- Cet appareil est conçu pour être utilisé en applications commerciale et similaires.
- Ne pas laisser l'appareil exposé aux agents atmosphériques.
- Ne pas tirer le cordon d'alimentation pour débrancher l'appareil de l'alimentation électrique.
- Ne pas retirer les panneaux avant d'avoir débranché l'appareil de l'alimentation électrique.
- Préférer une distance d'au moins 30 cm de tous les côtés de la machine pour une ventilation adéquate.



Laissez un espace d'au moins 50 cm ou plus du côté de sorti de l'air chaud pour assurer la circulation de l'air chaud

Ne laissez pas d'objets tels que des sacs en plastique près de l'air chaud, ils peuvent être aspirés. Vérifiez l'état de la machine avant chaque démarrage. N'utilisez la machine que lorsqu'elle est en parfait état.

**⚠** Cette machine ne doit être poussé que par l'avant. Ne poussez pas l'appareil latéralement.

### 1.5. Interrupteur (ON/OFF)

Avec ces interrupteurs, vous pouvez mettre la machine en marche (allumer) ou la mettre hors service (éteindre). Ces interrupteurs ne sont pas disponibles sur tous les modèles.

### 1.6. Fonctionnement et entretien

La machine ne doit être utilisée, entretenue et nettoyée que par du personnel qualifié.

L'utilisateur final détermine la base sur laquelle le personnel est autorisé à le faire.

### 1.7. Hygiène

Une bonne hygiène est très importante. Veuillez respecter les règles suivantes :

Nettoyez et désinfectez la machine régulièrement et quotidiennement conformément aux règles d'hygiène pour la préparation des glaces.

**⚠** Une bonne hygiène assure une meilleure crème glacée et des clients satisfaits.

**⚠** L'utilisateur reste le seul responsable de l'hygiène de cette machine. Il est interdit d'utiliser la sorbetière sans nettoyage et désinfection réguliers et quotidiens, car ceux-ci ont un effet négatif sur la préparation de la crème glacée, ce qui la rend dangereuse pour la sécurité et la santé des consommateurs.

**⚠** Assurez-vous de maintenir la machine dans des conditions d'hygiène propres et indéniables.

Veuillez respecter les conditions d'hygiène prescrites par les lois de votre pays. Lors de la vidange et de l'élimination des déchets alimentaires.

**⚠** Nettoyez et désinfectez la machine conformément aux lois de votre pays ou demandez à votre service de santé

### 1.8. Stockage

La machine doit toujours être stockée dans un endroit à une température comprise entre 14 °C - 25 °C lorsqu'elle n'est pas utilisée.

## Livraison et déballage

Votre machine est emballée dans une caisse en bois,

1. Vérifiez le contenu de votre emballage.
2. Retirez soigneusement et complètement le matériau d'emballage. Tout film protecteur sur votre machine doit être retiré.
3. En cas de dommages dus au transport, effectuez immédiatement la documentation et informez le transitaire. Se plaindre immédiatement des défauts découverts plus tard (respecter le délai).

## Installation

**⚠** Lisez attentivement ce chapitre avant d'installer la machine. C'est le seul moyen d'assurer une sécurité maximale.

### Site d'installation

- Veuillez retirer tous les verrous de transport avant l'installation. Ce sont des pièces en polystyrène et du plastique.
- Ne pas installer la machine à l'extérieur sans protection.
- La machine doit être posée sur un sol sec et ferme, plane, horizontale et stable pour éviter les bruits et les vibrations gênants.
- Prévoyez un espace de 10 cm à l'arrière, 30 cm à droite et au moins 30 cm à gauche.

- Ne placez pas la machine en plein soleil (même pas derrière une vitre) ou près d'une source de chaleur (par exemple radiateur ou friteuse)
- N'exposez pas la machine à la pluie et aux rayons directs du soleil
- Préférez un espace d'au moins 30 cm sur les deux côtés de la machine pour une ventilation adéquate
- N'inclinez jamais la machine.
- Ne laissez pas d'objets tels que des sacs en plastique près de l'air chaud, ils peuvent être aspirés
- La machine doit être placée à une distance d'au moins 50 cm de toute source de chaleur.
- Pour assurer la dissipation de la chaleur, laissez un espace d'au moins 50cm sur le coté de sortie de l'air chaud. Ne laissez aucun objet qui pourrait être altéré par l'air chaud qui s'échappe (sac plastique ou autre objet sensible).
- Installez la machine dans une pièce dont la température est comprise entre 14 °C - 30 °C.



⚠ Les machines sur roulettes ne doivent pas être poussé que par l'avant. Ne poussez pas l'appareil latéralement.

### 1.9. Branchement secteur

La prise dans laquelle vous allez brancher votre machine doit obligatoirement être munie d'une prise de terre.

Branchez la fiche de la machine sur une prise de courant. Lors de l'installation de la machine, assurez-vous qu'elle n'est pas sur le cordon d'alimentation. Cela peut endommager le câble d'alimentation et la machine et entraîner un court-circuit.

#### Caractéristiques :

Monophasé : 230V/50Hz, Variation du voltage : 198V-240V

Triphasé : 380V/50Hz, Variation du voltage : 370V-390V

La prise d'alimentation électrique devra être munie de fils d'une section supérieure ou égale à 2,5 mm<sup>2</sup>. Toute surcharge de secteur ou baisse de tension pourrait endommager la machine. Ces éléments ne sont pas inclus dans la garantie.

#### Notes importantes :

- Afin d'éviter tout dysfonctionnement de la machine, nous recommandons de laisser le gaz réfrigérant redescendre dans le circuit pendant 24 heures avant une première utilisation, les vibrations étant inévitables durant le transport.
- Le liquide à glace dans les bacs doit être froid. Enlevez régulièrement les amas de poussière en sortie du ventilateur dégageant l'air chaud.
- Vous ne devez en aucun cas utiliser un seul cylindre de congélation ou utiliser des produits différents par cylindre de congélation (à l'exception du modèle BQL-S36 munies de 4 compresseurs).

- En ce qui concerne les machines alimentées en 380 V, vérifiez que les arbres rotatifs tournent dans le sens des aiguilles d'une montre. Si ça n'est pas le cas, inversez deux phases de votre montage électrique ou faites appel à un électricien.

## Description de la machine

### 1.10. Utilisation conforme

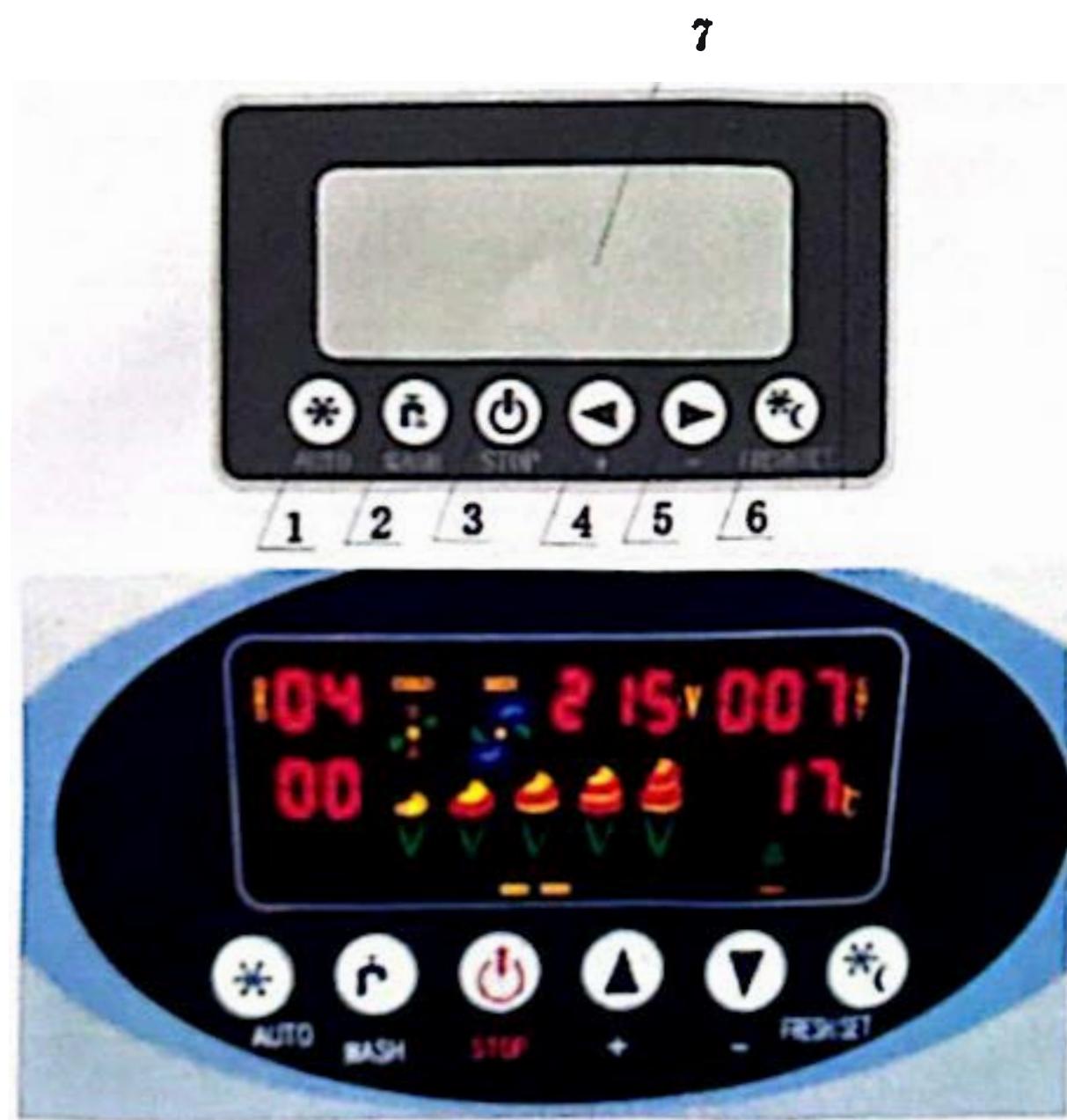
La machine ne convient qu'à la préparation commerciale de glace italienne, crème glacée molle ou yaourt glace avec les ingrédients eau et mélange de crème glacée.

### 1.11. Présentation de la machine

1. Display
2. Interrupteur courant
3. Porte de décharge
4. Interrupteur pompe à air
5. Égouttoir
6. Couvercle en inox
7. Porte cône
8. Marquise
9. Table
10. Roue



### 1.12. Display LED



1. Touche de production
2. Touche de nettoyage  
Touche Stop, pour stopper la production ou le nettoyage
3. Touche Dureté + glace plus dure
4. Touche dureté - glace plus tendre
5. Touche réfrigération des bacs
6. LED Display

### Le display LED de votre machine



- |                              |                                       |
|------------------------------|---------------------------------------|
| 1. Affichage Dureté          | 6. Affichage du compteur              |
| 2. Affichage d'erreur        | 7. Tension du courant                 |
| 3. État de la glace          | 8. Réfrigération des bacs             |
| 4. État de marche            | 9. Niveau de congélations de la glace |
| 5. Température dans les bacs |                                       |

## 1.13. Autres fonctions



### Réfrigération des bacs et du cylindre de congélation

Le bouton FRESH pour la réfrigération des bacs est le même pour la réfrigération du produit dans les cylindres. Les cylindres seront seulement refroidis pendant 10min / h une fois que votre glace dans le cylindre ne sera plus assez froide. Si vous arrêtez votre production en appuyant sur le bouton STOP en laissant le bouton FRESH en fonction et votre produit dans les cylindres devient froid, la machine pourra se mettre en marche après une heure pour refroidir la glace dans les cylindres et s'arrêter de nouveau (Cette fonction n'est pas disponible sur tous les modèles).

⚠ Appuyez simplement sur FRESH / SET pour commencer la réfrigération des bacs



### Réfrigération des cylindres

Le refroidissement des cylindres passe par le refroidissement des bacs et ceci dès que la production est arrêtée et que le refroidissement des bacs est resté activé.



### SET Mode réglages

Avec le bouton SET, vous pouvez accéder aux autres paramètres de votre machine, contactez votre revendeur pour plus d'informations.



### Bouton pour régler la dureté

Pressez uniquement sur la touche « + » pour rendre la glace plus dure ou sur « - » pour rendre la glace plus tendre. Les valeurs seront automatiquement mémorisées au levé du doigt.

⚠ Avant de commencer avec le réglage de la dureté des glaces ou de la température des bacs,



vous devez d'abord stopper la production



la réfrigération des bacs et le nettoyage



Arrêtez la production ou le nettoyage en appuyant sur la touche « STOP »



ou

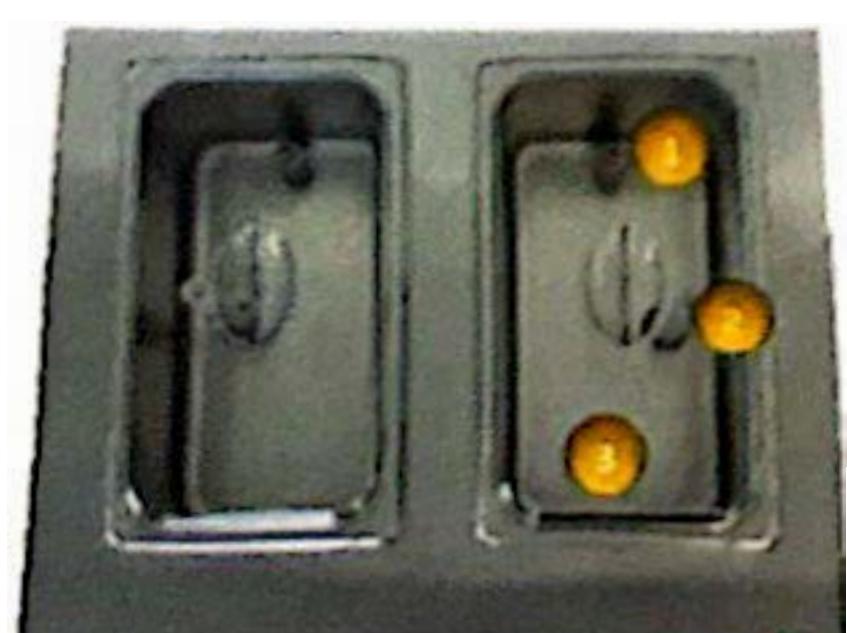
simplement définir le degré de dureté avant de commencer la production.

## 1.14. Porte de décharge



1. Bras de tirage
2. Sortis de glace (En dessous de la porte de décharge)
3. Vis en plastique

## 1.15. Bacs à produit



1. Senseur niveau de glace
2. Régulateur de flux
3. Couvercle en plexiglas

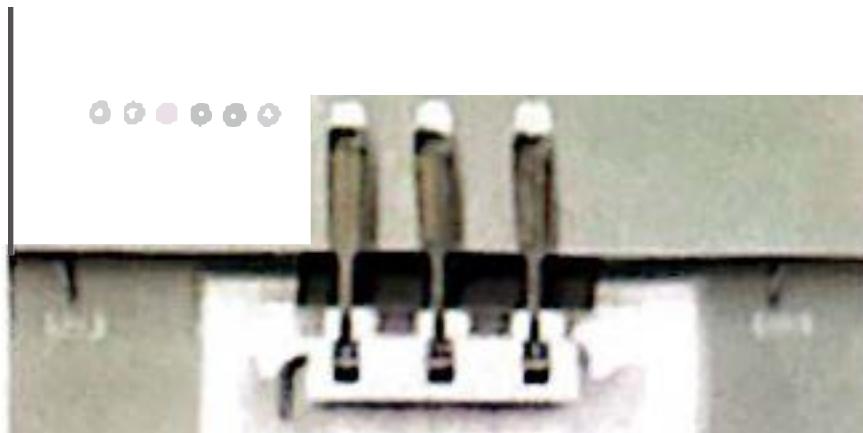
#### ⚠ Le produit dans les bacs doit être froid

Vous ne pouvez en aucun cas sur des machines à deux bacs à produit utiliser seulement un bac à produit ou vous ne pouvez pas utiliser des produits différents pour chaque bac à produit. (À l'exception des machines équipées de quatre compresseurs et de deux moteurs).

⚠ Votre appareil a été conçu pour la production de la glace italienne ou du yaourt glacé et non des deux en même temps

#### 1.16. Interrupteur pour courant et pompe à air

Il y a un interrupteur ON / OFF pour l'alimentation et la pompe à air à gauche et à droite de votre machine



#### Interrupteur : ON/OFF

Vous pouvez allumer ou éteindre votre machine à l'aide des interrupteurs ON et OFF. Pour chaque intervention sur votre machine, la fiche d'alimentation de votre machine doit être retirée de la prise à courant.

#### Interrupteur pour pompe à air

Votre machine possède une pompe à air qui est intégrée directement dans le cylindre de congélation. La pompe à air crée une pression dans le cylindre de congélation, cette pression poussera légèrement la masse de glace vers le haut, ce qui peut provoquer la formation de mousse dans les bacs (en fonction de la composition et la viscosité de votre liquide à glace) ou cette pression pourra entraîner un écoulement très lentement de votre liquide à glace du bac à produit vers les cylindres de congélation, ainsi vous ne pourriez plus tirer de glace et vous allez entendre un bruit anormal.

⚠ La pompe à air doit être régulièrement éteinte et allumée pour simplifier le flux du liquide à glace des bacs vers les cylindres de congélation. Retirez toujours les tubes d'écoulement si la pompe à air est allumée sinon il sera difficile pour votre liquide à glace de s'écouler du bac à produit vers les cylindres à congélation. (Cette fonction n'est pas disponible sur toutes les machines).

**NB :** Veuillez retirer les tubes à écoulement des bacs si votre pompe à air est en marche. Utiliser seulement ces tubes si votre liquide à glace est assez fin.

#### 1.17. Le compteur (pas sur tous les modèles)



Serrure électronique du compteur

à glaces

Clefs de réinitialisation du  
compteur

Chaque glace servie est comptée. Le nettoyage compte également, c'est-à-dire dès que le moteur est en marche, vous tirez sur le bras, le micro-interrupteur et le compteur sont enclenchés. Le nombre maximum indiqué sur le compteur est 999. Un interrupteur de verrouillage électronique est situé à l'avant ou en dessous du panneau de commande, vous l'utilisez pour régler les nombres à zéro. Insérez la clé dans la fente de l'interrupteur de verrouillage, tournez la clé, les chiffres sont réinitialisés à «00» puis remettez votre clé dans sa position d'origine.

#### Paramètres

#### 1.18. Régler la dureté

Les niveaux de dureté doivent toujours être définis avant la production. Arrêtez toujours la production et le refroidissement des bacs pour régler la dureté.

Il y a 15 étapes pour ajuster le degré de dureté.

Le numéro 15 correspond à la glace la plus dure et le numéro 1 à la glace la plus molle. Le réglage est enregistré automatiquement : plus la valeur est élevée, plus la glace est dure.

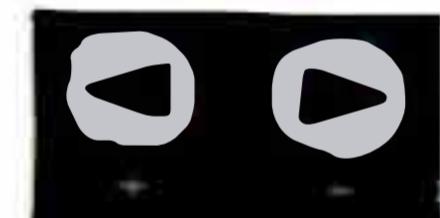
- Vous ne devez jamais ajuster le degré de dureté pendant la production.
- Le principe de réglage de la dureté de la glace est basé sur le fait que la charge sur le moteur de l'agitateur augmente avec les valeurs actuelles.
- Le circuit de régulation réagit lorsque la nouvelle valeur définie est atteinte et que la machine s'arrête.

Le degré de dureté est préréglé en usine avant la livraison. Si vous avez une recette spéciale pour votre glace italienne, vous pouvez ajuster la dureté en fonction de vos besoins particuliers. Vous pouvez ajuster les niveaux de dureté à votre liquide à glace en commençant par des valeurs les plus basses. Dès que la machine atteint 100%, tirez 1 ou 2 glaces et testez la dureté. Si la glace est assez dure pour vous, vous pouvez travailler avec cette valeur à l'avenir ou si elle n'est pas assez dure, vous pouvez arrêter la machine, augmenter la dureté, relancer et attendre qu'elle atteigne 100%. Vous pouvez répéter ce processus jusqu'à ce qu'il réponde à vos besoins.

**⚠ Nous recommandons des degrés de dureté entre 4 et 9 ou plus en fonction de la température ambiante et de la puissance de votre machine.**

**⚠ Régler trop souvent le degré de dureté peut endommager la carte électronique.**

#### Bouton pour la dureté



#### Affichage de dureté



1. Pour une glace dure
2. Pour une glace tendre

Après avoir appuyé sur +/-, relâchez simplement le bouton, après quelques secondes la valeur réglée est enregistrée automatiquement.

#### 1.19. Intervalle de température pour la réfrigération des bacs régler

Appuyez et maintenez le bouton FRESH / SET pendant environ 3 secondes il s'affiche „P00 04“ puis retirez rapidement votre doigt et lancez rapidement la programmation en cliquant simplement sur +/- .

1. La température actuellement réglée apparaît et clignote.

2. Vous pouvez réinitialiser la température avec le bouton +/-.

P00 04 (P00 est pour régler la température et 04 la température actuellement programmée)

**⚠ Vous ne devez jamais changer d'autres programmes. Contactez le revendeur si nécessaire.**

## Fonctionnement de la machine

La production de glace est mesurée à une température ambiante de 25 °C et la température du produit dans les bacs à 6 °C.

- La production et le décompte sont basée sur des glaces d'un poids de 60 à 70 grammes.
- Nos machines à glace italienne sont pré-remplies avec les réfrigérants.
- La plupart des modèles ont deux compresseurs.

### 1.20. Mise en service (Début de la journée de travail)

⚠ La machine ne doit jamais fonctionner sans liquide à glace, et ce liquide à glace devra contenir du sucre. Le fonctionnement seulement avec de l'eau n'endommage que la machine.

Procédez comme suit pour une mise en service régulière

1. Vérifiez d'abord si votre machine a été soigneusement nettoyée et désinfectée.
2. Vérifiez l'état de la machine.
3. Connectez la machine à l'alimentation
4. Insérez les deux tuyaux régulateurs de flux dans les bacs à produit (uniquement pour des liquides à glace peu visqueux, donc moins épais sinon votre liquide à glace ne s'écoulera pas dans les cylindres à congélations et vous entendrez des grincements forts au démarrage de la machine).
5. Remplissez le mélange de glace dans chaque bac.
6. La dureté ou la consistance est déjà réglée sur votre machine en usine mais réglez-la à nouveau en fonction de votre produit.
7. Définir le degré de dureté. Commencer toujours par des chiffres très bas par ex. 4-6.
8. Mettez l'interrupteur principal sur ON / OFF, il y a maintenant de la tension sur votre machine, si vous le souhaitez actionner ensuite la pompe à air.
9. Appuyer sur le bouton (AUTO) ici votre machine entrera en position de congélation.
10. Attendez que votre glace soit gelée (dès que la machine atteint 100%).

Après un certain délai, la glace peut être retirée via le robinet. Pour ce faire, placez une tasse sous le robinet et tirez le levier vers l'avant.

⚠ Un nettoyage et une désinfection minutieuse sont très importants avant et après la production.

⚠ La mise en service de la machine après le nettoyage est décrite au chapitre 6 Utilisation de la machine.

⚠ Vérifiez l'état de la machine avant chaque démarrage. N'utilisez la machine que lorsqu'elle est en parfait état technique.

### 1.21. Préparation du mélange à glace

1. Votre masse de crème glacée doit être liquide. Si vous achetez votre produit sous forme de poudre, mélangez simplement cette poudre avec du liquide dans le dosage que vous avez reçu de votre fournisseur.



2. Versez simplement la masse de glace liquide préparée dans chaque bac de votre machine.



La masse de glace préparée s'écoule à travers une ouverture du bac à produit vers les cylindres de congélation, s'il y a moins de

masse de glace dans les cylindres à congélation, un bruit inhabituel se fera entendre. Cela peut endommager les batteurs. N'oubliez pas de vérifier le niveau et de remplir régulièrement la masse de glace dans chaque bac, retirer régulièrement les tubes régulateurs de flux (pas sur toutes les machines) afin que votre masse de glace s'écoule facilement dans les cylindres.

## 1.22. Production de glace

### Répétition

Chaque fois que vous mettez la machine en production pour la première fois de la journée, nous vous recommandons de toujours attendre que celle-ci atteigne 100% 

- Vous avez préparé le mélange de crème glacée comme ci-dessus
- Insérez les deux tubes régulateurs de flux dans chaque bac à produit (uniquement pour une masse de glace moins visqueuse, ne pas mettre ces tubes si votre liquide est épais). Des tubes régulateurs de flux peuvent être utilisés pour empêcher les éclaboussures de mélange de glace.
- Insérez les deux batteurs de mélange dans chaque cylindre de congélation.
- Vissez la porte de décharge avec les joints correspondants sur la bouche de votre machine.
- Verser la préparation de glace dans les deux bacs à produit. La masse de glace liquide s'écoule dans le cylindre de congélation via l'ouverture dans vos bacs.
- Attendez environ 2 minutes jusqu'à ce que le liquide à glace soit écoule vers le cylindre de congélation. La machine est maintenant remplie de crème glacée.
- Appuyez sur le bouton AUTO  la machine commencera la fabrication de glace (production).

Le moteur démarre pendant environ 30 secondes avant le démarrage du compresseur et du ventilateur. Après environ 30 secondes de mélange, le compresseur et le ventilateur démarrent et le processus de refroidissement commence.

À ce moment, l'air chaud s'écoule de la sortie du condenseur et la température dans les cylindres de congélation baisse rapidement.

La glace est prête à servir en 15 à 25 minutes selon la température ambiante lorsque la progression a indiqué à 100 . La machine s'arrête automatiquement après environ 2 minutes.

**⚠ Si vous ne tirez pas de glace, votre machine redémarrera toutes les 5 minutes pour maintenir la même viscosité de glace dans le cylindre, dans ce cas votre crème glacée risque de geler dans le cylindre de congélation.**



En ce moment, si vous voulez arrêter la production, appuyez simplement sur le bouton "STOP"  Ne laissez jamais les cylindres de congélation à vide sur votre machine, sinon vous entendrez de forts grincements. Cela peut endommager les batteurs.

**⚠ La pompe à air doit être régulièrement éteinte et allumée pour faciliter l'écoulement de la masse de glace du bac à produit au cylindre de congélation. Retirez aussi les tubes régulateurs de flux si votre liquide à glace est très visqueux et que la pompe à air est en marche. Si la pompe à air est allumée, il sera difficile pour votre liquide à glace de s'écouler du bac à produit vers les cylindres de congélation.**

#### **⚠ Recommandation importante avant la première production de glace**

- Vérifiez que toutes les pièces sont montées sur vos machines.
- Nettoyez et désinfectez votre machine.
- Allumez la machine (bouton ON / OFF)
- Versez la préparation de glace dans chaque bac

- Vérifiez que les deux bacs à produit contiennent suffisamment de liquide à glace (minimum 20 cm au-dessus du sol)
- Assurez-vous que votre liquide s'écoule facilement du bac à produit vers les cylindres de congélation ou retirez les tubes régulateurs de flux pour quelques minutes ou encore arrêtez votre pompe à air afin que votre mélange de crème glacée s'écoule mieux dans le cylindre de congélation. Répétez très souvent ce processus
- Réglez le degré de votre dureté. Selon les modèles 4-9. En cas de forte chaleur, vous pouvez aller plus haut.

⚠ Retirez de temps en temps, les tubes régulateurs de flux ou éteignez de temps en temps votre pompe à air pour faciliter la coulée de votre liquide à glace vers les cylindres de congélation.

### 1.23. Décharger la glace italienne

Vous pouvez maintenant tirer les bras pour sortir la première glace une fois que la machine a atteint 100% et s'est arrêtée.

- Chaque fois que vous tirez un bras de la porte de décharge, les batteurs connectés par la boîte à vitesse au moteur vont tourner et la masse de glace gelée s'écoulera à travers en dessous sur la partie inférieure de votre porte de décharge.
- Des parties inférieures gauche et droite vous pouvez servir un parfum et du milieu le mélange de votre glace.



- Tenez un bol, gobelet ou un cornet sous votre porte de décharge.
- Tirez un des bras de votre porte de décharge vers le bas. La glace peut être servie.
- Après avoir tiré le bras au fond vers le bas pour servir une glace, veuillez ramener ce bras vers le haut pour fermer.

#### Astuces

Voici quelques conseils pour meilleure distribution de votre glace

- Tirer le bras au vers le bas lentement avec une vitesse uniforme et constante.
- Ne pas décharger de grandes quantités de glace molle sans arrêter.
- Laissez suffisamment de temps à la machine pour garder votre glace à la même dureté.

### 1.24. Éteindre la machine (à la fin de votre journée de travail)

La machine doit être éteinte à la fin de la journée de travail. En éteignant, vous arrêtez tout refroidissement de votre machine.

#### Service et maintenance

⚠ Avant d'effectuer des travaux de maintenance, assurez-vous que l'alimentation électrique de la machine est coupée. Débrancher toujours votre machine de la prise électrique.



1. Enlevez régulièrement la poussière accumulée sur le condenseur et sur le côté sorti de l'air chaud, cela affecte la circulation de l'air chaud et ainsi la réfrigération.
2. Vérifiez régulièrement les tuyaux de la pompe à air en dévissant simplement un côté de la machine. Si nécessaire, les tuyaux de la pompe à air doivent être remplacés ou nettoyés.

3. La machine doit être stockée et maintenue dans un parfait état de propreté et conformément aux normes d'hygiène en vigueur. Elle devra être utilisée par une personne professionnelle formée aux normes d'hygiène.
4. Vous devrez nettoyer votre machine à la fin de chaque utilisation. Toutes les pièces en contact avec la glace devront être maintenant en parfait état de propreté comme les batteurs, les bacs à produit, les tubes régulateurs de flux, le bloc de décharge, les pistons et les cylindres de congélation. Séchez les différentes parties et aérez. Il est souhaitable de laisser les cylindres de congélation à l'air libre pour un meilleur séchage. Ne remontez les différentes parties que lorsqu'elles sont parfaitement sèches.
5. Vérifiez régulièrement la tension des courroies. Si une courroie est détendue, ajustez la distance de centre entre la poulie et le moteur.
6. Ne laissez pas la machine tourner alors que ça n'est pas utile. Coupez la production et mettez la machine en veille.

**⚠ Un entretien régulier garantit une bonne qualité de glace et un fonctionnement parfait de la machine.**

#### 1.25. Consignes de sécurité

- Ne pas laver la machine en l'arrosant avec un tuyau d'eau ou un nettoyeur haute pression.
- Nettoyez et désinfectez la machine régulièrement et quotidiennement conformément aux règles d'hygiène pour la préparation des glaces.
- Enlevez les amas de poussières sur le condenseur au moins une fois par an.
- Utilisez les nettoyants et désinfectants recommandés pour machine à glace.
- Utilisez uniquement les lubrifiants alimentaires spécifiés.
- La machine doit être maintenue propre et en bon état après utilisation. La machine ne doit être utilisée que par un spécialiste.
- Les pièces telles que les bacs à produit, les batteurs, la porte de décharge et les autres tubes qui entrent en contact avec la glace doivent être nettoyées et désinfectées quotidiennement.
- Après le nettoyage, vous devez sécher à l'air les pièces et les préparer pour la prochaine opération.
- Laissez les cylindres de congélation à l'extérieur pour un meilleur séchage.
- Montez les pièces démontées uniquement si elles sont complètement sèches.
- Vérifiez régulièrement la tension des courroies du moteur.

#### 1.26. Instructions générales

La machine doit être nettoyée et désinfectée quotidiennement. Cela prend 15 à 20 min. Informations générales sur le nettoyage et la désinfection corrects de la machine.

#### 1.27. Outils nécessaires

Les éléments suivants sont nécessaires pour nettoyer la machine :

- Seau
- Torchon ou rouleau de cuisine
- Détergent (nettoyant pour machine à glace)
- Désinfectant (pour machine à glace)
- Lubrifiant (alimentaire sans parfum)
- N'utilisez pas d'objets pointus.

#### 1.28. Entretien de précaution

L'entretien préventif peut être effectué par l'opérateur lors du nettoyage de la machine. Les travaux suivants doivent être vérifiés

- Les joints et les joints toriques de la tête de glace.
- Nous vous recommandons de remplacer ces pièces au moins 3 fois par an.
- **⚠️** Appelez votre revendeur pour commander les pièces de rechange.
- **⚠️** Remplacez toujours tous les joints toriques du même côté.

### 1.29. Nettoyage et désinfection de la machine avant utilisation

Laver la machine avant toute utilisation.

- Dévissez totalement les vis en plastique du bloc de décharge puis retirez le bloc de son emplacement.



- Lavez les bacs, les arbres rotatifs et les tubes de l'expansion avec du détergent ou du désinfectant alimentaire

- Rincez le bloc de décharge, sortez les pistons et nettoyez avec minutie les manettes et les pistons (voir schéma). Graissez les pistons.



**⚠️** Après le nettoyage, les pistons avec les joints doivent être graissés. Les gros joints derrière la porte de décharge n'ont pas besoin d'être graissés.

### 1.30. Nettoyage et désinfection de la machine après utilisation

- Arrêté les deux systèmes de refroidissement de votre machine.
- Le démontage / assemblage, le nettoyage et la désinfection de la machine est un processus complexe. La séquence suivante est recommandée pour une procédure efficace
- Arrêtez tout refroidissement.
- Attendez impérativement que la glace fonde dans les tambours. Versez de l'eau tiède (20 à 30°C) dans les bacs à préparation.
- Appuyez sur le bouton « WASH » (lavage), les arbres rotatifs tournent pendant 3 à 5 minutes. Videz l'eau et renouvez cette opération jusqu'à ce que l'eau sorte limpide.
- Nettoyez le bloc de décharge et les batteurs.
- Utilisez des désinfectants et nettoyant alimentaires adapté pour l'entretien de votre machine.

**Enlever la poussière**



Éliminez régulièrement au moins une fois par an la poussière accumulée sur le condenseur et sur le côté sorti de l'air chaud, cela affecte la réfrigération.

 **Manipulez votre machine avec soin. Il y a un moteur dans le compresseur qui est soutenu par des ressorts très fins. Allonger la machine ou la manipuler incorrectement, comme lors du transport ou du déplacement de la machine, peut endommager le compresseur, ce qui annulera la garantie**

### 1.31. Dégivrer et vider le cylindre

Appuyez sur le bouton Stop 

Appuyez sur le bouton FRESH  pour arrêter la réfrigération des bacs.

Vous pouvez immédiatement tirer les manettes pour décharger la glace ou attendre environ 30 minutes jusqu'à ce que la glace dans le cylindre soit dégelé.

Appuyez sur le bouton WASCH  et tirer une manette pour décharger la glace du cylindre. Videz l'eau et renouvez cette opération jusqu'à ce que l'eau sorte limpide..

## Transport et stockage



Avant de déplacer la machine, vérifiez que toutes les connexions ont été déconnectées

### 1.32. Transport

Les règles suivantes doivent être respectées pendant le transport :

- Transportez toujours la machine en position verticale.
- Utilisez un équipement de levage approprié. Ne soulevez pas la machine à la main. Si nécessaire, faites transporter la machine par un transporteur. Ces entreprises disposent d'équipements de levage et de transport adaptés.

### 1.33. Stockage

Les règles suivantes doivent être respectées lors du stockage:

- Nettoyez d'abord soigneusement la machine.
- Entreposez la tête à glace et les vis de mélange démontées séparément.
- La température ambiante doit être comprise entre 4 ° C et 25 ° C.
- Le local de stockage doit être exempt de poussière, sinon la machine et les pièces de la machine doivent être recouvertes d'un film plastique.

## Destruction

### 9.1 Protection environnementale

Les instructions suivantes doivent être respectées :



Lors de la destruction de la machine, la machine doit être remise à un point de collecte agréé pour les appareils électriques conformément aux réglementations.



Ici, la machine est démontée de manière écologique et les matériaux sont recyclés.



En particulier, il convient de garder à l'esprit qu'il existe des gaz à effet de serre fluorés ou gaz réfrigérant dans la machine dans un système hermétique

## Message d'erreur possible et solution

Erreur	Cause possible	Solution
ERR1	Bacs de mix à glace vide	Remplir le ou les bacs
ERR2	La machine s'arrête immédiatement après avoir appuyé sur le bouton AUTO (le ventilateur ne tourne pas)	Vérifiez que le ventilateur fonctionne
ERR2 (Avec alarme)	La machine s'arrête après une longue durée de fonctionnement. Le degré de dureté est élevé	Débrancher la machine et attendre environ 30 minute puis diminuer la dureté et redemarrer la machine, si le problème persiste appuyer sur STOP enlever les tuyau dans les bacs et appuyer sur WASCH tirer sur les 3 manettes pour libérer l'air dans les cylindres et redemarrer la machine.
ERR3	La dureté de la glace est trop élevée (Avec alarme)	Arrêtez la machine de la prise et attendez environ 30 minutes jusqu'à ce qu'elle soit dégivrée. Abaissement du niveau de dureté (tirez sur la fiche secteur pendant 30 minutes jusqu'à ce que la glace gelée ait décongelé ou dévissez le plat de service, retirez les vis de mélange, videz le cylindre. Vous devez ensuite abaisser le niveau de dureté
ERR4	La tension actuelle n'est pas stable ou la tension est trop faible. (Avec alarme)	L'électricité n'est pas stable Débranchez et vérifiez le courant ou changez la source d'alimentation.
Pas de glace	Vous tirez la manette mais aucune glace ne sort	Éteignez la pompe à air et enlever les tuyau dans les bacs, vous avez peu de glace dans le cylindre de congélation.

## Nom des pièces

1. Couvercle	2. Tuyau foisonnement	3. Panneau de commande avec ecran
4. Joints de piston	5. Piston	6. Levier en acier inoxydable
7. Piston	8. Joint de bloc décharge	9. Joints piston
10. Bloc décharge	11. Vis de bloc décharge	12. Plaque de protection
13. Tirette de maintien manette	14. Batteur de mélange	15. Point de fixation bloc décharge
16. Cylindre	17. Bac dégouttement	18. Coté sortie air chaud
19. Contre soupape	20. Interrupteur de contact	21. Cuve
22. Interrupteur de verrouillage		